

厨 房

chu bou

November
2017
No.581

11

(株)TOSSEEがTOSSEE東京
シヨールームのオープン記念
披露イベントを開催
平成29年度厨房設備通信教育
厨房レイアウト作成未経験者
向け講習会を開催

フードビジネスコンサルタント魂
「新連載」坂口もとこ先生
「これからのメニュー開発の在り方」第1回
小倉朋子の食・心・美Part.2
「インスタ映え」にみる男脳と女脳からの見解



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

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) (留意)



SMD14



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・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

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」として使用するが、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っぷりに注ぎ出します。



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA

SD74EA

SD113GSA

SD114EA

SDW218GSH

日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

- | | | |
|-----|------------------|---------------|
| 本 社 | 東京都大田区鶴の木2-43-14 | ☎03(3750)4451 |
| 阪 営 | 大阪市城東区永田4-2-7 | ☎06(965)9600 |
| 古 屋 | 名古屋市名東区猪高台1-1324 | ☎052(772)7255 |
| 仙 台 | 仙台市太白区泉崎1-19-1 | ☎022(243)4660 |
| 新 潟 | 新潟市東区牡丹山4-8-3 | ☎025(273)2331 |
| 福 岡 | 福岡県大野城市大城5-21-24 | ☎092(513)9622 |

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味しいお肉は、
保存温度から。
保存温度は、
熱い技術から。

COOL JAPAN
って、私の事だと思っていました。

冷やすことに、
熱すぎる会社。

世界中に
日本の、
冷蔵庫を。

いい料理、
いい冷蔵庫。

省エネに
一生懸命

スーパーマーケット
にも、います。

安全・快適・ハイパワー・安心のメンテナンス

電気スチームコンベクションオーブン

シェルフ機能で、一つのモードに多品種のメニューを混流生産出来るので、生産性が向上します。

次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

新調理システムに標準対応!

焼く・蒸す・煮る・湯がく・炊く
炒め風・揚げる風など

これ一台で広がる味覚のバリエーション

新機能で料理の
**品質、
生産性が
向上!**

新機能搭載

シェルフ機能
(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



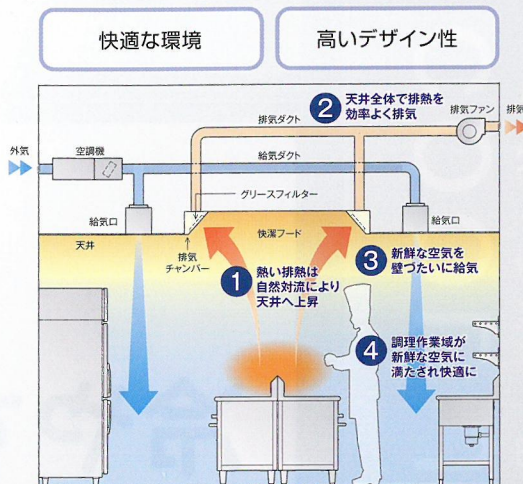
SCOS-610RY-R

○1035×655×1395mm
○3φ200V 10.1kW ○架台付

置換換気空調システム 快潔

厨房の置換換気空調設計は、ニチワ電機へお問い合わせください。

必要な部分のみを冷やす無駄のない空調システムです。



ランニングコストの低減

真空包装機(ホットテンプ)

美味しさそのままに真空パック
最新の真空パック技術で
驚きの品質保持

ホットテンプ
(Hot Temp)
誕生!

温かい料理や
ソースを
温かいままパック!

熱々料理を
2袋同時に
真空包装

凍結含浸法にも対応!
(真空保持自動機能付)



LYNX 42

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

真空調理、
クックチルシステムに最適

電気回転釜

節電に効果的な分割加熱方式

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

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

省エネ
電気厨房機で
節電!



ERK-100P

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

煮物、炒め物、ポイルなど
幅広い調理に対応できる電気式回転釜

大型調理施設に最適



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社 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



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

中西製作所

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

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索

click
click



安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちこれ ばが ん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気プレijing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



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

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 愛知県豊明市米町南館 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 ホシザキ北国株式会社 (076) 240-2266 ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451 ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201 ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581 ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

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



日本食の美味しさを世界へ

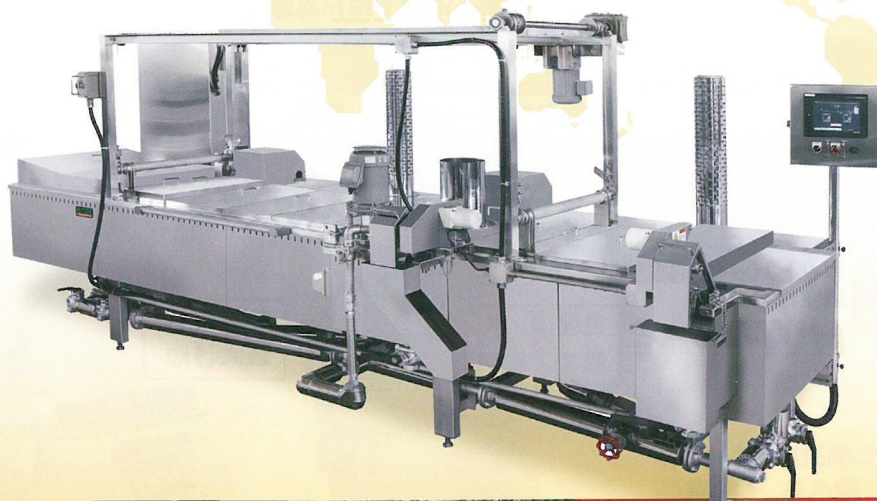
HI-COOK 食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で
熱効率74%達成

優秀
省エネルギー
機器受賞

DOBC-A型

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



アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

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

OZAKI

オザキガス厨房機器 ● 業務用



ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
ワイドレンジバー**

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 ☎(092)474-0801(代表) FAX(092)474-0805
(スタジオYビル)

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

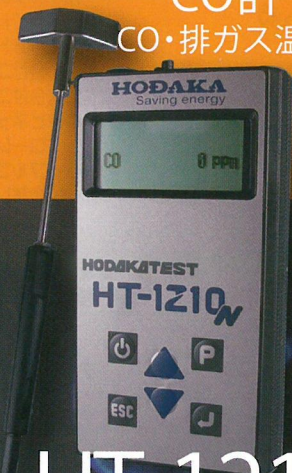
東北営業所・広島営業所・鹿児島営業所

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安いレンタルシステムもございます。

ホダカ株式会社

本社 / 〒535-0031 東京支店 / 〒165-0034

大阪市旭区高殿 1-6-17 TEL06-6922-5501 FAX06-6922-5895
東京都中野区大和町 1-6-8 TEL03-3330-6433 FAX03-3330-6434

<http://www.hodaka-inc.co.jp>

詳しくは
WEBで

ホダカテスト

検索

E-mail:ht@hodaka-inc.co.jp

厨房女子が行く!

今月の
ゲスト

北沢産業株式会社

コーヒーマシン販売促進部 吉村 茅紗さん



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。

大学の企業合同説明会に弊社が出展していたのがきっかけでした。

「完全週休二日制」というのが当時の就活中の指標だったので、パンフレットにその記載をしていた弊社に説明を聞きに行きました。そこで「コーヒーマシン専門の部署があるよ」と説明され、在学中4年間ずっとカフェでアルバイトをしていてコーヒーに馴染みがあったため、その部署に入れたらと思い、応募しました。一番に内定をいただけたのでここで頑張ろうと思い、入社しました。事務処理や機械作業、顧客訪問など本当に何でもやるんだなぁと思いつつ奮闘しながら、ありとあらゆる貴重な体験をさせて頂いています。

お仕事の内容は？ やりがいは？

内定当時からの希望通り、コーヒーマシン販売促進部に配属されました。私が入社する前年から、オ



フィス向けレンタルコーヒーの事業を展開しており、その事業のサポートを中心に働いています。弊社の取扱商品であるフライヤーや食洗機などの厨房機器に比べ、コーヒーマシンは構造や仕組み、味の調整なども含め形態が特殊なため、専門家として営業マンへの販促支援もしています。営業マンがコーヒーマシンの営業をし、話がまとまり始めたらデモンストレーションをしたり、納品作業の時にお客様に取り扱い説明などをします。そのため出張が多く、地方グルメなどを堪能することが楽しみです。

今後のあなたの夢を教えてください。

仕事に関しては、今取り扱っているコーヒーマシンがフルオートという、全自動コーヒーマシンが中心なのですが、アルバイト時代に使用していたセミオートという人の手作業も加えながらコーヒーを抽出するマシンが恋しくなってきたので、そちらの方面の商品も取り扱いたいと思っています。フルオートマシンで誰でも手軽に美味しいコーヒーを提供できるよう販促しつつ、セミオートマシンでバリスタのような専門的技術も身に付けていければ、などカフェ事業のさらなる展開をしていきたいと思っています。

職場の方からのエール

吉村さんは入社3年目の後輩ですが、新入社員の頃から本当に積極的に誰に対しても元気良く挨拶をし、声かけをする子だなあという印象です。それは今でも変わりません。最近は私よりも格段と全国に販促活動で飛び回る機会が増え、お疲れ気味だと思いますが、唯一の営業女子同士、励まし合ってこれからも頑張りましょう！（笑）

（コーヒーマシン販売促進部 道家）

給湯 質

HOSOYAMA

GAS

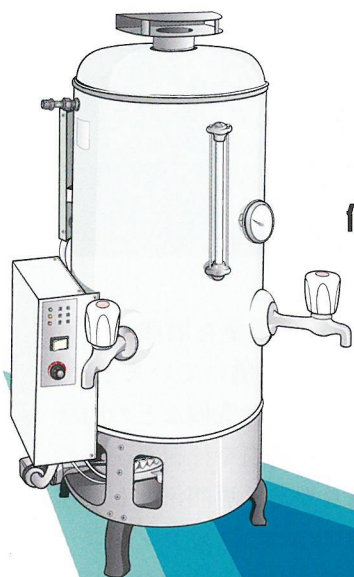
ガス貯蔵式湯沸器
 ガス温水ボイラ
 高温水ボイラ
 ガス炊飯器
 かがり火
 メタルニットバーナー
 浸管ヒーター
 聖火台
 その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

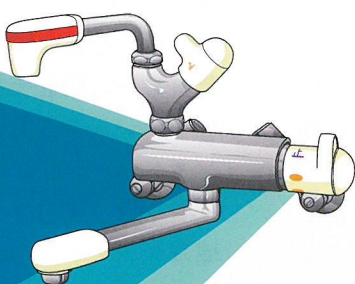
電気貯蔵湯沸器
 電気小型温水器
 電気密閉式給湯器
 電気開放式湯沸器
 電気自動温水器

STEAM

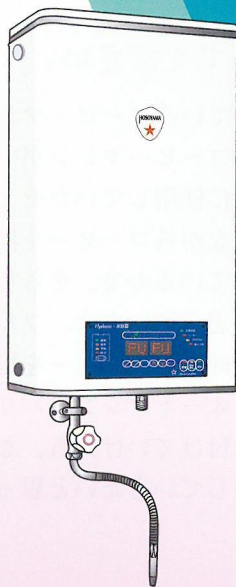
蒸気貯蔵湯沸器
 蒸気瞬間湯沸器



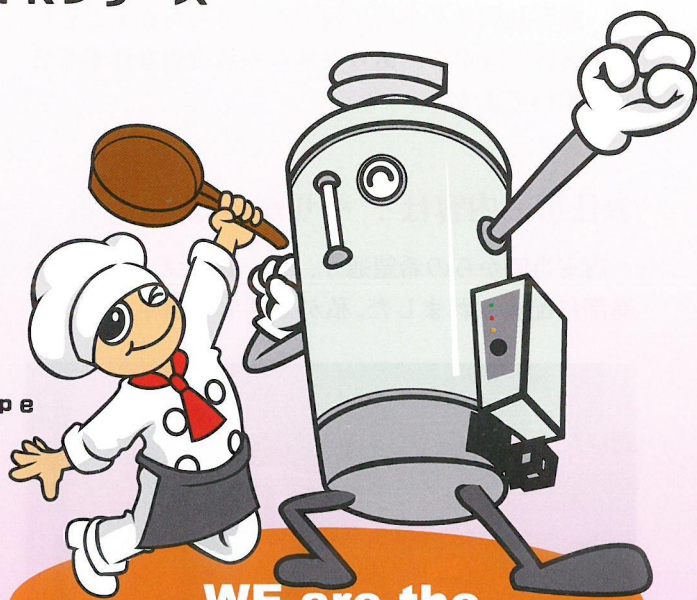
伝統と信頼のガス湯沸器
**貯蔵式ガス湯沸器
 DN (HDN) シリーズ**



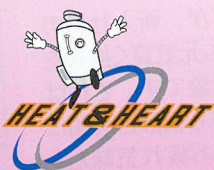
これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ



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 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

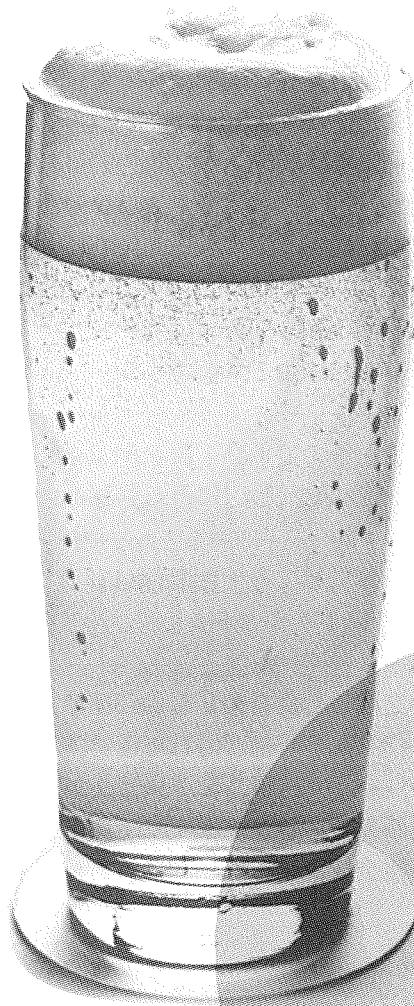
INTERVIEW	9	厨房女子が行く！（第37回）	北沢産業株式会社
工業会関係	14	平成29年度厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会を開催	
	15	(株)TOSEIがTOSEI東京ショールームのオープン記念披露イベントを開催	
	40	団体賠償責任保険制度をご検討ください！	
支部だより	16	北海道支部 第1回講習会を開催	
官庁関係	17	食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故の防止について	
厨房業界	21	(新連載)フードビジネスコンサルタント魂 「これからのメニュー開発の在り方」第1回～メニュー開発の意義と重要性～ ——(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 坂口 もとこ	
衛生管理	26	やるKEY HACCP(第4回) Sanitation Standard Operation Procedure(衛生標準作業手順) ——スタジオワーク合同会社 上田 和久	
ESSAY	30	小倉朋子の食・心・美 Part.2(第5回) 「インスタ映え」にみる男脳と女脳からの見解 ——(株)トータルフード 小倉 朋子	
	32	映画の見どころ・台所(第41回) 『ラスト・ショー』 ——映画史・食文化研究家 斉田 育秀	
	34	音を楽しむ食を楽しむ(第2楽章) 情熱と不思議が溢れた留学体験記 ——リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子	
厨房業界関連情報	37	最新外食トレンド2017(No.11) 食全体のマーケットと外食・中食 ——宮城大学食産業学群 堀田 宗徳	
	12	旬のキーワード[クラフトビール]	
	13	巻頭によせて[日本一の富士山(第二部)] ——新日産業株式会社 佐々木 英一	
	16	工業会だより	
	31	日本厨房工業会発刊図書注文シート	
	41	INFORMATION[ガス石油機器PLセンター]	
	42	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	44	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	
	46	一般社団法人日本厨房工業会会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	48	奥付[広告掲載企業名]	

旬 の キ ー ワ ー ド

文
中川幹夫

ビール醸造業は規模の利益が大きく効く典型的な産業である。醸造タンクの寸法を2倍にすると体積(生産量)は8倍になるが、表面積(設備投資)は4倍で済む。数百億円の広告宣伝費を投入して、低コストで大量生産されたビールを大量に売り捌くことができるのは、大手ビールメーカーだけだと思われていた。

しかし1994年、酒税法改正でビールの小規模醸造が可能になったことで地ビールブームが起きたが、2006年銀河高原ビール倒産にみられるように一時下火になった。ところが最近、ビールのオリンピックともいわれるワールドビアカップで常陸野ネストビールが金メダルを2回も受賞するなど品質向上がめざましく、クラフトビール人気が高まっている。



「クラフトビール」

大手ビールメーカーの製法は、ラガー酵母を使った「ピルスナー」製法だが、エール酵母を使い赤銅色でフルーティーな香りの「ペールエール」、柑橘香で苦味が刺激的な「IPA」、スパイシーでスッキリした「セゾン」、麦芽とホップ以外にスパイス等も加えて飲みやすい「ペルジャンホワイト」等、香り・苦味・アルコール度数のパラエティが豊富だ。

サードウェーブコーヒー、グルメバーガーなどとともに大量生産、大量消費への疑問から生まれたクラフトビール。最近ではコンビニやスーパーでも個性的なデザインを見かける。いろいろ試してお気に入りの一本を見つけてみたい。

日本一の富士山 (第二部)

※第一部は本誌3月号に掲載

新日産業株式会社 佐々木 英一

本題に入る前に一言、今年の夏の甲子園、花咲徳栄高校「夏の甲子園初V」おめでとうございます。新聞社取材での岩井隆監督(47歳)の言葉、日本一は富士山への道のりと一緒、一瞬一瞬・一球一球・一步一步だったとお話。

「喜ぶ選手の姿をやさしい目で見つめながら当たり前のことができないと、当たり前のプレーもできない。」この言葉に、その通りと私も思います。

それでは海拔3,776mへ。五合目までは森林に囲まれてその姿を見ることができませんでしたが、林を抜けると山頂がようやくその全貌を見せます。山頂や点在する山小屋がまるで手に取るように意外に近くに見えて、一瞬「なんだ、もうあそこなのか」と思います。

ところがどっこい、そこにたどり着くのに予想以上に一苦労するのが富士山。山頂が見え始めると同時に道も足元が滑る小石と砂地のコースに変わり、焦れど少しも前に進まない状態になります。

ただひたすら歩を踏み出す(歩きも入れる)、オーバーペースにならないよう追い越されても一向に気にしない。七合目まで目標物が何もないので単調なレースが続きます。右に左にジグザグ、徐々に上に向かって登り、五合目から約20分、目の前七号目の小屋(2,700m)付近で道もようやく砂地に岩が混じり足場もよくなって走りやすくなってきます。しかし八合目の最初の小屋にたどり着くと、又すぐに次の小屋、階段、又小屋、階段、そして再びかなり高くなってくる砂礫の登り道が続きます。

腰が常時くの字に曲がり(かなりきつい)、今、砂礫の登りと奮闘している、ああダメだと思ったら自分に負ける、いつも、何事も、自分に負けないと今も走っている。

辛抱辛抱、止まるな止まるな、行こう山頂まで。だけど体も精神もバテバテ、いや弱気になるな、富士山は大変な山なんだとここまで来て改めて思い知らされる事になります。

またジグザグと登りが続き、再び山頂が見えたがあえて見ないで歩を運ぶ。近くに白い鳥居、そして巨大なブロックと多くの火山岩の赤い岩が転がっている山頂のほうから声援を送ってくれている、そしてそれは確かに私の耳に聞こえてくる。いやそれは自分より先にゴールしたランナー達の声援。白い大きな鳥居。長かったコースを左に曲がり、階段を登る脚に力をこめ、腕を振り、ついに念願・感動のゴール。

(追伸)

「青梅マラソン30キロ完走(第19回)、フル完走(第11回)」

そのなかでも日本厨房工業会の寺内氏と30キロを一緒にスタートし、やがて寺内氏よりもだいぶ離れてしまい(もちろん私が先行)、折り返ししてからの寺内氏とのすれ違い時に、「寺内一、ゴールで待ってるぞー」「おう、後から行くからガンバー！」と、お互いの掛け声そして寺内氏の笑顔が。今でも思い出します。

平成29年度厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会を開催

10月6日(金)「平成29年度厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会」が、東京都台東区・区民会館8階第5会議室において、第38回厨房設備通信教育受講者を対象に開催され37名が参加した。今回も前回に引き続き、厨房設備通信教育委員土井氏(タニコー株式会社)に講師を務めていただいた。

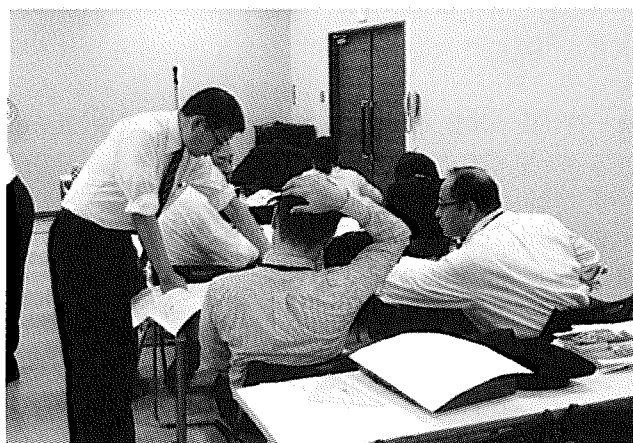
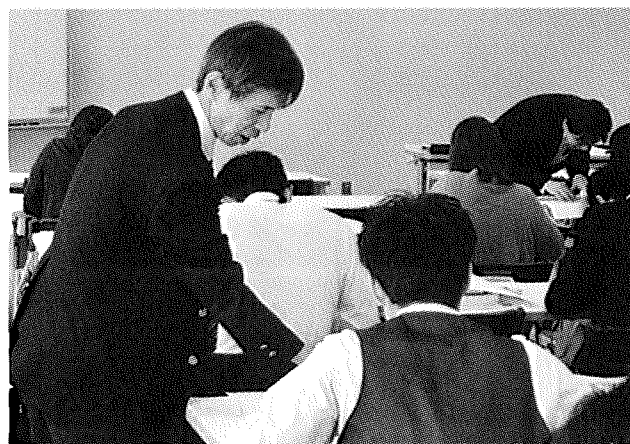
参加者の多くは、普段の業務において図面を作成することがない企業、部署に属するレイアウト作成未経験者である。はじめに、用具の使い方、機器の描き方、ゾーニングなどについて講義を受けた後、土井講師を含め、計7人の講師らが巡回する中、レイアウト作成問題へととりかかった。苦戦しながらも、積極的に講師に質問し図面を完成させている参加者の姿が目立っていた。

参加者の感想では、「普段のレポート提出だけでは解決できないことも、講習会で直接講師に質問できたので良かった」との意見が多く、好評のうちに終了した。

昨年、本講習会参加者のうち6割以上が優秀修了を果たしており、講習会の成果が着実に上がっていると思われる。



土井講師



講習会の様子

(株)TOSEIがTOSEI東京ショールームの オープン記念披露イベントを開催

(株)TOSEIは、9月25日(月)に東京都五反田のTOSEI東京ショールームにて、オープン記念披露イベントを開催した。

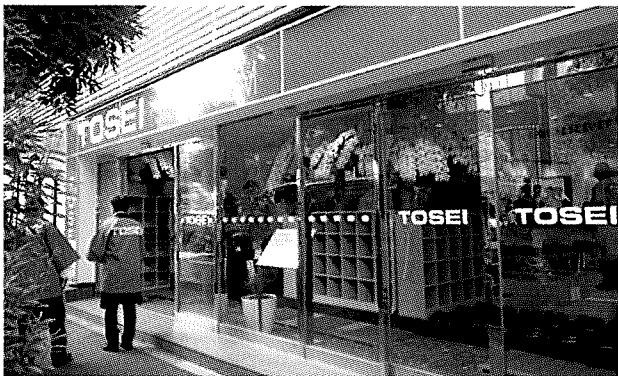
このショールームは真空包装機の展示や実演、またテストキッチンセミナールームにて、真空包装機を活用したセミナーを受けることができる体験型ショールームとなっている。

挨拶で中村吉孝社長は「当社の製品を実際に見て・触れていただいて快適な空間を感じていただきたい。このTOSEI東京ショールームを夢のある新商品とこれからのソリューションの発信の場にしていきたいと思っています」と述べられた。

会場では真空包装機の「TOSPACK」シリーズや業務用厨房機器の設備が揃っているテストキッチンが来場者の注目を集めていた。



挨拶をする中村吉孝社長



TOSEI東京ショールームの外観



真空包装機TOSPACKシリーズ



業務用厨房機器テストキッチンの様子

TOSEI 東京ショールーム

〒141-0022 東京都品川区東五反田1-16-4 AJIビル1階

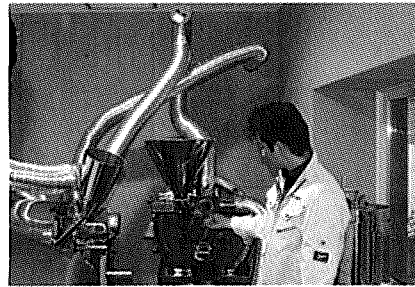
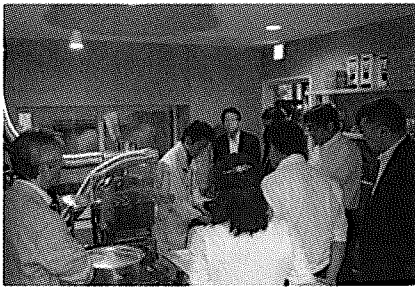
〈お問い合わせ先〉 株式会社TOSEI 東京支社 TEL:03-6422-7290

北海道支部 第1回講習会を開催

9月15日(金)、(株)白石製作所 焙煎研究所 古真舎(白石区本通り3丁目北3-26)にて、「珈琲の奥深さを知る会」と題した講習会を開催しました。講師に(株)白石製作所のコーヒー事業部部長 勝部浩樹氏を迎え、コーヒーの自家焙煎からコーヒーを使用したスイーツまで充実した内容の講義となりました。

【内容】

- 自家焙煎機によるオリジナル豆の焙煎(費用)、梱包、指導
- 生豆・焙煎豆・選別で取り除く豆の展示で豆の変化を知る
- ネルドリップによるコーヒーの試飲・飲み比べ(4種)
- 水だしコーヒーの飲み比べ(1種、ホットコーヒーと味比べ)
- コーヒーを使用した自家製生チョコレートを試食



工業会だより

9月21日~10月20日

9.21

平成29年度第1回広報編集委員会
中川副会長、深澤委員長、伊藤、大川、浜野、福田、三島各委員
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、石川職員
(厨房機器会館6階会議室)

9.25

計量制度見直し説明会
由利事務局長次長
(経済産業省別館1F108会議室)

10.3

第2回LPガス事故調査検討委員会
由利事務局長次長
(高圧ガス保安協会 第2・第3会議室)

10.6

平成29年度厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成 未経験者向け講習会
尾崎委員長、関根、大山、湯浅、阿部、増尾、土井、吉田各委員
若杉専務理事、太田職員、中津川職員
(台東区・区民会館8階第5会議室)

10.6

公共建築工事標準仕様書等の改定意見に関するヒアリング
由利事務局長次長
(中央合同庁舎第2号館13階)

10.11

平成29年度第2回幹部会
谷口会長、上野、尾崎、中川、細山、寺部各副会長
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、水野課長
(厨房機器会館6階会議室)

10.17

平成29年度第1回通信教育委員会
尾崎委員長、清水、関根、大山、湯浅、野田、阿部、増尾、土井、宇田川、吉田各委員
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)

10.18-19

平成29年度第3回(移動)理事会
谷口会長、上野、尾崎、中川、細山、寺部各副会長、石川、上松、浦田、大前、岡田重雄、岡田望、加藤、鎌田、木谷、肥田、深澤、福井、福島、宮沢、山崎、吉田、渡辺、和田各理事、杉山、柳屋各監事、岩口、服部、武藤、山本、曾我、岡嶋、小木曾、田中、加藤、江平各オブザーバー
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、水野課長
(名古屋国際ホテル 紅梅の間)

◆本会に対する代表者などの変更

【会社名変更】

【旧】コニカミノルタテクノプロダクト株式会社(関東支部)

【新】ライステクノプロダクト株式会社(関東支部)

【会社代表者変更】【本会代表者変更】

高橋 英彦 代表取締役

◆所在地などの変更

株式会社TOSEI 関西支部 広島営業所(中四国支部)

【会社住所】

〒733-0012 広島県広島市西区中広町1-5-12

Calm中広式番館101



官庁関係

経済産業省 産業保安グループ

食品工場及び業務用厨房施設等における 一酸化炭素中毒事故の防止について

近年、食品工場及び業務用厨房施設等において都市ガス及び液化石油ガス（以下「ガス」という。）の消費設備による一酸化炭素（以下「CO」という。）中毒事故が発生しています。

平成29年は6月末時点で、1件（死者0名、症者3名）発生しているほか、平成28年は9件（死者0名、症者27名）発生しています。平成28年8月には、宮崎県の高校において、業務用ガスオーブンを使用した食品製造実習中に生徒13名及び教諭2名がCO中毒となる事故が発生しました。これらの事故原因の多くは、機器の経年劣化や換気が不十分なため、消費設備が不完全燃焼を起こし、COが発生したものです。

食品工場及び業務用厨房施設等においてひとたびCO中毒事故が発生した場合、多くの人を巻き込み、甚大な被害を及ぼす可能性があることから、換気、点検、手入れ、業務用換気警報器設置等の重要性について、業務用厨房等の所有者や使用者等の理解を促すことが重要です。

経済産業省は、食品工場及び業務用厨房施設等におけるガスの消費設備によるCO中毒事故を防止するため、下記の事項について、ガスの消費設備の使用者及び管理者に対して注意喚起をします。

記

1. ガスの消費設備の使用中は必ず換気（給気及び排気の両方）を行うこと。特に夏期、冬期等冷暖房機を使用する時期においても、室内でガスの消費設備を使用する際には、必ず換気を行うこと。なお、現場において換気し忘れを防止するための工夫を実践すること。
2. ガスの消費設備の使用者及び管理者は、ガスの消費設備の使用開始時及び使用終了時に当該設備の異常の有無を点検するほか、1日に1回以上、ガスの消費設備の態様に応じ、当該設備の作動状況について点検し、異常のあるときは、当該設備の使用中止、補修その他の危険を防止する措置を講じること。



官庁関係

3. ガスの消費設備及び換気設備は、その使用に際して取扱説明書を十分に読み、適切に使用するとともに、設備の作動状況の確認、ほこりや汚れの除去、フィルターの清掃等、換気不良やガスの不完全燃焼を防ぐための日常管理を行うこと。特に台風、地震、積雪等の自然災害後は当該設備の異常の有無を点検し、異常のあるときは、当該設備の使用中止、補修その他の危険を防止する措置を講じること。また、停電中は、換気扇及び給排気設備が作動しない場合があるので、停電中にやむを得ずガスの消費設備を使用する場合は、窓を開けて換気をする等の措置を講じること。

4. 排気ガス中に含まれる油脂等を有効に除去するために排気取入口に設置されるグリス除去装置（グリスフィルター）や、悪臭防止のために排気ダクト内に設置される脱臭フィルター等は、使用し続けると油脂等が付着して目詰まりを起こし、十分な換気量が確保できなくなることから、当該フィルターの定期的な清掃又は交換を実施すること。

5. 万一の不完全燃焼に備えて業務用換気警報器の設置が望ましいこと。

参考1：平成29年 食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故一覧

参考2：平成28年 食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故一覧

問い合わせ先：

経済産業省 産業保安グループ

高压ガス保安室 （食品工場）

03-3501-1706

ガス安全室 （業務用厨房施設等）

03-3501-4032

官庁関係

(参考1)

平成29年 食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故一覧

	月日	県名	死亡	中毒	事故概要	ガス種
1	4月22日	東京都	0	3	パン屋にて、排気フードの電源を入れ、外気に面した窓を半開にしてパンオープンを使用していたところ、従業員4名が救急搬送された。4名のうち1名は加療なくすぐに店舗に戻った。 ガス事業者による調査の結果、パンオープン2台のうち、1台から0.231%のCOが検出。また、日頃から業務用換気警報器は鳴動を繰り返しており、事故当日も鳴動していたが、パンオープンの使用を中止しなかった。	都市ガス

(参考2)

平成28年 食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故一覧

	月日	県名	死亡	中毒	事故概要	ガス種
1	2月29日	埼玉県	0	1	飲食店において、従業員より「ガス警報器が鳴っている」との連絡を受け、販売事業者が出動したところ、業務用換気警報器が鳴動していたこと、換気扇が作動していなかったこと、従業員1名が軽度の一酸化炭素中毒であったことを確認した。 原因は、従業員が使用していた業務用こまろが、不完全燃焼を起こしていたことに加え、ファンベルトの切断により換気扇が作動せず業務用換気警報器が鳴動したが、当該こまろを使用し続けたことにより、室内に一酸化炭素を含む排気ガスが滞留したものと推定される。 また、事故発生日より3日前に、鍋の底が抜け落ち、内容物が当該こまろに流入したが、メンテナンスが不十分であったため、不完全燃焼を起こしたものと推定される。	LPガス
2	8月4日	宮城県	0	15	高校の農産加工実習室において、冷房を入れ窓を閉め切った状態で業務用ガスオープンを使用していた生徒13名と教諭2名のうち、めまいがするように倒れたり、気分不良を訴えたりした生徒3名が救急搬送された。また、その他の生徒10名と教諭2名も念のため病院で受診したところ、全員が一酸化炭素(CO)中毒と診断された。 原因は、当該実習室には給気扇、排気扇各4つが設置され、うち、給気扇2つが作動していなかったほか、作動している給気扇は、フィルターが目詰まりがあった。このことから室内は、換気不良の状態となり、一酸化炭素を含む排気が滞留していたことが中毒に至った原因の一つと推定される。	LPガス
3	8月17日	石川県	0	1	福祉施設の厨房内において、消費者3人がスチームオーブンレンジ及びオープン付こまろのオープンを使用中、1人が頭痛と吐き気がしたが作業を継続し、帰宅後にも吐き気がしたため病院にて受診したところ「一酸化他中毒の疑い」との診断を受けた。 原因は、業務用厨房器メーカーの点検依頼でも異常無しのため不明。 なお、販売事業者による調査でも、CO測定を含む定期点検調査を実施したが異常は見つからなかった。	LPガス
4	8月28日	大阪府	0	1	ガス事業者は、顧客より「CO警報器作動、臭気あり」で受付、緊急出動。顧客は救急車を手配し、病院よりCO中毒との診断を受けた。ガス機器調査の結果、タオル蒸し器の燃焼排ガスからCOが検出され、測定機器の測定範囲を超えるCOが確認された。 原因は不完全燃焼により発生したCOが店内の換気不足(換気扇不使用)により、店内に滞留し、CO中毒に至ったと推定される。	都市ガス

官庁関係

	月日	県名	死亡	中毒	事故概要	ガス種
5	9月17日	栃木県	0	2	特別養護老人ホームの厨房において、職員2名がスチーム&コンベクションオープンを使用中、軽度の一酸化炭素中毒となった。 原因は、当該職員が、当該器具を使用中、換気扇及びエアコンのスイッチを切ったため、燃焼に必要な酸素が不足し、不完全燃焼を起こし、当該厨房内に一酸化炭素を含む排気ガスが滞留したことで、一酸化炭素中毒に至ったもの。	LPガス
6	9月20日	香川県	0	4	飲食店において、従業員が業務用めんゆで器を使用中、周辺の食器洗いシンク前で急に座り込み、救急車で搬送され、さらに、その後、他の従業員3名も気分が悪くなったため病院へ搬送され、合計4名が軽度の一酸化炭素中毒と診断された。 原因は、当該ゆでめん器及びフライヤーの排気ダクト出口に、台風16号に伴う風雨が、吹き込んだため、排気バランスが崩れたことに加えて、通常は開放している店舗裏口の扉を閉じていたこと及び店舗への人の出入りが少なかったため、給排気不良となり、店舗内に一酸化炭素を含む排気ガスが滞留し、一酸化中毒に至ったものと推定される。	LPガス
7	10月25日	熊本県	0	1	特別養護老人ホームにおいて、栄養士より「厨房内で以前からガス臭があったが、2～3日前からガス臭が濃くなったので点検をしてもらいたい」との連絡を受け、販売事業者が出動したところ、食器洗浄機が不完全燃焼を起こしていることを確認したため、CO警報器とガス警報器を設置すると共に、当該洗浄機の使用禁止を依頼した。 その1時間後、当該栄養士からの連絡で、職員の一人が、緊急搬送され、一酸化炭素中毒であったことを確認した。 原因は、当該職員が、当該食器洗浄機を使用したことにより不完全燃焼を起こしたため、当該厨房内に一酸化炭素を含む排気ガスが滞留したものの。なお、当該洗浄機の、バーナー部分に埃が詰まっていたため不完全燃焼を起こす状態となっていた。	LPガス
8	12月1日	福島県	0	1	スキー場において、レストハウスの従業員からの「オープン前の点検に訪れた際、給湯器から音がして、お湯にならないため見て欲しい」との連絡を受けた販売事業者が、調査のため当該給湯器の運転をしたところ、異音とともに燃焼が停止した。内部を確認したところ給排気管内へ蛾が侵入していたため、一時的に燃焼させて除去しようとしたところ、CO警報器が鳴動したので、直ちに作業を停止し、窓を開け厨房内の換気扇を全開にして現場から待避した。CO警報器の鳴動停止後、作業を開始し除去を終えた後に体調が悪くなった従事者が病院へ行ったところ、軽度の一酸化炭素中毒と診断された。 原因は、当該給湯器の使用時、給排気管内への蛾の侵入により、給排気不良となり不完全燃焼し一酸化炭素を含む排気ガスが流出したものの。	LPガス
9	12月16日	山形県	0	1	工場において、作業員が暖房機を使用したところ、手の痺れや吐き気の症状が出たため救急車にて病院に搬送され高酸素治療が行われた。 原因は、当該暖房機の使用時、給気口に鳥が巣を作っていたことで給気不足の状態にあったこと及び消費者が、寒さのため当該工場内のシャッターを、ほぼ閉めた状態で作業していたことで、一酸化炭素を含む排気ガスが室内に滞留し一酸化炭素中毒に至ったもの。	LPガス

現実的には、例えば、飲食店の場合には、食を求めるターゲット層(客層・男女別、客数、客単価、年齢、など)が売上を構成する全ての要素としてメニューと密接に関わってくるものです。

メニューは経営基盤の一端を担っているのです。

そして、実際にメニューの作り手の現場である「厨房」とは切っても切れない関係性があります。特に開業時こそが開発の要。誰しも練に練ったメニューで勝負をかけます。市場調査もし、ターゲット想定もし、すべて万全、新しい綺麗な厨房で夢いっぱいスタートかもしれません。

さて、果たしてそれで成功を収めるお店はあるのでしょうか？現実には狙い通りの効果が出ない場合(ある程度の効果は見られても、思った形とズレが生じたり、オペレーションの大変な問題が露呈したり…)が殆どと言っても過言ではありません。また順調にスタートし売上げを伸ばしたとしても、同じメニューを続けるだけでは飽きが出て、その時には問題が生じてくるでしょう。

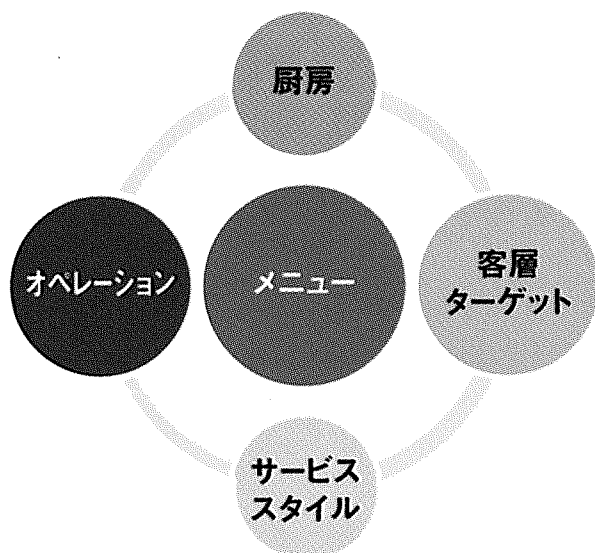
そんな時にはまず軌道修正を図るために原因究明が必要です。

例えば売上が落ちた原因は一体なぜなのだろうか。

- ①味
- ②ターゲット設定
- ③厨房オペレーション
- ④サービス

その他どこが原因かを探り分析して見直しを図ります。

例えばその要因の視点がメニューだとすれば、大切なのはメニューそのものだけでなく、メニューを



取り巻く関係性を洗い出し、新たに様々な角度から、開発を進めることにあります。

もちろんその際には一例として競合店の具体的な内容の洗い出しや原価再調整も必須となってきます。

そして、あらゆる経営の要素やオペレーションの整備を行い、目標数値に近づけていきます。しかも、それは常に行わなければなりません。売上が目標数値に達しているからと漫然としてはいられないのが実は厄介なのです。なぜなら食文化は日々進化し続けるものだからこそ、社会のアンテナを張り巡らせ特にメニュー開発は日々新しいメニュー提案を続けなくてはなりません。

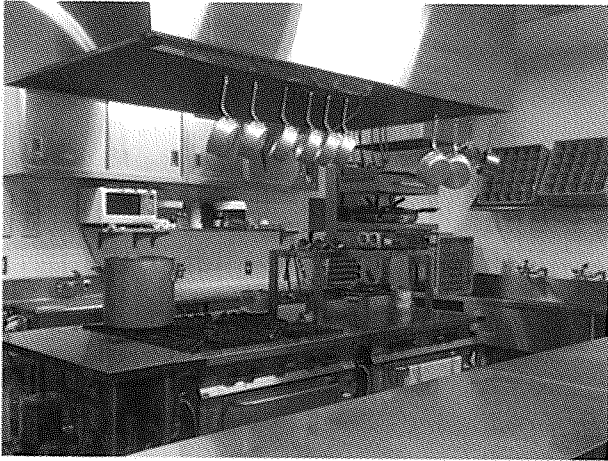
■メニューと調理機器(オペレーション)の関係性

実は、そんなメニューこそ、食にまつわる様々な事業チャンスを持っていると言えます。

例えば、焼き鳥店、串揚げ店など本数で稼ぐ業態の場合の厨房システム。それに合ったサイドメニューの効率化や機器開発は最大公約数で数字を上げるチャンスです。

また、例えばカフェチェーンのドリンクプラスの食事売上向上のためのサンドイッチやパスタメニューの効率化やオペレーション簡素化も同じです。しかも、全く同じメニューなのに、器と盛り付けの演出を今のSNS(インスタ映えなど)流行に変えただけで売上がアップするなんてこともザラにあるのです。

もし、メニュー開発、オペレーション、厨房、サービス各分野の業種がバラバラに動いていたら、どうなるのでしょうか？



- 手が込んでいて美味しいけれど時間がかかって思うように売り上げが伸びない。
- 効率的だけど、料理としての魅力がなく、なかなかオーダーが入らない。
- 味は安定しているが、皿や演出が流行に合っていない、人気に広がりが無い。

これらは、一つひとつの努力は伺えますが、とても「チグハグ」で良い結果を出せているとは言えません。とてももったいないことです。

実際現場でメニュー開発をしていると、様々な問題が浮上します。

先日、メニュー相談のご依頼で訪れた店舗では、実は厨房機器とメニューのバランスが取れていない。調理する方々のオペレーションが圧迫されて、思うように料理が出ていない。ましてや開業当初からの什器のみの対応の為、全体的に料理が古ぼけたものになっている。

こんな場合、新しい開発の前にすべきことがあります。まずは厨房機器のメンテナンス及び必要か不必要かの選定及び導入です。今ある料理のブラッシュアップを図れるのか否かの判断及び新規導入の判断を図ることです。

これらはメニュー開発から広がり、他の業態との関わりで事業チャンスをそれぞれが活かした好事例だと思います。

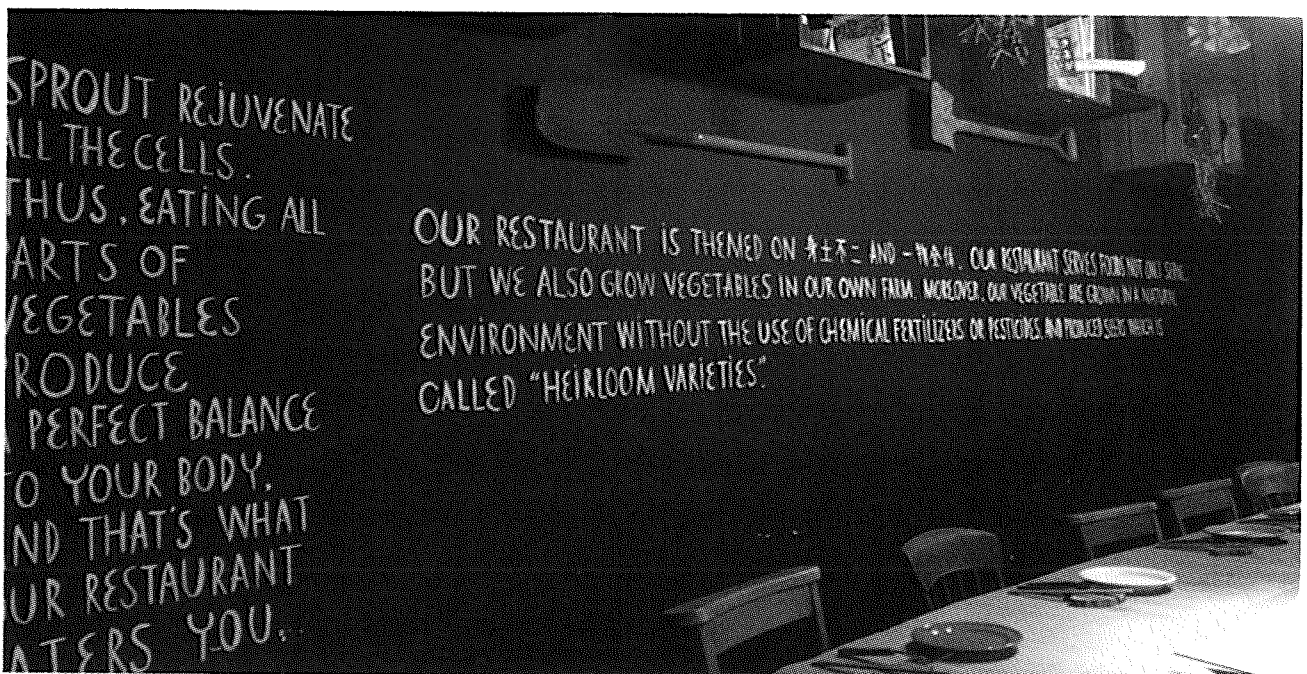
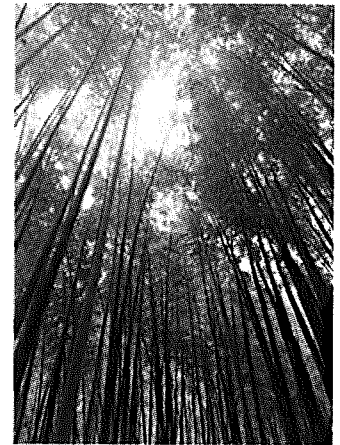
■ 広い視野でのメニュー開発

ことわざに「木を見て森を見ず」という言葉があります。メニュー開発をする際に忘れてはならない言葉です。飲食店の商品は料理です。ですが、商品開発＝料理開発ではありません。

商品開発をしっかりとしたメニュー開発とするには、先にお話したように、各分野の業種のチームワークが必要なのです。

まず1番にはもちろん美味しいこと。お客様に選ばれる商品であること。次に安定的に調理提供し、売上貢献ができること。

決して料理人や開発者の好みや独断で偏ってはなりません。開発商品の再現性があるか？ FL(原価と



人件費バランス)コストは適正か? 厨房システムとの整合性はあるか? サービス演出に効果的か?...

メニュー(木)を見て、その周りの関係性(森)が見えないのは本末転倒です。逆を言えば、周りの関係性がなければ、プロとしてのメニュー開発には至れないと思います。

食に関わる方々のメニューに対する意識改革

そこで、この冊子を読んでくださっている皆様にもぜひお願いしたい事があるのです。それはとても簡単な事ですが、メニューをもっともっと意識していただきたい!という事です。プライベートでも会食でも、飲食店に訪れた時に

- この店の大きさでメニュー数は多いな? 少ないな?
- 焼く? 揚げる? 炒める?
調理法のバリエーションとバランスは?
- どうやって(どんな順番仕込みで)作られているの
だろう?
- システムは? オペレーションは? 機器は?
- 美味しい、美味しくない、ボリュームバランス、
盛り付けは?
- これは流行のもの? 定番商品?
- 温度帯は適正か?
(料理が冷めているのはなぜ?)
- スタッフは? (シェフがいる? アルバイト?)
- 衛生的に料理が作られているか? 等々



こんな事は当たり前だよという方々も多いかもしれませんが、私も含め食の業界にいと、何かと気にかけていることがあります。そこで、更に意識を強める事で、自身の仕事に響くことが常々あると感じています。

- 自身の仕事(この業種)だったら〇〇で改善できる!
- 〇〇があれば、社の商品がより活用提案できるの
に!
- 次の新店舗では〇〇を提案してみよう!

メニューにおいて意識を改革することは、自身の仕事改革、やりがいに繋がるといえます。

強いては各分野でのブラッシュアップが店舗の経営を支えていく醍醐味となるのではないのでしょうか?

事例からのヒント。ピンチはチャンス!

そこで具体的な最近の事例を一つご紹介させていただきます。

1) クライアント

地主 不動産業とフィットネス店舗運営会社

2) ご依頼

飲食店経営が夢 (健康と食は密接)

3) 店舗条件

自社不動産の店舗居抜き(前店舗は居酒屋)

4) ターゲット

女性 ヘルシービューティー

5) こだわり

食材にこだわり、手作りの美味しさ。

6) 運営方式

未定。求人は出しているがまだ雇用は無い。

等々

「これでは情報は少なすぎますよね?」でも意外とこのような漠然としたご依頼は多いのです。(他業種からの飲食業参入は増加し続けていると言えます。)

さて新規店舗メニュー開発においては一番に確認しなくてはならないのは作り手の有無とオペレーションです。正直、どんなに美味しいメニューを考案しても作る人と作れる設備がなくては机上の空論です。

事例の場合、まずは料理と設備の関係(厨房内にどのような機器をどのような配置でしなければならぬのか)。次に人問題(料理人の確保ができるか否か)を確認し、クライアントの希望であるメニューイメージの実現に足りない設備は何か。それは設置

できるかどうか。料理ができる人がいない場合のレシピ配慮やオペレーションの単純化をどうするか…

このように、実はメニューそのものの開発に入る前にやることは山ほどあるのです。そのあと、仕入れルート、原価調整が続いてきます。しかし、実際にはこのような事に理解が薄いクライアントは少なくないのが現実です。なるべく設備にお金をかけたくない、でも美味しいのが当たり前！料理人がいなくても何とかしたい！という希望が多いのも事実です。

本件においても、パスタをメインメニューにしたいが、茹で麺機を入れずにアルバイトだけで回したい。とのご依頼を受け、そのような流れでのメニュー開発は、なかなか難しいものでした。クライアントの意向を聞き取り、提案し、説明…そのくり返しを続け、厨房計画やメニュー計画の理解を促していきました。結局、こちらの事例ではバイオーダーでパスタを茹でることは諦め、事前仕込みで対応になりました。その分、ソースや提供スタイルを工夫し、オリジナルの看板メニューを完成させました。

やはり何度も言いますが、メニュー開発においてチーム力が重要となります。

- 必ず必要となる厨房計画を理解してもらえらるまで説明する力
- 人手不足をカバーするクッキングライン、ディッシュアップ、洗浄ラインやオペレーションを考えたリノベーションの力
- フロア内の動線を考えた平面計画、パントリーの位置関係を考える力

ざっと考えただけでもかなりのチーム力が必要です。

メニュー開発を機に、様々な問題点が浮き彫りとなり、関連業種(什器、キッチン、洗浄など)新しい



ご契約が増えることもあります。一見ピンチな案件こそ、新しい価値と業績を生み出すチャンスなのです。メニュー開発はその中心なのだと、私自身、日々自負と責任を感じています。

最後になりましたが、色々と各分野業態とかかわりの多い(厨房は筆頭に!)「メニュー開発」少しでも興味を持っていただけましたでしょうか? 飲食店の経営において全てと密接に関わるメニューの重要性をこの機会により感じて頂けたら嬉しいです。

この連載ではメニュー開発における普遍的な要素と、今の時代だからこそその応用ポイントと具体的な事例をこれからもご紹介していきたいと思えます。

時代における生活者の嗜好の変遷や、外食への意識変化における新ニーズ、食とトレンドの反映、AI(人口知能)などの業界進出、グルメ志向等々をメニュー開発のうえでどう考えて行けばよいのかなど、またその内容をどう捉えて業界全体で活用するかを考えていきたいと思えます。



どうぞ次回もよろしくお願い致します(次号へ続く)。

やるKEY

ハカツコ

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

第4回 Sanitation Standard Operation Procedure (衛生標準作業手順)

この連載はHACCPについて書いています。初回に概観のことを書いた後は、その基礎になるPRP（前提条件プログラム）の解説を2回続けました。今回は更に、その土台になるSSOP（衛生標準作業手順）について書いていきます。グラバーニの三角形の中央に表されているHACCPは逆三角形で、それだけだと非常に不安定なものです。それを経営者のコミットメントで押さえ、危害要因分析や従業員の教育が支えます。さらにSSOPなどが土台となっているものでした。今回の図は、もう少しシンプルです（図1）。



■ 図1 HACCPの基礎になるPRPとSSOP

まさにHACCPの土台はSSOPだということです。HACCPの法制化、義務化が進みます。これは食品産業の全業種に渡ります。大がかりな食品工場だけでなく、小さな飲食店でも同様に衛生的な環境で調理を進めていく必要があります。

清掃作業について

HACCPを構築する際に、まず行うのは、その施設で作る製品の内容について調べ、作る工程をフローダイヤグラムという表にまとめます。原材料の荷受けから、保管、下処理、加熱調理、盛り付け（包装）、提供（出荷）といった製造工程の流れを分解して書いていきます。その工程ごとに行う作業と、そこで出たゴミの処理、発生した汚れの除去を、どの様に清掃していくのか、ということを手順書としてまとめていきます。

製造工程のフローダイヤグラムから施設箇所、設備、備品など、清掃しなければならない場所をリスト化し、どの様に清掃するのか作業手順書にしていきます。これから手順書を作るということであれば、手順ごとに写真を撮っておいてキャプションをつけていくと手順書は楽に作るができます。またカメラやタブレットなどで動画を撮影するのも楽になりました。切り取った写真より連続した動画の方が判りやすいかもしれません。

現場の残渣や粗ゴミを取り除き、水洗い、洗剤を付けて油分や汚れを落とし、水ですすぎを行い、乾燥させる。といった一連の清掃手順を誰がやっても同じような結果が出るように手順書を作っていくのです。

手順書を作るのは目的ではありません。ここで決められた手順にそって、清掃作業の頻度を決めて行きます。毎日行う場合、作業前、昼休み、作業終了後など、どのタイミングで行うのか決めておきます。私が学生時代にアルバイトをしたファーストフード店では、初日にビデオで清掃について説明を受けま

した。更に現場での清掃方法を先輩に教わります。製品の作り方より先に清掃の教育を行うのです。清掃のタイミングは随時で、製品を作る合間に手が空いたら掃除をする。ということも徹底して求められたのを覚えています。定期的な清掃に合わせて、隙間で清掃を行うと作業中の無駄がなくなりますし、作業終了時の清掃も時間短縮ができることとなります。

清掃には毎日行うところと、毎週、毎月、あるいは年に数回というサイクルでの清掃箇所もあります。

毎日清掃すべきところは、製品に直接触れる可能性があるところ、作業台、シンク、製造機械、また作業エリアの概ね腰から下の部分、壁や床、排水溝などです。

一方、週単位で行うところは、壁面や天井、製品の上部にある照明器具など、また排気フードや換気扇類、これは汚れの度合いによって頻度は決めていけば良いと思います。

製品に影響が出る様な場所は頻度を高めることも必要です。作業内容によっては粉が舞うなど目に見える汚れが積もる箇所が有る場合があります。この場合は毎日でも清掃するという判断になるでしょう。

次に、その清掃を誰が行うのか、決めておきます。作業担当者なのか、専任のスタッフなのか、規模や作業内容によって変わります。

これらの清掃作業は手順を決めて定期的に行い清

掃記録書に結果を記載します。一連の清掃が適切に行われたか、記録の確認と現場確認を違う人が行います。現場の作業責任者が行う場合が多いのですが、工程が多い場合、人数が多い場合に、後工程の責任者が確認作業を行う方法もあります。製品が確実に手順通りに行われているかをリアルタイムに確認する手段としてトヨタ式の「後工程はお客様」という考え方に近いのですが、清掃の現場でも同じ様に確認してもらうのです。お互いに切磋琢磨して良い製品を作ろうという社風を産むためにも、互いの厳しい目が必要な時もあります。

清掃作業について確実にできているか、モニタリングを継続して行う必要があるのですが、具体的には目視での清掃作業が完了していることの確認、場合によっては拭き取り検査を行う企業もあります。微生物レベルの清浄度が求められる場合なのですが、これですと検査結果が出るのが、24時間後とか48時間後ということになってしまいますので、指標として使うのがATPふき取り検査です（今月のコラム参照）。確認したら清掃記録のチェックにサインを行います。

SSOPは清掃についてだけの規定ではありません。製品への直接的な汚染を予防する手段を特定し対策を決めておくことが必要です。

前回、前々回の前提条件プログラムに書いた水の安全性、防虫防鼠(ペストコントロール)ゾーニング、従業員の衛生管理などもSSOPに含まれます。これらの手順についても文書で規定し、実施されたことを記録として残していく必要があるのです。

■ SSOPの対象範囲 (例)

施設の規模や業態によって増減はあるが主な管理項目は以下のようなもの、これらの手順書を作って管理していく。

- (1)使用水の管理
- (2)機械器具の洗浄・殺菌
- (3)従事者の手指、作業服、機械器具などから食品への汚染防止
- (4)従事者の手指の洗浄・殺菌
- (5)従事者の健康管理
- (6)有毒・有害物質、金属異物などの食品への混入防止
- (7)トイレの清潔維持
- (8)ネズミ、昆虫などの防除

泡洗浄

作業場の清掃時に、もっとも有効だと思うのが泡洗浄です。作業場に適応した洗剤を専用のフォームガンで泡立てて吹き付け、一定時間放置して汚れを浮かし、すすいで清掃を終わるといった簡単ですが効果がある方法です。ガンには水道蛇口に直結して泡を出すもの、これは水圧が低いと使えず、泡のきめ細かさは機械式に劣ります、コスト的には安いので試しに使うにはちょうど良いものです。水圧式で泡洗浄の良さを理解できたら本格的に導入するというのも良いでしょう。専用のフォームガンで作る泡はキメが細かく、機械の裏側や下面など手の届きにくいところに洗剤が行き届きます。また粘性の高い洗剤の泡が15分くらい壁にくっついているので殺菌効果もあり、継続して使っていくと汚れの蓄積もな

くカビ等も生えにくくなり、作業場がだんだんきれいになっていきます。

手順とすれば、まず作業場から不要なものを取り除き、包装容器や食品残渣など大きな不要物を廃棄します。洗う場所を出来るだけ広くしていくためには、作業場には必要な物だけ置くようになります。それから泡を吹き付けていきますが、強力な界面活性剤が永年の汚れを浮かしていきますから、汚れの多いところだけをこすり洗いで済んでいくことになるのです。

洗浄のコツは洗剤を吹き付けてから暫く放置すること。泡は粘り気があるので汚れが浮くのを待って、それからすすぐことです。複数の作業場があれば、順番に片づけ、ゴミ集め、泡発泡、すすぎと進めていきます。週に一度とか月に一度と頻度を決めて、作業室の天井、壁の上部などをまとめて泡洗浄することができれば理想的です。排気フードや照明器具の上部などに降り積もった油煙による油溜まりなども落とすことができるのですが、照明器具や、スピーカー、火災報知器など、水に弱い機材が天井面に取り付けられているので養生が必要です。

残念なことに、機械類が泡洗浄に対応していないことがあります。ドイツ製の機械などは、防水仕様になっていて泡を掛け、水ですすいでも大丈夫な設計になっています。機械の内部も部品を外したあとは水の切れも良く、洗浄時間も短縮できるのです。電気を使う機器類は漏電の心配もあって丸洗いというのは難しいので、ビニール袋などを被せて洗剤が掛からない様に気を付けて作業します。今後機械の新增設を検討している施設では、泡洗浄が可能かということを選択肢に入れていくべきでしょう。

洗浄完了の検証確認

理想の泡洗浄が終わったら洗浄記録をつけて終了します。管理者のチェックも必要です。社内に品質管理チームがいる場合は、定期的に洗浄が上手く行っていることを確認するために、ふき取り検査をしても良いでしょう。ATPふき取り検査であれば定性的に確認ができるので、洗浄が不足している場合はすぐに手直して再洗浄の指示をすることができます。

交差汚染の予防

HACCPの構築手順の中で施設のレイアウトや作業動線について要求しているのは、目的として交差汚染の予防があります。危害要因となる化学的、生物的、物理的汚染物質からの保護と書くのは簡単なのですが、非常に多岐に渡る要因に溢れています。対策は簡単に書いてしまうと、触れないようにするに尽きます。この原稿を書いている最中に起きている病原性大腸菌O-157による食中毒事件では、原因食とされたポテトサラダの細菌検査がシロだったため、次に盛り付けで使われていたトングの使い回し、洗浄不足が疑われています。複数の店舗で同時に起きているため原因の特定が難しい状況ですが、いずれにせよ何らかの形で食品に直接接触することで感染が拡大していることは間違いないのです。製品を入れる容器包装、製品を継ぎ分ける道具類、あるいは盛付を行う人の手指等をどうコントロールするのか決めておく必要があったということでしょう。

今月のKEYワード ATP (アデノシンヨリン酸) ふき取り検査とは?

ホテルの発光原理を利用したATP検査は、専用の綿棒で対象物を10センチ角ほどふき取り、試薬の入った筒に入れて振って薬剤を溶かし、検査機械にセットすると15秒ほどで結果が判るものです。判るのは、ふき取った場所の有機物や汚れの量です。

ATPは有機物のエネルギー代謝に関わる生体物質で生命活動の証拠になるものです。このATP量を測ることで、汚れの量を測ります。微生物を培養によらずに短時間で数値化できるので、清掃結果の確認には有効に使うことができます。

測定結果を管理基準にするには、事前に同じ場所を菌検査しておき、ATPの数字の目安を決めておきます。たとえば作業台の表面であればATPで1000以下になるように洗浄するとします。清掃作業が終わって、作業台をATPふき取り検査して記録を付けて、数値が1000を超えていたら、清掃のやり直しをします。再検査をして結果を記録します。どの位、掃除をしたら良いのかが判るようになります。

毒性化合物のコントロール

化学的汚染物質については、作業場で使うものに関して全てSDS（Safety Data Sheet：安全データシート）を揃えておく必要があります。以前はMSDSと呼ばれていました。所轄は経済産業省の化学物質排出把握管理促進法（化管法）で決められています。概ね各メーカーのホームページなどで入手することができます。製品に添付したラベルにも表示されていますが、小分けして使う場合などに注意事項が伝わらなくなってしまいます。希釈濃度や使用方法などについての情報を確実に把握しておく必要があります。また作業場内においても化学品の保管場所については厳格に運用をし、扉を設けるとか鍵を掛けるなどの管理をしています。最近では意図的な混入による回収などの事件も起きています。予防策として管理方法を決めておくことが必要です。

定位置定量

衛生作業手順を決めていくときに勧めているのが「定位置定量」での管理です。洗剤やアルコールなどの化学薬品類のボトルが施設内に何本あるのか、作業室内に何本あるのか、どこに置かれているのか。補充手順はどうするか。ボトル毎の交換なのか、現場での補充、または保管場所での補充なのか予め決めておきます。希釈方法についても同様。きちんと教育して力量のある方が作業にあたること。細かい様ですが規定しておきます。洗浄不足や殺菌力の低下、逆に濃度が濃すぎると、すすぎに時間が掛かったり、余分な水が必要だったり、もとより高い薬剤を大量に消費しますから経済的にも問題が起きます。これらは作業に入る前から予想出来ることです。SSOPに明記して守るようにしていきます。

掃除用の道具も同様です。モップ、ブラシ、ホウキ、ちり取り、ホース、バケツ。これらは作業場に何個、何本必要でしょうか。作業員の数だけ必要なのは分かります。それをどこに置くのか、作業場内にハンガーを置き管理するのか、清掃時に持ち込むのか、食材へのリスクを考えて配置も決めておきます。

物理的な危害要因として、筆記具や粘着テープ類、必要以上の包装資材なども作業場内で数量を決めて持ち込まないようにします。作業場内を広く使うということは、製造はもとより清掃作業時にスムーズに作業を行うことができるのです。掃除ロボットが

人気ですが、あのロボットを購入して一番のメリットは、床に物を置かなくなったということを上げる人がいます。配線コードや雑誌類が床にあると掃除の邪魔になってしまうので、ロボットが走る場所を空けるために片づけをするようになったのだそうです。その結果、部屋がスッキリして快適になっていったのだそうです。定位置定量も同様、必要なものがサッと取り出せて仕事もスムーズになります。

是正措置の記録

清掃作業を含めSSOPを決定し、作業を行った場合には記録をつけておきます。さらにその記録は定期的に見直しをされ、現場が清潔に管理されていることを確認します。それができていない場合は、やり直しをします。手順書通りの作業をやり直しするのです。手順書に不足している点があれば、追加修正して更に良い状態にしていきます。その作業もまた記録しておきます。

目的は安全な食品の製造

あくまでも目的は安全な食品を作ることです。その為の決め事がHACCPであり、それを支える前提条件プログラムであり、SSOPなのです。次号では、もう少し基礎的なことを続けて、整理整頓が重要だという話をしていきます。

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

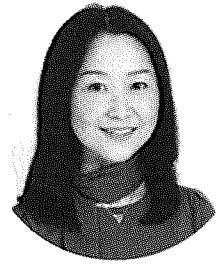
◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

小倉朋子の

食心美

Part.2



(株)トータルフード 小倉朋子

第5回

「インスタ映え」にみる男脳と女脳からの見解

最近どこでも「インスタ映え」という言葉を耳にするようになってきました。「インスタ」とは「インスタグラム」の略で、画像を撮ってその画像をSNSにあげて情報共有するサービスのことです。文章は面倒で読まない人達にも親しみやすく、簡単に演出して表現できる楽しさなどから人気となっています。メニューに関しても、インスタ映えする盛り付けや見た目は必須となっていて、メニュー開発を仕事にしている私も、常に意識して開発しなくてはならなくなりました。

私は以前から、思わず撮りたくなるようなおいしいメニューをご提案することを心がけてきましたが、さらにその点を重要視しなくてはいけないのです。一過性のものとか、インスタ批判は多々ありますが、無料でお客様自らが拡散してくれるツールを無視はできません。「食べたらわかる」ではなく、「食べなくてもわかる」が求められる時代なのです。

そのため、インスタがそのメニューや商品の「目的」になってしまっているケースがますます急増していて、多少「無理」があるメニューが増加しています。例えば、「このメニューにこのメニューを合わせてしまうのはあまりにも無理がありませんか?」とか、「そんなに大きくカットしなくてもいいのでは?」、「小技を効かせ過ぎていませんか?」といったメニューです。でも、それがお客様に驚きを与えたりすることもありますし、お客様の想像を超えたメニューによって、「得した」気分になっていただきやすいのです。

ここで、男性の脳と女性の脳についてお話します。インスタ映えのメニューは、概ね女性のもので。男性に関しては、いわゆる「メガ盛り」ですとか、「脂ギトギトラーメン」、「肉、肉、肉〜」など、ひたすらにわかりやすい画像が受けます。女性が求めるものはもっと細分化しています。彩りであったり、小さな

アイテムであったり、外見と中身のギャップであったり、食べる工程であったり、様々なのでインスタのバリエーションも作りやすいのです。

それなのに、表現は一律、「かわいい〜」で終了(笑)。それが女の特徴。「かわいい」と誰かが言えば、それで会話は成立してしまいます。男性は、「どうかawaii」を知りたいのですが、その興味は女性にはない(あっても無視して良い世界)です。感性と理論の脳の構造がそもそも違います。ですので、どういう商品やメニューが女性受けするのか、男性には本当のところ分りにくいのだと思います。私は、自分でも少しオトコ脳をもっているなあ、と思っているので、男女双方の比較提案やニーズがなんとなくわかるような気がしています。

スイーツはその点が顕著です。例にあげますと、男性は、プリン、シュークリーム、アイスクリームなど、わかりやすいもので良いのですが、女性は、中身がわかりにくく様々な食感が味わえるような着飾ったケーキに歓声をあげます。

10年以上前に出版した書籍「いただきますを忘れた日本人」に「食のグッズ化現象」をテーマに書いて反響をいただいたのですが、当時から食べ物を「かわいい」と表現する女性が急増したと思います。しかし、時代の変化とともに最近では女性特有だったこの言葉を発する男性が増えてきています。女性の真似ではなく心が「女子化」し、食べる時のフォークの角度や、姿勢、表情なども女性と変わらない男性が急増していること、ご存じですか?そのうち「売れるメニュー」も男女に違いがなくなってくるのかもしれませんが。

今回は「インスタ映え」の問題点について触れていきます。

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(株)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

映画の見どころ・台所

第41回

ラスト・ショー

1971年：アメリカ

映画史・食文化研究家 齊田育秀



青春への惜別と旅立ち アメリカの豊かさが見えるキッチン

ライアンとテータムのオニール父娘が出演し、テータムが史上最年少でアカデミー賞助演女優賞を受賞した傑作コメディ、「ペーパー・ムーン」(1973年)の監督「ピーター・ボグダノビッチ」の作品である。誰もが通って来た青春への惜別と新たな旅立ちへの予見を描いて、世界中の映画ファンに深い感動と共感をもたらした映画史に残る秀作映画である。

ボグダノビッチは20代から映画評論家として知られ、「B級映画の帝王」として多くの映画人を育てた「ロジャー・コーマン」のもとで、コーマン監督の「ワイルド・エンジェル」(1966年)の助監督を務めた。その後「Targets:殺人者はライフルを持っている」(1968年:日本未公開・TV放映)で監督デビューをし、1971年に32歳で本作を監督した。その結果「アメリカの若手監督としては、“市民ケーン(1941年:オーソン・ウェルズ監督)”以来の影響ある業績」と評され、彼は監督としても一躍注目を浴びることになった。

時は1951年(昭和26年)、舞台はテキサスの田舎町アナリンでのお話。主人公のソニー(ティモシー・ボトムズ)と親友のドゥエイン(ジェフ・ブリッジス)は高校のフットボール部員だが、試合に負けると町中いたるところで小言を言われている。町には「ライオン」という仇名あだなのサム(ベン・ジョンソン)

が経営する、映画館・ビリヤード場・食堂があり、町の人々のたまり場になっている。

カーボーイハットのサムはまるで古き良き時代のカーボーイの風貌であり、食堂のおばさんジェネヴィーブ(アイリーン・ブレナン)とともに、若者達を厳しく叱咤し温かく見守っている。ここには知恵遅れのビリー(サム・ボトムズ)も遊びに来ている。

オープニングは古ぼけた映画館と棟続きの建物を、カメラがゆったりとパン(レンズを左右に動かす)で捉える。吹きまくる砂塵と枯葉が町の寂れ度合いを一層強調している。ソニーには平凡な娘シャーリーン、ドゥエインには美人で金持の娘ジェイシー(シビル・シェパード)という彼女がいる。デートではキスと抱擁はOKだが、今時のフレーズで言う「一線は超えない！」が原則。ソニーはマンネリ感もあり、つき合って一周年で彼女と別れる。

その後、彼はフットボールのコーチの奥さんルース(クロリス・リーチマン)とひよんなことから深い関係となる。一方ジェイシーは母親ロイス(エレン・バースティン)から「ドゥエインと結婚すれば貧乏暮らし」「いい大学に行って、金持ちの息子と(一緒になれ)」と言われる。彼女は反発するものの、金持ち息子達のパーティーに参加してちゃっかりとボーイフレンドの乗り換えを考える。このパーティーはプールで全裸が原則、混浴と思えば目くらましも立たないが、当時のアメリカの若者達の性の開放ぶりに思わず「お〜！」となった。

映画はこの狭い田舎町で起きる若者達の恋愛模様を軸に、大人達の不倫・愛の無い結婚生活・過去の恋愛話などが絡みながら進む。そしてTVの進出などで閉館せざるを得なくなった映画館に重ね合わせて、若者達の“青春への惜別”が語られる重層的な話である。

ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよう。食堂では厨房が、コーチの家、クリスマス・パーティーの集会所、金持ちの息子ポビーの家、ジェイシーの家ではキッチンが登場する。食堂では料理は奥の厨房だが、ファストフードを提供するミニ厨房がその前にあり、厨房器具は壁面に一直線にレイアウトされている。サイフォン式のコーヒーサーバーが2台、右隣にケログのシリアル(一人前パック?)がずらりと陳列され、その上部に2人の女性のPR用写真ボードがあり印象的だ。これに並行して接客用のカウンターがあり、レジ・ナプキン立て・灰皿に加え、洒落た押ボタン式の楊枝入れなどが目につく。

コーチの家はダイニングキッチンだが、奥さんが神経症のためか食事の後片付けが不十分だ。ソニーはここで昔日本でも流行った「ドクター・ペッパー」を飲んでいる。続いてポビーの家だが、かつて日本人がTVドラマ「パパは何でも知っている」や「うちのママは世界一」で憧れたお洒落なキッチンより豪華である。TVドラマは各々昭和33・34年のスタートだが、映画は昭和26・27年の話なので、アメリカの豊かさにはさらに驚嘆した。

さて食堂のミニ厨房は、落ち込んだピリーがおばさんに慰められる場所として活躍する。またコーチの家のキッチンは、ラストでソニーにないがしろにされたルースの怒りが爆発する場所であり、「もういいの」と明日への再生を暗示する場所にもなっていた。

そして映画の方はサムが亡くなり、ソニーは遺言でピリヤード場を譲り受け、若者達は高校を卒業する。早熟で「処女を棄てたがっている」ジェイシーは、ドゥエインとことが済むと別離を宣言!ポビーに乗り換える。失意の元カレは町を出るが、ポビーは別の彼女と結婚してしまう。そこでジェイシーは次にソニーに言い寄るが、さてその行く末は?というお話。

ボグダノビッチは映画の歴史に精通しているので、当時流行り始めた“アメリカン・ニューシネマ”に対峙する形で、古き良き時代の映画に“憧憬と敬意”を込め、モノクロで本作を撮った。エンドロールに出演者の顔と配役名を添えるのも昔流行った手法だ。

ソニーが朝鮮戦争に行くドゥエインと一緒に、閉館する映画館で最後に観たのは「赤い河」(1948年:ハワード・ホークス監督)だが、これは世代交代の話でサムとソニーの関係がダブル。若手の新人俳優達がベテラン俳優達にガッチリと支えられた映画だが、結果は新人俳優達が映画作りを通じて成長し、ベテラン俳優達に迫っている。しかしベテランは強く、ベン・ジョンソンとクロリス・リーチマンは本作でアカデミー賞助演賞を各々受賞した。

またハワード・ホークスはボグダノビッチの研究対象で、ドゥエインとの喧嘩でソニーが怪我をし眼帯をするが、これは同じく研究対象のジョン・フォード、フリッツ・ラング(ともに眼帯をしている)へのオマージュと見て取れる。冒頭上映されているのは「花嫁の父」で、ポスターは「硫黄島の砂」。「ウィンチェスター銃'73、ジェームズ・スチュアート」などの看板文字も見られる。バック音楽を当時流行ったウェスタンで飾ったのも心憎い。

さて本作は名場面の多い映画である。魚釣りでサムがソニーに昔の恋人の話語り、「結婚って大変?」との質問に、「いいや」「8割は大変だがね」(的を得ている?)と答える場面。「その恋人が私よ!」とロイスが明かす場面。ピリーが車にはねられ(知恵遅れが^{ほうき}箒で何をしていた?)と言う野次馬に、ソニーが「道を掃いていたんだ!」と怒りを込めて言い返す場面。寂しくなって再訪したコーチ宅で、ソニーがルースの罵声を浴びた後、互いに手を重ね合う場面などが特に印象深い。埋葬場面などロングショットの効果が良く出た作品だが、冒頭と同じ砂塵と枯葉が舞う佇しさを募るラストには、「ラスト賞」をあげたい気分だ。

『ラスト・ショー』



監督・脚本：
ピーター・ボグダノビッチ
原作・脚本：
ラリー・マクマートリー
撮影：ロバート・サーティース
出演：ティモシー・ボトムズ
ジェフ・ブリッジス
シビル・シェパード
ベン・ジョンソン
クロリス・リーチマン
エレン・バースティン

スペシャルプライスで発売中!

発売・販売元：株式会社ハピネット

©1971 COLUMBIA PICTURES INDUSTRIES, INC.
ALL RIGHTS RESERVED.

順番に受講しますが、先生は休みなしです！この個人レッスンは、他の生徒の様子を聴講することも可能で、それらを皆、熱いまなざしで見つめ、いわゆる公開レッスンのようなかたちでした。

受講生がペットボトルや水筒を持ち込んで、レッスン中に飲んでいる様子にとっても驚きました。ヨーロッパは、日本のような湿気が無く、乾燥しているから喉が渇きやすいのかしら。それを先生もご存知だから許しておられたのでしょうか。国が違うといろいろと違うものだなあと思いました。

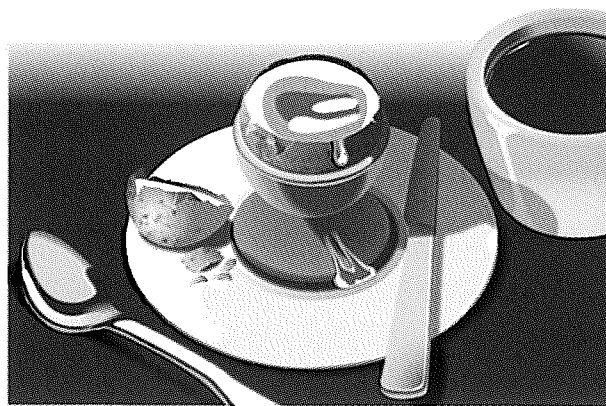
その受講生が持ち込んでいた飲み物ですが、みなさん家から持参されたり予めスーパーなどで購入されていたようです。日本とは違って、自動販売機は街中にはありません。つくづく日本は便利なものが、すぐ手に届くところにあるのだなあと思えます。

さて、その飲み物。ヨーロッパでは一般的にガス入り水があります。今でこそ日本でもガス入り水(いわゆる炭酸水ですね)がコンビニやレストランで提供されていますが、当時、私にとって、それは初めて見る飲み物でした。当時の日本で炭酸水といえば、サイダーのような微糖なもの。ところが外国の炭酸水はまったく甘みがありません。無糖炭酸水・・・当初は飲みづらかったはずなのですが、「住めばなんとやら」でいつのまにか、それを好んで飲むようになりました！



♪ ドイツ・ホームステイ先での食事

ここからは、ドイツのトゥリアー音楽院で学んでいたときのお話です。この時はホームステイをさせていただきました。ドイツはどこの家も大きく、たくさん部屋があります。同じホームステイ先に、私以外にも数名学生がいました。私がお借りしたお部屋は、もともと長女クリスティーヌが使っていたものでした。こうしてホストファミリーと生活を一緒にさせてもらったことで、より現地での暮らしが身



近に感じられて楽しい思い出となりました。

ここでも初めてのものに出会いました。それは朝食のゆで卵用食器。黄色やグリーンに彩られた可愛い食器から、ちょこんとゆで卵が顔を覗かせています。日本ならここでおもむろにゆで卵を手に取り、テーブルでコツンコツンと殻を割り・・・ところが、ここドイツでは、そのゆで卵をその食器に立てて入れ、ナイフで飛び出ている殻の先を切り開き、小さいスプーンで半熟黄身をすくって食べるのです。なんてオシャレ！初めて見るその光景に戸惑いましたが、私は皆さんがどのように頂くかをじっと観察して、小さいスプーンで半熟黄身をすくって早速真似をして頂きました。美味しい！味も日本で慣れ親しんだものと違ったように感じました。同じゆで卵なので、味が違うはずはないのですが、アプローチの仕方が違うだけで、違った印象を与えるものなのですね。

帰国してから母にこの話をして、実際にスプーンで食べてみてもらおうと、大変喜びました。そしてその時、突然思い出したのです！ルパン三世の「カリオストロの城」で、伯爵がゆで卵を食されるシーンがありますが、まさにこの場面であることを！！大興奮です！

特筆すべきは、なによりもキッチンが美しい！天井はとて高く、会話もハーモニーのよう。白い格子柄のタイルがキッチンの周りに貼られ、ところどころにお花のマーク。使い込まれ、磨きこまれた大きな寸胴鍋。白い可憐なレースのカフェカーテンが風にそよぎ、時折、鳥のさえずりも聞こえてくる。ダイニングとキッチンはとても近く、部屋はたくさんあるのにキッチンはあまり大きくない印象。でも、モデルルームのようなその美しさに、ここのお母さんはキッチンを使ってお料理をされないのかしら・・・と思ったほどでした。

真っ白なテーブルクロス、テーブルの中央にはソルトとペッパーの入ったお揃いの銀の蓋、一輪挿し

には愛らしい花が控えめに咲いています。きっと庭で咲いていた花かしら。食事のたびに変わる美しいランチョンマットは、赤やピンクの大きな花模様、鮮やかな水色や白色の縞模様、また無地を二枚重ねたそれらは、まるでキャンパスに描かれた絵画のよう。そして鮮やかな色合いのランチョンマットの上に真っ白な食器、食材の色も引き立ちより美味しくいただきました。お料理は、味もちろん大事ですが、こうして目でも楽しめると、心がワクワクします。ドイツのホームステイで楽しかった経験のひとつです。

▶ドイツでの休日ランチ

ある休日の昼下がり、「もうすぐランチの時間よ、一緒にいかがー！」と階下から声が響きました。初めての休日、ドイツではどんな休日ランチなのか、とても楽しみに、階段を一気に駆け下りました。大きな寸胴鍋に、玉ねぎ、ニンジンをはじめとした色とりどりの野菜が煮込んでありました。

私たちは、めいめい、お皿に好きなだけよそってテーブルにつきます。さっそく一口頂くと、あまり味がしません。そういうお料理かと思ったら、違うのですね。どうもそれぞれが、食卓にあるソルトや



ペッパーなどで好みの味にして頂くようなのです。日本ですと、おおむね完成形のお料理が食卓に出ると思うのですが、私が滞在したドイツのホームステイ先では最終的な味付けは本人にお任せするようでした。味の好みは個人差があるのである意味合理的ですね。

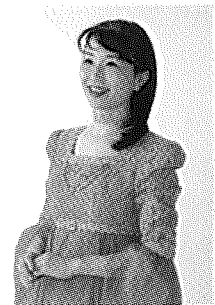
そしてお恥ずかしい話、スープの後にメインが出てくる、と勝手に思い込んでいた私は、この次はどんな献立なのかしら…と少し待っていました。ところが、休日ランチはこの野菜スープオンリー。塩分が控えめなそのスープはたくさん食べてもなかなか満腹感が得られず、食欲旺盛な20代の私には少々物足りなく、「ホットドッグ」を買ってくるんだと後悔を…。

あとで聞いたところ、平日はガッチリしたメインディッシュ、バターや生クリームたっぷりのマッシュポテト（おいしいですよ！）が多いので、休日はその疲れた胃腸を休めるための野菜スープなのだそうです。なるほど！さすがドイツ人ですね。

留学中に体験する現地での習慣は合理的であり、少し頑固なところありで、新鮮で楽しい発見の日々でした。

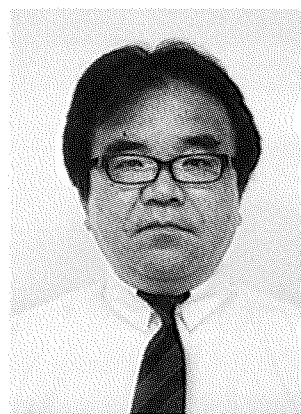
佐々木 理子 略歴

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 リコモュージック開校（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.ヴェイマー氏に師事。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 リコモュージック 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、リコモュージック春の定期演奏会が25回目を迎える。



詳しくは [リコモュージック](#) [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。

最新外食トレンド 2017



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.11

食全体のマーケットと外食・中食

1. はじめに

人口の増減と食料は密接に関係し、一般的に、人口の増加は食料の増加に繋がり、食料の増加は土地(農地)の拡大をもたらす。

しかし、これからの日本の人口は、高齢者人口は増加するものの日本全体の人口は減少する傾向にあり、食料はそれに伴い減少することが考えられる。一方、世界の人口は、国連の「世界人口予測2017年改訂版」によると、現在76億人に達しており、2030年には86億人、2050年には98億人になる予測となっている。すなわち世界の食料事情は、日本とは異なり食料増加傾向となり、一部では食料供給が逼迫する可能性が考えられている。

このような情勢の中、日本の食料自給率(カロリーベース)は、現在39%と約6割を海外に依存している状況で将来の国内食料供給に不透明感が出てくることが考えられる。

これらのことを踏まえながら、今回は現在の食マーケットとこれからの外食・中食の関係について考えてみることにする。

2. 国内の食マーケット

ここでいう食マーケットとは、内閣府の国民経済計算の家計の最終消費支出や(公財)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推計の外食産業市場規模などを基に推計した内食、中食、

図1 食マーケットの推移

実数

単位：億円

	平成元年	平成5年	平成7年	平成10年	平成15年	平成20年	平成21年
内食	382,767	438,200	435,787	408,978	381,302	368,043	371,122
中食	18,785	28,988	31,434	43,957	52,576	55,313	55,682
外食	234,714	277,650	278,666	284,961	245,684	245,068	236,599
食全体	636,266	744,838	745,887	737,896	679,562	668,424	663,403

実数

単位：億円

	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年
内食	377,593	371,517	382,403	393,191	396,320	408,729
中食	56,893	57,783	59,467	59,803	62,468	66,053
外食	234,887	228,282	232,217	240,099	246,148	254,006
食全体	669,373	657,582	674,087	693,093	704,936	728,788

単位：億円

	H5年/H1年	H7年/H5年	H10年/H7年	H15年/H10年	H20年/H15年	平成21年
内食	14.5	▲ 0.6	▲ 6.2	▲ 6.8	▲ 3.5	0.8
中食	54.3	8.4	39.8	19.6	5.2	0.7
外食	18.3	0.4	2.3	▲ 13.8	▲ 0.3	▲ 3.5
食全体	17.1	0.1	▲ 1.1	▲ 7.9	▲ 1.6	▲ 0.8

単位：%

	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年
内食	1.7	▲ 1.6	2.9	2.8	0.8	3.1
中食	2.2	1.6	2.9	0.6	4.5	5.7
外食	▲ 0.7	▲ 2.8	1.7	3.4	2.5	3.2
食全体	0.9	▲ 1.8	2.5	2.8	1.7	3.4

資料：内閣府「国民経済計算」、外食総研「外食産業市場規模推計値」などにより堀田が推計

外食のそれぞれのマーケットの合計をいう。

その食マーケットの推移は、平成7年がピークで74兆5,887億円であったが、平成8年以降、食マーケットは減少傾向となり、平成14年には、69兆9,448億円と60兆円台になり、60兆円台が平成25年(69兆3,093億円)まで続いている。

平成7年と直近の平成27年を比較すると、内食では6.7%、外食では8.8%それぞれ減少し、中食では110.1%増加と、2倍以上マーケットが拡大している。また、平成24年以降は内食、中食、外食それぞれが前年より増加していることで、食マーケットが4年連続前年実績を上回って推移している。

この要因は、本来であれば、国内の人口が減少傾向であることから食全体のマーケットも減少すると思われるが、ここ4年間は、国内人口の減少以上に訪日外国人がきており、いわゆるインバウンド効果により食全体が押し上げられていると考えられる。

3. これからの外食・中食

(1) これからの外食

今まで見てきたように、外食は平成9年をピークにそれ以降、外食産業のマーケットは低迷し、成熟化が進み、消費者ニーズも過去のニーズとは異なりつつあり、企業としても従来の経営手法では通用しなくなってきている。

マーケットは、前述したように景気や人口などの要因があげられ、日本の将来人口は減少することが予測されていることから、人口の面だけを加味すると、マクロのマーケットサイズは減少傾向と推測される。しかし、外食は景気と密接な関係もあり、景

気が良くなるとマーケットの減少速度は遅くなり、または逆に拡大する可能性もある。

また、インバウンド効果により外食は現在、追い風の状況になっているなど外的要因によっても左右される。

このように将来の外食マーケットは景気の善し悪しや外的要因と人口減少の影響を受けながら拡大や縮小を続けていくと考えられ、過去のような右肩上がりの拡大基調の傾向は期待できないと思われる。

ただ、ミクロでは、各企業の経営努力や未開拓の分野への進出などで伸びる企業は出てくると考えられ、ますます、企業間格差が拡大するものと思われる。

消費者の外食行動については、外食率(食費に占める外食支出額の割合)は、今後、外食マーケットと連動していることから大きな伸長は望めないと思われる。

ただ、外食・中食に限らず、食は、まず生命を維持する機能(生理的機能)があるが、生理的機能が充分果たされた後、特に外食では食をツールとしたコミュニケーションの場などとして活用される機能(社会的文化的機能)に移行することがわかっている。

このようなことから、従来の考え方であった非日常的外食から日常的外食への移行という考えではなく、社会的文化的機能の側面が強い非日常的外食のフィールドと従来からある日常的外食のフィールドを状況に応じて消費者は使い分ける外食行動をとるのではないと思われる。そのためには、改めて非日常的外食の分野を考えることで停滞している外食の活性化にも繋がるのではないと思われる。

(2) これからの中食

中食は、前述したようにマーケットは堅調に推移している。これは、ライフスタイルの多様化に伴う消費者の簡便化志向に対応しているからであると考えられる。食の簡便化とは、①調理の時間を短縮して食事を楽しみたい、②家庭で作れない料理を家庭で喫食したい、③家庭内で調理をしたが、あと一品としての利用、④多忙で調理も食事も簡単に済ませたいなど、調理を外部に依存していることをいう。その意味では外食も消費者は食を外部に依存しているわけであるが、外食は喫食する場所や接客サービスも提供するなど、一定の空間での食事になるのに対して、中食は喫食の場所を特定しないことや接客サービスが基本的無いことなど食事スタイルに自由度があるという違いがある。

そして、消費者サイドの事情をみると。単身世帯の増加、特に高齢者単身世帯の増加や超核家族世帯の増加、女性の社会進出など、食の簡便化志向が拡大する要素が増えているのが現状である。

外食のターゲットは、外食率が高い若年齢階級に絞り込む必要があるが、中食では各年齢階級別にターゲットを当てることが可能である。特に今後人口が増加するといわれている高齢者をターゲットにした商品開発も可能となり、現在でもコンビニエンスストアなどは高齢者にターゲットを当てた商品も

販売している現状がある。

すなわち、高齢者の食事対応としては、外食より中食の方がやりやすい状況となっている。

中食は、消費者の多様なニーズに対応できる汎用性が外食よりも高いと思われるため、今後の広がりに期待するところが大きい。

4. まとめ

食マーケット推移を考えた後、現在の状況から外食・中食のこれからを検討したわけであるが、現在では当たり前のように外食や中食を消費者が利用している。食の外部化はますます拡大傾向にあり、外食・中食の存在は将来にわたって食の中では重要な地位を占めると確信している。

しかし、消費者にとっては内食、中食、外食の垣根が低くなっており、内食と中食の上手く使って食を楽しんでいる。また、小売業界では外食との融合を図り、小売店舗の中にイートインコーナーを設置するグローサラント(グローサリーとレストランを合わせた造語)という形態を生み出し、集客向上を図るなど様々な経営努力を行っている。

食の世界は、様々な業界と協力しながら、また、消費者も使い分けをしながら、今後も発展していくものと思われる。

団体賠償責任保険制度をご検討ください！

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

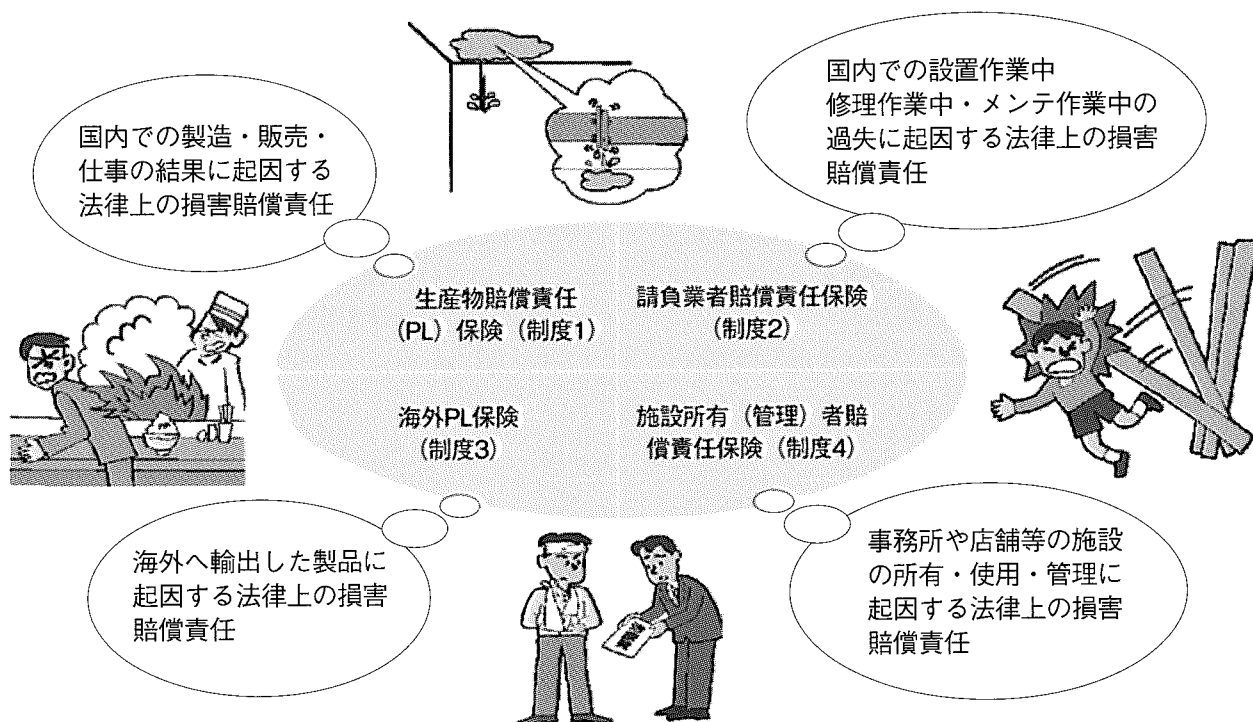
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

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】

【取扱代理店】

【引受保険会社】

一般社団法人日本厨房工業会 担当：水野

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

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】9月の相談受付の概要

(1)受付件数

受付件数は14件で前年同月の22件に対して63.6%

(2)特 徴

- ◇ 事故クレームは0件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は0件。
- ◇ 問合せは、2年半前にビルトインガスこんろ(LPガス)を購入したが、1台目は炎が不安定、2台目はガスの臭いが酷かったため、新品同機種と交換してもらった。3台目のこんろは着火時の炎が異常に大きく、メーカーに指摘したものの「問題ない」と言われ使用していたが、1年経っても炎の大きさが変わらず、危険と感じて別の機種への交換か代金返金を要求した。メーカーは着火炎の大きさに規定はなく、製品の不具合ではないため無理だというのが、納得できない等 14件。

【2】受付実績

平成29年9月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計(構成比)
消費者	0	0	0	5	5(35.7)
事業者	0	0	0	3	3(21.4)
司法・行政	0	0	0	6	6(42.9)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	14(100.0)	14(100.0)

注)前年同月の受付件数は22件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

- (1)その他：JIA創立50周年記念式典(9/13 経団連会館)
- (2)交流会：キッチン・バス工業会PL 交流会(9/14 キッチン・バス工業会会議室)

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

9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
株式会社コメットカウ	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
蒸し器	NES-650N-9-J	
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機株式会社	立体炊飯器	ARCX-2GT
株式会社ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGF18NB
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
FGF25NB		
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
	ローレンジ	MIHL-10S
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
	蒸し器	MUS-066D
		MUSE-066B1
	麺ゆで器	MREK-044
		MRLN-03C
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
	台	BH-157
		BWD-157
		DBW-159W
		MH-157X
		MWD-157X
シンク	BSM2-156R	
	DBS2-159W	
	MM2-156RX	
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	

親型式：88機種、子型式：2,337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
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	株式会社 クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックLL	15-002-0202		
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203		
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204		
16. 4. 27	バップレッシュⅡ	16-002-1302	株式会社 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	株式会社 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルーフⅢ型	15-002-1502	新成工業株式会社	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤーブルーフⅣ型	17-002-1504		
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス株式会社	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704		
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画株式会社	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機株式会社	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604		
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	クリーンテック株式会社	042-939-1635
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701		
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	株式会社 安達工業	0766-28-8100
16. 12. 5	ニューオンリーワン（薄型）	16-002-2804		
16. 6. 23	EXグリスフィルター	16-002-2902	株式会社 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		
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	株式会社 ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	株式会社 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	津守興業株式会社	048-222-6187
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターⅢ	16-002-3903		
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	16-002-4001	日本カルミック株式会社	03-3402-1581
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005		
16. 6. 30	グリスフィルターL8型	16-002-4201	株式会社 ダスキーン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルターL3-Ⅲ型	16-002-4204		
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205	株式会社 アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801		
17. 8. 29	ソーレⅡ型	17-002-4904	日之出株式会社	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	株式会社 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		
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004		
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005		
12. 12. 14	SKグリスフィルターⅡ	12-002-5103	株式会社 サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	株式会社 ユニマットライフ	03-5770-2050
17. 1. 13	Jフィルター	17-002-5401	シーバイエス株式会社	045-640-2240
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402		
14. 6. 24	F C ' 0 9	14-002-5501	株式会社 HALTON	03-6804-7297
15. 7. 1	チャントルフィルターⅢ	15-002-5803	山岡金属工業株式会社	06-6996-2351
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801		

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. 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		
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		
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		
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203		
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 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		
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	XGSグリスフィルター	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウォッシュフィルター	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

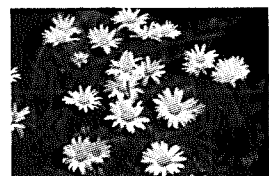
17. 8. 29	エアロ・ウェイ	17-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	SOIL SCRUBBER	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005		
12. 12. 14	エアーワンダーII	12-003-1402	(株)シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13. 7. 4	MS3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		
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		
16. 4. 27	NDC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

❖ 11月(霜月) ❖

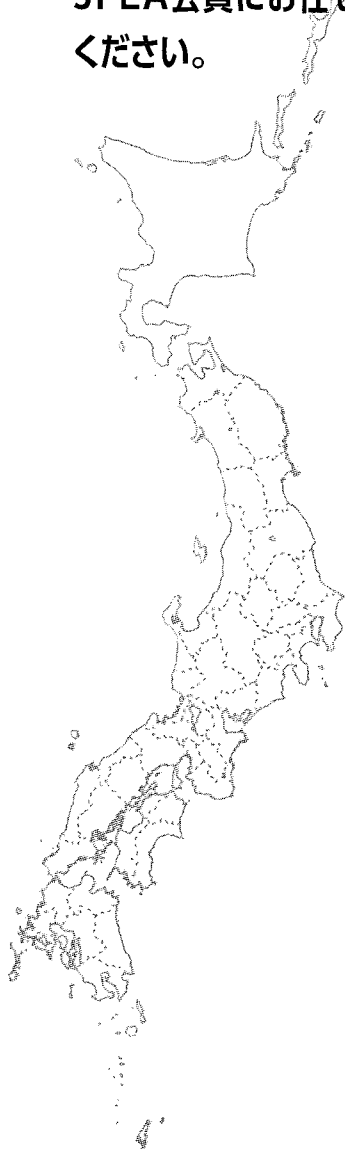
1日(水) 計量記念日、すしの日、紅茶の日、本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、点字記念日	15日(水) 七五三、かまぼこの日、こんぶの日
3日(金) 文化の日、みかんの日、サンドウィッチの日、ゴジラの日	17日(金) 蓮根の日
5日(日) 雑誌広告の日、いいりんごの日	20日(月) ピザの日、ホテルの日
7日(火) 立冬、鍋の日	21日(火) フライドチキンの日
8日(水) 刃物の日、	22日(水) 大工さんの日、長野県りんごの日、回転寿司記念日
9日(木) 換気の日	23日(木) 勤労感謝の日、外食の日
10日(金) 技能の日、エレベーターの日	24日(金) 鯉節の日
11日(土) 配線器具の日、ピーナッツの日、チーズの日、鮭の日、もやしの日、きりたんぼの日、ポッキー&プリッツの日	25日(土) OLの日
	26日(日) ペンの日
	27日(月) いい鮎の日
	30日(木) シルバーラブの日



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410社

(2017年10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)コメントカトウ 札幌営業所
 サンスチール工業(株)
 (株)白石製作所
 タニコウ(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)コメントカトウ 仙台営業所
 タニコウ(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)ISEKIトータルライフサービス
 イトヤ(株)
 (株)ウィンター・ハルター・ジャパン
 (株)上野製作所
 エース工機(株)
 (株)エフ・エム・アイ 東京本社
 エレクター(株)
 エレクトロラックス・ジャパン(株)
 (株)エレミック
 (株)オーディオテクニカ
 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)
 オルガノ(株)
 (株)カジワラキッチンサプライ
 (株)加藤厨房設備
 (株)キントレーディング
 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)
 ライステクノプロダクト(株)
 (株)コメントカトウ 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)
 タニコウ(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
 マッハ機器(株)
 (株)マルキキッチンテクノ
 (株)マルゼン
 三浦工業(株)
 (有)美濃製作所
 (株)村幸
 (株)ラショナル・ジャパン
 理研機器開発(株)
 ワシオ厨理工業(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)ラポー

○岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

○静岡県

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

○愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
インダ厨機(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)豊田イイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株) 名古屋支店
日本洗浄機(株) 名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株) 中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株) 中部支店
(株)パロマ
福島工業(株) 中部支社
(株)フジマック 名古屋事業部
ホシザキ(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(株) 名古屋出張所
(株)マルゼン 名古屋支社
(株)メイトー
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

○三重県

(有)アイジエー
(株)ウサミ
スズカン(株)

(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

●関西支部

○滋賀県

大洋厨房(株)

○京都府

FKK(株)
シェルバ(株)
(株)八木厨房機器製作所

○大阪府

エレクトアー(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

エレクトアー(株) 広島営業所
北沢産業(株) 広島支店
(株)ケーツース
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)
エレクトアー(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

○佐賀県

(株)中島製作所

○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
一般社団法人日本弁当サービス協会
広島ガス(株)
北海道ガス(株)

■本号広告掲載企業名

日本洗浄機(株)	ホダカ(株)
福島工業(株)	細山熱器(株)
ニチワ電機(株)	(一社)日本能率協会
(株)中西製作所	スギコ産業(株)
(株)タチバナ製作所	(株)フジマック
三和厨理工業(株)	北沢産業(株)
ホシザキ(株)	(株)上野製作所
アサヒ装設(株)	(株) AIHO
オザキ(株)	日本調理機(株)
(株) TOSEI	東京ガス(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

今月号では10月6日(金)に開催された「厨房レイアウト作成未経験者向け講習会」についてお伝えしている。詳細は省くが、この講習会は、三角定規、三角スケールの使い方から機器の選定、レイアウトまでほぼ全くの初心者に対して講義、及び設計の実習を行うものであり、通信教育受講生のスクーリングにおける設計実技の準備講習となっている。講習も今年で5年目を迎えており、各会員企業から派遣された講師作成による充実した資料と熱意溢れる指導により、中身の濃い講習となっている。受講生も終了時には少し自信がついたのか晴れやかな顔が目立ったのが印象的であった。

支部だよりでは北海道支部における珈琲に関するユニークな講習会を紹介している。各支部ではこの他、役員会、施設見学会、情報交換会など様々な活動を行っている。

日本厨房工業会には、北海道支部をはじめとして7つの支部がある。工業会では、理事会を年に3回ないし4回開催し、重要事項の審議、意見交換などを行っている。その中で、1年おきに支部において理事会を開催しこれを移動理事会と称している。今年度は10月18日(水)に東海・北陸支部における移動理事会を名古屋で開催する。厨房誌12月号では活発な意見交換の様子をお伝えしたいと考えている。

厨房

平成29年11月5日発行

第54巻/第11号 (No.581)

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

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)

皆様のご来場をお待ちしています!



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

第46回 国際ホテル・レストランショー

第39回 フード・ケータリングショー

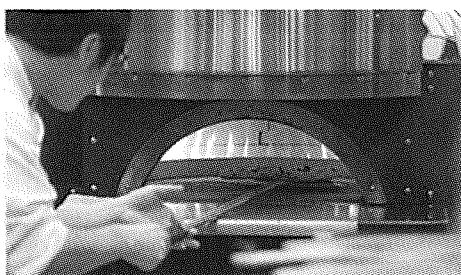
会期

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



毎回好評!

セミナー・各種イベントがさらに充実!

給食セミナー

各展示ゾーンと連動した
セミナーを企画中です

トレンドセミナー

HACCP対応と衛生管理
多様化する食習慣への対応など業界注目のテーマ

インバウンドから人手不足解消・経営戦略のヒント
まで多彩なテーマ構成

最新情報・来場事前登録はHCJ公式ページをご覧ください。

ホームページから申込

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

来場事前登録(招待状請求/団体来場登録)受付中!

事前登録により、入場登録料3,000円が無料となります。

招待状請求

受付期限:2018年2月9日(金)
ホームページから必要部数をご請求
ください。

団体来場登録

受付期限:2018年1月30日(火)
15名様以上のご来場には、団体来場登録をお勧めします。
会期前に来場者バッジをお送りしますので、当日は登録手続なくスムーズに入場いただけます。
(事前に来場者リストのご提出が必須です。)

詳細はWebをチェック!!

<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

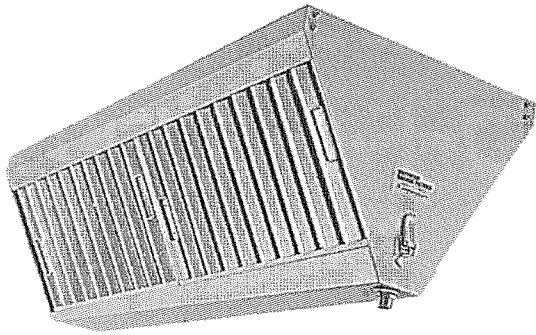
一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒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

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22(2018年1月~) ※TEL・FAXは変更ありません。

TEL. 03(3434)1377 FAX. 03(3434)8076 E-mail. hcj@jma.or.jp

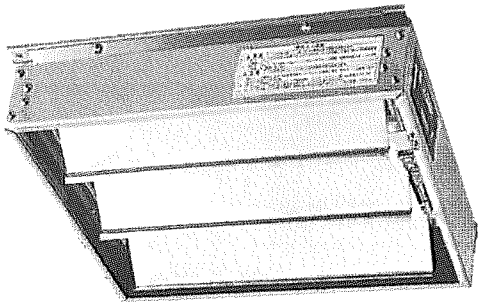
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



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



最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。

fujimak



VarioCooking Center FVCC112L

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々、使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、

業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、きめの細かい 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

国内全域をカバーする、71 箇所の営業拠点ネットワーク。
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

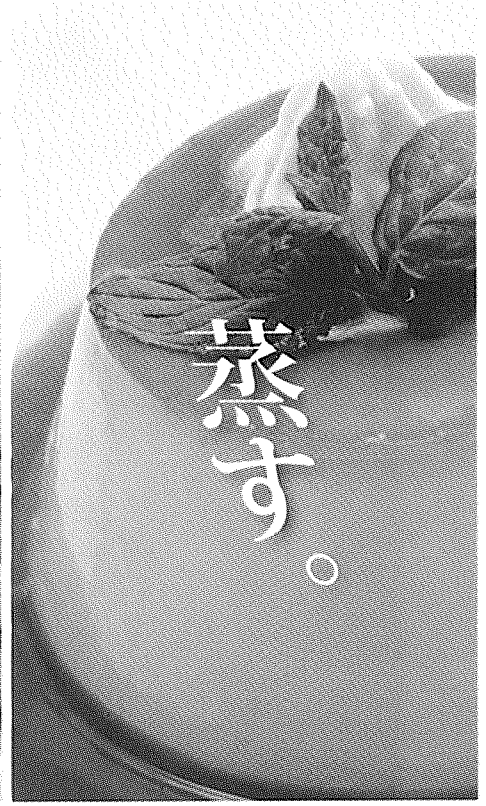
●北海道事業部 011-667-3351 ●東北事業部 022-788-4431 ●北関東事業部 048-864-6301 ●東京事業部 03-3434-3731 ●横浜事業部 045-841-0202
●名古屋事業部 052-991-3271 ●近畿事業部 06-6338-0710 ●中四国事業部 082-850-3322 ●九州事業部 092-431-4664 ●海外事業部 03-3434-6662



焼く。



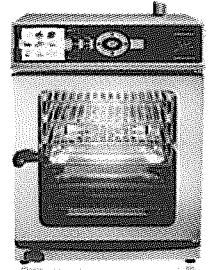
煮る。



蒸す。

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

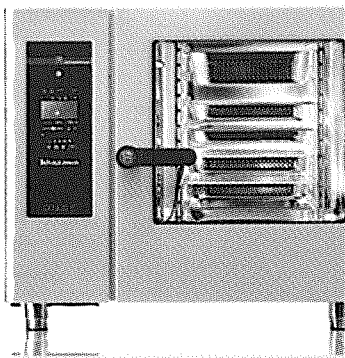
超コンパクト
2/3 サイズ!
KEJC-623T



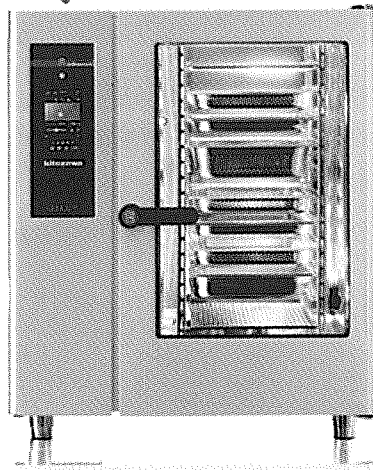
スチーム&コンベクションオーブン

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
●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

ウエノで理想の厨房へ 上野製作所 Webサイトに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。

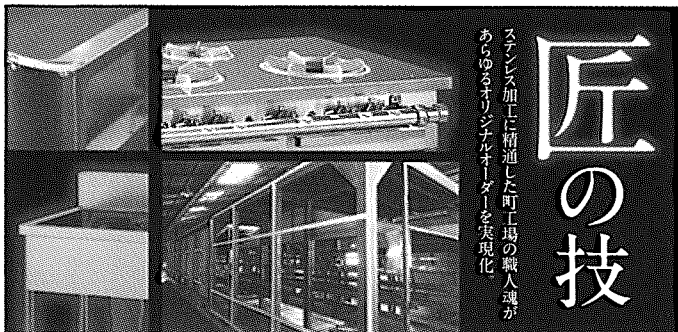


厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー
株式会社上野製作所

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

匠の技

ステンレス加工に精通した町工場職人魂が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化



「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)

0.125のスーパーアルカリイオン水を生成
洗浄能力が通常の2倍で、すぐに使用可能。



月刊「厨房」広告掲載のご案内

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。



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



ISO 9001
JIS Q 9001
JAB
C10004
H17年度
愛知ブランド企業認定
認定番号 227
本社・本社工場

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

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <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 | | | | |

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）

●白濁の製品については、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」

東京ガスのご利用を安心・お得にご利用いただくため、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