

厨 *Chu bou* 房

2016
No.560

2

FEB



H C J 2 0 1 6

第16回厨房設備機器展開催概要

第37回厨房設備通信教育

受講者募集のご案内

2016年新春賀詞交歓会

2015年版

「業務用厨房機器に関する実態調査」

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

70L 大容量のガス式 スニープウォーマー



- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スニープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スニ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、スニープ容量スケールつき。

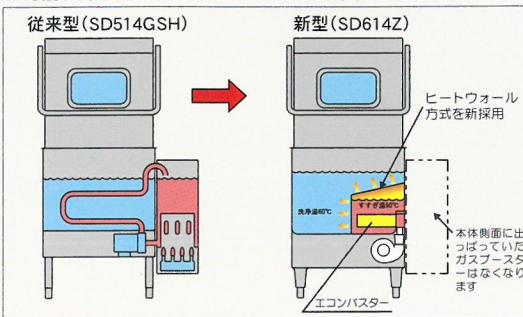


SWD503G

エコンバスター燃焼加熱のしくみと特長

- 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」は大阪ガス株式会社、「エコンバスター」は細山熱器株式会社の特許商標です。
※本製品は東京ガス株式会社、細山熱器株式会社との共同開発品です。



涼 涼しい厨房を実現します



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(ラーメン・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りなく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)のダイヤル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。かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出しダイヤルを押してどっぷりに注ぎ出します。



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
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。

www.n-sen.com

本社 大阪営業所 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
名古屋営業所 名古屋市中区猪高台1-1324 ☎052(772)7255
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660
新潟営業所 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。

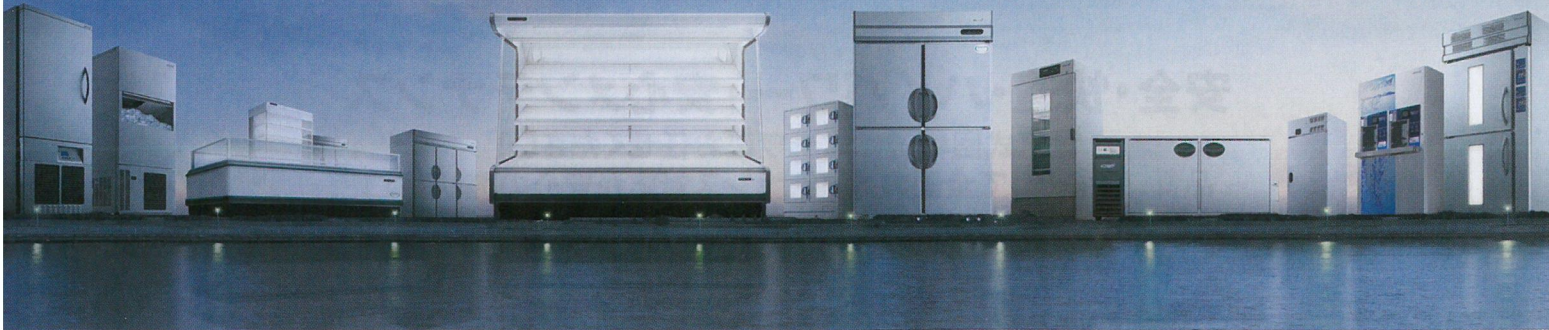
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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 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 排水ドローコック
- E 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/>

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 愛知県名古屋市中東区高針台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)

横濱営業所 ☎(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。

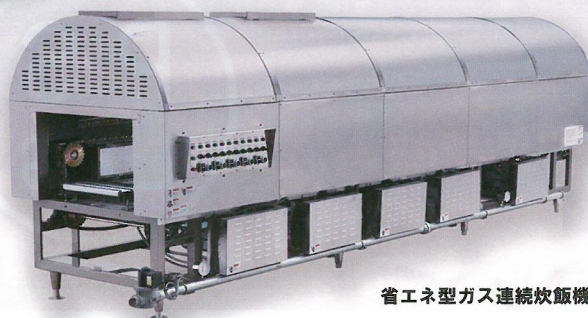
「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機



《電気式半自動炊飯システム》

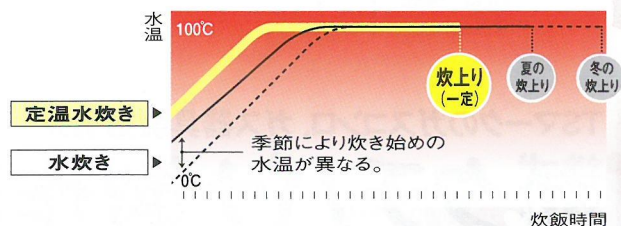


省エネ型ガス連続炊飯機



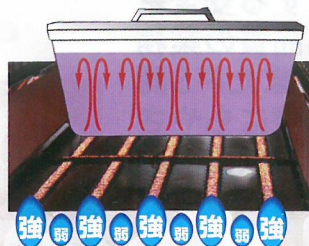
四季を通じて美味しく省エネ

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

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 ばが 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



電気ブレイジングパン
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



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... 日本の社会が、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

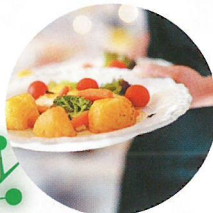
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp



地域に根ざした
きめ細やかな
サポート体制



厨房のすべてに
精通した
人材の育成



モノづくりの原点
「お客さまの声」

技術と創造力で応える
今、求められる
製品づくり



お客さまのニーズに
応える
メニュー開発

ホシザキの「育つ厨房」

「食環境」に対するニーズが多様化するなか、ホシザキはお客さまのためにどうあるべきかを考え行動しています。お客さまの声に耳を傾けることは常に食の現場に視点を向けることであり、すべての創造の基盤となります。例えば、きめ細やかなサポート体制や、お客さまとフードコンサルタントによるメニュー開発もその一部。

モノづくりの原点、それはお客さまの声。
これからもホシザキは、お客さまと共に「育つ厨房」を支え続けます。



HCJ2016 第16回 厨房設備機器展 <http://www.jma.or.jp/hcj/jp/>
会場=東京ビッグサイト 日時=2016年2月16日(火)~19日(金) 10:00~17:00(最終日は16:30)

ホシザキのブースでお待ちしております
【東1ホール 1-R13】
※詳しくはホームページをご覧ください

HOSHIZAKI
<http://www.hoshizaki.co.jp>

ホシザキ電機株式会社

本社/〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562)97-2111
東京/〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 (03)5791-8021
大阪/〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06)4792-5501

CALL ME!
HOSHIZAKI

436カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2015年6月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011)841-4433 ホシザキ東京株式会社 (03)5791-8001 ホシザキ京都株式会社 (06)6762-5351 ホシザキ北九株式会社 (092)471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022)728-9511 ホシザキ湘南株式会社 (045)650-6121 ホシザキ阪神株式会社 (06)6886-5691 ホシザキ南九株式会社 (099)813-0007
ホシザキ北関東株式会社 (048)660-2311 ホシザキ北信越株式会社 (076)240-2266 ホシザキ中国株式会社 (082)293-9451 ホシザキ沖縄株式会社 (098)861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03)3943-6201 ホシザキ東海株式会社 (052)563-5581 ホシザキ四国株式会社 (087)811-5610

※カタログをご希望の方は、住所・氏名・業種と必ず電話番号をご記入の上、ホシザキ電機(株)本社営業部 広告宣伝課 宛にご請求ください。

日本食の美味しさを世界へ



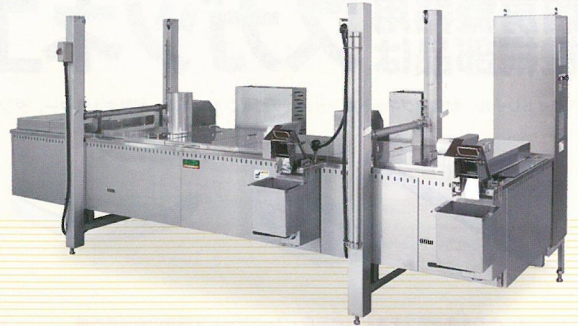
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

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&CO₂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
ワイドレンジバー
OZL-1500EC**

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

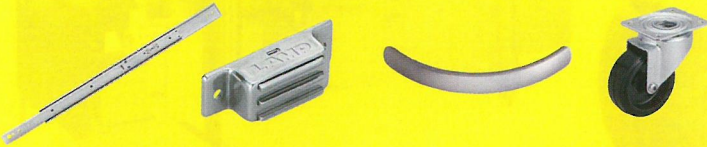
本社	〒130-0025 東京都墨田区千歳1-3-7	☎(03) 3633-1291(代表)	FAX(03) 3632-1291
名古屋営業所	〒468-0011 名古屋市天白区平針2-804	☎(052) 802-8861(代表)	FAX(052) 802-8883
大阪営業所	〒533-0013 大阪市東淀川区豊里4-15-9	☎(06) 6321-1205(代表)	FAX(06) 6321-0699
福岡営業所	〒812-0014 福岡市博多区比恵町3-23 (スタジオYビル)	☎(092) 474-0801(代表)	FAX(092) 474-0805

- ガスレンジ
- コンパクションスチームオープン
- コンパクションオープン
- 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
- はがみレンジ
- 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
- サラマンダー
- 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

厨房機器は、 部品で変わる

厨房機器用 機構部品は スガツネ工業

スライドレール、耐熱マグネットキャッチ、デザインハンドル、耐熱キャスター、ダンパーヒンジ... etc



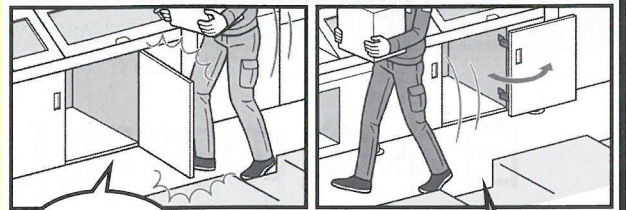
セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第16回 **厨房設備機器展**

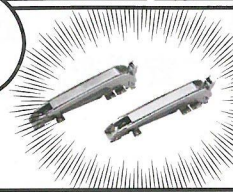
スガツネの小間
東3ホール
3-U22

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

スガツネ <http://www.sugatsune.co.jp/>



狭い通路で
邪魔になる
開き扉も...



このモノフラット
リンクスヒンジにすれば
邪魔にならず
開口ひろびろ!



モノフラット リンクスヒンジ

詳細は厨房設備機器展にてお確かめください!

SUGATSUNE スガツネ工業
LAMP 印の機能&デザイン金物メーカー

お問合せ先 (テクノフィールド事業部) TEL: 03-3851-1122 (代) / FAX: 03-3861-1621 / E-mail: tecf1@sugatsune.co.jp
〒101-0032 東京都千代田区岩本町 2-17-9 / 国内拠点: 仙台、神奈川、名古屋、京都、大阪、福岡 / 海外拠点: 中国、米国、英国、インド

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで...

一般社団法人 **日本厨房工業会**

本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL.03-3585-7251(代) FAX.03-3585-0170

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。

高麗 学生の頃からおいしいものを食べに行くのが好きで、大学時代は女子5人くらいで、日夜レストランやバイキングに行っていました。進路を決める時、好きなことを仕事にしたいと思うようになり、管理栄養士の資格を取ろうと決めました。中学校から私大の附属校に通っており、大学に管理栄養士選考コースがあったのも選んだ要因だと思います(笑)。卒業後は特別養護老人ホームにて管理栄養士として勤めていましたが、朝は4時・5時から勤務し、定時に帰れることはほとんどありませんでした。働く人にも優しく、安全でおいしい食事が出せたらいいのにな……と思ったのが、厨房機器に興味を持ったきっかけでした。問題を抱える厨房で働く方の力になりたいという思いが捨て切れず、転職を決意しました。面接では半分くらい食べ物の話をしていた記憶があります(笑)。



お仕事の内容は？ やりがいは？

高麗 弊社は「TRANSTORAGE」をキーワードに、五つの業界において製品を提供しています。私はその中の一つ「FOOD TRANSTORAGE」業界に属しており、「温冷配膳車」や「ニュークックチル対応再加熱カート」の販売に特化した仕事をしています。展示会でのデモンストラレーションや、外部向けに開催しているセミナー、実際に機



お仕事中の高麗さん。

器の購入を検討されているお客さまや、導入していただくお客さまのもとへ伺い、クックチルの導入からアフターフォローまでサポートしています。お客さまのもとを訪問する機会もあり出張が多いため、会社ではレアキャラになっています。実際にお客さまの困っていることが解決でき、お客さまに喜んでいただけた瞬間に、この仕事を選んで良かったと感じます。



今後のあなたの夢を教えてください。

高麗 入社してまだ1年経っていないので、毎日が勉強！ 勉強!! です。今はまだまだ私の知識不足のため、先輩と一緒に動いていただくことが多いのですが、1日も早く一人前になることが当面の目標です。お客さまから信頼されるようになるのはもちろんのことですが、展示会やセミナーでは企画から携って行ける会社なので、もっといろいろなアイデアでお客さまに喜んでいただける仕事がしたいと思っています。プライベートでは「ワインエキスパート」という資格を取得したいと思っています。死ぬまでに一度、フランスのぶどう畑を眺めながら「DRC ロマネ・コンティ」を飲むことが夢です。

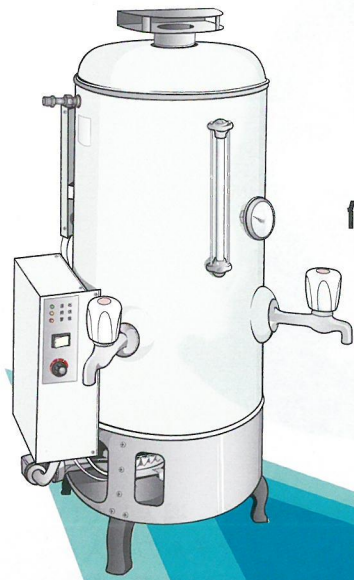
職場の方からエール

高麗さんはまだ入社して1年足らずですが、持ち前の明るさと優しさで、社内でもすっかりマスコットの存在を確立しています。メニュー開発の料理を試食しましたが、とてもおいしかったです。コンサルタント室の業務では営業担当者やお客さまからさまざまな問い合わせやご要望を寄せられますが、一所懸命に対応し、前向きに仕事に取り組む姿勢にはいつも感心させられます。ワインの飲み過ぎにはくれぐれも気をつけて、これからもがんばってください。

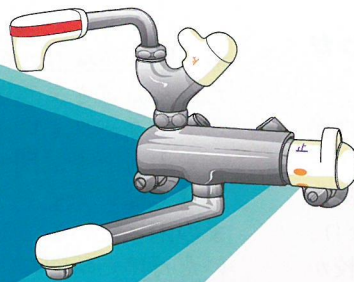
(マーケティング開発部 吉川 弘治)

給湯 質

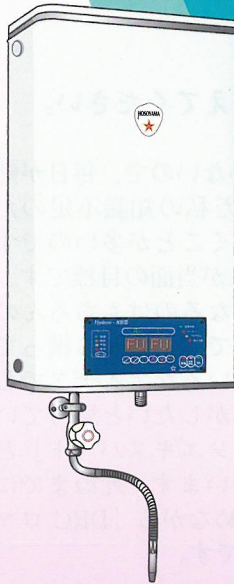
HOSOYAMA



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

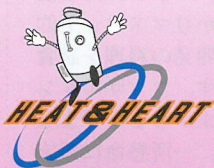
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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 貞方ビル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

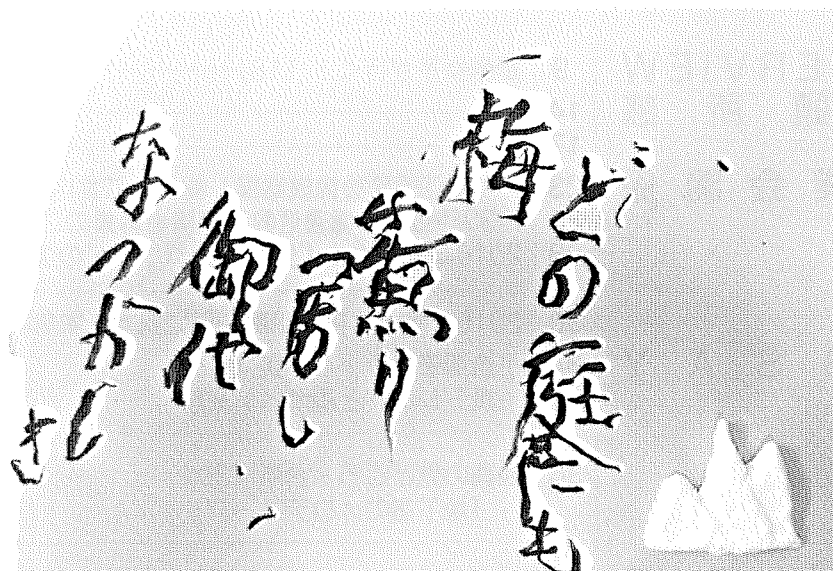
CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(18) ————— エレクター(株)
年頭所感	14	————— 経済産業大臣・林 幹雄
	17	————— 国土交通大臣・石井啓一
工業会関係	23	「第16回厨房設備機器展」開催のご案内
	26	第37回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
	28	2016年は日本食人気とインバウンドの流れに乗りたい ————— 2016年新春賀詞交歓会
	30	2015年版「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨
ESSAY	34	小倉朋子の食・心・美(32) 食トレンドと両サイド見解 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
	36	映画の見どころ・台所(20) 『地下室のメロディー』 ————— 斉田育秀
誌上講義	38	これからのフードサービスマネジメント(8) 「支援部」とはどんなことをするところか？ ————— 亜細亜大学経営学部 茂木 信太郎
厨房業界	46	フードビジネスコンサルタント魂(17) 「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(8) ～「炉端焼き居酒屋」 ————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏
企業訪問	50	会員企業が語る！(95) ————— タニコー(株)
厨房業界関連情報	52	最新外食トレンド2016(2) 平成27年の外食業界を振り返って ————— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳
	12	陶俳画 [梅]
	13	巻頭によせて [若者の〇〇離れ] ————— (株)明城製作所 井上浩希
	27	工業会だより
	54	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	56	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	58	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
	60	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	62	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



どの庭にも梅薫り居し御代なつかしき

アパートや集合住宅が普及してしまった現在では見られないが、以前、ほとんどの家が、一戸建ての独立した木造の日本家屋だった。そしてそれが一般的庶民の間でも、山の手の住宅地では相応のものを、わがものにしていくようだった。

そうした家々では、例え僅かでも季節を楽しみ日々の心を潤す、好みの庭を持っていた。

一つには、裏山に続く寺社の境内が宅地に解放された、比較的安価に入手できた時代。まさに目出度き君が御代だったのだ。

そんな庭には、古来からの柿と並んで梅が多かったようだ。

目出度く新春を迎えようという縁起と、実梅や梅干しで、目だけでなく口からも楽しんでいた、心豊かな豊穣の御代。そんな古の聖の御代を懐かしむ人々には、二月、梅、と並べば、当然浮かんで来る懐かしい催し。そう、紀元節だ。雲に聳える高千穂のの歌でも馴染んだ紀元節だ。高千穂はもちろん、天孫降臨の舞台。神話の世界にまで辿って、天皇ご一家を慶祝する賛歌の一つだ。

若者の〇〇離れ

(株)明城製作所 井上 浩希

昨今のメディアにて取り上げられている事柄の中に、「若者の〇〇離れ」という言葉があります。多種多様でさまざまな業種に飛び火している言葉ではありますが、飲食においては酒離れ、米離れ、魚離れなどが挙げられます。若年層の飲食にかける意識は年々右肩下がりになっているのではないのでしょうか。

私自身趣味で今何かと世間をにぎわしているラグビーをしています。社会人ラグビーを趣味として活動して10年以上になり、選手以外にもさまざまな業務をするようになりました。毎週日曜日は近くの河川敷で老若男女問わず、力いっぱい走り回っております。年1回は安全面の講習を受けに行ったり、勝ち負けについてチーム内で話し合ったり、今後の方向性を協議したりと、1年中趣味とはいえ、真剣に向き合っているつもりです。

ですが安全面やスポーツ性、クラブ運営などのして来たことを、今度は次世代に引き継がなければなりません。

このような時に自ら進んで責任ある場所に来ようとする若者が近年非常に少ないことが見受けられますし、皆一様に煩わしいことは避けたいのが本音だと思いますが、どこにたどり着くこともなく停滞している若者への憂いというものがあります。

ですが若者と言われる世代には、それなりの理由があります。今の30代以下の人々は就職難や低賃金といった時代背景があり、高度経済成長期のしわ寄せが現在起こっているのではないのでしょうか。働き盛りの平成25年における20代後半の平均年収が339万円であり、厚生労働省発表の初婚年齢が約30歳となっているので、数字から考えても消費を抑えているのは明白です。先立つものがないため、コンパクトに生活様式を変化して行くしかないのです。そういった感情が二の足を踏む人間にしています。守り伝えて行きたい伝統や文化、または仕事や趣味に影響が出て来てしまいます。ですが、高度経済成長期以前の若者は、このままではいけないと、どこかで一念発起したことから今の豊かな日本があることについても、感謝の念に満たされています。

時代により常識や価値観も変化して行きます。40代や50代の方も、昔は若年層であったように、今現在の活者はさらに下の世代の方に常識や価値観の違和感を覚えることでしょうか。時代により変化する事柄を認識し、客観的に「今」を見つめ続ける必要があります。現在の若者と呼ばれる世代も、それを肝に銘じて年を取ることが大切ではないでしょうか。



平成28年経済産業大臣年頭所感



経済産業大臣
林 幹雄



平成28年の新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。新年を迎えるにあたり、経済産業政策の諸課題と意気込みについて一言申し上げます。

(福島復興)

はじめに、福島第一原発の廃炉・汚染水対策と福島の復興は、経済産業省が担うべき最も重要な課題です。

東日本を襲った大震災から3月で丸5年となります。昨年9月には全町避難となっていた楢葉町ならはまの避難指示が解除されました。今後も被災事業者の事業再開に向けた官民合同チームによる支援、イノベーション・コースト構想の着実な具体化、企業立地による雇用創出などを、関係者一丸で進めてまいります。

福島第一原発の廃炉・汚染水対策については、昨年9月にサブドレンが運用開始、10月には海側遮水壁の閉合が完了しました。引き続き、中長期ロードマップに則り、国も前面に立って安全かつ着実に対策を進めてまいります。

(「希望を生み出す強い経済」の実現)

第二に、「希望を生み出す強い経済」の実現です。政府が掲げる「一億総活躍社会」は、日本の構造的

な課題である少子高齢化に真正面から挑む、未来を見据えた新たな国づくりです。中でも、戦後最大となる名目GDP600兆円の達成に向け、「希望を生み出す強い経済」を生み出すことは経済産業省の大きな使命です。

我が国はデフレ脱却までもう一息のところまで来ています。昨年末に取りまとめた税制改正大綱では、経済の好循環を確実なものとするため、「法人実効税率20%台の来年度からの実現」と、史上初の「固定資産税の投資促進減税の創設」を決めました。

企業の皆様には、これらの措置を活用した設備・技術・人材に対する投資への点火と、3巡目の賃上げに向けた最大限の努力、あわせて、取引先企業に対する仕入れ価格の上昇等を踏まえた価格転嫁を改めてお願いします。

強い経済を生み出すためには、企業の生産性を抜本的に高める必要があります。世界に先駆けた第4次産業革命の達成に向け、イノベーションを加速し、それを支える人材への未来投資を拡大してまいります。

昨年から、自動走行、ロボット・ドローン、医療・健康などの幅広い分野で産業の未来像を議論し、「IoT推進コンソーシアム」で先駆的事業を後押ししてまいりました。本年は、産業構造や働き方の変化の方向性を提示した「新産業構造ビジョン」の議論を通じ、大胆な変革に取り組んでまいります。

産業を支えるサイバーセキュリティの確保も重要な課題です。情報処理推進機構（IPA）の知見を活用し、独法等の対策強化や電力等の重要インフラ産業における対策強化に取り組んでまいります。

イノベーションを加速するためには、技術・人材の流動化に加え、海外トップ人材や投資の呼び込みによって、世界に開かれた拠点を形成することが必要です。例えば、再生医療の分野では、世界最先端の研究開発と大胆な規制緩和により、世界中から人材が集まっています。研究者のみならず、起業家、IT等の高度人材の大胆な獲得に向け、アジアの教育機関と連携した人材育成を進めるとともに、対日直接投資の促進により「内なる国際化」を進め

ます。

また、こうした施策による研究開発の成果を市場開拓に繋げるべく、知財戦略の強化や、我が国発の国際標準獲得に努めてまいります。

これらに加え、全国津々浦々の中堅・中小企業の皆様にも地域経済を牽引していただく必要があります。サービス業等の事業分野ごとに生産性向上のための指針を策定し、きめ細やかに支援する仕組みを新たに作ります。なお、消費税の軽減税率制度の導入にあたっては、事業者の円滑な準備に向けて全力を尽くします。

(通商交渉の果実を活かした経済発展)

第三に、通商交渉の果実を最大限に活かした経済発展の実現です。

昨年10月には、長期に及ぶ交渉の末にTPP協定が大筋合意し、12月には日本が議長国となり、先進国と途上国が参加する21世紀初の大規模関税交渉であるITA拡大交渉が妥結しました。これらの通商交渉による巨大な自由貿易圏の誕生は、多くの企業に新たな成長の機会を提供します。

特に、TPPを追い風に市場開拓・事業拡大を目指してがんばる中堅・中小企業をあらゆる段階で支援するため、JETRO・中小機構等の支援機関を幅広く結集した「新輸出大国」コンソーシアムの構築、コンビニエンス・ストアとJETROの連携強化等を進めてまいります。

TPPによって広がる市場獲得に向け、農商工が連携して取り組むことも重要です。「攻めの農業」への転換に向け、農商工連携による新商品開発や、物流の効率化、販路開拓等の取組を、関係省庁の叡智を結集して強力に進めてまいります。

インフラシステム輸出も海外市場獲得に向けた重要な取組です。先般、抜本的な制度拡充を行った「質の高いインフラパートナーシップ」を着実に実施し、2020年までに約30兆円のインフラシステムの受注を目指します。

海外展開だけではなく、急増する訪日外国人旅行者は、我が国経済の起爆剤となる存在です。

眠れる観光資源を開発し、世界に売り込む強靱な観光産業を育成するため、ファイナンスやまちづくり等の在り方について検討を進め、観光消費額の増加につながる外国人目線での観光拠点形成を行います。

今後も日EU・EPAを始め、RCEP、日中韓FTAなどの経済連携交渉と多国間・複数国間の取組を果敢に推進し、海外市場の成長を積極的に取り込んでまいります。

(責任あるエネルギー・環境政策の推進)

第四に、責任あるエネルギー・環境政策を推進してまいります。

昨年末、COP21で「パリ協定」が採択されました。先進国と途上国が立場の違いを越え、全ての国が参加する形で公平で実効的な枠組みが得られたことは、歴史的な転換です。今後、春までに地球温暖化対策計画を策定するとともに、エネルギー・環境分野における革新的な技術開発の強化を進め、我が国の強みを活かしたアジア・太平洋地域等での国際貢献を進めます。

また、今年は我が国がG7の議長国です。G7北九州エネルギー大臣会合を5月に主催し、世界のエネルギー安全保障と持続可能な発展に向けた議論をリードしてまいります。

国内では、本年4月から電力小売が全面自由化され、全ての家庭や事業所で、自由に電力会社や料金メニューを選べるようになります。「電力取引監視等委員会」の意見も踏まえつつ、引き続き「電力システム改革」を着実に進めます。

電力システム改革の実行、エネルギーミックスの実現に当たっては、エネルギーへの投資を大胆に拡大し、経済成長とCO₂排出抑制を両立していくことが重要です。このため、徹底した省エネと再エネの導入拡大を柱とする「エネルギー革新戦略」を今春までに取りまとめ、その後の成長戦略や地球温暖化対策計画の策定に貢献してまいります。

再生可能エネルギーについては、国民負担を抑制しつつ最大限導入を進めることが基本方針です。固

定価格買取制度の開始以後、3年間で導入量が倍増した一方で、顕在化してきた様々な課題に対応するため、制度の見直しを進めてまいります。

原子力発電所についても、引き続き、エネルギー基本計画に従い、いかなる事情よりも安全性を全てに優先させ、原子力規制委員会により新規制基準への適合を認められた発電所の再稼働を進めてまいります。また、自由な競争の下でも使用済燃料の再処理等を着実に進めるため、制度の見直しを進めてまいります。

高レベル放射性廃棄物の最終処分については、国が前面に立って取り組むとの方針の下、国民や地域に冷静に受け止められる環境を整えた上で、科学的有望地の平成28年中の提示を目指します。国民や自治体との対話を丁寧に重ね、着実に進めてまいります。

石油・天然ガスなど資源の開発と確保については、

昨年来の資源価格低迷ゆえ、我が国企業による投資が厳しさを増しております。積極的な資源外交とともに、JOGMECを通じた我が国企業への投資資金供給を進めてまいります。

(おわりに)

今年は、申年となります。猿は「魔が去る」に通じ、古来より病や悪いことが去り、縁起がよいとされています。また、申の字にイ（にんべん）を加えると、「伸」という字になります。デフレが去り、人の力が加わることで「伸」びていく、今年一年の日本経済にそのような期待をしております。

「希望を生み出す強い経済」の創出に向け、経済産業省で総力を挙げて取り組んでまいります。皆様により一層の御理解と御支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



新年のはじまりに当たって



国土交通大臣
石井 啓一



平成28年の新春を迎え、謹んでご挨拶を申し上げます。

昨年10月に第3次安倍改造内閣が発足し、国土交通大臣を拝命しました。今年も国土交通行政に対する皆様の変わらぬご理解とご協力をお願い申し上げます。

さて、昨年も、9月の関東・東北豪雨など、多くの自然災害が発生しました。これらの災害により犠牲となられた方々に対して謹んで哀悼の意を表しますとともに、被害に遭われた方々に心よりお見舞い申し上げます。被災地の皆様が、1日も早く元の暮らしを取り戻して頂けるよう、引き続き総力を挙げて取り組んでまいります。

東日本大震災の被災地では復興への確かな歩みが見られますが、今なお多くの方々が避難生活を続けておられます。今年3月には震災から5年が経過し、4月からは、「復興・創生期間」という新しいステージが始まります。復興の一段の加速化を図り、「実感できる復興」へとしっかりと取り組んでまいります。

大きな自然災害を始め、様々な事件があった昨年でしたが、「一陽来復」を願い、今年1年が丙申（ひのえさる）に相応しい、様々な事柄が前進していく年になるよう、国土交通行政を前に進めていきたい

と考えています。

まずは、観光です。昨年、訪日外国人旅行者数が1900万人台に達し、2000万人という目標達成が十分視野に入ってきました。政府を挙げて、次の時代に向けた新たな目標の設定に関する議論も始まりました。その達成に向け、官民総力戦で、受入環境の整備など観光立国の実現に向けた取組を推進してまいります。

また、我が国は人口減少時代を迎えましたが、社会のあらゆる生産性を向上させることで、経済成長を実現していくことができると思います。

そのため、まず、これまでの社会資本整備の進め方を大きく転換し、「賢く投資・賢く使う」インフラマネジメント戦略へ転換してまいります。わずかな投資で過去の投資効果が開花する「ストック効果開花プロジェクト」への重点投資や、社会資本整備のあらゆるプロセスにICT等を導入して生産性を高める「i-Construction」などを進めます。

また、建設産業やトラック事業など、今後中長期的に人手不足が懸念される産業界においても生産性が向上する様々な施策を講じます。

私は、今年を「生産性革命元年」とし、国土交通省の総力を挙げて、生産性革命に向けた取組を進めたいと考えます。

さらに、一億総活躍社会の実現も大きな課題です。国土交通省としては、三世代同居・近居への支援、高齢者向け住宅の整備加速などに取り組んでまいります。

また、3月末には、新たな住生活基本計画を策定します。本計画においては、「居住者」「住宅ストック」「産業・地域」の3つの視点から新たな目標を設定するなど、今後10年間の住宅政策の方向性を示してまいります。

5月には伊勢志摩サミットが開催され、9月にはG7長野県・軽井沢交通大臣会合を開催し、「自動車及び道路に関する最新技術の開発・普及」、「交通インフラ整備と老朽化への対応のための基本的戦略」等をテーマとして議論を行う予定です。いずれも我が国を代表する景勝地で行われ、日本の有する技術

や強みを活かして議論を主導し、日本の魅力を内外に発信できる絶好の機会でもあります。地元地方公共団体等とも連携しながら全力で会議の成功に向けて取り組んでまいります。

今年、国土交通省は発足から15年を迎えて、これまでの実績を糧とし、新しい時代への挑戦をスタートします。このため、私は、国土交通省の強みである現場力をしっかり活かして、その先頭に立って諸課題に取り組んでまいります。

【東日本大震災からの復興加速】

東日本大震災からの復興について、インフラ復旧、住宅再建、高台移転などの取組を一段と加速してまいります。

道路、鉄道など基幹インフラの復旧は着実に進んでおります。

常磐自動車道が昨年3月に全線開通したほか、復興道路・復興支援道路については、順次、開通予定年次が明確になってきており、全体の約7割で開通済み又は開通見通しが公表されています。例えば、平成31年のラグビーワールドカップ開催が予定される釜石は、平成30年度に花巻と高速道路で結ばれる予定です。

JR常磐線も、昨年3月に全線復旧の方針が決定され、特に、津波で被災した相馬～浜吉田間については当初予定より3か月前倒しされて、今年12月末までに運転再開することになりました。

住宅再建・復興まちづくりについても引き続き、「住まいの復興工程表」に沿って事業を着実に推進しており、今年度中に、災害公営住宅については約1万7000戸が、高台移転については約9000区画がそれぞれ完成する見込みです。

風評被害を払しょくし、観光による復興を加速化させていくことも非常に重要です。このため、昨年6月に認定した東北地方の広域観光周遊ルートの形成に向けた支援、東北観光の魅力を海外に発信する取組など、地域と連携して取り組んでまいります。今後も、現場の声を伺いながら、被災者の方々が1日も早く復興を「実感」できるよう、総力を挙げて

取り組んでまいります。

【国民の安全・安心の確保】

今後、気候変動の影響により水害・土砂災害の頻発化・激甚化が懸念されており、加えて、切迫する南海トラフ巨大地震や首都直下地震など大規模な地震・津波災害や火山災害等にも備えるため、防災・減災、老朽化対策をさらに強化する必要があります。

関東・東北豪雨を踏まえ、社会全体で洪水に備える「水防災意識社会」の再構築を図ってまいります。各地域において河川管理者、地方公共団体等からなる協議会等を新たに設置して減災のための目標を地域で共有し、住民目線のソフト対策への転換、「洪水を安全に流す」対策の着実な推進、氾濫した場合にも被害を軽減する「危機管理型」ハード対策の導入に取り組んでまいります。また、今年打ち上げる気象衛星「ひまわり9号」等により、気象観測体制を強化し、分かりやすい気象情報の提供に取り組んでまいります。

切迫する南海トラフ巨大地震や首都直下地震に対しては、「国土交通省南海トラフ巨大地震対策計画」及び「国土交通省首都直下地震対策計画」に基づき、想定される地震ごとの被害特性に合わせ、避難路・避難場所の整備、公共施設の耐震化、住宅・建築物の耐震化や不燃化、道路啓開体制の確保、緊急輸送道路等における無電柱化等、実効性のある対策を推進してまいります。また、火山災害に対しては、観測・監視体制の強化や迅速な情報提供に取り組んでまいります。

我が国の社会資本は、高度成長期以降に集中的に整備され、今後点検・診断、修繕・更新といった老朽化対策が必要となる施設が急速に増加すると見込まれています。

そこで、「国土交通省インフラ長寿命化計画」に基づき、計画的に点検・診断や修繕・更新などを行うとともに、産学官が一丸となって取り組むための「インフラメンテナンス国民会議」（仮称）の設置等により、世界に先駆けてメンテナンス産業の育成・活性化、さらには地域産業化を図ってまいります。

交通における安全・安心の確保は重要な課題です。踏切については、踏切事故が依然約1日に1件、約4日に1人死亡するペースで発生するなど踏切の安全確保が急務です。そのため、ソフト・ハード両面の幅広い対策を取り込んだ計画的な踏切対策を推進してまいります。また、海上交通の分野では、非常災害時における海上交通の機能の維持や、平時における安全性の向上及び船舶運航の効率化のため、湾内における一体的な海上交通管制を行う体制の構築を進めてまいります。

昨年は、残念ながら国民の皆様の身近なところで安全・安心を脅かし、信頼を損なうような事件が起きました。

建設工事の関連では、免震ゴム、基礎ぐい工事、落橋防止装置の溶接といった分野で次々と問題が明らかになりました。いずれも原因の究明、再発防止策の検討を急ぎ進めました。今年是对策を着実に実行し、国民の不安を払しょくし、建築物の安全性や建設工事に対する信頼を回復できるよう取り組んでまいります。航空分野では、急速な普及の一方で落下事案等安全面への課題が指摘されていた無人航空機について、基本的な飛行ルールを定めました。さらに、小型飛行機の事故が目立って発生した状況に鑑み、機体の点検・整備の確実な実施等による安全性向上のための必要な措置を講じてまいります。海事分野では、昨年7月の北海道苫小牧沖フェリー火災事故を受け、フェリー内の車両火災の適切な消火方法を乗組員に習熟させるなどの再発防止に取り組んでいます。自動車分野では、独フォルクスワーゲンの排出ガス不正問題により、排出ガス規制に対する信頼が揺らいでいる中、検査方法の見直しなど対応に万全を期してまいります。また、伊勢志摩サミットの開催に備え、海上警備を含むテロ対策にも万全を期してまいります。

今後も国民の安全・安心に直結する課題に対しては、迅速かつ着実に取り組んでまいります。

【我が国の主権と領土・領海の堅守】

尖閣諸島周辺海域では、依然として中国公船によ

る領海侵入が発生しているほか、外国漁船の活動が続いているなど、我が国周辺海域では緊迫した情勢が続いております。

海上保安庁では、我が国の領土・領海を断固として守り抜くという方針の下、戦略的海上保安体制を構築し、引き続き領海警備や外国漁船の取締り等に万全を期してまいります。さらに、海上保安政策課程の拡充等を通じ、法とルールが支配する海洋秩序の構築に向けて取り組んでまいります。

また、海洋権益の確保、海洋資源の開発に資する取組を推進してまいります。

【質の高い観光立国の実現】

観光は、急速な成長を遂げるアジアをはじめとする世界の需要を取り込み、日本の力強い経済を取り戻すための重要な柱です。

昨年11月には安倍総理を議長とする「明日の日本を支える観光ビジョン構想会議」を立ち上げました。この会議では、今後さらに増加していく訪日外国人旅行者の満足度を高め、リピーターとなってもらえるよう中長期的観点から総合的・戦略的に政府全体で推進していく施策について検討することとしております。併せて、今後も、「観光立国実現に向けたアクション・プログラム2015」の施策を始め、観光振興の施策を強力に実行してまいります。

インバウンドが急増する一方、その多くはいわゆるゴールデンルートに集中しています。このため、外国人旅行者を全国津々浦々へ呼び込むべく、昨年6月に全国で7つの広域観光周遊ルートを選定いたしました。今後、モデルルートの形成や地域資源の磨上げの取組に対して必要な支援を行ってまいります。

さらに、拡大しております外国人旅行者による旅行消費についても、外国人旅行者への消費税の免税制度について免税対象金額の引下げを行うとともに、地方での免税店拡大を進め、外国人旅行者の地方における地場産品の購入につなげていくことで、地域経済の活性化を図ってまいります。また、外国人観光客の地方への誘客を推進するため、地方空港

の国際線着陸料軽減を図ります。

併せて、地方空港等におけるCIQ体制の充実、無料公衆無線LAN環境の整備、多言語対応の強化など、外国人の受入環境の整備を促進してまいります。

加えて、今後外国人旅行者の急増に伴う宿泊施設需要に対応するため、関係省庁とともに民泊の適正なルールのあり方についても検討してまいります。

昨年は、クルーズ船による訪日外国人旅行者数が年間100万人を超え、当初の目標を5年前倒して達成することができました。我が国が掲げている観光立国の実現、地方創生にとってクルーズの振興は極めて重要であり、今後も港湾における受入環境の改善を図ってまいります。

【「賢く投資・賢く使う」インフラマネジメント戦略への転換】

これからの社会資本整備については、厳しい財政制約の下、限られた予算を最も効果的に活用する「賢く投資・賢く使う」インフラマネジメント戦略へ転換してまいります。

まず、ストック効果の高い事業を厳選し、重点投資（「賢く投資」）していく必要があります。例えば、今春開通予定の東九州自動車道の椎田南IC～豊前IC間の開通により、宮崎と北九州が直結することは、移動時間の短縮など生産性の向上等大きな経済効果が見込まれています。

次に、既存施設を知恵と工夫により最大限活用する「賢く使う」姿勢が重要です。例えば、首都圏の高速道路における新たな料金体系の導入や、ETC2.0を活用した効率的な道路利用を推進してまいります。また、住民の皆様のご理解を得て羽田空港の飛行経路の見直し等により空港処理能力を拡大する「賢い空港利用」を推進してまいります。

建設現場では、「i-Construction」、すなわちICTの新技术を活用して、測量・設計から施工、管理に至るまで全プロセスを通じた情報化、効率化等の取組を進めてまいります。さらに、建設技能労働者の経験が蓄積されるシステムの構築も推進してまいります。引き続き、建設技能労働者の処遇の改善を図

り、魅力ある職場環境を実現するとともに産業全体の生産性を高めてまいります。

こうした取組を着実に推進していくために、安定的・持続的な公共投資の見通しの確保に全力を尽くしてまいります。

【豊かで利便性の高い社会の実現】

今後、著しい人口減少が見込まれる地方圏では、地域が維持できなくなり、消滅する地方公共団体が数多く発生するのではないかという危機感があります。また、大都市圏においても今後、急速に高齢化が進むことが予想されています。これらの課題に対して、地域の特性や状況に応じながら施策と組織を総動員して対応してまいります。

まず、これからの人口減少社会を見据え、「コンパクト・プラス・ネットワーク」を具体化していく取組を進めます。関係省庁からなるコンパクトシティ形成支援チームなどの枠組を活用し、関係施策を連携させた支援の充実や、モデルとなる好事例の横展開を図るなど、地方公共団体の取組を強力に支援してまいります。また、昨年創設した鉄道建設・運輸施設整備支援機構による出資制度等により地域の公共交通ネットワークの再構築を図る取組を推進してまいります。

人口減少や高齢化に伴って生活機能維持が困難になってきている地域において、道の駅等にコミュニティバスやデマンドタクシーといった交通機関の結節点、働く場などの機能を持たせるなど、生活サービスを維持し、効率的に提供できる「小さな拠点」づくりを推進してまいります。

若年世帯・子育て世帯が望む住宅を選択・確保できる環境を整備するため、三世代での同居・近居等を推進してまいります。また、高齢者が自立して暮らすことができるよう、新しい高齢者住宅のあり方を提示するとともに、サービス付き高齢者向け住宅の需要に対応した供給等を進めてまいります。さらに、良質な既存住宅ストックの有効な活用や、既存住宅流通・リフォーム市場の活性化を図るとともに、空き家については使えるものは活用し、生活環境に

悪影響を及ぼすものについては、解体や撤去を進めてまいります。加えて、住宅団地の再生とその機会をとらえた福祉拠点の形成など、住宅地の魅力の維持・向上を進めてまいります。

昨年8月に改定された国土形成計画（全国計画）を受け、「稼げる国土、住み続けられる国土」の実現のため、全国8つの広域ブロックごとに、概ね今後10年間の戦略を示す広域地方計画を今年度中を目途に策定します。また、北海道の強みである食や観光を担う地方部の「生産空間」を支えるべく、今年春を目途に新たな北海道総合開発計画を策定します。併せて、各ブロックごとの社会資本整備重点計画を策定します。

奄美、小笠原をはじめとする離島や半島地域、豪雪地帯など、生活条件が厳しい地域に対しては、引き続き生活環境の整備や地域産業の振興等に対する支援を行ってまいります。

今後、生産年齢人口が減少する中で日本の経済を支える産業の担い手の確保・育成と生産性の向上は重要な課題です。

運輸分野においては、今後深刻化する人手不足や高度化・多様化する荷主・利用者ニーズに対応するため、物流生産性革命として、多様な関係者の連携によるモーダルシフトや物流拠点における輸送フローの円滑化等物流の総合化・効率化施策を推進してまいります。加えて、ビッグデータの活用による収益性の高いバス路線への再編、タクシー事業の効率化、活性化など生産性の向上につながる施策を推進してまいります。建設業や造船業などにおいても、建設技能労働者の適切な賃金水準の確保や社会保険の加入促進などにより処遇改善を図るとともに、教育訓練の充実強化、若者や女性のさらなる活躍を推進する取組や、ICTの活用など産業界を挙げて生産性の向上と担い手の確保・育成に向けた取組を進めてまいります。

【国際競争力の強化】

我が国の国際競争力の強化や成長戦略の実現を通じて、経済成長を促進していく必要があります。

東京、大阪など日本の経済を牽引する大都市においては、世界に引けを取らないビジネス環境・居住環境の整備により、国際競争力を大きく高めてまいります。また、海外企業の投資・立地を促進するとともに、都市開発の海外展開を推進するため、「日本版シティー・フューチャー・ギャラリー（仮称）」構想を東京都ともタイアップして、官民一体となって推進し、日本の都市の魅力を世界に発信してまいります。

三大都市圏環状道路、新幹線・都市鉄道、国際コンテナ・パルク戦略港湾、大都市拠点空港など、国際競争力強化に必要な人流・物流を支える交通ネットワークの整備や機能強化を着実に進めてまいります。

三大都市圏環状道路については、来年度に、圏央道の境古河IC～つくば中央IC間が開通することで、湘南から成田空港まで接続されるなど、引き続き、着実に整備を進めてまいります。

新幹線については、3月の北海道新幹線の新函館北斗開業を着実に実施してまいります。また、北海道新幹線（新函館北斗・札幌間）、北陸新幹線（金沢・敦賀間）及び九州新幹線（武雄温泉・長崎間）についても、政府・与党申合せに基づき、着実に整備を進めてまいります。本格的な工事の始まるリニア中央新幹線については、安全・円滑な工事実施に向けて適切に対応してまいります。さらに、首都圏の鉄道ネットワークの強化に向けた検討を進めてまいります。

国際コンテナ戦略港湾については、京浜港において今年度内の港湾運営会社の設立に向けた検討が進められているなど、「集貨」「創貨」「競争力強化」を三本柱とするハード・ソフト一体となった施策を講じてまいります。

民間活力の活用については、平成26年度から来年度を集中強化期間に設定しPPP/PFIに係る取組を加速化すると政府全体の方針を踏まえ、コンセッション方式の積極的な活用を進めてまいります。昨年12月に実施契約が締結された関西空港・伊丹空港コンセッション及び仙台空港コンセッションに

について、今年4月の関西空港・伊丹空港、7月の仙台空港の運営委託に向けた準備を着実に推進するほか、その他の国管理空港における活用も推進してまいります。また、浜松市下水道や愛知県道路公社有料道路のコンセッションについても着実に進展しております。

さらに、PPP/PFIの推進のため、産官学金の協議の場として「地域プラットフォーム」を今年度末までに全国8ブロックに形成し、地方公共団体における具体的案件の形成と横展開を図ってまいります。

日本経済の成長のためには、日本の高い技術力を活かした国際競争力のある産業を伸ばしていくことが重要です。昨年11月に初飛行が実現した国産旅客機（MRJ）については、設計製造国の立場から安全性審査を適確に実施してまいります。また、自動車の自動走行システムを実現させるための取組を推進していくとともに、国際基準の策定を日本が主導してまいります。

造船業においては、IoTやビッグデータ等を活用した先進船舶の開発とその普及方策を一体で実施する海運イノベーションを推進してまいります。加えて、海洋産業の振興に向けた海洋開発人材育成や国民の海洋への理解と関心の増進を図る取組も進めてまいります。

昨年は、インドの高速鉄道への新幹線システム導入に関する日印両政府間での協力覚書署名や、株式会社海外交通・都市開発事業支援機構（JOIN）によるテキサス高速鉄道など3事業への支援決定等の成果が得られました。インフラの海外展開は、海外の旺盛なインフラ需要を取り込み、我が国経済の活性化を図るため、政府をあげて取り組んでいる課題です。今後、地域・国別の戦略的取組を明確化した「国土交通省インフラシステム海外展開行動計画」を策定し、「質の高いインフラ」の更なる展開を推進してまいります。また、相手国に対するプロモーションについても、関係省庁と協力しつつ、より充実した対応を行うとともに、JOINなどのツールを活用し、関係機関とも連携しながら、大手から中小まで

我が国企業の海外展開を支援してまいります。

昨年10月の環太平洋パートナーシップ（TPP）協定の大筋合意を受け、政府として昨年11月に「総合的なTPP関連政策大綱」をとりまとめました。TPPはアジア太平洋地域において新しい投資・貿易のルールを作り、地域における経済の発展に大きく繋がる非常にインパクトのあるものです。国土交通省としても、TPPに対する国民の不安を払しょくすべく丁寧な説明を行いながら、真に経済再生、地方創生に直結させるよう取り組んでまいります。

昨年12月のCOP21で採択されたパリ協定を踏まえ、温室効果ガスを削減する「緩和策」と気候変動への「適応策」を両輪とした地球温暖化対策を推進してまいります。

【2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会への対応】

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催は、東日本大震災から復興した力強い日本の姿を示すとともに、世界を代表する成熟都市になった東京を発信する絶好の機会です。

大会の安全でスムーズな運営のため、交通、宿泊、会場及びその周辺地域などの快適性、安全性の確保とともに海上警備を含むセキュリティ対策に取り組んでまいります。

パラリンピックが開催されるということも大切です。これらを契機として、公共交通や公共施設等のバリアフリー化を通じた「人に優しいまちづくり」、 「心のバリアフリー」についても推進してまいります。

これらの取組を通じ、安全・安心で国民総参加による「夢と希望を分かち合う大会」の実現、そして次世代に誇れる「レガシー」を創出する大会にするとともに、大会の開催効果を地方につなげていくよう、取組を進めてまいります。

新しい年が皆様方にとりまして希望に満ちた、大いなる発展の年になりますことを祈念いたします。

HOTERES JAPAN
 44回 国際ホテルレストランショー
 37回 フード・ケータリングショー
 16回 厨房設備機器展

給食・弁当サービス業界に向けた展示会

第16回厨房設備機器展
 2016年2月16日(火)～19日(金)

外食・給食・中食・宿泊産業に
 特化した専門展示会



会場全景 (第15回厨房設備機器展)

(一社)日本厨房工業会は、国内最大規模の業務用厨房機器・フードサービス設備機器展示会「第16回厨房設備機器展」を、東京ビッグサイト(東京国際展示場)にて、2月16日(火)～19日(金)の日程で開催する。

この展示会は「HOTERES JAPAN 2016」、「第37回フード・ケータリングショー」と三展を合同開催するもので、「HCJ 2016」と総称され、ホテル・レストラン・給食業界をはじめとした、各業界の有力バイヤーや専門家約5万名強が集うアジア最大規模の展示会として広く知られている。

「第16回厨房設備機器展」のテーマは、「食を支える厨房イノベーション」である。製品や資料・デモンストレーションをご用意した各会員企業のブースの他、工業会ブースでは、業務用厨房機器基準や厨房設備士資格認定試験などの工業会活動をご紹介します

ると共に、会員コーナーを設置し、各メーカーの製品を展示する。

また、本年度についても、工業会主催のセミナーを開催し、さらに給食関係者向けの「給食セミナー」を開催する。

●日本厨房工業会ブース企画

◆(一社)日本厨房工業会会員コーナー〔工業会ブース内〕

出展企業(6社)：東産業(株)、伊東電機工作所(株)、(株)カジワラキッチンサプライ、桐山工業(株)、細山熱器(株)、山県化学(株)

◆業務用厨房設備機器基準

◆厨房設備士資格認定試験

◆日本厨房工業会活動紹介

◆会員コンシェルジュ

第16回厨房設備機器展開催に当たって

展示会実行委員会
委員長 古口 博之

2015年は国内消費が停滞した年でしたが、外国人観光客によるインバウンド効果と、彼らの日本食への興味が後押ししたのか、厨房業界は全体的に堅調な回復傾向を見せた年になりました。これら業界の好調を招いたのは会員各社と業界の不断の努力の賜物であり、第16回厨房設備機器展では、そういった会員企業の新製品やサービスなどの結実をご覧いただけると存じます。

工業会ブースでは、当工業会の各活動を紹介させていただく展示と各種出版物の頒布、会員企業のアピールの場として設置した会員コーナーといった、例年ご好評をいただいている展示を行います。

また、「食を支える厨房イノベーション～快適厨房の最新事例～」をテーマにした日本厨房工業会セミナーで会員企業5社、「給食設備の生産性向上」をテーマにした給食セミナーの日本厨房工業会主催枠で会員企業4社が講演させていただく予定です。

魅力的な製品・サービスに満ちた各出展企業のブースと共に、厨房業界の最新動向を本展示会でご覧いただければと存じます。皆さまには是非ご来場いただきますよう、お願い申し上げます。

●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」
- ◆講義内容：各企業より講師をお招きして講演を行います。全来場者を対象とした無料のセミナーですので、是非お申し込みください。(事前登録制)
- ◆開催日：2016年2月18日(木)
- ◆場所：東京ビッグサイト東1ホールHCJセミナー会場
- ◆受講料：無料
- ◆定員：70名
- ◆申込方法：事前登録制(定員になり次第締め切ります)。HCJ三展合同事務局ホームページ(<http://www.jma.or.jp/hcj/>)または当工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp/>)よりお申し込みください。

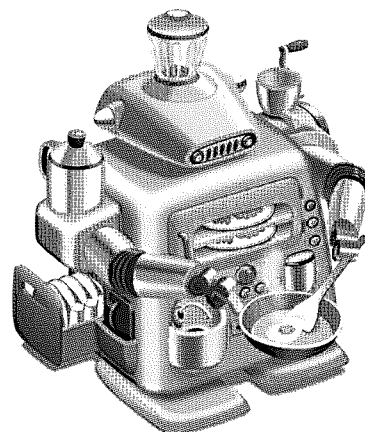
●給食セミナー(日本厨房工業会主催枠)

- ◆テーマ：給食設備の生産性向上
- ◆講義内容：各企業より講師をお呼びして講演を行います。無料のセミナーですので、是非お申し込みください(事前登録制)。
- ◆開催日：2016年2月19日(金)
- ◆場所：東京ビッグサイト 東3ホール給食セミナー会場
- ◆受講料：無料
- ◆定員：100名
- ◆申込方法：事前登録制(定員になり次第締め切り

ます)。HCJ三展合同事務局ホームページ(<http://www.jma.or.jp/hcj/>)または当工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp/>)の「展示会」コーナーの登録フォームからお申し込みください。

●催事内容・来場方法、イベント・セミナー等についてのお問合せは下記まで

HCJ三展合同事務局
(一社)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
E-mail: hcj@convention.jma.or.jp
<http://www.jma.or.jp/hcj/>



第16回厨房設備機器展 (一社) 日本厨房工業会主催セミナースケジュール

■日本厨房工業会セミナー

2月18日(木)

①10:30～11:15

講師: (株)ハイサーブウエノ

代表取締役社長 小越 元晴

演題: 厨房にはお金が落ちている。

概要: 飲食店が抱える問題を解決するために、厨房ができることは沢山あります。自社工場を持ちながら、自社ブランド商品を持たない私たちハイサーブウエノが実行していること。何故、新潟の板金工場が大手チェーンの厨房の仕組みを作っているのか。まずは、お客様と共に問題点の見える化を行います。『安全美』にこだわった、厨房作りの手法をお伝えします。

②11:35～12:20

講師: タニコー(株)

設計室 吉田 隼

演題: 「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～

概要: 快適厨房とは? 省力化・厨房の衛生管理に必要なこととは? 厨房設計の最適なアプローチ方法を分かり易く解説。タニコーが行っている取組みや実際の施工事例をもとに、具体的な解説を踏まえながらご説明いたします。

③12:40～13:25

講師: 福島工業(株)

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

演題: フロン排出抑制法 (機器を所有するユーザーも対象)

概要: フロン排出抑制法の説明及び管理者の対応について

④13:45～14:30

講師: (株)フジマック

営業本部市場開発部第二部 次長 水谷 栄志

演題: 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

概要: 当社の最新機器であるバリオクッキングセンターと最新モデルのスチームコンベクションオープンを併用することにより、調理時間の短縮と料理のクオリティ向上の可能性を実例を交えて、御説明致します。

⑤14:50～15:35

講師: 服部工業(株)

営業本部新調理・ソリューション事業部 ブランドマネージャー 家田 克彦

演題: モノからコトへ 大量調理現場を変える130年目の挑戦

概要: 創業130周年の厨房機器メーカー服部工業が、調理現場で働かれるお客様の問題を同じ目線で考えられるパートナーになるため、最新の調理システム・設備環境を取り揃えた『岡崎クックチルセンター』を設立し、健康弁当、透析食、幼稚園給食などの配食を行うセントラルキッチン運営を行っています。夢のような厨房作りを目指し、働く人に向き合った、厨房のソフトとハードを融合させた新しい取り組みの全貌を紹介します。

■給食セミナー (日本厨房工業会主催)

2月19日(金)

セミナーテーマ: 「給食設備の生産性向上」

①10:20～11:00

講師: (株)HALTON

代表取締役 町井 義生

演題: 厨房温湿度管理、省エネ・屋内環境品質 (IEQ) と生産性

概要: coming soon

②11:15～11:55

講師: (株)コメットカトウ

営業企画チーム クッキングアドバイザー

井川 俊正

演題: 「厨房換気まつわる話」～火災予防・労働衛生環境・省エネルギー～

概要: 近年、食材の高騰や人手不足の問題が深刻になっています。本セミナーでは加熱調理機器 (スチコン・フライヤー) の仕組みを理解して頂き、現場にある機器でどのように調理すれば、省エネ・省力運用できるか、美味しい料理ができるかを提案いたします。

③12:10～12:50

講師: (株)マルゼン

キッチンコンサルティング室 室長 清野 賢一

演題: 『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

概要: 大量調理施設は、高齢者施設・病院・学校・社員食堂等、さまざまな業種やサービス形態があり、それぞれ食へのニーズは異なり多様化も進んでいます。それらのニーズに応えるためには、適切な厨房機器の選択と厨房レイアウトが必要不可欠。当セミナーでは、各業種に適合した厨房計画を「生産性向上」の観点から、省エネ・省力化・衛生面等、多角的にご説明いたします。

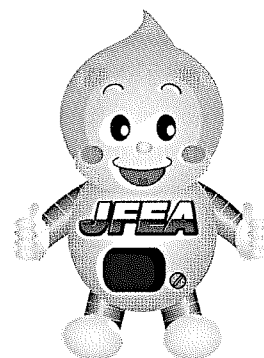
④13:05～13:45

講師: 東京ガス(株)

快適厨房研究会 / NRTシステム株式会社 畑 治

演題: 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

概要: 人に優しい厨房作業環境実現のための具体的な設計手法や設計指針を解説します。作業環境が向上することで働きやすい厨房となり人材不足解消など二次的効果を生み出します。



平成28年度

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			
11	1	筆記試験	2月
12	1	厨房設計実技	

工業会だより

12月11日～1月20日

12. 14 グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、田嶋、岡村各委員、奥田オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)
12. 15 第1回業務用厨房機器検査基準検討専門委員会。由利事務局次長。(日本ガス機器検査協会本部 3階大会議室)
1. 8 (一社) 日本能率協会 2016年新春の集い。若杉専務理事、寺内事務局長。(東京プリンスホテル2F「鳳凰の間」)
1. 8 キッチン・バス工業会 新年賀詞交歓会。寺内事務局長、由利事務局次長。(浜松町東京会館「フォンテーヌ」)
1. 12 日本製パン製菓機械工業会 新春講演会・新春賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(KKRホテル東京・11F孔雀の間/10F瑞宝の間)
1. 14 (一社) 日本食品機械工業会 新春賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長。(東京プリンスホテル2F「プロビデンスホール」)
1. 14 (公社) 日本食品衛生協会 新春賀詞交歓会。由利事務局次長、吉野職員。(明治記念館「蓬莱の間」)
1. 15 (一社) 日本冷凍空調工業会 新年賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長。(東京マリOTTホテル地下1階ボールルーム"ノース")
1. 15 (一社) 日本弁当サービス協会 平成28年新年賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(東京ガーデンパレス 高千穂A)
1. 15 (一社) 日本フードサービス協会 ジェフ賀詞交歓会。渡辺会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(ANAインターコンチネンタルホテル東京地下1階「プロミネンス」)
1. 20 当工業会・関東厨房機器協同組合共催

2016年新春賀詞交歓会。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・ウィラード)

■会社代表者の変更

ホバート・ジャパン(株)(関東支部)、同 大阪支店(関西支部)

[新] 三木 商吉 代表取締役

日本調理機(株)(関東支部)、同北海道支店(北海道支部)、同東北支店(東北支部)、同中部支店(東海北陸支部)、同関西支店(関西支部)、同中四国支店(中四国支部)、同九州支店(九州支部)

[新] 齋藤 有史 代表取締役社長

■本会に対する代表者の変更

ホバート・ジャパン(株)(関東支部)

[新] 三木 商吉 代表取締役

日本調理機(株)(関東支部)

[新] 齋藤 有史 代表取締役社長

日本調理機(株) 中部支店(東海北陸支部)

[新] 小林 正高 支店長

日本調理機(株) 中四国支店(中四国支部)

[新] 上野 孝宏 支店長

■会社代表者・本会に対する代表者の変更

(株)安達工業(東海北陸支部)

[会社代表者] [本会に対する代表者]

安達 与人 代表取締役

■住所などの変更

(株)サミー(関西支部)

[住所] 〒540-0029 大阪府大阪市中央区本町橋1-5 本町橋タワー1906号

[電話] 06-6946-1142 [FAX] 06-6946-4422

(株)伊東電機工作所(関東支部)

[住所] 〒396-0030 長野県伊那市平沢10960-1

2016年は日本食人気とインバウンドの流れに乗りたい 新春賀詞交歓会を開催



渡辺恵一会長

関東厨房機器協同組合・
上野秀雄理事長

(一社)日本厨房工業会は平成28年1月20日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ5階・ウィラードで、新春賀詞交歓会を関東厨房機器協同組合との共催で開催した。両団体会員・組合員をはじめ、関係省庁、関連団体、報道等、215名の参加者を得て開催された交歓会は、司会の寺部理事の進行で16時より開会となった。

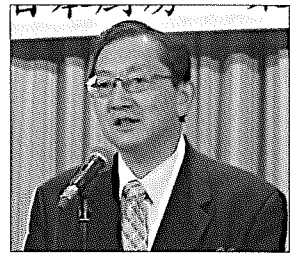
まず挨拶に立った渡辺恵一会長は新年の挨拶と各界の関係者へのお礼を述べた後、「昨年からの世界同時株安と行き過ぎた円安で今年の日本経済は不安があるが、われわれ厨房業界に関して言えばTPPの大筋合意によって食材が安くなるという経済効果が期待できると思う。さらに外国人の訪日客が2020年の東京オリンピックまでほぼ2,000万人になるという報道があり、フランスの8,000万人のようにもっと訪日客が増えると良い。昨年のミラノ万博で日本館は高い人気と評価だったが、これは日本食が世界に広がっている証ではないか、これから日本人が減っても訪日客が増えれば、外食産業やホテル・旅館など、食に関する需要がさらに広がり、われわれにもプラスになると思う。工業会も、この良い流れに乗ればと思う。日本食の安心安全を支えているのが厨房機器であり、われわれ工業会の人間だ。そのために厨房設備士試験制度、通信教育、これらを通じて安

心安全な厨房知識の下に厨房機器やシステムを提供している。厨房機器の認定制度による認可製品も増えて来た。その機器は2月開催の厨房設備機器展で見られ、セミナーなども行っているの、一人でも多くの方にご来場いただきたい。毎月、月刊厨房も発行している。『厨房設備工学入門』の改訂版も、春には刊行される。これらの活動を通して、皆さんに安心安全な食事を提供し、工業会は日々研鑽し使命を全うして行きたい。皆さんに2016年が良い年となることを祈りたい」旨を述べた。

続いて、上野秀雄・関東厨房機器協同組合理事長(当工業会副会長)より挨拶があった。上野理事長は出席者への礼を述べた後、「日本経済は緩やかに回復しているようだが、われわれ中小企業に回復感を感じられず、足踏み状態だ。個人消費は消費税増税など生活防衛意識から消費者マインドは改善し切れずに回復の実感に乏しい状態だ。今後は早く景気回復が実感でき、中小企業の収支改善を望む。そのためにも、中小企業はその機敏さを生かして好機を掴む心がけが必要だ。関東厨房機器協同組合は各種事業を通して組合員の事業にお役に立つ組合を目指し、皆さまと共に取り組んで行きたいので組合の皆さまのより積極的な参加を望む。今年も皆さまのご支援ご協力を賜りたい。皆さまの繁栄と健勝を祈る」旨を述べた。



国土交通省・安藤恒次室長



経済産業省・高橋政義室長



農林水産省・高橋一郎室長



東京ガス(株)・
村関不三夫常務執行役員

次いで来賓の挨拶があり、安藤恒次・国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故調査室長から「昨年は免震材料認定や杭打ちデータ入力の不正確などがあって再発防止に努めているが、国民の皆さんは不正に厳しい目を持っている。これを他山の石として、皆さまも安心安全に努めていただければ幸いだ。昨年成立した建築物省エネ法に関する表示・認定制度等が4月から先行してスタートする。厨房機器はエネルギー消費の高いものだから、それらの省エネ機器の導入もお願いして行きたい。引き続き皆さまと協力しながら、厨房機器の安心安全に省エネも含めて進めて行きたい。皆さまのますますのご健勝と、工業会・組合のますますのご発展を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

続いて高橋政義・経済産業省商務情報政策局日用品室長から「昨年大筋合意したTPPは国として計算すると大きなプラスになると言われている。また安倍首相がGDP600兆円という目標を提示したが、TPP加盟12カ国は世界のGDPの4割を占め、日本の輸出の3割がその加盟国の中に入ってくるので、TPP推進は大事だ。また、補正予算や来年の政府予算で、業界の皆さまにご支援させていただければと思う。今年は申年だが、経済産業省としては不景気やデフレ経済に去っていただきたい。皆さまのご健勝ご発展を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

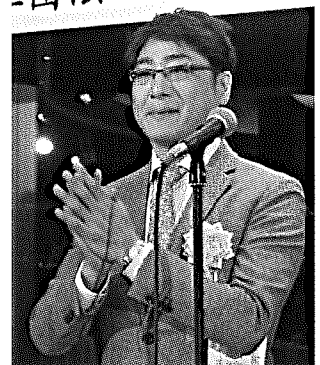
次に高橋一郎・農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室長から「昨年のミラノ万博の日本館の人気や、世界中の日本食レストランはここ10年で4倍の8万9,000店に増え、世界で日本食はブームだ。この日本食を支えているのが、日本の料理人の

技術、日本のおいしい食材、そしてこれらを支える厨房機器・道具だ。日本食を世界に売り込む際、厨房機器は大事な要素だ。皆さまお一人お一人が日本食の伝道師だという意識を持って対応していただきたい、ご協力を賜りたいと思う。皆さまのご健勝と商売の繁盛を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

そして関東厨房機器協同組合主賓の、村関不三夫・東京ガス(株)常務執行役員からは新年の挨拶が述べられ、「ミラノ万博の日本館人気などで日本食のブームを感じた。また、舛添都知事がインバウンド向けに築地市場跡を一大ダイニング施設にしたい等とおっしゃっていた。電力の自由化が始まりいろいろな会社が参入しているが、料金だけでなく、厨房設備も含めて提案することが必要で、今後も業界団体さまと共にやって行きたいと思うのでよろしくお願ひしたい」旨の挨拶の後、乾杯が行われ、歓談の時間となった。

会場内では新年の挨拶と談笑が繰り返され、終始和やかな雰囲気のひとつときとなった。

中締めは中川幹彦副会長が行い、「安倍首相がGDP600兆円とおっしゃっていたが、われわれ業界の総売上高も6,000億円以上に伸ばしたい」旨の挨拶の後、三本締めで散会となった。



中川幹彦副会長

「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨

流通企画委員会

調査の概要

■調査目的

わが国の業務用又は商業用厨房機器・装置製造業界の実態を継続的・統計的に調査・検討を行うことにより、今後の厨房業界の製造・販売・設備設計・施工業に係る施策の基礎資料とし、もってその振興に資することを目的とする。

■調査項目設定

調査項目の設定や調査票の総合的な監修及び作成は、当工業会「流通企画委員会」が担当し、個別データの収集及び集計業務については、機密保持主要業務の重要性に鑑み、その取扱いについては工業会の担当のみとした。個々のデータは、厳秘に封緘されて保管している。

■調査対象企業選定

これまで19回にわたる調査結果の有効性などを同委員会において勘案・再検討し、工業会会員企業242社、会員外企業106社、合計348社を調査対象とした。

■調査方法

調査票は所定の用紙を発送し、2015年9月から10月にかけて郵送、FAXないしはメールにて回収した。

■調査対象期間

本調査は、2015年9月における各企業の直前営業年度決算時の実態によるものである。

■集計結果のまとめ方

調査にあたっては、当工業会「流通企画委員会」

が過去19回の調査結果を資に、調査項目の設定、調査対象企業の選定、調査方法等を再検討し調査を行った。

前回に引き続き、機器分類毎の生産台数、輸出入台数を表・グラフで示し、全体的な動向が俯瞰でき、かつデータとの関連がとれるよう配慮した。また、売上比率、機器取扱比率については、一部当工業会の推定値を含んでいる。

■調査項目

本調査の主たる調査項目は以下のとおりである。

(1) 回答企業の概要

- ・従業員数 ・創立年月日 ・資本金
- ・売上高 ・売上比率 ・機器取扱比率
- ・業種別売上高比率

(2) 厨房機器生産台数

1) 熱調理機器類

- ・レンジ ・煮炊釜 ・炊飯器 ・焼物器
- ・揚物器 ・蒸し器 ・麺類機器
- ・その他の熱調理器

2) 下調理用機器類

- ・皮むき機 ・切さい機 ・攪拌混合機
- ・食品成型機類 ・その他の下調理用機器

3) 低温機器類

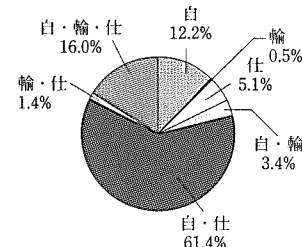
- ・冷凍・冷蔵庫類 ・サービス用低温機器
- ・製氷器 ・ブラストチラー
- ・真空冷却機 ・その他の低温機器

■調査票回収実態（下表）

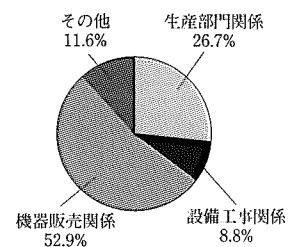
	合 計			会 員			非 会 員		
	調査対象	調 査 票 回答	率 (%)	調査対象	調 査 票 回答	率 (%)	調査対象	調 査 票 回答	率 (%)
北海道	6	2	33.3	5	2	40.0	1	0	0.0
東 北	16	11	68.8	10	8	80.0	6	3	50.0
関 東	170	111	65.3	108	84	77.8	62	27	43.5
東海北陸	57	44	77.2	47	39	83.0	10	5	50.0
関 西	53	33	62.3	40	29	72.5	13	4	30.8
中 国	18	10	55.6	15	9	60.0	3	1	33.3
四 国	9	7	77.8	6	5	83.3	3	2	66.7
九 州	19	14	73.7	11	10	90.9	8	4	50.0
合 計	348	232	66.7	242	186	76.9	106	46	43.4

- 4) 洗浄消毒機器類
 - ・食器洗浄機 ・特殊洗浄機 ・消毒機器
 - ・その他の洗浄消毒器
- 5) 板金製品類
 - ・台 ・シンク ・戸棚 ・ラック
 - ・その他の板金製品
- 6) 給湯関連機器類
 - ・瞬間湯沸器 ・貯蔵湯沸器 ・給湯ボイラー
 - ・その他の給湯関連機器
- 7) サービス機器類
 - ・料理保温機器 ・器具保温器
 - ・保温器 ・コーヒー関連機器
 - ・飲用ディスペンサ ・その他のディスペンサ
 - ・その他のサービス機器
- 8) 搬送機器
 - ・ワゴン ・配膳車 ・再加熱カート
 - ・その他の搬送機器
- 9) その他の業務用厨房装置類
 - ・厨芥処理機 ・防災防虫機器・装置
 - ・グリス除去装置
 - ・他に分類されない業務用厨房装置
- 10) 厨房機器輸出入台数

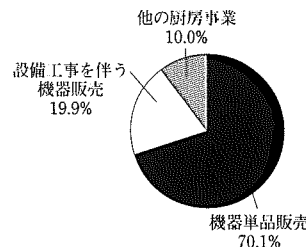
- ② 宿泊施設9,874
※ホテル・旅館等
- ③ 学校・保育所給食58,383
- ④ 弁当給食12,745
- ⑤ 病院給食29,341
- ⑥ その他32,753
※食品工場、セントラルキッチン等



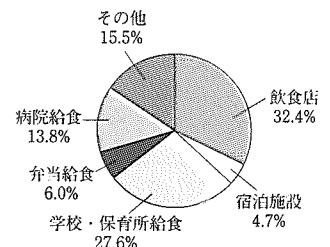
(図1-1) 機器取扱企業別売上



(図1-2) 総従業員数



(図1-3) 総売上



(図1-4) 業種別売上高割合

回答企業の調査内容

■調査集計参考資料…回答全企業232社対象

- (1) 機器取扱企業別売上高 (単位：百万円) <図1-1>
 - ① 自社生産のみ (自)68,756 (55社)
 - ② 輸入のみ (輸)2,961 (3社)
 - ③ 仕入のみ (仕)28,920 (82社)
 - ④ 自社生産+輸入 (自・輸)18,936 (8社)
 - ⑤ 自社生産+仕入 (自・仕)345,150 (59社)
 - ⑥ 輸入+仕入 (輸・仕)8,031 (7社)
 - ⑦ 自社生産+輸入+仕入 (自・輸・仕)89,737 (18社)
- (2) 総従業員数 <図1-2>22,509人
 - ① 生産部門関係6,017人
 - ② 設備工事関係1,979人
 - ③ 機器販売関係11,905人
 - ④ その他2,608人
- (3) 総売上 (単位：百万円) <図1-3>562,491
 - ① 機器単品販売394,046
 - ② 設備工事を伴う機器販売112,033
 - ③ 他の厨房事業56,412
- (4) 業種別売上高比率 <図1-4>回答企業204社対象 (単位：百万円)
 - ① 飲食店68,761
※食堂・レストラン、そば・うどん・ラーメン店、すし店、ファーストフード、喫茶店、酒場等

(5) 輸出售上 <表2-1>

輸出企業数	輸出售上 (百万円)	総売上にに対する割合
39社 (32社)	8,556 (8,569)	1.52% (1.61%)

() は2014年版

(6) 同一企業の売上推移 <表2-2> (単位：百万円)

対象企業	2012年	2013年	2014年	2015年
188社	450,527	478,507 (106.21%)	500,843 (104.67%)	538,709 (107.56%)
195社		482,551	504,983 (104.65%)	543,915 (107.71%)
206社			512,083	550,329 (107.47%)

(%) は前年比

(7) 就業者数別企業数 <表2-3>

地区 就業者(人)	地区								合計	
	北海道	東北	関東	東海 北陸	関西	中国	四国	九州	人数	%
1~9	2	8	48	13	8	3	3	8	93	40
10~19	0	2	17	12	4	4	0	4	43	19
20~49	0	0	24	9	12	2	1	1	49	21
50~99	0	1	14	5	2	0	2	1	25	11
100~199	0	0	0	1	4	1	1	0	7	3
200~499	0	0	3	3	2	0	0	0	8	3
500~	0	0	5	1	1	0	0	0	7	3
全体	2	11	111	44	33	10	7	14	232	100

表1 資本金別売上 (単位：社、百万円)

部門別	1千万円未満		1~3千万円未満		3~5千万円未満		5千万~1億円未満		1億円以上	
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均
機器単品販売	874	79	29,375	249	16,599	572	28,540	951	318,658	12,256
設備工事を伴う機器販売	137	20	9,073	119	5,135	233	7,271	485	90,417	5,651
他の厨房事業	225	23	7,798	80	6,343	227	4,615	231	37,431	1,701
全体	1,236	103	46,246	370	28,077	851	40,426	1,263	446,506	14,884

前年対比率 (206社対象)

対象企業数	12社	109社	30社	28社	27社	206社
2014年	1,329	41,318	24,937	35,048	409,451	512,083
2015年	1,236	41,566	25,380	37,565	444,582	550,329
前年対比率	93.00%	100.60%	101.78%	107.18%	108.58%	107.47%

図2 部門別売上割合

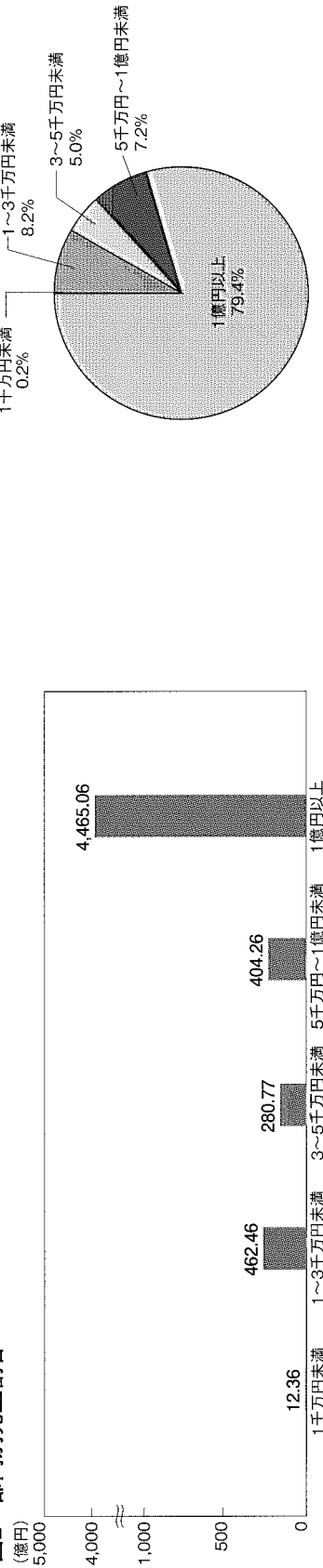


表2 総売上高別売上 (単位：社、百万円)

部門別	1億円未満		1~2億円未満		2~5億円未満		5~10億円未満		10~20億円未満		20~50億円未満		50~100億円未満		100億円以上	
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均
機器単品販売	699	23	30	746	19	4,845	110	44	3,188	228	14	7,619	476	16	7,772	1,943
設備工事を伴う機器販売	493	13	38	665	32	4,468	81	55	2,674	134	20	6,417	306	21	11,970	798
他の厨房事業	2,777	44	63	3,384	26	19,009	317	60	16,624	665	25	37,625	1,344	28	53,856	2,992
全体	8,969	29	101	4,795	55	24,795	176	55	10,762	468	23	23,589	874	27	34,114	2,132

前年対比率 (206社対象)

対象企業数	52	24	55	22	17	10
2014年	4,512	3,527	19,795	14,299	49,519	378,777
2015年	2,249	3,144	17,429	14,597	51,656	413,908
前年対比率	49.84%	89.14%	88.05%	102.08%	104.32%	109.27%

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第32回 食トレンドと両サイド見解

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

ガッツリ食べても、1日1食でも、 不健康になるとは限らない？

年末年始はゆっくり過ごされましたでしょうか。本年が皆さまにとりましますますますご発展の素晴らしい年になりますよう。本年もどうぞよろしくお願いします。

さて新年最初は、食のトレンドを軸に、“食の両サイド”について書いてみたいと思います。

昨年メディア露出も多かった外食の一つに、“肉料理”があります。肉料理は、数年前から安定した人気になっており、熟成肉店の増加や、店名「いきなり！ステーキ」に代表されるような、気軽な立ち食ベスタイルの専門店も話題に。グルメバーガーの店舗増加、ホルモン焼きも根強い人気っぷりですし、中食では赤身肉のヘルシーさが受けました。

希少な部位の上質な肉を一人分、グラムでオーダーが可能なスタンディング焼肉店は、狭い店舗で好きなものをサクッと食べる江戸前寿司のスタイルの変化形です。「いきなり！ステーキ」しかり、こういったスタイルは一人でたっぷり「お肉」を堪能したいという客のニーズに対応しています。他人とシェアをしたり、気を遣うことなくオーダーができ

ることは、無駄な出費をしない利点にもつながり、世相を反映もしています。

一方で、肉の塊をシェアしながら堪能する業態も増えています。醍醐味が人気でもあるこのタイプは、前述の一人スタンディングとは真逆な業態ながらも、シェアによる割安感が感じられ、肉料理を満腹になるまで堪能する点では共通項があります。

パンケーキ人気も、まだまだ健在です。こちらもカロリー大でホイップクリームもタップリですが、シェアするメニューというより、むしろ一人占めする至福を求めるメニューと思います。かき氷人気しかり、ポップコーンしかり、グルメバーガーしかり。いずれもあれこれ多品種を少量ずつ食べるよりは、一種類の料理をしっかりと食べる傾向に人気が高かったといえます。

太りたいか、太りたくないか。お腹ポッコリが良いか良くないか。と問われれば、ほとんどの人がスマートな自分を望みます。ダイエット情報は、いつの時代も人々に求められるものの一つ。世の中は健康ブームと言われて久しい。そんな中、一般的イメージでは、肉料理もパンケーキもガッツリ1種類を食べれば「ヘルシー」なイメージとは近くありません。本気で痩せたければ、パンケーキのホイップクリー

ムは控えた方が良いはずですが。

それでも、人は食べてしまう。それも何時間も行列してまで、わざわざ食べる。メディアでは、大食いタレントが凄まじい量を食べる映像の大食い番組が定番人気です。また、デカ盛りをウリにした飲食店も話題性があり、健康を気にする世の中でも途絶えません。

「栄養バランス」「多品目少量ずつ」「カロリーオフ」などの文字が躍る中、一品を満喫する料理も好まれる。食べることは本能なので、どこかで「食べ物を独り占めする」喜びは動物の性としてあるのでしょうか。デカ盛りやパンケーキ3段をペロッと食べる時、人はある種の達成感を感じて快感を覚えるものです。食には征服欲を満たす要素もあるのです。

昨年あたりから、一つのトレンドとして「不食」が出て来ました。まさしく“食べない人”です。某ベテラン俳優が、30日間、何も食べずに過ごしたことが話題にもなりました。不食の人（といっても、長期に至っては、1日1食が主流）は、少なくありません。ある女性は、毎朝自家製のスムージーをコップ1杯飲むだけの生活を数年続けているそうです。別の男性は、玄米と酵素を1日1回食べて、食事は終了。それでも皆さん、ガリガリに痩せている訳でもなく、元気に生活しているとのこと。その生活を始めて、病気が改善されたとおっしゃる。

知人の中にも、数年前から1日1食で毎日を過ごしている人がいます。その人はメディアにも出演頻度が高い医療関係の著名人ですが、空腹が人間のホルモンや臓器を若返らせると説いているのです。賛同者も多い。

「1日1食主義」は、今年ももう少し話題に出ることがあるかと思います。新たなトレンドの形ともいえるでしょう。もしも食べない方が食べるよりも健康維持に有効であることが立証されるなら、これまでの世の中の常識を根底から変えることになるのでしょうか。

私は常に1日3食食べる主義ですが、確かに、空腹感を味わう時間が長い方が、脳が研ぎ澄まされて物事に敏感になることは、実感しています。そもそも、常に規則正しく毎日食べる必要はないのかもしれませんが。家畜は時間的な枠をルールとして食を捉えますね。野生の動物は、食べ物がある時に食べ、ない時は我慢するという、不規則な時間枠で自らをコントロールしているのです。本来はその姿が正しいのかもしれませんが。

しかし、一方では、人間は生きるための食を得る以外に多様な行動と共に24時間を生きているので、他の動物と異なり、生活習慣を作っていくことが必須とも考えられます。規則と不規則、3食と1食。

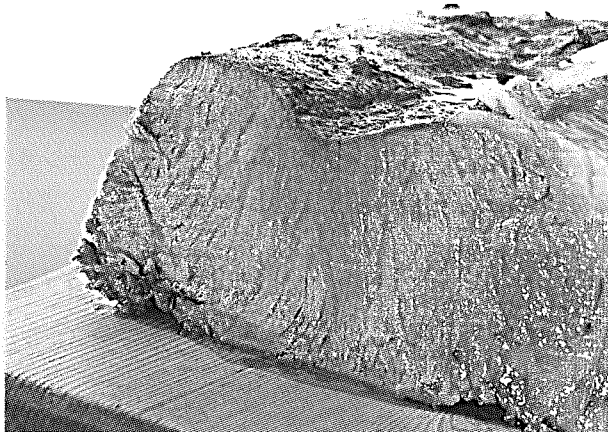
健康と不健康。真逆説が両方存在する現代。

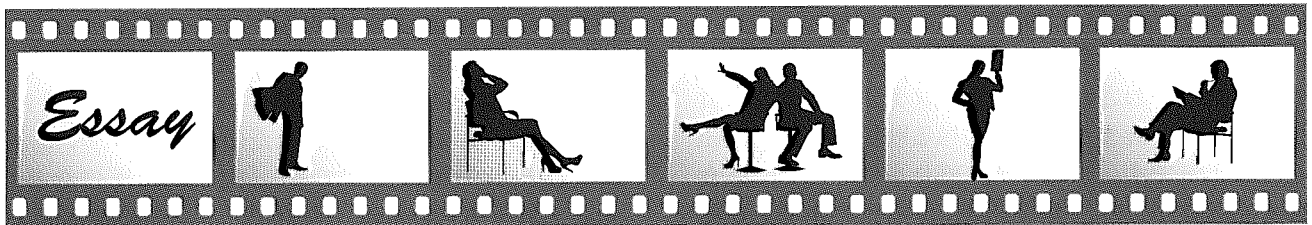
ですから、100%安全、100%健康、100%おいしい……。世の中のすべての食品食材に、100%を付けられるものはおそらく、ただの一つもないでしょう。前日の肉類に関しても、「肉はメタボになる」などと思う人もいれば、一方で「アミノ酸豊富で美容食」とも言われる。最近では、小麦グルテンを避ける理論が話題になっています。しかし、小麦は世界中で長年愛されて来た食材であり、主食にして来た国も世界人口の過半数を超えています。また、低炭水化物推奨論も定着化していますが、炭水化物は、生命維持のために必須な栄養素の一つです。そんな「必須」とされ、かつ、長年人間が食べ続けて来たものですから、当然利点もたくさんあるはずなのです。

ベジタリアンやビーガンの人が、「動物性食品を食べなくなったら健康を取り戻した」と説いています。しかし一方では、日本人は戦後、欧米化の食事へ移行し、肉や、動物性食品を食べるようになってから、急速に平均寿命が伸びたとされているのです。

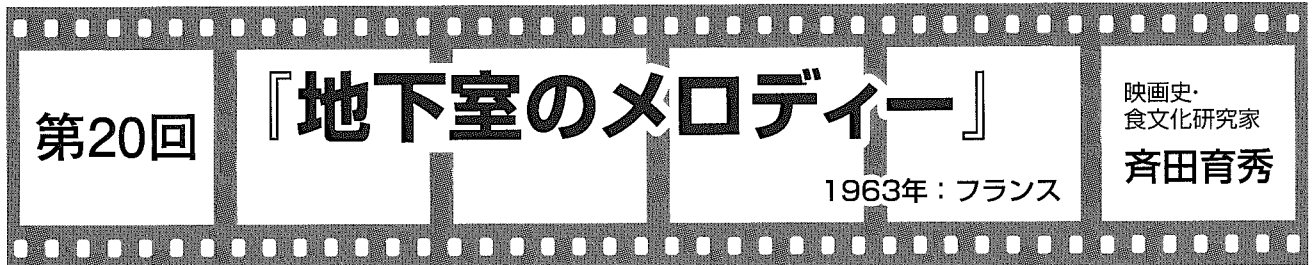
ちなみに私の場合は、上質の脂身の少ない牛肉を食べると、次の日体重が減少していることがありますし、同じ「牛肉」でも、部位や食べ合わせ、さらに環境やどういったメンタル状況で食べるかによっても、消化力や燃焼力が変わるので、食材は多面要素を持っていることを日々確認しています。

そんなことを考えているので、メニュー開発する時は、常に私は逆側からの視点も持つようにしています。トレンドの逆側に、もう一方の「売れ筋」が隠れているのです。今年はどんなトレンドが生まれるのでしょうか。いつの世も私たちは食には強欲なので、課題や危険も生まれ、また同時に楽しみや利便も作られます。厨房機器の発展も連動すると思いますので、海外需要も増える今後、ますますの発展を楽しみに思います。





映画の見どころ・台所



新旧スターが送る 貧富の象徴としての台所

“ジャン・ギャバン”“アラン・ドロン”という、フランス映画を代表する2大俳優の競演が楽しめるフィルム・ノワールの傑作である。監督は初老の長距離トラック運転手とドライブインの若い娘との悲恋を、しみじみと味わい深く描いた佳作『ヘッド・ライト』（1955年）の“アンリ・ヴェルヌイユ”。職人と称されたヴェルヌイユ監督の真骨頂が遺憾なく発揮された、見事なタッチの作品である。“起承転結”がはっきりした無駄のないストーリー作りで、思わず唸ってしまうラストは、犯罪映画史に見事な足跡を残すことになった。

初老のギャング・シャルル（ジャン・ギャバン）は5年の刑期を終えシャバに戻って来たが、緑地帯になるはずで買った自宅の周りは、「まるでニューヨークだ」と嘆くほど変貌していた。彼は人生最後の仕事として、若手のチンピラ・フランシス（アラン・ドロン）とその義兄ルイと組み、3人でカンヌのパルム・ビーチにあるカジノから10億フランを強奪する計画を立てる。ここまでが“起”で、実行のためにシャルルは大金持ちの紳士に、ルイはその運転手、フランシスは金持ちの青年に化け、計画の下準備を着々と進めて行くのが“承”である。続いてカジノのオーナーたちが売上金を金庫室に収める所を狙う本番が“転”で、強奪に成功したが思わぬ

ミスで想像もつかない顛末を迎えるラストで“結”となる。

シャバに戻ったシャルルが環境の変化に驚くのは、もう彼の時代ではないことが暗示されているし、若ければ一人で実行したであろう強奪計画に若手のフランシスを入れざるを得ないのも、当時のフランス映画界の世代交代がダブって面白い。ギャバンは『望郷』（1937年）、『大いなる幻影』（1937年）などに主演していた戦前からの大俳優で、戦後も『現金に手を出すな』（1954年）、『メグレ警部シリーズ』など、フィルム・ノワールの看板俳優である。ドロンは『太陽がいっぱい』（1960年）で世界的な人気を確立した所であり、ギャバン&ドロンのコンビは国際市場を意識した映画作りとして理にかなっていた。ちなみに二人はこの後『シシリアン』（1969年）『暗黒街のふたり』（1973年）で再びタッグを組むことになる。

序盤で二人の家庭が、それぞれ対比されるように描かれる。シャルルの妻は彼の出所を家を出迎えるが、あまり感情は出さない。ただ長年連れ添った二人だけに、黙っていてもしっかりと通じ合っているのが画面ににじみ出ている。いかにもフランス映画だ！ それもそのはずで、妻役のヴィヴィアヌ（アンヌ）・ロマンスは、ギャバンの戦前の名作『地の果てを行く』『我らの仲間』の共演者だ。フランシスの家では、彼が母親から言われた些細なことで逆切れしている。母親は出所後ブラブラしている息子

を説教しつつも、心では心配しているのだ。

さてフランススは、カジノの屋上から長いダクト（通風孔）を這って金庫室のエレベーターに到達するのだが、この一連のスリリングな場面が第一の山場になっている。ここで観客は、改めてドロンの身軽さに感心する。彼は計画遂行のため踊り子を引っ掛けるが、彼女とのやり取りにハスッパな青年の感じがよく出ていて、『太陽がいっぱい』の冷静沈着なドロンとの比較が面白い。フランススを金持ち坊っちゃんによそお装わせるのに、シャルルが言う台詞が興味深い。ノーネクタイの証明用写真（パスポート・会員証）には、「ネクタイが欲しかった」。リゾートに行っても「絶対にはしゃぐな」「海など見飽きた男を演じる」「プールには2歳から乳母と来ているつもりに」。ホテルに着いたら「荷物は絶対に自分で運ぶな！ チップは1,000フラン出せ」「部屋に入ったら文句を付けると一目置かれる」。リゾートや高級ホテルに不慣れな当時の日本人には、目から鱗のしんげん箴言だったと思われる。

ではここで厨房（キッチン）から映画を覗きみよう。キッチンはシャルルの家とフランススの部屋の2カ所が出て来る。シャルルの家の室内はキッチンと整理され、調度類もそれなりである。一部屋がまるまるキッチンで、両サイドにそれぞれ冷蔵庫・ガスレンジ・収納ボックス・調理台などが装備されている。真ん中に長方形のテーブルがあり、ここでサイフォンのコーヒーがシャルルのために用意される。コーヒーを飲みながら彼が言う「ああこれを夢に見た。朝のコーヒーだ！ ささやかな夢さ」という台詞が、ギャバン＝フランス映画を感じさせて、映画ファンにはたまらない。コーヒーを飲むシャルルの横顔が鏡に映し出されると、それがベッド脇の彼のフォトフレームの写真にダブるといのが洒落ている。

一方フランススのキッチンは一応部屋としてガラス戸で仕切られており、リビングから内部が見える。ガスコンロの上では鍋で料理が作られ、母親がポウルに入れた材料を「ダブルミキサー」でかき混ぜている。この器具は一般的ではないが、横に付いた小さなハンドルを回すと、手軽にクリームを泡立てられる。本作のキッチンは、妻と母が各々大事な夫や息子のために“心を込めて”飲食物を用意する、“愛情表現”の場である。なおこの他に、肉を焼いているレストランのホールの壁面にある大きな暖炉（日本では代官山の「パッション」が有名）と、カフェ

のカウンター内部も、強いて言えば「ミニ・キッチン」である。

そしてラストを話すと、二人は大金強奪に成功するが、翌日の朝刊にカジノにいたフランススを大写しした写真が載るといふミスが起きる。シャルルは即退散を考えるが、時既に遅しで、金の受け渡しでプールを挟んで相対する二人の周りは警察と関係者がうろつき、犯人像やバッグの特徴を話している。フランススはバッグをプールに沈めるが、注水によりバッグの口が開き、紙幣がバッグから溢れ出し、やがてプールは一面紙幣で覆われてしまうのである。これはスタンリー・キューブリック監督の『現金に体を張れ』（1955年）のラストの引用と思われ（飛行場で強風に舞う強奪紙幣）、さらに古くはジョン・ヒューストン監督の『黄金』（1948年）にまで遡ることができる（強風に舞う砂金）。なお、ダクトを利用するアイデアは本作の前年『007は殺しの番号』で既に使われており、本作にヒントを与えた可能性がある。また日本では、片岡千恵蔵・大川橋蔵のコンビによる『御金蔵破り』（1964年 監督：石井輝男）という、本作の焼き直し映画が作られている。「映画は真似の芸術なのだ！」。

ところで本作ではラストでテーマ曲が第二の山場作りに活躍するが、『現金に手を出すな』『死刑台のエレベーター』『殺られる』『墓にツバをかける』など、欧州の犯罪映画にはテーマ曲の素晴らしいものが多い。TVのCMに使用されることもよくあり、『第三の男』のテーマ曲『ハリー・ライムのテーマ』はその典型で、ビールのCMで有名になり、恵比寿駅では電車の発着時に使用されている。本作のテーマ曲も時折りCMに使われるが、地下鉄だけは避けて欲しい。若い人が本作を観た時、「これは“地下室のメロディー”ではなく、“地下鉄のメロディー”だ！」という可能性が予測されるからだ。

『地下室のメロディー』

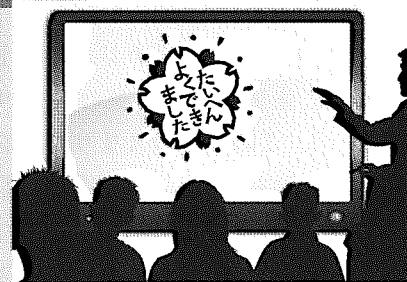
監督・脚本：アンリ・ヴェルヌイユ
脚本：ミッシェル・オーディアル、アルベール・シモン
撮影：ルイ・パージュ
音楽：ミッシェル・マーニュ
出演：ジャン・ギャバン、アラン・ドロン、ヴィヴィアン・ロマンス、モーリス・ピロー、カルラ・マルリエ

※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8回

「支援部」とはどんなことを するところか？



亜細亜大学経営学部
ホスピタリティ・マネジメント学科教授
茂木 信太郎

一般企業とレストラン店舗

例えば企業がメーカー（製造業）ならば、工場という生産現場の他に、総務や人事や広報や営業や研究開発(R&D)などといった部署が本社にあります。この場合、こうした部署が工場から離れた所の建物にある場合もあれば、工場と隣り合わせて存在している場合もあれば、いくつかに分散して置かれている場合もあります。しかしながら、本稿で論じようとしていることは、そのような部署の場所がどこにあるのかということではなくて、およそ事業を営む上で、これらの部署はなくてはならない必須の機能だということです。

さて、フードサービスです。レストラン店舗です。チェーンレストランビジネスであるならば、店舗とは別個に本部機構があり、上述の部署や機能が本部機構において果たされていることは、ある程度自明のことと思われれます。しかし、フードサービス事業の運営が当該店舗においてだけで自己完結的に営まれている場合は、こうした機能はどのように扱われているのでしょうか。

これまで本連載では、レストラン店舗の運営機構として「厨房部」「客席部」「支援部」そして「店長」という四つの機構があると説明してきました。「厨房部」は顧客への料理提供の一切に責任を有する部署であり、「客席部」は顧客への接客サービスに責任を有する部署であるということを説明してきました。今回は、「支援部」という機能について説明してみます。

馴染みがない「支援部」

「支援部」という言い方は耳馴染みがないかと思っています。筆者（茂木）以外おそらくどなたも使用されていないので、耳慣れなくても当然のことでしょう。そこで初めに、まず分かりやすく「支援部」の機能のイメージを抱いていただくために、一般企業について、さまざまな部署・機能があることを述べさせていただきました。あるいは、斯界であればチェーンレストランの本部機構がこうした機能を果たしているということを想起していただくと、そのイメージが掴まえやすいと思います。

ところで私たちは、目に見える物理的施設を観察することで、ものごとをそのまま理解して受け入れてしまう傾向があります。レストラン店舗の内部を表面的に観察しますと、その面積のほとんどが「厨房部」と「客席部」で占められておりますので、あとは「店長」が両部署を束ねて統括しているのだというように思い込んでしまうことがしばしばです。しかしその内部をさらに立ち入って見ますと、「事務室」スペースや「スタッフの着替え用のスペースやロッカーの設置スペース」などを見かけます（食材の「ストックスペース」は「厨房部」の領分となります）。

実は、ここで見かける「事務室」が、「支援部」としての機能を担うべき拠点スペースと考えられませぬ。

しばしば「事務室」が「店長」の居所空間だと思われ込められているとするならば、おそらくその店舗運営の「支援部」の役割業務が、一人「店長」職で兼務されているからでしょう。確認すべきことですが、

「支援部」と「店長」とは、店舗運営において相互に別の機能を分担しており、同一視してはなりません。卑近な例えで申し上げますと、レストラン店舗の店長が「支援部」の機能を専ら引き受けているということは、一般企業で「社長」（店長）が「総務」などの仕事を掛け持ちでしているに等しいということでありましょう。一般企業では、その企業にとって「社長」の役割と「総務」部署の役割がまったく異なるものであることは容易に理解されるでしょう。しからは、レストラン店舗運営においても「店長」と「支援部」とは別の役割であり、別の機構であるはずです。

それでは、レストラン店舗運営における「支援部」の機能と役割はどのようなものなのでしょうか。以下に説明して参ります。

■「顧客管理実務」について

レストラン店舗における「支援部」の機能と役割を実務ベースで四つの項目にまとめてみました。順不同ですが、「顧客管理実務」「従業員管理実務」「資産管理実務」「環境保全実務」の四つです。以下にその内容を一つづつ具体的に見ていきたいと思いますが、これらは「客席部」「厨房部」「店長」の役割と一部で重なる場所があったり、相互に分担する

場所があったり、補完し合う場所があったりすることは当然あり得るものとご理解ください。

では、まず「顧客管理実務」についてです。これには二つの分野があります。一つは店舗にお見えになった「お客さまに関する情報の整理と管理」です。二つは「顧客開拓政策の管理」です。

前者は、「客席部」との連携が重要ですが、今はパソコンなどで個別データの整理保管と引き出しが比較的たやすくできるようになっておりますので、お店にお見えになった顧客情報をパソコンに蓄積していきます。顧客の直接情報は「客席部」で収集されますが、「支援部」では、それらを整理して使い勝手を良くすると共に、追加的な情報を補足していくという作業が課せられております。

例えば、あるお客さまのグループが会社の歓送迎会であったり、ある趣味の方々の連れ立ったりのご来店であったりする場合には、「客席部」スタッフを“支援”するために、プラスアルファの情報（その会社の概要やその趣味の動向などはすぐにネットで検索できます）を得ておくことができます。次回ご来店の際にその内容を「客席部」スタッフに伝えておけば役に立ちます。あるいはその趣味の会が定期的に開かれていると分かれば、その場で次回のご予約に直結するかもしれません（Column1）。

続いて、「顧客管理実務」における二つ目の「顧

Column 1

「塚田農場」（エーピーカンパニー）というブランドがあります。業界ではつとに有名ブランドですので、お店の紹介は省きます。広義には居酒屋業態ですので、会社帰りの企業人を主たる想定客層としています。ここでのサービスは、関係方面からも大注目を集めております。チェーン店ではありますが、分かりやすくユニークで優れた事例なので紹介したいと思います。

それは、お客さまの通われる来店頻度に応じて、企業での“出世双六”のように、名刺をいただけるということです。最初は「主任」の名刺なのですが、2回目からは「課長」に、さらに5回通うと「部長」の名刺に格上げされていきます。お分かりになりますか。会社の同僚で連れ立って行くと、同店内では、役職上の位置が逆転している場合があるのです。実の会社では女性の平社員が、この店の中では「部長」だったりして、会社の実課長からお酌をしてもらったりして楽しんでます。お店での役職は、続いて「専務」（10回）「社長」（12回）「会長」（15回）と段階的に上がっていきます。さらに「？」（延べ51回）というクレジットカードで例えると「ゴールド」

の上の「ブラック」のような名刺もあるそうで、こうなると水戸黄門のご印籠のような威力で、店内にも名刺が掲示されるようです（最近（12月）にうかがった話では「？」名刺保持顧客は1,300人にも上るとおっしゃられておりましたので、この「名刺」作戦の威力は絶大と存じます）。

お店側の「顧客管理」の面からも、接客スタッフの誰でもがお客様の名刺の肩書きを見ることで話しかけやすくなりますし、そのお客さまの店舗利用の体験値が分かるわけですから、例えばメニューのご説明の深度をどの程度したらよいかなど接客の壺も分かるわけです。

一般企業でいえば「R&D」（開発）という部署で設計され開発されるサービスシステム（サービスはフードサービスビジネスでは商品そのものです）と思いますが、本文との関係で指摘しますと、「名刺」の印刷代のこともあり、「支援部」という機構がないと、仮に一スタッフがそのようなアイデアを思い付いたとしても導入は実現されないまま放置されることになってしまうでしょう。

客開拓政策」について、説明します。

最も典型的なものは、周辺事業所への働きかけです。分かりやすくイメージしますと、よく新規開店の前には、隣近所のお宅や会社事業所、役場や病院、集会場などにオーナーないし店長自らが出向いて、ご挨拶に回りますよね。わが国には盆暮れのご挨拶といった習慣もありますし、開店記念日とか春夏秋冬のメニュー改定の際にも、ご挨拶（マーケティング用語では「人的販売」といわれます）が試みられてよいと思います。商店会や商工会議所などの催事への参加も同様ですね（Column2）。

ランチ営業しているお店では、ランチメニューのお届けや、日替わりサービスのご案内なども存外喜ばれるようです。要するに、会社事業所の勤務者が、いわば社員食堂代わりに当店をご利用されるからで

す。

また、専門料理店では、日中の時間帯を利用して“料理教室”や特定産地（調理長やスタッフの出身地など）の食材を活用した“フェア”や“料理教室”を開催して喜ばれているところもありますね。東京あるいは大都会では本人や家族など、当該地ご出身の方々が楽しみにお見えになることもあるようです。というような次第で、このような「顧客開拓政策」の実現のための情報収集や実施計画なども「支援部」のあり得べき機能でしょう（Column3）。

「従業員管理実務」について

次に「従業員管理実務」について説明します。店舗スタッフに関して記録されなければならない情報

Column 2

そのお店が、開店記念日の行事として、日中に周辺の施設の子どもたちをご招待して、お料理を提供するということを続けていらっしゃることもあります。かつて、あるファミリーレストランでは、出店の度に、そのお店から最も近い福祉施設の入所者を新規開店前の行事としてご招待することを実践しているところがありました。この場合には、接客スタッフも慣れない中で苦心する場面もあるようですが、意図せざる結果として、開店後のスタッフのモチベーションにも寄与するようです（郊外のファミリーレストランの場合には店舗リース方式を採用しますので、その建物土地のオーナーさまが地元の方であり、地域へのご挨拶にもなります）。

また、有名なお話としては、三国清三シェフ（日本フランス料理技術協会）とヤヨイ食品（主に学校給食用業務用食品メーカー）が組んで中心となり、全国の小学校を巡回して実施している味覚の授業「KIDS-シェフ」活動があります。2000年に第1回を実施し、2015年11月で第50回を数えました。小学生は1年間かけて準備し、周辺地域の食材を調べたり自分たちで育成したり、さらには試作料理を作ったりして、その日に備えるという本格的な味覚教室です。

さらに、3.11を機に多数のレストランシェフ関係者・団体などが多数の催事を継続している様子は、マスコミでも時々報じられているところです。

Column 3

「ぐるなび」は、本稿でいう「支援部」の典型的かつ代表的な代行業ともいえるでしょう。「ぐるなび」はレストラン店舗の公式HPとして、レストラン側で随時に店舗情報やメニュー写真などを簡単に入れ替えるシステムを背後で提供しています。さらに、「ぐるなび」を通じて予約されたお客さまのビッグデータを加工してレストラン店舗への活用にご供しています。また、さまざまなプロモーション企画を提案したりしています。

なかでも茂木が注目しておりますことは、メニュー情報の外国語自動変換システムです。飲食店側画面サイトの一角に、自店のメニュー名をメニューマスターベースから選択するだけで、外国語表記に自動変換してくれるというシステムが稼働を開始しました。

そもそも日本語のメニューは勝手な修飾語が沢山付いていて、そのまま直訳しても意味が通じないものがほとんどです（朝どり野菜の何とかサラダとか、○○に優し

いコラーゲン鍋とか）。これらをその外国での標準的なメニュー表記に転換し（2,300種のメニューマスターから選択）、あわせて、食材1,000種類、調味料400種類、料理法40種類の三つの項目を選択します。これをそのままプリントアウトしますと、日本語の通常HP上に載せている写真と共に、外国人にそのメニュー内容がよく分かるカラーでのメニュー紙が自動的に出力されますので、この紙を外国人顧客に見せれば、メニュー説明の大半は完了するという次第です（選択肢カテゴリー数は12月現在で、順次拡大中です）。

外国語も英語、韓国語（ハングル）、中国語（簡体字）、同（繁体字）、そしてタイ、マレーシアと順次拡充しつつあります。外国人客の増加がいつそう勢いを増すという流れの中で、力強い有意義な「支援部」代行業の面目躍如と評せられましょう。

は、結構あります。規模の大小にかかわらず企業経営あるいは店舗運営に携わってみれば、否応なしに直面します。スタッフ採用の可否や配置・あるいは異動などは「店長」の権限であるにしても、現有スタッフの「従業員台帳」を作成し保管しなければなりません。また、事業者は所得税の徴税代行者でもありますから、支払い給料などから所得税などをしかるべく源泉徴収しなくてはなりません。これに失業保険や健康保険、労災保険など従業員一人一人についてかなり多くの項目にわたる算定業務と、関係当局への代行納金をしなくてはなりません。税務問題では、まだまだ多くの事項がありますが、これらについては事項の「資産管理実務」でも説明致します。

次は、従業員スタッフの「出退勤管理」実務があります。特にスタッフに延べ数で多数のパート・アルバイトを擁する場合には、結構面倒臭い作業となりますでしょう。労働基準法に一定期間の労働時間数、残業代の規定、休憩時間の確保、深夜労働の制限などなどさまざまな定めがありますので、これらを順守する範囲で、シフトを組まなければなりません。

また、留学生アルバイトの雇用については、現行は1週28時間以内という条件がありますので、この時間をオーバーすることはできません。主婦パートの場合には、本人が被扶養者となっている場合ですと、年間103万円を超えないように出勤時間のコントロールを求められることがほとんどです（103万円を超えると所得税が発生する、130万円では被扶養者から外れる。2016年10月改定予定）。学生アルバイトに店舗労働実務を頼り過ぎると、彼らの本業である学業での試験期間中には、出勤者が確保できないことも想定されます。

「出退勤」記録そのものはタイムレコーダーで簡単にできると思っても、その前提としての出退勤予定の作成、シフト管理は別物です。勤務時間に上記のようなさまざまなルールや個々の事情が付随してきますので、あらかじめそうした事情を折り込んだ上での、勤務体制作りが必要となるわけです。また、ことは労働時間＝金銭問題に留まりません。一般的にも、有給休暇や福利厚生問題もありますし、さらにいわゆる店舗で従業員スタッフに提供される“賄い”もその一環としての給食費補助とみなされる範囲がありますし、所轄の税務署の見立てによっては

“現物給与”とみなされて現金給与に加えられて、支給給与が多く見積もられることもあり得ます。そうなりますと、上記した主婦パート、学生などの場合には大問題となりかねません。

同じことは、洒落た制服や靴の支給の場合もありえましょう。というより、常時に延べ数で多数のパート・アルバイト頼みとなると、ユニフォームやロッカーキーの持ち帰りや紛失、未返却問題など多くの問題が発生する可能性があります。果ては、勤務時には装飾品などはいったん自分の身から外しますので、思い違いで個人的な店外での紛失が、勤務中の紛失事件としてトラブルになることもあり得ます。いやはや、考えていくだけで暗澹たる気持ちになるかもしれません。

という次第で、茂木の授業科目でレストラン運営の実際を教えて、起業プランを作ってもらったこともあるのですが、学生にはこの辺りの説明に至ると不評を託^{かこ}ち、起業意欲を萎えさせてしまうこともあるようです。

続いて、「保健衛生」問題に触れておかなければなりません。何しろ、扱うものが人の口に直接に入るものですので、この点は、他の業種と異なり、特に重要だという認識を持たなければならないでしょう。この連載の前の項でも触れたことがありますが、スタッフの定期的な検便などや日々のスタッフの体調管理などは、あらかじめルール化してその実績を記録し保管しておくことが肝要です。

関連して、昨今は、さまざまな国家資格、民間資格の有資格者をスタッフにラインアップすることもあり、一部に有効な店舗PRの基本とする考え方もありますので、そのような有資格者のリスト化と更新時期のチェックも「従業員管理実務」の一つとなりましょう。さらにパート・アルバイトを含むスタッフがそうした資格試験にチャレンジする時には、実務での経歴が有利に働く（または条件となる）こともありますので、その場合の雇用証明の発行なども「従業員管理」実務に該当するかと存じます（単なる雇用証明ではなく、期間や従業内容などの記入も必要な場合もありますので、具体的な話は各資格ごとに確認してくださいね）。また、そうした資格取得を推奨するならば、教材費や検定料の補助や検定日の勤務の扱いも考慮しなければなりません。

「資産管理実務」について

「支援部」の三つ目の項目「資産管理実務」について説明します。

およそどの企業事業所（店舗）でも法務財務的に「資産台帳」を備えておかなければなりません。とくに、レストランビジネスでは、アパレルなどの小売業と異なり、「厨房機器」類、家具・調度といった資産計上しなければならない重装備資産が数多くあります。これらは、減価償却の対象ですので、疎かにはできません。また、メンテナンスや補修や更新の計画的な実施という経営マターからしても重要な実務です。

同様に「現金出納管理」業務があります。とにかく、レストランビジネスは、現金商売、日銭商売でありますから、日々の現金出納と帳尻合わせがまずは必須業務です。翌日営業用の釣銭の適切な金種ごとの用意も必要です。

最近、レジスターの性能が良くなり、カード決済や現金勘定もだいぶ楽にはなっております。しかしながら、レジスターにばかり頼ってもおられないお客さまもいらっしゃいます。業態によっては、依然としてその場支払いではなく、後日の請求書によりお振り込みというお客さまもいらっしゃいますので、売掛金勘定と決済記録も記帳しておかなければなりません。

また食材の仕入や物品の購入は、その都度現金払いの場合が皆無とはいいいませんが、継続的な取引ですと、月に1回程度のまとめた実績支払いとなります。取引先が複数箇所でしたら、決済日（銀行振り込み日あるいは銀行から引き落とされる日）が複数日ありますので、その都度残高に余力があるかどうかを気を抜かずに確認する必要があります。ましてや小切手払いなどの場合には、より細心の注意が必要でしょう。というのも、いくら売上が大きくて儲かっている、口座への入金見積もりミスがあって小切手が落ちなかった場合には、不渡りとなって、ただちに社会的な信用を失ってしまいます。本稿では詳述しませんが、フードサービス店舗では、仕入が膨らむ月と、売上が大きくなる月がズレますので、特にこうした確認が必要となります。

いずれにしろ、会計的には元帳が作成されていなくてはなりません。今は会計ソフトがありますから、仕分けは比較的簡単かもしれません。また、決

算書の作成もいりますね。

ただ、日々の営業記録と購買記録の作成並びに月ごとの締めは、資金繰りの立場からは欠かせません。そして、店舗の営業計画を立てる上で「店長」に報告されるべきデータとして、これらの月々の推移や前年比などの加工データの作成も必須事項です。

さて、「資産管理実務」の最後の項に、税務問題を忘れてはなりません。

営業していれば法人税（所得税）もあります。店舗を構えて営業している以上、固定資産税がかかります。

それから、消費税問題があります。現行では消費税が8%ですから、お客さまからは本来の売り上げにこの8%を乗せた金額をお支払いいただいている次第ですので、これを定期的に税務署に納めに行かなくてはなりません（実際には、仕入にも8%分を上乗せして払っているのもその差額分ということになります）。

そうそう、忘れるところでしたが、店舗営業に先立って保健所に申請し、書面と実地検査を経て認可された「営業許可証」も、最も重要な資産管理対象でしたね。「防火管理責任者」も同様と位置付けるべきでしょう。一定期間が経過すると講習会の案内も来ますから、おろそかにしてはなりませんよ。

「環境保全実務」について

そもそもフードサービス事業ないしレストラン店舗は、その内外装や周辺環境も含めて、清潔で美観を損なわずに適正な状態に維持管理されなければならないという事業の大前提がありますので、そのための諸事項を実務的に遂行するというのが「環境保全実務」です。

本稿ではこの「環境保全実務」を、形式的にいったん二つの分野に分けて説明してみます。一つは、自己の店舗の内部や外装に関する分野です。二つは、「店舗の周辺環境や立地」など、自己店舗の外延に関する分野です。

一般の会社事業所でもオフィスならそのオフィスを清潔で居住環境の良ように仕組み維持するのは当然かと思えます。これは広くファシリティマネジメントと呼ばれている領域で、このことを心掛けることで、従業員満足度が高まり、その事業所の生産性が向上すると言われております。レストラン店舗

でも考え方は同様ですね。適正なファシリティマネジメントは、顧客満足と従業員満足の両方に効用があると見なせましょう。あるいは大型のホテルなどでは、施設部や管財課といった名称の部署があり、常時設備や建物周りを巡回して点検していることはご存知かと思います。小さなところではドアノブの具合が悪ければ修繕し、絨毯やカーペットに汚れが見つければ補整し、壁にかかった絵画が斜めになっていれば掛け直し、電球の球が切れそうになっていれば取り替え、ソファの座り心地に違和感があればスプリングなどをチェックして調整したり取り換えたりします。大型ホテルでは、客室の空調や水回りの苦情対応もあり、専属のスタッフが数人でチームを組んで巡回しているほどです。

レストラン店舗としてより重点的に気を配る必要のあるところは、排水問題、匂いの管理問題、ごみ処理問題があります。これらには、定期的な計測や目視（人鼻）によるチェックがシステム化されていることが必要です。定期的に外部のモニターや専門家へ依頼することも一考の余地あります。

また、従業員スタッフは、慣れ親しんだ行動パターンで日々行き来しておりますので、意外と外の看板の汚れや破損や照明の不具合に気付かなかつたりするものです。エントランスに設置した花壇の管理や植栽による誘導路なども同様です。樹木草花といった植物は、気候・季節で生育・変容していきますから、その管理も気が抜けません。内外に配置した掛け時計の時間表示がズレてしまっていることもあり得ます。

以上のようなことに対しては、店舗スタッフの誰でもが気にして、気付いたらそれなりの処置をしなければなりません。「厨房部」は料理製作に忙しく、「客席部」は目の前の顧客への優先対応が求められておりますから、両部とは分担する役割を相対的に区別する「支援部」が総じて責任を持って対処すべき事柄であるということになります。

続いて、「店舗の周辺環境や立地」などに関する事項です。周辺環境や立地は常に変化しております。これまでは通りから見やすかった店舗のエントランスも、近所に新しくできた建物やビルの陰に隠れて分りにくくなっているかもしれません。季節がら、近隣の商店の売り出しシーズンのデコレーションで視認されなくなってしまうかもしれません。しばしば、店舗前道路での工事のため迂回を余

儀なくされることがあるとか、臨時通路に誘導されることもあり得ます。さらには、競合すると思しき店舗の出店計画が進んでいるかもしれません。これらは、いずれも事前にある程度地域との交流があれば事態が先読みできて、対処法を考える時間が確保できることになります。

逆の場合もあります。近隣の公園に新しい遊戯用具が装備されてお披露目会があったために、お店の認知度が増強したとか、周辺の集客施設のイベント情報が前もって分かっていたので、当日の店舗への入り込み対策が講じられたとか、まあキリがないですね。

いかがでしょうか。実は従前業界では、これらの事態への対応はもっぱら「店長」に任せ切りではなかったですか。あるいは、その時々で、スタッフ全員が総がかりで対処することの繰り返しではなかったですか。そういえば格好いいのかもしれませんが、悪態をつけば、行き当たりばったりのドタバタの繰り返しではなかったかといえませんか。

悪い見方をしますと、「店長」の過重労働、無計画の効率の悪い対応、スタッフ全体のチーム力の分散と重複、総じて、生産性の乏しい対応であったと。

■「支援部」とコンサルタント

茂木が本稿で、特に「厨房部」「客席部」「店長」と並んで「支援部」に独立した説明回を採ったのは、これまでフードサービスビジネスにおいて、この「支援部」（呼び方は何でもよいのですが）を明確に位置付けすることが等閑視されてきたのではないかと考えるからです。もっと言えば、この「支援部」の機能と役割を明確にし、店舗運営においてこの部署の役割を重視し、掘り下げていくという方向を有しないと、業界全体の生産性が低位に放置されたままとなりはしないかと危惧しているのです。

フードサービスビジネスの社会的価値の向上への「支援」、市場変化への対応力の向上への「支援」をより具体的に担う「支援部」をかように位置付け実践することが業界の将来にとって有効と思量し提起するものです。

ところで、前々項の「資産管理実務」は、その性格上、最終的には数値や書面で確認したり保全したりする事項が多いのですが、前項の「環境保全実務」には、必ずしも数値的な裏打ちを求めないものもあ

ります。

本稿で述べてきた「支援部」業務の2番目と3番目の項目の「従業員管理業務」と「資産管理業務」は、社会的に共通な基本的な約束ごとに基づくものが少なくありません。また、その性格上、最終的には数値や書面で確認したり保全したりする事項が多いので、前者「従業員管理業務」でしたら社会保険労務士に、後者「資産管理業務」でしたら、税理士・会計士という専門職の方々（事務所）にお願いすることがよくありますが、その際に当店を担当されるそのような方々が、いろいろと助言してくださったり、改訂された現行法規に準拠するようにただしてくださったり、さらに経営上の悩みなどにも相談に乗ってくださったりすることがしばしばあります。言ってしまうと、コンサルタント業務の一角を合わせて果たしてくださっているということになります。

これに対して、1番目と4番目の項目「顧客管理実務」と「環境保全実務」とは、上記2項目のように社会法規などある程度の共通の目安になるものがあまりありません。つまり、その店その店で対応すべき現象や事柄などが異なっていて、それへの対処法もさまざまに考えられますし、創意工夫の余地も甚だ大きいということになります。

実は、斯界には、コンサルタントという専門職の方々が膨大な数いらっしゃいます。この方々は、レストラン店舗側から直截的には売れ筋メニューを教示して

欲しいなどとして依頼されることが多いと思います。もっと端的に当店の売り上げを上げる方法を是非教えて欲しいと言われる。要するに依頼するレストラン店舗の側からは「厨房部」と「客席部」マターを意識して依頼されているのだと思いますが、そうした場合に、コンサルタントの方々は存外、店舗回りの観察から始めて、店舗周辺の清潔さとか、看板の見やすさとか、店舗意匠の見栄えなどからチェックされ、手を付けていくことが多いですね。そうして、少しでも店舗意匠を直したり、店内の装飾や家具を異動させたりするだけで、思いのほか見違えるようになって、売上がみるみる向上していくという事例はよくあることかと思えます。

本稿の観点で言い直しますと、コンサルタントの方々が存分に腕をふるわれるのは、もちろん直接には「厨房部」や「客席部」関係でのお仕事に目が行きがちなのですが、より実態的には「支援部」の場面での具体的な改変が少なくないということが出来ます。というよりも、「支援部」がしかと位置付けられていない店が多いので、「支援部」業務そのものを立ち上げ構築するという手法が有効なのだということなのでしょう。

繰り返しますが、斯界の生産性を向上させる上で、「支援部」の“発見”と再構築は、必須かつ有効な事柄だと思うのです。

では、今回は「店長」論です。

■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)

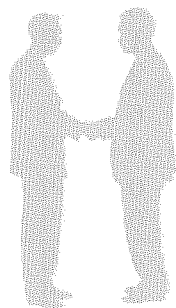
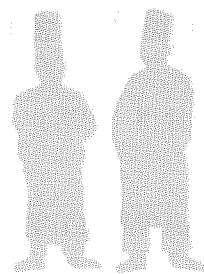
書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

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



第17回

「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(8) ～「炉端焼き居酒屋」

(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

炉端焼き（ろばたやき）とは、宮城県仙台市が発祥で、北海道釧路市で発展した飲食店の店舗や給仕の形態、およびそこで出される料理のことであり、客の目の前の囲炉裏端において、炭火で魚介類や野菜を焼き、長いしゃもじで料理を客のテーブルへ運ぶスタイルが起源と言われている。

またこの形態の店は、やがてピーク時には雨後の竹の子のように全国に広がり、昭和40年代には全国に1万店以上あったと言われる業態である。

もはや店そのものの数は減少しているものの、長いしゃもじで料理を提供するスタイルや囲炉裏端を囲むようにカウンター席のスタイルをとる店など、炉端焼きという業態やイメージはまだ全国に残っており、居酒屋の一つの業態としての認知は今も健在であることは理解しておかなければならない。

さらに近年のスタイルとしては、焼き場をコーナーとしてコの字のようにカウンターを配置する店や焼き場の演出のみ残しつつ、オープンキッチンのイメージでその雰囲気醸し出すなど、店作りのカタチやスタイルは時代の変遷と共に少しずつ変化していることだろう。

炉端焼き居酒屋という名称であろうとも、居酒屋のカテゴリーに含まれるものであることは大きく変わるものではなく、本炭で魚介類や野菜類を軸に置いた店というイメージは共通する認識であることを忘れてはならない。

また客層としては、30代後半から50代後半まで

の男女など、炉端焼きというイメージを想定できる客をターゲットとすることが集客しやすいだろうし、むしろ若年層には新しい店のスタイルとして認知されることも、店の認知を高めるプラス要素になるだろう。

さらに客単価としては、約2,800円から3,500円以内で料理を楽しめる設定をすることがビジネスを成立させるためのポイントになるだろうし、素材にこだわりを訴求することは言うまでもない。

今や業種・業態を問わず提供する料理や素材に店独自のこだわりを持たなければ、生活者の支持を得られない時代になっていることや付加価値がない店には客を集客することができなくなっていることを理解しておかなければならない。

また立地としては、一般的な居酒屋と大きく変わるものではなく、都心部の繁華街や駅周辺に位置していることが必須条件であろう。商業ビルであれば上層階でも集客できるだろうし、ターゲットとする絶対数が多い方が、ビジネスとしては成立しやすいことは言うまでもないことである。

むしろいかに鮮度の良い食材をアピールする、あるいは客の期待感を誘発する告知ができるかが、集客のカギであることを忘れてはならない。

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、入口に向かって正面奥にオープンキッチンとバックヤードを配置

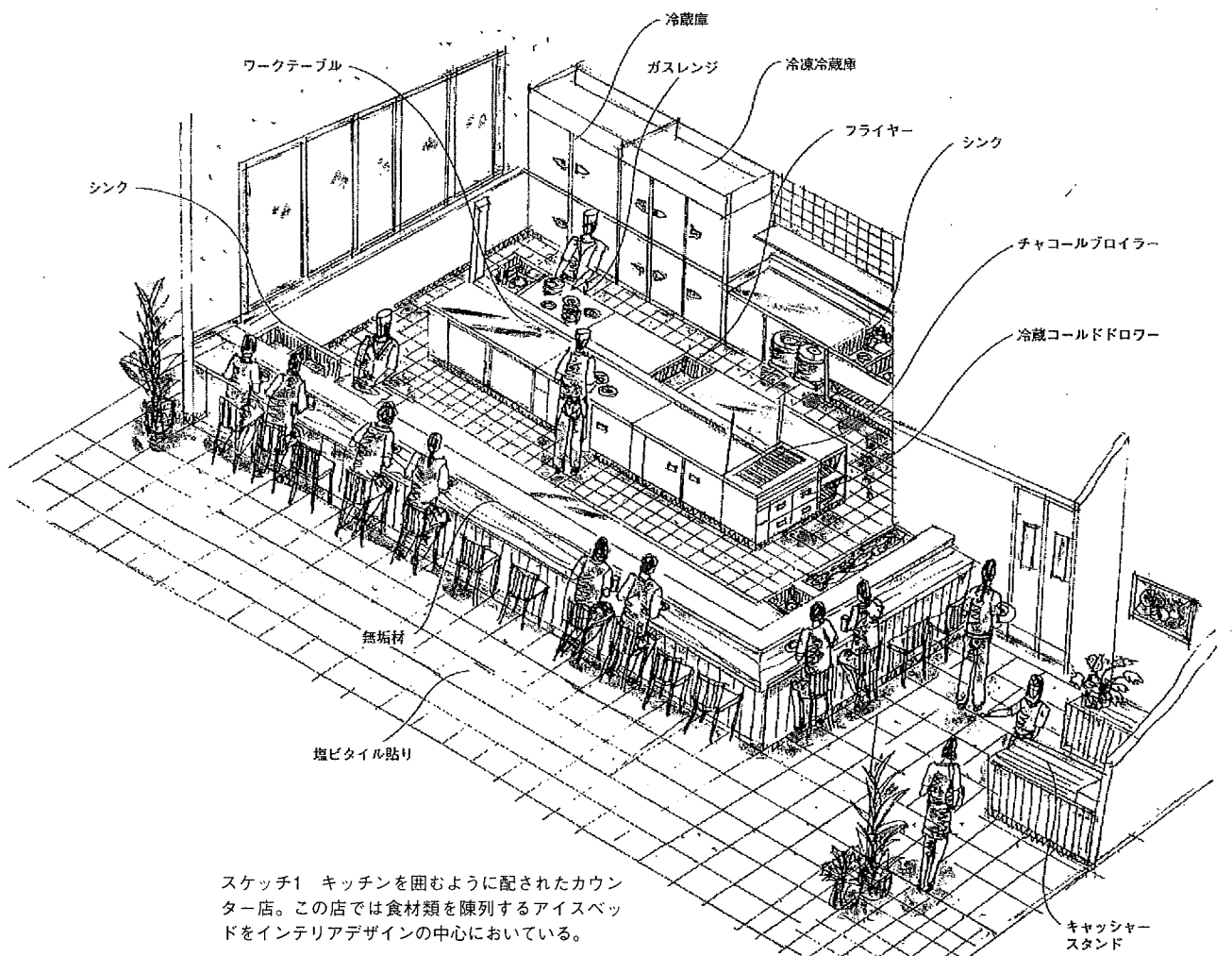


図1 炉端焼き居酒屋のイメージ

し、そのキッチンを取り囲むようにカウンター席、ベンチシート席、4人席、2人席など種々の客層に合わせた形態の客席を配置している。

また炉端焼きというイメージを訴求するためには、焼き場コーナー周辺のイメージを演出することがポイントであろうし、客席全体から焼き場が見えるように、入口の近い位置に焼き場コーナーと魚介類や野菜類を陳列演出するためのアイスベットを配置している。

さらに来店したすべての客が焼き場コーナーの雰囲気やライブ感を味わいながら客席に座るという全体配置をしていることが、業態演出を高めるための武器になることを忘れてはならない。

3.各部施設計画のチェックポイント

一般的に炉端焼き居酒屋のスタイルは、焼き場を取り囲むようにカウンターを配置することが多いものの、この店の場合には、現代風の炉端居酒屋とい

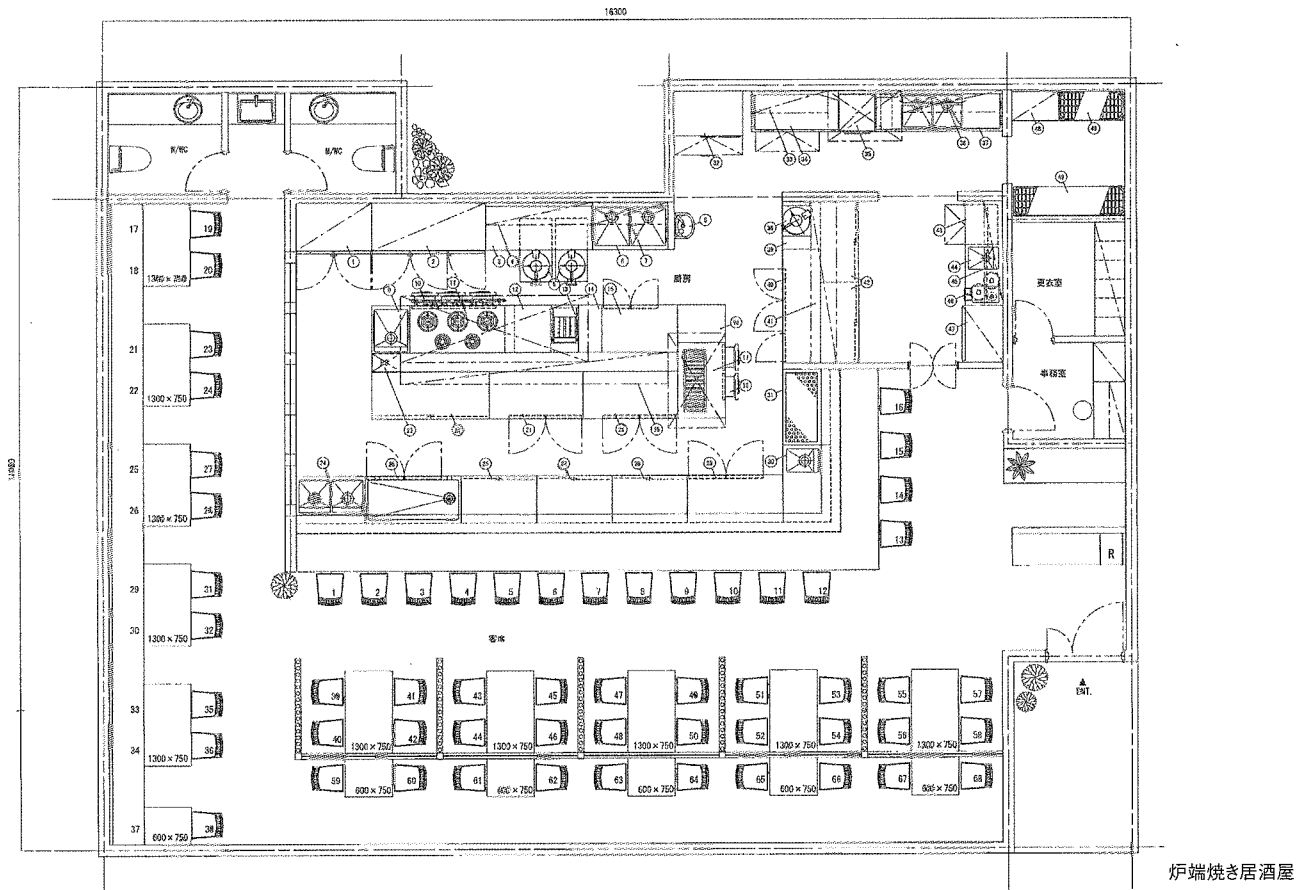
う企画コンセプトで、焼き場と食材類を陳列するためのアイスベットを店の演出としての中心に据えて、全体内装デザインイメージを構成している。

また基本的には、和というメニュー構成やそこに来店する客層が主になることを想定すると、和というイメージを中心に焼き場や魚介類、野菜類を陳列するコーナー演出を、いかに客の料理への好奇心や期待感を醸し出すかに焦点を合わせるかが理想的であろう。

さらに大きく開放したクッキングエリアを望みながら食事を楽しむことは、もはや新しい演出ではなく、キッチン側と客席側の空間を結び付ける大きな役割を担っていることを忘れてはならない。

図3は、焼き場コーナーの施設計画の詳細イメージである。焼き物機の熱源としては、本炭とカズを併用できる機器を選定し、あくまでも素材の旨味を維持できるように調理機器にもこだわりを持たせている。

また焼き物機の下部には、アイスベット陳列コーナーの素材を優先的に使用するものの、注文頻度が多い素材に関しては、下部の冷蔵ドローに保冷し



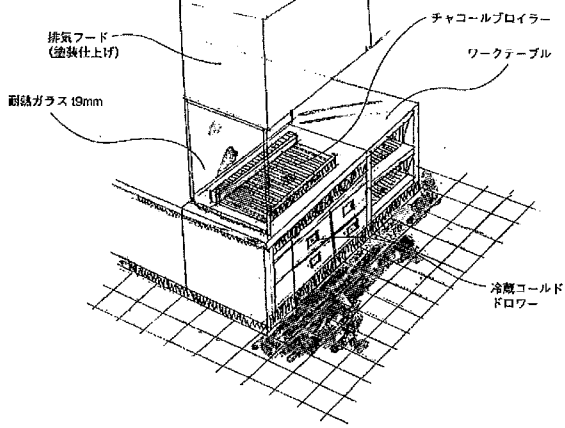
炉端焼き居酒屋

図2 平面図

No	品名	台数	No	品名	台数	No	品名	台数
1	冷蔵庫	1	18	冷蔵コールドドロワー	1	35	ドイツシェルフ	1
2	冷凍冷蔵庫	1	19	オーバーシェルフ	1	36	ラックシェルフ	1
3	ワークテーブル	1	20	冷蔵コールドテーブル	1	37	ソイルドテーブル	1
4	オーバーシェルフ	1	21	冷蔵コールドテーブル	1	38	ライスジャー	1
5	炊飯器	2	22	キャビネットテーブル	1	39	ワークテーブル	1
6	二槽シンク	1	23	配管スペース	1	40	冷蔵コールドテーブル	1
7	オーバーシェルフ	1	24	二槽シンク	1	41	オーバーシェルフ	1
8	ハンドシンク	1	25	舟形コールドテーブル	1	42	キャビネットテーブル	2
9	シンク	1	26	キャビネットテーブル	1	43	アイスメーカー	1
10	冷蔵コールドテーブル	1	27	キャビネットテーブル	1	44	シンク付きワークテーブル	1
11	ガスレンジ	1	28	キャビネットテーブル	1	45	オーバーシェルフ	1
12	ワークテーブル	1	29	冷蔵コールドテーブル	1	46	ビールディスペンサー	1
13	フライヤー	1	30	シンク付きワークテーブル	1	47	冷蔵ショーケース	1
14	ワークテーブル	1	31	アイスベッド	1	48	下膳ラック	1
15	冷蔵コールドテーブル	1	32	アイスメーカー	1	49	シェルフ	2
16	ワークテーブル	1	33	オーバーシェルフ	1			
17	チャコールブローラー	1	34	クリーンテーブル	1			

ておくことを想定しておくことが理想的であろう。
 さらに焼き場コーナーは、2方向を耐熱ガラスで
 フィックスし、周辺に熱や煙が流れないように配慮
 しておくことも忘れてはならない。
 右脇には、焼いた料理を盛り付ける皿類を保存し
 ておくためのスペースを配置しておき、営業時には、
 右側のワークテーブルに料理内容に合わせた種々の
 皿類を並べておくことが理想的であろう。

図4は、クッキングラインの施設計画の詳細イメ
 ージである。このラインは、オープンキッチンの中央
 センターテーブルの向かい側の機器配置であり、右
 側からシンク、ガスレンジ、下部には冷蔵ドロアー、
 脇台、フライヤー、次に冷蔵コールドテーブルに順
 に機器配置している。
 また料理の流れとしては、各ポジションにキッ
 プリンターを配置し、客席で注文された料理は各



スケッチ2 焼き場コーナーのスケッチ。焼き物器は本炭とガスを併用できる機器を選定し、調理機器にもこだわりを持たせている。

図3 焼き場コーナーの施設計画の詳細イメージ

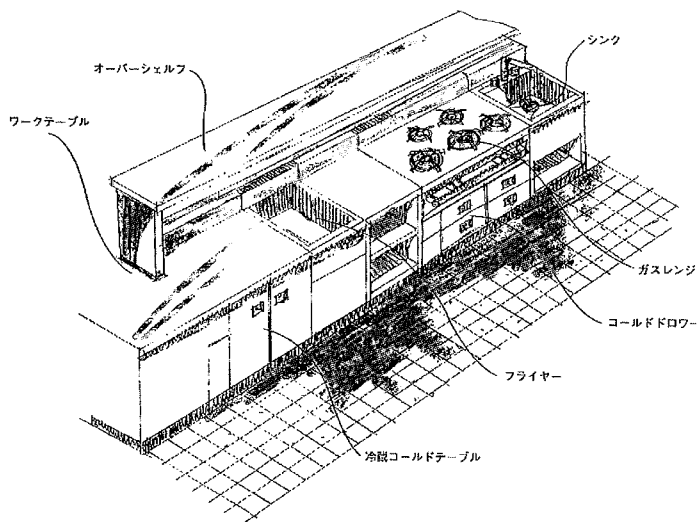
調理セクションに直接電信でデータが出力されるエントリーシステムを計画している。

さらに料理の提供方法のスタイルとしては、基本的には、焼き物以外の料理はすべてディッシュアップに一度集め、カウンター席やその他の席にサービスされる仕組みを計画している。

クッキングラインの上には、熱源を避けてカウンター側とディッシュアップラインの中央に配置できるようにし、什器あるいは皿類を配置できるように計画しておくことが理想的であろう。

図5は、洗浄エリアの施設計画の詳細イメージである。この店の洗浄エリアの施設計画としては、コの字の配置計画が理想的であるものの、全体のオープンキッチンに演出材の視点を集めているため、スペースに制限がある場合の計画であり、客席数や繁忙時の皿類やグラス類の返却頻度を配慮するとソイルドテーブルが少し小さいが、補助として一次的に皿類を保管しておくための下膳ラックをソイルドテーブルの横に配置し、繁忙時に対処できるように計画している。

また洗浄エリアの施設計画で重要なことは、(スペースの制限がある場合には) ライン構成が変化しても繁忙時にいかに処理できるか否かがポイントであり、ただ単に洗浄エリアを計画しておけば良いというものではないことを理解しておこう。

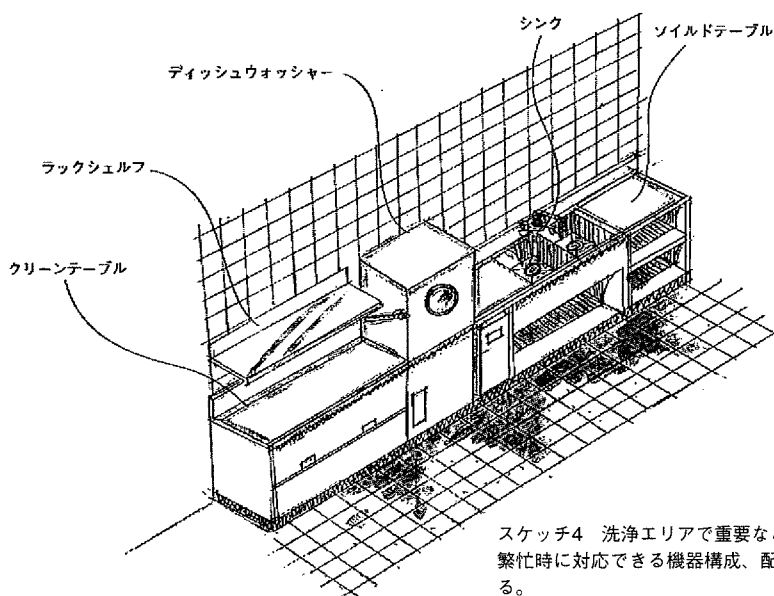


スケッチ3 オープンキッチンのセンターテーブルの向かい側に計画されたクッキングライン。

図4 クッキングラインの施設計画の詳細イメージ

洗浄エリアの各施設構成としては、いかなる業態においてもさほど変わるものではなく、ソイルドテーブル、シンク、洗浄機、クリーンテーブルの順で機器配置構成されることが常であろう。洗浄機的能力選定方法としては、繁忙時にどのぐらいの食器類が下膳されて来るかなど、食数やラック数で処理できる洗浄能力を選定する。

つまり繁忙時にどのぐらいの頻度で食器類が返却されて来るかの詳細を検討した上で、洗浄エリアの計画に臨むことが大切であることを忘れてはならない。



スケッチ4 洗浄エリアで重要なことは、繁忙時に対応できる機器構成、配置である。

図5 洗浄エリアの施設計画の詳細イメージ

タニコー株式会社

支 部	会員No.
関東	276

創業70周年を迎え、さらに攻めの姿勢を続ける、 日本全国をサポートする総合厨房メーカー。



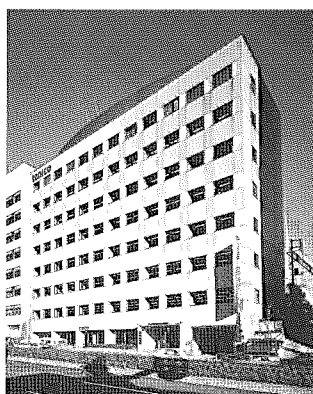
代表取締役会長
谷口 一郎

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

昭和21年の設立時は谷口商店として建築板金や塗装業を営んでいましたが、板金加工を主体とした業務に移行。そして、大きな販売代理店とのお付き合いをきっかけに、徐々に業務用厨房機器の事業にシフトして行き、昭和39年に業務用厨房機器の製造および販売を目的とした谷口工業㈱を設立しました。

その後、業界初、余熱を利用したタンクを装備し、

麵を一玉ごとにゆでる中華ゆで麵器や天板に継ぎ目のないガスレンジ・ガステーブル等の数々の厨房機器を開発、販売。そして、近年では業界に先駆けて発売した快適な厨房環境を実現できる「涼厨（すずちゅう）」仕様のスチームコンベクションオーブンが「食品産業技術功労賞」を受賞し



本社全景

ました。また、長年培って来たステンレス加工技術を生かして、業務用厨房機器のみならず、ステンレス製のタンクやシステムキッチンの製造販売も行っております。

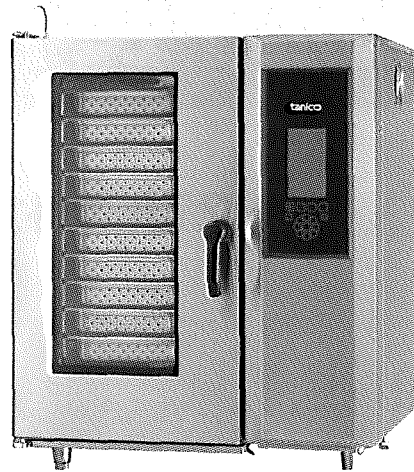
当社は3月に創業70周年を迎えます。これもひとえにお客さまのご愛顧と日本厨房工業会の皆さまのご協力の賜物と考えております。この場をお借りしまして、厚く御礼申し上げます。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

熱調理機器や作業機器、洗浄・衛生機器、消毒保管、さらにはベーカリー機器に至るまで、ガス・電気といった熱源のタイプはもちろん、豊富なラインアップを取り揃えております。お客さまのさまざまなニーズに対応できるようにオーダー品も製作致します。またこれとは逆に、当社からご提案をさせていただくこともあります。最近では、厨房スペースをあえて客席から見える場所に設けて、お客さまに厨房で料理が作られている様子を見て楽しんでほしい、というご要望が増えています。そのためデザイン性を高めた「魅せる厨房」のご提案をしております。



同社のスチームコンベクションオープン
「TGSC-6DCL」



同「TESC-10DR」

形はもとよりステンレスの材質を高級感のある材質に変えたり、特殊な加工をステンレスに施すことによって、単に料理を作るための厨房に付加価値を付けた厨房をご提案しています。

厨房にまつわることはすべて安心して当社に任せただけのように、厨房のレイアウト設計、機器を使用したメニューの提案もしています。また、メンテナンスについては24時間受付体制をとっており、安心して当社の製品をご使用いただける環境を整えております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社のセールスポイントは、業務用厨房機器の製造販売だけではなく、お客さまの要望を最大限に汲み取ったレイアウト設計、オーダー品の製作、施工、メンテナンスを、全国、北海道から沖縄まで広がる約90ヵ所の営業拠点と、全国11工場、五つの物流拠点で、トータルでサポートが可能な点です。

特にレイアウト設計については、お客さまの成功に貢献すべく、お話をじっくりとお伺いした上で、厨房面からお客さまの問題を解決できるよう、それぞれのお客さまに合わせて最適な厨房をご提案しております。近年、飲食業界においても人手不足の問題が深刻化している中、作業負荷の軽減や作業時間の短縮ができるよう、効率の良い厨房レイアウトや作業を省力化できる機器のご提案等をしています。おかげさまで「厨房の効率が上がって、売り上げが伸びた!」という、うれしいお言葉をいただいています。

新しい取り組みとして、学生の方々やエネルギー会社と共同開発したガスレンジを発表しました。これによって、単なる厨房機器というカテゴリにとらわれず、新たな技術やデザインを取り入れることができました。

——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。

厨房は建物の中で人とモノとエネルギーが集中する所であり、日本の食文化を支える重要な所です。世界に向かって食文化を発信する舞台として、プロフェッショナルの方々に腕を振るっていただくため、日本厨房工業会には、安全性を確保するための知識や点検の重要性を啓発し続けていただきたい。また、世界の中で重要な位置にある「日本食」を支える厨房の情報発信を行うことで、外食業界、厨房業界、建築業界の架け橋となり、ひいては、日本の厨房機器が世界の標準となるよう働きかけして行くことを期待しております。そのような環境の中でタニコーは厨房を作ることを通して、お客さまの成功への貢献をより深く続けて参ります。

- 設立
1946年3月（谷口商店。株式会社設立は1964年3月）
- 代表者
谷口 秀一
- 資本金
5億2,000万円
- 従業員数
1,493人（2015年10月末現在）
- 業種
業務用厨房機器及び関連機器各種の製造、販売、設計、施工、及び海外厨房機器の輸入販売
- 主要取引先
㈱セブン-イレブンジャパン、日本マクドナルド㈱、日本レストランシステム㈱
- 本社
〒142-0041 東京都品川区戸越 1丁目7番20号
タニコー戸越台ビル
TEL 03-5498-7111 FAX 03-5498-7927
- 関連会社
㈱タニコーテック
- ホームページ
<http://www.tanico.co.jp>

最新外食トレンド2016

No.2 平成27年の外食業界を振り返って

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

昨年、平成27年1年間の外食に関する公式データがまだ完全には公表されている状況ではないが、昨年の外食業界はどのような状況であったか振り返ってみることにする。

業界誌、外食日報の平成27年の重大ニュースによると、平成27年年初から異物混入問題が発生し、食の信頼性が揺らぐ事態になった。この前段階として、平成26年年央に中国での使用期限を過ぎた鶏肉を使用したチキンナゲットを輸入していたことが大きな問題となっていた。

この一連の食に対する信頼性への消費者の疑問が拡大し、企業の経営を大きく左右する問題へと発展して行くという負の側面から、平成27年の外食産業界は始まった。

今回は、平成27年の外食産業界の特徴的な事柄を紹介し、消費者の外食動向を家計調査の外食支出額を分析することで、振り返ってみたいと思う。

2. インバウンド効果

外食業界への追い風としては、本連載でも紹介した「爆買い」に代表されるインバウンド効果である。

平成27年は、日本政府観光局の推計によると1月～11月の訪日外国人数は1,796万4,400人と、前年同期より47.5%増加している。訪日外国人（レジャー関係）の一人当たりの飲食料費は約3万円であることから、1月～11月の飲食費は約5,400億円程度に達すると推計される。今後、国内人口の減少でマクロの外食マーケットが減少すると考えられる中、インバウンド効果は外食業界の一つの光明である。

外食企業の中にもこのインバウンド効果で訪日外国人の年間利用が30万人規模に達する企業も出現しており、客単価3,000円としても、訪日外国人の売上高だけで9億円以上になる。また、インバウンド効果への対応策として、訪日外国人のみを対象とした飲食店の出店や中国語や韓国語などに対応できる店員の配置などを行っている飲食店も増

加している。今後、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて弾みが付けば、外食業界も活性化されるものと考えられる。

一方、海外展開を進めている企業の中には、収益の確保が難しくなり撤退する企業や、店舗を縮小する企業など、中国市場との距離を置き始めている企業も出て来ている状況もある。

3. 「ちょい呑み」と新フィールドへの進出

昨年は、さまざまな飲食店、特に食事主体の飲食店での「ちょい呑み」の動きが活発化した。私見であるが、「ちょい呑み」は、首都圏の駅前立地でラーメン店を展開しているハイデイ日高の成功が発端になったのではないかと考えている。

昨年は、吉野家が「ちょい呑み」ならぬ「吉呑み」と銘打って、食事利用だけでなく新たな吉野家の使い方を消費者に訴求し始めた。食事利用のみでは集客が飽和状態になっていることから、アルコールを提供することで売上増加を狙う戦略である。この成功で、牛丼各社も追随する形となっている。

牛丼店の他にも、フレッシュネスバーガーが「FRESHNESS BAR (フレッシュネスバル)」といった店舗を出店し多業態化を始めた他、長崎ちゃんぽんを展開するリンガーハットでは、一部店舗の2階部分で「ちゃんぽん酒場」の展開を始めた。また、天井店「天井てんや」では「ちょい呑みてんや」を開発した。

このような食事主体のアルコール飲料の提供としての「ちょい呑み」だけでなく、アルコール主体の飲食店の食事主体への転換も見られる。特に居酒屋業態では、マーケットが店舗過剰状態で競合が激化していることや、若者のアルコール離れの傾向などで、居酒屋最大手のモンテローザでは、ラーメン店やしゃぶしゃぶ店を展開し始めた他、コロワイドでは食事主体のレストランを展開、大庄ではベーカリーカフェの出店に着手している。

その他にも新フィールドとして天井や天ぷら、牛タンといった、まだあまり開発が進んでいないフィールドに展開を始めた企業も注目される。具体

的には、居酒屋展開のニュートキョーの「天ぷら銀座卯兵衛」、「大阪王将」展開のイートアンドの「築地天ぷら 天金」、フジオフードシステムの「天ぷら えびのや」、吉野家の「あげたて天兵衛」、グルメ杵屋の「仙台牛たんとお酒 もりの屋」、つば八の「牛たん ささ川」、クリエイト・レストランツ・ホールディングスの「牛たん べろ助」、「牛たん伊之助」、ペッパーフードサービスの「牛たん仙台なとり」などが展開を始めている。

4. 消費者の外出食支出額の動向

以上のように、提供サイドの外出食企業側の動きが活発化しているが、消費者の外出食動向がどのようになっているか、総務省統計局の家計調査で世帯一人当たりの外出食支出額の推移を見ると、まず、食料支出額が前年より上回って推移していることが注目される。

外出食を見ると、そば・うどんから飲酒までの合計である一般外出食は、1月（対前年同月増減率4.8%減）、4月（同3.8%減）、6月（同1.8%減）、11月（同1.0%減）で前年実績を下回っている。

一般外出食を品目別に見ると、年間を通して好調だったのが飲酒（外出）であり、2桁の増加率を示している月がかなりあった。次いで喫茶であり、7月（同0.7%減）のみが前年実績を下回っただけで、その他の月は約3%以上増加している。

すしも4月（同5.0%減）、7月（2.2%減）が前年実績を下回ったのみであった。その他にもそば・うどん、他の麺類、中華そばなど、麺類では前年実績を上回る傾向が強かった。

一方、年間を通して低調な品目は中華食で、ほぼ毎月前年実績を2桁の減少率で下回った。また、ハンバーガーについては年央まで前年実績より大

きく減少していたが、8月（同13.7%増）以降、復調の兆しが見えて来ている。

和食は、ほぼ半数の月で前年実績を下回った。

以上のような家計調査での外出食支出額の動向を見ると、品目別に差があるものの、全体としては堅調に推移していると言えると思われる。

ちなみに、一般外出食の平成27年1月～11月と平成26年1月～11月を比べると、2.5%増加している。

5. まとめ

平成27年の外出食産業界を振り返ると、企業サイドでは、異物混入などでの食の安全性を脅かすような次第から始まったものの、各企業の経営努力もあり、消費者の外出食支出額は今のところ堅調に推移していることが分かる。

昨年の動向で特徴的なことは、食事主体の凝集・業態では、「ちょい呑み」などのアルコールの提供があった一方で、アルコール主体の業種・業態では食事主体の業種・業態への参入があったことである。どちらも従来の業種・業態の限界からの発想だと思いが、特徴的な行動を示している。

また、天井や天ぷら、牛たんなど開発途上のフィールドへの参入も今後、注目されることである。

すなわち、チェーン理論が定着していないフィールドにチェーン理論を持ち込むことでマーケットは急速に拡大することから見ても、開発途上のフィールドへの参入は今後も出現して来るものと考えられる。

平成28年の外出食産業界も既に諸問題が出て来ているが、景気との相関が強い外出食産業であることから、今年の景気が良くなることと各社の経営努力が報われる年であって欲しいと考えている。

(単位：%)

	食料	一般外出食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食(注1)	ハンバーガー	他の主食外出食	喫茶	飲酒
平成27年1月	1.2	▲4.8	▲3.8	▲2.5	▲13.4	2.4	▲0.3	▲29.9	▲9.0	▲32.2	0.1	2.9	▲13.0
2月	4.0	4.4	9.1	19.6	29.9	0.3	4.8	15.6	▲3.7	▲36.3	7.5	4.1	5.4
3月	▲0.7	3.8	11.7	9.9	18.5	0.1	▲2.9	▲12.5	7.5	▲18.6	4.6	6.2	13.8
4月	6.1	▲3.8	2.8	▲0.2	6.1	▲5.0	▲4.1	▲11.9	▲14.7	▲19.5	▲0.9	3.4	0.2
5月	4.9	5.3	19.0	4.0	0.2	7.1	6.0	▲11.7	▲2.0	▲16.0	8.1	3.1	10.5
6月	1.5	▲1.8	▲5.6	▲5.4	▲13.6	▲2.2	5.3	▲12.5	▲10.1	▲29.7	1.3	3.7	2.3
7月	4.5	6.7	6.1	3.2	27.8	4.7	▲1.4	▲15.1	6.5	▲3.8	7.6	▲0.7	32.0
8月	4.4	6.1	1.5	4.6	5.2	6.6	14.7	▲3.9	▲2.4	13.7	2.9	5.5	23.2
9月	4.2	6.0	12.3	20.1	20.5	10.7	7.4	10.4	7.2	3.1	▲3.5	10.5	21.2
10月	4.5	6.2	11.7	19.7	9.7	20.2	5.1	21.0	5.3	1.0	▲0.6	15.0	8.1
11月	2.0	▲1.0	0.9	7.8	12.7	2.9	▲12.7	▲2.6	3.6	1.0	▲7.8	2.3	23.0

図 世帯一人当たり外出食支出額の推移

資料：総務省統計局「家計調査」

注1：洋食は平成27年1月から洋食と焼き肉が分離されたため洋食と焼き肉の合計を前年同月の洋食と比較した数字である。

【1】12月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は40件で前年同月の26件に対して153.8%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは0件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、新築マンションに入居した高齢の母親が、備え付けのガス給湯暖房機の操作パネルが複雑で使いこなせず大変困っている。床暖房の電源がオフか目視できなかつたため、ずっとつけたままになり暖房費がかかったが拡大被害でPL法の対象となるのか等1件。
- ◇ 問合せは、使用2年の石油ストーブが使用30分位経過すると火が消える現象が3度ありこれまでは芯を無償で交換してもらった。今年も同様の現象が起きたがメーカーには今後は有料と言われた。納得がいかないで民間の調査機関があれば教えてほしい等39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	0	0	1	17	18(45.0)
事業者	0	0	0	8	8(20.0)
司法・行政	0	0	0	14	14(35.0)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(2.5)	39(97.5)	40(100.0)

注) 前年同月の受付件数は26件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

- (1) 報告会：事故調査報告会(12/18 JIA本部)

【4】事故クレーム

今月は0件。

【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)

4年使用の石油ファンヒーターのタンク口金が錆びて灯油が漏れ、室内を汚損した。

〔申出概要〕

4年間使用している石油ファンヒーターのカートリッジタンクを給油時に持ち上げたところ、口金から灯油が一気に漏れ、室内を汚損した。メーカーはシーズンが終わっても灯油を入れたままにしておいたために口金に錆が発生したことが原因というが、こんな短期間で錆びるものか疑問。当該機器は震災被害にあった多数の被災者に無償で寄贈されており、同様の事故が危惧されるため、欠陥品ではないかきちんと調査してほしい。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、灯油タンク内部と口金部分に著しい錆が確認された。口金と口金シャフトが錆びて固着したことが油漏れの原因と推察される。この錆は結露水による経年の腐食レベルではなく、通常4～5シーズンの使用では見られない状態であった。タンク内部には異物と水の混入が認められ、これが錆の原因と思われる。異物に錆があった場合、もらい錆の可能性がある。タンクへの給油前の灯油の保管・管理状態が適正ではないように見受けられるため、現在も同じ保管容器をご使用であれば、また同様の錆による事故の危険がある。直ぐに保管容器や現在使用機器の灯油タンクの中

の灯油を廃棄し、点検や掃除をして安全に使用するよう注意喚起をした。

ガステーブルのグリルより発火。

〔申出概要〕

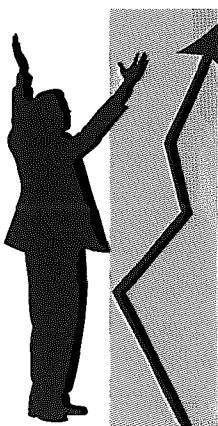
今年の3月に購入したガステーブルのグリルで、魚を焼いて消火後そのままにしておいた。約4時間後、グリルより火が出て消火の際に右手を火傷した。当該メーカーはお手入れ不足で魚の脂が残っていたことが原因だというのが納得出来ない。調査して原因を明確にしてほしい。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、当該グリル付こんろは製造から1年も経過していないが、グリル部は、汚れ、変色、油脂及び炭化物等の堆積、排気部の汚れ等が確認され、お手入れ不足の状況と窺える。申し出のような再現はできなかったが、点火後11分で庫内の炭化物及び脂等に着火し、グリル扉を開けると更に炎が広がった。以上により使用者の点検・お手入れ不足が原因と判断した。

今後は取扱説明書記載事項を確認して、日常の点検、お手入を必ず行い、安全に使用するよう注意喚起をした。

楽をして、 売上アップ？



(一社)日本厨房工業会会員企業の皆さん！ 貴社の新製品を、日本全国に頒布している本誌・月刊厨房の「新製品 NEWS」で紹介しませんか？ 単独では難しい、新製品の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。製品紹介要項（プレスリリース）と製品画像をお送りください！

問い合わせ先：日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介！

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		
		MIT-127 MITX-S55C SMT-097		
	テーブルレンジ	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
		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	

親型式：75機種、子型式：2,022機種

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	バッフレッッシュII	10-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(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	グリースサー	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
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	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 ト	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	ウオッシュフィルター	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	アクアクリーンシステム	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

❖ 2月(如月) ❖

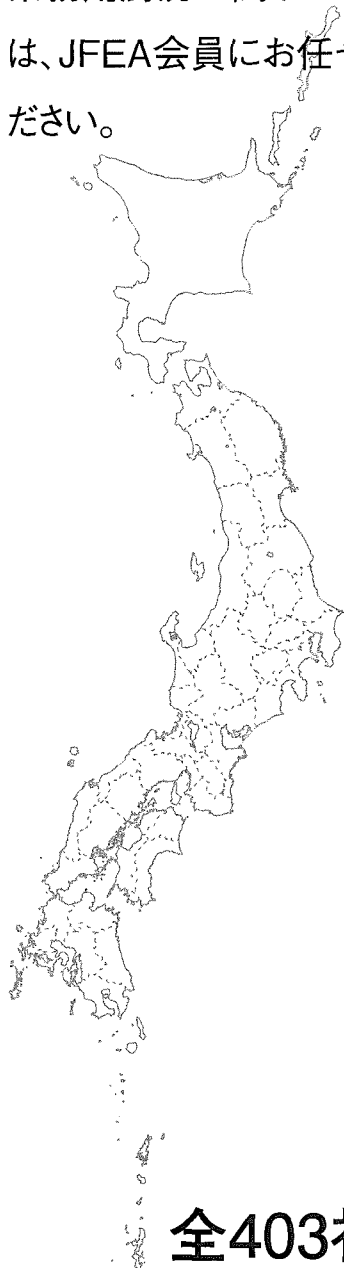
1日(月)	テレビ放送の日	14日(日)	バレンタインデー、チョコレートの日、煮干の日
2日(火)	バスガールの日、頭痛の日、夫婦の日、二日灸(如月灸)	16日(火)	第16回厨房設備機器展開催(19日まで)、寒天の日
3日(水)	節分	19日(金)	プロレスの日
4日(木)	立春	20日(土)	歌舞伎の日、アレルギーの日
5日(金)	プロ野球の日	21日(日)	食糧管理法公布記念日
6日(土)	海苔の日、抹茶の日	22日(月)	猫の日、食器洗い乾燥機の日
7日(日)	北方領土の日	23日(火)	ふろしきの日
8日(月)	針供養、御事始め	24日(水)	月光仮面の日
9日(火)	ふくの日、服の日、福の日、肉の日	28日(日)	ピスケットの日
10日(水)	左利きの日、ふきのとうの日		
11日(木)	建国記念の日、万歳三唱の日		



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

(2016年1月29日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

●岩手県

株式会社 AIHO 盛岡営業所
三機商事株式会社

●宮城県

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

●秋田県

南ケーエムイー
新日産業株式会社
株式会社 ピンテック
株式会社 フルタ

●山形県

株式会社 三陽製作所
せんじん商事株式会社

●福島県

南浅川製作所

●関東支部

●茨城県

三英物産株式会社
東邦厨房株式会社

●群馬県

伊東電機関東販売株式会社
株式会社 大道産業
パナソニック株式会社 アプライアンス社
南坂東厨房

●栃木県

ロバートショウ・ジャパン株式会社

●埼玉県

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

●千葉県

株式会社 MBM
株式会社 関東東三貴
株式会社 セルテック
株式会社 千葉工業所
株式会社 野田ハッピー

●東京都

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

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

●神奈川県

株式会社 エイエル工業
エイシン電機株式会社
株式会社 三栄コーポレーションリミテッド
タイジ株式会社
南大洋
タマ設備工業株式会社
株式会社 両津工業

●新潟県

サカタ調理機株式会社
スギコ産業株式会社
株式会社 ハイサーブウエノ
株式会社 ハシモト

●山梨県

石川調理機株式会社

●長野県

株式会社 伊東電機工作所
テクノ・フードシステム株式会社

●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)ラボー

●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
日本洗淨機(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)アイジィエー

(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
日本洗淨機(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)シヨウワ

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)日本エコテクノ
日本洗淨機(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

(株)AIHO	後6
(株)アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前7
東産業(株)	前6
(株)上野製作所	後4
(株)大道産業	後4
オザキ(株)	前7
三和厨理工業(株)	前5
スガツネ工業(株)	前8
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前4
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗浄機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
(一社)日本能率協会	後1
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後3
細山熱器(株)	前10

(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



●株価が暴落する中、予想される年金原資の損失が21兆円だの、実質所得が目減りだの、増税に社会保障の大幅削減だの、陰鬱な話題が続くが、半世紀ほど前の米ソ冷戦時代には、世界の終末が壁一枚隔てた向こうまで来ていただけに、そういった作品が多い。●日本でも『妖星ゴラス』『世界大戦争』といった作品が製作されたが、米国でそれより前に『地球最後の日』が製作されている。●地球に衝突する巨大な遊星が迫っていると分かり、一部の人間達がノア方舟ロケットを建造して脱出するという物語だが、映画は脱出した人間たちが楽園のような新惑星に辿り着く所で終わる。●原作となったフィリップ・ワイリーの小説は現在も創元推理文庫から刊行され、児童向けの抄訳本も数種類出ているロングセラーだが、何故かこれの続編小説は翻訳されていない。●その昔偕成社から刊行された邦題『地球爆発』のみ続編部分を追加して、辿り着いた生存者が残された宇宙人の老人たちを殲滅し、同じく辿り着いた日本の宇宙船の面々と協力して行こうという、いささか乱暴な抄訳が付加されているが、どうもオリジナルでは、日本はソ連・ドイツと協力して、主人公たちと雌雄を決する展開になるとかで、ならばこの第二次世界大戦前の世界恐慌の時代に書かれた原作が日本では翻訳されないのは納得が行く。●不況になると仮想敵を作って攻撃対象をずらすというのは、いつの時代でも変わらない。

厨房

平成28年2月5日発行

第53巻/第2号 (No.560)

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

国際ホテルリストショー

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

検索

<http://www.jma.or.jp/hcj/>

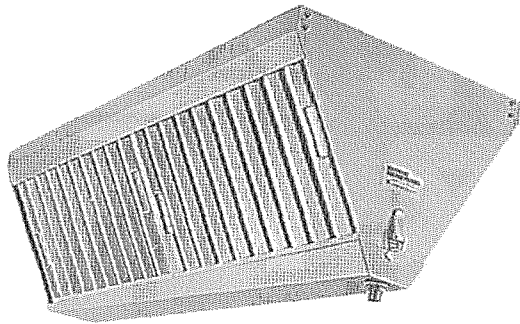
問い合わせ先

エイチシージェイ

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

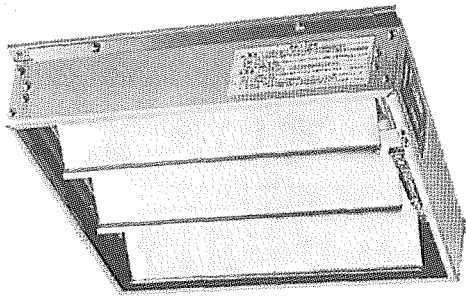
業務用厨房排気グリッドフィルタ
バッフレッシュⅡ
 BAFFRESH II



●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

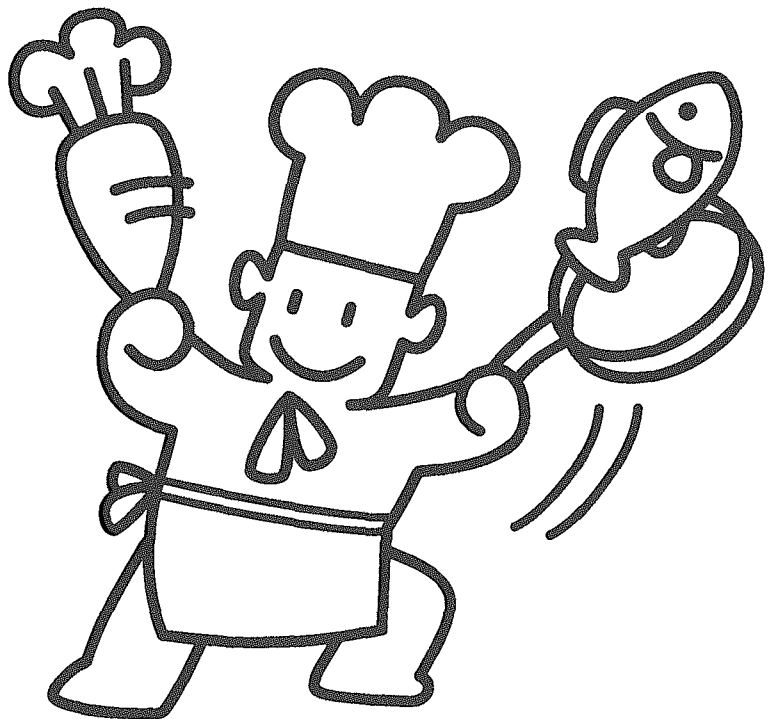
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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、アクション製グリッドフィルタ(バッフレッシュⅡ)とダンパー(BFガードⅡ)です。

アクションの空気(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 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

本社 ショールーム ☎0256(86)3711(代) インターネットホームページアドレス <http://www.sugico.co.jp> E-mail: sugico@sn@sugico.co.jp 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 仙台営業所 ☎022(236)6525(代)

新潟営業所 ☎025(224)2177(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)

■製造元



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

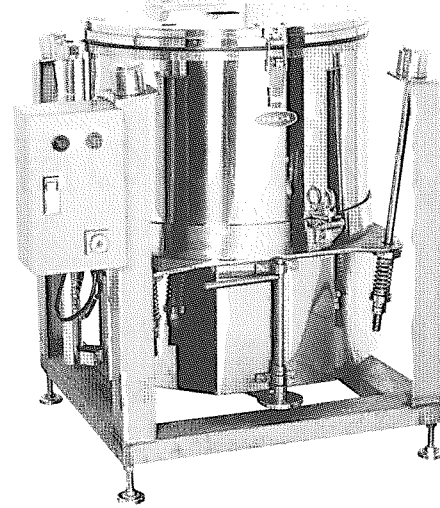
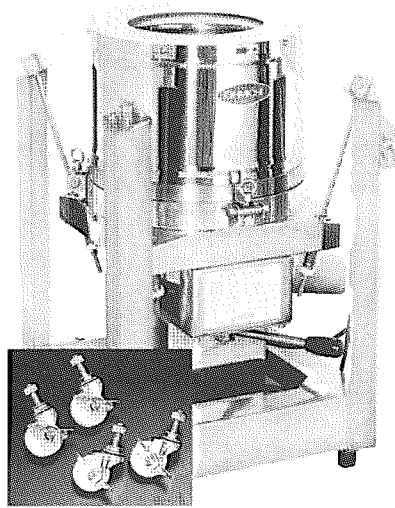
株式会社フジマック
www.fujimak.co.jp/

●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

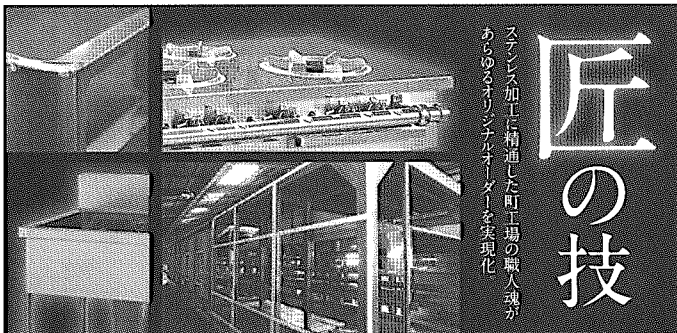


株式会社大道産業

〒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の職人魂が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

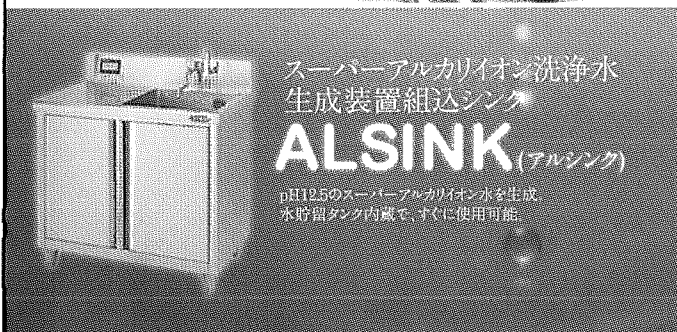
匠
の
技

「食」を知り尽くした
名勝役

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

Creative × Quality × Hi Serv



スーパーアルカリイオン洗浄水
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イオン水を生成。
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く
する効率的な空間へ、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

団体賠償責任保険制度をご検討ください！

一般社団法人日本厨房工業会では、平成7年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

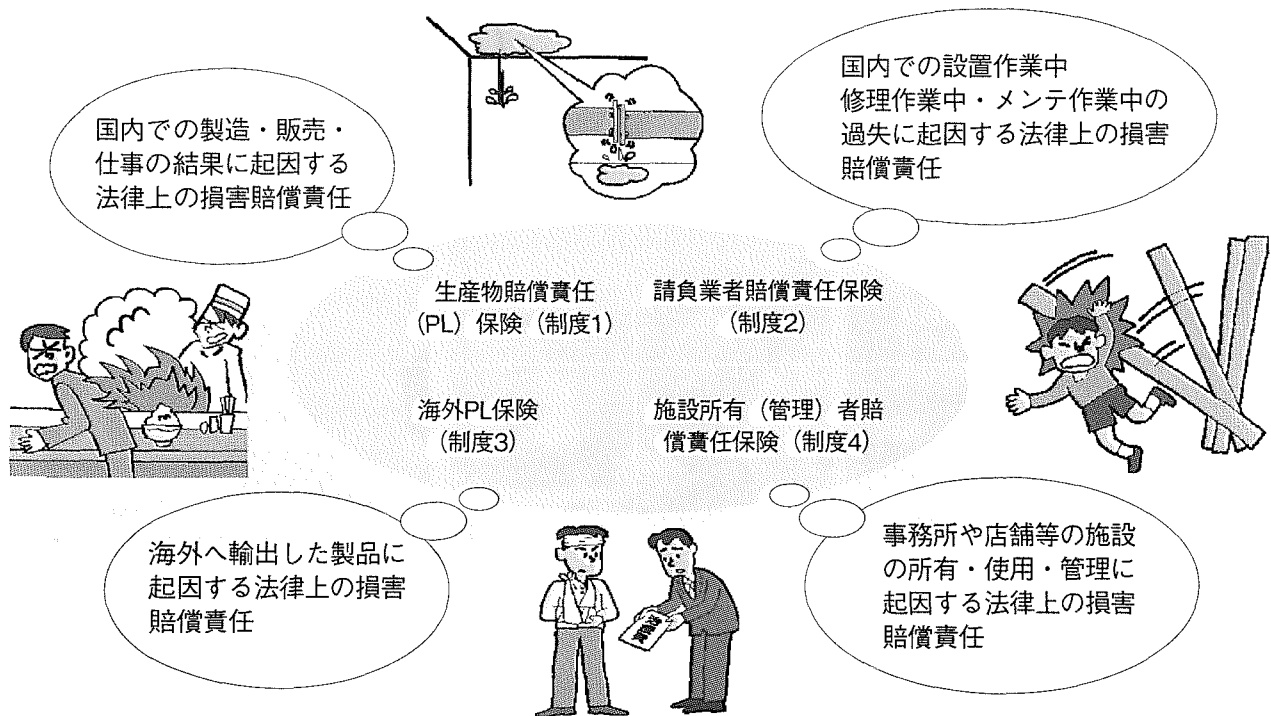
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

より多くの会員様にご加入いただくことが、本制度の維持と、相互の助け合いに繋がりますので、是非ご加入をご検討ください。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」
「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」
十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。

保険期間は平成28年7月10日午後4時から1年間



「生産物賠償責任 (PL) 保険」(制度1) に加入していても、施工中に発生した事故については補償されません。施工中の事故に備える場合「請負業者賠償責任保険」(制度2) へのご加入が必要となります。また、「請負業者賠償責任保険」(制度2) のみ加入

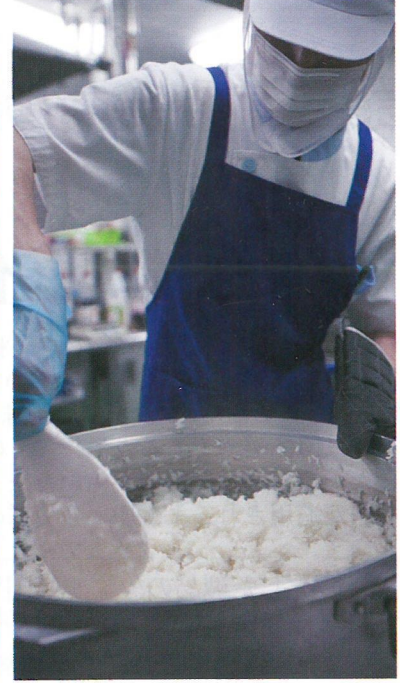
していても、引渡し後に発生した事故については補償されません。業務内容によって必要となる保険が異なりますので、過不足ない補償であるか、今一度ご確認くださいませようお願いします。

このチラシは概要を説明したものです。ご契約にあたっては別途配布の「団体賠償責任保険制度のご案内」をご覧ください。また詳しくは普通保険約款・特約をご用意しておりますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。

ご不明な点がございましたら、取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

＜ご相談・お問合わせ先＞

【団体窓口】	一般社団法人日本厨房工業会	担当：水野
【取扱代理店】	商工サービス株式会社	担当：根岸
	TEL03-3538-6180	ファックス03-3538-6188
【引受保険会社】	あいおいニッセイ同和損害保険株式会社	(2015年4月承認) A15-100119



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

●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



かなえる 東京ガス 厨房。

東京ガス「厨房相談室」スタート。厨房に関する事なら、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

