

# 厨 房

chu bou

May  
2017  
No.575

5

平成29年度厨房設備士  
資格認定試験受験案内

映画の見どころ・台所  
「夜の大捜査線」

第37回厨房設備通信教育  
スクーリング設計実技結果発表

「中小企業経営強化税制」について





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



SMD14

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



SD210

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機  
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒(1リフト)で解凍調理後リフトアップ。40秒(2リフト)で解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食  
25秒

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吹き上げ、麺をほく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」として使用するが、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落ちて保温しておき注ぎ出しボタンを押してどっぷりに注ぎ出します。



SMD24

## 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**

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

www.n-sen.com

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





「食べることは、  
すべての人を  
うれしくできる。」

お子さまも、お年寄りも、学生も、

ビジネスマンも、お母さんも。

「食べることは、誰もを幸せにすることができません。

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含めています。

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(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)

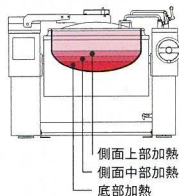


出力調節  
1系統(分割):  
ERK-50  
2系統(分割):  
ERK-80/100/150  
3系統(分割):  
ERK-200/300/400

### 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/2B 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。

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

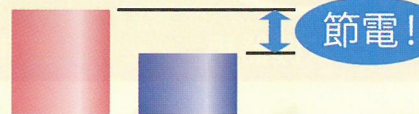
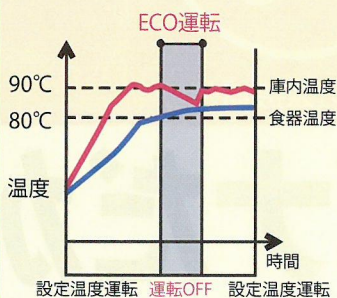
食器



天吊式消毒保管機

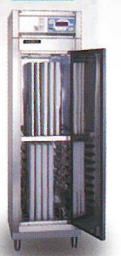
## エコ運転搭載

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



昇降コンテナ消毒保管機

食器



コンテナ消毒保管機

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

所

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

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](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館 3-16 (0562) 97-2111  
東京/〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 (03) 5791-8021  
大阪/〒540-0026 大阪市中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

☎ CALL ME!  
HOSHIZAKI

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

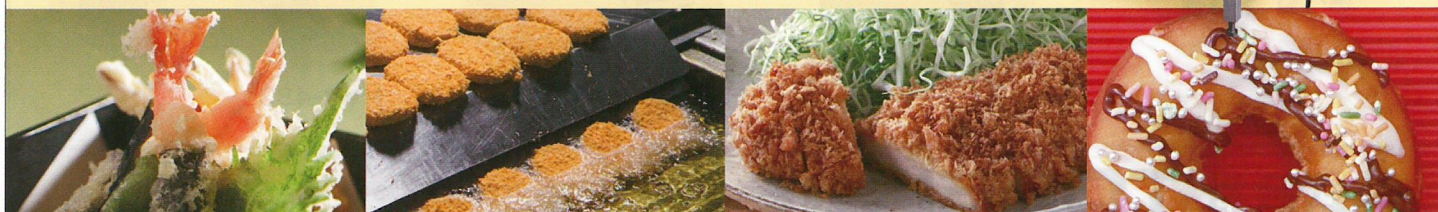
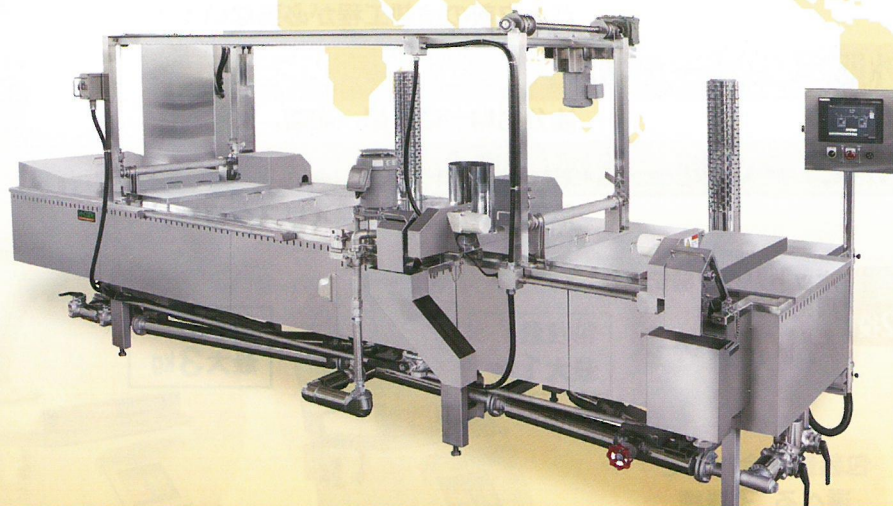
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で  
熱効率74%達成



## DOBC-A型

- 排熱を回収して有効利用
- 燃焼排気ガス温度が100度以下に
- 輻射熱を抑えて作業環境も充実
- 油循環システムで温度むらを少なく
- 簡単洗浄・安心の操作性



**アサヒ装設株式会社**  
www.hicook.com

本社・工場 076-275-8159 水島研究所 076-277-8159  
東京営業所 03-3453-8159 大阪営業所 06-7662-8159 福岡営業所 092-574-1802

# 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



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
- フライトッパ
- ヒートトッパ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャーブローラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーフォンテール
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマダー
- ペキングックブローラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

<http://www.ozaki-gasrange.co.jp>



# 特許技術で できたてアツアツ そのままパックを実現！

特許第 5575827 号

## 調理作業の大幅時短

パック前の冷却工程が必要ない！

## 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。

累計販売台数

**2,000** 台突破！

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  
東京支社 〒141-8664 東京都品川区東五反田2-17-2  
中部支店 〒465-0035 愛知県名古屋市長区豊が丘58

TEL 0558-76-2383  
TEL 03-6422-7290 (代)  
TEL 052-772-3988 (代)

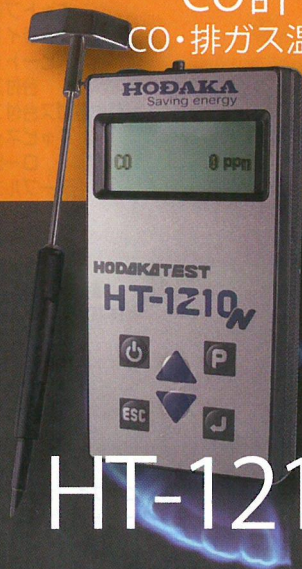
関西支店 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町30-28  
九州支店 〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東2-8-3  
東北営業所・広島営業所・鹿児島営業所

TEL 06-6338-9601 (代)  
TEL 092-482-6613 (代)

**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

O<sub>2</sub>・CO・温度計  
O<sub>2</sub>(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  
東京支店 / 〒165-0034

大阪市旭区高殿 1-6-17 TEL06-6922-5501 FAX06-6922-5895  
東京都中野区大和町 1-6-8 TEL03-3330-6433 FAX03-3330-6434

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

詳しくは  
WEBで

ホダカテスト

検索

E-mail: [ht@hodaka-inc.co.jp](mailto:ht@hodaka-inc.co.jp)



# Panasonic

## 圧倒的な高画質。新プログラマブル表示器登場。

### 7型ワイド GT707

800×480ドット カラーTFT65,536色



本体寸法:W186×H122mm  
有効表示寸法:W153.8×H85.6mm

### 3.8型 GT703

480×192ドット モノクロ64階調



本体寸法:W112×H74mm  
有効表示寸法:W88.5×H35.4mm

### 4.6型 GT704

640×240ドット モノクロ64階調



本体寸法:W146×H74mm  
有効表示寸法:W108.8×H40.8mm

標準価格(税別):90,000円

- 前面保護構造 IP65
- SD/SDHCメモ리카ードスロットを標準搭載
- USBインタフェースを標準装備

- 前面保護構造 IP67
- 3色 LED バックライト:白/ピンク/赤(GT703M、GT704M)  
緑/橙/赤(GT703G、GT704G)
- SD/SDHCメモ리카ードスロットを標準搭載
- Ethernet ポート、USBインタフェースを標準装備

パナソニック GT7

パナソニック デバイスSUNX株式会社 マーケティング統括部

[〒486-0901]愛知県春日井市牛山町 2431-1 panasonic.net/id/pidsx

●技術に関するお問い合わせは コールセンター ☎0120-394-205 ※サービス時間/9:00~17:00(12:00~13:00、弊社休業日を除く) ●FAX ☎0120-336-394

## 第51回定時総会開催ご案内

第51回定時総会を下記により開催いたしますので、会員の皆さまにはご多用のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえご出席賜りますようご案内申し上げます。

記

開催日時 平成29年6月8日(木)  
開催場所 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ  
東京都港区海岸1-16-2  
TEL 03-5404-2222  
総会議事 4階「カールトン」  
懇親会 4階「ルグラン」

※ 詳細な開催通知は、追って送付いたします。



# 給湯 質

HOSOYAMA

**GAS**

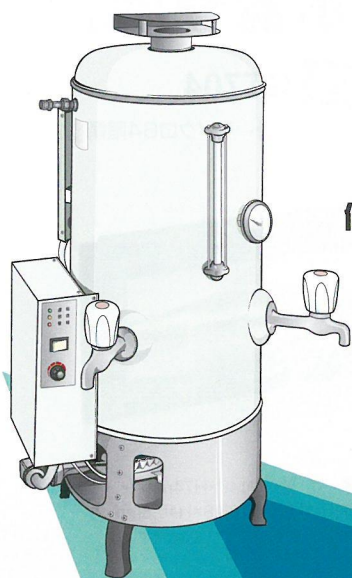
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

**ELECTRIC**

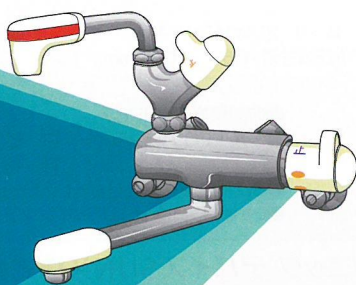
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

**STEAM**

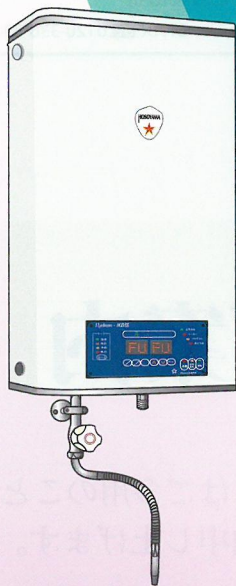
- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



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



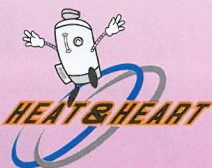
これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type



**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 |





## 厨房女子が行く♡

今月のゲスト

### 北沢産業株式会社

コーヒーマシン販売促進部 道家 瑞穂さん



**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。**

私は学生時代から美味しい物を食べる事に興味があり、将来は食に関する仕事に就きたいと考えておりました。しかし、一口に「食」と言っても幅広く、業界を絞り切れず、悩んでいた頃、大学3年時から始めた惣菜屋のアルバイトで、厨房業界という存在があることを知りました。そこから現在の会社との出会いはあつという間でした。大学が主催する企業説明会に参加した際、弊社の人事の方とマンツーマンで話をする機会を得られたのが良かったのかもしれませんが。仕事内容と人事の方の柔らかい雰囲気に魅了され(笑)、すぐさまエントリーし、あれよあれよという間に選考が進み、採用に至りました。



**お仕事の内容は？ やりがいは？**

実は、当初はもちろん厨房機器に興味を持っていたのですが、前述の人事の方との会話の中で、コーヒーマシンを専門に扱った部署があるという話を伺ったのが、今思えば入社動機の一つの決め手だったかもしれません。コーヒー、特にアレンジコーヒーにも大変興味があった私は、営業の際に行うデモンストレーションという仕事に魅力を感じました。そして有難いことに、希望していたそのコーヒーマシンを扱う部署に配属になりました。現在は、精力的に事業展開を進めているオフィスコーヒーマシン販売促進部を中心に、全国を飛び回りながら、コーヒーマシンの取扱説明や、マシンを使ったコーヒーメ



ニューの提案をしています。また、導入後もお客様からの要望にお応えし、ポスター作りなど、販売促進活動に邁進しています。



**今後のあなたの夢を教えてください。**

販売促進活動を行う中で、一番やりがいを感じる時は、やはり、お客様から「ありがとう」と感謝の言葉をいただける時です。特にコーヒーマシン販売促進部では、スーパーマーケット等に導入する事例が増えており、その際、「オープン立会い」という、購入方法が分からないお客様に対してのマシンの説明員として売り場に立つ仕事があります。そこではエンドユーザー様と直接接することになります。この点は、他の厨房機器を扱う部署とは大きく異なる点だと思います。エンドユーザー様は、私たちのお客様の更に大切なお客様となる為、粗相があっては困ります。より気を使う仕事ですが、そのエンドユーザー様から感謝の気持ちを示して頂いた時ほど喜びを感じることはありません。長くなりましたが(笑)、まとめると、私の夢は、将来、いつどんな場面でも、お客様に常に感謝される人であり続ける事です。もちろん、叱咤を頂く回数の方が格段に多いのですが、それを乗り越えた時に見えてくるお客様の笑顔はやはり格別です。

#### 職場の方からエール

道家さんには一つ上の先輩として、入社した当時から業務全体のことを教わり、大変お世話になっています。各方面から業務を依頼され、大変そうなのに一つ一つをテキパキとこなし、完遂していく様は圧巻です。業務で分からないことがあると快く教えてくださいるのでとても感謝しています。

そうした姿勢から学ぶことも多く、共に邁進していきたいと思っています！

(コーヒーマシン販売促進部：吉村茅紗)



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、ガス栓、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)	テーブルの下の高さ、高さが800mm以内のものである。 (規定対象コンロ)にはPSEマークまたはPSEマークが必須)
ローレンジ	①テーブルレンジ、スタックボットレンジ、卓上レンジなどいわれるもので、高さ500mm程度、テーブルレンジと同様のものである。 ②テーブルはステンレス製のものが多く、また、テーブルの引出しや保護に使用され、大型の容器をかけるため、加重に耐えるよう構造になっている。 ③排水ホースを設置されたら使用される。
中華レンジ	①中継材専用のガスレンジを総称して中華レンジという。 ②中継材は強い力で加熱する材料は少ないためパチパチと火花が散り、パイナツクリのものが多くある。卓上レンジのオープン型が大型のものでは16〜17cm程度であり、中華レンジでは25.3〜31.8cmのものも使用されている。 ③これは主にテーブルで、中華レンジは卓上型である。さらに強い力が要求される場合は、強制冷却方式のガスホースをセットすることもあり、卓上型はテーブルで中華レンジを構成するものもある。

注意が必要な部分は別項目にて分かりやすく!

この設備は燃焼ガス機器を組み込んだ構造になっている。

**注意!** Attention  
燃焼器を流し台の下やカウンターの下に設置して、燃料として使用する場合は、燃焼器の材質が燃料に適するかどうか、また排水、通し管等から燃焼器が漏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らない。

**2) 貯蔵式燃焼機 (湯沸きボイラ)**  
この機器は貯蔵式貯湯タンク方式で、燃焼はガス、電気が一般的であるが、オイル、蒸気も燃焼したものもある。燃焼はタンクに貯めた水を加熱する。電気ヒーター、高圧加熱交換器により加熱、60〜90℃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使用する(図18-4)参照。  
この機器の使用圧力は、一般的には低圧である。これを越える圧力を使用する場合は、適切な配管に圧力ボンプを付加圧力上げる。  
また貯湯式ではないが、買戻式湯沸きボイラを使用すれば、使用圧力は20〜300kPa程度に使用することができる。このように使用圧力は、使用温度と同様に用途別に選択する必要がある。

**Point** 貯湯ボイラ、タンク等は、用途の問題として、全体の電気対策が重要である。これには電気設備設計基準に準拠するが、電気設備設計基準に準拠する必要がある。

**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)の熱などから抽出した熱を冷媒(日付CFCなど)に移動させ、蒸発・相変換過程により高い温度にして、送熱機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、天然の熱を移動させる動力源として電力を用いるため、消費電力の約2倍以上の熱エネルギーを得ることができる。エネルギー効率(COP)3.0以上であれば、エネルギー、CO<sub>2</sub>などの環境負荷が低減される。また、燃焼装置がないので、燃焼装置がないシステムでもあり(図18-5)参照。  
また、自然放熱(CO<sub>2</sub>)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。

わかりにくい用語は別途解説を掲載!

補足項目の追加により理解しやすく!

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!!



## CONTENTS

### INTERVIEW 工業会関係

### 支部だより

### 官庁関係 ESSAY

### 誌上講義

### 厨房業界

### 厨房業界関連情報

- 11 厨房女子が行く！（第32回）—— 北沢産業(株)
- 9 第51回定時総会開催ご案内
- 16 平成29年度厨房設備士資格認定試験受験案内
- 18 平成28年度厨房設備フォローアップ研修会報告
- 19 平成28年度第37回厨房設備通信教育 スクーリング設計実技作品講評
- 25 中小企業経営強化税制について  
厨BOISHIODOMEがリニューアルオープンしました！
- 27 BSI（英国規格協会）特別来日セミナー開催のお知らせ
- 40 団体賠償責任保険制度のご案内
- 24 関西支部 近畿厨房機器共同組合と合同ゴルフコンペを開催  
九州支部 平成29年度第1回理事会を開催
- 26 工業統計調査回答のお願い
- 30 小倉朋子の食・心・美（第47回）  
ダイエットの「視点」を変えてみよう  
—— (株)トータルフード 小倉 朋子
- 32 映画の見どころ・台所（第35回）  
『夜の大捜査線』  
—— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
- 34 保健給食 介護食・バリアフリー最前線（第10回）  
近頃の外食・中食事情  
—— 元・立教大学大学院教授 (有)清晃 王 利彰
- 41 フードビジネスコンサルタント魂（第31回）  
強い店を創るための考え方-2「業態内で広がる利用幅」  
—— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹
- 46 最新外食トレンド2017 (No.5)  
外食産業の労働環境  
—— 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
- 14 陶俳画 [鯉のぼり]
- 15 巻頭によせて [人はなぜ浅田真央に惹かれるのか] —— (株)国益社 谷口 茂
- 18 工業会だより
- 49 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 50 新製品NEWS
- 52 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 54 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
- 56 会員一覧
- 58 奥付 [広告掲載企業名]

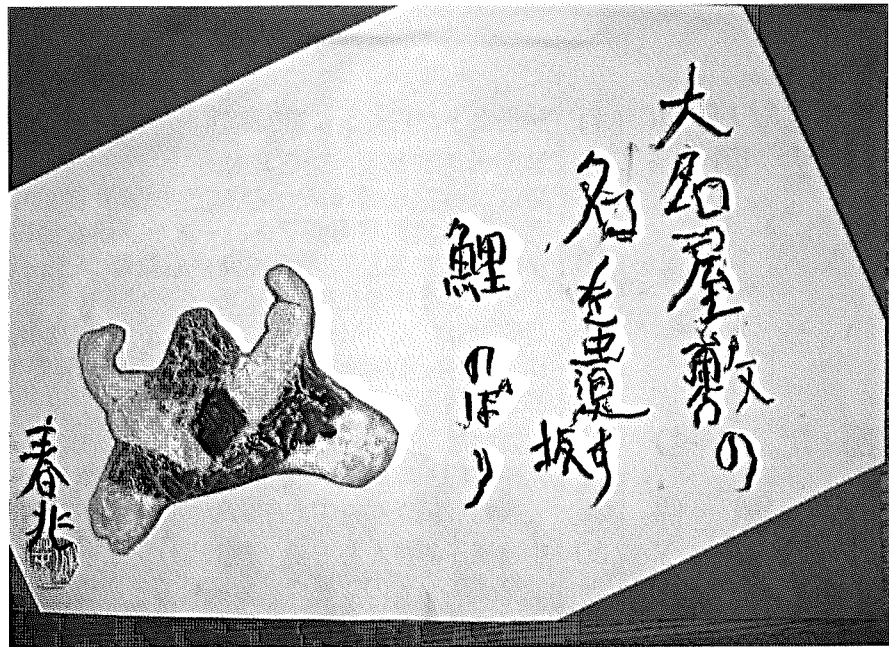


# 陶俳画

春  
兆

元内閣府障害者施策推進本部参与

【鯉のぼり】



## 大名屋敷の名を遺す坂鯉のぼり

サムライだの侍は戦国時代からギブ&テイク、暴君からはさつさと離反したり下剋上で身の保身を図るのが当然であったが、秀吉や家康の天下統一以降は主君の為に身を捨てる「武士道」が美德とされ、いつの間にかやらただ待るだけの存在に堕ちてしまった。やや露悪的ながら、南條範夫はその辺の武士道の醜さを多数描いており、映画化された『武士道残酷物語』では、公の為に自分の体を断たれ、自らの手で家族を殺させられ、常に屈従を余儀なくされた古人の葛藤を描いている。

そんな武士を貴ぶのが、こどもの日。武者人形と鯉のぼりを飾る、男の子の日だ。海外では六月一日がそれに該当するが、日本では端午の節句から始まり、五月五日となった。わが家は江戸の大名屋敷の並んでいた街にあり、地名からその名残を遺す屋敷が多く見られたが、今は高層マンションだらけとなり、武者人形も鯉のぼりも見られなくなった。

とはいえフランスから伝わり、銃の発展と共に既に太平洋戦争の時点に化石扱いだった銃剣道が、日本古来の武術として復活するような珍事が起きる日本である。武器を持たされた子どもが教育勅語を叫ばされる学校が普通になるよりは、鎧甲冑の武士が尊ばれない時代は子どもの健全な育成ができた時代だったと、中身の無い兜も丸い目の鯉のぼりも語っているのかもしれない。



# 人はなぜ浅田真央に 惹かれるのか

(株)国益社 谷口 茂

桜の花が散り始めた頃、国民的スター浅田真央は、引退を表明した。バンクーバー・ソチのオリンピックの映像や引退の記者会見が、繰り返し流され、浅田真央は、一躍時の寵児となった。多くの日本人が、彼女の映像に心を寄せ、6位に終わったソチオリンピックに至っては、家人などは、結果が分かっているのに、一喜一憂し、もらい泣きまでする始末である。

人は、なぜ、このように浅田真央に惹かれるのであろうか。

浅田真央は、決して強い選手であったとは言えない。

バンクーバーでの銀、ソチでのショートプログラムの16位…絶対王者と言われる羽生弓弦に比べると、時に強く、時に脆く…どこかに危うさの影を帯びる。そこが、日本人の心をつかむのだろうか。

引退で見せた、笑顔のうらに、彼女の無念さを感じるからであらうか。「スケート人生に悔いはない。」と述べながら、「生まれ変わったら、もうスケートはしない。」と述べる心の揺れに、苦労や努力を感じることが出来るからであらうか。失敗しても、何度でも挑戦する姿に、心を打たれるからであらうか。

多くの日本人は、そんな彼女に自分自身を映し出しているように思う。

かくいう私もそのひとりである。

人は、誰でも、浅田真央を自分のなかに抱えている。

誰もが、世界で活躍するわけではない。

誰もが、世界中から注目されるわけではない。

けれども、うまくいかないことも、あきらめずに頑張ってきた自分がある。それが、たとえ小さな成功であっても、誰かに褒められることがなくても、自分自身を成長させてきた自分がある。

風に舞う桜の花の潔さに、浅田真央を重ね、自分自身を投影させ、彼女の引退から、月日が流れ、多くの人々は、日常に戻る。けれど、私の周りのたくさんの浅田真央は、小さな世界で、一步一步、歩み続けている。



平成29年度

# 厨房設備士資格認定試験受験案内

## 【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、厨房設備士の登録をした者に与えられる称号で、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う。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとする。

## 【認定試験】

「厨房設備士」となるために必要な基礎的識能及び高等の専門的技術とその応用能力を評価判定することを目的として試験を行う。

## 受験資格

- 1級… 2級厨房設備士の資格取得後、実務経験3年以上を有し、うち監督的実務経験1年以上の条件を具備している者。  
2級… 次の各項の一に該当する者。  
(1) 厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。  
(2) 通信教育初級コース修了者は、前項の実務経験を2分の1とすることができる。

## 試験科目（1級・2級共通）

※科目の内容は、受験テキストを参照のこと。

学科	業務用厨房と厨房機器、業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識、関連設備、衛生と保守管理、業務用厨房設備設計例と要点、関係法規
設計	設計実技

## 出題範囲

- (1) 厨房設備工学入門 第7版  
業務用厨房設備関係法令集 2015年版  
(2) 過去問題

## 試験日時及び場所

平成29年7月11日（火）

### ●一般受験者試験時間

(1級) 13:00～17:00 (2級) 13:00～15:00

### ●科目受験免除対象者試験時間（平成28年度試験「学科のみ合格」又は「設計実技のみ合格」の者）

(1) 学科のみ受験する者  
(1級) 13:00～14:30 (2級) 13:00～14:30

(2) 設計実技のみ受験する者  
(1級) 13:00～16:30 (2級) 13:00～14:30

### ●開催実施会場及び受験者定員（各会場とも定員になり次第、締め切らせていただきます。）

※受験申込者数が少数の場合、受験会場が変更となる可能性があります。

東京	(1級) 40名	(2級) 140名
名古屋	(1級) 10名	(2級) 40名
大阪	(1級) 15名	(2級) 85名
福岡	(1級) 10名	(2級) 50名
札幌	(1級) 5名	(2級) 10名
仙台	(1級) 5名	(2級) 20名
広島	(1級) 15名	(2級) 15名
高松	(1級) 5名	(2級) 30名

## 【受験申込】

### ●受験料

受験申込者区分		受験料
一般受験者	会 員	14,400円
	会員以外	19,600円
科目受験免除対象者	会 員	7,200円
	会員以外	9,800円

### 受験料の納付先

郵便振替 00180-8-175280  
一般社団法人 日本厨房工業会  
(受験料の納付は郵便振替のみとする。払込手数料 受験者負担。)

### (注意)

- ① 受験申込書提出後、5月9日（火）までに受験料を納付願います。
- ② 会員、非会員につきましては当工業会ホームページ [http://www.jfea.or.jp/] でご確認ください。
- ③ 受験料は、受験者名で振込のこと。ただし企業一括振込の場合は受験者リストを送付のこと。

### ●受験申込期間

平成29年4月24日（月）～5月9日（火）まで  
(5月9日必着 厳守)

(上記期日までに受験料を払込み、受験申込書を提出のこと。)

### ●受験申込書の提出方法

(1) 当工業会ホームページのweb申込フォームに入力のうえ、送信のこと。[http://www.jfea.or.jp/]

(2) あるいは、所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出（FAX送信可）のこと。

送付先：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4階

TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170

(3) 受験申込者に対しては、申込締切後「講習会及び試験に関するご案内」をご自宅宛に発送



します。5月26日（金）までに届かない場合は、事務局担当（太田）までご連絡願います。また、住所が変更された場合は、速やかに事務局までご連絡願います。

## ●個人情報の保護と利用について

申請に際し、記入していただく情報は、当該試験の実施に必要な範囲内で使用いたします。

## 【受験講習会】

6月12日（月）～6月16日（金）の通知した日時及び会場とし、一般受験者は必修とする。科目受験免除対象者は任意参加とする。

## 【受験テキスト】

「厨房設備工学入門 第7版」「業務用厨房関係法令集 2015年版」を使用。

※受験テキスト購入方法は受験申込締切後に発送する「講習会及び試験に関するご案内」に記載されています。

（注意）受験者の解答用紙の返却は行っておりません。また、試験の取得点数に関するご質問に対しても一切お答えしておりません。合格発表後、模範解答を当工業会のホームページにアップいたしますので、試験に関するご確認につきましては、そちらをご利用願います。

## 【合格発表】

平成29年8月4日（金）付書面にて合格通知を行うとともに、工業会ホームページに合格者の受験番号のみ掲載。

## 【合格基準】

1級2級とも70%以上の成績の者のうち、下記に該当しない者を合格者とする。

## 【基準点制度】

◇学科及び設計実技基準点制度実施要領

1級2級とも学科又は設計実技において、いずれかが40%の成績以下の場合不合格とする。

（注意）今年度より、科目受験免除制度は廃止となりました。

## 【設備士証の交付】

合格者は、設備士台帳に登録し、1級厨房設備士証又は2級厨房設備士証をそれぞれ交付する。

◇厨房設備士登録料 5,400円

# 平成29年度厨房設備士資格認定試験フローチャート

4月中旬

## 受験案内・受験申込書の配布

○月刊「厨房」誌・工業会ホームページに受験案内を掲載

4/24(月)～5/9(火)

## 受験申込書受付

○左記期日までに受験料を払い込み、受験申込書を提出のこと。

受験資格審査

○申込書の基礎要件事項にて受験資格を審査  
○受験料の納付確認

## 講習会及び試験に関する案内

○「講習会及び試験に関するご案内」は自宅住所宛に送付。

※注意:「講習会及び試験に関するご案内」が5月26日までに届かない場合は事務局担当（太田）までご連絡願います。〔TEL:03-3585-7251〕

6/12(月)～6/16(金)の通知した日時

## 講習会の実施《必修》

平成29年7月11日(火)

## 試験実施《全国一斉》

平成29年8月4日(金)

## 合格発表

○工業会ホームページに受験番号のみ掲載

○合格者には合格通知・厨房設備士登録手続き書類一式を発送

○不合格者には通知のみ発送

## 厨房設備士登録手続き(合格者)

○登録簿提出と登録料の納入で厨房設備士登録完了

○登録料の納付確認

9月下旬

## 合格者の合格証・厨房設備士証交付

○合格証、厨房設備士証は、9月下旬頃までに自宅住所宛に発送します。



## 平成28年度厨房設備フォローアップ研修会 全国で約200人が参加

平成28年度厨房設備フォローアップ研修会が終了した。フォローアップ研修会は、(一社)日本厨房工業会が教育サービスの一環として平成17年度より開催しているもので、関係法令や厨房設計に関する最新知識を普及する場として実施している。

今年度は一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会より畑治(はた おさむ)理事(NRTシステム株式会社代表取締役)を講師にお迎えしご講演いただいた。

「厨房設備士が理解しておくべき これからの厨房

設計のあり方」をテーマに、厨房設計の基礎知識、レイアウトの定石、海外の厨房事例の紹介、新しい時代の最適厨房(換気、清掃性、厨房環境)についてご講義いただき、全国4会場で実施した。

※札幌会場については27年度開催延期の為、前年度の内容で9月に開催された。

フォローアップ研修会は年度ごとに法令、火災予防、設計ノウハウ等、バラエティに富んだテーマに基づいて開催している。今後も順次開催される予定なので、興味を持たれた方は、ぜひご参加頂きたい。

開催日	支部	開催地	会場	講師	参加人数
平成28年9月13日(火)	北海道	札幌	札幌市産業振興センター	株式会社ピーエーシー 技術顧問 平川清氏 株式会社ピーエーシー 取締役相談役 時田由紀雄氏	12 ※
平成28年10月21日(金)	関東	東京	東京ガス滝野川ビル	(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 畑治氏	76
平成28年11月14日(月)	九州	福岡	福岡センタービル	(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 畑治氏	38
平成28年11月24日(木)	東海北陸	大阪	ウインクあいち	(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 畑治氏	27
平成28年12月19日(月)	関西	岡山	ハグミュージアム	(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 畑治氏	86

### 工業会だより

3月21日～4月20日

- 3. 24 東京ガス 業務用厨房ショールーム  
「厨BO!SHIODOME」改装披露セレモニー  
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長  
(厨BO!SHIODOME)
- 3. 28 平成28年度第3回展示会実行委員会  
中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、小嶋、佐藤、清水、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、由利事務局長次長、水野課長、石川職員  
(厨房機器会館6階会議室)
- 3. 31 第17回厨房設備機器展/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 第3回企画委員会  
中川副会長、若杉専務理事  
(経団連会館5階 パールルーム)
- 4. 6 平成29年度第1回設備士資格委員会  
中西委員長、小泉、松田、水上、大山、宇田川、石川、

- 野田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員、中津川職員  
(厨房機器会館6階会議室)
- 4. 11 平成29年度第1回教育委員会  
尾崎委員長、松尾副委員長、関根、阿部、鶴見各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、吉野係長  
(厨房機器会館6階会議室)
- 4. 13 平成29年度第1回総務委員会  
上野副会長、寺部委員長、肥田、山崎、小山、鎌田、坂本各委員、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)
- 4. 20 平成29年度第1回財務委員会  
細山副会長、西山、肥田、岩崎、出塚各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、地下職員  
(厨房機器会館6階会議室)



## 平成28年度第37回通信教育作品講評

## スクーリング設計実技準優秀作・佳作が決定

通信教育委員会では、3月に開催された委員会において平成28年度受講者の成績を審査し、上級13名・初級125名、計138名の修了を認定。このうち上級6名・初級81名、計87名が成績優秀者として2級厨房設備士資格認定試験免除の対象者となった。

また、本年2月1日・2日の両日に開催されたスクーリングにおける設計実技の解答から、優秀作品が選ばれた。今回の課題は、上級・初級ともに以下の通りである。

- ・上級「洋食レストラン（70席）」
- ・初級「洋食レストラン（45席）」

審査の末、以下の方が入賞し、賞状と副賞が授与された。

## ◆スクーリング作図課題講評

## ■優秀賞

上級……該当者なし  
初級……該当者なし

## ■準優秀賞

上級……牧野 真哉さん タニコー株式会社  
初級……相浦真希子さん タニコー株式会社

## ■佳作

上級……高橋 昂士さん タニコー株式会社  
初級……亀川 宏音さん 株式会社マルゼン

## 【上級】

今回のスクーリング上級の実技問題は「洋食レストラン：70席」でした。

第8回のレポートと違い厨房区画が横に広い区画でしたのでゾーニングが大変であったと思います。

今回の図面は盛付配膳に対して熱機器を平行に設置することが大きなポイントになります。このスタイルはアラカルトを主体とするレストランです。

今回の実技試験では準優秀作品1名、佳作1名でした。

準優秀作品について書きますので今後の参考にして下さい。図面の内容ですがストック、下処理、調理、盛付、配膳、洗浄、サービスセクションとまとまっていて動線もよく考えられています。

ポイントとなる盛付配膳に対して熱機器を平行に設置して、熱機器の後ろ側には、下処理コーナーを、

厨房に下の壁側には、ストックのための冷蔵庫、冷凍庫が設置して有ります。

厨房の右側には冷菜（サラダ等）のコーナーがきちんと配置されています。下処理からの熱機器への動線、冷菜への動線がスムーズに行くようになっています。洗浄コーナーは左側に設置されていて動線的にもまとまっています。また、洗浄コーナーの下膳部分には、シェルフが設置されていてランチなどのピーク時にはシェルフにも下膳できるよう工夫がされています。

以上のような事がこの作品から見受けられます。このような事を踏まえて厨房のプランを考えて見るのも良いのではないのでしょうか。

（関根建志委員）

## 【初級】

今回のスクーリング初級の実技問題は「洋食レストラン：45席」でした。

大多数の方は、時間内に最後まで丁寧に仕上げられていました。ゾーニング、レイアウトともよく考えられた図面が多く、洋食レストランのメニューに必要な機器についてもよく理解され、配置されました。

また、厨房における関連法規についてもよく理解されていました。

結果は準優秀賞：1作品、佳作：1作品でした。

準優秀賞の作品は、実線・破線・一点鎖線などの線の使い分け及び丸プレートを使いバルーンを記入する等、全体的に見やすい図面となっています。各機器の特徴・ディテールも正確な縮尺できれいに丁寧に作図されていました。レイアウトもストック・加熱機器・盛付・洗浄などのゾーニングのバランスが良く、機器選定もほぼ正しく、良くまとめられていました。区画内にある柱も上手に使い、無駄を無くするという配慮が伺えました。

また、通路幅も的確な寸法を確保できており、盛付け台の前は他の場所より広くとるなど厨房内で働く方のことを良く考えたプランとなっています。

スチームコンベクションオープン席数を考え4段にする、スープレンジの右側が通路になっていますので、危険性を考え、台を設置する等もう少し工夫すると優秀賞に近づけたでしょう。

佳作の作品もゾーニングのバランスが良く、見やすく丁寧に作図されていました。

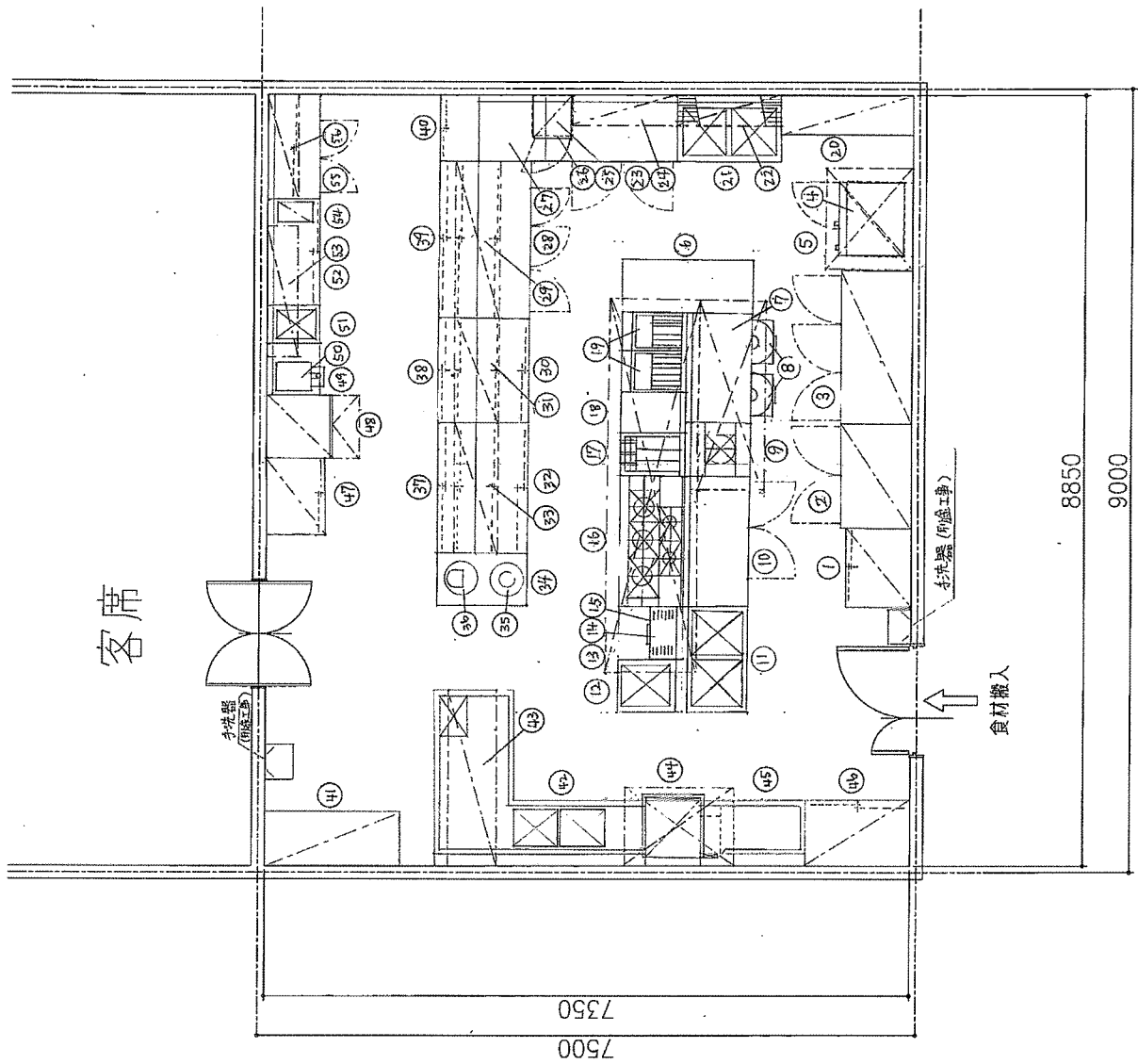
今回のスクーリングの経験を生かし、学ぶことを継続し、業務に役立ててくださることを期待します。

（土井利晃委員）



■ 上級準優秀賞 課題「洋食レストラン (70席)」

厨房設計実技 上級  
 演題「洋食レストラン 70席」  
 縮尺=1/50





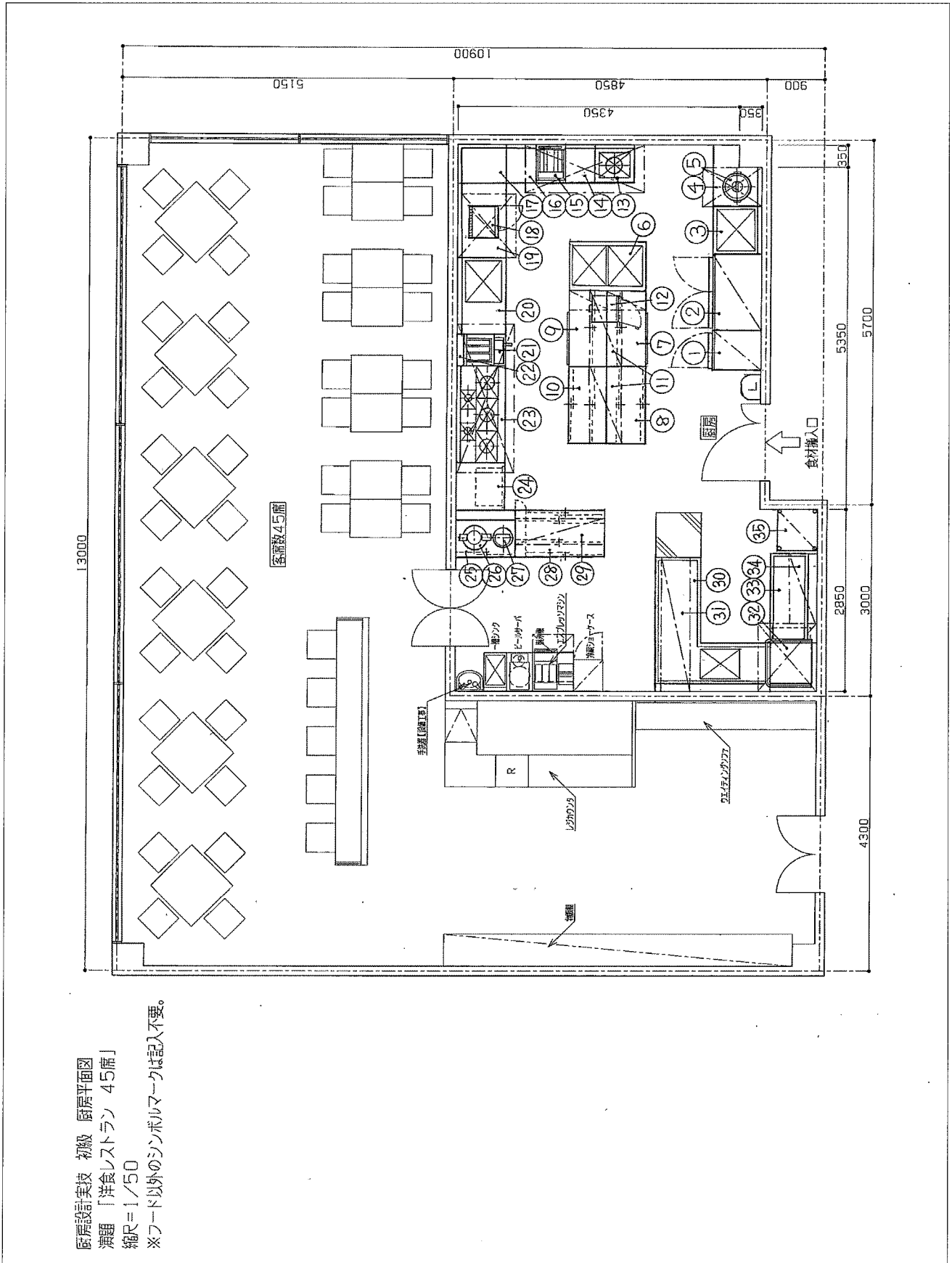
厨房機器一覧表

No.	品名	寸法(mm)			配管口径(A)			ガス		電気		備考
		幅	奥行	高さ	給水	排水	ガス	消費電力量	1.6,100V	1.6,200V		
1	戸棚	900	750	1800								
2	冷蔵庫	1200	600	1950								
3	冷蔵庫	1785	800	1950								
4	ステンレスシンク	840	730	1020								
5	シンク	840	660	700								
6	作業台	1500	600	800								
7	炊飯器	1250	750	800								
8	炊飯器	543	506	442								
9	スプレッサー	600	750	450								
10	コンロ	1500	750	800								
11	二槽シンク	1200	750	800								
12	一槽シンク	900	750	800								
13	作業台	600	750	800								
14	ガラス	600	375	430								
15	ガラス	900	380	430								
16	ガラス	1500	750	800								
17	ガラス	500	750	800								
18	作業台	450	750	800								
19	ガラス	450	750	800								
20	シンク	1200	450	1950								
21	二槽シンク	1200	750	800								
22	ガラス	200	350	400								
23	コンロ	1500	750	800								
24	戸棚	1200	350	350								
25	ガラス	422	476	337								
26	ガラス	450	450	450								
27	作業台	750	750	800								
28	コンロ	800	600	800								
29	戸棚	1800	800	900								
30	調理台	1200	600	800								
31	ガラス	200	500	700								
32	調理台	1500	600	800								
33	戸棚	1500	500	700								
34	台	1050	600	500								
35	ガラス	461	380	372								
36	ガラス	462	375	371								
37	調理台	1500	450	800								
38	調理台	1200	450	800								
39	調理台	1600	450	800								
40	調理台	750	450	800								
41	シンク	1500	600	1950								
42	シンク	2400	2000	820								
43	ガラス	2000	550	450								
44	ガラス	900	650	1470								
45	ガラス	1500	750	820								

厨房設計実技 上級  
演題「洋食レストラン70席」



初級準優秀賞 課題「洋食レストラン (45席)」



厨房設計実技 初級 厨房平面図  
 演題「洋食レストラン 45席」  
 縮尺=1/50  
 ※フード以外のシンボルマークは記入不要。



厨房機器リスト

厨房設計実技 初級 厨房機器一覧表

演題 「洋食レストラン 45席」

No.	品名	寸法 (mm)			台数	配管接続口径 (A)			ガス		電気			フ ィ ド	備 考
		開口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	口径 (A)	消費熱量 (KW)	1φ100V (KW)	1φ200V (KW)	3φ200V (KW)		
1	冷凍庫	615	800	1950	1			40			0.33				505リットル
2	冷蔵庫	1200	800	1950	1			40			0.33				1087リットル
3	一槽シンク	750	750	800	1	15	15	50							
4	台	950	750	800	1										
5	ガス炊飯器	466	438	442	1				ホース 13φ	5.52				○	1.8~6リットル
6	二槽シンク	1200	750	800	1	15×2	15×2	50×2							
7	コールドテーブル	1200	600	800	1			40			0.14				240リットル
8	調理台	1200	600	800	1										中棚1段
9	コールドテーブル	1200	600	800	1			40			0.14				240リットル
10	調理台	1200	600	800	1										中棚1段
11	吊戸棚(平棚付)	1200	500	600	2										中棚1段
12	電子レンジ	422	476	337	1							2.80			
13	スプレッシャー	600	600	450	1	15			25	17.4				⊕	
14	台	450	600	800	1										
15	ガスフライヤー	450	600	800	1				15	10				⊕	油量18リットル
16	台	450	600	800	1										
17	台	600	750	800	1										
18	卓小型スラムドベクションボ ール	500	470	390	1	15 G.V		25 耐熱管				1.90		⊕	1/2ホテライン2段
19	台	1150	750	800	1										
20	台付シンク	1200	750	800	1	15	15	50							
21	スプレッシャー	500	650	800	1	15 G.V		32 耐熱管	15	9.3				○	槽容量43リットル
22	スプレッター	500	100		1										
23	ガステーブル	1500	750	800	1				25	62.8				⊕	
24	引出付台	750	750	800	1										
25	ウォーマーユニット	900	750	550 800	1										
26	保温ジャー	461	380	392	1						0.08				8リットル
27	スプージャー	364	315	377	1						0.21				8リットル
28	ティッシュウォーマー	1400	750	800	1			25				1.50			
29	吊戸棚(平棚付)	1400	400	600	1										中棚1段
30	リールドテーブル	2100 1800	750 750	820	1	15	15	50							
31	二段棚	2100	450	800	1										
32	ドアタイプ食器洗淨機	871	650	1448	1		15 G.V	40 耐熱管				14.80		○	60~110秒/ラック
33	クリーンテーブル	1400	720	820	1										
34	ラックシェルフ	1100	400	一段	1										
35	シェルフ	602	610	1930	1										棚5段



## 関西支部 近畿厨房機器共同組合と 合同ゴルフコンペを開催

4月8日(土)桜花の下、兵庫県加東市のサンロイヤルゴルフクラブにて、総勢3組12名参加で「第192回近名会ゴルフコンペ」が華やかに開催されました。

当日はあいにくの天気予報でしたが、皆様の日頃の行いが良いのでしょうか?スタート前は小雨が降っていましたが何とか天気はもち、ラウンド終了後にまた雨が降り出すという天気の中、皆様は日頃の多忙を忘れ楽しくプレーすることができたようでした。



ハイレベルな争いの中、今回の優勝者はエレクトロラックス・ジャパン株式会社の松川博様でした。おめでとうございます。

関西支部では、近畿厨房機器協同組合と合同で年に4回(1・4・7・10月に)ゴルフコンペを行っています。次回は7月22日開催予定です。大勢の参加をお待ちしております。



優勝したエレクトロラックス・ジャパン(株)の松川博様

## 九州支部 平成29年度第1回理事会を開催

九州支部では、4月7日(金)、平成29年度第1回理事会がホテルセントラザ博多にて、7名の理事が出席し、開催されました。

議案については、例年通り全ての議案が満場一致で可決されました。永年、支部理事として支部活動

にご協力賜りました、福島工業株式会社福岡支店の伏見支店長が関西支店長に栄転され、後任には関西支店より浦野支店長が赴任されました。

[(一社)日本厨房工業会九州支部 事務局 立花隆行]





## 中小企業経営強化税制について

昨年「中小企業等経営強化法」が施行され、当工業会は、本制度の固定資産税軽減措置の際に必要な証明書の発行団体として登録をいたしております。

平成29年度の税制改革に伴い、4月1日以降、固定資産税軽減措置の対象となる設備の拡充が行われるとともに、新しく「中小企業経営強化税制」が創設され、当工業会は、税制措置に必要な証明書の発行団体となりました。

証明書の発行に関しましては、下記事務局までお問い合わせください。  
なお、制度の新設に伴いまして、従来の様式は使用できなくなりますのでご注意ください。

証明書発行に係る資料のご請求、お問い合わせ

日本厨房工業会事務局

(担当：由利 TEL：03-3585-7251、Email：yuri@jfea.or.jp)

証明書発行手数料：会員 1,000円/件、非会員 3,000円/件 (いずれも消費税別)

※本制度の全体像については以下の中小企業庁ホームページをご覧ください。

中小企業庁 で 検索

トップページ>経営サポート>経営強化法による支援

経営強化支援など詳細に関する問い合わせ先

中小企業庁 事業環境部 企画課 TEL:03-3501-1957 (平日9:00-12:00,13:00-17:00)

## 東京ガス業務用 ショールーム 「厨 BO!SHIODOME」が リニューアルオープン!

東京ガスの業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」が4月3日、リニューアルオープンしました。

3月24日、関係者を招いてのセレモニーが開催され、テープカットと内覧会が行われました。

新たに「フレキシブル厨房」や「ソリューション提案ゾーン」などが導入され、新しい機能も追加されています。

お近くにお寄りの際は、ぜひお立ち寄りください。



東京ガス業務用ショールーム 「厨BO!SHIODOME」 (チューボ汐留)

〒105-0021 東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留 2階

TEL:03-5408-4355 営業時間 平日10:00~17:00(休館日:土日祝、年末年始)








**政府統計**  
統計法に基づく国の統計調査  
です。調査票情報の漏れ  
の件に万全を尽くします。

# 工業統計調査

皆様のご回答をお願いします。



コワちゃん

調査期日

平成29年

# 6月1日

調査期日が  
変わりました



コワミちゃん

経済産業省・都道府県・市区町村

<http://www.meti.go.jp>



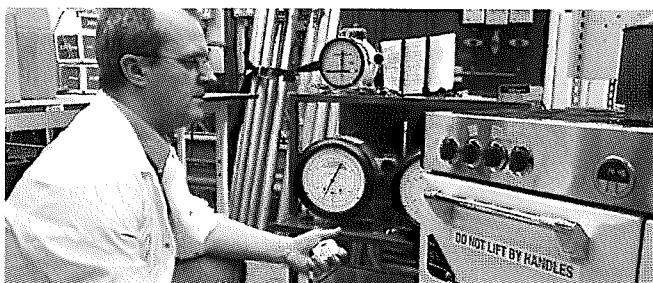
コウギーくん





製品認証 BSI 英国本社プロフェッショナルが語る 特別来日セミナー

# 新ガス機器規則 GAR (EU) 2016/426 解説セミナー開催



BSIジャパンは、英国本社よりガス製品に関する安全性に精通したスペシャリストを招き、新たなガス機器規則GAR (EU) 2016/426について解説する特別来日セミナーを開催いたします。

## ■開催概要

日時：5月17日（水）13：30～16：00

会場：BSI Training Academy 東京都港区北青山2-12-28 青山（セイザン）ビル3F

対象者：欧州市場で自社製品を販売しているガス機器/器具製造業者

欧州市場で自社製品を販売することを希望しているガス機器/器具製造業者

講師：Graham McKay, Global Head of Electrical & Gas Products- BSI



Graham McKay 氏

## ■内容（※英語から日本語への逐次通訳を行います。）

- ・ガス機器指令（GAD 2009/142/EC）の背景及び歴史
- ・新ガス機器規則 GAR (EU) 2016/426への移行について
- ・新ガス機器規則とガス機器指令との主な変更点及びビジネスへの影響
- ・新リスクアセスメント要求への理解
- ・新ガス機器規則への適合対応
- ・質疑応答
- ・個別相談

## ■受講料：30,000円（税抜）日本ガス機器検査協会様ご紹介特別価格 20,000円（税抜）

※割引適用にはお申込み時に Step4 発注番号/備考欄に「JIAご紹介割引」とご入力ください。ご入力がない場合は定価での受付となりますのでご注意ください。


## ■詳細・お申込


<https://www.bsigroup.com/ja-JP/our-services/Product-certification/training/GAR/>

### BSI グループジャパン（英国規格協会）

独立・公平な試験機関として、BSI は世界中のお客様から評価をいただいております。BSI は、国際規格、国家規格、業界標準に対する製品試験を幅広い分野において実施し、お客様の製品を世界市場へ上市する支援をしております。また、製品試験のための新しい技術仕様書を作成するお手伝いも可能です。

セミナーに関するご不明な点は、BSI グループジャパン教育事業部  
(03-6890-1175 Japan.Training@bsigroup.com) にご連絡ください。

BSI トレーニング 

今すぐ検索 



# 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行っておりません。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



# 「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。



安全が第一だも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。

JFEA 一般社団法人 日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

## ※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ご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



# Essay 小倉朋子の



# 食

# 心

# 美

## 第47回 ダイエットの「視点」を変えてみよう

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

### メンタル面にもアプローチする

メニュー開発などのほかに、食からのアプローチでダイエットコンサルタントも16年ほどしています。体重が若いころに比べて増えてしまった方も多いかと思いますが、一般的にきちんとしたダイエットをすれば、メタボ傾向の男性でも、だいたい10kg程度の体重減量であれば、わりと簡単に達成できるものです。ですが、私の考えるダイエットは、数値として体重を下げるだけではありません。数値化するとわかりやすく、本人にとって励みにもなるのですが、そこをダイエットの到達点にしてしまうと、達成した後、リバウンドもしやすくなってしまふものなのです。

健康的なダイエットは、体重は勿論のこと、日頃抱えているストレスや、持たなくてもよい悩み、自分の性格の短所の部分、「やるべきなのにできていない自分」などなど、メンタルのモヤモヤしたものに関してもそぎ落とすことだと思っています。あらゆる「余分なもの」をそぎ落としてスッキリした軽い自分になることが目的です。そんなダイエットであれば、リバウンドの時期になっても、自らの力で

リカバリーできるのです。さらに生活そのものが変わってくるはずなのです。実際に、メンタルもそぎ落とされていくときは、まるで「ストーンストーン」「スルスル〜」などの音が聞こえるかのように気持ちよく落ちる感覚があるものです。

人間の脳や臓器や筋肉などの「キャパシティ」は永遠ではありません。例えば身長170センチの男性は、その範囲内でのキャパシティになります。ですから、余計なものが削がれば、その空いたスペースに、新しいものを入れることができます。そしてその新しいものは、できれば「入れたほうがいいもの」「入れても問題がないもの」であることが望ましいですね。新たな脂肪やストレスは入れたくありません。

例えば同じ事柄が起きても良い方向に考えられるポジティブな考え方であったり、適度な筋肉であったり、骨の密度であったり、思慮深さであったり。その人にとって足りないものを補うことができればと思います。

そんな視点から、ゆるく一生続けられるダイエットが望ましいと思っています。ですので、通常ダイエットは、我慢が必要なものですが、私のは比べるとすこぶる楽。できるだけ簡単な方法を痩せたい方



にはお伝えしています。

## 習慣を見直す

例えば「自分の一口を知る」ということです。世界諸国に共通して食べ物は大きいままかじるのではなく、「あらかじめ一口大に切ってから口に入れる」のが一般的にな食べ方のマナーです。「そんなことは知っている」とほとんどの人が思うことでしょう。ですが、では、「一口っていったいどの位の大きさですか?」「自分の一口サイズを知っていますか?」と質問したら「そんなこと考えたことない、大体一口は一口でしょう」と思われるでしょう。

マナー本にもどこにも一口は何センチだとか数値では書かれていません。そうなんです、なんとなくなんです。長年食べ続けてきた経験の中で、誰もがなんとなくの一口を作り上げています。しかし、同じ一口でも、皆様の一口と私の一口は違います。「自分の一口サイズ」をまず知ること。これだけでも美しい食べ方になりますし、自然で苦しくないダイエットができてしまうのです。

私のテーブルマナー教室の生徒さんで、「自分は食べるのが遅くて、会食の時に会話をするともっと遅くなるからいつも会話ができない」との悩みがある人がいました。常に大事な会食でもしゃべらずに食べるそうですが、接待などで会話をしないのは、実は一番避けたいマナー違反になってしまいます。

そこで、まず自分の一口を知っていただき、その一口を少しだけ大きくすることをお願いしました。少しだけ一口を多くするだけでしたら、噛む回数はさほど変えずに済みます。また、一口を口に運ぶまでの時間を早めるだけでもいいのです。それだけで、その人の会食での気苦労した悩みが解決してしまったのです。

いっぽう、男性はだいたい女性よりも早く食べ終わる傾向にありますね。せっかく女性との会食なのに、パクパク先に食べてしまって、女性が一人で食べなくてはいけなくなっている情景をよく見かけます。これでは配慮のない男性に思われてしまう!早く食べてしまう人は、一口を小さめにする、そして少しだけ噛む回数を増やすだけで、女性にテンポを合わせて和やかに食べられるようになるのです。

## たった一口されど一口

ダイエットの視点でいえば、「一口だけ残すこと」。

これだけです。一口を残すだけで、確実に無理なく痩せられます。

昔から「腹八分が健康によい」と言われますね。例えば常に100%満腹に感じるまで食べる習慣の人が、腹八分にするのは2割も減らすことになるので、「もっと食べたい」という不満が残りやすいものです。自分ではかなり減らした感覚があるでしょう。それでもダイエットをするのだと気合を入れれば短期間であれば腹八分は可能です。それでも途中で「やっぱりもっと食べたい」と挫折する人も大勢います。さらにもっと痩せようと7割で止める時は、3割減ですから、辛さとともに体調管理も必要です。

いっぽう、たった一口でしたら簡単です。全ての料理を「一口やめる」だけ。最初はそれも「もっと食べたい」と思いやすいですが、習慣にしていれば無理なくできるようになってきます。確実にカロリーは一口分減るのです。全ての料理に適用すれば、さらに効果的です。

慣れてきたら、1口を2口にしたり、1.5口にしたり。炭水化物は3口にしておかずは全部食べたり。この方法でしたら、栄養やカロリーの知識があまりなくても簡単で、一口を意識化することで、自分に合わせた調整ができます。

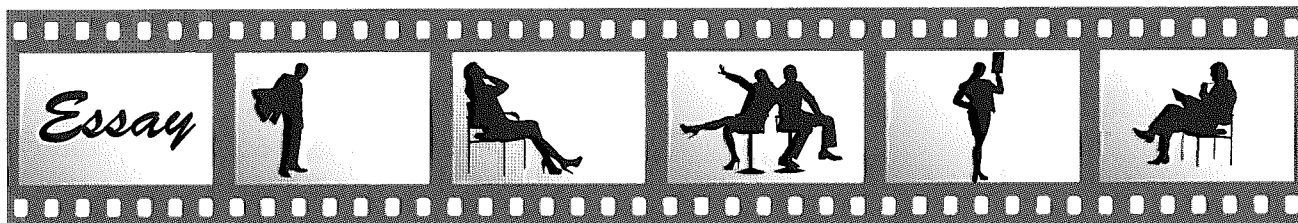
無意識を意識化することで、自分の食べ癖や量に毎回向き合う習慣ができるのもこの方法の利点です。食べ方を見ることは自分を見ることになります。「体調がすぐれないから2口減らそう」など健康に対しても敏感になっていきます。

私は常に「うどんが一本多いな」とか、「この一粒チョコを半分にしよう」のように、一般的には考えにくい細かさで見つめて食べています。特に、外食の場合は「一人前」は決まっている量で、個人に合わせた提供はされません。体格のガッシリした男性でも私のような小粒な人間でも、同じ「一人前」なのです。それを自分に置き換えて向き合うことでおのずと食べる量は変わるはずなのです。

たった一口の魔法。実践された方は、3か月で3キロ~5キロくらい、ゆるやかに痩せた方が多いです。でも、皆さん、「全然辛くなく、一生続けられそうです」とおっしゃいます。さらに、栄養バランスや生活習慣の見直しになったという方が多く、早起きになったりよく笑うようになったり、食の趣向に変化が出た方も。

人間の気持ちとは何かのきっかけで変わる不思議なものです。興味を持たれた方は少しやってみていただければと思います。





## 映画の見どころ・台所



映画史・  
食文化研究家

斉田育秀

### 人種差別の現実をリアルに描いた作品 事件解決のカギはキッチンにあるのか？

「アカデミー賞」は世界の映画界の最大のイベントだが、今年は何かと話題が多かった。そこでこの話題も絡め賞に縁の深い俳優が出演し、多数の部門で受賞した名作を紹介したい。アカデミー賞の第1回は1929年だが、初めて主演男優賞に輝いた黒人俳優は「シドニー・ポワチエ」(野のユリ:1963年)で、スタートから34年後のことである。本作はその彼がロッド・スタイガーと競演した、激しいバトルと葛藤を伴う傑作刑事映画で、アカデミー賞の主演男優賞(ロッド・スタイガー)・作品賞・脚色賞・音響賞・編集賞を獲得した。

黒人への差別が激しい南部の田舎町で殺人事件が起きる。超ワンマン署長ビル(ロッド・スタイガー)の指揮で捜査は始まるが、実は彼は殺人事件を扱ったことが無かった。そこに偶然立ち寄った黒人の敏腕刑事ヴァージル(シドニー・ポワチエ)が協力、見事な推理で捜査を進めて行く。黒人への偏見があったビルだが次第に彼の実力を認め、二人は何時しか心を通じ合う間柄となる。“単純ステレオ思考”の捜査陣が次々と誤認逮捕を続けるのには苦笑いだが、黒人への暴力を伴う偏見・蔑視の中で捜査は進んで行く。昨今の冗長映画に見習わせたいほどの、無駄のないスリルとサスペンスに満ちた物語が展開される。

さてアカデミー賞の話だが、第89回の今年は歴史始まって以来の珍事が起きた。作品賞は「ムーンライト」だったが「ラ・ラ・ランド」と発表されてしまった。発表者に誤ったタイトルの封書が渡されたため、担当者の凡ミスだった。一方“演技賞”にノミネートされた20名の内、黒人俳優が6名を占めた。しかもその中から助演男優賞にマハーシャラ・アリ(ムーンライト)、助演女優賞にヴィオラ・デイヴィス(フェンス)の2人が輝いた。過去2年間の“演技賞”のノミネートが、全員白人だったことへの反動のようだ。

そもそもアカデミー賞の演技賞は白人以外はめったに受賞出来ない賞であった。日本人で過去にノミネートされたのは、早川雪洲(戦場にかける橋:1957年)、ナンシー梅木(サヨナラ:1957年)、マコ岩松(砲艦サンパブロ:1966年)、渡辺謙(ラストサムライ:2003年)、菊地凛子(バベル:2006年)の5名でいずれも助演賞だった。受賞出来たのはナンシー梅木のみである。黒人俳優の受賞者第1号は比較的早く、「風と共に去りぬ」(1939年)でメイドを演じたハティ・マクダニエルで助演女優賞だったが、その後はシドニー・ポワチエまで24年も待たねばならなかった。それから19年後「愛と青春の旅立ち」(1982年)でルイス・ゴセットJr.が助演男優賞を獲得。以後徐々に数を増やし今回で黒人俳優の演技賞受賞者は漸く16名(デンゼル・ワシントンが主・助演男優賞で2回受賞)になった。



では話を映画に戻そう。レイ・チャールズの唄う主題歌「夜の熱気の中で」でオープニングとなる。小さな丸が拡大され列車のヘッドライトになり、列車が駅に到着するとドアの下に小さな踏み台が置かれ、スーツケースを持った男のバリッとした下半身が映る。男が駅舎に入るとドアの暗闇から犬が浮かび上がる。見事な雰囲気の出だしだ。パトカーで深夜の巡回をしている警察官サム（ウォーレン・オーツ）がファストフード店に立ち寄る。店内では従業員の若者ラルフ（アンソニー・ジェイムス）がハエを叩き殺している。暑い熱気がムンムンと伝わって来る。コークを飲んでいるサムが言う「パイは？」「さっき売り切れた」。続いてパトカーは窓に明かりが灯っている家の前でライトを消し静かに停車。窓越しに全裸の女性がペプシコーラを飲んでいるのが見える。胸元に瓶を引き寄せるのが少々意味深だ。後で判明するがこれ等一連の映像は、後々への巧妙な布石になっているのが凄い。

巡回中のサムは町の有力者コルバートの遺体を発見、早速署長ビルの指示で捜査が開始される。サムは駅舎にいた黒人男性ヴァージルを連行するが、程なく彼がフィラデルフィアの殺人課の刑事と判明。おりしも被害者の財布を拾った若者が逮捕されるが、ヴァージルは犯人と利き腕が違いと指摘する。殺人捜査に自信のない署長は、黒人刑事に躊躇しつつも協力を要請。彼の凄腕ぶりを見抜いたコルバート夫人も「彼でなければだめ！」と後押しする。

ではここで厨房から映画を観てみよう。厨房はファストフード店で登場する。日本のファストフード元年は1971年（マクドナルドの開店）なので、映画の公開当時（1967年）に日本でこのような厨房を見ることは難しかった。リアルタイムで本作を観た時はアメリカらしい店のカッコよさに憧れたものだ。入り口には「南部の家庭料理」「冷たく冷やした西瓜」の文字。「プレートランチ」「サンドイッチ」の文字も見える。店内のカウンターにはチューブ入りのマスタードとケチャップの瓶がペアですらりと置かれ、ナブキンスタンドと塩・胡椒の瓶が添えられている。“ダイナー”と呼ぶにはしょぼくしていたが、マスタードの黄色とケチャップの赤色が、“ファストフード店”の雰囲気を見事に醸し出していた。

厨房内部は左手壁にカレンダー、正面は左から順にレンジ（上部は換気扇）、フライヤー、蓋付きの小さなステンレスバット（材料入れ？）数個、コー

ヒーのパーコレーター、古い大きなレジなどで、標準的なファストフード店の厨房のようだ。ここで従業員ラルフはサムにハエが入った保管ケース入りのマーブルケーキの残りを勧める一方で、サムが欲しているパイがあるのに「売り切れた」と言う。厨房の中の彼の言動・行動はややエキセントリックで不可解であり、犯人の候補だと匂わせている。フェイントか？ドンピシャか？結果は？

さて60年代の公民権運動の最中、マルコム・X（1965年）とキング牧師（1968年）の暗殺を挟んだ時期に本作が作られた意義は大きい。シドニー・ポワチエの演じる人物は白人以上に紳士的な黒人が多く、本作でもスーツをバリッと着こなした白人より彼の方がエリートと言うのが面白い。彼のような人々が出始めていた時期でオバマ大統領がその代表となる。本作が作られた1967年の日本では羽田闘争が勃発、全共闘運動・大学紛争が続く。アメリカではベトナム戦争の閉塞感が「明日に向かって撃て」「卒業」などの“アメリカン・ニューシネマ”を生む。本作もこの流れにある種の影響を与えたのは間違いない。

見事な構成力を持ったスターリング・シリファント（まごころを君に、ポセイドン・アドベンチャー）の脚本、望遠やズームを多用し”暑い夜“を活写したハスケル・ウェクスラー（カッコウの巣の上で、アメリカン・グラフィティ）のカメラ、クインシー・ジョーンズ（質屋・ゲッタウェイ）の音楽、赤狩りを戦ったリー・グラント（刑事コロノボ第2話「死者の身代金」の犯人）など、最高レベルのスタッフ・キャストが生み出した「生まれるべくして生まれた」（監督談）傑作である。ラストの主人公二人の別れる場面にジワリと感動が込み上げ、彼等の友情を引き離すことは「そうさせん（捜査線）！」というお話であった。

### 『夜の大捜査線』



監督：ノーマン・ジュイソン  
原作：ジョン・ボール  
脚本：スターリング・シリファント  
撮影：ハスケル・ウェクスラー  
音楽：クインシー・ジョーンズ  
出演：シドニー・ポワチエ、ロッド・スタイガー、ウォーレン・オーツ、リー・グラント

DVD発売中  
¥1,419+税  
20世紀フォックス ホーム エンターテイメント ジャパン

## 第10回 近頃の外出・中食事情



元・立教大学大学院教授  
(術)清晃

王 利彰

### 食が充実した最近のコンビニ

前は大きな都市ホテルや百貨店などの商業施設のレストランが使いやすいと申し上げたが、毎日となると、時間的にも経済的にもそうはいかない。また、味になじんで気楽に行けるB級グルメも食べられる大衆的なレストランに行きたくなる。家で料理をしてもらえばよいように思われるが、外出で親しい友人や家族との食事と団欒が貴重な楽しみなのだ。

入院時は食堂で皆と食べていたが、会話には加わらず、食事に専念した。退院後、たまの外出は広いホテルだった。

そのほかには、ファスト・フード、総菜屋、コンビニ、食品スーパーの総菜や弁当を持ち帰り、家で一人で食べていた。楽しい食事というより、生命維持の栄養補給という味気ないものであった。筆者が住むのは、山手線主要駅から私鉄3駅目の学生町である。周囲には大学が3つもあり、都心に近いため単身者用のマンションが多い。そのため、高級な飲食店は少ない。多いのはコンビニ、ラーメン屋、ファスト・フード店（和の丼チェーンは大手3社がそろっているし、洋のハンバーガーも大手2社がある）、

低価格居酒屋、低価格中華料理店、総菜屋、パン屋、食品スーパーなどである。

退院後しばらく重宝したのはコンビニであった。コンビニでいうと、家の周囲には最大手のS社が2店舗、2位のF社系が3店舗、3位のL社系が3店舗もある。L社系ではイートイン客席を備えた店舗もある。最近のコンビニは弁当の種類が多いだけでなく、ケーキや和菓子などのスイーツや、エスプレッソ系の珈琲も充実しているので助かる。(写真①) ちょうど数年前から、コンビニで生寿司を取り扱うようになったり (写真②)、総菜も種類が増加し冷凍・冷蔵の両方があり便利になっている。(写真③) コンビニの食品は添加物が多いという批判があるが、カロリーなどの栄養表示もしっかりしているので、筆者のようなカロリー制限をしている人には便利だ。(写真④)

筆者にとってご飯類は誤嚥しやすいし、飲み込みも困難であったので退院後しばらくはサンドイッチやケーキをよく購入した。サンドイッチで食べやすいのが、日本的なツナサンド、卵サンドなどだった。また、洋風のケーキ類は口どけがよく食べやすいので良く購入していた。和菓子はどら焼きなどの口どけがよいものを食べていた。



写真①



写真②



写真③



ファスト・フードは井チェーンの利用頻度が多かった。以前申し上げたが、牛丼は食べにくいので豚丼や、うな丼、かつ丼を持ち帰りした。持ち帰ると料理の温度が下がるが、熱い料理が苦手な筆者には好都合だった。嚥下困難の場合には熱い料理を冷ますため、ハアハア言いながら空気を料理とともに大目に吸い込み冷却したり、麺類の場合ずると音を立てて食べるが、それができない嚥下困難者には持ち帰り料理の温度はちょうどよいのだ。

ハンバーガーなどの洋風ファスト・フードはパンがぱさぱさしているのでもっと難しく、最近まで食べられなかった。また、片手しか使えず、最近の具材の多いハンバーガーは、一口噛むと崩れ落ち難しいのだ。(写真⑤) 持ち帰ってお皿に乗せ片手でナイフとフォークと格闘して食べた。現在もハンバーガーは苦手な食材だ。パンの場合、アンパンなどの菓子パンが食べやすいので間食用に常備している。

カフェの場合、ホット珈琲が熱く飲みにくいので、最初のうちはアイスコーヒーを飲んでいて、珈琲とケーキを食べたいのだが、最初は食べやすいアイスコーヒー・フロートやアイスコーヒーとアイスクリームを頼むようにしていた。(写真⑥) ハード系のアイスクリームよりもソフトアイスが食べやすい。現在もホット珈琲は苦手なため、ソフトクリームを入れたり、牛乳を入れて飲みやすい温度にしている。外資系のハンバーガーチ

ーンのM社はMカフェという業態で美味しいエスプレッソ系コーヒーとケーキを置いているのでよく利用した。(写真⑦)

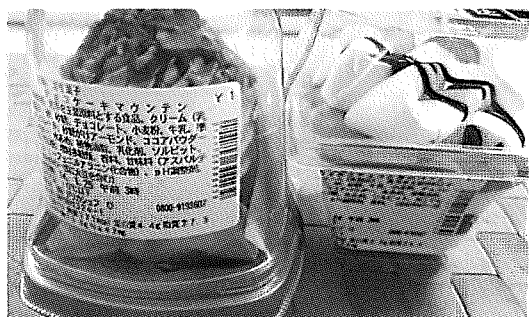
最近郊外型のゆったりくつろげる珈琲店が出てきて、焼き立てで柔らかいホットケーキやスフレなどを売り物にしており、筆者には食べやすく助かる。スフレやホットケーキは冷ましてから口に入れ、アイスコーヒーを飲むと口中で適度に溶けて食べやすかった。(写真⑧)

郊外型の珈琲店は通路や客席をゆったりとっているの歩きやすいし、身体障害者用の多目的トイレも備えている。高齢者への配慮で老眼鏡も備えるなど配慮が行き届いている。(写真⑨写真⑩)

持ち帰りで当初よく利用したのが、カレーのC社だ。辛さも調整できるし、辛みのないハッシュドビーフソース(ハヤシライス)もあるので食べやすい。具材も肉やトンカツはちょっと飲み込むのに苦労するが、柔らかいスクランブルエッグ(卵焼き)があるので助かった。(写真⑪)

持ち帰り弁当では、お惣菜と弁当のOチェーンをよく使った。和風料理や野菜は苦手なので克服するため、総菜を少量で多種類買い、弁当とともに食べていた。(写真⑫)

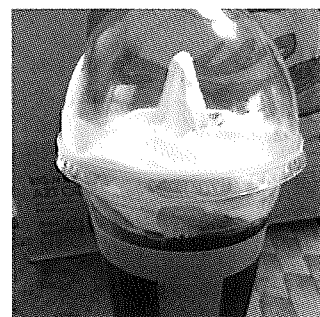
持ち帰り弁当類の利用は退院後2年ほど続き、いろいろな料理にだんだん慣れてきた。そうすると外食したくなってくる。しかし最近の新しいお店や業態は筆者のような歩行困難者に向いていない。Oの



写真④



写真⑤



写真⑥



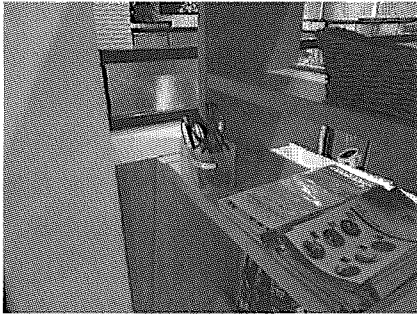
写真⑦



写真⑧



写真⑨



写真⑩



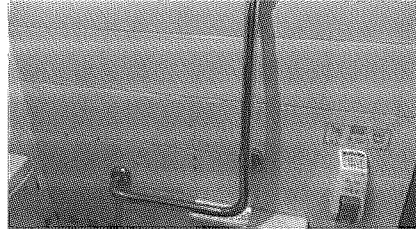
写真⑪



写真⑫



写真⑬



写真⑭



写真⑮

フレンチやステーキが典型的だが、現在繁殖しているのが、立ち食い業態だからだ。

## 筆者から見た ファミリーレストラン事情

そこで利用するようになったのが、チェーン店のファミリーレストランであった。チェーン店の場合、身体障害者への対応がしっかりしており助かる。ファミリーレストランは、米国のコーヒーショップを原型としており、客席は固定式でゆったりして、通路も広い。もともと米国企業と大手流通企業が技術提携してできた業界3位のDファミリーレストランは米国風のゆったりとした座席配置で利用しやすい。ただし6年ほど前から展開している小型店は狭く使いづらい。ファミリーレストランは基本的に平屋であり、駐車場を備え足の悪い筆者には便利だ。Dは入口の段差をなくしたり、滑り止めのついたタイルを使っているので便利だ。古い店のトイレは狭く車椅子は入れないが、手摺を取り付けている。(写真⑬写真⑭写真⑮)ただ30年ほど前のバブル時代は土地が高騰し、一階に駐車場、2階に客席のプロティ形式の店舗があり、手摺の整備もない場合が多く使いづらい場合がある。

ファミリーレストランも洋食、和食、中華と種類があるが、嚥下困難な筆者に最も食べやすいのが洋食のメニューが多い店舗だ。洋風のチェーン店舗で愛用しているのが、低価格のイタリア料理のSチェーンだ。低価格で一皿のボリュームが少ないので、

いろいろ注文できるのがよい。私が注文するのは、パスタ、ドリア、ハンバーグだ。ドリア (Doria) は、ピラフやバターライスの上にベシャメルソース (ホワイトソース) をかけてオーブンで焼いたものでベシャメルソースがご飯に絡んで嚥下しやすい。パスタもクリームソースやトマトソースが絡んでいると嚥下しやすい。洋食で一番難しいのはレタスなどの葉物を使った生サラダである。慣れるまで避けたほうがよいだろう。次に難しいのは、ステーキなどの肉類だ。チェーンのファミリーレストランは料理の価格の観点から、米国や豪州の輸入業肉を使わざるを得ないので、ちょっと堅くて難しい。難しいというのは、左手が麻痺しコントロールが効かないので左手にフォーク、右手にナイフで切り分けることができないし、同行者に細かく切ってもらっても硬くて嚥下しにくいからだ。やむなくナイフ無しでフォークだけで切り分けられるハンバーグを注文する。Sは食べやすいプリンやアイスクリームなどのデザートも安価なので、食後に食べて栄養補給ができる。(写真⑯)ただ筆者の良く利用していた店がプロティ形式で、階段の手摺が片側しかなかったり、階段のタイルがはがれたままで補修しなかったのは困った。同店はずい最近閉店したので数年前から補修をほとんどしてこなかったようだ。(写真⑰)車椅子に難しい段差を解消する方法としてリフトを設置する場合もある。(写真⑱)

その他のファミリーレストランでは、ハンバーグやステーキを中心とした、ビュッフェ形式のお店を利用することが多かった。ビュッフェは食べ放題で



大食漢向きだと思われがちだが、筆者のような嚥下困難者にとって、いろいろな食材を食べられるので、嚥下練習に向いているのだ。ファミリーレストランR社のビュッフェ形態のKは食後にソフトクリームも食べ放題なのでよく利用した。また、ファミリーレストランのカレーライスには子供連れも多いので比較的甘口であるが、嚥下問題を抱える筆者には喉には難しいが、Kにはビュッフェにパスタ用のトマトソースがあるので最初はカレーソースとミックスし、辛さを緩和していた。

次に愛用しているのは最大手S社の中華業態だ。以前も申しあげたが、中華の点心（水餃子やシュウマイ）や、ピーフンが食べやすいし安価でいろいろな料理を食べる訓練に向いている。中華料理のデザートは杏仁豆腐やマンゴープリンはのど越しもよく必ず注文する。

使いやすいファミリーレストランであるが、和食業態は筆者にはちょっと難しく、最近まで利用していなかった。S社の和食業態のAには天ざる（天ぷらとざるそば）があり、とろろもついているので利用するようになった。和食業態が苦手なのは、料理だけでなく座敷があることだ。座敷の座椅子をちょっと高くしたいすなどの工夫を凝らしているが、筆者には座るのが困難だ。（正確には立ち上がるのが困難）和食と言っても、しゃぶしゃぶと寿司食べ放題のお店を利用するようになった。3チェーン程あるが、低価格だし、野菜も食べられてよい。生の葉

物野菜はビタミン豊富だが、食べにくい。しかし鍋で軽く湯掻くと食べやすい。低価格なので、牛肉は輸入肉であるが、薄切りなので食べやすい。（写真⑱）

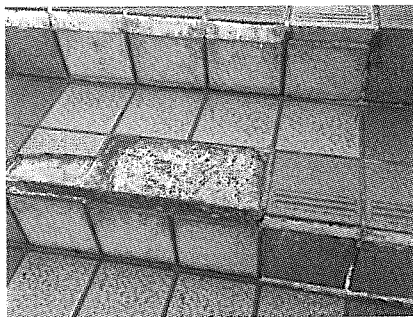
和食ではチェーンの回転寿司もよい。食べやすい寿司を低価格で学べるし、アイスクリームなどのデザートもある。イクラの軍艦巻きの海苔が喉に絡むが、回転寿司では海苔を使わないイクラもあって食べやすい。（写真⑳）また子供が多いのでワサビも入れない場合が多いので食べやすい。筆者は回転寿司で訓練しやっとな普通のすし屋で食べられるようになった。

個人店のレストランで一番利用するのが多いのは地元の低価格中華だ。筆者の自宅は在日中国人の多い池袋に近いので、中国人の方が展開する低価格の中華料理が多く、柔らかい料理で食べやすい。注文するのは嚥下しやすい水餃子や、牛バラ肉煮込み蕎麦、牛ばら肉ご飯、などだ。牛バラ肉を煮込んでとろみをつけているので嚥下しやすい。（写真㉑）嚥下しやすいとろみのある料理でベストはフカヒレの姿煮であるが高くて気軽に食べられないのが残念だ。安い中華料理でもとろみをつける料理が多いので嚥下しやすい。筆者の食べにくい野菜炒めもとろみをつけると嚥下しやすい。ただし、四川料理や中国東北料理は辛い料理があるので注意が必要だ。

日本蕎麦も好きであるが、熱い蕎麦は苦手なので、最初は冷たいザルそばから食べるとよい。とろろと



写真⑱



写真⑳



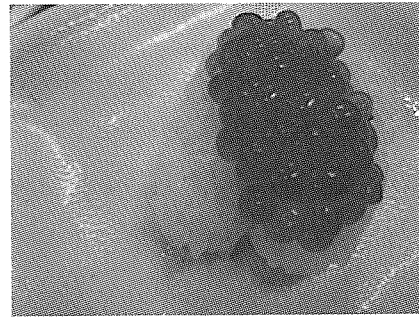
写真㉑



写真㉒



写真㉓



写真㉔

一緒に食べると食べやすい。(写真⑳) 温かい掛け蕎麦は、時間をおいて冷まし、蕎麦にだし汁を吸わせて、蕎麦だけを食べてよい。美味しい蕎麦の食感からはかけ離れるが、徐々に慣れるほうが安全だ。

## 味よりメニューと心遣いを優先する

嚙下の問題で筆者の好きな牛丼屋の選択が変わった。筆者はもともと、老舗のY家が好きであったが、嚙下障害を患ってから、最大手のS家などを持つZ社を利用するようになった。理由は、サイドメニューにとろろがあることとスプーンだ。牛丼の肉は硬すぎるので柔らかい豚丼や鰻丼にするが、Y家はサイドメニューにとろろがない(麦とろ定食はあるがサイドメニューのとろろはない)。S家はサイドメニューにとろろがある。また、箸ではご飯を食べにくいので、スプーンを利用するが、Y家は注文しないとイケないが、S家はテーブルに置いてあるし、テイクアウトの際にもスプーンをくれるからだ。(写真㉑) 細かいことだが、店に置いているスプーンのサイズもS家のほうがちょっと細身で口腔麻痺で大きく開口できない筆者には助かる。Z社の系列に和風のうどんと親子丼、牛丼を売り物にしているNがあるが、最近海鮮丼(サーモンといくら、やウニとイクラ)を期間限定で出しており、嚙下しやすく重宝している。(写真㉒) ただし、Nで使いにく

いのは券売機だ。杖を離して不安定な状態でおぼつかない手つきで財布から金を出し、見にくい券売機を操作するのは大変なのだ。料理やスプーンの使いやすい筆者の家の近所にあるS家も欠点はある。入口の段差だ。たった3段であるが筆者にはエレベストのような障害に感じられる。(写真㉓)

## アメリカンステーキとお店の気づかいについて

最近の食のトレンドは、肉料理だ。特にステーキに人気がある。洋風料理レストランは煮込み料理が多く食べやすいが、たまにはステーキなどの肉の塊を食べたくなる。ステーキと言っても和牛のサシの入った肉でなく、米国系のドライエイジングの大きな骨付き肉に人気が出ている。ニューヨーク・ブルックリンに全米一と言われる創業130年以上の老舗ステーキ屋Pがある。そこで長年修業したWという人がマンハッタンで自分の名前を使ったステーキ屋を開業して瞬く間に大繁盛店となった。そのステーキ屋と日本のW社が提携して日本で開業し、やはり大繁盛店になった。(写真㉔) にあるようなポーターハウスという骨付きのヒレとサーロインで食べやすいように、切れ目を入れているが、さらに細かく切るのが大変であった。同行者をお願いしてカットしていただいた。米国のステーキ屋の食べ方は、軽い前菜で一杯やりながら、分厚い肉が焼けるのを待



写真㉑



写真㉒



写真㉓



写真㉔



写真㉕

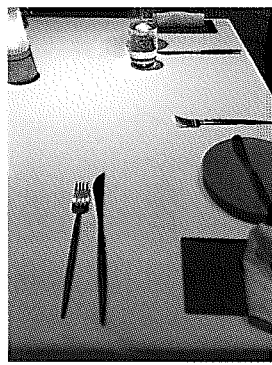


写真㉖





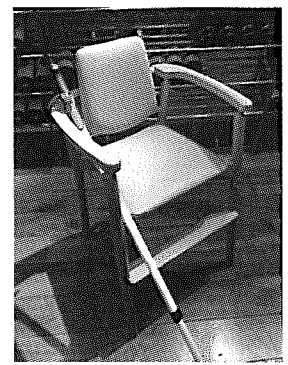
写真⑳



写真㉑



写真㉒



写真㉓

ち、強大な肉塊をペロッと平らげ、デザートに同じく大きく甘いケーキを平らげて終わりというシンプルな食べ方だ。

しかし、最近ちょっと変わってきたようだ。サンフランシスコ・ベイエリア（サンフランシスコ湾を挟んだ広大なエリア、シリコンバレー）に2005年に開業し瞬く間に繁盛店となり、同地区に8店ほど展開している高級ステーキチェーンAがある。昨年11月に、汐留地区ビルの眺めの良いビル42階に株式会社Mというレストラン企業と提携して開店した。

米国人は大きな肉をたらふく食べるので、ドライエイジングで旨みを増した脂肪分の少ない骨付きの赤身肉を好むのだが、少量の肉を食べる日本人は、サシの入った美味しくて柔らかい肉を好む。しかし、このAステーキハウスのメニューは、米国オマハビーフのドライエイジングビーフと和牛などのコース料理だ。コース料理は7種類ほどの、小皿料理が前菜で出て、米国人にとっては小さめの170gのステーキ、チーズとケーキ、最後になんと日本の縁日の綿飴が出る。(写真㉑)

オーナーシェフは日本人の母親を持ち日本で育った日系人だ。その経験からか神戸ビーフと日本的な懐石料理風・小皿コース料理が売り物だ。ここの売り物は、見事な夜景とゆったりした客席、充実したサービスだ。この店の最大の特徴はサービスだ。従業員は、中国系、韓国系、米国系と国際色豊かで、外資系企業の日本駐在員も満足させられる。筆者が感激したのが、テーブルセッティングだ。通常、座った左側にフォーク、右側にナイフを置くが、筆者は左手を使えない。それを見た従業員は写真のように使える右手側にフォークとナイフを置いてくれた。身体障害者対応として、段差の解消やトイレへの手摺取り付けというハード面の改善に目が行きがちだが、このような気づかいサービスがあれば、ハード面の不備もカバーするのだろう。(写真㉒)

杖を使ってレストランを利用する際に一番困るのが杖だ。写真はさりげなく杖ホルダーを出してくれたホテルの例だ。(写真㉓)杖ホルダーがないと、ほかの椅子に立てかけないといけない。(写真㉔)

続く

※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

## 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。

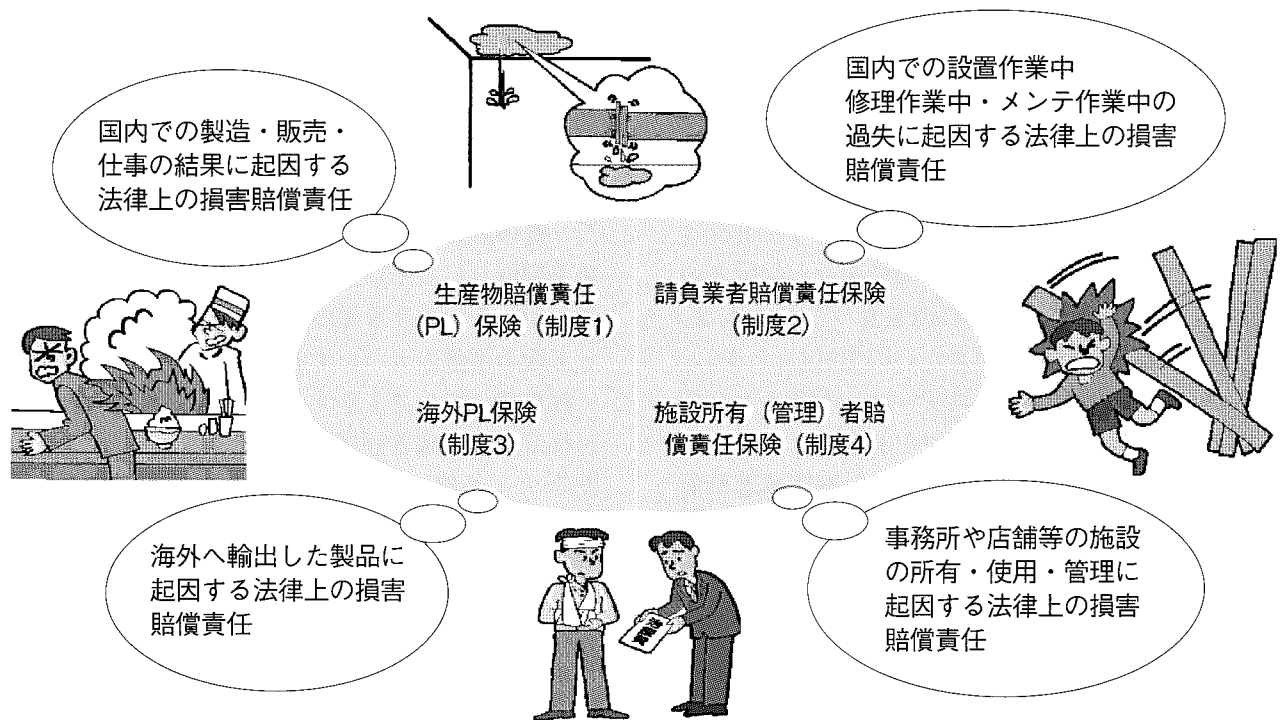
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

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 TEL.03-3538-6180 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



フードビジネスコンサルタント

# 魂

第31回

## 強い店を創るための考え方-2 「業態内で広がる利用幅」

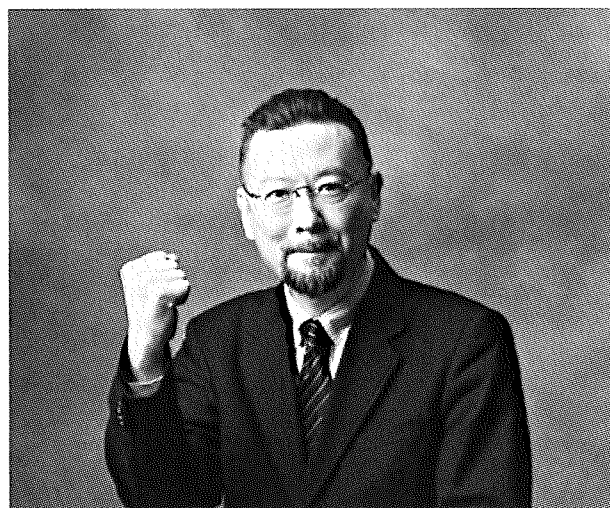
(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

### 私見から

私の仕事は今更ですが、飲食業のコンサルタントです。飲食業に関わることでしたら大概のことはやらせていただきます。料理をすることと法律に関わることは自身ではやりませんが。サービス（おもてなし）の指導や社内の仕組作りもよくやらせていただきます。ここ10年くらいでしょうか、「おもてなし」に対する意識が上がってきているのでしょうか、サービスを指導なさるコンサルも増えてきているように感じます。

それはそれで良いことなのですが、気になっていることがあります。一つは、最初から「やり方」を指導してしまうこと。もう一つはコンサルが、自分の志向や想いを伝えてしまうことです。「やり方」から教えてしまうと、何故、それを行うのか、そのサービスオペレーションがクライアントの理念にマッチしているのか、そもそも業態や単価に合ったサービスなのか抜け落ちてしまいます。更に、「やり方」だけになるとコンサルが指導している間はよいのですが、コンサルの業務が完了して居なくなると、そのオペレーションがただの作業になっていき、更に形が変わって行ってしまいます。どうしてそのオペレーションをするのかという根本が理解されていないと変わって行ってしまいます。

「私の想いを伝えてきました」こんなコンサルは時として困り者です。コンサルの想いを根付かせても意味がありません。クライアントが間違った方向に進んでいるとしたら、まず、経営者を変える必要があります。クライアントの理念や目指すものを理



解して指導をしないと、現場がブレてしまいます。ついでに業態として求めていないようなサービスオペレーションが導入されてしまうことにもなりかねません。

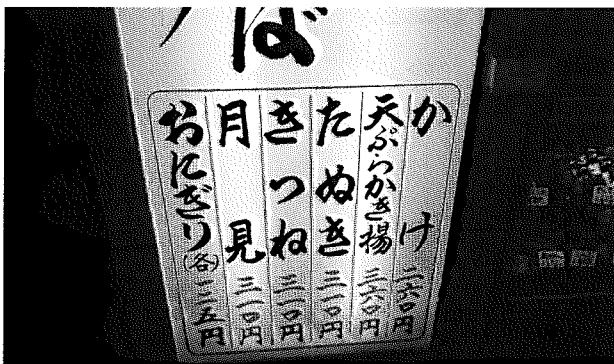
もう一つ言わせていただくと、「お客様の立場に立って」とよく言われます。私はとてつもなく難しいことだと考えています。お酒を飲まないスタッフには酒飲みの気持ちがわかるとは思えません。子供を育てたことがないスタッフには子供連れのお客様の大変さや気遣いはわからないでしょう。75歳になったことがないスタッフにご年配のお客様の大変さはわからないでしょう。簡単に「お客様の立場に立って」とは私は言わないようにしています。「自分が嬉しいと思うことをお客様にする」というのも同様であると思います。お客様の求めることを察知するためにすることがおもてなしであると思うのです。「気配り」とか「心配り」といいます。これを

おもてなしの行動にしていくには、お客様の「気配」を察知すること。お客様を「心配」することだと思います。それでもわからないことは、お客様にお聞きするのが一番ですし、その姿勢がとても大切です。

コンサルティングを行うというのは、クライアントとの入念なヒヤリングと打合せが必要なのです。

## 業態内で広がる利用幅

さて、今号のテーマです。私が学生であったころ、立食い蕎麦という店には、かけ、天ぷら（かき揚げ）、たぬき、きつね、月見、あってもワカメくらいメニュー数でした。それで十分だったと思います。価格も幅がなく、かけと天ぷら以外はほぼ同じ価格ではなかったでしょうか。今の立食い蕎麦はどうでしょうか。天ぷらを店で調理することで種類が増え、年中冷やしがあり、ご飯のメニューも丼という形で



確実に増えています。昔はいなり、おにぎり、頑張ってカレーライスくらいでした。今は、券売機の前でどこに自分の頼みたい商品のキーがあるのか途方に暮れるお年寄りを見かけるほどバラエティにとんだメニュー数になっています。

蕎麦も店内で生から茹でる本格的な面を見せていく店、座席を持った店も増えて、小綺麗になり、女性も違和感なく利用できるようになってきています。更に、最近では季節感のあるメニューを投入している店の多さを感じます。東京だと、かけ蕎麦の価格帯が300円台まで上がってきていて、当然、全体の単価も上がっています。500円台の商品も入ってきて、定食屋との価格差は無くなってきています。

先日大阪に行って立ち食い蕎麦（うどん）を見してきましたが、大阪はかけで200円台でした。価格価値感が随分違いますね。おっと脱線しました。現況は立ち食い蕎麦の気軽さを残しつつ、業態として変わりつつあると思います。ご飯物とのセットだと800円近くまで単価が上がっています。

気軽さという利用動機で見ればハンバーガーチェーンも入るでしょう。ケンタッキーフライドチキン（KFC）で見つけた「ケンタ丼」は店舗限定でトライアルな商品だとは思いますが、びっくりしました。KFCへ行って丼を食べたい利用動機が果たしてあるのだろうか、それともちょっとしたシャレでやったのだろうかと思いましたが、少し気をつけていましたが、他では見なかったのがこの店だけだったのででしょうか。

マクドナルド（MAC）が「クォーターパウンダー」を廃止して「グラン」というカテゴリーの商品を投入したのはつい先日。その前から感じていたことがあります。

店舗限定商品と「ギガ」と称するようなサイズアッ







プされた商品群、更にサラダ等サイドメニューの充実です。低単価のセット商品戦略から移行したのは、随分前ですので、皆さんも把握していると思いますが、グランが始めてというわけではなく、単価が上がっていることと、バリエーションが増えているのは事実です。何しろバリューセットにレギュラーバーガーとチーズバーガーは入っていません。

これによってMACは何をしようとしているのでしょうか。

ファーストフードを取り上げたなら、牛丼も取り上げないといけません。まずびっくりしたのはすき家での黒毛和牛弁当。なんと1,080円。まあ、トピックス的なメニューとして投入したのでしょうか、一体どれほど売れたのか知りたいところです。



吉野家、すき家、松屋、それぞれに違う点がありますが、余程好みははっきりしていない限り、利用動機は「吉野家へ行く」ではなく、「牛丼を食べに行く」であったと思います。吉野家だけを取り上げればBSEの事件までは、牛丼の専門店でした。BSEのため



に吉野家としての在り方を守るために、多種のメニューが登場してバリエーションが増えました。すき家、松屋は牛丼専門店とはいえない店であると思います。BSEが収まり、アメリカ産の牛肉を使えるようになっても吉野家のメニューは減ることもなく逆に増えていく方向性です。更に吉野家がイニシアチヴを取って安売り合戦に終止符を打ってからは更に多種のメニュー投入が続いています。

牛すき鍋や定食メニュー、豚丼をシフトさせたスタミナ丼等々、先日上野で見たのですが、サバの味噌煮定食まで提供されていました。ここまで発展してくると、利用動機が「牛丼を食べに行く」では済まされないようになっていきます。もちろん価格も牛丼より高い商品が投入されているわけです。

立食い蕎麦、ハンバーガーレストラン、牛丼店とも単価の高い商品を投入していることは明確です。



前述しましたが、牛丼を食べに行く、蕎麦でもちょっと食べていく、ハンバーガーで済ますという単純な業態の姿ではない時代になっています。顧客はそれぞれのブランドの中に食べたいメニューを見つけて利用するようになってきているのだと思います。何となくという利用動機からそこに明確とまでは言えないまでも目的動機を感じます。

毎日牛丼を食べるという方はレアとして、週に1回くらいの利用から、食事をするのに座れる立食い蕎麦やハンバーガーレストラン、牛丼チェーン店を選択できるマーケットを創りだしていると思います。更に、単価が決して安くなくとも顧客は利用するのはです。低単価の象徴であった店が、定食屋やレストランと同価格帯に近づいても集客できません。人件費や原材料の高騰が単価を上げる施策を取らざるを得ないという要因もあるのですが、やみくもに単価を上げるのではなく、価値を創りだしていったらいい。顧客は仕方がないから食べているわけではありません。企業として価値創造を行っているのだと思います。

更に「ちょい飲み」という業態を生み出し、居酒屋としての機能まで持ち出しています。22年前に森永ラブが中野サンプラザ前店で、ビールとローストビーフを夕方から販売していたのを思い出します。当時はあまりに早かった業態だったかもしれませんが、今となっては、各社研究しているのではないかと感じます。ただし、メインの顧客層が離れていく可能性があるため、安易に登場はしてこないと思いますが、利用動機を広げることによって、業態内での顧客の利用幅は確実に広がっています。

## コンビニ

では、外食の市場を確実に侵食している中食、コンビニはどうでしょうか。

私もコンビニで食事を購入することがあります。食事をする時間が限られている時などに利用しています。いつも購入するのが梅のおにぎりとフランクフルト。この組み合わせばかりです。存外保守的な自分なのですが、おにぎりを買おうとした時の写真です。いつの間にこれほどのバラエティあふれるおにぎりのラインアップになったのでしょうか。価格も100円から300円近くする商品があります。弁当の価格帯も明らかに広がっているのを感じます。今さらながら、自分自身の勉強不足を感じました。顧客はその時の気分や財布の具合で商品を選ぶように



なってきたのだと思います。写真は昼前の11時位で、その後14時に見に行ったらショーケースがほぼ空っぽになっていました。売れているのです。

500店舗クラスの居酒屋系チェーンの創業者が、昼食はほとんどコンビニの商品を食べる。なぜなら、商品力としてコンビニに負けたら自社は潰れるからと言っていたのを改めて思い出し、脅威に感じました。確かに、コンビニでは、安い商品より、単価の高い高価値観の商品の方が売れる傾向にあるそうです。顧客の食事という利用動機とその幅がここでも広がっています。コンビニ、チェーン系の立食い蕎麦、チェーンのハンバーガーレストラン、牛丼チェーン、その購買力と商品開発力を考えると、個店や小規模店舗数の店では太刀打ちできません。

## 強い店創り

では、どう闘うのか、強い店創りに対してこの状況から何を見出したらよいのでしょうか。

「決して安売りをしない」とおっしゃいます。高く売れと言っているわけではありません。安売りというか、値引きや割引で集客しようとしてはいけません。それでは、良い店止まりです。値引きや割引は一時の集客を可能にしても、続けられ続けるほど、その効果は薄まっていくだけです。

私は自分のクライアントには販促であっても値引



き、割引をしないように伝えています。値引きするくらいなら無料で提供した方がマシだと言います。それよりも価値創造を徹底して行って、単価よりも高い価値を顧客に伝えていくことが強い店創りには絶対に必要なのです。それは商品だけでなく、店を成立させているすべての要素、QSCAです。今の時代、顧客は外食の記憶が残らないようになっていきます。読者の皆さんにお聞きしましょう。3日前に外食した店と食べた料理を覚えていますか。中食も含めて外食比率が43%にも達している時代背景です。値引きや割引で感動なんかしません。記憶に残りません。顧客の記憶に残るのは「価値」です。永い繁盛をもたらすのは価値創造なのです。価値創造については具体的に今後述べていきます。

## 変わっていく

ここで、私が強いと感じている物を紹介します。飲食店ではありませんが。

最近フェイスブック上でシューマイ（これはシューマイと書かないといけませんね）に辛子で文字を描くアートが流行っています。皆さん器用に描くなあと感心します。

この崎陽軒のシューマイ弁当、これは強いと心底思います。昭和29年から販売をしていますが、中身の変遷を調べたら、発売当初はシューマイ4個、エビフライ、ブリの照焼、玉子焼き、蒲鉾、福神漬け、昆布佃煮、筍煮。今はシューマイ5個、マグロの照焼、玉子焼き、鶏の唐揚げ、蒲鉾、昆布の佃煮、紅ショウガ、アンズ。ご飯のゴマと梅漬けも後年だそうです。大して変わっていませんね。

駅弁の価格帯が1,000円を超えるのが当たり前の中で、税込830円というのは素晴らしい。実は、私は駅弁を食べることがまずありません。移動が新幹線になってからは旅情を感じませんし、目的地に着けばいくらでも美味しいものがあると思える

からです。しかし、その私も東海道新幹線に乗る時はこのシューマイ弁当を買ってしまいます。それも紐のかかっている横浜工場物を。シューマイ弁当を噛みしめて「強い」を自分の心に染みさせています。

もう一つ強いと感じるのが、銀座木村屋総本店のあんぱん（1個162円）。明治8年4月4日に天皇家に献上された日が生まれた日とされています。それを記念して4月4日は「あんぱんの日」に制定。パンという、当時なんだかよくわからない食物を酒種発酵して餡子を入れ、桜の塩漬けを乗せる発想は一体どうやって生まれたのでしょうか。明治から現代のあんぱんがどのような変遷をしているかは分かりませんが、基本は変わらないと思うのです。銀座に行くところもつい買ってしまいます。それも桜と小倉、たまにケシばかりです。あんぱん大好きで食べたくてしょうがないというわけではありません。大概、連れにあげてしまうことが多いのですが、あんぱん一つ噛みしめて、このあんぱんが木村屋を創ってきたのだと、これはまた「強い」を自分の心に刻み込みます。

何が強いのか。この2つの商品があまり変わっていないということ。シューマイ弁当63年、あんぱんにおいては142年間変わらずに、顧客を惹きつけ続けている。先日ですが、藤沢の駅ビルで昼食時の弁当売場で一番並んでいたのが崎陽軒でしたし、週末の昼間に木村屋総本店に行くと確実に10名位は並んでいます。これを強いといわずにはいきません。

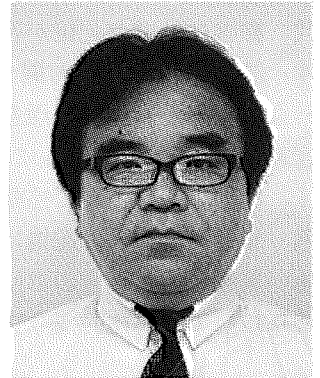
変わらないことが強さを創り出すのではありません。シューマイもあんぱんもたくさんの改良や革新を経てきていると思います。変わらないことが強いのではなく、「変わらないために変わり続けていける」ことが強いを創り出すのだと思います。私に変化＝進歩と言うのは変わらないために変わり続けるということなのです。

「価値創造」「変わる」この2つが強い店創りに必要なのです。



# 最新外食トレンド2017

## No.5 外食産業の労働環境



宮城大学食産業学部  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

今年、大手ファミリーレストランが、24時間営業の中止を行い注目された。そして、その影響が各業界に波及している。

外食企業の営業時間の短縮は、人手不足が大きく影響しているほか、深夜の客数の減少で利益が取れなくなっていることも要因であると思われる。

人手不足や利益が取れない深夜営業を中止することで、資源を集中し、より良い店舗づくりを実現させ、労働環境の改善を図ることが必要となっている。

これまでの外食産業は、パート・アルバイトを採用することで急成長を遂げてきたが、急成長したが故に綻びも出てきているのが現状である。

政府も働き方改革実現会議を立ち上げ、労働環境の改善に前向きに取り組み始めている。

今回は、その外食産業の労働環境について他の産業と比較しながら検討することとする。

### 2. 外食産業の労働者数と入職・離職率

厚生労働省の「平成28年毎月勤労統計調査」(事業所規模5人以上)によると、労働者総数は、調査産業計では4,876万5千人で、うち一般労働者が前年より1.8%増加し、3,378万8千人、パートタイム労働者が同2.9%増加し、1,497万8千人であった。

一般労働者、パートタイム労働者とも前年より増加としているが、パートタイム労働者の伸び率

が比較的高くなっている。

調査産業計でのパートタイム労働者比率(パートタイム労働者数を総労働者数で除した数値)は30.7%であった。

産業別に労働者数をみると、卸売業・小売業が890万6千人(対前年増減率1.3%増加)と最も多く、次いで、製造業(805万8千人、同0.4%増加)、医療福祉(664万8千人、同3.1%増加)、飲食サービス業(460万人、同4.8%増加)などの順となっている。

パートタイム労働者比率を見ると、飲食サービス業が76.8%と最も高く、次いで、生活関連サービス業(理容・美容業、浴場業、旅行業、家事サービス業、冠婚葬祭業など、以下同じ)(49.4%)、卸売業・小売業(44.2%)、教育、学習支援業(30.7%)、医療、福祉(30.6%)などの順となっており、飲食サービス業が際立って高いことがわかる。

入職率及び離職率をみると、調査産業計では、入職率が2.15%、離職率が2.04%と入職率超過となっており、表面的には人手不足は解消されている状況となっている。

産業別に見ると、入職率では、飲食サービス業が4.54%と最も高く、次いで、生活関連サービス業(3.09%)、教育、学習支援業(2.90%)、その他のサービス業(2.48%)、不動産・物品貸借業(2.19%)、卸売業、小売業(2.08%)等の順となっている。

離職率では、飲食サービス業が4.28%と最も高く、次いで生活関連サービス業(2.95%)、教育、学習支援業(2.58%)、その他のサービス業(2.36%)、卸売業、小売業(2.02%)、不動産・物品貸借業



産 業	労働者総数			入職率 %	離職率 %	パート率 %
	千人	一般労働者 千人	パートタイム労働者 千人			
調査産業計	48,765	33,788	14,978	2.15	2.04	30.7
鉱業、採石業等	21	19	2	1.35	1.56	9.5
建設業	2,890	2,729	161	1.40	1.31	5.6
製造業	8,058	6,919	1,139	1.17	1.15	14.1
電気・ガス業	280	268	12	1.55	1.55	4.3
情報通信業	1,510	1,434	76	1.74	1.62	5.0
運輸業、郵便業	3,325	2,703	622	1.70	1.69	18.7
卸売業、小売業	8,906	4,973	3,933	2.08	2.02	44.2
金融業、保険業	1,430	1,256	174	1.81	1.77	12.2
不動産・物品賃貸業	732	566	166	2.19	2.00	22.7
学術研究等	1,387	1,228	159	1.65	1.51	11.5
飲食サービス業等	4,600	1,069	3,531	4.54	4.28	76.8
生活関連サービス等	1,756	890	867	3.09	2.95	49.4
教育、学習支援業	3,070	2,128	942	2.90	2.58	30.7
医療、福祉	6,648	4,611	2,037	1.90	1.74	30.6
複合サービス事業	340	294	46	1.91	1.94	13.5
その他のサービス業	3,813	2,701	1,112	2.48	2.36	29.2

図1 産業別、労働者数と入職・離職率、パート率（事業所規模5人以上、平成28年確報）

資料：厚生労働省「毎月勤労統計調査」

（2.00％）の順となっている。

また、入職率より離職率の高い産業（離職率超過産業）は、鉱業、採石業、複合サービス事業であり、この産業は数値的には人手不足の産業と考えることが出来る。

以上のことから、入職率超過となっているものの入職率、離職率とも飲食サービス業が最も高いことがわかる。これには、パートタイム比率が高いことが上げられる。パートタイム労働者が多いと労働者の流動性が高くなり、入職率、離職率とも高くなる傾向があると思われる。

### 3. 外食産業の賃金

同じく厚生労働省の「平成28年毎月勤労統計調査」（事業所規模5人以上）で、月間現金給与額をみると、現金給与総額（きまって支給する給与＋特別に支払われた給与）は調査産業計で315,590円と前年より0.5％増加している。また、きまって支給する給与額（所定内給与＋所定外給与）は、所定内給与が前年より上昇し、所定外給与が前年より低下したことで259,797円と前年より0.2％増加している。

産業別に月間現金給与総額をみると、電気・ガス業が557,079円と最も高く、次いで情報通信業（487,441円）、金融業、保険業（466,011円）、学術研究等（459,143円）など40万円台が続く。一方、

飲食サービス業では、126,652円と産業別の中で最も低い金額となっている。また、生活関連サービス業（203,755円）やその他のサービス業（258,579円）、卸売業、小売業（272,488円）でも比較的低い金額となっている。

これは、前述したがパートタイム労働者の比率が高いことが影響していると考えられる。また、飲食サービス業では現金給与総額が前年並みであった。これは、所定内給与が上昇したが、所定外給与及び特別に支払われる給与が低下したことで、現金給与総額が増加しなかった。

### 4. まとめ

以上みてきたように、労働者数は全産業の中でも外食産業は多い産業であるが、その構造を見ると、75％以上がパートタイム労働者となっており、このことが、入職率、離職率の高さや月間現金給与額の低さに影響していると考えられる。

外食産業のコスト構造の特徴は、食材仕入額（Food）と人件費（Labor）で過半以上を占めていることであり、各外食企業は如何にしてそのコストを抑制するかが重要な課題となっている。

一般的には、F・Lコスト（Food＋Labor）の売上高に対する割合を60％以内に抑えることが理想とされているが、現実としては難しい状況となっている。

産 業	現金給与総額									
			きまって支給する給与				所定外給与		特別に支払われた給与	
	円	前年比 %	円	前年比 %	円	前年比 %	円	前年比 %	円	前年比 %
調査産業計	315,500	0.5	259,737	0.2	240,256	0.2	19,481	-0.6	55,853	2.4
鉱業、採石業等	322,133	1.8	273,542	1.5	250,745	1.3	22,797	3.7	48,591	3.1
建設業	386,049	1.6	324,538	0.5	301,827	0.8	22,711	-3.8	61,511	7.6
製造業	378,447	0.6	302,509	0.4	270,088	0.5	32,421	-0.3	75,938	1.3
電気・ガス業	557,079	1.3	449,390	-0.1	393,889	-0.4	55,501	2.4	107,689	6.8
情報通信業	487,441	0.7	379,538	-0.2	345,511	0.4	34,027	-6.0	107,903	4.1
運輸業、郵便業	340,132	-0.1	287,941	-0.3	248,472	0.0	39,469	-2.0	52,191	1.0
卸売業、小売業	272,488	1.9	225,152	1.0	213,458	0.8	11,694	6.1	47,336	5.8
金融業、保険業	466,011	-1.3	357,607	-0.2	334,731	-0.2	22,876	0.0	108,404	-4.4
不動産・物品賃貸業	367,048	4.6	292,342	2.7	272,636	2.3	19,706	9.1	74,706	12.4
学術研究等	459,143	1.2	361,887	0.5	338,124	0.6	23,763	-2.3	97,256	4.2
飲食サービス業等	126,652	0.0	118,786	0.3	111,442	-0.1	7,344	5.3	7,866	-3.0
生活関連サービス等	203,755	-0.9	184,544	-1.7	174,595	-1.8	9,949	-0.1	19,211	8.5
教育、学習支援業	383,465	0.9	296,729	0.0	290,854	0.0	5,875	3.0	86,736	4.2
医療、福祉	294,986	0.6	249,576	0.4	235,473	0.5	14,103	-0.6	45,410	1.3
複合サービス事業	385,771	2.7	294,630	1.6	281,756	1.9	12,874	-6.6	91,141	6.3
その他のサービス業	258,579	-0.1	224,217	0.4	205,153	0.4	19,064	1.0	34,362	-3.1

図2 産業別、月間現金給与総額（事業所規模5人以上、平成28年確報）

資料：厚生労働省「毎月勤労統計調査」

そのため、人件費については極力、固定費化すること無く、変動費化する。すなわちパート・アルバイトの活用を重視する傾向にある。

しかし、前述したように労働者の流動性が高くなり、数字上では入職率超過となっているが、現実問題として飲食サービス業は人手不足の企業が多くなっている。また、パート・アルバイトへの依存度が高くなることで、過剰な労働を課している場合もある。

政府の働き方改革に沿って、外食企業の中には時

間外労働などを含む1日の最終的な勤務終了時から翌日の始業時まで、一定時間のインターバルを保障することにより従業員の休息時間を確保しようとする制度である「勤務間インターバル制度」を導入し始めている企業も出てきている。

さらに、今後、AIの導入で労働力を補うことも出てくるのではないかとと思われる。

外食産業は労働集約的産業であることから、如何に労働環境を良くするかが、外食産業のイメージや人手不足等の改善への一つの課題となっている。



## 【1】3月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は18件で前年同月の33件に対して54.5%

## (2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、17年前に製造された屋外式給湯機付ガスふろがまで、設定温度を40度にして湯はりをした浴槽に足を入れたところ、湯が熱くて右足にやけどを負ったの1件。
- ◇ 品質クレームは、13年間使用した石油給湯機付ふろがまを買い替え、同じメーカーの同タイプの製品を設置後、浴槽の水が青くなり、浴槽のふちにも青い色が付き、取れなくなってしまったの1件。
- ◇ 一般相談は、0件。
- ◇ 問合せは、賃貸アパート備え付けの浴室内設置形石油式ふろがまが故障したため、大家が同等の中古品を購入し、隣人が設置した後で不具合が出た。量販店に確認したところ、浴室内設置が禁止されている機器で危険だと言われたが本当か等16件。

## 【2】受付実績

平成29年3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	1	0	5	6(33.3)
事業者	1	0	0	7	8(44.5)
司法・行政	0	0	0	4	4(22.2)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	1(5.6)	1(5.6)	0(0.0)	16(88.8)	18(100.0)

注) 前年同月の受付件数は33件、事故クレーム件数は2件

## 【3】主な関係行事

- (1) 総会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 社員総会 (3/10 経団連会館)

## 【4】事故クレーム

- ①設定温度40度で湯はりをし、浴槽に入ろうと右足を入れたら熱くてやけどを負った。

◇賃貸アパートに設置してあった使用17年の屋外式給湯機付ガスふろがまで、設定温度を40度にして自動湯はりモードで浴槽に湯はりをし、浴槽に入ろうと右足を入れたところ熱くてやけどを負った。当初の診断では、通院1週間、完治2週間であったが、足の甲の部分が赤くヒリヒリし、いつ治るかわからない状態である。当該メーカーで機器を調査したが再現しなかったため、第三者機関で調査してほしい。

(申出者：事業者 No.17032402 事故発生地域は広島県内)

◆外部検査機関とともに調査中。

## 【5】未解決の案件処理状況 (インフォメーションで掲載した事故案件)

3月度の未解決案件処理件数は0件。

# 新製品 NEWS

株式会社マルゼンの  
ラックコンベア食器洗浄機がモデルチェンジ



## ラックコンベアタイプ 食器洗浄機

強力な洗浄力そのままに  
業界 No.1 の節水 & 小型化を実現

すすぎ水量を節減することでランニングコストの大幅カットを実現。本体寸法をコンパクト化したことで設置場所の選択肢が大幅に広がった。

### 【特長】

- 抜群の洗浄力を誇るナイフエッジ高圧噴射  
マルゼン独自設計の扇型洗浄ノズルがナイフエッジ高圧噴射を可能に。
- 本体寸法を小型化  
従来は 1,850mm あった間口寸法を 1,100mm、奥行寸法も 750mm から 700mm と大幅にサイズダウン。さらにブースターもより小型の機種を選定できるため、設置に要するスペースを大幅に削減。

### ■主な仕様

製品名称：ラックコンベアタイプ食器洗浄機  
機種名：MDCR-IBL（ラック入口左側タイプ）  
MDCR・IBR（ラック入口右側タイプ）  
本体：幅 1,100× 奥行 700× 高さ 1,425mm

お問い合わせ先

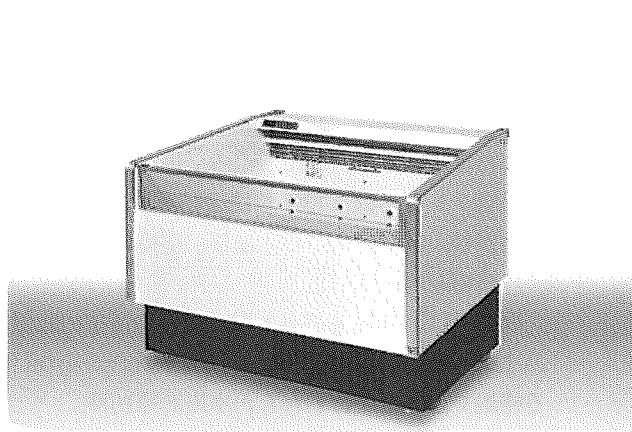
**株式会社マルゼン 営業本部**

〒110-0003 台東区根岸 2-19-18

TEL：03-5603-7788

当リースに関しては販売促進課 TEL：03-5603-7941

福島工業株式会社のオープンショーケースに  
新シリーズが登場



## 冷凍機内蔵型平型オープンショーケース MRN-2 シリーズ

単相 100V 電源で  
アイスクリームまで冷却可能

### 【特徴】

- -25℃～ 15℃の幅広い温度帯
- エアーワイパー採用  
前面の立ちガラスすぐ下部にエアーワイパー採用により、結露防止性能向上。
- キャスター付き  
キャスター付きなので、売り場のレイアウト変更など、移動が簡単。
- 断熱ナイトシート標準装備
- パリエーション充実  
同時に-20℃～ 15℃の MRN-2P シリーズと-2℃～ 20℃の MRN-2R シリーズも外装デザイン統一で新発売。

### ■主な仕様

製品名称：冷凍機内蔵型平型オープンショーケース  
MRN-2 シリーズ  
機種名：MRN-42QWBSPS  
本体：幅 1,190× 奥行 90× 高さ 890mm

お問い合わせ先

**福島工業株式会社**

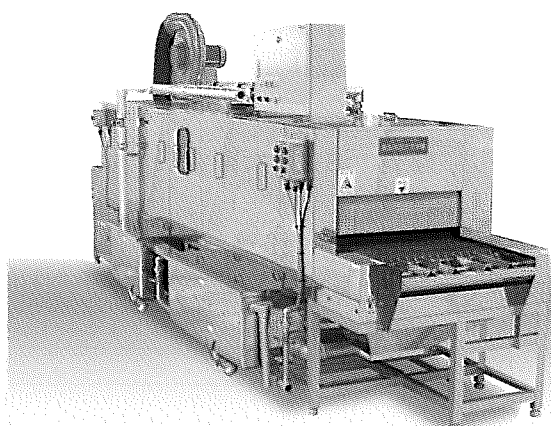
**営業戦略部 営業企画課**

〒555-0012 大阪市西淀川区御幣島 3-16-11

TEL：06-6477-2031



株式会社八木厨房機器製作所が人気製品 2 種の新型をリリース



## 八木式汎用自動洗浄機

特許八木式  
変形器物も洗浄できる最新式

あらゆる形状の食缶や器物を浸漬・手洗作業なしで強力洗浄。上下からの強力噴射に加え、側面からの噴射洗浄で固付着した頑固な汚れも一発で洗浄処理できる。

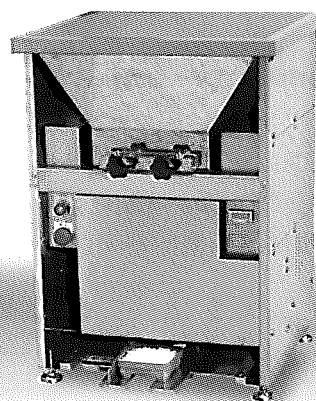
### 【特徴】

- 自由設計  
それぞれのユーザーの洗浄条件に合わせて、特別設計製作が可能。
- 変形器物まで洗浄  
食器・弁当箱・食缶・コンテナ・止メ金具付汁缶なども洗浄。
- 全洗浄物に合わせて製作  
無駄のない設計で省力・省エネ・完全洗浄を実現。

### ■主な仕様

製品名称：八木式汎用自動洗浄機

本体：幅 5,300× 奥行 1,800× 高さ 2,550mm (一例)



## 八木式卓上型 多種類盛付用自動盛り付け機

様々な容器に  
ふっくら盛り付けが可能

### 【特徴】

- 盛付能力  
小さいポティでも最大 1,000 食/時
- 量目変更  
盛り付け途中でも盛り具合をダイヤルで変更が可能。
- 簡単操作  
空容器を受け台に並べて押すだけの簡単操作。
- 盛付数表示  
一目でわかるカウンターで自動表示。
- 清掃・衛生  
本体隅々まで水洗い清掃が可能。衛生的に盛り付け。

### ■主な仕様

製品名称：八木式卓上型多種類盛付用自動盛り付け機

機種名：YRD-1000

本体：幅 530× 奥行 480× 高さ 730mm

お問い合わせ先

## 株式会社八木厨房機器製作所

本社 / 〒604-8123 京都市中京区堺町通四条上ル八百屋町 551 番地 1

TEL : 075-211-3596

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。

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



会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	パイプ棚	TX-P-180L-J
	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S
TX-PR-180A-J		
ニチワ電機株式会社	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-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F III型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-2216
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706	ホーコス(株)	084-922-2855
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604	エース工機(株)	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 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	EXグリスフィルター	16-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
16. 6. 23	EXグリスフィルターPタイプ	16-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターII	16-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターIII	16-002-3903	津守興業(株)	048-222-6187
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	16-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
16. 6. 30	グリスフィルターL8型	16-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルターL3-III型	16-002-4204	(株) ダスキン	06-6821-5186
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205	(株) ダスキン	06-6821-5186
12. 5. 17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
12. 6. 28	ソレII型	12-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
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	SKグリスフィルターII	12-002-5103	(株) サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
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) HALTON	03-6804-7297
15. 7. 1	チャントルフィルターIII	15-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351



認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
11. 12. 20	チャントルフィルター	11-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
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28年度 交付ラベル 180,600枚

一般社団法人日本厨房工業会

◇◇5月(皐月)◇◇

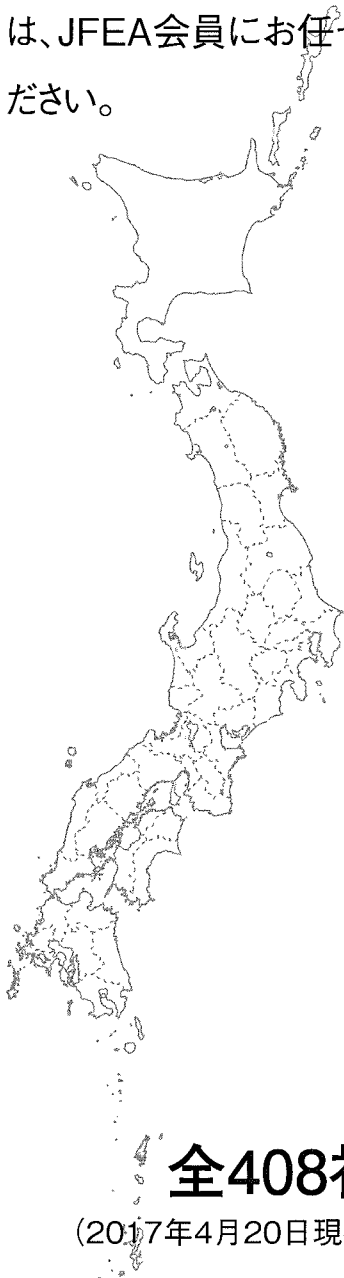
1日(月)	メーデー	13日(土)	カクテルの日
2日(火)	えんぴつ記念日	14日(日)	母の日
3日(水)	憲法記念日、世界報道の自由の日、 ゴミの日、リカちゃんの誕生日	15日(月)	沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日
4日(木)	みどりの日、ラムネの日、 ファミリーの日	18日(木)	18リットル缶の日
5日(金)	こどもの日、端午の節句、 菖蒲の節句、わかめの日	20日(土)	世界計量記念日
6日(土)	ゴムの日	25日(木)	食堂車の日
7日(日)	粉の日、コナモンの日	29日(月)	こんにゃくの日、 呉服の日
8日(月)	世界赤十字デー、ゴーヤーの日	30日(火)	ごみゼロの日、 消費者の日、 掃除機の日
9日(火)	アイスクリームの日		
12日(金)	アセロラの日		



# 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、  
全国をフォローする会員  
ネットワーク!

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



**全408社**

(2017年4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

## ●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  
ホンザキ東北(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)  
シンプロメント(株)  
セコムアルファ(株)

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

## ●神奈川県

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

## ●新潟県

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

## ●山梨県

石川調理機(株)

## ●長野県

(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)



## ●東海北陸支部

### ●富山県

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ●石川県

アサヒ装設(株)  
サンタ(株)  
ホシザキ北信越(株)  
(株)マコト

### ●福井県

畑中厨房(株)  
(株)ラポー

### ●岐阜県

共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

### ●静岡県

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

### ●愛知県

(有)愛知厨房製作所  
(株)AIHO  
イシダ厨機(株)  
(株)エムラ販売  
オザキ(株)名古屋営業所  
押切電機(株)  
兼八産業(株)  
北沢産業(株)名古屋支店  
(株)国益社  
(株)コメットカトウ  
(株)CEK  
シーケークリーンアド(株)  
シンボ(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  
日本洗淨機(株)名古屋営業所  
(株)日本厨房工業  
日本調理機(株)中部支店  
服部工業(株)  
パナソニック産機システムズ(株)中部支店  
(株)パロマ  
福島工業(株)中部支社  
(株)フジマック 名古屋事業部  
ホシザキ(株)  
ホシザキ東海(株)  
細山熱器(株)名古屋出張所  
(株)マルゼン 名古屋支社  
(株)メイター  
(株)ライチ  
リンナイ(株)  
(株)渡辺事務所

### ●三重県

(有)アイジィエー  
(株)ウサミ

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

## ●関西支部

### ●滋賀県

大洋厨房(株)

### ●京都府

FKK(株)  
シェルパ(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)大阪支店  
(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  
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  
日本洗淨機(株)大阪営業所  
日本調理機(株)関西支店  
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店  
ヒゴグリラー(株)  
(株)ヒロ・インターキッチン  
福島工業(株)  
(株)フジマック 近畿事業部  
(株)扶洋  
(株)達光エンジニアリング  
細田工業(株)  
細山熱器(株)大阪営業所  
ホバート・ジャパン(株)大阪支店  
MASUI総合設備機器(株)  
丸一(株)  
(株)マルゼン 大阪支社  
(株)明和製作所  
山岡金属工業(株)

### ●兵庫県

(株)浅井工業  
関西興業(株)  
後藤ステンレス産業  
(株)ショウワ

ニチワ電機(株)  
(株)明城製作所

## ●奈良県

シンコー(株)

## ●中四国支部

### ●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

### ●島根県

ホクサン厨機(株)

### ●岡山県

(株)AIHO 岡山営業所  
岡山厨房サービス  
(有)オリエンタル物産  
(株)食品環境研究所  
(株)創研厨房  
総合厨器(株)  
タカラ産業(株)  
(株)中西製作所 岡山営業所  
(株)BSS  
ビナン厨器(株)  
(株)福井厨房  
福島工業(株)岡山支店  
(株)マルゼン 岡山営業所  
山県化学(株)  
(株)山中

### ●広島県

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

### ●徳島県

(有)東四国厨房設備

### ●香川県

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

### ●愛媛県

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

### ●高知県

(株)丸三

## ●九州支部

### ●福岡県

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

エレクター(株)福岡営業所  
王子テック(株)  
(株)大穂製作所  
オザキ(株)福岡営業所  
押切電機(株)福岡営業所  
北沢産業(株)福岡支店  
協立エアテック(株)  
(株)コメットカトウ 九州営業所  
タニコー(株)九州事業部  
(株)TOSEI 九州支店  
(株)中西製作所 九州支店  
西日本ステンレス工業(株)  
ニチワ電機(株)福岡営業所  
(株)日本エコテック  
日本洗淨機(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)	パナソニック デバイスSUNX(株)
福島工業(株)	細山熱器(株)
ニチワ電機(株)	スギコ産業(株)
(株)中西製作所	(株)フジマック
(株)タチバナ製作所	北沢産業(株)
三和厨理工業(株)	(株)上野製作所
ホシザキ(株)	(株)AIHO
アサヒ装設(株)	日本調理機(株)
オザキ(株)	東京ガス(株)
(株)TOSEI	(敬称略、掲載順)
ホダカ(株)	

■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



5月号では、平成29年7月11日(火)に実施される「厨房設備士資格認定試験」についてお知らせしている。この試験制度は業務用厨房業界において、次世代を担う技術者の育成を図るため、昭和42年に発足したもので、現在、有資格者は17,000名を超え、当業界に従事するものにとって必須の資格となっている。6月には8会場で受験講習会(必修)が行われる。例年、会員企業から派遣された講師により、受験の際の、留意点等が丁寧に説明される。受験される方々が一人でも多く合格され、厨房設計、営業等の実務に生かすことを期待する。

この他、中小企業等経営強化税制についてご紹介している。この税制は平成29年度予算における中小企業支援策の一つであり、当工業会は証明書発行団体となっている。これに先立ち、平成26年に施行された「生産性向上設備投資促進税制」においても当工業会は証明書を発行し、その実績は平成29年3月末で6,500件を超えている。証明書を発行した、一つ一つの物件で、会員企業が給食、外食産業等の生産性向上に貢献できたものと確信している。この生産性向上税制は平成28年度で終了したが、今回ご紹介した税制についても、是非引き続きご活用頂きたい。

5月となり、さわやかな季節を迎えている。事務局も6月の定時総会に向け、慌ただしい時間を過ごしているが、これからも厨房誌を通じて、会員各位に有益な情報を提供していく所存である。

# 厨房

平成29年5月5日発行

第54巻/第5号 (No.575)

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 橋松弘充/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

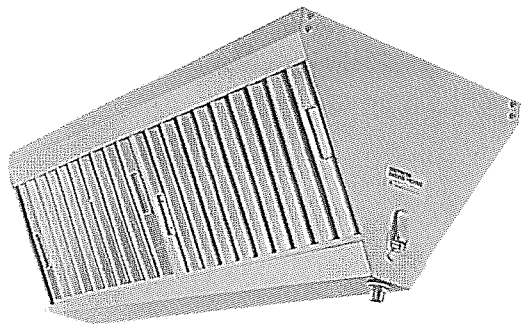
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会  
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
厨房機器会館内  
TEL(03)3585-7251 FAX(03)3585-0170  
印刷 伊坂美術印刷株式会社  
〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5  
THE WALL ISAKA BLDG.

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)



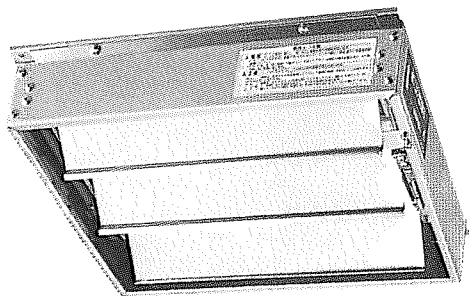
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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、サビの心配はなりません。
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



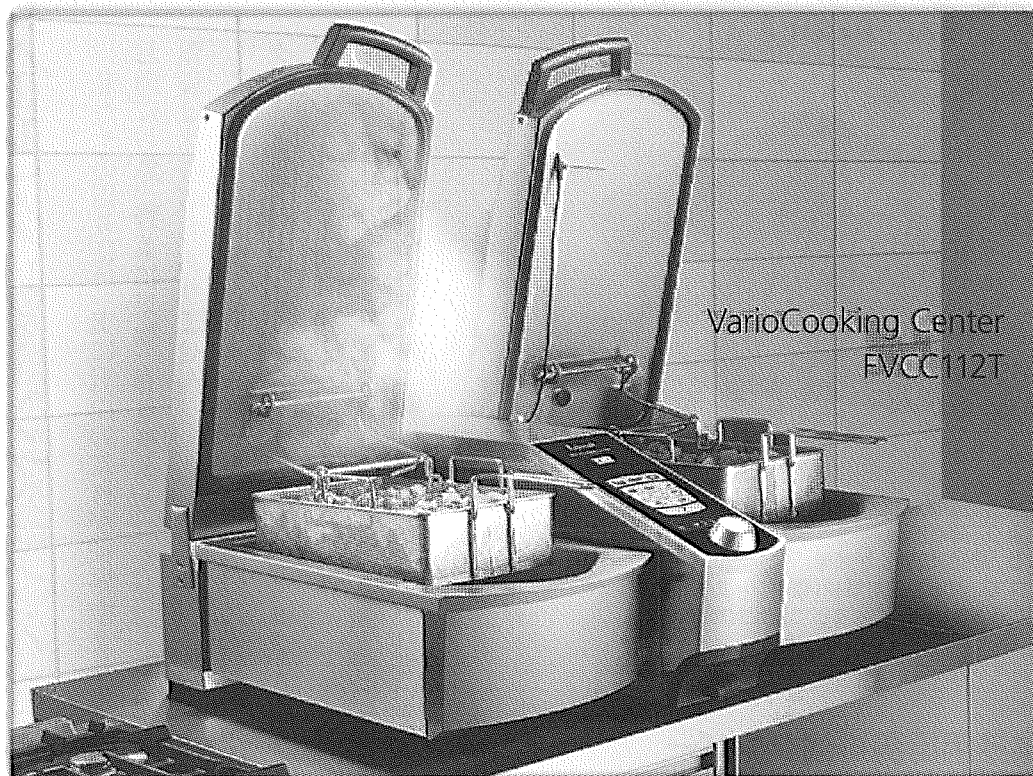
**スギコ産業株式会社**

■製造元



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

# fujimak



## 最高のパフォーマンスを発揮できる 厨房空間を創造する

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”として  
厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、  
きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。  
さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々。使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、  
業務用厨房機器総合メーカーのパイオニアとして  
確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

**厨房のことならフジマックにお任せ下さい。**

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

### 『フジマックの 365 日サポート体制』

詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

**株式会社フジマック** [www.fujimak.co.jp/](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。



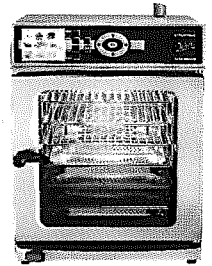
煮る。



蒸す。

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

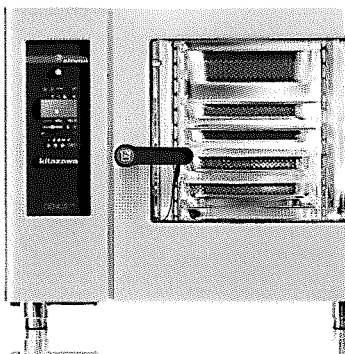
超コンパクト  
2/3 サイズ!  
KEJC-623T



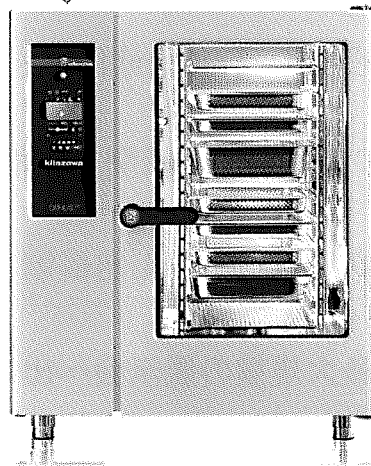
# スチーム&コンベクションオーブン

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  
惣菜工場、スーパーマーケット、居酒屋  
各種給食施設など、規模に応じて効率的な  
調理環境を実現します。  
常に素材の持ち味を活かしたクオリティー  
の高い料理をお客様にご提供できます。

kitazawa

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

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

## 「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



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。

スーパーアルカリイオン洗淨水  
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  
大貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能



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

**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



# 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!

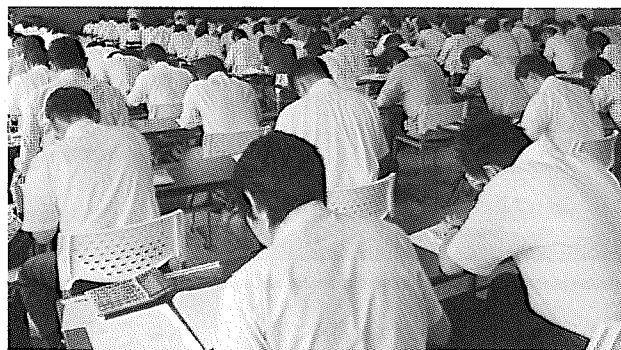


厨房設備士証は、  
知識の証。

## 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。**



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

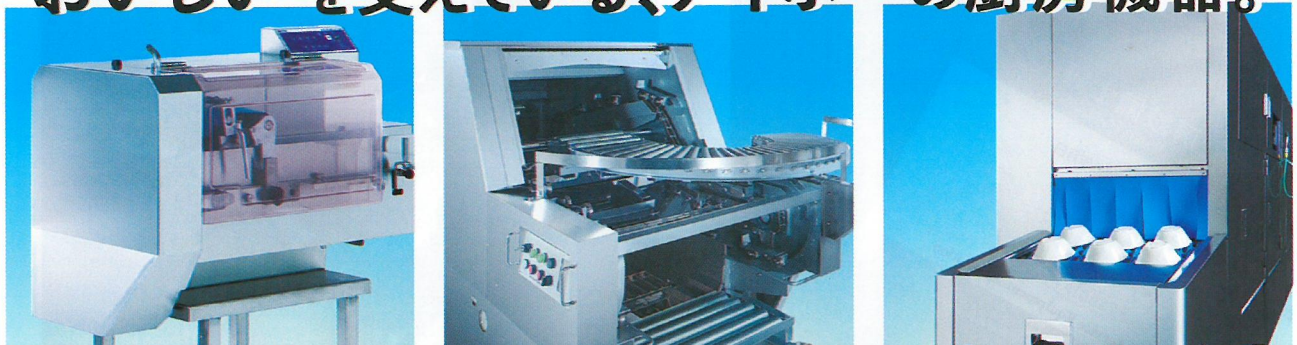




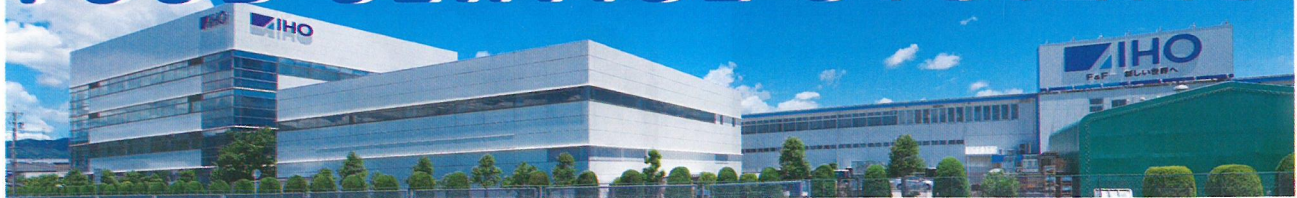
# FOODMACHINERIES &



“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**

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

- |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <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  |  |  |  |  |



http://www.aiho.co.jp/



# 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
-  飲食店レイアウト支援サービス
-  会員限定コンテンツ
-  ショールームご利用サービス
-  Webから申し込む「ずっと安心サービスビジネス」



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