

厨 *Chu bou* 房

2016
No.567

9

SEP



平成28年度 厨房設備士
資格認定試験・合格者番号発表

中小企業等経営強化法について

最新外食トレンド2016
平成27年外食産業市場規模推計値

映画の見どころ・台所 『舟を編む』

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

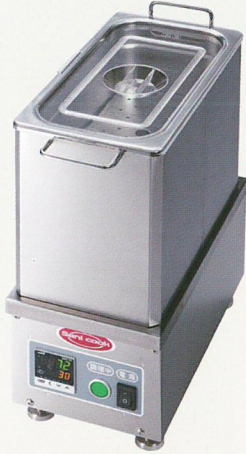
お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

新発売

新発売

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器



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



SMD14

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

- 究極の4ロータ洗浄システムを上部・下部噴射ともに採用し、強力洗浄を実現しました。
- すずぎスプレーには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

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒(ラーメン・パスタまたは40秒)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少なく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 涼ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモーター噴流発生装置を設置。テ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

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



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

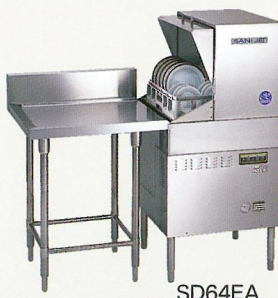
左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

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

社 大阪営業所
大 名古屋営業所
名 仙台営業所
仙 新潟営業所
台 福岡営業所

東京都大田区鶴の木2-43-14
大阪府城東区永田4-2-7
名古屋市名東区猪高台1-1324
仙台市太白区泉崎1-19-1
新潟市東区牡丹山4-8-3
福岡県大野城市大城5-21-24

☎03(3750)4451
☎06(6965)9600
☎052(772)7255
☎022(243)4660
☎025(273)2331
☎092(513)9622

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。」

お子さまも、お年寄りも、学生も、
ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることが出来ます。」

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。

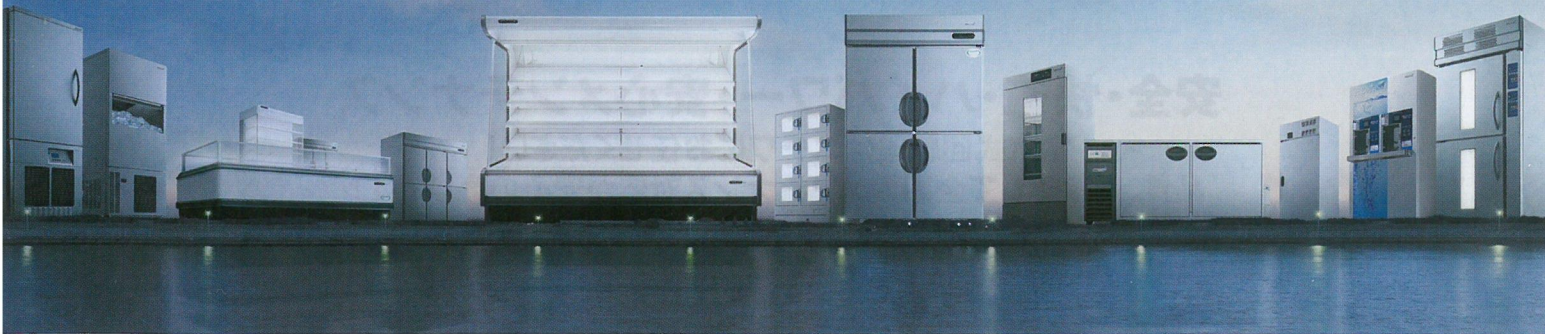
微妙な温度の中にたくさんのお気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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



Cool Clean Controllable Productivity

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

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

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

節電に効果的な分割加熱方式

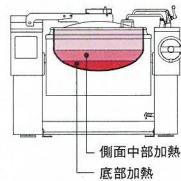
15%の電力デマンドを抑える節電

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

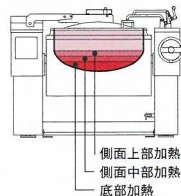


出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1350×907×850 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW

充実のオプション装備

標準装備

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

オプション装備

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

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



釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性の良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電気式回転釜はニチワにお任せください!

品質、効率そして全国のメンテナンス対応が安心の売りです!

大量調理施設に最適



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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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)

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機
SC
SAFETY&CLEAN

- | | | | |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 札幌営業所 ☎(011)856-7091(代) | 盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代) | 仙台営業所 ☎(022)717-3191(代) | 埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代) |
| 千葉営業所 ☎(043)290-1231(代) | 横浜営業所 ☎(045)861-0141(代) | 新潟営業所 ☎(025)281-6181(代) | 金沢営業所 ☎(076)249-7521(代) |
| 長野営業所 ☎(0263)48-2891(代) | 静岡営業所 ☎(054)254-0801(代) | 三重営業所 ☎(059)229-8501(代) | 京都営業所 ☎(075)605-4811(代) |
| 神戸営業所 ☎(078)642-7311(代) | 岡山営業所 ☎(086)246-3151(代) | 広島営業所 ☎(082)229-3391(代) | 山口営業所 ☎(083)973-4771(代) |
| 高松営業所 ☎(087)861-2531(代) | 松山営業所 ☎(089)935-7341(代) | 福岡営業所 ☎(092)621-9001(代) | 熊本営業所 ☎(096)378-8661(代) |
| 鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代) | | | |

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

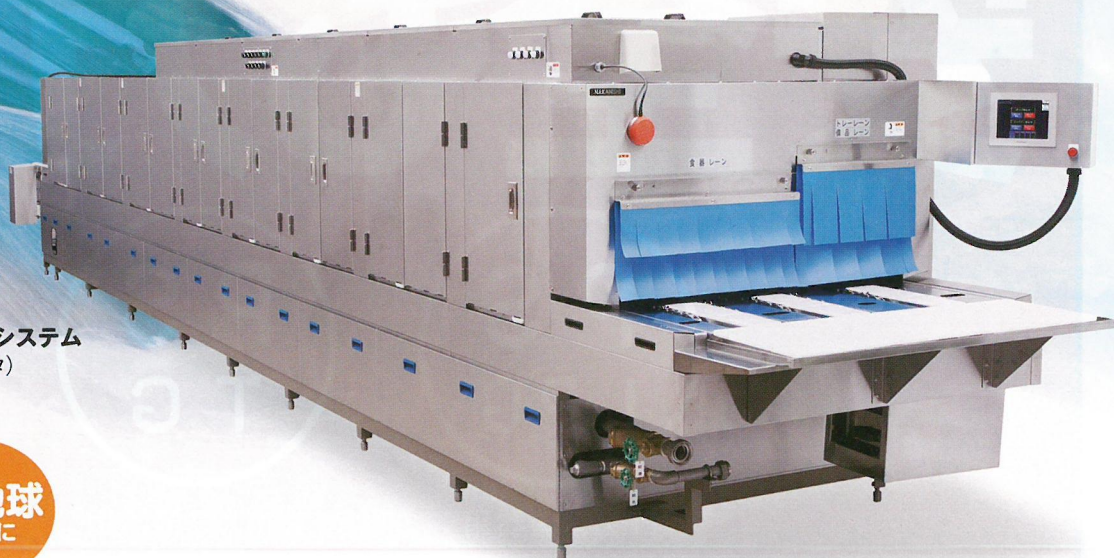
ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら
“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

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)



**カゴごと食器洗浄で
浸漬要らず！**

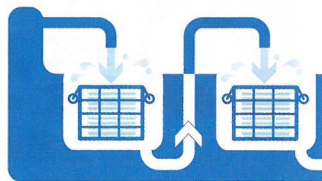


食器をカゴから取り出さずに
洗浄する省力型。
浸漬せずに洗浄でき、その分の
水やエネルギーを抑えます。

eco2

**徹底した水の
リサイクルで節水！**

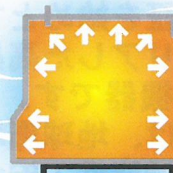
水を何度も再利用して、
水の消費量を極限まで抑えます。



eco3

断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと
空調負荷を軽減します。



株式
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

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



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

日本食の美味しさを世界へ

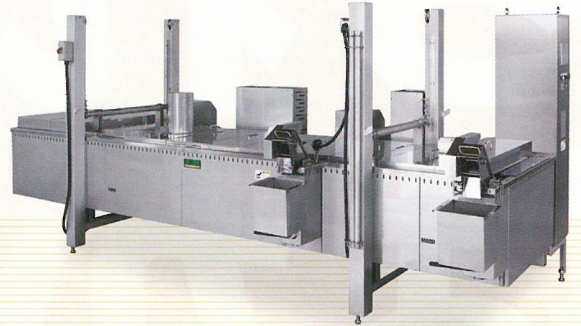
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。



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

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
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所

076-275-8159
03-3453-8159
06-7662-8159
092-574-1802

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種●業務用



ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

オザキ ガスレンジ
ワイドレンジ
OZL-1500EC

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

本社	〒130-0025	東京都墨田区千歳1-3-7	☎(03)3633-1291(代表)	FAX(03)3632-1291
名古屋営業所	〒468-0011	名古屋市天白区平針2-804	☎(052)802-8861(代表)	FAX(052)802-8883
大阪営業所	〒533-0013	大阪市東淀川区豊里4-15-9	☎(06)6321-1205(代表)	FAX(06)6321-0699
福岡営業所	〒812-0014	福岡市博多区比恵町3-23 (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
- ペキングダックプロイラー
- 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

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。

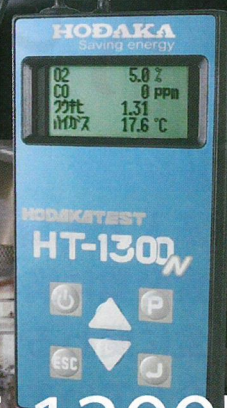
CO計
CO・排ガス温度



HT-1210N

O₂・CO・温度計
O₂(空気比)・CO・排ガス温度

厨房機器の 排ガス測定に



HT-1300N

定額で予算計画のたて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

検索

E-mail: 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

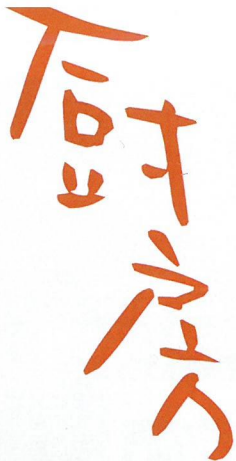
皆さまをサポートします

- 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

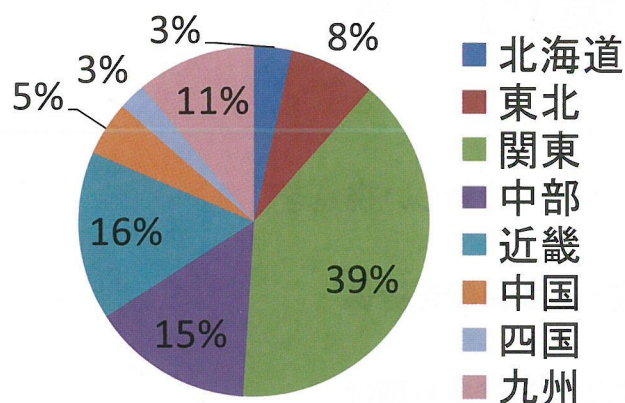
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

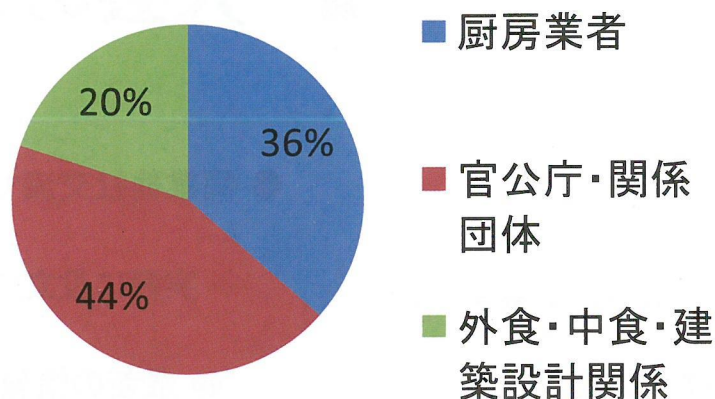
セールスポイント

- 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。

林 私が今の会社に出会ったのは、4年前の転職活動で派遣会社から紹介されたのがきっかけでした。北欧デザインの家具や雑貨が好きだったので、スウェーデンに本社を置く当社のことは知っていて、是非働きたい! と思いましたが、入ってみると所属は業務用厨房機器を扱う部署で、まったく馴染みがなかったので残念でした (笑)。

でもスチコンという機器を初めて知り、飲食店や施設で提供される食事の効率化、安全性を高める製品や方法を知ることができ、またメニューの試食でおいしいものも食べられるので、今ではこの部署で良かったと思います。現在は社員として働いています。



本社ショールームにて



お仕事の内容は? やりがいは?

林 仕事は製品の発注・ロジスティクスを担当していますが、少人数部署のため、庶務・サービスサポートなど、幅広く業務を行っています。

在庫の管理やオーダーメイド製品の細かい発注等、大変な時もありますが、実際に納品された店舗のキッチンを覗いてみたり、その製品で作られた料理を食べたりすると、自分もお客さまのお役に立てたという気持ちになり、やりがいを感じます。



今後のあなたの夢を教えてください。

林 今後はマーケティングの仕事にも携わることになったので、今までの経験を生かし、業務の幅を広げて実績を積んで行きたいです。国内メーカーに比べるとまだまだ知名度も低いので、当社の機器の良さを広めて使用していただく現場を増やし、2020年東京オリンピックの頃には、厨房機器といえばエレクトロラックス! と言われるようにがんばりたいと思います。

職場の方からエール

林さんは入社して4年になりますが、当時から常に笑顔で仕事をしているのがとても印象的でした。また、仕事の速さや正確さにも定評があり、周りからも頼りにされている存在です。今後は同じマーケティングの仲間としてビシビシと指導され……もとい、指導したいと思います (笑)。

(マーケティング&コーポレートシェフ・堂地祐介)

給湯 質

HOSOYAMA

GAS

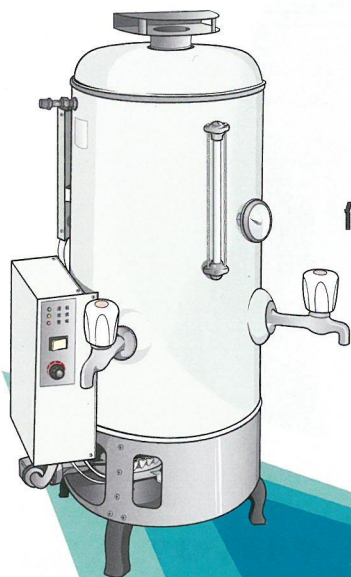
ガス貯蔵式湯沸器
 ガス温水ボイラ
 高温水ボイラ
 ガス炊飯器
 かがり火
 メタルニットバーナー
 浸管ヒーター
 聖火台
 その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

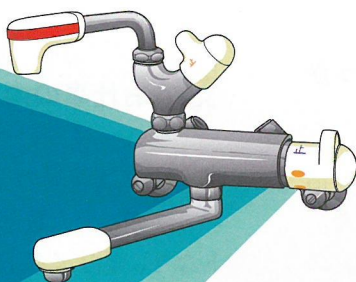
電気貯蔵湯沸器
 電気小型温水器
 電気密閉式給湯器
 電気開放式湯沸器
 電気自動温水器

STEAM

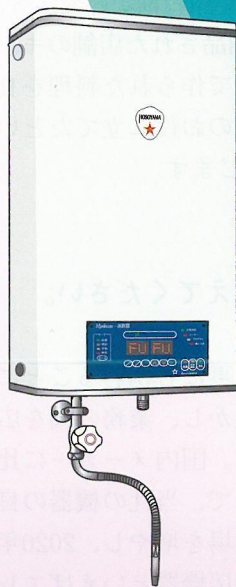
蒸気貯蔵湯沸器
 蒸気瞬間湯沸器



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**



**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 東方ビルD号室
 TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257
 新潟営業所 〒950-0916 新潟市米山1-5-5
 TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833
 仙台出張所 〒981-0916 仙台市青葉区青葉町5-3
 TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473

CONTENTS

INTERVIEW

工業会関係

ESSAY

保健給食

厨房業界

厨房業界関連情報

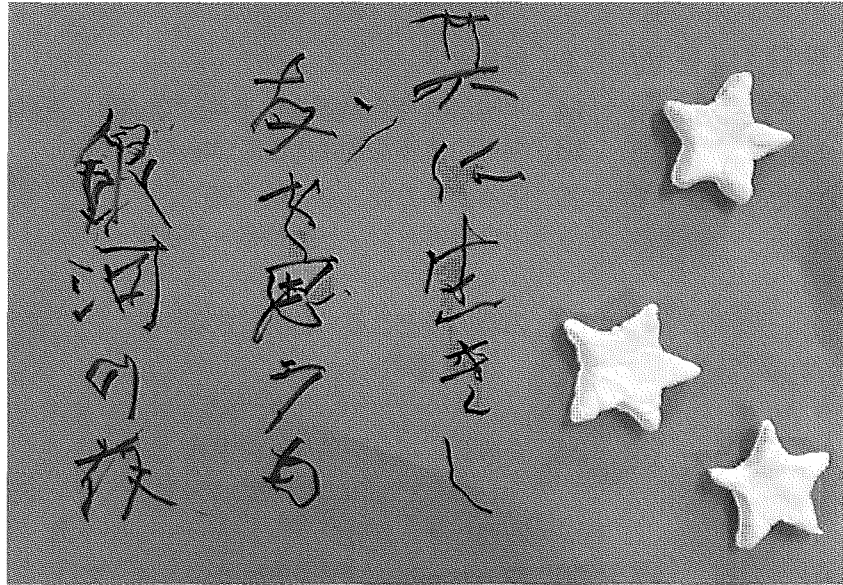
- 9 厨房女子が行く！(24) ————— エレクトロラックス・ジャパン(株)
- 14 平成28年度厨房設備士資格認定試験・合格者番号
- 16 中小企業等経営強化法について
- 20 小倉朋子の食・心・美(39)
今夏のトレンドを見る～かき氷～
—————(株)トータルフード 小倉朋子
- 22 映画の見どころ・台所(27)
『舟を編む』
————— 斉田育秀
- 24 介護食・バリアフリー最前線(第2回)
「老舗ホテルレストランのバリアフリー対応」
————— 元・立教大学大学院教授 王 利彰
- 30 フードビジネスコンサルタント魂(24)
「厨房作業環境と人手不足の解消」(3)
—————(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹
- 36 最新外食トレンド2016(9)
平成27年外食産業市場規模推計値
————— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳
- 12 陶俳画 [銀河]
- 13 巻頭によせて [熊本地震 被災地へ行って]
————— ヤマヤ物産(株) 山本修一
- 15 工業会だより
- 38 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 40 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 42 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
- 44 会員一覧
- 46 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

【銀河】



共に生きし友を思ふも 銀河の夜

最近ではお中元ブームにも乗って、七夕は今の暑さもこれからが本番……の七月昼間の行事になってしまっているが、本来は少しずつでも伸びて行く夜に親しみが増して来る、そう、田舎のお盆の頃、今の九月だろう。

陰暦から太陽暦に切り替えた名残りで、日本の夏は七月の新盆、八月〜九月の旧盆、九月の彼岸と、先祖を弔う催しが連なっている。

終戦の日、も同様だ。八月十五日を記念日とするのは日本と韓国・北朝鮮ぐらいである。その後千島列島で戦闘が続行されていても、降伏文書に調印した日よりも、玉音放送の日を記念日を選ぶあたりがいかに日本とかつての植民地として虐げられた国々らしい選択であるともいえるが、欧米露、中国・台湾では九月が対日・抗日戦勝記念日だ。

あの夏、戦場で、焼夷弾の下で、無念に殺された人間が多い中、ようやく生き延びた友を思ったのも、九月の銀河が眩しく輝く、夜の空だった。戦没者の慰霊には、この時期がふさわしい。

熊本地震 被災地へ行って

ヤマヤ物産(有) 山本修一

4月14日前震、16日本震。

私はトラックに炊き出し資材を満載して16日昼に高岡を出発し、翌日の夕刻、益城町総合体育館に到着した。

避難者は1,200名。体育館に半数、屋外の車中に半数だ。食材は途中、中津で大分買ったが、人員ははるかにオーバーしていた。

食事は被災者の命をつなぐ大きな役割があって、一刻も早く提供しなければならない。自衛隊さんが既に炊き出しをしていたが、役割としておにぎり提供のみで、汁物などは炊き出し隊に任される。

持参のカマドは2基。一釜100リットルの調理能力があって200リットルを一度に提供する。一人当たり160ccだ。それでも発災後初めての炊き出し、食材は前述のように不足している。丁度その時、被災者の女性が「うちの畑に」とおっしゃった。早速高校生4名を連れて行き、芋掘り・玉ねぎ・人参も採れた。川で泥を洗い落とし、持参の流し台で洗い・刻む。

私の方針として、調理は被災者に行ってもらおう。酷な話だが、心身共に疲れた人には、いつもの生活リズムを早く取り戻していただく。避難者は弱者だから助けるという常識を覆す、避難生活は生活不活発病をも誘うからである。また困難に立ち向かう姿勢を持ってもらいたいからである。調理は楽しい・互いに声をかけ合いながらの作業だ。

教科書で読んだ昔の話なのだが、外国人が日本人を見て感心したのは、火事で自宅が焼け落ちても酒を振る舞って、あっけらかんと笑っていることだそう。嘆いても仕方がないこと、スクラップ&ビルド。これぞ日本人の連綿と受け継がれる知恵なのか。

1級28名、2級154名が合格

平成28年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号

〔厨房設備士資格認定試験 合格者受験番号〕

1級	東京	1302 1319 1337	1306 1323 1340	1307 1325	1308 1326	1309 1327	1311 1328	1313 1329	1317 1332
	名古屋	1406	1409	1410	1411				
	大阪	1504							
	広島	1601							
	福岡	1801	1802	1803	1808				
	2級	札幌	2101	2102	2103	2104	2108	2109	2110
仙台		2202 2214	2203	2206	2207	2209	2211	2212	2213
東京		23002 23011 23020 23033 23043 23056 23072 23084 23094	23004 23013 23022 23035 23045 23057 23074 23086 23095	23005 23014 23023 23036 23046 23058 23075 23087 23097	23006 23015 23024 23037 23048 23062 23076 23089	23007 23016 23027 23038 23050 23063 23077 23090	23008 23017 23029 23039 23053 23064 23079 23091	23009 23018 23030 23041 23054 23066 23081 23092	23010 23019 23031 23042 23055 23071 23082 23093
名古屋		2401 2423	2403 2424	2406 2427	2407	2413	2419	2420	2422
大阪		2501 2517 2543	2503 2523 2544	2510 2524	2511 2533	2512 2535	2513 2536	2514 2541	2515 2542
広島		2601	2605	2609	2615	2616	2617	2619	
高松		2702 2712 2722	2703 2713	2704 2714	2705 2716	2706 2717	2709 2718	2710 2719	2711 2720
福岡		2803 2818 2833	2804 2821 2836	2805 2824	2808 2826	2809 2828	2811 2829	2815 2830	2817 2832

〔 厨房設備士資格認定試験 学科合格者受験番号 〕

(厨房設備士資格認定試験合格ではありませんが、来年度試験の学科が免除されます)

1級 学科 合格	東 京	1301	1303	1304	1305	1312	1314	1315	1320
		1321	1330	1331	1333	1334	1338	1339	1342
	名古屋	1404							
	大 阪	1503	1507						
	広 島	1602	1603	1604					
	高 松	1702							
2級 学科 合格	東 京	23085							
	名古屋	2414							
	大 阪	2519	2522						
	広 島	2612	2618						
	高 松	2701	2708						
	福 岡	2802	2807						

〔 厨房設備士資格認定試験 設計実技合格者受験番号 〕

(厨房設備士資格認定試験合格ではありませんが、来年度試験の設計実技が免除されます)

2級 設計 実技 合格	名古屋	2408							
----------------------	-----	------	--	--	--	--	--	--	--

工業会だより

7月21日～8月20日

7. 21 平成28年度第2回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、橋本、和中各委員、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)
7. 27 第3回設備士資格委員会。中西委員長、小泉、松田、水上、大山、宇田川、石川各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、太田職員、中津川職員。(厨房機器会館6階会議室)
7. 28 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)
8. 4 平成28年度厨房設備士運営委員会。渡辺

委員長、小富士、大山、木下、田村、石田、中西各委員、高橋代理(大竹委員)、江原代理(佐伯委員)、山本オブザーバー、鈴木、藤本各諮問委員会委員、若杉専務理事、水野課長、太田職員。(メルパルク東京「華巖」)

8. 18 第1回展示会企画委員会。中川副会長、若杉専務理事。(日本能率協会16階研修室)

■社名の変更

[新] 福島工業(株) 北海道支店(北海道支部)
[旧] 福島工業(株) 札幌支店

[新] (株)フジマック 九州事業部(九州支部)
[旧] (株)フジマック 福岡営業部

中小企業等経営強化法について

一般社団法人日本厨房工業会

平成28年7月1日に「中小企業等経営強化法」が施行されました。

これは、中小企業・小規模事業者や中堅企業が、経営力向上のための人材育成や財務管理、設備投資などの取組を記載した「経営力向上計画」を事業所管大臣に申請し、認定されることにより固定資産税の軽減措置や各種金融支援が受けられるというものです。

当工業会は、「生産性向上設備投資促進税制」に引き続き、本制度の固定資産税軽減措置の際に必要な証明書の発行団体として登録をいたしました。

固定資産税軽減措置の概要に関しましては、別添の資料をご確認ください。

証明書発行に係る資料のご請求、お問い合わせ：

日本厨房工業会(担当:由利 TEL;03-3585-7251、Email; yuri@jfea.or.jp)

証明書発行手数料：

会員 1,000 円/件、非会員 3,000円/件 (いずれも消費税別)

※中小企業等経営強化法の全体像については以下のアドレス (中小企業庁ホームページ) をご覧ください。

<http://www.chusho.meti.go.jp/keiei/kyoka/index.html>

※経営強化支援など詳細に関する問い合わせ先：

中小企業庁 事業環境部 企画課 TEL:03-3501-1957 (平日9:00~12:00、13:00~17:00)

固定資産税の軽減

経営力向上計画が認定された事業者は、法律の施行日から平成31年3月31日までに生産性を高めるための機械装置を取得した場合、その翌年度から3年度分の固定資産税に限り、当該機械装置にかかる固定資産税を1/2に軽減します。

その要件は以下のとおりです。

- ①販売開始から10年以内のもの
- ②旧モデル比で生産性（単位時間当たりの生産量、精度、エネルギー効率等）が年平均1%以上向上するもの
- ③160万円以上の機械及び装置であること

なお、生産性向上設備投資促進税制のA類型とは異なり、最新モデル要件はありません。そのため、導入しようとしているモデルの1世代前モデルから「生産性年平均」が1%以上向上している場合は、すべて固定資産税の軽減措置の対象となります。

※機械及び装置を取得した後に経営力向上計画を提出する場合は、取得日から60日以内に経営力向上計画が受理される必要があります。（郵送の場合（バイク便など、郵送以外の手段は含みません。）は消印日を受付日とします）
ただし、法の施行（7月1日）以降に取得したものでなければなりません。

※機械及び装置の取得後、年末までに認定が受けられない場合、減税の期間が2年となります。通常、申請書の受理から認定までは最大30日（事業分野が複数の省庁の所管にまたがる場合、最大45日以内）要する可能性があります。
十分余裕を持った申請をお願いします。
なお、申請書について、申請先の相違や重度の不備がある場合は差し戻しとなり、受理できない場合があります。また、軽微な不備の場合においても、各事業所管大臣からの照会や申請の差し戻しが発生し、手続き時間が長期化する場合があります。

生産性向上設備投資促進税制A類型との対比

	中小企業等経営強化法に基づく固定資産税の軽減措置	生産性向上設備投資促進税制（A要件）
軽減措置の内容	固定資産税	法人税額の控除・特別償却
対象事業者	中小事業者等（別添参照）	青色申告をしている法人・個人（対象業種や企業規模に制限はない）
対象設備	機械及び装置のみ	機械及び装置／器具及び備品／工具／建物附属設備／建物／ソフトウェア
設備の要件	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 販売開始から10年以内のもの ➢ 生産性1%向上 ➢ 最低取得価額要件（160万円） ➢ 中古資産でないこと 等 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 販売開始から10年以内のもの ➢ 最新モデル ➢ 生産性1%向上 ➢ 最低取得価額要件 ➢ 中古資産・貸付資産でないこと 等

別添

中小企業・中小企業者等の範囲

定義	中小企業者等			
	ア 中堅企業・ その他政令で定める 法人(※1) <small>※イに該当する者を除く</small>	イ 中小企業者 (※2) 【中小企業者の定義】 のとおり	ウ 中小事業者等 (租特協法の中小事業者 及び中小企業者)	エ 小規模事業者 (製造業その他) 従業員数20人以下 (商業・サービス業) 従業員数5人以下
経営力向上計画の認定	○	○	○	○
・商工中金による低利融資 ・食品流通構造改善促進機構 による債務保証（食品製造 業者等のみ対象）	○	○	○	○
・中小企業基盤整備機構によ る債務保証	○	×	△ ※イに該当する者 を除く	×
・中小企業信用保険法の特例 ・中小企業投資育成株式会社 法の特例 ・日本政策金融公庫による スタンドバイ・クレジット	×	○	△ ※イに該当する者 のみ	○
固定資産税の 軽減措置	△ ※ウに該当する者 のみ	△ ※ウに該当する者 のみ	○	△ ※ウに該当する者 のみ

※1 【「その他政令で定める法人」の定義】

中小企業者以外に、医療・歯科医療を主たる事業とする法人（医療法人等）、社会福祉法人、特定非営利活動法人についても、資本金若しくは出資の総額が10億円以下又は従業員数2000人以下（資本・出資を有しない場合）の要件を満たす場合は、中小企業者等の範囲に含まれます。

※2 【中小企業者の定義】

	製造業その他	卸売業	小売業	サービス業	政令指定業種 (※右記の業種のうち、特別に政令で基準を定め ている業種)		
					IT・製品製造 業	ソフトウェア 業又は情報処 理サービス業	旅館業
資本金	3億円 以下	1億円 以下	5000万円 以下	5000万円 以下	3億円 以下	3億円 以下	5000万円 以下
従業員数	300人以下	100人 以下	50人 以下	100人 以下	900人 以下	300人 以下	200人 以下

また、企業組合や協業組合、事業協同組合、事業協同小組合、商工組合、協同組合連合会その他政令で定める組合についても、中小企業者と同様の支援措置を受けることができます。

みなし大企業について

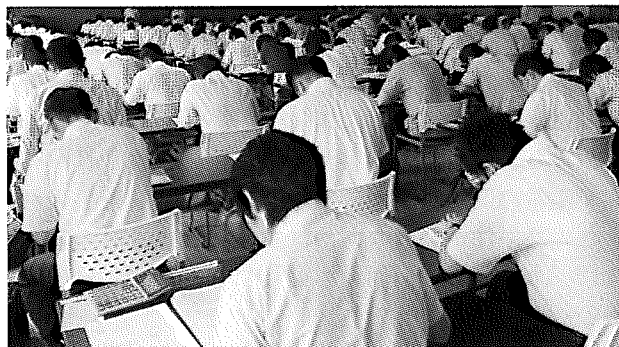
※いわゆるみなし大企業については、経営力向上計画の認定の対象となりますが、固定資産税の軽減措置については対象外となります。税制措置の対象外になる法人は以下のとおりです。
 ・同一の大規模法人（資本金1億円を超える法人）に発行済株式または出資の総数または総額の2分の1以上を所有されている法人
 ・2以上の大規模法人（資本金1億円を超える法人）に発行済株式または出資の総数または総額の3分の2以上を所有されている法人

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。

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第39回 今夏のトレンドを見る～かき氷～

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

● 世界の人々がアイスる、 千変万化のかき氷

7、8年くらい前でしょうか。厨房機器も展示するフード商談イベントで、ふわふわの氷が作れるかき氷製造機器が展示紹介されていました。試食した時「これだ!!」と感動して「これから数年後にゼツタイかき氷がトレンドになるはず」と確信したことを今も覚えています。

数年経ち、ブレイクしましたね。一昨年は、日光の天然水を使用したかき氷など、「水」にこだわっている店がブームの先駆けでした。昨年からは、それに加えて、シロップに各店特徴を持たせました。何故なら、昔ながらの製法で作る天然氷は、日照時間や雨量の関係、気候、気温、一年を通した手入れなどの諸条件が必要なため、量販はできません。さらに、氷を作る広い面積も必要になります。日光でも2ヵ所しかないのです。

流行となり、多くの業態の店がかき氷をメニューに加えるようになったため、こだわりのある天然氷の製造が追いつかなくなったのです。私の知人は、かき氷がブレイクする前から日光の天然水にこだわったかき氷の店を出していて氷製造者との取引をしていたのですが、新規店では新規契約は難しいの

です。そのため、天然氷にこだわれない店では、個性作りはシロップとなります。こちらはまだまだ開発できるので、バリエーションを広げられたのです。

また、日本だけでなく、台湾やハワイなど諸外国のかき氷も日本へ進出しており、今年は人気になっています。台湾料理の店で以前から人気の糖朝という料理店で出すかき氷は、夏だけの限定メニューとして、前から知る人ぞ知る人気メニューでした。

今では珍しくない、果実そのものを凍らせてかき氷にするというスタイル。マンゴーを凍らせてミルクで割ってかき氷とし、その上にさらに生のマンゴーを載せています。かき氷が流行る前から、私は夏になるとこのメニューを楽しみにしていました。糖朝は、10年ほど前にお粥で大ブレイクした店です。粥とかき氷。日本人にはあり得ない構成は、日本人にとっては新しい風を感じさせてくれたと思います。

氷とシロップ。かき氷の構成は、何てシンプルなのでしょう。この2種類だけで、これほどのバリエーションを作れるのは、やはり日本人の気質や味覚ならではの感覚ではないか、と感じます。氷の食感だけでも、シャリシャリ、ほわほわ、ふわふわ、ガリガリなど、さまざまに面白みを見出します。また、シロップも、いちごやメロンといった定番の1種類だけでなく、生の果実を入れて見た目を美しくしたり、

果実の食感にこだわってみる。また、異種な材料を合わせて奥深くしてみる。例えば、枝豆&クリームチーズや、練りごま&紫芋など、西洋菓子のようなまったりとした面白さです。

かき氷以外でも、シンプルなアイテムの構成でできている料理が日本にはあります。寿司はシャリとネタ。ラーメンは麺とスープと具。

寿司のバリエーションは日本人が考え付かなかったのですが、海外からカリフォルニアロール（マグロの代わりにアボカドを入れる）が生まれ、東南アジアではフルーツ寿司が人気になっています。ヨーロッパではキャビアを載せて、オードブルに手で食べられる寿司は人気です。その使い方や食べ方も、日本人とは異なるのです。日本では寿司が前菜にはならないですからね。

ラーメンに関しては、まさに無制限に広がります。麺だけでも、縮れ麺、卵麺、太麺細麺、バリカタ、替え玉、ストレート細麺、ちぢれ中太麺……。スープのダシの取り方もさまざまですし、業務用スープも今では充実しています。

かき氷もまだまだ新たな展開余地はあると感じます。今年に関していえば、果物や野菜をそのまま凍らせてかき氷にし、シロップをかけたスタイルが多く出ています。例えばトマトや小松菜などを使用すると、青汁のフラペチーノのような、それでもシロップの甘さがあるので食べやすくスイーツとしても楽しめます。「野菜不足」の解消という建前が言えて、スイーツだけれどヘルシーなイメージは、まさしく現代ならではのかき氷だと感じます。

全国の行列の絶えない店のトップ10に入るとされる、郊外のいちご農園があります。そこでは、農家のいちごを冷凍し、かき氷として農園の一角でイートインできるようにしています。器からこぼれんばかりに載った、まさに「いちご」そのもの。そこに甘い練乳シロップをかけるのです。これが大人気で、行列が絶えないのです。農家いわく、「うちで作っているいちごが柔らかい品種だからこそできる」との自己PRもさすが。農作物が売れないと言われて久しいのですが、もしもいちご以外の農作物も栽培しているのであれば、消費者はおそらく他の野菜も購入して行くでしょう。

氷菓子のルーツは、中国にあるとされています。数百年前には、冬の時期に川や湖が凍ったのを地下室に保存しておき、夏になると取り出して果物と混ぜて食べたそうです。しかし一方、ローマ帝国時代にジュリアス・シーザーも、山から雪や氷を運ばせ、それに果汁や蜜、牛の乳などを混ぜたものを好んだとされていて、各地域でおそらく独自の氷菓子はあったようですね。



東北新聞網によると、元の初代皇帝であるフビライ・ハンは生産技術が外に漏れないよう、王室以外でアイスクリームを作ることを禁止したとあります。マルコ・ポーロは『東方見聞録』で、「東方の民は、牛乳を加えた氷を好んで食べる」「氷より柔らかく、口に入れるとすぐに溶ける」と書いています。今のアイスクリームだったようです。また、イングランド王のヘンリー5世は、戴冠式の際に氷菓子で客をもてなしたと言われていて、客人から大絶賛されたそうです。

日本で記述に残っているのは、平安時代。清少納言がかき氷を食べたと記されています。

また、店としては明治2年に、横浜の馬車道に初めてのかき氷店が開店。戦前は「雪」「みぞれ」「金時」が定番メニューとされていたそうです。現代に通じる甘いシロップが主流になったのは、戦後です。まだまだ古くて新しいスイーツと言えるかもしれません。

氷は、そもそも水です。凍らすことで流通や食品保存に昔から重宝されていました。冷蔵機器もない時代、氷という存在は非常に価値が高かったのでしょう。シンプルながら、現代もさまざまな生活の中で、私たちは氷の恩恵を受けていますね。

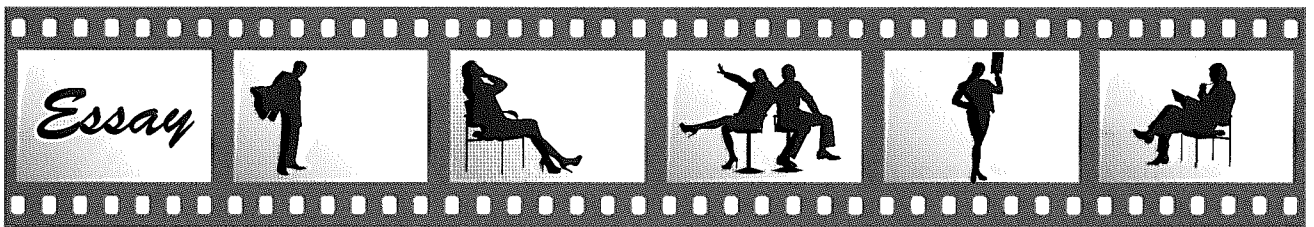
■小倉朋子先生の新刊が発売



『美しい人は正しい食べ方を
知っている』

(KADOKAWA刊、1,300円+税)

小倉先生の最新刊が発売されました。今回のコンセプトは「人生が変わる食べ方の教科書」で、「空腹には炭酸水で体をリセット」「ちよびちよび食べて腹八分目を知る」「ご飯は3回でよそう」など、真の健康と美しさを手に入れる小倉流メソッドをご紹介します。



映画の見どころ・台所



台所で縁をつなぐ 包丁の切れ味の良さ

2013年度の「本屋大賞」に輝いた三浦しをんの小説『舟を編む』の映画化である。もともとは女性誌『CLASSY』に連載されていたもので、映画化されるや大きな話題となり、国内外の映画祭で多くの賞に輝いたユニークな作品である。インパクトはあるが「言語明瞭意味不明」な『舟を編む』という題名は、映画の進行で明瞭となるが、「辞書作り」の意味である。

多くの映画ファンを唸らす実力派俳優がてんこ盛りで出て来る。監督の石井裕也が30歳の時の作品で、この年齢でこれだけの名演技者を集結させた力量には恐れ入る。『川の底からこんにちは』（2009年）でブルーリボン賞監督賞を受賞し、本作が米アカデミー賞外国語映画部門の日本代表作品に選ばれたが、共に監督としては日本映画史上最年少とのことだ。

時は1995年、玄武書房“辞書部”の有能編集者・荒木（小林薫）が妻の看病のため早期退職することになる。辞書部のメンバーは彼に加え、編集主幹の松本教授（加藤剛）、軽いノリの西岡（オダギリジョー）、目配りの効くパートの佐々木（伊佐山ひろ子）の4名である。そこで荒木に代わる人材を社内を探すことになるのだが、「辞書の編纂」という、地味で特殊な部署に最適な人材は簡単には見つからない。西岡の彼女で社内通の三好（池脇千鶴）が「辞書っぽくない？」と言う、大学院で言語学を専攻した営

業部員（松田龍平）が候補に挙がる。

上司からは「まじめ君」と呼ばれているので人間性は確かだが、どうも営業向きではないようだ。笑ってしまうのは、何と彼の名前は「馬締」（ばてい〔馬蹄〕ではなく“まじめ”）だった。真面目（まじめ）な馬締（まじめ）君で話がややこしい。「右という言葉の説明せよ」という質問にそれなりの回答をし、めでたく合格？ 彼は辞書部に異動して来る。

ちなみに彼は“早雲荘”という古びた下宿に家主のお婆さん（渡辺美佐子）と二人で暮らしている。空き部屋は彼の書籍で満載。まるで古書店だ！ ところで考えてみると、一般の人は“辞書の編纂”の過程など、ほとんど知らない。これを小説化した着眼点には感心するし、映像化により地味な作業を分かりやすく説明したことは称賛に値する。このようなニッチなテーマに「してやられた！」と思った小説家や映画監督は結構いたのではないか？ マニアックでオタク的で蘊蓄満載で、小説好き・映画好きがハマってしまう興味深い題材なのだ。

辞書作りを中心に物語は進み、これに主人公・馬締と家主の孫・香具矢（宮崎あおい）との恋愛模様や、半同棲中の西岡と三好の恋の行く末が絡んで行く。香具矢は高齢の祖母のため、京都から東京に来た板前修行中の娘だが、何と馬締君が初対面で“恋に落ちて”しまうのである。周囲の応援の下、^{くそまじめ}馬締君がラブレターをしたためることになる。ところが出来上がったのは“巻紙の書状”で、それも行書？ である。もらった彼女は読もうにも歯が立たず、店の

大将に読んでもらい「恥ずかしかった！」と立腹。だがその結果は互いに“相思相愛”だと分かり「メダシめでたし」と相成る。まるで映画のようだ！ん？

さて辞書部では、『大渡海』という辞書の編纂が企画されている。教授が中心になってコンセプト作りが行われ、中型辞典で見出し語は24万語、現代語・略語・俗語・若者言葉・誤用などを載せた「今を生きる辞書」という概要が決まる。教授の話が含蓄深い。「言葉の海は果てしなく広い。辞書とはその大海に浮かぶ一槽の船。人は辞書という船で海を渡り、自分の気持ちを的確に表す言葉を探す。誰かとつながりたくて広大な海を渡ろうとするための辞書が“大渡海”だ」。何気なく利用して来た辞書の“真の役割”が再認識させられる。

ではここで厨房（台所）から映画を覗いてみよう。厨房は2ヵ所出て来る。まずは社員食堂の厨房だが、遠目でしか分からない。次は“早雲荘”の台所で、調理台・シンクを含めタイル作り、水道管は剥き出しで、床は“すのこ”である。かつては大勢の下宿人の賄いをした場所と思え、古めかしいがゆったりどっしりした作りである。台所として独立し、周りの部屋とは引き戸で仕切られている。入口脇に冷蔵庫・電子レンジがあり、シンクの上にはガス湯沸かし器が取り付けられ、水道の蛇口は二つある。棚には鍋、砂糖&塩用のボックス、調理台の上にはまな板・包丁刺し・菜箸やおたまの入った箸立て・調味料（油・醤油・酢？）が入ったプラ籠、その他布巾かけ・台秤などが垣間見られる。右手のガスコンロにはヤカンが置かれ、焼き網も見える。いわゆる文化住宅以前の作りの台所で時代を感じさせる。

ここは香具矢がメニューを試作したり食事を用意する場所で、ここで作られた煮物をはじめとしたおいしい料理に、馬締が魅せられて行くという筋書きになっている。ある夜、香具矢が包丁を研いていると昔の彼から電話が入る。「もうかけないで」と暗い表情になる彼女だが、突然傍にいた馬締が「包丁」の“切る”という意味の辞書的蘊蓄を語り始める。その懸命さに彼女は思わず「ありがとう」と感謝！「包丁」と「辞書」という、二人にとっての“命”とも言えるものが互いの距離を縮めた訳で、台所は二人の愛を育む場所でもあった。

映画の方は、用例採集（言葉集め）、カード選別・見出し語選定、語釈執筆、レイアウト、校正という辞書作りのステップのうち、基本的なものは辞書

部で作業し、後は外部に出す方向でスタート。途中で村越局長（鶴見辰吾）の横槍で出版が中止になりかかるが、西岡の機転で切り抜ける。代償として、西岡は宣伝部に異動と相成る。そして12年の歳月が流れ、時は2008年。馬締と香具矢は結婚し、西岡と三好には子供がいる。辞書部に新たに岸辺（黒木華）が異動で参加、荒木も囑託で復帰し、5人体制となる。校正に入ると20名ほどのアルバイトが入って来て、作業は活気付く。2010年3月発売を目指し苦労が続くのだが、ようやく完成祝賀パーティーの日を迎える。残念なことに松本教授は逝去され、遺影での参加だった。

「玄武辞書は7年かかった」には「さもありません」だが、「三省堂の大辞林は28年」「大渡海の校正は5回で15年」「パーティーの翌日から改訂版に着手」には呆れ果て、感動する。

めったに見られない辞書作りが概観できる、極めて興味深い作品である。ただ場面が突然転換するケースが多く“つなぎ”が滑らかでないことや、全員“良い人”の映画で少々嘘っぽいのが気になった。一方わざとらしいギャグには苦労の跡が見られる。専門語に字幕を付けるとより分かりやすかったのでは？

テーマに興味のない人は論外だが、“モノ作り”に携わる人にとっては、少々の欠点をはるかに凌駕する、実に面白く大いに共感できる話である。主役の松田龍平の笑いのない演技が少々鼻につくが、池脇千鶴の軽い演技は絶品である。黒木華もこういう役ができるのかと、新たな発見があった。宮崎あおいの“こもり過ぎ”の演技で本来の魅力に欠ける。再見すると出版社が舞台なので、又吉直樹のカメオ出演は、2年後の芥川賞受賞（『火花』）を予見しているようで面白い。本作は「フィクションなり（作り話）」だが、それなりに楽しめた「ディクショナリ（辞書）」の映画であった。

「舟を編む」



監督：石井裕也
原作：三浦しをん
脚本：渡辺謙作
撮影：藤澤順一
音楽：渡邊崇
出演：松田龍平、オダギリジョー、
宮崎あおい、小林薫、加藤剛

BD：4,700円（税別）好評発売中
発売元：アスミック・エース株式会社
販売元：松竹

(C) 2013「舟を編む」製作委員会

第2回 「老舗ホテルレストランのバリアフリー対応」

元・立教大学大学院教授
(有)清晃

王 利彰



■ 急性期病院とリハビリ病院の違い

先月号のフォローをちょっとしよう。急性期病院とリハビリ病院の食を比較し、前者がひどいという印象を与えたかもしれないからだ。急性期病院とリハビリ病院の役割は基本的に異なり、比較する方がおかしいのだ。急性期病院の役割は病気の治療であり、そこで提供する食事は治療の一環である。入院患者により治療食は異なり、同じ食事の食数は少ない。そのため、献立を用意できないのだ。手書きの献立をご紹介したのは、献立が欲しいと筆者がわがままを言ったから、看護師さんと管理栄養士さんがわざわざ手書きで書いてくれたからだ。急性期病院の看護師（主として看護婦）さんの仕事は治療であり、24時間体制で勤務し、真夜中に呼んでも嫌な顔を見せずに来てくれる。その忙しい看護師さんに無理を言って手書きの献立を書いてもらったのであり、筆者は大変感謝している。

リハビリ病院は病状の安定した患者のリハビリが中心であり、基本的に病気の治療をしない。看護師さんも勤務体制は24時間でない（もちろん緊急時に備えて24時間待機している看護師さんはいるが）リハビリ病院で提供する食事は治療目的でなく、患者をやる気にさせるリハビリの一環なのだ。だから私の入院したリハビリ病院は、提供する食事にこだわっているのだ。

■ リハビリテーションの概略

ここでリハビリテーションとは何か、私の理解の

範囲と経験からで簡単に説明しよう。

現代的なリハビリテーションという概念は比較的新しく、主として米国において第2次世界大戦後、多数の負傷した退役軍人の社会復帰の必要性から出来上がったと言われる。

事故や病気で失った神経や脳の機能を回復させるには、病後状態が安定したら、ただちにリハビリテーションを行うことが機能回復に良いという考え方だ。脳卒中は脳出血や脳梗塞により、大脳・小脳に血液が届かない状態が4時間以上続くと、脳の一部が壊死し、神経細胞も壊れるというものだ。大脳が壊死すると、記憶や思考能力、判断力を失い、小脳が壊死すると、体を動かす能力を失う。体を動かすには、主として小脳で判断し、神経を通し筋肉に指示を与える。脳や神経が壊死すると再生せず、体を動かす機能はなくなるのだが、脳や神経にはまだ解明されていない働きや部分があり、残された部分の脳が代替わりし、新しい神経を再生し運動機能の一部が回復するのではないかという研究がなされている。

その壊れた脳や神経を再生させたり代行させたりするには、病後なるべく早くリハビリ運動を開始した方が良いという考えだ。

入院した急性期病院にも立派なリハビリテーションの設備があり、入院後2週間後には、ベッド上でリハビリテーションがスタートした。

筆者の受けていたリハビリは主に3種類あり、

1. 理学療法（Physical Therapy。体の動き、主として歩行訓練。以下略してP.T.）
2. 作業療法（Occupational Therapy。仕事や社会

的な役割に必要な日常生活作業指導。以下略してO.T.)

3. 言語聴覚療法 (Speech Therapy。言葉と嚥下、視聴覚、認識能力、などの指導。Speech-Language-Hearing Therapistとも呼ばれる。以下略してS.T.)

の3種類だ。

理学療法は、座る、立つなどの基本動作ができるように身体の基本的な機能回復をサポートする。寝返る、起き上がる、立ち上がる、歩くなどの日常生活を行う上で基本となる動作の改善を行う。病気が安定した後、筋肉や関節を動かす部分の基本的な動作機能を回復させるために運動療法を施すというものだ。筆者は急性期病院に1ヵ月半、リハビリ病院に4ヵ月半入院し、そのうちの5ヵ月を車椅子で過ごした。車椅子でリハビリ施設に行き、平行棒などを使って歩行訓練を行った。

歩行訓練は最初リハビリ施設内で行い、歩行、階段の上下などを行い、最後の仕上げが、外の歩行訓練だ。リハビリ施設は平らで歩きやすいが、外は凸凹したり、坂があったりするから、退院後まごつかないようにする訓練だ。リハビリの進捗状況は、一定距離の歩行時間や、目をつぶった片足立ちができるか (バランス能力を見る) などで評価する。

作業療法 (O.T.、Occupational Therapy) とは単なる作業のことではない。英語のOccupationalとは職業を意味し、正確には職業や社会生活上の役割、日常生活、趣味などに必要な日常生活作業療法ということになるだろう。作業療法は日常生活や仕事などに必要な手の細かい作業や、部屋内の動作が中心となる。

社会生活上の役割に必要な日常生活作業とは、職業に就いていない主夫・主婦の場合でも、炊事洗濯、掃除、布団の上げ下ろし、縫製などの日常生活に必要な作業だ。

職業の場合で言えば、大作業、パソコン操作等の社会復帰に必要な作業ができるかを体験し、なるべく能力を復帰できるようにする。筆者でいえばPCによる文書入力であり、実際に設置してあるPCを操作し、両手でタッチタイプを行う。筆者の左手は動くのだが失調という状態で、手が震え正確に動かないので、両手のタッチタイプはできなくなった。

リハビリ施設は、調理機器、洗濯機、大工用の電動工具、パソコンなどを揃えており、それぞれの患者に必要な作業能力の回復訓練を行う。

リハビリの進捗状況は、写真にあるような細かいものをつまんで移動できるか、などで評価する。さらに実際に使える台所があり、簡単な朝食を用意できるかなどでも評価する。

リハビリ病院ではS.T.は会話だけでなく思考力 (計算、図系認識、言語認識、記憶力)、視聴力、飲食の能力の幅広い訓練も含んでいた。会話の能力は発音、視聴覚能力は図形認識やテープの聞き取りで判断する。認識能力、記憶能力は数字の計算速度や、聞き取りで判断する。

大脳に損傷があると歩行能力などの外観では分らないが、記憶や思考能力に問題を持つ。同じ部屋の入院患者に、外見や会話は健康な人と同じなのに、記憶がまだらな人がいた。例えば絵本や写真で動物を指しても、認識はするのだが名前が出て来ない。またもう一人の人は、会話していても頭脳明晰なのだが、その日の行動の記憶がまったくないし、数分前に何をしたのか言えない。また、他人の欠点ばかり気が付き怒りっぽくなったり、自分がどこにいるのか分からなかったりする。ある患者は食事の際に、サラリーマンが接待の食事をしている気持ちで、毎食後「おいくらですか?」とか、帰りのタクシーを頼んで笑いを誘っていた。このように、人により異なる症状が、リハビリ指導を難しくしているようだ。

■ ムリをさせないリハビリテーション

先に述べたようにS.T.の言葉・視聴覚・認識能力・記憶能力は療法士が評価しやすいが、S.T.の幅広い仕事の中の嚥下障害に関しては、VFというレントゲン撮影でしか嚥下状態を判断できない。しかしレントゲン撮影は、そんなに頻繁にできない。S.T.の仕事の範囲が広く、嚥下状態を本人しか評価することができないことが、嚥下のリハビリ訓練を難しくしていると感じた。

このリハビリ病院はお仕着せの訓練ではなく、患者の自主性を重んじている。急性期病院から転院する際は、ブートキャンプのようなスパルタ訓練だと聞かされ心配であった。友人が他のリハビリ病院で、

夜に血の出るような歩行訓練をしていたと聞かされていたので、心配であった。

しかしスパルタという意味は、急性期病院ではリハビリ訓練が土日祝祭日年末年始は休みであったが、リハビリ病院ではリハビリ訓練は365日、年末年始も休みがないというだけのものではなかった。リハビリ時間は筆者の場合でS.T.1時間、O.T.1時間、P.T.1時間、合計3時間に過ぎなかった。もちろん、食事と嚥下訓練の一環であったが。慣れて来ると、空いた時間に廊下などでの自主的な歩行訓練をできるのだが、その場合でも担当の療法士・看護師・医師の三者の同意と監視が必要という慎重なものであった。

歩行訓練もへとへとになるまで実施すると思っていたら、実施前に血圧・脈拍を計測し、高いと激しいリハビリは実施しないし、途中で血圧・脈拍をチェックする、慎重なものであった。また、リハビリ訓練前には全身をチェックし、筋肉・関節に疲れが残っていないか確認し、必要ならマッサージを施してくれた。

ただ、朝起きたら、自分で着替え、車椅子や杖歩行で食事スペースに向かわなくてはいけない。風呂も自分で入る。もちろん、介護士見守りの上だが。体を洗い石鹸を流すのも、自分で行う。着替えた洋服の洗濯も、ランドリースペースに備え付けのコイン式洗濯機や乾燥機で行う。

筆者は転院後30日ほどは個室であったが、その後は大部屋に移った。個室では夜中までTVや電気を点けていたが、大部屋では自主的に消灯時間を決めて、規則的な団体生活を行う。

食事のリハビリは、まず姿勢、そして口に入れる



リハビリ病院のクリスマスメニュー

食品の量を健康な時の2分の1から3分の1にする。ペースト食、ソフト食、軟菜、普通食の順番で食べる訓練をする。食事の固さを変更する際はS.T.が立ち会い確認する、などであった。

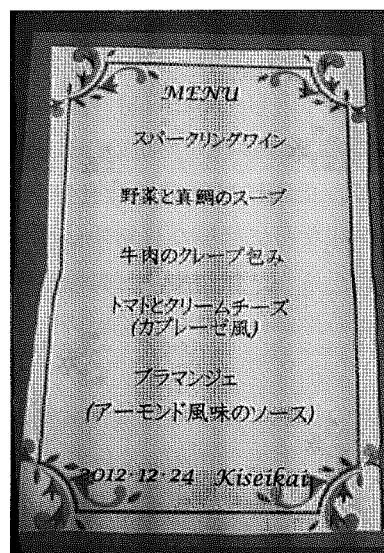
筆者はペースト食をリクライニングの車椅子で食べることから始めた。朝食をとっている時に看護婦さんに「おいしい?」と聞かれた。筆者が口ごもっていると、もう一人の看護婦さんが「おいしさに決まっているでしょう。こんなに若く綺麗な看護婦が付きっきりで食べさせているんだもん」と言い切った。おっしゃる通り、看護婦2名が付きっきりで、菓で親鳥が運んで来る餌を待っているかのごとく口を開けて待っている筆者の口にペースト食を入れてくれるのだ。文句は言えない。でも心では、これでもう少し食事に変化があればね、と思っていた。

■ クリスマスの病院食メニュー

転院後1ヵ月半過ぎ、ペースト食から、軟食にグレードアップし、クリスマスとなった。

このリハビリ病院はクリスマス、年末年始、節句などには特別な行事食を作ってくれる。

12月24日のクリスマスイブの食事は、



リハビリ病院のクリスマスメニュー (夕食)

[朝食]

- ・ソフト食
- ・パン粥2枚
- ・エビ入りカレー風味スープ (味を出すために入れたベーコンの細切れが喉に引っかかる)
- ・トマトとブロッコリーサラダエネ

- ・低脂肪牛乳180ml（とろみ剤が下に固まって飲みにくい）
- ・DPジャム（ストロベリー）

542kcal 塩分2.3g

[昼食] すべてソフト食

- ・パン粥2枚
- ・肉団子と野菜煮込み
- ・パスタサラダ ノンオイル
- ・白桃 白ワインゼリー
- ・DPジャム（ママレード）

592kcal 塩分2.6g

夕方にはスタッフが手作りのクリスマスパーティーを開いてくれ、夕食はクリスマス特別メニューであった。

[夕食]

- ・パン粥1枚
- ・スパークリングワイン（実はとろみ剤入りジンジャーエール）
- ・野菜と真鯛のスープ
- ・牛肉のクレープ包み
- ・トマトとクリームチーズ（カプレーゼ風）
- ・ブラマンジェ（アーモンド風味のソース）
- ・DPジャム ストロベリー

603kcal（1日1600kcal） 塩分3.3g

外出して新宿のホテルで食べた特別メニュー

大変おいしかったのだが、クリスマスにジンジャーエールでがっかりしたので、外部のレストランに



外出の打ち合わせをする

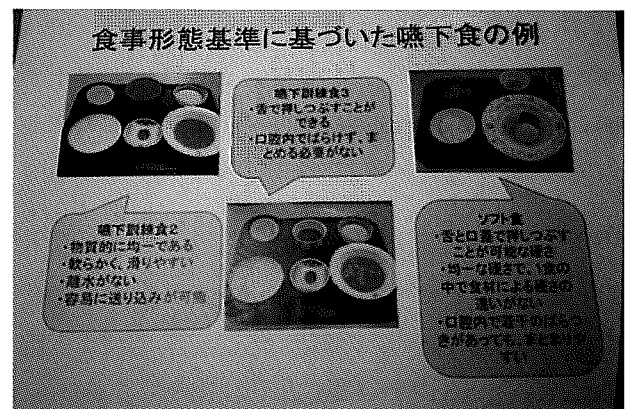
行きたい、外出したいと切に思うようになった。同室の患者を観察していたら、時々外出をしている。退院を目前にし、電車やバスの利用訓練や、自宅の階段などへの手すり取り付けなどの改修必要性の調査に療法士同行で外出している。ならば食事の外出も可能だろうと、担当の療法士に相談した。そうしたら、あっけなく許可が出た。

問題はどんなレストランかだ。筆者はまだペースト食や軟食であったので、そのような料理を作れなければならない。また、車椅子で利用できないといけない。車椅子の場合は段差があってはいけないし、トイレも3畳くらいの多目的トイレでないと利用できない。そんな条件を満たすレストランを必死で考えた。幸いなことに、リハビリ病院は筆者がサラリーマン時代を過ごした西新宿の高層ビル街に近く、土地勘があったのだ。西新宿の高層ビル街には老舗ホテルが軒を連ねており、サラリーマン時代に宴会や接待などでよく利用していた。

そこで近くの外資系ブランドのHホテル内のフレンチMに行くことにした。Hホテルの玄関は広く、タクシーの乗り降りがゆっくりできる。またホテルは車椅子を備えており、貸してくれる。フレンチを選んだのは、ペースト、ピューレ、ムースなどの柔らかい料理は得意だからだ。

事前に病院の管理栄養士とS.T.、看護婦達と食べられる料理を打ち合わせした。そしてレストランMのシェフに筆者の病状と食べられる料理を依頼して、特別メニューのレシピを作ってもらった。筆者の食べられる料理で、同行者の通常メニューの品数と同じ皿数に調整してくれた。

そのレシピを管理栄養士とS.T.看護婦に見せ、許可をもらった。



外出時の特別メニューの資料



オリジナルのランチメニュー

当日は会社のスタッフに同行してもらい、病院の玄関からタクシーに乗り、ホテルに向かった。病院の車椅子は乗り捨てた。ホテルに到着すると、ベルマンが車椅子を用意して迎えてくれ、レストランまで押してくれた。

1万500円のランチメニューは、以下の通り。

[ランチメニュー]

- ・ 胡桃ペーストとうもろこし粉つけ揚とイカすみ粉つけ揚
- ・ ブロッコリーとほうれん草のスープ
- ・ 白人参と梨の蒸し物（ピューレ）
- ・ 南瓜のペースト
- ・ フォアグラの茶碗蒸し（グラタン風）黒トリフ添
- ・ パンナコッタ
- ・ 栗のスフレ
- ・ プチデセール
- ・ ハーブティ

最初にシャンパンで乾杯した。健康な時には一気に飲みが可能であったが、嚥下障害でむせてしまった。シャンパンはアルコール15%と強く、炭酸もきついのであった。しかし立派なお皿に綺麗に盛り付けられた料理に大満足だった。

ホテルのレストランを見直した。築40年以上の古い建て物だが、身体障害者対応にきちんと改装している。さすがにレストラン内に車椅子で使えるトイレはないのだが、ホテル4階の広い対応トイレまで、店舗の方が車椅子を押して行ってくれた。バリアフリーのレストランという意味では、ホテルのレストランは完璧だ。この外出で気を良くして、入院中、車椅子で6回ほど食事に出かけたのであった。



シャンパンで乾杯

〈参考HP〉

再生医療

http://www.saiseiryu.info/news/search_keyword.php?word=%90%8C%8D%C4%90%B6%81E%90%8C%82%CC%8D%C4%90%B6%81E%90%8C%82%F0%8D%C4%90%B6%81i%88%EA%97%97%81j

<http://www.tmd.ac.jp/cbir/1/ajioka/index.html>

厚生労働省 療法士資格

http://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/shikaku_shiken/gengochoukakushi/
http://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/shikaku_shiken/

※お断り

筆者は医療関係者や栄養学の専門家でなく筆者の体験を語っているだけであり、専門用語や内容に誤りがあることをご承知おきいただければ幸いです。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。2012年9月29日から10月22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、リハビリ病院的嚥下食の推移、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。

HP : <http://www.sayko.co.jp>

E-Mail : oh@sayko.co.jp

基礎から学べる 厨房設備工学入門

表紙イメージ

- ◎ 関係法令・業界基準など丁寧に解説
- ◎ 省エネ対策・厨房内環境対策に対応

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 !!
- ・ メリハリある編集を行い、「ポイント」や「注意」などの欄で理解しやすい !!
- ・ 厨房設備士取得必携の書 !!



中面 見本

名称	特徴
テーブルレンジ (テーブル)	テーブルレンジとガステーブルは、ガス台、白熱レンジ、白熱コンロなどの名称がある。
卓上レンジ (テーブルコンロ)	トッポナーみの形で、高さが80mm以内のものである。 (指定対象コンロ)にはPSTCマークまたはPSPLPマークが必要
ローレンジ	①スープレンジ、スタックポットレンジ、寸胴レンジなどいわれるもので、高さ50cm位で、テーブルレンジと同様のものがある。 ②トップ面はゴック型のものや底の目帯のものがあり、主にスープの抽出や保温に使用され、大形の容量をかけるため、加重に耐えるよう構造にできている。 ③給排水カランを設置されたら便利である。
中華レンジ	①中国料理用のガスレンジを総称して中華レンジという。 ②中国料理は強い火力で加熱する料理法が多いため「バーナー」も火蓋が長く、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ーが大型のもので15～17ℓ容量であるのに対し、中華レンジでは23ℓ～34ℓのものも使用されている。 ③そのほかにはスープ用、湯のみ用などがあり、スープ用には2重シンクバーナー、湯のみ用には小形のシンクバーナーが採用されている。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プラストバーナーをセットすることもあり、従来品にはオイルをアロウワで燃焼させる能力用もある。 ④下の面に炭がはねることがあり、
七輪(給湯バーナー)	①給湯用として、1ℓの水を約10分間で加熱するものがあり、2ℓの水を約15分間で加熱するものがある。 ②シンク下の燃焼室がバリエーションが多く、12～12ℓを超えるものやバーナーの形状など、用途に応じて対応できる。

わかりにくい用語は別途解説を掲載！

注意が必要な部分は別項目にて分かりやすく！

この設備器は設置を組み込んだ構造になっている。

注意！ Attention
設備器を流し台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混入しないような構造になっているかを注意しなければならない。

2)貯湯式湯沸器(湯水ポイラ)
この設備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、蒸気を熱源としたものもある。湯室はタンクに貯めた水をガスまたはオイルバーナー、電気ヒーター、蒸気熱交換器等により加熱、即ち一部で湯室に集中し上げ野出し、使用温度を調整してシンクや食器などに給湯し使用する(図1-8-4参照)。
この設備器の使用圧力は、一般には58である。これを越える圧力を使用する場合は出た給湯配管に圧力ポンプを付圧力をつける。また貯湯式ではないが、貫流式湯水ポイラを使用すれば、使用圧力14.3923～980.7kPaで使用することができる。このように使用圧力、使用温度と何れに用途別に選択する必要がある。

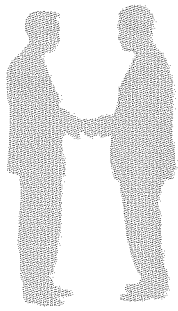
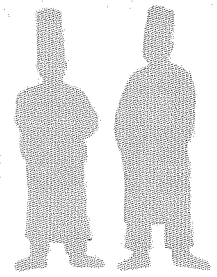
▶ Point 貯湯ポイラ、タンク等は、共通の問題として、全体の腐食対策が重要である。これには腐食に強いステンレスを使用するか、電気防食装置をつける等の対策が必要となる。

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、「熱を吸い上げ、熱を移動させること」によって熱を利用する仕組みである。
②ヒートポンプは、木材(生炭)の燃焼から抽出した熱を冷媒(HFCやCO₂)などに移動させ、設備用熱交換機より高い温度にして、効率的に利用することができる技術である。
③ヒートポンプ給湯機は、大気中の熱を移動させる能力源として電力を約3割以上の熱エネルギーを利用することができる。エネルギー効率(COP)3.0以上になることになり、CO₂などの温室効果ガス(温室)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(一部にエトキョー)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！

魂



第24回

「厨房作業環境と人手不足の解消」(3)

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

辞めさせない

社員もアルバイトも雇用が本当に厳しい状況であることを、前号でお話ししました。いかに応募を増やすかをお話する前に、貴重な既存スタッフを辞めさせないということがきちんとできていないと、いくら雇用しても追い付きません。今の社員にしてもアルバイトにしても、すぐに辞めてしまうと経営者の皆さんが口を揃えて言います。それも「バックレ」と呼ばれる、何ら連絡もなく出勤して来なくなり、連絡も取れなくなる。これを「今の若い奴は辛抱ができない」などと、雇用側の都合だけで言っても何ら解決にはなりません。

社員やアルバイトのスタッフたちは、現状を我慢しなくてもいくらでも仕事があり、選び放題です。車が売れない時代と言われるように物欲が乏しくなって来ている若者、さらに実家に住んでいたりすれば、すぐにお金が必要になるということもあります。辞めるという決断のハードルが、非常に低くなっていると思います。では、スタッフはなぜ辞めるのでしょうか。私はスタッフが辞めるプロセスをこう考えています。

「不安」⇒「不満」⇒「不信」⇒「退職」

「不安」は仕事をしている中で、面接で言われていたことと違うとか、何も教えてくれないのにいきなり営業に入れられた、質問したらちゃんと答えてくれないとかイマイチ○○○さんと合わないとか、



店長が挨拶しないで怖い顔をしているなど、たまたまの小さな不安要素がドット（点）のように現れます。雇用側はそんな小さなことと思うほど、本当に小さなことです。その不安が解消されず、ドットが増えて行くと「不満」に発展します。

なんで俺がしなきゃいけないんだ。教えてくれないことなんかできる訳ないだろう。元気よく挨拶しろって言うけど営業中以外で一番挨拶しないのは店長じゃないか等、自分自身の問題ではなく、人の粗探しが始まり、人のせいで働きづらいという感情が生まれます。そんなことが積み重なって行くと、「不信」になります。これはもう、職場のスタッフを信じていないという状態で、明らかな表情や行動となって出て来ますので、よほど鈍い上司でない限り気が付きます。この段階でそのスタッフと話をしても、まったく無駄です。何しろ信じていないのです

から、良心のあるスタッフは、「学校が忙しくなった」「親の面倒をみなければならない」「飲食以外の仕事をやりたい」等々、本当かもしれないが、案外嘘でも理由を付けて辞めて行きます。読者の皆さんで大学生時代に学校が忙しかったという経験はありますか、アルバイトできないということは体育会でもない限りそうでもないのではないのでしょうか。良心の希薄なスタッフは、ある日突然来なくなります。このサイクルが現在のスタッフたちは異常なほど短くなっているのです。私個人の感覚ですが、昔飲食業が働く入口であった頃は3ヵ月くらいの猶予があった感覚を持っています。今は、退職のサイクルが3日間、もしかすると1日間で起きていると思います。

そもそも当初から折角採用になったからがんばろうではなく、嫌なことがあったらすぐ辞めようと、スタッフたちの最初の意識も変わって来ています。何しろ仕事なんていくらでもあるのですから、ゲームしていてもお金になるのですから。

さて、うつろ気の仕事への執着心が希薄なスタッフたちに、どうやって長続きさせたらよいのでしょうか。

スタッフたちの意識を捉えた良い調査結果があります。とある大手ファストフードチェーンで、3年だったか4年だったか記憶が曖昧ですが、長く続けてくれているアルバイトたちに「何故、続けているのですか」というアンケートを取りました。最も多かった答えが、「ちゃんと教えてくれるから」だそうです。多くの飲食店ではアルバイトが1年も働くと教えることもなくなって、後は自分で考えなさいとなりがちです。これも放置になるのでしょうか。どんなにベテランになっても教育し続けるシステムが必要なのだと思います。何も新しいことを教える必要はありません、基本的なことを反復して行くことも大切です。スタッフは必ず「馴れ」て行きます。良い意味で店や仲間と馴れて行くのは良いのですが、仕事に馴れると慢心が出てミスをするようになります。仕事をナメてしまい、良いことは何もありません。ベテランが組織を駄目にすると言います。ウォルト・ディズニーがキャストたちに求めたのは、「いつでも初演」だそうです。さらに、教育というだけでなく、いつまでもきちんと関わり続けて行くということが一番大切なことです。現代の若者たちは、どちらかというと希薄な人間関係の中で生きて

行っていると思います。それが暑苦しくない、面倒臭くないということになるのでしょうか、しっかりと自分に関わってもらえるというのは、そのような機会が少ないからこそ、実はうれしいことなのだと思います。

地方になりますが、好例があります。その会社ではアルバイト雇用は毎年4月、5月で、大学1年生を15名ほど採用します。この時期以外では募集も採用もしません。この新入生たちを卒業まで辞めさせない仕組みを作り上げています。スーツを着ていないといけないようなレストランでの食事や楽しいイベント、そして最大のイベントがアルバイトの卒業式です。大がかりでありながら、手作りで既存アルバイトたちが企画して行います。卒業するアルバイトたち以上に、残るアルバイトが感動するそうです。アルバイトが働いて行く節目節目となる時にイベントがあり、私もイベントに参加したい、だからもうちょっとがんばろうという意識付けを積み重ねて行くのです

採用当初は徹底した理念教育をグループで行って行きます。この理念教育の最中に15名雇用していれば、5名くらいは辞めて行くそうです。ここのふるいに残ったアルバイトはまず途中で辞めないとのこと。関わり続けるという好例であると思います。では、やっとの思いで雇用したアルバイトを辞めさせない方法について考えたいと思います。社員についても同様ですね。

辞めさせない取組

1. とにかく人手！で安易に採用しない

とにかく人がいない状況では、多少応募者に難があっても作業をしてくれるならと、採用してしまうのが心情でしょう。しかし、会社や店の方向性や理念、考え方を理解しない、賛同できないという応募者を雇用するのは大変危険です。何にも教えない放置が当たり前の会社でも、最初は教えなければなりません。しかし、スタッフはそもそも、会社や店を理解しないまま採用されています。働き始めた時には退職の導火線に火が点いている状態と変わりがありません。教えられていることにちょっとでも嫌なことがあれば、辞めてしまいます。

2. 面接で嘘をつかない、安易なことを言わない

折角面接までたどり着いた応募者、何としても雇用したいがために実際の仕事や待遇と異なることを伝えたり、ごまかしてはいけません。仕事を始めてしまえば何とかなるだろうというのは一切通じないと考えてください。曖昧なこともいけません。応募者に具体的にどんな仕事をしてもらうのかを伝えることが必要です。

応募者が自分がする仕事をイメージできることで、最初の出勤日が楽しみになるようにしないと、初日からバックレということになります。

3. 面接のポイント

①女性の場合、閉鎖空間での面接は怖がらせることがあります。面接者にそんなつもりがまったくなくとも、二人っきりの空間ではセクハラ？と勘繰られてしまうことがあります。これは外国人に対してもあることです。応募者の宗教によっては、未だに独身の男女が二人きりになることを禁じている宗教がありますし、そのような応募者は、そもそも男性と二人きりになる経験があまりなく怖がります。

②面接は短い時間で伝えなければいけないことがたくさんあります。さらに、応募者の人となりを見なければなりません。ポイントは一つ、「ハイ」「イエエ」だけでは返答できない質問をすることです。

「お名前は〇〇〇〇さんですね」「ハイ」、「〇〇〇〇〇〇学校ですね」「ハイ」、「前のアルバイトは金銭面の問題でお辞めになったのですか」「イエエ」。これでは応募者がどんな人間か皆目分かりません。聞くのは働ける曜日や時間帯だけでは、応募者は自分が消耗品なのかと感じてしまいます。分かり切った質問でも応募者に話をさせることがとても大切です。

③アイコンタクトをきちんとしないと、応募者が何を考えているか分かりません。面接者が視線を落として履歴書を見ながら会話をしているのをよく見ます。これでは応募者が分からないだけでなく、面接者の気持ちや伝達事項も伝わりません。しっかりアイコンタクトです。

4. 初日から作業させない

人手が足りませんから、早く仕事をさせたい気持ちはよく分かります。特に採用者が経験者であった

りすると、ホールでしたら卓番だけ教えて、「後分かるよね」と仕事に参加させます。経験者であっても最初は戸惑うことも多いもの。また、一つ一つの作業に意味があるはず。どんな想いで仕事をするか、理念もあるでしょう。初日については必ず2時間はオリエンテーションを行うべきです。オリエンテーションを行うことで、採用者の気持ちに仕事をする準備ができます。

オリエンテーションは、以下のことを伝えると良いと思います。

- どういうお店であるのか。お店のコンセプトや仕事への考え方を伝えます。

何を大切にしているのが最優先です。

- 給料の仕組みや出退勤のやり方、お店のルールを伝えます。

一番気になるのはやはり、給料でしょう。締め日や支払い方法、必要であれば銀行口座も作ってもらわないといけません。さらにどうすれば給料(時給)が上がるのかも必要です。後はお店のルールをしっかりと説明することが必要です。

話がずれますが、研修時給という最初は少し低めの時給設定をしている店や会社が多いのですが、これは今の時代に合っていないように思います。いや、すぐに辞めてしまうからと意味が分からない理由を挙げた経営者がおりましたが、それを働く方はどう受け止めるのかを考えてみてください。どうしても研修時給を行うようでしたら、前述した、どうすれば募集時給になるのかをきちんと説明しないと伝えません。

- 何をするのかを事前に教えておく。

雇用側は自分が毎日行っている仕事ですから、何をやるかなんて分かっているだろうとスタッフ側を捉えがちですが、お店によってやり方もやることも変わるものです。まずは何の仕事ができるようになって欲しいのか、どんなスケジュールで研修するのか明確にしてあげることで、スタッフはずいぶんと仕事が見えて来るものです。洗い物くらいできるだろうと現場に入れると、退職の導火線に火が点きます。

よく、新人を洗い場から使うお店が多かったように思います。洗い場ならそれほど教えなくともとりあえず仕事をさせられると考えがちですが、洗い場というポジションは、案外孤独な仕事です。さらに他のスタッフが忙しくなくなってから忙しくなるポ

ジションです。他のスタッフが一息ついているのを見ながら、大忙しで洗い物をしていると、辞めたくになります。

5. 歓迎する

①一つ好例があります。その店舗は1シフトに40名くらいのスタッフが働く大型店舗です。そこに新人スタッフが入店して来ます。もちろん十分にオリエンテーションは行われています。現場にトレーナーが連れて行きスタッフ一人一人に紹介をして行きます。「こちらは今度入った〇〇さん」ここまではどこにでもある光景です。紹介された既存スタッフは、すかさずメモを取り出し新人スタッフの名前を書いて、「キッチンの△△です。よろしく願います。がんばってね」とでも返事をします。翌日（次に新人スタッフが出勤する日）からは、既存スタッフが積極的に寄ってたかって新人スタッフに声をかけて行きます。どこが違うかといえば、たぶんですが、ほとんどの店でも新人スタッフが来ると新人スタッフに紹介されたスタッフたちを覚えなさいというスタンスではないでしょうか。40名とはいいいませんが、一度に多数の人を紹介されて一体何人覚えられますか。この店では、新人スタッフはただでも覚えることが多いのだから、既存スタッフが一人を覚えて既存スタッフから声をかけて行こうということが徹底されています。関わって行ってあげることが自然にできていて、仲間にして行くことの好例であると思います。

②私自身がよく見かける光景です。新人スタッフが初出勤して来ます。初出勤ですから緊張もしているはず。

- すみませんとおずおず入ってくる新人スタッフに、既存スタッフがどちらさまですかと聞く。何時に何という新人がくることを共有していない。これで歓迎されていると思えますか。
- すみませんとおずおず入ってくる新人スタッフに、元気に大きな声で挨拶しなきゃだめだよといきなり指導する。おいおい、既存スタッフから挨拶しなさい。これで歓迎されていると思えますか。
- 新人スタッフが初出勤してくる。その日に担当する社員が慌ててユニフォームを準備しだす。「えーと何て名前だっけ」とネームプレートを

作りだす。さらに最悪なのは、更衣室に連れて行ってそこから勝手にユニフォーム取って着替えてと、最初から放置。これで歓迎されていると思えますか。きれいに揃えたユニフォームとその上に乗っているネームプレートを準備して然るべきでしょう。

新しいスタッフが来てくれて迷惑だと思うお店はないと思います。人手不足の中でやっと雇用できたのですから。なのに、歓迎を伝えることができない。もしくは自分たちの当たり前を他の人たちの当たり前と勘違いしてしまう。そもそも、1日中「おはようございます」って挨拶する習慣も世間ではかなり異質です。その挨拶を否定している訳ではないのですが。自分たちの行っていること、常識だと思っていることが世間一般で常識とは限りません。今一度、どうしたら新人スタッフに歓迎していることを伝えられるか考えてみてください。それだけでも辞めるプロセスの「不安」要素はかなりなくなります。

6. 評価してあげる

辞めさせないための大切なこととして、関わってあげると書きました。仕事上関わるということは評価をしてあげるといふことであると思います。「がんばったなあ」でも悪くはないのですが、研修を行っている間は毎日、今日の進捗の評価と課題をきちんと伝えてあげることがスタッフのモチベーションにつながって行きます。さらに、仲間という認識も育てて行くのです。評価をする際は、褒めるということが一番だと考えてください。太平洋戦争当時の連合艦隊長官山本五十六も「やってみせ、言って聞かせてやらせてみせ、褒めてやらねば人は動かじ」と言っております。課題や問題をまず指摘するのではなく、その日うまくできたことを褒め、それから指摘してあげると人は聞きやすいものです。二褒め一叱りだと思います。スタッフがベテランとなっても、評価を忘れてはいけません。スタッフも仕事をしに来ているのです。その仕事はどうであるのか、どうすればもっとうまくやれるのかを気にしないスタッフがいるとしたら、そちらの方が問題です。そしてベテランになったら、評価の中に自分で考えさせる、意見を聞いてあげるといふ要素を入れて行くと、モチベーションはより高くなるでしょう。

次号では、応募を少しでも増やすための方策と面

接に来る確立を少しでも上げる方策。共に外国人の雇用についてお話ししたいと思います。

追記として、現在の日本の労働者事情の資料が入手できたので、記しておきます。

①中途求人市場（飲食だけでなく総求人倍率です）

1973年11月田中角栄首相「列島改造ブーム」の時で1.93倍。1990年7月バブル景気の時で1.46倍。2006年7月リーマンショック前の時で1.08倍。2016年6月で1.37倍となっています。2016年の東京だけを見ると2.00を超えています。

②若年人口

労働力人口のデータは15歳から64歳を対象とし

ていますが、飲食業としては何ととっても若者が欲しい産業です。15歳から24歳の人口の推移を見ると、1990年の総人口は1億2,300万人で若年人口が1,880万人。2015年の総人口は1億2,800万人で若年人口が1,205万人。人口の減少が始まりだしたといっても、総人口の減少は軽微です。ところが若年人口は上記の年度で36%が減少しています。予測では2020年で1,159万人。どの産業にとっても本当に雇用が厳しい時代になっていきます。厳しい中で飲食業を仕事として選択してもらわなければなりません。若者に魅力ある職場作りは急務なのです。

「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。



安全が第一だぞ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利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

最新外食トレンド2016

No.9

平成27年外食産業市場規模推計値

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

平成28年7月、(一社)日本フードサービス協会が平成27年の外食産業市場規模推計値を公表した。

この外食産業市場規模は、外食企業の経営方針や戦略にとって重要な指標である。また、食品メーカー、食品卸売業、食品小売業などの外食と関連の深い業種の他、銀行、証券会社等の金融機関でも活用されている。

さらに、この市場規模を基にして食の外部化率や外食率、食全体のマーケット、外食産業の食材仕入額の推計等、外食産業市場規模から派生する指標も多くあり、食関連の重要な指標でもある。

そのことは、外食産業のマーケットが、フードシステムの中に介在する経済主体の中でも大きなマーケットを形成していることによる。

今回は、公表された平成27年外食産業市場規模推計値について検討することとする。

2. 平成27年外食産業市場規模推計値

外食産業市場規模とは、企業サイドから見ると当該年1年間の日本国内に存在する外食企業の売上高の合計であり、一方、消費サイドから見ると、

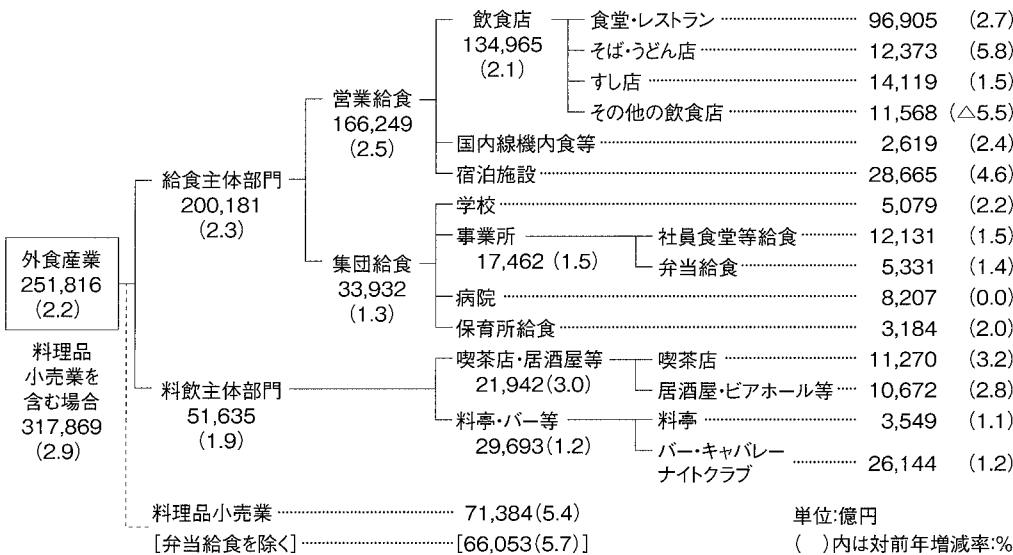


図1 平成27年(2015年)外食産業市場規模推計値

資料:(一社)日本フードサービス協会の推計による

当該年1年間で日本国内にいる人が外食に支払った金額の合計となる。

その平成27年の外食産業市場規模は、年初の異物混入問題などで消費者の食への信頼が揺らいだものの、その後、各企業の経営努力もあり堅調に推移し、家庭の一人当たりの外食支出額が前年より増加したことや法人交際費の大幅な増加が予想されること他、訪日外国人の増加、いわゆるインバウンド効果等により、前年より2.2%増加の25兆1,816億円と推定し公表した。外食産業市場規模は、ここ4年間、統計的には増加している。

外食産業の売上高は、景気との正の相関が強いことから、外食産業市場規模が4年連続増加していることは、景気全体も良くなりつつあると考えられる。

また、この外食産業市場規模を他の産業と比較すると、経済産業省の商業動態統計による百貨店・総合スーパーの年間販売額が20兆490億円(平成27年)、コンビニが10兆9,957億円(同)となっており、外食産業市場規模がいかに大きなマーケットであるか分かる。

3. 業種別の動向

外食産業市場規模を業種別に見ると、飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は市場規模全体の79.5%を占め、20兆181億円と、前年より2.3%増加した。

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は全体の66.0%を占め、16兆6,249億円で、前年より2.5%増加している。

「飲食店」の市場規模は前年より2.1%増加し、13兆4,965億円となった。

その内訳を見ると、ファミリーレストランや一般食堂、専門料理店等を含む「食堂・レストラン」（対前年増減率2.7%増）、「そば・うどん店」（立ち食いそば・うどん店を含む、同5.8%増）、回転寿司を含む「すし店」（同1.5%増）は増加したが、ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店を含む「その他の飲食店」（同5.5%減）はハンバーガー店の不振もあり減少した。

ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、引き続き訪日外国人のインバウンド需要などが好調で宿泊者数が増加したため、前年より4.6%増加し、2兆8,665億円となっている。

「集団給食」の市場規模は全体の13.5%を占め、3兆3,932億円と、前年より1.3%増加した。

その内訳を見ると「学校給食」は、実施回数、給食単価の増加上昇傾向から、前年より2.2%増加している。また、「社員食堂等」（対前年増減率1.5%増）、「弁当給食」（同1.4%増）とも増加したことで「事業所給食」は前年より1.5%増加し、1兆7,462億円となっている。

「保育所給食」は、保育所の在所要者数の増加傾向などから、前年より2.0%増加している。

ドリンク主体の「料飲主体部門」の市場規模は全体の20.5%を占め、5兆1,635億円と、前年より1.9%増加しており、その中で「喫茶店」が前年より3.2%増加し1兆1,270億円、「居酒屋・ビヤホール等」が前年より2.8%増加し、1兆672億円、「料亭・バー等」が前年より1.2%増加し、2兆9,693億円となっている。

4. 外食産業市場規模の推移

平成元年からの外食産業市場規模の推移を見ると、平成バブル時の、平成元年、2年、3年では、毎年2兆円程度の増加を示している。この2兆円という数字は、化粧品業界の年間販売額に相当する

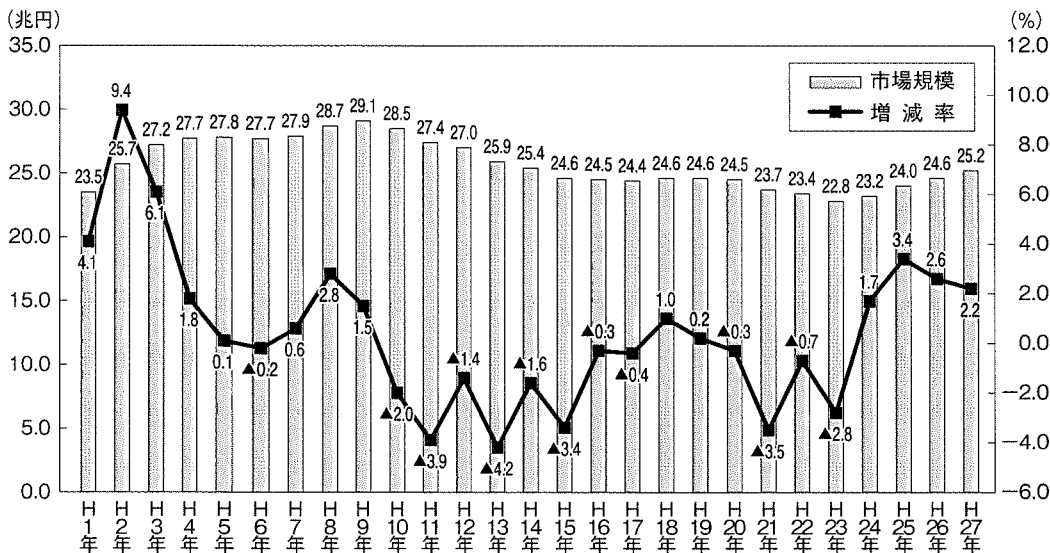


図2 外食産業市場規模の推移

資料：(一社)日本フードサービス協会推計

規模である。

しかしバブル経済が崩壊すると、増加率が急速に低下し、昭和50年から右肩上がり増加していた外食産業市場規模が平成6年に初めて減少（対前年増減率0.2%減）し、約27兆7千億円となった

その後増加に転じ平成9年には29兆702億円と、外食産業市場規模の推計を開始した昭和50年以降、外食産業のマーケットは最大となった。

しかし平成10年（対前年増減率2.0%減少）以降、平成17年（同0.4%減少）まで8年連続前年実績を下回って推移していた。このことは、今まで右肩上がり推移して来た外食企業の経営戦略が通用しなくなったことを意味していることであり、各企業はその対策を考える時期に来ていると思われる。

ただここ4年間は前年実績を上回って推移しており、景気の回復基調が外食にも影響していることがうかがえる。

5. まとめ

平成27年の外食産業市場規模は、前述したように4年連続前年実績を上回る形となった。ここ4年間の状況を見ると、平成24年の増加は、前年、平成23年の東日本大震災による全国規模の外食等の自粛による低迷の反動であったが、平成25年以降のプラスは、景気の回復基調の兆しに伴うマーケットの拡大であると思われる。

ここ2年間の外食産業市場規模で特徴的なことは、訪日外国人の食への支出額が増加し、市場規模に寄与し始めたことである。

爆買いについては「もの」を買う行為であり、「もの」を買ってしまえば同じものが必要ではなくなり、将来的には爆買いが持続するのが困難になって来る。

一方で、「食」は、毎日喫食するものであり、訪日外国人が減少しない限り、増加する傾向にあると考えられる。

その意味でも、外食はインバウンド効果が追い風になる。課題としては訪日外国人のニーズを的確に把握し対応して行くことが必要となってくる。その対応をしないと訪日外国人が日本の外食から離れて行き、外食市場規模への寄与度も低下すると思われる。

**【1】7月の相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付件数は14件で前年同月の9件に対して155.6%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、購入した卓上形グリル付き二口ガスこんろを箱から取り出そうと持ち上げたところ、飛び出したグリル部分で指を切ったの1件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、5年前自宅の石油給湯ボイラーと石油ファンヒーターが立て続けに壊れた。その原因が30年以上使用している、屋外設置の金属製灯油タンクに入れた灯油が変質したためかどうか知りたいの1件。
- ◇ 問合せは、4月に組込形レンジ（3口こんろ）を設置したが、全体的に表面の温度が異常に熱くなるような気がする。メーカーが確認しても異常はないとのことだったが、機器周囲の温度基準や機器自体の温度基準について教えてほしい等12件。

【2】受付実績

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計（構成比）
消費者	1	0	1	2	4(28.6)
事業者	0	0	0	2	2(14.3)
司法・行政	0	0	0	6	6(42.9)
その他	0	0	0	2	2(14.3)
合計（構成比）	1(7.1)	0(0.0)	1(7.1)	12(85.7)	14(100.0)

注) 前年同月の受付件数は9件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

- (1) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会（7/4 工業会会議室）
- (2) 交流会：キッチン・バス工業会PL交流会（7/21 キッチン・バス工業会会議室）

【4】事故クレーム

- ①卓上形グリル付き二口こんろの開梱時に、飛び出したグリル部分で負傷した。
 - ◇卓上形グリル付き二口こんろを店舗で購入し、自宅で箱を開けて機器の端をつかみ持ち上げたところ、突然グリル部分が飛び出し左手中指に神経まで達する切傷を負った。治療費だけでなくピアニストの職に対する休業補償や慰謝料をメーカーに請求したい。
 - ◆現在確認中。

【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）

7月度の未解決案件処理件数は0件。

■図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)
月刊「厨房」 (半年)	2,592円
〃 (年間)	5,184円
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	3,240円
厨房設備工学入門 第7版	8,640円
〃 (会員企業価格)	6,480円
業務用厨房関係法令集 2015年版	5,000円
〃 (会員企業価格)	4,000円
業務用厨房設計事例集	12,000円
〃 (会員企業価格)	9,600円
会員名簿(平成27年度版)	2,400円

■図書申込書 (FAXにてお申し込みください)

月刊「厨房」

年 月号から半年間	各 冊	業務用厨房関係法令集 2015年版	冊
年 月号から1年間	各 冊	業務用厨房設計事例集	冊
厨房設備工学入門 第7版	冊	会員名簿(平成27年度版)	冊
合計金額			円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的: 厨房設備士資格受験 厨房設備施工技能士資格受験 その他

会社名: _____ 電話: _____ FAX: _____

送付先: 〒 _____

氏名: _____ 部課名: _____

厨房設備士登録番号: _____

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

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

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は発行いたしません。
- * 振り込み料は各自ご負担ください。
- * 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料は別途ご連絡ください。
- * 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

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

JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



会社名	分類	親型式 (シリーズ)
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
株式会社コメットカトウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
		DX2-1275L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
CF2-GA23W		
CF2-GD27		
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
		TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	D-MT-180B-J
		TTS-WCT-180ANB-J
		TTS-WCT-180DNB-J
		TTS-WT-180ADNB-J
		TTS-WT-180ANB-J
		TX-MT-120-J
		TX-WCT-180ADNB-J
		TX-WCT-180ANB-J
		TX-WT-180ADNB-J
TX-WT-180ANB-J		
シンク	D2-3S-300BW-J	
	TTS-1S-150ANB-J	
	TX-1S-150ANB-J	
水切り台	TTS-CL-90A-J	
	TX-CL-90A-J	
戸棚	TX-CB-180A-J	
吊戸棚	TX-HCB-180-J	

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	パイプ棚	TX-P-180L-J
	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S
TX-PR-180A-J		
ニチワ電機株式会社	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-1
		MIR-5TA-N-J
	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-X2
	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	バッフレッシュII	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルーF III型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
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	チャントルフィルター	11-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
11. 12. 28	E C O ウ ェ ー プ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー プ α	15-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
16. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	16-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12. 8. 21	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	12-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12. 10. 24	D F フ ィ ル タ ー	12-002-6201	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 10. 31	D V フ ィ ル タ ー	14-002-6202	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 3. 7	S C フ ィ ル タ ー	14-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
15. 9. 4	アルファフィルターⅡ	15-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
12. 5. 17	C E R S U P E R	12-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
14. 9. 30	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	14-002-7001	(株)上野製作所	03-3652-5211
11. 7. 22	H 1 フ ィ ル タ ー	11-002-7101	(株)アルテック九州	0968-68-1455
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102	(株)アルテック九州	0968-68-1455
11. 12. 28	グ リ ス カ ッ ト	11-002-7201	(株)クリエ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308
14. 2. 28	X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウ オ 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

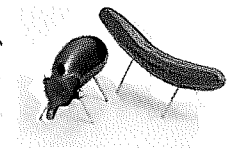
12. 10. 24	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 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

◆ 9月(長月) ◆

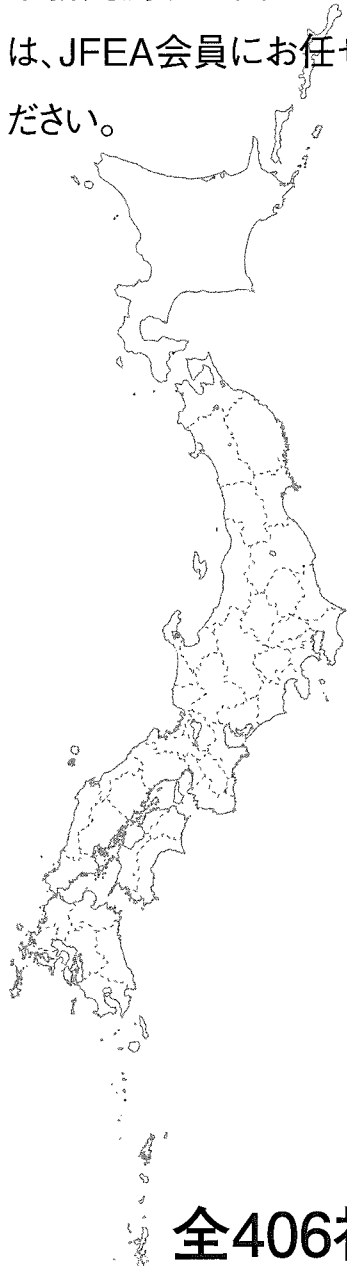
1日(木)	防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日	18日(日)	かいわれ大根の日
5日(月)	クリーン・コール・デー(石炭の日)	19日(月)	彼岸入り、敬老の日
6日(火)	鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、 世界老人給食の日、妹の日	20日(火)	空の日
7日(水)	クリーナーの日	22日(木)	秋分の日
9日(金)	重陽の節句、菊の節句、 カーネルズデー	24日(土)	曇の日、清掃の日
10日(土)	下水道の日	25日(日)	彼岸明け
14日(水)	コスモスの日、 セプテンバーバレンタイン	27日(火)	十五夜
15日(木)	老人の日、ひじきの日	29日(木)	招き猫の日、 日中国交正常化の日、 クリーニングの日、 ふぐの日
16日(金)	マッチの日	30日(金)	くるみの日



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406社

(2016年8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) 北海道支店
 (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)ISEKIT-ータルライフサービス
 イトヤ(株)
 (株)ウィンターハルター・ジャパン
 (株)上野製作所
 エース工業(株)
 (株)エフ・エム・アイ 東京本社
 エレクター(株)
 エレクトロラックス・ジャパン(株)
 (株)エレミック
 (株)オーディオテクニカ
 (株)大穂製作所 東京営業所
 オザキ(株)
 オピニオン(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
 マツハ機器(株)
 (株)マルゼン
 三浦工業(株)
 (有)美濃製作所
 (株)村幸
 (株)ラショナル・ジャパン
 理研機器開発(株)
 菱電エレベータ施設(株)
 ワシオ厨理工業(株)
 (株)和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
 テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県
(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

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

●福井県
畑中厨房(株)
(株)ラボ

●岐阜県
共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

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

●愛知県
(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)国益社
(株)コメットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンボ(株)
タニコー(株)東海事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗淨機(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)バロマ
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
エレクトロラックス・ジャパン(株)大阪支店
王子テック(株)大阪営業所
(株)大種製作所 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
日本洗淨機(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)シヨウワ
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
(株)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)大種製作所
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)日本エコテクノ
日本洗淨機(株)福岡営業所
日本調理機(株)九州支店
(株)ネオシス
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 九州事業部
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

㈱AIHO	後6
㈱アクション	後2
アサヒ装設㈱	前6
㈱上野製作所	後5
オザキ㈱	前6
北沢産業㈱	後4
三和厨理工業㈱	前5
スギコ産業㈱	後2
㈱タチバナ製作所	前4
東京ガス㈱	表4
㈱中西製作所	前3
ニチワ電機㈱	前2
日本洗淨機㈱	表2
日本調理機㈱	表3
(一社)日本能率協会	後1
福島工業㈱	前1
㈱フジマック	後3
ホダカ㈱	前7
細山熱器㈱	前10

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

編集後記

●『世界の中心で、愛を叫ぶ』や『新世紀エヴァンゲリオン』の最終話「世界の中心でアイを叫んだけもの」の元ネタ、『世界の中心で愛を叫んだけもの』を書いたハーラン・エリスンは、結構暴力的というか残酷な描写が多い作家なのだが、日本でもロングセラー作家となっていて、先日も日本オリジナルの短編集『死の鳥』が刊行された。●その中の一編『おれには口がない、それでも俺は叫ぶ』は約40年ぶりの単行本収録である。●米ソ中が開発したコンピュータ「AM」が自身を作った事を怨んで人類を抹殺、あえて残した五人の男女にさまざまな改造を施して自身の中に幽閉し、生かさず殺さずに永遠に虐待を続けるという物語で、救いのないハードな展開が賛否を呼びつつも、高く評価された。AMが己の暗い感情のために内部の人間に粘着し心身共に陰湿な嫌がらせを続けている描写を見ると、馬鹿に権力を持たせてはいけないと実感する。●逆に、当時流行っていたコンピュータvs人間という題材だと『2001年宇宙の旅』のHAL 9000の他に、D・F・ジョーンズ『コロサス』も印象深い。こちらは恒久的平和と公正公平な社会の確立を最終目的に、核ミサイルを人質に人類を支配するという、下手な人間よりも善良な存在となっている。●この辺り、エリスンの底意地の悪さが際立ち過ぎなもの、妙な既視感があるのも残念と言うべきか。

厨房

平成28年9月5日発行

第53巻／第9号 (No.567)

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) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州) 春兆
挿絵	

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
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)

出展者募集中!!



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第17回

厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

第45回

国際ホテル・レストランショー

HOTERES JAPAN

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第38回

フード・ケータリングショー

会期

2017.2/21(火) - 24(金)

10:00~17:00 (最終日は16:30まで)

会場

東京ビッグサイト

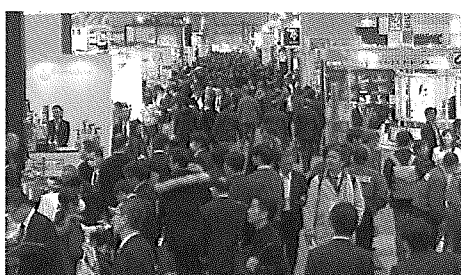
(有明・東京国際展示場)東展示棟

外食・給食・中食・宿泊業界に特化した専門展示会

ぜひご出展を検討ください!

出展申込期限

2016.10/13(木)



厨房設備・機器
ゾーン

フードサービスゾーン

業務用食材・飲料/イタリア料理/
焼肉産業/ラーメン・そば・うどん

給食・弁当・宅配
ゾーン

buffet・バイキング
ゾーン

——— 詳細はWebをチェック!! ———

詳細はこちら!

HCJ

検索

<http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

エイチシージエイ

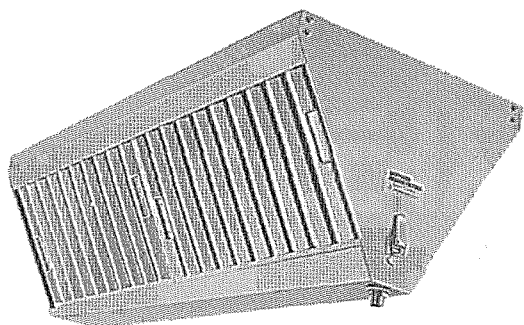
HCJ三展合同事務局

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒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

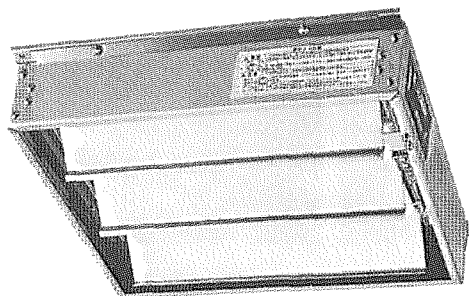
業務用厨房排気グリッドフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



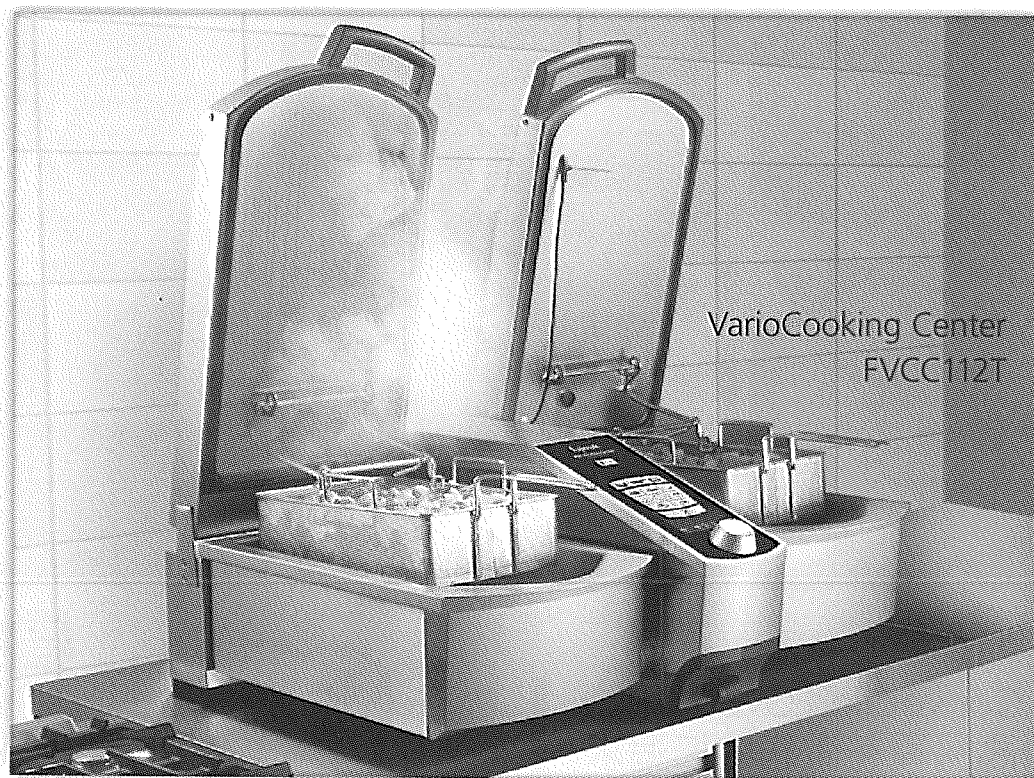
発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

本社 0256(86)3711(代) 大 阪 支 店 06(6767)3611(代) 新潟営業所 025(224)2177(代)
 ショールーム 0256(86)3711(代) 名古屋営業所 052(979)6181(代) 広島営業所 082(871)0037(代)
 インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp 札幌営業所 011(785)9119(代) 福岡営業所 092(621)2021(代)
 E-mail: sugicohn@sugico.co.jp 東京支店 03(3537)1951(代) 仙台営業所 022(236)6525(代) 熊本営業所 096(340)0010(代)

■製造元

AQCC
 株式会社 **アクシー**

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。

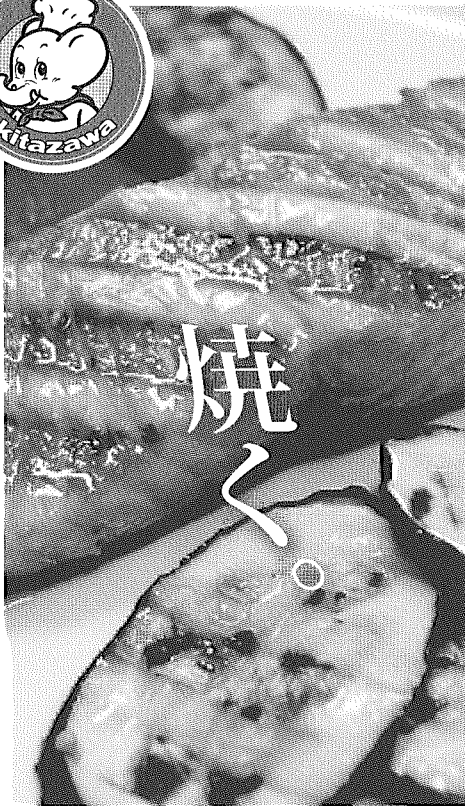
『フジマックの 365 日サポート体制』

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。



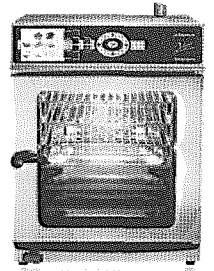
煮る。



蒸す。

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

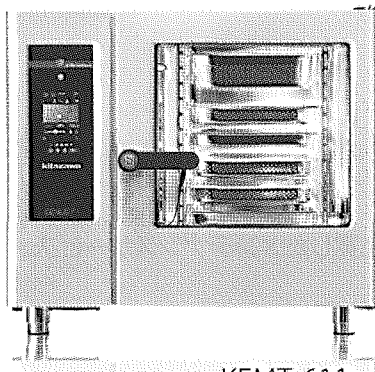
超コンパクト
2/3 サイズ!
KEJC-623T



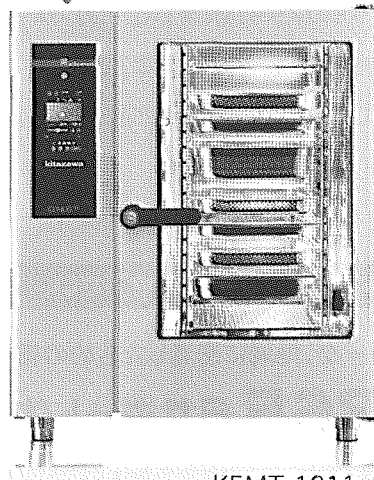
スチーム&コンベクションオーブン

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
の高い料理をお客様にご提供できます。

kitazawa

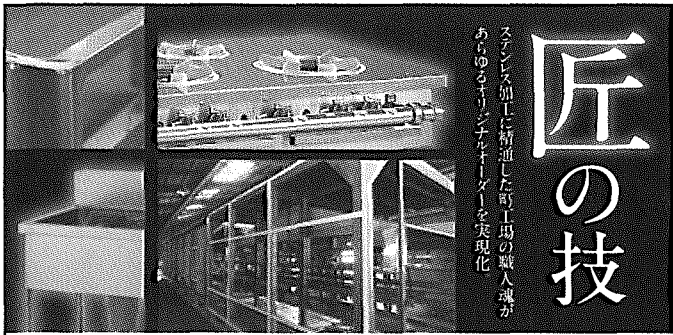
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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 ●岡山 ●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 ●袖 ●三島
出張所 ●浜松 ●嵩山 ●金沢 ●福井 ●京都 ●岡山 ●山口 ●高松 ●高知 ●北九州 ●熊本 ●鹿児島 ●沖縄
●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の人達が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

匠
の
技

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

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

信頼に応えるウエノクオリティ
UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー
株式会社上野製作所

〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16
TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219

「食」を知り尽くした 名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ

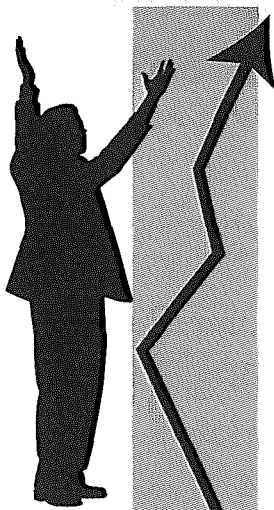


スーパーアルカリイオン洗浄水
生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

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

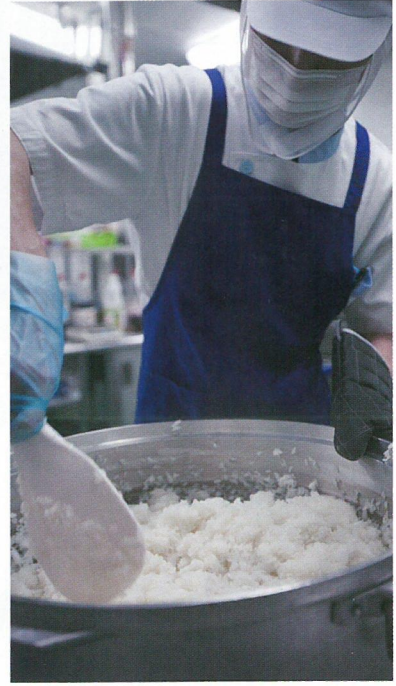
楽をして、 売上アップ?



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

問い合わせ先: 日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介!



PROFESSIONAL USE AIHO

「おいしい」を支える、アイホーの業務用厨房機器。



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



株式会社 AIHO

AIHOブログ更新中!!

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

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



愛知ブランド
企業認定
認定番号227



ISO9001認証取得
本社・本社工場
No.YKA0200499

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance

NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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



東京ガスの電気、はじまる。



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

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


ずっともプラン



東京ガス ナビダイヤル
電力お客さまセンター **0570-002239**
※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