

# 厨 *Chu bou* 房

2016  
No.561

3

MAR



第36回厨房設備通信教育  
スクーリング報告

支部だより 関東支部が平成27年度  
第2回関東支部施設見学会を開催

映画の見どころ・台所  
『トラック野郎』シリーズ

フードビジネスコンサルタント魂  
〜デリ(和・洋)惣菜店

# 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 スーブウォーマー



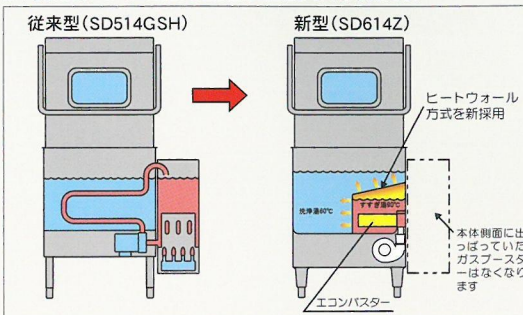
- 93kWの高効率加熱、デジタル高精度温度制御。
- スーブ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スーブを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スーブ容量スケールつき。



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 $\frac{1}{2}$ 以下のサイズで済みます。
  - 高温のすすぎタンクの壁面と上面から洗浄湯槽に伝熱させることで電気ヒーター等を使わずに洗浄湯を保温する「ヒートウォール方式」を開発しました。〈特許出願中〉
- ※「涼厨」は大坂ガス株式会社、「エコンバスター」は細山熱器株式会社登録商標です。  
※本製品は東京ガス株式会社、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  
入  
て  
可  
る  
操  
作  
部

洗浄中噴射状態を  
確  
認  
可  
る  
ガ  
ラ  
ス  
窓

### 無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機  
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒スチーム・パスタまたは40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上が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、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落とし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

左右運動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ローター/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

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

本 社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451  
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7 ☎06(6965)9600  
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-13-24 ☎052(772)7255  
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1 ☎022(243)4660  
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3 ☎025(273)2331  
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ます。」

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。

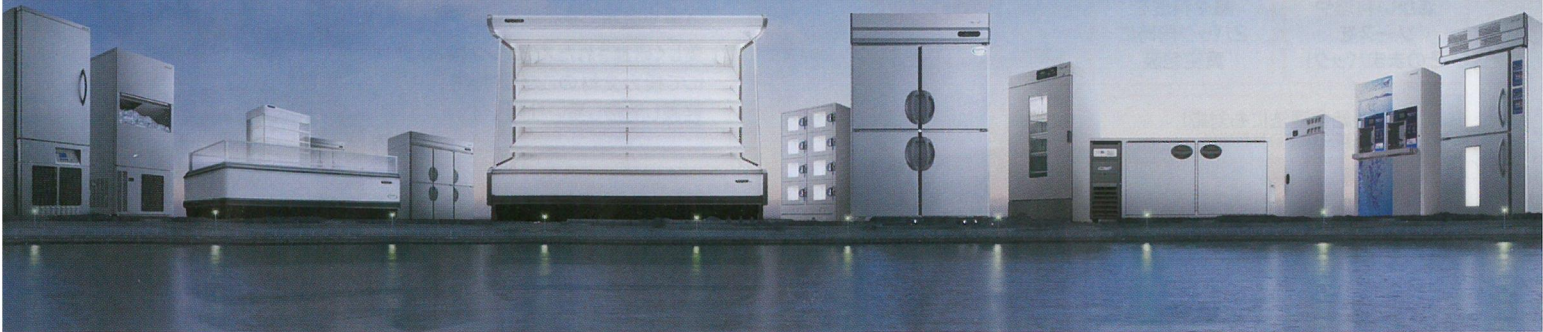
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを含めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

福島工業株式会社 [www.fukushima.co.jp](http://www.fukushima.co.jp) 本社:大阪府西淀川区御幣島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

# 安全・快適・ハイパワー・安心のメンテナンス

## 電気スチームコンベクションオーブン

次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

新調理システムに標準対応!

焼く・蒸す・煮る・湯がく・炊く  
炒め風・揚げる風など  
これ一台で広がる味覚のバリエーション

新機能で料理の  
**品質、  
生産性が  
向上!**

### 新機能搭載

シェルフ機能  
(多段同時タイマー調理)

庫内自動洗浄モード  
記録機能

自動調理機能

画像表示機能

調理時間自動補正機能

メニュープログラム機能

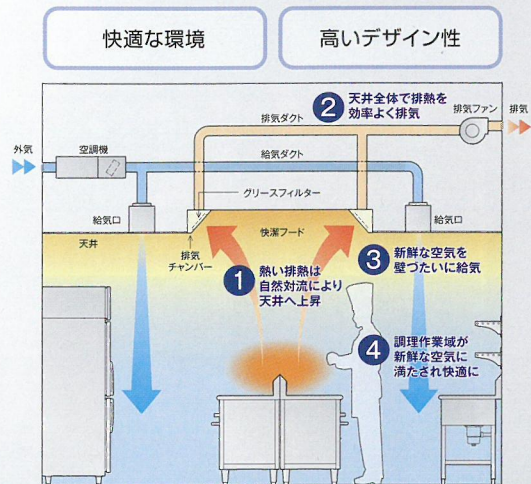


### SCOS-610RY-R

○1035×655×1395mm  
○3φ200V 10.1kW ○架台付

## 置換換気空調システム 快潔

必要な部分のみを冷やす無駄のない空調システムです。



ランニングコストの低減

## 真空包装機 (ホットテンプ)

美味しさそのままに真空パック  
最新の真空パック技術で  
驚きの品質保持

ホットテンプ  
(Hot Temp)  
誕生!

温かい料理や  
ソースを  
そのままパック!

熱々料理を  
2パック同時に  
真空包装

凍結含浸法にも対応!  
(真空保持自動機能付)



### LYNX 42

○491×529×395mm  
○シール有効寸法: 420mm×1本  
○3φ200V 1200W

真空調理、  
クックチルシステムに最適

## 電気回転釜

節電に効果的な分割加熱方式

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こびり付きを軽減し清掃しやすい仕様です。

省エネ  
電気厨房機で  
**節電!**



### ERK-100P

○1350×907×850mm  
○3φ200V 14.3kW ○釜容量100ℓ

煮物、炒め物、ポイルなど  
幅広い調理に対応できる電気式回転釜

大型調理施設に最適



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 愛知県名古屋市中区東区高針台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)  
横浜営業所 ☎(045)861-0141(代)  
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)  
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)  
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)

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

ISO 9001  
認証取得

ニチワの電気厨房機



■ 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。

食器



テーブル型消毒保管機

食器 食缶



昇降消毒保管機

食器 食缶 器具



消毒保管機

器具



器具消毒保管機

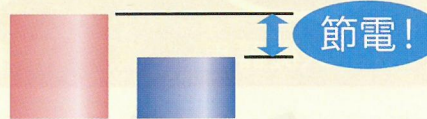
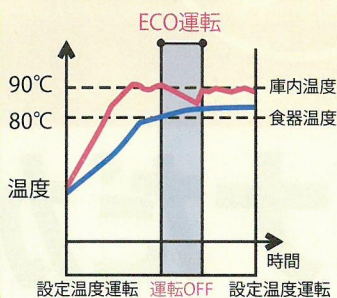
食器



天吊式消毒保管機

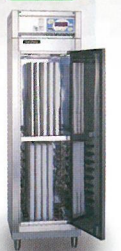
## エコ運転搭載

従来機より電気料金がお得です！



- エコ運転  
90℃運転（食器の表面水分除去、乾燥）▶ 運転OFF（エコ運転）▶ 90℃運転（消毒）
- 週間予約機能に加え1日予約の可能
- SDカードで温度履歴管理（オプション）

器具



メイククリーン

（包丁まな板消毒保管機）

食器



昇降コンテナ消毒保管機

食器



コンテナ消毒保管機

食器

食缶

器具



カートイン消毒保管機

食缶



予冷機能付消毒保管機

※エコ運転非対応



株式会社  
中西製

所

中西製作所

検索

click click

■東京本社：東京都中央区新川一丁目26番2号新川NSビル 〒104-0033

TEL：大代表(03)5541-6333 FAX：(03)5541-0155

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

TEL：大代表(06)6791-1111 FAX：(06)6793-5151



# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>  
E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。

# いここ ちれが ばん

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



やさしさ  
が違う

おいしさ  
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

## 電気クッキングケトル CSK シリーズ

\*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン  
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

New



たとえば、非常時の備えが問われる時代に応えた「移動式電気回転釜」のように... 日本の社会が、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](http://www.sanwachuri.co.jp)

HI-COOK is GOOD-1 Partner

# 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。

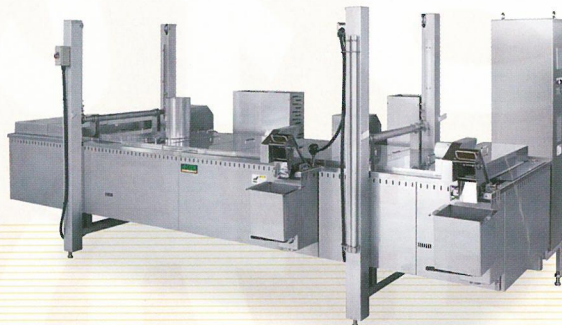


優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

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



**アサヒ装設株式会社**  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

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

# OZAKI

## オザキガス厨房機器365機種●業務用



ガスの火は生きている  
 生き生きとした  
 ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ  
 ファイドレシーバー  
 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 ☎(092)474-0801(代表) FAX(092)474-0805  
 (スタジオYビル)

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

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



## 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。

**渡辺** 私はホテルに勤めていた経験があり、レストラン部門でサービス全般を学びました。その時がワインセラーや厨房機器に接した最初の機会です。その後、ワインに興味を持ち、某酒類メーカーでワインの営業としてチェーン店本部の担当をしました。その際、各店舗のお酒担当者を対象に、ワインセミナーの講師などもやりながら発注量の増加を促進したり、自らワインの陳列にも出向くことで、各店舗を回っておりまして。大和冷機工業を知ったのはハローワークの紹介です。お客さまに新商品や厨房機器を案内する、マーケティング部門の募集でした。初めてカタログを見せていただいた時に、ワインセラーやショーケースが身近に感じられたことと、酒販店や居酒屋さんなどの店舗を回った経験が生かせると思い、入社を決めました。



### お仕事の内容は？ やりがいは？

**渡辺** 入社当初はマーケティング部門として、市内の店舗を順番に訪問していました。今では繁華街中



顧客に提案をする渡辺さん

心に担当地区も任され、自社製品をはじめ、厨房機器全般の提案を行っています。少しでもお客さまのお役に立てればと日々努力を重ねて来たことで、今では定期点検作業や簡単な修理も行えるようになりました。商談がまとまった時はもちろんうれしいですが、一番うれしいのは、修理が完了した時にお客さまのホッとした顔を見ることです。こちらもホッとします（笑）。



### 今後のあなたの夢を教えてください。

**渡辺** 厨房業界において、私が入社した当時は女性は珍しがられましたが、最近では女性も増えて来たのを感じます。私たちのお客さまである店主の方は男性が多いですが、女性の視点からお客さまのニーズに応える提案をしていくことは、充分可能だと思います。弊社では、女性の営業社員がまだまだ少ないので、これからは営業でも女性が活躍する場が増えて行けるように、私が先陣を切ってがんばって行きたいと思っています。

### 職場の方からエール

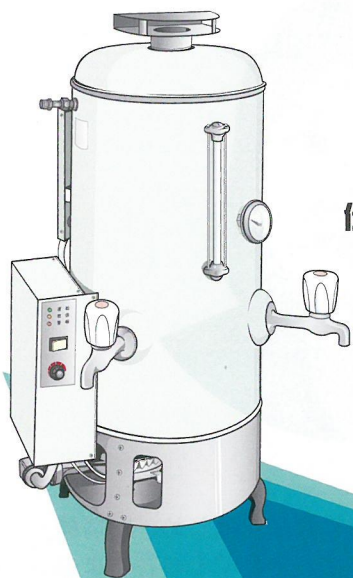
渡辺さんは、入社当時は「電気って何ですか？」と言いかねないほど、機械のことなんてさっぱり分からない女性だったので、この先どうなることかと心配していたのをよく覚えています。

それが今では、持ち前の明るさと人懐っこさで、どこに行っても愛される人気者です。お客さまから名指しで仕事を頼まれてしまうので大変そうです。負けず嫌いな性格からか、人に頼らずすべて自分でこなしてしまうので、他の社員より修理も詳しくなりました（笑）。

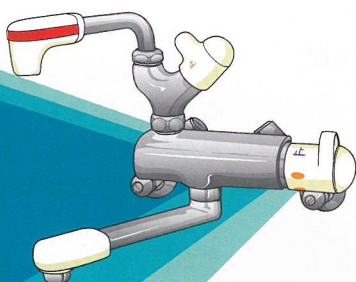
（仙台北営業所所長 猪俣 智一 ※入社当時インストラクター担当）

# 給湯の質

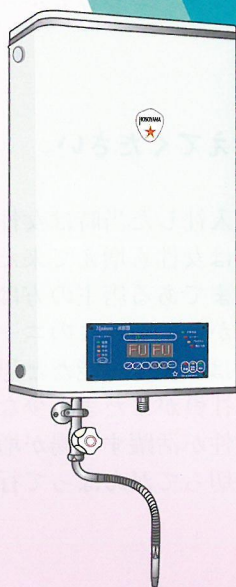
HOSOYAMA



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



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



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

**GAS**

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

**ELECTRIC**

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

**STEAM**

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



**WE are the Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7  
 TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

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

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

## CONTENTS

### INTERVIEW 工業会関係

### 支部だより

### ESSAY

### 誌上講義

### 厨房業界

### 厨房業界関連情報

一般社団法人 日本厨房工業会

- 7 厨房女子が行く！ (19) ————— 大和冷機工業(株)
- 12 平成27年度第36回厨房設備通信教育スクーリング報告  
平成27年度技能検定(厨房設備施工)報告
- 13 団体賠償責任保険制度のご案内
- 14 中四国支部が平成28年新年互礼会を開催  
関東支部が平成27年度第2回関東支部施設見学会を開催
- 16 小倉朋子の食・心・美 (33)  
「手」と日本人、そして厨房機器  
—————(株)トータルフード 小倉朋子
- 18 映画の見どころ・台所 (21)  
『トラック野郎』シリーズ  
————— 斉田育秀
- 20 これからのフードサービスマネジメント (9)  
「店長」とはどのような人か (その1)  
————— 亜細亜大学経営学部 茂木 信太郎
- 26 フードビジネスコンサルタント魂 (18)  
「厨房設計のプロとしての知識を磨く」 (9)  
～「デリ(和・洋)惣菜店」  
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏
- 30 最新外食トレンド2016 (3)  
平成27年の中食動向  
————— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳
- 10 陶俳画 [白酒]
- 11 巻頭によせて [広島の日本一] ————— 福島工業(株) 高木智昭
- 15 工業会だより
- 33 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 34 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 36 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
- 38 会員一覧
- 40 奥付 [広告掲載企業名]

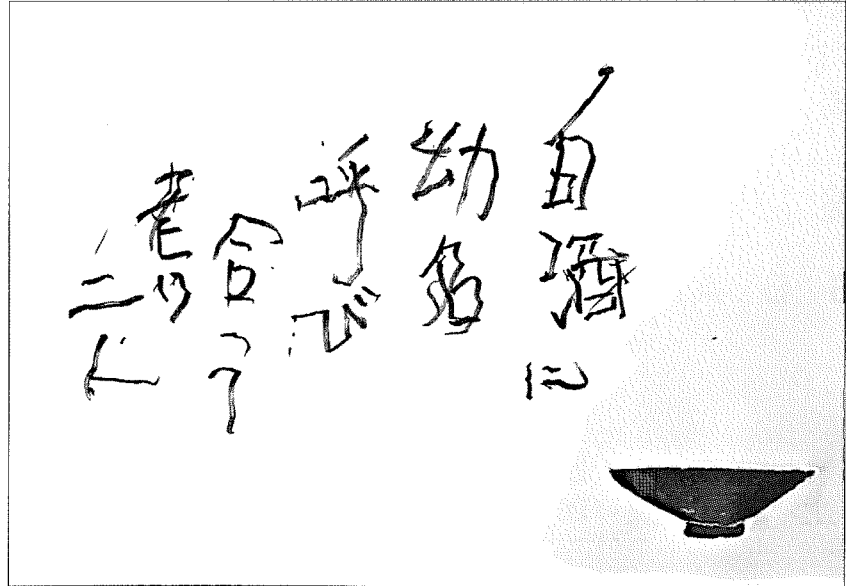
※「会員企業が語る！」は休載させていただきます。

# 陶俳画

春 兆

元内閣府障害者施策推進本部参与

【白酒】



白酒に幼名呼び合う老い二人

三月の声を聞き、伸びて行く日あしと共に、暖かになったなと感じる頃になると浮かび上がって来るのが、華やかな節句、ひな祭り。

そんなきらびやかな世界を共にした二人。老夫婦か、保育園・幼稚園の同窓生が二人、思い出の世界に浸っている状況を連想しての一句だが、厳密には、桃の酒と、白酒はだいぶ違うようだ。

桃が、段飾りに見られるような、王朝貴族文化の産物だろうに、白はそれよりだいぶ以前、人類が太古以来楽しんで来たものではなからうか。

# 広島の日 本 一

福島工業(株) 高木 智昭

私が広島に赴任して4年が経ちました。今回このような原稿を書くにあたり、どのようなことを書こうかと頭を悩ませました。そこで、広島のことを知る良い機会と思い、広島が日本に誇れるものを少し調べてみました。「私調べ」ですので、正確ではないかもしれませんが、少しの間お付き合いください。

## 【お好みソース生産量全国1位】

広島といえば、広島焼。広島焼には欠かせないお好みソースの生産量が日本一です。ちなみに、人口1万人あたりのお好み焼き店の店舗数も日本一です(6.2軒)。2位は兵庫、3位が大阪だそうです。大阪より兵庫の方が多いの意外です。

## 【路面電車年間輸送人員全国1位】

広島といえば路面電車をイメージされる方も多いのではないのでしょうか？ 私の地元の岡山にもありますが、赴任当時、路線の多さ、長さには驚かされました。調べてみると、やはり日本一でした。世界遺産宮島へは、路面電車で宮島口駅まで行き、そこからJR唯一の連絡船で宮島へ渡れます。観光でおいでの際は是非ご乗車を。また、2位は東京都、3位は長崎市でした。広島、長崎が上位であるのは何か意味があるのでしょうか？

## 【レモン生産量日本一】

瀬戸内の、温暖で雨の少ない気候は柑橘類の栽培適地で、その中でも広島県のレモンは、呉市、尾道市、大崎上島町などの島しょ部を中心に生産され、全国生産量の60%を広島県で生産しているそうです。レモンの起源はインドのヒマラヤ東部山麓であると言われており、日本での栽培は、静岡県で種をまいたのが始まりと言われていているそうです。また2位は愛媛県、3位は和歌山県でした。これは何か予想通りの結果に感じました。

## 【五右衛門風呂生産量日本一】

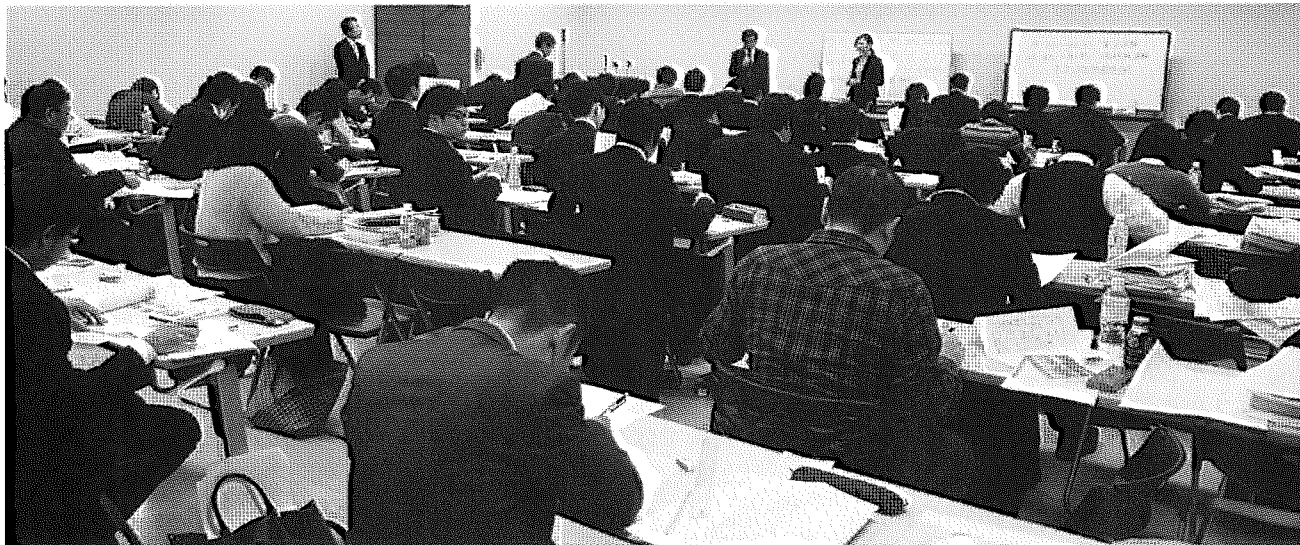
広島市内にある鋳物工業会社が全国第一として、圧倒的なシェアを占めているそうです。五右衛門風呂を作る会社があることに驚きました。

## 【サンフレッチェ】

広島が誇るサッカーチームです。Jリーグを制覇すること3回。しかも、2015年より遡ること4年で3回の優勝と、また昨年のFIFAクラブワールドカップでは3位となるなど、日本一のチームにふさわしい成績を残しています。サンフレッチェの前身は、自動車メーカーのサッカー部であるマツダサッカークラブであり、現在は、(株)サンフレッチェ広島と法人化されています。歴代の社長はマツダ系か、家電量販店エディオン(旧デオデオ)系の出身者が就任しているそうです。そういう所が広島らしいと感じています。

さて、3月の下旬からはプロ野球が開幕します。そう、広島カープの出番がやって参ります。私も野球観戦が非常に好きで、足繁く球場へ足を運び、観戦をしております。去年は、黒田フィーバーに沸き、優勝争いを期待されましたが、結果は残念ながら4位。クライマックスシリーズへの進出もできませんでした。今年は、マエケンが大リーグへ行き、戦力ダウンは否めませんが、何とかがんばって優勝してもらいたいです。そして広島の日本一に名前を刻んで欲しいものです。

## 平成27年度 第36回厨房設備通信教育の総仕上げ 全国4会場で151人が2日間のスクーリングに参加



東京会場の受講生

平成27年度厨房設備通信教育のスクーリングが2月3・4日の2日間にわたって、全国4会場（東京・台東区民会館、名古屋・名古屋市中企業振興会館、大阪・エルおおさか本館、福岡・福岡センタービル）で一斉に実施された。このスクーリングは、平成27年4月より開講されている第36回厨房設備通信教育の締め括りとなる行事で、通信教育の総仕上げをすると共に、修業成績の評価に資するもの。全国で151名（初級136名・上級15名）の受講生が参加した。

東京会場に関根建志・三尾孝行・大山誠・左海譲・湯浅真一・菅野信尚・阿部俊明氏、名古屋会場には清水広安・谷口茂氏、大阪会場に中橋弘・村木進氏、福岡会場には野田芳広・木谷義秀氏が講師として参加し、指導に当たった。

1日目には製図の基本補講と2日目の試験・課題要領などの説明（自由参加）が行われ、2日目には日頃の学習成果が試される筆記試験・設計実技（必修）が行われた。

なお、通信教育委員会では設計実技における答案から優秀作を選考。本誌5月号にて発表する予定となっている。



## 平成27年度 厨房設備施工技能検定 工業会協力の下、全国で資格試験が実施

平成27年度技能検定（厨房設備施工）の実技試験が、平成27年12月2日から平成28年2月14日にかけて実施された。

この検定は、厚生労働省認定の国家資格「技能士（厨房設備施工）」の試験について、指定機関である中央職業能力開発協会および各都道府県の職業能力開発協会が主体となり例年実施されている

もので、当工業会では、検定試験問題の作成、検定委員や検定補佐員を推薦するなどの協力を行っている。実技試験では、与えられた問題を基に図面を描き、機器の設置や接続、燃焼試験などを行った。

なお、合格発表は3月11日に行われ、通知される。



一般社団法人日本厨房工業会

## 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。

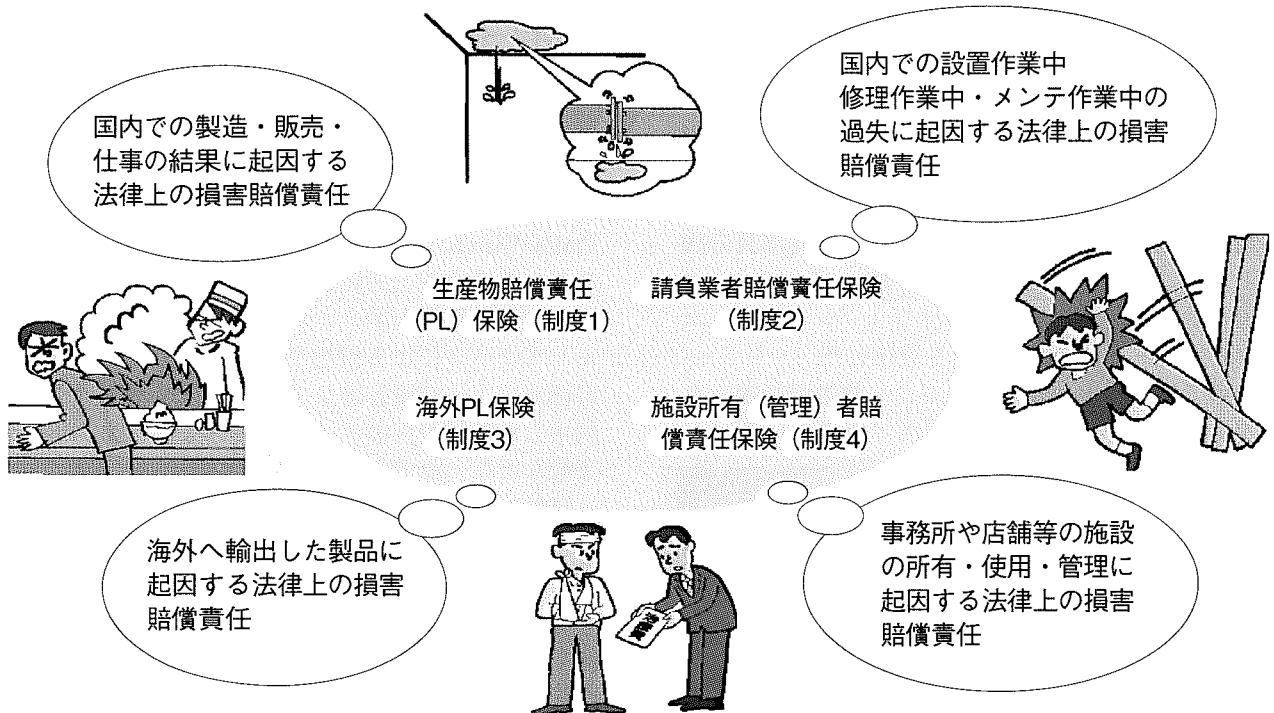
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

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

## 中四国支部が平成28年新年互礼会を開催



全員で集合写真

平成28年1月29日18時半より、中四国支部は岡山県岡山市の岡山プラザホテルで、新年互礼会を開催致しました。参加者は27社37名が集まり、福井正晃中四国支部支部長の挨拶と小野勝也同副支部長の乾杯の後、会食・歓談に入り、和やかに年初の交流を行いました。

途中、参加各社のPRタイムを設けたり、余興として変則ビンゴをしたりして、最後に㈱創研厨房・川上徳道社長の中締めで閉会としました。

〔中四国支部支部長 福井正晃〕

## 関東支部が平成27年度第2回関東支部施設見学会を開催

平成28年2月10日、工業会関東支部は、東京都千代田区の㈱NTTドコモ本社ショールームにて、平成27年度第2回関東支部施設見学会を開催した。

当日は22名が参加し、尾崎誠関東支部支部長の挨拶とオリエンテーションの後、14時から2グループに分かれて同ショールームのソリューションルームとフューチャーステーションを見学した。

前者では、特定エリア内のドコモ携帯電話端末をオフィスの内線電話として利用できるAir Stamp、

災害対策サービスの衛星電話であるワイドスターといったオフィス向けサービスから、水田の水位をモニタリングできる農業センシングシステムのPaddy Watch、牛の分娩監視通報システムの牛温恵など、携帯電話と通信網を利用したさまざまなビジネスでの使用例が紹介され、後者では、インテリジェントグラスによる仮想空間、皮膚ガス・アセトンの測定による健康管理システム、携帯電話通信網を利用した映像や各種データの共有などの2020年の未来像などを、視覚的に体験できた。

16時10分からは同社第三法人営業部・鈴木博道氏により、ドコモ携帯電話による各種サービスが紹介され、終了した。

その後17時10分より、イタリア酒場・Agito!で懇親会が開催され、細山欣也関東支部副支部長の挨拶の後、良い雰囲気の中で参加者の交流がなされ、中川幹夫同理事の中締めによって解散となった。

〔工業会事務局 花田政孝〕



㈱NTTドコモのショールームにて記念写真とセミナー



懇親会



1. 21 (公社) 日本給食サービス協会 新年賀詞交歓会。渡辺会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(東海大学校友会館・「阿蘇の間」)
1. 21 (一社) 日本惣菜協会 新春懇親会。寺内事務局長。(ハイアットリージェンシー東京・「センチュリールーム」B1)
1. 22 (公社) 日本メディカル給食協会 新年賀詞交歓会。渡辺会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(明治記念館「蓬莱の間」)
1. 22 (一社) 日本設備設計事務所協会 新年のつどい。若杉専務理事、寺内事務局長。(如水会館・「スタールーム」)
1. 26 プラットフォーム準備委員会。寺内事務局長、吉野職員。(日本能率協会会議室)

1. 27 平成27年度自主検査員講習会。谷口副会長、福島委員、飯島、小嶋、小松、近藤、中根、沼田、丸山、和中各委員、若杉専務理事、由利事務局長、吉野職員。(機械振興会館B3-6)
2. 3 第72小委員会。由利事務局長。(電機工業会館 会議室)
2. 10 電気用品調査委員会 第13回解釈検討第1部会。由利事務局長。(日本電気協会 D会議室)

### ■会社代表者・本会に対する代表者の変更

山岡金属工業(株) (関西支部)

[会社代表者] [本会に対する代表者]

山岡 秀文 代表取締役

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

# Essay 小倉朋子の



食

心

美

## 第33回 「手」と日本人、そして厨房機器

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### ● 手作りのぬくもりを ● 目指したり避けてみたり

手と足の違いは何なのでしょう。

そもそも、「手」を持つ生き物は、二足歩行をする動物に限られます。犬や猫など四足歩行の動物は、手ではなく「前足」ですので、あくまでも「足」です。例えば器用に前足を使って芸をする猫がいたとしても、「手」へ「格上げ」されることはありません。比べて、短時間であったとしても二足歩行をでき得るチンパンジーやゴリラなどは、本来は前足ですが、「手」と表現する人もたまに見かけます。

二足歩行になってから、人間の前足は地面を歩く以外の別な作業をするようになりました。五本指をバラバラに動かせるようになり、道具を扱うようになり、心を表現することもできるようになります。道具を扱うことは、料理につながりました。生命維持のためだけに「食らう」のではなく、食べるまでの過程が複雑になったのです。二本の足だけでは早く歩けなくなったので、敵にも狙われやすい。そのリスクの側面を補うために知恵が発達して、脳が肥大化して行きます。

さて、世界の中でも、特に日本は「手の国」だなあと感じています。それは言葉にも表れます。

大事に育てることを「手塩にかける」と言いますし、「先手を打つ」「手が早い」「手のひらを返す」など、心理的な要素を表現する言葉が多々あります。その他にも、「手前味噌」「手当たり次第」「手習い」「手ほどき」「手弁当」「手加減」……。きりがありません。手によって、日常の心の機微や、心得や戒め、習慣、方法、いろいろなことを伝えています。

日本人は手先が器用だと言われて来ました。モノ作りは、もともと手先の器用さが前提にあって発展したことは言うまでもないでしょう。

食事の際の食具も見てとれます。ナイフとフォークは握ってしまえば、多少持ち替えることはあっても、基本的には五本指がバラバラに動いたりはしません。握って切って、刺して、口に入れる、の繰り返しです。とてもシンプルです。

一方、箸は二本の棒を五本の指を駆使して使用します。そうでないと、二本の棒はただの棒でしかないのです。私たちは普段は意識しませんが、食事をしている最中、箸を持つ指を、少しずつずらしたり、こすったりすり寄ったり、微妙に動かして調整しながら食べているのです。それは自分でも驚くほど細かいので、今後ご興味あれば、じっとご自身の手指の動きを見てみてください。食べにくい骨付きの焼き魚などの時に、特に威力を発揮しています(笑)。

また、中にはあまり器用ではなく動きが少ない人もいたので、自分の癖もわかると思います。

そんな食べ方を毎日繰り返して来た日本人ですから、その習慣が食事以外の日常生活やビジネスへも大きく影響したことは想像できます。細やかな神経を使わないと、一尾の魚やヒジキの煮物などは箸だけでは食べにくいからです。ヒジキの煮物も、もしもスプーンですくって食べるならばパクパク楽にいただけます。脳と手先の関係性は深く、手先を使っている人は脳の老化が遅いというデータや、高齢者の認知症の治療に手先を使った治療があるのも領けます。

しかし現代は「手」も成熟化してしまい、今度は「いかに手を使わずに楽できるか」の研究に余念がありません。自分の手ではできないこと、限られることを代わりに代行してくれて、なおかつ可能性を広げてくれる「手よりも有効なもの」を求めるようになりました。その一つに厨房機器もあるかと思っています。十本の指ではまかない切れないことを、器械が担ってくれるのです。

例えばオニギリです。オニギリは人の手で握って作る伝統的な料理の一つ。手で握り、口に入れる、この流れはゆるぎないものでした。しかし一昨年前のある調査では、「どんなオニギリを食べているか」という質問には、手握りを押さえて、コンビニで買うと解答した人が7割という結果だったそうです。

最近では、人の手で握ったオニギリを食べられない人が増えています。特に子どもでは、家族が握ったものすらダメという場合も珍しくありません。その背景には、食の外部化率の増加と共に、時には過剰ともとれる食品衛生への気遣いもあります。ある視点では、「料理は手作りが一番おいしい」という漠然とした概念は、もはやなくなりつつあるのかもしれませんが。それはおいしさへの感覚が激変していることでもあるのです。

「おにぎらず」というメニューが昨年流行りました。これは、握らずに、ご飯でオニギリの具をサンドした、ご飯のサンドイッチですが、型にご飯を入れて作ります。こういったヒット食の変化は、マーケティングとしても興味深いのです。

しかしそんな状況下でも、コンビニ各社はオニギリを開発するに当たり、いかに人の手で握った味に近付けるか、この一点に絞って開発し続けています。それは今も変わらないのです。口に入れた時にホロッとほどけるくらいの硬さで、ぬくもりをいかに感じてもらえるか。寿司ロボも同様です。業界全体で、人の手に近付けることに日夜奮闘されています。

そんな研究の結果、昨今の市販のオニギリや寿司のクオリティの高さは感動するほどに進化していると思います。しかしその他にも、人の手に近付けることを目的にしている機械は多く、まだまだ人の手



への信頼性はあるのかもしれませんが。その点も大変興味深いと思います。

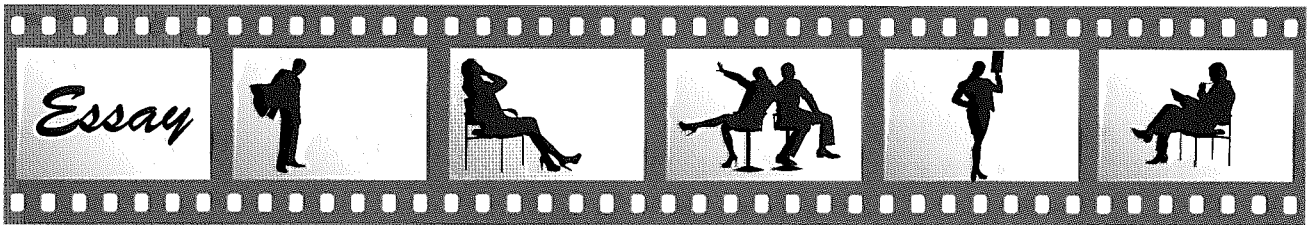
一方、箸が正しく持てない人も年々増加しています。私は15年以上箸について教えて来ましたが、箸が持てない成人は8割と言っても過言ではありません。国民アンケート調査の結果よりも、実際ははるかに持てません。

針に糸を通すことができない大人が増えています。おしぼりを絞れない、包丁は持てませんし、小学校に入学しても自分の服のボタンを閉められない子供など、学校側が苦労しています。

最近では、スマホ片手にもう一方の手で子供の手を引いているお母さまをよく見かけます。両手で子どもとスキンシップをとる体制が整わないで過ごしています。

家事全般において手作業の簡略化、機械化は進みました。外食産業においては、人手不足を補い、流通の発展にも機械化は貢献しています。機械化による品質の均一化、安定供給の実現、大量生産、時間短縮など、メリットは計り知れません。日本の手作業に代わる機器は、すこぶる良品として海外からもニーズが高くなっています。

今後ますます、厨房機器の存在価値は高まるでしょう。手先が器用な国民性だからこそその創意工夫。リアルな手の良い面も残しつつ、機器と手の良好な連携バランスを期待しています。



## 映画の見どころ・台所

第21回

### 『トラック野郎』シリーズ

1975～1979年：東映

映画史・  
食文化研究家

齊田育秀

#### 欲望と見得と下ネタと大喧嘩と 友情と愛と感動の場所となる厨房

お馴染み菅原文太の“一番星桃次郎”と愛川欽也の“やもめのジョナサン”のコンビが、デコトラ（デコレーショントラック：アートトラック）に乗って日本全国を巡りながら騒動を巻き起こす大ヒットシリーズである。第1作『トラック野郎・御意見無用』（1975年）から『同・故郷特急便』（1979年）まで10作が作られた。「恋」と「喧嘩」と「トラックの爆走」をメインテーマに話が進行するが、ベースに「エロ・グロ・ナンセンス」の3要素がある。ただこれは退廃的・煽情的な“サブカルチャー”のニュアンスではなく、本作では極めて明るい「エロっぽく・下品な・笑い」という意味である。

“キンキン”の愛称で親しまれた愛川欽也はもともと声優で、その代表作がTVシリーズ『ルート66』（日本では1962年放映開始）の主人公トッド（マーティン・ミルナー）の吹き替えであった。シボレー・コルベットに乗ったトッドとバズ（ジョージ・マハリス）の二人の青年（バズは後にグレン・コーベットのリンクと交替）が、66号線を走破しながら行く先々で遭遇する出来事を通じ成長して行くロードムービーで、私のような団塊世代はテーマソング（当初ナット・キング・コール、後にジョージ・マハリス）を口ずさみながらアメリカに憧れたものである。この作品に思い入れのあった愛川欽也が「いつかこの

ようなロードムービーを作りたい」と思い、自分のTV番組にゲスト出演した菅原文太に相談、二人で東映に企画を売り込んだ。当初は却下されたが穴埋めの作品が急遽必要となり、鈴木則文監督で映画化。公開すると大作『新幹線大爆破』（1975年）を大幅に上回る興収をあげシリーズ化と相成った。

『ルート66』のスマートさを日本映画で表現することは難しかったが、たまたまデコトラを見た愛川欽也が「トラック」の利用を思い付いたとのこと。桃次郎は熱血漢で義理と人情に厚い独身男、ジョナサンは人の良い子だくさんの元警察官。このコンビが日本全国を回るという設定と、“マドンナ”を巡る恋愛騒動で主人公は最後にフラれるという筋書きは、国民的映画『男はつらいよ』シリーズ（1969年～1995年、48作）を意識していることがよく分かる。

ただ『男はつらいよ』は練り込まれた脚本が見事で、松竹撮影所の大先輩・小津安二郎と、“元祖松竹の寅”こと喜劇映画の巨匠・斎藤寅次郎の香りがするが、本作の香りは少々品のない“<sup>かわや</sup>廁”のそれである。何しろ桃次郎は腸が弱いようで用足しの場面が必ずあり、そこで“マドンナ”と遭遇するという珍妙な設定になっている。『男はつらいよ』で観客は「とらや」とそれを取り巻く人々に、豊かではなかったが人情と小さな幸せがあった「懐かしい日本」を感じるが、『トラック野郎』シリーズでは全国各地の風景描写に一瞬の“情緒”を感じる筋書きとなっている。映画の

醍醐味は桃次郎と“敵役”との体を張った「喧嘩」と、ラストで制止するパトカーを蹴散らし車体に傷を負いながら、約束の時間に間に合うべく目的地に向かって爆走する、デコトラと桃次郎たちの満身創痍の“トラック・アクション”にある。

シリーズ化を想定していない第1作『御意見無用』では、マドンナは東映専属の中島ゆたかで、影を背負ったドライブインのウェイトレスを好演。桃次郎に好意を寄せる女性トラックを夏純子、その兄を佐藤允が演じて桃次郎と壮絶な喧嘩で画面を盛り上げた。桃次郎がふらりと帰る先は「とらや」でも「とらっくや」でもなく「トルコ（ソーブランド）」というのが馬鹿馬鹿しい。ジョナサンは”やもめ”ではなく、7人の子だくさんで（第1作）、春川ますみが夫を“心身共に”愛する、“エロ可愛い”奥さんを好演（艶？）していた。第3作『望郷一番星』では、彼女がトルコに行く桃次郎に「トルコだってお風呂でしょう」と子供たちを押し付ける。そこで子供たちがお姐さんと一緒に入浴し遊ぶ場面は、おそらく日本映画史上屈指の“迷場面”で、観客はソープ（石鹸？）だけに「泡てた」いや「慌てた」訳だ。

では厨房（調理場）から映画を覗いてみよう。トラックが主役なので必ずドライブインが出て来るしその調理場はけっこう広い。食事場（ホール）との仕切り部は配膳用の料理を置くカウンター用の台で、酒・調味料・食器・電話などが置かれている例が多い。調理場が“ど派手な”喧嘩場所になる第6作『男一匹桃次郎』では、醤油・塩・マスタード・ケチャップなどの調味料、箸立て・酒用の升・洗剤・サラダ油などが垣間見られる。壁には包丁刺しが備え付けられ、フライパン・おたま等がぶら下がり、冷蔵庫・湯沸かし器・炊飯器などもある。

毎回ドライブイン内部は絶好の喧嘩場所で、テーブルを引っくり返し、傍にあるものを投げつけ、座敷にもんどりうって襖や壁を壊し、しっちゃかめっちゃかの状態になる。第6作では桃次郎と”子連れ狼”こと若山富三郎が、調理場までなだれ込んで粉まみれになり、凄まじい喧嘩を続ける。若山富三郎の軽い動きにビックリするが、結果桃次郎が大きなオープンに放り込まれ、リボンとアルミホイルで裝飾された「パーティー・チキン」になるのには大笑いだ。話はさらにエスカレートし、これを巨大なナイフとフォークで食べようとするシュールなギャグのアホらしさは、もう”芸術の域”だ！ シリーズ

の中で調理場は、喧嘩の小道具を提供し時に喧嘩の場所となる。しかし本来は疲労困憊のトラック野郎たちの腹を満たす料理を作る所で、行き交う人々の喧嘩や恋愛模様を見続けて来た”癒しの場所”なのだ。

本シリーズはやや粗削りだがアイデアてんこ盛りのパワフル映画で、警察権力への茶化しに“トラック野郎の粹”が読み取れ、台詞も傑作である。ドロップをなめながら喧嘩する若山富三郎に、「あら、ドロップをなめたわ」「ドロップアウトした男じゃけん」とか、「おい！ たった今北海道から消え失せろ」と言う梅宮辰夫に、「偉そうな口をきくな！ てめえは北海道の知事か？」などは爆笑ものである。職人芸のスタッフが作った作品で、監督の鈴木則文は『緋牡丹博徒』の脚本家。脚本の澤井信一郎は後に『野菊の墓』『Wの悲劇』を監督する。撮影監督の仲沢半次郎（『飢餓海峡』）はハンドカメラを効果的に使用。「青森のねぶた祭」の俯瞰撮影などは圧倒される。美しいマドンナと個性豊かな敵役と共に、ちょっと顔を出す喜劇役者・歌手・名脇役・名悪役・漫才師・落語家等のゲストが豪華で、名馬ハイセイコーまで登場するのでそれぞれのファンにはたまらない。東映の任侠映画・実録ヤクザものに代わり、一つの時代を作ったこのシリーズは、松竹の『男はつらいよ』への東映の対抗馬として位置付けられる訳で、日本映画史の中でもっと評価されてしかるべきと考えている。

菅原文太は、新東宝時代に“ハンサムタワーズ”（吉田輝雄・寺島達夫・高宮敬二）として売り出し、新東宝倒産後、4人でソックリ松竹に移籍。その後東映に移って“裏街道を行く狂犬”のような役柄で開花した。しかしもともとは男性ファッションモデルの草分けであり、“トラック野郎”というよりは、正統派が似合う“トラッド野郎”だったのである。

### 『トラック野郎 Blu-ray BOX1』



監督・脚本：鈴木則文  
脚本：澤井信一郎、掛札昌裕、他  
撮影：仲沢半次郎、飯村雅彦、他  
音楽：木下忠司、菊池俊輔、他  
出演：菅原文太、愛川欽也、春川ますみ、佐藤允、他

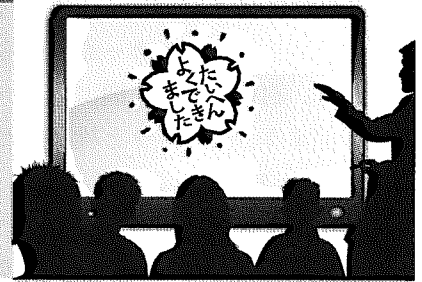
発売中  
価格：2万7,000円（税抜）  
発売元：東映ビデオ  
販売元：東映

※1～5作目を収録。6～10作目を収録したBOX2、単品のBD/DVDも販売されている。

## これからの フードサービスマネジメント

第9回

### 「店長」とはどのような人か (その1)



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

#### 「店長」のイメージ

いよいよ今回は「店長」を論じます。いうまでもなく「店長」はそのお店を代表する顔であり、またそのお店の運営責任者です。皆さんは「店長」と聞くと、どのようなイメージをもたれますか。何か忙しそうにいろいろな仕事を遂行している有能な人だとか、責任感が強そうでお店のスタッフの最前線で陣頭指揮を取っている頼もしい人とか、そのようなイメージでしょうか。業界では、しばしば「有能な店長」という言い方があるようで、この場合の「有能」とは、おそらくそのお店の想定売上高を越えて良い業績を出し続ける人というような意味でしょうか。

いやいや本稿は、こうしたイメージや「店長の能力」を語るものではありません。本稿では①「店長」という機構の具体的な役割と、②「店長」という機構の使命（ミッション）の2点を説明していきます。そもそも「店長」にはどのような使命（ミッション）が課せられていて、どのような役割があるのかということ論じます。したがって、「店長の能力」とは、そのミッションを遵守して、これから述べる役割を滞りなく遂行する能力のことであるということができましょう。

ところで、一つだけ確認しておきたいことがあります。「店長」は店舗運営の最高責任者ではありますが、その店の経営者であったり出資者であったりすることとは同義ではありません。例えば、支店を出すとか、閉店を決めるといった経営判断は、経営者が下すものです。一般には「オーナー店長」といって出資者と経営者と「店長」とが同一人物である

場合も少なくはないのですが、本稿では、ひとまずレストラン店舗運営の最高責任者としての「店長」とは何かについて論じて参ります。（経営者との関係はこの「店長」論の後で論じる手筈ですのでご了承ください）。

#### 「支援部」の「実務」、 「店長」の「判断」・「決断」

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」があると、これまでの本稿で説明してきました。「店長」は、前三者「厨房部」「客席部」「支援部」を束ねて、店舗運営全体を統帥する機構です。

それでは、店長の役務を具体的に列挙してみましよう。初めに、項目だけ書き出してみます。「資産管理」「人事管理」「顧客管理」「経費コントロール」「販促計画と実施」「地域対応」「競合店研究と対応策」「危機管理」の8項目です。

何か釈然としませんか。メニューやその価格を決めるのは、最終的には「店長」ですよね。そうなのですが、この話は、すぐ後ほどに改めて登場しますので、しばらくお待ちください。

ところで、上記した8項目のうち前3項目は「支援部」の役割と被ります。前回書きました、「支援部」の役割では、「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」の四つ項目を挙げておりますが、この前三者は、「店長」の役割の8項目のうちの前3項目と丸かぶりみたいですね。そうです、字面だけ見ると丸かぶりなのですが、実は「支援部」の項目には語尾にすべて「実務」と付いていますが、「店長」の項目には付いていません。では

同じ項目で、「店長」にはどのような語尾が付くのでしょうか。ズバリ表現しますと、「判断」ないし「決定」という語尾となります。

本稿にはふさわしくなく、やや理屈が先に立った記述が続きましたので、趣を改めてそれぞれの項目の具体的な内容を見ていきましょう。

## ■「資産管理」

「店長」の業務を順不同で8項目挙げましたが、上掲した順にそれらの具体的な内容を見ていきましょう。まずは①「資産管理」です。

例えば、前回は述べましたが、レストラン店舗には厨房設備や什器家具など数多くの資産があります。これらは、定期的ないし不定期に入れ替えや更新をしていかなければなりません。単純にそれらの汚れや損耗もあるでしょうし、流行への対応ということもあるでしょう。「店長」は、「厨房部」「客席部」「支援部」から上がってくるこれらの更改の意見や提案に対して、「判断」を下したり、自ら「決定」という役割があります。しばしば厨房機器の入れ替えなら「厨房部」に任せたとと言ってもよいと思われるかもしれませんが、その場合でもあくまで「店長」の許容範囲で任せているに過ぎません。たとえば厨房機器は重大な資産であります、どのような入手方法を取るのかという選択肢は複数あります。一括現金で調達するのか、分割払いか、その場合の月数と金利をどう見積もるのか、あるいはリース契約がよいのか。さらには、現在の資金繰りからみてどのタイミングで実施可能なのかなど、単純に機器能力の比較考量だけでは済まない問題があります。「店長」の“総合的”な「判断」が必要なわけです。

日本語で「資産」というと有形物がイメージされますが、無形物もあります。ここで使用する「資産」とは、会計学上の勘定ではありません。例えば、ス界でも「暖簾(のれん)」(店舗ブランド)といえ、ば、「資産」と位置付けて訝しがらる人はいないでしょう。ということは、メニューも同様ですね。つまり、メニューの全般的な管理の最終責任者は「店長」の業務になります。メニューの定期的な入れ替えや新メニューの導入に当たっては「厨房部」を中心に入念な試行やテストが繰り返されることはその通りなのですが、しかしながら現実の導入となるとやはり「店長」の最終「決断」が必要となります。

もしかしたら、その新メニューに必要な食材手当てのために、仕入れの取引先を変更しなければならない事態があるとか、メニューを盛り付けるためには追加の食器などの手当てが伴うとか、提供の際に「客席部」に追加的な負荷がかからないかあるいはその負荷は「客席部」の現有スタッフで対応可能なのか、など各方面からの検討とそれに伴う調整問題を最終的にクリアさせて断を下すのは、「店長」にしかできない役割です。

さらに、大きな仕事としては、店舗メンテナンス計画の立案という任務があります。個々の家具の入れ替えや変更程度なら「客席部」対応で事足りる場合が多いかもしれませんが、床の張り替えや数年に一度の壁の塗り替えなどは、店舗の休日を設けての大作業となりましょうし、経費も嵩みます。これは、むしろ「店長」から「厨房部」「客席部」へ提案して調整していく事柄でしょう。店舗という「資産管理」については、「店長」の責任下で遂行されていくのです。

## ■「人事管理」

次は、②「人事管理」の項について説明します。「店長」は、その店の人事管理のすべてに責任を有する立場です。具体的には、スタッフの採用並びに履歴管理があります。しつこいようですが、繰り返します。例えば「厨房部」でのスタッフは調理長に任せることが多いとは思いますが、それでもその最終決済権は「店長」にあります。実際上の問題としては、「厨房部」志望で入店し、ある期間を「厨房部」で過ごした後に「客席部」スタッフへ異動するということもあり得ます。あるいは、そうした人事交流ないし他の部での業務の経験を体験するという手法を企て実施に移すということも、「店長」の権限となるでしょう。約めて言うとスタッフの「採用ならびに履歴管理」です。なお、外部からのスカウト人事ということもありますが、ス界ではしばしば見られることとはいえ、扱いとしては、ルーティンの業務ではないことおよび「店長」の権限を超える経営陣との協議という事項になるので、ここでは、立ち入らないこととします。

次に、店舗スタッフ全員の「人事評価と賞罰」を与えます。人事評価の仕方にはさまざまあると思いますし、またその結果としての昇給や昇進などの所

掌も最終的には「店長」の権限です。

最後に、この項で重要なことは、「教育・研修の実施」です。斯界ではいわゆるOJT（職場での実地指導）が主体のところが多いとは思いますが、どのような内容をどのような期間実施するか、あるいは、コンサルタント会社などが主宰する専門機関へ派遣するか、さまざまなコンクールに出場させるか、などその方法は沢山あります（Column1）。

## 「顧客管理」

続いて、③「顧客管理」の項ですが、実務内容的には前稿での「支援部」の業務を思い起こしていただければよいと思います。その統括責任者を「店長」が務めることとなります。ただ、前稿では触れていなかった重大な事柄がありますので、この点だけ敷衍しておきます。

それは、そのお店にとって歓迎されざる顧客の扱いということについてです。当店にとって好ましからざるお客への対処法は、例えば予約の申し入れがあっても満席ですと言ってお断りするとかいろいろあるかと思いますが、これらの議論に立ち入ることは本稿では致しません。ここではそうした顧客の

判別の最終「決断」が「店長」の専権業務だということを確認しておきたいと思います。ちなみに、その対象顧客がこれまでの常連客であったりすることもありますので、その場合には「店長」自らが出向くこともあり得ることでしょう。なお法的には、店舗及び敷地は私有地ですので、特定のお客さまの入店を店側が断ることは問題ないことですが、客からの民事訴訟の対象になる可能性もないとはいえません。お店を構えるということは、なかなか厄介なこともありますね（column2）。

## 「経費コントロール」

第4項目は、④「経費コントロール」です。当たり前のことと思われるかもしれませんが、なかなか厄介な問題もあります。それは、この業界、レストラン店舗では一般に、「経費」支出が固定的ではなく安定してないということに起因します。分かりやすく言いますと、リテイルビジネスなどと比べて「経費」支出の振れ幅が大きいのです。「経費」という言葉は多義性がありますので、あまり厳密に規定しないで叙述を進めますが、レストランビジネスは、顧客来店の繁閑の差が、季節により、月により、旬

### Column 1

斯界には、さまざまな技能を競い合うコンクールがあり、国内のみならず国際大会・世界大会があります。

高級フレンチの世界では、2年に1度フランスのリヨンで開催される「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」があり、昨年2015年1月開催では、日本代表高山英紀シェフは5位、前回2013年では浜田統之シェフが3位入賞、2011年では今澤麻衣子氏（21歳）がただ一人に与えられる最優秀コミ賞（年少サポート）を受賞しています。この2009年13回大会のドキュメント映画『ファイティング・シェフ』（スペイン作品）は、わが国でも同年10月に公開されています（筆者も映画館で観賞しました）。フレンチの接客サービス（メートル・デ・トル）分野では、2000年から「クープ・ジョルジュ・パティスト」世界大会が開催され、2012年第5回大会（東京）では、日本代表の宮崎辰給社長（35歳）が優勝して、マスコミなどでも話題になり著作も出版されているので、ご存知の方も多いでしょう。

今年3月で11回を数える「S1サーバーグランプリ」は、わが国発のレストランサービスを競う全国コンクールです。最近では全国から900名を超えるサービススタッフのエントリーがあり、第一次審査は店舗への訪問審査と筆記審査、第二次審査は県大会・地区大会で、全国大会

は各地区代表者11名のファイナリストによる壇上での実技審査です。1次審査用のフォーマットがネット上で公開されていて、50項目のチェック表となっていますので、そのまま自店のサービスマニュアルに活用できます。1名のエントリーのためには店舗全体でのサポートも必要でしょうし、ロールプレイも繰り返されることでしょうから、店舗スタッフ全員の教育訓練の場としても効用は大きなものがあると思われます（10回大会優勝：村松康夫氏（ろばた焼絶好調てっぺん）、9回笠松美紀子氏（六本木わらやき屋）、8回小谷忍氏（UCCカフェメルカード））。

ちなみに、茂木の大学での担当科目「フードサービス研修Ⅰ」受講生は、この全国大会1千数百人の会場審査員の一人として1票を投ずるという役割を、同「Ⅱ」では会場準備や整理、ファイナリストの手伝いなどバックスタッフの補助というプログラムを組み込んでおります。お馴染みの2月のHCJも活用させていただいて、「ジャパン ラテアート チャンピオンシップ/ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ」「HRSサービスコンクール」など、審査会見学も組み込んでおります。



により、曜日により、時間帯により、大きいというビジネスで、しかもマンパワーへの依存割合が大きいというビジネスです (Column3)。

マンパワー＝人手を例に分かりやすく言いますと、仮に一定時間で客数が倍異なると、料理の注文数も倍違うということですから、料理に要する人手も倍、接客に要する人手も倍ということで辻褃が合います。では、“繁”に合わせて人手を確保すれば、“閑”の時には半数が遊休してしまいます。多くの店舗では、パート・アルバイトの投入の多寡で調整しているというのが現実でしょう。実際問題としてこの例は、極端な例ではありません。郊外型ファミリーレストランタイプの多くの店では、平日の来店客数を“1”とすると土曜日は“1.5”、日祭日は“2”くらいが標準です。かといって、店舗スタッフを倍増させて対応しているわけではありません。機器のイノベーションなどを含むさまざまな工夫の上に、来店客数と店舗スタッフ数が正比例しないようにやりくりをしています。このやりくり、あるいは、来店客数の予測と必要店舗スタッフ数の見込みについては、「店長」が最終的断を下さなくてはなりませんね。

食材仕入れにも業界独特の問題があります。2点、代表例を挙げておきましょう。1点は、主要食材が生鮮食品だということです。簡単に言いますと、日々値段が変わる相場商品です。他方でメニュー価格は、“時価”というお店も皆無とは言いませんが、大かたは比較的長期に固定して、あらかじめ顧客に告知しております。生鮮食品の相場が下がった時には思わぬ差益が出るかもしれませんが、高騰した時にはどのように対応したら良いのでしょうか。どこまで我慢して同じ食材を高値で確保し続けますか、あるいはメニューの構成要素たる食材の変更ということに手を付けますか。いわばハムレット状態の悩みにぶち当たります。「店長」の最終的断を俟つことになります。

2点は、食材の仕入れ量とストックルーム（スペース）と仕入（納品）頻度とのいわば連立方程式という問題があります。ストック＝在庫はそれ自体コストです。しかしながら、上記のように繁忙日や繁忙旬には、食材量を多く在庫しておかなければなりません。ところが、最近は特にビルイン店舗やショッピングセンターなどでは、ストックルーム分の家賃も少額ではありません。必要最小限の確保で済ま

## Column 2

近年では「暴対法」（「暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律」1991年）成立以降、いわゆる「見料（みかじめりょう）」など、地場の暴力団などへ見回り対策の見返りや定期的な生花の販売料などを強いられることはなくなりましたが、飲食店に限らず、小売商店やホテルなどではこれらへの対応が頭痛のタネであった時代がありました。

それから、郊外に大型の駐車場を擁して長時間営業するファミリーレストランなどでも、いわゆる暴走族と呼ばれる人たちの溜まり場になりかねないという時期もありました。そうした事態に遭遇しそうな時には、ただちに本部社員も駆け付けて全社的に対応してその芽を摘んでいったという歴史もあります。また、最近では、ファストフードスタイルの店舗が終夜営業することで、

事実上の仮眠席を提供することになっているのではないかという議論もあります。

さらに、これがリテイルビジネス（小売店）になりますと、業種の如何を問わずに「万引き」対策問題が、重大な問題として加わります。この点ではレストランビジネスでは「万引き」対策を想定しなくてよい分だけは、気が楽と言えるかもしれません（もっとも食器や小皿がなくなる、喫茶店では洒落た砂糖壺がなくなる、お手洗いの花瓶がなくなるといった事例は後を絶ちませんが……）。

が、いずれにしても、不特定多数を顧客とするレストランビジネスでは、良い接客をする、顧客満足度を高めるといったことは別の意味での顧客対応も、常に意識しておかなければならない課題だと思います。

## Column 3

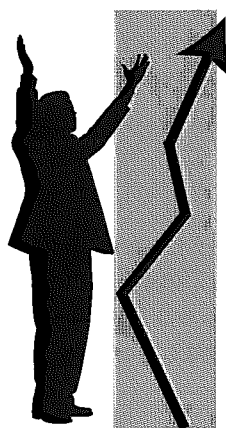
「経費」という言葉は、通常いくつかの使われ方をされています。①常に決まって支出される費用（固定的支出、経常費）、②物事をする上での費用（コスト）、③会計用語として原価計算上、「材料費」・「労務費」と並ぶ原価要素となる費用、の三つが代表例です。

また「経費コントロール」というと、もっぱら「経費」削減策というように取られかねないのですが、本稿では、「経費」そのものを俯瞰して観察しつつ「断を下す」＝「コントロール」するということを意味しております。

そうとすると、食材の配送納品頻度を多く頼まなくてはなりません。配送回数の多寡は物流費かもしれませんが、広義の直材調達コストの一つです。スペース確保ないし在庫コストと物流コストとの板挟み状態とでも比喻するのでしょうか。板の加減はやはり「店長」が最終的な断を下さなければならないでしょうね。\*

子細に見るとまだまだ「経費コントロール」が必要な場面が多くありましよう。あるいは、そうした事態はあまり計画的に構えなくとも支障は感じないという見立てもないわけではないでしょう。が、ここでは、「店長」業務の概念的な意味を確認していただくことが目的ですので、上述例はそのように理解していただければと思います。では、次の項目に進むことと致しましょう。と言いつつ、今回の誌面は使い切りしましたので、次項以降は、次回回しとなります。

# 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!**

## ■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)
			<b>合計金額</b>
			<b>円</b>

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)

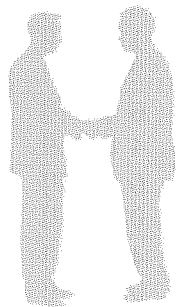
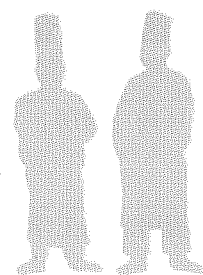
書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

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行っておりません。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18回

## 「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(9) ～「デリ(和・洋)惣菜店」

(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

景気低迷の影響から全般的に不振となっている外食市場であるが、その中でも中食市場が唯一の成長分野として注目が高まっている。それはわずか約5年間で約8兆円市場にまで増加しているなど生活者の需要の変遷やニーズの変化など、今後の業態として最も将来性が有望視されている飲食店の一つであろう。

そもそもデリ・惣菜店とは、これまではデパートの地下の食品売り場で客に提供されていた業態であり、その業態が単独店として路面、駅中、生活者の生活圏に至るまで広く展開を広めていることに市場規模の拡大があることを理解しておかなければならない。

これまで中食というカテゴリが物販あるいは外食というように曖昧な位置付けにあったものの、今ではコンビニエンスストアの弁当や食材コーナーで販売する料理のように、中食も新しい時代の外食の一つの提供スタイルのカタチという理解で良いだろう。

今では、デリ惣菜業態は各企業が種々なカタチのスタイルを実験展開している状況にあり、今後の趨勢としては、ますますこの業態への参入企業が増加傾向にあることを理解しておこう。

いわゆる欧米にあるデリ・惣菜店のように、テイクアウトする客と、店内に配置された客席でそこで購入したデリ・惣菜料理を楽しむ客というように、将来的には、生活者のニーズに合わせてさまざまな

飲食店のスタイルとして変化して行くことが予測できるだろう。

しかしこの店の企画の場合には、あくまでもデリ・惣菜を販売する店、単独店として企画しているものである。最近では高齢者や主婦層だけではなく、单身女性や男性客などを対象に販売スタイルも比較的スマートなスタイルをとっていることで、幅広い客層が利用しやすくなっている。

またデリ・惣菜としては、個食パックにしてあるもの、好きな量だけ計り売りで買い求めることができるスタイルの二つの方式で販売していることが多く、客層ターゲットとしては、前述の高齢者層、主婦層、単身世帯、働く女性層など、男女問わず幅広い客層にターゲットを合わせることでビジネスとしての成立を高めるものになっている。

さらに食の安全、健康、安全というキーワードでメニュー作りを企画することは必須条件であろうし、立地としてもターゲット層が多く回遊する立地や駅中、帰宅する間に位置していることがポイントであることを忘れてはならない。

ちなみにデリ・惣菜の単価としては、1g約1.5～から3円という幅で料理内容に合わせて価格設定することが購買しやすい価格帯であり、ロス率や売れ残り率をいかに低下させるかがビジネスとしての盛衰を左右することになる点を理解しておこう。

またデリ・惣菜類はおいしそうな盛り付けで購買欲を喚起刺激するものであり、料理の盛り付けや演出など、細部まで配慮することを忘れてはならない。

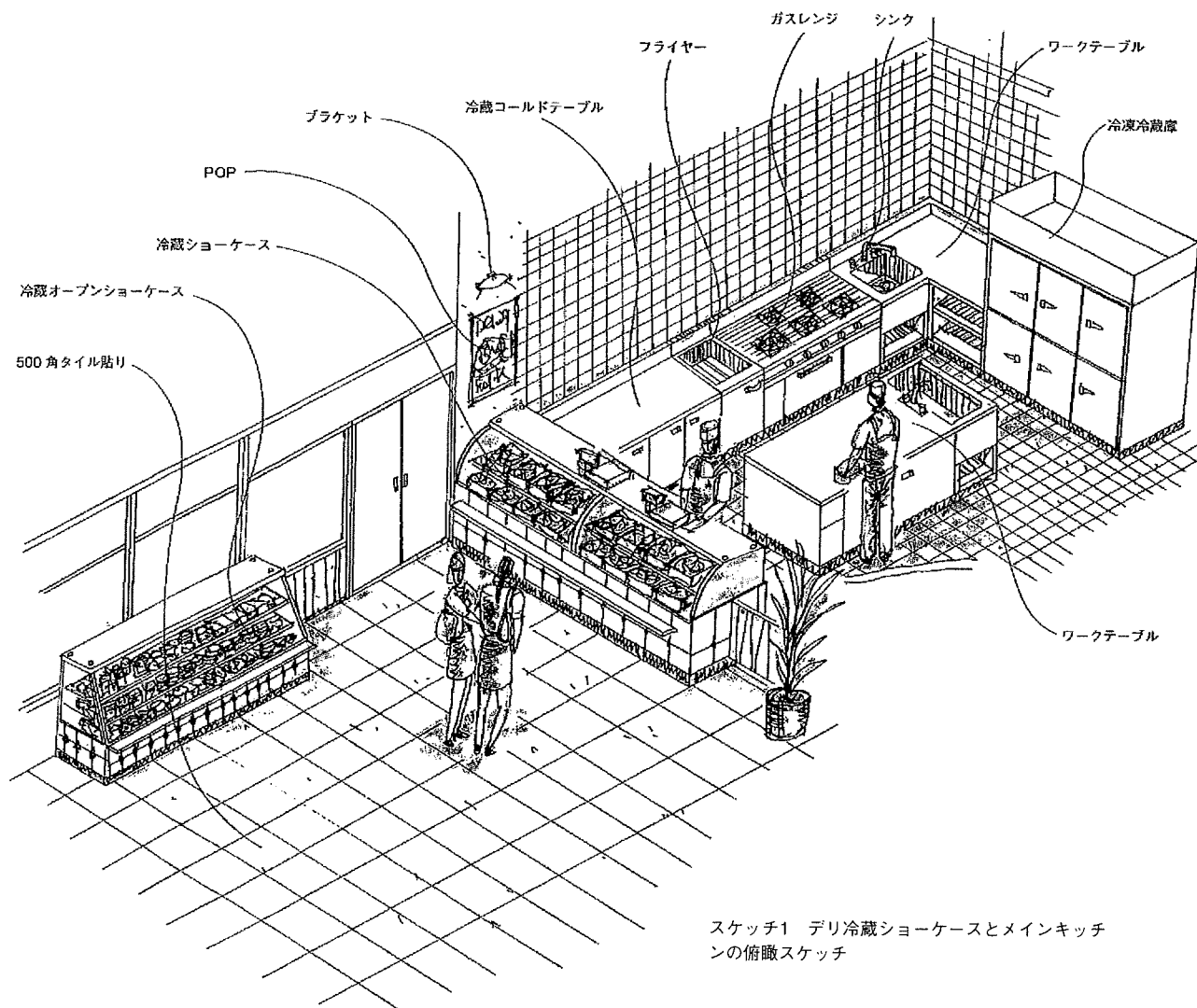


図1 デリ・惣菜店のイメージ

## 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に冷蔵ショーケースと背後にメインキッチン、その右側に事務所などの付帯施設を配置している。

入口から店内に入ったエリアの中央に常温保管の食材のディスプレイラック、壁側には保冷タイプの個食パック、弁当、惣菜、デリなど和食・洋食など、客層に合わせた品揃えをしておこう。

またレジカウンターの下には、和・洋惣菜の量り売りの料理をディスプレイする冷蔵デリケースを配置し、量り販売にも対応できるように企画している。

さらに店の利用方法としては、各コーナーに陳列した惣菜料理を見て最後にレジカウンターで清算してもらうという仕組みであり、企画構成としては、いかに衝動買いや視覚的・刺激購買を促進するかが、ビジネスとしての成立要素を高めることになる。

## 3. 各部施設計画のチェックポイント

図1のデリ・惣菜店のイメージには、和を主体とした和風デザインと洋を主体とした洋風イメージがあるものの、この店の場合には、あくまでも和・洋の両方の料理を品揃えしていることもあり、内装イメージとしては、食の健康をイメージするグリーン、キッチン内は安全性をイメージする清潔さを訴求する白、食をイメージするオレンジを店内のポイントデザインとして施している。

また各コーナーの上部には、陳列する料理のイメージ告知や購買意欲を高める言葉など、サインを配置しておくことが理想的であろう。

時間帯によっては、弁当、デリ個食パックをランチとして購買するという目的買いの客層も多くいるため、繁忙時やアイドル時を想定した料理の品揃えや配置計画をしておくことがポイントであることを忘れてはならない。

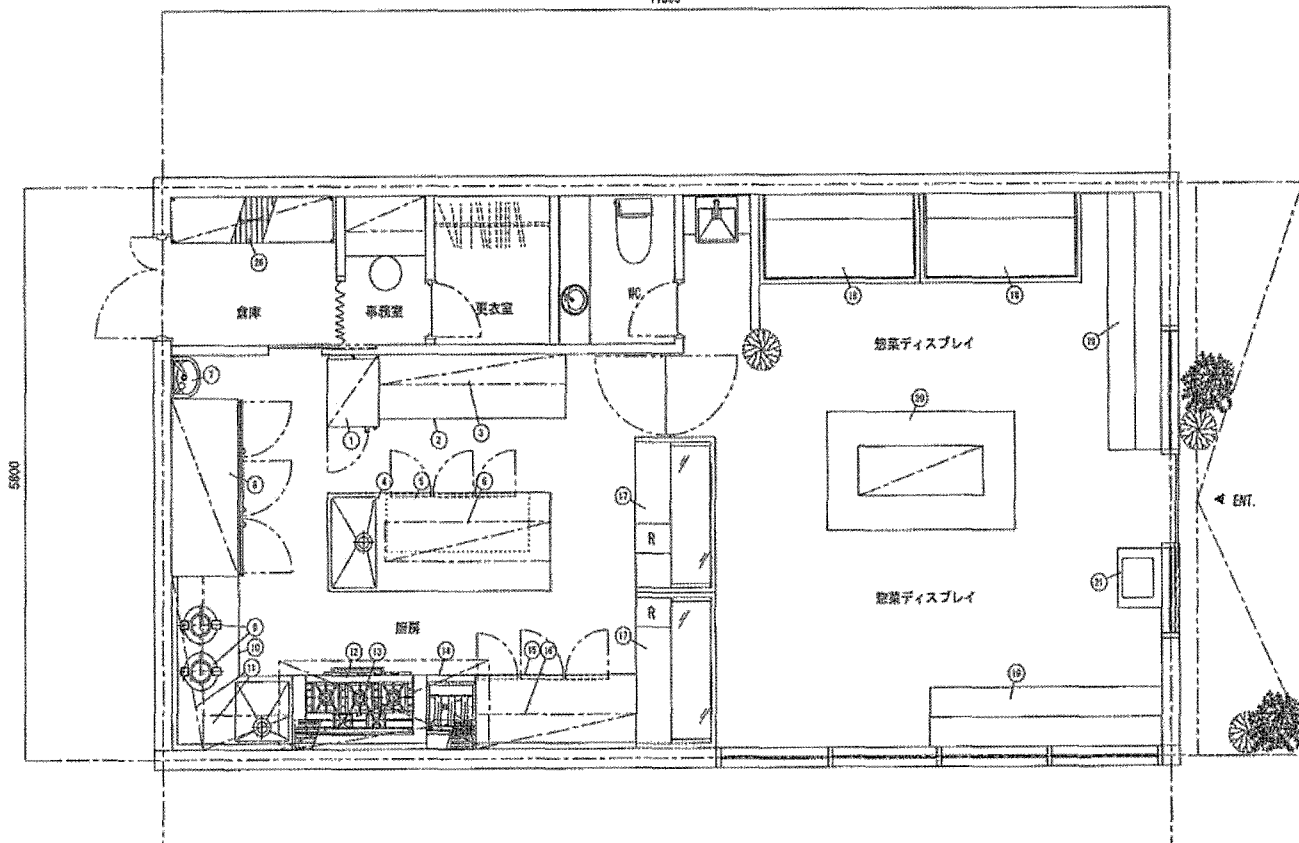


図2 平面図

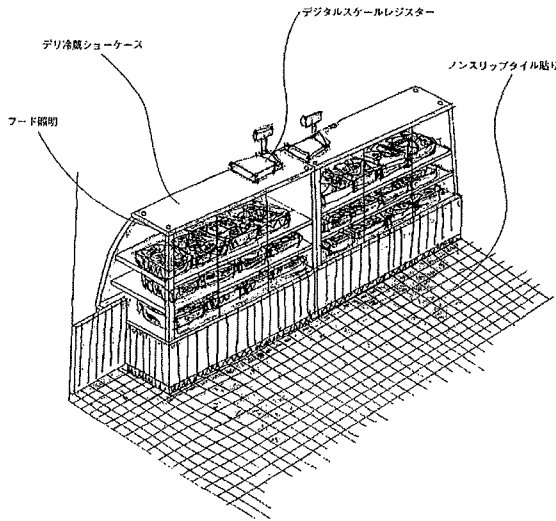
No	品名	台数	No	品名	台数
1	スチームコンベクションオープン	1	12	ガスレンジ	1
2	ワークテーブル	1	13	パイプシェルフ	1
3	オーバーシェルフ	1	14	フライヤー	1
4	シンク付きワークテーブル	1	15	冷蔵コールドテーブル	2
5	冷蔵コールドテーブル	1	16	オーバーシェルフ	1
6	オーバーシェルフ	1	17	冷蔵ショーケース	2
7	ハンドシンク	1	18	冷蔵オープンショーケース	2
8	冷凍冷蔵庫	1	19	商品陳列シェルフ	2
9	炊飯ジャー	2	20	ホットオープンショーケース	2
10	シンク付きワークテーブル	1	21	トレイ置場	1
11	オーバーシェルフ	2	22	ラックシェルフ	1

図3は、レジカウンターの施設計画の詳細イメージである。レジカウンターの下部には、デリ冷蔵ショーケースを配置し、このコーナーでは主体に量り売りデリ・惣菜をディスプレイしている。

また冷蔵ショーケースの機能としては、客側はガラスをフィックスし、キッチン側は引き違いの扉で開閉を行い、持ち帰り用包材パックに盛り付けてデジタルスケールレジで客側からグラムと価格が見えるように、レジでグラムと価格を確認し販売するという仕組みである。

さらに冷蔵ショーケースの上にレジを配置する場合には、レジカウンターの高さは、フロア側から約1,200mm以下で設定することが理想的であり、キッチン側との段差が生じる場合には、配慮して計画に臨むことを忘れてはならない。

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。この店のデリ・惣菜類の調理は、一部ベンダーの仕入れ以外は、すべて店内調理を基本にしているため、厨房設備としてもガスレンジ、オープン、フライヤー、スチームコンベクションオープン



スケッチ2 デリ冷蔵ショーケース、レジカウンターまわりのスケッチ。レジカウンターの高さは客側フロアから1200mm以下に設定する。

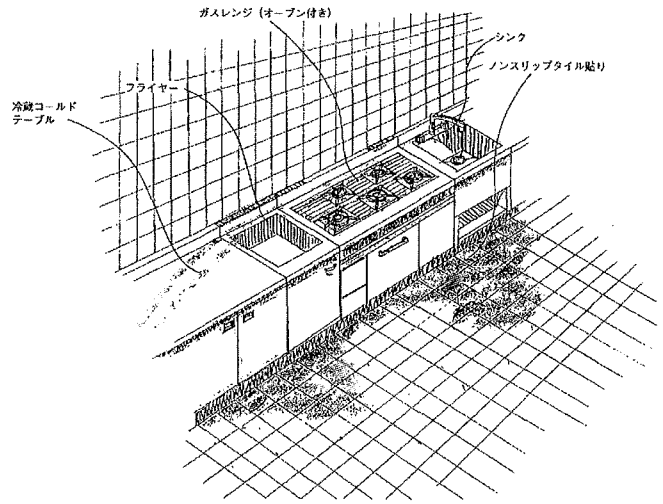
図3 レジカウンターの施設計画の詳細イメージ

など、蒸す、焼く、煮る、炒める、その他の料理に対応できる調理機器を配置している。

また基本的には、食材の下処理した素材を仕入れる方法を取り、あくまでも素材を切ったりするなど、調理前に仕込み作業は工程から排除するように企画しておくことが理想的である。

さらに店内調理が主体となる場合には、開店前の仕込み調理作業も調理機器に調理を依存できるなど、多種多様な料理を同時並行し調理することを計画しておくことが大切になるだろう。もちろん、店のスペースに制限がある場合には、冷蔵・冷凍ストレージのストックは、売上想定に合わせて2回配送するなどの配慮も合わせて検討しておくことを忘れてはならない。

図5は、メインキッチンのワークテーブルの施設計画の詳細イメージである。キッチンのワークテーブルで行う作業としては、調理する料理内容に合わ



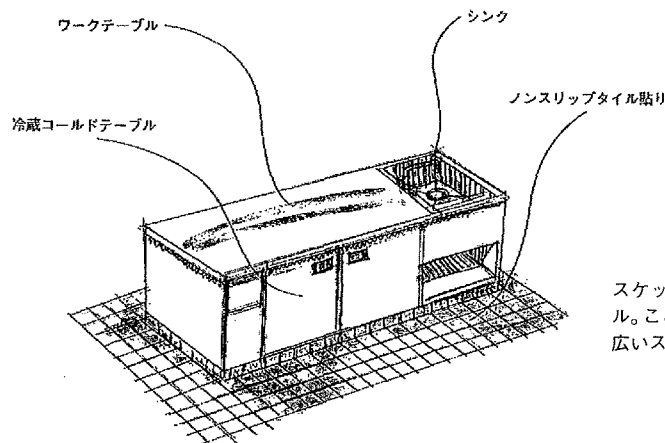
スケッチ3 クッキングラインのスケッチ。一部ベンダーの仕入れ以外、すべて店内調理を基本にしているため、対応調理機器を配置している。

図4 クッキングラインの施設計画の詳細イメージ

せて仕込み作業や食材類をソース類とあえる作業など、多種多様な仕込み作業を行えるように比較的空間としては広く確保しておくのが良い。

また開店前の仕込み作業時間と調理を並行する時間帯など開店までの時間帯作業工程を計画しておくことであり、いかに狭いスペースを効率かつ機能的に活用できるかが、店内調理を主体とする店の企画のポイントになることを理解しておかなければならない。

特に零細企業や個人店の場合には、セントラルキッチンで調理されたデリ・惣菜類を店に配送するというシステムを構築できないため、いかに素材を低価格で仕入れるルートの確立や、パリエーションのある料理を限られたスペースで大量に調理できるシステムを構築することが、ビジネスとしての成立を大きく左右することになる点を理解しておこう。



スケッチ4 メインキッチンのワークテーブル。ここではさまざまな調理作業を行うため、広いスペースを確保しておきたい。

図5 メインキッチンのワークテーブルの施設計画の詳細イメージ

# 最新外食トレンド2016

## No.3 平成27年の中食動向

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

中食産業は、ライフスタイルの変化に伴う消費者の簡便志向や、高齢化の進展での調理済み食品の需要などもあり、堅調に推移していると考えられている。また、中食食品の技術開発も進化し、ますます、おいしくなっている。さらに、外食企業の中にも外食マーケットの縮小や将来の高齢化人口の増加を見据え、中食業界に参入する動きが最近になっても見られる。

このような状況の中、本稿では、総務省統計局の家計調査で消費者サイドに注目して昨年1年間の中食消費動向について検討することにする。

### 2. 最新の食の外部化率の推移

昨年末、内閣府から平成26年の国民経済計算が公表され、最新の26年の食の外部化率・外食率が推計できたこともあり、最新の食の外部化率、外食率を紹介しておく。

食の外部化率は、食費のうち、食を外部に依存している支出金額の割合であり、食を外部に依存している形態とは「外食」「中食」であることから、簡単に食の外部化率を考えると、食のうち外食と中食にかける金額の割合を言うことになる。

その最新の食の外部化率を見ると、平成26年が前年より0.7ポイント上昇し、44.7%と食費のうち少なくとも45%程度を外部に依存していることに

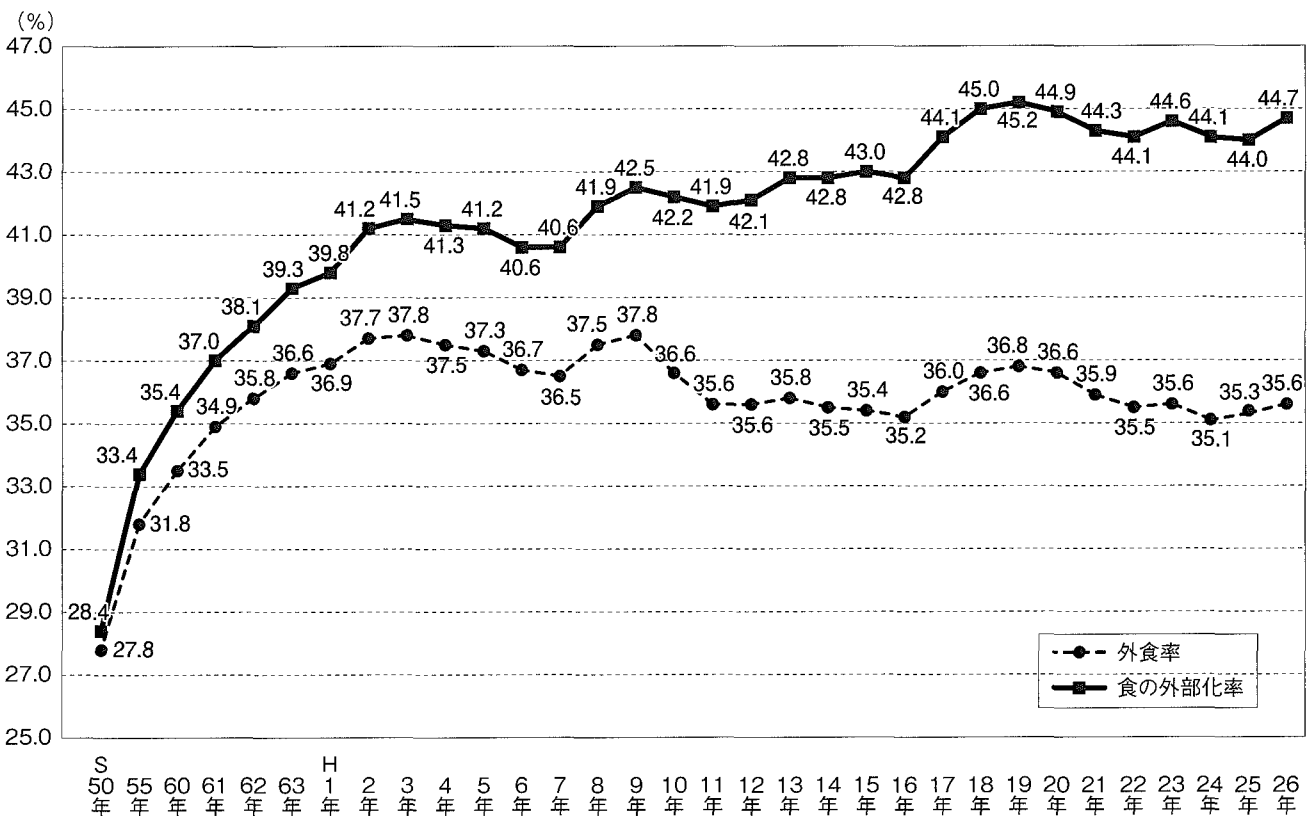


図1 食の外部化率と外食率の推移

資料：内閣府「国民経済計算」、(公財)食の安全安心財団「外食産業市場規模推計」等より筆者推計



なる。

逆に言うと、家庭で約半分しか調理しないこととなる。

この食の外部化率は、今後、消費者の経済状況や家族形態の変化などにより拡大を続けると考えられることから、業務用需要の拡大が期待され、生産者の他、食品メーカー、流通業者、食品小売業者等では、その消費者の食の傾向を的確に把握し、自社の商品開発に取り込み、ビジネスチャンスにつなげる必要が出て来るものと思われる。

また、食の外部化率と外食率との差が年々拡大しており、平成26年では9.1ポイントの差になり、過去最大となった。

この食の外部化率と外食率の差の拡大は、中食が寄与しているからであり、消費者が中食を支持していることがうかがえる。農林水産政策研究所から公表された「人口減少局面における食料消費の将来推計」では、20年後の2035年には食の外部化率が79.6%まで進展すると指摘している。中でも加工食品の割合が拡大している状況となっている。

このような状況になると、まさしく「包丁・まな板のない家庭」になってしまう。筆者も食の外部化率を推計していて、平成26年の44.7%は最も下限の数字であると考えており、実際は50%前後になっている可能性も否定できないと思っている。

また、食の外部化の進展が進むと、食全体に大きな影響が出て来ることが考えられ、現在の食品メーカー等の商品戦略の変更なども必要となる可能性があると考えられる。

### 3. 平成27年の中食消費動向

総務省統計局の家計調査で世帯1人当たりの調理食品（中食商品に該当）の支出額増減率の推移を見ると、世帯1人あたり年間支出額は、ここ10年間、平成19年、20年を除くと全年実績を上回って推移し、好調さを維持している。また、平成27年の増減率は、ここ10年間で主食的調理食品、その他の調理食品とも最も高い伸び率となっており、それに伴って調理食品も前年より4.7%増加と、最も高くなっている。

では、昨年、平成27年の中食消費額を月別で見ると、主食的調理食品と他の調理食品の合計である調理食品は、6月（対前年同月増減率0.7%増）が伸び率が低調であったが、その他の月では3%～7%のレンジで推移しており、年平均増減率は前年

（単位：%）

	調理食品	主食的調理	その他の調理
平成18年	1.2	0.8	1.4
平成19年	▲ 0.3	1.0	▲ 1.2
平成20年	▲ 2.0	0.5	▲ 3.8
平成21年	0.5	▲ 0.6	1.4
平成22年	2.1	1.3	2.6
平成23年	2.4	4.4	1.0
平成24年	3.0	2.5	3.3
平成25年	1.1	2.2	0.2
平成26年	3.6	2.3	4.5
平成27年	4.7	4.9	4.5

図2 世帯1人あたり調理食品の年間支出額増減率推移  
資料：総務省統計局「家計調査」

より4.7%増加となっている。

弁当、すし、おにぎり他、調理パン、他の主食的調理食品の合計である主食的調理食品は、すべての月で前年実績を上回り、調理食の伸び率を大部分の月で上回っている。

主食的調理食品を品目別に見ると、おにぎり他、調理パン、他の主食的調理食品は年間を通して前年実績を上回り、その中でもおにぎり他は、年間の半分が2桁の増加率と、好調さが目立っている。

一方、弁当では、夏場の3ヵ月間、前年実績を下回った他、すしでは6月に前年実績を下回った。

年平均伸び率では、おにぎり他が前年より9.0%増加と最も高く、次いで他の食的調理食品（対前年増減率5.2%増）、調理パン（同4.8%増）、すし、（同4.7%増）、弁当（同3.5%増）となり、年間で見るとすべての品目で前年実績を上回っている。

次に、いわゆるお惣菜と言われる他の調理食品を見ると、主食手調理食品同様、平成27年1月から12月まで前年実績を上回って推移している。このことは、平成22年以降初めてのことであり、年平均伸び率は4.5%増加となっている。

品目別に見ると、毎月前年実績を上回った品目は、サラダ、天ぷら・フライ、冷凍食品であった。中でもサラダは大部分の月で2桁の増加率となっており、消費者の健康志向に伴うサラダ需要の高まりがうかがえる。天ぷら・フライについては家庭内での調理や調理後の後始末等より簡便志向を重視し、調理済みの天ぷら・フライを購入するというのがうかがえる。

その他の品目でも、うなぎの蒲焼き、やきとり、カツレツ、コロッケなどの好調さが注目される。うなぎの蒲焼きについては大幅な増加率となっているが、これは、シラスウナギの不漁等で鰻本体の価格が高騰したことが要因であると考えられる。

(単位：%)

	調理食品	主食調理	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食
H26年1月	6.3	6.1	1.1	10.9	3.1	8.8	6.1
2月	6.9	5.6	2.8	9.0	2.4	14.2	1.8
3月	4.1	3.2	1.8	5.0	8.9	2.7	1.4
4月	4.3	3.2	1.5	1.0	3.8	2.5	8.2
5月	3.6	4.6	▲0.8	7.1	12.6	3.8	6.3
6月	0.7	0.9	▲3.7	▲2.4	3.2	6.9	7.3
7月	2.6	3.2	▲3.0	4.2	14.0	1.1	7.8
8月	6.4	6.4	6.3	6.4	16.2	6.7	2.1
9月	7.1	8.2	12.5	4.4	11.4	2.4	8.3
10月	6.2	8.1	13.5	4.4	11.1	2.2	6.4
11月	4.3	2.7	2.2	0.2	9.1	2.5	3.4
12月	5.3	7.4	9.6	5.4	11.7	7.4	6.1
年平均	4.7	4.9	3.5	4.7	9.2	4.8	5.2

図3 平成27年、世帯1人当たり調理食品・主食的調理食品支出額増減率の推移

資料：総務省統計局「家計調査」

(単位：%)

	他の調理	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
H26年1月	6.5	16.3	10.2	2.0	▲0.1	4.1	▲3.1	5.4	14.7	▲0.6	16.3	4.9
2月	8.0	88.1	15.5	5.8	19.1	7.4	▲2.5	0.9	13.7	▲4.4	9.5	4.6
3月	4.7	73.9	13.7	3.7	8.7	4.6	7.9	0.1	16.0	▲2.6	6.4	▲1.5
4月	5.2	52.9	12.6	5.5	6.6	3.8	13.4	11.3	9.5	6.7	9.7	0.7
5月	2.8	36.3	10.4	5.5	1.3	1.3	3.0	▲3.7	8.8	▲2.7	7.1	▲0.4
6月	0.6	15.9	5.6	7.1	2.3	0.3	0.3	▲0.3	▲9.2	▲0.7	8.6	▲3.4
7月	2.3	4.3	18.5	6.8	6.3	1.9	▲9.4	0.9	6.0	5.6	1.9	2.2
8月	6.5	55.2	21.7	▲3.7	7.4	5.2	▲0.5	7.6	▲0.1	▲9.1	9.1	3.2
9月	6.3	16.6	11.4	5.0	5.5	7.5	8.4	2.4	13.8	7.3	6.4	6.5
10月	4.8	▲25.3	19.8	6.6	14.9	4.0	5.4	1.2	9.8	20.1	1.4	4.4
11月	5.5	▲11.3	14.4	4.3	8.5	4.8	▲3.0	▲6.4	0.7	15.0	8.4	3.9
12月	4.2	1.6	7.6	3.9	15.3	8.8	▲0.5	▲6.4	19.4	22.5	21.7	1.0
年平均	4.5	17.2	13.2	4.3	7.5	4.4	1.5	0.8	7.6	4.3	8.5	2.0

図4 平成27年、世帯1人当たり他の調理食品支出額増減率の推移

資料：総務省統計局「家計調査」

品目別、年平均伸び率は、うなぎの蒲焼きが前年より17.2%増加した他、サラダ（対前年増減率13.2%増）、冷凍食品（同8.5%増）、やきとり（同7.6%増）、カツレツ（同7.5%増）、天ぷら・フライ（同4.4%増）、コロッケ（同4.3%増）などすべての品目で前年実績を上回っている。

#### 4. まとめ

以上見て来たように、中食の消費サイドの動向は活発化している。一つは消費増税が一巡したこと、二つ目は消費者の簡便志向が年々強くなっていること、三つ目は消費者の健康志向が強いことなどが挙げられる。また、供給サイドでは製造技術の進展により、よりおいしい調理済み食品を提供していることや健康に配慮し添加物等を極力抑えていることな

どが挙げられる。

中食は、外食に比べて接客・サービス機能がほとんどない分、商品の質にこだわるができる。また、消費者サイドとしては、外食にはサービスへの支払いも必要であるが、中食はサービスへの支払いがなく、より実質志向になっている。

まだ、景気の先行きに不透明感が残っている現状では実質志向にならざるを得ないことも確かである。

中食サイドとしては、国産食材をどのようにして使用し、消費者に訴求して行くかやインバウンドへの対応、高齢者対応、さらには調理済み食品の輸出など、将来に向かって考えるキーワードが残っている。

その分、中食は、将来にわたって伸びしろがあると言われるゆえんかもしれない。

## 【1】1月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は41件で前年同月の40件に対して102.5%。

## (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、20年使用のガス給湯器が広域停電後に故障したが、後に同機種同型番製品のものが、その停電後に何台も故障していたことがわかった。再発防止のためにも原因究明をしてほしい等2件。
- ◇ 問合せは、新聞で石油ストーブのリコール社告を見た。自分が使用している製品は対象外だが心配だ等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	2	20	22( 53.7)
事業者	0	0	0	13	13( 31.7)
司法・行政	0	0	0	6	6( 14.6)
その他	0	0	0	0	0( 0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	2(4.9)	39(95.1)	41(100.0)

注) 前年同月の受付件数は40件、事故クレーム件数は2件

## 【3】主な関係行事

今月は0件。

## 【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)

1月度の未解決案件処理件数は0件。

## 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）
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
株式会社コメットカトウ	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	

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

親型式：76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	ソーレII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005	(株) セルテック	047-491-6654
12. 12. 14	SKグリスフィルターII	12-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
11. 12. 28	ジョンソンJフィルター	11-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	シーバイエス(株)	045-640-2240
14. 6. 24	F C '09	14-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
15. 7. 1	チャントルフィルターⅢ	15-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
11. 12. 20	チャントルフィルター	11-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
11. 12. 28	E C O ウ ェ ー ブ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
11. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	11-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12. 8. 21	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	12-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12. 10. 24	D F フ ィ ル タ ー	12-002-6201	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 10. 31	D V フ ィ ル タ ー	14-002-6202	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 3. 7	S C フ ィ ル タ ー	14-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
15. 9. 4	アルファフィルターⅡ	15-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
12. 5. 17	C E R S U P E R	12-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
14. 9. 30	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	14-002-7001	(株)上野製作所	03-3652-5211
11. 7. 22	H 1 フ ィ ル タ ー	11-002-7101	(株)アルテック九州	0968-68-1455
11. 12. 28	グ リ ス カ ッ ト	11-002-7201	(株)クリエ	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

●グリスエクストラクター技術基準適合品

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

●グリスセパレーター技術基準適合品

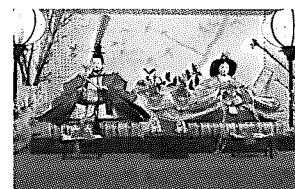
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エン지니어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
16. 1. 27	ミストロン	16-003-1801	サンタ(株)	076-268-2941

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

◆ 3月(弥生) ◆

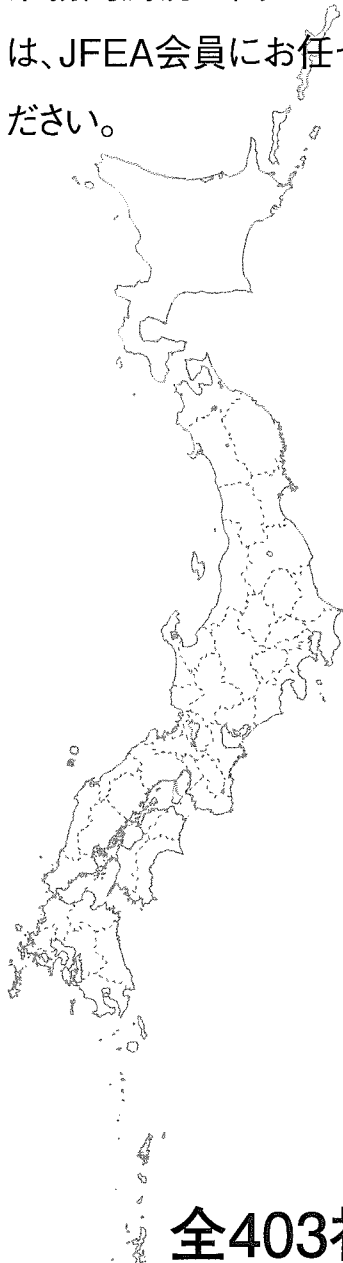
1日(火)	豚の日、労働法施行記念日	15日(火)	靴の記念日、オリーブの日
3日(木)	雛祭、耳の日、金魚の日	16日(水)	十六団子
4日(金)	円の日、雑誌の日	17日(木)	彼岸入り
6日(日)	弟の日	20日(日)	電卓の日
7日(月)	消防記念日	21日(月)	春分の日、ランドセルの日
8日(火)	ミツバチの日、みやげの日、 国際女性デー	23日(水)	彼岸明け
9日(水)	ありがとうの日、漁業法記念日、 記念切手記念日、レコード針の日	24日(木)	ホスピタリティ・デー
10日(木)	砂糖の日、佐渡の日、水戸の日、 ミントの日	25日(金)	電気記念日
13日(日)	サンドイッチデー	27日(日)	さくらの日
14日(月)	ホワイトデー、キャンデーの日、 マシュマロデー	28日(月)	三つ葉の日
		29日(火)	マリモの日、 八百屋お七の日



# 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2月29日現在)

## ●北海道支部

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

## ●東北支部

### ●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所  
三機商事(株)

### ●宮城県

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

### ●秋田県

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

### ●山形県

(株)三陽製作所  
せんじん商事(株)

### ●福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

### ●茨城県

三英物産(株)  
東邦厨房(株)

### ●群馬県

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

## ●栃木県

ロバートショウ・ジャパン(株)

## ●埼玉県

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

## ●千葉県

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

## ●東京都

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

## タニコー(株)

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

## ●神奈川県

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

## ●新潟県

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

## ●山梨県

石川調理機(株)

## ●長野県

(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)



## ●東海北陸支部

### ●富山県

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ●石川県

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

### ●福井県

畑中厨房(株)  
(株)ラボー

### ●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  
三和調理工業(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  
イシダ厨機(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)  
シンポ(株)  
大有設備工業(株)  
タニコー(株)中部事業部  
中日厨房設備(株)  
(株)厨林堂  
(株)豊田エイタツ  
(株)中西製作所 名古屋支店  
ニチワ電機(株)名古屋支店  
日本洗浄機(株)名古屋営業所  
(株)日本厨房工業  
日本調理機(株)中部支店  
服部工業(株)  
パナソニック産機システムズ(株)中部支店  
(株)パロマ  
福島工業(株)中部支社  
(株)フジマック 名古屋事業部  
ホシザキ電機(株)  
ホシザキ東海(株)  
細山熱器(株)名古屋出張所  
(株)マルゼン 名古屋支店  
(株)メイター  
(株)ライチ  
リンナイ(株)  
(株)渡辺事務所

### ●三重県

(有)アイジエー

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

### ●兵庫県

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

ニチワ電機(株)  
(株)明城製作所

### ●奈良県

シンコー(株)

## ●中四国支部

### ●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

### ●島根県

ホクサン厨機(株)

### ●岡山県

(株)AIHO 岡山営業所  
岡山厨房サービス  
(有)オリエンタル物産  
(株)創研厨房  
総合厨器(株)  
タカラ産業(株)  
(株)中西製作所 岡山営業所  
(株)BSS  
ビナン厨器(株)  
(株)福井厨器  
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)ケーツエス  
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  
(株)厨房のウエマツ  
(株)マクロキッチンギグ 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  
日本洗浄機(株) 福岡営業所  
日本調理機(株) 九州支店  
(株)ネオシス 本社工場  
パナソニック産機システムズ(株) 九州支店  
福島工業(株) 西日本支社  
(株)フジマック 福岡営業部  
ホシザキ北九(株)  
細山熱器(株) 福岡営業所  
(有)丸枝  
(株)マルゼン 福岡支店

### ●長崎県

(株)長崎日調

### ●大分県

(株)中栄工業

### ●宮崎県

(有)丸一厨房

### ●鹿児島県

(株)第一食器  
ホシザキ南九(株)  
メイワ冷熱工業(株)

## 賛助

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

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

■本号掲載広告企業名

(株)AIHO	後4
(株)アクション	後1
アサヒ装設(株)	前6
東産業(株)	前6
(株)上野製作所	後3
(株)大道産業	後3
オザキ(株)	前6
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後1
(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
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後2
細山熱器(株)	前8

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●宇能鴻一郎の初期短編集『べろべろの、母ちゃんは……』(出版芸術社)に収録されている「菜人記」。貧しい漁村で汚れ仕事をさせられるために生かされている孤児の青年が……という物語で、描写も展開も容赦がない作品である。●これを読んで、『まんが日本昔ばなし』の「とうせん坊」を思い出した。『まんが日本昔ばなし』といえは1975年から1,400話以上を放送、再放送やリメイクも含めて断続的に続いている超ロングランコンテンツだが、桃太郎やわらしべ長者のようなおなじみの話に混ざって地方のマイナーな伝承が映像化され、その中に時々とんでもなく陰惨な話が混ざっていた。●「とうせん坊」は、村人に蔑まれる孤児のとうせん坊が仏様に祈って怪力を授かるが、それが元でさらに迫害を受けて暴れまくり、最終的に騙し討ちにあって殺害されるという、こちらも救いのない物語だった。●舞台は「東尋坊」の福井県だが、物語は岩手県の伝承だそうで、どうも日本各地に同様の話が残されているらしい。中には神社に祀られて神になっている話もある。●この手の昔話は瓜子姫と天邪鬼のように地方ごとにバリエーションがあると共に、海外から流入して翻案された話などもあり、一概には言えないが、貧困と差別に包まれ、排他的な風潮だった時代には普遍的な物語だったのかもしれない。●貧すれば鈍するというだけで語れない、人間の業が垣間見られる。

# 厨房

平成28年3月5日発行

第53巻/第3号 (No.561)

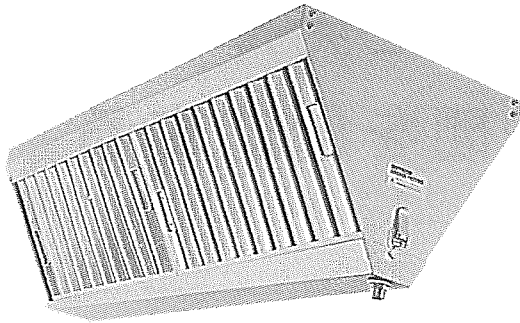
発行人 渡辺恵一  
 編集 工業会広報編集委員会  
 広報担当副会長 中川幹夫  
 広報編集委員会委員長 深澤及  
 広報編集委員会委員 寺部良洋/水上強  
 精松弘充/三島博史  
 安藤哲夫/福田敦  
 大川里枝  
 地方編集委員 吉田義一(北海道)  
 沼野章久(東北)  
 小木曾誠(東海北陸)  
 堀之内健士(関西)  
 福井正晃(中四国)  
 小野富生(九州)  
 春兆

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)

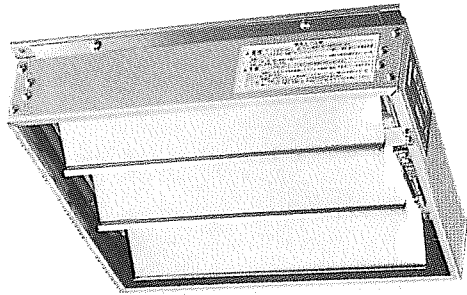
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●特長

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

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



●特長

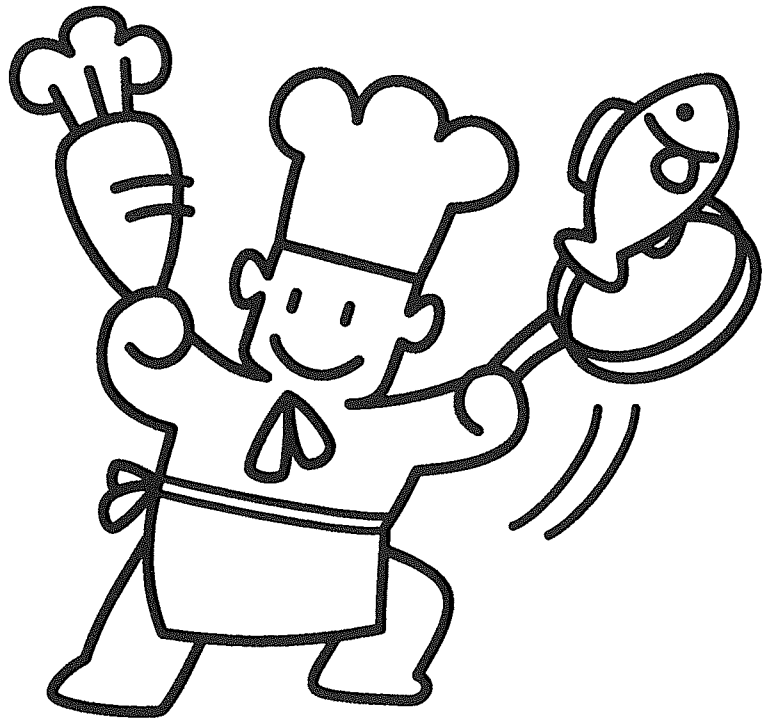
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



**スギコ産業株式会社**

■製造元

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



# fujimak

## 最高のパフォーマンスを発揮できる これからの厨房空間を創造する

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”として

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、

きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

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

業務用厨房機器総合メーカーのパイオニアとしての、確かな技術で

お客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。



業務用厨房機器総合メーカー

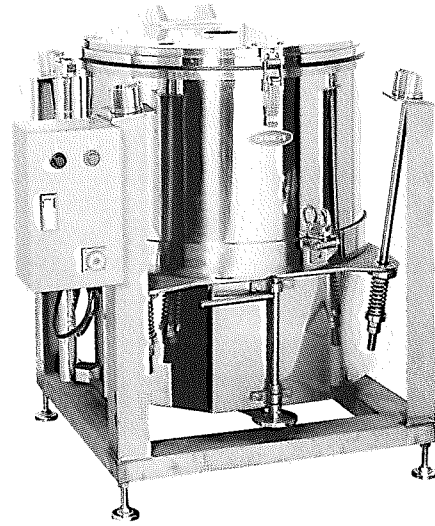
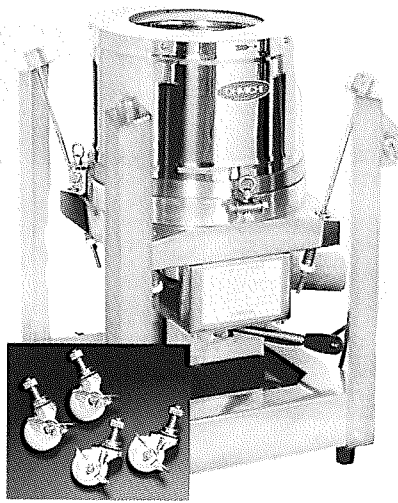
株式会社フジマック  
[www.fujimak.co.jp/](http://www.fujimak.co.jp/)

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

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

# 移動

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

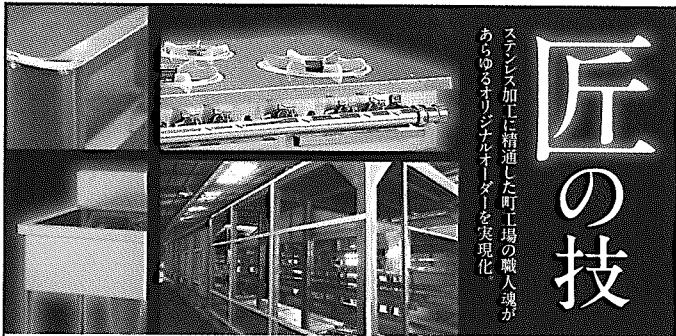


## 株式会社大道産業

〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1

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

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



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

# 匠の技

## 「食」を知り尽くした名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで  
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



スーパーアルカリイオン洗浄水  
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サイトにてプロダクトレポートを公開中!

上野製作所は、オーダーメイドの厨房機器で理想の厨房づくりをサポートする、ステンレス加工に精通したプロフェッショナル企業です。厨房をさらに使いやす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](http://www.hiserv-ueno.co.jp)

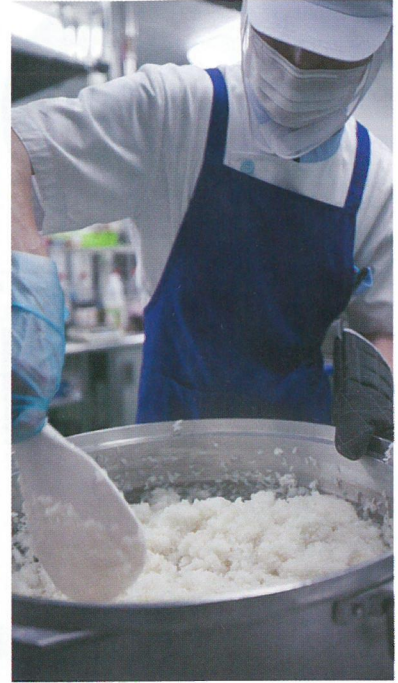


携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



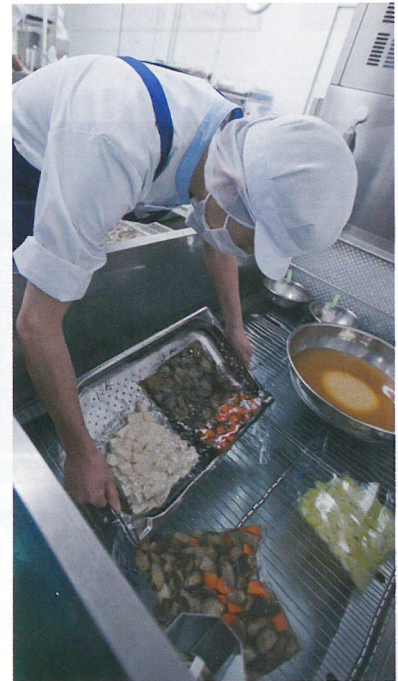
## 株式会社上野製作所

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



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

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州  
●営業所 旭川 釧路 帯広 北見 青森 秋田 郡山 盛岡 山形 立川 横浜 千葉 埼玉 茨城 栃木 群馬 長野 新潟  
浜松 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

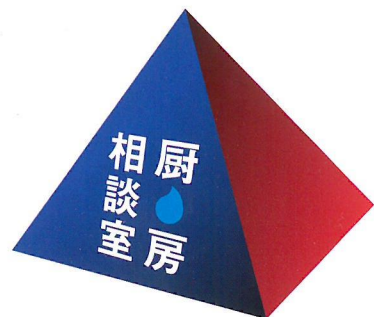
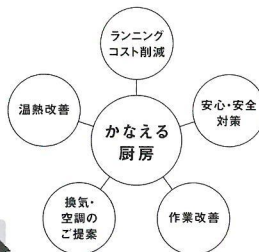


東京ガス「厨房相談室」スタート。厨房に関することなら、何でもご相談ください。

厨房の未来を変えるために、厨房の夢をかなえるために。

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

それができるのは、私たち東京ガスだと信じています。



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

厨房相談室