

厨 房

chu bou

July
2017
No.577



第51回定時総会開催報告

保険給食介護食・バリアフリー最前線
最終回 コミュニケーションと
終活(エンディングノート)

日本厨房工業会
谷口新会長挨拶

小倉朋子の食・心・美 Part.2
「食育」で育まれる心



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えます。
- 清掃が簡単なホットプレートによる熱伝導式。
- 耐熱透明蓋はホテルパンに立てかけられます。
- 煮出しから保温へ2段階のデジタル温度設定とタイマー機能を装備。(アナログ式も用意)



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。

4食
25秒



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。テボに向かって噴流を吹き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

熱湯循環式 だしつゆ抽出機

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

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

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

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

www.n-sen.com

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

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味しいお肉は、
保存温度から。
保存温度は、
熱い技術から。

COOL
JAPAN
って、私の事だ
と思っていました。

冷やすことに、
熱すぎる会社。

世界中に
日本の、
冷蔵庫を。

いい料理、
いい冷蔵庫。

省エネに
一生懸命

スーパーマーケット
にも、います。

Fukushima

【工場】 遊賀(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・東北(仙台)・関東(さいたま)・千葉・信越(新潟)・横浜・静甲(静岡)・北陸(金沢)・京都・関西(大阪)・神戸・岡山・広島・四国(高松)・東九州(大分)・西九州(長崎)・沖縄 【営業所】 旭川・帯広・函館・青森・盛岡・水沢・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・つくば・船橋・西東京・厚木・甲府・沼津・浜松・豊橋・富山・福井・岐阜・三重・滋賀・奈良・和歌山・南大阪・北近畿・西宮・姫路・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山・高知・北九州・久留米・佐賀・佐世保・宮崎・延岡・鹿児島・熊本・石垣

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

www.fukushima.co.jp

福島工業 検索

電気スチームコンベクションオープン

次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

自動調理機能を搭載!
希望の仕上がりを設定することで、自動的に調理を行います。

新機能搭載

シェルフ機能 (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



液晶タッチパネル& ジョグダイヤル

4つの入力方式で作業効率アップ

- アップダウンキー
- タッチスライダー
- テンキー
- ジョグダイヤル



次世代スタンダードタイプ **SCOS-610RY-R**

○1035×655×1395mm
○3φ200V 10.1kW ○架台付

ローコストで!
コンパクトな小型卓上タイプに
調理時間自動補正機能を搭載



卓上タイプ
ASCO-5230RL-L
○745×560×680mm
○3φ200V 4.1kW

焼く・蒸す・揚げる・解凍・真空調理に最適。
広がる味覚のバリエーション。



ろ過機能付フライヤー



高機能
フライヤーと
ろ過機が
一体化!

SEFD-18KF
○450×600×800mm
○3φ200V 6.0kW

ろ過作業が簡単で
清掃時間の短縮に貢献

油の劣化を抑制し
油の使用量の削減が可能

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

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)



卓上タイプ **LYNX 42**

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

ブラストチラー&フリーザー

自動洗浄機能付登場! (10段タイプ)

加熱調理済の料理を素早く冷却し、
食品内の細菌の繁殖を抑え、長時間、
高品質のストックを可能にします。



自動洗浄で省力化、
人手不足にも貢献!

洗浄時間が290分と
短く、省エネ!

NBC-1010RH-C

○818×915×1945mm
○3φ200V 2.0/2.3kW
(50/60Hz)
○モービルラック付属
○専用洗剤付属
※スチームコンベクションオープン
10段タイプ対応のモデルです。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社 URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(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)

支店: 東京 / 大阪 / 名古屋
営業所: 札幌 / 盛岡 / 仙台 / 埼玉 / 千葉 / 横浜 / 新潟 / 金沢 / 長野 / 静岡 / 三重 / 京都 / 神戸 / 和歌山 / 岡山 / 広島 / 山口 / 高松 / 松山 / 福岡 / 熊本 / 鹿児島

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール ニチワコール

フリーコール **0120-218506**

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

■ 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。



※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

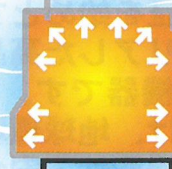
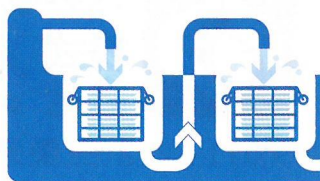
カゴごと食器洗浄で
浸漬要らず！



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。



株式会社 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





安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちれが ばん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」ならSEK シリーズ

New



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

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

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



人が支えます。
「チーム・ホシザキ」
です。

厨房設計から、メンテナンス、調理コンサルティングまで
ホシザキの専門スタッフがあなたのビジネスをサポートします。

おかげさまでホシザキは、今年で創業70周年。

創業以来、お客様の立場にたった製品・サービスの提供を続けてまいりました。

さらに、厨房の設計や、機器のメンテナンス・修理、オリジナルメニュー開発まで、
便利にご活用いただけるよう、各分野の専門スタッフによるサポート体制を整えています。

製品だけでなく、人もホシザキ。

70年のその先も、「チーム・ホシザキ」があなたのビジネスを支え続けてまいります。

さらに進化を続けるホシザキに、どうぞご期待ください。

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、最寄りの各版社、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

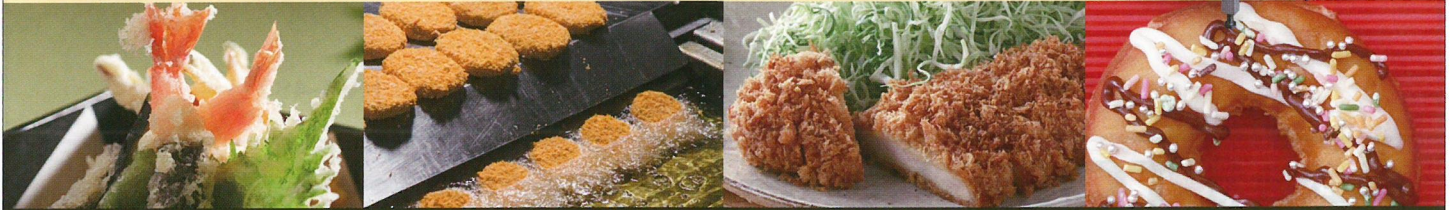
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で
熱効率74%達成

優秀
省エネルギー
機器受賞

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

**オザキ ガスレンジ
ワイドレシーバー**

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
- ヒートトッ
- 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
- サラマンダー
- 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>

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

包装量
最大 3 kg

包装量
最大 5 kg

包装量に合わせて
選べる 3 機種

HVP-282

HVP-382N

HVP-482

株式会社 **TOSEI**

<http://www.tosei-corporation.co.jp/>

●詳しくは…

TOSEI

検索

本社・工場 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244

TEL 0558-76-2383

関西支店 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町30-28

TEL 06-6338-9601 (代)

東京支社 〒141-8664 東京都品川区東五反田2-17-2

TEL 03-6422-7290 (代)

九州支店 〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東2-8-3

TEL 092-482-6613 (代)

中部支店 〒465-0035 愛知県名古屋市中東区豊が丘58

TEL 052-772-3988 (代)

東北営業所・広島営業所・鹿児島営業所

HODAKA
Saving energy

最軽量モデルでスチームコンベクションオープンの排ガス濃度チェックに最適。

CO計
CO・排ガス温度

O₂・CO・温度計
O₂(空気比)・CO・排ガス温度

厨房機器の
排ガス測定に

HT-1210N

HT-1300N

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

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

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

新刊
発売

— 実務者に役立つ解説を充実させ

より使いやすく再編集 —

全国の建築業界や消防関係者の皆様にも参考書として活用いただいている
業務用「黒本」の新刊をぜひこの機会にご購入されますよう、ご案内申し上げます。

通常価格

4,100円(税込) のところ、

JFEA会員の方は **1割引**※

3,690円(税込) 送料が別途
かかります

お申し込み方法

日本ガス機器検査協会のホームページから「申込用紙」をダウンロードし、FAXしてください。

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

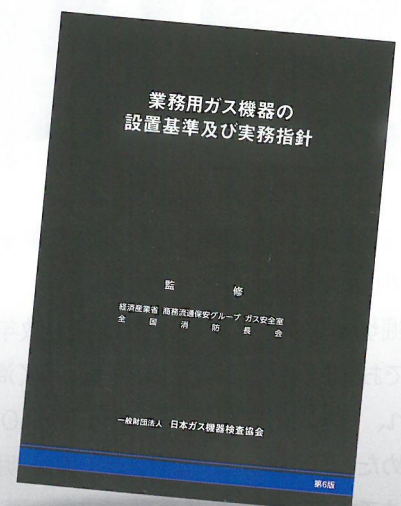
記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で

業務用黒本(第6版)発刊!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

〒174-0051 東京都板橋区小豆沢4-1-10 TEL: 03-3960-7841 (代) FAX: 03-3960-7886

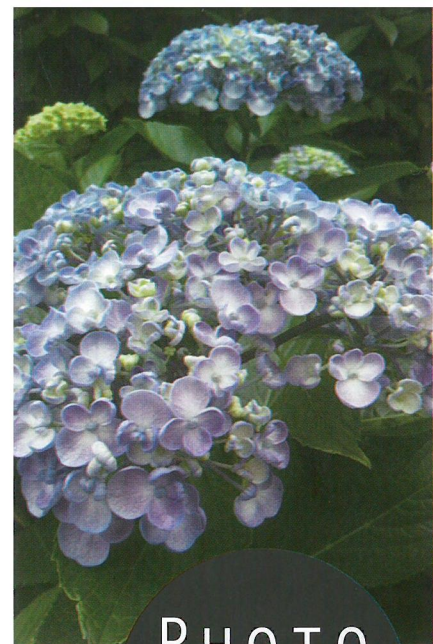
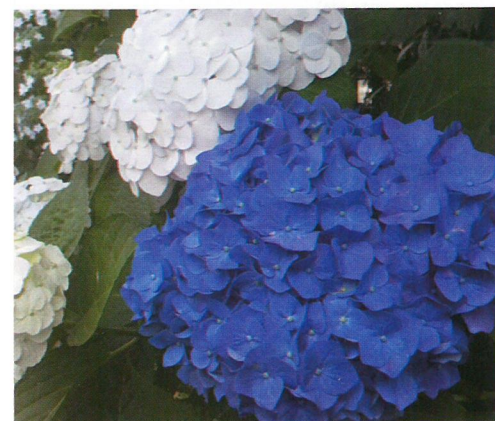


PHOTO
STORY

in July

海を渡った日本の花々

写真・文
柳原智子



梅雨に咲く花菖蒲は、初夏の到来を告げる花として凛とした美しさがあり大好きな花です。

堀切菖蒲園近くに住み始めて20数年、毎年花菖蒲を楽しんでおりましたが、明治維新後、遠く海を越えて欧米に輸出され、日本の花として「HORIKIRI TOKYO」の名を世界に広めたという話は知りませんでした。明治初期から大正期にかけて人気を博した花菖蒲ですが、菖蒲園はその後、都市化や戦争の影響で縮小され、区の施設として無料で開放されています。

堀切菖蒲園入口には近所の方々が丹精された紫陽花の径があり、花菖蒲の終わりを見届けながら、鮮やかな色合いで私たちにまた楽しませてくれています。

今でこそ「梅雨の紫陽花」として大人気の紫陽花ですが、日本に古くから存在する品種で奈良時代から記録があるにも関わらず、花としての人気はなかった時代が続いていました。

愛の花として人があった花菖蒲、そして当時は人気のなかった紫陽花がヨーロッパで品種改良され大人気となっている現代。それぞれの歴史を調べてみるのも面白いものです。



今月のゲスト

株式会社エフ・エム・アイ

商品戦略室 セールスプロモーションチーム 近藤 美沙さん



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。

私は学生時代から生活に密着した業界で働きたいという気持ちがあり、特に食べることが好きだったことがきっかけで、新卒で業務用食品の商社に入社し、営業事務を経験した後、販促関係の業務に従事しました。

それから新しい環境で働いてみたいと思い、転職活動を開始。次にどんな仕事をしたいか考えた際に、これまでの経験を活かしつつ、新しい知識や業務にも携われる場所で働きたいと思いました。正直、前職の食品業界とは、「食」という関連性はあるものの、厨房業界にそれほどなじみがありませんでしたが、紹介された求人の中から弊社の求人を見つけた際に、まさに希望通りの会社だと思い、入社。現在、入社して2年ほどになります。



お仕事の内容は？ やりがいは？

現在、商品戦略室セールスプロモーションチームに所属し、販売促進関連の業務に携わっています。事務処理から体力仕事まで多岐にわたりますが、主



な仕事内容は、展示会等のイベント運営及び弊社製品のカタログ制作です。

どの業務においても共通して言えるのは、社内他部署や社外などの多くの方と連携しながら仕事を進めていくという点です。人が関わるということはそれだけ統制をとらなければならないため、大変な部分も多いですが、成果がカタチとなった時には達成感があり、やりがいを感じます。また展示会で来場者の反応を見たり、ユーザー訪問で直接お話を聞ける機会があるので、非常に勉強になります。



今後のあなたの夢を教えてください。

入社当時に比べれば、だいぶインプットは出てきていますが、取扱機種が多いこともあり、まだまだ製品や業界についての知識不足を感じる事が多々あります。引き続き、日々の業務に携わりながら知識や経験を増やして、より精度の高い成果を出していきたいと考えています。展示会やカタログをきっかけに多くの方に弊社製品に興味を持って頂き、さらにエフ・エム・アイのことも認知して頂けると非常にうれしいです。

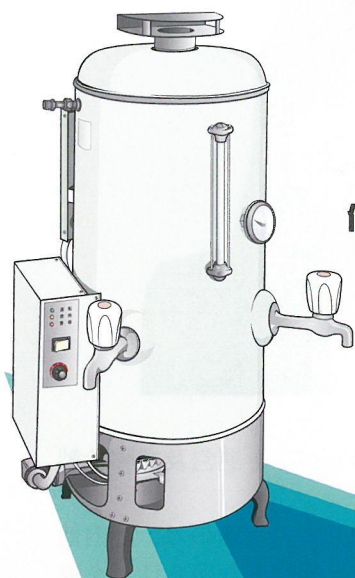
職場の方からエール

近藤さんは入社当初は販促部門の仕事の多さや機器の複雑さに戸惑いを感じていた様子でしたが、前職での「食」への関わりや販促の専門性を活かし、職場に溶け込むのが早かったですね。今ではエフ・エム・アイの主要な展示会やカタログ制作など、関係部門や外注業者との調整をリードし、私よりも正確に着実にこなしているため、今後のエフ・エム・アイ企画部門の中核を担う逸材として期待しています。

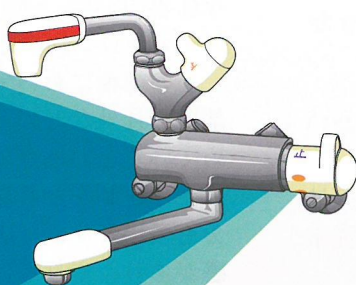
(商品戦略室 前島 哲士)

給湯 質

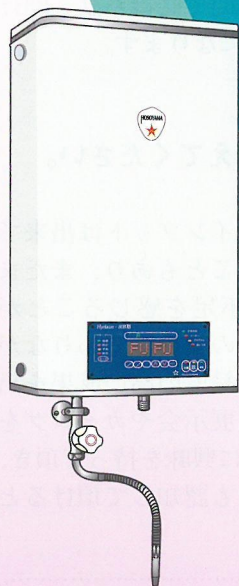
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

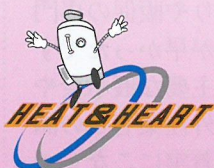
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7
 TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

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

札幌営業所	〒001-0019	札幌市北区北十九条西5-20 TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739
大阪営業所	〒535-0031	大阪市旭区高殿2-7-19 TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040
福岡営業所	〒815-0033	福岡市南区大橋3-25-1 貞方ビルD号室 TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257
新潟営業所	〒950-0916	新潟市米山1-5-5 TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833
仙台出張所	〒981-0916	仙台市青葉区青葉町5-3 TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473

CONTENTS

INTERVIEW 工業会関係

- 11 厨房女子が行く！（第34回）——（株）エフ・エム・アイ
15 巻頭によせて 日本厨房工業会 谷口新会長挨拶
16 第51回定時総会開催報告
22 副会長就任挨拶

支部だより

- 52 団体賠償責任保険制度のご案内
23 北海道支部が平成29年度第1回役員会を開催
関東支部が総会を開催

ESSAY

- 35 小倉朋子の食・心・美 Part.2（第1回）
「食育」で育まれる心
——（株）トータルフード 小倉 朋子

- 36 映画の見どころ・台所（第37回）
『インターステラー』

——映画史・食文化研究家 斉田 育秀

誌上講義

- 38 保健給食 介護食・バリアフリー最前線（第12回）最終回
コミュニケーションと終活（エンディングノート）

——元・立教大学大学院教授（有）清晃 王 利彰

厨房業界

- 44 フードビジネスコンサルタント魂（第33回）
強い店を創るための考え方-4「ウチコレ」②

——（一社）日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

厨房業界関連情報

- 49 最新外食トレンド2017（No.7）
平成28年の訪日外国人の飲食費動向

——宮城大学食産業学群 堀田 宗徳

- 10 Photo Story in July [海を渡った日本の花々]

- 14 旬のレシピ [トウモロコシ]

- 22 工業会だより

- 25 暑中名刺広告

- 53 新製品NEWS

- 54 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]

- 56 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

- 58 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

- 60 会員一覧

- 62 奥付 [広告掲載企業名]

旬のレシピ

トウモロコシ

世界のトウモロコシ生産量は7億トン以上。小麦6億トン、米5億トンよりも多く、更に増え続けている。家畜の飼料、バーボンなどの酒類原料やバイオエタノール燃料にも使われ、人間の食用になるのは3分の1程度。日本は世界一の輸入国である。

みずみずしい旬のトウモロコシは焼いてよし、茹でてよし、最近は生食できるものもあるが、今日作ったのは「生絞りとうもろこしスープ」。皮が入るとどうしても口当たりがザラつくので、粒に包丁で縦に切れ目を入れてから、包丁の背で中身をしごき出す。新鮮なものだと果汁がかなりの勢いでほとぼり出るので、大きめのボウルを用意したい。水200ccを加えて1分ほど加熱。フレッシュな甘さを生かすため、短時間加熱に留めるのがポイント。砂糖小さじ1、塩ひとつまみで味を調えて冷やして、生クリーム小さじ2を加える。桂花陳酒(きんもくせいのお酒)を小さじ1加えると初夏の太陽の凝縮した甘みが更に引き立つ。



絵 中川佳枝
文 中川幹夫



日本厨房工業会 新会長挨拶

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 谷口 一郎

この度、渡辺前会長の後任といたしまして、日本厨房工業会の会長に就任いたしました、谷口一郎でございます。まずは、日本厨房工業会の会長にご選任いただき、大変光栄に存じます。そして重責に身の引き締まる思いでございます。全力で取り組んでまいりますので、先輩各位そして会員各位のご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

日本経済は先行きの見通しにくい状況といわれながらも、外食需要は堅調であり当厨房業界も堅調に推移しております。とはいえ、将来に向かっての課題があります。

具体的には、1. さらなる安全・お客様への安心、2. 働き方、女性の活躍、3. 環境の保全、そして4. 人手不足への対応、などが挙げられます。

このような課題に対して前会長は、具体的な形として成果をもたらされました。

- 働き方、女性の活躍に対しては、厨房女子会として具体化され、情報交換会、セミナーなどの活動を開始しました。
- 環境の保全に対しては、「業務用厨房設備機器等性能測定基準」が完成し、厨房業界として省エネルギー機器、高性能機器の開発が促進される環境が整いました。
- 人手不足の対応に関しても、厨房設備機器展の中で、セミナーのテーマとして人手不足の解消を掲げ、過去最も多くの方の参加をいただきました。

これらの課題にはこれからも取り組んでまいります。特に人手不足の解消はこれからの大きなテーマであります。

上記の4つを始めとした課題に対して、私たちは厨房業界の枠だけで考えるのではなく、関連業界の皆様との連携も取りつつ、4つの主要な事業、「厨房設備士資格認定制度」、「厨房設備機器展の開催」、「月刊厨房の発刊」、「業務厨房設備機器登録制度の振興を図ること」を通して、引き続き解決に向けて取り組んでまいります。

私たちのお客様は、ホテル・レストラン・ファーストフードを始めとして、学校や病院の給食、スーパーなどの総菜やコンビニエンスストアという中食まで多岐にわたっております。安全で安心、環境に配慮され、美味しい食事を提供する厨房は食を支える重要産業として、豊かな生活をつくっているとの自負を持って社会への貢献を続けてまいります。

そして、当工業会におきましては、これまでの先輩諸氏のご努力により健全な運営を行ってまいりました。この基盤の元に今後も活発な事業活動を行ってまいりたいと思っております。

また、工業会の活動をより深く知って頂くためにも、会員各位におかれましては、工業会に対する、ご意見・ご要望をお寄せいただきたいと思っております。

より理解を深め、わかりやすく、皆様に活用していただける工業会として業界の発展に寄与するよう努力してまいりますので、皆様の絶大なるご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。就任のご挨拶といたします。

第51回

定時総会 開催報告

一般社団法人 日本厨房工業会

第27期役員が選任される

(一社)日本厨房工業会は平成29年6月8日(木)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ「カールトン」にて第51回定時総会を開催した。



会長 渡辺 恵一



新会長 谷口 一郎



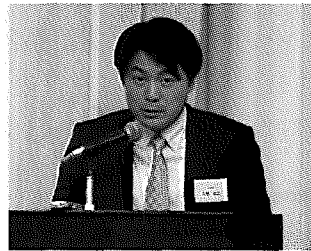
議案

開会に先立ち渡辺会長より挨拶の言葉が述べられた後、司会の吉野職員より、定款の規定により渡辺会長が議長となることが述べられた。



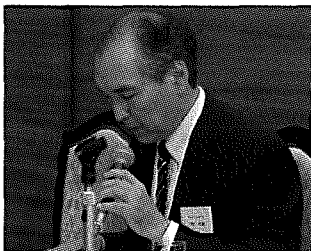
挨拶をする渡辺会長

次に渡辺議長は、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、総会の成立を宣した。議事録署名人には 東京都・小山氏、愛知県・寺部氏、大阪府・山崎氏を指名し、議事に入った。



司会の吉野職員

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」は上野副会長より、平成28年度の総論、会務運営機構、会員の状況、委員会構成の他、各部事業内容などが報告された。収支決算については細山副会長より、詳細な説明があった。



上野副会長

続いて、杉山監事より、監査報告がなされ、4月27日に工業会の会議室で監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告が

あった。以上の説明の後、当議案は原案通り可決された。



細山副会長

続いて、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」は、上野副会長より、平成29年度の基本方針、会務運営機構、各部事業計画案等について報告された。次に細山副会長より収支予算(案)について説明があり、いずれも原案通り可決された。

第3号議案「定款変更(案)の承認の件」については、支部の意見をより多く反映するために理事数を現行の「20人以上30人以内」から「20人以上35人以内」に変更する。また、事業計画書、収支予算書の作成スケジュールについて、現行に則した条文とした。以上について上野副会長から説明を行い、原案通り可決された。

第4号議案「第27期理事選任の承認の件」について、渡辺議長より平成29年度から30年度の役員を選考委員会方式によって選出し、選考委員については議長に一任を賜りたい旨が上程され、承認された。次に上野、尾崎、寺部、肥田、福井、木谷各氏が選考委員として指名され、別室で新役員候補者選考の審議が行われた。なお、選考委員長には上野氏を指名した。役員候補者選考結果は上野選考委員長より発表され、各々の理事就任が承認された。

以上で、第51回定時総会の議事は全て終了した。



別室「アムステル」にて選考役員により新役員候補者選考の審議が行われた

功労者表彰

続いて、功労者顕彰規程に基づく表彰が行われた。まず、役員として10年以上にわたり工業会の活動に尽力した方を対象に贈られる永年勤続役員感謝状が、日本洗浄機(株)(関東支部)中川幹夫代表取締役社長、三宝ステンレス工業(株)(関西支部)肥田徳人代表取締役社長、(株)村幸(関東支部)村田良介代表取締役社長に贈られることになり、出席した中川氏、肥田氏が渡辺会長より表彰を受けた。

また、10年以上にわたり工業会の活動に尽力した会員を対象に贈られる永年会員表彰状が、(有)ケーエムイー(東北支部)横山文夫代表取締役社長、(株)サンテックコーポレーション(関東支部)

小川智之代表取締役社長、(株)ライチ(東海北陸支部)川村稜威雄代表取締役社長、三浦工業(株)食機仙台営業課(東北支部)西村忠豊専任課長、アサヒ装設(株)東京営業所(関東支部)山本源太取締役、(株)大穂製作所東京営業所(関東支部)宮國恵典取締役、アサヒ装設(株)大阪営業所(関西支部)駒津光昭所長、(株)大穂製作所大阪営業所(関西支部)福森堅仁所長、アサヒ装設(株)福岡営業所(九州支部)久家公明所長、仙台市ガス局(東北支部)木田利久営業推進部長に贈られることになり、出席した山本、宮國各氏及び西村氏の代理清家彦氏が渡辺会長より表彰を受けた。

その後渡辺会長より各受賞者への祝辞が述べられた後、受賞者を代表して山本取締役より謝辞が述べられ、会場からは大きな拍手が贈られた。



永年勤続役員感謝状を受ける中川氏



永年勤続役員感謝状を受ける肥田氏



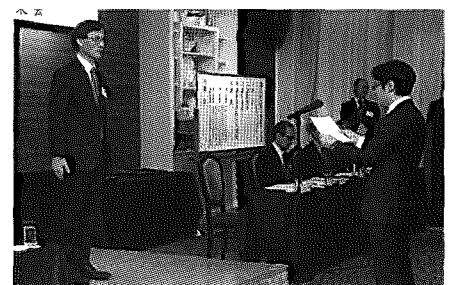
永年会員表彰状を受ける山本氏



永年会員表彰状を受ける宮國氏



永年会員表彰状を受ける清家氏(西村氏代理)



渡辺会長に謝辞を述べる山本氏

第2回理事会

引き続き、第27期理事選任の承認に伴い、会長、副会長、専務理事の選任、顧問及び相談役の推薦について決定する、第2回理事会が別室「アムステル」で開催された。議長の渡辺会長が、出席者が定足数を満たしていることを確認し、理事会の成立を宣した。議事録署名人には、定款に基づき会長と監事が当たることとし、議事に入った。

審議事項第1号議案「会長、副会長、専務理事の選任に関する件」と第2号議案「顧問及び相談役

の選任に関する件」について、いずれも原案通り承認された。その結果、第27期役員は右記の通りとなった。(監事については、任期が4年のため、今回は改選がなかった)

また、第3号議案「会務運営機構と委員会の構成に関する件」については渡辺議長から上程され、承認された。

理事会終了後「カールトン」にて第27期理事が発表され、新理事の福島、佐藤各理事から挨拶と抱負が述べられた。



別室「アムステル」にて第2回理事会を開催



挨拶をする新理事の福島氏、佐藤氏

◆ 第27期役員一覧

会 長	谷口 一郎	タニコー(株)会長	理 事	中西 昭夫	(株)中西製作所社長
副 会 長	上野 秀雄	(株)上野製作所社長	同	肥田 徳人	三宝ステンレス工業(株)社長
同	尾崎 誠	オザキ(株)社長	同	深澤 及	(株)三栄コーポレーションリミテッド社長
同	中川 幹夫	日本洗浄機(株)社長	同	福井 正晃	(株)福井厨房社長
同	細山 欣也	細山熱器(株)社長	同	福島 亮	福島工業(株)副社長
同	寺部 良洋	(株)AIHO 社長	同	宮沢 慎一	(株)CEK 社長
専務理事	若杉 雄二	一般社団法人日本厨房工業会	同	安岡 省	東京ガス(株)副社長
理 事	石川 文紀	石川調理機(株)社長	同	山崎 智教	常盤ステンレス工業(株)社長
同	上松 光明	(有)厨房のウエマツ社長	同	吉田 義一	(株)白石製作所会長
同	浦田 康博	ホシザキ(株)特別顧問	同	渡辺 恵一	(株)マルゼン社長
同	大前 憲治	テクノ・フードシステム(株)社長	同	和田 廣	(株)山陽製作所社長
同	岡田 重雄	押切電機(株)社長	監 事	村田 良介	(株)村幸社長
同	岡田 望	ニチワ電機(株)社長	同	杉山 正	スギコ産業(株)社長
同	加藤愛一郎	(株)コメットカトウ社長	同	柳屋 隆	エレクター(株)社長
同	鎌田 秀樹	パナソニック産機システムズ(株)常務執行役員	顧 問	尾崎 和夫	オザキ(株)会長
同	木谷 義秀	エムケー厨設(株)社長	同	深澤 信生	(株)三栄コーポレーションリミテッド会長
同	熊谷 俊範	(株)フジマック社長	同	山崎 巖	常盤ステンレス工業(株)会長
同	小山 栄樹	北沢産業(株)取締役本部長	相 談 役	尾崎 光行	北沢産業(株)社長
同	齋藤 有史	日本調理機(株)社長	同	齋藤 隆哉	日本調理機(株)取締役
同	佐藤 育子	東京電力パワーグリッド(株)部長	同	福島 裕	福島工業(株)社長

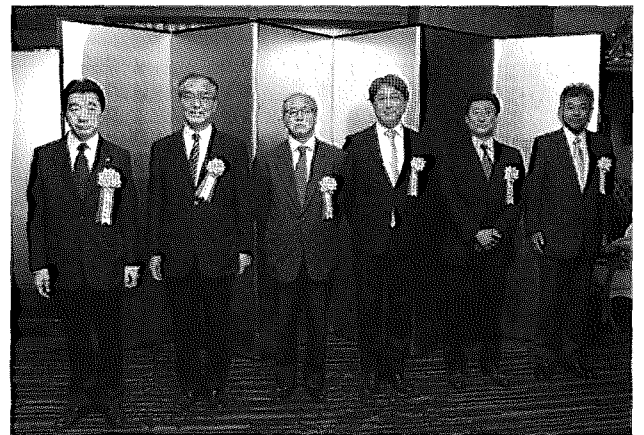


挨拶をする谷口新会長

定時総会懇親会

会場を移って行われた懇親会では、復興大臣 吉野正芳様を始め関係官庁、関係団体そして会員の皆様にご列席いただき盛大に執り行われた。冒頭で司会者より理事会での承認事項について説明と新理事の紹介があり、今回新会長に選任された谷口新会長より挨拶を頂いた。(本誌「巻頭よせて(15ページ)」で就任のご挨拶をご紹介しますので、こちらでは割愛させていただきます。)

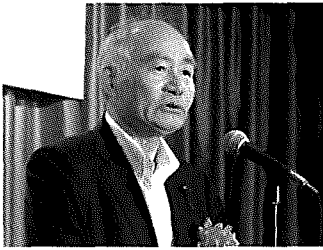
続いてご来賓の挨拶に移り、復興大臣 吉野様の挨拶を頂いた。「私は福島県いわき市出身で、東日本大震災では、自宅が福島第一原発の近くにあるうえ、津波被害にもあいました。その当時は、余りの出来事に心が折れそうになった時期もありましたが、皆さんの温かいご支援のおかげで、現在では全力を上げて頑張っております。」「いま思い出しますと、被災地で支給された食事は、冷え切った握り飯でした。数日後、暖かい汁が配られ、早速頂きましたが、暖かさが口いっぱいに広がり、喉を通していく喜びは本当に感動し、今でも忘れることはありません。」「被災地の復興にあ



ご来賓・会員・組合員を迎える役員

たっては、タニコーさんをはじめとする厨房工業会の会員の皆様のご尽力に心から感謝しております。今後も全身全霊頑張っておりますので、どうぞ引き続きご支援ください。」とのお話があった。

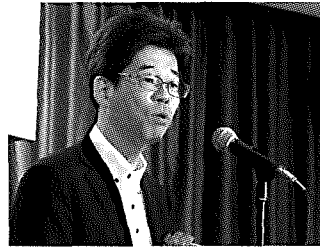
続いて、経済産業省 杉山様から「国民の生活に潤いを与える食文化の発展は、厨房機器の技術開発、製品開発と業界の発展が不可欠なものです。私どもも産業において Connected Industries (コネクティッド インダストリー) を発表し、様々なつながりにより、新たな付加価値が創出するというコンセプトを展開しています。機会があ



復興大臣 衆議院 吉野 正芳 議員



経済産業省 杉山 真 課長



国土交通省 深井 敦夫 室長



農林水産省 高橋 一郎 室長

れば是非、ご相談ください。」とご挨拶を頂いた。国土交通省 深井様からは、「現在、建物着工は増加傾向にあるが、一方ストックも増加しており、設備の維持管理などが適正に行われる事が必要になっています。安全確保のための定期検査の基準変更や省エネ基準の改正などを行っておりますので、皆さんにはご理解とご協力をお願いします。」とのお話を頂き、農林水産省 高橋様からは、「私は常々、日本の美食について、三位一体である。と言っています。三位とは、まず全国で生産される食材、次に料理人の技術、そして最後に厨房機器です。この3つがそろえば世界で大きく羽ばたくことが出来るはずです。皆さんは日本の食を支える大切な業界です。これからも日本の食のためにご尽力とご指導を頂きたい。」とのお話があった。

次に、工業会において30年の永きにわたり理事をお務めいただき、今回退任された福島裕様にその功績を讃え、感謝をお伝えし、花束の贈呈を行った。

その後、尾崎副会長の乾杯の挨拶で宴が始まり、中川副会長の中締め挨拶まで賑やかな歓談が続いた。



理事を退任される福島裕氏に花束贈呈。感謝の言葉を述べる谷口会長



乾杯の音頭をとる尾崎副会長

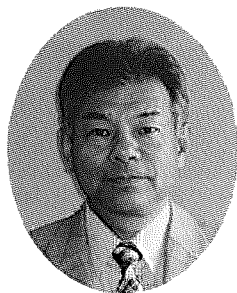


中締めを行う中川副会長



懇親会の様子





日本厨房工業会 副会長就任挨拶

株式会社AIHO 寺部良洋

この度、第51回定時総会後の理事会において副会長に任命された寺部良洋です。第49回定時総会において理事に任命され、わずか2年でこのような大役を仰せつかり、経験も浅く大変不安を感じているところではありますが、谷口新会長はじめ、副会長の諸先輩方のご指導、ご協力の下、技術担当として与えられた役割をしっかりと果たしていきたいと思っております。

技術部は「技術委員会」、「機器安全委員会」の二つの組織で運営しており、具体的な事業としては、「JFEA業務用設備機器基準適合機器登録制度」における登録機器の拡充、「CO中毒事故防止に係る啓発」の一貫として、注意喚起ステッカーの配布、また

「ISO、IEC等国际規格への対応」等を実施しております。

激変する世の中の動向に対し、しっかり情報収集して、機器の基準、規格、また規制等に素早く対応し、タイムリーな情報発信をしていきます。

これから技術担当副会長として、微力ではありますが工業会並びに会員企業の発展、そして、会員の皆様に必要とされる工業会を目指し、一生懸命職務に取り組んで参ります。

今後とも皆様からのご指導、ご鞭撻、またご協力を賜りますよう、何卒、よろしくお願い申し上げます。

工業会だより

5月21日～6月20日

5. 22

関東厨房機器協同組合懇親会
若杉専務理事
(メルパルク東京)

5. 23

平成29年度第2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、野田、石川、中野、山元各委員、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)

5. 23

(一社) 日本惣菜協会懇親会
寺内事務局長
(ハイアットリージェンシー東京)

5. 26

平成29年度第1回設備士試験問題諮問委員会
金子、石川、篠倉各諮問委員、中西委員長、小泉、石川、松田、水上各資格委員、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)

5. 30

(一社) 食品機械工業会懇親会
若杉専務理事、由利事務局長次長
(ホテルJALシティ田町東京 鳳凰)

5. 31

(一社) 日本エレクトロヒートセンター懇親会

若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長
(日本教育会館9階「喜山倶楽部」『光琳』)

6. 1

キッチン・バス工業会懇親会
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長
(ホテルグランドパレス)

6. 2

平成29年度第1回教材検討委員会
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、水野課長
(厨房機器会館6階会議室)

6. 2

(一社) 日本冷凍空調工業会懇親会
若杉専務理事、寺内事務局長
(東京マリオットホテル)

6. 8

(一社) 日本厨房工業会 第51回定時総会
(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ)

6. 9

(一社) 全国LPガス協会懇親会
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長
(新橋第一ホテル)

6. 16

(一社) 日本厨房工業会 設備士試験講習会 (東京会場)
(台東区民会館)

本会に対する代表者などの変更

コニカミノルタテクノプロダクト株式会社
(関東支部)
[本会に対する代表者]
高橋 英彦 事業部長

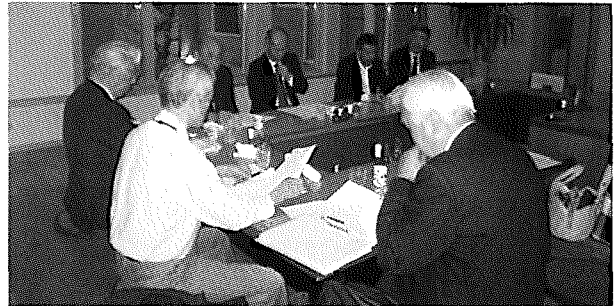
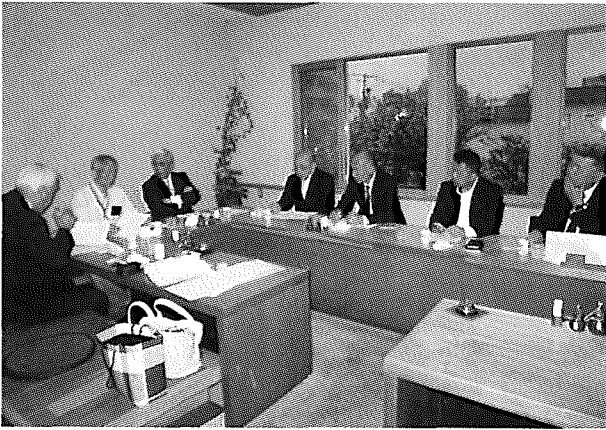
所在地などの変更

王子テック株式会社 大阪支店 (関西支部)
[会社住所]
〒535-0004 大阪府大阪市旭区生江1丁目1-13
[電話] 06-6921-6500 [FAX] 06-6921-6501

北海道支部が平成29年度第1回役員会を開催

平成29年5月11日（木）午後6時30分より、「東家寿楽」に於いて平成29年度第1回役員会が開催された。

参加者は6社7名、6月23日（金）に北海道厨房設備工業会との合同総会に向けて詳細を討議した。



関東支部が総会を開催

関東支部は、6月8日13時15分より、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・4階「アフロディテ」において、関東支部総会を開催した。

総会は尾崎関東支部支部長の挨拶の後、司会者より尾崎支部長を議長に推薦する旨の提案があり、満場一致で尾崎支部長が議長に選任され、議案の審議に入った。

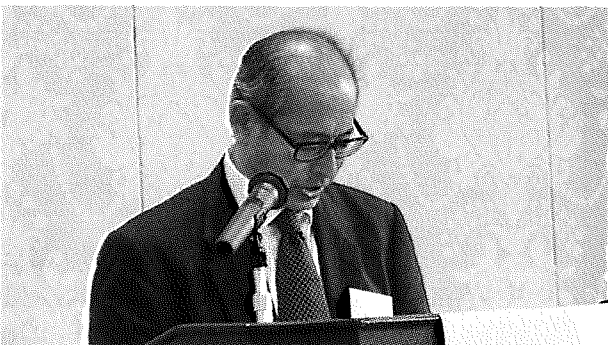
尾崎議長は、本日の総会が定足数を満たし総会が成立したことを宣言すると、議事に入った。

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」では、前年度の総会や関東支部役員会、厨房設備フォローアップ研修会や施設見学会、技能

検定への協力などの報告があるとともに、平成28年度収支決算について説明があった。続いて、杉山監事より監査の結果決算及びその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は全会一致で承認された。

次に第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」について説明があり、各種事業計画（案）と予算（案）が原案の通り承認された。

最後に第3号議案「任期満了に伴う次期役員員の選任の件」について説明があり、満場一致で承認された。以上を持って、総会は終了した。



「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

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

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

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

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



安全が
第一だ
俺は
昔から
言っ
て
きたはずだ

業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は
1年ごとの点検をお勧めします。

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

盛夏

2019



暑中お見舞い申し上げます

<p>同 寺部 良洋</p> <p>東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館</p>	<p>同 細山 欣也</p>	<p>同 中川 幹夫</p>	<p>同 尾崎 誠</p> <p>副会長 上野 秀雄</p> <p>会長 谷口 一郎</p> <p>一般社団法人 日本厨房工業会</p>
<p>理事長 上野 秀雄</p> <p>関東厨房機器協同組合</p> <p>東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館</p>	<p>理事長 岡田 重雄</p> <p>〒180-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二一三九一四九 押切電機棟内 TEL 〇五六八(九三)〇一八九(代) FAX 〇五六八(八八)六一〇六</p> <p>東海調理機器協同組合</p>	<p>理事長 福島 裕</p> <p>大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一 福島工業株式会社三階</p> <p>近畿厨房機器協同組合</p>	<p>会長 西 剛平</p> <p>東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八 神田木原ビル七階</p> <p>公益社団法人 日本給食サービス協会</p>
<p>会長 渋谷 利光</p> <p>一般社団法人日本弁当サービス協会</p> <p>〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二二二 淡路町広瀬ビル3階</p>	<p>会長 吉田 憲史</p> <p>東京都千代田区鍛冶町一六一十七 フォルテ神田5階</p> <p>公益社団法人 日本メデイカル給食協会</p>	<p>理事長 鶴飼 良平</p> <p>東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一 TEL 〇三(三四〇三)二二一一</p> <p>公益社団法人 日本食品衛生協会</p>	<p>代表取締役 金杉 恭三</p> <p>〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一 TEL 〇三(五四二四)〇一〇一</p> <p>あいおいニッセイ同和損害保険株式会社</p>

2017 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役
瀬瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎ 〇五八六(四五) 八〇七四

AIHO

株式会社 **A-I-H-O**

代表取締役
社長 **寺部 良洋**

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三(八八) 五一一一

HI-COOK

代表取締役
山本 洋志

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

株式会社 **安達工業**

代表取締役
安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三三丁九
☎ 〇七六(五〇) 二八〇〇
FAX 〇七六(五〇) 〇〇三二

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

厨房機器の総合商社
有限会社 **イーシヤンフードサービス**

代表取締役
藤田 荘一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二六六ノ一
☎ 〇四八(六八六) 一一〇〇八
FAX 〇四八(六八六) 一一五七

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役
石川 文紀

〒410-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
☎ 〇五五(三三三) 六四〇〇
FAX 〇五五(三三三) 六四〇一

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三(四二) 八〇七八

ISEKI

株式会社 **ISEKI トータルサービス**

代表取締役社長
富久 誠
Makoto Tomihisa

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

winterhalter

株式会社 **ウインター・ハルター・ジャパン**

代表取締役
高城 宏州

本社 千179-0084 東京都練馬区水川台3-7-6
TEL:03-6906-6061 FAX:03-6906-6880

株式会社 **上野製作所**

代表取締役
社長 **上野 秀雄**

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

株式会社 **ウサミ**

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一ノ二〇
電話 〇五九五(四五) 三九五二

エース工機株式会社

代表取締役
社長 **浅井 裕一**

東京都台東区駒形一三二一六
駒形アラザビル
☎ 〇三(三八四三) 四八五一

S-TEC

代表取締役
白土 将敏

エス・テック株式会社

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

クボタライズロポ
株式会社 **エム・アイ・ケー**

代表取締役
社長 **藤村 和夫**

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

エムケー厨設株式会社

代表取締役
木谷 義秀

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

エレクター株式会社

代表取締役
柳屋 隆

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二一ノ一
中目黒GTタワー14階
http://www.electra.co.jp

2017 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 大道産業

代表取締役 坂田 浩一

本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

冷蔵・タケケース・ショーケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役 社長 杉村 広行

本社：北九州市八幡西区夕原町一ノ二ノ六
☎〇九三(六〇七)八八五七
営業所 東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

大阪ガス株式会社

理事 村田 稔

〒541-0045 大阪府中央区道修町三丁目五番十二号
☎〇六(六二〇五)四六七〇
FAX 〇六(六二〇二)二二一九〇
エネルギー事業部
レシネス開発部長

株式会社 エレミック

代表取締役 三木 好夫

〒171-0083 東京都練馬区平和台四一八一
☎〇三(五三九九)一一一三
FAX 〇三(五三九九)一一一六

関西スチールネット株式会社

代表取締役 木村 浩士

〒578-1043 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
☎〇六(六七二二)七二〇六

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役 尾高 清臣

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

押切電機株式会社

代表取締役 岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神尾町字藤野上二二九九
☎〇五六八(八八)六二二一(代表)
FAX 〇五六八(八八)六二〇六

オザキ株式会社

代表取締役会長 尾崎 和夫
代表取締役社長 尾崎 誠

本社 〒134-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
☎〇三(五三三三)二二九一(代表)
FAX 〇三(五三三三)一一九一
http://www.ozaki-bastanre.co.jp

シエルフメーカール
新時代の空間をクリエイト
株式会社 キヤニオン

代表取締役 榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五ノ一五
☎〇三三三六(六七七)四二

厨房機具・設計・施工・販売・修理
有限公司 北見厨房

代表取締役 中塚 敏之

〒970-0053 北海道北見市桂町四二二二
TEL 〇一五七(三三三)六〇八〇
FAX 〇一五七(三三三)七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役 社長 尾崎 光行

東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
☎〇三(五四八五)五一一一

株式会社 関東三貴

代表取締役 石井 勝之

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

株式会社 クラコ

代表取締役 倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪府中央区平野町二一
☎〇六(六二二三)六一六一
沢の鶴ビル

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役 社長 牧田 哲博

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
☎〇四二(三三六)二二二七
FAX 〇四二(三三六)二九七八
長野工場 長野県伊那市東春近字中殿島一四〇七
FAX 〇二六五(七六〇)〇六二六
FAX 〇二六五(七六〇)〇六二七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 藤原 章太郎


〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四
☎〇四二(五七三)三三四一
FAX 〇四二(五七三)三二八七

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社

代表取締役 品川 みゆき

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

2017 盛夏 暑中お見舞い申し上げます



代表取締役社長
井上 強一

クリナップ株式会社
〒116-8587
東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

株式会社 昇成技研

代表取締役
八木 崇介

〒581-0039
大阪府八尾市太田新町一丁目五四一
☎ 〇七二(九二〇)六九〇〇
FAX 〇七二(九二〇)六九〇一

アイセいの
三まがー調理機器

株式会社 **国益社**

代表取締役
谷口 茂

名古屋市北区志賀南通二ノ五三
☎ 〇五二(九一一)〇二三八
FAX 〇五二(九八二)一六八二


業務用全自動洗米機



コニカミルタテクノロジクス株式会社
ライスミニ事業部

事業部長 **高橋 英彦**

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




取締役社長
加藤 愛一郎

愛知県稲沢市根父江町甲新田イー9
☎ 〇五八七(九七七)八四四一

西部ガス株式会社

エネルギーソリューション本部長
執行役員
今給 黎 督

〒812-8707
福岡市博多区千代一丁目一七番一号(パレオン24)
☎ 〇九二(六三三)三三六四
FAX 〇九二(六三三)二二八一



株式会社 サミー

代表取締役
杉本 圭一郎

兵庫県小野市福住町三五六
☎ 〇七九四(六七)一七二二

株式会社 三栄コーポレーション

代表取締役社長
深澤 及

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

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長
高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
☎ 〇一〇(六六四)三〇三三(代)
FAX 〇一〇(六六四)三〇三三
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
☎ 〇一七(七四一)一三五〇
FAX 〇一七(七四一)一三五三

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役
肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
☎ 〇七二(八二八)三三〇一

株式会社 三陽製作所

代表取締役
和田 廣

〒992-0473
山形県南陽市池黒七五〇一
☎ 〇三八(四七七)五五一一
FAX 〇三八(四七七)三九五一

三和厨房株式会社

代表取締役
中野 圭二

本社 〒581-0014
大阪府八尾市中田四一五三
☎ 〇七二(九九三)七七七〇
FAX 〇七二(九九三)七七四九



代表取締役社長
加藤 太一郎

電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

株式会社 ショウワ

代表取締役
藤村 俊秀

本社 〒661-0978
兵庫県尼崎市今知西町一丁目六番三六号
☎ 〇六(六四二)六四八一
FAX 〇六(六四二)四五五五
<http://www.showwa.net>
営業所 東京 名古屋 韓国

新日本厨機株式会社

代表取締役
清 重雄

〒144-0053
東京都大田区蒲田本町一丁目一四一
電話 〇三(三七三)八一七一
FAX 〇三(三七三)四〇四一

株式会社 伸和商会

代表取締役
篠原 和男

〒333-0848
埼玉県川口市芝下一丁目四一六
☎ 〇四八(二六九)三〇〇〇

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

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

茨城	東邦厨房株式会社 代表取締役 上崎明彦	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 029-247-2705 http://www.toho-chubou.jp/
栃木	株式会社 兵藤製作所 代表取締役 兵藤道雄	☎323-0829 栃木県小山市東城南2-4-4 ☎ 0285-27-5711 FAX 0285-28-1811 http://www.k-hyodo.co.jp/
埼玉	株式会社 丸紅食器設備 代表取締役 和田卓也	☎350-0856 埼玉県川越市問屋町9-2 ☎ 049-222-3017 FAX 049-225-5372 http://www.marubeni-ss.com/
神奈川	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 代表取締役 深澤及	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 045-545-5702 http://www.san-ei-ltd.co.jp/
山梨	株式会社 トーレイ 代表取締役 矢崎忠芳	☎400-0844 山梨県甲府市中町5-1 ☎ 055-242-0630 FAX 055-242-0631 http://www.to-rei.co.jp/
長野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大前憲治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 026-244-8556 http://www.technofood.co.jp/index.php
静岡	マルゼン厨機株式会社 代表取締役 会長 小栗孝	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 053-464-2003 http://www.maruzen-chuki.co.jp/
岐阜	株式会社 セイコー 代表取締役 金尾雄孝	☎500-8156 岐阜県岐阜市祈年町11-42 ☎ 058-246-3120 FAX 058-247-3864 http://www.seikoh.info/
愛知	三岳工業株式会社 代表取締役 松浦圭	☎452-0962 愛知県清須市春日白弓103 ☎ 052-401-2681 FAX 052-401-2870 http://www.mitakekogyo.jp/
	株式会社 CEK 代表取締役 宮沢慎一	☎456-0025 愛知県名古屋市中区玉の井町5-14 ☎ 052-682-2671 FAX 052-671-3859 http://www.cek.jp/
三重	スズカン株式会社 代表取締役 若林弘樹	☎510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎ 059-351-5131 FAX 059-351-5112 http://mie-suzukan.shop-pro.jp/
福井	株式会社 ラボ 取締役会長 黒田秀雄	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 0776-33-2800 http://www.ravo.co.jp/
滋賀	大洋厨房株式会社 代表取締役 西村均	☎520-0812 滋賀県大津市木下町18-8 ベラベスタ2F ☎ 077-524-2857 FAX 077-524-2823 http://www.taiyocook.co.jp/
奈良	ダイヤコスモ株式会社 代表取締役会長 吉川清好	☎633-0048 奈良県桜井市生田1003 ☎ 0744-45-3977 FAX 0744-45-3978 http://www.daiyacosmo.com/
大阪	三和厨房株式会社 代表取締役 中野圭二	☎581-0014 大阪府大阪市八尾市中田4-153 ☎ 072-993-7770 FAX 072-993-7749 http://www.sanwa-chubo.com/
岡山	株式会社 福井厨房 代表取締役 福井正晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 086-241-2792 http://www.fukui-chubou.co.jp/
愛媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上松光明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 089-924-5342 http://chubo-uematsu.jp/
福岡	エムケー厨設株式会社 代表取締役 木谷義秀	☎816-0901 福岡県大野城市乙金東3-4-20 ☎ 092-504-2270 FAX 092-503-5777 http://mke-gr.co.jp/
賛助会員	エバーピュア・ジャパン(株) 押切電機(株) (株)コメットカトウ エイシン電機(株) 福島工業(株) パナソニック産機システムズ(株) エレクトロラックス・ジャパン(株) (株)明城製作所 国際化工(株) (株)オザキ 服部工業(株)	

〈順不同〉


2017 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

スギコ産業株式会社
代表取締役 杉山正
本社 〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤一八一〇-13
FAX 〇五六一八六三七二一
〇五六一八六一〇〇〇
http://www.sugiko.co.jp

株式会社 セイコー
代表取締役 金尾雄孝
〒500-8156 岐阜県岐阜市折年町十一四二
FAX 〇五八二四六三三二〇

株式会社 千田
代表取締役会長 千田禎一
取締役社長 川端健
本社 〒515-2107 大阪府中央区難波十日町八十一六
FAX 〇六六六三二一八五二
〇六六六四一五八七三
http://www.sakata.co.jp/

仙台市ガス局
ガス事業管理者 氏家道也
〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五十一二二一
Tel 〇二二(二五六)二二二一



ZOUYA CORPORATION
厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋
代表取締役 竹元謙治
〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5499 (代)
FAX (06) 6757-5467

タイジ株式会社
代表取締役 堀江裕明
〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
FAX 〇四四二二二五八八一

大洋厨房株式会社
代表取締役 西村均
本社 滋賀県大津市木下町一八一八
FAX 〇七七(五二四)一八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小学村東二六九

業務用高級焼物・ガス器具総合メーカー
株式会社 タチバナ製作所
代表取締役社長 池田吉彦
〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262
TEL (0594) 74-5080 FAX (0594) 74-5078
URL http://www.e-tachibana.co.jp/

タニコー株式会社
代表取締役 谷口秀一
FAX 〇三三(五四九八)七九二七
〇三三(五四九八)七九二七
東京都品川区戸越一七一一〇

中日厨房設備株式会社
代表取締役 小木曾誠
名古屋市中千種区春岡通七ノ三二
FAX 〇五一(七六一)三五五九
〇五一(七五二)五一五〇

株式会社 中部コーポレーション
代表取締役 三林義典
〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
FAX 〇五九四(三三)一一一一

株式会社 厨林堂
代表取締役 寺部吉治
本社 〒442-0800 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
FAX 〇五三(八三二)八二〇一
〇五三(八三二)八二〇一
http://www.churindo.com

モーター付ハンドバーナー
IKUZO
牛肉・豆腐・魚の表面の焼入れ!!
株式会社 土谷金属
代表取締役 土谷育三
〒581-0081 大阪府八尾市南本町8丁目4-45
TEL 072-994-3653 FAX 072-994-3873
E-mail tuchitanikinzoku@dolphin.ocn.ne.jp

株式会社 椿厨房具製作所
取締役社長 椿友宏
東京都台東区三ノ輪一ノ一ノ五
FAX 〇三三(三八七六)〇二〇六

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。
代表取締役社長 大前憲治
ホームマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL 026-244-8540 FAX 026-244-8556

東京ガス株式会社
代表取締役副社長 エネルギーツリユーション本部長
安岡省
本社 東京都港区海岸一五二〇
FAX 〇三(五四〇〇)七七七七

2017 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

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

株式会社 **TOSEI**

代表取締役社長
中村吉孝

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

東邦ガス株式会社
専務執行役員
業務用営業本部長
佐野冬彦
本社
名古屋市中区熱田区桜田町十九一十八
☎ 〇五二(八七二)九七四〇

TOHO
代表取締役
上崎明彦
Akihiko Kamisaki

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

常盤フロンティア工業株式会社
代表取締役
会長
山崎巖
本社
大阪府東区加美北四丁目六番五〇号
〒104-7000
TEL 〇六七九(一)四九八五(代)
FAX 〇六七九(一)三三三七(代)

株式会社 **中西製作所**
取締役社長
中西昭夫
大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

HACCPと新調理法の総務システムメーカー
ニチノ電機株式会社
代表取締役
岡田望
本社
〒100-0003 東京都千代田区千代田1-1-1
営業支店
東京都中央区日本橋小舟町1-10-1
大阪支店
大阪府東淀川区新芝1-1-1
名古屋支店
名古屋市中区栄区栄2-1-1
〒150-0003 東京都千代田区一ツ橋1-1-1
住友商事竹橋ビル十四階
☎ 〇三(三四三四)一三七七

日本洗浄機株式会社
代表取締役
社長
中川幹夫
東京都大田区鶴の木二丁目四三十一
☎ 〇三(三七五〇)四四五二

株式会社 **日本厨房工業**
代表取締役
曾我敏文
本社
名古屋市中区高社一丁目九十七番地
〒460-0000 電話(代)〇五(七七)七八一一

日本調理機株式会社
代表取締役
社長
齋藤有史
東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

一般社団法人 **日本能率協会**
会長
中村正己
〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋1-1-1
住友商事竹橋ビル十四階
☎ 〇三(三四三四)一三七七

株式会社 **ハツピージャパン**
代表取締役社長
原田啓太郎
山形市立谷川3丁目3515番地
☎ 〇23(686)2272

パナソニック産機システムズ株式会社
代表取締役
社長
長尾久和
〒131-0045 東京都葛飾区押上1-1-1
東京スカイツリーイーストタワー
☎ 〇三(六三三六四)三四三四

株式会社 **早川製作所**
代表取締役
社長
石原隆之
〒437-1114
静岡県袋井市西同笠九二二
☎ 〇五三八(二三三)二四二二
FAX 〇五三八(二三三)六一六〇

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

株式会社 **パロマ**
代表取締役
社長
小林弘明
〒167-8585 名古屋市中区瑞穂区桃園町六番三三号
☎ 〇五二(八二四)五二二一
ウイズガス


ヒヨコロー株式会社
代表取締役
社長
肥後慎一郎
大阪市平野区加美東六一一五一四一
☎ 〇六(六七九一)五二五一
FAX 〇六(六七九四)三四一七

2017 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 福井厨房

代表取締役
福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三一一
 ☎ 〇八六(二四)九五五
 FAX 〇八六(二四)二七九二
 営業所 福山・津山・高梁

 株式会社 代表取締役 長

福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六〇二一
 ☎ 〇六(六四七七)二〇二二

自動ゆで上げシステム及麵業厨房機器製造
株式会社 富士工業所


代表取締役
渡邊 真人

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
 ☎ 〇三(三八九三)二五二五(代)

株式会社 フジマツク

代表取締役 長
熊谷 俊範


東京都港区新橋五ノ一四ノ五
 ☎ 〇三(三四三四)七七九一

 株式会社 扶洋

取締役社長
横田 好明

〒556-0004
 大阪市浪速区日本橋西1-8-17
 TEL 06-6643-2411
 FAX 06-6643-1796

子供の安全・リニューアルによる環境親ビジネスのレスパコン
RESPACON.

 株式会社 フロムシステムダイレクト

代表取締役
島田 克己

広島市西区山田町32番9
 FSDビル
 TEL 082-507-3111
 FAX 082-507-3377

ホシザキ 株式会社

代表取締役 長
小林 靖浩

〒470-1194
 愛知県豊明市栄町南館三二二六
 ☎ 〇五六一(九七)二二二一

細田工業株式会社


代表取締役
細田 祥成

〒071-0836
 門真市岸和田二二二一三〇
 ☎ 〇七二(八八二)五二九一

細山熱器株式会社

代表取締役 長
細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二一八一七
 ☎ 〇三(三四九九)〇三三二
 FAX 〇三(三四九九)〇三三九

 北海道ガス株式会社

代表取締役 長
大槻 博

札幌市中央区大通西七丁目三番地一
 ☎ 〇一一(三三二)九五一一
 エムズ大通

ホバートジャパン株式会社

代表取締役 長
三木 商吉

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

ステンレス製品 設計製作施工
 厨房器具一式
株式会社 ホワイトスチール工業

代表取締役
石塚 實

〒003-0836
 北海道札幌市白石区北郷6条一〇二二八
 ☎ 〇一一(八七五)七二二二
 FAX 〇一一(八七二)七七四一

マツハ機器株式会社

代表取締役
望月 圭一郎

〒135-0042
 東京都江東区木場一七一一五
 ☎ 〇三(五八〇九)九〇三一
 FAX 〇三(五六二二)四四四一

有限会社 丸 枝
 綜合厨房・設計・施工


代表取締役
枝元 慶一

〒814-0153
 福岡市城南区樋井川一〇一二二六
 電話 〇九二(八六二)五二二七
 FAX 〇九二(八六二)五〇二七

MARUKI
 kitchen techno
 株式会社 マルキキッチンテクノ

取締役社長執行役員
平林 一元

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

 株式会社 マルゼン

代表取締役 長
渡辺 恵一

東京都台東区根岸二二一九一八
 ☎ 〇三(五六〇三)七一一一
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

2017 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 明城製作所

代表取締役
社長 吉田 浩

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五
電話 〇七九(二九三)八〇一五
大阪営業所 電話 〇六(六三〇九)七四一一
東京営業所 電話 〇三(五一九六)二五三六

株式会社 村 幸

代表取締役
社長 村田 良介

〒 東京都港区新橋四ノ六ノ八
電話 〇三(五七七七)〇〇一一

有限会社 美濃製作所

代表取締役
穂波 美夫

〒 東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
電話 〇三(三七九〇)一五三三

三浦工業株式会社

食機・メデイカル本部
上席執行役員
本 部 長 柳原 伸章

〒 799-2430 愛媛県松山市北条辻八六四一
TEL 〇八九(九六〇)一三四〇
FAX 〇八九(九六〇)一三四一

理研機器開発株式会社

代表取締役
小林 利枝

〒 東京都足立区綾瀬六―二六―九
電話 〇三(三六二九)二九六一
FAX 〇三(三六二九)二九八一

RATIONAL

株式会社ラショナル・ジャパン

代表取締役社長
納土 弘史

〒101-0064 東京都千代田区猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F
TEL : 03-6316-1188
FAX : 03-5259-2071

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

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役会長
代表取締役社長
八木 清照
玉田 晃一

本 社 京都市中京区堺町通四条七ル
電話 〇七五(二二二)三五九一(代)
FAX 〇七五(二二二)三五九五

株式会社 明和製作所

代表取締役
下條 聡哉

〒 大阪府福島区吉野五ノ七ノ五
電話 〇六(六四六二)八二二一(代表)
FAX 〇六(六四六八)三二五九

株式会社 渡辺事務所

代表取締役
岩倉 昌男

本 社 〒486-0908 愛知県春日井市新町一―二―十五
電話 〇五六八(三三二)四八〇八
FAX 〇五六八(三三二)五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
社長 山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二―六―十二
電話 〇三(三三九九)四四七一(代)



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

小倉朋子の

食心美

Part.2



(株)トータルフード 小倉朋子

第1回

「食育」で育まれる心

前回、3年間の連載終了と本誌でご挨拶したばかりですが!! 継続のご依頼を頂戴して、有難く続けさせていただくことになりました。皆様、すみません。新たな気持ちで臨みますので、何卒よろしくお祈りします。また、3年間と思っていましたが、4年間でした(笑)。重ね重ねすみません。

ということで、今号から5年目突入ですが、今後も同じ内容を書かずにやってみます。

先日、母校の小学校で講演の機会をいただきました。私が通っていた当時の食教育を今も継続されていて感無量でした。私立のお陰もあり、「食育」という言葉も使ってなかった当時から、食事時間も教育の時間ととらえてくださる学校でした。その教えは私の今の柱のひとつになっているとともに、現代のフードサービスビジネスにも活かせる教えと感じています。

例えば定期的に大広間の食堂で、3年生から6年生までの4学年が「ランチオン」と称してともにランチをする機会があります。その時は、割れる食器を使用して、旬の食材を使った給食より少し豪華な食事を、マナーに気遣い、いただくのです。割れる食器は、モノを丁寧に扱う心を育む狙いがあり、もし壊したら「元には戻らない」ということを知る。そのためモノを慈しむようになる。また、4学年が同じテーブルを囲むのは、年の離れた人とのコミュニケーション力をつけ、役割分担させることが目的となっています。

また、全ての食べ物を大切に、「食べきれぬ量だけ取る」「口をつけたら食べきる」「左手をつかって食器をもつ」「旬を有難く思う」などは、日頃の給食の際にも常に教えられてきました。

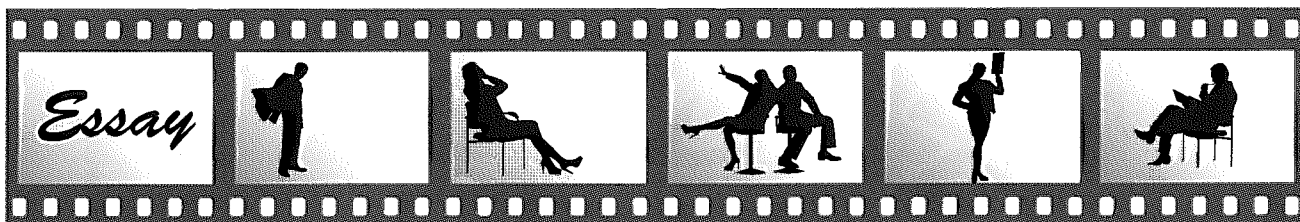
現在、飲食店の接客マインドをご指導することがあるのですが、一連のプログラムの中で、「自分を愛

おしむ、大切にすること」を申し上げる時があります。「お客様のために行動する」「食べ物は商品だから無駄にしないよう」などといきなり言ってもなかなか伝わりにくい現代。それは自分を大切にする習慣や脳の仕組みが欠如している若者が多いからです。本当に自分を大事にするならば、ある程度自分にストレスや負荷をかける必要があります。そのほうが人間は生き活きと暮らせます。また、ストレスに負けない、いたわりを持つ気持ちも必要ですし、他人を信頼すること、客観的に自分のストレスについて表現する術も大切です。いわばバランス力を養うことが自分を大切にすることになると思っています。

忍耐力や責任感、和やかさ、いたわり、全てがビジネス姿勢に反映されます。それが、お客様への対応や、扱う商材、備品の扱い方にも繋がると考えています。

母校の給食で変化している点も勿論ありました。私が通った当時は100%パン給食だったのですが、今は週2回ご飯食となり、ご飯のほうが児童たちに人気なのだそうです。昭和の時代は「パンがおしゃれ」で、栄養価も高く、牛乳に合うとされていましたが、和食が見直されている現代では、子供たちの好みも変化するのかと再認識です。ご飯のほうが温かみを感じる寂しい食生活が家庭であるのかもしれませんが、土日はファーストフードや麺類など小麦粉を多く食べているためとも考えられます。

また、アレルギー対応では、最近は果物アレルギーが多く、旬の取り入れが難しいと伺いました。小麦アレルギーも減少はせず、思い出に残る給食をと思いますが、栄養士泣かせ、また、外食産業泣かせな時代は今後も続くかと思えます。



映画の見どころ・台所



🎬 人類を救うため異次元へワープする主人公 家族の絆を見つけるキッチン

SF（空想科学）映画と言えば宇宙・海底・地中などを舞台に、宇宙人・怪獣・ロボット・タイムマシンなどが登場し、子供は勿論大人さえも“ワクワクどきどき”胸をときめかす映画のジャンルだ。個人的にも幼き日は「ゴジラ」「モスラ」「宇宙大戦争」など東宝特撮映画の大ファンで、「将来は科学者だ!」と思い込んだが、現実には冷や汗が出るほどの“明後日の方向”となり、可能ならタイムマシンで人生のリセットをしたいところだ。

さて映画史的に最初のSF映画は、フランスの作品師でトリック映画の発明者“ジョリュジュ・メリエス”の「月世界旅行」（1902年：ジュール・ヴェルヌ原作）である。因みにメリエスは最初に“映画の興行的価値”に気づいた人物でもある。このジャンルには映画史に残る傑作も多く、「メトロポリス」（1927年）を筆頭に、「猿の惑星」（1968年）、「スター・ウォーズ」（1977年）、「エイリアン」（1979年）、「ブレードランナー」（1982年）、「E. T.」（1982年）、「ターミネーター」（1984年）などが即座に思い浮かぶ。そしてその最高傑作と言えば「2001年宇宙の旅」（1968年：スタンリー・キューブリック監督）というのが衆目の一致するところだ。このずば抜けた秀作の登場から約半世紀、漸く伝説の名画と対等に議論出来る映画が登場した。それが本作「インタース

テラー」である。

環境変化で砂塵が発生し食料難に落ち込んだ未来の地球の話である。一度消滅したNASAが秘密裏に復活、極秘に進めているプロジェクトが「ラザロ計画」であった。これには人類全員を宇宙ステーションで別の星に移住させるプランAと、それが出来ない時に受精卵を人工培養して代理出産で人口を増やしていくプランBがあった。主人公クーパー（マシュー・マコノヒー）は元飛行士で息子トムと娘マーフィー（マーフィーの法則の洒落?）がいる。妻を亡くし現在は老父とともにコーン畑を営む農夫だが、娘とある現象を解明するうちに偶然NASAの施設に辿り着く。そこにはかつての仕事仲間ブランド教授（マイケル・ケイン）がおり、彼の要請でクーパーは人類が居住可能な星の探索を引き受ける。

引き留める10歳のマーフィーに「必ず戻って来る」との言葉を残し、彼は宇宙の旅に出る。同行するのは教授の娘アメリカ（アン・ハサウェイ）と2人の男性乗組員だ。宇宙母船エンデュランス号にドッキングし、「ワームホール」と呼ばれる異次元へワープ（瞬間移動）するタイムトンネルを潜り抜け、先兵隊が「可能性あり」と返信して来た3つの星を目指すのだが、行く手に待ち受けるものは?そしてクーパーは帰還出来るのか?というお話。

本作の基本構成は「2001年宇宙の旅」とよく似ている。「2001年」は月で巨大な石板が発見され、その解明に向かう調査隊が木星に向かう途中で異次

元に入り込む。異次元の宮殿風の部屋で宇宙船の船長が老衰し胎児に変わり、再生すべく地球を見つめるラストが有名だ。一方本作は異次元にワープしたあとミッション部隊は2つの候補の星を探索。ブラックホールから偶然生還した主人公は自宅にワープする。両作共にこのワープ後をどう解釈するかで、「う～ん！何を言いたいかわからん！」と「とんでもない傑作だ！」とに評価が分かれる。「2001年」をリアルタイムで観た時は、「よくわからない」と言う周りの観客に、興奮しながら「大傑作ですよ！」と解説した思い出がある。

「2001年」は地球が誕生し、猿（人類の祖先）による骨という武器の発見と、骨が宇宙船に進化し、人類が地球外の未知のパワーと遭遇して進化する話である。本作は理論物理学者“キップ・ソーン”の助言の下、4次元（3次元という立体の世界に時間という概念が加わる）の世界の中で、時間と空間を自在に操る醍醐味を見事に映像化したもの。理数系好きはハマッてしまう映画だ。両者ともその映像美に魅了されるが、決定的な違いは「2001年」は未来の宇宙船内に感嘆した後、哲学的な話となり人間ドラマは無い。一方本作は「相対性理論」などを駆使した、「科学的」で“知的好奇心”を刺激する映画だが、父親と娘との愛情ドラマが全編を貫いている。反乱を起こす電子頭脳と忠実なロボットの差も歴然だ。

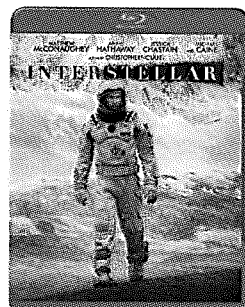
ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよう。映画の冒頭が主人公の家のキッチンである。広大なコーン畑の一角にある家のテーブルは、定期的に起こる砂嵐の砂で覆われ皿もコップも裏返しに置かれている。広いひと部屋がダイニングキッチンというのは、アメリカの農家の典型的な作りのようだ。部屋の一辺に水回り・火回りが一直線に設置され上部は大きな窓である。レンジの上は排気用の換気扇で、壁にはレードル？がぶら下がっている。壁面にスパイス棚があり、冷蔵庫・電子レンジ・ポット・扇風機などが垣間見られる。中央に大きな長テーブルが置かれ椅子が6脚、メープルシロップ・マフィンなどが目につく。ここは朝食を食べながら親子3代がコミュニケーションを図る格好の場のようなのだ。

そしてここは成長しNASAに勤めるマーフィーと、コーン畑を守り続ける兄との口論の場にもなる。兄の妻と息子も交えた食卓では、大皿に入った「コーン？スフレ」が印象深い。ネタバレで結末を話すと、

クーパーはブラックホールを經由し無事自宅に帰還しているのだが、4次元の世界に存在している。彼は3次元の世界にいるマーフィーにブラックホールで得た量子データを抜群のアイデアで届ける。暗号データを解き明かした彼女はこれをもとにブランド教授がなし得なかった「重力計算」の解を見つけ、これで人類はとりあえず新居住地“クーパー・ステーション”に移住出来たのだ。4次元から3次元の世界に戻ったクーパーはステーション名にびっくりするが、これは娘を顕彰した名でおまけに彼の家を復元した記念館もある。そして時空を超えてワープしてきたかのように“懐かしさ”を伴ったキッチンがそこにあった。まるで家族の絆の象徴のように…。

さて20数年分の便りの映像を見る場面が切ない。トムが高校を卒業し、結婚し孫の誕生までは幸福感一杯だが、その孫や父の死まで分かるのも皮肉だ。宇宙と地球の時間経過の差で、クーパーは若々しいが子供達は老けて行く。124歳の彼が老いた娘と再会する場面が感動的で涙また涙である。老マーフィーが名女優“エレン・バースティン”だと気づいた時はさらに胸が熱くなった。本作ではマイケル・ケインやマット・デイモンなどの名優の名演も堪能出来る。ラストはアメリアが待つ星へクーパーが向かう訳だが、彼女が宇宙服のヘルメットを脱いでいるので、酸素があり人類が生活出来る星だと分かる。劇中二人の間に“恋愛感情”は感じなかったが、ラストで突如!“二人は結ばれる”と直感した。これは私だけではないはずだ。その瞬間！彼は、(人類救出の)クーパーから(愛の)ヘルパーに変身する訳だ。「何！そんなことはどうでもインターステラー(いいんだ知ってらあ～) だって？」。

『インターステラー』



監督・脚本：クリストファー・ノーラン
脚本：ジョナサン・ノーラン
撮影：ホイテ・ヴァン・ホイテマ
音楽：ハンス・ジマー
出演：マシュー・マコノヒー、アン・ハサウェイ、ジェシカ・チャステイン、マット・デイモン、マイケル・ケイン、エレン・バースティン

ブルーレイ ¥2,381+税 / DVD ¥1,429+税
ワーナー・ブラザーズ ホームエンターテイメント
©2014 Warner Bros. Entertainment, Inc. and Paramount Pictures. All Rights Reserved."

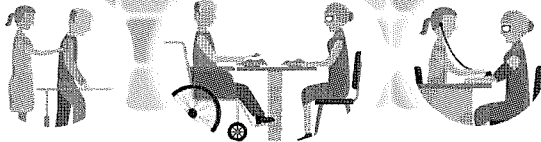
第12回

最終回

コミュニケーションと 終活(エンディングノート)

元・立教大学大学院教授
(術)清晃

王 利彰



コミュニケーション対策

筆者のような高齢者はITに慣れないので、スマホやタブレットではなく、ガラケー（ガラパゴス携帯電話の略で、日本独自の仕様の国産メーカー製であり日本国内しか使用できないと揶揄した表現）を使う場合が多いと思われる。しかし、筆者の経

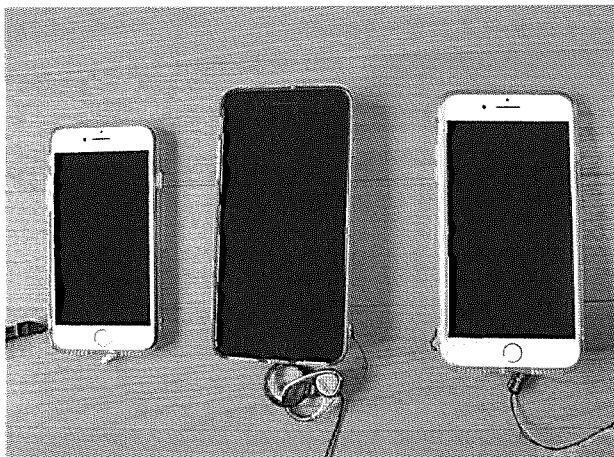
験から急な入院に備えて、スマホやタブレットを日ごろから使いこなし、習熟しておくことを薦める。筆者の脳梗塞による後遺症は左麻痺である。左半身が麻痺し、杖歩行であるが、それ以外にも後遺症がある。嚥下障害がひどく摂食に困るといのは再三申し上げたが、同じく会話にも問題がある。口内の左側が麻痺し、嚥下困難だけでなく、発声も困難である。発症時には全く会話ができなかった。現在は



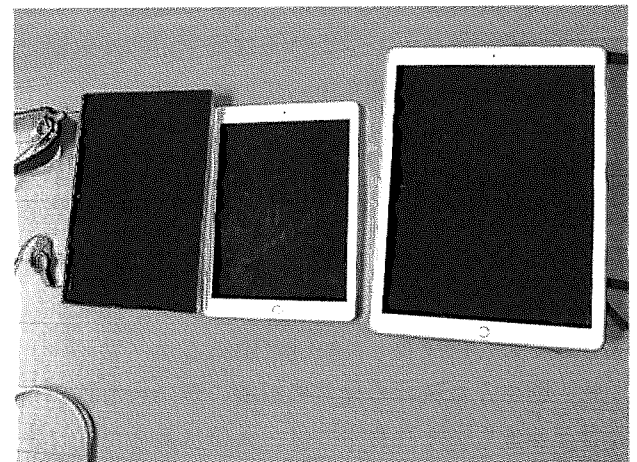
写真① 携帯歴史



写真② カメラ歴史



写真③ 現在のスマホ



写真④ 現在のタブレット

懸命の発声練習のおかげで、何とか会話ができるようにはなったが、発音が悪く意思を伝えにくい（発音が不明瞭）。面と向かって会話する際には、身振り手振りを交えてコミュニケーションできるが、電話を通して会話するのはかなり困難である。家族とのコミュニケーションもスマホやタブレットによるテキストメッセージを使わざるを得ない。

幸いにも筆者は脳卒中で入院する2年ほど前から、スマホを使っていた。役に立ったのは、スマホ利用のSNS（ネット経由の文字情報コミュニケーション）による文字でのコミュニケーションだった。スマホでメールも転送して扱えるが、宛先の選択、題名明記、挨拶、など手紙と同じで面倒くさい。SNSのメッセージ機能を使えばあたかも会話しているように気楽に用件を伝えられる。また、最近のスマホはティザリングと言って、パソコンをネットにつなげる機能を持っている。筆者は、入院時に、パソコン1台とスマホ2台、コンデジ（コンパクトデジカメ）を1台持っていった（当時はタブレットを持っていなかった）。幸いなことに毎週遠距離移動していたので、いつも身の回りの必需品は、旅行鞆に整理していたので入院の際にも困らなかった。（写真①～④）

1台のスマホをティザリング専用としパソコンをネットに接続していた。もともとはG社製無料ソフトのスマホ2台であったが、入院時に1台をスマホ元祖のA社製のスマホi（画面サイズ4インチ）と、G社製無料ソフトを使った韓国製S社のG（画面サイズが5.7インチと大型）にした。入院時の初期は個室であったので音声も使えたが、長期入院で大部屋に移り電話の音を出せず、テキストメッセージ使用となった。以前は病院では携帯電話の電波が心臓ペースメーカーに悪いと言って禁止であったが、最近は電波も弱くなり、他人に迷惑をかけないのであれば使えるようになっている。

スマホは、元祖の米国A社がiというスマホを10年前に発売し、追随して、ネット検索最大手のG社が無料ソフトを発表し、それを利用して安価なスマホが普及している。筆者はキャリア（電話通信会社）のND社扱いの国産携帯を長らく使っていたが、関西の大学に通う際にスマホ2台に切り替えた（1台をパソコン接続のティザリング、もう1台をメインの電話機能）。そして入院を機に1台を入院先での電波状況の良い、キャリアSBのiに変えティザリングに使用した。韓国S社のG（画面サイズが5.7インチと大型）で通信・電話・新聞閲覧・写真撮影を行った。

入院後、筆者は目が複視で焦点が合いにくく新聞の文字サイズでは読めないの、スマホやパソコンで電子版の経済新聞を有料購読し、文字を拡大して読むようになった（パソコンでは電子版の1紙しか読めないが、スマホやタブレットは3紙を読める）。大型画面のスマホは使いやすく、文字も大きく入院中は助かった。（写真⑤）



写真⑤ 新聞画像

新聞・メールが読みやすく、病院食の撮影にも最適だったのだ。ちなみにこの連載で使用している画像はほとんどスマホで撮影したものだ。

また急な病で入院した際に、自分の病状を知るのにスマホやパソコンは貴重な存在である。医者には親切丁寧な人と、そうでなく病状や治療法を丁寧に教えてくれない人がいる。その場合、スマホやタブレット、パソコンがあれば情報を自ら探すことができるから、不安感を持たずに治療を受けられる。また、急な病で倒れて筆者のように半年世間から姿を消す場合、友人や仕事関係でいらぬ心配をかける。筆者は、緊急入院1週後、ICUより出て意識が戻って直ちにメール、SNSなどで仕事上の連絡を取ることができ、大学や仕事上の関係者、友人などに安否と事後処理を依頼し、仕事の穴埋めをするなど、孤独感を味わったり、仕事上の迷惑をかけないで済んだ。また数十年間音信不通だった家族が、SNSで筆者が入院していることを知り、見舞いに来てくれるという嬉しいこともあった。

A社製のスマホiとiタブレットの連携がよいのも気に入っている。同じ無線LANに接続しているときにiに電話がかかると、iタブレットで受けられる。また、iはアナログとデジタルの組み合わせなのも使いやすい。電話などがかかってきた音が出ないようにするマナーモード設定の際に、G社製ソフトのスマホは全部デジタルで時間がかかるし、解除を忘



写真⑥ 首掛けストラップ



写真⑦ フィンガーリング



写真⑧ ストラップホール付きTPUケース

れて大事な電話に出れない恐れがある。iはスイッチで簡単にマナーモードになるし復帰も一瞬だ。スマホを目覚ましにする場合、マナーモードのまま解除を忘れると、大事な約束に遅れる危険性がある。iはマナーモードにしている、目覚ましは音を出すのだ。Night Shiftというモードが設定でき、就寝中や寝る前、画面を見ると太陽光に近いブルーライトを浴びて寝付けなくなるのを防ぐため、画面の色が電球色に代わる。便利なのだがこの設定の間は、かかってきた電話は鳴らない。ただ、iのすごいのは、同じ電話番号から2回かかってくると鳴るのだ。緊急連絡の際にはつながらない場合はつながるまでかけるからだ。こんなアナログ的な発想は面白い。

最新のiで気に入っているのはデュアルレンズカメラだ。広角28mmと望遠56mmで（35mmカメラでいえば標準だが）撮れる。従来もデジタルズームできたが画像が劣化するが、今回はとっても綺麗だ。ただし、28mmは光学手振れ防止が付いているが、56mmはついていないので次期モデルで改善が必要だろう。

スマホ無料ソフトのG社製無料基本ソフト利用のスマホは、設計に一貫性がなく（メーカー任せ）機種による違いが多すぎる。基本ソフトのAをG社が作り、スマホ本体を各メーカーが作るからだ。問題は、各メーカーが独自性を出し他機種との差別化をするために基本ソフト（OS）のAの上に独自のユーザーインターフェース（UI）ソフトを乗せることだ。これがうまく動けば問題ないのだが、体力の落ちたスマホメーカー（特に日本）の作りこみが悪く、作動がもたつくし、OSのアップグレードも遅すぎて、不具合が治るのが遅い。基本無料ソフトのAのアップグレード（改善・改変）は早いのだが、対応するユーザーインターフェースの作成が遅く、新しいバージョンのOSにアップグレードできない。

スマホ元祖A社製iは機種が少ないのでOSのアップグレードが速く、独自のインターフェースもないので不具合改善速度が速い。日本でのマーケットシェアも70%と世界一高く、使っている人も多いので、使い方がわからない時でもすぐ助けを求められるのが便利だ。

iの最大のメリットは機種交換時に、以前と全く同じ使い勝手になることだ。クラウドでバックアップしておけば従来使っていたソフトもレイアウトも再現される。A製基本ソフト機種だと機種交換後、設定し直しに2週間ほどかかることを考えると、使い勝手は大差がある。また、iタブレットとの連携もよく便利だ。

自分なりの使い勝手の工夫もしている。私は左手が使えず片手だと大きいスマホを落とす危険があるので首掛けストラップと、フィンガーリングは必要不可欠だ。でもi本体にはストラップホールがないのでストラップホール付きのTPU（透明で軟らかく、耐衝撃性あり）素材ケースを落下時の本体保護のために使用している。（写真⑥～⑧）

スマホで主に使う機能やソフトは、音声電話、無料WebメールのG、ネット検索のC、有料経済新聞閲覧、米国外食ニュース、友人発信のSNS、ネット通販のAM、カレンダー、スケジュール、カメラ（静止画のみで動画は使わない）、タクシー配車、天気予報、株価、ティザリング、M社のオフィスソフト、PDF閲覧、FAX、コピー等だ。韓国企業日本法人の無料SNSのLや、動画閲覧のYTは使わない。韓国企業の日本法人が運営する、無料SNSソフトのLはテキストメッセージができ、無料音声通話ができ使っている人は非常に多い。しかし、固定のスマホの電話番号に限定される。筆者は、パソコン2台、スマホ2台、タブレット3台というぜいたく

な使用条件で、どの端末でもコミュニケーションが必要なので、米国企業のF社のSNSを使用している。

筆者のように歩行が不安定な際には、電車やバスの利用は難しい。山手線主要ターミナルから私鉄3駅という便利な場所に居住しているので、タクシーを利用することが多い。流しのタクシーが通る道路まで自宅から100m弱であり、近いのだが、雨や冬の寒い時には困難だ。タクシー配車を電話で依頼すれば良いのだが、発音が悪く大変だ。その際に便利なのが、スマホでタクシー配車を頼めるソフトだ。大手タクシー会社のN交通が5年ほど前に開発し、現在はほとんどの大手タクシー会社が採用している。当初はGPSなどの位置情報の精度が悪く使いづらかったが最近では改善された。配車を依頼すると、到着までの時間や迎車のナンバーを連絡してくれるので便利だ。料金支払いの際小銭を出すのに時間がかかるが、あらかじめクレジットカード情報を登録しておけば小銭不要だ。居住地域とタクシー会社、利用時間、天候の組み合わせによって配車できない場合があるので複数の配車システムを使うとよい。

筆者は左手が使えず雨天時に傘を差せないので、正確な天気予報が重要だ。スマホやタブレットに天気予報のソフトを入れておけば便利だ。以前から国産のスマホやタブレットは防水使用があるので便利であったが、最新のA社製のスマホも防水になり、遜色がなくなった。

また、食材や電化製品、本などの重い物を買いにし出すのは困難なので、ネット通信販売のAMを利用する。配達が早い場合、注文翌日には配達され、重いものを運ぶ手間が省ける。

FAXの送受信も手が使えず困難であるが、スマホで撮影すれば簡単に送受信できる。家人に買い物を依頼した際もスーパーなどからスマホで撮影した

画像を確認できるので便利だ。

新聞の購読ではタブレットが便利だ。紙面そのものが読めるし、拡大もできる。紙面でなくデジタルでテキスト表示もするので、保存すればスクラップも不要だ。筆者は、5.5インチサイズのスマホと9.7インチサイズと12.9インチサイズのタブレットを使用しており、拡大表示できるので助かる。それでも表示文字が小さいと困る場合に備えて、大型のモニターに表示できるようにしている。老眼が進行したり、病気で視力がかなり低下している場合に助かる。(写真⑨⑩)、筆者は、A社のタブレット以外に国産SO社のタブレットも持っている。理由は防水なので風呂にゆっくりつかりながら新聞記事を読めるからだ。

A社製スマホiとiタブレットの連携がよいのも気に入っている。同じ無線LANに接続しているときにスマホのiに電話がかかると、iタブレットで受けられるし、発信もできる。スケジュールやメモも同期してくれる。

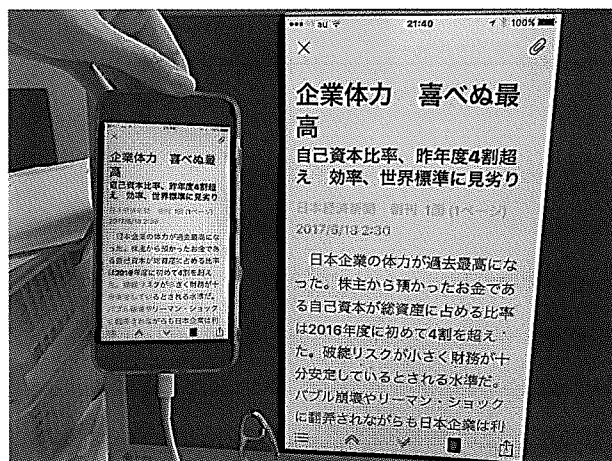
現在A社製スマホi (5.5インチ) 2台とA社製iタブレット9.7インチと12.9インチ、国内企業SO社製防水タブレット10.5インチを使っている。A社製スマホi (5.5インチ) は転送設定し、どちらを持って歩いても電話を受けられるようにし、A社製タブレット9.7インチは持ち歩き用、12.9インチはキーボードをつけて据え置き閲覧用、SO社製防水タブレット10.5インチは風呂用にしている。贅沢なようだが、失った会話やコミュニケーション能力を補うためである。

終活（エンディングノート）

筆者の病状は、脳幹梗塞という重いもので、後遺



写真⑨ 新聞画像紙面表示



写真⑩ 新聞画像デジタル表示

症もひどいものだ（要介護5）。倒れた後意識を失いICU（集中治療室）に1週間入っていた。脳幹梗塞で筆者は、重い嚥下障害と言語障害を負ったが、一歩間違えれば、呼吸機能が麻痺し死ぬ寸前だったようだ。後に担当看護婦が言ったが、もう死ぬと思っていたそうだ。そんな重篤な症状で生き延びたのは、まだ死ぬ用意と覚悟がなかったからだ。

それまで、扁桃腺の手術以外、手術経験がなく、ましてや入院経験もなかった筆者は準備不足だったのだ。最近高齢者が増加し、終活という言葉が出てきた。自分の死後のための準備だ。死後の準備として遺言が重要だが、遺言は資産中心（相続財産の無用な争いを避けるため公正証書を組んでおく）であり、それ以外の処理の準備が必要だ。仕事上の整理、葬儀の規模、葬儀の連絡の範囲、などたくさんの項目がある。

筆者が地元池袋の出身校R大学大学院教授に就任した15年ほど前に、大学時代に所属した体育会運動部の同期の主将だった友人のKが研究室を訪ねてきた。Kは大学卒業後、大手保険会社に勤務していた。どうしたのかと聞いたら、R大学に入学したという。大学院かと思ったら、社会人向けの1年間の講座（Rセカンドステージ大学）であった。大学院のように単位は取れないが、教えるのは大学院クラスの教授である。（写真⑪）

話を聞いたら、保険会社から取引先に出向し、だいたい暇になったからだという。勉強のテーマは末期の肺がんを患い治癒の見込みはないので、死の準備、エンディングノートの作成だという。教える教授より貫禄のあるKは授業の後、教授や同級生を引き連れ、筆者が池袋で経営する居酒屋で歓談していた。それから十数年後の昨年、長年の闘病の甲斐なく静

かに旅だった。亡くなる数か月前に体育会の同期4人で集まり最後の歓談を楽しんだのがせめてもの慰みだった。（写真⑫）

Kの遺言で、家族葬で静かに葬儀を終えた。葬儀に参加できなかったのが、しばらくしてから自宅を訪問し仏壇に線香をあげた。Kは20年ほど前に学生時代から相思相愛だった同じ年の奥さんに先立たれ、数年後に娘と同年代の若い後添えをもらっていた。保険会社時代の部下を口説いて（命令といったほうがよいだろう）再婚し、夫婦というより、上司と部下の雰囲気だった。Kにとっての気がかりは彼の死後の、奥さんと子供たちの人間関係だったのであろう。そのために彼の死後のことを詳細に描いたエンディングノートを残していた。お線香をあげた後にそれを拝見し、スマホで撮影し参考にすることにした。

さすがが大手保険会社に勤務した経験を生かしたノートであった。仏壇に上げてほしい気に入りの写真から始まり、残された家族への感謝の言葉で始まり、家族・友人・会社関係者への連絡、葬儀（家族葬）、生命保険や銀行預金・年金の件、葬儀社への連絡、寺への連絡（戒名など）、区役所への手続き、保険会社への連絡、支払い（水道光熱費、電話やネット、クレジットカードの手続きなど詳細に冷静に述べられていた。（写真⑬⑭）

筆者もこれから1年ほどかけてエンディングノートを作成し、次回病床についた際に心安らかに旅立ちたいと思っている。

最後に

1年間にわたって筆者の病気の説明を述べさせて



写真⑪ Kの入学式



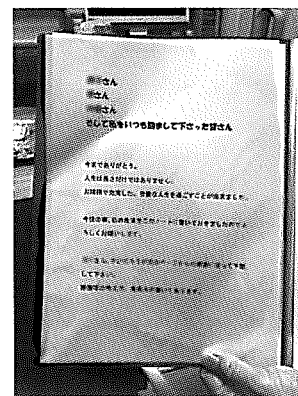
写真⑫ 同期4人の写真

いただいたが、健康な読者の方には退屈であったと思う。この病を不幸にして経験した場合、思い出して参考にしていただけるように、筆者の個人会社のHP (<http://www.sayko.co.jp>) にアップしておくので、必要になったらお読みいただきたい。また質問のある方はメールを戴ければ幸いだ。

終わり



写真⑬
エンディングノート表紙



写真⑭
家族への感謝

※お断り

筆者は医療関係者や栄養学の専門家でなく筆者の体験を語っているだけであり、専門用語や内容に誤りがあることをご承知おき頂ければ幸いです。

食事記録の写真入りの詳細な記録は筆者のfacebook (<https://www.facebook.com/toshiaki.oh>) に詳細にアップしてある。2012年9月29日から10月22日まではアップしていないが、それ以降は急性期病院から、リハビリ病院的嚥下食の推移、入院中の車椅子での外出・外食までアップしているので、アクティビティ・ブログをご参照いただきたい。

王利彰 略歴

立教大学卒業後、レストラン西武（現・西洋フード・コンパスグループ株式会社）、日本ダンキンドーナツを経て、日本マクドナルド入社、運営統括部長、機器開発部長、などを歴任後、コンサルタント会社清晃を設立。

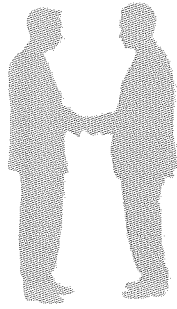
その他、立教大学大学院ビジネスデザイン研究科教授、関西国際大学教授、などを歴任。

現在（有）清晃 代表取締役

E-MAIL : oh@sayko.co.jp

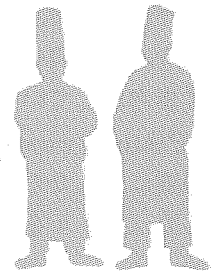
フードビジネスコンサルタント

魂



第33回

強い店を創るための考え方-4 「ウチコレ」②



(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

ゴールデンウィーク

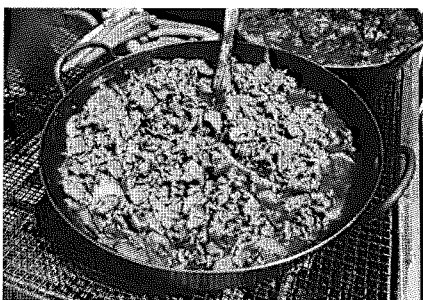
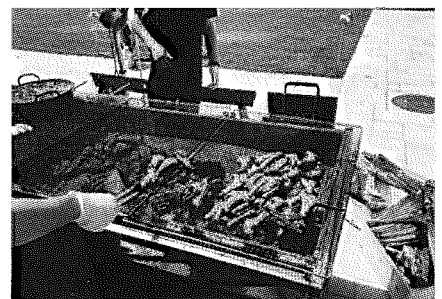
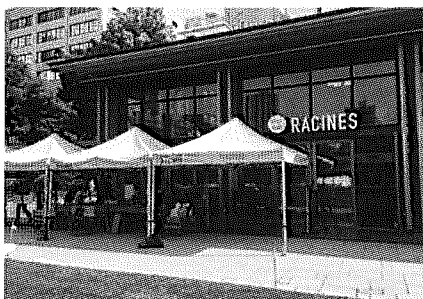
皆様、ゴールデンウィークはいかがでしたか？私は10年以上振りに1日から7日までほぼ現場で仕事をしていました。齢57歳と11カ月、案外身体にきてしまったのですが、楽しかったです。

3日から5日の3日間は南池袋公園のファームトゥパークラシーヌというカフェで、ニュージーランド大使館と池袋を中心に展開されているグリップセカンドさんとコラボし、ニュージーランドフェアを行いました。10ヶ月くらい細々と企画、準備をしてきましたので、実施できたことを素直に喜んでいきます。

ニュージーランド産のラムチョップを炭と薪で焼き、ラムのジンジャー風味の煮込みをホットドッグ



に、ソーセージのホットドッグにもニュージーランド産のチーズソースをかけて提供しました。飲料は





ニュージーランド産のワインを中心に。料理をグリップセカンドさんをお願いして、大使館の紹介でマヌカハニーや無添加のピーナツバター等の物販や蜜蝋を使ったキャンドル作りのワークショップも行いました。天気にもまれて多くの方に来ていただいていた楽しんでいたのではないかと自画自賛しています。

南池袋公園は芝生が整備されているので、家族連れやカップルが思い思いに芝生で寝転んだり、ラムチョップとワインを楽しんだりと素敵な空間になりました。この場所を選んだことにまた、自画自賛です。ニュージーランドという国に関わるようになって、一つ形のあることができ、2019年に日本で行われる、ラグビーワールドカップまでニュージーランドを訴求するイベントを仕掛けていきます。

この章では触れませんが、この南池袋公園の取組は自治体とは思えない柔軟な取組で、この公園に来る人たちの幸せそうな風景を見ると、日本全国の自治体の方々に知って欲しいという気持ちになります。公園内で炭火調理ができてお酒を売ることもできる。それをしっかりと管理していく。読者の皆様にはおられないかもしれませんが、ご興味のある方はいつでもご案内します。私はラムチョップを焼き、物販の手伝いで声を出して、めっきり日焼けしてしまいました。

2日と6日7日は日比谷公園で行われた「ふるさと



応援祭2017」というイベントに、キッチンカーで出店したクライアントさんの手伝いをしてきました。私も長い経験ではありますが、キッチンカーでのオペレーションは初めてでしたので、とても勉強になりました。機能的に作られている設備でも、機能的に作業しないと設備を活かしきることができません。いかに短い時間に大量の商品をこなしていくかを随分と考えさせられました。

機能という点では、お店でも同じですね。どんなに良い機器を導入しても活かしきることを考えないといけません。これはオペレーションというよりマネジメントの問題だと改めて認識いたしました。

最近、流行りなのか、イベントが多くなったのか、需要が増えているのか、私のクライアントさんで3社キッチンカーを導入しました。固定で出店できる場所やイベントを確保していかないと宝の持ち腐れになってしまいます。運用としては大変そうに感じますが、ブランドの訴求であったり、新しい業態のテストとして活用するのは面白いと思っています。店舗を出店するよりは初期投資も低いので固定の店舗だけでない手法として着目しています。

ウチコレ

ウチコレの続きです。私が業務として行った事例をお伝えします。まずは10年ほど前の事例です。





串焼きをメインとして20坪ほどの広さで都内の繁華街で展開をしていたクライアントが1店舗のみ50坪で、この会社にとっては大型の店舗を持っていました。20坪クラスの店は串焼きを強く押し出して、メニュー数も少なく、お客様の評価も得て利益店でしたが、この50坪だけは利益が出ていないわけではないのですが、坪の効率としてはあまり芳しくない。席数も多いのと串焼きを焼いている姿がお客様から見られない構造でした。

串焼きの話で脱線しますが、串焼きという業態では、焼いているところがお客様から見えているということがとても大切だと考えています。焼き台の上に串焼きがたくさん乗せられて焼いている時の方が絶対注文が入ってくる。これは串焼屋の経営者と話しても皆さんそうおっしゃいます。焼いている姿が見えないというだけで串焼き、他の焼物でもそうなのですが、お客様の購買意欲を刺激しないのだと思います。

話を戻しましょう。件の串焼きなのですが、店舗が広い、顧客層の幅を取らないと集客できないかもしれない、諸々不安要素があるからでしょう、「本日の鮮魚」等々、総合居酒屋になっていました。そうすると串焼きが、はっきりいって目立ちません。他の狭い店では一人当たり平均7本以上の出数なのに、5本程度になっていました。では、鮮魚が売れているかということ、ABC分析をかけてC分類です。更に粗利でみてもよくない商品でした。それでも現場の意見は、お客様に「魚ないの?」と聞かれるからという状況でした。

焼いているシーンを見せられない串焼き、「ウチコレ」感のないメニュー構成、メニューブックの目にも目につく箇所に「本日の鮮魚」、これではこの店の強みを活かせません。更に都内の繁華街です。総合居酒屋はいくらでもあります。差別化がしづらいことを汲々と行っていたのです。

焼いているシーンを見せられない串焼き、「ウチコレ」感のないメニュー構成、メニューブックの目にも目につく箇所に「本日の鮮魚」、これではこの店の強みを活かせません。更に都内の繁華街です。総合居酒屋はいくらでもあります。差別化がしづらいことを汲々と行っていたのです。

坪数は関係ありません。「ウチコレ」を明確にして、お客様の来店動機を創りだしていかなければなりま

せん。坪数の小さな店舗はそれができているのに、坪数が大きくなると迷ってしまったという事例です。鮮魚メニューを止め、自分たちの強みを再確認して、焼いているところを見えない分徹底的にお客様にお勧めしていくようにしました。

次に、地方都市なのですが、料理が定額の総合居酒屋の業態変更の事例です。坪数は80坪、ここも大きなお店で、状況としては、テーブルとしては満卓になるのですが、4名テーブルや6名テーブルに2名が着席していて、満席率としては50%に満たない状況でした。更に定額なので料理で差別化も行いづらく、更に飲み放題を安く行っていたので、お客様の大半は飲み放題目当てで売上も上がりません。

経営者は業態を変えることを模索して肉をメインにする形にしました。私は肉という業態の中で、どこにウチコレをおくか、席を埋めるために、どうしたら大人数で来店してくださるかを考えました。まず、あれもこれもにならないようにグランドメニューを20品に絞り込み、大盛の料理で、お客様にこれは2人で来ても食べきれないと思わせる。更に料理を撮影してもらうことを考え、メガ盛りという牛肉と豚肉と鶏肉の焼いたものを焼く前の重量を2kgにして、この料理を全テーブルに提供するサービスにしました。更に、グランドメニュー、お勧めメニューにも一切魚介系のメニューは無し。徹底的に肉料理で押し切ることにしました。野菜料理もバケツに盛り付けてインパクトを強くしました。

予想はしていましたが、現場からは2名用に HALF ポーションが必要だ、魚介メニューが欲しいとお客様から言われた等々、業態変更後数ヶ月で意見が出始めましたが、一切認めませんでした。「全テーブルにメガ盛りを提供するまで頑張る」、「1年の間は魚介メニューは決して提供しない」ということを徹底していきました。

この結果は1年と少しかかりましたが、前年200%の売上になりました。料理としてウチコレを明確にして、「2人では食べきれないから大人数で行こう」という利用動機

の誘導にも成功しました。客単価はあまり変わらず、客数が2倍になったのです。今どうなっているのか、業務が完了してい



ますので、わかりませんが、既存店を同じ業態に変更していらっしゃるのを聞くと、成功しているのだと思います。

ウチコレの考え方

ウチコレは、ウチコレメニューを作れば上手くいくわけではありません、メニューの表記も含めてお客様に伝わらなくては、「食べてもらえばわかる」になってしまいます。お客様にウチにきたら絶対にコレを食べてと伝えるサービスのスキルも必要になります。徹底するなら、これを食べてもらうまではお客様を帰すな位の気持ちとそれを表現しなければなりません。そしてそもそもそのウチコレメニューが美味しくなければならぬのです。

では、ウチコレメニューは新しく開発しなければならないのでしょうか。そういう場合もあるでしょう。しかし、ABC分析を行って、これをよく分析してみてください。店側の意図通りに出ていますか？意外に売れているメニューはありませんか？店を一番表現しているメニューはどれですか？こんなメニューを見つけ出して磨き直すことでウチコレメニューができる場合もあります。

ウチコレメニューはあるが売れない、こんなこともあるでしょう。そのメニューが絶対にウチコレであると思うのであれば、それを徹底的に自信を持ってお勧めしていますか？メニューブックのどこに載せていますか？もしかしたら盛り付けや見栄えがイマイチなのかもしれません、器を変える、盛り付けを変える。量が多いのかもしれませんが、少ないのかもしれませんが。改善できることはたくさんあるはずです。

新しいウチコレメニューを開発する場合は店を表現するメニューでなくてはなりません。「え、なんで？」という意外性は、おまけのメニューとしてあるべきだと私は考えます。極論になりますが、ウチコレメニューは店の在り方さえも示すものであって



欲しいと思います。ウチコレの表現を料理でお伝えしてきましたが、これが飲料であってもかまいません。サービスという人の力であってもかまわないのですが、これは表現が難しいでしょう。

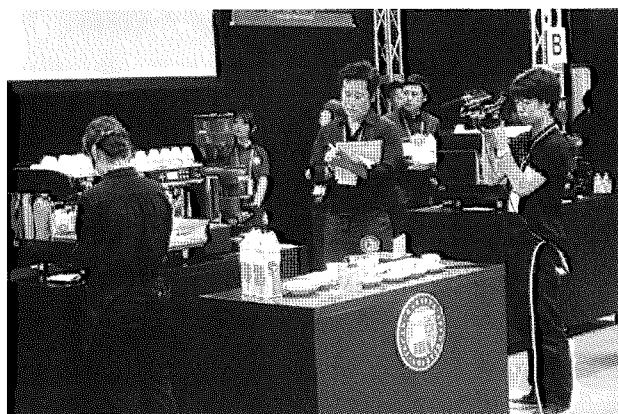
ウチコレをまとめると…

- 顧客が店を選択できるような立地では、何でもあるというのではなく、ウチはコレを食べて（飲んで）欲しいというメニューが必要。
- ウチコレメニューを際立たせるためにも、グランドメニューは絞り込んだ方が良い。メニュー数はお勧めメニューを駆使することによってクリアする。この方が原価管理もし易くなる。
- ウチコレメニューは、お客様の記憶に残るような内容、見栄えであることが必要。原価がかかって一向にかまわない。総体的原価は周辺メニューとお勧めメニューで管理していく。
- ウチコレメニューは、既存メニューの中に潜んでいるのかもしれない。ABC分析をしっかりと行って見つけていき、そのメニューの品質や見栄え、量などを磨く。
- 新規に開発する場合は、店の業態や在り方を示すようなメニューであるべき。流行を追うと続かなくなる。
- ウチコレメニューは、商品数でも一番の出品数になる。すべてのお客様が召し上がっているくらいの状態を創っていかないといけない。
- ウチコレメニューをしっかりとお客様に伝えていくために、メニューブック上での表記や、サービススタッフの口頭でのお勧めが絶対的に必要である。このメニューを食べるまで帰さないくらいの自信を持つこと。
- ウチコレメニューは、できたからといって完成ではない。更に進歩させ良い商品にしていくことが必要である。

サラリーマンが2人で今夜行く店の相談をしています。「おい、今夜どこ飲みに行こうか」「そうですね、焼鳥なんかどうですか」「焼鳥か、どの店に行く？」こんなシーンの時に、皆さんのお店が真っ先に思い浮かぶようになることがウチコレの力です。「おい、今夜どこ飲みに行こうか」「そうですね、ほら、あの鶏料理の店！」「そうだな、あそこに食いに行こう！」店名が思いだせなくてもかまいません。この二人のサラリーマンの脳裏に、同じ店が思い浮かべばよいのです。郊外で店舗数が少なく、メニュー数が多い店でもウチコレは創りだせます。ウチコレがあると強い店になっていけるのです。



私は、一般社団法人日本バリスタ協会というプロのバリスタを育成し、ライセンスを発行することでバリスタの地位向上、技能の定着を行う協会の理事を務めさせていただいています。6月6日～8日に東京ビックサイトで行われた「カフェ喫茶ショー」の中で、6日と7日の両日、「バリスタグランプリ」という協会が認定しているライセンス保持者によるバリスタの技能を競う大会が行われました。今年で4回目になります。エスプレッソやカプチーノを作る技術だけではなく、店舗で働くプロのバリスタとしての大会なので、サービスも審査対象になります。例えば決勝では、4名の審査員が注文する商品、シェカートの甘み少なめとか、カフェモカで苦みを強めにして等、実際のお客様に接するように商品を作ります。



第一次の書類選考を経て、20名のバリスタがエントリーされました。1日目の予選を経て、2日目に進むバリスタ8名が選出され、トーナメント方式で準々決勝、準決勝、決勝が行われました。今年は女性バリスタの人数が過去最多で、決勝は女性対決になりました。

見事優勝したのは、TORANOMON KOFFEEにお勤めの加藤由希奈バリスタ。賞金10万円とイタリア研修、たくさんの副賞が授与されました。彼女の喜びの涙、負けてしまったバリスタたちの悔しさの涙、私もとても感動しました。悔しいと思う気持ちはとても素晴らしいと私は考えます。悔しい思いは、必ず成長に繋がるからです。大会に参加するためにはライセンスの取得が必要です。決して安い金額ではありません。エントリーすればたくさんの練習が必要です。大会に参加している間は店を休まなければなりません。応援し、援助してくださる企業にも感謝です。

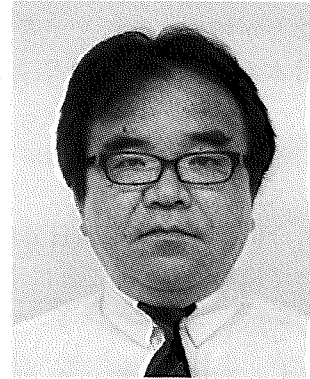
加藤バリスタは、きっと店に優勝した賞状やトロフィーを飾ると思います。飲食関係の取材も入るでしょう。大会で優勝したバリスタのいる店ということで、とても良い宣伝にもなる。常連のお客様との関係性もより一層強くなって、益々常連化が進むと思います。このような活動に積極的に取り組ませてもらえる企業としてお客様の共感を得ることもできるでしょう。これは優勝者だけのことではありません。企業や店のスタッフとの関係性の強化。お客様に店を強く記憶させる、印象づかせることにも繋がります。これもお店のストーリーです。次号からはこの「ストーリー」というテーマでお話させていただきます。



最新外食トレンド2017

No.7

平成28年の訪日外国人の飲食費動向



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

1. はじめに

一時期の「爆買い」ブームは影を潜めたが、依然として、各国からの外国人の日本への旅行者が増加している。

国土交通省観光庁の「訪日外国人の消費動向」によると、訪日外国人数の推移は、平成23年は東日本大震災の影響もあり、前年より27.8%減少の622万人であったが、平成24年には前年より34.4%

増加の836万人となり、平成25年には訪日外国人数は1千万人を超え、1,036万人となった。

平成27年には、前年より47.1%増加の1,974万人と2千万人目前までになり、ついに平成28年には前年より21.8%増加の2,404万人と2千万人を突破した。この5年間の訪日外国人の平均伸び率は31.4%増加となっている。

訪日外国人の旅行消費金額も訪日人数増加に伴って、平成24年が1兆849億円だったが翌年の平成25

	1人当たり旅行支出 (円)		訪日外国人人数 (万人)		旅行消費額 (億円)		
		前年比(%)		前年比(%)		構成比(%)	前年比(%)
全体	155,896	-11.5	2,403.9	21.8	37,476	100.0	7.8
韓国	70,281	-6.5	509.0	27.2	3,577	9.5	18.9
台湾	125,854	-11.1	416.8	13.3	5,245	14.0	0.7
香港	160,230	-7.0	183.9	20.7	2,947	7.9	12.2
中国	231,504	-18.4	637.3	27.6	14,754	39.4	4.1
タイ	127,583	-15.3	90.1	13.1	1,150	3.1	-4.2
シンガポール	163,210	-12.9	36.2	17.2	591	1.6	2.1
マレーシア	132,353	-12.0	39.4	29.1	522	1.4	13.6
インドネシア	136,619	-7.2	27.1	32.1	370	1.0	22.7
フィリピン	112,228	-11.3	37.8	29.6	390	1.0	14.9
ベトナム	186,138	-4.5	23.4	26.1	435	1.2	20.5
インド	144,275	-2.7	12.3	19.3	177	0.5	16.1
英国	181,795	-13.7	29.2	13.1	532	1.4	-2.4
ドイツ	171,009	0.0	18.3	12.7	313	0.8	12.7
フランス	189,006	-9.7	25.3	18.3	479	1.3	6.8
イタリア	198,000	-2.0	11.9	15.6	236	0.6	13.2
スペイン	224,072	-1.4	9.2	19.0	206	3.9	17.3
ロシア	190,874	4.6	5.5	0.9	105	0.3	5.5
米国	171,418	-2.4	124.3	20.3	2,130	5.7	17.4
カナダ	154,977	-9.2	27.3	18.1	423	1.1	7.2
オーストラリア	246,866	6.7	44.5	18.4	1,099	2.9	26.3
その他	183,083	2.8	98.0	14.4	1,794	4.8	17.5

表1 平成28年 国籍・地域別、訪日外国人1人当たり旅行支出額及び訪日外国人数と旅行消費額

資料：国土交通省観光庁「訪日外国人消費動向調査平成27年次報告書」

年には1兆4,167億円、平成26年（2兆278億円）には2兆円台となり、平成27年（3兆4,771億円）と3兆円台となった。平成28年では増加率が前年までの2桁増加から前年より7.8%増加と大幅に伸び率が低下したが、3兆7,476億円となっている。

今後も訪日外国人の数や日本国内での消費金額などが増加することが考えられる。食の世界でも日本人だけで見ると人口減少で、マクロ的には食マーケットが減少することは予想に難くないだけに、訪日外国人の増加は魅力のあるビジネスチャンスといえる。

今回は、昨年訪日外国人の外出消費動向について検討していくことにする。

2. 訪日外国人1人当たり旅行支出額と旅行消費額

国土交通省観光庁の「訪日外国人消費動向調査」によると、平成28年の訪日外国人数は前年より21.8%増加し、2,403万9千人で、旅行消費金額は同7.8%増加の3兆7,476億円となっている。

訪日外国人数を国別で見ると、最も多い国は昨年から引き続き中国であり637万人以上の人々が来日している。ついで韓国（509万人）、台湾（416.8万人）、香港（183.9万人）、米国（124.3万人）などの順となっており、これらの国では、伸び率が2桁となっている。前年比を見るとインドネシアが前年より32.1%増加と最も高く、次いでフィリピン（対前年増減率29.6%増加）、中国（同27.6%増加）、韓国（同27.2%増加）ベトナム（26.1%増加）などの順となっており、東南アジアからの外国人の増加が注目される。

国別の旅行消費額は、中国が1兆4,754億円と最も多く、次いで、台湾（5,245億円）、韓国（3,577億円）、香港（2,947億円）、米国（2,130億円）などとなっており、前年比で見ると、オーストラリアが前年

より26.3%と最も高く、次いでインドネシア（対前年増減率22.7%増加）、ベトナム（同20.5%増加）、韓国（同18.9%増加）、米国（同17.4%増加）、スペイン（同17.4%増加）などの順となっている。消費金額が最も多かった中国では前年より4.1%増加と一時期の伸び率比べて大きく低下している。また、タイ（同4.2%減少）や英国（同2.4%減少）では前年実績を下回っている。

旅行消費額を訪日外国人数で除した1人当たりの旅行支出額をみると、全体では前年より11.5%減少と大幅な減少率となり、155,896円となっている。

国別に1人当たり支出額をみると、オーストラリアが246,866円と最も高く、次いで、中国（231,504円）、スペイン（224,072円）などの国で、1人当たりの消費金額が20万円を超えている。伸び率ではオーストラリア（対前年増減率6.7%増加）、ロシア（同4.6%増加）で前年実績を上回ったほかは、前年実績を下回った国々であった。特に中国では前年より18.4%減少と最も減少率が大きかった。

平成28年の訪日外国人の状況は、訪日外国人数、旅行消費金額は前年より増加したものの、1人当たりの旅行支出額は減少している結果となった。

3. 費目別旅行消費額とその推移

次に、平成28年の旅行消費額、3兆7,476億円を費目別にみると、買い物代が全体の38.1%を占め1兆4,261億円と最も多く、次いで、宿泊費（27.1%の1兆140億円）、飲食費（20.2%の7,574億円）、交通費（11.4%の4,288億円）などとなっており、訪日外国人は、買い物を主な目的として来日していることが伺われるが、平成28年では前年より2%程度減少している。費目全体として増加率は鈍化しているが、その中でも飲食費が前年より18.0%増加と増加率が他の費目より高かった。次いで交通費（対前年増減率16.6%増加）、宿泊費（同13.0%増加）な

（単位：億円、%）

	平成28年		平成27年		平成26年		平成25年		H28/H27	H27/H26	H26/H25
	金額	構成比	金額	構成比	金額	構成比	金額	構成比	増減率	増減率	増減率
全体	37,476	100.0	34,771	100.0	20,278	100.0	14,167	100.0	7.8	71.5	43.1
宿泊費	10,140	27.1	8,974	25.8	6,099	30.1	4,763	33.6	13.0	47.1	28.0
飲食費	7,574	20.2	6,420	18.5	4,311	21.3	2,903	20.5	18.0	48.9	48.5
交通費	4,288	11.4	3,678	10.6	2,181	10.8	1,480	10.4	16.6	68.6	47.4
買い物代	14,261	38.1	14,539	41.8	7,146	35.2	4,632	32.7	-1.9	103.5	54.3
娯楽・サービス費	1,136	3.0	1,058	3.0	465	2.3	349	2.5	7.4	127.5	33.2
その他	77	0.2	102	0.3	76	0.4	40	0.3	-24.5	34.2	90.0

表2 費目別旅行消費額及び構成比の推移

資料：国土交通省観光庁「観光統計」「訪日外国人消費動向調査」

どとなっている。

4. まとめ

以上、見てきたように訪日外国人の数が年々増加傾向にあり、平均滞在日数は10.1泊となっている。それに伴って日本国内での消費金額も3兆円台となっている現状であることから、今後、訪日外国人をターゲットにしたビジネスも必要となってくる。

外食産業としては、前述したように国内だけでは人口の減少などによりマクロの外食マーケットは縮小することが予測される中で、訪日外国人が飲食費に7.5千億円、消費していることは注目すべきである。

また、宿泊費の中にも食事が含まれていることから、飲食費全体では8千億円近くになることも考えられる。

25兆円の外食産業市場規模の中ではまだまだ小

さい構成比であるが、今後拡大が見込めるフィールドであることは確かであり、外食業界の活性化のためにもインバウンドへの対応が必要になってくる。

ただ、訪日外国人の1人当たりの消費金額は、平成28年は前年より11.5%の大幅な減少となっている。飲食費だけをみても、前年より3.1%減少となっており、訪日外国人の外食消費を喚起することが必要となっている。小売業界での「爆買い」は鈍化しているが、飲食については、訪日外国人が増加すればするほど消費金額が増加することから、購入する機会やシーンの工夫が必要となってくる。

物語性を持たせた食の仕方、モノ消費からコト消費への工夫が、外食に求められていると思われる。

また、宗教上の理由で食事が制限されない工夫も各飲食店が努力することや、地方の飲食店も訪日外国人誘致を積極的に行うことも必要であると考えられる。

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!

基礎から学べる 厨房設備工学入門

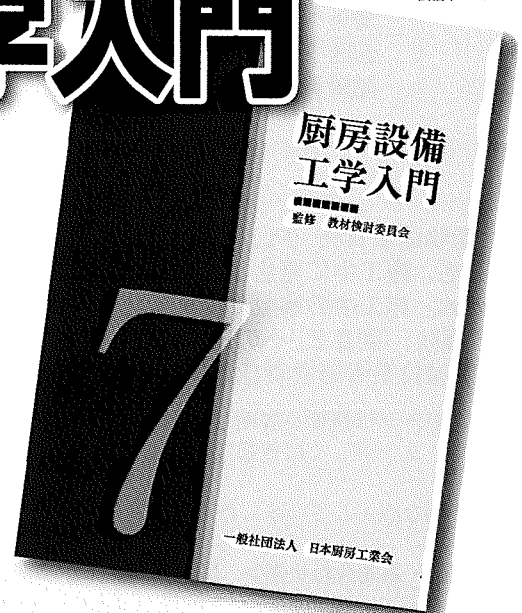
第7版
2016年発刊

表紙イメージ

- ◎ **関係法令・業界基準** など丁寧に解説
- ◎ **省エネ対策・厨房内環境対策** に対応

改訂のポイント

- 写真やイラストを多く採用してより具体的な表示!!
- メリハリある編集を行い、「ポイント」や「注意」などの欄で理解しやすい!!
- 厨房設備士取得必携の書!!



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

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。

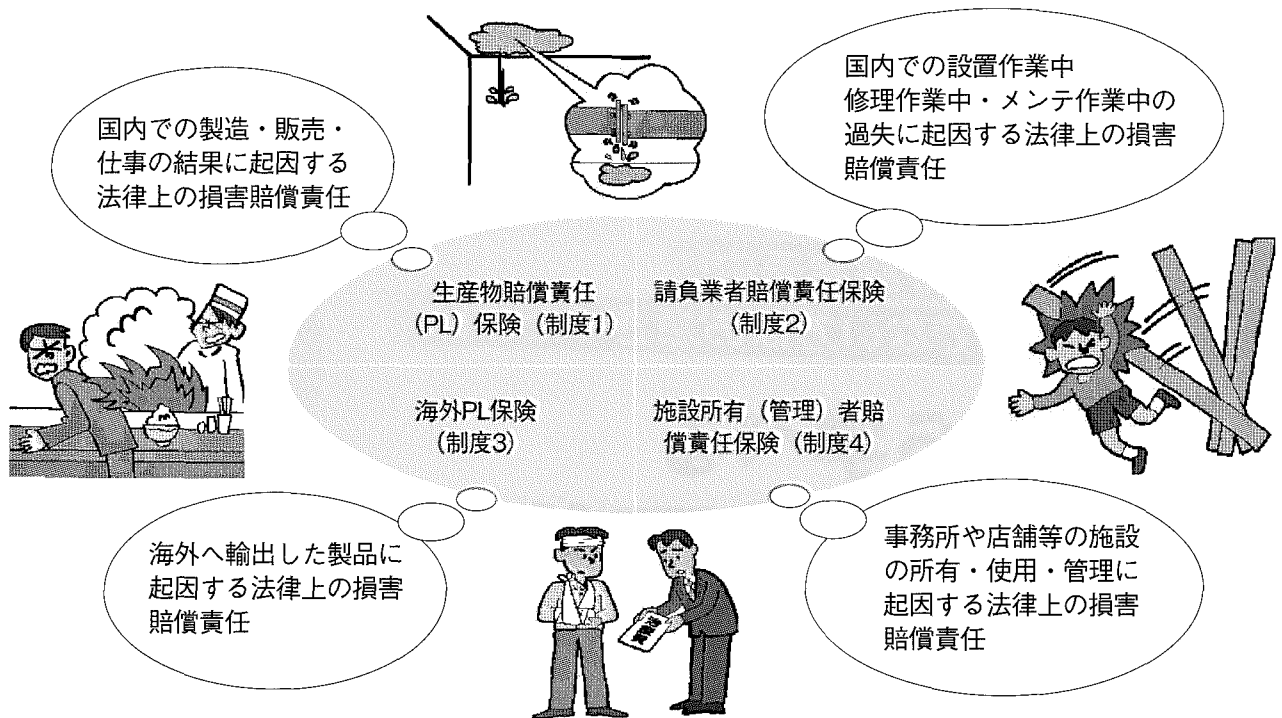
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

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

福島工業株式会社からハーフキューブアイスメーカーが新登場



ハーフキューブアイスメーカー

通常のキューブアイスの半分サイズ、セル方式の自動製氷器で、不純物の少ない透明度の高い氷ができる

通常のサイズ(約28×28×32mm)のおよそ半分のサイズのハーフキューブアイス(約14×21×21mm)ができる製氷機。製氷能力、外形寸法、スライドガラス扉の有無など、豊富なバリエーション展開となっている。

【特長】

- 不純物の少ない透明度の高い氷
セル方式の自動製氷器。透明度が高く、飲料用、保冷用とさまざまな用途で活躍。
- 壁面にぴったり配置が可能
製品の背面にへこんだスペースを設け、前面に補助排気口を追加することにより、背面を壁面にぴったり設置できる。
- フィルター清掃も容易
前面から簡単に取り外し可能。
- 外装パネルはクリアコーティング加工
汚れを拭き取りやすい仕様。

【主な設置場所】

ホテル、レストラン、ビアガーデン、焼き肉店、寿司店、ラーメン店、カラオケ店、カフェ、従業員食堂、学生食堂、スーパーマーケット など

【バリエーション】

製氷能力 240kg・480kg、外形寸法違い、スライドガラス扉有無など計9機種展開。

※画像は FIC-A240HVS

■主な仕様

機種名：FIC-A240HVS

本体：幅 700×奥行 670×高さ 1640mm

製品質量：約 150kg

製氷能力(50/60Hz)：

室温20℃水温15℃ = 約220/230kg/日

室温30℃水温25℃ = 約180/195kg/日

標準価格：1,322,000円(税抜)

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。

【1】5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22件に対して54.5%

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは0件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は0件。
- ◇ 問合せは、業務用石油ボイラーの設置を依頼したら、予想外に高額であり不満。また、このボイラーの保証期間は5年であるのに井戸水を使用して故障した場合は、保証の対象にならないと言われたが本当か等12件。

【2】受付実績

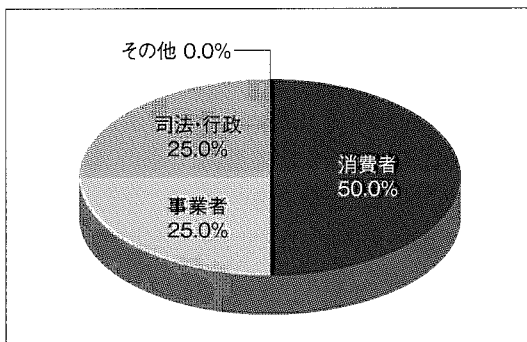
2-1) 平成29年5月度

(単位：件数)

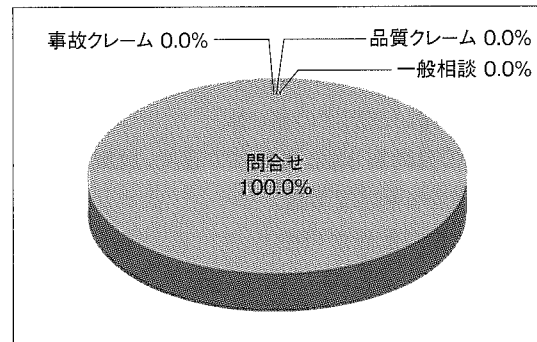
相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計（構成比）
消費者	0	0	0	6	6（50.0）
事業者	0	0	0	3	3（25.0）
司法・行政	0	0	0	3	3（25.0）
その他	0	0	0	0	0（0.0）
合計（構成比）	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	12(100.0)	12(100.0)

注) 前年同月の受付件数は22件、事故クレーム件数は1件

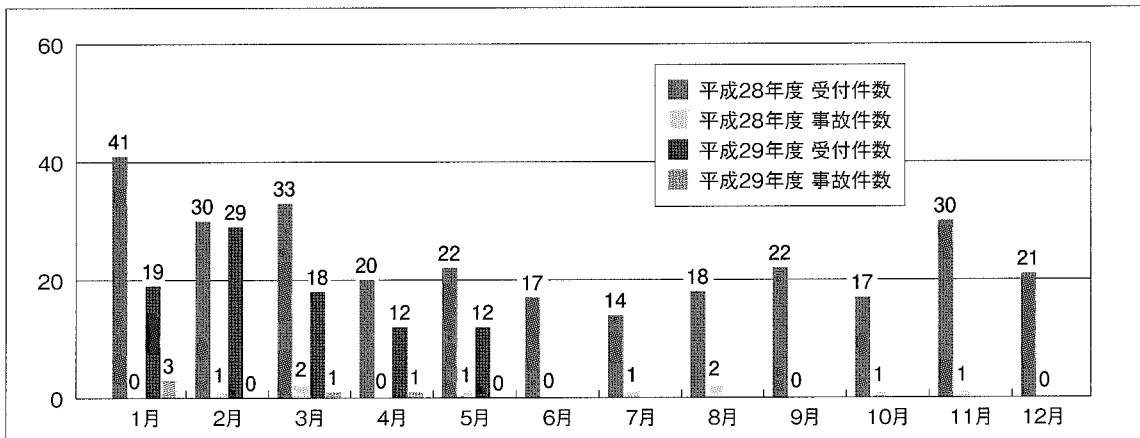
2-2) 相談者別構成比



2-3) 相談内容別構成比



2-4) 受付件数及び事故クレーム件数推移



【3】主な関係行事

- (1) 総会：ガス警報器工業会総会 (5/19)
- (2) その他：日本電機工業会永年功績者表彰式 (5/31)

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

案 件	開放式ガス瞬間湯沸器（元止め）の水フィルターが吹き飛んで水が噴き出し漏水した。	
インフォメーション掲載月	2016年8月号	〔申出概要〕 浴室でシャワーを浴びていたら、台所で大きな音がしたので見に行ったところ、去年の4月に設置した開放式ガス瞬間湯沸器（元止め）からのすごい勢いで水が噴き出していた。また、床に溜まった水の中に機器の水フィルターがプカプカ浮いていた。確認に来た当該メーカーとガス設置業者は「水フィルターが吹き飛んだので水が噴き出したが、このような事例は初めてで原因は不明だ」と言った。自宅はもちろんのこと階下まで被害が出てしまったので原因究明をお願いしたい。
発生月	2016年8月	
受付 No	16082302	
申出者	北海道内消費者	
解決・処理月	2017年5月	
〔調査・対応結果〕 外部検査機関とともに調査し、給水装置性能基準に準じた耐圧性能や水撃性能試験を行ったが、水漏れ、変形、破損等特に問題はなかった。このことより、水フィルターが取扱説明書に記載されているとおり装着されている場合は、このような現象が起こることは考えにくいと思われる。しかし、何らかの原因で水フィルターが緩んで装着された場合や緩んできた場合は、急な水道圧力の上昇により水フィルターが吹き飛ぶ可能性があることがわかった。但し、当該機器の製造時の検査記録は、特に問題はなかったとのことである。設置後約1年間水漏れもなく使用されていたことより、この現象が発生した時期に何らかの原因で水フィルターが緩み、水道圧力の上昇等により水フィルターが吹き飛んだと思われるが、その原因は推定できず、水漏れに至った原因は不明である。		

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
株式会社コメントカトウ	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
		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 I 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

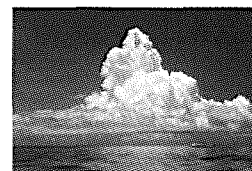
12. 10. 24	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 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 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

◆7月(文月)◆

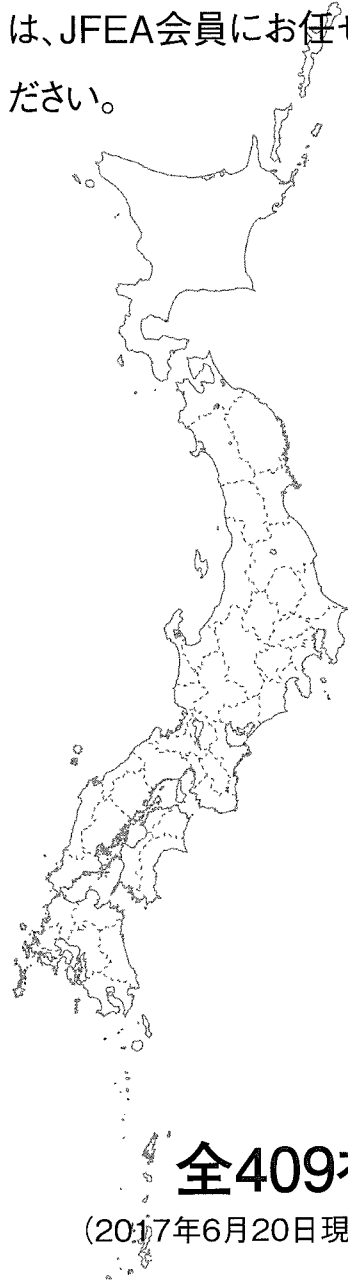
1日(土)	国民安全の日	16日(日)	盆送り火、藪入り、国土交通Day、 駅弁記念日
2日(日)	たわしの日、蛸の日	17日(月)	海の日
3日(月)	ソフトクリームの日	20日(木)	ハンバーガーの日
4日(火)	梨の日	22日(土)	下駄の日、ナッツの日
6日(木)	サラダ記念日	23日(日)	米騒動の日
7日(金)	七夕、川の日、サマーバレンタインデー、 竹・たけのこの日、乾麺デー、 カルピスの誕生日、冷やし中華の日	25日(火)	かき氷の日、 味の素の日
10日(月)	国土建設記念日、建設省開庁記念日、 四万六千日、納豆の日	26日(水)	幽霊の日
13日(木)	盆迎え火	27日(木)	スイカの日
15日(土)	盆、盂蘭盆会、中元	28日(金)	菜っ葉の日
		30日(日)	プロレス記念日



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

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



全409社

(2017年6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)ビンテック
(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)SEKI一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
鳳商事(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)

●大分県

大成工業(株)
大和厨設(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)
東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
東宝工機(株)
トーエイ工業(株)
トーション機材(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)
ワシオ調理工業(株)
(株)和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボー

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

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

●愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
インダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)国益社
(株)コマットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンボ(株)
タニコー(株)東海事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗浄機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株)中部支店
(株)パロマ
福島工業(株)中部支社
(株)フジマック 名古屋事業部
ホシザキ(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(株)名古屋出張所
(株)マルゼン 名古屋支社
(株)メイトー
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

●三重県

(有)アイジィエー
(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)コマットカトウ 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
ピナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株)岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

●広島県

エレクター(株)広島営業所
北沢産業(株)広島支店
(株)ケーツーエス
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)マクロキッチンギフ 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)コマットカトウ 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)日本エコテクノ
日本洗浄機(株)福岡営業所
日本調理機(株)九州支店
(株)ネオシス
パナソニック産機システムズ(株)九州支店
福島工業(株)西日本支社
(株)フジマック 九州事業部
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株)福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン 福岡支店

●長崎県

(株)長崎日調

●大分県

(株)中栄工業

●宮崎県

(有)丸一厨房

●鹿児島県

ホシザキ南九(株)
メイワ冷熱工業(株)

●沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
ADEKAクリーンエイド(株)
S・TEC(株)
大阪ガス(株)
岡山ガス(株)
関西電力(株)
キッチン・バス工業会
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

日本洗淨機(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	
ホダカ(株)	(敬称略、掲載順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



6月8日(木)に(一社)日本厨房工業会の第51定時総会が開催された。総会における理事の改選の後、第2回理事会において、会長、副会長等の選出が行われ、谷口新会長をはじめとする新しい執行部が誕生した。総会後の懇親会においては、谷口新会長が今後の日本厨房工業会の活動に対する抱負を力強く述べられた。さらに、吉野復興大臣を始めとするご来賓の方々から日本厨房工業会に対して、激励のお言葉を頂くなど、大変意義深い懇親会となった。

また、新しい理事が7名選出されたことも大きな特色である。その中で、初めて女性の理事が誕生したことも特筆される。日本厨房工業会は1962年に全国厨房機器工業会として設立された。以来55年経過したが、初の女性役員就任である。新しい理事の方々の加入により、今後の理事会の議論が益々活発になると思われる。同時にこれまで日本厨房工業会のためにご尽力を頂き、今回退任される理事の方々の功績も忘れてはならないと考える。

6月12日(月)から6月16日(金)まで、全国8会場で、厨房設備士資格認定試験受験講習会が開催された。当日は、1級、2級を併せて、300名を超える受講生が参加し、会員企業から派遣された講師による熱のこもった講義が繰り広げられた。試験は7月11日(火)に実施される。受験生が日頃鍛えた知識、技術を発揮し一人でも多く合格することを期待する。

厨房

平成29年7月5日発行

第54巻/第7号 (No.577)

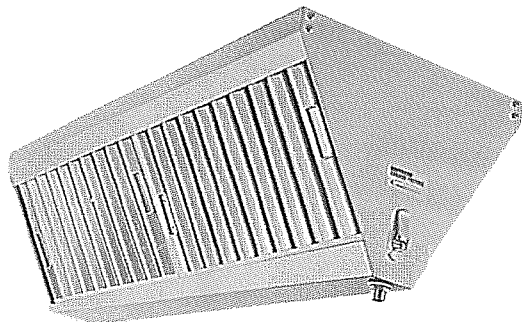
発行人	谷口一郎
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	伊藤典弘/森家浩平 精松弘充/三島博史 福田敦/大川里枝 清水直之
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)

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記載を禁じます。
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)

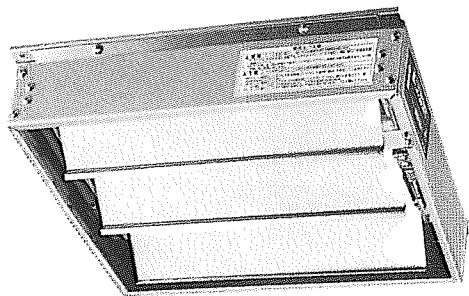
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。
 アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

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

■製造元



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



VarioCooking Center FVCC112L

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、きめの細かい 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。『フジマックの 365 日サポート体制』
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。

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/

●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。



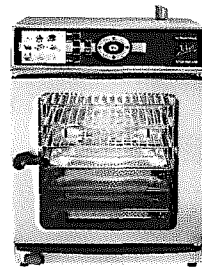
煮る。



蒸す。

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

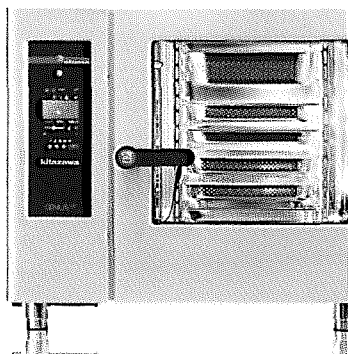
超コンパクト
2/3サイズ!
KEJC-623T



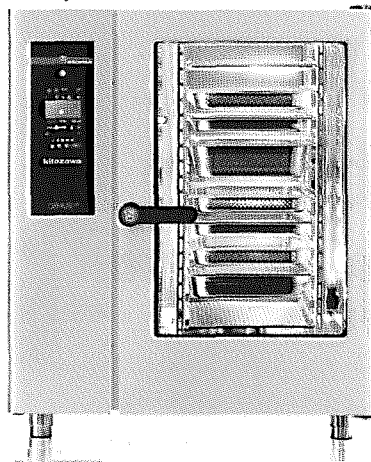
スチーム&コンベクションオーブン

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

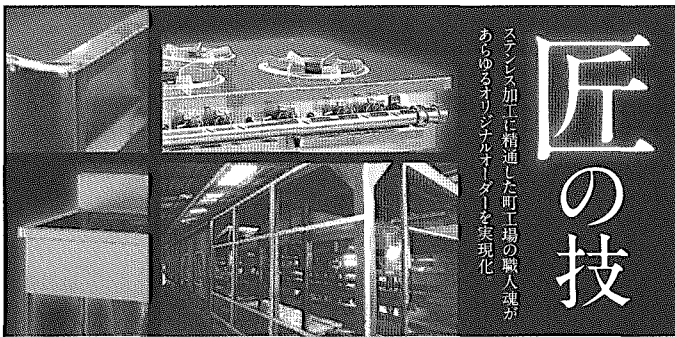
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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 ●岡山 ●福岡
営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島
●浜松 ●富山 ●金沢 ●福井 ●京都 ●岡山 ●山口 ●高松 ●高知 ●北九州 ●熊本 ●鹿児島 ●沖縄
出張所 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分



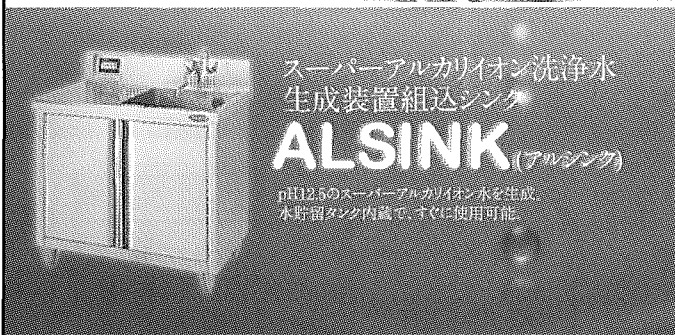
ステンレス加工に精通した町工場職人の魂が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

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!

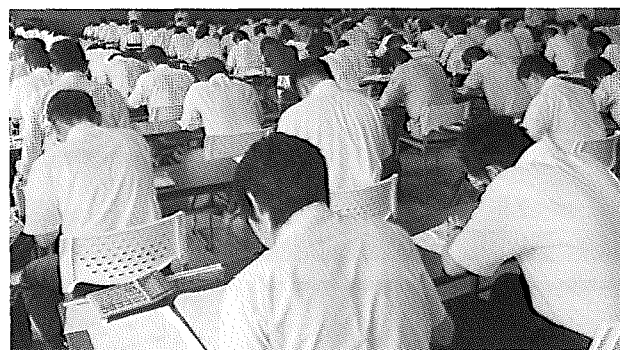


厨房設備士証は、
知識の証。

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。**



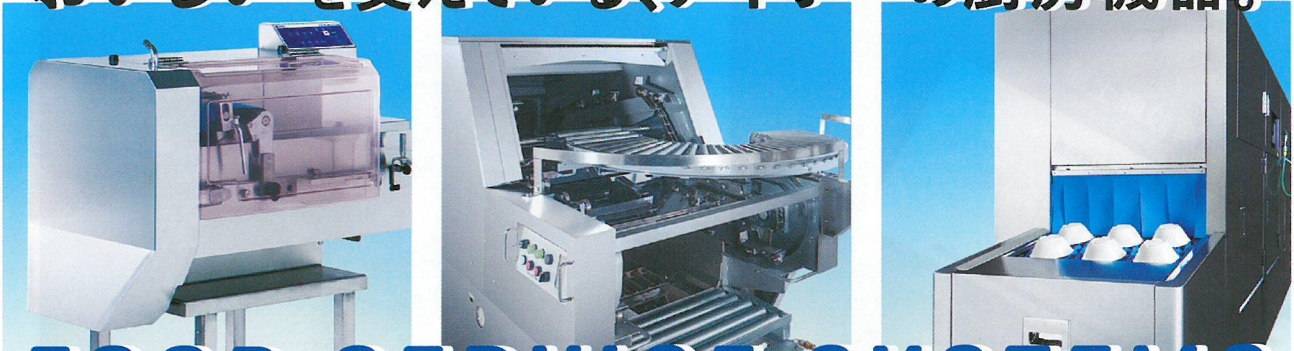
厨房設備士の資格認定は、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。



FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



FOOD SERVICE SYSTEMS



おいしいごはんが明日をきっと良くする。そう信じて、毎日安心して食べられる“おいしい”食づくりを支えています。そのために厨房では便利に、もっと快適に、安全で安心の厨房機器・設備を目指して、調理・炊飯・加熱・冷却・消毒・保管、あらゆる厨房機器を取り揃え、プランニングから施設稼働、メンテナンスまで、トータルにお手伝いいたします。

AIHO 株式会社 **AIHO**

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「ずっとも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

厨房

第54巻 第7号 No.577
平成29年7月5日発行(毎月1回5日発行)

発行・一般社団法人 日本厨房工業会 定価四三円(送料共)