

厨 房

chu bou

August
2017
No.578

8

第18回厨房設備機器展の出展募集開始

全国で326名が受験
平成29年度厨房設備士資格認定試験報告

第3回厨房女子会が行く!
厨房女子会セミナーと懇談会を開催!

新連載 やるKEY HACCP
第1回 取るHACCPから、
やるHACCPへ



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

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器



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



SMD14

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



SD210

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

● 角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒(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少なく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 涼
ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

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



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション



SD64EA

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機



SD74EA

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機



SD113GSA

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機



SD114EA

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

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。

高生産性機能真空包装機 ホットテンプ

温かい料理やソースを
温かいままパック!

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

凍結含浸法にも対応!

- 真空保持自動機能付き

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



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



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



熱々料理を
2袋同時に
真空包装!



生産性向上!
倍の能力で
真空包装時間を
短縮



食材の保存から
漬け込み、
真空調理まで
幅広く対応

おいしさそのまま真空パック
最新の真空技術で
驚きの品質保持を実現!!

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



POLAR 2-85
○1980×1230×1100
○シール有効寸法:840×2本×2
○3φ200V 8.0/9.0kW(50/60Hz)



POLAR 80
○920×790×1125
○シール有効寸法:760×485×各1本
○3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz)



MARLIN 52
○690×695×1025
○シール有効寸法:510×2本
○3φ200V 3.1/3.5kW(50/60Hz)



FALCON 80
○900×820×1070
○シール有効寸法:760×485×各1本
○3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz)



BOXER 35
○440×545×405
○シール有効寸法:345×1本
○100V 500/550W(50/60Hz)



JUMBO 42
○480×520×440
○シール有効寸法:410×1本
○100V 500/550W(50/60Hz)



JUMBO PLUS
○320×450×300
○シール有効寸法:260×1本
○100V 400/450W(50/60Hz)



MICRO JUMBO
○268×438×260
○シール有効寸法:210×1本
○100V 400/400W(50/60Hz)



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(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

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



カゴごとと食器類洗浄システム
NAW-PATA (ナウパタ)



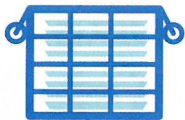
eco

eco1

eco2

eco3

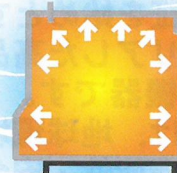
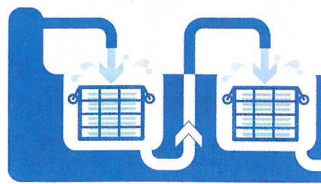
カゴごとと食器洗浄で
浸漬要らず！



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
中野

中野製作所

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

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索





安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

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 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



電気プレジングパン
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 大阪市中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

**CALL ME!
HOSHIZAKI**

447カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2016年12月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433 ホシザキ東京株式会社 (03) 5791-8001 ホシザキ京都株式会社 (06) 6762-5351 ホシザキ北九州株式会社 (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 ホシザキ南九州株式会社 (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

HI-COOK 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
ワイドレンジ**

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

おかげさまで好評発売中!

まだお持ちでない方はお急ぎください!

第7版

2016年発刊

基礎から学べる 厨房設備工学入門

表紙イメージ

◎ **関係法令・業界基準** など丁寧に解説

◎ **省エネ対策・厨房内環境対策** に対応

改訂のポイント

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



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

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。

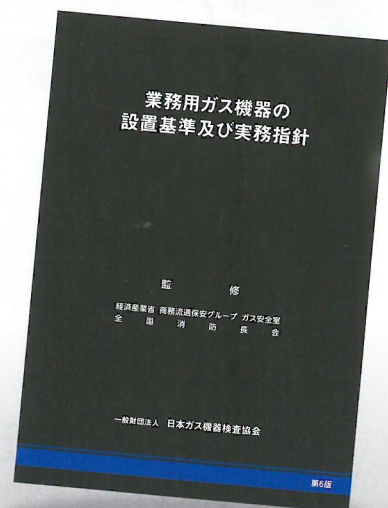
記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

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 August

夏の風物詩の舞台裏

写真・文
柳原智子



日本には、春夏秋冬の四季のほかには二十四の気という季節、そして七十二もの候という季節があるのはご存知でしょう。旧暦をもとに暮らしていた時代には皆そうした季節の移ろいをこまやかに感じ取り生活していたのでしょ。旬のものを食べ、季節の風物詩を楽しむ生活は、もしかしたら、現代のモノに囲まれて慌ただしく生活している暮らしより豊かであったかもしれません。七月の二十日過ぎから八月はじめにかけては大暑、もっとも暑い真夏のこと。土曜のうなぎ、風鈴、花火と風物詩が目白押しです。

なかでも毎年楽しみにしているのが花火です。東京では隅田川、そして最近では長岡の花火に夢中です。池袋から高速バスに乗り、のんびり緑の山間を楽しみながら長岡までのバス

旅は、都会で生活する私にとっては何とも贅沢な時間です。

花火の歴史は古く諸説ありますが、隅田川の花火は八代將軍吉宗が大飢饉の死者を弔うために水神祭を行い、その時に花火を打ち上げたのが起源といわれています。以来、両国の川開きに打ち上げられ、鍵屋と玉屋が花火の腕を競いあうことになったようです。玉屋は江戸時代に力を持っていたという鍵屋からのれん分けしたといわれていますが、大火災を起こしてしまい、江戸を追放されわずか一代限りで断絶したという記録がありました。「たまやー」「かぎやー」の掛け声は、好きな花火師の名を見物人が呼ぶことから生まれたもので、今に息づく江戸の粋ですが、その裏で火事事件で追放された玉屋、そして両者の激しいライバル争いなどは知りませんでした。



▲ 参加の厨房女子!全員集合!

第3回 厨房女子 **会** が行く!

厨房女子会セミナーと懇親会を開催!



▲ 会場となった「厨BO!SHIODOME」

6月23日、厨房業界で活躍する女性36名が集い、東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」において「厨房女子会セミナー・懇親会」が開催されました。

業務用厨房業界での女性の活躍を少しでもサポートする目的でスタートした厨房女子会。様々なテーマでのセミナーを開催し、今回で3回目の開催となりました。参加女子も36名となり、回を追うごとに増え続けています。

今回のセミナーは、厨房女子の皆さんから頂いたアンケートの結果、最もリクエストが多かった「厨房設計」をテーマに開催、一級建築士の横田なおみさん（NRTシステム株式会社）を講師に迎えてお話を伺いました。

セミナーでは、横田さんが厨房設計に進んだ過程、設計やコンサルティングの醍醐味と難しさ、そして子育てと仕事の両立などを自らの体験をもとにリラックスした雰囲気が進められました。セミナー

の締めくくりでは「私はやりたいことと現実の調和を取るために、がむしゃらに、ひたすら走り続けました。上手く行かないこともたくさんありましたが、今思えば決して無駄なことではなかったと思います。」と、働く女性が輝き続けるための大切なメッセージが送られました。

セミナー終了後、「厨BO!SHIODOME」内のショールームの見学を行い、実際に稼動している厨房の設計者 一級厨房設備士 伊東千春さん（タニコー株式会社）から設計のポイントなどのお話を伺うことが出来ました。

今回の「厨房女子が行く!」は、このセミナー・見学会をご紹介するとともに、おいしい懇親会の様子をお届けします。

セミナーの様子

〈今回お招きした講師〉



NRTシステム株式会社
一級建築士
横田なおみさん



▲「やりたいこと」と「現実」の調和について・・・じっくりと心に染込みました。

◀ アンケート結果 第一位のセミナー内容。さすがに皆さん熱心です。



▲ 厨房の設計者の伊東千春さん（タニコー株式会社）をお招きして設計ポイントなどの解説を伺いました。

「厨 BO! SHIODOME」の伊藤さん▶



東京ガス業務用ショールーム 「厨 BO! SHIODOME」見学

▼ 真剣に厨房設備をチェックする参加者の皆さん。

親睦会の様子

メイン厨房に隣接する「ラウンジ」にて親睦会が行われ、自己紹介や名刺交換をして盛り上がりました。

▼ さぁ宴会!名刺交換の前にとりあえず乾杯!

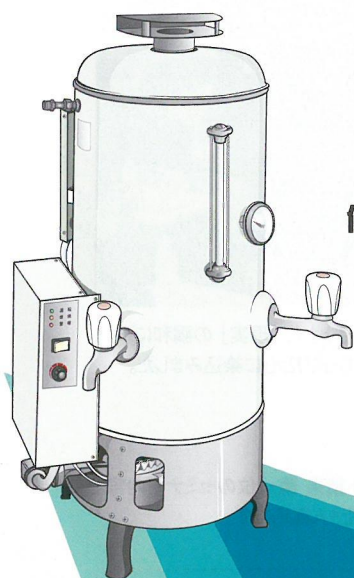


▼ 乾杯の音頭は幹事の田本さん(左) 締め挨拶は幹事の関根さん(右)

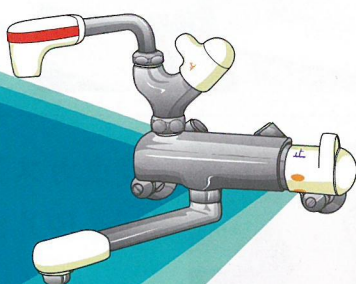


給湯 質

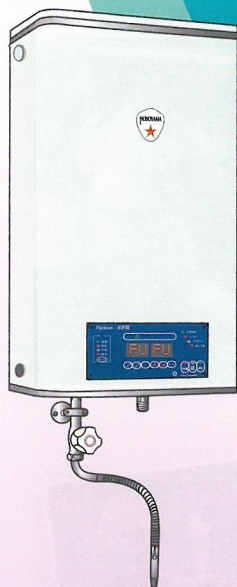
HOSOYAMA



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

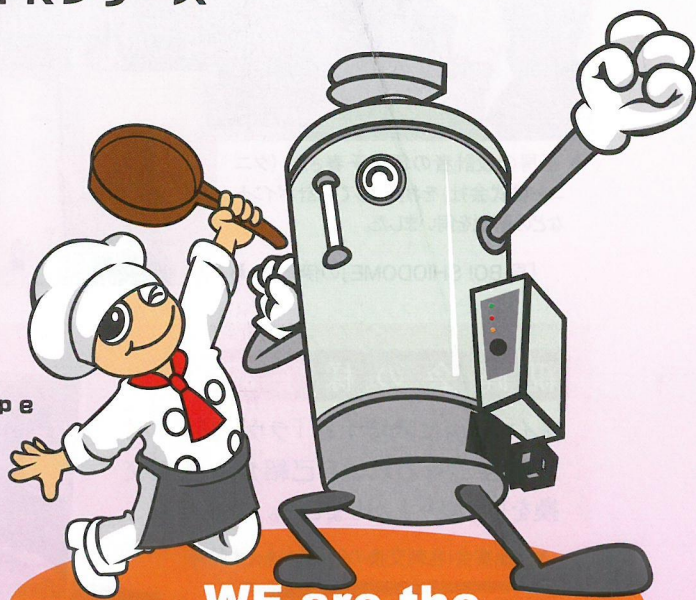
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

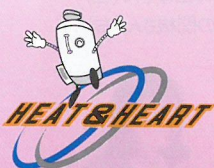
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

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

E V E N T 工業会関係	10 第3回厨房女子会 ^会 が行く！ 厨房女子会セミナーと懇談会を開催！ 16 谷口会長が吉野復興大臣を訪問 17 第18回厨房設備機器展の出展募集が開始 20 平成29年度厨房設備士資格認定試験報告 21 若者の技能検定受検料減額のお知らせ 平成29年度技能検定（厨房設備施工）受検概要 22 「フクシマ実業団女子テニス部」発足発表会
支部だより	23 北海道支部、北海道厨房設備工業会 合同総会開催報告 東北支部 第1回理事会と総会の報告 24 関東支部 第1回関東支部役員会を開催
E S S A Y	27 小倉朋子の食・心・美 Part.2（第2回） 「除菌・殺菌」社会が生むもの ——— (株)トータルフード 小倉 朋子 28 映画の見どころ・台所（第38回） 『ロング・グッドバイ』 ——— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
保健給食	30 新連載 やるKEY HACCP（第1回） 取るHACCPから、やるHACCPへ ——— スタジオワーク合同会社 上田 和久
厨房業界	34 フードビジネスコンサルタント魂（第34回） 強い店を創るための考え方-5「ストーリー」 ——— (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	39 最新外食トレンド2017 (No.8) 平成28年外食産業市場規模推計値 ——— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
	9 Photo Story in August [夏の風物詩の舞台裏] 14 旬のレシピ [ぶどう] 15 巻頭によせて [私のゴルフ] ——— ホクサン厨機株式会社 上代 達夫
	24 工業会だより 42 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報] 43 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 48 会員一覧 50 奥付 [広告掲載企業名]

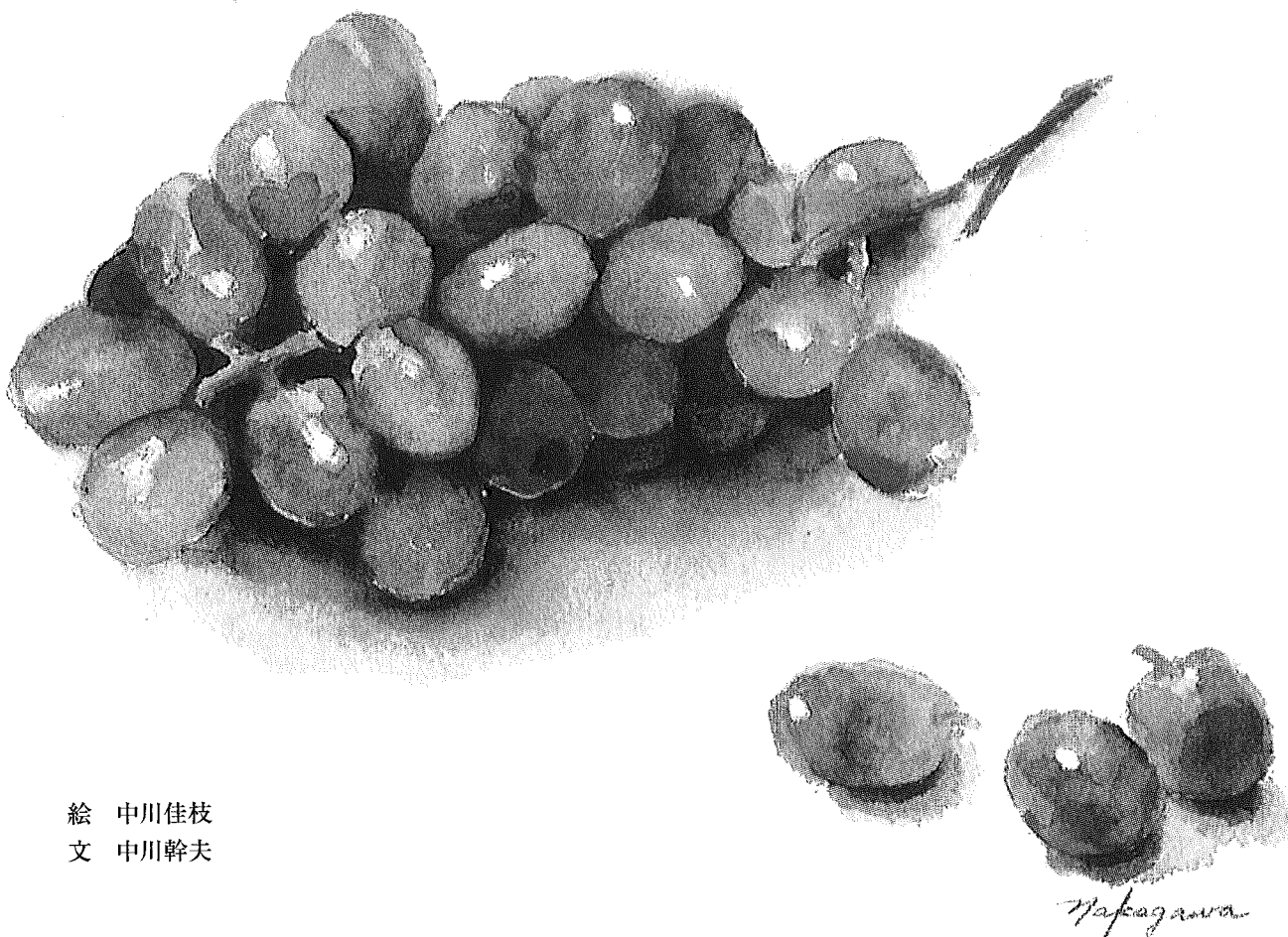
旬のレシピ

ぶどう

最近、「日本ワイン」の話題をよく耳にする。国産ブドウを100%使用して国内製造されたワインを「日本ワイン」と呼称する国税庁告示が制定されたのが2015年。海外産のブドウを使用して国内で製造された「国産ワイン」と区別されるようになった。

しばらく前はワインと言えばボルドー、ブルゴーニュ、シャンパーニュといった有名産地のものが最高で、日本のワインなんて、という風潮があったように思う。ところが近年、日本各地の気候風土に合ったブドウが栽培されるようになり、醸造技術の飛躍的な向上とも相俟って、世界的なワインコンクールでも続々受賞している。北海道から宮崎まで240以上のワイナリーがあり、見学や試飲のできる所も多い。町おこしや地元食材とのマッチングも楽しめるワインツーリズムも盛んになってきている。

ワインに合う和食もいろいろある。和食といえばご飯。米を浸漬後、1合あたり甘めの赤ワイン半カップと小粒の干しぶどうを混ぜて通常の水加減をして炊く。赤飯のような炊き上がりで、もちろんワインと相性ぴったりである。



絵 中川佳枝
文 中川幹夫

私のゴルフ

ホクサン厨機株式会社 上代 達夫

文才のない私に原稿依頼など、お門違いかと思ひ題材も浮かびませんが、唯一の楽しみ「ゴルフ」について紙面をお借りする事と致します。

弊社はおかげさまで、40周年を迎え気持ちを新たにすところですが、会社経営と同様、楽しみ、苦しみ、奥深さの中に喜びも生み「継続」を痛感する次第です。

ゴルフを始めたころは高度成長期にさしかかり、猫も杓子もプレーする時代、ウッドはパーシモン(柿の木)アイアンは外国製が全盛で贅沢品扱いなのか、物品税の証紙が貼ってありました。ボールはスモールボールで現在の大きさはラージボールと呼んでいました。練習場に行けば満員で、整理券をもらい順番待ちは1時間以上にも及び、入口の打席はシングルの連中のたまり場で、「俺のスイング、球筋を見ていけ」と言わんばかりでした。その後ろを通り、2階席で練習するのがビギナーの手始めです。ビギナー同志での練習は、手を取り足を取りで、下手なスイングを習得すると云う結果を生み、そのまま何十年もその癖が抜けなくなり今日に至っています。

先輩諸氏が「ゴルフは脳と筋肉の記憶形状スポーツ」だと言われましたが、まさにそのとおりだと思います。

当時は、ジャックニクラウス、トムワトソン、浪花のドン杉原輝雄、杉本英世、村上隆、ダウンブローの名手陳清波、尾崎将司、女性では涂阿玉、大迫たつ子、岡本綾子の時代でした。有名プロの物真似スイングで練習をしたものです。

日曜、祝日のゴルフ場予約は、2ヶ月以上前からでなくてはできません。プレー費も高く、昼休憩も2時間待ちと云う有様です。また、雨の日に傘を借りると傘代、雨風が激しければ荒天費、ロッカーを借りるとロッカーフィー、ゴルフバック重量オーバー費等々、今では考えられない事ばかりです。

若い時代の安給料でよくプレーできたものだと思いますが、それでも駆りたてるのが「ゴルフ」だったのです。

前述のように、私としては当時のトッププロのスイングをしているつもりでしたが、だいたい100叩きは当たり前、「110のライオン」でした。あるコンペで全員の分解写真を成績発表と一緒にスクリーンに写し、酒の肴に批評し合っていました。私の順番となり、自分としては「トムワトソン」だと思っていたのですが、似ても似つかないオーバースイングでこんな格好だったのかとがっかりしました。

それからが苦難のゴルフの始まりです。本番でプレーをしながら癖を直す…誰も一緒ですが、練習場では直っていても本番でティーアップしたら、今までの練習が一瞬で消えてしまう結果でした。そこで練習場には行かない、自宅の庭で素振りをして脳、筋肉への記憶形状の説を信じて始めました。結果は付いてくるようになり、所属クラブ月例会、各種コンペ、県選手権にも出場できるようになりました。

今でも、県シニア選手権は楽しみとして、10年間続けてエントリーしています。

これからのゴルフは、健康を維持する為と楽しいゴルフをモットーに頑張りたいと思っています。

谷口会長が吉野復興大臣を訪問

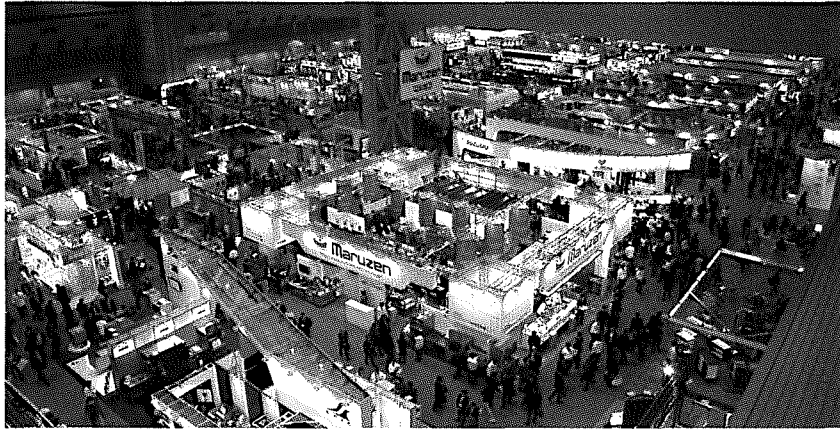
平成29年6月20日（火）（一社）日本厨房工業会、谷口会長は東京霞が関にある復興庁へ吉野正芳復興大臣を訪問した。これは6月8日（木）に開催された日本厨房工業会の第51回定時総会後の懇親会において吉野復興大臣が来賓としてご臨席され、ご祝辞をいただいたことへのお礼を申し上げたものである。

席上、吉野復興大臣からは食を支える日本厨房工業会への期待、及び東日本大震災後、福島県内の4工場の早期復興に努め、雇用を継続したタニコー（株）へのお礼の言葉をいただく等、終始和やかな雰囲気の下に会談が行われた。



アジア最大規模の厨房設備機器展示会

第18回厨房設備機器展の出展募集が開始されました



第17回厨房設備機器展を振り返る

第18回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略につきましては今後本誌でお知らせをしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第17回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

今年2月21日（火）～24日（金）に開催された第17回厨房設備機器展は、三展合同で昨年度よりも増え56,367人の来場登録者数でした。海外からも、中国・韓国といった隣国だけではなく、欧州・北中南米・アジア・オセアニア・中東など33ヶ国・地域から訪れています。

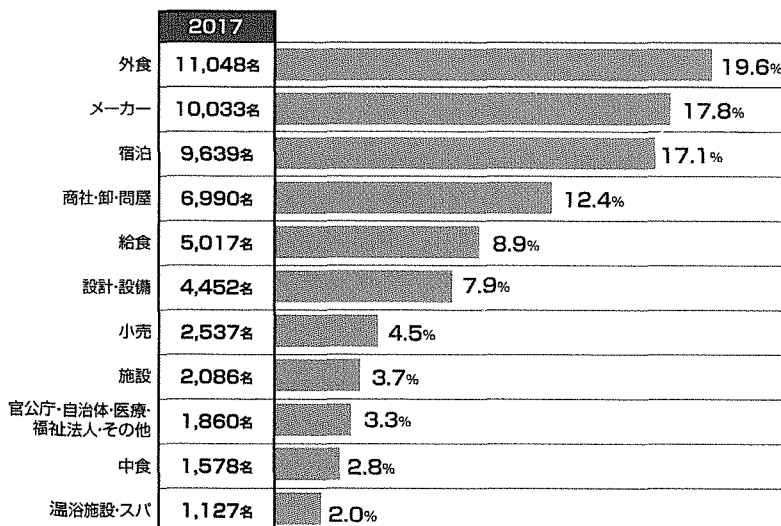
国内各地方からの来場者は、北海道1.0%、東北

1.7%、関東20.5% & 東京50.7%、中部・北陸11.8%、近畿5.4%、中国1.1%、四国0.6%、九州・沖縄2.5%という内訳となっています。（無回答3.2%）

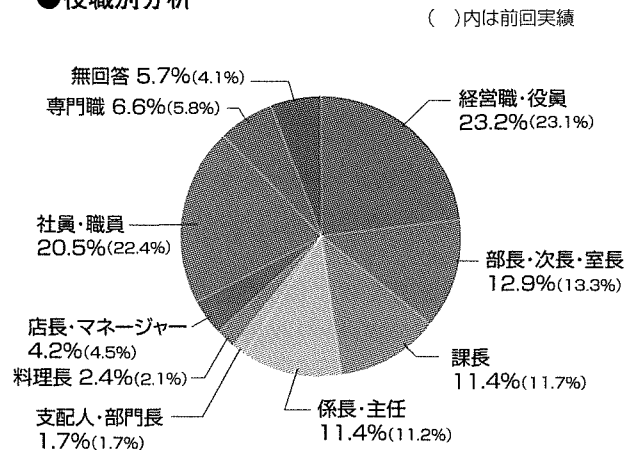
来場登録者の業種は「外食」19.6%がトップとなり、「メーカー」17.8%、「宿泊」17.1%の2業種が続き、「商社・卸・問屋」12.4%、「給食」8.9%、「設計・設備」7.9%、「小売」4.5%、「施設」3.7%、「官公庁・自治体・医療・福祉法人・その他」3.3%、「中食」2.8%、「温浴施設・スパ」2.0%となっており、業務用厨房施設の主要取引先である外食や宿泊、施設、温浴施設・スパの方々の来場登録者が増加しています。

来場登録者の役職を見ますと、「経営職・役員」23.2%、「部長・次長・室長」12.9%、「課長」11.4%、「係長・主任」11.4%、「支配人・部門長」1.7%、「料理長」

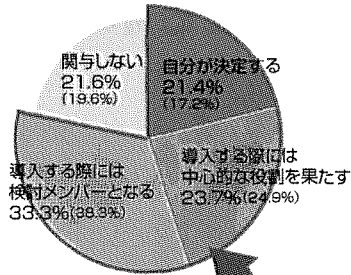
●来場登録者の業種



●役職別分析

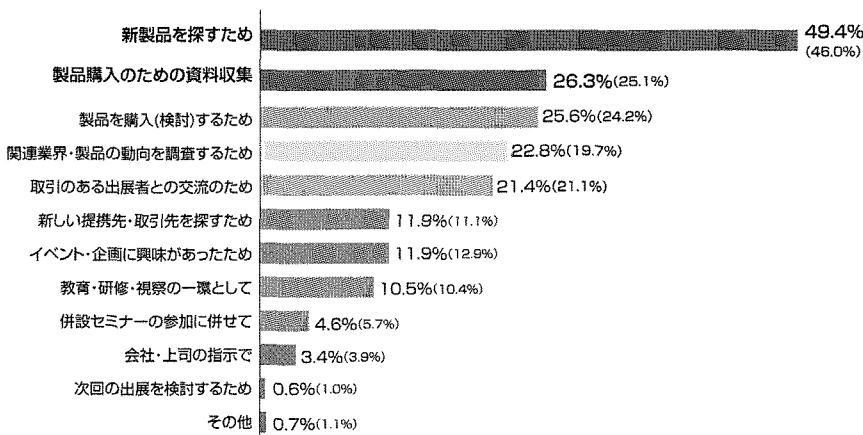


●製品や機器購入についてどのように関与するか



来場のうち、
約8割の方が
製品の購入に
関与しています!

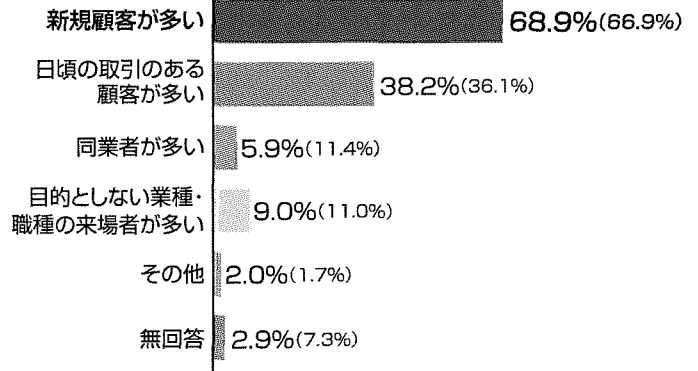
●本展へ来場された目的は何ですか？（複数回答可）



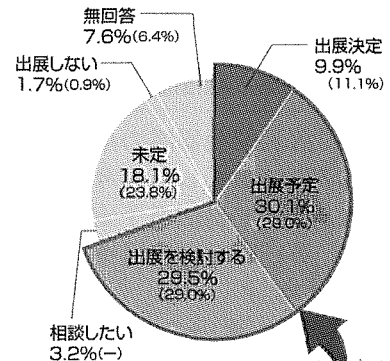
2.4%、「店長・マネージャー」4.2%と、管理職の方々が増加して3分の2を占めています。また、実際に製品や機器購入については「自分が決定する」21.4%、「導入する際には中心的な役割を果たす」23.7%、「導入する際には検討メンバーとなる」33.3%と、約8割の方が商機につながる立場にあり、厨房機器の選定・購入に深く関係した層が多く参加している点の特徴となっています。

来場目的としては、「新製品を探すため」49.4%、「製品購入のための資料収集」26.3%、「製品を購入(検討)するため」25.6%と、多くの方が製品情報を目当てに来場しています。また、約8割近くの方が展示会内容に「満足」「ほぼ満足」と回答し、82.6%が次回も来場すると回答しており、満足度が高くなっています。

●来場者層について(複数回答可)



●次回の本展示会への出展について



約7割の出展者が
次回の出展を
検討しています!

出展者の満足度

それでは、出展者の手応えはどうだったでしょうか。出展者へのアンケートでは、「新規顧客が多い」が68.9%と、ビジネスチャンスが広がる機会となった方が6割以上を占めます。特に、宿泊・外食業界関連バイヤー 32社を招聘し、バイヤーが求める製品をあらかじめ公開し、事前アポイント制商談会を実施するという「ネクストマッチングサービス」が好評だったようです。

また、次回出展については「出展決定」9.9%、「出展予定」30.1%、「出展を検討する」29.5%と、出展者の約7割が前向きに検討しており、厨房設備機器展へ出展したことについて多くの方が満足していることが明らかになっています。

来場者からの要望

その他に、以下のような意見が寄せられていますので、今後の出展のご参考になればと存じます。

【出展者アンケートからのご意見（抜粋）】

●来場者関係、会場全体、その他について

- ・ブースに来場する人の数は例年通りだが、商談になる来場者が多い印象。
- ・ホテルとレストランのオーナーが多数来場し、良い商談ができた。
- ・ターゲットとしている客層とは違うが、新しい顧客の開拓につながった。
- ・宿泊関連の方が例年よりかなり多くブースに来場した。
- ・ホテル・旅館の来場が多く感じた。

●ネクストマッチングサービス（事前アポイント制商談会）について

- ・通常では商談できない方と接点を持てた、これからが大事だと思っている。
- ・有意義な商談をすることができた。来年も参加したい。
- ・とびこみでは商談できないようなお客様をご紹介

いただいて、とてもいいサービスだと思います。

【来場者アンケートからのご意見（抜粋）】

●出展者、会場全体、レイアウトについて

- ・厨房ゾーンは非常に活気があり、勉強になった。
- ・大規模な設備更新を考えている、各メーカーを比較することができ、大変参考になった。
- ・おつきあいをしている会社の最新の製品を見ることができた。
- ・食産業の多様なカテゴリーを一堂に効率よく見ることができた。
- ・デモンストレーションが充実していてわかりやすい。
- ・労働生産性アップのための提案が増えている。
- ・時代のニーズにマッチした展示が多い。

毎年、厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になると思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以下の要領で開催となっております。また、出展者の募集も開始しております。是非、ご出展をご検討くださるよう、お願い申し上げます。

第18回 厨房設備機器展

- 会 期：2018年2月20日(火)～23日(金)
- 会 場：東京ビッグサイト 東1～6ホール（有明・東京国際展示場）
- 展示予定規模：850社／2,100ブース（三展合同開催規模）
- 予定入場者数：60,000名（同時開催展含む）
- 出展小間料：当工業会会員価格は以下になります。
 会員早期申込料金：¥334,800（税込）、会員通常申込料金：¥367,200（税込）
 1ブースあたり〈ブースサイズ：間口2.97m×2.97m×高さ2.7m〉
 ※会員外はホームページをご確認ください。
- 出展申込期限：早期申込締切：2017年8月31日(木)、通常申込締切：2017年10月13日(金)

【出展のお申込み・お問い合わせ先】

HCJ三展合同事務局
 一般社団法人 日本能率協会 産業振興センター内 担当：那須、原田、住友、西中、富浦、内田
 〒100-0003 東京都千代田区一ツ橋1-2-2 住友商事竹橋ビル14階
 TEL：03 (3434) 1377 FAX：03 (3434) 8076 E-mail：hcj@jma.or.jp
 詳しくはホームページをご覧ください。http://www.jma.or.jp/hcj/

一般社団法人 日本厨房工業会 担当：事務局 石川、由利
 TEL：03 (3585) 7251 FAX：03 (3585) 0170



全国で326名が受験

平成29年度 厨房設備士資格認定試験



東京会場の様子

平成29年度厨房設備士資格認定試験が、7月11日(火)に実施された。

この試験は、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および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために例年行われているもので、受験者は6月中旬に全国で開催された受験講習会(必修)を受講した後のチャレンジとなる。

今年の受験申込者は、1級64名・2級262名の、計

326名となった。

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時より試験が開始され、一般受験者が1級4時間、2級2時間、科目受験免除者が1級学科免除3時間30分、2級学科免除1時間30分の試験に各受験生が真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、8月4日(金)付け書面にて行われるほか、当工業会ホームページに受験番号のみ掲載することとなっている。

実施地区	実施会場	受験申込者		合計
		1級	2級	
札幌	札幌市産業振興センター	0	9	9
仙台	仙台市ガス局「ガスサロン」	1	11	12
東京	台東区民会館	40	81	121
名古屋	東邦ガス(株)今池ガスビル	6	29	35
大阪	エル・おおさか	5	50	55
広島	RCC文化センター	4	9	9
高松	高松テルサ	2	21	21
福岡	福岡センタービル	6	52	52
合計		64	262	326

平成29年度より 若者の技能検定受検料が減額されます

日本でのものづくり分野に従事する若者の確保・育成を目的として、
35歳未満の方が技能検定を受ける際の受検料を、一部減額します。

減免の対象となる方（概要）

- (1) 実技試験を受検する方
- (2) 実技試験実施日が属する年度の4月1日において、35歳に達していない方
※受検申請時に、本人確認書類（運転免許証、保険証等の写し等）の提出が必要です。

減免される金額や詳しい条件などは、都道府県職業能力開発協会
または各指定試験機関にお問い合わせください。

厚生労働省ホームページにも、技能検定制度に関する詳しい情報を
掲載していますので、あわせてご参照ください。

技能検定制度

検索



平成29年度 技能検定(厨房設備施工)受検概要

申請受付は10月2日(月)から10月13日(金)まで

平成29年度・技能検定(厨房設備施工)の実施日
が決まりました。

お申し込み、お問い合わせ等は、各都道府県職業
能力開発協会へご連絡ください。

◆実施日程

- 受検申請 平成29年10月2日(月)～10月13日(金)

●実技試験

問題公表 平成29年11月27日(月)
実施期間 平成29年12月4日(月)～
平成30年2月18日(日)

●学科試験

平成30年1月28日(日)

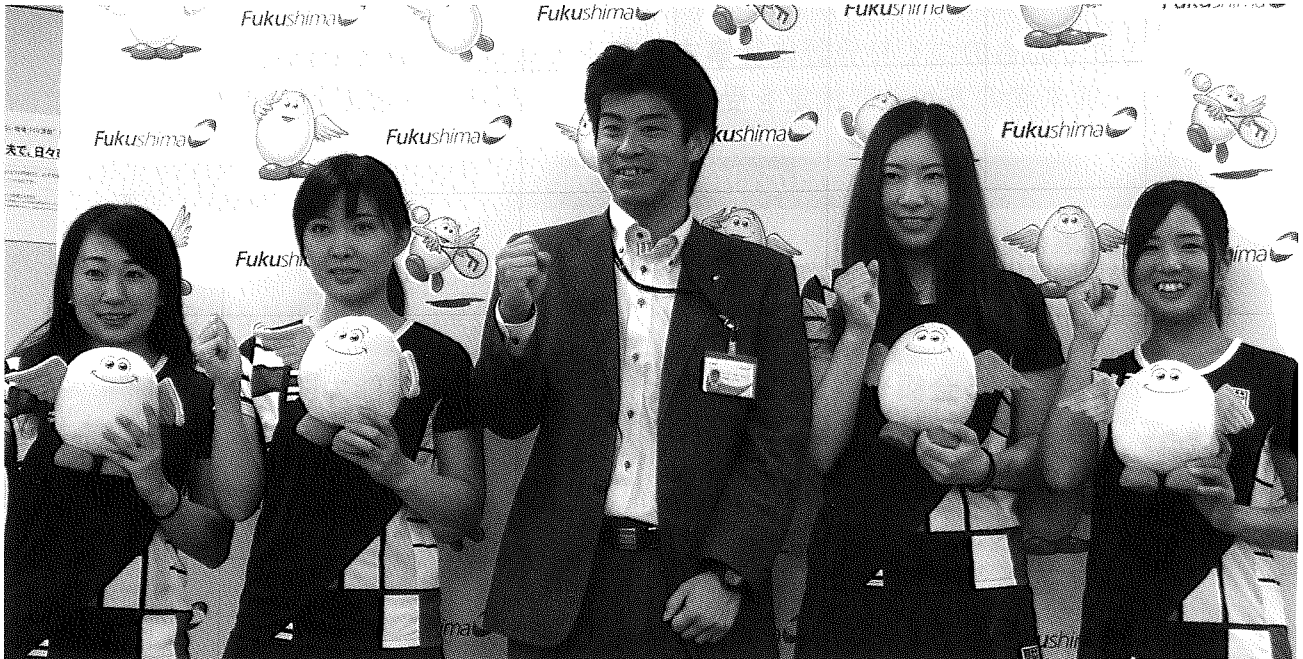
●合格発表

平成30年3月16日(金)

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

北海道	011-825-2386	石川県	076-262-9020	岡山県	086-225-1547
青森県	017-738-5561	福井県	0776-27-6360	広島県	082-245-4020
岩手県	019-613-4620	山梨県	055-243-4916	山口県	083-922-8646
宮城県	022-271-9917	長野県	026-234-9050	徳島県	088-663-2316
秋田県	018-862-3510	岐阜県	058-322-3677	香川県	087-882-2854
山形県	023-644-8562	静岡県	054-345-9377	愛媛県	089-993-7301
福島県	024-525-8681	愛知県	052-524-2034	高知県	088-846-2300
茨城県	029-221-8647	三重県	059-228-2732	福岡県	092-671-1238
栃木県	028-643-7002	滋賀県	077-533-0850	佐賀県	0952-24-6408
群馬県	0270-23-7761	京都府	075-642-5075	長崎県	095-894-9971
埼玉県	048-829-2802	大阪府	06-6534-7510	熊本県	096-285-5818
千葉県	043-296-1150	兵庫県	078-371-2091	大分県	097-542-3651
東京都	03-5211-2353	奈良県	0742-24-4127	宮崎県	0985-58-1570
神奈川県	045-633-5419	和歌山県	073-425-4555	鹿児島県	099-226-3240
新潟県	025-283-2155	鳥取県	0857-22-3494	沖縄県	098-862-4278
富山県	076-432-9887	島根県	0852-23-1755		

「フクシマ実業団女子テニス部」発足発表会



ガッツポーズをする西岡友之東京営業五部主任（テニス部コーチ）と選手4人

平成29年7月5日、福島工業株式会社は東日本支社において、「フクシマ実業団女子テニス部発足発表会」を開催した。当日は、厨房業界だけでなく大学やスポーツ界から幅広い業界より多くの参加者が集まった。

福島豪専務取締役（テニス部部长）より「会社として、スポーツを頑張ってきた人を支援する」、「多様な人材を雇用し、活躍の場を広げてもらう」、「働き方改革の象徴となる」等、女子テニス部創設の経緯説明があった。その後、選手、コーチ、監督らが紹介された。

選手たちは、日中は一般社員と同じく業務を行い、勤務終了後に練習を行う。現在は、3部リーグを1位通過し2部昇格を果たし、順調に力を付けてきている。

西岡友之のコーチは、「今後、2部でも勝利し1部昇格を目指す。最終的には日本リーグに参加する」と力強く意気込みを語った。

こうした選手、コーチ・監督らが一丸となり、目標達成を目指す姿は、「多様な人材を起用し、『チームフクシマ』として結果を残す社員」の象徴となる。今後の活躍が期待される。



今後のスケジュールを説明する
精松弘充東京管理部次長（テニス部監督）



女子テニス部創設の経緯を説明する
福島豪専務取締役（テニス部部长）

第48回 (一社)日本厨房工業会 第51回 北海道厨房設備工業会 合同総会開催報告

北海道支部



(一社)日本厨房工業会 北海道支部は、平成29年6月23日 札幌グランドホテルにて合同総会を開催しました。

総会では、式次第にしたがって平成28年度の事業報告・決算報告・監査報告が行われ、続いて、29年度事業計画案・収支予算案が審議されました。新役員選出についても審議され、満場一致で承認され、新役員のあいさつ後、閉会となりました。

総会閉会后に、「北海道厨房設備工業会 創立50周年」を祝う記念式典・祝賀会が執り行われ、参加者はそれぞれ大いに盛り上がりました。



平成29年度東北支部 第1回理事会と総会の報告

東北支部は、6月15日(木) 山形県 かみのやま温泉 あづま屋において、16時より平成29年度第1回の理事会を開催、理事10名の出席、本部より寺内事務局長にご参加頂きました。

また、17時より総会を開催、22名の出席となりました。総会では桂支部長の挨拶の後、司会者より議長を桂支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で桂支部長が議長に選任され、議案の審議に入り、第1号から第5号議案まで原案通り可決されました。

今回、桂支部長が勇退される為、ホシザキ東北(株)百井理事が新支部長に、福島工業(株)東北支店 戸田昌宏氏を新理事とする役員案が上程され、承認されました。

総会終了後は懇親会が開催され、百井新支部長のご挨拶、寺内事務局長の乾杯で始まり、和やかな雰囲気の中、会は終了致しました。今回、桂前支部長が勇退されるということもあり、佐々木副支部長より「はなむけ」として、お互いにボクシング経験者という事で、まだまだ、若い者には負けないぞと、桂前支部長がグローブを佐々木副支部長がミットを着け3分間のミット打ちをおこない、見る者の度肝を抜いたのでした。



第1回理事会



総会



桂前支部長と佐々木副支部長によるミット打ち

関東支部が平成29年度第1回関東支部役員会を開催



H29第1回関東支部役員会

7月12日（水）に厨房機器会館6階にて、今年度最初の関東支部役員会が開催された。

役員会では、今年度のフォローアップ研修会実施概要、技能検定（厨房設備施工）の開催スケジュール等について報告があるとともに、本年度の施設見学会について検討を行った。



関東支部役員懇親会

また、会議終了後、関東支部役員懇親会を実施した。

冒頭、谷口理事（関東支部）から乾杯の挨拶があり懇親会がスタートし、最後は上崎理事（関東支部）より中締めが行われ、盛況のうちに終了した。

工業会だより

6月21日～7月20日

6. 21

第1回ガス厨房普及促進研究会
由利事務局次長
（ガス石油機器会館 7階会議室）

6. 23

JRO総会、懇親会
谷口会長、若杉専務理事
（砂防会館）

6. 23

平成29年度第1回厨房女子会
若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員、中津川職員
（厨BO！SHIODOME）

6. 26

ISO/TC291 国内対策WG委員会
由利事務局次長
（ガス石油機器会館 7階会議室）

6. 27

平成29年度第2回 그리스除去装置評定委員会
倉淵委員長、五十嵐、末光、加瀬委員、鎌倉オブザーバー、
若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員、石川職員
（厨房機器会館6階会議室）

7. 11

平成29年度厨房設備士資格認定試験
若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員、中津川職員
（台東区区民会館）

7. 13

展示会主催者協議会
谷口会長、若杉専務理事
（（一社）日本能率協会会議室）

7. 14

ガス事業者厨房研修会
若杉専務理事、由利事務局次長
（厨BO！SHIODOME）

本会に対する代表者などの変更

伊藤産業(株)（九州支部）
[本会に対する代表者]
伊藤 晴輝 代表取締役

セコムアルファ(株)（関東支部）
[会社代表者] [本会に対する代表者]
西川 勝利 代表取締役社長

一般社団法人日本ガス協会（賛助）
[本会に対する代表者]
若松 智浩 技術部設計技術グループマネージャー

オルガノ株式会社（関東支部）
[本会に対する代表者]
稲垣 貴之 機能商品事業部機器商品部

東京電力エナジーパートナー株式会社（賛助）
[会社代表者]
川崎 敏寛 代表取締役社長

所在地などの変更

ウチダステンレス工業(株)（関東支部）
[会社住所]
埼玉県三郷市彦成5丁目235-1

株オーディオテクニカ（関東支部）
[会社住所]
東京都町田市成瀬7-2-1

株TOSEI 東京支社 東北営業所（東北支部）
[会社住所]
宮城県仙台市若林区六丁の目中町18-15
斎喜六丁の目ビル1F

株日本エコテクノ（九州支部）
[会社住所]
福岡県福津市若木台1丁目1番11号-8

一般社団法人日本厨房工業会

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。

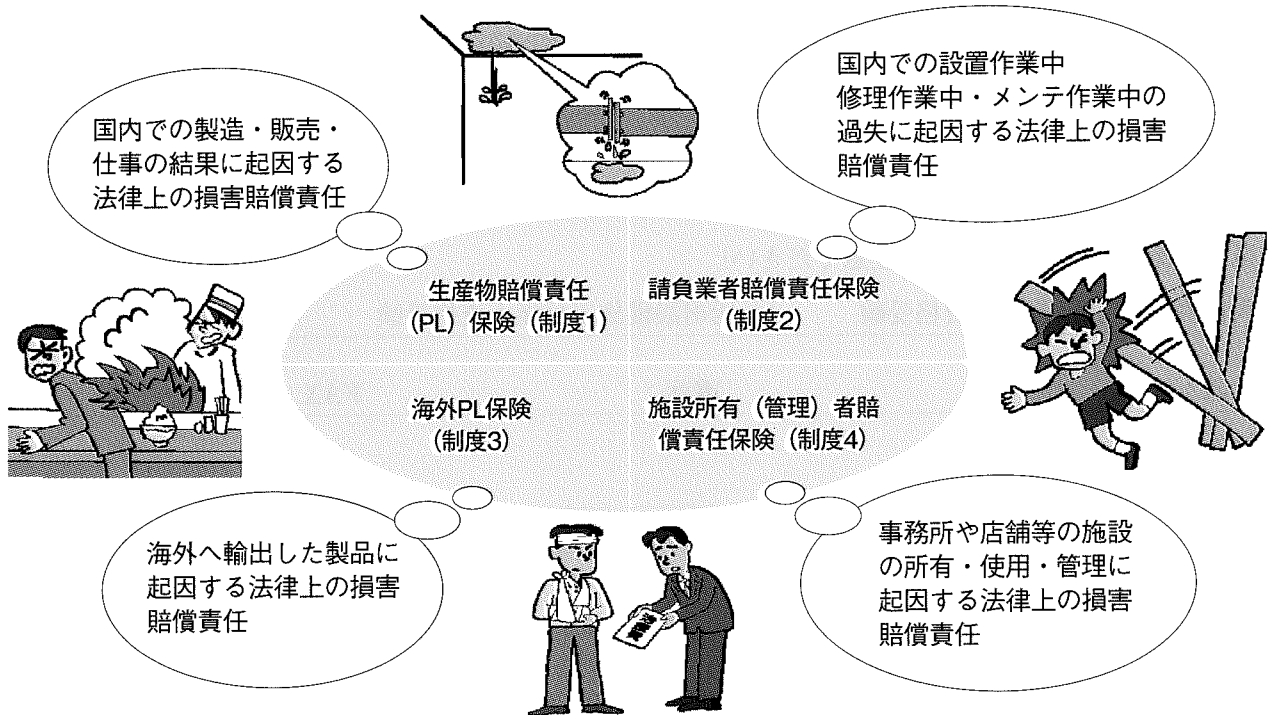
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

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

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

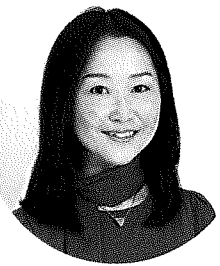
- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は発行いたしません。
- * 振り込み料は各自ご負担ください。
- * 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- * 沖縄県・離島・海外等へ発送する場合は別途ご連絡ください。
- * 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

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

小倉朋子の

食心美

Part.2



(株)トータルフード 小倉朋子

第2回

「除菌・殺菌」社会が生むもの

半期の大ヒットの本、「うんこ漢字ドリル」(文響社)。本といっても、小学生向けの漢字学習ドリルです。ご存知の方も多いかと思いますが、全ての例文に「う○こ」の3文字が入っています。ですからどうしても例文の中心に「無理」が生じ、その「無理」な例文が面白いと小学生に受けに受けて大ヒットになりました。担当された編集者はとても才能あふれる人で、実は私はその方と一緒に3冊著書を出しました。文響社から2冊、その人が文響社に転職する前の出版社での最後の本作りの仕事も御一緒させていただき、お陰様でその本は17刷りになっています。「うんこ漢字ドリル」には到底及びませんが。

さて、メガヒットの「うんこ漢字ドリル」の評価は賛否両論がありましたね。それでも、とにもかくにも、子供たちの喜々として楽しそうにドリルに向かう姿を見ると、「現代の子供たちも、う○こが好きなんだなあ」と感じ、私は若干その側面で安堵したのです。

特に男の子は昔からう○こが大好きです。それはある意味隠したい部分でもあり、とても身近な汚物なので話題にするのが恥ずかしいため、気になってしまう心理なのでしょう。道端に犬のそれが落ちているだけで子供はおもしろがりますし、今ではいじめに繋がると危惧されそうですが、人を茶化すときに、昭和世代は、よくその言葉を口にしたりして育ちました(男の子限定ですが)。

しかしいっぽうで、現代は、学校でお手洗いにいけない子供が増えている、という状況があります。便を我慢するあまり膀胱炎になる子供もいますし、なんと、トイレに行くためだけに帰宅してしまう子供もいるのです。近年では、便だけではなくおしっこすら学校でできない子供も増加していると言われます。

その理由は2つあると感じています。ひとつは汚いものへの拒否反応。もうひとつはコミュニケーション力の急

速な低下。食べて、出す。生命維持に必須ですから、食べる行為と排泄の行為は表裏一体です。しかし現代社会は、子供たちから多くの「菌」を排除させているので汚物に触れる機会が無いのです。たとえば砂場も公園からなくなり、生活洗剤も「殺菌・除菌」が決まり文句。

食の外部化が進み、食材から手作りする家庭が減少したことも大きいと考えます。たとえ美しく盛り付けられた美味しそうな料理でも、残れば腐敗し生ごみになり、臭いも出る。生きるとはそういうことでもあるかと。

除菌価値が食のトレンドを生んだりもします。数年前に「おにぎらず」、というご飯で具材をサンドイッチのように挟む商品がブームになりました。おにぎりのように「握ってない」ことがミソ。他人が握った手握りが食べられない子供も多いですし、国としても衛生面から「おにぎりを作る時はラップにくるんで直接素手で握らない」ことを奨励しています。手のぬくもり、体温が感じられるからこそその人の「味」なのですが、それよりも除菌優先の時代です。

美味しいおにぎりは加工品に依存され、コンビニのおにぎりの進化は凄まじいものがありますね。おにぎりに限らず、加工品はの大半は匂いもベタベタもシャットアウト。「汚物」に見ることも触れることもなく、食事ができる現在なのです。

さらに、対人力が下がっている昨今、排泄という「恥ずかしい」ことをする自分を他人に見られたり、「匂う」などと言われたらどうしよう、といった、すぐにSNSにあげられそうな恐怖心。子供たちは常にネット社会の中で怖がりながら生きているなあ、と思うのです。

「うんこ漢字ドリル」ヒットは、そんなことを「気にする必は要ない」と感じさせ、「う○こって、なんかやっぱおかしい」と子供たちにおおらかさをくれたドリルでもあるのでは?と感じています。



映画の見どころ・台所



ひとり暮らしのキッチンから始まる 独特のマーロウ・ワールド

アメリカン・ミステリー小説を代表する、「ハードボイルド・探偵小説」と言えば、“フィリップ・マーロウ”や“サム・スペード”というタフで非情で行動的な探偵が活躍する話である。マーロウは“レイモンド・チャンドラー”が、スペードは“ダシール・ハメット”が創作した探偵で、本作はマーロウが主役の小説「長いお別れ」の映画化作品である。

フィリップ・マーロウが主人公の小説は「大いなる眠り」(1939年)、「さらば愛しき女よ」(1940年)、「長いお別れ」(1953年)などが著名である。「大いなる眠り」は「三つ数えろ」(1946年：Howard Hawks監督、Humphrey Bogart、Loren Bacall主演)、「大いなる眠り」(1978年：Michael Winner監督、Robert Mitchum主演)として映画化されている。また「さらば愛しき女よ」は三度映画化され、初回は「The Falcon Takes Over」(1942年)。二度目は「ブロンドの殺人者」(1944年)で、監督はEdward Dmytryk、主演は俳優兼監督(眼下の敵)のDick Powellであった。三度目はRobert Mitchum主演の「さらば愛しき女よ」(1975年)である。

ちなみにハメットの方はチャンドラーの先輩格にあたり、彼の「血の(赤い)収穫」(1929年)は黒澤明監督の「用心棒」の原作となり、「影なき男

(1934年)はWilliam PowellとMarina Royで映画化、6本作られヒットシリーズになった。特に人気なのはサム・スペードが活躍する「マルタの鷹」(1930年)で三度映画化され、監督John Huston、主演Humphrey Bogartの1941年版「マルタの鷹」がもっとも評価が高く、「フィルム・ノワール」(アメリカの暗黒映画)最初の作品と位置付けられている。

さて本論である。独身の私立探偵フィリップ・マーロウ(エリオット・グールド)は、妻と喧嘩をしたと言う友人のテリー・レノックス(ジム・バウトン)に頼まれ、彼をティファナ(メキシコとの国境の街)まで車で送り届ける。帰宅すると2人の刑事が待っていた。テリーが奥さんを殺したようで、逃亡を手助けしたとのことで署にしょっ引かれる。3日後テリーが自殺したことが分かり、マーロウは警察から解放される。するとシャバに戻った彼に、大作家“ロジャー・ウェイド(スターリング・ヘイドン)”の妻アイリーン(ニーナ・ヴァン・パラント)から、「行方不明の夫を探して欲しい」という依頼がくる。

ウェイド家を訪れた彼は「ドクター V、助けて」とのメモを手掛かりに、ドクター・ヴァリンジャーの所にいたアル中のロジャーを探し出す。帰宅すると今度はヤクザのボス・マーティ(マーク・ライデル)と取り巻きがずらり。「テリーが持ち逃げした35万5千ドルを見つけて返せ」とのこと。そこでテリーが自殺したメキシコの田舎町に行き、警察で彼の自

殺写真を見せられるが、これという手掛かりはなかった。再度ウェイド宅を訪れると、大きな飲み会が行われていた。そこにドクターが現われ、治療費の支払いを巡ってトラブルが発生。その夜ロジャーは入水自殺？してしまう。殺人・自殺が続き、多くの謎めいた人物が登場するが、話は入り組んで謎が謎を呼ぶ！さてその結末は？というお話。

ではここで厨房から映画を観てみよう。厨房はマーロウの自宅のキッチンとして冒頭に出てくる。ここは靴を履いたまま寝ていたマーロウが、夜中の3時に野良猫に起こされ、餌を用意する場所である。キッチンは独身のわりには整理されており、入り口を入ると細長い個室で、左手には鍋とケトルが置かれたレンジ台、その上部の壁にスパイス棚がある。正面奥と右手の壁は淡い水色が基調の洒落た収納ケースで、レンジ台の奥に冷蔵庫、右手手前から調理台・シンク、その奥に洗った食器が水切り籠にどっさり入っている。

冷蔵庫には卵・ケチャップ・牛乳・チーズ・ジュース・ドレッシング？などが、棚にはスキッピーのピーナッツバター、キャンベルのスープ、クラフトの粉チーズ、クエーカーオーツのオートミール、マギーのブイヨン？などが垣間見られる。カッターチーズ？を卵で和え塩で調味し与えるが猫は食べない。どうやら「カーリー印」のキャットフードしか食べないようで、結局マーロウは深夜営業のスーパーに買い出しに出かける。何と良い人なんだ！

ここでクレジットが被り男・女のソロによるテーマ曲が流れ、ムーディーなオープニングとなる。ところが残念なことに「カーリー印」は品切れ。帰宅した彼は他ブランドのキャットフードを、カーリー印の空缶に移し替えて与えるが、猫は食べずにパイという感じで出て行ってしまふ。窓ガラスが欠けた猫の出入り口には、段ボールに「EL PORTO DEL GATO (猫の港)」と書かれており苦笑いだ(字幕は港だが避難所が適訳?)。マーロウへ餌の用意を強いる猫の仕草が笑みを呼び、キッチンを縦横無尽に動き回る猫の様子に、「ティファニーで朝食を」のオードリー・ヘプバーンと飼い猫が思い起こされた。もっともここでは「ティファニーで朝食を」というよりは、「ティファナ(に行く前)に夜食を」と言ったところか？

ところでマーロウの映画では1975年版の「さらば愛しき女よ」が、特別に雰囲気のある作品だったが、

本作は別の意味で独特のタッチをもった映画だ。それは監督アルトマン(M★A★S★Hマッシュ)と主演のグールドが醸し出した、独自のマーロウ・ワールドにある。

本筋の推理も重要だが並行して脇で起きる事柄が面白い。猫は出たきり帰らず、マーロウの隣家には半裸の女性のヨガ集団がいる。俳優の物マネ好きの守衛がいたり、突然ヤクザの連中が服を脱ぎ始めたりする。メキシコの道端では犬が交尾をし、葬列の演奏が興味を引く。原作の名台詞「ギムレットにはまだ早すぎる」のギムレットは出ないが、ギンギンに冷えたアクアビット(北欧の蒸留酒)が出てくるのは洒落ている。アル・ジョルスン、バーバラ・スタンウィック・ジェームズ・スチュアート、ハリー・ケリー、ウォルター・ブレナンなど俳優の名前が次々出るのも映画ファンにはたまらない。要は脇のエピソードが得も言われぬテイストを作り出し観客を魅了する。本作には若き日のシュワちゃんが出演していたり、ヤクザのボスが名作「黄昏」(1981年)の監督マーク・ライデルだったりと楽しめる。

ラストは並木道をマーロウとロジャーの妻アイリーンが行き交うのだが、これは「第三の男」のラストのパロディーである。親友ハリー・ライムに裏切られた主人公ホリーが暗示されている。それにしても主人公の喫煙場面(30回程)が多い映画だ！主人公が大作家に「マーロウ」でなく「マルポロ」(フィリップ・モリス社の煙草の名前)と呼ばれるわけである。アル中患者を探す本人がニコチン中毒ではないか。そこでひとつアイデアだが、「マルポロ」のメーカーをスポンサーにした映画はどうか？タイトルは「フィリップ・マーロウ」ならぬ、「フィリップ・(モリス)・マルポロ」で、主人公は勿論！人を煙に巻く迷探偵だがね。

『ロング・グッドバイ』



監督：ロバート・アルトマン
原作：レイモンド・チャンドラー
脚本：リイ・ブラケット
撮影：ヴィルモス・ジグモンド
音楽：ジョン・ウィリアムズ
出演：エリオット・グールド、ニーナ・ヴァン・バラント、スターリング・ヘイドン、マーク・ライデル

ロング・グッドバイ

DVD発売中

¥1,419+税

20世紀フォックス ホーム エンターテイメント ジャパン



HACCP義務化が近づいている

厚生労働省は、平成30年度の通常国会において「食品衛生管理の国際標準化」を骨子としたHACCPの義務化（制度化）の法制化を準備しています。すでに中間取りまとめが出され、パブリックコメントの集計も済み、最終的な取りまとめの後、制度設計が確定して国会での審議となる予定です。

食品衛生法で管轄するのは34業種。の中には当該に関する業種も当然含まれています。「HACCPは煩雑で大きな食品工場が対象の制度ではないのか」「従業員を含めて5人しか働いていないのに、書類や記録など付けている暇はない」「新たに設備を設ける余裕はない」「毎日日替りでメニューが変わるのに、手間が掛かるのは困る」そんな声が聞こえてきそうです。

今号から「HACCPを取り巻く状況」の解説を連載させていただくことになりました。自己紹介は文末に書いています。何やら難しい文章が並ぶ解説だなあとと思われる様に、簡単に易しく進めて行きたいと考えています。とはいえ、法律用語からの解説ですから少々硬いのは許して下さい。

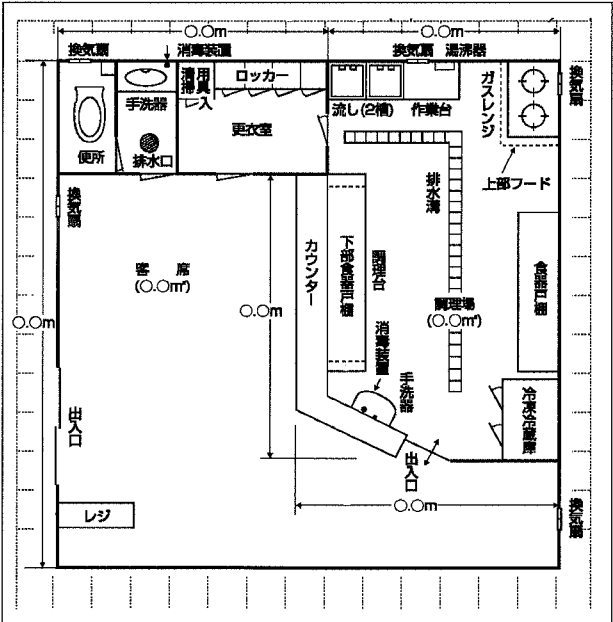
今号では、法制化が進んでいる状況と厨房業界が支えている飲食・給食業界が取り組むことになる制度について解説します。次号以降では、「そもそもHACCPって何?」とかその前段にあたる、「一般衛生管理って何?」といった解説を進めて行く予定です。法律の概要が判ってきたら都度解説を入れていきたいと考えています。

HACCPの制度化で何が変わるのか

飲食店の開業は、食品衛生法で定められた各自治体の条例に則って、飲食店の営業許可を取得することから始まっていると思います。

一番簡単な飲食店では、厨房の区画が明確であること、食品を保存するための十分な冷蔵庫があること、洗浄消毒のために給湯設備があること、食器専用の戸棚があること、2槽以上のシンクがあること、L5サイズ以上の手洗器があり洗剤を備えていること等です。自治体によっては外部に面した厨房の出入口には網戸を設けるなどの要件が追加されています。これらを申請書に書いた見取り図に示し、現場

■ 営業許可申請時に添付する図面例 (東京都福祉保健局ホームページより)



が完成したら保健所の立ち入り検査で確認を受け、その後営業許可証が発行され、晴れて開業の日を迎えることができます。また、開業後は営業許可の期限ごとに保健所の視察を受けて更新していくことになっています。ここまでが従来型の営業許可申請です。

これは食品衛生法第51条で決められている施設基準ですが、これに第50条2項の管理運営基準が加わり、ソフト面について防虫防鼠など公衆衛生について条例で定める様になっていました。この管理運営基準は厚生労働省が国の指針として出していましたが、これをコーデックス委員会（下記）が定めている「食品衛生の一般原則」に基づいた「HACCPを含めた管理運営基準」にしていこうということになったのです。これについては指針が示され平成29年4月からは営業許可申請を行う場合、従来型の申請とHACCP導入型基準のいずれかを選ぶ様になっています。今後法制化された場合、すべての食品事業者がHACCP導入型基準に基づいて運営することになります。食品企業でも大企業では90%近くがHACCPを導入していますが、中小企業では未だ27%しか導入していないという調査結果もあり、国としても早急に国際的に通用する衛生管理手法の導入を推進したいという考えを持っています。

HACCP制度化の背景

HACCPという管理方法が世に産まれて既に20年ほど経っています。欧米では早くに導入され、食品の輸入時には取り組みが必須となっていました。日本では輸出企業は否応なく対応してきましたが、国の施策のミスリードもあって一部の企業、業種への導入に限られてきました。

第二次安倍内閣が打ち出したアベノミクス第3の矢、いわゆる「日本再興戦略—JAPAN is Back—」および『「日本再興戦略」改訂2014—未来への挑戦—』において、食文化・食産業のグローバルな展開に向けた輸出の促進が掲げられています。2013年に5,500億円である輸出額を2020年に1兆円、2030年には5兆円の実現を目指すとして打ち上げているのです。

そのために輸出の促進をしなければならない。当然世界的に普及しているHACCPに則って管理されている必要があるという流れなのです。

これでいけば輸出をしない食品企業には関係ない話ではないかということになります。

ところが、2020年に東京オリンピックが開催されることになりました。

つい先日、小泉進次郎内閣府大臣政務官が「オリンピックの選手村では日本産の野菜が提供できなくなりますよ、なぜならGAP認証を受けている農家が少ないから」というアドバルーンを上げた記憶をお持ちだと思います。GAP (Good Agricultural Practice) というのは、まさに農産物版のHACCPというべき管理手法で、国際的に流通する農産物はGAPに基づいて生産される必要があります。国際大会であるオリンピックでは当然、GAP認証の農産物しか提供されない。ところが国内ではGAP認証が進んでいない。ということからの小泉審議官の発言だった訳です。

これは数万人の観客が訪れる東京の飲食店でも同じ様な要求が起きて来てもおかしくありません。衛生管理がきちんとされている飲食店以外では食べたくない、案内もされない。という事態が起きてもおかしくないのです。その物差しとなるのがHACCPに基づいて衛生管理が行われているかということなのです。

今月のKEYワード コーデックス委員会 [Codex Alimentarius Commission (CAC)] とは?

- 国際連合食糧農業機関 (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)) と世界保健機関 (World Health Organization (WHO)) が1963年に設立した、食品の国際基準 (コーデックス基準) を作る政府間組織
 - その目的は、消費者の健康を保護するとともに、食品の公正な貿易を促進すること
 - 180カ国以上が加盟
- 「HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) システムとその適用のためのガイドライン」(Codex委員会において、1993年採択、1997年、2003年改訂) Codex. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application (Annex of CAC/RCP1-1969)

飲食店も取り組まないといけない

HACCPは大規模な食品工場が取り組むもので、中小の飲食店では難しいし無理な管理手法なのでしょう。確かにコーデックス委員会の基準には、7原則12手順という一見複雑で手間のかかりそうなことが書かれています。記録や検証といった作業も増えるのは事実です。細かい内容については次回以降解説を進めていきますが、実はシンプルな仕組みなのです。それでも飲食店などの小さな事業所に向けては、例えばイギリスにはSFBBという仕組みがありますし、アメリカにはリテールHACCPという手法があります。これらについては日本での飲食店向けの管理基準として使える仕組みなので、それぞれに解説したいと思います。

厚生労働省も管理運営基準の施行について、「制度化に際しては、食品等事業者が衛生管理計画を策定し、その内容がコーデックスのガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする基準A又はコーデックスHACCPの弾力的な運用を可能とするHACCPの考え方に基づく衛生管理を要件とする基準B（小規模事業者、一定の業種等を対象）へ適合することを求めることとなる。

食品等事業者団体においては、基準A又は基準Bへの対応のための手引書を策定し、事業者の負担軽減を図り、厚生労働省においては、策定過程で助言、確認を行った手引書を都道府県等に通知し、制度の統一的な運用に資することとしている。

本ガイダンスでは、手引書作成のための手続き、作業の進め方、手引書に含めるべき内容、参考となる情報等について概説する。」と2つの基準を設けることを計画しています。（厚生労働省；食品衛生

■ 適用する基準の考え方 （東京都福祉保健局ホームページより）

	HACCP	衛生管理計画	制度化の要求事項
基準A	Codexのガイドラインで示されたHACCP（7原則）	HACCPプランの作成	以下の内容（7原則）を全て実施 ・危害要因分析 ・重要管理点の決定 ・管理基準の設定 ・モニタリング方法の設定 ・改善措置の設定 ・検証方法の設定 ・記録と保存方法の設定
基準B	HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施	HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を作成	危害要因分析、モニタリング頻度、記録作成・保管の弾力化を検討

管理の国際標準化に関する検討会（中間取りまとめ）

この説明によると、中小の飲食店については、基準Bということになります。この対象は、毎日メニューが変わるような給食施設も含まれます。コーデックスHACCPでは、一つの食品にひとつのHACCPプランというルールがありますから、日替りだと毎日計画を立てなければならないとか、幕の内弁当の様に食品の盛り合わせの様なもの是非常に複雑なプランということになります。そこで加熱方法を3つに分けて、加熱無しでそのまま食べる、加熱して食べる、一度加熱して冷却、その後更に加熱して冷却する。というプロセスごとの管理で安全性を観て行く手法を使います。これらの手法に関しても弾力的な運用を行うということにしています。とはいえ、一日に750食以上または1回に300食以上の食品を製造する大量調理施設においては、別途ガイドラインを設けて、基準Aでの管理を求めてくると考えられます。

喫食までの時間が製造から2時間までと短い食品事業者と、3日間の消費期限の製品を作る食品事業者では管理手法も異なるのは当然だと思います。製品の管理温度の条件によっては製法の見直しまで行っていく必要があります。

HACCPの解説に踏み込むとややこしいので集中的に書く回を持ちたいと考えていますが、そもそもHACCPとは次の言葉の頭字語です。

Hazard：危害要因

Analysis and：分析

Critical：必須

Control：管理

Point：点

「危害要因必須管理点」という訳を使います。ハザードとは危害のことではありません。危害になる要因をハザードと呼び、それについて分析を行います。食品製造のプロセス毎に、食品に危害を与えそうな要因を拾い出していきます。そしてそれを徹底的に取り除くことの出来るポイントを決めます。それは重要では足りない、必須な管理点になるのです。例えば加熱工程、例えば金属検出機など、劇的に安全性が向上する、逆に言えば失敗したら人的な被害が生じる可能性のあるプロセスを絞りこんで管理していくのです。管理とは、その作業がきちんと継続的に行われている記録が必要です。更に定期的に確実に管理が行われているか検証が必要です。簡単に書くとこれがHACCP手法の根幹です。簡単では

ないと感じられたでしょうか？ でも、実は飲食店では日常的に行われていることなのです。それを整理したのがこの手法だと理解してください。これから順次解説していこうと思います。

基準Bが簡易的なHACCP計画だと書きましたが、場合によっては基準Aでやりたいという事業者も出てくると思います。その方が間違いなく安全な製品を作ることができますし、消費者の信頼を得ることになるからです。厚生労働省の検討会でも、例えば菓子の製造販売を行っている店舗の場合、営業許可は工場が菓子製造業、店舗が菓子販売業と2つの許可を得ています。この場合、同じ敷地で基準Aと基準Bが混在することになります。この場合、基準Aで出来るのであれば全て基準Aで管理しても良いということになりそうです。

これは営業的な施策として、卸売りの場合に、バイヤーが買いたくなる事業者は当然基準Aに即している方だというのは容易にわかります。製造工程の「見える化」は安心の「見える化」でもあるからです。

これからの取り組み方

簡単だ、簡単だと書きながら難しいことを書き連ねてきました。実際にことに当たる事業者さんは頭を抱える事態になるのでしょうか。もしかすると膨大な数の食品事業者のHACCPプランを精査する保健所が一番頭を抱えているかもしれません。とは言え、法制化された場合には肅々とことは進んでいきます。その推進には保健所だけでなく、各事業の業界団体が窓口になることが予想されます。現在でも業界ごとに認証制度を設けてHACCPの構築を指導していますので、これからも体制は変わらず指導が

■ 営業許可の種類・概要

(厚生労働省 HACCP制度化のあり方 より)

分類	法許可業種	条例許可業種
調理業	飲食店営業、喫茶店営業	
製造業	菓子製造業 あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳製菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業 マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうまい製造業、かん詰またはびん詰食品製造業、添加物製造業	つけ物製造業 製菓材料等製造業、粉末食品製造業、そう菜半製品等製造業、調味料等製造業 魚介類加工業 液卵製造業
処理業	乳処理業、特別作乳さく取処理業、集乳業、食肉処理業、食品の冷凍または冷蔵業、食品の放射線照射業	
販売業	乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業、氷雪販売業	食料品等販売業

行われるか。順次対応の窓口として活動されると思います。

■ 厨房関連の協会一覧（未対応のところも含む）

給食サービス

- ・公益社団法人日本給食サービス協会

惣菜製造業

- ・一般社団法人日本惣菜協会

弁当製造業

- ・一般社団法人日本弁当サービス協会

外食

- ・一般社団法人日本フードサービス協会

パン製造業

- ・一般社団法人日本パン技術研究所

飲食業

- ・全国飲食業生活衛生同業組合連合会

- ・公益社団法人日本食品衛生協会

食品小売業

- ・日本チェーンストア協会

- ・一般社団法人日本スーパーマーケット協会

他にもコンサルティング会社や認証団体が指導を行っていきと考えられます。それらについては次号以降で解説をしていきます。

HACCPは取るものではなく、やるもの

今号のまとめとして、文中で旧来の制度で国のミスリードがあったと書きました。総合衛生管理過程という承認制度があったのですが、この認証を取っていながら大きな食中毒事件を起こした牛乳メーカーがありました。承認を取るのが目的となり、本来の危害要因分析が行われていなかったのでしょうか。

HACCPの導入目的は輸出促進のためでもありません。最終的なお客様に安全な食品を提供するための仕組み作りが目的なのです。

上田和久〔略歴〕:1959年熊本県生まれ、厨房設備会社、電機メーカーに勤務後、食品メーカーで品質保証業務を経験、食品衛生コンサルタントとして独立。

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

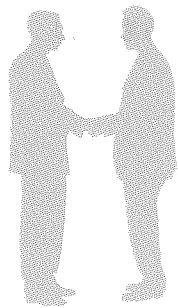
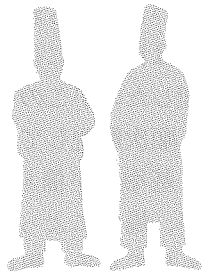
登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

<https://www.facebook.com/studioworkdo/>

フードビジネスコンサルタント

魂



第34回

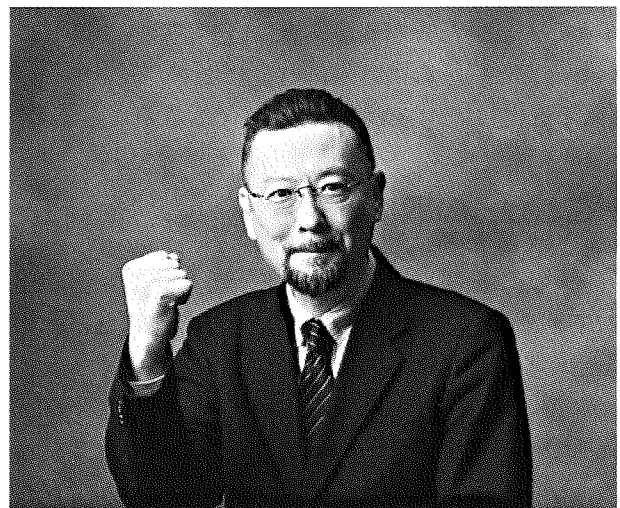
強い店を創るための考え方-5 「ストーリー」

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

居酒屋大サーカス

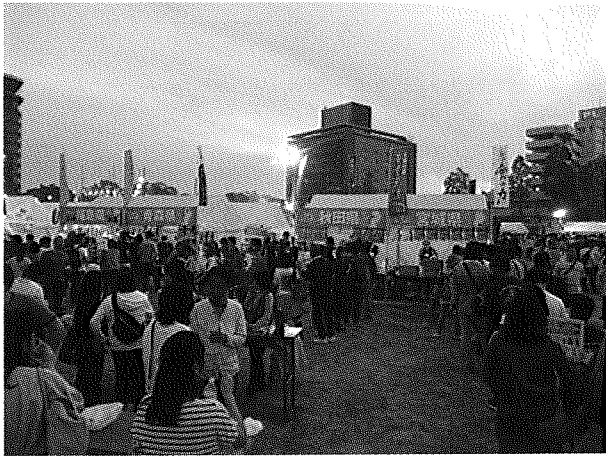
「居酒屋大サーカス」をご存知でしょうか。居酒屋甲子園という日本一の居酒屋を決定する大会を運営している会の方々が始めたイベントです。年に一度、会場を借り、地元の企業の賛助を得ながら、47都道府県のブースを設けて、各県の料理とお酒を提供するイベントです。最初は熊本県、京都府、新潟県と開催を続け、今年は広島県でした。2日間の開催で延べ105,000名の来場者を集めました。

「居酒屋から日本を元気にする」これが、居酒屋甲子園の理念です。更に「リスペクトローカル」として地方にフォーカスするテーマも掲げています。その意思のもとに居酒屋大サーカスは行われていると私は感じています。今年はほんの少しですが、お手伝いをさせていただきました。開催準備は地元の居酒屋甲子園のメンバーたちが行き、各ブースの準備、販売は各地の居酒屋の経営者やスタッフたちが



ボランティアで行います。販売をしたからといって自分たちに大きな利益が発生するわけではありません。交通費、宿泊費を考えれば、文字通り手弁当での活動です。居酒屋甲子園という居酒屋を経営する方たちの集まりがこれほど人も集め、一つの意思





のもとに活動を広げていることに感銘を受けます。南池袋公園の事例を前に紹介しましたが、飲食店という存在がただ、飲食店を経営するだけではない。もっとやれること、地域や社会に貢献できることがまだまだあると感じさせてくれた2日間でした。

ストーリー性のないことはやらない

ストーリー性と聞いて創業百年という老舗をイメージしないでください。たしかに永く経営できれば、そこにたくさんの逸話や創業の秘話などというのが生まれると思いますが、これはレジェンド（伝説）かヒストリー（歴史）だと思います。老舗にならなければ、お客様に伝わるトレビア（話し）が生まれなければ、あまりに先の長いことになってしまいます。料理でもお店の誕生の経緯でも何でも結構です。お客様に伝えたい物語はありませんか？それを創ることはできないのでしょうか。もちろん嘘はいけません。ウチコレ商品や取組をお客様に確実に伝える方法と言っても良いでしょう。

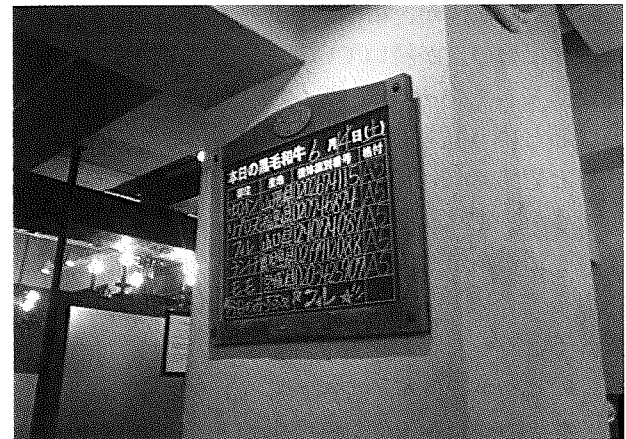
今までに何度か書かせていただいています、「築地直送は響かない」お客様は築地が市場であることをご存知ですし、築地から仕入れているということ



が鮮度や美味しさを示すわけではないことをわかっています。今のお客様は外食の経験も多く、更に産地に特化している方を評価します。今や、魚介だけでなく、肉も同じ状況です。和牛では、お客様の興味を引かないし、エイジングビーフの流行から、赤身に対する評価が上がって、A5というのも効かなくなってくるのだと思います。浅草のすき焼きの老舗である「ちんや」さんがA5和牛を止めた事はニュースにもなりました。今更だろうと私は思いましたが、「A5クラスの脂の多い肉はすき焼きに合わない」とのコメントには納得もしましたが、笑ってしまいました。

食材としては、産地や生産者がダイレクトに見える方がお客様にとって受け入れやすい時代になってきていると思います。それを看板やメニューに表記するだけでは足りません。いかにお客様に伝わるかが重要になっていくのだと思います。そのためには、飲食店は産地や生産者との関係性を築いていって、その絆を深めていく必要があるのです。食材は、市場や業者さんに電話したり、ファックスすれば届くと考えていたらストーリーは生まれません。店の中だけで発想しては駄目な時代です。

写真は五反田の大繁盛店ミート矢澤さんの店内で



すが、牛肉の産地や個体識別番号を掲示していません。これが美味しさのパロメーターとなるわけではないでしょうが、店としての姿勢は伝わります。どのように考えているか、これはストーリー性のあることだと思います。以前に掲載したモスバーガーさんの野菜の生産者掲示も同じです。

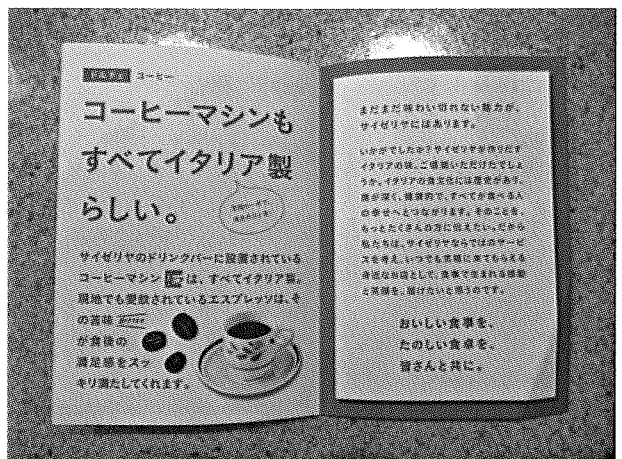
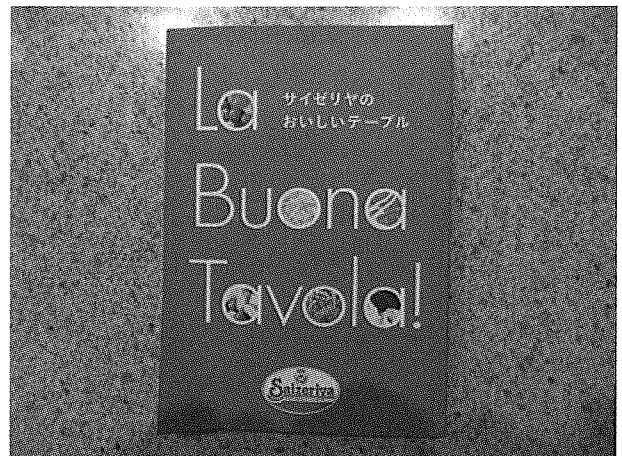
最近、サイゼリヤさんによく行きます。特に意図があるわけではないのですが、たまたまよく行くところにお店があって、打合せや一人仕事がしやすいし、何より安いので事務所代わりに利用させていただいています。

そこで感じたのですが、何故サイゼリヤさんにはカレーライスがないのだろう？あれば確実に売れると思いますし、売れるカレー、価格的にインパクトのあるカレーの開発は、絶対にできると思います。更に何故和食系のメニューがないのだろう？気になってホームページを見たのですが、お店にファミリーレストランとは書かれていません。イタリア料理チェーン店と表記されています。つまり、サイゼリヤさんはあくまでイタリア料理店であるということです。直接お聞きして調べたわけではないので、断言はできませんが、カレーライスはイタリア料理ではないという姿勢ではないかと思うのです。ハンバーグとハヤシライスがあるじゃないかと問われますと、少し弱気になってしまいますが。イタリア料理レストランであるという姿勢とストーリーをそこに感じます。

お店のレジ前には写真のような冊子が置いてありました。ホームページの食材の産地情報でも、イタリア料理に不可欠なオリーブオイルやプロシュート、パンチェッタやチーズはイタリア産です。ワインもそうですね。調べていくと、もっと単価の高いイタリア料理専門店で使用している食材よりもサイゼリヤさんの使用している食材の方が高品質な食材が多いように感じます。

話が飛びますが、梅雨はあけてしまったのかと感じるほど暑い日が続いています。昔は梅雨時は梅雨時として、もっと雨が降っていたし、気温35度以上などという猛暑は、8月に数日あっただけじゃないかと思うのですが、やはり地球温暖化の影響でしょうか。売れなくなっているとはいえ、これだけ暑いとビールが飲みたくなります。飲みたくならいから売れないのでしょうかね。家庭での消費が減っているのだと思いますが。

このビールも4大メーカーのビールだけでなく、インポートビールやクラフトビールを扱う店が随分



と増えているように思います。これもお客様の嗜好の多様化と経験値が多くなったからだだと思います。ビールフェアの販促を行うにしても、ただビールだけではお客様の利用動機をくすぐらない。安くすれば来店されるという時代でもありません。

クラフトビールで最近注目しているのが、よなよなエールのヤッホーブルーイングです。外食のワンダーテーブルさんと組んで店舗展開をなさっていますが、どの店もよく入っているように見受けられます。ビールの単価は4大メーカーのビールより、よほど高いのですが、関係ありません。ヤッホーブルーイングのホームページを見るととても楽しく書かれています。能書き満載ではなく、楽しく見て、知ってもらおうという意識を感じます。そしてそこに誕生や、スタッフさんたちの想いを知らせる内容が書かれています。ここにもストーリーを感じます。このストーリーをサービスで伝えるスキルの高い、ワンダーテーブルさんとのマッチングは売れて当然だと思います。ストーリー性のない商品は売れない、伝えられないと売れないということを感じさせてくれます。

おっと、ビールフェアの話でした。4大メーカーのビールが悪いとは申しませんが、フェアにストー



リー性を持たせるとしたら、クラフトビールやインポートビールが訴求しやすいように思います。特化する、注目するということでストーリー性が生まれます。今や、世界中のビールを日本で飲むことができます。例えばオーストラリア産のグラス(草)ビールを提供するとすれば、オーストラリア産のビールにした方が、ストーリー性は創りやすい。ニュージーランド産の牡蠣なら、ニュージーランド産のビール。ワインも然りです。酒という物は、生まれた地域の食材と合うと思うのです。

ワインが出ましたので、ワインの話をしてますが、ワインほどストーリー性がないと売れない酒はありません。ワインが欲しいというお客様に、ワインリストを渡して、好きなワインを選んでくださいといっても、ワインほど種類の多い酒はありませんので、よほどのワイン通でない限りワインの選択は難しいでしょう。更にお客様自身がワインリストからワインを選ぶと、過去の経験からの選択になります。新しいマリアージュは生まれません。

私が好きなレストランでは、ワインが欲しいと言うところの好みを聞いてきます。更にレベルが上がると、ワインリストではなく、こちらが頼んだ、もしくは食べている料理を見て、数本、ワインをテーブルまで持ってきて見せながら味の特徴や履歴、生産者の話などをして勧めてくれます。スタッフ自身の好みも入れてくれると嬉しいことです。「このお料理ですと、ソービニヨンブランがよく合うのですが、ソービニヨンブランでも、こちらはより辛口で、こちらは余韻がさわやかです。私はこちらをお勧めしますが、いかがですか」もっと踏み込むと、「絶対こちらがお勧めです」等々。ワインを売るには「会話の中でこそ」であると思います。

もちろん日本酒でも同様です。これもストーリーなのです。料理でウチコレがあるのでしたら、専用



の酒を造ってもよいと思います。本数によりますが、オリジナルのラベルを作って貼ってもらうことも、そもそもオリジナルで造ることも可能になっています。私の懇意にしている居酒屋では鶏の唐揚げ専用日本酒というのがありました。

ちょっと脱線しますが、私は年末にワインを2ケースから3ケース購入します。どんなワインかというと、エチケット(ラベル)柄が翌年の干支が描かれているワインを探したり、探してもらったりします。自分が飲むのではなく、お年賀に使います。味はほとんどわかりません。干支柄であることが重要ですので、いちいち味見をしてから買うということはありません。辰年が一番困るのですけれど。写真は今年の酉年用に購入したワインの1種類です。お贈りすると案外喜んでいただけます。自画自賛ですが、美味しいワインを贈るよりも記憶に残して下さるようになります。これも私なりの「ストーリー性」です。

事例ですが、ストーリー性を掲示物で多く示しているところがありますが、それだけでは弱いし伝わりづらい。昔、キッチンスタッフがトウモロコシの茶わん蒸しをお勧め料理として作りました。そこにトウモロコシが添えられていたのですが、これが、魚のすり身を棒状にして、そこにトウモロコシの粒を一つずつ埋め込んで、見た目はトウモロコシそのものには見えません。その手間と発想に驚嘆して、その仕込みがあまりに大変なので、キッチンスタッフ全員で助けあっていると聞きました。メニューに「トウモロコシの茶わん蒸し」と書いてあるだけでは売れません。食べた方だけが「あらまビックリ」になるだけです。残してしまうお客様もいらっしゃいました。

私は、まず注文を受けて提供すると同時に「トウモロコシを芯ごとかじってください」と伝えるよう

にしました。当然ビックリです。ビックリして下さったところで説明をさせました。「一人のスタッフが開発した料理なのですが、このトウモロコシの仕込みが大変なんです。でも、とても美味しいので、料理長始めみんな早く来て仕込んでいます」と。売れました。この会社のお勧めメニュー年間で1位になって表彰されたぐらい売れました。スタッフがタイミングをみて説明することによって、ストーリー性がより強固になって、口コミを呼び、お客様がビックリすることで、近くのテーブルのお客様も注文してしまう。きちんと説明しなければ、どこかの工場で作っているものだと思われるかもしれません。

今のお客様は、たくさんの知識と外食の経験値を持っています。更に、楽しかったり、人に話せる情報が大好きです。嘘であったり無理矢理にこじつけてはいけませんが、私はクライアントにはストーリー性のない料理や飲料を作ってはいけないと指導しています。

ストーリー性を生むのに、何もまったく新しいものを探さなければならないわけではありません。今ある料理に使っている材料を見直してみる。産地や生産者だって、近くにいるかもしれません。下北沢を中心に経営しているジャックポットグループさんは世田谷野菜を生産者と直接つながって提供しています。近くですので、お客様と一緒に収穫のイベントを開催するなどとてもやりやすい。なんとなく酒屋さんに勧められたお酒を売っているけれど、ちょっと見直してみたら何かに気づけるかもしれません。普通だと思って行っていることに素敵なストーリーが隠されているかもしれません。

まとめ

- ストーリー性とは店のこだわりをより伝わりやすくする物語です。
- 特に料理に関しては、産地や生産者にフォーカスしていかないとはいけません。
- 店で漫然と考えている時代ではありません。大変かもしれませんが自身が動いてストーリー性のある物、事を探していかないとはいけません。

●ストーリー性には人が関わっていることが大切です。その人にフォーカスすることでもストーリー性が生まれます。

●掲示してある、メニューに書いてある、だけではお客様に伝わりません。スタッフが言葉にして語っていくことが必要です。物語は語ってこそ伝わります。

●嘘やこじつけはいけません。今のお客様はとても賢いです。

●今、ある物や事の中にもストーリー性があるものがあるかもしれません。無理に新しいものを探すより、今あるものの中やちょっとした発想転換でストーリー性を生み出せます。

いかがでしょう。「ウチコレ」「ストーリー」とお話ししてきました。これをお読みになっていらっしゃる、飲食店をサポートして下さっている企業の営業職の方々、ぜひ、お客様目線で探してみて差し上げてください。次号は最後のキーワード「WAO」です。お客様にちょっとしたビックリや小さな感動を演出することについての話です。

最後に

九州の大雨で大きな被害が出ています。私が大人になってから地震だけでも阪神、東北、広島、熊本と起きています。大雨や台風の被害も多くなっているように感じてなりません。東日本大震災の時に人生でこのような災害を2度も見ることになるなんて思いもしなかったと考えたことを思い出します。阪神、東北とボランティアに行って、自然災害の惨たらしさを感じたり、これが元に戻るのだろうかと不安になりました。人の力はまことに微小で21世紀になっても自然の猛威にはなす術もない。しかし、これから復興をしていかねばなりません。今回の九州についても復興をしていく地域の皆様へ私たち外食産業ができることがあると思います。そんなところにも、飲食店が店を運営するだけではない力を持っていることを示していきたいと考えます。

被害にあわれた皆様に心よりのお見舞いを申し上げます。

最新外食トレンド2017

No.8

平成28年外食産業市場規模推計値



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

1. はじめに

平成29年7月、(一社)日本フードサービス協会が平成28暦年の外食産業市場規模推計値を公表した。

この外食産業市場規模は、外食企業の経営方針や戦略にとって重要な指標である。また、食品メーカー、食品卸売業、食品小売業などの外食と関連の深い業種のほか銀行、証券会社等の金融機関でも活用されている。

さらに、この市場規模をもとにして食の外部化

率や外食率、食全体のマーケット、外食産業の食材仕入額の推計等、外食産業市場規模から派生する指標も多くあり、食関連の重要な指標の一つでもある。

そのことは、外食産業のマーケットが、フードシステムの中に介在する経済主体の中でも大きなマーケットを形成していることによる。

今回は、公表された平成28年外食産業市場規模推計値について検討することとする。

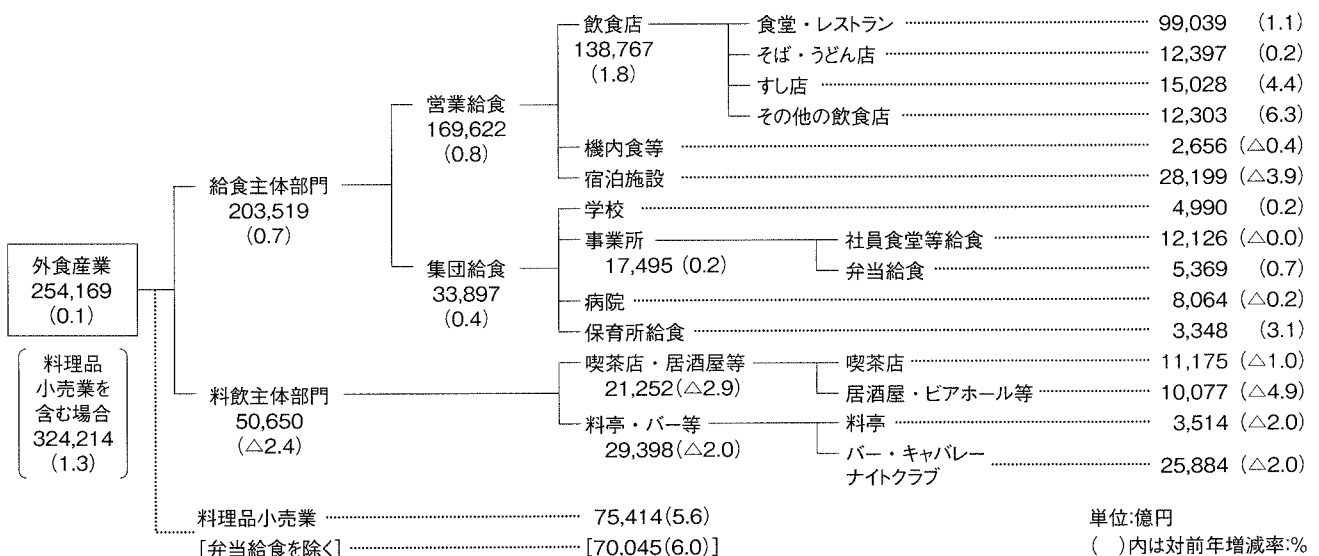


図1 平成28年(2016年)外食産業市場規模推計値

資料:(一社)日本フードサービス協会の推計による。

注1)市場規模推計値には消費税を含む。

2)外食産業の分類は、「日本標準産業分類(総務省)」(平成14年改訂)に準じている。

3)産業分類の関係から、料理品小売業の中には、スーパー、百貨店等のテナントとして入店しているものの売上高は含まれるが、総合スーパー、百貨店が直接販売している売上高は含まれない。

4)四捨五入の関係で合計と内訳の計が一致しない場合がある。

2. 平成28年外食産業市場規模推計値

外食産業市場規模とは、企業サイドから見ると当該年1年間の日本国内に存在する外食企業の売上高の合計であり、一方、消費サイドから見ると、当該年1年間で日本国内にいる人が外食に支払った金額の合計となる。

その平成28年の外食産業市場規模は、アルコール主体の外食が低迷したが、大手飲食店の売り上げが堅調だったこと、訪日外国人が引き続き増加したこと、法人交際費の増加などにより前年より0.1%増加し、25兆4,169億円とほぼ前年並みとなった。また、この外食産業市場規模をほかの産業と比較すると、経済産業省の商業動態統計(平成28年)による百貨店・総合スーパーの年間販売額が19兆5,979億円(対前年増減率0.4%減少)、コンビニが11兆4,456億円(同4.1%増加)となっており、外食産業市場規模が如何に大きなマーケットであるかわかる。

3. 業種別の動向

外食産業市場規模を業種別に見ると、飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、市場規模全体の80.1%を占め、20兆3,519億円と、前年より0.7%増加した。

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は、全体の66.7%を占め、16兆9,622億円で、前年より0.8%増加している。

「飲食店」の市場規模は、前年より1.8%増加し、

13兆8,767億円となった。

その内訳をみると、ファミリーレストランや一般食堂、専門料理店等を含む「食堂・レストラン」(対前年増減率1.1%増加)、「そば・うどん店」(立ち食いそば・うどん店を含む。)(同0.2%増加)、回転寿司を含む「すし店」(同4.4%増加)、ファーストフードのハンバーガー店、お好み焼き店を含む「その他の飲食店」(同6.3%増加)の全ての業種で前年実績を上回った。特に「その他の飲食店」では、ハンバーガー店の復調もあり大きな伸び率となっている。

ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、引き続き訪日外国人のインバウンド需要などが好調であったが、国内旅行客の減少などがあり前年より3.9%減少し、2兆8,199億円となっている。

「集団給食」の市場規模は、市場規模全体の13.3%を占め、3兆3,897億円と、前年より0.4%増加した。

その内訳を見ると「学校給食」は、給食単価が上昇傾向にあることから、前年より0.2%増加している。また、「社員食堂等」(対前年増減率0.0%)が横ばい、「弁当給食」(同0.7%増加)が微増となったことで「事業所給食」全体では前年より0.2%増加し1兆7,495億円となっている。

「保育所給食」は、保育所の在籍者数の増加傾向などから、前年より3.1%増加している。

ドリンク主体の「料飲主体部門」の市場規模は、市場規模全体の19.9%を占め、5兆650億円と、前年より2.4%減少している。その中で「喫茶店」が前年より1.0%減少し1兆1,175億円、「居酒屋・ビヤ

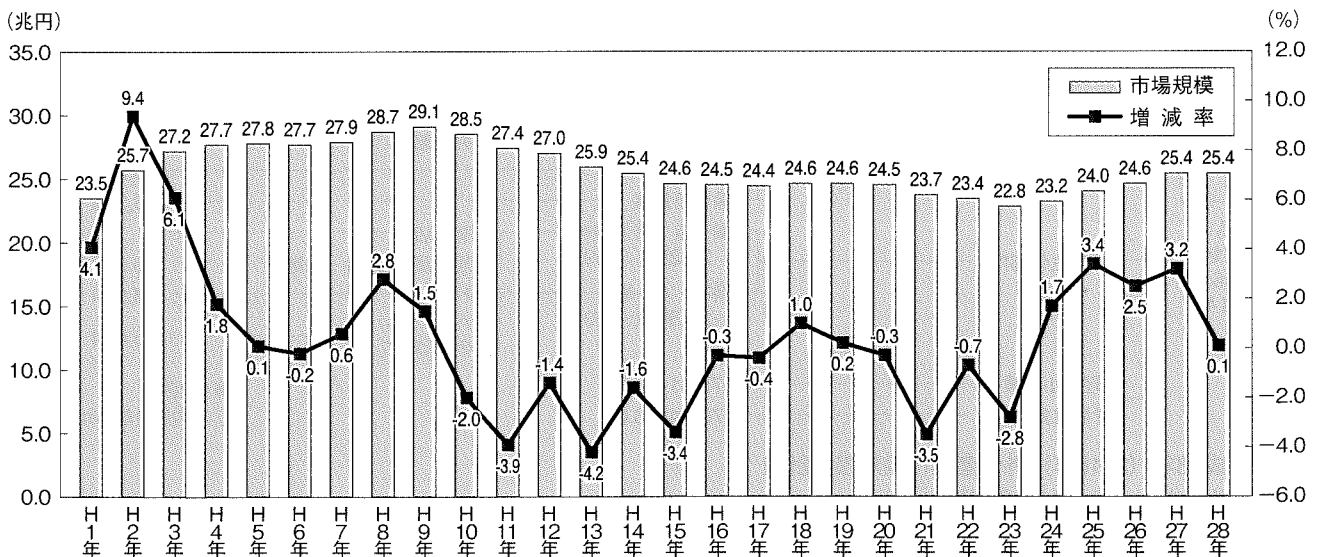


図2 外食産業市場規模の推移

資料：(一社)日本フードサービス協会推計

ホール等」が前年より4.9%減少し、1兆77億円、「料亭・バー等」が前年より2.0%減少し2兆9,398億円と全ての業種で減少した。

4. 外食産業市場規模の推移

平成元年からの外食産業市場規模の推移をみると、平成バブル時の、平成元年、2年、3年では、毎年、2兆円程度の増加を示している。この2兆円という数字は、化粧品業界の年間販売額に相当する規模である。

しかし、バブル経済が崩壊すると、増加率が急速に低下し、昭和50年から右肩上がりで増加していた外食産業市場規模が、平成6年に初めて減少（対前年増減率0.2%減）し、約27兆7千億円となった。

その後、増加に転じ平成9年には29兆702億円と、外食産業市場規模の推計を開始した昭和50年以降、外食産業のマーケットは最大となった。

しかし、平成10年（対前年増減率2.0%減少）以降、平成17年（同0.4%減少）まで8年連続前年実績を下回って推移していた。このことは、今まで右肩上がりで推移してきた外食企業の経営戦略が通用しなくなったことを意味しており、各企業はその対策を考える時期に来ていると思われる。

ただ、ここ5年間は前年実績を上回って推移しているが、増加率をみると、平成28年が大きく低下

している。

5. まとめ

平成28年の外食産業市場規模は、前述したように5年連続前年実績を上回る形となった。しかし、平成28年がほぼ横ばいとなっている。公式な公表によるとインバウンド効果に支えられつつも、ドリンク主体の業種の低迷が伸び率を低くしたことが大きな要因のようである。中でも「居酒屋・ビアホール」の減少（対前年増減率4.9%減少）が大きく、以前には居酒屋の市場規模が1兆円を下回った時期もあり、居酒屋業界の競争が激化していることが考えられる。

喫茶店の減少（同1.0%減少）は、大手喫茶店は出店しているものの、個人喫茶店の減少が影響したのではないかと推測する。

一方で、食事を主体とする業種も前年実績を上回っているが、その増加率が縮小している。この影響は「宿泊施設」の減少であり、インバウンド効果はあるが、国内旅行客の減少が大きく影響していることから考えると、景気の低迷感が出てきている可能性もある。

今回の外食産業市場規模全体の伸び率が5年連続、前年実績を上回ったとはいえ今後の外食産業に不透明感が出てきているように思われる。

【1】6月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は10件で前年同月の17件に対して58.8%

(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、ガス器具設置業者からの相談。集合住宅に壁掛け式のガス給湯器を設置予定だが、機器に「やけど注意ラベルを貼り付けなければいけない」と法律で決まっているのか教えてほしい。具体的にはパイプシャフト扉内に設置すると機器が見えなくなるのでラベルも見えなくなってしまうがどうしたらよいか等10件。

【2】受付実績

2-1) 平成29年6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	2	2(20.0)
事業者	0	0	0	6	6(60.0)
司法・行政	0	0	0	2	2(20.0)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	10(100.0)	10(100.0)

注) 前年同月の受付件数は17件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

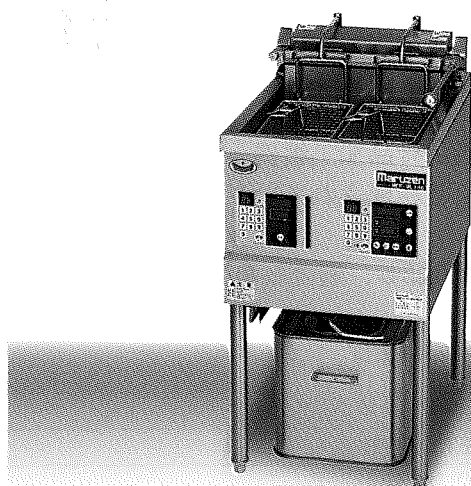
- (1) 交流会：ADR機関情報交換会（6/16（一財）生活用品振興センター 会議室）
- (2) 講演会：化学製品PL相談センター 平成28年度活動報告会より
「誤使用の背景：人間生活工学の立場から」（6/30 化学団体共用会議室）

【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	アウトドア用カートリッジガスこんろのこんろ用容器が突然破裂し手を負傷した。	
インフォメーション掲載月	2017年1月号	〔申出概要〕 約20年前に購入したこんろに、2週間前に購入したこんろ用容器を装着し、ジェル状固形燃料を機器のプレヒートパイプ部に塗り、点火して機器を2分ほど予熱した。その後器具栓を開きガスを出したところ、通常より大きな燃焼音とともに12～13センチの青い炎が出た後、30秒くらいして突然容器が破裂し、破片が飛んできて右手指に裂傷を負った。医師より障害が残る可能性があるとして診断され現在もリハビリを継続しており、休職を余儀なくされている。事故原因を調査してほしい。
発生日	2017年1月	
受付 No	17010501	
申出者	事業者	
解決・処理月	2017年6月	
〔調査・対応結果〕 ガスこんろの本体については、経年使用による錆びや変色はあったが、使用上問題となる変形や破損は見受けられなかった。但し、器具栓とホースが切断されていたため、相談者から提供された新品のホース及び新品の器具栓を接続して試験を行った。燃焼状態や液化石油ガス漏れ、プレヒートパイプへ着火剤を塗布した影響等を確認したが、事故につながる異常燃焼やガス漏れは確認できなかった。従って、製品に起因して生じた事故かどうかは不明であったが、当事者間で示談が成立し円満解決した。		



電気ダブルオートリフト フライヤー

フライカゴを2連で搭載し
調理時間が異なるメニューを一人で同時調理!

個別に設けられたパネルで調理時間を個別に設定。
調理終了後には、フライカゴが自動的にリフトアップ。作業
効率が向上し、人手不足対策にも力を発揮する。

【特徴】

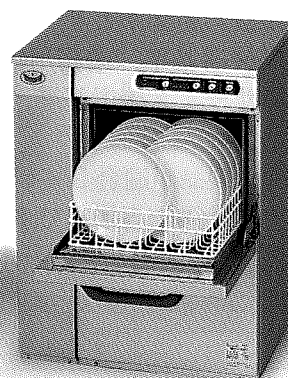
- 据え置きタイプは奥行寸法600mm! (業界初)
- ヒーター部にスローダウン機構と跳ね上げ停止スイッチを採用。
- 登録メニューは99種類! 二度揚げ設定もプログラム可。
- メルト機能(ラード加熱)を搭載!
- 国土交通省監修「公共建築工事標準仕様書」(機械設備工事編)の適合タイプもラインナップ。

【バリエーション】

- 卓上タイプ MEF-WL13TB 油量:13ℓ
- レギュラータイプ MEF-WL13B 油量:13ℓ
/MEF-WL18B 油量:18ℓ

■主な仕様

機種名: MEF-WL18B
外形寸法: W450×D600×H800(mm)
電源: 3Φ200V 消費電力: 5.9kw
標準価格: 888,000円(税抜)



エコタイプ食器洗浄機 アンダーカウンター奥行450mmタイプ

奥行450mmのコンパクトボディで
設置場所を選ばず厨房スペースを有効活用

【特徴】

- 奥行き寸法を抑えながらも従来機種と同等の出力を持つ洗浄ポンプを搭載。
- すすぎ水量は業界最小のわずか1.5リットル。水道代はもちろん、エネルギーコスト、洗剤代を削減。
- 天井が傾斜しているので、天井・上ノズルすすぎとあわせて洗浄後の“あとだれ”を防げる。
- スイッチひとつで自動給湯/加熱のラクラク操作。
- 洗浄時間は汚れ具合に応じてワンタッチで3段階に設定。
- 洗浄湯をきれいに保つクリーンフロー方式。
- 洗剤自動供給装置を内蔵。

■主な仕様

機種名: MDKST8E
外形寸法: W600×D450×H800(mm)
電源: 1Φ100V 消費電力: 1.2kw
標準価格: 903,000円(税抜)

お問い合わせ先

株式会社マルゼン (担当: 営業本部)

〒110-0003 東京都台東区根岸2-19-18 マルゼンビル7F

TEL: 03-5603-7788

URL: <http://www.maruzen-kitchen.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。

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
		CF2-GA18
		CF2-GA23W
	フライヤ	CF2-GD27
THI-3NN		
TSGR-1532A-J		
タニコー株式会社	レンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
	テーブルレンジ	TSGT-1843A
		煮炊釜
	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
	フライヤ	SEFD-18K-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：87機種、子型式：2,333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	パッフレッシュII	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルーF III型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤーブルーF IV型	17-002-1504	新成工業(株)	03-3403-4511
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
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー プ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー プ α	15-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
16. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	16-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12. 8. 21	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	12-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12. 10. 24	D F フ ィ ル タ ー	12-002-6201	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 10. 31	D V フ ィ ル タ ー	14-002-6202	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 3. 7	S C フ ィ ル タ ー	14-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
15. 9. 4	アルファフィルターⅡ	15-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
12. 5. 17	C E R S U P E R	12-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
14. 9. 30	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	14-002-7001	(株)上野製作所	03-3652-5211
16. 11. 4	H 1 フ ィ ル タ ー	16-002-7101	(株)アルテック九州	0968-68-1455
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102	(株)アルテック九州	0968-68-1455
17. 3. 8	グ リ ス カ ッ ト	17-002-7201	(株)クリエ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308
14. 2. 28	X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウオッシュフィルター	15-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941

●グリスエクストラクター技術基準適合品

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

●グリスセパレーター技術基準適合品

12. 10. 24	エアロ・ウェイ	12-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	エアーワンダーⅡ	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13. 7. 4	M S 3 型 セ パ レ ー タ ー	13-003-1603	ホーコス(株)	084-922-2855
17. 6. 29	バブルフィルター	17-003-1604	ホーコス(株)	084-922-2855
16. 1. 27	ミストロン	16-003-1801	サンタ(株)	076-268-2941
17. 3. 22	ミストロン mini	17-003-1802	サンタ(株)	076-268-2941
16. 4. 27	N D C ぶくぶくジェット	16-003-1901	日本ドライケミカル(株)	03-3599-9500

平成28年度 交付ラベル 180,600枚

一般社団法人日本厨房工業会

❖ 8月(葉月) ❖

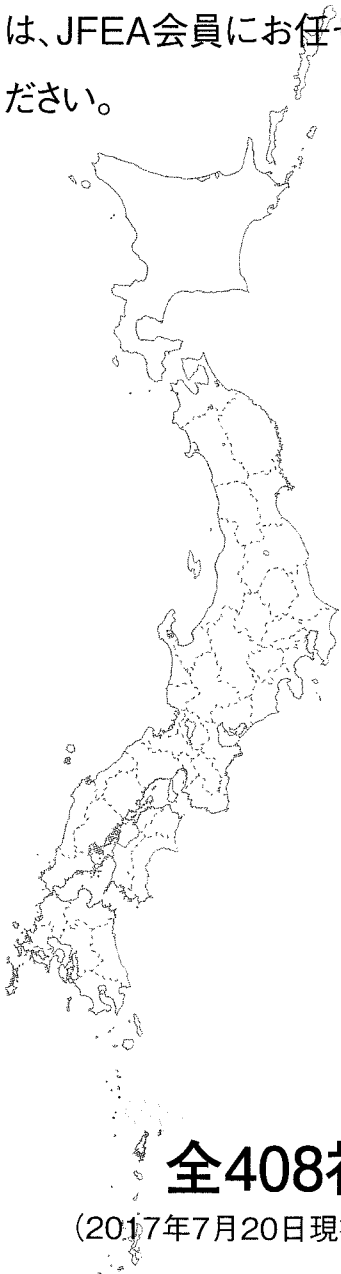
1日(火)	水の日、自然環境クリーンデー、 パインの日、夏の省エネルギー総点検の日	11日(金)	山の日
3日(木)	はちみつの日、ハモの日	13日(日)	盆迎え火
4日(金)	箸の日、ピアホールの日	14日(月)	特許の日
5日(土)	ハコの日、ハンコの日	15日(火)	終戦記念日、盆、刺身の日
6日(日)	広島平和記念日、ハムの日	16日(水)	盆送り火
7日(月)	バナナの日、花の日、鼻の日	17日(木)	パイナップルの日
8日(火)	タコの日、そろばんの日、白玉の日、 米の日、発酵食品の日、 パパイヤの日	18日(金)	米の日
9日(水)	長崎原爆の日、薬草の日	24日(木)	愛酒の日
10日(木)	道の日、宿の日、帽子の日、トイレの日	25日(金)	即席ラーメン記念日
		26日(土)	人権宣言記念日
		29日(火)	焼肉の日
		31日(木)	野菜の日



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7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
伸産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)本庄厨房機器製作所
(株)モリチュウ

●千葉県

(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

●東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン
(株)上野製作所
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
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)
オルガノ(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
キッチンテクノ(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリナップ(株)
コニカミノルタテクノプロダクト(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン・リテールシステム(株)
(株)シー・エス・シー
JFE商事住宅資材(株)
(株)正和
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(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
マッハ機器(株)
(株)マルキキッチンテクノ
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
ワシオ調理工業(株)
(株)和田製作所

●神奈川県

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

●新潟県

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

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラポー

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

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

●愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)国益社
(株)コメットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンボ(株)
タニコー(株)東海事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗浄機(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)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

●大阪府

エレクター(株)大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
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)逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所
ホバート・ジャパン(株)大阪支店
MASUI総合設備機器(株)
丸一(株)
(株)マルゼン 大阪支社
(株)明和製作所
山岡金属工業(株)

●兵庫県

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

(株)明城製作所

●奈良県

シンコー(株)

●中四国支部

●鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

●島根県

ホクサン厨機(株)

●岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
(有)オリエンタル物産
(株)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)ケーゾーエス
タニコー(株)中国四国事業部
(株)TOSEI 関西支店 広島営業所
(株)中西製作所 中四国支店
ニチワ電機(株)広島営業所
日本調理機(株)中四国支店
パナソニック産機システムズ(株)中四国支店
広島アイホー調理機(株)
福島工業(株)広島支店
(株)フジマック 中四国事業部
(株)フロムシステムダイレクト
ホーコス(株)
ホシザキ中国(株)
(株)丸八

●徳島県

(有)東四国厨房設備

●香川県

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

●愛媛県

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

●高知県

(株)丸三

●九州支部

●福岡県

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

王子テック(株)

(株)大穂製作所
オザキ(株)福岡営業所
押切電機(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
協立エアテック(株)
(株)コメットカトウ 九州営業所
タニコー(株)九州事業部
(株)TOSEI 九州支店
(株)中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
(株)日本エコテクノ
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)
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



今月号でお知らせしたとおり、6月23日(金)に、平成29年度第1回厨房女子会が開催され、参加者は15社36名を数えた。平成28年度11月に実施した、前回の厨房女子会終了後のアンケートで、女性の設計者の講演を聞きたいとのご意見が数多くあったため、今回のセミナーは、設計に従事しているゲストスピーカー2名をお迎えして実施した。

厨房女子会設立の目的としては、他企業社員との交流によるネットワークの形成はもちろんの事、厨房業界において様々な業務に従事している女性たちの姿を通じて、自分のキャリアデザイン形成の参考にして頂くことも挙げられる。

今回参加された方々の感想をお聞きすると、厨房女子会における上記目的へのアプローチについてかなり満足している様子がうかがえるため、事務局としてもやりがいを感じているところである。次回以降の企画についても多くのご意見を頂ければ幸いである。

さらに今月号からは、上田和久氏によるHACCPに関する連載が開始された。本件については、最近の業界誌あるいはセミナーにおいても、頻繁に取り上げられており、HACCPの制度化理解のためには非参考にして頂きたい。

全国的に梅雨が明け、いよいよ夏本番である。猛暑の中でこそ、会員各位により多くの「ホット」な話題を提供していく所存である。

厨房

平成29年8月5日発行

第54巻/第8号 (No.578)

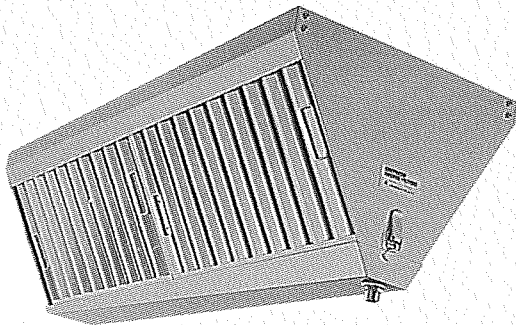
発行人	谷口一郎
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	伊藤典弘/森家浩平 精松弘充/三島博史 福田敦/大川里枝 清水直之
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)

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)

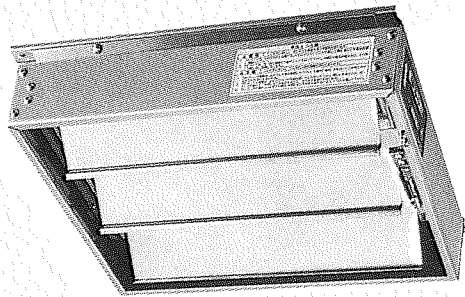
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

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

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



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社** ■製造元

本 社 ☎0256(86)3711(代) 大 阪 支 店 ☎06(6767)3611(代) 新 潟 営 業 所 ☎025(224)2177(代)
 ショールーム ☎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:sugicohn@sugico.co.jp 東 京 支 店 ☎03(3537)1951(代) 仙 台 営 業 所 ☎022(236)6525(代) 熊 本 営 業 所 ☎096(340)0010(代)

AQCC
 株式会社 **アクシー**

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 FSCCXS6 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。

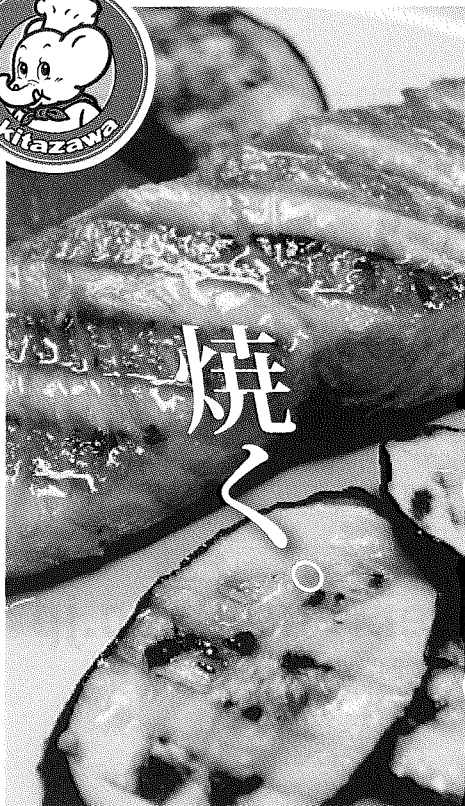
『フジマックの 365 日サポート体制』

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

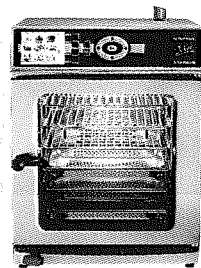
株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

●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 ●本社:東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791
●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



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

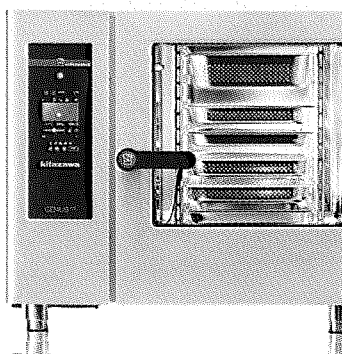
超コンパクト
2/3 サイズ!
KEJC-623T



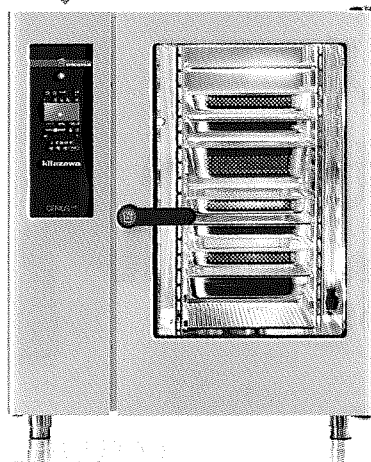
スチーム&コンベクションオーブン

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

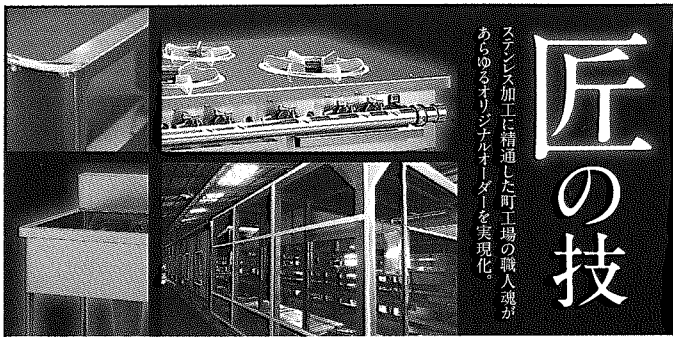
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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
●浜松 ●高山 ●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



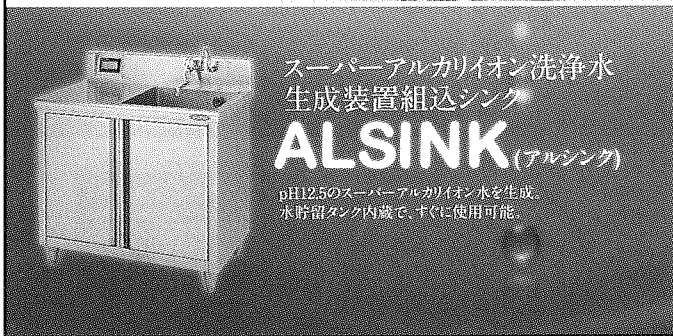
ステンレス加工に精通した町工場職人魂が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化。

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
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!

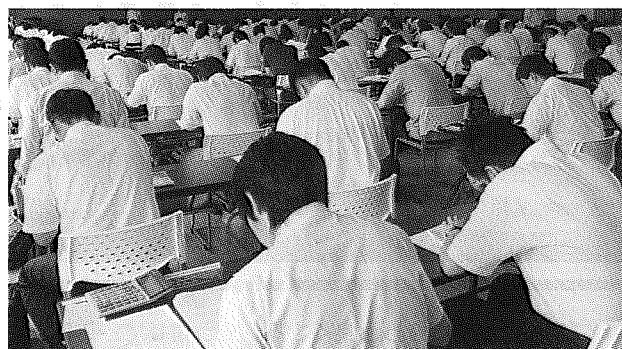


厨房設備士証は、
知識の証。

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。**



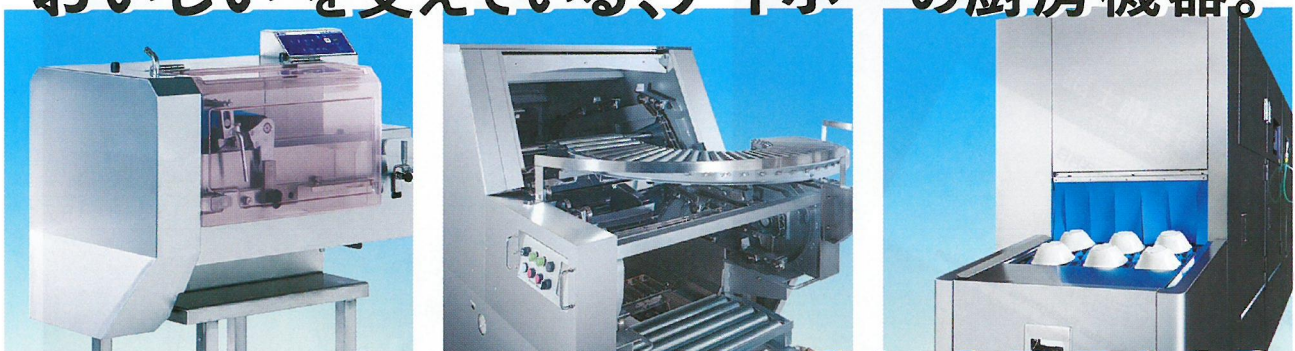
厨房設備士の資格認定は、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。



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。

IHO 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 | | | | |



本社・本社工場 <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から申し込む「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