

# 厨 *Chu bou* 房

2016  
No.562

4

APR



平成27年度第4回理事会報告

団体賠償責任保険制度のご案内

小倉朋子の食・心・美  
今年の注目、オメガ3とは？

第16回厨房設備機器展開催報告

最新外食トレンド2016  
外食企業の売上高等の推移

会員の広場 電化厨房機器製造者の皆様へ  
「定格消費電力」の統一表示について



# いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

## エコンバスター搭載の食洗機ついに登場

### エコンバスター燃焼加熱のしくみと特長

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

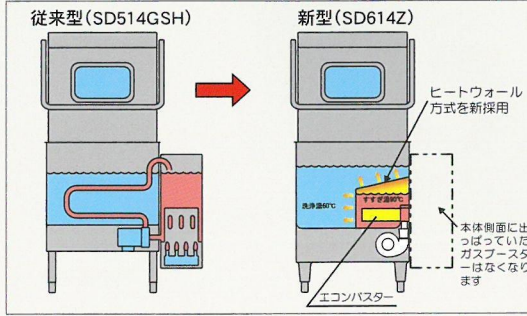
### 70L 大容量のガス式 スूपウォーマー



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



SWD503G



SD614Z

取付場所を移動できる操作部

洗浄中噴射状態を確かめできるガラス窓

### 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噴き上げ25秒(3リフト)または40秒(2リフト)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が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噴き上げ、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)のボタン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ボタンを押してどろどろに注ぎ出します。



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/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 所 在 地  
大 阪 市 東 区 永 田 4-2-7  
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-13-24  
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1  
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3  
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

東京 都 大 田 区 鶴 の 木 2-43-14  
大阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7  
名古屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-13-24  
仙台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1  
新潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3  
福岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

☎03(3750)4451  
☎06(6965)9600  
☎052(772)7255  
☎022(243)4660  
☎025(273)2331  
☎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、誰もを幸せにすることができません。  
そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちがフクシマは、

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。

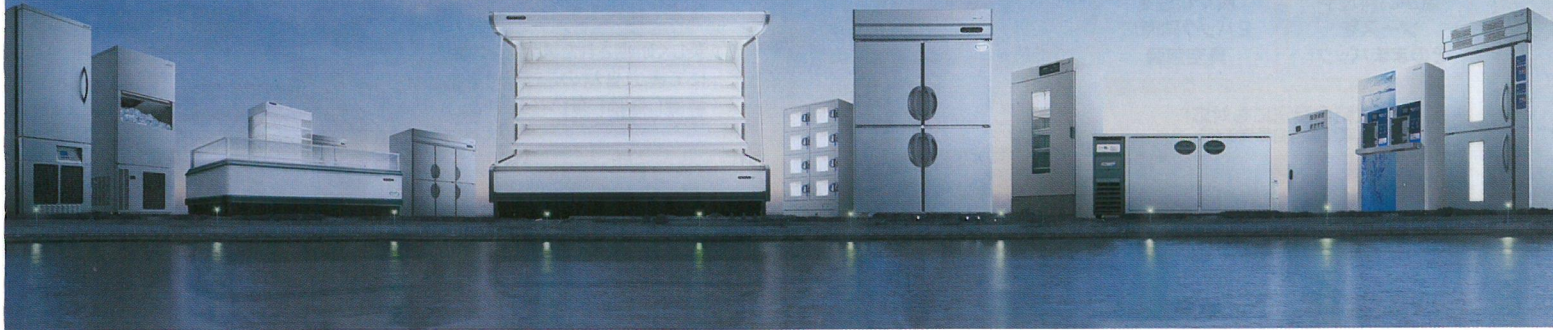
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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、

新しい一步を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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



# 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

シェルブ機能  
(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

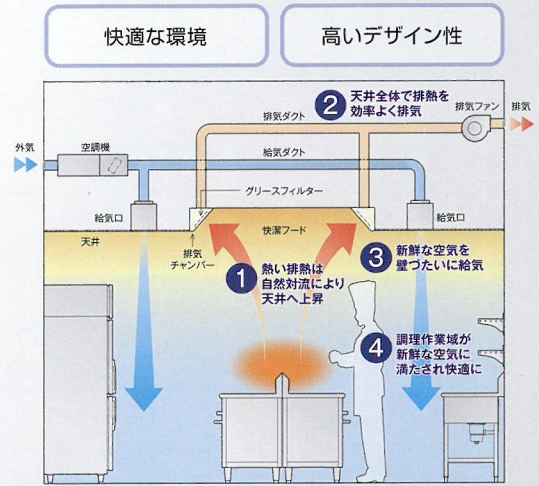


### SCOS-610RY-R

○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易い仕様です。

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高針台1-701 ☎(052) 701-9851(代)

札幌営業所 ☎(011) 856-7091(代)

千葉営業所 ☎(043) 290-1231(代)

長野営業所 ☎(0263) 48-2891(代)

岡山営業所 ☎(086) 246-3151(代)

松山営業所 ☎(089) 935-7341(代)

盛岡営業所 ☎(019) 646-9851(代)

横浜営業所 ☎(045) 861-0141(代)

静岡営業所 ☎(054) 254-0801(代)

広島営業所 ☎(082) 229-3391(代)

福岡営業所 ☎(092) 621-9001(代)

仙台営業所 ☎(022) 717-3191(代)

新潟営業所 ☎(025) 281-6181(代)

三重営業所 ☎(059) 229-8501(代)

山口営業所 ☎(083) 973-4771(代)

熊本営業所 ☎(096) 378-8661(代)

埼玉営業所 ☎(049) 248-7811(代)

金沢営業所 ☎(076) 249-7521(代)

京都営業所 ☎(075) 605-4811(代)

高松営業所 ☎(087) 861-2531(代)

鹿児島営業所 ☎(099) 258-4721(代)

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。



# 子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。

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

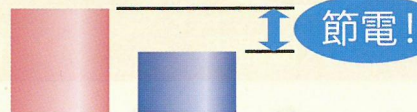
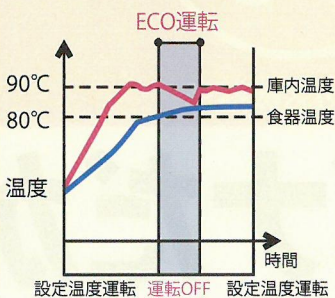
食器



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  
中野

中西製作所

■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

中西製作所

検索







# 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

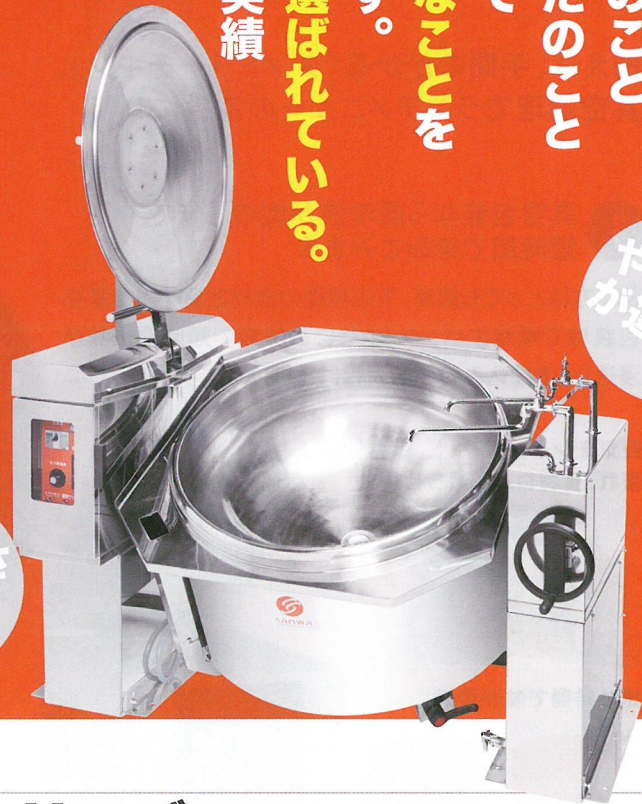
URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>  
E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

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



電化厨房の未来を創造する  
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)





# あ コレは使える! ホシザキの真空調理

真空調理は真空包装を使って調理をおこなう調理法。  
ホシザキは真空調理に便利な機器を全てラインナップ、  
厨房をトータルにサポートいたします。

例えば、手間のかかる『タンドリーチキン』、  
真空調理でランチメニューの定番に!

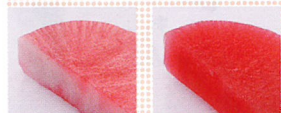
## 1 真空包装なら調味液が肉の芯まで 短時間で染みこみます

使い方はとっても簡単。下処理後の食材と調味液を真空  
包装機で瞬時にパック。少ない調味液で短時間に味が  
浸透し、漬け込み時間を大幅に短縮できます。

空気をシャットアウト。保存性に  
優れ、食材ロスも減らせます



短い時間で味が浸透



食紅に浸し30分  
経過した大根

食紅と真空包装後  
30分経過した大根



真空包装機



## 2 低温加熱で旨味を閉じ込め しっとりジューシー!

温度や時間の調節が難し  
い低温加熱。スチコンなら  
熟練度による差がなく調理  
できます。



スチーム  
コンベクションオープン

## 3 加熱後の食材を冷却保存

ブラストチラーの強い冷却  
力で、細菌繁殖の危険温度  
帯を一気に通過。衛生的に  
作り置きができます。



ブラストチラー

!ご紹介しています  
機器は、実際にお試し  
いただけます。  
詳しくはコチラ。



試して実感!

ホシザキ製品を使用した「真空調理」の体験からメニュー相談まで、  
全国のホシザキテストキッチンで無料受付中。

お近くのテストキッチンは

Q ホシザキ テストキッチン

検索

**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

438 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12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。



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。

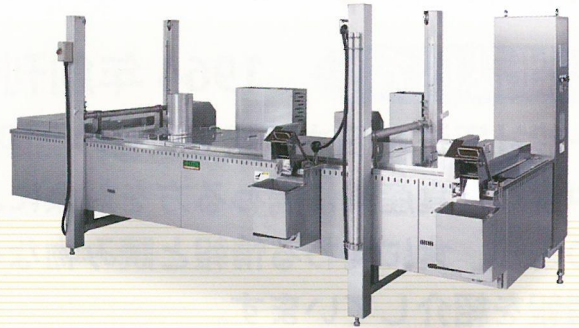



優れた熱効率

## 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  
東京営業所  
大阪営業所  
福岡営業所

076-275-8159  
03-3482-2245  
06-7662-8159  
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



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 名古屋市中区平針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

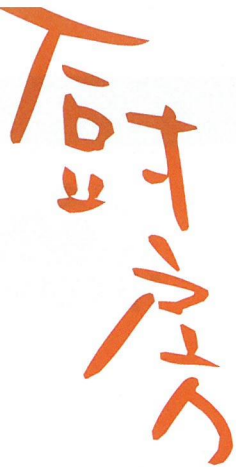
ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい

 **オザキ ガスレンジ  
ワイドレンジバー  
OZL-1500EC**

- 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
- 低放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
- サラマンダー
- ペキンダックプロイラー
- 災害対策用スーパークマド
- レジャー用スーパークマド
- 特別ご注文品

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





で、  
貴社をアピール  
してみませんか。

月刊  
(毎月5日発行)  
A4判平綴じ  
定価432円(税込)

雑誌内容

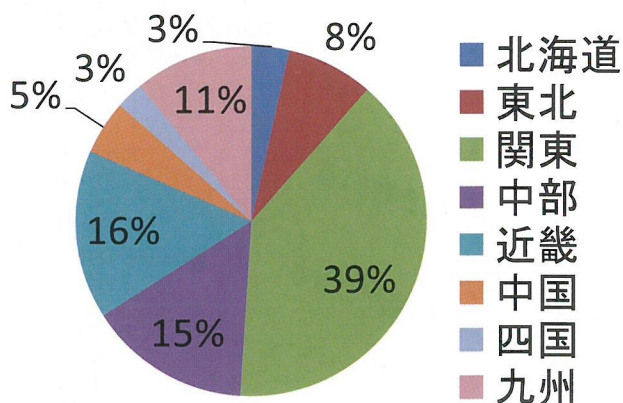
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

一般社団法人日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報と読み物などを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

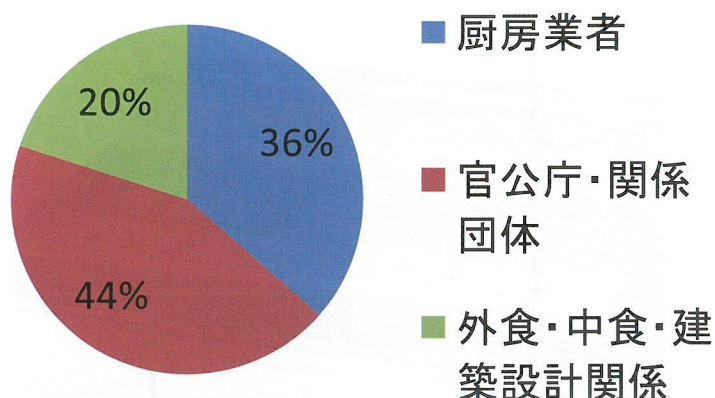
セールスポイント

- 業務用厨房機器関連企業の全国的団体である日本厨房工業会の最新情報
- 業務用厨房機器メーカー、厨房設備設計・施工業者など会員企業の情報
- 厨房設計のエキスパート・厨房設備士の情報
- 全国の会員企業、官公庁、外食・中食・給食業者など食産業関係者が読者

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

	毎月	隔月・3カ月	単発	原稿サイズ
普通1頁 (A4/4色刷)	¥80,300	¥84,400	¥87,500	210×297mm
普通1頁 (A4/1色刷)	¥59,700	¥63,800	¥66,900	210×297mm
普通1/2頁 (A4/4色刷)	¥41,700	¥47,900	¥54,000	190×132mm
普通1/2頁 (A4/1色刷)	¥30,900	¥36,000	¥41,200	190×132mm



広告のお申込・  
お問い合わせは

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



## 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お教えてください。**

**江釣子** 弊社は厨房機器（蒸練機、スチーマー、煮豆製造機、チーズ製造機等）、厨房設備（ブレードライヤー）や、施設、小・中学校、また個人宅向けのシンクを製造するステンレス板金加工工場です。

子どもたちを育てて行くために手に職を付けたいと考え、鉄工所を営む父の教えを聞いて「CADの知識を身に付けたい」と思いました。職業訓練を6ヵ月間受講することになったのですが、カリキュラムの都合上、実技講義が前半に組まれていました。すると機械を操作して製品を仕上げることにすっかりハマってしまい、もっと何か作ってみたいと思うようになりました。就職活動も比較的スムーズに運び、CADおよび溶接工・研磨工を未経験のまま「やってみたい!」という言葉だけで押し切りました。「ちょうど女性技術者を育ててみたかったんだよ」とのお言葉をいただき、採用が決まりました。



**お仕事の内容は？ やりがいは？**

**江釣子** 初め2年ほどは研磨工として作業させてい



CADで設計をする江釣子さん

ただきました。片手で持つ工具、両手で持つ工具、革手袋に替えて操作する機械、ドリルやタップが多種類……あれもこれも刺激があって、もう楽しくて楽しくて（仕事なのにすみません）、「自分の好きな分野」を初めて見付けられたような気がしました。初期の頃は、工具のスイッチを入れるだけで持つのが精一杯、朝起きると指が工具を握る形のまま固まっていたり、力がないために身体のすぐ近くで工具を使うものだから作業エプロンがぼろぼろになってしまったり。今はすっかり腕にも肩にも筋肉が付いて余裕です。3年目になると、念願かなってCADおよびレーザー機操作を教えていただけることになりました。それまで「後工程」として研磨で養って来た「身体で覚える動作」とはまるで違い、「前工程」では、どうやったら曲げやすいか、どうやったら溶接しやすいか、納期に間に合うようにするには（CAD→レーザー→曲げ→溶接→研磨→洗浄・梱包）のどの段階でデータを作りレーザー切断を済ませておかなければいけないか……製品ごと、部品ごとにタイミングが違い、「頭を使う作業」が必須となりました。初めは失敗ばかりで大変でしたが、先輩にご指導いただきながら勉強しています。



**今後のあなたの夢を教えてください。**

**江釣子** まだまだ見習いの身分です。一つ一つ丁寧に、着実に仕事を覚えて行きます。今は、経験を重ねて行きたいです。

### 職場の方からエール

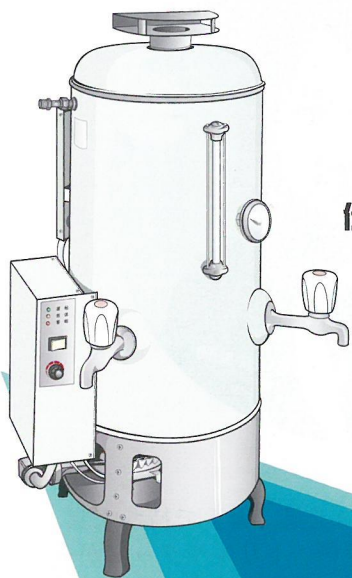
以前から女性職人に魅力を感じていました。女性には女性の、男性には男性の長所があり、ものづくりの場においてもお互いの長所を生かすことが重要だと思います。また、女性が増えることで職場も明るくなりました。これからも女性の採用を増やして行きたいと考えています。

（代表取締役 吉田義一）

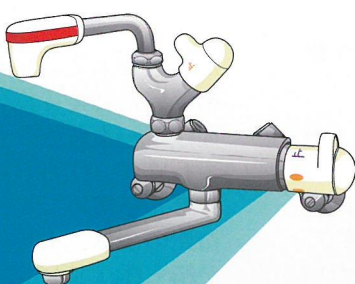


# 給湯 質

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**



**GAS**

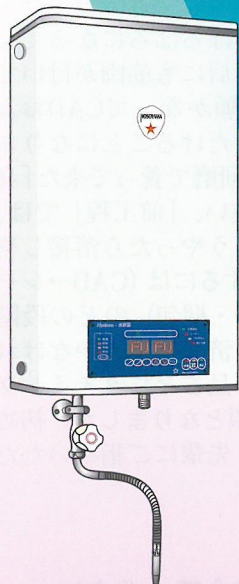
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

**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

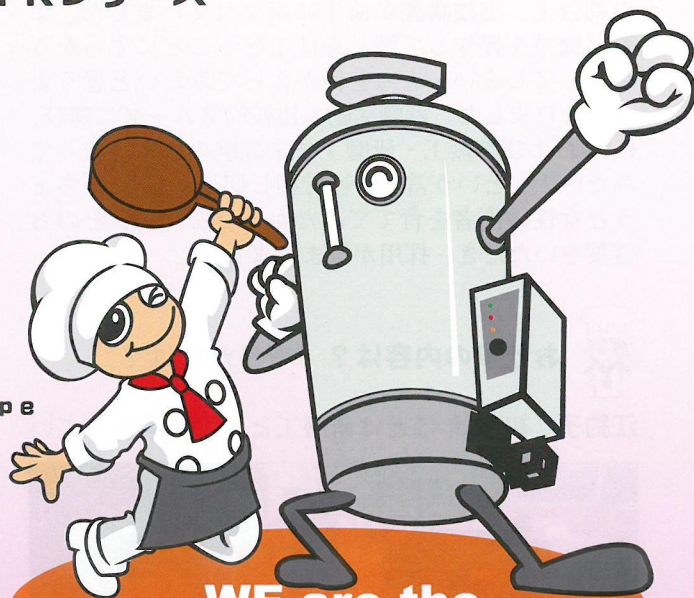
**STEAM**

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



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**



**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<br>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<br>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<br>TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257 |
| 新潟営業所 | 〒950-0916 | 新潟市米山1-5-5<br>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<br>TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473          |



## CONTENTS

### INTERVIEW 工業会関係

### 支部だより 会員の広場

### ESSAY

### 誌上講義

### 厨房業界

### 厨房業界関連情報

- 9 厨房女子が行く！ (20) ————— (株)白石製作所
- 14 平成27年度第4回理事会報告
- 18 第16回厨房設備機器展開催報告
- 23 団体賠償責任保険制度のご案内
- 24 東北支部がフォローアップ研修会と新年会を開催
- 25 (株)エフ・エム・アイが内覧会を開催  
福島工業(株)が関東サービスセンターを設立
- 26 電化厨房機器製造者の皆様へ 「定格消費電力」の統一表示について
- 32 小倉朋子の食・心・美 (34)  
今年の注目、オメガ3とは？  
————— (株)トータルフード 小倉朋子
- 34 映画の見どころ・台所 (22)  
『リトル・ショップ・オブ・ホラース』  
————— 斉田育秀
- 36 これからのフードサービスマネジメント (10)  
「店長」とはどのような人か (その2)  
————— 亜細亜大学経営学部 茂木 信太郎
- 40 フードビジネスコンサルタント魂 (19)  
「厨房設計のプロとしての知識を磨く」 (10)  
～「グルメサンドイッチカフェ」  
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏
- 46 最新外食トレンド2016 (4)  
外食企業の売上高等の推移  
————— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳
- 12 陶俳画 [手毬]
- 13 巻頭によせて [初マラソン] ————— 福島工業(株) 伏見欣也
- 24 工業会だより
- 30 工業会回覧板
- 48 INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
- 50 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 52 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
- 54 会員一覧
- 56 奥付 [広告掲載企業名]

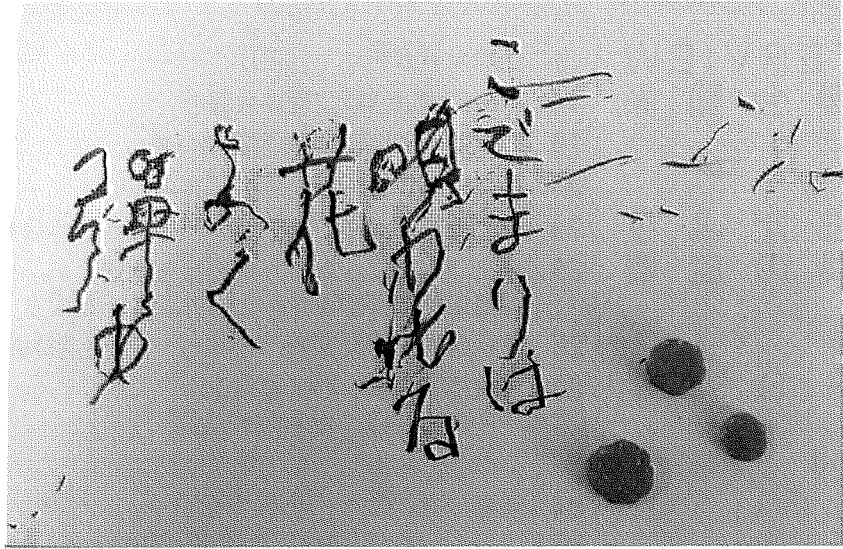


# 陶俳画

春  
兆

元内閣府障害者施策推進本部参与

【手  
毬】



こどもたちは唄われる花よく弾め

あまり外出の機会に恵まれぬままに、思い出の世界へ浸って行きそうだが。そんな折聞いた懐かしい童謡が、こんな句を湧かせていた。

次々に歌詞を引き継いで伸ばして行く、鞠つき唄。手毬唄だ。

子どもたちの唄と花の名を不用意に仕上げた一句だが、現実とはだいぶ違いそうだ。第一、写真で見るそれは、細かな花の塊で、絵にした錦の布の？手毬ではなく、むしろ逆に静かな花の鞠だったのだ。

いずれにしても、懐かしいこの唄、今でも子どもたちに唄われるのかな。



# 初マラソン

福島工業(株) 伏見 欣也

健康のためにと1年半前から始めたランニング。週3回4kmほどだが、続けていると人生で1回でもフルマラソンを完走したいという欲求が出て来たことと、息子に親父のがんばっている姿を見せたいとの思いから、44歳にしてフルマラソンにチャレンジすることとした。

ありがたく、北九州マラソンに当選。練習を続け、2016年2月21日、北九州マラソン当日を迎えた。

1万人を超える出場者、勝手が分からずドキドキの中、スタートエリアに入る。人の多さ、密集に驚きながら、スタートまでの時間を楽しんだ。招待選手らがスタートして6分ほどして、私のエリアも徐々に動き始めた。うれしさを噛みしめながらフワフワした感じの中のスタートだった。

初マラソンということもあり、家族全員が応援に来てくれ、まずは1km地点で大声援。

凄いことに、私の登録ナンバーをスマートフォンに登録しておく、私がどこを走っているか分かるらしい。

それで家族は、電車で移動して応援をしてくれた。

20km地点までは快走。2時間かからずに通過したのだが、その先で足をくねり、走れない状態になる。気持ちはあるのだが、痛い。せっかく練習して来たのにと、悔し涙が出て来る。私はこのマラソンで、中学1年生の息子にどんなにつらく苦しいことがあってもやり抜くことを目の前で見せたいという気持ちもあっただけに、悔しい。このままでは終われない。

そんな中、見も知らずの方々が大声援をしてくれる。「笑顔・笑顔」「大丈夫・大丈夫、痛くない!」「がんばれ!!」。15分ほど、走れない状況が続く。声援通り笑顔で何とか前に足を出してみる。と、何とか走れそうだ。あんなに痛かったのに不思議だった。その時は逆にうれし泣き。よし完走できる。苦しい時こそ笑顔だ。それからはずっと応援してくれている方々とハイタッチをしながら、笑顔で走った。30km地点、妻が涙を浮かべて応援してくれている。35km地点、北九州営業所の社員のご両親が、私の応援大看板を出して応援してくれていた。これには驚いた。自分自身が日直で応援に行けないからと、ご両親に託してくれたのである。

37km地点、歩道に中学1年の息子が「お父さん、俺も一緒に走るよ」と歩道で走ってくれる。

もう馬力100倍。こんなうれしいことはない。

そのまま何とか完走。時間は4時間49分56秒。5時間も切れ、私の中では満足な記録だった。

マラソンを終え一番感じたことは、応援をしてくれるということがこんなにもうれしいことなのかということだった。

応援してくれることで自分の力以上の力が出せる。そして笑顔。笑顔でいると、良い方向に動いた気がした。

これは仕事も家族も、何事にでも同じだと感じた。いろんなことを肌で感じた初マラソンだった。



## 平成27年度第4回理事会報告

### 厨房女子会の発足が報告される

平成28年3月16日(水)、平成27年度第4回理事会が、メルパルク東京・3階「牡丹」にて開催された。

冒頭、渡辺会長から、挨拶が述べられた後、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には、出席の会長と監事が当たることを宣言し、議事に入った。

#### ◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、上野副会長より新規加入会員について説明があり、審議の末、新たに正会員2社・賛助会員1社の入会が承認された(詳細は別記)。第2号議案「(一社)日本エレクトロヒートセンターへの入会の件」は上野会長より説明され、若杉専務理事より補足され、承認された。

#### ◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

##### ①関連団体事業の協賛について

上野副会長より、以下の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことで了承された。

「FOODEX JAPAN2016/第41回国際食品・飲料展」

「第19回ファベックス2016」

「FOOMA JAPAN2016」

「JRO海外展開セミナー」(共催)

##### ②事務局個人情報保護管理規程について

上野副会長より説明された後、寺内事務局長より補足がされ、工業会事務局におけるマイナンバー等の個人情報保護管理規程が了承された。

##### ③平成28年度事業計画(案)について

上野副会長より基本方針等が説明された後、寺内

事務局長より詳細が補足され、了承された。

##### ④平成28年度第1回理事会の開催について

上野副会長より、以下の日時に開催することが説明された。

◎開催日：平成28年5月12日(木) 13:30~16:30

◎場所：東京グランドホテル4階「芙蓉の間」

#### ◆報告事項

##### ○総務部(上野副会長)

##### ①2016年(平成28年)新春賀詞交歓会の実施報告について

平成28年1月20日に開催された2016年新春賀詞交歓会の開催結果と収支結果が報告された。

##### ②支部運営について

福井理事より、3月16日に理事会に先立って開催された組織強化委員会について報告があり、委員長の任を引き継いだことが述べられ、厨房設備士の資格をより官公庁にアピールするよう要望が出された。

##### ○財務部(細山副会長)

##### ①財務状況について

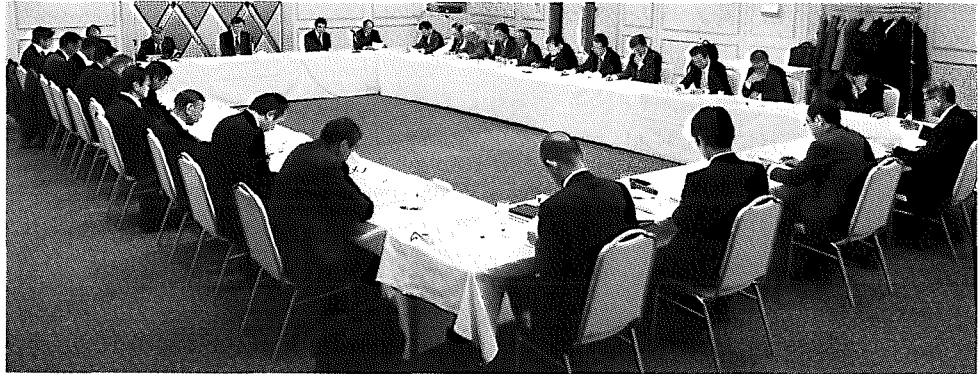
2月末現在の収支報告と、平成28年度予算について報告された。

##### ○技術部(谷口副会長)

##### ①自主検査員講習会開催について

1月27日に機械振興会館にてJFEA業務用厨房設備機器基準適合確認自主検査員講習会を行い、7社15名の出席があり、現在53社135名の自主検査員が登録されていることが報告された。





渡辺会長の司会で議事が進行した

本人出席者25名の理事会となった

## ②業務用厨房熱機器等性能測定基準検討分科会について

ガス・電気共通の測定基準の完成は次年度前半、試験の詳細なマニュアル作成は次年度中の完成を目指すことが報告され、由利事務局次長より補足された。

## ③その他技術関連事項について

CO中毒防止を目的とした換気を促すステッカーを5,000枚作成し、第16回厨房設備機器展で約2,000枚を配布し、また希望する会員企業に配布したい旨が報告され、由利事務局次長より補足された。

## ○広報部（中川副会長）

### ①第33回海外視察調査団の派遣について

第33回海外視察調査団派遣が平成27年10月22日（木）～10月28日（水）に榊井之上事務所・鈴木茂先生コーディネート、(株)ハーティ・高見澤章弘氏添乗により開催され、20社25名が参加し、イタリア・ミラノ（host2015及びミラノ万博）、ドイツ・ミュンヘン（HALTON社工場）を視察した旨が報告され、参加した細山副会長、村関、鎌田両理事、村田監事、寺内事務局次長より補足された。

### ②「2015年版 業務用厨房機器に関する実態調査」について

平成27年9月に調査依頼を行い、平成27年12月に報告書を発送し、一部をプレスリリースとして各媒体に送付したことが報告された。

## ③第16回厨房設備機器展の開催結果について

厨房設備機器展の出展社・来場登録者数が前回より増加した旨等が報告された。また、出展企業の理事より機器展の感想が述べられた。

## ④厨房女子会について

理事会と広報編集委員会の決定を受け、会員企業4社から女性社員が幹事に就任し3月2日に幹事会が開催され、次年度の活動について検討したことが報告された。続いて若杉専務理事より詳細が説明された。また、本誌連載「厨房女子が行く！」に各会員企業は積極的に協力して下さるよう、要望が出された。

## ○資格部（中西副会長）

### ①平成28年度厨房設備士資格認定試験スケジュール案について

平成28年度試験のスケジュール案が説明された。

### ②平成27年度技能検定（厨房設備施工）の結果報告について

技能検定（厨房設備施工）に対し、全国10地区で受検講習会を実施すると共に、平成27年11月～平成28年2月の実技試験に検定員および補佐員を派遣し、運営に協力した旨が説明された。

## ○教育部（尾崎副会長）

### ①平成28年度（第37回）厨房設備通信教育受講者の応募状況について

昨年より受講者が増えたことが報告された。



## 工業会関係

### ②平成27年度厨房設備フォローアップ研修会の実施結果について

平成27年10月から平成28年2月まで実施したものの、北海道支部は開催を延期した旨が報告された。また、来年度もより積極的に参加してもらいたい旨、要望が出された。

### ③教材検討委員会について

寺内事務局長より、『厨房設備工学入門第7版』を平成28年5月に発行する旨が報告された。

### ○その他

#### ①理事の辞任について

若杉専務理事より、黒澤公雄前理事（日本調理機(株)代表取締役社長）の辞任について報告された。

#### ②日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）海外展開セミナーの開催について

若杉専務理事より、平成28年3月25日（金）にJF（日本フードサービス協会）センター会議室で開催のセミナーに、渡辺会長と工業会会員企業が協力する旨が説明された。

#### ③生産性向上設備投資促進税制の実績と平成28年度実施条件について

若杉専務理事より、2月24日現在、今年度の証明書発行件数は2,341件であり、平成26年1月からの累計証明書発行件数が3,958件であり、平成28年度は制度実施の最終年となる旨が説明された。

#### ④(公社) 日本給食サービス協会からの検討依頼について（生産性向上への寄与）

平成27年9月に工業会会員に生産性向上に寄与する製品の募集を行ったところ、会員12社から応募があり、それを基に日本給食サービス協会から同協会会員に平成27年12月末に一斉Eメールで情報提供していただいた旨が報告された。

#### ⑤平成28～29年度主要事業スケジュールについて

寺内事務局長より、3月以降の理事会・各委員会などのスケジュールについて報告された。

### ■新規加入会員

#### ・正会員（2社）

名 称	㈱晃成技研
現 住 所	〒581-0039 大阪府八尾市太田新町2-54-2
電 話 ・ F A X	072-920-6900 ・ 072-920-6901
代 表 者 名	代表取締役 八木 <sup>たかゆき</sup> 崇介
本会に対する代表者	代表取締役 八木 崇介
業種及び取扱品目等	ステンレス製品等製造業
加 入 支 部	関西支部

名 称	協立エアテック(株)
現 住 所	〒811-2414 福岡県糟屋郡篠栗町大字和田1034-4
電 話 ・ F A X	092-947-6101 ・ 092-947-7639
代 表 者 名	代表取締役社長 <sup>くのゆきお</sup> 久野 幸男
本会に対する代表者	代表取締役社長 久野 幸男
業種及び取扱品目等	空調・防災機器メーカー（平成28年度より業務用フードの販売開始）
加 入 支 部	九州支部

#### ・賛助会員（1社）

名 称	(一社) 日本エレクトロヒートセンター
現 住 所	〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13-7 日本橋大富ビル6階
電 話 ・ F A X	03-5642-1733 ・ 03-5642-1734
代 表 者 名	代表理事・会長 <sup>ようじ</sup> 内山 洋司
本会に対する代表者	理事・事務局長 <sup>おぐま</sup> 小熊 啓一
加 入 支 部	関東支部



# 発売 予告

2016年5月 発売予定

# 厨房設備 工学入門 第7版 新発売

## 改訂のポイント

- 写真やイラストを多く採用してより具体的な表示 !!
- 本文をメリハリある編集を行い、「ポイント」や「注意」などの欄を追加 !!
- 体系的に学べ内容の検索性が大幅に向上 !!

# 厨房設備 工学入門

監修 教材検討委員会

監修 教材検討委員会

一般社団法人 日本厨房工業会

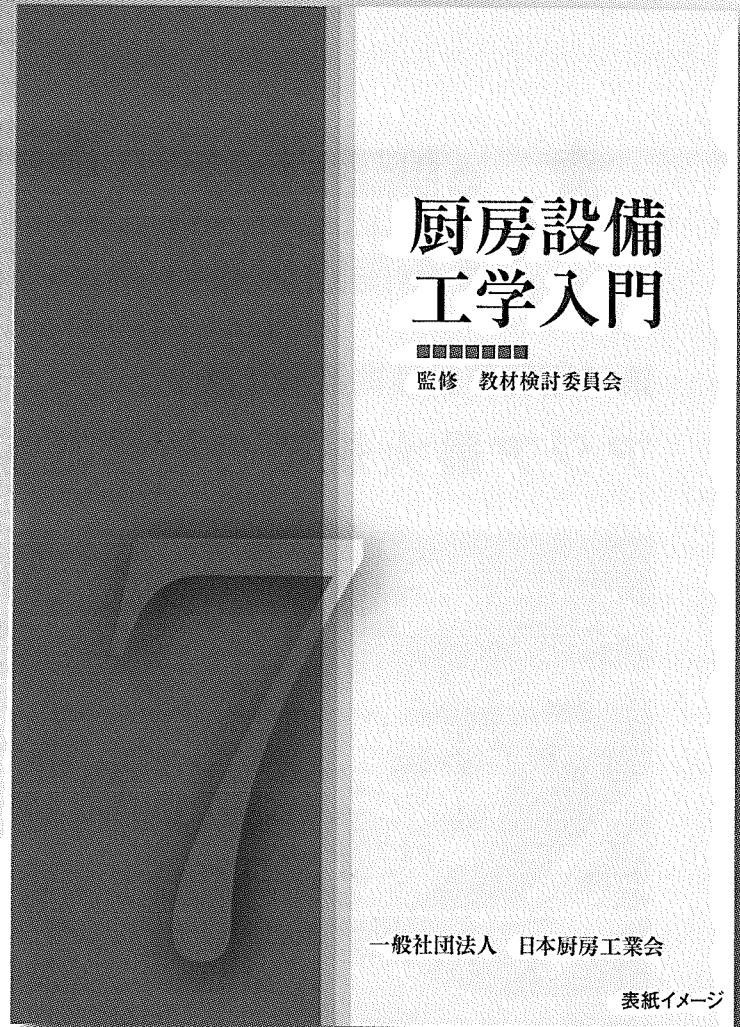
表紙イメージ

名称	特徴
テーブルレンジ (ガステーブル)	テーブルレンジとガステーブルは、ガス台、台付レンジ、台付コンロなどの名称がある。
卓上レンジ (テーブルコンロ)	トッパバーナの形で、高さが180mm位のものである。 (指定対象コンロにはPSTCマークまたはPSLPGマークが必要)
ローレンジ	①スープレンジ、ストックポットレンジ、寸胴レンジなどといわれるもので、高さ50cm位で、テーブルレンジと似たものである。 ②トップ面はゴック型のものや他の目録のものがあり、主にスチールの抽出や保温に使用され、大型の容器をかけるため、加温に耐えるタイプが主流となっている。 ③給水カランを設置されたタイプもある。
中華レンジ	①中国料理用のガスレンジを総称して中華レンジという。 ②食材料理は強い火力で加熱する料理法が多いが、中華レンジも次第に長尺、ハイドロロイのものやセットされ、普通のレンジのオープンバーナが大型のものでは11.6～17.4kWであるのに対し、中華レンジでは23.3～34.9kWのものも使用されている。 ③そのほかにスープ用、麺用などがあり、スープ用には2重リングバーナ、補助用には小型のリングバーナが使用されている。さらに強い火力が要求される場合は、強制混合燃焼方式のガスバーナをセットすることもあり、広束式にはオイルをプロワーで燃焼させる強力型もある。 (注2)
七輪(焼物バーナ)	①焼物バーナは、原則にある油類やフード内の油に炎がふれることがあり、やけど事故に注意する。 ②特にフードには十分な能力を持つグリッドを取り付け、ダクト内にグリッドが落ちないように注意することが大切である。 ③シンクを構造だがバーナーションも多く、12～12kWを超えるものやバーナの形状など、用途に応じて対応できる。

わかりにくい用語は別途解説を掲載！

※指定対象コンロ：「ガス消費量の総計が14kW以上を有するものにおいて23kW以下のものであって、コンロバーナ1個あたりのガス消費量が5.0kW以下のものである。」

- 18 -



注意が必要な部分は別項目にて分かりやすく！

この湯沸器は密閉貯湯式で、減圧弁と逃し弁(安全弁)を具備したタンクに、ヒーターまたは熱交換器を組み込んだ構造になっている。

### 注意！ Attention

湯沸器を流し台の下やカウンターの下に設置して、飲料用として使用する場合は、湯沸器の材質が飲料に適合するかどうか、また排水、逃し弁等から雑排水が浸入しないような構造になっているかを注意しなければならぬ。

### 2)貯湯式湯沸器(湯水ポイラ)

この機器は密閉式貯湯タンク方式で、熱源はガス、電気等一般的であるが、オイル、蒸気や熱源としたものもある。構造はタンクに貯めた水をガスまたはオイルバーナ、電気ヒーター、蒸気熱交換器等により加熱、60～80℃程度に沸かし上行野等へ使用温度を調節してタンクや食器洗浄機などに給湯し使用する(図1-9-4)参照。  
ヒートポンプの使用圧力は、一般的には0.1kPa以下である。これを超える圧力で使用する場合は、機器を耐圧給湯配管に圧力ポンプをつけ圧力を上げる。また貯湯式ではないが、直流式湯水ポイラを使用すれば、使用圧力は392.3～980.7kPaで使用することができる。このように使用圧力、使用温度と同様に用途別に選択する必要がある。

### Point

貯湯ポイラ、タンク等は、共通の問題として、缶体の腐食対策が重要である。これには腐食に強いステンレスを使用するか、電気防食装置をつける等の対策が必要となる。

### 3)その他の給湯機

①ヒートポンプ給湯機

ヒートポンプは、電気を熱エネルギーに変換するのではなく、「熱を吸い上げ、熱を移動させること」によって熱を利用する仕組みである。

ヒートポンプは、大気(空気)の熱などから取出した熱を冷媒(HFCやCO<sub>2</sub>など)に移動させ、混雑用熱交換器でより高い温度にし、効率的に利用することができる技術である。

ヒートポンプ給湯機は、大気熱を移動させる動力源として電力を用いるため、消費電力の約3割以上の熱エネルギーを利用することができる。エネルギー効率(COP)3.0以上にできることになり、CO<sub>2</sub>などの温室効果ガス(GHG)の排出が少ないので、環境負荷が低いシステムでもある(表1-8-5)参照。  
また、自然冷媒(CO<sub>2</sub>)を使用したヒートポンプ給湯機(一般に「エコキュート」と称称)は、80℃以上の高温給湯も可能であり、安全性も高い。

補足項目の追加でより理解しやすく！

- 85 -

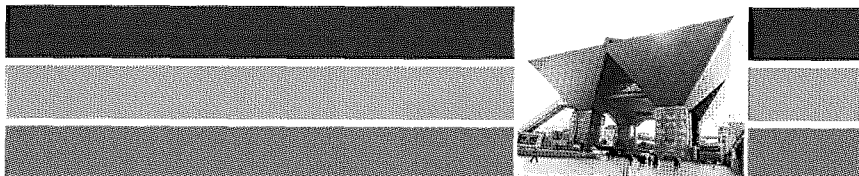
ご予約も受け付けておりますので、ご希望の方は一般社団法人日本厨房工業会までお問い合わせください。

**お問合せ** 一般社団法人 日本厨房工業会 TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170





HOTERES JAPAN  
 国際ホテルレストランショー  
 給食・弁当サービス業界にむけた展示会  
 フード・ケータリングショー  
 厨房設備機器展



第16回厨房設備機器展が開催

## アジア最大規模の厨房設備機器専門の展示会が開催



第16回厨房設備機器展が2016年2月16日（火）から19日（金）まで、東京ビッグサイトにおいて開催された。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、外食・給食・中食・宿泊産業に特化した専門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」。各出展企業が調理のデモンストレーションと試食物の配布をはじめとする新製品や主力製品の説明を行った。

### 第16回厨房設備機器展開催概要

- ◆テーマ：「食を支える厨房イノベーション」
- ◆会 期：2016年2月16日（火）～19日（金）  
10：00～17：00（最終日は16：30まで）
- ◆会 場：東京ビッグサイト（東ホール）
- ◆出展社：811社／1,947小間（HCJ2016）
- ◆来場登録者数：55,858名

工業会ブースでは出版物の頒布、工業会の活動や業務用厨房設備機器基準や厨房設備士資格認定試験の紹介、映像による工業会紹介デモ、要望に沿って出展会員企業ブースを来訪者に紹介する「会員コンシェルジュ」サービスに加え、（一社）日本厨房工業会会員コーナーで会員企業6社の展示を行い、さらに、改訂業務用厨房設備機器基準に適合した実機の展示を行った。

また、2月18日には東1ホール・HCJセミナー会場で「食を支える厨房イノベーション～快適厨房の最新事例～」テーマとする日本厨房工業会セミナーが会員企業5社、2月19日には東3ホール・給食セミナー会場で「給食設備の生産性向上」をテーマとする給食セミナー（日本厨房工業会主催）が会員企業4社によって開催された。

これらに外食・中食関係や厨房設備設計・施工に携わる来場者は熱心に見学し、デモ機に触れ、質問を行っていた。

次回「第17回厨房設備機器展」の開催は、2017年2月21日（火）～24日（金）となる。





広報担当副会長  
中川 幹夫

第16回厨房設備機器展におきましては、ご高配賜り有難うございました。

これもひとえにご来場くださいました皆さま、ご出展いただきました会員企業各社、展示会実行委員会の各委員、事務局のご協力の賜物です。

今回の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」ですが、今回は工業会ブースの各種展示や会員企業各社によるセミナーの他に、給食関係者にターゲットを絞ったセミナーを、規模を

拡大して開催し、工業会からの発信力を高めた展示会となりました。日頃縁の下の力持ちであります工業会の活動をより広く知っていただくことは工業会にとって重要な課題であり、今回は来場された皆さまに厨房設備機器展を通して、工業会と会員企業さまの魅力と、厨房業界のイノベーションの一端を実感していただけたことと存じます。

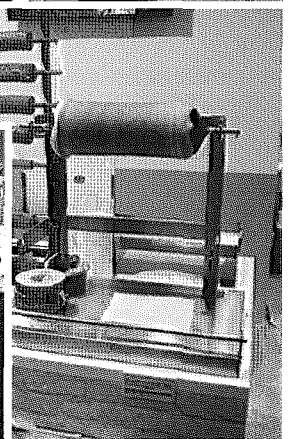
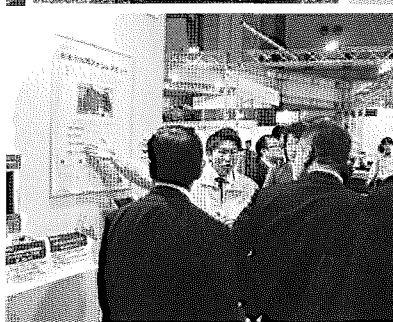
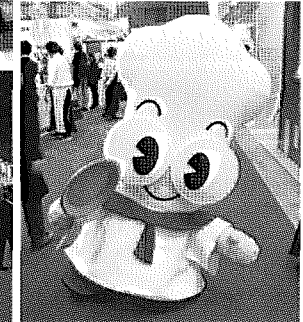
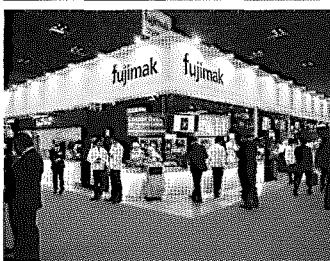
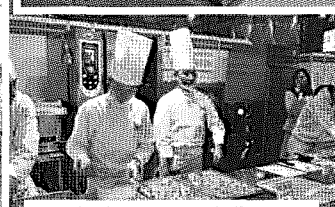
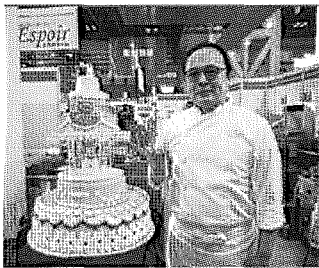
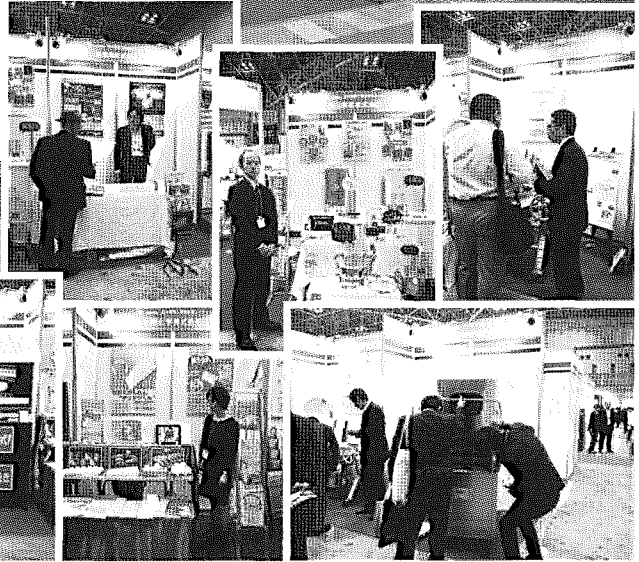
日本経済は2017年の新たな消費税増税と内需拡大というテーマに直面しておりますが、われわれ厨房業界は引き続き日本の食の安心・安全のために前進して参ります。今回の厨房設備機器展が、日本の食と厨房の今後の発展の一助となったことと存じます。ご協力いただいた皆さまに深く感謝させていただくと共に、今後ともいっそうのご協力とご厚情を賜れば幸いです。





## 工業会ブースでは工業会の各事業の展示と、会員企業が実演付きの展示

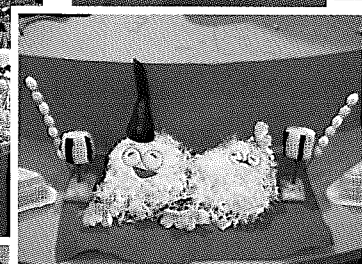
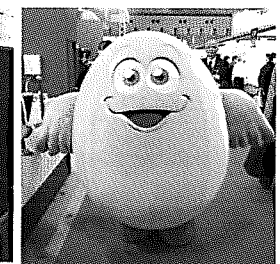
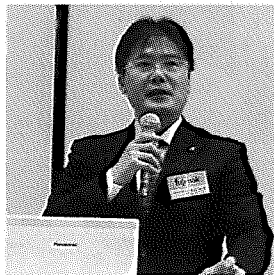
工業会ブースでは、出版物の頒布、各事業を紹介する展示を行うと共に、来訪者の要望に沿った出展会員企業を紹介する「会員コンシェルジュ」サービスを行った他、改訂業務用厨房設備機器基準に適合した実機を展示した。また、会員企業にスペースを提供し、東産業㈱、伊東電機工作所株、(株)カジワラキッチンサプライ、桐山工業㈱、細山熱器㈱、山県化学㈱の会員企業6社が自社製品のデモンストレーションを行った。





## 日本厨房工業会セミナー 「食を支える厨房イノベーション ～快適厨房の最新事例～」

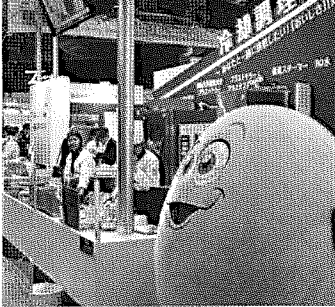
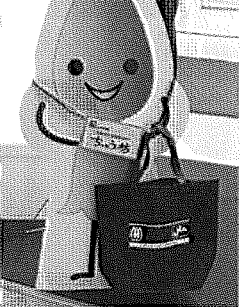
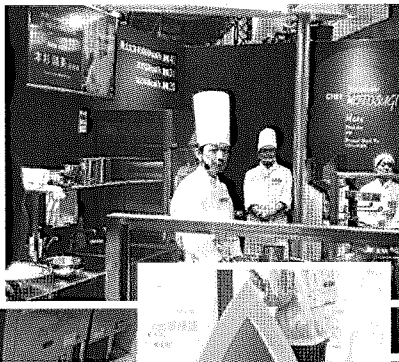
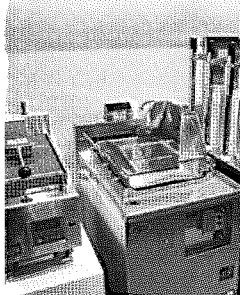
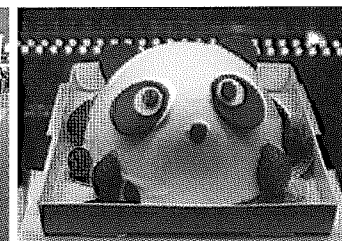
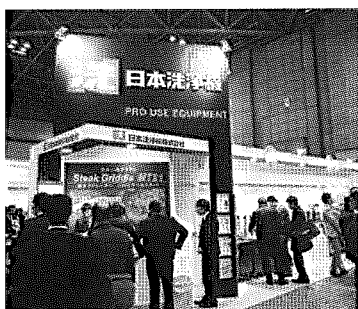
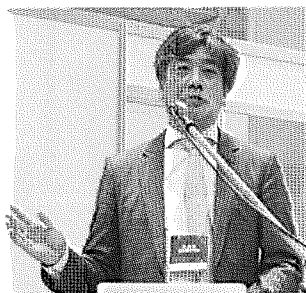
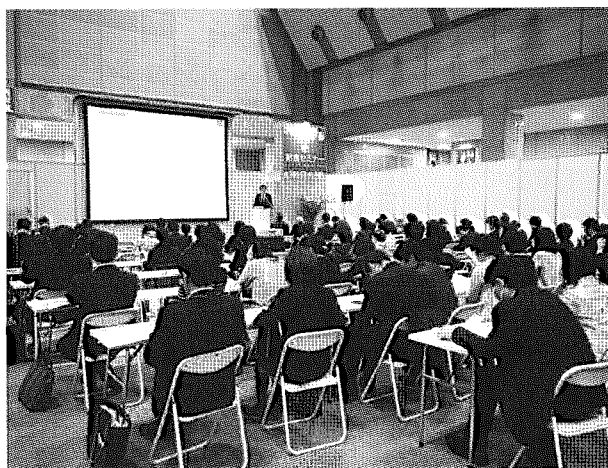
工業会では、2月18日には東1ホール・HCJセミナー会場で「食を支える厨房イノベーション～快適厨房の最新事例～」テーマとする日本厨房工業会セミナーを開催。会員企業の(株)ハイサーブウエノ、タニコ(株)、福島工業(株)、(株)フジマック、服部工業(株)がメインテーマに沿って熱弁を振るった。





## 給食セミナー（日本厨房工業会主催） 「給食設備の生産性向上」

2月19日、工業会は給食セミナー（日本厨房工業会主催）を開催した。テーマは「給食設備の生産性向上」で、こちらは(株)HALTON、(株)コメットカトウ、(株)マルゼン、東京ガス(株)の会員企業4社が聴衆に熱弁をふるった。







## 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。

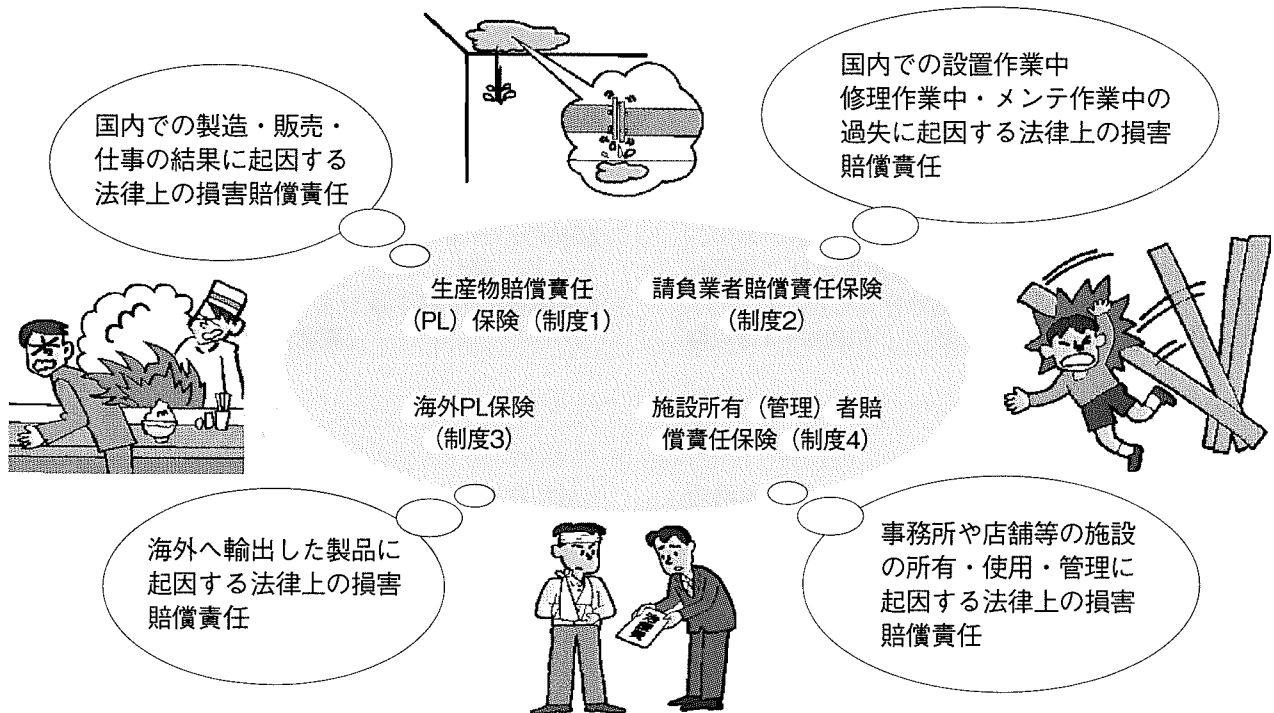
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

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。

<p>&lt;ご相談・お問合わせ先&gt;</p>	<p><b>【団体窓口】</b> 一般社団法人日本厨房工業会 担当：水野</p>
	<p><b>【取扱代理店】</b> 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</p>
	<p><b>【引受保険会社】</b> 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</p>





## 東北支部がフォローアップ研修会と新年会を開催



フォローアップ研修会

東北支部は、平成28年2月23日（火）に、恒例行事であるフォローアップ研修会および新年会を開催致しました。

フォローアップ研修会は参加者22名と例年より若干少なめでしたが、宮城県仙台市・仙台国際ホテル6階桐の間で行われました。

今回は第一部「建築設備計画の流れと厨房（構造建築物）の計画」を(株)ピーエーシー技術顧問の平川清さまより、第二部「厨房の建築設備計画について」を同社取締役相談役・時田由紀雄さまよりご講義いただき、たいへん貴重な2時間30分でした。

次に東北電力(株)井上さまより「平成28年4月以降



和やかに新年会

の業務用電化厨房契約」についてご案内をいただきました。

続きまして、同じく仙台国際ホテルにて新年会を行い、こちらには20名出席致しました。桂東北支部支部長の挨拶、百目木理事の乾杯で始まり、ディナーを堪能した後、数週間後に訪れる東日本大震災の日を偲び、佐々木副支部長のハーモニカ演奏による『花は咲く』を聞き入り、続いて同じく佐々木副支部長のハーモニカによる曲名当てクイズ、ビンゴゲームと、楽しいひとときを過ごし、最後に和田理事の中締めにて終了致しました。

【東北支部事務局長 富樫重憲】

### 工業会だより

2月21日～3月20日

3. 1 業務用厨房熱機器等性能測定基準検討分科会。上岡、宇田川、占部、釣、額瀬、十河、鍋島、和中各委員、飯島代理（西委員）、石原オブザーバー、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、吉野職員。（厨房機器会館6階会議室）
3. 2 厨房女子会（仮称）幹事会。大川広報編集委員、関根、田本、間中、見勢各幹事、若杉専務理事、寺内事務局長、花田職員。（厨房機器会館6階会議室）
3. 2 第3回通信教育委員会。尾崎委員長、清水副委員長、中橋、関根、左海、小西、湯浅、三尾、野田、菅野、阿部各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、庄子職員、太田職員。（厨房機器会館6階会議室）
3. 3 平成27年度第3回総務委員会。上野副会長、寺部委員長、肥田、小山、鎌田、坂本、山崎各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。（厨房機器会館6階会議室）
3. 4 ガス石油機器工業会総会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。（経団連会館）
3. 8 平成27年度第6回 그리스除去装置評定委員

会。倉淵委員長、五十嵐、末光各委員、岡村代理（奥田委員）、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）

3. 9 平成27年度第3回幹部会。渡辺会長、中西、谷口、上野、尾崎、細山各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長。（厨房機器会館6階会議室）
3. 15 日本ホテル協会懇親会。若杉専務理事。（帝国ホテル・富士の間）
3. 16 平成27年度第2回組織強化委員会。上野副会長、福井、尾崎、肥田、百目木、谷口、木谷各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。（メルパルク東京2階・櫻）
3. 16 平成27年度第4回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長、花田職員。（メルパルク東京3階・牡丹）

#### ■住所の変更

アサヒ装設(株) 東京営業所（関東支部）

【住所】〒108-0023 東京都港区芝浦4-15-33  
芝浦清水ビル2F

【電話】03-3453-8159 【FAX】03-3453-8156



## (株)エフ・エム・アイが内覧会を開催



さまざまなジャンルの製品が展示された

3月3日から4日にかけて、(株)エフ・エム・アイ (関

西支部) が、東京本社テストキッチンで、内覧会を開催した。

テストキッチンは、「調理」「製菓」「ロボクープ」「C&B」「アイス」の5種類のコーナーに分けられており、同社の擁するシェフ・パティシエ・バリスタらが一堂に会し、訪れた参加者に、チンパリー、カーティス、ウノックス、イリノックスなどの製品をデモンストレーション。グラフィカルな操作パネルで直感的なオペレーションができるスチコン「XVシリーズ」や、スープやカレーを攪拌し均等に具材を提供できるスープサーバー「デリシャスサーバー」などの製品が来場客の注目を集めていた。

[工業会事務局 花田政孝]

## 福島工業(株)が関東サービスセンターを設立



西船橋駅の近くに位置する関東サービスセンター

2月26日、福島工業(株) (関西支部) は、千葉県船橋市の同社関東サービスセンターで、同センターの設立発表会を行った。

同社の関東サービスセンターは、既に関西に設置されているサービスセンターと並ぶものであり、コールセンター、社員研修センター、部品庫などの機能を持ち、同社のカスタマーサポート課、コールセンター、部品センター、SB事業部、船橋営業所などの部署を集約したもの。

発表会で福島裕社長は「メンテナンスサービスはすべての弊社の事業の基礎となるもの」「われわれの本当の仕事は製品を製造し販売する所からスタートする」と述べ、24時間体制のサポートに、東京だけでも年に2万件以上ある問い合わせに人員を拡充



福島裕社長から同社の展望が述べられた

して対応する旨を述べた。

同社ではコールセンターを単なる修理窓口に終わらせず、すべての顧客情報を関西サービスセンターと共有化して一元的に集約し、修理品質とサービスの迅速化を進め、顧客満足のさらなる向上を図るとしている。

また、同社は東西のサービスセンターを中核に、現在進行している厨房機器の遠隔監視サービスなどを発展させ、同社独自のIoTシステムを活用した省エネ・予防保全などのシステムを構築した、インテリジェンスキッチン構想を進めるとしている。これらについて同社は、他社への提供によるプロトコルの共通化も行いたいとしている。

[工業会事務局 花田政孝]



## 電化厨房機器製造者の皆様へ 「定格消費電力」の統一表示について

この度（4月1日）、公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）平成28年版が公示されました。以下に、その内容をお伝えするとともに、製造者様の皆様に「定格消費電力」と統一表示していただくよう推奨いたします。

記

### 1. 公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）平成28年版について

#### (1) 厨房機器に関わる改定内容

本年4月1日付けにて、「公共建築工事標準仕様書（機械設備工事編）」平成28年版（国土交通省大臣官房官庁営繕部。以下、「標準仕様書」といいます。）が国土交通省のホームページに掲載され、その「第6節 厨房機器 1.6.1一般事項」に表1のとおり(i)項が追加されました。

表1 標準仕様書「第6節 厨房機器 1.6.1一般事項」抜粋

- |   |
|---|
| (a) 本節は、厨房機器（床置形に限る。）のうち本項で規定する板金製品、熱調理器、食器洗浄機及び低温機器について適用する。               |
| ⋮   |
| (h) 電気用品安全法の対象機器については、当該法令の定めによる。   |
| (i) 「電化厨房機器性能指標基準」（(一社)日本エレクトロヒートセンター）の対象機器については、 <u>定格消費電力の算出は当該基準による。</u> |
| ⋮   |

#### (2) 改定理由

従来から電気用品安全法<sup>\*1</sup>の対象機器（定格消費電力10kW以下）については、「定格消費電力」の表示が定められていましたが、「電化厨房機器性能指標基準」（(一社)日本エレクトロヒートセンター、以下「JEHC基準」という。）<sup>\*2</sup>により10kWを超える機器に対しても定格消費電力の定義が統一されたためです。

※1：「定格消費電力」の表示については、「電気用品の技術上の基準を定める省令の解釈別表第八」に定められていますが、ここでは便宜上「電気用品安全法」と呼びます。

※2：「電化厨房機器性能指標基準」は、(一社)日本エレクトロヒートセンターホームページで公開しています。（<http://www.jeh-center.org/standard.html>）

#### (3) 対象機器

JEHC基準の対象機器は「2. 「電化厨房機器性能指標基準」（JEHC基準）について」の13品目ですが、標準仕様書の対象機器は表2の機器となります。

表2 標準仕様書(i)項の対象機器名

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・電気レンジ、電気テーブルレンジ</li> <li>・電気揚物器（フライヤ）</li> <li>・電気炊飯器（立体炊飯器）</li> <li>・電気焼物器（オープン形（スチームコンベクションオープンを含む）、開放形）</li> <li>・電気煮炊釜</li> <li>・食器洗浄機</li> </ul> |
|--|



## 2. 「電化厨房機器性能指標基準」(JEHC基準) について

(一社) 日本エレクトロヒートセンターでは、電化厨房機器の性能を評価するための客観的で標準的な性能指標(定格消費電力、熱効率、立上り性能、調理能力もしくは処理能力、消費電力量、均一性、または、給水量もしくは給湯量)を取りまとめて本基準を作成いたしました。

本基準が、多くの製造者様、ユーザー様および設備設計者さまなどの方々にご利用いただき、電化厨房機器を選ぶ際の判断材料として、また、省エネルギーやランニングコストの低減などにお役に立つことを願うものであります。

更に、電化厨房機器市場の健全な競争を促進し、電化厨房機器の性能向上および発展に資することを期待します。

本基準は、以下の電化厨房機器の13品目に関して、性能を表示する際に適用します。

1. テーブルレンジ、ローレンジ、卓上レンジ、中華レンジ
  2. 回転釜、固定釜
  3. ティルティングパン
  4. 立体炊飯器、小型炊飯器(自動炊飯機能をもつもの)
  5. ブロイラ、魚焼器、サラマンダ
  6. コンベクションオーブン
  7. スチームコンベクションオーブン
  8. グリドル(温度調節機能をもつもの)
  9. フライヤ
  10. 麺ゆで器
  11. アンダーカウンター洗浄機、ドアタイプ洗浄機
  12. ラックコンベア洗浄機、フライトコンベア洗浄機、フラットコンベア洗浄機
  13. 食器消毒保管庫
- (参考) 電子レンジ

詳しくは(一社)日本エレクトロヒートセンターのホームページをご参照下さい。

URL: <http://www.jeh-center.org/standard.html>

## 3. 「定格消費電力」の用語の統一について(推奨)

### (1) 用語統一の理由

電気用品安全法では、従前より「定格消費電力」が定義され、対象機器(定格消費電力10kW以下)においては製品本体に貼付される「製造銘板」に「定格消費電力」を表示することが義務づけられていますが、対象機器以外については、各製造者様に様々な呼称で表示されている現状があるため、誤解が生じるおそれがあります。

### (2) 用語統一のご提案

「定格消費電力」と用語を統一することで、調達担当者が消費電力の誤解無く容易に確認することができます。この機会に全ての電化厨房機器を「定格消費電力」に用語を統一していただくことが得策ではないかと考え、弊センターとしては用語を統一することを推奨いたします。

なお、用語統一に関しては法令等ではなく、従って「義務」ではありません。表示にあたっては各製造者様のご判断にお任せいたします。

## 4. 推奨する「定格消費電力」の表示方法

書類による確認のための承認図となる機器の「単品図(外形図と呼ぶ場合もあります。)」および現品確認のための製品本体に貼付される「製造銘板」のそれぞれに表示する消費電力は、電気用品安全法およびJEHC基準の「定格消費電力」の算出方法に従ったものを「定格消費電力」として表示することを最低限実施して頂くことを推奨いたします。



(1) 単品図（外形図）における表示方法

承認図となる単品図（外形図）は契約書の一部とみなされるため、明確に「定格消費電力」と表示して下さい。（表3および表4の表示例参照）

「定格消費電力」と表示することで、「定格消費電力の算出は電気用品安全法およびJEHC基準による」ことが調達担当者に明確に伝わります。

表3 単品図（承認図）での表示例

...	...	...	...
定格電源	单相	200V	50/60Hz
定格消費電力	13.5kW		
...	...		

...	...
定格電圧	单相 200V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	13.5kW
...	...

表4 単品図（承認図）での食器洗浄機の表示例

...	...
定格電源	单相 200V 50H専用
定格消費電力	電動機 3.5kW
	電熱装置 13.5kW
...	...

表4は電気用品安全法「別表第八」の「附表第六 電気用品の表示の方式」に準じた表示。

(2) 「製造銘板」における表示方法

製造銘板における表示は、原則として「電気用品安全法 法令業務実施ガイド（第2版）～製造・輸入事業者向け～※3」（H26.1.1経済産業省・製品安全課）に準じた表示として下さい。

※3のURL：[http://www.meti.go.jp/policy/consumer/seian/denan/pse\\_guide.html](http://www.meti.go.jp/policy/consumer/seian/denan/pse_guide.html)

表5 「銘板」の表示例

品名：××××××
型式：××××-××
製造年月：H××年××月
製造番号：×××××
製造者名：××株式会社
相：三相
定格電圧：200V
定格周波数：50Hz/60Hz
定格消費電力：13.5kW

表6 電安法 実施ガイド ※3のP.66に準じた表示例

品名：××××××
型式：××××-××
製造年月：H××年××月
製造番号：×××××
製造者名：××株式会社
三相、200V、50Hz/60Hz、13.5kW

表7 電気食器洗浄機の銘板の表示例

品名：××××××
型式：××××-××
製造年月：H××年××月
製造番号：×××××
製造者名：××株式会社
相：三相
定格電圧：200V
定格周波数：50Hz専用
定格消費電力 電動機：3.5kW
電熱装置：13.5kW

注：電気用品安全法の対象機器に関しては、PSEマークの表示が法により義務付けられています。

表7は電気用品安全法「別表第八」の「附表第六 電気用品の表示の方式」に準じた表示です。



### (3) 「カタログ」「取扱説明書」等出版物への表示について

カタログ、取扱説明書などの出版物への表示は次回リニューアルのタイミングで検討し、順次統一されることをお勧めします。

なお、文字数の制限などの都合で「定格消費電力」と記載できない場合は、例えば、本編では「消費電力」と記載し、巻頭や巻末に「本カタログに記載の「消費電力」とは、電気用品安全法および（一社）日本エレクトロヒートセンターが制定する「電化厨房機器性能指標基準」に基づく「定格消費電力」のことで」と注記するなどを推奨いたします。

### (4) レイアウト図・機器リスト表への表示について

レイアウト図・機器リスト表は電源工事のための「指図書」としての用途で作成されるものであり、機器の性能を示すものではないため、特に「定格消費電力」と表示する必要はないと考えます。

### (5) もし何らかのトラブルが生じた場合の対応について

何らかの行き違いにより上記事項でトラブルになった場合のために、『弊社の「〇〇消費電力」は、電気用品安全法およびJEHC電化厨房機器性能指標基準で定める「定格消費電力」であります。』という趣旨の供給者適合宣言書（自己適合宣言書）に捺印もしくは署名した書類を用意しておくことを推奨いたします。

### 注記

本文書にて提案・推奨する表示方法を実行したために、何らかの不利益が生じた場合であっても、（一社）日本エレクトロヒートセンターは責任を負いませんので、予めご了承下さい。

以上

### お問い合わせ先

一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター 企画部  
電話：03-5642-1640

メールでのお問い合わせは下記のホームページよりお願いいたします。

<http://www.jeh-center.org/contact.html>



## 3.7

### 【経済産業省からの周知依頼について】

経済産業省より、中小企業等の省エネ・生産性革命投資促進事業費補助金について周知依頼がありましたので、下記のとおりご連絡させていただきます。

### 【経済産業省からの依頼文】

平成27年度補正「中小企業等の省エネ・生産性革命投資促進事業費補助金」について、執行団体ホームページにおいて公募要領を公開しましたのでお知らせ致します。

是非ご活用下さい。

#### <補助対象>

高効率照明  
高効率空調  
産業ヒートポンプ  
業務用給湯器  
高性能ボイラ  
低炭素工業炉  
変圧器  
冷凍冷蔵庫  
FEMSの導入

#### <補助率>

補助対象設備購入額 × 補助率 1/3 = 補助金額

○補助金額の上限??? 1事業「者」あたりの補助金……………1億円

○補助金額の下限??? 1事業「所」あたりの補助金……………50万円（※中小企業者・個人事業主の場合は30万円）

#### <公募要領>

<https://sii.or.jp/kakumeitoushi27r/shinsei/note.html>

#### <公募説明会>

<https://sii.or.jp/kakumeitoushi27r/shinsei/session.html>



# 「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会  
広報編集委員会

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

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

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

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

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



安全が第一だぜ俺は昔から言ってきたはずだ

業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は1年ごとの点検をお勧めします。

JFEI 一般社団法人日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

## ※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

# Essay 小倉朋子の



# 食

# 心

# 美

## 第34回 今年の注目、オメガ3とは？

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### ● 愛される脂肪酸、 ● オメガ3

「健康」というキーワードには、さまざまな切り口や見解があります。ある視点では「摂り過ぎに注意」「太る」などと言われる食品食材が、「ダイエットに良い」「もっと摂取をしましょう」と言われるのです。

例えば最近の日本のトレンド食品の一つに「油」があります。モデルが愛用しているなどと雑誌でも取り上げられて、昨年はココナッツオイルが女性を中心に流行りました。コーヒーに入れたりスイーツにかけたりなどの用途が広がって、一時期はスーパーの棚に品切れが続いたのです。

今のところ、本年はオメガ3が注目株です。オメガ3は近年医学界でも注目されており、体や脳に多くの効能があると言われています。

太る代名詞のように思われて来た油が健康面で良いとうたわれて話題になった最初のムーブメントは、何年も前のオリーブオイルブームかと思います。地中海料理を食べている地域の人は生活習慣病になりにくいなどと言われ、その秘密は食生活にある、その一つがオリーブオイルだということでした。同時

期に人気上昇したイタリア料理に使われることもあって、オリーブオイルは一気に知名度を上げました。お洒落なオイルとして、食卓に取り入れる家が増えたのです。

油がトレンドになる国も珍しいのですが、現在は、オメガ3の食用油は、小売店でも入荷待ちが珍しくない現状です。また、オメガ3は、必須脂肪酸という、生命を維持する上で必要でありながら体内では生成されない脂肪の一つとされています。そのため食品から取り入れるしかない訳ですが、近年日本人は、食生活の変化と共にオメガ3の摂取が減少しています。その点からも、オメガ3は利点が多い油として注目度も高いのです。

オメガ3の期待される効能では、脳を活性化、血栓防止、コレステロールを下げる、新陳代謝アップ、アレルギー抑制、炎症抑制などが挙げられます。また、アンチエイジングや美肌効果があるとも言われていますが、血栓を防ぎ血液がサラサラと流れるようになれば、代謝が上がり、おのずと若さを保ち、ニキビ防止にもなりますし、結果として美肌につながって行くでしょう。私はほぼ毎日何かしらの形で食べていますが、別段体に変化が生まれたかどうかは比較できません。しかし、試しに傷口に塗ってみたと



ころ、治りがいくぶん早かったように感じました。

さらに、血液が若くなれば、脳の若返りや脳の健康へつながります。オメガ3は、アルツハイマーや鬱病治療にも効果が期待されているようです。実験データとして、50名に単純な計算や記憶力検査をしてもらい、その後2週間毎日大さじ一杯のオメガ3を摂取してもらったところ、2週間後に同じ検査をすると、7割以上の人に数値の改善が見られたとのことです。

油も採取する果実や種子などによって、さらにその抽出方法によって細分化して表現・表記される時代です。何故これほど油が、特に女性に人気なのでしょう。

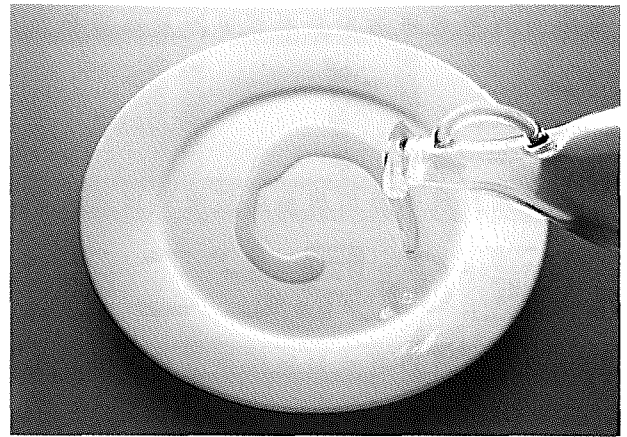
そもそも油は、おいしいものです。食感を軽くしてくれて、風味を作り、食材の旨味を閉じ込めるからです。私も飲食店のコンサルで「売れる」メニューをご提案するために、油を上手に活用して開発しています。しかし、「太る」とされている。「健康に悪そうな罪悪感」。このイメージを覆す論評は、健康や体型を気にする人、特に女性には願ってもない論評な訳です。話題にしない手はありません。

さらにこれらの油脂は、サラダによく合います。ヘルシーなイメージが強いサラダは、女性の美食には不可欠なアイテムです。サラダ惣菜に相性が良い点が、油脂がこれほど女性から支持されるようになったゆえんの一つかと思います。また、油脂の使い道のバリエーションの広がりも人気に拍車をかけています。調理に使うにとどまっていた植物性の油脂ですが、最近のトレンドオイルは、それだけにとどまりません。コーヒーやアイスクリームなど、嗜好品とのマッチングが美味でもあり、新しい使い方です。また、肌に塗ったり、髪の毛のリンス代わりにするなど、食する以外の利用法も価値を高めたといえましょう。

飲食業界としても、基本は押さえておいた方がトレンドやメニュー開発にも便利かと思います。ここで基本をおさらいしてみますと。脂肪には飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸があります。飽和脂肪酸の食材は、ラード、バター、肉類、乳製品など私たちが動物性の脂肪としてイメージしやすい商品食材が主となります。不飽和脂肪酸は、3種類に分類されます。オメガ3、6、9のたった3種類だけです。

さて、オメガ3、6、9の特徴や効能にはかなりの違いがあります。まず、オメガ3。私たちが他人に迷惑をかけずに長生きしたいと願うならば、脳と肉体が双方丈夫である必要があるのです。その点でオメガ3は期待も大きいのかと思います。

代表的な油はアマニ油、エゴマ油、チアシード油

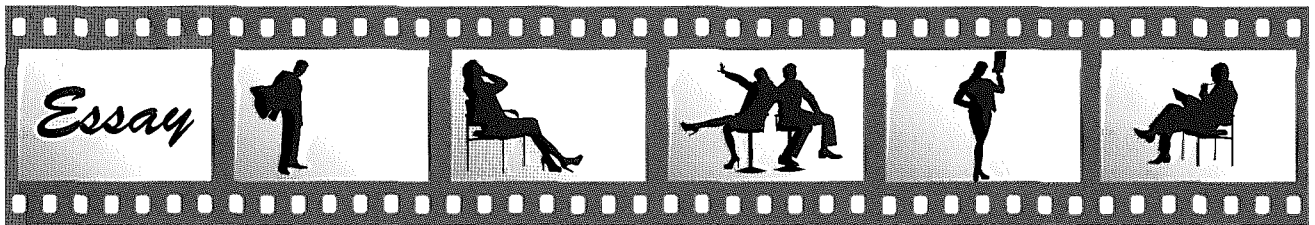


など。一瓶1,000円以上の売価が主流ですが、少量で効果があると言われているので、外食店においても、例えば「チアシードドレッシング和え」などのトッピングメニューを取り入れている店舗も増えています。オメガ3を含む代表的な食材に、サバ、アジ、イワシなどの青い魚や緑黄色野菜、胡桃などがあります。これらを見ても分かるように、近年日本ではオメガ3の摂取が減少傾向。国としても健康維持のためにもう少し摂取するように勧めている状況です。青魚を食べたくても調理が苦手で食べない人も珍しくありません。

オメガ6は、オメガ3以外の植物性油脂が多く属します。サラダ油、胡麻油、綿密油、コーン油など。効能はオメガ3の真逆とも言えます。一部必須脂肪酸を含むのですが、その必要量は少量でよく、その必要量の2倍以上の量を、普段の食事から十分摂取できています。例えば肉類、卵、コメ、麦などからしかりなのです。ですから、現代においては取り過ぎており、中性脂肪を増やす要因になるとされ、摂取を控えるようにしなくてはならない状況です。

さてオメガ9はどうかといいますが、オリーブオイル、アボカド、アーモンドやカシューナッツなどの、胡桃以外の種子類のほとんどがオメガ9になります。オメガ9もコレステロールを下げたり美肌、便秘解消など健康的なイメージの効能が期待されています。オメガ3に効能も似ているのですが、脳への働きかけは、オメガ3の方が強く効果的にうたわれています。

慣れると味もおいしいと感じられて来るオメガ3やオメガ9。お客さま目線でメニューにうまく取り入れてPRできると、店舗評価も上がります。私もクライアント店で新メニューを作りPRしましたら、お陰さまで好調でした。また、自身の健康管理にも、自分の体に置き換えて油脂の使い分けができる現状の身体維持にも貢献してくれるかもしれませんね。



## 映画の見どころ・台所



### 豪華なキッチンに憧れる若者と妖花の人を喰った話

オフ・ブロードウェイ（マンハッタンにある小劇場：一般に客席500人以下）で大ヒットしたミュージカル、『リトル・ショップ・オブ・ホラーズ』の映画化である。元々は『私はいかにハリウッドで100本の映画をつくり、しかも10セントも損をしなかったか』という自伝本で知られる、低予算・B級映画の巨匠“ロジャー・コーマン”が、1960年に製作した同名映画がオリジンである。この映画をワード・アッシュマン（作詞）とアラン・メンケン（作曲）のコンビが1982年にミュージカル化したところ大ヒットとなり、それを映画化したものである。ちなみにアッシュマン&メンケンのコンビは後にディズニーで、『リトル・マーメイド』（1989年）『美女と野獣』（1991年）『アラジン』（1992年）を作り、アッシュマン亡き後メンケンは『ポカホンタス』（1995年）『ノートルダムの鐘』（1996年）『ヘラクレス』（1997年）の作曲を担当した。ちなみにこの二人はアカデミー賞の常連である。

孤児のシーモア（リック・モラニス）は、花屋の主人ムシュニック（ヴィンセント・ガーディニア）に育てられた気弱な青年である。彼は店の女店員オードリー（エレン・グリーン）に恋心を持っているが、彼女にはサドの暴力歯医者（スティーヴ・マーティン）の恋人がいる。客がさっぱり来ない店なので、

ある日シーモアが育てている奇妙な植物をPR用にショーウインドーに飾ると、「あら不思議！」お客が入って来た。“オードリーⅡ”と名付けられたその植物は、次から次へとお客を呼ぶ“福の神”と思われたが、実はその正体はシーモアの血や人間を餌にどんどん成長を続ける宇宙から来たインベーダーだったのである。映画はドジな青年・シーモアとオードリーの恋の行く末を軸に、「生き血を飲ませろ」と叫びながら血を吸い、人間を食べてドンドン巨大化して行く植物を巡る騒動を、恐怖と笑いの中で歌い上げた「ホラー・コメディ・ミュージカル？」である。

随所で突然黒人の3人娘が登場し、コスチュームを次々と変えながら陽気に歌い出す。テクニカラーの魅力を引き出すように色彩設計された画面に、カラフルな3人の衣装が輝き、抜群のコーラスで物語の進行役を見事に果たしている。常軌を逸した人物が次々と登場するのだが、まず主役のシーモアが「珍しい植物」を栽培するオタクである。オードリーも漫画チックで病的な顔をした“天然っぽい”女性で、常に胸の谷間が強調された服装で登場する。特に強烈な変人はサドの歯医者とマゾの患者で、これをスティーヴ・マーティン（『花嫁のパパ』）とビル・マーレイ（『ゴーストバスターズ』）が各々演じる。その治療風景はあきれ果てるほどの馬鹿馬鹿しさで、片や歯医者が拷問用とも思える治療器具で戦闘開始、一方これを受ける患者はうれしさで嬉々としている。



2大喜劇役者による“競演”いや“狂演”は必見もので、患者が治療器具をチョロまかすが、歯医者に見つかって取り戻されるオチがいい。

1960年のロジャー・コーマン版で患者を演じたのは、何と！ 若き日のジャック・ニコルソンで、狂気に満ちたマゾの患者を怪演していた。この版は日本未公開だが、パブリックドメイン（公有：著作権が消滅）としてDVDが発売されているので、是非2作の連続鑑賞をお勧めする。そして最大の常軌を逸している“人物”いや“植物”は「オードリーⅡ」である。不気味だが妙に愛嬌のある所が面白い。初めはコーヒー缶に植えられていたが、徐々に大きくなって蔓を手足のように操り、人間を罵倒するインベーダーなのだ。蔓の手？でレジからコインを取り出し電話のダイヤルを回すのには「びっくりポンだ！」。

ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンは2ヵ所出て来る。一つはオードリーの部屋のキッチンで、居間とカーテンで仕切られたわずかなスペースにガス台やシンクがあり、三段の棚に細々と瓶・缶・紙箱が並ぶ質素な作りである。他の一つは、彼がシーモアとの幸せな家庭を夢見る、雑誌の“ベターホームズ”から抜け出たような、一戸建てのキッチンである。一部屋分がダイニングキッチンで、三方の壁沿いにシステムキッチンやお洒落な収納ボックスが設置されており、部屋の中央にテーブルと椅子が4脚ある。流しはディスプレイ付きで、ピカピカのポップアップ式トースターがある。

ここで作られたサンドイッチ？がタッパーウェアのホームパーティー（同社の販売手法）の人々に供される。男女二人の子どもがおり、TVで『アイ・ラブ・ルーシー』を観ながら食べているのは、アルミトレイに入った冷凍TVディナーである。「TVのドナ・リードのように」「パパは何でも知っている」などの台詞があるが、これはTVの初期に放映されたホームドラマの話で、“ドナ・リード”は『うちのママは世界一』の主演女優である。みずぼらしい部屋で夢見る幸せな生活は、キッチンも含め、現実と理想との見事な対比になっている。

実は日本で『パパは何でも知っている』『うちのママは世界一』が放映された昭和33年・34年当時、多くの日本人はこのドラマに出て来る大きな電気冷蔵庫・トースター・ジュース・大きな牛乳瓶などの「モダンなアメリカの生活」に憧れたものである。

終戦後まだ十数年の日本では当然だったが、本作を観て、実は同じアメリカ人でも貧富の差で、TVドラマのキッチンは同じように“憧れ”であったことに改めて気付いた。洋の東西を問わず“キッチン”は文化程度の象徴であり、「憧れのキッチン」は永遠に求め続けられて行くのだろう。

さて映画の方は、餌の血をやるためにシーモアは指が傷だらけになり、怪物は歯科医と店の主人を餌に巨大化し続け、蔓から次々に分身を作り出し花屋を壊す。仲間を増やし地球を乗っ取るのが目的なのである。最後はシーモアが電流を流して退治し、“メデタシめでたし”でオードリーと共に夢に見た家で「幸せに暮らしましたとさ！」で終わる。

ところでこのラストは、当初1960年版やミュージカルと同様に、主人公が怪物に食べられてしまう形で撮られたが、いちやもんが付き、ハッピーエンド版に撮り直したという経緯がある。少々不満だった監督のフランク・オズは、そこで最後に幸福に満ちた家の庭に1本の“オードリーⅡ”を植えておくという悪戯をした。おかげで観客の背には戦慄が走った訳だ。

キッチンでアニメの鳥を飛ばしたり、CGを使用せず手で動かす巨大怪物を作ったり、カメラの工夫が素晴らしい作品である。日本では1984年に真田広之・桜田淳子、2005年に山本耕史・上原多香子、2010年にDAIGO・安倍なつみで上演されている。ロジャー・コーマンはコッポラ、スピルバーグ、デ・ニーロ、スコセッシ、キャメロンなど多くの名監督・俳優の師匠である。本作はオリジンがロジャー・コーマンなためか、“こうまん（高慢）”な歯医者や花屋の店主は、怪物に食べられてしまった。その意味で“オードリーⅡ”は、実に人を喰った「食物」いや「植物」だったと言える。

### 『リトル・ショップ・オブ・ホラース』



監督：フランク・オズ  
脚本：ハワード・アッシュマン  
撮影：ロバート・ペインター  
音楽：マイルズ・グッドマン  
出演：リック・モラニス、エレン・グリーン、ヴィンセント・ガーディニア、ステューヴ・マーティン

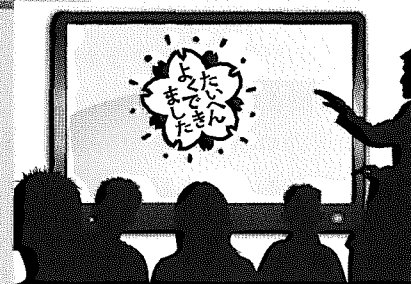
BD：2,381円（税別）、DVD特別版：1,429円（税別）  
発売元：ワーナー・ブラザース・ホームエンターテイメント

(C) ワーナー・ブラザース・ホームエンターテイメント

## これからの フードサービスマネジメント

第10回

### 「店長」とはどのような人か (その2)



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

前回では、店長の具体的な役務として、「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項目を掲げ、このうち前4項目について解説致しました。今回は、残りの後ろ4項目について解説を続けます。

#### 「販促計画と実施」(a)「人的販売」 (b)「宣伝広告」

では⑤「販促計画と実施」について見てみましょう。「販促」とは「販売促進」の略ですね。この言葉は、既にマーケティング用語としてある程度共通の理解と概念確定がなされていますので、いたずらに議論の振れ幅を広げるのではなく、本稿でもそれに倣ってみましょう。

マーケティング論では、「販売促進」という言葉を四つの方途に分類します。(a)「人的販売」、(b)「宣伝広告」、(c)狭義の「販売促進」、そして(d)「パブリシティ」活動の四つです。

(a)「人的販売」とは、人(スタッフ)による人(潜在顧客)に対する直接的働きかけによる販売活動という意味です。一般的には、セールスマン、営業スタッフが直接に顧客に売り込むことですね。しかしながら、商品知識が乏しい人や接客手法にスキルのない人がただ闇雲に商品の売り込みをしても、効果が薄いどころか、かえって顧客の印象を損ねて逆効果という場合もありますから、安易に取り組むべき代物ではありません(Column1)。

これをレストラン店舗に置き換えてみると、例えば、店長が自ら店舗周辺の事業所に出向いてお店のメニューやチラシなどをしかるべき方に置いてくる

ということがあり得ます。訪問のための口実としては、開店の時はもちろんですが、開店記念日とか、その事業所の記念日とか、新メニューやキャンペーンメニューの紹介とか、さまざまに想定されます。その時には割引チケットとかを添えることもあり得ます(この時の割引という手法は、狭義の「販売促進」になります)。また、地域の商店街の会合などで店長が出席者に同様の働きかけをすることも、この「人的販売」の例となりましょう(次項の「地域対応」も参照してください)。

次に(b)「広告宣伝」ですが、これはあまねく行き渡っている言葉ですから、あまり説明を費やさなくても大丈夫ですね。要するに、自らが費用をかけて、しかるべき媒体に自店の掲載を依頼して、広くアピールすることです。各街々には、タウン誌と呼ばれる冊子があります。たいていが月刊で、その街に点在する店舗やレストランなどを丁寧に紹介しています。これらタウン誌は多くが、月額一定金額で広告費を募るか、もしくは一定部数の買い取り契約を結び、その雑誌を街の書店で無料配布用に陳列したり、各店舗で無料配布したりしています。街に住み暮らす人とか通勤している人とかは、どこかでそのタウン誌に触れ、身の回りの記事や知人が載っている記事に目を通したりします。同じ出版元でもう少し広域に観光スポットなども紹介しながら、書店売り用の地域誌をカラー版で出版しているケースも見受けられます。これらは、レストラン店舗側からするとあまり高額でない金額の出費で、その地域にあまねく店舗やメニュー情報を伝える格好の手段となっています。

商店街組合などでは、同様に新聞折り込みチラシ



を入れることがあります。これも一定の金額でそのスペースを買って、店舗情報を広く伝える手段となっています。このような組合や商工会といった機関が手掛ける場合には、補助金などがあるので、格安の費用負担で広告できることもあります。

しかしながら、最近では何とんでもインターネットのHPでしょう。レストラン店舗の公式サイトを謳うのは“ぐるなび”ですが、同社の場合には月額契約で簡単に店舗自らがHPを作成し、随時更新するシステムを販売しています。同社は、レストラン店舗を網羅するサイトを目論んでいますので、有料契約ではなくても、同意さえあれば同サイトに店舗情報をアップしています。その他いくつもの有力サイトがあり、HP掲載もさまざまな形態がありますので、それぞれに検討していただく他はないのですが、それぞれの費用対効果を考量して、どのように対応するかの最終決定は店長が下すこととなるでしょう。

### (c) 狭義の「販売促進」、 (d) 「パブリシティ」活動

(c) 狭義の「販売促進」活動ですぐに思いつくことは、一定期間メニューを割引きすとか、さまざま

な催事やキャンペーンを展開することとか、顧客の来店頻度に比例してスタンプを加算して一定のポイント数に対してノベルティグッズを提供すとかでしょうか。あるいは女性だけの特典でワンドリンクが付くとか、誕生月にご来店のお客さまにはケーキが無料で提供されるとか、まあ数え上げていくと切りがないですね。これらの「販売促進」活動は、当初はそれなりに来店客増加につながる効用も少なくないのですが、同じことの回数が重なったり、周辺のレストランでも同種の活動があったりすると、次第と効用が薄れていったりするものです。また、やり過ぎでお店の雰囲気や顧客のイメージそのものが変容してしまう恐れもないとはいえません。目的と効果と費用があらかじめしっかりと見積もられていなければならないわけで、これらの採否も店長の判断が重要となります。

(d) 「パブリシティ」は、広報活動と訳されましようか。「パブリック・リレーションズ」＝「PR」といってもよいですね。典型的な例としては、メディアが取材に来て当店を報じてくれる場合があります。もっといいますと、珍しい食材を使ったメニューや斬新な料理ができたので取材に来てくださいといつて、メディアにこちらから持ちかける場合もあ

### Column 1

アメリカのように広大な国土と膨大な商品が溢れる環境では、セールスマンは、確立された専門職としての地位を得ております。セールスマンになるためには、商品知識の学習はいうに及ばず、ありとあらゆる知識を身にまとい、コミュニケーション能力に磨きをかけ、スマートな身のこなしも修得しなければなりません。大企業・大メーカーには、セールスマン養成のための社内教育研修所が設けられております。今日のいわゆる社内大学と呼ばれるものの多くは、そうした任務を担うところから設置されています。

斯界でも著名なセールスマン出身の起業家・企業家は幾例もあります。

マクドナルド社の創業者とされるレイ・クロックは、5種類のミルクセーキを作る「マルチミキサー」のセールスマンとして、マクドナルド兄弟が営業していたハンバーガーショップを訪れ、そこに「マルチミキサー」を売ると同時にマクドナルドの営業ライセンスを買って、世界最大チェーンにまで育てた当事者です。スターバックスの統帥ハワード・シュルツも同様にゼロックス社のセールスマン（訪問販売＝人的販売）として活躍した前歴があります。ケンタッキー・フライド・チキンの創業者であるカーネル・サンダースも、若かりし頃ミシラ

ンタイヤのセールスマンとしてその当時のセールス記録を樹立するなどの実績があります。

ちなみにアメリカの舞台劇で著名な「セールスマンの死」（1949年初演）が評判を博し、何度も再演化されるなど演劇史に語り継がれるのも、「セールスマン」という職業がアメリカ社会において確立した存在であるという背景があるからです（古いアメリカ映画を観ると、こうしたセールスマン社会であったことが垣間見られると思うのですが、斉田育秀先生いかがでしょうか）。  
〈※斉田育秀先生より：アメリカでは、かつてセールスマン（個人訪問販売者）が謳歌した時代があったのは確かです。「アメリカンドリーム」の国ですから個人的能力に優れ、彼等の自信・プライド・努力は相当なものだったと思われます。ただ現在は個別訪問は銃で脅される時代ですから難しいですね〉

しかるに、わが国ではこの「人的販売」がやや軽んじられていると思われるのは、多くの企業で、新人社員の営業研修のような意味合いでいきなり現場訪問の数を競わせるようなやり方が多く見られるからでしょうか。これではいわゆる“根性教育”で、「人的販売」がちっともサイエンスにならないのは、やむを得ないことなのでしょう。

ります（この情報提供を「パブリシティリリース」といいます）。（Column2）

一般にしばしば誤解されているのは、この「PR」と先の（b）「広告宣伝」が同一視されていることですが、両者は異なります。

（b）「広告宣伝」は宣伝したい主体が自身で費用負担して自身の思い通りの情報を提供することですが、（d）「PR」は、当方での費用負担はありませんが、こちら側で提供した情報をメディア側が自在に加工して報じるので、当方の意図とずれてしまうことがあります。

この事態を顧客＝消費者側から見ると、前者（b）「広告宣伝」はいわば自己宣伝ですのでそのように受け止めますが、後者（d）「PR」は第三者が客観的に報じていると受け止めますので、信憑性が高いという評価となります。

そういう次第ですので、取材依頼があった時に対応すべき責任者は店長が務めるべきでしょうし、あるいは店長の責任において誰が対応するのが最もふさわしいかということを決めなければなりません。

最近インターネットの普及で、当方では何の働きかけ（PR活動）をしていないにもかかわらず、利用顧客が勝手にブログなどで書き込んだりして、話題になったりすることもしばしばです。これらは、広義の「パブリシティ」ということになります。好ましい内容ならば、顧客が勝手にお店の広報をしてくださっているということになりますが、時として好ましからざる書き込み内容でお店の評判の低下を招くこともないではないという時代です。なかなか、店外でも気が抜けない複雑な社会になりましたね。

ところで、以上の（a）「人的販売」、（b）「宣伝広告」、

（c）狭義の「販売促進」、そして（d）「パブリシティ」活動は、それぞれが独立して別々に進められるものではありません。例えば、「人的販売」といってもその売り込むべきコンテンツがなければならぬわけですから、あらかじめ「販売促進」ツールが開発されたり用意されたりしていなければなりませんし、「宣伝広告」にしても「パブリシティ」活動にしても同様でしょう。どの分野の活動をどの程度の規模でいつから始めるのかといった判断が求められます。また、全体して許容される予算の範囲もあることでしょうかから、一方で営業実績を見ながら、こうしたことの予算をどの程度に見繕うか、あるいはそれをどのように配分するかという判断も決定していかなければならぬわけですね。店長はどこまでも気を揉みますね。

## ■「地域対応」

レストラン店舗そのものは固定設備です。この場合の固定とは、文字通り、その場に固着して動くことができないということを意味します。したがって、レストラン店舗は周辺環境と共に共生する存在であると理解されます。周辺環境のことを地域社会と言い換えても差し支えありません。その意味では、仮に隣接して店舗があるとしますと、その店舗も同様の環境下にありまして、住宅や事務所などでも同じことです。

分かりやすく事態を観察するために、そのレストラン店舗がとある商店街の中にあつたとしましょう。当該店舗は、その商店街の魅力を形作る一構成要素となっております。商店街では、通例組合を作

## Column 2

オードリー・ヘップバーンとグレゴリー・ペックの名作『ローマの休日』（1953）のストーリーは人口に膾炙していますので、解説不要ですね。城を抜け出した某国の王女アンは、身分を明かさぬままアメリカの新聞記者ジョーと二人でローマを駆け巡るのですが、カフェでちょっと一休みします。そこで、ジョーはアンに尋ねます。「あなたのお父さまのお仕事は何でしょうか？」と。一呼吸置いて、アンは一語を發します「パブリック・リレーションズ」と。王家とは、一国の「PR」が任務だと分かります、マーケティングも俄然面白くなるでしょう。

具体的に分かりやすいPRの手法については殿村美樹『ブームをつくる』（2016、集英社新書）をお勧めします。

著者は誰でも知っている数々のPRの仕掛け人で、他にも数冊の著書を刊行されていて、どの本を読まれても効果のあるPRの考え方と手法を知ることができます。

ところで、現在斯界の最強の「パブリシティ」ツールといえば、いわずと知れた『ミュッシュラン・ガイド』ですね。同誌によって「☆」（実はフランス菓子のマカロン）マークが打たれば、千客万来ということになります。ちなみに同誌アジア初進出の東京版は2008年版でしたが、2010年版の京都・大阪版では、何と掲載拒否店が相次ぎ（京都15軒、大阪5軒）、世界中のグルマンたちを騒然とさせました。



って、地域の催事や共同事業などを実施しています。季節ごとのキャンペーンや美化運動や記念日の街頭飾り付けやお祭りなどもあります。また、防犯活動や小中学生らの職場体験の受け入れや街灯の設置問題や事業所のごみ問題をめぐっての自治体への働きかけといったこともあるでしょう。場合によると、地域の催事や周辺の小中学校などの催事の際にはいくばくかの寄付を求められることもありますし、公園設置や文化財保護に関して署名活動が回ってくることもあります（Column3）。

これらの商店街活動や地域で営まれるさまざまな活動やその働きかけに対しては、わがレストラン店舗は店長が店舗を代表して、その都度直接に関与するところとなります。どのような事項も相応の時間とマンパワーが求められますし、時として出費を伴うこともあります。という次第で、これらについて

どのように関与するかということは店長が決めなければならないところです。もちろん、従業員スタッフにそれぞれ意見を求めることはできますが、関与の具合を決定するのは店長の役務となります。

もっともこれらは地域の動静を知る上でかなり有効な場面でもあります。地域事業の企図をいち早く知ることができれば、自店のさまざまな営業政策の立案の根拠を得ることとなりますし、場合によるとそれらの商店街会合の会場や打ち上げ会場としての役割を働きかけることで、自店の営業政策そのものになることも想定されます。したがって、店長の役割としての「地域対応」とありますが、これらには直接に店長自らが顔を出すことでその効用がいっそう大きなものとなるということができません。

店長の役務である⑦「競合店研究と対応策」と⑧「危機管理」については、次回と致します。

### Column 3

30年ほどの前の話ですが、東京のある大繁華街の商店会で飲食店主からしみじみと聞いた話があります。著名ブランドのファストフード店が近くに出店したところ、開店前に従業員が店の前だけでなく“向三軒両隣”周辺までしっかりときれいに掃除をしている、それに引き換え自分のところの従業員は店の前をちょろちょろとしか掃除をしない、つまりとるところ我彼で従業員の資質が違うとおっしゃられました。私は、店主の発言を受けて、そのファストフード店の従業員はアルバイトですよ、同じ人が働く店が変わると働き方が変わるだけであって、従業員の資質には差はありませんと。さらに、そのブランド専用の掃除道具も用意してあって、掃除する姿もよそ目に格好よく映るようにしていますと。

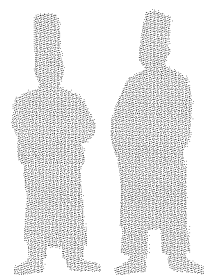
またかつてはマクドナルドなども地域の催事に熱心で、夏祭りなどではスタッフが店の前に出て浴衣に団扇で祭りの盛り上げに一役買ったりしていました。同チェーンでは、家族催事にふさわしいノベルティなども用意したり、小学生の店内見学会なども積極的に誘引していました。ある意味で大手チェーン店は、地域活動に模範的な取り組みをしていた頃があります。

筆者（茂木）の観察するところ、駅前に居酒屋チェーンが林立するようになると、地域との連携プレーに距離

が生まれるようになったと思っています。日中に営業がなく夜間営業だけですと街の昼の行事には関わりが難しく、加えて、地元で職住一体ないし近接で店舗経営している層とは異なり、これらチェーンの店舗スタッフは通勤スタイルになりますから、商店街行事とは疎遠になりがちなのです。かつて筆者が長野にいた頃は、冬に雪が降ると、皆すぐに往來を確保するために歩道に降り続く雪をその場で掻き続けて、雪が積もらないようにします。そうしないと、雪が積もってから雪掻きしても凍ってしまっただけで掻けなくなるからです。ところが居酒屋チェーン店前は誰も人が出てこないで、放置したままとなります。この場合は、近隣の人がわざわざ道路の雪を掻いてくださるか、放置されるか、どちらかです。前者の場合には、その店のスタッフがお礼に回ったという話を聞いたことがありません。後者の場合は、その店の前で転倒者が相次ぐという事態となります。

正直のところ、大手外食チェーン店が地域社会に歓迎された時代とそうでない時代があるのだと思わざるを得ないのです。大手か中小か、チェーンか個店かはどうでもいいのですが、フードサービス業、外食産業は、社会のインフラであると主張するためには、地域社会に愛される存在でなければならないと思うのです。

フードビジネスコンサルタント



第19回

「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(10)  
～「グルメサンドイッチカフェ」

(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

今やカフェブームの再来のようで、後発企業の市場への参入が激化しているという。このカフェという業態にも、セルフサービスとテーブルサービス、セミセルフサービススタイルなど、種々のスタイルのカフェが街のあちこちに登場している。

もちろんカフェ市場の売上や店舗数が拡大している理由は、大手チェーン店の展開スピードが速くなっていることや、従来の喫茶店がカフェスタイルに業態転換していることが起因して出店ラッシュとなっているようである。

また零細企業や個人店の場合には、カフェとレストランを複合したカフェスタイルに業態転換したり、その他カフェとサンドイッチ専門店との複合店や専門業態にカフェを複合化したりする傾向が多くなって来ている。

この店の場合には、これまでもカフェを業態として来たものの、もっとサンドイッチに個性を持たせたものであり、一つのサンドイッチのボリューム感やパンの間に挟む具材・ソースに至るまで、こだわりを前面に打ち出したグルメサンドイッチカフェである。

店の販売システムとしては、あらかじめ調理して仕込んだサンドイッチを冷蔵ショーケースに陳列しておき、客がサンドイッチを選び、その場で受け取り、レジでドリンク類を注文し、清算するという仕組みである。

サンドイッチとしての種類は、専門店であるこ

わりを訴求するため、パンに挟む素材も肉、野菜類、魚介類など種々なバリエーションのサンドイッチを選べるのが魅力の一つであろうし、サンドイッチ一つでも十分に腹を満たせるようにメニューの魅力作りをしている。

客層としては、女性客を主軸に置き、立地に応じては男女幅広いターゲットにすることがビジネスとしては成立しやすいだろうし、時間帯によってはコーヒーなどカフェ需要のみの客でも気軽に入店できる環境にしておくことが大切なポイントである。

客単価としては、サンドイッチとドリンクセットで約680円から780円で設定できることが理想的だろうし、この店でしか食べることができないこだわりのサンドイッチをいかに客に提案できるかが重要であることを忘れてはならない。

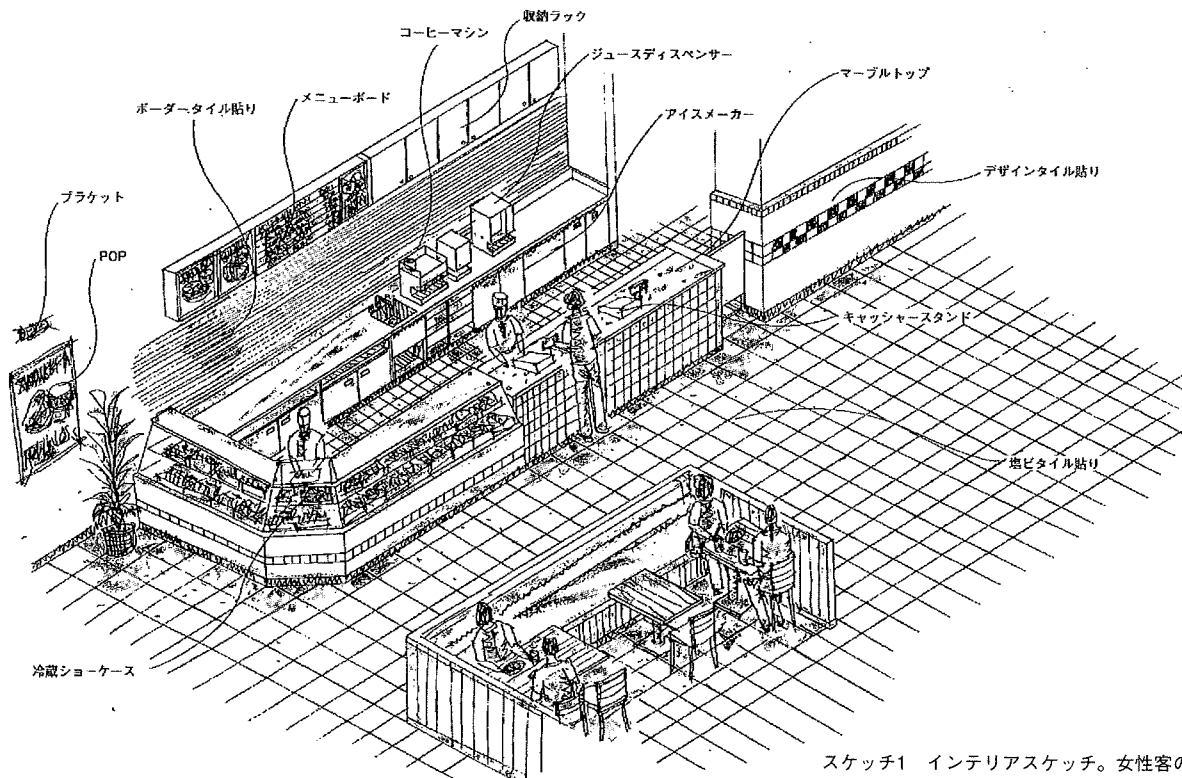
さらに立地としては、繁華街、駅中、駅周辺の1階・2階に位置していて、ターゲット層が多く回遊する立地を選定することが理想的であろう。

もちろん、好立地であればあるほど賃借料が高く、想定できる売上との損益バランスを十分に配慮しておくことが必須条件である。

2.平面計画/ゾーニング計画の重要ポイント

この店のゾーニング計画としては、入口に向かって左側に冷蔵ショーケース、レジ、背後にドリンク設備、奥にサンドイッチ製造エリア、奥に事務所などを配置し、右側には店内から外部に出ることができるデッキ席、ゆったりと座れるソファ席、ベン





スケッチ1 インテリアスケッチ。女性客の嗜好に合わせたデザインとしている。

図1 グルメサンドイッチカフェのイメージ

チシート席など種々の客層に合わせて利用できるように客席形態を計画している。

特に入口からレジカウンターと客席エリアとの間のスペースは比較的広く、約1,200mm以上確保しておくことが、繁忙時に煩雑にならないようにするポイントである。

また基本的なサービスのスタイルは、セルフスタイルであるため、食べ終わった皿やグラス類は下膳エリアへトレごと返却できるように、奥のキッチンの一隅の壁を開口し、直接的にトレや食器類を客が返却できるように計画しておくことが理想的であろう。

### 3.各部施設計画のチェックポイント

グルメサンドイッチカフェというイメージとしては、サンドイッチにこだわりを持ったカフェであるという雰囲気を作り出すことが大切であるものの、街に多く存在する業態との差別化をするためには、いかに入口あるいは店頭でグルメサンドイッチカフェの告知をしっかりとするかであろう。

一般的なサンドイッチとの差別化やおいしいというイメージ写真など入口、カウンター周辺スペースでポスターや冷蔵ショーケースに陳列しているサンドイッチが付加価値のある商品であることを明確化

することがポイントである。

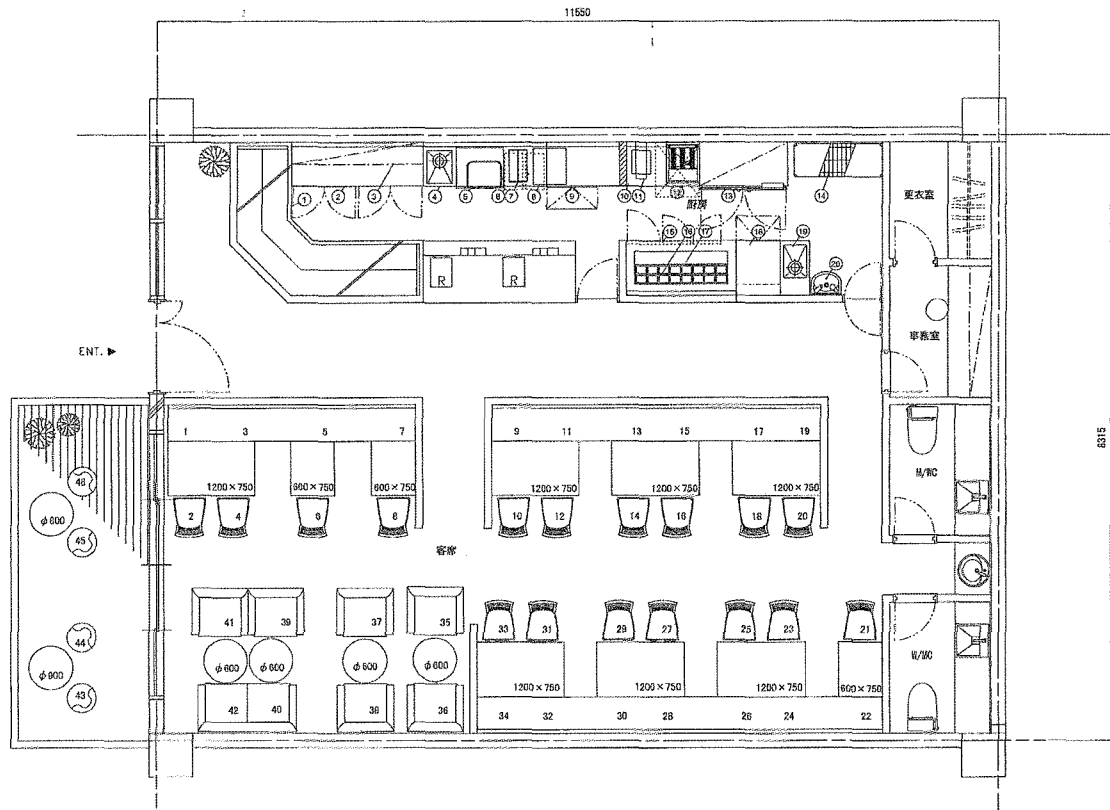
また、冷蔵ショーケース、カウンタースペースの装飾としては、サンドイッチのイメージを高めるため、白基調でかつポイントに黒とペパーミントグリーンのデザインタイル装飾を施し、女性客の嗜好に合わせたおしゃれなデザインイメージ作りをしている。

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。冷蔵ショーケースの背後は、引き違いのガラス扉にし、サンドイッチエリアで調理されたものが冷蔵ショーケースに保冷できるように、製造順に陳列できるように計画している。

サンドイッチのみのテイクアウトの場合には、入口に近いレジで清算できるようにし、レジとレジの間の寸法も約800mmのスペースを確保しておくことであろう。商品を迅速にサービスするための計画であることを理解しておくことがポイントになることだ。レジの下部には、包材やドリンク類のシロップ、ストロー、ペーパー類を保存できるように計画しておくことが理想的である。

図4は、ドリンクラインの施設計画の詳細イメージである。冷蔵ショーケースの背後には、テイクアウトのための袋詰めスペースを冷蔵ショーケースに隣接したレジで清算できるように計画している。

イートインの場合には、トレーにサンドイッチを載せたままレジカウンターでドリンク類を注文する



グルメサンドイッチカフェ S=1:50

図2 平面図

No	品名	台数	No	品名	台数
1	サンドイッチショーケース	1	11	ヒートランプウォーマー	1
2	パッキングテーブル	1	12	フライヤー	1
3	オーバースェルフ	1	13	冷凍冷蔵庫	1
4	シンク	1	14	シェルフ	1
5	コーヒーマシン	1	15	冷蔵コールドテーブル	1
6	グラスラック	1	16	ホテルパン	1
7	ジュースディスペンサー	1	17	カッティングボード	1
8	コーラディスペンサー	1	18	アイスメーカー	1
9	アイスメーカー	1	19	シンク	1
10	ワークテーブル	1	20	ハンドシンク	1

ため、レジカウンターの背後には、コーヒーマシン、グラスラック、カップラック、アイスメーカー、ソフトドリンクディスペンサーなど、サンドイッチに合うドリンク類をスピーディーにサービスできる機能や機器を配置しておくことが大切であろう。

繁忙時にはレジ清算スピードで売上が左右されるポイントだけに、細部に至るまで配慮した計画にしておくことを忘れてはならない。

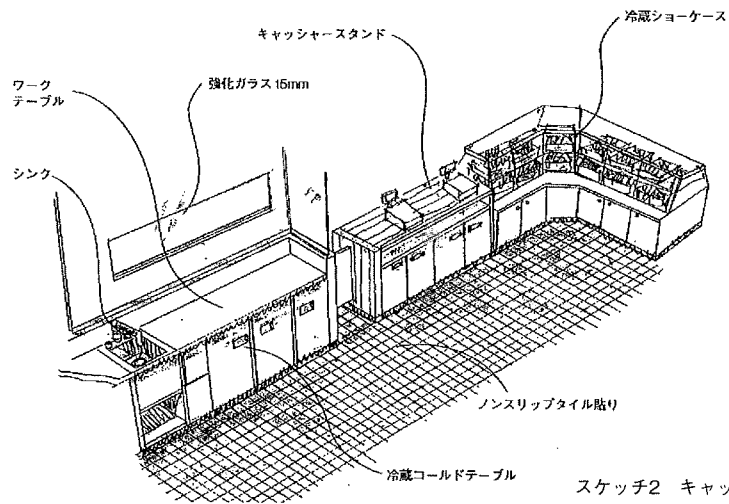
図5は、サンドイッチ製造エリアの施設計画の拡大詳細イメージである。

サンドイッチの調理スペースは販売エリアと区画し、サンドイッチを調理する手元が見えない高さで客席側、キッチン側の双方から見えるように、手元の壁を取り去り、ガラスで空間を区画し、調理の安心感や安全性を訴求できるように計画している。

サンドイッチパンについては、パンメーカーに仕様書発注をし、パンに挟む具材やソース類はすべて店内調理としている。基本的には、ワークテーブルを兼ねた冷蔵コールドテーブルでサンドイッチの調理製造を行う作業が主になるだろう。またコールドテーブルの天板を開口し、よく使用するソース類や具材は下部のコールドテーブルから取り出さずにサンドイッチ製造ができるようにしておくことである。

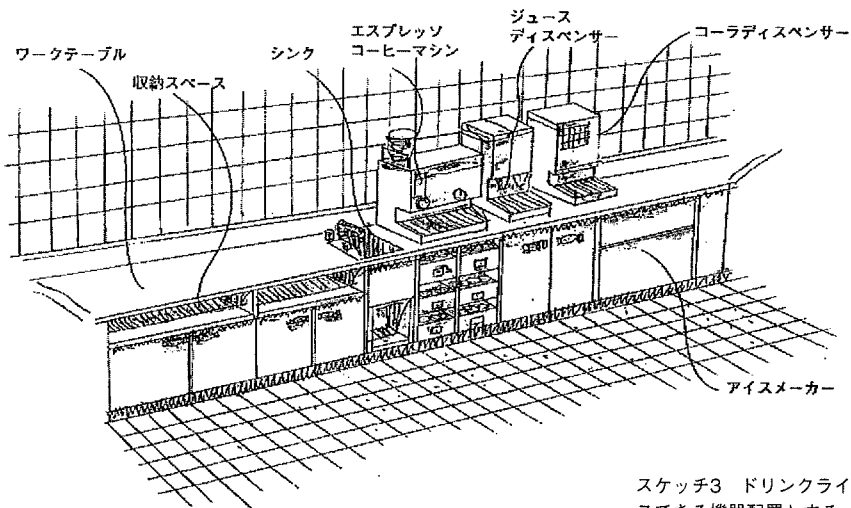
このスペースでの作業の主体は冷蔵ショーケースに陳列するサンドイッチを製造であり、その際にはワークテーブルにパンを並べて種々のサンドイッチを製造できるようにしておくことを忘れてはならない。





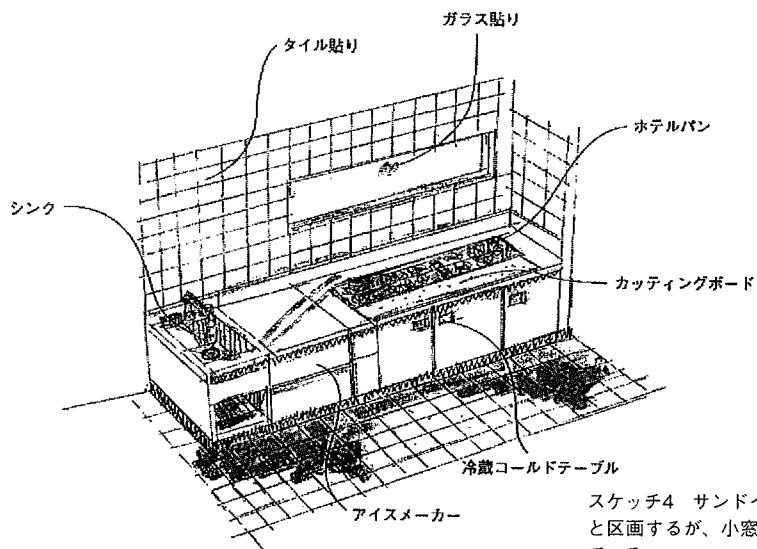
スケッチ2 キャッシュャースタンド、冷蔵ショーケースまわりのスケッチ。

図3 レジカウンターの施設計画の詳細イメージ



スケッチ3 ドリンクライン。スピーディーにサービスできる機器配置とする。

図4 ドリンクラインの施設計画の詳細イメージ



スケッチ4 サンドイッチの調理エリア。販売エリアと区画するが、小窓を設け調理の安心感を打ち出している。

図5 サンドイッチ製造エリアの施設計画の詳細イメージ

## パナソニック産機システムズ株式会社

支 部	会員No.
関東	1139

パナソニックグループの業務用設備機器やシステムの販売から  
保守・メンテナンスとサービスまで一貫して行うエンジニアリング企業

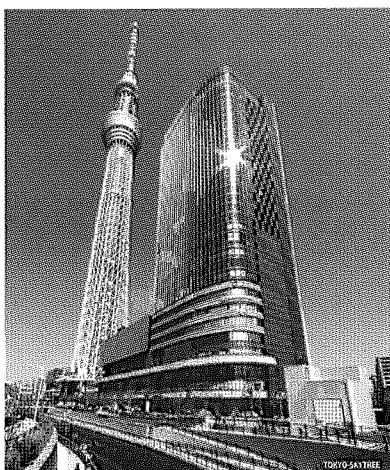


執行役員  
鎌田 秀樹

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

当社は、2009年4月、当時の三洋電機(株)グループ内においてコールドチェーン機器を取り扱う「三洋電機産機システム(株)」を設立。

そして2011年8月には、「三洋電機産機システム(株)」を母体とし、業務用空調機器商品を扱う「三洋電機



本社入居ビル全景  
(東京スカイツリータウン®外観)

販売(株)」、「三洋電機サービス(株)」の業務用部門および三洋電機(株)内のアカウント営業機能を統合し、「お客様の事業活動を末永くサポート」をスローガンに、業務用冷熱機器の国内市場において、商品の提案から販

売・アフターサービスまでをお客さまにトータルで提供する、ソリューション型事業体制を展開し始めました。

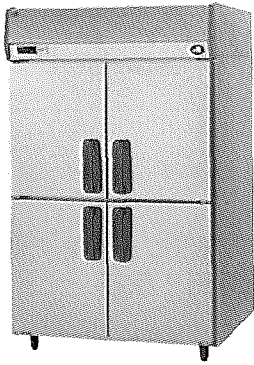
2012年1月にはパナソニック(株)エコソリューションズ社傘下となり、同年4月、社名を「パナソニックES産機システム(株)」に変更。2014年4月、エコソリューションズ社傘下からアプライアンス社傘下となり、さらに2015年4月、パナソニックグループ内にて自動販売機や業務用調理機器を取り扱う「パナソニックフードアプライアンス(株)」を統合し、現在に至ります。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

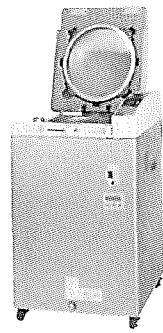
当社は、外食産業や厨房業界向けとして、省エネトップクラスの業務用冷凍・冷蔵庫や製氷機、食器洗浄機、ショーケース、加熱調理機器やコーヒードispenserといったサービス機器を市場に提供しております。

2016年2月に出席しました厨房設備機器展においては、業務用冷凍・冷蔵庫の豊富なバリエーション





冷蔵専用庫SRR-K1281



小型高温高压調理器  
【達人釜】FCS-KM76



マイクロウェーブコンベクション  
オープン（再加熱用）NC-SCV2



ドロワータイプコールドテーブル  
業務用冷凍・冷蔵庫KAシリーズ。  
冷凍専用庫SUF-DK1261-3

のご提案や、新商品である「マイクロウェーブコンベクションオープン」、小型高温高压調理器「達人釜」といった加熱調理器群について強くアピールさせていただき、外食市場への活性化に貢献しております。また、店舗向けの空調機やLED照明器具と組み合わせた店舗全体の省エネ提案や、店内環境の衛生性・演出性向上に向けた空気清浄機や映像システム等、店舗設備には欠かせないさまざまな商品群を取り扱っております。

### ——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社は、パナソニックグループにおける業務用設備機器やシステムの販売から保守・メンテナンスとサービスまで一貫して行うエンジニアリング会社です。お客さまの課題やご要望に応じて当社グループ内のさまざまな機能を活用し、次の三つのソリューションにて、お客さまに永続的に「価値」を提供し続けて参ります。

#### ①ワンストップ・ソリューション

システム設計から設置・施工、納入後の遠隔監視、保守・メンテナンスまで「ワンストップ」でご提供して参ります。さらには機器の運転状況を分析し、お客さまの事業に最適なプランのご提案までお手伝い致します。

#### ②エネルギー・ソリューション

業務用冷凍・冷蔵庫やショーケースといったコールドチェーン機器の省エネのみならず、空調機器、照明機器、太陽光発電システム、蓄電池システムといった「省エネ」「創エネ」「蓄エネ」商品群を最適に組み合わせたエネルギーマネジメントシステムと「見える化」システムにて、お客さまの店舗運営をサポートします。

#### ③安全・安心ソリューション

24時間365日の受付、お客さまのニーズに合わせ

た保守メンテナンス、万全のアフターサービスで常に機器やシステムのベストコンディションを維持、お客さまに安心をお届けすると共に、お客さまの効率的な事業運営をご支援致します。

### ——工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

私は現在、工業会の理事を拝命し、工業会の総務委員を担当し、助言・サポートをさせていただいております。厨房業界の実態調査を元にした厨房機器の標準化推進や厨房設備機器展や貴誌における情報発信、そして教育、普及・啓蒙活動等、さらなる業界全体のレベルアップを図るべく参画させていただいております。

今後も会員企業様と連携し、厨房業界全体が活気に満ち溢れるよう、取り組んで参りたいと思います。

- 設立  
2009年4月1日
- 代表者  
長尾 久和
- 資本金  
3億100万円
- 従業員数  
約1,550人
- 業種  
業務用設備機器・システムの販売・施工・サービス
- 主要取引先  
飲食チェーン、厨房関連企業、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、ガス会社、設計事務所、他
- 本社  
〒131-0045 東京都墨田区押上1丁目1番2号  
TEL03-6364-3424 FAX03-6364-3439
- 営業所  
北海道支店、東北支店、首都圏支店、中部支店、近畿支店、中四国支店、九州支店
- ホームページ  
<http://panasonic.co.jp/ap/pces/>

# 最新外食トレンド2016

## No.4 外食企業の売上高等の推移

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

外食企業は売上高を増加させる手法の一つとして、出店をする。具体的に考えてみると、昨年1店舗であったが、今年1店舗出店をして2店舗になったとすると、その外食企業の売上高は、昨年の1店舗の売上高より今年の2店舗の売上高の方が高くなる。

このようにして、店舗を拡大することで売上高増加を実現して来たのが、外食産業である。この店舗を次々と出店する手法として、しばしばチェーンストア理論というものを利用する。

チェーンストア理論は、大きな三つの柱があり、それは、標準化、単純化、専門化である。標準化とは店舗設計やメニューの味、接客サービスのマニュアル化などに適用され、単純化とは調理のオペレーションが代表的である。また、専門化は、独自のチェーン組織を作り、他者の追随を許さないシステムを作り上げることである。

このようにチェーンストア理論によって外食産業は急速に拡大して来た訳であるが、その一つに出店政策も含まれている。冒頭で述べたように出

店が拡大して行くと売上高が増加し続けることが可能なのか、今回は外食企業の売上高、客単価、客数の状況を検討しながら、売上高増加の可能性について見ることにする。

### 2. 年間ベースの売上高等の推移

(一社)日本フードサービス協会のJF外食産業市場動向調査で平成22年から平成27年の外食企業の売上高、客単価、客数の状況を見ると、売上高増減率は、平成22年が前年より0.5%増加、平成23年が同1.2%減少、平成24年が同1.6%増加、平成25年が同0.7%増加、平成26年が同0.2%減少、平成27年が同0.1%増加となっており、平成23年と26年が前年実績を下回っていることが分かる。客数は平成22年(対前年増減率2.6%増)、平成24年(同2.3%増)で増加、その他の年は減少している。客単価は、平成24年までは前年実績を下回っていたが、平成25年以降前年実績を上回って推移している。

平成23年は、東日本大震災で全国的に自粛傾向があった影響で客数、客単価とも減少し、売上高も減少したと思われる。平成26年は4月からの消費税率引き上げ(5%→8%)で外食需要の減退が考えられ、客単価は上昇したものの客数の減少で売上高が前年実績を下回ったと考えられる。この消費税率により、客数は前年の平成25年頃から影響していると思われる。一方、客単価は、逆に平成25年から上昇していることは、外食企業として消費税率引き上げ前からメニュー価格の変更を始めたことなども影響して上昇したと考えられる。

では、店舗数はどうであろうか。平成22年が前年より0.7%減少、平成23年が同0.1%増加、平成24年が同1.8%増加、平成25年が同1.4%増加、平成26年が同0.5%増加、平成27年が同0.1%増加と、平成22年を除いて各年とも0.1%から1.8%の増加率と

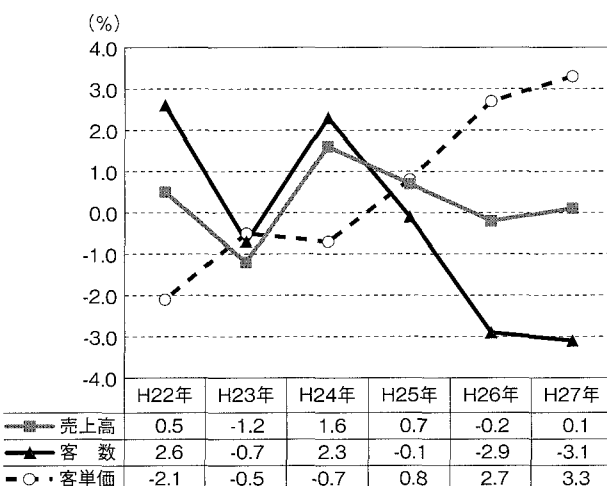


図1 外食企業の年間、売上高等の推移

資料：(一社)日本フードサービス協会「JF外食産業市場動向調査」



なっている。店舗数が増加しているのに売上高が減少している年が出て来ていることは、社会情勢の影響の方が、出店効果以上の影響を及ぼしている可能性があるとも考えられる。

### 3. 平成27年、外食企業の売上高等の推移

(一社)日本フードサービス協会のJF外食産業市場動向調査で、昨年1年間の売上高、客単価、客数の状況(ファストフード、ファミリーレストラン、パブ・居酒屋、ディナーレストラン、喫茶店、その他の合計)を見ると、客単価は、平成27年1月(対前年同月上昇低下率3.1%上昇)から12月(同4.0%上昇)まで毎月前年同月実績を上回って推移しており、年平均で3.3%上昇している。一方、客数は10月(対前年同月増減率1.5%増加)以外の月は前年同月実績を下回って推移し、年平均では3.1%の減少であった。

この客単価と客数の推移から売上高は、平成27年1月(対前年同月増減率0.5%減少)、3月(同4.6%減少)、4月(同2.7%減少)、6月(同2.3%減少)、11月(同0.5%減少)で前年同月実績を下回った。

売上高の傾向を見ると、概ね右肩上がりの傾向を見せており、徐々にではあるが増加傾向となっていることが分かる。

売上高と客単価の相関関係を見ると、相関係数が0.68229であり、やや高い正の相関が見られた。売上高と客数の相関では、係数が0.85927と客単価より高く、高い正の相関が見られた。これらのことより、現時点では売上高の増加規定要因は客数の増減が客単価より影響度が高いということになる。言い換えれば、売上高を増加させるためには、客数の増加が必要となるということになる。

次に、平成27年の主な業態別売上高の推移を見ると、ファミリーレストランとディナーレストランに関しては、1月から12月まで前年同月実績を上回って推移しているが、ファストフードでは1月(対前年同月増減率11.3%減少)から6月(同5.9%減少)まで前年同月実績を下回って推移し、7月(同0.1%増加)以降はほぼ増加に転じている状況となっている。また、居酒屋については前年同月実績を上回ったのは2月(同0.3%増加)のみであり、年平均では5.7%減少している。居酒屋が苦戦している状況をうかがうことができる。

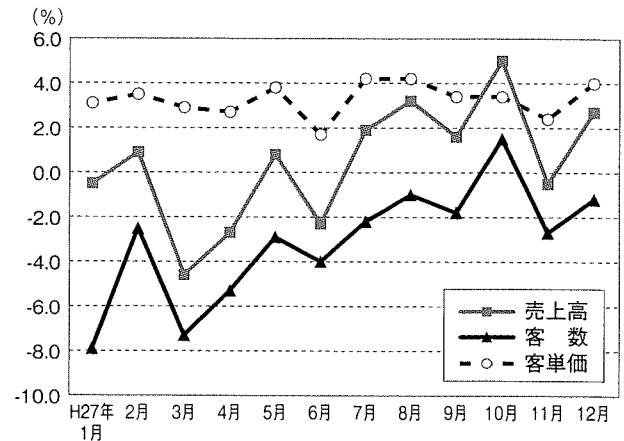


図2 外食企業の売上高等の前年同月増減率推移  
資料：(一社)日本フードサービス協会「JF 外食産業市場動向調査」

### 4. まとめ

冒頭で述べたように、店舗数の増加が売上高増加につながるという考え方は、企業の規模によることが分かる。すなわち企業規模が小さい企業では、チェーンストア理論に基づいて店舗を拡大して行けば必ず売上高が増加して行く。これは、店舗増加と共に客数が増加するからである。しかし、企業規模が大きくなって来る、言い換えると店舗数が多くなって来ると、既存店の売上高が大きな影響力を持つことになり、新規出店をしたからといって売上高が順調に拡大して行く状況にはならない場合が出て来る。既存店売上高が低迷していると全体ベースの売上高の足を引っ張る形になってしまう状況となる。

それ故、企業規模の大きい外食企業では、既存店の活性化策や出店の際のスクラップ&ビルドを行うことなどが必要となって来る。

もちろん、社会的な外的要因にも影響されることがあるが、まず、内的な面をしっかりとマネジメントすることが必要ではないかと思われる。

(単位：%)

	FF	FR	DR	居酒屋
H27年1月	▲ 11.3	3.0	2.2	▲ 7.6
2月	▲ 5.7	8.9	10.1	0.3
3月	▲ 10.0	2.0	2.0	▲ 6.7
4月	▲ 7.3	3.2	4.6	▲ 6.3
5月	▲ 3.0	6.6	8.3	▲ 7.3
6月	▲ 5.9	1.3	5.8	▲ 5.1
7月	0.1	4.7	8.2	▲ 3.3
8月	4.1	3.6	4.9	▲ 7.5
9月	0.3	4.0	8.2	▲ 5.7
10月	3.8	7.0	11.8	▲ 1.9
11月	▲ 0.5	0.6	2.0	▲ 9.5
12月	4.2	2.2	7.5	▲ 6.1

図3 業態別売上高推移  
資料：(一社)日本フードサービス協会「JF 外食産業市場動向調査」

## 【1】2月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は30件で前年同月の19件に対して157.9%。

## (2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、カートリッジガスこんろに容器を取付け点火した瞬間、容器側より火柱が上がり指に火傷を負ったの1件。
- ◇ 品質クレームは、0件。
- ◇ 一般相談は、去年の12月に購入した石油ファンヒーターを消火後、移動させようとすぐに電源コードを抜いたら背面から多量の白煙が出て、煙を吸い込んだため具合が悪くなった。吸い込んだ煙は体に害があるのではないか等2件。
- ◇ 問合せは、ガスこんろ直上に、ガス瞬間湯沸器が設置されている。移動させるか、防熱カバーをつけるように点検業者より指示された。どちらもできないと言うと、他機種への買換えを勧められた。本場に位置変更又は防熱カバーの取り付けが必要か等27件。

## 【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計 (構成比)
消費者	1	0	2	14	17 ( 56.6)
事業者	0	0	0	5	5 ( 16.7)
司法・行政	0	0	0	8	8 ( 26.7)
その他	0	0	0	0	0 ( 0.0)
合計 (構成比)	1 (3.3)	0 (0.0)	2 (6.7)	27 (90.0)	30 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は19件、事故クレーム件数は1件

## 【3】主な関係行事

今月は0件。

## 【4】事故クレーム

①カートリッジガスこんろを点火した瞬間、容器側より火柱が上がり指に火傷を負った。

- ◇使用2、3年のカートリッジガスこんろに、しっかりと向きを合わせて容器を取付け点火した瞬間、容器側から突然火柱が上がった。急いで容器を外し濡れたバスタオルで消火したが、その際、右人指し指に火傷を負った。容器のメーカーに連絡したところ、同一メーカーのこんろでないため、容器しか調べられないと言われた。両方一緒に調査して原因を調べてほしい。

◆外部検査機関とともに調査中

## 【5】未解決の案件処理状況 (インフォメーションで掲載した事故案件)

2月度の未解決案件処理件数は0件。



## ■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	冊
年 月号から1年間	各	冊	業務用厨房設計事例集	冊
厨房設備工学入門 第6版		冊	会員名簿 (平成27年度版)	冊
合計金額				円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的： 厨房設備士資格受験  厨房設備施工技能士資格受験  その他

会社名： 電話： FAX：

送付先：〒

氏名： 部課名：

厨房設備士登録番号：

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

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

書 留 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

### 注意事項

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

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

## JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
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	



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：2,202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

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。



ラベル見本

## ●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	株式会社 クラコ	06-6222-6711
15.7.1	ダブルチェックLL	15-002-0202	株式会社 クラコ	06-6222-6711
15.7.1	ダブルチェックM型	15-002-0203	株式会社 クラコ	06-6222-6711
14.9.25	グリースダンパー	14-002-0204	株式会社 クラコ	06-6222-6711
10.11.22	パッフレッシュII	10-002-1302	株式会社 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	株式会社 深川製作所	048-257-3111
15.10.28	ファイヤープルーフIII型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14.8.26	グリーサー	14-002-1701	株式会社 ホーコス	084-922-2855
14.6.24	Vフィルター	14-002-1704	株式会社 ホーコス	084-922-2855
11.1.27	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	株式会社 ホーコス	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	株式会社 エース工機	03-3843-4851
14.2.28	ニックフィルター	14-002-2604	株式会社 エース工機	03-3843-4851
13.7.4	チャコフィルター	13-002-2605	株式会社 エース工機	03-3843-4851
14.6.24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	株式会社 クリーンテック	042-939-1635
13.7.4	ニューオンリーワン	13-002-2803	株式会社 安達工業	0766-28-8100
11.3.23	EXグリスフィルター	11-002-2902	株式会社 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	株式会社 エルク	03-5379-1522
14.10.31	ランズテックフィルター	14-002-3002	株式会社 ランズ	03-5845-5817
14.9.30	エイエルフィルター	14-002-3501	株式会社 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	株式会社 津守興業	048-222-6187
11.6.30	スーパークリーンフィルターIII	11-002-3903	株式会社 津守興業	048-222-6187
16.3.14	カルミックグリスフィルターGF-F	16-002-4001	株式会社 日本カルミック	03-3402-1581
16.3.14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005	株式会社 日本カルミック	03-3402-1581
11.7.5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	株式会社 ダスキン	06-6821-5186
11.7.5	グリスフィルターL3-III型	11-002-4204	株式会社 ダスキン	06-6821-5186
10.11.26	グリスフィルターN型	10-002-4203	株式会社 ダスキン	06-6821-5186
14.1.6	グリスフィルターH型	14-002-4205	株式会社 ダスキン	06-6821-5186
12.5.17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	株式会社 アクアエアー	045-410-6208
12.6.28	ソーレII型	12-002-4904	株式会社 日之出	0532-31-2237
11.12.28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	株式会社 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	株式会社 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	株式会社 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	株式会社 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	株式会社 セルテック	047-491-6654
12.12.14	SKグリスフィルターII	12-002-5103	株式会社 サニクリーン	03-3453-2231
13.7.4	ユニフィルター	13-002-5301	株式会社 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	株式会社 シーバイエス	045-640-2240
13.2.26	JフィルターB型	13-002-5402	株式会社 シーバイエス	045-640-2240
14.6.24	F C '09	14-002-5501	株式会社 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

●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
16. 1. 27	ミストロロン	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

◆4月(卯月)◆

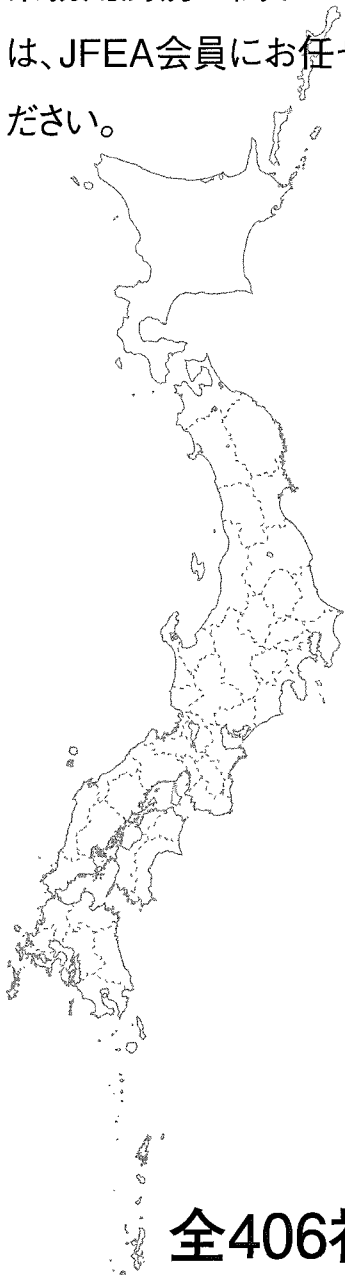
- |        |                        |        |                          |
|--------|------------------------|--------|--------------------------|
| 1日(金)  | エイプリルフール、<br>トレーニングの日  | 14日(木) | オレンジデー、パートナーデー           |
| 2日(土)  | 週刊誌の日                  | 17日(日) | 恐竜の日、ハローワークの日            |
| 3日(日)  | インゲン豆の日                | 18日(月) | よい歯の日、よい刃の日、発明の日         |
| 4日(月)  | あんパンの日                 | 22日(金) | 清掃デー                     |
| 6日(水)  | コンビーフの日、新聞をヨム日、<br>城の日 | 23日(土) | サン・ジョルディの日、<br>地ビールの日    |
| 7日(木)  | 世界保健デー                 | 28日(木) | 二輪・自転車安全日、<br>缶ジュース発売記念日 |
| 8日(金)  | 花祭り、参考書の日              | 29日(金) | 昭和の日、昼の日、<br>羊肉の日        |
| 9日(土)  | 大仏の日、左官の日              |        |                          |
| 10日(日) | 駅弁の日、女性の日、建具の日         |        |                          |
| 12日(火) | パンの記念日                 |        |                          |
| 13日(水) | 喫茶店の日、水産デー             |        |                          |



# 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406社**

(2016年3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  
(有)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(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) 仙台上張所  
(株)マルゼン 東北営業所  
三浦工業(株) 食機仙台営業課

## ●秋田県

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

## ●山形県

(株)三陽製作所  
せんじん商事(株)

## ●福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

●茨城県  
三英物産(株)  
東邦厨房(株)

## ●群馬県

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

## ●栃木県

ロバートショウ・ジャパン(株)

## ●埼玉県

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

## ●千葉県

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

## ●東京都

(株)AIHO 東京支店  
秋元ステンレス工業(株)  
アサヒ装設(株) 東京営業所  
東産業(株)  
(株)泉設備  
(株)ISEKIトータルライフサービス  
イトヤ(株)  
(株)ウィンターハルター・ジャパン  
(株)上野製作所  
エース工機(株)  
(株)エフ・エム・アイ 東京本社  
エレクトア(株)  
エレクトロラックス・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーディオテクニカ  
(株)大穂製作所 東京営業所  
オザキ(株)  
オピニオン(株)  
オルガノ(株)  
(株)カジワラキッチンサプライ  
(株)加藤厨房設備  
(株)キシ・トレーディング  
北沢産業(株)  
(株)キャニオン  
国立厨房サービス(株)  
クマノ厨房工業(株)  
クリナップ(株)  
コニカミノルタテクノプロダクト(株)  
(株)コメットカトウ 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  
マッハ機器(株)  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
菱電エレベータ施設(株)  
ワシオ調理工業(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  
三和厨理工業(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)  
シンボ(株)  
大有設備工業(株)  
タニコー(株)中部事業部  
中日厨房設備(株)  
(株)厨林堂  
(株)豊田エイタツ  
(株)中西製作所名古屋支店  
ニチワ電機(株)名古屋支店  
日本洗浄機(株)名古屋営業所  
(株)日本厨房工業  
日本調理機(株)中部支店  
服部工業(株)  
パナソニック産機システムズ(株)中部支店  
(株)パロマ  
福島工業(株)中部支社  
(株)フジマック名古屋事業部  
ホシザキ電機(株)  
ホシザキ東海(株)  
細山熱器(株)名古屋出張所  
(株)マルゼン名古屋支店  
(株)メイター  
(株)ライチ  
リンナイ(株)  
(株)渡辺事務所

### ●三重県

(有)アイジィエー

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

### ●長崎県

(株)長崎日調

### ●大分県

(株)中栄工業

### ●宮崎県

(有)丸一厨房

### ●鹿児島県

(株)第一食器  
ホシザキ南九(株)  
メイワ冷熱工業(株)

## 賛助

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

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

■本号掲載広告企業名

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



●その昔『ベビィ』という海外SF小説があって、人類が減んだ後にただ一人生き残った男が成長し生き残った女性と出会うが、彼を赤ん坊扱いする保育ロボットに引き離される……という物語だったと記憶している。●現実に高齢者介護にロボットを使うという話が進んでいるが、幼児の保育はまだ先の話だろう。●とはいえ保育士・施設不足は深刻で、自己責任で家事出産保育介護仕事を全部一人でやって輝けと言われんばかりの女性層が国会前やネットで怒れば、首相に縁のある人が「保育園落ちたの自業自得だ」と述べているあたり、実にわが国らしい光景である。●ちなみに保育ロボットとは逆に、赤ん坊ロボットを描いたのは映画『赤ちゃんよ永遠に』である。こちらは人口増加に対して10年間の出産禁止が強制され、赤ん坊の代わりにロボットベビーが普及している未来社会を描いた映画。●さらに悲惨なのはブライアン・オールディスの小説『グレイベアド』で、赤ん坊の出産が半世紀絶え、人類の平均年齢が70歳に達した滅び行く未来社会を描いている。●育児介護だけでなく、学生は奨学金という名のローンを組まされて、数百万円の借金を背負って卒業することが常となっている。●さて、日本の美しい米百俵の精神はいずこに。

# 厨房

平成28年4月5日発行

第53巻／第4号 (No.562)

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
挿絵	

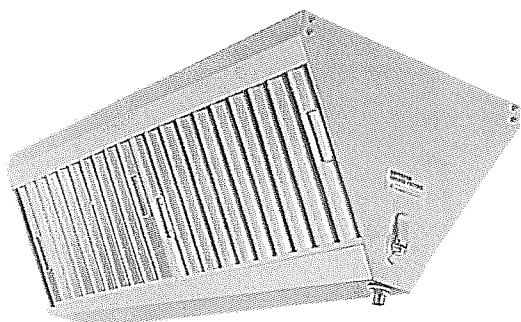
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会  
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
厨房機器会館内  
TEL(03)3585-7251 FAX(03)3585-0170  
印刷 伊坂美術印刷株式会社  
〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5  
THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載・複製を禁じます。  
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)



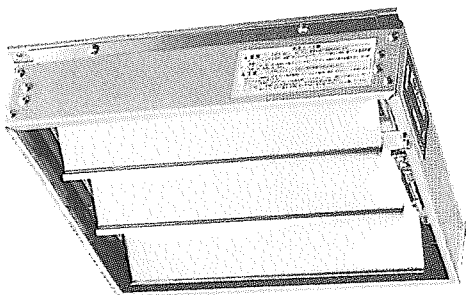
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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、アクション製グリスフィルタ(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**

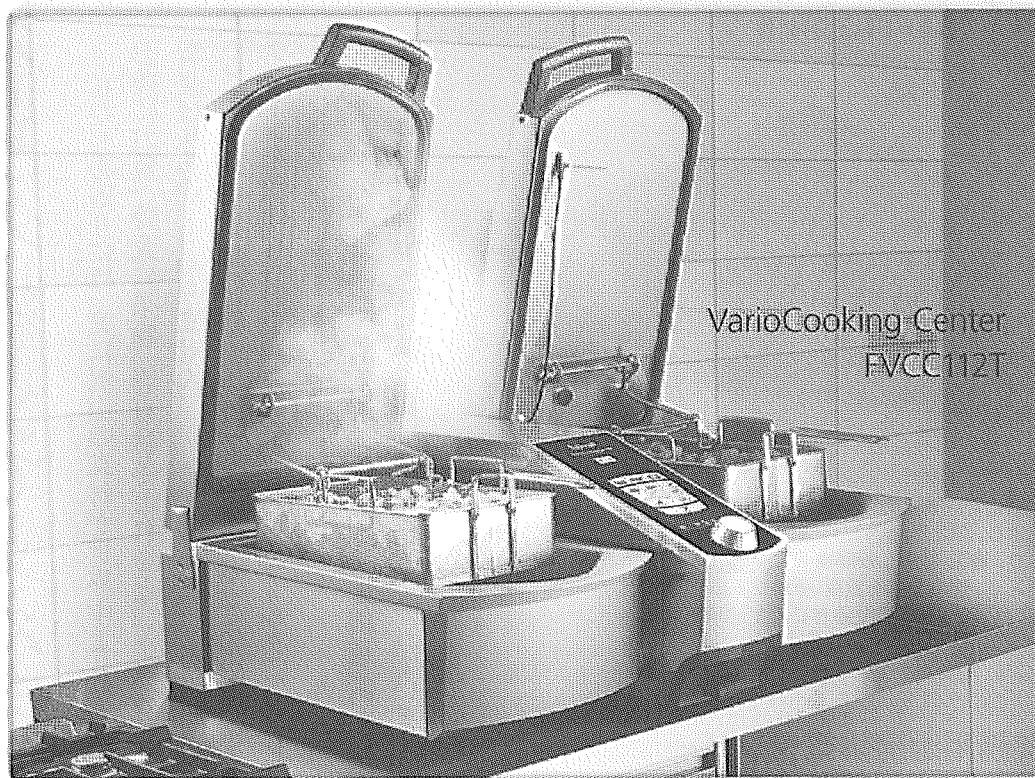
■製造元

**AQCC**  
 株式会社 アクシー

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@aqcc.co.jp  
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)  
 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)  
 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)  
 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)

# fujimak



## 最高のパフォーマンスを発揮できる 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  
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。

厨房のことならフジマックにお任せ下さい。

国内全域をカバーする、71 箇所の営業拠点のネットワーク。地域に密着したきめの細かい充実したメンテナンスサービス。

### 『フジマックの 365 日サポート体制』

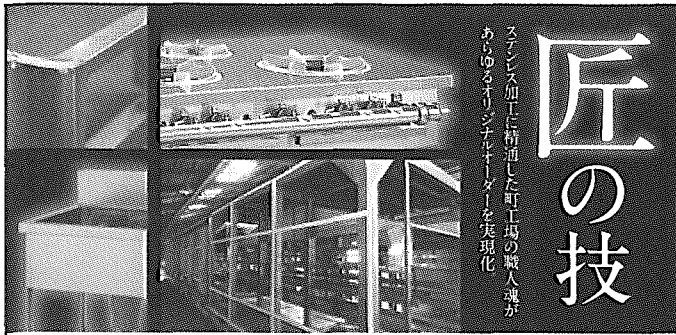
詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

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



## 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。



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

## 「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



**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





# PROFESSIONAL USE AIHO

「おいしい」を支える、アイホーの業務用厨房機器。



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

**AIHO** 株式会社 **AIHO**

AIHOブログ更新中!!

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

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



愛知ブランド  
企業認定  
認定番号227



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



# 日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

## Consulting

設計力

## Design

製品力

## Products

メンテナンス力

## Maintenance

**NITCHO**

# 日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号 Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●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 北見 釧路 帯広 旭川 青森 秋田 盛岡 山形 郡山 横浜 立川 千葉 茨城 浜松 三島 埼玉 栃木 群馬  
新潟 長野 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄





東京ガスの電気、はじまる。



飲食店・店舗・事務所などで電気をお使いの皆さまへ。  
これからは、電気も東京ガスグループにお任せください!

どのくらい電気代がお得になるか、  
今すぐシミュレーション!  
切り替えは簡単!


マイ電気 検索



東京ガス  
電力お客さまセンター **0570-002239** ナビダイヤル  
※ナビダイヤルをご使用になれない場合(IP電話等) 03-6735-8787

受付時間  
月～土 9:00～19:00  
日祝日 9:00～17:00

あなたとずっと、今日よりもっと。

 TOKYO GAS