

厨 *Chu bou* 房

2016
No.569

11

NOV



平成28年度 第3回理事会報告

平成28年度厨房設備通信教育
レイアウト作成未経験者向け講習会

最新外食トレンド2016

家庭の素材購入動向とエンゲル係数

映画の見どころ・台所

『フーカントリー』

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



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 涼ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモーター噴流発生装置を設置。テ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)のボタンを押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマ時間後に停止する。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ボタンを押してどっぷりに注ぎ出します。



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

本社 東京都大田区
大阪営業所 大阪府大阪市
名古屋営業所 名古屋市中区
仙台営業所 仙台市太白区
新潟営業所 新潟市東区
福岡営業所 福岡県大野城市

東京都大田区鶴の木2-43-14
大阪府城東区永田4-2-7
名古屋市中区猪高台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。

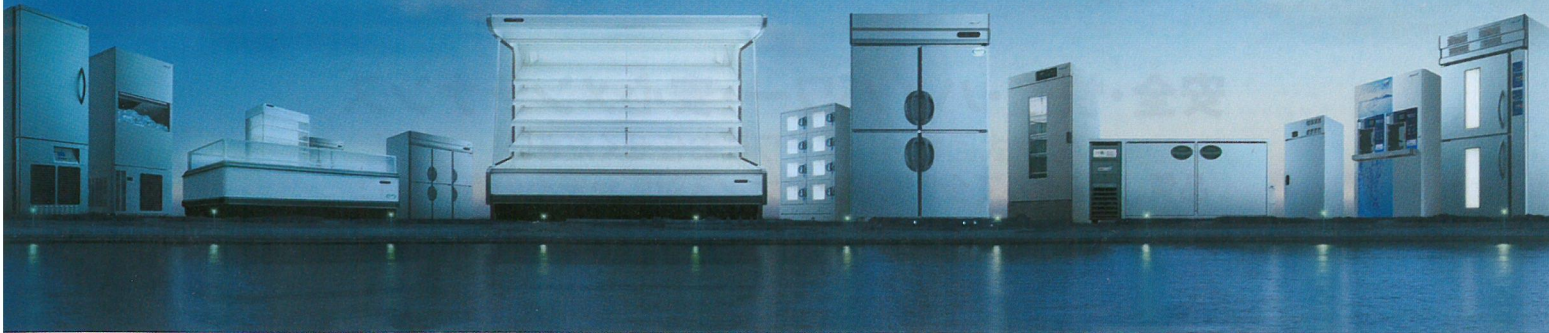
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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、

新しい一步を踏み出します。



しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima 

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

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

Cool Clean Controllable Productivity

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

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

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

節電に効果的な 分割加熱方式

15%の電力デマンドを
抑える節電

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

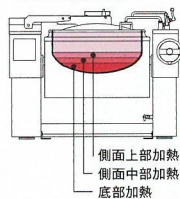


出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1350×907×850 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW

充実のオプション装備

標準装備

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

オプション装備

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

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



釜回転ハンドルで
釜を前後に90度
傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式
フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電気式回転釜はニチワにお任せください!

品質、効率そして全国のメンテナンス対応が安心の売りです!

大量調理施設に最適

省エネ
電気厨房機で
節電!

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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)

ニチワの電気厨房機

ISO 9001
認証取得



札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
神戸営業所 ☎(078)642-7311(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
横浜営業所 ☎(045)861-0141(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)

仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
三重営業所 ☎(059)229-8501(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)

埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



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C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
中西製

所

中西製作所

検索

click
click

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

TEL：大代表(03)5541-6333 FAX：(03)5541-0155

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

TEL：大代表(06)6791-1111 FAX：(06)6793-5151



安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

TSマークのガスコンロは、JIA認証を始めとする安全基準をクリアした高品質の業務用ガス機器です。またPS認定を受け、地球環境にもやさしく、機能性・安全性に優れた数々の製品をお届けしています。これからも「技術のタチバナ」をご利用ください。



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>
E-mail:info@e-tachibana.co.jp

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちれが ばん

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

やさしさ
が違う

おいしさ
が違う



煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

* 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

New



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

大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

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

日本食の美味しさを世界へ

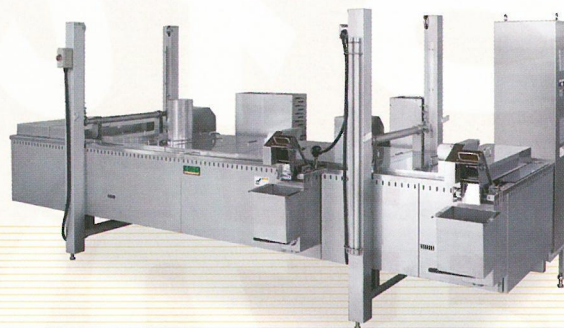
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。



優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



プ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 076-275-8159
東京営業所 03-3453-8159
大阪営業所 06-7662-8159
福岡営業所 092-574-1802

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

OZAKI

オザキガス厨房機器365機種●業務用



ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
ワイドレシーバー
OZL-1500EC**

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

- ガスレンジ
- コンパクションスチームオープン
- コンパクションオープン
- 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
- チャーブローラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマダー
- ペキンダックブローラー
- 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プンの排ガス濃度チェックに最適。

CO計
CO・排ガス温度

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-1210N

HT-1300N

定額で予算計画のたて易いレンタルシステムもごさいます。

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

特許技術で できたてアツアツ そのままパックを実現！

特許第 5575827 号

調理作業の大幅時短

パック前の冷却工程が必要ない！

累計販売台数

2,000 台突破！

外販メニューの拡充

油分も均一に分配、個装。

HACCP の衛生管理に適合

落下菌や浮遊菌の混入リスク軽減。

1台
2役
ホットパック機能搭載
真空包装機
HVP シリーズ

包装量
最大 1 kg



HVP-282

包装量
最大 3 kg



HVP-382N

包装量
最大 5 kg



HVP-482

包装量に合わせて
選べる 3 機種

株式会社 TOSEI

<http://www.tosei-corporation.co.jp/>

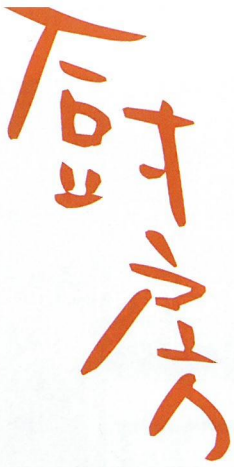
●詳しくは…

TOSEI

検索

本社・工場 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島 244 TEL.0558-76-2383
東京支社 〒141-8664 東京都品川区東五反田 2-17-2 TEL.03-6422-7290(代)
中部支店 〒465-0035 名古屋市名東区豊が丘 58 TEL.052-772-3988(代)

関西支店 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町30-28 TEL.06-6338-9601(代)
九州支店 〒812-0007 福岡市博多区東比恵2-11-33 TEL.092-482-6613(代)
東北営業所・広島営業所・鹿児島営業所



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

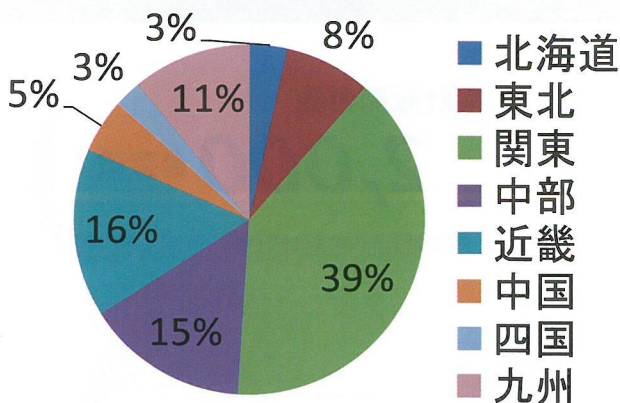
1964年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

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。

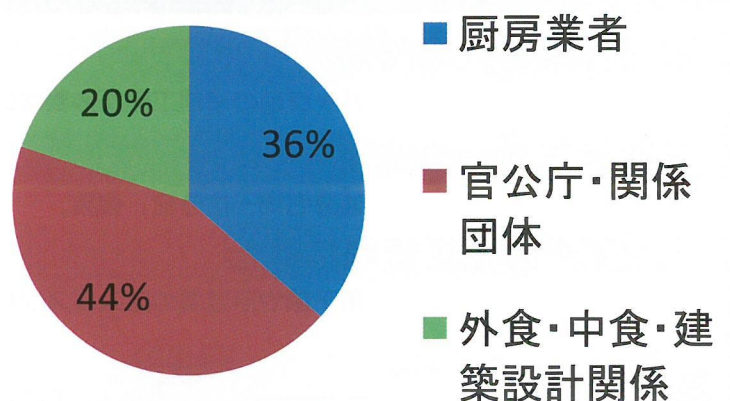
セールスポイント

- 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)

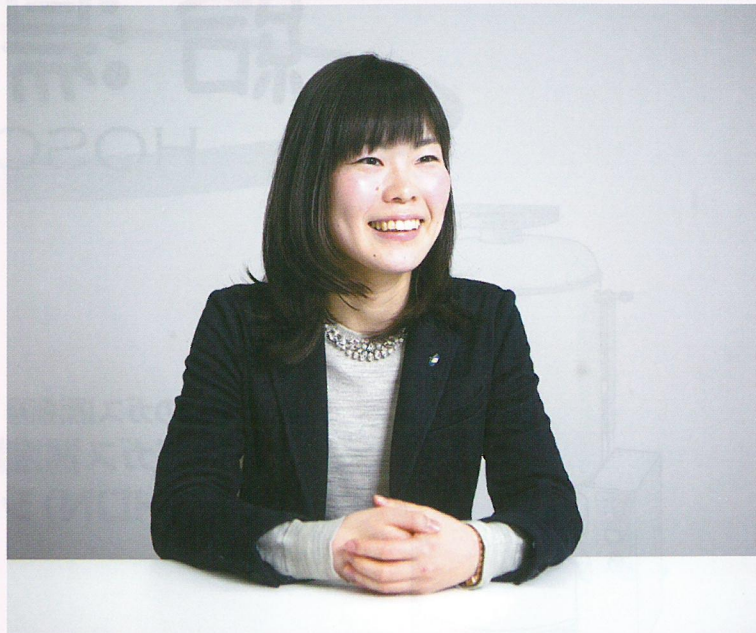
	毎月	隔月・3カ月	単発	原稿サイズ
普通1頁 (A4/4色刷)	¥80,300	¥84,400	¥87,500	210×297mm
普通1頁 (A4/1色刷)	¥59,700	¥63,800	¥66,900	210×297mm
普通1/2頁 (A4/4色刷)	¥41,700	¥47,900	¥54,000	190×132mm
普通1/2頁 (A4/1色刷)	¥30,900	¥36,000	¥41,200	190×132mm



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。

食に関する仕事に興味があり、食品メーカーを中心に就職活動をしていました。就職氷河期でなかなか内定がもらえない中、たまたま就活サイトで福島工業を見つけて会社説明会に行き、内定をもらうことができました。

就職するまで厨房業界というものを全く知りませんでしたが、入社してからも冷蔵庫を販売して納品するだけでなく、付随する様々な業務があることに驚きました。入社して5年目になりますが、冷蔵庫を納めるだけでなく、お客様から厨房や食材調理方法等の相談があったり、まだまだ仕事の奥深さがあるなど感じています。



お仕事の内容は？ やりがいは？

代理店営業を行っていて、扱う商品は業務用冷蔵庫、ショーケース、製氷機などの厨房機器です。営業としての訪問、ご注文をいただいた製品の手配、現場打合せ、立会いなどを行っています。

特に、代理店様の担当者の方と、信頼関係を築き



仲良くなれた時、楽しい！と感じます。また大きな案件や難しい案件で、営業として必要とされるときにモチベーションも上がり、やりがいを感じます。

他に、社内では女性活躍推進のプロジェクトに参加し、男性女性ともにキャリアビジョンとライフプランを大切にできる会社作りを目指して日々思考錯誤しています。飲食をターゲットにしている仕事は、不規則・長時間労働になりがちです。個人の業務時間負担の分散など、地道な業務改善が必要だと考えています。厨房業界でこのような問題に取り組んでいる会社さんが他にもあるのでしょうか？ 知る機会があったら嬉しいです。



今後のあなたの夢を教えてください。

今後は自社の機器はもちろん厨房に関する知識をさらに深めていき、調理方法や衛生管理にも取り組みたいと考えています。全てのお客様に満足してもらえる達成感のある仕事ができたらいいなと思います。

また、社内を進めるプロジェクトにも継続的に取り組み、働きがいのある会社の実現に向けて頑張りたいです。そして、プライベートも充実させてこれからの厨房女子ライフを楽しんでいきたいと思っています。

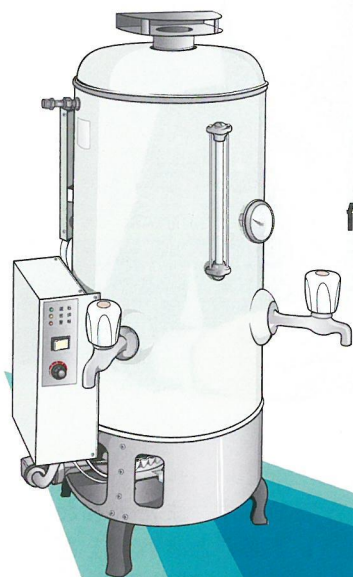
職場の方からエール

女性営業の先駆的な社員として後進の女性社員たちの良い手本となっています。女性ならではの繊細さと、男性社員にも負けない図太さも持ち、今後の成長が楽しみです。当社初の女性営業幹部を目指し、頑張ってくださいと思います。

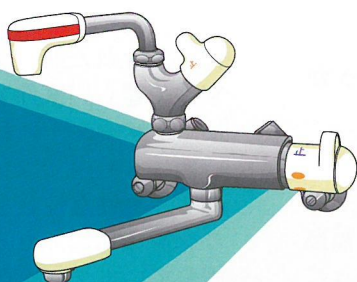
(東京営業四部営業一課 友成洋志)

給湯 質

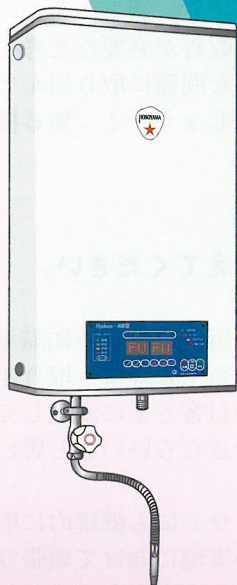
HOSOYAMA



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(738)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

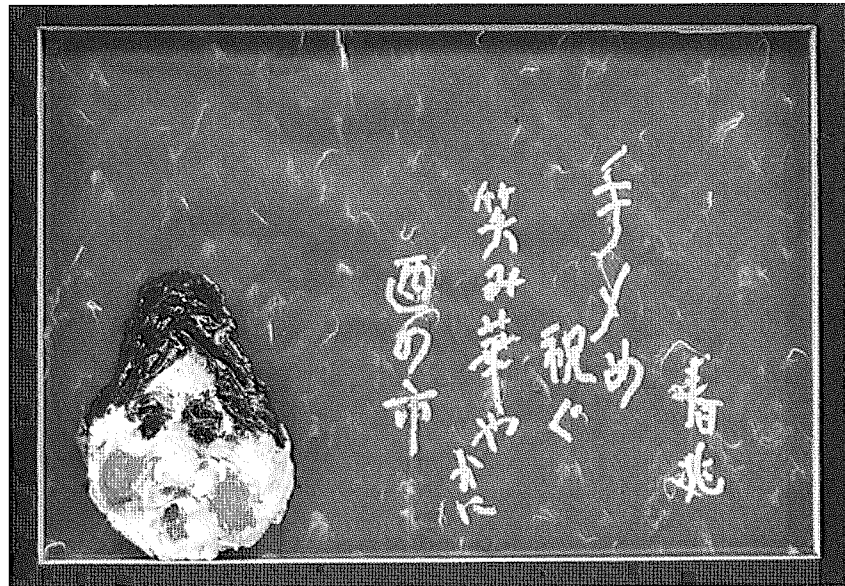
INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(26)	福島工業(株)
工業会関係	14	平成28年度第3回理事会報告	
官庁関係	19	関東支部でフォローアップ研修会が開催	
会員の広場	17	事業主の方へ	
E S S A Y	17	雇用の分野で障害者に対する差別が禁止され、合理的な配慮の提供が義務となりました	
	18	平成28年度厨房設備通信教育レイアウト作成未経験者向け講習会が開催	
	20	小倉朋子の食・心・美(41)	
		果物の種と五感	
			(株)トータルフード 小倉朋子
	22	映画の見どころ・台所(29)	
		『ノーカントリー』	
			斉田育秀
保健給食	24	介護食・バリアフリー最前線(第4回)	
		「寿司とステーキ」	
			元・立教大学大学院教授(有)清晃 王 利彰
厨房業界	30	フードビジネスコンサルタント魂(26)	
		「厨房作業環境と人手不足の解消」(5)	
			(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(11)	
		家庭の素材購入動向とエンゲル係数	
			宮城大学食産業学部 堀田宗徳
	12	陶俳画 [西の市]	
	13	巻頭によせて [私と7匹の猫]	
			ホシザキ中国(株) 道田 洋
	19	工業会だより	
	40	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]	
	42	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	44	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	
	46	会員一覧	
	48	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

【酉の市】



手づめ祝ぐ笑み華やかに酉の市

古来の日本美人を今も伝えている、おかめ・お多福。かつての福の神と美の象徴も、今となっては滑稽かつ怖さの象徴となっているくらいがあるが、今でも酉の市の熊手の中心に鎮座して、我々を暖かく見守っていてくれる。

酉の市。十一月に、浅草の鷺神社や新宿の花園神社などで催される酉の市は、年末も迫った日本の風物詩だ。招福、開運、商売繁盛、武運長久を祈りつつ、夜店の酒肴や焼き物、見世物小屋などについて時間を忘れてしまう。元々は吉原の遊郭遊びとセットで興隆を極めたというのだから、年の瀬の、まさに羽目を外す祭りという側面もあったのだろう。熊手のお多福を見て、家の福の神を思い出して慌てて帰る宿六も少なからず。

とはいえ、ここ二、三年は福よりも禍が増えている日本。祭りの熱狂に踊らされず、来年こそは己の福が多からんことを祈りたい。

私と7匹の猫

ホシザキ中国株式会社 道田 洋

私は妻と長男の3人家族、そして猫7匹と暮らしております。猫7匹と皆に話しますと一般的には驚きと冷ややかな目で見ることが多いです。幼少期は犬を飼っていましたが、猫は飼ったことがありませんでした。どちらかと言えば従順な犬に比べ、気まぐれな猫は苦手な方でした。

ではなぜ7匹もの猫と暮らしているのか…

最初の猫は6年前、妻と子供たつての願いでペットを飼いたいとの話があり、一人っ子のさみしさを埋める為にも賛成しました。ペットショップに行き、ゲージの中の猫を見た後、ふと里親募集の案内を目にしました。今までの私には全く縁のない世界であり、興味はありませんでしたが、妻と子供がかわいらしい猫の写真と連絡先が書いてあるチラシが気に入り、翌日逢うことになりました。学校の先生をしながらNPO法人を立ち上げ犬と猫の保護活動されている方と出会い、当時広島県は犬猫殺処分頭数全国で1番である衝撃的な事実を知り私たちは猫を譲渡して頂くことにしました。

NPOでは、1つの命を繋ぐこと、不幸な命を生まない活動を地道に行っておられ、何時しか妻と息子はその活動をお手伝いする様になり、今では猫を通じボランティア活動に参加するまでになりました。

それからは捨てられた猫など飼主が見つかるまでの一時預かりも行い、現在の7匹に至っております。現在、妻は猫たちのお世話を優先し、「ご飯ですよ」と呼ばれて行けば猫達優先、私たちはお預け状態です。お陰で「自分のことは自分です」と息子共々教育されており、我々もペットではなく兄弟？家族の様に思っております。

多くの猫たちと暮らすことで1つ解った事があります。それは、猫達にもはっきり個性の違いがある事です。元気で活発な者、人見知りの者、帰宅すると必ず甘えてくる者、食事は皆が食べてから食べる者、寝る時に必ず布団に入ってくる者……色々です。

猫それぞれの気持ちに合わせて接していく事で、日々の生活が快適に過ごせ、お互いが気持ち良く生活出来ていけると思っております。

それぞれ個々を尊重し、お互い助け合って生活していく事は人間社会でも一緒かなと最近思います。妻は猫と会話できるとかなり不思議な事を言っておりましたが、今では私も少しわかる気がします。

皆様も機会があれば複数のペットを飼われてはいかがでしょう。思いのほか家族と共に楽しい時間が過ごせるかもしれません。でも7匹は少し多いかもしれませんので、家庭会議を開き、飼える範囲内での飼育をお勧めします。

平成28年度第3回理事会報告

新規加入会員3社承認される

平成28年10月19日（水）、平成28年度第3回理事会が、メルパルク東京・4階「孔雀」にて開催された。理事会に先立ち、渡辺会長より出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開催が宣言された。議事録署名人には、出席の会長と監事が当たることを宣言し、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員の承認の件」について、上野副会長より新規加入会員の詳細と退会会員の退会事由等について報告があり、承認された。続いて第2号議案「第27期役員改選の件」が審議され、より多くの会員の声を反映させるため、中四国支部の理事を現行より1名増加させること、それに伴い理事総数が31名となるため、次期総会に理事定数の変更を上程することが承認された。併せて総会までのスケジュールが承認された。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①関連団体事業の協賛について

- I「第67回外食産業フェア」
- II「第4回ファベックス関西2016」
- III「HOSPEX JAPAN 2016」
- IV「第11回エレクトロヒートシンポジウム」
- V「2017モバックショウ」
- VI「FOODEX JAPAN2017」
- VII「JAPAN SHOP2017」

上野副会長より、以上の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことが承認された。

②2016年（平成28年）新春賀詞交歓会の開催について

開催方法は例年どおり関東厨房機器協同組合と共催とし、日時、会場等は以下の通りとした。

◎2017年（平成29年）新春賀詞交歓会

開催日時：平成29年1月18日（水）

16：00～18：00

場所：ホテル インターコンチネンタル

東京ベイ 5階「ウィラード」

上野副会長より、主催者挨拶は工業会渡辺会長と関東厨房機器協同組合上野理事長、来賓祝辞を経済産業省・国土交通省・農林水産省にお願いすることとし、司会進行役を寺部総務委員長、乾杯の音頭を東京ガス(株)・安岡取締役常務執行役員、中締めを細山副会長とすることが説明され、承認された。

③平成28年度第4回理事会開催について

◎第4回理事会

日時：平成29年3月15日（木）

13：30～16：30

場所：メルパルク東京・3階「牡丹」

以上について、上野副会長より説明がなされ、承認された。

◆報告事項

○総務部（上野副会長）

①第50回定時総会実施報告について

平成28年6月8日に開催された第50回定時総会について、本人出席者54名・委任状による者142名の計196名が出席し滞りなく終了したことが報告された。

②平成27年度団体PL賠償保険の加入状況について

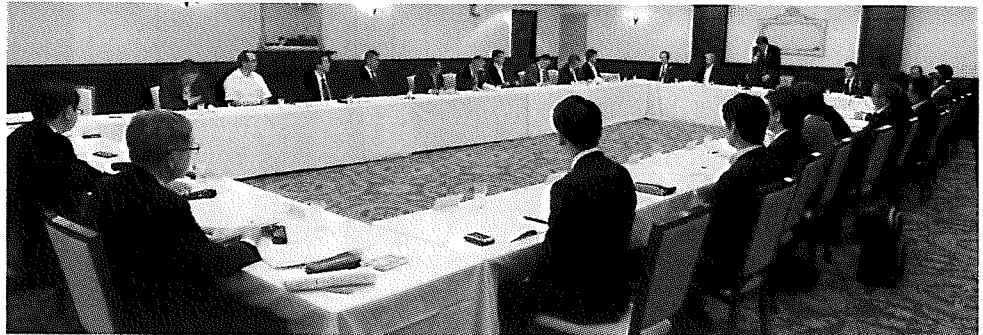
54社が加入したことが報告された。

③支部運営について

福井組織強化委員長から、同日開催された平成28年度第2回組織強化委員会の審議内容について報告があるとともに新規会員の増加に向けて、工業会入会のメリットの確立が重要である旨報告があった。



渡辺会長の司会で議事が進行した



本人出席25名の理事会となった

○財務部（細山副会長）

①財務状況について

平成28年9月までの収支状況の詳細が説明され、順調に推移していることが報告された。

○技術部（谷口副会長）

①業務用厨房熱機器等性能測定基準について

業務用熱機器等性能測定基準は10月3日の分科会をもって完了した。また、具体的な試験手順等を詳細に記したマニュアルも2017年2月中の完成を予定しており、3月に開催予定の第4回理事会で報告の後、次年度4月に基準、マニュアル及び業務用厨房熱機器等性能試験結果の3点を無償でJFEA・WEBサイトにおいて公開する旨報告があった。

②建築設備設計基準改定について

国土交通省より「建築設備設計基準平成27年度版」（いわゆる茶本）の改訂案提出依頼があり、技術委員会で検討し、8月に第一次改定案を提出した旨報告があった。

③その他の関連事項について

技術委員会を対象とした東京ガス鶴見研修センターの見学、説明会を12月7日（水）に予定している旨の報告があった。

○広報部（中川副会長）

①第17回厨房設備機器展の実実施計画について

会期：平成29年2月21日（火）～24日（金）
会場：東京ビッグサイト（東京国際展示場）
テーマ：「食を支える厨房イノベーション」

また、工業会ブース企画について今回は新たに厨房女子会のPRとフロン排出抑制法案内を加える旨報告がなされた。さらに日本厨房工業会セミナーにおいては「食を支える厨房イノベーション～

人手不足を補う効率化・省力化最新事例～」をテーマとして実施する事、及び給食セミナーにおいては「人手不足を勝ち抜く給食設備」をテーマに会員企業によるセミナーを行う事が報告された。

②2015年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について

調査票依頼の現況についてと平成28年12月に実態調査報告書を発行することが報告された。

③厨房女子会の開催について

第1回活動として幹事会メンバーを中心として6月29日に15名が参加し、農業体験会を実施し、親睦を深めた旨さらに、11月8日に（株）キャニオンの榎本社長の講演及び立食形式の懇親会からなる第2回厨房女子会を開催し、会員相互の情報交換を行う旨報告があった。

○資格部（中西副会長）

①平成28年度厨房設備士資格認定試験の実施結果について

平成28年7月15日に全国8会場で試験が実施され、1級受験者87人、合格者28人、2級受験者258人、合格者154人という結果が報告された。
さらに平成29年度試験から科目受験免除制度を廃止する旨の報告があった。

②平成28年度後期技能検定（厨房設備施工）について

受 検 申 請 受 付：平成28年10月3日（月）
～10月14日（金）

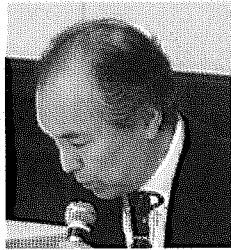
学 科 試 験：平成29年1月29日（日）

実技試験実施期間：平成28年12月1日（木）

～平成29年2月12日（日）

合 格 発 表：平成29年3月10日（金）

※受検講習会及び実技試験については、各地区ごとに設定



上野副会長 (総務部)



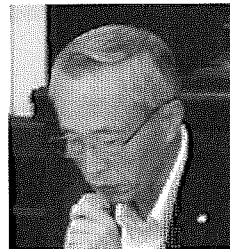
細山副会長 (財務部)



谷口副会長 (技術部)



中川副会長 (広報部)



中西副会長 (資格部)



尾崎副会長 (教育部)

以上について報告された。

○教育部 (尾崎副会長)

①平成28年度厨房設備フォローアップ研修会について

本年は東京、名古屋、大阪、福岡の4会場で平成28年10月21日(金)～平成28年12月19日(月)に「厨房設備士が理解しておくべきこれからの厨房設計」をテーマに開催する旨が報告された。

②平成27年度厨房レイアウト作成未経験者向け講習会の開催について

平成28年度第37回厨房設備通信教育で、10月7日に東京に会場を設け、設計レイアウト作成未経験者向け講習会が開催された。当日は41名の受講生が集まり、三角スケール、定規などの使用方法から機器の作図、厨房レイアウトなど厨房設計の初歩について実習を行った旨、報告された。

○その他

①中小企業等経営強化法について

平成28年7月1日に「中小企業経営強化法」が施行された。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した旨若杉専務理事より報告があった。

②平成28～29年度主要事業スケジュール

若杉専務理事より主要事業スケジュールの詳細が説明された。

■新規加入会員

・正会員 (3社)

名 称	(株)マルチキッチンテクノ
現 住 所	〒141-0031 東京都品川区西五反田7-1-1
電 話 ・ F A X	03-3494-1926 ・ 03-3494-1912
代 表 者 名	取締役社長 平林 一元
本会に対する代表者	取締役社長 平林 一元
業種及び取扱品目等	卸売業、厨房機器の販売、厨房設備の設計・施工
加 入 支 部	関東支部

名 称	ウチダステンレス工業 (株)
現 住 所	〒333-0834 埼玉県川口市安行領根岸960-1
電 話 ・ F A X	048-280-0015 ・ 048-280-0016
代 表 者 名	代表取締役 内田 淑敏
本会に対する代表者	代表取締役 内田 淑敏
加 入 支 部	関東支部

名 称	キッチンテクノ (株)
現 住 所	〒165-0052 東京都新宿区戸山3-15-1 日本駐車ビル
電 話 ・ F A X	03-5285-3335 ・ 03-5285-3309
代 表 者 名	代表取締役社長 平野 忍
本会に対する代表者	購買企画課長兼販売業務課長 浜野 勝正
加 入 支 部	関東支部

(事業主の方へ)

雇用の分野で 障害者に対する差別が禁止され、 合理的な配慮の提供が義務となりました

●改正障害者雇用促進法が施行されました

「障害者の雇用の促進等に関する法律」が改正され、平成28年4月1日に施行されました。

改正のポイント

①雇用の分野での障害者差別の禁止

障害者であることを理由とした障害のない人との不当な差別的取扱いが禁止されています。

②雇用の分野での合理的配慮の提供義務

障害者に対する合理的配慮の提供が義務付けられています。

③相談体制の整備・苦情処理、紛争解決の援助

障害者からの相談に対応する体制の整備が義務付けられています。
障害者からの苦情を自主的に解決することが努力義務とされています。

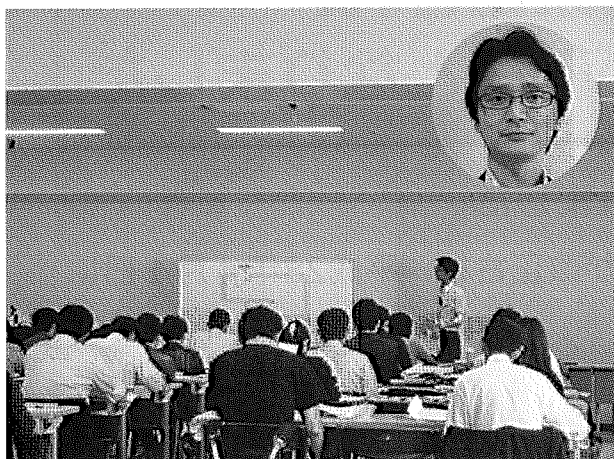
対象となる事業主の範囲は、

事業所の規模・業種に関わらず、すべての事業主が対象となります。

対象となる障害者は、

- ・ 障害者手帳を持っている方に限定されません。
- ・ 身体障害、知的障害、精神障害（発達障害を含む）その他の心身の機能に障害があるため、長期にわたり職業生活に相当の制限を受け、または職業生活を営むことが著しく困難な方が対象となります。

平成28年度厨房設備通信教育 レイアウト作成未経験者向け講習会が開催



10月7日「平成28年度厨房設備通信教育レイアウト作成未経験者向け講習会」が、東京都台東区・区民会館8階第2会議室に41名の参加者を集め開催された。本講習会は厨房設備通信教育受講者を対象に、作図のノウハウを習得してもらうために、平成25年度より実施している講習会である。

今回より、講習会テキストを用い、用具の使い方、機器の描き方、ゾーニングについて、などレイアウトの要点を土井講師より説明された後、作図作成問題へと取り掛かった。作図作成になると、すらすら手を動かす人もいれば、手がとまってしまう人がいる中、それぞれにあったアドバイスを講師がしていく。

初めは、遠慮がちがった受講者も次第に講習会の雰囲気慣れていき、終盤の頃には、積極的に講師に質問している姿が増えていた。

レイアウト作成未経験者にとって、作業動線、業態や座席数に合わせた機器の選定、法令など、厨房の設計基礎条件を意識し、短時間でレイアウトを考



えるのは、慣れが必要である。幸いにも、2月のスクーリングまで時間があるので、今回の講習会で得た知識を自分のものにしてもらいたいと思う。

次回講習会も、積極的に質問し、少しでも厨房レイアウト知識を深める機会として活用してもらいたい。

【工業会事務局 花田政孝】

関東支部でフォローアップ研修会が開催

今年度は「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」



当日は76名が参加した

10月21日、「平成28年度厨房設備フォローアップ研修会」(関東支部)が東京ガス(株)滝野川ビルに76名の参加者を集め開催された。この研修会は、厨房設備士を基本対象とし、より実務に役立つ情報・知識を提供しようと教育委員会が平成17年より開催しているもので、今年度は「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、講義されることとなった。

研修会に先立ち、尾崎誠関東支部支部長から挨拶があり、出席者と会場を提供いただいた東京ガス(株)



担当講師の畑 治氏

への謝辞が述べられた。

講義は一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会の畑治(はたおさむ)理事より厨房設計の基礎知識やレイアウトの定石、事例を交えた海外の厨房の紹介、新しい時代の最適な厨房(換気、清掃性、厨房環境)について講義がなされた。約90分の講習の後に質疑応答がなされ、研修会は終了した。

今後同テーマのフォローアップ研修会を工業会3支部で開催し、11月に福岡・名古屋、12月に大阪で開催される予定である。 [工業会事務局 吉野高広]

工業会だより

9月21日～10月20日

- 9. 21 第2回総務委員会。上野副会長、寺部委員長、肥田、小山、鎌田、坂本、山崎各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長(厨房機器会館6階会議室)
- 10. 3 平成28年度第3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、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、由利事務局長次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)
- 10. 7 厨房レイアウト未経験者講習会。尾崎委員長、関根、大山、湯浅、阿部、増尾、土井各委員、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(台東区民会館第2会議室)
- 10. 12 第2回幹部会。渡辺会長、中西、上野、中川、細山各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、水野課長(厨房機器会館6階会議室)
- 10. 17 第1回通信教育委員会。尾崎委員長、清水副委員長、中橋、関根、大山、湯浅、小西、野田、阿部、増尾、土井各委員、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)

- 10. 19 第2回組織強化委員会。福井委員長、百目木、尾崎、谷口、肥田、木谷各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長(メルパルク東京2階桂の間)
- 10. 19 第2回理事会。渡辺会長、中西、谷口、上野、尾崎、中川、細山各副会長、若杉専務理事、浦田、安岡、齋藤、福井、肥田、谷口、百目木、木谷、石川、加藤、大前、寺部、深澤、小山、鎌田、山崎、岡田各理事、杉山、柳屋各監事、寺内事務局長、由利事務局長次長、水野課長(メルパルク東京4階孔雀の間)

■会社代表者などの変更

株MBM(関東支部)

[会社代表者] 堀川 健司 代表取締役社長

シーケークリーンアド(株)(東海北陸支部)

[住所] 愛知県名古屋市港区小割通1-2-1

CKビル2階

Essay 小倉朋子の



食

心

美

第41回 果物の種と五感

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

スイカが嫌いなワケ

そばを家だけで食べるワケ

かれこれ、10年近くになりますので、つい最近に始まったことではありません。スイカの種やぶどうの種を口から出す仕草ができない子供が増えているという事実。「口から出す」の意味は、丁寧に出すということではありません。いわゆる口だけでピュッと吹く上品ではないやり方です。子供達がそれをやろうとしても口元が思うように動かずできないというのです。

ですからスイカを食べる時は、執拗なまでにあらかじめ種を取り除こうとします。見える場所全ての種を取り除き、「あ～やっと食べられる」と安心してスプーンを差し入れると、あらら、中からまだ種が！ということでその種を再びとったりしているうちに、スイカは無残な姿に。それはそうですよね、90%以上はスイカは水分で構成されていますから。ですのでその姿に「気持ち悪い」、「もう食べない、スイカ嫌い」となり、スイカ嫌いの子供が少なくないのです。

蕎麦をすすれない子供も増えています。子供に限らず30代の成人でも蕎麦をすすれなくなっていま

す。スイカの種を出せない子供や蕎麦をすすれない子供たちは時を経て、現代は大人になっているというわけです。

すするといふ動作は、喉の筋肉がないとできません。高齢になり嚥下能力が低下してしまうと、堅い固形物が食べにくくなります。嚥んで飲み込むという動作は、普段気にせずに行っていますが、かなりの筋力を使って歯茎や舌などの筋肉とも調整をしながら行っています。また、高齢になり飲み込むことが難儀になるのは、固形物だけではなく、水分もそうです。若い世代には考えもつかないことですが、水を飲むことが困難になってむせてしまいます。

今、10代20代の若者に同じ現象が起きているのです。蕎麦という料理はおいしさを喉越しで感じるものです。それが醍醐味でもあり美味しさでもありますが、できないので、蓮華があればその上にのせますし、蓮華やスプーンがない時にはまるでパスタを食べるように箸先で蕎麦を巻き付けたりします。大人の場合、その食べ方に恥ずかしさがあるので外食では汁麺は食べずに家だけで食べるという人もいます。

現代人は、昔に比べて全体的に顔周りの筋肉が衰えていることは否めません。まず柔かな料理ばかり

が好まれていますし、昔のように煮干しや昆布などを噛みません。アゴの筋肉も発達しません。邪馬台国の卑弥呼の時代と現代では、同じ料理を再現してみると、噛む回数が約6分の1に減少しているそうです。

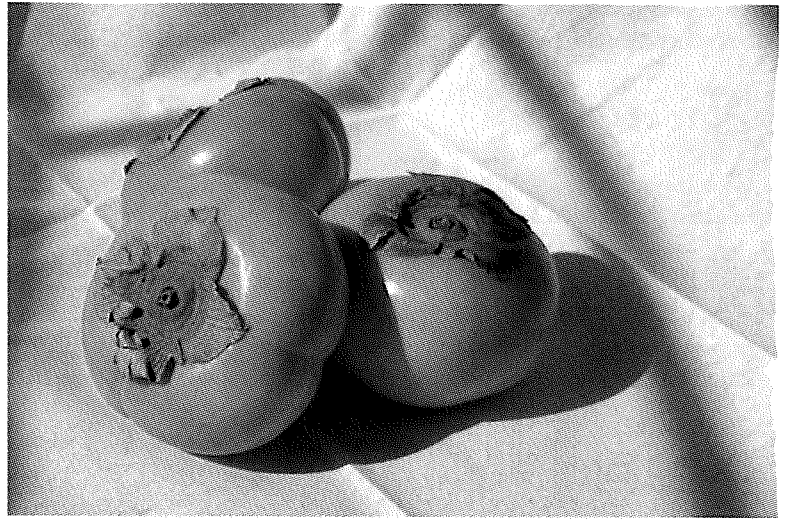
さらに私はネット社会の影響もあるように思います。以前は発声することで行われた会話がメールで済まされています。大きな声をあげなくても遠くの人と会話も可能。笑う時ですら、メールの絵文字で表現ができてしまうのです。また、会場にはマイクがありますし、日常生活では、少人数で行動する人が多く大人数で笑い合うシーンもあまりありません。

口周りの筋肉が衰えると、唾液を出す量が少なくなります。私たちは唾液を出して初めて脳に幸福物質が出るそうです。それが「思い出」や「人生の記憶」になったりするのだと感じます。唾液が乏しくなると、それにより味覚も変わります。唾液から分泌されるアミラーゼという酵素の働きによって、口の中のナトリウムを緩和したりしながら喉奥へ押し込んでいくのですが、それができないので、ダイレクトにお腹に食べ物が入っていきます。当然消化にも影響しますし、しっかり噛まないで「なんとなく」「素早く」食べる習慣が出やすく、メタボリックにもなりやすいのです。

味覚だけでなく、当然五感全てにも影響があります。五感の衰えは全ての勘を鈍くさせるのです。脳の発達にも影響があります。子供達の心の成長にも繋がっていると感じています。成人では、「しっかり噛んでなんでも食べられる人はボケない」といわれるのも五感能力が発達すればボケないことと比例するのです。

種は異物？

「異物混入」に対して、現代ではとても敏感になっています。そのポイントはいくつかあります。家庭で手料理が当たり前の時代は、もしも中に異物が入ったとしても、家庭の中にあるものですので、どこでどう入ってしまったのか想像もできます。髪の毛が入っていることがあったとしても家族の髪の毛ですから「あら、ごめんなさいね」で済みました。しかし、食の外部化が進みグローバル社会になると

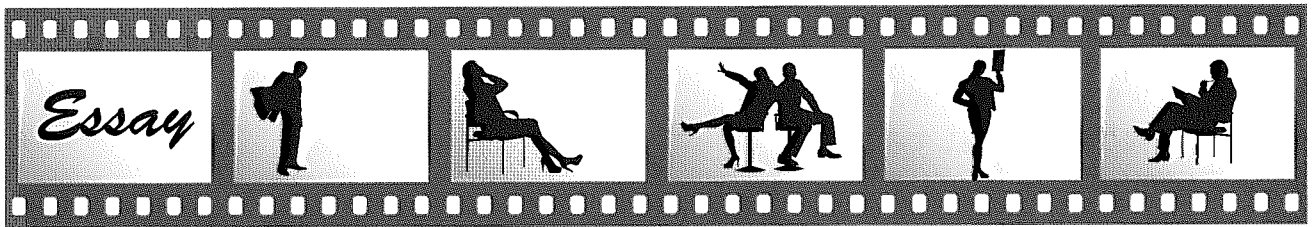


食べ物が消費者の口に届くまでの工程が長くなります。それだけに異物の種類も範囲も広がるのは当然です。さらに、消費者は自分で作っていないため企業依存になりますので、異物に対して許容ができなくなり神経質になりやすいのです。それを受けて企業側も細かくチェックしなくてはなりません。「あら、ごめんなさい」では済まされません。

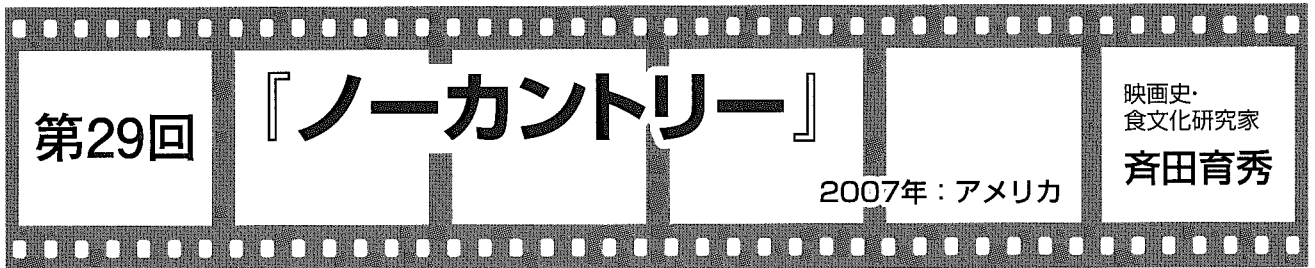
食の世界や経験が乏しくなると、消費者が考えるところの「異物」も増えます。どういうことかという、スイカやぶどうの問題だけでなく、「種」を「異物」と捉える子供が多くなっているのです。例えば、ご家族から「先生、うちの子はイチゴの皮をむかないと食べられないんですよ」と言われます。「お母様、イチゴに皮はないんですよ～」ということから親御さんに言わなくてはなりません。イチゴの種が食べられないので“皮”を剥かないと食べないのだそうです。彼らにとってはイチゴの種は「異物」なのです。

魚嫌いの人達にとって、骨も内臓も全て「異物」です。一尾の魚は異物だらけ。取り除いて食べるのも面倒なので魚は食べなくなります。骨を抜いた魚も売られていますが、それですと魚本来の姿を受け止める食べ方にはなりません。基本的に私たちは自然界で生きているものから可食のものを選び食べて生きています。私はできる限りその姿を知りながら食べるのが大切なのだと感じています。

種は異物ではありません。次の生命を作る源としての役目を担った存在です。蕎麦をすするのはもともと日本では箸だけで麺類を食べるのですしか方法がなく、必然的なマナーとなったのです。営みには全て繋がりががあります。ブドウの種は種だけの問題ではありません。たかが種、されど種です。



映画の見どころ・台所



🎬 終わりなき不条理殺人 つかの間の日常を知る台所

とてつもなく怖い映画である。ゾンビや幽霊が出るホラー映画ではないが、TVのヒッチコック劇場の怖さにバイオレンスが加わった感覚の作品である。監督は「バートン・フィンク」(1991年)、「ファーゴ」(1996年)などのジョエル&イーサンのコーエン兄弟。コーマック・マッカーシーの小説「血と暴力の国」の映画化で、“緊迫感”という点ではサスペンス映画の古典的名作、「恐怖の報酬」(1953年)に近づいた作品と評価できる。

緻密なサスペンスを積み重ねた盛り上げ方や、広大な原野と密室の対比など映像的にも目を見張るものがある。ハビエル・パルデム扮する殺し屋・シガーの風貌と、屠殺用のエアガンを使用したその残虐な仕事ぶり(?)が観る者を圧倒する。彼は恐らく映画史上極めて“ユニークで怖い殺し屋”として記憶されよう。全編バック音楽がないのも際立った特徴だ。

麻薬取引の金200万ドルをくすね逃亡した男を、金を取り戻すために殺し屋が追い、それをまた保安官が追うというのがメインの筋書きである。スリルとサスペンスが中心だが、原題「No Country for Old Men (老人達に国はない)」を紐解くと、老保安官の心情を通して異様な犯罪が多くなり過ぎた“アメリカという国”の現状を凝視した映画でもある。

時は1980年、舞台はメキシコに近いテキサス州である。初老の保安官エド(トミー・リー・ジョーンズ)のモノローグで映画は始まる。画面は一転、逮捕・連行された男が手錠のまま保安官を絞殺する。悶死した彼の靴の踵が床に無数の筋を残す。実に巧い出だしだ!場面はさらに一転!ハイウエーを走行中の車がパトカーに制止される。パトカーから降りて来たのは、ボンベをぶら下げた先ほどの殺人犯。制止された車から男が降りると、突然殺人犯はボンベのチューブの先端にある金具を相手の眉間に当てる。「ブシュ!」という音がして額に穴が開き相手は即死!観客の背筋に一瞬戦慄が走る。「お~恐!」けど「面白い!」。

画面は再び一転!モス(ジョシュ・ブローリン)という名の男が、プロングホーン(鹿に似た動物)の群れをハンティング中、互いに撃ちあって自滅したと思われる数人の男性死体を見つける。麻薬取引で揉めたようで、彼は残されていた200万ドル入りのカバンをネコババする。モスがベトナム帰還兵というのがポイントで、銃の扱い・状況判断・腹の据わり具合など後々の布石になっている。ベトナム帰還兵とハンティングで「ディア・ハンター」(1978年)が想起され、撃ち合いによる全員死亡と射殺された犬で、こちらはタランティーノの「レザボア・ドッグス」(1992年)を意識しているのでは?と映画ファンは想像する。

モスはトレーラー住まいで妻カーラがいる。「汚

れた金だから持ち逃げOKデス」とはいかず、彼は麻薬売買人の両方から追われることになる。そこで妻をいったん実家に帰し、メキシコに向けトンズラを決める。買い手に雇われたのが何と！前述の殺人犯シガーで、“恐怖の追跡劇”が始まる。当初、観客は追われるモスに感情移入が起こり彼を「主人公」と見なし一体感を持つが、彼の死後主人公は保安官のエドであることが明確になるのが面白い。

ではここで厨房（キッチン）から映画を観てみよう。キッチンはモスの家・保安官エドの家・エドの叔父の家の3カ所が出てくるが、いずれもダイニングキッチンである。モス家では窓に面した流し台の上部に収納庫が並び、その下にコーヒーカップがぶら下がっている。蛇口の横には食器の入った水切り籠、右手にキッチンペーパーとミトンが掛けられ、左手は大きな冷蔵庫である。キッチン？と整理されているので妻の性格がよく分かる。ここでモスがビールを飲みながらTVを観る場面があるが、放映されているのは「FLIGHT TO TANGIER（熱砂の大脱走）：1953年」（日本未公開）で、ジョン・フォンテイン、ジャック・パランス、コリンヌ・カルヴェが映っている。この作品は逃亡劇でパランスは名作西部劇「シェーン」の“怖い殺し屋”ということで、ここはパロディーで遊んでいるわけだ。

叔父の家は古ぼけたあばら家で一人暮らしのためかキッチンは荒れている。古びたオープンレンジ・コーヒーポット・大きな冷蔵庫などが目につくが、日本と同様の蠅取りリボンが興味深い。ところで「熱砂の大脱走」はカラー映画なのにTV画面はモノクロだ。要はモス家のTVは時代遅れの白黒と推測される。しかし冷蔵庫は立派な大型サイズで、エドの叔父の家の冷蔵庫も古いが大きい。TVはケチっても冷蔵庫（正確には冷凍冷蔵庫）は大型でないと暮らしていけない。これは冷凍・冷蔵食品が発達し大量買い置きが不可欠な、“アメリカ的食文化”を象徴している。またダイニングキッチンなので、エドが叔父や妻と“シンミリ”身内ゆえの会話する場所として重要な役目を果たしている。

さて本作は説明不足の映像が散見され、「モスを殺したのは誰か？」から始まって様々な解釈が存在するので有名だ。個人的な見解を紹介すると「モスを殺したのはシガーである」。エル・パソでモスは通風孔に金を隠す（入口が小さいので金はケースか

ら出す）。そこにシガーが来てモスを射殺するが（プールの女と売人側の男も狙撃）、騒がれたので一度逃走し後日現場を再訪して金を回収した。「カーラ、イーグルホテルのフロント係、会計係は全員殺された」。買い手側のボスが「シガーが“売人”2人を殺し」と言っているが、これは“買人”でないとおつじつまが合わない。金が入ったカバンに発信器を付けその受信機をシガーに渡したのだから“買人”だろう。夜半に麻薬の取引現場でモスを狙撃した車（上部に複数のランプ有）は、最初とエル・パソのモテル場面にもいるので、「最初のモテルで殺された3人は売り手側の追手」。ただ3人がモスに追いつき部屋に入室した方法が分からない。受信機を持っていた説もあるが、それなら容易に金のありかを特定している。「売人は夜間モスを狙撃した際に麻薬を取り戻したはずなので、金を追う理由が分からない」。今回再見したCS版は137号室を37号室と誤訳したり、台詞と字幕にズレがあり気になった。

ところでモテルでモスがシガーを迎え撃つところは本編最高の名場面である。サスペンス映画では観客の方がスクリーンの主人公達より見える範囲が広い分、次に来る恐怖を先に察知しているので恐怖は倍加される。また保安官のエドは「時代が変わり、犯罪の性格が変わり、自分の手に負えないことが多い」と自嘲気味に話をしているが、「ヤル時はやる！」でシガーに対峙する場面がよい。ラストでエドが妻に「父親がずっと先で炎を灯して待っていてくれる」という夢の話をするが、ここには“かすかな救い”が読み取れる。シガーは“シガーない”どころか律儀で独自の世界観を持つ殺し屋で、コイン占いで売店の主人殺しを止める時の愛嬌顔は見ものだ。しかし不気味で恐かった！もっとも本作は“コーエン兄弟”の作品なので、「こ～え～ん（怖い）」映画になるのは当然と言える。

『ノーカントリー』

2007年：アメリカ

監督・脚本：ジョエル・コーエン、イーサン・コーエン

原作：コーマック・マッカーシー

撮影：ロジャー・ディーキンス

音楽：カーター・バーウエル

出演：トミー・リー・ジョーンズ、ハビエル・バルデム、ジョシュ・ブローリン、ケリー・マクドナルド

第4回 寿司とステーキ



元・立教大学大学院教授
(術)清晃

王 利彰

ショーケースのケーキ（低糖質） 私にとっては、大変うれしいものだ

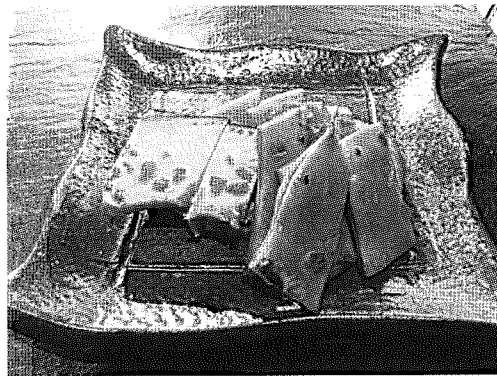
正月の第2回目の外出時にPホテルの和食で苦労したが、肉が案外食べやすいことを発見した。そこで第3回目の外出はKホテルの鉄板焼きステーキに挑戦することにした。鉄板焼きステーキを選んだのは、左半身不随でフォークとナイフで肉を切れないからだ。鉄板焼きステーキは肉を好みの大きさに切ってくれるし、固さに影響する焼き加減も見ながら調整できるからだ。鉄板焼き台はカウンターなので

車いすでも使えるが、椅子に乗り換えた。車椅子を普通の椅子に乗り換えるのは、そんなに難しくないのだが、置き場所が必要だ。ホテルの飲食店はスペースがありその点使いやすい。

軟らかいひれ肉と伊勢海老を注文した(写真①)。鮑もあったのだが固いだろうと伊勢海老にした。(酒蒸し焼きにすると鮑は柔らかくなるが)その他は野菜とニンニクチャーハン、みそ汁、デザートだ。肉は小さく切ってもらったら軟らかく問題なく食べられた(写真②)。苦労したのはとんかつと同じく野菜とみそ汁(写真③)、ニンニクチャーハンだった。



写真① ひれ肉と伊勢海老



写真③ 野菜



写真② 細切れステーキ肉



写真③ チャーハン みそ汁

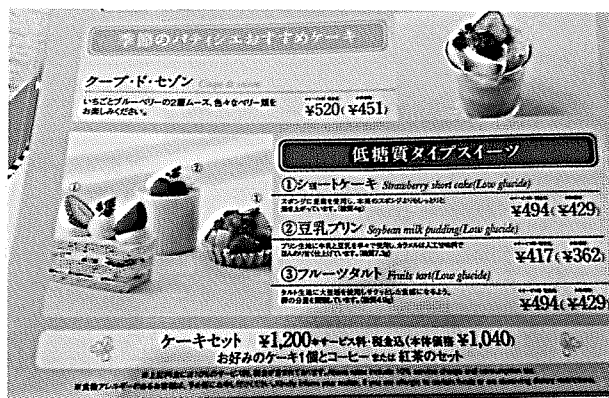
特にチャーハンのご飯粒がばらばらで苦勞した。チャーハンでは米を比較的固めに焚き、油で互いにつかないように炒めるので、口中でまとまらず、嚥下の際に誤嚥しやすいので注意が必要だ。食後のデザートはアイスクリームで、大変食べやすかった。

食後は、コーヒーを飲み、コーヒーショップに行った。このホテルのコーヒーショップは数段上の位置にあり、高層ビル街に行きかう行人を眺めながら、くつろげるようになっている。サラリーマン時代によく行っていたので懐かしく訪問した。しかし車椅子で数段上がるのは大変だ。でもこのホテルは大改造し、車椅子ごと乗れるリフトを設置していた(写真④)。さらに嬉しいことに筆者の食べられるケーキを置いていたのだ。第一回目で申し上げたが、筆者は急性期病院では当初、インシュリンを投与せざるを得ない状態で、カロリー制限をしていたので、リハビリ病院でもケーキは厳禁だったのだ。しかしこのリハビリ病院の一階ロビーは、ホテルのように2階までの吹き抜けの空間にコーヒーショップを設置し、ショーケースには美味しそうなケーキが並んでいた。しかもリハビリは2階で行うが、その際に眼下の美味しそうなケーキがガラス窓越しに目に入ってくるのだ。療養訓練士や看護師、看護補助士に食べたいと懇願するも、返事は無情にもノーだった。そこで外出時には鬼のような監督の介護補助士(若くて美人で優しいのですが、駄目なものはダメとはっきり言います)もいないしと注文したのだ。更にうれしいことには、低糖質のケーキを置い

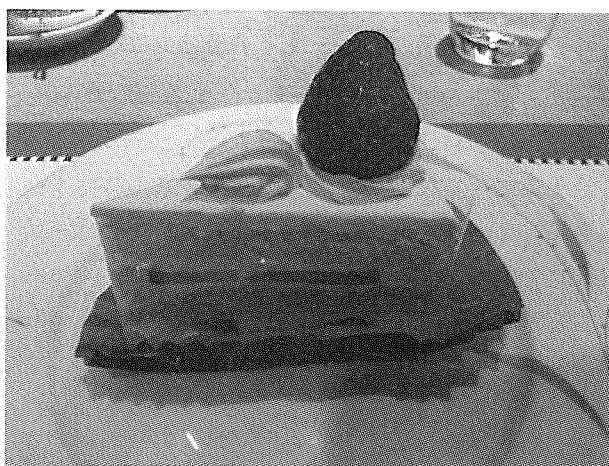


写真④ リフト

ていたので(写真⑤)、後ろめたい気持ちを持たずに食べられた。退院後に通所リハビリでリハビリ病院を訪問した際に、真っ先にケーキを食べたのは言うまでもない(写真⑥)。



写真⑤ 低糖質メニュー

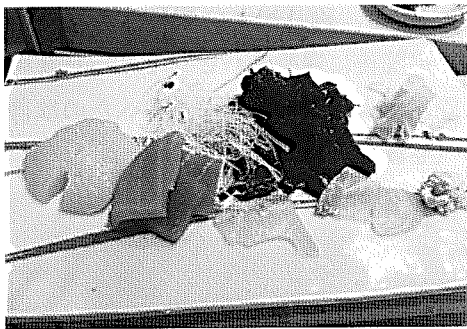


写真⑤ 低糖質ケーキ

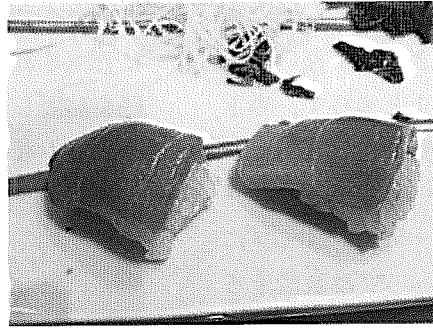


写真⑥ リハビリ病院ケーキ

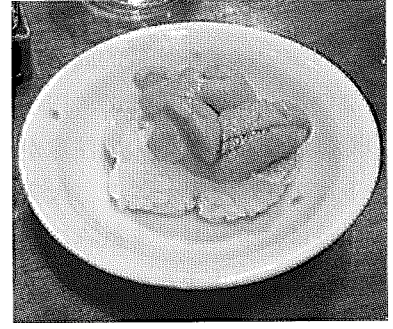
正月の食べた寿司がおいしくて、本格的な寿司が恋しくなり、4回目の外出時は寿司の専門店を目指した。西新宿のKホテルにある銀座Qに行った。寿司屋はカウンターなので車いすでも使えるが椅子に乗り換えた。正月にリハビリ病院で食べた寿司は軟飯の酢飯であったが、さすが軟飯はない。そこで嚥



写真⑦ 半分に切った刺身



写真⑧ 半分のシャリ



写真⑨ 海苔なしのウニ

下障害だから寿司懐石コースを食べやすくしてほしいと注文。対策は、刺身は薄く半分の大きさに切る(写真⑦)。寿司ネタは、タコ、イカ、鮑などの硬いものは避け、ホタテ貝柱、ウニ、いくら、イワシ、サーモンなどの柔らかい身を半分の大きさにする。カンパチやマグロは裏包丁を入れ噛みやすくしてもらった。シャリも半分の大きさにする(写真⑧)。ウニ、いくらを軍艦巻きが普通だが、海苔が喉に絡む。そこで小皿にシャリを乗せその上にウニ、いくらを置いてもらった(写真⑨)。デザートは柔らかいメロンで食べやすかった。

もちろん帰りにはコーヒーショップで低糖質ケーキを楽しんだのは言うまでもない。

入院時から始めた食材と料理の研究

さて今回からは、嚥下しやすい食材と調理の関係をご説明しよう。嚥下食の詳細については、一般社団法人日本摂食嚥下リハビリテーション学会が、日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013を出しているのをご参考いただきたい。

ただ、医学的な表現が多く、管理栄養士や一般の方にちょっとわかりにくいので、筆者の経験をお話ししよう。第3回目でお話ししたが、嚥下食は、幼児の離乳食によく似ているが、筆者のような高齢者は長年の食生活で好みが出来上がっており、市販品や嚥下をやすく安全にするための、とろみ剤(増粘剤)に抵抗がある。筆者もそうであった。そこでリハビリ病院入院期間の4か月半と、退院後の3年半で、嚥下しやすい、いろいろな食材や料理の研究をしてみた。

筆者の経験がお役に立てるように、筆者の好みを

ご説明しておこう。筆者の名前からよく勘違いされるが、筆者は日本生まれの日本人である。筆者の父親が台湾人で、第2次世界大戦前、日本領であった台湾から日本本土に働きに来て、日本人の母と結婚して生まれた。戦後、父親の戸籍が中国となり、筆者の国籍は中国となった。(当時日本が国交を結んでいた中国は台湾であった。その為戦後生まれの筆者の戸籍は中国籍であったが、1972年の中国と日本の国交正常化に伴い、日本に帰化した。)子供は親の影響が強く筆者の食の好みは日本食である。もちろん父親の食事の影響で、中華料理が好きであるが、台湾料理より広東料理の方が好きである。

広東料理が好きな理由は、サラリーマン時代に仕事で香港に行く機会が多かったことと、転勤で世界で一番大きな中華街のあるサンフランシスコエリア、南京町(関西における中華街の呼び名)のある神戸、日本最大の中華街のある横浜、に長くいたためである。因みに世界の中華街の料理は基本的に移民の多い広東料理だ。サンフランシスコ、神戸の南京町、ニューヨークのチャイナタウン、シドニーの中華街などである。少ない例外が、横浜中華街とシカゴの中華街だ。横浜の中華街は、昔は台湾料理、現在は四川料理の店が多い。シカゴの中華街は台湾料理と四川料理だ。横浜や関東の中華料理に四川料理が多いのには理由がある。昔日本領であったことから、日本に住み着いた台湾人が多いので台湾料理が多いのはわかると思う。四川料理が多いのは、日本でビジネスに成功した台湾人一世(筆者の父の世代)が、おいしい中国料理を食べたいと台北や高雄(台湾南部の大都市)、香港の有名レストランで働いていたあと来日していた、有名調理人(四川出身)の陳建民氏を、鼻疽にしたからである。陳建民氏は宮廷料理も作れる本格的な料理人でありながら、

四川、広東（香港のある）、台湾料理もできた。台湾人一世は、台湾人同士でビジネスの資金を融通する、無尽を頻繁に開催していた。その際に陳建民氏の料理を楽しんでいた。また、台湾人一世は大型の中華料理店（大飯店）を繁華街で経営しており、陳建民氏の四川料理は大きな影響力があった。

陳建民氏はNHKの料理番組の出演が多く、また、中国料理人の育成に熱心であったため、関東を中心に四川料理が普及した。関東人には、濃い口醤油や、関東風うどんでわかるように、濃い口の味が好みであり、ピリ辛で味のしっかりした四川料理の味が受けたようである。神戸の中華街である南京町の味は、四川料理の多い横浜中華街の味と大きく異なる。

味の基本はまず「おふくろの味」

味の基本はおふくろの味である。筆者の母親は、東京目黒の農家（正確には植木屋）の娘として生まれ、筆者も小学校3年に祖父が亡くなるまで生活した。今の目黒は賑やかな住宅街であるが、母親の時代には東京近郊の農家の多い田舎で、冬に雪が降ると馬糞（そり）が走っているのを覚えている。昔の農家で家の台所は土間で、竈でご飯を炊いていた。正月には家族総動員で餅つきであった。庭には、柿、イチジクなどの果実を植えて食べていた。庭で飼っていた軍鶏を戦わせて、負けた軍鶏をひねって、鍋にしたり、6月ごろには二子多摩川近所の親戚の農家を訪ね、投げ網で採った（当時は合法）大量の鮎をてんぷらにして食べた。今思うと贅沢であったが、当時の幼かった筆者は内臓がほろ苦い鮎を美味しいとは思わなかった。鮎と一緒に庭でとれた、茗荷や紫蘇の葉をてんぷらにするという自給自足の質素な生活であった。祖父は日本酒が好きであったが、つまみはそば粉を自分でこねた蕎麦がきという粗末なものであり、赤飯も竈で炊き、家族総出でお節料理を作っていた。現在のように御節や赤飯を買うようになるとは思わなかった。

祖父が亡くなり、日本橋小伝馬町に引っ越し、数年間、叔母叔父と生活するようになった。小学校高学年になり、父母が商売をしていた池袋に引っ越し、初めて父母と生活するようになった。それまでは父母が仕事で忙しく、純粹の日本人の祖父や叔父叔母

に育てられていた。ということで筆者の食の好みは関東の味であった。納豆も食べるし（中国人は決して食べない）、「くさや」も大好きである。因みに江戸っ子というが、江戸っ子の条件は、納豆はもちろん、「くさや」も平気で食べれることである。地域や国によって人々の食の好みは異なるが、それが顕著に出るのが発酵食品で、調味料の味噌・醤油は地域により大きく異なる。醤油は東南アジア各国で調味料として使われるが、材料や発酵方法で味が異なる。日本の醤油は小麦や大豆が原料であるが、東南アジアの魚介類が豊富な国では、魚を原料とする魚醤である。名なのはベトナムのニョクマムで、フォーなどに使われる独特の味だ。日本でも、秋田などで魚醤を使うショツツルが有名だ。

欧米の発酵調味料で重要なのは乳製品を原材料にするバターやチーズだろう。日本人が、ブルーチーズや羊乳のチーズを苦手と思う方も多だろう。筆者は欧米や東南アジアで苦手とする味は少ないが（仕事で旅が多く慣れているため）案外苦手なのは初めて訪問する際の日本の地方の味だ。琵琶湖名物の鮎の馴れ寿司などは強烈な匂いだし、長野の蜂の子も外観が苦手だ。中国や韓国の赤犬や、香港の蛙料理、台湾の腐乳などは、旅行で数回食べて慣れたが、初めての味は苦手なものだ。

食の好みの違いを経験したのは小学校高学年になってから初めて一緒に生活した父母からだった。父親が時々仕事で出張すると母親が、いそいそと台所で魚の干物を大量に焼きだす。母の好物の「くさや」だ。数枚熱いご飯とともに食べ、残りの身を細かくほぐして、醤油をかけ、タッパーウエアーに密閉し冷蔵庫にしまう。数日して父親が帰ると大騒ぎだ。鼻をクンクンさせ「何か腐っていると」部屋中を大騒ぎして探し回る。母親はすました顔で知らんぷりしている。父親は20年以上日本にいても「くさや」の異臭はダメだった。この父母の味の好みの違いは大変印象に残っている。「くさや」は東京（東京都の伊豆諸島各島、新島、八丈島、伊豆大島、三宅島）の特産品である。

伝統食に潜む文化の継承

主題の嚙下食に戻ろう。この脳卒中という病気は決して新しい病気ではない。おそらく人間の誕生以来抱えていた問題だろう。それが高齢化人口の増大で問題が大きくなっているだけなのでないだろうか？ということ、従来の食生活でうまく対応できるのかもしれない。それが食の外部化や、共稼ぎ世帯の増加などで継承されていないのではないだろうか？特に最近のSNSで人気の流行の料理を見ると、料理の栄養価や食べやすさでなく、写真映えの良さに偏りすぎて、伝統的な食生活の継承がおろそかな気がする。そして、伝統的な食の歴史が長い国の伝統的な食生活を丁寧に探せば回答があるのではないだろうか。伝統的という意味では、文化レベルと食のレベルが高く歴史の長い、中国・韓国とイタリアに注目した。韓国料理は中国料理の影響を強く受け、日本料理の原型ともいえる。

西欧料理のルーツ

西欧料理ではフランス料理と思いがちだが、歴史が長く影響力があるのはイタリア料理だ。フランス料理はルネサンス期のフィレンツェから当時のフランス王アンリ2世に輿入れしたカトリーヌ・ド・メディシスとその専属料理人（イタリア系）によってもたらされ、その後ロシア、ドイツなどの宮廷に広まったと言われている。フランス料理が有名になったのは、1900年代初期に有名料理人エスコフィエヘがバイブルといわれる『料理の手引き』という体系的に整理した料理教本を刊行したためである。つまりヨーロッパの料理の原点はイタリア料理とあってよいだろう。フランスというと芸術が得意で広大な農地と豊富な農畜産物に恵まれたな国に思われているが、高度に発展した工業国でもある。原子炉、原子力潜水艦、ジェット戦闘機を自国で生産できる、高度の工業力と強大な軍事力を持っている。軍事力では工場方式という高度な銃器製造技術を建国間もない米国（当時英国との独立戦争などに直面）に供与し、その技術が米国の豊富な鉱物資源とつながり、フォード自動車のモデルTという流れ作業の大量生

産方式につながった。この工業的な知識を食に当てはめ、体系的な料理人育成方法を確立したことが、フランス料理の隆盛につながったのだろう。

中国・韓国とイタリアの特徴を見てみると、中国は広大な土地と南北の広がりだ。韓国とイタリアは国土が狭いが南北に細長い。この南北に伸びているというのが食文化に大きな影響を与える。3つの国とも南部は温暖で雨量の多い亜熱帯気候で、稲作に適し、米食文化だ。また、たんぱく質の摂取でも違いがある。南部は海に面しており、魚介類も豊富で食用にする。一方、北部は寒冷地で乾燥した気候で、麦作が中心で、小麦の粉物（パン、パスタ）が主食となり、たんぱく質も肉食が中心となる。3か国を訪問するとよくわかるが、北部に住む人は背が高く、南部に住む人は背が低い。

さて、西欧の料理と東洋の料理は分断されていると思われがちだが、つながりがあるのだ。中国・韓国料理はチングス・ハーン時代に、東欧やロシアなどに伝わっている。典型的なのは水餃子で名前は変わっていても同様の料理がある。イタリアのラビオリもそうだろう。

西洋と東洋 シルクロードによる料理の融合

西洋料理と東洋料理は全く異なっていると思われるが、シルクロードは中国と欧州の貿易路として、多くの人と物資、文化（食も）を移動させていた。途中の中近東や、ギリシャは西洋と東洋を融合した料理が残っている。筆者は米国に住んでいた際に、移民の多く住む街を訪問して、それぞれの民族料理を学んだ。日本では、中華街や韓国人街位だが、米国には、チャイナタウン（中華街）、コリアンタウン（韓国人街）、ジャパントウン（日本人街）はもちろん、イタリア人街（ニューヨークのリトルイタリア）、スロバキア人街、ロシア人街、ギリシャ人街、トルコ人街、イラン人街と豊富にそろい、色々な本格的なエスニック料理を味わえる。筆者が、ギリシャ料理や中近東のイラン料理を食べて感じたのは西欧と東南アジアのつながりだった。

イランの大衆料理にケバブ（焼き鳥）がある。鳥の串焼きで、白いご飯（長粒米だが）の上にゆかり（赤紫蘇を塩漬け乾燥後、粉末にしたふりかけ。赤紫蘇

とは茎も葉も赤紫色をしたシソ。主として梅干しの色付けに用いる。)を振りかけて食べる。現在では大手食品会社がゆかりを登録商標として販売しているため有名だが、40年前には京都の特産にすぎなかった。赤紫蘇はヒマラヤやビルマ、中国などが原産で、日本には中国から薬草として伝わったとされている。その赤紫蘇がシルクロード経由でイランに伝わったのだろう。

もう一つはギリシャの小豆の食べ方だ。東洋では

小豆を甘いデザートとして食べるが、欧米では塩味で煮付けて食べる。また、ギリシャは南北に長く、肉も魚も食べ、隣のイタリア料理に近い。ところがギリシャ料理の小豆は甘くしたデザートとして食べるのだ。筆者は、デザートの水氷嶺と呼んでいる。

話が横にそれてしまったが、次回から中国・韓国とイタリア、日本で昔から食べていた伝統的な食材や料理の中から、嚥下食に最適と筆者が思う食材をご紹介します。

〈参考資料〉

学会HP <https://www.jsdr.or.jp/>

日本摂食・嚥下リハビリテーション学会嚥下調整食分類 2013

<http://www.jsdr.or.jp/wp-content/uploads/file/doc/classification2013-manual.pdf>

嚥下食.com

<http://www.engesyoku.com/>

とろみ剤の種類

http://www.b-style-msc.com/hpgen/HPB/entries/78.html?utm_source=yahoo&utm_medium=cpc

<http://www.ichitorozai.com/>

とろみ剤の粘度調整知識

http://www.keijinkai.com/c-shiroishi/rehabilitation_662

<http://www.nutri.co.jp/nutrition/keywords/ch10-5/keyword4/>

<http://fanblogs.jp/kaigodou/archive/6/0>

※お断り

筆者は医療関係者や栄養学の専門家では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頂ければ幸いです。

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。

王利彰 略歴

立教大学卒業後、レストラン西武(現・西洋フード・コンパスグループ株式会社)、日本ダンキンドーナツを経て、日本マクドナルド入社、運営統括部長、機器開発部長、などを歴任後、コンサルタント会社清晃を設立。

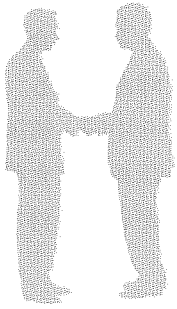
その他、立教大学大学院ビジネスデザイン研究科教授、関西国際大学教授、などを歴任。

現在(有)清晃代表取締役

E-MAIL: oh@sayko.co.jp

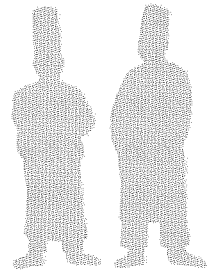
フードビジネスコンサルタント

魂



第26回

「厨房作業環境と人手不足の解消」(5)



(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

補助金、助成金の情報

この原稿が皆様に届くころには晩秋になっていると思います。今年の晩夏から初秋にかけて台風のラッシュでしたね。東北や北海道にも上陸して被害が出ており、何か日本が熱帯の国になってしまったのではないかと感じたくらい毎週台風がやってきました。なんと9月は20日以上雨でした。

九州、北海道と台風が上陸したので、玉ねぎの価格が高騰しました。玉葱は原価的にも量的調整にも使い勝手のよい野菜なので、主材料ではありませんが、原価的に厳しいことになっていたようです。他にもじゃが芋や根菜類も値上がりしました。

野菜は気候に大きく影響を受けますので価格の高下は致し方ないところがあると思うのですが、それにしても玉ねぎが例年の倍では困ります。最近、経営者の方々と話しをすると人材のことと同じくらい原材料の値上げの話になります。今年の台風ラッシュで玉ねぎやじゃが芋が高騰したからといってカレー屋さんが値上げをしたという話は聞きません。この章のあとは原材料、物流について書きたいと思います。

飲食業でもっとも大きな経費であるFLコストの上昇はダイレクトに経営に響きます。人材の件では、ニュースで残業時間に上限を決める様な動きが政府にある旨出ていましたが、これも厳しいことです。労働基準法は守らなくてはいいませんが、そもそも飲食業界は労働集約型の産業で機械等に労働を移しづらい産業です。従業員一人が長く働くことで成り



立っている当たり前を変えられる構造を生み出さないと労働時間の短縮は難しく、また、調理人などは技術を教わり、継承していくことが必要な仕事ですので、時間を短縮して技術を継承していけるのかを心配してしまう部分もあります。そんな点では、私はまだまだ旧態依然の人間なのかもしれません。

コスト増があっても販売価格にストレートに反映できないのも辛い。本当に厳しい。しかし、何とかしていかなければなりません。ドラスティックにダイナミックに考え方を変えていかなければならないのだと強く思います。さて、人が採用できない、人件費は上がるばかりという中で、少しは行政に助けをもらいましょうということで、これですべてではありませんが、使えそうな補助金、助成金を情報としてお教えいたします。ただし、受付期間や支給に際して条件等在りますので、詳細は該当するホーム

ページなどを確認してください。

◆職場定着支援助成金【厚生労働省】

飲食業は離職率の高い産業ですので、この離職率を下げようと設立された助成金制度。「評価、処遇制度」「研修制度」「健康づくり制度」「メンター制度」の各種雇用管理制度を導入、実施した事業主に対して最大40万円が支給され、さらにその結果目標を達成することができれば、追加で60万円の支給が受けられます。

※メンター制度というのがわかりづらいかと思ひまして追記します。簡単に言うと上司以外の助言者を社内、組織内に制度として配置するという事です。日本メンター協会というのがありまして、ここで資格発行もしています。日本でも電鉄会社には「師匠制度」というのがあるそうで、入社するところの師匠になった社員になんでも相談をするそうです。また、スターバックスにも同様の仕組みがあって、一定のポジションについての社員は確か2名だったと思いますが、自分の店舗やエリア外で相談ののってあげる社員を担当するそうです。

特に女性スタッフが多く、上司が男性の場合などこのメンター制度は必要だと思います。コーチングの資格者なども活用できるのではないかと思います。

◆キャリアアップ助成金【厚生労働省】

有期契約労働者や短期契約労働者、派遣労働者といった非正規雇用労働者のキャリアアップを促進するために設けられた助成金制度。人数や内容に応じて助成金が設定されていますが、上限60万円を受取ることができます。飲食業でいえば、アルバイトを正社員にしていく取組みを実施している、これから取組むというのでも対象になります。仕組みを作って先に手続きしておく方がよいでしょう。

◆業務改善助成金【厚生労働省】

飲食業にマッチするか微妙ですが、雇用問題で取り上げられる「最低賃金」に関する助成金です。対象は全国47都道府県に事業所を設置している、最低賃金が1,000円未満の中小企業、小規模事業者。これの生産性向上を支援し、事業場内最低賃金の引き上げを図ることが目的です。生産性向上のための

設備投資（機械設備、POSシステム等の導入）などを行ない、事業場内最低賃金を一定額以上引き上げた場合、その設備投資などにかかった費用の一部を助成してもらえます。上限は200万円。

◆特定求職者雇用開発助成金【厚生労働省】

高齢者や障害者といった、就職困難者を雇用した事業主に対する助成金。対象となるのが、資本金もしくは出資総額が5千万円以下または常時雇用する労働者数50人以下の飲食店で、一人当たり240万円の助成が受けられます。ただし雇用した従業員が代表者や取締役の親族にあたる場合は助成の対象外になるので注意してください。

障害者雇用については「障害者雇用促進法」という法律があって、事業規模によって障害者を一定人数雇用しなければならない法律があります。また、助成金については厚生労働省だけでなく、自治体での助成もありますので、調べてみるとよいでしょう。

◆トライアル雇用奨励金【厚生労働省】

いまだに経験者だけを雇用したいという経営者がおりますが、そんなこと言っている場合ではない時代。しかし、イチから教えるのは確かに大変です。そんな経営者のためにあるような助成金です。職業経験、技能、知識の不足などにより就職が困難な求職者を試行的に雇用する事業主を対象とした助成金制度。この制度は前述した「特定求職者雇用開発助成金」との併用が可能なので、トライアル雇用終了後も継続して雇用し続ければ、2種類の助成金を受け取れるようになっていきます。一人当たり月額最大5万円です。

◆軽減税率対策補助金【軽減税率対策補助金事務局】

この制度は人材に関するものではありませんが、延期になったとはいえ、平成31年10月にはやってきます。

多くの飲食店ではレジシステムの買い替えが必要になります。対象は消費税軽減制度（複数税率）への対応が必要な中小企業、小規模事業者等に対し、複数税率対応レジシステムの導入、改修費用としてレジ1台当たり20万円の補助金を受取れます。

社労士や行政書士、弁護士と契約をしている企業は、申請を依頼すればよいと思います。ご自身でも

厚生労働省のホームページに申請書式がありますので行なうことができます。ぜひ、トライしてみてください。私のようなコンサルタントを使ったセミナーも研修制度に対応できます。

環境整備

ここまで、人材雇用の厳しさをお話ししてきました。新卒の就職ランキングで最下位の外食です。今までの認識は通用しない時代であることをまず意識してほしいと思います。

◆初期投資や席数を優先しすぎると

新しい飲食店をつくる際に経営者は初期投資を押しさえようとします。更に席数を多く取ろうとするのが通例です。その気持ちは理解できるのですが、あまりにそのことが優先されすぎると問題があるように思います。

席数は、これは業態や客単価によって取れる席数は変わっていきます。それを無視して席数を取ろうとするのは、はっきりいって無駄だと考えています。4名席をちょっと広くして6名席にしても、そこにお客様が座りたいかどうかを考えなければなりません。また、業態として何名で来客するお客様が多いのかをよく考えるべきです。4名席に2名、8名席に2名、2組が着席しとすると、テーブル効率は100%ですが、席効率は50%です。更にテーブル数を多くとるために通路幅が犠牲になると、お客様同士が

近くなりすぎて居心地が悪くなったり、サービスに弊害が出ます。そのしわ寄せが大概従業員の環境やキッチンに出ると思います。

キッチンへの弊害でよく見かける状態は以下の状況があると思います。

- ①「暑い」。なんとといってもこれではないでしょうか。防水のために床を上げて、十分な天高がないとリーチイン冷凍冷蔵庫の上部に十分なスペースが取れない。これでは冷凍冷蔵庫の熱交換が上手くいくわけがありません。
- ②席数を取るために犠牲になるものに収納スペースもあると思います。置き場所がない、リーチイン冷凍冷蔵庫の上部が鍋や機器の置き場所と化します。最近は冷凍冷蔵の上部に枠を組んで冷却部に直接当たらないようにしているのを見ますが、根本的にはたいして効果があるとは思えません。
- ③キッチンのスペースを犠牲にしていますが、調理機材は犠牲にできません。そうすると狭いスペースにぎっちり詰め込むことになります。人の作業効率が犠牲になったり、これもやはり熱を逃がすところがなくなって「暑い」が起こります。
- ④キッチンが客席に向かって解放されていたり、キッチンに沿ってカウンター席が設置されていると、キッチン内の熱が処理できていないと客席が「暑く」なります。お客様に「このお席、暑いですか」などとお聞きすることになってしまいます。席数を取ってもお客様が座りたくない席では意味がありません。

お客様も汗びっしょりのスタッフが調理しているのを見ても気分が良くなるということはないでしょう。

- ⑤水回りを集約するためにトイレがキッチンに隣接しているお店があります。キッチン内の熱が処理できていないとトイレ内が異常に暑くなったりします。残念ながら多く見かける状況です。女性がお化粧を直しにトイレに行って汗をかいて出てくるのでは、良い評判は決してもらえないと思います。
- ⑥暑いキッチンは衛生問題も引き起こします。冷凍冷蔵庫の扉の開閉でキッチン内の熱が冷凍冷蔵庫内の温



度を上げてしまいます。調理の工程で食材が外に出ていると細菌が繁殖する速度が上がります。腐敗も早くなるでしょう。

このような環境では機器が故障する可能性が俄然上がります。空調機もしかりです。真冬なのにキッチンが暑くてクーラーをつけないといけない店をたくさん知っています。機器が故障すると費用がかかります。更に暑さのために機器が休みなく動かないといけない状態になると電気代が多くかかりますし、寿命も短くなります。初期投資を押さえたつもりでもランニングコストが上がったり、スペックよりも早く機器が駄目になったら意味がないと思います。

◆働きたくない

昔3Kという言葉がありました。「きつい・汚い・危険」な職場を表し、働きたくない職場を表したものです。

当時3Kは現業系や技能系を指していたのですが、今は「きつい・汚い・かっこ悪い」だそうです。それも飲食業を指しています。私が飲食業の世界に入った頃は、かっこ悪いというのはあまりなかったように思います。コックや板前はかっこ良かったしサービススタッフはスマートに感じ、職業として憧れる存在でありました。状況としては今も変わらないのですが、働く側の人間の見方が変わってきています。休みが少ない、汗まみれで働くことが3Kと捉えられていると感じます。そんな甘っちょろいことをと言っても始まりません。少しでも経営側が変わっていかないと、飲食業の楽しさや喜びを教えるためにそもそも入社してもらわなくてはならないのです。

飲食業に従事する人たちは自虐性を持っているのか、とことん辛抱強いのか、環境が悪くてもそれが当たり前だと考えて、改善を模索することがあまりないように思います。40度を超えるようなキッチンで作業性の悪さもものともせず長時間働いている。その姿を見て、若者は働きたいと感じるでしょうか。額どころか、全身汗びっしょりになっているのを、今の若者はかっこ悪いと感じます。席数を幾ら取ってもそれを埋めるお客様がこなければ意味がなく、そのお店で働く従業員が雇用できなくては継続さえできません。

この不人気の職種なのですが、最近頼もしいと感

じる事例がありました。東京の広尾、自由が丘、銀座で営業なさっている「つばき食堂」と今年の12月に銀座で開業した「かめとつる」というお店は、サービスも調理もスタッフ全員が女性です。和食のキッチンは未だ男社会ですが、上記の二つのお店は和食です。新しい可能性を感じます。ですからこそ、スタッフの働く環境にもっと目を向けるべきなのだと思うのです。

①キッチン設計を行ない機器選定したら、稼働した時にどれほどの熱が出るのか検証してほしいと思います。

機器の配置、給排気の調整で随分と変わるように思います。そのために多少客席が狭くなっても、本質的にはお客様のためになることだと思えます。

この雑誌でも取り上げられていました「涼厨」などは検討に値すると思います。爽やかに働くスタッフはかっこいいのではないのでしょうか。

②アルバイトには女性もいると思います。更衣室は絶対に必要です。開店前にフロアで着替え、営業中はトイレで着替える。男でしたらまだ良いなど考えないでください。今の若者は「信じられない」ことの一つです。更にできれば私服をハンガーにかけるところを確保してほしいと思います。たんで箱などに入れて積んでおくでは服に皺がついてしまいます。スタッフは店の仕事が終われば1日が終わるわけではありません。

特にアルバイトスタッフは仕事の後に出かける用があるとすると、アルバイトに良い服を着ていけないからシフトに入らないなどということになってしまいます。

③休憩を取る場所を確保してほしいと思います。社員が事務仕事を行なう場所や更衣室と兼用でもよいです。

スタッフが休憩を外の路地等に座っている光景は、見た目も良くありませんし休憩にならないでしょう。

ゆっくりとは言いませんが、座ってられる場所は必要だと思います。パソコンが普及して、大抵のお店にあるでしょう。社員が事務仕事を営業中に客席で行なうのは居ずらいでしょうし、見た目も悪い。かといって営業終了後や早く出勤しなければならぬというのかわいそうだと思います。そんな姿をアルバイトが見たら、仕事は大好

きだけど社員になると辛そうだなあと感じると思います。

スタッフが生き活きと働くのは金銭や休みの待遇だけでなく、働きやすい環境というのも大きな要素だと思います。人がいないと嘆いているだけでは、なんら解決に結びつきません。改善を進めていって欲しいと思います。私ども日本フードビジネスコンサルタント協会もお手伝いしていきたくて考えております。5回にかけてお話ししてきました働く環境については以上となります。

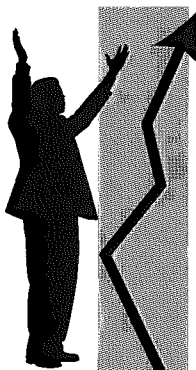
次号は私ども日本フードビジネスコンサルタント協会（FBCJ）が社会貢献活動の一環として協力関係を結びました、「NPO法人ココロのバリアフリー計画」理事長池田君江さんのインタビューを書きたいと思います。ココロのバリアフリー計画とは、施設設備としてバリアフリーでなくとも、お店のスタッフさんたちが心を開いてくれることができれば、私たちは利用することができる。少しの段差くらいなら私たちは案外超えられます。トイレがバリアフリーでなくとも近くにコンビニがあれば大丈夫。人生の半ばで車椅子生活になった池田さんがご自身の経験した悲しい経験や嬉しい経験をもとに、障がいのあるかた向けの店舗情報サイトをつくり、応援してくれるお店を募る活動をなさっています。先日上場した串カツ田中などは全店応援店として登録しています。人生半ばに車椅子生活となり、それまで当たり前だったことができない、受け入れてもらえない悲しい経験の中で、それでも前向きに、どう



「NPO法人ココロのバリアフリー計画」池田君江理事長

したら良い社会になるのかを考え活動しているお話しは心に響くものがあると思います。そして、池田さんの活動を応援、協力していくことは業界として意義も意味もあることであると考えます。私自身、串カツ田中の貫社長より池田さんをご紹介していただき、お話しをお聴きしてから、積極的に飲食の応援店を増やしていく活動をさせていただいています。飲食店としては、居酒屋甲子園、居酒屋協会等で認知の輪は広がってきています。私どもFBCJとの関係で店をつくる側に認知を広げていきたいと思っています。

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！



業務用厨房に携わるすべての方へ

第7版
発刊

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
レンジ (テーブルコンロ)	テーブルレンジとガステーブルは、ガス台、台付レンジ、台付コンロなどの名称がある。
卓上レンジ (テーブルコンロ)	トップバーナーのみの形で、高さが180mm程度のものがある。 (指定対象コンロにはPFTGマークまたはFSLPFCマークが必要)
ローレンジ	① スープレンジ、ストックポットレンジ、守別レンジなどといわれるもので、高さ約600mmで、テーブルと接続するものである。 ② トップ面はボタンのものや他の目的のものがあり、主にスープの抽出や保温に使用され、大型の容器をかけるため、加熱に耐えるよう構造にできている。 ③ 給水カランを設置された便利である。
中卓レンジ	① 中卓調理用のガスレンジを総称して中卓レンジという。 ② 調理材料は強い火力で加熱する有煙法が多いためバーナーも火見が長く、パイカローのものが多い。普通のレンジのオープンバーナーが大型のもので116～174Wであるのに対し、中卓レンジでは233～319Wのものも使用されている。 ③ そのほかスープレンジ、種ゆで用などがあり、スープレンジには2重リングバーナー、種ゆで用には小型のリングバーナーが使用されている。さらに強い火力が要求される場合は、強制混合燃焼方式のガスバーナーをセットすることもあり、広範囲にはすい素をプロペラで燃焼させる強制力型もある。
七輪(薪焼バーナー)	→ 下の面に表がはかれることがあり、アクリルが置かないように注意することが重要である。 レンジの構造がバリエーションも多く、12～12kW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！

注意！Attention
湯沸器を流し台の下やカウンターの下に設置して、飲料用として使用する場合は、湯沸器の材質が飲料に適するかどうか、また給水、通し弁等から雑排水が浸入しないよう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(湯水ボイラ)
この機器は密閉式貯湯タンク方式で、熱源はガス、電気があるが、オイル、蒸気を熱源としたものもある。構造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、60～80℃程度に加熱し上げ貯湯し、使用温度を調整してシンクや食器などに給湯使用する(①B1-84参照)。
この機器の使用圧力は、一般的には8kgである。これを運ぶ圧力で使用する場合は、出た給湯配管に圧力セーフティ装置をつける必要がある。また貯湯式ではないが、貫流式湯水ボイラを使用すれば、使用圧力は292.3～980.7kPaで使用することができる。このように使用圧力は、使用温度と同様に用途別に選択する必要がある。

重要な部分は「Point」として掲載！

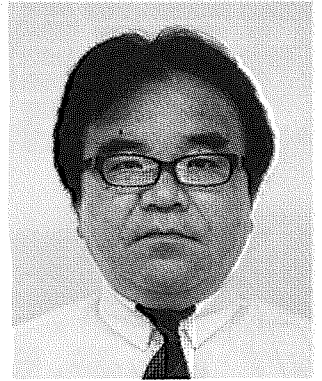
▶ **Point** 貯湯ボイラ、タンク等は、共通の問題として、各々の腐食対策が重要である。これには腐食に強いステンレスを使用するか、電気防食装置をつける等の対策が必要となる。

③その他の給湯機
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、「熱を運ぶだけ、熱を移動させること」によって熱を利用する仕組みである。
ヒートポンプは、大気(空気)の熱などから抽出した熱を冷媒(HFCやCO₂など)に移動させ、凝縮用熱交換器でより高い温度にし、効率的に利用することができる技術である。
ヒートポンプ給湯機は、人の熱を移動させる動力源として電力を用いるが、消費電力の約9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以上であることになり、CO₂などの温室効果ガス(GHG)の排出が少ないので、環境負荷が低いシステムでもある(①B1-85参照)。
また、自然冷媒(CO₂)を使用したヒートポンプ給湯機(一般に「エコキュート」)は、80℃以上の高湯給湯も可能であり、安全性も高い。

補足項目の追加でより理解しやすく！

最新外食トレンド2016

No.11 家庭の素材購入動向と エンゲル係数



宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

これまで従来の外食は横ばい、最近の市場規模は4年連続拡大している。一方、中食は消費者の食スタイルの変化や食品の技術開発などにより食シーンの多様化、中食商品の品質の向上などがあり、堅調にマーケットを拡大している。また、既に進展している高齢化社会の食に対しても、中食は対応しやすく将来的に伸びしろのあるマーケットである等々のデータを示しながら検討してきた。

今回は、外食・中食のトレンドを知る上でも、外食・中食と対立している家庭の生鮮3品（肉類、水産物、野菜類）等の購入動向がどのようになっているのか検討することとともに、最近のエンゲル係数上昇との関係について考察する。

以前も、内食・中食・外食の各マーケットとその合計（食全体のマーケット）の検討を行った。それによると、年によってばらつきがあるものの概ね、内食・外食が低迷し、中食が拡大する傾向が見えた。

今回は、内食の詳細とエンゲル係数の上昇について検討してみることとする。

2. 家庭での素材購入金額とその増減率

まず、素材とは総務省統計局「家計調査年報」の支出科目の中で穀類、魚介類、肉類、乳卵類、野菜・海藻とし、それぞれの年間支出金額を世帯人員数

で除して世帯1人当たりの支出額を算出した。

各支出科目の年間世帯1人当たり支出金額を見ると、米、パン、麺類、他の穀類（小麦粉、もち等）で構成される穀類は、この16年間、26,300円前後で推移しているが、2000年には28,053円支出していたものが、2015年には25,381円となっている。穀類のうち、米の支出額を見ると、2000年には12,425円であったものが、2006年当たりから1万円台を割り込み、2006年には9,925円となっている。2015年には8,121円と2000年に比べて33.3%減少し、ここ16年間で最も低い支出金額となっている。

魚介類は、16年間の平均で2万9千円前後の支出額となっているが、2000年に34,219円だったものが、最近では2万5,6千円台まで減少している。

肉類は、全般的に魚介類より支出金額が低く、2011年辺りから支出金額が増加し、2015年には2万9千円台の水準で、ここ16年間で最も高い支出額となっている。

牛乳や卵の乳卵類は、1万4千円から1万2,700円の間で推移しており、ここ2年間は1万4千円台となっている。

野菜・海藻は、素材の中で魚介類よりも支出額が多く、魚介類の支出額は年々減少傾向にあるが、野菜・海藻はほぼ3万3千円台で推移しており、16年間の平均でも33,433円と素材の購入金額の中では最も高くなっている。

次に各支出科目の対前年増減率の推移を見ると、食料全体の平均伸び率が0.2%増加に対して、穀類、

魚介類では16年間の平均で前年実績を下回っている。

15年間の平均でマイナスになった素材は、穀類（米は最もマイナス幅が大きい）、魚介類、野菜・海藻であった。

支払金額ベースでは、最も高かった野菜・海藻がほぼ2012年頃まで前年実績を下回った推移している。米や魚介類についてはほぼ、毎年、前年実績を下回っている。

しかし、ここ2、3年を見ると、魚介類や肉類、乳卵類、野菜・海藻では前年を上回って推移している。

ただ、家計調査の支出金額は消費税込みの金額であることを留意することが必要である。

3. 食料購入金額に占める 素材購入金額割合とエンゲル係数

ここでは、食料購入金額に占める素材購入金額の割合を素材購入率と呼ぶことにする。

その素材購入率は、穀類、魚介類、肉類、乳卵類、野菜・海藻の購入金額の合計を食料購入金額で除したものであるが、乳卵類を含んだ素材購入率①をみると、2000年が食料購入金額に占める素材購

入金額の割合（以下、素材購入率）は45.2%であったが、翌年から低下、2001年に44%台、2005年に43%台、2010年に42%台と年々低下傾向となり、2014年には前年より0.3ポイント上昇し42.5%となり、2015年は横ばいとなっている。

同じように、乳卵類を除いた素材購入率②を見ると、素材購入率①と毎年4.5ポイント程度の差でほぼ、同じ動きをしており、2015年には37.8%となっている。

以上のように、食料購入金額の中で素材を購入する割合が低下していることは、家庭で素材を扱う頻度が低下していることから、一般的にはエンゲル係数が低下しても良いはずであるが、年平均のエンゲル係数をみると、2009年が25.6%、2010年25.4%、2011年25.7%、2012年25.6%、2013年25.7%、2014年26.2%、2015年27.2%と2010年あたりからエンゲル係数が上昇傾向にある。最近の月別のエンゲル係数では2016年8月で、30.0%まで上昇している。

では、何故エンゲル係数が上昇するのか。家庭での素材購入率が低下している分、サービスを伴う外食や中食（家計調査では調理食品）の支出額が増加していることが挙げられる。すなわち、食の外部位の進展がエンゲル係数の上昇を引き起こしていると考えられる。

（単位：円）

	食料①	穀物②	米		魚介類③	肉類④	乳卵類⑤	野菜・海藻⑥
2000年	300,519	28,053	12,425		34,219	25,043	14,015	34,631
2001年	293,656	27,109	11,892		33,258	23,405	13,375	34,232
2002年	294,426	26,929	11,471		32,838	23,509	13,709	34,044
2003年	286,500	27,034	11,606		30,809	23,111	13,197	33,413
2004年	286,744	27,272	11,691		29,786	23,198	12,870	33,585
2005年	286,350	25,578	10,443		29,537	23,927	13,104	32,929
2006年	285,718	25,148	9,925		29,469	24,077	12,776	33,099
2007年	290,839	25,506	9,896		29,601	24,812	12,596	33,070
2008年	291,176	26,547	10,042		28,487	26,007	12,615	32,878
2009年	289,074	26,777	9,837		27,715	25,476	12,769	32,515
2010年	287,262	25,856	9,289		26,714	24,771	12,799	33,034
2011年	284,316	25,680	8,933		25,653	25,202	12,737	32,491
2012年	287,386	25,950	9,389		25,426	24,743	13,128	32,360
2013年	293,725	25,583	9,211		25,816	26,009	13,352	33,087
2014年	301,406	25,341	8,286		26,346	28,360	14,033	33,958
2015年	310,501	25,381	8,121		26,933	29,592	14,485	35,601
平均	291,850	26,234	10,154		28,913	25,078	13,222	33,433

表1 年間、世帯1人当たり素材購入金額の推移

資料：総務省統計局「家計調査年報」（品目分類）より作成

その傾向が、素材購入率で伺うことが出来る。

人員数の減少傾向やその世帯主の高齢化、素材価格の低下なども要因として考えられる。

4. まとめ

以上みてきたように素材の購入価格と素材購入率は減少・低下傾向にあった。これは、家庭で素材から作る頻度が少なくなっていることのほかに、世帯

しかし、一方で、食の多様化が進んでおり、家庭内で喫食するにしても調理時間を短縮して美味しいものを食べたいという簡便志向が消費者ニーズとしてあることが影響しているためエンゲル係数に注目すると上昇傾向となっていると考えられる。

(単位：円)

	食料①	穀物②	米		魚介類③	肉類④	乳卵類⑤	野菜・海藻⑥
2001年	▲ 2.3	▲ 3.4	▲ 4.3		▲ 2.8	▲ 6.5	▲ 4.6	▲ 1.2
2002年	0.3	▲ 0.7	▲ 3.5		▲ 1.3	0.4	2.5	▲ 0.5
2003年	▲ 2.7	0.4	1.2		▲ 6.2	▲ 1.7	▲ 3.7	▲ 1.9
2004年	0.1	0.9	0.7		▲ 3.3	0.4	▲ 2.5	0.5
2005年	▲ 0.1	▲ 6.2	▲ 10.7		▲ 0.8	3.1	1.8	▲ 2.0
2006年	▲ 0.2	▲ 1.7	▲ 5.0		▲ 0.2	0.6	▲ 2.5	0.5
2007年	1.8	1.4	▲ 0.3		0.4	3.1	▲ 1.4	▲ 0.1
2008年	0.1	4.1	1.5		▲ 3.8	4.8	0.2	▲ 0.6
2009年	▲ 0.7	0.9	▲ 2.0		▲ 2.7	▲ 2.0	1.2	▲ 1.1
2010年	▲ 0.6	▲ 3.4	▲ 5.6		▲ 3.6	▲ 2.8	0.2	1.6
2011年	▲ 1.0	▲ 0.7	▲ 3.8		▲ 4.0	1.7	▲ 0.5	▲ 1.6
2012年	1.1	1.1	5.1		▲ 0.9	▲ 1.8	3.1	▲ 0.4
2013年	2.2	▲ 1.4	▲ 1.9		1.5	5.1	1.7	2.2
2014年	2.6	▲ 0.9	▲ 10.0		2.1	9.0	5.1	2.6
2015年	3.0	0.2	▲ 2.0		2.2	4.3	3.2	4.8
平均	0.2	▲ 0.6	▲ 2.7		▲ 1.6	1.2	0.3	0.2

表2 年間、世帯1人当たり素材購入金額の前年増減率の推移

資料：総務省統計局「家計調査年報」(品目分類)より作成

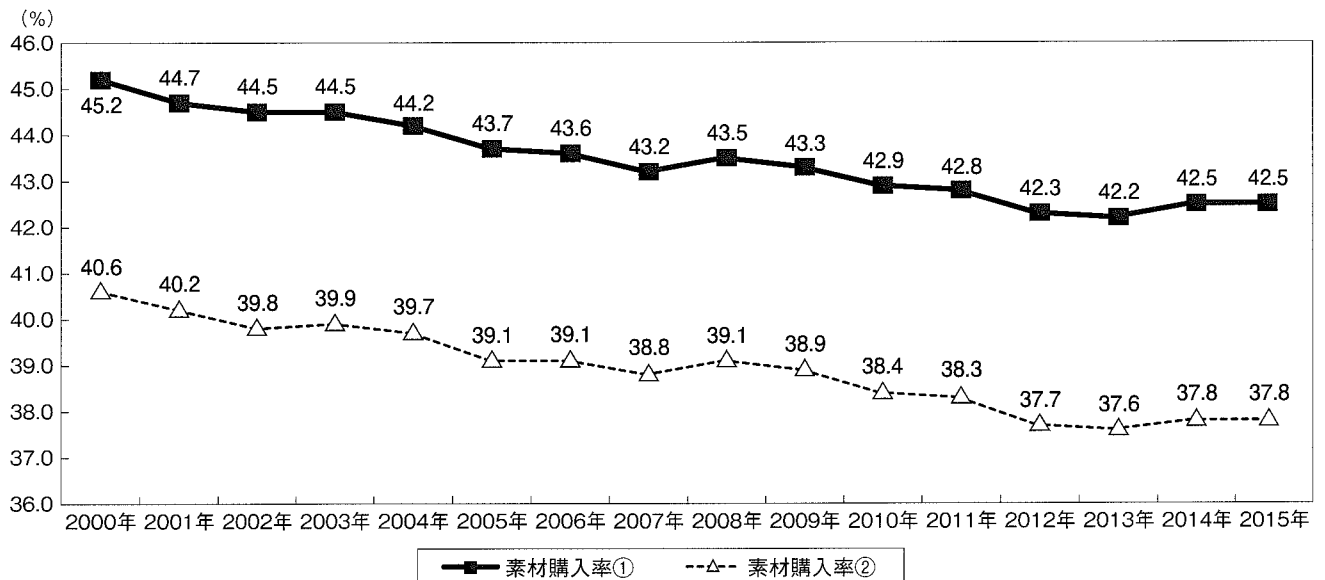


図1 素材購入率の推移

資料：総務省統計局「家計調査年報」(品目分類)より作成

日本厨房工業会発刊 図書注文シート

■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

【1】9月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は22件で前年同月の15件に対して146.7%。

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは0件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、ラーメンをゆがく灯油式のめんゆで器を交換した翌日に店舗の火災が発生した。当日の状況を知る人たちから、機器の排気温度が高く、排気筒の設置もおかしいと言われたため原因究明をしたいの1件。
- ◇ 問合せは、同じメーカーのカートリッジガスこんろとカセットこんろ用容器を使用しなければならない根拠は何か等21件。

【2】受付実績

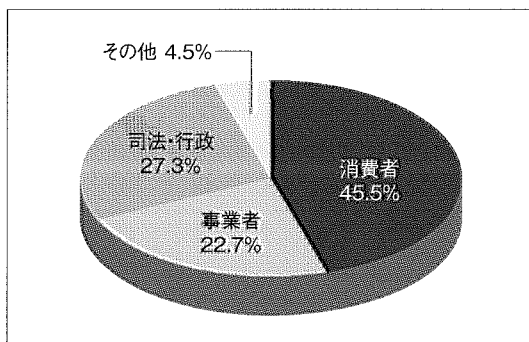
2-1) 平成28年9月度

(単位：件数)

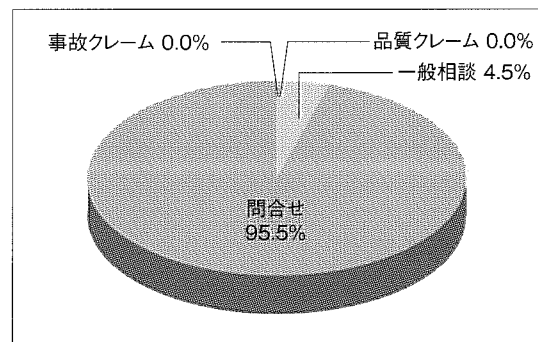
相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計（構成比）
消費者	0	0	1	9	10 (45.5)
事業者	0	0	0	5	5 (22.7)
司法・行政	0	0	0	6	6 (27.3)
その他	0	0	0	1	1 (4.5)
合計（構成比）	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (4.5)	21 (95.5)	22 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は15件、事故クレーム件数は0件

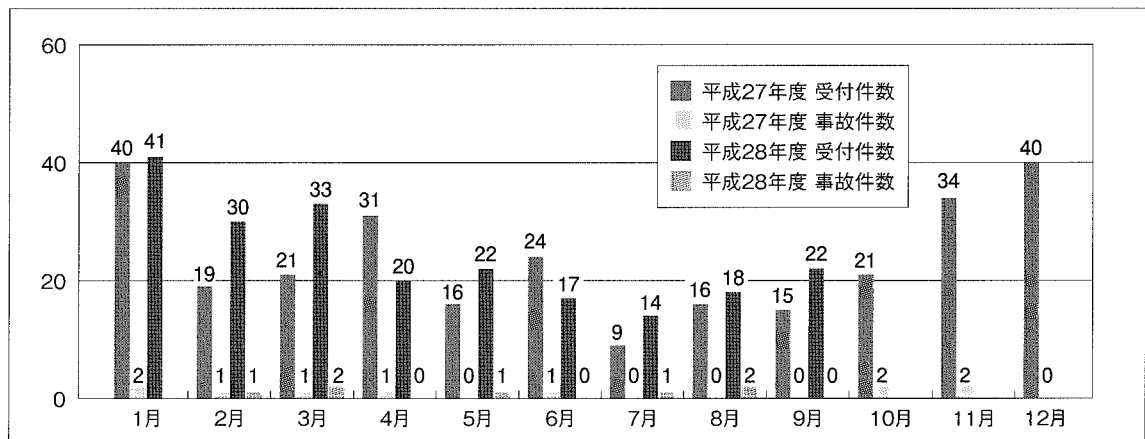
2-2) 相談者別構成比



2-3) 相談内容別構成比



2-4) 受付件数及び事故クレーム件数推移



【3】主な関係行事

今月は0件

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

①ガスこんろを使用したところ、異臭で吐き気と頭痛。

〔申出概要〕

新しく購入したガスこんろを自分で設置し使用したところ、ガスとは違う異臭がして娘に吐き気と頭痛が起り具合が悪くなった。すぐに、ガス会社に連絡し見てもらったが、ガス漏れはなかった。ところが、翌日娘が使用したところ、また異臭で気持ちが悪くなりタクシーで休日夜間診療を受けた。機器代金は返金してもらったが、タクシー代と医療費も補償してほしいので機器の調査をお願いしたい。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに2回の検査を実施。最初に当該機器での燃焼検査を行ったが、ガス漏れや異常燃焼および異臭は確認できなかった。

その後、1回目の調査結果を不服とする相談者の要望により同型機器に未使用のごとくを取り付けて検査を行ったが、やはり相談者の主訴である燃焼時の強い刺激臭、目の痛み、立ちくらみは確認できず、燃焼結果も良好であった。

臭いや化学物質に関する感受性には個人差があるため断定は難しいが、当該機器および未使用のごとくでの燃焼検査では相談者の申し出内容が再現できなかったため、原因は不明である。

②カートリッジガスこんろを点火した瞬間、容器側より火柱が上がり指に火傷を負った。

〔申出概要〕

使用2、3年のカートリッジガスこんろに、しっかりと向きを合わせて容器を取付け点火した瞬間、容器側から突然火柱が上がった。急いで容器を外し濡れたバスタオルで消火したが、その際、右人指し指に火傷を負った。容器のメーカーに連絡したところ、同一メーカーのこんろでないため、容器しか調べられないと言われた。両方一緒に調査して原因を調べてほしい。

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、カートリッジガスこんろの器具ガバナーの接合部よりガス漏れが確認できた。当該機器は2000年1月に製造され15年以上経過しているため、この接合部の気密性を確保するゴム製部品の一つであるOリングが経年使用等により硬化し、それに伴いシール機能が低下しガス漏れが発生したものと思われる。

相談者には当該品の使用中止と新品買い替えを勧め、必ず指定されたメーカーのこんろと容器の組み合わせで使用するように注意喚起をした。

JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

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

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	パイプ棚	TX-P-180L-J
	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S
TX-PR-180A-J		
ニチワ電機株式会社	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-1
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
立体炊飯器	ERC-27NE-J	
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機株式会社	立体炊飯器	ARCX-2GT
株式会社ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGF18NB
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
FGF25NB		
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		SMT-097
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
	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：84機種、子型式：2,317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取り扱われております。

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェック LL	15-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェック M 型	15-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
16. 4. 27	パッフレッシュ 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	ファイヤーブルーフ III 型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	V フィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
15. 12. 16	J G Z グリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 6. 23	E X グリスフィルター	16-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
16. 6. 23	E X 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 L 8 型	16-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルター L 3 - 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	S K 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) H A L T O N	03-6804-7297
15. 7. 1	チャントルフィルター III	15-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
11. 12. 20	チャントルフィルター	11-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
11. 12. 28	E C O ウ ェ ー ブ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
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	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13. 7. 4	M S 3 型 セ パ レ ー タ ー	13-003-1603	ホーコス(株)	084-922-2855
16. 1. 27	ミストロロン	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

❖ 11月(霜月) ❖

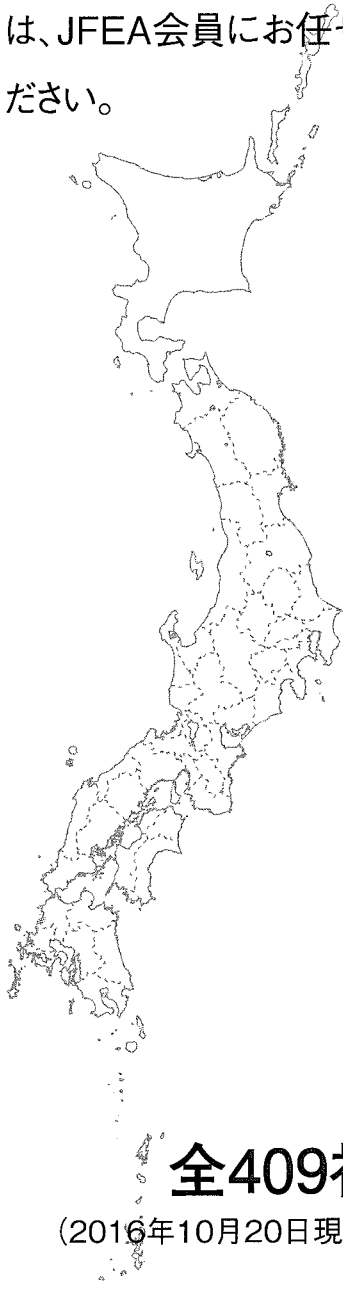
- | | | | |
|--------|--|--------|-----------------------------|
| 1日(火) | 計量記念日、すしの日、紅茶の日、
本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、
点字記念日 | 15日(火) | 七五三、かまぼこの日、こんぶの日 |
| 3日(木) | 文化の日、みかんの日、サンドウィッチ
の日、ゴジラの日 | 17日(木) | 蓮根の日 |
| 5日(土) | 雑誌広告の日、いいりんごの日 | 20日(日) | ピザの日、ホテルの日 |
| 7日(月) | 鍋の日 | 21日(月) | フライドチキンの日 |
| 8日(火) | 立冬、刃物の日 | 22日(火) | 大工さんの日、長野県りんごの日、
回転寿司記念日 |
| 9日(水) | 換気の日 | 23日(水) | 勤労感謝の日、
外食の日 |
| 10日(木) | 技能の日、エレベーターの日 | 24日(木) | 鯉節の日 |
| 11日(金) | 配線器具の日、ピーナッツの日、チーズ
の日、鮭の日、もやしの日、きりたんぼ
の日、ポッキー&ブリッツの日 | 25日(金) | OLの日 |
| | | 26日(土) | ペンの日 |
| | | 27日(日) | いい鮎の日 |
| | | 30日(水) | シルバーラブの日 |



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409社

(2016年10月20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)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
 ウチダステンレス工業(株)
 エース工機(株)
 (株)エフ・エム・アイ 東京本社
 エレクター(株)
 エレクトロラックス・ジャパン(株)
 (株)エレミック
 (株)オーディオテクニカ
 (株)大穂製作所 東京営業所
 オザキ(株)
 オビニオン(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)
 キッチンテクノ(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)
 シンプロメント(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)マルキキッチンテクノ
 (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)ラポー

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

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

●愛知県

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

●三重県

(有)アイジィエー

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

●関西支部

●滋賀県

大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルバ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府

エレクター(株)大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
旭調理機(株)
AGE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)逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所
ホバート・ジャパン(株)大阪支店
MASUI総合設備機器(株)
丸一(株)
(株)マルゼン 大阪支社
(株)明和製作所
山岡金属工業(株)

●兵庫県

(株)浅井工業

関西興業(株)
後藤ステンレス産業
(株)ショウワ
ニチワ電機(株)
(株)明城製作所

●奈良県

シンコー(株)

●中四国支部

●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機(株)

●岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
(有)オリエンタル物産
(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)ケーツーエス
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)マクロキッチンギグ 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)日本エコテクノ
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>

厨房

平成28年11月5日発行

第53巻／第11号 (No.569)

■本号広告掲載企業名

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

(敬称略、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



今年5月に「厨房設備工学入門第7版」を刊行することができた。これまで2冊であった第6版を系統的にまとめ、一冊にすると共に写真やイラストを多く採用したもので、購入された方から好評を頂いている。

第6版は「厨房設計編」、「関連設備編」からなる500ページを超える大冊であり、業務用厨房の入門者から上級者まで広く活用して頂いていたが、例えばエネルギー関連の記述が両編にまたがるなど、改善を望む声から会員からも頂いていた。そこで、2013年に新たに設置された「教材検討委員会」により、第7版の検討が開始された。委員会は2015年7月まで2年間継続され、加える項目、削除する項目、記述を簡略化する項目など多くの議論が行われた。その後、編集社を交え、写真、イラストの選定、見出しなど様々な工夫をし、完成した。校正を編集社にかんづめの状態で行ったのも良い思い出となっている。

これまでご協力いただいた教材検討委員、機器の写真をご提供いただいた会員企業各位並びに編集社の方々に深く感謝するとともに、第7版をお読みになった方からの忌憚のないご意見を頂き今回の改訂に生かす所存である。

出版の目途がつき始めた今年2月、ビッグサイトで開催された厨房設備機器展において海外の方から第7版が出来上がったなら購入したいとお話があった。日頃、国際的なものにはほとんど縁がない為、取引銀行、為替レート、等初めての事で、随分悩んだ。請求金額を決定したので、顧問会計士に相談したところ恥ずかしい話であるが「被仕向送金受取手数料(ひしむけそうぎん)」の存在を初めて知った。何とか請求金額など事務的な処理を終わらせ、事務局職員が先方へメールをお送りした。あれから、2か月、全くご返事は頂けない。しかし、頂いた場合でも、日本の宅配会社で大丈夫か？本当に収支は取れているか等、いまだ悩みは尽きなかったのではないかと思うが、第7版の使いやすさを海外へ伝えるチャンスであったと残念な気もしている。

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)
挿絵 春兆

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

本誌記事の無断転載・複製を禁じます。
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)

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

17th 厨房設備機器展

Japan Food Service Equipment Show 2017

食を支える厨房イノベーション

厨房設備 機器展

会期 **2017.2.21(火) ▶ 24(金)**
10:00~17:00(最終日16:30まで)

会場 **東京ビッグサイト 東展示棟**
(有明・東京国際展示場)

主催：一般社団法人日本厨房工業会 一般社団法人日本能率協会



皆さまのご来場をお待ちしています!

合同開催

45th

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

国際ホテル・レストランショー

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

38th

フード・ケータリングショー

来年2月は、業界関係者必見の 各種セミナーが多数開催 されます。



詳細は随時公式ホームページをチェック!!

入場料が無料となる事前登録は、12月(予定)から公式ホームページ上で行います。

詳しい情報は、WEBで! **HCJ** <http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

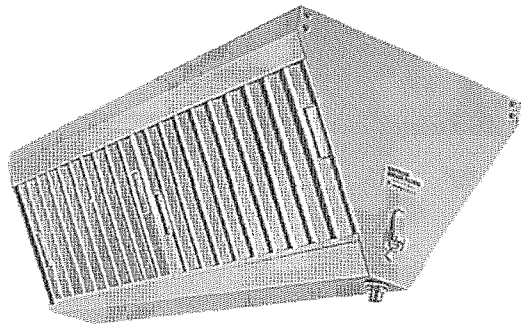
エイチシージェイ

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

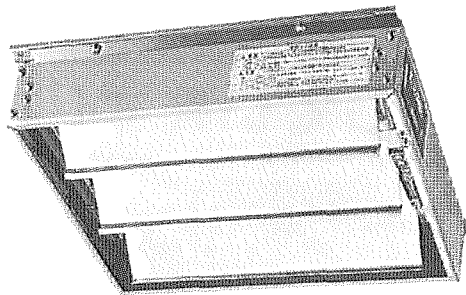
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

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



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

■製造元

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 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)



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。

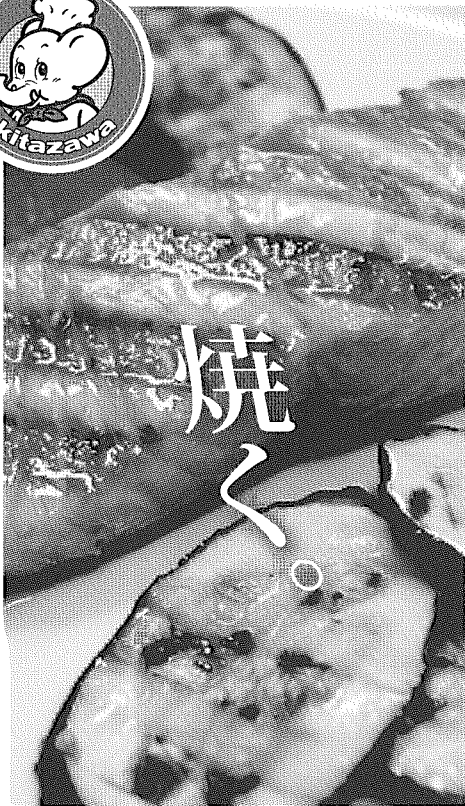
『フジマックの 365 日サポート体制』

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

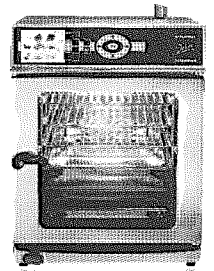
株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/ ●本社:東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791

●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



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

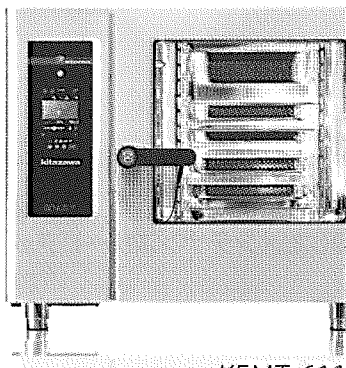
超コンパクト
2/3サイズ!
KEJC-623T



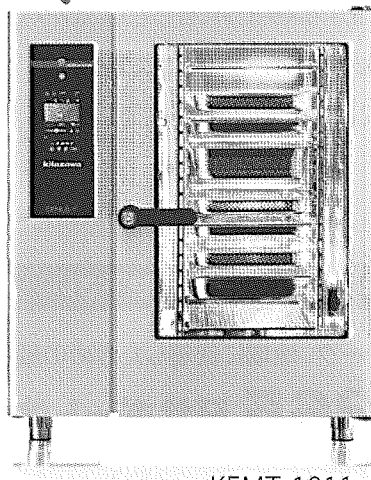
スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MTシリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

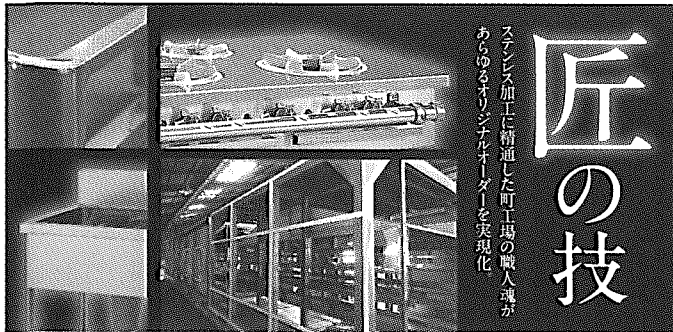
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎0120-151-858

北沢産業株式会社

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

支店 ●札幌 ●仙台 ●宇都宮 ●水戸 ●大宮 ●東京 ●立川 ●千葉 ●横浜 ●名古屋 ●松本 ●大阪 ●広島 ●松山 ●福岡
営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島
出張所 ●新潟 ●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

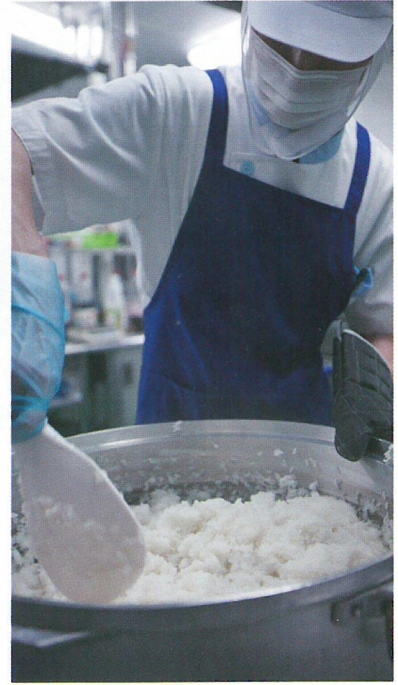
ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

- 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）

●白鋼の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州
●営業所 北見 釧路 帯広 旭川 青森 秋田 盛岡 山形 郡山 横浜 立川 千葉 茨城 浜松 三島 埼玉 栃木 群馬
新潟 長野 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄



東京ガスの電気、はじまる。



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

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

ずっともプラン



東京ガス 電力お客さまセンター **0570-002239** ナビダイヤル
※ナビダイヤルをご使用になれない場合(IP電話等) 03-6735-8787

受付時間
月～土 9:00～19:00
日祝日 9:00～17:00

あなたとずっと、今日よりもっと。

