

厨 *Chu bou* 房

2016
No.564

6

JUN



平成28年度第1回理事会報告

フードビジネスコンサルタント魂
ステーキレストラン

官庁関係 平成28年経済産業省
企業活動基本調査

小倉朋子の食・心・美
「1」という数字を生かせる店になる

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

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用します。
- 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。
- 煮出しから保温へと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

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。
- すずしスプレーには4バルブ4アームスプレー方式を採用し、50%の省エネすずしを実現しました。
- 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

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

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



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 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

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、別タンクに落ちて保温しておき注ぎ出しボタンを押してどんぶりに注ぎ出します。



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション



SD64EA

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機



SD74EA

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機



SD113GSA

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機



SD114EA

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SDW218GSH

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

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

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。」

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができます。」

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。

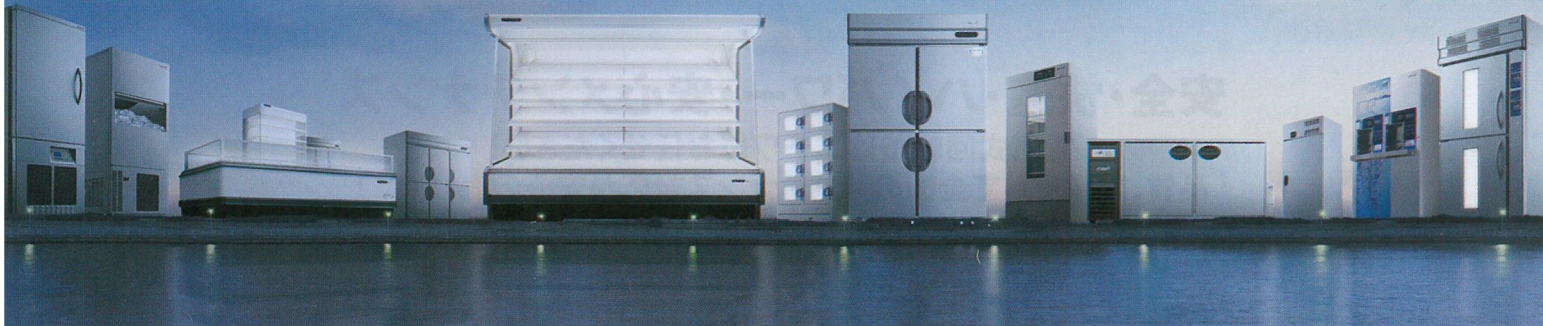
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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 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易い仕様です。

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

節電に効果的な分割加熱方式

15%の電力デマンドを抑える節電

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

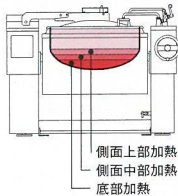


出力調節
1系統(分割): ERK-50
2系統(分割): ERK-80/100/150
3系統(分割): ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1350×907×850 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW

充実のオプション装備

標準装備

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

オプション装備

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

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



釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電気式回転釜はニチワにお任せください!

品質、効率そして全国のメンテナンス対応が安心の売りです!

大量調理施設に最適

省エネ
電気厨房機で
節電!

ELECTRIC ROTATING 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/>

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2
兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5

☎(03)5645-8751(代)
☎(079)568-0581(代)

東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2
大阪支店 / 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2

☎(03)5645-2691(代)
☎(06)6838-5001(代)

名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市中東区高針台1-701

☎(052)701-9851(代)

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
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。

納入実績No.1

※カゴごと洗浄機納入実績平成26年6月現在



カゴごと食器類洗浄システム
 NAW-PATA (ナウパタ)



美しい地球
 のために

eco

eco1

カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず！

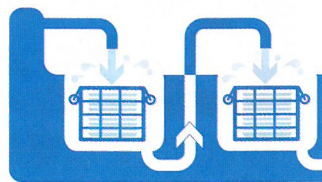


食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

eco2

徹底した水の
 リサイクルで節水！

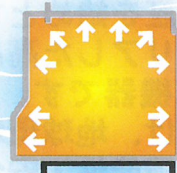
水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。



eco3

断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと
 空調負荷を軽減します。



株式
 会社

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちれが ばん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

New



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

大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

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



あっ コレは使える！ ホシザキの真真空調理

真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『鶏モモ肉のトマト煮』、
真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

下処理後の食材と調味液を真空包装機で瞬時にパック。少ない調味液でも均一に味が浸透します。



真空包装機

2 蒸気力で低温加熱 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均一で安定した仕上がりです。野菜の焼き過ぎや焦げつきもなく、誰にでも調理が任せられます。

焼く・蒸す・揚げるなど加熱調理の約8割をこなす多機能加熱調理機器



蒸す

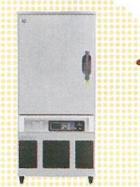


揚げる



スチコン
コンベクションオーブン

作り置きならブラストチラー
美味しさそのまま冷却保存
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

3 肉とトマトソースを合わせて スチコンで一気に仕上げます

ホシザキのスチコンなら立ち上がりが早いので、
大量加熱でスピーディに仕上げます。



！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

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

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

日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。

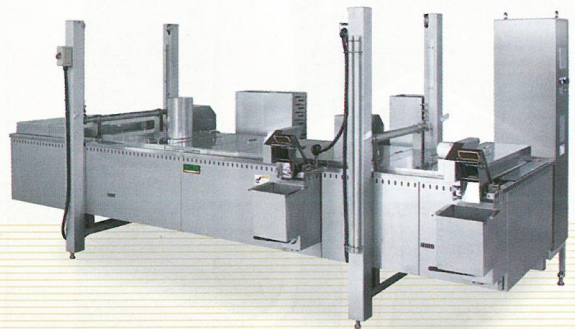


優れた熱効率

DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー & CO₂削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善



アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種●業務用



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**

- ガスレンジ
- コンパクトスチームオープン
- コンパクトオープン
- 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nder
- ペキンダックロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

より衛生的で、よりクリーンな食品工場・厨房を実現

ハイジエニック製品登場

ステンレス鋼製
ハイジエニックハンドル

清掃
スピードUP

鏡面研磨で
表面がなだらか!



blue

blue

ブルー^{blue}の
シリコンゴム

X線検査機や金属検出機で探知
できない樹脂パーツの混入に備え、
目視で発見しやすい色を
使用しています。

ステンレス鋼製 ハイジエニック
クォーターターン

ゴミやホコリが
溜まりにくい

ハイジエニック
シリコン マグネットキャッチ

金属粉が出にくい

blue

食品業界向け 機構部品 ダイジェスト No.251

ハイジエニック製品をはじめ、食品機械・厨房機器の価値を高め料理・作業する人にとって便利な「技アリ」な機構部品を
ご紹介。デジタルブック版カタログをご覧ください。

スガツネ 食品業界向け 検索

SUGATSUNE スガツネ工業
LAMP 印の機構品デザイン金物メーカー

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

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報

様々な場面で

皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 日本厨房工業会

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

工業会の女性社員本音トーク👩💬が炸裂



厨房業界と現在の会社に入ったきっかけについて教えてください。

時長 私は以前会計事務所に勤務していましたが、数字と向き合うばかりの日々でしたので、別分野での転職を考えるようになりました。弊社は業務用食器洗淨機や自動調理機器を製造販売する会社です。工場の事務員募集を知り、学生時代、海外のホームステイ先に自分には身近でなかった食器洗淨機があり、何て便利なんだろうと思ったことを思い出し、またレストランでのアルバイト経験より、厨房機器に触れる機会もありましたので、応募することにしました。縁あって採用していただいてから、弊社の機器が、多くの人が食事をしたことがある大手ファミリーレストランなどに導入されていることを知り、厨房業界がより身近に感じられ、弊社の業務に携われることをうれしく思っています。



お仕事の内容は？ やりがいは？

時長 伝票入力、出荷業務、製品の取扱説明書やパー



職場の時長さん

ツリストの製本、電話対応、オフィスの備品管理、工場経理と幅広い業務を行っています。主に支店・営業所と工場間の伝票を処理、製造指示書を発行し、各部門に配布します。指示後の納期短縮や機種変更などの際には、連絡トラブルを未然に防ぐよう注意しています。時に迅速な対応を要する場合には、各部門の方々の助けがあり、感謝しています。また、出荷時に使用する運送伝票や送付案内の作成、配送手配などもします。工務の仕事は工場社員が能力を十分発揮できるようサポートすることでもありますし、備品の欠品など業務に支障が出ないように、働きやすい環境作りを心がけています。



今後のあなたの夢を教えてください。

時長 入社14年目になりましたが、弊社の機器には多種多様な機種があり、新機種も出たりと、学ぶ所、覚えることがたくさんあります。今後も自分の置かれた環境や周囲の人たちとの関係を大事にしながら、いつまでも初心を忘れず誠実に取り組んでいきたいと思っています。

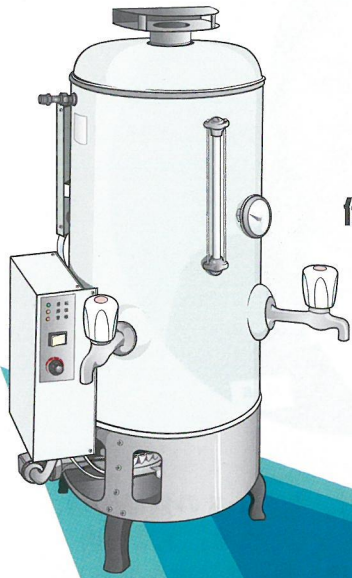
プライベートでは世界を巡るのが好きで、まだ訪れたことのない国へ行き、見聞を広めたいですね。有給休暇が取りやすい会社なので、大好きな海外旅行でリフレッシュさせていただきながら、仕事もプライベートも充実させていきたいと思っています。

職場の方からエール

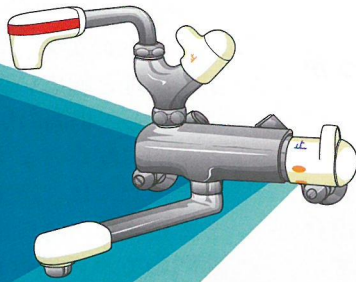
入社以来、愚痴も言わず黙々と仕事に取り組み、自己管理能力が高く素晴らしい女性です。厨房機器は外食産業には欠かせないものです。その一端を担う責任は、われわれも含めて重大かと思います。これから先、ますます会社を発展させるための手助けをよろしくお願い致します。
(工場長 中島勲)

給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
 貯蔵式ガス湯沸器
 DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
 専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
 貯蔵式電気湯沸器
 HDEN-20K Type

GAS

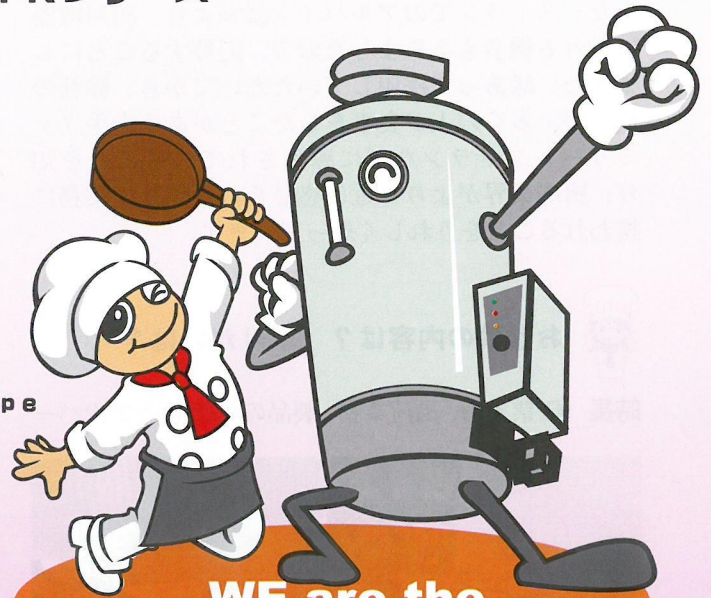
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

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

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



**WE are the
 Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

INTERVIEW 工業会関係 官庁関係

ESSAY

誌上講義

厨房業界

企業訪問 厨房業界関連情報

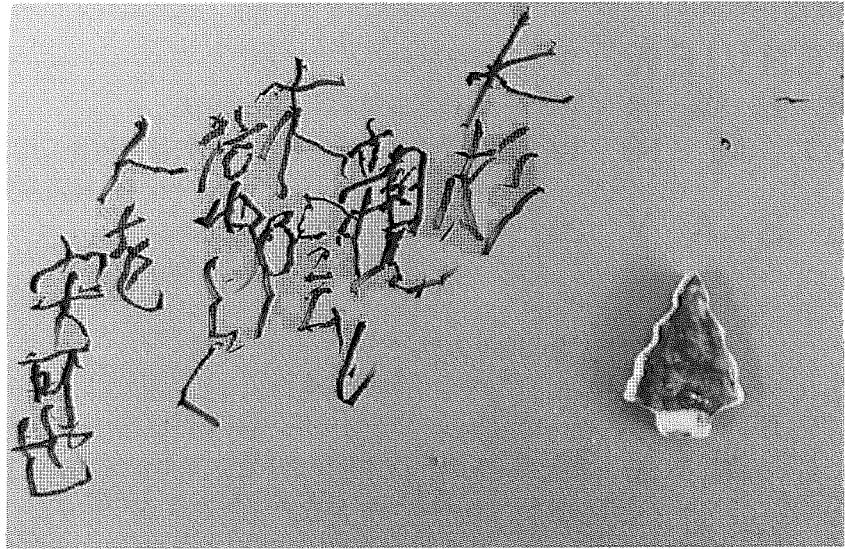
- 9 厨房女子が行く！ (22) ————— 日本洗浄機(株)
- 14 平成28年度第1回理事会報告
- 19 平成28年経済産業省企業活動基本調査に御協力ください
————— 経済産業省大臣官房調査統計グループ
- 20 小倉朋子の食・心・美 (36)
「1」という数字を生かせる店になる
————— (株)トータルフード 小倉朋子
- 22 映画の見どころ・台所 (24)
『そして父になる』
————— 斉田育秀
- 24 これからのフードサービスマネジメント (12)
「店長」とはどのような人か (その4)
————— 亜細亜大学経営学部 茂木 信太郎
- 28 フードビジネスコンサルタント魂 (21)
「厨房設計のプロとしての知識を磨く」 (12)
～「ステーキレストラン」
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 竹谷 稔宏
- 32 会員企業が語る！ (97) ————— 石川調理機(株)
- 34 最新外食トレンド2016 (6)
外食企業と法人交際費
————— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳
- 12 陶俳画 [大杉]
- 13 巻頭によせて [環境で育まれるとは？]
————— 三機商事(株) 百目木久也
- 17 工業会回覧板
- 18 工業会だより
- 36 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 38 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 40 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
- 42 会員一覧
- 44 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

【大杉】



大杉親し木陰涼しく人を寄せ

緑陰。六月。梅雨本番の雨を吸って茂る大杉。稀の日差しは、もう夏。昨今流行の地球異変などの巨大化等の巨大化ではなく、古代地球本来の巨大化時代を偲ばせる、巨大な古代の神代杉。冗談などでなく、ご神木にでも祀られそうな巨木。そんな巨杉なのだ。その茂った影の懐の大きさは、親しさに人々を吸い寄せてやまない。

そんな大杉の面影、なのだ。余談の余談めくが、今回は紙粘土でなく、陶土の型抜きでやってみた。施設長など、皆さんのおかげだ。

もう一つ仲間内の余談だが、大杉の名は、豊文化第一人者の彼を呼ぶ。

環境で育まれるとは？

三機商事(株) 百目木 久也

私が生まれ育った所は盛岡市内ですが、清流が流れ、山並みがそびえ立ち、田園風景が広がっている長閑な地域です。近くには『北の国から』に出て来そうな木造の駅舎や、ヤエベニシダレザクラ約30本が咲き誇る浄水場。場内には盛岡市保存建造物でもある赤レンガの水道記念館があり、憩いの場所でありました。

学校は小・中併設校で、同級生は男子17名、女子12名のクラスで、エスカレーターで登ってしまう感覚の、独特な、そして特別な9年間でした。

私の中学校時代には、今では珍しくない学習旅行を流行の先端を切って実行しました。遠足、修学旅行、学習発表会、そのすべてが自分たちで立案し、身を持って実践する。そして体験した事を発表する。それがイコール「学習」でした。

例えば、宮沢賢治について、生い立ちから作品など六つのテーマで研究する。盛岡市内の伝統を継承している職人を訪ねて話を聞く。また、当時の修学旅行は北海道が定番でしたが、私たちは会津若松から尾瀬、益子、結城を巡り、そこにまつわる人々と触れ合い、伝統工芸品の製作を体験するものでした。

私の時代には、地域の文化を継承するために、藩政時代より踊り継がれて来た「さんさ踊り」という踊りを、全校で披露することもありました。今では、8月上旬に開催される盛岡の夏祭りの風物詩になっています。市内中心街を、踊り手と世界一の和太鼓がパレードする様は圧巻です。是非一度見に行きましょう。

今思えば、幼い頃にはすべてがやらされている意識しかありませんでしたが、振り返ってみれば、豊かな情操教育を受け、何事にも真剣に取り組む姿勢、物事に対してひたむきな努力等、自分の基礎を作った時代だった気がします。

最近、地元の友人たちと会った際に、人不足で地域の踊りが廃れていることを聞き、危惧し、何とか文化を継承して行く手段はないかと思案している自分がいました。

「故きを温ねて新しきを知る」。歴史とビジネスを組み合わせる時にも使われますが、現代社会に当てはまるのかなと思います。古き良きことを活用した中に、新しいことが見出せるものであると思います。

人は環境によって生まれ、人と出会うことによって成長して行くと思いますが、これからどのように地域の一員として関わりを持って行くか、考えさせられる今日この頃です。

平成28年度第1回理事会報告

平成28年度の主要スケジュールが固まる

平成28年5月12日(木)、平成28年度第1回理事会が、東京グランドホテル・4階「芙蓉の間」にて開催された。

冒頭で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、上野副会長より説明があり、承認された。

続いて、第2号議案「平成27年度事業報告及び収支決算に関する件」について上野副会長より説明された。収支決算に関しては細山副会長欠席のため、寺内事務局長より説明され、次に村田監事より監査結果が報告され、承認された。

第3号議案「平成28年度事業計画(案)及び収支予算(案)に関する件」について、上野副会長より説明され、その後細山副会長欠席のため、寺内事務局長より収支予算案が説明され、いずれも原案の通り承認された。

第4号議案「理事の辞任に関する件及び新理事の候補について」は、上野副会長より岡田省三理事と村関不三夫理事の辞任と、後任の新理事を総会で諮りたい旨が説明され、承認された。

第5号議案「内閣府への提出書類と手続きに関する件」については細山副会長欠席のため、寺内事務局長より公益目的支出計画実施報告書の内容について説明され、村田監事より監査の結果問題ないことが説明され、承認された。

◆協議事項

①関連団体の協賛について

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。

「フードセーフティジャパン (FSJ) 2016」

「第51回スーパーマーケット・トレードショー 2017 / デリカテッセン・トレードショー 2017」

②第50回定時総会の開催について

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。

◎第50回定時総会

日時：平成28年6月8日(水) 14時30分～

場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ
4階「カールトン」

議案：

第1号議案 平成27年度事業報告及び収支決算の承認の件

第2号議案 平成28年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件

第3号議案 理事の選任の承認の件

総会議事：14時30分～

懇親会：16時00分～(4階「ルグラン」)

③平成28年度第2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。

◎第2回理事会

日時：平成28年10月19日(水) 13時30分～

場所：メルパルク東京 4階「孔雀」

◆報告事項

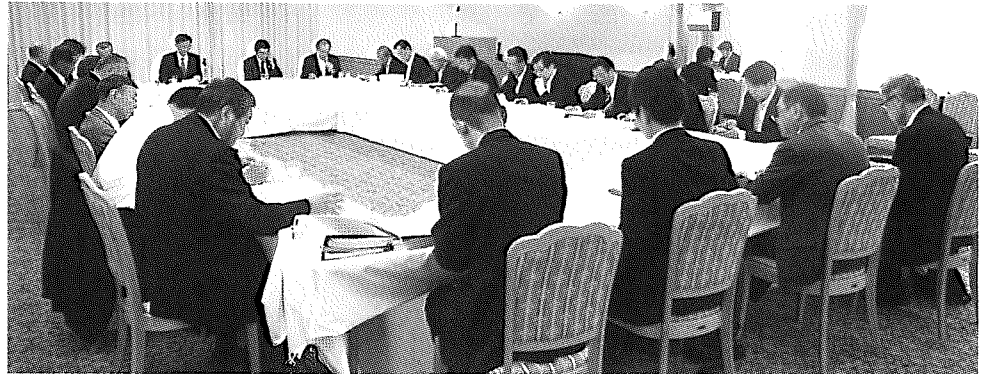
○総務部(上野副会長)

①平成28年度団体賠償責任保険制度について

6月10日まで受け付けていること等が報告された。



渡辺会長の司会で議事が進行した



本人出席24名で開催された

②支部運営について

福井理事より、各支部の事業計画、さらなる工業会会員増などについて報告された。

○財務部（寺内事務局長）

①財務状況について

平成27年度の収支が報告された。

○技術部（谷口副会長）

①平成27年度グリス除去装置認定ラベルの発行について

グリスフィルター / グリスセパレーターの認定ラベルを計21万3,130枚発行したことが報告された。

②換気注意ステッカーの配布について

会員企業72社から約7,000枚の申し込みがあり、発送を行ったことが報告された。

○広報部（中川副会長）

①月刊厨房の広告等について

月刊厨房の広告出稿状況が報告され、会員企業への広告出稿の検討依頼があった。また、定期購読申し込みの検討依頼も併せて説明された。

○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について

実施計画と要項、応募状況などについて説明があり、6月の受験講習会を経て、7月15日（金）に試験を実施することになった旨が報告された。

○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募集結果について

上級22名、初級170名の計192名の応募があり、平成28年10月7日に東京で厨房レイアウト作成未経験者向け講習会、平成29年2月初旬の2日間に東京・名古屋・大阪・福岡でスクーリングを実施する予定であることが報告された。

②平成28年度厨房設備フォローアップ研修会について

受講者数200名という目標は達成したが、支部によってバラつきがあった。また、今年度より原則1年に3～4会場での開催とし、2年をかけて全国で行い、テーマについては年度ごとに変更する旨がある旨報告があった。

③厨房設備工学入門第7版の発行について

販売価格（会員6,480円、会員外8,640円）で5月に発行されたことと、贈呈先が報告された。

○その他（若杉専務理事）

①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

JRO主催、工業会・JF共催によるセミナーが開催され、渡辺会長と会員企業2社が登壇したことが報告された。

②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

2次公募が開始された旨とその内容について報告され、福島・浦田各理事より補足された。

工業会関係

- ③生産性向上設備投資促進税制について
平成27年度の証明書発行枚数が2,666件、累計発行枚数が4,380件となった旨報告された。
- ④東京都中小企業振興公社からのお知らせについて
東京都中小企業振興公社の海外販路の開拓への支援事業について報告された。

- ⑤平成28年～29年主要事業スケジュールについて
平成28年度の主要事業のスケジュール案が説明された。
- ⑥事務局職員の退職と採用について
退職/採用した職員について報告された。

■新規加入会員

・準会員 (4事業所)

名 称	エレクター(株) 札幌営業所
所 在 地	〒060-0001 北海道札幌市中央区北一条西 4-2-2 札幌ノースプラザ7F
電 話 ・ F A X	011-272-4771・011-280-2055
代 表 者 名	代表取締役社長 柳屋 隆
本会に対する代表者	営業所所長 三越 徹
加 入 支 部	北海道支部

名 称	エレクター(株) 広島営業所
所 在 地	〒730-0012 広島県広島市中区上八丁堀8-10 クロスタワー7F
電 話 ・ F A X	082-555-8400・082-555-8480
代 表 者 名	代表取締役社長 柳屋 隆
本会に対する代表者	営業所所長 八木 啓満
加 入 支 部	中四国支部

名 称	エレクター(株) 大阪支店
所 在 地	〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場4-12-12 ニッセイ心斎橋ウエスト6F
電 話 ・ F A X	06-6258-5855・06-6258-5531
代 表 者 名	代表取締役社長 柳屋 隆
本会に対する代表者	支店長 櫻井 宏治
加 入 支 部	関西支部

名 称	エレクター(株) 福岡営業所
所 在 地	〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南1-3-6 第三博多偕成ビル3F
電 話 ・ F A X	092-473-8541・092-436-5880
代 表 者 名	代表取締役社長 柳屋 隆
本会に対する代表者	営業所所長 金岡 末雄
加 入 支 部	九州支部

4.27

【クールビズ（夏季の軽装等）の実施につきまして】

環境省より、地球温暖化対策及び節電の取組が重要であることから、「クールビズ」期間を *5月1日から9月30日まで *とする旨報道発表がありました。

当工業会におきましても同期間は、クールビズを実施致しますので、職員の軽装・冷房温度の適正化等につき ご理解ご協力の程宜しくお願い申し上げます。

なお、会員各位におかれましても、期間中の理事会、委員会他 関連行事等への参加や行政機関等への訪問の際にはクールビズでご対応下さるよう宜しくお願い申し上げます。

ご参考：環境省HP <http://www.env.go.jp/press/102469.html>

（従来クールビズ期間としていた10月においても、暑い日には室温設定の適正な管理と各自の判断による軽装を引き続き呼び掛けてまいります。）と記載されておりますので、当会も同様な対応とさせていただきます。

5.11

【平成27年度補正予算「中小企業等の省エネ・生産性革命投資促進事業費補助金」の2次公募の開始について】

平成28年3月7日にお知らせいたしました標記の補助金について2次公募が開始されましたので、お知らせいたします。

詳細につきましては、本補助金の執行団体である一般社団法人環境共創イニシアチブ（Sii）のホームページをご参照ください。

一般社団法人環境共創イニシアチブURL

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

4. 20 平成28年度第1回財務委員会。細山副会長、肥田、岡部、西山各委員、小林代理（出塚委員）、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、地下職員。（厨房機器会館6階会議室）
4. 20 電機用品調査委員会。由利事務局長次長。（電機協会会議室）
4. 22 平成28年度第1回教育委員会。尾崎委員長、松尾副委員長、中橋、関根、清水、阿部各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員。（厨房機器会館6階会議室）
4. 26 平成28年度第1回グリス除去装置評定委員会。倉渕委員長、高橋代理（五十嵐委員）、花木代理（末光委員）、富永オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局長次長、吉野職員、下川職員。（厨房機器会館6階会議室）
4. 27 平成28年度第1回幹部会。渡辺会長、中西、谷口、上野、尾崎、中川、細山各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、水野課長。（厨房機器会館6階会議室）
4. 28 平成27年度事業及び収支決算監事会。村田、杉山、柳屋各監事、若杉専務理事、寺内事務局長、地下職員。（厨房機器会館6階会議室）
5. 12 平成28年度第1回組織強化委員会。福井委員長、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。（東京グランドホテル 柏の間）
5. 12 平成28年度第1回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、水野課長、花田職員。（東京グランドホテル 芙蓉の間）
5. 13 （一社）日本フードサービス協会懇親会。渡辺会長、若杉専務理事、寺内事務局長。（帝国ホテル）
5. 17 第2回資格委員会。中西委員長、小泉、中橋、松田、水上、野田、大山、宇田川、石川各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員、中津川職員。（厨房機器会館6階会議室）
5. 18 日本弁当サービス協会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。（東京ガーデンパレス）
5. 18 日本惣菜協会総会記念講演会・懇親会。由利事務局長次長。（ハイアットリージェンシー東京）
5. 19 給食サービス協会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長。（東海大校友会館）
5. 20 日本メディカル給食協会講演会、懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。（明治記念館）
5. 20 ガス警報器工業会。由利事務局長次長。（如

水会館「スターホールの間」]

■社名・所在地などの変更

[新] 東京電力エナジーパートナー(株) (賛助)

[旧] 東京電力(株)

[会社代表者] 小早川 智明 代表取締役社長

[本会に対する代表者]

上田 裕司 常務取締役E&G事業本部長

[所在地] 〒105-0022 東京都港区海岸1-11-1

ニューピア竹芝ノースタワー

[電話] 03-6363-4866

中部電力(株) (賛助)

[本会に対する代表者] 佐古 直樹

執行役員 販売カンパニー 法人営業部長

[別送先] 鈴木 正和 販売カンパニー 法人営業部

ソリューショングループ 課長

[所在地] 〒451-6007 愛知県名古屋市区西区牛島町6

番1号 名古屋ルーセントタワー 7F

[電話] 052-740-6928 [FAX] 052-740-6932

日本調理機(株)東北支店 (東北支部)

[本会に対する代表者] 八島 博久 支店長

株明城製作所 (関西支部)

[会社代表者] 吉田 浩 代表取締役

[本会に対する代表者]

矢野 公法 取締役 営業部長

ニチワ電機(株)仙台営業所 (東北支部)

[会社代表者] 岡田 望 代表取締役社長

[本会に対する代表者] 早坂 勇樹 所長代理

ニチワ電機(株)大阪支店 (関西支部)

[会社代表者] 岡田 望 代表取締役社長

ニチワ電機(株)広島営業所 (中四国支部)

[会社代表者] 岡田 望 代表取締役社長

ニチワ電機(株)高松営業所 (中四国支部)

[会社代表者] 岡田 望 代表取締役社長

[本会に対する代表者] 鈴木 淳司 所長

ニチワ電機(株)福岡営業所 (九州支部)

[会社代表者] 岡田 望 代表取締役社長

[本会に対する代表者] 岩井 淳 所長

平成28年経済産業省企業活動基本調査に御協力ください

経済産業省では、我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料を得ることを目的として、平成4年以降「経済産業省企業活動基本調査」（基幹統計調査）を実施しており、平成28年も実施いたします。調査に対する御協力をお願いいたします。

- 実施期間：平成28年5月16日から7月15日まで
- 根拠法令：統計法（平成19年法律第53号）
- 調査目的：我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料とします。
- 調査対象：経済産業省が所管する産業（別表）に属する事業所を有している「従業員50人以上かつ資本金3,000万円以上の企業」。
- 調査結果：平成29年1月に速報を公表予定。
- 調査方法：対象の企業へ調査関係用品を直接郵送します。

※調査票の提出は、紙調査票によるほか、インターネットからオンラインで提出することもできます。

※調査票に記入していただいた内容につきましては、統計法に基づき秘密を厳守いたしますので、調査に対する御協力をお願いいたします。

(別表)

この調査は、鉱業・採石業・砂利採取業、製造業、電気業・ガス業、卸売業、小売業、クレジットカード業・割賦金融業のほか、下記の産業の括弧内の業種が対象となります。

- 飲食サービス業（一般飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業）
- 情報通信業（ソフトウェア業、情報処理・提供サービス業、インターネット附随サービス業、映画・ビデオ制作業、アニメーション制作業、新聞業、出版業）
- 物品賃貸業（産業用機械器具賃貸業（レンタルを含む）、事務用機械器具賃貸業（レンタルを含む）、自動車賃貸業（レンタルを除く）、スポーツ・娯楽用品賃貸業（レンタルを含む）、その他の物品賃貸業（レンタルを含む））
- 学術研究、専門・技術サービス業（学術・開発研究機関、デザイン業、エンジニアリング業、広告業、機械設計業、商品・非破壊検査業、計量証明業、写真業）
- 生活関連サービス業、娯楽業（洗濯業、その他の洗濯・美容・浴場業、冠婚葬祭業（冠婚葬祭互助会を含む）、写真プリント、現像・焼付業、その他の生活関連サービス業、映画館、ゴルフ場、スポーツ施設提供業（フィットネスクラブ、ボウリング場など）、公園、遊園地・テーマパーク）
- 教育、学習支援業（外国語会話教室、カルチャー教室（総合的なもの））
- サービス業（廃棄物処理業、機械等修理業、職業紹介業、労働者派遣業、ディスプレイ業、テレマーケティング業、その他の事業サービス業）

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第36回 「1」という数字を生かせる店になる

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

● 自分の店が一番になる ● セールスポイントを発見しよう

のっけから私事で申し訳ありませんが、メニュー開発（全メニューではありません）のご協力をさせていただいているカフェが、4月に大阪なんばにオープンしました。ハワイで人気のカフェの日本1号店の店で、2号店は福岡にオープン予定です。店の皆さまには少しずつ改善していただきながら、どうかお客さまにリラックスいただける店になるといいなあ、と願っている所です。店の特徴は、ハワイ土産の定番のハワイアンホーストのチョコを使用したメニューやパンケーキなどが、本店と同じような雰囲気の中で食べられることですが、加えて「ハワイで一番人気にあるアサイーボール」が食べられることもウリの一つです。

“人気1位” “コンテスト優勝” “評価五つ星獲得” など、数字でトップを表現することが、昨今の日本人は以前にも増して大好きです。数年の傾向としては、海外ブランドを日本に出店させるふれこみとして、大々的に「オーストラリアの朝食第1位」「ニューヨークで一番並ぶベーグル店」などのキャッ

チコピーを掲げて出店させています。人気ランキング1位を獲得したという宣伝文句は、事実の裏付けがされているので、メディアなどにも書きやすい内容ですよ。

その他にも飲食店では、「お客さまの人気メニュートップ」「一番売れています!」「オムライスの発祥の店」「ラーメン博覧会2連覇」「大手町のビジネスマンのランキング1位獲得」「上野で一番古い焼肉店」など、さまざまな切り口でナンバーワンやオンリーワンであることは強調されて来ました。

しかしもともと日本は、ナンバーワンの「1」よりは、「3」の数字を好んで来た歴史があります。例えば、「3大名所」「3つの珍味」「3点セット」「3種の神器」など、生活の中に「3」でくくりを付けてグループ分けして来た傾向があります。何故なら陰陽の関係もあるのですが、数字の中で、まず奇数を優位とし、中でも3という数字を縁起の良い数字と考えて来たのです。ですので、例えば正月のお重は三段重ねが本筋と思われています。しかしこれは、実は違います。正月という日は一年のうちで特別に大切な日なので、本当は四段重ねが正式なのです。おめでたい3の数字にまたプラス1をして、最高の

喜びを表現しているわけです。4という数字は嫌ったため、漢字はわざわざ「与」の字を当てます。

しかし昨今、3よりも「オンリーワン」「第1位」の方が、目にする機会が増えています。ネット社会になり、生活のスピードが速くなっている現在では、三つを比べて吟味するよりも、たった一つだと言われた方が、現代人にとっては分かりやすくて楽だからなのではないでしょうか。メニューアイテムにおいても同様で、選択肢があまり多いと、お客さまは選ぶのに困ってしまい時間がかかりすぎるので、メニューブックは極力見やすく、カテゴリー別にする、色別にするなど、選択しやすいように誘導する構成になるよう私も心がけて、メニュー構成にご協力しています。本当に分かりやすい「1位」「初」は食に限ったことではなく、最近では少々氾濫気味。町中の至る所で目にするようになりました。

しかし飲食店では、メニューや食品、店のブランドに関しては見慣れたものの、見る頻度の少ない分野もあります。サービスに関しては「サービスコンテスト1位」「最も笑顔の良い店ランキング1位」「全国1位生産高の●●県産の落花生をふんだんに使用」などなど、作ろうと思えばまだまだありそうです。例えば「盛りつけコンクール優勝」「気遣いコンテスト優勝」「イケメンスタッフ(笑)のいる店第1位」「スタッフまかないコンテスト優勝」など、メンタルやアートやアイデアはいろいろ作れる訳ですが、キャッチを出す前に、まずはそんなコンテストを作成する所から始めなくてはなりませんね。

チェーン展開している企業や大手企業では、企業内で独自に行っている場合もありますし、上記の内容の中には、実際に過去にあったものもありますが、なかなか認知度は高くならないことも否めません。何故ならば、そもそも「ナンバーワン」「オンリーワン」思考の背景にある“分かりやすさ”の点で、弱くなってしまっているからでしょう。サービスの良さは受ける個人の差があったり、繁忙期とそうでない時との違いなど、お客さまが来店した環境によって一概にすぐに納得しにくい内容だからです。

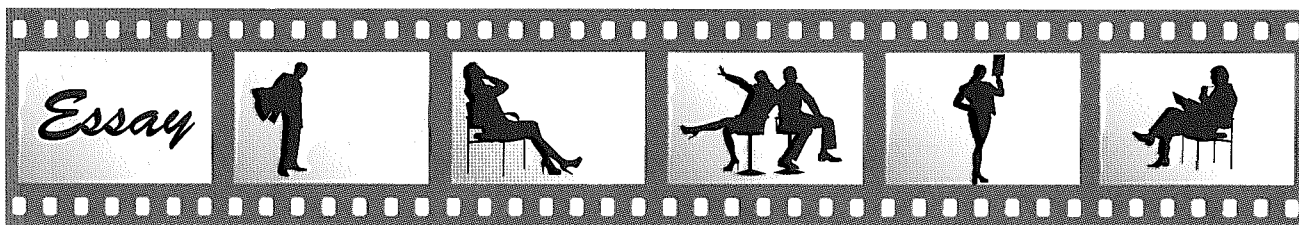
現代人が脳内ですぐに理解や納得しやすい、内容や時間枠は限られています。ネット社会の今では、情報が目や耳に飛び込んでから数秒以内に脳で咀嚼し考えられなければ「めんどくさい」と判断されてしまうのです。



しかし飲食店や企業が自社ブランドをアピールする中で、ニッチな内容や些細な内容だとしても、PRの出し方によっては「分かりやすい」ものになるのであれば、小さくても十分アピールポイントにはつながる可能性もあります。昔からある戦略の一つですが、例えばパスタ屋さんでセットに出していたサラダのドレッシングがおいしいと評判になり、物販を始め、徐々にドレッシングの方が全国で有名になった話や、とんかつ屋さんのとんかつソースを改良したことで、ソースの評判が高まり主役のとんかつの売り上げもアップした、などのエピソードは多々あるのです。主役以外の所でその店の強みを作り上げ、そこをうまくPRして認知させることによって、主役の売り上げへ波及させるのです。常連にだけ要求されれば出していた裏メニューが、看板商品になることも少なくありません。店としては、どんなことでも良いので、何か特徴やウリになるものはないか、探してみるのもいかがでしょうか。探すことによって、普段は見落としていた自分の「強み」と「弱み」を再確認することもできます。

また、事実ではない希望や店のコンセプトなどを「1位」に見立ててアピールすることもできます。例えば、「お客さまの気持ちに立って接客することをごとよりも負けない店にしたい店です」「卵焼きが日本で一番おいしい店と言われるようにがんばっています」「店の滞在時間が一番長い店(落ち着く雰囲気)を目指しています」など、いかがでしょうか。お客さまに良い店であることをイメージしやすいキャッチでもあり、また、従業員に徹底させることで、店の方針やコンセプトにすることもできます。

その店もどの商品も、何かしらナンバーワンになれる可能性は必ずあります。逆にそれがなければ事業体として成立しないのですから。



映画の見どころ・台所



高級食材のすき焼きも、 大皿の手作り餃子も、 わが子に向けた愛情のしみる料理

『誰も知らない』で“ネグレクト（子育て放棄）”という衝撃的な話を冷静に凝視した是枝裕和監督が、「子どもの取り違え」を題材に“父と子”や“家族”という永遠のテーマに深く切り込んだ秀作である。福山雅治という時代を代表する俳優を中心に、子役や個性派俳優たちが織り成す物語は、一人の父親が「真の父親に覚醒する話」である。「東京物語」に代表される小津安二郎作品を想起する、“家族・親子”のテーマは世界共通であり、本作はカンヌ国際映画祭で絶賛され審査員賞に輝いた。映画に託した思いは世界に伝わったのだ！

エリート建築家である野々宮良多（福山雅治）は幸福の絶頂にいた。仕事は順調で上司の覚えも良い。スカイツリーが眺望できる高級マンションには、妻みどり（小野真千子）と6歳になる息子慶多（二宮慶多）がおり、折しも息子は“お受験”をクリアし私立の名門？小学校に入学ができそうだ。「何とやらやましい話か！」。ところが世の中皮肉にできていて、「幸せは（不幸も）長続きしない！」。慶多は実の子どもではなかったのだ。病院で取り違えが起き、実の子どもは群馬で小さな電気店を営む齋木（リリー・フランキー）の子ども・琉晴（黄升炫）だった。さてこの“青天の霹靂”に両家はどのように対処して行くのだろうか？ 映画は環境がまったく異なる

両家を舞台に、人生観や人間性が真逆に近い野々宮・齋木、さらにそれぞれの息子・妻が絡み合いながら進行する。“超カッコ良い”福山と“ダサイ”リリー・フランキーの落差が絶妙で、二人の適役ぶりに感心するが、この「取り違え物語」は時間と共に“カッコ良さ”が、徐々に逆転して行く所が実に奥深く、是枝作品らしい。

片やエリート臭プンプンで鼻に付きそうな野々宮は、猛烈社員でジコチュー、おそらく小さい頃から負けず嫌いで競争を勝ち抜くことが生き甲斐。自信があるだけ、相手（子ども）にも自分と同様の能力を求める。一方の齋木は地方の電気店の店主で子どもとのスキンシップを大切に、「明日できることは今日しない」と、その日を精一杯充実して暮らすのが信条のようだ。齋木を演じるリリー・フランキーの飄々としたおっさんぶりが見事で、視点を変えて彼を主人公にすれば、本作は傑作喜劇映画に変身可能だ。このおっさん！ 決める時はビシッと決めるので、最初は「何だこのオヤジ」程度に見下していた野々宮が、彼の正論に打ち負かされて行くのが面白い。われわれの身近にいかにもいそうなタイプの二人である。

両家は病院を訴えるが、同時に問題解決として子どもを交換して育てる選択がなされ、週末に子どもたちは、各々実の両親宅に泊まるようになる。おっとりしている慶多に不満がある野々宮は、自分の「血」を分けた琉晴に興味を示す。上司の助言もあり、彼は慶多と琉晴の二人を育てたいと目論み、齋木に話

すが「本気で言っているのか」「負けたことない奴ってのは、ほんとに人の気持ち分からないんだな」と怒りを買う。野々宮は慶多にそれなりの愛情を注いで来たと思っているが、斎木はその“ズレ”をズバリ指摘する。「良多さんも（慶多君と）もっと一緒に時間を作った方がいいよ」「お風呂も一緒に入らないんだって」「めんどくさがっちゃだめだよ」「俺、この半年で良多さんが一緒にいた時間より長く慶多君といるよ」。良多が返す「僕しかできない仕事があるんですよ」に、斎木がズバリ「父親かて、取り換えのきかん仕事やろ!」。さてさて企業戦士として「仕事」を口実に、子育ては女房任せだった団塊世代の私なぞは、冷や水を浴びせられる思いの話だ。観客の皆さまが選ぶのは「野々宮か？ 斎木か?」。ご自身なら「この難問にどう対処するのか?」興味深い所である。

では、ここで厨房から映画を観てみよう。厨房は野々宮の家・斎木の家・野々宮の父の家と三ヵ所出て来る。野々宮の家は“キッチン”と呼ぶにふさわしい、お洒落でトレンドイな作りである。都心の高層マンションのダイニングキッチンで、独立した対面型の横長台に洒落た蛇口付きのシンクが切り込まれ、まな板で食材がカットされて行く。台の背面の壁の上部には収納ボックスが、その下に電気ポットとコーヒーメーカーが置かれ、横に電子レンジがある。火関係は台の右横の壁側にあるようだが、目隠し壁が張り出して見えない。このようなキッチンでは料理人は名人になり料理はおいしく見えるが、多くは“錯覚”なので念のため。

斎木の家は地方の古びた電気店で、厨房は狭く、“台所”という感じで詳しくは見えない。子どもたちがそれぞれ泊りに来た初日に、野々宮家ではガスボンベのコンロで「すき焼き」が振る舞われ、斎木家では6人分の「焼き餃子」が大皿一皿に盛られ登場する。各々両家の持つイメージを代表するメニューと思え、片や高級な牛肉を使った特別メニューであり、一方は実に庶民的かつ日常的な惣菜メニューである。両家の厨房のイメージと提供される料理メニューは、両家の生活ぶりを反映してか？ 雲泥の差がある。

ただここで言えることは、多彩で特殊な調理・処理能力を持つ「業務用の厨房器具」とは異なり、一般の「家庭用厨房器具」では、「火・水関係」に「調理する台・器具」さえあれば、どこの家でも料理の仕上がり具合に大差は出ない（腕前は別）。“料理は愛情”であって、ともに愛情を込めて作られた両家

の料理に、“メニューコスト”の差はあっても、“愛情のおいしさ”に差はない。両家の厨房と食卓は、それを再認識させてくれる。

さて映画の方は話の進行につれ、野々宮の人間形成がどのようになされたかの片鱗が見えて来る。彼には兄がおり、両親は離婚している。継母（風吹ジュン）には懐けなかったようで、気質は父親（夏八木勲）譲りのようだ。父親は「いいか、血だ、これからその子はどんどんお前に似て来る。慶多は相手の親に似て行く」と言う。一方継母からは「血がづながってなくても、一緒に暮らしていれば情は湧くし似て来るし、夫婦も親子もそうなんじゃない?」と言われる。斎木の妻ゆかり（真木よう子）にも、「似てるとか似てないことにこだわっているのは、子どもとつながっている実感のない男だけよ」と言われ、野々宮の心は揺れ動く。

子役の使い方に定評のある是枝監督は『誰も知らない』でも見せた即興演出?で、子役から自然な振る舞いを見事に引き出している。映画は全体に淡々と進行するので葛藤部分が少々弱く、食い足りなさを感じる面もある。一つ気になるのは、一般的に「産みの親より育ての親」で、乳児ならともかく6歳まで育てれば記憶がしっかりある訳で、病院の「100%交換を選ぶ」という助言は信用できない。このままにしておくのがベストと思えるが、「子どもの交換」を前提にした決断が大揉めもせずに“サラリ”となされるのにはビックリで、練り込まれた脚本に唯一点“非論理性”を感じた。河原遊びの集合写真やラストの父子の抱擁など印象深い場面も多く、感動で涙腺が緩む。「仕事優先」だったわれわれ世代は野々宮の仕事ぶりに共感する部分も多く、個人的には今から「そして父になる」努力をしようかとも思うが、子どもに「遅過ぎ!」と一笑に付されそうなので止めておこう。

『そして父になるスペシャル・エディション』



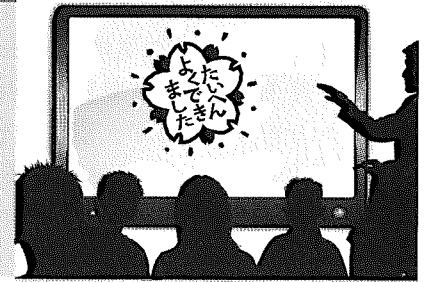
監督・脚本：是枝裕和
撮影：瀧本幹也
音楽：松本淳一、森敬、松原毅
出演：福山雅治、小野真千子、
リリー・フレキー、真木
よう子、二宮慶多、黄升
炫

BD：6,700円（税別）、
DVD：5,700円（税別）、
他にスタンダード版もあり
発売元：フジテレビジョン
販売元：アミューズソフト
©2013「そして父になる」製
作委員会

これからの フードサービスマネジメント

第12回

「店長」とはどのような人か (その4)



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

「リスクマネジメント」と 「クライシスマネジメント」

「危機管理」という言葉は日常的に使われていますが、「危機」および「危機管理」の内容や概念は多岐にわたり、経営学でも専門的にはなかなか複雑な議論で厄介です。本稿では、肩ひじ張らずにレストラン運営の陣頭指揮をとる「店長」の役務としてのごく一般的な「危機管理」を説明してみたいと思います。

「危機管理」は、おおまかに二手に分けて捉えておいた方がよいと思います。一つは、①通常の店舗運営業務に蓋然性高く発生するリスクへの対応問題です。企業では通例「リスクマネジメント」と呼ばれることが多いので、何となく分かったような気になります。②もう一つは、「クライシスマネジメント」とでも呼ばれますでしょうか、いわゆる「不測の事態」への対応についてです。

②の「不測の事態」への対応については、3.11(2011年)東日本大震災以降社会的関心も高く、また情報もふんだんに提供されております。本稿ではこれらについてはあまり繰り返さないように致します。また、マスコミでも大きく報じられた一連の食材の遺物混入事件も同様としたいと思います。

レストラン店舗でのリスク

本稿では時々レストラン店舗の運営と他のリテールビジネス(小売店舗の運営)との違いを指摘しておりますので、両者を比較しながら「危機管理」問題を捉えると分かりやすいと思います。つまり「リスク」の発生の蓋然性がどこにあるかということに

相違があるからです。

両者の相違を大きく特徴付けるものは2点です。1点目は、レストラン店舗には「厨房部」があるということです。2点目は、消費者に提供する商品が、レストラン店舗では「料理」「サービス」「雰囲気」であり、リテール店舗では「物品」だということです。

ここから発生が予測される「危機」がいくつか想定されますから、それらを未然に防止すること、発生してしまった場合にはその影響を最小限にとどめること、発生後の対応を適切に行うこと、ということが“あらかじめ”「店長」の役務に位置付けられておかなければならないということになります。

1点目から具体的に指摘していきますと、「厨房部」では、ガス、電気、水道、いわゆるエネルギーの集中投入が行われております。ここから熱事故・火災、漏電、水トラブル、排水問題が常に起こり得る環境にあります。これらの未然防止についてでしたら「厨房部」「支援部」において所掌されているところですが、軽微なものでも何かしら起こった場合には「店長」に「ほう・れん・そう」(報告・連絡・相談)されることとなります。そうして生じた要因を突き止め、再発防止策を講ずること、その策が実施されたことの最終確認は「店長」が行わなければなりません。

また、怪我・傷、火傷、転倒など、スタッフの人的被災も同様のところでしょう(労災対象および対応となる場合もあります)。

次に2点目ですが、レストラン店舗が消費者に提供する商品が「料理」「サービス」「雰囲気」ということから起因するリスクがあります。レストラン店舗で提供する商品は、消費者がその場で体験する消

費行為そのものであり、楽しく心を満足させる体験時間こそが商品だともいえます。スタッフ一同は、顧客＝来店者に一丸となってこの商品を提供しているのですが、顧客とのボタンの掛け違いと言いましょようか、不特定多数のさまざまな顧客層が来店されるというそのこと自体に、潜在的なリスクが常にあります。

顧客とスタッフとのやりとりの中で思わぬこと、予期せぬことで、顧客の不満足^{かこ}を託ってしまうことがあります。顧客の不満が昂じまると、大きなクレームとなります。激高される顧客がないとはいえません。また、同席客同士、あるいは臨席客同士で何かしら感情の行き違いが生じて大事になるということもあり得ることです。この場合は、「客席部」スタッフの対応ないし介入が必要でしょうが、「店長」が率先して介入することでリスク回避を図るということにもなります (Column1)。

以前本連載で、「店は客を選ぶ」と書いたことがあります。覚えておられますでしょうか。レストラン店舗では、類似の来店動機を有した顧客が集いますから、あらかじめ当店にふさわしくないと想定さ

れる顧客の入店を阻むということを決断することも、「店長」の役務だと書きました。「店長」は、顧客がリスク要因そのものであるということを認識しておかなければなりません。この点は、リテール店舗とは大いに異なることころです (Column2)。

そうは言っても、どのようなケースでどのように対応すべきかということは、ケースそのものが千差万別ですから、こうした顧客対応の考え方をなかなかスタッフ全員で共有することは難しいと思いません。従いまして、でき得ることならば、スタッフ同士でロールプレイを頻度高く実施しておくことが望まれます。いつどのように実施するかを含めて、やはり店長の采配が必要です。

■「リスク」要因の複雑化

最近の社会問題として、「リスク」要因が多数顕在化してきているということについても認識を深めておく必要があるでしょう。

一つにはアレルギー症の蔓延化で、食材や料理の扱いにより厳格化が求められているということが挙

Column 1

実は、フードサービスビジネスでは、スタッフの接客サービスそのものが提供商品の構成要素でありますから、スタッフ自身がリスク要因であるということが出来ます。スタッフの不十分な接客は、即欠陥商品の押し付けということになります。「客席部」の解説でも書きましたが、接客スタッフにはそれなりの能力が必要で、それなしにはお値打ちの商品提供とはならないのです。

また、全部が全部というわけではないでしょうが、かつては、スタッフ自らが食材を気ままに持ち去ったり、高級食材を勝手に発注したりの、言ってみればやりたい放題の時代もありました。チェーンレストランの近代的な管理手法とデータ管理システムの導入を経て、こうしたスタッフが最大のリスク要因であった時代が終焉しました。

Column 2

リテール店舗にも、レストラン店舗とは異なった顧客リスクがあります。端的に「万引き」といいます。物品販売店で陳列されている商品を、来店客が商品対価を支払わないで勝手に持ち帰ってしまうことです。街の本屋さん「書店」にとって経営上の最大問題は、この「万引き」です。「万引き」は経営最大のリスク要因といってもよいくらいです。

レストラン店舗には「万引き」はありませんが、代わって「食い逃げ」はあります。が、その頻度は、「万引き」に比べたら微々たるもので、経営を圧迫する最大要因というほどのものではないでしょう。ファストフードでは、マクドナルドのようなキャッシュ&キャリア方式や松屋

のような券売機（前金システム）であれば、「食い逃げ」はゼロです。ちなみに、券売機を置かない吉野家でも、内扉はセンサー式の開閉ではなく、扉にタッチしないと開かないシステムですね。前者の方式では「食い逃げ」しやすく、後者の方式の方が心理的にもスタッフの対応時間確保の点からも「食い逃げ」防止効果があるということです（関係ない話ですが、冒頭でいきなり若い可憐な娘が、服と靴を「万引き」し、それをまもって、その後ただちにレストランで大食いし2005年産ポルドーワインまで飲んで「食い逃げ」するという映画がありました。「綾瀬はるか」なら許せますか？『僕の彼女はサイボーグ』2008年）

げられます。大手チェーンはいち早くメニュー表記にカロリー量や塩分量表示と並んで、いわゆる5大アレルギー食材（卵、牛乳、大豆、小麦、米）の表示をスタンダードにしています。また、加工食品では、卵、牛乳、小麦、そば、落花生、えび、かにに表示義務があります。従いまして、厨房での調理工程でこれらの食材が混置されたり交叉したりしないことが必要で、「店長」の指揮でこれの徹底を図ることが求められております。

分煙、禁煙対策も必須課題です。日本ではまだそこまでの訴訟社会となっておりますので、業界全体で意識化が遅れているという状況ですが、例えば、喫煙ルームの清掃をスタッフの誰が担当するのかということも、実は深刻な問題とならざるを得ないのです。

バリアフリー化対応もしばしばマスコミを賑わしたりしますが、障害者が外食を楽しめる環境作りもトップダウンでなければ進みません（Column3）。

これらは、斯界の社会的な地位向上に直結するテーマだと思います。故に「店長」たるものは社会の動向に無自覚であってはならないということ、常にアンテナを張っておくということも役務なのです。

■「不測の事態」へ唯一の対処法

さて、「危機管理」のもう一つの領域、②いわゆる「不測の事態」への対応、「クライシスマネジメント」についても簡単に触れておきたいと思えます。

「不測の事態」にも2種類あると思われれます。一つは、レストラン店舗を運営するという事情そのものから生じられる事態です。レストランは「料理」を提供しておりますので、「食中毒」発生の可能性が皆無だとは言いきれません。また、店舗を構えているため、深夜に空き巣に入られるということもないとはいえません（例外的かもしれませんが、閉店後

にピストル強盗に入られて死者を出した例も20年ほど前にありました）。これらについては、万一の時のために、あらかじめ保健所への通報手順や警察への届け出、保険会社への連絡法などについては、スタッフのよく見えるところに「見える化」しておくことが望まれます。

さて、これらのいわば可能性が皆無とはいえないと想像される「不測の事態」は、このようにして然るべく筋への連絡方法についてある程度の備えはしておくべきでしょう。しかしながら、それ以上の「不測の事態」もあり得ます。

正直、ただちに大地震が起こるとか、隣家が大火事になるとか、大型車が猛スピードで店舗に飛び込んでくるとかは、通常営業中は想定しておりません。至極当然のことで、そうした異常事態でないからこそ、通常営業が行われているのです。「不測の事態」は、突然やってきます。さあ、どうしましょう。

今できることの対処法は、一つしかありません。予行演習です。毎年9月1日になりますと、全国で一斉に防火訓練とか防災訓練とか、多くのというよりほとんどの学校や事業所・会社・役場などでほぼ全員参加の行事が行われています。9月1日は、1923（大正12）年（午前11時58分）に関東大震災が発生した日ですが、祭日ではありませんので、通常の勤務時間内で防災訓練を行います。

わがレストラン店舗でも、店長以下スタッフと一緒に、年に複数回はそうした訓練を実施しておきたいものです。3.11（2011年）を体験したわれわれには、二つの訓練法が必要だという認識になっております。

一つは、被災者としての演習です。「厨房部」では一斉にエネルギー供給源をシャットダウンし、常備緊急グッズを持ち出し、指定の避難場所に集合し、安否確認を行うこととなります。こうした演習をスタッフ共に実施します。休業日を利用しての実施で

Column 3

ネット社会になりました。リスクは、実世界だけではなくネットの世界で現実化しています。特に若年アルバイトを多用するチェーンレストランでは、Column1で紹介した事情とは別の意味で、アルバイトスタッフが大きなリスク要因となりました。近年話題となった、食材庫の中で横たわる姿を写真に撮ってネット上に晒したり、食材をこれ見よがしに盛り付けその写真をネット上に晒

して、店舗ブランドにダメージを与えたこともありました。賛否はともかくとして、水を注文させられて高いといたり、手狭な階段を上らないと入口にたどり着けないお店に車椅子の客が入れないと書きこまれたりして、話題を醸したことも記憶に新しいですね。本稿では書き切れませんでしたが、ネットという新リスク問題への対応も求められるようになってきました。新時代ですね。

したら、スタッフの一部は顧客の役割を演じます。

二つは、被災者支援の演習です。幸いなことに当店が被災を免れたならば、在庫されている食材は、計画的に使用することを申し合わせ、生食材はすぐに調理して日持ちよくさせます。また、簡便料理の地域への提供の計画も立て、スタッフの役割分担を決めて実行体制を目論みます。あるいは店舗そのものを仮設の避難所として提供することになるかもしれません。災害の規模や地域によっては異なった対応になるでしょうから、二〜三つのケースでパターン化しておくとういでしょう。そうそう、いずれの場合でも、当日の売上金の管理は必須事項です。お忘れなく。

こうしてみますと、前々回に店長の役務として「地域対応」について説明しておりますが、上記の演習は、地域社会の一員としての務めでもあるでしょうから、地域の会合などで話し合われたり、有力な情報をもたらされたり、あるいは適切な関係情報が得られたりしますから、地域と連携しながら実施体制を作り、スタッフとも情報共有に努めていくということになります。

■ 保険会社（損保）と警備保障会社

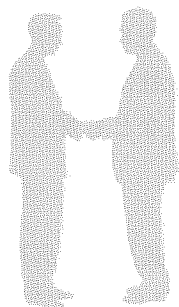
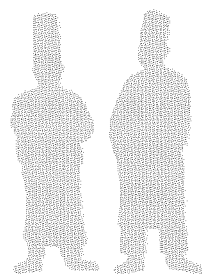
本テーマの最後に保険会社（損保）についても触れておくべきところと考えます。ある意味で、上記「危機管理」問題は、いざという時の保険の対象ですから、保険会社では、さまざまなケースを想定しつつ、企業などの「危機管理」の実態研究を行っています。そのなかには、スタッフの従業中の事故問題対応（労災の場合もありますが）もあれば、天災時の対応問題もあります。なにしろ、さまざまなケースでどの程度の保険額を見積もりするかというのが本業なので、どこの店舗でもいずれかのもの

しくは複数の保険会社（損保）と契約して保険料を支払っているはずですから、当店の担当者に根掘り葉掘り聞いてみると、いろいろな情報をもたらしてくれたり、事例を調べて助言してくれたりします。同じことは、契約している警備保障会社にも言えます。空き巣に入られたとか、現金紛失なども対応ケースです。

以上、今回を含め4回をかけて「店長」論を展開して参りました。「店長」の役務は大括りしますと「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項目となります。本稿ではこれら8項目の内容を具体的に説明しました。筆者（茂木）が思うに、斯界ではこうした内容の「店長」論はなかったのではないかと考えています。読者諸賢は、おそらく「店長」職の幅広い役務に少々意外感を持たれたのではないかと思います。

しかしながら、いやしくも「店長」（ゼネラル・マネジャー）は例えて言えば一国一城の主であるわけですし、企業でいえばライン長を兼ねる管理職であるのですから、相応の見識と能力が求められてしかるべきです。わが国の外食産業の歴史を振り返ってみるに、チェーン店が急速に拡大した時期に店長職が乱造された時期があり、いわばそうした時期に作られた店長イメージが斯界で今に至るも引きずられているということがあのではないかと思います。「店長」の社会的な地位はもっと高いものであり、現状はそうした「店長」のキャリア形成システムを斯界挙げて取り組むことがなお不十分であると正直思うところです。

今回は「店長」ないしこれまでの店舗運営論（店舗運営の構造）と経営問題との関係を論じてみることに致します。



第21回

「厨房設計のプロとしての知識を磨く」(12) ～「ステーキレストラン」

(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

ステーキ料理の起源を考えると、ビーフステーキとは適当な厚さに切った牛肉をフライパンや熱した鉄板の上、あるいは炭火で焼いた肉料理の総称であることを理解しておこう。

またその語源となったのはフランス語のbifteckで、これを基に日本では長らくピフテキと呼ばれ、古くは「ピステキ」とも略され、今日では単にステーキと呼ばれるようになったと言われている。

今やステーキレストランといってもそのスタイルは多く、本格的に牛肉料理を主軸に提供するスタイルや、牛肉・ハンバーグなどその他肉料理のバリエーションを持ち、比較的低価格でかつ幅広い客層を対象とした店など、種々のスタイルの業態があることを理解しておくことが大切であろう。

特に近年の傾向としては、大型店よりも比較的50坪以下の小さいスペースの専門店が多く、地域に密着した店など、これまでの大型タイプから小型タイプへと縮小化しつつも、肉や食材類のこだわりが強くなって来ていることを理解しておかなければならない。

客層としては業態のスタイルによっても異なるものの、主軸になるターゲットは男女問わず、ヤングアダルト、アダルト、ファミリーまで男女幅広く気軽に利用できるステーキレストランを目指すことがビジネスの成立要素を高めることを忘れてはならない。

また価格帯としても、ランチセットで約1,000円、1,500円、2,000円などでステーキ類を楽しめる、ディナータイムは食事とアルコール類を楽しむ客層などを想定すると、約1,800円から3,500円の設定にしておくことが理想的であろう。

さらに立地としても、幹線道路に面した郊外型、街の一角、駅周辺など、ターゲットが利用しやすい場所に設定することが幅広い集客をしやすくするだろうし、傾向としては郊外型よりも徒歩でアクセスできる立地であることが理想的である。

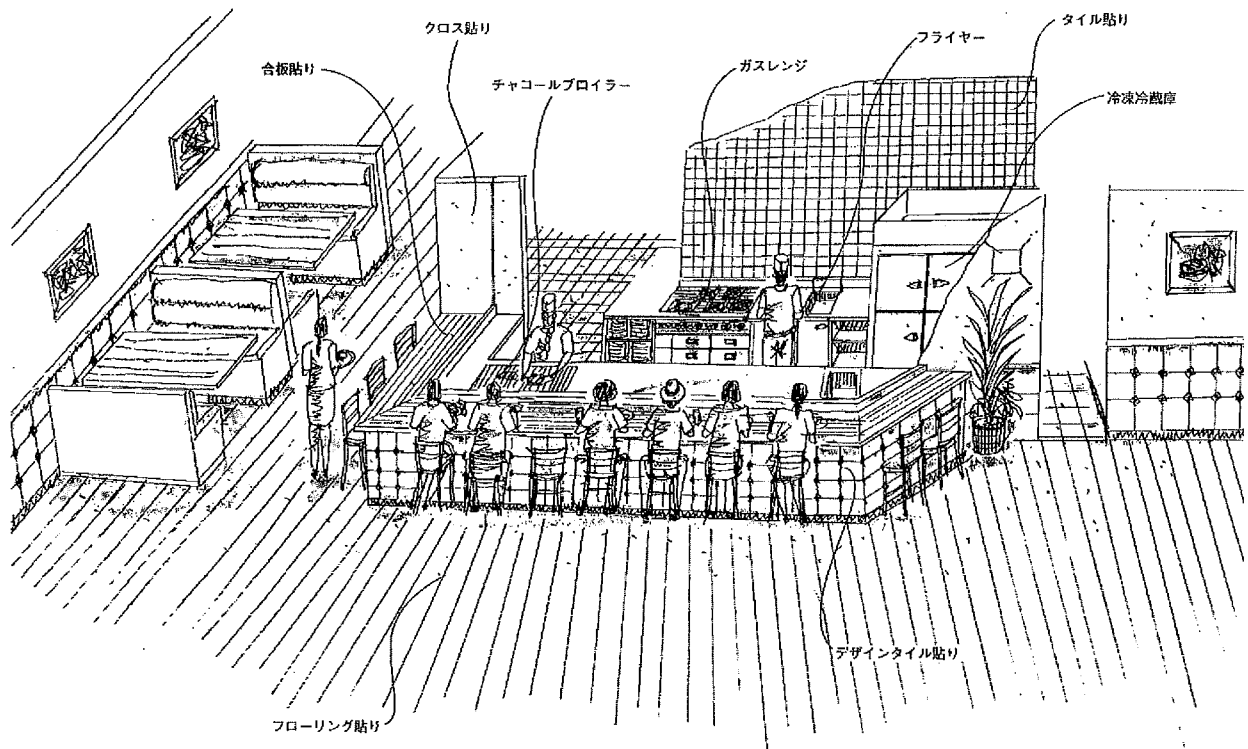
またステーキレストランの差別化としては、ビーフステーキの肉質のグレードが高い素材を低価格で提供できるルートが確立されている、あるいは肉のグラム数が多く、高付加価値であること、また肉の脇役でもある野菜サラダ類がオーガニック、減農薬など食の安全性や健康志向にこだわりを持っていることなど、他店との差別化での店独自のオリジナリティを訴求する店が多くなって来ている。

特にこだわりの要素としては、肉の質や量目など、低価格で満足できる肉が食べたいというニーズであろう。

つまり幅広い客層をターゲットとする場合には、低価格高付加価値のコンセプトを訴求することを忘れてはならない。

2. 平面計画/ゾーニング計画の重要ポイント

この店のゾーニング計画としては、右側にセミ



スケッチ1 インテリアスケッチ。客の視線がカウンターに隣接したチャコールブロイラーに集まるようにしている。

図1 ステーキレストランのイメージ

オープンキッチン、クッキングラインの背後に洗浄エリア、プレパレーションエリア、事務所などを配置し、左側に4人席、キッチンに隣接したカウンター席、奥側壁に沿って4人掛けのベンチ席など、種々の客層に適合できるように客席形態を配置している。

また全体のオペレーションシステムとしては、キャッシャースタンドでスタッフが客層に合わせて客席まで案内し、注文をオーダーエントリーでキッチンへ伝達するという仕組みであり、ステーキやハンバーグレストランのサラダバーコーナーの組み合わせを配置していないことである。

さらに客席内にサラダバーコーナーを配置する場合には、比較的客席スペースが広いことが条件であるため、店全体のスペースに合わせて配置を検討することが理想的であろう。またドリンクパントリーも客席に隣接するのではなく、キッチン内に配置し、カウンターに隣接したチャコールブロイラーの焼き場の演出コーナーに客側の視点が集まるように全体計画を構成している。

3.各部施設計画のチェックポイント

ステーキレストランの内装イメージを想像すると、一般的には木基調とレンガブロックの組み合わせで内装イメージを構成することが多く、特にこの店はこれまでの固定されたイメージを払拭するために、木基調とデザインタイルの組み合わせの少しハイタッチの内装イメージ計画にしている(図1)。

特にカウンター席に隣接した焼き場コーナーを演出の主軸にしていることや、客席側から料理への視覚的效果や期待を高めるライブ感を強く強調している。

腰壁には、白と赤のポイントのデザインタイルを貼り、床材はフローリングタイプの落ち着いた色調にしている。

図3は、チャコールブロイラーの施設計画の詳細イメージである。右側にカウンターに隣接するように配置したチャコールブロイラー、下部にはステーキ、ハンバーグなど焼く前の状態に仕込んだ肉、野菜類などを保冷するための冷蔵ドロア隣にワークテーブルを兼ねた冷蔵コールド、シンクの並びに配

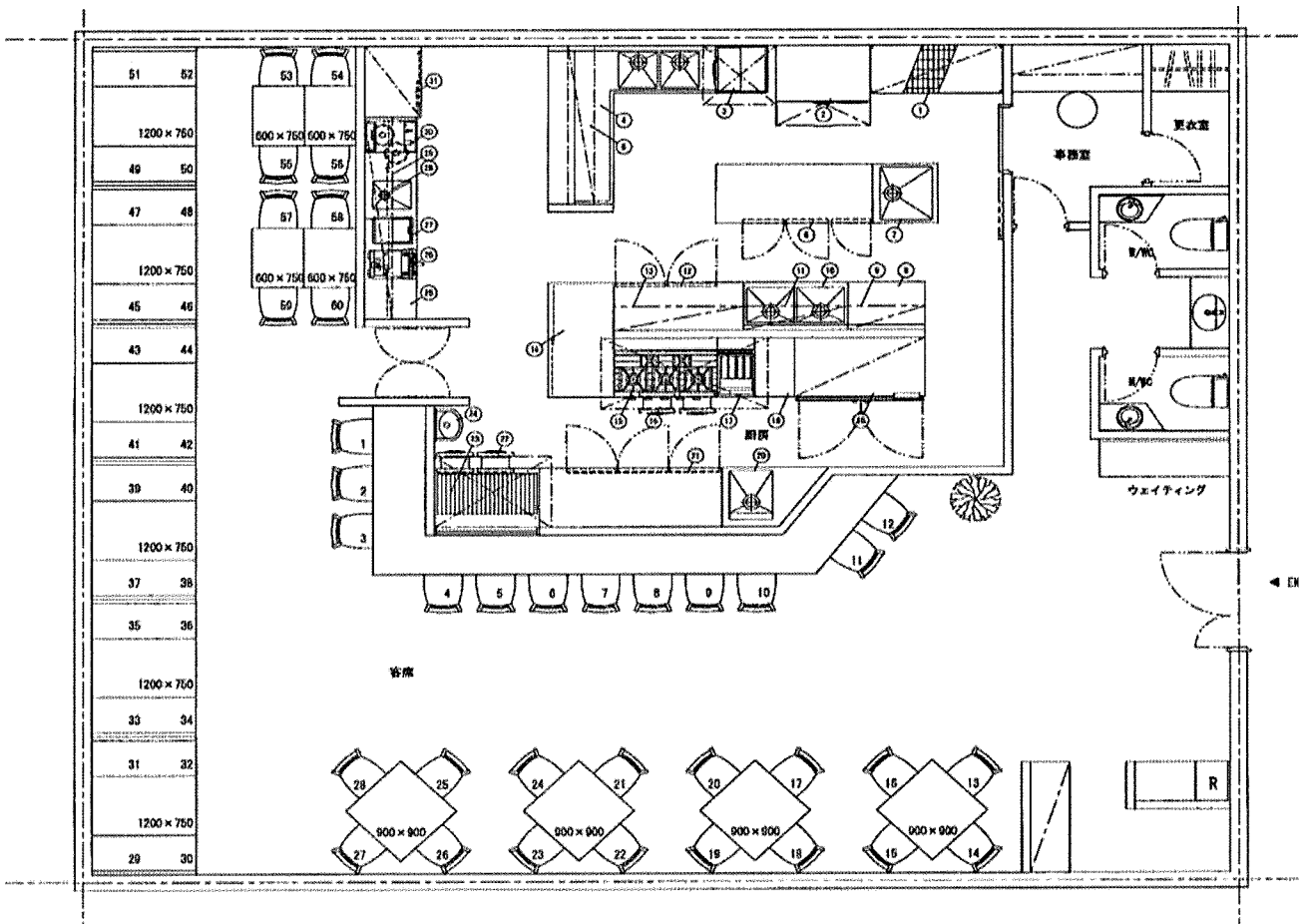


図2 平面図

No	品名	台数	No	品名	台数
1	シェルフ	1	15	冷蔵コールドテーブル	1
2	シェルフ	1	16	冷蔵コールドドロワー	1
3	冷凍冷蔵庫	1	17	チャコールプロイラー	1
4	二槽シンク付きワークテーブル	1	18	ハンドシンク	1
5	ディッシュウォッシャー	1	19	シンク	1
6	ラックシェルフ	1	20	オーバーシェルフ	1
7	ソイルドテーブル	1	21	エスプレッソマシン	1
8	冷凍冷蔵コールドテーブル	1	22	冷蔵コールドテーブル	1
9	ワークテーブル	1	23	ジュースディスペンサー	1
10	フライヤー	1	24	アイスメーカー	1
11	ワークテーブル	1	25	オーバーシェルフ	1
12	シンク	1	26	冷蔵コールドテーブル	1
13	冷蔵コールドテーブル	1	27	冷蔵ショーケース	1
14	オーバーシェルフ	1	28	シェルフ	1

置計画をしている。

もちろん背後のクッキングラインとのオペレーションとの組み合わせや背後の動きなど、スムーズに料理を提供できるように計画しておくことが理想的であることを忘れてはならない。また、チャコールプロイラーの前面には、カウンター席との区画をするために、耐熱ガラスを配置し、熱や煙が客席に流れないように配慮していることが大切だろう。

図4は、クッキングラインの施設計画の詳細イメージである。クッキングラインの機器配置としては、

右側からリーチインタイプの冷凍冷蔵庫、隣接してフライヤー、脇台のワークテーブル、その隣にガスレンジ、下部には冷蔵ドロアー、最後にディッシュアップテーブルに順に配置している。

またバックヤードとクッキングエリアの区画としては天井まで壁を設け、ディッシュアップのワークテーブルは、バックエリアとクッキングラインをつなぐ役割が

できるように計画している。料理の提供はすべてこのディッシュアップワークテーブルに集められることになるため、オーダーもスムーズにできる仕組みにしておくことが理想的であろう。

図5は、ドリンクラインの施設計画の詳細イメージである。右側から冷蔵ショーケース、隣にビールディスペンサー、下部は樽類の収納スペース、シンク、アイスピン、コーヒーマシン、下部にコールドテーブルを配置している。

またソフトドリンク類は下部の冷蔵コールドの保

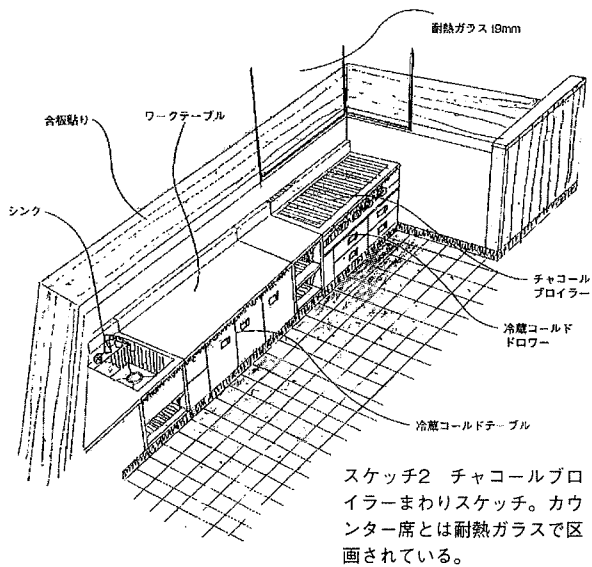


図3 チョコレートプロイラーの施設計画の詳細イメージ

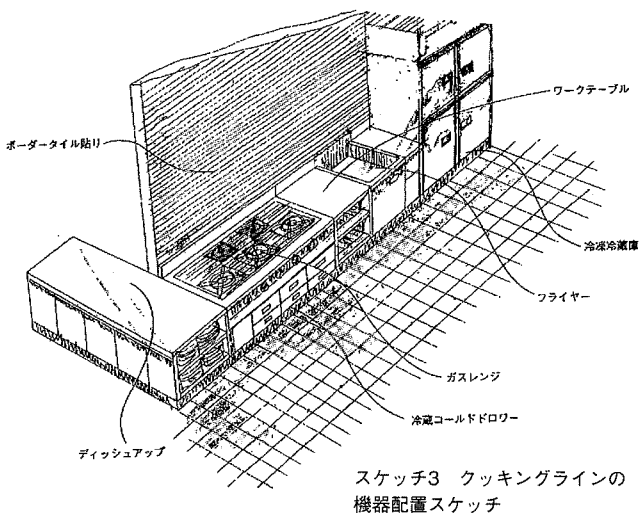


図4 クッキングラインの施設計画の詳細イメージ

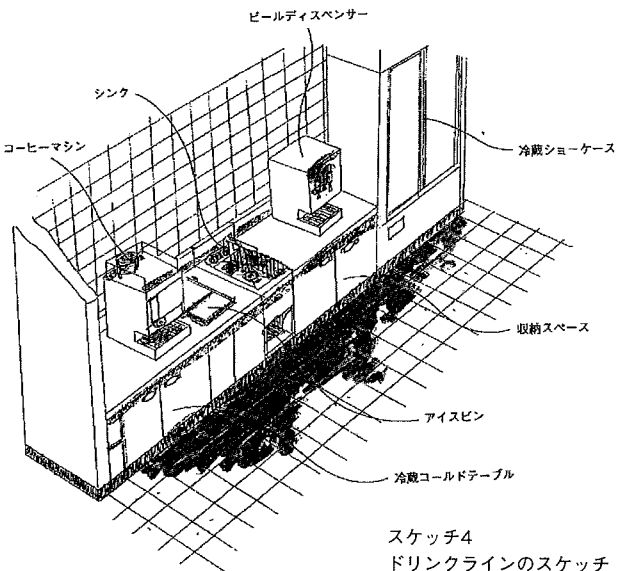


図5 ドリンクラインの施設計画の詳細イメージ

冷庫にピッチャーで保存しておいてサービスするスタイル、その他ワイン、アルコール類については、すべて冷蔵ショーケースに保冷しておき、注文ごとにボトル、グラス提供するように全体計画しておくことが大切であることを忘れてはならない。

これまで12回にわたって「厨房計画のプロとしての知識を磨く」と題して飲食店の企画作りから厨房計画に至るまでのプロセスを説明して来た。少しでも厨房設計プランナーとしての知識や姿勢を啓発するものであれば幸いであり、このシリーズの読者の方々の今後の飲食店に対する厨房計画技法の日々自己研鑽を望んでいる。

最後にこれからの時代の厨房設計プランナー（厨房業界の厨房設計担当者）としての姿勢を提言しておこう。

これまで私の著書では、幾度となく述べて来ていることであるが、現実的に日本の厨房業界のあり方や考え方は、欧米と比較すると約30年以上は遅れをとっていることを理解しておかなければならない。

これまでのように、厨房以外の範囲にはわれ関せずという風潮は、改善変革されなければならないものであろうし、むしろ食に関わる分野における厨房の位置付けは必要不可欠なものであり、「飲食店の心臓部」の役割を担っていることを自覚しなければならない。

厨房業界が、食に関わる他の分野（インテリアデザイナー、メニュープランナーなど）に比べて認知が低く、重要視されていないことは、非常に情けないことであり、もっと業界が社会的に厨房という存在の重要性や役割を啓発して行かなければ、何も改善して行かないだろう。

これからの時代は、厨房業界の各企業が社会的認知の低さや軽視された現状を素直に自覚し、各企業の横のつながりを強く持ち、対外的に厨房業界を高い位置付けに変えて行くことが重要であり、「もうそろそろ!!」その実現に向けて真剣に意識改革へと各社関係者は動き始める時期に来ていることを理解しなければならない。

今後厨房業界が社会的に大きく発展し続けることを、切に願ってやまない。

石川調理機株式会社

支 部	会員No.
関東	410

明治以来、山梨県甲府市に根を生やして、
業務用厨房の施工設計に日々精進を続ける老舗企業。



代表取締役
石川 文紀

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

明治初期に曾祖父の喜太郎が、現在の地である甲府市太田町に越して来まして、商売を始めました。昭和初期から祖父の時代には、小規模の製糸工場を営んでおりました。山梨県は山間地が多いために、当時の農家は米、野菜作りや養蚕業を主としておりました。戦後の混乱が落ち着き始めた昭和24年4月に、



本社全景

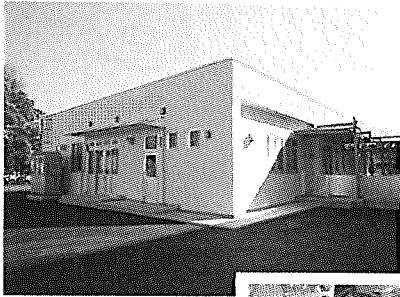
先代社長の石川一雄が現在につながる石川一雄商店を創業致しました。当初は、戦後の復興による木材の需要があり、材木販売等の商売を始めましたが転業して、甲府市内の学校給食室の重油バーナーによる耐火煉瓦かまど施工を受注

したのをきっかけに、県下各地のかまど造りをするようになりました。同時に石油コンロ（コロナ）や石油風呂釜（長府）等が発売になりましてからは、その販売および取付等もしていました。その後、プロパンガスの普及と共に、業務用調理機器が発展するのに合わせるように、業務用厨房機器販売および施工を専業とするようになりました。私自身も高校に入学してからの夏休み中は、耐火煉瓦かまどを解体して運搬したり、ステンレス製かまどの搬入据付等を手伝っておりました。当時は、大きなハンマー等で叩き砕いて解体して運んだ後に、モルタルを練って補修して、とても重量がある3連、4連のステンレス製かまどを搬入据付したのですが、それをすべて自分たちでする訳ですから、とても大変な仕事だなあと感じた記憶があります。

昭和55年1月に先代社長が石川調理機(株)を設立しまして、現在に至っております。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

厨房設計・販売・施工会社として、創業者の先代



同社が手がけた甲府市の小学校給食室



同小学校の給食室



同社が手がけたスーパーマーケット



同スーパーマーケットの調理室

からもう60年も厨房に関わる仕事に従事しておりますので、総合厨房メーカーさんや専門メーカーさん、商社さんなど50社以上との直接取引をさせていただいております。長年にわたって多くの厨房や食品機器メーカーさんの機器を取り扱って来ましたので、機器にはそれなりに精通していると思っております。同じ機器でもメーカーさんによって品質や能力等の優劣がありますので、なるべく価格だけではなくて、お客さまの要望や使用状態に合わせて適切なメーカーの機器を提案し、販売するように心がけております。学校給食施設、病院給食施設、福祉施設、ホテル、レストラン等を数多く手がけ、20年くらい前からは、地元のスーパーマーケットチェーン等の食品加工施設も数多く手がけております。

いろいろな分野の顧客を持っておりますので、取付設置やメンテナンス等は、なるべく自社でするように努力しております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社のセールスポイントは、長年にわたり培って来ましたあらゆる分野の厨房のノウハウを持っておりますので、それを生かした、地域の最も古くからある厨房屋さんとしての信用と実績があることです。併せて、施設では大量のガス、電気、水を使用致しますので、ただ安易にカタログにあるものを販売するのではなく、食の安全や安心と共に、施設設備の安全、安心を心がけております。小さな専門厨房屋ですが、トータルに厨房を施工するのに必要な各種資格を取り、管工事許可や水道工事指定店、下水道排水工事店登録、液化石油ガス (LPG) 工事店登録

など、コンプライアンスや技術等において、お客さまから安心して任せていただけるように、日々努力致しております。

——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。

日本厨房工業会に入会させていただいて30有余年になります。その間に多くの会員企業さんにお世話になりました。20年位くらい前からは、総合メーカーさんが何社も進出して直販する中で、多くの専門メーカーさん等に助けられたり、励まされたりしていただいて、80数万と人口の少ない山梨県ですが、がんばっております。全国的に地域の専門の厨房屋さんが衰退する中で、地域の代表として会員の皆さんと共に厨房業界を盛り上げて行けるように、精一杯努力して参りたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願い致します。

- 設立
1980年4月
- 代表者
石川文紀
- 資本金
1,000万円
- 従業員数
8人
- 業種
厨房設計、販売、施工
- 主要取引先
官公庁、病院、福祉施設、ホテル、レストラン、スーパーマーケット等
- 本社
〒400-0865 山梨県甲府市太田町6-6
TEL055-232-6400 FAX055-232-6401

最新外食トレンド2016

No.6 外食産業と法人交際費

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

外食企業の売上高の主な構成要素は、個人需要、家庭需要、法人需要と大きく三つに分類される。ウエイトとしては個人需要、家庭需要が多いが、法人の交際費も、外食の売上高に一定の寄与をしている。法人の交際費には飲食関係とそれ以外のものが考えられるが、当然、外食企業にとっては飲食に関する交際費と強い関係がある。

飲食以外の交際費でも、例えば、ゴルフで接待をしても当然、食事が関係して来るが、大部分は飲食が主の交際費が外食企業の売上高に影響して来るものと考えられる。

今回は、国税庁の資料を基にして、企業の交際費と外食の関係について考えることにする。

2. 外食産業の労働者数と入職・離職率

(1) 法人交際費

国税庁の「平成26年度 税務統計から見た法人

企業の実態」によると、平成26年度の法人交際費は前年度より5.4%増加し、3兆2,505億円であった。平成19年度以降対前年実績を下回っていた法人交際費は、平成24年には、前年度より0.8%とプラスに転じ、今回は5%台の伸びと、平成元年（対前年度増減率9.4%増）、2年（同13.1%増）のバブル期の伸び率に次ぐ大きな伸びであった。実額ベースで見ると、平成21年度から2兆円台になっていたものが、平成25年度、26年度では3兆円台に回復している。

過去からの法人交際の推移を見ると、ピークは平成4年の6兆2,078億円であり、それ以降、法人交際費は、ほぼ年々減少して来ている。平成26年度が前年度より5.4%の大きな伸び率となったが、平成4年のピーク時から見ると、ほぼ半分程度の実額となっている。とはいえ、ここ3年間、前年実績を上回って推移していることは明るい兆しである。

平成26年度が大きく伸びた理由として、景気が回復基調にあることの他に、平成25年度からの交際費課税の緩和が挙げられる。

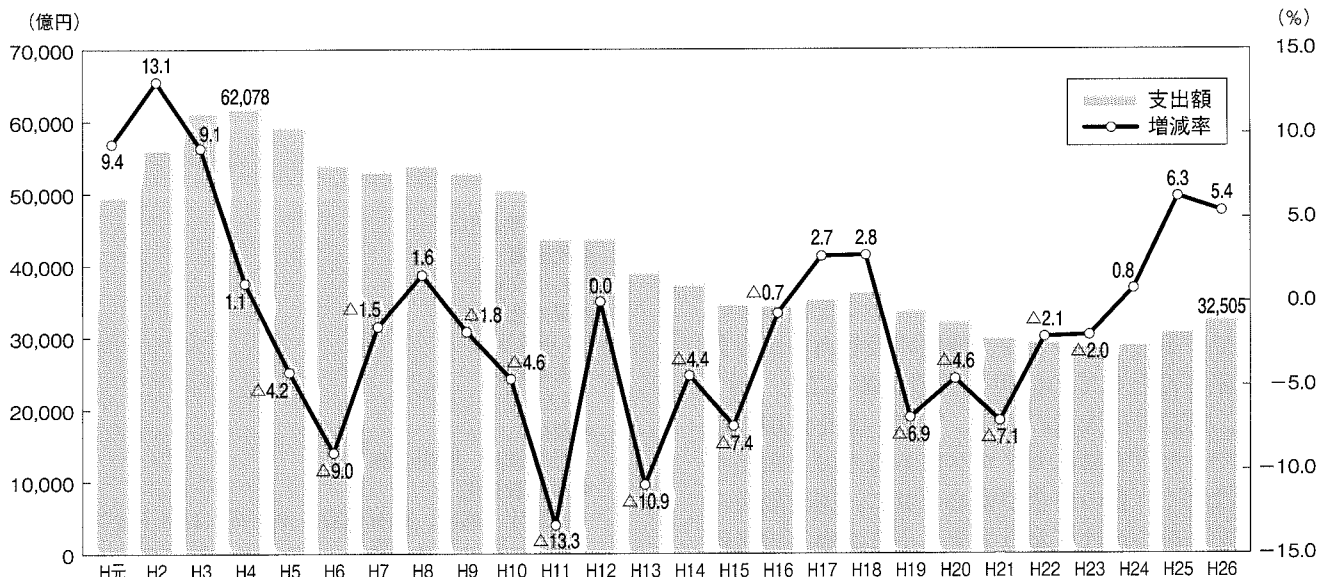


図1 交際費等支出額の推移

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

具体的には、資本金等が1億円以下の中小企業では交際費は従来の800万円までの損金算入か交際費総額の50%までの損金算入か選択できることや、大企業でも一人当たり5,000円以下の接待費は従来通り損金算入ができる以外に、交際費の50%を損金算入できるという緩和策が講じられた結果、交際費を支出する企業が増加したことも考えられる。

次に、平成26年度業種別交際支出額を見ると、法人交際費に占める割合が最も高いのはサービス業の24.0%で、その交際費は7,260億円となっている。続いて、建設業（18.9%、5,729億円）、卸売業（13.0%、3,921億円）、小売業（7.8%、2,373億円）などの順となっており、交際費が1,000億円を超えた業種は17業種中9業種となっている。

一方、交際費が少ない業種は、鉱業（62億円）、繊維工業（99億円）、農林水産業（145億円）などとなっている。

また、交際費が前年度実績を下回った業種は、鉱業（対前年度増減率10.1%減）、食料品製造業（同5.4%減）、繊維工業（同4.8%減）、出版印刷業（同2.5%減）、化学工業（同0.6%減）の5業種であった。

1社当たりの支出額を見ると、化学工業が336万9千円と最も高く、次いで金融保険業が246万1千円、運輸通信公益事業が188万円、鉱業が172万7千円などとなっており、17業種中1社当たり100万円以上の交際費を支出している業種は前年度より2業種増加し、12業種あった。

(2) 外食と法人交際の関係

外食の売り上げを構成する要素としては、前述したように個人の外食支出、家庭からの外食支出、法人からの外食支出と、大きく分けて三つある。その法人からの外食支出は福利厚生の一環として外食支出を行う場合もあるが、交際費の割合が高いと考えられており、一般的に法人交際費の3割程度が飲食への交際費と考えられる。平成26年度の法人交際費から見ると、約9,800億円が外食に支出されていることになる。

外食産業市場規模と法人交際費の相関を平成元年から平成26年で相関係数を見ると、実数では0.8203、伸び率では0.8204と両社とも強い相関があることが確認できた。

伸び率での相関が最も強かったのは、平成元年から平成15年までの0.9268であり、平成16年からの相関は0.7183と弱くなっている。

すなわち、法人交際費が外食支出額に及ぼす影響は平成15年頃をピークに低下し、その他の要因が外食の売上高に影響を及ぼすようになっているのではないかと考えられる。

それは、消費者の同質志向から異質志向への変化であり、言い換えると非日常的外食から日常的外食への移行に伴う消費者ニーズの多様化ということになる。

3. まとめ

法人交際費は、平成4年の6兆2千億円をピークに、漸次前年実績を下回り、平成21年から平成24年までは2兆円台まで減少した。しかし、景気回復の兆しが見え始めた平成24年頃から前年実績を上回り、平成26年には、平成25年度からの交際費課税の緩和もあって5%台の大幅な増加率を示し、2年連続3兆円台に回復している。しかしながら実額ではピーク時に比べてほぼ半分程度の支出額である。

外食業界では、従来、法人交際費は売上高増加の一つの柱であった。現在でも地方都市では会社や団体等の交際費に頼っている飲食店があると思われる。

しかし多くの外食企業では法人交際費の減少に伴い、法人需要への依存から個人需要へシフトしている。

平成年代初頭から平成10年代前半までは外食産業市場規模と法人交際費の関係は強いものがあったが、それ以降、消費者ニーズの多様化等により、外食企業の売上高の規定要因は多岐にわたる状況となっている。

それ故、消費者ニーズの的確な把握が、売上高を左右することになり、各社、消費者ニーズがどこにあるのか模索しているのが、今の外食産業界の姿ではないかと思われる。

	交際費等 (億円)	割合 (%)	1社当たり (千円)
農林水産業	145	0.5	519
鉱業	62	0.2	1,727
建設業	5,729	18.9	1,378
繊維工業	99	0.3	878
化学工業	1,138	3.8	3,369
鉄鋼金属工業	816	2.7	1,590
機械工業	1,329	4.4	1,663
食料品製造業	598	2.0	1,385
出版印刷業	469	1.6	1,398
その他の製造業	881	2.9	1,010
卸売業	3,921	13.0	1,622
小売業	2,373	7.8	712
料理飲食旅館業	797	2.6	649
金融保険業	1,147	3.8	2,541
不動産業	1,893	6.3	650
運輸通信公益事業	1,578	5.2	1,880
サービス業	7,260	24.0	1,039
合計	30,233	100.0	1,161

図2 平成26年度業種別法人交際費支出額

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

注) 連結法人の交際費は含まれていないので、交際費総額と一致しない。



【1】4月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は20件で前年同月の31件に対して64.5%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは0件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は0件。
- ◇ 問合せは、約2年使用の石油ファンヒーターが、当初より点火・着火に不具合があり毎年修理に出している。短期間に再三故障するので新品交換を要求したが、修理対応と言われ納得出来ない等20件。

【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	0	0	0	7	7(35.0)
事業者	0	0	0	5	5(25.0)
司法・行政	0	0	0	8	8(40.0)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	20(100.0)	20(100.0)

注) 前年同月の受付件数は31件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

- (1) 委員会：ガス石油機器PLセンター運営委員会 (4/13 ガス石油機器会館 会議室)

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況 (インフォメーションで掲載した事故案件)

4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)
月刊「厨房」 (半年)	2,592円
〃 (年間)	5,184円
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	3,240円
厨房設備工学入門 第7版	8,640円
〃 (会員企業価格)	6,480円
業務用厨房関係法令集 2015年版	5,000円
〃 (会員企業価格)	4,000円
業務用厨房設計事例集	12,000円
〃 (会員企業価格)	9,600円
会員名簿(平成27年度版)	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
			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)

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。
- * 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。
- * 沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料は別途ご連絡ください。
- * 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
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	麺ゆで器	ENBN-C46S
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
	蒸し器	MUS-066D
		MUSE-066B1
	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：80機種、子型式：2,212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) 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
16. 4. 27	バップレッシュII	16-002-1302	(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	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
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706	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 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
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102	(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

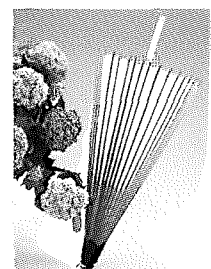
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	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

◆6月(水無月)◆

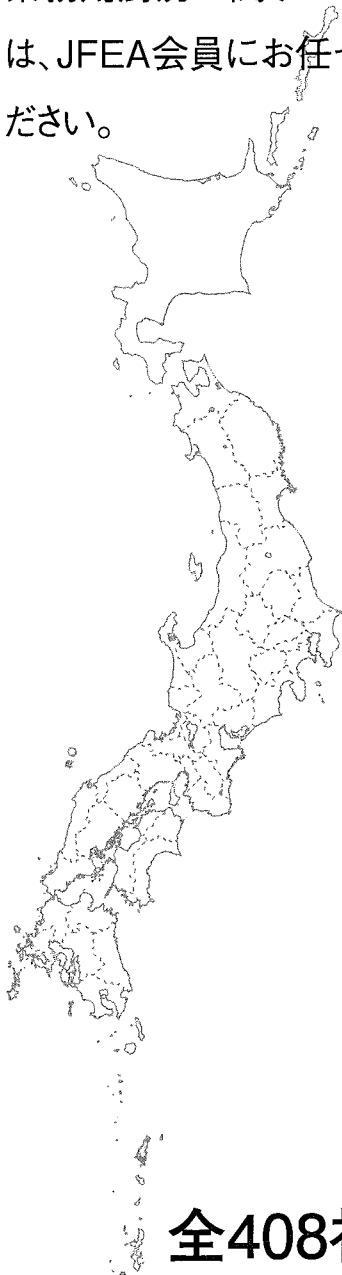
- | | | | |
|--------|---------------------------------------|--------|-------------------|
| 1日(水) | 衣替え、チーズの日、麦茶の日、氷の日、チューインガムの日、梅の日、ねじの日 | 16日(木) | 和菓子の日、麦とろの日 |
| 3日(金) | 測量の日 | 18日(土) | おにぎりの日 |
| 4日(土) | 虫歯予防デー、ローメンの日 | 19日(日) | 父の日 |
| 5日(日) | 環境の日 | 20日(月) | ペパーミントデー |
| 6日(月) | 飲み水の日、コックさんの日、兄の日 | 21日(火) | 夏至、スナックの日、さくらんぼの日 |
| 9日(木) | ネッシーの日、リサイクルの日、ロックウールの日 | 22日(水) | かにの日 |
| 10日(金) | 時の記念日、ミルクキャラメルの日、無糖茶飲料の日 | 23日(木) | 沖縄慰霊の日 |
| 12日(日) | 恋人の日 | 24日(金) | UFOの日 |
| | | 26日(日) | 国土庁創設記念日 |
| | | 28日(火) | ニワトリの日、パフェの日 |
| | | 29日(水) | 佃煮の日 |
| | | 30日(木) | 大祓、みその日 |



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408社

(2016年5月30日現在)

●北海道支部

エレクトアー(株) 札幌営業所
(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
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
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・リテールシステム(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)
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボー

●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 名古屋支社
(株)メイトー
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

●三重県

(有)アイジィエー
(株)ウサミ

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

●関西支部

●滋賀県

大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルバ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府

エレクター(株)大阪支店
(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
エレクテック・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 大阪支社
(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)オリエントル物産
(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
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

エレクター(株)広島営業所
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)

エレクター(株)福岡営業所
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)ネオオス 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)長崎日通

●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)
東京電力エナジーパートナー(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

株AIHO	後4
株アクシー	後1
アサヒ装設株	前7
株上野製作所	後3
株大道産業	後3
オザキ株	前7
三和厨理工業株	前5
スガツネ工業株	前8
スギコ産業株	後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
ホシザキ電機株	前6
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



●全冊買うと戦艦大和が完成! とかの分冊販売スタイルは好きないのだが(過去に全冊出る前に出版社が潰れたケースあり)、『マカロニ・ウエスタン傑作映画DVDコレクション』(朝日新聞出版)はちょっと心が動いている。今後のラインナップと日本語吹き替え収録の動向次第か。個人的には、フランコ・ネロとセルジオ・コルブッチ監督の奇天烈な娯楽作品が好みなのだが。

●逆に『東宝・新東宝戦争映画DVDコレクション』(デア・ゴスティーニ)は現状、丸山誠治監督『南十字星』はないし、『軍旗はためく下に』に食指が伸びたぐらいで、かなり物足りない。

●結城昌治の直木賞受賞作を映画化した『軍旗はためく下に』はカルト的人気ながら高い評価を受けている作品で、『ゆきゆきて、神軍』の原一男監督の対談集『ドキュメンタリーは格闘技である』(筑摩書房)でも、生前の深作欣二監督との対談でメインのテーマに選んで嬉々として話していた。横暴な上官とそれに抗して潰されて行く人間達を原作よりも踏み込んで描いている点は、『仁義なき戦い・広島死闘篇』で殺人マシンの山中よりも狂犬の犬友に入れ込んでいた深作監督ならではか。

●ちなみに『軍旗はためく下に』では三谷昇が目立つ目立つ。さすが『ウルトラマンタロウ』の最後の3話だけ出演して、怪獣相手に自殺未遂する副隊長という空前絶後の役を演じた方である。

厨房

平成28年6月5日発行

第53巻/第6号 (No.564)

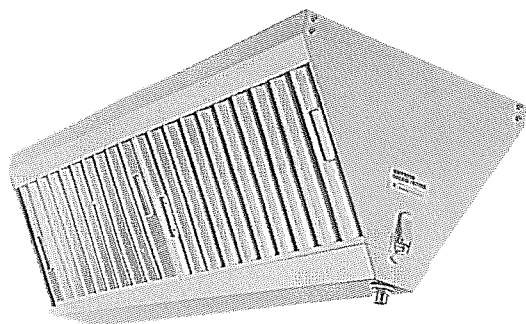
発行人 渡辺恵一
 編集 工業会広報編集委員会
 広報担当副会長 中川幹夫
 広報編集委員会委員長 深澤及
 広報編集委員会委員 寺部良洋/水上強
 精松弘充/三島博史
 福田敦/大川里枝
 清水直之
 地方編集委員 吉田義一(北海道)
 沼野章久(東北)
 小木曾誠(東海北陸)
 堀之内健士(関西)
 福井正晃(中四国)
 小野富生(九州)
 挿絵 春兆

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2-1-5
 THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載記載を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

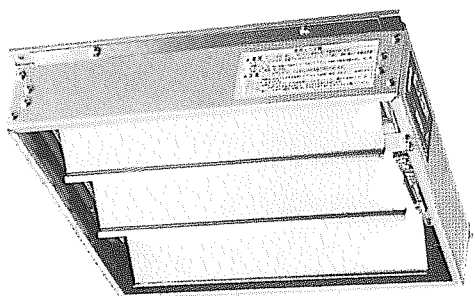
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元



本社
 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@n@sugico.co.jp
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

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

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

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』

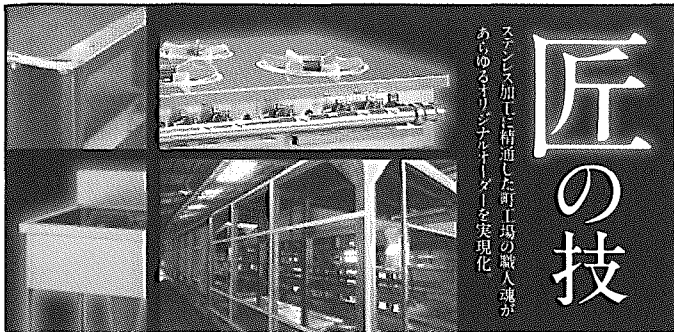
詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

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/

●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



ステンレス加工に精通した町工場の人達が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

匠の技

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



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

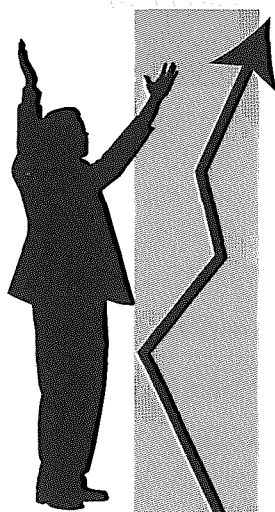


スーパーアルカリイオン洗浄水
生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

pH12.5のスーパーアルカリイオン水を生成
水貯留タンク内蔵で、本日に使用可能

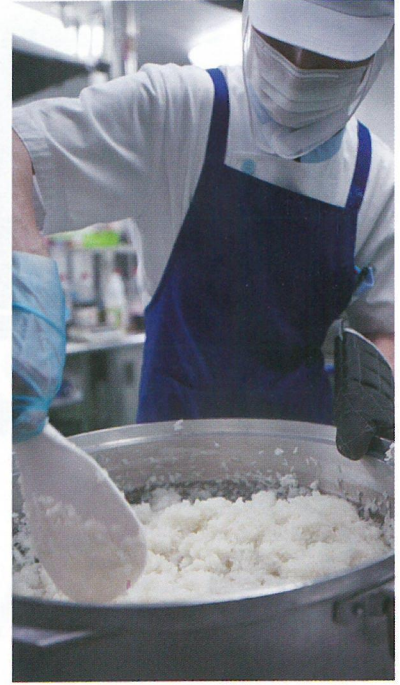
楽をして、 売上アップ?



(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!

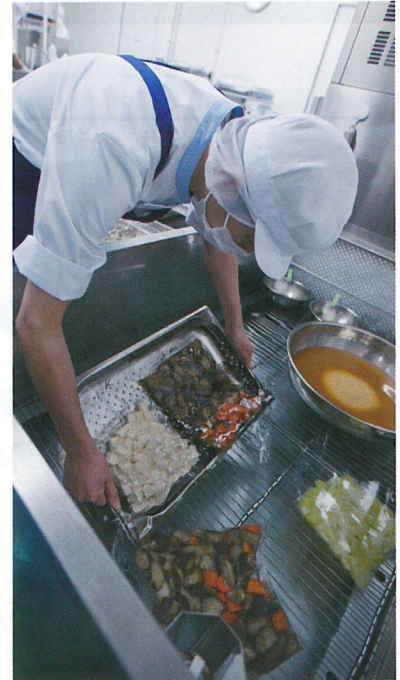
問い合わせ先: 日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介!



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

●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



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