

# 厨 *Chu bou* 房

2016  
No.563

5

MAY



平成28年度厨房設備士  
資格認定試験受験案内

団体賠償責任保険制度のご案内

フードビジネスコンサルタント魂  
ピザバイキングレストラン

第36回厨房設備通信教育  
スクーリング設計実技結果発表

工業会がJRO・JFと共同で  
海外展開セミナーを共催

外食トレンド2016  
外食産業の労働環境

# 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

新発売

## 4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

- 究極の4ロータ洗浄システムを上部・下部噴射ともに採用し、強力洗浄を実現しました。
- すすぎスプレーには4バルブ4アームスプレー方式を採用し、50%の省エネすすぎを実現しました。
- 開口高さ410×開口幅650×奥行540の洗浄室容積を確保しつつアンダーカウンター設置が可能な高さ920。



SD210

新発売

## 場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

### ユニット式多機能調理器

- 煮出し・蒸し調理・保温など多用途に使えます。
- 清掃が簡単なホットプレートによる熱伝導式。
- 耐熱透明蓋はホテルパンに立てかけられます。
- 煮出しから保温へ2段階のデジタル温度設定とタイマー機能を装備。(アナログ式も用意)



SMD14



## 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



SMD24

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)の鈕を押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマー時間後に停止する。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、別タンクに落として保温しておき注ぎ出し鈕を押してどっぷりに注ぎ出します。

## 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鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食  
25秒

## 無沸騰噴流 涼ゆで麺機

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ー式噴流発生装置を設置。テポ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

# 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 大阪営業所  
大古屋営業所  
仙台営業所  
新潟営業所  
福岡営業所

東京都大田区鵜の木2-43-14  
大阪市城東区永田4-2-7  
名古屋市名東区猪高台1-1324  
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、誰をも幸せにすることができず。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

微妙な温度の中にたくさんのお気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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

# Cool Clean Controllable Productivity

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

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

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

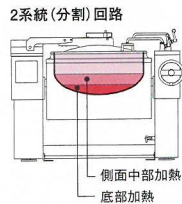
## 節電に効果的な 分割加熱方式

15%の電力デマンドを  
抑える節電

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



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



電気回転釜 ERK-100P  
1350×907×850 釜容量100ℓ  
3φ200V 14.3kW

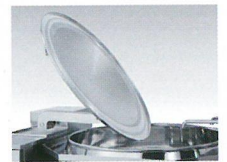
## 充実のオプション装備

- | 標準装備              | オプション装備        |
|-------------------|----------------|
| ● アジャスト脚          | P/2R 注ぎ口       |
| ● 清掃用水栓           | H 両側ハンドル       |
| ● 給水・給湯カラン        | C 電源電線 (アース含む) |
| ● 中折れ式フタ          | A 煮こぼれ防止 エプロン  |
| ● 出力調節 (機種により異なる) | D 排水ドローコック     |
|                   | F 横型水栓         |
|                   | FC 横型水栓カバー付    |
|                   | M 攪拌機          |

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



釜回転ハンドルで  
釜を前後に90度  
傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式  
フタを採用(ERK-50を除く)

## 安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電気式回転釜はニチワにお任せください!

品質、効率そして全国のメンテナンス対応が安心の売りです!

# 大量調理施設に最適

省エネ  
電気厨房機で  
節電!

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

ISO 9001  
認証取得

ニチワの電気厨房機  
SC SAFETY&CLEAN

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)  
兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(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)  
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)

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)  
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)  
福岡営業所 ☎(092)621-9001(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)  
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)  
熊本営業所 ☎(096)378-8661(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)  
神戸営業所 ☎(078)642-7311(代)  
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)  
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(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)  
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)  
松山営業所 ☎(089)935-7341(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)  
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)  
福岡営業所 ☎(092)621-9001(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)  
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)  
熊本営業所 ☎(096)378-8661(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・高松営業所・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

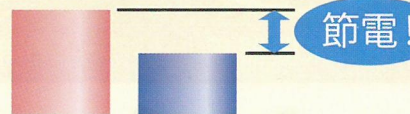
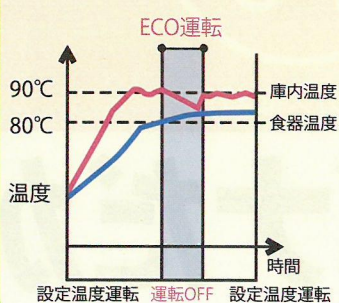
食器



天吊式消毒保管機

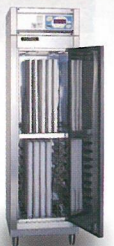
## エコ運転搭載

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 作 所

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 ばが ん

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



やさしさ  
が違う

おいしさ  
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

## 電気クッキングケトル CSK シリーズ

\*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン  
BSK-12



電気万能煮炊き釜  
USK-850S



電気スープケトル  
SSK-75

災害時にこの一台  
移動式電気回転釜  
災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

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)

# 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、  
周りの人に安穏を。

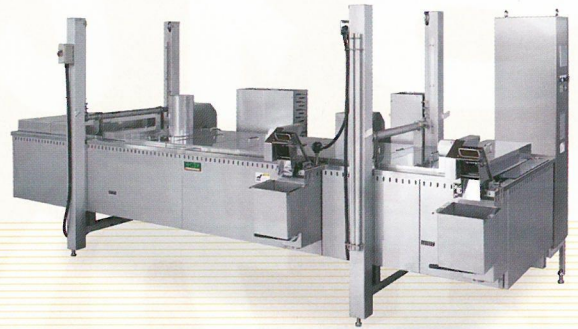


優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

プラスト燃焼方式フライヤー

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



**ASAHI** 装設株式会社  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

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

# OZAKI

## オザキガス厨房機器365機種 ● 業務用



ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ  
ワイドレンジ  
OZL-1500EC**

東京ガス株式会社指定

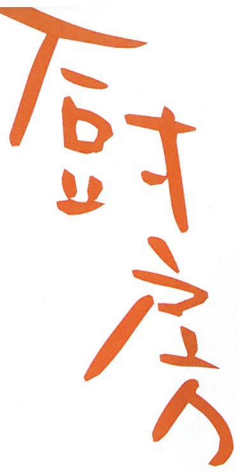
## オザキ株式会社

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
- チャーブローラー
- 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nder
- ペキンダックブローラー
- 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





# 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

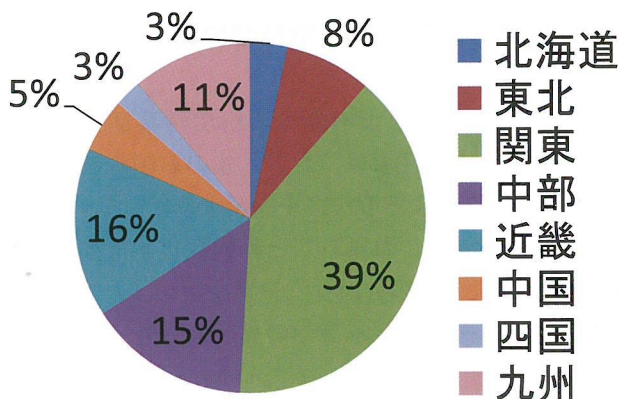
1964 年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

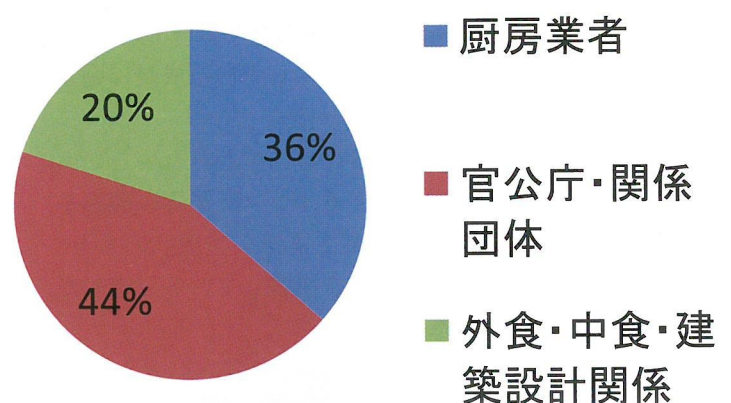
## セールスポイント

- 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



石橋 奈保子さん



**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。**

**石橋** 私が東邦ガスに興味を持ち始めたのは、大学の先輩が入社したことがきっかけです。興味を持った私は、東邦ガスのインターンシップに参加し、東邦ガスの仕事とは？ 都市ガスとは？ を学びました。そこで、あらゆる企業や一般家庭等、さまざまな人の生活に深く関わり、コスト以外にも多くの付加価値がある都市ガスに惹かれました。入社の手は、「若手の頃から大きな仕事に携われる環境」を感じたことです。実際に、入社1年目から重要なお客さまを任せていただいています。さまざまな壁にぶつかりつつも、先輩方の強力なサポートのもと、お客さまのお役に立てるように日々自己成長に励んでいます。

**福田** 人々の生活を支える仕事に携わりたいという想いから、社会基盤を支えるインフラ業界に興味を持ちました。中でも「お客さま第一主義」のもと、お客さまに寄り添った提案を徹底していると感じた東邦ガスに魅力を感じました。



顧客に説明をする石橋さん

入社を決めたポイントは、営業の前線で活躍する女性先輩社員から「男女分け隔てなく活躍できる環境」があることを教えていただいたことです。実際に入社した後は「個人」の成長に合わせ仕事を任せていただけることが多く大変ですが、企画・プロモーションから営業と幅広い業務に取り組んでいます。ただ入社当初は厨房分野に関わるとは想像しておらず、現在の厨房チーム配属にびっくりしましたが、今では飲食店へ行くと厨房機器が気になってしまうほど業務用厨房に染まっています。



**お仕事の内容？ やりがいは？**

**石橋** 外食チェーンさま本部への厨房営業活動を行っています。主な仕事は、お客さまのお困りごとを聞き、都市ガスによる解決案を提案することです。お客さまの気付かないお困りごとの顕在化や付加価値提案を目的に、当社の社員食堂や業務用ショールーム、厨房機器に関わる展示会への見学会も行っています。

やりがいを感じるのは、やはり、お客さまから「ありがとう」と感謝の声をいただいた時です。提案内容採用後や見学会後に、お客さまが「おかげで、こんな良いことがあったよ!」と話してくださった時は、たまらない気持ちになります。

**福田** 私たちのグループでは業務用ガス機器の販売だけでなく、エネルギー提案を通じて厨房の課題解決に取り組んでいます。私は業務用厨房のプロモーションと、病院や学校などの大量調理施設の厨房営業を担当しています。プロモーションでは展示会や



福田真以さん

セミナーの開催を通じて、栄養士の方や企業さまに最新のガス厨房機器をご紹介したり、新設の給食施設計画の営業では現場に出向き、最適な厨房システムをご提案しています。

実際お客さまからいただく要望やお困りごとは、エネルギーコスト、厨房環境、おいしさ、衛生管理など多様で解決策も一つではないということを痛感しています。だからこそ相手の立場に立ち、お客さまに合ったご提案ができた時にはとてもうれしい気持ちになります。「福田さんに相談して良かった。ありがとう」とお声がけいただいた際には、またがんばろう！ と思います。



### 今後のあなたの夢を教えてください。

石橋 エネルギーの大競争時代となる4月から、お客さまのニーズはさらに可変的なものになると思います。そんなお客さまのニーズを的確に捉え、誰に



打ち合わせをする福田さん

も負けない提案をして行きたいです。

女性という観点での夢としては、子育て中の女性がいけない部署に行き、子育てをしながら働くモデル第1号になりたいです。というのも、現在所属している部署には、子育て中の女性先輩社員がおり、出産後の仕事をイメージしやすい環境にいます。当社内でもこの環境は本当に恵まれており、子育て中の女性社員がいけない部署が多数を占めるのが現状です。そのため、与えていただいた恵まれた環境をつなげ、広げて行く役割を担いたいです。

**福田** 特にエネルギー業界は自由化という大きな変化の時代を迎えています。エネルギーという枠にこだわらず、さまざまなスキームを組み合わせ、新しい価値を創造し提案して行きたいです。

厨房業界、エネルギー業界、共にまだまだ男性が多い社会です。ただ、現在の職場には石橋さんや先輩女性社員が多く活躍しており、「こんな風になりたい」と思える方がたくさんいらっしゃいます。私がこの会社に入社することを決めたきっかけとなった先輩のように、自分なりに模索・挑戦をし続けて行きたいです。そしてそんな挑戦する姿を見て、後輩たちが次の一步を踏み出すきっかけになればと思います。

### 職場の方からエール

#### ■石橋さんへ

入社1年目から当社の窓口として、重要な外食チェーン本部さまの営業を担当してくれています。不安な点や疑問に感じたことはしっかりと確認し着実に仕事をこなしてくれるため、安心して仕事を任せることができます。本人の言葉にもある通り、お客さまのニーズをしっかりと社内に発信し反映することで、お客さまからも信頼される存在となっています。今後より多様化するお客さまニーズを敏感に捉え、女性ならではのきめ細やかな対応を期待しています。

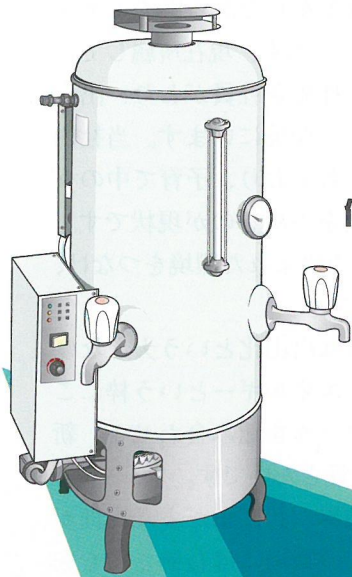
#### ■福田さんへ

業界団体やお客さまとの信頼関係を築き、慣れない仕事でも悪戦苦闘しながら前向きに取り組んでくれています。社外の業界団体やガス事業者の方とも積極的に連携するなど、当社の窓口としてしっかりと役割を果たしてくれています。今では後輩を引っ張る役割を果たすまでに成長し、頼もしい存在となっています。今後も女性ならではの行き届いた周囲への心配りと持ち前の行動力で、さらなる活躍を期待しています。

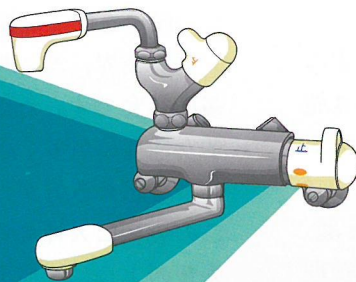
(営業第一グループ マネジャー 新屋勝巳)

# 給湯 質

HOSOYAMA



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



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type

**GAS**

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

**ELECTRIC**

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

**STEAM**

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



**WE are the Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

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

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

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

# 平成28年熊本地震で 被害に遭われた皆さまへ

一般社団法人 日本厨房工業会

4月14日の熊本県熊本地方を震源とし発生した平成28年熊本地震により、被害に遭われた皆さまにお見舞い申し上げます。また、犠牲になられた方々のご遺族の皆さまに、心よりお悔やみを申し上げます。

この震災に関しては、工業会九州支部会員を中心とした会員企業さまが影響を受けています。お見舞い申し上げますと共に、皆さまが一日も早い回復をできますよう、微力ではありますが、日本厨房工業会も被害に遭われた会員企業さま、厨房業界、そして日本の復活を可能な限り応援し、支援していきたいと思っております。

日本は今まで大規模な災害と混乱に襲われ、近年でも阪神・淡路大震災、新潟県中越地震/新潟県中越沖地震、岩手・宮城内陸地震、東日本大震災などの震災被害は大きな傷跡を残しましたが、その都度復興を成し遂げてきました。今後の状況は不明ですが、被災された方々、会員企業さま並びに日本の業務用厨房に携わる企業さまが、日常を回復されることを当工業会としても心よりお祈り申し上げます。

## CONTENTS

### INTERVIEW 工業会関係

- 9 厨房女子が行く！（20）—— 東邦ガス(株)  
11 平成28年熊本地震で被害に遭われた皆さまへ  
16 平成28年度厨房設備士資格認定試験受験案内  
18 平成27年度フォローアップ研修会報告  
20 平成27年度第36回厨房設備通信教育 スクーリング設計実技作品講評  
26 工業会がJRO・JFと共同で海外展開セミナーを共催  
27 新入会員さんいらっしゃい！

### E S S A Y

- (一社) 日本エレクトロヒートセンター  
28 団体賠償責任保険制度のご案内  
32 小倉朋子の食・心・美（35）  
スタッフが能動的に働く店に  
—— (株)トータルフード 小倉朋子  
34 映画の見どころ・台所（23）  
『七年目の浮気』  
—— 斉田育秀

### 誌 上 講 義

- 36 これからのフードサービスマネジメント（11）  
「店長」とはどのような人が（その3）  
—— 亜細亜大学経営学部 茂木 信太郎

### 厨 房 業 界

- 41 フードビジネスコンサルタント魂（20）  
「厨房設計のプロとしての知識を磨く」（11）  
～「ピザバイキングレストラン」  
—— (一社) 日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏

### 厨房業界関連情報

- 46 最新外食トレンド2016（5）  
外食企業の労働環境  
—— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳

- 13 陶俳画 [蛾]  
14 巻頭によせて [いまどき北海道の話題は、北海道新幹線開業だべー]  
—— (株)白石製作所 吉田義一

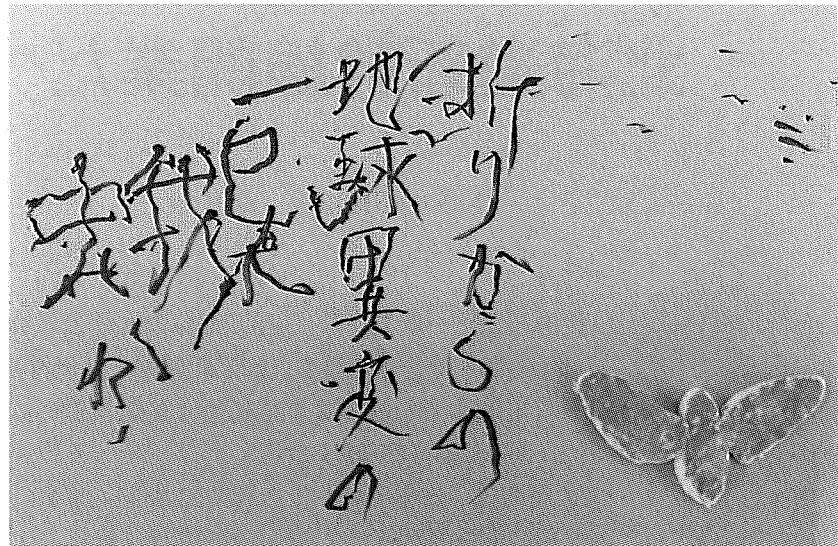
- 17 工業会だより  
30 工業会回覧板  
48 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]  
50 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧  
52 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル  
54 会員一覧  
56 奥付 [広告掲載企業名]

# 陶俳画

春  
兆

元内閣府障害者施策推進本部参与

【蛾】



折りからの地球異変の巨大蛾か

灯火に寄って来る灯蛾。

そのイメージはあるのだが、昨年以來世界各国で見られるような、生物の異常化現象。プロメテウスに与えられた火によって豊かな生活を享受しつつも、その炎によってわが身を焼かれる人類。

迫り来る炎による死を恐れつつも、肥大化した身がその灯火を求めてしまう姿を、蔑める人間はもはやいないだろう。屁理屈と黙殺で、大地震が起きても止まらない、止められない、焼身自殺。

陶俳画。形をうまく整えられず、ぼけていたのに、心機一転再挑戦。出来上がったのが、これ。今度は整い過ぎて、綺麗な蝶になっちゃったかな……。

そしてこれは紙粘土ではなく、本物の陶板。陶俳画である。

## いまどき北海道の話題は、 北海道新幹線開業だべー

(株)白石製作所 吉田 義一

2016年3月26日、ついに新函館北斗―新青森間（148.8km）の北海道新幹線が開通しました。これにより、北海道新幹線・東北新幹線・東海道新幹線・山陽新幹線・九州新幹線を経て、北海道から九州まで新幹線で移動できます。札幌までの延伸は、2030年になる予定です。東京―新函館北斗間は、最速4時間2分で結ばれました。料金は2万2,690円です。

やはり何といっても一番の難関は、津軽海峡を渡る最長53.85kmの青函トンネルです。このトンネルは、1954年9月26日に台風15号洞爺丸台風で、青函連絡船5隻が転覆・沈没し1,430人の犠牲者を出した事件を契機に、青函トンネル建設計画が持ち上がり、1964年に着工されました。

1973年に北海道新幹線整備計画が策定され、1987年に国鉄が民営化され、同年、竜飛岬と吉岡間の青函トンネル（新幹線サイズ）が開通、1988年に海峡線（在来線）が開通しました。2005年、いよいよ新青森―新函館（当時）間が新幹線工事着工。ついにH5系とE5系が走る北海道新幹線開業となりました。

この経済的発展効果については専門家に委ねますが、物流の面から見ますと、青函トンネルの線路共用で、コンテナ等の貨物車が大幅に減便になる可能性があり、北海道内の一次産業にかなりの負担が発生します。現在農畜産物輸送量は、北海道から本州に輸送される貨物約250万tのうち、約100万tに上ります。このため、昼夜を問わず1日約40本の貨物列車が運行され、夜間保守点検時間が取れないおそれがあります。また、新幹線が高速で貨物列車とすれ違うと、風圧で荷崩れが発生する可能性があります。そのためトンネル内では、現状最高時速を140kmに制限せざるを得ません。これも今後の目標として、2018年から東京―新函館北斗間を1便でも4時間を切ることを目指しているため、速度を上げなければなりません。となると、より強い風圧が予想され、危険の可能性が高くなります。そうすると、すれ違いを回避するために、その時間帯を貨物列車は回避しなければならず、かなりの減便を余儀なくされることとなります。

新鮮さが売り物の北海道産は、運行管理が厳しいトラック便とフェリーに頼ることになり、物流の面からは懸念されます。今までの新幹線開通でも同様な事象が発生したと思われませんが、最大の難関は、やはり青函トンネルです。従前と異なり、大生産地と大消費地が長いトンネルを高速で接続された訳で、人的流通と同時に物流も確保しなければならず、これを乗り越えなければ、待ちに待った新幹線とはならないべー。

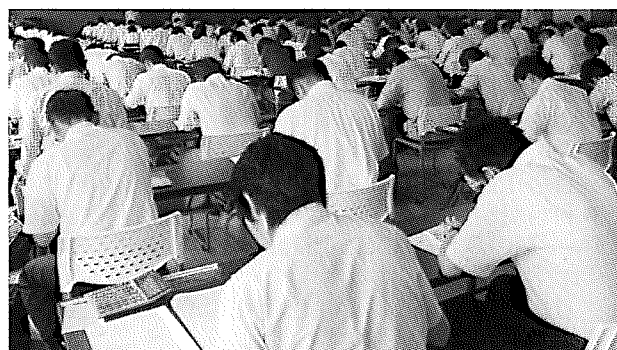


# 業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

## 厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、  
知識の証。

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

平成28年度

# 厨房設備士資格認定試験受験案内

## 【厨房設備士とは】

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

## 【認定試験】

「厨房設備士」となるために必要な基礎的識能及び高等の専門的技術とその応用能力を評価判定することを目的として試験を行う。

## 受験資格

- 1級… 2級厨房設備士の資格取得後、実務経験3年以上を有し、うち監督的実務経験1年以上の条件を具備している者。
- 2級…次の各項の一に該当する者。
- (1)厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
  - (2)通信教育初級コース修了者は、前項の実務経験を2分の1とすることができる。

## 試験科目

※各科目の内容は、受験テキストを参照のこと。

1級	学科	業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識、関連設備、衛生と保守管理、業務用厨房設備設計例と要点、関係法規
	設計	設計実技
2級	学科	業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識、関連設備、衛生と保守管理、業務用厨房設備設計例と要点、関係法規
	設計	設計実技

## 試験日時及び場所

平成28年7月15日（金）

- 一般受験者試験時間  
(1級)13:00～17:00 (2級)13:00～15:00
- 科目受験免除対象者試験時間（平成27年度試験「学科のみ合格」又は「設計実技のみ合格」の者）  
(1)学科のみ受験する者  
(1級)13:00～14:30 (2級)13:00～14:30  
(2)設計実技のみ受験する者  
(1級)13:00～16:30 (2級)13:00～14:30
- 開催実施会場及び受験者定員（各会場とも定員になり次第、締め切らせていただきます。）  
※受験申込者数が少数の場合、受験会場が変更となる可能性が御座います。  
東京：(1級)40名 (2級)140名  
名古屋：(1級)10名 (2級)40名

大阪	：(1級)15名 (2級)85名
福岡	：(1級)10名 (2級)50名
札幌	：(1級)5名 (2級)10名
仙台	：(1級)5名 (2級)20名
広島	：(1級)15名 (2級)15名
高松	：(1級)5名 (2級)30名

## 【受験申込】

### ●受験料

受験申込者区分		受験料
一般受験者	会 員	14,400円
	会員以外	19,600円
科目受験免除対象者	会 員	7,200円
	会員以外	9,800円

### 受験料の納付先

- ➡ 郵便振替 00180-8-175280  
一般社団法人 日本厨房工業会  
(受験料の納付は郵便振替のみとする。払込手数料 受験者負担。)

### (注意)

- ①受験申込書提出後、5月11日(水)までに受験料を納付願います。
- ②会員、非会員につきましては当工業会ホームページ [http://www.jfea.or.jp/] でご確認ください。
- ③受験料は、受験者名で振込のこと。ただし企業一括振込の場合は受験者リストを送付のこと。

### ●受験申込期間

平成28年4月25日(月)～5月11日(水)まで

(5月11日必着 厳守)

(上記期日までに受験料を払込み、受験申込書を提出のこと。)

### ●受験申込書の提出方法

- (1)当工業会ホームページのweb申込フォームに入力のうえ、送信のこと。[http://www.jfea.or.jp/]
- (2)あるいは、所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出 (FAX送信可) のこと。  
送付先：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4階  
TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170
- (3)受験申込者に対しては、申込締切後「講習会及び試験に関するご案内」を発送します。6月1日までに届かない場合は、事務局担当(水野、太田)までご連絡願います。

## ●個人情報の保護と利用について

申請に際し、記入していただく情報は、当該試験の実施に必要な範囲内で使用いたします。

## 【受験講習会】

6月13日(月)～6月17日(金)の通知した日時及び会場とし、一般受験者は必修とする。科目受験免除対象者は任意参加とする。

## 〔受験テキスト〕

「厨房設備工学入門 第7版」「業務用厨房関係法令集 2015年版」を使用。

※受験テキスト購入方法は受験申込締切後に発送する「講習会及び試験に関するご案内」に記載されています。

## 【合格発表】

平成28年8月12日(金)付書面にて合格通知を行うとともに、工業会ホームページに合格者の受験番号のみ掲載。

(注意) 受験者の解答用紙の返却は行っておりません。また、試験の取得点数に関するご質問に対しても一切お答えしておりません。合格発表後、模範解答を当工業会のホームページにアップいたしますので、試験に関するご確認につきましては、そちらをご利用願います。

## 【合格基準】

1級2級とも70%以上の成績の者のうち、下記に該当しない者を合格者とする。

## 【基準点制度及び科目受験免除制度】

### ◇学科及び設計実技基準点制度実施要領

1級2級とも学科又は設計実技において、いずれかが40%の成績に満たない場合不合格とする。

### ◇科目受験免除制度実施要領

1級2級とも学科又は設計実技において、いずれか一方が80%以上の成績で、合格点に満たなかった者は、翌年に限り、当該科目の受験を免除する資格を有する。

科目受験免除対象者には「学科合格通知書」又は「設計実技合格通知書」を送付する。

## 【設備士証の交付】

合格者は、設備士台帳に登録し、1級厨房設備士証又は2級厨房設備士証をそれぞれ交付する。

◇厨房設備士登録料 5,400円

# 平成28年度厨房設備士資格認定試験フローチャート

4月中旬

## 受験案内・受験申込書の配布

○月刊「厨房」誌・工業会ホームページに受験案内を掲載

4/25(月)～5/11(水)

## 受験申込書受付

○左記期日までに受験料を払い込み、受験申込書を提出のこと。

○受験資格審査

○申込書の基礎要件事項にて受験資格を審査

○受験料の納付確認

## 講習会及び試験に関する案内

○「講習会及び試験に関するご案内」は自宅住所宛に送付。

※注意:「講習会及び試験に関するご案内」が6月1日までに届かない場合は事務局担当(水野、太田)までご連絡願います。[TEL:03-3585-7251]

6/13(月)～6/17(金)の通知した日時

## 講習会の実施《必修》

平成28年7月15日(金)

## 試験実施《全国一斉》

平成28年8月12日(金)

## 合格発表

○工業会ホームページに受験番号のみ掲載

○合格者には合格通知・厨房設備士登録手続き書類一式を発送

○科目受験免除対象者、不合格者には通知のみ発送

## 厨房設備士登録手続き(合格者)

○登録簿提出と登録料の納入で厨房設備士登録完了

○登録料の納付確認

10月上旬

## 合格者の合格証・厨房設備士証交付

○合格証、厨房設備士証は、10月上旬頃自宅住所宛に発送します。

# 平成27年度フォローアップ研修会報告

## 全国6会場で200人が参加

平成27年度厨房設備フォローアップ研修会が開催された。フォローアップ研修会は、(一社)日本厨房工業会が教育サービスの一環として平成17年度より開催しているもので、関係法令や厨房設計に関する最新知識を普及する場として実施している。

平成27年度は㈱ピーエーシーより講師を迎えてご講演いただいた。2部構成となっており、第1部では「建築設備設計の流れ」をテーマに、建築基準法および建築士法、設備設計の基本的な流れ、厨房機器メーカーとの関わりについて、第2部では「厨房の建築設

備計画について」をテーマに設備設計の観点から厨房の空調、衛生等の設計計画についてご講義いただき、平成27年10月の東京会場を皮切りに、平成28年2月の仙台会場で実施した。なお、北海道支部での開催は本年9月を予定している。

フォローアップ研修会は年度ごとに法令、火災予防、設計ノウハウ等、バラエティに富んだテーマに基づいて開催している。今後も順次開催される予定なので、興味を持たれた方は、是非ご参加いただきたい。

開催日	支部	開催地	会場	講師	参加人数
平成27年10月6日(火)	関東	東京	東京ガス(株)滝野川ビル	株式会社ピーエーシー 技術顧問 平川清氏 株式会社ピーエーシー 取締役相談役 時田由紀雄氏	96
平成27年11月16日(月)	九州	福岡	福岡センタービル	株式会社ピーエーシー 技術顧問 平川清氏 株式会社ピーエーシー 取締役相談役 時田由紀雄氏	27
平成27年11月17日(火)	東海北陸	名古屋	今池ガスビル	株式会社ピーエーシー 技術顧問 平川清氏 株式会社ピーエーシー 取締役相談役 時田由紀雄氏	20
平成27年12月10日(木)	関西	大阪	エル・おおさか	株式会社ピーエーシー 技術顧問 平川清氏 株式会社ピーエーシー 取締役相談役 時田由紀雄氏	24
平成28年1月29日(水)	中四国	岡山	ラヴィール岡山	株式会社ピーエーシー 技術顧問 平川清氏 株式会社ピーエーシー 取締役相談役 時田由紀雄氏	16
平成28年2月23日(金)	東北	仙台	仙台国際ホテル	株式会社ピーエーシー 技術顧問 平川清氏 株式会社ピーエーシー 取締役相談役 時田由紀雄氏	17

計200名

### 工業会だより

3月21日～4月15日

- 3. 24 ガス警報器工業会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。(如水会館・スターホール)
- 3. 25 JRO海外展開セミナー。渡辺会長、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、花田職員。(JFセンター会議室)
- 3. 25 第16回厨房設備機器展 第37回フードケータリングショー 第3回企画委員会。由利事務局長。(芝パークホテル・別館2FローズC/別館2Fアイリス)
- 3. 28 業務用厨房のあり方を考える研究会幹事会。由利事務局長。(日本ガス協会・7階703～705会議室)
- 3. 29 平成27年度第3回展示会実行委員会。古口委員長、小枝副委員長、小嶋、安藤、井川、佐藤、滝沢、精松各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 4. 7 設備士資格委員会。中西委員長、小泉、中橋、水上、大山、宇田川各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、太田、中津川各職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 4. 13 平成28年度第1回総務委員会。上野副会長、寺部委員長、小山、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)

#### ■本会に対する代表者などの変更

西部ガス(株) (賛助)

[本会に対する代表者] 古賀 義孝 エネルギー総括部長

[別送先] 横山 幸典 係長

[所在地]

〒812-8707 福岡県福岡市博多区千代1丁目17番1号  
パピヨン24 8F エネルギー統括部

[電話] 092-633-2364 [FAX] 092-633-2281

ニチワ電機(株) (関西支部)

[会社代表者] [本会に対する代表者]

岡田 望 代表取締役社長

ニチワ電機(株) 東京支店 (関東支部)

[会社代表者] 岡田 望 代表取締役社長

[本会に対する代表者]

橋口 一彦 執行役員東京支店長

#### ■所在地などの変更

タニコー(株) 東海事業部 (東海北陸支部)

[所在地]

〒462-0011 愛知県名古屋市北区五反田町1-1

[電話] 052-325-4522 [FAX] 052-325-4533

日本厨房サービス(株) (関東支部)

[所在地]

〒165-0027 東京都中野区野方5-31-1 MIWAビル1階

# 「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。



安全が第一だも俺は昔から言ってきたはずだ

業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は1年ごとの点検をお勧めします。

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

JFEA 一般社団法人日本厨房工業会

## ※使用例

- 印刷したポスターをクライアント/ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等にご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

## 平成27年度第36回通信教育作品講評

# スクーリング設計実技準優秀作・佳作が決定

通信教育委員会では、3月に開催された委員会において平成27年度受講者の成績を審査し、上級11名・初級119名、計130名の修了を認定。このうち上級5名・初級90名、計95名が成績優秀者として2級厨房設備士資格認定試験免除の対象者となった。

また、本年2月3日・4日の両日に開催されたスクーリングにおける設計実技の解答から、優秀作品が選ばれた。今回の課題は、上級・初級ともに以下の通りである。

- ・上級「社員寮100室（100名）」
- ・初級「社員寮50室（50名）」

審査の末、以下の方が入賞し、賞状と副賞が授与された。

### ■優秀賞

上級……該当者なし  
初級……該当者なし

### ■準優秀賞

上級……花房 拓さん (株)創研厨房  
初級……市川 直威さん 日本調理機(株)

### ■佳作

上級……小林 太平さん (株)丸三  
初級……上山 泰徳さん 東京ガス(株)

今回の上級受講者の中でよくできた作品がありましたので、表彰作品とします。

図面の内容ですが、ストック、下処理、調理、盛付、配膳、洗浄と、各セクションがきちんとまとまっていて、動線もよく考えられています。

社員寮のような厨房には、検食用冷凍庫、包丁まな板殺菌庫、食器消毒保管庫といった機器が必要となって来ますが、適切な位置に配置されています。アイランドの部分は下処理と盛付に分けられているので、衛生的にも考えられています。

熱機器を壁側にまとめることにより、加熱調理をスムーズに行うことができるようになっています。下膳においてもシャワーシンクを使い、下膳のピーク時にも対応ができるよう考えられています。

食堂内に設置してあるサービスセクションでは、残業で遅くなった喫食者のために、冷蔵ショーケースや温め直しができるように電子レンジなども設置されていて、喫食者のことを考えたプランとなっています。

以上のようなことが、この作品から見受けられます。

このようなことを踏まえて厨房プランを考えてみるのも、良いのではないのでしょうか。

(関根建志委員)

### 【初級】

今年度のスクーリング初級設計実技試験の演題は「社員寮50室（50名）」でした。

大多数の方は、時間内に丁寧にきっちりと仕上げられていました。

全体的に図面は、定規・テンプレートを使い、見やすい図面が多くありました。ゾーニング・機器レイアウトともよく考えられた図面が多く、食事のメニューに必要な機器についても理解し、配置されて

## ◆スクーリング作図課題講評

### 【上級】

今回のスクーリング上級の実技問題は「社員寮100室（100名）」でした。

受講者の皆さんの図面は、番号までテンプレートを使って描かれていて、とても綺麗な作品が多かったです。

いました。また、厨房における関連法規についても理解されていました。

結果は、準優秀賞：1作品、佳作：1作品でした。

準優秀賞の作品は、実線・破線・一点鎖線などの線を使い分け、バルーンもテンプレートを使用して、とても見やすく描かれています。各機器図のディテールも、正確に丁寧に作図されています。

レイアウトもゾーニングを正確に捉え、食材搬入口から検収・ストック・下処理・主調理・盛付配膳への動線、返却も食器洗浄・食器保管といった一連の流れを理解して、機器配置されています。

食堂のセルフサービスのラインも、細かい機器の配慮がうかがえました。

下膳カウンターの奥行き寸法を考え、L型ソイルドテーブルのカウンタ部の機器奥行を薄くするなど、工夫されると優秀賞に近付けたでしょう。

佳作の作品も準優秀作品同様、ゾーニング・機器配置を正確に捉え、見やすい図面でした。

今回のスクーリングの経験を生かし、業務に役立ててくださることを期待します。

(三尾孝行委員)

## ■ 第50回定時総会開催ご案内 ■

第50回定時総会を下記により開催いたしますので、会員の皆さまにはご多用のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえご出席賜りますようご案内申し上げます。

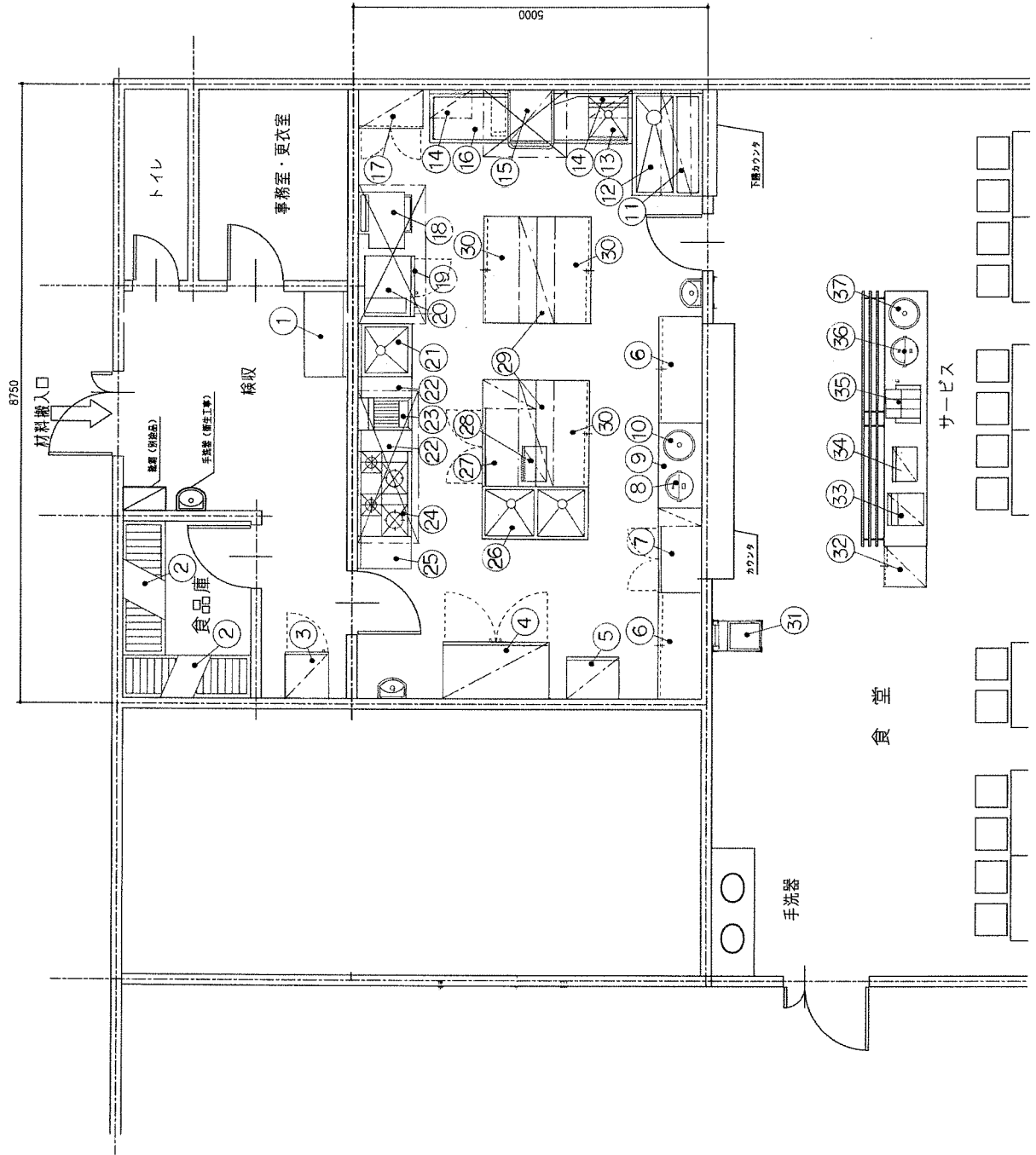
記

開催日時	平成28年6月8日(水)
開催場所	ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 東京都港区海岸1-16-2 TEL 03-5404-2222
総会議事	4階「カールトン」
懇親会	4階「ルグラン」

※ 詳細な開催通知は、追って送付いたします。

■上級準優秀賞 課題「社員寮100室（100名）」

厨房平面図  
 厨房設計美技 上級  
 演題「社員寮100室（100名）」  
 （朝食100食・夕食100食）」  
 尺度=1/50





厨房機器リスト

厨房機器一覧表

No.	品名	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			ガス		電気			フード	備考
		間口	奥行	高さ		給水(A)	給湯(A)	排水(A)	口径(A)	消費熱量(kW)	1φ100V(kW)	1φ200V(kW)	3φ200V(kW)		
1	台	1200	600	800	1										
2	ラック	1500	600	1800	2										
3	検食用冷凍庫	615	650	1950	1			50			0.340				庫内容積369L
4	冷凍冷蔵庫	1500	800	1950	1			50			0.339				冷凍982・冷蔵972L
5	包丁収納庫	750	600	800	1						0.27				包丁8本・刃板5枚
6	台下戸棚	1500	600	800	2										
7	ゴールドテーブル	1200	600	800	1			50			0.119				庫内容積238L
8	スープウォーマー	426	368	355	1						0.24				容積12L
9	ライス&スプーテーブル	1200	600	800	1										
10	ライスウォーマー	415	415	396	1						0.13				
11	上棚	1500	400	1段	1										
12	シャワーシンク	1500	1000	800	1	20x2	15	50							
13	ソールドテーブル	1100	750	800	1	15	15	50							
14	ラックシェルフ	600	400	1段	2										
15	ドアタイプ食器洗浄機	650	750	1380	1		15	40	15	11.0			2.0	○	ドアタイプ-GHA-10M付
16	クイーンテーブル	1100	750	800	1										
17	食器消毒保管庫	900	550	1900	1			40					4.6		食器カゴ10ヶ
18	立体炊飯器	780	740	1530	1				20	20.9	0.03			○	1.4~7kg×2段
19	スチコン専用架台	840	730	700	1										
20	スチコンパシジョン・ファン	840	730	1030	1	15		40	15	31.4	0.5			Ⓔ	1/10リヤ×10段
21	一槽シンク	750	750	800	1	15	15	50							
22	作業台	300	750	800	2										
23	ガスフライヤー	450	600	800	1				15	11.4				Ⓔ	油量16L
24	ガステーブル	1200	750	800	1				20	38.4				Ⓔ	
25	作業台	450	750	800	1										
26	二槽シンク	1500	750	800	1	15x2	15x2	50x2							
27	ゴールドテーブル	1500	750	800	1			50			0.123				庫内容積429L
28	電子レンジ	510	360	306	1						1.26				
29	上棚	1500	500	2段	2										
30	台下戸棚	1500	750	800	3										
31	トレイディスプレイ	440	695	885	1										積載数150枚
32	ショーケース	600	550	1080	1						0.14				
33	ティーサーバー	450	500	795	1	15		20			1.07				
34	電子レンジ	510	360	306	1						1.26				
35	オーガナイザー	511	488	241	1										
36	スープウォーマー	426	368	355	1						0.24				容積12L
37	ライスウォーマー	415	415	396	1						0.13				

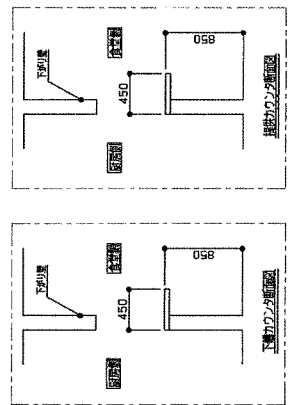
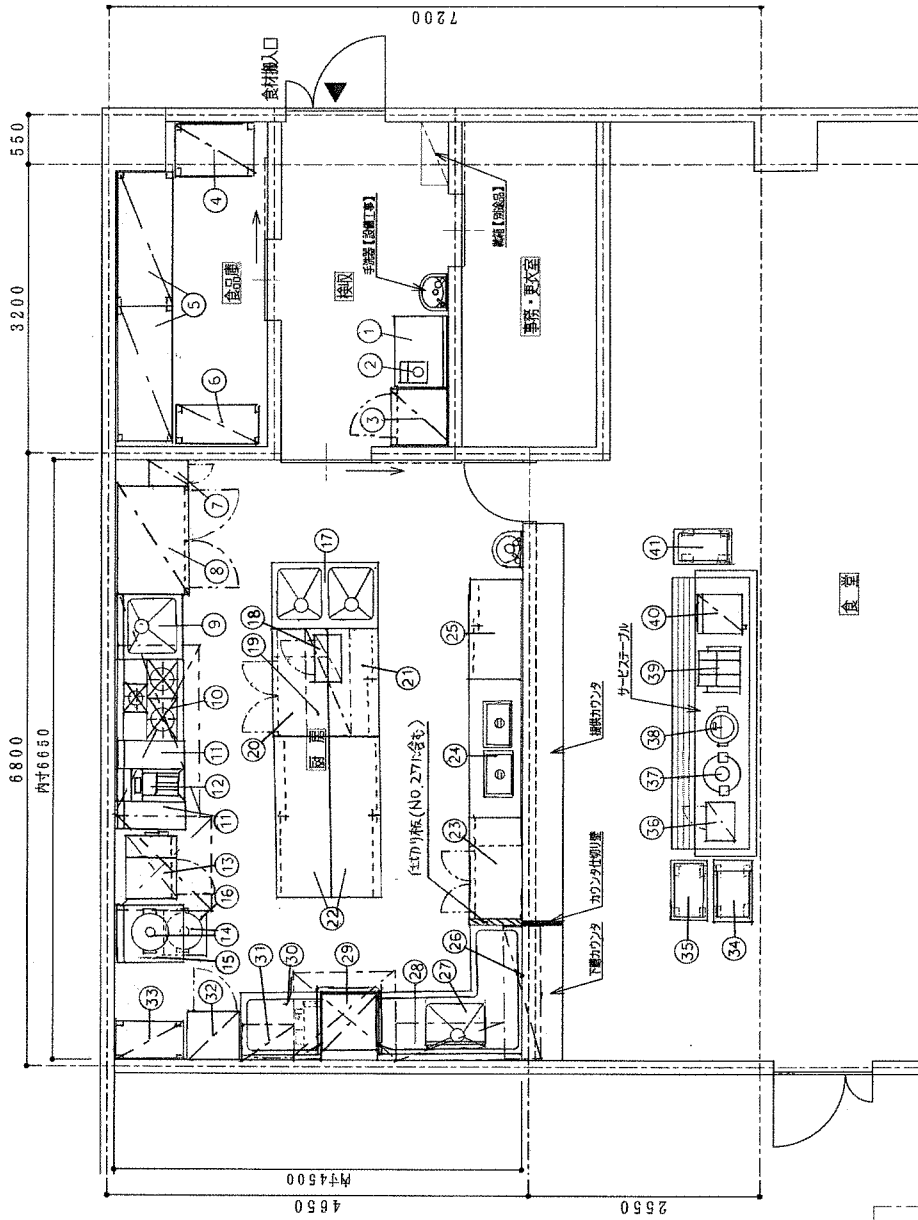
厨房設計実技 上級

演題「社員寮100名(100名)(朝食100食・夕食100食)」

初級準優秀賞 課題「社員寮50室 (50名)」

厨房設計実技 初級 厨房平面図  
 課題 「社員寮50室 (50名)」  
 縮尺=1/50

※フード以外のシンボリックマークは記入不要。



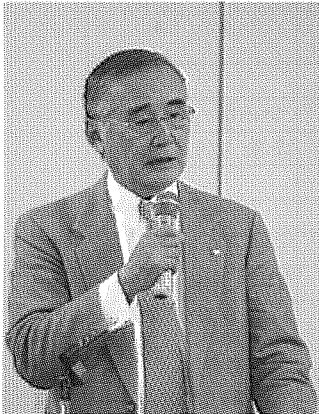
# 厨房機器リスト

厨房設計実技 初級 厨房機器一覧表

演題 「社員寮50室(50名)」

No.	品名	台数	寸法(規格)mm			配管接続工程(A)			ガス(kW)		電気(kW)			フイード	備考
			幅口	奥行	高さ	給水	給湯	排水	口径(A)	消費量	1φ100V	1φ200V	3φ200V		
1	テーブル	1	800	600	850										
2	デジタル台秤	1	242	292	128										ひょう量: 6kgタイプ
3	検査用冷凍庫	1	610	650	1950			50			0.34				冷凍: 369ℓ
4	ラック	1	910	613	1892										
5	ラック	2	1518	613	1892										
6	ラック	1	910	460	1892										
7	包丁収納板殺菌庫	1	300	450	1550						0.4				包丁8本, 板4枚. 乾燥機能付.
8	冷凍冷蔵庫	1	1200	800	1950			50			0.476				冷凍: 240ℓ. 冷蔵: 779ℓ
9	一槽シンク	1	750	750	850	15	15	50							
10	ガステーブル	1	900	750	850				20	41.9				㊟	
11	テーブル	2	300	750	850										
12	ガスフライヤー	1	350	750	850				15	6.4				㊟	油量: 12ℓ. スプレー付
13	スチームコンベクションオーブン	1	700	590	1565	15		50					5.5	㊟	6段タイプ. 架台式
14	IH炊飯ジャー	2	502	429	390							4.57			3升炊き
15	テーブル	1	650	750	850										
16	炊飯カート	1	500	500	130										
17	二槽シンク	1	1200	750	850	15x2	15x2	50							
18	電子レンジ	1	510	360	306						1.26				
19	上棚	1	1200	500	1段										
20	冷凍冷蔵庫	1	1200	600	850			50			0.221				冷蔵: 239ℓ
21	テーブルキャビネット	1	1200	600	850										
22	テーブルキャビネット	2	1800	600	850										
23	冷凍冷蔵庫	1	1200	600	850			50			0.221				冷蔵: 239ℓ
24	電気ウォーマーテーブル	1	1500	600	850			25				4.5			1/1ホイルパン2枚
25	テーブルキャビネット	1	1100	600	850										
26	上棚	1	1500	400	1段										
27	ソリッドテーブル	1	1600	750	850	15	15	50							仕切り板付
28	ラックシェルフ	1	1200	400	1段										
29	食器洗浄機	1	940	750	1505		20	25					11.9	0	
30	クリーンテーブル	1	900	750	850										
31	ラックシェルフ	1	600	400	1段										
32	食器消毒保管機	1	580	550	1900								3.1		収納カゴ数: 5カゴ
33	ラック	1	758	460	1892										
34	HL-ディスペンサー	1	430	700	865										HL: 80~100枚
35	食器ディスペンサー	1	404	674	800										
36	電子レンジ	1	460	333	265						1.3				家庭用
37	保温ジャー	1	481	395	406						0.084				5升用
38	スーパージャー	1	426	368	355						0.24				12ℓ
39	ホガナイザー	1	511	488	241										
40	自動給茶機	1	450	515	780	15		50			1.205				お茶. お湯. 冷水
41	カップディスペンサー	1	404	674	800										

## 工業会がJRO・JFと共同で海外展開セミナーを共催



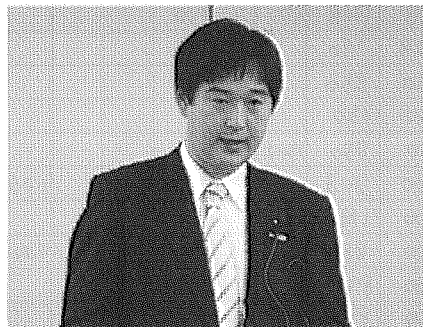
大河原毅・JRO理事長



渡辺恵一・工業会会長



吉村由則・ハチパン(株)常務取締役執行役員



玉谷大介・(株)マルゼン海外事業課主任



島 正人・福島工業(株)東日本支社次長  
兼アジア事業部副部長

工業会は、平成28年3月25日（金）14時から、東京都港区・JFセンター会議室で、NPO法人日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）および（一社）日本フードサービス協会（JF）と協力し、「JRO海外展開セミナー～外食及び業務用厨房の先進事例に学ぶ～」を開催した。

JROはその名の通り、日本食の魅力を世界に伝え、日本食・食材の海外市場開拓に寄与するために、世界中の日本食レストランを推進する民間団体（NPO法人）であり、昨今の海外、特にアジアで拡大する日本食需要に対応するために、業務用厨房機器業界団体の工業会、外食企業団体のJFとコラボレーションしてセミナーを主催する運びとなった。

当日は大河原毅JRO理事長の挨拶の後、JRO理事でもある渡辺恵一工業会会長が挨拶に立ち、「安心安全な本物の日本食を届けるために工業会の厨房設備士資格事業が役に立つ。今回は外食業界と工業会の初のコラボによるセミナーだが、今後益々交流を深めていきたい」旨を述べた。

セミナーは二部構成で、まず吉村由則・(株)ハチパ

ン常務取締役執行役員が「ハチパンラーメンの海外展開について」を演題に、同社が1992年にタイ・バンコクで1号店を開業した後、独自の商品開発と厨房機器の活用で現在に至る拡大の経緯について述べた。

続いて「海外における業務用厨房の果たす役割とは～外食産業の海外進出へのサポート体制等について」を演題に、玉谷大介・(株)マルゼン海外事業課主任、島 正人・福島工業(株)東日本支社次長兼アジア事業部副部長が演台に立ち、いずれも各社の海外展開の取り組みを紹介しながら、前者は海外進出における海外のインフラや労働者事情などの実務的な留意点、後者は各国の市場規模や経済状況などの俯瞰的な話を中心に述べ、外食産業の海外進出へのサポート体制をアピールした。

セミナーは予定時間をオーバーして終了したが、約60名の参加者からは渡辺会長や各講演者への質問や名刺交換の申し出が相次ぎ、海外進出を真剣に検討している空気に溢れていた。

[工業会事務局 花田政孝]

Rookie☆Debut

新会員さん  
いらっしゃい!

# (一社)日本エレクトロヒートセンター



代表理事・会長 内山 洋司

## 弊センターについて

エレクトロヒートで“ものづくり”のお手伝いをいたします。

一般社団法人日本エレクトロヒートセンター(JEHC)は、電気利用による加熱・冷却(エレクトロヒートシステム)の技術向上と普及拡大を図ると共に、環境改善を通じた社会貢献を図るため、前身の「日本電熱協会」を法人化し、平成18年4月に発足しました。

エレクトロヒートシステムは、1万度以上の高温域からマイナスの低温域まで幅広い温度域に対応でき、省エネルギー、CO<sub>2</sub>削減、省コストなど多くの面で優れた特性を持っております。

JEHCは、その優れた特長を有するエレクトロヒートシステムの普及を通じて、産業と民生の発展、および地球環境の改善に向けた貢献を行って参ります。そのミッションに向けて、JEHCは、エレクトロヒートシステムのナショナルセンターとして内外のネットワークの強化を図りつつ、その技術向上と普及拡大を「先導役」となって推進して参ります。



「エレクトロヒートシンポジウム」。今年(平成28年)11月18日(金)に大田区産業プラザで開催します。



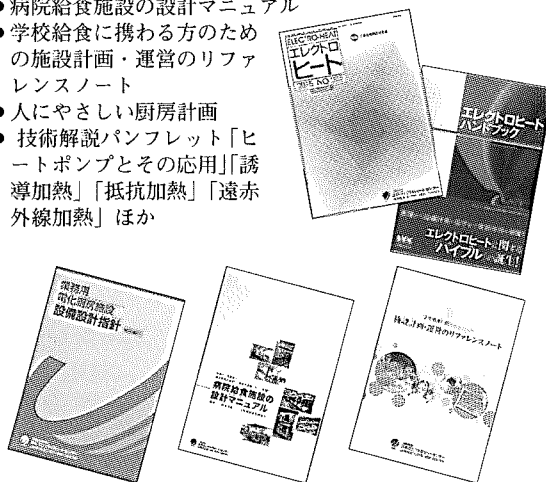
技術セミナー(随時開催)

## わが法人のアピール×3つのポイント

- 1 エレクトロヒートシステムの技術向上
- 2 エレクトロヒートシステムの普及拡大
- 3 ナショナルセンターとして行政、業界団体、教育・研究機関との相互連携

### 【刊行物】

- 機関誌「エレクトロヒート」(6回/年)
- エレクトロヒートハンドブック
- 業務用電化厨房施設の設備設計指針
- 病院給食施設の設計マニュアル
- 学校給食に携わる方のための施設計画・運営のリアレンスノート
- 人にやさしい厨房計画
- 技術解説パンフレット「ヒートポンプとその応用」「誘導加熱」「抵抗加熱」「遠赤外線加熱」ほか



### ●設立

1983年8月：日本電熱協会発足、2006年4月：法人化し日本エレクトロヒートセンター発足

### ●代表者

内山 洋司(筑波大学名誉教授)

### ●従業員

10人

### ●主要取引先

会員：厨房機器メーカー約15社、電力会社10社、電気加熱機器メーカー約86社、サブコン・エンジニア会社他約10社

### ●所在地

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号  
日本橋大富ビル6F  
TEL03-5642-1733 FAX03-5642-1734

### ●URL

<http://www.jeh-center.org/index.html>  
入会のご案内  
<http://www.jeh-center.org/entrance-1.html>  
電化厨房ドットコム <http://denkachubo.com/>

## 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。

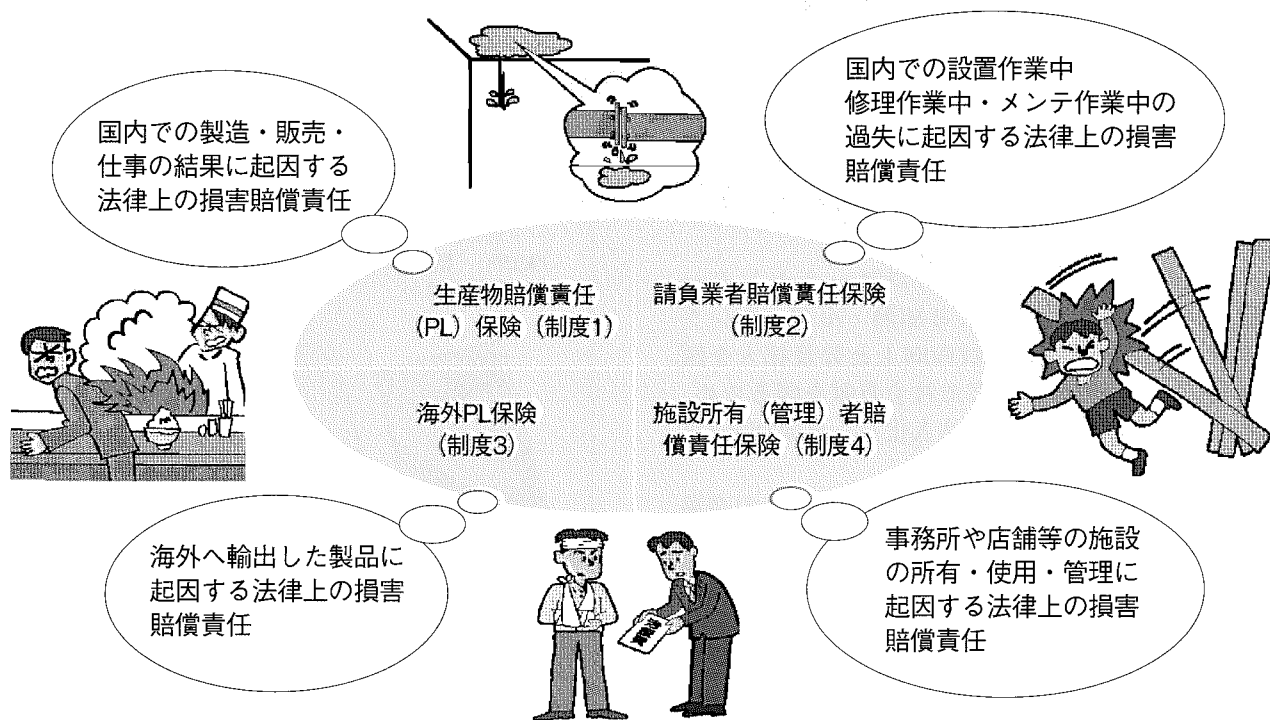
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

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

# 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



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

## 4.18

### 【経済産業省からの周知依頼について】（軽減税率）

消費税軽減税率制度の導入を盛り込んだ「所得税法等の一部を改正する法律案」が先般成立したことを受けて、先日、国税庁より法令解釈通達及びQ&Aが公表されました。

#### <HP掲載場所>

- 1 消費税の軽減税率制度に関する取扱通達の制定について（法令解釈通達）  
<http://www.nta.go.jp/shiraberu/zeiho-kaishaku/tsutatsu/kobetsu/kansetsu/160412/160412.pdf>
- 2 消費税の軽減税率制度に関するQ&A（制度概要編、個別事例編）
  - ・制度概要編 <http://www.nta.go.jp/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/pdf/02.pdf>
  - ・個別事例編 <http://www.nta.go.jp/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/pdf/03.pdf>

※国税庁HPのトップページトップピックスの「消費税の軽減税率制度に関する特設サイト」ボタンをクリックしていただければ、掲載ページへ誘導されます。

#### ★法律案における軽減税率該当部分の頁番号

消費税法 P.43-P.74

消費税法付則 P.557-P.600

[https://www.mof.go.jp/about\\_mof/bills/190diet/index.htm](https://www.mof.go.jp/about_mof/bills/190diet/index.htm)

## 4.18

### 【経済産業省からの周知依頼について】（熊本県地震関係）

平成28年熊本県熊本地方の地震に係る災害に関して被災中小企業・小規模事業者対策を行います。

#### 〔本件の概要〕

経済産業省は、平成28年熊本県熊本地方の地震に係る災害に関して熊本県内全45市町村に災害救助法が適用されたことを踏まえ、被災中小企業・小規模事業者対策を行います。

1. 特別相談窓口の設置熊本県の日本政策金融公庫、商工中金、信用保証協会、商工会議所、商工会連合会及び中小企業団体中央会並びに中小企業基盤整備機構九州本部及び九州経済産業局に特別相談窓口を設置します。（参考資料1参照）
2. 災害復旧貸付の実施今般の災害により被害を受けた中小企業・小規模事業者を対象に、熊本県の日本政策金融公庫及び商工中金が運転資金又は設備資金を別枠の限度額で融資を行う災害復旧貸付を実施します。（参考資料2参照）



3. セーフティネット保証4号の実施災害救助法が適用された熊本県内の各市町村において、今般の災害の影響により売上高等が減少している中小企業・小規模事業者を対象に、熊本県信用保証協会が一般保証とは別枠の限度額で融資額の100%を保証するセーフティネット保証4号を実施します。近日中に官報にて地域の指定を告示する予定ですが、本日から、信用保証協会においてセーフティネット保証4号の事前相談を開始します。(参考資料3参照)
4. 既往債務の返済条件緩和等の対応熊本県の日本政策金融公庫、商工中金及び信用保証協会が、返済猶予等の既往債務の条件変更、貸出手続きの迅速化及び担保徴求の弾力化などについて、今般の災害により被害を受けた中小企業・小規模事業者の実情に応じて対応します。
5. 小規模企業共済災害時貸付の適用今般の災害により被害を受けた県内の各市町村の小規模企業共済契約者に対し、中小企業基盤整備機構が原則として即日で低利で融資を行う災害時貸付を適用します。(参考資料4参照)

担 当：中小企業庁 経営安定対策室

公表日：平成28年4月15日（金）

#### 発表資料

平成28年熊本県地方の地震に係る災害に関して被災中小企業・小規模事業者対策を行います（PDF形式：196KB）PDFファイル

（参考資料1）特別相談窓口（熊本県熊本地方を震源とする地震）（PDF形式：47KB）PDFファイル

（参考資料2）災害復旧貸付の概要（ひな形）（PDF形式：50KB）PDFファイル

（参考資料3）セーフティネット保証4号の概要（PDF形式：122KB）PDFファイル

（参考資料4）小規模企業共済災害時貸付概要（PDF形式：68KB）PDFファイル

<http://www.meti.go.jp/press/2016/04/20160415003/20160415003.html>

# Essay 小倉朋子の



食

心

美

## 第35回 スタッフが能動的に働く店に

（株）トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### 自分の仕事相手に 愛情を注ぐ心はありますか

昨今、人材教育に企業は頭を悩ませていますね、「気遣いができない」「常識を知らない」ために一つ一つマニュアル項目が増えてしまう、という店も少なくありません。

それで、たまには仕事のことを書いてみます。

日頃、飲食店や食品企業のソフトの部分のご協力を業務としています。メニュー・商品開発やコンセプト制作、キャッチコピー、陳列デザイン、ホスピタリティ教育などが主でしょうか。コンサルの依頼を受けて、既存店のテコ入れの場合、最初に店に来訪した際に見させていただきたい所は、化粧室と厨房です。最も“店の深部”が垣間見える場所だと思います。大手チェーンの場合、従業員教育やマンパワーが、小規模店の場合は、オーナーご自身の日常生活が露見されるのです。

化粧室と厨房は連動性が高く、個人の家庭に置き換えてみると分かりやすいのです。トイレが隅々まで掃除されているけれどキッチンは汚い、という家はまずありません。逆に、トイレの隅にホコリがあるのに、キッチンは細部までピカピカであることも

ありません。

一方では、掃除で「気になる所」と「気にならない所」は、人それぞれ特徴や傾向もあります。

例えばトイレの水垢汚れは綺麗にしているのですが、トイレットペーパーホルダーの布のシミにはまったく気にならない人や、扉には手垢が付いていて、手指の跡が見えるけれど、それは気にならない（見えていない）。手が触れる所は、いつもピカピカに光らせたけれど、うがいのコップの底は気にならない、など。各自さまざまあり、長年の習慣や環境によって培われた習慣なので、本人は無意識になっている習慣性の高い行為が「クリーンアップ」なのです。

冷蔵庫とキッチンにも連動性があります。キッチンの整理整頓ができている人は、冷蔵庫も仕分けされていて、古い食材が奥に放置されている、ということも滅多にありません。

キッチン、化粧室、冷蔵庫。この三つに共通する一つが、言うなれば“密室”に近いという点でしょうか。基本的には他人に見せない所です。また、食事と排泄という、いずれも「本能」につながる場所です。生きるために必須の場所なので、深部が見えるのではないかと私は考えています。ですので、

冷蔵庫の仕分けが苦手な人は、自分の脳の仕分けも上手ではなく、お腹の空腹具合や選食する力が弱かったり、五感に鈍かったりするのではないかと考えます。すなわち仕事の仕分けも弱い。

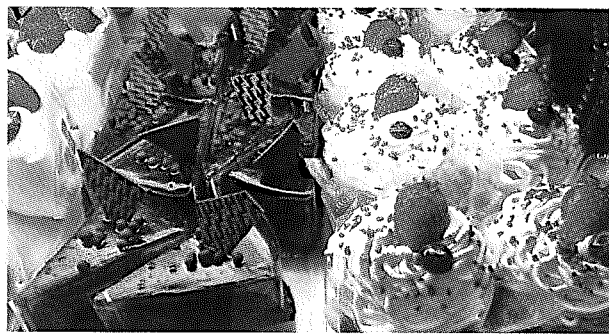
私は自分では毎日冷蔵庫の中を眺めて、「これがお腹に入るものだ」と意識的に見るようにしています。そうして納得させることで、脳がきちんと受け止め、どうせならば綺麗なものを自分の中に取り入れたいという欲求が出ます。時間がなく焦りそうな時こそ、冷蔵庫仕分けにいそしみます。自分の脳や体内の整理もされるようです。自分の生徒さんにもお勧めしたところ、皆さん、食材や冷蔵庫そのもの、さらに自分への感謝やありがたいと思う気持ちも芽生えたといえます。です、皆さんタスクではなく、自ら綺麗にしていいたくなって来るのです。冷蔵庫は自分の胃袋そのものです。鮮度の悪いものを食べたら、鮮度の悪い感性になるのです。

店も基本的に同じです。冷蔵庫はお客さま（他人）の体に入るものを保存する場所。厨房はお客さまの体に入るものを作り扱う場所。化粧室はお客さまの体を綺麗にする場所です。長年この仕事でいくつもの厨房に接して来ましたが、まとまりのない厨房にはキレのある味の料理は生まれにくく、リネン類がパリッと選択されていなければ、レタスもパリッとしない中途半端な盛り付けになっています。

しかし本来本能に近く、生活にも根差して習慣化した日々の作業に対しての指導の徹底は、本当に難しいものです。経営陣とスタッフの間の常識やモラルラインにはかなりの隔たりがあり、スタッフが自ら能動的に気付いて行動することを期待する経営者は、今時少なくなりました。

そのため、クリーンアップに関してはチェック項目マニュアル化で対応する店が少なくありません。最低限の常識クリーンアップは守れます。また、スタッフ側にとっても余計な負荷が追加されることなく、仕事領域が確保されるメリットがあります。しかし、決まった範疇の仕事が無難にこなすということで、スタッフ自身の仕事のモチベーションは上がりにくいのも実際の所です。

以前ある有名パティシエが店をオープンされたので、ケーキを10個以上購入してみました。持ち帰って箱を開けると、何と箱中にケーキを倒さないための仕分けが一切ありませんでした。とても高さのある安定感のない（逆に言えばフォルムが美しい）ケーキなので、ちょっと傾いてもいけませんから車で丁寧に固定させて持ち帰ったのですが、10個が入っていますので、仕分けなければ到底無理です。半分以上が倒れており、原形をとどめていないケーキもありました。ネットではサービスに低評価の店だっ



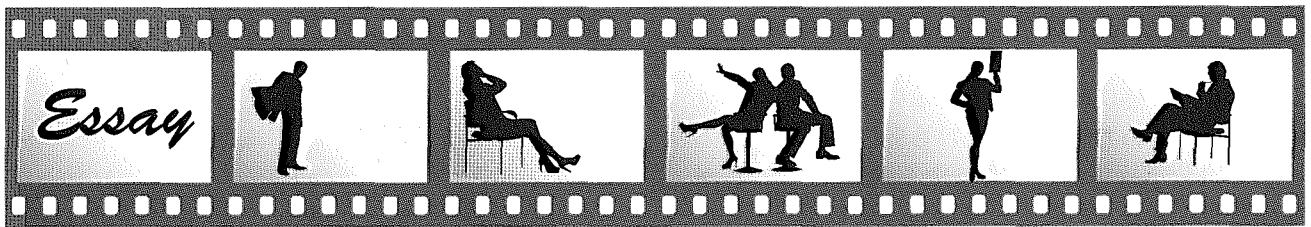
たのですが、それでもあえて信頼してみたいと思って購入したのです。人に食べてもらうために購入したので、なおさらつらいものでした。電話で経緯を申し上げ、再度購入し直すため、店へ後日出向きました。オーナーが出て来られて、情報をスタッフと共有し、すぐに改善したとのことでした。

「私は大変怒っています」。私の台詞に、「ケーキが倒れたことに怒っているのだ」とおそらく思われたと思うのですが、私の怒りは違うのでした。スタッフが商品に愛情を持っていないことでした。ケーキは嗜好品。生命維持に必須な食べ物ではありませんから、食べる側が、うれしい気持ちで食べるべきものです。オーナーのケーキは素晴らしく、愛情がひしひしと感じられる一品でした。しかしその愛情をスタッフに浸透させないことには、店は成り立たないのです。お客はその場で食べる訳でなく、持ち帰ります。「おいしく食べてもらってね」と大事に思えば、おのずと倒れないようにしなくては、という気持ちが生まれるはずなのです。大切な赤ちゃんを投げ捨てるような置き方を人は決してしません。料理も同じです。

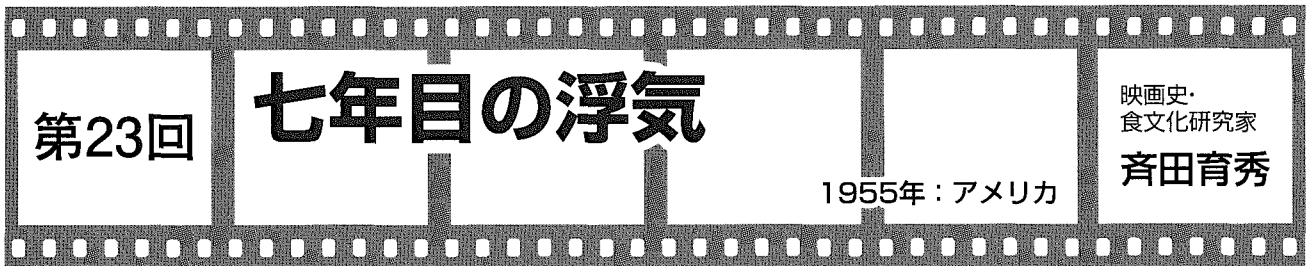
そんな話をダダッとまくしたてました。「そんなことを言うてくださる方はいません」とおっしゃり、店を出る時はオーナーとすっかり仲良しになりました。良かったです。素敵なお方です。

お客は、顔を見て文句は言わず、ネットに無記名で書きます。そしてネット上のクレームは店が例え改善しても、永遠に記録が残ります。私は本人に伝えて、ネットには絶対悪口は書かない、と決めています。

ケーキの仕分けも、厨房や化粧室のクリーンアップも、何ら変わりはないと思います。作業マニュアルにない部分を現状よりほんの少しレベルアップするには、まず「自分の仕事相手に愛情を注ぐ心の指導をすること」。これに尽きます。仕事相手とは、お客さま、料理の食材、備品類、店に関わるすべてのモノなのです。愛情ってこれほど強いものではなく、能動的な行動を生ませる絶対的なものだと思います。しかし案外、経営側も気付にくい点でもあるのです。



## 映画の見どころ・台所



### 魅惑の金髪美女が 冷蔵庫に入れていたモノは？

「日本人の大好きな外国女優は？」とオールド映画ファンに問えば、一位が“オードリー・ヘプバーン”で、次に“マリリン・モンロー”というのが衆目の一致する所だろう。オードリーには第2回『ティファニーで朝食を』でご登場願ったので、今回はキュートなグラマーとして一世を風靡した、伝説のセックスシンボル“マリリン・モンロー”を取り上げたい。本作はジョージ・アクセルロッドの大ヒット舞台劇の映画化で、原作者自身が脚本に参加している。監督は脚本家出身の才人ビリー・ワイルダーで、ヘプバーンとは『麗しのサブリナ』（1954年）『昼下がりの情事』（1957年）、モンローとは本作と『お熱いのがお好き』（1959年）でそれぞれコンビを組んでいる。この4作品は、すべて映画史に残る傑作というのが凄い。

出版社に勤めるリチャード（トム・イーウェル）は結婚7年目、妻と一人息子がいる。家は3階建てアパートの1階で、書籍やそれなりの調度類に囲まれた部屋にはエアコン（当時としては珍しい）もある。妻子をバカンスに送り出した彼は、久しぶりの独身生活をエンジョイし始める。折しも2階の住人がバカンスに出かけ、留守番役として若いブロンド美女（マリリン・モンロー）がやって来る。するとひょんなことがきっかけで、屈託のない彼女は彼の部屋

でくつろぐことになる。その結果は明瞭で、リチャードの心にムラムラと浮気心が芽生えて来る。ところが彼は強度の妄想癖があり、妄想は妄想を呼び“あわや！”となって行くのだが、さてその結末は？というお話。絶好のチャンスが訪れると管理人や彼の友人が邪魔に入るといふ、舞台劇ならではのシチュエーション・コメディだ。

まずモンロー扮するブロンド美女の登場である。大きな紙袋と扇風機を抱えた彼女が、2階への階段を上りかけると、カメラははち切れんばかりのご立派な肢体を、ヒップラインを中心に捉える。さすが艶笑喜劇の名手・ワイルダー監督、品を落とさずモンローの魅力を一瞬で観客（特に男性？）の脳裏に焼き付ける。話は進み、彼女がトマトの鉢をリチャードの庭に落としたことがきっかけで、彼が彼女を部屋に誘う。「愛の林檎」とも呼ばれる「トマト」には“禁断の果実”の意味があり、ワイルダーらしい深遠な意味合いが読み取れる。

強い妄想癖のある彼が、妻の親友と浜辺で熱い抱擁を交わす妄想話が傑作で、映画ファンならお馴染みの『地上より永遠に』（1953年）のパロディである。ブロンド美女をラフマニノフの『ピアノ協奏曲第2番』でもてなすが、雑誌のモデルやTVのCMガールである彼女は、「エディー・フィッシャー大好き」と嘯み合わない。しかし二人でピアノを連弾するまでに盛り上がったので、思わずリチャードが彼女に迫ると、二人とも椅子からコケてしまう。彼が言う

「本当にすまない！ こんな行動は生まれて初めてだ」。彼女が返す「私はしょっちゅうよ」。ちなみにエディー・フィッシャーは大物歌手で、妻デビー・レイノルズとの娘が『スター・ウォーズ』のレイア姫“キャリー・フィッシャー”である。夫を事故で亡くしたエリザベス・テラーに誘惑され、彼女と再婚。妻を裏切ったおっさんだ。

ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよう。まずリチャードの家のキッチンである。一部屋がまるまるキッチンで、設備はおそらく当時の最先端と思われる。ドアのある壁沿いに大きな冷蔵庫があり、それに対し片側の壁沿いが水の関係、反対側の壁沿いが火の関係で、エアコンまで装備されている。ここではパーコレーターでコーヒーが沸かされ、レモン絞り器でオレンジが絞られ、トースターで食パンが焼かれる。栓抜き代わりに収納庫の取手を使うのには参るが、亭主一人でも朝食の用意がスムーズにできる、完全装備の厨房だ！

一方、画面には出て来ないが、ブロンド美女のキッチンは実に“モーレッツ！”である。な・何と！ここは「着替えの場所なのだ」。鉢が落下した際、リチャードが庭から彼女に「一杯どう？」と誘うと、彼女が言う「何か着なくっちゃ(うわ!)」「キッチンで着替えなきゃ(意味分かんない!)」「暑い時は下着を冷蔵庫で冷やしておくの(納得!)」。モンローが「寝る時は何を着ますか？」という質問に、「チャンネルの5番よ」と答えた話に匹敵する、洒落た台詞だ。キッチンは「下着の着替え場所」という思いもよらぬ使われ方をされていた。

本作の原題『The Seven Year Itch』の「Itch」は、「むずがゆい」という意味である。主人公が編集中原稿を読んでいると、「中年男性の浮気破綻は結婚7年目に急上昇、既婚男性は84.6%が該当し、91.8%は夏に集中している」とあり、自分にドンピシャリで驚く。それにしても「Itch」を「浮気」と訳したタイトルは、まさに「迷惑」いや「名訳」と言える。

仕切り直した二人は映画『大アマゾンの半魚人』(1954年)を鑑賞し、帰路、地下鉄の通風孔にやって来る。ここが映画史に残る「通風孔の風でスカートがまくれ上がる」名場面となる。映画ではスチール写真ほどスカートは吹き上がっていない。これは当時厳しかった映画の自主規制を意識したためである。その夜彼女が「暑くて眠れないので泊めて欲しい」ということになるが、翌朝彼の友人がやって来

て一騒動。友人が言う「落ち着けよ、キッチンに金髪美女か」、彼の返事「気になるか、マリリン・モンローかもな」という実名のパロディは大笑いだ。そしてラスト！ 主人公が妻子のもとに行くことになり、めでたく終映となる。

洒落た会話と艶笑場面満載の上出来の作品だが、監督ワイルダーには不満が残ったとのこと。主演に、テストで気に入った当時無名のウォルター・マッソーを推したが却下され、映画の規制が厳し過ぎて意図した艶笑喜劇としての膨らみが不十分だったようだ。確かにトム・イーウェル(舞台の主演)では、脚本の真の面白さが表現し切れず、喰い足りない。それでも大ヒットしたのは、ひとえにモンローの強烈な魅力のためだ。彼女の主演映画は完成度が今一の作品も多いが、それでも当たるのは「モンローだから観に行こう！」ということか？ それにしても、36歳という年齢での早逝は惜しい限りだ。彼女の死因は事故・自殺・暗殺といまだに話題になるが、演技派女優への脱皮を試み、精神を病んで行く過程は何とも切ない。

さて通風孔場面の撮影だが、大観衆注視の中で行われた。現場を見たモンローの夫ジョー・ディマジオは頭に来て離婚の原因になったとか。一方、その現場では誰が通風孔のシャフトの中に入り送風機のスイッチをひねるかで揉めていたとのこと。そして最後に少々不謹慎な話だが、モンローの裸体を拝めた日本人が二人いた。一人は彼女が新婚旅行で来日時に腹痛で苦しんだ際、指圧を施すため“したい(肢体)”を見た「指圧の心は母心」の浪越徳治郎。他の一人は彼女の“したい(死体)”を検死したロス検視局の局長・トーマス野口である。因みに野口の旧制横須賀中学(現県立横須賀高校)の同級生が、ノーベル賞受賞者・小柴昌俊である。

### 『七年目の浮気』



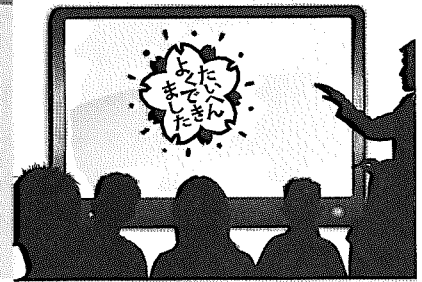
監督・脚本：ビリー・ワイルダー  
原作・脚本：ジョージ・アクセルロッド  
撮影：ミルトン・クラスナー  
音楽：アルフレッド・ニューマン  
出演：マリリン・モンロー、トム・イーウェル、イヴリン・キース、ソニー・タフツ

DVD：3,800円(税別)  
発売元：20世紀フォックス  
ホームエンターテイメントジャパン

## これからの フードサービスマネジメント

第11回

### 「店長」とはどのような人か (その3)



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

前々回から「店長」論を続けております。前々回では、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。前回では、残りの後ろ4項目のうち2項目を解説しました。いよいよ今回は、残された「競合店研究と対応策」「危機管理」について解説し、3回にわたった「店長」論＝店長の具体的な役務の解説にひとまず区切りを付けたいと思いましたが、「危機管理」の項はまたしても先送りとなります。ごめんなさい。

### ■「競合」は同「業態」にあり

「競合店」というと、具体的には自店と似たようなお店だとただちに思い浮かべますね。あるいはライバル店という言い方もあります。「ライバル」というと、かなり強い響きがあります。競技でいえば、勝つか負けるかの二者択一、どちらかが優勢でどちらかが劣勢になる、ライバルには勝たなければならないと。

しかしながらレストランビジネスは、「競技」のように、シンプルに優勝劣敗を競うビジネスゲームではありません。もっと複雑な、社会という舞台でのゲームです。したがって、初めに確認しなければならないことは、「競合店」ないし「競合」とはどのような存在であるかということです。

卑近な例で見てみますと、かつてマクドナルドとモスバーガーは、主力メニューがハンバーガーであるから、両ブランドは「競合」していると見られて

おりました。しかしながら、言葉でいうと同じハンバーガーですが、それぞれのブランドで提供されるハンバーガーメニューそのもの、提供方法、従業員の対応の仕方、店舗の造作、そしてその店の立地など、どれをとっても異なったスタイルを採っております。「競合」していないわけではありませんが、「競合」しているとは言いにくいところもあります。何故なら、顧客がそれぞれのブランドに求めるところが異なっておりますし、あるいはかなりズレております。一食の食事を手早く済ませたいと思うならマクドナルドを選択しますし、多少ゆったりハンバーガーを召し上がりたいとする人はモスバーガーを選択することが多いでしょう。要するに、客層あるいは顧客のその店の利用動機が異なりますね。店側からいうと、これを「業態」の違いといいます。「業種」すなわち主力メニューの種類で見ると同じ「ハンバーガー店」と表現されてしまうのですが、「業態」としては相違があります。

例えば、メニュー区分すなわち「業種」では「お蕎麦屋さん」といっても、立ち食いの蕎麦店もあれば、屋敷構えをした高級蕎麦店もあります。前者は、ファストフードですからマクドナルドと「業種」は異なれど「業態」は同じです。

という次第で、実は、レストランビジネスにおける「競合店」とは、一義的には同じ「業態」の店のことです。これに「業種」まで同じだということになると、丸被りですから、まさしく直接「競合」のお店だということになります。すぐ近隣に（同じ立地に）同「業態」同「業種」のお店ができるということになると、間違いなく多大な影響が出ます。さあ、どうしましょう。

## 店舗集合による集客力向上

とって、対策案を練る前に、不思議な現象ではありますが、もう少し確認しておくべきことがあります。話を分かりやすくするために、単純化して例示します。

ある繁盛しているファミリーレストランタイプのお店の近くに、別のブランドのファミリーレストランが出店したとします。仮に、そのエリアで当該店が唯一のファミリーレストランであった場合には、エリアの需要を独占していたわけですから、これが2店舗になれば、当該店の売上はただちに半減するはずで、理論上は。しかしながら、社会という舞台でビジネスしている業界ではそうはなりません。一時は往時の8割とか7割とかにまで落ちることがあるでしょうが、しばらく(3ヵ月ほど)経つ頃には、元に戻って回復しているという現象も珍しいことではありません。そこまできなくても、一般的に当該店がかつて「1」であった売上が減少して「0.8」になってしまい、新店も「0.8」程度だという話はよくあることです。要するに「半減」することはないということで、この例では、両店舗合わせて、1店舗時代の「1.6」倍の売上になっているのです。不思議ですね。店舗が増えると、総売上高は横ばいのままではなくて、増えるのです。

何が起きているのかというと、そのエリアのファミリーレストラン需要が拡大したということなの

です。ではその増えた分の食需要はどこからもたらされたのでしょうか。すぐに思い当たるのは、「同業態・異業種」店や他のレストランからと思われるでしょうが、「ファミリーレストラン」という「業態」すなわちファミリーの食事場所・居場所が増えたということは、実はそれまでの家庭内食、いわゆる「内食」の分が、ファミリーレストラン＝外食によりシフトしたという見立てが正答です(実は20世紀後半という時代での正答なのですが)。

そして、もう一つの要因としては、1店舗時代と比べて2店舗となるとエリア(商圈といいますが)が拡大したという見立ても成立します。消費者に選択肢が増えることで、とりあえずその店の近辺に行きついでどちらかにしましょうねという客層が増えるのです。前からある店が繁盛店であればなおさら、遠方からわざわざ行っても満席で入れないならば無駄足になってしまうが、2店舗すなわち客席キャパシティが2倍になったのなら、無駄足になることもなかろうから出かけてみようか、という心理が働くわけですね。

という次第ですので、「競合」というのは、実はなかなか複雑な現象なのです(Column1)。

## 食市場成熟時代の「競合」

では、逆の場合はないのでしょうか。レストランの広い意味での「競合」が、「同業態・同業種」で

### Column 1

ショッピングセンター(以下SC)に行くと、「フードコート」があります。標準的には、スペースの中央部に広く客席部があり、それを取り囲むようにファストフードスタイルのお店が列を成しています。この場合は、「同業態」で「異業種」のブランドが併置されています。「同業種」のお店をその場で見かけることはほとんどありません。これは、「フードコート」全体としての集客力を高めるための原則ですね。消費者から見た場合には、「業種」の選択肢がたくさん用意されていることで、とりあえず「フードコート」に行けば何か気に入った食べ物があるだろうということになります。実際、老若男女さまざまな客をすべて受け入れるべく「業種」の選択肢が用意されていますので、三世代家族連れ客も安心して利用されています。

SCでは、別の離れた空間あるいは別の階に、テーブルサービスのレストランも複数配置されています。これらも、いろいろな「業種」が揃えられています。

「フードコート」を含むこれらのレストランは、それぞれのSC内で「同業種」が鉢合わせをしないように、あらかじめ計画的に配置されます。これを「テナントミックス」といいます。「テナントミックス」は、SCそのものの集客力を担保する上で欠かせない手法です。SC内でのレストランの「競合」は二の次で、SC同士の「競合」に打ち勝たなければ元も子もないという次第です。

対照的に都心部の駅周辺の繁華街では、地上階から地下階まで各階に「居酒屋」系のレストランが入店しているビルをよく見かけます。会社帰りのサラリーマンたちは、とりあえずどこかのビルの前で立ち止まり、どの階に入店しようかと思案するという訳ですね。この場合は、比喩的な言い方をしますと、ビル同士が「競合」しているともいえますが、実は、同様のビルが立ち並ぶ駅のこちら側レストラン群とあちら側レストラン群での「競合」の方が優位だともいえます。

あるだけではなく、他のさまざまな「業種」「業態」のレストランであったり、はたまた、前述のように「家庭内食」であったりする場合はないのでしょうか。各家庭に冷凍冷蔵庫と電子レンジが普及して、品揃えの良いスーパーマーケットが近くにある、「クックパッド」が気軽に使えるようになっている今日では、「家庭内食」の魅力が増して、外食の魅力が薄れているということはないのでしょうか。あり得ることです。

さらに言えば、今日のフードサービス業界にとって、最も驚異的な「競合」存在は、コンビニエンスストア（CVS）ですね。CVSで提供される弁当、サンドウィッチ、おにぎりなどは「中食」と言われています。CVSと斯界のファストフードは、まさにがっぷり四つで「競合」競争の最中にあるといえましょう。

さて、近くに「同業種・同業態」あるいはそれに類似の「競合店」レストランが、オープン間近という情報もたらされました。上記のごとく競争環境下で、「店長」はどのような「対応策」を打っていくことになるのでしょうか。

## ■ 自店の見直し (店舗コンセプトの再測定)

近隣にほぼ「同業態・同業種」のレストラン店舗が新規開店すれば、間違いなく影響を被ります。したがって、前もってその対応策を二重にも三重にも練り上げて実行していかなければなりません。その対応策作りと実行の最前線指揮を執ることは、店長の重大任務です。

一見しますと、「競合店」出現は当店にとって大変な脅威ではありますが、実は見方を変えてみますと、当店を魅力的にするためのほど良いチャンスでもあります。世間でもよくいわれています、「ピンチはチャンス」と。

では、具体的にはどのような行動をとることになるのでしょうか。二つの分野があります。一つの分野は、自店の見直し（振り返り・棚卸・反省など言葉はいろいろありますが）です。これらは、店舗スタッフ総がかりの行動です。もう一つの分野は、資金計画の見直しです。これは、経営陣との協議・詰りも必要です。

自店の見直しをどのように実行していくかということについて、先に簡単に結論を述べておきますと、

「①従業員スタッフとの情報共有」、「②自店のコンセプトの再確認」、「③コンセプトをより際立たせるための改善策の案出と実行」、そしてこれらから必然的に派生しますが「④店舗スタッフの再研修ないし能力強化」ということになります。

まず、「①従業員スタッフとの情報共有」が肝心だということを確認したいと思います。「競合店」出現という事態についてある意味で最も動揺しているのは従業員スタッフです。言い方を変えますと、この時の従業員スタッフは、必死で知恵を絞ってくれる頼もしい味方であり同志です。

とはいえ、それまで順調に来店客を迎えそつなく日々営業を続けていたとしますと、存外日常の仕事がルーティン化していて、それに取り組む意識も惰性となりがちなものなのです。ですから、ここは原点に戻って、改めて自店のコンセプトを遵守する上で疎かになっていたことや見逃していたこと、手を付けるつもりでいながら放置されていたことなどを洗い出して、総点検する絶好のチャンスとなります。「競合店」の出現があろうがなかろうが、こうした取り組みはしなければならないところなのですが、現実には日々の店舗運營業務に追われていますと、身を引き締めての総点検は絵空事になりがちですね。ところが、今般は、スタッフ総出でこれらに取り組むことができます（「②自店のコンセプトの再確認」）。

この機に、従業員スタッフは交替で自店商圈を散策して、さまざまな店舗を見て歩いたり、立地の特性を改めて観察したりして、自店の特徴や良いところや他店で学ぶべきところなどをメモし、持ち帰った情報を一覧にして皆で検討します。ステイクホルダーズ（取引先、身内の家族、顧客、地域の人たち）に直接尋ねることも致します。

その結果として、実は知らず知らずのうちに顧客との対応にずれが生じていたとか、メニューそのものが時代の変化と乖離しつつありはしないとか、周辺のさまざまな変化に応じて改善しなくてはならないところがあるとか、思いがけずに導き出されるところが結構あるものです。

これらを踏まえて、お店を一部改装することもあるでしょうし、看板やチラシを工夫することもあるでしょうし、顧客サービスの仕方や対応を改変することもあるでしょう。これらは、それぞれに微々たる努力かもしれませんが、積み上がることで、ただ手をこまねいたままにしていることに対して、かなりの



効果があるはずですが（「③コンセプトをより際立たせるための改善策の案出と実行」）。

次に、そうはいつでも現実問題としてある程度の売上減少は避けられぬところでしょうから、売上回復までの見通し企画を立てます。例えば、当初の1ヵ月は3割減、2～3ヵ月は2割減、4～5ヵ月後には9割から10割に戻すというプランを作成して、その内容をスタッフと共有します。このプランの中には、上記の施策やアイデアの実行も含まれます。

そして売上が減少するという事は、すなわち顧客の入り込みが落ちる時期がある、すなわちスタッフの対応の余力ができるという時間が捻出できるということです。この間に、新メニュー開発試行や接客スタッフの再トレーニングや、例えばこの機に新規導入した、能力の高いレジや顧客管理システムの馴致期間<sup>じゅんち</sup>として、スタッフ能力の向上期間として活用します（「④店舗スタッフの再研修ないし能力強化」）。

既にこれまでの連載をお読みいただいております読者にはご了解済みのところと思われませんが、レストランビジネスは、多種多様な要素が複雑に組み込まれておりますので、似ているお店といっても、ま

ったく同じお店はありません。ある意味すべてのお店がオンリーワンだといってもよいでしょう。ですから、目前の「競合店」についても、自店とつぶさに比較すれば、それぞれに違うところがあります。「競合店研究」が進めば、同じ土俵で比較しても当店の強みもあれば弱みもあります。強みを一層強くするように仕組むことで、当店のオンリーワン度が増します。

ややきれいごとの言い方になりますが、「競合店」出現は、もしかしたら時代の流れに遅れをとっていたことを気付かせてくれるまたとない良い契機であり、スタッフが一丸となって自店の魅力度を向上させる運動に取り組む（追い込む）またとない「チャンス」であるわけです（Column2）。

## ■「売上計画の策定・経費見直しと経営陣との協議」

「店長」には、売上減少を予測しつつもう一つの重大な役務があります。それは、資金繰り計画の見直しです。もしかしたら、一次的につなぎ融資を金融機関に仰がなければならないかもしれません。仮に、キャッシュフローが潤沢でそうならなくて済む

### Column 2

人口5万人未満のある地方都市の郊外で、実際に筆者（茂木）が見かけた実例を一つだけ紹介します。

いわゆる在来型の定食も手がけるラーメン店のすぐ近くに、同じ並びでスーパーマーケット（ヨークベニマル）や衣料品店（西松屋）など有力チェーン店10店舗ほどが、軒を連ねて駐車場を共有するショッピングモールができました。そのとば口には、ご存知「幸楽苑」が出店しました。当時同ブランドのラーメン1杯の価格は290円（＋税）で、「290円」が目立つように大書きされた看板が目に飛び込んできました（※）。

地元の人は誰もが、目と鼻の先にある在来型のラーメン店の行く末を心配しました。そのラーメン店はそれまではどちらかという入店客もまばらという印象であったので、すっかり閑古鳥が鳴いているか、はたまた閉店間近という予感も抱きつつ、その店を覗いてみました。ところが、入って吃驚、見て吃驚、それほど狭くはない店内が満席状態で、客が溢れんばかりの繁盛状態でした。初夏の頃でありました。

入店して着席すると、「水」ではなく「冷麦茶」がテーブルの上に置かれました。量目小振りなあっさり系の「ラーメン」が290円、こちらは税込み価格です。隣り合わせた子ども連れの年配者は「ラーメン」をそれぞれ注文していました。よく思い出すと、かつては普通のラー

メンを頼んでいた彼らは、一つのラーメンに空の小鉢を頼んで、子どもに分け与えていたはずでした。昼間でしたので、営業で外回りをしていると思いき男性客が、「ラーメン・餃子」付きの各種定食を例外なく注文していました。食事を終えると、「ミニアイスコーヒー」が無料で出てきました。中華のやや油っこい口の中に、さわやかな舌触りが拭けます。無料の「冷麦茶」も無料の「ミニアイスコーヒー」も、各段に上昇したはずの客単価から見れば、微塵の原価でしょう。

改めて店外に出て店回りをよく見ると、屋根からはテントのように地面まで「290円ラーメン」と一言赤字で大書きされた大布が張られ、通りからは「幸楽苑」の黒い外装店舗に負けずによく見えます。駐車場はというと、コカコーラやダイドーや有名所の営業車が呉越同舟で溢れていました。けだし、ショッピングモールへの納品や自販機巡りの営業車両でありましょう。

正直、ややしょぼくれたラーメン店であったと記憶にはありましたが、同じ店が今や活況を呈する大繁盛店。最強「競合」店「幸楽苑」のすぐ隣への出店がなければあり得なかった変身だとしみじみ思うのです。

（※その後2014年に290円中華そばを止め、520円新醤油ラーメンとした。現在はあっさり中華そばが380円となっている（いずれも税別））

かもしれませんが、それでも売上計画と支出計画の短期、中期の予測表の作成は必須です。

場合によれば、上記してきたことと同様に、この機に低利の借りに変更するとか、各種契約（有線、ポスレジ、清掃、エネルギー源、各リース、そして家賃など）の見直しも有効です。契約には相手がありますから、「競合店」出現＝自店売上減少必至は、契約交渉相手には当方にとって有力材料です。ちなみに本稿では、経営陣の話を外にしておりますが、上記してきた各々は、「店長」から経営陣への報告および相談事項です。

さて、「競合」店と思しきお店がオープンしましたら、そこに実際に足を運んでみることに、利用してみることも重要なことですね。事前情報や店舗外観

や人づての話だけでは分からなかった空気感というのでしょうか、その店の実力度、自店との「競合」の度合いなどは体験してこそ確認できることです。意外と「競合」度が低いと感じることもあるでしょうし、逆に思っていた以上に手ごわいと感じることもあるでしょう。その観察結果如何によっては、上述の計画案の見直しもあり得るかもしれません。

また、例外的かもしれませんが、友好的に共同キャンペーンを持ちかけられることもないとはいえません。あるいは、こちらから持ちかけることもあるかもしれません。客観的には同じ地域のフードサービス従業者として同志的側面もあるわけですから、コミュニケーションのルートを開いておくことはあってよいことだと思われま（Column3）。

### Column 3

「ジャパン・レストラン・ウィーク」(JRW) という催しがあります。1年に2回開催されていますが、直近では2016年2月1日～2月14日までの14日間にわたり、全国の高級レストラン・料亭など355店舗が参加しました（東京・横浜・千葉・埼玉・大阪・京都・神戸・奈良・札幌・仙台・名古屋・金沢・広島・福岡）。日頃はある意味敷居が高く、あまり足を運んだことのない人たちにリーズナブルな値段で消費者のトライアルを誘うという催しです（ランチ

が2,000/3,000円、ディナーが5,000/7,000円（税サ別）。

「外食機会の創出と外食文化の活性化」を開催目的とするということですから、本稿本文に照らして言いますと、「同業態」競合店が、共同して需要の喚起拡大に手を組んでいる催事だということになります（前回稿の「PR」も思い出してくださいね）。

# 魂

第20回

## 「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(11) ～「ピザバイキングレストラン」

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏

### 1.業種・業態企画作りのコンセプトの確立

ピザバイキングレストランという業態は、一定の食べ放題料金を支払うことで、陳列ショーケースの料理がすべて自由に選択食べ放題になるというスタイルであり、料理の内容が変わろうともその仕組みやスタイルが大きく変わるものではないことである。

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

またピザのチェーンレストランの場合には、なかなかピザのおいしさの特徴がない限り、単独店としては成立しにくく、バイキングスタイルという仕組みを導入することによって繁盛する店として活性化して来た、一つの業態であろう。

いわゆる低価格高付加価値の原理が店側と客側に認識されない限り、ビジネスとしては成立しにくいという時代であることを認識されなければならない。

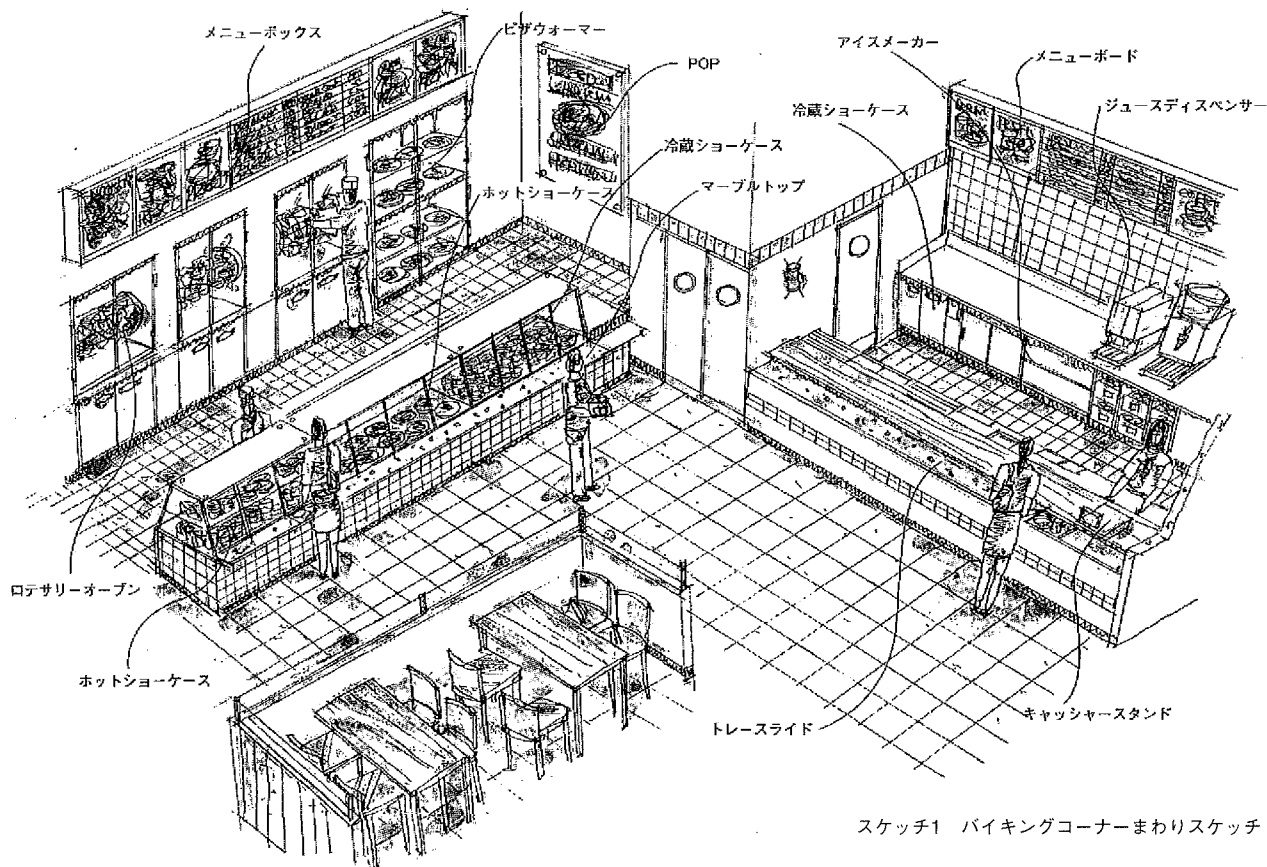
さらに客層としては大人からヤングアダルト、ファミリー客に至るまで幅広い客を集客できる業態だけに、いかにピザ、チキン、その他の料理のおいしさを訴求できるかが、ピザレストランとしての盛衰を大きく左右するだろうが、今や気軽に食事ができる人気店の一つとして認識されつつあるようだ。

またメニューの主軸となるピザは、生地はスクラッチではないものの、ピザ釜焼きで一つ一つのピザを焼き上げて、陳列ショーケースに並べるといふ、他店との差別化やこだわりを持っていることである。さらにチキンはロテサリーチキンの炙り焼きをショーケースラインの背後に調理機器を演出し、焼き上がった料理を前に配置したホットショーケースに陳列し提供し、料理のおいしさが客から確認できるということの付加価値を高めるキーワードとしていくことが大切である。

また立地としては街中、駅周辺であれば、ビジネスとしては十分に成立するものの、バイキングスタイル企画の場合には、客席数や全体スペースも広いということを配慮すると、賃借料と売上のバランスが合わなければ成立しないということを認識して立地選定をすることが大切であろう。

特にこのピザバイキングレストランのビジネスの難しさは、昼のランチタイムは良いものの、夜のディナータイムでなければ客単価を上げにくいことであり、ディナー客の男女客に対しての料理の選択メニューやイタリア料理のつまみメニューを時間帯に合わせて提案できるように企画しておくことが理想的であろう。

また追加メニューについては、すべてスタッフが客席まで提供するスタイルをとるため、注文やその都度料理を取りに行くという煩わしさがなく、いかに夜の客単価を高めていくかが課題になるだろう。



スケッチ1 バイキングコーナーまわりスケッチ

図1 ピザバイキングレストランのイメージ

## 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、入口に向かって左側にレジカウンター、背後にピザを焼くためのピザコーナー、その奥にメインキッチン、そのラインに沿ってドリンクカウンター、背後に洗浄エリア、事務所、トイレなどの付帯施設を配置し、右側には、ベンチシート席、4人席、2人席、グループ席など、客層の人数やライフスタイルに合わせて客席形態を選定できるように計画している。

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

さらにドリンク類をセルフサービスにせず、ドリンクサーバーを配置する理由は、アルコール類やバイキング料金以外のメニューを追加した場合や客単価を上げるためのコーナーである役割と、客席状況の管理を兼ねたスペースとして配置計画しているからである。

## 3. 各部施設計画のチェックポイント

図1は、バイキングコーナーの施設計画の詳細イメージである。バイキング料理の陳列は、冷蔵・常温ショーケースにすべての料理が綺麗に並べられており、客はそれぞれの好みの料理を自由にセルフで取るという仕組みにしてある。

またショーケースの手前には、一時的にトレーを置くためのトレースライドを配置し、両手を使って料理を盛り付けられるように配慮している。さらにショーケースの背後上部には、全体のメニューボードと料理のシズル感ある写真など、キッチンの壁側には、入口からでもよく見える料理へのこだわりイメージのグラフィックボードを配置する計画である。

さらに内装イメージも、イタリア料理店というイメージを醸し出すのではなく、比較的落ち着いたオリーブのグリーン、トマトの赤、生地の粉の白などのコンセプトカラーを基調に、家具も木調の落ち着いた環境にしていることである。

図3は、ドリンクカウンターの施設計画の詳細イメージである。基本的には、コーヒーからソフトドリンク、ビール、カクテルまで製造できる調理設備

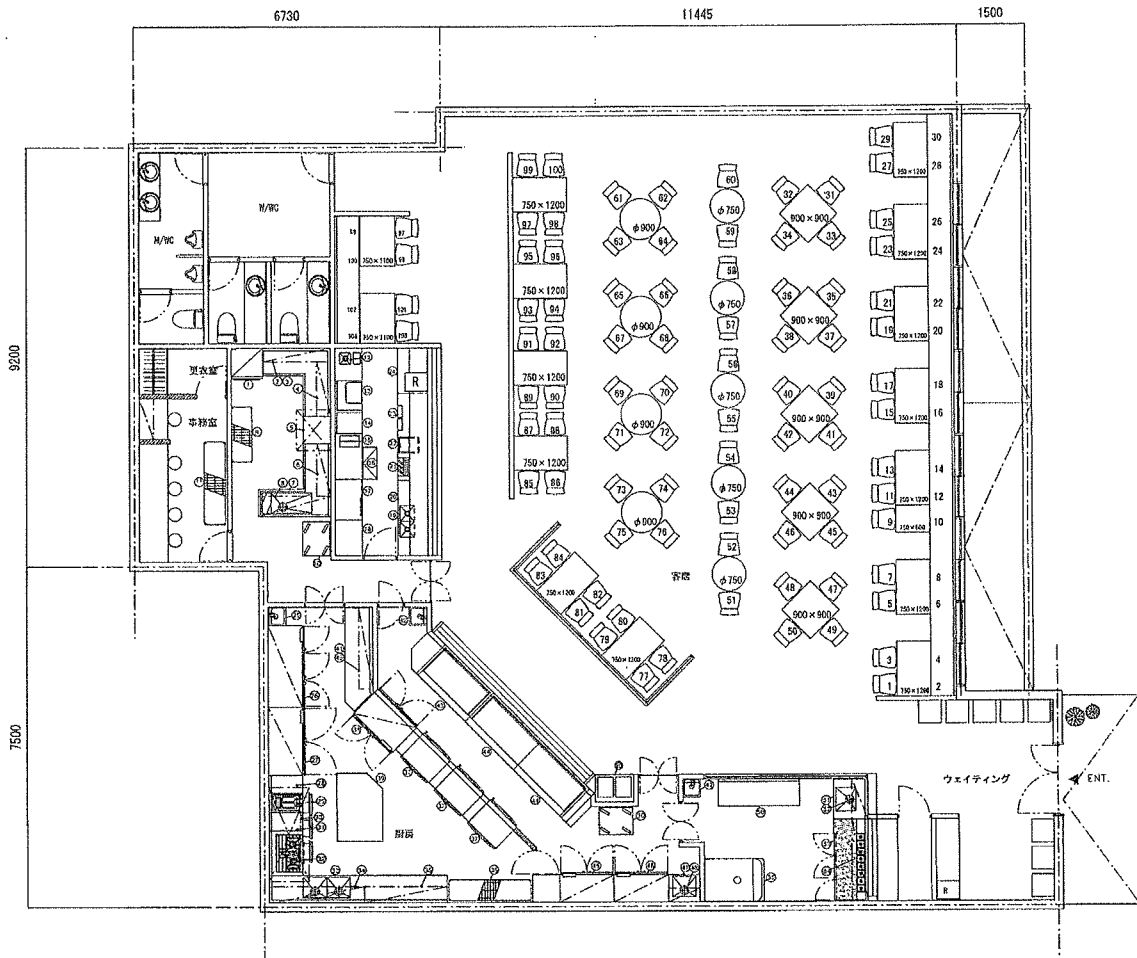


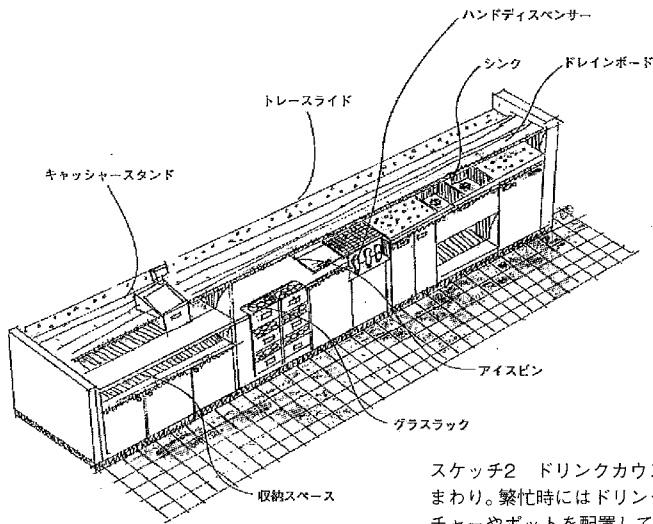
図2 平面図

ピザバイキングレストラン S=1:100

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

を配置している。特に繁忙時には、すべての客の注文に応じてドリンク類を製造するのではなく、バイキングタイムには、ドリンクカウンターの上に、各種類のドリンクピッチャー、ポット類を事前に配置しておき、あくまでもセルフサービスですべて提供できるドリンク類は事前に用意しておくことが理想的であろう。

ドリンクコーナーのスタッフは、あくまでもバイキングにないドリンク類の提供あるいは全体の客席の状況など、来店するゲストの動きや空いたテーブルの下膳の指示あるいは自らが下膳に行くなど、サービスと管理を兼ねた仕事ができるようにスタッフが配置されていることを理解しておかなければならない。



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

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

図3 ドリンクカウンターの施設計画の詳細イメージ

図4は、ピザコーナーの施設計画の詳細イメージである。店の規模や客席数が多くなければ、粉から生地玉を製造するまで店内仕込みをする（徹底的に原価率を追求する場合には、店内仕込みをすることが理想的である）ことが多く、ましてやピザを焼く工程をコンベアブローラーに依存するのではなく、本格的なピザ釜焼きにこだわりの視点を置くべきであろう。

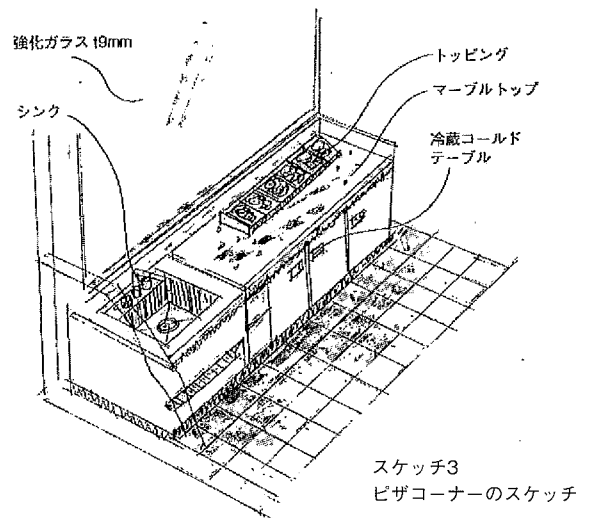
またピザコーナーは、前にある入口のレジカウンターの背後に配置されているため、ピザ釜やピザ生地に種々の具材類をトッピングする調理工程など、ゲストが入店する前に料理への期待感やおいしさの視覚的訴求をする演出ポイントを兼ねていることを理解しておこう。

さらにピザ生地を伸ばす方法には、手伸ばしとドゥーシーダー（生地を一定の大きさに伸ばす機器）を使用する場合もあるが、ピザを担当する職人のパフォーマンス技術や繁忙状況に合わせて仕込みプロセスや工程を計画することが大切であろう。

図5は、洗浄エリアの施設計画の詳細イメージである。洗浄エリア計画の鉄則としては、洗浄機能力や機能は、客席数が多ければ多いほど一度に洗浄する洗浄能力や効率を上げる必要があるため、ボックスタイプ、コンベアタイプを選定しよう。

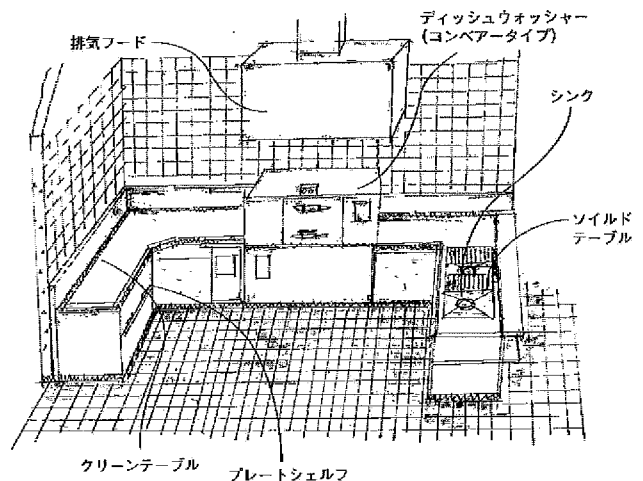
また客席数が100席を超える場合で、かつバイキングスタイルの仕組みを想定すると、ダイニングからの下膳はワゴンでの返却が想定できるため、コンベア洗浄機を選定することが理想的である。

また洗浄エリアの各機器配置構成も、比較的コの字を形成するように配置することがスタッフの労力を軽減し、かつ効率的作業ができることを理解しておかなければならない。



スケッチ3  
ピザコーナーのスケッチ

図4 ピザコーナーの施設計画の詳細イメージ



スケッチ4  
洗浄エリアのスケッチ

図5 洗浄エリアの施設計画の詳細イメージ

## ■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7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7版		冊	会員名簿 (平成27年度版)	冊
			<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

# 最新外食トレンド2016

## No.5 外食産業の労働環境

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

外食産業が急速に拡大した一つの理由として、若年未熟練労働者の存在がある。すなわち、パート・アルバイトを活用して店舗運営を行うことで、拡大して来た。

外食産業（飲食店）の機能として、①調理をする製造的機能、②メニューを販売する小売業的機能、③接客・サービス（喫食場所の提供など）を行うサービスの機能の三つの機能を有している。

その中で、③接客・サービスは人間が行う必要がある、店舗展開する上で多くの人員が必要となり、パート・アルバイトでそれを補うことで店舗運営を行って来た。

その意味では、外食産業は労働集約的産業である。

一方、ここ数年前から全産業的に政策的な後押しもあり賃上げ傾向にあり、所得面では徐々にではあるが良い方向に向かっているように思われる。

今回は、その外食産業の労働環境について考え

てみることにする。

### 2. 外食産業の労働者数と入職・離職率

厚生労働省の「平成27年毎月勤労統計調査」（事業所規模5人以上）によると、労働者総数は、調査産業計では4,777万人で、うち一般労働者が前年より1.1%増加し、3,320万9千人、パートタイム労働者が同4.3%増加し、1,456万1千人であった。

一般労働者、パートタイム労働者とも前年より増加としているが、パートタイム労働者の伸び率が比較的高くなっている。

調査産業計でのパートタイム労働者比率（パートタイム労働者数を総労働者数で除した数値）は30.5%であった。

産業別に労働者数を見ると、卸売業・小売業が879万7千人と最も多く、次いで、製造業（802万2千人）、医療福祉（644万7千人）、飲食サービス業（439万1千人）などの順となっている。

パートタイム労働者比率を見ると、飲食サービス業が76.8%と最も高く、次いで、生活関連サービス業（理容・美容業、浴場業、旅行業、家事サービス業、冠婚葬祭業など、以下同じ。48.0%）、卸売業・小売業（44.0%）、医療、福祉（30.3%）教育、学習支援業（29.6%）などの順となっており、飲食サービス業が際立って高いことが分かる。

産業別の入職率及び離職率を見ると、入職率では、飲食サービス業が4.32%と最も高く、次いで教育、学習支援業（2.94%）、生活関連サービス業（2.89%）、その他のサービス（2.43%）、不動産・物品貸借業（2.16%）などの順であった。離職率を見ると、飲食サービス業が4.16%と最も高く、次い

産 業	労働者総数			入職率 %	離職率 %	パート率 %
	千人	一般労働者 千人	パートタイム労働者 千人			
調査産業計	47,770	33,209	14,561	2.14	2.03	30.5
鉱業、採石業等	22	20	2	1.27	1.75	9.1
建設業	2,811	2,652	159	1.37	1.31	5.7
製造業	8,022	6,878	1,144	1.21	1.18	14.3
電気・ガス業	279	268	11	1.58	1.64	3.9
情報通信業	1,485	1,416	70	1.74	1.70	4.7
運輸業、郵便業	3,299	2,679	620	1.76	1.55	18.8
卸売業、小売業	8,797	4,924	3,873	2.11	2.05	44.0
金融業、保険業	1,423	1,248	176	1.80	1.74	12.4
不動産・物品貸借業	713	540	174	2.16	2.13	24.4
学術研究等	1,356	1,204	152	1.58	1.43	11.2
飲食サービス業等	4,391	1,019	3,373	4.32	4.16	76.8
生活関連サービス等	1,714	892	822	2.89	2.90	48.0
教育、学習支援業	2,937	2,057	879	2.94	2.62	29.9
医療、福祉	6,447	4,491	1,956	2.01	1.82	30.3
複合サービス事業	337	291	46	1.94	1.81	13.6
その他のサービス業	3,736	2,631	1,105	2.43	2.34	29.6

図1 産業別、労働者数と入職・離職率、パート率（事業所希望5人以上、平成27年確認）  
資料：厚生労働省「毎月勤労統計調査」



で生活関連サービス業（2.90%）、教育、学習支援業（2.62%）、その他のサービス業（2.34%）、不動産・物品貸借業（2.34%）などの順となっている。

以上のことから、入職率、離職率とも飲食サービス業が最も高いことが分かる。一つは、パートタイム比率が高いことが挙げられる。パートタイム労働者が多いと、どうしても労働流動性が高いのではないかと思われる。

ただ、入職率の方が離職率を上回っていることから、入職率超過となっている状況である。

### 3. 外食産業の賃金

同じく厚生労働省の「平成27年毎月勤労統計調査」（事業所規模5人以上）で、月間現金給与額を見ると、現金給与総額（決まって支給する給与＋特別に支払われた給与）は調査産業計で31万3,801円と、前年より0.1%増加している。また、決まって支給する給与額（所定内給与＋所定外給与）は、所定内給与、所定外給与とも前年より増加したことで25万9,244円と、前年より0.2%増加している。

産業別に月間現金給与総額を見ると、電気・ガス業が55万254円と最も高く、次いで情報通信業（48万3,730円）、金融業、保険業（47万1,964円）、学術研究等（45万3,617円）など40万円台が続く。一方、飲食サービス業では、12万6,673円と、産業別の中で最も低い金額となっている。また、生活関連サービス業（205,482円）や卸売業、小売業（267,524円）でも比較的低い金額となっている。

これは、前述したがパートタイム労働者の比率

が高いことが影響していると考えられる。また、飲食サービス業では現金給与総額が前年より1.1%上昇している。これは、所定内給与が低下しているものの、所定外給与および特別に支払われる給与が他の産業より際立って10%以上上昇していることが影響している。

### 4. まとめ

以上見て来たように、外食産業は労働者数が全産業の中でも多い産業であるが、その構造を見ると、70%以上がパートタイム労働者となっており、このことが、入職率、離職率の高さや月間現金給与額の低さに影響していると考えられる。

外食産業のコスト構造の特徴は、食材仕入額（Food）と人件費（Labor）で過半以上を占めていることであり、各外食企業はいかにしてそのコストを抑制するかが重要な課題となっている。

一般的には、F・Lコスト（Food+Labor）の売上高に対する割合を60%以内に抑えることが理想とされているが、現実としては難しい状況となっている。

そのため、人件費については固定費化することなく、変動費化する。すなわちパート・アルバイトの活用を重要視する傾向にある。

しかし今年の春闘では、日本マクドナルドHDが正社員の基本給を平均2%引き上げる他、牛丼店「すき家」等展開のゼンショーではグループで働く全パート・アルバイト約10万人の時間給を平均2%引き上げ、正社員の月例給も一人当たり平均6,426円

（ベースアップ1,500円、定期昇給4,926円）の引き上げを実施する企業も出て来ている。

ただ、来年予定されている消費税率の引き上げと軽減税率から除かれた外食企業は、先行き不透明感があり、大きな賃金引き上げが難しいのが現状であるように思われる。

産 業	現金給与総額		きまって支給する給与				特別に支払われた給与			
	円	前年比 %	所定内給与		所定外給与		円	前年比 %		
			円	前年比 %	円	前年比 %				
調査産業計	313,801	0.1	259,244	0.2	239,651	0.3	19,593	0.4	54,557	-0.8
鉱業、採石業等	316,177	-5.7	269,386	-2.5	247,408	-3.3	21,978	6.7	46,791	-20.3
建設業	380,141	1.9	322,986	1.6	299,379	1.2	23,607	8.4	57,155	3.6
製造業	376,331	0.4	301,322	0.4	268,814	0.2	32,508	2.3	75,009	0.2
電気・ガス業	550,254	-0.9	449,698	0.6	395,524	0.5	54,174	1.3	100,556	-6.6
情報通信業	483,730	0.6	380,471	0.8	344,262	1.4	36,209	-4.8	103,259	0.0
運輸業、郵便業	340,644	-0.2	288,762	0.0	248,474	0.2	40,288	-1.2	51,882	-1.7
卸売業、小売業	267,524	-0.3	222,799	-0.2	211,774	-0.2	11,025	0.5	44,725	-0.7
金融業、保険業	471,964	0.5	358,421	0.7	335,553	1.1	22,868	-4.8	113,543	-0.3
不動産・物品貸借業	350,747	-2.7	284,586	-2.3	266,514	-2.8	18,072	6.1	66,161	-4.1
学術研究等	453,617	1.3	360,256	1.0	335,934	2.0	24,322	-10.8	93,361	2.5
飲食サービス業等	126,673	1.1	118,556	0.3	111,579	-0.3	6,977	11.0	8,117	13.4
生活関連サービス等	205,482	-2.2	187,848	-1.0	177,897	-1.1	9,951	2.0	17,634	-13.8
教育、学習支援業	379,962	0.6	296,598	1.4	290,890	1.3	5,708	7.7	83,364	-1.7
医療、福祉	293,452	-0.1	248,570	0.9	234,386	1.1	14,184	-3.4	44,882	-4.9
複合サービス事業	376,252	1.4	290,122	1.3	276,337	1.1	13,785	6.2	86,130	2.3
その他のサービス業	258,681	0.2	223,289	-0.6	204,409	-1.0	18,880	3.3	35,392	5.4

図2 産業別、月間現金給与総額（事業所希望5人以上、平成27年確認）

資料：厚生労働省「毎月勤労統計調査」

**【1】3月の相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付件数は33件で前年同月の21件に対して157.1%。

**(2) 特徴**

- ◇ 事故クレームは、ビルトインガスこんろの点火ボタンに腰が当たり点火し、着衣の肘の部分が焦げた等2件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、半密閉式石油ストーブのガラス筒が白く曇って故障する原因は水蒸気だと言われたが、部屋を加湿できないことに不満等2件。
- ◇ 問合せは、使用約3年のガスこんろのガラストップに皿を落とし、トッププレートが割れてしまったが、こんなに簡単に破損するのは納得できない等29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	2	0	2	11	15( 45.5)
事業者	0	0	0	8	8( 24.2)
司法・行政	0	0	0	10	10( 30.3)
その他	0	0	0	0	0( 0.0)
合計(構成比)	2(6.1)	0(0.0)	2(6.1)	29(87.8)	33(100.0)

注) 前年同月の受付件数は21件、事故クレーム件数は1件

**【3】主な関係行事**

- (1) 総会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 社員総会 (3/4 経団連会館)

**【4】事故クレーム**

- ①ビルトインガスこんろの点火ボタンに腰が当たり点火し、着衣の肘の部分が焦げた。

◇2年前に購入したビルトインガスこんろの前に背を向けて立っていたが、振り向いた瞬間に腰が点火ボタンに当たり点火し、火傷はしなかったものの着衣の肘部分が燃えて穴が空いてしまった。点火ボタンは突出しており、チャイルドロックは有しているが、誤操作防止のガードもない。当該製品には設計上の欠陥があると思われるため、事故再発防止や二次被害対策について製造者に指導をしてほしい。

◆現在、詳細を確認中。

- ②ビルトインガスこんろに載せたフライパンが加熱で跳ね上がり、火傷をした。

◇入居したばかりの賃貸住宅で、備え付けのビルトイン三口ガスこんろの「後こんろ」に小さいフライパンを載せて加熱し油を入れたところ、フライパンが跳ね上がり熱した油が手の甲にかかって火傷を負った。危険情報として伝えた上で、今後の対応について相談したい。

◆製造メーカーが確認したところ、こんろ設置の際に設置業者が8箇所天板固定ビス全てを留め忘れていたことが判明した。機器本体に異常は無く、設置不良で加熱により天板が反り返ったと思われる。今後は設置業者及び大家と、補償等の交渉をされるよう説明した。

**【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)**

ガスこんろからガスが漏れ、体調不良。

**〔申出概要〕**

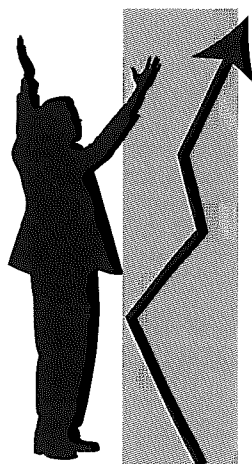
離れて暮らす高齢の父親が、最近購入したガスこんろを当初からガスの臭いがしていたにもかかわらず、

そのまま使用を続けていたところ、めまいがし足がふらつき意識障害のような症状になった。ガス会社に見てもらったら、ガスこんろからのガス漏れが確認されたが、診察した医師からは、ガス漏れと体調不良との因果関係は不明だと言われた。当該メーカーではなく第三者機関での調査をお願いしたい。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、①ガス通路の気密試験における器具栓及び器具栓以外のガス閉止弁の通過漏れ②ガス接続口からバーナー炎口までの外部漏れ③ガス接続口の部品として使用されている、ゴム管口の形状・寸法や着脱性等の異常、のいずれも確認できなかったため、ガス漏れの原因等異常は特定できなかった。

# 楽をして、 売上アップ？



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

問い合わせ先：日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

**貴社の新製品を全国誌で御紹介！**

## JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
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：2,202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



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
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	16-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005	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
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
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

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
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 プ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー プ 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 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

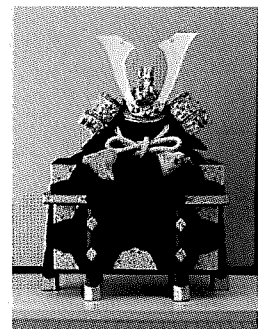
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 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27年度 交付ラベル 211,430枚

一般社団法人日本厨房工業会

◇◇5月(皐月)◇◇

- |       |                                    |        |                            |
|-------|------------------------------------|--------|----------------------------|
| 1日(日) | メーデー                               | 12日(木) | アセロラの日                     |
| 2日(月) | えんぴつ記念日                            | 13日(金) | カクテルの日                     |
| 3日(火) | 憲法記念日、世界報道の自由の日、<br>ゴミの日、リカちゃんの誕生日 | 15日(日) | 沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日          |
| 4日(水) | みどりの日、ラムネの日、<br>ファミリーの日            | 18日(水) | 18リットル缶の日                  |
| 5日(木) | こどもの日、端午の節句、<br>菖蒲の節句、わかめの日        | 20日(金) | 世界計量記念日                    |
| 6日(金) | ゴムの日                               | 25日(水) | 食堂車の日                      |
| 7日(土) | 粉の日、コナモンの日                         | 29日(日) | こんにゃくの日、<br>呉服の日           |
| 8日(日) | 母の日、世界赤十字デー、<br>ゴーヤの日              | 30日(月) | ごみゼロの日、<br>消費者の日、<br>掃除機の日 |
| 9日(月) | アイスクリームの日                          |        |                            |



# 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404社**

(2016年4月25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  
エレクター(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)  
(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  
エース工業(株)  
(株)エフ・エム・アイ 東京本社  
エレクター(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)  
オビニオン(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)  
シンプロメンテ(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)  
トーション機材(株)  
(株)TOSEI 東京支社  
トランスゲイト(株)  
(株)中西製作所 東京支店  
ニチワ電機(株) 東京支店  
日産設備工業(株)  
(株)ニット技研  
日本エスシー(株)  
日本給食設備(株)  
日本洗浄機(株)  
日本厨房サービス(株)  
日本調理機(株)  
(株)ハッピージャパン  
パナソニック産機システムズ(株)  
パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店  
(株)HALTON  
ヒゴグリラー(株) 東京営業所  
福島工業(株) 東日本支社  
(株)富士工業所  
(株)フジマック  
(有)藤村製作所  
ホシザキ東京(株)  
細山熱器(株)  
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)  
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

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

### ●三重県

(有)アイジエー  
(株)ウサミ

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

## ●関西支部

### ●滋賀県

大洋厨房(株)

### ●京都府

FKK(株)  
シェルパ(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)達光エンジニアリング  
細田工業(株)  
細山熱器(株)大阪営業所  
ホバート・ジャパン(株)大阪支店  
MASUI総合設備機器(株)  
丸一(株)  
(株)マルゼン 大阪支店  
(株)明和製作所  
山岡金属工業(株)

### ●兵庫県

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

ニチワ電機(株)  
(株)明城製作所

### ●奈良県

シンコー(株)

## ●中四国支部

### ●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

### ●島根県

ホクサン厨機(株)

### ●岡山県

(株)AIHO 岡山営業所  
岡山厨房サービス  
(有)オリエンタル物産  
(株)創研厨房  
総合厨房(株)  
タカラ産業(株)  
(株)中西製作所 岡山営業所  
(株)BSS  
ピナン厨器(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)ケーターエス  
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  
一般社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)アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前6
(株)上野製作所	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
日本洗淨機(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10

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

**編集後記**

●45年前にTV『ミラーマン』に主演していた石田信之氏が、癌再発で余命20～30ヵ月と発表したのが昨夏。番組のBD-BOX発売もあり、舞台からイベントまで精力的にこなしているのも凄いが、あの独特の声が健在なのには感心した。●逆に残念だったのが漫画家の望月三起也氏で、3月に肺癌で余命最大1年と発表し、代表作『ワイルド7』の後に連載を開始したものの打ち切り同様に終了した『俺の新選組』の続編を描くと明言していたのだが……。4月に死去された。確かに3月下旬に池袋の原画展に来場された時は、車椅子に酸素ボンベ状態で、声を出すのもつらそうな状態だったが……。●自分で断言した事を惚けて平気で矛盾した事を言ってキレル人間を見かける中、この果たされなかった約束には落涙するしかない。●望月三起也作品では常に権威権力を笠に着る者を敵としていたが、『ジャパッシュ』ではイメージ戦略とメディア操作で日本を掌中に収めるファシズム勢力を描いていた。こちらはどうかとも悪が勝ってしまうという判断で、自ら無理矢理な終わり方で連載を休止したという、筋の通った反骨の人だった。●巨星墜つ。

# 厨房

平成28年5月5日発行

第53巻/第5号 (No.563)

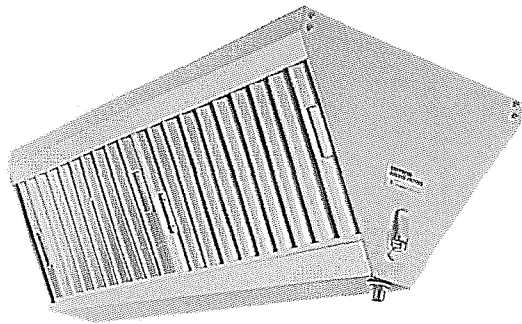
発行人 渡辺恵一  
 編集 工業会広報編集委員会  
 広報担当副会長 中川幹夫  
 広報編集委員会委員長 深澤及  
 広報編集委員会委員 寺部良洋/水上強  
 楢松弘充/三島博史  
 福田敦/大川里枝  
 清水直之  
 地方編集委員 吉田義一(北海道)  
 沼野章久(東北)  
 小木曾誠(東海北陸)  
 堀之内健士(関西)  
 福井正晃(中四国)  
 小野富生(九州)  
 挿絵 春兆

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

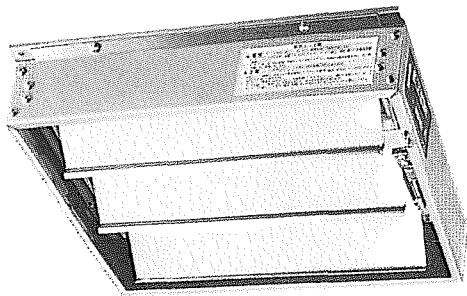
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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、春夏秋冬どれをとつても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

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

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



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

本社 ショールーム ☎0256(86)3711(代) 大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)  
 インターネットホームページアドレス 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)  
<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: sugico@n@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)

■製造元



# 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

# 匠の技

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

## 「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

Creative × Quality × Hi Serv

スーパーアルカリイオン洗浄水  
生成装置組込シンク

**ALSINK** (アルジंक)

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

**JFEA**

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

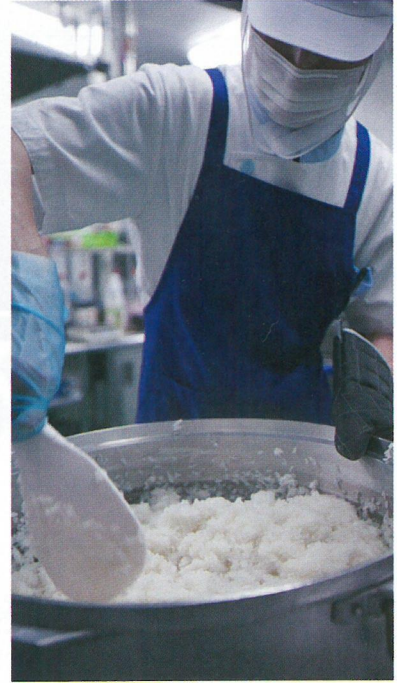
ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

- 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!


ずっともプラン 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