

厨 *Chu bou* 房

2016
No.568

10

OCT



第17回厨房設備機器展
出展参加のご案内

平成28年度厨房設備
フォーローアップ研修会のお知らせ

会員の広場 第11回エレクトロ
ヒートシンポジウム開催のお知らせ

介護食・バリアフリー最前線
介護食と法定化されたバリアフリー施設

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

新発売

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



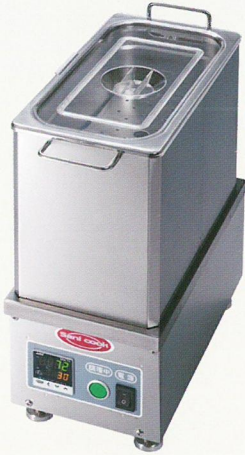
SD210

新発売

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器

- 煮出し・蒸し調理・保温など多用途に使用します。
- 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）の釦を押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイ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釦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式噴流発生装置を設置。テポ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。

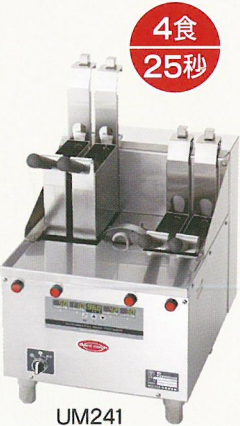


UM721G

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釦を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を噴き上げ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が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

左右運動ドアを装備し 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

本社 大阪営業所
名古屋営業所
仙台営業所
新潟営業所
福岡営業所

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

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

「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰をも幸せにすることができず。

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて60年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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



Cool Clean Controllable Productivity

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

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

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

節電に効果的な分割加熱方式

15%の電力デマンドを抑える節電

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

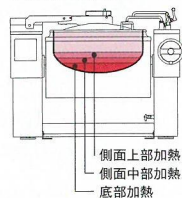


出力調節
1系統(分割): ERK-50
2系統(分割): ERK-80/100/150
3系統(分割): ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



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

充実のオプション装備

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

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



釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電気式回転釜はニチワにお任せください！
品質、効率そして全国のメンテナンス対応が安心の売りです！

大量調理施設に最適



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
大阪支店 / 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2
名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市中区高針台1-701

ニチワの電気厨房機

ISO 9001
認証取得



☎(03)5645-2691(代)
☎(06)6838-5001(代)
☎(052)701-9851(代)

- | | | | |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 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。



過熱水蒸気オープン
小型SVロスター HOT MAX
SVMT-1WL



過熱水蒸気オープン
SVロスター HOT MAX
SVM-1W



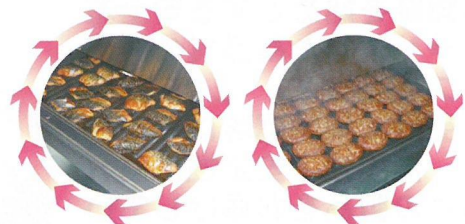
美味しさとecoを両立

過熱水蒸気でおいしくヘルシー



水蒸気に更に熱を加えたのが過熱水蒸気です。過熱水蒸気の細かい粒子が食材繊維をやさしく包み込みながら、うまみ成分やビタミンなどを逃がさず、素材のおいしさを活かします。

過熱水蒸気で省エネ短時間調理



熱風に比べて熱容量が大きく、食材の芯まですばやく熱が伝わるため、短時間で調理することができます。当然ランニングコスト軽減も図られます。



株式会社
中野

中野製作所

■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

click
click



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 ばが ん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気プレijing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

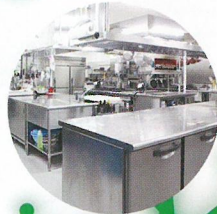
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp



地域に根ざした
きめ細やかな
サポート体制



厨房のすべてに
精通した
人材の育成



技術と創造力で応える
今、求められる
製品づくり



モノづくりの原点
「お客さまの声」



お客さまのニーズに
応える
メニュー開発

ホシザキの「育つ厨房」

「食環境」に対するニーズが多様化するなか、ホシザキはお客さまのためにどうあるべきかを考え行動しています。お客さまの声に耳を傾けることは常に食の現場に視点を向けることであり、すべての創造の基盤となります。例えば、きめ細やかなサポート体制や、お客さまとフードコンサルタントによるメニュー開発もその一部。

モノづくりの原点、それはお客さまの声。

これからもホシザキは、お客さまと共に「育つ厨房」を支え続けます。

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 大阪府中央区本町 2-2-12 (06) 4792-5501

CALL ME!
HOSHIZAKI

447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 (2016年6月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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

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

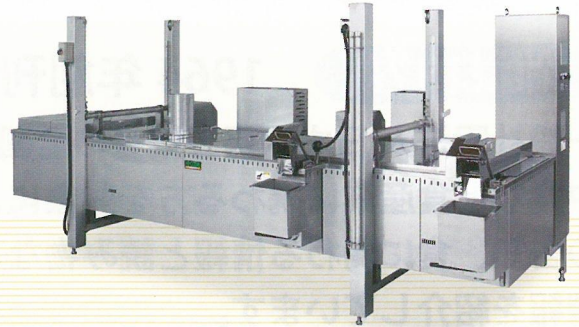


優れた熱効率

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



東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

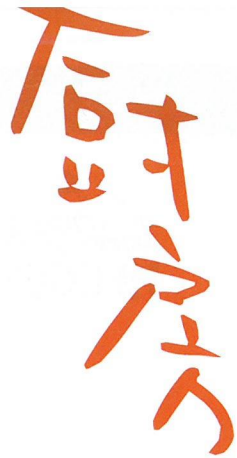
業務用ガスレンジ・ガス機器・厨房機器・厨房設備 — 各種製造販売 創業1929

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

ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
ワイドレンジ
OZL-1500EC**

- ガスレンジ
- コンパクションスチームオーブン
- コンパクションオーブン
- 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
- サラマンダー
- ペキンダックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品



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)

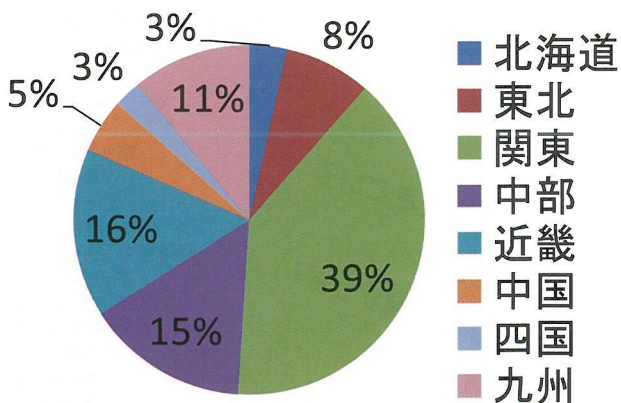
雑誌内容

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。

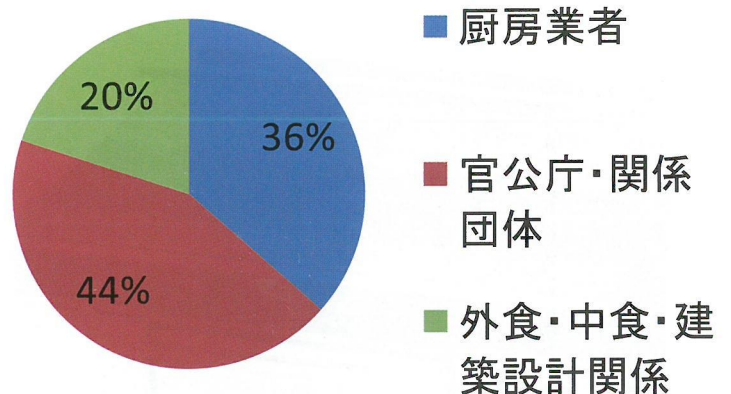
セールスポイント

- 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。

関 大学時代は管理栄養士の資格取得のために勉強していたこともあり、卒業後は食に携わる仕事か、健康に携わる仕事をしたいと漠然とっていました。その時に大学の就職課の方から(株)コメットカトウを紹介していただき、会社説明会に参加して採用していただいたことがきっかけです。ちなみに、業種や職種に関して特にこだわりがなかったのですが、調剤薬局の管理栄養士職、薬品メーカーの研究補助、食品容器メーカーの事務など、さまざまな業界を受けていました。実は厨房業界を受けたのも、営業職に応募したのも弊社だけなので、きっと何か縁があったのだと思っています。



お仕事の内容は？ やりがいは？

関 主に販売店の方を対象とした営業をしています。展示会の説明員として参加したり、アフターフォ



ショールームにて

ローで現場におうかがいしてユーザーさまに対して機器の取り扱い説明をすることもあります。女性で営業をされている方が少ないためなのか、私が現場にうかがうと、お客さまから「あれ、調理のスタッフの方なの？」とか「男の人が来ると思っていたからびっくりした」とか言われることが多いです。ですので、一度行くと印象に残りやすく、覚えてもらえることが多いと思っています。また、厨房業界の営業で一人前になるためには最低3年かかると言われ、私はまだまだ1年半しか経っていないこともあり、本当に日々勉強しなければならないことがたくさんあると感じています。



今後のあなたの夢を教えてください。

関 現在弊社で営業をしている女性社員は、私一人だけです。また、社外の方でも女性で営業をされている方をお見かけしたことがほとんどありません(6月の厨房女子会に参加させていただき、やっと数名の方にお会いできたくらいです)。ですからまずは今の仕事を続けて行き、女性としての厨房業界での仕事の振り幅を広げることが目標です。営業として一人前になることはもちろんですが、機器のPRだけではなく、大学で学んだことを生かして、さまざまな現場の方に対し調理に関する的確なアドバイスができるような営業になりたいです。そして現在は厨房設備士の資格取得に向けても勉強をしているため、来年きちんと一発で合格したいです。

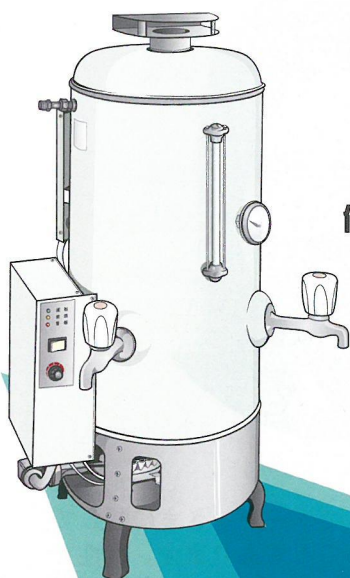
職場の方からエール

仕事に男性も女性も関係ありません。自分の得意な部分を十分にアピールできる営業スタイルを心がけて欲しいです。持ち前の明るさとガッツで頑張ってください。応援しています！

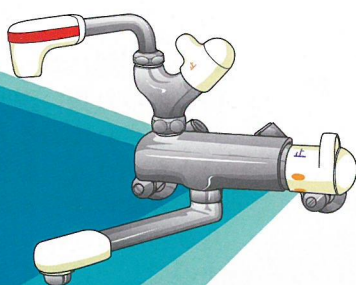
(東京支店営業第三チーム 課長代理 吉田雅伸)

給湯 質

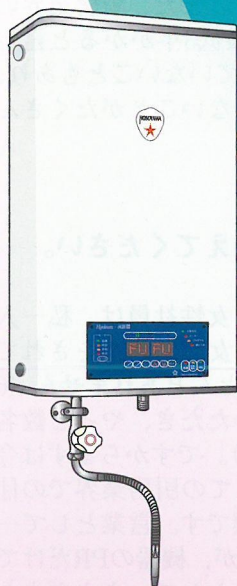
HOSOYAMA



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



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
**貯蔵式電気湯沸器
 HDEN-20K Type**

GAS

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

ELECTRIC

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

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



**WE are the
 Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

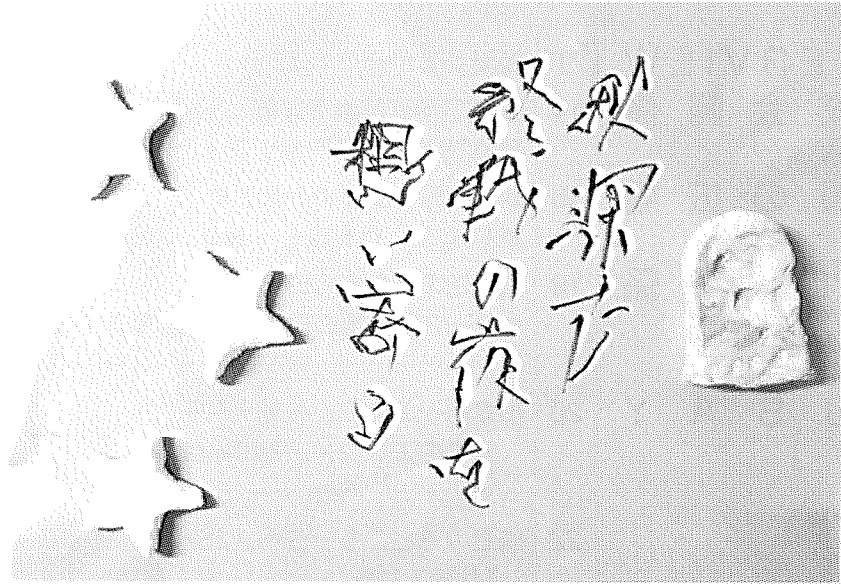
| | | |
|----------------|----|---|
| INTERVIEW | 9 | 厨房女子が行く！(25) ————— (株)コメットカトウ |
| 工業会関係 | 14 | 第17回厨房設備機器展 出展参加のご案内 平成28年度厨房設備士フォローアップ研修会がスタート |
| 会員の広場 | 18 | 厨房機器製造者のみなさまへ 第11回エレクトロヒートシンポジウム開催のお知らせ |
| 官庁関係 | 19 | 飲食店の皆さまへのお願い グリース阻集器の設置と適正な管理をしましょう！ ————— 東京都下水道局 |
| ESSAY | 20 | 小倉朋子の食・心・美(40) 食事のエンタメ、その名は辛さ ————— (株)トータルフード 小倉朋子 |
| | 22 | 映画の見どころ・台所(28) 『秋菊の物語』 ————— 斉田育秀 |
| 保健給食 | 25 | 介護食・バリアフリー最前線(第3回) 「介護食と法定化されたバリアフリー施設」 ————— 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(25) 「厨房作業環境と人手不足の解消」(4) ————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹 |
| 厨房業界関連情報 | 36 | 最新外食トレンド2016(10) 平成28年上半年期の外食・中食動向 ————— 宮城大学食産業学部 堀田宗徳 |
| | 12 | 陶俳画 [終戦の夜] |
| | 13 | 巻頭によせて [2020年東京五輪にむけて] ————— 常盤ステンレス工業(株) 山崎智教 |
| | 24 | 工業会だより 工業会回覧板 |
| | 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 |
| 一般社団法人 日本厨房工業会 | 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

【終戦の夜】



秋深し終戦の夜を想い寄る

残暑と彼岸と台風・大雨が目まぐるしく通り過ぎる中、その合間に、雲一つない、涼しく静かな秋の夜が広がる。

よく人が死ぬと「お星さまになった」などと語る物語があるが、オリンポスの神々に星座にされるならともかく、爆弾抱えさせられて星にさせられた同年代の当時の青少年たちは四散して海の藻屑と消え、何も語れない。語っているのは、前線で兵士を呐喊死させ、国の空一つ守れずに銃後の無辜の民の頭に焼夷弾をばらまかせた軍人たちだ。今は、安全地帯で軍需産業の株券を多数有している政治家か。

それでも爆撃機や戦闘機の唸りが聞こえて来ない空は良い。沖繩は違うが。あの終戦の夜の静けさを思い出す。ドローンも爆撃機も飛来しない、静かなる夜を迎えられる今の日本の秋の空。覚えておくとよい。やがて冬が来る。

2020年東京五輪にむけて

常盤ステンレス工業(株) 山崎 智教

今回のリオオリンピックはお盆休みと重なっていたこともあり、いつも以上にTVの前で応援されていた方も多かったのではないのでしょうか？ 私も夜ふかしして、家族みんなで応援していました。ルールも分からない小さい娘たちが日本選手が出ていると「日本がんばれ！」と声援を送っているのを見ていると、愛国心は多かれ少なかれ、こんなに小さい頃から根付いているもんなんだなど改めて思いました。

世界を大熱狂させたリオ五輪も、2016年8月21日の閉会式で幕を閉じました。リオ五輪で日本が獲得したメダル数は全部で41個、獲得数第7位！ 内訳としては金メダル12個、銀メダル8個、銅メダル21個です。前回のロンドン五輪の38個を3個上回り、過去最高の結果となりました。1位のアメリカは121個と、ダントツに飛び抜けています。ロシアもドーピング問題等いろいろあった割には56個も獲得して4位と、国を挙げての意気込みを感じます。そんな中で日本は堂々の第7位！ 大健闘ですね。金メダル数だけであれば、6位という結果になります。日本がオリンピックに初めて出場したのは1912年スウェーデンのストックホルム大会で、100年以上前になります。当時のメダル獲得数は0個だったので、今回の41個という記録がいかに偉大な記録かが分かります。100年かけてじわりじわりと右肩上がりに獲得数を伸ばしているのを見ると、2020年の東京五輪は否が応でもメダル獲得数の期待に胸が膨らみます。過去のデータを見てみると、開催国がメダル獲得数に優位と見られています。理由としては開催国出場枠がある、地元の応援、時差問題がない、食事が合わないリスクがない等が挙げられるそうです。それに加えて、東京五輪では追加種目で野球・ソフトボールの復活、オリンピック初種目となる空手もあります。さらにリオ五輪では10代の選手の活躍が目立ちました。競泳の池江璃花子選手、卓球の伊藤美誠選手、体操の白井健三選手など、挙げればきりが無いほど10代の選手ががんばってくれました。東京五輪でもさらなる活躍を期待したいです。

残念ながら、2020年の東京オリンピックは7月24日から8月9日までの開催で、お盆休みと絡みませんが、何とか時間を作って目の前で見てみたいです。子どもたちにもオリンピックの雰囲気を感じて、生で応援することによって何かしらを感じてもらえたらと思います。エンブレムの盗作疑惑に始まり、未だに聖火台の位置が決まっていない新国立競技場など不安要素はまだありますが、日本はオリンピック開催国としてはアメリカの8回、フランスの5回に次いで、開催回数世界第3位の4回目となります。夏季・冬季合わせて2020年までの開催回数52回のうち、4回も日本で開催されることを誇りに思うと同時に、きちんとおもてなしできることを切に願います。そして何よりも出場する選手に不安を与えることなく、全力で競技に集中し120%の力を発揮できるような大会になることを願っています。ガンバレ！ 日本！



第17回 厨房設備機器展

いよいよ申込締切迫る!

第17回厨房設備機器展出展参加のご案内

当工業会では、(一社)日本能率協会と共催し「第17回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN2017 (第45回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第38回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称:HCJ2017)開催により、来る2017年2月21日(火)より24日(金)までの4日間、東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場)にて開催致します。

HCJ2017は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・惣菜業からホテル・旅館等の宿泊業に至るまでの“ホスピタリティ”と“フードサービス”業界関係者5万名超が集う専門展示会です。

次回で17回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場として、また機器の設計・エンジニアリング技術のさ

らなる普及と向上を図る展示会として展開して参りました。

前は、日本厨房工業会ブースに改訂業務用厨房設備機器基準に適合した製品を多数設置するなど、工業会の各種事業活動を紹介し、好評を博しました。会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マーケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信致しております。

つきましては「第17回厨房設備機器展」の発展・拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加を待たいと考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申込を承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。

- 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：5万7,000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。
41万400円(税込・会員料金 ※会員外料金は43万2,000円)
※1小間当たり(小間サイズ：間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m)
- 出展申込期限：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 (一社)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>

■出展対象■

●厨房設備・機器ゾーン

レンジ、オーブン、スチーム・コンベクションオーブン、炊飯器、焼物器、串焼器、グリドル、フライヤー、ガス調理器、蒸し器、圧力釜、電磁調理器、スチーマー、冷凍・冷蔵庫、ブラストチラー、洗米・食材洗浄機、カッター・スライサー・ピーラー、フードミキサー、食器・グラス洗浄機、食器消毒保管庫、包丁・まな板、鍋・フライパン・ケトルなど調理器具、厨房用換気・脱臭システム、グリスフィルター、クックチルシステム、計量・計測器、浄水器・軟水器、厨房内空調機器、給湯機器、他。

●buffet・バイキングゾーン

buffet用食器、保温・保冷器、冷凍食品、飲料（ミネラルウォーター、アルコール類（ビール、ワイン、日本酒、ウイスキー、スピリッツ等）、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、飲料関連器具（コーヒーマシン、サイフォン、ドリッパーマシン、カップウォーマー、ドリンクサーバー）、製菓器具、製菓材料、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、チョコレートファウンテン、他。

●衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン

分煙関連設備・機器、微生物検査機器・資材、分析器・計測器、電解水生成装置、オゾン生成装置、殺菌処理システム、洗浄消毒装置、ハンドドライヤー、手指消毒器、手指洗浄・殺菌剤、機器洗浄・殺菌剤、食器用洗剤、防菌・防カビ剤、除菌・消臭剤、クリーナー、清掃機器、清掃・除菌備品、

乾燥装置、防鼠・防虫機器、衛生衣料、衛生・抗菌資材、クリーンルーム、エアシャワー、品質・鮮度管理システム、HACCP対応製品・サービス、食中毒対策製品・サービス、他。

●フードディフェンスゾーン

監視カメラ、映像処理システム、入退室・施錠管理システム、IDタグ、異物混入対策（防虫、選別機、衛生作業着、エアシャワー）、他

●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／らーめん・そば・うどん）

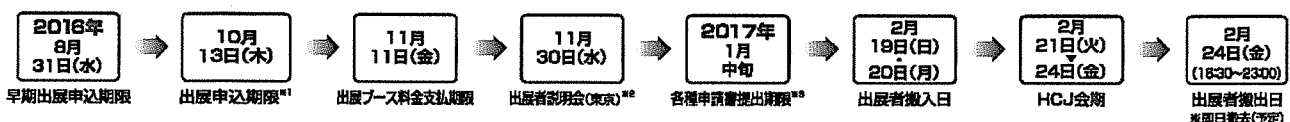
茹で麺機、麺類（らーめん・そば・うどん）・材料、どんぶり、その他関連機器、飲料（ミネラルウォーター、アルコール類（ビール、ワイン、日本酒、ウイスキー、スピリッツ等）、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、その他飲料、飲料関連器具（コーヒーマシン・ロースター・フィルタ、サイフォン、ドリッパーマシン、カップウォーマー、シェーカー、ドリンクサーバー、ワインアクセサリ、ワインセラー等）、製菓器具、製菓材料、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、チョコレートファウンテン等、製パン関連器具（ベーカリー用オーブン・ミキサー、発酵器・ホイロ等）、冷凍パン生地・製パン食材等、イタリア料理関連機器（パスタマシーン、ピザ釜・オーブン、スパゲティ釜等）・材料（ピザ生地、生・乾燥パスタ、オリーブオイル、ソース等）、中華料理関連機器（中華レンジ、蒸し器、焼き物器、餃子焼き器等）、たこ焼き・たいやき等関連機器・材料、各種調味料・香辛料、

●お申し込み手順



※＜必須＞一般社団法人日本能率協会主催の展示会に初めて出展申し込みをされる場合は、「会社案内」と「出展予定製品のカタログ」を同封してください。
※出展の際は出展規定を必ずご確認のうえ、遵守してください。
※出展内容が本展の趣旨にそぐわない場合は、申し込みをお断りすることがあります。

●開催までのスケジュール



工業会関係

食用油脂類、機能性食品・飲料、アレルギー対応食品、サプリメント等、調理済食品・レトルト食品、農産物・畜産物、冷凍食品、乳製品、他。

●容器・パッケージ・化粧箱ゾーン

弁当箱、宅配容器、電子レンジ対応包材、トレー、箸、業務用弁当容器、パウチ容器、チューブ、キャップ、ボトル、ギフト用化粧箱・ラッピング用品、他。

●給食・弁当・宅配サービスゾーン

食器・食品容器、洋陶磁器、和陶磁器、ガラスウェア、銀器、金属洋食器、buffet用品、メラミン食器・PP食器、強化磁器、漆器、竹・木製食器、食品容器・弁当箱、宅配容器、お盆、トレー、箸、業務用弁当容器、栄養管理システム・栄養指導システム、給食管理システム、献立支援システム、介護食・天然調味料、ソフト食レシピ、他。

●テーブルウェアゾーン

テーブルウェア（和・洋陶磁器、銀器、漆器、竹・木製食器、カトラリー、箸、ガラスウェア、お盆・トレー等、テーブルリネン（ランチョンマット、テーブルクロス、ナプキン等）、テーブルアクセサリ（オーナメント、ランプ、キャンドル等）、

メラミン食器・PP食器、強化磁器、屋外用品（各種食品容器、弁当箱、紙／プラスチック各種食器等）、buffet用品・サーブ用サービスワゴン、カート等、業務用品（卓上業務用消耗品（爪楊枝、ナプキン、コースター等）、各種調味料／香辛料容器、保温冷容器、食品サンプル、メニューブック、他。

●カフェ・ベーカリー・デザートゾーン

飲料（ミネラルウォーター、アルコール類（ビール、ワイン、日本酒、ウイスキー、スピリッツ等）、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、その他飲料、飲料関連器具（コーヒーマシン・ロースター・フィルタ、サイフォン、ドリッパーマシン、カップウォーマー、シェーカー、ドリンクサーバー、ワインアクセサリ、ワインセラー等）、製菓器具、製菓材料、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、チョコレートファウンテン等、製パン関連器具（ベーカリー用オープン・ミキサー、発酵器・ホイロ等）、冷凍パン生地・製パン食材、他。

その他「ホスピタリティデザイン東京2017」「エネルギー対策ゾーン」など、多様なジャンルの出展に対応しております。



第16回厨房設備機器展

今年度のテーマは 「厨房設備士が理解しておくべき これからの厨房設計のあり方」

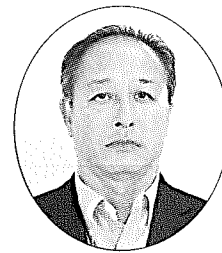
平成28年度厨房設備士フォローアップ研修会が全国4会場で開催

本年度も厨房設備士を対象に平成28年度厨房設備フォローアップ研修会が、東京会場を皮切りとして開催されます。全国各支部での開催に関する最新情報は当工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp>)で随時告知致します。本年度につきましては、「厨房設備士が理解しておくべき これからの厨房設計のあり方」をテーマに、畑治（一社）日本フードビジネスコンサルタント協会理事を講師に迎え、実施致します。

参加ご希望の方は、当工業会ホームページで申込用紙（Wordファイル）をダウンロードして必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みくださいますようお願い申し上げます。

平成28年度フォローアップ研修会スケジュール

| 支部 | 開催地 | 日時/会場 |
|----------|-----|--------------------------------|
| 関東 | 東京 | 平成28年10月21日（金） 東京ガス(株)滝野川ビル |
| 九州 | 福岡 | 平成28年11月14日（月） 福岡センタービル |
| 東海 北陸 | 名古屋 | 平成28年11月24日（木） ウインクあいち |
| 関西 | 大阪 | 12月中旬予定 ハグミュージアム |



（一社）日本厨房工業会 教育委員会
委員長 尾崎 誠

日本厨房工業会では、厨房設備に携わる方々への教育サービスの一環として、平成17年度より研修会を開催しています。本年度のテーマは「厨房設備士が理解しておくべき これからの厨房設計のあり方」です。

近年は異業種・異分野の方を中心に、日頃なかなか聞けない外部の方から見た厨房の重要な点について講義いただいていたのですが、今年は原点に立ち返り、月刊厨房の連載などでおなじみの畑治（一社）日本フードビジネスコンサルタント協会理事を講師に迎え、厨房設計の考え方やレイアウトの定石、厨房環境、費用、外食産業の市場規模などさまざまな観点から見た人手不足という飲食業界の課題、海外の厨房事例などについて、厨房業界を取り巻く現況をご教示いただきます。

研修会は、10月21日の関東支部を皮切りに、全国での開催を予定しています。このように各地区の開催準備が整ったのは各支部の皆さんの多大なご協力によるものです。日本厨房工業会の教育活動が皆さまのお役に立ち、厨房業界の発展に寄与できればと願っています。

最後になりましたが、（一社）日本フードビジネスコンサルタント協会、研修内容の検討・準備にご助力いただきました会員企業の皆さまにお礼申し上げます。

平成28年度厨房設備フォローアップ研修会

1. テーマ：「厨房設備士が理解しておくべき 厨房新時代」
2. 講師：畑治（一社）日本フードビジネスコンサルタント協会理事（NRTシステム(株)代表取締役）
3. 参加費：（会員企業所属者）：3,000円、（非会員企業所属者）5,000円

厨房機器製造者のみなさまへ

第11回エレクトロヒートシンポジウム開催のお知らせ

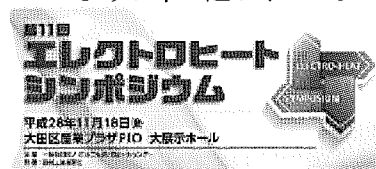
IH、マイクロ波、赤外線、抵抗加熱などの熱源メーカーが多数出展いたします。
技術動向等の情報収集、商談などの場として是非ご活用下さい。
厨房機器製造者のみなさまのご来場（無料）をお待ちしております。

- 開催日：平成28年11月18日（金）10時～17時
- 会場：大田区産業プラザPiO 大展示ホール（東京都大田区南蒲田1-20-20）
- テーマ：「エレクトロヒートが拓く生産革新と省エネ・低炭素社会」
- プログラム：午前 基調講演
 - ・「日本の省エネルギー政策（仮称）」～吉田 健一郎氏（経済産業省 省エネルギー課長）（予定）～
 - ・「製造現場にエネルギー革命／エレクトロヒート活用の取り組み（仮称）」～小早川 智明氏（東京電力エナジーパートナー（株）代表取締役社長）（予定）～
 - ・「生産革新『アクアテック塗装』（ものづくり日本大賞）（仮称）」～マツダ（株）技術本部 車両技術部（予定）～
 - ・「エレクトロヒートが拓く 生産革新（仮称）」～内山 洋司（日本エレクトロヒートセンター会長）～午後 技術発表
 - ・「JEHCにおける厨房機器の各種指針・基準策定の経緯と今後の展開（仮称）」などの他、ヒートポンプ、IH、赤外線、抵抗加熱技術の導入事例等の技術発表
- 技術展示：56小間（1小間3m×2m）（IH、赤外線、マイクロ波、抵抗加熱メーカーなど多数出展）
（参考）昨年度の出展メーカーさま（45社・大学・団体）
【電気加熱熱源メーカー】（敬称略）
 - 北芝電機株式会社 ●高周波熱錬株式会社 ●株式会社サーマル ●三造パワーエレクトロニクス株式会社
 - 島田理化学工業株式会社 ●第一高周波工業株式会社 ●株式会社タイチク ●株式会社ダイヘン
 - タツタ電線株式会社 ●TPR熱学株式会社 ●株式会社テクノカシワ ●電気興業株式会社
 - 株式会社デンソー ●トクデン株式会社 ●日本電熱株式会社 ●富士電機株式会社
 - 富士電子工業株式会社 ●メトロ電気工業株式会社 ●理化学工業株式会社 ●株式会社リケン環境システム
 - 株式会社ワイエイシイデンコーこの他、ヒートポンプメーカー11社、電化厨房メーカー7社、大学・団体ほか6団体が出展しました。
- 参加申込：事前登録制・無料 当センター・ホームページよりお申し込み下さい。

最新情報はホームページで検索

エレクトロヒートシンポジウム

検索



スマホからはこちら

主催：（一社）日本エレクトロヒートセンター 共催：日刊工業新聞社 後援：経済産業省、環境省、大田区産業振興協会
協賛（予定含む）：（一社）遠赤外線協会、（一財）省エネルギーセンター、（一財）素形材センター、（一社）電気学会、
（一財）電力中央研究所、（一社）日本印刷産業連合会、（公社）日本技術士会、（一社）日本工作機械工業会、
（一社）日本産業機械工業会、（一社）日本自動車部品工業会、（一社）日本鍛造協会、（一社）日本鋳造協会、
（一社）日本鋳鍛鋼会、（一社）日本厨房工業会、（一社）日本電気協会、（公社）日本冷凍空調学会、
（一社）日本冷凍空調工業会、（一社）農業電化協会、（一財）ヒートポンプ・蓄熱センター



昨年度の講演の様子



昨年度の技術展示の様子



飲食店の皆さまへのお願い グリース阻集器の設置と適正な管理をしましょう！

●油脂分を下水に流すと

排水管・下水道管の詰まりや悪臭の原因となります。【店舗の衛生上の問題に！】

河川や東京湾の水質を悪化させてしまいます。【環境悪化！】

これらを防ぐため、グリース阻集器の設置と適正な維持管理が必要となります。

⇒詳しくは、リーフレット「グリース阻集器の設置が義務づけられています！」（以下のアドレス、或いは、QRコードから直接ダウンロードできます。）をご覧ください。

〈アドレス〉 http://www.gesui.metro.tokyo.jp/onega/yudanimg/grease_leaf.pdf

〈QRコード〉



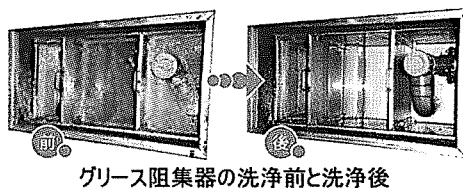
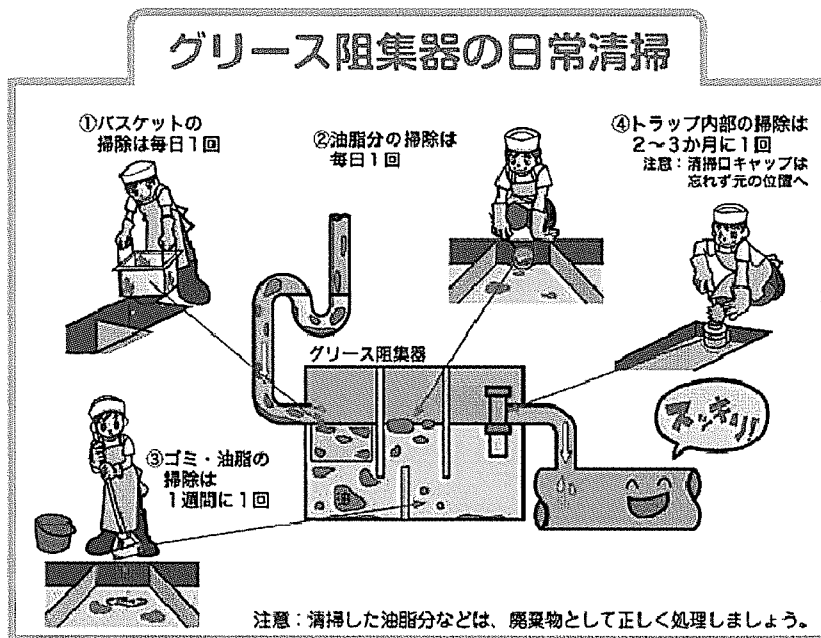
●飲食店等にはグリース阻集器の設置義務があります。

* 東京都下水道条例施行規程第3条の2

* 建築基準法関係規定（昭和50年建設省告示 第1597号）

●適正な維持管理をしましょう。

清掃を行わないと阻集器の能力が低下してしまいますので、日々の清掃を必ず行ってください。



●下水道局では「阻集器に関する取扱要綱」を定め、阻集器の設置及び適正な維持管理について指導をしています。河川や東京湾の水質をまもるためだけでなく、店舗の衛生状態を保つためにも、要綱を遵守してください。

⇒「阻集器に関する取扱要綱」は、以下のアドレス、或いは、QRコードから直接ダウンロードできます。

〈アドレス〉 http://www.gesui.metro.tokyo.jp/jigyou/hourei/sosyuki_youkou.htm

〈QRコード〉



Essay 小倉朋子の



食

心

美

第40回 食事のエンタメ、その名は辛さ

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

激辛で味覚の「幅」は 広げられる？

毎年8月後半、都内で激辛フード祭りが開催されています。全国の辛い料理を出す店が、イベントのために1~数品を屋台で作る屋外フードコートです。恒例イベントなのでメディアも多数取材放映しますし、かなりの賑わいです。

今年もそうでしたが、「今、激辛ブームです！」とメディアで毎年流されます。う～ん、昨年も「今！」って流していましたが（笑）。まあ、毎年激辛ブームってことでいいかしらん。辛い料理はどちらかといえば、8月後半より初夏の「今から暑くなるよ」という時期の方がトレンドに思えますが、夏前は他にもトレンドになる夏向け商品がたくさんあるので、話題に上りにくいですね。夏休みも終盤となり、お金を使わず近場で楽しむイベントなどは、お金を落としやすいのでしょうか。夏の疲れが溜まっていた頃にブームを仕掛けるのも、辛い料理は適しています。

皆さまは辛い料理はお好きですか？ 本誌の読者層の方は主に男性ですので、「カレーは好きだが激辛はちょっと……」という方や、キムチは酒のつまみになるけれど、ほかの国のエスニックには慣れて

いない。という方もいらっしゃるかと思います。

私は「そうは見えない」と言われますが、長年激辛カレー好きです（笑）。辛いもの全体が好きなのですが、特にカレー。食の仕事をする以前の学生時代から、一人で各地へカレー食べ歩きをしていました。

しかし以前は、「激辛にする必要はないですよ」と思っていました。25年ほど前でしょうか。辛さを10段階までオーダーできる池袋のカレー店がブームになり、「激辛好き」と自称する人たちが現れ始めました。「激辛を好むその至福はなんぞや？」と興味深く思い、私も味わえるものなのか実験してみようと、激辛挑戦をし始めました。味覚変化や嗜好に対する単純な興味でした。

ただただ口や唇がヒリヒリして味が分かりにくくなってしまふ「境界線」は、食べる頻度を重ねるごとに上がって行き、「おいしい」と感じられる味覚の「幅」が限りなく広がって行ったのです。

「大人になっても、味覚は変わるものなのだ」と実感したのです。それは私にとって「成人でも、脳の自覚と鍛錬で好き嫌いの克服もできるはず」というテーマを持たせてくれる結果でもありました。私のカレーは、数ヵ月のかなり早いペースで味覚が変わって行ったのですが、「だとすれば、生魚を長

きにわたり食べなかった中国人や欧米人が寿司を大衆的に愛できるようになるのもあり得る」と、25年前の当時に考えたのです。その後、いったん脳が「おいしい」と切り替わり、何度か食べる頻度を重ねることで、あっという間に世界中で愛されるようになりました。何千年食べていなかった味の嗜好も変わる訳ですね。味覚や嗜好が自由自在に動けるものだと前提したならば、とても興味深く、今後の商品作りにも生かせると感じます。



「辛さ」はうまいのではなく、痛いのです

辛い料理のカプサイシンには、脳のストレスホルモンの数値を軽減させるという実験結果があり、少しの疲れやストレスの際には辛いものを食することは有効です。ただ、私の経験レベルですが、真に疲れがたまっているときは内臓も疲れていることが多いので、刺激が強すぎて胃腸が対応できません。「今日は疲れたなあ」「嫌なことがあった」といった慢性的ではないストレスに関して即効力があるのです。

御承知の方も多いかと存じますが、「辛い」は味覚ではありません。味の基本味は現代では、甘い、塩辛い、酸っぱい、苦い、旨いの五つです。昔の日本では、旨いの代わりに辛いが入っていました。ただし、この和食の「辛い」は、いわゆる現代でいうピリ辛ではなく、辛味大根やしょうが、ネギ、ワサビなどの自然食材の薬味の辛さです。七味唐辛子は「唐」の字があるように、日本のものではありません。蕎麦に入れるので、和食のイメージがあるのでしょうかね。旨味は長年日本で味わっていたものの、それを基本の味覚としては認定されていなかったのです。

では、ピリ辛の辛さは何かといえば、味覚ではなく痛覚。痛みです。それが食べ物として口から入ると、脳が錯乱して「おいしさ」と認識してしまうそうです。よく、自分の許容範囲を超えた辛いものを口にすると「痛い」と感じますね。これがまさに痛覚です。

私は食オタクなので、そこで水にたっぷりのトウガラシを入れて、手を入れてみたことがありました。何事も経験なので(笑)。「とても痛い!」。納得です。トウガラシは世界で数千種類あるとされ、野菜の中で一番種類が多いそうです。甘い種類もたくさんあり、日本で知られているのがパプリカですね。トウガラシの辛さを表す単位はスコビル値という、何だか聞いただけで辛そうな数値が使われます。これは

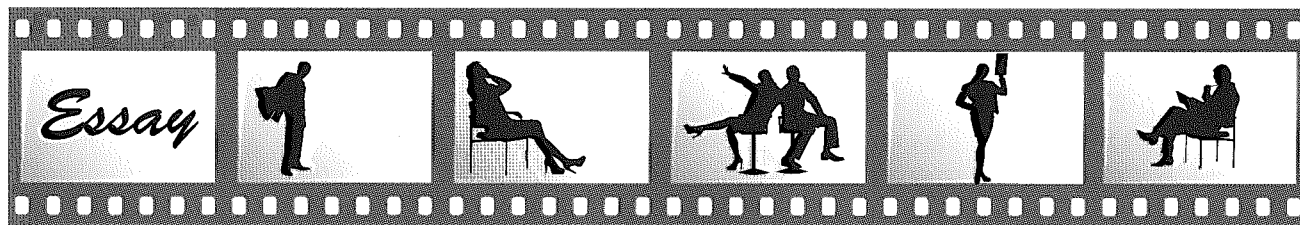
トウガラシをエキスにし、その辛さを感じなくなるためには何倍の砂糖水に溶かさないといけないかを表す単位です。昔は人が実際に試していたそうです。ハバネロは、辛いトウガラシとして日本でも知られ、スナック菓子やパンなど、ハバネロ入りがキャッチコピーとなっている商品もあります。しかし世界で最も辛いとギネス記録を更新したトウガラシはオーストラリアで作られている「トリニダード・スコピオン・ブッチ・T」となっていて、その辛さの度数は、ハバネロが10万から30万スコビルなのに対し、146万スコビルもあるそうです。想像できない数値ですね。

「辛さ」とは適度に良い付き合いを

食用のトウガラシは基本的にビタミンAやビタミンCが豊富で、ちょうど夏バテや肌改善に適しています。また、免疫アップ効果もあるので、冬に鍋料理などで食するのも風邪対策にもなります。ただ、粘膜を荒らすので、やはり食べ過ぎは注意でしょう。私も鍛錬を重ねるごとに、激辛の許容範囲がどんどん上がって行ったのですが、胃腸を荒らすと思ったので、「味覚は変わるのだな」と分かった時点でストップしました。ただ、疲れが溜まった時などにたまに食べて、スッキリさせる良い付き合いをするようにしています。

辛味という存在は、それだけでエンターテインメントを持ちます。ドキドキ、ワクワク、ハラハラさせるのです。激辛料理店に行って、わざと注文して悶絶になる消費者の意識は、まさにそこ。味覚ではなく、ワクワクの「刺激」なのです。

皆さまも良い付き合いをして、適度にストレスオフに取り入れてみてくださいませ。



映画の見どころ・台所



🎬 幸せも悲しみも包む込む 大陸の台所

「チャイニーズ・ニューウェーブ」として世界中の矚目を浴びた、“中国第5世代”を代表する監督“チャン・イーモウ”の風刺コメディである。北京オリンピックの開・閉会式の総合プロデューサーでもある彼は、『紅いコーリャン』『菊豆：チュイトウ』『活きる』『あの子を探して』『初恋のきた道』『HERO』などの作品を通し、国際映画祭のグランプリ監督として知られている。また高倉健の主演で『単騎・千里を走る』を撮るなど、日本にもファンが多い。本作はヴェネチア映画祭で金獅子賞を受賞し、主演のコン・リーが主演女優賞に輝いた作品で、勝気な主婦が起こした調停話がどんどんエスカレートし、最後は思いもよらぬ結末を迎える映画である。ドキュメンタリータッチの秀抜な映像が織りなす話は、農家の妊婦の孤軍奮闘ぶりを通し中国の現状をやんわりと皮肉っている所が見事だ。

舞台は中国の寒村、身重の秋菊（コン・リー）の夫（リウ・ペイチー）は、些細なことで村長（レイ・ラオジョン）と争いを起こし、股間を蹴られ怪我をした。憤慨した彼女は村長に診断書を見せ詫びを求め、「蹴ったから何だ！」と開き直られる。“カチン”と来たうえ「筋が通らない！」と憤まんやる方ない彼女は、義妹（ヤン・リュウチュン）を伴い郡の役場に相談に行く。雪解け道を義妹のこぐ自転車の荷台に座り、さらに自転車ごと耕運機に乗り継

いで、ガタゴトと役場を目指す妊婦の執念には恐れ入る。何と気の強いカミさんか！

彼女の訴えに対し担当の李巡査（コー・チーチュン）は、「和解策」として治療費と休んだ分の金200元を提示。ところが村長は、彼女の目の前で200元を「さあ受け取れ」とばらまく。金ではなく“詫びの一言”が欲しいだけで、彼女の“カチン”は2乗になる。金がないので換金用に唐辛子を荷車に積み込み、秋菊は義妹を連れ今度は県の公安局に訴えに出かける。結果は同じで、村長は相変わらず「金は払うが絶対謝らん」である。そこで彼女の“カチン”は3乗となる。裁決内容が不服なら上級機関に訴えられるので、秋菊は再び唐辛子を売ってバスに乗り、都市にやって来る。都市では騙されたりもするが、「捨てる神あれば拾う神あり」で、親切な宿の主人の助言で、これまた親切な市の公安局の局長に直訴ができる。

ところがこれで一件落着となるはずが、結論は賠償金の200元が250元になっただけで、しかも通知は村長が先に知っていた。彼は「秋菊が局長の車に乗せてもらった迷惑料を俺が50元余分に支払う訳だ」と嘲り、「俺は役人だから告訴は怖くない」と言い放つ。悔しさで涙する彼女の“カチン”は4乗になる。すると彼女は一転！ 再び唐辛子を荷車に積み、義妹を連れバスに乗り、局長を再訪し実情を訴える。「役人同士が裏で手を組んでいるみたい」という彼女の言葉に局長は、「不服なら、裁判で訴えればよい」と親切にも弁護士を紹介してくれる。

話は単なる“調停”から“訴訟”に発展するが、さてその結末は？というお話。

チャン・イーモウとしては珍しい、コメディータッチの作品である。彼とは公私にわたるコンビであったコン・リーがその美貌を隠し、徹底的に田舎者の妊婦を演じ切るのがおかしい。

秋菊と義妹は都会で輪タクに騙され、法外な運賃を取られる。「その格好じゃまた騙される」との指摘を受けると、二人は新たに洋服を購入し重ね着をする。これが五十歩百歩の「田舎者丸出し」のスタイルで観客は大笑いだが、本人達は“少しは垢抜けた”と思っているようだ。局長宅へ向かう途中、秋菊と義妹が互いにはぐれかけたり、手土産の絵の額が壊れたりして、“危なげな”二人に観客は、「とても見ていられない」と強い感情移入を起こす。

何しろコン・リーの妊婦役が絶品である。不謹慎だが大きなお腹を突き出しゆっくり歩くのが滑稽で、コーエン兄弟の秀作『ファーゴ』（1996年）で妊婦の女性警察署長が醸し出すズレ“の雰囲気ソックリである（案外本作を参考にしたのかもしれない？）。抱腹絶倒のコメディイではないが、秋菊が毎回唐辛子を荷車に積み田舎道をガタゴトと行く場面は、“繰り返しのギャグ”として面白いし、彼女の行動のエスカレート振りも徐々に笑いを誘う。「大事な所を蹴って！」としきりにボヤキ訴えていた彼女が、照れ臭そうに夫に土産の精力剤？を渡し、「町で評判の薬なの、試してみても」には吹き出してしまう。

ではここで厨房（台所）から映画を覗いてみよう。秋菊の家の台所が何度か登場する。中国の田舎の典型的な台所のように、部屋の右奥の角に大きなかまどがある。左手の壁には棚が取り付けられ甕・壺・井などが置かれている。同じく壁にフックがあり、麺をすくい上げる道具？、大きなおたま、フライ返し？、箸入れなどが引っ掛けられている。かまどの右上部は大窓で明かり取りになっている。かまどの左手前には大きな水甕がある。右手側には大きな作業台があり、ここは下ごしらえや後片付けのスペースのようだ。これとは別に、部屋の中央に小さな台がある。足元は土のままの土間である。ここでは食事が作られる訳だが、秋菊が悔しさと切なさで涙を流す場所でもある。ただ紆余曲折の後、ここは赤ちゃんの初顔見せの日には、祝い酒やおいしそうなお料理で満杯になり、大きなかまどに大きなが置かれ桃の形の饅頭が蒸され、悔し涙がうれし涙に変化する

場所でもある。それにしてもかまどに置かれた麺を茹でる？鍋や蒸籠は、日本の業務用のそれより大きく？、驚くのみだ。

さて映画の方は、秋菊が弁護士を雇い市の公安局を訴えるのだが、勝訴の期待も空しく結果は従来と同じであった。不服の彼女は中級裁判所へ申し立てをする。そして話は急転！思わぬ事態が発生する。秋菊が出産に当たり、出血がひどく急遽町の病院に運ぶ必要が生じる。運悪く村民は隣村に芝居を見に行っており、頼る先は村長であった。当初は協力を求める村長だったが、人命には代えられない。ネタバレすると、結局村長の働きで彼女は無事町の病院に運び込まれ男の子を出産し、漸く二人に“雪解け”が到来する。そして“メデタシめでたし”で終了！と思えたが、この後、話は意外な結末を迎える。

その結末とは、裁判用のレントゲン写真から夫の肋骨骨折の跡が分かり、村長は軽度傷害罪で「15日間の拘留」と相成ったのだ。祝いの最中村長の連行を知った秋菊は、必死で彼を追いかけるが間に合わない（『初恋のきた道』を想起する）。町へ続く村道で呆然と立ち尽くす彼女の顔が画面いっぱいにアップされ、“困惑の美顔”にタイトルがかぶさり、終映となる。中国の「一人っ子政策」や「お役所仕事」への批判が、地方の農村の風景と大都会の人ごみ溢れる雑踏との対比の中で静かに語られている。偉い役人は善人として批判は避け、直接の皮肉は木端役人の村長に向けているが、「結局みな良い人だった」と巧くまとめている。“秋菊”は日本だったら“余貴美子”がピッタリで、ひと言添えれば、秋菊の怒りは「股間：こかん」の問題ではなく、「沽券：こけん」の問題だったのだ。

『秋菊の物語』



監督：チャン・イーモウ
原作：チェン・ユアンピン
脚本：リュウ・ホン
撮影：チー・シアオニン、ツイ・シアオチュン、リュウ・ホンイー
音楽：ツァオ・チピン
出演：コン・リー、レイ・ラオション、コー・チーチュン、リュウ・ペイチャー、ヤン・リュウチュン

BD：2,500円（税別） 発売中
発売・販売元：キングレコード
Blu-ray発売中：¥2,500+税

8. 23 第1回広報編集委員会。中川副会長、深澤委員長、寺部、楠松、三島、大川各委員、宇田川代理、若杉専務理事、寺内事務局長、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)
8. 24 技術委員会。谷口副会長、福島委員長、飯島、岡野、小嶋、小松、近藤、中根、橋本、丸山、和中各委員、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
8. 25 第72小委員会。由利事務局次長。(電機工業会会議室)
8. 31 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)
9. 2 グリス評定委員会。倉淵委員長、五十嵐、末光、肥留間各委員、吉野職員、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)
9. 6 第1回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、小嶋、滝沢、清水、白井各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)
9. 7 第72小委員会ISO/TC291 国内対策WG委員会。由利事務局次長。(ガス石油機器会館・7階会議室)
9. 8 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会打ち合わせ。尾崎委員長、関根、三尾、大山、左海、湯浅、小西、阿部、土井各委員、若杉専務理事、水野課長、太田職員、中津川職員。(厨房機器会館6階会議室)
9. 16 平成28年度第三回教育委員会。尾崎委員長、松尾副委員長、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)
9. 20 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)

工業会回覧板

8.29

【平成28年度「見える」安全活動コンクールの実施について】

厚生労働省より、平成28年度「見える」安全活動コンクールの実施について周知依頼がありましたので、下記並びに添付資料のとおりご連絡させていただきます。

◎「見える」安全活動コンクール 特設ページ

<http://anzeninfo.mhlw.go.jp/anzenproject/concour/oubo.html>

◎「見える」安全活動コンクール リーフレット

http://anzeninfo.mhlw.go.jp/anzenproject/leaflet_2016.pdf

第3回 「介護食と法定化されたバリアフリー施設」

元・立教大学大学院教授

(有)清晃

王 利彰



嚥下障害で、飲食しなくても死に至る場合が

嚥下障害^{えんげ}という、皆さんは、食物や飲み物を摂取する際の嚥下困難や肺に誤嚥してしまうことだと思っただろう。しかし、実は食物や飲み物を摂取しなくても誤嚥^{ごえん}し肺炎になることがある。人間常時唾液が出ており、それを無意識に飲み込んでいるが、老化したり脳卒中（脳梗塞や脳出血）などで、嚥下能力が落ちると、喉の下部の食道と気道分岐点にある喉頭蓋がうまく機能せず、飲み込んだ唾液をうっかり気道に誤嚥し肺に入ってしまう。唾液中には雑菌が多数存在し、肺に入ると体力や免疫力が低下している老人などの場合、肺炎を引き起こし、酸素を体内に取り入れられず、死に至る場合があるのだ。筆者のように脳梗塞性嚥下障害の場合、喉頭蓋が麻痺し、機能しにくいので問題は深刻だ。

どんな問題があるかという、声をかけられると喉頭蓋が反応し、唾を誤嚥しむせるのだ。電話がかかってきた時も同様だ。声をかけられた時に、慌てて声を出そうと肺から空気を声帯に送るために、食道と気道の分岐点にある喉頭蓋が開いて空気を気道から喉に送る。麻痺していない健康な状態であれば空気を出してすぐ閉じ、唾液を気道に入れないが、喉頭蓋が麻痺していると、うまく作動せず唾液を気道に誤嚥しむせるのだ。

食堂で患者たちと食事をする際に、介護の人が親切心から声をかけたりして会話の輪に入れようとする。それが大変苦痛であった。誤嚥の嚥下障害を持つ人には、話しかけない方が親切なのだ。会話を聞いているだけで楽しいので、話させないで欲しいの

だ。また、むせた際に、背を叩くのは意味がないのでやめて欲しい。さすった方が楽になる。健康な人がむせた際には水やお茶を飲ませるが、嚥下障害の人には逆効果だ。かえって水分を誤嚥して、大騒ぎになる。古新聞や空の容器を差し出し、口中の飲食物を吐き出させたほうがよい。むせりが収まってから、初めて水やお茶を勧める方がよい。

筆者のような年代は、一度口に入れたものを吐き出すのは無礼だしもったいないという昔の教育を受けているので、むせても飲食物を吐き出さないで注意が必要だ。

むせるには、2通りがある。飲食物が肺に入り、排出しようとして激しくむせる場合と、飲食物を誤嚥しそうなるのを防ぐために軽くむせる場合だ。健康な人は、舌と歯で口中に入れた食品の味（塩分、辛みなど）や、温度、異物の存在を判断し、異常を感じたら吐き出せる。しかし、高齢の方や脳卒中の場合、歯と舌の機能が低下したり、麻痺して感知が遅くなる。代わりに喉頭蓋のちょっと上の喉がその役割を持つようだ。喉を飲食物が通る際に食品の異常を感じ取り、異常を感じたら軽くむせて吐き出す。その際、むせりをうまくコントロールしないと、口の上にある、鼻から空気を取り込む際に食品が鼻に逆流しないための軟口蓋が誤操作し、鼻に飲食物が逆流する。鼻に飲食物が逆流すると、大きなくしゃみで飲食物を出そうとする。そうすると、口中や咽喉の飲食物がぐちゃぐちゃに攪拌され、喉頭蓋が誤動作し、肺に飲食物が入り、より肺が懸命に排出しようとする大きなむせりとなり、収まるのに時間がかかるし、周りに口中の飲食物をまき散らし、せっかくの楽しい食事が台なしになる。

軽いむせりをうまくコントロールすることが大事なのだ。ということは、喉頭蓋のちょっと上の咽喉をなるべく刺激しないことだ。刺激とは、筆者の場合、熱い、辛い、ざらついたもの、その他の刺激物だった。急性期病院でもリハビリ病院でも、病院では、食事に安価ながら良質の植物性たんぱく質を含み、脂肪分が少ない豆腐をよく使う。生の豆腐の場合、型崩れのしにくい木綿豆腐を使うことが多い。筆者も健康な時には気にも留めなかったが、嚥下困難になると、この木綿豆腐の硬さとざらつきが喉を刺激し、むせがちだった。また煮物に高野豆腐を使うことが多いが、水で戻すのが不十分だったりすると、喉を通過する際に大変だった。これは、ペースト状にすり潰しても同様であった。前回も述べたが、コーラのような炭酸飲料も喉を刺激するし、ましてやアルコールを含むビールやスパークリングワインはもってのほかだ。このように、咽喉は大変敏感になっていることを、管理栄養士の方や調理に携わる方は知っていただきたい。

とんかつを食べる時、一番苦しめられた食材は？

筆者の体の状態は、2歳から3歳半の離乳食から軟らかい食事に代わる頃の幼児と同じだ。この年代の幼児はハイハイから二足歩行に移る時で、体のバランスを取れず、何度も転びながら、体のバランス取りを覚え、脚力を付け歩けるようになる。食事もお粥や、瓶詰加工の離乳食などのペースト食からスタートし、段々と柔らかい食事に慣れて行く。左半身が麻痺で不随の筆者も同じ状態でふらふらしながら杖で歩いているし、食事も同様だ。しかし学習速度が異なる。子どもは、脳や神経をきちんと備えており、体のバランスのとり方や、食事を学習するのが早い。脳卒中（脳出血と脳梗塞）の筆者の場合は、脳と神経が破壊され、その機能の一部回復と代替えを懸命に行おうとしているが、既に脳と神経のある子よりも学習に時間がかかるという問題を抱えている。

筆者は、リハビリ病院においてゼリー食、ペースト食、ソフト食、軟菜、普通食の順番で食べる嚥下食の訓練を行った。

嚥下食は子供が食べるペースト状の離乳食でよい

のではないかと思われがちだ。しかし、離乳食は基本的に味が薄い。そして、子供と老人の最大の違いは、食の好みだ。人生70年以上も生きてると、食の好みがはっきりする。離乳食のような、無難な味では食べられないのだ。この点が、基本的に既製品の工場生産の嚥下食の欠点だろう。それぞれの患者が、自分の好みに合った嚥下食を作って欲しいと思っているからだ。

では、食の好みを見てみよう。筆者は職業柄、高級フレンチや高級懐石などの食べ歩きが大好きであった。そうすると入院時に食べたい食事は、それら的高级な食事に思われるだろうが、意外なことにまぶたに浮かんだのが、いわゆる普段食べるB級グルメだった。中華料理であればラーメン、焼き餃子、野菜炒めなどの大衆的で日本化した味。その他、とんかつ、かつ丼、安いてんぷら定食、カレーライス、ビーフシチュー、焼き鳥、などだった。

入院中に、そんな筆者のリクエストに応えるようにそれらの料理が少量出て来た。おいしいのだが、健康な時とは違い、意外な苦勞があった。

関東に住んでいる方は、とんかつをよく食べるだろう。では、嚥下障害の場合、とんかつの何が難しいかお分かりだろうか？ 皆さんは、かりっとした衣や、肉が難しいと思われるだろう。実は筆者にとって難しかった（今でも苦勞している）のは、付け合わせのキャベツの千切りだった。キャベツの千切りは噛んで飲み込もうとすると、ばらばらの状態でまとまらないし、ざらざらして咽喉を刺激して、むせて誤嚥しやすい。嚥下しやすい食品とは、噛んだ後で軟らかくなり、適当な水分と共にふんわりと固まることだ。軟らかい水分を適当に含んだ状態が飲

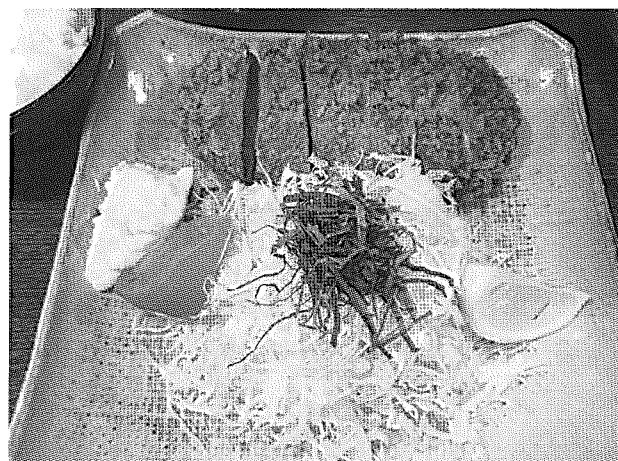


写真1 とんかつ



写真2 テストの冷やしそうめん



写真3 年越しそば

み込みやすいのだ。

次に難しいのは、具の入った味噌汁だ。具材とみそ汁は嚥下速度が異なり、食道と気道が分かれる分岐点にある喉頭蓋が判断しにくく、誤嚥しやすい。もちろん増粘剤を入れて粘度を持たせて飲むのだがこれも難しい。過去に学習し記憶した視覚や味から、飲食物を認定し喉頭蓋を開閉するが、増粘材を入れることにより脳が混乱し、咽喉が拒否反応を起こし、飲みにくいのだ。

3番目に難しいのは、トマト・スライスだ。身は柔らかく、ペクチンという自然の増粘剤があり飲み込むのに問題ないが、薄い皮が曲者だ。咽喉を通りにくいし、咽喉の途中や喉頭蓋に貼り付いて困る。健康な人は嚥下能力が強く、唾液も出るので問題ないが、筆者のように麻痺して嚥下能力が衰え、潤滑剤の唾液も少ないと苦勞する。

また、意外なことにご飯も苦勞した。ご飯を嚥んで、みそ汁やお茶で流し込もうとすると、ご飯粒がばらばらになり、誤嚥しがちなのだ。

とんかつ定食で一番食べやすかったのは、付け合わせのポテトサラダやマカロニサラダだった。ポテトやマカロニは茹でて柔らかいし、味付けのマヨネーズが適度な潤滑剤となり、咽喉越しが良かったのだ。

かりっとした衣は、早めにソースを全体にかければ柔らかくなるし、肉は調理用ハサミで細かく切れば問題ない。でもとんかつの場合、卵でとじたカツ丼の方が食べやすかった。難しいキャベツもないし、だし汁が衣と肉を柔らかくし。適度に固まった溶き卵が潤滑剤となってくれる。

リハビリ病院の嚥下の指導は、上記のように従来

の食べ物を食べる際の工夫を学習させるために、いろいろな食材を食べさせることだった。そしてリハビリ病院に転院し1ヵ月半過ぎ、外出の食事でクリスマスを楽しんだ後は、年末の年越しそばと正月のお節料理だった。

年越しそばを食べるに当たっては、汁物を食べる難しさがあるので、昼食に療法士のS.T.による立ち合いテストにパスする必要があった。

テストメニューはパン粥2枚の代わりに冷やしそうめんであった。これに合格して、やっと夜に年越しそばにありつけたのだ。具材は食べやすい温泉卵であった。翌日は楽しみの正月お節料理だった。

季節の食事にこだわった 介護食メニュー

朝食はちょっと変な祝い膳であったが、昼はお節料理の祝い箱と寿司がでた。

祝い箱は、

- 黒豆福め洋酒風味（とろみをつけている）
- 栗きんとん（とろみをつけている）
- 寿玉子（デンプンを混ぜような柔らかい食感）
- 昆布巻き（昆布は溶ける寸前の柔らかさ）
- 菜の花サーモン巻き（サーモンはペースト状）

寿司盛り合わせは、

- まぐろにぎり
- ホタテにぎり
- うに軍艦（軍艦の海苔の代わりに塩昆布のみじん

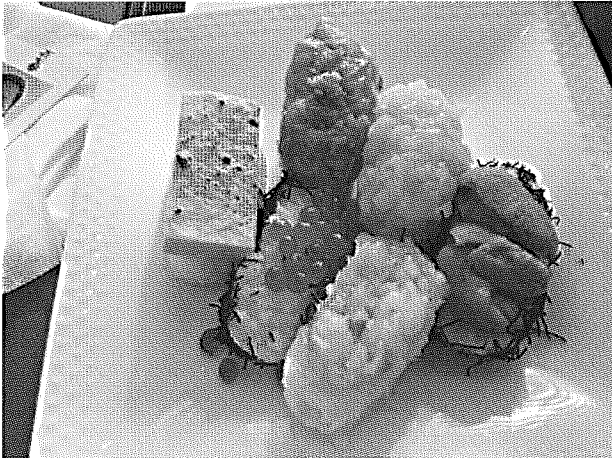


写真4 寿司

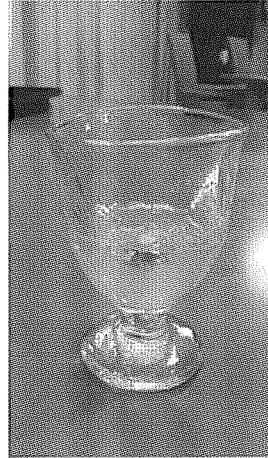


写真6 日本酒のお屠蘇

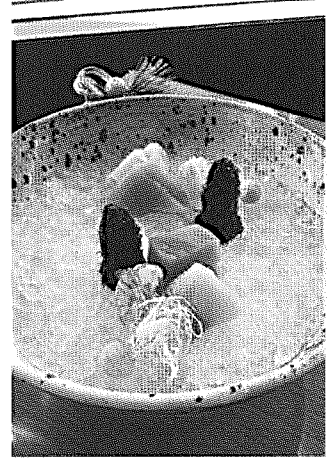


写真7 マグロの薄造り



写真5 祝い箱

切りを付けている)

- 海老にぎり
- 玉子 (デンプンを混ぜような柔らかい食感)

この昼の寿司は傑作だった。シャリはお粥の一步手前の柔らかさにした酢飯。具材はねぎとろのように叩いて、柔らかくしている。次回の外出の際の参考になった。夜は通常のソフト食でがっかり。その代わりお屠蘇が付いたが(純米酒に金箔を散らしており、とろみをつけてスプーンで食べられるようになっていた)、やはりちゃんとした料理を食べたくなり、1月4日の昼に外出で、健康な時に大好きだった高層ビル上階のPホテルの和食Kでランチ(お節料理)を食べた。造りは薄い嚥下食対応の、マグロの薄造りにした。富士山と眼下に見えるリハビリ病院を眺めながら、乾杯にあっさりした日本酒を注文したが、喉が受けつけず同行のスタッフが飲んでいた。家喜物(焼き物)の鯖味噌庵焼はパサパサで咽喉越し悪く、同行スタッフ注文の和牛サーロイ



写真8 ホテルから眺める富士山



写真9 和牛サーロイン肉ステーキ

ン肉ステーキと交換した)。でも、一番おいしく食べやすかったのは、デザート栗のアイスクリームだった。

さらに、1月21日の昼に外出し、Hホテルの和食店で外出。私は先のPホテルで食べやすかった和牛のグリル、刺身、うどんを食べた。調子に乗ってカフェでデザートイチゴショートケーキを食べたが、意外なことにイチゴで苦労した。ケーキに入れるイチゴは崩れにくい、米国産などのイチゴを入れる。それが意外なことに、食べにくいのだ。それ以



写真10 イチゴのショートケーキ

後、ケーキのフルーツは食べやすいものにするようになった。

外食2回の和食はおいしかったのだが、ここで和食の難しさを認識した。和食は料理が少量ずつだが、品数が多く目を楽しめるようにしている。嚥下訓練中の私にとっては、口に入れるたびに異なる触感の食材に戸惑うのであった。嚥下困難者にとっては嚥下しやすい料理というだけでなく、同じ咽喉越しの料理の方が食べやすいという発見だった。

このようにいろいろな料理を勉強する入院中に、何と8回の外食をしたのだった。

食事だけでなく、 法定化されたバリアフリー施設にも注意

また、施設のバリアフリーの勉強にもなった。車椅子と杖歩行ではまったく異なる。自力走行の車椅子の場合（電動などの動力補助がない）、段差はまったく歯が立たないし、傾斜も自力では無理だ。その場合は介助が必要だということだ。車椅子のもう一つの問題は、トイレだ。トイレを利用する際に、

車椅子でトイレ内に入り、自力で立ち上がり、便器に移り用を足す（場合によっては介護人の援助を借りて）。車椅子でトイレに入るためには、多目的トイレという車椅子の向きを変えられる3畳から4畳ほどの面積が必要だ。また、オストメイト（人工肛門を付けている）の方のための専用の湯が出る洗浄機も必要になる。そのため、平成15年以降に建設された建物以外是对応できないことが多い。

筆者が入院中訪問した西新宿のホテルたちは、古いもので築50年、新しいもので築20年だ。いずれもハートビル法の適用外ではあるが、多機能トイレへの改造、スロープ化を実施していた。だがホテルによっては古いトイレがそのまま残っており、車椅子で入れない。入り口で車椅子を降りて、介護の人の手を借りなくてはならず苦勞した。

では、施設の身体障害者への対応を見てみよう。政府は高齢者、障害者の増加に伴い、公共性のある建物を利用しやすいようにするため、平成6年にハートビル法を制定。平成15年4月1日に法改正。平成18年12月に同法（不特定多数利用の建物が対象）と交通バリアフリー法（駅や空港等の旅客施設が対象）を統合し、バリアフリー新法として施行している。

外食や宿泊業は、面積により、新築時、改造時に法の対象となる。大きな規制は、車椅子と人がすれ違える廊下通路巾の確保（1.2m）。トイレの一部に車椅子用のトイレが一つはある。目の不自由な人も利用しやすいエレベーターがある、車椅子用のトイレが必要な階にある。床はなるべく段差を設けない。床の段差はスロープとし、12分の1以下の勾配とする（16cm以下の段差の場合は8分の1以下）。床仕上げは、滑りにくいものとする。階段やスロープに近接する床には点状ブロックを設ける。出入口付近は80cm以上にする、身障者用駐車場を設ける、などだ。次回から細かくご説明しよう。

〈ハートビル法〉

ハートビル法とは、《heartful+buildingから命名》公共性の高い建築物に対して、高齢者や身体障害者らに利用しやすい施設整備を求めた法律。平成12年（2000）施行。正式名称は、「高齢者、身体障害者等が円滑に利用できる特定建築物の建築の促進に関する法律」。平成18年（2006）、同法と交通バリアフリー法を統合したバリアフリー新法が施行された。

国土交通省の説明

「高齢者、障害者等の移動等の円滑化の促進に関する法律（バリアフリー新法）」が、平成18年（2006年）12月20日に施行。

<http://www.mlit.go.jp/jutakukentiku/build/barrier-free.html>

東京都の説明

平成15年よりハートビル法が制定

<http://www.toshiseibi.metro.tokyo.jp/kenchiku/bfree/kn4-01.htm>

〈多機能トイレ〉

国土交通省設計基準

<http://www.mlit.go.jp/jutakukentiku/build/barrier-free.files/11-07benjo.pdf#search='%E8%BB%8A%E3%81%84%E3%81%99%E4%BD%BF%E7%94%A8%E8%80%85%E7%94%A8%E4%BE%BF%E6%88%BF'>

埼玉県の説明

<https://www.pref.saitama.lg.jp/a0601/fukumachi/documents/522266.pdf#search='%E8%BB%8A%E3%81%84%E3%81%99%E4%BD%BF%E7%94%A8%E8%80%85%E7%94%A8%E4%BE%BF%E6%88%BF'>

※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、リハビリ病棟の嚥下食の推移、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。

HP：<http://www.sayko.co.jp>

E-Mail：oh@sayko.co.jp

魂

第25回

「厨房作業環境と人手不足の解消」(4)

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

外国人と働く

前々号で、外国人雇用のことに少し触れ、前号で若年人口の現状に触れました。人手不足が明らかになっている現況と近未来を考えると、日本もさらなる外国人の雇用に門戸を開いて行かないと駄目だと私は思っています。現行の法制度では、外国人の正社員雇用は飲食業においては専門料理店での調理やお客さまが特定の外国人ばかりというような事情がない限り、まず無理な状況です。人手不足が危機的な状況なのに、法規には日本人でできることを外国人労働者に置き換えることを禁止しています。まったく時代錯誤で置き換える日本人がいない、求職しても来ないのでです。

現状、外国人を雇用するには、日本人と婚姻している等、資格外活動許可制限を解除されているか、資格外活動許可を持っている留学生のアルバイト雇用しかありません。留学生については、その雇用についても就労時間数等制約があります。例えば風俗営業は駄目であるとかですが、これも明確な基準がある訳ではありません。時間数については、基本週28時間までです。さらにマイナンバー制度が導入されて、二つの店で働くというようなこともできなくなりました。法規ですし、留学生たちは勉強をすることが本義ですから仕方のないことであるとは思いますが、週28時間で留学生たち(富裕でない学生)は物価の高い日本で暮らして行けません。そこへマイナンバーの導入で収入を把握されてしまいますので、導入時にずいぶん辞めてしまった外国人スタッ



フが多かったと聞いています。

きちんと勉強を目指している留学生たちでもダブルワークしないと暮らして行けないとなると、外国人たちはアンダーグラウンド(違法就労)へ行ってしまうから、雇用という点では困った法律であると思います。

外国人を雇用せざるを得ないお店もずいぶんと多くなりました。以前は違法滞在者を雇用したり、地域の最低時給で雇用したりしていましたが、取り締まりもしっかりして来て、違法での雇用はほとんどできなくなっています。そもそも、外国人たちも安く使われなくなっています。東京ではミャンマーの方たちで1,000円以上、ベトナムの方たちは1,200円以下の時間給では応募して来ません。彼らは横のつながりが密ですので、より良い職場があれば、すぐに情報が共有されて店を移られてしまいます。とい

うことは、彼らにとって良い職場であれば、仲間をどんどん紹介してくれるというプラスの面もあります。では、外国人と働いて行くために、是非、気を付けていただきたいことをお伝えします。

1. 働く動機

昔は、留学生ビザを取得して日本語学校に入学金払って、学校にまったく行かず働いているなどという、稼ぐための手段として資格を使われていた時期がありました。今は法規改正されて、受け入れる日本語学校への規制が厳しくなっています。文部科学省からは「外国人留学生の適切な受入れ及び在籍管理等について（通知）」。法務省入国管理局からは「留学生の卒業後等における教育機関の取組等について（通知）」が出ており、留学生の出席の管理をしなければならなくなっています。当然留学生たちも学校へきちんと行かないと送還ということになるので、学校へはきちんと行かなければなりません。でもアルバイトしないと日本で暮らしていけない留学生たちも多いのです。実際、シェアハウスでは6畳間に6人が住んでいるような事例もたくさんあります。真面目なという前置きをしますが、私が留学生（ネパール）にどんな所でアルバイトしたいかとヒヤリングしたことがあります。そこで出て来たのが、日本語しか使えない環境が良い。工場とかで働く、同じ国の人ばかりで日本語を覚えられない。漢字がある所だと、漢字が覚えられるので良い。そしてご飯が付いていたらもっとうれしい。私はこのヒヤリングから、留学生たちには飲食業でのアルバイトがぴったりだと思って、積極的に推進しています。

2. 働き方

留学生たちには週28時間という規制があります。ただし、学校の休みの期間（夏休み等）はこの規制が緩和されて、1日8時間働くことができます。気を付けて欲しいのですが、8時間×5日間で週40時間はOKということではありません。週40時間であれば、10時間働く日があっても良い訳ではありません。あくまで1日8時間以内という規制です。また、雇用側が規定されている時間以上に働かせては絶対にいけません。違法就労になって雇用側も罰せられますし、留学生も強制送還ということになりかねません。まあ良いじゃないかと安易に考える経営者を

稀に見かけますが、規制に対して管理監督が厳しくなっていますので、甘く考えないでください。

では、留学生たちはどのように働きたいと考えているのでしょうか。留学生たちは、総体的に変化が多い生活を嫌う傾向にあると感じています。月曜日から金曜日の昼間は学校に行って、月曜日と木曜日と金曜日は17時からアルバイト、というように、ある程度固定した勤務にしてあげると留学生も資格を持っている外国人たちも楽なようです。日本の毎月シフト予定を提出するというのは、あまりそぐわないようです。

3. 宗教

日本でも信心深い方がもちろんいるのですが、一般的には宗教に普段の生活を縛られている人は稀であると思います。しかし外国人を雇用して行くのに、この点は非常に重要です。シンガポールでは、履歴書に宗教を書くのが当たり前でしたし、世界的に見ても、宗教を書かないのは珍しいと言えます。私の海外での体験で、このようなことがありました。ホールスタッフでとても献身的に働いてくれる、素晴らしい女性のアルバイトスタッフがおりました。シフトに対しても協力的で、本当に助かっていました。ある日曜日に人手が足らず、彼女に日曜日に出勤してくれるようお願いしたところ、「日曜日は家族と教会に行き、一緒に過ごす日なので駄目です」と言われました。日本だったら、1日くらい良いじゃないと言いたくなりますが、彼女の宗教観では絶対に駄目なのです。

また、宗教というのは一変通りではありません。戒律も宗派によって変わりますし、そもそも信仰というのは個人的なものです。これも私の経験ですが、私の知り合いのイスラム教徒の一人は豚骨ラーメンを食べますし、酒も飲みます。もう一人はある日酒を飲んでいるので、良いのかと聞いたら「明日懺悔する」と言っていました。アルバイトで雇用していたスタッフは、グラスを洗う仕事とさせるためにドリンクを作るポジションに入れようとしたら「ここはお酒が置いてあるから入れない」と言われました。さまざまな宗教があります。一概にヒन्दウー教はこうだと決めつけることはできません。また、ここは日本なのだから、日本の風習に従えと言ったら外国人スタッフは働けません。日本語が怪しい方も多いとは思いますが、何が嫌なことなのかをしっかり

と聞いてあげて、こちらの希望もしっかりと伝えることです。歩み寄れる点は、必ずあると思います。滞在年数が長くなると、彼らも日本にいる間は構わないと割り切る点もあるようです。さらにこちらが聴く姿勢を見せることは、コミュニケーションを図りやすくなります。

4. 日本語

日本語が話せる、読めるスタッフが雇用できればこれほど楽なことはありません。しかし、来日して1年目の方たちはそうは行きません。最近では日本に留学する自国民に対し、日本語の教育をある程度施す国も出て来ているようですが、やはり生活の中で使うのと学校で学ぶのでは大違いでしょう。まだ、飲食店では外国人の雇用に対して日常会話が日本語でできることを条件としているようですが、そんなことを言っている場合でなくなるのはすぐです。逆にウチで日本語を教えてやろう、くらいの意気込みを持って欲しいと思います。そんな店であれば、外国人スタッフたちも日本語を学びに来ているのですから助かると思います。

まあ、それでも話せない方が多いのが事実で、これは作業を切り分けて考えれば良いと思うのです。日本人は応用力に優れ、私はこの仕事だけをするために雇われているなどという契約概念も希薄で、さまざまな仕事をこなしてくれます。海外に行けば、洗い物だけ、テーブルの下げ物だけなどの仕事だけするスタッフが当たり前のようにいます。だからレベルが低いと見られるかもしれませんが、何でもさせられるスタッフでないと駄目だというのでしたら、外国人の雇用は難しいと言わざるを得ません。作業を切り分けて、日本語が怪しくてもこなせる仕事を外国人スタッフに任せて行けば良いのです。そしてそのスタッフを、根気よく教育していけば良いのです。日本人だとしても変わりませんよね。時間のかかり方が異なるだけです。料理も作れる、忙しくなったらホールにも出て行く、そんな優秀な外国人スタッフを私は何人も知っています。

共通することは、根気よく教え、仲間として扱っている。これに尽きると思います。

5. 文化、習慣、性癖

笑い話じゃないかと思うかもしれませんが、文化や習慣が変わると、これほど日本の常識との相違が

あることを感じていただければと思います。

とある国の女性が、面接に来ました。日本語はそこそこできることを電話で確認済み。さて店長は面接となり、お名前は何ですかやら、日本で何をしたいのかとか、今までアルバイトしたことがあるのか等々、質問をするのですが、彼女はほとんど下をうつむいたまま、ぼそぼそと小さな声で返事。電話ではちゃんと話していたのにおかしいなあと、もしかすると電話をして来たのは、誰か日本に慣れた友人かなと考えたりしました。

これは雇用するのは難しいと考えたのですが、何しろ人がいない。こちらの質問は分かるようなので日本語は理解できそうだと判断して、何かやらせる仕事はあるだろうと雇用しました。仕事をさせると、はにかみ屋なのですが、一生懸命やってくれます。店長は、あの時雇用して良かったと一安心。でも、教育のために二人で話そうとすると面接の状態に後戻り。

さて、何故だと思いますか。彼女はヒンドゥー教で戒律の厳しい部族出身（国ではありません。部族です）でした。彼女の部族では、日本で言えば明治時代の男女七歳にして席を同じゅうせずで、面接時の一つの部屋に男の人と二人きりになるなどという経験がなかったのです。彼女の部族では、純潔でないとお嫁に行けないそうです。当然、店長から口頭で教えてもらう環境も、彼女からしてみると考えられない状況。恥ずかしくて怖くて、相手を見ることもできない。

次の事例は、ある店に、日本語がかなり上手で仕事を覚えるのも早く、頼りにされている男性アルバイトがおりました。ある日店長が、「今度君と同じ国の男の子が新しく入るから、教えてやって。これが履歴書」と新しいスタッフの履歴書を彼に見せると、彼は慌てて「すみません、店長、ワタシこの人に教えることできません。国に帰れなくなってしまいます。許してください」と懇願するそうです。

さて、何故なのでしょう。世界には部族が集まって、共同体として国家になっている所があります。そのような国では、国民という意識よりも、自分の部族が強いアイデンティティを持っている人たちがいます。また、ヒンドゥー教の国ではカースト（インドではヴァルナ）という、人を階級に分けている国があります。例えばインド、スリランカ、ネパール等です。国際的には各国ともカーストを否定して

来ていますが、まだまだ根強く因習は残っているようです。カーストは名前を見れば名字で階級も部族もほぼ分かるようで、この場合、新人アルバイトというのが、彼よりも高い階級を持っていて、新人として教えるなんてことをしたら、国に帰った時に何をされるか分からない。下手をしたら殺されてしまうそうです。

日本では信じられないことですが、実際に起きたことです。カーストのそれぞれの階級については複雑過ぎて、私にはよく理解できません。日本でも江戸時代は土農工商という身分制度がありましたから、同等のものかと思えます。

次の事例は、掃除がまったくできない男性スタッフがいたそうです。何度教えても、不満な顔をする。やってもいい加減で話にならない。どうも住んでいるアパートでも、ごみをきちんと出さないトラブルを起こしていたそうです。では、仕事が嫌いなのかといえばそうでもなく、覚えた片言の日本語と笑顔で接客するので、お客さまのウケが良いスタッフだったそうです。彼は母国ではカーストが高いそうで、生まれてから一度も掃除というものをしたことがない。掃除やごみ捨ては、誰か人がするもので、自分が何故しなくてはならないのか、まったく理解できない。綺麗にする意味は分かるが、それを自分がしなくてはならないなんて信じられないそうです。

外国人スタッフは遅刻をすると、よく聞きます。世界中で、きちんと時間を守る、そのような動機付けを子供の頃からされているのは日本人だけではないかと思ったりします。ちゃんと見ていないからかもしれないかもしれませんが、海外の地下鉄やバスで、時刻表というものを見たことがありません。イタリア人と仕事をしていましたが、もう着くからちょっと遅れるは30分。遅れますは、1時間は待たされるのが普通でした。それを人に愚痴ったら、連絡して来るだけましだと笑われました。時間の観念については、外国人は本当にいい加減の印象を私も持っています。もちろん時間をきちんと守る方々もたくさん知っていますが、これを仕方ないとしていたら、仕事に支障が出てしまいます。また、手を洗うという習慣がないという方たちもおります。お風呂（シャワー）に入るのは1週間に1回が普通という方たちもおります。自分から挨拶なんてできない等々、信じられないかもしれませんが、彼らにとってそれが当たり

前のことなのです。このような文化や風習の違いは、頭ごなしに言っても直りません。根気良く、なぜそうしなくてはならないのか、日本で働くためには何が必要なのかを教えて行くしかないと思います。最近、外国人留学生を紹介する業者さんが増えて来ました。日本語のレベルを評価すると共に、日本で働くために気を付けることを教えて欲しいと思います。私の知る限りでは、ネパールからの留学生を支援しているNPO法人ネパールナマステ協会では、留学生を登録して、日本で働くための指導をしているそうです。

6. 食事 賄い

お金という点で厳しい生活をしている留学生たちにとって、仕事場で食事がとれるというのは大きなメリットです。しかし、宗教や文化で食べられない食材や、食べたことのない味というのがそれぞれにあります。

宗教でいえば、イスラム教徒の豚肉やお酒、ヒンドゥー教徒の牛肉等。では魚なら良いのかといえば、魚を食べたことがないとか、生の魚は気持ち悪いなど、なかなか難しい。賄いで奮発して海鮮丼などを作っても、食べてもらえないこととなるでしょう。日本に長く居ていろいろな意味で慣れてしまった外国人では、豚肉は食べないけど豚骨スープは大丈夫とか、牛丼は安いから良いと食べるようになった外国人を知っています。ニューヨークの和食店で仕事をしていた時に、8人種くらいのスタッフがいましたが、賄いはビュッフェスタイルにして、それぞれ食べられるものを食べていました。中に、白米に何かソースだけをかけて食べているスタッフがいました。宗教的な問題は、店側で対応することはほぼ難しいと思います。

脱線しますが、インバウンドを狙ってハラル認証を取りましょうという動きがありますが、イスラム教でのハラルは、そもそもハラルでない食事を作った鍋や食器は使えません。また、鶏肉なら良いのだろうと思いますが、イスラムの教義に則って食肉処理しないとイケません。日本料理には醤油やみりんを使います。醤油もみりんも製造過程で醸造するのでお酒由来の調味料ですから、イスラム教徒は食べられません。さらにハラル認証と言っても、各国の基準が少しずつ異なりますので、マレーシアの認証を取ったから全部大丈夫かといえば、そうではあり

ません。飲食店では、自店でできることを行って、あとはお客さまに判断を任せるしかないとは私は考えています。

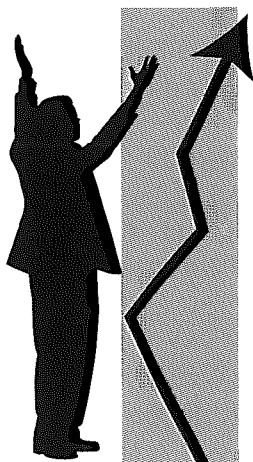
話を戻しましょう。大変な作業になるかもしれませんが、何が食べられるのか、雇用した外国人スタッフに聞いてあげることだと思います。賄いを複数作るのは大変かもしれませんが。しかし食事は生活の大切な糧ですし、楽しみでもあるでしょう。食べられないが好き嫌いではないことを、理解してあげて欲しいと思います。一つ好例を挙げます。とある居酒屋なのですが、国際的な店でアルバイトスタッフが5ヵ国にわたって在籍していました。そのうち食事に制限があるヒンドゥー教のスタッフたちには、料理長は彼らが食べることのできる料理を作らせていました。それだけでなく何が食べたいかを聞いてあげて、名前しか分からない料理を言われた時は、ネットで調べて作ってあげていました。それがおいし

かったかどうかは分かりませんが、スタッフたちはとても喜んでいて、その料理で会話が弾んだり、長く勤めたい、友だちを紹介したい等、プラスの面が多かったと聞いています。

賄いを持って帰りたいというスタッフも、多く見かけます。彼らは多分ルームシェアをしている友人と食べたいのか、明日の食事にしたいのか。前述の料理長はタッパーを用意して、持ち帰りたいというスタッフたちに好きに詰めさせていました。この店のスタッフは調理でもサービスでもよく働いてくれると、件の料理長は言っています。

外国人スタッフと共に働いて行くのは確かに大変です。グローバル化といわれるこの時代、グローバル化とは言葉を話す、海外に進出することではなく、外国人たちと共に働けるということだと私は思います。

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！

最新外食トレンド2016

No.10 平成28年上半期の外食・中食動向

宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

平成27年の外食産業は、以前、本連載で述べたように外食産業市場規模が前年より2.2%増加し、久しぶりに25兆円（25兆1,816億円）台に達した。また、ここ4年間増加している状況にある。

では、外食産業は好調かと考えると、いろいろなところに綻びが見え隠れしている。例えば、平成27年度の飲食店売上高ランキングは、昭和57年からトップを維持していた日本マクドナルドが2位になり、「すき家」、「ココスジャパン」、「はま寿司」等展開のゼンショーが1位となった。日本マクドナルドの2位への転落は、平成26年7月に発生した使用期限切れ中国産チキンナゲット問題や平成27年年初の異物混入問題などの影響で消費者の安全・安心志向への対応ができなかったことで売上高に大きな影響を生じたことが主因であったように思う。

一方で、積極的なM&Aにより業容を拡大したコロナイドが3位になるなど、個別企業を見て行くと優劣が出て来ている。

では、平成28年上半期の外食状況はどのような状況であったか見て行くことにする。

2. 平成28年上半期の外食企業の動向

前年まで食の安全・安心への不信の影響を受けた日本マクドナルドを見ると、今年上半期は全店売上高で19.2%、既存店売上高で23.2%それぞれ増加しており、消費者が同社の経営努力を認め始めた状況となっている。

業界誌の外食日報による平成28年上半期の主な出来事を見ると、外食が除外された軽減税率の実施が延期されことや、昨年から引き続き「ちょい飲み」ブームやインバウンド効果が注目を集めている。

「ちょい飲み」は、食事主体の業種・業態がアルコール類を提供することであり、アルコール主体の居酒屋が低迷しているのにも関わらず注目を集めている。

具体的に見ると、牛丼店展開の吉野家では、ちょ

い飲みを「吉呑み」と称しているが、その導入店舗が1,000店舗を超えて拡大している。店頭で提灯を吊り下げ、メニューを絞った店舗が白提灯、フルメニューが赤提灯と、区別して展開している。

また、天井店展開のテンコーポレーションではビールと天ぷらセットのちょい飲み導入店舗を拡大している。

ハンバーガー店「フレッシュネスバーガー」展開のフレッシュネスでは、17時以降、生ハムやワインが食べ飲み放題となる「フレバル」の展開やビールとサイドメニューを提供し、夜時間の強化を図っている。

喫茶業態ではスターバックスコーヒーがワインやビールを提供する「スターバックスイブニング」の営業形態をとる店舗を出店している他、立ち食いそばの「ゆで太郎」では天ぷらとビールのセットをワンコインで提供する実験を始めた。

一方、「ちょい飲み」の発展系の新業態に近い店舗を開発・出店した企業もある。日本ケンタッキーフライドチキンではチキンとビールのセット等を提供する「KFC+CAFE&BAR」の展開を開始している。

このように、従来、食事主体の企業がアルコールを提供する「ちょい飲み」で客単価の上昇や今まで弱かった時間帯の強化につなげている。

その他の出来事としては、低迷している居酒屋では、専門性の高い居酒屋への転換や業態開発が見られることである。

焼き鳥に特化した居酒屋の展開や、ワタミが出店した「石巻酒場わたみんち」のように地域密着型店舗を展開し、既存店の活性化と収益向上を図る居酒屋企業も出て来ている。

海外関係では、以前本連載で論じたインバウンド効果が依然、外食に大きな効果をもたらしていると考えられる他、その他の海外関連では、米国ハンバーガー店「カールスジュニア」がミツウロコグループの子会社として日本に再上陸したことや健康を重視したハンバーガー店「シェイクシャック」が2号店を出店していることなどが挙げられる。

また、首都圏では、商業施設の開業が相次ぎ、その施設のテナントとして、さまざまな新しい店舗が

入店している。

では、次に、消費者の動向がどのようになって
いるか、家計調査で定量的に見ることにする。

3. 業種別の動向

総務省統計局の家計調査で、支出額を世帯人員数で除した世帯一人当たり支出額の増減率を見ると、
外食支出額全体では平成27年1～6月が0.5%増加、平成28年1～6月が2.4%増加と、今年の上半期の増加率が拡大している。平成28年1～6月を費目別に見ると、焼き肉（平成27年から洋食から分離して追加される）が前年同期より21.4%増加と増加率が最も高く、次いでハンバーガー（対前年同期増減率19.4%増）、中華食（同9.3%増）、喫茶（同9.1%増）、洋食（同8.8%増）、中華そば（同7.5%増）、その他の麺類（同7.5%増）などでは、高い増加率を示している。一方、学校給食（対前年同期増減率7.8%減）、ドーナツセットやお好み焼きなどの他の主食的外食（同1.7%減）、そば・うどん（同1.6%減）では前年同期実績を下回っている。

調理食品（中食商品）の世帯一人当たり支出額の増減率を見ると、主食的調理食品と他の調理食品の合計である調理食品は、平成27年1～6月が前年同期より4.3%増加、平成28年1～6月が同8.1%増加と、平成28年では大きく増加率が上昇している。

主食的調理食品は、平成27年1～6月が前年同期より3.9%増加であったが、平成28年1～6月は同9.3%増加と、大きく伸びている。平成28年の主食的調理食品の詳細を見ると、弁当（前年同期増減率15.1%増）が大きく増加率が増加している他、中華まんじゅう、お好み焼き、たこ焼き、レトルト食品等の他の主食的調理食品（同9.5%増）、調理パン（同8.6%増）などでも前年同期より増加率が大き

く上昇している。すし（同3.7%増）については前年同期実績を上回っているものの、増加率が低下していた。

他の調理食品は、平成27年1～6月が前年同期より4.5%増加、平成28年1～6月が同7.2%増加と、主食的調理食品同様、前年同期の増減率を大きく上回っている。平成28年の他の調理食品の詳細を見ると、ハンバーガー（対前年同期増減率12.4%増）が前年の減少から大きく増加している他、うなぎの蒲焼き（同11.5%増）、冷凍調理食品（同8.6%増）、やきとり（同7.3%増）、天ぷら・フライ（同6.8%増）、サラダ（同5.6%増）などでも増加率が高くなっているなど、すべての品目で前年同期実績を上回っている。ただ、うなぎの蒲焼き、サラダ、コロケ、カツレツ、やきとり、冷凍調理食品では増加率が前年同期より低下している。

4. まとめ

平成28年上半期の外食・中食動向を見て来たが、外食の動向としては企業動向面では、マクロ的には好調であるが、個々の企業動向を見ると、格差が見え隠れしている。すなわち、インバウンドや商業施設内への新業態の入店にしても、大消費地とそれ以外で格差が生まれており、外国人が訪れない地域ではインバウンド効果の影響がなく、地域や外的要因にあった経営努力が必要となって来る。

一方、消費者の外食・中食支出面から見ると、上半期ベースでは、外食・中食（調理食品）とも前年上半期より増加率が上昇しているが、中食（調理食品）支出額の伸び率が、外食より大きく、消費者が中食を支持している動向がうかがえる。

外食・中食のこれからの後半の動向が注目される
ところである。

(単位：%)

| | 外食 | 一般外食 | そば・ うどん | 中華そば | 他の麺類 | すし | 和食 | 中華食 | 洋食 | 焼き肉 | ハンバーガー | 他の 主食外食 | 喫茶 | 飲酒 | 学校給食 |
|----------|-----|------|------------|------|------|-----|-----|-------|-------|------|--------|------------|-----|-----|------|
| H27年1-6月 | 0.5 | 0.5 | 5.7 | 3.7 | 3.1 | 0.7 | 1.3 | ▲12.5 | ▲36.1 | - | ▲25.3 | 3.5 | 3.9 | 2.1 | 1.5 |
| H28年1-6月 | 2.4 | 3.1 | ▲1.6 | 7.5 | 7.0 | 2.6 | 2.4 | 9.3 | 8.8 | 21.4 | 19.4 | ▲1.7 | 9.1 | 2.6 | ▲7.8 |

図1 1～6月期、世帯一人当たりの外食支出額の増減率

資料：総務省統計局「家計調査」

(単位：%)

| | 調理食品 | 主食的 調理食品 | 弁当 | すし | おにぎり他 | 調理パン | 他の主食 |
|----------|------|-------------|------|-----|-------|------|------|
| H27年1-6月 | 4.3 | 3.9 | 0.4 | 5.4 | 5.9 | 6.2 | 5.1 |
| H28年1-6月 | 8.1 | 9.3 | 15.1 | 3.7 | 7.9 | 8.6 | 9.5 |

| | 他の 調理食品 | うなぎの 蒲焼き | サラダ | コロケ | カツレツ | 天ぷら フライ | しゅうまい | ぎょうざ | やきとり | ハンバーガー | 冷凍調理 | その他 |
|----------|------------|-------------|------|-----|------|------------|-------|------|------|--------|------|-----|
| H27年1-6月 | 4.5 | 38.5 | 11.3 | 5.0 | 5.9 | 3.5 | 3.2 | 2.1 | 8.1 | ▲0.8 | 9.4 | 0.8 |
| H28年1-6月 | 7.2 | 11.5 | 5.6 | 2.3 | 4.2 | 6.8 | 3.3 | 2.1 | 7.3 | 12.4 | 8.6 | 6.7 |

図2 1～6月期、世帯一人当たりの調理食品支出額の増減率

資料：総務省統計局「家計調査」



【1】8月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は18件で前年同月の16件に対して112.5%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、カートリッジガスこんろに石プレートを載せ点火後10分位で接続部分から火が出て、容器が破裂した等2件。
- ◇ 品質クレームは、長年大量のカセットこんろ用容器を草焼器に使っているが、最近その燃焼時間が短くなったと思いき量ってみたところ、容器の充填容量が表示通りでは無いと思われた。メーカーは信用できないので、充填容量を第三者機関で調べてほしいの1件。
- ◇ 一般相談は、昨年購入のガス給湯器が購入3カ月後から誤作動を多発したが、メーカー調査では誤作動が再現されず異常なしと判断されたため不満。機器は交換済みだが誤作動の原因が知りたいの1件。
- ◇ 問合せは、自宅のガスこんろが2台立て続けに故障し、鼠がリード線をかじったためと判明した。鼠が容易に入り込む機器の構造や、製造者がそれに対して防衛策をとらなかったことが、PL法に抵触するか知りたい等14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 | 8 | 10(55.5) |
| 事業者 | 1 | 0 | 0 | 2 | 3(16.7) |
| 司法・行政 | 0 | 1 | 0 | 3 | 4(22.2) |
| その他 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1(5.6) |
| 合計(構成比) | 2(11.1) | 1(5.6) | 1(5.6) | 14(77.7) | 18(100.0) |

注) 前年同月の受付件数は16件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

今日は0件

【4】事故クレーム

①燃焼中のカートリッジガスこんろの接続部分から火が出て、容器が破裂した。

◇カートリッジガスこんろに新品の容器をセットし、ごとくの上にはボンベカバーにかからない石プレートを載せて点火した。約10分後に接続部分から青い火が出たので避難したところ、容器が破裂し石プレートがテラスから1階のサッシの上に落下し、サッシが傷ついた。第三者機関で原因究明をしてほしい。

◆外部検査機関とともに調査中。

②開放式ガス瞬間湯沸器(元止め)の水フィルターが吹き飛んで水が噴き出し漏水した。

◇浴室でシャワーを浴びていたら、台所で大きな音がしたので見に行ったところ、去年の4月に設置した開放式ガス瞬間湯沸器(元止め)からものすごい勢いで水が噴き出していた。また、床に溜まった水の中に機器の水フィルターがプカプカ浮いていた。確認に来た当該メーカーとガス設置業者は「水フィルターが吹き飛んだので水が噴き出したが、このような事例は初めてで原因は不明だ」と言った。自宅はもちろんのこと階下まで被害が出てしまったので原因究明をお願いしたい。

◆事実確認中。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

8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28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28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 |
| | レンジ | MIHX-JS05C MIR-127X |
| 株式会社マルゼン | 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

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

| 認定日 | 技術基準適合品 | 認定製品コード | 会社名 | 電話番号 |
|------------|-------------------|-------------|-------------|--------------|
| 12. 10. 24 | ダブルチェック | 12-002-0201 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 15. 7. 1 | ダブルチェックLL | 15-002-0202 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 15. 7. 1 | ダブルチェックM型 | 15-002-0203 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 14. 9. 25 | グリースダンパー | 14-002-0204 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 16. 4. 27 | パッフレッシュ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 |
| 16. 9. 2 | スーパークリーンフィルターII | 16-002-3902 | 津守興業(株) | 048-222-6187 |
| 16. 9. 2 | スーパークリーンフィルターIII | 16-002-3903 | 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) ユニマツライフ | 03-5770-2050 |
| 11. 12. 28 | ジョンソンJフィルター | 11-002-5401 | シーバイエス(株) | 045-640-2240 |
| 13. 2. 26 | JフィルターB型 | 13-002-5402 | シーバイエス(株) | 045-640-2240 |
| 14. 6. 24 | F C '09 | 14-002-5501 | (株) HALTON | 03-6804-7297 |
| 15. 7. 1 | チャントルフィルターIII | 15-002-5803 | 山岡金属工業(株) | 06-6996-2351 |

| 認定日 | 技術基準適合品 | 認定製品コード | 会社名 | 電話番号 |
|------------|-----------------------|-------------|------------------|--------------|
| 11. 12. 20 | チャントルフィルター | 11-002-5801 | 山岡金属工業(株) | 06-6996-2351 |
| 11. 12. 28 | E C O ウ ェ ー ブ | 11-002-5901 | オピニオン(株) | 03-5545-1691 |
| 15. 10. 28 | E C O ウ ェ ー ブ α | 15-002-5902 | オピニオン(株) | 03-5545-1691 |
| 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 I フ ィ ル タ ー | 11-002-7101 | (株)アルテック九州 | 0968-68-1455 |
| 16. 5. 24 | C D フ ィ ル タ ー | 16-002-7102 | (株)アルテック九州 | 0968-68-1455 |
| 11. 12. 28 | グ リ ス カ ッ ト | 11-002-7201 | (株)クリエ | 053-428-0551 |
| 13. 8. 22 | アルミ製グリスフィルター | 13-002-7301 | 東洋アルミエコープロダクツ(株) | 06-6110-1308 |
| 14. 2. 28 | X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー | 14-002-7401 | (株)村幸 | 03-5777-0011 |
| 15. 7. 1 | ウオッシュフィルター | 15-002-7501 | サンタ(株) | 076-268-2941 |

●グリスエクストラクター技術基準適合品

| | | | | |
|-----------|---------------------|-------------|---------|--------------|
| 13. 4. 24 | ゲイロードベンチレーターCG3-BDL | 13-001-0102 | (株)村幸 | 03-5777-0011 |
| 14. 9. 25 | エアロ・ギミック | 14-001-0501 | (株)クラコ | 06-6222-6711 |
| 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

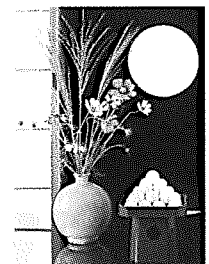
| | | | | |
|------------|-------------------------|-------------|-------------------|--------------|
| 12. 10. 24 | エアロ・ウェイ | 12-003-0201 | (株)クラコ | 06-6222-6711 |
| 14. 9. 16 | S O I L S C R U B B E R | 14-003-0801 | (株)加藤厨房設備 | 03-3745-3141 |
| 16. 6. 30 | アクアクリンシステム | 16-003-0901 | 日本エスシー(株) | 03-3221-7911 |
| 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

❖ 10月(神無月) ❖

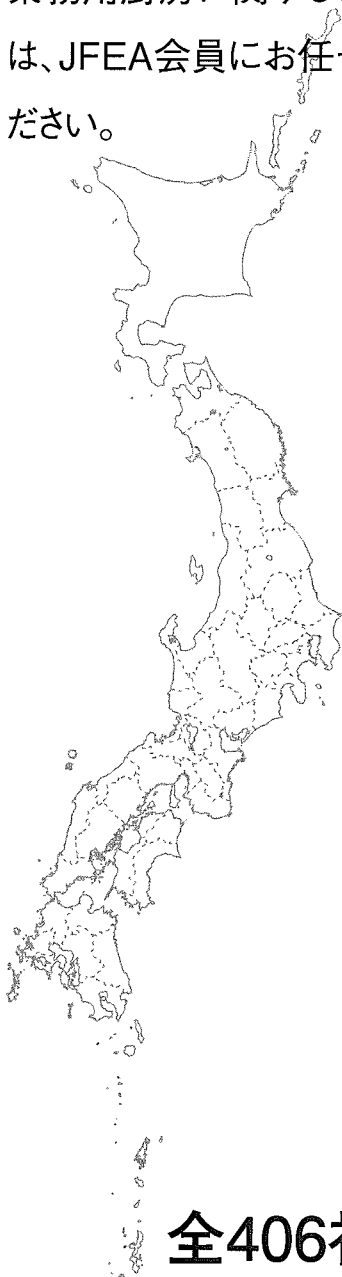
| | | | |
|--------|---|--------|---------------------------|
| 1日(土) | 衣替え、法の日、土地の日、日本酒の日、 コーヒーの日、デザインの日、 浄化槽の日、都民の日 | 15日(土) | きのこの日 |
| 2日(日) | 豆腐の日 | 16日(日) | 世界食糧デー、ボスの日 |
| 4日(火) | イワシの日、都市景観の日 | 17日(月) | 上水道の日、沖縄そばの日 |
| 5日(水) | レモンの日 | 18日(火) | 冷凍食品の日 |
| 8日(土) | 木の日、入れ歯の日 | 20日(木) | リサイクルの日 |
| 9日(日) | 道具の日 | 25日(火) | 世界パスタデー |
| 10日(月) | 体育の日、まぐろの日、缶詰の日、 釣りの日、目の愛護デー | 26日(水) | 原子力の日 |
| 12日(水) | たまごデー | 29日(土) | とらふぐの日 |
| 13日(木) | 十三夜、サツマイモの日 | 31日(月) | ガス記念日、 ハロウィン、 日本茶の日 |



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9月28日現在)

●北海道支部

エレクトア(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
エレクトア(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)ビンテック
(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ト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
エレクトラックス・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)
ワシオ調理工業(株)
(株)和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボー

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

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

●愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)国益社
(株)コメットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンポ(株)
タニコー(株)東海事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗浄機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株)中部支店
(株)パロマ
福島工業(株)中部支社
(株)フジマック名古屋事業部
ホシザキ(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(株)名古屋出張所
(株)マルゼン名古屋支社
(株)メイトー
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

●三重県

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

●兵庫県

(株)浅井工業
関西興業(株)
後藤ステンレス産業

(株)シヨウワ
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
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所岡山営業所
(株)BSS
ピナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株)岡山支店
(株)マルゼン岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

●広島県

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

●徳島県

(有)東四国厨房設備

●香川県

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

●愛媛県

北沢産業(株)松山支店
(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンキグフジ

●高知県

(株)丸三

●九州支部

●福岡県

(株)AIHO九州支店
アサヒ装設(株)福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)

エレクター(株)福岡営業所
王子テック(株)
(株)大穂製作所
オザキ(株)福岡営業所
押切電機(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
協立エアテック(株)
(株)コメットカトウ九州営業所
タニコー(株)九州事業部
(株)TOSEI九州支店
(株)中西製作所九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
(株)日本エコテック
日本洗浄機(株)福岡営業所
日本調理機(株)九州支店
(株)ネオシス
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 |
| ㈱アクシー | 後2 |
| アサヒ装設㈱ | 前7 |
| ㈱上野製作所 | 後5 |
| オザキ㈱ | 前7 |
| 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 |
| ニチフ電機㈱ | 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 |
| ホシザキ㈱ | 前6 |
| 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)

| | 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



●映画『エイリアン』は、原案では全員男性乗組員で、女性乗組員を二人入れたところ、原案者はその改変に怒ったそうだが、その後はそのリブリーが映画の「顔」になったのだから、面白いものである。●とはいえ『エイリアン』のリブリーに対して、映画研究家の石田一氏は女性乗組員を女性扱っていない点を強調していた。確かに一作目のリブリーは、ボコボコに殴られたうえ、平凡パンチを口に突っ込まれて殺されかかるという、散々な扱いではあった。●クリントン政権で辣腕を振った米国の経済学者ロバート・ライシュがホストを務める映画『みんなの資本論』では、米国ではレーガン政権時代に富裕層への減税により、そのツケを払わされた中間層の負担が増え、格差が拡大。そのために専業主婦が働きに出ざるを得なくなって夫婦で長時間労働が定着すると共に、生活費を充当する為に財テクに走った矢先にリーマンショックで崩壊、という流れを紹介していた。●ここで重要なのは、戦時下の日本同様、女性の社会進出が地位向上によるものよりも、代替えであり動員であった点だろう。●この辺を見誤ると、景気が低迷し格差が拡大する中、景気が良いから女性労働者が増えたとか、『あゝ野麦峠』を観て女性の社会進出が進んでいたとか、頓珍漢な事を言い出す可能性があり、対岸の火事ではない。●自分の立ち位置に注意しないと、先頭を走っているように見えて、使い潰されるだけである。

厨房

平成28年10月5日発行

第53巻／第10号 (No.568)

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
 梶松弘充／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/らーめん・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

エイチシージェイ

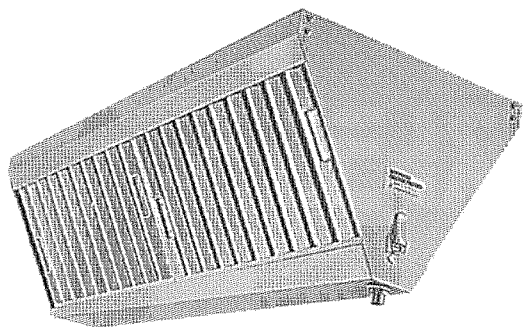
HCJ三展合同事務局

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

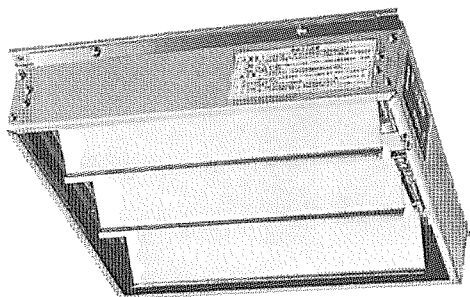
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュⅡ
 BAFFRESH Ⅱ



●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、サビの心配はありません。
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) 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 札幌営業所 011(785)9119(代) 福岡営業所 092(621)2021(代)
<http://www.sugico.co.jp> 仙台営業所 022(236)6525(代) 熊本営業所 096(340)0010(代)
 E-mail: sugicohn@sugico.co.jp 東京支店 03(3537)1951(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』

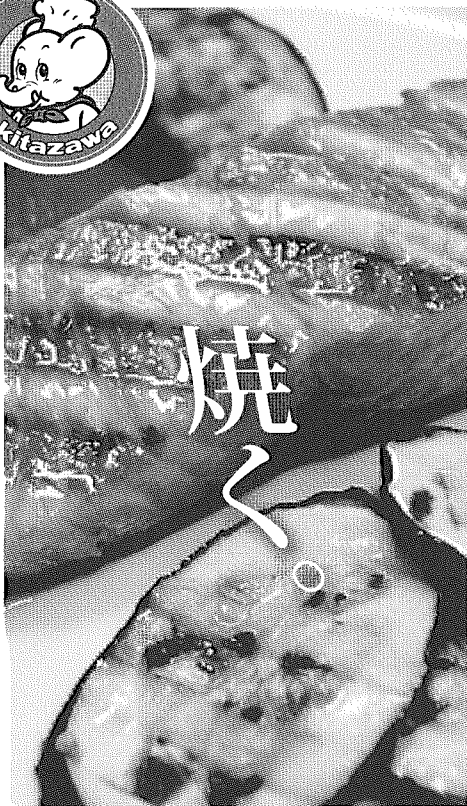
詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

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



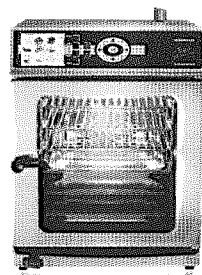
煮る



蒸す

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

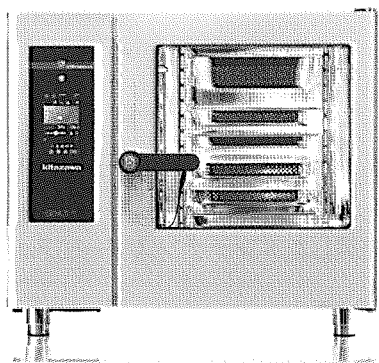
超コンパクト
2/3 サイズ!
KEJC-623T



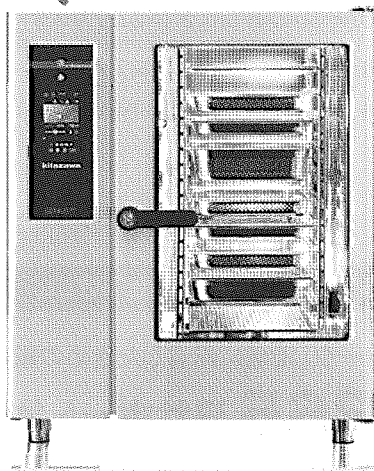
スチーム&コンベクションオーブン

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

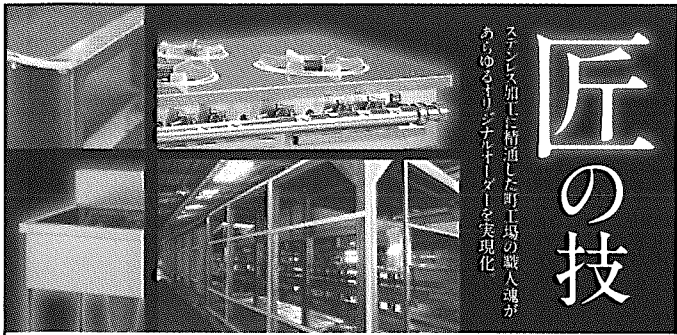
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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 ●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 ●柏 ●三島
出張所 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分



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

匠の技

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。



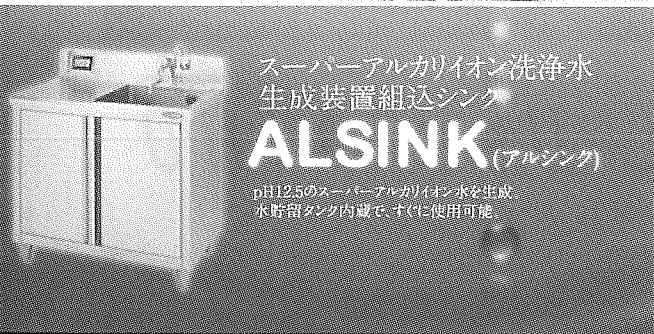
厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー
株式会社上野製作所

〒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

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

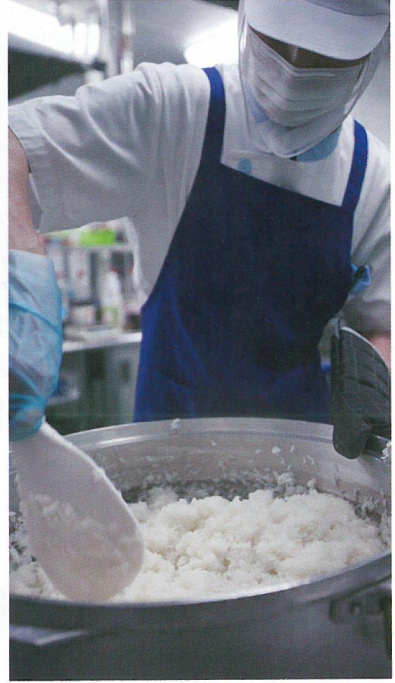
ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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



PROFESSIONAL USE AIHO

「おいしい」を支える、アイホーの業務用厨房機器。



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

AIHO 株式会社 **AIHO**

AIHOブログ更新中!!

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

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



愛知ブランド
企業認定
認定番号227



ISO9001認証取得
本社・本社工場
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