

厨 *Chu bou* 房

2016
No.570

12

DEC



支部だより平成28年度
関東支部施設見学会

工業会関係タニコー株
藤森顧問瑞宝単光章受章

厨房女子が行く30名の厨房女子が集う
スペシャルな女子会開催!

特別寄稿
ココロのバリアフリー計画

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フレイトによる熱伝導式。
- 耐熱透明蓋はホテルパンに立てかけられます。
- 煮出しから保温へと2段階のデジタル温度設定とタイマー機能を装備。(アナログ式も用意)



SMD14

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



SD210

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を噴き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食
25秒

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

熱湯循環式 だしつゆ抽出機

だしつゆ18Lを30分で
作る『だし職人』その秘伝
は熱湯循環抽出、注ぎ出し
まで風味と温度をキープ

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)の鈕を押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマ時間後に停止する。これを「白だし」として使用するか、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出し鈕を押してどんぶりに注ぎ出します。



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

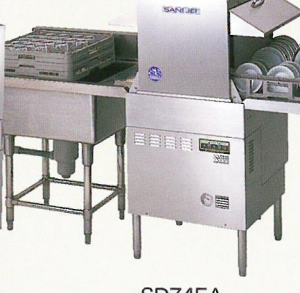
1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

本社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451
 大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
 名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255
 仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660
 新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331
 福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622



「食べることは、
すべての人を
うれしくできる。」

お子さまも、お年寄りも、学生も、
ビジネスマンも、お母さんも、

「食べることは、誰もを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、

私たちがフクシマは、

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。

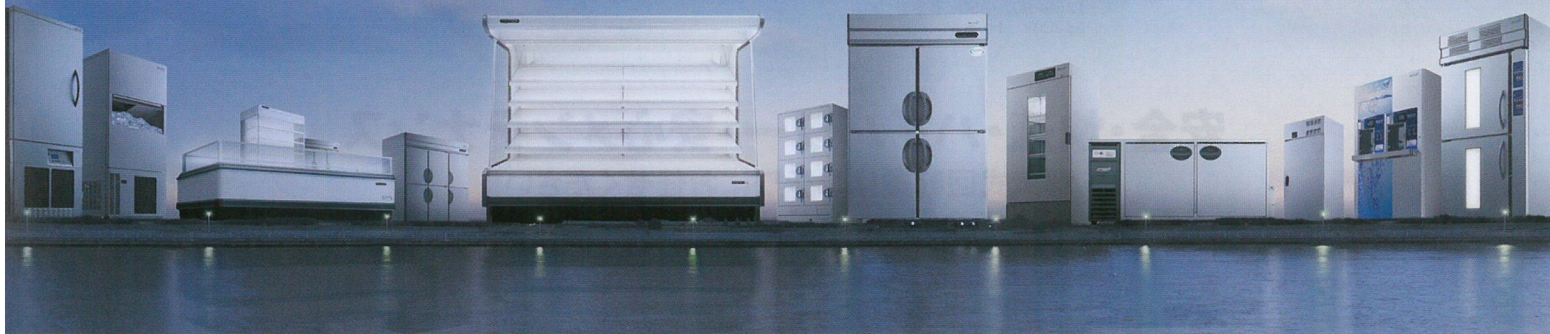
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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65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。



福島工業はしあわせの温度をお届けます。

Fukushima



コーポレートキャラクター
フクッピー

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(水口)・岡山 [支社] 東日本(東京)・中部(名古屋)・西日本(福岡) [支店] 北海道(札幌)・東北(仙台)・甲信越(新潟)・関東(さいたま)・千葉・横浜・静岡・北陸(金沢)・京都・関西・阪和(南大阪)・神戸・岡山・広島・四国(高松)・西南九州(長崎)・沖縄
[営業所] 旭川・函館・帯広・青森・盛岡・秋田・郡山・山形・水沢・長野・松本・甲府・宇都宮・高崎・水戸・つくば・西東京・船橋・厚木・沼津・浜松・豊橋・富山・福井・岐阜・三重・滋賀・奈良・和歌山・姫路・西宮・北近畿・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山・高知・
久留米・北九州・佐賀・大分・熊本・佐世保・宮崎・延岡・鹿児島・石垣 関東サービスセンター・関西サービスセンター
[海外] 北京・上海・香港・台湾・シンガポール・韓国・マレーシア・タイ・ベトナム・インドネシア・カンボジア [海外工場] 北京・タイ



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)

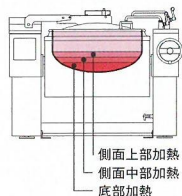


出力調節
1系統(分割): ERK-50
2系統(分割): ERK-80/100/150
3系統(分割): ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路

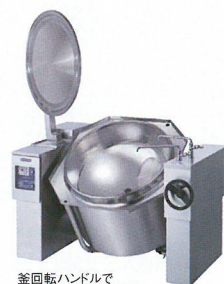


電気回転釜 ERK-100P
1350×907×850 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW

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 | ●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 |

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



釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性の良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

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

大量調理施設に最適



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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2
兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5

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

☎(03) 5645-8751(代)
☎(079) 568-0581(代)

東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2
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。

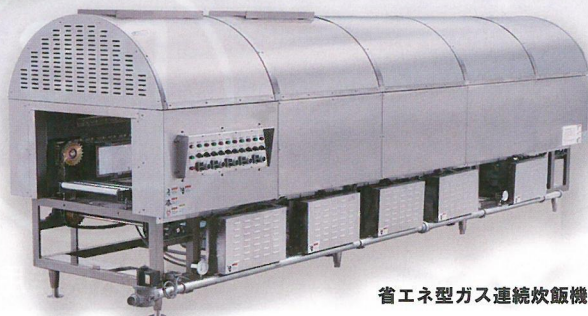
「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機



《電気式半自動炊飯システム》

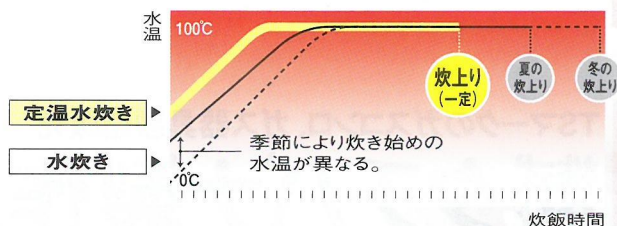


省エネ型ガス連続炊飯機



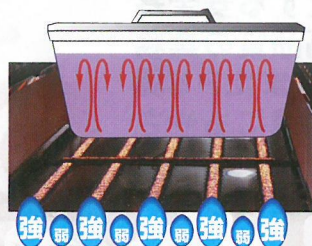
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社
中ニシ

中ニシ製作所

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

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

中西製作所

検索





安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 タチバナ製作所

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>E-mail:info@e-tachibana.co.jp**カタログご希望の方**
お気軽にご請求ください。

いここ ちれ ばが ん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」ならSEK シリーズ

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



One.

一人ひとりにそれぞれのカタチ。
ホシザキの厨房設計。



例えば、1000ピースのジグソーパズルに同じ形のピースが二つとないように、厨房も業態や調理人によって使い方やこだわりは千差万別。1日の大半を過ごす厨房は、もっとわがままであっていい。



ホシザキは厨房機器メーカーとして培ってきたすべてのノウハウを厨房設計に注ぎ込み、お客さま一人ひとりと向き合っつくり、応えます。機器の製造から設計・施工・メンテナンスをトータルにサポートできるホシザキだからできること。日本の厨房をもっと元気に。ホシザキは「厨房の未来」を見つめています。



ベストパフォーマンスに応える、厨房機器のプロがつくる、プロのための厨房。

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 大阪市中央区内本町 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、
周りの人に安穏を。

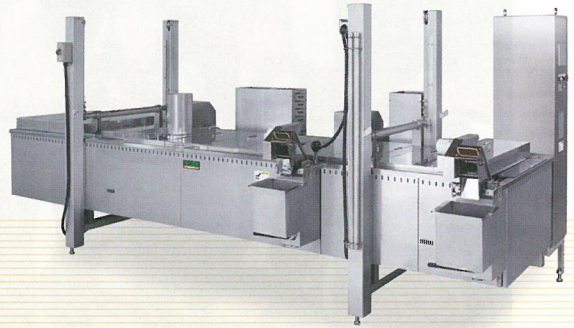


優れた熱効率

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
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャーブローラー
- 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
- パ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



▲ 参加の厨房女子!全員集合!

厨房女子が行く!
Vol.27 番外編

30名の厨房女子が集う スペシャルな女子会開催!

11月8日、東京ガス業務用ショールーム「厨BO! SHIODOME」に
厨房業界で活躍する女性30名が集まり、「厨房女子会セミナー・懇親会」が開催されました。

男性社員の多い業務用厨房業界にあって、女性が生き生きと輝いて働くことは、会社だけでなく業界としても大切なテーマです。このテーマに取り組むには、いわゆる厨房女子たちが他の女性の働き方について知ったり、情報や意見を交換ができる機会が必要です。そこで、日本厨房工業会は、皆さんのモチベーション向上やスキルアップのお手伝いが出来ないかと厨房女子会の企画、開催を重ねてきました。

今回、講師としてお招きした株式会社キャニオン

代表取締役社長 榎本るみさんは、この業界において異彩を發揮している女性のお一人です。榎本社長のご活躍の陰にある苦労話や体験談は、なかなか聞けるものではなく非常に貴重なものです。各社から参加した厨房女子の皆さんは、大先輩の人生や行動、考え方に触れ自らの人生や夢について大いなる刺激になったことと思います。

今回の「厨房女子が行く!」は、このセミナーの様子をご紹介しますと共に、実は楽しい会である側面をご紹介します。

◆ 東京ガス業務用ショールーム 「厨BO! SHIODOME」見学



◆ セミナーの様子



▲▼ シリアスな話あり、笑いあいの講演に引き込まれる厨房女子



〈今回お招きした講師〉
株式会社キャニオン
代表取締役社長
榎本みさん

自らの人生を振り返り「びっくりポイント」を紹介。バイタリティー豊かな人生が語られた。

親睦会の様子



自己紹介や名刺交換をして盛り上がりました。▶

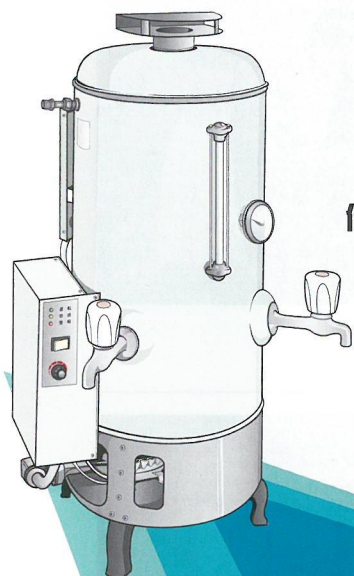
▼ さー宴会! 女子パワー全開です。

◀ 司会もちろん女子

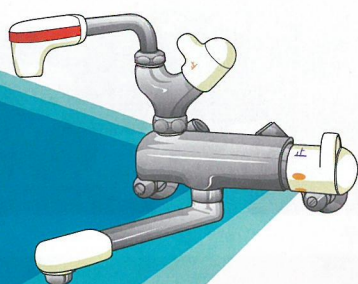


給湯 質

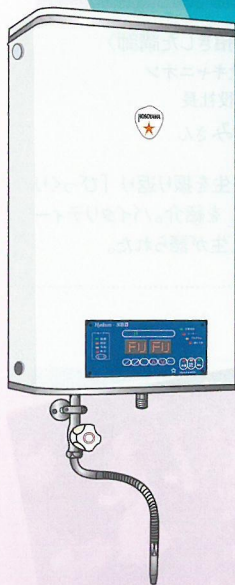
HOSOYAMA



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

REPORT	8	厨房女子が行く！（第27回番外編） 30名の厨房女子が集うスペシャルな女子会開催！
工業会関係	14	「第17回厨房設備機器展」開催のご案内
	16	平成28年度 厨房設備士フォローアップ研修会 九州支部・東海北陸支部報告
	17	理事会メンバーによるゴルフコンペの開催
	18	タニコー(株) 藤森顧問 瑞宝単光章受章
支部だより	18	九州支部で初めて支部会員の親睦のゴルフコンペを開催
	19	平成28年度関東支部施設見学会開催
ESSAY	20	小倉朋子の食・心・美（第42回） 炭酸水は万能水？ ———(株)トータルフード 小倉 朋子
	22	映画の見どころ・台所（第30回） 「顔」 ———映画史・食文化研究家 斉田 育秀
保健給食	24	介護食・バリアフリー最前線（第5回） 「試行錯誤の嚙下食」 ———元・立教大学大学院教授(有)清晃 王 利彰
厨房業界	30	特別寄稿「ココロのバリアフリー計画」 ———(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	35	最新外食トレンド2016（第12回） 景気ウォッチャー調査から見る飲食店の動向 ———宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	12	陶俳画 [師走]
	13	巻頭によせて [成長を続ける「死ぬまで努力」] ———協立エアテック(株) 宮田 正昭
	17	工業会だより
	38	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	40	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	42	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	44	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	46	奥付 [広告掲載企業名]

お詫びと訂正

厨房11月号〔No.569〕に誤記がありました。お詫びして訂正を致します。

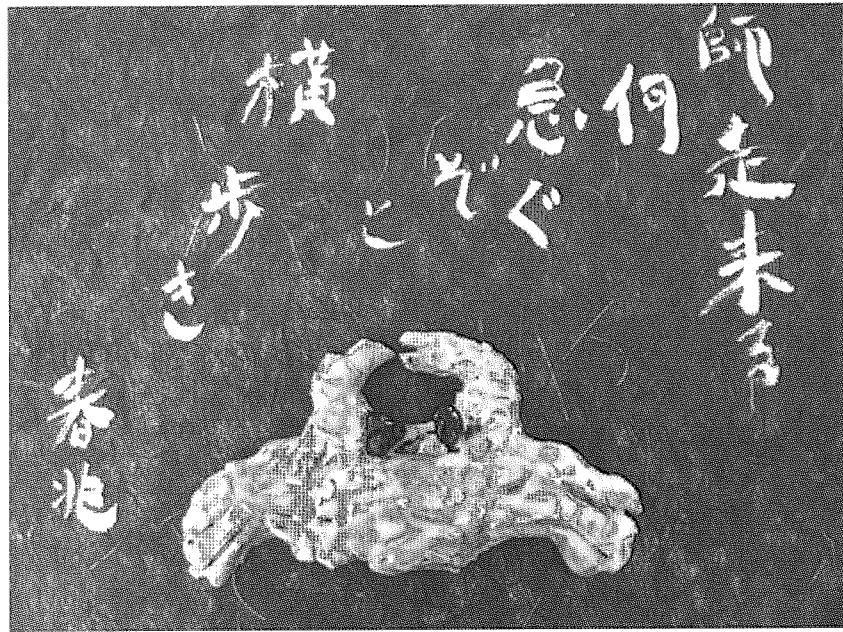
【訂正箇所】〔16ページ〕 ■新規加入会員・正会員 「誤(株)マルチキッチンテクノ → 正(株)マルキキッチンテクノ」

陶俳画

春
兆

元内閣府障害者施策推進本部参与

【師走】



師走来る何急ぐぞと横歩き

師走。年末ともなると、皆気が急いで来る。特定機密法、戦争法、TPP、年金カット法。秋から年末にかけて、人間カマクラに騙し討ち、走る、飛ぶ、顔面パンチと、知性よりも体力勝負で忙しい公人の姿が日本人の品格を年々劣化させているが、大半の人は無関心で正月の用意に急いでいる。

新巻鮭を買う人はさすがに少なくなつたか。それでも正月の食材の看板である数の子や鯛、そして蟹を求めて、アメ横や市場は活況を呈して来る。威勢の良い濁声を聞きながら、店の食材を吟味しつつ人々が移動する姿は、まさに蟹の横歩きを彷彿とさせる。急いでいるようで急がない、視線を向けた先には進まない横歩き。速度が速くなるのは、より安い店を見つけた時。手に握っている物と同じ、現金である。

それでもあれやこれやと迷える横歩きは、幸せである。物が乏しくてひたすら行列、後ろから蹴られて前に進むしかできなかった時代には二度と戻つてはいけない。蟹を見下して木の上でふんぞり返る猿には、慌てず騒がず、固い甲羅で横歩き。

成長を続ける「死ぬまで努力」

協立エアテック(株) 宮田 正昭

人は何のために生きるのか、なぜ何のために生まれて来たのか、死んだらどうなるのか？

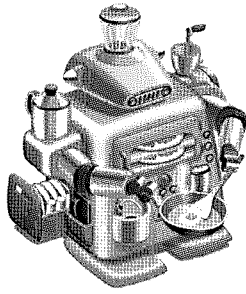
皆さん必ずこの問題にぶち当たり、考え悩んでこられてきたと思います。私もその一人で、色々な書物を読んだり考えたりする中で、行きついたのが（基本は輪廻転生人は生まれ変わる事が前提ですが）人は進歩発展するために生まれてきた、どんな境遇で生まれてくるか決めて生まれてきたのだと、だから人は死ぬ間際まで、進歩発展の為努力を続けるべきだと考えております。

私の趣味はゴルフで、始めたころは青木功、ジャンボ尾崎、中嶋常幸の本を買いスイングを真似して、一時期85前後のスコアで回っていた時期もありましたが、仕事も忙しくなり、子供の成長と共に単身赴任を経験し、仕事に打ち込む日々が続き、気が付いたら高齢者の仲間入りをしていました。若い人とゴルフをする機会も増えてきましたが、飛距離やスコアで負けるようになっていました。元来負けず嫌いで、どうしたら若い人に負けないか同等の飛距離が出るか悩んでいた時に、昔出会っていた「政木和三先生」の「臍中心のシンプルゴルフ」を取り出し研究しました、政木教本も進歩され最終的な「真理のゴルフ」を手に取り研究を重ねてまいりました。（※政木和三先生はエレキギターや電気炊飯器など生涯1000以上の発明をしながら特許権を無償で公開し、社会の進歩発展に寄与されています。）

そんな中で最近嬉しいことがありました。ゴルフを始めて45年になりますが、今年5月にアウト41・イン40のトータル81の自己ベストスコアを出すことが出来ました。又、10月にはアウト42・イン39トータル81で再度自己ベストタイ、ハーフで初めて30台を出すことが出来ました。年を取るごとにスコアがよくなる、この調子で努力すればエイジシュートも夢ではないのでは、とまで思っております。

スポーツは「心・技・体」と言われますが若いときは「心」が伴っていなかったのではないかと思います。何事もプラス発想できるようになり、トラブルもまたよしと考えられるようになり、少しは進歩発展したのではないかと考えております。段々と人生の終焉が近付いている年齢ですが、死ぬ間際まで努力するぞと誓っている今日この頃です。

皆様も進歩発展の為努力されることを願ってやみません。



第17回

厨房設備機器展

2017年2月21日(火)～24日(金)の4日間

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

第17回厨房設備機器展概要

第17回厨房設備機器展は、「食を支える厨房イノベーション」のテーマの下、「第38回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN 2017」と3展合同にて開催されます。会場は、「厨房設備・機器ゾーン」をはじめ「フードサービスゾーン」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「給食・弁当・宅配サービスゾーン」「buffet・バイキングゾーン」「フードディフェンスゾーン」など、全28ゾーンに会場を区分けして実施される予定です。

工業会ブース設置のお知らせ

(一社)日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房設備機器基準」や「厨房設備資格認定試験」などを中心に工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただくと共に、「会員コーナー」を設置し、会員企業の製品を展示します。

また、昨年同様、「業務用厨房設備機器基準」の実機の展示も行います。厨房設備機器展にお越しの際は、是非お立ち寄りください。



第16回厨房設備機器展

●(一社)日本厨房工業会会員企業出展一覧(11/16現在)

(株)ISEKI(イセキ)ターナルライフサービス	キッチンテクノ(株)	(株)中部コーポレーション	ヒゴグリラー(株)
トヤ(株)	コニカミノルタ テクノプロダクト(株)	東京ガス(株)	福島工業(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン	(株)コメットカウ	トーショー機材(株)	(株)富士工業所
エイシン電機(株)	サンタ(株)	(株)TOSEI	(株)フジマック
エース工機(株)	(株)サンテックコーポレーション	トランスゲイト(株)	(有)藤村製作所
(株)エフ・エム・アイ	三和厨理工業(株)	直本工業(株)	ホンザキ(株)
(株)エム・アイ・ケー	シーバイエス(株)	(株)中西製作所	ホバート・ジャパン(株)
エレクター(株)	シンボ(株)	ニチワ電機(株)	マッハ機器(株)
(株)オーディオテクニカ	スギコ産業(株)	日本洗浄機(株)	(株)マルゼン
(株)大穂製作所	セコムアルファ(株)	(一財)日本ガス機器検査協会	山岡金属工業(株)
(株)大道産業	タイジ(株)	(株)野田ハッピー	(株)ラショナル・ジャパン
押切電機(株)	大和冷機工業(株)	服部工業(株)	ワシオ厨理工業(株)
オルガノ(株)	タニコー(株)	(株)ハッピー・ジャパン	
北沢産業(株)	(株)千葉工業所	(株)HALTON	(五十音順)

一般社団法人 日本厨房工業会

厨房設備通信教育

平成29年度第38回受講者募集(予告)

仕事に活かせる実践的な知識を学ぶ機会に！



来月より来年度受講生の募集を開始します
次号、詳細を発表!!

受講目的

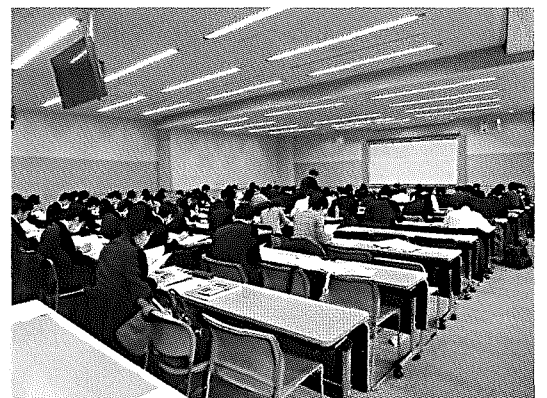
- 自己啓発の為
- 会社の勤め
- 資格取得の為
- 新入社員教育 等

修了者等

- 受講者：5,690名
 - 修了者：3,690名
 - 優秀修了者：1,337名
- 平成28年4月1日現在

受講生の業種

- 厨房関連 (メーカー・商社・施工会社等)
- エネルギー関連
- 洗剤関連
- 公務員・団体・教育関連 等



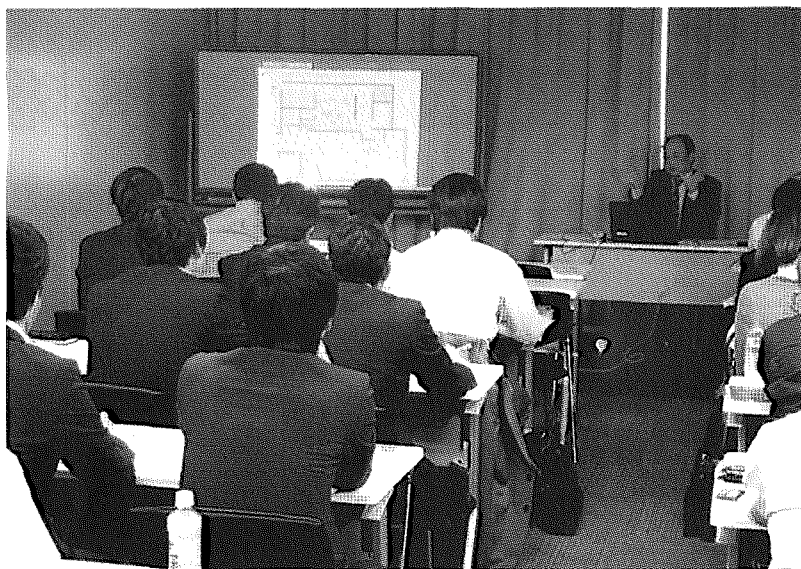
◇お問い合わせ先◇

一般社団法人 日本厨房工業会 事務局 通信教育担当

TEL:03-3585-7251 FAX:03-3585-0170

「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 九州支部・東海北陸支部報告



全国で開催している厨房設備士フォローアップ研修会が東京に続き、11月14日に福岡県博多にて、11月24日には愛知県名古屋で開催された。

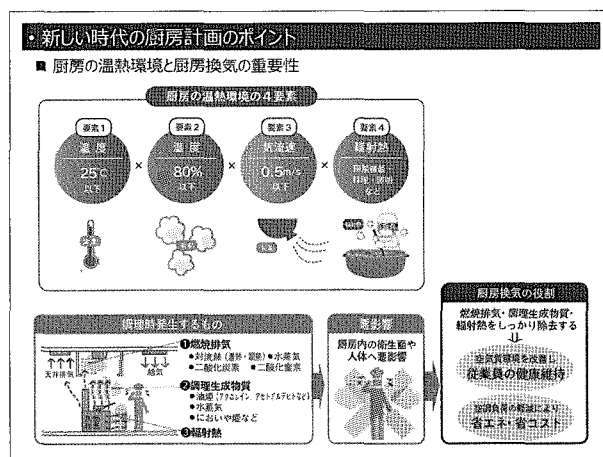
講義は、厨房設計における考え方やレイアウトの定石、飲食業の大きな課題である人手不足問題を考察と解説。また、海外の厨房事例について多数の事例写真を使って紹介、新しい厨房環境等についても多角的な考察と解説があった。

講師は関東支部での研修会でも講師を務めた「畑治氏」が当たり、具体的で分かりやすい講習が行われた。

この研修の主な目的は、厨房設備士の専門知識の拡充と最新情報の習得であるが、フードビジネスコンサルティングの専門的な経験や分析などを聞く機会は、同業界であっても貴重である。よって、今回についても設備士限定の垣根をはらい、より広く厨房設計について理解を広げていただくため、受講要件を緩和し、多くの方々が参加しやすい研修会が行われた。

九州支部：参加人数38名
東海北陸支部：参加人数27名

講義資料より



新しい厨房計画のポイント

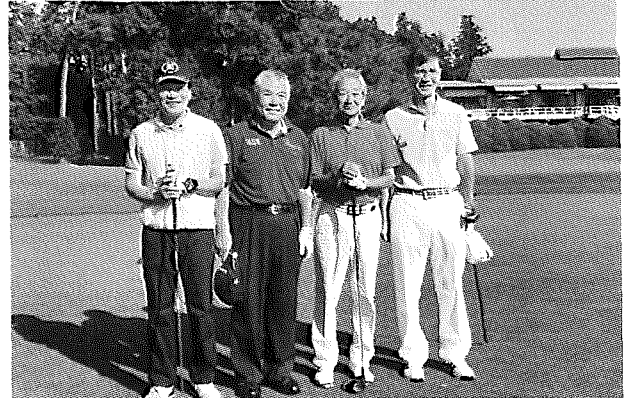


一般社団法人
日本フードビジネス
コンサルタント協会 理事
畑 治氏

理事会メンバーによるゴルフコンペの開催

10月19日（水）に平成28年度第2回理事会が開催された。翌20日（木）毎年恒例となっている理事会メンバーによるゴルフコンペを開催した。会場は今年4月に男子プロトーナメントが開催された、千葉カントリークラブ梅郷コースである。当日は天候に恵まれ、関東支部からの参加者も加え、5組18名で難コースに挑んだ。

その結果を見ると、優勝、準優勝、そしてベストスコア等主要な賞は関東支部からの参加者が独占しており、今後の理事会メンバーの奮起が待たれることとなった。終了後同会場において表彰式、懇親会を和やかな雰囲気の中で行い、親睦を深めた。



歴代会長、副会長

工業会だより

10月21日～11月20日

10. 21 平成28年度厨房設備フォローアップ研修会 東京会場
尾崎副会長、松尾、関根、阿部各委員
若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、吉野係長、太田職員（東京ガス(株)滝野川ビル）
10. 25 平成28年度第4回グリス除去装置評定委員会
倉渕委員長、五十嵐（中山代理）、末光、肥留間各委員、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野係長、下川職員（厨房機器会館6階会議室）
11. 4 業務用ガス機器設置基準検討分科会
由利事務局次長（厨BO！SHIODOME）
11. 7 平成28年度第2回流通企画委員会
村元委員長、渋沢、池田、阿座上、唐澤各委員
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）
11. 7 第1回業務用ガスこんろJIS原案作成委員会
由利事務局次長
（一般財団法人日本ガス機器検査協会本部）
11. 8 平成28年度第2回厨房女子会
若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員、中津川職員（厨BO！SHIODOME）
11. 14 平成28年度関東支部施設見学会（国立大学法人東京医科歯科大学医学部附属病院）
尾崎支部長、若杉専務理事、寺内事務局長、太

田職員

11. 17 業務用厨房機器検査基準検討専門委員会
由利事務局次長（一般財団法人日本ガス機器検査協会本部）
11. 18 平成28年度関東支部施設見学会（独立行政法人国立病院機構横浜医療センター）
尾崎支部長、若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員

■会社代表者などの変更

サンデン・リテールシステム株式会社（関東支部）

[会社代表者] 大和章浩 代表取締役社長

[所在地] 東京都千代田区外神田1-18-13
秋葉原ダイビル10階

[電話番号] 03-5209-3416

[FAX番号] 03-5209-3253

株式会社中西製作所 東北支店（東北支部）

[本会に対する代表者] 石川真吾 支店長

■会社電話番号、FAX番号の変更

東邦ガス株式会社（東海北陸支部）

[電話番号] 052-872-9740

[FAX番号] 052-872-9476



タニコー(株) 藤森顧問 瑞宝単光章受章

平成28年秋の叙勲においてタニコー(株)藤森紀男顧問が瑞宝単光章を受章され、平成28年11月4日(金)に東京都庁第一本庁舎7階ホールにおいて伝達式が執り行われました。

藤森氏は平成7年から現在まで東京都技能検定委員を務められております。その間、平成22年から現在まで首席技能検定委員に任じられておられます。このたび、氏の長年にわたる国家検定制度への貢献により、受章されました。

おめでとうございます。



支部だより

九州支部で初めて支部会員の親睦の ゴルフコンペを開催

9月21日(水)に福岡県鞍手郡のザ・クラシックゴルフクラブにて、九州支部第1回ゴルフコンペを16名の会員が参加し開催しました。

九州支部通常総会開催時に九州支部第1回ゴルフコンペ開催の提案があり、会員に参加の要請をしたら16名の参加がありました。過去にもゴルフコンペ開催を企画しましたが、参加者の不足から実施することが出来ませんでした。

初めての開催を前に台風14号が九州に接近しており、予定では開催日の9月21日に福岡を直撃する情報が3日前に流れ、延期か中止かを決めかねていましたが、幸いなことに台風がスピードアップし前日までに通過しました。開催日当日は少し曇りがちでしたが、予定どおりスタートし終了。場所を福岡市内に移動し、成績発表と懇親会を開催しました。第

2回の開催を約束し、九州支部第1回ゴルフコンペは無事に終了することが出来ました。参加者の会員には感謝!感謝!です。

[九州支部事務局 立花隆行]

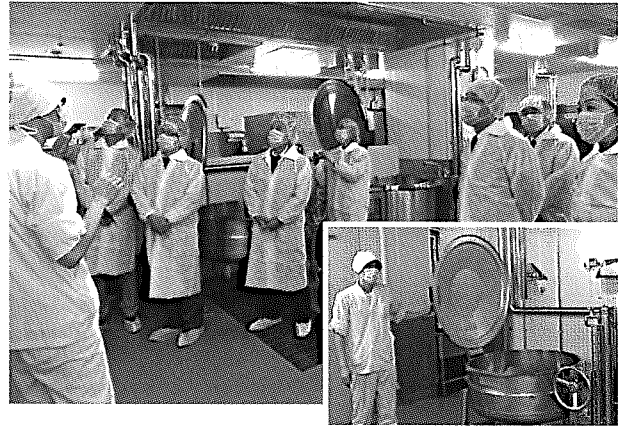


平成28年度関東支部施設見学会開催

工業会関東支部は、かねてより要望が多かった病院給食2カ所の施設見学会を開催した。

東京医科歯科大学医学部附属病院

1カ所目は、東京都文京区にある東京医科歯科大学医学部附属病院で、約600食の給食を委託職員を含む20名程で調理・提供している。見学会は11月14日に10名、21日に10名が参加した。下処理、調理、配膳、洗浄エリアなど厨房全体をまわりながら個々の厨房機器や施設の設計等について説明を受け、参加者は普段見ることのできない病院厨房について積極的に質問していた。



出産お祝膳

横浜医療センター

次に見学したのは、神奈川県横浜市にある横浜医療センターで、約350食の給食を委託職員を含む35名程で調理・提供している。見学会は11月18日に10名、25日に6名が参加し、2グループに分かれて厨房を見学した。見学時間が夕食前だったこともあり、実際に配膳されている給食を見たり、同病院は災害拠点病院に指定されていることから非常食についてもご説明いただいた。その後、懇親会会場海鮮居酒屋「観音食堂」へ移動し、参加者の交流がなされた。

[工業会事務局 太田あゆみ]

2017年新春賀詞交歓会 開催のご案内

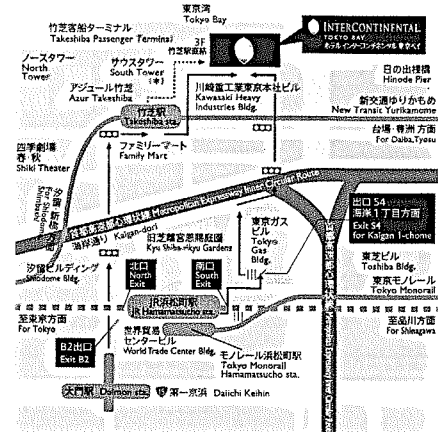
2017年新春賀詞交歓会を下記により開催いたしますので、万障お繰り合わせのうえ、ご出席賜りたくご案内申し上げます。

開催日時：平成29年1月18日(水) 16:00 ~ 17:45

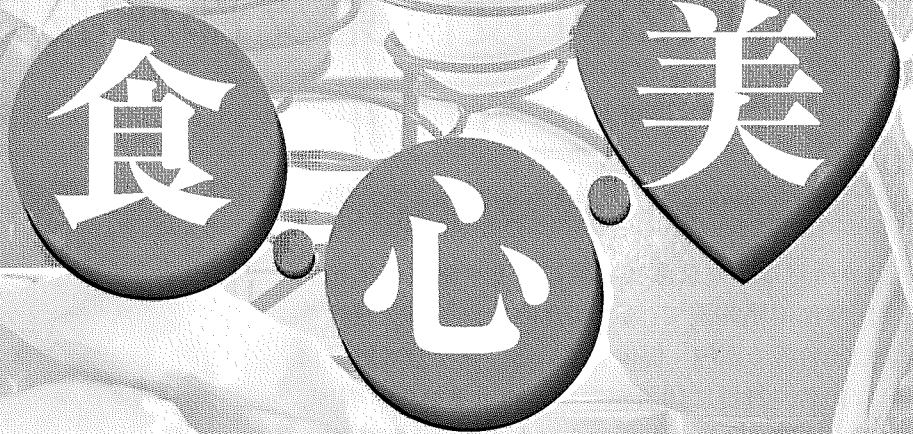
開催場所：ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ
5階「ウィラード」

東京都港区海岸1-16-2 TEL 03-5404-2222

会 費：1名につき10,000円 (事前にお振込み願います)



Essay 小倉朋子の



第42回 炭酸水は万能水？

㈱トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

注目される炭酸の効果

最近、人気復活になったもののひとつに炭酸飲料があります。夏になると売れ行きが伸び始め、年末にかけてのパーティシーズンでも定着しています。アルコールが苦手な人が「泡（シャンパン）」代わりにオーダーしたり。

炭酸水には様々な紆余曲折がありました。売り始めの頃は「骨が溶ける」などとまことしやかに噂が流れて、炭酸飲料は子供に飲ませてはいけないという人が出たり。「ゲップが出るし、お腹を壊す」と言われたり。一時、炭酸飲料はトレンドからはおおよそ離れた存在になりつつあったのですが、徐々に効能や利点も言われるようになり、再び人気となりました。

一昨年から昨年にかけては、炭酸水を自宅で作る機械が大ヒットして、「マイ炭酸水」を楽しむ人が増えました。最近では日本でも炭酸の量を微炭酸や強炭酸など好みによって選べるようにもなりました。炭酸というものの多角的な使い方も紹介されてその利点が注目されています。ひとつが、健康に期待す

る効能です。少し疲れた時などは、疲労物質の「乳酸」を体外に排出させてくれるという理由から、疲労回復にも適していると言われていています。私の経験上は、“少し疲れた程度”の際には大変効果的だと感じています。整腸作用もあるため、疲れて食欲がないときなどは、食中の飲料として、ガス入りウォーターを飲むと、胃腸が軽い状態になり食事をおいしくいただけます。これは、炭酸によって腸のぜんどう運動を促進させるためです。そういった理由から便秘解消にも炭酸水は効果があるので、夜寝る前や朝起きて一番に飲むことで便通をよくする手助けをしてくれます。

一方、私はとことん疲れた時や熱がある際にはお薦めしません。腸の動きを活発にするということは、逆に言えば胃腸を休ませないことでもあるからです。疲労困憊の際には胃腸も疲れている確率が高く、活発に動かしては余計胃腸が疲れてしまい、具合が悪くなる可能性があります。私もヨーロッパの視察旅行で疲れがたまっている際に炭酸水を飲んで高熱を出した経験があります。炭酸水がすなわち直接的な原因とは限りませんが、硬水の国や地域では、炭酸水もマグネシウムやミネラルを多く含み、疲れた日

本人の胃腸には不向きです。日本の水は軟水ですから、同じ炭酸水でも軟水から作られたほうが胃腸には優しいのです。

さて、効能の続きですが、血行促進にも効果が期待できます。これは、炭酸が体内に入ることにより、酸素が欠乏となります。そのため酸素を再び元のように増やそうと体が働くため血液のポンプ力が上がり血流が増えるのです。また、炭酸の泡によって胃が膨らむので、早く満腹感を得ることができるため、ダイエットにも向いているとされています。

私は毎日空腹時の食前に炭酸水を飲んでます。必ず香料も入っていない無味無臭の炭酸水を飲みます。

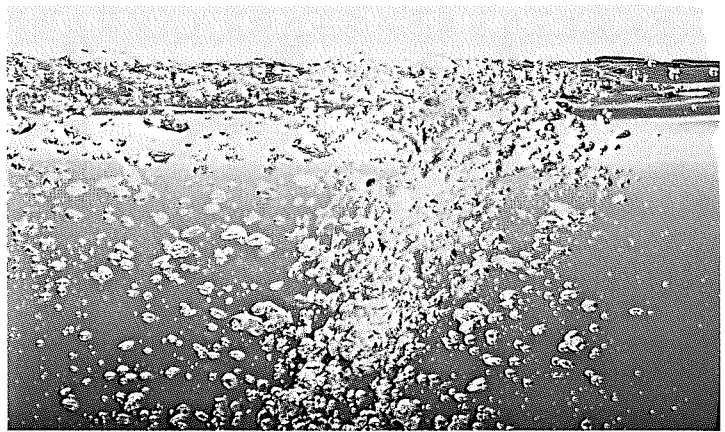
食欲がないときは食欲増進になり、ダイエットしたい時は満足感が得やすい両方の利点をもつため、飲み慣れてくると重宝です。

ただ、少なくともコップ1杯は飲まないで、満腹中枢を刺激するまでには至らないため、ダイエットを目的にするのであれば、多くを飲む必要があります。また、炭酸は口に入って泡がはじけてその刺激がおいしさに繋がるため、アルコールや糖、果汁などと混ぜてよりおいしく飲みやすくすると、つい大量に飲んでしまいがちです。カロリー過多、糖分過多になってしまっただけのダイエット効能も無駄になりますので、気を付けなくてはけません。

飲むだけでなく、肌質改善、美肌効果が期待されて、多くの化粧品に炭酸が使われるようにもなりました。炭酸入り洗顔せっけんや美容液、化粧水、パック、髪の毛のパック、トリートメントなども発売されています。なぜ炭酸が美肌に良いのかといえば、肌や髪の毛は、たんぱく質が付着した状態です。炭酸は肌表面に残る古い角質などの老廃物をたんぱく質と一緒に一挙に取り離してくれるからだそうです。毛穴に炭酸の泡が入るのだとか。

ざっとお話ただけでも、健康面、美肌、ダイエットに利点があるとされていることがわかります。

さらに、料理の面でも威力を発揮します。炭酸を加えることで一層美味になるのです。例えば、卵焼きに加えると、フワフワした食感が簡単に作れます。炭酸の気泡が入ることで、よりやわらかさやフワフワが増加するのです。日本人が好きな食感でしょう。入れる目安は卵ひとつに対してスプーン大匙1くらい炭酸を加えます。パンケーキやお好み焼き、スポンジケーキなどを作る時にも同様にフワフワメ



ニューが作れます。飲食店で調理経験の浅い人でも作りやすい方法です。

また、煮物をやわらかく煮たり、味を染み込ませる時間を短縮させることもできます。肉にかけてから焼くと、たんぱく質を分解させるため、食感がやわらかくなるとともに、アクも取れます。肉特有の臭みがスパイスなしでもある程度軽減できるのです。さらに、魚を焼く前に炭酸水をかけておくと、表面のヌメリを取り除いてくれます。パリッとした皮でほどよい焦げ目がつきやすくなり、これは飲食店では知っておくと重宝でしょう。

油料理にも便利です。油をはじかせる役目をしやすから、例えば天ぷらがサクサクッと軽い食感になり、フライがカラッと揚ります。また、冷めても比較的衣のサクサクが抜けにくく、すぐにベチャッとなりやすいタイプの揚物にも多少の効果が期待できます。これはお弁当などにはお薦めです。水に比較して原価は上がるとしても、揚物専門店などでは良いでしょう。

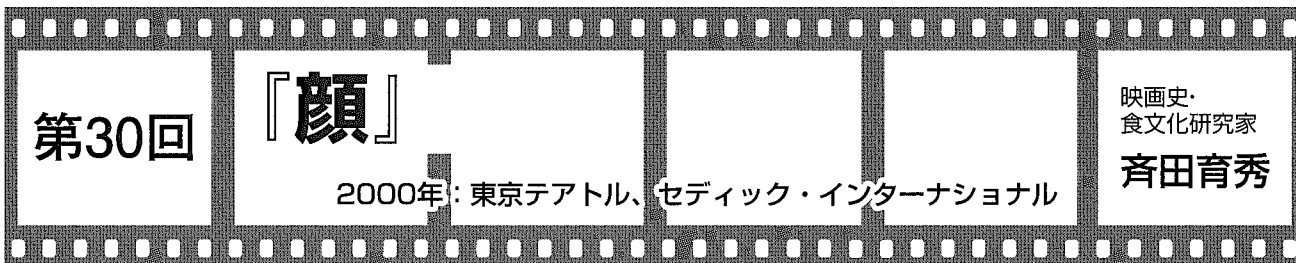
人間の思考は面白いもので、これだけ多角的な利用価値があり効能も言われている反面、今でも「炭酸飲料は体によくない」というイメージを持つ人も少なくありません。しかしそんな人が「美肌になるから」と言って化粧品には使っていたりします。ブランド力や物事のイメージというものは、表裏一体でもあり、ベクトルの方向で評価がすぐに逆転するものですね。

■ 小倉朋子先生の新刊

『仕事ができる人ほど大切にしたいこと
「食べ方」を美しく整える』(実務教育出版)
12月21日発売予定



映画の見どころ・台所



逃亡し、変貌し続ける女の日常 映し出される台所模様

「どついたるねん」(1989年)や「亡国のイージス」(2005年)で知られる、阪本順治監督の秀作である。「顔」と聞くと昔からの映画ファンには、松本清張原作で岡田茉莉子が主演した映画(大曾根辰夫監督:1957年)がお馴染みである。「有名になり顔が売れて行く人物が、昔の事件の目撃者に顔を知られる不安を抱える」という話は、TVドラマでも10回以上作られている(最近では谷原章介版や松雪泰子版有)。しかし本作は、整形をしながら逃亡を続けた実在の殺人犯“福田和子”の事件をヒントにしたものである。話の展開があまりにも面白く、観客はあっという間に“鈍くさい”主人公に感情移入し、終始画面に釘付けになる。筋書きの面白さに加え、脇を固める芸達者な助演陣や、印象深いカメラワークと音楽、そして阪本監督の演出力のなせる業と言えよう。しかし本作最大の成功要因は、主演の“藤山直美”の圧倒的存在感と舌を巻く名演技(演技を感じさせない自然な演技)にあり、ただただ「藤山直美って凄いね!」で終始。この年の賞を総なめにした映画である。

時は1995年1月14日、舞台は兵庫県である。主人公の吉村正子(藤山直美)は冴えない顔に太った体型の女性で、30代半ば?になろうというのに引き籠りを続けている。稼業はクリーニング屋で衣服の修繕が彼女の仕事である。彼女にはホステスをして

いる美人で派手目な妹・由香里(牧瀬里穂)がいる。店を切り盛りしていた母親(渡辺美佐子)の死で、姉妹のいがみ合いが頂点に達し、通夜の晩に姉は妹を絞殺してしまう。本人もリストカットを試みるが、刃がかすったところで思い直し、香典と家族のアルバムを持って逃亡と相成る。

タイムリー?なことに翌朝“阪神・淡路大震災”が襲う。そのどさくさに紛れ彼女は大阪に逃げ、出奔した父親の所に向かう。しかし途中で酔った親爺(中村勘九郎)にトラックの荷台に引き込まれ襲われる。二人の名優が織りなす“濡れ場”が凄まじく、荷台という舞台での“迷艶?”いや名演に笑い転げながら唸ってしまう。初めての経験に彼女が彼に「取っとけ!」と、香典袋を“お礼?”に渡すという絶妙なやり取りに観客は吹き出してしまう。

続いて正子はラブホテルで働くことになるが、偽名の“加賀まりこ”が笑わせる。世の中を達観したような風変わりなホテルの主人(岸部一徳)は、借金を抱えており結局自殺!調べに来る警察を恐れた彼女はトンズラを決め込む。TVで「妹殺し」が報道されるが、幸運にも引き籠りの彼女には最近の写真がなく、映し出されたのは中学時代の写真というオチがよい。不慣れな自転車で逃亡した彼女は衝突・転倒し、顔をしたたか地面に打ち“お岩さん”さながらの形相になる。結果マスクで顔を隠し電車で別府までやって来る。電車内での男性客(佐藤浩市)との会話が傑作だ。「顔どうしたの?男に殴られたの?」「自転車でコケて顔を地面にぶつけたん

です。そしたらこんなに腫れてしもうて、ついでに体もぶつけてこんなに腫れてしもうて.....」。画面の二人も観客も大笑いだ。

別府ではヤクザだった弟（豊川悦司）と姉（大楠道代）がやっているクラブを手伝うことになる。ホステス用の“化粧と衣装”の変身が見事で、観客もビックリだが常連客（國村隼）にも惚れ込まれる。ママにアパートを借りてもらい暫く落ち着けるかと思いきや、ヤクザの足を抜け切れなかった弟が惨殺され、警察が来たので正子はまた逃げ出すことになる。

ではここで厨房から映画を観てみよう。厨房は3カ所出てくる。まず一瞬映るクリーニング屋の台所だが、箸立て・やかん・砂糖や塩のボックス・電気炊飯器・電子レンジ・洗剤・冷蔵庫などが垣間見られる。整理整頓されており、食事用のテーブルが置かれたダイニングキッチンになっている。同じくラブホテルのそれはキッチンという感じで、大きく広く設備も立派のようだが何しろ映るのが一瞬なので詳細は分からない。そして正子の部屋の台所である。カメラは部屋の左端の入り口とその右横の台所をじっくり映し出す。

雨が降りしきるある日、突然弟が彼女の部屋を訪れる。入り口のドアは開けばなしで、彼は左の壁際にもたれ込んで煙草を吹かす。入口の右横から順にシンク、調理台、ガスコンロが直線に配置され、右の壁際に冷蔵庫、その上にオーブントースターが置かれている。左の壁に缶切り・栓抜きなどが引っ掛けられ、布巾かけがあり、ガスコンロにはやかん？上部の棚にはお鍋などが置かれ、裸電球がまぶしい。安アパートの標準的な台所装備である。


弟は何をしに来たのだろうか？彼が正子に言う「あんたがはしゃいでいると、劣等感ばかり見えてうざったんだよ！」。弟は彼女の中に自分と同質のものを見たのか？それとも“劣等感”を乗り越えものともしない主人公を、羨ましく思ったのだろうか？部屋のドアが開いているのは「妙なことはしない」の意味で、手土産に雑誌を持参したのも優しさの表れと思える。弟の訪問目的は帰り際に言う「姉ちゃんのこと頼むわ」で明瞭となる。安アパートの台所は、足を洗い損なったヤクザの心を素直にさせ、本音を吐露させる雰囲気醸成し、彼の行く末を暗示する重要な場面を創り出していた。

さて正子のその後だが、クラブを逃亡する前日に彼女は電車の客と再会する。彼はリストラされ妻に

逃げられていた。彼女は子供連れの彼を店に誘い子供と遊ぶ約束をする。約束の場所に現れた彼女は父親に「月が西から登ったらうちと一緒に下さい」と思いを告げ、「さらばじゃ！」のひと声で親子の前から消え去る。その後、彼女はフェリーとある漁村に辿り着き、老婆の手伝いをしながら身を隠す。しかし祭りの夜に子供が「TV出とった！」と指摘、放映中のTV画面にはクラブで客と撮った彼女の写真が映し出されていた。

ラブホテルの主人・ヤクザの弟・リストラされた電車の男と、正子が逃亡先で出会う男性は不運な人が多い。当初“鈍くさい惨め女”の象徴だった彼女は、逃亡を続けるうちに出会った人々から何かを得て行く。自信を深めた彼女の“顔”はその度に変貌していくのが凄い。初めて習う自転車の乗り方・泳ぎ方が逃亡手段の重要な布石というのがよいし、首つりを試みると自重で紐が切れてしまう場面は大爆笑だ。トンズラの素早さには感心するのみで、大震災の混乱の最中に喫茶店で出会った女性が、“福田和子”のパロディーとは恐れ入った。

ただ瀕死の弟を正子が見つめる不自然さや、キツネ踊りの必然性が少々気になった。さらに妹との確執の中で「死んだら生まれ変わる」という言葉があり、フェリーのトイレ場面では「由香里！あんたは生まれ変わると思うてたのに」と聞こえたので、「流産」をしたのだと思うが（ケーブルカーで腹を抑える場面に）、少々分かりづらい。特筆すべきは独特の雰囲気醸成しだした大楠道代で、「お見事！」のひと言に尽きる。藤山直美の父は名喜劇俳優・藤山寛美である。「かんび（トンビ）が鷹を生んだ」どころの騒ぎではない。「蛙の子は蛙」で、今や日本一の喜劇女優だ！「藤山」を日本一の「富士山」に改名したいほどだ。



『顔』
監督・脚本：阪本順治
原案・脚本：宇野イサム
撮影：笠松則通
音楽：coba
出演：藤山直美、豊川悦司、大楠道代、國村隼、牧瀬里穂

©1999松竹株式会社／株式会社衛星劇場／株式会社毎日放送／株式会社セディック・インターナショナル／KINHO
価格：2,800円＋税
発売・販売元：松竹

第5回 試行錯誤の嚥下食



元・立教大学大学院教授

(有)清晃

王 利彰

嚥下困難でリハビリ病院入院4ヵ月半退院後3年半苦勞した、筆者独自に試行錯誤している嚥下食をご説明しよう。

姿 勢

嚥下で大事なものは食事時の姿勢だ。よく犬食いがマナー違反だと言われるが、正しい姿勢は嚥下困難な人に大切だ。第一回でも申し上げたが、喉の下部には食道と気道がわかれる分岐点があり、そこに喉頭蓋という弁があり、食品と空気を正確に判断し分別する。気道は体の正面、食道は背中側に隣接している。その為、犬食いで前かがみで食べると、気道に誤嚥しやすくなるわけだ。

筆者は若いころ禅寺で修業をしたことがある。食事の作法が厳しかった。背筋を伸ばして食べる。口に食物を入れたまま話さないで食事に集中する、一度に口に入れる量は少なめでよく噛む、ご飯は麦飯、などだ。

厳しくて途中で逃げ出したが、実はこの厳しい食の作法こそ、嚥下困難者に向けた食事の作法そのものだ。禅寺の修行者は長命の方が多く、この食事の作法は実に体に良い。特に姿勢と、一度に口に入れる量を少なくする、食事に専念し、口に食物を入れたまま話さない、ということは、嚥下困難な患者にきちんと教え、介護をする人も知っておいてほしい。

さて今回は、難しい飲み物と主食を見てみよう。

飲み物

病院で入院中に苦しんだ食品は、飲み物と主食だった。特にお茶や、水、みそ汁は頻繁に飲むので苦勞した。入院したての場合、飲料は慣れるまでとろみ剤を使うのが基本だろう。飲み物では病院食で必ず出される伝統的な牛乳で苦勞した。最初にとろみ剤の使い方を詳しくしないまま提供されたのでむせてしまった。とろみ剤を混ぜれば粘度が増すのだが「ダマ」ができて美味しくない。ドリンクヨーグルトだと適度な粘度がありむせないし、慣れた味で抵抗がなかった。この時に感じたのは、とろみ剤を使うよりも食べなれた天然素材を食べるほうが患者に抵抗が少ないのではないかということだった。

● ジュース類

牛乳とバナナは病院の朝食によく出てくるが、牛乳とバナナと一緒にミキサーで攪拌すると、ちょうどよい粘度になり飲みやすいのだ。

その他、飲みやすいのはトマト・ジュースとトマト・ジュースベースの野菜ジュースだ。トマトの成分であるペクチンが天然のとろみ剤として働くのだろう。トマト・ソース、トマト・ピューレを使ったスープも適度な粘度で飲みやすい。トマト・ピューレやホール・トマトを使うビーフ・シチューやカレー（甘口でないダメ）も食べやすい。

トマト・ジュースにもう少し粘度をつけたいときはミキサーで納豆と一緒に攪拌すると、ちょっと変な味だが粘度のあるジュースとなり、同時に重要な栄養素のたんぱく質も摂取できる。その他のジュ-

スで飲みやすいのはマンゴージュースだ。

子供のころに風邪などで寝ているときに母親が作ってくれるリンゴのすりおろしであるが、意外なことにざらついて飲みにくい。ジュースで攪拌してもだめだ。ジュースでよく入れる人参もざらついてだめだ。パルプ質の多い野菜や果物はジュースにしても、嚥下困難者には向いていないようだ。

● スープ類

汁もので難しいのは、日本人に不可欠なみそ汁だ。みそ汁が難しいのは、さらさらした粘度のないことだけではない。温度が高いことと、細かい具材があることだ。熱い味噌汁を飲むときは汁と一緒に空気を吸い込み冷却をする。嚥下困難者にとってはできない作業だ。汁物と具材と一緒に食べるのも誤嚥しやすい。慣れるまで、具材を入れないで60°以下に冷まして、とろみ剤を混ぜるのが良いだろう。因みに欧米ではスープでも60°以下の温度で提供するが、日本の場合熱々の料理が多いのも難しくしている。

とろみ剤の種類によっては、温度やpHによって粘度に変化があるので注意が必要だ。とろみ剤を好まない場合には具材の変更をするとうい。ジャガイモや玉ねぎと一緒に長く煮込むと、溶けて粘度が出て飲みやすくなる。

トマト・ピューレやホール・トマトとブイヨン、玉ねぎ、ジャガイモ、ピーツを組み合わせたスープがロシア料理のボルシチで、玉ねぎやポテトが溶けてどろりとした粘度になり飲みやすい。既製品のスープにとろみを簡単につける方法として、乾燥粉末ポテトがある。このように汁物や飲み物は組み合わせにより粘度が出て飲みやすくなるのでいろいろ試すべきだろう。缶詰やレトルトのスープを使ってひと手間かければ飲みやすくなる。

● アルコール類

飲み物で一番難しいのはアルコール飲料だ。医者はアルコール摂取を推薦はしないが、禁止もしない。適度に飲むのは構わない、といわれるがそれが難しい。焼酎やウイスキー、ブランデーなどのアルコール度数の高い蒸留酒は、喉頭蓋を刺激し激しくむせるので避けた方がよい。日本酒やワインも退院直後は刺激が強いので、水割りにして少しづつ飲む練習を

するとよい。アルコール度数が低くても炭酸を含む、ビールやスパークリングワインは、喉頭蓋を強く刺激し激しくむせ誤嚥しやすいので特に注意が必要だ。アルコールを含まない、コーラやサイダー類もむせるので要注意だ。またアルコール飲料は飲みなれても、カロリーが高いので筆者のように摂取カロリー制限がある場合は注意しなくてはならない。筆者はリハビリ病院を退院する際に管理栄養士から、食事の注意を勉強させられた。その中で覚えているのはアルコール飲料は飲みやすいが、カロリーが高いということだった。筆者は退院後、体重管理をきちんとするように言われ、朝晩体重計に乗るようにして一喜一憂している。筆者は退院後すぐは、大好きだったビール・スパークリングワインが苦手な苦労した。それを克服するため、筆者の好きな温泉ホテルに通い（主たる目的は、温泉治療だが）フリードリンクタイムを利用して飲む訓練をした。ところが最近、食事の量が少ないにもかかわらず、体重が微増し始めた。原因は夏場のビールの飲みすぎだった。慌てて現在はビールの摂取量を削減している。朝晩体重計に乗り、体重の増減と、飲食物を比較し自己管理することの重要性を学んだ。病気以前は食事量が少ないにもかかわらず（といっても現在の3倍も食べていたが）体重が増加して何が原因だろうか疑問に思っていた。理由は簡単だった、カロリーの高いアルコールの摂取量が多すぎたのだ。

主 食

● 米類

次に主食を見ていこう。日本食で一番難しいのが主食の米だ。日本米の短粒品種（ジャポニカ米）は大変デリケートだ。美味しく炊いたご飯は一粒づつが分かれていますながら、艶があり甘みと粘度がある。しかし、ご飯を口に入れ、みそ汁やお茶を含むとご飯がばらばらになり、誤嚥しやすい。といって、口中で嚥んで食塊にして飲み込む際には逆に粘度が出て飲み込みにくい。お粥にすればよいかというところでもない。米粒が壊れやすくなり、細かいので誤嚥しやすいし、軟らかくしすぎると粥が糊状になり、飲み込みにくいし、喉頭蓋に残り誤嚥しやすい。お粥のタイプで食べやすいのは、韓国の参鶏湯や、



写真①

中国のお粥だ。丸鳥などを使って、骨のコラーゲンや油脂が混ざっているの喉越しが良いようだ。筆者は日本米よりタイ米などの長粒品種（インディカ米）のほうが粘りがなく食べやすいと感じるが、米好きの方には難しいだろう。

筆者のおすすめは麦飯（押麦）だ（写真①）。麦飯はパサつくというイメージがあるが違う。米の場合は米の容量の1.2倍の水で炊くが、麦は2倍以上の水を加える必要がある。米の場合の水の分量で炊くと麦が水分を吸い取りパサつくのだ。上手に炊くと麦は表面がつるつるして喉どおりが良いし、繊維質が多いので細かく碎けず誤嚥しにくい。更に食べやすくするのにとろろ飯にすると喉どおりがよりよくなる。昔の方の生活の知恵だろう。

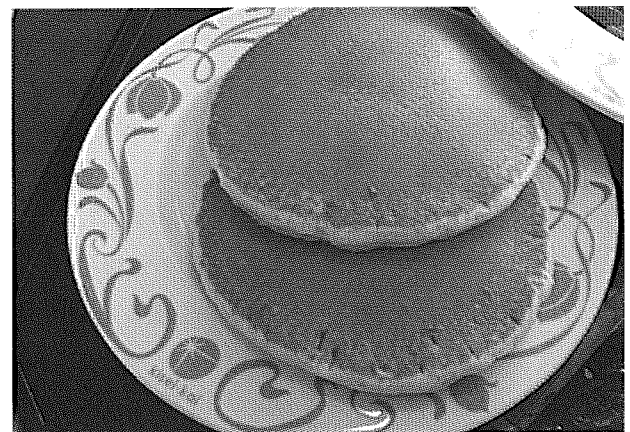
米以外の穀物では栄養価に優れた粟（あわ）・黍（きび）・稗（ひえ）などがあるが、米粒より小さく誤嚥しやすいのでお勧めできない。

● パン類

筆者が米飯や粥で苦労したので管理栄養士がパン粥という変な主食を考案してくれた。耳を切り取り4つ切りにした食パンスライスに牛乳を浸して食べるというものだ。味付けが甘いジャムであったのは、おかずとあわず苦労した。退院してから試行錯誤したが、ポタージュスープや、クラムチャウダースープに浸すとおいしかった。ただしクラムチャウダールの具は喉を通りにくいので避ける必要があるが。クラムチャウダールのポテトは粘度が出て大変飲みやす



写真②



写真③

い。ポテトを使った冷たいビシソワーズは大変飲みやすいし、パン粥にピッタリであった。最近、アスパラガス、カボチャ、ポテトなどを使った粘度のあるレトルトスープがあるので試していただきたい。ただしカロリーが高いため管理栄養士の指導が必要だ。

強力粉をイースト発酵したパンは繊維質が強く残り、スープや牛乳に浸しても水分を吸収しにくいし、口中で水分と混ぜるにも時間がかかる。小さなブドウ、パンプキン、セサミ、黒糖、アンパンの生地などのロール・パンは繊維質が短く食べやすかった（写真②）。

水分を吸収しやすく、口中で溶けやすいのが、薄力粉をベーキングパウダーで膨らました、パンケーキやホットビスケット（スコーン）だ（写真③）。市販のものは、甘みをつけているが自分で調合すればおかずに合う味にすることができる。また、自分で調合すれば市販品のように油脂分を入れずに低カロリーで健康的になる。

● 麺類

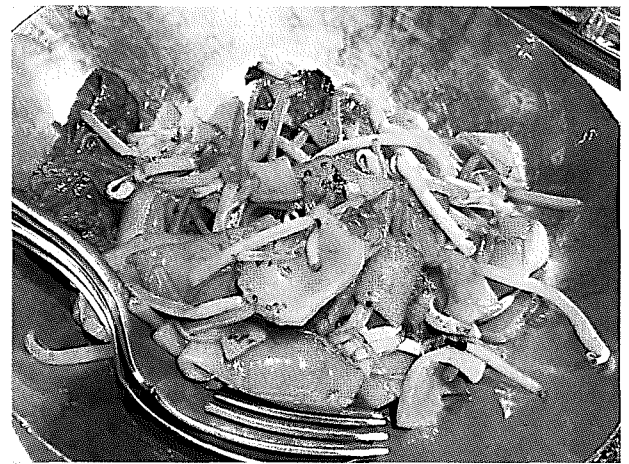
ご飯に代わる主食では麺類もある。麺類は日本蕎麦、うどん、中華麺があるが、いずれも温度が高く、汁も多いので食べるのに注意が必要だ。筆者はリハビリ病院で麺類を食べる訓練を受けた。最初は細い素麺を温かい汁に入れて食べる練習からスタートした。それから、日本蕎麦、きしめん、うどん、中華麺の順で練習した。素麺や、日本蕎麦は汁を吸いやすいので、十分に汁を吸わせて温度を下げれば食べやすい。うどんは種類によりコシの強さが異なり、食べやすさが異なる。麺のコシの強さとは、水分勾配率のことだ。麺の中心の部分の糸くらいの部分が、乾燥していて、周囲に行くにつれ水分が多いのがコシのある麺といわれる。この差が多いほど、麺のコシを強く感じるのだ。この研究は多分日本が一番進んでいる。食品メーカー K社の冷凍讃岐うどんはコシがある。これは水分勾配率を研究し実現した。最適の麺のコシの状態のちょっと手前で茹で上げを止め、急速冷凍するため素人でも最適の麺に茹で上げられる。ツルツとした喉越しはタピオカでんぷんを混ぜることにより実現している。しかし、讃岐うどんといわれるコシのあるうどんは固くて嚥下が難しいので注意が必要だ。一番食べやすいのは細い稲庭うどんだ。細くて表面がつるつるし食べやすい。関東や関西、九州のうどんは柔らかく食べやすいが、料理用のはさみで短く切るとより食べやすい。

きしめんのような平麺は柔らかく食べやすい。じっくり汁を吸わせて柔らかくし、料理鋏で細かく切る。

一番難しいのは中華麺だ。温度が高いし、塩分油脂類が多いからだ。人気店のラーメンは要注意だ。以前、札幌で人気店の札幌ラーメンを食べた。大変おいしかったのだが、食後にうっかりコップの水を井のラーメンスープにこぼしたら一瞬に澄んだスープが真っ白になって驚いた。水でスープの脂分が固まったのだ。有名店のラーメンは油脂が多いので要注意だ。中華麺でいうと昔ながらの、卵麺が汁を吸いやすく柔らかく食べやすいが、外食での中華麺は避けた方が良いでしょう。

麺類で食べやすいのは、中国のビーフン(米粉)だ。日本で食べるビーフンは細い物だけだが、中国はきしめんのように幅広い米粉もあり、汁麺にしたり、焼きそば風に炒めて食べる。表面がつるつるして軟らかく食べやすい(写真④)。

麺といえばイタリアのパスタもお勧めだ。パスタは讃岐うどんのようにアルデンテというコシの強いのが好まれるが、これは食べにくい。ちょっと長め



写真④



写真⑤



写真⑥



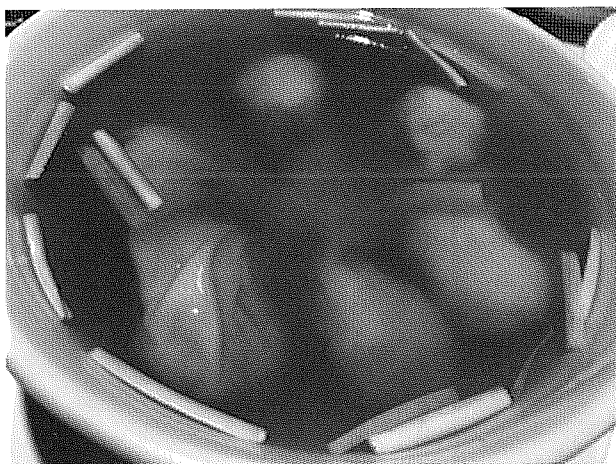
写真⑦

に茹でてソースは簡単な具なしのトマトソースやクリームソースが喉越しが良い。イタリア在住の友人に問い合わせたら、短いショートパスタも一般的で、米状のパスタ(写真⑤)や耳たぶのようなパスタ(オレキエッテ)(写真⑥)を送ってくれた。トマト・ソースを絡めるとより食べやすいと自家製のトマト・ソースも(写真⑦)送ってくれた。

小麦粉系では、すいとん、山梨のホウトウ、大分のだんご汁、などのすいとんも食べやすい。ただし、野菜などの具材はないほうが食べやすい。

その他の主食でお勧めなのは、水餃子やワンタンだ。おかずと思われるが中国では主食だ。広大な中国は食文化も南北で異なる。温暖な沿岸部の南部では稲作に向いているので米文化だが、大陸北部は寒冷地で稲作に向いていないので主食は麦だ。

大学院で教えていた際に中国人留学生が多く、彼らは日本人の食生活は貧しいという。話を聞くと「日本人は主食をおかずにして、主食のご飯を食べる」という。日本の中華料理店で人気の餃子定食を非難している。中国北部(昔の満州地区)では主食は餃子で、おかずを食べた後の締めのご飯として餃子を食べるのだという。ただし日本の焼き餃子でなく水餃子だ。中国には焼き餃子はない。中国人はご飯やおかずを残すくらい出すのが一般的な、おもてなし文化だ。そして残った水餃子を翌朝フライパンで温めて食べる。その食べ方を満州鉄道関係の日本人が覚え、引き上げ後焼き餃子を考案したと言われている。なお水餃子はヨーロッパ大陸で幅広く食べられている。ロシアや、中欧では一般的だ。昔チンギス・ハーンが広めたようだ。イタリアのラビオリもその



写真⑧

影響を受けているようだ。

水餃子は表面がつるつるして食べやすいし、肉や野菜の具材と一緒に食べるので栄養満点だ。肉の代わりに魚介類を入れる健康的な食べ方もある。焼き餃子はカリッと焼けた部分が喉に引っかかるので避けた方が良い。もう一つの食べやすい食べ物が雲吞(ワンタン)(写真⑧)だ(日本のものより具が大きい)。スープと一緒に提供するので、冷ましてスープを皮に吸収させて食べると食べやすい。

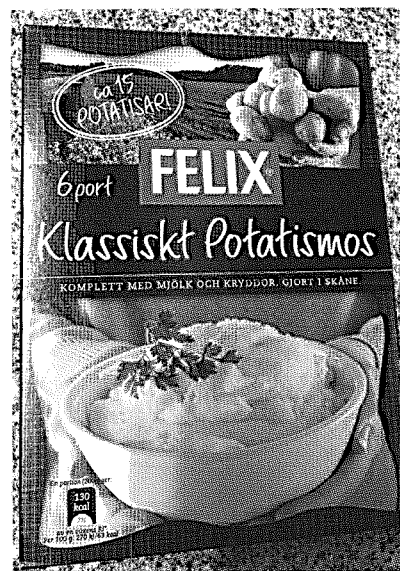
ワンタンは中国では餛飩(日本ではうどんと読む)と書く。雲吞は和製漢字だ。中国人に餛飩を食べさせると怪訝な顔をする。具はどこと聞き、これがうどんだというと「日本食は貧しい」と必ず言い大笑いとなる。

● いも類

このように嚙下食の範囲を歴史の古い中国やイタリア、中欧に広げるとより食べやすい栄養価の高いものがあるかもしれないと思われる。

ジャガイモも欧州北部では主食として食べる。ジャガイモを蒸かしただけではちょっと喉越しが悪いが、マヨネーズを混ぜたポテトサラダが食べやすい。ビーフ・シチューのソースや、クリーム・シチューと一緒に食べると喉越しがより良くなる。トマトを使った、ボルシチなどもよい。

粉末のマッシュポテト(写真⑨)も便利だ。ジャガイモの乾燥粉末に温めたミルクや、スープストックを少しずつ入れながら混ぜると出来上がる。食べやすい固さを見つけて食べるとよい。



写真⑨

〈参考資料〉

クックパッド 嚥下食用調理

http://cookpad.com/search/%E5%9A%A5%E4%B8%8B%E9%A3%9F?page=2&recipe_hit=96

※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、リハビリ病院的嚥下食の推移、入院中の車椅子での外出・外食までアップしているので、アクティビティ・ブログをご参照いただきたい。

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

業務用厨房に携わるすべての方へ

基礎から学べる

厨房設備工学入門

第7版
好評発売中

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 !!



一般社団法人 日本厨房工業会 URL <http://www.jfea.or.jp>



ココロのバリアフリー計画

ココロのバリアフリー計画とは

皆様、ココロのバリアフリー計画というのをご存じでしょうか。

施設がバリアでもいい。障がいを持っている私たちは情報さえあれば、お店に行くことができる。設備よりも心をバリアフリーにしましょうという活動をしているNPO法人です。NPOを創設した理事長の池田君江さんは、エステ施設の事故で下半身不随になり車イス生活になりました。健常であった頃に普通にできていたことが何もできなくなって、外に出て飲食店に行っても断られる経験等、気持ちの落ち込む経験をなさって外に出るのが嫌になったそうです。

ある日、家の近所にできた串カツ田中さんに行ったところ、段差はある、通路は狭い、トイレは入れない。それでも当時店舗に出ていた貫社長が、どうすれば良いかと尋ねてくれ、他のお客様に声をかけて、車イスを通して食事ができたそうです。

貫社長は当時のことを「車イスのお客様を断

るなんて考えもしなかった」とおっしゃっています。そのことをきっかけに、設備がバリアでも人の心がバリアフリーなら、私はどこにでも行ける。車イスだからといってちょっとした段差は乗り越えられるし、トイレだってサイズがわかれば入れるか入れないか判断できる。もし、入れないなら事前に済ませてから行けばよいし、近くにコンビニがあればそこを借りればよい。必要なのは気持ちと情報だと考えるようになった。

彼女は、NPO活動をされている、尊敬する超ポジティブな女性です。

私は1年ほど前、池田さんとは、串カツ田中の貫社長のご紹介で知り合うことができ、私個人として池田さ

んの活動を応援してまいりました。この度、私ども一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会から、協力関係を結びたいと池田さんに申し入れを行い、快く受諾していただきました。これを記念して10月20日に当協会のセミナーでお話しをしていただきました。この号にて記事を書かせていただくのは協力関係の締結をお知らせしたいのと、私の関わる外食だけでなく、広く心をバリアフリーにしていきたいという想いからです。



店頭表示ステッカー

インタビュー

2016年9月27日収録 筆者＝出 池田＝池田
出：池田さんが事故にあって、ある日突然車イス生活になってしまい、今まで普通に行けていた外出や外食に行けない、外に出るのが大変という状況は、その時池田さん一人のことであつたと思いません。他に車イスの知りあいもいなかったでしょうし。そうであるなら池田さんが障がい者として権利主張をして、バリアフリーでないことを声高に指摘したり、改善を求めたり、もしくは快く受け入れてくれる店、例えば串カツ田中とかに出会っ



「NPO法人ココロのバリアフリー計画」
理事長 池田君江さん



ただでで完結してもよかったと思うのです。

そこで、なぜ、ココロのバリアフリー計画活動になっていったのですか？

池：それは、事故にあって少しして海外に行ったのですね。アメリカのサンディエゴに身障者のトレーニング施設があるので、少しでも身体の機能を改善したいと思い、そこにリハビリに行きました。当時日本にはそのような施設がなくて、車イスになると言い方は悪いのですが医者はもう諦めましょうという感じだったのですね。アメリカには何度か行っているのですけれど、そこで感じたことは、街中にたくさんの車イスの方たちが普通に外出している。日本では街中であまり出会うことがないので、びっくりして、本当に普通に街へ出て、お店に入るのにもいちいちお店に確かめないでも利用している。私が日本で不自由とか気を使うのが大変だから出かけづらいというのがない。

それを見た時に、日本では私だけでなく、障がいのある方が皆さんそう感じているのだろうなと思うようになりました。

出：それでココロのバリアフリー計画をお作りになったのですか。

池：いえ、最初は飲食店、カフェを自分でやろうとしました。経験も知識もない素人なのですが、私が思う理想のカフェを作りたいと考えました。何しろ飲食店をやったこともないし、物件を探すこともできないので、申カツ田中の貫社長に相談しました。話を聞いていただいている中で、一つのお店を作るより、申カツ田中のようなウエルカムな優しいお店はきっと日本にもたくさんあるのではないかなと思うようになりました。だったらもっとそういうお店を広げていきたい、知らせていきたいと思いました。

出：そこでNPO法人の設立ですか。

池：いえ、まだありまして、株式会社を作っていました(笑)。NPO法人自体知りませんでした。

申カツ田中さんの渋谷店ができた時に、貫社長から段差があってトイレの幅がこれくらいだけど大丈夫？と連絡をもらって、その寸法が私の車イスなら入れるのですね。その時に、設備はバリアフリーでなくともお店の情報があれば大丈夫だから、こういった情報を広めるサイトを作ったら障がいを持った方たちのお店選びに役立つのではないかなと思って立ち上げたんです。最初はひたすら知り合いのお店をお願いしてステッカーを貼ってもらっていたのですが、応援してくれるお店を集めるためにはNPO法人の方が理解してもらいやすいと助言してくださる方がいて、仲間を集めてNPO法人を立ち上げました。でもサイトを作るのも費用が必要で、お金はまったくなかったのですがクラウドファンディングで作ることができました。今、認可されるかどうかわかりませんが認定NPOの申請を出しています。

出：池田さんは、障がいを持ったのは事故からですよ。ということは池田さんの周りに同じ境遇の方たちは最初はいなかったと思いますが、繋がりはどうのように生まれたのですか。

池：私が日本のリハビリ施設に行っていた時にできました。私がリハビリしていたのは脊髄損傷回復トレーニングジムというところで、このような施設は日本に無かったのですが、私が事故にあったちょうどその年にアメリカで学んだ日本人の方が日本で開業されたんです。そこで懸命にリハビリトレーニングをしている方たちに出会えてとても勇気もらえました。リハビリに来ている方たちは自分で車を運転して来ている方、介助なしで通っている方もいて、皆さん前向きだなあと感じ



ました。その頃私は介護をしてくれる方に連れてきてもらっていましたから。

出：それは民間の施設ですか。国や自治体の施設はないのですか。



池：はい民間です。公共機関に関して、日本は遅れていると感じています。その施設でのトレーナーも含めた人たちとの出会いがとても力になりました。

出：応援店は外食が中心だと思います。他にはどのようなお店や施設をお考えですか。

池：はい。業界など関係なく人と接する場所すべてだと思います。

私たちの活動を知って、話が聞きたいから事務所に来てくださいませんかと言われることがあるのですが、その事務所が入っているビルに車イスが入れるかどうか分からない。とにかく情報がないと痛感しています。

出：でしたら、私たちの業界関係でいえば、例えばキッチン用品や厨房機器のメーカーなどのショールームなども登録してステッカーを貼ってくれたら嬉しいですね。一般の方への

訴求にもなるでしょうし。

外食についてお聞きしたいのですが、登録が少ない業種はありますか。

池：そうですね、登録が少ないのはラーメン屋さんとかすし屋さんのようなカウンターのお店で通路が狭いところが多いのです。ファストフード店も少ないでしょうか。ファストフード店は行きやすいお店ですし、健常者の方とご一緒するのもよいお店なのですが。

飲食店ではないのですが登録してくれているパチンコ屋さんがあるのですよ。そこは数台椅子を抜けるように作っていて、車イスで遊戯できるようになっています。

出：それはすごいですね。障がいのある方が何かを我慢しないでいけない社会は、私もおかしいと思います。もっと、私たちも訴求して認知を広げていかなければなりませんね。FBCJとしても社会全体への突破口を作っていきたいと思います。

ホームページに応援店を登録して情報を発信していくことが現在の活動の中心ですが、今後5年くらいで、どのような活動をお考えですか。



池：2020年にオリンピック、パラリンピックが東京で開催されます。現在パラリンピック野田聖子ワーキングチームで街づくりの協議会に参加しているのですが、オリンピック、パラリンピックのためだけにやっても意味がない。2020年をスタートとするのではなく、2020年までに障がいを持つ方がもっと街に出て来られるようにならないといけないと考えています。そうでないと2020年にパラリンピックで障がいのある方への対応ができるようにはならないと思います。私が海外に行って感動したように、日本に来る海外の障がいのある方に、日本はまだまだバリアだけ、心がバリアフリーで良い店ばかりだったねと感じて帰ってもらいたいし、以降もそれがレガシーとなっていけばと強く考えています。

車イスの方も、きっかけがあれば外に出てきてくれると思います。こんなイベントがあるのですけど来ませんかとか、ここに応援店があるから行きませんかとお誘いすると案外来てくれます。ですので、応援店と一緒にイベントをしていったら、応援店に車イスの方がたくさん来てくれてお店のスタッフさんも接し方がわかるようになると思います。

それと、イベントや私が話をする機会に、一般の方たちに車イスを体験してもらおうことを行なっています。一度サクラメントで行なわれたアニメのイベントで体験会を行なって、千人位の方に車イスを体験してもらいました。日本でもその機会をもっと増やしていきたいと思っています。私は障がいのある方を集めて何かをするのではなく、健常者の方たちに知ってもらうことを中心にやっていきたいです。

出：ありがとうございます。そうですね、障がいのある方にもっと外食を楽しんでもらうためにも飲食店とイベントを行なっていけたら私も良いと思います。なにが楽しいですかね。FBCJとして積極的に協力していきたいと思っています。それでは、10月20日のFBCJセミナーよろしく願いいたし

ます。

池：こちらこそありがとうございます。よろしくお願いたします。

インタビューは六本木ミッドタウンにあるユニオンスクエアトーキョーで行いました。このお店はココロのバリアフリー計画の応援店で、今回のインタビューでのたくさんのわがまますべて快くきいてくださいました。お店とスタッフの方々に感謝です。小さいですが、池田さんが指差しているのが、ココロのバリアフリー計画応援店のステッカーです。



インタビューを終えて

ここで私の経験を一つお話しさせてください。20年ほど前に私は高田馬場のファストフードスタイルのカフェで店長をしておりました。ある日私は発注をするために、店の事務所に居たのですが、店の方から「すみません、ご注文はカウンターでお願いします」と声がします。それが何度か続いたので、何があったのだろうと店内に戻ると、奥の席に4名のお客様。皆様、視力に障がいのある方たちでした。私は直ぐに注文を席まで取りに行き、商品を提供しました。実は私自身、自分のお店に障がいのある方たちが来るということその時まで、まったく想定をしていませんでした。それでもお客様の状態や状



況に気づけなかったことに腹が立ち、アルバイトスタッフを集めて、私がどんな店を創りたいのかを伝えなおしました。調べてみると高田馬場には点字図書館等視覚に障がいのある方の施設があるのですね。知ってから街を歩くと、白い杖が目に入りました。

それから直ぐに私は異動になり、異動後、3カ月くらいして高田馬場に遊びに行ったのです。時間は夜で、カフェとはいえ夜はお酒を提供しています。店に入ってスタッフたちに挨拶をしているとレジの後ろに白い杖が2本。

私を見てニコニコしている、「すみません、ご注文は」とお客様を呼んでいたスタッフ。聞けば、私のお説教を受けた後、アルバイトだけで集まって、どうしたら店長であった私の語る店創りができるかをミーティングしたそうです。そこから、別に宣伝をしたわけでもないのに視覚に障がいのあるお客様が来ることになったとのこと。私は店の中で恥ずかしげもなく泣きました。そして、考えもしなかった障がいのあるお客様に目が向くようになりました。

池田さんと出会って、1年ほどになります。NPOの活動に賛同して応援店になってくれるお店の紹介をしてきましたが、今回FBCJとの協力体制が整ったことですし、私自身もう一步活動を進めていきたいと思っています。日本のおもてなしは世界一といわれます。それが本物であることを示すためにも必要な活動であると思います。池田さんがおっしゃるように2020年のパラリンピックで、日本に来る障がいを持った方が、日本は施設や設備はまだまだバリアだけれども、心はバリアフリーで良い思い出が残ったといわれるようにしたいと思っています。FBCJの理事長からも、障がいのある方への対応方法、心をバリアフリーにして、少しでも居心地よく過ごしていただくためのテクニックを教えていたらどうだと背中を押してもらえました。来年からになると思いますが、NPO法人ココロのバリアフリー計画とFBCJでセミナーを全国で行って行けたらと思います。心のバリアフリーとは外食だけのことではありません。これをお読みになっている厨房企業の皆様も是非、ご賛同いただき活動にご援助くださればと思います。ショールームを応援店にする。企業や個人で賛同者として登録していただく。ネットで「ココロのバリアフリー計画」と検索していただければホームページは直ぐに見つかりますので、一度見に

いってください。また、池田さんは日本中どこへでも出かけてセミナーを行ってくださいます。企業内でも会合でも、一度話を聴いてみたいということでしたら、私が調整いたしますのでご連絡ください。最後に、高田馬場での経験、池田さんと出会って、そのポジティブな生きかたに触れ、私を感じていることをお伝えして終わりたいと思います。

車イスの方は、ただ歩けないだけの人、目の見えない方は、ただ目が見えないだけの人、腕が無いだけの人、言葉を話せないだけの人。～だけの人であり、あとは何も健常者と変わることはありません。目が悪い人が眼鏡をかけるように、足が悪いから車イスをつかう。そういうことであると思います。特別扱いするのではなく、普通に私たちがちょっとしたサポートをするだけです。

私は飲食業に問います。4名様のご予約をいただいて、そのお一人が車イスであったなら断るのですか？車イスを理由に断ることによってそのお客様たちにどれほどの嫌な思いをさせるかを考えませんか。

次号からは、「物流を制する」ということをテーマにお話しさせていただきます。今年の野菜の狂ったような価格や北海道の漁業での不漁。いかに商材を確保したらよいのかを考えた経営者も多いと思います。

師走です。何かと慌ただしい日々をお送りと思います。どうぞご自愛くださいませ、よいお年を。



(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会
出 和樹

最新外食トレンド2016

No.12 景気ウォッチャー調査から見る 飲食店の動向



宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

従来、外食を含む食品業界は、景気の浮き沈みに余り左右されないといわれていた。

しかし、筆者が前職である当時の(財)外食産業総合調査研究センター(現、(公財)食の安全安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター)での飲食店の既存店売上高調査をもとに、外食産業の売上高は景気との相関が強いことを明らかにした。

具体的には、外食企業の売上高は、内閣府が調査している景気動向調査のDI(ディフュージョンインデックス)指数の中で、現況の景気状況より半年から1年程度遅れてくる指数である遅行指数との相関が強いことを明らかにした。

すなわち、一般経済が良くなった(悪くなった)場合、半年後くらいから外食企業の売上高が増加(減少)する傾向が強いということである。

以上のことを踏まえながら、今回は地域の景気に関連の深い動きを観察できる立場にある人々の協力を得て、地域ごとの景気動向を的確かつ迅速に把握し、景気動向判断の基礎資料とすることを目的としている内閣府の景気ウォッチャー調査からみた飲食店の動向を検討することとする。

2. 飲食店関連の景気の現状判断

内閣府の景気ウォッチャー調査で、3ヵ月前に比

べて現状の景気はどのようになっているかという景気の現状判断DI指数(原数値)をみると、直近の平成28年10月では全体が46.2であったが、飲食店関連では41.0と全体のDI指数と比べて低くなっている。

この全体DI指数と飲食店関連DI指数を過去から見てみると、全体DI指数は平成27年4月の53.6から平成28年6月の41.2にかけて右肩下がりで推移している。

一方、飲食店関連のDI指数は、まず、大部分の月で全体DI指数より低い指数となっており、全体DI指数の推移と同じような動きとなっている。特に、平成28年2月からの飲食店関連DI指数は、前年同月と比較すると10%前後から20%前後減少していることが分かる。

一般に景気に関するDI指数は50%以上だと景気が拡大し、50%以下だと縮小するという目安になっている。

このことから考えると、飲食店関連の景気は平成27年より平成28年の方が悪くなっている傾向が強いことが伺える。

10月の飲食店関連の景気現状判断理由をみると、「良くなっている」という項目では「来客数の動き」、「販売量の動き」、「単価の動き」、「お客様の様子」、「競争相手の様子」、「それ以外」全てで回答がなかった。

「やや良くなっている」項目では、「来客数の動き」がやや改善の動きが見られるとしている割合が高い

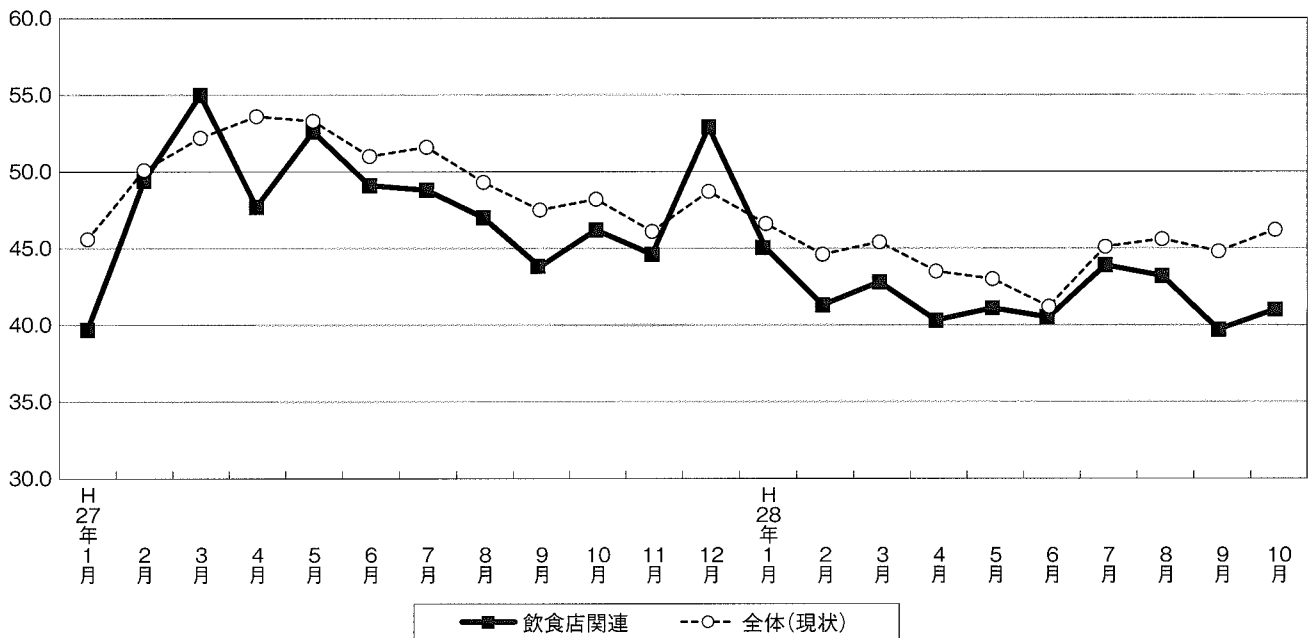


図1 飲食店関連の景気の現状判断DI指数 (原数値)

資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

家計動向関連	回答構成比(%)						
	計	来客数の動き	販売量の動き	単価の動き	お客様の様子	競争相手の様子	それ以外
飲食関連							
良くなっている	—	—	—	—	—	—	—
やや良くなっている	100.0	83.3	16.7	0.0	0.0	0.0	0.0
変わらない	100.0	57.1	17.9	7.1	14.3	1.8	1.8
やや悪くなっている	100.0	66.7	12.5	8.3	12.5	0.0	0.0
悪くなっている	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

表1 現状判断の理由

資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

が、一方で「やや悪くなっている」、「悪くなっている」の割合も高いことから、「来客数の動き」に関しては少し二極化的な動きとなっている。「単価の動き」や「お客様の様子」では「変化なし」か「やや悪くなっている」状況にある。

3. 飲食店関連の景気の先行き判断

では、現況と比べて2～3ヵ月先の景気の先行きに対する状況を聞いた先行き判断指数をみると、直近の平成28年10月では全体DIで49.0、飲食店関連DIでは49.7と現状判断DIを上回っている指数となっている。

過去からの景気先行き判断指数の推移をみると、まず、全体の動向と飲食店関連の先行き判断指数

DIがほぼ同じように推移している。また、平成27年から平成28年にかけてDI指数が低下している。しかし、平成28年7月（全体47.1、飲食店関連46.3）頃から全体、飲食店関連の両指標が上昇傾向となっており、前述したように平成28年10月では、景気判断の基準である50近い水準となっている。

この動きは、2～3ヵ月先は現状の景気よりも良くなるであろうと考える割合が増加していることであり、飲食店も今後、少しは期待が持てる状況となっている。

4. まとめ

外食企業の売上高と景気とは密接な関係がある。今回は直接的に景気判断できる内閣府の「景気

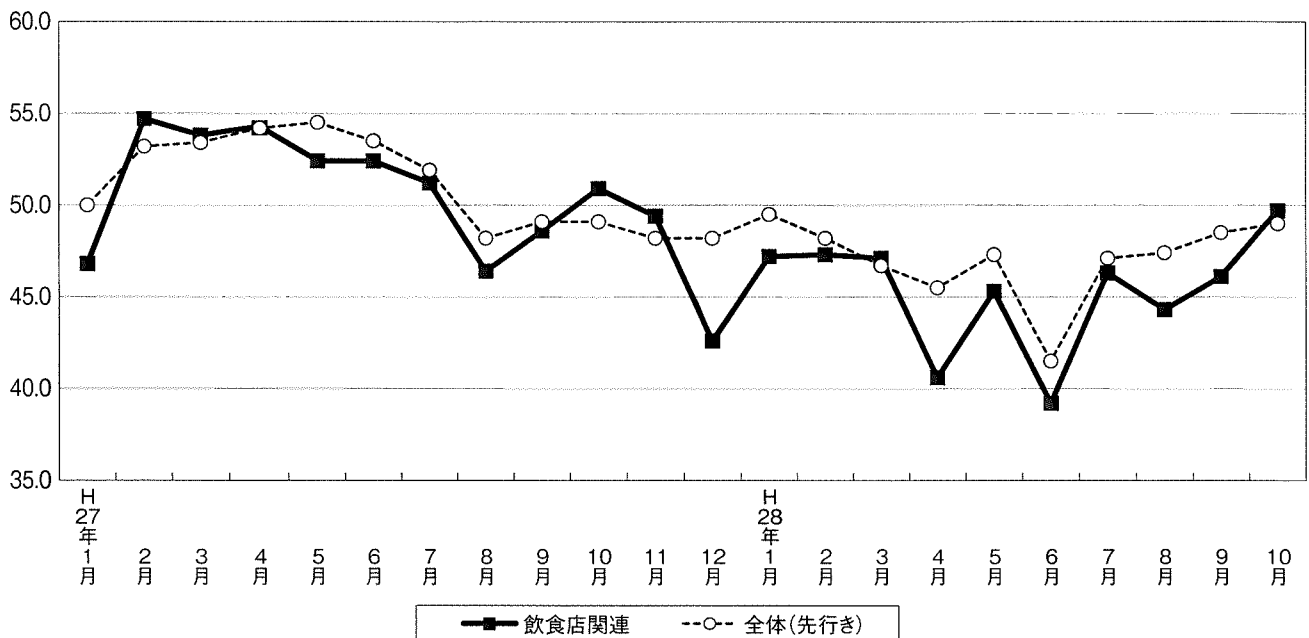


図2 飲食店関連の景気の先行き判断DI指数（原数値）

資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

ウォッチャー調査」をもとに飲食店関連の景気がどのようになっているかを見てきた。

景気の現状判断は、直近の平成28年10月のDI指数は41.0と景気が悪い状況となっており、時系列で見ても平成27年から平成28年にかけて低下傾向となっている。飲食店関連の現状判断の理由を見ると、「来客数の動き」が若干良くなってきたという意見があるものの、一方で「来客数の動き」が悪いという意見もあり、業種・業態または、企業間での格差が見られる。

実際に最近の外食企業のメニュー価格の引き下げなどをみると、客数増加を意識しているのが伺えることは、「来客数の動き」をいい方向にもっていきたい現れではないかと思われる。

しかし、外食企業の中には、比較的高いメニュー価格を設定している企業も見受けられることから「来客数の動き」が若干良くなってきたと考えている企業もあることは否定できない。

「単価の動き」はほとんど変わらないことから、多くの外食企業ではメニュー価格を引き上げて売上高を増加するという対策が取りづらい状況にあると考えられる。

景気の先行き判断指数は、平成28年6月頃までは低下傾向が続いたが、それ以降、徐々にではあるが指数が上昇傾向となっていることから将来の外食企業の景気には期待が持てる兆しがあると考えられる。



【1】10月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は17件で前年同月の21件に対して81.0%

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、山でカートリッジガスこんろを使ったが着火せず。原因究明を依頼された販売店が店の外で着火試験を行ったところ、大きな炎が上がり、消火器で鎮火したが機器は焼損したの1件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、高齢者が販売店で展示されていた石油給湯機を購入したが、銘板やPSCマークの未貼付、当該製品が販売時点で製造中止になっており部品保有期限まであと2年であることを告げず、長期使用製品安全点検制度の説明もないなど、問題のある販売方法だった。法令を根拠にこの販売業者を罰することはできないか等2件。
- ◇ 問合せは、新築マンションに入居してから初めてガス給湯器を交換した。今まで給水配管にはグラスウールのような厚手の保温材が巻かれてあったが、取り付け業者は標準仕様の保温材で十分であり、厚手のものをさらに巻くのなら追加料金が必要という。標準仕様で保温性能に問題はないか等14件。

【2】受付実績

平成28年10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	6	7(41.2)
事業者	1	0	0	4	5(29.4)
司法・行政	0	0	1	4	5(29.4)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	1(5.9)	0(0.0)	2(11.8)	14(82.3)	17(100.0)

注) 前年同月の受付件数は21件、事故クレーム件数は2件

【3】主な関係行事

- (1) PLセンター訪問：消費生活用製品PLセンター (10/5)
- (2) 消費生活センター訪問：
 - 東京都北区消費生活センター (10/14)
 - 一宮市経済部経済振興課消費生活・計量グループ (10/28)
 - 堺市立消費生活センター、東大阪市立消費生活センター (10/31)

【4】事故クレーム

①着火試験中のアウトドア用カートリッジガスこんろより大きな炎が噴出。

- ◇アウトドア用カートリッジガスこんろを購入した消費者が山で使用したところ着火しなかったため、販売店に原因究明を依頼した。販売店が店の外で当該品を接続した容器を地面に置き、器具栓ツマミを開いて着火操作を行ったところ、大きな炎が上がった。消火器で消火を行い鎮火したので消防による火災認定までは至らなかった。当該メーカーでも調査したが原因究明が困難だったので、第三者機関で原因究明をしてほしい。

(申出者：東京都内事業者 No.16102603 事故発生地域は静岡県内)

◆外部検査機関とともに調査中。

【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)

10月度の未解決案件処理件数は0件。

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

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
株式会社ネオンス	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：2,319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	バップレッシュ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	ファイヤープルーフIII型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 6. 23	EXグリスフィルター	16-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
16. 6. 23	EXグリスフィルターPタイプ	16-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
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	ソーレII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
11. 12. 28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	(株) セルテック	047-491-6654
11. 12. 28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	(株) セルテック	047-491-6654
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004	(株) セルテック	047-491-6654
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005	(株) セルテック	047-491-6654
12. 12. 14	SKグリスフィルターII	12-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
11. 12. 28	ジョンソンJフィルター	11-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402	シーバイエス(株)	045-640-2240
14. 6. 24	F C '09	14-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297
15. 7. 1	チャントルフィルターIII	15-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
11.12.20	チャンネルフィルター	11-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
11.12.28	E C O ウ ェ ー ブ	11-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15.10.28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
16.6.30	プラスワゴン	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
16.11.4	H 1 フィルター	16-002-7101	(株)アルテック九州	0968-68-1455
16.5.24	C D フィルター	16-002-7102	(株)アルテック九州	0968-68-1455
11.12.28	グリスカット	11-002-7201	(株)クリエ	053-428-0551
13.8.22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308
14.2.28	X G S グリスフィルター	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15.7.1	ウォッシュフィルター	15-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941

●グリスエクストラクター技術基準適合品

13.4.24	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	13-001-0102	(株)村幸	03-5777-0011
14.9.25	エアロ・ギミック	14-001-0501	(株)クラコ	06-6222-6711
16.4.27	グリスサレンダー	16-001-0701	東新産業(株)	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

12.10.24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14.9.16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16.6.30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16.4.27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14.5.1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12.12.14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13.7.4	M S 3 型 セ パ レ ー タ ー	13-003-1603	ホーコス(株)	084-922-2855
16.1.27	ミストロン	16-003-1801	サンタ(株)	076-268-2941
16.4.27	N D C ぶくぶくジェット	16-003-1901	日本ドライケミカル(株)	03-3599-9500

平成27年度 交付ラベル 211,430枚

一般社団法人日本厨房工業会

❖ 12月(師走) ❖

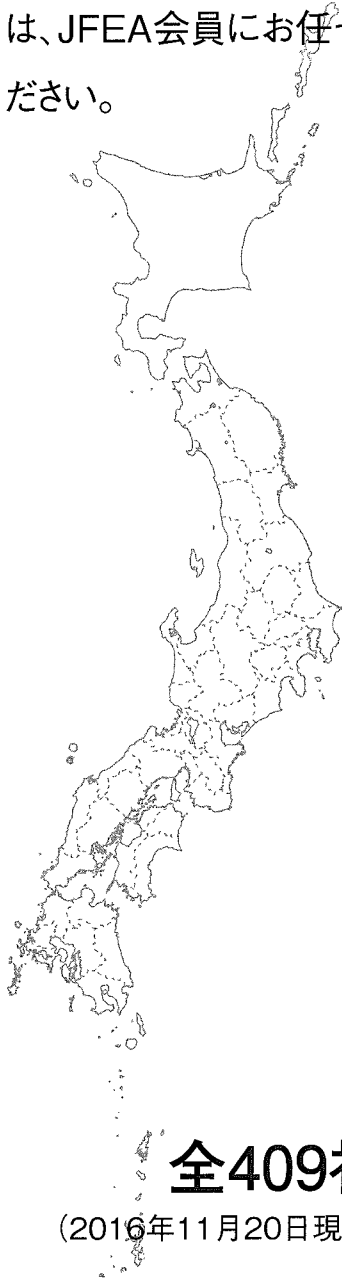
1日(木)	映画の日、鉄の記念日	23日(金)	天皇誕生日
3日(土)	国際障害者デー、妻の日	24日(土)	学校給食記念日
6日(火)	姉の日	25日(日)	クリスマス
9日(金)	障害者の日	28日(水)	官公庁御用納め、シネマトグラフの日
10日(土)	世界人権デー、アロエヨーグルトの日	29日(木)	シャンソンの日
11日(日)	胃腸の日	30日(金)	正月飾りの日
12日(月)	バッテリーの日	31日(土)	大晦日
13日(火)	正月事始め、ビタミンの日		
20日(火)	鯉の日、シーラカンスの日		
22日(木)	冬至、労働組合法制定記念日		



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11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 札幌営業所
 (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
 ウチダステンレス工業(株)
 エース工業(株)
 (株)エム・アイ・ケー
 (株)小倉厨房工業所
 桐山工業(株)
 クリーンテック(株)
 (有)敬和
 (株)河野製作所
 (株)伸和商会
 仲産業(株)
 (株)中西製作所 北関東支店
 (株)深川製作所
 (株)扶洋 関東支店
 (株)本庄厨房機器製作所
 (株)モリチュウ

●千葉県

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

●東京都

(株)AIHO 東京支店
 秋元ステンレス工業(株)
 アサヒ装設(株) 東京営業所
 東産業(株)
 (株)泉設備
 (株)ISEKITータルライフサービス
 イトヤ(株)
 (株)ウィンターハルター・ジャパン
 (株)上野製作所
 エース工機(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)
 オルガン(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)
 シンプルメント(株)
 セコムアルファ(株)

●大分県

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
 ヒコグリラー(株) 東京営業所
 福島工業(株) 東日本支社
 (株)富士工業所
 (株)フジマック
 (有)藤村製作所
 ホシザキ東京(株)
 細山熱器(株)
 ホバート・ジャパン(株)
 (株)マグナ
 マッハ機器(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)ラボ

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

泉工業(株)
(株)クリエ
三和厨理工業(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)メイター
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

●三重県

(有)アイジエー

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

●関西支部

●滋賀県

大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府

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

●兵庫県

(株)浅井工業

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

●奈良県

シンコー(株)

●中四国支部

●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機(株)

●岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
(有)オリエンタル物産
(株)創研厨房
綜合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
(株)BSS
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)ケーソーエス
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>

■本号広告掲載企業名

日本洗淨機(株)	細山熱器(株)
福島工業(株)	(一社)日本能率協会
ニチワ電機(株)	スギコ産業(株)
(株)中西製作所	(株)フジマック
(株)タチバナ製作所	北沢産業(株)
三和厨理工業(株)	(株)上野製作所
ホシザキ(株)	(株)AIHO
アサヒ装設(株)	日本調理機(株)
オザキ(株)	東京ガス(株)

(敬称略、掲載順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



11月に関東支部において4回の病院厨房見学会を実施した。実施に当たっては(公社)日本メディカル給食協会様のご協力を得て、実現したものである。先着順で募集したところまたたく間に定員に達してしまい、やむなくお断りさせて頂いた方もいた。今回は見学施設が病院であり、見学人数が通常よりも制限された中で、実施したという事情はあったものの、申し訳ない気持ちでいっぱいである。

見学会を計画するに当たり、今回のように関連団体に依頼するケース、自社ビルの厨房見学をお願いするケース、あるいは自社が施工した厨房を紹介して頂くケースなどがあるが、中には事務局独自のアプローチにより実現することもある。

ある外資系のコンピューターメーカーの厨房見学の際は、事務局から代表電話に連絡し実現した。当時話題となっていたテレビドラマにも使用された社員食堂も併せて見学させて頂き、大変充実した見学会であった。これで味を占めたわけでもないが、その後、同様の「電話作戦」をいくつかの企業に試みたが、残念ながら、ことごとく失敗している。

これからも会員各位のご要望に応じるべく様々な見学会を企画して行く所存である。会員各位からも「厨房施設見学可能」等の情報も併せて頂ければ幸いである。

厨房

平成28年12月5日発行

第53巻/第12号 (No.570)

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・改題を禁じます。
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

●17● 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!

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

合同開催

●45●

国際ホテル・レストランショー

●38●

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。

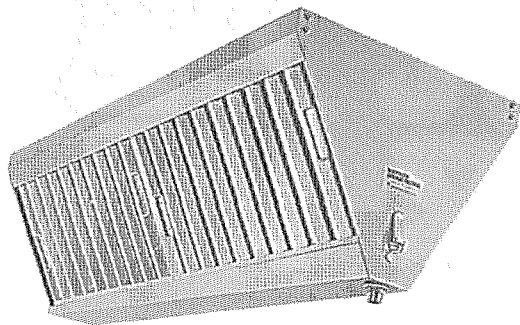
詳しい情報は、WEBで! <http://www.jma.or.jp/hcj/>

エイチシージェイ

問い合わせ先

HCJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内
〒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

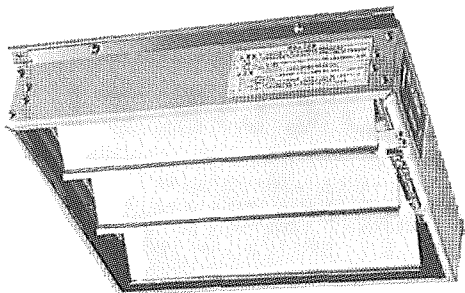
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



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

アクションの空気(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 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:sugico@sugico.co.jp 仙台営業所 022(236)6525(代) 熊本営業所 096(340)0010(代)
 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』

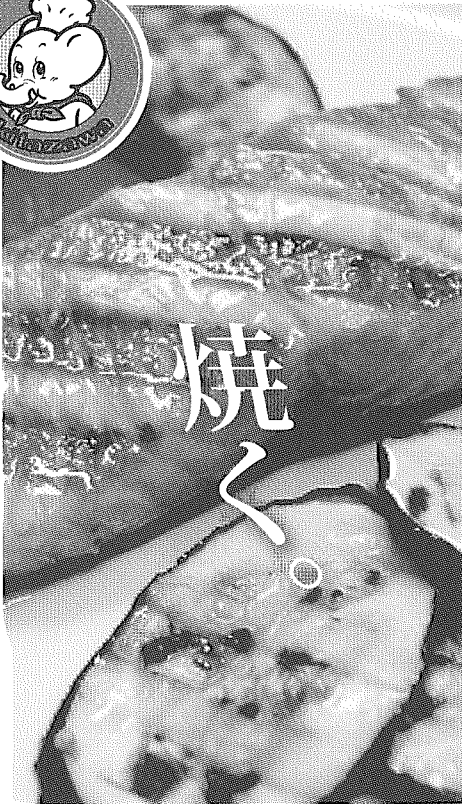
詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

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/

●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

●本社:東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791



焼く。



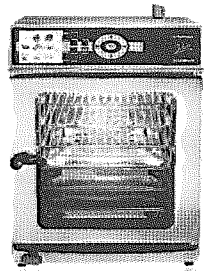
煮る。



蒸す。

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

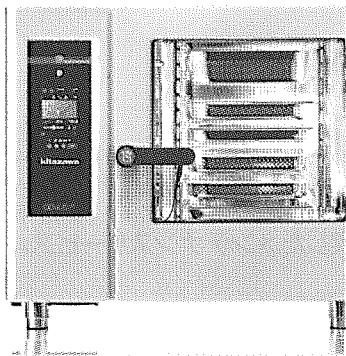
超コンパクト
2/3サイズ!
KEJC-623T



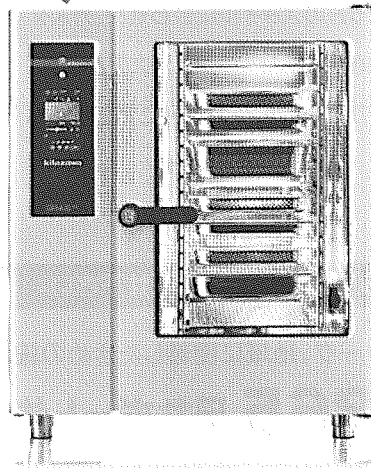
スチーム&コンベクションオーブン

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

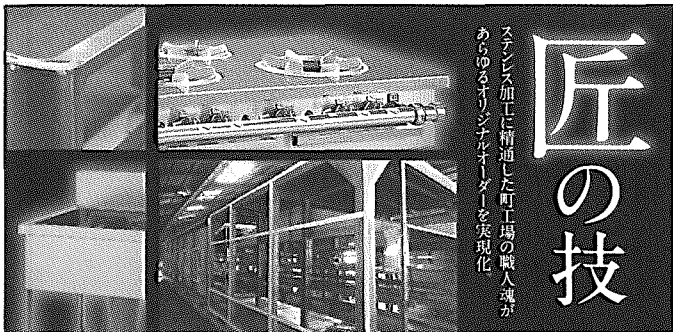
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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

匠の技

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

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

信頼に応えるウエノクオリティ
UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー
株式会社上野製作所

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

「食」を知り尽くした 名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



スーパーアルカリイオン洗浄水
生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

pH12.3のスーパーアルカリイオン水を生成
水圧段階タンク内蔵で、すぐ使用可能

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

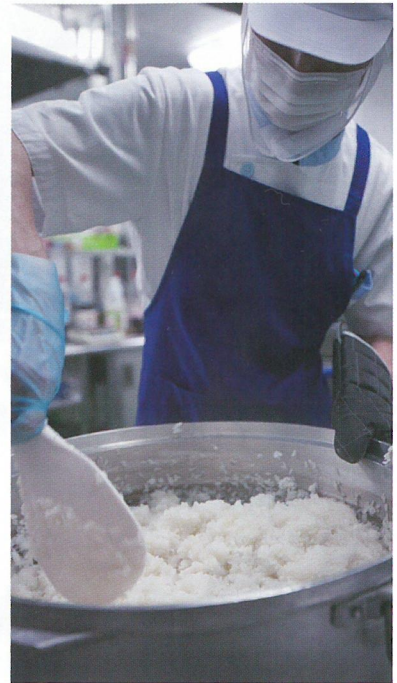
ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

- 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。



株式会社 AIHO

AIHOブログ更新中!!

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

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



愛知ブランド
企業認定
認定番号227



ISO9001認証取得
本社・本社工場
No.YKA0200499

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance

NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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



東京ガスの電気、はじまる。



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

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


ずっともプラン



東京ガス
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