

厨 房

chu bou

June
2017
No.576

6

平成29年度第1回理事会報告

陶芸が語る四季の歌

陶俳画最終回「夢」

官庁関係 平成29年経済産業省
企業活動基本調査

小倉朋子の食・心・美
「食」をみつめて



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

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。
- すすぎスプレーには4バルブ4アームスプレー方式を採用し、50%の省エネすすぎを実現しました。
- 開口高さ410×開口幅650×奥行540の洗浄室容積を確保しつつアンダーカウンター設置が可能な高さ920。



SD210

新発売

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器

- 煮出し・蒸し調理・保温など多用途に使用できます。
- 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。(アノログ式も)用意。



SMD14



無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

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



UM241

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)の釦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釦を押してどろどろに注ぎ出します。



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

左右運動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA

SD74EA

SD113GSA

SD114EA

SDW218GSH

日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

- | | | |
|--------|-------------------|---------------|
| 本
社 | 東京都大田区鵜の木2-43-14 | ☎03(3750)4451 |
| 阪
営 | 大阪府東区永田4-2-7 | ☎06(6965)9600 |
| 大
名 | 名古屋市名東区猪高台1-13-24 | ☎052(772)7255 |
| 古
屋 | 仙台市太白区泉崎1-19-1 | ☎022(243)4660 |
| 台
所 | 新潟市東区牡丹山4-8-3 | ☎025(273)2331 |
| 仙
台 | 福岡県大野城市大城5-21-24 | ☎092(513)9622 |
| 新
潟 | | |
| 福
岡 | | |



「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す。」

そんな素晴らしい毎日の出来事を、

私たちフクシマは、

温度技術でもっと豊かなものにできないかと考えています。

「美味しい」を「もっと美味しく」する温度は何だろう。

「新鮮」を「もっと新鮮」にする温度は何だろう。

「安心」を「もっと安心」にする温度は何だろう。

「うれしい」を「もっとうれしい」にする温度は何だろう。

フクシマがこだわる温度は、ただの数字ではありません。

誰かをしあわせにする温度です。

守る温度、育む温度、思いやる温度。

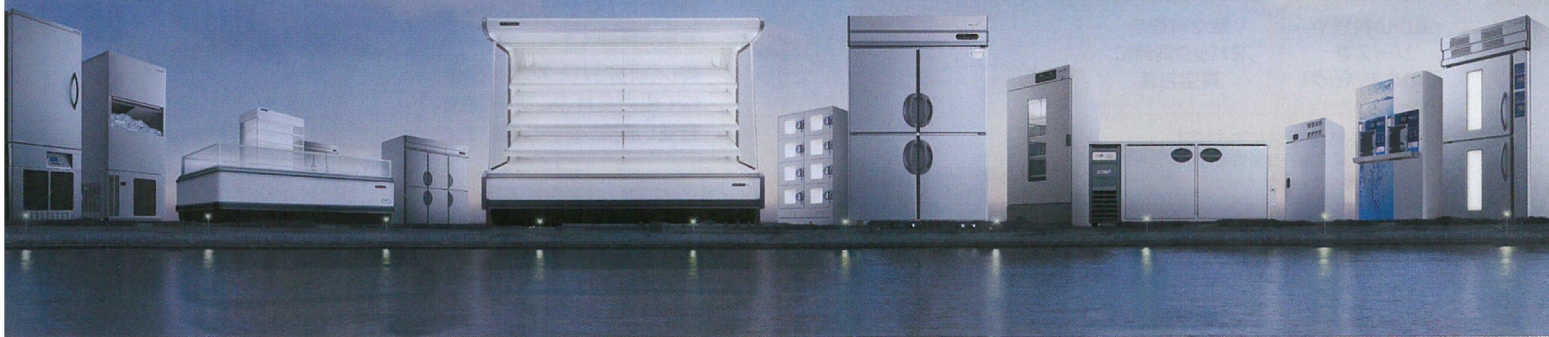
微妙な温度の中にたくさんの気持ちを込めています。

スーパーマーケットや百貨店のショーケース、

厨房の冷凍冷蔵庫や冷却調理システムをつくり続けて65年。

これからも、しあわせの温度をお届けすると決意して、

新しい一歩を踏み出します。



福島工業はしあわせの温度をお届けます。

Fukushima



コーポレートキャラクター
フクッピー

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

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

安全・快適・ハイパワー・安心のメンテナンス

電気スチームコンベクションオーブン

次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

新調理システムに標準対応!

焼く・蒸す・煮る・湯がく・炊く
炒め風・揚げる風など
これ一台で広がる味覚のバリエーション

新機能で料理の
**品質、
生産性が
向上!**

新機能搭載

シェルブ機能
(多段同時タイマー調理)

庫内自動洗浄モード
記録機能

自動調理機能

画像表示機能

調理時間自動補正機能

メニュープログラム機能



SCOS-610RY-R

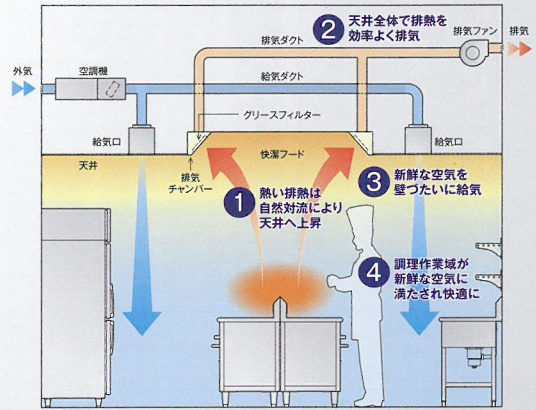
○1035×655×1395mm
○3φ200V 10.1kW ○架台付

置換換気空調システム 快潔

必要な部分のみを冷やす無駄のない空調システムです。

快適な環境

高いデザイン性



ランニングコストの低減

真空包装機 (ホットテンプ)

美味しさそのままに真空パック
最新の真空パック技術で
驚きの品質保持

ホットテンプ
(Hot Temp)
誕生!

温かい料理や
ソースを
そのままパック!

熱々料理を
2パック同時に
真空包装

凍結含浸法にも対応!
(真空保持自動機能付)



LYNX 42

○491×529×395mm
○シール有効寸法: 420mm×1本
○3φ200V 1200W

真空調理、
クックチルシステムに最適

電気回転釜

節電に効果的な分割加熱方式

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。

省エネ
電気厨房機で
節電!



ERK-100P

○1350×907×850mm
○3φ200V 14.3kW ○釜容量100ℓ

煮物、炒め物、ポイルなど
幅広い調理に対応できる電気式回転釜

大型調理施設に最適



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

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

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

☎(03)5645-8751(代)
☎(079)568-0581(代)

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

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。

納入実績No.1

※カゴごと洗浄機納入実績平成29年5月現在



カゴごと食器類洗浄システム
 NAW-PATA (ナウパタ)



eco

eco1

eco2

eco3

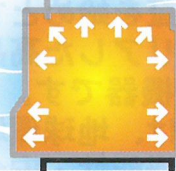
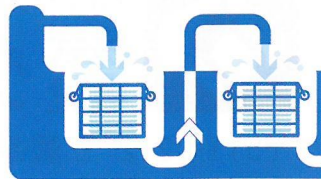
カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず！



食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

徹底した水の
 リサイクルで節水！

水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。



断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと
 空調負荷を軽減します。



株式
 會社

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





安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>

E-mail:info@e-tachibana.co.jp

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちこれ ばが ん

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

やさしさ
が違う

おいしさ
が違う



煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

New



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

大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
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



冷蔵庫の 進化は見えにくい。

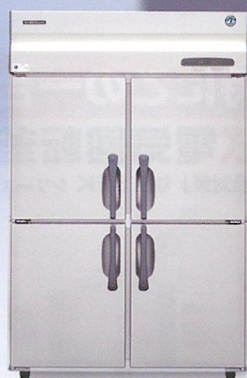
年間消費電力量^{※1}
2,470kWh
(約66,700円/年)

同じように見えて電気代約1/5。
使うほどに見えてくる。それがホシザキの技術力。

ご覧いただいているのは、3世代にわたるホシザキの業務用冷蔵庫。
デザインが流行に左右されない製品ゆえ、一見、どれも同じに見えてしましますが、もちろん、そこにはお客様ニーズを先取りした様々な「進化」がひそんでいます。
たとえば年間消費電力量。業界初^{※2}となるインバーター制御の搭載などを経て、約1/5にまで削減。環境負荷軽減につながる大幅な省エネを実現しました。
また保冷性や静音性など、基本性能も向上。厨房の快適性をさらに高めています。
目には見えにくくても、使うほどに実感できる——
そんなホシザキの新たな「進化」に、これからもどうぞご期待ください。

年間消費電力量^{※1}
980kWh
(約26,500円/年)

年間消費電力量^{※1}
500kWh
(約13,500円/年)



1998年
Sシリーズ



2005年
Xシリーズ



2015年
Zシリーズ

^{※1} 年間消費電力量は、JIS B 8630(2009年版)で決められた測定方法と計算方法において得られた値を表示しております。
年間消費電力量測定方法：周囲温度30℃、周囲湿度70%以上、庫内温度4℃以下、扉開閉回数5分ごとに1回(計72回/日)、1日当たりの消費電力量×365日分 単相100V目安単価：27円/kWh(税込)
[引用元]公益社団法人 全国家庭電気製品公正取引協議会「新電力料金目安単価」
^{※2} 2005年7月時点で販売されていた国内業務用冷蔵庫において(当社調べ)

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。



HI-COOK

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
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマンドー
- パキンダックプロイラー
- 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

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



今月のゲスト

日本調理機株式会社

業務企画部 佐野 美里さん



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。

学生時代に会社説明会に参加した際、先輩社員の話を聞き、この人たちと働きたい!と思ったのが入社を決めたきっかけでした。

就職活動をするにあたり、栄養士としてやりたい事を考えたとき、学校や病院、福祉施設など、“栄養士”からイメージされる職にはあまり目が向きませんでした。パソコンを使うような事務仕事もしたい、調理をする仕事もしたいという願望があり。そのときちょうど大学で求人情報を見つけ、説明会に参加。働く環境を重視していたこともあり、社員の方々の放つ空気感がとても魅力に映りました。

また、知らない土地に行くのが好きなので、出張がある点も非常に魅力的でした。入社当時、出張で47都道府県制覇するぞ!と密かに意気込んでいたことを覚えています。(笑)



お仕事の内容は? やりがいは?

主に、調理講習会、衛生に関する講習会、レシピ開発、営業部門のサポートをしています。

栄養士という立場から、調理や衛生面でのアドバイスを求められることが多々あります。ご飯が上手く炊けなくて困っている、厨房が新しくなって運営の仕方がいまいちわからない等、内容は様々ですが、アドバイスをさせていただいています。そういったお客さまのサポートができたときにやりがいを感じます。また、最近ホームページをリニューアルしたのですが、自分たちで1から考えたレシピが綺麗な写真と一緒に載ってるのを見たときは、嬉しくて達成感がありました。



今後のあなたの夢を教えてください。

何かを作り上げる、ということが好きなので、レシピ開発をしたいです。給食に新しいレシピを取り入れたいけど試作する場所がなくてなかなか作れない、といったお客さまもいらっしゃると思うので、そういったお客さまを招いて一緒にレシピを考案するのも楽しいかなと思います。機械と調理、両面から日々勉強を続けていきたいと思っています。

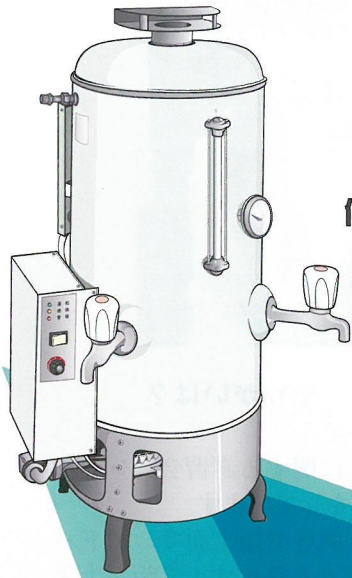
職場の方からエール

佐野さんをズバリ一言で表現するなら「アイデアマン」ですね。私では到底思いつかない発想が出てきます。天才肌なんだと思います。左利きだからでしょうか。(笑) それと、見た目と違って怖いもの知らずなところがあります。以前、柵のない滝の上から、這いつくばって滝壺を覗いている姿は忘れられません。

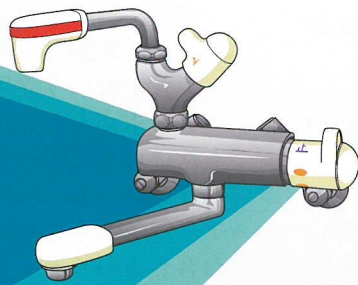
後輩が入り、先輩としての自覚が芽生え、最近の伸びしろが大きくて頼もしく思っています。ポテンシャルの高さをもっと発揮してもらって、より活躍してもらいたいです。

(業務企画部 部長 川北 拓)

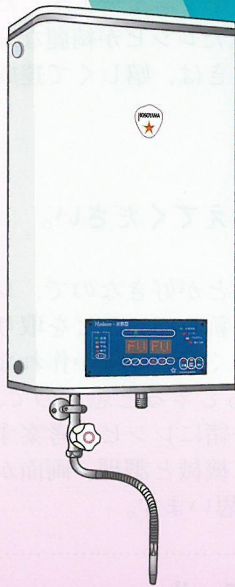
給湯 質 HOSOYAMA



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

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

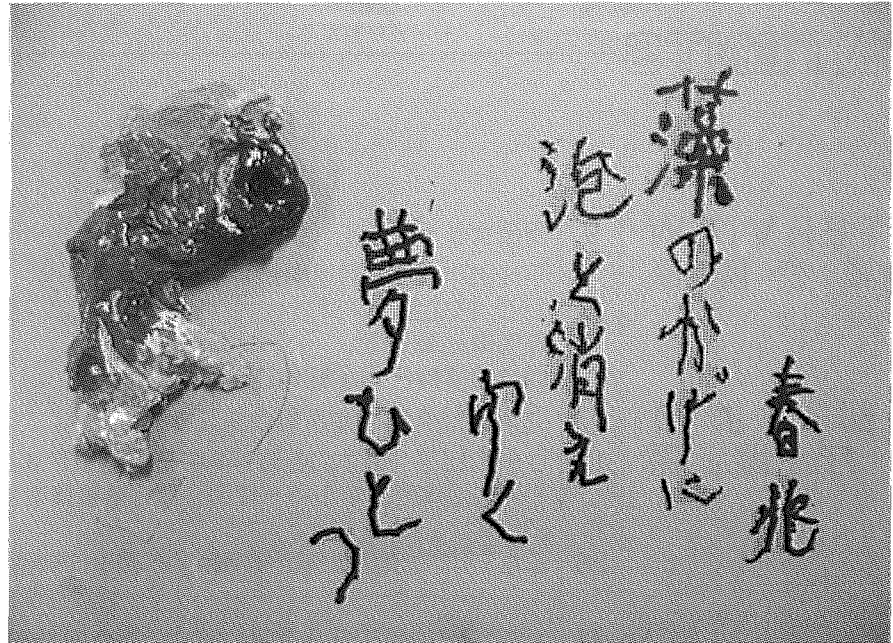
- 9 厨房女子が行く！(第33回)——日本調理機(株)
- 14 平成29年度第1回理事会報告
- 17 (元)株式会社フジマック、(現)エヌ・エフ厨房設備設計代表藤村氏
瑞宝単光章受章
- 40 団体賠償責任保険制度のご案内
- 17 九州支部第44回通常総会開催される
- 19 クールビズ(夏季の軽装等)の実施につきまして
「平成29年度エネルギー使用合理化等事業者支援事業」の公募開始に
ついて
- 20 平成29年経済産業省企業活動基本調査に御協力ください
——経済産業省大臣官房調査統計グループ
- 21 平成29年度全国安全週間の実施に伴う協力依頼について
- 22 小倉朋子の食・心・美(第48回)
「食」をみつめて
——(株)トータルフード 小倉 朋子
- 24 映画の見どころ・台所(第36回)
『けんかえれじい』
——映画史・食文化研究家 斉田 育秀
- 26 保健給食 介護食・バリアフリー最前線(第11回)
宿泊施設のバリアフリー
——元・立教大学大学院教授 (有)清晃 王 利彰
- 32 フードビジネスコンサルタント魂(第32回)
強い店を創るための考え方-3「ウチコレ」
——(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹
- 37 最新外食トレンド2017(No.6)
外食産業と法人交際費
——宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
- 12 陶俳画 [夢]
- 13 巻頭によせて [これからの人手不足対策]
——ニチワ電機(株) 常務取締役 西 耕平
- 18 工業会だより
- 41 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 42 新製品NEWS
- 44 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 46 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
会員一覧
- 48 奥付 [広告掲載企業名]

陶俳画

春兆

元内閣府障害者施策推進本部参与

【夢】



藻の陰に 泡と消えゆく 夢ひとつ

碌に動く事もかなわぬ病床の横に、慰みに魚の玩具が置かれた。電動式の、水中をつくりものの小魚がゆうらゆうらと動き続けるものだ。

赤い金魚は あぶくを一つ
昼寝うとうと 夢から醒めた

昔蓄音機で家族と共に聴いた懐かしい曲を思い出す。静かにこの世界の片隅で生きて来た自分の思い出と、まだまだやらなければならぬ熱い思い。黙っていれば力の強いものに押し潰され消えて行くような存在でも、想いを吐く事によって、うねりとなり波となる。

戦時中、ナチスと同盟した政府に疎開を許されぬ厄介者扱いされた障害者を救った人たち。安楽死の名の下に優れたものだけを生かし消されることを強いられた人たち。目が見えず耳が聴けずとも、歴史にその名を刻んだ文学者と俳人たち。車椅子に座ったまま、宇宙の原理を解明したホーキング博士。彼等と語らい、懸命に拓いて来た道が潰されようとしてまいいか。人間の尊厳と善意を潰す正義など、存在してはならない。

この思い出に甦った童謡と、俳画の句の間に生まれる落差。少しもつたいぶれば、それこそ、その間に過ぎ去った私の生涯の象徴なのだ。いつ消えてもおかしくない高齢。そんな私にも、太閤の「難華の夢」ではないが、一応やり遂げた夢もあるが、果たせなかつた夢はなお多い。

春兆先生逝く

本誌「陶俳画」のエッセイを7年半にわたり執筆いただきました、花田春兆（本名：花田政国）先生が、去る5月13日肺炎のためご逝去されました。91歳でした。心から哀悼の意を表すとともに、謹んでご冥福をお祈り申し上げます。（「陶俳画」の連載は、今月号をもちまして最終回とさせていただきます。）

これからの人手不足対策

ニチワ電機株式会社 常務取締役 西 耕平

現代の人手不足とは、国内総人口の減少よりも、労働生産人口（16歳～64歳）の減少率が高いことにより、超人手不足に至っているのが現状です。本来、人手不足になると、必然的に人件費は高騰し従事者の給料は上がり、結果、市場自体は好転のチャンスを得ます。デフレ脱却です。

但し、人手不足の解決には、生産性向上の設備投資が必須で、それは企業の成長に繋がります。1970年台の高度成長期も、1980年台のバブル景気も、すべて人手不足に対する、生産性向上の投資で、我が国の経済は大きく成長しました。

昨年9月、ニューヨークにて安倍首相が「現在の日本の人口減は重荷でなくボーナスだ」と話された由縁です。因みに、バブル景気時代に、調理現場の生産性向上・品質向上、衛生管理向上で誕生したのが、リテールHACCPをベースにした「新調理システム」の概念です。また、1980年台の厨房は燃焼器具が中心で、3K（キツイ・キタナイ・キケン）と云われ、外食業界の人手不足には痛手で、パート・アルバイトの売り手市場と囁かれました。当時、その対策の柱として、厨房の労働環境の改善と生産性向上の為に、IH調理器を始めとする電気厨房機器が広がり、3C（クール・クリーン・コントロール）+P（プロダクティビティ／生産性向上）へとイノベーションさせて誕生したのが「オール電化厨房」です。

現代は、第四次産業革命期と云われ、人間の動作に寄り添う技術革新により生産性を向上させる時代と云われます。ICTの活用から、厨房機器でいうと自動化機器を、外食・中食サービス産業で採用し、生産性を高め、人手不足を補う必要性があります。

そこでは、1980年台のバブル景気の時代に広がりを見せた、リテールHACCPと新調理システムの概念が大きく牽引してくれると思います。人手不足を単純に、外国人等の労働者に頼るのでなく、生産性向上の技術革新が企業体力を強靱にする時代の到来です。

また、新調理システムと共に、私共が永年推奨して参りましたリテールレベルHACCPの概念も、これから法制化される「HACCP義務化」への対応に大きく活かされます。今後共、ニチワ電機を、ご愛顧のほど宜しくお願い申し上げます。

平成29年度第1回理事会報告

総会に向け、成29年度事業計画(案)及び収支予算(案)などの議案が承認された

平成29年5月17日(水)、平成29年度第1回理事会が、メルパーク東京・3階「百合の間」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、理事会の開会が宣言された。議事録署名人名には、会長と監事が当たることが宣言され、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、審議の結果、新たに正会員1社、賛助会員2社の入会が承認された。(詳細は別記)さらに、3社の退会が報告された。

次に第2号議案「公益社団法人日本メディカル給食協会への入会の件」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。

第3号議案「平成28年度事業報告及び収支決算に関する件」について、上野副会長より平成28年度の組織概要と事業概要等が報告された。収支決算については細山副会長より説明がなされ、承認された。

第4号議案「平成29年度事業計画(案)及び収支予算(案)に関する件」について上野副会長より、平成29年度の組織概要と事業計画(案)が報告された。次に細山副会長から収支予算(案)が説明され、承認された。

第5号議案「内閣府への提出書類と手続きに関する件」について細山副会長から公益目的支出計画実施報告書の内容について説明があった。次に杉山監事より監査結果について報告があり、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。

「フードセーフティジャパン2017」

「スーパーマーケット・トレードショー 2018」

②次期役員に関する最終確認と調整について

上野副会長より次期役員候補者及び顧問、相談役候補者並びに選考委員会メンバー構成(案)について説明があり、原案の通り了承された。

③会務運営機構と委員会の構成(案)について

上野副会長より、工業会の次期務運営機構と各委員会の構成メンバー(案)について説明があり承認された。

④第51回定時総会及び平成29年度第2回理事会等の開催について

上野副会長より、以下の日程でそれぞれ開催されることが説明され、了承された。

◎第51回定時総会

開催日時：平成29年6月8日(木) 14:00～

開催場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ「カールトン」

議案：

第1号議案 平成28年度事業報告及び収支決算の承認の件

第2号議案 平成29年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件

第3号議案 定款変更(案)の承認の件

第4号議案 第27期理事選任の承認の件

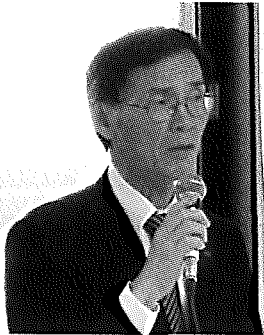
◎平成29年度第2回理事会

開催場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ「アムステル」

議案：

第1号議案 次期会長、副会長、専務理事の選任に関する件

第2号議案 顧問並びに相談役の推薦に関する件



渡辺会長



第3号議案 会務運営機構と委員会の構成に関する件

⑤移動理事会の開催予定について

事務局より、移動理事会の開催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)～19日(木)

◎開催地及び宿泊：名古屋国際ホテル

◆報告事項

○総務部（上野副会長）

①平成29年度団体賠償責任保険制度について

本年度の募集内容について説明があると共に、加入を検討頂く様報告があった。

②支部運営について

福井組織強化委員長から理事会に先立って開催された平成29年度第1回組織強化委員会において、各支部の平成29年度の事業計画の発表を行うと共に支部活動について意見交換を行った旨報告があった。

○財務部（細山副会長）

①財務状況について

平成28年度決算及び平成29年度予算について資料に基づき報告があった。

○技術部（谷口副会長）

①平成28年度グリス除去装置認定ラベルの発行について

平成28年度については180,600枚、発行されたとの報告があった。

②換気注意ステッカーの配布について

工業会会員へ3,000枚、厨房設備機器展来場者へ2,000枚の配布を行い、一酸化炭素中毒への注意喚起を行ったとの報告があった。

③業務用厨房熱機器等性能測定基準について

本基準を、試験手順等を詳細に記したマニュアル

などととも、平成29年4月3日に当工業会ホームページ上で公開した。今後は説明会など周知活動を行うとの報告があった。

○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20日(金)～10月26日(木)に「イタリア、ミラノ・HOST2017」とドイツの施設視察を中心に調査団を派遣する予定である旨が報告された。

②厨房女子会の開催について

平成29年6月23日(金)に平成29年度第1回厨房女子会を東京ガス業務用ショールーム「厨BO！SHIODOME」で開催する。今回は女性設計者の講演及び懇親会等を行う旨の報告があった。

○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について

平成29年度の試験実施内容及びスケジュールについて詳細な説明があった。また、本年度から科目受験免除制度が廃止となる旨の報告があった。

②技能検定受験料の減額について

平成29年度技能検定(厨房設備施工)2級受験者については、35歳以下は最大9,000円の受験料減免があるとの報告があった。

③平成28年度技能検定(厨房設備施工)結果について

平成28年度技能検定の、合格率について報告があった。

○教育部（尾崎副会長）

①平成29年度(第38回)厨房設備通信教育の募集結果について

平成29年度の募集を行ったところ、上級コース8名、初級コース163名、合計171名の受講申し込みがあったとの報告があった。併せて平成30年2月6

工業会関係



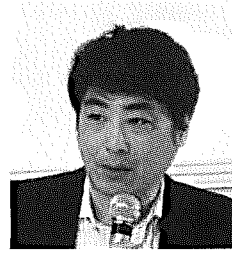
上野副会長（総務部）



細山副会長（財務部）



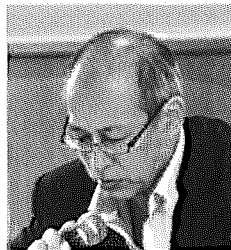
谷口副会長（技術部）



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



杉山監事

日、7日に全国4会場でスクーリングを実施すると共に平成29年10月6日に厨房レイアウト作成未経験者向け講習会を実施する旨の報告があった。

②平成29年度厨房設備フォローアップ研修会について

平成29年度は平成28年度と同じ主題、講師で行う。主題：「厨房設備士が理会しておくべきこれからの厨房設計のあり方」、講師 畑 治氏（(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会理事）会場は前年度開催していない北海道、東北、中四国に関東を加えた4支部で行う旨の報告があった。さらに昨年度実施した支部で要望がある場合は、開催に向け協議していく旨の報告があった。

○その他（若杉専務理事）

①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報告があった。

②平成29年度エネルギー使用合理化等支援事業について

今回は、Ⅰ工場・事業場単位、Ⅱ設備単位の2種類があり、いずれも省エネルギー設備を導入した場合の補助金である。Ⅱについては既設設備の更新が対象であり、業務用厨房関連対象設備としては冷凍冷蔵庫、業務用給湯器がある旨の報告を行った。

③工業会顧問のご逝去について

3月17日に工業会顧問、村田精一氏が逝去された。謹んでご冥福をお祈りするとの報告があった。

■新規加入会員

・正会員（1社）

名 称	風商事株
現 住 所	〒160-0002 東京都新宿区四谷坂町12番19号
電 話 ・ F A X	03-5367-6390・03-5367-6452
代 表 者 名	代表取締役 今井 左内
本会に対する代表者	営業本部特販営業担当 部長 加藤 晃
業種及び取扱い品目等	電気器具の製造、販売
加 入 支 部	関東支部

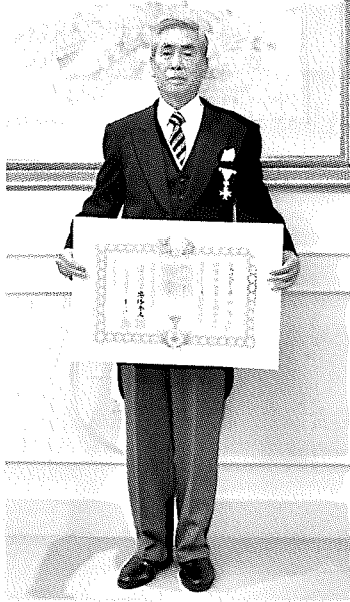
・賛助会員（1団体、1社）

名 称	(公社) 日本メディカル給食協会
現 住 所	〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1丁目6-17 フォルテ神田5階
電 話 ・ F A X	03-5298-4161・03-5298-4162
代 表 者 名	会長 吉田 憲史
本会に対する代表者	会長 吉田 憲史
業種及び取扱い品目等	患者等給食業務
加 入 支 部	関東支部

名 称	九州電力株
現 住 所	〒810-8720 福岡県福岡市中央区渡辺通2-1-82
電 話 ・ F A X	092-761-3031・092-726-1697
代 表 者 名	代表取締役社長 瓜生 道明
本会に対する代表者	エネルギーサービス事業統括本部 営業本部 法人営業部長 小田 浩司
業種及び取扱い品目等	電気事業等
加 入 支 部	九州支部



(元)株式会社フジマック、(現)エヌ・エフ厨房設備設計代表 藤村氏 瑞宝単光章受章



平成29年春の叙勲において、(元)株式会社フジマック、(現)エヌ・エフ厨房設備設計代表の藤村成仁氏が瑞宝単光章を受章され、平成29年5月11日(木)に職業能力開発局長室において伝達式が執り行われました。

藤村氏は、長年にわたり中央職業能力開発協会中央技能検定委員を務められており、このたび、国家検定制度への貢献により、受章されました。

誠におめでとうございます。

平成29年春の叙勲伝達式・天皇陛下拝謁次第
[5月11日]

- 11:00 ~ 伝達式
場所 15階 職業能力開発局長室
(伝達者 職業能力開発局長)
- 11:15 記念撮影
- 11:20 昼食
- 13:00 ~ 厚生労働省2階講堂にてオリエンテーション
- 14:00 バスにて皇居へ移動
- 15:00 宮殿内(豊明殿)にて拝謁
- 16:00 記念撮影
- 17:00 皇居出発~厚生労働省で解散

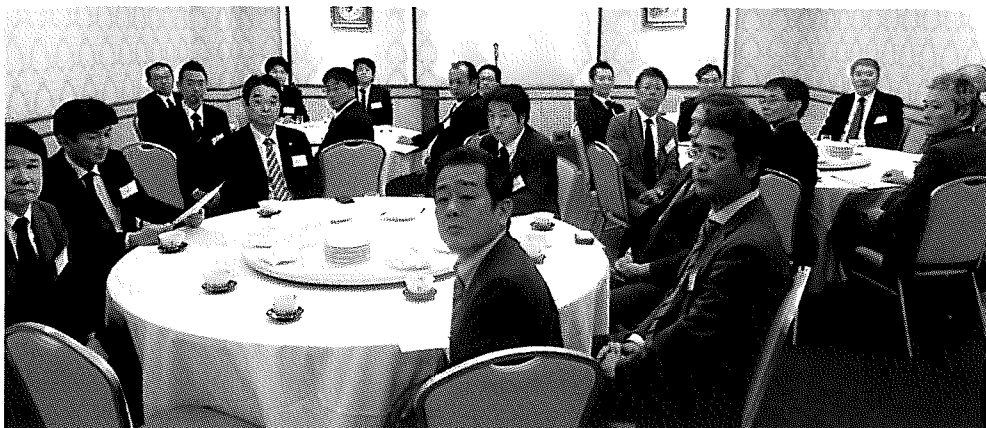


九州支部第44回通常総会開催される

平成29年4月28日(金)にホテルセントラーザ博多に於いて九州支部の平成29年度第44回通常総会が24名(20会員)の出席のもと開催されました。

17:00より木谷支部長の挨拶に引き続き議案の審

議に入り滞りなく各議案が承認され、11月に九州支部第2回ゴルフコンペの開催も決定され引き続き、会員相互の親睦をはかる懇親会が開催されました。



4. 26 平成29年度第1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)
4. 27 平成28年度事業及び収支決算監事会
村田、杉山、柳屋各監事、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)
4. 27 平成29年度第1回グリス除去装置評定委員会
倉淵委員長、五十嵐、加瀬各委員、鎌倉オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野係長、石川職員
(厨房機器会館6階会議室)
5. 12 日本弁当サービス協会懇親会
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長
(東京ガーデンパレス)
5. 12 日本フードサービス協会懇親会
渡辺会長、若杉専務理事、寺内事務局長
(帝国ホテル)
5. 17 平成29年度第1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、福島、熊谷、加藤愛一郎、福井、肥田、百目木、木谷、石川、谷口、加藤嘉治、大前、鎌田、小山、深澤、寺部、山崎、浦田、齋藤、岡田、安岡、上田各理事、村田、杉山、柳屋各監事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長
(メルパルク東京 百合)
5. 17 平成29年度第1回組織強化委員会
福井委員長、百目木、尾崎、谷口、肥田、木谷各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長
(メルパルク東京 橘)
5. 18 日本給食サービス協会懇親会
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長
(東海大学校友会館)
5. 19 日本メディカル給食協会 講演会・懇親会
若杉専務理事、寺内事務局長
(明治記念館)
5. 19 ガス警報器工業会 懇親会
由利事務局次長
(如水会館)

本会に対する代表者などの変更

新成工業株式会社 (関東支部)
[会社代表者] [本会に対する代表者]
大貫 行則 代表取締役

株式会社中西製作所北関東支店 (関東支部)
[本会に対する代表者]
高橋 秀和 支店長

株式会社オーディオテクニカ (関東支部)
[本会に対する代表者]
栗原 光利 ゼネラルマネージャー

官庁関係

4.25

【クールビズ（夏季の軽装等）の実施につきまして】

環境省より、地球温暖化対策及び節電の取組が重要であることから、「クールビズ」期間を *5月1日から9月30日まで *とする旨報道発表がありました。

当工業会におきましても同期間は、クールビズを実施致しますので、職員の軽装・冷房温度の適正化等につき ご理解ご協力の程宜しくお願い申し上げます。

なお、会員各位におかれましても、期間中の理事会、委員会他 関連行事等への参加や行政機関等への訪問の際にはクールビズでご対応下さるよう宜しくお願い申し上げます。

ご参考：環境省HP <http://www.env.go.jp/press/103993-print.html>

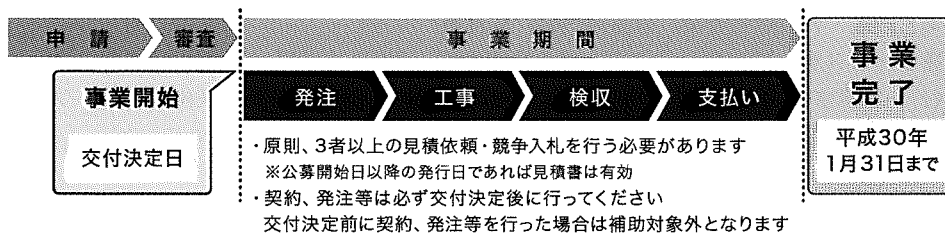
(従来クールビズ期間としていた10月においても、暑い日には室温設定の適正な管理と各自の判断による軽装を引き続き呼び掛けてまいります。)と記載されておりますので、当会も同様な対応とさせていただきます。

「平成29年度エネルギー使用合理化等事業者支援事業」の公募開始について

標記の事業につきまして、補助金の公募が開始されましたのでお知らせいたします。

全体スケジュール

	平成29年5月
公 募 説 明 会	11日(木)さいたま 12日(金)仙台 15日(月)沖縄県宜野湾
	16日(火)大阪 17日(水)高松 18日(木)福岡
	19日(金)広島 22日(月)札幌 23日(火)名古屋
	23日(火)東京 24日(水)富山
	※SIIのホームページ (https://sii.or.jp/) で事前エントリーが必要です
公 募 期 間	平成29年5月25日(木)～平成29年6月26日(月)
交 付 決 定	平成29年8月下旬(予定)
事 業 期 間	交付決定日から平成30年1月31日まで



詳細につきましては、本補助事業の執行団体である一般社団法人一般社団法人 環境共創イニシアチブ (Sii) のホームページをご参照ください。

一般社団法人 環境共創イニシアチブ URL : <https://sii.or.jp/>

平成29年経済産業省企業活動基本調査に御協力ください

経済産業省では、我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料を得ることを目的として、平成4年以降「経済産業省企業活動基本調査」(基幹統計調査)を実施しており、平成29年も実施いたします。調査に対する御協力をお願いいたします。

- 実施期間：平成29年5月16日から7月15日まで
- 根拠法令：統計法(平成19年法律第53号)
- 調査目的：我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料とします。
- 調査対象：経済産業省が所管する産業(別表)に属している事業所を有する「従業員50人以上かつ資本金3,000万円以上の企業」。
- 調査結果：平成30年1月に速報を公表予定。
- 調査方法：対象の企業へ調査関係用品を直接郵送します。

※調査票の提出は、紙調査票によるほか、インターネットからオンラインで提出することもできます。

※調査票に記入していただいた事項の秘密は、統計法により厳重に保護されますので、御協力をお願い申し上げます。

(別表)

この調査は、鉱業・採石業・砂利採取業、製造業、電気業・ガス業、卸売業、小売業、クレジットカード業・割賦金融業のほか、下記の産業の括弧内の業種が対象となります。

- 飲食サービス業(一般飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業)
- 情報通信業(ソフトウェア業、情報処理・提供サービス業、インターネット附随サービス業、映画・ビデオ制作業、アニメーション制作業、新聞業、出版業)
- 物品賃貸業(産業用機械器具賃貸業(レンタルを含む)、事務用機械器具賃貸業(レンタルを含む)、自動車賃貸業(レンタルを除く)、スポーツ・娯楽用品賃貸業(レンタルを含む)、その他の物品賃貸業(レンタルを含む))
- 学術研究、専門・技術サービス業(学術・開発研究機関、デザイン業、エンジニアリング業、広告業、機械設計業、商品・非破壊検査業、計量証明業、写真業)
- 生活関連サービス業、娯楽業(洗濯業、その他の洗濯・理容・美容・浴場業、冠婚葬祭業(冠婚葬祭互助会を含む)、写真プリント、現像・焼付業、その他の生活関連サービス業、映画館、ゴルフ場、スポーツ施設提供業(フィットネスクラブ、ボウリング場など)、公園、遊園地・テーマパーク)
- 教育、学習支援業(外国語会話教室、カルチャー教室(総合的なもの))
- サービス業(廃棄物処理業、機械等修理業、職業紹介業、労働者派遣業、ディスプレイ業、テレマーケティング業、その他の事業サービス業)

平成29年度全国安全週間の実施に伴う協力依頼について

厚生労働省におきましては、産業界における自主的な労働災害防止活動を推進するとともに、広く一般の安全意識の高揚と安全活動の定着を図るため、毎年、全国安全週間を主唱しております。

本年も別添の「平成29年度全国安全週間実施要綱」に基づき、7月1日から7月7日までを安全週間、6月1日から6月30日までを準備期間として、

「組織で進める安全管理 みんなで取り組む安全活動 未来へつなげよう安全文化」

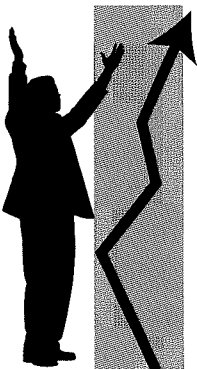
をスローガンとし、全国一斉に積極的な活動を行うこととしました。

つきましては、この週間の趣旨を御理解いただき、関係機関及び傘下の団体等に対する周知等格段のご協力を賜われますよう、よろしくお願い申し上げます。

詳しくは

<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000158876.html>

樂をして、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！



Essay 小倉朋子の



食

心

美

第48回 「食」をみつめて

(株)トータルフード 代表取締役

小倉 朋子

● 売れる商品、メニューを見つけるには

3年間書かせていただきました本誌の連載も、今号で最後の予定です。毎年、延長を編集の方から言っていたいただき、有難く思っております。様々な分野の「食」について、毎回異なる視点から書きました。一方通行に自由に書かせていただいたのに、感想を寄せてくださる企業様が沢山いらっしゃり、大変嬉しいご縁もいただきました。ありがとうございます。

さて、最後はメニュー開発のこと、トレンドや、食べ方の実情などお伝えしていきたいと思っております。ちょっと欲張り？(笑)

20年近く、飲食店様や企業様のメニュー、商品開発に協力してきました。24時間、寝ているときさえも、食のことしか頭にない私なので、メニュー開発はととてもとても充実感を感じ、気持ちが燃える仕事です。いつでもクライアントは「評判の良い店、売上の良い店」にしたいと願っていて、企業は、「売れる商品」を求めます。競合激しい現代は、概ね常に真摯に仕事をしている企業しか残っていません。それでも、「売れる店」「ヒット商品」を作るのは至難の技。消費者嗜好も変わります。

例えば、「お客様へ早い提供ができる店」が評価

されていた時代があるかといえ、[ゆっくりリーズナブルに食べたい]に流れが変わる。「ガッツリジューシー肉が支持」される一方「さっぱりした料理がヘルシー」がウケたり。「簡単、利便」が良かれと思えば「昔のような丁寧な作り」を望まれる。いったいどこに焦点をあてれば良いのでしょうか。振り子がいったりきたりすると、すぐに消費者も رفتり来たりすることになります。

それでも、わずか20年させていただいた経験ですが、人間が本質的に望むことは変わらないのだ、と考えています。その考えに基づき、主観性を排除して、いかにクライアント様に寄り添い、いかに消費者に寄り添うのか、客観的で広い視野をもつことだけに終始して思考すると、「売れるメニュー、商品」の答えが見えやすくなると思っています。

● 五感をフル稼働させる

私はよく“五感”をおいしさの指標の念頭に考えています。例えば、熱いラーメンはおいしいのに、冷めたらおいしさが半減したり、パリパリの食感のポテトチップスが、湿気を帯びたらおいしく思えない。食べるつもりは全くなかったのに、美味しそうな香りにたまらなく食べたくなって思わず買ってし

まう、美しい盛り付けに思わず歓声をあげる…など。“五感”の刺激により人間は「おいしい」の判断が変わります。

そんなこと言われなくても当然だ！と思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、五感をとことん追及している開発担当者は案外多くはありません。例えば普段は冷凍などせずにおいしく食べている食品をあえて冷凍し、そのまま食べてみます。温度が変わると香りや旨味が鈍くなります。それでも不思議と「むしろ常温で食べるよりもおいしい」と感じる食品もあるんです。その場合は、冷たい温度と硬さが香りの嗅覚より「おいしさ」に優っているわけです。改めて温度が味覚に与える影響に再発見ができます。

興味深いので、何でも私は冷凍してみて、実験をしています。クッキーは冷凍すると硬く「カリン！」と常温では得にくい食感が面白く、「別の食品」になると言っても過言ではないでしょう。しかし口に含まれば溶けてすぐに柔らかくなり、常温のクッキーより香りに個性が出ます。冷凍にすることで、「クッキー」という一つの商材の「味」のバリエーションが広がるのです。

生卵の冷凍も大変面白いです。白身と黄身を混ぜてから、混ぜる前、もしくは殻付き卵の状態のまま冷凍するのか、どう冷凍するかの方法だけの違いなのに、結果はそれぞれ全く違う「食品」になると言ってもいいでしょう。また冷凍方法によって、それぞれに相性のよい味付けの調味料に違いも出ます。

卵に関しては、料理方法を変えることでも調味料の相性は変わります。例えば、茹で卵には塩、目玉焼きにはソースをかけたり。卵かけご飯にトマトケチャップは拒否感があるいっぽうで、オムライスにはトマトケチャップを好ましく感じたりするのです。これは、長年の「卵かけご飯は和食」と脳が学習しているため、醤油が合うと思いついてしまっている理由のひとつ。もう一つは、液体として口に入るのか、固体として入るのか、「食感」の違いが調味料の相性に影響されるのだと、自分で実験を重ねた結果です。

五感を意識化するだけで、飽和状態に見える「メニュー」も無限になると感じます。五感はそもそも動物が生命を維持するために備わっているのです。そこを刺激して満足させるならば、「おいしい」「満足」と食べ手に感じさせることが可能なのではないかと。

トレンドを生む

売れ筋商品と売上減少商品の違いはほんの些細な

感覚であることも多くみられます。例えば、ガム。ガムが売れません。グミは売れています。ガムもグミも似ている食感なのに。理由のひとつは、利便性。飲みこんでゴミを出さないグミの勝ち、というわけです。利便性が、自分の体に入れる食べ物を選ぶ基準になるのも現代は著しく顕著です。しかし、そんな細部のニーズが大手企業を悩ますまでの状況をつくります。

サンドイッチがトレンドのひとつ。長年「日本ではサンドイッチ店は流行らない」との定説がありました。しかし近年やっとブレイク。なぜかというところ、多くの要因が考えられますが、ひとつは簡便思考があります。以前は「様々な具材を挟み、こぼれそうで食べ方も難しい」と思われた具沢山のサンドイッチが、「野菜も食べられるバランス食」に捉えられています。また、「おにぎらず」の流れも汲んでいることもあるでしょう。トレンドをとらえるには、少なくとも3年前からの「家庭や個人の食べ方の実態」を紐解く必要がありますが、5年以上前からの傾向を探る必要は必ずしもないと思います。

「食べる」を追求する

本来は食べる行為は喜びの行為であるはずですが。しかし現代社会には食べることに全く興味が無い人がいます。また、食べる行為に拒否を覚えて拒食症になり、突き詰めると生命を断ち切るまで「食べない」選択をしてしまう不幸もあります。それは、なぜなのか。私は30代の頃、自分で経験してみないことには、そういった方々の気持ちに寄り添ったり、偉そうに提案などはできないと思い、実験を自分でやってみました。数カ月。ガリガリになりました。そして段階ごとに思考が麻痺する経過も実感しました。私の場合はあくまでも冷静な実験でもあり、食の知識があるので、最低限の栄養バランスを考えた食事をしましたが、知識のない方はこのまま進むのだろう、ということは想像できました。

現在も毎日様々な「食」分野で自分の人体実験を繰り返す日々です。そこまでしている人はおそらくいないだろう、という自信があるので、それは私のささやかな柱です。本書を読まれている皆様も食に関わるプロの皆様。厨房機器に関して教えていただく機会も今後もあるかと思っています。これからも何かご縁がございましたら嬉しく思います。ありがとうございました！



映画の見どころ・台所



喧嘩上等! 女にゃ純情 呆れて見ている台所

独特な色彩設計やユニークなアクション場面で、多くのファンに親しまれた鈴木清順監督が本年2月に亡くなった。享年93であった。「清順美学」としてカルト的ファンを持ち、その作風は鬼才クアンティン・タランティーノ監督の「キル・ビル」(2003年)にも影響を与えるほど見事なものであった。その彼が日活時代に作った青春映画の傑作が本作で、鈴木隆の原作を日本最高齢の監督にして名脚本家であった新藤兼人が脚色したものである。

地方都市の旧制中学生たちの喧嘩三昧の日々が、ユーモアを交え見事に活写されている。ある事件をきっかけに、主人公の若者がさらに外の世界に飛翔しようと決意するラストは、日本映画史上屈指の名場面として印象深い。本作の後「殺しの烙印」(1967年)を撮った鈴木清順は、内容が理解出来ない日活社長・堀久作の逆鱗に触れ解雇される。だが半世紀後の今、彼の評価は揺るぎない。本作こそは次世代に引き継いで行きたい名作の一本である。

昭和10年頃の備前岡山の話。県立岡山二中の南部麒六(高橋英樹)は喧嘩に明け暮れる毎日であった。彼は下宿先の娘道子(浅野順子)に恋心を抱いているが、悶々とする鬱積をまるで転化するように「喧嘩道」を極めて行った。先輩格の青年で喧嘩の達人スッポン(川津祐介)に弟子入りし、喧嘩の奥義を

伝授され、いつしか学内のバンカラ集団^{オスムス}の副団長にのし上がって行った。しかし配属将校とトラブルを起こし、火消しに行ったスッポンがさらに事態を炎上させ、麒六は叔父のいる会津に出奔と相成る。

会津の喜多方中学でも麒六は腕っぷしと気骨で一目置かれるようになる。ある日彼は俳句をたしなむ友人の金田と同好の女性(松尾嘉代)の喫茶店に行き、そこで新聞を読んでいる中年男性に何か強烈なものを感じる。ところがここで会津中学の「昭和白虎隊」とひと悶着。後日、彼等と喜多方中学の六名が決闘することになる。多勢に無勢で一度は痛めつけられ拘束されるが、スッポン直伝の喧嘩術で脱出し、相手をこてんぱんに叩きのめし大勝利する。

そんなある日、道子が彼を訪ねてくる。「修道院に入る」とのことで麒六に別れに来たのだ。翌日? 友人と駅にいた彼は二・二六事件の勃発を知り、その場の写真を見て驚愕する。「反乱の思想的指導者・北一輝」とあり、その顔は以前喫茶店で見た人を射すくめるオーラを持った男だったからだ。すると突然彼の血が騒ぎ出し物語は急転! エンドに向かう。

何しろ“しっちゃかめっちゃか”という言葉がピッタリの、喧嘩に次ぐ喧嘩場面がてんこ盛りの映画である。一対一・数人对数人・集団対集団、それぞれの喧嘩が、これでもかこれでもかという意表をつくアイデアで続々登場。手抜き無しの全力投球でスピーディーかつユーモラスに活写される。景気づけ

に太鼓やドラが用意され、緊張で主人公が何度も用足しをしたり、岡山編では「きびだんご」でテンションを高めるのが可笑しい。スッポン直伝の“豆弾き：親指で豆を弾丸のように弾く”は、現実を通り越したシュールな技法で見ものだ。主人公と柔道部員との“肥だめ”での喧嘩も辟易とするほどねちっこく笑いに溢れている。

ではここで厨房から映画を覗いてみよう。厨房は岡山のうどん屋の場面に出てくる。映画美術の大巨匠・木村威夫監督の手になる小料理屋のような店は奥に長い造りである。暖簾のように瓢箪がずらりと並んでいるのが印象深い。店内から道路に面した入口に向かって見ると、真ん中が通路で左手が座敷、右手には丸テーブル席が幾つかあって、入口の右手が厨房になっている。厨房の上部には「千客萬來」の看板があり、厨房と店内は格子で仕切られている。中に鉢巻き姿の男性が一人かいがいしく働いているのが垣間見られる。しかし厨房内部は一度も映されない。この食堂ではOSMS団の団長タクアンに新米の麒六が誘われ食事に来たところ、ライバルの連中に不意を突かれ大喧嘩が始まる。

食堂の喧嘩とくれば「トラック野郎」シリーズが思い起こされ、騒動は厨房内部にまでエスカレートするのが常套だ。しかし本作はドライブインのように広くないので、狭い空間での死闘になる。格子の仕切りは内部を透視出来、地方の垢抜けない店内を少々お洒落に見せていた。この厨房は“呆れながらも”バンカラ学生の喧嘩を長年見続けて来たのである。

さて喧嘩と並行して描かれるのが麒六の道子への思いである。冒頭帰宅した彼が道子の靴の横にピッタリ自分の靴を寄せるのが微笑ましい。喧嘩は強いが純情で硬派の主人公は道子の前ではコチコチである。一方道子は「麒六ちゃんには情操教育が必要」とピアノを教えてくれる。屈託のない彼女の方から体をすり寄せまるで姉弟の関係だ。「いいイースターだったわ」と夜桜の道を二人が歩く場面があるが、漸く近年日本に定着しつつある行事が80年も前に話題に挙がるのも、キリスト教に縁の深い岡山らしい。本作はモノクロ作品だが、陰影の強い桜の場面はまるでカラーのようで、「清順美学」の“色彩の様式美”に通じるものを感じる。「お気が向きましたら次のマークに接吻して送り返してください」と円形マーク入りの手紙を麒六が道子へ出すが、「気

が向きません」との返信で笑いの後が切ない。道子を演じた浅野順子の愛くるしさは多くのファンを魅了したが、程なく彼女は14歳年長の大橋巨泉の奥様になった。私も含めファンはがっかり“騙し結婚”以外の何物でもない！

麒六が自身の下半身でピアノの鍵盤を弾くのには参ったが、会津で彼と道子が別れ際に障子を破いて互いに指を触れるのは「太陽の季節」のパロディーである。続いて道子が帰る出口までの縦の構図（パン・フォーカス？）はちょっと見ものだ。またOSMS団との果し合いで“火の見櫓”が出るのは「用心棒」へのオマージュである。襖を次々に開けたりその先に非現実の喧嘩場面があったりで、“清順美学”を堪能出来る。麒六のいでたちや決闘の場に行く雰囲気「ヤクザ映画」風なのは、当時高橋英樹が日活ヤクザ映画の看板俳優だったからだ。西部劇スター“ロイ・ロジャース”をはじめ、国内外の映画ポスターが多数出てくるのも映画ファンには嬉しいサービスだ。そしてラストだが、気になった男が北一輝だと分かった瞬間！湧き上がる何かに高揚した主人公は、「東京へ行くぞ！」と列車の人となる。“胸騒ぎを覚えつつ”ひとつの青春が終わりを告げ、新たな広い世界への脱皮を暗示して終映となる。この瞬間！「けんかえれじい」は伝説の青春映画となったのである。

最後にトリビアをひとつ。私は鈴木清順監督を何度か見かけたことがある。35年ほど前にNHKホールでアベル・ガンスの「ナポレオン：シネラマの元祖映画」（1927年）を、カーマイン・コッポラ指揮のオケ付き、一部色彩、3面スクリーンで上映した時の話。何と私はトイレで鈴木監督と偶然隣同志になった。場所が場所だけに臭い仲だ。どうりで私にとって本作は清らかな「せいしゅん（青春）」映画と言うよりは、あくまでも少し汚れた濁点付きの「せいじゅん（清純いや清順）」映画として記憶されるようになった訳だ。オソマツ！

『けんかえれじい』

監督：鈴木清順

原作：鈴木隆

脚本：新藤兼人

撮影：萩原憲治

音楽：山本直純

出演：高橋英樹、浅野順子、川津祐介、宮城千賀子、緑川宏

第11回 宿泊施設のバリアフリー



元・立教大学大学院教授
(有)清晃
王 利彰

バリアフリーの法整備

筆者にとって宿泊施設の利用が困難だ。施設のバリアフリー対策や規制を過去に執筆しているがもう一度見てみよう。政府は高齢者、障害者の増加に伴い、公共性のある建物を利用しやすいようにするため、平成6年にハートビル法を制定。平成15年4月1日（2003年）に法改正。平成18年12月に同法（不特定多数利用の建物が対象。）と交通バリアフリー法（駅や空港等の旅客施設が対象）を統合し、バリアフリー新法として施行している。

<http://www.mlit.go.jp/jutakukentiku/build/barrier-free.html>

外食や宿泊業は、面積により、新築時、改造時に法の対象となる。大きな規制は車椅子と人がすれ違える廊下通路巾の確保（1.2m）。トイレの一部に車椅子用のトイレがひとつはある。目の不自由な人も利用し易いエレベーター、車椅子用のトイレを設置する。床はなるべく段差を設けない。床の段差はスロープとし、1/12以下の勾配とする。（16cm以下の段差の場合は1/8以下）。床仕上げは滑りにくいものとする。階段やスロープに近接する床には点状ブロックを設ける。出入口巾は80cm以上にする、身障者用駐車場を設けるなどだ。

ハートビル法とは、《heartful+buildingから命名》公共性の高い建築物に対して、高齢者や身体障害者らに利用しやすい施設整備を求めた法律。平成12年（2000年）施行。正式名称は、「高齢者、身体障害者等が円滑に利用できる特定建築物の建築の促進に関する法律」。平成18年（2006年）、同法と交通バリアフリー法を統合したバリアフリー新法が施行

された。

<http://www.mlit.go.jp/jutakukentiku/build/barrier-free.html>

<http://www.mlit.go.jp/jutakukentiku/build/barrier-free.files/12panfuretto.pdf>

http://www.mlit.go.jp/barrierfree/transport-bf/explanation/kaisetu/kaisetu_.pdf

さらに、2020年開催予定の東京五輪・パラリンピック大会を控え国内外の身体障害者が円滑に旅をできるよう宿泊施設のバリアフリー化が迫られている。身体障害者への対応は欧米が進んでおり、遅れている日本は対応を迫られている。そのため政府は追加の対策を今年にも発表している。

毎日新聞2017年3月25日によれば『政府は車いすの人にも配慮したホテルや旅館など宿泊施設のバリアフリー化を推進するため、国土交通省はすべての客室を対象にした設計の指針を策定し、これまで車いす利用を想定していなかった広さの客室でも、バリアフリー対応の目安を示す。』などの記載があった。

国交省の設計基準では、客室が50室以上ある宿泊施設は、車いす用客室（バリアフリールーム）を1室以上設ける義務がある。バリアフリールームは、通路の幅や転回するスペースを広くとるため通常の約1.4倍の面積が必要となる。しかし、施設側にはバリアフリールームを多く設置すれば全体の部屋数が少なくなり、売り上げが減る懸念があった。

そこで国交省は、バリアフリールームの要件を満たさない一般的な客室でも、車いすの利用者に対応できる指針を示すことにした。車いすで室内を移動できる最低限の目安として、部屋の入り口とユニットバスの入り口は段差をなくし、間口を80センチ

以上確保する。通路は1メートル以上とし、転回スペースを設けるなどである。

ユニットバスには、便器と浴槽の近くにそれぞれ手すりを設置。視覚・聴覚障害者の利用も想定し、部屋の外側の客室番号は浮き彫りにして、テレビは字幕放送に対応した機種を求めている。これらの新指針は、4月以降に新築や増築する施設が対象となる見通しだ。

一方、2020年東京五輪・パラリンピック大会に向け、既存の施設には改修方法を提案している。隣り合う2室の間の壁を一部取り壊し、1室につなげてバリアフリールームに改修することとし、1室につなげることで、車いすの移動スペースを十分確保でき、スロープを設けて段差も解消できる。

記事には、『従来の設計基準は、バリアフリー化に必要な玄関や廊下の幅、エレベーターの広さなどを定めているが、バリアフリールーム以外の通常の客室に関する規定はなかった。このため、バリアフリールームが満室だった場合、「車いすでは利用しにくい」と訴える声が上がっていた。』とバリアフリーについて積極的意見だ。

〈国土交通省調査研究〉

<https://www.mlit.go.jp/pri/houkoku/gaiyou/pdf/kkk130.pdf>

規制によるバリアフリーだけでなく、政府は対策

企業向けに褒章（バリアフリー・ユニバーサルデザイン推進功労者賞、内閣府）も用意している。

<http://www8.cao.go.jp/souki/barrier-free/bf-index.html>

以上の法整備に伴い、大手のホテル旅館は2003年ころから積極的な取り組みを始めている。しかし、日本の問題として、財務の弱い中小規模の地方旅館が多いことがある。嚙下食のところで申し上げたが、和食が一番難しいのと同様に、和風旅館の施設が一番問題である。大型のホテルは対応が進んでいるが、古い中小の旅館は、多額の費用が掛かる改装に直面している。多目的トイレの設置と、部屋の狭さ、畳や大浴場などの和風生活が主な問題だ。

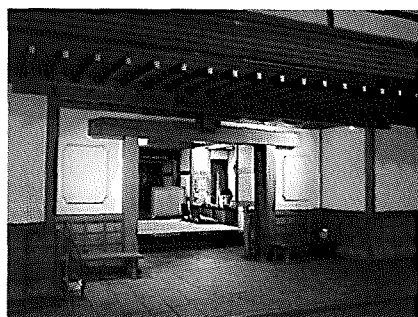
日本旅館の問題

嚙下食でも述べたが和風の生活が難しさを生んでいる。玄関で靴を脱いでスリッパに履き替える。畳に座ること、畳の部屋で座って食事をする、布団に寝ること、温泉の大浴場で入浴するなどだ。(写真①～⑥) 中国や台湾、ほとんどの先進国の生活は、テーブルとベッドだ。床に座り食事をしたり、布団に寝るのは途上国以外では、日本と韓国だけだ。また海外には大浴場で裸で他人と一緒に湯あみする習慣はない。

脳卒中の場合、畳に敷いた布団に寝ること、畳



写真①



写真②



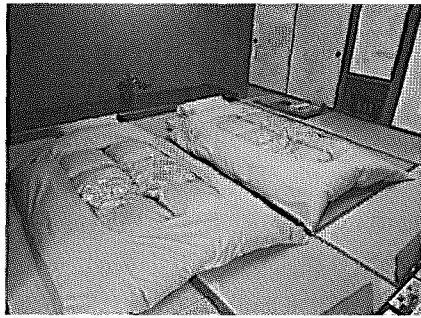
写真③



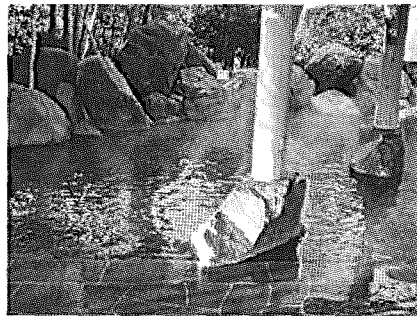
写真④



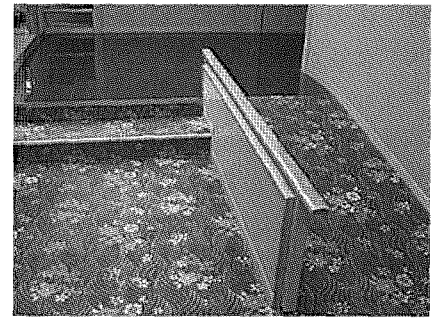
写真⑤



写真⑥



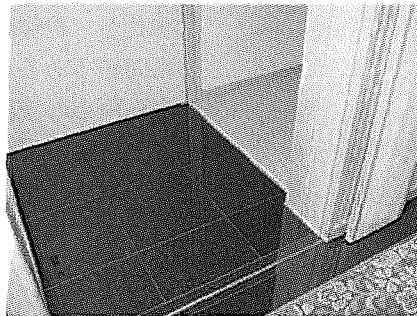
写真⑦



写真⑧



写真⑨



写真⑩



写真⑪



写真⑫



写真⑬



写真⑭

に座っての食事は不可能だ。また和風旅館は、石を敷き詰めた風情はあるがでこぼこの床（飛び石）が多く歩行が困難である。特に大浴場は岩風呂が多く、入るのは極めて困難だ。（写真⑦）また旅館は増築している場合が多く、段差が多いのが問題だ。大手の場合数段の段差対策としてスロープを付れたり（写真⑧）、エレベーターを設置するなどの対策をとっているが（写真⑨）、中小の旅館は対応できていない。

さらに、一部の部屋を改装し、バリアフリーの部屋としている。バリアフリーとは車椅子の使用を前提とした段差をなくすこと、ベッドの設置と座椅子でなく高めのソファや椅子の設置、トイレの手すり、部屋に専用の露天風呂を設置などだ。（写真⑩～⑭）

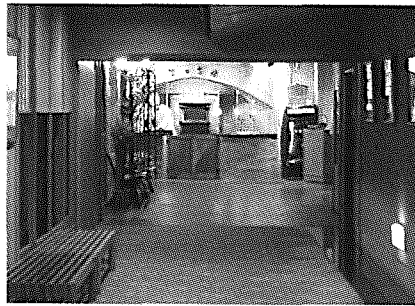
旅館は入口で靴を脱いで1段上がらざるを得ず難儀だ。また履き替えるスリッパでの歩行が困難だ。筆者はかかとのある上履き（リハビリシューズ）などを用意し持参する。部屋食の場合、昼での食事は、

難しい。写真のように畳で座っての宴会は高めの座椅子にしても無理だ。（写真⑮）ちょっと高めの座椅子も立ち上がるのが難しく、料亭方式として畳に絨毯を敷き、テーブルとイスを設置するのが望ましい。（写真⑯⑰）

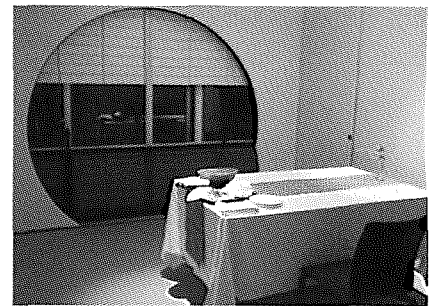
大浴場は難しい。浴場の入口は引き戸があるが、段差がありバランスを崩しやすい。残念ながら、手摺を備えているのは皆無だ。出入り口の壁に縦型の手摺がほしい。浴槽の出入り口には段差があり、滑り止めに足ふきが置いてあるが、かえって足に絡んで苦勞するので、頻繁に揃える配慮が必要だ。（写真⑱）またフローリングの床に足ふきマットを直接敷くと滑りやすいので、このように滑り止めを使う必要がある。（写真⑲）また浴槽に入る際には頑丈な手摺がほしいし、左右で掴まえられる、プールに備え付けのようなステンレス製手摺がほしい。（写真⑳）一つしか設置しない場合は壁付でなく（写真㉑）浴槽の真ん中に設置し左右から掴まえられるようにしてほしい。（写真㉒）浴場で体を洗うにはち



写真⑮



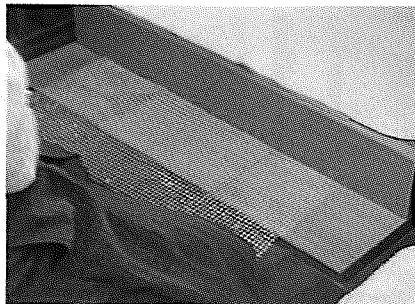
写真⑯



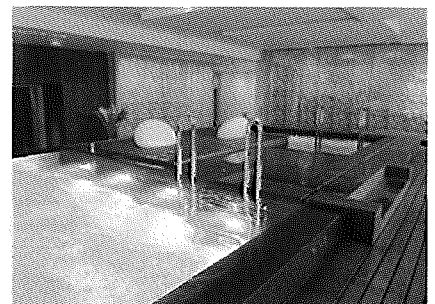
写真⑰



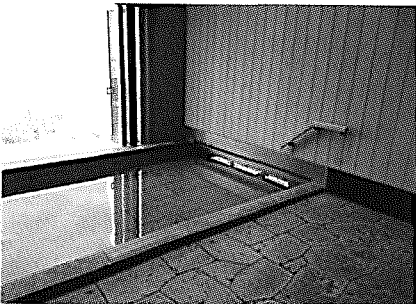
写真⑱



写真⑲



写真⑳



写真㉑



写真㉒



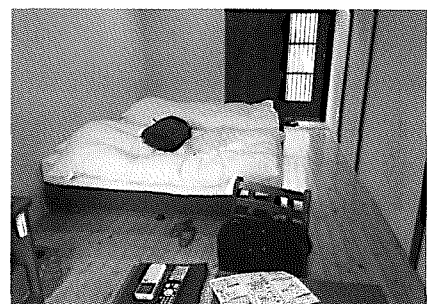
写真㉓



写真㉔



写真㉕



写真㉖

よっと高い椅子の設置がほしい。(写真⑳) どの施設も椅子を備えているが、基本的に1台であり、自分で移動させる必要があり苦勞する。洗い場に数台置いておいてほしい。風呂場は滑りやすいので、壁に手摺がほしいが、ほとんど設置がないので困る。(写真㉔㉕)

筆者はリハビリ病院から退院後、週に3日ほど、デイサービスでマシンを使ったハードなトレーニングを2時間ほど行い、そのあとマッサージで体をほぐすが、体が硬直してくる。その硬直した体と気持ち

をほぐすために月に1回は温泉に湯治に行っている。当初色々な旅館やホテルに行っていたが、現在は3か所のホテルと旅館に行く。料金を考えて、箱根の低価格チェーンを使ってみたが、部屋が狭いし(写真㉖)、朝食が貧弱で(写真㉗) 現在の3つのホテル旅館を定宿としている。基本的にはホテルのほうが平らで使いやすいが、ホテル形式の旅館であれば使いやすい。ホテルも旅館もベッドがあり、部屋面積が70平米以上の部屋にし、食事はビュッフにしている。たくさん食べたいのでなく食べやすいヘルシーな野菜を食べれるからだ。(写真㉘)



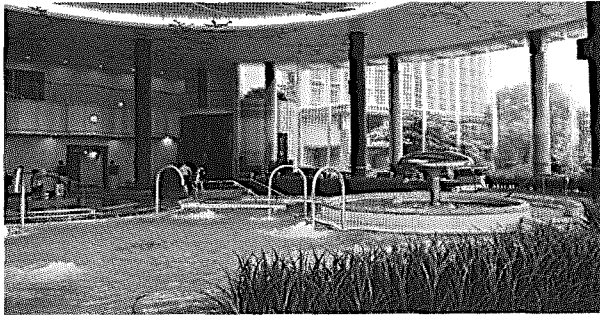
写真⑲



写真⑳



写真㉑



写真㉒



写真㉓



写真㉔

お気に入りの宿泊施設

温泉もあまり遠隔地だと時間がかかるので、近隣の箱根、小田原、熱海の温泉に決まっている。車で筆者の自宅から2時間以内で行けるからだ。筆者のお気に入りは、箱根強羅の外資系ホテルH（非上場）と（写真⑲）小田原の外資系ホテルH（上場）（写真⑳）熱海大型旅館のHリゾートだ（日本の大手旅館）。身体障害者への対応という点では、海外のホテルチェーンのほうが進んでいる。熱海のHリゾートは国内企業であるが、企業再生や海外の情報に詳しい経営陣が身体障害者や幼児への対応をきちんとしてくれる。

筆者が一番気に入っているのが、箱根強羅のHホテルだ。虎の門中心にオフィスビルを展開しているMが十数年前に高級な会員制リゾート施設として開業したが、うまくいかず投資ファンドに売却し、投資ファンドがHホテルチェーンに運営を委託したものである。Hホテルチェーンの新宿にある最高級ホテルのフロントの女性マネージャー N氏が支配人となり、ユニークな顧客サービスを行い、Hホテルチェーンの稼ぎ頭となっている。ロビー下にラウンジを設置し、有名デザイナーのS氏が改装し、設置した暖炉がある。（写真㉓）ここでは全宿泊者に対して、午後4時から7時までシャンパン（スパーリングでなく）、ワインを飲み放題で振舞う。（写真㉔）また通常のホテルは、浴衣でロビーやレストランの利用

は禁止だが、ここは浴衣でフレンチレストランや和食レストランを利用できるようにしている。

熱海のHリゾートは、幼児への居心地を良くし、3世代で利用できるようにして人気だ。幼児への対応をきちんとしていることは筆者のような身体障害者の老人にとっても使いやすい。破たんした熱海大型旅館を、約20億円をかけて再生したものだ。同行のスタッフが軽井沢の系列のHを希望したのだが、歩行困難の私には起伏があり広い敷地内を歩くことが出来ない。メインダイニングも階段状の客席で私には向いていない。同行してもらうスタッフには幼児がいるので、子供向けのR熱海にしたのだ。東京から車で2時間弱なので便利だ。ここは高台で、海と街を一望できる素晴らしい景観だ。玄関に到着するとVALET パーキングでホテルの従業員が駐車場に移動してくれるので動き回る子供の多いファミリーは助かる。部屋に到着すると、プラスチックのバケツに入ったレゴが置いてあり、子供は大喜びする。浴衣や歯ブラシは子供用が置いてあるのは当たり前だが、トイレに幼児用のトイレアダプターを置いている。大浴場にも乳児用のプラスチックバスタブやベビーベッドも設置してある。

食事はbuffetだが、子供用にミニハンバーグやマイルドカレー、ビーフシチューがあり嚥下困難の筆者にとっても助かる。驚いたのは、ABCクッキングスタジオ子供バージョンのようなカウンター調理台を用意して、有料ではあるが子供料理教室をや



写真③

っていることだ。(写真③) 同行スタッフの子供の女の子は興奮した。朝食もビッフェだが、何と離乳食を5ヶ月、7ヶ月、9ヶ月、12ヶ月の4種類無料で提供している。子供用に食品が滑らないフォークを用意しているのもすごい。(写真④)

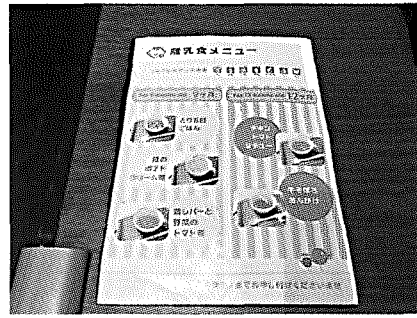
館内には子供が遊べる施設が沢山ある。温水プール、ボールピット、ツリーハウス、絵本図書館、クライミングウォールなど盛りだくさんで、子供連れは大満足だ。極めつけはハロウィーンの時期には仮装コンテストをおこない、衣装を着て写真を出すと抽選で、宿泊券が当たるなどの演出を凝らしている。平日なのに結構混んでおり、3世代で訪問する家族が多く、比較的若い祖母と若い子供夫婦、複数の孫という大家族が多い。子供が満足する宿泊施設としてはダントツだ。宿泊費はそんなに安くないのだが、子供がこれだけ喜べば納得だ。

バリアフリー旅館現状については「バリアフリー温泉ガイド」という本が発行され、情報HPで映像付きで紹介されている。

<http://www.mapple.co.jp/mapple/column02/items/bfonsen.html>

また、特定非営利活動法人 日本トラベルヘルパー協会が旅の介護について紹介している。

<http://www.travelhelper.jp/>



写真④

〈東京介護旅行センター〉

<http://www.tkk.tokyo/index.html>

〈バリアフリーホテル情報〉

<http://www.fukushi-shiga.net/hotel/>

最後に

設備的に身体障害者用に改装すればよいかという
と違うのだ。筆者がサービスで有名な能登半島の大型旅館がバリアフリー改装で風呂に行く数段を解消するため、エレベーターなどを設置した後に支配人と話したことがある。支配人は「以前のエレベーターがない時のほうがお客様に感謝された。車椅子のお客様を乗せたまま2人がかりで数段の階段を運んだ時のほうが喜ばれた」という。

また筆者が入院中に最初に外食を楽しんだ古いホテルは、改装して作った多目的トイレが、離れて目立たない不便なフロアにあった。筆者が食前にトイレを聞いたら、従業員が車椅子を押して案内してくれ、大変感謝したことがある。このように古い施設でも、従業員が心遣いをすれば、多額の改装費用を費やすより、顧客を満足させられるのだ。逆にバリアフリー対応に改装しても、従業員の心構えができていないと感謝されないといえる。

※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・コンパスグループ株式会社)、日本ダンキンドーナツを経て、日本マクドナルド入社、運営統括部長、機器開発部長、などを歴任後、コンサルタント会社清晃を設立。

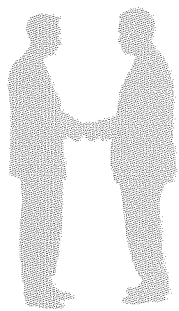
その他、立教大学大学院ビジネスデザイン研究科教授、関西国際大学教授、などを歴任。

現在(有)清晃 代表取締役

E-MAIL : oh@sayko.co.jp

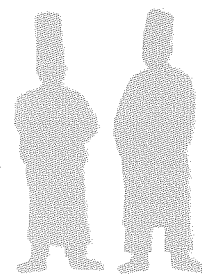
フードビジネスコンサルタント

魂



第32回

強い店を創るための考え方-3 「ウチコレ」



(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

水産物はどうなってしまうのだろう

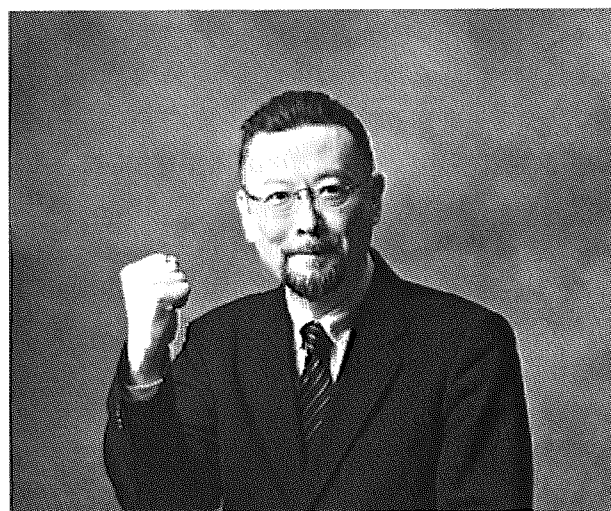
これからの飲食店に必要な要素は、人材と商材ということに以前触れました。今年に入ってからとばかりではないのですが、水産物が益々大変なことになっているようです。

大昔の話から始めましょう。私が20代の前半でファーストフード店の店長をしていた頃の話です。フィッシュバーガー用のフライフィッシュの魚が、オヒョウが捕れなくなってメルルーサに変わるということになった時に、これからは価格も含めて安定供給できるのは鶏肉と鳥賊だけじゃないかと話題になったことがあります。その鶏肉もブラジル産のブロイラー問題で、ブロイラーの価格が高騰しています。

鶏の唐揚げは、総菜やコンビニでの中心商品ですので、大手が確保に入ると中小の居酒屋などは困ることと思います。かといって、鶏の唐揚げを大きく値上げすることもできません。

鳥賊も、北海道のスルメ鳥賊は、昨冬ですが、大きなところでは例年の2割程度の水揚げと、酷いことになっています。4月28日に水産物を多く取り扱う食品スーパーに見に行きましたが、白鳥賊が一杯1,000円を超えていました。鳥賊が捕れないと鳥賊の加工食品に大きな打撃ですし、鮪漁の餌になりますので、ここも打撃。ついでにいうと水族館の魚たちの餌も鳥賊を多く使いますので、イルカの餌もメニュー変更を余儀なくされているようです。

春になって桜海老や鰹が最盛期になりますが、どちらも水揚げ高の日本一は静岡県です。桜えびは昨



年の3割程度しか上がらず、「由比桜えび祭り」が中止になってしまいました。海中の桜えびの群れが少ないそうです。鰹の漁獲量も激減です。原因は、温暖化の影響で捕れる生息海域の変化や、そもそも生育数が減っている、魚貝類をそれほど食べることもなかった海外の人たちが食べるようになってきた等々言われていますが、これの改善は短期的には難しく、長いスパンで対処していかないといけないと思います。日本近海のクロ鮪漁が規定量を超えてしまい、禁漁になりました。資源を残す漁の方法についても改革が必要だと思うのです。

体感値

私がチェーン店の管理職であった時や、コンサルタントとして仕事をさせていただくようになってからも、店舗の会議等で多く聞かれた発言が「よくお

お客様に言われます」「お客様にメニューを変えないと飽きると言われた」「ドリンクの価格が高い」等々。日々営業していればお客様からの意見を耳にすることはあるでしょう。しかし、その意見はいったい何人のお客様に言われたことでしょうか。もちろん、お一人の意見も貴重な意見であるとは思いますが、再度、いったい何人のお客様に言われたのか、です。「よく言われる」は印象に単に残っているだけのことが多いように思います。最悪なのは、店長が自分の意見をお客様の意見に置き換えている場合です。

更に、会社側もお客様の意見は大切ですから、つい真に受けてしまうことがあるように感じます。しかし、いったい何人のお客様に言われたのでしょうか。どのような属性（年齢や常連なのか新規なのか）なのでしょう。体感値はデータではありません。決して体感値をないがしろにしているわけではありません。例えば、「売上は悪かったけれど、良い営業ができました」こんな意見があった時など、私はじゃあなぜ売上が悪いんだとは問いません。どんな点で良い営業であったかは聞きます。体感値という情報を完全に否定はしないのですが、「よく言われます」はまず、眉唾ものだと考えます。特に料理に対しての意見は、本当？と考えます。

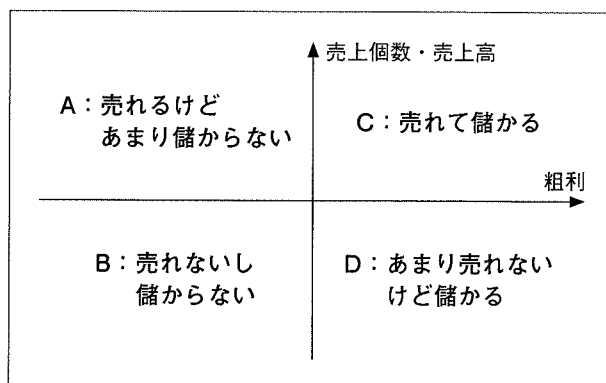
少し脱線が続けますが、私はお客様が料理に飽きるということはありません。毎日来店して毎日同じ料理を召し上がるお客様がいれば、あり得るかもしれませんが、レアケースです。常連のお客様ほど、毎回同じ料理を召し上がる人が多いと思います。その料理が好きでお店を選んでいることが多くはないでしょうか。私の体験ですが、カフェの店長をしていた時、ほぼ2年間月曜日から金曜日まで毎朝7:40来店して、ブレンドコーヒーとクロワッサンを注文されるお客様がいました。まだ若かった私はよく飽きないなあと思ったので、お聞きしたことがあります。そのお客様曰く、朝この店に来ることは一日をスタートするための助走みたいなものだし、ここのクロワッサン美味しいよとおっしゃってくれました。私はそのお客様に違うパンをお勧めするのではなく、毎朝確実に焼き立てのクロワッサンをお出しするようにしました。

また、私の業務事例で肉の業態を創ったことがあります。グランドメニューを絞りこんで、通常の酒業態としては考えられないくらい少ないメニュー数にしました。肉とそれに付いてきそうな野菜のみ。魚貝類のメニューは完全に排除しました。毎日のお

勧めメニューも完全に肉で構成したのですが、数か月して案の定、料理長が魚のメニューはないの？とよく言われますと言ってきました。「よく言われます」です。私はこのお店がどのようなコンセプトでどのようにお客様に利用して欲しいのかを懇々と説明して、1年間は絶対に駄目だと伝えました。お客様にこの店で肉を食べていただくことを目的にしていけないと成り立たない。納得したかどうかわかりませんが押し通しました。1年後この店は前年比200%を叩き出しました。料理長も悪意や思惑があったわけではなく、不安だったのでしょうかね、気持ちわかりますが、それがよく言われますの事例だと思えます。

料理（飲料）を数値で評価する指標としてABC分析というのがあります。商品の一定期間の出数を構成比で分けてみるデータで、分析を個数や売上金額で算出するのが一般的なのですが、私はここに粗利で算出することをお勧めしています。ご存知かとは思いますが、算出方法は個数であればある商品の出数を総出数で割ってパーセンテージで上位から並べてその和が75%になるところまでをA分類、95%になるところまでをB分類、残りの5%をC分類とする。分類のパーセンテージは業態やメニュー数によって変えていくのですが、私は75%、95%、100%で見る人が多いです。商品の貢献度を評価することができます。A分類は優秀、B分類はおまけ、C分類はそのメニューが切替対象というように評価するのが一般的なのですが、ABC分析はそんな単純な数値ではありません。

私なぜ、粗利でも算出するのかというと図のようなマトリックスを作成して商品を評価するためです。縦軸は個数でも売上金額でもかまいません。詳細に見るときは両方で作成します。ポイントは横軸です。粗利の軸で、その商品が利益としてどれだけの貢献をしているのかを見るのです。



Aのエリアは売れるけどあまり儲からない。

Bのエリアは売れないし儲からない。

Cのエリアは売れて儲かる。

Dのエリアはあまり売れないけど儲かる。

このように評価できます。つまり、単純に個数や売上金額でC分類商品が駄目だとはならないことがわかることがあります。では、Bエリアの商品は駄目集団なので切替が必要かといえば、それほど単純なものでもありません。ABC分析を評価して見て欲しいのは商品構成として店の意図や戦術を創っていくことにあります。以下のように評価してください。

- 商品の出方が店の意図通りに構成されているか。
- 店としてはもっと売れて欲しいのに出数がいまいちの商品はないか、この商品を磨く必要があるのではないか。
- C分類の商品であるけれど、Dエリアの商品はないか。
- C分類の商品でDエリアの商品は、もっと出数を上げることはできないか。
- ABCの各分類の商品数は多くないか、少なくないか。業態として尖るためにA分類はもっと少なくていいのではないか。
- グランドメニューだけでなく、お勧めメニューは確実にお客様に伝わる出数が確保されているか。ちゃんとお客様にお勧めしているのか。

※私が指導していた居酒屋チェーンでは、毎月のお勧め料理の出数の和が10%以上の構成比を持たないといけなくなっていました。

重複しますが、商品はお客様が好きに注文するのではなく、業態として、お客様に良さを知っていただく、楽しんでいただくため、そして利益構成としても店の意図が反映してはなりません。店の意図としてお客様に召し上がっていただいているか、ABC分析を用いることで店の営業状態の一端さえ評価出来るのです。

ウチコレ

これまでに、都心部においては総合居酒屋が厳しい状況にあると述べてきました。総合居酒屋とは肉や魚等々なんでもある店です。その店に行けばなんでもある店のことです。「なんでもあるはなんにもない」というお客様の店選択に消費動向が進んでいます。しかし、先日訪れた埼玉県の手賀原市にあるロードサイドの居酒屋は大変繁盛しているのですが、メ

ニューは刺身から洋食まで優に100種類を超えるメニュー数です。私の言っていることに矛盾があるのではないかと思われるかもしれませんが、地方都市の場合はそもそも店の数が少ないので、お客様も選択肢がなく、その店に行けばなんでもあるという方が使い勝手がよいのです。特に居酒屋はそうであると思います。

強い店創りのための3つのキーワード、「ウチコレ」「WAO」「ストーリー」の「ウチコレ」の話をしていきます。これから述べていく事例では、老舗とまではいかなくとも歴史を持った店が出てきます。その事例は今になって売れているわけではありません。しかし、今になっても売れている店であることは確かです。その事例を踏まえて「ウチコレ」の説明をしていきます。

居酒屋のメニューで鉄板の定番と言えば煮込みがあると思います。新橋辺りの立呑み居酒屋で煮込みが無い店の方が珍しいでしょう。東京三大煮込みと称される店があります。最近は大煮込みに増えているようですが、三大煮込みとは、森下の山利喜、北千住の大はし、月島の岸田屋。どちらも常に行列の絶えないお店です。特に山利喜は本館、新館と2店舗あり、規模としてもなかなかです。本館の方で80席弱でしょうか、開店前には席数以上のお客様が並びます。開店と同時に満席となり、そのすべてのお客様がまず頼むのが煮込みです。私も大好きで行くのですが、煮込み以外のメニューを思い出せないくらいの圧倒的な存在感です。



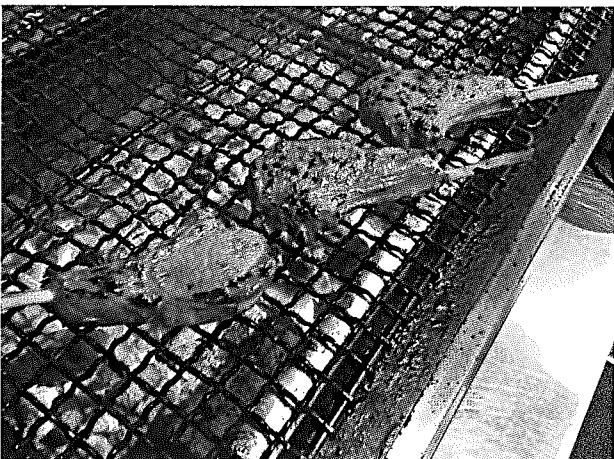
「東京トンテキ」という店をご存知でしょうか。渋谷のヒカリエから30秒くらいのビルの2階にあるトンテキの店です。ニンニクの効いたがっつり系と思われがちですが、女性でもペロリとネット上では評価されていて、確かに店に行くと女性比率は決して低くありません。トンテキ以外にも豚のハンバー



グなど3品くらいあるのですが、圧倒的にトンテキが注文されます。ランチ時は1階の外まで行列です。終日満席が続いていて、いったい1日に何食提供されているのだろうと一度聞いてみたいくらいです。ここのトンテキは調理方法に工夫があって、並んでいてもさほど待つことがありません。それもこの店の強さと言えるでしょう。トンテキが美味しいのですが、私はこの店で素晴らしいと感じているのが添えてあるキャベツの千切がソースと絡まって、それは美味しいおかずになることです。

メニュー数が少ないという店では自由が丘の「とよ田」が典型的ではないかと思えます。既に2代目と代替わりしています。鶏の素揚げに近い唐揚げの店なのですが、メニューが砂肝、手羽、ももと漬物、焼きおにぎり、焼きおにぎり茶漬けと締め物を入れても6品です。これで代替わりできるほどの繁盛店である圧倒的なウチコレではないかと思えます。

もう少しご紹介しましょう。上野の仲町商店街の下町バルながおか屋。ここはラムチョップで有名になった店です。どれほどかといえば、ニュージーランド産のラムチョップの販売数（重量）では1店舗として日本一です。今や1階の店だけでなく、2階



にビアバルながおか屋、今年に入ってお客様を収容しきれなくなって4階も店にしたりです。しかし、ここまでになるまでには、ご苦労と研鑽の積み重ねであったそうです。開業時は立呑みのワインを中心とした炭火で焼く料理を提供していた普通のバルでした。上野仲町という洋系の店がただでも難しいエリアで普通のバルですから、上手くいきません。オーナーは随分と悩まれたと思います。試行錯誤もなされたと思います。オーナーがたまたまなのか、探して見つけたのかはわかりませんが、ニュージーランド産のラムチョップの美味しさに出会い、これをメインにやっつこうと決心したそうです。牛でも豚でもなく羊です。しかし、上野仲町という古い街では、当初はラムって臭いからと思われていたそうです。それでもあきらめず味付けに工夫をして食べやすいように、炭火でじっくり焼くことによって柔らかさを失わない調理法を生み出し、決して仕入値が安くないニュージーランド産のラムにこだわって、食べやすい価格を目指して1本390円で販売をしています。徹底してウチコレ化を進めた結果、前述していますが、1店舗当たりの販売重量では日本一の店です。確かに美味しいので私もファンです。

1品の料理ばかりを取り上げていますが、料理全体というウチコレもあります。渋谷区千駄ヶ谷の住宅街の中にボガマリクッチーナマリナーラという小さなイタリアンレストランがあるので、予約が取れない繁盛店です。



この店はある意味不自由な店で、店名からも想像できませんが、肉料理がありません。魚介料理のみです。しかもメニューブックがありません。お客様はテーブルに着くとワインやちょっとした前菜を頼んで、店のショーケース前が空くの待ちます。空くとスタッフに、その日の魚介類の説明を受けて、魚介を選び調理方法さえもスタッフと相談して注文を決めていきます。

超常連のお客様が、全部任せるわと注文するのを一度だけ見たことがあります。定番の料理という

ものがありません。自分の目で見て、スタッフと相談して料理を決めなければならない。面倒くさがりでスタッフとの会話を楽しめない人には、無理な店です。料理数は無限にあり、パスタも手打ちで20種類以上用意されています。この店の素晴らしさは、定番メニューがないので、お客様ごとに違う料理を楽しげに調理するスタッフと、お客様とメニューを決めるスタッフの知識の深さとお勧めの巧みさ、サービスレベルの高さにあると思っています。それを成し遂げているオーナーの教育も素晴らしいと思います。私も大好きな店です。

東京ばかりの話じゃないかと思われるでしょうか。でしたら、新潟でsoi（ソイ）という居酒屋があります。新潟の中でも繁盛店で、多くの常連のお客様に支えられています。この店は一時期停滞したことがあり、その時期にたまたま私のセミナーを聴いてくださる機会があって、私の「ウチコレ」「WAO」「ストーリー」に感じるところあって、店のメニューを見直して徹底的にウチコレ創りとWAO創りをなさってV字回復したそうです。メニューブックにウチコレのカテゴリーを作るという

のは、私も発想したことがあります。業務として行ったわけではありませんが、オーナーとは懇意にさせていただいて何度か店にも足を運ばせていただいているのですが、本当に楽しく、嬉しいことが満載の店です。WAOでも触れたいと思っています。地方の店ですのでメニュー数は多岐に渡り品数も多いのですが、そこにしっかりとウチコレを構築している良い事例であると思います。

紙面が少なくなりました。次号もウチコレについて、私の業務事例と導入の方法をお話したいと思います。梅雨の季節になります。皆様ご自愛くださいませ。

GRAND MENU

うちコレ!! Soiの名物!オーナー必携の人気メニュー!

豚のヴェール	680円
ハーフマイズ	680円
白菓のわいす	580円
ハーフマイズ	480円
明石のたこぶつ	880円
和牛もつ焼	880円
お好み焼きミックス	880円
スカンピエロ	
アメリカンソーススパゲティ	1280円
和牛もつ焼 (焼肉/焼鳥/牛丼)	1280円
デザート	480円~

街コレ!! 新潟にきたら迷わずコレ!!

新潟五半斤 越後巻	一人前 980円
家伝のどぐわ半振	2980円
秘伝の油揚げ	580円
海老しんじょう	680円
新潟グルメカツ	1180円
新潟たれ (味噌/醤油/めん)	580円
魚卵まじり(味噌汁付)	480円

呑みコレ!! 2軒目の営業は迷わずコレ!!

芳ばアジフライ	L 480円/M 380円
焼肉たっぷり焼屋の串	480円
こまにゃくステーキ	480円
とん平	480円
どんび	480円
みさびやま	480円
Qのたまご	480円
串カツ	一本 180円
Soiのレバ	480円
アイヒレ	480円

※各店の価格が変更される場合がございます。

最新外食トレンド2017

No.6 外食産業と法人交際費



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

1. はじめに

外食企業の売上高の主な構成要素は、個人支出、家庭支出、法人支出と大きく3つに分類される。ウェイトとしては個人需要、家庭需要が多いが、法人の交際費も、外食の売上高に一定の寄与をしている。法人の交際費には飲食関係とそれ以外の物が考えられるが、当然、外食企業にとっては飲食に関する交際費と強い関係がある。

飲食以外の交際費でも、例えば、ゴルフで接待をしても当然、食事が関係してくるが、大部分は飲食が主の交際費が外食企業の売上高に影響して

くるものと考えられる。

今回は、国税庁の資料を基にして企業の交際費と外食の関係について考えることにする。

2. 法人交際費

(1) 法人交際費

国税庁の「平成27年度 税務統計から見た法人企業の実態」によると、平成27年度の法人交際費は4年連続前年実績を上回り前年度より7.2%増加の3兆4,836億円であった。平成19年度以降対前年実績を下回っていた法人交際費は、平成24年には、前

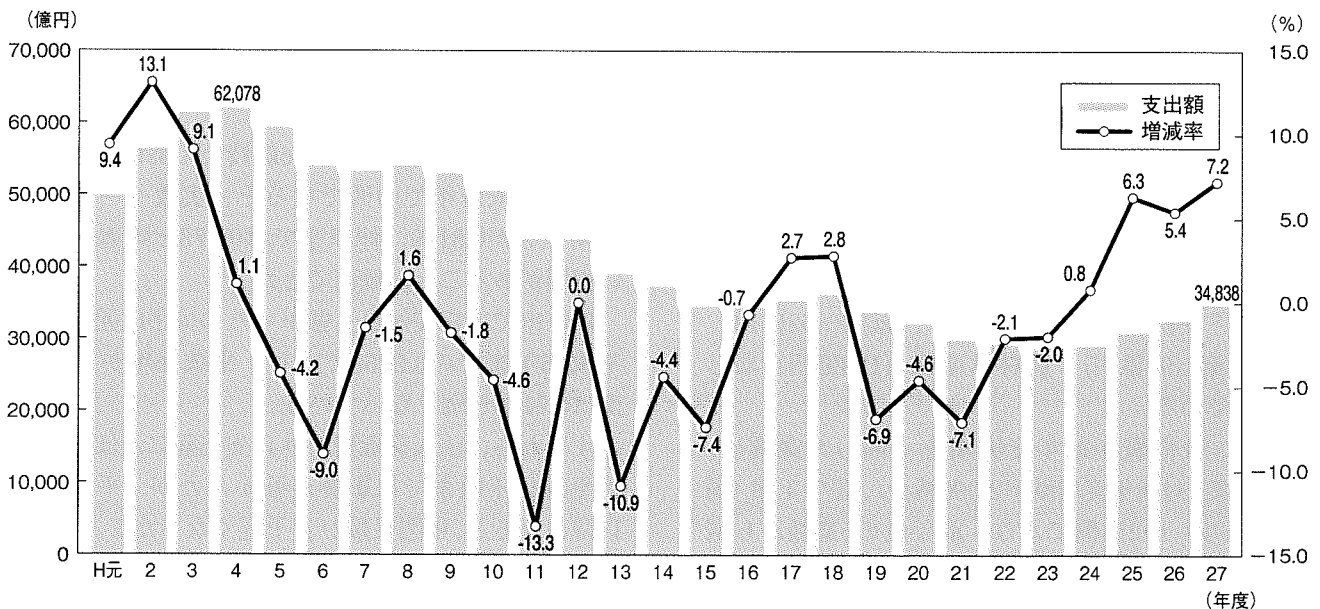


図1 交際費等支出額の推移

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

年度より0.8%とプラスに転じ、平成25年度（対前年度増減率6.3%増加）以降は、5%以上の増加率となり、今回の伸び率は、平成3年度（同9.1%増加）以来の大きな伸び率となった。

実額ベースで見ると、平成21年度から2兆円台になっていたものが、平成25年度、26年度では3兆円台に回復している。また、今回の交際費額は昭和57年度（3兆4,835億円）と同水準となっている。

過去からの法人交際の推移を見ると、ピークは平成4年の6兆2,078億円であり、それ以降、法人交際費は、ほぼ年々減少してきている。平成27年度が前年度より7.2%の大きな伸び率となったが、バブル期の平成2年の約半分程度の伸び率であり、実額では平成4年（6兆2,078億円）のピーク時からみると、56.1%の水準となっている。とはいえ、ここ4年間、前年実績を上回って推移していることは明らかな兆しである。

平成27年度が、大きく伸びた理由として、景気が回復基調にあることの他に、平成25年度からの交際費課税の緩和が影響しているものと考えられる。

交際費課税緩和とは具体的には、資本金等が1億円以下の中小企業では交際費は従来の800万円までの損金算入か交際費総額の50%までの損金算入か選択出来ることや大企業でも1人当たり5,000円以下の接待費は従来通り損金算入が出来る以外に、交際費の50%を損金算入できるという緩和策であり、交際費を支出する企業が増加したことも考えられる。

次に、平成27年度業種別交際支出額を見ると、法人交際費に占める割合が最も高いのはサービス業の24.4%でその交際費は前年より9.0%増加し7,911億円となっている。続いて、建設業（19.8%、6,412億円）、卸売業（12.4%、4,027億円）、小売業（7.7%、2,504億円）などの順となっており、交際費が1,000億円を超えた業種は17業種中9業種となっている。

一方、交際費が少ない業種は、鉱業（62億円）、繊維工業（97億円）、農林水産業（159億円）などとなっている。

また、交際費が前年度実績を下回った業種は、繊維工業（対前年度増減率2.0%減少）、化学工業（同6.3%減少）の2業種であり、前年度の5業種から減少した。

1社当たりの支出額を見ると、化学工業が320万1千円（対前年度増減率5.0%減少）と最も高く、次

	交際費等 (億円)	割合 (%)	1社当たり (千円)
農林水産業	159	0.5	552
鉱業	62	0.2	1,770
建設業	6,412	19.8	1,525
繊維工業	97	0.3	892
化学工業	1,066	3.3	3,201
鉄鋼金属工業	834	2.6	1,650
機械工業	1,337	4.1	1,694
食料品製造業	621	1.9	1,446
出版印刷業	483	1.5	1,472
その他の製造業	901	2.8	1,045
卸売業	4,027	12.4	1,680
小売業	2,504	7.7	758
料理飲食旅館業	891	2.8	720
金融保険業	1,274	3.9	2,792
不動産業	2,133	6.6	715
運輸通信公益事業	1,681	5.2	1,953
サービス業	7,911	24.4	1,104
合計	32,392	100.0	1,232

図2 平成27年度業種別法人交際費支出額

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

注）連結法人の交際費は含まれていないので、交際費総額と一致しない。

いで金融保険業が279万2千円（同9.9%増加）、運輸通信公益事業が195万3千円（同3.9%増加）、鉱業が177万円（同2.5%増加）、機械工業が169万4千円（同1.9%増加）、卸売業が168万円（同3.6%増加）、鉄鋼金属工業が165万円（同3.8%増加）などの業種となっており、100万円以上支出している企業は、12業種あった。

(2) 外食と法人交際の関係

外食の売り上げを構成する要素としては、前述したように個人の外食支出、家庭からの外食支出、法人からの外食支出と大きく分けて3つある。その法人からの外食支出は福利厚生の一環として外食支出を行う場合もあるが、交際費の割合が高いと考えられる。

外食産業市場規模と法人交際費との関係を平成元年から平成27年での間で見ると、実数ベースでは相関係数が0.8169、伸び率では0.873と両者とも強い相関があることが確認できた。

伸び率での相関が最も強かったのは平成元年から平成15年までの0.9268であり、平成16年からの相関は0.7183と弱くなっている。

すなわち、法人交際費が外食支出額に及ぼす影響は平成15年頃までは影響が強かったが、平成15年以降になると、相関係数が若干低くなったことから、法人交際費以外の要因が外食の売上高に影響を及ぼすようになってきているのではないかと考えられる。

それは、消費者の同質志向から異質志向への変化

であり、言い換えると非日常的な外食から日常的な外食への移行に伴う消費者ニーズの多様化ということになるのではないかとと思われる。

3. まとめ

法人交際費は、平成4年の6兆2千億円をピークに漸次、前年実績を下回り、平成21年から平成24年までは2兆円台まで減少した。しかし、景気回復の兆しが見え始めた平成24年頃から前年実績を上回り、平成27年には、平成25年度からの交際費課税の緩和もあり5%台の大幅な増加率を示し、3年連続3兆円台を維持している。しかしながら実額ではピーク時に比べて56.1%に留まっており、昭和57年の水準と同じであった。

外食業界では、従来、法人交際費は売上高増加の

1つの柱であった。現在でも地方都市では会社や団体等の交際費に頼っている飲食店があると思われる。

しかし、多くの外食企業では法人交際費の減少に伴い、法人需要への依存から個人需要へシフトしている。

平成年代初頭から平成10年代前半までは外食産業市場規模と法人交際費の関係は強いものがあったが、それ以降、消費者ニーズの多様化等により外食企業の売上高の規定要因は多岐にわたる状況となっている。

それ故、消費者ニーズの的確な把握が、売上高を左右することになり、各社、消費者ニーズがどこにあるのか模索しているのが、今の外食産業界の姿ではないと思われる。

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。

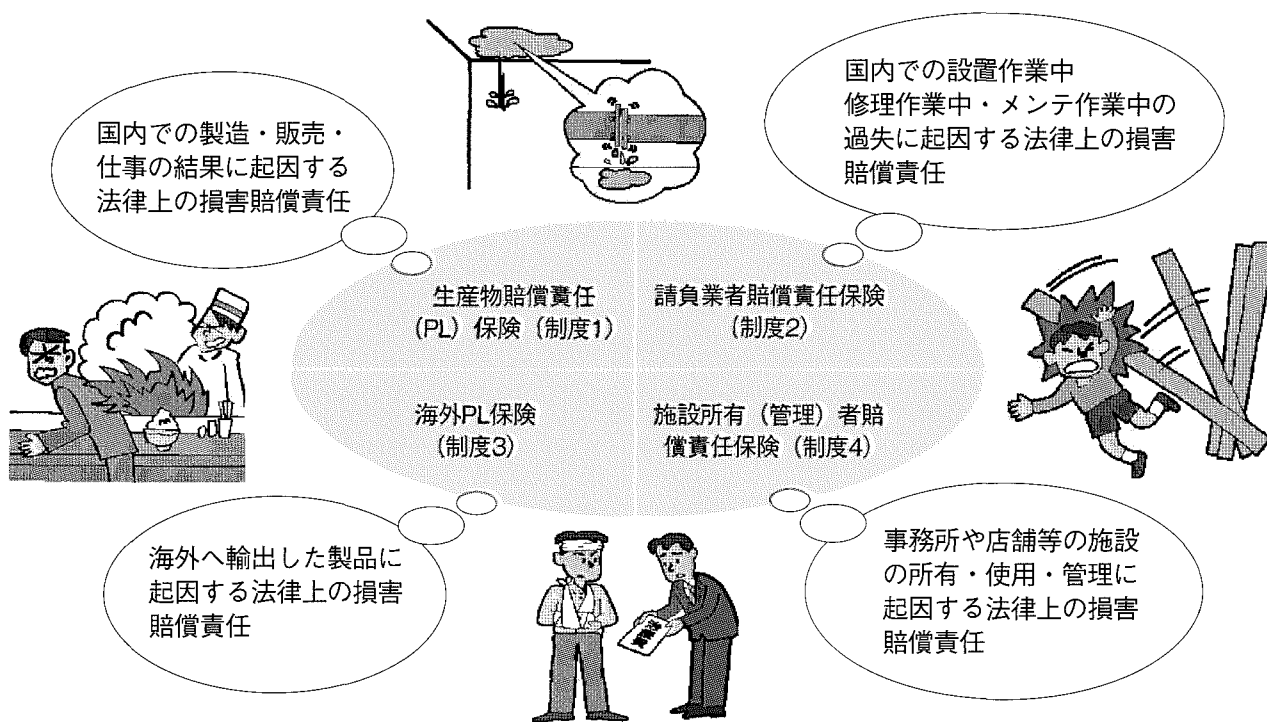
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

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

【1】4月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は12件で前年同月の20件に対して60.0%

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは、ショッピングセンターの飲食店で使用2年の屋外用ガストーチを用いて食材に焼き色をつけようとしたところ、接続部より大きな炎が上がり、火災報知機が作動したの1件。
- ◇ 品質クレームは、2月から使用しているガス温水熱源機で、高温に設定した湯温が安定して出るまでに、時間がかかりすぎるの1件。
- ◇ 一般相談は、約10年前に設置したビルトインガスこんろの点火スイッチに5、6年前から不具合が始め、消火しても小さな火が燃え続けることが度々起こるようになった。危険な故障なのに有償修理だと言われ納得できないの1件。
- ◇ 問合せは、約24年使用の石油ストーブのタイマー点火ができなくなったので修理を依頼したところ、作業者の修理ミスで機器が破損し不凍液が部屋中に飛び散ってしまった。このような事例の補償額について教えてほしい等9件。

【2】受付実績

平成29年4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	1	3	5(41.7)
事業者	1	0	0	4	5(41.7)
司法・行政	0	0	0	2	2(16.6)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計（構成比）	1(8.3)	1(8.3)	1(8.3)	9(75.1)	12(100.0)

注) 前年同月の受付件数は20件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

- (1) 委員会：ガス石油機器PLセンター運営委員会（4/19 ガス石油機器会館 会議室）
- (2) 消費生活センター訪問：栃木県消費生活センター、宇都宮市消費生活センター
那須烏山市消費生活センター（4/27）

【4】事故クレーム

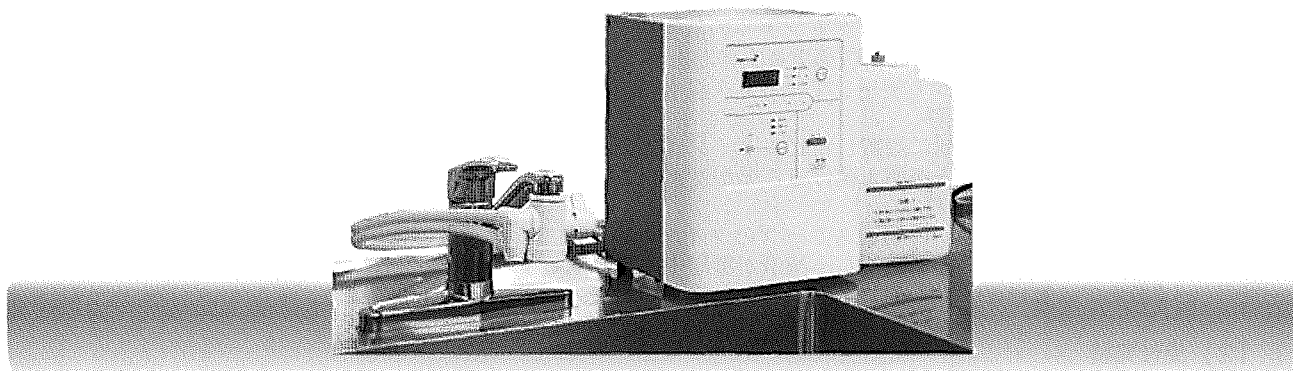
- ①カセットガストーチバーナーを使用中、突然接続部分より大きな火が上がった。
 - ◇飲食店でデザートに焦げ目をつけるため屋外用ガストーチバーナーを使用していたところ、突然バーナーとボンベの接続部分から1mほどの大きな火が上がった。動揺した店員が消火操作をせず火が着いたままシンクに置き、消火器で消火するまでしばらく燃え続けたため、火災報知機が作動し、店舗の映画館で映画鑑賞中の観客が避難した。物損や人的被害はなかったが、映画館から観客への補償金等の損害賠償請求をされている。バーナーのメーカーに補償を求めたが、非純正のボンベを装着使用していたため補償に応じてもらえない。製品に欠陥がなかったか調べてほしい。
- (申出者：東京都内事業者 No.17042703 事故発生地域は埼玉県内)

◆事実確認中。

【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

案件	昨年新品交換した自然通気形開放式石油ストーブから、点火3時間後に白煙が発生し、室内が汚染された。	
インフォメーション掲載月	2017年1月号	〔申出概要〕 2年前に自然通気形開放式石油ストーブを購入したが、点火不良や消火時の爆発音など不具合が出たため、昨年2月に新品交換してもらった。今年1月、点火後3時間ほどして白煙が発生し、室内が真っ白になったので緊急消火したが、室内カーテンや壁紙がすすで汚染されてしまった。メーカーは調査を申し出たが、不具合を隠すかもしれないので、第三者機関で調べてほしい。
発生月	2017年1月	
受付 No	17013001	
申出者	愛知県内消費者	
解決・処理月	2017年4月	
〔調査・対応結果〕 外部検査機関とともに調査したところ、当該機器の外観に変形や打痕等はなく通常使用に支障のない状態だった。5時間の燃焼検査においても、煙やすすの発生等は確認されなかった。また、排ガス測定試験の結果も、燃焼排ガス中の一酸化炭素量は基準値以下であった。以上により、通常の使用状態での異常燃焼は再現できず、製品に起因して生じた事故かどうか特定するに至らなかった。補足として、当該機器とは直接関係はないが、一般論では当該事象が発生する可能性として、①燃焼筒セットの際の異物噛み込み②灯油切れでの芯空焼きにより芯に付着したタールの影響③同室内の他のすすの発生源の影響等が挙げられることを説明した。		

福島工業株式会社が電解次亜水生成装置の新型をリリース



電解次亜水生成装置 FEクリーン水簡易設置タイプ

大掛かりな設置工事不要で導入しやすいかんたん設置タイプ

食塩水を電気分解して殺菌水を生成する電解次亜水装置。どこでも手に入る「食塩」が原料で、定期交換部品の寿命が長く、ランニングコストが抑えられる仕様となっている。

【特長】

- 給水接続が簡単
水道の蛇口に取り付けるタイプなので、お客様で容易に接続可能。
- 工事費用不要
配管工事不要なので、工事費用がかからない。
- 水道水と電解水の切替式
水道水と電解水の切替式なので普段は水道水の蛇口で使用可能。
- 塩素濃度は4段階設定
設定ボタンで塩素濃度を40・80・100・200ppmの4段階に設定できる。

【電解水生成量】

- 40ppm = 生成量 8L/min
- 80ppm = 生成量 6L/min
- 100ppm = 生成量 5L/min
- 200ppm = 生成量 2.5L/min

【主な設置場所】

給食センター、病院、福祉施設、学校、幼稚園、保育園、焼肉店、寿司店、スーパーマーケット、食品加工施設など

■主な仕様

- 機種名：FES-12S
- 本体：幅 250× 奥行 210× 高さ 320mm
- 食塩水タンク：幅 160× 奥行 160× 高さ 244mm
- 製品質量
- 本体：約 10kg
- 食塩水タンク：約 0.7kg

お問い合わせ先

福島工業株式会社（担当：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 FAX：06-6477-0025

URL：http://www.fukusima.co.jp/

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。

日本厨房工業会発刊 図書注文シート

■図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)
月刊「厨房」 (半年)	2,592円
〃 (年間)	5,184円
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	3,240円
厨房設備工学入門 第7版	8,640円
〃 (会員企業価格)	6,480円
業務用厨房関係法令集 2015年版	5,000円
〃 (会員企業価格)	4,000円
業務用厨房設計事例集	12,000円
〃 (会員企業価格)	9,600円
会員名簿(平成28年度版)	2,400円

■図書申込書 (FAXにてお申し込みください)

月刊「厨房」					
年 月号から半年間	各	冊	業務用厨房関係法令集 2015年版		冊
年 月号から1年間	各	冊	業務用厨房設計事例集		冊
厨房設備工学入門 第7版		冊	会員名簿(平成28年度版)		冊
			合計金額		円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的: 厨房設備士資格受験 厨房設備施工技能士資格受験 その他

会社名: _____ 電話: _____ FAX: _____

送付先: 〒 _____

氏名: _____ 部課名: _____

厨房設備士登録番号: _____

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216

(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使いください)

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は発行いたしません。
- * 振り込み料は各自ご負担ください。
- * 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料は別途ご連絡ください。
- * 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

一般社団法人日本厨房工業会 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
TEL03-3585-7251 FAX03-3585-0170

JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
株式会社コメットカトウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
		DX2-1275L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
		CF2-GA18
		CF2-GA23W
フライヤ	CF2-GD27	
	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
テーブルレンジ	TIH-S555N	
	TSGT-1532-SP	
	TSGT-1843A	
タニコー株式会社	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
株式会社ネオンス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGF18NB
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R FGF25NB
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C MIR-127X
	テーブルレンジ	MIT-127 MITX-S55C RGT-S127 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	バップレッシュII	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルー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	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 シ ュ フ ィ ル タ ー	15-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941

●グリセ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	トーション機材(株)	03-3615-6011
14.5.1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーション機材(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 m i n i	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

❖ 6月(水無月) ❖

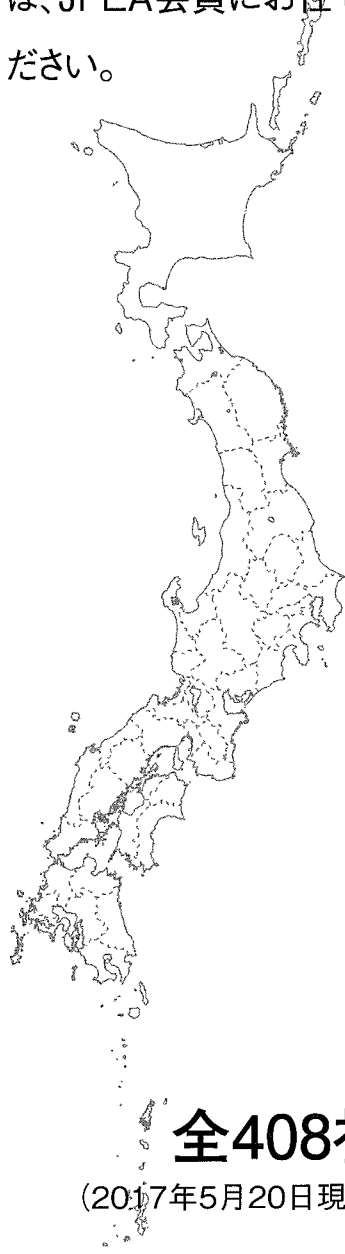
1日(木)	衣替え、チーズの日、麦茶の日、 氷の日、チューインガムの日、 梅の日、ねじの日	16日(金)	和菓子の日、麦とろの日
3日(土)	測量の日	18日(日)	父の日、おにぎりの日、さくらんぼの日
4日(日)	虫歯予防デー、ローメンの日	19日(月)	元号の日、朗読の日
5日(月)	環境の日	20日(火)	ペパーミントデー
6日(火)	飲み水の日、コックさんの日、 兄の日	21日(水)	夏至、スナックの日
9日(金)	ネッシーの日、リサイクルの日、 ロックウールの日	22日(木)	かにの日
10日(土)	時の記念日、ミルクキャラメルの日、 無糖茶飲料の日	23日(金)	沖縄慰霊の日
12日(月)	恋人の日	24日(土)	UFOの日
		26日(月)	露天風呂の日
		28日(水)	ニフトリの日、 パフェの日
		29日(木)	佃煮の日
		30日(金)	大祓、みその日



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5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)関東三責
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

●東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株)東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン
(株)上野製作所
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトロックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
風商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(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)

大成工業(株)
大和厨設(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)
東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
東宝工機(株)
トーエイ工業(株)
トーション機材(株)
(株)TOSEI 東京支社
トランスゲイト(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株)東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
(株)ハッピージャパン
パナソニック産機システムズ(株)
パナソニック産機システムズ(株)首都圏支店
(株)HALTON
ヒゴグリラー(株)東京営業所
福島工業(株)東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マツハ機器(株)
(株)マルキキッチンテクノ
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボ一

●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
三和理工業(株)
(株)TOSEI
東洋厨機工業(株)
(株)中松
(株)早川製作所
(株)原川商店
マルゼン厨機(株)
山田冷機工業(株)

●愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)国益社
(株)コメットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンポ(株)
タニコー(株)東海事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗浄機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株)中部支店
(株)パロマ
福島工業(株)中部支社
(株)フジマック 名古屋事業部
ホシザキ(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(株)名古屋出張所
(株)マルゼン 名古屋支社
(株)メイトー
(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
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
日本洗浄機(株)大阪営業所
日本調理機(株)関西支店
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店
ヒゴグリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
(株)フジマック 近畿事業部
(株)扶洋
(株)達光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所
ホバート・ジャパン(株)大阪支店
MASUI総合設備機器(株)
丸一(株)
(株)マルゼン 大阪支社
(株)明和製作所
山岡金属工業(株)

●兵庫県

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

(株)明城製作所

●奈良県

シンコー(株)

●中四国支部

●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機(株)

●岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
(有)オリエンタル物産
(株)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)
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
九州電力(株)
西部ガス(株)
シーバイエス(株)
四国電力(株)
商工サービス(株)
仙台市ガス局
中央職業能力開発協会
中国電力(株)
中部ガス(株)
中部電力(株)
東京ガス(株)
東京サラヤ(株)
東京電力エナジーパートナー(株)
東邦ガス(株)
東北電力(株)
一般社団法人日本エレクトロヒートセンター
一般財団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
一般社団法人日本能率協会
一般社団法人日本フードサービス協会
公益社団法人日本メディカル給食協会
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



今年も5月1日からクールビズが開始された。省エネルギー、節電等の観点から、クールビズが提唱されて、既に10年以上経過しており、ノーネクタイに代表される軽装もすっかり生活に馴染んでいるように感じられる。

既に4月号でご紹介したが、業務用厨房機器の分野において熱効率、立ち上がり能力等の性能について電気・ガス共に共通で使用できる「業務用厨房熱機器等性能測定基準」が制定され、日本厨房工業会のホームページに公開された。本基準を活用した省エネ機器、高性能機器の開発が進展することを期待している。基準制定は、(一社)日本エレクトロヒートセンター様(JEHC)の電化厨房機器性能指標基準をベースにして約3年の月日をかけ、作成したものであり、今回の制定に当たり、JEHC様と(一社)日本ガス協会様に多大なご尽力をして頂いた。改めて感謝の意を表したい。今年度は二団体のご協力を得ながら、説明会などの普及活動を実施し、会員各位に十分活用して頂けるよう活動して行きたい。

各関連団体においても、総会の季節を迎えている。総会後の懇親会におけるある団体幹部のご挨拶に、人手不足の中で、いかに食の安心、安全を確保するかが課題であるとお話があった。このようなユーザーの課題解決は日本厨房工業会にとっても重要な役割であると強く感じた。

梅雨の季節であるが、これからも厨房誌を通じて、少しでもさわやかな話題を提供できるよう、努めていく所存である。

厨房

平成29年6月5日発行

第54巻/第6号 (No.576)

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

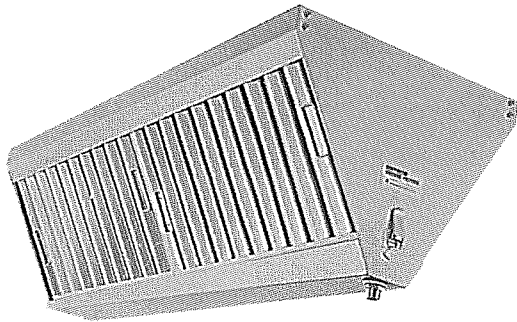
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
厨房機器会館内
TEL(03)3585-7251 FAX(03)3585-0170

印刷 伊坂美術印刷株式会社
〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5
THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

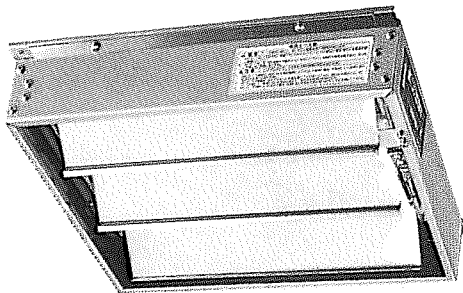
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとつても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

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

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



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

本社
 ショールーム ☎0256(86)3711(代)
 インターネットホームページアドレス
<http://www.sugico.co.jp>
 E-mail:sugico@sn@sugico.co.jp
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

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

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

■製造元

AQCC
 株式会社 **アクション**

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。



fujimak Steam Convection Oven
Combi Oven SelfCookingCenter FSCCX56 2/3E

fujimak

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

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。

国内全域をカバーする、71 箇所の営業拠点ネットワーク。
地域に密着したきめ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い合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

●北海道事業部 011-667-3351

●東北事業部 022-788-4431

●北関東事業部 048-864-6301

●東京事業部 03-3434-3731

●横浜事業部 045-841-0202

●名古屋事業部 052-991-3271

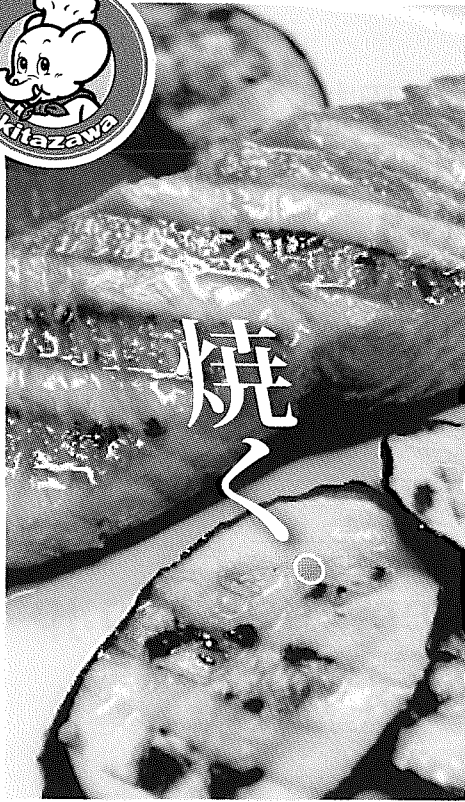
●近畿事業部 06-6338-0710

●中四国事業部 082-850-3322

●九州事業部 092-431-4664

●海外事業部 03-3434-6662

●本社：東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791



焼く



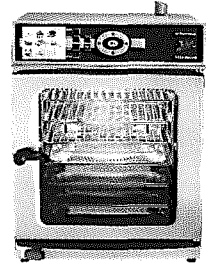
煮る



蒸す

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

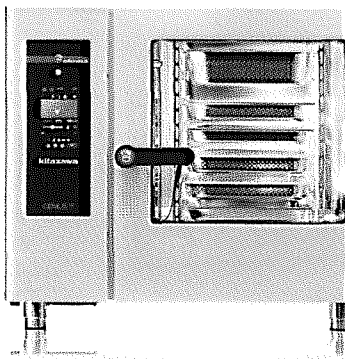
超コンパクト
2/3サイズ!
KEJC-623T



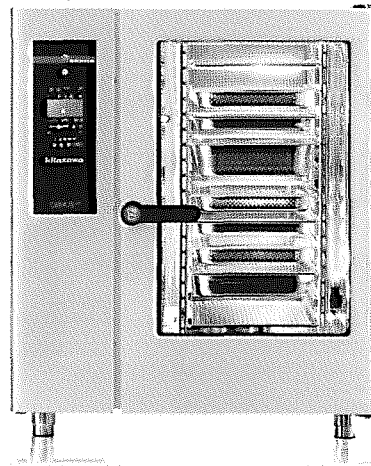
スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

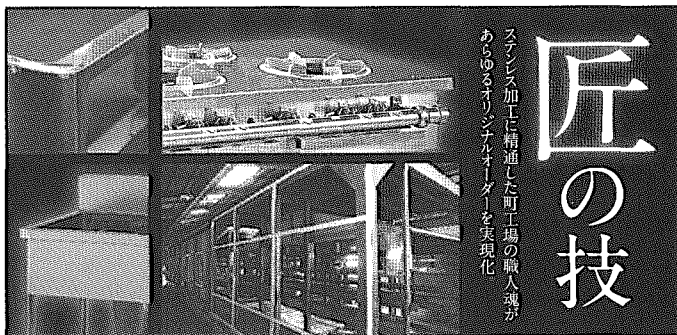
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

支店 ●札幌 ●仙台 ●宇都宮 ●水戸 ●大宮 ●東京 ●立川 ●千葉 ●横浜 ●名古屋 ●松本 ●大阪 ●広島 ●松山 ●福岡
営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島
出張所 ●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が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

匠の技

「食」を知り尽くした名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



スーパーアルカリイオン洗浄水
生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

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



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

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

信頼に応えるウエノクオリティ

UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

株式会社上野製作所

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

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。

月刊「厨房」広告掲載のご案内



内容

●月刊(毎月5日発行) ●A4判平綴じ ※広告掲載料金は奥付をご覧ください

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。

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!

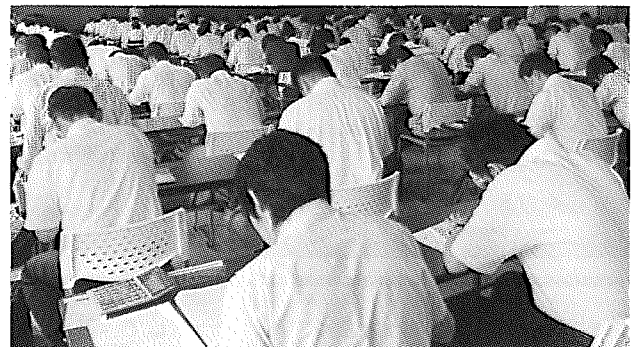


厨房設備士証は、
知識の証。

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。**



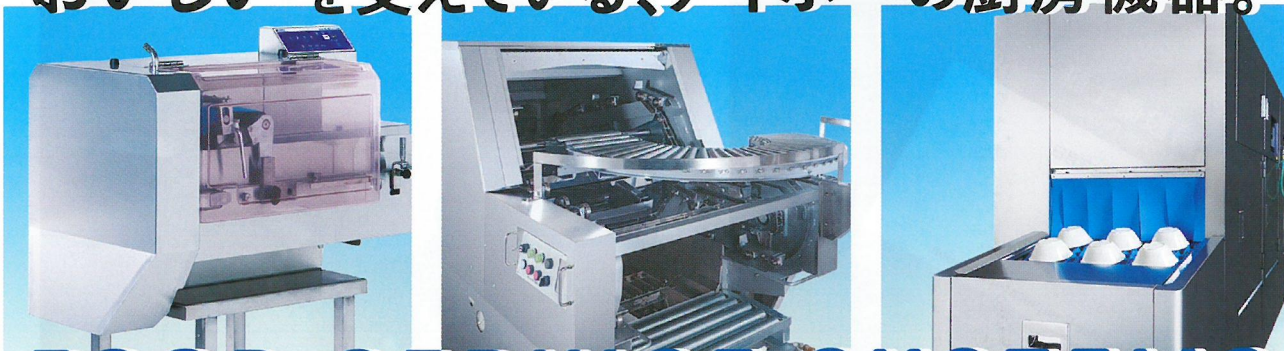
厨房設備士の資格認定は、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。



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

●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から申込める「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