

# 厨 *Chu bou* 房

2016  
No.559

1

JAN



2016年新春対談  
「厨房から始まる  
女性のキャリアアップ」  
ゲスト・秋元さくら

第37回厨房設備通信教育  
受講者募集のご案内

第16回厨房設備機器展

日本厨房工業会セミナーのご案内

映画の見どころ・台所  
『未来世紀ブラジル』





# いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

## エコンバスター搭載の食洗機ついに登場

### エコンバスター燃焼加熱のしくみと特長

**涼** 涼しい厨房を実現します

### 70L大容量のガス式 スーフウォーマー



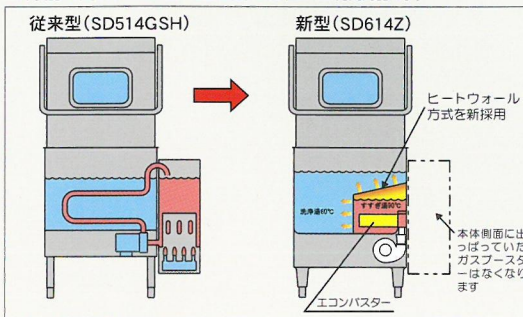
- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スーフ容量スケールつき。



SWD503G

- エコンバスターとは新たに開発されたガスバーナーと熱交換器を一体化した高効率燃焼ヒーターです。
- エコンバスター本体は1本の筒状で、出力を無段階に調節することができます。
- 高効率のエコンバスターの排気温度は低く排気量も少ないため排気筒は従来の1/2以下のサイズで済みます。
- 高温のすすぎタンクの壁面と上面から洗浄湯槽に伝熱させることで電気ヒーター等を使わずに洗浄湯を保温する「ヒートウォール方式」を開発しました。<特許出願中>

※「涼厨」は大坂ガス株式会社、「エコンバスター」は綿山熱器株式会社登録商標です。  
※本製品は東京ガス株式会社、綿山熱器株式会社との共同開発品です。



SD614Z

取付場所を移動できる操作部

洗浄中噴射状態を確認できるガラス窓

### 無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機  
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒(スライム・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がらず電気代半減の自動給水式。



UM241

4食  
25秒

### 無沸騰噴流 ゆで麺機



沸騰寸前の熱湯噴流技術で  
ガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減。湯槽の底部にはモータ式噴流発生装置を設置。テボに向かって噴流を吹き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

### 熱湯循環式 だしつゆ抽出機

だしつゆ18Lを30分で  
作る『だし職人』その秘伝  
は熱湯循環抽出、注ぎ出し  
まで風味と温度をキープ

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)の鈕を押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマ時間後に停止する。これを「白だし」として使用するか、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落ちて保温しておき注ぎ出し鈕を押してどんぶりに注ぎ出します。



SMD24

## 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ローター/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**  
www.n-sen.com  
本社ショールームで試用テストをお引受けしております。  
お気軽にお申しつけください。

大阪営業所 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451  
名古屋営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600  
仙台営業所 名古屋市長区猪高台1-1324 ☎052(772)7255  
新潟営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660  
福岡営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331  
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622



「食べることは、  
すべての人を  
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、  
ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができず。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

福島工業株式会社 [www.fukushima.co.jp](http://www.fukushima.co.jp) 本社:大阪市西淀川区御幣島3丁目16番11号 06-6477-2011(代)

[工場] 滋賀・岡山 [支社] 東日本(東京)・中部(名古屋)・関西(大阪)・西日本(福岡) [支店] 札幌・東北(仙台)・信越(新潟)・関東(さいたま)・横浜・西関東(立川)・北陸(富山)・京都・阪和・神戸・岡山・広島・四国(高松)・西九州(長崎)・南九州(熊本)・沖縄  
[営業所] 旭川・青森・盛岡・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・千葉・小田原・相模原・甲府・静岡・沼津・浜松・豊橋・金沢・福井・岐阜・高山・三重・滋賀・奈良・和歌山・難波・南大阪・北大阪・姫路・北近畿・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山  
・高知・北九州・大分・佐賀・佐世保・宮崎・鹿児島・石垣



# Cool Clean Controllable Productivity

釜の上下で火力を可変できるので  
少量の調理の際は、下部のみ加熱で“大きく節電”！  
調理だけでなく周辺環境の室温も快適です。

美しく研磨されたステンレス釜にて  
極力食材のごびり付きを軽減し清掃しやすい仕様です。

- 現在温度と設定温度を分かりやすいデジタルで表示。
- 出力調節は調理に合わせた無段階コントロールが出来ます。
- 釜底は半球形状のため攪拌作業が楽に出来ます。
- フタの開閉は中折れ式を採用し、清掃が楽になりました。(ERK-50を除く)

## 節電に効果的な分割加熱方式

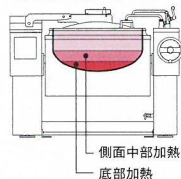
15%の電力デマンドを抑える節電

釜の出力調節をERK-80/100/150は上下に2分割、ERK-200/300/400は上中下に3分割し、少量調理時は下側のヒーターのみで加熱ができ、省エネに貢献。(ERK-50以外)

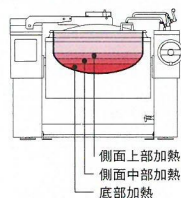


出力調節  
1系統(分割): ERK-50  
2系統(分割): ERK-80/100/150  
3系統(分割): ERK-200/300/400

### 2系統(分割)回路



### 3系統(分割)回路



## 電気回転釜 ERK-100P

1350×907×850 釜容量100ℓ  
3φ200V 14.3kW

## 充実のオプション装備

### 標準装備

- アジャスト脚
- 清掃用水栓
- 給水・給湯カラン
- 中折れ式フタ
- 出力調節 (機種により異なる)

### オプション装備

- P/2P 注ぎ口
- H 両側ハンドル
- C 電源電線 (アース含む)
- A 煮こぼれ防止エプロン
- D 排水ドローロック
- F 横型水栓
- FC 横型水栓カバー付
- M 攪拌機

オプション装備する場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号が付きます。  
※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは同時に装備できません。  
※攪拌機を装備する場合は、給水、給湯、清掃用水栓は取付られません。



釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

## 安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電気式回転釜はニチワにお任せください!

品質、効率そして全国のメンテナンス対応が安心の売りです!

# 大量調理施設に最適

省エネ  
電気厨房機で  
節電!

ELECTRIC ROTATING COOKING KETTLE [モデル] ERK-50/80/100/150/200/300/400



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

**ニチワ電機株式会社**

URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

ISO 9001  
認証取得

ニチワの電気厨房機  
**SC**  
SAFETY&CLEAN

本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)  
大阪支店 / 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06)6838-5001(代)

東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-2691(代)  
名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市中区高針台1-701 ☎(052)701-9851(代)

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)  
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)  
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)  
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)  
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)

盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)  
横浜営業所 ☎(045)861-0141(代)  
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)  
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)  
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)

仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)  
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)  
三重営業所 ☎(059)229-8501(代)  
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)  
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)

埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)  
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)  
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)  
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)  
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。



# 子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら  
 “人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

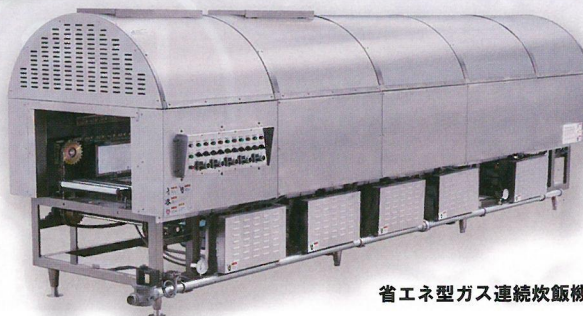
お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら  
 どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。  
 「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機



《電気式半自動炊飯システム》

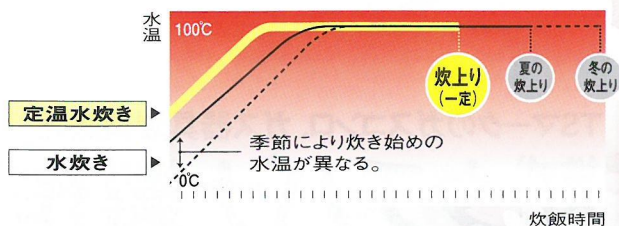


省エネ型ガス連続炊飯機



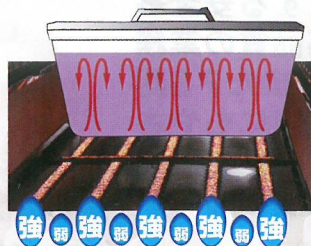
## 四季を通じて美味しく省エネ

### 定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、  
 四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

### 対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で  
 釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで  
 活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。  
 余計な加熱をなくした省エネ機構です。







# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

TSマークのガスコンロは、JIA認証を始めとする安全基準をクリアした高品質の業務用ガス機器です。またPS認定を受け、地球環境にもやさしく、機能性・安全性に優れた数々の製品をお届けしています。これからも「技術のタチバナ」をご利用ください。



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>

E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。



# いここ ちれが ばん

時代のこと 環境のこと  
社会のこと 経営のこと  
なにより働くあなたのこと  
考えて 考え抜いて  
今 いちばん大事なことを  
カタチにしています。  
だから いちばん選ばれている。  
電気回転釜で販売実績  
ナンバーワンの  
SANWAです。

やさしさ  
が違う

おいしさ  
が違う



煮物からゆで麺までマルチに使える

## 電気クッキングケトル CSK シリーズ

\*: 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気プレijingパン  
BSK-12



電気万能煮炊き釜  
USK-850S



電気スープケトル  
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

New



たとえば、非常時の備えが問われる時代に応えた「移動式電気回転釜」のように... 日本社会が、調理の現場が、「いま」何を求めているのかを追求し、タイムリーな厨房機器を提供し続ける SANWA。納入実績 No.1\*の電気クッキングケトルをはじめ、高い人気をほこる商品が生まれる理由がそこにあります。SANWA の大型加熱機器シリーズ。あなたの望む一台もきっとあります。

## 大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする  
三和厨理工業株式会社

本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地  
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140  
[www.sanwachuri.co.jp](http://www.sanwachuri.co.jp)



# 臭い・煙り・油煙の処理は

厨房・  
店内の



当社にお任せください。

焼肉ロースターで 3,000 店超の焼肉店への納入実績をもち、「公害防止管理者資格」を持つ当社が、臭い・煙り・油煙の環境問題解決をお手伝いします。

## 不燃の脱臭装置も開発しています!!



### 飲食店の臭い対策に

いま、飲食店経営では、環境への配慮が欠かせない時代です。厨房から排出された調理臭により、近隣から苦情が発生すると、事業者は対策を求められます。この悪臭苦情の原因となる飲食店から排出される調理臭の悩みを解消するのが「脱臭くんパートIII」です。業界初となる、不燃性脱臭剤を使用した強力脱臭装置となっています。

**脱臭効率**  
約 90% 以上!!  
(使用条件による)

脱臭くんパートIII	
本体寸法	W560×D300×H560
脱臭方法	不燃性脱臭剤・吸着方式
脱臭原料	ゼオナイト
処理風量	30m <sup>3</sup> /min 60m <sup>3</sup> /min
圧力損失	150Pa
本体材質	スチール

※仕様内容は変更の可能性があります。あらかじめご了承下さい。

アスマ  
★★★★創業 1947 年の東と社員で選んだ業界 No.1 商品をご提供します。

無煙ロースター・空調システムのパイオニア

**東、産業株式会社**

〒124-0011 東京都葛飾区四ツ木 3-7-12

TEL.03-3694-6392 (代) FAX.03-3694-6720



一度  
“無料”相談を  
ご利用下さい

東ロースターシステムプロダクツ  
**ヨシボ株式会社**  
首都圏代理店

安全信頼のシステムを常にリードします  
**サンタ株式会社**  
首都圏代理店

MAHLE  
株式会社マールフィルターシステムズ  
首都圏代理店

HPのご案内 <http://www.8929.co.jp>

東ロースター



《イベント出展》 2016年1月20日～21日開催の『焼肉ビジネスフェア 2016』、2016年2月16日～19日開催の『HJ2016』（厨房設備機器展）に出展予定です。



# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。



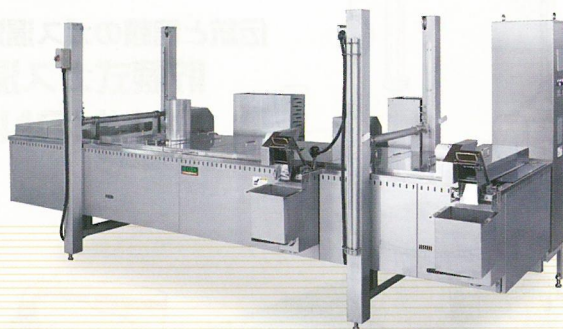
優れた熱効率

## DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC

プラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー&CO<sub>2</sub>削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善



**アサヒ装設株式会社**  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場 076-275-8159  
東京営業所 03-3482-2245  
大阪営業所 06-7662-8159  
福岡営業所 092-574-1802

HI-COOK is  
GOOD-1 Partner  
— 美味しさ開発創造集団 —

# OZAKI

## オザキガス厨房機器365機種●業務用



ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ  
ワイドレシーバー  
OZL-1500EC**

- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマダー
- ペキンダックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

東京ガス株式会社指定

## オザキ株式会社

業務用ガスレンジ・ガス機器・厨房機器・厨房設備 — 各種製造販売 創業1929

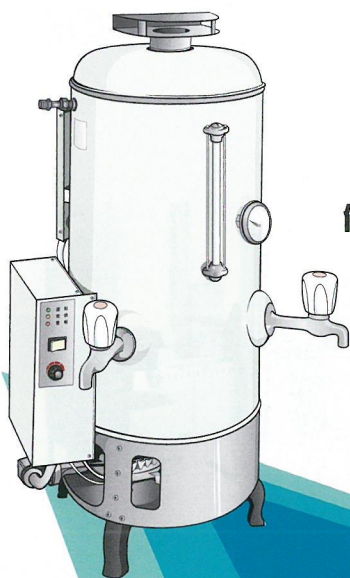
本 社 〒130-0025 東京都墨田区千歳1-3-7 ☎(03)3633-1291(代表) FAX(03)3632-1291  
名古屋営業所 〒468-0011 名古屋市天白区平針2-804 ☎(052)802-8861(代表) FAX(052)802-8883  
大阪営業所 〒533-0013 大阪市東淀川区豊里4-15-9 ☎(06)6321-1205(代表) FAX(06)6321-0699  
福岡営業所 〒812-0014 福岡市博多区比恵町3-23 ☎(092)474-0801(代表) FAX(092)474-0805  
(スタジオYビル)

<http://www.ozaki-gasrange.co.jp>

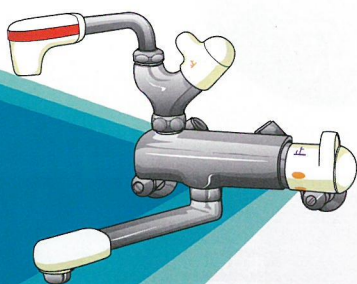


# 給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器  
**貯蔵式ガス湯沸器  
 DN (HDN) シリーズ**



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
**専用混合栓 YK シリーズ**



高性能スタンダード  
**貯蔵式電気湯沸器  
 HDEN-20K Type**

**GAS**

ガス貯蔵式湯沸器  
 ガス温水ボイラ  
 高温水ボイラ  
 ガス炊飯器  
 かがり火  
 メタルニットバーナー  
 浸管ヒーター  
 聖火台  
 その他特殊燃焼機器

**ELECTRIC**

電気貯蔵湯沸器  
 電気小型温水器  
 電気密閉式給湯器  
 電気開放式湯沸器  
 電気自動温水器

**STEAM**

蒸気貯蔵湯沸器  
 蒸気瞬間湯沸器



**WE are the  
 Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7

TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

<http://www.hosoyama.co.jp>

札幌営業所	〒001-0019	札幌市北区北十九条西5-20	TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739
大阪営業所	〒535-0031	大阪市旭区高殿2-7-19	TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040
福岡営業所	〒815-0033	福岡市南区大橋3-25-1 真方ビルD号室	TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257
新潟営業所	〒950-0916	新潟市米山1-5-5	TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833
仙台出張所	〒981-0916	仙台市青葉区青葉町5-3	TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473



## 工業会の女性社員本音トーク🍷が炸裂



**厨房業界と現在の会社に入ったきっかけについて教えてください。**

**青木** 以前はアパレルメーカーやシャツ生地問屋といった繊維関係の会社で、営業事務や経理事務をしておりました。その後、求職活動を行う際に、枠にとらわれないさまざまな業務を行いたいと思い、少人数で通勤時間が短く、完全週休2日制の会社に勤めたいと（後半二つの条件はちょっと楽しみたいかなと思い……以前の会社にはない条件だったので）、日々求人募集を確認し、条件が当てはまる会社から求人募集が出ないかと探していたところ、1年近くかかりましたが、弊社の求人募集が出て、お世話になることとなりました。

ですので、この業界に入ったきっかけは、たまたま弊社が厨房業界だったのです。



**お仕事の内容は？ やりがいは？**

**青木** 主に経理の仕事をしておりますので、社内業



職場にて



務全般の私が本記事の趣旨に合っているのかどうか、正直心配しています。経理と言っても、少人数の会社ですので、他に総務・人事・衛生管理推進者等も兼任し、さまざまな業務を行っています。多様な業務を行うことによって、今までに身に付けていなかった知識や資格などを身に付けることができました。周りの社員にも助けられ、好きなようにのびのびとやらせていただいております。現在の職場は、私にはとても合っている環境の中で働いていると思っています。



**今後のあなたの夢を教えてください。**

**青木** 仕事に関しては、新たな知識や資格などを身に付け、枠にとらわれず今以上にさまざまな業務を行えるようになりたいと思っています。とても難しいことですが、周りから「オールマイティ」とか言ってもらえるような人材（財）になればうれしいですネ（笑）。プライベートでは大好きなお酒をいつまでも飲めるように健康に気遣いながら、仕事もプライベートも日々楽しく過ごして行けたら良いなと思っています。

### 職場の方からエール

周りをよく見ていて、何事もテキパキと仕事をこなせる青木さんは、経理というポジションにしながら、弊社の商品に関しても熟知し、営業部をはじめ、製造部のことまでもサポートしていただいております。社内美化や細かなことまでも率先して行っていただき、弊社にはなくてはならない存在です。これからもよろしく願い致します。（営業部 榊原 廉）



# 2016 新春対談

## 厨房から始まる女性のキャリアアップ



秋元さくら

「モルソー」オーナーシェフ

(一社)日本厨房工業会

中川幹夫 広報担当副会長

深澤 及 広報編集委員会委員長

2016年

あけましておめでとうございます

中川 新春あけましておめでとうございます。2016年の新春対談は、東京・目黒駅近くのフレンチレストランのオーナーシェフ・秋元さくらさんにお越しいただきました。よろしくお願ひ致します。私は(一社)日本厨房工業会の広報担当副会長、日本洗浄機(株)の中川幹夫と申します。業務用の食器洗浄機のメーカーの代表をしております。

深澤 工業会の広報編集委員長をやらせていただいております、深澤及と申します。(株)三栄コーポレーションリミテッドという厨房全般を設計施工する会社の社長をしております。

秋元 「モルソー」の秋元さくらです。私は2002年



に日本航空(株)に入社しまして、4年間国際線と国内線の客室乗務員として乗務した後、料理人を目指すために退職し、エコール辻東京に1年間通いました。その後現場修行し、2009年に夫婦でお店をオープンさせて、今は7年目になりました。

中川 もともと外食をやりたいかったですか。

秋元 料理人を目指した理由はいろいろありましたが、私は母があまり料理する人ではなかったので、どちらかというと外で食事をしたりすることが多い家庭で育ちました。なので母が料理を作っている所を見て料理人になりたくなったというのでは

→p.21に続く



## CONTENTS

### INTERVIEW 2016年新春対談

### 新年のご挨拶 工業会関係

### 支部だより

### ESSAY

### 誌上講義

### 厨房業界

### 企業訪問 厨房業界関連情報

- 9 厨房女子が行く！(17) ————— (株)サンテックコーポレーション
- 10 厨房から始まる女性のキャリアアップ  
————— 「モルソー」オーナーシェフ 秋元さくら  
工業会 広報担当副会長 中川幹夫  
広報編集委員会委員長 深澤 及
- 13 ————— (一社)日本厨房工業会 会長 渡辺恵一
- 14 第37回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
- 16 「第16回厨房設備機器展」開催のご案内
- 17 第33回海外視察調査団報告  
————— (株)井之上事務所 鈴木茂
- 38 関東支部が関東厨房機器協同組合と共催で、  
平成27年度関東支部セミナー及び施設見学会を開催
- 40 小倉朋子の食・心・美(31)  
食べ物の楽しみ方と体との関係  
————— (株)トータルフード 小倉朋子
- 42 映画の見どころ・台所(19)  
『未来世紀ブラジル』  
————— 斉田育秀
- 44 これからのフードサービスマネジメント(7)  
「客席部」スタッフの能力とは何か  
————— 亜細亜大学経営学部 茂木 信太郎
- 50 フードビジネスコンサルタント魂(16)  
「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(7)  
～「ピザバイキングレストラン」  
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏
- 54 会員企業が語る！(94) ————— 東京サラヤ(株)
- 56 最新外食トレンド2016(1)  
飲食店の賃金と労働時間等  
————— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳
- 12 陶俳画 [鴨居]
- 15 工業会だより
- 29 新春名刺広告
- 39 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 58 新製品News
- 60 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 62 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
- 64 会員一覧
- 66 奥付 [広告掲載企業名]

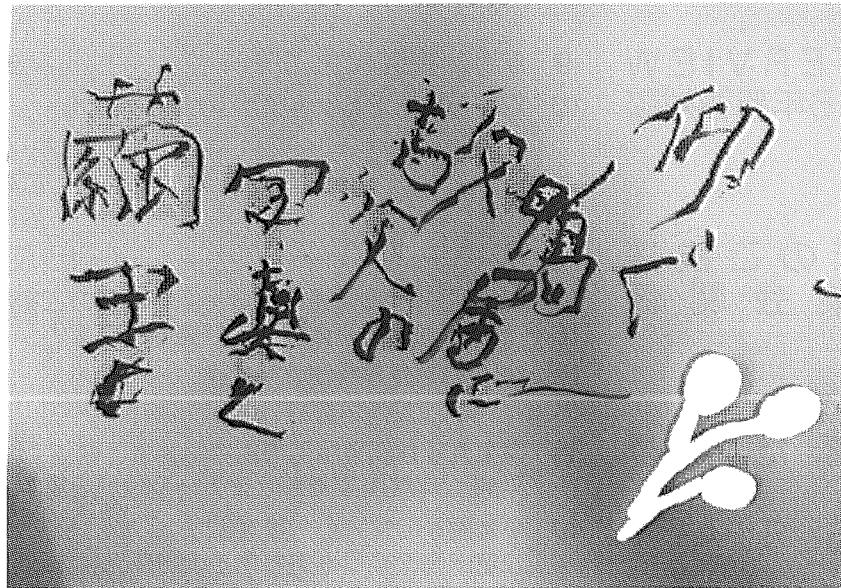


# 陶俳画

春  
兆

元内閣府障害者施策推進本部参与

【鴨居】

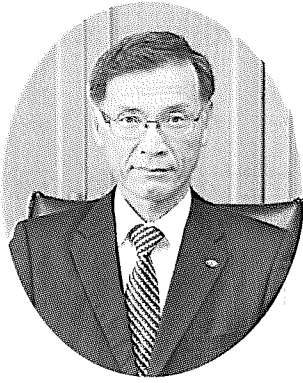


仰ぐ鴨居に故父の写真と繭玉と

古めかしい古典的な世界が続くようだが、集合住宅など、低い天井が普通の現在建築では目になくなくなっているが、昔はたいていどこにでもあった、見上げる高さの鴨居。

表座敷のそれは掃除道具の格納場所のそれではなく、季節の飾り物の、酉の市の熊手などを飾っておく場所、だけでもなく、それぞれの家が誇れるものの展示場所、でもあったのだ。





## 新年のご挨拶

一般社団法人 日本厨房工業会  
会長 渡辺 恵一

新年あけましておめでとうございます。

旧年中は、当工業会の事業活動並びに会務運営につきまして絶大なご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。本年も当工業会はさまざまな事業活動を推進し、会員はもとより、広く国民の食生活を支える役割を果たすべく取り組んで参ります。関係各位におかれましては倍旧のご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

現在、わが国では政府や日銀による経済・財政政策を背景として企業収益や雇用情勢の改善が進みましたが、節約志向の長期化や円安を背景とした物価上昇に加え中国経済の減速が明らかになるなど、景気は先行き不透明な状況にあります。

このような中、昨年はTPPが大筋合意されましたが、外食産業にとってはコスト低減効果につながり、ひいては消費者による外食の利用頻度の高まりが期待されます。また、政府による「ビジット・ジャパン事業」により訪日外国人旅行者は順調に増加しており、2020年に2,000万人としていた目標も前倒しで達成する勢いがあります。一方、国外では「食」をテーマに開催されたミラノ国際博覧会において、わが国「日本館」がパビリオンの展示デザイン部門で金賞を受賞するという、快挙となりました。半年間の会期中、欧州のみならず世界中から総来場者数の1割に相当する228万人もの方々が来館されたそうです。2013年の和食の無形文化遺産登録と共に、“日本の食”がますます世界に広がり、インバウンド効果を発揮し、国内の飲食・宿泊市場とわれわれ厨房業界の活性化を期待するものであります。

さて、本年も当工業会におきましては、厨房設備士の資格認定制度、JFEA業務用厨房設備機器基準の機器認定、厨房設備機器展の開催、月刊厨房の刊行の四つの主要事業を中心として諸活動を行って参ります。

まず「厨房設備士の資格認定制度」については、今後ともより多くの厨房のプロフェッショナルの育成に取り組んで参ります。「JFEA業務用厨房設備機器基準の機器認定」については、適合認定の取得状況が順調に増加しており、業界を挙げて衛生・安全・環境保全に取り組んで参ります。「厨房設備機器展」については、業界最大のイベントではありますが、2016年会期を来月に控え「食を支える厨房イノベーション」をテーマに、多くのお客さまにご来場いただけるよう取り組んで参ります。月刊『厨房』誌については、工業会の諸活動をPRする業界唯一の機関誌として誌面の充実に努め、業務用厨房における火災やCO中毒防止など安全への啓発にも取り組んで参ります。

今後とも当工業会は、これらの諸活動を積極的に推進して当業界の発展に寄与し、ひいては人々にとってなくてはならない「食」を支えて、日本の食文化の発展に貢献して参りたいと存じます。

最後になりましたが、関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、本年につきましても工業会の諸活動に絶大なご支援・ご協力を賜りますようお願いし、新年のご挨拶とさせていただきます。



# 第37回厨房設備通信教育受講者募集要項

1月12日～2月12日

### 目 的

厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力の向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。

### 受講資格

- (1) 上級コース（下記の何れかに該当する者）
  - ①厨房設備士の資格を有する者。
  - ②厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
  - ③上記①②の要件と同等の知識、技能を有すると同委員会が認めた者。
- (2) 初級コース  
業務用厨房の関連業務に従事する者であって、上級コースの資格要件に満たない者。

### 受講科目

別表（右記科目表）のとおり

- (1) 平成28年4月から平成29年1月まで10回レポート提出。
- (2) スクーリング（2日間日帰り）は必修のこと。  
ただし、設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。
- (3) 提出期日を経過したレポートは減点法を採用。

### 修了証書

修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。

### 修了特典

- (1) 初級コースの修了者は、2級厨房設備士の受験資格について実務経験（3年以上）が1/2に短縮される。
- (2) 上級並びに初級コースの受講者は、全課程において優秀な成績により修了された者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。  
ただし、レポート提出期日を経過した者は除く。

### スクーリング会場

東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。（参加者15名未満の会場は最寄りの会場での受講となる。）

### 受講期間

平成28年4月～平成29年3月

スクーリング 2日間日帰り 必修（設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。）

### 募集定員

上級コース・初級コース 合計200名

### 受付期間

平成28年1月12日（火）～2月12日（金）まで  
（2月12日消印有効） 厳守。

### 受講申込書の提出

- (1) 工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信のこと。

<http://www.jfea.or.jp/>

（平成28年2月12日 23：59まで受付）

- (2) 所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出のこと。

### 受講料

- (1) 工業会会員企業の従業者および厨房設備士の資格を有する者。

54,000円（内、消費税 4,000円）

- (2) 上記以外の者。

70,200円（内、消費税 5,200円）

納入後の受講料は原則として返戻はしないものとする。

### 受講料の請求払込

受講申込者には同委員会において資格審査の後、請求書を送付する。

請求を受けた者は平成28年3月10日（木）までに下記口座へ振込むものとする。

### 振込先

三井住友銀行 三田通支店（623） 普通 7143043  
（社） 日本厨房工業会  
振込期日（3 / 10） 厳守（振込手数料は各自負担）

### 受講承認証の交付

上記手続きが完了した者には、受講承認証と第1回テキストおよびレポート問題を併せて送付する。

（4月初旬発送予定）

### お問い合わせ

受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

一般社団法人 日本厨房工業会

〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館

TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170



## ■科目表

回数	単位	科 目	実施月
1	1	厨房の概念・基礎知識	4月
		厨房概論と仕事とエネルギー	
		調理科学	
		衛生管理	
2	1	厨房機器と材料 (1)	5月
		厨房機器	
3	1	厨房機器と材料 (2)	6月
		厨房機器と材料	
4	1	関 連 設 備 (1)	7月
		建築	
		給排水	
		空調と換気	
5	1	関 連 設 備 (2)	8月
		ガス	
		電気	
		その他の関連設備	

回数	単位	科 目	実施月
6	1	厨房計画と設計要領	9月
		厨房計画	
		厨房設計	
7	1	作 図 課 題 (1)	10月
		作図課題 (1)	
8	1	作 図 課 題 (2)	11月
		作図課題 (2)	
9	1	設備の施工・保守管理	12月
		設備の施工	
		保守管理	
10	1	関 係 法 規	12~1月
		関係法規	
スクーリング			2月
11	1	筆記試験	
12	1	厨房設計実技	

## 工業会だより

11月21日～12月10日

11. 24 業務用厨房のあり方を考える研究会2015年度第2回幹事会。由利事務局次長。(日本ガス協会7階・703～705会議室)
11. 30 第15-6回 業務用ガス機器設置基準検討分科会。由利事務局次長。((一社)日本ガス石油機器工業会7階会議室)
12. 1 平成27年度第2回広報編集委員会。中川副会長、寺部、楢松、安藤、大川各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)
12. 2 平成27年度第2回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、阿久澤、楢松、小嶋、安藤、滝沢、井川各委員、山本竜太代理(山本洋志委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)
12. 7 第2回展示会企画委員会。中川副会長、若杉専務理事。((一社)日本能率協会・204研修室)

12. 7 ISO/TC291国内対策WG・委員会。由利事務局次長。(ガス石油機器会館7階会議室)
12. 9 第2回通信教育委員会。尾崎委員長、清水副委員長、中橋、関根、大山、左海、三尾、湯浅、小西、菅野、阿部各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、庄子職員。(厨房機器会館6階会議室)

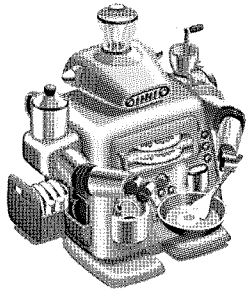
### ■社名の変更

- [新] MASUI総合設備機器(株) (関西支部)  
[旧] (株)増井厨房製作所

### ■本会に対する代表者などの変更

- サンデン・リテールシステム(株) (関東支部)  
[本会に対する代表者] 野口 克 執行役員  
[電話] 03-3833-8357  
[FAX] 03-3833-1533





# 第16回 厨房設備機器展

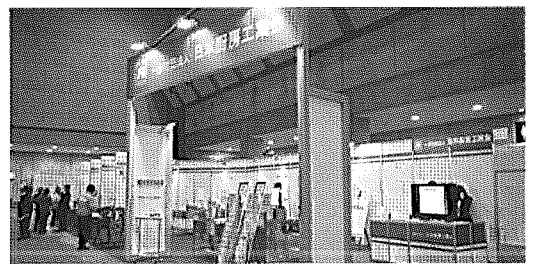
2016年2月16日(火)～19日(金)の4日間  
10:00～17:00(最終日は16:30まで)

会 場：東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場) 東展示棟

第16回厨房設備機器展は、「第36回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN 2016」と3展合同にて開催されます。会場は「厨房設備・機器ゾーン」をはじめ「フードサービスゾーン」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「給食・弁当・宅配サービスゾーン」「テーブル・ウェアゾーン」「ITシステム・機器関連ゾーン」などに会場を区分けし実施される予定です。

## ■工業会ブース設置のお知らせ〔ブース位置3-T15〕

(一社)日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房設備機器基準」や「厨房設備士資格認定試験」などを中心に、工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただくと共に、「会員コーナー」を設置し、各メーカーの製品を展示します。



第15回厨房設備機器展工業会ブース

### ■日本厨房工業会セミナー

テーマ：食を支える厨房イノベーション  
～快適厨房の最新事例～

日付・場所：2015年2月18日(木)・  
東3ホールHCJセミナー会場

参 加：無料/事前登録制

### ■給食セミナー

テーマ：給食設備の生産性向上

日付・場所：2015年2月19日(金)・  
東1ホール給食セミナー会場

参 加：無料/事前登録制

※詳細につきましては、HCJ2016ホームページ<http://www.jma.or.jp/hej/jp/>にてご確認ください。

## オープンセミナー参加企業及び時間割について

### 2月18日 HCJセミナー会場分

時間	会社名	講演者	演 題
1 10:30～11:15	株式会社ハイサーブウエノ	代表取締役社長 小越元晴	厨房にはお金が落ちている。
2 11:35～12:20	タニコー株式会社	設計室 吉田 隼	「脱!間違いだらけの厨房計画」 ～現役設計者から見たポイント～
3 12:40～13:25	福島工業株式会社	関東サービスセンター カスタマーサポート課 課長 大杉 一臣	フロン排出抑制法 (機器を所有するユーザーも対象)
4 13:45～14:30	株式会社フジマック	市場開発部 第2部 水谷 栄志	新しい機器を使用した調理時間の短縮及び料理のクオリティの向上
5 14:50～15:35	服部工業株式会社	新調理・ソリューション事業部 ブランドマネージャー 家田 克彦	モノからコトへ 大量調理現場を変える130年目の挑戦

### 2月19日 給食セミナー会場分

時間	会社名	講演者	演 題
1 10:20～11:00	株式会社HALTON	代表取締役 町井 義生	厨房温湿度管理、省エネ・屋内環境品質(IEQ)と生産性
2 11:15～11:55	株式会社コメントカウ	営業企画チーム クッキングアドバイザー 井川 俊正	今日から実践!加熱調理機器 省エネ・省力運用術
3 12:10～12:50	株式会社マルゼン	キッチンコンサルティング室 室長 清野 賢一	『多様化する食へのニーズ』に対応するための 大量調理施設向け厨房計画
4 13:05～13:45	東京ガス株式会社	最適厨房研究会 NRTシステム株式会社 代表取締役 畑 治	人に優しい作業環境から考える最適な厨房設計のあり方





# 第33回海外視察調査団 HOST2015・ミラノ国際博覧会視察報告



(株)井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂

今回の視察は2015年10月22日から10月28日の7日間、厨房業界の若手のホープから東京ガス(株)の村岡常務を含めた幹部諸氏、厨房機器のエンドユーザーで飲食店経営をなさっている井村社長さん等、多彩な構成の視察参加者で、団長には業界でも知見の豊かさ与人柄の良さで有名な細山熱器(株)の細山社長にお願いして、添乗員1名およびコーディネーターの私を含めて28名の多彩なメンバーで、出発前からワクワクするような視察でした。

旅程は、以下の通り。

- 10月22日 (木) 出発、ミラノ着
- 10月23日 (金) 終日：HOST2015視察
- 10月24日 (土) 終日：食がテーマの万博 2015年ミラノ国際博覧会視察
- 10月25日 (日) ミラノからミュンヘンに移動
- 10月26日 (月) HALTON FOODSERVICE 天井換気システム工場見学
- 10月27日 (火) ミュンヘン発
- 10月28日 (水) 帰国

## ヨーロッパ最大のフードサービス機器の展示会 HOST2015

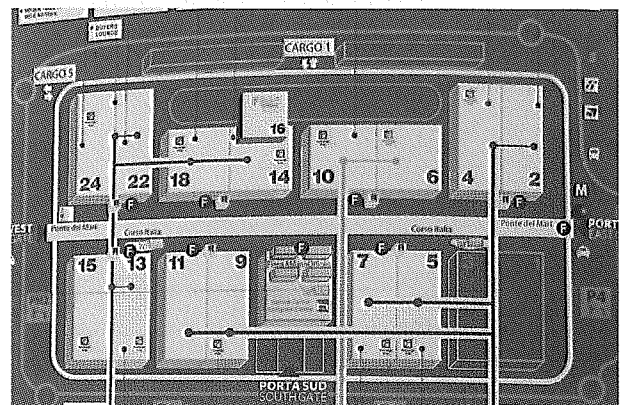
2年に1回開催されるHOSTは、ヨーロッパで最大のフードサービス機器の展示会で、アメリカで2年に1回開催されるNAMEM、そして同じく2年に1回シン



中央回廊



全員揃って記念写真



廻状見取り図



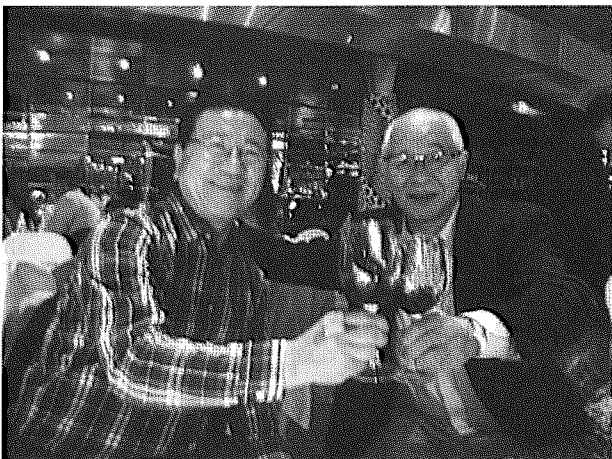
## 工業会関係

ガポールで開催されるHOFEXと併せて、世界の3大フードサービス関連機器展示会の一つです。見学者はこの三つの展示会に行けば、世界中の有名機器あるいは話題性のある機器は網羅できると言われています。グローバルな展開を視野に置いている企業も、この三つの展示会への力の入れようは他の展示会への出展に比べて比較になりません。もちろん日本のHCJやドバイ・上海の展示会もその地域への進出を考えている機器メーカー、またその地域のローカル企業にとっては大事な展示会ではあるのですが、世界展開を考え、グローバルなブランド確立（グローバルブランディング）を考慮すると、先述の三大展示会は別格の存在と言わざるを得ません。

HOSTの特色は、展示会が巨大ということです。前述のNAMEMとHOFEXに比較しても、その巨大さは特筆するものがあります。メインゲートから



左から、視察に参加した東京ガス(株)岡村氏と松井氏、HALTON社業務用厨房排気部門総責任者George、HALTON社CEO Kai、HALTON社 Chairman Mika、筆者。



韓国の近代厨房のゴッドファーザー・Park In Sil氏とHALTONのパーティーでワインで乾杯。

1.7kmの中央通路があり、その両側に24の区画が配置されています。東京ビッグサイトのHCJが6区画、1区画の間口が90mで片側に3区画ずつ配置されていますから、単純計算でたった270mしかないのです。

HOSTはヨーロッパの展示会ですから、地域の特性として、コーヒーマシン、ジェラードショーケース、あるいはプロシュートカッター（プロシュート用のスライサー）等の独特の展示もされていますが、そのコーヒーマシン、ジェラード関連機器、プロシュートカッターが、HCJの1ブースほどの会場をそれぞれ独占して展示してあるのですから、圧巻です。またアメリカやアジア等のヨーロッパ以外の国からの展示も3ブースほどあります。

その他、フラットウェアやシルバーウェア等も当然展示されています。

今回の視察では1日しか予定が組まれておりませんでしたから、当然のことながら筆者は行きたいブースは回りきれず、ミラノ万博に行かれた方の中には早々に切り上げてさらに半日をHOST視察に致しましたが、それでも10ブース程度しか回ることができませんでした。

今回の視察団の参加者の中に万歩計を携帯なさっておられた方が、3万歩以上歩いたと言っておられたので、その広さが想像できると思います。

筆者も100以上の国際的な展示会を見て来ましたが、いつも痛感することは、展示会で各出展者が心がけているのは、実は製品の紹介は二の次で、本当の目的は人脈の形成にあるのではないのかということです。3大展示会が2年に1回の開催と言っても、各メーカーはHCJを含めた世界中のローカルの展示会にもいろいろな所で出展しているのですが、毎年毎年新商品を出せるはずもなく、展示会への見学者



MEIKO社アジアセールス責任者 Ruddyと。



も、筆者のようにいろいろな展示会でかぶっているとすると、製品の説明が第一義の目的では当然あり得ないのです。また、昨今のインターネットやメールを使った情報のやり取りは展示会へ行く意義をさらに押し下げているとしか考えられません。しかし筆者や多くのフードサービスコンサルタントがいろいろな展示会に行くのはコンサルタントの友人、メーカーの人々、あるいはメーカーのOB等々の旧交を温めたり、パーティーで酒を酌み交わすことがとても重要なことなのです。今回のHOSTで筆者は、中国、韓国、オーストラリア、USA、ヨーロッパの多くの知り合いと旧交を温めたり、酒を酌み交わしたりしました。

皆さんはHALTON社のブースの写真を見て、違和感を覚えるのではないのでしょうか、そう、ベルギービールで乾杯しているのです。HOSTの展示会は、ブースでワインやビールを信じられないくらい酌み交わしているのです。イタリア気質なのでしょうが、HOSTでは酒をどんどん振る舞っているのです、それも朝からです。当然イタリアですから、プロシュートとチーズ、それにピザの試食を出しているのですから、お酒がないのは片手落ちな訳なのですが、これもHOSTの醍醐味の一つです。

今回も海外視察調査団の皆さまをHALTON社のディナーパーティーにご招待いただきました。誌面をお借りして、(株)HALTONの町井社長に御礼申し上げます。そのパーティーの案内状が面白いので、紹介

しておきます。

何と、終電と始発の時間が明記してあるのです。つまりそこまで飲めってことでしょうね。筆者も深夜の2時頃までいましたが、タクシー待ちをしていたらどんどんお客さんが来ていました。イタリアですから、翌日の仕事はケセラセラなのでしょうね。

## ミラノ国際博覧会

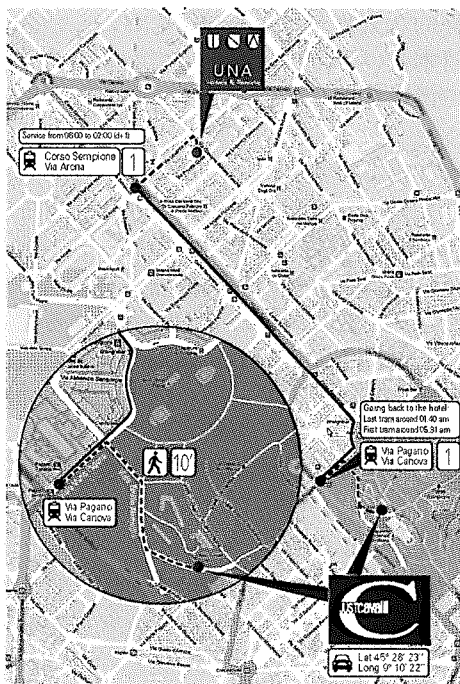
10月末までの開催とあって最後の駆け込み入場なのでしょうか、ものすごい人、人、人でした。開催の初期はどのブースもそんなに並ばずに入れたらしいのですが、私たちが訪れた10月24日は最終盤の土曜日ということもあったのか、日本館は入場待ち9時間という大盛況でした。

私たち視察調査団は特別入場予約がしてあったのでほとんど待ち時間なしで入場できましたが、予約がなかったら入場は厳しかったことでしょう。展示自体は日本人には今一つピンと来ませんでした。箸を使った体験とかビジュアル展示が外国人向けにアレンジされていて、魅力的なものでした。たまたま3,000円のそば定食（日本で食べたらポッタクリ価格）を食べていたら、甘利経済産業大臣が視察に来ていらっしゃいました。たぶんそのことが待ち時間を長くしたのかと、下衆の勘ぐりをしました。

各国のブースも待ち時間が凄いとの情報が入って、筆者は途中でHOSTに向かいましたが、ゲートから日本館まで1.5kmあり、行きは朝早い時間でスムーズに行けたのですが、帰りは入場して来る人波を掻き分けるような状態になり、真っすぐも歩けず、ラグビーのサイドステップを踏んだような状態でやっとゲート近くまでたどり着き、そこからはメイン通りから外れた脇道の方が歩きやすいとのことで、裏に入ると、何とそこで同行していた町井社長が外側を周回しているバスの停留所を発見して、「何なんだ、今までの努力は」との呟きが筆者の足に重しのようにのしかかったのが、ミラノ万博の一番の記憶です。

もしパリで起こったようなテロがこの視察の前にヨーロッパのどこかで起こっていたら、セキュリティチェックはどうなっていたのかと考えると、身の毛のよだつ思いです。

ここからは余談なのですが、通常、視察は盗難（イタリアは泥棒が多いので有名）や安全面を考慮して貸切バスで会場まで行くのですが、今回はミラノ国際博覧会とHOSTが同時開催されていたので交通渋滞が懸念され、海外視察調査団は地下鉄で会場まで



HALTONの招待状の地図



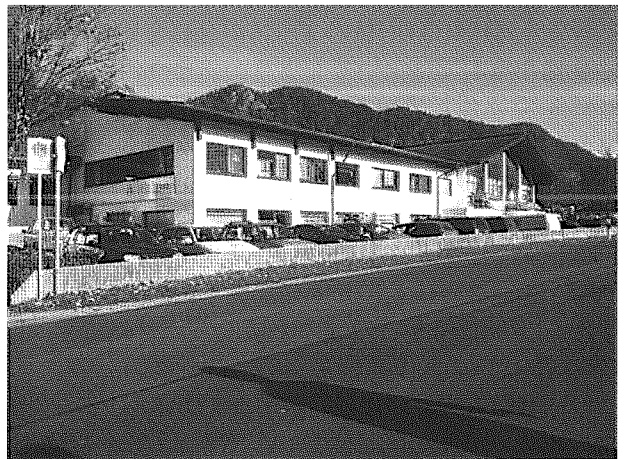
## 工業会関係

通ったのです。ホテルからHOSTとミラノ国際博覧会（会場は隣接している）の会場まで、Duomo駅（大聖堂がある所）で乗り換えて行くのですが、帰りの地下鉄はなんとDuomo駅を通過してしまったのです。ここはイタリアで何でもありだから、運転士が見落とし通過したのかなと思い、次の駅で降りて反対車線に乗り戻ると、やっぱり駅を通過してしまったのです。行きにはアナウンスさえなく、戻りの車内ではイタリア語で何かアナウンスがありましたが、当然分かるはずありません。その前の晩にDuomo駅の近くで食事をして大聖堂を見学して帰ったのですが、その時大聖堂広場では、翌日曜のBon Joviのコンサートの準備中でした。まさかとは思ったのですが、イタリアではきっと乗り換え駅だろうが何だろうが、コンサートのために通過にしたのかと思いつたり、ホテルの路線の最寄り駅まで歩いて地下鉄に乗り、ホテルまでたどり着きました。東京で言えば、コンサートをやるから銀座駅を通過してしまうその大らかさでイタリアを堪能した1日でした。この日の印象と記憶は、「歩いた」の一語でした。

### HALTON社工場

この工場は、ドイツとオーストリアの国境近くのスキーリゾートにあり、旧ウィンボック社（ウィンボック社はHALTON社に吸収合併された）の工場でした。創業者のウィンボック氏は、初めて天井換気システムを考案して自家用ジェットで飛び回るほどの隆盛を築いた人ですが、信念に基づき風光明媚な穏やかな土地で仕事がしたいと、この地に工場を立てたそうです。

工場に行く道々、ドイツとオーストリアの国境を何度もまたぎ、とても工場見学に行くのだとは信じられない景色の中を通り、工場見学の後に視察する予定のリゾートホテルも通り過ぎて、工場に着きました。工場の中のプレゼンルームでは商品説明をするのかと考えておりましたら、何と厨房排気とはこうあるべきという理想と理論を説明し始めたのです。そこでは、だからHALTONなんだとは一言も言いませんが、当然HALTONの工場内で行われているプレゼンなのですから、同社の良さを察知しないではいられない、自然な流れの素晴らしいプレゼンでした。工場そのものは日本の工場に比べれば小さいものですが、あの規模で世界に打って出る気概がどこか感じられる迫力を感じました。日本の厨房メーカーの工場はここよりも何十倍も設備も充実してお



HALTON工場

り、企業としての力もあるのですが、やってやるという積極的な気概が、あまりにもおいしい砂糖水のような日本という市場に浸かってしまって忘れ去られたのではと危惧しているのは、筆者だけではないでしょう。

筆者も30年この業界にいて海外のメーカーや展示会に接して来ましたが、今や日本を代表する展示会HCJはアジアの片隅の日本だけのローカル展示会になり、世界では日本製の厨房機器は一流品とは認められておらず、寂しいものです。あらゆる工業製品がMade in Japanを誇りにしているのに、何故に厨房機器はこの位置に甘んじているのか、日本の厨房業界には技術も人的資産も素晴らしい工場も揃っています。後は世界に打って出る気概が足りないだけです。皆さんの奮起に期待して、第33回海外視察調査団の報告書に致します。

最後に視察調査団にご参加いただいた皆さまの今後のさらなるご活躍と、視察のアレンジにご協力いただいた皆さま、見学させていただいた会社のご隆盛を祈念致します。



## 厨房から始まる女性のキャリアアップ



なく、本当に家でもてなしたくて、お友だちを呼んでパーティーをしたりとか、友だちに食事を作ってあげたりした時の喜んでくれる顔を見て、これを職業にできれば良いなという風に客室乗務員の時に思っていて、そういう道を選んだのです。

**中川** CAの前は、あまり料理をする機会はなかったんですか。

**秋元** はい。料理するのは好きでしたけれども、本当にこれを仕事にしたいという気持ちになったのは、客室乗務員をやっているさなかです。やはりおもてなしとかで人を喜ばせてあげたいとか、この飛行機で座っている方に快適な時間を過ごしてもらいたいという気持ちではいたのですけれども、それが空の上じゃなくて、こういうお店を持って提供したいという形に変わって行ったということですかね。

**深澤** モルソーの営業形態をビストロになさったのは、どういう理由ですか。

**秋元** 最初はお母さんの料理みたいにもてなしたいという気持ちが強くて、大皿でどんとお出しするようなイタリア料理にも興味があったのですが、実際にエコール辻東京のコースに通っている中で出会ったフレンチは、数々のパーツを組み合わせ

て一皿を作ったりとか、口の中で完成させるマリアージュを楽しんだりとか、あと彩りや器の選び方とかに、やはり女性らしい要素を組み込めるんではないかという風に思って、フランス料理に興味を持つようになりました。とはいえ私が目指していたお店では、カウンター越しにお客さんの顔が見えて、お客さんとの会話を楽しめるような空間を作りたいだったので、やはりテーブルクロスを張ってかちっとしたフランス料理よりも、カジュアルダウンしたビストロというスタイルを作りたいかっただと思います。

**中川** まったくの素人から1年間でこれだけの店作りができたのだから、すごいですね。

**秋元** ぶっちゃけた話をしてしまうと、三國清三シェフとか有名なシェフの方たちがよくおっしゃる、舌の一部にある「味蕾」という味覚を感じる部分は、12歳を頂点に、後は衰えて行くらしいです。なので、12歳ぐらいまでにおいしいものを食べて育っていると、その絶対味覚が安定しているの、作りたい味に持って行く能力を持っていると言われてますね。三國シェフは北海道の増毛という所で子どもの時ホヤをずっと食べていて、大人になって気付いた





中川幹夫・広報担当副会長

ら、五味、酸味とか塩加減、甘さとかそのすべてのバランスが整っているホヤという食材を食べていたのだから、たぶん自分は味蕾がきちんと発達していたのだと思うとおっしゃっていたのですが、私もそういう意味では、子どもの時に外食などで良い食生活をさせてもらっていた部分があって、「シェフのこの料理はこういう風に作られているのかな」という分析ができたのじゃないかなとも思います。また、学校での勉強は必死にやっていました。

深澤 じゃあやはりもともとの経験でもあるし、学校でも人一倍努力したということですかね。

秋元 あと、できるだけ何かあった時に助けてもらえる人たちを一人でも多く増やそうと思っていたので、いろいろなシェフに、本当にもう恥ずかしいと言っていられないので、お肉を抱えて持って行って「これどうやってさばくんですか」「築地へ連れて行ってください。仕入れをしたいんです」とお願いをしましたね。

深澤 好奇心が旺盛で、押しが強い(笑)。

秋元 どちらかというと、押しが強いんですね(笑)。

### 店の人気の秘密は ほど良い接客にあり

深澤 モルソーに来ていただくお客さまに、このお店の売り、是非ここを楽しんで欲しいという所はありますか。

秋元 そうですね。一番はしっかり笑顔でサービスする空間を楽しんでもらいたいというのが、われわ



秋元さくら・「モルソー」オーナーシェフ

れが一番目指す所で、お客さまにいただいた本当にうれしい言葉って今までいっぱいあるんですけども、その中の一つに、外でお客さまをお見送りしていた時、通りがかった方が「私いつもここを通るんだけど、ここを出て行くお客さんが皆楽しそうに帰って行くのよね。だから絶対ここに来たら楽しいと思うんだけど、一人でも入れますか」と言ってくれたことがあって、それは本当に、目指していた軸はぶれていないなと思えた、うれしかった一言です。

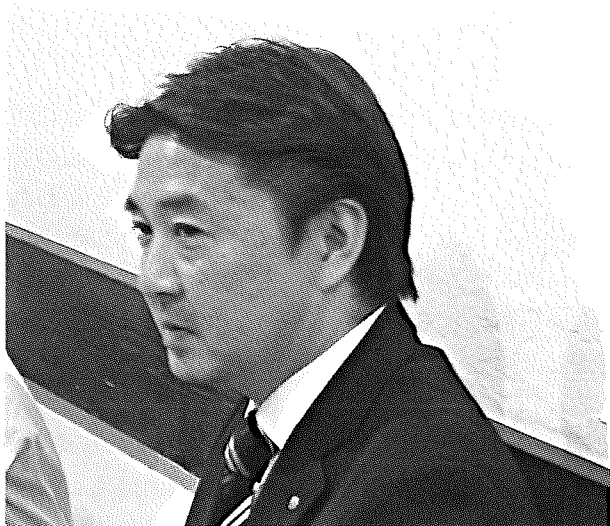
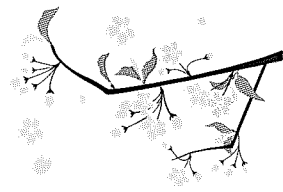
深澤 それはお客さんが酔っているからじゃなくて(笑)。

秋元 それもあります。やはりおいしい料理をまずくするのは本当に簡単ですし、おいしい料理をそれ以上においしく感じてもらうことって、やはりフロアの雰囲気やサービスマンの思いだったり、われわれもお料理ばかりしていないで、できるだけフロアに出て来てお客さまとコミュニケーションをとるようにしていますし、そういう思いを常に持てるようにいられることが、やはり7年もお店が続いていることかなと思いつつやっています。

深澤 シェフのトークの魅力で来られている方もいらっしゃるかと。

秋元 とんでもないです。私は舌足らずですから。ただ、やはり非日常の空間ではありますが、日常的に使ってもらいたいので、あまり押しつけがましかったり暑苦しかったりする接客はしないようにしながらも、お客さまと楽しくほど良いトークができればなと思っています。後、そういう意味では、前職





深澤及・広報編集委員会委員長

がそういう仕事だったので、あまり無礼なサービスはないように、ちょっと一步退いた所での距離感をすごく大事にしていますね。あそこに行くときすごくしゃべられるからなというお店は、やはり行く時、ちょっと躊躇しますから。

深澤 その辺のさじ加減もお上手でいらっしゃるから、魅力に感じられてという方もいらっしゃるんでしょうね。

秋元 うちの主人がソムリエでフロアを一応仕切っているんですけども、主人はどちらかというと、慇懃無礼なぐらいの距離感の接客をするので、そこら辺がほど良いらしいのですが、私はたまにズカズカと割り込んでワッとやるんですけども、主人がいつも心配しながら、「おまえ、それでその一言を言ったらだめだろう」と、でも見たらお客さんがめっちゃうれしそうにしていたという感じで、そこが分からないみたいなことを言われましたね。

中川 やはり美人に言われるのと、ムキムキマンに言われるのでは違うでしょうね (笑)。

### 内装と道具へのこだわりと、日々のメンテナンス

深澤 私は厨房設備とかお店作りを手掛けるのでお聞きしたいのですが、お店を作るのに一番苦心なさったのはどういう所ですか。

秋元 お店作りで一番大変だったのは、やはり女性なので背が低いじゃないですか。厨房の台が全部高かったんです。当店に応募して来たスタッフも、女

性が多かったですし。

深澤 台の高さを上げるのは簡単だけど、下げるのは大変ですよ。

秋元 そうですね。いろいろ調整するのも大変でしたし、何かものを引っかけたりしても、あまり高過ぎると手が届かなかったりとか、そういう所では作業しやすい高さに調整するのがいろいろ大変でした。

深澤 なるほど。それは参考になります。

秋元 やはりシェフたちは5cmとか3cmとか、すごく高さを気にされて厨房を作ったりされるみたいで、ちょっと高かったら大変ですが、男子が入っている時は少し高い部分を使ってもらうようにしてやっていますね。

中川 高下駄をはく訳にも行かないですものね。

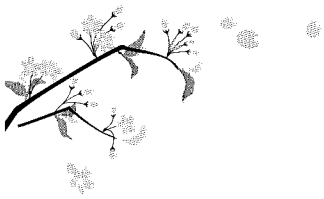
秋元 木下威征シェフは、下駄を履いて仕事をされていますね。私はあれに憧れて、下駄を買ってやってみたら、1週間ぐらいで腰と膝を痛めてやめました。

中川 モルソーの店内はすごく素敵なインテリアと内装なので、お客さんはそういう点も魅力に感じていらっしゃると思うのですが、どういう風にしてこういうお店にされたのですか。

秋元 このお店は、実は、お客さんが誰もいないとすごく寂しいお店なんです。何故なら、客席の壁に棚を作ってボトルを並べたり、何か壁に絵を貼ったりするようなのが似合うのが普通のお店なんですけど、私はシンプルに、お客さまが入ることによってすごくお店が生きるといって、とにかくシンプルにしてください、黒と白と茶をベースにやりたいんですという感じで、手描きの絵をベースに作っていただいたんです。なので、お客さまが入ると、逆にぐちゃぐちゃせずに本当に食事に集中していただけるというか、ちょうど出入り口側の壁のグラスとかボトルの並んでいる所だけ雑然としているという、そういうコントラスト、もうカウンターの上にも一切物を置かないようにしまして、よくお店とかは、カウンターの上に食器が並んだりしていたり、上からグラスホルダーでグラスがかかっていたりとかもあると思うのですが、そういうぐちゃぐちゃとした感じはできるだけ出さずに緩急を付けました。

深澤 設計というのは自分でやって、後は専門家にいろいろやっていただいたんですね。





**秋元** そうですね。ただ、お金がなかったのので、テーブルも黒の光沢のテーブルだったんですが、木目を生かすようなテーブルを作りたいと言ったら、内装の方が剥離剤を買って来てくれて一生懸命剥がしてくれまして、上に柿渋を塗って作ったんです。ある物をできるだけ生かすということと、あとお手洗いは非常にやはり女性的な感覚で大事にしています、飲み屋さんとかだと暗目なお手洗いってあるんですが、できるだけ明るくして、女性が酔っ払っていてもそこで意識がシャンとするようなお手洗いを逆に作りたかったので、そこのバランスをすごく大事にしました。

**中川** オープンキッチンで、やはりきれいに見せたいという時に非常にご苦労があったと思うんですが。

**秋元** やはり油污れですかね。私が憧れているシェフの一人に、「コート・ドール」のオーナーシェフの斉須政雄さんという方がいらっしゃるのですが、「忙しいお店ほど、汚れるよりもきれいにする速度が上回ればお店は絶対に汚れないし、毎日昨日より掃除の箇所を増やして行けば、お店は絶対きれいになるから」とおっしゃった言葉を聞いて、もうとにかく最初、めいっぱい汚れていたお店をきれいにするのをやりました。日々の掃除でそれを少しずつずつ、もっときれいにするように意識して、とにかく毎日掃除掃除、掃除にうちは一番時間をかけて

いますね。時間があるとすぐ床を磨いてワックスをかけて、厨房の床も皆、営業前は這ってスポンジでこすって拭き上げています。

**深澤** 厨房の床をですか。

**秋元** はい。流しは本当はざっと流せると良いのですが、うちはそういうのは作れないと言われる物件だったので、とにかく汚さないようにこすってワックスをかけてというのを、本当に従業員さんたちの日常にしてもらってやっています。

**深澤** そのきれいさがまた、お客さんを引き付けているということがあるのでしょうか。

**秋元** そうですね。やはり私も外に食事に行くと、きれいだと全然気にならないのに、例えばちょっと水しぶきが飛んでいたりするとすぐそこに視線が行ったりするので、自分がもしお客さんだった時、どういう所の汚れが気になるかという点に、常にアンテナを張りながら気にして見るようにしています。

**中川** そこまで清掃してもらえれば、業務用厨房機器を扱う日本厨房工業会としては、極めてありがたいですね。

**深澤** やはり厨房機器は、洗浄機でも何でもそうですけれども、蹴飛ばされることもありますね。弊社ではメンテナンスなんかもやりますので、乱暴に扱われているなど感じる時がありますね。それをそうやってきれいにしていただいたり、きちんと使っていただけたらするというのありがたいですね。



「女性シェフは本当に数えるほどしかいない。そういう集まりがあるといいと思います」





中川 本来曲がるはずのない所が、曲がっていたりするものね。

深澤 何かイライラして蹴られたのがあるのかもしれないけれど。

秋元 ありますよね (笑)。もちろん厨房機器もそうですし、鍋とかフライパンとかの小物関係も、当店ではものを大事にすることを必ず厳しく言うので、あまり劣化しないですね。

深澤 あと包丁とか、すごく思い入れのあるものをお使いだと聞いたのですけれども。

秋元 私は出身が福井県なんですけれども、福井県は、国指定の伝統工芸品が日本でも珍しく多い産地の一つなので、ふるさとを盛り上げる一環として、そういう伝統工芸品をお店でも使えたら良いなと思いつつ、いろいろ試しています。例えば、福井だと越前打刃物という鉄の有名な刃物があるのですけれども、その包丁を使っていますし、器については今、フランス料理の業界でも和風に見えるような食器を利用されていて、ちょっとそれがブームなんですけれども、漆の器を使ったりもしています。

中川 漆を使われるのですか。

秋元 はい。輪島塗から下って南の方に、越前塗とか若狭塗というのがありまして、そういう塗りのものを使ったりします。食材は築地に直接仕入れに行っていますし、福井からは産直で漁港から直接魚や野菜とかが届くようにして、食材にもこだわっています。

でも、最初の3年ぐらいは一生懸命過ぎて、あま

り新しいことに挑戦できずにいたのですけれども、ここ最近しばらく、少し食材にこだわって産地を回ったりとか、そういう道具にこだわって皆に新しいものを使わせたりとか、そういうことができるようにはなって来ましたね。



### 今欲しいものは、 コンベクションオープン

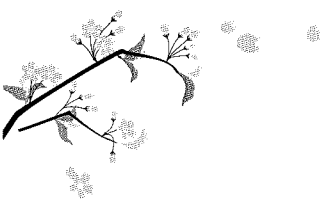
深澤 日本厨房工業会はご存じなかったのですよね。基本的には皆さんなかなかご存じない方が多いのですけれども。そういう業界があるって聞いてどうですか。

秋元 まず何をされている方たちなのだろうという疑問ですね。登記上の目的は何ですかとか、ついこの間会社を法人化したので、定款上の目的は？とか。

深澤 詳細はホームページでご確認いただくとして、弊誌『月刊厨房』もなかなかの広報誌ですので。工業会は基本的に黒子でやる業種なので表に出ていないのですが、私は広報編集委員長ですので、多くの方に知っていただくというのも大きなテーマで、是非厨房業界とその団体があるということを知っていただきたいですし、そこには全国400社近い方たちが入って活動していて、既存の機器のメーカーさんもほとんど入っていらっしゃいます。そういう方たちが運営している一般社団法人であるというのを、是非この機会に知っていただきたいと思います。

今のはちょっと宣伝でしたけれども、いつも対談





で聞かせていただいたりする質問で、厨房機械とか使われていて、こんな機械があったらいいとか、工業会の会員さんのどちらかができるという可能性があるので、そういうご希望があれば教えていただきたいのですが。

**秋元** この間、私が子どもの時の同級生で、厨房機器にも転用できるような医療機器を作っているメーカーの子がいて、どういう厨房機器があったら意外と調理できるのかという話をさせていただいたんですけれども。今、新しい厨房機器ってたくさんありますよね。もういっぱい欲しいものがあります。コンベクションオープンでしょう。真空包装機でしょう。後すぐ電気代かかりそうですけれども、プラスチック。あれって料理を熱いまま入れられるんですよ。

**深澤** そうです。急激に冷まして、余熱を取ります。

**中川** だったら、現状の店舗はこれ以上いじりようがないから、やはりもう1部屋借りて、そこでプラスチックやら真空包装機やら揃えて、そこである程度下ごしらえをしておけば、店舗に持って来てちょっと温めるオペレーションを導入できますね。

**深澤** モルソーを基にして、サテライトのレストランを作っていたら。

**中川** 秋元さんが東京都港区のスパ白金で開かれているフレンチレストラン「ユトリロ」とは別個に。

## 「変わらない」と言われることの凄さ

**深澤** お店を継続して行くご苦労みたいなものはあ



りますか。

**秋元** 「現状維持イコール脱落」を、私はいつもテーマに掲げているのですが。人気がある料理をどんどん変えて行けるような勇気を持って料理をして行かないと、去年は人気だったから今年もやっつての場合、ただ去年同じ時期に来たお客さんが去年とまったく同じ料理じゃつまらないと思うので、絶対この間よりもっときれいな皿をとか、もっと時代に沿った新しいエッセンスをどんどん組み込んで行こうとかは意識していますので、勉強はやり続けますし、スタッフたちの感性もしっかり管理して引き上げて行かなければいけないという危機感を持って、常に臨んでいます。

**深澤** 一番大事にしているのはそこなんですね。それをやられているから、運営をうまくやっていらっしゃるということなんですね。

**秋元** やはり常連のお客さまでも、今時代の流れが速いから、5年前のお客さまが今モルソーに来ているかといったら、やはりそうでない部分もあるので、やはり新しいお客さまに常連になっていただけるような努力を常にしたいという思いは、大事にしていますね。快適な空間作り、特に掃除を惜しまずやることもそうですし。

**中川** 厳しいですね。

**秋元** 厳しいです。

**中川** 芸の世界という言い方は失礼かもしれないけれど、「あの人が変わらないね」というのはすごく努力している。それで初めて「あの人が変わらないね」と言われるらしいからね。

**秋元** なるほど。深いですね。小さい店ですが情報共有とかもしっかりさせますし、スタッフたちの意見も吸い上げるようにしていますし。

**中川** 今後の目標とか展開とかは。

**秋元** 私は日々一生懸命過ぎて、すごく先のことはあまり考えていないんです(笑)。私は、いろいろな料理人の方からお話を聞いた時に、「自分はこの店10年目でね、でもこの店だけでがんばっている」という料理人がカッコ良いと思ったタイプなので、いろいろ広げるといっても、この店をずっと守って行くために必要であれば、それこそサテライトじゃないですけども、もっとより良いものを作るためのスペースを確保して新しい料理に挑戦して行きたいという気持ちはありますね。ただ、どんどん新しい店舗を増やしてというのは、たぶん私が不器用





なのでできないだろうなと思います。なので、モルソーの空間をより良くして行くための新しいチャレンジはどんどんして行きたいと思っている、という所でどうでしょうか。本当に新しい厨房機器とか、それこそ新しいエッセンスを加えて行かないと、同じものがずっと続いて出て来るだけのお店になっちゃうので。

中川 すばらしいと思います。

秋元 ありがとうございます。

中川 別に昨日と同じものを提供しても、お客さんの中には、お会いできたから満足という方もいらっしゃるかもしれない。これだけ楽し過ぎるトークもできる方ですし。


秋元 盛り上げてくださっているんじゃないですか。ということは、私がDMなんですかね (笑)。自分で言うのも何ですが、私は自分には厳しいタイプだと思います。昔から自分にずっと自信がなくて、何をやっても大丈夫かな大丈夫かなというタイプで今まで来ているので、お客さまにお料理を出す時も、ピリッと張り詰めてやっていたことが、今のような形に少しずつなつて来られたのかなと、少しだけ思えるようになって来た感じがします。どんなに眠くても、朝は築地に行きますすね。

中川 変な言い方かもしれないけれど、ここまでもなくても、バーで乾き物だけ出しているでも、十分やって行けるとは思いますけれども。

深澤 お人柄があるから、できちゃうでしょうね。でもそれだけ自分に厳しくいらっしゃるということ

なんですね。

秋元 女性が厨房とかレストランでこうやって活躍するようになるには、やはり自分に厳しいという感覚がある子じゃないと。自分に甘過ぎるだろうという人は、やはりちょっと厳しい環境に追い込まれちゃうかもしれないです。モルソーも会社法人になりましたし、今後も一人でも多くのお客さまに喜んでもらいたいという気持ちを常に思って、自信を持った営業ができるとう良いなと思っています。



### 厨房で働く女性を バックアップしたい

中川 厨房業界ではまだまだ女性は少ないのですが、エコール辻東京の同級生の男女比って、どんな感じだったんですか。

秋元 パティシエさんはほとんど女子です。本当に1割弱ぐらい男子という感じなのですけれども、逆に私が通っていたちょうど10年ぐらい前は、男性が7の女性3。日本料理は少し女性が少ないと思います。ただ、卒業して1年後に料理を続けている子がおおよそ2割減で、3年後に続けている子はほぼいるかいないかというぐらいですね、料理の世界は。

中川 きついですものね。休みがないし。

秋元 自分の希望の有給休暇とかも取れないし、拘束時間も長いですからね。

中川 おたまで叩いて教えるみたいな。

秋元 ちなみにうちは厳しく叱ることはあっても、





手を上げるようなことは絶対にはないです。特に男性がいる所はそういう風になることも多いと思うのですけれども。その中に一人ポツンと女性が入ったりする環境も増えて来ているので、やはり時代的にもそういう悪い慣習はやめさせられるシェフでないと、店の存続は厳しいですね。

**深澤** 女性シェフの集まりというのはあるのですか。

**秋元** それがですね、あるといいと思ってるんです。作ってください。本当に数えるほどしかいないんです。集めたら、小さい部屋で十分足りるぐらいです。五十嵐美幸さんはよくテレビに出ていらっしゃるし、あと『料理の鉄人』で陳建一さんに勝った「Bistroあおい食堂」経営者の加賀田京子さんとか、後は今フレンチで頭角を現した女性が何人かポツポツといるぐらいで。小料理屋のような小さい店の女将みたいな方はたくさんいらっしゃると思うんですが。厨房で朝から晩までやっている方ってあまりいらっしゃらないですね。

**深澤** 是非そういう集まりを秋元さんの発起人で立ち上げて、例えば工業会がバックアップするとかいうのはあっても良いですね。

**秋元** お願いします。でも、本当に女性で料理人を目指している子が増えているので、学生たちの比率も今はだいぶ変わって来ていると思います。料理人を目指したいという子はガッツがあるので、その意

気は生かして行きたいですね。

**中川** でもエコール辻東京に行くぐらいだったら、中途半端な気持ちではないと思うのだけれど、それにしても3年後にほとんどいなくなるというのはちょっと寂しいですね。

**秋元** 寂しいですね。私みたいに脱サラして料理を目指そうとしている人は思いが強いので良いのですが、けれども、「何となく大学に行くのも」みたいな感じで選択肢の一つとして料理人を目指した人は、同じ「何となく」の選択肢で美容師を選んだという人よりは継続率があまりよろしくないですね。だから服飾とか美容師さんは、けっこう続けられる方は多そうですけれども。

**深澤** 女性シェフをバックアップする広報をしないと。それが工業会自体の広報になりますね。工業会会員の社員さんがたくさんいるので、その中で例えば本誌から知ってもらうだけでも営業のお手伝いになりますものね。2016年は、その辺をテーマに考えてみたいと思います。

**秋元** お二人が軽く酔っ払ってくださったので、こちらも楽しくお話しさせていただきました。

**深澤** ありがとうございます。

**中川** ありがとうございます。それでは本年が秋元さんたち、厨房に携わる女性と工業会の飛躍の年となることを祈念しつつ、新春対談を終わらせていただきます。





# 2016 謹賀新年

同	同	同	同	同	副会長	会長	一般社団法人 日本厨房工業会
細山 欣也	中川 幹夫	尾崎 誠	上野 秀雄	谷口 一郎	中西 昭夫	渡辺 恵一	
東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館							

関東厨房機器協同組合

理事長 上野 秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八  
厨房機器会館

東海調理機器協同組合

理事長 岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字能野上一三九十四九  
押切電機(株)内  
FAX ☎ 〇五六八(九三)〇一八九(代)  
〇五六八(八八)六一〇六

近畿厨房機器協同組合

理事長 福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一  
福島工業株式会社三階

公益社団法人 日本給食サービス協会

会長 田所 伸浩

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八  
神田木原ビル七階

一般社団法人日本弁当サービス協会

会長 保々 賀右

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二二二  
淡路町広瀬ビル3階

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

会長 吉田 憲史

東京都千代田区鍛冶町一六一十七  
フォルテ神田5階

公益社団法人 日本食品衛生協会

理事長 鵜飼 良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一  
☎ 〇三(三四〇三)二二二一

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社


代表取締役 鈴木 久仁

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一(二八)一  
☎ 〇三(五四二四)〇一〇一

有限会社 愛知厨房製作所


代表取締役 瀨瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五  
☎ 〇五八六(四五)八〇七四

 株式会社 AIHO


代表取締役 寺部 良洋

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇  
☎ 〇五三三(八八)五一二一

 HI-COOK

代表取締役 山本 洋志

石川県白山市宮永町一八六三ノ一  
☎ 〇七六(二七五)八一五九  
<http://www.hicook.com>

 アサヒ装設株式会社

代表取締役 安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三三一九  
☎ 〇七六六(五〇)二八〇〇  
FAX 〇七六六(五〇)〇〇三一  
HomePage : <http://www.adachi-gr.co.jp>  
Mail : [info@adachi-gr.co.jp](mailto:info@adachi-gr.co.jp)



# 2016 謹賀新年

イシダ厨機株式会社

代表取締役

石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八  
電話 〇五三二(四二) 八〇七八

総合厨房設備工事・  
空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役

石川 文紀

〒400-0805 山梨県甲府市太田町六ノ六  
☎ 〇五五(三三三) 六四〇〇  
FAX 〇五五(三三三) 六四〇一

厨房機器の総合商社

有限会社イー・ジャパン・ロードサービス

代表取締役

藤田 莊一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区馬町二六六ノ一  
☎ 〇四八(六八六) 二二〇八  
FAX 〇四八(六八六) 二二五七

ADEKAクリーンエイド株式会社

代表取締役  
社長

武富 順二

〒113-8422 東京都文京区本郷一丁目四ノ五  
☎ 〇三(三八一六) 一二七  
FAX 〇三(三八一一) 二九二二

株式会社 上野製作所

代表取締役  
社長

上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

winterhalter

株式会社ウィンター・ホルター・ジャパン

代表取締役

たか ぎ ひろ くに  
高 城 宏 州

本社  
〒179-0084 東京都練馬区水川台3-7-6  
TEL:03-6906-6061 FAX:03-6906-6880

株式会社

伊東電機工作所

代表取締役

伊東 康之

長野県伊那市平沢一〇九六〇一

ISEKI

max ISEKI トータルサービス

代表取締役社長

柚木 裕  
Hiroshi Yunoki

〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号

TEL 03-3805-7955  
FAX 03-3805-7952

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役  
社長

富島 信彦

〒538-0044 大阪市鶴見区放出東三十一一三  
☎ 〇六(六九九九) 九三九〇  
FAX 〇六(六九九九) 九八六〇



S-TEC

代表取締役

白土 将敏

エス・テック株式会社

〒162-0832 東京都新宿区岩戸町14番地  
神楽坂不二ビル2-DI

☎ 03-3235-5888  
www.stec-ltd.com

エース工機株式会社

代表取締役  
社長

浅井 裕一

東京都台東区駒形一丁目一六  
駒形プラザビル  
☎ 〇三(三八四三) 四八五一

株式会社 ウ・サミ

代表取締役

宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一・二〇  
電話 〇五九五(四五) 三九五

株式会社 エレミック

代表取締役

三木 好夫

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一八一・一八  
☎ 〇三(五九九九) 一一三  
FAX 〇三(五九九九) 一一二六

エレクター株式会社

代表取締役

柳屋 隆

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二丁目一  
中目黒GTタワー14階  
http://www.etrcta.co.jp

エムケー厨設株式会社

代表取締役

木谷 義秀

本社 福岡県大野城市乙金東三ノ四ノ二〇  
☎ 〇九二(五〇四) 二二七〇  
FAX 〇九二(五〇三) 五七七七  
営業所 大阪

クボタライスロポ

株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役  
社長

藤村 和夫

埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇  
☎ 〇四八(八六二) 〇八四一  
サインビル二階

# 2016 謹賀新年

## オザキ株式会社

代表取締役会長  
尾崎 和夫  
代表取締役社長  
尾崎 誠  
本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七  
TEL 03-3633-2291 (代表)  
FAX 03-3633-2291  
http://www.ozaki-gstrang.co.jp

## 株式会社 大道産業

代表取締役  
坂田 浩一  
本社 〒71-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一  
大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

## 冷蔵ネタケース・ショーケース製造

株式会社 大穂製作所  
代表取締役  
杉村 広行  
本社・北九州市八幡西区夕原町一ノ二ノ六  
TEL 093-68857  
営業所・東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

## 大阪ガス株式会社

エネルギー事業部  
ビジネス開発部長  
理事 武内 敬  
〒541-0045 大阪市中央区道修町三丁目五番十一号  
TEL 06-6610-5467  
FAX 06-6610-2290

## 兼八産業株式会社

代表取締役  
原 延明  
〒440-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道上四一五  
TEL 053-421161  
FAX 053-421155

## オピニオン株式会社

代表取締役  
岸 衛  
〒107-0052 東京都港区赤坂五ノ五ノ九  
第七セイコービル9階  
TEL 03-55545169  
FAX 03-55545169

## 株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役  
尾高 清臣  
大阪府堺市中区新家町五八八番地  
TEL 071-3375881  
FAX 071-3342144

## 押切電機株式会社

代表取締役  
岡田 重雄  
〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二一三九一四九  
TEL 0568-621161 (代)  
FAX 0568-621161

## 厨房機具・設計・施工・販売・修理 有限会社 北見厨房

代表取締役  
中塚 敏之  
〒090-0053 北海道北見市桂町四一三二二〇  
TEL 0157-336080  
FAX 0157-337699

## 北沢産業株式会社

代表取締役  
長 尾崎 光行  
東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇  
TEL 03-54855111  
FAX 03-54855111

## 株式会社 関東三貴

代表取締役  
石井 勝之  
千葉市若葉区西部賀二丁目七番五号  
TEL 043-2064400  
FAX 043-2064407

## 関西スチールネット株式会社

代表取締役  
木村 智政  
〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇  
TEL 06-67217306  
FAX 06-67217306

## クマノ厨房工業株式会社

代表取締役  
長 牧田 哲雄  
東京都府中市天神町一ノ七ノ三四  
TEL 042-3562297 (代)  
FAX 042-3562297  
長野工場 長野県伊那市大字東春近字中殿島一四〇七四  
TEL 0265-770666  
FAX 0265-770667

## 国立厨房サービス株式会社

代表取締役  
藤原 章太郎  
〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四  
TEL 042-5733341  
FAX 042-5733387

## 調理釜の総合メーカー 桐山工業株式会社

代表取締役  
品川 みゆき  
TEL 048-2522677 (代)  
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五  
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

## ◎シエルフメーカー 新時代の空間をクリエイト 株式会社 キヤニオン

代表取締役  
榎本 るみ  
東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五  
TEL 03-36166174



# 2016 謹賀新年

株式会社 クラコ

代表取締役 倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪市中央区平野町二丁目一丁目  
 沢の鶴ビル  
 ☎ 06-6622-6161

**クリナップ**  
 キッチンから、笑顔をつくろう

代表取締役社長 井上 強一

クリナップ株式会社

〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22  
 TEL 03-3894-4771  
 FAX 03-3810-8264

アイゼイの  
 ミニサイ・調理機器

株式会社 国益社

代表取締役 谷口 茂

名古屋市長区志賀南通一ノ五三  
 ☎ 051-911-0338  
 FAX 051-911-1682

業務用全自動洗米機

**ライスミニ**

コカミルタテクノプロダクト株式会社  
 ライスミニ事業部

事業部長 岸野 正夫

〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17  
 アークヒルズ201  
 電話03-3577-8381

株式会社 コメットカトウ

取締役社長 加藤 愛一郎

愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ-9  
 ☎ 0587-9778 8441

西部ガス株式会社

エネルギーソリューション本部長  
 常務執行役員 安田 俊一

〒812-8707 福岡市博多区千代二丁目一七番一号パピヨン24  
 ☎ 092-633-1336  
 FAX 092-633-1128

**涼**  
 涼しい厨房

株式会社 三栄コーポレーション

代表取締役社長 深澤 及

本社 〒223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五一  
 ☎ 045-549-5701  
 FAX 045-549-5702  
<http://www.san-ei.co.jp>

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事  
 三機商事株式会社

取締役社長 高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六  
 ☎ 019-664-3333  
 FAX 019-664-3333  
 代 青森営業所 青森市花園町一丁目九一七  
 ☎ 017-741-1350  
 FAX 017-741-1353

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役 肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7  
 ☎ 072-828-3701

サンスチール工業株式会社

代表取締役 八島 秀一

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七  
 ☎ 011-812-2311

株式会社 三陽製作所

代表取締役 和田 廣

〒992-0474 山形県南陽市漆山 一-二八  
 ☎ 023-847-5514  
 FAX 023-847-3951

三和厨房株式会社

取締役会長 中野 重敏  
 取締役社長 中野 圭二

本社 〒581-0014 大阪府八尾市中田四-1-5三  
 ☎ 072-993-7770  
 FAX 072-993-7749

**sanwa**  
 nouvelle cuisine

代表取締役 加藤 太一郎

電化厨房の未来をクリエイトする  
 三和厨理工業株式会社  
 SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

本社工場 〒424-0037 静岡県清水区袖崎町737番地1  
 Phone: 054-364-7178 (代)  
 Facsimile: 054-364-3140  
[www.sanwachuri.co.jp](http://www.sanwachuri.co.jp)

JFE商事住宅資材株式会社

代表取締役社長 入山 守

〒100-0004 東京都千代田区大手町二丁目一  
 JFE商事ビルディング九階  
 ☎ 03-5503-6162  
 FAX 03-5503-6162

株式会社 ショウワ

代表取締役 藤村 俊秀

本社 〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号  
 ☎ 06-644-3232 644-8111  
 FAX 06-644-2129 455-5555  
<http://www.showwa.co.jp>  
 営業所 東京 名古屋 上海 駐在事務所

新日本厨機株式会社

代表取締役 清 重雄

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一丁目一  
 電話 03-3733-8171  
 FAX 03-3733-0401

地域のフードサービスに貢献する

# G.K.Sチェーン協会

<http://www.gks.sakuraweb.com/>

茨城	東邦厨房株式会社 代表取締役 上崎明彦	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 247-2705 E-mail : toho@office.email.ne.jp
神奈川	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 代表取締役 深澤 及	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 545-5702 E-mail : nf@san-ei-ltd.co.jp
長野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大前憲治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 244-8556 E-mail : info@technofood.co.jp
山梨	株式会社 トーレイ 代表取締役 矢崎忠芳	☎400-0844 山梨県甲府市中町5-1 ☎ 055-242-0630 FAX 242-0631 E-mail : torey-info@to-rei.co.jp
静岡	マルゼン厨機株式会社 取締役会長 小栗 孝	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 464-2003 E-mail : info@maruzen-chuki.co.jp
愛知	三岳工業株式会社 代表取締役 松浦 圭	☎452-0962 愛知県清須市春日白弓103 ☎ 052-401-2681 FAX 401-2870 E-mail : kyv06110@nifty.com
	株式会社 CEK 代表取締役 宮沢慎一	☎456-0025 愛知県名古屋市中区玉の井町5-14 ☎ 052-682-2671 FAX 052-671-3859 E-mail : miyazawa@cek.jp
三重	スズカン株式会社 代表取締役 若林弘樹	☎510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎ 059-351-5131 FAX 351-5112 E-mail : office@suzukan.co.jp
福井	株式会社 ラボ 取締役会長 黒田秀雄	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 33-2800 E-mail : fukui@ravo.co.jp
滋賀	大洋厨房株式会社 代表取締役 西村 均	☎520-0812 滋賀県大津市木下町18-8 ベラベスタ2F ☎ 077-524-2857 FAX 524-2823 E-mail : hitoshi@taiyocook.co.jp
大阪	三和厨房株式会社 代表取締役 中野圭二	☎581-0014 大阪府大阪市八尾市中田4-153 ☎ 072-993-7770 FAX 072-993-7749 E-mail : k-nakano@sanwa-chubo.com
奈良	ダイヤコスモ株式会社 代表取締役 吉川清好	☎633-0048 奈良県桜井市生田1003 ☎ 0744-45-3977 FAX 0744-45-3978 E-mail : elgo2001@abelia.ocn.ne.jp
岡山	株式会社 福井厨房 代表取締役 福井正晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 241-2792 E-mail : info@fukui-chubou.co.jp
愛媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上松光明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 924-5342 E-mail : info@chubo-uematsu.jp

賛助会員 (株)コメットカトウ エイシン電機(株) 福島工業(株)  
パナソニック産機システムズ(株) エレクトロラックス・ジャパン(株) (株)明城製作所

〈順不同〉



# 2016 謹賀新年

株式会社 伸和商会

代表取締役 篠原 和男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一一四一六  
☎〇四八(二六九)三〇〇〇

スギコ産業株式会社

代表取締役 杉山 正

本社〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤一八一〇一三  
☎〇二五六(八六)三七一一  
FAX 〇二五六(八六)二〇〇〇  
<http://www.sugiko.co.jp>

株式会社 セイコー

代表取締役 金尾 雄孝

〒500-8156 岐阜県岐阜市祈年町十一四二  
☎〇五八(二四六)三二二〇

総合厨房設備・店舗設計・内装工事・企画・設計・製作・施工

株式会社 千田


代表取締役会長 千田 禎一  
取締役社長 川端 健

(本社)〒541-0075 大阪府中央区船場千日前八一六  
☎〇六六(三二)五八五一  
FAX 〇六六(三二)五八七三  
<http://www.senda.co.jp/>

仙台市ガス局

ガス事業管理者 高橋 裕

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五一三一  
Tel 〇二二(二五六)二二一一



ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工 株式会社 ぞう屋

代表取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20  
TEL (06) 6757-5439(代)  
FAX (06) 6757-5467

タイジ株式会社

代表取締役 堀江 裕明

〒210-0905 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三  
☎〇四四(二二二)五八八一

大洋厨房株式会社

代表取締役 西村 均

本社 滋賀県大津市木下町一八一八  
TAYO ☎〇七七(五二四)二八五七  
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東 六九九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー

株式会社 タチバナ製作所

代表取締役社長 池田吉彦

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262  
TEL (0594) 74-5080(代) FAX (0594) 74-5078  
URL: <http://www.e-tachibana.co.jp/>

タニコー株式会社

代表取締役 谷口 秀一

東京都品川区戸越一七七一〇  
☎〇三(五四九八)七一一〇  
FAX 〇三(五四九八)七九二七

中日厨房設備株式会社

代表取締役 小木曾 誠

名古屋市中種区春通七ノ三二  
☎〇五二(七六)三五五九  
FAX 〇五二(七五)五一五〇

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役 三林 義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三  
☎〇五九四(三三)一一一一

株式会社 厨林堂

代表取締役 寺部 吉治

本社〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地  
☎〇五三(三)八三一一〇一  
FAX 〇五三(三)八三一八〇一  
<http://www.churindo.com>

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長 椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノノ五  
☎〇三(三)八七六〇二〇六

ISO22000・2005 適合厨房設計で 食品安全の明日を拓く。

代表取締役社長 大前 憲治

ヒューマン キッチンプランニング  
**TECHNO**  
テクノ・フードシステム株式会社  
〒381-0033 長野県長野市南高島2-11-10  
TEL026-244-8540 FAX026-244-8556

東京ガス株式会社

常務執行役員 エネルギーソリューション本部長

村関 不三夫

本社 東京都港区海岸一五一一〇  
☎〇三(五四〇〇)七七七七

# 2016 謹賀新年

●真空包装機の製造/販売  
【真空調理サポート】  
●クリーニング機械の製造/販売  
●コインランドリー機械の製造/販売  
●工業用部品洗浄関連機器の製造/販売  
●店舗設計・施工

**株式会社 TOSEI**

代表取締役社長  
**神谷洋二**

本社工場  
〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244  
☎ 0558(76)2383 FAX 0558(76)0934

東邦ガス株式会社  
常務執行役員  
業務用営業本部長

佐野 冬彦

本社  
名古屋市熱田区桜田町十九ノ一十八  
☎ 〇五二(八七二)九四七二

**TOHO**

代表取締役  
**上崎 明彦**

東邦厨房株式会社

〒310-0844茨城県水戸市住吉町204番地の6  
TEL:029-247-4613/FAX:029-247-2705  
E-mail: toho@office.email.ne.jp

常盤コチンヒロ工業株式会社

代表取締役  
会長  
**山崎 巖**

本社  
〒557-0000 大阪府平野区加美北四丁目六番五号  
TEL (〇六六)七九一四九八五(代)  
FAX (〇六六)七九二一三三七番

株式会社 **豊田エイタツ**

代表取締役  
**清水 孝江**

〒471-0044  
愛知県豊田市新町二ノ二六ノ一  
☎ 〇五六五(三三三)三三三五七

株式会社 **中西製作所**

取締役社長  
**中西 昭夫**

大阪市生野区養南五ノ四ノ一四

**ニチフ電機株式会社**  
HACCP & 新調理法の厨房システムメーカー

代表取締役  
**岡田 徹**

本社 兵庫県三田市テクノパーク一〇二五  
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇一五  
大阪支店 大阪府淀川区新北野一―一四―二  
色磨支店 名古屋市名東区高針台一―一七―二  
営業所 札幌 仙台 岡山 埼玉 茨城 新潟 長野 静岡 三重  
京都 岡山 広島 山口 高松 松山 福岡 熊本 鹿児島

日本洗浄機株式会社

代表取締役  
社長  
**中川 幹夫**

東京都大田区鶴の木二―四三―一四  
☎ 〇三(三七五〇)四四五一

株式会社 **日本厨房工業**

代表取締役 **曾我 敏文**

本社 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地  
〒465-0805 電話代(〇五二)七七七八―一

日本調理機株式会社

取締役  
**齋藤 隆哉**

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

一般社団法人 **日本能率協会**

理事長 **中村 正己**

〒105-8522 東京都港区芝公園三ノ一ノ二二二  
☎ 〇三(三四三四)一三七七

株式会社 **ハッピージャパン**

代表取締役社長  
**原田 啓太郎**

山形市立谷川3丁目3515番地  
☎ (023)68612272

パナソニック産機システムズ株式会社

代表取締役  
社長  
**長尾 久和**

〒131-0045 東京都墨田区押上一―一―二  
東京スカイツリーイーストタワー  
☎ 〇三(六三六四)三四三四

株式会社 **早川製作所**

代表取締役  
社長  
**石原 隆之**

〒437-1114 静岡県袋井市西同登九二二  
☎ 〇五三八(二三)二四二二  
FAX 〇五三八(二三)六一六〇

株式会社 **パロマ**  
ウイズガス

代表取締役  
社長  
**小林 弘明**

〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町六番三号  
☎ 〇五二(八二四)五二二

ヒコゴロー株式会社

代表取締役  
社長  
**肥後 慎一郎**

大阪府平野区加美東六一―一五―四一  
☎ 〇六(六七九)五二五一  
FAX 〇六(六七九四)三四一七



# 2016 謹賀新年


自動ゆで上げシステム及麺業厨房機器製造  
株式会社 **富士工業所**

代表取締役 **渡邊 真人**

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇  
電話 〇三(三三八九三)一三五五(代)

**福島工業株式会社**

代表取締役 長 **福島 裕**

 大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一一  
電話 〇六(六四七七)二〇一一

ホシザキ電機 株式会社

代表取締役 会長兼社長 **坂本 精志**

〒470-1194  
愛知県豊明市栄町南館三十一六  
電話 〇五六一(九七七)二二一一



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 **島田 克己**

広島市西区山田町32番9  
FSDビル  
TEL 082-507-3111  
FAX 082-507-3377

株式会社 **福井厨房**  
代表取締役 **福井 正晃**

本社 岡山市南区西市二六三一一  
電話 〇八六(二四二)九五五一一  
FAX 〇八六(二四二)二七九一一  
営業所 福山・津山・高梁

**株式会社 深川製作所**

代表取締役 **深川 秀子**

埼玉県川口市西青木二ノ九ノ五  
電話 〇四八(二五七)三一一一一



取締役社長

**横田 好明**

〒556-0004  
大阪市浪速区日本橋西1-8-17  
TEL 06-6643-2411  
FAX 06-6643-1796  
予防保全・リニューアルによる循環型ビジネスのレスパクくん  
**RESPACN.**

株式会社 **フジマツク**

代表取締役 長 **熊谷 俊範**

東京都港区新橋五ノ一四ノ五  
電話 〇三(三四三四)七七九一一

ホバート・ジャパン株式会社

日本支社長 **三木 商吉**

〒140-0013  
東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六  
電話 〇三(五七六七)八六七二  
FAX 〇三(五七六七)八六七五

北海道ガス株式会社

代表取締役社長執行役員  
エネルギーサービス事業本部長

**大槻 博**

札幌市中央区大通西七丁目三番地一  
電話 〇一一(三三二)九五一一

細山熱器株式会社

代表取締役 長 **細山 欣也**

本社 東京都中央区日本橋茅場町二一八一七  
電話 〇三(三三四九)〇三三一一  
FAX 〇三(三三四九)〇三三一九

細田工業株式会社

代表取締役 **細田 祥成**

門真市岸和田二一一三〇  
電話 〇七二(八八二)五一九一一

三浦工業株式会社  
食機・メデイカル事業本部

上席執行役員 事業本部長 **柳原 伸章**

〒108-0074  
東京都港区高輪二丁目一五十三五  
TEL 〇三(五七九三)一〇四一  
FAX 〇三(五七九三)一〇四五

株式会社 **マルゼン**

代表取締役 長 **渡辺 恵一**

東京都台東区根岸二一九一八  
電話 〇三(五六〇三)七一一一  
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

有限会社 **丸 枝**  
総合厨房・設計・施工

代表取締役 **枝元 慶一**

〒814-0153  
福岡市城南区樋井川一一一二二六  
電話 〇九二(八六二)五二二七  
FAX 〇九二(八六二)五〇二七

ステンレス製品 設計製作施工  
厨房器具一式  
株式会社 **ホワイトスチール工業**

代表取締役 **石塚 實**

〒003-0836  
北海道札幌市白石区北郷6条一〇上十八  
電話 〇一一(八七五)七二二二  
FAX 〇一一(八七五)七七四一

# 2016 謹賀新年

株式会社 明和製作所

代表取締役 下條 聡哉

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五  
 ☎ 〇六(六四六二)八二二二(代表)  
 FAX 〇六(六四六八)三二五九

株式会社 明城製作所

代表取締役 長 河野 紘之

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五  
 電話 〇七九(二九三)八〇一五  
 大阪営業所 電話 〇六(六二〇)七四一  
 東京営業所 電話 〇三(五二九)二五三六

株式会社 村 幸

代表取締役 長 村田 良介

☎ 〇三(五七七七)〇〇一一  
 東京都港区新橋四ノ六ノ八

有限会社 美濃製作所

代表取締役 穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一  
 ☎ 〇三(三七九〇)二五三二

Robertshaw.

ロバートショウ・ジャパン株式会社

代表取締役 芳賀 義之

〒321-0152  
 栃木県宇都宮市西川田5-4-3  
 N'sビル1F/2F

Tel : 028-658-1211(代表)  
 Fax : 028-658-1129

理研機器開発株式会社

代表取締役 小林 利枝

東京都足立区綾瀬六―二六―九  
 ☎ 〇三(三六二)二九六一  
 FAX 〇三(三六二)二九八一

RATIONAL

株式会社ラショナル・ジャパン

代表取締役社長 納土 弘史

〒101-0064  
 東京都千代田区猿楽町2-8-8  
 住友不動産猿楽町ビル1F

TEL : 03-6316-1188  
 FAX : 03-5259-2071

SelfCookingCenter® 5 Senses  
 -五感を備えたインテリジェントな調理システム-

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役会長 八木 清照  
 代表取締役社長 玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四条上ル  
 ☎ 〇七五(二二)三三九九(代)  
 FAX 〇七五(二二)三三九五

株式会社 渡辺事務所

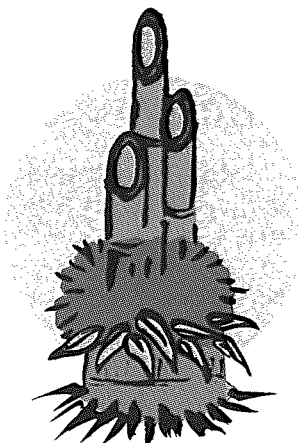
代表取締役 岩倉 昌男

本社 〒486-0955  
 愛知県春日井市中新町二―二―五  
 ☎ 〇五六八(三三)四八〇八  
 FAX 〇五六八(三三)五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役 長 山道 文雄

〒101-0052  
 東京都千代田区神田小川町二―六―十二  
 ☎ 〇三(三三九九)四四七一(代)







# 関東支部が関東厨房機器協同組合と共催で、平成27年度関東支部セミナー及び施設見学会を開催

平成27年12月3日、工業会関東支部は、関東厨房機器協同組合と共催で、東京都立川市の東京ガス(株)立川ビルにて、平成27年度関東支部セミナー及び施設見学会を開催した。

当日は29名が参加し、尾崎誠関東支部支部長の挨拶の後、13時45分から本誌連載でおなじみの茂木信太郎・亜細亜大学経営学部教授による「世界から見た日本のフードサービス」を演題とするセミナーが開催され、国際環境における日本のフードサービスの現況について講義がなされた。

続いて15時より、2グループに分かれて会場となった東京ガス(株)立川ビルの施設見学会を行い、参加者は地上5階建、約8,500㎡のビルを回った後、輻射熱を抑え、燃焼排気を集中排気できる厨房機器「涼厨」と、気流を乱さず効率良く換気できる「置換換気システム」を導入し、快適性を維持しながら省エネ・省コストを実現した社員食堂の厨房を見学した。

その後懇親会が開催され、上野秀雄関東厨房機器

協同組合理事長の挨拶がなされた後、参加者の交流がなされ、細山欣也関東支部副支部長の中締めによって解散となった。

[工業会事務局 花田政孝]



茂木先生によるセミナー

東京ガス(株)立川ビルを見学

## 2016年新春賀詞交歓会 開催のご案内

2016年新春賀詞交歓会を下記により開催いたしますので、万障お繰り合わせのうえ、ご出席賜りたくご案内申し上げます。

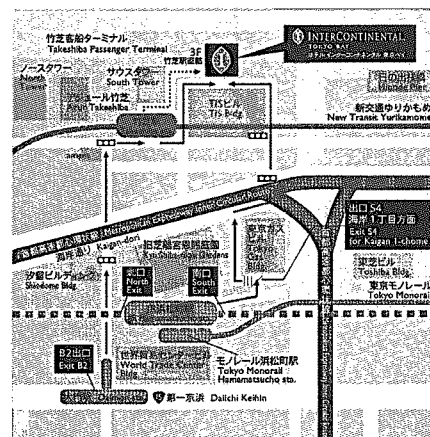
開催日時：平成28年1月20日(水) 16:00~17:45

開催場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ

5階「ウィラード」

東京都港区海岸1-16-2 TEL 03-5404-2222

会費：1名につき10,000円(事前にお振込願います)



## 【1】11月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は34件で前年同月の29件に対して117.2%。

## (2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、新しく購入したガスこんろを使用したところ、異臭がして娘に吐き気と頭痛が起こり診療を受けた等2件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、使用一年の石油ファンヒーターが故障したので修理に出したところ、内部に大量の埃が溜まっていることが原因だと言われた。週に一回、空気取り入れ口についた埃は掃除機で吸い取っていたしワンシーズンしか使用していないので納得できない等4件。
- ◇ 問合せは、石油ストーブの芯の交換方法について教えてほしい等28件。

## 【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	1	0	2	11	14(41.2)
事業者	0	0	0	9	9(26.5)
司法・行政	1	0	2	8	11(32.3)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	2(5.9)	0(0.0)	4(11.8)	28(82.3)	34(100.0)

注) 前年同月の受付件数は29件、事故クレーム件数は1件

## 【3】主な関係行事

- (1) 交流会：ADR機関情報交換会（11/13（公財）自動車製造物責任相談センター 会議室）
- (2) 委員会：ガス石油機器PLセンター 運営委員会（11/17 ガス石油機器会館 会議室）
- (3) 消費生活センター訪問：高知県立消費生活センター、高知市消費生活センター（11/18）
- (4) その他：煙火協会（11/25 がん具煙火安全管理委員会）

## 【4】事故クレーム

- ① ガスこんろを使用したところ、異臭で吐き気と頭痛。
  - ◆ 現在、外部検査機関とともに調査中。
- ② ガスこんろからガスが漏れ、体調不良。
  - ◆ 現在、外部検査機関とともに調査中。

## 【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

11月度の未解決案件処理件数は0件。



# Essay 小倉朋子の



食

心

美

## 第31回 食べ物の楽しみ方と体との関係

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### ● 堅さを求めて、 ● 噛んで噛んで噛みまくれ

背骨の歪みを整えてもらいに、整体に行きました。ひよんなことから「私、顔が大きい」と先生に話すと、「全然、あなたは顔が大きくなってないですよ」と先生。「ほらね」と私の頬をひっぱって、顔幅のエラやあごの肉を薄くさせて輪郭をはっきりさせ、鏡の前に立たせました。「実際の骨はここだから、顔は小さいですよ。頬っぺたの筋肉がとても発達していて厚みを作っているんです」とのこと。その後、頭のコリを触っていると、今度は先生が「びっくりだ、僕はこの仕事を40年やっていますが、こんな人は初めてです」とおっしゃる。何かというと、顔だけでなく、頭蓋骨の周りの筋肉まで発達しているのだそうです。そのため頭が肥大化しているとのこと！

二人で原因を探ったところ、私が堅いものを毎日好んで食べていることが要因だと判明。なるほど、本当に堅いものが私は大好きで、朝昼晩、必ず口にします。まずは、約15種類ほどの生野菜や果物を、味を付けずにポリポリ食べる。大根も厚切りの輪切りのまま。セロリ、キャベツ、キュウリなど生食がフツウとされる野菜に加えて、ナスや小松菜、良

質の場合はブロッコリーなど、加熱して食べることも多い食材も生で食します。それから、リンゴやナシなど果物を数種食べて行きます。その後、その日の気分で、塩や味噌など付けて食べ、最後はドレッシングなどで試します。

空腹で行うのがポイントです。空腹時は味覚も研ぎ澄まされてニュートラルな状態ですし、胃腸が整理されている時は、食べ物を適確に仕分けしやすいのです。また、味付けをしないで食べることで、素材そのものの「味」「風味」を感じることができます。香りも素材そのものを感じるので、五感を呼び起こさせる効果もあります。動物的な勘を見出すと云ったところでしょうか。

少しずつ食べるので、野菜の後に、タンパク質、カルシウム、ミネラル、脂肪、炭水化物など、必要な栄養素は多種類食べます。まるで儀式のように普段は毎食こんな食べ方をしているのですが、長年いろいろ自分で試してみて、体の調子、肌、メンタルすべてに良い印象なので続けています。

何故堅いものを噛む習慣になったのか。その理由として、まず私は堅い食感が好きなのです。おせんべいやクラッカー、ナッツや堅い炒り豆も毎食食べて、食物繊維を摂っています。

さらにマニアックなこともしています。さまざまな食品を、今まで私は冷凍して来ました。子供の頃、いただきものが多い家だったので、最初は腐らせてしまっただけは申し訳ないなあという気持ちから、「冷凍できるのかな、やってみようかな」と思い始めたこと。けれどもやっている間に、案外に冷凍すると常温よりおいしいものがあることや、栄養成分が増す食材があるなど、利便性だけでなく冷凍の「利点」があることに気がきました。堅いまま食べることも面白くなってしまって、今ではお気に入りの冷凍味があるようになってしまいました。

例えば、パン。焼き立てももちろん好きですが、冷凍したまま食べると、ポリポリと食感が変わるだけでなく、小麦の匂いが軽くなって、常温とは別の食品として成立する気がします。また、パンは種類によって冷凍との相性があり、フランスパンなどは堅過ぎて食べられません。そんな発見も楽しいのです。

クッキーも冷凍は、「ポリン」と堅い。しかし口の中で溶かしてみるとまたおいしくなります。唾液というものの偉大な力を実感します。

冷凍好きでない人も食べやすいお勧め食材は、フルーツ類。特にバナナは、そのままアイスクリームのようにいただけます。一本まるごとでは堅過ぎるので、薄切りの輪切りにしてから冷凍させることがポイントです。また、ブドウは素晴らしいです。皮を剥くのが面倒な薄皮のブドウも、皮ごと冷凍。解凍せずに、食べる時は軽くお湯（水でも大丈夫）にくぐらせると、プルンと簡単に皮がむけて、中のシャーベットもそのまま食べられるのです。

ネギトロもお勧めです。これは、冷凍のままだけでなく、ほんの少し半解凍（数分で大丈夫です）して、炊き立ての温かいご飯の上にトッピング。わさび醤油、刻み葱、いり胡麻などを加えるとコクが出ます。ご飯の熱で少し解凍されるので、トロツとして美味です。

食はまだまだ知らないこともあって、おいしさは広がるなあと感じるのですが、ただ堅いものを食べただけで、頭蓋骨まで広がってしまうなんて！ 想像していませんでした。食と体が連動するのだということも実感するのです。

噛むことは、脳への良い刺激になるため老化防止にもつながると言われています。顎の発達を促し、子どもの発育にも有効だとか。良いことばかりなので、堅いものをよく噛む習慣を付けると良いのですが、しかし、あえて噛む時間を伸ばすことは面倒な行為でもあります。そのため近年は「やわらか」、「ほわほわ」、「とろ〜り」といった、堅くない食品を好む人が増えていて、顎や骨が退化しつつあるとの指

摘がされている訳です。

冷凍してまで堅くして噛む私は、読者の皆さまにとって変な人に映っていると思いますが、実は噛む行為は、一種の快感刺激で、脳に快感ホルモンを出すのだそうです。ですので、癖になるのが自然なのだとか。

また、「噛む」ことによって、人間は初めて唾液が出ます。ですので、噛んで唾液を出しながら、食べ物の塩気を緩和させたり自分の良いと思う味へ中和させたりもしていますし、飲み込みやすくしたりもします。そして、噛む時間に鼻の内部へと香りをつないでいるので、外からの香りに留まらない食べ物の匂いをかぎ分けるのです。そして脳を活性化させ、記憶に留めさせます。

私の母が、70歳を超えて、親知らずが痛くなり、結局手術をして取り除きました。全身麻酔で高齢者にはリスクが大きいという理由で、どこの歯科医院でも手術を勧めなかったのですが、上下2本あるため痛みで噛めなくなり、とうとう手術しました。術後の痛みが取れるまで1ヵ月以上かかり、その間柔らかいものしか噛めなかったのです。一噛みするだけで悩まで響くそうです。「噛む」ことが辛い、「食べる」ことそのものも消極的になります。気持ちも沈んで行きそうになっていました。また、肩凝りや手足のしびれ、目まい症状の悪化など、手術前には想定しなかった体への影響が多々ありました。高齢であるということ、歯によって実感させられたという訳です。

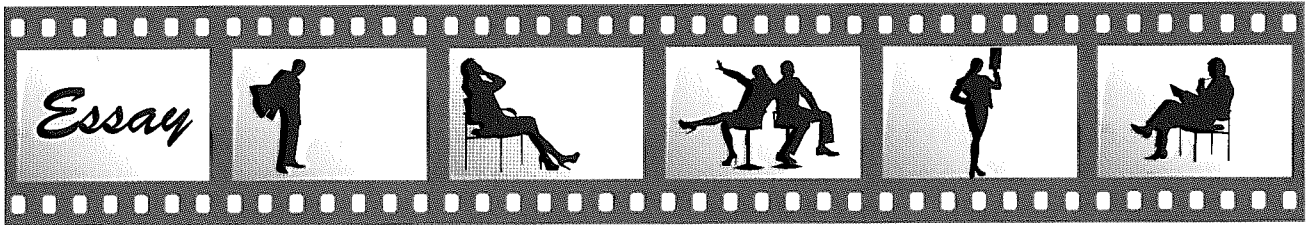
聞いた話のレベルですが、歯を治療して性格が明るくなる人や、鬱病が治る人もいと聞きます。内臓の持病にも良い影響があるとも（確かかは未確認ですのでご了承ください）。

歯や噛むという行為が、体やメンタルに深く関係することは分かっています。それは本能に直結する機関や行為であるためではないでしょうか。「おいしい料理を食べると幸せな気持ちになる」。使い古された言葉ですが、誰しも人生を幸せに向かわせる簡単な方法は、食にあるように思います。幸せな気持ちにさせるも、不幸にするもどちらも食は導きます。

消費者（食べる側）の幸せな気持ちだけを念じて仕事をするのは、事業としては不可能な現代ですが、一度そこに思いっきり焦点を当てて再考してみますと、もしかしたら、売れる食、売れる商品につながるのかもしれない、と思うのです。

食べ物、食べ方で体が変わり、噛む行為一つだけでも体もメンタルも変わる。脳と連動する食べ方の不思議。まだまだ飽和状態ではない多くの「食べ方」が無限にあるのだと思います。





## 映画の見どころ・台所



### ゆきとどいた生活を実現した 厨房から覗く、管理社会の暗い影

世の中には一般受けしないが熱狂的なファンを持つ映画というものが、カルト映画と呼ばれる(超自然現象のオカルトではない。念のため)。チャールズ・ロートン監督の『狩人の夜』(1955年)などがその代表作だ。そこでこのジャンルの傑作を紹介したい。監督は伝説のTVコメディ『空飛ぶモンティ・パイソン』のメンバー“テリー・ギリアム”である。ちなみにイギリスで製作されたこの番組は、日本で1976年にオンエアされ、多くのファンを生んだ。番組の切れ目に顔を出していた新人が、あの珍タレント“タモリ”である。

映画は馬鹿馬鹿しくてシュールだが、並外れたイマジネーションの連続であり、壮大な建造物に度肝を抜かれる。ただ近未来の割に、小道具やセットはレトロである。寓話的な筋書きに強烈な皮肉が読み取れ、その魅惑的な世界に酔いしれてしまう。「これは凄い！」と「何これ？」という評価の落差が楽しめる、映画好きなら一度は観て欲しい、伝説の映画である。

20世紀のどこかのお話。冒頭、TVで“ダクト(空気を流す管)”の新製品のCMが流れ、突然大爆発が起こる。どうやら爆弾テロのようだ。ここは未来イメージの仮想都市で、ジョージ・オーウェルの『1984年』を彷彿させる、徹底的に情報管理された

社会である。情報を統括する情報省と各家庭は多数のダクトで結ばれている(これがCM放映の理由)。TVでは「テロは情報省が巨大化したため？」との質問に、情報省次官が「自由社会は情報化社会だよ、情報が社会を動かす」と現状肯定のPRをしている。

主人公サム(ジョナサン・プライス)は、情報省・記録局に勤める、有能だが出世欲のない男である。彼は夜ごとに自分が羽を付けたバード戦士として空を飛び、敵と戦いながら美女を救出する夢を見ている。

ある時、情報省の事務室に紛れ込んだ虫がタイプライターに落下し、破壊活動で手配中の暖房装置技術者Tuttle(タトル)を、Buttle(バトル)と打ち込んだことから、このややこしい話が始まる。誤認逮捕された靴の修理技術者バトルは拘留中に死亡、殺された可能性がある。逮捕現場を目撃した上の部屋の女性住人でトラック運転手のジル(キム・グライスト)は、情報省に「バトルの誤認逮捕」を訴えるがたらい回しにされる。ある日サムは“余分に徴収したバトルの尋問手数料”を返却するため、彼女の家を訪れジルと出会う。そこで彼は驚く！何と彼女は夢の中に出て来る女性と瓜二つであった。

彼女の詳細を知りたくなったサムは、情報省次官のコネを使って、情報剥奪局(個人の機密情報を握る部署)へ異動する。ところが調べてビックリ！彼女は情報省を非難している理由で“お尋ね者”になっていた。このままでは彼女は逮捕され、抹殺さ

れてしまう。そこでサムの身を挺したジル救出劇が始まるのだが、これが混線に混線を重ね、アッと驚く結末に収斂していくのである。観客は二人の逃亡劇を通じ、監督が創り出す、ハードでシュールで魅惑的な世界を堪能することになる。さて二人の“危機連発”の恋の行方は？というお話である。

全編に細かいギャグやパロディが散りばめられた作品で、映画マニアにはこれがたまらない。映画の原題は『Brazil』で、絶妙なタイミングでラテンの名曲『ブラジル』が流れる。神出鬼没のタイトルはアメコミの『ティーンエイジ・ミュタント・ニンジャ・タートルズ』のパロディと思え、演じたロバート・デ・ニーロの変装・怪演ぶりが見ものである。サムの母親と友人の“若返り美容”には大笑いだが、棺桶に入った友人の死体が“ゼリー状”に溶け出るところは、「ブラック・ユーモア」の極致である。レストランのメニューはおいしそうな写真だが、サーブされるのは、アイスディッシャーで盛り付けたような“素材のペースト”で食欲が湧かない。書類で動く社会には「受領証」の「受領証」もある。清潔な街を目指し、犬のお尻にバツ印のテープが貼ってあるし、「クリスマスプレゼントは何がいい？」という問いに、「クレジットカード！」と答える子どもには苦笑いだ。カー・アクションは『フレンチ・コネクション』のパロディか？

ではここで厨房(キッチン)から映画を覗きみよう。未来都市のサムの家のキッチンは、すべてオートマチックである。彼が起床するとバスには自動的に湯が入り、壁に備え付けのトースターから焦げ目気味のトーストが2枚出てくる。ホットコーヒーは自動でカップに注がれるが、マシンのミスでノズルが移動し過ぎて、トーストまで濡らしてしまう。もう少しマシンな器具が必要だ！壁に埋め込み式の電子レンジ(?)があり、冷蔵庫の上にお鍋が置かれている。彼が動くとき自動でスーツのハンガーが飛び出て来るし、TVも自動的にスイッチが入る。サムは映画ファンのように、マレーネ・ディートリッヒ、リタ・ヘイワース、グレタ・ガルボなどのポートレートが貼られている。自動は便利だが、マシンは時折へそを曲げるし、便利過ぎるとサムのように婚期が遅れてしまうかもしれない。未来型のキッチンという点では、ジャック・タチの『ぼくの伯父さん』(1958年)のキッチンと見比べるのも面白い。

さて本作は、巨大な建造物とゴチャゴチャした狭

い空間が共存しているが、独特の構図や色彩、拷問場の広大な空間作りなど、その造形力に驚嘆する。カメラは人物を見上げ俯瞰するが、ライティングが見事で、カラー映画で光と影の追求に成功した秀作と言える。また映画の先人に対するリスペクトも満載で、それをモンティ・パイソン流に捌いているのが見事だ。セット全体はSF映画の古典的名作、フリッツ・ラングの『メトロポリス』(1926年)がイメージされ、恐怖作りは彼の『死刑執行人もまた死す』(1943年)が想起される。夢に出現する鎧の武者は『大魔神』から、逮捕され拷問にかけられそうになったサムの救出場面は『007は二度死ぬ』からの借用だ。情報省の階段を警備隊が横一列に下りながら銃を撃つ場面は、セルゲイ・M・エイゼンシュテインの『戦艦ポチョムキン』(1925年)のパロディである。鎧の武者の顔がサムだったり、整形した母親の顔がジルという重層的な遊びもあり、TVで「マルクス兄弟」「バスビー・バークレーのミュージカル(?)」などが放映されているのも楽しいオマケだ。おそらく本作は、ティム・バートンなどに影響を与えたと推測できる。

そしてラスト！事件の関係者を抹殺しようとする情報省の手を逃れた二人は、サムの母の家でめでたく結ばれるが、急襲に遭い捕えられる。しかしタイトルに救出され、「美しい山間部に逃げ、幸福に暮らしましたとさ！」で終了する。ところが、メダシめでたしと思いきや、思わぬ結末が待っている。ネタをバラすと、実はこの「ラスト」は、拷問で痴呆状態になったサムの夢なのである。まるでドイツ表現主義映画の傑作『カリガリ博士』(1920年)のラストそのものであり、権力が作り出す恐怖は観る者を震撼させる。監督テリー・ギリアムの真骨頂が出た一瞬で、こんな恐怖政治はもう“カリガリ”いや“コリゴリ”と思うのは私だけではないはずだ。

#### 『未来世紀ブラジル』

監督・脚本：テリー・ギリアム  
脚本：トム・ストップワード、チャールズ・マッケオン  
撮影：ロジャー・ブラケット  
音楽：マイケル・ケイメン  
出演：ジョナサン・プライス、キム・グライスト、  
ロバート・デ・ニーロ

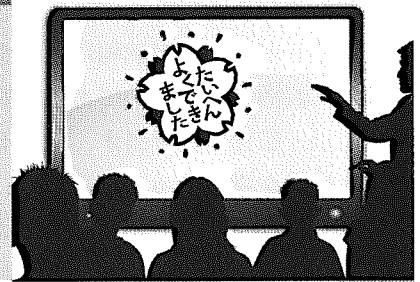
※BD/DVDは現在国内では廃盤であり、店頭在庫やレンタル商品のみとなる。



## これからの フードサービスマネジメント

第7回

### 「客席部」スタッフの 能力とは何か



垂細亜大学経営学部  
ホスピタリティ・マネジメント学科教授  
茂木 信太郎

#### 論じられてこなかったスタッフの能力

前々回は店舗運営の組織構造に基づいて「厨房部」の役割と機能について論じ、前回は同様に「客席部」について論じました。今回は、その「客席部」を担当するスタッフの能力にはどのようなものが求められるかということについて論じたいと思っています。実は、筆者（茂木）がフードサービス業界に関してさまざまに見かける議論を俯瞰するところ、この議論が最もないがしろにされているのではないかと考えています。

「客席部」スタッフの振る舞いについて見かける多くの議論は、①具体的な接客用語や作業の解説、②おもてなしの心など抽象的な精神論と笑顔の作り方など表層的な各論、③いくつかの感動的なエピソードを紹介して読み手（スタッフ）のモチベーションを鼓舞するもの、にほぼ尽きると考えています。しかしこれらでは、店舗の「客席部」の役割と機能に基づいたスタッフの具体的な能力のあり方が解明されているわけではありません。本稿では、なるべく上記のような既存の議論と重ならないように、「客席部」スタッフに求められる能力とは何かについて、具体的に論じてみたいと思います。

#### 顧客が「料理」に満足する3要件

「客席部」は、いうまでもなく顧客と直接に向き合い接客をする、最前線スタッフです。顧客が当該店を利用した印象、顧客満足を決定付けるのは、その接客に当たるスタッフのサービスです。

では、顧客が満足する要因とは何でしょうか。第

一義的には、「おいしい料理」であることは言を俟ちません。その料理は、顧客が接客スタッフに“注文”し、接客スタッフは顧客から承った注文「料理」を直接に顧客へ提供します。前回も書きましたが、「厨房部」で作成された「料理」を実際に顧客のテーブルに届けるのは「客席部」の役割であり、「客席部」スタッフです。その意味で、「客席部」スタッフは、顧客の「料理」注文から提供まで、あるいは顧客が「料理」をお召し上がりになった後も含めて、その店の「料理」提供のすべてに責任を負う立場にあります。

より具体的に、顧客が「料理」について満足する条件を想定してみましょう。

顧客はメニュー表を見て、迷われます。その時に接客スタッフは、メニュー情報を的確に顧客に伝えて、顧客の判断情報を提供しなければなりません。顧客の方から本日のお勧め料理を尋ねられることもありますね。また、お料理に合うお飲み物について尋ねられることは、ごく普通にあることです。あるいは中華料理などであまり馴染みが少ないお客さまですと、いろいろな種類のお料理を注文されることがありますが、そうした場合には、似たような調味のお料理をご注文の場合には、ご注文内容の変更をお尋ねしたり、お料理をお出しする順番を助言したりすることも必要な役割です。

料理内容、すなわち、食材や調理法や調味素材などについて尋ねられることもあります。似た料理があった場合は、その違いを分かりやすく説明しなければなりません。最近では、食材の産地情報もお客さまの関心事となっておりますので、品種や部位だけではなく、産地そのものの地域事情なども提供すると喜ばれることがあります。ある意味で、「料理」

情報に関しては、「厨房部」スタッフと同程度の知識情報を有しておかなければならないということです。いえいえ、場合によりますと、「厨房部」スタッフ以上の関連情報が必要だというべきでしょう。

何故なら、顧客満足は、ただ単にお召し上がりになった「料理」がおいしくて満足したというだけではなく、自分が本日注文したメニュー選択が間違っていないかった、適切なものであったという思いを持たなければ満たされないからです。顧客＝人間は、実に複雑な心理で「料理」を味わいます。レストラン体験の全体印象は、「料理」を食したという行為だけではなく、自分自身の「料理」選択が適切であったという、自分への満足を含めてお持ちになります。

「客席部」スタッフは、このお客さまの全体印象を良くするための手助けをしなければならないわけです。おそらく、他店では入手できないであろう素材を用いた調味ソースであるとか、時期的に限定された希少な食材であるとか、といった説明も功を奏するかもしれません。上で産地の地域事情と書きましたが、例えばその土地の環境が如何に優れた水質で満たされているか、大自然の中でストレスフリーの健康感あふれる情景などが語られイメージを喚起されると、「料理」の価値も食する以前から<sup>い</sup>増殖します。そうしたお店の価値を訴える上では、いつ役に立つかわかりませんが、さりげなく競合店情報や業界動向にも目配せしておくことが求められるで

しょう (Column1)。

そうして、タイミング良く「料理」をお客さまにご提供しなければなりません。

要約致しますと、顧客がそのお店で「料理」に満足していただくということは、スタッフから顧客へ「メニュー選択のための情報の提供」が的確に行われて、顧客が「適切なメニュー選択」をされたと思うこと (思い込むこと)、そしてその上で「タイミングの良い料理提供」がなされる、という三つの要件が満たされていなければならないということです。

## 「厨房部への顧客情報の提供」

以上で、顧客に対してその店舗や料理に関する情報を適切に要領良く伝える能力が、「客席部」の接客スタッフには必要条件であるということが確認できたかと思えます。

次に、これは前回は書いていますが、その日の顧客情報を「厨房部」に適切に伝える能力が必要です。一部にオープンキッチンと称せられるお店があって、「客席部」と「厨房部」があけすけに見通せるお店もないわけではありませんが、店舗造作の主流は、「厨房部」と「客席部」とは空間的に区切られており、視覚的にもどちらからも見通せないという構造を保持しています。ですから本日の顧客の風袋やお連れさまのご様子などは、「厨房部」からは窺

### Column 1

料理のおいしさや食された方の評価は、料理の味そのものだけで決まるものではないということは、すでに確認済みかと思えます。接客サービスのあり方やお見えになられている他のお客さまの雰囲気でも影響されるということは、本連載でも繰り返し述べています。

最近また別の角度から聞いた話がありますので、紹介したいと思います。機内食の評価についてです。少し以前の出来事での話ではありませんが。

ロンドン発東京行きの機内食の搭乗客の評価についてです。日本航空 (JAL) と BA (ブリティッシュエアウェイズ、英国航空と言われていた) とである時、同時に機内食に日本食が出されました。もちろん JAL ではこの機内食に対する評価を両機の搭乗者に調査しました。その結果はというと、圧倒的に BA での日本食の評価が高く、JAL では低かったそうです。この調査結果を見て、JAL はたいそう吃驚したそうです。何故なら、両機で提供されて

いる日本食は同じ機内食工場で作られていて、同じ仕様のもので、一言で言うと同じものだったからです。もちろん CA サービスではそのような差は出ていません。

結論を言いますと、この時の日本食のおいしさの差は、顧客の心理によるものだということです。

ありていに言いますと、日本航空で「日本食」が提供されても搭乗客は割と普通のことだと受け止めてしまうのですが、これが BA だと意外性をもって受け止められ、いわばその意外性という心理がおいしさを“創る”ということなのです。

ここでは心理と書きましたが、本文に照らすと「情報」ですね。思い込みあるいはイメージと言って良いのかもしれませんが、顧客にあらかじめ提供される情報 (顧客が抱くイメージ) が、料理を食する前からおいしさを決めているということです。



い知ることができません。

もちろん顧客からの予約段階で、来店予定者の中にアレルギー症を有する方がいらっしゃるかどうかなどをおうかがいすることは次第と一般的になっておりますが、それでも、予約段階と同じメンバーが揃うかどうかは不確定ですし、当日のメンバーの変更も随意になされております。つまり予約情報はあくまで予約情報であって、要は、実際にご来店された顧客と接してみないことには確定情報にはならないということです。

そして、例えば常連さまにしても、その日のコンディションやお時間のご都合などは、顧客の会話や仕草などから「客席部」スタッフがそれとなくキャッチして想像していきます。そうした情報は、その都度「厨房部」へ的確に伝えられていかなければなりません。例えば、今日の会食が何かしらの祝いごとの食事会であるならば、それらしいお料理やデザート盛り付けなどが工夫されることでしょう。しかしながら、「厨房部」では急に言われても対応できませんね。ですから、少しでも早めにそうした情報を「厨房部」へ伝達する必要があります。

一例ですが、顧客の中であるお方が“食が細い”ということが分かると、お客さまのご同意を得た上でその方のポジションだけ小振りにして、お料理を揃えるということもあり得ます。このような芸当は、あらかじめ「厨房部」にその情報が伝えられていなければ対応できないことです。顧客の立場から見ますと、皆でコース料理をお召し上がりになっていて、そのお方だけその都度お料理を中途半端に残すということは気が引けるというものです。

以上のように、その日その都度に顧客に関する情報を「厨房部」へ適切に要領良く伝える能力が、「客席部」の接客スタッフには必要条件となります。

## ■ お客さまと同調（共鳴・共感）する会話技術

こうした能力は、顧客に対する観察眼と顧客とのコミュニケーション能力に裏打ちされたものです。つまり、「厨房部」情報を適切に顧客に伝える能力も、顧客情報を適切に「厨房部」へ伝える能力も、顧客に対する観察眼と顧客とのコミュニケーション能力がなければ成り立たないものです（Column2）。

では、顧客とのコミュニケーション能力とは、どのようなものをいうのでしょうか。常連さまと一見

さまとでは、あきらかに話（コミュニケーション）の内容が異なりますね。常連さまの場合には、これまでの店舗利用実績があらかじめ接客スタッフの頭の中にインプットされていなければならないでしょう。前回にご来店の時にお気に召されたお料理、前回ご来店の時に囁かれたお料理とお飲み物の相性の評価、あるいはお連れさまが異なるとご注文の内容も異なるとか、これまでの利用実績の中で蓄積されているさまざま情報と突き合わせて、本日のお料理のご説明やご推奨の文句を考えます。もしかしたら、スポーツや映画などご趣味に関係する今日のニュースや話題が先行するかもしれません。

一見さまの場合でしたら、どのようにして当店をお知りになったかを察知することで、当店に抱いているお客さまのイメージを想像することができます。そうしますと、そのイメージを損なわないような内容のご説明の仕方をし、あるいはそれを超える高尚感を匂わせる会話が仕掛けられます。

接客サービスの本務は、お客さまのお料理を召し上がる時間を含めて、快適にお過ごしいただき、店内での滞在時間の全体に責任を有することです。そのためには、お客さまと適度な距離を推し測りながら、時にはお客さま同士の会話に介入することもあるでしょうし、会話が途切れた時には、さりげなくお飲み物を注ぐ仕草で、間をもたせることもあるでしょう。時にはお客さま同士のお話しが険悪な方向に進もうと見えることもないとはいえません。そのような場合には、お料理のお皿の下げや提供で卓の場の空気を切り替えたりすることもあり得ましょう（Column3）。

グラスや食器類と料理との相性や、壁にかかっている絵画や卓に飾られている花が話題の継続を助けてくれるかもしれません。夜景のきれいなお店でしたら、眼下に見えるオブジェや見上げるタワーのいわれなども、会話のスパイスの役割を果たします。

ひとえに、お客さまと同調（共鳴・共感）する会話技術がお客さまとのコミュニケーション力を形成します。ということは、そのお店の客層と釣り合いのとれる趣味や教養を嗜み蓄えておくことが求められるのです。

## ■ 顧客はレストランに おもてなしの代行を託している

お客さまにはご来店の目的があります。商談でお

見えの場合、デートでお見えの場合、謝恩や慰労目的の場合、親戚での会合の場合、友人同士の懇親の

場合などなど、どのような関係性でどのような目的を持たれてのご来店かによって、どなたがホスト役

## Column 2

ファミリーレストランに入って料理を注文すると、必ず「ご注文を繰り返させていただきます」といって私が注文したものを再確認させられます。また、料理が運ばれてきた時には、どの席の顧客がどのメニューを注文したのかということを確認させて、配皿をします。一通りの皿運び（料理提供）が終わると、必ず「料理は以上でお揃いですか」と尋ねられます。

本来的にはどこの席の顧客が何を注文したのかという事は、本来的には接客スタッフの管理領分です。しかしながら現実には、専門職スタッフではなく、パート・アルバイトが接客サービスを担当するというファミリーレストランの運営モデルでは、注文間違いを避けるということが接客法の優先順位の最上位に位置します。従いまして、上述した顧客とスタッフとのやり取り（注文品の再確認作業）は接客法の必須事項で、合理的なことだと見ることができます。また、消費者＝顧客もこうした（パート・アルバイト依存型）運営モデルをよくわきまえていて、一々注文メニューをスタッフに復唱してもらった方が安心できるという感想を持つ人が多数派のようであります。

しかしながら、筆者のフードサービス研究歴の目からしますと、現代では定形化してしまった、こうした顧客と接客スタッフとのこのような定形文句のやり取りの意味について少しばかり敷衍し、ある意味擁護しておきたいことがあります。

ファミリーレストランの登場は1970（昭和45）年の「スカイラク」（しばらく後「すかいらーく」）国立1号店（東京・府中市）開店をもって嚆矢とします。当時は子ども連れの顧客は、そもそもレストラン入店を憚られるという風潮の時代です。そうした時代に、ファミリーレストランはその名の通りに家族＝子ども連れ入店を歓迎するという旗幟を掲げました。ところが、実際にお子さま連れの家族客のご利用が増え始めますと、なかなか面倒臭い事態が頻出することになります。それはお子さまのご注文がなかなか定まらなかったり、ご注文後に隣の卓に運ばれてきた料理を見て、目移りして、注文内容の変更を希望されたりすることがけっこう頻繁に発生することとなりました。

ファミリーレストランのバラエティに富んだメニューに魅了された結果だともいえましょう。そこでこうした現実に直面して、「すかいらーく」の接客マニュアルに、お客さまから一通りご注文を承った後に、もう一度確認するという項目が加わることになりました。つまり、ご注文の再確認というやり取りは、ファミリーレストランの顧客層に合わせた前向きな改善策として採用されたわけです。追加的な効用もあります。それは、復唱確認までして運ばれてきた料理を事後に変更してくれとは言えませんので、料理を待っている間に欲しくなった料理は、

「これですべてご注文のお品はお揃いですか」とスタッフに念押しされることで、自然と追加注文という行為になるという次第です。あるいは、卓上にその家族の注文した料理が一通り並べられると、家族の誰かが注文した料理を自分も欲しいと言ってお子さまが積極的に追加を望まれるということもあります。

まあ、良いように解釈すれば、顧客のためにと行って行った接客法の変更が、「食べたかったのに食べられなかった」という退店後の不満感をなくすと共に、卓数当たりの注文料理数の追増をもたらすことにつながるというわけですから、見方によっては、けっこう革新的な接客サービスの導入であったと評されることになります。

とはいえ、当初のファミリーレストランでの顧客（子ども）志向の取り組みが、他の業態に無自覚的に惰性で引き継がれていることがあるとしますと、本文で述べましたように、顧客を煩わせるようなかような接客サービスは、本質的には外れているものだとすることを再確認しておきたいと思います。そもそもこのような、顧客に注文内容管理を委ねるようなことで終わっていたら、接客スタッフの能力向上、スキルアップは望みようもないということになりましょう。

ちなみに、最近ではラーメン店で注文内容のスタッフによる復唱と顧客によるその確認行為という光景がよく見受けられます。これはまた別の理由があって、メニュープレゼンテーションの複雑化という理由です。麺の種類が軟から硬まで数種類、調味が、塩・醤油・味噌など数種類、トッピングの具が数種類、これらのサイズが数種類、これらを組み合わせて消費者に選んでもらって、やっと一品の注文にたどり着きます。注文する方も最初にどのように選択したか忘れてしまうほどだと言ったら言い過ぎでしょうが、とにかく相互に確認作業が必要なことは理解できます。

そういえば、今日では、ファミリーレストランタイプのお店でも、代表的なハンバーグ料理一つとっても、いろいろな副菜との組み合わせ（フライなどとのコンビネーションプレート）やソースの種類など多様化していますので、そういう意味では、本コラムで上述したことは、また別の意味で接客サービスのスタンダードになっているのかもしれない。

ちなみに、それまでは文字で表記されていたメニュー表をメニュー一品一品の写真を掲載してパンフレット仕立てとしたのも「すかいらーく」が始めた功績です。このメニュー表でしたら、お子さまも一見でお料理を判別できますし、指を指し示すだけでご注文行為が可能となります。ファミリーレストランの面目躍如と評せられるべきでしょう。さらに、全店に点字メニューを常備した「すかいらーく」のファミリーレストランの思想は改めてどこかで論じておくべき課題であると認識しています。



茂木の大学で、「フードサービス研修」という正規科目があります。1年生対象ですのでいろいろな体験学習をしていますが、その中で、あるレストランを隅々まで解説付きで見学し、その後にフルコースで食事をし、食事後に総支配人からの講義をしていただくというプログラムを設けています。以下は、前回の学生の所感からの抜粋です（研修ですので、受講生を班に分け、班＝テーブルごとに着席します）。

A：「料理を運んできてくれる際、嫌いなものやアレルギーなどはありませんか？と聞かれ、班員（同卓）の一人がマヨネーズが少し苦手であると答えたら、次から出てくる料理ではマヨネーズ風味のものをちがう風味に変えて出してくださいました。また、班員の一人が左ききであることに私たち他の班員はまったく気付きもしなかったが、サービススタッフの方が即座に気付いて、ナイフとフォークの位置を変更すると共に、後からナイフやフォークを置くサービススタッフにまで細かく伝達をしていたのだ。このようにお客さまを観察し、お客さまの

ニーズを察するというのは、やはりサービスをする上で一番大切なことなのではないかと体験してみて感じた。

サービススタッフの方々は私たちの表情や会話からニーズを察して、お水を注いでくださったり、パンを持ってきてくださったり、料理に使うナイフやフォークの説明をしてくださいました。来店なさったお客さまがどのような目的で来店なさったのかなど、口には出さないものを察してサポートするというのが、本当にすばらしいサービスであることが身に沁みて分かった」

B：「前菜からデザートまでのフルコースであった。その後フードアナリストの勉強をしていて気付いたことがあった。それは、メインディッシュの香り付けに使われていたローズマリーの花言葉が＜思い出＞であることである。それは（この研修は）この上ない思い出になった」  
※研修先は、東京・代官山の「メゾン・ポール・ボキューズ」です。大学の正規授業であることにご理解をいただき、特別にご協力していただいております。

（幹事役という場合もあります）なのか、どなたがゲスト役なのかを見極めなければなりません。何故なら、お客さまがレストランにご来店されるということは、ホストたるお客さまがゲスト（主賓）たるお客さまをおもてなしする行為をお店に委ねておられるからです。言い方を変えますと、お料理をお出しして楽しい時間を演出し、ゲストが心地良くお帰りになることが、ホストから託された店舗のミッションなのです。ホストの役回りの顧客は、ゲストが満足されることをもって満足されます。ゲスト（主賓）側に同伴者がいらっしゃる場合には、さらのその方がゲストのゲストである場合が少なくありません。

という次第で、接客スタッフの気遣いには顧客同士の中での役回りに対応した順位と序列があります。通常、スタッフと最も多く会話するのはホスト側の顧客ですが、最も良く満足していただかなくてはならないゲストとは、スタッフはあまりたくさんのお話がないかもしれません。しかしながら、そうした場合でもお料理のお召し上がり具合や話題の基準は、そのゲストの方に置かれることとなります。

一口にコミュニケーション能力といいますが、レストランサービスにおけるその内実は、総合的な知性に加えて、社会関係を反映する人間関係の洞察力を含む重層的なものです。単純に、目先の相手との表層的な会話だけでは務まるものではありません。

では、今回のテーマを簡単に総括しておきましょう。

顧客満足の必要条件として、料理に関しては、客席部スタッフによるお客さまの「メニュー選択の適確性を担保する料理情報提供」、それに基づくお客さまの「適切なメニュー選択」、そしてお客さまへの「タイミングの良い料理提供」が挙げられます。

そして、「客席部」スタッフの能力としては、「顧客へ適切な料理情報・店舗情報を提供」すること、「厨房部へ的確な顧客情報を提供」することが求められることはもちろんのこと、個々に微妙に異なるお客さまの来店目的を察知し、その来店目的がかなうように「顧客との会話や仕草を通しての滞在時間管理（演出）」を行うということです。ホストたる顧客がゲストたる顧客をホストに代わっておもてなしするというレストランのミッション（使命）が果たされるかどうかは、ひとえに「客席部」スタッフの力量にかかっていると言っても言い過ぎではないでしょう。

けれど、「思い出の味」という言い方がありますが、これなども料理の味そのものではなく「思い出」という味付けの方が、物理的な「味」よりも勝るといえることですね（Column3参照）。いかがですか、レストラン体験の「思い出」を作る、あるいは補助する仕事が「客席部」スタッフの“サービス”なのです。

では次回は、「支援部」と「店長」の機能と役割にコマを進めます。

# 「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会  
広報編集委員会

一般社団法人日本厨房工業会では、「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」のポスターを作成致しました。これは、

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
- 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
- クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止

を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

会員の皆さまには現在厨房機器を使用されているクライアント/ユーザーさまにこのポスターを頒布していただき、是非今後のビジネスにお役立ていただければと存じます。

ポスターのデータはPDF形式です。工業会のホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) からダウンロードし、印刷してお使いください。A4判・カラーでの印刷を推奨しておりますが、モノクロ印刷でも利用できるデザインとなっております。



安全が第一だぞ俺は昔から言ってきたはずだ

業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は1年ごとの点検をお勧めします。

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

JFE 一般社団法人 日本厨房工業会

## ※使用例

- 印刷したポスターをクライアント/ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等に貼るようにお勧めしてください。
- 応接室等、外部の方に見える所に貼ってください。
- チラシとして、商品カタログやマニュアル等に折り込んでください。

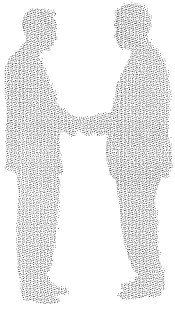
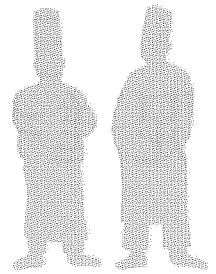
その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

本ポスターの著作権並びにキャラクター肖像権は、一般社団法人日本厨房工業会に属します。使用・配布形態に関しては、特に制限はございません。ただしポスター右下の「会員名記入・刻印欄」に貴社名を入れる以外の改変を行っての配布、有償での配布や商品化等の二次使用についてはご遠慮くださるようお願い申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会  
東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館  
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170



フードビジネスコンサルタント



第16回

「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(7)  
～「ピザバイキングレストラン」

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏

1. 業種・業態企画作りのコンセプトの確立

ピザバイキングレストランという業態は、一定の食べ放題料金を支払うことで料理陳列ショーケースの料理をすべて自由に選択して食べ放題になるというスタイルで、料理の内容が変わろうともさほど大きくサービスシステムが変わるものではない。

この店の場合には、大人約1,800円、小学生1,000円、幼児450円で、90分の時間制限とソフトドリンク含む食べ放題料金である。ディナータイムの場合には、大人は男女問わずアルコールを注文する場合も多く、アルコール類は別料金でチェック清算するスタイルを計画している。

またピザのチェーンレストランの場合には、これまでなかなかピザのおいしさの特徴がない限り、単独店としては成立しにくく、バイキングスタイルという仕組みを導入することによって、繁盛する店として活性化して来た。

いわゆる低価格高付加価値の原理が店側と客側に認識されない限り、ビジネスとしては成立しにくいという時代であることを認識しなければならない。客層としては大人からヤングアダルト、ファミリー客に至るまで幅広い客を集客できる業態だけに、いかにピザ、チキン、その他の料理のおいしさを訴求できるかがバイキングレストランとしての盛衰を大きく左右するものの、今では生活者が気軽に食事ができるピザレストランとして、認知店の一つになりつつある。

メニューの主軸となるピザは、生地はスクラッチではないものの、ピザ釜焼きで一つ一つのピザを焼き上げて、陳列ホットショーケース（経時劣化しにくく、焼きたての味を維持できる機器）に並べると

いう、他店と比べて品質のこだわりを持っていることである。

またチキンは、ロテサリーチキンの炙り焼きをショーケースラインの背後に調理機器を使って演出し、焼き上がった料理を、前に配置したショーケースに陳列し、提供される料理のおいしさや付加価値を客から確認できることを、訴求キーワードとしていることである。

立地は、街中や駅周辺であればビジネスとしては成立するだろう。ただ、バイキングスタイル企画の場合には、客席数やスペースも広いということ配慮すると、賃借料と売上のバランスが合わなければ成立しないということを認識して立地選定をすることが大切であろう。

このピザバイキングレストランのビジネスの難しさは、平均客単価を上げることはなかなか難しいことである。つまり夜のディナータイム客の男女客に対しての料理の選択メニューや、イタリア料理のつまみメニューを、時間帯に合わせて提案できるように企画しておくことが理想的であろう。

追加メニューについては、すべてスタッフが客席まで提供するスタイルをとるため、その都度注文や料理をカウンターまで足を運ぶという煩わしさがなく、いかに夜の客単価を高めて行くかが課題であろう。

2. 平面計画/ゾーニング計画の重要ポイント

この店のゾーニング計画としては、入口に向かって左側正面にレジカウンター、背後にピザをピザ釜で焼くためのピザコーナー、その奥にメインキッチン

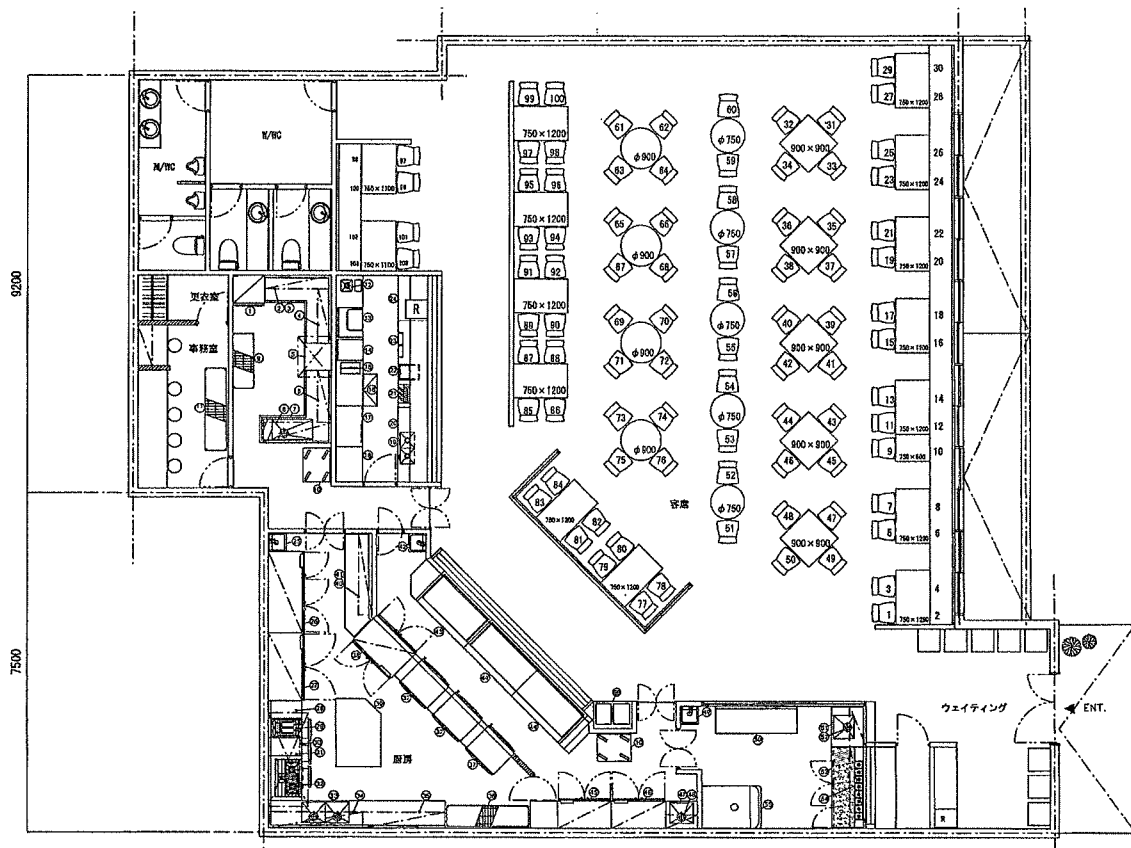


図1 平面図

ピザバイキングレストラン S=1 : 100

No	品名	台数	No	品名	台数	No	品名	台数
1	アイスメーカー	1	20	シンク付きワークテーブル	1	39	ワークテーブル	1
2	オーバーシェルフ	1	21	ビールサービスユニット	1	40	オーバーキャビネット	1
3	クリーンテーブル	1	22	アイスピン	1	41	ワークテーブル	1
4	オーバーシェルフ	1	23	グラスラック	1	42	ハンドシンク	1
5	ディッシュウォッシャー	1	24	ワークテーブル	1	43	コールドオープンショーケース	1
6	オーバーシェルフ	1	25	ハンドシンク	1	44	ホットオープンショーケース	2
7	ソールドテーブル	1	26	冷凍庫	1	45	冷凍庫	1
8	オーバーシェルフ	1	27	冷蔵庫	1	46	冷蔵庫	1
9	シェルフ	1	28	ワークテーブル	1	47	シンク付きワークテーブル	1
10	カート	1	29	フライヤー	1	48	オーバーシェルフ	1
11	シェルフ	1	30	冷蔵コールドドロワー	1	49	ハンドシンク	1
12	シンク付きワークテーブル	1	31	ワークテーブル	1	50	ワークテーブル	1
13	コーヒーマシン	1	32	ガスレンジ	1	51	シンク	1
14	アイスコーヒーマシン	1	33	二槽シンク付きワークテーブル	1	52	オーバーシェルフ	1
15	ジュースディスペンサー	1	34	オーバーシェルフ	1	53	冷蔵コールドテーブル	1
16	アイスメーカー	1	35	オーバーシェルフ	1	54	オーバーシェルフ	1
17	冷蔵ショーケース	1	36	シェルフ	1	55	ピザオープン	1
18	キャビネットテーブル	1	37	ロテサリーオープン	3	56	トレー置場	1
19	バーシンク	2	38	冷蔵パススルー	1			

ン、そのラインに沿ってコの字にドリンクカウンター、その背後に洗浄エリア、背後に事務所、トイレなどの付帯施設を配置している。

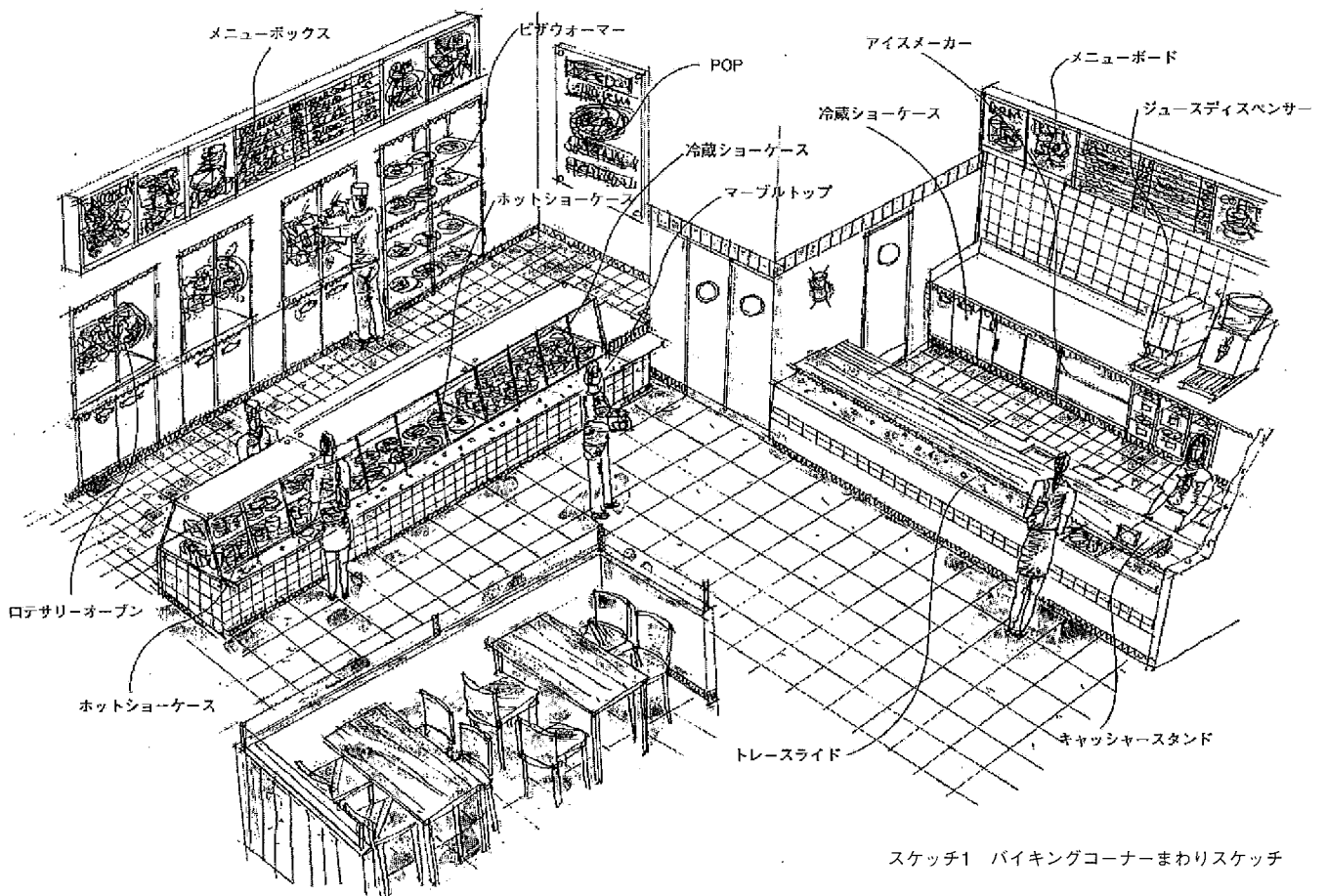
また右側エリアには、ベンチシート席4人席、2人席、グループ席など、客層の人数やライフスタイルに合わせて客席形態を選定できるように計画している。

さらに店の利用システムとしては、客は入口のレ

ジカウンターで顧客登録（入店時間記録）をし、客席へ案内される（あるいは好みの席へ着く）。その後は、セルフサービスでバイキングエリアの冷蔵・常温ショーケースのトレースライドにトレーを置き、好きな料理を皿に盛り付けてドリンクカウンターでドリンクを受け取り、席に戻って食事を楽しむというスタイルをとっている。

また、ドリンク類がセルフサービスにせずドリ





スケッチ1 バイキングコーナーまわりスケッチ

図2 ピザバイキングレストランのイメージ

ンクサーバーを配置する理由は、平日、土日・祭日の昼から夜ニーズに合わせて、アルコール類やバイキング以外のメニューを追加した場合や、客単価を上げるためのカウンターコーナーの役割と、客席状況の管理を兼ねたサービススペースとして配置計画している。

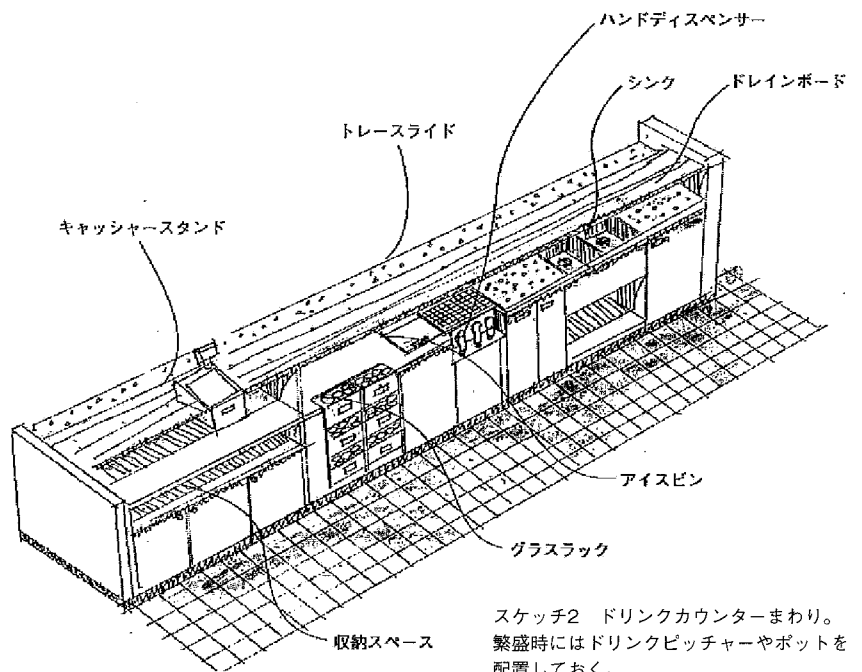
トンなど、キッチンの壁側には、入口からでもよく見える料理へのこだわりイメージのグラフィックボードを配置している。

さらに内装イメージもイタリア料理店というイメージを醸し出すのではなく、比較的落ち着いたオ

### 3.各部施設計画のチェックポイント

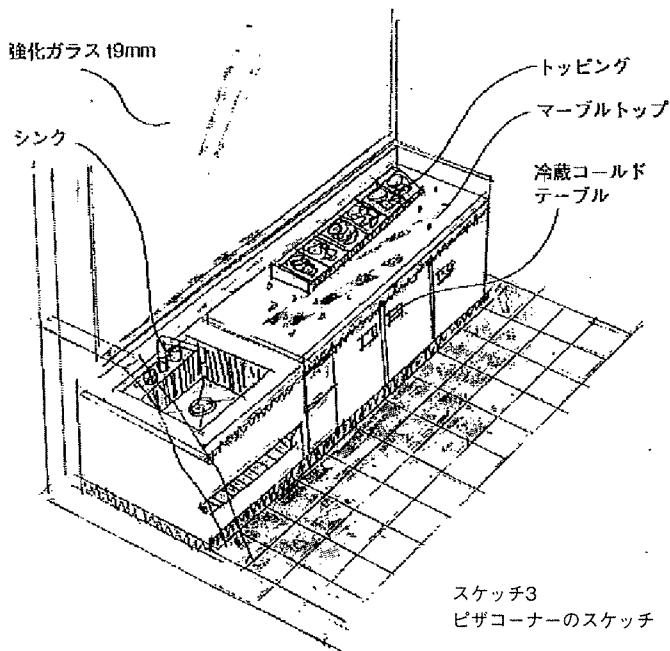
図2は、バイキングコーナーの施設計画の詳細イメージである。バイキング料理の陳列は、冷蔵・常温ショーケースにすべてきれいに並べられており、客はそれぞれの好みの料理を自由にセルフで取るという仕組みにしてある。

またショーケースの手前には、一時的にトレイを置くためのトレースライドを配置し、両手を使って料理の盛り付けができるように配慮している。ショーケースの背後上部には、全体のメニューボードと料理の調理イメージコ



スケッチ2 ドリンクカウンターまわり。繁盛時にはドリンクピッチャーやポットを配置しておく。

図3 ドリンクカウンターのイメージ



スケッチ3  
ピザコーナーのスケッチ

図4 ピザコーナーのイメージ

リーブのグリーン、トマトの赤、生地の粉の白など、コンセプトカラーを基調に、家具も木調の落ち着いた環境にしていることである。

図3は、ドリンクカウンターの施設計画の詳細イメージである。基本的には、コーヒーからソフトドリンク、ビール、カクテルまで製造できる調理設備を配置している。また繁忙時には、すべての客の注文に応じてドリンク類を製造するのではなく、バイキングタイムには、ドリンクカウンターの上に各種類のドリンクピッチャー、ポット類を事前に配置しておき、あくまでもドリンク類はセルフサービスですべての提供できるようにしておくことが理想的であろう。

ドリンクコーナーのスタッフは、あくまでも正しいバイキングにないドリンク類の提供、あるいは全体の客席の状況など来店や空いたテーブルの食器類の下膳の指示など、あるいは自らが下膳に行くなど、サービスと管理を兼ねた仕事ができるようにスタッフを配置していることを理解しておこう。

図4はピザコーナーの施設計画の詳細イメージである。店の規模や客席数が多くなければ、粉から生地玉を製造するまで店内仕込みをする（徹底的に原価率を追求する場合には店内仕込みをすることが理想的である）ことが多く、ましてやピザを焼く工程をコンベアプロイラーに依存するのではなく、本格的なピザ釜焼きにこだわりを訴求するというコンセプトが、この店の訴求ポイントでもある。

ピザコーナーは、前にある入口のレジカウンターの背後に配置されているため、ピザ釜やピザ生地に種々の具材類をトッピングする調理工程など、客が店に入店する前に料理への期待感やおいしさの視覚的訴求をする演出ポイントを兼ねていることを理解しておかなければならない。

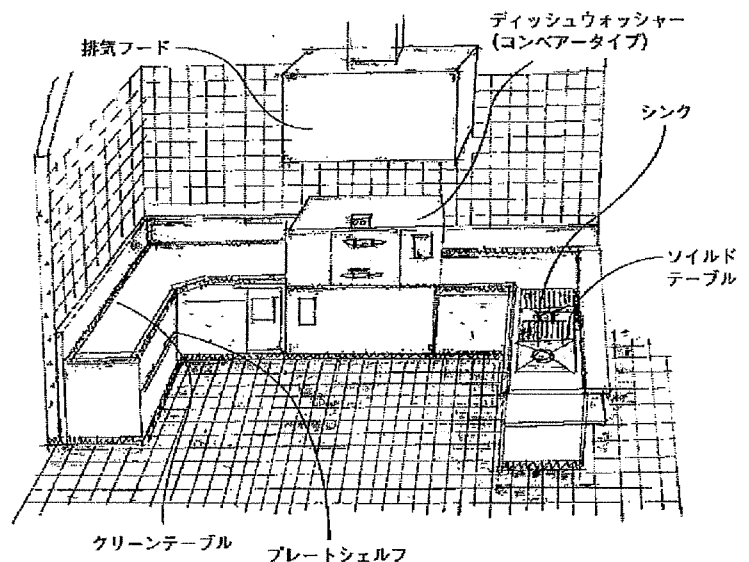
ピザ生地をマーブルテーブルの上で伸ばす方法には、手伸ばしとドーシーダー（生地を一定の大きさに伸ばす機器）を使用する場合もあるが、ピザを担当する職人のパフォーマンス技術や繁忙状況に合わせて機種選定することが大切であろう。

図5は、洗浄エリアの施設計画の詳細イメージである。洗浄エリア計画の鉄則としては、洗浄機能力や機能は客席数が多いほど、一度に洗浄する洗浄能力や効率を上げる必要があるため、ボックスタイプ、コンベアタイプを選定すべきだろう。

客席数が約100席を超える場合でかつバイキングスタイルの仕組みを想定すると、ダイニングからの下膳はワゴンでの返却が想定できるため、コンベア洗浄機を選定することが理想的であろう。

また洗浄エリアの各機器配置構成も、比較的の字を形成するように配置することがスタッフの労力を軽減かつ効率的に作業ができることを理解しておくことである。

特にワゴン下膳の場合には、繁忙時にはワゴンが洗浄エリアへそのまま入って来ることを配慮すると、ソイルドテーブル前のスペースは比較的広く計画しておくことがポイントであることを忘れてはならない。



スケッチ4 洗浄エリアのスケッチ

図5 洗浄エリアのイメージ



賛助

## 東京サラヤ株式会社

60年以上にわたり、衛生・環境・健康の向上をキーワードに  
清潔な環境を総合的に送り届ける洗剤・消毒剤メーカー



代表取締役会長  
更家 悠介

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

当社は1952年に、先代の更家章太が創業しました。創業当時の日本は戦後間もない時期であり、赤痢や疫痢などの伝染病や食中毒の発生が大きな問題になっていました。そのような時代に日本初の手洗い用の薬用石けん液と直接石けんに触らずに共用できる点滴型の専用容器を開発し、販売しました。

「手洗い」という衛生の基本を事業領域としてス

タートし、官公庁をはじめ、学校や一般企業、工場などに広範にご活用いただくようになりました。

1970年代になると、石油系合成洗剤による河川や海の汚濁が深刻になりました。水質汚染問題を意識し、ヤシ油を主原料とし、生分解性が高く、香料や着色料を一切使わない、環境に配慮した植物性の洗剤「ヤシノミ洗剤」を発売しました。現在に至るまで、家庭用だけでなく、業務用も加え幅広いお客さまに愛用されています。

さて、時代の変化と共に食の環境やニーズも変化しています。食品製造現場においても、食中毒事故、異物混入事故、さまざまな汚れへの対処や環境問題など、衛生への改善が求められるようになりました。また汚れの種類や衛生環境も多種多様になり、消費者の衛生に対する意識もますます強くなっています。

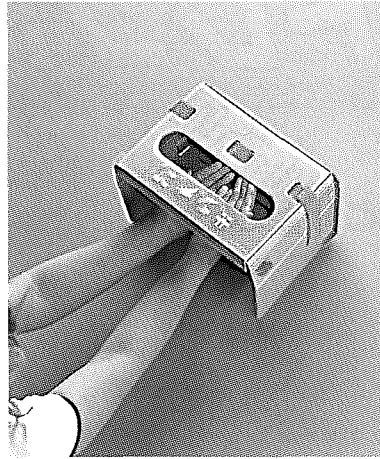
ことに近年、食品製造の現場では、人手不足からセントラルキッチン化など集中化の傾向にあり、一ヵ所で製造する食品の数量は増え、それに比例するように食中毒事故の規模も大きくなる傾向にあります。一度ノロウイルス中毒などが発生すれば、数千人の食中毒が起こった事例もあります。そのため衛生に対する対応も、より精度を求められています。



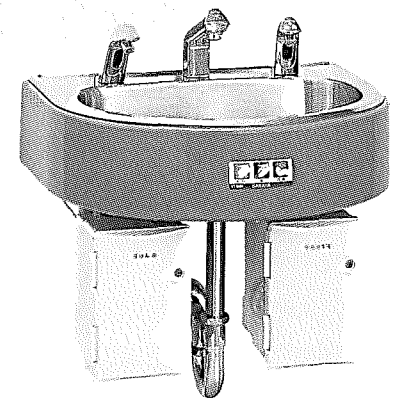
本社社屋



ヤシノミ洗剤 (中性洗剤) 5kg



手洗いチェッカー LED



WS-3000 (壁付型 石けん液タイプ)

食品製造に従事する方々も新人から外国人まで多様化しており、業務手順についても国際化の対応が必要になって来ました。当社では薬剤を間違えることなく使用できるよう、薬剤の種類ごとに「色」を決め、関連する希釈用容器やマニュアルの項目も同じ色に統一したCCSシステムを提供しています。これにより誰でも視覚的に認識でき、間違いを減らし、指導や指示の際も容易になりました。加えてサラヤでは、洗浄剤や消毒剤を正しく使用し、衛生環境を向上・維持するため、企業の「衛生の自主管理」のサポートを行う部隊として、全国に「食品衛生インストラクター」を配置し、地元に着したサービスを提供しています。さらに「検査室」「お客様情報センター」設置し、さまざまな角度でお客さまをサポートする体制を整えています。

また食の6次産業化、東京オリンピックの開催を見据え、HACCPの普及に向けて、マニュアルの開発や運用など、さまざまな衛生サポートを行っております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

日々変わる社会環境とニーズから、薬剤だけでなく、それを効率的に正しく使うため、薬剤の供給装置、自動希釈装置、衛生を効果的に実現する電解水生成装置、ノータッチ式の手洗い器やディスペンサーなど、薬剤の開発に留まらず、ハードとソフトの両面から、食品の現場をサポートします。そして食品を製造する方々や企業にとって最適な環境を保つため、食品衛生に関わる総合的なサポートを行っております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社は衛生の総合メーカーとして、衛生の問題解決、調理現場の作業の効率化など、お客さまの衛生環境維持に向けた体制を維持するため、全国に機器

のメンテナンスサービスマンおよび食品衛生インストラクターを配置し、衛生機器と衛生のサポートを行っております。また、洗浄剤や消毒剤だけでなく、刻々と変わる食の環境に関わる商品や周辺の機器など、食品衛生の関連アイテムの開発を行い、当社のテーマである「衛生・環境・健康」の向上のため、製品をお客さまにお届けしています。

——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

食に携わる現場では人手不足が顕在化しています。また、消費者の方々の、衛生や環境に対する関心やニーズがますます高まりつつある中で、それに応える総合的な対応が必要になってきています。そのため省力化やエネルギーの効率化に配慮した機器の開発に加え、それを使う方々に、運用をサポートするためのサービスや、メンテナンスなど、ソフト供給の体制を総合的に充実化させ、お客さまのビジネスに効率化をもたらす新しい仕組みを、工業会と共にご提案できれば思っております。

- 設立  
1969年
- 代表者  
代表取締役会長 更家 悠介  
代表取締役社長 更家 秀児
- 資本金  
6,000万円
- 従業員数  
(グループ全体) 1,770人
- 業種  
化学製品製造・販売
- 主要取引先  
フードサービス、病院、官公庁、一般事業所、学校
- 本部  
〒140-0002 東京都品川区東品川1-25-8  
TEL 03-5461-8162 FAX 03-3471-4060
- 関連会社  
サラヤ(株)、スマイル産業(株)
- ホームページ  
<http://www.saraya.com>



# 最新外食トレンド2016

No.1

## 飲食店の賃金と労働時間等

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

一般経済の景気は、給与の引き上げ要請など政策的なこともあり、一進一退を続けながら方向性としては上向きの状況になっている。

消費者が実感として感じられるのは、給与の増加であり、それが消費や人員採用などへ向けられることにより、景気的好循環が生まれて来る。

外食産業は、現在、雇用面で厳しい状況が伝えられているが、果たして実態はどうか、また、給与面や労働時間等についても他の産業と比べてどのような状況なのか、今回は、厚生労働省の平成26年の毎月勤労統計調査（平成26年分）に基づいて考えてみることにする。

### 2. 現金給与総額等

まず、現金給与総額とは、所定内給与と所定外給与の和の「決まって支給する給与」に「特別に支払われる給与」を加えたものである。

また、所定外給与とは時間外手当、早朝出勤手当、休日出勤手当、深夜手当等の所定外給与との和であり、「特別に支払われる給与」とは賞与や6ヵ月分支払われる通勤手当など、ベースアップの差額分などをいう。

厚生労働省の平成26年毎月勤労統計の年平均1ヵ月の現金給与総額（事業所規模5人以上）、は、調査全体として4年ぶりに増加し、前年より0.8%増加の31万6,567円となっている。

業種別に見ると、卸売業・小売業は前年より1.5%増加し、27万4,627円、飲食サービス業は

1.1%増加し、12万7,251円となっている。

所定内給与は調査全体では前年並みであったが、卸売業・小売業、飲食サービス業ともそれぞれ前年より0.8%、0.7%増加している。

所定外給与では、調査全体で前年より3.1%増加し1万9,691円だった他、卸売業・小売業でも2.6%増加の1万1,224円、飲食サービス業でも4.9%増加の6,379円と大きく増加している。また、特別に支払われる給与については、調査全体、卸売業・小売業、飲食サービス業とも3%から4%後半の伸び率を示している。

このような状況の中、卸売業・小売業と飲食サービス業の給与に大きな差があるが、これは雇用関係の所でも述べるが、労働者数に占めるパートタイム労働者の割合が多いことが大きく影響しているものと考えられる。

### 3. 月間実労働時間・出勤日数

総実労働時間は、調査全体、卸売業・小売業、飲食サービス業とも前年より0.3%から1.1%の間で前年より減少しており、調査全体では2年連続の減少となっている。

内訳を見ると、労働協約、就業規則等で定められた正規の始業時刻と終業時刻の間の実労働時間である所定内労働時間数は、各業種とも0.5%から1.3%の間で減少しており、調査全体では2年連続の減少となっているが、早出、残業、休日出勤等の所定外労働時間を見ると、各業種とも前年より増加しており、飲食サービス業が前年より4.1%の増加と最も高く、次いで調査全体が3.8%増加、卸売業・小売

産 業	現金給与総額		きまって支給する給与				特別に支払われた給与			
			所定内給与		所定外給与					
	前年比		前年比		前年比		前年比		前年比	
	円	%	円	%	円	%	円	%	円	%
調査産業計	316,567	0.8	261,029	0.3	241,338	0.0	19,691	3.1	55,538	3.3
卸売業、小売業	274,627	1.5	228,508	0.9	217,284	0.8	11,224	2.6	46,119	4.7
飲食サービス業等	127,251	1.1	119,956	0.9	113,577	0.7	6,379	4.9	7,295	4.2

図1 月間現金給与総額（事業所規模5人以上）

資料：厚生労働省「平成26年毎月勤労統計」から作成

業が2.9%増加等となっており、調査全体の時間外労働時間は5年連続の増加となっている。

出勤日数は、調査全体では18.8日、卸売業・小売業が19.0日、飲食サービス業が15.9日となっている。現金給与総額と総労働時間との関係から1時間当たり現金給与総額を算出すると、調査全体では2,182円、卸売業・小売業が1,990円、飲食サービス業は1,238円となっており、飲食サービス業が最も低くなっているが、正職員の割合が他の産業に比べ極端に少ないことが低い原因となっていると考えられる。

産 業	総実労働時間						出勤日数	
	前年比		前年比		前年比		日	前年比
	時間	%	時間	%	時間	%		
調査産業計	145.1	△ 0.3	134.1	△ 0.6	11.0	3.8	18.8	△ 0.1
卸売業、小売業	138.0	△ 0.3	130.7	△ 0.5	7.3	2.9	19.0	△ 0.1
飲食サービス業等	102.8	△ 1.1	97.5	△ 1.3	5.3	4.1	15.9	△ 0.2

図2 月間実労働時間・出勤日数  
資料：厚生労働省「平成26年毎月勤労統計」から作成

なっている。卸売業・小売業は入職率、離職率とも1.99%で、飲食サービス業では、入職率が4.30%、離職率が4.07%となっている。

飲食サービス業は入職率が高いが、離職率も高い割合となっている。しかし、平成26年では入職率超過となっており、飲食サービス業全体では人手不足となっていない状況である。

## 5. まとめ

外食企業の中には、パート、アルバイトが集まらない人手不足状態が続いている企業もあり、賃金を上げることで人手不足を解消しようとする動きもあるが、賃金が上昇することは、収益を圧迫することにもつながり、痛しかゆしの選択となっている。

しかし、今回の毎月勤労統計調査では、賃金は一般労働者とパート・アルバイト労働者の合計であったこともあり、現金給与総額では他の産業より低い状況であったが、伸び率は比較的高い伸び率を示していた。

労働者総数に占めるパートタイム労働者の比率は、飲食サービス業が圧倒的に高く、パートタイム労働者の存在なくしては、外食産業は成立しないことが改めて分かった。また、入職・離職率では、飲食サービス業が入職率超過となっており、外食産業全体としては人手不足が解消していることになっているが、現状としては一定の外食企業に集中するなどの傾向が見られ、企業の中には深刻な人手不足に悩まされている面もある。

外食産業は労働集約的産業であり、従業員がいないことには営業ができない。人手不足を解消するには給与面の改善も必要であるが、労働環境を改善することも必要になって来る。

## 4. 常用雇用・労働異動率

労働者総数は、調査全体で前年より1.5%増加と11年連続の増加となっており、飲食・サービス業では前年より4.3%、卸売業・小売業では0.3%、それぞれ増加しており、雇用状況の好調さが見られる。

内訳を見ると、期間を定めずに1ヵ月を超える期間を定めて雇われている一般労働者は調査全体で前年より0.9%増加しているが、飲食サービス業では前年より5.9%増加と、他業界の増加率となっている。卸売業・小売業は前年より0.6%増加している。

また、1日の所定労働時間が一般労働者に比べて短いまたは1週間の所定外労働日数が一般労働者より短いパートタイム労働者についても、飲食サービス業が前年より3.8%増加と、他の業種より高くなっている。

労働者総数に占めるパートタイム労働者の割合を見ると、調査全体では29.8%、卸売業・小売業が42.2%、飲食サービス業が76.1%となっており、飲食サービス業では、労働者総数の4分の3がパートタイム労働者となっている。

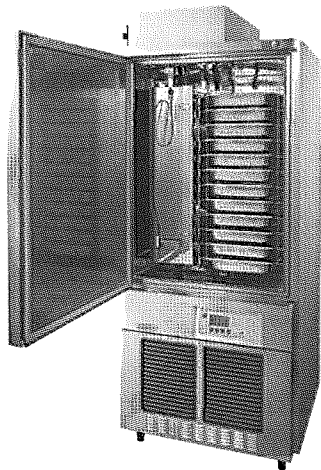
入職・離職率を見ると、調査全体では、入職率は2.08%、離職率は1.98%と、若干の入職率超過と

産 業	労働者総数						入 職 率		離 職 率	
	前年比		前年比		前年比		%	ポイント	%	ポイント
	千人	%	千人	%	千人	%				
調査産業計	46,808	1.5	32,852	0.9	13,956	2.8	2.05	△ 0.01	1.98	△ 0.07
卸売業、小売業	8,708	0.3	5,035	0.6	3,674	△ 0.2	1.99	0.06	1.99	△ 0.01
飲食サービス業等	4,187	4.3	1,000	5.9	3,187	3.8	4.30	0.19	4.07	0.04

図3 常用雇用・労働移動率  
資料：厚生労働省「平成26年毎月勤労統計」から作成

# 新製品 News

## 自動洗浄機能付きブラストチラー QXC-012SFLV



QXC-012SFLV

福島工業(株) (工業会関西支部) は、自動洗浄機能付きブラストチラー「QXC-012SFLV」を発売する。

「QXC-012SFLV」は、自動洗浄機能により、庫内の洗浄から乾燥までを夜間に自動的に行うことが可能で、庫内すべてを丸洗いで、清掃作業が自動になり、大幅な省力化が図れる。

庫内ファンモーターはDCタイプを採用し、従来機と比較して省エネ性を20%向上させると共に、冷却性能を約16%アップさせている。

同社では、ホテル・レストラン等の外食産業、病院・福祉施設・学校・従業員食堂などの集団給食、デパート・スーパーマーケット・惣菜店などの小売業、食品工場・セントラルキッチンなどでの使用を想定している。

扉表面は汚れが付きにくいクリアコーティング加工となっている。サイズはW840×D880×H2,062mm、有効内容積は280リットル、収容能力は1/1ホテルパン (W530×D325×H65mm) 12枚。価格は370万4,000円 (税別)。

### ■福島工業(株)

〒555-0012 大阪府大阪市西淀川区  
御幣島3-16-11  
TEL 06-6477-2031 FAX 06-6477-0025  
<http://www.fukusima.co.jp/>

## 自動薬剤管理キャビネット MedDISPENSE (メッドディスペンス)



MedDISPENSE (メッドディスペンス)

エレクター(株) (工業会関東支部) は、米国メトロ社の病院向け自動薬剤管理キャビネット「MedDISPENSE (メッドディスペンス)」の輸入・販売を開始した。

「MedDISPENSE」は、薬剤管理業務の効率化と見える化を実現する自動薬剤管理キャビネットであり、例えば、「MedDISPENSE」から薬剤を取り出すと、消費情報、取り出し・補充情報がそれぞれ薬局、医事会計に自動で伝達され、システムごとに情報を入力する手間が省け、入力ミスや情報伝達ミスなどのヒューマンエラーを削減することができる。

「MedDISPENSE」には、(株)メディプロ・ジャパンが開発した、日本の病院向けに開発した医療材料や薬剤コストをリアルタイムに捉え、在庫情報まで把握することができる「CriNaviシステム」を採用しており、エレクター(株)は同社と業務提携を行っている。製品ラインナップは、「メッドディスペンス Base45」「同Base25」、増設用のキャビネット「同2ドア コンボタワー」。価格はオープン価格となっている。

### ■エレクター(株)

〒153-0051 東京都目黒区上目黒2-1-1  
中目黒GTタワー 14F  
TEL 03-6742-0356 FAX 03-6742-0388  
<http://www.erecta.co.jp>

※本欄では、会員企業の新製品(発表3ヵ月以内程度)を随時採り上げています。カタログ、写真、説明書等を編集委員会(事務局)宛までお送りください。



## ■図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)	送 料	合 計
月刊「厨房」 (半年)	2,592円	共	2,592円
〃 (年間)	5,184円	共	5,184円
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	3,240円	共	3,240円
厨房設備工学入門 第6版	8,640円	共	8,640円
〃 (会員企業価格)	6,480円	共	6,480円
業務用厨房関係法令集 2015年版	5,000円	共	5,000円
〃 (会員企業価格)	4,000円	共	4,000円
業務用厨房設計事例集	12,000円	460円	12,460円
〃 (会員企業価格)	9,600円	460円	10,060円
会員名簿(平成27年度版)	2,400円	共	2,400円

## ■図書申込書 (FAXにてお申し込みください)

月刊「厨房」			
年 月号から半年間	各	冊	業務用厨房関係法令集 2015年版
年 月号から1年間	各	冊	業務用厨房設計事例集
厨房設備工学入門 第6版		冊	会員名簿 (平成27年度版)
			合計金額
			円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的： 厨房設備士資格受験  厨房設備施工技能士資格受験  その他

会社名： 電話： FAX：

送付先：〒

氏名： 部課名：

厨房設備士登録番号：

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216  
(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使いください)

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

### 注意事項

- \* 発送は入金確認後になります。
- \* 請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
- \* 振り込み料は各自ご負担ください。
- \* 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- \* 複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
- \* 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

一般社団法人日本厨房工業会 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
TEL03-3585-7251 FAX03-3585-0170

## JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧



JFEA業務用厨房設備機器基準は、食品設備機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関する最小限の要求事項を定めることにより、食品衛生、使用者の安全および環境保全に寄与することを目的とし、制定しました。技術基準は、業務用厨房設備機器共通基準とそれを補う6つの個別基準（業務用厨房板金製品基準、業務用厨房熱機器基準、業務用冷蔵庫・冷凍庫基準、業務用厨房食品加工機器基準、業務用厨房サービス機器基準、業務用食器洗浄機基準）により構成されています。

前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
株式会社コメントカトウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
		DX2-1275L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
CF2-GA23W		
CF2-GD27		
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
		TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	D-MT-180B-J
		TTS-WCT-180ANB-J
		TTS-WCT-180DNB-J
		TTS-WT-180ADNB-J
		TTS-WT-180ANB-J
		TX-MT-120-J
		TX-WCT-180ADNB-J
		TX-WCT-180ANB-J
		TX-WT-180ADNB-J
	TX-WT-180ANB-J	
	シンク	D2-3S-300BW-J
		TTS-1S-150ANB-J
		TX-1S-150ANB-J
	水切り台	TTS-CL-90A-J
		TX-CL-90A-J
	戸棚	TX-CB-180A-J
吊戸棚	TX-HCB-180-J	
パイプ棚	TX-P-180L-J	

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S
TX-PR-180A-J		
日本調理機株式会社	立体炊飯器	ARCX-2GT
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
FGF25NB		
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		SMT-097
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
	フライヤ	MXF-046FB
	麺ゆで器	MREK-044
		MRLN-03C
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
	台	BH-157
		BWD-157
		DBW-159W
		MH-157X
		MWD-157X
	シンク	BSM2-156R
		DBS2-159W
MM2-156RX		
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	
株式会社ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGF18NB
ニチワ電機株式会社	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-1
		MIR-5TA-N-J



# 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付



ラベル見本

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。

## ●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックLL	15-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
10. 11. 22	バップレッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
10. 2. 18	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルーF III型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
11. 1. 27	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	EXグリスフィルター	11-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターII	11-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
11. 6. 30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
11. 2. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 2. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
10. 11. 26	グリスフィルターN型	10-002-4203	(株) ダスキン	06-6821-5186
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205	(株) ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
12. 6. 28	ソーレII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005	(株) セルテック	047-491-6654
12. 12. 14	SKグリスフィルターII	12-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
11. 12. 28	ジョンソンJフィルター	11-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	シーバイエス(株)	045-640-2240
14. 6. 24	F C '09	14-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
15. 7. 1	チャントルフィルターⅢ	15-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
11. 12. 20	チャントルフィルター	11-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
11. 12. 28	E C O ウ ェ ー ブ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
11. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	11-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12. 8. 21	プラスワン・スーパー	12-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12. 10. 24	D F フ ィ ル タ ー	12-002-6201	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 10. 31	D V フ ィ ル タ ー	14-002-6202	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 3. 7	S C フ ィ ル タ ー	14-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
15. 9. 4	アルファフィルターⅡ	15-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
12. 5. 17	C E R S U P E R	12-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
14. 9. 30	フランケフィルター	14-002-7001	(株)上野製作所	03-3652-5211
11. 7. 22	H 1 フ ィ ル タ ー	11-002-7101	(株)アルテック九州	0968-68-1455
11. 12. 28	グリスカッター	11-002-7201	(株)クラコ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308
14. 2. 28	X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウォッシュフィルター	15-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941

※フィルター単体での使用に限り有効

●グリスエクストラクター技術基準適合品

13. 4. 24	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	13-001-0102	(株)村幸	03-5777-0011
14. 9. 25	エアロ・ギミック	14-001-0501	(株)クラコ	06-6222-6711
11. 3. 29	グリスサレンダー	11-001-0701	東新産業(株)	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

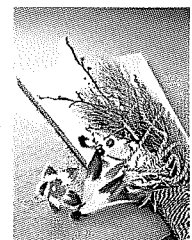
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13. 7. 4	M S 3 型 セ パ レ ー タ ー	13-003-1603	ホーコス(株)	084-922-2855

平成26年度 交付ラベル 220,050枚

一般社団法人日本厨房工業会

❖ 1月(睦月) ❖

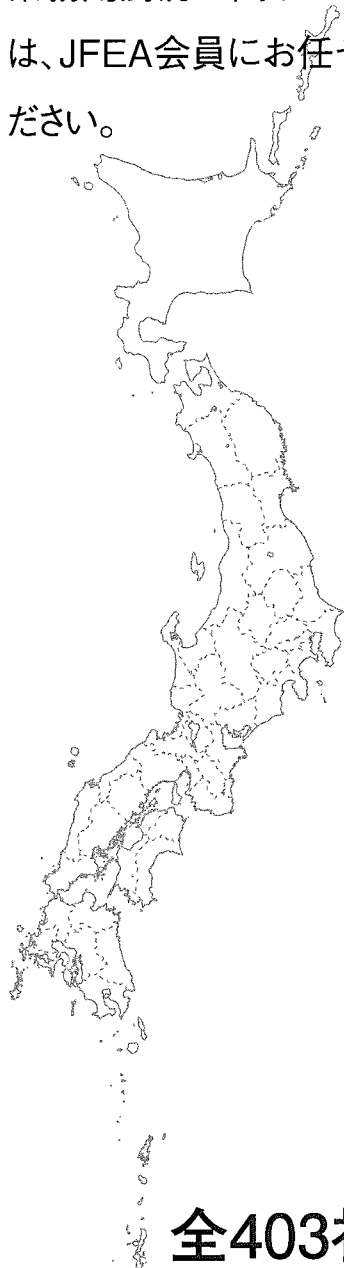
1日(金)	元旦	16日(土)	藪入り、禁酒の日
3日(日)	ひとみの日	17日(日)	おむすびの日
4日(月)	官公庁御用始め	20日(水)	二十日正月
5日(火)	魚河岸初競り	21日(木)	大寒、料理番組の日
6日(水)	小寒、東京消防出初式、ケーキの日	22日(金)	カレーの日
7日(木)	七草がゆ	23日(土)	電子メールの日
10日(日)	明太子の日	24日(日)	初地蔵
11日(月)	成人の日、鏡開き、塩の日	25日(月)	初天神、ホットケーキの日、中華まんの日
13日(水)	たばこの日	28日(木)	初不動
14日(木)	飾納	31日(日)	晦日正月
15日(金)	小正月、上元、いちごの日		



# 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、  
全国をフォローする会員  
ネットワーク!

最新厨房設備機器の納  
入から、飲食店・給食施  
設の設備設計・施工まで、  
業務用厨房に関すること  
は、JFEA会員にお任せく  
ださい。



**全403社**

(2015年12月22日現在)

## ●北海道支部

(株)AIHO 札幌支店  
北沢産業(株) 札幌支店  
(有)北見厨房  
(株)コメントカトウ 札幌営業所  
サンスチール工業(株)  
(株)白石製作所  
タニコー(株) 北海道事業部  
厨房サービス(株)  
(株)中西製作所 北海道支店  
ニチワ電機(株) 札幌営業所  
日本調理機(株) 北海道支店  
パナソニック産機システムズ(株) 北海道支店  
福島工業(株) 札幌支店  
(株)フジマック 札幌営業部  
(株)ホワイトスチール工業  
(株)マルゼン 札幌営業所  
三浦工業(株) 食機札幌営業課

## ●東北支部

### ●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所  
三機商事(株)

### ●宮城県

(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所  
エレクトア(株) 仙台営業所  
(株)大穂製作所 仙台営業所  
北沢産業(株) 仙台支店  
(株)コメントカトウ 仙台営業所  
タニコー(株) 東北事業部  
東北アイホー調理機(株)  
(株)TOSEI 東京支社 東北営業所  
(株)中西製作所 東北支店  
ニチワ電機(株) 仙台営業所  
日本洗浄機(株) 仙台営業所  
日本調理機(株) 東北支店  
パナソニック産機システムズ(株) 東北支店  
福島工業(株) 東北支店  
(株)フジマック 東北事業部  
(株)北拓機工  
ホシザキ東北(株)  
細山熱器(株) 仙台出張所  
(株)マルゼン 東北営業所  
三浦工業(株) 食機仙台営業課

### ●秋田県

(有)ケーエムイー  
新日産業(株)  
(株)ピンテック  
(株)フルタ

### ●山形県

(株)三陽製作所  
せんじん商事(株)

### ●福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

### ●茨城県

三英物産(株)  
東邦厨房(株)

### ●群馬県

伊東電機関東販売(株)  
(株)大道産業  
パナソニック(株)アプライアンス社  
(有)坂東厨房

## ●栃木県

ロバートショウ・ジャパン(株)

## ●埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス  
(株)ウエテック研究所  
エース工業(株)  
(株)エム・アイ・ケー  
(株)小倉厨房工業所  
桐山工業(株)  
クリーンテック(株)  
(有)敬和  
(株)河野製作所  
(株)伸和商会  
仲産業(株)  
(株)中西製作所 北関東支店  
(株)深川製作所  
(株)扶洋 関東支店  
(株)本庄厨房機器製作所  
(株)モリチュウ

## ●千葉県

(株)MBM  
(株)関東三貴  
(株)セルテック  
(株)千葉工業所  
(株)野田ハッピー

## ●東京都

(株)AIHO 東京支店  
秋元ステンレス工業(株)  
アサヒ装設(株) 東京営業所  
東産業(株)  
(株)泉設備  
(株)ISEKIトータルライフサービス  
イトヤ(株)  
(株)ウィンターハルター・ジャパン  
(株)上野製作所  
エース工機(株)  
(株)エフ・エム・アイ 東京本社  
エレクトア(株)  
エレクトロラックス・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーディオテクニカ  
(株)大穂製作所 東京営業所  
オザキ(株)  
オピニオン(株)  
オルガノ(株)  
(株)カジワラキッチンサプライ  
(株)加藤厨房設備  
(株)キシ・トレーディング  
北沢産業(株)  
(株)キャニオン  
国立厨房サービス(株)  
クマノ厨房工業(株)  
クリナップ(株)  
コニカミノルタテクノプロダクト(株)  
(株)コメントカトウ 東京支店  
(有)サカモト  
三幸(株)  
(株)サンテックコーポレーション  
サンデン(株)  
(株)シー・エス・シー  
JFE商事住宅資材(株)  
(株)正和  
新成工業(株)  
新日本厨機(株)  
シンプロメンテ(株)  
セコムアルファ(株)  
大成工業(株)  
大和厨設(株)

## ●神奈川県

(株)椿厨房具製作所  
(株)照姫  
(株)戸井田製作所  
東英商事(株)  
東京管材(株)  
東京超音波技研(株)  
東京板金工業(株)  
東都ビル整備工業(株)  
東宝工機(株)  
トーエイ工業(株)  
トーション機材(株)  
(株)TOSEI 東京支社  
トランスゲイト(株)  
(株)中西製作所 東京支店  
ニチワ電機(株) 東京支店  
日産設備工業(株)  
(株)ニット技研  
日本エスシー(株)  
日本給食設備(株)  
日本洗浄機(株)  
日本厨房サービス(株)  
日本調理機(株)  
(株)ハッピージャパン  
パナソニック産機システムズ(株)  
パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店  
(株)HALTON  
ヒゴグリラー(株) 東京営業所  
福島工業(株) 東日本支社  
(株)富士工業所  
(株)フジマック  
(有)藤村製作所  
ホシザキ東京(株)  
細山熱器(株)  
ロバート・ジャパン(株)  
(株)マグナ  
マッハ機器(株)  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
菱電エレベータ施設(株)  
ワシオ厨理工業(株)  
(株)和田製作所

## ●神奈川県

(株)エイエル工業  
エイシン電機(株)  
(株)三栄コーポレーションリミテッド  
タイジ(株)  
(有)大洋  
タマ設備工業(株)  
(株)両津工業

## ●新潟県

サカタ調理機(株)  
スギコ産業(株)  
(株)ハイサーブウエノ  
(株)ハシモト

## ●山梨県

石川調理機(株)

## ●長野県

(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)



## ●東海北陸支部

### ●富山県

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ●石川県

アサヒ装設(株)  
サンタ(株)  
ホシザキ北信越(株)  
(株)マコト

### ●福井県

畑中厨房(株)  
(株)ラポー

### ●岐阜県

共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

### ●静岡県

泉工業(株)  
(株)クリエ  
三和厨房工業(株)  
(株)TOSEI  
東洋厨機工業(株)  
(株)中松  
(株)早川製作所  
(株)原川商店  
マルゼン厨機(株)  
山田冷機工業(株)

### ●愛知県

(有)愛知厨房製作所  
(株)AIHO  
インダ厨機(株)  
(株)エムラ販売  
オザキ(株)名古屋営業所  
押切電機(株)  
兼八産業(株)  
北沢産業(株)名古屋支店  
(株)国益社  
(株)コメットカトウ  
(株)CEK  
シーケークリーンアド(株)  
シンボ(株)  
大有設備工業(株)  
タニコー(株)中部事業部  
中日厨房設備(株)  
(株)厨林堂  
(株)豊田エイタツ  
(株)中西製作所 名古屋支店  
ニチワ電機(株)名古屋支店  
日本洗浄機(株)名古屋営業所  
(株)日本厨房工業  
日本調理機(株)中部支店  
服部工業(株)  
パナソニック産機システムズ(株)中部支店  
(株)パロマ  
福島工業(株)中部支社  
(株)フジマック 名古屋事業部  
ホシザキ電機(株)  
ホシザキ東海(株)  
細山熱器(株)名古屋出張所  
(株)マルゼン 名古屋支店  
(株)メイター  
(株)ライチ  
リンナイ(株)  
(株)渡辺事務所

### ●三重県

(有)アイジエー

(株)ウサミ  
スズカン(株)  
(株)タチバナ製作所  
(株)中部コーポレーション  
(株)三重特機

## ●関西支部

### ●滋賀県

大洋厨房(株)

### ●京都府

FKK(株)  
シェルバ(株)  
(株)八木厨房機器製作所

### ●大阪府

(株)AIHO 大阪支店  
(株)アクシー  
アサヒ装設(株)大阪営業所  
旭調理機(株)  
ACE厨設(株)  
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社  
エレクトロラックス・ジャパン(株)大阪支店  
王子テック(株)大阪営業所  
(株)大穂製作所 大阪営業所  
オザキ(株)大阪営業所  
(株)尾高厨房器製作所  
(株)川泰  
関西スチールネット(株)  
北沢産業(株)大阪支店  
(株)クラコ  
晃洋厨機(株)  
(株)コメットカトウ 大阪営業所  
(有)コヤマ  
(株)サミー  
三喜ゴム(株)  
三宝ステンレス工業(株)  
三和厨房(株)  
(株)シルクインダストリー  
(株)千田  
(株)ぞう屋  
(株)ダイフィル  
大和冷機工業(株)  
タニコー(株)関西事業部  
(株)土谷金属  
(株)TOSEI 関西支店  
常盤ステンレス工業(株)  
直本工業(株)  
(株)中西製作所  
ニチワ電機(株)大阪支店  
日本洗浄機(株)大阪営業所  
日本調理機(株)関西支店  
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店  
ヒゴグリラー(株)  
(株)ヒロ・インターキッチン  
福島工業(株)  
(株)フジマック 近畿事業部  
(株)扶洋  
(株)達光エンジニアリング  
細田工業(株)  
細山熱器(株)大阪営業所  
ホバート・ジャパン(株)大阪支店  
MASUI総合設備機器(株)  
丸一(株)  
(株)マルゼン 大阪支店  
(株)明和製作所  
山岡金属工業(株)

### ●兵庫県

(株)浅井工業  
関西興業(株)  
後藤ステンレス産業  
(株)ショウワ

ニチワ電機(株)  
(株)明城製作所

### ●奈良県

シンコー(株)

## ●中四国支部

### ●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

### ●島根県

ホクサン厨機(株)

### ●岡山県

(株)AIHO 岡山営業所  
岡山厨房サービス  
(有)オリエンタル物産  
(株)創研厨房  
総合厨器(株)  
タカラ産業(株)  
(株)中西製作所 岡山営業所  
(株)BSS  
ビナン厨器(株)  
(株)福井厨房  
福島工業(株)岡山支店  
(株)マルゼン 岡山営業所  
山県化学(株)  
(株)山中

### ●広島県

北沢産業(株)広島支店  
(株)ケーソーエス  
タニコー(株)中国四国事業部  
(株)TOSEI 関西支店 広島営業所  
(株)中西製作所 中四国支店  
ニチワ電機(株)広島営業所  
日本調理機(株)中四国支店  
パナソニック産機システムズ(株)中四国支店  
広島アイホー調理機(株)  
福島工業(株)広島支店  
(株)フジマック 中四国事業部  
(株)フロムシステムダイレクト  
ホーコス(株)  
ホシザキ中国(株)  
(株)丸八

### ●徳島県

(有)東四国厨房設備

### ●香川県

(株)サムソン  
四国厨房器製造(株)  
(株)中西製作所 高松営業所  
ニチワ電機(株)高松営業所  
福島工業(株)四国支店  
ホシザキ四国(株)

### ●愛媛県

北沢産業(株)松山支店  
(有)厨房のウエマツ  
(株)マクロキッチンキグ フジ

### ●高知県

(株)丸三

## ●九州支部

### ●福岡県

(株)AIHO 九州支店  
アサヒ装設(株)福岡営業所  
伊藤産業(株)  
エムケー厨設(株)  
王子テック(株)  
(株)大穂製作所

オザキ(株)福岡営業所  
押切電機(株)福岡営業所  
北沢産業(株)福岡支店  
(株)コメットカトウ 九州営業所  
タニコー(株)九州事業部  
(株)TOSEI 九州支店  
(株)中西製作所 九州支店  
西日本ステンレス工業(株)  
ニチワ電機(株)福岡営業所  
(株)日本エコテック  
日本洗浄機(株)福岡営業所  
日本調理機(株)九州支店  
(株)ネオシス 本社工場  
パナソニック産機システムズ(株)九州支店  
福島工業(株)西日本支社  
(株)フジマック 福岡営業部  
ホシザキ北九(株)  
細山熱器(株)福岡営業所  
(有)丸枝  
(株)マルゼン 福岡支店

### ●長崎県

(株)長崎日調

### ●大分県

(株)中栄工業

### ●宮崎県

(有)丸一厨房

### ●鹿児島県

(株)第一食器  
ホシザキ南九(株)  
メイワ冷熱工業(株)

## 賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)  
ADEKAクリーンエイド(株)  
S・TEC(株)  
大阪ガス(株)  
岡山ガス(株)  
関西電力(株)  
キッチン・バス工業会  
西部ガス(株)  
シーバイエス(株)  
四国電力(株)  
商工サービス(株)  
仙台市ガス局  
中央職業能力開発協会  
中国電力(株)  
中部ガス(株)  
中部電力(株)  
東京ガス(株)  
東京サラヤ(株)  
東京電力(株)  
東邦ガス(株)  
東北電力(株)  
一般財団法人日本ガス機器検査協会  
一般社団法人日本ガス協会  
一般社団法人日本能率協会  
一般社団法人日本フードサービス協会  
広島ガス(株)  
北海道ガス(株)

<http://www.jfea.or.jp>

■本号掲載広告企業名

㈱AIHO	後6
㈱アクシー	後2
アサヒ装設㈱	前7
東産業㈱	前6
㈱上野製作所	後4
㈱大道産業	後4
オザキ㈱	前7
三和厨理工業㈱	前5
スギコ産業㈱	後2
㈱タチバナ製作所	前4
東京ガス㈱	表4
㈱中西製作所	前3
ニチワ電機㈱	前2
日本洗浄機㈱	表2
日本調理機㈱	表3
(一社)日本能率協会	後1
福島工業㈱	前1
㈱フジマック	後3
細山熱器㈱	前8

(50音順)

■広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	毎月	隔月・3カ月	単発
普通1頁(A4/4色刷)	80,300	84,400	87,500
普通1頁(A4/1色刷)	59,700	63,800	66,900
普通1/2頁(A4/4色刷)	41,700	47,900	54,000
普通1/2頁(A4/1色刷)	30,900	36,000	41,200

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●中国のアリババグループは11月11日だけで1兆8,000億円を売り上げたそうだ。その勢いは海外にも伸びており、2015年の流行語大賞は、外国人による日本での「爆買い」であった。●観光庁の統計によると一人当たりの買い物代は中国人の12万7,443円だそうだが、訪日外国人旅行者数のトップは台湾283万人と韓国276万人、一人当たりの旅行支出総額はベトナムの23万7,688円、逆に日本人の海外旅行者は前年比3.3%減だそうで、数十年前の「NOKYO」やらバブル期に海外のブランド店に行列を成していた勢いはない。●訪日観光客が増えた半面、宿泊施設不足から、今は数千円で宿泊できるビジネスホテルが値上げされるのではという声もある。もうしそうなったら、海外の観光地ではおなじみの現地人向けと観光客向けの二重価格でも設定してくれないと、安月給の身では気軽に旅行もできなくなってしまふ。既に国内でも、外国人に特化した日本人お断りの店が出始めているのを見ると、笑いごとではないかもしれない。●こういう状況を見ると、かんべむさし『ポトラッチ戦史』を思い出す。ネイティブアメリカンの風習であるポトラッチ……要は贈り物、資産の棄損を行って自分の権勢と相手への敬意を示す行為がコロンブスによって世界に広められた世界を描いた作品で、最終的に各国は競って自国の資産と国民を破壊して滅びてしまう。●面子の張り合いに付き合わされて命と財を失い、やせ我慢のまま滅びて行く国民の姿は哀れであったが。

# 厨房

平成28年1月5日発行

第53巻／第1号 (No.559)

発行人 渡辺恵一  
 編集 工業会広報編集委員会  
 広報担当副会長 中川幹夫  
 広報編集委員会委員長 深澤及  
 広報編集委員会委員 寺部良洋／水上強  
 精松弘充／三島博史  
 安藤哲夫／福田敦  
 大川里枝  
 地方編集委員 吉田義一(北海道)  
 沼野章久(東北)  
 小木曾誠(東海北陸)  
 堀之内健士(関西)  
 福井正晃(中四国)  
 小野富生(九州)  
 挿絵 春兆

発行所 一般社団法人 日本厨房工業会  
 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
 厨房機器会館内  
 TEL(03)3585-7251 FAX(03)3585-0170  
 印刷 伊坂美術印刷株式会社  
 〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5  
 THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。  
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価432円(税込) 毎月1回5日発行  
 年間購読 5,184円(税込)  
 半年購読 2,592円(税込)

セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

# 16th 厨房設備機器展

## Japan Food Service Equipment Show 2016

### 食を支える厨房イノベーション

# 厨房設備 機器展



会期 **2016.2.16(火) ▶ 19(金)**

10:00~17:00(最終日16:30まで)

会場 **東京ビッグサイト 東展示棟**  
(有明・東京国際展示場)

主催：一般社団法人日本厨房工業会 一般社団法人日本能率協会

後援：経済産業省 国土交通省 文部科学省 厚生労働省 農林水産省

東京都 日本商工会議所 (以上申請予定)

## 皆さまのご来場をお待ちしています!

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

合同開催

44th

### 国際ホテル・レストランショー

HOTERES JAPAN

37th

### フード・ケータリングショー

## 来年2月は、業界関係者必見の 各種セミナーが多数開催 されます。



### 詳細は随時公式ホームページをチェック!!

入場料が無料となる事前登録は、12月(予定)から公式ホームページ上で行います。

詳しい情報は、WEBで! **H CJ**   <http://www.jma.or.jp/hcj/>

エイチシージェイ

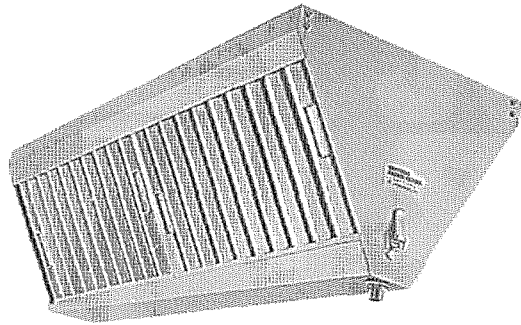
問い合わせ先

**H CJ三展合同事務局** 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076 E-mail:hcj@convention.jma.or.jp



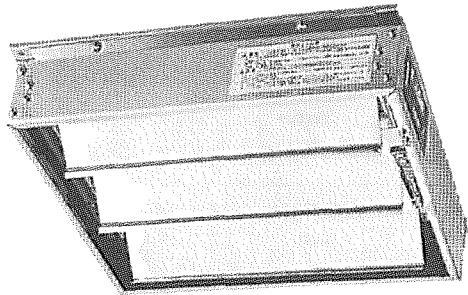
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー  
**BFガードII**  
 BF GUARD II



●特長

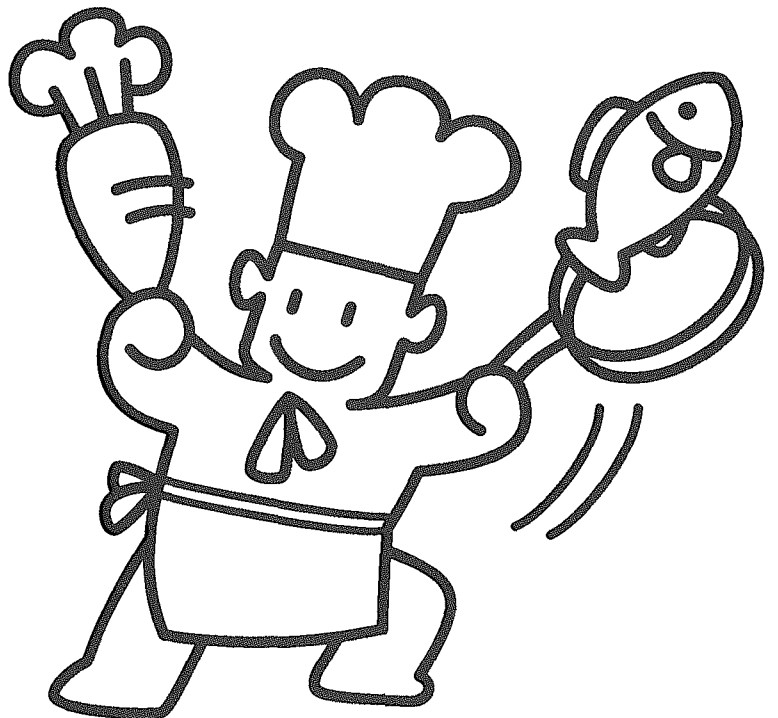
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



**スギコ産業株式会社**

■製造元

本社 0256(86)3711(代) 大阪支店 06(6767)3611(代) 新潟営業所 025(224)2177(代)  
 ショールーム インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp  
 E-mail: sugicohn@sugico.co.jp 名古屋営業所 052(979)6181(代) 広島営業所 082(871)0037(代)  
 東京支店 03(3537)1951(代) 札幌営業所 011(785)9119(代) 福岡営業所 092(621)2021(代)  
 仙台営業所 022(236)6525(代) 熊本営業所 096(340)0010(代)



# fujimak

## 最高のパフォーマンスを発揮できる これからの厨房空間を創造する

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”として

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、

きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々。使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、

業務用厨房機器総合メーカーのパイオニアとしての、確かな技術で

お客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。



業務用厨房機器総合メーカー

株式会社フジマック

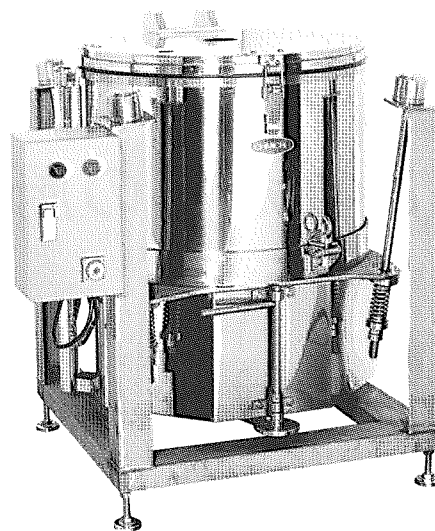
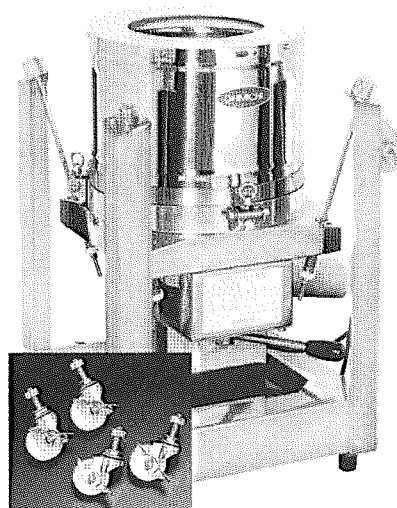
[www.fujimak.co.jp/](http://www.fujimak.co.jp/)

- 本社: 東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791
- 北海道事業部 011-667-3351
- 東北事業部 022-788-4431
- 北関東事業部 048-864-6301
- 東京事業部 03-3434-3731
- 横浜事業部 045-841-0202
- 名古屋事業部 052-991-3271
- 近畿事業部 06-6338-0710
- 中四国事業部 082-850-3322
- 九州事業部 092-431-4664
- 海外事業部 03-3434-6662

**フジマック 365日サポート体制** ■ 国内全域をカバーする、地域に密着したサポート体制。きめの細かいメンテナンスサービスを提供しています。

# 移動

ができる脱水機なら設置場所にもう悩む必要はありません。  
移動ができれば清掃も簡単確実

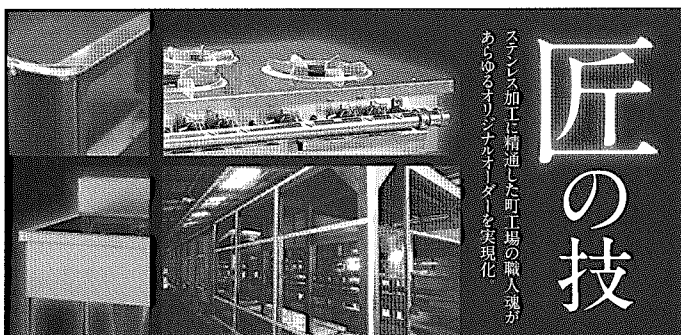


## 株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

Tel 027-243-5522 Fax 027-243-1719

URL <http://www.ohmichi.co.jp>



ステンレス加工に精通した町工場職人魂が  
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

# 匠 の 技

## 「食」を知り尽くした 名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで  
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



### スーパーアルカリオン洗浄水 生成装置組込シンク ALSINK (アルシンク)

pH12.5のスーパーアルカリオン水を生成。  
水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能。

## ウエノで理想の厨房へ 上野製作所 Webサイトにてプロダクトレポートを公開中!

上野製作所は、オーダーメイドの厨房機器で理想の厨房づくりをサポートする、ステンレス加工に精通したプロフェッショナル企業です。厨房をさらに使いやすい効率的な空間へ、引き継がれた職人技でさまざまなオリジナルオーダーを実現化します。Webサイトに詳しい最新情報を掲載していますので、ぜひご覧ください。

信頼に応えるウエノクオリティ  
UENOプロダクトレポート

職人の魂と技術を継承しながら、さらに新しいものづくりへと進化し続ける上野製作所の製作現場レポートをWebサイトで公開中!!

詳しくは

# www.hiserv-ueno.co.jp



携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



## 厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー 株式会社上野製作所

〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16  
TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219

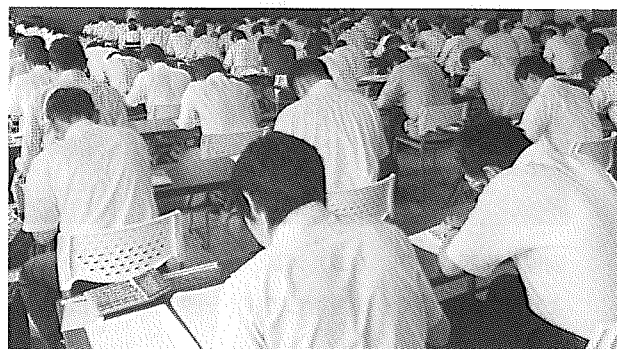


# 業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

## 厨房設備士とは？

厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

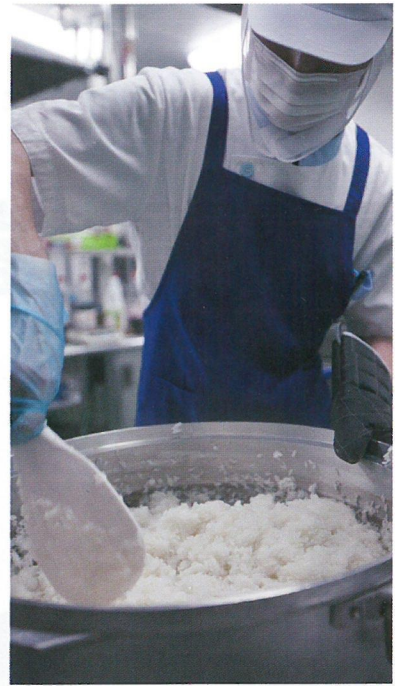
**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、  
知識の証。

**JFEA** 厨房設備士の資格認定は、  
Japan Food Service Equipment Association  
一般社団法人日本厨房工業会  
が行っております。





# PROFESSIONAL USE AIHO

「おいしい」を支える、アイホーの業務用厨房機器。



調理、炊飯、加熱、冷却、消毒、保管、あらゆる厨房機器を取り揃え、プランニングから、施設稼働、メンテナンスまで、より良い厨房づくりを目指して、トータルにお手伝いいたします。

**AIHO** 株式会社 **AIHO**

AIHOブログ更新中!!

本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入 60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510 <http://www.aiho.co.jp/>

支店	札幌・東京・名古屋・大阪・九州(福岡)
営業所	盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉(さいたま)・千葉・多摩(八王子)・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・長崎・大分
代理店・特約店	青森・仙台・鶴岡・郡山・土浦・前橋・新潟・中央市・駒ヶ根・静岡・岐阜・富山・金沢・松坂・赤穂・和歌山・広島 松江・山口・高松・高知・松山・熊本・宮崎・鹿児島・那覇
海外	中国(北京・上海)・韓国(ソウル)



愛知ブランド  
企業認定  
認定番号227



ISO9001 認証取得  
本社・本社工場  
No.YKA0200499



# 日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

## Consulting

設計力

## Design

製品力

## Products

メンテナンス力

## Maintenance

**NITCHO**

# 日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格ISO9001認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

[www.nitcho.co.jp](http://www.nitcho.co.jp)

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野 新潟  
浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄





東京ガス「厨房相談室」スタート。厨房に関することなら、何でもご相談ください。

厨房の未来を変えるために、厨房の夢をかなえるために。

東京ガスの「厨房相談室」がスタートしました。ここでは、ひとりひとりにひとつひとつ、最適な厨房環境をご提案します。経営者の声に耳を傾け、料理人の夢に寄り添い、ユーザーの美味しい笑顔を想像しながら…。

それができるのは、私たち東京ガスだと信じています。

東京ガス株式会社 都市エネルギー事業部 厨房相談室  
〒105-8527 東京都港区海岸1-5-20 TEL.03-5400-7777

厨房相談室 検索

