

厨 房

chu bou

JANUARY
2017
No.571

1

2017年新春対談
「厨房から始まる女性のキャリアアップ」
ゲスト・宮川順子

第38回厨房設備通信教育
受講者募集のご案内

第17回厨房設備機器展
日本厨房工業会セミナーのご案内

小倉朋子の食・心・美
SNSの効果



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えます。
- 清掃が簡単なホットプレートによる熱伝導式。
- 耐熱透明蓋はホテルパンに立てかけられます。
- 煮出しから保温へ2段階のデジタル温度設定とタイマー機能を装備。(アプロック式も) (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・下部噴射ともに採用し、強力洗浄を実現しました。
- すすぎスプレーには4バルブ4アームスプレー方式を採用し、50%の省エネすすぎを実現しました。
- 開口高さ410×開口幅650×奥行540の洗浄室容積を確保しつつアンダーカウンター設置が可能な高さ920。



SD210

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、タイマー時間後に停止する。これを「白だし」として使用するか、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出しボタンを押してどんぶりに注ぎ出します。



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社
本社ショールームで試用テストをお受けしております。
お気軽にお申し付けください。

www.n-sen.com

大阪営業所
名古屋営業所
仙台営業所
新潟営業所
福岡営業所

東京都大田区鶴の木2-43-14
大阪市城東区永田4-2-7
名古屋市長区猪高台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、誰もを幸せにすることが出来ます。」

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

微妙な温度の中にたくさんの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やすい仕様です。

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

節電に効果的な分割加熱方式

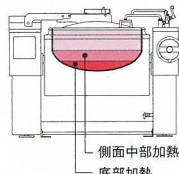
15%の電力デマンドを抑える節電

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

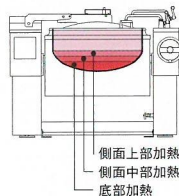


出力調節
1系統(分割): ERK-50
2系統(分割): ERK-80/100/150
3系統(分割): ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1350×907×850 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW

充実のオプション装備

標準装備

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

オプション装備

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

オプション装備する場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号が付きます。

※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは同時に装備できません。

※攪拌機を装備する場合は、給水、給湯、清掃用水栓は取付られません。



釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性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

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

ISO 9001
認証取得

ニチワの電気厨房機



東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(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東区高針台1-701 ☎(052)701-9851(代)

仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
三重営業所 ☎(059)229-8501(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)

埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
神戸営業所 ☎(078)642-7311(代)
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)

盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
横浜営業所 ☎(045)861-0141(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
和歌山営業所 ☎(073)435-0031(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
三重営業所 ☎(059)229-8501(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)

埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

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

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

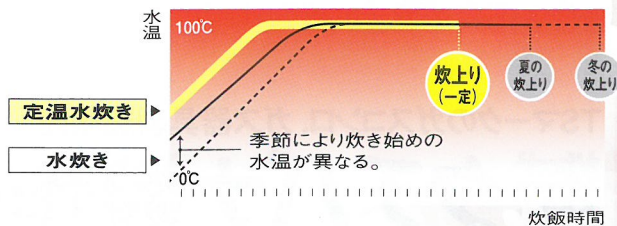
《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機



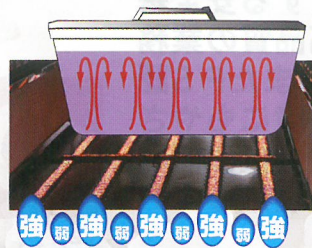
四季を通して美味しく省エネ

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、四季を通して同じ時間で、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 西 製 作 所

中 西 製 作 所

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

click click



安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社

タチバナ製作所

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちこれ 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



電化厨房の未来を創造する
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

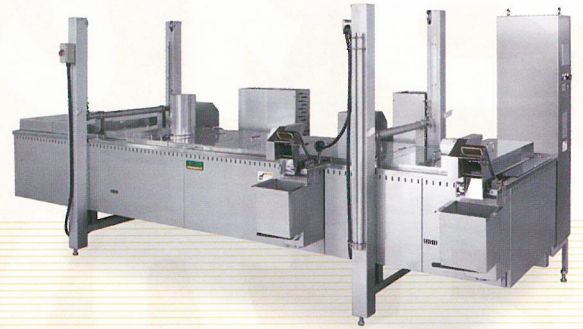
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穩を。



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



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

W OZAKI ガスレンジ
 WIDE RANGERS

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)

オザキガス厨房機器 ● 業務用

- 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
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマnder
- パキングックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

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

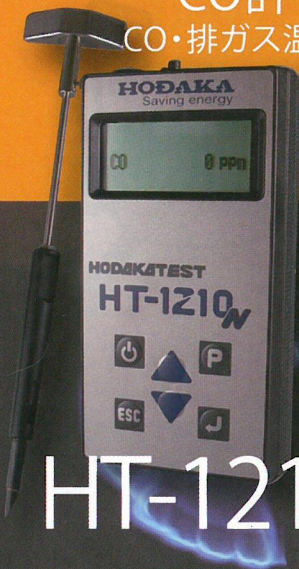
本社・工場 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島 244 TEL.0558-76-2383
 東京支社 〒141-8664 東京都品川区東五反田 2-17-2 TEL.03-6422-7290(代)
 中部支店 〒465-0035 名古屋市中東区豊が丘 58 TEL.052-772-3988(代)

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

HODAKA
Saving energy

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



HT-1210N

O₂・CO・温度計
O₂(空気比)・CO・排ガス温度



HT-1300N

厨房機器の
排ガス測定に

定額で予算計画のたて易いレンタルシステムもございます。

ホダカ株式会社

本社 / 〒535-0031 大阪市旭区高殿 1-6-17 TEL.06-6922-5501 FAX.06-6922-5895
 東京支店 / 〒165-0034 東京都中野区大和町 1-6-8 TEL.03-3330-6433 FAX.03-3330-6434

<http://www.hodaka-inc.co.jp>

詳しくは
WEBで

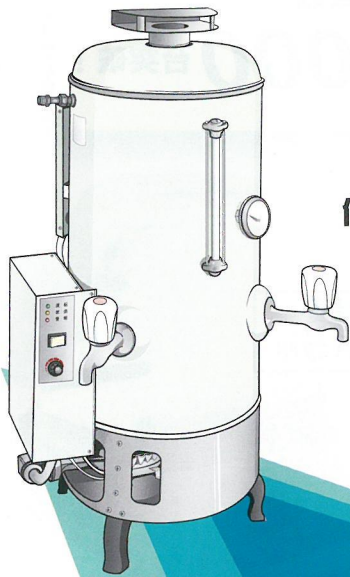
ホダカテスト

検索

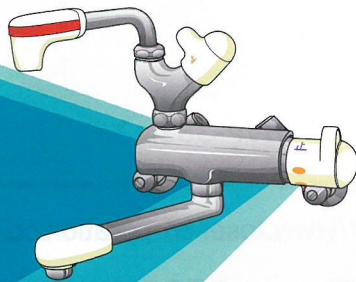
E-mail:ht@hodaka-inc.co.jp

給湯 質

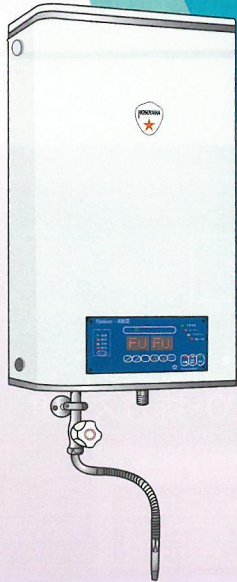
HOSOYAMA



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

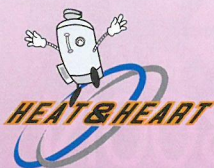
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

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



今月のゲスト

株式会社フジマック

営業開発部市場開発部第一部営業開発課 見勢麻弓さん



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。

元々食に興味があり、大学は食物学を専攻していました。管理栄養士の資格を取得できる学科だったのですが、病院などの臨地実習で、管理栄養士としての仕事を見させてもらった時、自分がそこで働き続ける姿を全くイメージできませんでした。就職活動の時期を迎えてもやりたいことが見つからないまま、就活サイトで「管理栄養士 営業」で検索し、偶然見つけたのがフジマックでした。会社説明会に参加し、管理栄養士の先輩が、生き生き働く姿を見たのが入社きっかけで、採用の過程で出会った方々も自分の雰囲気に合いそうだと感じていました。いまでもそれは変わらず居心地良い職場で、周りの人に恵まれていると感じています。



お仕事の内容は？ やりがいは？

現在は外食チェーン店の営業を担当しています。以前、調理のサポート部門に所属していた際に、自社製品を使用した調理の勉強させていただけたの



で、今はその経験を活かした営業活動をしています。商談だけでなく、ショールームやテストキッチンでの調理提案や施工後のソフトフォローまで、お客様と長いお付き合いができるのはとても嬉しく思います。

また、全国の営業社員に対し、弊社主力製品の研修や営業支援活動も行っています。お客様へ説明するのではなく、社内の人に製品研修をするのは、本当に大変ですが、その分製品に対する知識も深まり、全国の社員からの意見も収集できるので、とてもやりがいがある仕事です。



今後のあなたの夢を教えてください。

営業の部署に異動する前は、女性でこの業界の営業が務まるのか？と不安ばかりでした。もちろん現場での搬入など、自分にはできないことは数え切れないほどたくさんありますが、女性は女性にしかなできないやり方があるのでは、と考えています。今はまだまだ女性の営業職が少ないですが、まずは自分が結果を残し、「女性ならではの働き方」を築き上げたいと思います。

職場の方からエール

見勢さんの大きな魅力は、洞察力及び行動力にあります。現在世間でも女性の職場における活躍や地位の向上等が行政・企業において注目されており、見勢さんはその点でも他の女性の見本となる活躍をされています。営業の総合職でもあることから、当社への業績は勿論ですが、企業イメージの向上にも大きく貢献されています。

(市場開発部第三部 清水直之)



一般社団法人 日本厨房工業会
広報編集委員会 委員長
深澤 及



一般社団法人 日本味育協会
代表理事
宮川 順子



一般社団法人 日本厨房工業会
広報担当 副会長
中川 幹夫

〓 厨房から始まる女性のキャリアアップ 〓

**新春
対談**

食育の原点は味覚から。

「おいしさ」を伝えるプロになる。

あけましておめでとうございます。

「厨房」新年号で恒例となりました、新春対談。今回は、「MIIKU(みいく)」という概念をキッチンに持ちこんでチームになっている、一般社団法人 日本味育協会 宮川順子さんにインタビューにお応えいただきました。聞き手は、こちらも恒例となりました、広報編集委員長として(株)三栄コーポレーションリミテッドの深澤社長、そして広報担当として日本洗浄機(株)の中川社長につとめていただきました。

試食という名のおいしい昼食もいただきながらのインタビュー、「プロの料理人とは違う!でも限りなくおいしさを追求する!」という少し不思議で、それでいて楽しく、おいしく、勉強になる話が満載です。

インタビュー内容は、本文 20 ページから始まりますので、是非お楽しみください。

日本厨房工業会 広報編集委員会

一般社団法人 日本味育協会

MIIKU (みいく) は、「おいしさ」をキーワードに、「味覚」を育てることを通して、未来ある子供達の心と体の健康を守ることを目的とした団体です。

大人から子供まで、すべての人が本能的感覚「味覚」について学び「健康に役立つ食とは何か?」を知り、毎日の食を通して、健康と生きる喜びを手に入れていただきたい、これが協会の願いです。

MIIKU <http://miiku.jp/>

〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-8-11-504
TEL & FAX : 03-6277-3279



CONTENTS

INTERVIEW 2017年新春対談

新年のご挨拶 工業会関係

ESSAY

保健給食

厨房業界

厨房業界関連情報

会員の広場

- 9 厨房女子が行く！(第28回) ————— (株)フジマック
10 食育の原点は味覚から。「おいしさ」を伝えるプロになる。
・
20 ————— (一社)日本味育協会 代表理事 宮川 順子
————— (一社)日本厨房工業会 広報担当副会長 中川 幹夫
————— 広報編集委員会委員長 深澤 及
13 ————— (一社)日本厨房工業会 会長 渡辺 恵一
14 第38回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
16 「第17回厨房設備機器展」開催のご案内
17 「平成28年ハグミュージアム業務用厨房フロア活動報告会・懇親会」開催報告
18 平成28年度調理師研修会が開催されました
40 小倉朋子の食・心・美(第43回)
SNSの効果
————— (株)トータルフード 小倉 朋子
42 映画の見どころ・台所(第31回)
『日曜日が待ち遠しい!』
————— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
44 保健給食 介護食・バリアフリー最前線(第6回)
「調理方法別にみる嚙下食」
————— 元・立教大学大学院教授(有)清晃 王 利彰
50 フードビジネスコンサルタント魂(第27回)
物流を制する(1)
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹
56 最新外食トレンド2017(1)
集団給食の現状と課題
————— 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
59 新会員さんいらっしゃい! ————— (株)マルキキッチンテクノ
- 12 陶俳画 [鴉・門松]
15 工業会だより
29 新春会員企業・団体ご挨拶
39 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
60 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
62 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
64 会員一覧
66 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

【鴉・門松】



初鴉^{はつあし}遙けき友を呼び得たり

鴉は雑食で頭が良い。とにかくたくましい。駆除される害鳥というイメージとは裏腹に、古代では神武天皇の東征を導いた八咫鳥として貴ばれていた。集団行動ができ、コミュニケーション能力の高い鴉は、強敵に当たる際には友を招く。旧交を温めがちな正月にはふさわしい鳥であるが、鷹を集団で追い払うようなしたたかさは、初夢が終わるまで待つて欲しい。

年末、われわれが家の大掃除に追われる一方で、ゴミ収集の方々は年末年始の休みに入る。この期間はゴミ集積所も休憩。それを狙っていた鴉も、一休みである。いや、年明けの収集開始を待たずに出している所に飛んで行くだけなのだろうが。今年は酉年なので、多忙である。

そんな鴉のいない、静かに雲が流れる正月の空と門松。



新年のご挨拶

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 渡辺 恵一

新年あけましておめでとうございます。

旧年中は、当工業会の事業活動ならびに会務運営につきまして絶大なご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。本年も当工業会はさまざまな事業活動を推進し、会員はもとより、広く国民の食生活を支える役割を果たすべく取り組んでまいります。関係各位におかれましては倍旧のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

現在、我が国の景気は緩やかな回復基調で推移しておりますが、新興国経済の減速や英国のEU離脱問題等により先行き不透明感が強まっております。一方、米国では昨年11月に新大統領が選出されましたが、米国のTPP離脱や日米安全保障条約の動向等、我が国への影響も大きく予断を許しません。

さて、昨年を振り返りますと、4月の熊本地震に端を発し、8月には台風10号が東北や北海道で猛威を振るい、10月には阿蘇山の記録的噴火や鳥取地震が発生するなど、天変地異が次から次へと発生しました。天災の発生を予測することは難しく、心構えはもちろんですが防災備品等の準備の大切さを痛感した1年間でありました。今年は穏やかな1年になってほしいものです。

このような中、当工業会におきましては本年も厨房設備士の資格認定制度、業務用設備機器基準、厨房設備機器展の開催、月刊厨房の発刊の4つの主要事業を中心として諸活動を行ってまいります。まず「厨房設備士の資格認定制度」については、今後とも厨房のプロフェッショナルの輩出・育成に取り組んでまいります。「業務用設備機器基準」についてはさらに普及を推進して、業界挙げての衛生・安全・環境保全に取り組んでまいります。「厨房設備機器展」については、業界最大のイベントであり、2017年会期を来月に控え、多くのお客様にご来場いただけるよう取り組んでまいります。月刊「厨房」誌については、工業会の諸活動をPRする業界唯一の機関誌として誌面の充実に努めてまいります。

なお昨年度に設置した「厨房女子会」については、6月の第1回幹事会に続いて、11月には全会員を対象として第2回目が開催されました。講演会の受講や意見交換会の実施を通じて、厨房業界における女性の活躍がいつそう促進され、業界の活性化につながることを期待します。また、「業務用厨房熱機器等性能基準検討分科会」において推進している、ガス・電気業務用厨房機器の効率等の算定方法の統一についても、平成28年度末の完成を目指し鋭意努力しているところでございます。

今後とも当工業会は、これらの諸活動を積極的に推進して当業界の発展に寄与し、ひいては人々にとって無くてはならない「食」を支えて、日本の食文化の発展に貢献してまいりたいと存じます。最後になりましたが、関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、本年につきましても工業会の諸活動に絶大なご支援・ご協力を賜りますようお願いし、新年のご挨拶とさせていただきます。

平成29年度

第38回厨房設備通信教育受講者募集要項

1月12日～2月10日

目 的

厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力の向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。

受講資格

- (1) 上級コース（下記の何れかに該当する者）
 - ①厨房設備士の資格を有する者。
 - ②厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
 - ③上記①②の要件と同等の知識、技能を有すると同委員会が認めた者。
- (2) 初級コース
業務用厨房の関連業務に従事する者であって、上級コースの資格要件に満たない者。

受講科目

別表（次頁科目表）のとおり

- (1) 平成29年4月から平成30年1月まで10回レポート提出。
- (2) スクーリング（2日間日帰り）は必修のこと。
ただし、設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。
- (3) 提出期日を経過したレポートは減点法を採用。

修了証書

修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。

修了特典

- (1) 初級コースの修了者は、2級厨房設備士の受験資格について実務経験（3年以上）が1/2に短縮される。
- (2) 上級並びに初級コースの受講者は、全課程において優秀な成績により修了された者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。
ただし、レポート提出期日を経過した者は除く。

スクーリング会場

東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。（参加者15名未満の会場は最寄りの会場での受講となる。）

受講期間

平成29年4月～平成30年3月

スクーリング 2日間日帰り 必修（設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。）

募集定員

上級コース・初級コース 合計200名

受付期間

平成29年1月12日（木）～2月10日（金）まで
（2月10日消印有効）厳守。

受講申込書の提出

- (1) 工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信のこと。
<http://www.jfea.or.jp/>
（平成29年2月10日 23：59まで受付）
- (2) 所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出のこと。

受講料

- (1) 工業会会員企業の従業者および厨房設備士の資格を有する者。
54,000円（内、消費税 4,000円）
- (2) 上記以外の者。
70,200円（内、消費税 5,200円）
納入後の受講料は原則として返戻はしないものとする。

受講料の請求払込

受講申込者には同委員会において資格審査の後、請求書を送付する。

請求を受けた者は平成29年3月9日（木）までに下記口座へ振込むものとする。

振込先

三井住友銀行 三田通支店（623） 普通 7143043
（社） 日本厨房工業会
振込期日（3/9）厳守（振込手数料は各自負担）

受講承認証の交付

上記手続きが完了した者には、受講承認証とテキストおよびレポート問題を併せて送付する。（4月初旬発送予定）

お問い合わせ

受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

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 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

■科目表

回数	単位	科 目	実施月
1	1	業務用厨房と厨房機器 (1)	4月
2	1	業務用厨房と厨房機器 (2)	5月
3	1	関連設備 (1)	6月
4	1	関連設備 (2)	7月
5	1	作図課題 (1)	8月
6	1	作図課題 (2)	9月
7	1	業務用厨房設計・ 厨房設備施工と関連知識	10月

回数	単位	科 目	実施月
8	1	作図課題 (3)	11月
9	1	衛生と保守管理	12月
10	1	関係法規 ----- 関係法規	12~1月
スクーリング			2月
11	1	筆記試験	
12	1	厨房設計実技	

※日程の都合上、第5回・第6回レポート問題、第7回・第8回レポート問題、第9回・第10回レポート問題は同時に発送いたします。

工業会だより

11月21日～12月20日

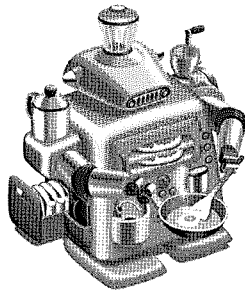
11. 21 平成28年度関東支部施設見学会 国立大学
法人東京医科歯科大学医学部附属病院
細山副支部長、若杉専務理事、中津川職員
11. 22 第97回電気用品調査委員会
由利事務局次長
(有楽町電気ビル北館4階)
11. 25 平成28年度関東支部施設見学会 独立行
政法人国立病院機構横浜医療センター
寺内事務局長、吉野係長
(国立病院機構横浜医療センター)
11. 25 一般社団法人日本能率協会 第2回企画委
員会
若杉専務理事
(TKPガーデンシティ竹橋 10階 ホール10B)
11. 28 平成28年度第2回展示会実行委員会
中川副会長、小枝副委員長、小嶋、白井各委員、
山本竜太代理 (山本洋志委員)
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、
水野課長
(厨房機器会館6階会議室)
12. 1 業務用ガス機器設置基準検討分科会
由利事務局次長
(一般社団法人日本ガス石油機器工業会7階会議
室)
12. 5 平成28年度第4回業務用厨房熱機器等性能
測定基準検討分科会
上岡、宇田川、占部、釣、友澤、十河、鍋島、西、飯島、
橋本、和中等委員、石原オブザーバー
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、
吉野係長
(厨房機器会館6階会議室)
12. 7 平成28年度第2回技術・安全合同委員会

- 谷口副会長、福島委員長、飯島、岡野、小嶋、小松、
近藤、中根、橋本、丸山、和中等委員
若杉専務理事、由利事務局次長、吉野係長
(東京ガス(株)人材育成センター)
12. 8 平成28年度第2回通信教育委員会
尾崎委員長、清水副委員長、中橋、関根、左海、
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、
中津川各職員
(厨房機器会館6階会議室)
12. 19 平成28年度第5回 그리스除去装置評定委員会
倉淵委員長、末光、肥留間各委員、五十嵐代理 (橋
本委員)、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野
係長
(厨房機器会館6階会議室)

■会社所在地、電話番号、FAX番号の変更
福島工業株式会社 北海道支店 (北海道支部)
〒003-0013
北海道札幌市白石区中央3条1-1-15
[電話番号] 011-833-1211
[FAX番号] 011-833-1222

JFE商事住宅資材株式会社 (関東支部)
[所在地] 〒100-0004
東京都千代田区大手町2-7-1
JFE商事ビルディング6階

■会社代表者などの変更
株式会社中西製作所 東京支店 (関東支部)
[本会に対する代表者] 鈴木克也 東京支店長



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回厨房設備機器展は、「第38回フード・ケータリングショー」「第45回国際ホテル・レストラン・ショー」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」「テーブル・ウェアゾーン」「ITシステム・機器関連ゾーン」「ホスピタリティデザイン東京2017」などに会場を区分けし実施される予定です。

■工業会ブース設置のお知らせ(ブース位置3-W14)

(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「厨房設備士資格認定試験」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、各メーカーの製品を展示します。



第16回厨房設備機器展工業会ブース

■日本厨房工業会セミナー

テーマ：食を支える厨房イノベーション
～人手不足を支える快適厨房～

日付・場所：2017年2月23日(木)・
東3ホールHCJセミナー会場

参 加：無料/事前登録制

■給食セミナー

テーマ：人手不足を勝ち抜く給食設備

日付・場所：2017年2月24日(金)・
東3ホール給食セミナー会場

参 加：無料/事前登録制

※詳細につきましては、HCJ2017ホームページ<http://www.jma.or.jp/hcj/jp/>にてご確認ください。

オープンセミナー参加企業及び時間割について

2月23日 HCJセミナー会場分

	時間	会社名	講演者	演 題
1	10:40～11:20	東京ガス株式会社	井之上事務所 代表取締役 鈴木 茂 東京ガス 都市エネルギーマーケティング部 丸山 文洋	アジア市場から考察する国際観光都市 TOKYOの実現にむけて
2	11:50～12:30	ニチワ電機株式会社	執行役員部長 唐澤 直仁	人手不足対策・生産性向上の為の 厨房計画
3	13:00～13:40	株式会社フジマック	営業本部市場開発部第2部 次長 水谷 栄志/主任 西川 早苗	機能性に優れた効率化機器の御紹介
4	14:10～14:50	タニコー株式会社	設計室 中村 祐太	知らない!と損! 人手不足解消の 厨房設計テクニック
5	15:20～16:00	福島工業株式会社	フーズコンサルタント室 室長 田本 景子 開発本部 岡山開発1部 開発2課 課長 岡本 泰明 企画部 開発課 課長 北川 貴博	人手不足とHACCP義務化に備える! 最新プラストチャーと温度管理システム

2月24日 給食セミナー会場分

	時間	会社名	講演者	演 題
1	11:00～11:40	株式会社HALTON	代表取締役 町井 義生	働きたい厨房を作るには、どう厨房環境を 決定したらいいのか?
2	12:10～12:50	株式会社マルゼン	キッチンコンサルティング室 室長 清野 賢一	「人手不足対策」 ～皿盛再加熱による生産性の向上～
3	13:20～14:00	株式会社コメットカトウ	東京支店 ソリューション営業課 課長	厨房の常識を変える! 今ある機器で生産性を 上げる省力調理法と最新加熱機器
4	14:30～15:10	服部工業株式会社	西日本営業部 山本 将市	セントラルキッチンで活躍! 省力・効率化でらくらく調理

「平成28年ハグミュージアム業務用厨房フロア活動報告会・懇親会」開催報告



大阪ガス(株)矢野常務の開会挨拶



食博テーマ「日本の祭り、日本の味くらべ」



満席のハグホールでの報告会



「涼厨」効果を再確認する工業会 渡辺会長

12月2日（金）大阪ガス株式会社 ハグミュージアムにて、協賛する業務用厨房関係の会社代表と「食」関係業界団体代表を招いて、「平成28年ハグミュージアム業務用厨房フロア活動報告会・懇親会」を開催した。工業会からは、渡辺会長をはじめ会員企業が多数参加し、総勢150名超となる盛会であった。

冒頭、大阪ガス(株)取締役 常務執行役員 矢野和久エネルギー事業部長から開会のあいさつがあり、各団体、各社への御礼と、エネルギー自由化時代への同社の取り組みが紹介された。

活動報告については、同社ビジネス開発部の大槻最適厨房推進統括から、来場実績が11,500名（H28年度10月末）に達したことが報告され、施設の特長が有効に活用されているなどの解説があった。また、協賛会社の利便性をさらに向上させるデジタルサインエージの導入や予約のポイントなど、次年度に向けての活用について説明があった。

来年GWにインテックス大阪で10日間に亘って開催される「'17食博覧会 大阪」については、食博覧会実行委員会事務局の滝本専務理事、池田事務局次長から、50万人を超える規模のイベントで200億円超の経済効果が期待される等の紹介があり、会場に大きなインパクトを与えた。

報告会の最後には、ハグミュージアムに新たに加わった製品や、他フロアも活用したイベント実施方法など各グループに別れて巡回視察を実施した。

懇親会の挨拶・乾杯の発声は、一般社団法人大阪外食産業協会会長の藤尾政弘（株式会社フジオフードシステム代表取締役社長・食博覧会実行委員会委員長）によって執り行われ、ハグミュージアムを活用する方々同志のより一層の良好なコミュニケーションが醸成され、今後のコラボレーションの創出が期待される会となった。

平成28年度 調理師研修会が開催されました



公益社団法人日本メディカル給食協会が主催する「平成28年度調理師研修会」が11月25日（金）に東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO! SHIODOME」において開催され、28名の受講者が参加しました。

講師に、アンチエイジングメニューの開発、病院食、介護職に深く携わるアンチエイジングビジネスコンサルタントとして活躍されている、株式会社ユーリーズ代表取締役、多田鐸介氏をお招きし、出産後、産婦人科などで提供される『御祝膳』をテーマに初の調理実習形式にて行われました。



現在、給食業界にとって人手不足の問題は大きな課題となっています。こうした課題を軽減、解決すべく、スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー、真空包装機などの厨房機器の効率的な使い方がレクチャーされました。

その他、コストを抑えながらも、おいしく作るコツとして肉、魚の生臭さを抑える調味料の使い方や、鮮度を保つ下処理方法、味を浸透させる保存方法などが紹介されました。

これらは、どれも日頃の実務に活かせるものであり、受講生らにとってよい機会となりました。

同様の研修会が、大阪ガスショールーム「ハグミュージアム」、ホシザキ株式会社「高輪テストキッチン」において開催されました。

【工業会事務局 中津川祐子】



株式会社ユーリーズ
多田鐸介氏

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
テーブルレンジ (テーブルレンジ)	テーブルレンジとガスストーブは、ガス台、右付レンジ、右付コンロなどの名称がある。
卓上レンジ (テーブルコンロ)	トップバーナーのみの形で、高さが80mm程度のものがある。 (指定対象コンロ)にはPSTマークまたはPFLPC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、守備レンジなどといわれるもので、高さ50cm程度で、テーブルレンジと同様のものがある。 ②トップはガス台部分のみの場合のものがあり、主にスープの抽出や保温に使用され、大型の容器をかき回すため、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ら便利である。
中華レンジ	①中国料理用のガスレンジを総称して中華レンジという。 ②中国料理は強い火力で加熱する料理法が多いためバーナーも火足が長く、ハイカラーのものもセットされ、普通のレンジのオープンバーナーが火足のものでは15～17cm程度であるのに対し、中華レンジでは23～34cmのものも使用されている。 ③そのほかスープ用、湯のみ用などがあり、スープ用には2重リングバーナー、補助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時は、強制混合燃焼方式のブーストバーナーをセットすることもあり、広義的にはオイルブローで燃焼させる強火力もある。
七輪 (鉄板バーナー)	①テーブルの下にガス配管を通しグリッドを取り付け、ダクト内にグリッドを固定するよう注意することが大切である。 ②シリンダー構造のガスユニットも多く、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

換気扇を壁台下やカウンターの下に設置して、飲料用として使用する場合は、換気扇の材質が飲料に適合するかどうか、また排水、過し弁等から雑排水が漏入しないよう構造になっているかを注意しなければならぬ。

2)貯湯式湯沸器 (温水ポイラ)

この機器は普通貯湯タンク方式で、熱源はガス、電気と一般的であるが、オイル、電気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、電気熱交換器等により加熱、60～80℃程度に沸かし上げ貯湯し、使用温度を調整してシンクや食器などに給湯使用する (図1-8-4)参照。

この機器の使用圧力は、一般的には0.8MPaである。これを超える圧力で使用する場合は、圧力ポンプ等により圧力ポンプをつけ圧力を上げる。また貯湯式ではないが、電気式温水ポイラを使用すれば、使用圧力は0.2MPa～0.6MPaで使用することができる。このように使用圧力は、使用温度と同様に用途別に選定する必要がある。

Point 貯湯ポイラ、タンク等は、共通の問題として、毎年の腐食対策が必要である。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。

重要な部分は「Point」として掲載！

3)その他の給湯機

①ヒートポンプ給湯機

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

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、大気熱を移動させる動力源として電力を用いる。消費電力の約3割以上のエネルギーを利用することができる。エネルギー効率 (COP) 30以上になり、CO₂などの温室効果ガス (GHG) の排出が少ないので、環境負荷が低いシステムでもある (図1-8-5)参照。

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

補足項目の追加でより理解しやすく！

食育の原点は味覚から。 「おいしさ」を伝えるプロになる。

■アレルギーの子供を持つ親として、 食生活を考える

宮川 ハーブティーですが、いかがですか？

このハーブティーは私が20年前から個人輸入していたものです。実は、アレルギーを持った息子が飲むことができた数少ないお茶でした。当時オーガニックティーはめずらしくて、アメリカから取り寄せていました。そんな子供を持ったことが料理の世界にはいるきっかけですね。

それまでは、料理など全く無頓着だったのですが、当時は、アレルギーに対してどうしていいのかわからず、「とりあえず食から」と手料理を作るようになりました。本音を言うと、今でもそれほど料理が好きというわけではなくて、それは当時から余り変わっていません。でも、当時は好き嫌いを言うてはもらえず、必要に追われて料理をしていました。ですから、料理は「効率よく、おいしく、そして安全なもの！」と考え実践した結果、今皆さんの前にいるという訳です。

深澤 家族の一人がアレルギーを持つというのは、家を揺るがす一大事です。うちの子も小麦、卵などのアレルギーがあって、当時私も知識がなく、治るものだと思っていました。最近でこそアレルギー対応食品も気軽に買えるようになりましたけど、昔は大変でしたよね。周りに（アレルギーの食生活の大変さを）解ってくれる人がいないと、ちょっと辛い大変ですよ。

宮川 本当にそうです。私は、実家が和食屋だったんです。ですから、和食の知識は（元々）なくはなかったんですけど、それこそ好きではなかったんで、厨房は避けて通ってました。なのに、自分の家庭でやることになってしまったんですね。なんの報い



かわかりませんが（笑）。でも、全然手伝ってなくても、調理作業は見てるし、食べさせられてはいますよね、料理屋の味を。だから味覚の基礎はまあまあ形成されていた感じでしょうか。

深澤 出汁の文化をね。

宮川 そうです、出汁はしっかり取りました、化学調味料は使わないようにがんばりました。

深澤 食からのアレルギーが、体にどう影響するかは凄く大きいですよ。

宮川 そうです。最近、テニスプレイヤーのジョコビッチのグルテンアレルギーが話題になりましたよね。私の料理教室でも、グルテンフリーを取り入れたりもしますけど。でも個人的にはパンはやっぱり小麦で作った方が好みかな。慣れちゃってますからね。

深澤 家で米粉のパンとかやりますけど、だいぶ質が上がりましたよ。

宮川 家でも作りますけど、以前に比べたら格段においしくなってますね。米粉の粒子が細かくなって、小麦粉にかなり近づいてきているんですよ。

深澤 私の娘も、今朝自分で米粉でパン作りしていましたよ。最近では、随分と慣れてきて、上手になってきました！

宮川 素敵なお話ですね。では、そろそろ今日の本題の「味覚」の話をしましょうか？

■「五味」と「うま味」の関係性

宮川 まず最初にお話しするのは、味覚の基本、「五味」について、です。今日は皆さんにその五味を実体験していただきながらご説明したいと思います。

セミナーでもよくお話しするのですが、皆さんが“おいしい”って感じるのは、舌からの信号で脳にある「おいしいスイッチ」が押されるからなんです。「おいしい」って、皆さん「舌が敏感」とか「グルメ」みたいな話になるんですけど、そういうことじゃなくて、食品に含まれる味物質が「おいしいスイッチ」

を押すからで脳にはいろんな味に反応するスイッチがあるんです。よくセミナーで話すのは、「人は死んだら冷たくなる」ということです。だから、体温を保つためのエネルギー源が口から入ると【おいしいスイッチ】が入ります。エネルギー源っていうのは、栄養学で言うところの【三大栄養素】です。

栄養素って、成分表に書かれてるだけでも何十種類もありますけど、最近では、それ以外にフィトケミカルなどを入れるとおそらく1万4,000~5,000くらいの種類があるだろうと言われていています。その中で三大栄養素がなぜベスト3なのか？それは、熱量を発生させるからです。熱量素の重要性は、栄養学の基本で、人間は【三大栄養素】がないと、生きていけないので、熱量素の存在を感じると、まず【おいしいスイッチ】が入る仕組みになっています。【タンパク質】【糖質】【脂質】の3種ですね。俗に言う【アトウォーター係数】が計算できるやつです。それがないと【おいしいスイッチ】はまず入りません。だから、おいしい料理、おいしいお菓子、とにかく人においしいと感じてもらおうと思ったら、まずその3つをポイントに考えなければなりません。

よく主婦の方が、「ご飯何にしようか」って考えている時って、冷蔵庫の残り物は何かな〜とか、漠然と考えてるんですよね。それでは、時間もったいないでしょ？そこで、【うま味】になるものをまず探すんです。それは、先ほど言った【三大栄養素】の中で、おいしさの基盤になるのが、【うま味】と【甘み】なんです。ですから、料理の場合は、まず【うま味】から探します。【うま味】が出るものと言えば、だいたい肉か魚がメインで入ってくるはず。それと、お野菜にも実はうま味があるんですが、肉や魚とはうま味の種類と含有量が違うんです。お野菜は動物性のものに比べるとうま味が少ないので、できれば2つとか3つとか組み合わせてあげると、うま味が上がってくるわけです。

カツオとか肉、魚に含まれている【イノシン酸】、キノコ等に含まれている【グアニル酸】、そして、ホタテ等の貝類に含まれている【コハク酸】など。そういったものに植物系の【グルタミン酸】を足すと、「1+1=2」ではなく、「7~8」になるんですね。これが「うま味の相乗効果」で、おいしい料理を作る、ベースとなるテクニックです。

例えば、鰹の出汁をちょっと飲んでみて、昆布の出汁をちょっと飲んでみるじゃないですか、一緒に混ぜると、鰹と昆布ではない全く別の味になるんですよ。これが「1+1」が「7~8」になるという現象です。

今日は豚の出汁と鶏ガラの出汁、お野菜の出汁も用意しています。それぞれ飲んでいただくと、それぞれの味がします。次に、豚と鶏を足して一緒に飲むと、豚と鶏の味を時間差で感じるはず。これに野菜のだしを入れて混ぜると、全く別の味になります。これが相乗効果で今日は是非体験していただきたいかったです。これが分かると、料理を作るときにうま味を上手に組み合わせることがすごく大事なのが分かります。

基本的に、動物も植物も加熱すると細胞膜が破れて、中の体液が出てきます。肉は肉汁、お野菜は煮汁です。それを混ぜればいいのです。野菜だけではアミノ酸の相乗効果は起こらないので、不味くはないけれどおいしいという味にはならない。鰹を入れると濃くて臭いがするので、肉系のスープなどを少し入れてあげると、グッとおいしくなります。

ドライトマトのエキスなどもおもしろいですよ。生のトマトはアミノ酸系なんですけど、干すとグアニ



ル酸値が上がります。イタリアンのシェフはドライトマトとフレッシュトマトを両方入れている人がいて科学的なことを知っているかは分かりませんが、ちゃんと感覚で分かるんだと思います。春夏はトマトやアスパラガス、うま味成分が強い野菜なので、出汁として使うとおいしい料理になります。秋冬はネギや白菜がでてきます。白菜は強烈にうま味が強いのので、日本でも中国でも長く、様々に、使っていますよね。

他には、例えば丸鶏スープがおもしろくて、骨からはグルタミン酸、肉からはイノシン酸が溶け出しますので、それだけで相乗効果が起こっています。

■「おいしさ指数」と「塩分濃度」

宮川 私は勝手に「おいしさ指数」というのを作っていて、指数を足して8から9になると、おいしい、12~14はとてもおいしい、15以上20を超えるとしつこい、というのを考えました。うま味を数値化して、食材や調味料に点数をつけると試作をしなくてもおいしさの程度を予測できるので、味付けの失敗を防げるし、おいしさが確実になると思うんです。

また多くの人が失敗するのが塩味です。栄養学的にいうと、体の中の塩の濃度はだいたい0.8~1.0%くらいで、人は体液に近い濃度を美味しいと感じるようになっていきます。なので、汗や涙などの体液の味を思い出していただければちょうどいい塩味が分かると思います。ただ、皆さんが通常食べているおかずはそれよりも塩からく感じているかもしれません。というものの、【日本食】の場合は特に口の中に「ご飯」が入っているんですね。「口中料理」といって、



口の中で嚙んで飲み込む時にちょうど良い塩分濃度になるように調整するんです。ですからおかずは1.2~1.4%の塩分濃度になっています。【西洋料理】の場合は、コース料理など、前菜からメインに進むに従ってだんだん濃くなっていきますね。食べ進むうちに、舌が慣れてきて塩分濃度を感じにくくなるので、徐々に塩分濃度をあげていく感じなんです。そして、最後のメインではいろんな味を濃縮したものをソースとして持ってくる。そうすると流石に辛いんです。そこで出てくるのがパンです。ですから、だいたいメインディッシュの前にパンが出てくるかと思います。

一方で、塩味は足りないと、味がぼけぼけになります。それは塩に、うま味をはっきりと感じやすくする作用があるからで、塩が素材のうま味を引き出してくれる訳です。ですから人の舌は、ある程度の塩分を感じないと「おいしい」と感じません。そこで大事なものは、素材と塩の相性で、組み合わせでうま味が増すということなんです。

塩にもいろいろ種類があって、【カリウム】が若干多いとか、【カルシウム】が若干多いとか、【マグネシウム】が若干多いとか、地域にもよりますが、【ミネラル濃度】に違いがあるんです。その違いによって、塩にも味の違いが出てくるんです。例えば、【カリウム】が多いと少し後味が甘いとか、【カルシウム】が多いと少し酸味がかかってる、【マグネシウム】が多いと少し苦いとか。そうした違いを解ったうえで、うまく使ってあげると、食材の味・うま味をより引き出すことができるんです。

例えば、マグロの赤身などは、少し「苦酸っぱい」じゃないですか。苦味があると感じた時には、少し苦いマグネシウムの多いお塩をかけてあげる。苦みって、「苦い」+「苦い」は、倍苦くはならないんです。「チョコレート」と「コーヒー」を合わせた味、皆さん好きですよ？ でも「苦い」+「苦い」で「苦っ！」てならないでしょ。「苦み」の性質上「1+1=1」なんです。複雑さは増すけれども、より苦くはならない。「酸味」も同様で、「レモン」と「酢」を合わせても、より酸っぱくはならない。酸っぱさの度合いは上がらない。ですから、赤身に少し酸味があると感じたときに、酸味のあるお塩をかけてあげると、酸味の度合いは上

がらない。何があがるかという「うま味」がグッと上がってくるんです。だから、冷凍のマグロなんかでも、塩の選び方ひとつで、うま味が上がってきます。お塩ひとつとってもそんな感じで、「塩分濃度」と「組合せ」を解ったうえで、料理を作ると大きく違います。

出汁の味見

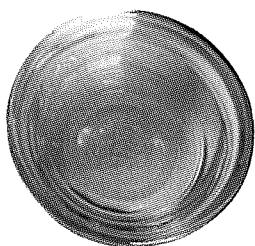
宮川 今日は実験なので、下味など付けず、あえてポチャンと食材を入れて、水から90℃で加熱しただけです。一番分かりやすいのはやっぱり「鰹」と「昆布」だと思うんですけど、「鰹出汁」と「昆布出汁」を別々に飲んだことって、あまりないですよ。混ぜたものを「一番出汁」として味わっていらっしゃるのが多いと思うんです。なので、「鰹出汁」と「昆布出汁」を別々に飲んで頂いて、後で混ぜて飲んでみてください。それから、「鶏」と「豚」も別々にお配りしますので、別々に飲んでいただいて、後で混ぜて飲んでみてください。そしたら、「鶏」と「豚」は別々に味がくるので、それに今度は野菜の出汁を入れると、うま味が増します。これが、「おいしいスイッチ」を入れるための非常に原点的な話になります。

また、プラスして「おいしいスイッチ」を後ろから後押しするのが【油脂】なんです。油脂は、うま味を強く脳に伝える効果があります。日本ではあまり油脂を使わないのに、うま味を上手に引き出せている。これが先ほどお話した、うま味の相乗効果だと言われている、「1+1=7~8」になる事を伝統的に知っていたんですね。では、良かったら是非、飲んでみてください。

■ 鰹出汁→昆布出汁→鰹と昆布の合わせ出汁の順に味見

宮川 「鰹」の味じゃなくて「昆布」の味でもなく、別の味になりませんか？

なので、やっぱり合わせた方が美味しいってことなんです。で、これにひとつまみ塩を入れてみてください。グッとうま味が上がるんで。



■ ひとつまみの塩を加える

宮川 塩だけで、ですよ。おいしさの度合いが上がりますか？ 鰹と昆布、単体でも出汁になりますが、合わせるとうま味が上がることを実感として解ると思います。また、塩が入ると「おっ、きたきた」って感じますよね。それが料理の原点で、和食の原点なんです。

■ 豚の出汁→鶏の出汁→豚と鶏の合わせ出汁の順に味見

■ 野菜の出汁を加える

■ ひとつまみの塩を加える

宮川 野菜を足すと、【グルタミン酸】が入って甘みの隠し味が効いてくるので、非常に美味しさが上がります。これって本当に料理の基本中の基本なんです。

■ 舌のセンサー・味の経験

宮川 「食育」の領域の話なんですけど、人の舌の表面には「味蕾」という味をキャッチする細胞がびっしりあるんです。いわば「舌のセンサー」ですね。この機能はだいたい3歳くらいまでにほとんどできあがってしまいます。これは、どうしようもない。コンピューターに例えると舌のセンサーは【ハード】にあたる部分です。一方後からインストールする【ソフト】にあたる部分が、「味の経験」になる。こちらは7歳から9歳くらいまでかな。小学生くらいまでに、どれだけ多くの種類の味をインストールさせてあげられるかで、人生が大きく変わってきます。

大事なのは味の種類です。いろんな野菜とか、いろんな魚とか、いろんな肉とか、とにかく豊富な味



の経験を積むことが大事です。おいしいだけでなく、不味い経験も積んでおかないといけません。だいたい小学生くらいまでにどれだけ味の経験を積めるかが非常に大事なんです。また、大人になってからでも、「ピアノを一曲だけ弾けるようになる」とか「英会話を勉強する」などのように、味覚のトレーニングは可能です。

人間の脳って、「三大栄養素」が入ってきた時に【アドレナリン】が出るんです。つまり「おいしい」と感じた時「快感物質」が出ます。また、よりおいしさを高めてくれるのが、実は「酸っぱい」とか「苦い」なんです。なので、まず基本的なおいしさを作っておいて、そこに“ちょっと酸っぱい”とか“ちょっと苦い”のどちらかを入れてあげると、グッと味に深みが出ます。つまり、「うま味」ベースに隠し味の「甘さ」、「適度な塩」、でちょっと「酸っぱい」かちょっと「苦い」か、ということです。

■「温度」が大事

宮川 その他に、皆さんによく言うのは、「温度」が凄く大事だということです。【メイラード反応】って御存知ですか？ メイラード反応は常温でも何年もねかせることで起こります。例えば日本酒がだんだんかっ色の古酒になっていくように。ただ、通



常、過熱で起こす時には、だいたい120℃から160℃くらいがメイラード反応が起こりやすいんです。「香ばしいみたらし団子の香り」や「うなぎのタレ」などですね。それを超えて180℃から220~230℃くらいまで行くと、焦げてしまいます。

その場合、フライパンの温度が何度なのか知っておくといいんです。「弱火・中火・強火」とありますが、フライパンの底から数cmくらい離れたところに炎の先っぽがあるとだいたい「弱火」です。これはフライパンの温度がだいたい100℃くらいまでしか上がらない。フライパンの底に炎が着いてくると、170℃から180℃くらいになります。この温度は一般的にオーブンでケーキやパンを焼くときの温度なんです。それくらいに整えてあげると、焦がさずに【メイラード反応】を起こすことができます。肉や魚に焼き色を付けるには180℃前後なんです。中火で充分なんです。「強火」になって炎がフライパンの底に横に広がると、熱がフライパン全体を包んでしまうので、凄く温度が上がります。230℃とか250℃とかになってくるので、グリルの中のような状態になって焦げてきてしまう。1~2秒単位で炎の調節が必要になるから、「強火」を使うのは非常に難しいんです。コンロは種類によって五徳の高さが違うので、炎から何cm離れているかで温度を判断すると良いですね。それでは、実際に料理を作りながら説明しましょう。

豚肉とゴボウのホワイトソース

- ゴボウを炒める
- ホワイトソースを作り、豚肉の煮汁を加える

宮川 おいしさの中で、もう一つの要素が「コク」ですね。これは日本独特の表現です。例えば、「サラッとしたもの」より「トロッとしたもの」の方がコクは強く感じます。それはなぜかというと、舌に残っている滞在時間が長いから、繰り返すうま味スイッチが入るんです。だから、とろみがあった方がおいしく、強く感じるんです。なので、今日はちょっと“とろみ”を付けたソースを作っていきますね。もちろん煮詰めていけばとろみは付くんですけど、煮詰めなくても、粉を使えばとろみ付けはできます。今日は、少し変わったホワイトソース風を作ります。



豚肉とゴボウのホワイトソース

一般的にホワイトソースというと牛乳を使いますが、そこを避けて、バターと小麦粉、そして豚の煮汁でのばしていきます。

■ ゴボウを合わせてホワイトソース風煮にする

宮川 少しトロツとしたゴボウのホワイトソース煮になります。そして1%の塩なんですけど、まだ1%まで持って行きません。少しずつ入れてあげることで、徐々に奥まで入っていきます。塩味は一発決めせず、2回か3回に分けて入れる。では、お肉を焼いていきましょう。

これは、さっき出汁を取るために煮ていたお肉ですね、表面を焼いていきます。煮豚をそのままだと、下味がついていないので、ソースと味が繋がっていないんです。ですので、少し塩をふってあげてから、焼き色を付けることで香ばしさをたしていきましょう。

- 豚肉を切って、盛りつける
- ゴボウのとろみソースをかけ、黒胡椒を振り完成

深澤 うん、美味しい。

宮川 良かったです。

深澤 これは、薄味～濃い味で言うと、どのくらいですか？

宮川 ちょうど中間くらいです、1%くらい。

深澤 こうやって塩味を決められると、主婦の方も

失敗がなくなりますね。

宮川 おいしさを相乗するためには、先ずメインのうま味を動物性のもので決める。(隠し味の「甘み」があって)「塩味」があって、ポイントとして「酸っぱい」か「苦い」かのどちらかに持って行き、さらにとろみなどでコクをつける。こういう風に考えてください。

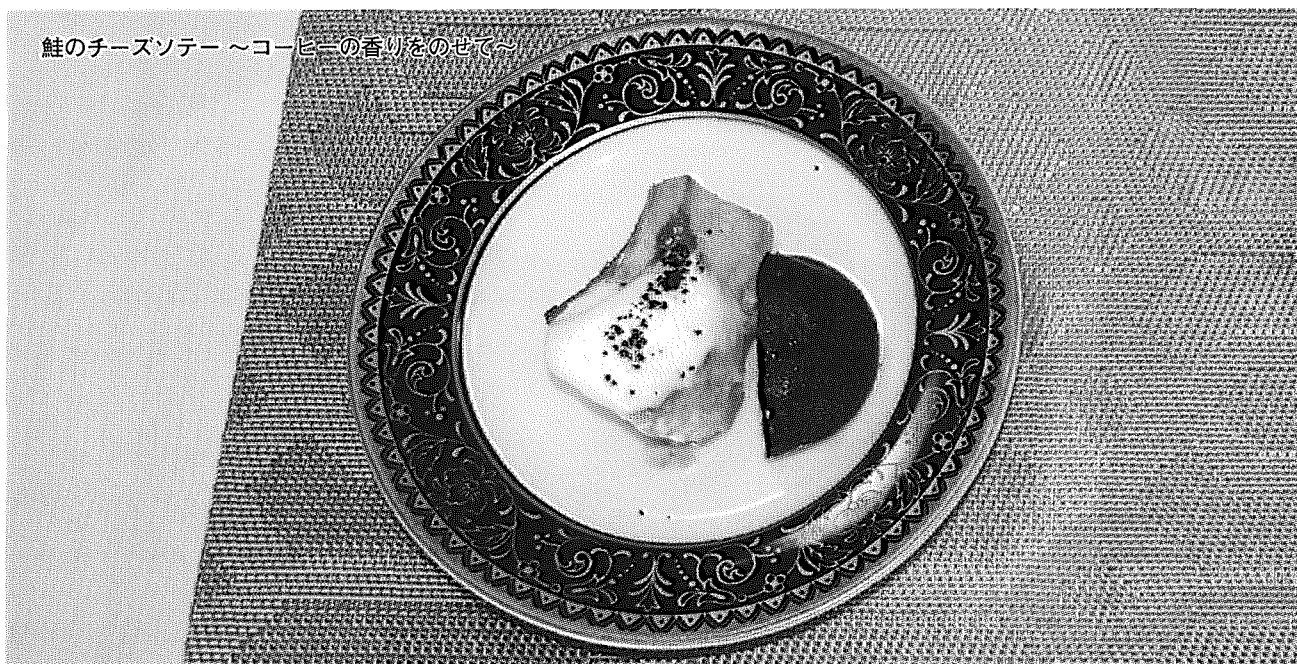
■ 鮭のチーズソテー ～コーヒーの香りをのせて～

宮川 次は、鮭の料理ですが、「苦さ」と「酸っぱさ」で違う味になるということをやってみます。鮭は白身の魚などと比べると、元々うま味と甘みが強くておいしいので、あまり複雑な味にしない方がいいんです。凄く使いやすい食材です。それですね、「苦み」っていうのを焼き目で表せば簡単なんですけど、せっかくだから面白くコーヒーで表現してみよう。

- 鮭とシイタケを焼く
- チーズの上にコーヒーを焦げ(苦み)に見立てて少しふる

宮川 鮭の色って【アスタキサンチン】なんですけど、海老とか鮭とか赤い色をしているやつですね。これらはほのかな甘みがあるのが特徴です。ですから、「甘さ」と「苦さ」は仲が良いので苦味をカカオパウダーにしてみますね。「苦み」がこの料理の

鮭のチーズソテー ～コーヒーの香りをのせて～



ポイントです。

鶏肉と柿 特製ソースのソテー

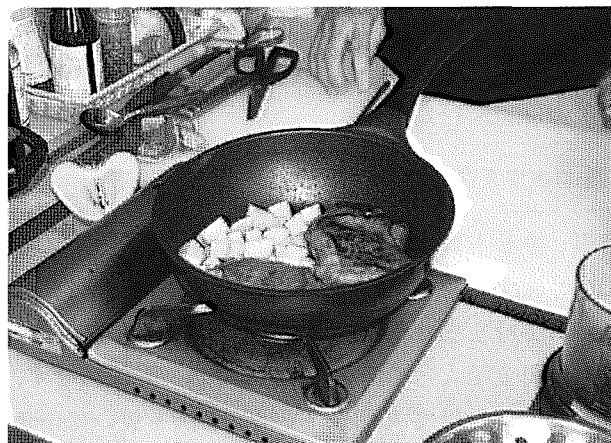
宮川 今度は「甘酸っぱい」お皿にします。お正月の要素も加えていきましょう。

- 鶏肉を焼く（醤油とウスターソースを同量混ぜた特製ソースに10分程度漬け、下味をつけておく）
- 柿を炒める



■ ソースをかけ、ほうれん草のソテーを添える

宮川 ほうれん草と柿は同旬で相性がよく、柿は甘みのかくし味です。これはヨーロッパの手法で、ヨーロッパでは基本的に料理にお砂糖を使いません。だから、甘みをどうしても付けたいときはフルーツ



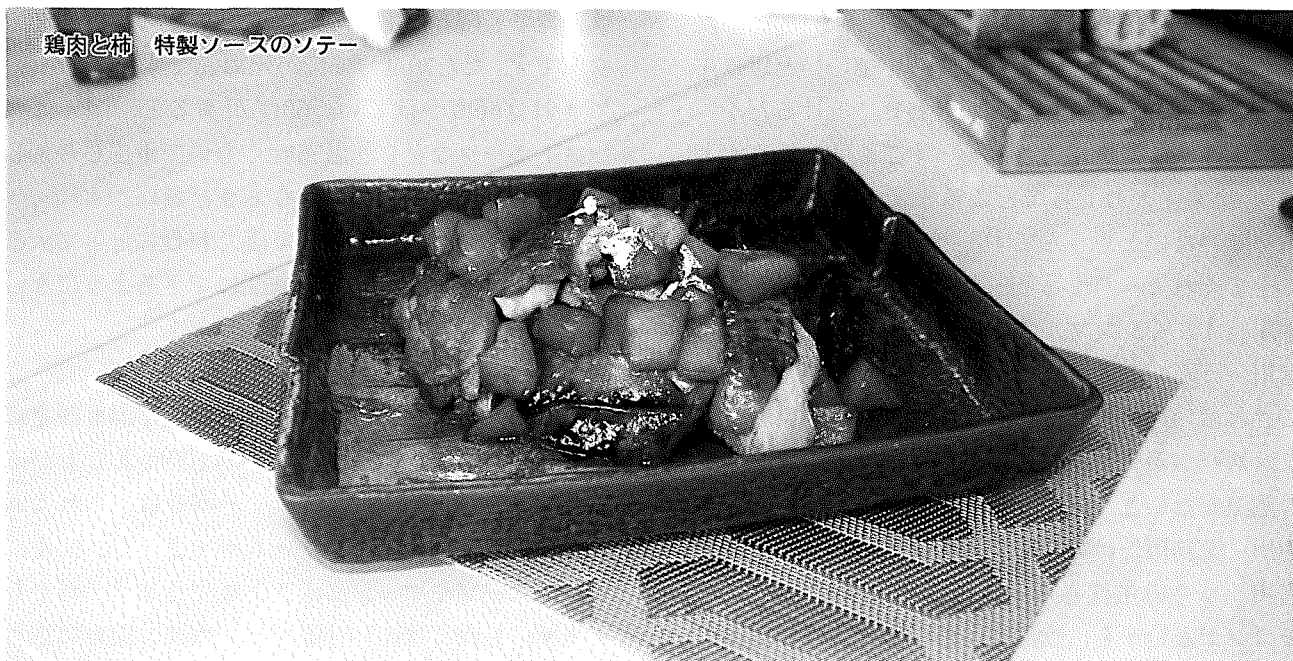
を使います。

■ 盛りつけ、金箔とゴマをちらす

深澤 柿、合いますねえ～。

中川 ソースと醤油ってこういう味なんですねえ。

宮川 ウスターソースのほのかな酸味をちょっと効かせると、うま味がグッと増すのを体験していただきたかったです。そして、柿のほのかな甘みがうま味を引き立てている。後は、焼きすぎないことが大事です。中心温度を70℃まで持って行っちゃうと、筋繊維が固まってしまう。奥様達に教えてあげているチキンを焼く時のコツは、皮目から弱火でじっくり焼いてひっくり返さないことがポイントです。というのも、下側から熱が入ってきて中心を通過して、上側がうっすら白くなってくる。ということは、中



が生焼けには絶対ならない。で、上側がうっすらピンクかなって時に、ポンってひっくり返してあげる。その瞬間に皮面に酸化が起こるので、表面がパリパリとなる。下側で焼いている間に鶏の皮自体の油を全部はき出すことで、いわば唐揚げ状態になっている。それが空気に触れてパリッとなるんです。

■「おいしさ」を追求し、伝えていく理由

私は、シェフ達との交流をすごく積極的にとるようにしていて、いろんな産地にも行ってるし、生産者さん達とも仲が良くしてもらっていて、アレルギーの問題もあって、常に良い食材にアンテナを張っていますからそういう情報をシェフ達に提供できる。シェフからは、お料理を食べに行ったときに「どうやってこんなにおいしくできるの?」とか「何だか変わった味がするね」とか言うと、もう惜しげも無く教えてもらえる。お互いに必要な情報を交換できます。また、そういった交流があるから、私の所にシェフ達が来て下さって、教室をやってくれたりもするんです。私は、シェフの言葉を、かみ砕いて解りやすく皆さんにお伝えする。それが、自分の立ち位置だし仕事だと思ってるんです。だから、シェフ寄りでもないし、主婦の目線だけでもなく、両方バランスよく保っていくのが私の大事な役割だろうと思っています。

私は自分の子供が病気になって、それが実は母体に原因があったということをお勉強していて途中でわかったんです。ですから、母体を作ることがいかに大事かってことを身をもって知っています。なので、これからお母さんになる予備軍の人達と今から育ていく子供達が、いかに健康でいられるかということが私の中のテーマなんです。だから、お母さんが添加物の無いおいしい料理を作って、きちんと食べさせることで、家族全員が健康を手に入れて、笑いがあって、幸せな家庭ができるって信じてるんです。そこに私の根っこがあるんです。皆さんの家族の健康を願う……それが私の一番の仕事です。

■厨房業界への希望

中川 厨房業界というところに照らし合わせると何かご意見ありますか？

宮川 均一化ってところで言えば、食材も違えば調味料も違えば気温も湿度も違うし、絶対に均一ってなかなか難しいことですよ。でもオートでやること、つまり効率化も凄く大事です。多くの人達に平均的な味を提供することが、業界の任務だと思うんです。そこにひと味、自分で調整できる余白を残しておいてもらいたい。例えばこれに焦げ色を付けることもできますとか、蒸気をあてることもできますとか。誰がやっても変わりの無い工程はできるだけ

機械に頼りたい。

お肉を焼くときでも、57度くらいでいいと思うんですけど、その辺でピタッと合わせて焼けるとか。家庭用のスチコンがあれば……すごく助かりますよね。「出来上がり」ってところまで、実は消費者は求めていないと思うんです。その一手前までもってきに来て、ちょっと一手間加えられる。

中川　すごくシンプルでいいんですよね。

宮川　うん、シンプルでいい。温度設定がちゃんとできればいい。だってスチコンがあれば、家庭でフランスパンが完璧にできるんですよ。スチコンのあの蒸気がないと、どう工夫しても家ではできません。

中川　業務用だけでなく、家庭向けに販売ですか？

宮川　うちの生徒さん達全員買いますよ（笑）。スチコンがないから、炊飯器の蓋を半分開けて60度のお湯にお肉をつけておくとかやりますよ。要は60度っていう温度設定がほしいんです。……オープンレンジあるじゃないですか。あれ45度からいきなり100度設定ですよ。できれば温度を無段階にして欲しいんですよ。そうするとスチコンまでいかななくても、設定温度50度とか60度とかあると、発酵にも使えます。それが無いから、炊飯器で工夫したりとか、バスタオルでぐるぐる巻きにしたり（笑）。

炊飯器でも限界があって、保温の温度って実は70度なんです。ただ70度って糎が死ぬんですね。だから、できれば60度が欲しい。60度があると、例えばローストポークなども芯温55度くらいで下ごしらえして、表面をカリッと焼くとちょうど良い。

だから、やっぱり温度って凄く料理にとって大事なんです。その辺をもっと繊細にできるようになったら良いかなと思います。

深澤　そうですね。

宮川　海外製だと、ミキサーも無段階で温度設定ができるものがあって、-20度から100度まで上がるんですよ。-20度にしてガーッと回せば、あれよあれよという間にアイスクリームができるし、90度になればスープやマッシュポテトもできます。だからミキサーもかくはんの性能だけでなく、温度にも着目していただくと、新しい商品開発があるような気がします。「無段階温度調節の付いているオープン」「温度設定のできるミキサー」ほしいです！

一同（笑）

深澤・中川　今日は、ありがとうございました。今後の更なるご活躍を期待しています。





2017

迎春

本年も変わらぬご愛顧をお願い致します。

同	同	同	同	同	副会長	会長	一般社団法人 日本厨房工業会
細山 欣也	中川 幹夫	尾崎 誠	上野 秀雄	谷口 一郎	中西 昭夫	渡辺 恵一	
東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館							

関東厨房機器協同組合

理事長 上野 秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館

東海調理機器協同組合

理事長 岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上一三三九四九 押切電機㈱内
 ☎ 〇五六八(九三) 〇一八九(代)
 FAX 〇五六八(八八) 六一〇六

近畿厨房機器協同組合

理事長 福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一 福岡工業株式会社三階

公益社団法人 日本給食サービス協会

会長 田所 伸浩

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八 神田木原ビル七階

一般社団法人日本弁当サービス協会

会長 渋谷 利光

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二二二 淡路町広瀬ビル3階

公益社団法人 日本メディカル給食協会

会長 吉田 憲史

東京都千代田区鍛冶町一六一十七 フォルテ神田5階

公益社団法人 日本食品衛生協会

理事長 鵜飼 良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ二 ☎ 〇三(三四〇三) 二二二

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 長 金杉 恭三

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一 ☎ 〇三(五四二四) 〇一〇一

2017 謹賀新年

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役
瀬瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎ 〇五八六(四五)八〇七四

IHO

株式会社 **A-I-H-O**

代表取締役
寺部 良洋

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三(八八)五二一一

HI-COOK

代表取締役
山本 洋志

石川県白山市宮永町一八六三ノ一
☎ 〇七六(二七五)八一五九
http://www.hicook.com

株式会社 **安達工業**

代表取締役
安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三三一九
☎ 〇七六六(五五〇)二八〇〇
FAX 〇七六六(五五〇)〇〇三二

HomePage: http://www.adachi-gr.co.jp
Mail: info@adachi-gr.co.jp

ADEKAクリンエイド株式会社

代表取締役
武富 順二

〒113-8422 東京都文京区本郷一四一五
☎ 〇三(三八一六)一二七二
FAX 〇三(三八一六)二九一二

厨房機器の総合商社
有限会社 **イー・ジャパン・フードサービス**

代表取締役
藤田 荘一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二六六ノ一
☎ 〇四八(六八八六)一二〇八
FAX 〇四八(六八八六)一二五七

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役
石川 文紀

〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
☎ 〇五五(三三三)六四〇〇
FAX 〇五五(三三三)六四〇一

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三一(四二)八〇七八

ISEKI

代表取締役社長
富久 誠
Makoto Tomihisa

〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号
TEL 03-3805-7955
FAX 03-3805-7952

winterhalter

株式会社ウインター・HALTER・ジャパン

代表取締役
高城 宏州

本社 東京都練馬区氷川台3-7-6
TEL:03-6906-6061 FAX:03-6906-6880

株式会社 **上野製作所**

代表取締役
上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

株式会社 **ウサミ**

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一ノ二〇
電話 〇五九五(四五)三九五二

エース工機株式会社

代表取締役
浅井 裕一

東京都台東区駒形一三二一六
☎ 〇三(三八四三)四八五一

(旧) エース厨房機器製作所は社名変更致しました。

ACE 厨設株式会社

代表取締役社長
川畑 寛明

〒565-0802 大阪府吹田市青葉丘南6番9号 ナルプラザ3F
TEL 06-6816-9557 FAX 06-6816-9558
携帯 090-8570-2612 Mail info@a-kiki.com
HP http://www.a-kiki.com

STEC

代表取締役
白土 将敏

エス・テック株式会社

〒162-0832 東京都新宿区岩戸町14番地
神楽坂不二ビル2-D I
☎ 03-3235-5888
www.stec-ltd.com

株式会社 **エフ・エム・アイ**

代表取締役
富島 信彦

〒106-0041 東京都港区麻布台一十一一九
BPRプレイス神谷町2F
☎ 〇三(五五六二)六五二二
FAX 〇三(五五六二)五〇七一

2017 謹賀新年

株式会社 エレミック

代表取締役 **三木 好夫**

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一-八八一-八
 ☎ 〇三(五三九九)一一一三
 FAX 〇三(五三九九)一一一六

エレクター株式会社

代表取締役 **柳屋 隆**

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二-1-1
 中目黒GTタワー14階
<http://www.electa.co.jp>

エムケー厨設株式会社

代表取締役 **木谷 義秀**

本社 福岡県大野城市乙金東三ノ四ノ二〇
 ☎ 〇九二(五〇〇四)二二七〇
 FAX 〇九二(五〇〇三)五七七七
 営業所 大阪・名古屋

クボタライズロボ 株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役 **藤村 和夫**

埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇
 ウイングビル二階
 ☎ 〇四八(八六二)〇八四一

オザキ株式会社

代表取締役会長 **尾崎 和夫**
 代表取締役社長 **尾崎 誠**

本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
 ☎ 〇三(三三三三)一一九一(代表)
 FAX 〇三(三三三三)一一九一
<http://www.ozaki-gastrange.co.jp>

株式会社 大道産業

代表取締役 **坂田 浩一**

本社 〒711-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
 大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

冷蔵ネタケース・ショーケース製造 株式会社 大穂製作所

代表取締役 **杉村 広行**

本社 北九州市八幡西区夕原町二ノ六
 ☎ 〇九三(六〇二)八八五七
 営業所 東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

大阪ガス株式会社

エネルギー事業部
 ビジネス開発部長 **村田 稔**

〒41-0045 大阪府中央区道修町三丁目五番十号
 ☎ 〇六(六二〇五)四六七〇
 (ダイヤルイン)
 FAX 〇六(六二〇二)二一九〇

兼八産業株式会社

代表取締役 **原 延明**

〒440-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道上四一五
 ☎ 〇五三三(六二)四三五五

オピニオン株式会社

代表取締役 **岸 衛**

〒107-0052 東京都港区赤坂五-15-19
 第七セイコービル9階
 ☎ 〇三(五五四五)一六九一

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役 **尾高 清臣**

大阪府堺市中区新家町五八八番地
 ☎ 〇七二(三三七)五八八一
 FAX 〇七二(三三四)二二四四

押切電機株式会社

代表取締役 **岡田 重雄**

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二二三九一四九
 ☎ 〇五六八(八八)六二一一(代)
 FAX 〇五六八(八八)六二〇六

厨房機具設計・施工・販売・修理 有限会社 北見厨房

代表取締役 **中塚 敏之**

〒090-0053 北海道北見市桂町四一-1-11
 TEL 〇一五七(三三)六〇八〇
 FAX 〇一五七(三三)七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役 **尾崎 光行**

東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
 ☎ 〇三(五四八五)五二一一

株式会社 関東三貴

代表取締役 **石井 勝之**

千葉市若葉区西都賀二丁目七番五号
 ☎ 〇四三(二〇六)四四〇〇
 FAX 〇四三(二〇六)四四〇七

関西スチールネット株式会社

代表取締役 **木村 智政**

〒578-0943 大阪府若江南町五ノ一ノ五〇
 ☎ 〇六(六七二)七二〇六

2017 謹賀新年

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役社長 牧田 哲博

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
 長野工場 長野県伊那市東春近字中殿島一四〇七四
 FAX 〇四二(三六六)二二二七
 〇四二(三六六)二九七八
 〇二六五(七六〇)〇六二六
 FAX 〇二六五(七六〇)〇六二七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四
 〇四二(五七七)三三四一
 FAX 〇四二(五七七)三三八七

調理釜の総合メーカー

桐山工業株式会社

代表取締役 品川 みゆき

TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)
 本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
 加須工場 埼玉県加須市北辻一七

〇シエルフメーカー

新時代の空間をクリエイト

株式会社キヤニオン

代表取締役 榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
 〇三二(一六二)一六七七四二

アイセいの ミミサー! 調理機器

株式会社 国益社

代表取締役 谷口 茂

名古屋市中区志賀南通二ノ五三
 〇五二(九九二)〇三三八
 FAX 〇五二(九九二)一六八二

株式会社 晃成技研

代表取締役 八木 崇介

〒81-0039 大阪府八尾市太田新町二丁五十四一
 〇七二(九九二)六九〇〇
 FAX 〇七二(九九二)六九〇一



代表取締役社長

井上 強一

クリナップ株式会社

〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
 TEL 03-3894-4771
 FAX 03-3810-8264

株式会社 クラコ

代表取締役 倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪府中央区平野町二丁目一
 〇六(六二二)一六六一

株式会社 サミー

代表取締役 杉本圭一郎

兵庫県小野市福住町三五六
 〇七九四(六七)一七二二

西部ガス株式会社

エネルギーソリューション本部長

理事 今給黎 督

〒812-8707 福岡市博多区千代二丁目一七番一号パビヨン24
 〇九二(六三三)一三二六四
 FAX 〇九二(六三三)一三二八一



株式会社 コメットカトラ

取締役社長

加藤 愛一郎

愛知県稲沢市祖父江町甲新田イー9
 〇五八七(九七)八四四一

業務用全自動洗米機



ヨニカミルタテクノロジーク株式会社

ライスミニ事業部

事業部長 岸野 正夫

〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17
 アークヒルズ201
 電話03-3577-8381

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役 肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
 〇七二(八二八)三三七一

サンスチール工業株式会社

代表取締役 八島 秀一

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七
 〇一一(八一)二二二二

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事 三機商事株式会社

取締役社長

高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
 〇一四(六二四)三〇三三(代)
 FAX 〇一四(六二四)三〇三三
 青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
 〇一七(七四一)一三五〇
 FAX 〇一七(七四一)一三五三

株式会社 三栄コーポレーション

代表取締役社長 深澤 及

本社 〒223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五一
 〇四五(五四九)五七〇一
 FAX 〇四五(五四九)五七〇二
<http://www.san-ei.co.jp>

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

<http://www.gks.sakuraweb.com/>

茨城	東邦厨房株式会社 代表取締役 上崎明彦	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 029-247-2705 http://www.toho-chubou.jp/
栃木	株式会社 兵藤製作所 代表取締役 兵藤道雄	☎323-0829 栃木県小山市東城南2-4-4 ☎ 0285-27-5711 FAX 0285-28-1811 http://www.k-hyodo.co.jp/
埼玉	株式会社 丸紅食器設備 代表取締役 和田卓也	☎350-0856 埼玉県川越市問屋町9-2 ☎ 049-222-3017 FAX 049-225-5372 http://www.marubeni-ss.com/
神奈川	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 代表取締役 深澤及	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 045-545-5702 http://www.san-ei-ltd.co.jp/
山梨	株式会社 トーレイ 代表取締役 矢崎忠芳	☎400-0844 山梨県甲府市中町5-1 ☎ 055-242-0630 FAX 055-242-0631 http://www.to-rei.co.jp/
長野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大前憲治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 026-244-8556 http://www.technofood.co.jp/index.php
静岡	マルゼン厨機株式会社 代表取締役 会長 小栗孝	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 053-464-2003 http://www.maruzen-chuki.co.jp/
岐阜	株式会社 セイコー 代表取締役 金尾雄孝	☎500-8156 岐阜県岐阜市祈年町11-42 ☎ 058-246-3120 FAX 058-247-3864 http://www.seikoh.info/
愛知	三岳工業株式会社 代表取締役 松浦圭	☎452-0962 愛知県清須市春日白弓103 ☎ 052-401-2681 FAX 052-401-2870 http://www.mitakekogyo.jp/
	株式会社 CEK 代表取締役 宮沢慎一	☎456-0025 愛知県名古屋市中区玉の井町5-14 ☎ 052-682-2671 FAX 052-671-3859 http://www.cek.jp/
三重	スズカン株式会社 代表取締役 若林弘樹	☎510-0072 三重県四日市市丸の城町5-8 ☎ 059-351-5131 FAX 059-351-5112 http://mie-suzukan.shop-pro.jp/
福井	株式会社 ラボ 取締役会長 黒田秀雄	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 0776-33-1000 http://www.ravo.co.jp/
滋賀	大洋厨房株式会社 代表取締役 西村均	☎520-0812 滋賀県大津市木下町18-8 ベラベスタ2F ☎ 077-524-2857 FAX 077-524-2823 http://www.taiyocook.co.jp/
奈良	ダイヤコスモ株式会社 代表取締役会長 吉川清好	☎633-0048 奈良県桜井市生田1003 ☎ 0744-45-3977 FAX 0744-45-3978 http://www.daiyacosmo.com/
大阪	三和厨房株式会社 代表取締役 中野圭二	☎581-0014 大阪府大阪市八尾市中田4-153 ☎ 072-993-7770 FAX 072-993-7749 http://www.sanwa-chubo.com/
岡山	株式会社 福井厨房 代表取締役 福井正晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 086-241-2792 http://www.fukui-chubou.co.jp/
愛媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上松光明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 089-924-5342 http://chubo-uematsu.jp/
福岡	エムケー厨設株式会社 代表取締役 木谷義秀	☎816-0901 福岡県大野城市乙金東3-4-20 ☎ 092-504-2270 FAX 092-503-5777 http://mke-gr.co.jp/
賛助会員	エバーピュア・ジャパン(株) 押切電機(株) (株)コメットカトウ エイシン電機(株) 福島工業(株) パナソニック産機システムズ(株) エレクトロラックス・ジャパン(株) (株)明城製作所 国際化工(株)	

〈順不同〉

2017 謹賀新年

代表取締役
和田 廣

株式会社 **三陽製作所**

〒992-0474 山形県南陽市漆山 一―二八
☎〇三三八(四七) 五五一四
FAX 〇三三八(四七) 三九五―

代表取締役
中野 圭二

三和厨房株式会社

本社 〒581-0014 大阪府八尾市中田四―一五三
☎〇七二(九九三) 七七七〇
FAX 〇七二(九九三) 七七四九


sanwa nouvelle cuisine

代表取締役
加藤 太一郎

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
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

本社工場 〒424-0037 静岡県清水区袖師町737番地1
Phone: 054-364-7178 (代)
Facsimile: 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

代表取締役社長
入山 守

JFE商事 住宅資材株式会社

〒100-0004 東京都千代田区大手町二―七―一
JFE商事ビルディング 九階
☎〇三(五二〇三) 六一六二
FAX 〇三(五二〇三) 六一六二

代表取締役
藤村 俊秀

株式会社 ショウウ

本社 〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号
☎〇六(六四二二) 六四八一
FAX 〇六(六四二九) 四五五五
http://www.e-showa.net
営業所 東京 名古屋 韓国

代表取締役
清 重雄

新日本厨機株式会社

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一―四―一
電話 〇三(三七三四) 八一七―
FAX 〇三(三七三四) 〇四〇―

代表取締役
篠原 和男

株式会社 伸和商会

〒333-0848 埼玉県川口市芝下―一―四―一―二六
☎〇四八(二六九) 三〇〇〇

代表取締役
杉山 正

スギコ産業株式会社


本社 〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤二八―一〇―三
☎〇二五六(八六) 三七一一
FAX 〇二五六(八六) 二二〇〇
http://www.sugiko.co.jp

代表取締役
金尾 雄孝

株式会社 セイコー

〒500-8156 岐阜県岐阜市折年町十一―四―二
☎〇五八(二四六) 三二二〇

総合厨房設備・店舗設計・内装工事・企画・設計・製作・施工


 株式会社 **千田**


代表取締役会長 **千田 禎一**
取締役社長 **川端 健**

(本社) 〒540-0075 大阪府中央区住吉千日前八―一―六
☎〇六(六三二五) 八五一―
FAX 〇六(六四一五) 八七五
http://www.sanda.co.jp/

仙台市ガス局
ガス事業管理者
氏家 道也

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五―一―三一
Tel 〇二二(二五六) 二二一一




ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工
株式会社 **ぞう屋**

代表取締役 **竹元 謙治**

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5439(代)
FAX (06) 6757-5467

代表取締役
堀江 裕明

タイジ株式会社

社 長
〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
☎〇四四(二二) 五八八一

代表取締役
西村 均

大洋厨房株式会社

本社 滋賀県大津市木下町一八―一―八
TAYO ☎〇七七(五二四) 二八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東六九九

業務用高級鍋物・ガス器具総合メーカー
株式会社 **タチバナ製作所**

代表取締役社長
池田吉彦

〒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/

代表取締役
谷口 秀一

タニコ株式会社

本社 東京都品川区戸越一―七―二〇
☎〇三(五四九八) 七二一一
FAX 〇三(五四九八) 七九二七

2017 謹賀新年

株式会社 椿厨厨具製作所

取締役社長 椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノノ五
 ☎ 〇三(三八七〇)〇二〇六



株式会社 厨林堂

代表取締役 寺部 吉治

本社 442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
 ☎ 〇五(三三)八三七八一〇一
 FAX 〇五(三三)八三七八一〇二
<http://www.charindo.com>

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役 三林 義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
 ☎ 〇五九四(三三)一一一一

中日厨房設備株式会社

代表取締役 小木曾 誠

名古屋市中種区春岡通七ノ三三
 ☎ 〇五二(七六)三五五九
 FAX 〇五二(七五)一五五〇

東邦ガス株式会社

常務執行役員 業務用営業本部長

佐野 冬彦

本社 名古屋市中熱田区桜田町十九ノ一八
 ☎ 〇五二(八七二)九七四〇

- 真空包装機の製造/販売
- [真空調理・凍結含浸調理サポート]
- クリーニング機械の製造/販売
- コインランドリー機械の製造/販売
- 工業用部品洗浄関連機器の製造/販売
- 店舗設計・施工

株式会社 TOSEI

代表取締役社長 中村吉孝

本社工場 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244
 ☎ 0558(76)2383 FAX 0558(76)0934

東京ガス株式会社

常務執行役員 エネルギーソリューション本部長

安岡 省

本社 東京都港区海岸一ノ五二一〇
 ☎ 〇三(五四〇〇)七七七七

ISO22000・2005
 適合厨房設計で
 食品安全の明日を拓く。

代表取締役 大前 憲治

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
 テクノフードシステム株式会社
 〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
 TEL026-244-8540 FAX026-244-8556



THACCO & 新調理法の厨房システムメーカー
ニチノ電機株式会社

代表取締役 岡田 望

本社 兵庫県三田市テクノパーク一ノ二一五
 東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇一
 大阪支店 大阪府淀川区新北野一ノ一四〇
 名古屋支店 名古屋市中東区高針台一ノ一七〇
 営業所 札幌支店 仙台支店 宇都宮支店 新潟支店 金沢支店 静岡支店
 京都支店 和歌山支店 広島支店 山口支店 高松支店 福岡支店 熊本支店 鹿児島支店

株式会社 中西製作所

取締役社長 中西 昭夫

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

常盤コナレ工業株式会社

代表取締役 山崎 巖

本社 大阪府平野区加美北四丁目六番五号
 〒140-0000 TEL 〇六(七九)一四九八五(代)
 FAX 〇六(七九)一三三七番

TOHO

代表取締役 上崎 明彦
 Akihiko Kamisaki

東邦厨房株式会社
 〒310-0844茨城県水戸市住吉町204番地の6
 Tel:029-247-4613 Fax:029-247-2705

一般社団法人 日本能率協会

会長 中村 正己

〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋一ノ二二
 住友商事竹橋ビル十四階
 ☎ 〇三(三四三四)一三七七

日本調理機株式会社

代表取締役 齋藤 有史

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

株式会社日本厨房工業

代表取締役 我 敏文

本社 名古屋市中東区高社二丁目九十七番地
 〒465-0000 電話(代) 〇五(七七)一八一一

日本洗浄機株式会社

代表取締役 中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二ノ四三ノ一四
 ☎ 〇三(三七五〇)四四五一

2017 謹賀新年

株式会社ハッピージャパン
代表取締役社長 原田 啓太郎
山形市立谷川3丁目3515番地
☎(023)68612272

パナソニック産機システムズ株式会社
代表取締役社長 長尾 久和
〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-12
東京スカイツリーイーストタワー
☎(03)63664343 三四三四

株式会社 早川製作所
代表取締役社長 石原 隆之
〒437-1114 静岡県袋井市西岡笠九二二
☎(0538)332421
FAX (0538)332421 六一六〇

Halton
Enabling Wellbeing
株式会社 HALTON
代表取締役 町井 義生
〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
Tel (03) 6804-7297
Fax (03) 6804-7298

株式会社 パロマ
代表取締役社長 小林 弘明
〒467-8585 名古屋瑞穂区桃園町六番三三号
☎(052)8245111

ヒコゴロー株式会社
代表取締役社長 肥後 慎一郎
大阪市平野区加美東六-1-514-1
☎(06)66791525
FAX (06)66794317 三四一七

株式会社 福井厨房
代表取締役 福井 正晃
本社 岡山市南区西市二六三-1
☎(086)249551
FAX (086)2492792
営業所 福山・津山・高梁

Fukushima
代表取締役社長 福島 裕
大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ二
☎(06)64477201

自動ゆで上げシステム及麵業厨房機器製造
株式会社 富士工業所
代表取締役 渡邊 真人
東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
☎(03)38931525 (代)

株式会社 フジマツ
代表取締役社長 熊谷 俊範
東京都港区新橋五ノ一四ノ五
☎(03)34347791

FUYO 株式会社 扶洋
取締役社長 横田 好明
〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796
予防保全・リニューアルによる循環型ビジネスのレスパコン
RESPACON.

F
株式会社フロムシステムダイレクト
代表取締役 島田 克己
広島市西区山田町32番9
FSDビル
TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

ホシザキ 株式会社
代表取締役社長 坂本 精志
〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館三十一六
☎(0562)972111

細田工業株式会社
代表取締役 細田 祥成
〒門真市岸和田二-1-13
☎(072)8825291

細山熱器株式会社
代表取締役社長 細山 欣也
本社 東京都中央区日本橋茅場町二-18-17
☎(03)33490331
FAX (03)33490339

北ガスの電気
代表取締役社長 大槻 博
札幌市中央区大通西七丁目三番地一
☎(011)2319511
エムズ大通

2017 謹賀新年

有限会社 丸 枝
総合厨房・設計・施工

代表取締役
枝元 慶一

〒814-0153
福岡市城南区樋井川一丁目二六
電話 〇九二(八六二)五二二七
FAX 〇九二(八六二)五〇二七

マツハ機器株式会社

代表取締役
望月 圭一郎

〒135-0042 東京都江東区木場二丁目一五
電話 〇三(五八〇)九 九〇三一
FAX 〇三(五六二)四四四一

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式

株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役
石塚 實

〒003-0836 北海道札幌市白石区北郷6条一〇上三十八
電話 〇一一(八七五)七一一二
FAX 〇一一(八七二)七七四一

ホバートジャパン株式会社

代表取締役
三木 商吉

〒140-0013 東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
電話 〇三(五七六)七 八六七二
FAX 〇三(五七六)七 八六七五

有限会社 美濃製作所

代表取締役
穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
電話 〇三(三七九)〇二五三二

三浦工業株式会社

代表取締役
柳原 伸章

〒108-0074 東京都港区高輪二丁目一五十三五
TEL 〇三(五七九)三 一〇四一
FAX 〇三(五七九)三 一〇四五



株式会社 マルゼン

代表取締役
渡辺 恵一

東京都台東区根岸二丁目九一八
電話 〇三(五六〇)三 七一一一
http://www.maruzen-kitchen.co.jp/

MARUKI
kitchen techno

株式会社マルキキッチンテクノ

取締役社長執行役員

平林 一元

〒141-0031 東京都品川区西五反田7-1-1
TEL.03-3494-1926
FAX.03-3494-1912
メンテナンス: TEL.03-3494-1946
E-mail hirabayashi@mrk-c.co.jp

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役会長
八木 清照
代表取締役社長
玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四条上ル
電話 〇七五(二二二)三五九一(代)
FAX 〇七五(二二二)三五九五

株式会社 明和製作所

代表取締役
下條 聡哉

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
電話 〇六(六四六)八二二二(代表)
FAX 〇六(六四六)三二五九

株式会社 明城製作所

代表取締役
吉田 浩

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五
電話 〇七九(二九三)八〇一五
大阪営業所 電話 〇六(三三〇)九 七四一一
東京営業所 電話 〇三(五二九)〇二五三六

株式会社 村 幸

代表取締役
村田 良介

東京都港区新橋四ノ六ノ八
電話 〇三(五七七)〇〇一一

株式会社 渡辺事務所

代表取締役
岩倉 昌男

本社 〒486-0956 愛知県春日井市中新町二丁目二五
電話 〇五六八(三三二)四八〇八
FAX 〇五六八(三三二)五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二丁目一十二
電話 〇三(三三九)四四七一(代)

理研機器開発株式会社

代表取締役
小林 利枝

東京都足立区綾瀬六ノ一三六ノ九
電話 〇三(三六二)二九六一
FAX 〇三(三六二)二九八一

RATIONAL

株式会社ラショナル・ジャパン

代表取締役社長

納土 弘史

〒101-0064 東京都千代田区猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F

TEL: 03-6316-1188
FAX: 03-5259-2071

新しいSelfCookingCenter® XS
—小さなプロフェッショナル仕様—

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

一般社団法人日本厨房工業会では、「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」のポスターを作成致しました。これは、

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
- 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
- クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止

を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

会員の皆さまには現在厨房機器を使用されているクライアント/ユーザーさまにこのポスターを頒布していただき、是非今後のビジネスにお役立ていただければと存じます。

ポスターのデータはPDF形式です。工業会のホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) からダウンロードし、印刷してお使いください。A4判・カラーでの印刷を推奨しておりますが、モノクロ印刷でも利用できるデザインとなっております。



**安全が
第一だ
俺は
昔から
言って
きたはずだ。**

業務用厨房機器を御購入後の**2年目以降**は
1年ごとの点検をお勧めします。

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

JFER 一般社団法人
日本厨房工業会

※使用例

- 印刷したポスターをクライアント/ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等に貼るようにお勧めしてください。
- 応接室等、外部の方に見える所に貼ってください。
- チラシとして、商品カタログやマニュアル等に折り込んでください。

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

本ポスターの著作権並びにキャラクター肖像権は、一般社団法人日本厨房工業会に属します。使用・配布形態に関しては、特に制限はございません。ただしポスター右下の「会員名記入・刻印欄」に貴社名を入れる以外の改変を行っての配布、有償での配布や商品化等の二次使用についてはご遠慮くださるようお願い申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会
東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170

**【1】11月の相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付件数は30件で前年同月の34件に対して88.2%

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、設置10年のガス給湯器で入浴中、最後にかけて湯をしようと再度シャワーを出したところ、突然熱湯が出て下半身に全治2ヶ月（火傷2度）の火傷を負ったの1件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、自然通気形開放式石油ストーブを点火し炎が安定したことを確認後、その場を離れ約1時間後に戻ったら、ストーブから炎が噴出していた。緊急消火レバーが溶けて動かなかったため、水をかけて消火した。当該メーカーは、燃焼筒のセットミスとその場を離れたことによる誤使用だと言ったが納得できない等3件。
- ◇ 問合せは、今年設置のガスオーブンの庫内温度が設定温度より10～20度低く、パンに焦げ目が付かずうまく焼けない。メーカーは製品についているレシピ通りにやれば問題がない、と製品の問題点を認めないのが不満等26件。

【2】受付実績

平成28年11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	1	0	3	11	15(50.0)
事業者	0	0	0	6	6(20.0)
司法・行政	0	0	0	9	9(30.0)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計（構成比）	1(3.3)	0(0.0)	3(10.0)	26(86.7)	30(100.0)

注) 前年同月の受付件数は34件、事故クレーム件数は2件

【3】主な関係行事

- (1) 委員会：ガス石油機器PLセンター運営委員会（11/16 ガス石油機器会館 会議室）
- (2) 報告会：NITE製品安全業務報告会（11/18 渋谷区文化総合センター大和田）
- (3) 交流会：ADR機関情報交換会（11/18 消費生活用製品PLセンター 会議室）

【4】事故クレーム

①入浴中にシャワーを出したところ、突然熱湯が出て下半身に火傷を負った。

◇2006年に設置後、故障もないため点検もしていないガス給湯器で、家族が入浴中シャワーを浴び浴槽につかり、最後にかけて湯をしようと再度シャワーを出したところ、突然熱湯が出て下半身に全治2ヶ月の火傷を負った。当該メーカーと原因究明や治療費等の補償について話し合っているが、進展がないのでPLCに間に入っていたいただき解決に向けて対応してほしい。

(申出者：愛知県内消費者 NO.16112201 事故発生地域は愛知県内)

◆現在、事実確認中。

【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

11月度の未解決案件処理件数は0件。



食

心

美

第43回 SNSの効果

株式会社トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

SNSで集客するコツ

飲食店のメニュー開発や食品関連のコンサルタントを長年やっておりますが、近年は、売り上げアップに欠かせないひとつともいえるのが、メニューや商品の見た目です。SNSに投稿してもらえそうな見た目にします。必要条件ではないけれど、したほうが良い、という感じでしょうか。

SNSがない時代は、PRに投資する経費は予算を別にとり、または取れない人は手弁当にもなり、かなり飲食店の負担になっていました。今は、無料でPRできる手段が多々あります。

ですので、人気店も広がります。地方で長年やっている老舗の地味なタイプの店が、突然行列の絶えない店に変身する、なんてことがあります。それもいつ、どんな形でやってくるのか、誰も予想できないのです。いきなり人気店となり、オペレーションが間に合わずに客のクレームに繋がってしまって、ブームが一時的となってしまった店と、そこを乗り越えて人気店として固定客がしっかり確保できるようになった店とに分かれます。

業務用餃子を作っている老舗の菓子屋さんが、カラフルな饅頭を出したところ、女の子がこぞってSNSに投稿し、あっという間に人気店になりました。前年比12倍だそうです。千葉県田んぼの中にぽつんと建てられたパン屋さんはやはりSNSがきっかけとなり、行列必至です。逆に片田舎の風情だけ

らこそ、パンのおいしさが際立つといわれています。地方の過疎地にあるうどん屋さん、そば屋さんなどでも人気店は多く、立って食べるスタイルのオシャレでもない某駅の蕎麦屋は、いわゆる駅蕎麦。東京から電車を何度も乗り換え、ローカル線を乗り換える本当に不便な場所にあり、駅もさびれているのですが、その駅蕎麦を食べにわざわざ遠方から足を運ぶ客がひっきりなしで話題です。蕎麦を食べたあと、次の列車が来るまで見るところもなく時間が余るので、夜を駅で明かすほどだとか。まさしく、目的は蕎麦のみ。蕎麦を食べる旅行、という旅行目的になっているわけです。

しかし、こういったケースでは、観光地にその目的場所があるわけではなく、基本的には一生のうち一度も足を運ばない場所に目的の場所があります。ですから、目的地へ行くまでに、もしかしたら観光地の旅行では想像できないような新たな発見や感動があるかもしれません。貴重な経験ができる可能性もあるように思います。地味であることが逆に現代のエンターテインメントの要素を生み出しているように思うのです。

一方でこのように店へ出向かなくても、ネットで世界中のものの存在が認知できるのが今の世の中です。ネットで購入できる食品も、SNSに投稿してもらうような商品づくりがやはり必要で、見た目は欠かせません。しかし、どういった画像を送り込めば、買う立場の人が「買いたくなる」のか、一口に見た目といっても一律ではありません。個人ブロガーの

ブログで見て、買い手が買いたくなるような「見た目」と、作り手やメーカーが自社サイトに乗せる、買う側をそらせる「見た目」は、同じではありません。

食品メーカー企業のホームページのご相談を受けることもあるのですが、コンサルをさせていただくときに私が常に念頭においていることがいくつかあります。

● ホームページには感動というストーリーが必要

企業側のホームページに載せる商品やメニューの「見た目」には、その商品や企業のストーリーが大切です。作り手側の押しつけが強くなく、それでも姿勢は強く感じられ、買い手側が感情移入できるようなストーリーです。押し付けないけれども目立つ、感動物語です。感動物語とともに、シズル感のある画像が並列に並ぶと、お客様は「これは良品だ」と思うのです。

かたや、買う側が思わず投稿してしまうSNSは、個人の感動がそのまま画像になります。ですので、リアルな実食の感動をもたせなくてはなりません。「感動する側がのせる画像」と「感動させる側が乗せる画像」は違います。

では、買い手側がSNSにあげたくなるメニューの見た目とは、どんなものなのでしょうか。例えば、トレンドから例にあげてみます。

肉ブームは、まだまだ続いています。熟成肉、グラムハンバーガー、立って食べるステーキ、グラムオーダーできる焼肉、赤身肉、ホルモン煮込み、チーズインバーグ……。今年ブームだったのは、ローストビーフ丼です。

ローストビーフ丼はブームになりましたが、ローストビーフはブームではありません。「丼」がつくか、つかないか。ただそれだけの違いで、消費者の「食べたい」気持ちは全然違うわけです。

ローストビーフにご飯をつけた定食であれば、丼ぶりとは形が違っただけで同じになるのか？ といえば、それも同じではありません。

ローストビーフ丼は、下にあるご飯が、いわば底上げの役目をしてれています。ですから、数量が少なくとも、大量の肉が乗っている「見た目」づくりが可能です。また、平面になりがちなローストビーフですが、山盛りにすることで、高低差ができます。この高低差は、美味しく見せたり、豪華にみせたり、

美しく見せるコツです。私は、普段の飲食店のメニュー開発でもそうした視覚効果を使います。

そして、さらに丼になると、ローストビーフの中央に生卵を乗せることができます。これがSNSに投稿させるには、とても良いアイテムなのです。日本人は世界で一番生卵が好きな国だといえましょう。といいますか、日本人くらいですね、これほど生卵にそそられるものを持っている国民は。ピザに乗せる、サラダにのせる、ハンバーグにのせる、関西ではカレーライスに……。生卵を中央に乗せるだけで、テンションが上がるのです。ローストビーフでは、生卵はのりません。乗って出てきたら、おそらく逆効果に思い、気分を害する客もいることでしょう。しかし、「丼」になるとオッケーになるのです。茶色の肉の中央に、クルンとしたかわいい黄色が乗ることによって、そのコントラストで、SNSとしても見栄えがするのです。

また、もともと日本人は丼が好きでもあるため、高級メニューが馴染みやすいメニューに変わった点や、箸で食べやすく、リーズナブルで柔らかい肉を食べられるお得感や利便性も、もちろんSNSへの投稿とは別の意味で、ローストビーフ丼がヒットした理由です。オペレーションも簡単ですし、調理も楽なのです。アルバイトでも慣れればすぐできます。

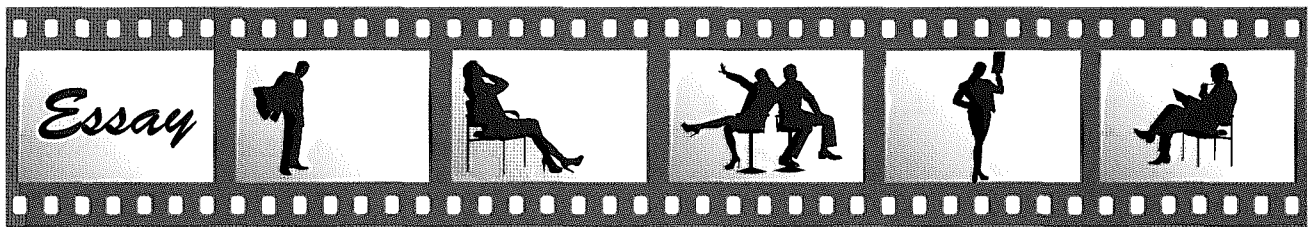
さて、そんなローストビーフ丼も、年末となり、ブームも落ち着きを見せました。来年は、今人気上昇中の「アレ」がさらに人気になりそうだと思います。はたまた、魚料理で、一世風靡するものが出ると面白いのですが。魚介の消費量、生産量も増やさなくては日本の漁業も大変です。

■ 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)
定価¥1,300 (税別)



好評発売中



映画の見どころ・台所



颯爽と動き回る女探偵(?) 邦題にもなったセリフが 飛び出すのはキッチン

1950年代末から60年代にかけて、フランスから発信された映画の新しい潮流、ヌーヴェル・ヴァーグ（新しい波）を代表する監督“フランソワ・トリュフォー”（「大人は判ってくれない」「突然炎のごとく」）の遺作である。彼は子供の心情や大人の男女が醸し出す愛の情念を深く掘り下げた「恋愛映画」の名手だが、サスペンスの神様“アルフレッド・ヒッチコック”の崇拜者としても有名であった。幼少期からの「映画狂」で、映画批評誌「カイエ・デュ・シネマ」を中心に先鋭的な論陣を張った後、映画を撮る側に回り多くの秀作を残した。一方でヒッチコック監督へのインタビュー本「映画術」という大著をまとめた。監督自ら自作の製作テクニックを解説するこの名著は、マニアックな「映画ファン」とその成れの果てとも言える「映画監督」に、“聖典”として現在でも多大な影響を与え続けている。

さて本作だが、不動産屋の社長秘書・バルバラ（ファニー・アルダン）が、殺人の嫌疑をかけられた社長・ベルセル（ジャン＝ルイ・トランティニャン）を救うべく、彼とともに真犯人を探すという物語である。動きづらい社長に代わり、颯爽と動き回る彼女の“女探偵”ぶりが見事で大いに楽しめる。連続殺人が続くが「さて真犯人は誰～だ！」というお話

である。

ハリウッドの「フィルム・ノワール」（暗黒映画：犯罪・探偵・サスペンス映画）を意識したモノクロ画像が見事に冴えわたり、全編が軽いタッチで撮られている。トリュフォーは肩の力を抜いて「映画作りを楽しんでいる」ように見える。主演女優が彼の恋人“ファニー・アルダン”なので、彼女の魅力を存分に引き出しているのは当然である。このコンビは前作「隣の女」（1981年：隣に昔の恋人が引っ越してくる話。TVドラマ「金曜日の妻たちへⅡ」はこのパクリ）で、不倫をテーマに男女の愛の深淵に迫った。この不倫妻を見事に演じ切った彼女が、本作ではガラリと変わったキャラを演じているのが見ものである。コメディータッチの部分が多いが、話が展開していく中で主演の男女に恋愛感情が芽生え醸成されて行く“ロマンチック・サスペンス”でもある。恐らくそのお手本はヒッチコックの「三十九夜」（1935年）あたりにある。話はやや込み入るがテンポとリズムが抜群で、細部にわたって“トリュフォーの香り”が堪能できるファンにはたまらない作品と言える。

舞台は南仏ニースに近い町である。冒頭軽快な音楽をバックにキャリア・ガール然としたバルバラが颯爽とオフィス(?)に向かう。彼女を追う犬の可愛いしぐさが観客の笑みを誘う。画面は一転！朝霧が流れる沼地。ベルセルが野鳥を打ち損じる。更に画面は一転！男（マスリエ：映画館の館主）が

同じく獲物を打ち損じる。すると別の男が彼に近づき、「君か」の一言を発したマスリエの頭部を撃つ。一瞬映った犯人の姿はハットにマフラー。ハンチングのベルセルとは別人のようだが、これを見落とした観客は暫く彼が犯人と思い続ける訳だ。

ベルセルは結婚して2年ほどだが、妻・マリーはニースで美容院を経営していたらしい。美人でセクシーだが浮気性の匂いがするし、「殺されたマスリエと関係があった」との垂れ込みも入る。この妻がニースから帰宅後自宅で殺されたので、マスリエ殺しと妻殺しを疑われたベルセルは、ニースに行って妻のことを調査しようとする。すると「ニースは私の街」というバルバラが代わって女探偵気取りで調査を始める。彼女はひょんなことから探偵事務所に辿り着き、「マリーの調査をこの事務所に依頼した者が犯人ではないか？」ということになる。その後探偵事務所から「マリー的美容院は存在せず、彼女は競馬で大損して偽名で結婚し、美容師の身分証は偽物だ」との報告が来る。そして話はさらに混迷を極めて行く。

ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよう。残念ながら本作ではキッチンと呼べるほどのものは出てこないが、不動産屋の事務所の一角に洒落た大きなガスレンジ台がひとつあるので、この周辺が強いて言えば厨房だ。いかにもフランスらしい角が丸いハウロウ仕上げと思われるレンジ台で、着火は自動ではなくマッチだ。コンロの口は3つあり、取っ手付きの鍋とコーヒーサイフォン(?)もある。背面の壁に断熱と汚れよけの四角いハウロウ引きと思われるトップカバーが立掛けてある。ここでは鍋でコーヒーが温められ、眠気覚ましや慌ただしさの中でひと息入れるための小道具として効果を発揮していた。

さらにこのスペースではバルバラがベルセルに愛の告白をし、二人が結ばれた後、彼女が「日曜日が待ち遠しい!」と彼に言う場所になる。同時に彼が真犯人に気付くのもここである。要は物語の「起承転結」の「転」を描き出す重要な場所となる。この後何故か彼は彼女の手引きで事務所を包囲した警察に逮捕されてしまう。そしてラストのあっと驚く結末に繋がって行く。ここのアイデアは良くできているので「観るのが待ち遠しい!」と相成る。

本作はヒッチコックへのオマージュ映画で、お転婆な恋人が「女探偵もどき」を演じるのは「裏窓」

(1954年)のパロディーだ! ただアパートに忍び込むのは本作では男性である。ベルセルが「女性の脚フェチ」であり、それに気づいたバルバラが半地下の窓から覗いている彼の前を往復するのが微笑ましい。足からスタートするヒッチコック映画は「見知らぬ乗客」(1951年)で、トリュフォー自身も「恋愛日記」(1977年)で脚線美の話を描いている。それにしてもファニー・アルダンの太腿から足首は実に見事で、思わずくらくと来るが(品がなくてスマセン)、「脚フェチ」はヒッチコックで言えば「ブロンド・フェチ」となる。

秘書に応募してくる娘に「社長は金髪が好き」と言うのは、ヌーヴェル・ヴァーグの連中が尊敬したハワード・ホークスの、「紳士は金髪がお好き」(1953年)のパロディーである。映画館で上映していたのはスタンリー・キューブリックの「突撃」(1957年)だ。エレベーターでうっかりブラを落とすストーカー男、通勤途中で意味なくバルバラと並んで歩く男、亡命を望む男など本筋に関係ない人物の登場もお遊びである。ホテルでバルバラの部屋に忍び込み、揉めてスーツを破かれる間抜けな探偵の名刺の「顔のイラスト」は、「キートンの探偵学入門」(1924年)からの拝借と思える。可笑しかったのは娼婦に化けたバルバラが客の男性に「いくらだ」と問われると、「8時25分前」と返すところだ(うぶですね)。

ラストの電話ボックスの場面はモノクロの効果がよく出ており、「第三の男」(1949年)を彷彿させる。またベルセルの妻の死体を動かす時、彼女の眼が動いたのでこれはミスと思えたが、トリュフォー映画ならご愛嬌だ。そして話は一転! 主人公二人の結婚式で、バルバラの別れた亭主がカメラのレンズフードを落とすと、合唱隊の子供たちがそれを「足」で蹴り合い、軽快な音楽が被さり幕となる。それにしてもフランソワ・トリュフォー“享年52”。あまりにも早過ぎる死であった。ファンは「次回作が待ち遠しい!」かったのに。

『日曜日が待ち遠しい!』

監督・脚本：フランソワ・トリュフォー

原作：チャールズ・ウィリアムズ

脚本：シュザンヌ・シフマン、ジャン・オーレル

撮影：ネストール・アルメンドロス

音楽：ジョルジュ・ドルリュエ

出演：ファニー・アルダン、ジャン＝ルイ・トランティニャン

※BD/DVDは現在国内では廃盤であり、店頭在庫やレンタル商品のみとなる。

第6回 調理方法別にみる嚥下食



元・立教大学大学院教授
(有)清晃
王 利彰

前は姿勢、飲み物、主食のお話をした。今回はそのほかの食材の話の前に料理方法よっての食材の嚥下問題を説明し、食材ごとの嚥下のしやすさしにくさを説明しよう。

1) 調理による嚥下問題

入院している際は安価な食材でありながら良質のたんぱく質や栄養分を豊富に含む卵がよく出てきた。卵は基本的に食べやすいのだが、調理法によつて食べやすさが異なる。コレステロールの少ない白身は生でも加熱してもつるつるとして喉越しが良いのだが、黄身は調理方法により異なる。黄身は加熱しすぎると、固くなりざらついて飲み込みにくい。卵サンドの具のようにマヨネーズをあえると食べやすくなる。卵で一番食べやすいのは、温泉卵や生卵だ。(写真① 写真② 写真③)

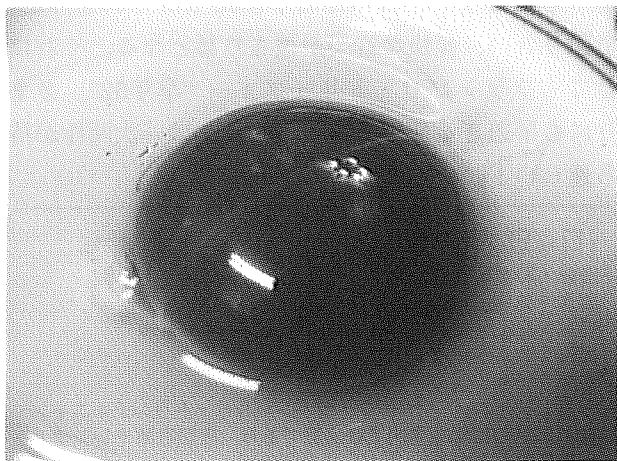
卵を使った料理では茶わん蒸しが食べやすい。(写真④) ただし具材がないほうが良い。卵の白身を使

った料理は食べやすい。(写真⑤)

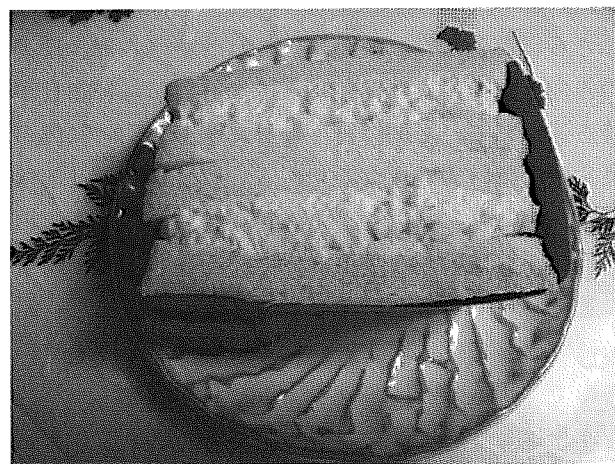
加工した魚で食べやすいのは海老真丈だ。海老のすり身に山芋のすりおろしと卵白身が良いのだろう。蒸して椀種にしたりあんかけが食べやすい。揚げたものは表面が固く嚥下しにくいので蒸した方が良い。



写真② 卵料理



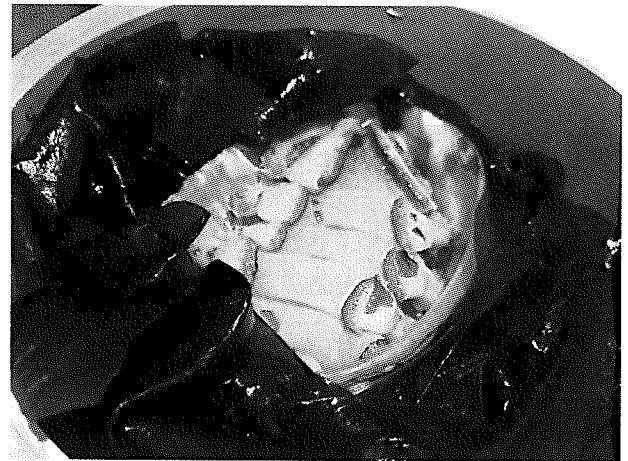
写真① 生卵



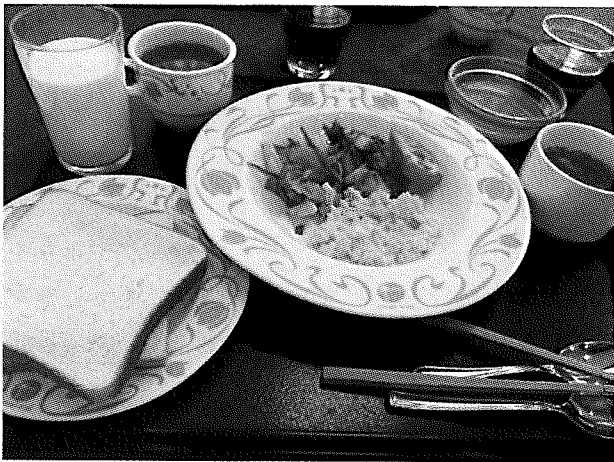
写真③ 卵サンド



写真④ 茶碗蒸し



写真⑥ アワビの酒蒸し



写真⑤ ス克蘭ブルエッグ

嚥下しやすい調理品は、すりおろした山芋のとろろだ。とろろは粘度がある割にさらっとしているので飲み込みしやすいし、燕口蓋に付着しにくい。ただしとろろは加熱すると粘性が出て、嚥下しにくくなる。

このように食材の調理加工による変化を知ることが必要だ。

以下食材の種類による食べやすさを見てみよう。

2) 魚介類

ほとんどの貝類は固く嚥下しにくいだけでなく、咀嚼も困難だ。筆者は鮑や赤貝が大好きであったが、現在は咀嚼も嚥下もできない。一般的な食材は加熱すると固くパサついて嚥下しにくくなるが、例外は、鮑の酒蒸しだ。(写真⑥) 生だと固くて咀嚼しにくいし嚥下も難しいが、蒸し焼きにすると、柔らかく食べやすくなる。

生の貝類で唯一食べやすいのは柔らかいホタテ貝

柱の刺身だ。ただしホタテの貝柱も加熱調理すると固くパサついて食べにくくなる。

ウニ、いくら、鰯、鰯、サーモン、マグロ大トロが一番食べやすい。筆者は鮮度の高い、白身魚の刺身が大好きであったが、現在はコリコリとした刺身は嚥下困難になった。鯛、平目、ハマチなどは、日を置いて柔らかくなった方が良い。またマグロは、質の良い大トロは良いが、赤身等で筋が多いのは難しい。魚は基本的に生の方が嚥下しやすい。鰯や鰯などの青魚は柔らかく、生だと大変食べやすい。ただし鰯などは小骨があるので、注意が必要だ。健康な人であれば、鰯の小骨など問題ないが、嚥下障害を持つ人にとっては大敵なのだ。

魚介類で食べやすいのは、エビ類である。活け車エビの加熱していない刺身はつるっとした食感で嚥下しやすい。ただし慣れるまで小さく切ったり、叩くとよい。ただし、茹でたり焼いたりすると固くなりばさばさして、ざらつくので嚥下しにくくなる。

おでんの具に使うちくわ、はんぺん、ちくわぶ、さつま揚げ、つみれ、じゃこ天、ごぼう巻きなどの魚肉練り製品は加工方法により食べやすさが異なる。かまぼこは食感がプリプリしすぎ、咀嚼後食塊をうまく作れず、飲み込みしにくい。

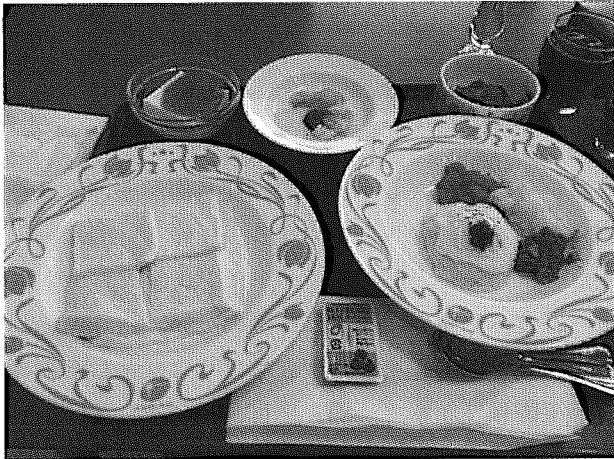
魚の練り製品を加熱する方法として、「焼き」「蒸し」「茹で」「揚げ」が代表的である。

「焼き」は、ちくわ、笹かまぼこ、伊達巻など。「蒸し」はかまぼこ（カニカマ、すじかまぼこ、簀巻き）、魚肉ソーセージなど。「茹で」は、はんぺん、つみれ、鳴門巻きなど。「揚げ」は揚げかまぼこ（さつまあげ、テンプラ、つけあげ、えび天、じゃこ天、がんす）等。

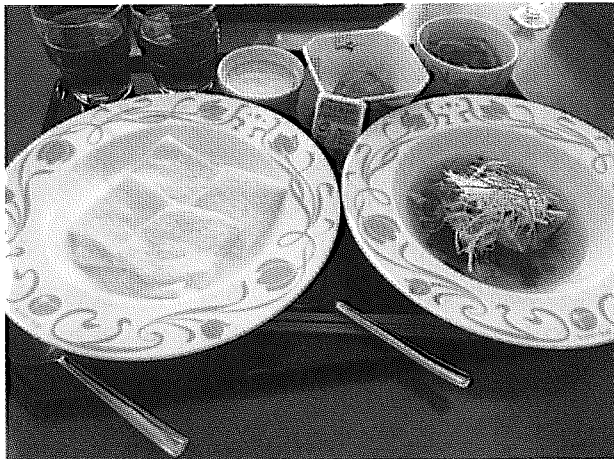
があるが、焼きと揚げは身が固くなり嚥下しにくい。筆者が一番食べやすいのは、蒸した鯛のつみれだ。

〈魚の調理方法〉

入院時は、カロリー（主として脂身の少ない）の少ない白身魚がよく出てきた。（写真⑦ 写真⑧）カレーや赤魚をミンチにして蒸し上げ、ソースをかけ



写真⑦ カレーのクリーム焼き



写真⑧ 赤魚の中華風酒蒸し



写真⑨ フライパンで魚を焼く

たりしてとろみをつけていた。しかし、白身魚は調理するとばさばさで食べにくい。トマトソースやホワイトソースを絡めると嚥下しやすかった。

煮魚と焼き魚を見てみよう。グリルで焼く魚は水分を失いパサつくので食べにくくなるから、鯛や鰯も3枚におろして、蓋をしたフライパンで低温で焼くと水分を失わず食べやすい。（写真⑨）切り身の場合、ブリなどの脂の多い魚を、フライパンでタレをからめて照り焼き風に焼くと食べやすい。焼く際に、途中でワインや酒などを入れると魚肉が更に柔らかくなり食べやすい。筆者は一度に焼き上げ、冷蔵庫に入れ保存する。再加熱は電子レンジであるが、水分を失って固くなるので出汁や日本酒をかけて加熱する工夫をする。旨み調味料を使わず、昆布や削り鰹節で丁寧に汁をひき冷蔵庫に保存して使う。筆者の場合、うま味調味料を大量に使用すると血圧が上がるので、出汁を代替えに使う。味付けは、醤油では塩分が高すぎるので、トマトソースやホワイトソースをかけるととろみが加わって嚥下しやすく、塩分も少なくできる。刺身の醤油も、減塩醤油にさらに出汁を加えて塩分を抑える。

一番食べる時に注意が必要なのは、煮物だ。骨があるからだ。特に骨付きのアラ煮は危険なので一度圧力釜で十分煮て、骨まで柔らかくすると良い。煮魚で一番食べやすいのが煮凝りだ。

3) 肉類

豚、羊、鳥、牛の順で食べやすい。豚・羊は繊維質が細かく柔らかいので食べやすいが、牛肉は国産和牛のA4からA5の脂肪分のない部分は良いが、輸入牛のように固いのは難しい。

病院でよく出てくるのは、安価な割に良質なたんぱく質を含む鳥むね肉だ。むね肉は脂肪が少なく体に良いのだが、パサパサで嚥下しにくい。骨と皮を外した手羽元や、もも肉の方が食べやすい。鳥牛豚のモツは噛み切れず、飲み込みもしにくい。ただし、栄養のあるレバーは柔らかく食べやすい。

日本では入手が難しいが、豚・羊・牛の血のソーセージはビタミン、ミネラルが豊富であり、豆腐のように柔らかいので良い。血のソーセージは仏独英国や、中欧、中国、韓国など牧畜が盛んで冬に温度が低く野菜が不足する地域で食べられている。筆者



写真⑩ 血のソーセージ



写真⑪ 肉団子

は、中国東北料理の鍋を食べる際に、羊肉と血のソーセージを食べる。(写真⑩)

〈肉の料理方法〉

魚と同じく、生のユッケ（牛肉）が食べやすいのだが、食品衛生上の問題がある。肉はグリルやステーキは固くなるのでお勧めできない。肉は煮物にすると水分が補われ柔らかくなる。豚肉（脂分の多いバラ肉でなく脂分の少ないもも肉）のチャーシューが食べやすい。本格的なチャーシューは焼き上げるのだが、煮るチャーシューは肉が柔らかくなる。圧力釜で、柔らかく煮て、それから味付けをすると固さを調整できる。

肉の煮物では柔らかく煮た、肉じゃがが食べやすい。煮物の具で一番食べやすかったのが、肉を細かく挽いた鶏肉団子で入院中にはよく提供されていた。鶏肉団子はシチューや和風の煮物にも使える。

(写真⑪)

すべての肉でひき肉料理が食べやすい。特に豚肉

や鶏肉を主としたハンバーグ、ロールキャベツが食べやすい。ただしひき肉のメッシュは細かく、箸で食べられるようにする。

鶏唐揚げは小さく柔らかくないとだめだ。鳥の皮は嚥下しにくいので取ってから揚げる。

肉の場合食べやすいのは鍋だ。すき焼き。しゃぶしゃぶなどの薄切り肉にすると食べやすいし、葉野菜も柔らかく食べやすくなる。

肉料理で食べやすいのは、シチューだ。特に牛舌の柔らかく煮込んだタンシチューが食べやすい。ビーフシチューはすね肉などは筋があり食べにくいので注意する。筆者は比較的柔らかい部位を圧力鍋で柔らかく煮て使う。

焼肉の場合は、国産和牛のA4からA5の脂肪分のない部分が食べやすいが、輸入牛は固くて難しいので避けた方が良い。

シチューやカレー（スパイスによって喉を刺激するが）、ハヤシライス、トマトシチューは食べやすい。筆者は、ホールトマトを煮詰めてソースを作り、鳥豚牛の骨を圧力釜で煮込んでスープベースを作っておく。それを冷まして一晩冷蔵庫に入れると、表面に白く脂が固まるので丁寧に掬い取るとよい。そのスープベースで、肉や人参、ジャガイモ、玉ねぎなどを別々に圧力釜で柔らかく煮込む。それらを組み合わせ、カレールーや、ビーフシチュールー、ハヤシルーを入れれば、簡単にカレーやビーフシチュー、ハヤシライスができる。市販のルーは油脂含有量が多いので注意が必要だ。スープ、具材は圧力釜で加熱し、急速冷却すると日持ちが良いので便利だ。

4) 豆腐

入院中は健康に良い豆腐がよく出て閉口した。病院では崩れにくい木綿豆腐がよく出てきたが、ざらざらして食べにくいからだ。嚥下障害がある場合は絹ごしの方が良い。煮物でも、高野豆腐、厚揚げ、がんもどきが出てきたが、ざらざらした食感に閉口した。高野豆腐の煮物の場合、十分に水で戻していないと喉を通らなかった。料理でいうと揚げ出し豆腐は表面がぬるっとして粘度があり食べやすい。納豆は豆も柔らかく咀嚼できるが、和辛子を加えるとむせるので避けた方が良い。薬味のネギなどは誤嚥しやすいので、慣れる前は醤油と出汁だけで味付けするとよい。

5) 野菜類

一番難しい食材が野菜だ。レタスやキャベツなどの葉野菜は生では難しいので、鍋料理にする。人参やジャガイモなどの根菜は固いので、圧力釜で柔らかくする。

6) 果物類

入院中は食後のデザートとして果物が必ず出てきた。その経験から言うと、果物は案外難しい。筆者は林檎、梨、柿は固いのが好きであったが、嚥下しづらいので固いリングはあきらめ、柿は熟し柿のように、熟して柔らかく喉をするっと通り抜けるものを食べるようになった。パイナップルは生だと固い繊維があるので軟らかい缶詰の方が良い。

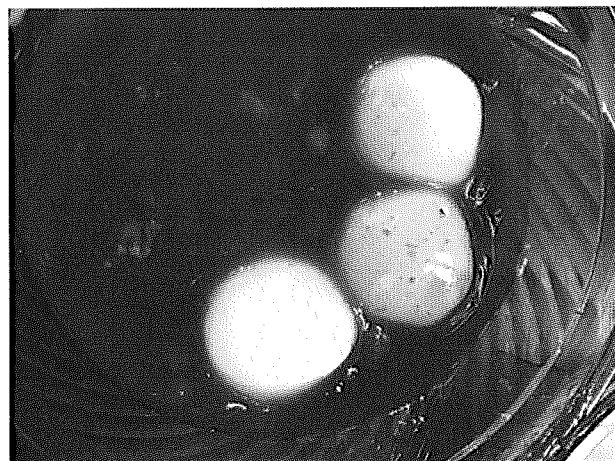
熟れていない苺も固く苦労する。見た目だけでなく柔らかさを重視して買うようにする。梨の場合、ラフランスのような西洋梨が柔らかく食べやすい。缶詰の果物は高温で処理されているので柔らかく食べやすい。

熟したマンゴー、パパイヤ、メロンなどは、とろりとした食感と適度に粘度のある果汁で食べやすい。キウイ、桃（特に缶詰）、バナナも食べやすい。固いリングや梨、柿が難しいのは、咀嚼に力が必要だし、咀嚼後食塊を作りにくいからだ。

スイカは柔らかいが果汁に粘度がなく、種を吐き出すのが難しいので、種無しスイカを少量から食べるとよい。皮ごと食べるブドウは皮が難しいし、種がある場合はより困難だ。

7) 菓子類

和菓子と洋菓子があるが、日本人の好きな和菓子は難物だ。一番難しいのは、餅だ。主食のところでも述べたが、日本人は、もっちりとした米を好み、その最たる難物が餅である。健康な老人であっても、嚥下力が衰えると、餅を喉に詰まらせて亡くなることがある。地方自治体によっては、地元の集会などでの餅つきを禁止にするくらいである。つきたての餅は特に危険である。もしどうしても食べたい場合は、健康な頃に食べていたサイズの1/4くらいに切って食べる。餅単体でなく、お汁粉（餡は漉し餡）のような粘度のある液体に絡ませるとよい。餅を食べる際には介護する人の立ち合いが望ましい。餅の代替えとして、上新粉（米粉）で作った、白玉団子



写真⑫ 白玉団子



写真⑬ チョコレートケーキ

の方が喉に付きにくい。白玉団子で問題なければ餅を食べられる。(写真⑫) きな粉餅は喉を通らないので避けた方が良い。餅を使う菓子に、桜餅や柏餅があるが、食べる際には小さく切り、介護人の立ち合いが必要だ。

羊羹は柔らかく食べやすいように思われるが、粘度がありすぎて飲み込みしにくい。こし餡と粒餡であるが、粒餡は小豆の皮が燕口蓋を強く刺激するのでこし餡が望ましい。

湯葉は柔らかく飲み込みやすいが、薄すぎると喉に絡みやすい。麩饅頭は以前は一口で食べていたが、今は4つに小さく切って食べないと喉に詰まる。

煎餅も難しい。乾燥しているし咀嚼しにくいからだ。口中で咀嚼して、お茶などを含んでも、水分を吸収して柔らかくならず、燕口蓋を刺激しむせる。

和菓子に比べ洋菓子は全般に食べやすい。一番食べやすいのは卵を使った、カスタードプリンだ。中華点心のマンゴープリンも食べやすい。

ケーキ生地、ホットケーキなどは口の中で溶けやすく食べやすい。和菓子で一番食べやすいのがケーキ生地に似たカステラだ。

ケーキはフルーツ（ケーキ用のフルーツは崩れないように堅めだから）の入っていないシンプルなロールケーキや安いショートケーキが食べやすい。(写真⑬) チョコレートケーキやティラミス等は、ココアやチョコレートの粉末がかかっている場合があ

り、呼吸と共に肺に入りむせるので注意が必要だ。

アイスクリームも食べやすく、特にソフトクリームは咀嚼しなくても口の中で溶け、適当な粘度の液体となり嚥下しやすい。

和菓子では煎餅が食べにくかったが、小麦粉のクッキーやビスケットは、お茶やコーヒーなどの水分に溶けやすく、食べられる。

※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。

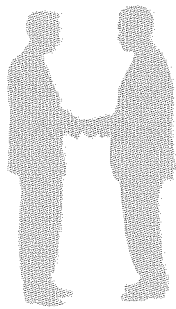
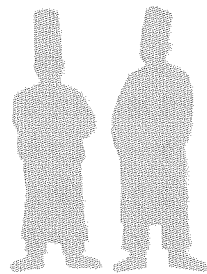
その他、立教大学大学院ビジネスデザイン研究科教授、関西国際大学教授、などを歴任。

現在（有）清晃 代表取締役

E-MAIL : oh@sayko.co.jp

フードビジネスコンサルタント

魂



第27回

物流を制する(1)

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

原材料の確保

新年明けましておめでとうございます。と書いているのが11月。ちょうど今、アメリカ大統領選挙でトランプ氏の当選が速報で流されたところです。株価は機敏に反応して下落基調。トランプ氏の政治手法と能力が世界にどんな影響を与えるのかが懸念されているようですが、他の国のことですので日本が何かできるということではないでしょう。トランプ氏を懸念する意見も多いようですが、政治経験がない点でブレン選びを間違わなければ、案外面白い政治を行うのではないかと少し期待もしています。ただし、人種差別は言語道断だと感じていますし、TTPはまず無くなるのではと思っています。

さて、前々号まで「人材」のお話しをしてきました。このシリーズで私は「人材と物流を制した者が勝つ」というテーマで書き始めました。この二つの要素がこれからの飲食業が成立していくのに、最大の懸念事項であり、絶対的な要素です。

今号から物流についてお話しさせていただきます。物流と書くと流通の手段や流通経費のことかと思われそうですが、それほど大げさなことではなく、原材料の確保と考えてください。現状はとにかく食材の値上がり激しく、外食企業の利益を大きく圧迫しています。日銀が取組んでいるデフレからの脱却、消費者物価の2%上昇というスローガンはまったく到達することなく先日5回目の見通しの見直しが発表されました。外食はまったく値上げをすることができない市況であるのに原材料はただただ値上がりを続けている。こんな状況の中で、漫然とお取

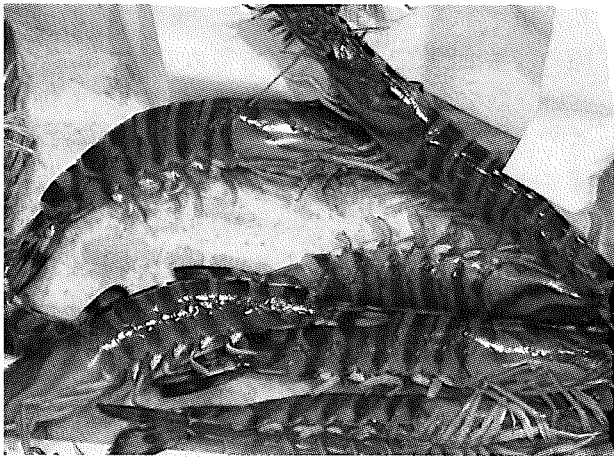


引をしているサプライヤーさんから仕入をしていたのでは先々益々厳しくなることは明白だと思います。何か原材料の仕入れに対して考えていかねばならない。それに対しての明確な方法というのを私が示せるとは思っていません。ただ、色々な方法を模索し、自分自身で動いて原材料を確保、それもより良い物を仕入れている経営者たちがいることだけは確かです。

◆現状の食材原価の体感

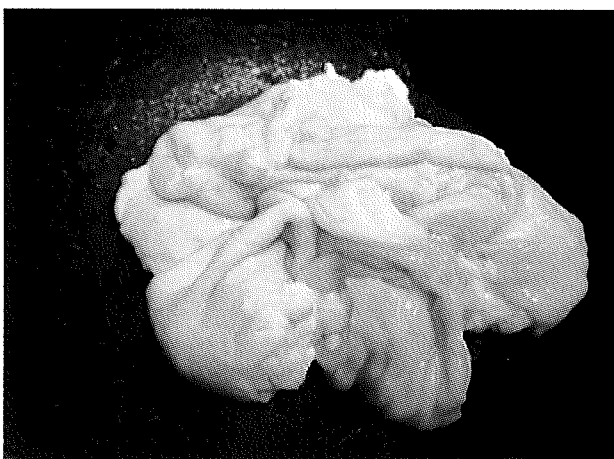
農林水産省等の省庁が出している物価情報は現実味がなく、読者の皆さんに対して伝わらないと思いますので、私が聞いている経営者の話を幾つか記します。

①大阪で天ぷら屋といっても高級店ではありません。食券を先に購入する所謂「博多天ぷら」という業態。客単価でいえば1,000円ほど。この経営



者と先日話をしたところ、天ぷらと言えど何といっても「海老」。使用しているのはパーナ海老やブラックタイガー等の輸入海老です。10年ほど前からこの海老の仕入価格が、市況の変化やアジアの養殖場で発生する病気等で高騰して今や3倍になっているとのこと。更に円安傾向も加えて厳しい。「値上げしないの?」と聞いたら、「できるわけないでしょ」との回答。かなり辛いそうです。

- ②モツ鍋専門店、メイン商材の輸入牛肉の小腸の仕入値が今年150%になっているそうで、モツ鍋を始めた頃は儲かる（小腸が安かった）からと他のモツ鍋屋より安い単価で提供していたのが、ここへきて耐えきれない状態になっているとのこと。10円だけ値上げしたとのことですが、所詮焼け石に水。これ以上値上がりするとどうしようと言っていました。



- ③内臓系が上がっているということは牛肉そのものが値上がりしているということ。焼肉屋は悲鳴状態です。牛丼チェーンは各社値上げを敢行して、牛丼が一気に380円のラインになりました。290円が380円です。どれほどの原材料の値上がりか



消費者の方々にも体感として理解して欲しいくらいです。焼肉屋の経営者に「値上げしないの?」と聞いたら、「怖くてできない」とのこと。輸入牛が値上がりするということは和牛も上がるということです。お客様のトレンドとして肉業界は好調でしたが、利益という点では厳しくなりそうです。

前号でも触れましたが、天候要因で大きく動く野菜。去年は本当に酷かったです。信じられないようなことですが、胡瓜が生育不足で生育できているものはスーパー等の量販店が買い占めて飲食店に納品できなくなった日があったとか。漁業でいえば、燃料費の高騰と餌となる青魚や烏賊が獲れなくなったので遠洋漁業の魚、特に鮪は来年厳しそうです。地球の温暖化で魚貝類の生育地が移動して獲れなくなった、鮭が遡上しなくなってイクラが高騰したりしています。乳製品もチーズやバターの世界的使用量が上がって日本で品不足に陥ったり。丁度これを書いている時にテレビでホクレンの番組がネット上で炎上しているとのこと。番組は見えていませんが、利権と規制でがんじがらめであることは間違っていないように思います。ラーメンもまた然りです。小麦や油脂類の高騰、更に最近のラーメンは濃い味が好まれ、スープを取る鶏ガラの量が倍近くになり、更に煮込んで詰めるために歩留まりが低くなっている。一般消費者の方はラーメンの原価は低いものだという認識があるようですが、ラーメン屋の店主に聞くと厳しいとのこと。今や安定して廉価で仕入れられる商材などあるのかと勝手に思います。マイナスな情報を集めていると暗澹とした気持ちになります。乳製品で補足しますが、バターが足りないからと輸入量を増やす処置が取られますが、関税率は国によって異なりますがおよそ300%で

す。TPPも頓挫しそうな勢いですし、日本の消費者は「国産」であるかを非常に気にします。単価に反映しづらい状況も含めて、今後、飲食業はどうしていったらよいでしょうか。私自身も明確な答えを持っているわけではありません。しかし、今までの流通やサプライヤーに頼り切っているのは駄目な時代は既にきています。

◆六次産業

では、これからの飲食業はどうしていったらよいのかをお話する前に六次産業についてお話をさせてください。1990年代半ばであったと思います。東京大学農業経済学者の今村奈良臣（いまむらならおみ）名誉教授が提唱した概念で、農水産物を収穫、漁獲することに従事している産業を第一次産業として（1）、加工することに従事している産業を第二次産業として（2）、流通、販売に従事している産業を第三次産業として（3）、（1）+（2）+（3）で足し算して第六次産業と言います。ただし、現在は足し算ではなく、一つがゼロになったらすべてゼロになるという考え方から掛け算とされています。

生産者が、卸や加工に売っておしまいではなく、自分たちで販売まで手掛ける。販売所や飲食店を生産者が経営することによって、生産者の収益を増やそうという取組です。私は素晴らしいと思います。作って、獲って売っている利益は気の毒になるほど僅かです。東北の震災から生産者に多少なりとも関わっていく中で、実情を知り、生産者の収入が増えないと、継続や後継者がいなくなってしまう。燃料費の高騰や獲れ過ぎた場合の価格付けなど、生産者は自分たちで何か対抗するという手段を持ちません。

事例として、富山県の農工房長者では、米作のみの生産から桃の栽培を始めて、これの販売を自分たちで行い、今では自社でブルーベリー、イチジク、イチゴなどの栽培を始めて、これらを使ったデザートメニューを開発し、自社で運営するカフェを作りました。また、秋田県的美郷サンファームでは、米やもち米の生産、加工を行っていましたが、消費者の「作り手の見える商品」「こだわりの商品」という点にニーズを見つけ、自社の加工品などを販売する直売所を開業。2012年には、自社、地域の食材を活かした農家レストランを直売所に併設して、更には農業体験のできる農家民宿も運営しています。まさしく第一次産業が第三次産業まで一貫して行っている事例と言えるでしょう。

私の知り合いというところでは、東北の震災後に三陸の若手漁師さんたちの力を集めて販売や加工、飲食店経営などを行って、海外への販路までも自分たちで構築していている宮城県石巻に拠点を置く漁師集団一般社団法人フィッシャーマンジャパン。同じ宮城県でやはり東北の震災後に漁港の復興を目指して広範囲に渡って多機能的に活動している女川漁港の二つは私が実際に知っている中では成功していると感じています。このように生産者が大きくリノベーションを起こし、農協や漁協に売っておしまいではない活動は、自分たちが生産した商材に自分たちで価値を付けて自分たちで価格を決定できるという素晴らしい面があります。しかし、うまくいかない、失敗をしている事例もたくさんあります。生産者には加工まではできるかもしれませんが、販売や飲食店を経営していくノウハウに欠けていますし、その労力の重さも理解していない方も多い。補助金や助成金を受けて、いざやってみたけれどもうまくいかないということは、私にそのような事例の相談が舞い込んでくるということからも私自身が体感しています。

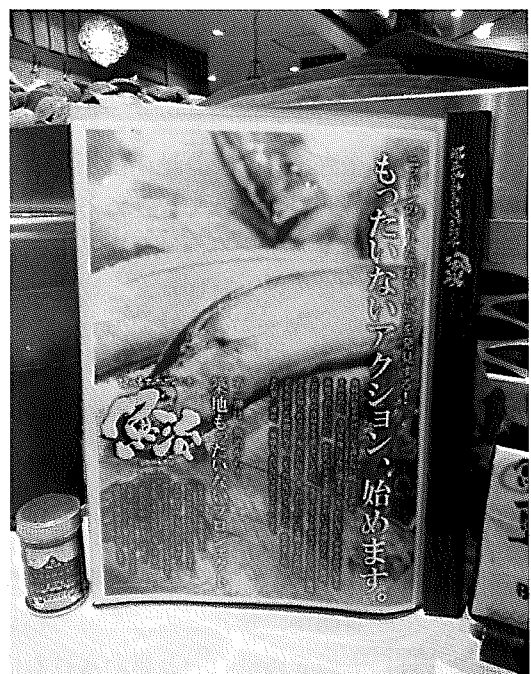
六次産業は元々、生産者から仕掛けていくことを想定した取組でしたが、三次産業である飲食業がイニシアチブを取って生産者と組む取組が生まれてきています。有名なのは「塚田農場」を運営する株式会社APカンパニー社が筆頭に挙げられると思います。「生産者直結の事業で世の中に新しい価値を」をテーマに宮崎県日南市で地頭鶏の養育事業に自社が直接参加して地域の活性化を行なっています。APカンパニー社は地頭鶏だけでなく「四十八漁場」というブランドでも、漁師との直接の結びつきを作り自社で使う鮮魚を獲ってもらっています。また、ご当地酒場という業態を生み出している株式会社ファンファンクション社も自治体との直接取組で経



営しています。現在、「北海道八雲町」、「北海道厚岸町」、「佐賀県三瀬村」、「青森県むつ市」、「福井県美浜町」、「長崎県小値賀町」との協力体制を取って飲食店の展開をしています。私が面白いと思うのは、県とか市という範囲でなく、村というような地域を狭く絞っている点にその取組の深さを感じます。自治体の協力と書きましたが、協力とは助成金とか単に商材の仕入れを行なうということではなく、ファンファンクション社では地域の情報と労力と熱意を活かすと言っています。地域の物産にスポットを当てることにより、その地域活性につながっているのだと思います。APカンパニー社もファンファンクション社も海外への進出も果たしており、地域活性を国内に限らず行なっているのは、日本ブランドの訴求の一助になっていると思います。ファンファンクション社の「カキ酒場 北海道厚岸 日本橋本店」はミシュランガイドのビルグマンに選ばれています。

東京の会社ではありませんが、宮城県仙台市の株式会社スタイルグループ社では、東日本大震災以降、自社の業態を宮城、東北の食材をメインに変更し、三陸の漁場、漁師たちをフューチャーし、漁港の自治体と協定を結んで業態を展開しています。実際にお店に漁師が来たり、例えば牡蠣などはスタイ

ルスグループ用の養殖を行っている生産者がいたりします。これに応えるために、例えば帆立貝が北海道産なら90円。宮城産だと120円だとしても宮城産を仕入れます。この取組が「地産地消優良活動」の表彰で農林水産省 食料産業局長賞や「食材王国みやぎ」推進優良活動 地産地消部門での大賞などを受賞しています。これは六次産業とは言えないかもしれませんが、株式会社MUGEN社では「築地もったいないプロジェクト魚治」という店で、築地市場で廃棄されてしまう魚介類や競りで価格がつかなかった魚介類を築地まで行って仕入れています。ということかと言うと、築地市場で水産物の1日当たりの取引高は15.5億円ほどもあるのですが、その裏で年間80億円の水産物が廃棄されています。とんでもない量なのです。この廃棄されてしまう魚貝類にMUGEN社は目を付け、資源の無駄を出さないことが今後のためになると「築地もったいないプロジェクト」を立上げて仕入れをしていっています。この取組は店にとって案外大変なことで、築地で取引が終了してから買い付けをしますので、13時過ぎまでどんな魚介類が来るかわからない状態で、魚介類が到着してから夜のメニューを考えなければならない。本当に大変だと思います。しかし、漁獲量が減少していっている日本の状況、2048年問題というのをご存知でしょうか。今のまま手を下さないと、2048年には世界中の海から食用の魚介類がなくなってしまう予測が出ていることです。これは大きな問題です。乱獲も問題ですが、ちょっと傷がついている、サイズが大きいから、小さいから、売っ





でも大した値段がつかないからといって廃棄されている魚介類があるのです。築地市場だけの問題ではありません。築地市場で廃棄されている以上に他の市場や、漁港で廃棄されて魚介類あるのだと考えると消費者の皆さんにも食べ方を考えて欲しいと思います。2048年問題は前述したAPカンパニー社の「四十八漁場」でもこの問題に取り組むための業態です。

農作物についても、農家と契約をして畑で取れる全量を買取る仕組みを私自身がやったことがあります。自分で採ったのではなく野菜のサプライヤーさんからの紹介でしたが、これはとても良かったと感じています。年間で価格が一番高い時よりも安く、一番安い時よりも高く一定の価格で年間取引ができ、更に畑で採れる全量を買取ることによって、生産者である農家は、採れすぎた際に起こる農協への原価割れの販売もなく、全量を年間を通じて同じ価格で買い取ってもらえる。飲食業側は、年間を通じて同じ価格で仕入れられるのは大きなメリットでした。採れすぎた場合といっても倍になるわけでもなく、おすすりメニューなどに使用すれば問題ありません。私の知っている範囲でも多くの飲食店が農作物については、産直であつたり地産地消に取り組んでいます。大きな手間がかかって大変だろうけど素晴らしいと最近感じたのが、この飲食企業は素材全てをオーガニックにしていくということに取り組んでいて、当然野菜はすべてオーガニックなのですが、これを50の農家から直接仕入れているとのこと。毎日の発注が大変ではないかと心配してしまいます。

三次産業である飲食業が仕掛ける六次産業の成功のポイントは、一次産業側である生産者のことを考えて、互いにWinWinであることが絶対条件になると思います。生産者側が、是非一緒にやっていきたい、少しでも良いものを届けたいと思わなければ成

功はあり得ません。

六次産業と書いてまいりましたが、六次産業と産地直送と混同しているのではないかと指摘されそうですが、今は生産者との直接的な取組が多岐に渡ってきており、その違いが明確でなくなっているように思います。従来であれば一次産業側が三次産業まですべて行うことでしたが。私なりの解釈ですが、現状は一次産業側（生産者）の経営、運営に対して三次産業側（飲食業）が協力もしくは参入していることを六次産業であると考えています。

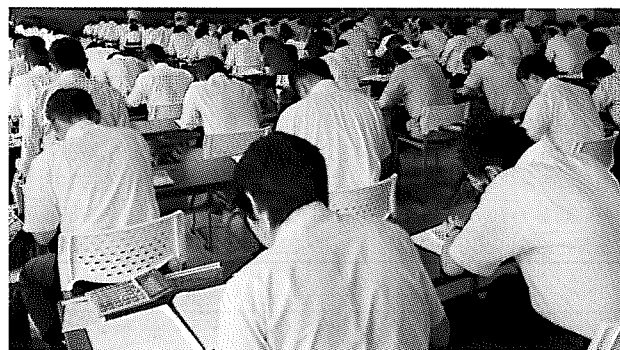
紙面が尽きます。今回は、飲食業側がどのように今後商材の確保をしていくべきなのかをもっと具体的にお話したいと思います。その前提としてですが、時折私にこんな相談がやってきます。「出さんは漁港直とか詳しいですか、魚を安く買えますか」と。多くはありませんが、漁港を知っています。漁港で競りの権利を持っている人も知っています。オーガニックの野菜の生産者も知っています。何でしたら国は一つですが、大使館の商務官も懇意にしています。ご紹介もできます。でも、私は上記のようなご相談には、教えられないと答えます。心の中では、「お前なんかはその資格はない」と毒づきます。安く買いたいという気持ちはわかります。ごもっともです。しかし、サプライヤーを飛ばすことによって安く買えるという理由だけで産直をやりたいなどという意識ではいけません。生産者＝業者ではありません。板子一枚下は地獄の漁師。天候に左右され、毎日生育を見守って休みなく働く農家。畜産も同じでしょう。商材は電話一本、ファックスを流せば納品されるところを考えている方たちは、今まで通りのことをしてください。商材の値上がりや確保の大変さを憂いてください。時代は確実に変化していています。寒さが益々厳しくなります。どうぞご自愛ください。

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



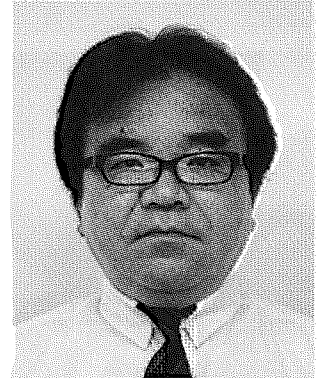
厨房設備士証は、
知識の証。

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

最新外食トレンド2017

No.1

集団給食の現状と課題



宮城大学食産業学部
堀田 宗徳

1. はじめに

消費者にとって集団給食企業は、一般の飲食店のように表立って営業していないこともあり、身近な存在とは言い難い。しかし、集団給食も外食産業を構成している業種の一つである。

集団給食には、学校給食、社員食堂等の事業所給食、入院患者の食事である病院給食、社会福祉施設の中の保育所給食などがあげられる。

これらの集団給食の他に、自衛隊の給食、刑務所の食事なども集団給食の中に含まれるが、外食産業市場規模を推計するに当たり、自衛隊及び刑務所の食事を除外しているため、一般的には公式統計でも表に出てきていない。

このように消費者にも統計的にも掴みづらい集団給食の現状について今回は検討してみることにする。

2. 集団給食のマーケット

集団給食の市場規模は、(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の推計によると、平成27年は全体で3兆3,932億円となっている。内訳は、学校給食が5,079億円(対前年増減率2.2%増加)、社員食堂等の事業所給食が1兆2,131億円(同1.5%増加)、弁当給食が5,331億円(同1.4%増)、入院患者の食事である病院給食が8,207億円(同0.0%)、社会福祉施設の中の保育所の給食が3,184億円(同2.0%増加)などとなっている。

平成10年からの集団給食の市場規模推移(ここでは、弁当給食の市場規模を除いている)をみると、集団給食全体では、平成10年が3兆2,569億円であったが、平成27年では2兆8,601億円と約4千億円減少している。増減率を見ると、平成10年から平成21年では毎年、前年実績を下回って推移しており、それ以降も低調な伸び率となっている。

(単位：億円)

	H10年	H11年	H12年	H13年	H14年	H15年	H16年	H17年	H18年	H19年	H20年	H21年	H22年	H23年	H24年	H25年	H26年	H27年
合計	32,569	32,366	31,597	31,273	30,981	30,803	30,818	30,453	28,682	28,321	28,093	27,711	28,017	27,748	27,934	27,739	28,246	28,601
学校給食	4,890	4,869	4,853	4,846	4,805	4,780	4,781	4,711	4,801	4,813	4,897	4,982	4,969	4,712	4,905	4,919	4,968	5,079
社員食堂等	14,899	14,556	14,477	14,097	13,976	13,789	13,776	13,443	13,049	12,609	12,345	11,830	11,978	11,968	11,977	11,747	11,953	12,131
病院給食	10,734	10,791	10,029	10,012	9,846	9,815	9,780	9,807	8,229	8,206	8,152	8,161	8,297	8,231	8,130	8,082	8,203	8,207
保育所給食	2,046	2,150	2,238	2,318	2,354	2,419	2,481	2,492	2,603	2,693	2,699	2,738	2,773	2,837	2,922	2,991	3,122	3,184

(単位：%)

	H11年	H12年	H13年	H14年	H15年	H16年	H17年	H18年	H19年	H20年	H21年	H22年	H23年	H24年	H25年	H26年	H27年
合計	△0.6	△2.4	△1.0	△0.9	△0.6	0.0	△1.2	△5.8	△1.3	△0.8	△1.4	1.1	△1.0	0.7	△0.7	1.8	1.3
学校給食	△0.4	△0.3	△0.1	△0.8	△0.5	0.0	△1.5	1.9	0.2	1.7	1.7	△0.3	△5.2	4.1	0.3	1.0	2.2
社員食堂等	△2.3	△0.5	△2.6	△0.9	△1.3	△0.1	△2.4	△2.9	△3.4	△2.1	△4.2	1.3	△0.1	0.1	△1.9	1.8	1.5
病院給食	0.5	△7.1	△0.2	△1.7	△0.3	△0.4	0.3	△16.1	△0.3	△0.7	0.1	1.7	△0.8	△1.2	△0.6	1.5	0.0
保育所給食	5.1	4.1	3.6	1.6	2.8	2.6	0.4	4.5	3.5	0.2	1.4	1.3	2.3	3.0	2.4	4.4	2.0

表1 集団給食の市場規模推移

資料：(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

詳細を見ると、学校給食は、児童数の減少などにより喫食数が低下しており市場規模も低調な状況となっている。前年実績を上回っている理由としては、給食費の引き上げによる効果である。

社員食堂等についても、会社の周囲に飲食店があるため選択肢が広がり、かつ支払金額も社員食堂のメニュー価格と余り変わらないことから社員食堂での喫食率が低下し、市場規模が全体として低調に推移している。

病院給食については、保険点数等から推計しているが、市場規模の要因には不確定要素が多く、マーケットが拡大している場合は、入院患者が増加しているか、病院のベット数の増加の寄与度が高いと思われる。また、縮小している場合は入院患者の減少、病院数の減少などが考えられる。

社会福祉施設の中の保育所については、集団給食の中で唯一、毎年、前年実績を上回って推移している。これは、待機児童解消のために保育所が増加しているためであると考えられる。

では、実際に、給食施設数はどのようになっているのか、厚生労働省の「衛生行政報告例」（許可を要しない食品関係施設数）で、学校給食、事業所給食、病院給食の施設数をみると、直近の平成26年では学校給食施設が15,847施設（対前年増減率2.2%減少）、事業所給食施設が7,171施設（同2.0%減少）、病院給食施設数が10,759施設（同2.9%減少）と軒並み前年実績を下回っている。

過去からの推移をみても全体として各給食施設とも毎年前年実績を下回って推移している状況となっている。

3. 大手集団給食企業の動向

日経MJの飲食業調査をもとに集団給食企業のラ

順位	企業名(全体順位)	売上高 (百万円)	事業所数	1事業所 売上高
1	日清医療食品(5位)	209,093	5,287	39.5
2	エームサービス(10位)	116,525	1,455	80.1
3	グリーンハウス(14位)	100,900	1,879	53.7
4	西洋フード・コンパスグループ(20位)	85,969	946	90.9
5	富士産業(25位)	74,231	2,238	33.2
6	LEOC(30位)	63,426	—	—
7	魚国総本社(31位)	63,000	2,649	23.8
8	メフォス(37位)	49,627	2,321	21.4
9	日本ゼネラルフード(56位)	30,391	728	41.7
10	一富士フードサービス(59位)	29,435	1,482	19.9
11	ニッコトラスト(67位)	27,511	1,034	26.6
12	日京クリエイト(76位)	24,753	—	—
13	ハーベスト(92位)	20,250	557	36.4
14	レバスト(97位)	18,300	715	25.6
15	ウオクニ(117位)	13,740	—	—

表2 平成27年度集団給食売上高ランキング

資料：日経MJ 2016年5月25日付け「飲食店ランキング調査」

ンキングを見ると、業界のトップは、病院給食を主体とする日清医療食品で2,090億9,300万円であった。次いで総合集団給食企業のエームサービス（売上高1,165億2,500万円）、グリーンハウス（同1,009億円）で1,000億円以上の売上高となっている。

売上高を事業所数で除した1事業所当たり売上高を見ると、最も高いのは西洋フード・コンパスグループで9,090万円であり、次いでエームサービス（売上高8,010万円）、グリーンハウス（同5,370万円）、日本ゼネラルフード（同4,170万円）などとなっている。

また、市場規模のところで見たように、集団給食マーケットの大きな伸びは期待できない中、各社業容を拡大するためM&Aを実施している。このランキングの中でも日清医療食品が社員食堂等を中心に展開している一富士フードサービスを傘下に収めているほか、エームサービスでは病院給食を主とするメフォスを買収している。このように自社でノウハウを有していない部門の強化のためのM&Aが実施されている。

LEOCでは、中核だったメディカルサポートがM&Aを実施し、ソデックスコーポレーション、キャプテンクック、全食等をM&Aし現在に至っている。

4. まとめ

以上みてきたように、集団給食のマーケットは大きな伸びが期待できない、また、施設数も停滞気味と言うことで、集団給食の業界は将来性がないのかと考えがちであるが、筆者はそんなことはないと考えている。

例えば、学校給食ではマーケットが前述したように縮小傾向であるが、従来は給食事業は外部にオープンではなかった。病院給食も同じである。このような市場の規制緩和が実施されることで民間企業の参入も可能となりビジネスチャンスが生まれてくる。

また、高齢化社会の進展で、社会福祉施設の老人福祉施設や有料老人ホームや老人保健施設の給食を手がけることで企業によっては業容が拡大している。

今後は、すでにその萌芽が見えてきているが、高齢化社会の中で施設に頼らない方への食事提供が重要となってくる。

それが、配食サービスである。喫食者の健康に配慮した食事の提供の需要がますます高まる可能性がある。その食事提供には一般の食事とは異なり栄養士の介在が必要となってくることから、集団給食企業としては他の外食企業より優位性があると考えられる。

この配食サービスのビジネスモデルの確立が、集団給食業界にとってビジネスチャンスの一つであると考えられる。

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が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

株式会社 マルキキッチンテクノ



わが社のアピール

× 5つの強み

- 1 魅力あるお店づくりをサポートしてきた信頼と実績
- 2 個性と機能性を考えたプランニング力
- 3 経験に裏打ちされた確かな施工力
- 4 適正価格での提案と設計、施工
- 5 気配り・心配りのある細かいアフターフォロー

取締役社長執行役員 平林 一元

当社は、マルキホールディングスの一員として、外食産業やホテル、レストラン、結婚式場その他の施設様に対して、業務用厨房機器の設計、施工、機器の販売とアフターフォローサービスを総合的に行っています。

現在、外食産業では多様化が進み、厨房設備のニーズは、より専門的に、より高度になっております。当社の強みは、これら多様化に対応するため、お客様の「声」に耳を傾けお応えできるよう、きめ細かいサービスと努力を積み重ねていることです。

また、私たちは、企業目標として「幸せの架け橋を渡すキッチンのトータルプランナー企業を目指す。」を掲げております。お客様や取引先様の発展を「商」を通じて貢献できるように、挑戦と感謝を忘れず、キッチンのトータルプランナーとして業界に貢献できる企業として、そして、社員には、仕事をする幸せ、頑張る楽しさを感じてもらえるような会社づくりを目指しています。

日本厨房工業会の会員企業として、業界発展のために少しでもお役に立てるよう自覚を持って精進していく所存です。今後ともよろしくお願いたします。

● 設立

2016年6月1日

● 役員

代表取締役 木内 隆史

取締役社長執行役員 平林 一元

● 事業内容

業務用厨房機器の設計・施工

厨房機器の修理・メンテナンス

業務用厨房機器の販売

その他蒸気の関する業務

● 所在地

本社

〒141-0031東京都品川区西五反田7丁目1番1号

TEL.03-3494-1926 FAX.03-3494-1912

● URL

<http://mrk-k.com/index.html>

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
		CF2-GA18
		CF2-GA23W
フライヤ	CF2-GD27	
	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
タニコー株式会社	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
		炊飯器
	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：2,319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



ラベル見本

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

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェック L L	15-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェック M 型	15-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
16. 4. 27	バッフレッッシュ II	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルー III 型	15-002-1502	新成工業 (株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス (株)	084-922-2855
14. 6. 24	V フィルター	14-002-1704	ホーコス (株)	084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706	ホーコス (株)	084-922-2855
15. 12. 16	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. 12. 5	ニューオンリーワン (薄型)	16-002-2804	(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	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

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
15. 7. 1	チャンネルフィルターⅢ	15-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
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 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	ミストロソ	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

❖ 1月(睦月) ❖

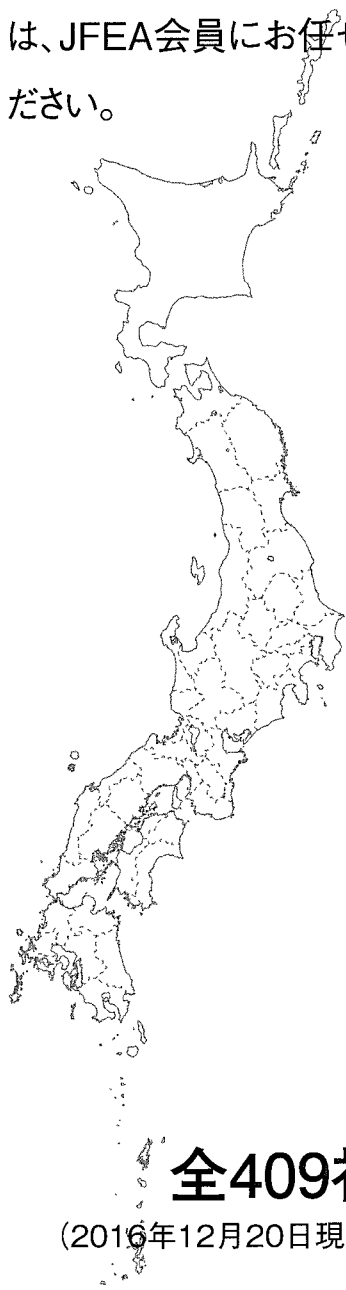
1日(日)	元旦	16日(月)	藪入り、禁酒の日
3日(火)	ひとみの日	17日(火)	おむすびの日
4日(水)	官公庁御用始め	20日(金)	二十日正月
5日(木)	魚河岸初競り	21日(土)	大寒、料理番組の日
6日(金)	小寒、東京消防出初式、ケーキの日	22日(日)	カレーの日
7日(土)	七草がゆ	23日(月)	電子メールの日
10日(火)	明太子の日	24日(火)	初地蔵
11日(水)	成人の日、鏡開き、塩の日	25日(水)	初天神、ホットケーキの日、中華まんの日
13日(金)	たばこの日	28日(土)	初不動
14日(土)	飾納	31日(火)	晦日正月
15日(日)	小正月、上元、いちごの日		



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。



●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
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
伸産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)本庄厨房機器製作所
(株)モリチュウ

●千葉県

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

●東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン
(株)上野製作所
エース工機(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)
トーション機材(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)
菱電エレベーター施設(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)

全409社

(2016年12月20日現在)

●東海北陸支部

●富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
株)ラボー

●岐阜県

共栄産業(株)
株)シンコー製作所
株)セイコー

●静岡県

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

●愛知県

(有)愛知厨房製作所
株)AIHO
インダ厨機(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)中部支店
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 名古屋支店
株)メイトー
株)ライチ
リンナイ(株)
株)渡辺事務所

●三重県

(有)アイジエー

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

●関西支部

●滋賀県

大洋厨房(株)

●京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
株)八木厨房機器製作所

●大阪府

エレクター(株)大阪支店
株)AIHO 大阪支店
株)アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
旭調理機(株)
ACE厨設(株)
株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン(株)大阪支店
王子テック(株)大阪営業所
株)大穂製作所 大阪営業所
オザキ(株)大阪営業所
株)尾高厨房器製作所
株)川泰
関西スチールネット(株)
北沢産業(株)大阪支店
株)クラコ
株)晃成技研
晃洋厨機(株)
株)コメットカトウ 大阪営業所
(有)コヤマ
株)サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
株)シルクインダストリー
株)千田
株)ぞう屋
株)ダイフィル
大和冷機工業(株)
タニコー(株)関西事業部
株)土谷金属
株)TOSEI 関西支店
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
株)中西製作所
ニチワ電機(株)大阪支店
日本洗浄機(株)大阪営業所
日本調理機(株)関西支店
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店
ヒゴグリラー(株)
株)ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
株)フジマック 近畿事業部
株)扶洋
株)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 大阪支店
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)ケーターエス
タニコー(株)中国四国事業部
株)TOSEI 関西支店 広島営業所
株)中西製作所 中四国支店
ニチワ電機(株)広島営業所
日本調理機(株)中四国支店
パナソニック産機システムズ(株)中四国支店
広島アイホー調理機(株)
福島工業(株)広島支店
株)フジマック 中四国事業部
株)フロムシステムダイレクト
ホーコス(株)
ホシザキ中国(株)
株)丸八

●徳島県

(有)東四国厨房設備

●香川県

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

●愛媛県

北沢産業(株)松山支店
(有)厨房のウエマツ
株)マクロキッチンング 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クリーンエイト(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

日本洗浄機(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
アサヒ装設(株)	(株)AIHO
オザキ(株)	日本調理機(株)
(株)TOSEI	東京ガス(株)
ホダカ(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

編集後記

2017年(平成29年)1月号をお届けする。毎年の事ではあるが、年始に当たり、身の引き締まる思いである。

今年はず、2月21日(火)～24日(金)の期間で、日本厨房工業会の最大のイベントである、第17回厨房設備機器展が「食を支える厨房イノベーション」をテーマにして東京ビッグサイトにおいて開催される。今回は会員企業各社の工夫を凝らしたプレゼンテーションと共に、最近の展示会の特徴である、セミナーにも力を入れている。その中で外食産業、給食産業等ととりわけ課題となっている、人手不足の解消をテーマとして会員企業9社がそれぞれアピールする。ご注目して頂きたい。

一方、厨房誌に目を転じると12月号において厨房業界で活躍する女性30名による厨房女子会の開催をお伝えしたが、参加された方々の積極的な姿勢は素晴らしいものであった。当日はセミナーと懇親会を実施した。セミナーについては事前に講師にお聞きしたいことを参加者に募ったが、多くの方から内容の濃い、事前質問が寄せられ、セミナー終了後の質疑応答が、より実りのあるものとなった。その後の懇親会においても、出席者同志、コミュニケーションを取る中で、積極的にネットワーク形成に努めていた。出席された方々の今後の活躍に期待したい。

2016年は「イギリスのEU離脱」、「アメリカの新大統領誕生」に代表されるように思いがけない事が起こった年であった。2017年も想定外の事があるかもしれないが、我々はまず、地に足を付け、会員企業各位にお役に立つ誌面をこれまで以上に提供していきたいと考えている。

厨房

平成29年1月5日発行

第54巻/第1号 (No.571)

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訳載を禁じます。
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

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!

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

45th

国際ホテル・レストランショー

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! **H CJ** <http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

エイチシージェイ

H CJ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

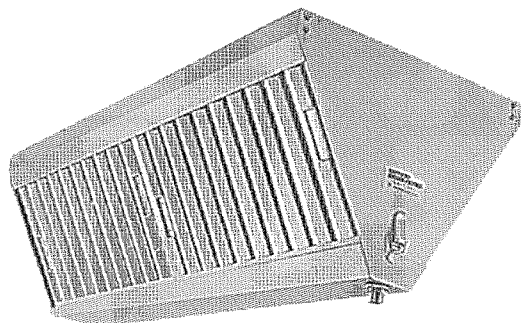
〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋1-2-2 住友商事竹橋ビル14階

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



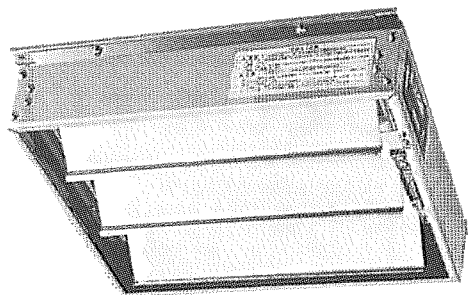
●特長

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ありません。

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

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



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元

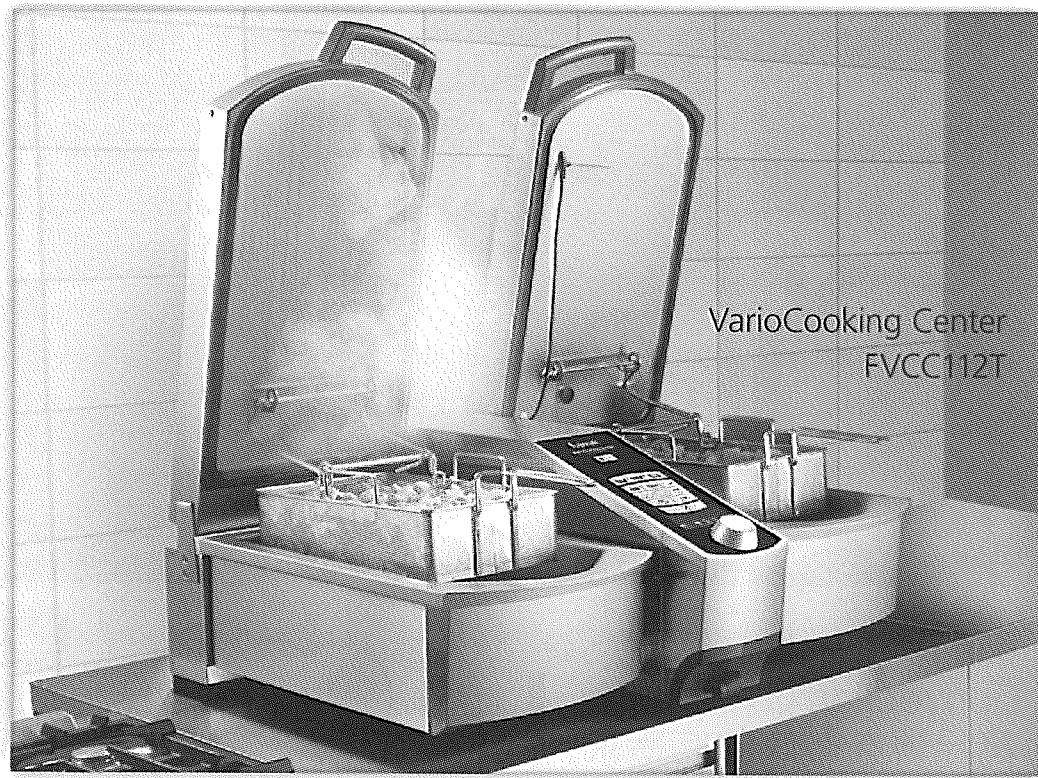
本社
ショールーム
インターネットホームページアドレス
<http://www.sugico.co.jp>
E-mail:sugico@n@sugico.co.jp
東京支店 ☎03(3537)1951(代)

大阪支店 ☎06(6767)3611(代)
名古屋営業所 ☎052(979)6181(代)
札幌営業所 ☎011(785)9119(代)
仙台営業所 ☎022(236)6525(代)

新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
広島営業所 ☎082(871)0037(代)
福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
熊本営業所 ☎096(340)0010(代)



fujimak



最高のパフォーマンスを発揮できる 厨房空間を創造する

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”として

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、

きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々。使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、

業務用厨房機器総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房のことならフジマックにお任せ下さい。

国内全域をカバーする、71 箇所の営業拠点のネットワーク。地域に密着したきめの細かい充実したメンテナンスサービス。

『フジマックの 365 日サポート体制』

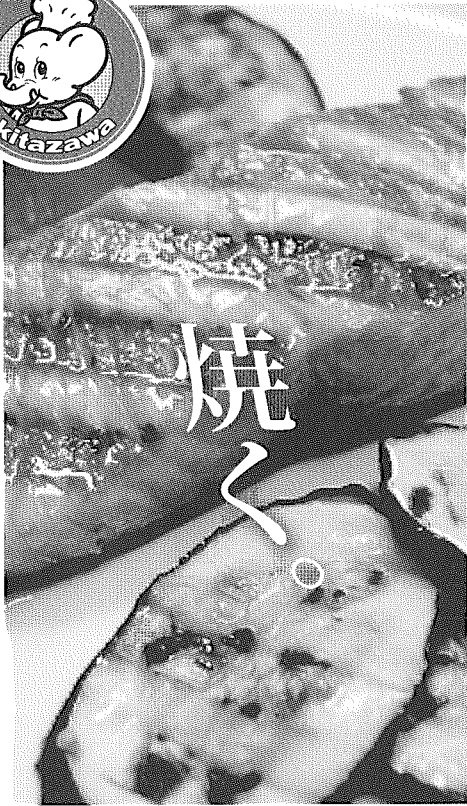
詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

●本社：東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791

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



焼く。



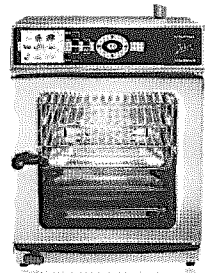
煮る。



蒸す。

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

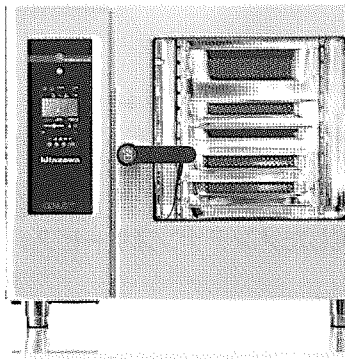
超コンパクト
2/3サイズ!
KEJC-623T



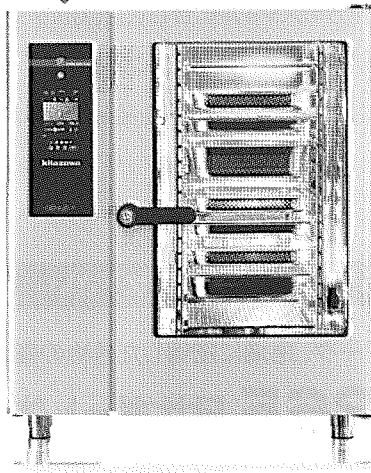
スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

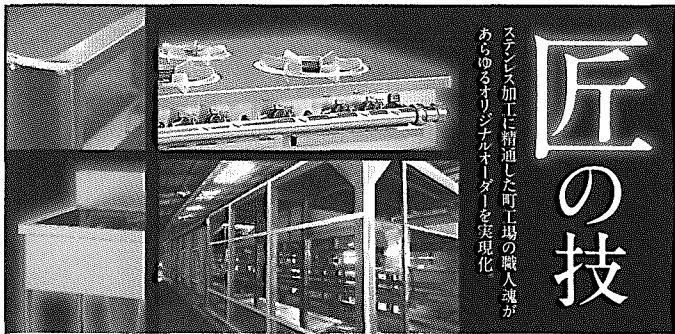
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

支店 ● 札幌 ● 仙台 ● 宇都宮 ● 水戸 ● 大宮 ● 東京 ● 立川 ● 千葉 ● 横浜 ● 名古屋 ● 松本 ● 大阪 ● 広島 ● 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
● 浜松 ● 富山 ● 金沢 ● 福井 ● 京都 ● 岡山 ● 山口 ● 高松 ● 高知 ● 北九州 ● 熊本 ● 鹿児島 ● 沖縄
出張所 ● 釧路 ● 三重 ● 長野 ● 神戸 ● 和歌山 ● 松江 ● 徳島 ● 大分



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

匠の技

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

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

信頼に応えるウエノクオリティ
UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



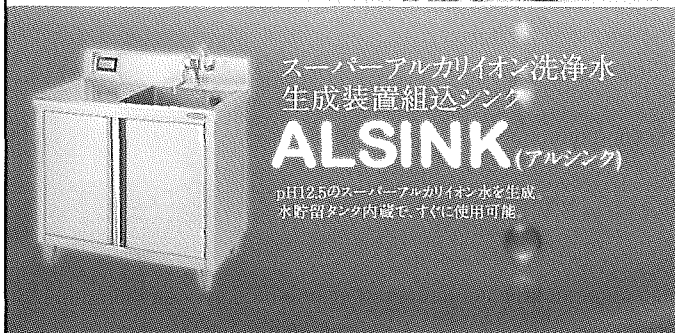
厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー
株式会社上野製作所

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

「食」を知り尽くした名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ

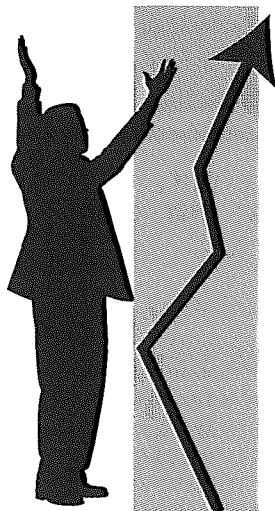


スーパーアルカリイオン洗浄水
生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

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

楽をして、 売上アップ?



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

問い合わせ先: 日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

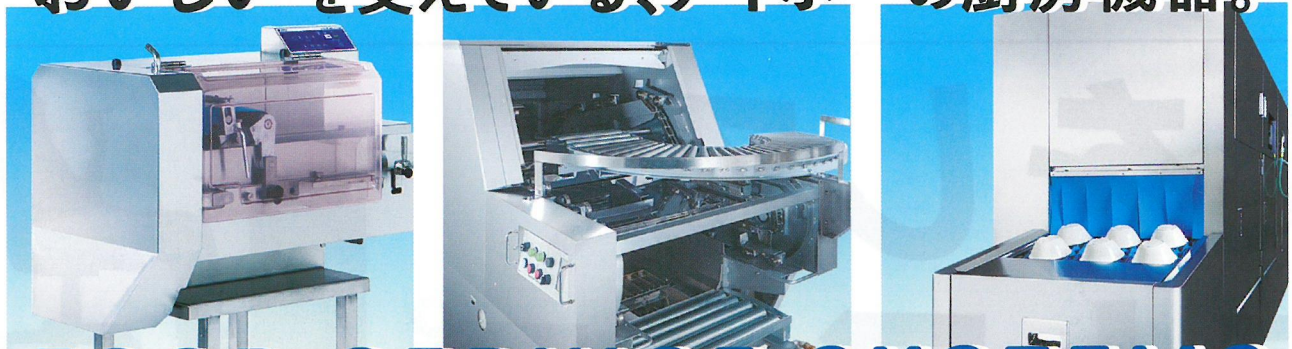
貴社の新製品を全国誌で御紹介!



FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



FOOD SERVICE SYSTEMS



おいしいごはんが明日をきっと良くする。そう信じて、毎日安心して食べられる“おいしい”食づくりを支えています。そのために厨房では便利に、もっと快適に、安全で安心の厨房機器・設備を目指して、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、トータルにお手伝いいたします。

AIHO 株式会社 **AIHO**

ISO9001 認証取得
本社・本社工場

Aichi Quality H17年度
愛知ブランド企業認定
認定番号 227

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/>

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 札幌支店 TEL011-581-6088 | <input type="checkbox"/> 盛岡営業所 TEL019-656-5077 | <input type="checkbox"/> 埼玉営業所 TEL048-662-5222 | <input type="checkbox"/> 長野営業所 TEL026-213-1010 | <input type="checkbox"/> 岡山営業所 TEL086-242-1050 |
| <input type="checkbox"/> 東京支店 TEL03-3994-1411 | <input type="checkbox"/> 秋田営業所 TEL018-827-4004 | <input type="checkbox"/> 千葉営業所 TEL043-234-1211 | <input type="checkbox"/> 豊川営業所 TEL0533-87-7111 | <input type="checkbox"/> 四国営業所 TEL0896-23-3780 |
| <input type="checkbox"/> 名古屋支店 TEL052-821-9801 | <input type="checkbox"/> 山形営業所 TEL023-615-2214 | <input type="checkbox"/> 多摩営業所 TEL042-677-5305 | <input type="checkbox"/> 京都営業所 TEL075-681-2841 | <input type="checkbox"/> 長崎営業所 TEL095-813-9251 |
| <input type="checkbox"/> 大阪支店 TEL06-6328-1613 | <input type="checkbox"/> 栃木営業所 TEL028-688-8705 | <input type="checkbox"/> 横浜営業所 TEL045-937-2021 | <input type="checkbox"/> 神戸営業所 TEL078-821-8516 | <input type="checkbox"/> 大分営業所 TEL097-513-3378 |
| <input type="checkbox"/> 九州支店 TEL092-588-2005 | | | | |

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance

NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号 Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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



東京ガスの電気、はじまる。



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

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

[ずっともプラン](#) [検索](#)



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

受付時間
月～土 9:00～19:00
日祝日 9:00～17:00

あなたとずっと、今日よりもっと。

