

厨 房

chu bou

September
2017
No.579

9



平成29年度 厨房設備士資格認定試験
合格者受験番号発表

平成29年度 厨房設備士
フォローアップ研修会が全国5会場で開催

映画の見どころ・台所
『青春デンデケデケデケ』

最新外食トレンド2017
飲食店等の売上高ランキング



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

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)のボタンを押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマー時間後に停止する。これを「白だし」として使用するか、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ボタン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

左右運動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

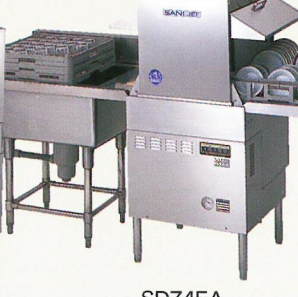
1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

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 大阪営業所
大阪営業所
名古屋営業所
仙台営業所
新潟営業所
福岡営業所

東京都大田区鶴の木2-43-14
大阪市城東区永田4-2-7
名古屋市名東区猪高1-1324
仙台市太白区泉崎1-19-1
新潟市東区牡丹山4-8-3
福岡県大野城市大城5-21-24

☎03(3750)4451
☎06(6965)9600
☎052(772)7255
☎022(243)4660
☎025(273)2331
☎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。



【工場】 滋賀(水口)・岡山 【支社】 東日本(東京)・中部(名古屋)・西日本(福岡) 【支店】 北海道・東北(仙台)・関東(さいたま)・千葉・信越(新潟)・横浜・静岡(静岡)・北陸(金沢)・京都・関西・阪和(南大阪)・神戸・岡山・広島・四国(高松)・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

Cool Clean Controllable Productivity

釜の上下で火力を可変できるので
少量の調理の際は、下部のみ加熱で“大きく節電”！
調理だけでなく周辺環境の室温も快適です。

美しく研磨されたステンレス釜にて
極力食材のこびり付きを軽減し清掃し易い仕様です。

- 現在温度と設定温度を分かりやすいデジタルで表示。
- 出力調節は調理に合わせた無段階コントロールが出来ます。
- 釜底は半球形状のため攪拌作業が楽に出来ます。
- フタの開閉は中折れ式を採用し、清掃が楽になりました。(ERK-50を除く)

充実のオプション装備

標準装備

- アジャスト脚
- 清掃用水栓
- 給水・給湯カラン
- 中折れ式フタ
- 出力調節
(機種により異なる)

オプション装備

- P 注ぎ口
- D 排水ドローコック
- A 煮こぼれ防止エプロン
- H 両側ハンドル
- C 電源電線 (アース含む)
- F 横型水栓
- FC 横型水栓カブラ付
- M 攪拌機

オプション装備の場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号が付きます。
※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは同時に装備できません。
※攪拌機を装備する場合は、給水、給湯、清掃用水栓は取付られません。

節電に効果的な分割加熱方式

15%の電力デマンドを抑える節電

釜の出力調節をERK-80/100/150は上下に2分割、ERK-200/300/400は上中下に3分割し、少量調理時は下側のヒーターのみで加熱ができ、省エネに貢献。(ERK-50以外)

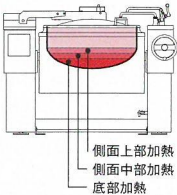


出力調節
1系統(分割): ERK-50
2系統(分割): ERK-80/100/150
3系統(分割): ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1350×907×850 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW



釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電気式回転釜はニチワにお任せください!

品質、効率そして全国のメンテナンス対応が安心の売りです!

大量調理施設に最適

省エネ
電気厨房機で
節電!

ELECTRIC ROTATING TILTING COOKING KETTLE [モデル] ERK-50/80/100/150/200/300/400



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

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

0120-218506

ニチワの電気厨房機

SC
SAFETY&CLEAN

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。



過熱水蒸気オープン
小型SVロスター HOT MAX
SVMT-1WL



過熱水蒸気オープン
SVロスター HOT MAX
SVM-1W



美しい地球
のために

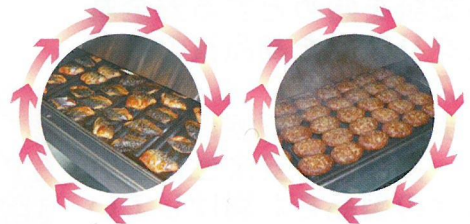
美味しさとecoを両立

過熱水蒸気でおいしくヘルシー



水蒸気に更に熱を加えたのが過熱水蒸気です。過熱水蒸気の細かい粒子が食材繊維をやさしく包み込みながら、うまみ成分やビタミンCなどを逃がさず、素材のおいしさを活かします。

過熱水蒸気で省エネ短時間調理



熱風に比べて熱容量が大きく、食材の芯まですばやく熱が伝わるため、短時間で調理することができます。当然ランニングコスト軽減も図られます。



株式会社
中野

中野製作所

中野製作所

検索

click
click

■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



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 ばが ん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」ならSEK シリーズ

New



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

大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

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



オリジナルメニュー、
一斉者につくりましょう

同時調理や
時短メニューも
おまかせください

定番メニューを
人気メニューに
しましょう!

困っていることも、
知りたいことも、
全部お聞かせ
ください。

真空調理も
ご相談
ください

HACCP導入、
サポートしまあ

人手不足、
お小悩みでは
ありませんか?

最新の厨房機器を
体感してみませんか?

提供時間、
スピードアップできますよ

今の厨房で
使いやすいですか?

ホシザキには、お客様のさまざまな課題を
ともに考える専門スタッフがいます。

ホシザキでは、お客様の厨房やテストキッチンなどで
実際に調理しながら機器のご提案などを行なっています。
また導入後も、メニュー開発や衛生管理のアドバイスなどを通じてサポート。
直接会話を交わす中で、お客様の課題をともに考え、最適な答えを探します。
製品をお届けするだけでなく、その前後のプロセスにおいても
ニーズにしっかりお応えしていく——
そんな高品質のトータルサポートを、ホシザキは今後も追求してまいります。

全国のテストキッチンで
調理デモや調理体験を
実施しています。
お気軽にお問い合わせ
ください。

お近くのテストキッチンは

ホシザキ テストキッチン 検索

愛されて、育てられて70周年。

70th
ANNIVERSARY

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 (2017年6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 ホシザキ北九株式会社 (092)471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022)728-9511 ホシザキ湘南株式会社 (045)650-6121 ホシザキ阪神株式会社 (06)6886-5691 ホシザキ南九株式会社 (099)813-0007
ホシザキ北関東株式会社 (048)660-2311 ホシザキ北信越株式会社 (076)240-2266 ホシザキ中国株式会社 (082)293-9451 ホシザキ沖縄株式会社 (098)861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03)3943-6201 ホシザキ東海株式会社 (052)563-5581 ホシザキ四国株式会社 (087)811-5610

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



HI-COOK

日本食の美味しさを世界へ

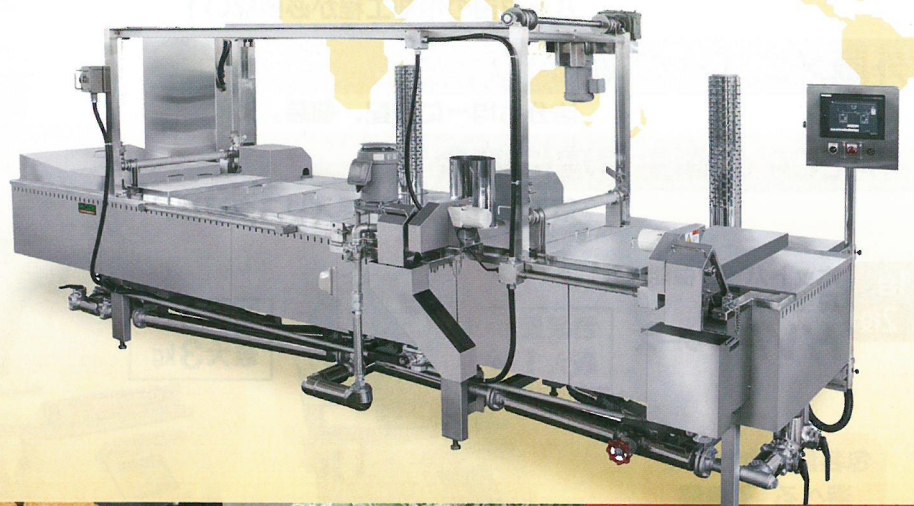
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で
熱効率74%達成



DOBC-A型

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



アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

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

OZAKI

オザキガス厨房機器 ● 業務用



ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**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
- フライトッパ
- ヒートトッパ
- 台付コンロ
- 低放射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリッパテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマント
- 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>

特許技術でできたてアツアツ そのままパックを実現！

特許第 5575827 号

調理作業の大幅時短

パック前の冷却工程が必要ない！

外販メニューの拡充

油分も均一に分配、個装。

HACCP の衛生管理に適合

落下菌や浮遊菌の混入リスク軽減。

累計販売台数

2,000 台突破！

1台
2役
ホットパック機能搭載
真空包装機
HVP シリーズ

包装量
最大 1 kg



HVP-282

包装量
最大 3 kg



HVP-382N

包装量
最大 5 kg



HVP-482

包装量に合わせて
選べる 3 機種

株式会社 TOSEI

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

●詳しくは…

TOSEI

検索

本社・工場 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244

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 愛知県名古屋市中区東区豊が丘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



HT-1210N

O₂・CO・温度計
O₂(空気比)・CO・排ガス温度



HT-1300N

厨房機器の
排ガス測定に

定額で予算計画のため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 大阪市旭区高殿 1-6-17
東京支店 / 〒165-0034 東京都中野区大和町 1-6-8

TEL 06-6922-5501 FAX 06-6922-5895
TEL 03-3330-6433 FAX 03-3330-6434

<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

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

新刊
発売

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

— 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」とお書き添えてください。

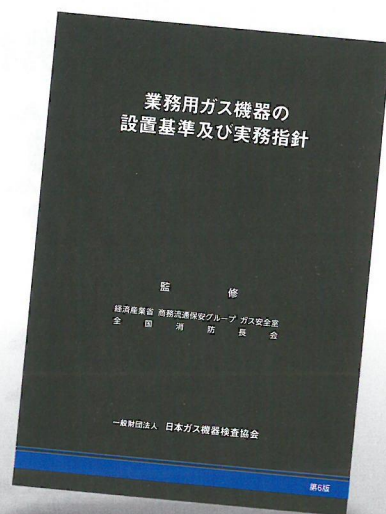
記載のない場合は通常価格となります。

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

ヒアリに気をつけて

内閣官房
環境省

これまで存在していなかった危険な毒アリが国内で現れています。

もし発見しても、決して触らないでください!



ヒアリ FIRE ANT

大きさ 2.5mm~6.0mm

特徴 ●カラダは赤茶色
●腹部に2つのこぶ
●お尻に毒針

刺されると、強い痛みを伴いアレルギー
症状がひどくなると重症化することも。

ヒアリに関する情報

ヒアリの発生場所も確認できます

[http://www.env.go.jp/nature/
dobutsu/fireant.html](http://www.env.go.jp/nature/dobutsu/fireant.html)

(環境省ホームページ)



ヒアリが作る大きなアリ塚

大きなアリ塚が目印

日本のアリは、大きなアリ塚を作りません。
大きなアリ塚を発見したら、触らず、すぐに通報を。

ヒアリかな?と思ったら

ヒアリのような蟻を見つけたら、自分で駆除せず、お近
くの地方環境事務所か都道府県の環境部局に通報を。

通報先 ●●県 環境部 (例: 東京都 環境局)

検索



葉っぱの上のヒアリ

もし、刺されて、少しでも異常を感じたら すぐに近くの病院へ。

アリに刺された旨を伝えて受診してください。
ヒアリの毒への反応は、人によって大きく異なります。

おかげさまで好評発売中!

まだお持ちでない方は

お急ぎください!

第7版

2016年発刊

業務用厨房に携わるすべての方へ

厨房設備工学入門

-第7版-



厨房設備士取得必携の書!!

厨房の基礎から学べる

中面
見本

名称	特徴
テーブルレンジ (ガステーブル)	テーブルレンジとガステーブルは、ガス台、台付レンジ、台付コンロなどの名称がある。
壁上げレンジ (テーブルコンロ)	トップバーのみの形で、高さ約800mm位のものである。 【固定材質】はPTFEコートまたはPFAコートが必要
ローレンジ	①テーブルレンジ、スタックボットレンジ、可動レンジなどといわれるもので、高さ850mmで、テーブルレンジと同様のものである。 ②トップ面はボタ部分のものを中板の目的のものあり、主にスチールの焼酎や揚げ油に耐え、大型の容量が求められる。加熱に耐えるよう焼酎にできている。 ③給水カランを設置されたら使用される。
中板レンジ	①中板レンジのガスレンジを中板レンジという。 ②中板レンジは強い火力で加熱する構造が多いためパーツも火圧が強く、ハイカロリーのものがセットで売。普通のレンジのオープンバーナが大型のもので1〜1.5kW程度であるが、中板レンジは2〜3kW程度のものが使用されている。 ③そのほかスチール製、鋳造品などがあり、スチールにはステンレスバーナ、鋳造品には中板のバーナが埋め込まれている。さらに強い火力が要求される場合は、強制混合燃焼方式のガスバーナをセットすることもあり、ガス式にはオvensをブローで加熱させる強力型もある。
七輪 (鋳物バーナ)	七輪 (鋳物バーナ) は、中板レンジのガスレンジのオープンバーナを中板レンジのオープンバーナに交換して使用する。このバーナは焼酎や揚げ油に耐えるよう焼酎にできている。

わかりにくい用語は別途解説を掲載!

注意が必要な部分は別項目にて分かりやすく!

この項目は重要な部分を読み込みが確認されている。

注意! Attention
湯沸器を壁しの下やカウンターの下に設置して、燃料として使用する場合は、湯沸器の材質が鉄質に耐えるかどうか、また排水、過し井等から腐蝕が侵入しないような構造になっているかを注意しなければならぬ。

2) 貯湯式湯沸器 (湯水ポイ)

この装置は貯湯式湯沸器タイプで、熱源はガス、電気一般用であるが、ガス、電気加熱としたものもある。湯沸はタンクに貯めた水をガスまたはオイルバーナ、電気ヒーター、電気熱交換器等により加熱、60〜80℃程度に加熱し上げ貯留し、使用温度を調節してシンクや食器などに給湯し使用する (図1-8-4) 参照。
この装置の使用圧力は、一般には1MPaである。これを越える圧力で使用する場合は、事前の給湯機に圧力ポンプをつける必要がある。また貯湯式ではないが、真流式湯沸器を使用すれば、使用圧力は0.2MPa〜0.3MPaで使用することができる。このときは使用圧力、使用温度と圧力に照準して選定する必要がある。

重要な部分は「Point」として掲載!

▶ Point 貯湯ポイ、タンク等は、換気の問題として、全体の換気対策が重要である。これは換気設備に換気ファンを接続する必要がある。

3) その他の給湯機

① ヒートポンプ給湯機
ヒートポンプは、電気加熱エネルギーに換熱するのではなく、「熱を汲み上げ、熱を移動させること」によって熱を利用する仕組みである。

② ヒートポンプ給湯機は、大気 (空気) の熱などを抽出した熱を冷媒 (自由CO₂など) に移動させ、凝縮用熱交換器より高い温度にし、効率的に利用することができる種類である。

補足項目の追加でより理解しやすく!

関係法令・業界基準など丁寧に解説
省エネ対策・厨房内環境対策に対応

写真やイラストを多く採用!
「ポイント」や「注意」などで理解しやすい!!



今月のゲスト

ホシザキ沖縄株式会社

コンサル室 調理フォロー係 係長代理 又吉 莉紗さん



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。

私は就職活動を始めると決意した初日、先生に勧められたのが「ホシザキ沖縄(株)」でした。飲食店でのアルバイト経験がありましたので、ペンギンマークをみて、厨房機器メーカーだという事は知っていました。人とお話する事が好きだった私は営業職へ応募をしました。面接では男性ばかりでしたが、男性には負けたくないという私の強い意志が伝わったのかわかりませんが採用となりました。厨房業界に入って、どの分野にも関わる仕事ということに日々驚いています。

入社当初はケータリングで営業活動をしておりましたが、弊社がスチームコンベクションを発売するにあたり、調理フォロー担当を各販売会社から1名選出ということで、私が任命されたのがきっかけでコンサル室へ配属となりました。弊社のコンサル室も始めは1人でしたが、今では4名へと増え、全国的にも14名程から今では100名ほどの人数へ増え、大きく成長しています。

当初はデモンストレーションの仕方はもちろん、スチコンなんて使用したことがなかったので、右も左もわからない状態でしたが、研修等で勉強し知識を身に付けました。ひとりで初めてデモンストレーションをした時は緊張して、頭が真っ白になったり、伝えたい事を上手く言えなかったり、自分で何をしているのかわからず、反省の日々でした。場数をこなして行くうちに、色々な勉強ができ、こういう時にはこうしたいなど、毎日試行錯誤しながら、調理デモの構成を考えたりしています。しかし、長らく調理デモをしています、未だに始まる前は緊張します…。



お仕事の内容は？ やりがいは？

弊社の厨房機器を使用したデモンストレーションや販売支



援、促進、販売後のアフターフォローを行っています。アフターフォローでは直接現場へ行き、お客様と会話をしながら、使用状況の確認や機器を使用しているの悩み事を聞き、アドバイスなどを行います。

コンサル室のやりがいは、お客様と近い存在になれること、すぐに名前や顔を覚えてもらえることです！営業マンにはなかなか話してくれないことや本音を聞くことができ、ホシザキ沖縄(株)で近い関係性になれる♪

なかでも私が印象に残っているのは、四角いシュークリームを作りたいお客様がいて、何回やってもできないと言っていました。私は型に入れる生地量を測ったり、温度を変えてみたりと、シュークリームが嫌いになりそうほど焼いて、一番適切な生地量と温度を見つけました。その結果をお客様へ伝えると「こんなに真剣に考えてくれてありがとうございます。」と喜んでくださいました。

悩み事を解決できた時の達成感、解決した結果をお客様へ伝えた時の喜んでる姿を見るのが一番のやりがいですね。よし！次の仕事もまた頑張ろう、と心の励みにも繋がります！なかなか上手くできない調理法や調理温度を適した温度を見つけた時は自分が一瞬すごい天才になった気分になります！(笑)



今後のあなたの夢を教えてください。

ありきたりですが、仕事と家庭の両立です。私も娘が1人いますが、家族・会社のメンバーの協力、理解があり、働くことができます。

弊社では、今年沖縄県で19社目の「くるみん」認定企業となり、会社全体のバックアップもあり、男性育休者も増加しています。

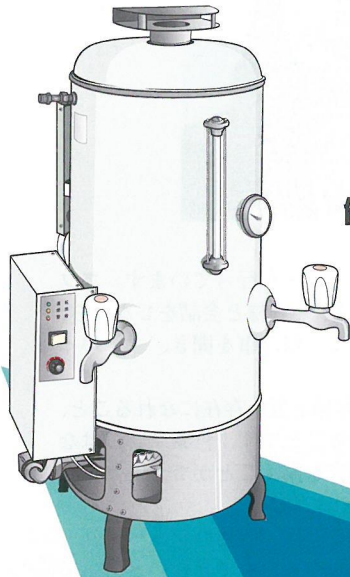
しかし、子育てをしていく中で特に女性は子供の体調によって仕事を休みがちになってしまい、まわりに迷惑をかけて申し訳ないと思ってしまう、退職をした方が良いのではないかと考える人も中にはいると思います。そんな悩みに対して、自分の経験も活かし、今後の職場環境の改善や子育てしやすい職場作りを率先して作っていける人材になりたいです。

職場の方からエール

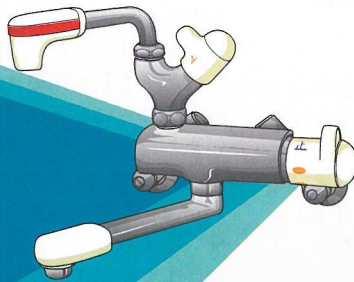
又吉さんが、入社されて10年が経ちましたが、彼女は、全国のグループの中でも数少ないコンサル室1期生になります。配属当初は、立ち上がったばかりの部署なので色々な苦労がありました(それまでは本格的な料理を経験してなくて、プロの料理人相手に愛嬌で乗り切っていました)。それでも日々の調理に対する前向きな努力により、セミナーに参加されたお客様を持ち前の明るさと努力した腕前により完璧に魅了しています。これからも女性メンバーの目標となり輝ける存在になって下さい。(営業本部 稲嶺)

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



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

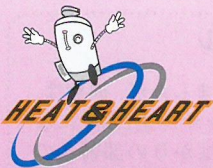


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

札幌営業所	〒001-0019	札幌市北区北十九条西5-20 TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739
大阪営業所	〒535-0031	大阪市旭区高殿2-7-19 TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040
福岡営業所	〒815-0033	福岡市南区大橋3-25-1 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

支部だより

ESSAY

保健給食

厨房業界

厨房業界関連情報

- 11 厨房女子が行く！（第35回）—— ホシザキ沖縄株式会社
- 16 平成29年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号
- 17 平成29年度厨房設備士フォローアップ研修会が全国5会場で開催
- 18 若者の技能検定受検料減額のお知らせ
- 19 フード・ケータリングショー／厨房設備機器展
第1回企画委員会の開催について
- 38 団体賠償責任保険制度のご案内
- 20 北海道支部 第2回役員会を開催
中四国支部 総会懇親会を開催
- 23 小倉朋子の食・心・美 Part.2（第3回）
2017年 夏の食べものトレンドから
—— (株)トータルフード 小倉 朋子
- 24 映画の見どころ・台所（第39回）
『青春デンデケデケデケ』
—— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
- 26 やるKEY HACCP（第2回）
HACCPの基礎になる一般衛生管理
—— スタジオワーク合同会社 上田 和久
- 30 フードビジネスコンサルタント魂（第35回）
強い店を創るための考え方-6「WAO」
—— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹
- 35 最新外食トレンド2017 (No.9)
飲食店等の売上高ランキング
—— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
- 14 旬のレシピ [なす]
- 15 巻頭によせて [素直な心]
—— パナソニック産機システムズ株式会社 寺岡 誠之
- 18 工業会だより
- 39 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 40 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 42 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
44 会員一覧
- 46 奥付 [広告掲載企業名]

旬のレシピ

なす

立秋、と8月上旬に言われてもなかなかピンとこないが、「暑さ寒さも彼岸まで」の言葉のように、そろそろ涼しくなってきたほしい頃である。しかし実際には、9月の平均気温は7月と大して変わらないので、それからすると7、8、9月の3ヶ月は夏、と言うべきであろう。

夏バテに優しくて、秋を感じさせる食材といえば茄子。美味しい焼き茄子は下準備が肝心である。

まず茄子のお尻からヘタに向かって、ぶすりと竹串を挿して、抜く。これで蒸気の通り道ができて、茄子が爆発するのを防ぐことができるらしい。

茄子のガクにはトゲがあって怪我をしやすいのと、焼き上がったあとで皮を剥きやすくするため、ガクにぐるりと包丁を入れて、ヘタを残しながらガクを取り除く。更に剥きやすくするため、タテに2cm幅くらいに包丁を入れておく。

あとは焼いて皮を剥いて、熱々に生姜醤油をかけて頬張ってもよし、マリネ液に漬けて込んでもよい。

ブレンダーにかけて塩コショウした冷製スープもよい。よく冷やした器に盛りつけて、エクストラヴァージンオリーブオイルを垂らすとなおよい。



絵 中川佳枝
文 中川幹夫

素直な心

パナソニック産機システムズ株式会社 九州支店 支店長 寺岡 誠之

この4月に、パナソニック産機システムズ(株)九州支店長に就任致しました寺岡誠之と申します。

以前は東京にて厨房の責任者をさせていただいておりましたが、九州支店に赴任して早いもので、6年目を迎えております。

さて、九州地区におきましては、平成28年熊本地震に続き、平成29年7月九州北部豪雨と未曾有の大災害が続いております。被災された方々に心よりお見舞いを申し上げますとともに、1日でも早い復興の一助に成りたいと思ってやみません。

また、今の時代、社会、市場の環境変化は日々著しい状況です。温暖化が原因と言われる異常気象や自然災害、環境問題におけるフロン対策、少子高齢化や人手不足に伴う省力化対策、更なる食の安全・安心の追求等々、キーワードは溢れています。

2017年度の弊社九州支店の行動指針の一つに『スピード感を持つ!』というものを掲げております。その意味の一つは、文字通りのとにかくスピーディーな対応で顧客の信頼を獲得するというものですが、もう一つの意味は、固定観念を捨て、社会、市況の流れにいかに対応していくかという意味をこめています。

パナソニックの創業者、松下幸之助の経営哲学のひとつに「素直な心」という精神があります。素直な心とは、言い換えればとらわれない心であり、自身の利害とか感情、知識や先入観等にとらわれずに、物事をありのままに見ようとする心です。今の激変の時代にこそ、その精神が重要だと考えております。

同じく松下幸之助の経営哲学のひとつに「共存共栄」という精神があります。「相手と共に自分も発展しよう」「社会全体の繁栄なくして自分の繁栄はない」という「共存共栄」の理念は極めて本質的なものだと思います。日本厨房工業会の活動にも通じるものがあるのではないのでしょうか。これからも衆知を結集して時代の変化に対応した様々な課題に取り組み、益々の業界発展に貢献されると確信しておりますが、我々も設備・施工・エンジニアリング会社として微力ながらその一端をお手伝いさせていただき、共に発展していくための事業を展開して参りたいと思います。

最後に、皆様のご健勝と日本厨房工業会様および会員企業様の益々のご発展を心よりお祈り申し上げます。

1級16名、2級177名が合格

平成29年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号

〔厨房設備士資格認定試験 合格者受験番号〕

1級	東京	1303 1321	1304 1322	1305 1324	1308	1313	1316	1317	1318
	高松	1701							
	福岡	1802	1804	1805	1806				
2級	札幌	2101	2102	2103	2104	2105	2106	2107	2108
	仙台	2202	2208	2209	2211				
	東京	23002	23004	23006	23007	23008	23009	23012	23013
		23014	23015	23016	23017	23018	23020	23022	23023
		23024	23025	23026	23028	23029	23030	23031	23034
		23036	23038	23039	23041	23042	23043	23045	23046
		23047	23051	23052	23055	23057	23058	23059	23063
		23065	23066	23067	23068	23069	23070	23075	23076
		23077	23078	23079	23080	23081			
	名古屋	2401	2403	2404	2405	2406	2407	2408	2409
		2410	2411	2412	2413	2415	2417	2425	2427
	大阪	2501	2502	2503	2504	2505	2506	2507	2508
		2509	2510	2512	2513	2515	2519	2521	2522
		2523	2524	2525	2526	2527	2529	2530	2531
		2532	2533	2535	2536	2537	2538	2539	2540
2542		2545	2546	2550					
広島	2601	2604	2607	2608	2609				
高松	2702	2703	2704	2705	2709	2710	2711	2712	
	2713	2714	2715	2716	2718	2719	2720	2721	
福岡	2801	2802	2805	2806	2807	2808	2810	2813	
	2814	2817	2818	2819	2821	2822	2823	2825	
	2826	2828	2829	2830	2832	2833	2834	2835	
	2836	2837	2838	2839	2840	2842	2844	2845	
	2846	2847	2848	2849	2850	2851	2852		

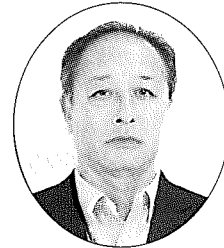
平成29年度厨房設備士 フォローアップ研修会が 全国5会場で開催

本年度も厨房設備士を対象に平成29年度厨房設備フォローアップ研修会が、東京会場を皮切りとして開催されます。全国各支部での開催に関する最新情報は当工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp>)で9月中旬より告知致します。本年度につきましては、「厨房設備士が理解しておくべき これからの厨房設計のあり方」をテーマに、畑治（一社）日本フードビジネスコンサルタント協会理事を講師に迎え、実施致します。

参加ご希望の方は、当工業会ホームページで申込用紙（Wordファイル）をダウンロードして必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。また、ご案内申し上げます。

平成29年度フォローアップ研修会スケジュール

支部	開催地	日時/会場
関東	東京	平成29年10月26日（木） 東京ガス(株)滝野川ビル
北海道	札幌	平成29年11月9日（木） 札幌市産業振興センター
東北	仙台	平成29年11月13日（月） 未定
九州	福岡	平成29年11月21日（火） 福岡センタービル
中四国	岡山 または 広島	平成30年1月中旬～2月上旬予定



（一社）日本厨房工業会 教育委員会
委員長 尾崎 誠

日本厨房工業会では、厨房設備に関わる方々への教育サービスの一環として平成17年度より関係法令や厨房設計に関する知識を普及する場として研修会を実施しております。

前年度より2年をかけて全国支部での開催を行うこととしており、本年度は前年に開催していない北海道、東北、中四国、3支部で講演を行うと共に、前年の好評を受けて関東、九州支部2会場においても引き続き講演を行うこととなりました。

講師に（一社）日本フードビジネスコンサルタント協会理事の畑治氏を迎え「厨房設備士が理解しておくべき これからの厨房設計のあり方」をテーマに、厨房設計の考え方やレイアウトの定石、厨房環境、費用、外食産業の市場規模などさまざまな観点から見た人手不足という飲食業界の課題、海外の厨房事例などについて、厨房業界を取り巻く現況をご教示いただきます。

研修会は、10月26日の関東支部を皮切りに、全国での開催を予定しています。このように各地区の開催準備が整ったのは各支部の皆様のご多大なご協力によるものです。日本厨房工業会教育活動が皆様のお役に立ち、厨房工業会の発展に寄与できればと願っています。

最後になりますが、（一社）日本フードビジネスコンサルタント協会、研修内容の検討・準備にご助力いただきました会員企業の皆様にお礼申し上げます。

平成29年度厨房設備フォローアップ研修会

1. テーマ：「厨房設備士が理解しておくべき 厨房新時代」
2. 講師：畑治（一社）日本フードビジネスコンサルタント協会理事（NRTシステム(株)代表取締役）
3. 参加費：（会員企業所属者）：3,000円、（非会員企業所属者）5,000円

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



工業会だより

7月21日～8月20日

7. 25

平成29年度第3回設備士資格委員会
中川副会長、小泉委員長、松田、大山、宇田川、野田、
石川、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)

7. 25

ISO/TC161 国内対策WG 委員会
由利事務局長
(ガス石油機器会館7階会議室)

7. 27

LPガス事故調査分科会
由利事務局長
(高圧ガス保安協会)

7. 31

電気製品認証協議会総会・懇親会
由利事務局長
(東京・神田明神 明神会館)

8. 1

厨房設備士運営委員会
谷口委員長、柏原代理（恵崎委員）、大山、五十嵐代
理（大竹委員）、千田、木下、佐伯、田村各委員、志
村オブザーバー、鈴木、篠倉各諮問委員会委員、若
杉専務理事、寺内事務局長、太田職員
(メルパルク東京2F「楓」)

8. 1

業務用ガス機器設置基準検討分科会
由利事務局長
(日本ガス石油機器工業会会議室)

8. 3

平成29年度第1回流通企画委員会
中川副会長、唐澤委員長、渋谷、池田、吉田各委員、
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長、下
川職員
(厨房機器会館6階会議室)

8. 9

日本能率協会企画委員会
中川副会長、若杉専務理事
(日本能率協会会議室)

社名の変更

[新] 株式会社フジマック 札幌営業所（北海道支部）
[旧] 株式会社フジマック 札幌営業部

本会に対する代表者などの変更

パナソニック産機システムズ(株)首都圏支店（関東支部）
[本会に対する代表者]
戸張 賢一 課長

フード・ケータリングショー／厨房設備機器展 第1回企画委員会の開催について

8月9日（水）、日本能率協会において、第39回フード・ケータリングショー及び第18回厨房設備機器展の第1回企画委員会が開催された。本委員会は平成30年2月20日（火）から2月23日（金）まで開催される展示会及び併設催しの企画、運営に対して助言、支援を行うもので、委員は主催者ならびに業界有識者で構成されている。委員長は日本弁当サービス協会木田副会長、副委員長は日本メディカル給食協会落合副会長、日本給食サービス協会岩見副会長がそれぞれ就任している。日本厨房工業会からは中川副会長が副委員長を務め、会員企業から7名が委員として参加している。

委員会の中では①展示会の企画②セミナー実施概要とセミナーで取り上げたいテーマ③来場動員④出展促進等について大変熱心な意見交換が行われた。



右から白井委員（福島工業株）、清水委員（株フジマック）、滝沢委員（ホシザキ株）、小嶋委員（株マルゼン）、高城女子栄養大学教授、日本メディカル給食協会田村事務局長



右から日本給食サービス協会佐伯専務理事、中村委員（タニコー株）、小枝委員（北沢産業株）



会議を総括して意見を述べる中川副会長

北海道支部 第2回役員会を開催

7月27日（木）18:30～20:30 「いざかやはやし」で
第2回役員会を行いました。

内容は、

- ①合同総会の収支報告と反省
- ②講習会・研修会の担当者選考
- ③支部会員 役職を確認

前任者の石塚会長が退任後、相談役に就任しました。監事はサンスチール工業（株）八島社長が就任しました。

- ④月刊「厨房」のコラム 執筆者選考



中四国支部 総会懇親会を開催

7月14日（金）、徳島県鳴門の「エクシヴ鳴門」にて総会懇親会を開催しました。中国地区、四国地区から18社21名の参加でした。翌日はゴルフ組と釣り組に分かれてリクリエーションの予定でしたが、釣りは中止。ゴルフは、参加者が少なかったのですが、暑い中和気あいあいとプレイをしました。

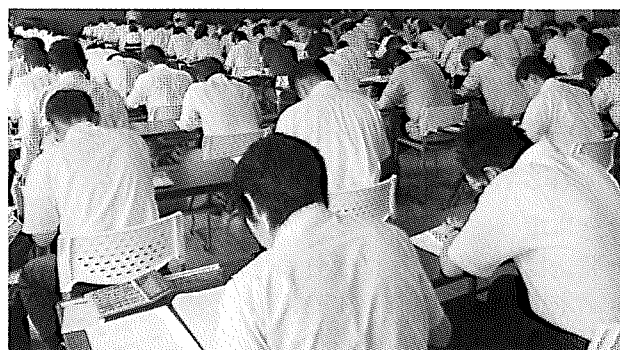


業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

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。**



厨房設備士証は、
知識の証。

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

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	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	冊
			合計金額	円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的: 厨房設備士資格受験 厨房設備施工技能士資格受験 その他

会社名: _____ 電話: _____ FAX: _____

送付先: 〒 _____

氏名: _____ 部課名: _____

厨房設備士登録番号: _____

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216

(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

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

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

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

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

小倉朋子の

食心美

Part.2



(株)トータルフード 小倉朋子

第3回

2017年 夏の食べものトレンドから

毎年、夏の食べ物にはトレンドがあるものです。子供の夏休みや企業人の長期休暇などで、身近な食に興味も出やすい時期なのです。

今年は、鰻が昨年に比べ5%ほど安価なため、土用の丑の日にはデパ地下やスーパー、外食チェーンなどでも鰻の販売が昨年よりも目立っていました。それでも一串デパ地下持ち帰りですら2,000円前後ですから、家族4名分となるとそれなりの出費になります。その価格であれば、高級スーパーで和牛が購入できます。

それでも土用の丑の日にはかば焼きを食べるのが習慣化された日本人には行事食のひとつですので、やはり気分は味わいたい。

ということで、今年は特に鰻のかば焼きの「モドキ」バリエーションに広がりがあり、トレンドと言ってもいいでしょう。数年前に鰻の稚魚の減少により鰻が高騰し、そのころから鰻の代替えとして、アナゴやナマズのかば焼きなどが話題になりました。その次の年には、サンマやイワシのかば焼き鰻風が安価で売られることに。

加えて今年は、さらなるアレンジ商品があります。例えばパン屋さんでは、鰻のかば焼きに見立てたチョコレートのをせた惣菜パンが出たり、鰻のかば焼きサンドイッチがあったり。野菜などと合わせているため具材に使用する鰻の量は少量に抑えられます。感心したのは、牛肉で作った「うな重」モドキです。ご飯の上に乗っていますから、「これって牛丼ではないの?」という当たり前のような素朴な疑問は脳の中でいったん封印させて、「いいえ、新たなタイプの鰻重です」と思って食べてみましょう(笑)。味は勿論、想像通りおいしいのです。

いつものことですが、食実験してみたいくなる私は、自

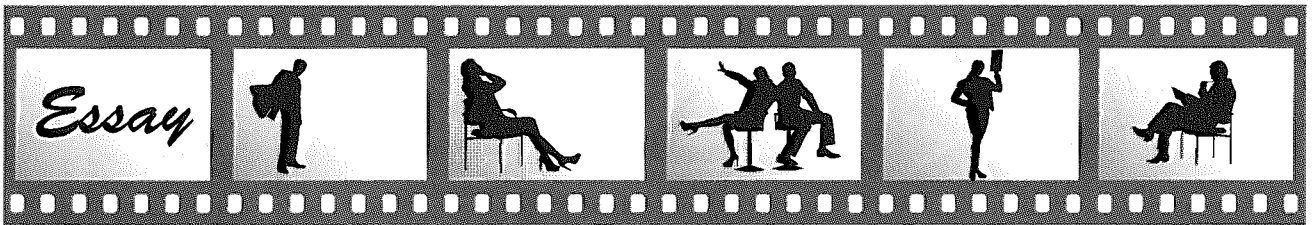
分でもあれこれ実験して作ってみました。発見だったのがトロサーモンのかば焼き風です。食感がフワッとした柔らかな食感を保ち、鰻のもつ脂の乗り具合など、かなり鰻に近くできました。

そのほか、今年は鰻かば焼き入りサラダ、鰻のパスタ、鰻ピザなど、西洋料理にも使われていて、原価率を下げて、食べ手側も安価で鰻気分を味わえるメニューが目立ちます。勿論、太巻き寿司など和系にも鰻メニューが出ています。

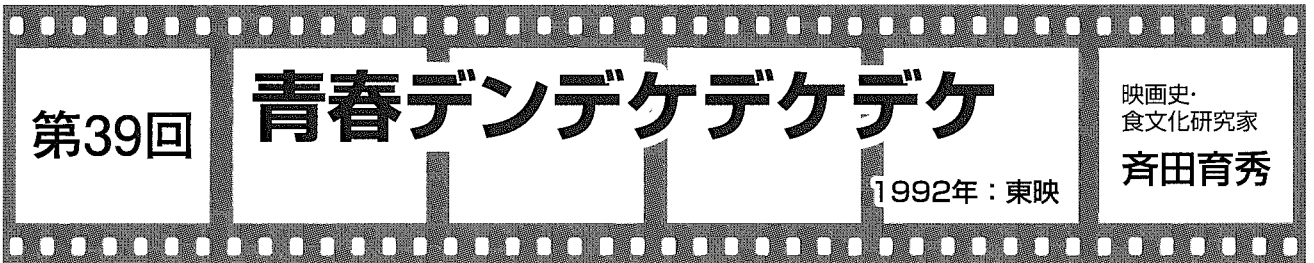
外食チェーンでは、吉野家の夏の定番メニューとして定着しています。高値を無理せずとも自分なりの「鰻」の楽しみ方を消費者は見つけてきたようですね。

もともと、食のアレンジを日本は大得意としてきました。伝わった当初は食べ方も味も馴染めなかったスパゲッティポモドーロからナポリタンを作り、それだけでなく、さらに馴染みの食材で納豆パスタやたらこパスタなど独自にアレンジしてきました。フランス料理のベシメルソースのクロケットから、庶民のジャガロックを作りました。コンビニのおにぎりもカップラーメンも同様です。細部にわたるこまやかな味覚や見た目の追及は、世界でもトップだと感じます。

今年の夏は、そういったいい意味での「モドキ」がブームだと感じます。鰻に限らず、女子が喜ぶカキ氷やアイスクリームのバリエーションでは、アイスに見えないけれど実はアイス、といったエンターテインメント性を追ったものが、今年の夏は面白いのです。ただ、女性が好きなトレンド食というものは、平日でも2時間、土日は4時間待ちです!炎天下の中、熱中症と闘ってでも食べようとする食欲さも、日本人は世界でもトップクラスですね(笑)。



映画の見どころ・台所



ベンチャーズに憧れた青春 おもてなしの味を作るキッチン

芦原すなおの直木賞受賞作「青春デンデケデケデケ」の映画化作品である。監督は自主映画から出発し、CFの世界では“映像の魔術師”と称され、映画やTVドラマなど多くの映像作品を発表し続けている“大林宣彦”である。彼が故郷・尾道を舞台にした「尾道三部作」(「転校生：1982年」「時をかける少女：1983年」「さびしんぼう：1985年」)は、いずれも青春映画の傑作だが、この延長上に本作が登場し“青春映画の決定版”となった。

四国の地方都市を舞台に、ベンチャーズに憧れロックバンドを結成した高校生4人組が、エレキギターやドラムの猛練習をする姿がメインストーリーである。これに周辺で起こる青春時代ならではの出来事を絡ませながら、3年間の高校生活を謳歌し成長して行く姿が活写されている。ぜひ多くの方々に観て戴きたい“ノスタルジック”な青春映画の逸品である。

時は1965年3月28日の昼下がり、所は四国・香川県の観音寺、少林寺拳法と加ト吉で有名な場所だ。転寝うたたねをしていた15歳の主人公“ちっくん”こと藤原竹良たけよし(林泰文)は、ラジオから流れてきたベンチャーズの「パイプライン」に、“啓示”とも言える衝撃を受ける。丁度起きた下半身の“エレクト”と、“エレキ(電気)”の2重ショックで目覚めた訳だ！高校入学前の春休みの出来事だが、彼は高校に入ったらロックバンドを作ろうと決意する。

兄(尾美としのり)のバイオリンで多少音楽の心得がある彼は、入学後早速バンドのメンバーをかき集め「ロッキング・フォースメン」を結成する。そのメンバーだが、まずリードヴォーカルとサイドギターは主人公ちっくん、サイドヴォーカルとベースギターを寺の倅・合田富士夫(大森嘉之)、リードギターは魚屋の倅・白井清一(浅野忠信)、そして練り物屋の倅・岡下巧(永堀剛敏)がドラムという構成である。後に準メンバーとして金持の息子でエンジニア志望の谷口静夫(佐藤真一郎)が加わり、自作のアンプを提供してくれる。

富士夫は坊主の倅だけに人生を達観した大人の雰囲気がある。主人公に貸すエロ本は彼には“エロチックマガジン”であり(恐れ入りました)、「急に凄い見せると興奮する」と初・中・上級と配慮して渡すのには笑ってしまう。そして清一はNo.1のギター巧者である。

バイトで楽器を購入したのはよいが練習の場所がない。そこで各人家で練習し、お寺の本堂で合同練習と相成る。ところが住職(日下武史)に「アホぬかせ！もってのほかじゃ」と怒られ、息子の富士夫の部屋でパイプラインを合奏、これがなかなかグーである。しかし住職は木魚の音とお経がズレてしまい、「お前等いい加減にせい！」と雷を落とされる。

エレキブームは当初一部の教師・大人からは、「うるさい！不良になる！」と不評を買ったものだ。私の高校時代にもTVの「勝ち抜きエレキ合戦」に出場しようとした同級生が、学校からノーと言われたことがあった。映画の方は英語の寺内先生(岸部一

徳)が、練習場所確保のために第2軽音楽部として登録するアイデアをくれ、顧問を引き受けてくれる。

さて主人公の家族だが、父親(ベンガル)は工業高校の生物の教師、母親(根岸季衣)はもと家庭科の教師で家で茶道・華道を教えている。清一の姉(水島かおり)は店を手伝っており、「兄ちゃん」と呼ばれる張り切り美人で弟思いだ。巧の婆ちゃんは孫が可愛くてしょうがない。周囲の人々は善意の人ばかり、大半の人がうるさいエレキバンドに理解がある。

映画はナレーションを伴いドキュメンタリータッチで撮られているが、大林監督らしく素早い場面転換・遊び・観客への呼びかけなど、本作ではこの「軽さ」が功を奏している。

ではここで厨房(台所)から映画を観てみよう。台所は清一の実家の魚屋の場面で一瞬だけ顔を出す。店のすぐ奥の部屋に位置し、居間や清一の部屋に行くにはここを通らねばならない。どうやら日常の食事を作る台所ではなく、魚介類を物販用に煮たり焼いたりひと手間かけ、加工・調理する場所のようだ。ガステーブルと上部の大きなダクトがひと際目につく。棚には鍋・かご、壁には「かば焼き」などを焼くときのタレ用の刷毛などがぶら下っている。ということで部屋全体は、いわゆるバックヤードで雑然としている。

初めてちっくんが清一の家へ寄った時、姉の「兄ちゃん」が「焼きアナゴ」を差し入れてくれる。弟の友人の来訪を心から喜んでいる姉の心づくしは、この台所で焼かれたようだ。この少々薄汚れ雑然とした台所は歴史を感じる所で、「魚屋・魚清の味」や来訪者への「おもてなしの味」を作り続けて来た、白井家には不可欠の自慢の場所と思えた。

加えて、バンド仲間が祖谷溪の合宿や練習中に食べる食事を作る場所が、「野外厨房?」とも言える。メニューは常にカレーで、ご飯を炊く大きな釜とカレーを煮込む大鍋の二つがあるのみだ。3年間で「讃岐牛一頭分は食べた」というナレーションと、突然映し出される黒毛和牛のクローズアップが笑いを誘う。

映画の方は清一がストーカーにつきまといわれたり、冴えない巧が「恋の病」になったり、主人公がクラスの子に二人きりで海水浴に誘われたりと、それぞれ思い出作りを経験して行く訳だ。それにしても仕事とはいえ、巧のニキビ面に「口づけ」する羽目になる恵美子を演じた、「高橋かおり」は気の毒であった。そしてスナックの開店や文化祭での演奏、

寺内先生の逝去などを乗り越え、青春に別れを告げて若者達は各々の道を歩み出すのである。

主人公達と同じ?我々団塊の世代は、ラジオやレコードでジャズ・カントリー&ウェスタン・ロック・ポップスを聴き、高校に入ってビートルズの洗礼を受け、ベンチャーズのエレキサウンド、加山雄三の湘南サウンド、ブルコメやスパイダースのグループサウンド(ズ)と、「サンド(3度)のサウンド」を浴びた?世代だが、次はフォークソングが待っていた。

本作では清一の姉がポップスの大ファンで、パット・ブーン、ハリー・ベラフォンテ、パティ・ペイジ、ダイナ・ショア、ナット・キング・コールがお気に入りだ。恐らく清一は彼女から、また主人公は兄から音楽的な影響を強く受けているようだ。私も含め同世代にはよくある話で、この流れがまた次世代に引き継がれて行く訳だ。本作はお馴染みの歌と有名俳優がてんこ盛りで出てくるが、南野陽子の cameo 出演がラストで分かるオチには参った。

ところで本作にはひとつ疑問があった。主人公は高校入学が昭和40年の4月(最後の団塊世代入学)だが、命名の紙には昭和25年4月19日生とあり1年のズレが生じる。そこでトリビアをひとつ。本稿執筆中に毎月定例の「無声映画鑑賞会」に行った。するとビックリ!本作の脚本家で旧知の石森史郎先生(「夜霧よ今夜もありがとう」「約束」「旅の重さ」「同棲時代」「理由」、NHK朝ドラ「水色の時」)と出会った。そこで先生に質問をと思ったが、結局止めた。テーマが「エレキ」だけに総元締め「日本エレキテル連合」から、「ダメよ〜ダメダメ!」と言われそうだったからである。「う〜ん!チョット古かったかな?」。

『青春デンドケデケデケ』



監督:大林宣彦
原作:芦原すなお
脚本:石森史郎
撮影:萩原憲治、岩松茂
音楽:久石譲
出演:林泰文、大森嘉之、浅野忠信、永堀剛敏、ベンガル、根岸季衣、水島かおり

DVD ¥4,700+税
発売元: NBCユニバーサル・エンターテイメント



HACCPの基礎になる一般衛生管理

前回はHACCPの制度化（義務化）が目前で、すべての食品事業者が取り組まなければならないということを書きました。

その中で更に、食品製造事業者が取り組むべき基準Aと、飲食店を含む小規模の事業所向けに考えられている基準Bを設ける計画であることに触れました。今回は基準AとBの関係、本来であれば全ての事業所で基準AのHACCPプランを立てて管理するのが理想ですが、毎日食材が変わる、従業員も少なく対応できないといった基準Bに取り組む事業所が取り組むべき、HACCPの基礎になる一般衛生管理について解説をしていきます。もちろんHACCPを構築する基準Aに取り組む事業所ではできていて当然の内容です。（図1）

前回説明した営業許可申請においても、この一般

■ 図1 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

衛生管理ができているかということの基本としています。ISO22000の附属文書である技術仕様書ISO/TS22002-1も、タイトルは「食品安全のための前提条件プログラム」とされています。

一般衛生管理とは何か

グラバーニの三角形（図2）（今月のキーワード参照）では、食品の温度管理、洗浄と殺菌、従業員の衛生管理、ペストコントロールを取り上げています。

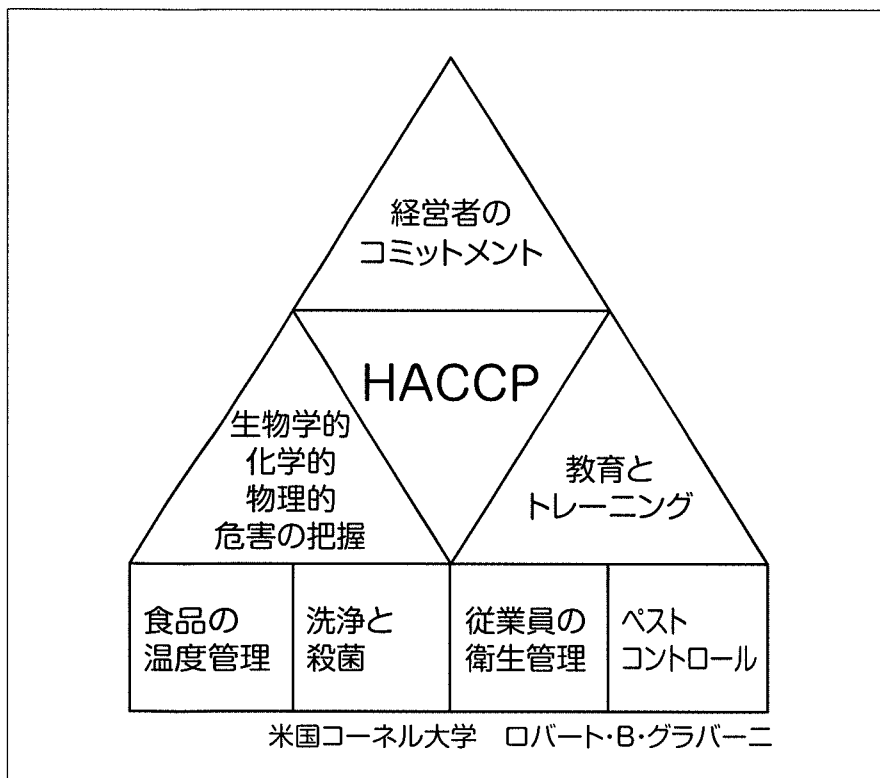
もう少し詳しく分類していくと

- 1) 施設の保守点検及び衛生管理
- 2) 設備及び機械器具の保守点検及び衛生管理
- 3) 食品等の衛生的取り扱い
- 4) 設備及び機械器具の洗浄殺菌
- 5) 従事員の衛生教育及び衛生管理
- 6) そ属・昆虫の防除
- 7) 使用水の衛生管理
- 8) 排水及び廃棄物の衛生管理
- 9) 製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検
- 10) 製品の回収方法

という項目を挙げることができます。今月、来月の2号で順にみていきます。

施設の保守点検及び衛生管理

施設の衛生管理は、まずは施設の周辺から見て行きます。周りが牧場なのか海のそばなのか、街の中なのか、衛生的な環境にあるのか、周辺からの虫やネズミの侵入を防ぐのはもちろん、雑草などが生育



■ 図2 グラバーニの三角形

しにくい環境であることは大前提でしょう。河川が流れていると、季節によっては虫の大量発生に悩まされるということも起きます。環境が変えられないのであれば、防虫網戸の取り付け、扉開閉に気を付けることなどが必要になります。建物内部については、清掃洗浄がしやすい材質、水の溜まらない床勾配、ひび割れ等が無い床、壁と床の境目は汚れが残らないようにR構造にしておくのが理想です。

ドライキッチンというのも施設要件に入ってきます。これが結構誤解されているところもあります。カビや雑菌が繁殖しやすい条件が揃うために、厨房は乾燥していることが良しとされ、なるべく

水をこぼさないようにし、それでも汁物がこぼれた場合はモップで拭き取ります。しかしこれが失敗のもとで、残渣が残ったり、汚れの薄膜が広がったりしているのです。ドライ構造というのは、作業が終わったら、洗剤を使って汚れを落として、すすぎの水を流し、最後に乾燥させて終わることのできる床のことです。フードカッターでも、ドライ対応といって深いシンクの中に機械を据えているものがありますが、機械の底面の洗浄不足が起きてしまっています。

動線計画も大切です。外部の汚染源を持ち込まないように、汚染区と清潔区を設けて、交差汚染がないようにレイアウトを考えておく必要があります。

広くない小さな厨房でも、外部からの持ち込んだ段ボールなどは最低限、食品が裸になるところで開梱しないような工夫が必要です。汚染区との間仕切りが無理なら、カーテンでも良いですし、距離を離すということを考えたり、最悪時間帯で区分するという方法を取ります。

空気の流れも重要です。油を含んだ排気が盛付けなどのラインに流れ込まないようにする、熱気についても食品の温度に影響が無いように管理する。排気には適切な量の給気を入れるが、虫が入らないように給気口には防虫網を設置します。

天井は排気の水蒸気などで結露しない様な材質を選ぶこと、部屋内も結露ないように空調を整える

今月のKEYWORD グラバーニの三角形 とは？

HACCPの解説で必ず出てくるのでご覧になったことがあると思います。コーネル大学のグラバーニ博士が解説に使ったのでこう呼ばれています。HACCPを構築する際に必要な要素を表しています。中央の三角形がHACCPシステムですが、イメージは図のように逆三角形で不安定なものです、そこで危害要因分析を含めた的確な知識と、従業員の教育とトレーニングが支え、それを経営者のコミットメントがしっかり押さえてHACCPシステムは成り立つことを表しています。更にそのシステムを支えているのが、一般衛生管理です。以前はPPと書いていましたが、現在はPRPという方が多いです。

PRP (Prerequisite Programの略語) は前提条件プログラムとも呼ばれ、安全な食品を生産するための様々な衛生管理項目の中で基礎的なものをいいます。Codexのガイドラインの中には明確に書かれていません。HACCPを構築するときは、できていることが大前提で話が進みます。

必要があります。空気の流れを整えることで冷房までは必要としないシステムもあります。

照明設備も破損してガラスや部品の落下による異物混入にならないようにしておく必要があります。次に書く泡洗浄にも強い器具が理想です。最近ではLEDを使った器具がありますが、防水を謳う器具は少ないようです。

設備及び機械器具の保守点検及び衛生管理

内部の機械器具は何より作業がしやすい動線であること、更に洗浄が可能な機械が望ましいと思います。最近の施設では泡洗浄という、洗剤の泡を吹き付けてしばらく放置して油を浮かし、最後にすすいで終わりという洗浄方法が普及しています。食品残渣や床のぬめりが無くなるので有効な洗浄方法なのですが、それに対応して丸洗いできる設備であることが望ましいと思います。

日本の機械器具は、基盤やコントローラーなどの電気部品の付近が水に弱いという欠点を抱えていることが多いです。最低限泡洗浄に耐えるというのはこれからの必須事項だと思います。

機械のレイアウトは、最後に床を含めて洗うことを前提に、壁面と機械の間に隙間を設けておきます。作業台なども、台の下は150ミリ空けて、モップなどが入る様にする必要があります。

コンクリートベースの上に載せてパイプ脚を隠蔽するとか、壁に機器を持たせるなど工夫されたものが増えていますが、全面的な普及に至っていないのが残念です。リスクとコストのバランスを見て判断する必要があると考えます。

食品に直接接触する機械器具は衛生的な素材を使っていること、使用後は洗浄し乾燥して保管すること、必須とは書かれていませんが紫外線殺菌やオゾン殺菌などで器具の表面の雑菌の繁殖やカビの発生を抑えることは有効です。それができない施設では、塩素や熱湯で消毒するという方法もあります。

規模に応じて対応方法を変えることも大切です。リスクは何かと考え、いかに安全な状態に保つかを考えることです。

食品等の衛生的取り扱い

食品は衛生的に取り扱われる必要があります。荷受けの段階からの管理が必要です。施設に運ばれて

来た原材料、副原料、調味料などは、メーカーや原産地が注文の通りで、賞味期限が切れていない、荷姿が崩れていないもの、そして規定の温度で運ばれて来たものであることが確認されないといけません。

また、製品のトレーサビリティを確実にするためには入り口である原材料の受け取りのときの管理が大切になります。温度管理が不十分で大規模な食中毒事件が起きたことを忘れてはいけません。

受け取った原材料は、床から離して保管します。保管スペースは、直射日光が当たらない、換気された涼しいところ、埃や結露水が落ちないところ、廃棄物などからも離される必要があります。保管中でも清掃・洗浄ができるように台車に乗せるか、棚の上に乗せます。要冷蔵、冷凍品であれば専用の保管庫に入れること。

製品を運ぶときに使われて来た段ボールは、確実に外のものですから、製品に触れないように外すか、清潔作業区域に持ち込まないようにします。製品の移し替えは慎重に行い、洗剤などの化学薬品からの汚染に十分に注意します。

スペースが狭い作業場であれば、原材料と中間の仕掛品、または製品と一緒に場所に置かれることがあります。その場合は確実に分離して保管されること。加熱調理したものが再び非加熱のものと一緒に置かれることが無いようにします。

設備及び機械器具の洗浄殺菌

施設のところでも書きましたが、設備および機械器具は、定期的に、食品に直接接触するものであれば、使用前、使用後に確実に洗浄してから使うこと、場合によっては、次亜塩素酸、もしくはアルコールで消毒して使用します。アルコールは表面に残渣などの有機物があると、その下に入っていないかずに殺菌できていない場合があります。汚れは落としてから作業を開始することです。

HACCPという言葉が世の中に浸透し始めた頃に、HACCP対応機器とカタログに謳った製品がありました。いま思えば噴飯ものなのですが、真面目に考えられていたようです。機械が洗浄できると書かれていてもコントロール基盤など電子部品で水に弱いところがあったりして、情けない思いをしました。理想は泡洗浄で丸洗いできることです。ドイツ製の食肉加工機械などには上手く考えられた製品があります。部品の外しやすさ、洗浄時の水の切れな

ど良くできていて感心します。

従業員への衛生教育及び衛生管理

従業員の衛生管理はHACCPの基礎の一つです。HACCPでは扱わないけれど重要なことが複数あります。まず従業員そのものが汚染源であること、食品を病原性の細菌やウイルスがついた手で触るだけで汚染が拡散します。昨今ではノロウイルスの集団感染が各地で起きています。わずかなウイルスでも被害が起きてしまいます。加熱工程があるから大丈夫などと言わずに、検便等で不顕性の食中毒患者を把握して作業場内に入れないこと。作業場に入る前、休憩をした後、トイレに行った後、原材料の外装に触れた後などに、石鹸を使って汚れを落とすこと。手洗いを済ませてからアルコール消毒する。食品に直接触れる作業の場合は使い捨ての手袋を使用する。

従業員は毎日、自分の健康状態について報告をすること、下痢をしていないか、頭痛や発熱はないか、これは病気の発見というより、熱でめまいがしてふらつき機械等で事故を起こさないようにする意味も含まれます。手指の爪は短く切ること、髪の毛はまとめるかヘアネットに入れて飛び出さないようにする。髪の毛は噛んで歯が折れるようなことはありませんが、混入するとお客様が不快な思いをされるので避けなければなりません。また清潔な服装をしているか、指輪やネックレスなどの装飾品を付けていないか、といった製造する食品に悪影響を及ぼす可能性があるものを取り除くようにするのです。

また定期的に食品事故の事例や原因、自社で起きたクレーム等について社員全員で情報を共有する、食中毒菌の知識などを身に付けるための教育を行います。これらは、その後のHACCP構築の際の基礎

的な知識となっていきます。

従業員は現場に入る際に作業着に着替えます。そのための更衣室、ロッカーが必要です。作業着は毎日クリーニングされ、アイロン掛けで殺菌されたものを着用します。自宅で洗うと異物混入や洗浄不足等のリスクが増えることを覚悟しなければなりません。

検便については、即応性が無いので効果には疑問が残ります。ただし、不顕性の食中毒菌感染者の発見はできますので、汚染を広げたくないという時には有効です。それ以上に、毎日の健康チェックで下痢などの症状を正直に報告する仕組み、現場から離す方法についてあらかじめ考えておく必要があります。

従業員には定期的に衛生教育を行います。日常の業務で起きうる危害要因について、食材の取り扱いについて、季節的に流行する感染症について等、折々の話題を挙げながら、最終的な製品からリスクを取り除く手段を確認します。現場の製造作業は単調なものが多いのは事実です。その中で課題を見つけ、よりよい製品を作り続ける、美味しい物をお客様に提供するために、従業員自らが何をすればよいのか、何をしたらいけないのか、気付いてもらうためには時間をかけるしかありません。食品のハザード分析ができる程度の原材料の知識を身に付けてもらうのも一つの方法です。製造過程においても、異物混入を防ぐための手段を再確認していきます。

今号のまとめ

HACCPの基礎になる一般衛生管理は、本当に多岐に渡って食品の安全を支えています。次号も一般衛生管理について続きを書いていきます。

上田和久〔略歴〕：1959年熊本県産まれ、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

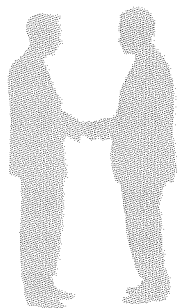
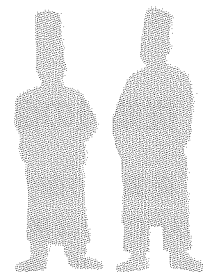
登録リードインストラクター

◆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35回

強い店を創るための考え方-6 「WAO」

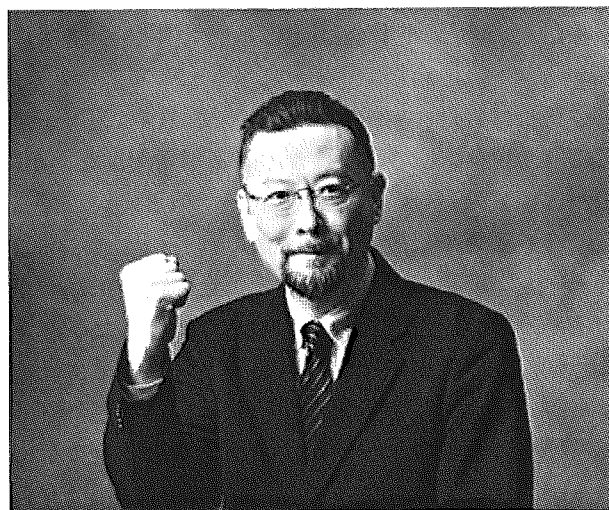
(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

何故、潰れるのか

これを書いている時に関東地方の梅雨明け宣言が出たのですが、私の印象では「一体いつ梅雨だったのか」と日々を思い返すような空梅雨だったように思います。今年も恒例行事のように水不足の弊害が出そうです。その反対に九州北部では激甚災害指定を受けるような大雨が降って大きな被害を出す。秋田県も大変だったようで、気象庁のデータで、1976年からの10年と直近の10年で、短時間強雨というそうですが、短い時間で50mmから80mmの雨の回数が34%も増えているそうです。自然は人間の思い通りにはならない。

思い通りにはならないといえば、飲食店経営も思い通りになかなかいかない。頻繁に見るわけではないのですが、何となしに気がついたときに「私的倒産速報集積センター」というサイトを見にいけます。もちろん見るのは外食のページです。今年に入ってこのサイトに上がっている公示された倒産件数は、グルメンピック企画の詐欺問題でニュースになったイベント会社である大東物産を除くと（外食産業ではないので）7社。大きくニュースになったのがワンコインピザのナポリスを展開していた株式会社遠藤商事。ネット上で何故倒産したのかの理由を色々論じられていましたが、言われてみればその通りと思うことばかり。経営者として当たり前のことがわからなかったのかと傍から見れば言えるのですが、その経営者でなければ本当のところはわかりません。

ただ、私を感じるののは、急速な事業拡大とか既存



店の不振とか新規事業の失敗など、毎回同じ様な理由が取りざたされるので、あまり人は学ばないなあということです。事業は続くことが大前提であると思います。拡大することが悪いとは申しませんが、ターゲットとする顧客の市場規模を調べることはできるのと思います。店舗でも会社でも潰れるのはお金が無くなるからです。借入をしてしのぐことができても、それは一時のこと。一時をしのいで、そのお金で得た時間内に立て直すということは生半可なことではありません。

事業が続くかどうかを単純に考えれば、売上から変動費を引いて、残りで固定費が払えるかどうかです。そこを見誤らないことが一番だと思います。それともう一つ、不得意なことはやらないことです。スペイン料理を展開してきた会社が、ある時新事業への進出で更なる事業拡大を行うために日本食をやる。ファーストフードで成功した会社がフルサービ



スの店をやる。挑戦のために経営者の個人資産でやるのならよいかもしれませんが、得意な本業から外れることをやるには、よほどの人材を得てやらないと難しいように思います。更にもう一つ言わせていただければ、いわゆるワンマン社長の会社は、その社長の器以上には絶対にならない。その器を見極めるのは至難の技ですが、ワンマン経営でやっていきたいのであれば、自身が見られる規模を見定めて経営すべきでしょう。

実は今年に入っての外食倒産情報の中に、随分と昔ですが私が3か月ほど仕事をさせていただいた会社が入っていました。コンサルタントとして20年やってきて、今まで関わったクライアントで倒産、解散したのが1社というのが自慢でしたが、これで2社となりました。一つ苦い思い出です。

WAO

さて、最後のキーワード「WAO」です。WAOを一言でいえばお客様をびっくりさせること。クライアントをご指導する時は「Make WAO」と表現しています。WAOをスタッフさんが創り出すことが大切なのです。WAOと聞くと、何か仰々しく派手なイメージを持たれるかもしれませんが。感動という言葉の思い浮かべるかもしれません。もちろんお客様が思わず泣いてしまう、人生の大きな思い出になるようなWAOもあると思います。しかし、私が考えるWAOはそこまで大げさである必要はないと思っています。

最近は居酒屋でも事前にお願ひしておけばバースデープレートを作ってもらえて、ハッピーバースデーも歌ってもらえます。先日横浜ビールの店に行った時にバースデーを見る機会があったのですが、トランペットとサクソフォーンの演奏に男女の歌い手によるカンツォーネ付きで、それがとても上手で素晴らしいものでした(写真①②)。そういったスキルを持っているスタッフさんを雇用している

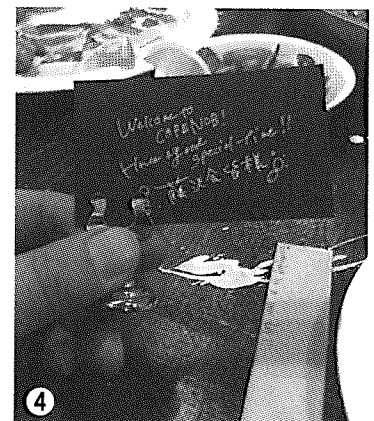
のだと思います。お祝いされたお客様には記憶に残ったでしょう。最近よく行く店で「つるとかめ」という和食割烹が銀座にあるのですが、先日、お客様が誕生日だったようで、板前さんたちが見事なコーラスでお祝いの歌を歌っていました。

脱線しますが、この「つるとかめ」は、本当に素晴らしいお店です。スタッフ全員が女性でなかなかの料理を作り、素晴らしい接客をします。機会があれば、この店のことを書きたいと思っています。サプライズだけがWAOであるかと言えば、それだけではないと考えています。メニューの見せ方で、イベントで、内装等々でお客様にちょっとしたびっくりを感じさせることができればWAOだと思います。

WAOだけではないのですが、強い飲食店になるためには「記憶と記録に残る店」であることが必要であると思います。昔は「記憶」に残ればよかったのですが、一億総SNSの時代です。写真や動画に撮られてこそであると思います。

口頭で伝えられるだけではなくSNSでの情報が口コミとされる時代なのです。これはWAOだなど私が感じた事例をいくつかご紹介したいと思います。まずは福島県の居酒屋の店長の名刺(写真③)。店で店長等が名刺を渡すことは立派な販促活動だと思いますが、お客様がその名刺を忘れないでくださることは大変難しいと思います。この箸袋の名刺のような楽しいものでしたら記憶に残ります。名刺自体が記録となっていくと思います。

次は、最近よく見かけるようになった予約のお客様へのウエルカムカード(写真④)。きれいに書いてあったり絵心を感じさせるものなど



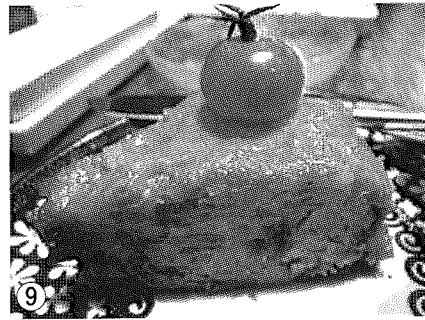
楽しい事例がたくさんあると思うのですが、案外お客様は気がつかなかったりします。黒い紙に白い文字だとこれは目立ちます。神奈川県辻堂にあるカフェで見つけたのですが、店の世界観も壊さずお洒落でとてもよかったと思います。手前味噌ですが、私も黒い紙に白い文字は仕事で使っています。クライアントとの打合せで私の方から課題を出すことがあります。クライアントの担当者は大概とても忙しい方なので、普通の白い紙だとフォルダーの中に埋もれて忘れられてしまいます。しかし、黒い紙は否が応でも目立ちますので忘れません。忘れてしまいがちな部下にも使える手法だと思っています。黒い紙はちょっと高いのですが、その価値はあると思っています。



ウエルカムカードでも一つ。茨城県下妻にある「ちゃんちゃら」という居酒屋のようなお好み焼屋なのですが、ここにはWAOがたくさんあります。ウエルカムがカードではなくテーブル上の行燈(写真⑤)。ちょっと

気づきづらいのですが、気がついた時のインパクトはあります。他にもお好み焼きを焼く際に「レストラン紅花」ばりのパフォーマンスをしますし、提供したお好み焼きにマヨネーズをかけてくれるのですが、3mほど離れた場所からまったくこぼさずに格子柄にかけてくれます。このテクニックはすごいです。東京からは遠いのですが、一見の価値がある店です。

次は福岡の大繁盛店である「魚男(フィッシュマン)」。経営者自身が、うちは猫騙しですよと謙遜しますが、写真に撮られないメニューは意味がないと言い切るほどです。業態はあくまで居酒屋なのですが、マリリンモンローに扮したダンサーが踊ったり、



地元の芸人がパフォーマンスを行うなど、色々と毎日仕掛けをしてくる店です。知っているお客様が誰かを連れてきて自慢している光景をよく見ます。

最初に私が目をつけたのが、階段のようになっている皿(写真⑥)。刺身の盛り合わせを平たい皿に盛り付け



ても、5種盛りを9種盛りくらいにしないと写真は撮ってもらえません。この階段皿は日本全国でパクられていると言ってよいでしょう。ランチにも使用していて、おかずの種類が豊富に見えますし、いくつも皿を使わないので提供も楽です。次の写真は何だと思いませんか。テーブルに提供された時に、これ何だろう?と思わせる仕掛けもよいと思います。これは豆腐です(写真⑦)。経営者がフレンチ出身のせい、エルブジ等の洋系の事例が多く見られ、豆腐をエスプーマからお客様の目の前で抽出して提供します。下に敷いているのがジュレにしたぼん酢です。その隣は窒素ガスを使ってお客様の目の前でプチトマトを瞬間冷凍させて提供します(写真⑧)。こう言っは元も子もありませんが、ただのプチトマトです。ただのプチトマトが、写真に撮りたいメニューになっている。最後のプチトマトが乗っているケーキのような料理(写真⑨)。これ実は肉じゃがです。ピンクの表面はピーツ。知っているお客様が連れてきた知らないお客様に、「実はね」と自慢する料理です。

この他にもアイデアでひと手間かけて写真を撮られるメニューにしています。WAOはもちろんウチコレにもなっている。エスプーマや窒素ガス、スモークガンを使うなど決して安くはない設備を導入してお客様のWAOを生み出していっています。決して立地はよくないのですが、アイデアで繁盛店を創っている参考になる店です。美味しさだけでは勝てな

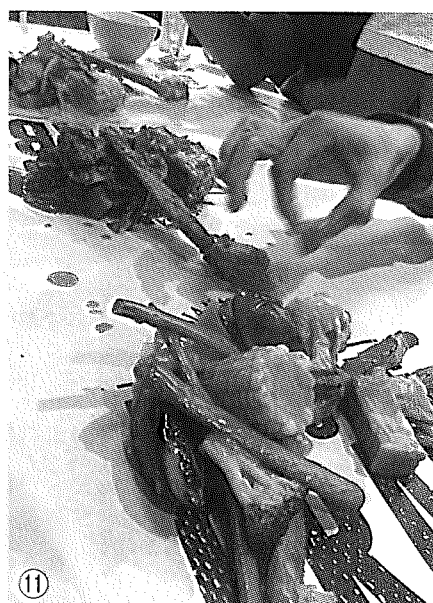
い、生き残れない。そんなことを考えさせられた店です。

パフォーマンス的なことの走りでは、札幌の「はちきょう」のつつこ飯などが始まりではないかと思っています。お聞きして見に行きましたが、かなりびっくりしました。とんでもない大盛というのは他にもありますが、テーブルで溢れんばかりに盛り付けるのは強いインパクトとWAOを感じました(写真⑩)。



スタッフの荒っぽさも逆に好印象であると思います。このようなテーブルで目一杯盛り付けてくるパフォーマンスは、「はちきょう」と同様にイクラを盛り付けてくれる東銀座の「いろりや」の船上めし、武蔵小杉の「ナチュラ」のシラスたっぷりペペロンチーノなどもそうですね。お客様から声がかかるまでかけ続けてくれるチーズ等々増えていると思います。目の前でかけてくれるので、写真だけでなく動画も撮りたくなるようでネット上にもたくさん見られます。

料理は食べてしまえば無くなってしまいます。後に残るのは空の皿と美味しいか不味いか、もしくはどうでもよい味という記憶だけです。不味い方がまだ記憶に強く残ります。そもそも今の時代、外食で不味い料理なんてないと私は思っています。異論も当然あると思いますが、写真に撮ってもらえる、人に話したくなる、人を連れて行きたくなるモノヤコトが必要であると断言します。「ダンシングクラブ」というシンガポールからきているレストランをご存知ですか、料理はアメリカ南部ルイジアナスタイルの蟹や海老、貝などをテーブルの上に広げて手づかみで食べるレストランです(写真⑪)。



楽しさや非日常感を強く出さないと続かない。ダンシングと店名にあるくらいですからスタッフが踊りだすパフォーマンスがあったり仕掛けは充分です。



銀座にはブランド

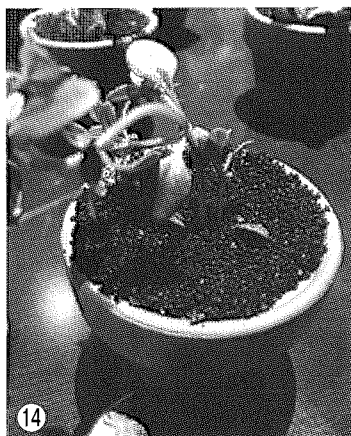
ショップがたくさんありますが、私は売っているものにほぼ用がありません。着ている服はユニクロオンリーですし、バック等も無名の物ばかり。しかし、ブランドショップのカフェには興味津々でして、たまに行きます。色々見た中で、インパクトがあってWAOが一番あると思うのが「BVLGARI (ブルガリ)」。アフタヌーンティーセットがお重で出てくるのですが、開けてみるとなかなかの玉手箱です(写真⑫)。小さなハンバーガーやお菓子類も手が込んだ物ばかりで、思わずWAO。写真を撮りたくなりますが、あまり写真を撮っているお客様は少ないように感じます。ここではカッコよいことではないのでしょうか。見た目だけでなく話を聞いてみるとハンバーガーのバンズからすべて店内にて手作りで作っているそうです。有名なチョコレートも銀座の店で作っているとのことで、ここに「ストーリー」もあると感じます。5千円を超えるティータイムですがブランドのイメージを上げている要因になっていると感じます。

随分と昔に佐賀県唐津に行った際にランチで食べた和食を思い出しました。主人が伊万里焼を器に使っていたのですが(写真⑬)、この引き出しになっ



たお重料理はなかなかのWAOでした。10数年たっても思い出します。

次の写真は仙台の「ベランダ」というフレンチのお店なのですが、この店は農業生産者と繋がって地産地消を積極的に行っています。生産者が店まで来



て説明したり、接客する日を設けています。ここは「ストーリー」の部分ですね。野菜が植木鉢の土に刺さっています(写真⑭)。装飾？いえ食べられるのです。オリーブとパン粉を使って「食べられる土」という作っています。私も初めての時はかなりびっくりしましたが、パリパリとして塩けがあり案外美味しいです。これがあるおかげで野菜のプレゼンテーション力が一段と上がっているように思います。

郡山の「アジアンプーン」というアジア料理の店で見た花鍋という料理(写真⑮)。現地にはこの

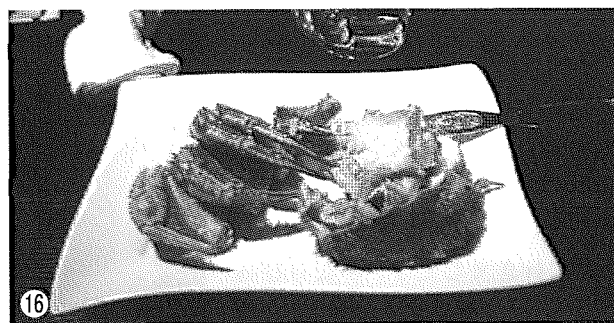


のような料理が実際にあるそうなのですが、これも写真に撮りたくなる料理です。文字通り花のイメージ

です。ちょっと食べづらいのですがね。

居酒屋やお酒がメインとなる店では「お通し」という日本独自の料理があります。またも脱線しますが、インパウンドの外国人のお客様には、注文していない料理が出てくるので理解されづらいと言われます。お通しを断っても法的には問題がないなどとテレビ等で取り上げられていたのを見ました。私はお通しが店の利益の源泉となっている場合もあり、おかげで他の料理や飲料の値段を抑える効果があるという面もあることを理解して欲しいような気もするのですが、これは店側の一方的な理屈でしょうか。外国人のお客様に対してはテーブルチャージであると説明したらよいように考えています。

この利益の源泉だと申した「お通し」なのですが、最近はお通しの原価を無視したとしか思えないWAOのお通しを多く見かけるようになりました。



札幌の居酒屋で出てきたのは蟹(写真⑯)。

経営者にお聞きしたら季節によっては完全に原価割れだそうです。同じく北海道の旭川では、炭のコンロが出てきてホルモン焼きがお通しでした。

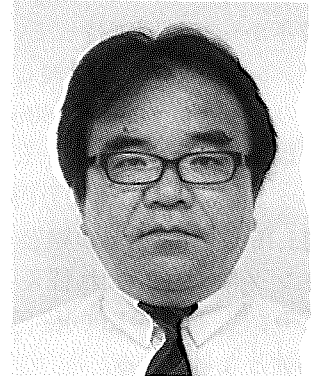
これは、この店のウチコレが客席で焼く料理なので、最初からコンロを置く理由にしたかったのですが、漬物やちょっとした惣菜馴れした私にはWAOでした。新宿で繁盛店を多数経営している「絶好調てっぺん」の居酒屋ではお通しが刺身の盛り合わせです。盛り合わせといっても丸や四角の皿に盛り合わせて来るわけではありません。テーブルほぼいっばいに渡る板で出てきます。2名くらいだと大した感じはしませんが、8名くらいになるととんでもない長さです。まず写真を撮られます。料理そのものの価値以上にお客様のびっくり、WAOを一番最初のお通しで見せるというのは最初にインパクトを持たせるので面白いと思います。

色々、私を感じるWAOの事例をお話してきました。日本人の外出比率が43%を超える時代です。お客様の外出経験値は大変高いのです。そして比較をされ、選ばれています。お一人のお客様の経験がSNSというツールを通して、まったくその方知らない方まで共有されていっています。美味しいだけでは勝てない、生き残れない時代になっています。「記憶と記録」です。お客様の記憶だけでなく、SNSをなさっていない方でも友人や知り合いに話して見せることのできる記録が必要であると思います。「ウチコレ」も「ストーリー」も「WAO」もすべてこの「記憶と記録」に残させる手法です。宴会のコースにも使えます。5品なのか9品なのか、そのコースの最初と中間と最後にWAOの要素を入れるとお客様の「記憶と記録」に残ります。これを「Wの法則」と言っています。決して奇をてらうとか、ごまかすということではありません。器なり提供の仕方なりで、あなたの店にWAOはいくらでも生み出せます。

さて、次号がこの項の最終です。季節の変わり目、ご自愛ください。

最新外食トレンド2017

No.9 飲食店等の売上高ランキング



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

1. はじめに

飲食店の売上高ランキング（正式には「日本の飲食業調査」）は、日経MJが始めてから43回目になる歴史があり、かつ外食業界の指標としても重要な調査である。

外食企業としてもこのランキングに掲載されことはステータスであり、自社のポジショニングが明確になるとともに同業他社との距離感がつかめることになる。

この日経MJの調査は、外食・中食産業のデータが少ない中、貴重な資料となっている。

今回は、平成29年5月24日、日経MJに公表された飲食店のランキングについて見ていくことにする。

2. 平成28年度売上高ランキング

日経MJの「飲食業調査」とは、アンケート方式で調査し、店舗売上高ランキング（250位までランキング）や総売上高（連結企業を含めた）ランキン

順位	企業名	売上高 (百万円)	店舗数 (店)	1店当たり 売上高(百万円)
1	ゼンショーHD	449,226	4,364	102.9
2	日本マクドナルドHD	438,488	2,911	150.6
3	すかいらーく	348,423	2,974	117.2
4	コロワイド	321,765	2,733	117.7
5	日清医療食品	217,211	5,268	41.2
6	プレナス	180,371	2,990	60.3
7	あきんどスシロー	146,396	442	331.2
8	日本ケンタッキーフライドチキンHD	138,163	1,519	91.0
9	モンテローザ	134,103	2,009	66.8
10	エムサービス	118,127	1,467	80.5
11	サイゼリヤ	112,865	1,028	109.8
12	くらコーポレーション	110,950	385	288.2
13	グリエイト・レストランツHD	110,358	822	134.3
14	モスフードサービス	105,194	1,392	75.6
15	グリーンハウス	102,100	1,900	53.7
16	吉野家HD	100,018	1,207	82.9
17	トリドール	94,239	877	107.5
18	王将フードサービス	91,500	717	127.6
19	ドトールコーヒー	88,748	1,349	65.8
20	西洋フード・コンパスグループ	87,252	1,070	81.5

表1 平成28年度売上高ランキングベスト20

資料：日経MJ「第41回飲食業調査」(2017年5月24日付)

グ、売上高経常利益率ランキングなどを調査したものである。

平成28年度の飲食店等売上高ランキング上位をみると、1位がゼンショーホールディングス（以下、HD）で売上高が4,492億2,600万円で前年より5.2%増加している。次いで日本マクドナルドHDは昭和57年から33年間維持していた平成27年に1位の座をゼンショーHDに明け渡した形で、2年連続の2位となり売上高は4,384億8,800万円であった。

以下、すかいらーく（3,484億2,300万円）、コロナ（3,217億6,500万円）、日清医療食品（2,172億1,100万円）などの順となっており、上位のランキングに大きな入れ替えはなかった。また、昨年より、売上高が1,000億円以上の企業は2社増え、16社となっている。

業種・業態別の状況を見ると、上位20社で最も多かった業種・業態はファーストフードで5社であった。次いで集団給食（4社）、ファミリーレストラン（3社）、多業態、回転寿司（各々2社）などとなっている。

上位20位の1店舗当たりの年商（売上高を店舗数で除した値）は、あきんどスシローが3億3,120万円で最も高く、ついで、くらコーポレーション（2億8,820万円）と回転寿司が2億円～3億円の1店舗当たり年商となっている。これは、店内にすしレーンを設置していることで、売場面積（販売面積）を大きく、収容人数も多いことが考えられる。その他、1店舗当たり年商が1億円の企業は、日本マクドナルドHD（1億5,060万円）、クリエイト・レストランツHD（1億3,430万円）、王将フードサービス（1億2,760万円）、コロナ（1億1,770万円）、すかいらーく（1億1,720万円）、サイゼリヤ（1億980万円）、トリドール（1億750万円）、ゼンショーHD（1億290万円）などとなっている。

次に、売上高ランキング（ベスト20位）を平成元年からみると、大きな出来事として前述したように、日本マクドナルドが昭和57年（売上高646億円）から平成26年（4,463億700万円）まで1位を維持していたが、平成27年には33年間維持してきた1位から2位になったことである。

外食産業の最先端は、流行であり、消費者ニーズの最先端である。外食企業は、この最も新しい消費者ニーズが本物（長続きする）かどうかを見極め、それに対応するマーケティング能力が必要となってくる。

また、食への信頼が消費者と企業の間には必要

である。消費者の食への信頼が揺らぐと、消費者は何を信じて良いのか、企業としては長きにわたり築いてきた消費者との信頼関係が、一瞬にして崩れていくことになる。

外食各社は消費者ニーズとして食の安全・安心のニーズが重要であることを再認識すべきである。

その他の企業をみると、平成元年にベスト20位にランクインしていた企業が、平成10年には16社、平成20年には9社、平成25年、平成27年には8社、平成28年には7社となっており、ランク外になっている企業や急速に売上高を拡大してベスト20位に入ってきている企業など、この28年間で外食企業の栄枯盛衰がみてとれる。

さらに、1,000億円企業の数を見ると、平成元年が3社であったが、平成10年には10社、平成20年には12社、平成26年には13社、平成27年には14社、平成28年には16社と拡大していることがわかる。

3. ランキングシェア率

次に1位～100位までの売上高が外食産業全体に占める割合を考えてみる。

まず、日経MJのランキングには、中食（料理品小売業）は入っているが、ホテル、バー・キャバレー・ナイトクラブが入っていないことから、（財）食の安全安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター公表の外食産業市場規模に料理品小売業を加えて、宿泊施設とバー・キャバレー・ナイトクラブを差し引いたマーケットでシェア率を算出した。

それによると、平成28年の1位～100位のシェア率を見ると23.4%と前年より0.5ポイント上昇している。100位の企業の年間販売額が180億円程度であるが、一応、1位～100位までを大手外食企業とすると、大手飲食店のシェア率は、23.4%ということであり、残りの76.6%は中堅・中小で占められていることになる。

このことから、外食産業の産業構造は、マーケットの主体は大手飲食店ではなく中小飲食店であること、また、占有率が比較的低いことから参入障壁が低いことなどがわかる。

大手飲食店のシェア率を時系列で見ると、平成26年が22.7%、平成27年が22.9%と年々、シェア率は拡大しているものの、大きな拡大にはなっていない状況である。

順位	平成元年		平成10年		平成20年		平成25年		平成27年		平成28年	
	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)
1	日本マクドナルド	152,774	日本マクドナルド	377,909	日本マクドナルド	518,316	日本マクドナルド	504,459	ゼンショーHD	445,463	ゼンショーHD	449,226
2	日本ケンタッキー・フライドチキン	123,183	ほっかほっか亭総本部	172,552	すかいらーく	267,309	ゼンショーHD	419,072	日本マクドナルドHD	376,552	日本マクドナルドHD	438,488
3	すかいらーく	111,773	すかいらーく	162,418	日清医療食品	166,500	すかいらーく	288,513	すかいらーく	299,659	すかいらーく	348,423
4	本家かまどや	97,147	日本ケンタッキー・フライドチキン	132,033	ブレナス	151,362	日清医療食品	191,950	コロワイド	287,908	コロワイド	321,765
5	小僧寿し本部	96,325	ダスキン	127,200	ゼンショー	140,324	ブレナス	185,001	日清医療食品	209,093	日清医療食品	217,211
6	ロイヤル	94,266	モスフードサービス	126,000	モンテローザ	134,380	モンテローザ	145,364	ブレナス	185,672	ブレナス	180,371
7	ほっかほっか亭総本部	88,189	ロイヤル	121,430	日本ケンタッキー・フライドチキン	134,125	日本ケンタッキー・フライドチキン	132,171	モンテローザ	141,814	あきんどスシロー	146,396
8	ダスキン	82,506	本家かまどや	118,912	ダスキン	123,707	あきんどスシロー	118,511	日本ケンタッキー・フライドチキンHD	140,365	日本ケンタッキー・フライドチキンHD	138,163
9	西洋フードシステムズ	76,300	デニーズジャパン	101,084	レインズインターナショナル	115,058	エームサービス	108,400	あきんどスシロー	135,035	モンテローザ	134,103
10	デニーズジャパン	70,454	モンテローザ	100,670	本家かまどや	111,438	ダスキン	103,001	エームサービス	116,525	エームサービス	118,127
11	ロッテリア	70,397	西洋フードシステムズ	99,069	吉野家	102,878	サイゼリヤ	102,263	サイゼリヤ	109,927	サイゼリヤ	112,865
12	京樽	69,860	小僧寿し本部	86,157	セブ&アイフードシステムズ	102,109	モスフードサービス	98,663	モスフードサービス	106,426	くらコーポレーション	110,950
13	日本料飲コンサルタンツ	69,826	養老乃瀧	83,840	ドトールコーヒー	99,871	王将フードサービス	96,150	くらコーポレーション	103,572	クリエイトレストランツHD	110,358
14	モスフードサービス	65,800	吉野家D&C	83,800	モスフードサービス	98,000	吉野家	95,869	グリーンハウス	100,900	モスフードサービス	105,194
15	吉野家D&C	49,583	プリンスホテル	66,095	エームサービス	96,500	レインズインターナショナル	95,603	吉野家HD	98,698	グリーンハウス	102,100
16	伊藤万食品	48,156	ドトールコーヒー	60,622	大庄	86,589	グリーンハウス	92,500	王将フードサービス	93,700	吉野家HD	100,018
17	シダコーポレーション	45,928	つば八	59,087	グリーンハウス	84,000	くらコーポレーション	87,171	ダスキン	92,000	トリドール	94,239
18	藤田観光	42,028	王将フードサービス	57,080	サイゼリヤ	82,743	ドトールコーヒー	86,613	ドトールコーヒー	88,737	王将フードサービス	91,500
19	餃子の王将チェーン	37,586	シタックスフードサービス	54,000	西洋フードコンパスグループ	82,486	本家かまどや	86,150	トリドール	87,971	ドトールコーヒー	88,748
20	ニュートキヨー	31,125	村さ来本社	50,787	カッパクリエイト	74,736	カッパクリエイト	80,937	西洋フードコンパスグループ	85,962	西洋フードコンパスグループ	87,252

表2 売上高ランキングの推移

資料：日本経済新聞社『日経MJ』の各年「日本の飲食業調査」より作成

4. まとめ

飲食店ランキングは、他社の売上高、店舗数、収益など様々なデータが含まれているため、自社との比較や競合各社の動向を知る上で貴重な指標である。

また、前述したように大手飲食店の売上高シェア率はそれほど小さくなく、過去から見ても大きく伸びてはいないことなどが、売上高ランキングがあればこそ推計できるのである。

ただ、シェア率では大手外食企業（売上高ランキング1位～100位）の占有率は22～23%程度と参入障壁が低いことが分かり、ベンチャー企業の出現もあり産業界が活性化されることもあるが、中堅・中小が多いということは、裏を返せば、まだ、産業化（企業化）された外食企業が少ないことを意味している。産業化が進むためには、中堅・中小のボトムアップがこれからますます必要となってくると考えられる。

団体賠償責任保険制度をご検討ください！

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

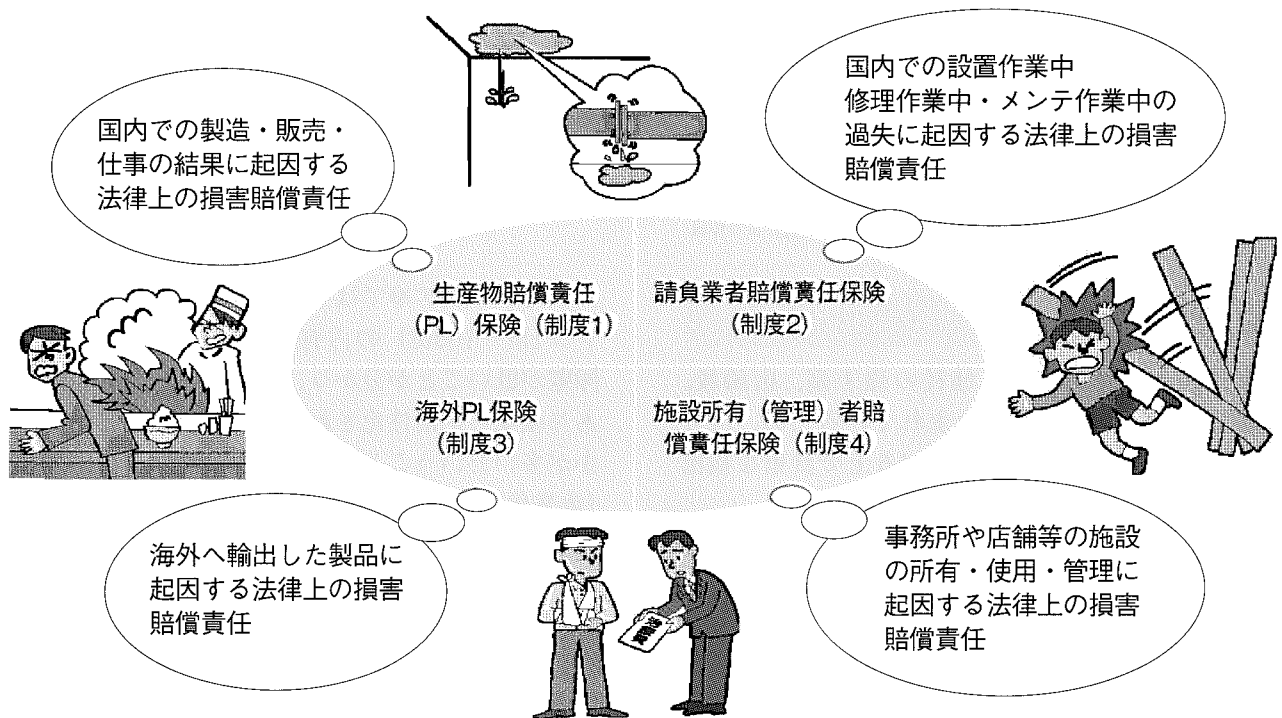
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

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

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

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

保険期間は平成29年7月10日午後4時から1年間



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

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

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

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

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

**【1】7月の相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付件数は22件で前年同月の14件に対して157.1%

(2) 特徴

- ◇ 事故クレームは0件。
- ◇ 品質クレームは、8年前に購入したガス給湯器より、当初から湯を止めると大きな爆発音がする。購入直後にメーカーに見てもらったが原因不明と言われ、そのまま使い続けているが相変わらず大きな音がするため不安、欠陥品ではないかの1件。
- ◇ 一般相談は、ビルトインガスこんろ交換の際、可とう管の取り付け及び費用に関して施工業者とトラブルになったが、不当な請求ではないか知りたい等2件。
- ◇ 問合せは、使用10年の石油ボイラーが故障したので、修理を依頼したところ部品は無いと言われた。法律で部品の保有期間は製造後10年と決められているのではないかと等19件。

【2】受付実績

2-1) 平成29年7月度

(単位：件数)

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消費者	0	1	2	6	9(40.9)
事業者	0	0	0	10	10(45.5)
司法・行政	0	0	0	3	3(13.6)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	1(4.5)	2(9.1)	19(86.4)	22(100.0)

注) 前年同月の受付件数は14件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

- (1) 理事会：一般社団法人日本ガス石油機器工業会 理事会 (7/13 工業会会議室)
- (2) 委員会：一般社団法人日本ガス石油機器工業会 カートリッジ外部委員会 (7/14,15 広島)
- (3) 消費生活センター訪問：広島市消費生活センター (7/14)
千葉県富津市商工観光課商工観光係 (7/25)

【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)

7月度の未解決案件処理件数は0件。

JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
株式会社コメントカトウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
		DX2-1275L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
CF2-GA23W		
CF2-GD27		
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
		TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	D-MT-180B-J
		TTS-WCT-180ANB-J
		TTS-WCT-180DNB-J
		TTS-WT-180ADNB-J
		TTS-WT-180ANB-J
		TX-MT-120-J
		TX-WCT-180ADNB-J
		TX-WCT-180ANB-J
		TX-WT-180ADNB-J
		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
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
	レンジ	MIHX-JS05C MIR-127X MIT-127 MITX-S55C RGT-S127 SMT-097
株式会社マルゼン	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：2,334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

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。



ラベル見本

●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FIII型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17.6.29	ファイヤーブルーFIV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 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
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

◆9月(長月)◆

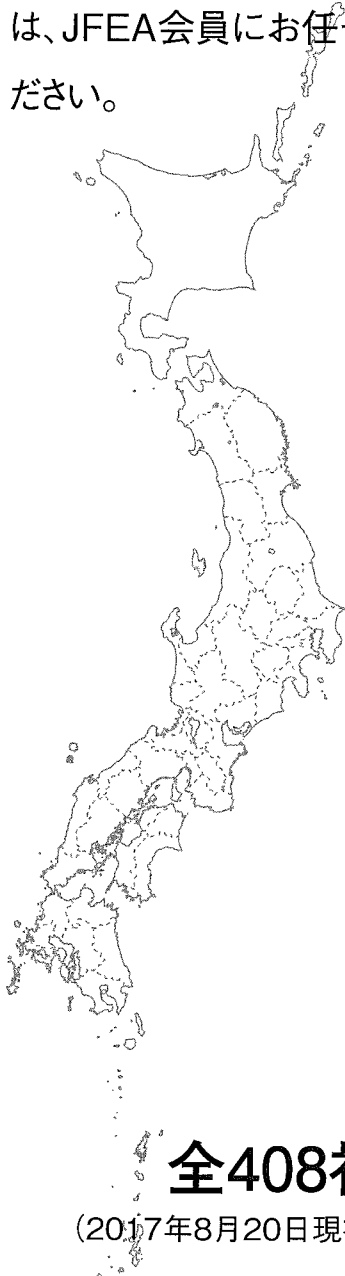
1日(金)	防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日	18日(月)	敬老の日、かいわれ大根の日
5日(火)	クリーン・コール・デー(石炭の日)	19日(火)	彼岸入り
6日(水)	鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、 世界老人給食の日、妹の日	20日(水)	空の日
7日(木)	クリーナーの日	23日(土)	秋分の日
9日(土)	重陽の節句、菊の節句、 カーネルズデー	24日(日)	曇の日、清掃の日
10日(日)	下水道の日	25日(月)	彼岸明け
14日(木)	コスモスの日、 セプテンバーバレンタイン	29日(金)	招き猫の日、 日中国交正常化の日、 クリーニングの日、 ふぐの日
15日(金)	老人の日、ひじきの日	30日(土)	くるみの日
16日(土)	マッチの日		



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8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
南北見厨房
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 札幌営業所
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

南ケーエムイー
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

南浅川製作所

●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
南坂東厨房

●栃木県

東洋サーモ(株)

●埼玉県

南イー・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)
クリンテック(株)
南敬和
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)
東宝工業(株)
トーエイ工業(株)
トーショー機材(株)
株TOSEI 東京支社
トランスゲイト(株)
株中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
株ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
株ハッピージャパン
パナソニック産機システムズ(株)
パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店
株HALTON
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
福島工業(株) 東日本支社
株富士工業所
株フジマック
南藤村製作所
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)
南美濃製作所
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)
南大洋
タマ設備工業(株)
株両津工業

●新潟県

サカタ調理機(株)
スギコ産業(株)
株ハイサーブウエノ
株ハシモト

●山梨県

石川調理機(株)

●長野県

株伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

●富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

●石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

●福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボー

●岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

●静岡県

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

●愛知県

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

●三重県

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

●徳島県

(有)東四国厨房設備

●香川県

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

●愛媛県

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

●高知県

(株)丸三

●九州支部

●福岡県

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

王子テック(株)

(株)大穂製作所
オザキ(株)福岡営業所
押切電機(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
協立エアテック(株)
(株)コメットカトウ 九州営業所
タニコー(株)九州事業部
(株)TOSEI 九州支店
(株)中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
(株)日本エコテック
日本洗浄機(株)福岡営業所
日本調理機(株)九州支店
(株)ネオシス
パナソニック産機システムズ(株)九州支店
福島工業(株)西日本支社
(株)フジマック 九州事業部
ホシザキ北九州
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
一般社団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
一般社団法人日本能率協会
一般社団法人日本フードサービス協会
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)	細山熱器(株)
福島工業(株)	(一社) 日本能率協会
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



今月号でお伝えしたが、8月9日(水)にフード・ケータリングショー及び厨房設備機器展の第1回企画委員会が開催された。既にお知らせしたとおり、次回、第18回の厨房設備機器展は平成30年2月20日(火)~23日(金)に開催される。今回開催された企画委員会が2月に開催される展示会に向けてのキックオフミーティングとなっている。この後、日本厨房工業会の展示会実行委員会で、展示会のメインテーマ、セミナーテーマ、日本厨房工業会ブースの展示内容などについて議論して行く。展示会の最近の傾向としては、セミナーの充実が挙げられる。セミナーは厨房工業会会員企業の給食、外食産業等への貢献をアピールする絶好の場となっている。

8月4日(金)に厨房設備士資格認定試験の合格発表があった。既に工業会のホームページに1級、2級共に模範解答及び講評が公開されているが、今回は1級的设计、製図についての注意点に注目して頂きたい。「设计条件をよく確認し、ゾーニングをしっかりと行い作図する。製図では読みやすい図面、设计者の意図を丁寧に伝えるための図面を目指してほしい」旨の講評であった。これから受験を目指す方々は講評全体を是非、熟読して、次回の受験に備えて頂きたい。

事務局では本誌について毎月の連載の充実を図るとともに、会員企業、各支部、関連団体等の話題も引き続き、お知らせしていく所存である。是非ご一報を頂ければ幸いである。

厨房

平成29年9月5日発行

第54巻/第9号 (No.579)

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/浜野勝正
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)

出展者募集中!!



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第18回

厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第46回 国際ホテル・レストランショー HOTERES JAPAN

第39回 フード・ケータリングショー

会期

2018.2/20(火) - 23(金)
10:00 ~ 17:00 (最終日は16:30まで)

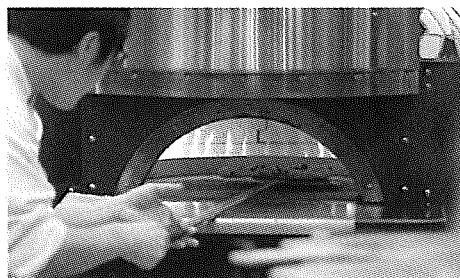
会場

東京ビッグサイト
(有明・東京国際展示場) 東展示棟

外食・給食・中食・宿泊・サービス業界に特化した専門展示会

出展申込期限

2017.10/13(金)



次回も ゾーン充実!

「展示」と連動した「セミナー」「イベント」の開催により、関連業界からの徹底的な来場動員を図ります。

厨房設備機器

プロフード東京

業務用食材・飲料/イタリア料理/焼肉産業 等
JGAP/グローバルGAP認証食材等

buffet・バイキング

ナチュラルフードプロダクツ

衛生・クリーンネス・食中毒対策

給食・弁当・容器・宅配

HACCP対応対策

カフェ・ベーカリー・デザート

——— 詳細はWebをチェック!! ———

詳細はこちら!

HCJ

検索

<http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

エイチシージェイ

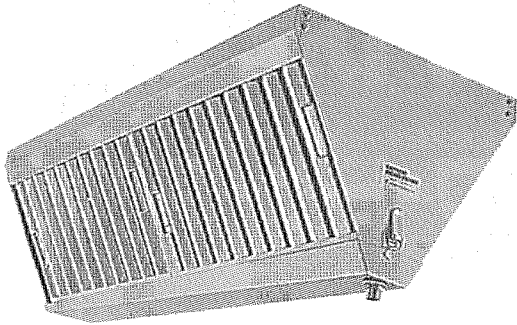
HCJ三展合同事務局

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒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

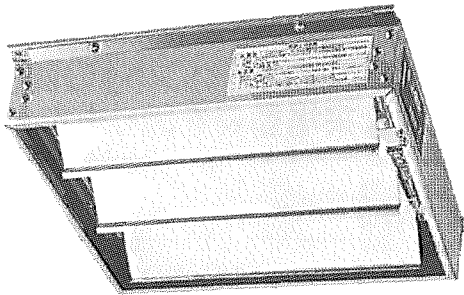
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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

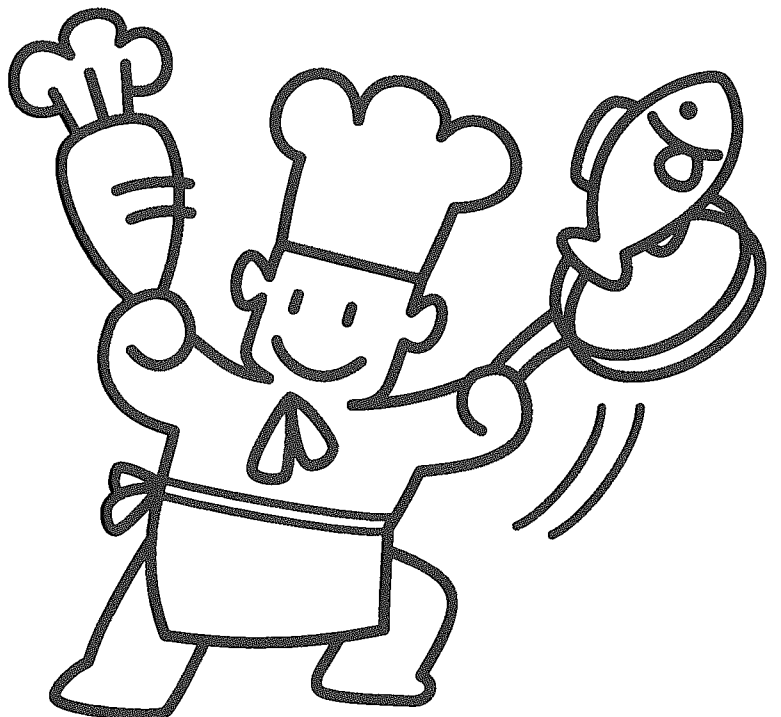
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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



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/ ●本社: 東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791

●北海道事業部 011-667-3351 ●東北事業部 022-788-4431 ●北関東事業部 048-864-6301 ●東京事業部 03-3434-3731 ●横浜事業部 045-841-0202
●名古屋事業部 052-991-3271 ●近畿事業部 06-6338-0710 ●中四国事業部 082-850-3322 ●九州事業部 092-431-4664 ●海外事業部 03-3434-6662



焼く。



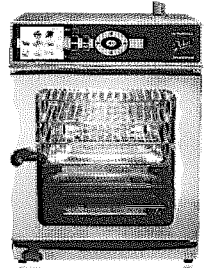
煮る。



蒸す。

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

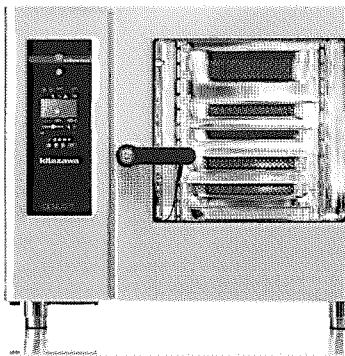
超コンパクト
2/3 サイズ!
KEJC-623T



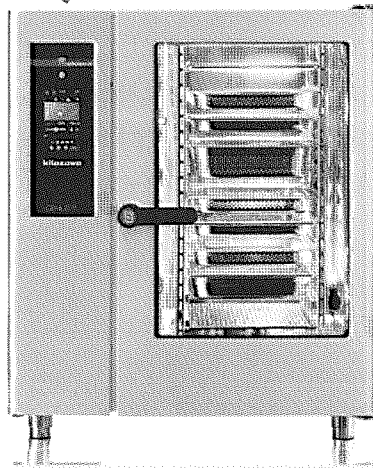
スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

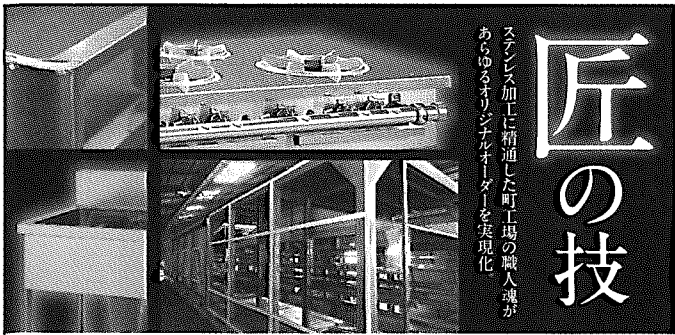
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

支店 ●札幌 ●仙台 ●宇都宮 ●水戸 ●大宮 ●東京 ●立川 ●千葉 ●横浜 ●名古屋 ●松本 ●大阪 ●広島 ●松山 ●福岡
営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島
出張所 ●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
●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分



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

匠の技

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

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

信頼に応えるウエノクオリティ
UENOプロダクトレポート

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

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

「食」を知り尽くした 名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



スーパーアルカリオン洗浄水
生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

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

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

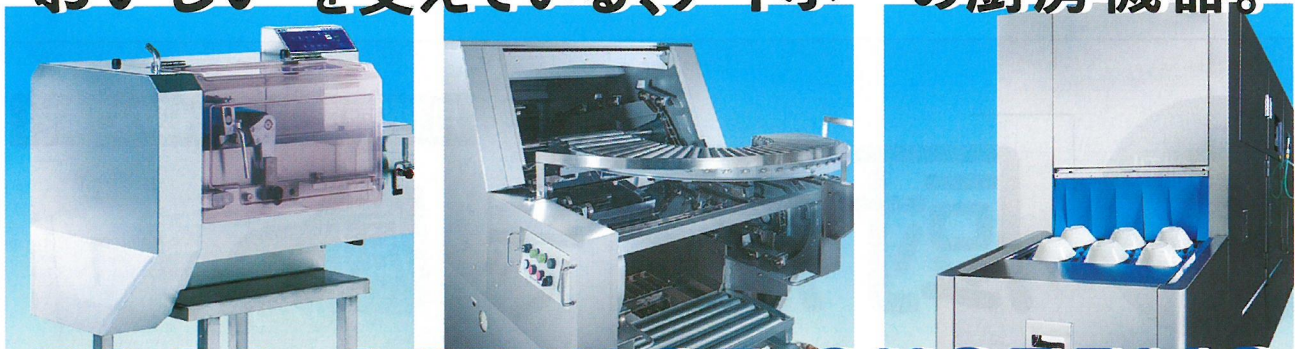
一般社団法人 日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報や業界を代表する先生方のエッセイなどを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。



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

□札幌支店 TEL011-581-6088
 □東京支店 TEL03-3994-1411
 □名古屋支店 TEL052-821-9801
 □大阪支店 TEL06-6328-1613
 □九州支店 TEL092-588-2005

□盛岡営業所 TEL019-656-5077
 □秋田営業所 TEL018-827-4004
 □山形営業所 TEL023-615-2214
 □栃木営業所 TEL028-688-8705

□埼玉営業所 TEL048-662-5222
 □千葉営業所 TEL043-234-1211
 □多摩営業所 TEL042-677-5305
 □横浜営業所 TEL045-937-2021

□長野営業所 TEL026-213-1010
 □豊川営業所 TEL0533-87-7111
 □京都営業所 TEL075-681-2841
 □神戸営業所 TEL078-821-8516

□岡山営業所 TEL086-242-1050
 □四国営業所 TEL0896-23-3780
 □長崎営業所 TEL095-813-9251
 □大分営業所 TEL097-513-3378



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）

●目録の製品については、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
-  会員限定コンテンツ
-    Webから申込める「ずっと安心サービスビジネス」
-  飲食店レイアウト支援サービス
-  ショールームご利用サービス



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