

# 厨房

chu bou

October  
2017  
No.580

# 10

第18回厨房設備機器展  
出展参加のご案内

第12回エレクトロビート・  
シンポジウムのご案内

フードビジネスコンサルタント魂  
出和樹先生【最終回】  
強い店を創るための考え方・「まとめとして」

【新連載】音を楽しむ食を楽しむ  
「ド」はどーんのド!? 音に住所があるってホント?!



# 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

**新発売**

## 場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

### ユニット式多機能調理器

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



SMD14



## 無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解冻調理機  
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)で解冻調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりなく電気代半減の自動給水式。



UM241

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。テボに向かって噴流を吹き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

## 熱湯循環式 だしつゆ抽出機

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

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)の鈕を押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマ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鈕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

左右連動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

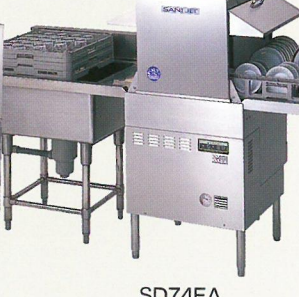
1ロータ/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

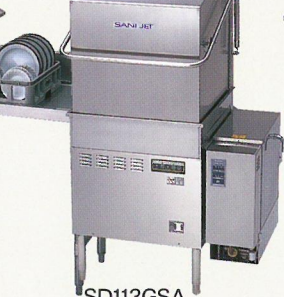
2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**

本社ショールームで試用テストをお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 大阪営業所  
大分営業所  
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台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。

Fukushima

【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:大阪府西淀川区御幣島3丁目16番11号 Tel:06-6477-2011(代)

www.fukushima.co.jp

福島工業 検索

## 電気スチームコンベクションオーブン

### 次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

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

#### 新機能搭載

シェルフ機能 (多段同時タイマー調理)	庫内自動洗浄モード 記録機能
自動調理機能	画像表示機能
調理時間自動補正機能	メニュープログラム機能



#### 液晶タッチパネル& ジョグダイヤル

4つの入力方式で作業効率アップ

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



次世代スタンダードタイプ **SCOS-610RY-R**  
○1035×655×1395mm  
○3φ200V 10.1kW ○架台付

**ローコストで!**  
コンパクトな小型卓上タイプに  
調理時間自動補正機能を搭載



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

焼く・蒸す・揚げる・解凍・真空調理に最適。  
広がる味覚のバリエーション。



安全

快適

ハイパワー

安心メンテナンス

## ろ過機能付フライヤー



高性能  
フライヤーと  
ろ過機能が  
一体化!

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

ろ過作業が簡単で  
清掃時間の短縮に貢献

油の劣化を抑制し  
油の使用量の削減が可能

## 真空包装機 (ホットテンプ)

美味しさそのままに真空パック  
最新の真空パック技術で  
驚きの品質保持

ホットテンプ  
(Hot Temp)  
誕生!

温かい料理や  
ソースを  
そのままパック!

熱々料理を  
2パック同時に  
真空包装

凍結含浸法にも対応! (真空保持  
自動機能付)



卓上タイプ **LYNX 42**  
○491×529×395mm  
○シール有効寸法: 420mm×1本  
○3φ200V 1200W

## ブラストチラー&フリーザー

### 自動洗浄機能付登場! (10段タイプ)

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



自動洗浄で省力化、  
人手不足にも貢献!

洗浄時間が290分と  
短く、省エネ!

**NBC-1010RH-C**  
○818×915×1945mm  
○3φ200V 2.0/2.3kW  
(50/60Hz)  
○モービルラック付属  
○専用洗剤付属  
※スチームコンベクションオーブン  
10段タイプ対応のモデルです。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)  
兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

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

ISO 9001  
認証取得

全国共通フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

# 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



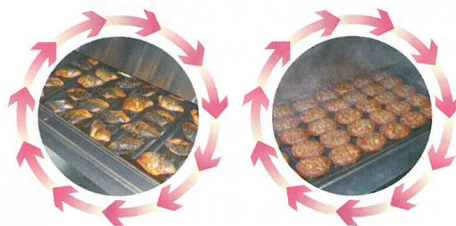
美味しさとecoを両立

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  
中西製

所

中西製作所

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INSビル 〒104-0033

TEL: 大代表(03)5541-6333 FAX: (03)5541-0155

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

TEL: 大代表(06)6791-1111 FAX: (06)6793-5151



# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

**株式会社 タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>  
E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。

# いここ ちこれ ばが ん

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



やさしさ  
が違う

おいしさ  
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

## 電気クッキングケトル CSK シリーズ

\*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン  
BSK-12



電気万能煮炊き釜  
USK-850S



電気スープケトル  
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

New



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

## 大量調理の電化厨房向

## 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする  
三和厨理工業株式会社

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



オリジナルメニュー、  
一糸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、  
サポートします

人手不足、  
お悩みでは  
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。

70<sup>th</sup>  
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    ホシザキ京阪株式会社 (06) 6762-5351    ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396  
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511    ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121    ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691    ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007  
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311    ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266    ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451    ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240  
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201    ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581    ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

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





# 日本食の美味しさを世界へ

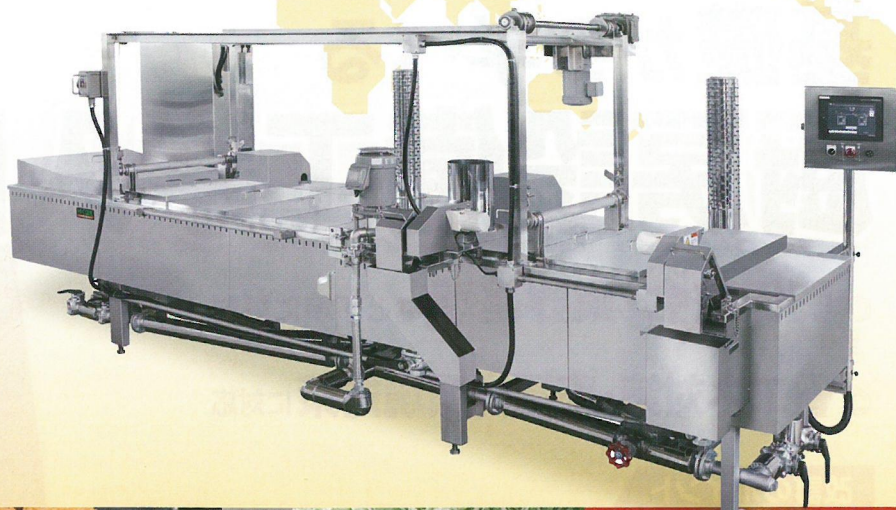
HI-COOK 食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で  
熱効率74%達成



## DOBC-A型

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



**アサヒ装設株式会社**  
www.hicook.com

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

# OZAKI

## オザキガス厨房機器 ● 業務用



ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい



東京ガス株式会社指定

## オザキ株式会社

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

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

- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがみレンジ
- 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nder
- パキンダックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

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

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  
がかかります

### 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。

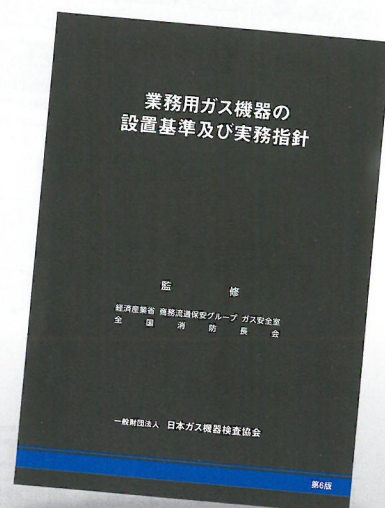
記載のない場合は通常価格となります。

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



今月のゲスト

## 一般財団法人 日本ガス機器検査協会 (JIA)

検査認証事業部 東京検査所 沼田 良子さん



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。

入社の経緯とは！随分と昔の話です。学生時代に自宅に送付されてきた就職情報誌にJIAの情報が掲載されておりました。JIAはガス機器の検査やISOの審査などを行っておりますが、当時の私にはどのような業務なのか全くイメージできませんでした。そこで、消防関係の仕事をしていた父に聞いてみたところ、ガス機器の設置関係で知っており、真面目な団体とのことだったので、まずは採用説明会に参加してみました。「お家にある家庭用ガスコンロ等が安全かどうかの検査をしています」との説明があり、身近なものの安全を守る仕事に興味を覚え、採用試験を受け採用に至りました。

入社後は家庭用ガス機器の検査をしたり、JIS規格の原案を作成していたのですが、今では、業務用厨房機器の検査を行っております。業務用厨房機器にはかなり大きなものもあります。検査のためガスや水の配管をし、機器と格闘し…一日の仕事が終わる頃には作業着のお腹部分や膝が真っ黒になっていることもあります。



お仕事の内容？ やりがいは？

現在の業務は、主に各メーカー様が開発した業務用厨房機器の安全性等を第三者的な立場から検査する業務を行って



ます。業務用厨房機器には、シンプルな鋳物こんろから何トンもある連続式炊飯器まで様々な製品があり、設置方法も操作方法も全く異なるため、メーカー様に教えていただきながら、取扱説明書を読んで理解し、運転できるようになるまでが大変です。たとえば異常温度上昇試験という検査では、わざと機器を異常状態にして検査を行います。湯槽を空だきする異常状態では、湯槽部が赤熱してくると機器が溶ける前に安全装置が無事に働くのか、フライヤーの温度調節装置を働かなくしてでの異常状態では、油が発火する前に安全装置が働くのかなど毎回ドキドキしています。

検査では、時には不適合となることもあります。そのような場合はメーカー様に対策を取っていただき、再度検査します。不適合を伝えるときには申し訳ない気持ちになりますが、逆に「事前に見つかって良かった」とお言葉をいただけることもあります。メーカー様の感謝のお言葉に加え、もしかしたら一般消費者の大切な命や財産を守る一役を担えたのではないかと思います、やりがいにつながっています。



今後のあなたの夢を教えてください。

検査申請者様に喜んでいただける検査員になることが目標です。検査は検査規程に従って行いますが、メーカー様等からの問い合わせや打合せの対応を適切に行い、良好な関係を築くことも重要な仕事です。そのためには、製品を良く理解し、メーカー様（設計・製造のプロ）ときちんと話し合いができる知識を身に付けたいと思っています。

それに加え、機器設置のための消防法令や建築基準法令についてお問い合わせいただくことがあるため、これらの知識を深めたいと思っています。

メーカーさんの技術や品質保証のご担当者様は男性の方が多いですが、数年前に別の部署で検査規程を作る仕事に携わっていた時、会議の出席者の三分の一が女性でした。今後、作業着女子が増え、一緒にお仕事ができればと思っています。

### 職場の方からエール

沼田さんは、とにかく明るく、職場のムードメーカーです。後輩の面倒もよく見ていますし、まさに「姉御肌」の女性という感じですね。お酒の量も中々のレベルですし（笑）一生懸命に仕事に取り組む姿は、きっと周りの人々にも元気を与えていると思います。これからも応援します。

（東京検査所 検査Gr.マネージャー 高橋三春）

# 給湯 質

HOSOYAMA

**GAS**

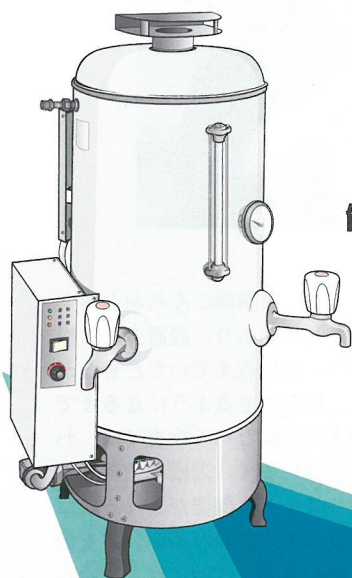
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

**ELECTRIC**

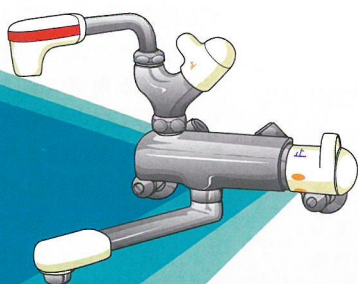
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

**STEAM**

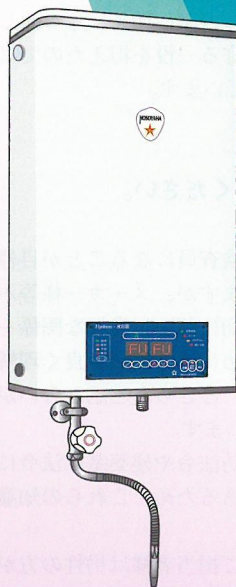
- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type



**WE are the  
Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7

TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

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

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

## CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！（第36回） —— 一般財団法人日本ガス機器検査協会（JIA）
工業会関係	14	第18回厨房設備機器展出席参加のご案内
	17	平成29年度厨房設備フォローアップ研修会が全国5会場で開催 若者の技能検定受検料減額のお知らせ
	18	（一財）日本ガス機器検査協会が創立50周年感謝の集いを開催
	19	東京ガス業務用テストキッチン「厨BO！YOKOHAMA」の オープンについて
	20	第12回エレクトロヒートシンポジウムのご案内
	42	団体賠償責任保険制度のご案内
官庁関係	21	油断・快適！下水道 グリース阻集器の設置について
	22	飲食店における火災が増加！～厨房設備の適切な施工と確実な届出を～
ESSAY	24	<b>新連載</b> 音を楽しむ食を楽しむ（第1楽章） —— リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子
	27	小倉朋子の食・心・美 Part.2（第4回） 食欲の秋「食べ方チェック」のススメ —— ㈱トータルフード 小倉 朋子
	28	映画の見どころ・台所（第40回） 『シェフ ミツ星フードトラック始めました』 —— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
保健給食	30	やるKEY HACCP（第3回） HACCPの基礎になる一般衛生管理（PRP）その2 —— 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36回） 強い店を創るための考え方-7「まとめとして」 —— （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.10） 平成29年上半期の外食・中食動向 —— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
	12	旬のレシピ [かぼちゃ]
	13	巻頭によせて [趣味から学んだこと] —— ㈱ホワイトスチール工業 石塚 昌子
	18	工業会だより
	43	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	46	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	48	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
	50	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	52	奥付 [広告掲載企業名]

# 旬のレシピ

## かぼちゃ

小倉朋子先生のブログを拝見して、かぼちゃの収穫は秋ではなく夏だと知った。ただし採れたてのものは甘みがなく、貯蔵により甘みが増すので食べごろは秋から冬となる。

β-カロテンをはじめ、ビタミンCやE、B1、B2、ミネラルや食物繊維など栄養豊富で、冬至に食べると風邪をひかない、とまで言われているが、「甘くてほっこり」というイメージから敬遠しがちな辛党も多いのではないかな。そんな方に是非試していただきたいのがかぼちゃの塩きんぴら。

まずかぼちゃをなるべく細かい千切りにする。もちろん皮も一緒に。フライパンにオリーブオイルを熱して塩ひとつまみをなじませるのがコツ。かぼちゃを2分ほど炒め、まだシャキッと固いうちに盛り付けてコショウを振る。

あっけないほど簡単なレシピだがこれ、塩コショウがかぼちゃの甘みを引き立てて後を引く美味しさ。ツマミとしても結構イケる。



絵 中川佳枝  
文 中川幹夫

## 趣味から学んだこと

(株)ホワイトスチール工業 石塚 昌子

私は趣味でフラダンスを習っています。まだ始めて5年と経験は浅いですが、あるきっかけがあり目標に向けて指導をすることになりました。

個人的にはリズムに合わせて体を動かすことより、振付に意味を持つ舞踊に以前から興味がありました。幼少のころから学んだ日舞を卒業して以後、やっと魅力的なフラダンスに巡り合ったのです。

ご存じの通りフラはハンドモーションでハワイ語を手話で表現して、ステップを組合せたものです。愛・感情・自然に関する内容の歌詞が多く、メッセージ性が強い舞踊のひとつだと思います。これまで数回大きい舞台で発表したりボランティアで慰問に行ったり披露する機会はありませんでしたが、指導の経験は無く当初は伝えることの難しさを痛感しました。

ここでメンバー総勢13名の団体で、8ヶ月間活動してきたことをお話します。

その中には聴覚障害者が5名いたので全ての会話は手話を使用しました。

学生時代に手話サークルに通っていたことがあり、社会人になってからは手話講座を受講しました。弊社には永年勤めている聴覚障害者が数名おられますので入社以降社内では通訳をしていますが、まさか趣味で手話が役立つと思いませんでした。聴覚障害者が健聴者に混じり、音に合わせて団体で踊る事は並大抵のことではありません。振付を単純に覚えてもらうには時間ばかりかかりました。

そこでまず歌詞の内容を説明して意味が理解できた上で振付を教えて、次の段階でリズムの取り方を体に身に付ける練習に入りました。手話で上手く伝わらず行き違いもありましたが、きっかけを掴むと聴覚障害者も健聴者と同様に踊ることができ、見違えるほど上達したのです。

度々衝突しましたが、活動を始めて9ヶ月目に最終目標を達成し、無事に責任を果たすことができました。この達成感は何にも代えがたいものです。

自分を省みると、言いたい事が伝わらない時、相手のせいにして自分本位のところがあったかもしれません。相手の立場で考え、頭を悩ませたのが良かったのだと思います。

自分の気持ちだけで突っ走っても協力者がいなくては成り立たず、自分の意見を明言できないようでは協力者も現れない。恥ずかしながらそんな初歩的なことを改めて感じました。趣味を通してではありますが、この度の貴重な経験を今後に生かしていければと思います。



第18回

# 厨房設備機器展

いよいよ申込締切迫る!

## 第18回厨房設備機器展出展参加のご案内

当工業会では、(一社)日本能率協会と共催し「第18回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN2018 (第46回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第39回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称:HCJ2018)開催により、来る2018年2月20日(火)より23日(金)までの4日間、東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場)にて開催致します。

HCJ2018は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・惣菜業からホテル・旅館等の宿泊業に至るまでの“ホスピタリティ”と“フードサービス”業界関係者6万名超が集う専門展示会です。

次回で18回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場として、また機器の設計・エンジニアリング技術のさ

らなる普及と向上を図る展示会として展開して参りました。

前は、日本厨房工業会ブースに改訂業務用厨房設備機器基準に適合した製品を多数設置するなど、工業会の各種事業活動を紹介し、好評を博しました。会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マーケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信致しております。

つきましては「第18回厨房設備機器展」の発展・拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加を得たいと考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申込を承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。

- 会 期：2018年2月20日(火)～23日(金)
- 会 場：東京ビッグサイト 東1～8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：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



## ■出展対象■

### ●厨房設備・機器ゾーン

レンジ、オーブン、スチーム・コンベクションオーブン、炊飯器、焼物器、串焼器、グリドル、フライヤー、ガス調理器、蒸し器、圧力釜、電磁調理器、スチーマー、冷凍・冷蔵庫、ブラストチラー、洗米・食材洗浄機、カッター・スライサー・ピーラー、フードミキサー、果汁搾り機、食器・ガラス洗浄機、食器消毒保管庫、包丁・まな板、鍋・フライパン・ケトルなど調理器具、厨房用換気・脱臭システム、グリスフィルター、クックチルシステム、計量・計測器、浄水器・軟水器、厨房内空調機器、給湯機器、他。

### ●buffe・バイキングゾーン

buffe用食器・カトラリー、保温・保冷器、無煙BBQコンロ、卓上豆腐製造鍋、冷凍食品、飲料（アルコール類、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、飲料関連器具）、他。

### ●HACCP対応対策ゾーン

### ●衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン

分煙関連設備・機器、微生物検査機器・資材、分析器・計測器、電解水生成装置、オゾン生成装置、殺菌処理システム、洗浄消毒装置、ハンドドライヤー、手指消毒器、手指洗浄・殺菌剤、機器洗浄・殺菌剤、食器用洗剤、防菌・防カビ剤、除菌・消臭剤、クリーナー、清掃機器、清掃・除菌備品、乾燥装置、防鼠・防虫機器、異物検知機器、フードディフェンス設備、衛生衣料、衛生・抗菌資材、クリーンルーム、エアシャワー、品質・鮮度管理

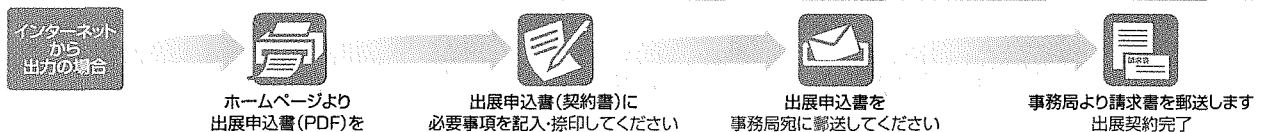
システム、HACCP対応製品・サービス、食中毒対策製品・サービス、他。

### ●プロフード東京2018ゾーン

（業務用食材・飲料／イタリア料理／焼肉産業／らーめん・そば・うどん／JGAP・グローバルGAP認証食材）

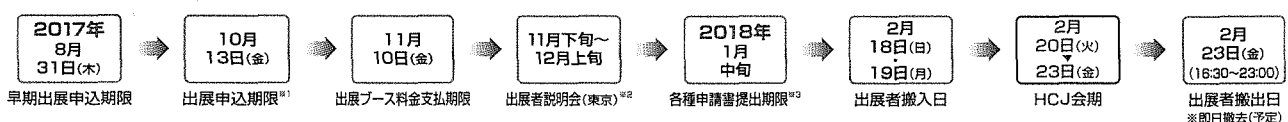
茹で麺機、麺類（らーめん・そば・うどん）・材料、どんぶり、その他関連機器、飲料（ミネラルウォーター、アルコール類（ビール、ワイン、日本酒、ウィスキー、スピリッツ等）、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、その他飲料、飲料関連器具（コーヒーマシン・ロースター・フィルタ、サイフォン、ドリッパーマシン、カップウォーマー、シェーカー、ドリンクサーバー、ワインアクセサリ、ワインセラー等）、製菓器具、製菓材料、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、チョコレートファウンテン等、製パン関連器具（ベーカリー用オーブン・ミキサー、発酵器・ホイロ等）、冷凍パン生地・製パン食材等、イタリア料理関連機器（パスタシーン、ピザ釜・オーブン、スパゲティ釜等）・材料（ピザ生地、生・乾燥パスタ、オリーブオイル、ソース等）、中華料理関連機器（中華レンジ、蒸し器、焼き物器、餃子焼き器等）、たこ焼き・たこ焼き等関連機器、焼肉・BBQ関連機器、鉄板、炭おこし・材料、各種調味料・香辛料、食用油脂類、機能性食品・飲料、アレルギー対応食品、サプリメント等、調理済食品・レトルト食品、農産物・畜産物、冷凍食品、乳製品、JGAP・グローバルGAP認証製品、他。

## ▶お申し込み手順



**注意**  
 ※＜必須＞一般社団法人日本能率協会主催の展示会に初めて出展申し込みをされる場合は、「会社案内」と「出展予定製品のカタログ」を同封してください。  
 ※出展の際は出展規定を必ずご確認のうえ、遵守してください。  
 ※出展内容が本展の趣旨にそぐわない場合は、申し込みをお断りすることがあります。

## 開催までのスケジュール



## 工業会関係

### ●ナチュラルフードプロダクツゾーン

グルテンフリー商品、有機茶、カフェインレス対応、オーガニック・ヴィーガン対応。

### ●給食・弁当・容器・宅配サービスゾーン

食器・食品容器、洋陶磁器、和陶磁器、ガラスウェア、銀器、金属洋食器、buffet用品、メラミン食器・PP食器、強化磁器、漆器、竹・木製食器、食品容器・弁当箱、宅配容器、お盆、トレー、箸、業務用弁当容器、栄養管理システム・栄養指導システム、給食管理システム、献立支援システム、介護食・天然調味料、ソフト食レシピ、他。

### ●テーブルウェアゾーン

テーブルウェア (和・洋陶磁器、銀器、漆器、竹・木製食器、カトラリー、箸、ガラスウェア、お盆・トレー等)、テーブルリネン (ランチョンマット、テーブルクロス、ナプキン等)、テーブルアクセサリ (オーナメント、ランプ、キャンドル等)、メラミン食器・PP食器、強化磁器、屋外用品 (各種食品容器、弁当箱、紙/プラスチック各種食器等)、buffet用品・サブ用サービスワゴン、カート等、業務用品 (卓上業務用消耗品 (爪楊枝、ナプキン、コースター等)、各種調味料/香辛料容器、保温冷容器、食品サンプル、メニューブック、

他。

### ●カフェ・ベーカリー・デザートゾーン

飲料 (ミネラルウォーター、アルコール類 (ビール、ワイン、日本酒、ウイスキー、スピリッツ等)、緑茶・紅茶・ハーブティ、コーヒー豆、コーヒー、ミルク・シュガー、その他飲料、飲料関連器具 (コーヒーマシン・ロースター・フィルタ、サイフォン、ドリッパーマシン、カップウォーマー、シェーカー、ドリンクサーバー、ワインアクセサリ、ワインセラー等)、製菓器具、製菓材料、アイスクリームマシン・サーバー、ソフトクリームフリーザー、チョコレートファウンテン等、製パン関連器具 (ベーカリー用オープン・ミキサー、発酵器・ホイロ等)、冷凍パン生地・製パン食材、他。

### ●省エネ対策ゾーン

LED照明、電気使用みえる化、地下水・工業用水活用。

その他「ホスピタリティデザイン東京2018」「ITシステム・機器関連ゾーン (一般/外食向)」「インバウンドマーケットEXPO2018」「テルマエJAPAN2018」など、多様なジャンルの出展に対応しております。



第17回厨房設備機器展

# 平成29年度厨房設備 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すようお願い申し上げます。

## 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
東北	仙台	平成29年11月8日 (水) 東北電力(株)*
九州	福岡	平成29年11月21日 (火) 福岡センタービル
北海道	札幌	平成29年11月29日 (金) 札幌市産業振興センター
中四国	岡山 または 広島	平成30年1月中旬～2月上旬予定

\*北海道、東北支部開催の日時が変更になりました。



(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・準備にご協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



## (一財)日本ガス機器検査協会が 創立50周年感謝の集いを開催

一般財団法人日本ガス機器検査協会は、創立50周年感謝の集いを、「暮らしに寄り添い未来へ」と題し、平成29年9月13日に、経団連会館において、盛大に執り行なった。

その中で、日本厨房工業会は、「業務用ガス機器

の普及・発展に尽力し、強力な支援を行った」功績から感謝状を贈呈された。

その後懇親会に移り、盛況のうちに閉会となった。  
(工業会事務局 由利剛)



感謝状を受け取る谷口会長



会場の様子

### 工業会だより

8月21日～9月20日

8. 22

平成29年度第1回技術・機器安全合同委員会  
寺部副会長、福島委員長、飯島、茨木、岡野、小嶋、近藤、  
中根、橋本、藤岡、丸山、和中各委員  
若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員  
(厨房機器会館6階会議室)

8. 24

平成29年度第1回性能規定化WG  
由利事務局次長  
(JSA三田MTビル 11階B-C会議室)

8. 28

第22回ガス機器防火性能評定幹事会  
由利事務局次長  
(一般財団法人日本ガス機器検査協会3階 第1・第2会議室)

8. 28

平成29年度第3回グリス除去装置評定委員会  
倉淵委員長、五十嵐、末光、肥留間委員、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)

9. 4

東京ガス業務用テストキッチン 厨BO! YOKOHAMA開  
館披露セレモニー  
谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長  
(厨BO! YOKOHAMA)

9. 5

平成29年第2回教材検討委員会  
尾崎副会長、柴田委員長、小柳、飯田、野田、大山各委員  
若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長

(厨房機器会館6階会議室)

9. 6

平成29年度第1回展示会実行委員会  
中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、阿久澤、井川、  
小嶋、清水、白井、滝沢各委員、佐藤代理(川北委員)、  
山本竜太代理(山本洋志委員)  
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、石川職員  
(厨房機器会館6階会議室)

9. 11

改正ガス事業法に係る新小売事業者関連調査(通称:見  
える化)審査委員会  
由利事務局次長  
(機械振興会館)

9. 13

(一財)日本ガス機器検査協会 創立50周年感謝の集い  
若杉専務理事、由利事務局次長  
(経団連会館)

9. 15

(公社)日本メディカル給食協会 患者給食受託責任者資  
格認定委員会  
若杉専務理事  
(プラザ八重洲北口)

9. 20

平成29年度第2回総務委員会  
上野副会長、小山委員長、肥田、鎌田、山崎、坂本、齋  
藤各委員  
若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長  
(厨房機器会館6階会議室)

### 本会に対する代表者などの変更

株アクシー(関西支部)

[本会代表者変更]

畠山 翔太郎 技術部技術開発課主任

株カジワラキッチンサプライ(関東支部)

[会社代表者変更]

梶原 千代子 代表取締役社長

[本会代表者変更]

菅 文雄 常務

# 東京ガス業務用テストキッチン 「厨BO! YOKOHAMA」のオープンについて

東京ガス（株）は業務用テストキッチン「厨BO! YOKOHAMA」（以下同館）を横浜市中区に開設し、9月4日（月）に開館披露セレモニーを開催した。日本厨房工業会からは谷口会長以下3名が出席した。

同館では、コンロ、スチコン、フライヤ、焼物器など飲食店で使用される機器を中心に展示している。来場者はこれらの機器を実際に使用し、機器の機能性、操作性、料理の仕上がりを体験し、機器を選択できる。その他、各種セミナーも開催する予定で、来場者は年間約1,000人を見込んでいる。

同館は、東京都港区にある東京ガス業務用ショールーム「厨BO! SHIODOOME」のサテライトキッチンとして、神奈川・横浜を中心とするフードビジネス業界の活性化や地域に根差した食文化の発展や発信に貢献することを目指していく。

東京ガス業務用テストキッチン「厨BO! YOKOHAMA」（チューボ横浜）（床面積約190㎡）  
〒231-0047 横浜市中区羽衣町1-2-1東京ガス関内ビル1階 TEL 045-253-5869  
事前予約制 営業時間 平日10：00～17：00（休館日／土日祝、年末年始）



盛大にテープカットが行われた



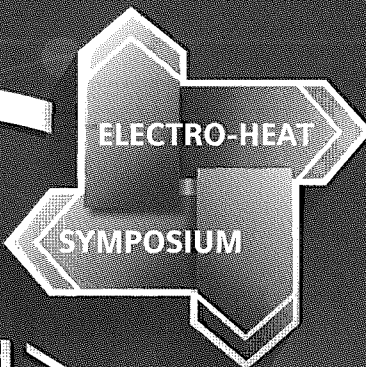
日本厨房工業会、谷口会長（前列左から四人目）



業務用テストキッチン「厨BO! YOKOHAMA」の全景

第12回

# エレクトロヒート シンポジウム



主催：一般社団法人日本エレクトロヒートセンター  
共催：日刊工業新聞社  
後援：経済産業省、環境省、(公財)大田区産業振興協会

<入場無料>

**開催日時** 平成29年11月9日(木) 10時～17時 (開場 9時30分)

**開催場所** 大田区産業プラザPiO 大展示ホール  
■京急本線 京急蒲田駅東口より徒歩 3分 ■JR京浜東北線/東急池上・多摩川線 蒲田駅東口より徒歩13分

## プログラム

- 基調講演**
- 10:00～10:30 「省エネルギー政策の現状と課題(仮称)」 経済産業省 資源エネルギー庁 省エネルギー課長 吉田 健一郎氏  
政府の省エネルギー施策と現在の状況、そして課題等について紹介。
  - 10:30～11:00 「地球温暖化の政策動向とエレクトロヒートの役割」 キャノングローバル戦略研究所 主席研究員 杉山 大志氏  
電化に向かう各国の地球温暖化の政策を紹介。また、エレクトロヒートの役割を説明。
  - 11:00～11:20 「エレクトロヒートの有用性と課題」 日本エレクトロヒートセンター 会長 内山 洋司  
計測データよりエレクトロヒートの有用性を説明。普及拡大の課題を整理。
  - 11:20～12:00 ディスカッション「エレクトロヒートを普及拡大させるには」 座長:日本エレクトロヒートセンター 会長 内山 洋司  
エレクトロヒートを如何に普及拡大させるか。各界の代表者がディスカッション。

- 技術発表**
- 13:35～17:05 導入事例・効果から応用分野まで徹底解説
- 【ヒートポンプ】メタノール蒸留塔へのヒートポンプ活用事例 (13:35～14:05)  
名糖産業(株)八王子工場の蒸留塔にヒートポンプを導入し、エネ消費▲60%を達成した事例を紹介。
  - 【ヒートポンプ】航空機部品塗装乾燥へのヒートポンプ活用事例 (14:05～14:30)  
(株)SUBARU半田工場の塗装乾燥ブースの熱源に、ヒートポンプが導入された事例を紹介。
  - 【ヒートポンプ】熱風ヒートポンプの開発/ドライラミネーターとスプレードライヤーへの導入結果 (14:30～15:00)  
新開発の装置「熱Pu-ton(ねっプートン)」の適用結果、更には導入可能なプロセスについても紹介。
  - 【電化厨房】過熱水蒸気を利用した調理機器 (15:25～15:50)  
過熱水蒸気を使った調理ができる「SVロースター HOTMAX」を紹介。
  - 【誘導加熱】独創的な誘導加熱で生成する過熱水蒸気の多種多様な利用事例 (15:50～16:15)  
最高1,200℃、蒸気温度精度±1℃と緻密な制御が可能な「過熱蒸気発生装置UPSS」を紹介。
  - 【誘電加熱】マイクロ波を用いた商業化学プラントの実現 (16:15～16:40)  
マイクロ波を用いた食品添加物の量産工場の実現について紹介。
  - 【抵抗加熱】高張力鋼板ホットプレスのワーク直接通電加熱技術の開発 (16:40～17:05)  
移動電極方式の採用により、加熱時間と設置面積を1/10に削減した技術を紹介。

- 技術展示**  
基調講演・技術発表と並行開催
- 10:00～17:00 各分野を代表する電気加熱メーカーが一同に集結!  
実機/モデル機の展示やメーカー技術者による相談受付を随時開催
- 【出展社】【ヒートポンプ】MDI,木村化工機,クロセ,神戸製鋼所,ササクラ,ダイキン工業,電力中央研究所,日立アプライアンス,ヒートポンプ・蓄熱センター,富士電機,前川製作所,三菱重工サーマルシステムズ【抵抗加熱】アフィット,サーマル,サンドビック,テクノカシワ,東京電力エナジーパートナー,八光電機,富士電機,富士電波工業,ヤマト,理化学工業,リケン環境システム【誘導加熱】北芝電機,高周波熱錬,三造パワーエレクトロニクス,第一高周波工業,東京電力エナジーパートナー,トクデン,富士電機,富士電子工業,富士電波工業【赤外加熱】中部電力,TPR熱学,メトロ電気工業,ワイエイシデンコー【電磁波加熱】四国計測工業【7-ka-pu-raマ加熱】富士電機【電化厨房】AIHO,三和調理工業,中西製作所,ニチワ電機,富士電機【大学・団体他】省エネルギーセンター,東京都市大学,三井住友ファイナンス&リース,三菱UFJリース (9/13受付時点)

お問い合わせ先 一般社団法人日本エレクトロヒートセンター 業務部  
TEL:03-5642-1733 FAX:03-5642-1734

一般社団法人  
日本エレクトロヒートセンター  
JEHC JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

## 油断・快適！下水道

### 飲食店の皆さまへのお願い グリース阻集器の設置と適正な管理をしましょう！

●油脂分を下水に流すと

店舗の衛生上の問題に！

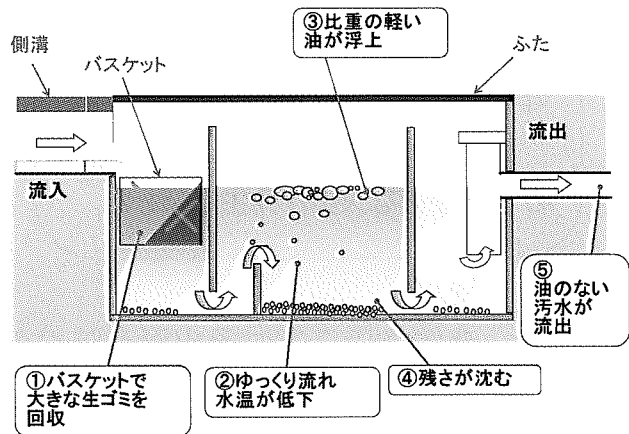
お店から流れ出た油脂分は排水管・下水道管の中で冷えて固まり、悪臭の原因となります。

環境悪化！

固まった油脂分が豪雨で押し流されて川や海に流れ出ると、水質を悪化させてしまいます。  
→これらを防ぐため、グリース阻集器の設置と適正な維持管理が必要となります。

●グリース阻集器とは

排水中の油脂分を分離・貯留して排水管・下水道管に流さないようにする装置で、グリストラップとも呼ばれます。阻集器内に流れ込んだ排水中の油脂分は、比重差によって浮上し、油脂分の少ない排水だけが排水管へ流れていきます。



●飲食店等にはグリース阻集器の設置義務があります。

\* 東京都下水道条例施行規程第3条の2

\* 建築基準法関係規定（昭和50年建設省告示 第1597号）

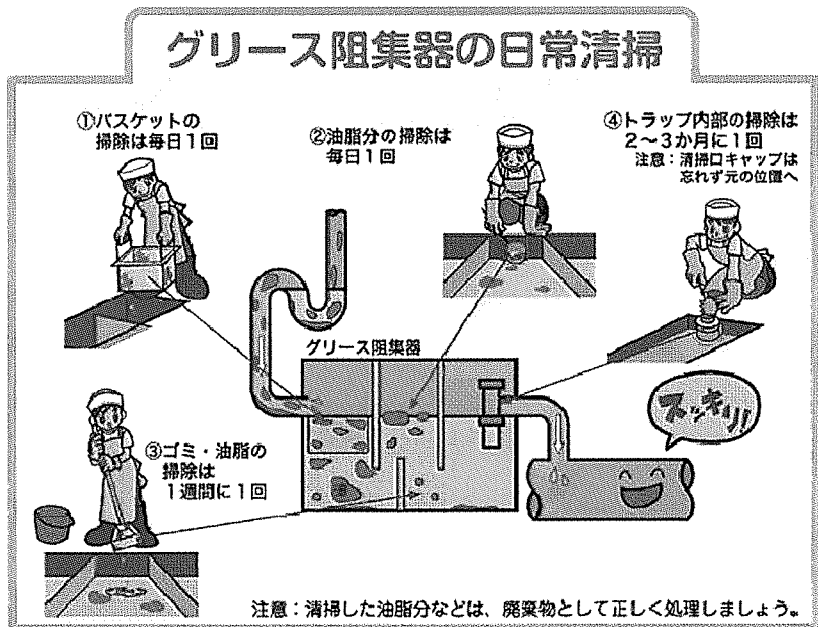
●適正な維持管理をしましょう。

清掃を行わないと阻集器の能力が低下してしまいますので、日々の清掃を必ず行ってください。

〈清掃の頻度〉

- ① バスケットの掃除は毎日1回
- ② 油脂分の掃除は毎日1回
- ③ ゴミ・油脂の掃除は1週間に1回
- ④ トラップ内部の掃除は2～3か月に1回

### グリース阻集器の日常清掃



●詳細リーフレット

上記に関する詳しい内容については、リーフレット「グリース阻集器の設置が義務づけられています！」をご覧ください（下水道局ホームページからダウンロードできます）。

〈URL〉

[http://www.gesui.metro.tokyo.jp/living/life/oil/food\\_onegai/](http://www.gesui.metro.tokyo.jp/living/life/oil/food_onegai/)

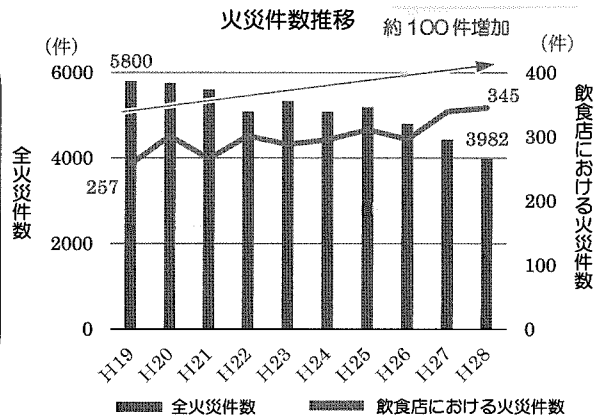
〈QRコード〉





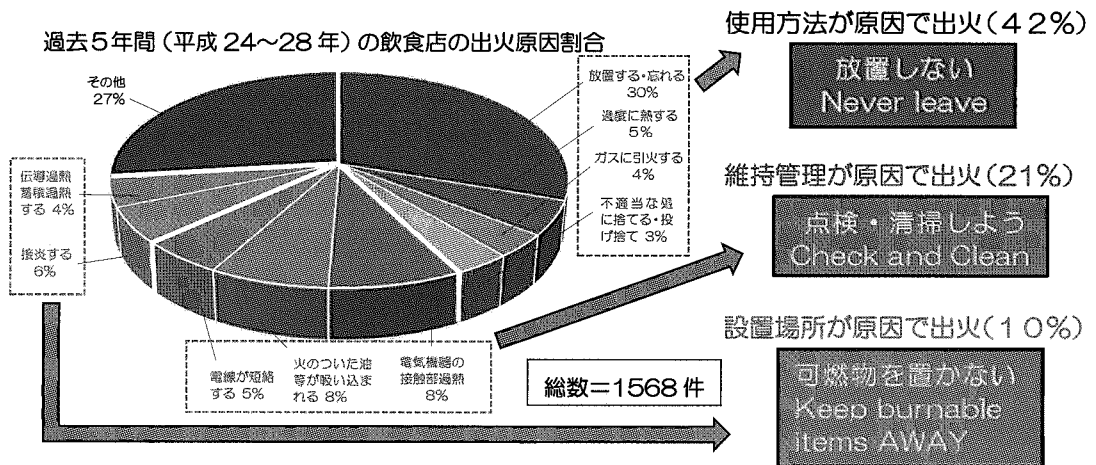
## 飲食店における火災が増加！ ～厨房設備の適切な施工と確実な届出を～

東京都内の飲食店において、火災が増加しています。昨年は統計をとり始めた昭和50年以来、最多の345件発生しました。今年も6月末日までに156件発生しており、年間では300件を超えることが危惧されます。  
さらに8月には、中央区の飲食店から大規模な火災が発生しました。



### ◆飲食店における火災を防ぐポイント◆

過去5年間（平成24～28年）の飲食店の出火原因割合



厨房付近の壁の施工は大丈夫？



厨房設備から壁体、天井等の建築物の部分又は可燃物まで火災予防上安全な距離を確保すること！

#### ※業務用の厨房設備

（気体燃料で使用温度が300℃未満のものの場合）  
上方：100cm 側方：50cm 前方：100cm 後方：50cm

※設置条件により異なります。  
詳しくは消防署に確認してください。





## 消防署への届出が必要です！

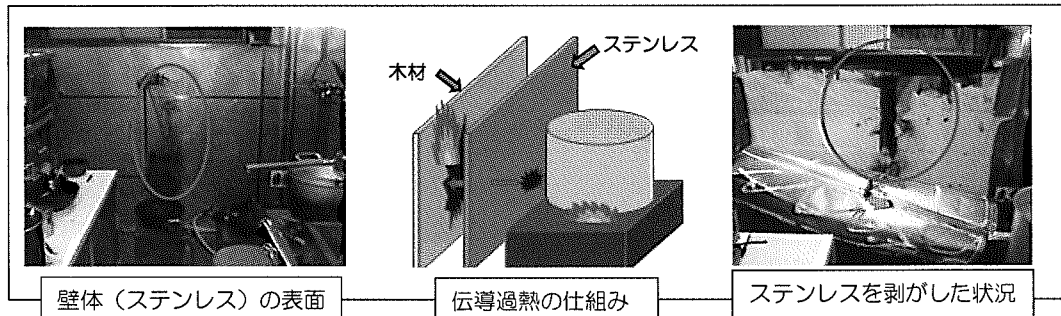


<p><b>防火対象物工事等計画届出書</b></p> <p>新規出店で店舗内の間仕切り変更等の工事を行う 又は 既存店舗の改修工事を行う</p> <p>※工事に着手する日の7日前までに (火災予防条例第56条)</p>	<p><b>防火対象物使用開始届出書</b></p> <p>店舗を新規出店する 又は 既存店舗の改修工事後、改めて使用を始める</p> <p>※使用を始める日の7日前までに (火災予防条例第56条の2)</p>	<p><b>火を使用する設備等の設置(変更)届出書</b></p> <p>同一厨房内に入力の合計が120kW以上となる厨房設備を設置する 又は 下方排気方式の厨房設備を設置する</p> <p>※設置しようとする日の7日前までに (火災予防条例第57条)</p>
--	---	--

届出書の書式は、東京消防庁ホームページからダウンロードできます。

### 火災事例

<p><b>飲食店の厨房において伝導過熱により出火した火災</b></p>	
<p><b>火災概要</b></p>	<p>地上3階の雑居ビル、1階の飲食店における火災です。 ガスこんろと壁体間に火災予防上安全な離隔距離をとらずに、長期間連続してガスこんろを使用していたため、壁体内部のベニヤ板等に伝導過熱し火災となりました。従業員が厨房で仕込みをしている時に、壁体のステンレス板の隙間から煙が出ているのを発見しました。 内壁1㎡焼損、死傷者なし。</p>
<p><b>教訓</b></p>	<p>厨房設備等の火気設備を設置する際は、壁体又は可燃物との間に適切な距離を確保してください。また、計画の段階で設置場所を管轄する消防署に相談してください。</p>



**お問合せ先** 東京消防庁の各消防署又は以下の担当まで

東京消防庁  
 予防部予防課火気電気係  
 03-3212-2111  
 東京都千代田区大手町1-3-5



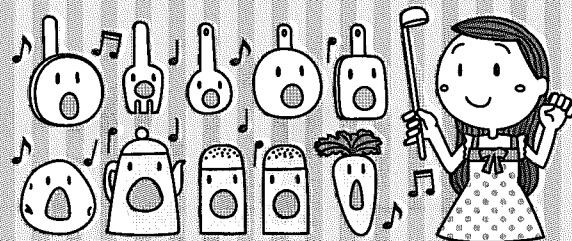
<http://www.tfd.metro.tokyo.jp>

**東京消防庁**  
Tokyo Fire Department

新連載

# 音を楽しむ 食を楽しむ

心地よい音楽は、みんなに安らぎを。  
おいしい食事は、みんなを笑顔に。  
笑顔はやすらぎ、心をやわらかく。



リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子

## 第1楽章

「ド」はどーこのド!?  
音に住所があるってホント?

### ▶ はじめまして

今回、「厨房」への執筆をさせていただくことになり、みなさんに改めて音楽の素晴らしさ、私が体験した音楽の楽しさをお伝えしていければと考えています。このコラムで、少しでも音楽に興味をもってくださいの方が増えれば、とても嬉しいです。その中に、私が実際に体験した「食」のお話も織り交ぜていきたいと思っています。

みなさんには思い出の曲はありますか？ 懐かしい曲を聴くと、あの頃、その時の出来事や風景が鮮やかに蘇ってくる…。学芸会で歌った曲、初めて聴いた海外の曲、受験勉強をしている際にラジオから流れた曲、悲しく傷ついた時に励まされた曲、恋人から贈られたカセットテープに入っていた曲、仲間と歌った曲、たくさんあるこれらの曲は、「パーソナルソング」と呼ばれるとっても大切なものです。人生を豊かにしてくれる曲が、必ず誰にでもあると私は信じています。

### ▶ さて、第1回目

記念すべき初回、何についてお話ししようか、悩んでいた私は、編集担当の方との雑談の中で、「理子さん、どうして『ト音記号』は、あんな形をしているのですか？ そもそも、「ト」って、なんですか？」と質問されました。「ドレミファソラシ」はイタリア語にして全世界共通の音階であり、「ハニホヘトイロ」は日本語でこれを表現したものです。日ごろ意識せずに楽譜を見ている私たち音楽に携わる者にとって、すごく新鮮な質問でした。改めて音

楽を見つめなおす良い機会だな、と気がつき今回のテーマが決まりました。それでは早速、音楽の世界へご案内しましょう。

### ▶ ト音記号

ト音記号について、みなさんにお話しする前に……。先ほど「ドレミファソラシ」はイタリア語と申し上げましたが、ドイツ語では「CDEFGAH」、英語では「CDEFGAB」と表現します。

#### 各国の「ドレミファソラシ」



イタリア語	……	do	re	mi	fa	sol	la	si
日本語	……	ハ	ニ	ホ	ヘ	ト	イ	ロ
英語	……	C	D	E	F	G	A	B
ドイツ語	……	C	D	E	F	G	A	H

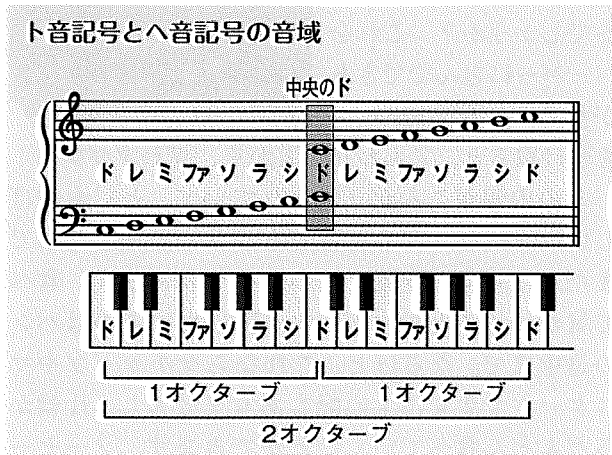
ト音記号のルーツは、『G』なんです。ト音記号の書き出す場所が「G」つまり、「ソ」であり「ト」なのです。ト音記号をじーっと見ていると、アルファベットのGが浮かび上がってくるような気がしませんか？

#### ト音記号のルーツはG



## ヘ音記号

ト音記号が出てきたので、その勢いで「ヘ音記号」についても触れておきます。とは言っても、あまり見る機会がないかも知れません。簡単に言うと、低い音域を示す記号がヘ音記号です。



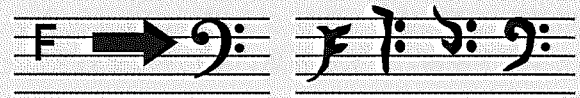
上図のように左の方が低音で、右にいくにつれて高音になります。ヘ音記号の楽譜は、弦楽器ならチェロやコントラバス、木管楽器ならファゴット、金管楽器ならトロンボーンやチューバで用いられます。



そして、ト音記号のルーツが「G」であったように、ヘ音記号のルーツは「F」なのです。

ヘ音記号の書き出す場所が「F」それは、「ファ」であり「へ」なのです。ヘ音記号をじーっと見ていると、アルファベットのFが、だんだん浮かび上がってきます。象形文字みたいですね。

ヘ音記号のルーツはF



## ハ音記号

実は、「ト音記号」「ヘ音記号」のほかに、「ハ音記号」という記号が存在します。主にヴィオラの楽譜はハ音記号で書かれています。ヴィオラとは、見た目はヴァイオリンで、ヴァイオリンと並べてみるとひと回り大きい楽器です。音域は、ヴァイオリンよりもやや低く、オーケストラでは中音域を担当します。私がハ音記号を初めて見たのは、高校生の時。音楽学校を受験する時に通った楽典のレッスンでした。

ヴィオラなどの中音域の楽器を勉強される方、また音楽高校や音楽大学受験される方にとっては目に触れる機会がありますが、一般的にはあまり知られていません。

全部同じ高さの「ド」。私達に住所があるように音にも住所があり、音符を使って表現している。



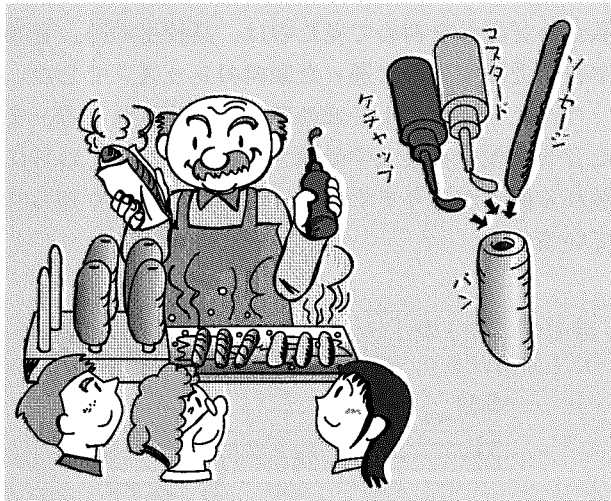
- ★ト音記号は、ピアノやヴァイオリンなどの高音域を担当する高音部記号
- ★ハ音記号は、ヴィオラなどの中音域を担当する中音部記号
- ★ヘ音記号は、チェロやコントラバスなどの低音域を担当する低音部記号

## 楽は世界共通語

世界中にはたくさんの言語、そして音楽があります。英語、ドイツ語、イタリア語、フランス語…それぞれの国で使われる言語は、通訳しなければなりません。でも、音楽は世界共通語なのです！音楽には通訳がいらないのです！素敵だと思いませんか？音楽が世界共通語であるように、楽譜や音楽用語も世界共通語！

## ▶ 渡欧先での食生活

音楽留学や公演ツアーに同行し何度か渡欧した私は、毎回、食費にあまり余裕がありませんでした。そのお腹を満たしてくれたのは、いつもホットドッグでした。ホットドッグというとパンにレタスなどの野菜と大きめのソーセージを挟んで、ケチャップ、マスタードを塗ったものを思い出しますよね？ところが、広場にある屋台で、それまで見たことがないホットドッグに出会い、とても驚かされました。その屋台の中には、少し使い込まれた鉄板と槍のように先が尖った金属の棒が数本立った調理器具が置いてあります。鉄板の上には色も長さも違うさまざまなソーセージがおいしそうに焼かれていて、隣にある金属棒にはフランスパン？のような硬めのパンが突き刺さっています。パンは熱くなっている金属棒で中から温める仕掛けになっているのです。

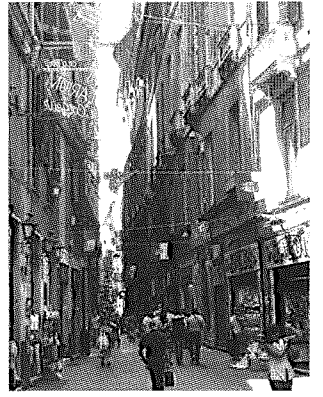


私が屋台のオジサマに食べたいソーセージを指さして合図をすると、オジサマはにっこり笑って金属棒に刺さっていたパンを引き抜き、真ん中にポッカ

り空いた穴にケチャップとマスタードを勢いよく流し込み、私が選んだソーセージを差し込みます。大きさも豪快で、日本のホットドッグと比べると2~3倍ぐらいはあるでしょうか？これをペーパーに包んでできあがりです。ホットドッグを受け取ると、じんわりと温かく、思わずガブリ！パンの内側がこんがり焼かれていて、とても香ばしい。ソーセージもとってもジューシー！これでまたしばらく、空腹と戦わなくて済みます。食べて気がつくことですが、穴が開いているのはパンの途中まで。なるほど、これならケチャップやマスタードで手を汚す心配もありませんし、片側からどんどん食べていくことができます。ソーセージから溢れる肉汁も飛び散ることがなくパンに染み込んでこれもおいしい！

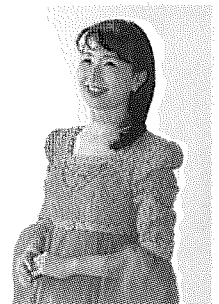
安くて！おいしくて！早い！そして食べ易くて、ボリューム満点！さすがドイツは合理的だ！と感動しました。そして帰国後、私の勘違いが発覚しました。このホットドッグは、勝手にドイツ発のフードだと思っていました。ところが、日本に帰ってから知り合いのフレンチシェフに聞いたら、そのホットドッグの調理法はフランス発？だそうです。食べ物の伝播は、地域に受け入れられて馴染み、その地域のものになっていくものなのだ～と今になってまた感動しています。

このように、私のお話する「楽しい食事」は、私の体験に基づくものがほとんどです。パンを焼く仕組みやソーセージを焼く器具も詳しくお伝えできませんが、これからもどうぞおつき合ってください。



## 佐々木 理子 略歴

3歳よりピアノを始め、武蔵野音楽大学付属音楽教室に10年間在籍。武蔵野音楽大学声楽科卒業。1993年 リコミュージック開校（主宰）。1996年 自身2度目の渡欧。ドイツのトゥリアー音楽院にて国際マスタークラスオーディション合格。K.ヴイトマー氏に師事。1997年 日本からのヨーロッパ公演ツアーのアシスタントとして同行。1998年 ヨーロッパデビュー。バーデン・バーデンフィルハーモニー管弦楽団と共演。2004年 リコミュージック 10周年の記念行事として、イタリアとオーストリアの2都市で現地の方たちと親善演奏会を開催。イタリア新聞、オーストリア新聞で各々紹介され、好評を得る。2010年～ 介護施設等での演奏活動を本格化し、これまでに 250ヶ所以上を訪問。（財）新宿文化・国際交流主催「初心者のための発声講座」指導、シニア世代を対象にした（公財）新宿未来創造財団主催「みんなで歌おう講座」を担当。2017年現在も継続中。毎年2回（夏と冬）みんなで歌おうコンサートを新宿にて開催。来年、リコミュージック春の定期演奏会が25回目を迎える。



詳しくは [リコミュージック](#) [検索](#) ホームページは随時更新しております。どうぞお気軽にご覧ください。

# 食心美

Part.2

小倉朋子の



(株)トータルフード 小倉朋子

## 第4回

### 食欲の秋「食べ方チェック」のススメ

「夏バテして食欲がない」という声を夏は良く聞きますが、秋になり涼しくなる時期は、食欲も戻り、食べ物がおいしく感じられるようになってきます。そもそも食べるという行為自体がエネルギーを使うことなので、疲れている時はしんどくなってしまいます。

「食欲の秋」という言葉があるように、過ごしやすい季節は消化力も上がります。秋の食べ物はおいしく感じられるのもそのためです。それとともに、この季節は胃腸を壊したりメタボリックになりやすいシーズンでもあります。ハロウィンやお彼岸、運動会などの行事の後はクリスマス、忘年会、新年会、正月休み…と、そのままいわゆる「正月太り」に流れやすいのです。

11月後半の忘年会シーズンの最初の頃は、胃腸も元気でおいしく楽しく過ごせるのですが、忘年会やパーティが続いてくると年末には胃腸も疲れ気味になります。そのまま惰性で食べていると体調そのものを崩しやすくなってしまいます。

秋は体重増加、胃腸が疲れる始まりの時期。そこで今頃の時期から自分の食べ方をチェックしながら食べる習慣をつけておくと、正月明けまで「食べすぎ癖」が続いてしまうことを避けられます。今回は、ダイエットコンサルタントもしている私をご提案している手法のうち、今すぐできる簡単な太りにくい食べ方をご紹介します。

「食べる前に10秒みる」こと。皆様も毎日忙しい日々を過ごしていらっしゃると思いますが、食事時間もあまり時間がとれなかったり、サッと済ませてしまったりしがちではないでしょうか？多忙な時間の流れのままに、なんとなく食べてしまうのはもったいない。そこで、10秒、しっかり食事前に自分の目の前の食べ物をしっかり見て、能動的に食べ始めてみてください。どんなに多忙

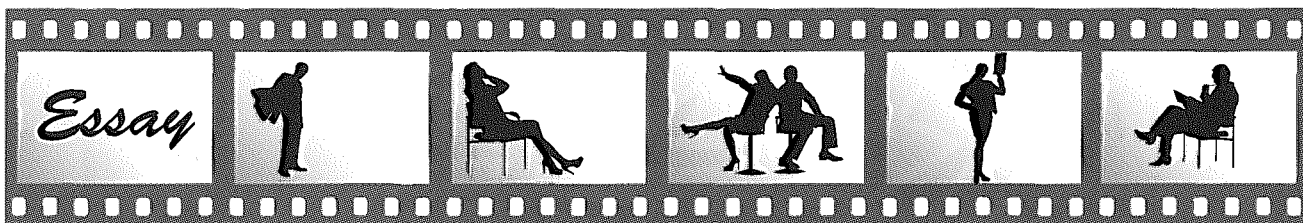
でも10秒は作れると思います。たったそれだけで、食事に向き合う意識が変わります。

10秒の間に、「全体の栄養バランスは良いか」「野菜やたんぱく質が足りているか」「今日の自分の体調であれば、ご飯は少し残したほうが良いのではないかなど意識的に見てみましょう。私は、例えばうどんであれば、「今日は3本残そう」とか、日によっては「1本多いな」などと細かく確認しながら食べています。

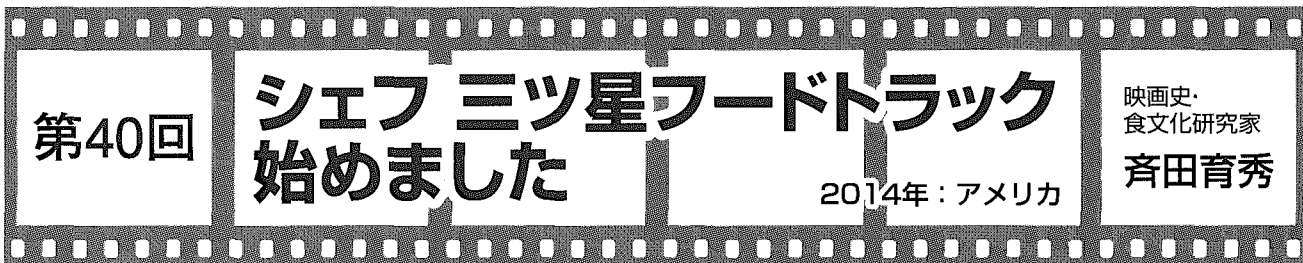
そして、肝心なことは肯定する意識です。たとえ食べる予定のない不本意な内容だったとしても、その10秒で脳を能動的に切り替えて、最後は感謝の気持ちに切り替えて食べ始めます。例えば昼ごはんであれば「旨そうだ。ありがたい。トンカツ、よろしく！午後も元気に働けるように頼むよ」とトンカツやキャベツにお願いしてみてください(笑)。

でも、案外笑い事ではないのです。食事シーンは一日平均3回あります。何かしらを食べないと生命維持ができないため、死にたくなければ何かを食べます。その毎食は24時間の良いリセット時間になるはずですが、なんとなく流された食事や、ただお腹を膨らませる食事はやめて、たった10秒で、自分でマネジメントする時間に変えることができるのです。能動的に受け止めて食べることによって、吸収力は変わりますから、太りにくくなります。脳が変わると細胞の動きも変わるものなので、朝食や昼食は一日の活力に繋がります。夕食は睡眠中にしっかり消化するように胃腸が動くので、次の日もたれにくくなるのです。

はじめは意識化の必要があるかと思いますが、習慣になると脳の流れが変わり、無意識にできるようになってくるはずです。



# 映画の見どころ・台所



## かたき SNSの敵はSNSで取る シェフの思いを叶える屋台のキッチン

「アイアンマン」(2008年)で世界的なヒットを飛ばした“ジョン・ファブロー”が、製作・監督・脚本・主演を兼ねた作品で、チョット拾い物の佳作である。有名レストランの総料理長カール(ジョン・ファブロー)が、著名料理評論家ラムジーに出そうとした創作料理を巡りオーナーと対立。一度はオーナーの指示通りにオーソドックスな料理で対応するが、案の定酷評される。リベンジ挑戦で新メニューを試みるが、オーナーはいつもと同じメニューを要求。これが引き金で彼はオーナーと対立し結果クビになる。

評論家とのやり取りがYou Tubeで拡散し、主人公は世間の笑い者となり再就職も出来ない。見兼ねた元妻イネズからのアドバイスは、彼女の元夫マーヴィンの援助を受けること。そこでカールは彼から提供されたフードトラック(移動屋台)で、再出発をすることになる。フロリダからロサンゼルスを目指す車には、夏休み中の10歳の息子パーシーとレストラン時代の助手マーティンが同乗、ロードムービーの行く末は?というお話。

抱腹絶倒というほどではないが、それなりの笑いが全編に散りばめられたコメディである。カールはもともと評論家も認める斬新な料理を創作するシェフで、本人も意欲は十分だが如何せんオーナーがコチコチ頭なので話がややこしくなる。前例のない

ことをやると突然怒り出すどこかの上司のようで、我々の身近によく見かける風景だ!

「客はいつものメニューを店に期待している」というのがオーナーの持論で、「ローリング・ストーンズで「サティスファクション」を聴けなかったら、客は怒りまくる」とうまい例えを言う。確かに一理あり、名物メニューが売り物の料理屋なら分かるが、高級レストランでのメニューのマンネリ化は戴けない。

主人公のカールは「ツイッター」も知らないSNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)音痴である。ところが普段は別れた妻の所にて時折会っている息子は、これが今時のお餓鬼様でメチャメチャ SNSに強い。ラムジーの酷評が拡散したことで、カールは息子に教えてもらった「ツイッター」なるものに挑戦。ラムジー一人に罵声満載のツイートをしたつもりが、その返信が12万人余のフォロワーにリツイートされてしまう。

拡散に苛立った彼は再チャレンジを受けて来店したラムジーに対し、店に乗り込んで「ただ食べているだけの奴に、何が分かる!」と大興奮の大罵倒。この様子が店の客に早速スマホで撮られ、さらにYou Tubeに投稿・拡散されてしまうという悲劇に見舞われる。

息子パーシーを演じたエムジェイ・アンソニーがなかなかよい。可愛くて賢く料理に興味があり、父親の仕事を手伝う楽しさが観客にも伝わり思わず微笑んでしまう。陽気で会話も行動もチョットHなお

ジさん・マーティン（ジョン・レグイザモ）の存在も巧い組み合わせで、彼の段取りの良さやフォロー具合は、物語をスムーズに展開させるのに役立っている。カールが重い厨房器具をトラックに積み込む協力を、ヒスパニックの連中に英語で依頼しても反応がない。しかしヒスパニックのマーティンが「アミーゴ！」と依頼するとあっという間に10人余の助っ人が集まるのには大笑いだ。悪者無しの典型的ハリウッド映画である。

ではここで「厨房」から映画を観てみよう。厨房（キッチン）は、名門レストランの大厨房、マーティンの家・別れた妻の家・女性スタッフのモリーの部屋、そしてフードトラックの厨房として登場する。

レストランのそれは、オーナーが「厨房の改築にいくらかかったと思う、フランス製のコンロ・システムキッチン、あんな贅沢品」と言っており、立派な典型的レストランの厨房である。カールの家のキッチンは新たな創作料理を作る“実験工房”のような感じだ。モリーの部屋のキッチンでは、カール特製の「ペペロンチーノ」が作られ、それを食べる彼女がセクシー過ぎる。カールを励ますモリーだが2人の関係は意味深？だ。

しかし最も興味深いのは移動屋台のトラックの厨房で、調理用の小道具・食器、これにフライヤー・対流式2段オープンなどが目につく。加えてメインメニュー「キューバサンド」を作るための両面鉄板のグリルがある。ちなみにこのメニューは、ハム2枚とグリルしたポーク3枚、チーズ2枚とピクルス2切れをマスタードをたっぷり塗った細長パンに挟み、パンにバターを塗り軽くプレスして両面を焼く、パニーニのような感じの snacks だ。

屋台のキッチンもしっかり稼ぎ、主人公が人間のにも料理人としても再生し、親子が一層絆を深め、息子が父の背中を見て成長して行く多様な役割を持つ場所になっている。

さてこの映画は失職したシェフがフードトラックを舞台に、人生を再生して行く話がメインストーリーで、これに父親と息子の話が絡んで行く訳だ。父親から見れば「そして父になる」話であり、息子から見れば父との絆の深化、料理人としての父への尊敬（厳しく躰けられる場面有）、自らの心の成長などが読み取れる重層的な作品である。

本作は「アイアンマン2」（2010年）で制作側の意見に従わざるを得ず、自らの思いを実現出来なかった、監督ジョン・ファブローの心情が投影されて

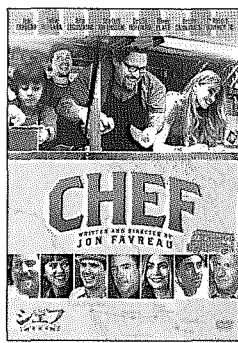
いると推測出来る。マリオネット（操り人形）を親子で見る場面もあり、シェフ・カールはファブロー自身なのである。

映画の歴史を振り返れば、資本の論理で“利益優先”の制作側と、“自らの思想や芸術性”に拘る監督との対立は、これだけで何十冊もの本が出来る両者の宿命のような話である。

それにしても豪華な出演者の映画だ！レストランのオーナーは名優ダスティン・ホフマン、妻の元彼は「アイアンマン」のロバート・ダウニー Jr.、女性スタッフはハリウッドを代表するグラマー女優で演技派のスカレット・ヨハンソンだ。加えて元妻を演じるのはラテン系グラマー女優ソフィア・ベルガラ。彼女の父が唄うラテン音楽が画面を盛り上げる。

また料理の場面がこの種の映画では屈指といえる“シズル感”たっぷりの作品で、カールの包丁捌きに圧倒される。ケトルコーン（砂糖・塩・油で作る甘じょっぱいポップコーン）、超有名店“カフェ・デュ・モンド”のベニエ（果実などを詰めた生地を油で揚げ粉糖をかけたスナック）など、思わず食べたくなる菓子・スナックも登場する。移動しながらその土地の料理メニューを取り込んで行くのもお見事！SNSでどん底に突き落とされた彼が、そのSNSを縦横無尽に使いこなす息子の投稿で、“フードトラック：EL JEFE（エル・ヘフェ：ボス）”を大々的にPR出来、大繁盛するというのが皮肉である。SNSが大活躍の映画なので、「DAIGOのDAI語」では「S：すっげえー N：ナイスな S：シネマ」あたりだろうが、私流なら「S：早速 N：ネットで（DVDを） S：仕入れるか」と言ったところか？

### 『シェフ 三ツ星フードトラック始めました』



監督・脚本・出演：

ジョン・ファブロー

撮影：クレイマー・モーゲンソー

音楽監修：マシュー・スクレイヤー

出演：ソフィア・ベルガラ、ジョン・レグイザモ、エムジェイ・アンソニー、スカレット・ヨハンソン、ロバート・ダウニー Jr.、ダスティン・ホフマン

発売中

Blu-ray ¥1,800 (税抜) /

DVD ¥1,280 (税抜)

発売・販売元：ソニー・ピクチャーズ エンタテインメント

やるKEY

ハザード

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

## 第3回 HACCPの基礎になる一般衛生管理 (PRP) その2

## HACCPの基礎になる一般衛生管理

今回はHACCPの基礎になる一般衛生管理の前半を解説しました。その続きです。

## そ族・昆虫の防除

食品工場にせよ、飲食店にせよ食品を扱っている場所に、ネズミ（そ族）や昆虫がいることは許されません。これらは概ね夜行性ですから営業時間中に姿を見せることはないと思います。が、お客様の目の前に現れたりしたら大変です。目の前で大捕り物が始まったら二度とその店には行きたくなくなりますね。また捕虫器や殺虫剤、殺そ剤が眼に触れるところにあるというのもいただけません。数年前にカップ焼きそばへの異物混入クレームが、写真付きで拡散して工場の休止に至り、改修に数カ月かかったという事例を思い出します。従来は新聞や雑誌で

は取り上げることのなかったクレームがネットを通じて情報が広がり大きな事件として取り上げられる時代になっています。

そうならないための対策は、出入り口の管理と餌になる残渣の徹底的な清掃洗浄が基本です。

まず、ネズミの場合は出入り口を塞ぐこと、排水溝でも50センチくらいは平気で泳いで来ます。複数の金網で塞ぐ必要があります。また建物の外周も整備を行います、ネズミの住処にならないように草を刈っておきます。ネズミが通った後は薄黒く汚れています（ラットサイン）。電気配管、エアコンの配管、給排水管などわずかな隙間を見つけて侵入して来ます。作業場内には殺鼠剤を置くことは控え、外部や天井の中などで留める様にしていきます。存在そのものが害となりますが、糞を残しますし、感染症の媒介者としても取り除かなければならない存在です。

また、昆虫も、ゴキブリやハエなどの大きく動きの速いものから、粉類に発生するコクヌストモドキ、タバコシバンムシ、カビに集まるチャタテムシなど小さくても大量発生するものもあります。また排水溝の隙間やひび割れなどから発生する、チョウバエなども気がつくと大量発生していたりします。虫については、外部から侵入するものと、内部発生のもので分けて考えます。内部発生の原因も元は外部から侵入してから世代を重ねて増えていくものですが、まずは外からの侵入、原材料の野菜類、根菜類、穀物に付着して入ってくる、段ボールなどの容器に付着して入ってくる。解放した扉から侵入するなどの要因が考えられます。外に面した扉は確実に閉める、物の出し入れ、人の出入りの際にも素早く開閉

## 【一般衛生管理の主な10項目】

- 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) そ族・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



する。虫類は光に集まって来ますから、建物や施設内の照明が外に漏れないようにすること、特に虫の好む周波数の光を遮るフィルムを窓に貼ったり、外部に面した扉にプラスチックカーテンを取り付けたりします。

防虫・防そは、専門の業者に駆除やモニタリングを委託することも有効だと思います。定期的なモニタリングで、侵入したり内部発生した虫を特定し、適切な薬剤の使用で、異物としての混入を防止したり、駆除したりします。薬剤を専門家に任せるといことは、薬剤そのものが食品に対しての危害要因となるため、その管理を疎かにしないためにも専門家に任せる必要が有ります。

飛翔性の昆虫を捕獲するために、ライトトラップを設置します。虫の好む紫外線を出すランプの近くに幅広の粘着テープを設置して捕獲するというものです。捕虫用に設置する場合と、単位面積当たりの虫の頭数を種類別に計測して、防虫対策の参考にします。これらのデータは、異物混入事故が起きた場合に、自社で捕捉している種別の昆虫かどうかでクレーム対応が変わるときもあります。

ライトトラップは、外部から見えるところに設置してしまうと、夜間などに、外からの虫を集めてしまうことがあります。また部屋の奥に設置すると、虫を奥まで呼んでしまうこととなります。捕虫器は「外から見えない、入り口に近いところ」に設置します。

またライトトラップの種類で、高圧電流で近づいた虫を焼き切るといったものがありますが、これは殺虫時に死んだ虫の破片が機器の周辺に飛び散り、異物混入の原因になりかねませんので採用は薦めません。また建物の外周りに設置するのも、遠くから虫を集めてしまいますので避けた方が良いでしょう。

## 使用水の衛生管理

食品製造の現場で使用する水は、まず飲用が可能であるもの。公共の水道水であれば、ほぼ安心して使えますが、地下水を使用する場合、確実に塩素滅菌されていること、末端の蛇口で残留塩素濃度が0.1ppmあることを調べて使う必要があります。また、流量を確保するために貯水槽を備えている場合は、年一回以上の清掃が必要で、その記録を1年間保存しておく必要があります。

また機能水として、上水を電気分解して塩素濃度を高めた水があり、手洗いや野菜の下処理などに使っています。機能水は、その用途に応じて塩素濃度やpHを確認して効果が維持できていることを確認します。

純水器や、ろ過装置を使って塩素を除去した水は、逆に塩素分が無いために、雑菌等が混入した場合は一気に増殖してしまうこととなります。汲み置きなどをせずに生成したら直ぐに使い切るようにします。

## 排水及び廃棄物の衛生管理

排水については、自治体等の排水基準を把握し、規定に沿った処理を行うこと。下水道が完備している場所であれば問題にはなりにくいですが、自社の排水処理施設を通してしている場合は、定期的な維持管理を専門業者に委託して実施、その記録を残しておく必要があります。浄化設備も排水基準に合致したものを設置します。排水に含まれる油脂分については、グリストラップを設けて、短い頻度で定期的に取り除く必要が有ります。多大な油脂分は浄化槽に負荷を掛けることとなりますから流入前に処理すること

## 今月のKEYWORD PRPとOPRP とは?

HACCPで製品に含まれる危害要因を完全に排除する管理点をCCP (Critical Control Point) と呼びます。今回は、その前提になる一般衛生管理であるPRP (Prerequisite Program) について解説をしています。国際的な食品衛生管理プログラムであるISO22000では、OPRP (Operation PRP) という考え方を取り入れています。これは製品から完全に危害要因を排除することは出来ないけれども、製品を製造する環境から危害要因を低減させる仕組みのことです。例えば加熱工程 (CCP) で危害の原因菌を殺菌した後に、製品を急速冷却していくという工程の場合、冷却器に付着した菌による2次汚染を抑えるために、冷却器の清掃・洗浄・殺菌が確実にに行われていることをモニタリングする。とか、残存した菌が増えない様に冷却温度と冷却時間を連続的に確認記録していくといったものです。化学的な根拠に基づいた継続的なモニタリングが必要で、その場で出荷の可否が判断できる仕組みにしておく必要があります。製品を流す前のコンペアで行う拭き取り検査で不具合があった場合は、直ちにコンペアの再洗浄を行うといった活動です。

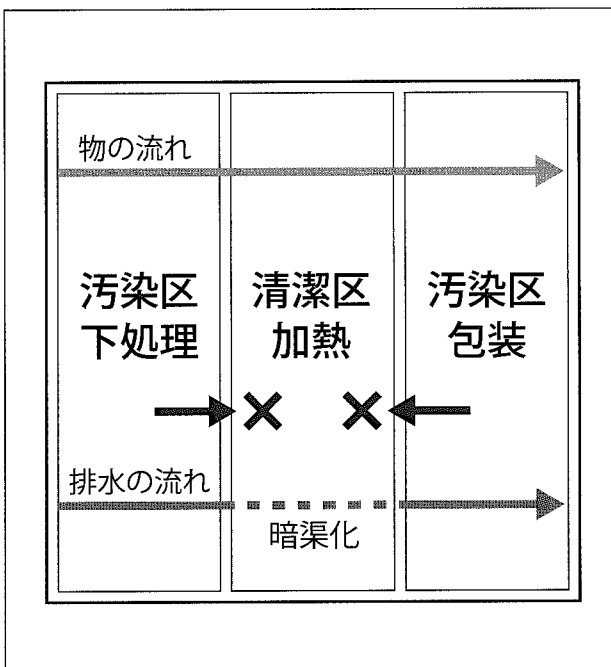
が必要です。

食品製造施設では、工程に沿って、汚染区から清潔区（非汚染区）へと製品を流して行きます。作業場で発生する排水が、汚染区から清潔区へ流れて行かない様にする必要があります。排水ピットが工場内を貫通しているが見受けられます。この場合、清潔区のピットを暗渠にするなどの対策が必要になるかもしれません。【図1】

廃棄物については、自治体の指示に従って処分します。一般的には事業所から排出される廃棄物は産業廃棄物として、認可された業者によって処理されます。この場合、処理をした旨のマニフェストを回収し保管しておく必要があります。廃物処理業者は認可を受けた事業者で、誠実に処分を行っていることの確認が必要かもしれません。本来産廃として処分されるべき廃棄物のカツが横流しされたという事件が思い出されます。業者に引き渡したから責任が無くなるという訳ではないと理解しておく必要があります。

廃棄物は、蓋付きの容器に保管して、交差汚染を予防する必要があります。施設のレイアウト上、廃棄物が汚染区から清潔区を通して、他の汚染区にある廃棄物保管庫へ移動する場合、理想的には、清潔区で盛付作業などが行われている場合は移動することをせず、作業終了時まで発生した付近で保管し続ける必要があります。

■ 図1 逆流防止



## 製品等の試験検査に用いる 機械器具の保守点検

製品の生産活動が適切に行われているか検証するために、原材料、中間製品、環境検査などが必要です。

検査機器として使用頻度が高いのが、温度計です。温度計はガラス式の水銀温度計、デジタルの中心温度計、赤外線放射を計測する隔測温度計が良く使われます。製品製造の一番重要な加熱、および冷却が適切に行われるために、適切に較正された温度計を使う必要があります。較正のためには、基準になる標準温度計を使用します。較正作業の手間がかかるということであれば、毎年、新品の温度計を購入してメーカー補償の一年間は較正せずに使うという方法もあるようです。

また、はかりも重要な試験器具です。原材料の配合や、調味料、食品添加物などの正確な重量。また製品の表示に重量を謳っている場合も、正確に重量を計測し、誤差の無いものを出荷する必要があります。これは景品表示法に触れることとなりますので、正確な較正を行っておく必要があります。はかりの検査には標準分銅を用います。

また製品を出荷して良いかという判定に使う機器もあります。レストランや弁当店など、出荷してからの消費期限が短い、喫食までの時間が短いという性格があり、いわゆる細菌を培養して検査をしても、結果が出た時には消費されてしまっています。ここで事故が起きないようにするために、生産方法が確定した場合に、サンプルを抜き出して細菌検査を行い、下処理から加熱、冷却といった生産活動が適切に行われているということを検証しておきます。

レトルト食品など、賞味期限が1年以上といった製品は出荷までの余裕がありますから、社内で簡易的に検査を行って出荷判定をします。

これらの検査機器は、簡易なキットとして販売されており、細菌検査に用いる寒天培地の調整といった手間から解放されます。とはいえ、出荷判定に使うという重要な役割を持つ検査ですから、検査をする人の力量を測るためにも、年に1度は公的な検査機関に検体を送って菌数を測り、自身が出した結果と突合せをして検査方法に間違いが無いことを確認します。

いずれにせよ、検査機器の較正は手順書を作り、力量のある人が行い、記録を残しておく必要があります。

## 製品の回収方法

自社の製品に不具合があり、お客様からのクレームや、自主検査で発見された場合、最悪、市場から回収しなければならない事態が発生します。販売先が分かっている場合は、売り場からの撤去だけで済みますが、既に市場に出回っていることが確定している場合は、新聞の社告などを使って回収の告知をします。その判断基準は、「健康被害が拡散する可能性があるか、どうか」という点です。極端なことを書きますと、「大きなネジが一本見つからない」という事例ですと回収プログラムの発動にはいたりません。もっと小さな部品であっても複数の製品に混入している可能性がある場合は回収を考えます。昨今では少々の不具合でも回収しないと許されないという事例が増えていますが、判断基準は「起きるかもしれない危害の重篤性と拡散性」にあります。もちろん監督官庁である保健所と相談の上で実施します。

回収とか出荷停止とかの判断を誰が行うのか、それも事前に想定しておく必要があります。現場の責任者に任せるのか、最終的に経営責任者が決定するのか、理想は現場が判断すること、その判断を経営が理解して支えることが、お客様への健康被害を最小限に抑えることになると思います。

拡散性が無いという危害でも回収しないと今後の営業活動に悪影響を及ぼすという判断がされる場合もあると思います。その点は各企業の置かれた立ち位置にもよるでしょう。いずれにせよ、お客様の健

康被害を最小限に抑えることを第一に判断します。

小さな飲食店の場合は、現場の責任者の目配り気配りで原材料の使用の可否、調理済みの製品の提供の可否、時間が経った製品の処分のタイミングを計って行きます。回収という事態は、そう起きませんが、販売した先を追跡できる様に備えておくことはリスク軽減に役立つと思われます。

## 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。2回に渡って解説を書いてきましたが、まだまだ書き切れないことが沢山あります。一般衛生管理がきちんとできていれば、最終的な関所であるCCPで危害要因を取除くことができます。またCCPを支える土台として強固な基盤を作る必要があります。とは言え整理していくと、実は日常の業務で行っている普通のことだったりします。それらを整理して確実なものにすること、例えば今日入社した社員でもできる様にしていくという仕組み作りが重要なのです。

筆者の経験では、これらの活動を継続的に確実に行うためには、従業員の教育訓練が一番大切なことだと考えています。食品安全に関する意識付けをすることが大切です。

次号では、一般衛生管理を支える衛生の基本SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) について解説を進めていきたいと思えます。

---

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

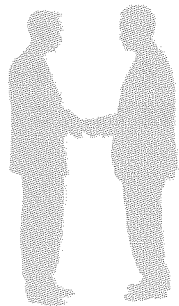
登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

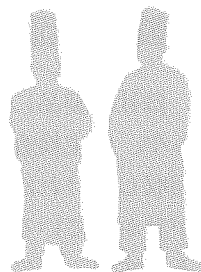
---

# 魂



第36回

## 強い店を創るための考え方-7 「まとめとして」



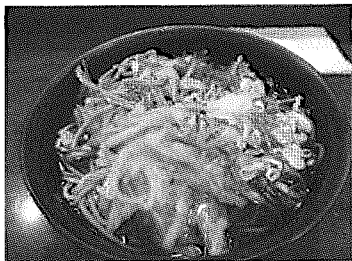
(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 出 和樹

### 何故、潰れるのか

8月のお盆に原稿を書きだしたのですが、現時点で東京は1日も雨の降らなかった日はないという、とんでもない天候です。降らなければ水不足、降れば降ったで日照時間不足で農作物に影響が出ます。農作物の価格は高くなり、海の家やビアガーデンは本当に厳しい状況で、いくら技術は進歩しても自然のこととなると厳しいなあと感じている次第です。

原価の話から始めたいと思います。原価は経費の中でも一番大きな経費です。しっかりと管理していかないと利益を圧迫します。ただし、人件費と違って物の管理ですので、仕組みをしっかりと作って徹底していけば収まるべき数値に収まっていくのですが、これはこれで製造しているのが人ですので教育の力が弱い組織は、原価も人件費も管理がままならないということになります。原価は選んだ食材の仕入高という視点と、現場で製造する工程という視点と二つあると考えています。

現場で製造する中で原価がぶれるのはオペレーションの問題なのですが、ぶれる要素の数と見ることが出来ます。商品を構築している食材の種類で見ると、例えば立ち食い蕎麦で天ぷら蕎麦は、蕎麦、出汁、天ぷら、



ネギ、もしかするとワカメくらいでしょうか。ハンバーガーだとバンズ(パン)、ケチャップ、マスタード、ミートパ



ティ、ピクルス、オニオン。カレーライスだとカツカレーにしましょうか、ご飯、カレールー、とんかつ、もしかすると福神漬けやらっきょう。店舗ではそれぞれの商品で各具材を組み立てて商品ができて上がります。この際にポーションを一定で扱える具材は原価を狂わせません。

天ぷらそばだと蕎麦、天ぷら。ハンバーガーだとバンズ、ミートパティ。カツカレーだととんかつがそうです。一つとか一枚と数えられる物です。蕎麦の出汁、ネギ、ワカメ、ハンバーガーのケチャップ、マスタード、カレーのご飯、カレールー、福神漬けは、ほとんどの場合、人が目分量で組み立てます。ここに原価のブレが出てくるのです。ハンバーガーの場合、チェーンはケチャップなどのソースは一定量出るソースチューブなどを使い、天ぷらそばの場合、レードルを使って注いだ方が早いのに、出汁ディスプレイペンサーを使います。一つの食材の原価としては微々たるものなのですが、積み重ねていくと大きな金額となるのです。さて、カレーですが、ぶれる要素のご飯とカレールーがメインの食材です。そのメ

インの食材が一番原価の高い食材と言えます。ご飯は計量して盛る店が多いと思いますが、計量している計りがあまり廉価なものだと、計量の誤差がそもそも有ります。計りに+5g~-5gと掲示してあるのは、5g位の誤差は御免ねということです。この5gも一日に300杯も売れば、それなりの量です。そして最も原価の高いルーを計量している店はあまりないでしょう。

個数という単位で数えられるか、予め計量して個別にしておかない食材は現場での作業で原価のブレ



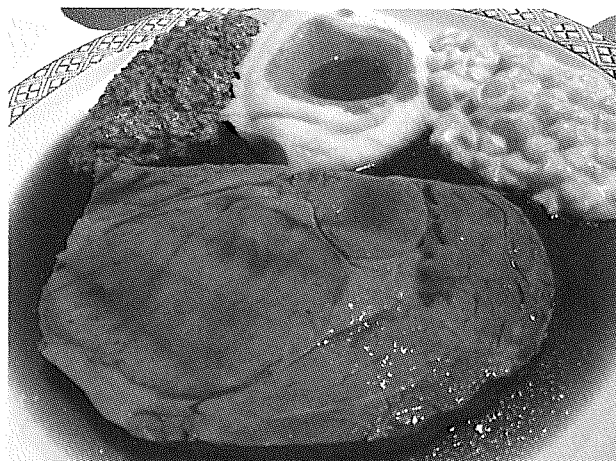
に繋がるのです。売れば売ればそのブレは増えていくわけです。写真のカレーですが、ご飯、ルー、ミンチ肉、ほうれん草、ネギがブレの原因となる食材です。

現場での作業を構築する際にこの点に注意して構築していかないと、設定した標準の原価とのブレが確実に出てきます。前述していますが、立ち食い蕎麦で出汁をレードルで注いだ方が早いのに、出汁ディスペンサーを導入したり、井系のチェーンでご飯ディスペンサーを導入したりするのはこの点にあるのです。付け加えると弁当も同様です。昔、弁当惣菜の仕事をした際、ベテランのパートの方から、ご飯は詰めようと思えばいくらでも詰められるから隙間は作っちゃいけないけど気をつけて詰めてね、と教わりました。



## 強い店のまとめとして

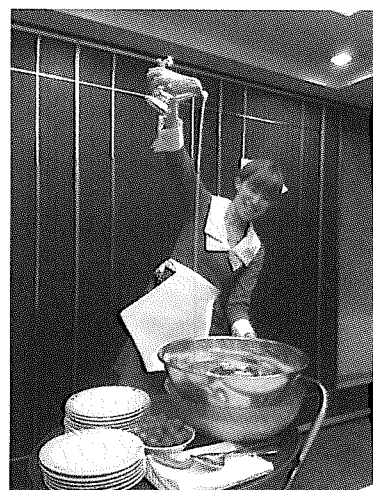
強い店を創るための考え方の章も今回が最後です。まとめとして実際のお店で「ウチコレ」「ストーリー」「WAO」を兼ね備えた事例をご紹介します。一つ目は「ロウリーズプライムリブ」。1938年にロスアンジェルスビバリーヒルズに創業した、ローストビーフのお店です。日本には2001年にワンダーテーブル社をパートナーとして、溜池山王に開業しました。2001年と言えば狂牛病が真っ盛りの時代でお店は随分と苦勞をなされたようです。現在、溜池山王のお店はビルの建て直しで無くなってしまいましたが、東京恵比寿と大阪梅田にあ

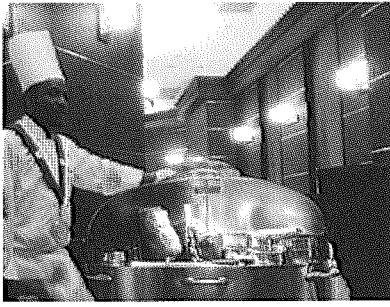


ります。この度9月29日に赤坂店が新規にオープンします。ロウリーズの「ウチコレ」はローストビーフ。サイズによってトーキョーカット（日本限定のサイズ）、カリフォルニアカット、イングリッシュカット、ロウリーカット、ダイヤモンドジムプレーディーカットとあります。ロウリーカットが大体300gでお店もおすすめるスタンダードなサイズです。ダイヤモンドカットは1kg近くもある骨付きの部位が出てきます。メニューにはローストビーフだけでなく、コース料理やシーフードのメニューもありますが、ほとんどのお客様がこのローストビーフを注文します。

ローストビーフを注文すると、これにオリジナルスピニングボウルサラダとヨークシャープディング、マッシュポテト、ホイップドクリームホースラディッシュが付いていますので、これはこれでコース仕立てと言ってもよいでしょう。そこへお好みでガルニとしてクリームドスピナッチやコーンなどをプラスするのですが、「ウチコレ」であるローストビーフには「WAO」も満載です。

まずはオリジナルスピニングボウルサラダ。カートに乗った氷入りのボウルにロメインレタス入りのボウルを乗せませす。ボウルをスピニングさせてドレッシングを写真の様に高い位置から注いで混ぜ合せます。これにプチトマトとクルトンという本当にシンプルなサラダです。このオペレーションでよく冷えたサラダ





がで上がるのですが、このようなパフォーマンスに笑顔のトークがあると、ついつい写真を撮ってしまいます。サラダを召

し上がるフォークも凍らせたものを提供されるので、ここでも「WAO」です。サラダを食べ終わるころ写真のようなカートがやってきます。ローストビーフを切り分けて提供する資格を証明するメダルを首から下げたスタッフが登場して、ローストビーフを提供してくれます。カート内には大きなかたまりのローストビーフが温められた状態が入っており、これをお客様の注文の大きさに切り分けてくれます。ここもお客様が写真を撮りたくなる「WAO」の大きな部分です。そしてこのカート自身が「ストーリー」であり、「ウチコレ」を表していると思います。

私は日本で開業以来利用していますが、ローストビーフのかたまりの中からレアとかウエルダンとか指定した焼き加減にどうやって切り分けるのか、いまだに不思議です。

日本のロウリーズでは来店動機創りとして「バースデーはロウリーズで」という訴求をしています。ロウリーズは高単価ですし、中々利用動機を気軽な利用にもっていくことが難しい業態です。そこに誕生日という非日常性の利用動機を強く打ち出すことで成功しています。誕生日であることを予約時や当日でも大丈夫なのですが、伝えておくとコメントの入ったデザートプレートとハッピーバースデーの歌のサプライズがあります。別にどこでもやっていることだと思われるかもしれませんが、歌の部分が他とは少し違います。スタッフが3人テーブルに来て、見事なコーラスで歌ってくれます。店に行くときたくさんのハッピーバースデーを聞くことから、お客様に定着しているのを感じます。ロウリーズをまとめましょう。

#### 「ストーリー」

- 1938年創業という歴史。スタッフとの会話の中でも料理やローストビーフのカート等々、創業以来というキーワードがたくさん使われる。ユニフォームも創業以来変わっていないそうです。これをスタッフがきちんと伝えられることがポイントです。

#### 「ウチコレ」

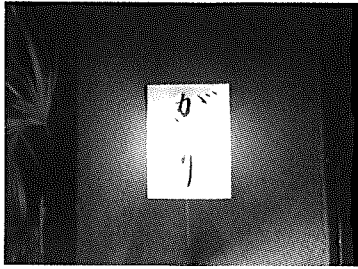


- プライムリブのローストビーフ。他にもメニューはあるのですが私自身ほとんど頼んだことがありません。それでも15年通い続けています。これに付いてくるスピニングボウルサラダもそうだと思います。
- 「バースデーはロウリーズで」というコンセプト創り。

#### 「WAO」

- スピニングボウルサラダのオペレーション。これは「ウチコレ」「ストーリー」でもあると思います。
- ローストビーフのカートと切り分けるオペレーション。これも「ウチコレ」「ストーリー」でもあると思います。
- 本文では出していませんが、ヨークシャープディング。これがヨークシャープディングなんだと初めてのお客様は思います。ローストビーフに付いてくるグレービーソースに浸して食べると美味しいですね。最近私はこれを食べるとローストビーフが食べきれない時がありますが・・・。
- バースデーサプライズの見事なコーラス。余談ですが、ハッピーバースデーの最後に「And any more」と付いてくるのですが、このフレーズはもっと広まって行って欲しいと思っています。そして、素晴らしい笑顔の接客がロウリーズの「ストーリー」「ウチコレ」「WAO」を支えて裏付けていると思います。

もう一軒ご紹介しましょう。ロウリーズほどメジャーなお店ではありませんが、私がベンチマークしていたお店です。千駄ヶ谷、今は北参道の方が近いといえますでしょうか。明治通りに千駄ヶ谷小学校という信号があります。この交差点の坂を下りていくとひっそりと佇んでいる派手な看板もない「がらり」というお店。開業して10年以上は経っているのですが、このロケーションで成り立ち続けている



ることが凄いと感じています。それも全国から選んだ12種の味噌と、奄美にある18の蔵すべての銘柄を取り揃えた150種の黒糖焼酎に

特化しています。このようなお店を10年以上前に発想したのも含めて、「ストーリー」「ウチコレ」「WAO」があると感じています。「ストーリー」としては、お店の成り立ち自体がストーリーとなっています。メニューを見ると15種も黒糖焼酎がありますので、ページ数としてもほとんどを占めています。多くのお店でも見られるような、ビールが一番先頭に記載されていることもありません。日本酒や他の材料を使った焼酎もあることはあるのですが、ほんの申し訳程度の品数で最後のページにひっそりと載っています。味噌も同様です。この黒糖焼酎と店を取り揃えるための過程も「ストーリー」になっていると思います。絶対

に業務用酒販や食材のサプライヤーに頼んでも可能にはならないからです。これだけ特化していますので、この黒糖焼酎と味噌という材料自体が「ウチコレ」になっています。常連となっても常に黒糖焼酎と味噌には新しい発見があるでしょう。

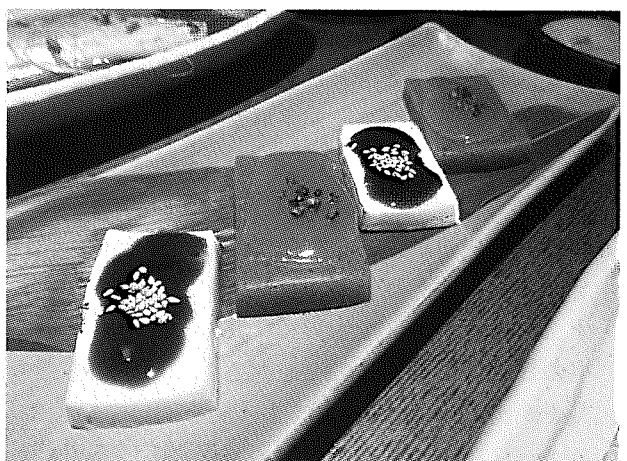
「ウチコレ」の中に新しい発見があるという点でも素晴らしいと感じるのです。料理についても味噌を使った料理が中心となっています。味噌そのものを味わう焼味噌であったり、牡蠣や鯛と合わせた嘗め味噌、田楽などそれぞれに使う味噌が異なっていて、こだわり感満載です。



「WAO」という点では、古民家を活かした店舗自体がありますが、酒棚に並んだ黒糖焼酎やカウンターに並んだ味噌壺も写真に撮りたくなるところです。メニューでは、お客様が自分で選んで作る焼きおにぎりなどは、人に話したくなる「WAO」ではないかと思っています。

このお店は派手な演出はありません。目を引く器や盛り付けもはっきり言ってないのですが、それでも「ストーリー」「ウチコレ」「WAO」がたくさんあると思います。がらりをまとめてみましょう。

決して行き易いとは言えないロケーション、奄美の黒糖焼酎や味噌。その産地や特徴、選んできた過程。味噌を使った料理。酒棚に並ぶ黒糖焼酎や味噌壺など、このお店を構成するすべての要素が「ストーリー」であり「ウチコレ」であり、「WAO」であるのです。特化する、尖ることで成功しているお店であると感じています。更にそれぞれの素材についてきちんと説明することができるスタッフが揃っているという点でもこのお店の強さを感じます。このようなお店は経営者自身がお店にいるいわゆる個人店であることが多いのですが、がらりはそうではありません。この業態を創った経営者の卓越した店創りに感嘆します。同じ店名で「GALALI青山」と



いう、塩と日本酒に特化したお店もあります。更に GALALI 青山はつくばにもあるとのこと。お店を創る時にこの経営者が「ストーリー」「ウチコレ」「WAO」を知っていて意識したわけではないでしょう。しかし、お客様の記憶と記録に残してもらえる店創りを意識されたのだと思います。

ここまで、強い店創りには「ストーリー」「ウチコレ」「WAO」が必要であるとお話ししてきました。決して色々な料理を取り揃えている総合的なお店を否定しているわけではありません。接客があまり素晴らしくなくとも栄えているお店もあります。しかし、老舗と呼ばれる歴史を持ったお店には「ウチコレ」が必ずあり、それが「WAO」であることも多いのです。特に東京など飲食店が集中する都会のエリアでは、それが何であれ「ストーリー」「ウチコレ」「WAO」のどれかが無いと成り立っていかないと思っています。

新しくお店を創る方には是非意識して欲しいですし、現在営業なさって苦戦を強いられている方には、お店が現在持っている中から見つけ出して磨くことで創り出して欲しいと思います。何度も申し上げますが、今のお客様は外食経験が豊富であり、SNSの時代ですので情報も溢れんばかりです。繁盛するポイントはおお客様の記憶と記録に残るコトが必要です。「ストーリー」「ウチコレ」「WAO」創りには以下のようなことが必要です。

- 奇をてらうことではありません。お客様の目を引く、聞きたくなることは大切なのですが、そこにお店や会社のポリシーや想いがあることが大切です。
- 商品だけに要素があるわけではありません。産直や生産者だけでもありません。最近はこちらばかり目が行っているように感じます。
- 新しく創るばかりではありません。現在営業なさっているお店は、今やっていること、提供していることの中に要素のヒントがきっとあると思います。つい最近のことなのですが、失敗談というか笑い話のようなことがありました。クライアントの若いスタッフセッションで、自分たちのお店の強い点、優れている点を具体的に発表してもらったのですが、あまり出てこない。料理がおいしいとか内装が良いとか抽象的になってしまいます。クライアントですので、良い点、優れている点の答えを持ってこのセッションに取り組んだのですが出てきません。よくよく話を聞いていくと、スタッフたちには私が良い点、優れている点だと

思っていることが、当たり前のことであると考えていたのです。私は他のお店をたくさん知っているので比較ができますが、若いスタッフにはその経験があまりありません。私が事例を挙げながら説明すると、自分たちの行っていることの良い点、優れている点を確認するセッションになってしまいました。ということは要素創りとしてどこに焦点を当てるか、どこを強く訴求するかがピンとこないことがあると思います。読者の皆さんは、店創りをサポートなさっている方がほとんどでしょう。是非、お店の方とお話しする機会があれば、良い点、優れている点を教えてあげて欲しいと思います。現在あるもので、これをお客様にもっと伝えたいというモノやコトを磨いたり、変えたりして要素を創って欲しいと思います。

- 常識に捉われてはいけません。刺身には大根のツマが付いていなければならないわけではないと思います。

丁寧で正しい敬語を使うことがお客様に伝わる接客であるとは限りません。お客様のためにという前提があれば、表現のしかたは様々であると思います。

- お店の在り方を見直す良い機会です。顧客層、利用動機、立地特性、商品思想、おもてなし、訴求販促、店舗環境、客単価について考えましょう。どのようなお客様に何を召し上がっていただいて、何を伝えたいのか。それをどのように表現するのかです。これが明確になると、どこを「ストーリー」「ウチコレ」「WAO」にしていくかが見えるようになると思います。
- 3つの要素を全部創らなくてはいけないわけではありません。「ウチコレ」を創りだせば、そこから「ストーリー」や「WAO」が生まれてくることもあります。これは他の要素でも同じです。一つの要素が他の要素を生み出すことが多いものです。

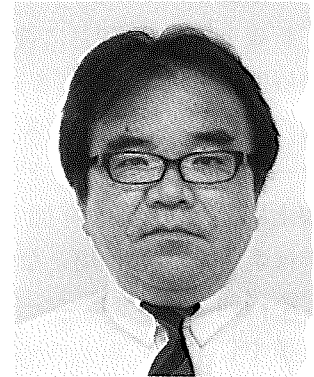
さて、強い店創りについて7回に渡ってお話ししてきました。上手く伝わっているか、実は不安です。どこが不安かということ、何度も触れてはいるのですが、「WAO」で奇をてらったり、ただ派手であったり、商品のおいしさを無視したり、「ストーリー」に嘘が入っていたり、「ウチコレ」がお店の本質から外れていたり。存外よく見かけてしまうことです。よくよく気を付けて欲しいと思うのです。

今回で私の担当は最終回となります。次号からの連載もご期待ください。



# 最新外食トレンド2017

## No.10 平成29年上半期の外食・中食動向



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

このコーナーでも紹介したように、外食産業の市場規模は、平成28年で25兆4,169億円と前年より0.1%の微増であった。平成24年以来、5年連続、前年実績を上回っているが、平成28年では急速に増加率が縮小している。

この増加率をみると、外食産業が今後、再び、大きく増加率を回復することは難しいように思われる。

増加率が縮小した要因として、ドリンク主体の業種の低迷が上げられているほか、インバウンド効果は拡大しているものの、国内旅行者が減少し宿泊施設のマーケットが減少していることのようなのである。

個別企業を見ると、人手不足が影響しており、平成29年の年初に大手ファミリーレストランでは、24時間営業を中止すると発表し、他の24時間営業の外食企業にも波及、また、その影響が宅配業界など各方面に一石を投じる形となった。

このような状況の中、平成29年上半期の外食状況はどのような状況であったか見ていくことにする。

### 2. 平成29年上半期の外食企業の動向

前述したように平成29年は人手不足からくる営業時間の短縮や受動喫煙防止強化の話題から始まった。

どちらも、コスト増加になることで収益面に影響が出る事柄である。人件費の高騰のほか、原材料費や建築コストも高くなっており、外食をめぐる環境は厳しくなっている。

業界誌の外食日報による平成29年上半期の主な出来事をみると、人材確保のために様々な施策に取り組んでいることを上げている。

日本マクドナルドホールディングスでは、「クルーになろう。キャンペーン2017」というキャンペーンを始めた。モスフードサービスでは、従業員が友人や知人を紹介するリファラル採用を導入しているほか、すかいらーくでは、元社員やアルバイトの復職を促進する応募サイト「おかえり すかいらーく」を立ち上げるなど各社、経営努力を行っている。

メニュー開発では、従来とは異なる健康やカロリーをキーワードにしたメニューの提供が、注目されている。物語コーポレーション展開の「丸源ラーメン」では糖質を50%カットした麺のテスト導入、吉野家では糖質を抑えるサラシアを使用した「サラシア牛丼」の提供、ゼンショーホールディングスの「すき家」では「ロカボ」の認証を受けた低糖質牛

井の提供など、機能性と結びつけたメニューの提供が注目されている。

新規上場では、2月に首都圏中心に鶏料理居酒屋等展開のユナイテッド&コレクティブが、3月には力の源ホールディングスが東証マザーズに、スシログローバルホールディングスが東証一部に新規上場した。昨年は年間で3社の上場だったが、今年は半期で3社の上場となっている。

その他では、チムニーとマルシェの資本・業務提携や日本ケンタッキーホールディングスのピザハットの売却などが注目されている。

では、次に、消費者の動向がどのようになっているか、家計調査で定量的に見ることにする。

### 3. 平成29年上半期の消費者の 外食・中食支出動向

総務省統計局の家計調査で、支出額を世帯人員数で除した世帯1人当たり支出額の増減率を見ると、まず、平成27年上半期から平成29年上半期までの消費支出は過去2期が前年を下回っていたが、平成29年上半期は前年同期より0.2%と増加している一方、食料支出額は逆に、平成29年上半期が過去2期連続増加から0.7%減少となっている。

外食支出額全体及び一般外食では、過去2期前年同期実績を上回っていたが、平成29年上半期では、それぞれ0.8%、1.1%減少している。平成29年上半

(単位：%)

	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の種類	すし	和食	中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒	学校給食
H27年1-6月	0.5	0.5	5.7	3.7	3.1	0.7	1.3	▲12.5	▲36.1	-	▲25.3	3.5	3.9	2.1	1.5
H28年1-6月	2.4	3.1	▲1.6	7.5	7.0	2.6	2.4	9.3	8.8	21.4	19.4	▲1.7	9.1	2.6	▲7.8
H29年1-6月	▲0.8	▲1.1	▲0.7	▲2.1	▲9.6	▲1.8	1.4	▲2.4	▲0.6	▲4.0	0.3	0.1	2.1	▲5.7	2.7

図1 1-6月期、世帯1人当たりの外食支出額の増減率

資料：総務省統計局「家計調査」

(単位：%)

	調理食品	主食的調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食
H27年1-6月	4.3	3.9	0.4	5.4	5.9	6.2	5.1
H28年1-6月	8.1	9.3	15.1	3.7	7.9	8.6	9.5
H29年1-6月	1.0	▲0.4	▲6.1	▲0.4	▲4.3	3.9	6.6

	他の調理食品	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
H27年1-6月	4.5	38.5	11.3	5.0	5.9	3.5	3.2	2.1	8.1	▲0.8	9.4	0.8
H28年1-6月	7.2	11.5	5.6	2.3	4.2	6.8	3.3	2.1	7.3	12.4	8.6	6.7
H29年1-6月	2.0	2.9	2.7	1.6	▲0.6	2.9	3.0	2.4	0.1	2.2	3.4	3.6

図2 1-6月期、世帯1人当たりの調理食品支出額の増減率

資料：総務省統計局「家計調査」

期の外出支出額を品目別に見ると、麺類関係が前年同期実績を下回っているほか、飲酒（対前年同期増減率5.7%減）、焼肉（同4.0%減）、中華食（同2.4%減）、すし（同1.8%減）、洋食（同0.6%減）で減少している。

調理食品（中食商品）の世帯1人当たり支出額の増減率を見ると、主食的調理食品と他の調理食品の合計である調理食品は、平成27年上半期が前年同期より4.3%増加、平成28年上半期が同8.1%増加と拡大基調にあったが、平成29年上半期が同1.0%増加と増加率が縮小している。

主食的調理食品は、過去2期が増加していたが、平成29年上半期で前年同期より0.4%の減少に転じている。品目別に見ると、弁当（対前年同期増減率6.1%減）、おにぎり他（同4.3%減）、すし（同0.4%減）で減少している。

他の調理食品は、平成27年上半期が前年同期より4.5%増加、平成28年上半期が同7.2%増加、平成29年上半期が2.0%増加と3期連続前年同期実績を上回り、品目別に見ても、カツカツ（同0.6%減）

のみが減少と堅調であるが、前年同期の伸び率より縮小している品目が多いことが、少し不安要素であると考えられる。

#### 4. まとめ

平成29年上半期の外出・中食動向を見てきたが、外出の動向としては定量的な個別企業動向面では、アウトバウンド効果など好調なところも見えているが、人手不足、原材料の高騰など負の側面が目立つ結果となっているが、定量的に見ても、平成29年上半期、前年同期実績を下回るなど低調な傾向が見られた。

調理食品（中食商品）の支出では、従来好調であった主食的調理食品に平成29年上半期では陰りが見えている。一方、他の調理食品では、増加率が縮小傾向にあることが気付きであるが、堅調さが伺える。

外出・中食のこれからの後半の動向が注目されるところである。

## 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
		TEL.03-3538-6180	ファックス03-3538-6188
	【引受保険会社】	あいおいニッセイ同和損害保険株式会社	(2015年4月承認) A15-100119

## 【1】8月の相談受付の概要

## (1) 受付件数

受付件数は25件で前年同月の18件に対して138.9%

## (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、3年前にビルトインガスこんろを購入したが、3か月後、煮こぼれしてから点火しなくなり、部品を交換した。その後同様の不具合が10回ほど起こり、その都度無償修理をしてもらっていたが、先日メーカーから、内部腐食が酷いため機器交換をしたほうが良いと言われた。保証期間内にもかかわらず、使用者の不注意と手入れ不足が原因として有償交換を要求されており納得できない等3件。
- ◇ 問合せは、6年前にガス会社から購入した給湯器から、シャワー中に急に熱いお湯が出て背中を火傷しそうになった。ガス会社HPに同製品の長期使用による同じ不具合についての社告が載っていたが、自分には案内が来なかった上、長期使用ではなく購入時からの不具合にも拘らず、有償修理となるのは不満等22件。

## 【2】受付実績

## 2-1) 平成29年8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	3	7	10(40.0)
事業者	0	0	0	10	10(40.0)
司法・行政	0	0	0	5	5(20.0)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	3(12.0)	22(88.0)	25(100.0)

注) 前年同月の受付件数は18件、事故クレーム件数は2件

## 【3】主な関係行事

今月は0件。

## 【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に掲載した事故案件)

案件	設定温度40度で湯はりをし、浴槽に入ろうと右足を入れたら熱くてやけどを負った。	
インフォメーション掲載月	2017年3月号	<b>〔申出概要〕</b> 賃貸アパートに設置してあった使用17年の屋外式給湯機付ガスふろがまで、設定温度を40度にして自動湯はりモードで浴槽に湯はりをし、浴槽に入ろうと右足を入れたところ熱くてやけどを負った。当初の診断では、通院1週間、完治2週間であったが、足の甲の部分が赤くヒリヒリし、いつ治るかわからない状態である。当該メーカーで機器を調査したが再現しなかったため、第三者機関で調査してほしい。
発生日	2017年3月	
受付 No	17032402	
申出者	事業者	
解決・処理月	2017年8月	
<b>〔調査・対応結果〕</b> 外部検査機関とともに調査したところ、表示ガス消費量に対する精度や燃焼状態はJIA形式検査規程に定める基準を満足した結果となり、給湯や沸きあがり温度が異常に高くなることにつながる異常燃焼は確認されなかった。また、設定温度や運転モードを変えて沸きあがりの温度を確認したが、浴槽のお湯の温度が50℃以上になるような結果は得られなかったため、製品に起因して生じた事故かどうかを特定するに至らなかった。なお、取扱説明書には、「入浴時には必ず手で湯温を確かめてから入浴する。追いだき中や追いだき後は十分にかきまぜてから手で湯温を確認する→やけどのおそれがあります。」と記載されているので、今後は、必ず手で湯温を確認してから入浴するよう注意喚起をした。		

# 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が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- \* 沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料は別途ご連絡ください。
- \* 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

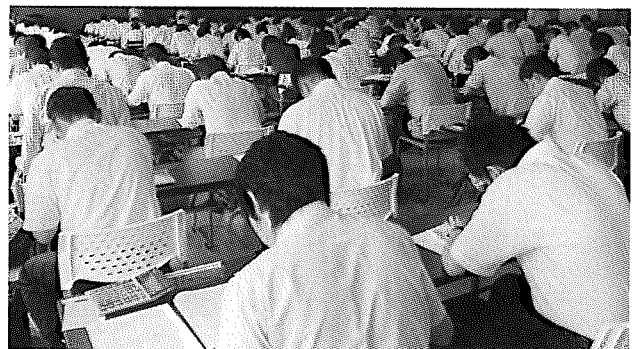
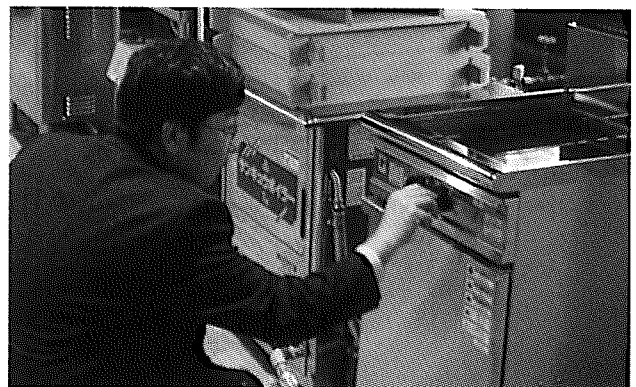
一般社団法人日本厨房工業会 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
TEL03-3585-7251 FAX03-3585-0170

# 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。

# JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
	レンジ	DX2-1575FJ
株式会社コメントカトウ	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
		DX2-1275L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
		CF2-GA23W
		CF2-GD27
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
		TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	D-MT-180B-J
		TTS-WCT-180ANB-J
		TTS-WCT-180DNB-J
		TTS-WT-180ADNB-J
		TTS-WT-180ANB-J
		TX-MT-120-J
		TX-WCT-180ADNB-J
		TX-WCT-180ANB-J
		TX-WT-180ADNB-J
		TX-WT-180ANB-J
	シンク	D2-3S-300BW-J
		TTS-1S-150ANB-J
TX-1S-150ANB-J		
水切り台	TTS-CL-90A-J	
	TX-CL-90A-J	
戸棚	TX-CB-180A-J	
吊戸棚	TX-HCB-180-J	



会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	パイプ棚	TX-P-180L-J
	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S
		TX-PR-180A-J
ニチワ電機株式会社	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
フライヤ	SEFD-18K-J	
麵ゆで器	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
	麵ゆで器	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



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
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(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	グリーンダンパー	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
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレII型	17-002-4904	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 ブ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902	オピニオン(株)	03-5545-1691
16. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	16-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
12. 8. 21	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	12-002-6001	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6162
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201	(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
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
14. 9. 30	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	14-002-7001	(株)上野製作所	03-3652-5211
16. 11. 4	H I フ ィ ル タ ー	16-002-7101	(株)アルテック九州	0968-68-1455
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102	(株)アルテック九州	0968-68-1455
17. 3. 8	グ リ ス カ ッ ト	17-002-7201	(株)クリエ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308
14. 2. 28	X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウオッシュフィルター	15-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941

●グリスエクストラクター技術基準適合品

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

●グリスセパレーター技術基準適合品

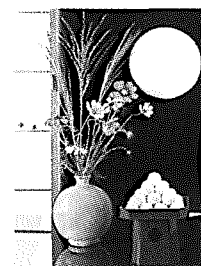
17. 8. 29	エアロ・ウェイ	17-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005	トーショー機材(株)	03-3615-6011
12. 12. 14	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	パブルフィルター	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

❖ 10月(神無月) ❖

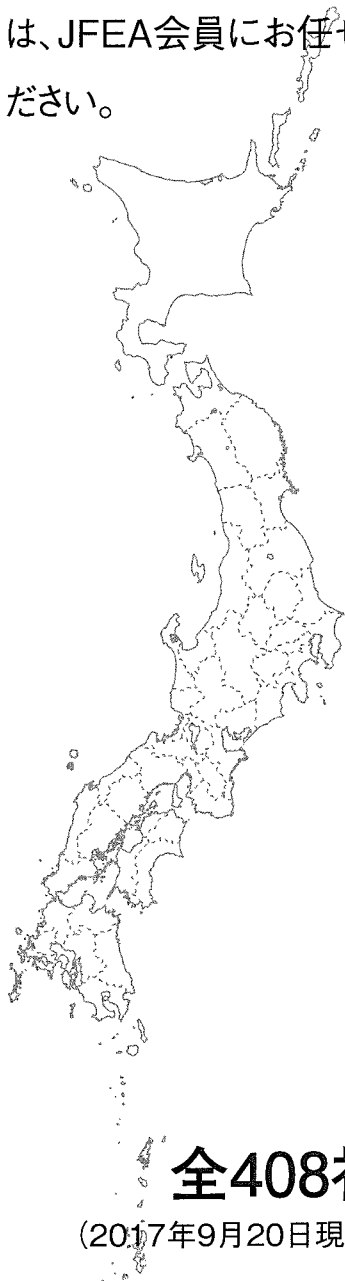
1日(日)	衣替え、法の日、土地の日、日本酒の日、 コーヒーの日、デザインの日、 浄化槽の日、都民の日	15日(日)	きのこの日
2日(月)	豆腐の日	16日(月)	世界食糧デー、ボスの日
4日(水)	イワシの日、都市景観の日	17日(火)	上水道の日、沖縄そばの日
5日(木)	レモンの日	18日(水)	冷凍食品の日
8日(日)	木の日、入れ歯の日	20日(金)	リサイクルの日
9日(月)	体育の日、道具の日	25日(水)	世界パスタデー
10日(火)	まぐろの日、缶詰の日、釣りの日、 目の愛護デー	26日(木)	原子力の日
12日(木)	たまごデー	29日(日)	とらふぐの日
13日(金)	十三夜、サツマイモの日	31日(火)	ガス記念日、 ハロウィン、 日本茶の日



# 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9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

(有)ケーエムイー  
 新日産業(株)  
 (株)ピンテック  
 (株)フルタ

### ●山形県

(株)三陽製作所  
 せんじん商事(株)

### ●福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

### ●茨城県

三英物産(株)  
 東邦厨房(株)

### ●群馬県

伊東電機関東販売(株)  
 (株)大道産業  
 パナソニック(株)アプライアンス社  
 (有)坂東厨房

## ●栃木県

東洋サーモ(株)

## ●埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス  
 (株)ウエテック研究所  
 ウチダステンレス工業(株)  
 エース工業(株)  
 (株)エム・アイ・ケー  
 (株)小倉厨房工業所  
 桐山工業(株)  
 クリーンテック(株)  
 (有)敬和  
 (株)河野製作所  
 (株)伸和商会  
 仲産業(株)  
 (株)中西製作所 北関東支店  
 (株)深川製作所  
 (株)扶洋 関東支店  
 (株)本庄厨房機器製作所  
 (株)モリチュウ

## ●千葉県

(株)関東三貴  
 (株)セルテック  
 (株)千葉工業所  
 (株)野田ハッピー

## ●東京都

(株)AIHO 東京支店  
 秋元ステンレス工業(株)  
 アサヒ装設(株) 東京営業所  
 東産業(株)  
 (株)泉設備  
 (株)SEKI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  
 風商事(株)  
 (株)大穂製作所 東京営業所  
 オザキ(株)  
 オピニオン(株)  
 オルガン(株)  
 (株)カジワラキッチンサプライ  
 (株)加藤厨房設備  
 (株)キシ・トレーディング  
 北沢産業(株)  
 キッチンテクノ(株)  
 (株)キャニオン  
 国立厨房サービス(株)  
 クマノ厨房工業(株)  
 クリナップ(株)  
 コニカミノルタテクノプロダクト(株)  
 (株)コメットカトウ 東京支店  
 三幸(株)  
 (株)サンテックコーポレーション  
 サンデン・リテールシステム(株)  
 (株)シー・エス・シー  
 JFE商事住宅資材(株)  
 (株)正和  
 新成工業(株)  
 新日本厨機(株)  
 シンプロメンテ(株)  
 セコムアルファ(株)

## ●東京都

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

## ●神奈川県

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

## ●新潟県

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

## ●山梨県

石川調理機(株)

## ●長野県

(株)伊東電機工作所  
 テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

### ●富山県

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ●石川県

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

### ●福井県

畑中厨房(株)  
(株)ラボー

### ●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  
ピナン厨器(株)  
(株)福井厨房  
福島工業(株)岡山支店  
(株)マルゼン 岡山営業所  
山県化学(株)  
(株)山中

### ●広島県

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

### ●徳島県

(有)東四国厨房設備

### ●香川県

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

### ●愛媛県

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

### ●高知県

(株)丸三

## ●九州支部

### ●福岡県

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

王子テック(株)

(株)大穂製作所  
オザキ(株)福岡営業所  
押切電機(株)福岡営業所  
北沢産業(株)福岡支店  
協立エアテック(株)  
(株)コメットカトウ 九州営業所  
タニコー(株)九州事業部  
(株)TOSEI 九州支店  
(株)中西製作所 九州支店  
西日本ステンレス工業(株)  
ニチワ電機(株)福岡営業所  
(株)日本エコテック  
日本洗浄機(株)福岡営業所  
日本調理機(株)九州支店  
(株)ネオシス  
パナソニック産機システムズ(株)九州支店  
福島工業(株)西日本支社  
(株)フジマック 九州事業部  
ホシザキ北九(株)  
細山熱器(株)福岡営業所  
(有)丸枝  
(株)マルゼン 福岡支店

### ●長崎県

(株)長崎日調

### ●大分県

(株)中栄工業

### ●宮崎県

(有)丸一厨房

### ●鹿児島県

ホシザキ南九(株)  
メイワ冷熱工業(株)

### ●沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

## 賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)  
S・TEC(株)  
大阪ガス(株)  
岡山ガス(株)  
関西電力(株)  
キッチン・バス工業会  
九州電力(株)  
西部ガス(株)  
シーバイエス(株)  
四国電力(株)  
商工サービス(株)  
仙台市ガス局  
中央職業能力開発協会  
中国電力(株)  
中部ガス(株)  
中部電力(株)  
東京ガス(株)  
東京サラヤ(株)  
東京電力エナジーパートナー(株)  
東邦ガス(株)  
東北電力(株)  
一般社団法人日本エレクトロヒートセンター  
一般財団法人日本ガス機器検査協会  
一般社団法人日本ガス協会  
一般社団法人日本能率協会  
一般社団法人日本フードサービス協会  
公益社団法人日本メディカル給食協会  
広島ガス(株)  
北海道ガス(株)

<http://www.jfea.or.jp>

■本号広告掲載企業名

日本洗淨機(株)	(一社) 日本能率協会
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)	リブランビジネスシステム(株)
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)
細山熱器(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

編集後記

今月号でお知らせしたとおり、今年度のフォローアップ研修会が、10月26日(木)から平成30年2月にかけて全国5会場で開催される。この研修は、厨房設備士資格取得者に対して、法令及び技術動向、食品衛生、厨房設計等について最新情報を伝える目的で、平成17年に開始され、今年で13年目を迎えており、受講生は既に3,000名を超えている。現在は対象を厨房設備士に限定せず、業務用厨房に携わる幅広い方々にご出席頂いている。

今回は昨年度に引き続き、(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会理事、畑治氏に講師をお願いしている。テーマは「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」である。内容は①厨房設計の基礎知識②飲食業界の課題③海外の厨房事例④新しい時代の厨房設計のポイント、となっている。昨年受講生からは、「分かり易い資料、と具体的な説明で厨房設計の定石が理解できた」「海外事例の紹介が大変参考になった」など、大変好評を頂いている。資料、内容ともより充実した今年度の研修会に是非、多くの方々にご参加頂きたい。

昨年施行された中小企業等経営強化法に基づく税制措置について、当工業会は証明書発行団体となっているが、その発行枚数が予想を上回る実績を挙げている。これも現場の生産性向上に対する厨房工業会会員企業への期待の表れの一つではないかと感じている。

これから次第に秋も深まっていくが、実りの秋となるよう、充実した誌面作りを継続する所存である。

# 厨房

平成29年10月5日発行

第54巻/第10号 (No.580)

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 楢松弘充/三島博史 福田敦/大川里枝 清水直之/浜野勝正 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)
地方編集委員	

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・複製を禁じます。  
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・クリーンリネス・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

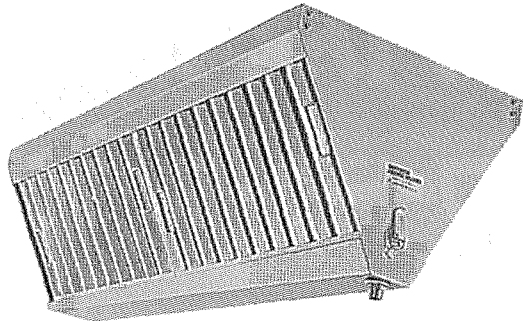
HCJ三展合同事務局

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

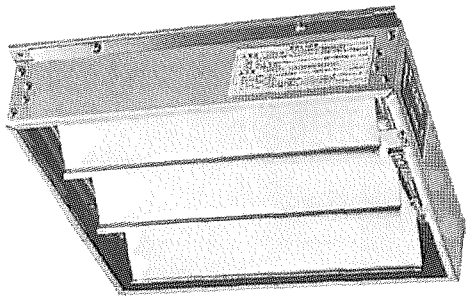
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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

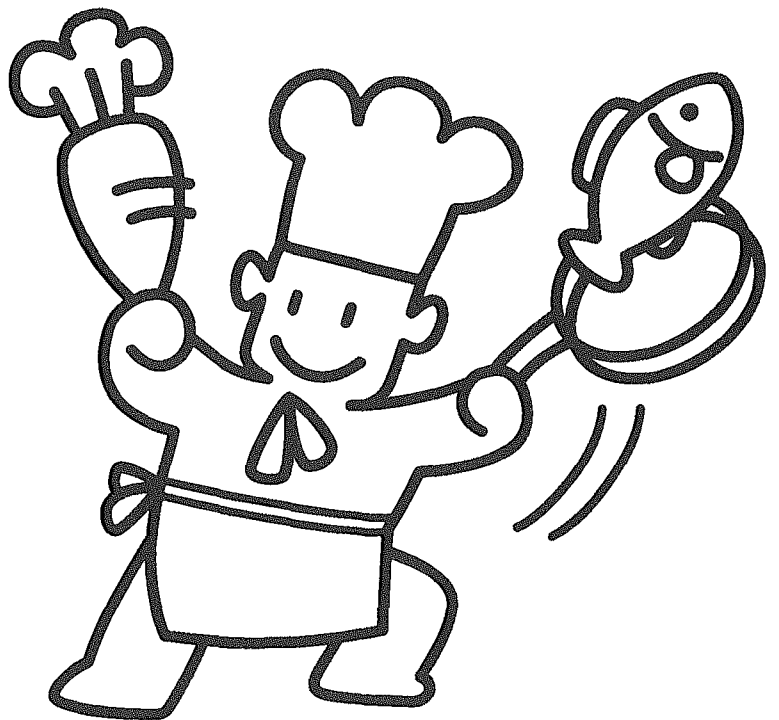
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

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

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。

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



発売元



**スギコ産業株式会社**

■製造元



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

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

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



最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。



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

# fujimak

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々、

使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、

業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、

きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

---

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

『フジマックの 365 日サポート体制』

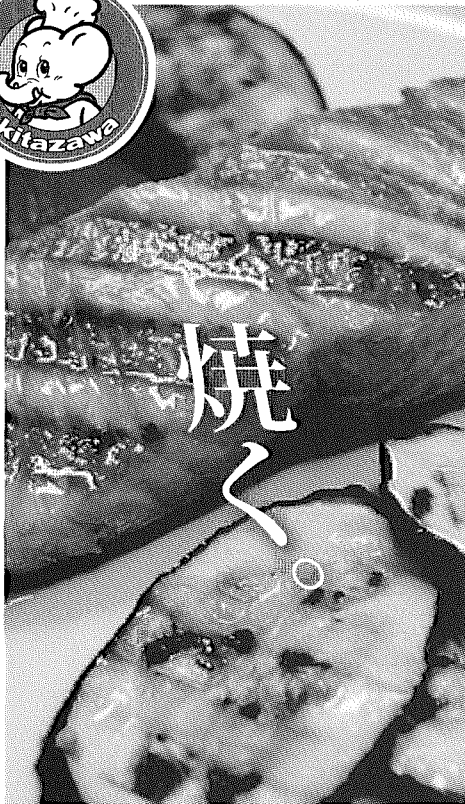
---

詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

株式会社フジマック [www.fujimak.co.jp/](http://www.fujimak.co.jp/)

●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



焼く。



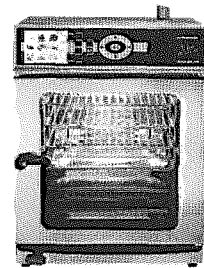
煮る。



蒸す。

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

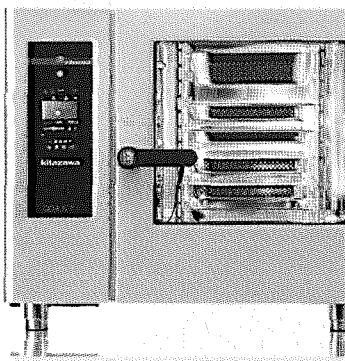
超コンパクト  
2/3サイズ!  
KEJC-623T



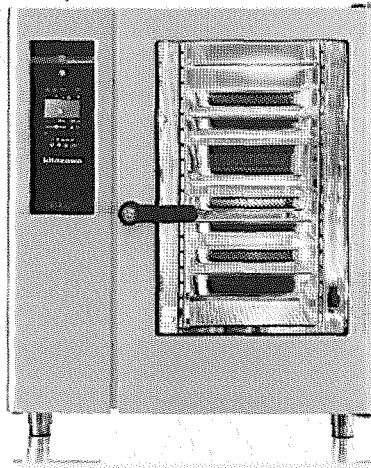
# スチーム&コンベクションオーブン

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

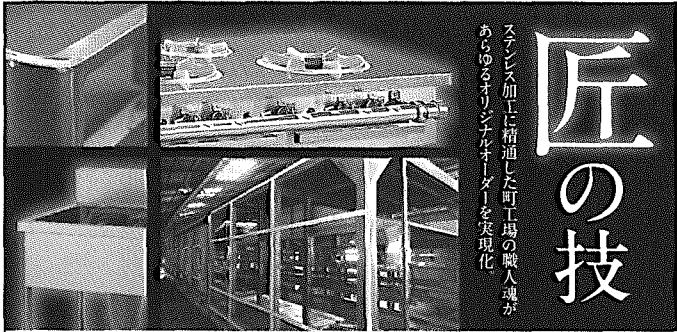
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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



ステンレス加工に精通した町工場の人魂が  
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](http://www.hiserv-ueno.co.jp)



携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



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



スーパーアルカリイオン洗浄水  
生成装置組込シンク

**ALSINK** (アルシンク)

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

# 保全・点検・修理サービス業務の スピード・品質改善、収益UP!

Web型 保守サービス業務支援システム

# CS One

easy-to-use service manager

クラウド版  
3ユーザ **24,000円/月~** (税抜)

オンプレ版:別途お見積



お問い合わせ

リブランビジネスシステム株式会社 <https://csone.biz/>

**TEL 03-6459-0521** **info@l-bsys.com**



# FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



# FOOD SERVICE SYSTEMS

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

**AIHO** 株式会社 **AIHO**

本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入 60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510

- |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 札幌支店 TEL011-581-6088  | <input type="checkbox"/> 盛岡営業所 TEL019-656-5077 | <input type="checkbox"/> 埼玉営業所 TEL048-662-5222 | <input type="checkbox"/> 長野営業所 TEL026-213-1010 | <input type="checkbox"/> 岡山営業所 TEL086-242-1050 |
| <input type="checkbox"/> 東京支店 TEL03-3994-1411  | <input type="checkbox"/> 秋田営業所 TEL018-827-4004 | <input type="checkbox"/> 千葉営業所 TEL043-234-1211 | <input type="checkbox"/> 豊川営業所 TEL0533-87-7111 | <input type="checkbox"/> 四国営業所 TEL0896-23-3780 |
| <input type="checkbox"/> 名古屋支店 TEL052-821-9801 | <input type="checkbox"/> 山形営業所 TEL023-615-2214 | <input type="checkbox"/> 多摩営業所 TEL042-677-5305 | <input type="checkbox"/> 京都営業所 TEL075-681-2841 | <input type="checkbox"/> 長崎営業所 TEL095-813-9251 |
| <input type="checkbox"/> 大阪支店 TEL06-6328-1613  | <input type="checkbox"/> 栃木営業所 TEL028-688-8705 | <input type="checkbox"/> 横浜営業所 TEL045-937-2021 | <input type="checkbox"/> 神戸営業所 TEL078-821-8516 | <input type="checkbox"/> 大分営業所 TEL097-513-3378 |
| <input type="checkbox"/> 九州支店 TEL092-588-2005  |  |  |  |  |



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）

●白調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

[www.nitcho.co.jp](http://www.nitcho.co.jp)

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州


●営業所 北見 釧路 帯広 旭川 青森 秋田 盛岡 山形 郡山 横浜 立川 千葉 茨城 浜松 三島 埼玉 栃木 群馬  
新潟 長野 岐阜 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

熱い想いで、  
ビジネスの安心を  
守り抜く。

**my TOKYO GAS**  
ビジネス

法人・個人事業主のお客さま向け無料会員サービス  
「myTOKYOGASビジネス」

東京ガスのガス・電気を安心・お得にご使用いただくため、様々なサービスでお客さまのビジネスを  
サポートしています。会員登録は無料。お気軽にお問い合わせください。\*各サービスには、それぞれ適用条件があります。

-  ガス/電気料金・ご利用量実績照会サービス
-  飲食店レイアウト支援サービス
-  会員限定コンテンツ
-  ショールームご利用サービス
-  Webから申込める「ずっと安心サービスビジネス」



これからのエネルギーに、「東京ガス」という答えを。

どんな安心? どれほどお得? 詳しくはWebへ。

<http://www.tgg.jp/mytgb>

マイ東京ガスビジネス  検索

東京ガス株式会社 myTOKYOGASビジネス事務局 TEL 03-5444-4196(ダイヤルイン)

あなたとずっと、今日よりもっと

 TOKYO GAS