

# 厨房

chu bou

April  
2017  
No.574

4



平成28年度第3回理事会報告

団体賠償責任保険制度のご案内

第17回厨房設備機器展開催レポート

業務用厨房熱機器等  
性能測定基準が制定





# 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



- 蒸出し・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。
- 煮出しから保温へと2段階のデジタル温度設定とタイマー機能を装備。(アナログ式も用意)



SMD14

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



SD210

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機  
4リフト式/2リフト式

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



UM241

4食  
25秒

無沸騰噴流 涼  
ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術で  
ガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモータ式噴流発生装置を設置。テポに向かって噴流を噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

熱湯循環式  
だしつゆ抽出機

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

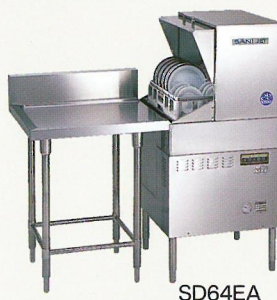
本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)の鈕を押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマー時間後に停止する。これを「白だし」として使用するか、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出し鈕を押してどんぶりに注ぎ出します。



SMD24

## 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成!

左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション



SD64EA

左右運動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機



SD74EA

1ロータ/3アームノズル  
洗浄の標準機



SD113GSA

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機



SD114EA

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SDW218GSH

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

www.n-sen.com

社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451  
大 大阪府城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600  
阪 名古屋市長久区猪高台1-1324 ☎052(772)7255  
大 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660  
名 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331  
古 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622





「食べることは、  
すべての人を  
うれしくできる。」

お子さまも、お年寄りも、学生も、  
ビジネスマンも、お母さんも、

「食べることは、誰もを幸せにすることが出来ます。」

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。

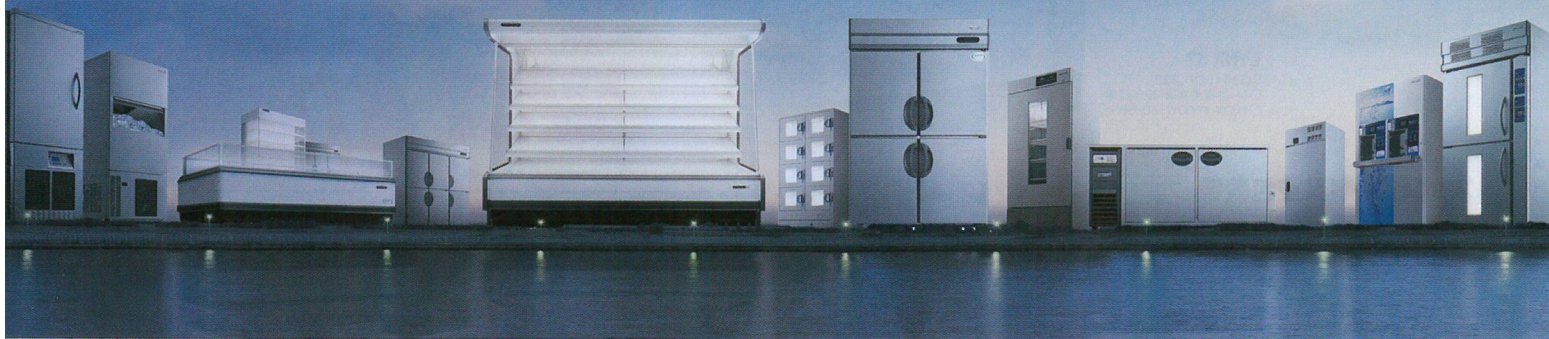
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

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](http://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(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



# NEW真空包装機 ホットテンプ

温かい料理やソースを  
そのままパック!

- パックする前に料理を冷ます行程がなくなり、作業効率が大幅にアップ。
- 冷ますと油が固まり、均等な味に出来なかった脂分を含む液体(ラーメンのスープなど)も、油が固まらない熱いうちに作業ができます。

凍結含浸法にも対応!

- 真空保持自動機能付き  
食材を凍結・解凍後、酵素を使用し、真空状態になることで食材を非常に柔らかく調理する方法。高齢者、介護用食品や機能性食品、医療用食品の製造分野でニーズが高まっています。



**LYNX 42**  
○491×529×395  
○シール有効寸法:420×1本  
○3φ200V 1200W(50/60Hz)



**LYNX 32**  
○390×529×382  
○シール有効寸法:320×1本  
○100V 1000W(50/60Hz)



熱々料理を  
2袋同時に  
真空包装!



倍の能力で  
真空包装時間を  
短縮!



食材の保存から  
漬け込み、  
真調理まで  
幅広く対応

おいしさそのまま真空パック  
最新の真空技術で  
驚きの品質保持を実現!!

スタンダード真空包装機 [フロアタイプ] [卓上タイプ] をラインナップしています。



**POLAR 2-85** ○1980×1230×1100 ○シール有効寸法:840×2本×2 ○3φ200V 8.0/9.0kW(50/60Hz)  
**POLAR 80** ○920×790×1125 ○シール有効寸法:760×485×各1本 ○3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz)  
**MARLIN 52** ○680×695×1025 ○シール有効寸法:510×2本 ○3φ200V 3.1/3.5kW(50/60Hz)  
**FALCON 80** ○900×820×1070 ○シール有効寸法:760×485×各1本 ○3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz)  
**BOXER 35** ○440×545×405 ○シール有効寸法:345×1本 ○100V 500/550W(50/60Hz)  
**JUMBO 42** ○480×520×440 ○シール有効寸法:410×1本 ○100V 500/550W(50/60Hz)  
**JUMBO PLUS** ○320×450×300 ○シール有効寸法:260×1本 ○100V 400/450W(50/60Hz)  
**MICRO JUMBO** ○268×438×260 ○シール有効寸法:210×1本 ○100V 400/400W(50/60Hz)



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/>

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

☎(03)5645-8751(代)  
☎(079)568-0581(代)

東京支店 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-2691(代)  
大阪支店 / 〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎(06)6838-5001(代)  
名古屋支店 / 〒465-0054 愛知県名古屋市中東区高針台1-701 ☎(052)701-9851(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)

ISO 9001  
認証取得

ニチワの電気厨房機  
SC SAFETY&CLEAN

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。

食器



テーブル型消毒保管機

食器 食缶



昇降消毒保管機

食器 食缶 器具



消毒保管機

器具



器具消毒保管機

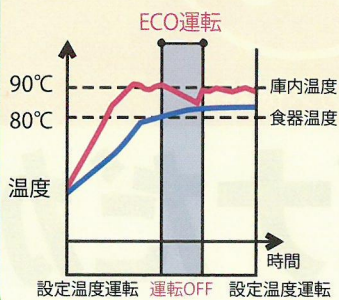
食器



天吊式消毒保管機

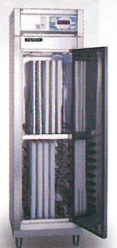
## エコ運転搭載

従来機より電気料金がお得です！



- エコ運転  
90℃運転 (食器の表面水分除去、乾燥) ▶ 運転OFF (エコ運転) ▶ 90℃運転 (消毒)
- 週間予約機能に加え1日予約の可能
- SDカードで温度履歴管理 (オプション)

器具



メイクリーン

(包丁まな板消毒保管機)

食器



昇降コンテナイン消毒保管機

食器



コンテナイン消毒保管機

食器

食缶

器具



カートイン消毒保管機

食缶



予冷機能付消毒保管機

※エコ運転非対応



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

T E L : 大代表(03)5541-6333 F A X : (03)5541-0155

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

T E L : 大代表(06)6791-1111 F A X : (06)6793-5151

中西製作所

検索







# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>  
E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。



# いここ ちれが ばん

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

やさしさ  
が違う

おいしさ  
が違う



煮物からゆで麺までマルチに使える

## 電気クッキングケトル CSK シリーズ

\*.当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン  
BSK-12



電気万能煮炊き釜  
USK-850S



電気スープケトル  
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」ならSEK シリーズ

New



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

## 大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする  
三和厨理工業株式会社

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





# 日本初から 世界No.1へ。



1964年、  
ホシザキは国産初の全自動製氷機を開発しました。

冷たいものといえば、氷屋さんのカチワリ氷に頼っていた時代。

製氷機の普及につれて、飲食業界では、

「お冷や」が当たり前のサービスになっていったのです。

それから約半世紀を経て、

いまやHOSHIZAKIブランドの製氷機は世界中で活躍しています。

製品の高品質、高効率に加えてアフターサービスの確かさが

世界市場での信頼を勝ち得ました。製氷機から厨房機器へ。

ホシザキはそのラインナップを広げつつ、

「次の答え」をご提案してまいります。

愛されて、育てられて70周年。



## HOSHIZAKI

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

### ホシザキ株式会社

本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南麓 3-16 (0562) 97-2111  
東京 / 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 (03) 5791-8021  
大阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

**CALL ME!  
HOSHIZAKI**

**447カ所**のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2016年12月末現在)

お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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

※カタログをご希望の方は、住所・氏名・業種と必ず電話番号をご記入の上、ホシザキ(株)本社営業部 広告宣伝課 宛にご請求ください。



# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、  
周りの人に安穩を。

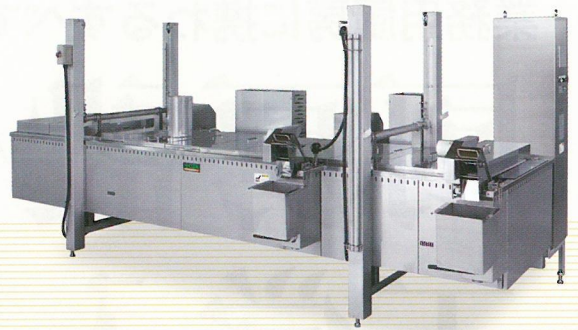


優れた熱効率

## DBC-B型 HI-COOK FRYER DBC

プラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー & CO<sub>2</sub>削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善



**ASAHI** 装設株式会社  
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

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

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

# OZAKI

## オザキガス厨房機器 ● 業務用



ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい

**オザキガスレンジ  
ワイドレンジ**

東京ガス株式会社指定

## オザキ株式会社

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

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

- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリッパーテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマダー
- ペキングダックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品



おかげさまで好評発売中!

まだお持ちでない方は

お急ぎください!

第7版

2016年発刊

業務用厨房に携わるすべての方へ

# 厨房設備工学入門

- 第7版 -



厨房設備士取得必携の書!!

厨房の基礎から学べる

中面  
見本

名称	特徴
テーブルレンジ (ガステーブル)	テーブルレンジとガステーブルは、ガス炎、台付レンジ、台付コンロなどの名称がある。
卓上レンジ (テーブルコンロ)	トップバーナーのみで、高さ約600mmのものである。 【固定材質コンロ】はPSEマークまたはPSELP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、手調理レンジなどいわれるもので、高さ500mmで、テーブルレンジと同様のものがある。 ②トップバーナーが2個あり中央の器具のみならず、左右のバーナーの吐出や保温に使用され、火型の容量を上げるため、加熱に耐えるよう構造になっている。 ③給水タンクを設置された便利である。
中卓レンジ	①中卓専用のガスレンジを転動して中卓レンジという。 ②中卓専用の強い火力で加熱する料理法が多いバーナーも火長が長く、バリエーションも広がっており、普通のレンジのバーナーより火が大きいもので116〜17kWであるものも、中卓レンジでは22.5〜32kWのものも使用されている。 ③そのほか、エアーストップ機能や安全機能、スプレッドにはダブルバーナー、稼働時には小型のレンジバーナーが稼働している。さらに強い火力が要求される場合は、強制混合燃焼方式のガスバーナーをセットすることもあり、空気中には酸素をセンサーで検知できる能力も備わっている。 ④内側の扉が開かれることがあり、
七輪 (調理バーナー)	①調理バーナーの一種で、調理バーナーの一種で、ガスバーナーを裏面に持ち、ダクト内にはガスが流れるように設計されている。 ②ランタンの構造だがバリエーションも多く、12〜12kWを越えるものやバーナーの形状など、用途に応じて対応できる。

わかりにくい用語は別途解説を掲載!

注意が必要な部分は別項目にて分かりやすく!

この調理器具は、燃焼室を備えている。

**注意!** attention  
燃焼室を点検する際は、燃焼室の下に設置して、燃料用として使用する場合は、燃焼室の材質が燃料に耐えるかどうか、また燃焼室、通気管等から燃焼水が浸入しないような構造になっているかを注意しなければなりません。

①(図1-8-4)貯湯式湯沸器  
この構造は非燃焼式貯湯タンク方式で、熱源はガス、電気一貫式であるが、イオン、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イオンバーナー、電気ヒーター、電気加熱装置等により加熱、60〜80℃程度に加熱し上げ貯湯し、使用温度を調節してシンクや食器などに給湯し使用する(図1-8-4参照)。  
この構造の使用方法は、一般に180℃である。これを越える圧力を使用する場合は、吐出調整弁に圧力ゲージをつけ圧力を上げる。  
また貯湯式ではないが、買戻式湯沸器を使用すれば、電圧圧は200〜200V程度で使用することができ、このように使用圧力、使用温度と種類に相違点に注意する必要がある。

**Point** 貯湯タンク、タンク等は、用途の制限として、全体の適合対策が重要である。これは電気配線に適合したタンクを使用するが、電気設備設置をつける際の対策が必要となる。

②その他の給湯機  
③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、「熱を汲み上げ、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)の熱を汲み上げた熱源(自然CO<sub>2</sub>)に熱を移動させ、高熱源交換効率により高い温度にし、効率的に利用することができる。

ヒートポンプ給湯機は、大気(空気)の熱を移動させる能力として電力を用いるため、消費電力の約1/3程度の熱エネルギーを得ることができる。エネルギー効率(COP)の観点にもよりますが、CO<sub>2</sub>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、自然熱(CO<sub>2</sub>)を使用したヒートポンプ給湯機(一般にヒートポンプ給湯機)は、30℃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!

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

写真やイラストを多く採用!  
「ポイント」や「注意」などで理解しやすい!!





今月のゲスト

## 株式会社コメットカトウ

本部 ソリューション営業課  
フードコーディネーター

上原 明美さん



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。

料理人としてのスタートは遅く、30代半ばまではラジオ番組やイベントのMC、結婚披露宴の司会をしていました。若くて華やかなうちはいいけれど、一生できる仕事だろうか考えた時、これまで趣味としてやっていた料理を仕事にしてみたいと路線変更。そんな時、ホテルの料理長でもある、当時通っていた料理学校の師匠から、スチームコンベクションの仕事をしてみないかとコメットカトウを紹介して頂きました。「しゃべりの仕事」+「料理好き」=「重宝する調理実演者」ということで採用となり、現在に至っています。とはいえ、業務用業界は初めてで「スチームコンベクションって何？」という状態でした。最初は他社メーカーのレシピを参考にしたり、外部のシェフに聞いたり、ほとんど独学。もっと若いうちに業務用業界に気づいていれば、今頃はもっとこの道のスペシャリストになれたかなとも思いますが、人と接する様々な仕事を経験し、回り道したからこそ今があると思えます。自信とはそれを裏づける努力、まさに「継続は力なり」で今の仕事には誇りをもって取り組んでいます。



お仕事の内容は？ やりがいは？

スチームコンベクションのセミナーや直接現場の厨房にうかがっての調理指導、メニュー開発、レシピの作成が主な内容です。各地を回るのでハプニングはつきもの。セミナーの前日、準備会場が手配で



きず、買い出しに行ったスーパーのバックヤードを借りて、野菜の切り出し準備をしたことも。また、参加型セミナーでは、あるグループの酢豚が片栗粉の入れすぎで、コッテコテの固形物になってしまいました。「こういった時は・・・ホテルパンに水を入れ、再度スチコンに入れ・・・」とデモをし、元のちゃんとした料理に戻したのですが、普段から調理のテストや練習ができない参加者の方からは、いざという時の対処方がわかり、ためになったというお声をいただきました。現在はソリューション課(問題解決課)という部署にいます。どの職業もそうですが、お客様から「助かりました」「ありがとうございます」と感謝されることが、やりがいにつながっています。



今後のあなたの夢を教えてください。

夢は世界進出です！(笑)グローバル化の時代、もっともって外国の方に、バリエーション豊かな日本の料理を知ってもらいたいです。以前イタリアで白米を炊いたら、「おいしいけどアルデンテじゃない」とか、ソーメンを茹でてからの水洗いの工程にオーストラリアのホストファミリーは「オーマイガッ」と驚いたり。いちいち彼らの反応がおもしろいので、外国人向けの料理教室とかやってみたいですね。業務用の調理に携わるうちに料理に対する考え方が変わり、ただおいしい料理から、おいしくできる根拠を考える科学の料理になりました。今後もなんらかの形で“食の世界”に関わっていければ幸せです。

### 職場の方からエール

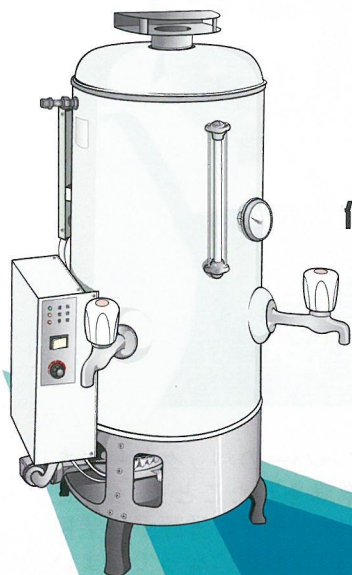
上原さんはその声を一度でも聞いたなら忘れられない程の美声の持ち主で、お客様にも上原ファンが多くいらっしゃいます。美味しい料理を作りながら加熱調理機器のPRができる、この業界でも稀な人物です。以前は衝突することも多々ありましたが、今はとても頼りにしています。世界進出の夢が叶うよう応援しますね。

(ソリューション営業課・井川俊正)

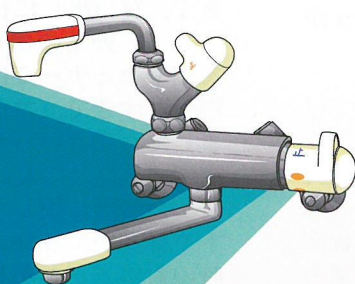


# 給湯 質

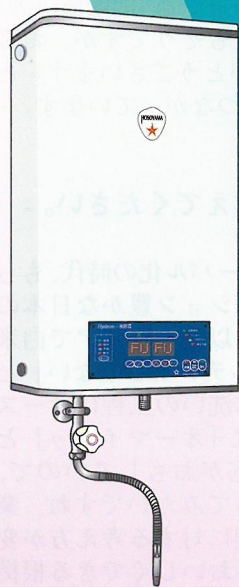
HOSOYAMA



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**

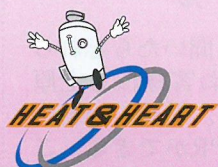
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

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



## CONTENTS

### INTERVIEW 工業会関係

### 関連団体情報 支部だより

### ESSAY

### 誌上講義

### 厨房業界

### 厨房業界関連情報

- 9 厨房女子が行く！（第31回）—— 株式会社コメットカトウ
- 14 平成28年度第3回理事会報告
- 17 業務用厨房熱機器等性能測定基準が制定されました
- 18 第17回厨房設備機器展開催レポート
- 24 団体賠償責任保険制度のご案内
- 25 （一社）日本ガス石油機器工業会小林新会長が就任
- 26 関東支部が平成28年度第2回関東支部役員会を開催
- 27 東北支部 第3回理事会と新年会の報告  
東海北陸支部 視察研修会
- 32 小倉朋子の食・心・美（第46回）  
本当の「おいしさ」とは？  
—— 株式会社トータルフード 小倉 朋子
- 34 映画の見どころ・台所（第34回）  
『イタリア的、恋愛マニュアル』  
—— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
- 36 保健給食 介護食・バリアフリー最前線（第9回）  
飲食に適した施設  
—— 元・立教大学大学院教授 冨清晃 王 利彰
- 42 フードビジネスコンサルタント魂（第30回）  
強い店を創るための考え方-1「理念在りき」  
—— （一社）日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹
- 48 最新外食トレンド2017（No.4）  
外食企業の売上等の推移  
—— 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
- 12 陶俳画 [帆船]
- 13 巻頭によせて [マイヒーロー] — パナソニック産機システムズ(株) 増田 丈太郎
- 25 工業会だより
- 30 新製品NEWS
- 47 INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
- 50 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 52 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
- 54 会員一覧
- 56 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

【帆船】



満帆は君のための語風光る

四月。今年も数多の新社会人と新入生が新しい世界に飛び込んで行く。いや、我々からすれば、やって来る、か。

希望に満ちた人もいれば、不本意で不安な人もいるだろう。しかし新人さんは、誰もが追い風を受けて順風満帆に走っている。そうでなければ、明るい陽光のきらめく大海原に乗り出すことはできなかつたからだ。

すっかりその場に根を生やして澄ました顔をしている先輩方も、全員、かつては新人だった。それが今では、水面下で足をばたつかせても、澄ました顔で動いている。中には口ばかりでパワハラセクハラばかりしていたり、根性論ばかりぶって非合理的な作業を押し付けて来たりするような輩も混ざっているが、そういう先輩に付き合っていると、快速船も泥船になり、沈められてしまう。山のように雪崩れ込んで来る社会人の常識や仕事の内容をこなしながらも、しっかりと相手と職場の状況を把握することも大切だ。

順風満帆は、そんな君のための言葉。そして帆を張り、速度を守り走り続けていれば、やがて風が光り出す。君たちの生きる今は、まさに、光る風の中だ。

帆船。帆は和紙を活かした。彩色しない白い船。東山画伯の白い馬をイメージした。



# マイヒーロー

パナソニック産機システムズ(株) 増田 丈太郎

私は幼少期から野球をやっています。現在も休日は草野球をしたり、プロ野球・高校野球・大学野球、時には海を渡ってアメリカに野球を観戦しに行く程、野球が大好きです。ここまで野球が好きなのは、野球そのものの面白さや野球を通じて知り合った仲間の存在も大きいのですが、一番の理由は、40歳を超えても尚、現役で活躍し続け、昨年メジャーリーグ通算3000本安打の偉業を達成したマイアミ・マーリンズのイチロー選手の存在です。イチロー選手に憧れて野球を始め、野球の技術、そして、野球に対する取り組む姿勢は私のバイブルとなっています。イチロー選手は日本で7年連続の首位打者を獲得、メジャーリーグへ行ってからも2度の首位打者を初めとする数多くのタイトルを獲得。日米通算4000本以上もの安打を放ち、20年以上に渡って、第一線で活躍し続ける姿にこれまで多くの感銘を受けてきました。

イチロー選手の凄みは野球の実力はさることながら、怪我をしないということです。怪我に泣いて第一線から退くアスリートが多い中、なぜイチロー選手は怪我をしないのか？それはイチロー選手がシーズン中、毎日、実践しているルーティンに隠されています。イチロー選手は、ウォーミングアップの際、調子の良し悪し関係無く、毎回、同じ動作・ストレッチを繰り返します。同じ動作をすることで、いつもと違うことに気が付き、今日はいつもと少し違うなど感じれば、そこを重点的にケアをして、怪我を未然に防いでいるといえます。

また、イチロー選手は道具を大切にすることで有名です。試合後、自らの手でグローブやスパイクの手入れを欠かさずに行ったり、バットは湿気で重さが変わらないように特製のケースに入れて保管をするなど翌日の試合の為に準備を徹底しています。

こうしたイチロー選手の野球に取り組む姿勢は、私たちの日常生活や仕事に置き換えても非常に参考になることが多いと考えます。一般的にうまくいかない時は、さらに努力したり、何かを変えたりすることで解決策を見出そうとしてしまいがちですが、イチロー選手は日々行っていることに自信を持ち、何も変えることなく、いつもの準備を継続的に取り組むことで結果を出し続けてきました。イチロー選手の取り組みを見ていると小さなことの積み重ねが成功への最大の近道なのだと実感させられます。

イチロー選手がメジャーリーグに挑戦したのは今から16年前の27歳の時で、奇しくも現在の私の年齢と同じ時です。私自身もこれから先の何十年とイチロー選手のように第一線で長期に渡って活躍出来る様、小さなコトからコツコツと継続的に努力、そして準備をして、日々励んで参りたいと思います。



## 平成28年度第3回理事会報告

# 新規加入会員2社承認される

平成29年3月15日（水）、平成28年度第3回理事会が、メルパルク東京・3階「牡丹」にて開催された。

冒頭、渡辺会長から、挨拶が述べられた後、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開催が宣言された。議事録署名人には、会長と監事が当たることが発表され、議事に入った。

### ◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員申込の承認の件」について、上野副会長より新規加入会員について説明があり、審議の末、新たに正会員2社の入会が承認された（詳細は別記）次に第2号議案「定款の一部変更について」の審議に入った。内容は上野副会長から説明され、承認された。

### ◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

#### ①関連団体事業の協賛について

上野副会長より、以下の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことが了承された。

「FABEX 2017」 例年通り

「FOOMA JAPAN 2017」 例年通り

「第7回国際農業ワールド」 新規案件

#### ②第27期理事選出について

上野副会長より各支部及び正会員外の次期理事の被推薦者についての説明があり、原案の通り了承された。また、今後の理事改選スケジュールについて説明された。

#### ③平成29年度事業計画（案）について

上野副会長から基本方針並びに現在会長直轄の委員会であるGoing Globalについて、海外視察調査団に関する業務も担務し、総務委員会の下部組織

とする旨の変更点について説明があり、了承された。

#### ④平成29年度第1回理事会の開催について

上野副会長より、以下の日程で開催されることが説明された。

◎開催日：平成29年5月17日（水）13：30～16：30

◎場 所：メルパルク東京 3階「百合の間」

#### ⑤移動理事会（第3回）の開催予定について

上野副会長より、移動理事会の開催実績について説明があり、以下の通り実施することが了承された。

◎開催日：平成29年10月18日（水）

◎開催地：東海北陸支部

### ◆報告事項

#### ○総務部（上野副会長）

##### ①2017年新春賀詞交歓会の開催結果について

平成29年1月18日（水）に開催された2017年新春賀詞交歓会の開催結果と収支が報告された。

##### ②定時総会の開催について

以下の日程で定時総会が開催されることが報告された。

◎開催日：平成29年6月8日（木）14：00～

◎場 所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ 4階フロア

##### ③支部運営について

福井組織強化委員長より、当日、理事会に先立って開催された平成28年度第3回組織強化委員会において、各支部の活動状況の発表と共に、支部活動の問題点について意見交換を行った旨報告があった。





渡辺会長の司会で議事が進行した



## ○財務部（細山副会長）

- ①財務状況について（平成29年2月末現在）  
順調に推移している旨の報告があった。

## ○技術部（谷口副会長）

- ①業務用厨房熱機器等性能測定基準検討分科会について  
2月13日に開催された分科会において既に完成している測定基準を含め、予定したすべての成果物が完成し、3月31日あるいは、4月3日にJFEAのWEBサイト上で公開する予定であるとの報告があった。
- ②自主検査員講習会開催について  
3月10日に機械振興会館にてJFEA業務用厨房設備機器基準適合確認自主検査員講習会を行い、9社13名が新たに自主検査員になると共に、今回の参加者も含め、現在54社、148名の自主検査員が登録されているとの報告があった。
- ③その他技術関連事項について  
IEC規格の審議文書が4件届いており、提案内容の妥当性に関し、IEC対応WGで検討を行っている旨報告があった。

## ○広報部（中川副会長）

- ①第34回海外視察調査団の派遣について  
平成29年10月に予定されている海外視察調査団派遣の検討状況について報告があった。
- ②2016年版業務用厨房機器に関する実態調査について  
平成28年9月に調査依頼を行い、平成28年12月に

報告書を発行したことが報告された。

- ③第17回厨房設備機器展の開催結果について  
厨房設備機器展の実施概要と来場者数が前回より増加した旨報告があった。また、出展企業の役員から機器展の感想が述べられた。
- ④第2回厨房女子会について  
平成28年11月8日に開催された第2回厨房女子会についての報告があった。

## ○資格部（中西副会長）

- ①平成29年度厨房設備士資格認定試験スケジュール（案）について  
平成29年度の試験スケジュール（案）等について説明があった。
- ②平成28年度技能検定（厨房設備施工）について  
平成28年度技能検定に対し、全国11地区で受検講習会を実施すると共に、平成28年11月から平成29年2月にかけて実施された実技試験に、当工業会から検定員及び補佐員を派遣し、運営に協力した旨の説明があった。

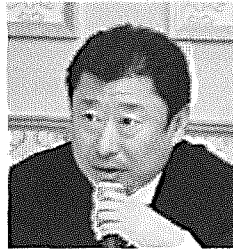
## ○教育部（尾崎副会長）

- ①厨房設備通信教育の結果について  
◎平成28年度（第37回）厨房設備通信教育の結果について  
上級コース21名のうち、修了者13名、うち優秀修了者6名、初級コース170名のうち修了者125名、うち優秀修了者81名であることが報告された。
- ◎平成29年度（第38回）厨房設備通信教育の応募





上野副会長 (総務部)



細山副会長 (財務部)



谷口副会長 (技術部)



中川副会長 (広報部)



中西副会長 (資格部)



尾崎副会長 (教育部)



若杉専務理事

## 状況について

平成29年3月14日現在上級コース8名、初級コース164名、計172名から申し込みがあった旨の報告があった。さらに、今回からテキストを「厨房設備工学入門第7版」及び「通信教育補足テキストI、II」を使用することとなった旨報告があった。

## ②平成28年度厨房設備フォローアップ研修会について

「厨房設備士が理解しておくべきこれからの厨房設計のあり方」をテーマとして平成28年10月から12月まで4支部で実施したとの報告があった。

## ○その他

### ①中小企業経営強化税制の創設等について

各種税制の動向と中小企業経営強化税制の創設について、若杉専務理事が報告した。

### ②平成29年～平成30年主要事業スケジュールについて

主要スケジュールについて若杉専務理事から説明があった。

## ■新規加入会員

### ・正会員 (2社)

名 称	株式会社 榎食品環境研究所
現 住 所	〒702-8052 岡山県岡山市南区市場1丁目1番地
電 話 ・ F A X	086-264-1616 ・ 086-264-1616
代 表 者 名	代表取締役 小山 洋一
本会に対する代表者	代表取締役 小山 洋一
業種及び取扱品目等	食品衛生コンサルティング、厨房機器設計、施工、メンテナンス
加 入 支 部	中四国支部

名 称	ホシザキ沖縄株式会社
現 住 所	〒900-0012 沖縄県那覇市泊3丁目3番13号
電 話 ・ F A X	098-861-1240 ・ 098-861-1372
代 表 者 名	代表取締役 平田 公夫
本会に対する代表者	代表取締役 平田 公夫
業種及び取扱品目等	小売業 (業務用厨房機器の販売及びメンテナンス)
加 入 支 部	九州支部



## 業務用厨房熱機器等性能測定基準が 制定されました

平成26年4月にエネルギー基本計画が閣議決定されるなど省エネルギー社会の実現が叫ばれ、厨房業界に対しても省エネルギー化の要望が強くなり、ガス・電気に共通する性能測定基準が求められるようになりました。

また、従来の業務用厨房熱機器等の性能は、製造者ごとに独自に表示されており、性能比較、または、光熱費の試算のためには、分かりにくく、その解決が求められていました。

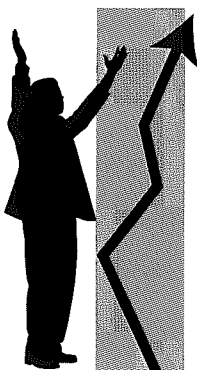
それらの要望に応じて、一般社団法人日本厨房工業会、一般社団法人日本エレクトロヒートセンター、一般社団法人日本ガス協会等により、検討が行われ、平成29年4月、『業務用厨房熱機器等性能測定基準』の完成に至りました。

本基準は、使用するユーザーが業務用厨房熱機器等を選ぶ際の判断材料とするために、エネルギ

ーの違いにかかわらず、主要な性能（定格エネルギー消費量、熱効率、立上り性能、調理能力もしくは処理能力、エネルギー消費量、給水量もしくは給湯量、または、均一性）について標準的な測定方法および算出方法を規定したものです。会員各社が厨房熱機器の性能を表示する際には、本基準をぜひ活用していただくようご紹介いたします。なお、本基準については、別途説明会を開催する予定です。

本基準、ならびに試験方法等を詳細に解説した『業務用厨房熱機器等性能測定マニュアル』、および性能の測定結果を自動的に計算できるエクセルのマクロファイル『業務用厨房熱機器等性能試験結果』は厨房工業会ホームページ (<https://www.jfea.or.jp/>) よりダウンロードできます。

## 楽をして、売上アップ？



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

問い合わせ先：日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介！





第17回

# 厨房設備機器展 開催レポート



HCJ2017

45th 国際ホテル・レストランショー  
HOTELERES JAPAN

38th フード・ケータリングショー

17th 厨房設備機器展



## 第17回 厨房設備機器展 開催概要

テーマ：食を支える厨房イノベーション

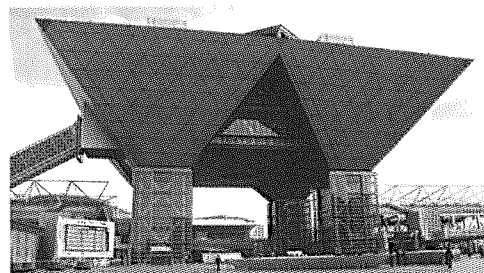
会期：2017年2月21日(火)～24日(金)

10:00～17:00(最終日は16:30まで)

会場：東京ビックサイト(東展示棟)

出展者：828社 / 2,096ブース(HCJ2017)

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





## アジア最大級の展示会「第17回 厨房設備機器展」が東京ビックサイト東展示棟にて開催されました。

「厨房設備機器展」、「国際ホテル・レストラン・ショー」、「フード・ケータリングショー」の合同展示会である「HCJ2017」が、2017年2月21日から4日間に渡って開催されました。国内外から総勢6万人に及ぶ来訪者が訪れる、アジアで最大級規模の大イベントです。

日本厨房工業会では、例年主催者として、大勢の皆さんに少しでも「見たこと」、「知ったこと」で新発見を、そして「新たなビジネスチャンスをつかむこと」が実現できるように丹念に準備を進めています。2日間にわたって開催した各種セミナーでは、多くの方にご参加いただき、また食に対する注目度と問題意識の高さを示すことができました。

一方、展示ブースは、HCJ全体で約830社となる一大イベントとなり、参加企業・団体がそれぞれに趣向が凝らし自社の製品、技術のアピールを行っていました。会場内の通路は、広めに取られていたにもかかわらず、多くの方が通路を埋め尽くし、あちらこちらで人の渋滞が発生するほどでした。

厨房設備機器展会場でも各社自慢の新製品・新技術を発表して、来訪者の興味を引き付けていました。料理の仕込から調理過程を実際に試作したり、調理の完成品を試食するというブースも多く、実演から調理完成のタイミングで人だかりができ、小分けされた作りたての料理を笑顔のコンパ



ニオンやメーカーの職員が配って、来訪者を迎えていました。

来訪者にとっては、会社やお店の設備投資を行うための重要な情報を一同に体験できる機会です。目的の機器の性能に加え、調理方法や時間、省エネ性能など実際に見て感じて、そして味や香りを確かめることで、計画や希望を具体的に進めるチャンスでもあります。会場のあちらこちらで、展示者と来訪者の真剣なやり取りが見受けられることが出来ました。

最後に、厨房設備機器展は、当工業会会員の皆様の惜しめない協力があって成功できたものです。会員の皆様には日頃のご協力と共に改めて深く感謝を申し上げます。

次回「第18回厨房設備機器展」の開催は、2018年2月20日(火)～23日(金)となります。

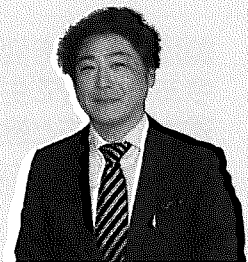
(一社)日本厨房工業会

### ごあいさつ

今年で17回目となりました「厨房設備機器展」におきまして、ご参加いただきました会員企業の皆様、展示会実行委員会の皆様、事務局の皆様の惜しめないご尽力に、心から感謝しております。ご来場いただきました大勢の皆様、セミナー聴講者の皆様には、ご来訪を感謝すると共に、厨房業界に於けるイノベーションを実感していただけたかと思えます。

展示会は、「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」という副

題があり、厨房業界関係者にとって自社の技術力や開発力を発表するだけでなく新商品の紹介・販売を促進するための大商談会でもあります。また、食に携わる方々の様々な疑問や要望などの声に直接触れることができ、市場のニーズを確認する機会でもあります。工業会では、このような機会を通じて、全ての会員企業・団体を力強くバックアップし、皆さんと一緒に、食の安全性、省エネ性、効率性を高度に進化させるべくより一層の努力をしております。展示会でのご協力への感謝と共に、今後一層のご理解、ご協力を賜りますようお願いいたします。



一般社団法人  
日本厨房工業会

広報担当 副会長

中川 幹夫



# 日本厨房工業会主催セミナー

23日のテーマは「食を支える厨房イノベーション」で、8名のプレゼンターがそれぞれの立場・視点・実績で、プレゼンテーションを行いました。食に携わる人・会社・市場について、問題点の打破と未来志向の行動について、様々な視点とデータを基に多角的な解説があり、参加者の皆さんは熱心に耳を傾けておられました。

翌24日は、現在食に関する産業全体で特に問題となっている「人手不足を勝ち抜く給食設備」と題して行われま

した。実際に行われている取り組みなどを織り交ぜて、生産性の向上や作業の効率化、また厨房環境の改善や省エネなど、こちらも内容の濃い話で、これからますます厳しくなるであろう人手不足を乗り越えるための機器の紹介や、調理法などの技術やアイデアの紹介がありました。



## 2/23(木) HCJ セミナー / 日本厨房工業会セミナー

### 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

(株)井之上事務所  
代表取締役社長 鈴木 茂  
東京ガス(株)都市エネルギーマーケティング部  
主任 丸山 文洋



### 人手不足対策・生産性向上の為に 厨房計画

ニチワ電機(株)  
執行役員部長 唐澤 直仁



### 機能性に優れた 効率化機器の御紹介

(株)フジマック  
営業本部市場開発部第2部  
今村 正郎



### 知らないと損! 人手不足解消の厨房設計テクニック

タニコー(株)設計室  
中村 祐太



### 人手不足と HACCP 義務化に備える! 最新ブラストチラーと温度管理システム

福島工業(株)フーズコンサルタント室 室長 田本 景子  
開発本部 開発二課 課長 岡本 泰明  
企画開発部 開発課 課長 北川 貴博



## 2/24(金) 給食セミナー

### 働きたい厨房を作るには、 どう厨房環境を決定していくのか?

(株)HALTON  
代表取締役 町井 義生



### 「人手不足対策」 ～皿盛再加熱による生産性の向上～

(株)マルゼン キッチンコンサルティング室  
室長 清野 賢一



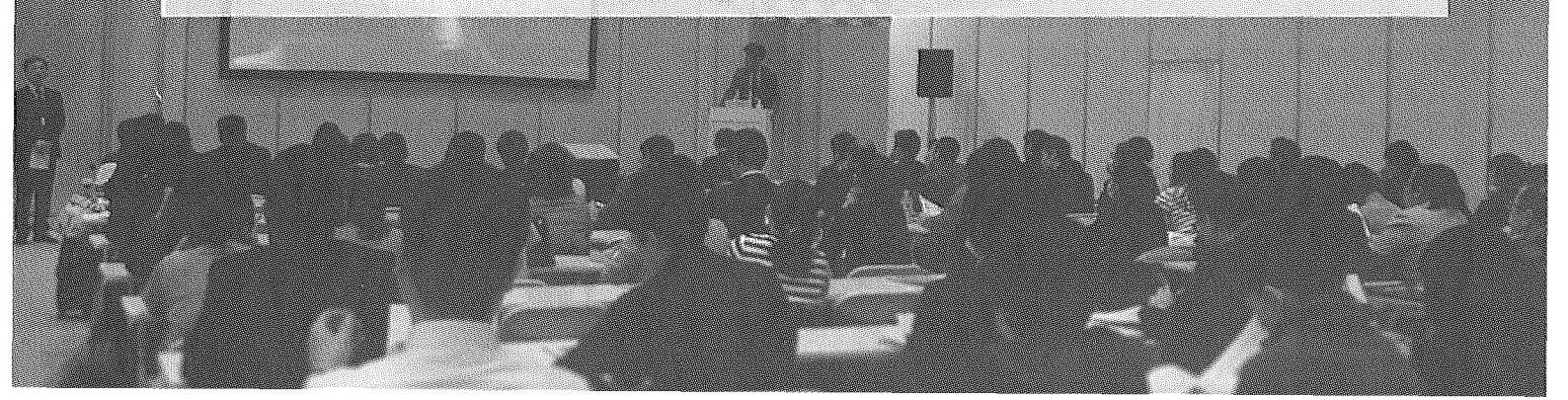
### 調理の常識を変える! 今ある機器で生産性を上げる 省力調理法と最新加熱機器

(株)コミットカウ 東京支店 ソリューション営業課  
課長 井川 俊正



### セントラルキッチンで活躍! 省力・効率化でらくらく調理

服部工業(株)  
代表取締役社長 服部 良男



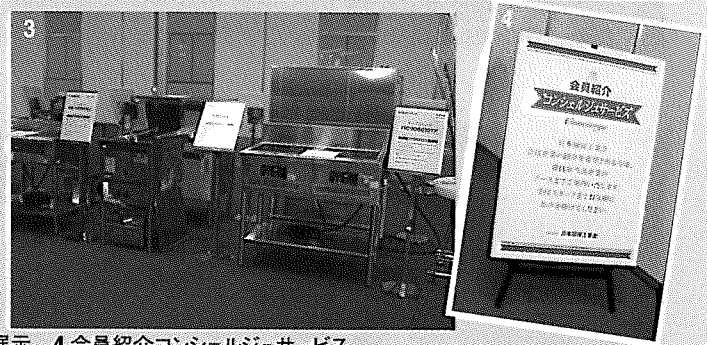


## 日本厨房工業会ブース

日本厨房工業会ブースでは、業務用厨房機器基準・厨房設備士資格・厨房女子会など活動実績の展示・紹介をはじめ、工業会出版の書籍の紹介、恒例となりました「会員コンシェルジュ」サービスを行いました。

開催主催者であるため、関係者や会員のご来訪も多く、ご挨拶や活動計画など個別に説明する場面もありました。

また、ブース内には、「会員コーナー」も併設され、自社の新製品紹介など実機を使った展示とメーカー担当者による説明や資料の配布などが行われました。



1 ブース入口 2 活動紹介パネル 3 業務用厨房設備機器基準実機展示 4 会員紹介コンシェルジュサービス

## 会員コーナー



(株)キャニオン



桐山工業(株)



山県化学(株)



東, 産業(株)



細山熱器(株)





# 日本厨房工業会 会員出展企業ブース

53社

4日間たくさんのご来訪者で大盛況でした!!



## 工業会会員出展企業の皆様、



1秋元ステンレス工業(株) 2(株)ISEKITータルライフサービス 3イトヤ(株) 4(株)ウィンター・ハルター・ジャパン 5エイシン電機(株) 6(株)エフ・エム・アイ  
7(株)エム・アイ・ケー 8エレクター(株) 9(株)オーディオテクニカ 10(株)大穂製作所 11(株)大道産業 12押切電機(株) 13オルガノ(株)  
14北沢産業(株) 15コニカミルタ テクノプロダクト(株) 16(株)コムエトウ 17サンタ(株) 18(株)サンテックコーポレーション 19三和厨理工業(株)  
20シーバイエス(株) 21シンポ(株) 22スギコ産業(株) 23セコムアルファ(株) 24タイジ(株) 25大和冷機工業(株) 26タニコー(株)



# JAPAN FOOD SERVICE EQUIPMENT SHOW 2017



ご協力ありがとうございました。



27(株)千葉工業所 28(株)中部コーポレーション 29東京ガス(株) 30(株)TOSEI 31トショー機材(株) 32トランスゲイト(株) 33直本工業(株)  
 34(株)中西製作所 35ニチワ電機(株) 36日本洗淨機(株) 37(一財)日本ガス機器検査協会 38(株)野田ハッピー 39服部工業(株)  
 40(株)ハッピージャパン 41(株)HALTON 42ヒゴグリラー(株) 43福島工業(株) 44(株)富士工業所 45(株)フジマック 46(有)藤村製作所  
 47ホシザキ(株) 48ホバート・ジャパン(株) 49マッハ機器(株) 50(株)マルゼン 51山岡金属工業(株) 52(株)ラショナル・ジャパン 53ワシオ厨理工業(株)  
 (掲載会社名50音順 敬称略)



## 団体賠償責任保険制度をご検討ください！

一般社団法人日本厨房工業会では、平成7年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

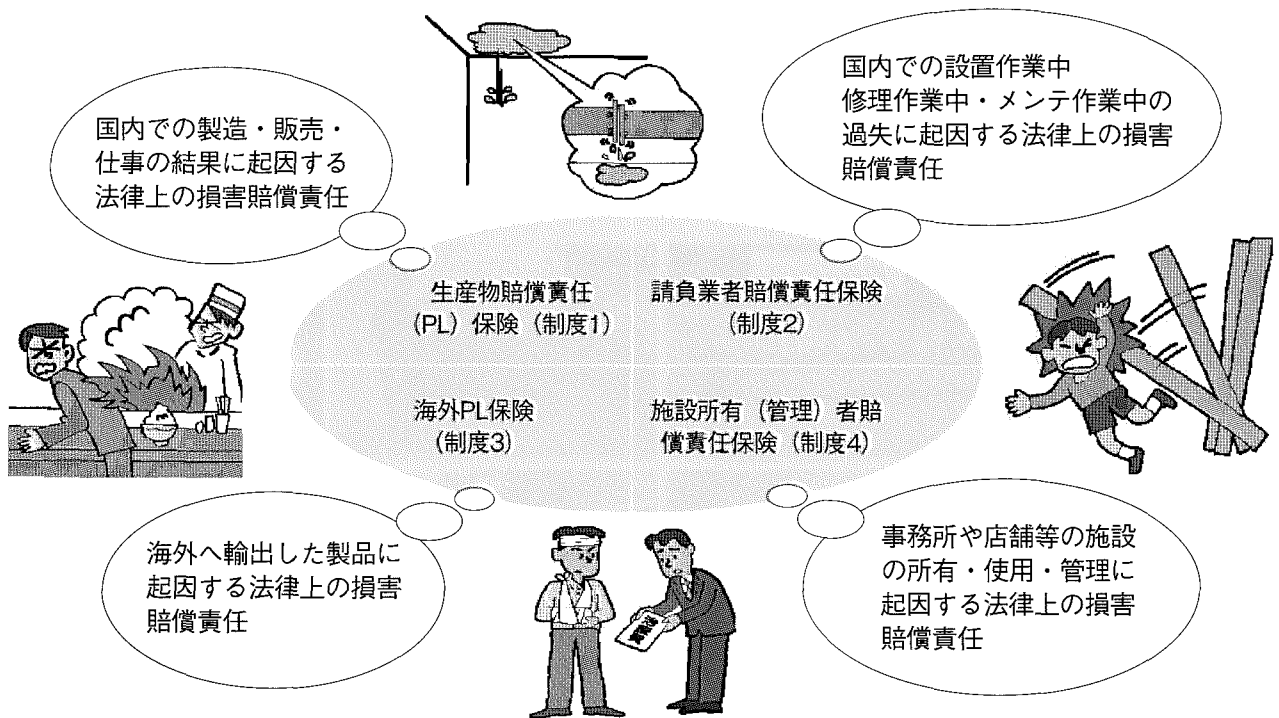
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

より多くの会員様にご加入いただくことが、本制度の維持と、相互の助け合いに繋がりますので、是非ご加入をご検討ください。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」  
 「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」  
 十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。

保険期間は平成29年7月10日午後4時から1年間



「生産物賠償責任 (PL) 保険」(制度1) に加入していても、施工中に発生した事故については補償されません。施工中の事故に備える場合「請負業者賠償責任保険」(制度2) へのご加入が必要となります。また、「請負業者賠償責任保険」(制度2) のみ加入

していても、引渡し後に発生した事故については補償されません。業務内容によって必要となる保険が異なりますので、過不足ない補償であるか、今一度ご確認くださいませようお願いします。

このチラシは概要を説明したものです。ご契約にあたっては別途配布の「団体賠償責任保険制度のご案内」をご覧ください。また詳しくは普通保険約款・特約をご用意しておりますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。

ご不明な点がございましたら、取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

＜ご相談・お問合わせ先＞	【団体窓口】	一般社団法人日本厨房工業会	担当：水野
	【取扱代理店】	商工サービス株式会社	担当：根岸
		TEL03-3538-6180	ファックス03-3538-6188
	【引受保険会社】	あいおいニッセイ同和損害保険株式会社	(2015年4月承認) A15-100119



# 一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 小林新会長が就任



第8回社員総会懇親会が3月10日、経団連会館にて開催されました。

開催に当たって、小林新会長から就任挨拶があり、「製品安全事業」、「需要促進事業」、「省エネ・環境事業」、「標準化促進事業」、「情報調査事業」の工業会5つの事業について、取り組みと推進について説明があり、また目標として「国民生活文化の向上と業界の発展」との表明がありました。

## 工業会だより

2月21日～3月20日

2. 21～2. 24 第17回厨房設備機器展  
(東京ビッグサイト 東展示場)

3. 1 平成28年度第3回総務委員会  
上野副会長、寺部委員長、肥田、小山、鎌田、坂本、  
山崎各委員  
若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長  
(厨房機器会館6階会議室)

3. 2 広報編集委員会  
中川副会長、深澤委員長、精松、大川、寺部、三  
島各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、由利  
事務局次長、石川職員  
(厨房機器会館6階会議室)

3. 2 第2回関東支部役員会  
尾崎支部長、細山副支部長、齋藤、谷口、中川、  
深澤、上崎、小山各理事、杉山監事、若杉専務理事、  
寺内事務局長、水野課長、太田職員  
(厨房機器会館6階会議室)

3. 3 第3回通信教育委員会  
尾崎委員長、清水副委員長、中橋、関根、大山、  
左海、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、太田、中津川各  
職員 (厨房機器会館6階会議室)

3. 7 平成28年度第6回 그리스除去装置評定委員  
会

倉渕委員長、五十嵐、末光、肥留間各委員、鎌  
倉オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、  
吉野職員

(厨房機器会館6階会議室)

3. 8 第3回幹部会  
渡辺会長、中西、谷口、上野、尾崎、中川、細  
山各副会長、若杉専務理事  
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)

3. 10 平成28年度業務用厨房設備機器基準登録  
制度自主検査員認定講習会  
(機械振興会館B3-6)

3. 15 第3回組織強化委員会  
福井委員長、百目木、尾崎、谷口、木谷各委員  
若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長  
(メルパルク東京 櫛)

3. 15 第3回理事会  
渡辺会長、中西、谷口、上野、尾崎、中川、細  
山各副会長、若杉専務理事、熊谷、福島、加藤  
愛一郎、福井、百目木、谷口、木谷、石川、加藤嘉治、  
大前、寺部、浦田、小山、鎌田、岡田、齋藤各理事、  
杉山監事  
(メルパルク東京 牡丹)



## 関東支部が平成28年度 第2回関東支部役員会を開催

3月2日（木）に厨房機器会館6階にて、今年度最後の関東支部役員会が開催された。役員会では、今年度に関東支部で開催された施設見学会や厨房設備フォローアップ研修会、技能検定（厨房設備施工）東京会場についての報告が行われた。

### ① 施設見学会

東京医科歯科大学医学部付属病院および横浜医療センターの施設見学会参加者から提出されたアンケートの集計結果が報告された。内容としては、アンケート提出者のうち約96%が本件の施設見学会の内容について“かなり参考になった”“ある程度参考になった”と回答し、「実際に厨房施設の見学ができたことで良い経験になった」「厨房を使用している現場の栄養士の話聞くことで参考になった」という意見が複数寄せられた。そうした声も踏まえ、次年度も内容を変更して、施設見学会を開催することが決定された。

### ② 厨房設備フォローアップ研修会

今年度は東京・名古屋・大阪・福岡の4都市で開催され、227名の参加があった。研修会のテー

マは「厨房設備士が理解しておくべきこれからの厨房設計のあり方」とし、厨房設備士の専門知識と最新情報の習得を目的としたが、フードビジネスコンサルティングの専門的な経験や分析を聞く機会は業界にとっても貴重なため、厨房設備士に限らず多くの方が参加した。

### ③ 技能検定（厨房設備施工）東京会場

実技試験が2月8日（水）～9日（木）に都立城東職業能力開発センターで実施され、2日間で1級46名、2級33名が受検した。また、任意参加の講習会は1月11日（水）に台東区民会館で実施され、1級・2級合わせて29名が参加した。合格発表は東京都のホームページや東京都庁臨時窓口等で3月10日（金）に行われた。

上記報告事項の他に、6月に開催予定の関東支部総会に向けて、役員改選や平成28年度の事業報告および収支決算、平成29年度の事業計画（案）及び収支予算（案）の検討が行われた。





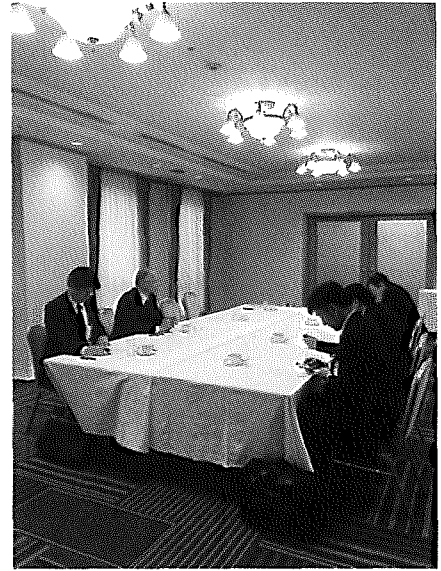
## 東北支部 第3回理事会と新年会の報告

平成29年2月27日（月）17時より仙台国際ホテルにて第3回理事会を行いました。桂支部長挨拶の後、事務局より事業報告と議題に沿って討議致しました。

18時より同じく仙台国際ホテルにて新年会を行い、18社20名の出席となりました。桂支部長の挨拶、百井理事の乾杯で始まり、ディナーを堪能、ビンゴゲームなどを行い楽しいひとときを過ごし、交流を深める事が出来ました。

最後に和田理事の中締めにて終了致しました。

[東北支部 事務局 富樫重憲]



理事会



桂支部長 挨拶



百井理事の乾杯



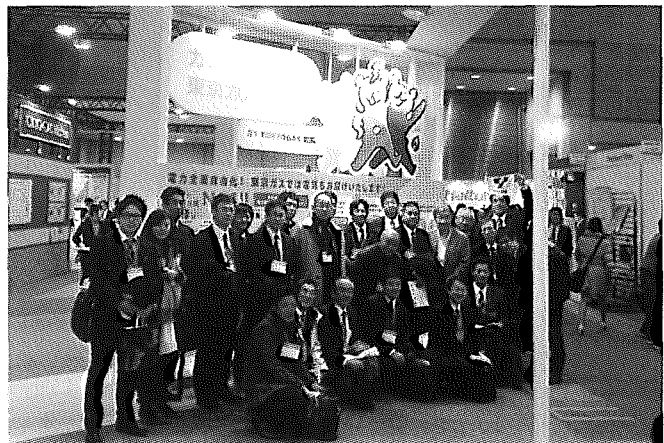
和田理事の中締め

## 東海北陸支部 視察研修会

平成29年2月21日、東邦ガス厨栄会の視察研修会（国際ホテル・レストラン・ショー、フード・ケータリングショー、厨房設備機器展）に、東海北陸支部会員も17社17名が参加しました。

今回は、各社、若い社員さんの参加がみられました。彼らの今後のスキルアップに期待したいものです。

[東海北陸支部 小木普誠]





# 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
			<b>合計金額</b>	<b>円</b>

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は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



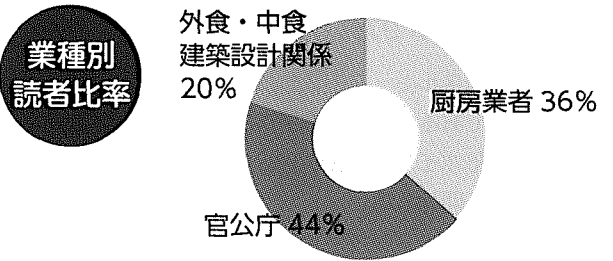
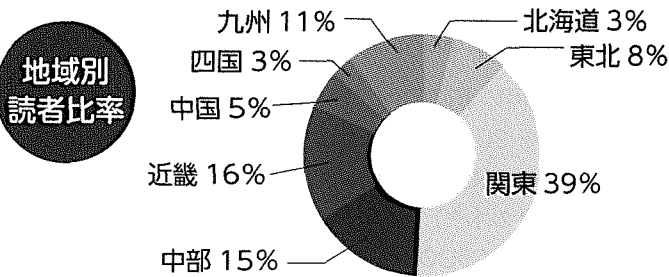
1964年創刊  
業務用厨房業界  
唯一の専門誌

# 「厨房」で

## 貴社をアピール してみませんか



「厨房」は、全国の会員企業、官公庁、外食・中食・給食業者など様々な食産業関係者に購読されています。



### 内容

- 月刊(毎月5日発行)
- A4判平綴じ
- 定価432円(税込)

一般社団法人 日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報や業界を代表する先生方のエッセイなどを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

#### 広告掲載料金 (会員企業・税込み価格)

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

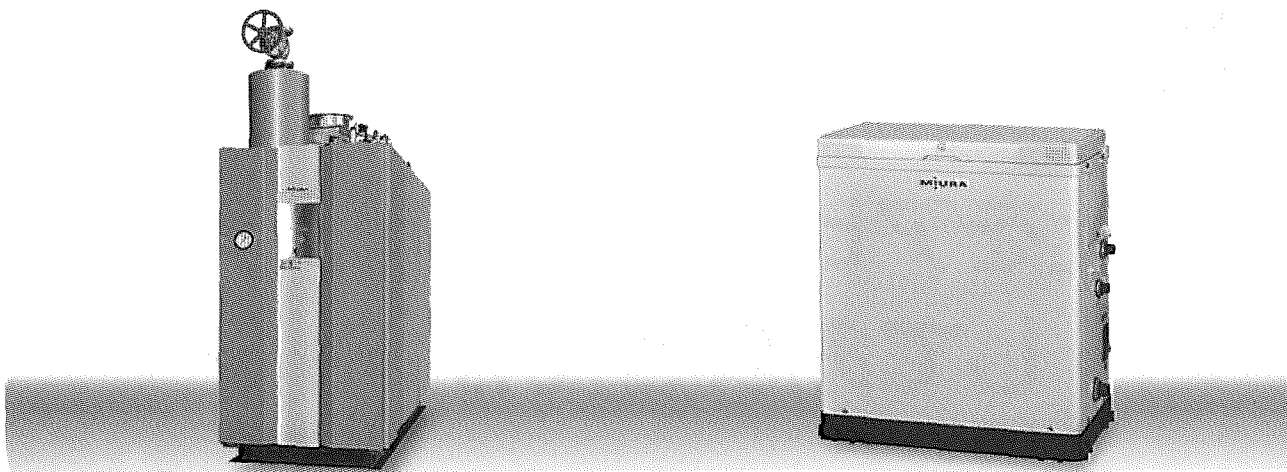
※非会員企業についてはお問い合わせください。

広告のお申込み  
お問い合わせ

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



小型貫流ボイラのトップメーカー、三浦工業株式会社の新製品をご紹介します



## 油焚き小型貫流蒸気ボイラ SI-2000AS 型

多位置制御、ターンダウン 1:4、  
ボイラ効率 97% 達成！

省エネルギーを追求し、油焚きボイラでは業界最高レベルであるボイラ効率97%を達成した「油焚き小型貫流蒸気ボイラ SI-2000AS」を開発、2017年7月より販売を開始する。

SIシリーズ従来の特長をそのままに運転効率の向上・省電力化・蒸気圧力安定性・負荷追従性がさらに高まった。

### 【特長】

- ・エコマイザを改良し、ボイラ効率 97%を実現
- ・燃焼ステージの多位置化、ターンダウン比:1:4
- ・熱損失低減による運転効率の向上
- ・省電力化
- ・高乾き度599.5%以上を実現

### ■主な仕様

製品名称:油焚き小型貫流蒸気ボイラ

機種名: SI-2000AS型

本体:幅 990×奥行 2,690×高さ2,615mm

## 軟太郎「ソフティナ®」

ミウラの家庭用軟水器に新モデル登場  
硬度成分を限りなくゼロに

戸建て用の家庭用軟水器の新モデル軟太郎「ソフティナ」を2017年4月より販売開始した。水道水に含まれている硬度成分を取り除き、軟水（硬度成分が限りなく0の水※）を作り出す。

※硬度 1mg CaCO<sub>3</sub>/L 以下

旧モデルと比較し、最大 30% 以上※の流量アップを実現。（※給水一次圧力によって変動）

全自動制御で、定期的にイオン交換樹脂を再生。手間をかけずに、安定した水質の軟水が供給できる。

旅行など長期間使用しないときは自動洗浄機能で内部の衛生状態を保持するので安心。

家庭用軟水器ホームページ

「ミウラの軟水生活」<http://www.nansui.jp>

### ■主な仕様

製品名称:軟太郎ソフティナ

機種名: HO-153DJ

本体:幅 730×奥行 335×高さ 770mm

## 三浦工業株式会社 ブランド企画室

〒799-2696 松山市堀江町 7

お問い合わせ先

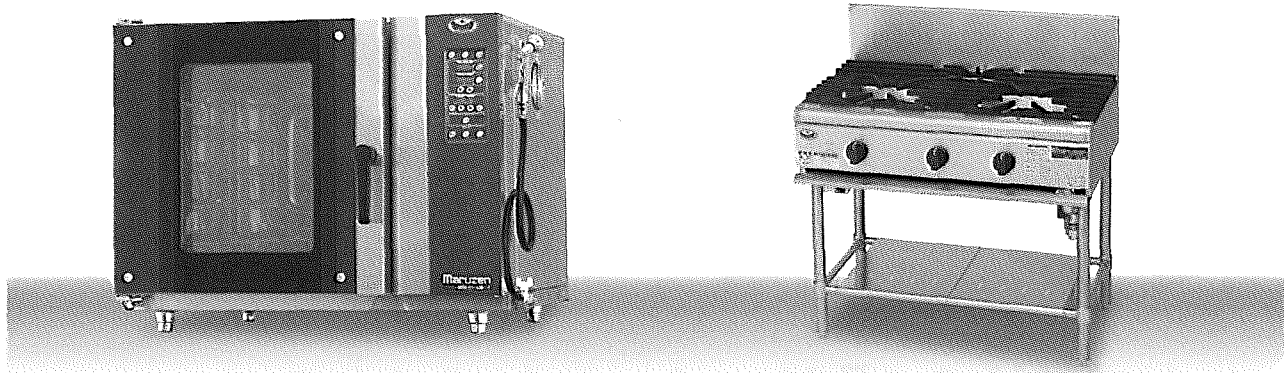
TEL : 089-979-7019 FAX : 089-979-7126

Mail : [info\\_miuraz@miuraz.co.jp](mailto:info_miuraz@miuraz.co.jp)

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



業務用厨房機器の総合メーカー、株式会社マルゼンの人気機器がパワーアップ



## 〈ベーカリーシェフ〉シリーズ

ベーカリーコンベクションオープンが  
モデルチェンジ(3機種)

### 【新機能】

#### 1. 外観デザイン

全面ガラス扉・ルビーレッド仕様で、見た目も美しいデザイン性の高いコンベクションオープン。

#### 2. お手入れの手間を軽減と衛生面も向上

庫内はR加工を施し掃除しやすい構造となり、扉には汁受けをつけて衛生面でも機能を発揮。

#### 3. 扉開閉にひと工夫!作業性をアップ

左右どちらに回しても扉が開く新型ハンドルを採用。閉める時はハンドルを回さず扉を押すだけの簡単操作。

4. 表面温度を大幅軽減。人と厨房環境に優しい設計  
輻射熱処理を施した2重ガラス扉を採用し、人への熱の影響を減らし、厨房内空調の省エネにも貢献。

■機種名：MBCO-4E (4枚差し)

MBCO-5E (5枚差し)

MBCO-10E (10枚差し)

※画像は MBCO-5E (5枚差し)

## NEWパワークック ガステーブル

立ち消え安全装置を新たに搭載した  
「新ユニバーサルバーナー」

トップバーナーの立ち消え時に自動的にガス供給を遮断。従来の高火力・耐久性・操作性はそのままに安全性を高めた「新ユニバーサルバーナー」を搭載。

### 【新機能】

#### 1. 立ち消え安全装置の搭載

バーナーの炎がとろ火調理時や吹きこぼれなどで消えた場合、センサーが感知して速やかにガスを遮断。もしものときも安心。

#### 2. クイック点火を採用

点火操作後すばやく調理にかかれる。

#### 3. 連続スパークで確実な点火を実現

バーナーへの点火は連続スパーク。確実な点火でクイック点火を確実にする。

■機種名：RGT-S096、RGT-S126、RGT-S156

RGT-S097、RGT-S127、RGT-S157

※画像は RGT-S096

## 株式会社マルゼン 営業本部

〒110-0003 台東区根岸 2-19-18

TEL : 03-5603-7788

当リースに関するお問い合わせは、販売促進課 TEL : 03-5603-7941

お問い合わせ先

本欄では、会員企業の新製品(発表3ヵ月以内程度)を随時取り上げています。カタログ、写真、説明書等を編集委員会(事務局)宛にお送りください。



# Essay 小倉朋子の



食

心

美

## 第46回 本当の「おいしさ」とは？

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### ● 牛肉のランクと消費者ニーズ

浅草にある老舗のすき焼き店で、「適サシ肉」宣言をしたとの外食ニュース。適サシ肉とは店が作った造語だそうですが、なんてパッチリな言葉！と思います。要は、今まですき焼きに出していた肉はA5ランクだったが、A4ランクに変更することにし、A5よりも霜降り（サシ）の分量が少ないので、適サシと命名したとのこと。

今までもA4やA3を出す店はありましたが、そのまま書くとお客様もわかりにくく、また、ダイレクトで、「なんだ、A5じゃないのか」とマイナスの方向に感じられやすかったと思います。しかし、「適した」言葉を載せることで、お客様の興味も引きやすく、こうしてニュースに取り上げられるわけです。適サシであれば、味も健康面でもバランスがよさそうな良いイメージになります。

牛肉の等級は、歩留まり（使用できる肉の割合）を示すA、B、Cと、肉質を表す数字の1～5のコンビネーションによって、15段階に分類されています。A5が最高等級とされていて仕入れ価格も売価も最も高い傾向です。しかし、A5は脂の分量が多く、

沢山食べると胃もたれする人も少なくありません。脂というものは「筋」もないですし、噛みきれないものではなく、脂の多い肉質はおのずと「とろける」「噛まなくていい」食感を感じやすいものです。

365日と言っても過言でないほど、日本ではメディアで食リポ（食事をして、その感想をレポートする仕事）シーンが流れています。ほとんどの場合、9割以上と言っていいでしょう、お肉のリポートは、「肉汁があふれる」「やわらか～い」「とろけた」「入れた瞬間に口からなくなった」「なにこれ！噛む必要がないくらい」などなど。

いっぽうで、「噛みきれないほど噛み応えありますね」ですとか「硬いですね～、この硬さがお肉らしくておいしいです」「歯ごたえ感じる野性味あふれる肉ですね」などの食リポはまず聞いたことはありません。もしも、そんな食リポがあったとして「わ～、硬くて噛み応えがあるなんて、おいしそうだ！」「食べたい」と思う人がどれほどいるでしょう。圧倒的に「やわらか～い」の表現のほうが購買意欲に訴求するはずですが、でも、本当でしょうか？消費者はとろける肉が一番だと刷り込みされているだけでは？そして、その「消費者ニーズ」という言葉を信じて店側も生産者もサシを多くする傾向にあるので



はないでしょうか？

かなり前から、私の周辺では「もっと赤身のさっぱりしたお肉を買いたいのに、肉屋で売っているのは霜降りばかり」「霜降り肉は、一口目はおいしいけれど食べ進めると胃もたれしてしまう」といった声を多く耳にしてきました。私自身も、赤身肉があまり売っていないので、たまに店頭に出されると喜々として買います。また、高級精肉店では、「赤身」と表示していても、私から見るとそれは「霜降り」の分類になります。せめて、赤身の部分が7.5割以上はほしいのです。ですが、実態は、とろける肉を求める傾向によって、近年のA5ランクは、サシの分量が増えて、全体の半分以上になっているとのこと。

もちろん、とろけるような肉も美味しいと思います。ですが、肉とはそもそも何かといえば、獣です。4本脚で歩き、走る動物ですから「とろける～」はずはないのです。硬くても当たり前です。

## 味覚を「意識」する

私たちは、たんぱく質含量は多くなく、脂質が多いとろける肉を食べた時にも、おそらく「お肉を食べた」「たんぱく質を食べた」と思っていますね。誰も「脂を食べた」「脂質を食べた」とは思わないものです。脂の味を、たんぱく質の味だと味覚も勘違いしてしまっているとも言えるのです。

たんぱく質の味を美味しいと思えているのか？本当にたんぱく質の味を「わかって」食べているのか？今後は各自で自分の味覚を意識化する時代かもしれません。消費者が変わっていけば、生産者も変わりますし、提供側ももちろん同じですね。

味覚を広げるということは、五感を広げることになります。なぜなら、私たちの味覚は、喉や上あごなどの味蕾という場所で感じているのですが、味のジャッジをするのはわずか5パーセントくらい。ほとんどが視覚や脳の刷り込みで判断しているのです。柔らかい肉も、硬い肉もそれぞれの「おいしさ」を感じられるように味覚の幅が広がれば、自然とほかのおいしいと感じる食べものの範囲も広がるのです。「おいしい」は、他人とは比較できないものなので、自分で判断するしかありません。しかしその判定基準が、現在は一律に狭められているのではないかと昔から感じていました。

肉質だけでなく、そのような刷り込まれてきた「おいしさの一方向のベクトル」が現代は多々あります。

例えば果物は「すっぱくない」「糖度が高い」などがウリ。自然に育つたりんごは、野性味あふれて硬く酸味が強いのですが、現代は「ほどよい酸味」はキャッチになっても「酸っぱい」は売れません。硬すぎるのもダメです。お酢の酸味も苦手な人が増えたので、「酸っぱくないお酢」というそのまま飲んでもおいしく感じるよう甘味を入れたお酢も売られています。かたや本来は甘いものであるお菓子は「甘すぎない」というクキャッチフレーズが有効になっています。

## 「おいしさ」が変われば健康に繋がる

おいしさの振り幅を広げることは、薄味や、油のないさっぱりした味、素朴な味、昔ながらの味などをおいしく感じることに繋がります。さらに、一般的な人間が好む塩分や糖分、油脂に頼らない健康的な味にも「おいしい」を感じれば、おのずと健康的にもなり、必ず胃腸もメンタルもスッキリしてくるはずなのです。

ヘルシーなものも「味気がないけれど健康のために渋々食べる」のではなく、「おいしい」を感じて食べられれば何もストレスはたまりません。好んで健康的な方を選ぶようになれば幸せです。そうであればメタボ予防にもダイエットにも良く、リバウンドをすることもなく健康的に痩せられますね。そんなことを20年近く考え自分で長年実験を重ねて、自分なりのメソッドができたので、実は2月末に新刊を出版しました。「やせる味覚の作り方」(文響社)です。まさに本の内容は、この「適サシ肉」なのです！偶然にも入ってきた適サシ肉のニュースに、嬉しく思います。最後は宣伝のようになってしまいましたが、これもご縁と思い書いてみました。よろしければ是非ご覧くださいませ。

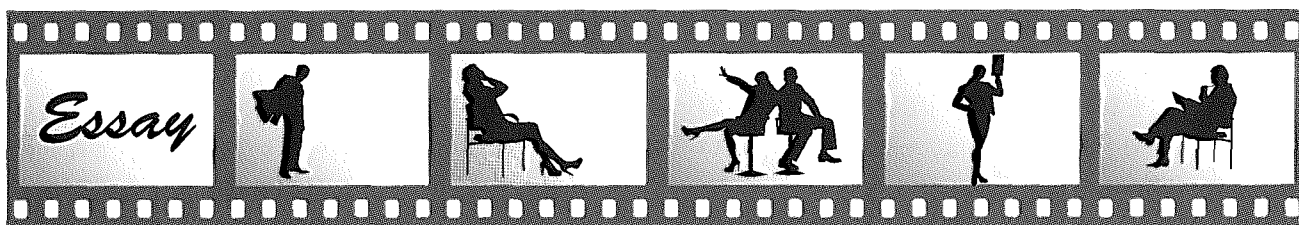
### ■小倉朋子先生の新刊

『やせる味覚の作り方』(文響社)

定価¥1,300(税別)







## 映画の見どころ・台所



### キッチン(台所)は良くも悪しくも “御台所”のなすがまま…

イタリア本国で大ヒットした傑作恋愛コメディである。“恋愛大国？”イタリアの4つの恋愛話が、オムニバス形式（同じテーマの挿話集：1話完結し次の話に移る）で語られている。若者から熟年まで世代の異なる4組のカップルが、それぞれ「ひと目惚れ」「倦怠期」「浮気」「離婚」と、経時変化による“結婚の実態”を、段階を追って順番に披露してくれる。時に温かく時に辛辣な話だが、観客は既婚・未婚を問わず、それぞれ自分の置かれた状況によって、憧れたり共感したり苦笑いをしながら納得をする訳だ。

“恋愛モノ”は古くから映画の重要なジャンルであり、これは昔も今も変わらない。一般に日本と欧米でその描き方が異なるのは当然だが、海外ではアメリカとヨーロッパでは明確に違う。また同じヨーロッパでもフランス・イタリア・イギリス・ドイツ・北欧は、国ごとに微妙にタッチが異なる。フランスは感傷を伴うメロドラマやラストが寂然としない作品が多いし、イタリアはやたらと調子の良い恋愛好きの男性や、情熱的な女性が登場する陽気なコメディが多い。本作はシリアス場面も笑いで吹き飛ばす、典型的なイタリアンタッチの“恋愛指南映画”である。各章ごとにその内容を想起させる「めぐり逢って」「すれ違って」「よそ見して」「棄てられて

という小タイトルがついている。話の展開は若さをもたらす“熱愛”からスタートし、熟年夫婦に見る悲惨な離婚劇を経て、“ほのぼのとした”明るい未来を予見させる再生の話として終わる。途中から笑いのテンションが一気に上昇して行く、いかにもイタリアらしいお値打ち映画である。

まずは就職の面接に2度落ちた冴えない“頓馬”な若者トンマーゾ（シルヴィオ・ムッチーノ）が、美人の通訳ガイドのジュリア（ジャスミン・トリンカ）にひと目惚れする話である。彼に興味がない彼女には迷惑この上ない話だが、そこはまるで映画のように（ん？）押しの手で恋愛が成就し、二人の熱愛ぶりに観客はビックリポンだ。某男優Yが女優Hに、ストーカーまがいの猛アタックを繰り返し、新幹線で待ち伏せし口説き落として話題となった、日本版の“おめでた話”にそっくりである。映画全体が“恋愛教本”なので、「猛アタックを繰り返せば恋は成就する！」と思う若者も多いだろうが、早飲み込みは禁物！本作も日本の実例もカップルの二人は羨ましいほどの“美男・美女”である。念のため。

続いて「倦怠期」に入ったカップルのお話。自動車教習所の指導員マルコ（セルジオ・ルビーニ）と妻のバルバラ（マルゲリータ・ブイ）夫婦は、近頃互いにタイミングが合わない。彼女は子供を作りたいのに夫は無関心。何を言ってもすれ違いでついに妻がキレる。二人は「伴侶とは何か？」と言うトレーニングを受けたりもするが、ある日友人の誕生パ



ーティーに一人出席した妻は、一気飲みで酔いつぶれその場の男性とキス。さてその結末は？

さらに話は続いて、車両取り締まりの婦警オルネッタ（ルチャーナ・リッティツェット）とその夫ガブリエール（ディーノ・アップレーシャ）の浮気話。妻と同僚の警官との会話が興味深い。「愛の寿命は3年が限度だ（経験的？に同感？）」「恋愛なんか数カ月だよ！後は夫婦愛さ、でもそれは一生続かないよ！5年か10年だ」。彼女が観客に向かって言う「イタリアでは夫の85%、妻の60%が浮気をする」。夫は子供の保育園の先生と浮気、頭にきた妻は夫どっこいに「あんたはカビよ！」と弟の家（実家？）へ帰ってしまう。とぼっちは世の男性に。彼女の交通取り締まりが強化され、2週間で免許証没収27件、呼ばれたレッカー車54台の大惨事？結末は彼女も偶然夫と同様な事になり、もとの鞘にというお話。

そして最後は10年の結婚の後、ある日突然妻に捨てられた小児科医ゴッフレード（カルロ・ヴェルドーネ）の抱腹絶倒の悲惨な話である。仕事に夢中で妻を顧みなかったバチ？で妻に去られた彼が、夜中に妻に延々と“お詫びとアモーレ”の電話。これが間違い電話で相手の中年男に「夜中の3時に俺を愛してやがる馬の骨」とほざかれる。日本ではサッカー選手が使って絶賛を浴びた「アモーレ」も、本場イタリアでは“後の祭り”の常套句のようで、すでに遅し！である。彼は全世界で60万部売れたCD本「恋愛マニュアル」の「棄てられて編」を購入（店員がトンマーズのオチ有）。学習を始めるがさてその結末は？というお話。

ではここで厨房（キッチン）から映画を観てみよう。キッチンは1話目の主人公・トンマーズの部屋、彼の姉リヴィア（アニタ・カプリオーリ）が経営するレストラン、3話目の婦警の実家、そして4話目の海辺のレストランに登場する。トンマーズと友人ダンテがシェアする部屋のそれは、パステルカラー調のオレンジと黄色のタイルと、淡い緑の壁のお洒落なキッチンである。パスタ用の湯切りざる・チーズおろし金・レードル・パスタサーバー・エスプレッソメーカーなどが垣間見られ、いかにもパスタの国・イタリアらしいキッチンである。むさ苦しい二人にはやや不釣り合いだが後ほど理由が分かる。それはジュリアがここで料理を作る場面で必要だったのだ。ある日彼女がキッチンに立つとその場によく似合い実に素敵なのだ。その雰囲気思わずトンマ

ーズが彼女にプロポーズをすることになる。

続いて婦警の実家だが、狭いが一部屋まるまるキッチンで、細長い部屋の正面に収納棚、左手がガスレンジの火回り、右手が冷蔵庫とシンク・調理台の水回りである。冷蔵庫の扉一面にマグネットのグッズが付いており、これは世界共通の使われ方のようで親しみが湧く。しかしここでも彼女の怒りはエスカレート、夫への罵詈雑言が続く。御台所（奥方）？の怒りのとぼっちりを受けた台所（キッチン）こそいい迷惑である。そして1話のトンマーズの姉のレストランと4話のそれは、何と！実は同じ場所だったというオチがつく。

4話目で妻の母親に「もう忘れなさい」と引導を渡された小児科医は、海辺までやって来て一夜を浜辺で過ごし、早朝少女に起こされ彼女の案内でレストランに辿り着く。そこには美人の母親がおり、よく見ると彼女は何とトンマーズの姉であった。実は彼女、映画の冒頭の「恋愛マニュアル」のCD制作時のナレーターでもあり、話はひと巡りして初めに戻ったのだ。10人の男女が順に関係を持ち初めに戻る「輪舞」（マックス・オフェルス監督：1950年、ロジェ・ヴァディム監督：1964年）が思い起こされた。詳説すると各挿話のラストに次の話の主人公が登場しており、それが順に続いて行くという構成になっている。ラストの結果は推して知るべしで、このレストランの厨房で作ったメニューは、2組のカップル誕生に貢献したのだ。「恋愛はマニュアル通りにいかない」という“マニュアル”の映画で、恋愛は「マ・ニュアル」ではなく、常に「リ・ニュアル」で臨機応変にということなのか？

#### 『イタリア的、恋愛マニュアル』

監督・脚本：ジョバンニ・ヴェロネージ

脚本：ウーゴ・キーティ

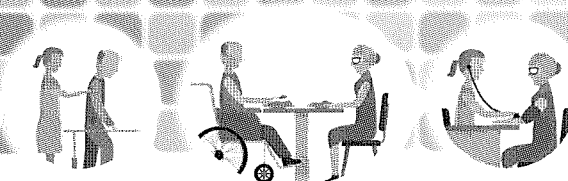
撮影：ターニ・カネヴァリ

音楽：パオロ・ブオンヴィーノ

出演：シルヴィオ・ムッチーノ、ジャスミン・トリンカ、マルゲリータ・ブイ、セルジオ・ルビーニ、ルチャーナ・リッティツェット、ディーノ・アップレーシャ、カルロ・ヴェルドーネ、アニタ・カプリオーリ



## 第9回 飲食に適した施設



元・立教大学大学院教授  
(有)清晃

王 利彰

### 駐車場からの導線が重要

過去何回か入院中の外食でホテルのレストラン利用をご紹介した。杖歩行も車椅子利用の場合も一番のお勧めはホテルだ。ホテルのレストランは和洋中とあらゆるカテゴリーが備わっているし、電話で予約しておけば車椅子をタクシー乗り場に用意してくれるからだ。帰りも玄関でタクシーが待機している。欠点は高級な料理が多く、普段食べたいB級グルメがなく、費用も高いことだ。

ホテル内レストランのメリットは地下に駐車場があり、レストランまでエレベーターで直行できる構造が多く、これが足の悪い筆者にとってうれしいことだ。ホテルの高級レストランは3種類ある。ホテル独自で運営する場合と高級店をテナントで入れる場合、高級店のブランドをフランチャイズ方式で使う場合だ。竹芝栈橋のIホテルには和食高級店Wがフランチャイズとして運営している。本店の麻布は超有名建築家が設計したことで有名だが、2階の客席まで階段を利用しなくてはならないし、駐車場も備えていない。しかし、Iホテルの店は地下駐車場があり、エレベーターで上がればほとんど歩かなく

てもよい。老舗球団の名誉監督のN氏は、大学の先輩でもあるし、脳梗塞で倒れた先輩でもある。N氏とはリハビリ病院時代の外来リハビリで同じ時間にリハビリをしていた。N氏は美味しいものが好きで、レストランで出会うことが多い。麻布十番の高級焼き鳥のSと懐石料理のWだ。(写真①)

N氏ほどの有名人となると、マスコミの取材やファンサイン要求などが多いので、あまり目立つレストランに行きにくい。その点Iホテル和食高級店Wは目立たないし、エレベーターのそばに車を止めれば上の階に行きやすく目立たない。麻布の高級焼き鳥のSは一見さんお断りだ。紹介でも、紹介者が同行しないと入れてくれない。筆者はオーナーシェフと中高同級生だったので通わせてくれる。この店に駐車場はないが、大通りから近いし、ワンフロアに1店舗しかなく、エレベーターも備えているので目立たず入れるメリットがある。筆者は有名人でないがアクセスの良さに助かっている。

ホテルの次に利用しやすいのは百貨店のレストランだ。百貨店は面積が広いので、新設や改造の際に身体障害者が利用しやすいようにしなければならない。ほとんどの百貨店の入口はタクシーが乗り付けられるし、車椅子の貸し出しもしてくれる。(写真②)



写真①



写真②

以前の百貨店のレストランは、大衆的な料理が多かったが、最近の百貨店はかなり有名店を誘致している。買い物をしていない客も引き寄せようという工夫だ。筆者は、中学から大学まで池袋にキャンパスがある、R学院で過ごし、病で倒れるまで大学や大学院で教鞭をとっていた。また父親が昔から池袋で飲食店を経営していたホームグラウンドで、母の時代から池袋西口の東〇百貨店をよく利用している。

池袋西口には東〇百貨店、東口に西〇百貨店があるという、初めて訪問する人には間違えやすい名称だ。体が元気で歩くのに問題ない時にはどちらでもよかったが、足が不自由になるとほとんど東〇百貨店を利用している。理由は建物の構造だ。線路の上の駅ビルということで、どちらの百貨店も線路に沿って細長くなっている上に、食堂街の多くは最上階にあり、導線が長い。

## レストラン店舗を別棟にする工夫

東〇百貨店は開業1962年の老舗百貨店で線路に沿って細長く増築を繰り返していたので鰻の寝床のように細長い。30年近く前にレストラン街のあるビルを作り、コンパクトにまとめて、S館と銘打って開業した。地下2階の駐車場からレストラン街に直接行けるエレベーターを設置している。エレベーターホールに近い側に身体障害者用駐車スペースを設けているのも助かる。百貨店のエレベーターは混み合うので足の悪い筆者は困るのだが、1台のエレベーターを身体障害者や、車椅子、ベビーカー利用者専用にしている。このエレベーターにはエレベーターガールが同乗しており、行きたい階に親切に案内してくれる。そして2016年2月にレストラン街を大改装した。

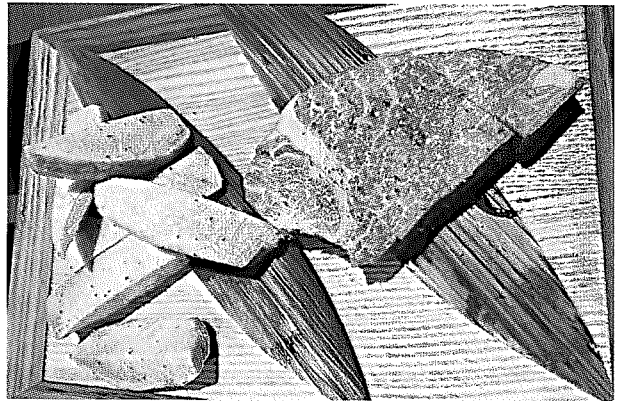
従来のレストラン街は買い物客の空腹を満たす、比較的リーズナブルの価格帯の店が多かったが、改装を機にレストランだけでも集客できる有名店や高級業態を誘致した。筆者がよく利用するのが、国産牛A5を使う焼肉C (写真③) や台湾小籠包の名店D (写真④) などだ。また、身体障害者用の多目的トイレの設備や、混雑時のウエイティングの際の椅子の用意などもきちんとしているので安心できる。

対照的なのが東口の西〇百貨店だ。百貨店ビルの一歩端に多層階の駐車場ビルを設けている。そこから鰻の寝床のような長い通路を通して、本体のレストラン街にたどり着かないとならない。しかもレストラン街が細長く目的のレストランにつくにはかなり歩く必要がある。レストラン街には筆者の好きな回転寿司や日本蕎麦、中華点心の店があり元気な時にはよく通ったが、体が不自由になって以来、行ったことがない。

このように百貨店のレストラン街は利用のしやすさが分かれつつある。銀座の老舗M百貨店は、数年前に隣接する駐車場ビルを改造し、上階をレストラン街に改装した。JA経営の野菜などのカフェやレストランのスペースを広くとっている。12階にはなんと沖縄の鉄板焼きレストラン (従業員は全員女性) (写真⑤) や和洋中の高級レストランが入り、こじんまりまとまっており、無料休憩スペースも多く、体が不自由な人でも使いやすい。

## 変化しつつあるアメリカのショッピングセンター

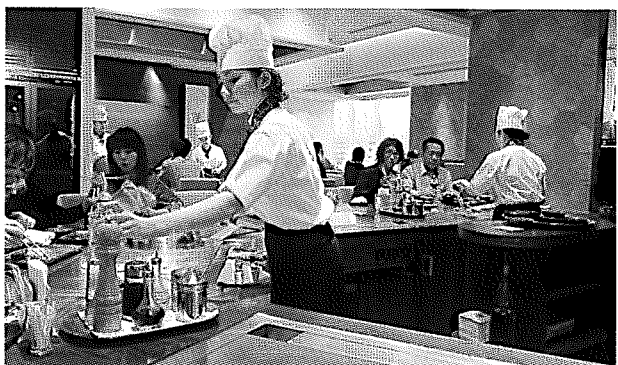
ショッピングセンターも最近では、こじんまりまとまった使いやすい施設ができてきている。従来のショッピングセンターは大型すぎて、筆者や高齢者のような歩行困難者にとっては使いにくくなっているからだ。



写真③



写真④



写真⑤



ショッピングセンターの元祖、米国も同じ問題にぶつかっている。ショッピングセンターには、広い範囲から顧客を引き寄せる魅力をつけるため、百貨店やGMS（総合小売業）のような強力なキーテナントを巨大な建物の周囲に2、3ヶ所配置する。顧客はそのキーテナントの間にある小売店舗を回遊する。大型のショッピングモールになると一周するのに1時間以上かかる場合もある。駐車場に停めて目的の店舗に行くのに30分以上かかる場合もあるし、車を駐車した場所を忘れてしまって迷子になる場合も多い。買い物をして大きな荷物を抱えて歩くのも大変だ。米国も高齢化の波が押し寄せており、ショッピングセンターの巨大化が見直されつつある。また、ショッピングセンターの役割も変わってきている。豊富に揃った商品を買う場から、人と交流する場の提供だ。物から事消費という変化だ。豊かな時代を迎えて、特に何か買わなくてもよくなり、友人と会ったり、人と交流する場を求めるようになった。2004年ころから米国ではショッピングモールの新業態Lifestyle Centerが目立つようになった。

日本では米国のショッピング・センター（以下SC）を視察する際の分類はNSC、CSC、RSC、SRSC、Power Center、Outlet Centerの6分類であるが、国際ショッピングセンター協会The International Council of Shopping Centers (ICSC) によるSCの定義<http://www.icsc.org/>を調べてみるとやや異なる。SCという言葉は1950年代初頭から使われ始め、当初は基本的にNSC、CSC、RSC、SRSCの4つに分類していた。しかし業界が成長し成熟するに従い多様化し、9つに分類をし直した。従来6つの分類と追加になった3つの分類だ。

2004年頃のICSCのショッピングセンターの定義は、最初の6つは

- (1) Neighborhood Center ネイバーフッド
  - (2) Community Center コミュニティ
  - (3) Regional Center リージョナル
  - (4) Superregional Center スーパー・リージョナル
  - (5) Power Center パワー
  - (6) Outlet Center アウトレット
- であり、以下の3つが追加された分類だ。
- (7) Fashion/Specialty Center ファッション・スペシャリティ・センター

品質と価格が高い衣料品販売店や工芸品小売店が多くなっている。このタイプはキーテナントが必要なく、その代わりにレストランやエンターテイメントの施設が併設されることが多い。デザインは洗練されており、お洒落な内外装が施されており、所得層の高い地域に存在する。

- (8) Theme/Festival Center テーマ・フェスティバルセンター

主力顧客は観光客であり、魅力のあるレストランや遊戯施設を備えている。主に都心部に立地し、古い歴史的な建物等を使ったり、他の施設との複合の場合がある。

#### (9) Lifestyle Center ライフスタイル・センター

一般的に裕福な住宅地に隣接する。消費者の追求する好みやライフスタイルに合わせた店舗をテナントとする。形態はオープンエアタイプである。チェーン展開をする高級店やファッション性の強い衣料品系デパートを入れることが多い。

レジャーを楽しむ色々な要望に応えられるようにしていることであり、高級なレストランやエンターテイメントの施設を備えている。街全体のイメージは統一されたデザインで、噴水や中庭に高級なベンチや花壇などを設置して、顧客がくつろげるようにしている。大型レストラン前には広場を作り、映画無料鑑賞会やコンサートのようなイベントを毎日開催して住民が集うような街作りをしている。(写真⑥) レストランは大型繁盛店や、ファスト・カジュアルの超人気店が入っている。

現在のショッピングセンターの分類はより細かくなっている。<http://www.icsc.org/research/references/c-shopping-center-definitions>

日本ショッピングセンター協会の分類サイトは[http://www.jcsc.or.jp/sc\\_data/data/definition](http://www.jcsc.or.jp/sc_data/data/definition)

日本もこの影響をうけて新型のショッピングセンターが出てきて、ここ数年の間に、湘南に2つの対照的なショッピングモールが開店した。一つは大手自動車メーカー工場跡に大手不動産企業が開店した大型ショッピングモール。もう一つが、T書店やDVDレンタルのC社が開業した小型ショッピングモールのTだ。

米国グルメバーガーチェーンのC社が2016年に開業したLショッピングセンターに2号店を開業したので食べに行ったのだが、広大な敷地で探すのに時間がかかった。(写真⑦) 駐車スペースから店舗まで距離があるので、同行の運転者に店舗まで車を移動してもらい、筆者が下車後、再び駐車場に移動する手間をとらせた。このショッピングモールは最大



写真⑥



写真⑦



写真⑨

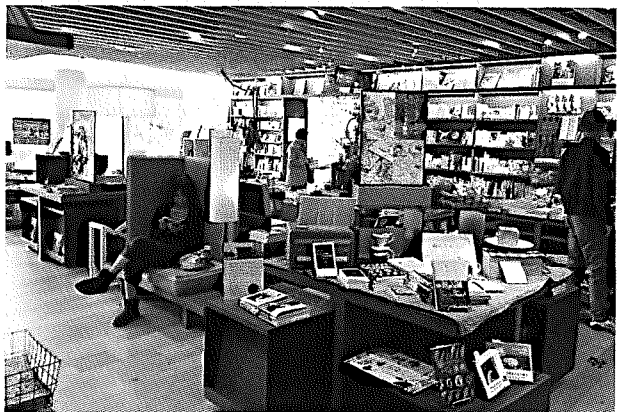


写真⑧



写真⑩

級の大型ショッピングモールで、キーテナントは大手GMSのIと、個性的な商品をそろえるTHだ。GMSのIIは、GMSでなく食品スーパーに特化した新業態であり、湘南の特産物を扱ったり、イートインスペースを設けるなどの工夫を凝らしている。また、ハンバーガーのC店舗の隣のMドーナツ店舗は店舗で粉からドーナツを作るキッチンを見せるなどの工夫を凝らしている。(写真⑧)しかし、他の飲食店はそこから離れた場所に集中しており、足の不自由な筆者は見に行くことができなかった。



写真⑪

## 「ショッピング」から 「コミュニケーション」へ

それと対照的なのが湘南Tという2014年12月開業の小さなショッピングモールだった。T書店やDVDレンタルのC社が開業した小型ショッピングモールのTだ。キーテナントが大型小売店でなく書店という風変わりなものだ。T書店を中心に、30以上のテナントがシームレスにつながっている。全部で3館から成り、1号館では趣味とエンターテインメント、2号館ではスローフード&スローライフ、3号館では親と子のコミュニケーションを提案している。湘南の食材を使ったグルメを味わえたり、サーフィンカルチャーなどスポーツに関する情報が得られたりと、湘南にマッチしたコンテンツが充実しているの

が印象的だ。ある棟には子供の遊び場とテラスもあるので、ファミリーも楽しめる。(写真⑨)カフェもユニークな店が多く、表参道の「PとE」というお店は、T書店の中のカフェという趣で、隣接しているT書店にはパンやコーヒーの本を並べた関連販売をしている。(写真⑩、⑪)のんびりと時間を過ごせるよい施設だ。この原型はC社が2010年に開業した代官山のTだ。

旧山手通り沿いに面した低層階の複数のビルをそなえている。本屋を中心にカメラのK(ドイツ高級カメラLショップ)、バイクショップ(写真⑫)、輸入高級おもちゃショップ(写真⑬)、カフェ、イートインスペースのあるコンビニ(写真⑭)、ペット



クリニック、小児科、等が取り囲んでいる。「犬と暮らす喜び」を発見できる場所。」がコンセプトだ(写真⑮)。日曜日に行ったのだが、通行人がほとんどいないのに各店舗は人で一杯だ。2階建ての大型T書店内にはシアトル系大手コーヒー屋があり本を読みながらコーヒーを飲める。建物外にも広いテラス席があり、犬を連れて珈琲を飲めるので愛犬家が多い。(写真⑯、⑰)

このジャンルの最新版が2016年5月に開業した二子玉川駅隣接のSショッピングモールだ。元の遊園地の跡地と駅前バスターミナルの再開発物件だ。この二子玉川駅は高級住宅街の田園調布(高台)の隣にありながら川に面しているためあまり良い土地で

なく、T電鉄はやむなく、昔ながらの遊園地を長年運営していた。駅からちょっと離れた場所にT百貨店が日本初の郊外型ショッピングセンターとして1969年に開業した大型の高級ショッピングセンターがある。新しいショッピングモールは、単なるショッピング街でなく、住居、仕事場、憩いの場、映画館などのエンターテイメント、ホテル、食品スーパーを備えている。特に重視しているのがオープンスペースと子供のいる家族だ。オフィスではネット通販大手のR社が入ったことで話題だ。また、C社が个性的なT家電を出店して話題となった(写真⑱)。



写真⑫



写真⑮



写真⑬



写真⑯



写真⑭



写真⑰



写真⑱



写真⑲

## 誰もが利用しやすい工夫

レストランも充実しているが、一番注目されているのがスープ専門店を展開するS社の子供向けのレストラン2号店だ。メニューは多くないのだが、すべてのメニューに大人の半分のサイズを用意している。料理のサイズだけでなく、食器類のサイズも子供用をそろえて、食事のマナーを学ばせようという趣旨だ。店内に入り客席に着くと、簡単なメニューと色鉛筆がおかれる。メニューの裏は塗り絵になっており、子供は料理が運ばれてくるまで大人しく一心不乱に塗りたくっている。従業員もサービスが良いだけでなくお母さんが食事をする間、子供を抱いてくれたりする。ガラス張りの広い店舗の横には噴水公園があり、元気な子供でも飽きない(写真⑲)。そう言うとお子様べったりのダサイレストランのように思われがちだが、おしゃれなお母さん方へのアピールも忘れていない。店舗入り口にはおしゃれなバーを設置し、お母さん方はちょっとお洒落なカクテルを楽しめる。子供は小型ワイングラスに入れた子供用のドリンク(200円)を楽しめる(写真⑳)。

R本社横にはRカフェがあり、店内にはイートインスペースとRモバイルのカウンターがある。レストランも多いのだが、オープンスペースでも飲食が



写真⑳

できるのでシアトル系グルメコーヒーのSやハンバーガーのM、日本初のスペイン王室御用達のパン屋がある。

特筆すべきは、私のような身体障害者にとってアクセスがしやすいことだ。通常のショッピングモールは駐車場から店舗が遠いのだが、駐車場を1階に設置し、その上に人工基盤を作り店舗を配置していることだ。店舗の場所を把握していれば、その真下に駐車し、エレベーターで目的の店舗近くまで行ける。電車利用でも駅と直結しているので便利だ。

日本にもこのような高齢者や身体障害者に優しいショッピングモールが増えることが予測される。

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

### 王利彰 略歴

立教大学卒業後、レストラン西武(現・西洋フード・コンバ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。

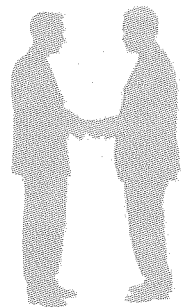
現在(有)清晃 代表取締役

E-MAIL : oh@sayko.co.jp



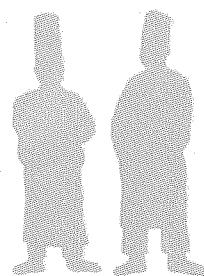
フードビジネスコンサルタント

# 魂



第30回

## 強い店を創るための考え方-1 「理念在りき」



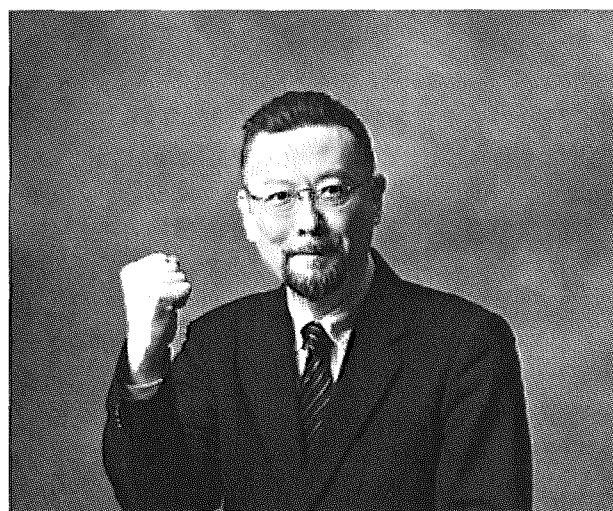
(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

### はじめに

皆様、前月号でお別れをお伝えしましたが、編集の方から継続のご依頼を頂戴いたしました。私で務まるのか実はまだまだ不安なのですが、とても嬉しく思い、続けて書かせていただくことになりました。またのお付き合いをお願いいたします。

「良いお店」という評価があります。料理が美味しいとか、サービスが良いとか雰囲気が良いなどお客様に評価されます。その評価が、個々のお客様にとって正しいかどうかは別として、今の時代はSNS等によって見るすることができます。私は良いお店というのは案外たくさんあると思っています。美味しいという評価は主観的な評価で、更に今の時代に不味くて食べられないという料理は無いように思います。サービスも然りで、とんでもないサービスの店に出会うのは案外難しいですし、愛想が無いというのが逆に評判となって店の知名度を上げることもあります。

外食産業の世界では、新規開業して5年保つのが16%、10年保つのが8%と言われます。100店舗開業して10年後に営業できているのが8店舗しかないということです。もう一つの傾向値ですと、年間に大体47,000店が新しく開業しますが、外食全体の売上、店舗数は減少傾向です。本当に厳しい世界です。良いお店という評価を得ても継続していけない。では、強い店とはどんな店でしょうか。永く続くいわゆる老舗は強い店といえると思います。継続して営業を続け、世間から老舗と評価されるまで続けられ



たのですから。余談ですが、京都では100年以上続いた店が老舗しにせで100年未満は老舗ろうほと言うそうです。100年続くことは素晴らしいことですが、強い店創りをテーマにここで100年後を目指すことを語ってはいはこの章では先が長すぎます。ここでは、現代のマーケットの中で常連のお客様に支持され続け、更に新規のお客様を呼べること。これを続けることのできる店であるとしします。

### 理念在りき

理念とお伝えすると、精神論ですかと引かれてしまうことがあります。決して精神論ではありませんし、大体私自身精神論は好きではありません。もし、理念という単語がじっくりこないなら、フィロソフィ、コンセプト、ミッション、クレド、どれでもじっくりとくる単語を付けていただければ結構です。会

社として、店としてどう在るべきかの「在り方」ということです。手前味噌ですが、私は理念のない会社の仕事は基本的にやりません。更に理念は経営者でしか創ることのできないことです。ランチェスター理論のフレデリック・ウイリアム・ランチェスターが言っています。

「経営は戦略がなければやってはいけません。理念がなければやる資格がない。実践しなければ何も生まれない」理念＝在り方が経営の根幹に存在しないと企業としての成長は望めません。何故なら、企業のスタッフたちの言動を経営者が管理しきれるのは10名がよいところでしょう。スタッフたちが理念に基づき行動し、判断していかないと、経営者が考えることとは異なった方向に必ず進みます。経営者の事業に対する考え方をわかりやすく提示することが行動の指針となるものです。もし、経営者が「客なんて関係ない。いかに騙して儲けるかがすべてである」と理念を掲げるなら、私の申し上げることを聞く必要はありません。ご自身の考える通りの店創りをしていけばよいのですが、絶対にスタッフは永続的についてきませんし、店も長続きはしないでしょう。

では、理念とはどう表現されるのでしょうか。「社会に貢献できる企業」と理念を考えたとしても、立派な理念だと思えますが、スタッフには何をもちて社会に貢献できるのかわかりづらいですね。例えば、「飲食店経営の経験を通じて社会に貢献できる企業になる」は、わかりやすいでしょうし、「飲食店経営を通じてお客様とスタッフを幸せにすることによって、社会貢献をできる企業になる」の方が更にわかりやすいと思います。企業が何を行うかによってどのような企業になるのかを示していくこと、従業員が何を目標に行動していくのが理念の根本だと思います。ここでは社会貢献などという大仰な内容にしましたが、もっと身近なテーマでもかまいません。経営者の企業としての考え方と方向性を示していればよいのです。

企業の理念が決まりましたら、今度は店の理念＝在り方についてです。（ここからは在り方と記していきます。）まず、在り方を決めましょう。企業の理念を実現していくのが店ですから、店は店としての在り方が必要になります。この在り方は、企業の理念の下に連なるもので、決して企業の理念から離れてはいけません。店が誰に何のために何をもって

営業していくのかを問います。項目は色々考えられると思いますが、私は

- 顧客層
- 店舗立地
- 店舗環境
- 利用動機
- 訴求販促
- 商品思想
- おもてなしのカタチ
- 客単価

この8項目を使っています。これをご覧になって、デベロッパーや金融関係に提出しているコンセプトシートじゃないかと思いいになった方がいらっしゃると思いますが、あれは、店の内容でどういう店であるかを示すものです。これは、スタッフがどのように行動するべきかを示すものです。少し具体的に見ていきましょう。

#### • 顧客層

この店が一番幸せにできるお客様を示します。他のお客様が来てはいけないというわけではありません。どのようなお客様を店としてお迎えしたいのか、明確にすることで、他の項目がわかりやすくなります。

例) 【近隣駅を利用する30代の男女の就業者。食事が好きで気兼ねなく食事を楽しみたいお客様】

#### • 店舗立地

この店がどういう立地にあるのかを示します。店前通行数や階数によって店の訴求は変わります。

例) 【駅から至近ではないが、古い商店街の入口に当たる場所に有り、商店街の顔となっていかなければならない立地】

#### • 店舗環境

店の内装や客席の状態など、装置としての店を表します。この雰囲気を表すことによって、顧客層や他の項目との連動性がわかりやすくなります。

例) 【京町屋のような入口の引き戸を開けると、ダイナミックなオープンキッチンが直ぐに目に入ります。オープンキッチンの前には、スタッフと対面で会話できる客席、ご家族やグループで楽しく過ごせ、店内が一望できるテーブル席に、ゆっくりと過ごせる小上がりの個室が2つあります。その世界観を大切にしたい】

#### • 利用動機

店が求める、お客様の来店したくなるポイントを表します。だからこう行動するにつなっていくことを求めます。



例)【会社帰りに仲間と美味しい料理と楽しい時間を過ごしたい。旬の食材を使った料理と人のつくる温かみのある空間を楽しみに来ていただきます】

#### • 訴求販促

店を知らせていかなければ、秘密のままの秘密兵器。それをどのように行っていくかを表します。経費をかけて訴求することを悪いとは思っていません。

例)【第一はおお客様の口コミで店の存在を広めていくこと。宴会の訴求なども、来店するお客様に直接伝えていく。

インバウンドのお客様にも利用してほしいので、イエルプやトリップアドバイザーも利用する。】

#### • 商品思想

料理や飲料にどのような考え方をもって臨むのかを表します。ここはとても大切です。

例)【銚子漁港から毎日直送される新鮮な刺身を必ず召し上がっていただく。グランドメニューではなく季節の食材を積極的に取り入れ、節句なども活かして、季節をお客様に知っていただける料理を造る。その料理に合う日本酒を仕入れて、お客様に料理との組み合わせを楽しんでいただく。調理する調理人の姿も料理である】

#### • おもてなしのカタチ

サービスの姿勢やお客様にまた来ていただくためのサービスの考え方を表します。

経営者が陥りやすいのがこの項目であると思います。できそうもないことを盛り込みすぎるとただの標語になってしまいます。

例)【お客様に芯からくつろいでいただくために、常に話しかけやすい笑顔をもって優しい雰囲気を作ります。接客中はお客様と視線を必ず合わせます。その上ですみませんと呼ばれない気配り、心遣いを心がけます】

#### • 客単価

店の業態、企業の考えで、お客様が一番楽しめる価格を設定すべきです。そこに価値を見出さず、ただ安くすることが大切であり、店のスタッフにはどのように食べて、飲んだら、幾らになるという意識を持たせたいところです。

例)【料理だけでなく、人の温かみを感じていた

だくことで、何気ない時間が特別なくつろぎの時間となっていきます。お腹も心も満足していただいて、お一人4,000円頂戴いたします】

いかがでしょうか。店の在り方をしっかりと持つとスタッフの行動に対する教育がとてもしやすくなります。理念があり、在り方が明確でないと、教育がやり方に終始してしまっただけの本質的な店の力になっていきません。業態としての流行りやマスコミにちょっと取り上げられたなどという上辺の力で一時的にお客様の支持を得ても長続きしません。在り方をしっかりとすればやり方は自然とスタッフの中から生み出されていくものです。

### 理念の浸透

私は経営者とお会いする機会が多い職業なのですが、実は理念が無いという企業はまずありません。皆さんとても立派な理念を掲げております。ただし、浸透というところがかなりあやしいように感じます。「会社に掲示してある」、「理念を作った時に配布した」、もう少し進歩すると、「各店に掲示してある」、「企業のイベントの時に唱和している（都度プリントを渡しているけれど）」これでは理念はスタッフに浸透していきません。たびたび申し上げているように、理念はスタッフの発想や行動を導くものです。働く上での根底に根付くものでなくてはなりません。一人ひとりのスタッフにしっかりと染み込んでいなければなりませんし、新しく入社したスタッフには最初の教育できちんと伝えなければなりません。更に新しいスタッフが働く中で、他のスタッフの行動や発言に理念を感じられる状態でなければ、理念はつくってあるだけという状態です。これでは何の意味もありません。

大昔ですが、理念は行動になっていなければいけないことを教えるためにスタッフを連れて行っていた喫茶店があります。（もうその店はありませんけれど。）店に入るとレジのスペースがあって、そこには「笑顔の接客、清潔な店舗、高い品質」と大きく掲示してあります。さて店に入るといらっしやいませの挨拶もなく、空いているお席へどうぞと言われ、足をシャラシャラと引きずって音を立てて歩くスタッフがにこりともせずにお冷を置いて、ご注文

は？と聞いてきます。「理念はしっかりと教えて行かなきゃいけないよ」と部下に理解させるのにわかりやすい店でした。

理念は作ったからといって勝手に伝わっていくものではありません。作った時に、経営者がスタッフを集めて説明したとしても、その時のスタッフには言ったかもしれませんが広がりや行動への波及はできません。理念の浸透はとても大変なことなのです。理念が浸透しているという状況は、スタッフの発する言葉や仕事上の会話に理念にある言葉が普通に入ってくることで考えています。私の経験と見聞では、スタッフの会話の中に理念を感じられるようになるまでには、理念を伝え続けても3年から4年がかかると思います。その間にスタッフの入れ替えもおきます。一つ参考としてどのようにすれば理念が浸透していくかをお教えしたいと思います。

#### 1. 発表する

既に理念があって、あらためてでも結構です。経営者は理念をスタッフにわかりやすい言葉で、できれば全員に伝える機会をもちましょう。絶対に経営者自身が行う必要があります。理念を本質的に語れるのは経営者だけです。更に個別の面談を行って、せめて幹部社員には十分に伝えると共に理念の理解を図るために、幹部社員と話し合う必要があります。伝えるのに最もよい方法は1対1です。理念浸透と実践を実際に行っていくのは幹部社員たちです。しっかりと想いも含めて伝えなければなりません。

#### 2. 掲示する

スタッフが常に見られる場所に掲示しましょう。掲示とは、リッツカールトンのクレドのようにスタッフが勤務中携帯できるカードをつくることも有効で、これも掲示です。常日頃から理念に触れる機会をつくりましょう。

#### 3. 暗記から始まります

まずは暗記して暗唱できるようにしましょう。スタッフが暗記するほど読ませることが必要です。暗記した理念を話す機会がないと忘れてしまいます。店の朝礼、会社の朝礼、会議の前等々、スタッフが集まる機会には暗唱することを習慣づけていきます。意味はともかく覚えることです。例えばモスバーガーはスタッフが出勤する時に、着替えて現場に入る前に理念を暗唱してから現場に入ります。

#### 4. 理念に触れる機会をつくる

経営者や幹部社員は、自分が発する言葉に理念の内容が入るように心がけて話しをします。それほど難しいことではないでしょう。理念に基づいた経営をしていれば話しのネタはいくらでもあるでしょうし、問題点の提起や解決案の指導も理念に合っているかが判断基準です。また、経営者が月初や週の始まりに談話を送るのもよい方法だと思います。メールやフェイスブック等、発信するインフラはいくらでもあります。幹部も然りです。発言や指示が理念に基づいているとスタッフづてに理解が進みます。とある飲食企業は、週の始まりに経営者から本部社員、店のスタッフに向けて理念に基づいた講話が届きます。考え方を伝えたり、自分の体験の中から感じたことであったり、店で起きた事例であったりします。発信された内容をベースにその週の本社、店の朝礼はその内容で話し合いや発表を行っています。常に理念が傍らにあることです。

#### 5. 自分の言葉で言えるようになる

理念を常に基盤としていけば、スタッフたちも理念が判断基準になります。前述の企業でも、経営者から発信された内容を朝礼でスタッフたちが自分の考えを発表するようになっていきます。理念を念頭に発言する。理念を考える習慣をつけることです。

どの段階からでもよいので、スタッフたちの理念勉強会を行うと浸透が早く進みます。スタッフたちだけで理念に基づいた行動や営業の状態を考えることによって理念の理解はより一層進みます。理念を真剣に学ぶ体制は新人スタッフにもよい環境です。少し脱線しますが、日本人の特性として、自分が属している組織で当たり前に行なわれていることに対しては、それを守ろうとします。和を敢えて乱さない習性です。これが個としての主張の強い欧米人には中々難しい。ですので、契約という約束が必要になるのです。当たり前の環境を創ることが教育のしやすさを生みます。これはまたの機会に詳しく述べたいと思います。スタッフは理念を自分の言葉で説明できるようになる。説明をできるスタッフは教育担当として安心して任せることができます。

いかがでしょう。大変だと思いますか？これが



当たり前だと思いますか？中ほどまで進んだと思っても、理念の浸透と理解を進める作業は永遠に続きます。また、企業の成長に伴って理念が変わっていても構わないと私は思います。決して不変のものはありません。不変なことがあるとすれば、私たちにはお客様がいて経営が成り立っているということくらいでしょう。

私の経験をお話しします。チェーンに勤めていて店長になった時に上司から言われたことがあります。今後は理念に基づいていると自信をもって言えるなら、基本的に自分で判断をして実行してよい。制限があるのは経費の金額だけだ。良いことはまず

やりなさい。このチェーンを辞めて20年以上経ちますが、いまだに理念を暗唱することができます。再度記します。

「経営は戦略がなければやってはいけない。理念がなければやる資格がない。実践しなければ何も生まれない」うる覚えですが、株式会社武蔵野の小山昇社長も「理念なき経営は無駄」とおっしゃっていました。

さて、次号からは「強い店創り」についてお話ししていきます。方法論も多くなります。つまりやり方ですね。皆様がやり方から入らないためにも今号で理念について私の考え方をお伝えしました。



### 【1】2月の相談受付の概要

#### (1) 受付件数

受付件数は29件で前年同月の30件に対して96.7%

#### (2) 特徴

- ◇ 事故クレームは0件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は0件。
- ◇ 問合せは、ビルトインIHクッキングヒーター（電磁調理器）の上にボンベを装着したカートリッジガスこんろを置いていたら、ボンベが爆発した。IHクッキングヒーターの上に置いただけでボンベが爆発する可能性はあるのか等29件。

### 【2】受付実績

平成29年2月度

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計（構成比）
消費者	0	0	0	10	10( 34.5)
事業者	0	0	0	6	6( 20.7)
司法・行政	0	0	0	12	12( 41.4)
その他	0	0	0	1	1( 3.4)
合計（構成比）	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	29(100.0)	29(100.0)

注) 前年同月の受付件数は30件、事故クレーム件数は1件

### 【3】主な関係行事

- (1) フォーラム：全国消費者フォーラム（2/28 アルカディア市ヶ谷）

### 【4】事故クレーム

今月は0件。

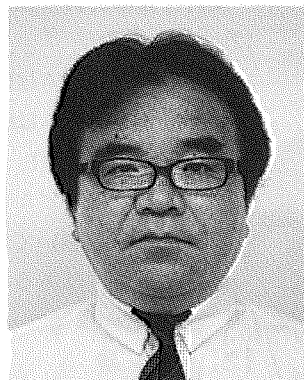
### 【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

案件	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やけどを負った。	
インフォメーション掲載月	2016年11月号	<b>〔申出概要〕</b> 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ヶ月のやけどを負った。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。
発生月	2016年11月	
受付 No	16112201	
申出者	愛知県内消費者	
解決・処理月	2017年2月	
<b>〔調査・対応結果〕</b> 事故後すぐに販売店が新品交換したので、当該メーカーは現場検証ができなかったが、機器を持ち帰り調査した。機器の外観は機能に影響を与えるような打痕や変形の不具合はなく、運転履歴や故障履歴を確認したが、給湯出湯温度異常は故障履歴に記録されていなかった。また、後沸き等高温出湯の再現もしなかったため原因の特定には至らなかった。当該メーカーが作成した調査報告書をPLセンターでも確認したが、調査項目や内容は適切であると思われた。原因は不明という結果であったが、当事者間で示談が成立し円満解決した。		



# 最新外食トレンド2017

## No.4 外食企業の売上等の推移



宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

今まではこのコーナーで消費者サイドの外食や中食の消費動向を見てきたが、今回は、外食企業の昨年1年間の売上高、客単価、客数の動向について見ていくことにする。

企業の売上高増加対策として、まず考えられるのが、新規出店策である。前年より店舗数が増加することで、理論的には出店した分の売上高がプラスされ全体として売上高が増加する傾向となる。

しかし、最近では、企業によっては前述のように出店したからといってかならずしも売上高が増加するという状況にならない場合が出てきている。

その要因は何か。それは、新規出店してから13ヶ月以上経た店舗、すなわち、既存店の存在である。

店舗数を1,000店以上有している外食企業では、その大部分が既存店舗である。この既存店舗の売

上高が低迷していることで、新規出店を行っても全体的には計画通りの売上高を見込めない場合が出てきている。

今回は、この既存店には触れないが、既存店活性化も売上高増加の一つであることも留意して頂きたい。

今回は、(一社)日本フードサービス協会が調査しているデータに基づいて全店ベースの売上高等の動向を検討してみることにする。

### 2. 年間の売上高、客単価、客数の動向

まず、(一社)日本フードサービス協会が毎月調査している「JF外食産業市場動向調査」は、同協会の会員社を中心にファーストフード、ファミリーレストラン、パブレストラン/居酒屋、ディナーレストラン、喫茶、その他に分類し調査している。

その合計である全体の売上高等の動向を見ると、客単価は平成22年が前年より2.1%低下していたが、その後、低下率が平成24年(対前年上昇・低下率0.7%低下)まで縮小傾向となり、平成25年(同0.8%上昇)からは前年実績を上回り客単価の上昇が、平成28年(同1.2%上昇)まで続いている。

客数は、平成22年が前年より2.6%増加したが、平成23年には東日本大震災の自粛ムードもあり減少した。その後も平成25年から3年間、前年実績を下回るなど不安定な動きをしている。

この客単価と客数の関係から売上高は、平成23年(対前年増減率1.2%減少)、平成26年(同0.2%減少)で減少したが、その他の年は前年実績を上回って推移した。平成28年の外食企業全体の売上高は前年より2.8%の増加であった。

売上高は、平成25年までは、客数の動向とほぼ

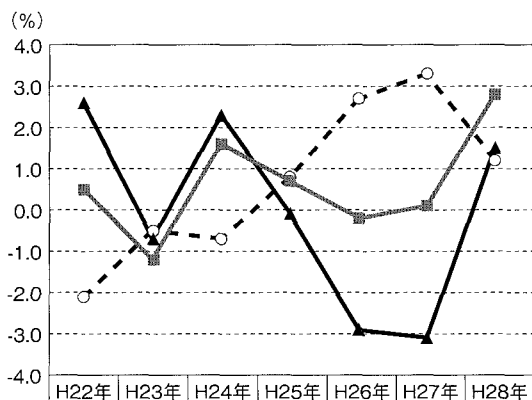


図1 外食企業の年間、売上高等の推移

資料：(一社)日本フードサービス協会「JF外食産業市場動向調査」

同じ動きをしていたが、平成25年以降は客数の減少を客単価が補う形で、売上高の増加を維持している状況となっている。

### 3. 平成28年、1年間の外食企業の売上高等の動向

昨年、平成28年の客単価の上昇低下率は、年間を通して、1月が3.0%と最も高く、2月（対前年同月上昇低下率2.5%上昇）以降、上昇率が低下し、8月には前年同月より0.4%低下している。9月以降12月までは0.0%～1.3%の上昇率で推移している。

客数は、3月（対前年同月増減率0.3%減少）、5月（同0.3%減少）、8月（同1.3%減少）で前年実績を下回った。客数が最も高かったのは、10月で前年同月より4.6%の増加であった。

以上のような、客単価と客数の関係より外食企業全体の売上高は、年間のピークとしては7月の5.9%増加であり、次いで2月の5.5%増加、1月、10月の5.3%増加となっている。昨年、唯一前年実績を下回った月は、8月であり前年同月より1.7%減少した。減少要因としては営業日として土日がそれぞれ1日少なかったこと、台風の影響、そしてリオオリンピックの影響などが考えられると、同協会では分析している。

この1年間の売上高と客単価、客数の関係を見ると、売上高と客数の相関係数は、0.872407、売上高と客単価の相関係数は、0.667873とどちらも相関が強いが、相対的に客数との相関が強いことがわかる。すなわち、売上高を増加させるためには、客数の増加が必要であるということである。

次に、業態別の売上高の推移をみると、ファーストフード（FF）では、8月（対前年同月増減率0.6%増加）が低調な伸びであったが、それ以外の月は4%～10%程度の伸びを示しており、好調さが伺える。

ファミリーレストラン（FR）では、3月（同1.2%減少）、5月（同2.0%減少）、8月（同3.8%減少）、9月（同1.5%減少）、11月（同1.3%減少）と前年実績より減少した月が5ヶ月あり少し苦戦していることが考えられる。

ディナーレストラン（DR）では、8月が前年同月より0.3%減少した以外はその他の月で前年実績を上回っており好調に推移している。

居酒屋では昨年1年間、全ての月で前年実績を下回っており、特に、5月（対前年同月増減率12.7%減少）、8月（同11.5%減少）では2桁の減少となっている。

居酒屋では大手チェーン店の不振が影響しているほか、居酒屋以外の業態で「ちょい飲み」ブームがあったことで競合する業態が増加したことも影響していると考えられる。

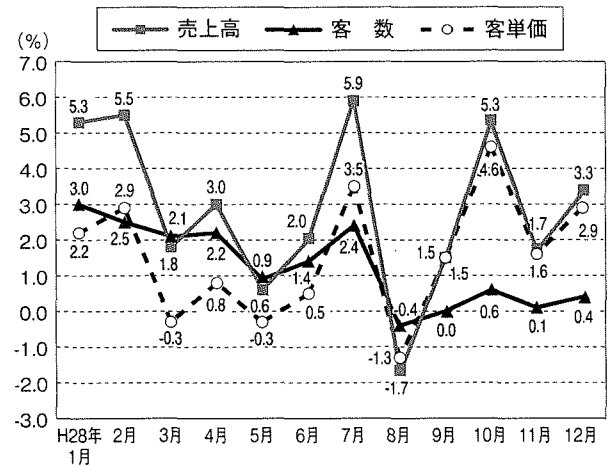


図2 外食企業の売上高等の前年同月増減率推移

資料：(一社)日本フードサービス協会「JF 外食産業市場動向調査」

### 4. まとめ

外食企業の売上高、客単価、客数の昨年1年間の動向を(一社)日本フードサービス協会の「JF外食産業市場動向調査」で見えてきたが、年間ベースの売上高は、ここ2年連続増加していることがわかった。月次別に見たところ、現在ところ売上高を増加させるには客数の増加を図ることが必要であることがわかった。客数の増加は、新規顧客の獲得のほか、リピータの獲得も必要となってくる。

また、業態間の売上高の格差もみられ、ファーストフード、ディナーレストランでは好調であることがわかったが、居酒屋では売上高増加に苦戦している。

消費者のニーズが多様化している中、メニューを提供する外食企業では、ターゲットを絞り込むことに苦戦しており、さらに競合他社との差別化も必要となってくる。

売上高は客単価（1人当たりの消費金額）に客数を乗じたものであるが、今後、客単価を上昇させる方向で売上高増加を狙うのか、客数増加により売上高増加を狙うのか、各社の戦略が注目される。

(単位：%)

	FF	FR	DR	居酒屋
H27年1月	9.6	2.9	6.9	▲6.2
2月	9.6	2.7	6.4	▲6.0
3月	5.4	▲1.2	4.5	▲7.3
4月	6.3	0.8	6.9	▲8.7
5月	4.6	▲2.0	0.5	▲12.7
6月	4.8	0.4	2.8	▲9.4
7月	9.8	3.8	7.0	▲4.3
8月	0.6	▲3.8	▲0.3	▲11.5
9月	4.5	▲1.5	2.7	▲6.6
10月	9.4	3.0	5.3	▲7.4
11月	4.0	▲1.3	5.2	▲3.4
12月	5.2	1.7	4.6	▲3.2

図3 業態別の売上高増減率の推移

資料：(一社)日本フードサービス協会「JF 外食産業市場動向調査」



## JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
株式会社コメントカトウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
		DX2-1275L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
CF2-GA23W		
CF2-GD27		
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
		TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	D-MT-180B-J
		TTS-WCT-180ANB-J
		TTS-WCT-180DNB-J
		TTS-WT-180ADNB-J
		TTS-WT-180ANB-J
		TX-MT-120-J
		TX-WCT-180ADNB-J
		TX-WCT-180ANB-J
	TX-WT-180ADNB-J	
	シンク	TX-WT-180ANB-J
		D2-3S-300BW-J
		TTS-1S-150ANB-J
水切り台	TX-1S-150ANB-J	
	TTS-CL-90A-J	
戸棚	TX-CL-90A-J	
	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-J
		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
	ローレンジ	MIHL-10S
	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：85機種、子型式：2,322機種



# 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付



ラベル見本

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

## ●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12. 10. 24	ダブルチェック	12-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェック LL	15-002-0202	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェック M 型	15-002-0203	(株) クラコ	06-6222-6711
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204	(株) クラコ	06-6222-6711
16. 4. 27	バッフレッシュ II	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルーフ III 型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	V フィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
15. 12. 16	J G Z グリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 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
17. 1. 13	セルテックフィルター L 型	17-002-5001	(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
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
17. 1. 13	J フィルター	17-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2240
13. 2. 26	J フィルター B 型	13-002-5402	シーバイエス(株)	045-640-2240
14. 6. 24	F C '09	14-002-5501	(株) H A L T O N	03-6804-7297
15. 7. 1	チャントルフィルター III	15-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
11. 12. 20	チャントルフィルター	11-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー ブ	17-002-5901	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
17. 3. 8	グ リ ス カ ッ ト	17-002-7201	(株)クリエ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308
14. 2. 28	X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウオッシュフィルター	15-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941

●グリスエクストラクター技術基準適合品

13. 4. 24	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	13-001-0102	(株)村幸	03-5777-0011
14. 9. 25	エアロ・ギミック	14-001-0501	(株)クラコ	06-6222-6711
16. 4. 27	グリスサレンダー	16-001-0701	東新産業(株)	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

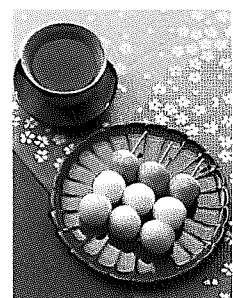
12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13. 7. 4	M S 3 型 セ パ レ ー タ ー	13-003-1603	ホーコス(株)	084-922-2855
16. 1. 27	ミストロン	16-003-1801	サンタ(株)	076-268-2941
17. 3. 22	ミストロン mini	17-003-1802	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

◆4月(卯月)◆

- |        |                        |        |                          |
|--------|------------------------|--------|--------------------------|
| 1日(土)  | エイプリルフール、<br>トレーニングの日  | 14日(金) | オレンジデー、パートナーデー           |
| 2日(日)  | 週刊誌の日                  | 17日(月) | 恐竜の日、ハローワークの日            |
| 3日(月)  | インゲン豆の日                | 18日(火) | よい歯の日、よい刃の日、発明の日         |
| 4日(火)  | あんパンの日                 | 22日(土) | 清掃デー                     |
| 6日(木)  | コンビーフの日、新聞をヨム日、<br>城の日 | 23日(日) | サン・ジョルディの日、<br>地ピールの日    |
| 7日(金)  | 世界保健デー                 | 28日(金) | 二輪・自転車安全日、<br>缶ジュース発売記念日 |
| 8日(土)  | 花祭り、参考書の日              | 29日(土) | 昭和の日、畳の日、<br>羊肉の日        |
| 9日(日)  | 大仏の日、左官の日              |        |                          |
| 10日(月) | 駅弁の日、女性の日、建具の日         |        |                          |
| 12日(水) | パンの記念日                 |        |                          |
| 13日(木) | 喫茶店の日、水産デー             |        |                          |

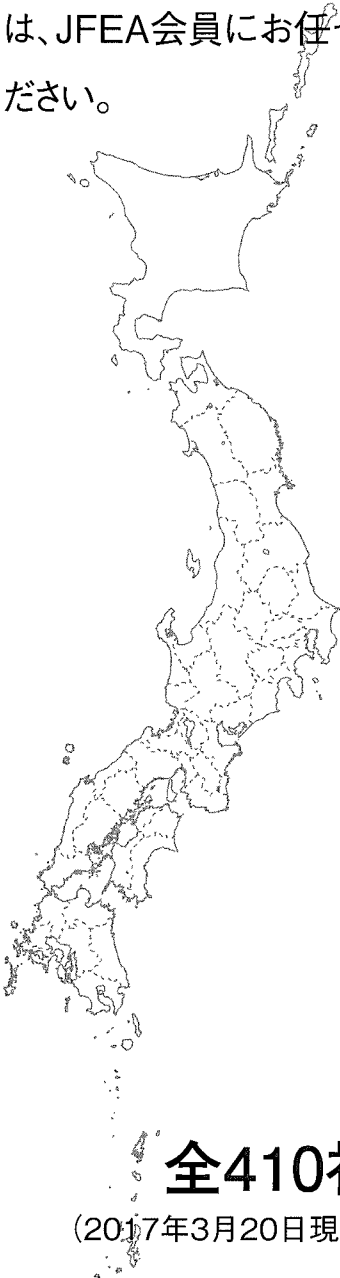




# 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、  
全国をフォローする会員  
ネットワーク!

最新厨房設備機器の納  
入から、飲食店・給食施  
設の設備設計・施工まで、  
業務用厨房に関すること  
は、JFEA会員にお任せく  
ださい。



全410社

(2017年3月20日現在)

## ●北海道支部

エレクター(株)札幌営業所  
 (株)AIHO 札幌支店  
 北沢産業(株)札幌支店  
 (有)北見厨房  
 (株)コメットカトウ 札幌営業所  
 サンスチール工業(株)  
 (株)白石製作所  
 タニコー(株)北海道事業部  
 厨房サービス(株)  
 (株)中西製作所 北海道支店  
 ニチワ電機(株)札幌営業所  
 日本調理機(株)北海道支店  
 パナソニック産機システムズ(株)北海道支店  
 福島工業(株)北海道支店  
 (株)フジマック 札幌営業部  
 (株)ホワイトスチール工業  
 (株)マルゼン 札幌営業所  
 三浦工業(株)食機札幌営業課

## ●東北支部

### ●岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所  
 三機商事(株)

### ●宮城県

(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所  
 エレクター(株)仙台営業所  
 (株)大穂製作所 仙台営業所  
 北沢産業(株)仙台支店  
 (株)コメットカトウ 仙台営業所  
 タニコー(株)東北事業部  
 東北アイホー調理機(株)  
 (株)TOSEI 東京支社 東北営業所  
 (株)中西製作所 東北支店  
 ニチワ電機(株)仙台営業所  
 日本洗浄機(株)仙台営業所  
 日本調理機(株)東北支店  
 パナソニック産機システムズ(株)東北支店  
 福島工業(株)東北支店  
 (株)フジマック 東北事業部  
 (株)北拓機工  
 ホシザキ東北(株)  
 (株)マルゼン 東北営業所  
 三浦工業(株)食機仙台営業課

### ●秋田県

(有)ケーエムイー  
 新日産業(株)  
 (株)ピンテック  
 (株)フルタ

### ●山形県

(株)三陽製作所  
 せんじん商事(株)

### ●福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

### ●茨城県

三英物産(株)  
 東邦厨房(株)

### ●群馬県

伊東電機関東販売(株)  
 (株)大道産業  
 パナソニック(株)アプライアンス社  
 (有)坂東厨房

## ●栃木県

東洋サーモ(株)

## ●埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス  
 (株)ウエテック研究所  
 ウチダステンレス工業(株)  
 エース工業(株)  
 (株)エム・アイ・ケー  
 (株)小倉厨房工業所  
 桐山工業(株)  
 クリーンテック(株)  
 (有)敬和  
 (株)河野製作所  
 (株)伸和商会  
 仲産業(株)  
 (株)中西製作所 北関東支店  
 (株)深川製作所  
 (株)扶洋 関東支店  
 (株)本庄厨房機器製作所  
 (株)モリチュウ

## ●千葉県

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

## ●東京都

(株)AIHO 東京支店  
 秋元ステンレス工業(株)  
 アサヒ装設(株)東京営業所  
 東産業(株)  
 (株)泉設備  
 (株)ISEKITータルライフサービス  
 イトヤ(株)  
 (株)ウィンターハルター・ジャパン  
 (株)上野製作所  
 エース工機(株)  
 (株)エフ・エム・アイ 東京本社  
 エレクター(株)  
 エレクトロラックス・ジャパン(株)  
 (株)エレミック  
 (株)オーディオテクニカ  
 (株)大穂製作所 東京営業所  
 オザキ(株)  
 オビニオン(株)  
 オルガン(株)  
 (株)カジワラキッチンサプライ  
 (株)加藤厨房設備  
 (株)キシ・トレーディング  
 北沢産業(株)  
 キッチンテクノ(株)  
 (株)キャニオン  
 国立厨房サービス(株)  
 クマノ厨房工業(株)  
 クリナップ(株)  
 コニカミノルタテクノプロダクト(株)  
 (株)コメットカトウ 東京支店  
 三幸(株)  
 (株)サンテックコーポレーション  
 サンデン・リテールシステム(株)  
 (株)シー・エス・シー  
 JFE商事住宅資材(株)  
 (株)正和  
 新成工業(株)  
 新日本厨機(株)  
 シンプロメンテ(株)  
 セコムアルファ(株)

## ●大分県

大成工業(株)  
 大和厨設(株)  
 タニコー(株)  
 (株)椿厨房具製作所  
 (株)照姫  
 (株)戸井田製作所  
 東英商事(株)  
 東京管材(株)  
 東京超首波技研(株)  
 東京板金工業(株)  
 東都ビル整備工業(株)  
 東宝工業(株)  
 トーエイ工業(株)  
 トーショー機材(株)  
 (株)TOSEI 東京支社  
 トランスゲイト(株)  
 (株)中西製作所 東京支店  
 ニチワ電機(株)東京支店  
 日産設備工業(株)  
 (株)ニット技研  
 日本エスシー(株)  
 日本給食設備(株)  
 日本洗浄機(株)  
 日本厨房サービス(株)  
 日本調理機(株)  
 (株)ハッピージャパン  
 パナソニック産機システムズ(株)  
 パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店  
 (株)HALTON  
 ヒゴグリラー(株)東京営業所  
 福島工業(株)東日本支社  
 (株)富士工業所  
 (株)フジマック  
 (有)藤村製作所  
 ホシザキ東京(株)  
 細山熱器(株)  
 ホバート・ジャパン(株)  
 (株)マグナ  
 マツハ機機(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)  
 フシオ調理工業(株)  
 (株)和田製作所

## ●神奈川県

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

## ●新潟県

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

## ●山梨県

石川調理機(株)

## ●長野県

(株)伊東電機工作所  
 テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

### ●富山県

株安達工業  
株富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ●石川県

アサヒ装設(株)  
サンタ(株)  
ホシザキ北信越(株)  
株マコト

### ●福井県

畑中厨房(株)  
株ラボー

### ●岐阜県

共栄産業(株)  
株シンコー製作所  
株セイコー

### ●静岡県

泉工業(株)  
株クリエ  
三和厨房工業(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)  
シンボ(株)  
タニコー(株)東海事業部  
中日厨房設備(株)  
株厨林堂  
株豊田エイタツ  
株中西製作所名古屋支店  
ニチワ電機(株)名古屋支店  
日本洗浄機(株)名古屋営業所  
株日本厨房工業  
日本調理機(株)中部支店  
服部工業(株)  
パナソニック産機システムズ(株)中部支店  
株パロマ  
福島工業(株)中部支社  
株フジマック名古屋事業部  
ホシザキ(株)  
ホシザキ東海(株)  
細山熱器(株)名古屋出張所  
株マルゼン名古屋支社  
株メイトー  
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)  
シェルバ(株)  
株八木厨房機器製作所

### ●大阪府

エレクター(株)大阪支店  
株AIHO大阪支店  
株アクシー  
アサヒ装設(株)大阪営業所  
旭調理機(株)  
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)  
株マルゼン大阪支社  
株明和製作所  
山岡金属工業(株)

### ●兵庫県

株浅井工業  
関西興業(株)  
後藤ステンレス産業

株ショウワ  
ニチワ電機(株)  
株明城製作所

### ●奈良県

シンコー(株)

## ●中四国支部

### ●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

### ●島根県

ホクサン厨機(株)

### ●岡山県

株AIHO岡山営業所  
岡山厨房サービス  
(有)オリエンタル物産  
株創研厨房  
綜合厨器(株)  
タカラ産業(株)  
株中西製作所岡山営業所  
株BSS  
ピナン厨器(株)  
株福井厨房  
福島工業(株)岡山支店  
株マルゼン岡山営業所  
山県化学(株)  
株山中

### ●広島県

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

### ●徳島県

(有)東四国厨房設備

### ●香川県

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

### ●愛媛県

北沢産業(株)松山支店  
(有)厨房のウエマツ  
株マクロキッチンキグフジ

### ●高知県

株丸三

## ●九州支部

### ●福岡県

株AIHO九州支店  
アサヒ装設(株)福岡営業所  
伊藤産業(株)

エムケー厨設(株)  
エレクター(株)福岡営業所  
王子テック(株)  
株大穂製作所  
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)

### ●沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

## 賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)  
ADEKAクリーンエイド(株)  
S・TEC(株)  
大阪ガス(株)  
岡山ガス(株)  
関西電力(株)  
キッチン・バス工業会  
西部ガス(株)  
シーバイエス(株)  
四国電力(株)  
商工サービス(株)  
仙台市ガス局  
中央職業能力開発協会  
中国電力(株)  
中部ガス(株)  
中部電力(株)  
東京ガス(株)  
東京サラヤ(株)  
東京電力エナジーパートナー(株)  
東邦ガス(株)  
東北電力(株)  
一般社団法人日本エレクトロヒートセンター  
一般社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)	スギコ産業(株)
ニチワ電機(株)	(株)フジマック
(株)中西製作所	北沢産業(株)
(株)タチバナ製作所	(株)上野製作所
三和厨理工業(株)	(株)AIHO
ホシザキ(株)	日本調理機(株)
アサヒ装設(株)	東京ガス(株)
オザキ(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



平成29年2月21日(火)から24日(金)までの4日間、第17回厨房設備機器展が開催された。例年同様、会員企業が工夫を凝らした展示、プレゼンテーションを行い、会場は大いに、活気に溢れていた。その中で、厨房女子会のメンバーが、料理実演、営業など各々の担当で大活躍している姿は、懇親会においてリラックスしながら情報交換を行っている姿とはまた違い、非常に頼もしく感じられるものであった。厨房女子会の輪が、いろいろな場面で広がっていく事を期待している。

また、最近の展示会の特徴として、セミナーに大変力を入れていることが挙げられる。今回は「人手不足の解消」をテーマとして、会員9社が発表を行い、外食、給食の関係者から大きな注目を集め、こちらも大盛況であった。概数ではあるが、セミナーの出席者合計は2年前が、610名、昨年が710名、今回が840名と、飛躍的に伸びており、生産性の向上が急務となる中、厨房業界への関心が益々高まっていることを示しているものと思われる。

今回の厨房設備機器展は平成30年2月20日(火)から4日間の開催と既に発表されており、来年を目指し、商品開発をすでに開始した会員もあることであろう。

4月は新入社員の季節である。事務局においても、初めて社会人となったころの新鮮な気持ちを忘れずに、会員各位にお役に立つような情報を、これからもお伝えてしていきたいと考えている。

# 厨房

平成29年4月5日発行

第54巻/第4号 (No.574)

発行人	渡辺恵一
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	寺部良洋/水上強 精松弘充/三島博史 福田敦/大川里枝 清水直之
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)
挿絵	春兆

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

本誌記事の無断転載・複製を禁じます。  
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

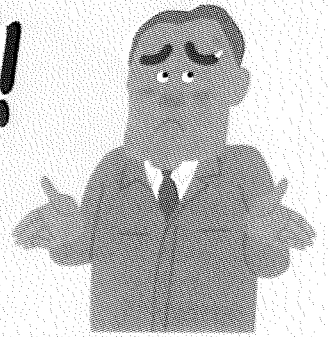
定価432円(税込) 毎月1回5日発行  
年間購読 5,184円(税込)  
半年購読 2,592円(税込)

中小企業  
の皆さん

# 取引上の悩み を抱えていませんか？

## 下請かけこみ寺にご相談ください！

「下請かけこみ寺」では、中小企業が抱える取引上のトラブルでお困りの方に、問題解決に向けたアドバイスを行っています。



価格交渉サポートセミナー  
個別相談を実施しています

お近くの「下請かけこみ寺」につながります



携帯・PHS OK

# 0120-418-618

受付時間

平日 9:00 ~ 12:00 / 13:00 ~ 17:00  
(土日・祝日・年末年始を除く) 携帯電話・PHSからもご利用になれます。

「下請かけこみ寺」の詳細や、メール・Webによる相談申込は

<http://www.zenkyo.or.jp/kakekomi/>

**相談無料**

相談にかかる費用は不要です。

**全国48か所**

本部及び全国47都道府県に設置しています。

**匿名相談可能**

匿名でも相談を行うことができます(弁護士への相談を除く)。

**秘密厳守**

相談内容はもちろんのこと、相談を受けたこと自体も秘密として取り扱います。

**専門の相談員対応**

企業間取引や下請代金法などに詳しい相談員や弁護士が対応します。

中小企業庁委託事業

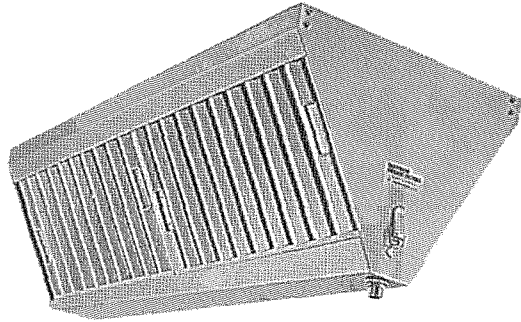


経済産業省





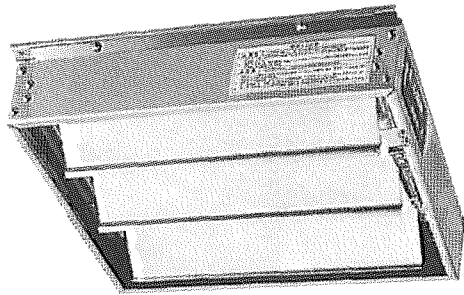
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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

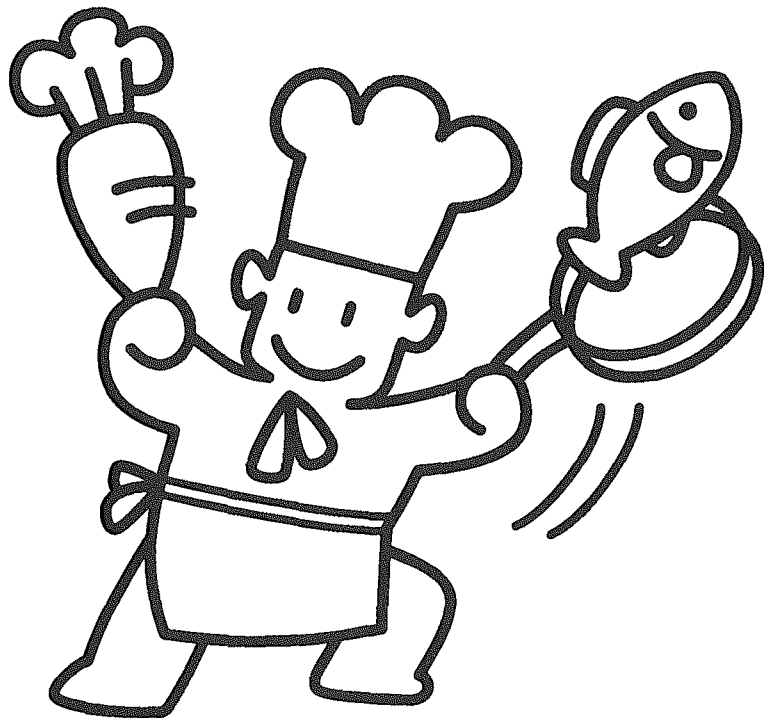
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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。



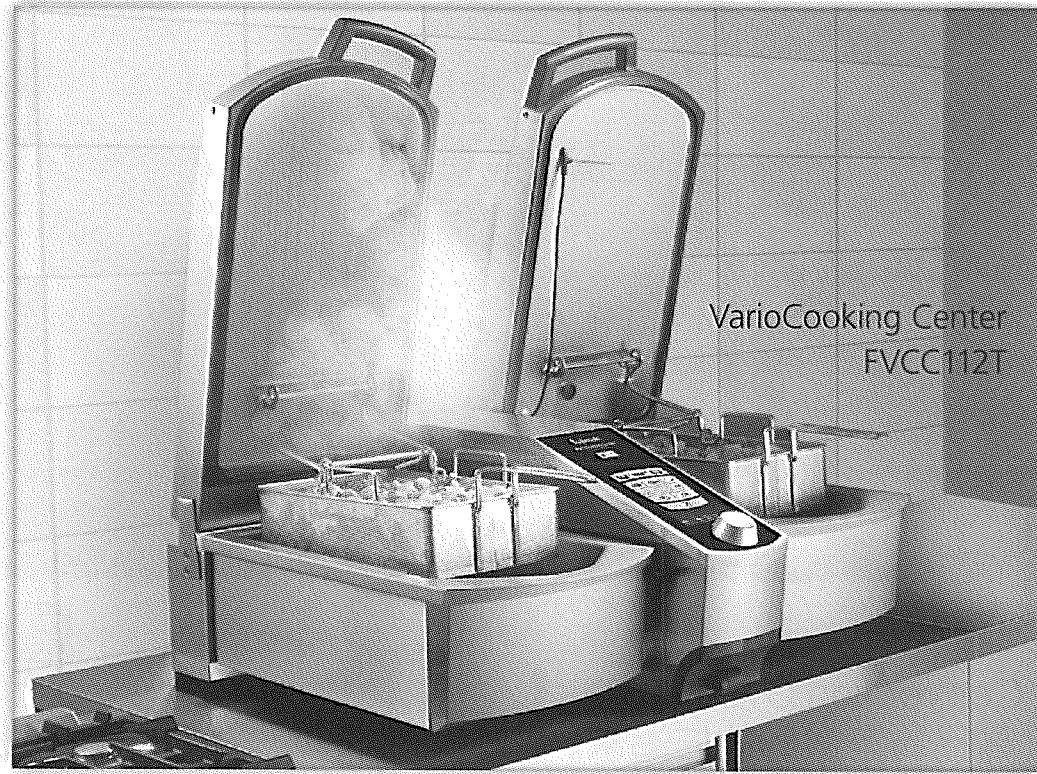
発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

■製造元

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



# 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/](http://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。



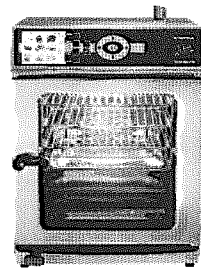
煮る。



蒸す。

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

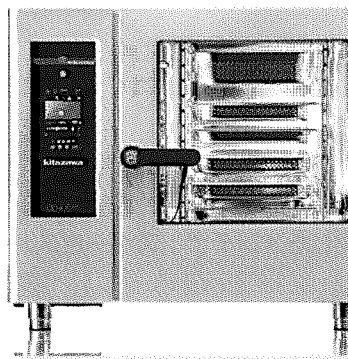
超コンパクト  
2/3サイズ!  
KEJC-623T



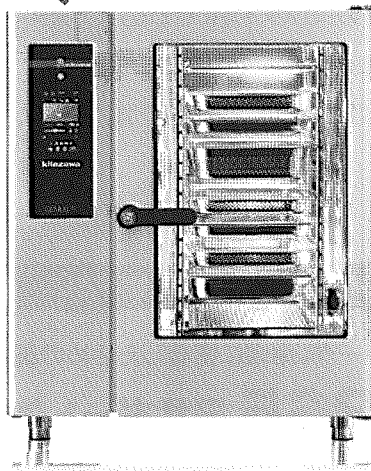
# スチーム&コンベクションオーブン

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

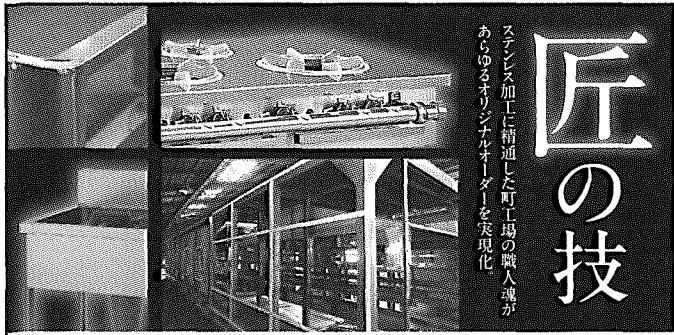
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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の職人達が  
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

# 匠の技

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

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

信頼に応えるウエノクオリティ  
UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

[www.hiserv-ueno.co.jp](http://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オン水を生成  
水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能



**JFEA**

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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

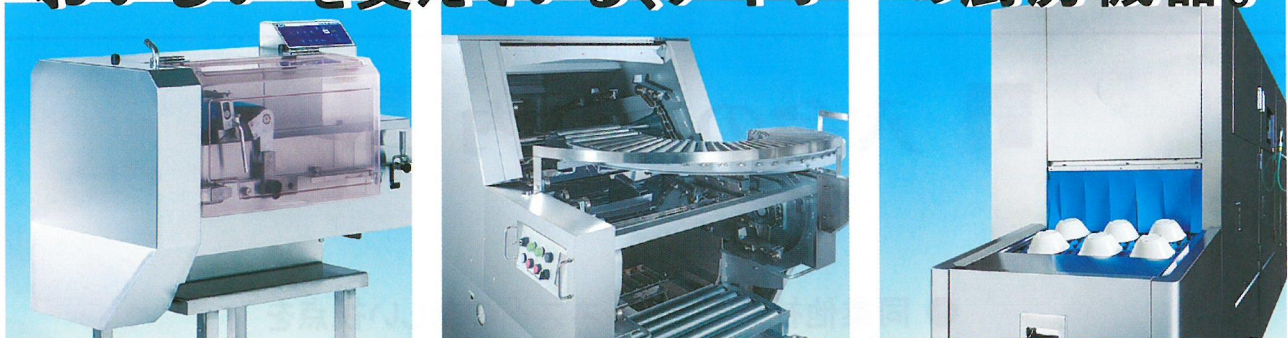




# FOODMACHINERIES &



“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 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/>

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



# 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](http://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








熱い想いで、  
ビジネスの安心を  
守り抜く。

my TOKYO GAS

ビジネス

法人・個人事業主のお客さま向け無料会員サービス  
「myTOKYOGASビジネス」

東京ガスのガス・電気を安心・お得にご使用いただくため、様々なサービスでお客さまのビジネスを  
サポートしています。会員登録は無料。お気軽にお問い合わせください。 ※各サービスには、それぞれ適用条件があります。

-  ガス/電気料金・ご利用量実績照会サービス
-  会員限定コンテンツ
-  Webから申込める「ずっと安心サービスビジネス」
-  飲食店レイアウト支援サービス
-  ショールームご利用サービス

ガス・  
パワー  
&  
サービス

これからのエネルギーに、「東京ガス」という答えを。

どんな安心? どれほどお得? 詳しくはWebへ。

<http://www.tgg.jp/mytgb>

マイ東京ガスビジネス  検索

東京ガス株式会社 myTOKYOGASビジネス事務局 TEL 03-5444-4196(ダイヤルイン)

あなたとずっと、今日よりもっと

 TOKYO GAS