

厨 *Chu bou* 房

2016
No.566

8

AUG



第17回厨房設備機器展の
出展募集開始

平成28年度厨房設備士
資格認定試験報告

厨房女子(会)が行く! (1)

新連載 介護食・バリアフリー最前線

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

新発売

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

- 究極の4ロータ洗浄システムを上部・下部噴射ともに採用し、強力洗浄を実現しました。
- すずぎスプレーには4バルブ4アームスプレー方式を採用し、50%の省エネすずぎを実現しました。
- 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。



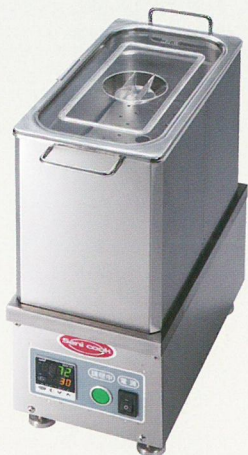
SD210

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



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)の釘を押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマ時間後に停止する。これを「白だし」として使用するか、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出し釘を押してどんぶりに注ぎ出します。



SMD24

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。テボに向かって噴流を噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機 4リフト式/2リフト式

● 角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を噴き上げ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

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
www.n-sen.com
本社ショールームで試用テストをお受けしております。
お気軽にお申しつけください。

本社 東京都大田区鵜の木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 名古屋市名東区猪高台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.fukushima.co.jp 本社:大阪市西淀川区御幣島3丁目16番11号 06-6477-2011(代)

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

安全・快適・ハイパワー・安心のメンテナンス

電気スチームコンベクションオーブン

次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

新調理システムに標準対応!

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

新機能で料理の
**品質、
生産性が
向上!**

新機能搭載

シェルフ機能

(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

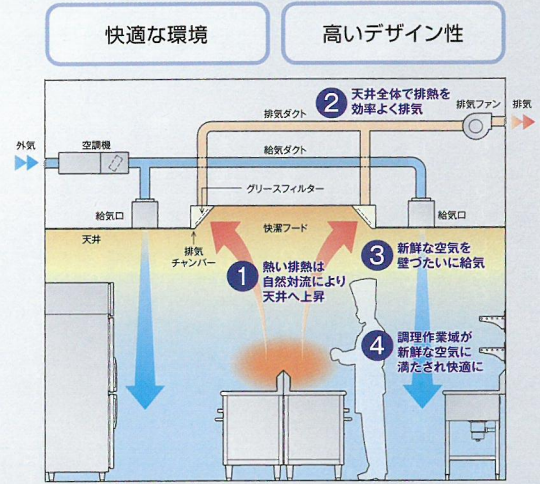


SCOS-610RY-R

○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

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

ニチワの電気厨房機

ISO 9001
認証取得

SC
SAFETY&CLEAN

名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市中区東高針台1-701
☎(052) 701-9851(代)

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

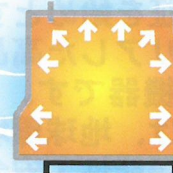
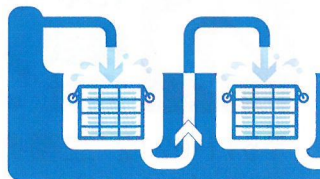
カゴごと食器洗浄で
浸漬要らず！



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
會社

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INS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

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 コレは使える! ホシザキの真空調理

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

例えば、煮込み時間のかかる『カレーソース』、
ブラストチラーなら簡単にじっくり煮込んだ味わいに!

- 1** ホットパック仕様なら加熱直後でも
そのままパックできます

熱いまま、炒めた材料とブイヨン
をカレールーと一緒にパック。



真空包装機

- 2** パックごとスチコンで低温加熱
焦げつきもなく食材ロスを抑えます

パックのままセットしたら後はスチコン
におまかせ。鍋につきっきりになる必要
がなく、他の作業に専念することが
できます。



スチーム
コンベクションオーブン

- 3** ブラストチラーで急速冷却
短時間でコク深い熟成した味わい!

短時間の冷却でも再加熱後のカレーソースは長時間煮込んだ深い味
わい。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。衛生的な作り置きも可能です。

食材に合わせた3つの調理モード

○ソフトチル

芯温3℃以下
(-1℃で優しく冷却)



○ハードチル

芯温3℃以下
(-20℃で急速冷却)



○ショックフリーズ

芯温-18~-20℃
(-40℃で急速凍結)



ブラストチラー

POINT!



「パーツアッセンブル方式で
メニューの幅が広がります」

ベースのカレーソースができれば、具材を
組み合わせて「シーフードカレー」や「夏野菜
カレー」などバリエーション豊かなメニュー
を実現します。

❗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

🔍

HOSHIZAKI

http://www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

本社/〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111
東京/〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 (03) 5791-8021
大阪/〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

☎ CALL ME!
HOSHIZAKI

438 カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2015年12月末現在)

お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433 ホシザキ東京株式会社 (03) 5791-8001 ホシザキ京都株式会社 (06) 6762-5351 ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511 ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121 ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691 ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311 ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266 ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451 ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201 ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581 ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

※カタログをご希望の方は、住所・氏名・業種と必ず電話番号をご記入の上、ホシザキ(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。

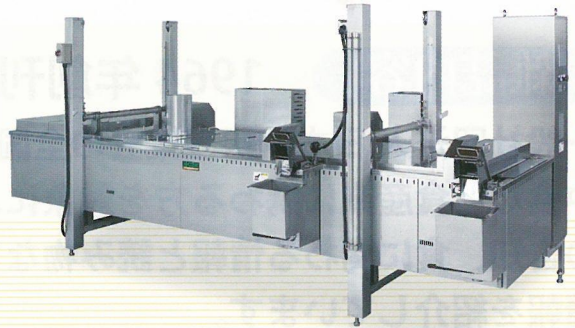


優れた熱効率

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 03-3453-8159
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

**オザキ ガスレンジ
ワイドレンジバー
OZL-1500EC**

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

業務用ガスレンジ・ガス機器・厨房機器・厨房設備 — 各種製造販売 創業1929

本社	〒130-0025 東京都墨田区千歳1-3-7	☎ (03) 3633-1291 (代表)	FAX (03) 3632-1291
名古屋営業所	〒468-0011 名古屋市天白区平針2-804	☎ (052) 802-8861 (代表)	FAX (052) 802-8883
大阪営業所	〒533-0013 大阪市東淀川区豊里4-15-9	☎ (06) 6321-1205 (代表)	FAX (06) 6321-0699
福岡営業所	〒812-0014 福岡市博多区比恵町3-23 (スタジオYビル)	☎ (092) 474-0801 (代表)	FAX (092) 474-0805

- 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
- はがみレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマダー
- パキングクプロイラー
- 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

厨房

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

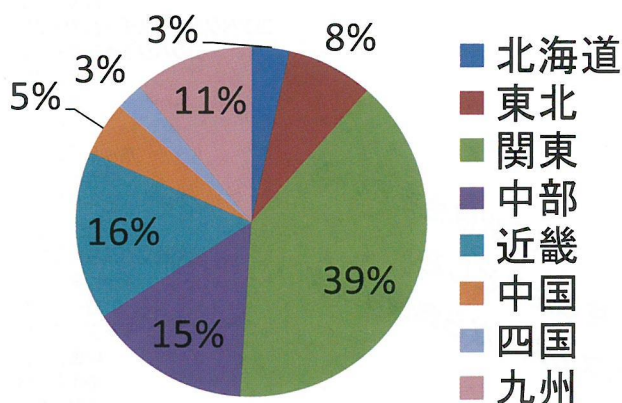
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

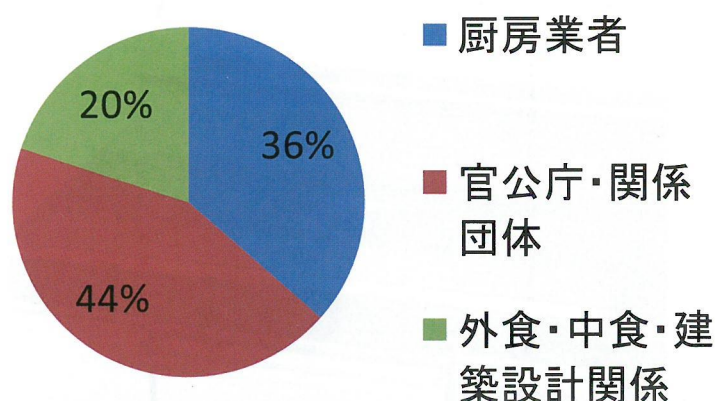
セールスポイント

- 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



厨房女子会 が行く 1

今回の目的

菜園で農業体験会

工業会では本誌連載「厨房女子が行く！」の好評を受け、厨房業界に従事する女性の親睦と厨房業界の発展に寄与するものとして、今年度より広報編集委員会の下に分科会として厨房女子会を設置した。

今回は第1回の活動として、6月29日に農業体験会を開催した。

当日は14時半に京成本線青砥駅に集合後、近所の葛飾区区営・奥戸汐入農園に移動。今回利用する農園を借りている工業会事務局・寺内事務局長のレクチャーを受けた後、キュウリ、トマト、ナス、ピーマン等の野菜を次々と収穫。最後にジャガイモを土中から掘り出し、収穫したてのキュウリ等を味噌に



付けてそのまま頬張った。

その後は懇親会が開催される居酒屋・喚喜^{ファンヒ}に移動。計15人が農作業体験の労を話すと共に、日頃はあまり接する機会のない会員企業の女性同士で情報交換をし、英気を養った。

参加者からは、「初めて野菜収穫体験することができて楽しかった」「普段お話しする機会のない他社の皆さまとの意見交換も、勉強になる点や刺激になる部分が多々あった」「今後も定期的集まりたい」などの意見が寄せられた。

【工業会事務局・花田政孝】



作業前のレクチャーを受ける



スコップで掘り出したジャガイモの土を払う



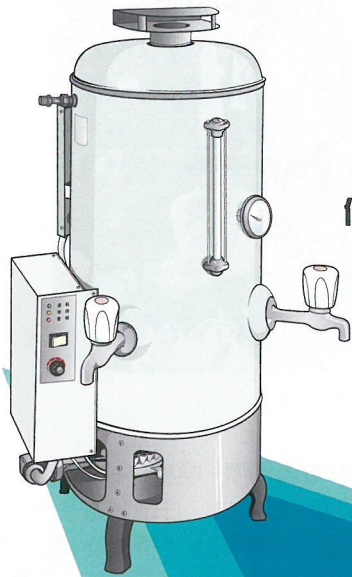
収穫野菜を持ち寄る



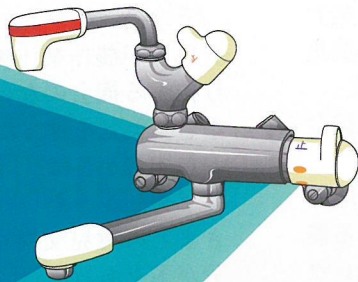
懇親会で情報交換

給湯 質

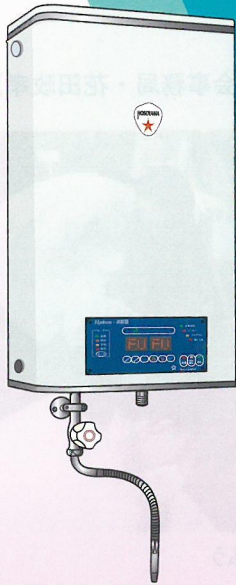
HOSOYAMA



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

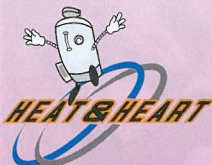
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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

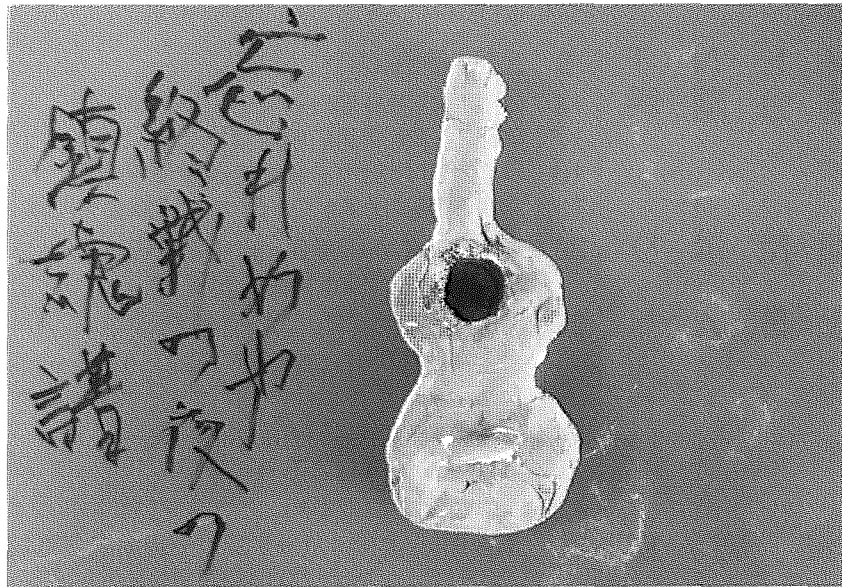
E V E N T	9	厨房女子(会)が行く！(1)
工業会関係	14	第17回厨房設備機器展の出展募集開始
	17	平成28年度厨房設備士資格認定試験報告
	18	平成28年度厨房設備技能検定受検概要
	19	北海道支部がフォローアップ研修会を開催
支部だより	20	中四国支部が研修会・総会を開催 関東支部が移動役員会を開催
E S S A Y	22	小倉朋子の食・心・美(38) 千変万化の味と形の卵の魅力 —————(株)トータルフード 小倉朋子
	24	映画の見どころ・台所(26) 『ギルバート・グレイブ』 ————— 斉田育秀
保健給食	26	新連載 介護食・バリアフリー最前線(第1回) 「味気なく物足りない嚙下食」 —————元・立教大学大学院教授 王 利彰
厨房業界	31	フードビジネスコンサルタント魂(23) 「厨房作業環境と人手不足の解消」(2) —————(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹
企業訪問	36	会員企業が語る！(98) ————— テクノ・フードシステム(株)
厨房業界関連情報	38	最新外食トレンド2016(8) 飲食店等の売上高ランキング ————— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳
	12	陶俳画 [終戦]
	13	巻頭によせて [「就職活動の思い出」] ————— 福島工業(株) 柏 喜樹
	18	工業会だより
	19	工業会回覧板
	42	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	44	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	46	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
	48	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	50	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

【終戦】



忘れぬや終戦の夜の鎮魂譜

国連主催の終戦記念行事のフィナーレとも重なって、この八月ともなると、日本にとつては、忘れられない屈辱と混乱を招いた敗戦の日と重なって、想いを一層深めて行く。

それを察知したかのように、数年前、同じ終戦の夜をテーマに創った陶俳画をまとめたのがこれ。

やはり、その間の歳月の流れは、具体的なものから、より一層雰囲気的なものになっているようだ。

開戦時と終戦時とは苛酷さがかなり違いそうだが、当時の食品は……。

就職活動の思い出

福島工業(株) 柏 喜樹

真夏にリクルートスーツを着て会社訪問をする若者を見ると、たまに思い出す出来事があります。今から30年前、5月から就職活動を開始しました。私の自宅は、愛媛県松山市。当時、本州と四国にかかる本四橋は皆無でした。本州に渡るためには、飛行機or船か二つの選択肢しかない時代です。大阪府・京都府の会社に訪問するために、フェリー（いわゆる貨客船）を利用しました。就職活動を始める2年前、三宝海運(株)という会社が、松山観光港～神戸港という航路を開設していました。「ほわいとさんぼう」と「ほわいとさんぼう2」という2隻のフェリーを保有して、九州別府港～松山観光港～神戸港～大阪南港を毎日就航していました。大阪市内の会社訪問は、松山観光港から神戸港までフェリーに乗って、神戸港から阪神三ノ宮駅まで歩いて、阪神電車で大阪市内へ移動して、朝から会社訪問を行いました。そして、その当日夜に神戸港発のフェリーに乗って、翌朝に松山市内の自宅へ戻るという活動を10回ほど行いました。

フェリー上り便：松山観光港21時00分発、神戸港に翌朝6時30分着。

フェリー下り便：神戸港21時30分発、松山観光港に翌朝7時00分着。

この上り便（松山観光港～神戸港）の9時間30分が、本当に苦痛で堪りませんでした。眠ろうとしても、機関室の振動と音に加えて重油の臭いが気になって、ほとんど眠ることができませんでした。一睡もしないまま、神戸港から下船することも度々でした。就職活動中は主に2等寝台を利用しましたが、運賃は片道4,250円だったと記憶しています。

7月のある日、睡眠不足が続いており、かなり疲労が溜まっていました。「多少の出費は仕方ない。今日だけは飛行機で帰ろう」と急に思い立ち、JR大阪駅で、伊丹空港～松山空港までの航空券を購入しました。伊丹空港に着いてから自宅に公衆電話で連絡したところ、母親から「先日面接した大阪市内の会社から電話があった。明日の13時に2次面接に来て欲しいとのこと。このまま大阪市内に宿泊して、明日の面接に備えてはどうか？」と嬉々として伝えられました。既に飛行機に搭乗する30分前で、キャンセルは不可能でした。呆然としたまま、飛行機が離陸。松山空港に到着したのは、その僅か40分後。航空券は12,000円ほど。「タイムisマネー」を実感しました。

自宅に到着したのは夕方、その日の夜には、再び松山観光港からフェリーに乗って神戸港に向けて出港……。携帯電話が普及している現在では考えられない出来事でした。

なお、三宝海運(株)は1995年に経営悪化で倒産しています。松山観光港～神戸港の就航からわずか11年間でした。理由は、本四架橋、阪神大震災、ライバルのフェリー会社の航路および船舶の充実などが影響したとのこと。

アジア最大規模の厨房設備機器展示会

第17回厨房設備機器展の出展募集が開始されました



第16回厨房設備機器展を振り返る

第17回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略は以下の通りで、詳細については今後本誌でお知らせしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第16回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

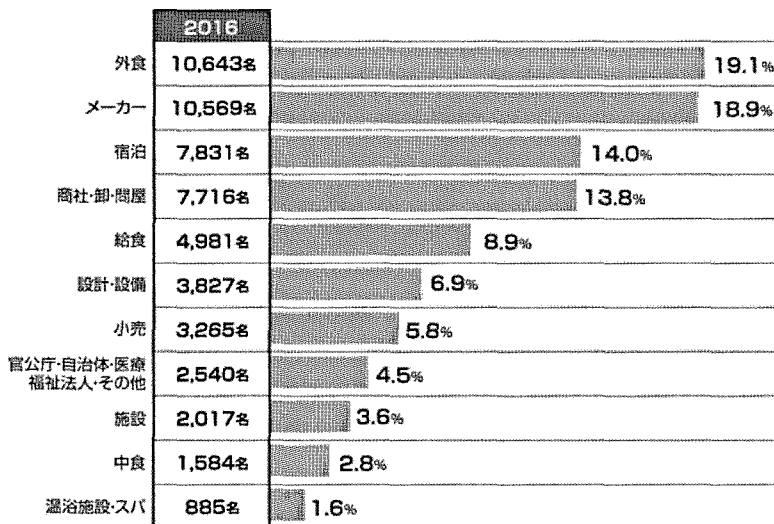
今年2月16日(火)～19日(金)に開催された第16回厨房設備機器展は、三展合同で5万5,858人の来場登録者がありました。海外からも、中国・韓国といった隣国のみならず、欧州、北中南米、アジア・オセアニア・中東など32ヵ国・地域から来場登録者が訪れています。

国内各地方からの来場者は北海道0.9%、東北

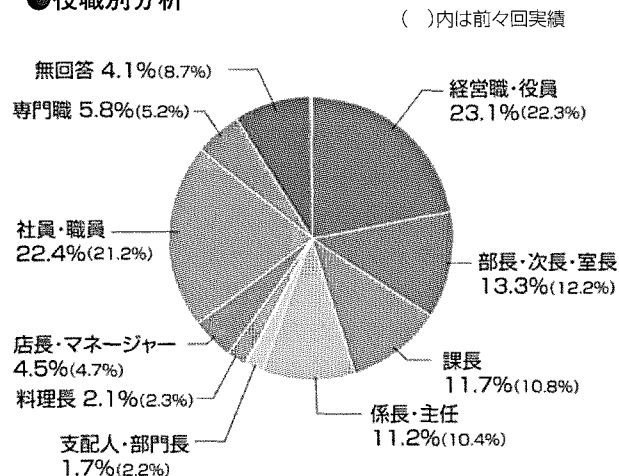
3.6%、関東21.3%&東京51.6%、中部・北陸10.2%、近畿5.6%、中国1.1%、四国0.4%、九州・沖縄2.2%という内訳となっており(無回答2.1%)と、北海道から九州・沖縄まで、ほとんどの地方からの来場登録者が増加しています。

来場登録者の業種は「外食」19.1%と「メーカー」18.9%がトップとなり、「宿泊」14.0%、「商社・卸・問屋」13.8%、「給食」8.9%、「設計・設備」6.9%、「小売」5.8%、「官公庁・自治体・医療福祉法人・その他」4.5%、「施設」3.6%、「中食」2.8%、「温泉温浴・スパ」1.6%となっており、業務用厨房施設の主要取引先である宿泊や給食、官公庁・自治体・医療福祉法人・その他、中食、温浴施設・スパの方々の来場登録者が増加しています。

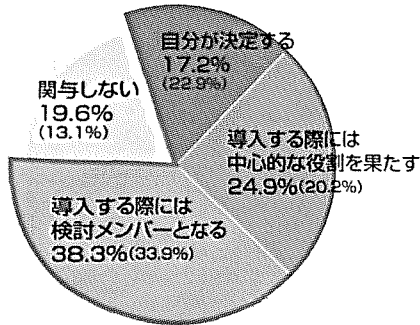
●来場登録者の業種



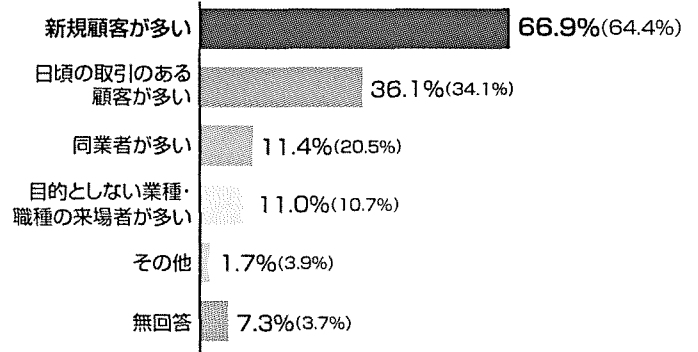
●役職別分析



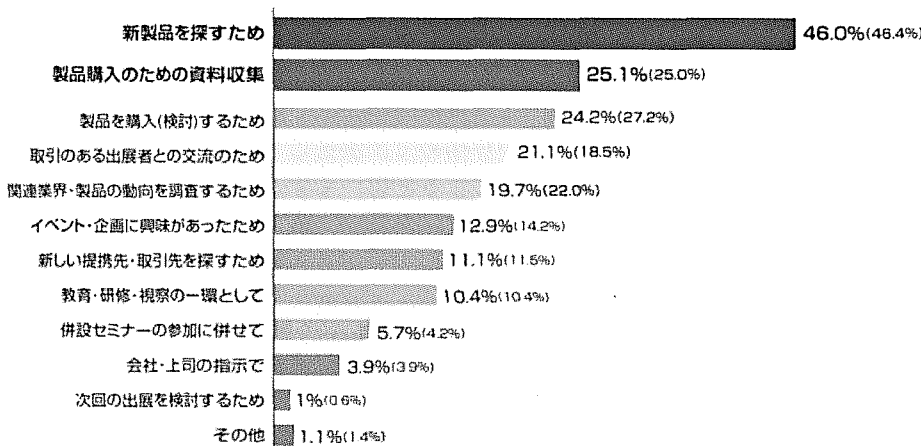
●製品や機器購入についてどのように関与するか



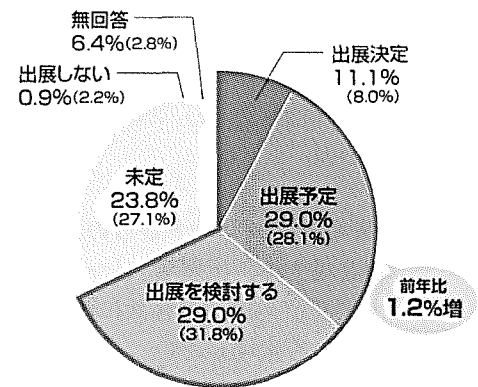
●来場者層について(複数回答)



●本展へ来場された目的は何ですか？(複数回答可)



●次回の本展示会への出展について



※図の()内は前々回実績

来場登録者の役職を見ますと、「経営職・役員」23.1%、「部長・次長・室長」13.3%、「課長」11.7%、「係長・主任」11.2%、「支配人・部門長」1.7%、「料理長」2.1%、「店長・マネージャー」4.5%と、管理職の方々が増加して3分の2近くを占めており、実際に製品や機器購入については「自分が決定する」17.2%、「導入する際には中心的な役割を果たす」24.9%、「導入する際には検討メンバーとなる」38.3%と、8割以上の方が商機につながる立場にあり、経営職・役員など、厨房設備機器の選定・購入に深く関係した層が増加している点が特徴となっています。

実際、来場目的として「新製品を探すため」46.0%、「製品購入のための情報収集」25.1%、「製品を購入(検討)するため」24.2%と、来場された方々の多くが製品情報を目当てに来場し、来場者の多くの方が厨房設備と機器に興味を持ち、8割近くの方が展示内容に「満足」「ほぼ満足」と回答され、83.2%が次回も来場すると回答しており、満足度が高くなっています。

出展者の満足度

それでは出展者の手応えは、どうだったのでしょうか。出展者へのアンケートでは、「新規顧客が多い」が66.9%と、ビジネスチャンスが広がる機会となった方が6割以上を占めます。特に、宿泊・外食業界関連バイヤー 10社を招聘し、バイヤーが求める製品をあらかじめ公開し、事前アポイント制商談会を実施するという「ネクストマッチングサービス」が好評だったようです。

また、次回出展については「出展決定」(11.1%)「出展予定」(29.0%)「出展を検討する」(29.0%)と、出展者の計69.1%が前向きに検討しており、厨房設備機器展へ出展したことについて多くの方が満足していることが明らかになっています。

来場者からの要望

その他に、以下のような意見が寄せられています

ので、今後の出展のご参考になればと存じます。

【出展者アンケートからのご意見（抜粋）】

●来場者関係、レイアウト、その他

- ・この4日間で、十分に弊社商品をアピールできた。
- ・さまざまな関係者と予想以上の接点を持てた。
- ・フリーの商談スペースが欲しい。
- ・決定権のある職の方が多く気がした。
- ・業界景気も反映されており、来場者数も昨年に対して増えており、ほぼ満足。
- ・地方客が多い。

●ネクストマッチングサービス（事前アポイント制商談会）

- ・商談後、バイヤーがブースまで来てくれるなど、成果があった。
- ・具体的な提案につながる商談ができて有意義であった。

【来場者アンケートからのご意見（抜粋）】

●会場全体、出展者、レイアウトについて

- ・出展企業数、内容共に予想以上に良かった、次回以降も来場したい。
- ・社長等の役員と話がしたいのでブースに常駐してほしい。



- ・具体的な実演があると、やはり理解が深まる。

毎年厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になると思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以上のような来場者のご意見を参考に、来年は以下のような要領で開催の予定となっており、出展者の募集を開始しております。是非出展をご検討くださるよう、お願い申し上げます。

第17回 厨房設備機器展

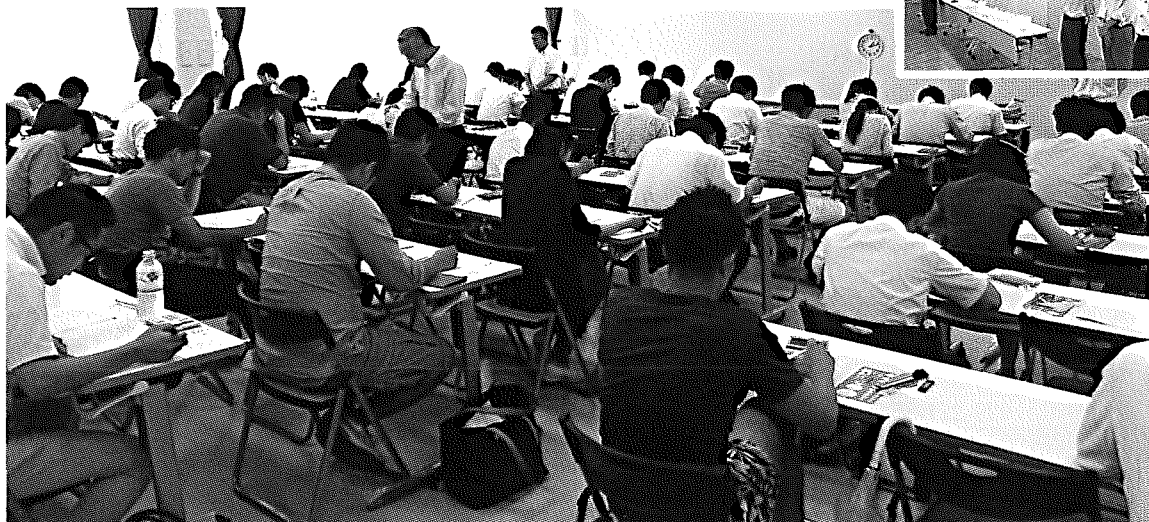
- 会 期：2017年2月21日(火)～24日(金)
- 会 場：東京ビッグサイト（有明・東京国際展示場） 東展示棟
- 主 催：（一社）日本厨房工業会、（一社）日本能率協会
- 展示予定規模：850社／2,000ブース（三展同時開催規模）
- 来場登録予定者数：57,000名（三展同時開催規模）
- 出 展 料 金：当工業会会員は、会員料金となります。
¥334,800（税込・会員早期申込料金 ※会員外早期申込料金は¥356,400）
※1小間当たり（ブースサイズ：間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m）
- 出展申込期限：早期申込締切2016年8月31日(水)、通常申込締切2016年10月13日(木)
- 一般社団法人日本厨房工業会 担当：事務局 下川
TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170

【出展申込・問い合わせ先】

HCJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内 担当：水沼、富浦
〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋1-2-2 住友商事竹橋ビル14階 TEL：03-3434-1377 FAX：03-3434-8076
E-mail：hcj@jma.or.jp
詳しくはホームページをご覧ください <http://www.jfea.or.jp/> <http://www.jma.or.jp/hcj>

全国で366名が受験

平成28年度 厨房設備士資格認定試験



東京会場の様子

平成28年度厨房設備士資格認定試験が、7月15日（金）に実施された。

この試験は、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および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために例年行われているもので、受験者は6月中旬に全国で開催された受験講習会（必修）を受講した後のチャレンジとなる。

今年の受験申込者は、1級92名・2級274名の、計

366名となった。

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時より試験が開始され、一般受験者が1級4時間、2級2時間、科目受験免除者が1級学科免除3時間30分、1級設計実技免除および2級設計実技免除とも1時間30分の試験に各受験生が真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、8月12日（金）付け書面にて行われるほか、当工業会ホームページに受験番号のみ掲載することとなっている。

実施地区	実施会場	受験申込者		合計
		1級	2級	
札幌	札幌市産業振興センター	0	10	10
仙台	仙台市ガス局「ガスサロン」	4	14	18
東京	台東区民会館	47	98	145
名古屋	東邦ガス(株)今池ガスビル	13	29	42
大阪	マイドームおおさか	10	44	54
広島	RCC文化センター	5	19	24
高松	高松テルサ	3	23	26
福岡	パピヨン24	10	37	47
合計		92	274	366

平成28年度 技能検定(厨房設備施工)受検概要

申請受付は10月3日(月)から10月14日(金)まで

平成28年度・技能検定(厨房設備施工)の実施日程が決まりました。

お申し込み、お問い合わせ等は、各都道府県職業能力開発協会へご連絡ください。

◆実施日程

- 受検申請 平成28年10月3日(月)～10月14日(金)

- 実技試験
問題公表 平成28年11月24日(木)
実施期間 平成28年12月1日(木)～平成29年2月12日(日)
- 学科試験 平成29年1月29日(日)
- 合格発表 平成29年3月10日(金)

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

北海道	011-825-2386	石川県	076-262-9020	岡山県	086-225-1547
青森県	017-738-5561	福井県	0776-27-6360	広島県	082-245-4020
岩手県	019-654-5427	山梨県	055-243-4916	山口県	083-922-8646
宮城県	022-271-9917	長野県	026-234-9050	徳島県	088-663-2316
秋田県	018-862-3510	岐阜県	058-233-4777	香川県	087-882-2854
山形県	023-644-8562	静岡県	054-345-9377	愛媛県	089-993-7301
福島県	024-525-8681	愛知県	052-524-2034	高知県	088-846-2300
茨城県	029-221-8647	三重県	059-228-2732	福岡県	092-671-1238
栃木県	028-643-7002	滋賀県	077-533-0850	佐賀県	0952-24-6408
群馬県	0270-23-7761	京都府	075-642-5075	長崎県	095-894-9971
埼玉県	048-829-2802	大阪府	06-6534-7510	熊本県	096-285-5818
千葉県	043-296-1150	兵庫県	078-371-2091	大分県	097-542-3651
東京都	03-5211-2353	奈良県	0742-24-4127	宮崎県	0985-58-1570
神奈川県	045-633-5419	和歌山県	073-425-4555	鹿児島県	099-226-3240
新潟県	025-283-2155	鳥取県	0857-22-3494	沖縄県	098-862-4278
富山県	076-432-9887	島根県	0852-23-1755		

工業会だより

6月21日～7月20日

6. 22 JRO総会、懇親会。渡辺会長、若杉専務理事。(笹川記念会館)
6. 23 平成28年度第2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)
6. 28 業務用ガス機器設置基準検討分科会。由利事務局長。(一社)日本ガス石油機器工業会・7階会議室)
6. 29 第1回厨房女子会。寺内事務局長、花田職員、地下職員。(厨房機器会館6階会議室)
6. 29 平成28年度第2回 그리스除去装置評定委員会。倉淵委員長、五十嵐委員、末光委員、肥留間委員、鎌倉オブザーバー、若杉専務理事、吉野職員、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)
6. 29 第96回電気用品調査委員会。由利事務局長次長。(有楽町電気ビル北館4階)
7. 4 第1回流通企画委員会。村元委員長、渋谷、池田、阿座上、唐澤各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

7. 6 展示会主催者協議会。渡辺会長、若杉専務理事。((一社)日本能率協会会議室)

■社名の変更

- [新] 東洋サーモ(株) (関東支部)
- [旧] ロバートショウ・ジャパン(株)

■会社代表者などの変更

- シーケークリーンアド(株) (東海北陸支部)
- [会社代表者] [本会に対する代表者]
新美 貴之 代表取締役社長

(株)ISEKIトータルライフサービス (関東支部)

- [会社代表者] 富久 誠 代表取締役社長

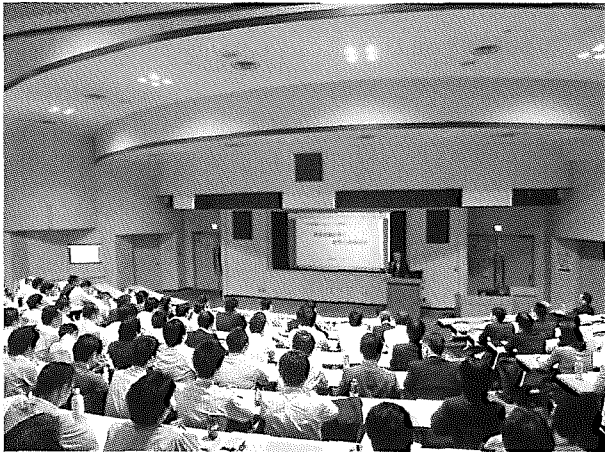
ニチワ電機(株) 札幌営業所 (北海道支部)

- [会社代表者] 岡田 望 代表取締役

東北電力(株) (賛助)

- [本会に対する代表者]
新田 盛久 お客さま本部副本部長

北海道支部がフォローアップ研修会を開催



東京会場での様子

厨房に携わる人間を対象に、より実務に役立つ情報・知識を提供しようと工業会が開催している厨房設備フォローアップ研修会。今回、北海道支部で、(一社)日本設備設計事務所協会よりご紹介いただいた(株)ピーエーシーより講師を迎えた講習会が開催

される。

第1部では「建築設備設計の流れ」をテーマに、建築基準法および建築士法、設備設計の基本的な流れ、厨房機器メーカーとの関わりについて学ぶ。

第2部では「厨房の建築設備計画について」をテーマに設備設計の観点から厨房の空調、衛生等の設計計画について学ぶ。

建物の設備設計に携わる方から設備設計の考え方、厨房設計の関連について直接お聞きする貴重な機会なので、是非とも支部の方々にも積極的にご出席いただきたい。

●開催日時

平成28年9月13日(火)

●会場

札幌市産業振興センター セミナールーム2

●受講料金

会員：3,000円 非会員：5,000円

工業会回覧板

7.19

【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きまして】

「中小企業等の省エネ・生産性革命投資促進事業費補助金」に係る3次公募説明会の日程が公開されましたので、下記の通りご報告いたします。

○詳しくは(一社)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。

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

7.20

【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(追加連絡)】

「中小企業等の省エネ・生産性革命投資促進事業費補助金」に係る件にて、第1次及び第2次の内容から、第3次につきましては公募内容の変更がございますので下記URL【(一社)環境共創イニシアチブ(SII)のホームページ】をご確認いただきたくよろしくお願いいたします。

[3次公募の公募要領等]

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

[本件に係るよくある質問]

<https://sii.or.jp/kakumeitoushi27r/faq.html>



中四国支部が研修会・総会を開催



島根原子力館の前で記念撮影

中四国支部は、6月24日から25日にかけて、研修会、総会等を開催しました。

総会に先駆けて、研修会として中国電力(株)の島根原子力館と島根原子力発電所を視察させてもらい、最後に原子力館の玄関で集合写真を撮りました。

その後、総会と懇親会を、松江ニューアーバンホテルにて開催致しました。

研修会への参加者は17社20人、また総会へは19社22人の参加がありました。

翌日は 親睦行事としてゴルフコンペも実施、会員同士の交流を深めました。

[中四国支部支部長 福井正晃]

関東支部が移動役員会を開催



みんな揃って記念撮影

関東支部は、7月12日13時30分から、神奈川県小田原市の小田原箱根商工会議所地下1階・第2会議室にて、平成28年度第1回関東支部役員会を開催した。役員会では今年度のフォローアップ研修会や技能検定(厨房設備施工)についての報告や、本年度の関東支部施設見学会についての検討が行われ、閉会。



ヒルトン小田原リゾートの厨房を見学

その後ヒルトン小田原リゾートにて厨房見学および懇親会が行われた。

翌日はかまぼこ博物館でちくわの手作り体験を行った他、小田原城を見学するなど、小田原市の伝統文化を体験する一日となった。

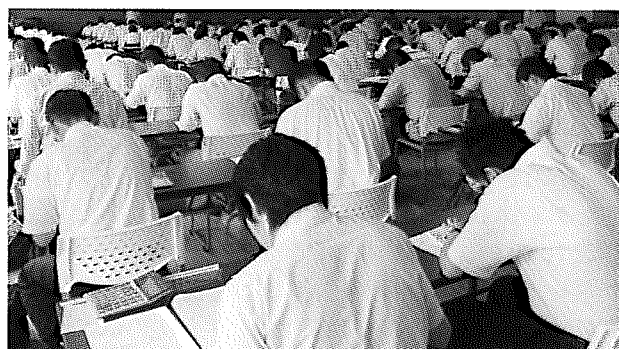
[工業会事務局 花田政孝]

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

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

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第38回 千変万化の味と形の卵の魅力

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

見慣れた食材を好むのは 経済的停滞の証拠?

この連載を書かせていただくようになってから、4年目に入りました。今回初めて一つの食材にフィーチャーして書いてみます。

常日頃、「卵ほど面白いものはない」と感じています。卵を使った商品が2016年上半期のトレンドにもなっています。流行っているのは卵サンドです。じわじわ昨年あたりから注目度が増え始め、いよいよブレイクしていますが、今さらなぜ卵サンドなのでしょうか?

卵サンドは、もともとコンビニエンスストアでもサンドイッチ専門店でも、不動の人気No.1のサンドイッチの定番です。ゆで卵を刻んでマヨネーズで和えたタイプが主流で、関東で卵サンドと言えば、まずこれです。一方、関西では卵サンドといえば、オムレットタイプの卵が主流になります。私の母は、私が子どもの頃のお弁当のサンドイッチは、両方作ってくれました。オムレットタイプもホワホワしておいしいのです。お弁当に持参するには、こちらのほうが腐変しにくいのもふさわしいかもしれません。

流行っている卵サンドというのは、実はそのどちらでもありません。厚焼き玉子をサンドしています。色目がキレイであったり、出し巻卵であったり、甘

味が強いタイプなど、バリエーションが豊かで店によって個性が出しやすい点もトレンドになる要素をクリアしているのです。古くから出していた喫茶店や京都の店など、代表的な店が多数注目されています。厚焼きの系統が人気になったのでバリエーションとして他のタイプの卵サンドも今は人気が出て来ました。

何故今、卵サンドなのでしょう?

私は、日本人の経済感覚や将来への漠然とした不安感もトレンドに影響していると考えています。実はこの傾向は、この数年続いています。バブルの頃までは、諸外国の食材やメニューで、日本では知られていないものが人気でした。例えば、イタリアのティラミス、タイランドのナタデココなど、「初めて食べる衝撃」が一世風靡したものです。ですが、最近では、以前から日本人が「好き」で、かつ味をよく知っているものが、トレンドに。パンケーキ、ロールケーキ、メロンパン、サラダ、ポップコーン、塩レモン、塩麴、甘酒、かき氷、ステーキ、タルト、オイスター……。もともと「好き」だったので、食べたい人は自由に食べることができたのに、何故それが再びブレイク? という感じなのです。

少し話はそれますが、現代の日本の、海外にまだ行ったことのない20代前半の若い人に国民アンケートをしたところ、海外旅行に行ってみたい人の

割合はおよそ20%という結果だったそうです。未知なる場所を見てみたい、感じてみたいという好奇心よりも、身近な近郊の温泉旅行で十分満足できるから、ということです。将来出世をしたいですか？という質問にも、課長もなりたくないです、と言う人も多く、社長を目指す人は、わずか2%くらいだそうです。

新しいことを知ったり、知らない分野に挑戦したりすることは、喜びでもあり同時にそこに至るストレスが伴うものです。海外旅行に関して、無料ならば行くでしょうが、旅行の用意をして、保険や外貨両替、パスポート手配などの準備が必要で気も遣う。それも一種のストレスとして、エネルギーが求められます。何も形に残ったりしない数日間のために貯金を減らすことへの恐怖心や価値観が見出だせないのです。それだけに金銭的にも将来にも不安を抱えているのが、今の若者なのだと思います。

食の嗜好やトレンドを見ると、国民性や経済状況なども関係していることが分かります。そのため、近年、すぐ手の届く分かりやすいトレンドに結び付くのも納得できるのです。分かっているものには安心が付いて来る訳ですから。

ですから、卵サンドは「来年流行になるだろう！」と予感したので、クライアントの店メニューに昨年から提案して加えました。ブレイクしたので売れています。卵サンドの次への流行りものも、そろそろ先取りで入れて行かなければと思っています。

さて、卵に戻ります。

卵ほど「融通の利く、お役に立てる食材はない」です。まず、そのままでも可食な点が評価が高い。また、加熱方法によって食感から形がこれほど変わるものもありません。さらに、調理法によって相性の良い調味料も変化することも、大変珍しい食材といえます。

皆さまは、ゆで卵には何を付けて召し上がりますか？

塩、しょうゆ、ケチャップ、ソース、マヨネーズ、さらに野菜が合わさるとドレッシングでもおいしくなる。これが目玉焼きになると、マヨネーズをかける人は減りますし、ドレッシングは合わない。しかしお好み焼きの上に目玉焼きをトッピングした場合には、特に広島焼きの場合など、マヨソースが定番になる。なんて面白いんでしょう。

砂糖とも塩とも相性が良く、世界のどの料理とも合う。また、調理法で主食も変化する余地があるので、とても融通の利く食べ物といえるのです。

さらに卵の利用価値を高めているのが、料理に混ぜると液体となって形が見えなくなるという点です。

パンケーキやハンバーグでは、いったいそのどこに卵があるのか分からなくなる訳ですし、揚げ物の衣など、つなぎの役目もするのです。あらゆる食材と食材を調和させてつなげてくれる「ノリ」の役目を担ってくれるのです。

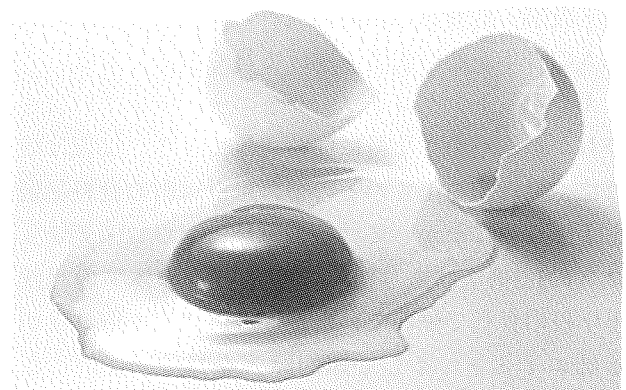
さらに前菜からドリンク、デザートに至るまでどんなメニューにもなり得る万能さ。同じたんぱく質でも、お肉のお菓子なんて存在したくてもできませんものね。

卵を冷凍したことはありますか？

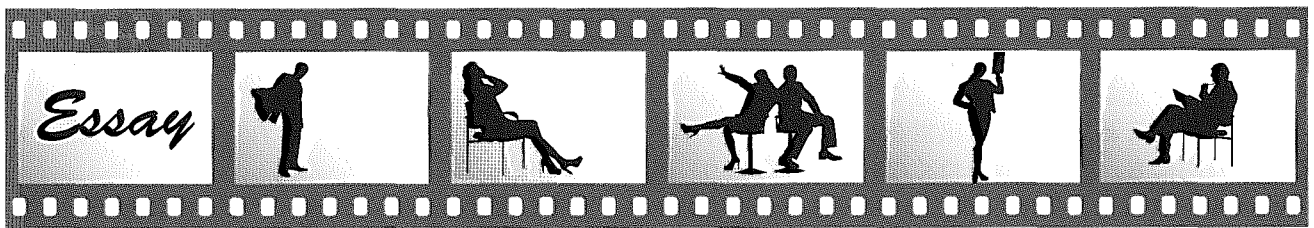
冷凍すると食材の細胞が壊れ可食しにくくなることが多いのですが、卵は冷凍しても、個性が出ておいしい稀有な食材でもあります。さらに白身と黄身を混ぜてから冷凍する場合と、白身と黄身を混ぜずにそのまま冷凍した場合でも「これほど変わるか」と驚く違いが出ます。白身と黄身を混ぜずに、殻のまま冷凍してみてください。クルンと簡単に黄身と白身が分離できるようになります。常温ではできないアイデアメニューも多々できるのです。

さらに卵は栄養価が高く安価であるため、飲食店のメニューを考える開発者にとって、重宝な存在の一つ。戦後は貴重だったため、今でも卵を食べるとお金持ちな気がすると言って、あるベテラン男優や女優が毎日5個食べていると以前テレビで語っていました。コレステロールが高い（黄身の部分）ので、5個は多いとは思いますが、最近では1日1個ならばコレステロールを気にする必要はないともされていますね。

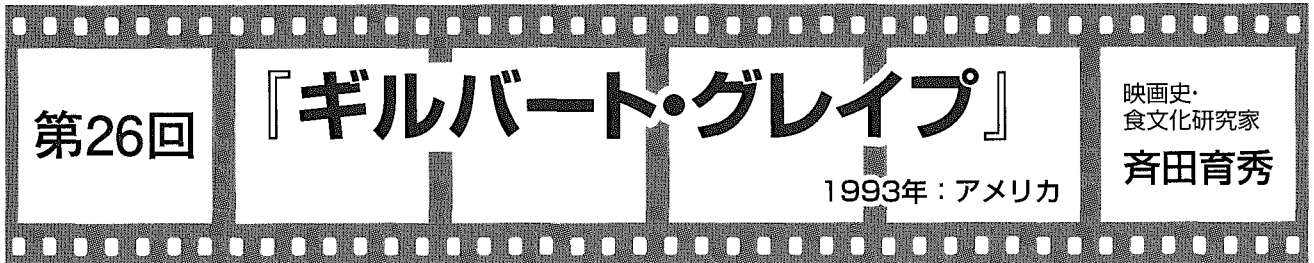
ちなみに、卵かけご飯というメニューを好むのは世界でも日本だけです。生卵を食べる習慣がもともと他国にはありません。ただ、最近では日本に旅行をした人や、すき焼き人気によって、生卵を食べる外国人も増えています。どの飲食店でも仕入れる身近で安価な食材なために、保存に気配りが足りなくなってしまう飲食店も見かけます。ナマですから、衛生管理には注意しないとイケない食材の一つですね。



※小倉先生の最新刊『美しい人は正しい食べ方を知っている』（KADOKAWA刊、税込1,404円）が8月25日に発売されます。



映画の見どころ・台所



田舎の日常の中、 娘に伝えられて行く台所

今を時めくジョニー・デップとレオナルド・ディカプリオが共演した、ハートウォーミングな映画である。アメリカの田舎町の出来事だが、ほろりとさせられて最後に清々しさが残る秀作で、多くの方々に観ていただきたい作品だ。監督は『サイダーハウス・ルール』(1999年)『ショコラ』(2000年)のラッセ・ハルstrom。主人公の兄が知的障害のある弟を世話しながら、父親のいない家族を背負って奮闘する話だが、決して“孤軍奮闘”ではないのが良い。彼の周囲には人の良い食料品店の主人夫婦や友人たち、揉めても心で結ばれている家族がおり、彼に言い寄る人妻や心を許し合う娘との愛の交流もある。家族愛・友情・恋愛などが時の流れの中で淡々と語られ、一人の青年が心の成長を遂げて行くお話である。

ギルバート・グレイブ(ジョニー・デップ)はさびれかかった小さな町に住む青年である。父親は既に亡く兄は家を出ているので、家計は町の食料品店を手伝う彼にかかっている。家族はマツコ・デラックスの1.3倍?はありそうな小牛並みの体型の母親、小学校の食堂で働いていたが、今は家事を取り仕切る姉エイミー。そして知的障害を持つ、18歳になる弟アーニー(レオナルド・ディカプリオ)と、15歳の妹エレンである。母親はこの地方一番の美人だったが、夫の自殺がショックで過食症となり、

この7年間は家を一步も出ていない。父親手造りの家は老朽化が進み、母親が動くと床が抜ける心配も出始めている(マジでやばい!)

アメリカの田舎町の出来事ということで『ラスト・ショー』(1971年)や『スタンド・バイ・ミー』(1986年)が想起される。懐かしさを伴う風景の中で時の経過と共に「何か」が去り、「何か」を新たに体験することで主人公が次のステップに成長して行くことが共通なのかもしれない。町も時代の波で大型スーパーマーケットができ、ギルバートの手伝う食料品店も客足が遠退いている。何しろ弟の面倒が大変で、彼は仕事場にも弟を同行させるが、目を離すと給水塔の梯子を登ってしまい、保安官から注意を受けている。アーニーは家の傍の木に登っては「アーニーはどこかな?」と探されるのがうれしいようで、煙?と同じく高所好きなのだろう。弟をかばう兄と彼を慕う弟の“兄弟愛”に目頭が何度も熱くなり、ディカプリオのリアル過ぎる秀抜な演技(アカデミー賞助演男優賞にノミネート)に舌を巻く。

兄の友人たちが面白い。彼が友人の“葬儀屋”に言う「景気は?」「良くない!」「誰も死なない」には笑ってしまう。ハンバーガー・ショップが開店するので、“修理屋(家電・家)”の友人が従業員募集に応募する。その彼の「今度できる“バーン・バーガー”は紅花オイルを使っているので、フレンチ・ポテトがカラッと揚がる。これがウェンディーズ、バーガーキング、マクドナルドとは一味違う所だ!」

という話は結構生々しい。

ギルバートは人妻ベティと深い関係にあるようで、ある日配達に向くと彼女がすり寄って来る。“こと”を起こそうとすると、突然窓に夫の姿が見え隠れする。思わず二人も観客もドッキリ！ だが、何と夫が子ども用に購入したトランポリンを試していたのだ。ハンバーガー屋のグランドオープンに葬儀屋の友人が、霊柩車で馳せ参じる話と共に、良くできたギャグである。彼はベティの夫に「事務所に来い！ 話したいことがある」と言われビクビクである。浮気がばれている可能性があり、“便利屋”には「奴に殺されるぞ！」と脅されている。さてその結論は？ ちなみに本作の原題は「What's Eating GILBERT GRAPE」（ギルバート・グレイプは何にイラついているのか）で、母・弟・浮気・自分の将来ということになる。

ではここで厨房（キッチン）から映画を覗いてみよう。キッチンは、ベティの家とグレイプ家の2カ所が出て来る。ベティの家では大きなミキサーを使ってクッキーを焼く場所だが、彼女が二人の子どもを追い出し、ギルバートを誘惑する場所でもある。グレイプ家のキッチンは一部屋分あり、居間兼食堂の部屋につながっている。家は古いが、備品はそれなりにゆったりしっかりしたものが配備されている。シンクの前面は広い窓で明かり取りとしてもお洒落で、居間から見通した眺めも素敵である。大きな冷蔵庫の扉や側面にはマグネットグッズや若き日の美しい母親の写真、卒業時の兄や幼児の写真などが貼られている。

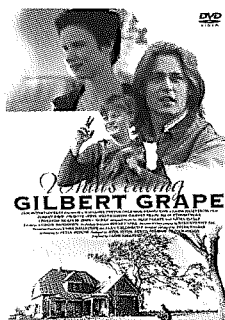
ここでは食堂勤めだった姉がミトンを手腕をふるい、ガスコンロには三つのフライパンがフル稼働で、ポテトのソテー、2個の目玉焼、ベーコンのソテー、パンケーキが焼かれている。巨漢の母親は居間のソファで食事をしTVを覗いて、そこで寝るだけである。従ってグレイプ家の厨房は、主導権が母から長女のエイミーに引き継がれたキッチンと言える。同時にアーニーの18歳の誕生パーティーの料理を用意する場所でもあり、ウィンナー・ソーセージ、グレイプゼリーのソース、ホットドッグ、ハワイ風オードブルなどがアイデアされている。母親から「ベーコンはカリッと」と指示が出るが、口を挟まれてもキッチンの主は母から姉に代替わり済みで、料理好きな後釜にキッチンも喜んでるように見える。

さて映画の方は、キャンピングカーの故障で町に

しばらく留まることになったベッキー（今年の日本のお騒がせネーム）とギルバートが、互いの補完をするかのように心を開いて行くという筋書きである。祖母と二人でアメリカの各地を巡って来た娘の価値観は、町を一度も出たことのない青年に何を与えるのかが見どころである。全編を通じての最大のビックリポン！は、保安官から再三給水塔に登るなど注意を受けていたアーニーが、ついに拘留された時の話。突然！ 母親が外出を決意し警察へ息子を取り返しに行く。体重で傾いた車を乗りつけると、凄い剣幕で保安官に「ジュリー！ 息子を返して！」と怒鳴り、取り戻す。彼も彼女の昔馴染みのようで、“昔の美女”には逆らえなかったことが垣間見られる一瞬である。

この映画では『風と共に去りぬ』（1939年）を想起する、素晴らしい夕暮れ時（『サイドウェイ』（2004年）が酷似）やダイナミックな火災場面がある。撮影はイングマル・ベルイマン作品のスヴェン・ニクヴィストなので納得がいった。TVで『終着駅』（1953年）が上映されているのは、人妻との別離というオチである。ティム・バートン監督とのコンビでは扮装・演技共に凝るデップだが、本作ではごく自然で真っ当な役を演じ切っている。ちなみにこの年のアカデミー賞助演男優賞は、『逃亡者』でジェラード警部を演じた、コーヒー「BOSS」のCMでお馴染みの“トミー・リー・ジョーンズ”であった。個人的にはディカプリオが本命だと思っていたが、その彼は今年ようやく4回目のノミネート（『レヴェナント：蘇りし者』）でアカデミー賞主演男優賞に輝いた。さて、デップの方も同賞に3回ノミネートされている。来年あたりは“4度目の正直”で、レオ様に続き二匹目のドジョウを狙いたい所だ。こういうものはもらい過ぎて、決して“デ（ゲ）ップ”するものではない。

『ギルバート・グレイプ』



監督：ラッセ・ハルstrom
原作・脚本：ピーター・ヘッジズ
撮影：スヴェン・ニクヴィスト
音楽：アラン・パーカー、ビョルン・イスファルト
出演：ジョニー・デップ、レオナルド・ディカプリオ、ジュリエット・ルイス

DVD：1,219円（税別）
発売元：アスミック・エース(株)
販売元：(株)KADOKAWA

新連載

保健給食 | 介護食・バリアフリー最前線

第1回 「味気なく物足りない嚥下食」



元・立教大学大学院教授
(有)清晃

王 利彰

■ 要介護5という現状

2016年7月に共同通信が「農林水産省は介護食品の“JAS規格”制定を決め、噛むことに問題がある人に配慮した食品で、食べやすさの度合いを食品のかたさに応じて4区分で表示し、高齢者が選べるようになる」と報じた (<http://this.kiji.is/120787358577360904?c=110564226228225532>)。

高齢化と共に嚥下障害を持つ人が増えていることに対応した、加工食品の基準を定めようという趣旨だ。

日本生活習慣病予防協会によれば、脳卒中の総患者数は117万9,000人。そのうち脳梗塞による死亡数は年間6万6,058人。厚生労働省発表の「人口動態統計の概況」によると、平成26年1年間の死因別死亡総数のうち、脳血管疾患は11万4,207人で全体の9.0%を占め、全死因の上位から4番目で、老齢化と共に増加している。

脳卒中とは脳出血や脳梗塞などの脳血管の病を言い、このうち脳梗塞は6万6,058人で、脳血管疾患で死亡したうちの58%が、脳梗塞が原因で亡くなっている(厚生労働省『平成26年 人口動態統計(確定数)の概況』より)。

と他人事のように思っていた筆者であるが、実は4年ほど前に脳梗塞で倒れ、重い嚥下障害などの後遺症で苦しんでいる。

2012年9月28日、有名急性期病院J系列の会員制人間ドックA病院で健康診断後、大腸ポリープの内視鏡手術を行った。手術後下血が多く体の痺れが進行し、救急車で急性期病院Jに担ぎ込まれた。

発症後16時間以上経過したため、脳幹梗塞という致命率が高い病であった(致命率40~70%)。幸い判断や記憶力に關係する大脳は無事だったが、体のコントロールに重要な役割を果たす小脳部分に大きな被害を受けた。急性期病院Jで45日治療し、Hリハビリテーション病院に転院し、2013年3月末までリハビリを余儀なくされた。

さて退院から3年半経過した現在の状態は、体の左半分が麻痺(小脳がダメージを受けている)し、バランスがとれず歩行が不安定。杖が必要で、健康時の4分の1の速度でやっと10分、数百メートル歩行可能で要介護5である。介護の7段階のうち、一番重い状態である。

■ 食べ物を飲み込む人体の仕組み

以上、筆者の病気を長々と述べたが、これから述べたいのは、厨房に關係のある食事だ。筆者が後遺症で一番苦しんでいるのは、嚥下障害だからだ。

医学的な説明は難しいので、筆者の理解の範囲で簡単に説明しよう。嚥下とは食品や水分を(以下食品と省略)口から摂取し、喉経由で消化器官に届けることだ。難しいのは口や鼻からは空気を吸い込み、同じ喉経由で肺に届けるという複雑な仕組みだ。空気と食品を喉の奥にある弁が見極め、空気は気道、食品は食道に仕分けるのだ。

食品を口に入れると、飲み込みやすくなるように(消化しやすいようにという目的もある)歯で噛んで柔らかく砕く。噛むには、歯と、顎を動かす顔の筋肉が必要だ。食品を均等に噛み砕くために、舌で食品をかき回す。舌はさらに、柔らかくなった食品

を飲み込みやすいようにまとめ、スクリーポンプのように食品を喉に送り込む。口の上には鼻から空気を取り込む際に食品が鼻に逆流しないよう、軟口蓋という弁がある。

食品の攪拌や喉を嚥下する際に、潤滑剤として唾液が出る。喉仏を触りながら唾を飲み込むと、喉仏が上下に動くのが分かる。この時に喉が上下し広がりたり狭まったりして、食品を下に押しこむ。喉の下部には食道と気道が分かれる分岐点があり、そこに喉頭蓋という弁があり、食品と空気を正確に判断し分別する。気道は体の正面、食道は背中側に隣接している。

脳梗塞などで神経が麻痺し、歯と、顎を動かす顔の筋肉、重要な舌、喉、軟口蓋という弁、唾液腺、喉頭蓋が機能しなくなり、食品と空気を分別できなくなり、気道から肺に食品が入ってしまう。健康な状態であれば強い咳で痰と一緒に食品を体外に排出できるし、免疫力もあるので肺炎にはなりにくい。脳梗塞でそれらの筋肉や弁が麻痺すると、強い咳で食品を排出することができない。そうすると食品中や口中そのものに存在する雑菌が肺炎を引き起こす。脳梗塞や高齢化で体力や免疫力が低下すると、肺炎が悪化しやすい。肺炎の炎症が悪化すると空気から酸素を取り入れられなくなり、死に至るのだ。

新聞の高齢者の死亡報道を見れば分かるが、死亡原因で多いのは肺炎だ。癌や、脳卒中、心臓病に罹患し、最終的に肺炎で亡くなるというパターンだ。

実は筆者も脳梗塞後、急性期病院で誤嚥による肺炎を引き起こしてしまった。通常、脳梗塞などの病気は症状が安定する2週間後には、リハビリ病院に転院し、リハビリによる運動機能回復を目指す。早めにリハビリに着手することが、運動機能回復に効果があるからだ。

さて、嚥下障害の人への対策は20年ほど前から当時聖隷三方原病院栄養科長だった（現・金谷栄養研究所所長）金谷節子先生が、嚥下食という講演をなさっており、知ってはいたが他人事のように感じ、単に飲み込みやすい加工食品などを出せば良いくらいにしか思っていなかった。

しかし、2016年7月3日の日本経済新聞 朝刊「患者の目(3) 楽しみな食事でがっかり」で近畿大学長・塩崎均氏が、「がん闘病をきっかけに入院して食事に不満を抱いた。食事は患者にとって数少ない楽し

みだ。だが入院した近大病院で出された料理はひどいもので盛りつけは乱雑で全くおいしそうに見えない。栄養面は管理されているとはいえ、見た目や彩りは軽視されていた。」と改善への取り組みに、患者の視点でのソフト面の重要性を述べている。

筆者も入院中、まったく同じ体験をした。これから6回の連載で外食・宿泊産業・介護施設などの嚥下食とバリアフリーなどを患者の視点で述べてみたい。

ただ、筆者は医療関係者や栄養学の専門家でないということをご承知おきいただければ幸いである。

■ ちょっと寂しい急性期病院の嚥下食

脳梗塞で倒れ、緊急入院した急性期病院（脳梗塞の治療では日本でもトップクラス）では2週間ほどベッドの上で、栄養剤を経管輸液で静脈から取り入れて生き延びた。私は楽で良いと思ったのだが、重大な副作用があった。筆者は倒れるまで健康で、血糖値は正常であった。ところが輸液を開始したとたん血糖値が上がり、毎輸液前にインシュリン注射が必要となった。

輸液による栄養補給は長期間できない、腸管が委縮してしまうからだ。医者は胃瘻という、胃袋に穴を空け、チューブで食物を送る手術が必要かもしれないという。しかし体の負担が大きいし、チューブ人間になるのは嫌だと主張し、嚥下食を取ることを選んだ。しかしこれが長い茨の道の始まりだった。

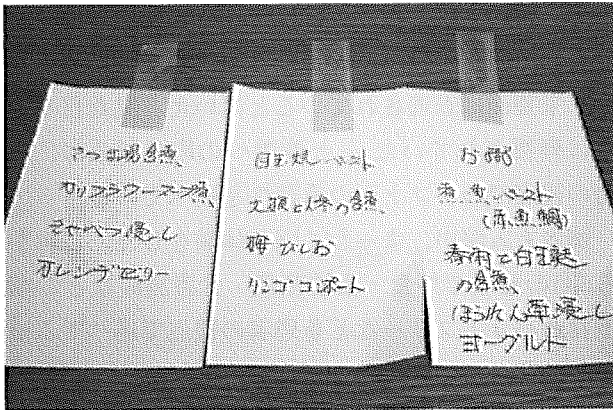
嚥下食の最初は、ペースト食であった。何を食べているか分からないので献立をもらうことにした。しかし、何と手書きであった。

献立上はいろいろ書いてあるのだが、どんな食材もペーストでは同じに見える。味気ないこと。しかしリハビリ病院転院前の2週間で血糖値は正常に戻り、インシュリン注射の苦行から開放された。正常に食事をできる重要性に気が付いたのだった。

急性期病院にも立派なりハビリ施設があり、ベッドに寝ている状態からでもリハビリを始めさせられた。

やっと嚥下食（ペースト食）を食べられるようになったが、健康的な時は5分で食べられる量が、口腔内麻痺のために1時間かかった。

急性期病院の45日間は個室であり、ペースト食



急性期病院の料理メニュー。手書きである。



急性期病院の食事

は当初はベッド上で摂り、車椅子に乗れるようになって個室のベッド横で一人で食べるという味気なさであった。

この急性期病院での入院時の嚥下食で気が付いたことは以下の通りだ。

- ①お粥が固く、粒々が残っていると飲みにくい。時間短縮の目的でお粥をミキサーで細かくする場合でも、良く煮ていないと表面がざらざらして食べにくい。
- ②鶏肉や卵焼きなどをミキサーで細かくしても、表面がざらざらして食べにくい。
- ③サトイモ、ブロッコリなどをよく煮てミキサーにかけ、クリームと混ぜたものが食べやすい。
- ④白粥は味が付いてないので飽きる、味付け海苔の佃煮のようなペースト状の味付け剤が欲しい。ただし、味付け海苔の佃煮の場合、高級な生海苔の多いものは喉に絡むので要注意だ。牛豚肉の佃煮の煮凝り、魚煮物の煮凝りなどを用意し、お粥に入れて味付けして欲しかった。また粥は粘度があるか粒があるかの、調理のばらつきが多く、食べにくい。安定した調理が望ましい。
- ⑤朝ご飯、初日と二日目は牛乳が出たが、誤嚥するので飲めなかった。病院食には牛乳が付きものだが、嚥下困難な患者への配慮が必要だろう。最初はドリンク・ヨーグルトなど、とろみのあるドリンクがよい。
- ⑥デザートは黄色い桃や白い桃の缶詰のペーストが出てきたが、酸味が強くて、喉に入るとむせる。三日目はりんごの缶詰のペーストが出たが、酸味が少なく食べやすい。フルーツは酸味のチェックが必要だ。

- ⑦デザートでミルクゼリーが食べにくい。口に入れた時にすぐ解けて水分が分離して誤嚥してむせる。ゼリー状に加工する食品は分離がしにくいようにする必要がある。
- ⑧食品、とろみをつけた食品は全部同じとろみ（粘度）に調整して欲しい、食べる時、同じ粘度だと喉が学習する必要がないからだ。
- ⑨お粥はよく煮ても粘度が高くなって、喉に入りにくい。良かったのはマッシュポテトだった。米のお粥に代わる主食の検討が必要だ。
- ⑩嚥下障害の一番の課題は、誤嚥だ。私にも適切な指導がなく個室で自己流に食べていたので、誤嚥し肺炎となってしまった。

さらに、嚥下食への誤解が以下のようにあると感じた。

- 1) 「咀嚼能力がなく、喉が飲みにくいので、刻み、柔らかくする。喉を通りやすくするため、とろみを付ける」は誤解だ。正解は、「喉を通る速度をゆっくりさせる。水分と固形分が分離しないようにとろみを付ける」だ。
- 2) 「とろみ剤を使ったり、ペースト状にした食事は食べやすい」は誤解で、正解は、「見た目に何だか分からないと食欲を低下させるので、なるべく見た目に通常の食事、食欲をそそるべき」だ。
- 3) 「嚥下食は治療食であり、献立は不要」は誤解で、正解は「ソフト食のように原形をとどめないから、献立もきちんと提供した方が食欲が出る」だ。

通常、脳梗塞に倒れて入院する急性期病院での入院治療期間は2週間くらいで、その後早めにリハビリ

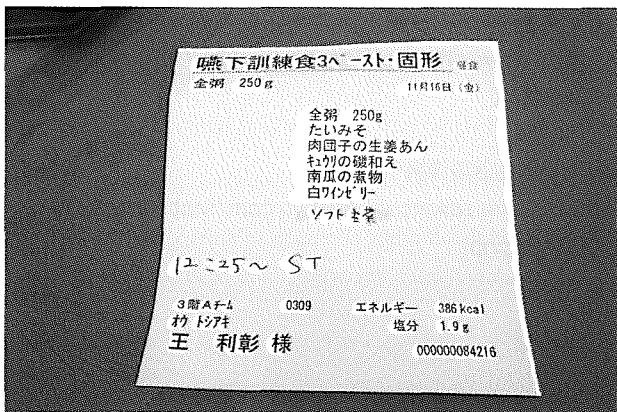
リ病院に移るのが一般的であるが、筆者の場合、45日も入院を余儀なくされた。

それは、嚥下食の誤飲による肺炎治療のためであった。

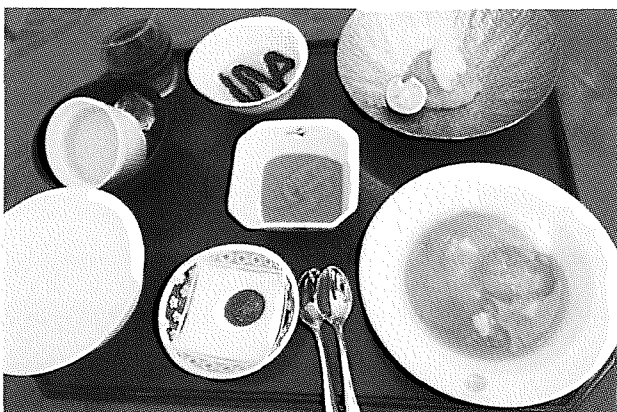
何気ない配慮で食欲が増進

しかし食事も飽きたと上記のように文句を言っていたら、ようやくリハビリ病院への転院がOKになった。ブートキャンプのような厳しいリハビリと食事の良さが人気の、Hリハビリテーション病院だった。食い意地の張った筆者は食事の良さに惹かれたのだった。1ヵ月ほど個室であったが、個室といえども食事は食堂まで車椅子に乗って行き、皆で食べなくてはいけない。

到着後、ただちに待望のランチであった。食堂は病棟の真ん中にある外光が差し込んで明るい部屋で、木製のテーブルにはテーブルクロスを敷いて、花を飾ってある。外食レストランの暖かい雰囲気だった。車椅子から木の椅子に乗り換えて、食事をする。味気ない白い皿ではなくカラフルな食器で、そ



リハビリ病院転院時の最初の昼食のメニュー



リハビリ病院転院時の最初の昼食。ベースとソフト食材だが、盛り付けがきれいである。

れだけで興奮した。

メニューは、

- ・全粥 250g
- ・鯛味噌
- ・肉団子の生姜あん (久しぶりの固形食でおいしかった)
- ・キュウリの磯あえ
- ・南瓜の煮物
- ・白ワインゼリー
- ・ソフト主菜 386kcal/塩分1.9g



リハビリ病院は全員食堂で食事。テーブルクロスと花があるだけで心が和む。

であった。久しぶりにおいしい食事で、ガツガツ自己流で食べていたら、何回も誤嚥し、むせてしまった。このリハビリ病院では看護師・看護補助の方々が患者の食べ方を詳細にチェックしていた。そして即座に、食事時は特殊な車椅子に乗るように指示された。体を仰向けに30度くらい傾けて食べるようになっている。食品が喉を通る時間を長くし、食道と気道が分岐点にある喉頭蓋がうまく働くようにするのである。また仰向けになることで、体の前面側にある気道に誤嚥しにくくなる。

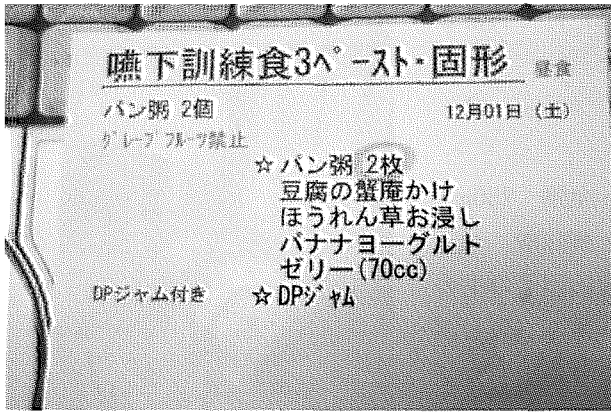
翌日はVFというレントゲン撮影で、動画で撮影した嚥下状態を見せられながら、自分の嚥下状態をチェックさせられた。自分の画像を見ることで体機能の問題点を認識させるのであった。

そのレントゲン撮影の際にバリウム入り食品を摂取させられたが、その味のひどいこと。

お粥は石膏のようで、寒天はぼろぼろであった。まともなのはパンケーキだけで、二度と行いたくないレントゲン撮影であった。

二日目も嚥下で苦労した。問題はお粥だった。1食に370gも出て来るので食べ切れない。もともとご飯は食べないし、低塩分のおかずでは飽きてしまうのだ。

また、お粥は粘度が高く喉越しが悪い。味がないので海苔の佃煮が付くが、海苔の繊維質が喉に絡む。山芋(トロロ)とご飯を混ぜると、嚥下がしやすい



リハビリ病院のパン粥メニュー。



リハビリ病院のへんてこなパン粥

ことを発見した。

文句を言っていたら管理栄養士が出て来て作ってくれたのが、パン粥という奇妙な料理だった。耳を切った食パンスライスを四つ切りにして牛乳に浸したものだ。味付けはジャム（3食とも）という奇妙な主食だ。スープなどに浸して欲しかった。

食事記録の写真入りの詳細な記録は筆者のfacebook (<https://www.facebook.com/toshiaki.oh>) に詳細にアップしてある。9月29日から10月23日まではアップしていないが、それ以降は急性期病院から、リハビリ病院の嚥下食の推移、入院中の車椅子での外出・外食までアップしているので、アクティビティ・ブログをご参照いただきたい。

〈参考資料〉

- 1) 介護食品の「JAS規格」 農林水産省資料
http://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/h280229_jas_tyou_bukai_siryou4_ver2.pdf#search='%E4%BB%8B%E8%AD%B7%E9%A3%9F%E5%93%81+%EF%BC%AA%EF%BC%A1%EF%BC%B3%E8%A6%8F%E6%A0%BC'
- 2) 嚥下障害の図解
 日本気管食道科学会
<http://www.kishoku.gr.jp/public/disease04.html>
- 3) 厚生労働省「平成26年患者調査の概況」
<http://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/kanja/14/index.html>
- 4) 日本生活習慣病予防協会
<http://www.seikatsusyukanbyo.com/statistics/2009/003482.php>

フードビジネスコンサルタント

魂

第23回

「厨房作業環境と人手不足の解消」(2)

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

初めに

今号より執筆を担当させていただきます、日本フードビジネスコンサルタント協会監事で、カインドネス・ホスピタリティ・マネジメントコンサルティング (KHM) の出 和樹と申します。私は飲食業の経営や店舗運営、教育、システム構築等を得意とするコンサルタントで、厨房機器や設計についてはまったくの素人であります。

運営や管理という面で、働きやすい、働きたくなる環境についてお話ししたいと思います。

読者の皆さまがすぐに使える内容とはならないかもしれませんが、クライアントさまとの話のネタにでもなれば幸いです。

現況の外食市況は厳しいと言われながらも、インバウンド効果、2019年のラグビーワールドカップ、2020年の東京オリンピックと、東京中心ではありますが盛況に向かっているように思われています。しかし、2021年はどうでしょうか。現状で既に現れている人・物の状況を考えると、私は恐怖感と言っても良い危惧と危機感を持っています。祭りが終わった後のような、吹き抜ける風を感じてしまう寂しさを予想してしまいます。生き残れる、勝ち残れる店がどれほどあるだろうか、外食のあり方はどうなっているだろうか。真冬どころではない氷河期のような状況が来るように思えてなりません。この状況と、私が考える勝ち残れるためにすべきことを書きたいと思います。最も大きな問題は、「人手不足」です。



外食の変遷

私は1959年(昭和34年)生まれで、今年(2016年)57歳になります。すかいらーくの開業が1970年、マクドナルドの開業が1971年。漫画『ポパイ』の中でウインピーが食べるハンバーガーは、夢の食べ物でした。1号店である銀座店には行きませんでした。3号店の国立店に行きたいばかりに塾へ通っていました。ウインピーと言えば、東食ウインピーというハンバーガーチェーンの方が1970年と、マックより早い進出でしたね。ウインピーのソーセージバーガーが好きでした。今はイギリスに行かないと食べられませんが(ウインピーも生まれはアメリカ)。すかいらーくの1号店もこの年。当時の住まいが国分寺であったので、すかいらーくも憧れのレストランでした。チキンガーリックステーキを食べに

行くことが、当時の若い私のステイタスで気合の入ったデートコースでした。ダンキンドーナツの1号店が国立にできたのも1970年、ドーナツがこれほどの種類があるのかと、子ども心に驚嘆したのを覚えています。ここもまた夢の店。1980年代のカフェブームがあり、流行語大賞銅賞を1992年に取ったもつ鍋元気、キャンティ族。一体何だったろうと弾けたバブルから高級業態の低迷期とその市況の中から生まれて行く新しい業態を眺めながら、海外進出を促進させたリーマンショック。私は外食の近代化の歴史の中で、体感し、見て来ることができたのは、この仕事をしていく上にとっても恵まれていたのだと思うのです。自分で言うのも何ですが、外食の申し子だと思っております。

外食現況

外食産業の市場規模は、1997年の30兆円弱がピークでした。バブル崩壊が如実となった山一証券倒産の年です。

それから年々縮小を続け、2015年で24兆円とちょっと、ほぼ5兆円ぐらいがなくなっていることになります。店舗数では3割ぐらいの店舗がいなくなっている厳しい市況です。ただし、2020年に向かって店舗数は増加傾向です。オリンピック景気でのインバウンド数試算が4,000万人、世界各国の選手や関係者も入れると凄い人数になり、外食産業も大きな恩恵を受けると思います。決して東京だけのことではありません。交通が至便で観光インフラがある地方都市も、インバウンドの恩恵を得ることができると思います。特に海外の方に人気の北海道、京都。新幹線で移動できる仙台や金沢などは、多くのインバウンド数になると思います。インバウンド対策は絶対に必要な要素です。まあ、これは今回のテーマではありません。

店舗数が増加傾向であるということは、それだけ働くスタッフ数も必要ということです。私の予測ですが、2019年から2020年にかけて、東京オリンピックの影響で、サービス業のスタッフが必要となり、東京のアルバイト時給相場は1,500円になると予想しています。その時給を払っても必要人数が揃うかどうか、心配でなりません。

スタッフ事情

私が20代の頃は、アルバイトをやろうと思った時の入り口は飲食業でした。それほど難しそうな仕事でもなさそうだし、賄いというご飯は食べさせてもらえるし、働く時間や日程もある程度自分の都合を聞いてもらえるし、何より女の子がいる。まずは、飲食業であったと思います。就職先としても学歴はいらぬ、自分のがんばりで何とかかなりそうで、調理であれば料理を覚えられる。何より成果が早く分かるので、達成感もありました。

自分自身がいる世界でなんですが、あまりスキルや意識の高くない、他の産業で受け入れてもらいづらい者たちの受け入れ先であったように思います。とりあえず働くなら、飲食業でした。バブル期は別として、社員、アルバイトの雇用でそれほど困ることは、店長であった私自身ありませんでした。ところがリーマンショック以降でしょうか、スタッフの雇用がどんどん厳しくなって、営業にも支障が出る状況になっています。特に和食、居酒屋が厳しいですね。カフェと名乗る（業態としてでなく）と応募があるようですが、今の状況がどんなものか列挙してみます。どれほど厳しいか、感じていただければと思います。

ーアルバイト事情ー

- ・東京都内でのアルバイト一人当たりの雇用費は25万円～30万円になっている。これは人気のあるカフェも入れての金額。
- ・5店舗経営している居酒屋では、アルバイトが雇用できないので、社員の休みが取れない。そこで各店舗定休日を設けていたのだが、人手不足がさらに深刻になって、月曜日から木曜日と日曜日に各店の定休日を作って、休んでいる店舗のスタッフで他の店舗の営業を支えなければならない状況に陥ってしまった。
- ・飲食業で特に厳しいのが和食、居酒屋系。居酒屋とカフェを半々経営している会社では、居酒屋のアルバイト募集を募集媒体で最も費用が高いもので行っても、よくて3名の応募。カフェが一番小さなものでも100名単位で応募がある。ただし社員になりたいという者は皆無だそうです。
- ・神田でバルを開店する企業でアルバイト募集を開店3ヵ月前から時給1,200円で実施したが、25歳

以下の応募がゼロで雇用ができなかった。応募して来るのは日本語がかなり怪しい外国人か高齢者のみ。

- ・カレーライスの新店を、東京郊外で開業する経営者が13名のアルバイトを雇用するのに、絶対に失敗しないようにとオープン時給として1,700円で募集したが、応募が7名でそれを全員採用した。その後開店準備で雇用したスタッフの顔合わせに来たのが3名だった。
- ・学生アルバイトの一番人気がテレアポとのこと。時給1,200円で決まった時間を働けばよいのが受け入れられているのかと思ったが、人気理由の一番が「人と会わなくて済むから」だそうである。私は知らない人の家に電話する方が嫌だが。
- ・コストコショックというものが、地方に起こっている。コストコはパート・アルバイトの時給は全国一律で最も高い時給に合わせるので、東京の時給の1,200円になる。地方で時給が未だ800円台のスーパーなどは戦々恐々だそうである。
- ・昔は、東京だと銀座とか渋谷とか青山等の聞こえの良いエリアか、学生の場合は学校の近くとか、学校と家の間でアルバイトを探したもののが、今の若者は家の近くで探すそうである。当然、ビジネス立地の募集が非常に厳しい。
- ・飲食のアルバイトでの楽しみが賄い（食事）が付いていることだと思っていたが、今や賄い付きは応募のフックにならないそうである。本当かと思ってヒヤリングしたら、賄いを食べないスタッフが増えているそうである。
- ・とにかく厳しい状況なので、外国人の雇用に活路を見出すしかないようだが、これも急騰中。チャンマー人で1,000円、ベトナム人で1,100円以下では応募して来ない。彼らの情報網はすごいので、良い情報も悪い情報もすぐに共有されてしまう。地域の最低時給で募集しても誰も来ない。
- ・外国人留学生は資格外活動許可を得ると週28時間（夏休み等の期間は変わる）アルバイトできるのだが、中々それでは暮らして行けないので、ダブルワークするのが多かったようです。ところがマイナンバー制度の導入でそれができなくなり、辞めてしまう。記録が残らないアンダーグラウンドに行っているようで、これでは意味がないなあとは私は思う。
- ・外国人留学生専門の人材紹介会社というのまで出

て来て、活況だそうです。

- ・飲食店側が一番困るのが、応募者が面接にとにかく来ないという現状。ネットからの応募だからかと思っていたが、電話応募でも連絡なしで来ないそうである。面接に来てくれることの方が少ないという会社や店も多い。面接にたどり着くことさえできないが、求人媒体は応募者数で効果測定するので、出稿者と大きなギャップが生まれている。これは社員募集にも言えることです。
- ・総菜や弁当、定食を中心に100店舗ほど展開している企業では、雇用ができないので、派遣スタッフに頼っている。なんと、年間に派遣会社に支払う費用が1億円を超えるそうである。スタッフ側も直接雇用されるのではなく、派遣という働き方を選択しているように思う。

一社員事情一

- ・都内の調理師学校では和食希望の生徒が少なくなって、和食クラスを作ることができない状況になっている。製菓とカフェ科を設けないと生徒が集まらない。
- ・社員の求人倍率が、和食では調理スタッフ2.7倍、ホールサービススタッフ2.4倍と言われているが、都内では調理スタッフについては6倍を超えているだろうと言われている。
- ・人材紹介会社が好調である。昨今の転職者は自分で仕事を探すのではなく、まず人材紹介会社というエージェントに登録するのが当たり前になっている。登録すれば自分で探さなくても自分の希望する条件の会社を探してくれるし、エージェントを通すと安い給料で採用されない。つまり足下を見られない。
- ・人材紹介と聞くと、以前はキャリアを持った方が幹部雇用の方法だったが、最近は大したスキルのない若手もエージェントを使うようになっている。
- ・人材紹介会社が好調であるという状況で、人材紹介会社が登録者を取り合いだすという現象も生まれている。
こんな状況なので、小さな人材紹介会社では、登録者の雇用が決まるとお祝いと称して20万円もらえるなどという状況が起きている。
- ・私の知っている飲食業の会社3社では、社員募集は媒体を使って行うことを止めて、人材紹介会社

を利用することにした。媒体に100万円使って応募がゼロになるなら、人材紹介会社に依頼して年収の30%を人材紹介会社に支払った方が安いと考えている。面接するまでは費用がかからないという点に、メリットがあると判断している。

- ・ 飲食と聞くと、長時間労働、休みがないというブラックな印象が定着していて、実際未だに休みが週に1日などという所が多いのだが、そもそもこれが求職者に受け入れられていない。飲食業の採用担当者たちに話を聞くと、面接者の開口一番の質問は、仕事の内容やキャリアのことではなく「休み取れますか?」だそうである。
- ・ 働き方というものが明らかに変化して来ている事例として、大手の飲食会社だが、週休三日という社員がいるそうである。ダブルワークしているのでもなく、何かやりたいことがある訳でもないそうで、給料が16万円でも三日休みたいとのこと。本人は満足しているそうです。
- ・ 私がカフェでくつろいでいた6月中旬のある日に、隣の席に新卒の若者が4名話をしていた。どんな業種か分かりませんが、一人が「もう俺さあ、5連勤が普通でものすごく疲れるんだよなあ」、別の一人が「5連勤はしんどいよなあ。俺の所は3連勤だからいいけど」、最初の方が「うちの先輩で7連勤とかするんだぜ、信じられないよ」。今の若者は月曜日から金曜日まで働くことが大変のようで、私は戦慄してしまった。
- ・ キッチンスタッフ募集、特に和食が厳しい理由に、仕事が汚い、大変、社員が面倒臭い、暑くて汗をかくの嫌だというのが挙がっていた。
- ・ 飲食業に就職する理由の一つに、将来独立して自分の店を持ちたいというものが多かった。それほど独立志向がない方でも、いつかは自分の店を持ちたいというのが当たり前であったように思う。今は、自分の店なんか持ちたくないという方が普通になっている。飲食業は終身雇用には適した産業ではないのだが。
また、店長や料理長になりたくないという社員も多い。飲食業の場合、職位を上げることが昇給なのだが、大変とか責任を背負うことに、畏怖を感じているのだろうか。
- ・ 関東と関西で100店舗ほど展開している企業では、出店に対して雇用が追いつかない。教育をする時間が取れなくなってレベルが明らかに下がって来

ているので、2017年から一旦、関東の出店を止めるそうである。

人材の未来

さて、上記の事例は私が日々お会いする経営者や幹部職、業者の方たちとの話の中で出て来たもので、データ化されている訳ではありません。しかし、体温のある現実であると思います。働く側と雇用する側で意識や感覚に大きなギャップが生まれているのだと思います。雇用側は、社員であれば仕事を覚えられるのだから長い時間は仕方ない。だって将来は独立したいんでしょ。休みは人がいないから大変だけどがんばって。うちはどんどん出店していくし素晴らしい理念がある、その将来と理念に共感してください。アルバイトは、できれば週5日出られるフリーターがうれしい。何でラストまでできないの。

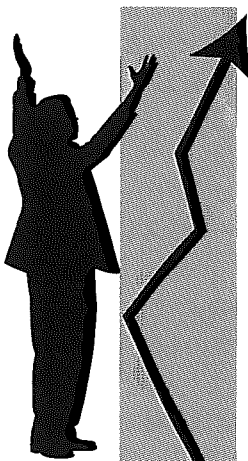
働く側は、休みがきちんとあるのが大前提で、自分の時間を大切にするのが当然。この会社において将来もずっとこんな生活だろうか、結婚して子どもが生まれたらどうしようと思っている。ライフワークバランスの比重が明らかに変わっています。さらに少子高齢化が進んで、総人口の26%以上が65歳以上という、世界で日本だけの状況になっています。子どもが少ないということは、子ども一人にかけられる費用は上がっているということ。必死にアルバイトをしなくても遊ぶお金はあるし、別に飲食業でアルバイトしなくても、スマホでゲームをしてもお金を稼げる時代です。今の若者は、実はお金が動機にはならないと私は感じています。飲食業が仕事として選ばれない時代が来ている、それを経営者側は認識しなければなりません。小さな事例ですが、いつから飲食店の、特に居酒屋のユニフォームがTシャツになって行ったのでしょうか。それも、メーカー協賛のものであったりします。初期投資を抑える効果はあるでしょうが、働く側がTシャツのユニフォームを見て、あのユニフォームが着たいと応募動機にするとは思えません。ケチ臭いことだと思います。外国人の雇用についても、経営者側の意識と考え方が変わらないといけないと思っています。経営者に話を聞くと、外国人を雇用していると言います。どこの国でもなく外国人です。私はシンガポールとニューヨークで仕事をしましたが、多い時は8カ国のスタッフがいました。文化も宗教もまった

く違う人間でチームを創って行かなければなりません。各々を理解し、尊重しないと働けません。大体、自国民だけで飲食店を運営できている国の方が世界的に見ても圧倒的に少数です。若年労働世代人口が減少して行く流れの中で、日本語ができないから、彼らはいい加減だからと外国人を避けていては将来があるとは思えません。飲食業は本質的な点で、グローバル化がまったく進んでいないと感じます。宗教や文化の違いを受け入れて、彼らができる仕事を

切り分けて作って行くことが必要な時代は明らかに来ています。もちろん、移民法のない日本の法制度に問題はあると思います。業務を限定しても移民を受け入れて行くしか労働力という点では未来の解決策がないように思います。

誠にネガティブなことばかり書いて来ていますが、このような状況でも、人材にそれほど困っていないという店や会社があります。次号では成功している事例をお話ししたいと思います。

楽をして、 売上アップ？



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

問い合わせ先：日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介！

テクノ・フードシステム株式会社

支 部	会員No.
関東	411

創業35年。ただ売るだけではない、「ビックよりグッド」のポリシーを社是に掲げて付加価値を追求する、長野県の厨房企業。



代表取締役
大前 憲治

——貴社設立のきっかけについて教えてください。

私は厨房関連企業からの独立組で、当時支店長を任されていました。二男が生まれたばかりでしたし、相当不安もあったらうと思いますが、厨房業を天職とする覚悟でスタートをしまして35期を迎える今、長男が専務取締役として先輩社員と共に会社を引っ張っています。今があるのは社員とお客さまは無論のこと、メーカーさま、外注さまのお力添えに感謝の一言です。

しんどかったという思いは仕事や経営上感じたことはありませんが、学習の日々でした。創業当時は高度経済成長期の中、外食産業がファミリーレスト

ランと称する業態でスタートを切ったばかりでした。日々お客さまと店舗計画を立案し将来ナショナルチェーンが来ても戦える商品力、オペレーションを作り上げようと、地元の食材メーカーにレストランメニューの一次加工をお願いし、厨房設計、マニュアル作成と、寝食を忘れて打ち込んだ記憶が思い出されます。当社にとって、この時代が会社の骨格を創り外食産業の成長と共に肉付けされたものと考えます。近年は少子化による市町村合併による学校給食のセンター化、学校給食センターの建て替えや老朽化した病院、保育所といった公共施設の仕事に力点を置くようになって来ていますが、これからはやはり地域の飲食店が物流飲食（コンビニなど）に負けぬよう、共に知恵を絞り飲食店の活力が街を変える、街の明日を興すことの一助となるのが、これからの私たちの仕事かなと思います。

——提供している製品・サービスについてお願い致します。

厨房設計に不可欠な店舗計画案のヒアリングを重要視しております。また、厨房業の付帯設備（換気、空調）の計画もほぼ同時提案しています。大型物件や公共施設は、設計事務所の設計協力で受注の足がかりとしています。結果、厨房機器の販売が多くを



本社全景



同社が手がけた、5,000食対応の学校給食センター



総合病院の、400床対応ニュークックチルシステム採用の総合病院給食厨房設備

占めますが、空調設備、換気設備も積極的にトータル受注に努力しています。

アフターサービスは、いわば営業の一貫と考えています。メーカーサービスの手を借りながら、ほぼ直営で対応できる体制を整えています。また給食センターなど大型厨房設備においても、設計はもちろんのことメーカーへの依存はゼロとし、搬入据付からオペレーション指導に至るまで、当社スタッフが全面的に関わるのもサービス業務の主体性を示す機会と捉えているからです。2年後以降の保守点検メンテナンスサービスは、給食センター、ケータリング、病院厨房などドライシステムまたはHACCP対応施設はほぼ100%の保守契約（3年更新）を締結し、実施しております。

——貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社は、企画（計画）から参加すること、それが責任のある仕事の第一条件と考えています。プラン・ドゥ・サー（アフターサービスの略称）を徹底し、厨房はソフトであると認識し、メニューやサービス方法を知った上、厨房計画の提案を行うようにしています。われわれはメーカーではありませんので、製品を売ればよいという訳には行きません。メーカーの取り扱いも多岐に亘り、当社なりに性能や利便性を判断し、業態や予算により機種選定のお手伝いをします。また、換気設備や店舗に係る相談には、極力答えるサービスを心がけております。業態により機種選定に注力していますが、これもお客さま側に立った重要なことと考えております。近年、ネット通販により販売価格が下落傾向にありますが、お客さまにとって優位な価値を見出し、知恵を絞れば製品価格だけの対比ではなくなります。私たちノンメーカーは、付加価値業に転じて行かなければメーカー直販に勝つことはできません。信頼を得る良い仕事がしたい「ビッグよりグッド」のポリシーを社

是に掲げ、さらなる50年に歩みを進めたいと思います。

——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。

厨房設備業もサービス業と捉え、人と人との関わりを重視することで販売が生まれ、付き合いが始まります。今後も変わらず厨房付加価値業を信条として、邁進して参りたいと思います。工業会への入会は会社設立まもなくと記憶していますが、冬季オリンピックが長野市で開催されたことでメーカーの営業所が進出し、これを機に地元業者が減少を続け、現在は当社を含め数社となっております。今となれば明日を見据え地元の厨房業者と共に生き残りを賭け、メーカー各社と競争の中でも共生できる方策や差別化を模索しておりますが、工業会と共に時間をかけても実現して参りたいと考えております。

- 設立
1980年4月1日
- 代表者
大前憲治
- 資本金
4,000万円
- 従業員数
常勤役員3名、社員9名、パートタイマー3名
- 業種
フードサービスシステムプランニング、総合厨房設備エンジニアリング、サービス全般
- 主要取引先
ホテル、レストラン、飲食店、学校給食、病院、ケータリング厨房、福祉施設
- 本社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL026-244-8540 FAX026-244-9578
- 支店、関連会社など
松本支店、ケンテック(株)（フードサービスシステム、コンサルタント業務）
- ホームページ
<http://www.technofood.co.jp>

最新外食トレンド2016

No.8 飲食店等の売上高ランキング

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

外食・中食産業の動向を知る上で、外食産業の市場規模や中食の市場規模、消費者ニーズの食の外部化率・外食率などのデータは、各企業の経営戦略を策定する上での一つの指標として重要である。

一方、今回取り上げる飲食店売上高ランキングは、自社と他社との売上高、店舗数を比較し、自社のポジショニングを見る上で重要な指標である。

今回は、日経MJが、毎年「飲食業調査」として発表しているもので、今年で42回となる、歴史ある外食業界ランキングを見てみることにする。

2. 平成27年度売上高ランキング

日経MJの「飲食業調査」とは、アンケート方式

で調査し、店舗売上高ランキング（250位までランキング）や総売上高（連結企業を含めた）ランキング、売上高経常利益率ランキングなどを調査したものである。

平成27年度の飲食店等売上高ランキング上位を見ると、1位がゼンショーホールディングスで、売上高が4,454億6,300万円で、前年より10%近く増加している。昨年まで1位であった日本マクドナルドホールディングスは昭和57年から33年間維持していた1位の座をゼンショーホールディングスに明け渡した形となり、売上高は3,765億5,200万円であった。

以下、すかいらーく（2,996億5,900万円）、コロワイド（2,879億800万円）、日清医療食品（2,090億9,300万円）などの順となっており、昨年より、1,000億円以上の企業は1社増え、14社となっている。

日本マクドナルドホールディングスは、平成26

順位	企業名	売上高 (百万円)	店舗数 (店)	1店当たり 売上高(百万円)
1	ゼンショーHD	445,463	4,518	98.6
2	日本マクドナルドHD	376,552	2,956	127.4
3	すかいらーく	299,659	2,575	116.4
4	コロワイド	287,908	2,513	114.6
5	日清医療食品	209,093	5,287	39.5
6	ブレナス	185,672	2,986	62.2
7	モンテローザ	141,814	2,123	66.8
8	日本ケンタッキーフライドチキンHD	140,365	1,513	92.8
9	あきんどスシロー	135,035	412	327.8
10	エムサービス	116,525	1,455	80.1
11	サイゼリヤ	109,927	1,026	107.1
12	モスフードサービス	106,426	1,406	75.7
13	くらコーポレーション	103,572	365	283.8
14	グリーンハウス	100,900	1,879	53.7
15	吉野家HD	98,698	1,188	83.1
16	王将フードサービス	93,700	706	132.7
17	ダスキン	92,000	1,256	73.2
18	ドトールコーヒー	88,737	1,348	65.8
19	トリドール	87,971	847	103.9
20	西洋フード・コンパスグループ	85,962	946	90.9

表1 平成27年度売上高ランキングベスト20

資料：日経MJ「第41回飲食業調査」（2015年5月27日付）

年7月の使用期限切れ中国産のチキンナゲットの問題に端を発し、消費者の食への信頼を失った結果、売上高が前年より15%以上減少したことで1位から2位に順位を下げている。

コロナでは、昨年、カップクリエイトをM&Aしたことで売上高が大きく拡大し、上位にランクインしている。

業種・業態別の状況を見ると、上位20社で最も多かった業種・業態はファストフードで7社あった。次いで集団給食（4社）、ファミリーレストラン、多業態、回転寿司（各々2社）などとなっている。

上位20位の1店舗当たりの年商（売上高を店舗数で除した数値）は、あきんどスシローが3億2,780万円で最も高く、次いで、くらコーポレーション（2億8,380万円）と回転寿司が2億円～3億円の1店舗当たり年商となっている。これは、店内にすしレーンを設置していることで、必然的に売場面積（販売面積）が大きく、収容人数も多いことが考えられる。その他、1店舗当たり年商が1億円の企業は、王将フードサービス（1億3,270万円）、日本マクドナルドHD（1億2,740億円）、すかいらーく（1億1,640万円）、コロナ（1億1,460万円）、サイゼリヤ（1億710万円）、トリドール（1億390万円）などとなっている。

次に、売上高ランキング（ベスト20位）を平成元年から10年ごと（平成27年度も追加）に見ると、大きな出来事として、前述したように日本マクドナルドが昭和57年度（売上高646億円）から平成26年度（4,463億700万円）まで1位を維持していたが、平成27年度には33年間維持してきた1位から2位になった。

外食産業の最先端は流行であり、消費者ニーズの最先端である。外食企業は、この最も新しい消費者ニーズが本物（長続きする）かどうかを見極め、それに対応するマーケティング能力が必要となって来る。

また、食への信頼が消費者と企業の間には必要である。今回は、消費者は何を信じて良いのか、食への信頼が揺らいだことで売上高の減少につながったように思われる。

外食各社は消費者ニーズの重要な部分として食の安全・安心のニーズがあることを再認識すべきであり、当然のことであるが、消費者との信頼関係は一瞬のうちになくなることも考えておく必要がある。

その他の企業を見ると、平成元年にベスト20位

にランクインしていた企業が、平成10年には16社、平成20年には9社、平成25年から平成27年までは8社となっており、ランク外になっている企業や急速に売上高を拡大してベスト20位に入ってきている企業など、この27年間で外食企業の栄枯盛衰が見てとれる。

さらに、1,000億円企業の数を見ると、平成元年が3社であったが、平成10年には10社、平成20年には12社、平成26年には13社、平成27年には14社と、拡大していることが分かる。

3. ランキングシェア率

次に1位～100位までの売上高が外食産業全体に占める割合を考えてみる。

まず、日経MJのランキングには、中食（料理品小売業）は入っているが、ホテル、バー・キャバレー・ナイトクラブが入っていないことから、（公財）食の安全安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター公表の外食産業市場規模に料理品小売業を加えて、宿泊施設とバー・キャバレー・ナイトクラブを差し引いたマーケットでシェア率を算出した。

それによると、まだ、平成27年の市場規模が公表されていないことから、平成26年の1位～100位のシェア率を見ると22.8%と前年より縮小している。100位の企業の年間販売額が180億円程度であるが、一応、1位～100位までを大手外食企業であるとする、大手飲食店のシェア率は、22.8%ということであり、残りの77.2%は中堅・中小で占められていることになる。

このことから、外食産業の産業構造は、マーケットの主体は大手飲食店ではなく中小飲食店であること、また、占有率が比較的低いことから参入障壁が低いことなどをうかがうことができる。

ちなみに、大手飲食店のシェア率は平成23年が22.3%、平成24年が23.4%、平成25年が23.3%となっている。

4. まとめ

飲食店ランキングは、他社の売上高、店舗数、収益などさまざまなデータが含まれているため、自社との比較や競合各社の動向を知る上で貴重な指標である。

また、日経MJの飲食店調査は歴史があることから、外食企業にとってはランクインすることがス

順位	平成元年		平成10年		平成20年		平成25年		平成26年		平成27年	
	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)
1	日本マクドナルド	152,774	日本マクドナルド	377,909	日本マクドナルド	518,316	日本マクドナルド	504,459	日本マクドナルド	446,307	ゼンショーHD	445,483
2	日本ケンタッキーフライドチキン	123,183	ほっかほっか亭総本部	172,552	すかいらーく	267,309	ゼンショーHD	419,072	ゼンショーHD	406,136	日本マクドナルドHD	376,552
3	すかいらーく	111,773	すかいらーく	162,418	日清医療食品	166,500	すかいらーく	288,513	すかいらーく	293,913	すかいらーく	299,659
4	本家かまどや	97,147	日本ケンタッキーフライドチキン	132,033	ブレナス	151,362	日清医療食品	191,950	コロワイド	287,078	コロワイド	287,908
5	小僧寿し本部	96,325	ダスキン	127,200	ゼンショー	140,324	ブレナス	185,001	日清医療食品	201,231	日清医療食品	209,093
6	ロイヤル	94,266	モスフードサービス	126,000	モンテローザ	134,380	モンテローザ	145,364	ブレナス	190,390	ブレナス	185,672
7	ほっかほっか亭総本部	88,189	ロイヤル	121,430	日本ケンタッキーフライドチキン	134,125	日本ケンタッキーフライドチキン	132,171	モンテローザ	144,788	モンテローザ	141,814
8	ダスキン	82,506	本家かまどや	118,912	ダスキン	123,707	あきんどシロ	118,511	日本ケンタッキーフライドチキンHD	134,531	日本ケンタッキーフライドチキンHD	140,365
9	西洋フードシステムズ	76,300	デニースジャパン	101,084	レイズインターナショナル	115,058	エムサービス	108,400	あきんどシロ	125,943	あきんどシロ	135,035
10	デニースジャパン	70,454	モンテローザ	100,670	本家かまどや	111,438	ダスキン	103,001	エムサービス	110,400	エムサービス	116,525
11	ロッテリア	70,397	西洋フードシステムズ	99,069	吉野家	102,878	サイゼリヤ	102,263	サイゼリヤ	105,049	サイゼリヤ	109,927
12	京樽	69,860	小僧寿し本部	86,157	セブン&アイフードシステムズ	102,109	モスフードサービス	98,663	ダスキン	102,007	モスフードサービス	106,426
13	日本料飲コンサルタンツ	69,826	養老乃瀧	83,840	ドールコーヒー	99,871	王将フードサービス	96,150	モスフードサービス	100,264	くらコーポレーション	103,572
14	モスフードサービス	65,800	吉野家D&C	83,800	モスフードサービス	98,000	吉野家	95,869	ワタミフードシステムズ	98,200	グリーンハウス	100,900
15	吉野家D&C	49,583	プリンスホテル	66,095	エムサービス	96,500	レイズインターナショナル	95,603	吉野家	97,881	吉野家HD	98,698
16	伊藤万食品	48,156	ドールコーヒー	60,622	大庄	86,589	グリーンハウス	92,500	グリーンハウス	96,500	王将フードサービス	93,700
17	シダコーポレーション	45,928	つば八	59,087	グリーンハウス	84,000	くらコーポレーション	87,171	くらコーポレーション	95,635	ダスキン	92,000
18	藤田観光	42,028	王将フードサービス	57,080	サイゼリヤ	82,743	ドールコーヒー	86,613	王将フードサービス	94,900	ドールコーヒー	88,737
19	餃子の王将チェーン	37,586	シダックスフードサービス	54,000	西洋フードコンバスターグループ	82,486	本家かまどや	86,150	ドールコーヒー	87,589	トリドール	87,971
20	ニュートーキョー	31,125	村さ菜本社	50,787	カッパクリエイト	74,736	カッパクリエイト	80,937	セブン&アイフードシステムズ	83,305	西洋フードコンバスターグループ	85,962

表2 売上高ランキングの推移

資料：日本経済新聞社『日経MJ』の各年「日本の飲食業調査」より作成

テータスでもあり、その企業で働く従業員にとってもモチベーションが上がるものでもある。

ただ、シェア率では大手外食企業（売上高ランキング1位～100位）の占有率は22～23%程度と参入障壁が低いことが分かり、ベンチャー企業の出現もあり、産業界が活性化されることもあるが、

中堅・中小が多いということは、裏を返せば、まだ、産業化（企業化）された外食企業が少ないことを意味している。産業化がますます進むためには、中堅・中小のボトムアップがこれからますます必要となって来ると考えられる。

「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

【1】6月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は17件で前年同月の24件に対して70.8%。

(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、昨年新品に交換したシステムキッチンのドロップインこんろで、火力を弱火に設定し調理している途中で勝手に炎が大きくなり、何度も鍋を焦がしてしまった。欠陥ではないか等17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	2	2(11.7)
事業者	0	0	0	1	1(5.9)
司法・行政	0	0	0	8	8(47.1)
その他	0	0	0	6	6(35.3)
合計（構成比）	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	17(100.0)	17(100.0)

注) 前年同月の受付件数は24件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

- (1) 委員会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 カートリッジ燃料機器委員会（6/10、11 青森）
- (2) 交流会：ADR機関情報交換会（6/17 住宅部品PL室 会議室）
全国燃焼機器整備業連合会 懇談会（6/24 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）

6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
年 月号から1年間	各	冊	業務用厨房設計事例集
厨房設備工学入門 第7版		冊	会員名簿 (平成27年度版)
			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
	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
		MERC-X3
	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：83機種、子型式：2,314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として取り扱われております。

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックLL	15-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
16. 4. 27	パッフレッッシュ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
16. 6. 23	EXグリスフィルター	16-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
16. 6. 23	EXグリスフィルターPタイプ	16-002-2903	(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
16. 6. 30	グリスフィルターL8型	16-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルターL3-III型	16-002-4204	(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	チャンネルフィルター	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
12.6.30	プラスチックワゴン	16-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12.8.21	プラスチックワゴン・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	ウォッシュフィルター	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
16.4.27	グリスサレンダー	16-001-0701	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
16.6.30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	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
16.4.27	N D C ぶくぶくジェット	16-003-1901	日本ドライケミカル(株)	03-3599-9500

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

◇◇ 8月(葉月) ◇◇

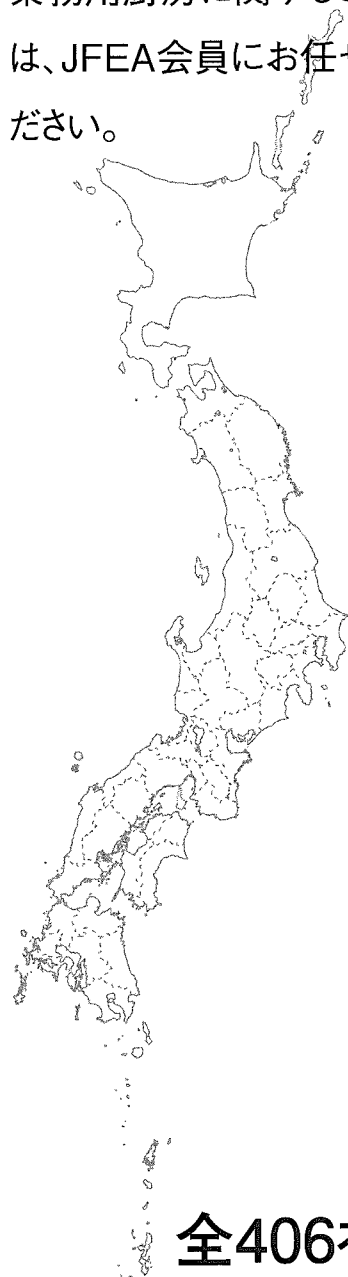
1日(月)	水の日、自然環境クリーンデー、 パインの日、 夏の省エネルギー総点検の日	11日(木)	トイレの日
3日(水)	はちみつの日、ハモの日	13日(土)	山の日
4日(木)	箸の日、ピアホールの日	14日(日)	盆迎え火
5日(金)	ハコの日、ハンコの日	15日(月)	特許の日
6日(土)	広島平和記念日、ハムの日	16日(火)	終戦記念日、盆、刺身の日
7日(日)	バナナの日、花の日、鼻の日	17日(水)	盆送り火
8日(月)	タコの日、そろばんの日、白玉の日、 米の日、発酵食品の日、 パパイヤの日	18日(木)	パイナップルの日
9日(火)	長崎原爆の日、葉草の日	19日(金)	米の日
10日(水)	道の日、宿の日、帽子の日、	20日(土)	愛酒の日
		21日(日)	即席ラーメン記念日
		22日(月)	人権宣言記念日
		23日(火)	焼肉の日
		24日(水)	野菜の日
		25日(木)	
		26日(金)	
		27日(土)	
		28日(日)	
		29日(月)	
		30日(火)	
		31日(水)	



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

最新厨房設備機器の納
入から、飲食店・給食施
設の設備設計・施工まで、
業務用厨房に関すること
は、JFEA会員にお任せく
ださい。



全406社

(2016年7月29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

東洋サーモ(株)

●埼玉県

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

●千葉県

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

●東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKI|一タurl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
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)ラポー

●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)アイジィエー
(株)ウサミ

スズカン(株)

(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

●関西支部

●滋賀県

大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府

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

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7
株上野製作所	後4
オザキ株	前7
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ヵ月	単発
普通1頁(A4/4色刷)	80,300	84,400	87,500
普通1頁(A4/1色刷)	59,700	63,800	66,900
普通1/2頁(A4/4色刷)	41,700	47,900	54,000
普通1/2頁(A4/1色刷)	30,900	36,000	41,200

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



●1980年代と言えば日本経済が成長していた最期の時期で、米国では日本車が焼かれてジャパンバッシングがあったものの、TVなどで「変な・特殊な国日本」を着にして笑える余裕があった。
 ●今は経済も近代国家としての体裁も下り坂、それでしがみついているのが「日本スゴイ」の番組や出版物で、落ち目になると自画自賛に走る風潮は滑稽でもある。
 ●『「日本スゴイ」のディストピア』(早川タダノリ、青弓社)は、70年以上前、太平洋戦争下のこの種の自画自賛記事を蒐集したもので、開巻早々に紹介される『世界に輝く日本の偉さはこゝだ』『日本人の偉さの研究』という書名だけで満腹になってしまう。「魚を食べるから日本人は強い」云々といった話や学校は団体生活と修練の場として弁当箱の持ち方まで指導する話まで行くと、著者がこれまた淡淡と冷静に書いているだけに、満腹を通り越して胃が痛くなって来る。
 ●とはいえ「俺スゴイ」系ならまだしも、さらに困った輩と言えば、「俺は誰々と知り合いなんだ」と自慢し、いかに「凄い人が俺に目をかけてくれている」話を延々話す人で、ここまで行ってしまうともう処置なしである。
 ●終戦の日、天皇陛下と共に千鳥ヶ淵戦没者墓苑に参拝し、そういった無責任な発言のもたらしたものを想うのも一興である。

厨房

平成28年8月5日発行

第53巻/第8号 (No.566)

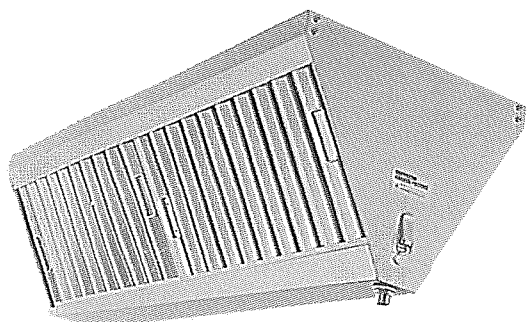
発行人	渡辺恵一
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	寺部良洋/水上強 精松弘充/三島博史 福田敦/大川里枝 清水直之
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 堀之内健士(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)
挿絵	春兆

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訳載を禁じます。
 乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

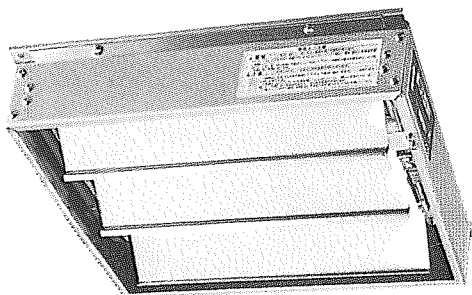
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

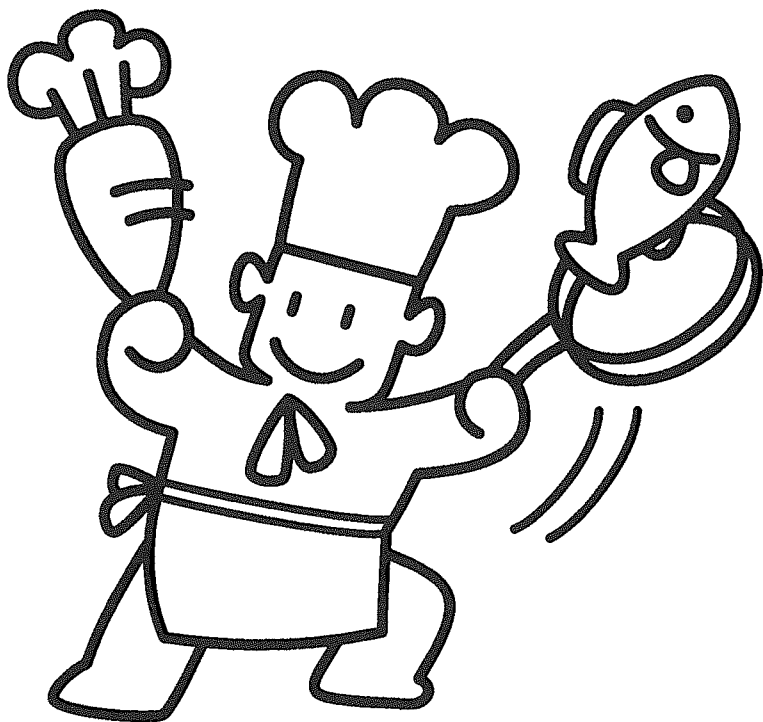
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

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 0256(86)3711(代)
 ショールーム
 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/ ●本社：東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791

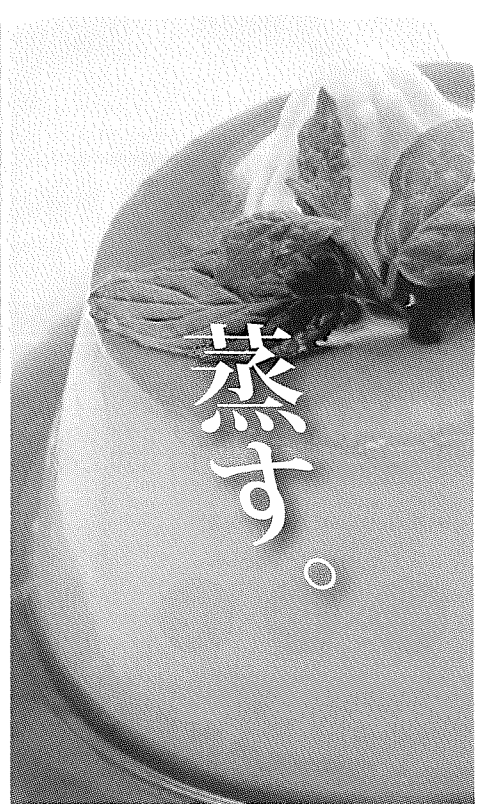
●北海道事業部 011-667-3351 ●東北事業部 022-788-4431 ●北関東事業部 048-864-6301 ●東京事業部 03-3434-3731 ●横浜事業部 045-841-0202
●名古屋事業部 052-991-3271 ●近畿事業部 06-6338-0710 ●中四国事業部 082-850-3322 ●九州事業部 092-431-4664 ●海外事業部 03-3434-6662



焼く。



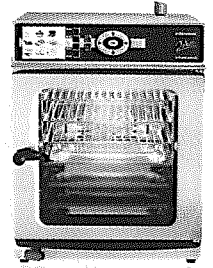
煮る。



蒸す。

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

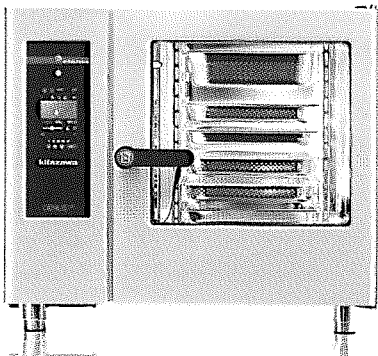
超コンパクト
2/3 サイズ!
KEJC-623T



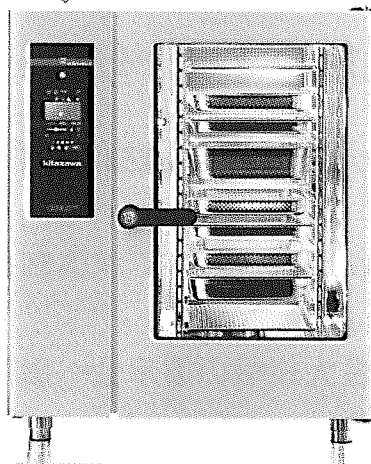
スチーム&コンベクションオーブン

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

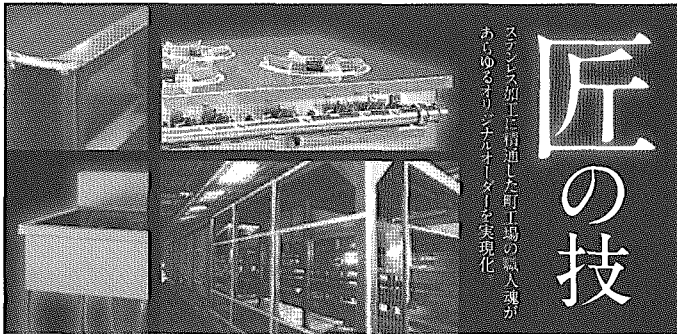
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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



ステンレハ加工に精通した町工場の人魂が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

匠 の 技

「食」を知り尽くした 名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



スーパーアルカリイオン洗浄水
生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

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

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

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

信頼に応えるウエノクオリティ
UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



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

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

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

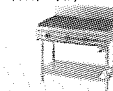




監修 教材検討委員会

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 !!

名称	特徴
テーブルレンジ (ガステーブル) 	テーブルレンジとガステーブルは、ガス台、右付レンジ、右付コンロなどの名称がある。
卓上レンジ (テーブルコンロ) 	トップバーナのみのもので、高さが180mm位のものである。 (指定対象コンロ®にはPSTCGマークまたはPSLPGマークが必要)
ローレンジ 	①スプーレンジ、ストックポットレンジ、寸削レンジなどと呼ばれるもので、高さ50cm位で、テーブルレンジと同様のものである。 ②トップ面はボックスタイプのものや蛇の目型のものがあり、主にスプーの抽出や吸込に使用され、大型の容器をかけるため、加架に耐えるよう構造上できている。 ③給水タンクを設置されたら便利である。
中卓レンジ 	①中国料理用のガスレンジを総称して中卓レンジという。 ②中国料理は強い火力で加熱する調理法が多いためアースも対応が良く、ハイカロリーのものがセットされ、普通のレンジのオープンバーナが大型のもので115～17.5kWであるのに対し、中卓レンジでは233～34.9kWのものが使用されている。 ③そのほかスプー用、種ゆで用などがあり、スプー用には2重リングバーナ、補助用には小型のリングバーナが使用されている。さらに強い火力が要求される場合は、強制混合燃焼方式のトップバーナをセットすることもあり、広束式にはオイルをブローで蒸気させる放熱型もある。 (注)
七輪 (貯物バーナ) 	シンパを構造だがリネーションも多く、12～12kWを超えるものやバーナの形状など、用途に応じて対応できる。

注意が必要な部分は別項目にて分かりやすく!

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

注意 Attention

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

2) 貯湯式湯沸器 (温水ボイラ)

この機器は密閉式貯湯タンク方式で、熱源はガス、電気一般的であるが、オイル、蒸気熱源としたものもある。湯沸はタンクに貯めた水をガスまたはオイルバーナ、電気ヒーター、蒸気熱交換器等により加熱、60～80℃程度に沸かし上げ貯湯し、使用量を調節してシンクや食器洗浄機などに給湯し使用する(図1-8-4)参照)。

この機器の使用圧力は、一般的には0.1MPa以下である。圧力を高める圧力を使用する場合は、機器と出た給湯配管に圧力ポンプをつけ圧力を上げる。また貯湯式ではないが、直達式温水ボイラを使用すれば、使用圧力は0.2MPa～0.6MPaで使用することができる。このように使用圧力、使用温度と向別に用途別に選択する必要がある。

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

3) その他の給湯機

①ヒートポンプ給湯機

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

ヒートポンプは、大気(空気の熱)を抽出した熱を冷媒(HFCやCO₂など)に移動させ、凝縮用熱交換器でより高い温度にし、効率的に利用することができる技術である。

ヒートポンプ給湯機は、大気を移動させる動力源として電力を用いるため、消費電力の約3倍以上の熱エネルギーを利用することができる。エネルギー効率(COP)3.0以上にできることになり、CO₂などの温室効果ガス(GHG)の排出が少ないので、環境負荷が低いシステムでもある(図1-8-5)参照)。

また、自然冷媒(CO₂)を使用したヒートポンプ給湯機(一般に「エコキュート」と総称)は、80℃以上の高温給湯も可能であり、安全性も高い。

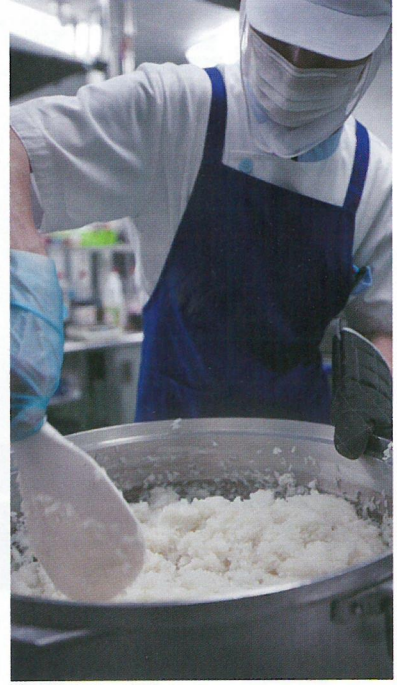
重要な部分は「Point」として掲載!

補足項目の追加でより理解しやすく!

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](#) [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