

# 厨 *Chu bou* 房

2016  
No.565

7

JUL



第50回定時総会報告

映画の見どころ・台所  
『料理長殿、ご用心』

これからのフードサービスマネジメント  
最終回 経営判断とさまざまな選択肢

フードビジネスコンサルタント魂  
厨房作業環境と人手不足の解消

# 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。
- 煮出しから保温へと2段階のデジタル温度設定とタイマー機能を装備。(アプロック式も用意)



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

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)の釦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、タイム時間後に停止する。これを「白だし」として使用するが、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釦を押してどろどろに注ぎ出します。



SMD24

## 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釦を押すと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。テボに向かって噴流を吹き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

# 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**

本社ショールームで試用テストをお引受けしております。  
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

本 社 所 在 地  
大 阪 市 東 区 南 船 場 4-2-7  
名 古 屋 市 東 区 猪 高 台 1-1324  
仙 台 市 白 土 区 泉 崎 1-19-1  
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3  
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

東京 都 大 田 区 鷺 の 木 2-43-14  
大阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7  
名古屋 市 東 区 猪 高 台 1-1324  
仙台 市 白 土 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ます。」

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

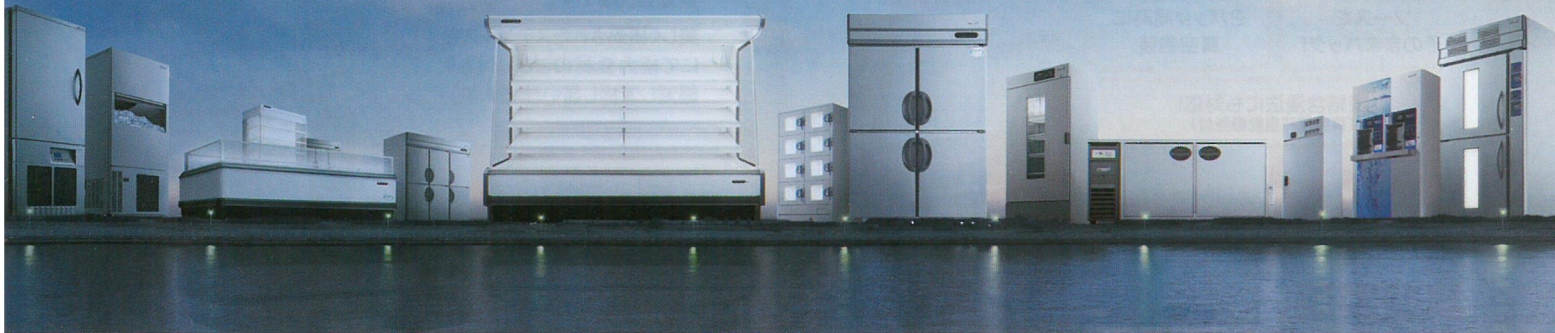
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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.fukusima.co.jp](http://www.fukusima.co.jp) 本社:大阪市西淀川区御幣島3丁目16番11号 06-6477-2011(代)

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

# 安全・快適・ハイパワー・安心のメンテナンス

## 電気スチームコンベクションオーブン

次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

新調理システムに標準対応!

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

新機能で料理の  
**品質、  
生産性が  
向上!**

### 新機能搭載

シェルフ機能  
(多段同時タイマー調理)

庫内自動洗浄モード  
記録機能

自動調理機能

画像表示機能

調理時間自動補正機能

メニュープログラム機能

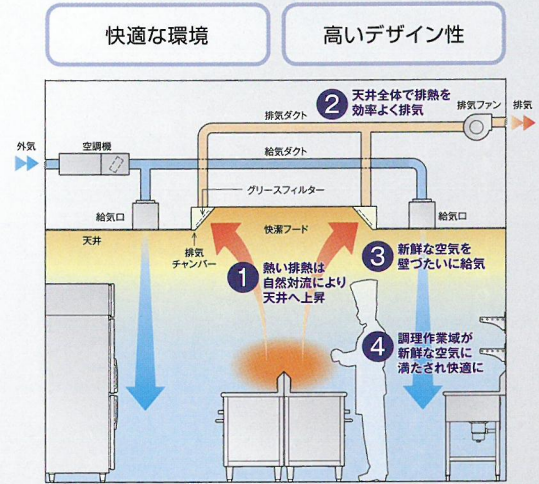


### SCOS-610RY-R

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

## 置換換気空調システム 快潔

必要な部分のみを冷やす無駄のない空調システムです。



ランニングコストの低減

## 真空包装機(ホットテンプ)

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

ホットテンプ  
(Hot Temp)  
誕生!

温かい料理や  
ソースを  
そのままパック!

熱々料理を  
2パック同時に  
真空包装

凍結含浸法にも対応!  
(真空保持自動機能付)



### LYNX 42

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

真空調理、  
クックチルシステムに最適

## 電気回転釜

節電に効果的な分割加熱方式

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

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

省エネ  
電気厨房機で  
**節電!**



### ERK-100P

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

煮物、炒め物、ポイルなど  
幅広い調理に対応できる電気式回転釜

大型調理施設に最適



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

## ニチワ電機株式会社

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

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

☎(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 ☎(03)5645-2691(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)  
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)  
熊本営業所 ☎(096)378-8661(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)  
和歌山営業所 ☎(073)435-0031(代)  
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)  
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(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)  
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)  
松山営業所 ☎(089)935-7341(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)  
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)  
福岡営業所 ☎(092)621-9001(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

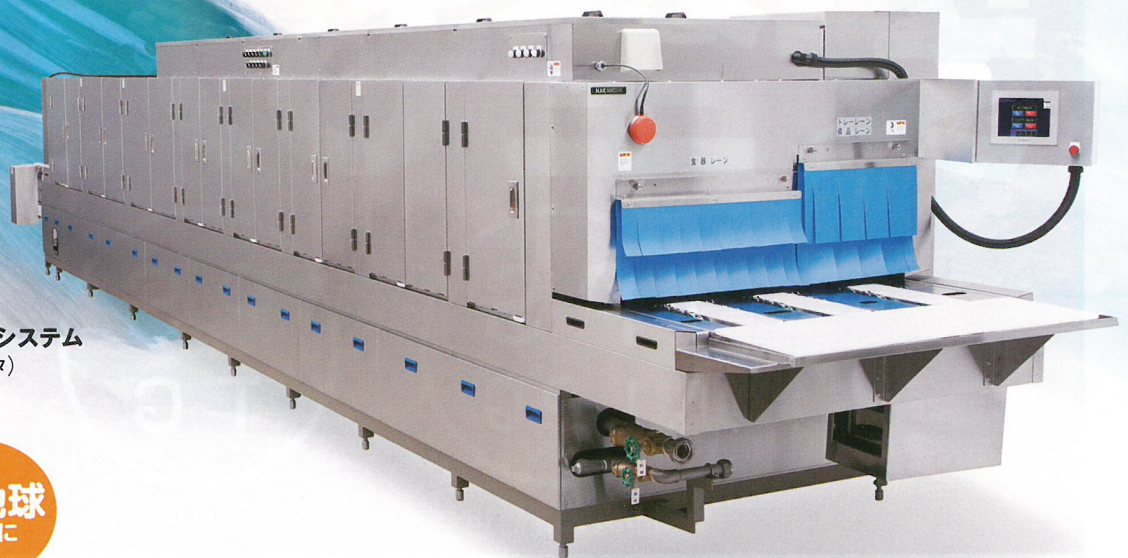
仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

# 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)



eco

eco1

eco2

eco3

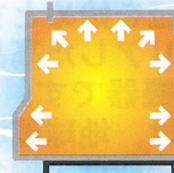
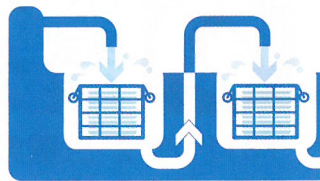
カゴごと食器洗浄で  
 浸漬要らず！



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。

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。



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  
 中野

中西製作所

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

T E L : 大代表(03)5541-6333 F A X : (03)5541-0155

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

T E L : 大代表(06)6791-1111 F A X : (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 ちこれ ばが ん

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



やさしさ  
が違う

おいしさ  
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

## 電気クッキングケトル CSK シリーズ

\*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン  
BSK-12



電気万能煮炊き釜  
USK-850S



電気スープケトル  
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ



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

## 大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする  
三和厨理工業株式会社

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

HI-COOK is GOOD-1 Partner

# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。

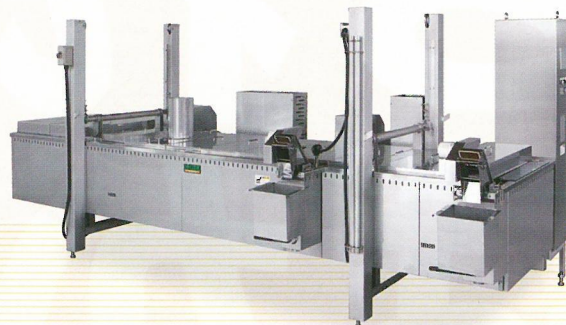


優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

ブラスト燃焼方式フライヤー

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



**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 03-3453-8159  
 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

**W** 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
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマnder
- ペキンダックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

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



最軽量モデルでスチームコンベクションオーブンの排ガス濃度チェックに最適。

CO計  
CO・排ガス温度



HT-1210N

O<sub>2</sub>・CO・温度計  
O<sub>2</sub>(空気比)・CO・排ガス温度



HT-1300N

## 厨房機器の 排ガス測定に

定額で予算計画のため易いレンタルシステムもございます。

**ホダカ株式会社**

本社 / 〒535-0031  
東京支店 / 〒165-0034

大阪市旭区高殿 1-6-17 TEL06-6922-5501 FAX06-6922-5895  
東京都中野区大和町 1-6-8 TEL03-3330-6433 FAX03-3330-6434

<http://www.hodaka-inc.co.jp>

詳しくは  
WEBで

ホダカテスト



E-mail: [ht@hodaka-inc.co.jp](mailto:ht@hodaka-inc.co.jp)

**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

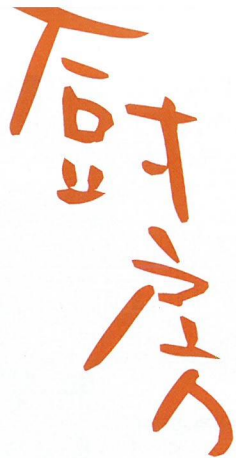
皆さまをサポートします

- 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



# で、 貴社をアピール してみませんか。

月刊  
(毎月5日発行)  
A4判平綴じ  
定価432円(税込)

## 雑誌内容

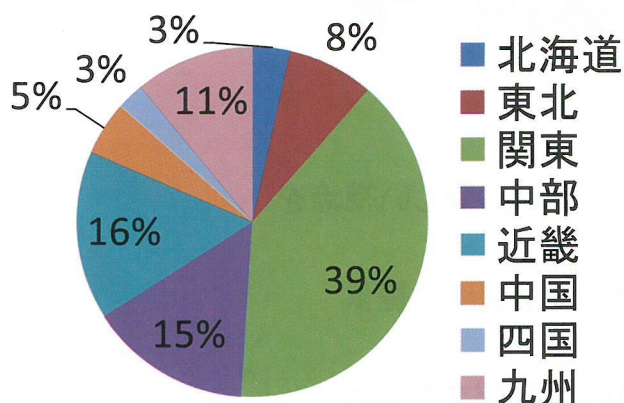
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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

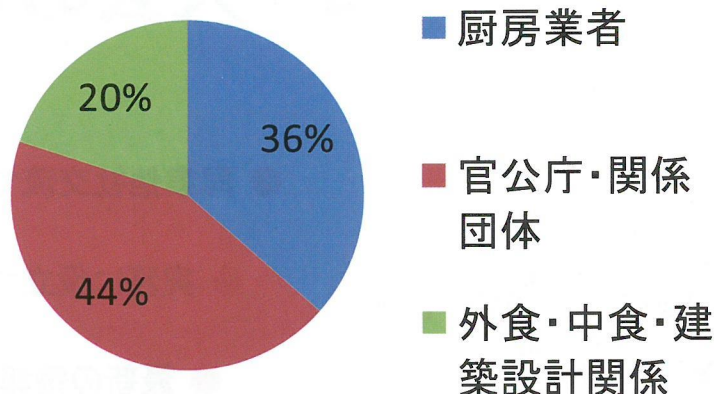
## セールスポイント

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

地域別読者比率



業種別読者比率



広告掲載料金 (会員企業・税込価格)

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



広告のお申込・  
お問い合わせは

一般社団法人 日本厨房工業会  
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館  
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

## 工業会の女性社員本音トーク🍷が炸裂



### 厨房業界と現在の会社に入ったきっかけについて教えてください。

**渡邊** 三洋電機株のデザイン部門に入社し、本社（大阪府守口市）でクリエイター兼コーディネーターとして勤務していました。この頃の経験を通じて、現在担当している販促に必要な基本スキルが身に付いたと思います。

結婚を機に東京への転勤を願い出て、特機部門（現在の産機部門）の経営企画に異動させてもらえることになりました。友人もほとんどいない東京に出て来るのは不安でしたが、その頃から少なからず食い道楽だったため、外食業界に関わりのある部門ということで単純に楽しみに異動して来たなぁと思い出しました。その後、広報、営業企画、マーケティングなどを経験した後、現在はコールドチェーン販促課を担当しています。



### お仕事の内容は？ やりがいは？

**渡邊** 販売促進部では、カタログや提案書などの販促ツールの企画・制作、展示会・勉強会などイベン

トの企画・運営、また宣伝広告や広報活動の一部も担当しています。顧客視点が欠如してはいけない部署ですので、業界のトレンドやお客さまのニーズをキャッチするために、デスクワークに止まらず積極的に店舗視察や顧客訪問をするようにしています。また社内向けに納入事例集を発行しており、全国のユーザー様の店舗を取材・撮影し店作りのポイントなどを記事にまとめています。最近では手作りのトレンド情報紙を毎月発行していますが、数人でアイデアを持ち寄って各々が話題の施設・店舗・旬の食などについてレポートし楽しみながら作成しています。私は年2、3回は家族や友人と海外旅行に行くのですが、スーパーマーケットで珍しい食品を探したり、話題の外食店で食事するのが好きで、趣味が大いに仕事に役立っています（笑）。特にニューヨークの食トレンドは日本に入ってくる人が多いので参考になりますね。展示会の企画は何ヵ月間も取り組みますし、いろいろな立場のメンバーが関わるので意見をまとめるのが大変ですが、やはり会場が出来上がった時の達成感は大きいですね。



### 今後のあなたの夢を教えてください。

**渡邊** 私には入社時から目標としている10歳上の女性の先輩がいます。私自身はその先輩を参考に、自分の強みや良さは何だろうと模索しながら、今まで少しずつ成長して来たように思います。

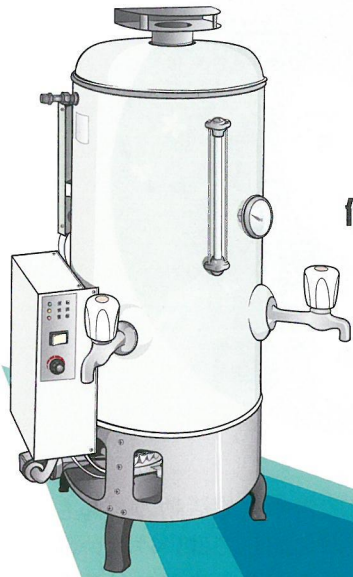
販売促進部は社内では珍しく女性が多い職場ですが、全社的にはそれほど多い会社ではありませんので、ここ数年、女性社員を積極的に採用しています。女性管理職も10人以下で、私もその中の一人です。ワークライフバランスは人それぞれですが、若い女性社員が悩んだ時に、一つの選択肢として参考してもらえるような姿を見せないといけないと思っています。



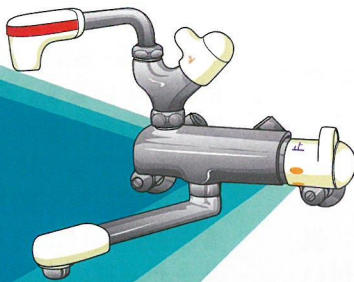
ニューヨークで友人たちと（右端）

# 給湯 質

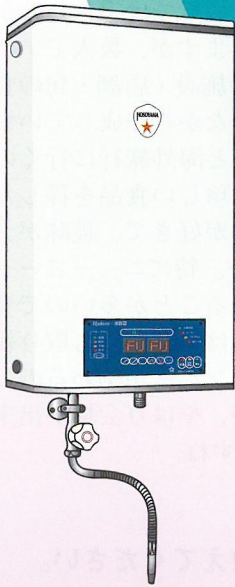
HOSOYAMA



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**

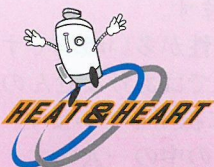
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

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

## CONTENTS

### INTERVIEW 工業会関係

### 支部だより 関連団体情報 官庁関係 誌上講義

### ESSAY

### 厨房業界

### 厨房業界関連情報

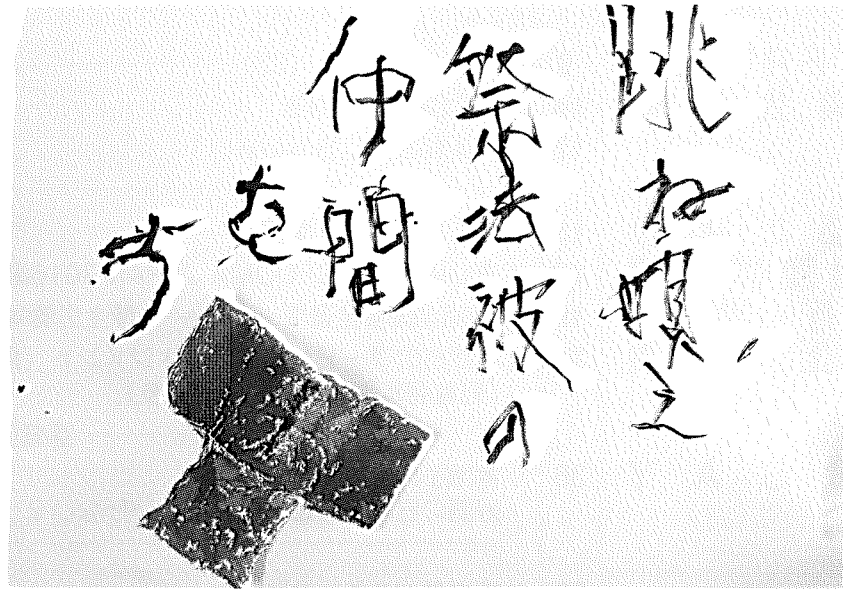
- 9 厨房女子が行く！(23) ————— パナソニック産機システムズ(株)  
14 第50回定時総会報告  
17 新入会員さんいらっしゃい！  
————— (株)晃成技研  
18 関東支部が総会を開催  
18 工業会協賛によるFOOMA JAPAN 2016国際食品工業展が開催  
19 第89回全国安全週間 ————— 厚生労働省労働基準局 安全衛生部安全課  
31 これからのフードサービスマネジメント(最終回)  
「経営判断とさまざまな選択肢」  
————— 亜細亜大学経営学部 茂木 信太郎  
36 小倉朋子の食・心・美(37)  
好調の日本食はこのままでいいか？  
————— (株)トータルフード 小倉朋子  
38 映画の見どころ・台所(25)  
『料理長殿、ご用心』  
————— 齊田育秀  
41 フードビジネスコンサルタント魂(22)  
「厨房作業環境と人手不足の解消」(1)  
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 畑 治  
46 最新外食トレンド2016(7)  
平成27年の訪日外国人の外食動向  
————— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳  
12 陶俳画 [祭法被]  
13 巻頭よせて [日本厨房工業会 平成28年度の始まりにあたって]  
————— (一社)日本厨房工業会 会長 渡辺恵一  
21 暑中名刺広告  
48 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]  
49 工業会だより  
49 工業会回覧板  
50 新製品News  
52 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧  
54 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  
56 会員一覧  
58 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

【祭法被】



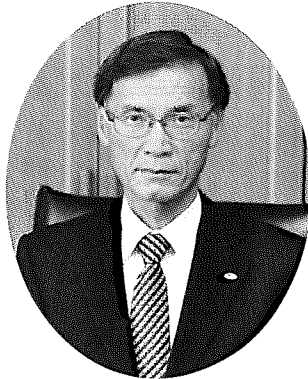
跳ね唄え祭法被の仲間たち

七月と言えば七夕・星祭だが、御本尊の牽牛・織姫をはじめ、天の川もお休みのようだ。

降雨になる確率が高い日という話もあるが、夏の夜に外に出て天の川を見上げるようなことはせず、学校行事や団体行事、商業施設などで飾られた笹に願い事を書いた短冊を結び付けて終わりになっているからだろうか。

元々は中国から伝わった行事で、平安時代には、七夕に宮中で索餅さくべいという、太い素麺のような食べ物や食す習慣があったという。そちらはすっかり廃れてしまったが、現在は姿形を変えて、奈良の「しんこ」菓子でお目にかかることができ。

お星さまを見なくなっても、七夕はメジャーな祭りである。飲んで食べ、星の代わりに、地上の歌や踊りの仲間ががんばって欲しい。そのため祭法被。



## 日本厨房工業会 平成28年度の 始まりに当たって

一般社団法人 日本厨房工業会  
会長 渡辺 恵一

4月14日の平成28年熊本地震により、被害に遭われた皆さまに心よりお見舞い申し上げます。この震災では、九州支部会員を中心として影響を受けた企業さまがあり、当工業会としましても微力ではありますが、可能な限り応援し、支援して行きたいと思っております。被災地の一日も早い回復をお祈り申し上げます。

6月8日の定時総会につきましては、皆さま方のお力添えにより無事滞りなく終えることができました。誠にありがとうございました。また、日頃より当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力を賜り、改めまして厚くお礼申し上げます。

現在、わが国では、中国をはじめとする新興国経済の低迷や原油価格の下落などを背景として、円高の進行や株価の乱高下が続き、景気の先行き不透明感が増しつつあります。消費者の節約志向も引き続き根強いものがありますが、当業界が関連するフードサービス産業においては、好調が続くファミリーレストランに加えてファストフードが復活を遂げつつあり、また外国人旅行者、いわゆるインバウンドも昨年は前年比約1.5倍の1,973万人と過去最高を記録したこと等から、飲食・宿泊市場は総じて堅調に推移しております。一方で、少子高齢化に直面した日本経済の活性化対策として政府は「一億総活躍社会」を目指しており、各種の施策により関連施設がますます増加して行くの見込まれます。当工業会としましては、今後とも、人々にとってなくてはならない「食」を支えているという自負のもと、当業界の発展、ひいては日本の食文化の発展に貢献して参りたいと存じます。

さて、当工業会におきましては引き続き、厨房設備士の資格認定制度、JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度、厨房設備機器展の開催、月刊厨房誌の発刊の四つの主要事業を中心に活動して参ります。

この中で、昨年度設置した「厨房女子会」については、既に第1回幹事会が行われ、今後は情報交換会の実施や講演会の開催等、本格的な活動に入って参ります。また、教材検討委員会により『厨房設備工学入門 第7版』が5月に刊行されましたので、幅広い層に活用していただけるように、幅広くPRして参ります。さらに、昨年設置した「業務用厨房熱機器等性能基準検討分科会」においては、電気、ガス共通の熱効率測定方法等を業界で初めてまとめ上げる予定です。

最後になりましたが、関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、本年につきましても工業会の諸活動に絶大なるご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

## 第50回定時総会

# 平成28年度事業計画及び収支予算案が承認される

平成28年6月8日・ホテルインターコンチネンタル東京ベイ



渡辺恵一会长



渡辺議長により議事が進行した

### ◆定時総会

(一社)日本厨房工業会は平成28年6月8日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ「カールトン」にて第50回定時総会を開催した。

開会に先立ち渡辺会长より挨拶の言葉が述べられた後、司会の事務局・太田職員より、定款の規定により渡辺会长が議長となることが述べられた。

次に渡辺議長は、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、総会の成立を宣した。議事録署名人には、関東支部・尾崎氏、東海北陸支部・谷口氏、関西支部・肥田氏を指名し、議事に入った。

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」は、議長より上程され、平成27年度の会務運営機構、役員・会員・委員会構成などの他、各部事業内容などの事業報告が上野副会長より説明された。収支決算については、細山副会長より報告がされ、各科目について詳細な説明があった。続いて、村田監事より監査報告がされ、4月28日に監事会を開催し、定款第26条1項の規定に基づいて監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は承認された。

続いて、第2号議案「平成28年度事業計画(案)



左から安岡 省、岡田 望、齋藤有史の各新理事

及び収支予算(案)の承認の件」が議長から上程され、平成28年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案などについて上野副会長より説明され、収支予算案については細山副会長より説明され、承認された。

第3号議案「理事の選任の承認の件」が議長より上程され、黒澤公雄、岡田省三、村関不三夫各前理事の後任として、新たに日本調理機(株)の齋藤有史、ニチワ電機(株)の岡田 望、東京ガス(株)の安岡 省の各氏を選任したい旨が上野副会長より説明され、承認

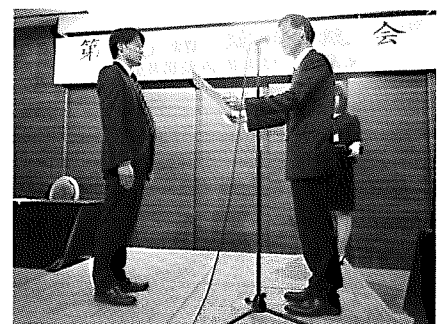




永年会員表彰を受ける原川氏



同じく永年会員表彰を受ける河田氏



永年勤続職員表彰を受ける吉野職員

された。その後各新理事より挨拶があり、閉会となった。

## ◆功労者表彰

続いて、功労者顕彰規定に基づく表彰が行われた。10年以上にわたり工業会の活動に尽力した会員を対象に贈られる永年会員表彰状が、(株)安達工業（東海北陸支部）安達与人代表取締役、(株)原川商店（東海北陸支部）原川 章会長、(株)ショウワ（関西支部）藤村俊秀代表取締役社長、岡山ガス(株)（中四国支部）、辻 政宏エネルギー開発部統括業務エネルギーグループ課長、中国電力(株)（中四国支部）棚田健司販売推進部門ビジネスソリューション部長、東北電力(株)（東北支部）伊東裕彦お客さま本部副本部長らに贈られることになり、出席した原川氏、伊東氏代理の河田 伸部長が渡辺会長より表彰を受けた。その後、10年以上にわたり工業会に勤続した職員を対象に贈られる永年勤続職員表彰状が吉野高広職員に贈られ、渡辺会長より表彰を受けた。

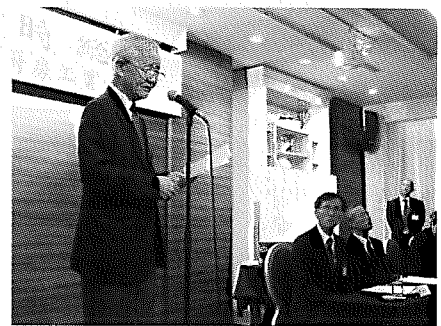
その後渡辺会長より受賞者への祝辞が述べられた後、受賞者を代表して、原川氏より謝辞の言葉が述べられ、会場からは大きな拍手が贈られた。

## ◆懇親会

続いて、場所を「ルグラン」に移し、会員をはじめ官庁、関係団体等から多くの来賓を迎え、第50回定時総会懇親会が催された。

懇親会は事務局・太田職員の司会で進行。壇上に立った渡辺会長は出席された関係官庁、関係諸団体、関係各位へのお礼と平成28年熊本地震の被災者へのお見舞の言葉を述べた。続いて「2016年上期ヒット商品番付の東西横綱が“安値ミクス”“マイナス金利特需”となった。また伊勢志摩サミットが開催され、観光需要がにぎやかになった一方、消費税増税は先送りとなって今後は不確定だが、

時代に合わせ  
てわれわれは  
賢く生き抜い  
て行かなけれ  
ばならない。  
工業会は厨房  
設備士資格認  
定制度、厨房  
設備通信教育、厨房関係



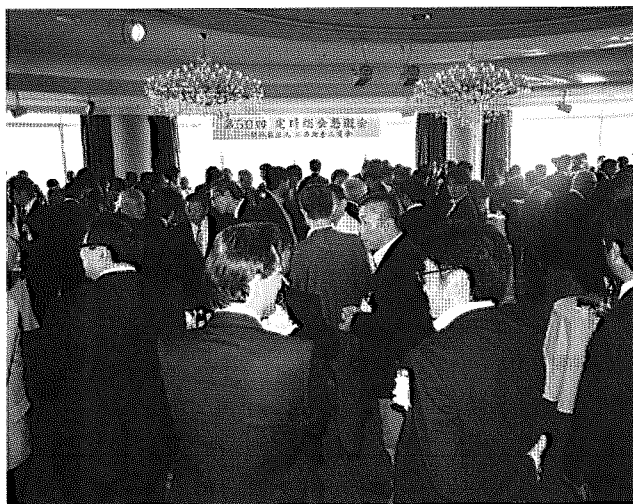
渡辺会長に謝辞を述べる原川氏

の教材、厨房設備機器展、月刊厨房などの事業を行っているがそれに加え、新たに厨房業界の女性による厨房女子会を発足させた。男女協力し、業界を活性化させて行きたい。今回は第50回という節目の総会だったが、皆さまのおかげで無事終了できた。今後益々の皆さまのご支援とご協力を賜り、工業会と皆さまが発展するように努力したい。御列席の皆さまのご健勝を祈念する」旨を述べた。

次に来賓の経済産業省商務情報政策局日用品室・山本克己室長補佐より平成28年熊本地震の被災者へのお見舞の言葉が述べられ、「30年前に熊本県に行った時、九州の人は人柄が良い、真面目で一生懸命だと感じた。そのような素晴らしい人材のいる九州だから、復旧にこぎ着けていただきたい。経済産業省もいろいろな助成策を用意しているので、もしかしたらと思うことがあれば、われわれにご相談いただきたい。また、支援物資もお届けした。特にこの場にいる方にもご協力をいただいて、多くのカセットコンロをお届けした。ガス機器は、災害時に最初に要請される。また、日本食が注目を集めている。今年の厨房設備機器展を拝見したが、食材や調理方法だけでなく、厨房機器自体も輸出対象にできるのではないかと思った。この他にもさまざまな助成を行っているので、ご活用いただきたい」旨の挨拶がなされた。

続いて国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故

# 工業会関係



経済産業省・山本克己室長補佐 国土交通省・安藤恒次室長



農林水産省・高橋一郎室長 乾杯の音頭をとる谷口副会長



調査室・安藤恒次室長より「平成28年熊本地震が発生して多くの被災者が苦しんでおり一刻も早い対策を講じている所だが、観光が回復し経済が立ち直ることが大事であり、工業会の皆さまにもご協力いただきたい。安全安心や環境に目配りしながら、今後ともよろしくお願ひしたい」旨の挨拶があった。

そして農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課 外食産業室・高橋一郎室長からは渡辺会長と工業会への礼が述べられた後、「政府の成長戦略で生産性向上がうたわれ、外食中食が重要となっている。デフレの影響下で付加価値を付けるためにはバックヤードの省力化が必要で、皆さまのお力を借りたい。また、日本食の海外展開に必要なのはノウハウなどを含めたソフト面と、厨房機器を含めたハード面のパッケージ輸出にご協力いただきたい。皆さまのご発展と商売の繁盛を祈念する」旨の挨拶がなされた。

その後の乾杯では谷口副会長が乾杯の音頭をとり、歓談の時間となった。会場内では、来賓の方々が挨拶をしたり、旧交を温め合ったり、今後の業界

展望について語り合ったりする姿が見られた。

懇親会は、中西副会長の中締めにより、和やかな雰囲気の中、散会となった。



中締めを行う中西副会長

Rookie☆Debut

# 新会員さん いらっしやい!

## (株)晃成技研



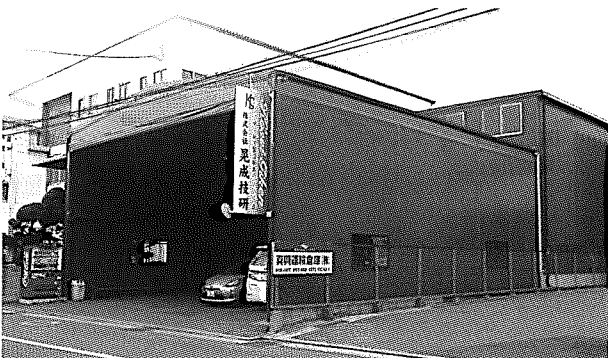
代表取締役 八木 崇介

### 当社について

当社は、平成14年4月、研磨加工業として独立開業しました。その後溶接技術を習得し、研磨加工のみの受注形態を溶接工程までに広げ、順調に業績を伸ばし、平成22年9月に法人となりました。そして約3年半前に現在の工場を購入し、順次、機械一式を導入して一から立ち上げた製造会社となりました。

当社がここまで成長できましたのは、非常に多くの方々に支えられながら、チャンスとご教示をいただけたからこそだと深く感謝しております。そしてそのお気持ちに応えるべく、日々邁進して行かなければならないと常に深く心に刻んでおります。

研磨業上がりだからこそできること、分かったことを糧に、より美しくより早くを目標に掲げ、試行錯誤を繰り返しながら当社オリジナル仕様の



本社全景

### わが法人のアピール×3つのポイント

- 1 三つの受注形態があること(研磨加工のみ・溶接研磨加工のみ・製造一式)
- 2 研磨職人が多いため、短納期製作が可能であること
- 3 社は「何苦礎(なにくそ)」を基に言行一致の団結力



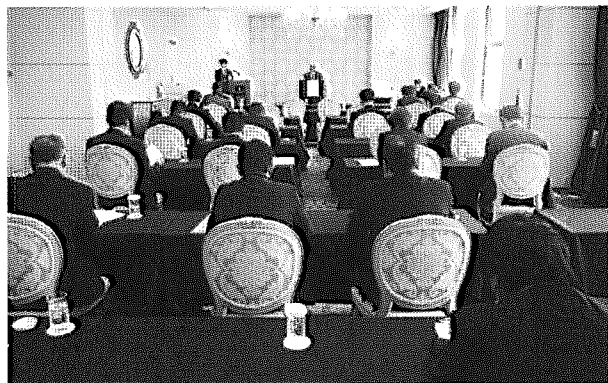
同社のステンレス製品

製品を製作できるまでになり、当社が掲げております「ステンレスの119番」が社名よりも覚えていただきやすいようで、そのお電話に応えられるよう、社員一丸となって取り組んでいる会社です。

- 設立  
2010年9月設立 (2002年4月創業)
- 代表者  
八木 崇介
- 資本金  
500万円
- 従業員  
20人
- 業種  
ステンレス厨房機器の製造および溶接研磨加工
- 主要取引先  
福島工業(株)、大和冷機工業(株)、(株)中西製作所名古屋支店、ホシザキ阪神(株)、キッチンテクノ(株)、(有)柴田金物
- 所在地  
〒581-0039 大阪府八尾市太田新町2丁目54-2  
TEL072-920-6900 FAX072-920-6901
- 営業所  
岐阜営業所
- URL  
<http://www.kouseigiken.co.jp>



## 関東支部が総会を開催



尾崎支部長の司会で進行した

関東支部は、6月8日13時45分より、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・4階「アフロディテ」において、関東支部総会を開催した。

総会は、尾崎関東支部支部長の挨拶の後、司会者より議長を尾崎支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で尾崎支部長が議長に選出され、議案の審議に入った。

尾崎議長は本日の総会が定足数を満たし総会が成立したことを宣すると、議事に入った。

第1号議案「平成27年度事業報告及び収支決算の承認に関する件」では、前年度総会や関東支部役員会、厨房設備士フォローアップ研修会や施設見学会、収支決算などについて説明があった。続いて、杉山監事より監査の結果決算およびその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は全会一致で承認された。

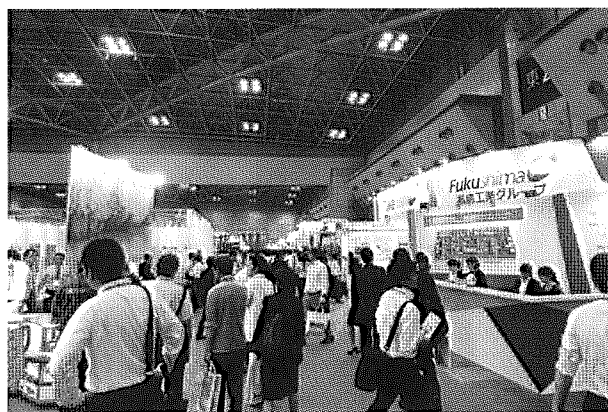
次に第2号議案「平成28年度事業計画（案）及び収支予算（案）の承認に関する件」について説明があり、各種事業と予算案が原案の通り承認された。

最後に第3号議案「理事の選任の件」では、黒澤公雄理事の後任として、日本調理機(株)の齋藤有史氏を選任したい旨が説明され、承認された。その後、新しく理事に就任した齋藤理事より挨拶が述べられた後、総会は無事終了した。

[工業会事務局 花田政孝]

### 関連団体情報

## 工業会協賛によるFOOMA JAPAN 2016 国際食品工業展が開催



6月7日から10日にかけて、東京ビッグサイトで、(一社)日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN

2016国際食品工業展」が、工業会協賛により開催された。これは「おいしい技術をアップデート。」をテーマとした、食品機械・装置および関連機器に関する展示会で、工業会会員企業も出展し、各々の製品をデモンストレーションしていた。

恒例のセミナーやシンポジウムの他、国内外の大学・研究機関による研究成果を発表する「アカデミックプラザ2016」、海外機関や駐日外国大使館による企業の海外進出に役立つ情報提供の場「グローバルスペース」等の他、今年は人手不足を解消する省人・省力化を売りとする製品が目立ち、来場者の注目を集めていた。

[工業会事務局 花田政孝]

## 第 89 回 全国安全週間

期 間：平成 28 年 7 月 1 日 (金)～7 日 (木)

【準備期間：平成 28 年 6 月 1 日 (水)～30 日 (木)】

(スローガン)

見えますか？ あなたのまわりの 見えない危険  
みんなで見つける 安全管理

全国安全週間は、昭和3年に初めて実施されて以来、「人命尊重」という崇高な基本理念の下、「産業界での自主的な労働災害防止活動を推進し、広く一般の安全意識の高揚と安全活動の定着を図ること」を目的に、一度も中断することなく続けられ、今年で89回目を迎えます。

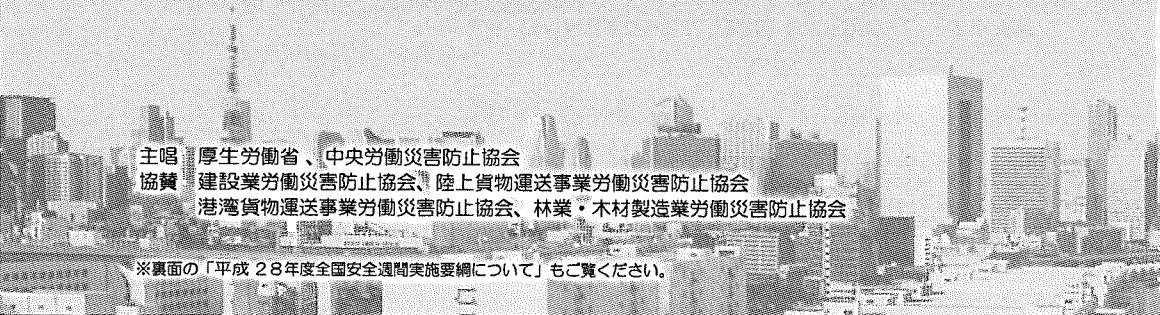
この間、労働災害は長期的に減少し、平成27年は統計を取り始めて以来初めて、年間の死亡者数が1,000人を下回りました。

これは産業安全に携わった多くの先人がたゆみなく安全活動を展開した結果得られた画期的な成果と考えております。

一方、近年の産業構造の変化に伴って、拡大を続ける第三次産業等においては未だに安全に関して自ら取り組む意識が十分とは言い難い状況にあります。

また、経験が浅い労働者が職場に潜む危険を察知できないことなどを背景として、休業災害を含む労働災害全体の数は十分な減少傾向にあるとは言えない現状にもあります。

こうした状況を踏まえ、皆様の職場におきまして、「見えますか？ あなたのまわりの 見えない危険 みんなで見つける 安全管理」のスローガンのもと、職場の全員参加で危険箇所を見つけ出し、必要な対策を講じるとともに、職場で働く方々の安全意識を高め、安心して働ける職場づくりを達成いただくようお願いします。



主唱：厚生労働省、中央労働災害防止協会  
協賛：建設業労働災害防止協会、陸上貨物運送事業労働災害防止協会  
港湾貨物運送事業労働災害防止協会、林業・木材製造業労働災害防止協会

※裏面の「平成 28 年度全国安全週間実施要綱について」もご覧ください。

## 平成28年度全国安全週間実施要綱について（抜粋）

### ① 安全衛生活動の推進

- ・安全衛生管理体制の確立 ・職業生活における安全衛生教育計画の樹立と効果的な安全衛生教育の実施等
- ・自主的な安全衛生活動の促進 ・リスクアセスメントの普及促進
- ・その他の取組（安全に係る知識や労働災害防止のノウハウの着実な継承等）

### ② 業種横断的な労働災害防止対策

- ・転倒災害防止対策（STOP！転倒災害プロジェクト） ・交通労働災害防止対策
- ・非正規雇用労働者等に対する労働災害防止対策 ・熱中症予防対策 ・腰痛予防対策

### ③ 業種の特性に応じた労働災害防止対策

#### (1) 製造業における労働災害防止対策

- ・機械・設備等の修理、点検、トラブル処理等の非常作業に係る安全作業マニュアルの整備
- ・請負企業の労働者、派遣労働者、外国人労働者等に配慮した安全衛生管理、派遣元・派遣先における安全衛生教育の実施及び責任者間の連絡調整の徹底
- ・未熟練労働者の経験不足を補完するため、災害事例や視聴覚教材を活用した未熟練労働者に対する安全衛生教育の内容の充実・強化
- ・鉄鋼業等の装置産業の事業場における老朽化施設対策を含む安全管理に係る自主点検の実施及びその結果を踏まえた対策の実施
- ・化学設備の定期自主検査の計画的な実施、化学設備の改造・修理等の作業の注文者による文書等の交付等、工事発注者と施工業者との連携等の実施

#### (2) 建設業における労働災害防止対策

##### < 一般的事項 >

- ・建設工事の請負契約における適切な安全衛生経費の確保
- ・元方事業者による統括安全衛生管理と関係請負人に対する指導の徹底
- ・足場に係る改正労働安全衛生規則等を踏まえた墜落・転落防止対策の徹底や手すり先行工法等の「足場からの墜落・転落災害防止総合対策推進要綱」に基づく措置の実施、ハーネス型安全帯の積極的な使用
- ・クレーン、移動式クレーン、解体用機械等の車両系建設機械の検査・点検整備及び安全な作業方法の徹底
- ・事業所と現場の車両移動時の運転者の疲労軽減への配慮

##### < 東日本大震災に伴う復旧・復興工事の労働災害防止対策 >

- ・輻輳工事における適正な施工計画、作業計画の作成及びこれらに基づく工事の安全な実施
- ・解体用機械等の車両系建設機械との接触防止、高所からの墜落・転落災害防止対策等の徹底
- ・一定の工事エリア内で複数の工事が近接・密集して実施される場合、発注者及び近接工事の元方事業者による工事エリア別協議組織の設置
- ・職長、新規入職者等に対する安全衛生教育の確実な実施及び作業内容に応じた保護具の使用

##### < 平成28年熊本地震に伴う復旧工事の労働災害防止対策 >

- ・輻輳工事における適正な施工計画、作業計画の作成及びこれらに基づく工事の安全な実施
- ・解体用機械等の車両系建設機械との接触防止、高所からの墜落・転落災害防止対策等の徹底
- ・一定の工事エリア内で複数の工事が近接・密集して実施される場合、発注者及び近接工事の元方事業者による工事エリア別協議組織の設置
- ・職長、新規入職者等に対する安全衛生教育の確実な実施及び作業内容に応じた保護具の使用
- ・余震の発生や降雨による二次災害のおそれにも留意の上、土砂崩壊災害防止対策、土石流災害防止対策、墜落・転落災害防止対策等の徹底
- ・労働者に対する熱順化の状況確認、水分・塩分の適時摂取、休憩場所や休憩時間の設定等の熱中症予防対策の徹底

#### (3) 陸上貨物運送事業における労働災害防止対策

- ・荷役作業中の荷台等からの墜落・転落防止対策の徹底
- ・荷主等との合同による荷役作業場所、荷役作業方法の安全点検及び改善の実施
- ・適正な労働時間管理、走行管理等の交通労働災害防止対策の実施

#### (4) 小売店、社会福祉施設、飲食店等の第三次産業における労働災害防止対策

- ・安全衛生教育の実施、内容の充実、安全意識の啓発
- ・安全パトロール、4S活動（整理、整頓、清掃、清潔）、KY（危険予知）活動、危険の見える化、ヒヤリ・ハット等の安全活動の活性化、職場環境や作業方法の改善の実施
- ・安全推進者の配置促進、安全管理体制の整備

#### (5) 林業の労働災害防止対策

- ・車両系木材伐出機械等の検査・点検整備及び安全な作業方法の徹底
- ・チェーンソーを用いた伐木及び造材作業における保護具、保護衣等の着用並びに適切な作業方法の徹底
- ・安全な手順に基づく「かかり木」処理の徹底

職場の安全、安全週間に関する情報はこちらでも発信しています！

厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/bunya/roudoukijun/anzen.html>

中央労働災害防止協会 <http://www.jsha.or.jp/campaign/anzen/index.html>

あんぜんプロジェクト <http://anzeninfo.mhlw.go.jp/anzenproject/>

職場のあんぜんサイト <http://anzeninfo.mhlw.go.jp/>

詳しくは、最寄りの都道府県労働局または労働基準監督署にご相談ください。

厚生労働省・都道府県労働局・労働基準監督署

# 2016 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

一般社団法人 日本厨房工業会

会 長 渡辺 恵一

副 会 長 中西 昭夫

同 谷口 一郎

同 上野 秀雄

同 尾崎 誠

同 中川 幹夫

同 細山 欣也

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八  
厨房機器会館

公益社団法人 日本給食サービス協会

会 長 田所 伸浩

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八  
神田木原ビル七階

近畿厨房機器協同組合

理 事 長 福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一  
福島工業株式会社三階

東海調理機器協同組合

理 事 長 岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二一三九十四九  
押切電機内  
TEL 〇五六八(九三)〇一八九(代)  
FAX 〇五六八(八八)六一〇六

関東厨房機器協同組合

理 事 長 上野 秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八  
厨房機器会館

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 金杉 恭三

〒150-8388 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八  
TEL 〇三(五五四二四)〇一〇一

公益社団法人 日本食品衛生協会

理 事 長 鵜飼 良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一  
TEL 〇三(三四〇三)二二二一

公益社団法人 日本メディカル給食協会

会 長 吉田 憲史

東京都千代田区鍛冶町一ノ六ノ一七  
フォルテ神田5階

一般社団法人日本弁当サービス協会

会 長 渋谷 利光

〒101-0066 東京都千代田区神田淡路町二ノ二一  
淡路町広瀬ビル3階

株式会社 安達工業

代表取締役 安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三三丁九  
TEL 〇七六六(五五〇)二八〇〇  
FAX 〇七六六(五五〇)〇〇三二

ASAHI 表設株式会社

代表取締役 山本 洋志

石川県白山市高永町一八六三ノ一  
TEL 〇七六(二七五)八二五九  
http://www.hicook.com

株式会社 A-I-H-O

代表取締役 寺部 良洋

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇  
TEL 〇五三三(八八)五一一一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀬瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五  
TEL 〇五八六(四五)八〇七四

# 2016 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

**ADEKA** クリーンエイド株式会社  
 代表取締役社長 **武富 順二**  
 〒113-8422 東京都文京区本郷一丁目四十五番  
 陽光ビル  
 ☎ 〇三(三八一六) 一二七  
 FAX 〇三(三八一一) 二九一一

厨房機器の総合商社  
**有限会社 イー・ジャパン・フードサービス**  
 代表取締役 **藤田 荘一郎**  
 〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二丁目六六一番  
 ☎ 〇四八(六八六〇) 一一〇八  
 FAX 〇四八(六八六〇) 一一五七

総合厨房設備工事・空調設備・給排水衛生設備工事  
**石川調理機株式会社**  
 代表取締役 **石川 文紀**  
 〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六  
 ☎ 〇五五(三三三) 六四〇〇  
 FAX 〇五五(三三三) 六四〇一

**イシダ** 厨機株式会社  
 代表取締役 **石田 詳治**  
 豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八  
 電話 〇五三(一四二) 八〇七八

**ISEKI**  
 next ISEKI トータルサービス  
 代表取締役社長 **富久 誠**  
 Makoto Tomihisa  
 〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号  
 TEL 03-3805-7955  
 FAX 03-3805-7952

**winterhalter**  
 株式会社 ウィンター・HALTER・ジャパン  
 代表取締役 **高城 宏州**  
 たか ぎ ひろ くに  
 〒179-0084 東京都練馬区水川台3-7-6  
 TEL:03-6906-6061 FAX:03-6906-6880

株式会社 **上野製作所**  
 代表取締役社長 **上野 秀雄**  
 東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

株式会社 **ウサミ**  
 代表取締役 **宇佐美 真一**  
 三重県伊賀市西之澤一四四一―二〇  
 電話 〇五九(四五) 三九五

**エース工機株式会社**  
 代表取締役社長 **浅井 裕一**  
 〒113-0051 東京都台東区駒形一丁目一六  
 駒形プラザビル  
 ☎ 〇三(三八四三) 四八五一

クボタライズロポ  
 株式会社 **エム・アイ・ケー**  
 代表取締役社長 **藤村 和夫**  
 埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇  
 ウイングビル二階  
 ☎ 〇四八(八六二) 〇八四一

**エムケー** 厨設株式会社  
 代表取締役 **木谷 義秀**  
 本社 福岡県大野城市乙金東三ノ四ノ二〇  
 ☎ 〇九二(五〇四) 二二七〇  
 FAX 〇九二(五〇三) 五七七七  
 営業所 大阪・名古屋

**エレクター** 株式会社  
 代表取締役 **柳屋 隆**  
 〒153-0051 東京都目黒区上目黒一丁目一  
 中目黒GTタワー14階  
 http://www.ectecia.co.jp

**株式会社 エレミック**  
 代表取締役 **三木 好夫**  
 〒179-0083 東京都練馬区平和台四一―八―一八  
 ☎ 〇三(五三九九) 一一一三  
 FAX 〇三(五三九九) 一一一六

**大阪ガス**  
 〒41-0045 大阪市中央区道修町三丁目五番十一号  
 エネルギー事業部  
 ビジネス開発部長 **村田 稔**  
 ☎ 〇六(六一〇五) 四六七〇  
 FAX 〇六(六一〇二) 二一九〇

冷蔵ネタケース・ショーケース製造  
 株式会社 **大穂製作所**  
 代表取締役社長 **杉村 広行**  
 本社・北九州市八幡西区夕原町二ノ二ノ六  
 ☎ 〇九三(六〇二) 八八五七  
 営業所 東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

**オザキ** 株式会社  
 代表取締役会長 **尾崎 和夫**  
 代表取締役社長 **尾崎 誠**  
 本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七  
 ☎ 〇三(三六三三) 一一九一(代表)  
 FAX 〇三(三六三三) 一一九一  
 http://www.ozaki-gastring.co.jp



# 2016 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

関西スチールネット株式会社

代表取締役 木村 智政

〒573-0949 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇  
 ☎ 〇六(六六七二)七二〇六

兼八産業株式会社

代表取締役 原 延明

〒440-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道上四一五  
 ☎ 〇五(三三)四三三五

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役 尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地  
 ☎ 〇七(三三七)五八八一  
 FAX 〇七(三三四)二二四四

押切電機株式会社

代表取締役 岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上一三九一四九  
 ☎ 〇五(六八)六二二一(代)  
 FAX 〇五(六八)六二〇六

シエルフメーカー  
 新時代の空間をクリエイト  
 株式会社キヤニオン

代表取締役 榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五  
 ☎ 〇三(三六)六二七四二二

厨房機具・設計・施工・販売・修理  
 有限会社 北見厨房

代表取締役 中塚 敏之

〒090-0053 北海道北見市桂町四一三二二〇  
 TEL 〇一五七(三三)六〇八〇  
 FAX 〇一五七(三三)七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役 尾崎 光行

東京都渋谷区東一ノ三三ノ一〇  
 ☎ 〇三(五四八五)五一一一

株式会社 関東三貴

代表取締役 石井 勝之

SANKI  
 〒千葉市若葉区西都賀二丁目七番五号  
 ☎ 〇四(三〇〇)四四〇〇  
 FAX 〇四(三〇〇)四四〇七

株式会社 クラコ

代表取締役 倉橋 昌宏

〒541-0846 大阪府中央区平野町二一―一―二  
 沢の鶴ビル  
 ☎ 〇六(六二二二)六一六一

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役 牧田 哲博

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四  
 ☎ 〇四(三三六)二九七八  
 FAX 〇四(三三六)二九七八  
 長野工場 長野県伊那市東春近字中殿高一四〇七四  
 ☎ 〇二(六五)〇六二六  
 FAX 〇二(六五)〇六二七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四  
 ☎ 〇四(二五七三)三三四一  
 FAX 〇四(二五七三)三二八七

調理釜の総合メーカー  
 桐山工業株式会社

代表取締役 品川 みゆき

TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)  
 本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五  
 加須工場 埼玉県加須市北辻一七

株式会社 コメットカトウ

取締役社長 加藤 愛一郎

COMET  
 食から喜びと笑顔を生み出す  
 愛知県蒲沢市祖父江町甲新田イ1-9  
 ☎ 〇五(八七)八四四一

業務用全自動洗米機

ヨイスミニ

ユニカミルタテクノプロダクト株式会社

ライスミニ事業部

事業部長 岸野 正夫

〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17  
 アークヒルズ201  
 電話03-3577-8381

アイセイの  
 ミニサ！調理機器

株式会社 国益社

代表取締役 谷口 茂

名古屋市中区志賀南通二ノ五三  
 ☎ 〇五(九一)〇三三八  
 FAX 〇五(九一)一六八二

クリナップ

キッチンから、笑顔をつくらう

代表取締役社長

井上 強 一

クリナップ株式会社

〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22  
 TEL 03-3894-4771  
 FAX 03-3810-8264

# 2016 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役 肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7  
☎ 071-828-3701

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事  
三機商事株式会社

取締役社長 高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六  
☎ 019-644-3033(代)  
FAX 019-644-3033(代)  
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七  
☎ 017-741-3350  
FAX 017-741-3350  
<http://www.san-ei-ld.co.jp>

株式会社三栄ユーロキッチンリミテッド

代表取締役社長 深澤 及

本社〒223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五一  
☎ 045-549-5701  
FAX 045-549-5701  
<http://www.san-ei-ld.co.jp>

西部ガス株式会社

エネルギーソリューション本部長



理事 今給黎 督

〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号パピオン24  
☎ 091-6333-1364  
FAX 091-6333-1181

株式会社 シヨウワ

代表取締役 藤村 俊秀

本社〒661-0878 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号  
☎ 06-644-2264  
FAX 06-644-2264  
<http://www.g-showa.net>  
営業所 東京 名古屋



代表取締役 加藤 太一郎

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  
SANWA CHURI INDUSTRY CO., LTD.

本社工場 〒424-0037 静岡県清水区榑師町737番地1  
Phone: 054-364-7178 (代)  
Facsimile: 054-364-3140  
[www.sanwachuri.co.jp](http://www.sanwachuri.co.jp)



三和厨房株式会社

代表取締役 中野 圭一

本社〒581-0014 大阪府八尾市中田四一五三  
☎ 072-993-7770  
FAX 072-993-7749

株式会社 三陽製作所

代表取締役 和田 廣

〒992-0474 山形県南陽市漆山 一一二八  
☎ 023-847-5514  
FAX 023-847-3951

株式会社 セイコー

代表取締役 金尾 雄孝

〒500-8156 岐阜県岐阜市折年町十一四二  
☎ 058-246-3220

スギコ産業株式会社

代表取締役 杉山 正

本社〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤一八一〇一三  
☎ 025-686-3711  
FAX 025-686-1100  
<http://www.sugico.co.jp>

株式会社 伸和商会

代表取締役 篠原 和男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一一四一六  
☎ 048-266-3000

新日本厨機株式会社

代表取締役 清 重雄

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一四一  
☎ 03-373-8171  
FAX 03-373-8171

タイジ株式会社

代表取締役 堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五三三  
☎ 044-211-5881

ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工  
株式会社 ぞう屋

代表取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20  
TEL (06) 6757-5439 (代)  
FAX (06) 6757-5467

仙台市ガス局

ガス事業管理者 氏家 道也



〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五一三  
Tel 022-256-1111

株式会社 千田

代表取締役会長 千田 禎一  
取締役社長 川端 健

総合厨房設備・店舗設計・内装工事・企画・設計・製作・施工  
〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一四一  
☎ 03-373-8171  
FAX 03-373-8171  
<http://www.sakata.co.jp/>

地域のフードサービスに貢献する

# G.K.Sチェーン協会

<http://www.gks.sakuraweb.com/>

茨城	東邦厨房株式会社 代表取締役 上崎明彦	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 247-2705 <a href="http://toho-chubou.jp/">http://toho-chubou.jp/</a>
栃木	株式会社 兵藤製作所 代表取締役 兵藤道雄	☎323-0829 栃木県小山市東城南2-4-4 ☎ 0285-27-5711 FAX 0285-28-1811 <a href="http://www.k-hyodo.co.jp/index.html">http://www.k-hyodo.co.jp/index.html</a>
埼玉	株式会社 丸紅食器設備 代表取締役 和田卓也	☎350-0856 埼玉県川越市閻屋町9-2 ☎ 049-222-3017 FAX 049-225-5372 <a href="http://www.marubeni-ss.com/">http://www.marubeni-ss.com/</a>
神奈川	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 代表取締役 深澤及	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 545-5702 <a href="http://www.san-ei-ltd.co.jp/">http://www.san-ei-ltd.co.jp/</a>
山梨	株式会社 トーレイ 代表取締役 矢崎忠芳	☎400-0844 山梨県甲府市中町5-1 ☎ 055-242-0630 FAX 242-0631 <a href="http://www.to-rei.co.jp/">http://www.to-rei.co.jp/</a>
長野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大前憲治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 244-8556 <a href="http://www.technofood.co.jp/index.php">http://www.technofood.co.jp/index.php</a>
静岡	マルゼン厨機株式会社 代表取締役 会長 小栗孝	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 464-2003 <a href="http://www.maruzen-chuki.co.jp/">http://www.maruzen-chuki.co.jp/</a>
岐阜	株式会社 セイコー 代表取締役 金尾雄孝	☎503-8156 岐阜県岐阜市祈年町11-42 ☎ 058-246-3120 FAX 058-247-3864 <a href="http://www.seikoh.info/index.html">http://www.seikoh.info/index.html</a>
愛知	三岳工業株式会社 代表取締役 松浦圭	☎452-0962 愛知県清須市春日白弓103 ☎ 052-401-2681 FAX 401-2870 <a href="http://www.mitakekogyo.jp/">http://www.mitakekogyo.jp/</a>
	株式会社 CEK 代表取締役 宮沢慎一	☎456-0025 愛知県名古屋市中区玉の井町5-14 ☎ 052-682-2671 FAX 052-671-3859 <a href="http://www.cek.jp/">http://www.cek.jp/</a>
三重	スズカン株式会社 代表取締役 若林弘樹	☎510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎ 059-351-5131 FAX 351-5112 <a href="http://mie-suzukan.shop-pro.jp/">http://mie-suzukan.shop-pro.jp/</a>
福井	株式会社 ラボ 取締役会長 黒田秀雄	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 33-2800 <a href="http://www.ravo.co.jp/">http://www.ravo.co.jp/</a>
滋賀	大洋厨房株式会社 代表取締役 西村均	☎520-0812 滋賀県大津市木下町18-8 ベラベスタ2F ☎ 077-524-2857 FAX 524-2823 <a href="http://www.taiyocook.co.jp/">http://www.taiyocook.co.jp/</a>
奈良	ダイヤコスモ株式会社 代表取締役 吉川清好	☎633-0048 奈良県桜井市生田1003 ☎ 0744-45-3977 FAX 0744-45-3978 <a href="http://www.daiyacosmo.com/">http://www.daiyacosmo.com/</a>
大阪	三和厨房株式会社 代表取締役 中野圭二	☎581-0014 大阪府大阪市八尾市中田4-153 ☎ 072-993-7770 FAX 072-993-7749 <a href="http://www.sanwa-chubo.com/">http://www.sanwa-chubo.com/</a>
岡山	株式会社 福井厨房 代表取締役 福井正晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 241-2792 <a href="http://www.fukui-chubou.co.jp/">http://www.fukui-chubou.co.jp/</a>
愛媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上松光明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 924-5342 <a href="http://chubo-uematsu.jp/">http://chubo-uematsu.jp/</a>
福岡	エムケー厨設株式会社 代表取締役 木谷義秀	☎816-0901 福岡県大野城市乙金東3-4-20 ☎ 092-504-2270 FAX 503-5777 <a href="http://mke-gr.co.jp/">http://mke-gr.co.jp/</a>
賛助会員	(株)コメットカトウ エイシン電機(株) 福島工業(株) パナソニック産機システムズ(株) エレクトロラックス・ジャパン(株) (株)明城製作所 国際化工(株)	

〈順不同〉

# 2016 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

**大洋厨房株式会社**

代表取締役  
**西村 均**

本社 滋賀県大津市木下町一八〇一  
T A Y O 〇七七(五二四)二八五七  
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー  
**株式会社 タチバナ製作所**

代表取締役社長  
**池田吉彦**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平吉262  
TEL.(0594)74-5080 FAX(0594)74-5078  
URL: http://www.e-tachibana.co.jp/

**タニコー株式会社**

代表取締役  
長  
**谷口 秀一**

東京都品川区戸越一七二二〇  
〇五二(七六二)三五五九  
F A X 〇三(五四九八)七一一一  
〇三(五四九八)七九二七

**中日厨房設備株式会社**

代表取締役  
**小木曾 誠**

名古屋市千種区春通七ノ三二  
〇五二(七六二)三五五九  
F A X 〇三(七五二)五一一〇

**株式会社 中部コーポレーション**

代表取締役  
長  
**三林 義典**

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三  
〇五九四(三三三)一一一一

**株式会社 厨林堂**

代表取締役  
**寺部 吉治**

本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地  
〇五三三(八三二八)一一〇一  
F A X (〇五三三)八三二八一一〇一  
http://www.churindo.com

**株式会社 椿厨房具製作所**

取締役社長  
**椿 友宏**

東京都台東区三ノ輪一ノノ五  
〇三(三八七六)〇二〇六

ISO22000・2005  
適合厨房設計で  
食品安全の明日を拓く。

代表取締役  
社長  
**大前 憲治**

ヒューマン キッチンプランニング  
**TECHNO**  
テクノ・フードシステム株式会社  
〒981-0033 長野県長野市南高田2-11-10  
TEL026-244-8540 FAX026-244-8556

**東京ガス株式会社**

常務執行役員  
エネルギーソリューション本部長  
**安岡 省**

本社 東京都港区海岸一五一一〇  
〇三(五四〇〇)七七七七

●真空包装機の製造/販売  
【真空調理サポート】  
●クリーニング機械の製造/販売  
●コインランドリー機械の製造/販売  
●工業用部品洗浄関連機器の製造/販売  
●店舗設計・施工

**株式会社 TOSEI**

代表取締役社長  
**中村吉孝**

本社工場  
〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244  
☎ 0558(76)2383 FAX 0558(76)0934

**東邦ガス株式会社**

常務執行役員  
業務用営業本部長  
**佐野 冬彦**

本社 名古屋市熱田区桜田町十九一十八  
〇五二(八七三)九四七二

**TOHO**

代表取締役  
**上崎 明彦**  
Akihiko Kamisaki

**東邦厨房株式会社**  
〒310-0844 茨城県水戸市住吉町204番地の6  
Tel:029-247-4613 Fax:029-247-2705  
Mobile:090-1531-9724  
http://www.toho-chubou.jp  
E-mail:toho@office.email.ne.jp  
Private Address:akihiko0079@icloud.com

(一社)日本厨房工業会正会員  
関東厨房機器協同組合員  
CKSチェーン協会正会員

**常盤フロンティア工業株式会社**

代表取締役  
会長  
**山崎 巖**

本社 大阪市平野区加美北四丁目六番五号  
〒597-0001  
TEL (06)6791-1498 代表  
FAX (06)6791-1337

**株式会社 中西製作所**

取締役社長  
**中西 昭夫**

大阪市生野区箕南五ノ四ノ一四

**HAJICCO 新調理法の厨房システムメーカー**  
**ニチワ電機株式会社**

代表取締役  
**岡田 望**

本社 兵庫県三田市テクノパーク一〇二一五  
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇二二  
大阪支店 大阪府堺区新北野一四一四  
名古屋支店 名古屋市中区高針一七〇一  
営業所 札幌 札幌市中央区南一条西五丁目一〇  
京都 京都市中京区錦町三丁目一〇番地

**日本洗浄機株式会社**

代表取締役  
社長  
**中川 幹夫**

東京都大田区鶴の木二四三二一四  
〇三(三七五〇)四四五一

# 2016 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社ハッピージャパン

代表取締役社長 原田 啓太郎

山形市立谷川3丁目3515番地  
☎(023)68612272

一般社団法人 日本能率協会

会長 中村 正己

〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋一丁目一  
住友商事竹橋ビル十四階  
☎(03)34341177

日本調理機株式会社

代表取締役社長 齋藤 有史

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

株式会社日本厨房工業

代表取締役社長 曾我 敏文

本社 名古屋市中区高橋一丁目九十七番地  
〒460-0001 電話(代)051-777-1811

株式会社 パロ

代表取締役社長 小林 弘明

ウイズガス

〒467-0885 名古屋市瑞穂区桃園町六番三三号  
☎(052)8245111

Halton

Enabling Wellbeing

株式会社 HALTON

代表取締役 町井 義生

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11  
Tel (03) 6804-7297  
Fax (03) 6804-7298

株式会社 早川製作所

代表取締役社長 石原 隆之

〒437-0114 静岡県袋井市西同笠九二二  
☎(0538)241111  
FAX (0538)616000

パナソニック産機システムズ株式会社

代表取締役社長 長尾 久和

〒131-0045 東京都墨田区押上二丁目二  
東京スカイツリーイーストタワー  
☎(03)63643434

自動ゆで上げシステム及麺業厨房機器製造  
株式会社 富士工業所

代表取締役社長 渡邊 真人

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇  
☎(03)38931555(代)

福島工業株式会社

代表取締役社長 福島 裕

〒646-0477 大阪府西淀川区御幣島三ノ一六ノ二二  
☎(06)64677200

株式会社 福井厨房

代表取締役社長 福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三二  
☎(086)2419551  
FAX (086)2412792  
営業所 福山・津山・高梁

ヒコロニー株式会社

代表取締役社長 肥後 慎一郎

〒595-0141 大阪府平野区加美東六一一五一四一  
☎(06)67915351  
FAX (06)67943417

ホシザキ 株式会社

代表取締役社長 坂本 精志

〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館三十一六  
☎(0562)972211



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 島田 克己

〒750-0001 広島市西区山田町32番9  
FSDビル

TEL 082-507-3111  
FAX 082-507-3377



取締役社長 横田 好明

〒556-0004 大阪府浪速区日本橋西1-8-17  
TEL 06-6643-2411  
FAX 06-6643-1796

予約保全・リニューアルによる複数回ビジネスのレスパコン  
RESPACON

株式会社フジマツ

代表取締役社長 熊谷 俊範

〒130-0045 東京都港区新橋五ノ一四ノ五  
☎(03)34347791

# 2016 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

ホバートジャパン株式会社

代表取締役  
社長

三木 商吉

〒140-0013 東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六  
 電話 〇三(五七七七)八六七二  
 FAX 〇三(五七七七)八六七五

北海道ガス株式会社

代表取締役  
社長

大槻 博

札幌市中央区大通西七丁目三番地一  
 エムズ大通  
 電話 〇一一(三三三)九五一一

細山熱器株式会社

代表取締役  
社長

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町一丁八一七  
 電話 〇三(三三三)〇三三一  
 FAX 〇三(三三三)〇三一九

細田工業株式会社

代表取締役

細田 祥成

〒107-0001 門真市岸和田二丁目三三〇  
 電話 〇七二(八八二)五一九一



株式会社 マルゼン

代表取締役  
社長

渡辺 恵一

東京都台東区根岸二丁目九一八  
 電話 〇三(五六〇三)七一一一  
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

丸 枝  
 有限会社  
 総合厨房・設計・施工

代表取締役

枝元 慶一

〒814-0153 福岡市城南区樋井川一丁目二六  
 電話 〇九二(八六二)五三二七  
 FAX 〇九二(八六二)五〇二七

マツハ機器株式会社

代表取締役

望月 圭一郎

〒135-0042 東京都江東区木場一丁目七一五  
 電話 〇三(五八〇九)九〇三二  
 FAX 〇三(五八〇九)四四四一

ステンレス製品 設計製作施工  
 厨房器具一式  
 株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役

石塚 實

〒003-0836 北海道札幌市白石区北郷6条一〇一三入  
 電話 〇一一(八七五)七二一一  
 FAX 〇一一(八七二)七七四一

株式会社 明城製作所

代表取締役  
社長

吉田 浩

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五  
 電話 〇七九(二九三)八〇二五  
 大阪営業所 電話 〇六(六三〇九)七四一一  
 東京営業所 電話 〇三(五二九〇)二五三六

株式会社 村 幸

代表取締役  
社長

村田 良介

〒103-0074 東京都港区新橋四ノ六ノ八  
 電話 〇三(五七七七)〇〇一一

有限会社 美濃製作所

代表取締役

穂波 美夫

〒103-0074 東京都大田区京浜島二丁目一八ノ一  
 電話 〇三(三三三)二五三二

三浦工業株式会社  
 食機・メデイカル事業本部

代表取締役  
 事業本部長

柳原 伸章

〒108-0074 東京都港区高輪二丁目一五―三五  
 TEL 〇三(五七九三)一〇四一  
 FAX 〇三(五七九三)一〇四五

理研機器開発株式会社

代表取締役

小林 利枝

〒101-0064 東京都足立区綾瀬六―二六―一九  
 電話 〇三(三三三)九九一九  
 FAX 〇三(三三三)九九一九



株式会社ラショナル・ジャパン

代表取締役社長

納土 弘史

〒101-0064 東京都千代田区猿樂町2-8-8  
 住友不動産猿楽町ビル1F

TEL : 03-6316-1188  
 FAX : 03-5259-2071

SelfCookingCenter® 5 Senses  
 一五感を備えたインテリジェントな調理システム

株式

八木厨房機器製作所

代表取締役会長

八木 清照

代表取締役社長

玉田 晃一

〒103-0074 京都市中京区堺町通四条上ル  
 電話 〇七五(二二二)三五九一(代)  
 FAX 〇七五(二二二)三五九五

株式会社 明和製作所

代表取締役

下條 聡哉

〒103-0074 大阪市福島区吉野五ノ七ノ五  
 電話 〇六(六四六二)八二二一(代表)  
 FAX 〇六(六四六八)三二五九

# 2016 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 渡辺事務所

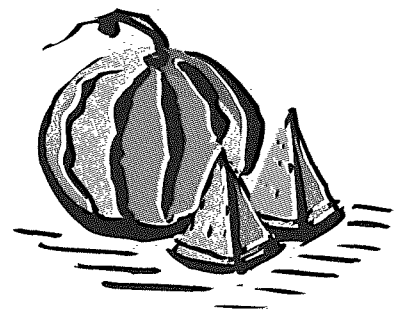
代表取締役 岩倉 昌男

本社 〒486-0950 愛知県春日井市新町二丁目二十五番地  
☎ 〇五六八(三三) 四八〇八  
FAX 〇五六八(三三) 五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役 山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二丁目六十一番地  
☎ 〇三三(三三) 九九二(三三) 四四七一(代)



# 「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。



安全が第一だと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。

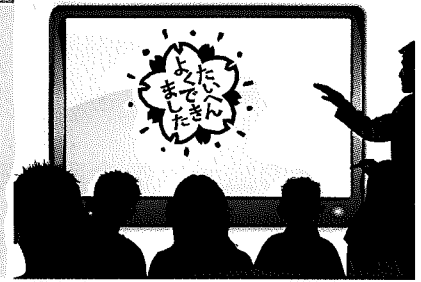
その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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



# これからの フードサービスマネジメント



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

## 最終回 「経営判断と様々な選択肢」

これまで、レストラン店舗の運営の構造を説明してきました。これらは、実際の店舗がどのような組織編成により成り立っているのかということを示したものです。

それでは、実際にレストラン店舗を運営し続けていくと、その先にどのような事態が現れるのでしょうか。あるいはどのような事態を想定することになるのでしょうか。本連載の締めくくりに、この課題について説明しておきたいと思います。

### 事業の拡大と縮小

回りくどい言い方は避けて、単刀直入に言います。まずはレストラン店舗の運営に日々携わらなくてはならないのですが、山あり谷ありでいろいろなことがあり得るでしょう。それはそれとして、そ

の先に何があるのかということですね。一目で分かるように、表にしてみました。ではこの表をご覧ください。

レストラン店舗の将来は、経済学用語で、三つに分かれます。①「単純再生産」(以前とほぼ同様に事態が継続される)、②「拡大再生産」(人気店となり事業の大胆な発展を目論む)、③「縮小再生産」(事業継続がままならず、方向転換を余儀なくされる)という三つの方向です。

レストラン店舗を日々維持していく(①「事業の継続発展」)だけでも大変なことで、しかもメニューや店舗造作やスタッフのサービスの仕方などの再検討や補修・調整などがいつも必要であることはこれまでも説明してきたところですので、ここでは再論しないようにします。

以下では、②「事業の拡大」を求める場合と、③「事

方 向	摘 要	(決定主体)
事業の継続発展	コンセプトの補修・強化 リニューアル計画・実施	店長など
事業の拡大	増床・増改築 移転 支店出店 サブブランド店出店 チェーン化	経営判断
事業継続の変更	事業の縮小 業態転換 事業の売却 事業からの撤退	経営判断

業継続の変更」を余儀なくされる場合について、その要諦を説明しておきましょう。

## ■「事業の拡大」を企図する

そのお店が店長以下スタッフの努力奮闘の甲斐あって大繁盛したとします。もちろんお店のぐるりに如何に行列ができようとも、顧客の予約が受け切れないほど殺到しようとも、そのままの営業スタイルを変えずに維持継続するのみという方向(①「事業の継続発展」)もあり得ます。が、ここではそうした事態に対応して、②「事業の拡大」を企図することを想定してみましょう。

その場合には、具体的には、「増床・増改築」「移転」「支店出店」「サブブランド店出店」「チェーン化」ということが選択肢として浮上します(「チェーン化」は、異質な経営ロジックにより検討されるべき事柄ですので、本稿では捨象することと致しております、Column1)。

「増床・増改築」「移転」は規模の拡大を意味します。具体的には、客席部を増やして収容客数のキャパシティを上げることを真っ先に目論むわけですが、“冷静”に考えますと実は大きな落とし穴が待ち受けております。

客席数が増えるということは、一度に接客する顧客数も、提供される料理数も増えるということですね。厨房部の編成も客席部の編成も再構成が必要となりましょう。もしかしたら厨房設備の増強、すなわち新規設備の導入やそのためのエネルギー周りの改変という、かなり大がかりな工事が求められるかもしれません。あるいは、客席部スタッフも増員が必要かもしれません。さらには、客席配置構成が変わることで、店舗の雰囲気やお客さまの居心地具合

いも変わります。

より大規模な敷地を求めての「移転」ということになると、必然的に「立地」条件も変わらざるを得ないということになります。「移転」以前の店舗と同様の立地かどうか、あるいは、当該店舗コンセプトにふさわしい立地であるかどうかという検討が加わります。

他方で、これまでの店舗の「増床・増改築」ということになると、一定期間の店舗営業を休業することになります。通例その期間は、スタッフの研修に当てられる絶好の機会ですので、研修計画も同時に立案しておくべきところでしょう。もっとも、完全休養という考え方もあり得ますが、いずれにしても世にいわれる「充電期間」となります。

また、その期間の顧客対応も課題の一つです。

「増床・増改築」のための店舗休業期間に顧客のレストラン店舗体験習慣が変調してしまうことがないわけではありません。店舗の工事に入る前から、再開時の告知と再開後のイメージあるいはリニューアル再開時のキャンペーンなどを仕込んでおくことも対策の内と理解しておくべきでしょう。

最後に、これらを含めて「増床・増改築」「移転」を実行するためには、それなりの資金手当てと営業再開後の売上計画見積もりが必要だということも確認しておかなければならないでしょう。

故に本件は、それなりのリスクも伴う事案であり、店舗経営の将来を決する事項なので、店舗の運営責任者たる「店長」だけで判断される事柄ではなく、「経営」陣を交えての経営判断として実行されるべき事項となります。

### ● Column 1

チェーンレストランは、最初から同一ブランド、同一メニュー、同一価格、同一サービスを掲げた多数店舗を擁して、ほぼ同一の仕様で運営しようというビジネスモデルです。チェーンレストランの組織形態の特徴は、直接消費者と接する「店舗部」(プロフィットセンターとも呼びます)と、その「店舗部」の負担を限りなく僅少

化しようと務める「本部」という相互に別個の役割を担う二つの機能が分担し合っているというところにあります。本連載では、このチェーンレストランを議論の場外に置いてきています。チェーンレストランの理論には、また別の考察が必要だからです。

## 「支店」と「サブブランド店」

次に、事業の拡大策としてよく見受けられる事例としては、今現在営業中のお店はそのままで営業を続けながら、他の場所に新たに同名の「支店」を出店するという手法があります。この場合、現に営業している店は「本店」という呼び名ないし格付けを得ることとなります。「支店」とは、有態に言えば「本店」のコピー店です。「分身」といってもいいでしょう。

「支店」を出店する効用は、いうまでもなく「本店」だけでは受け止めきれない顧客需要の受け皿となることです。上記した「増床・増改築」「移転」の場合には、店舗そのものは1店舗だけで規模が拡大されることですが、「支店」の出店は、店舗数そのものを増やすことで、事実上の規模拡大を実現することになります。また、「本店」で実証済みの営業内容をそのままコピーして再現しますので、いわば成功体験の継承ともみなされます。

しかしながら、「支店」の出店にも事業リスクが伴います。フードサービスビジネスは、人の能力の総和で営業されております。「支店」を出店することは、「本店」の人の総和を分散させることとなります。「本店」の顧客の信頼と評判は、一朝一夕に得られたわけではなく、時間と経験の積み重ねの中で育まれたものです。その蓄積されたパワーが、分散したり、一部で欠けたり、薄まったりすることが想定されます。悪くすると、「本店」そのものの評判を落としかねないわけです。「支店」を出すか出さないか、なかなかに重大な経営上の判断だ

ということになります。もちろん、これらの検討の結果、思惑通り「本店」も「支店」も顧客の信頼を弥増しする結果となれば、さらに第二の「支店」を企てることも可能となるでしょうか。「本店」と合わせ、都合三店舗でのレストラン店舗運営が展望されます（Column2）。

「本店」での料理製造やサービス能力が高次元であるので、そのままのコピー「支店」は難しいと判断される場合には、「本店」のコピーを企図しないで、その提供商品の一部だけを抜き出して「サブブランド店」として出店するという手法があります。具体的にはメニューをある程度絞り込んだり、業態構造を軽減して、レストラン店舗ではなくデザート分野を抜き出してカフェ店舗としたり、などいくつかのバリエーションが考えられます。しかしながら、これの実例は大手外食チェーン店でしばしば見かけますが、一般的にはなかなか実現し難い手法です。むしろ、「本店」の名声を聞きつけて、ショッピングセンターなどのデベロッパーサイドから持ちかけられて試行されるものなのかもしれません。

## 事業継続の変更

さて、店舗運営の継続がおもわしくなく、③「事業継続の変更」を余儀なくされることもあります。通常のビジネスであれば「事業の縮小」を考えるかもしれませんが、レストラン店舗の運営で「事業の縮小」といっても、あまりピンと来ませんね。あり得る話としては、レストランビジネスでは営業時間が食事時間帯に特化するという特性がありますので、

### Column 2

「暖簾分け」という手法があります。例えば、お蕎麦屋さんですと、結構同じ店名のお店を各所で見かけますが、経営体としては別々なので、「支店」ではありません。これはあるお店に「丁稚奉公」（見習い就業）していた従業員が、店主から一人前の腕前になったとあって独立を勧められた時に、そのお店の「暖簾」いわば看板、ブランド、店名を与えられて、別の場所で独立するという手法です。その際、元の店主は、独立する側の従業員にこれまでの「奉公」を讃えて「暖簾」（店のフロントに懸す）

を与え、食器や鍋釜まで与えたり、資金援助まですることもあったとのこと。その見習いは、どうしてその店で「丁稚奉公」することになったのかというと、生まれ故郷が同じで、同郷のよしみで伝って頼ったということが多いようです。ですから、そのお店の「暖簾」=店名を見ると、その開業者の出身が分かる場合が多かったのです。19世紀から20世紀にかけての、今は昔のお話です。

昼の時間帯と夕夜の時間帯とで営業していたものを、昼の営業時間帯を放棄して夕夜の時間帯に特化させるという方法が想定できます。実はこの手法はかなり現実的で、そうした店舗営業の時間帯を限定することで、お店自体のクオリティが向上して業績的にも持ち直したという話はまま仄聞するところではあります。

しかし、「業態転換」か「事業の売却」という手法をまず考えることが一般的でしょう。

「業態転換」あるいは「業種業態転換」は、これまでの店舗のコンセプトを廃棄し、新しいコンセプトに組み替えるということです。ですから、いわば当該立地に合わせて、新たに新規店舗を構築することと同様のこととなり、なかなかしんどい業務です。もちろんうまくいくという保証はありません。

「事業の売却」という手法は面白い手法です。レストラン店舗のスタッフはそのまま残り営業を続けながら、経営者が交代するということです。そうしますと、まったくニュートラルな視点から、店舗運営の実態を再観察するということになります。なかなかそれまでの“しがらみ”で、店長はじめ既存スタッフでは気付かなかつたり、あるいは気付いていても手立てを講ずる契機を逃してきたことが、この機に頭わになったり、手立てを講じることとなったりして、見違えるように業績が立ち直るということがしばしばあります。例えて言えば「事業の売却」、すなわち経営者の交代がいわば強制的に有能なコンサルタントを雇用してその人の指揮がふるわれたことと似たような役割を果たすということがあるということです。

「事業の売却」の他方の当事者である買い手、すなわち新しい経営者は、そのレストラン店舗の潜在力に目を付けたからこそ、買い手として名乗りを上げたのでしょう。ならば、旧経営者では扱われていた追加の資金投下も、ある程度心積りがあるとするのは不自然な見方ではありません。

## ■「事業からの撤退」

最後に、レストラン店舗「事業からの撤退」についても触れておかなければなりません。隆盛を極めた店舗も消費者の支持が得られなくなり、やむなく閉店に追い込まれるということもないわけではありません。というよりも、業界全体を見回しますと、ままたる事態です。ステークホルダーズという言葉があります。事業関係者を指しますが、スタッフ、顧客、取引先（食材仕入れ先）、各種業者、金融機関、地域の方々、それぞれに対して責任を持った形で閉店という業務に取り組まなければなりません。また、撤退には、スタッフへの給料の先払い分も含め、店舗立地が借地であれば途中解約のコストとか、それなりの事業撤退用資金が必要です。資金的な確保ないし余力を保持しておいて「事業の撤退」のシナリオを描くということが求められます（Column3）。

レストラン店舗の運営といっても、その継続の先にいくつものドラマが待ち受けております。本稿では、言葉では簡単に「単純再生産」「拡大再生産」「縮小再生産」と三つに括らせていただきましたが、実態はもっと複雑で、こうした三つの方向が繰り返し繰り返し訪れるのかもしれないし、セレブとも思

### Column 3

「事業からの撤退」あるいは自主廃業と「倒産」は、似て非なるものです。

自主廃業は、事業整理をしても自己資産が上回るのので、負債をすべてなくすることで完了します。

しかしながら、通例「倒産」は、資金繰りに行き詰まって、負債が支払えずに事業継続ができなくなることから、経済事業は否応なく停止してしまいます。この場合は、事業体に負債が残りますので、負債を有する債権者間での調整問題が残ります。裁判所が関与するところとな

ります。倒産処理は、弁護士に依頼することが一般的ですが、その場合には弁護士への支払いが必要となりますので、いわば無一文では倒産手続きもままならないということになります。平たく言いますと、「倒産」するにも相当のおカネ、いわば倒産資金がいるのです。資本主義ですねえ。なお、「倒産」の手続きにはいくつかの手法があるようですので、ここからは弁護士の先生とご相談下さい。

しき顧客がその店やスタッフが気に入って共同経営を持ちかけたり、投資家の意向を受けて海外での「支店」の出店を積極的に誘導しようという人が突如お店に現れたりすることも、すぐ隣のお店で割と頻繁に起こっている出来事です。こうした新しいビジネスの動向まで勘案しますと、現実にはもっとダイナミックな形で店舗の将来が開かれていると言えなければなりません。

これまで、レストランビジネスの基本、店舗運営

の構造など、多岐にわたり議論を展開して参りました。あまり微に入り細に入るという議論ではなかったかもしれませんが、その大枠と基本事項は一通り解説させていただいたのではないかと考えています。

また、機会がありましたら、読者の皆さまとお目にかかりたく存じております。1年余にわたる連載機会をご提供くださった日本厨房工業会に感謝致します。どうもありがとうございました。

# Essay 小倉朋子の



# 食

# 心

# 美

## 第37回 好調の日本食はこのままではいけない？

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### ラーメンは暑くて下品、 寿司はフルーツも肉もないなんて！

日本に旅行する外国人の数は鰻上り。東日本大震災の時は風評被害という言葉が飛び交って、私がメニュー開発のご協力をしていたホテルや旅館は、関東エリアや富士山が見える地域であっても外国人客が減少し、苦勞されていました。観光が復活して行くのはうれしいので、是非東北方面も、熊本も元気が戻っていただけますよう祈っています。

外国人に人気の日本食も今は定番だけではなく、カテゴリーの幅広さに驚かされています。まずは外せないのがやはり寿司。そもそも生魚を食べない文化の国々が好んでマグロを頬張るのは10年前には考えにくかった光景ですし、ハリウッドスターやニューヨーカーにはエグゼクティブの指標になっている箸。チョップスティックに変わり、「HASHI」と表現しています。

寿司以外に、メニューとしてよりむしろその食べ方に私が驚いたのが、ラーメンです。カップヌードルがアメリカに進出した当初は、箸が使えないアメリカ人のためにプラスチックフォークをNISSINさんは添えられたのですが、いわゆる「すする」食べ方が、アジア圏以外の国の人にはなじまなかったの

です。音を出して食べることがマナー違反な国にとって、一口に入らないものを切らずに口へすすって入れるなんて、下品の境地な訳です。

私は「海外ではすする音ははしたないので、スパゲッティもすすらずに食べられるようになりなさい」と、3歳の頃から父に言われて育ったので、パリの人が不自由ながらもおいしそうにラーメンをすする現代の様子は、不思議にさえ見えます。味覚に関して以上に、「食べ方」というものは五感を刺激させる文化なのでなかなか変えられないものなのです。

「すする」食べ方の料理の中でも、特にラーメンという食べ物ですするようになって来たことが、とても意味があると思っています。何故なら、ラーメンは長さがあり、かつ弾力があって途中で切れたりしないので、喉を通り抜けるのに簡単ではないのです。

他にもすする食べ方の料理でも、例えばとろろは一カ所ではなく、口の幅3cmくらいの範囲で口の中に少しずつ流し入れる料理です。細かな、いわば粒子みみたいなタイプの食べものですので、一気に喉を通過せず、口の中の舌や歯茎にも触れながら喉をまったりと通り過ぎるのです。

比べてラーメンは、すすると一気に下まで直撃す

る感じですが。そのまま一気にすするとむせてしまうはず。何故むせないかといえば、無意識に私たちは舌で操作して調整しているからです。これがすする食べ方をしない国の人にとっては、難しいとされるのです。

加えてラーメンは、温度も高い料理です。人間の味覚は、甘い、塩辛い、酸っぱい、苦い、うまいの五つを基本味として、その他に、温度や硬さ、香りなど、さまざまな“刺激”で味を感じています。ラーメンが生ぬるければ、例えレシピが同じでもおいしさは変わります。熱いラーメンは熱いのがおいしいと、日本人は感じています。

でも、その「熱い料理」そのものも、西洋にはありません。スープも熱々なのはオニオングラタンスープくらいですし、フランスプロヴァンス地方の料理のブイヤベースは鍋料理ですが、アツアツを飲むことはしません。汁ごと麺に絡ませてフーフー言いながら吸い上げるなんて！！ 慣れない西洋の皆さまには、ラーメンは火傷注意のキケンな食べ物！なのです。ラーメン人気によって温度への許容範囲が広がったのですから。今後は、諸外国の方の料理への広がり、和食に限らず急速に見られるはずです。

さて、寿司に話を戻したいと思うのですが、「SUSHI」はまさに世界の共通言語になりつつありますので、ますます海外和食のマーケティングで、今後はSUSHIは指標になって行くことでしょう。

外国の方に寿司が人気といっても、人気の寿司ネタや売り方には国民性が出て興味深いです。インドでは、駅で寿司弁当が販売されているそうです。フランスの都心部のハイクラスのホームパーティでは、フードスタイリストによる寿司のデリバリーサービスや、出張シェフに来てもらって握ってもらうのが人気とのこと。スタイリストやシェフの作る寿司は、パーティ向けの創作寿司もあります。それが日本人から見ると斬新なのです。マグロ赤身寿司一つにしても、マグロを刻んでマンゴーと合わせて、美しくオードブルとしての寿司に。俵型ではなく丸いセルクルにして緑野菜と合わせたり。鴨肉のロースト寿司やブルーベリーを使った寿司。寿司ネタを酢飯で美しくサンドして層にするなど、とてもパーティ向きなのです。肉料理にフルーツを合わせる食べ方は西洋ではよくある定番なコンビネーションですが、羊肉や鴨肉やソーセージなどの肉の臭みが酢飯で緩和されるので、美味です。回る寿司屋では、それなりの創作寿司を日本でも出すようになりましたが、やっぱり王道な形が主流です。寿司そのものの形も星形などになったり、器がセルの器になったり、まるでフランスの伝統菓子のマカロンを飾るように寿司を飾るので、そこまでのアレンジは日本人には

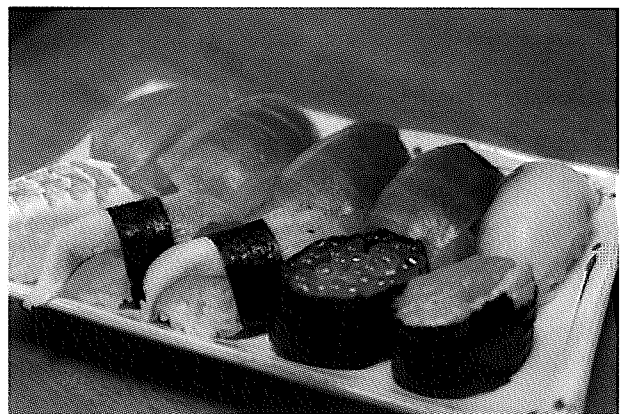
できかねるのでしょうか。

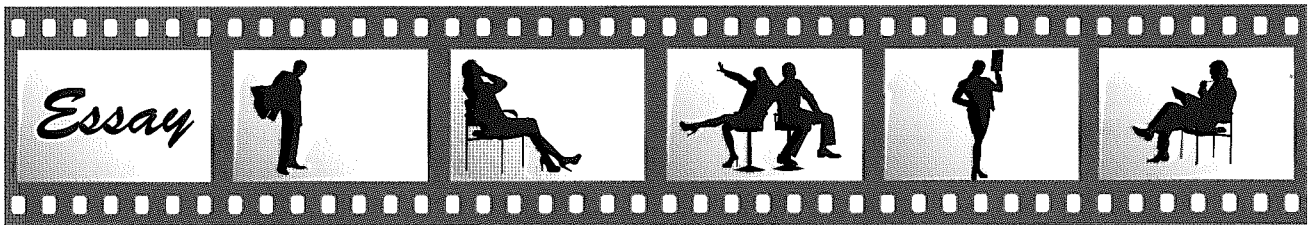
マレーシアやシンガポールでは大衆の料理としての寿司が人気とか。屋台文化の国なので、寿司も屋台で売られています。日本のものよりも小ぶり、一口サイズです。一律同じ価格の店もあり、一つ100円超ですので、現地の相場で考えると少々リッチな屋台料理です。ネタはこれがまた面白く、フルーツがふんだんです。バナナ、パイナップル、マンゴーなどの南国フルーツが海苔で巻かれて酢飯の上に。いいえ、実は酢飯でない店も少なくありません。「寿司のシャリが酢飯でない?」。はい、甘いのです。甘いご飯です。

酸味のあるコメに抵抗があり、甘くしてさらに店によって油脂を合わせ、お菓子のような寿司にしています。フルーツ以外の寿司ネタも、玉子や甘い海老、デンプなど、甘いネタが人気です。日本でもデンプは彩りと甘味を加えるために巻き寿司に入れますが、クローズアップされることがないので面白いです。

寿司の彩りも、とてもカラフルです。緑色のネタがあったので何かと尋ねると、なんとマジパンでした。ケーキの上によく載っている、粘土細工のようなあれです。日本人が思う寿司の色とはほど遠いのですが、原色を好む国から見ると、逆に日本の寿司は地味すぎるのかもしれない。

中国、ロシア、インド、アメリカ……、今まで生魚を食べなかった大国がこぞって寿司を食べるようになりつつあります。ドイツも寿司は人気ですがネタが乏しく、種類を増やすことが課題だそうです。おいおい日本人が食べる魚が減少して行くかもしれません。現に買い負けをするようになり、昨年は秋刀魚が高騰しました。また、生態系が崩れないかという課題もあります。肝心の日本が魚を知らないし、修行を積んだ日本人の寿司職人の人手不足の現実。海外へ送り込み、指導することも難しいのです。焼き魚を作らない家庭も多い。環境の変化もあり、魚料理の伝承がままならないのです。魚との付き合い方、見直しの時期はとっくに前から来ているのです。





## 映画の見どころ・台所



### 厨房、そこは 料理長が料理される空間

『料理長殿、ご用心』と書いて“シェフどの、ごようじん”と読ませる。映画のタイトルには本作と同様独特な読み方が散見され、例えばジャン・ギャバン主演の名作『現金に手を出すな』は“げんきん”ではなく“げんなま”と読む。フレッド・ジンネマン監督の『地上より永遠に』は、“ちじょうよりえいえんに”ではなく“ここよりとわに”である。小津安二郎監督の作品には『東京の合唱』（とうきょうのコーラス）、『宗像姉妹』（むねかたきょうだい）と読ませる作品があり、彼の『麦秋』（ばくしゅう）と同じタイトルのキング・ビダー監督の名作は、“むぎのあき”である。数年前にTVでチャップリンの名作『街の灯』（まちのひ）を、若い女性アナが“まちのあかり”と堂々と読んでいたのには驚いたが、地名・人名同様、映画のタイトルもそれぞれ独自の読み方があり面白い。本作の原題は『WHO IS KILLING THE GREAT CHEFS OF EUROPE?（誰がヨーロッパの偉大なシェフを殺しているのか?）』で、シェフがポピュラーでなかった時代のタイトル命名の苦勞が偲ばれる。

ロンドン・ヴェニス・パリを舞台に、名シェフが次々と殺害される“サスペンスコメディ”である。豪華なレストランとその厨房が余すところなく映し出され、シズル感（おいしさをリアルに想起する感

覚）たっぷりの料理や食材が堪能できる。「食」に興味のある映画ファンには、一度は観て欲しい作品である。とにかく主演の“ジャクリーン・ピセット”がこよなくキュートで色っぽく美しいのだ！「食の映画」といえば『バベットの晩餐会』を頂点に、『レストランの夜』『ディナー・ラッシュ』『幸せのレシピ』『厨房へようこそ』『エル・ブリの秘密』『大統領の料理人』『ノーマ、世界を変える料理』など多彩だが、本作はこのジャンルの走りの作品と言える。軽く作られているように見えるが、手抜きがない本物志向の映画である。何しろ撮影場所は「マキシム」「トゥール・ダルジャン」「ルカ・キャルトン」などの名門レストランで、監修は世界最高の料理人の一人“ポール・ボギューズ”とのことだ。

ナターシャ（ジャクリーン・ピセット）は凄腕のアメリカ人パティシエである。元夫のロビー（ジョージ・シーガル）は外食レストランチェーンを作っては売却、今度は「オムレツのチェーン」を企画し、「名コックを一人顧問にしたい」とナターシャに言い寄るが、よりを戻したいのが見え見えだ。料理本の出版社を営んでいるマックス（ロバート・モーリー）は、究極の美食家で“でっぷり”と腹の突き出た体型は、「美食の結果はこうなります!」の好サンプルである。彼が段取りをし、イギリスの名シェフ・ルイ（ジャン＝ピエール・カッセル）とナターシャがコンビを組んで王室の晩餐会を担当、女王陛下からお褒めの言葉を賜る。二人はその夜、ルイ



のレストランで軽いノリで結ばれるが、その一部始終を枕元の上に飾られたマネの絵画『草上の昼食』の男女がじっと見ているようで面白い。そして翌朝悲劇が起きる。な、何と！ ルイが厨房のオープンで黒焦げに焼かれてしまっていたのだ。

続いて場面は、イタリアのヴェネチア。イタリア人シェフ・ゾッピが初対面のインタビュアー・ナターシャを口説いている。「午後5時に調理場に来れば君のためにロブスター料理を作る」ということで、彼女が行ってみると、ロブスターの水槽にゾッピが水死体で浮かんでいた。さらに舞台はフランスのパリ。イギリス・イタリアの“名シェフ連続殺人”を受け、フランスを代表するシェフ6人が集合、全員「次は自分だ！」と思っている。「殺される栄誉」か「無視される恥」かが悩ましい。ナターシャは、被害者がマックスの料理本の『4人の名シェフが作った世界最高の料理』という特集に関連していると推理。その4人とは、イギリスのルイ（鳩料理）、イタリアのゾッピ（ステファノ・サタ・フロレス：ロブスター料理）、フランスのムリノー（フィリップ・ノワレ：鴨料理）、そしてアメリカのナターシャ（デザート）自身である。さて次に殺されるのは？ そして「犯人はだ〜れだ？」というお話である。

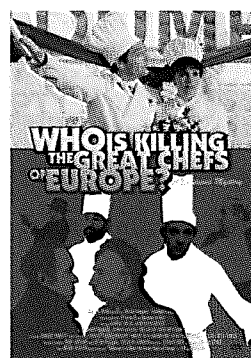
ではここで厨房から映画を観てみよう。まずマックスの社内厨房が映し出される。レストラン並みの備品と器材で料理の試作が行われている。骨付きハム・メロン・生ハム・シュリンプカクテル・レモン添えオイスター・カニ（ロブスター？）などが垣間見られる。次にルイの店でマックスが「牡蠣のクリーム煮」「子羊のカレー風味」「ヤマシギの雛」を堪能し、その厨房では大勢のスタッフが料理作りに忙しい。ここに怪しげな男が突然乱入！ その名も“グランヴィリエ”と立派だが、マックスの評価はいまいちのシェフ。ここで彼とルイが食材を投げ合う壮絶な戦いが繰り広げられる。レバー（ムース？）メレンゲ？ バゲット・セロリ・ポワロ（洋ネギ）・スパゲッティ・トマト・肉片・卵・レタス、そして最後は包丁が飛び交う。「ほうちょう：包丁」は武器になるので「ちょうほう：重宝」などと洒落どころではない！

さらに続いて「宮殿の厨房」である。総料理長が率いる立派過ぎる調理場では、ルイとナターシャが中心となって、コンソメ・鳩のパイ包み焼き・仔牛の股肉シューポテト添え・チーズ・デザート（爆弾

ケーキ）などが次々と作られ供されて行く。ナターシャが作るデザートは直径70cmほどの半球のケーキで、土台（パウンドケーキ？）にラズベリー、ラズベリーのクリーム、チョコレートクリーム、生クリームを次々と重ね塗り、最後にチェリー、スライスオレンジなどで飾りフランベ（火を点ける）する。シズル感たっぷりと思わずゴクリだ。そしてルイの部屋のキッチン、彼が殺される店の厨房、ゾッピのレストラン、グランヴィリエの厨房、ムリノーの厨房が出て来る。本作の厨房は“食材の投げ合い”という、料理人としては“不謹慎”極まる修羅場になり、名シェフが自分たちの代表メニューの調理法で惨殺されるという、陰惨で怪奇のかつブラックユーモアに満ちた場所となったのである。

痛風・肝臓肥大・十二指腸潰瘍・結腸けいれん・心臓の雑音・動脈硬化で、秘書にカロリーコントロールをされているマックスの食事が傑作で、チョウザメ110g：169kcal、シャンパン110cc：100kcal、鹿肉のロースト110g：143kcal、アスパラガス1本：19kcal、赤ワイン110cc：80kcal、苺1鉢とキルッシュ1杯：136kcal、計647kcalには少々同情する。映画ではヨーロッパ的なホテル・レストラン料理とアメリカ的なファストフードが対比され、外食産業の視点からも興味深い。ナターシャがスパゲッティをフォークとスプーンで食べているのはいかにもアメリカ人らしく、ラストでビルの階数の数え方を巡る欧・米の違いも面白い。最後のどんでん返しをお楽しみにという作品だが、脚本と音楽は『シャレード』（1963年）のコンビで、タッチがよく似ている。展開が少々“らんぼう（乱暴）”とも思えるほどスピーディーだが、監督が後にシルベスター・スタロンの『ランボー』（1982年）を撮る人物なので、これはこれで仕方がないか？

#### 「料理長(シェフ)殿、ご用心 HDニューマスター」



監督：テッド・コチーフ  
原作：アイヴァン&ナン・ライアンズ  
脚本：ピーター・ストーン  
撮影：ジョン・オルコット  
音楽：ヘンリー・マンシーニ  
出演：ジョージ・シーガル、ジャクリーン・ピセット、ロバート・モーリー、ジャン＝ピエール・カッセル

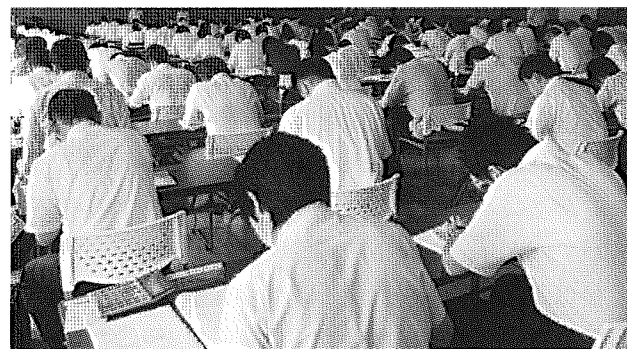
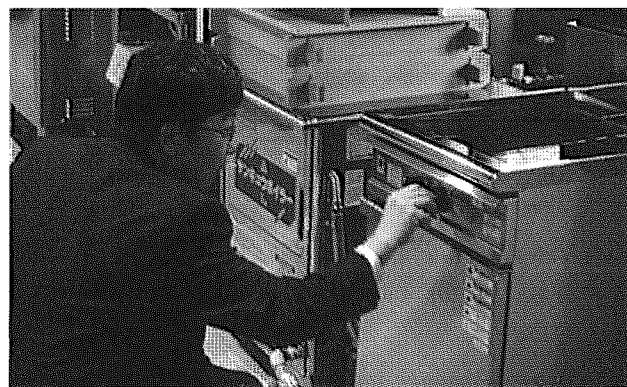
DVD：4,800円（税別）  
発売・販売元：紀伊國屋書店

# 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。

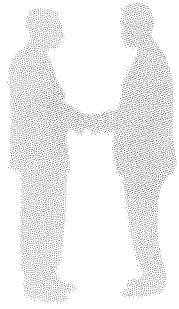
**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、  
知識の証。

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

# 魂



第22回

## 「厨房作業環境と人手不足の解消」(1)

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 畑 治

読者の皆さんは覚えているだろうか？ 2年前の9月号で「これからの厨房業界が取り組むべき使命」ということで、最適厨房研究会が発刊した『最適な厨房設計のためのガイドブック2014』を紹介した。

それから2年経った今年の2月に、以下の内容を書き加え、再構成して『最適な厨房設計のためのガイドブック2016』を全面改訂という形で発刊した。

- ・平成27年度版の建築設備設計基準
- ・HACCPの重要性や義務化に向けての情報
- ・厨房の適正換気の重要性

このガイドブックが伝えていることは、「人にやさしい厨房作業環境をめざして」ということである。

現在の飲食業界では、「人手不足とその解消策」というのが重要な課題になっていることはご存知だろう。私たちは、2年前のガイドブック制作時から

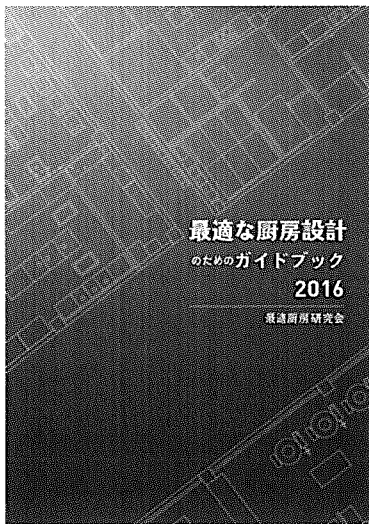


図1 『最適な厨房設計のためのガイドブック2016』

言い続けていることだが、厨房で働く人たちの労働環境（金銭面・人間関係を含む）の改善が、その解消の大きなテーマであると考えている。

飲食業界がますます発展し、活性化していくためには、優秀な人材を確保する必要がある。そのためには、

この業界の魅力伝えて行く必要があり、スタッフが気持ち良く仕事ができる最適な厨房環境を整備して行くことが不可欠となる。

そこで、厨房機器業界に取り組むべき課題として、このガイドブックの訴えている大きなポイントである「厨房作業環境と人手不足の解消」ということをテーマに連載を始めたいと思う。

### はじめに

とにかく、外食産業に人が集まらない時代になった。東京都内（山手線内）では、アルバイト一人を雇用するための費用が20万～25万円とも言われている。

また、最近の大学生は、自宅のある最寄り駅まで帰ってアルバイトをする傾向にあり、都内（特にビジネス立地）では、まったくアルバイトが集まらないといったことも耳にする。

学生のアパートの一番人気は、テレアポの仕事になっていると言われているそうだ。その理由は「人と会わないで済むから」ということと、時給1,200円以上であることかららしい。

さらに、SNSの普及から飲食企業の労働環境などが外部に漏れ伝わることにより、就職を敬遠する若者も多いようだ。

その反面、『バリスタ』というコミックの影響もあり、対象の職業が人気となっていることから、カフェはスタッフ募集に困らない傾向にある。そう

いったことから、業態や企業によって、かなりのバラツキがある。

以前の連載でも話したが、現在の飲食業界の問題点は、人件費と設備費にお金をかけないことに問題がある。言い換えれば、経営面から人件費と設備費にお金をかけられないことに問題がある。

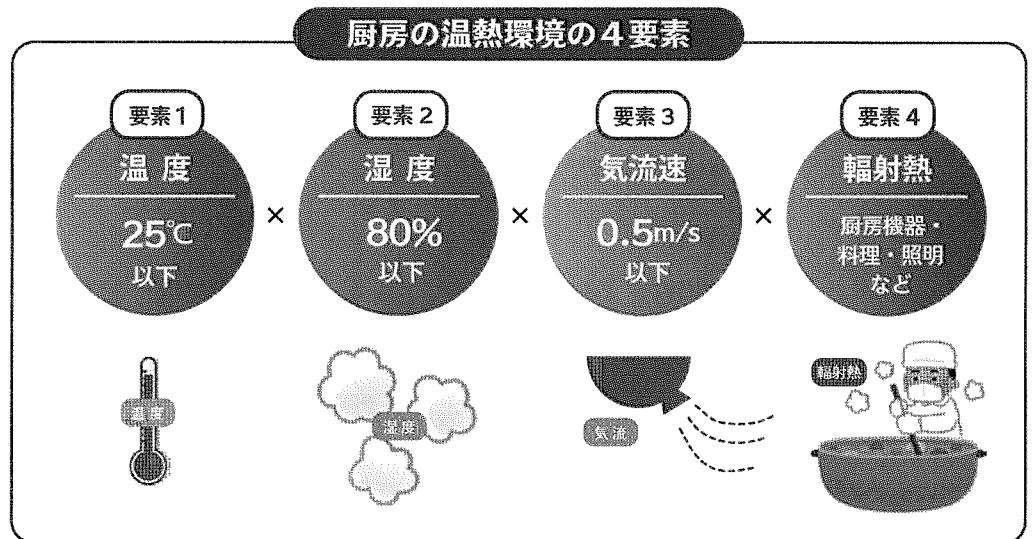


図2 厨房の温熱環境の4要素

欧米に比べて、飲食単価が安過ぎるのである。お昼のランチで主食・副食・汁などの定食が1,000円以下で食べられる国が欧米にあるだろうか？ 海外旅行に出かけて、食事にいくら支払っているだろうか？

その原因の一つには、飲食業界が大きなマーケットを持っているにもかかわらず、企業経営による飲食運営会社の占める割合が、他の産業と比べて極端に少ないことが挙げられると思う。

しかし、飲食業界が健全に発展するために、これから時代の厨房で重要なことは、働きやすく魅力的な職場環境であることだ。そのためには、このガイドブックのサブタイトルでもある「人にやさしい厨房作業環境」を実現することが重要であり、厨房業界が取り組むべき大きな課題といえる。

また、厨房業界だけでなく、建築設備業界にも厨房業界から発信して行く必要があると思う。

## 『最適な厨房設計のためのガイドブック 2016』のポイント

### 1) 義務化に進むHACCP

HACCPに向けて、厨房内の衛生管理が進めば、同時に厨房作業環境も改善されて行く。衛生管理で求められている項目と厨房作業環境を改善する方策には、共通点がたくさんある。

ハード面で重要なことは、交差汚染の回避と作業エリアだけでなく、厨房内の空気質も含めた清濁分離を徹底させることだ。

### 2) 厨房の温熱環境の改善

前回同様に、厨房の温熱環境を決定する要素として、「温度」「湿度」「気流速」「輻射熱」を明示し、その達成すべき基準を明確にした(図2)。

### 3) ドライ厨房

言葉が一人歩きしていた「ドライ厨房」というワードについては、その定義と対象を明確にした。

#### ・定義

床だけでなく、壁や天井を含めた厨房全体をできる限り低湿度環境に保持すること。つまり、「キーピングドライ」。

### ドライ厨房のメリットとは？

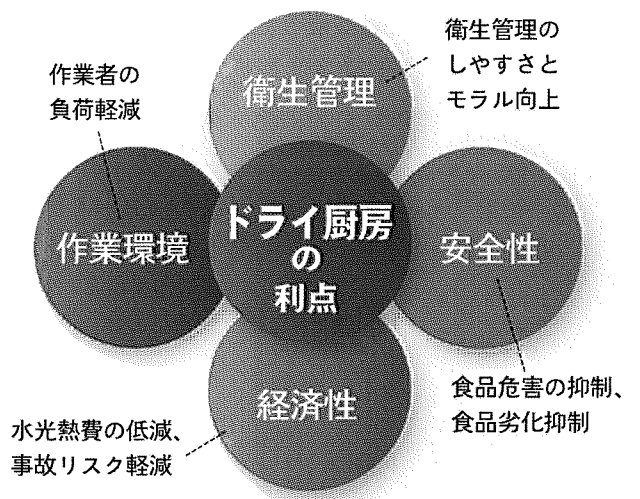


図3 ドライ厨房のメリット

### 4) 作業環境の指針

厨房の作業環境の整備ということで、以下の五つ

の項目について、各項目の定義を明確にして推奨値を提示し、達成目標とした。

- ①厨房内の温熱環境（温度・湿度）
- ②厨房内の有効天井高
- ③厨房内の照度
- ④厨房内の騒音
- ⑤厨房の面積

### 5) 厨房換気の重要性

まず、空気質環境を維持し、厨房作業者の健康に配慮することにある。燃焼排気の除去だけでなく、有害なアクロレインやアセトアルデヒドなどを含む調理生成物質の除去や食器洗浄エリア内に拡散する洗剤揮発成分を除去することだ。

次に、機器や調理中の料理から発生するから発生する水蒸気や熱気ならびに輻射熱を除去することも、重要な役割だ。

さらに、省エネ・省コストのために、空調負荷の軽減をすることも、厨房換気が重要である点といえる（図4）。

## 厨房設計時に検討しておくべきこと

最近の人手不足が、新規出店のペースをコントロールしているといっても不思議でない時代になって来た。どんなに出店したくても、そこで働くスタッフを集められないと出店はできない。

そこで、働く環境（仲間・作業環境・給料など）の改善のために、厨房業界から解決方法を提示できることもある。

例えば、

- ・同じ商品を提供する店舗であっても、少数の調理

スタッフで運営できるように厨房設計すること

- ・自動化機器を採用したり、新規に開発したり、省力化を図ること
- ・低輻射熱機器の開発やクローズ型の調理機器を提案して行くこと
- ・適切な換気方法を提案して、厨房内の作業環境を改善すること

今回は、「同じ商品を提供する店舗であっても、少数の調理スタッフで運営できるように厨房設計すること」ということで、簡単な事例を紹介したい。

昼はランチ、夜はメにそばを提供する居酒屋のプランで説明する。

〈プラン1〉では、次の問題点があり、実際の運営に6名のスタッフが必要となっている。

### ◆問題点◆

- 1) 食器洗浄エリアの位置と下膳・洗い上がった食器の保管スペースの問題で、スタッフが1名専任になってしまっている。
- 2) ドリンクエリアが別になっているため、スタッフが1名専任となる。
- 3) 「そば」「焼き物「コールドアラカルト」の横の動線が長いいため、それぞれにスタッフを配置しなければならなくなっている。

そこで、人手不足を解消するために、提供するメニュー・時間帯別販売数・レシピや調理手順を分析し、各調理セクションを再構成する。

分析の結果、以下のことを確認し、①～③の組み合わせを考慮し、兼用作業の動線が短くなるよう、厨房プランを行った。

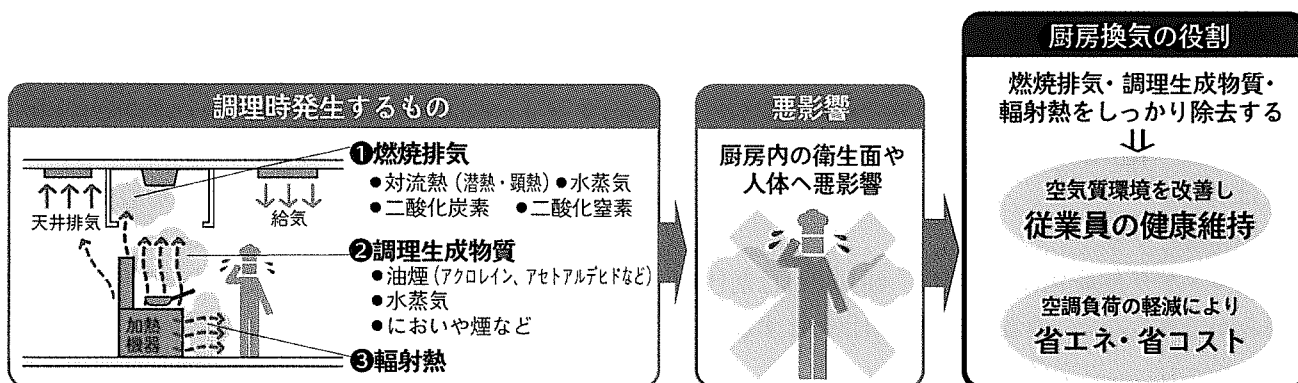
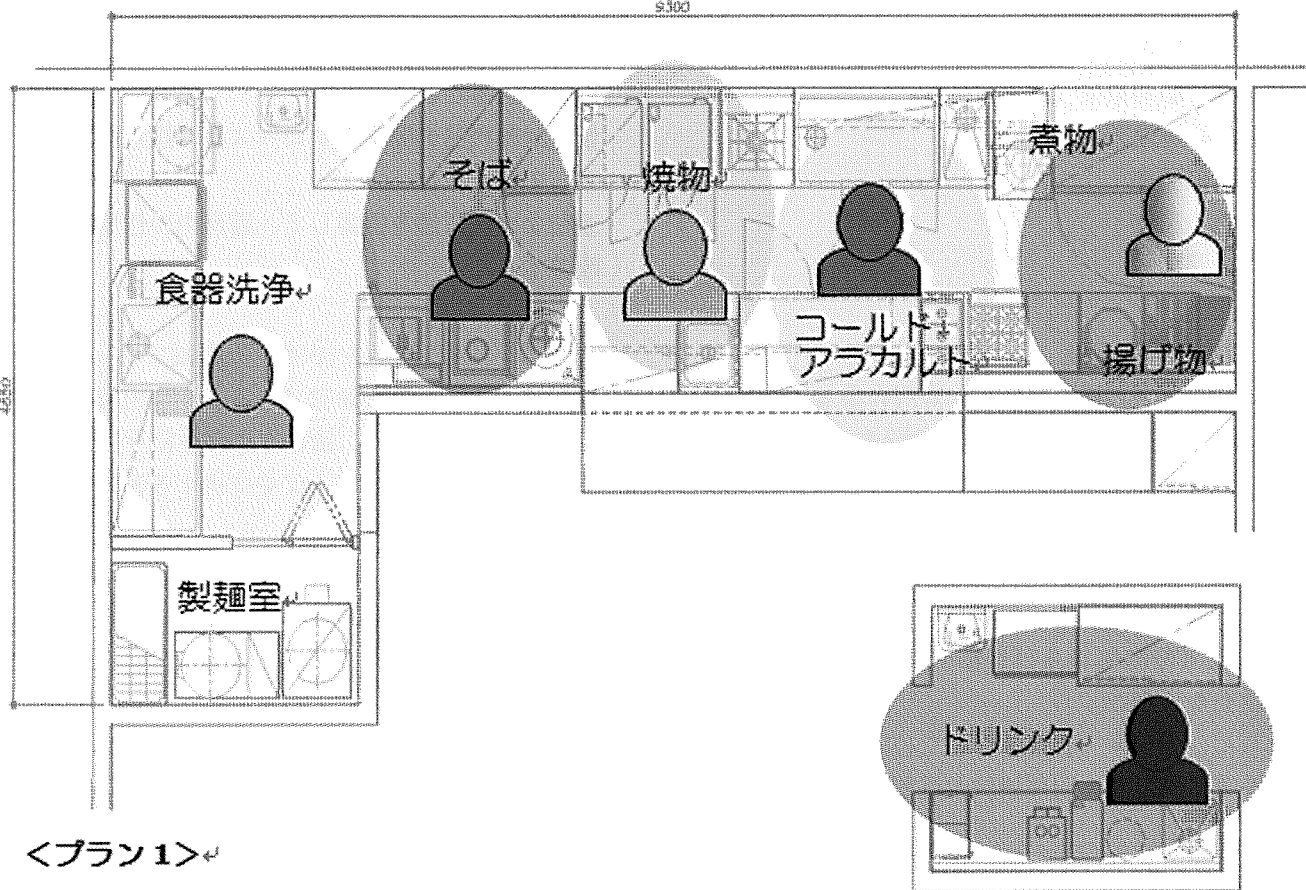


図4 厨房換気の重要性



<プラン1>

図5 <プラン1>

調理セクション	調理内容	組合せ
コールドアラカルト	前加工の上、作り置きとして、冷蔵保管	←
	刺身は直前調理	
揚げ物	フライならびに天ぷら	←
煮物	小口コンロで調理する	← ①
焼物	高速オーブンで焼く	← ②
	客席コンロで炙る	
そば		← ③
食器洗浄		←

図6 各調理セクションの検討

- ①揚げ物と煮物は、合間を見ながらの同時作業が可能のため、兼用作業とする。
- ②夜は焼物がメインで、そばの出数が少ないため、兼用作業とする。
- ③コールドアラカルトについては、刺身以外は前仕込みができるので、食器洗浄と兼用作業とする。

その結果、ほぼ厨房面積も変えず、区画を調整し

て出来上がったのが、<プラン2>である。

これは一つの典型的な例かもしれないが、厨房のオペレーションとPOSによるメニュー販売数の見直しを行うことで、少ないスタッフでも対応可能なプランの提案が可能になる場合がある。

したがって、プランニングの際には、クライアントとよく話し合い、さまざまな資料を集めて検討を加える必要がある。

今月の内容はこの程度とし、来

月からは、実際の現場で起きている人の問題と厨房のあり方を中心に、お話を進めたいと思う。

最後に、冒頭で紹介した『最適な厨房設計のためのガイドブック2016』にご興味のある方は、下記までお問い合わせください。その時は、「日本厨房工業会発行の『月刊厨房7月号』を見ました」とおっしゃってください。

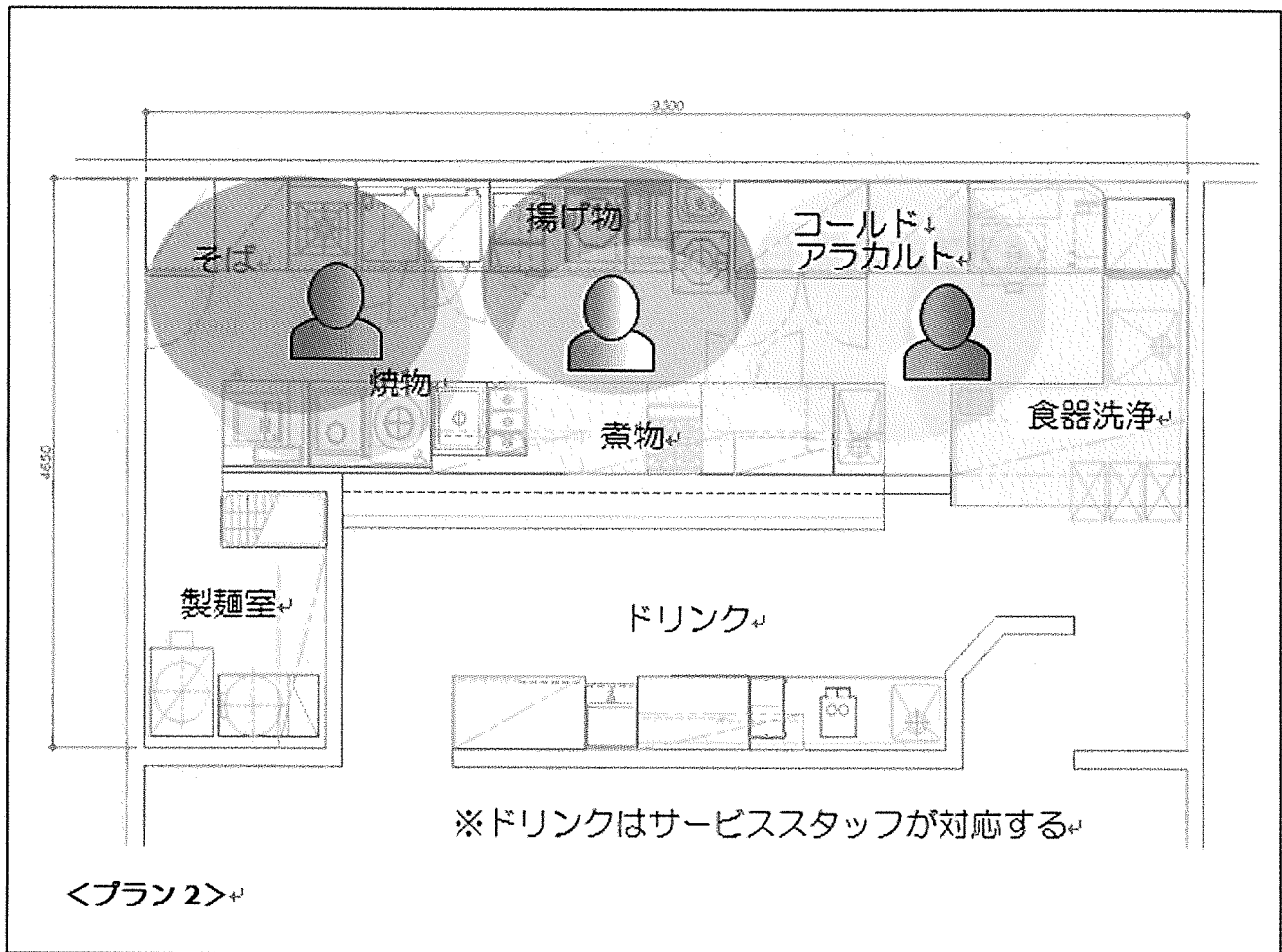


図7 <プラン2>

[お問い合わせ先]

東京ガス株

都市エネルギー事業部 都市エネルギー開発営業部

最適厨房推進チーム

〒105-8527 東京都港区海岸1-5-20

TEL03-5400-7777

参考出典：

最適厨房研究会 給食研究部会

『最適な厨房設計のためのガイドブック2016』

# 最新外食トレンド2016

## No.7 平成27年の訪日外国人の外食動向

宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

一昨年あたりから海外からの旅行者が多くなっている。

いわゆるインバウンド効果である。国土交通省観光庁の「訪日外国人の消費動向」によると、訪日外国人数の推移は、平成23年は東日本大震災の影響もあり、前年より27.8%減少の622万人であったが、平成24年には前年より34.4%増加の836万人となり、平成25年には訪日外国人数は1千万人を超え、1,036万人となった。

平成27年には、前年より47.1%増加の1,974万人と、2千万人目前までになっている。訪日外国人の旅行消費金額も訪日人数増加に伴って、平成24年は1兆849億円だったが、翌年の平成25年には1兆4,167億円、平成26年には2兆278億円と2兆円台となり、昨年の平成27年には3兆4,771億円と、3兆円台となった。

今後も訪日外国人の数や日本国内での消費金額などが増加することが考えられる。食の世界でも、日本人だけで見ると、人口減少でマクロ的には減少することが予想に難くないだけに、インバウンド効果は魅力のあるビジネスチャンスである。

今回は、昨年の訪日外国人の外食消費動向について検討して行くことにする。

### 2. 訪日外国人一人当たり旅行支出額と旅行消費額

前述した国土交通省観光庁の「訪日外国人消費動向調査」によると、平成27年の訪日外国人数は1,973万7千人余りで、旅行消費額は3兆4,771億円と、前年より47.1%の大幅な増加となっている。

訪日外国人数を国別で見ると、最も多い国は中国であり、499万人以上来日している。次いで韓国(400万人)、台湾(367万人)、香港(152万人)、米

	1人当たり旅行支出 (円)		訪日外国人数 (人)		旅行消費額 (億円)		
		前年比(%)		前年比(%)		構成比(%)	前年比(%)
全体	176,167	16.5	19,737,409	47.1	34,771	100.0	71.5
韓国	75,169	△ 0.9	4,002,095	45.3	3,008	8.7	43.9
台湾	141,620	13.1	3,677,075	29.9	5,207	15.0	46.9
香港	172,356	16.5	1,524,292	64.6	2,827	8.1	91.8
中国	283,842	22.5	4,993,689	107.3	14,174	40.8	153.9
タイ	150,679	3.2	796,731	21.2	1,201	3.5	25.0
シンガポール	187,383	20.3	308,783	35.5	579	1.7	62.9
マレーシア	150,423	3.4	305,447	22.4	459	1.3	26.6
インドネシア	147,149	22.7	205,083	29.2	302	0.9	58.6
フィリピン	126,567	20.2	268,361	45.7	340	1.0	75.1
ベトナム	194,840	△ 18.0	185,395	49.2	361	1.0	22.3
インド	148,340	△ 11.5	103,084	17.2	153	0.4	3.8
英国	210,681	12.5	258,488	17.5	545	1.6	32.2
ドイツ	171,031	15.0	162,580	15.9	278	0.8	33.3
フランス	209,333	7.5	214,228	20.0	448	1.3	29.0
イタリア	202,077	—	103,198	28.1	209	0.6	—
スペイン	227,288	—	77,186	27.5	175	3.4	—
ロシア	182,484	△ 9.5	54,365	△ 15.2	99	0.3	△ 23.2
米国	175,554	6.2	1,033,258	15.9	1,814	5.2	23.0
カナダ	170,696	0.1	231,390	26.5	395	1.1	26.6
オーストラリア	231,349	1.5	376,075	24.3	870	2.5	26.2
その他	178,179	—	856,606	25.6	1,526	4.4	—

表1 平成27年 国籍・地域別、訪日外国人1人当たり旅行支出と旅行消費額

資料：国土交通省観光庁「訪日外国人消費動向調査平成27年次報告書」



国（103万人）などの順となっており、アジアの国々が上位を占めている。前年比を見ると中国が前年より107.3%増加と、前年の訪日人数の2倍近くに大きな増加している。次いで香港（対前年増減率64.6%増）、ベトナム（同49.2%増）、フィリピン（同45.7%増）、韓国（同45.3%増）などとなっており、中国や東南アジアの国々の来日外国人が増加している。

国別の旅行消費額は、金額（1兆4,174億円）、増加率（対前年増減率153.9%増）とも中国が最も多くなっており、次いで、消費金額では台湾（5,207億円）、韓国（3,008億円）、香港（2,827億円）、米国（1,814億円）、タイ（1,201億円）で1千億円以上となっている。前年比では、中国を除くと、香港（同91.8%増）、フィリピン（同75.1%増）、シンガポール（同62.9%増）、インドネシア（同58.6%増）、台湾（同48.9%増）、韓国（同43.9%増）などの国の伸び率が特に高くなっている。

旅行消費額を訪日外国人人数で除した一人当たりの旅行支出額を見ると、全体では前年より16.5%増加し、17万6,167円となっている。国別に見ると、中国の一人当たり支出額が28万3,842円と最も高く、次いでオーストラリア（23万1,349円）、スペイン（22万7,288円）、フランス（20万9,333円）、イタリア（20万2,077円）で、20万円以上の支出額となっている。

このように、消費総額や訪日外国人人数は、中国や東南アジアの国々が上位を占めている。

また、一人当たりの支出額は欧州で多くなっている。

### 3. 費目別旅行消費額とその推移

次に、平成27年の旅行消費額、3兆4,771億円を費目別に見ると、買い物代が全体の41.8%の1兆4,539億円と最も多く、次いで、宿泊費（25.8%の8,974億円）、飲食費（18.5%の6,420億円）、交通費（10.6%の3,678億円）などとなっており、訪日外国人は、買い物を主な目的として来日していることがうかがわれる。

この費目別旅行消費額を平成25年から見ると、

(単位：億円、%)

	平成27年		平成26年		平成25年		H27/H26	H26/H25
	金額	構成比	金額	構成比	金額	構成比	増減率	増減率
全体	34,771	100.0	20,278	100.0	14,167	100.0	71.5	43.1
宿泊費	8,974	25.8	6,099	30.1	4,763	33.6	47.1	28.0
飲食費	6,420	18.5	4,311	21.3	2,903	20.5	48.9	48.5
交通費	3,678	10.6	2,181	10.8	1,480	10.4	68.6	47.4
買い物代	14,539	41.8	7,146	35.2	4,632	32.7	103.5	54.3
娯楽・サービス費	1,058	3.0	465	2.3	349	2.5	127.5	33.2
その他	102	0.3	76	0.4	40	0.3	34.2	90.0

表2 費目別旅行消費額および構成比の推移

資料：国土交通省観光庁「観光統計」『訪日外国人消費動向調査』

各費目消費額とも年々増加していることが分かる。まず、旅行消費額の総額が、平成25年が1兆4,167億円であったものが、平成26年には、2兆278億円、平成27年には3兆4,4771億円と増加しており、平成26年から27年にかけて1兆4千億円程度増加（対前年増減率71.5%増加）している。

具体的に見ると、費目別には、その他を除くと、平成26年から27年にかけて大きく伸びているのは、娯楽・サービス費の127.5%増加、買い物代の103.5%増加が、大幅な伸び率となっている。

その他の費目でも交通費（対前年増減率68.6%増）、飲食費（同48.9%増）、宿泊代（同47.1%増）で47%以上増加している。

外食と関係する飲食費は、外食産業市場規模の伸び率が2%前後であるのに対して、訪日外国人の飲食費は大幅に増加しており、その金額が6,420億円と、大きなマーケットを形成している。

### 4. まとめ

以上、見て来たように訪日外国人の数が年々増加傾向にあり、平均滞在日数は10.2泊となっている。それに伴って日本国内での消費金額も3兆円台となっている現状であることから、今後、訪日外国人をターゲットにしたビジネスも必要となって来る。

外食産業としては、前述したように国内だけでは人口の減少などによりマクロの外食マーケットの縮小することが予測される中で、訪日外国人が飲食費に6千億円消費していることは注目すべきである。

また、宿泊費の中にも食事が含まれていることから、飲食費全体では7千億円近くになることも考えられる。

24兆円の外食産業市場規模の中ではまだまだ小さい構成比であるが、今後拡大が見込めるフィールドがあることは確かであり、外食業界の活性化のためにもインバウンドへの対応が必要になって来る。

ただ、訪日外国人は、観光客だけに限らず、ビジネス客も存在する。先ほど平均滞在日数は10.2泊と言ったが、観光目的では5.9泊となっている。

その点を考慮して非日常的外食で対応するのか、日常的外食で対応するのかの見極めも必要となって来る。

何はともあれ、停滞気味の外食業界にあって新しい有望なフィールドが出現して来た。外食企業にとってインバウンド対応は魅力のあるマーケットではないだろうか。

## 【1】5月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は22件で前年同月の16件に対して137.5%。

## (2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、使用していないビルトインガスオープンレンジが、突然電源が入ったような音が生じたのでオープン扉を開けたところ、火花が飛び出して衣服に引火し火傷を負ったの1件。
- ◇ 品質クレームは、大学のイベント会場模擬店で学生が使用した新品のカートリッジガスこんろ500台の内、約70台のこんろが使用30分ほどで黒く焦げたの1件。
- ◇ 一般相談は、0件。
- ◇ 問合せは、実家で10年前に購入したガス給湯器にガス会社からの通知で「屋外用の給湯器が屋内に設置されているため、大変危険、すぐに屋内式の機器へ交換するように」との事実を初めて知った。取り付けた業者を探したが、現在同名の会社が存在していない。この場合、間違っ取り付けた責任はどこにあるのか等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	5	5(22.7)
事業者	0	0	0	1	1(4.6)
司法・行政	1	0	0	10	11(50.0)
その他	0	1	0	4	5(22.7)
合計(構成比)	1(4.5)	1(4.5)	0(0.0)	20(91.0)	22(100.0)

注) 前年同月の受付件数は16件、事故クレーム件数は0件

## 【3】主な関係行事

今日は0件。

## 【4】事故クレーム

①ビルトインガスオープンレンジから出た火花が衣服に引火し火傷を負った。

◇社宅に据付けてあったガスこんろと一体型のビルトインガスオープンレンジが、使用していないにもかかわらず、突然電源が入ったような音が生じた。オープン扉を開けたところ火花が飛び出して衣服に引火し右足の腿辺りに火傷を負った。当該メーカーに原因究明と補償を求めたところ、「壊れているので再現は不可能、原因はわからない」と言い買い替えを勧めてきたので、納得できない。どうすべきかアドバイスしてほしい。

◆事実確認中。

## 【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

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。

## 〔申出概要〕

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。

## 〔調査・対応結果〕

相談者からの提供資料を基に、メーカー、弁護士、有識者から情報や意見を仰ぎ検討したが、当該機器の性能、取扱説明書の内容共に、欠陥と判断し得るような事由はなかった。スイッチに圧力をかければ電源が入るのは本来の機能を有していることであり、誤ってスイッチに触れて点火したとしても、火の

上に可燃物がなければ事故にはならない。今回のケースは不可抗力とはいえ、相談者の不注意による誤操作と判断せざるを得ない。相談者にはその旨を説明し終了した。

## 工業会だより

5月21日～6月20日

5. 24 設備士試験問題諮問委員会。鈴木、藤本各諮問委員、中西委員長、小泉、石川、大山各資格委員、若杉専務理事、水野課長、太田職員。(厨房機器会館6階会議室)
5. 24 関東厨房組合懇親会。若杉専務理事。(メルパルク東京)
5. 26 業務用厨房熱機器等性能測定基準検討分科会。上岡、宇田川、占部、釣、友澤、十河、鍋島、西、飯島、各委員、石原オブザーバー、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
5. 27 FOOMA懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。(ホテルJALシティ田町・鳳凰)
5. 27 業務用ガス機器設置基準検討分科会。由利事務局次長。(一社)日本ガス石油機器工業会・7階会議室)
5. 31 日本エレクトロヒートセンター懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(TKPガーデンシティ PREMIUM神保町・プレミアムガーデン)
6. 2 キッチンバス工業会懇親会。若杉専務理事、由利事務局次長。(日本工業倶楽部)
6. 3 日本冷凍空調工業会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。(東京マリオットホテル・ボールルームサウス)
6. 8 (一社)日本厨房工業会 第50回定時総会。(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)
6. 10 全国LPガス協会講演会・懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(第一

ホテル東京)

6. 13 日本ガス協会懇親会。若杉専務理事。(ホテルニューオオタニ・芙蓉の間)
6. 13 全日本司厨士協会懇親会。若杉専務理事。(ホテルメトロポリタン富士)
6. 20 業務用厨房のあり方研究会総会。寺内事務局長、由利事務局次長。(今池ガスビル・7階B会議室)

### ■社名の変更

- [新] ホシザキ株 (東海北陸支部)  
[旧] ホシザキ電機株

### ■会社代表者などの変更

直本工業株 (関西支部)  
[会社代表者] 直本 行雄 代表取締役

丸一株 (関西支部)

[会社代表者] [本会に対する代表者]  
富岡 市子 代表取締役社長

(一社) 日本ガス協会 (賛助)

[会社代表者] 岡本 毅 会長

ホシザキ四国株 (中四国支部)

[本会に対する代表者]  
増原 卓矢 取締役営業本部長

株TOSEI (東海北陸支部)

[会社代表者] [本会に対する代表者]  
中村 吉孝 代表取締役社長

## 工業会回覧板

### 6.2

#### 【経済産業省からの周知依頼につきまして (夏季の省エネルギー対策)】

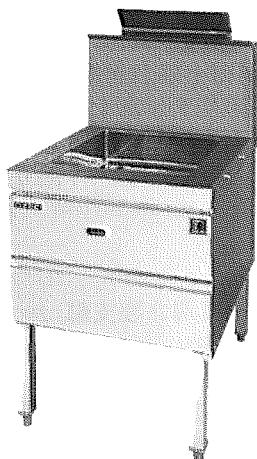
5/31 (火) に開催した省エネルギー・省資源対策推進会議省庁連絡会議において、平成28年度「夏季の省エネルギー対策について」を決定いたしました。

#### ■ニュースリリース

- ・夏季の省エネルギー対策を決定しました ～6月から9月は夏季の省エネキャンペーン～  
<http://www.meti.go.jp/press/2016/05/20160531005/20160531005.html>
- ・夏季の省エネルギー対策について  
<http://www.meti.go.jp/press/2016/05/20160531005/20160531005-1.pdf>

# 新製品 News

## 低輻射型ガスフライヤー OZFR600LR



OZFR600LR

オザキ(株) (工業会関東支部) は、低輻射型ガスフライヤー「OZFR600LR」を発売した。

「OZFR600LR」は、使用者の安全や食品衛生に寄与する工業会のJFEA業務用厨房設備機器基準適合を受けている。

機器背面の排気筒から集中的に排気するので機器周囲への熱の拡散が少なく、厨房の室温上昇を抑え、作業者への熱的影響を軽減させる涼厨仕様。

油槽内の加熱体(浸管)をなくした底面加熱方式を採用し、油槽内の清掃がしやすい構造。操作部、排油用バルブ、乾電池ケースなどは前面下部のカバー内部に収納、油の侵入を防ぐよう設計されている。

油容量は13リットル、100~220度の幅広い調理温度に対応。

サイズはW600×D750×H800(排気筒含1,200)mm。立ち消え安全装置、過熱防止装置付きの安全優先構造となっている。

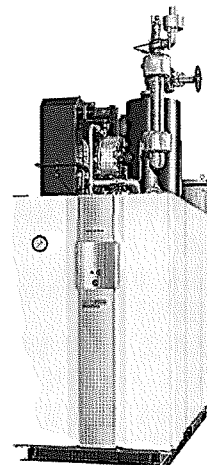
価格は49万2,000円(税別)。

### ■オザキ(株)

〒130-0025 東京都墨田区千歳1-3-7  
TEL 03-3633-1291 FAX 03-3632-1291  
<http://www.ozaki-gasrange.co.jp/>

※本欄では、会員企業の新製品(発表3ヵ月以内程度)を随時採り上げています。カタログ、写真、説明書等を編集委員会(事務局)宛までお送りください。

## ガス焚き高圧貫流蒸気ボイラ SQ-3000B



SQ-3000B

三浦工業(株) (工業会中四国支部) は、ガス焚き高圧貫流蒸気ボイラ「SQ-3000B」の受注を7月より開始した。

「SQ-3000B」は、同社のSQシリーズの特徴である低NOx、省スペース性はそのままに、きめ細かな蒸気供給制御を導入し、システム効率・蒸気圧力安定性・負荷追従性をさらに高めた高圧大容量ボイラ。

SQ-5000B/7000B型に搭載している「高速連続制御(i-HV)」を採用し、20%~100%の全運転領域において燃焼率を連続的に調整する連続燃焼制御を実現し、蒸気の負荷変動に対する追従性を高めるPID制御を採用した。台数制御方式も一新し、蒸気負荷に見合ったボイラ台数を選択することによるエコ運転に加え、システム効率を常時監視し、効率改善が可能である場合にボイラ台数の最適化を図ることで、省エネルギー性に優れた台数制御を実現している。

価格(税別)は2,515万円より。

### ■三浦工業(株)

〒799-2696 愛媛県松山市堀江町7  
TEL 089-979-7019 FAX 089-979-7126  
<http://www.miuraz.co.jp/>

## ■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
			<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)

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
	レンジ	DX2-1575FJ
株式会社コメントカトウ	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
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-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：82機種、子型式：2,309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	株式会社 クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェック L L	15-002-0202	株式会社 クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェック M 型	15-002-0203	株式会社 クラコ	06-6222-6711
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204	株式会社 クラコ	06-6222-6711
16. 4. 27	バップレッシュ II	16-002-1302	株式会社 アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	株式会社 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフ III 型	15-002-1502	新成工業 (株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホームコス (株)	084-922-2855
14. 6. 24	V フィルター	14-002-1704	ホームコス (株)	084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706	ホームコス (株)	084-922-2855
15. 12. 16	J G Z 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	株式会社 安達工業	0766-28-8100
11. 3. 23	E X グリスフィルター	11-002-2902	株式会社 エルク	03-5379-1522
11. 3. 23	E X グリスフィルター P タイプ	11-002-2903	株式会社 エルク	03-5379-1522
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	株式会社 ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	株式会社 エイエル工業	044-555-1185
11. 6. 30	スーパークリーンフィルター II	11-002-3902	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 L 8 型	11-002-4201	株式会社 ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルター L 3-III 型	11-002-4204	株式会社 ダスキン	06-6821-5186
14. 1. 6	グリスフィルター H 型	14-002-4205	株式会社 ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	株式会社 アクアエアー	045-410-6208
12. 6. 28	ソーレ II 型	12-002-4904	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	株式会社 セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルター B 型	13-002-5002	株式会社 セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルター K 型	11-002-5003	株式会社 セルテック	047-491-6654
13. 11. 1	セルテックフィルター M 型	13-002-5004	株式会社 セルテック	047-491-6654
15. 1. 14	セルテックフィルター MK 型	15-002-5005	株式会社 セルテック	047-491-6654
12. 12. 14	S K グリスフィルター II	12-002-5103	株式会社 サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	株式会社 ユニマットライフ	03-5770-2050
11. 12. 28	ジョンソン J フィルター	11-002-5401	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	株式会社 H A L T O N	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 I 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

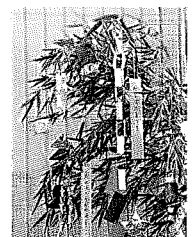
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	10-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14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

◆7月(文月)◆

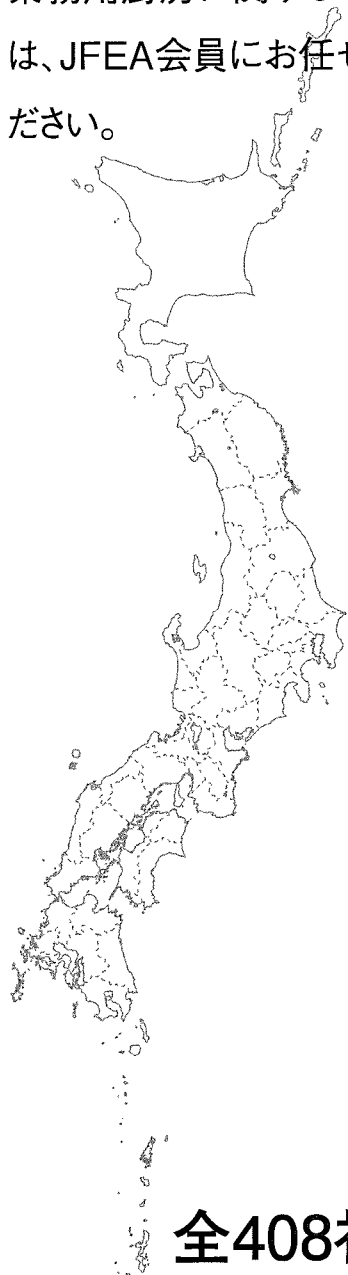
1日(金)	国民安全の日	16日(土)	盆送り火、藪入り、国土交通Day、 駅弁記念日
2日(土)	たわしの日、蛸の日	18日(月)	海の日
3日(日)	ソフトクリームの日	20日(水)	ハンバーガーの日
4日(月)	梨の日	22日(金)	下駄の日、ナッツの日
6日(水)	サラダ記念日	23日(土)	米騒動の日
7日(木)	七夕、川の日、サマーバレンタインデー、 竹・たけのこの日、乾麺デー、 カルピスの誕生日、冷やし中華の日	25日(月)	かき氷の日、 味の素の日
10日(日)	国土建設記念日、建設省開庁記念日、 四万六千日、納豆の日	26日(火)	幽霊の日
13日(水)	盆迎え火	27日(水)	スイカの日
15日(金)	盆、盂蘭盆会、中元	28日(木)	菜っ葉の日
		30日(土)	土用の丑の日



# 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6月28日現在)

## ●北海道支部

エレクター(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)ISEKITI-タールライフサービス  
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)  
シンプロメント(株)  
セコムアルファ(株)  
大成工業(株)  
大和厨設(株)

## ●神奈川県

タニコー(株)  
(株)椿厨房器具製作所  
(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  
ヒコグリラー(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)  
ロバート・ジャパン(株)  
(株)マグナ  
マッハ機器(株)  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
菱電エレベータ施設(株)  
ワシオ調理工業(株)  
(株)和田製作所

## ●神奈川県

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

## ●新潟県

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

## ●山梨県

石川調理機(株)

## ●長野県

(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

### ●富山県

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ●石川県

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

### ●福井県

畑中厨房(株)  
(株)ラボー

### ●岐阜県

共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

### ●静岡県

泉工業(株)  
(株)クリエ  
三和調理工業(株)  
(株)TOSEI  
東洋厨機工業(株)  
(株)中松  
(株)早川製作所  
(株)原川商店  
マルゼン厨機(株)  
山田冷機工業(株)

### ●愛知県

(有)愛知厨房製作所  
(株)AIHO  
イシダ厨機(株)  
(株)エムラ販売  
オザキ(株)名古屋営業所  
押切電機(株)  
兼八産業(株)  
北沢産業(株)名古屋支店  
(株)国益社  
(株)コメットカトウ  
(株)CEK  
シーケークリーンアド(株)  
シンポ(株)  
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(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)アイジィイー  
(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  
エレクトロックス・ジャパン(株)大阪支店  
王子テック(株)大阪営業所  
(株)大穂製作所大阪営業所  
オザキ(株)大阪営業所  
(株)尾高厨房器製作所  
(株)川泰  
関西スチールネット(株)  
北沢産業(株)大阪支店  
(株)クラコ  
(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)オリエンタル物産  
(株)創研厨房  
綜合厨器(株)  
タカラ産業(株)  
(株)中西製作所岡山営業所  
(株)BSS  
ビナン厨器(株)  
(株)福井厨房  
福島工業(株)岡山支店  
(株)マルゼン岡山営業所  
山県化学(株)  
(株)山中

### ●広島県

エレクター(株)広島営業所  
北沢産業(株)広島支店  
(株)ケーツエス  
タニコー(株)中国四国事業部  
(株)TOSEI関西支店広島営業所  
(株)中西製作所中四国支店  
ニチワ電機(株)広島営業所  
日本調理機(株)中四国支店  
パナソニック産機システムズ(株)中四国支店  
広島アイホー調理機(株)  
福島工業(株)広島支店  
(株)フジマック中四国事業部  
(株)フロムシステムダイレクト  
ホーコス(株)  
ホシザキ中国(株)  
(株)丸八

### ●徳島県

(有)東四国厨房設備

### ●香川県

(株)サムソン  
四国厨房器製造(株)  
(株)中西製作所高松営業所  
ニチワ電機(株)高松営業所  
福島工業(株)四国支店  
ホシザキ四国(株)

### ●愛媛県

北沢産業(株)松山支店  
(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6
(株)アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前6
(株)上野製作所	後4
オザキ(株)	前6
北沢産業(株)	後3
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前4
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗浄機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後2
ホダカ(株)	前7
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



●40年前に製作された『だれのものでもないチェレ』は、ホルティ政権下のハンガリーでどん底の生活を送る孤児の少女を描いた映画で、虐げられながらも他人からの支配を拒絶するチェレの姿が世界中で共感を呼んだ。●その後ハンガリーの政体は二転三転するが、2011年に議会の3分の2を掌握したオルバン政権は、新憲法を強行する。貧富の差が拡大し、EUに加盟しながらユーロ貨幣の導入もできない経済状況の中、過去への深い回帰と強烈な国家への服従、社会保障軽視、自己責任と家族の共助を強調する。基本的人権や立憲主義は、改憲を繰り返したドイツでも永久条項として不可侵となっているが、近代国家の必須条件であるこれらを軽視した憲法として非難されている。●税は吸い上げるが、面倒は自分達でやれ、では、早晚国民は干上がるだろう。国民破れて国あり、では洒落にならない。論議をする気は皆無で、権威と権力でゴリ押しするような人間の下に生活する人間は不幸だ。映画の最後でチェレが起こした炎は何の象徴だったのか。●そういえば70年代の『闘将ダイモス』では、敵のラスボスの名前がオルバン大元帥だった。権謀術数を駆使して自国民を騙して戦争を巻き起こし、敗北確定となると自国民を道連れにしようとするキャラクターだったが、あくまで空想の産物であって欲しいものだ。

# 厨房

平成28年7月5日発行

第53巻/第7号 (No.565)

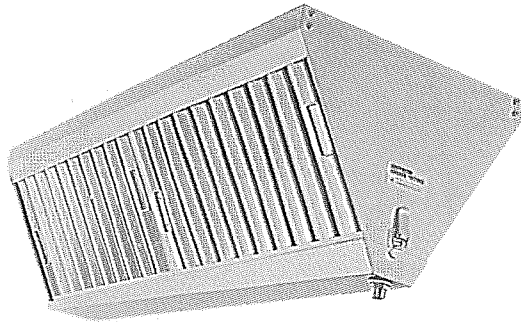
発行人 渡辺恵一  
 編集 工業会広報編集委員会  
 広報担当副会長 中川幹夫  
 広報編集委員会委員長 深澤及  
 広報編集委員会委員 寺部良洋/水上強  
 楢松弘充/三島博史  
 福田敦/大川里枝  
 清水直之  
 地方編集委員 吉田義一(北海道)  
 沼野章久(東北)  
 小木曾誠(東海北陸)  
 堀之内健士(関西)  
 福井正晃(中四国)  
 小野富生(九州)  
 春兆  
 挿絵 春兆

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)

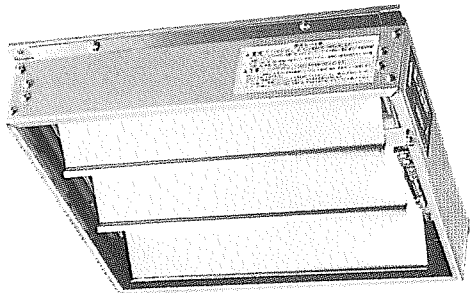
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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

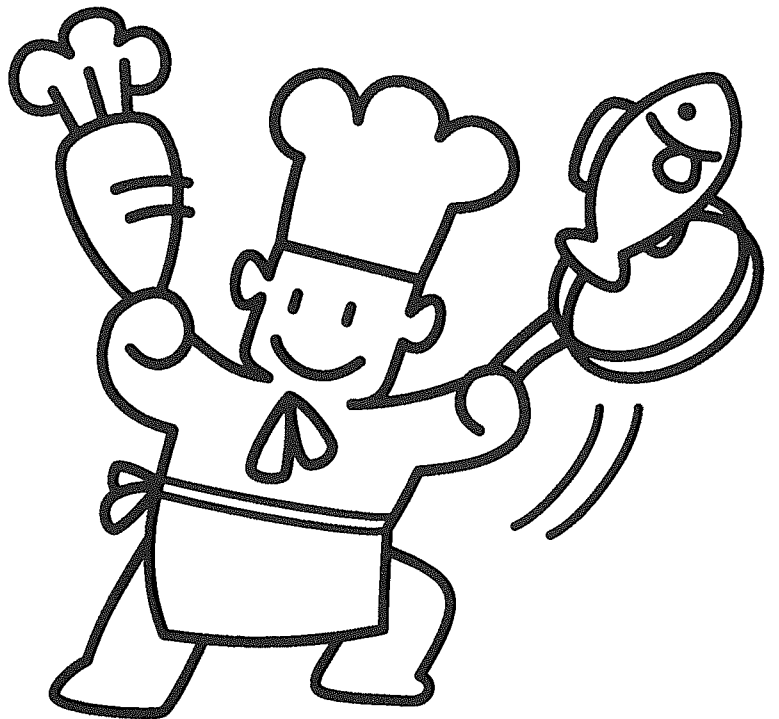
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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**

■製造元

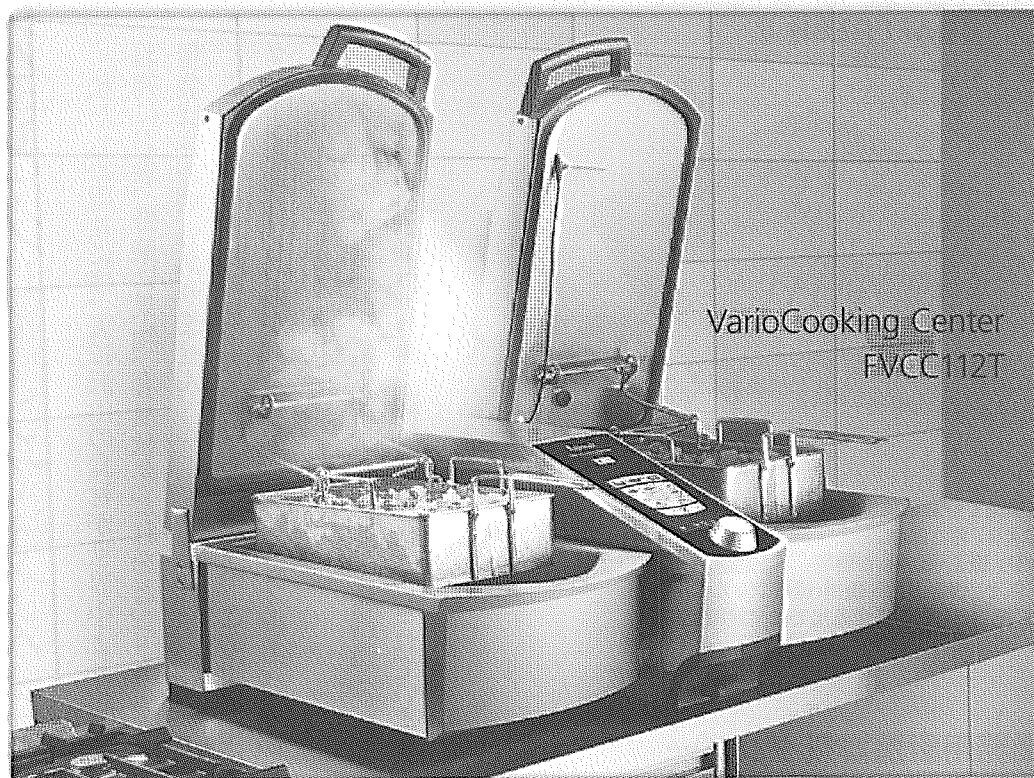
**AQCC**  
 株式会社 **アキュー**

本社  
 ショールーム ☎0256(86)3711(代)  
 インターネットホームページアドレス  
<http://www.sugico.co.jp>  
 E-mail:sugico@hn@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/](http://www.fujimak.co.jp/) ●本社：東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791

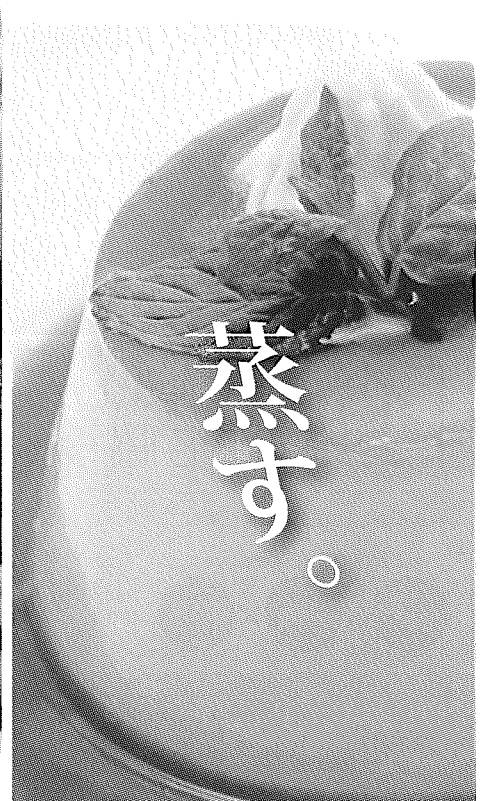
●北海道事業部 011-667-3351 ●東北事業部 022-788-4431 ●北関東事業部 048-864-6301 ●東京事業部 03-3434-3731 ●横浜事業部 045-841-0202  
●名古屋事業部 052-991-3271 ●近畿事業部 06-6338-0710 ●中四国事業部 082-850-3322 ●九州事業部 092-431-4664 ●海外事業部 03-3434-6662



焼く



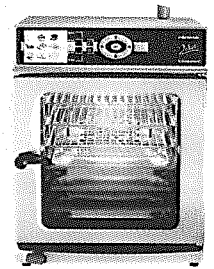
煮る



蒸す

Steam & Convection Oven  
高効率・高品質を徹底的に追求。

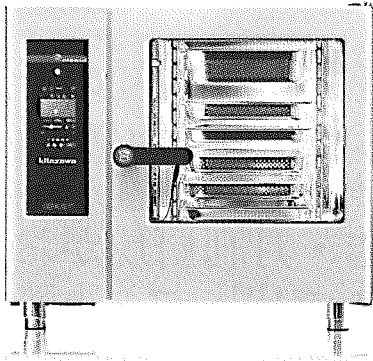
超コンパクト  
2/3サイズ!  
KEJC-623T



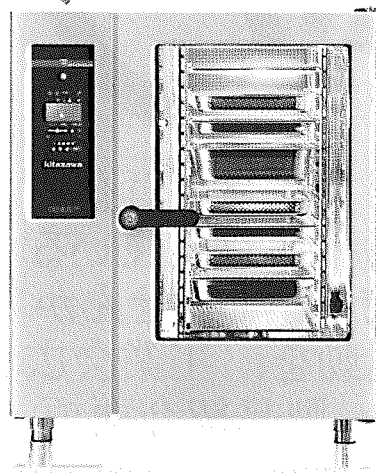
# スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker  
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ  
テクノロジーを採用した  
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

専門店メニューから大量調理まで——。  
多彩な加熱調理を一台でこなす北沢産業の  
スチーム & コンベクションオーブン。  
多様化する食のシーンにあってその豊富な  
機能と使い勝手のよさでホテルやレストラン  
惣菜加工場、スーパーマーケット、居酒屋  
各種給食施設など、規模に応じて効率的な  
調理環境を実現します。  
常に素材の持ち味を活かしたクオリティー  
の高い料理をお客様にご提供できます。

kitazawa

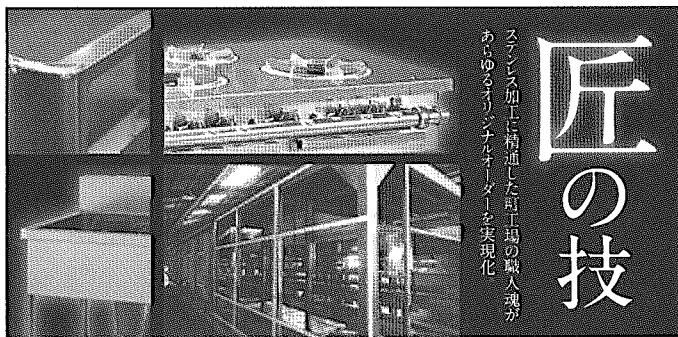
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎0120-151-858

北沢産業株式会社

〒150-0011東京都渋谷区東二丁目23番10号 (03)5485-5111(代)

- 支店 ● 札幌 ● 仙台 ● 宇都宮 ● 水戸 ● 大宮 ● 東京 ● 立川 ● 千葉 ● 横浜 ● 名古屋 ● 松本 ● 大阪 ● 広島 ● 松山 ● 福岡
- 営業所 ● 旭川 ● 函館 ● 帯広 ● 青森 ● 弘前 ● 八戸 ● 盛岡 ● 水沢 ● 秋田 ● 山形 ● 郡山 ● いわき ● 新潟 ● 前橋 ● 甲府 ● 柏 ● 三島
- 浜松 ● 富山 ● 金沢 ● 福井 ● 京都 ● 岡山 ● 山口 ● 高松 ● 高知 ● 北九州 ● 熊本 ● 鹿児島 ● 沖縄
- 出張所 ● 釧路 ● 三重 ● 長野 ● 神戸 ● 和歌山 ● 松江 ● 徳島 ● 大分



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

# 匠の技

## 「食」を知り尽くした名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで  
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



スーパーアルカリイオン洗浄水  
生成装置組込シンク

### ALSINK (アルシンク)

J112.5のスーパーアルカリイオン洗浄水  
水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能

## ウエノで理想の厨房へ 上野製作所 Web サイトにてプロダクトレポートを公開中!

上野製作所は、オーダーメイドの厨房機器で理想の厨房づくりをサポートする、ステンレス加工に精通したプロフェッショナル企業です。厨房をさらに使いやすくする効率的な空間へ、引き継がれた職人技でさまざまなオリジナルオーダーを実現化します。Webサイトに詳しい最新情報を掲載していますので、ぜひご覧ください。

信頼に応えるウエノクオリティ

UENOプロダクトレポート

職人の魂と技術を継承しながら、さらに新しいものづくりへと進化し続ける上野製作所の製作現場レポートをWebサイトで公開中!!

詳しくは

[www.hiserv-ueno.co.jp](http://www.hiserv-ueno.co.jp)



携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。

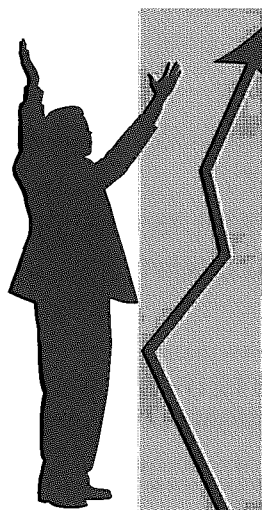


厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

### 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

# 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!





# 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

## 厨房設備 工学入門

監修 教材検討委員会

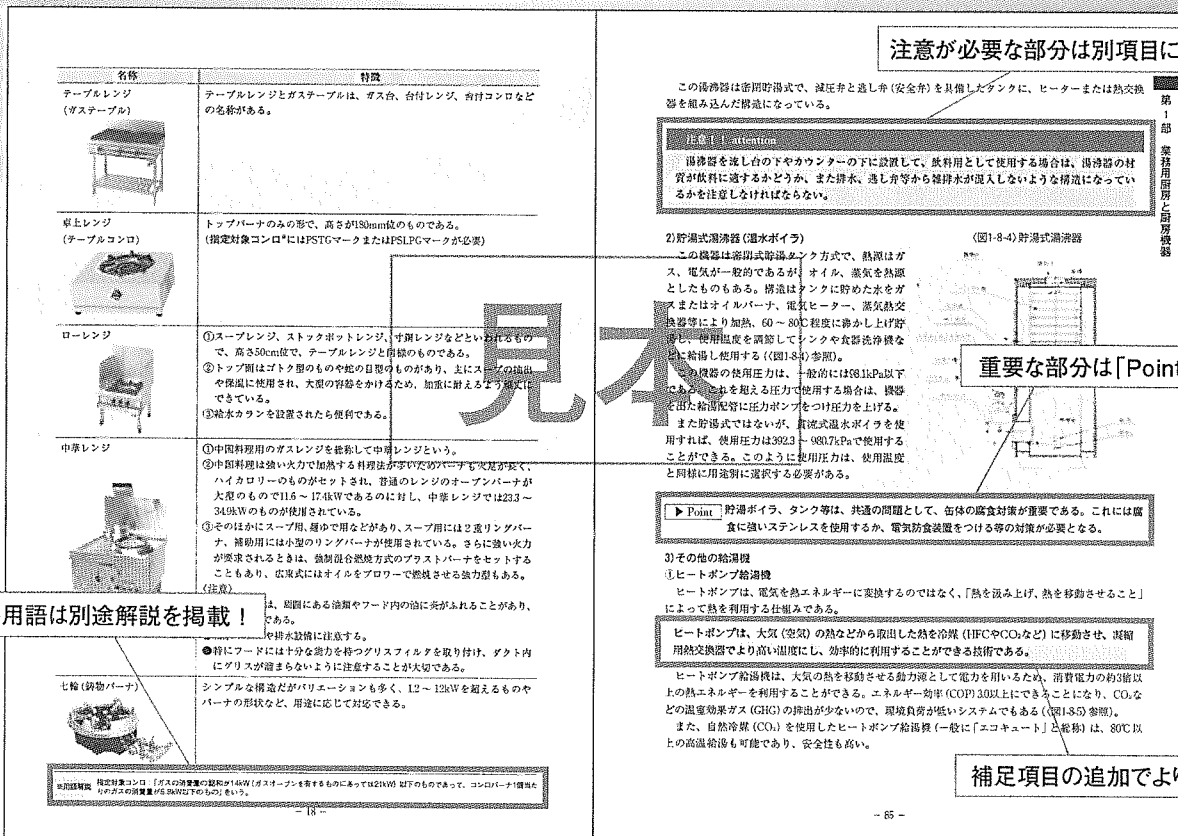
監修 教材検討委員会

一般社団法人 日本厨房工業会

表紙イメージ

### 改訂のポイント

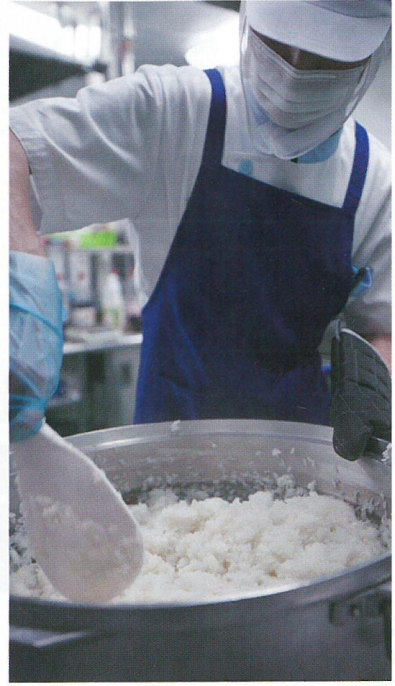
- 写真やイラストを多く採用してより具体的な表示 !!
- 本文をメリハリある編集を行い、「ポイント」や「注意」などの欄を追加 !!
- 体系的に学べ内容の検索性が大幅に向上 !!



わかりにくい用語は別途解説を掲載!

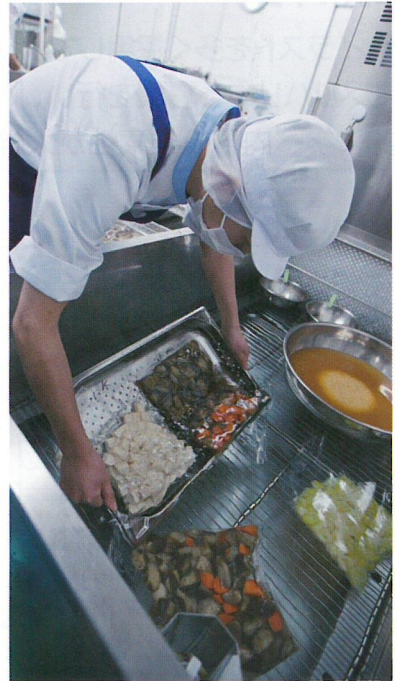
ご予約も受け付けておりますので、ご希望の方は一般社団法人日本厨房工業会までお問い合わせください。

**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



# 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