

December  
2017  
No.582

12

# 厨 房

chu bou

渡辺恵一前会長が  
藍綬褒章を受章

平成29年度第3回理事会報告  
— 東海北陸支部において  
移動理事会開催 —

やるKEY HACCP  
食品衛生7Sについて

第18回厨房設備機器展



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



SD210

新発売

## 場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

### ユニット式多機能調理器

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



SMD14



## 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)の紐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紐を押してどっぷりに注ぎ出します。



SMD24

## 無沸騰噴流 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。沸騰方式では水量の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

## 無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機 4リフト式/2リフト式

●角かごに冷凍麺を投入しスタート紐を押すと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秒スチーム・バスターまたは40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食 25秒

# 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**

www.n-sen.com

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。

- |             |                     |               |
|-------------|---------------------|---------------|
| 本 社         | 東京 都大田区 鶴の木 2-43-14 | ☎03(3750)4451 |
| 大 阪 営 業 所   | 大阪 市城東区 永田 4-2-7    | ☎06(6965)9600 |
| 名 古 屋 営 業 所 | 名古屋 市名東区 猪高台 1-1324 | ☎052(772)7255 |
| 仙 台 営 業 所   | 仙台 市太白区 泉崎 1-19-1   | ☎022(243)4660 |
| 新 潟 営 業 所   | 新潟 市東区 牡丹山 4-8-3    | ☎025(273)2331 |
| 福 岡 営 業 所   | 福岡 県大野城市 大城 5-21-24 | ☎092(513)9622 |

鮮度で、人を感動させたい。

開けたら閉める！

美味しいお肉は、保存温度から。保存温度は、熱い技術から。

COOL JAPAN  
って、私の事だと思っていました。

冷やすことに、熱すぎる会社。

世界中に日本の、冷蔵庫を。

いい料理、いい冷蔵庫。

省エネに一生懸命

スーパーマーケットにも、います。



【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(大阪)・神戶・岡山・広島・四国(高松)・東九州(大分)・西南九州(長崎)・沖縄 【営業所】 旭川・帯広・函館・青森・盛岡・水沢・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・つくば・船橋・西東京・厚木・甲府・沼津・浜松・豊橋・富山・福井・岐阜・三重・滋賀・奈良・和歌山・南大阪・北近畿・西宮・姫路・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山・高知・北九州・久留米・佐賀・佐世保・宮崎・延岡・鹿児島・熊本・石垣

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

www.fukusima.co.jp

福島工業 検索

# 高生産性機能真空包装機 ホットテンプ

温かい料理やソースを  
温かいままパック!

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

凍結含浸法にも対応!

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



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



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



熱々料理を  
2袋同時に  
真空包装!



生産性向上!  
倍の能力で  
真空包装時間を  
短縮



食材の保存から  
漬け込み、  
真空調理まで  
幅広く対応

おいしさそのまま真空パック  
最新の真空技術で  
驚きの品質保持を実現!!

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



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



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



**MARLIN 52**  
○680×695×1025  
○シール有効寸法:510×2本  
○3φ200V 3.1/3.5kW(50/60Hz)



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



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



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



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



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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

**ニチワ電機株式会社** URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>  
東京本社/〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)  
兵庫本社/〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

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

ISO 9001  
認証取得

全国共通フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・高松営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

# 子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

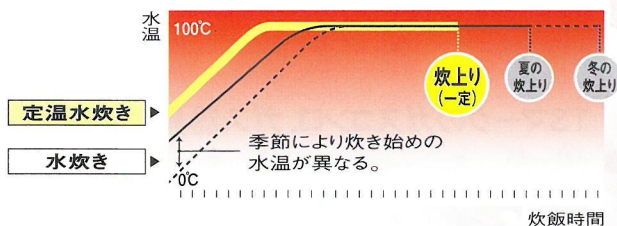
《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機



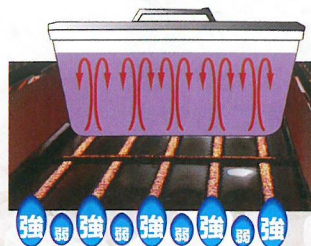
## 四季を通して美味しく省エネ

**定温水炊き** / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

**対流コントロール** / 連続炊飯機の加熱プロセス



**活発な対流で  
釜内温度が均一!**

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社  
中 西 製 作 所

中 西 製 作 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NSビル 〒104-0033

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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



# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

**株式会社 タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

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

やさしさ  
が違う

おいしさ  
が違う



煮物からゆで麺までマルチに使える

## 電気クッキングケトル CSK シリーズ

\*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン  
BSK-12



電気万能煮炊き釜  
USK-850S



電気スープケトル  
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

New



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

## 大量調理の電化厨房向

## 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする  
三和厨理工業株式会社

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

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  ホシザキ北越総株式会社 (076) 240-2266  ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451  ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240  
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201  ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581  ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

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





# 日本食の美味しさを世界へ

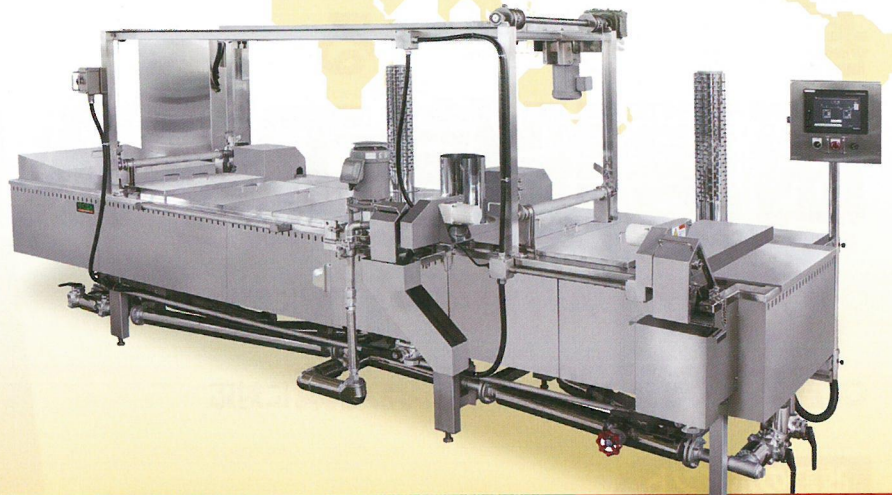
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で  
熱効率74%達成



## 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
- ヒートトッ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- 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>

おかげさまで好評発売中!

まだお持ちでない方はお急ぎください!

第7版

2016年発刊

# 基礎から学べる 厨房設備工学入門

表紙イメージ

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

## 改訂のポイント

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



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

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書!!

## 『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

新刊  
発売

— 実務者に役立つ解説を充実させ  
より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,100円(税込)のところ、

JFEA会員の方は 1割引※

3,690円(税込) 送料が別途  
かかります

### お申し込み方法

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

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

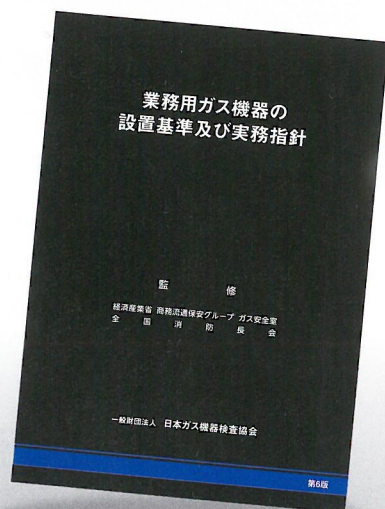
記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本(第6版)発刊!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

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

# 厨房女子が行く!

今月の  
ゲスト

服部工業株式会社

小豆坂事業所 兼 女性の働き方推進室 室長 倉知 恵子さん



## 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。

前の会社に10年以上勤めておりましたが新しい分野にチャレンジしたくなり、服部工業(株)のグループ会社である幼稚園の入社試験を受けました。ところが、面接試験で「他の会社には興味ある?」という質問があり、「??」と思っている間に服部工業(株)に入社することになりました。もともと、「ものづくり」には非常に興味があり、しかも、自社で製品を一から作っていることを聞き、「しめしめ、自分の思う商品が作れるようになるぞ」という野望がフツフツと沸いてきて、最終的に入社を決断するに至りました。

入社してからは、HACCPに則った衛生管理マニュアルの作成や、営業の皆様の資料作りのお手伝いを行っていましたが、グループ会社へ出向になり、2016年11月によく服部工業(株)に戻って、今は小豆坂事業所という工場で総務の仕事と女性の活躍できる職場作りをメインに行っています。

きっかけは「厨房業界」というより「ものづくり」でしたが、入社してからは自宅の冷蔵庫の衛生管理に始まり、いろいろな材質のフライパンを取寄せて調理をしたり、料理教室に通ったりし、「厨房女子」&「ハイブリッド系釜炊飯女子」に進化中です。

## お仕事の内容は? やりがいは?

仕事は何でもやります! 基本は総務のため、労務管理や外国人スタッフの在留資格の手続き等のサポート、各種助成金の申請等を行っています。また社外会議に参加する機会も多く、社外の人から学ぶ機会も多く頂き、楽しんで仕事をしています。その他、少しずつではありますが営業企画や後輩と一緒にマーケティングも進めており、盛りだくさんで毎日充実しています。



中でも一番印象に残っている出来事は、社内の販促計画を短期間で立て、その計画に対し営業の皆様から「売れたよ!」という連絡を受け取った時のことです。特に服部工業(株)に配属になってからは、実際に製造している方々の製品に込める思いやこだわりを一層身近に感じることができるようになり、「売れたよ!」の言葉の持つ嬉しさが心地よくもあり、また「ものづくり」メーカーとしての責任に身が引き締まる思いがします。

また、この販促計画もそうですが、社長や上司は私の意見や意思を尊重してくれるので自由に提案をさせてもらっています。もちろん通らない計画もいくつもあり、時にはしょんぼりしますが、とても居心地よくやりがいを感じています。

## 今後のあなたの夢を教えてください。

女性の皆様にはうなずいて頂けると思いますが、初めてお話しするお取引先様等から、「倉知さんは男性だと思っていました・・・」と言われることが稀にあります。私はたまたま、ジェンダーに対してガラスの天井を感じましたが、働いていると、生まれ持った個性等により、いろいろなガラスの天井を感じると思います。そこで私の夢は、厨房業界で働く人が、ジェンダー、年齢、体型、生まれ持った個性等に左右されない、ガラスの天井を感じない製品を完成させることです。重いものも、細かい作業も、経験が生み出す勘さえも、服部工業(株)の製品があれば作業を標準化できる、そんな製品を世に送り出したいと思っています。そして、「厨房業界で働くすべての人が安心して安全に働ける環境」を作り、厨房で働くすべての人を笑顔にすることが私の最大の目標です。

## 職場の方からのエール

釜炊飯女子 (facebook 投稿時のニックネーム) さんは、見た目は上品な奥様、しかし、計り知れないエネルギーとパワーを秘めています。総務人事系の業務から営業企画まで幅広いフィールドで大車輪の活躍を見せてくれています。今期の決算前の3ヶ月間で実施した販売イベントでは、半数以上が歳上で、しかも男性だらけの営業部のみなさんを本気にさせる抜群の企画力と運営力を発揮して頂きましたね。私が一番驚いたのは、誰もが認める成功企画に対し、企画の最終報告書には、自分の目線ではなく、営業部のみなさんの目線で企画に対する反省点を述べていた事です。感嘆すると同時に将来私の上司になる恐怖を覚えました。(笑)

(小豆坂事業所 工場長 今井英一)

# 給湯 質

HOSOYAMA

**GAS**

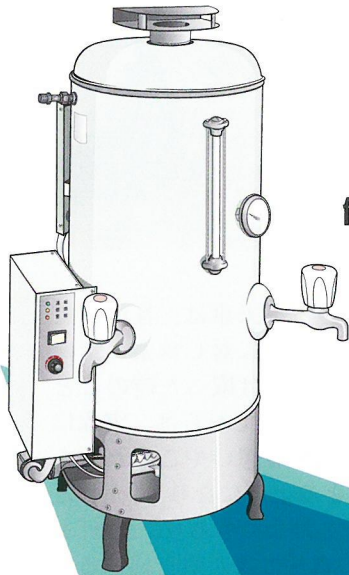
ガス貯蔵式湯沸器  
 ガス温水ボイラ  
 高温水ボイラ  
 ガス炊飯器  
 かがり火  
 メタルニットバーナー  
 浸管ヒーター  
 聖火台  
 その他特殊燃焼機器

**ELECTRIC**

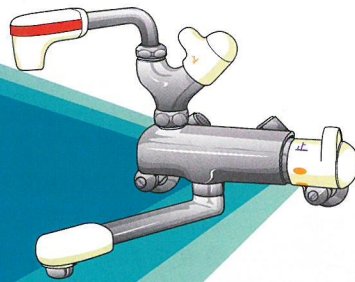
電気貯蔵湯沸器  
 電気小型温水器  
 電気密閉式給湯器  
 電気開放式湯沸器  
 電気自動温水器

**STEAM**

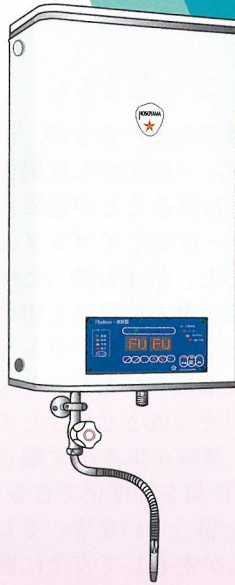
蒸気貯蔵湯沸器  
 蒸気瞬間湯沸器



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**



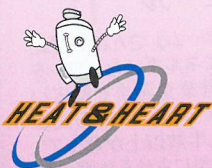
これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
**専用混合栓 YK シリーズ**



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 工業会関係

### 支部だより

### ESSAY

### 衛生管理

### 厨房業界

### 会員投稿

一般社団法人 日本厨房工業会

- 9 厨房女子が行く！（第38回）——服部工業株式会社
- 14 平成29年度第3回理事会報告 —東海北陸支部において移動理事会開催—
- 17 渡辺恵一前会長が藍綬褒章を受章
- 18 平成29年度第3回理事会後のゴルフコンペ及び見学会の開催
- 19 関東支部で平成29年度厨房設備フォローアップ研修会を開催
- 20 平成30年新春賀詞交歓会 開催のご案内
- 22 第18回厨房設備機器展
- 23 厨房設備通信教育 平成30年度第39回受講者募集(予告)
- 24 債権回収に関する弁護士業務  
——坂本廣身法律事務所 弁護士：松岡 正高、安本 樹
- 44 団体賠償責任保険制度をご検討ください！
- 20 九州支部 第2回理事会を開催
- 21 北海道支部 第1回研修会を開催/第3回合同役員会を開催
- 25 小倉朋子の食・心・美 Part.2(第6回)  
野生の動物「熊」を食する時 ——株式会社トータルフード 小倉 朋子
- 26 映画の見どころ・台所(第42回)  
『そのみにて光輝く』 ——映画史・食文化研究家 斉田 育秀
- 28 音を楽しむ食を楽しむ(第3楽章) 歓喜の歌！年末の風物詩  
——リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子
- 32 やるKEY HACCP(第5回)  
食品衛生7Sについて ——スタジオワーク合同会社 上田 和久
- 36 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2回  
～メニュープランナーの役割と開発への課題点～  
——一般社団法人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
- 41 最新外食トレンド2017(No.12)  
外食と景気 ——宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
- 46 炭火を用いた調理器具の火災予防対策について  
——トーショー機材株式会社 岡田 周三、日本ドライケミカル株式会社 檀原 俊康
- 12 旬のキーワード[ビットコイン]
- 13 巻頭によせて[笑顔と言葉の意味] ——タニコー株式会社 増田 理奈
- 17 工業会だより
- 31 日本厨房工業会発刊 図書注文シート
- 45 INFORMATION[ガス石油機器PLセンター]
- 48 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 50 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
- 52 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧
- 54 奥付[広告掲載企業名]

# 旬 の キ ー ワ ー ド

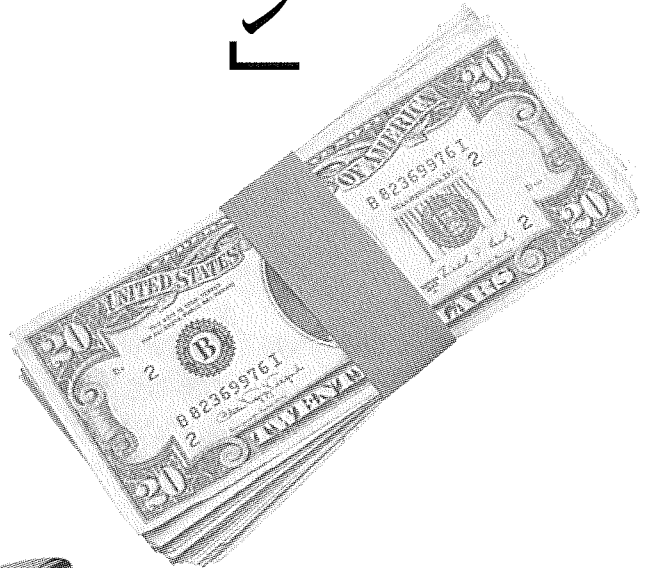
文  
中  
川  
幹  
夫

**金** 融決済の世界を大きく変革する、あらゆるビジネスに革命をもたらすという人もいる一方で、手の込んだペテン、チューリップ以来最悪のバブルだという人もおり、違法取引や脱税、マネーロンダリングの温床とされて各国当局による禁止や規制、度重なる分裂騒ぎを経ながらも年初から8倍以上値上がりしている。



「ビットコイン」

日銀などの中央銀行や特定の政府に依存せずに信頼性の高いオンライン取引を実現できるというが、開発者、マイナー、取引所、ユーザーと複数のステークホルダーがいる中で、最終的な決定権を持つのはマイナーだが、そのマイナーは中国勢への寡占化が進んでおり、最近の分裂回避はわずか数名のマイナーによって決められたという。



昨今、FX取引の規制が強まる中で投資家がビットコインに流れ込んでいるとか、朝鮮半島情勢を睨んで有事の金、ドル、円ではなく有事のビットコインだという向きもあり、年内にはシカゴ・マーカントイル取引所に上場されるという計画もあって興味は尽きない。

# 笑顔と言葉の意味

タニコー株式会社 増田 理奈

私が今、毎日楽しく充実して過ごすことができているのは、看護師のAさんとの出会いがあったからです。私はその方に笑顔の大切さと言葉の意味を考えることを教えてもらいました。

Aさんとの出会いは、私が大学3年生の冬に1日入院をすることになった時でした。初めての入院、手術で不安のあった私ですが、先生や看護師の方々がとても優しく、親切にしてくださったため、難なく乗り越えることができました。その中の1人がAさんでした。Aさんはいつも笑顔で、患者さんを常に気にかけてくれる素敵な方でした。入院する前からお世話になっていたため、Aさんとは他愛のない話をするようになっていました。いつも笑って話をしていた私ですが、手術前になると不安から笑顔もなくなっていました。そんな私にAさんは「あなたの笑顔はとても素敵で特別な力があると思うわ。あなたの笑顔を見ると私までいつも笑顔にしてもらっていたの。」と言ってくださいました。私は初めてそのようなことを言われたため、とても驚きました。そんな私にAさんは続けて言いました。「私の持論だけど、辛い時や苦しい時こそ笑うことができる人は必ずそれを乗り越えることができると思うの。それにね、いつも笑顔でいることができる人は必ず周りの人が助けてくれるの。なにより辛いことを乗り越えられたとき、多くのことを得ることができるわ。私はあなたにはそれができると思うの。」この話を聞いたとき、なんて素敵な考え方だろうと思ったと同時に、私もそんな人になりたいと思いました。

無事に手術も終わり、病室で今までの私の行動を振り返ったとき、今まで私は笑顔で乗り切ろうという気持ちがなかったことに気が付きました。また、今までの私はどれだけの方に迷惑をかけていたのだろうと思いました。「笑うことはいいことだ」ということは頭ではわかっていたのですが、それがなぜなのかを考えてはいなかったのだと思います。言葉の本当の意味を考え、理解し行動することが大切だと実感しました。私はそれから「辛い時こそ笑う」ということを心がけるようになりました。また、教授や友人、家族の言葉の本当の意味や求めていることを考えるようになりました。

それから3年が経ち、私は社会人2年目となりました。私はいつも笑顔でいるだけでなく、先輩方からいただいた言葉の意味を考えて仕事に取り組むよう心がけています。その成果かはわかりませんが、先輩方に仕事を任せていただくだけでなく、たくさんの方に気にかけていただき、指導していただいています。また、所属部署だけでなく他部署の方からも声をかけていただけるようになりました。これからも笑顔でいること、いただいた言葉の意味を考えて行動することを忘れず仕事に取り組むことで、成長していきたいです。

# 平成29年度第3回理事会報告

## —東海北陸支部において移動理事会開催—

平成29年10月18日(水)平成29年度第3回理事会が、名古屋市中区にある名古屋国際ホテルにおいて行われた。

理事会に先立ち、谷口会長より出席者が定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には会長と監事が当たった。

その後、谷口会長より挨拶が述べられ、続いて新理事となった吉田義一、和田廣、宮沢慎一、岡田重雄、福島亮、上松光明各理事からの挨拶があり、議事に入った。



谷口会長



吉田理事

和田理事

宮沢理事

岡田理事

福島理事

上松理事

### ◆審議事項

第1号議案「新規加入会員申込の承認の件」は、上野副会長より新規加入会員の詳細と退会会員の退会事由等について報告があり、新規加入2社が承認された。

第2号議案「一般社団法人日本弁当サービス協会への入会の件」は、上野副会長の説明があり、承認された。

### ◆協議事項

#### ①関連団体事業の協賛について

- I「平成29年度外食産業フェア」
- II「ファベックス関西2017」
- III「第12回エレクトロヒートシンポジウム」
- IV「HOSPEX Japan2017」
- V「FOODEX JAPAN2018」
- VI「JAPAN SHOP2018」
- VII「2018中部パック」
- VIII「FOOMA JAPAN2018」
- IX「JRO海外向けキッチンマネジメント・厨房セミナー」(共催)

上記I～IXについて上野副会長が説明を行った。

区については若杉専務理事から補足説明があり、いずれも承認された。

②2018年(平成30年)新春賀詞交歓会の開催について  
開催方法は例年通り関東厨房機器協同組合と共催とし、日時は以下の通りとした。

#### ◎2018年(平成30年)新春賀詞交歓会

開催日時：平成30年1月17日(水)16:00～17:45  
場 所：ホテルインターコンチネンタル  
東京ベイ 5階「ウィラード」

上野副会長より、主催者挨拶は工業会谷口会長と関東厨房機器協同組合上野理事長、来賓祝辞を経済産業省、国土交通省、農林水産省にお願いすることとし、司会進行を小山総務委員長、乾杯の挨拶を東京ガス(株)安岡副社長、中締めを寺部副会長とすることが説明され、承認された。

③平成29年度第4回理事会の開催について

#### ◎第4回理事会

開催日時：平成30年3月14日(水)13:30～16:30  
場 所：メルパルク東京 4階「孔雀」

以上について、上野副会長より説明がなされ、承認された。



## ◆報告事項

## ○総務部(上野副会長)

## ①第51回定時総会実施報告について

平成29年6月8日に開催された第51回定時総会について、本人出席62名、委任状による者127名の合計189名が出席し、滞りなく終了したことが報告された。



上野副会長(総務部)

②平成29年度団体PL賠償保険の加入状況について  
56社が加入したことが報告された。

## ○財務部(細山副会長)

## ①財務状況について

平成29年9月末現在の収支状況が説明され、順調に推移していることが報告された。



細山副会長(財務部)

## ○技術部(寺部副会長)

## ①公共建築工事標準仕様書平成28年版改訂について

国土交通省から改訂意見募集があったため、8月31日に1回目の改訂意見を提出した。さらに、10月6日には国土交通省設備・環境課においてヒアリングがあり、詳細な説明を行った旨報告があった。



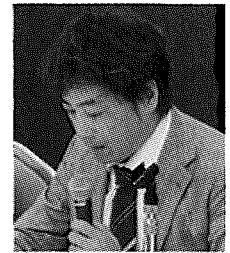
寺部副会長(技術部)

②ガス回転釜のフレキシ管の使用について  
金属フレキシブルホースの破損、劣化が回転釜の振動により発生している可能性があり、高压ガス保安協会が原因究明のため現状把握の調査を行っている。当工業会からガス回転釜を製造している会員に対し、調査協力の依頼を行っている旨報告があった。③電気フライヤーの少量油試験について  
電気フライヤーの少量油試験について(一財)電気安全環境研究所に見解を求めている旨報告があった。また、事務局より、本件に関する回答として、温度調節の感知部分を油に浸した状態で行うことが正式な試験方法である旨連絡があったことが併せて報告された。

## ○広報部(中川副会長)

## ①第34回海外視察調査団の派遣について

第34回海外視察調査団を10月20日(金)～26日(木)に、イタリア(Host2017)及びヨーロッパ厨房施設の視察に派遣する。コーディネーターについては(一社)日本フードラボ&トレーニング協会会長の大西周氏をお願いする旨報告された。



中川副会長(広報・資格部)

## ②第18回厨房設備機器展の実実施計画について

会 期：平成30年2月20日(火)～23日(金)  
会 場：東京ビッグサイト(有明・国際展示場)  
テーマ：「快適・省エネ・省力化」

ニッポン厨房最前線」

また、工業会ブース企画と日本厨房工業会セミナー及び給食セミナーの企画についての説明がなされた。

## ③2017年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について

調査実施の現況について報告がなされた。

## ④月刊「厨房」の印刷について

業務合理化のため検討した結果、編集と印刷の両方を一社に委託する旨の報告があった。

## ⑤厨房女子会の開催について

6月23日に開催された第3回厨房女子会のセミナーの概要及び参加者数等について報告があった。若杉専務理事から本企画については参加者アンケートにて要望の多かった女性設計者によるセミナーを行ったことと年内にもう一度女子会を開催する予定である旨の報告があった。



理事、監事 合計27名が出席した



東海北陸支部からのオブザーバー

## ○資格部(中川副会長)

### ①平成29年度厨房設備士資格認定試験の実施結果について

平成29年7月11日(火)に全国8会場で試験が実施され、1級受験者62名・合格者16名、2級受験者249名・合格者177名という結果が報告された。

### ②平成29年度後期技能検定(厨房設備施工)について

受検申込受付：平成29年10月2日(月)  
～10月13日(金)

実技試験実施期間：平成29年12月4日(月)  
～平成30年2月18日(日)

学科試験：平成30年1月28日(日)

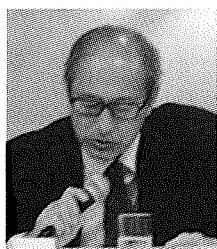
合格発表：平成30年3月16日(金)

以上について報告された。さらに受検料については34歳以下の2級受検者を対象に9,000円の減額措置があった旨併せて報告された。

## ○教育部(尾崎副会長)

### ①平成29年度厨房レイアウト作成未経験者向け講習会の開催について

平成29年度第38回厨房設備通信教育で受講者の一助となるように、10月6日(金)に講習会が開催された旨報告された。



尾崎副会長(教育部)

### ②平成29年度厨房設備フォローアップ研修会について

昨年度より2年をかけて全国の支部で実施する事としている。今年度は北海道、東北、中四国支部に加え、関東及び九州支部の5会場で平成29年10月～30年2月にかけて昨年と同様、「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」をテーマに開催する旨報告があった。

### ③工学入門第8版について

工学入門第8版作成に向け、第7版の記載内容の見直しや修正等を行っており、平成30年10月に完成予定である旨の報告があった。

## ○その他(若杉専務理事)

### ①JRO海外向けキッチンマネジメント・厨房セミナーについて

JRO主催、日本フードサービス協会及び当工業会共催で平成30年1月26日(金)に開催されるJRO海外向けキッチンマネジメント・厨房セミナーについて概要が報告された。



若杉専務理事

### ②中小企業等経営強化法に基づく税制について

中小企業等経営強化法に基づく、固定資産税の特例及び中小企業経営強化税制に係る当工業会の証明書発行実績の報告及び本制度をこれからもぜひ活用して頂きたい旨の報告があった。

### ③平成29年～平成30年主要スケジュール

主要スケジュールについての報告がなされた。

## ■新規加入会員

### ・正会員(1社)

名 称	(株)中島製作所
現 住 所	〒840-0005 佐賀県佐賀市蓮池町蓮池66番地
電 話・FAX	0592-97-1121・0592-97-1500
代 表 者 名	代表取締役 中島 弘喜
本会に対する代表者	代表取締役 中島 弘喜
業種及び取扱い品目等	金属製品製造
加 入 支 部	九州支部

### ・賛助会員(1団体)

名 称	(一社)日本弁当サービス協会
現 住 所	〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町2-21 淡路町広瀬ビル3階
電 話・FAX	03-5289-7470・03-5289-7472
代 表 者 名	会長 渋谷 利光
本会に対する代表者	会長 渋谷 利光
業種及び取扱い品目等	弁当
加 入 支 部	関東支部

## 渡辺恵一前会長が藍綬褒章を受章

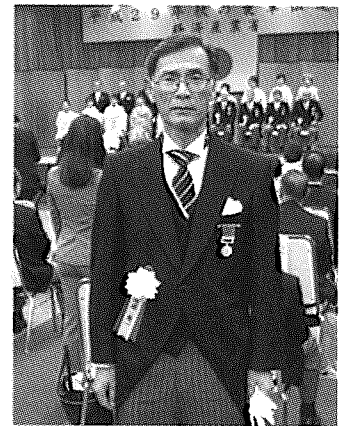


渡辺恵一・日本厨房工業会前会長

平成29年秋の褒章受章者が発表され、渡辺恵一日本厨房工業会前会長が藍綬褒章を受章されました。藍綬褒章は「会社経営、各種団体での活動を通じて、産業の振興、社会福祉の増進等に優れた業績を挙げた者」に贈られるもので、今回は長年の厨房業界での産業振興の功績を評価されての受章となり、

平成29年11月14日(火)に経済産業省において伝達式が行われました。

渡辺前会長は今回の受章に対し「はからずも藍綬褒章受章の榮譽に浴し、身に余る光栄に存じます。このたびの受章は業務用厨房業界の皆様が厨房技術向上や食の安全安心、業界の人材育成等に積極的に取り組まれ、その間、日本厨房工業会の会長職を務めさせて頂けたお陰でございます。これまで支えて頂いた関係諸官庁・諸団体の皆様や関係各社様、諸先輩方のご支援とご指導に衷心より厚く御礼申し上げます。今後ともこの誉れに恥じないように精進し、日本の食文化の発展に寄与できるよう努めてまいります」と受章の喜びを述べておられました。



伝達式後、藍綬褒章を着用した渡辺前会長

### 工業会だより 10月21日～11月20日

#### 10.23

平成29年度第4回グリッド装置評定委員会  
倉渕委員長、五十嵐、肥留間、末光各委員、鎌倉オブザーバー、吉野職員、石川職員  
(厨房機器会館6階会議室)

#### 10.26

平成29年度厨房設備フォローアップ研修会  
尾崎副会長、松尾、阿部各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員、石川職員  
(東京ガス(株)滝野川ビル)

#### 10.27

高圧ガス保安協会 高圧ガス保安全国大会  
若杉専務理事  
(ANAインターコンチネンタル東京)

#### 11.7

平成29年度第2回流通企画委員会  
中川副会長、唐澤委員長、池田、渋谷、阿座上、吉田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、下川職員  
(厨房機器会館6階会議室)

#### 11.9

(一社)日本エレクトロヒートセンター  
第12回エレクトロヒートシンポジウム  
寺内事務局長、由利事務局長次長  
(大田区産業プラザPiO 大展示ホール)

#### 11.15

(公社)日本メディカル給食協会 平成29年度調理師研修会  
太田職員、中津川職員  
(国立オリンピック記念青少年総合センター)

#### ◆本会に対する代表者などの変更

中国電力(株)(賛助)

【本会に対する代表者】古池 信夫

販売事業本部(ビジネスソリューション)部長

【FAX】082-544-2574

# 平成29年度第3回理事会後の ゴルフコンペ及び見学会の開催

## 1. ゴルフコンペ

10月19日(木)に名古屋市名東区にある愛知カンツリー倶楽部において、移動理事会後のゴルフコンペが開催された。東海北陸支部で移動理事会が開催されるのは平成17年以来12年ぶりの事である。東海北陸支部からの参加者8名を加え、合計6組24名が折からの台風21号の影響を受けた天候の中であつたが、元気に、名門コースに挑んだ。



雨の中スタート前【左から若杉専務理事、渡辺前会長、上野副会長、服部工業(株)服部社長(東海北陸支部)】

結果は支部メンバーが優勝を果たした。これで理事会後のコンペは3年連続支部メンバーが優勝しており、引き続き、来年以降の本部理事の奮起が待たれる結果となった。プレー終了後、表彰式、懇親会を開催し、支部、本部が親しく交流を行った。



表彰式における  
谷口会長の挨拶



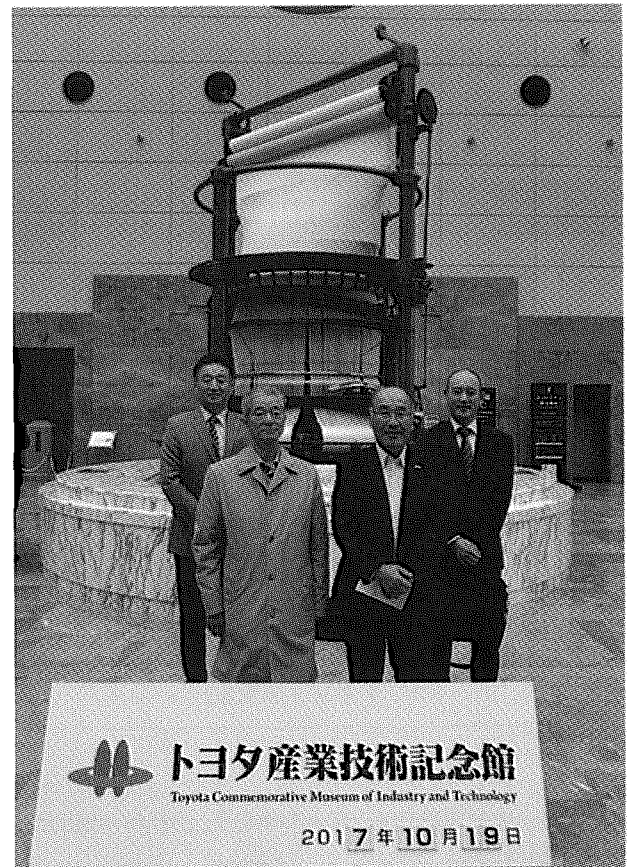
優勝者スピーチ【(株)タチバナ製作所 池田社長(東海北陸支部)】

## 2. 見学会

同日、移動理事会後の見学会として、名古屋市西区にあるトヨタ産業技術記念館の視察を行った。本部からは吉田理事及び上松理事が参加し、東海北陸支部からは田中支部理事が参加した。

館内は「繊維機械館(豊田佐吉の時代)」と「自動車館(豊田喜一郎の時代から現代)」に分かれており、両館とも非常に見応えのある内容であった。特に自動車館では、展示されているエンジンやクラシックカー、昭和時代の名車に精通している参加者の吉田理事及び田中支部理事が、機械いじりの楽しさや過去に乗っていたトヨタスポーツ800などの話で大いに盛り上がった。

その後、徳川美術館に移動し見学を行い、夕刻解散した。あいにくの雨ではあつたが、大変充実した見学会となった。



エントランスホールにて

【左から田中支部理事、吉田理事、上松理事、水野事務局職員】

## 関東支部で平成29年度厨房設備 フォローアップ研修会を開催

今年度のテーマは「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」

10月26日、「平成29年度厨房設備フォローアップ研修会」（関東支部）が東京ガス(株)滝野川ビルに54名の参加者を集め開催された。この研修会は、厨房設備士を基本対象とし、より実務に役立つ情報・知識を提供しようと教育委員会が平成17年より開催している。

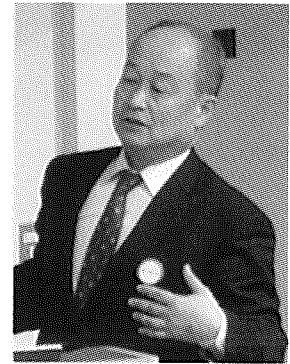
前年度の研修会において厨房設計の分かりやすい解説などが多くの方に好評であったことを受け、今年度も引き続き「厨房設備士が理解しておくべきこれからの厨房設計のあり方」をテーマに、講義されることとなった。



当日は54名が参加した

研修会に先立ち、尾崎誠 関東支部支部長から挨拶があり、出席者と会場を提供いただいた東京ガス(株)への謝辞が述べられた。

講義は一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会（はたけきむ）の畑治理事より厨房設計の基礎知識やレイアウトの定石、事



担当講師の畑治氏

例を交えた海外の厨房の紹介、新しい時代の最適な厨房（換気、清掃性、厨房環境）について昨年よりパワーアップした内容で講義がなされた。約100分の講習の後に質疑応答がなされ、研修会は終了した。

今後、同テーマのフォローアップ研修会が、11月に仙台・福岡・札幌、12月に中四国支部で開催される予定である。

[工業会事務局 吉野高広]

### 貴社の新製品を、本誌でご紹介させていただきます。

（一社）日本厨房工業会会員企業の皆さん！  
貴社の新製品を、日本全国に領布している  
本誌・月刊厨房の「新製品 NEWS」で紹介しませんか？

## 伝えたい！ 貴社の新製品

単独では難しい新製品の広報活動を、  
工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。  
製品紹介要項（プレスリリース）と製品画像を  
お送りください。

問い合わせ先：日本厨房工業会 03-3585-7251

## 九州支部 第2回理事会を開催

10月13日(金)、ホテルセントラーザ博多にて、平成29年度「第2回理事会」が開催され、下記審議事項第1号議案から第5号議案まで滞りなく承認されました。

〈審議事項〉

### 第1号議案

1.平成29年度厨房設備士フォローアップ研修会開催について

(1)研修会 開催日 平成29年11月21日(火)  
会 場 福岡センタービル

### 第2号議案

1.平成29年度厨房設備施工技能検定実技試験開催について

(1)講習会 開催日 平成30年1月11日(木)  
会 場 パピヨン24  
(2)実技試験 開催日 平成30年1月12日(金)  
会 場 福岡県職業能力開発協会

### 第3号議案

1.平成29年度支部新年懇親会開催について

(1)懇親会 開催日 平成30年1月26日(金)  
会 場 ホテルセントラーザ博多



### 第4号議案

1.平成29年度通信教育スクーリング開催について

(1)スクーリング 開催日 平成30年2月6日(火)  
平成30年2月7日(水)  
会 場 福岡センタービル

### 第5号議案

1.その他

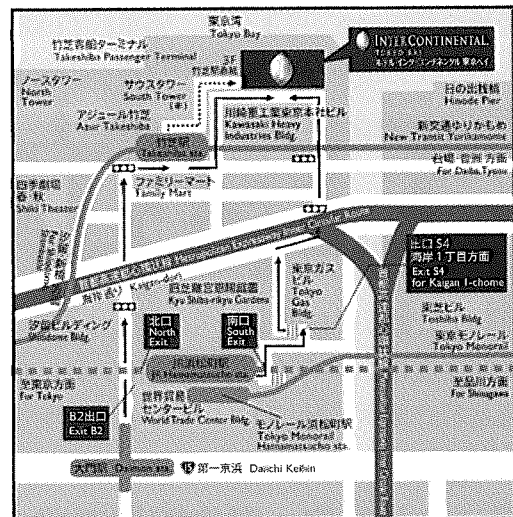
(1)九州支部第2回ゴルフコンペ開催について  
(2)その他

## 平成30年 新春賀詞交歓会 開催のご案内

平成30年新春賀詞交歓会を開催いたしますので、万障お繰り合わせのうえ、ご出席賜りたくご案内申し上げます。

開催日時：平成30年1月17日(水) 16:00～17:45  
開催場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ  
5階「ウィラード」  
会 費：お1人につき10,000円  
(事前にお振込みください)

ホテルインターコンチネンタル東京ベイ  
東京都港区海岸1-16-2  
TEL.03-5404-2222



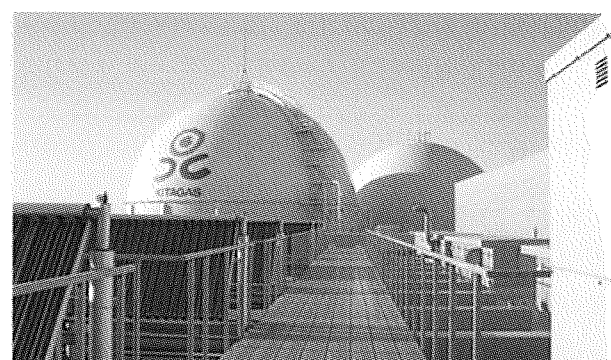
## 北海道支部 第1回研修会を開催

10月27日(金)、北海道ガス札幌東ビル 技術開発・研修センターにて、第1回研修会を開催。16名の受講者が参加しました。

講師には、北海道ガス(株)係長 宮脇雅史氏を迎え、「自然エネルギーによる省エネルギーの実践と発信の場を体験」をテーマに、システムや、環境試験室の見学も含め、充実した内容の研修会となりました。

### 内容

- 北海道の快適な未来生活の実現に向けた取り組み
- ソーラー・天然ガスハイブリッドシステム
- 徹底した省エネと快適性を両立する施設
- 自然エネルギーのパッシブな活用。雪冷房システム、地熱を効率的に活用
- 実際の気象状況を再現する環境試験室の見学

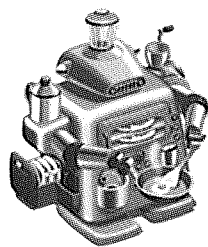


## 北海道支部 第3回合同役員会を開催

11月2日(木) ㈱白石製作所・焙煎研究所 コシシヤにて、平成29年度第3回合同役員会が開催されました。

吉田支部長より移動理事会の報告がなされ、続いてフォローアップ研修会、50周年記念誌発行の進捗状況、第2回研修会及び合同新年会について、検討が行われました。





# 第18回 厨房設備機器展

2018年2月20日(火)～23日(金)の4日間 / 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)東展示場

## ■第18回厨房設備機器展

第18回厨房設備機器展は、「快適・省エネ・省力化。ニッポン厨房最前線」のテーマの下、「第39回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN2018」と3展合同にて開催されます。会場は、「厨房設備・機器ゾーン」「ブッフェ・バイキングゾーン」「HACCP対応対策ゾーン」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「プロフード東京2018ゾーン」等に区分けされ実施される予定です。

## ■工業会ブース設置のお知らせ

(一社)日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房設備機器基準」や「厨房設備資格認定試験」などを中心に工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただくと共に、「会員コーナー」を設置し、会員企業の製品を展示します。

また、昨年同様、「業務用厨房設備機器基準」の実機の展示も行います。第18回厨房設備機器展にお越しの際は、是非お立ち寄りください。



第17回厨房設備機器展の様子

## ■(一社)日本厨房工業会会員企業出展一覧(11/10現在)

秋元ステンレス工業(株)	(株)コメットカトウ	東京ガス(株)	パナソニック産機システムズ(株)
(株)ISEKI トータルライフサービス	サラヤ(株)	トーショー機材(株)	ヒゴグリラー(株)
イトヤ(株)	サンタ(株)	(株)TOSEI	福島工業(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン	(株)サンテックコーポレーション	トランスゲイト(株)	(株)富士工業所
エイシン電機(株)	三和厨理工業(株)	直本工業(株)	(株)フジマック
エース工機(株)	シーパイエス(株)	(株)中島製作所	(有)藤村製作所
(株)エフ・エム・アイ	(株)ショウワ	(株)中西製作所	ホシザキ(株)
(株)エム・アイ・ケー	シンポ(株)	ニチワ電機(株)	ホバート・ジャパン(株)
エレクトアー(株)	スギコ産業(株)	日本洗浄機(株)	マッハ機器(株)
(株)オーディオテクニカ	タイジ(株)	(一財)日本ガス機器検査協会	(株)マルゼン
(株)大穂製作所	大和冷機工業(株)	(一社)日本弁当サービス協会	山岡金属工業(株)
(株)大道産業	タニコー(株)	(公社)日本メディカル給食協会	ライステクノプロダクト(株)
押切電機(株)	(株)千葉工業所	(株)野田ハッピー	(株)ラショナル・ジャパン
オルガノ(株)	(株)中部コーポレーション	服部工業(株)	ワシオ厨理工業(株)
北沢産業(株)	東英商事(株)	(株)ハッピージャパン	(五十音順)



# 一般社団法人 日本厨房工業会 厨房設備通信教育

平成30年度第39回受講者募集(予告)

仕事に活かせる実践的な知識を学ぶ機会に！



来月より来年度受講生の募集を開始します  
次号、詳細を発表！！

## 受講目的

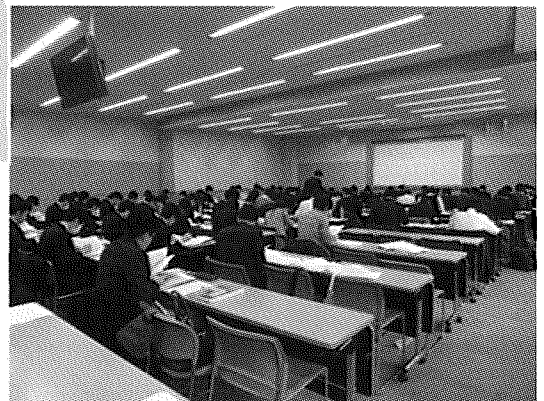
- 自己啓発の為
- 会社の勤め
- 資格取得の為
- 新入社員教育

## 修了者等

- 受講者:5,792名
  - 修了者:3,828名
  - 優秀修了者:1,424名
- 平成29年4月1日現在

## 受講生の業種

- 厨房関連(メーカー・商社・施工会社等)
- エネルギー関連
- 洗剤関連
- 公務員・団体・教育関連 等



◇お問い合わせ先◇

一般社団法人 日本厨房工業会 事務局 通信教育担当

TEL:03-3585-7251 FAX:03-3585-0170

# 「債権回収に関する弁護士業務」

坂本廣身法律事務所 弁護士：松岡 正高 弁護士：安本 樹

弁護士が相談を受ける案件のうち、いわゆる「債権回収」の相談は少なくない。会員の皆様の中にも、顧客からの支払いが遅れている、あるいは、支払ってもらえないという経験をした方があるのではなかろうか。「債権回収」は、それほど日々の業務と密接にかかわっている問題である。

さて、実際に「債権回収」の相談があった場合を想定する。弁護士は、相談者から事実を事細かに伺うこととなる問題事案に直接関わる事だけではなく、相手方のこと(特に不動産や売掛金債権等、有形無形の資産の有無、及びその内容が特に重要となる)、取引の経緯、交渉の経緯などを調査、特定していくことが主である。

そして、具体的にどのような債権回収の「策」をとるのがよいのかを検討することとなるが、債権回収の事案の場合、大きく分けて3つのパターンがあると思われる(もちろん、これらに限られるものではないし、それぞれが複雑に絡み合っているケースもある)。

その3つのパターンは、概ね①相手方が逃げ出してしまっているケース、②相手方の資金繰りが悪化しているケース、③相手方との間で金銭債権の存否又はその金額について争いがある、が想定される。

まず、①のパターンの場合、相手方の所在すら分からないことが多く、このような場合、弁護士は、職務上請求(ex.戸籍、住民票)、弁護士法23条に基づく弁護士会照会といった、専門家のみに認められた調査方法を駆使して相手方の所在を調査・特定していく。

②のパターンの場合、相手方の資産の調査をすることがなによりも重要となる。相手方に不動産や売掛金債権等の資産があるのであれば仮差押えなどの裁判上の

保全の手続きをすることが有効である。もっとも、取引先にいきなりそのような法的手続きをとるのは適切ではないこともある。特に、顧客が支払いをする意思がある場合には、両者の間で合意をし、分割払いの約束をするべきである。そこで、有益なのが「公正証書」の作成である。公証役場に両当事者が赴くことで作成することができる(代理人による作成も認められている)。公正証書は、当事者間で作成した私的な合意書等と比べ、より正式な形で作成及び保管されることから、債務者に対する権威付けもあって任意の支払いを期待できるほか、何よりも注目すべきは、金銭の支払い債務の場合に公正証書を作成すると、相手方が支払いを怠った場合に、直ちに「強制執行」ができるということにある。裁判で勝つという手順をひとつ省略して、相手方の財産から強制的に債権回収が実現できるのである。

③のパターンの場合、金銭債権の存否またはその金額自体に争いがあるため、①②に比べてより厄介である。例えば、納品した商品に欠陥があったためお金を払いたくないと言って争っている、貸したお金を返せという請求をされているが、あれは借りたものでは無かったものだと争っているというケース等がありうる。金銭債権の存否ないしその金額という根本的なところで相手方と意見が相違しているため、裁判まで発展せざるをえないケースが多い。

このようなケースでは、裁判の前や裁判中に相手方の財産が目減りすることを防止するため、仮差押えや仮処分といった相手方の財産の散逸を防ぐ手続きをとる必要があることも少なくない。

## 【顧問契約先】

坂本廣身法律事務所 〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目13番4号 長山ビル5階

電話番号：03-3542-3661(代表) FAX番号：03-3546-0443 ホームページ：<http://www.sakamotohiromi.com>

## 【相談内容例】

- 債権回収 • 契約書、定款等のリーガルチェック
- 従業員の個人的な相談等、法的な知識を必要とする相談であればどのような相談も可能です。ただし、渉外事務所ではないので、外国法にかかわる案件については回答できない場合があります。

## 【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

## 【費用】

- 相談内容についてアドバイスを頂くことは原則、無料です。
- 法律相談を超えて、訴訟提起や書面作成等を依頼される場合は、別途料金が発生します。その場合、その都度、弁護士事務所で作成いたします。
- 相談の中で、書面作成料等、別料金が発生する場合は、その都度、説明があります。

## 【法律相談の手順】

手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

※各ご相談案件の初回のみ事務局へご連絡願います。(会員確認及び法律事務所への紹介のため。)

※事務局担当者 水野 電話番号：03-3585-7251 E-Mail：mizuno@jfea.or.jp

手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。

※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



小倉朋子の

# 食心美

Part.2



## 第6回

### 野生の動物「熊」を食する時

(株)トータルフード 小倉 朋子

先日、薬膳中国料理店を貸し切って開催された、「熊の手食べ比べ」の会に参加してきました。食べ比べるのは、月の輪グマとヒグマです。今年も肉料理のブームが続く中、流石に熊の手は、マニアックにつきトレンドにはならなそうですね。

中国では熊の手は薬膳食材として昔から高値です。以前も食べたことがあります。熊の種類で食べ比べる機会は滅多にありません。実は昨年招待されたのですが、少々二の足を踏んでしまっておりました(笑)。今年は是非ともチャレンジしてみようと思った次第です。

熊だけではなく、鹿肉やイノシシなどのジビエを取り入れた薬膳コース料理でした。国産の鮮度の良い鹿肉は滅多に出回しません。特に熊は、マタギが取ってそれを「肉」へ調理するまでの血抜きなどの作業に大変技術を要します。よく「熊は匂う」と言われるのですが、匂う場合は血抜き技術が伴わなかったためです。さらに「熊は硬そう」な懸念もあります。調理法がとても難しく、実際硬くなりやすいのだそうです。今回はシェフとマタギさんが大変優れた方なので、トロトロに煮込まれてコラーゲンたっぷりの肉料理に生まれ変わっていました。さらに、前菜では、熊のハツのあぶりや、猪の内臓などのパテ(ハムのように練って形を整えたもの)なども美しく宮廷料理の装いで盛り付けられました。また、鹿肉のアキレス腱と朝鮮ニンジンやクコなどが入った薬膳スープは胃を暖め、栗や白きくらげ、白舞茸、百合根、むかごなどを使った手の込んだ全10品メニューは、全てが素晴らしく美味でした。デザートは多種類の豆で煮込んだ香港料理のぜんざいで、八角やクミンも入り後味が良く、デザートまで薬膳が徹底されておりました。中国料理の薬膳料理は、日本の薬膳とは違ってエネルギーギッシュです。

さて、肝心の熊の手ですが、月の輪グマもヒグマも味付けは甘醤油味の煮込みです。豚の角煮をイメージしていただくと良いかと思えます。「豚の角煮」と言われれば熊とは思わないかもしれませんが、なにせ大きな尖った「爪」がついたままなので、視覚ですぐに豚でな

いことはわかります(笑)。月の輪グマは片手15センチほど、ヒグマは20センチ以上あります。私は食のオタクなので、タレの味で肉の味がわかりにくいと感じ、わざわざ煮込みのタレを外して食べてみました。やはり体が大きいヒグマのほうは匂いが若干あります。羊でいうとラム肉とマトンくらいの違いでしょうか。

野生動物を狩猟して売るマタギの仕事は、歴史ある伝統的な誇り高い仕事なのですが、昨今は後継者がいないとされています。マタギは闇雲に狩猟することはせず、山の生態系と自然を守るために適した季節だけ狩猟します。そのため「山の守り神」ともいうのです。命がけで、熟練の技術も必要で、楽ではない仕事です。

現在、中国産の熊はほとんどロシアから安価に輸入していると伺いました。本誌では書きませんが、かなり悲劇的な状態で熊は諸国で流通されているようです。

今回は、調理前の毛がついた状態の熊足と、鹿足、猪足を拝見して触りました。肉球に触れると、「命があった」ことを感じざるを得ません。子供の頃、父に「勉強になるから」と言われ、豚の解体現場へ連れられた経験があります。その際、子供の脳裏で痛烈に感じた「命をいただく」ということ。

食料自給率がカロリーベースで40%いかない我が国ですが、可食できる食材の廃棄量もケタ違いに高い国です。あえて食べずとも良い「熊の手」を望んで体感するわが身の食欲も感じつつ、グルメな時間に思いをはせました。



# 映画の見どころ・台所

第42回

## そののみにて光輝く

2014年：東京テアトル、函館シネマアイリス

映画史・食文化研究家 齊田育秀



### どん底生活の中に射し込む一条の光 静かに見守る台所

昨年の日本映画界を振り返ると、「君の名は。」や「シン・ゴジラ」の大ヒットで、順調に「邦高洋低」の状態が続いているようだ。特に「この世界の片隅に」は、映画の完成度の高さでヒットした理想的作品であった。大変結構な状況に見えるが、実は2000年前後ごろから日本映画は一部の例外を除き、質という観点からは手放しで喜べない状況にある。

昭和30年代半ばに黄金期を迎えた日本映画が、「斜陽産業」と言われ始めて半世紀余りが経つ。TVを筆頭に「娯楽」が「映画」から他の分野に分散化したので、時代の流れとして当然ではある。一方50年経っても消滅せずに、それなりの規模のマーケットを持っている業界を、まだ「斜陽産業」と呼ぶのはおかしな話だ。

もともと市場が巨大過ぎただけで、観客の動員数が最大時(昭和33年)の11.27億人/年から、現在(平成28年)の1.8億人/年にシュリンクした、安定状態にある業界と考えればよい(東日本大震災の影響を除けば近年は1.6～1.7億人/年で推移)。この間映画界は、「ロマンポルノ」やTVとのタイアップ、書籍やグッズの販売によるコラボ、シネコン・マルチスクリーンの導入、加えてTVドラマの映画化(踊る大捜査線)やアニメ作品(スタジオ・ジブリ)の大量投入、デジタル化など試行錯誤を経て今日に至っている。

このような中で「撮影所システム」が崩壊し、実力のある独立プロが減少したことで、日本映画が劣化してしまったことは否めない。溝口健二・小津安二郎・成瀬己喜男・内田吐夢・黒澤明・木下恵介などの名匠達が生み出した、ダイナミックで、厚み・興行き・深みのある感動作が少なくなり、「映画的に面白い」作品が減ってしまったのが残念だ。

北野武・是枝裕和・西川美和など一部の例外はあるが、作り手が自分の狭い世界で話をこねくり回し、無駄に冗長でマイナーなチマチマした作品が目につく時代になった。スペクタクル映画はあってもそこに人間ドラマがない。スター俳優が減り、未熟な監督が多くなって、脚本の練り込みも浅い薄っぺらな作品が多いように感じる。本作はそのような現状の日本映画の中では、久しぶりに“キラリ！と光る”拾い物の作品である。

舞台は函館。主人公の青年・達夫(綾野剛)は酒浸りで無気力な生活を送っている。彼にはかつて採石場の事故で部下を死なせたトラウマがある。達夫がパチンコ屋でチンピラの拓児(菅田将暉)に使い捨てライターをあげたことで、彼は拓児の家に誘われる。そこは浜辺に建てられた掘っ立て小屋同然の家だが、拓児に引け目は皆無であった。家には脳梗塞で寝たきりの父親、看護疲れの母親(伊佐山ひろ子)、それに姉の千夏(池脇千鶴)がいた。

初対面の達夫と千夏はひとめで互いに引かれるものを感じたようだ。チャラ男の拓児はサービス精神が旺盛で千夏の作った“チャーハン”を頻りに達夫に

働める。社会の最下層の暮らしをしている一家と思えるが、父親が元気な時代はそれなりの暮らしだったのだろう。実は拓児は傷害罪で仮釈放中、千夏は週3日、昼間は水産会社で働き、夜は場末の売春バーで客を取る身であった。彼女が体を張って稼がなければ一家は暮らしていけないのだ。

拓児は植木畑を営む社長・中島(高橋和也)の所で時折アルバイトをし、小遣いを貰っている。そして中島と千夏は長い間の腐れ縁の関係にある。辟易とするほどの暗い環境で、各々何かを背負った人々が運命の糸に操られ、うごめき、最後に昇華して行く話である。

では厨房(台所)から映画を観てみよう。台所は達夫のアパートの部屋と拓児の家の2カ所で繰り返し登場する。達夫の部屋の台所はシンクと調理台にガス台がついた安アパートの標準的装備だ。冷蔵庫の上には電子レンジもある。彼の性格を反映してか部屋全体も台所もそれほど散らかってはいない。要は余計な物がないのだ。ここでは拓児が頭に水をかけ、千夏がカップラーメンを食べ、彼女が切った西瓜を達夫と食べる場所になる。そして心に各々傷を負った二人が、それを補完するかのように一体となって交わる場所になる。台所は静かにそれを見つめている。

一方、拓児の家の台所は少し広めの居間?の壁際に一直線にレイアウトされている。窓に面しており採光は十分だ。4人が生活してきたためかスペースも十分ある。壁にはレードル・ターナー(フライ返し)・ピーラーなどが引っ掛けられ、調理器具もそれなりにあるが、シンク下の扉はない。冷蔵庫は3ドアタイプで、やかに水を冷やしておくのが印象深い。

ここは達夫と千夏が初めて出会う場所であり、千夏の作った“チャーハン”に達夫が満足する場所になる。この“台所の神様”は、二人が互いを意識するよう仕向けたと思われるが、その結果に“焼めし”いや“焼餅”を焼いたかもしれない。

本作の原作者・佐藤泰志は函館出身で5回芥川賞候補になり、本作も三島由紀夫賞候補となった作家だが、その人生は壮烈だったようである。不運を嘆いたのか? 41歳で自ら命を絶った。「海炭市叙景」「オーバー・フェンス」に本作を加えた函館3部作などが知られ、近年再評価が起こった。映画では主人公の妹からの手紙が読まれるが、実際に妹を亡くしている原作者の心情が反映されている。閉塞感に満ちたやりきれない映画だが、個人的に引き込まれたのは、原作者と私が4カ月差(私が年長)の同じ団塊

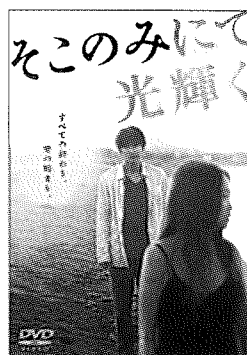
世代のためかもしれない。

原作が出版された1989年は世の中がバブル景気に沸いた時期である。その時代に地方・底辺の人々・人間の性欲・罪の意識・満たされぬ心・絆・家族などをキーワードに、人間が持つ永遠のテーマを炙り出した原作者の凄まじい力量に驚いた。また格差がさらに広まった30年後の今、原作のテーマを見事に映像化した女性監督・呉美保に感服した次第である。

映画は達夫と千夏が“心の底”から結ばれ、現状打破を目指して新たな門出を決意した時、中島の横やりが入る。そこで悲劇が起こるのだが、映画のラストは印象深い朝焼けの中、主人公達を見捨てることなく、再生の“光”の中に明日の希望を見出す感動の結末で終わる。

さて本作は、方言のせいか台詞の聞き取り難い箇所が少々気になったが、素晴らしい出来栄の作品であった。“旬”の“綾野剛”と演技の巧者“池脇千鶴”の競演に、チャラチャラ感たっぷりの菅田将暉が見事に絡み、名助演者が周りをガッチリと固めていた。特に“池脇千鶴”の体を張った“名艶”は絶品である。かつて「三井のリハウス」のCM(別れの挨拶編)で、転校する女生徒を演じた彼女に舌を巻いたが、「舟を編む」(1913年)では社内情報通の女性社員を絶妙に演じていたのが記憶に新しい。強固な意志の表現、一抹の悲しみが過る表情、愛を求め愛を受け入れるしぐさの巧みさはチョット真似が出来ない。常に酒酔い状態で撮影に臨んだという綾野剛が醸し出した雰囲気も見事だが、本作の最大の功労者は彼女である。“池の脇”より“ど真ん中”で主役を張る「大女優」になって欲しいものだ。

### 『そのみにて光輝く』



監督：呉美保  
原作：佐藤泰志  
脚本：高田亮  
撮影：近藤龍人  
音楽：田中拓人  
出演：綾野剛、池脇千鶴  
菅田将暉、高橋和也  
火野正平、伊佐山ひろ子

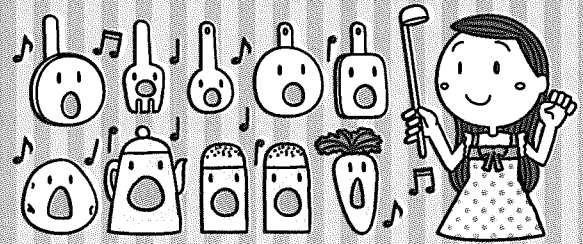
価格：4,104円(税込)

発売・販売元：TCエンタテインメント

© 2014「そのみにて光輝く」製作委員会

# 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3楽章 歓喜の歌！ 年末の風物詩

### 日本には四季があります

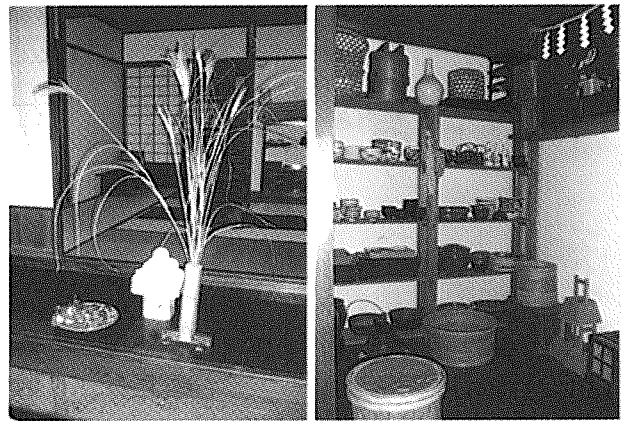
今年もあっという間に12月。一年が経つのがとても早く、それは年々強く感じられます。デパートやお店の赤いポインセチアや緑のヒイラギの飾りが、クリスマス色。ゴールドやシルバーの格調高い装飾にもテンションが上がります。

私がスイスのユングフラウヨッホ駅に立ち寄った時のこと。一人旅をしているシンガポール人に出会いました。世界一標高の高い駅（3,454m）として有名なユングフラウヨッホ駅は、一面雪山銀世界、吐く息も真っ白です。彼は私に「君は日本でもこんな真っ白い雪を毎年見ることができるんだね。シンガポールは一年を通して、ずっと夏。季節はたったひとつだけ。日本には、秋は紅葉、春は美しい桜、四季があるのでしょ？ いつか行ってみたいなあー」と話してくれました。つい日本にいるとその大切さ、ありがたみを忘れてしまいがちですが、こうして海外から日本を見つめ、改めて日本の素晴らしさを感じました。



ユングフラウヨッホ駅(スイス)にて

先日、江東区深川にある深川江戸資料館へ行ってきました。江戸時代の食の講座に参加した時、先生からこちらの資料館に是非見学へ行くと良いと勧められ、うかがったのですが、長屋がリアルに再現されていて中にあがることもでき、大変嬉しくなりました。四畳半の居間には神棚がきちんとあり、お勝手の米びつのそばには麴の神様、かまどのそばには火の神様のお札がありました。「八百万の神」と言



江東区深川江戸資料館  
左：月見飾り 右：船宿のお勝手

うように、日本人は昔から全ての場所に神様をお祀りし讃えているのだと感じました。こういった光景を見て外国の方は不思議に思われるそうです。「どうして日本にはこんなに沢山の神様がいるの？」と。

こちらの資料館では季節や行事ごとに展示が変わり、音響と照明も使って江戸の四季が再現されています。今回はお月見の展示があって、江戸時代の秋の雰囲気に浸ることができました。

## 第九を歌うために

私は音大時代、ベートーヴェンの「第九」に、サントリーホールや東京芸術劇場、神奈川県民ホール等のコンサートホールで合唱団の一人として参加しました。当時、このような大きな舞台での演奏経験がない私たち学生にとって、第九出演は特別な思いがありました。なぜなら大学一年生から三年生までの合唱の授業での出席率により、その出演回数が決まっていたからです。遅刻はもちろん欠席したら公演に出演させてもらえません。

「卒業後、皆さんは、様々な演奏人生を歩むと思うが、一期一会の気持ちを忘れずに時間は絶対守るべし。たった一度の遅刻で信用をなくしてしまう。またオーケストラのリハーサルは、指揮者の合図で始まる。もしも一人でも奏者が遅刻したら、与えられた楽曲が正確に奏でられない。一人一人の奏者に与えられた楽譜がそれぞれに存在するから。」と、普段の授業から遅刻に対しては特に厳しく指導を受けていました。私も今「時間厳守」の大切さを私の門下生に伝えるとともに、自分にも常に言い聞かせています。

## 第九の日本初演

日本では年末になるとあちらこちらのホールで第九の演奏が開催されますが、ある日ドイツ人の友人が尋ねてきました。「どうして日本人は第九を暗譜でスラスラ歌えるの!? どうしてそんなに第九が好きなの?」と。多くの日本人は、年末の風物詩で第九が演奏されるのは、ドイツ発信の行事であると思込んでいるようですが、それは全くの誤解。年

末に楽団員のボーナスを出せるように始まった日本独自の企画だったのです。ドイツでは、日本ほど多く演奏されないようです。

第九の日本初演は、1918年6月1日。つまり来年2018年は、ベートーヴェン第九交響曲「日本初演100周年」ということになります。初演は徳島県鳴門市に当時あった坂東俘虜（ふりよ）収容所のドイツ軍兵士たちによって、アジアで初めて全曲演奏されたのです。初演の背景には、当時収容所の職員の捕虜に対する人道的な対応、また捕虜と地元の国境を越えた温かい交流がありました。「第九」歓喜の歌のシラーの詩、友をたたえ、神をたたえ、すべての人々は兄弟になる。世界平和やそして愛…ベートーヴェンは、シラーの詩をかりて人間愛を描きかけたのかも知れません。

一般的に第九は男声と女声で構成される混声合唱ですが、当時は収容所に男性しかいなかったことから、男声合唱団で演奏されました。また、オーケストラの演奏には多くの楽器が必要ですが、収容所には1000人近くおり、その中に優れたマイスター（技術者）がいて、楽器もその場で作ったのではないかとされています。

私が憧れる作曲家の安藤由布樹先生は、日本初演100周年を記念する来年2018年6月1日に当時の演奏を復元しようという記念演奏会を企画されています。坂東俘虜収容所のドイツ軍兵士たちの第九演奏は、男性ばかりの男声合唱であったらしいので、あえてベートーヴェンが作曲した男声女声による第九の混声合唱団楽譜を、男声合唱団楽譜に編曲して演奏されるそうです。それはきっと、当時をリアルに再現する興味深い演奏会になることと思います。



「第九」 © 読売日本交響楽団

## ♪ オーストリアの名物料理

素敵な音楽を聞くと自然と笑顔になって優しい気持ちになるように、おいしいお食事をいただくとみんな笑顔になりますよね。第九を作曲したベートーヴェンはドイツで生まれました。ドイツと言えばソーセージ、ザワークラウト、そしてマッシュポテトもおいしいですよ。当時、ベートーヴェンは、なにを食されていたのかしら…。

前号では、ドイツ留学での食生活、ソーセージやゆで卵等々のお話をさせていただきました。今回は、ベートーヴェンが憧れた音楽家、モーツァルトが誕生したオーストリア、ウィーンの名物料理のお話です。

皆さんは、ウィーン料理というと何を連想しますか？ 私は、ウィーン滞在中に出会った巨大な「ウィンナーシュニッツェル」がすぐに思い浮かびます。この料理は、子牛の肉を叩いて叩いて叩いてのばし、パン粉をつけて油で揚げます。大きなお皿からはみ出るその大きさに、ホントびっくりしました！ だってお皿が、お肉に隠れて見えないんですもの。最初二人前かと思ったら、なんとその大きさに一人前。食欲旺盛な当時20代の私が一生懸命食べても半分でお腹がいっぱい、残してしまう結果に。すると、店員さんが、

「お口に合いませんでしたか？」

「いいえ、とても多いので…」

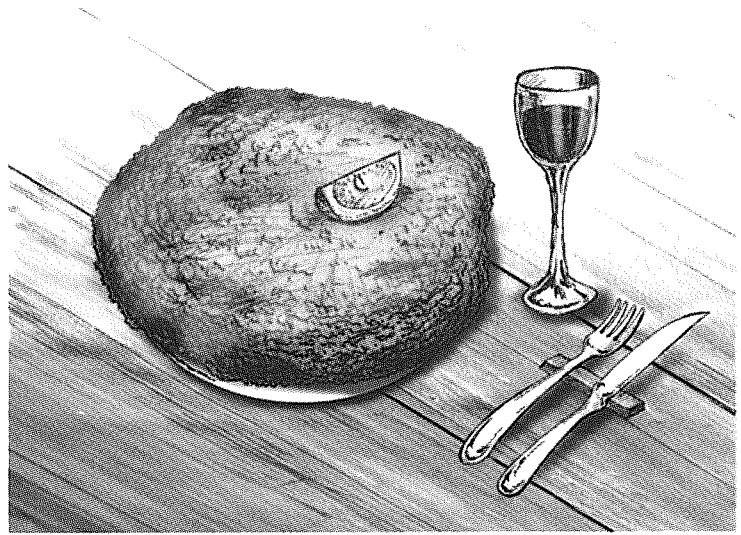
「えー！ もうお腹いっぱいなのですか？」

「でも、もちろんとってもおいしいです」

「それなら、良かったです」

そんなやりとりがいつもありました。

でも不思議と生活習慣？からでしょうか。いつの間にか、私はそれをいつもペロリといただけてしま



ウィンナーシュニッツェル (ウィーン)

うようになっていました！ 大きいうえに高カロリー、添えてあるジャムをつけて食べるとこれがまたまたホントおいしいのです。しっかりまーくなりました。

先日、表参道にあるウィーン料理のレストランに、友人と一緒に行きました。すると、なんとメニューにあるではありませんか！ あのシュニッツェルが！！ 期待に胸をふくらませ、早速注文すると…。それは、お皿にきちんとおさまっているお行儀の良いシュニッツェルでした。ああ、お皿から思い切りはみ出している本場ウィーンのシュニッツェルがなつかしい！！

〈テレビ番組のご紹介〉

12月27日(水)26時34分(28日午前2時34分)～  
日本テレビ

読響「第九」特別演奏会

読売日本交響楽団の第九公演

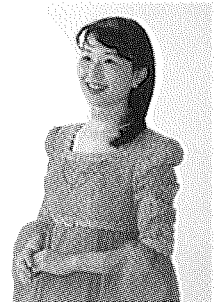
<http://yomikyo.or.jp/dai9.php>

ぜひご覧ください。収録ディレクターを担当しています。

## 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.ワイトマー氏に師事。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。



# 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

# やるKEY ハザード HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

## 第5回 食品衛生7Sについて

### 5S+洗浄・殺菌から始まった7S

標準作業手順書を作成していく中で、土台となる衛生標準作業手順書の作成を進めていくと、清掃の基準はどこまでやると良いのかを明確にする必要が出てきます。手順書を書き進めたばかりに、笑い話ではありませんが、食品製造の時間と同じくらい作業現場の掃除に時間がかかってしまうなどということが起きています。

そんな清掃についての指針を表しているのが、大阪を中心に全国に会員がいるNPO法人食品安全ネットワークが提唱する「食品衛生7S」です。

もともとは工業製品等の製造現場や、工事現場などで提唱されていた5S（整理・整頓・清潔・清掃・躰の頭文字Sを取っています）活動です。

現場をきれいにして作業性を高め、安全な作業環

境を作る活動ですが、これに洗浄と殺菌を加えて食品工場の管理手法に特化したものです。

イメージとしては（図1）のように、あるべき姿が清潔な環境。それを実現するために、整理・整頓・清掃を行います。食品工場ですから、さらに洗浄と清潔のレベルも、1段も2段も上で菌のいない状態を求めます。そのために殺菌を行うという手順です。それをきちんと守るために躰を行うというものです。流れにそって順番に見ていきましょう。

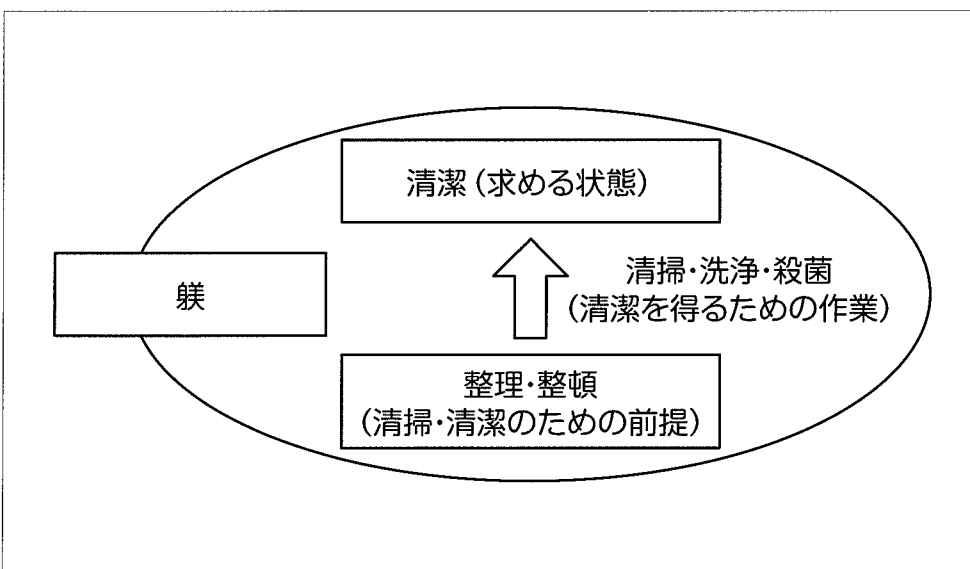
### 整理

整理というのは、現場から不要なものを取り除くということです。

当日製造分の廃棄物、ごみなど、原材料・副原料の余り、基本は当日製造する分量だけを作業場に出

すのが理想ですが、ものによっては容器を調理器具の近くまで持ってきて使用、使い終わったら保管場所に戻すという手順を取るところもあります。

製造のための道具類、機械類、その日の作業に必要なものであれば所定の位置に戻しておきます。7S活動を始めるときも最初に行うのは、現場から不要なもの、使って



■ 図1 食品衛生7Sの構造

いないものを取り除いていくことです。

いつか使うだろうと残しておいたものが現場に溢れていませんか？ 現場から外すだけでも作業場は広くなり効率も良くなります。いつか使うだろうと悩むものは、作業現場以外に保管場所を決めておいて、一定期間、1ヶ月とか3ヶ月と期限を決めて、使わなければ思い切って廃棄します。最初から要らないものは、整理を始めた時点で処分していきます。

## 整頓

現場から引き揚げて使用しない道具類、原材料などは決まった位置に並べて収納します。そのために棚や収納スペースも整備しておきます。

工具類などには名前を書き、壁面の収納スペースには抜型を描いて他の場所に置かないといった工夫をします。現場に道具類を残して紛失し、異物混入の原因にならないように定位置定量を維持できるように考えていきます。

そうしておくといざ道具類を使うときも、探す手間と時間が短縮できて、効率の良い作業が可能になります。置き場所を決めて、置く量を決めて、更に置き方も決めておくのです。清掃道具なども専用のカートを準備して、食品を製造している時間帯は別の場所に置いておき、清掃時に持ってくるようにすると、洗剤などの食品への混入を防ぐことができますし、作業スペースも広く取ることができます。

## 清掃

掃除です。現場から粗ゴミを取り除き、ホウキで

ゴミを寄せ、ちり取りで集めてゴミ箱へ捨てます。水で汚れを流して洗剤を撒きブラシで泡立てて汚れを浮かし、すすぎの水で洗剤を流します。

最初から水でゴミや汚れを流して行くといった作業をしている作業場がありますが、水も資源であることを考えると止めるべきです。洗剤は通常は中性洗剤で十分なのですが、汚れが蓄積してくると酸性のもの、またはアルカリ性の強いものを選ばなければなりません。

キレート剤という、汚れの付着した器具・床や壁などから汚れを剥がす力を持った洗剤を使うこともあります。そうならないように定期的に清掃をするべきでしょう。

## 洗浄

清掃の一部ではありますが、前述の清掃の後半部分、水や洗剤で汚れを浮かせて器具や素材の表面をきれいにしていくことです。汚れが油分であれば、熱を加えることで油を溶かして浮かせる、洗剤などの界面活性剤で剥がすという手段を取ります。

タンパク質の汚れだと、熱を加えると逆に固まってしまう、落ちにくくなります。この場合はタンパク質を剥がす洗剤を選ぶ、もしくは物理的に剥がしていくことになります。

物理的に汚れを落とすにはブラシやスポンジなどを使います。金属製のブラシや細かいワイヤーや極細の鉄線をまとめたスチールタワシなどは、金属異物として混入する原因にもなりかねないので使用は避けた方が良いでしょう。1ミリ以下の針金状の金属は金属検出器をすり抜けるのでクレームの原因に

## 今月の KEYワード PDCAサイクル

品質管理のシステムを開発したデミング氏らの提唱により普及しています。

Plan (計画) Do (実行) Check (評価) Act (改善) の4段階を順次行って1周したら、最後の「Act」を次のPDCAサイクルにつなげ、螺旋を描くように1周ごとに各段階のレベルを向上させて、継続的に業務を改善していきます。マネジメントシステムを構築して運用を開始すると初年度は上手いきませんが、だんだん尻すぼみになり継続が難しくなっていくのです。工場施設も同様で、工場完成時が一番美しく、年々老朽化し汚れが蓄積していくのが実情です。それらを食い止めるためのシステムの見直しを行います。「Check」が重要で、自社で評価を行い改善していきます。加えて第三者による評価を受けて維持するのも効果的とされます。認証機関による評価システムは費用もかかりますが、その効果としてシステムの維持が確実に行われるのです。ただし、やらされ感の漂うシステムでは効果が半減してしまいます。自らPDCAサイクルを回し続ける企業風土の構築が求められるのです。

なってしまいます。またブラシなどで金属の器具をこすると傷が付き、汚れが溜まるもとになり、菌が繁殖してしまうこととなります。道具類の表面を傷付けないようにするには上手な洗剤の使用が求められます。

洗剤や物理的な作業でも落ちにくいのが、タンパク質や炭水化物が熱で変性して固着した焦げです。一度炭化すると容易には剥がせなくなります。作業手順の見直しをして、焦げにくい調理順を考えていく必要があります。

## 殺菌

機械器具の表面を洗浄した後、一般生菌や病原菌などが繁殖しないように、残存させないようにする必要があります。特に生で食べる食材や直接触れる部分は殺菌工程を入れます。

一番簡単なのは熱殺菌。ヤカンなどで容器類に熱湯を掛けるといったことを行いますが、殺菌には63℃以上、菌によっては75℃という高温が必要です。作業時に火傷の危険性もありますので、手順を決めるときには十分に検討が必要です。殺菌効果のある洗剤で表面を洗うほうが、簡便かもしれません。この場合は希釈倍数や手順をしっかり守り、洗剤の効果を最大限に引き出す必要があります。新入社員が入ったら、最初に洗剤の作り方を教えるという現場もあります。なぜ清掃をするのかといったことを含めて、基本的なことを最初に理解してもらう必要があるのです。

最終仕上げに殺菌剤としてアルコールを噴霧する手段も取ります。アルコールには殺菌のための必要な濃度があります。汚れなど有機物が残っていれば、その下に菌類が生き残る可能性があります。まずは

汚れを落とし、水分を除いてからアルコールを噴霧します。

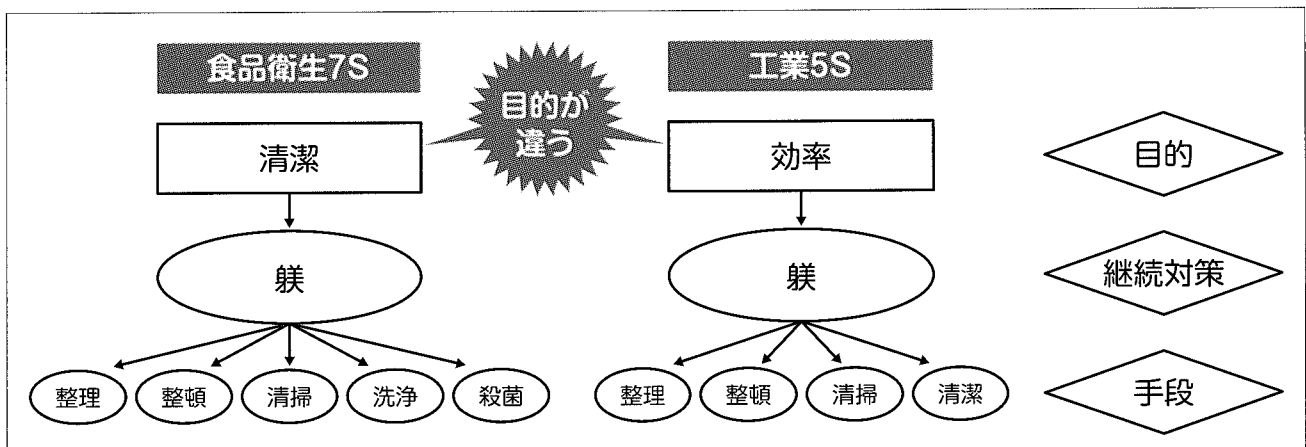
## 躰

「しつけ」というと、親が子どもに約束させたり、言いつけを守らせたりといった印象があります。語弊を生むかもしれませんが、企業でも同様のことを従業員には期待するものです。

言い換えれば「習慣付け」といった感じではあるのですが、語呂合わせとして一言で表すには「躰」という方が伝わりやすいと思われます。SSOPで決められた、掃除の「整理、整頓、清掃、洗浄、殺菌」という手順を踏まえて、清潔な環境を維持することを習慣にしていくのです。

## 清潔

求める状態、あるべき姿です。器具表面を殺菌して、微生物レベルで危害要因が無い状態を表します。一般生菌などを拭き取り検査しても結果が出るのが24時間後ですので、指標としてATP検査を行います。有機物などの汚れが残っていれば15秒程度で結果を見ることができます。清掃のつど検査をするのが理想ですが、SSOPで清掃洗浄マニュアルを決めていく作業の中で、この手順でここまでやるとATPの数値でも低い値となり、清潔だということが判るようになります。目安が判るようになったらATP検査の頻度を下げても良いと思います。ただし、掃除の手順を変えたり、作業者が変わったりした場合は再検査をして手順の正しさを確認しておきます。



■ 図2 食品衛生7Sと工業5Sの違い (やさしい食品衛生7S入門 [日本規格協会])

## 工業5Sとの違い

「5S活動」として工事現場や機械器具の製造現場に掲げられている工業5Sと食品7Sの違いは何でしょう。(図2)に表されているように、まず目的が違います。食品7Sの求める状態は清潔、工業5Sでは効率です。それぞれの目的に対して、整理整頓や清掃を行います。7Sでは洗浄や殺菌も加え食品製造工程を細菌レベルまで清潔にしていくのです。工業5Sの品質マネジメントシステムは歴史もありますから、無駄の無い動きや、ムラの無い仕上がりなどを維持する仕組みに関しては、食品の製造現場でも大いに参考にして活用するのは良いことだと思います。またPDCAサイクル(今月のKEYワード)はシステムを運用する上で欠かせないものです。

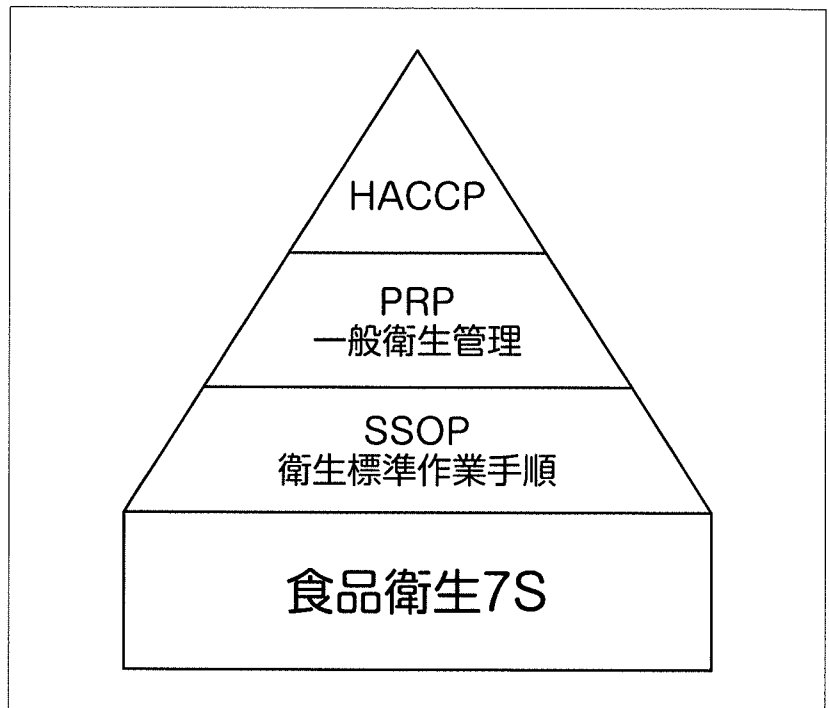
## 食品衛生7SとHACCPの関係

食品7Sの目的は清潔な食品製造環境の構築にあることは理解いただけたと思います。当たり前のことを当たり前に行う。飲食業にしても食品工場においても、継続することは非常に難しいものです。ちょっと目を離すと掃除が行き届かなくなっている。そんな現場をたくさん見てきました。国際的な食品衛生の規格であるHACCPシステムを構築する基礎としてSSOPがあると前回解説しました。そのベースになるのが食品衛生7Sだと言えます(図3)。

HACCPシステムを構築し運用するマネジメントシステムである、ISO22000やFSSC22000などの規格も現場での作業は地道な清掃から始まります。

危害要因(ハザード)を分析し、原材料から取り除き安全を担保するのがHACCPの根幹ですが、加熱殺菌や金属探知機などの管理では取り除けない製造環境に潜んでいるハザード。たとえばリステリア・モノサイトゲネスによる二次汚染などは、環境中の病原菌を洗浄殺菌して清潔な環境を作ることでは防ぐことができないのです。

一般衛生管理やSSOP、それらを運用する食品衛生7Sなど、基礎的な仕組みができた作業場は、見



■ 図3 HACCPの土台になる7S

た目もすっきりして美しいものです。そして何より事故が少ないと言えます。

基礎的な話を続けてきましたが、次回からいよいよHACCP本体の解説を始めます。認証取得ではない、やるためのHACCPをどうやって構築していくかについて話を続けます。それまでのひと月を整理整頓、清掃をしてお待ちください。

食品7SについてはこちらのHPをご覧ください。  
食品安全ネットワーク：<http://www.fu-san.jp/>  
参考：やさしい食品衛生7S入門、日本規格協会

---

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

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

---

フードビジネス  
コンサルタント

魂

## 「これからのメニュー開発の在り方」 第2回

～メニュープランナーの役割と開発への課題点～

一般社団法人 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



前回はメニュー開発の意義と重要性とは何か？をお話ししました。飲食店を開業する際には、顧客集客、売上増加、厨房効率アップなどがいかに重要であるか。特にメニュー開発は厨房と密接に関係していることはご理解していただけだと思います。

今回はメニュープランナーという職業の役割と開発を行う際の大切なポイントについてお話ししたいと思います。一言でメニュープランナーと言っても、飲食店のメニューから病院食、給食、商品、様々な業種業態によって業務は様々に変わります。実際私も現場に行くと、フードコーディネーターや料理研究家との違いについて、よく聞かれることがあります。

メニュープランナーはどちらかというと、黒子の世界です。作成した料理が商品(メニュー)となって、世の中に出て行き、日の目を浴び、話題になればそれは店舗の宣伝広告としても使われ、無限に広がるものとなり得ます。

つまり美味しいということ、目を惹くコーディネートをすることなど、プランニング業務は、調査や試作、原価調整、食材調達に至りとても幅が広いものです。メニューになるまでの全ての業務プロセスがプランナー業務の肝となるのが現実なのです。

### メニュー(商品)と料理の違い

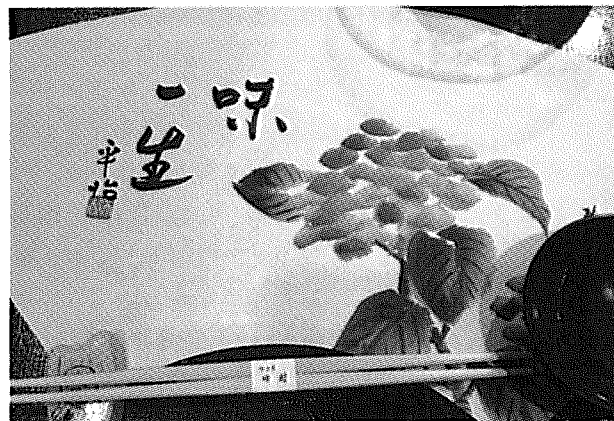
飲食店の商品はその店の料理であることは当たり前ですが、厳密には商品開発は料理開発であるとは言いきれません。良い料理が売れる商品かと言えば一概には言えず、美味しくとても良い料理でも売れないものもありますし、料理としてはあまり完

成度が高くないと思われても大ヒットになる場合があります。

商品とはお客様自身が、他店との差別化をして選択していくものであり、店舗内の多くのメニューの中から潜在的な感覚やその時の状況で選択を重ねていくものとなります。

よって、お店や料理人の嗜好や思い込みが強く出た物や、内容や味が視覚として想像しにくい物は敬遠される場合があります。(その料理がとても美味しく素晴らしいと作り手側が自信を持っていても…)プロダクトアウト<sup>\*1</sup>の発想では「良い料理」でも「良い商品」とは言えないのです。

つまり、売り手や作り手側からの想いや腕に過信せず、常に買い手側(お客様)の発想を優先させ、マーケットイン<sup>\*2</sup>の価格設定、内容の分かる商品説明、多くの選択肢を用意していくことが重要なのです。



※1プロダクトアウト…技術や製造設備といった提供側からの発想で商品開発・生産・販売といった活動を行うこと

※2マーケットイン…市場や購買者という買い手の立場に立って、買い手が必要とするものを提供していこうとすること

## メニュー(商品)プランニングの重要性と課題

メニュープランナーとして最も欠かせない視点が経営課題への対応です。つまり一言でいえば、「売れる事=売り上げの増加」です。

ただし売り上げの増加には売れるメニューを開発し、お客様の支持を得てたくさん注文が取れればよいと単純には言い切れません。

もちろん、出数が伸びれば売上高に貢献できるのは言うまでもありませんが、例えば原価率や作業工程が合っていない場合は、実際には売れば売れるほど、経費がかさみ結局経営にはプラスにならないケースもあるのです。

売れることを優先するあまりオペレーションを無視し、現場が大混乱。商品の品質低下や客層が変わり結果として店をたたむことになった事例は少なくありません。思い付きで売れそうなメニュープランニングをするのはその意味では大変危険で、まずは基本的アプローチから課題を解決していく事が妥当です。

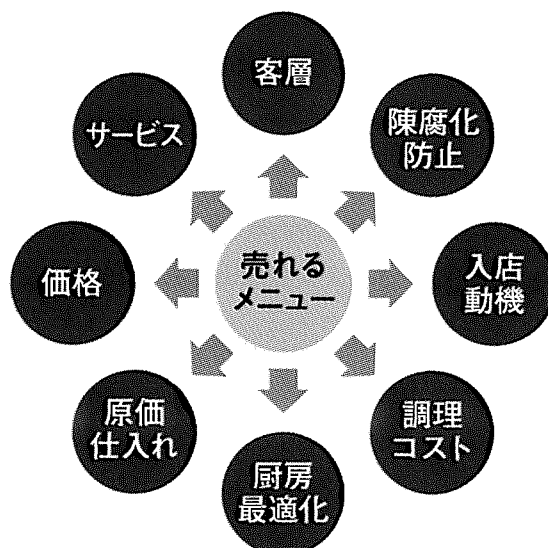
## メニュープランニングの基本課題項目

先に述べた経営的視点に立ったメニュープランニングを行う上での課題を以下8つにまとめてみました。

- ①客層に合わせた訴求力向上(ターゲットマーケティングの細分化)
- ②メニューの陳腐化防止(トレンド動向とメニュー寿命とアレンジの意識化)
- ③入店動機を意識した絞り込み(時間帯や利用動機に合わせたラインナップ)
- ④調理コストの効率化(調理人件費や人時生産性)
- ⑤厨房設備の処理能力と最適化(設備の処理能力の適合性や効率化)
- ⑥原価コントロールと仕入れ改革(仕入れ価格の見直しやメニュー食材の連携アレンジ)
- ⑦メニュー価格帯バランス(客単価の改善とメニュー内の価格帯バランスの見直し)
- ⑧サービスオペレーションの連動(フロアオペレーションとキッチンスタッフとの連動性)  
それぞれについて少し詳しく見ていきましょう。

### ①客層

近年では外食産業のみならず、メインターゲットと捉えられる殆どは「女性」と言えるでしょう。特にインスタグラムを始めとしたSNS流行の影響もあ



り、女性向けの味付け、盛り付けが当たり前のように考えられてきています。

しかし、「女性」と一括りで考えると実際には落とし穴があるのです。同じ女性でも、ティーンエイジャー、大人、熟年、シニア、ママ、キャリア、主婦、共働き…感性も嗜好も興味も全く異なる場合もあり、職業や収入、ライフスタイルまで細分化して考える必要があります。

例えば、近年、大変人気のスープ業態での有名な話としては、ターゲットをペルソナ\*と呼ばれる詳細な人物像に落とし描くことが重要商品企画として成功しています。

つまり、ターゲットを細分化することで商品を更に磨きあげ、訴求力を強めることにあります。

※ペルソナとは、見込み客がどんな人なのか、架空の人間像を具現化していく作業です。例えば、どんな悩みを持つ人なのか、好きなものは何か、友達が多いのか、性格や嗜好はどういうものかなど、具体的に個人像を描きだしていきます。

(出典：同文館出版 「社員をホンキにさせるブランド構築法」)

### ②陳腐化防止

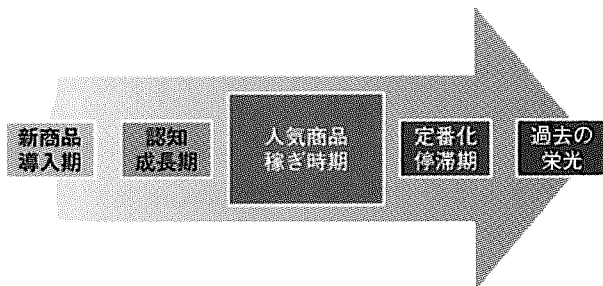
商品メニューは、経時劣化という言葉があるように、飲食店のメニュー、内装、飲食店のコンセプトは時代の変化や顧客ニーズとともに年々古くなり少しずつ陳腐化していくものです。

常に時代に合わせたコンセプトとして焼き直しや修正を加えなければ生き残っていけない時代にきています。特に飲食店メニューは、ランチは毎週、毎月内容を替えていくことが多く、グランドメニューは季節に合わせて季節を感じる素材を使用した商品開発をするなど、飲食店の経営継続には常に敏感に対応する役割となります。また、特徴的な事として、

この日本には四季というものがあるように、料理にもその季節に合った旬のメニューが顧客ニーズとして求められる事が多いのです。お客様にとって店の魅力は美味しい料理はもちろんの事、その店に行けば何か楽しいことがある！安心する！あるいはいつも何か新しい魅力や好奇心を掻き立ててくれる料理がある！など、あくまでお客様に喚起するものでなくてはなりません。

もちろん、業態(専門店)の場合によっては、いつ訪れても同じ人気メニューや何年も引き継ぐ伝統の味を提供することで成立する飲食店もあります。

大切なのは全メニュー数の中でバランスをとることです。



上記の図はメニューが生まれてから陳腐化するまでのライフサイクルです。メニューによって、稼ぎ時期がそのまま長く続き店自体を表す看板商品になるものもあれば、定番になったにもかかわらず売上が停滞するものもあります。(注意喚起)

大切なのはメニュー寿命の段階を常に意識してメニュー全体のイメージを活性化しておくことが大切です。メニューの一つ一つが今どの時期に来ているのかを意識してブラッシュアップをはかったり、新しい開発に着手するタイミングを逃さないことです。

### ③入店動機

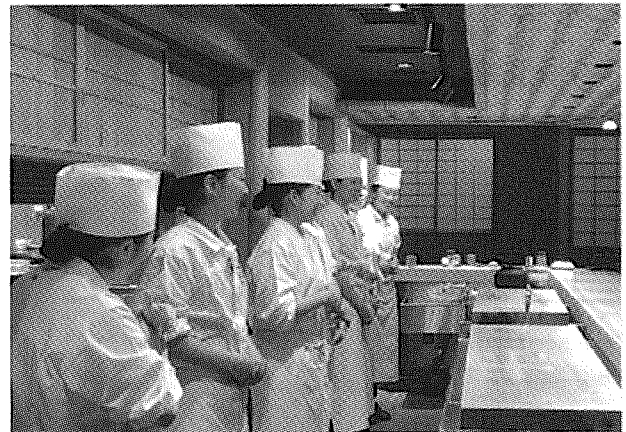
今や星の数ほどある飲食店。入店動機は多様化している中、動機付けとして大きく2つに分けて考えてみる事ができます。

ひとつは時間帯。モーニング～ランチタイム～カフェタイム～(早飲みタイム)～ディナータイム～パーティタイム…それぞれの時間帯でメニューラインナップを大きく変えることができます。

自店がどの時間帯のニーズがあり、主力とするかを明確化することで、更にその他の時間帯では効率を上げメニューを絞ることができます。

もう一つは用途性。ファミリー、一人、会食、友達…どのような目的で入店するかに合わせ、メニューラインナップは変化します。ただし現在においては居酒屋で親子利用やママ会が開かれたり、イ

タリアンファミリーレストランでワインの売り上げが伸びたりと複合的なニーズがあるのも確かです。いずれにせよ、二毛作のように、時間帯や用途に広く対応できるメニューラインナップが必要な店舗は増えていると言えるでしょう。



特別な記念日には板前による歌のプレゼントがあるお店

### ④調理コスト

調理人の経験値や技能によって人件費に差が出ることは周知の上ですが、メニュー1品に対しての人件費を考えると、同じメニューでも技能の差によって高いコストがかかる事になります。

例えば1品を作るのに、10分かかると5分で作れるのではその時間分のコストは塵積って山となるのは言うまでもありません。そのことを考えると、調理人の技能別でのメニュー担当が必要です。高コストの料理人には付加価値の高い商品、手間のかかる商品の調理に重きを置き、技能に関係なく生産性を上げられる商品も他に展開することが大切です。

つまり、1商品につき調理コストを考えた粗利益を意識し、(人時生産性<sup>\*</sup>を意識)メニュー開発で仕込みや事前調理を盛り込む工夫をします。料理の仕上げだけ低コストの調理担当で対応できるような仕組みづくりも必要と思われれます。

※人時生産性＝粗利益高÷総労働時間

### ⑤厨房最適化

本誌の読者様は厨房の専門家の方も多いので、私と言うまでもありませんが、メニューと厨房の関係によって売上の勝負が決まるといっても過言ではありません。ただし、そのような話は分かっている、まだまだ新規店舗開発において、メニューも決まらないうちに設備の決定配置を行う現場も多いのが現実でしょう。業態によって設備の種類や配置、数量などは違えど、常に店舗運営において変化が必要に



なってきます。

例えばアルバイトスタッフの多い店舗などで調理食材の大半が冷凍品などの場合、フライヤーの数やメニューバランスなどの注意が必要です。揚げ物料理にオーダーが集中して、フライヤー内の油槽内での重なりが生じ、結局タイマー管理ができずに人員がかかりつきりになってしまう。なんてことも良くある話です。

またオープンやスチーマー等もキャパシティーと処理時間のバランスを考えなければなりません。コンロの火口の数によっては、1品にかける火力の想定も不可欠です。

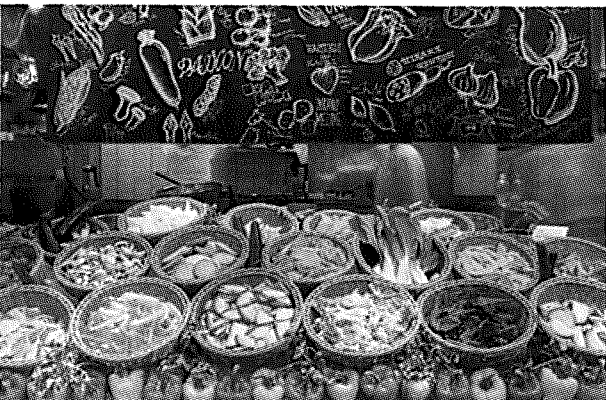
つまり、厨房設備の設計や設定は1品1品の調理工程の必要単位で考えていくのではなく、メニューごとの出数想定や人員配置を事前に把握し、それによる設備の能力と効率のバランスに即したものであることが大切となります。

## ⑥原価仕入れ

季節や気候条件などによって常に食材原価は変動します。一括の期間契約で価格を安定させることもできますが、ロットや数量の制限があり、個人的にはなかなか対応ができないのも現実です。仕入れルート開拓として野菜などの生鮮品は直接購入するお店も増えてきました。

また、日々市場に足を運び、店主自ら価格と鮮度のバランスを確認して原価コントロールをする場合もあるでしょう。日々変動する食材を、使用量や食材の組み合わせの変更によって価格はそのまま維持し、お客様に提供する工夫が必要です。お客様から見たらその少しの変化が、敢えて新鮮なものに感じて注文に繋がれば原価コントロールもマイナスの発想ではなくプラスとして捉えていく事ができるでしょう。

FLコスト<sup>※</sup>で一般的にフードコストは約30%以内という基本概念はあるものの、全ての商品で、しかも通年にわたり一定では問題が生じてきます。



産地直送 契約農家野菜の店

例えば、全て30%以内で納めた一律のいわゆる均したメニューばかりあっても、正直お客様はそられません。業態によっては〇〇というお店にしか出せない特化した料理、原価比率は50%超えの付加価値高級メニューがあっても一概には悪いとはいえません。

むしろメニュー構成で最終的にまとめることができれば、単品それぞれ原価に合わせた味わいよりも、原価を無視してでもお客様に味わってもらいたい料理を決めることも効果的です。

お店のバラエティーさやホスピタリティな個性が必要な時代です。(フォワグラのステーキやイクラの山盛りメニューが安く食べれると人気の店があるように…)



オペレーションを統一し味のバリエーションで付加価値

大切なのは、一方でどの商品で調整を図るかです。低原価のポテトフライが人気なら、そのフレーバー違い(コンソメ、チーズ、和風など)でメニューを増やしていくなど…。

また、お皿の盛り付け演出でも原価コントロールができます。昨今のインスタ映え需要を考え食材の重量よりも見栄え。今までの1/3の量で盛り付けても、演出や色合いで豪華に見えるという事も良くある話です。

なるべく細やかにメニュー構成の適正をチェックし、メニュー調整をすることが必要です。

※FLコスト…F=Food(原価、材料費)、L=Labor(人件費)を足した費用のこと  
一般的にF30%以内L20%以内が基本と考えられている。

## ⑦価格

売上を上げようと客単価を考えると、すぐに販売価格を引き上げることはお客様離れにつながりやすく、危険です。店の全てのメニューを低価格～売れ筋中心価格～高価格と分けて考え、それぞれの価格帯にどのようなメニューがあるか、またそのメニュー数は適当かどうかを精査します。やはり売れ筋の価格帯のメニュー開発をし、増やすことで、お客様が今までの商品プラスで横繋ぎの注文をしてもらえることが大切です。

またメインメニューにはこれが外せない！などのサイドメニュー充実(例、パテやアヒージョには必ずバケットを頼みたくるように)や、お得なセットメニュー、デザート of 充実なども、客単価を上げていくのに効果的だと思われます。どちらにしてもお客様にとっては価格というのはとても重要なポイントですので、早急な変化を求めず、少しずつの向上を期待するのが良いと思われます。



エビと茸のアヒージョ 茸の切り方でボリュームアップ

## ⑧サービス

飲食店は料理が商品なので味が良いのはもちろんですが、ただ美味しいだけなら中食や他でも食べられます。なぜその店を選ぶのか？そこにはサービスの力がとても強いと感じられます。

お客様の入店動機の一つにもなるサービス、心に残るWOW(感激の体感)。その部分でメニュー開発も繋がることのできるのです。例えば、テーブルにサービスしてから、最後のソースをかけて、お客様の目の前で料理の仕上げをするメニューも増えてきているのが昨今です。(例えば 分子ガストロノミー\*である液体窒素のソースの煙の演出や瞬間燻製など)

テーブルサービスにおいて、お客様とフロアスタッフのコミュニケーションが生まれ、店内の活気が増すようなメニュー開発というのも、他店との差別化において、これからもっと追求できる分野なのかもしれません。

※分子ガストロノミー…調理による食品の変化を分子レベルで解明し、経験に基づいて伝えられてきた料理の技やコツを科学的に説明しようとする研究分野

## ■メニュープランナーの役割

美味しい、安心、安全…そんな言葉は今や当たり前になったこの時代に、どこでメニューの差別化をしていくのか。それは開発をする日々で常に考えていくべきことです。

趣味や嗜好に広範囲なニーズがある日常に目新しくあるには、やはり食材の研究、流行への敏感さ、調理に関わる技術研究、そして厨房調理機器の仕様や個々の得意性を学んでいかななくてはなりません。

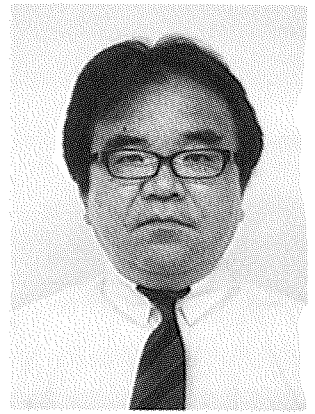
先にお話しした8つの視点を総合的に常に持ち続けることが大切だと思っています。

今回は少し硬いお話しとなりましたが、メニュー開発を始めるにあたり、一番重要な基本課題について書かせていただきました。お読みいただきありがとうございます。

今回はメニュープランナーとして実際に開発の手順をお伝えしたいと思います。居酒屋、カフェ、ピストロ、ホテル…業種業態によっても毎回様々な事が起こります。クライアントであるオーナー様とのコミュニケーション然り、そんな実例もご紹介できたらと思いますので、どうぞよろしくお願ひいたします。



# 最新外食トレンド 2017



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

## No.12 外食と景気

### 1. はじめに

ここ最近、日経平均株価が右肩上がりで上昇を続け、11月2日時点で22,539.12円と年初来高値を更新している。1ヶ月前の日経平均株価が20,614.07円であったことからみると、1,925.05円上昇しており、上昇率は9.3%上昇している。

このことは、日本の上場企業の業績が良くなっており景気が上向いていることを示している。

ところで、食品関連産業については景気・不景気にあまり影響を受けない業種であるということが定説であったように記憶している。

しかし、データを整理していると、私の専門である外食の売上高は景気に影響されていることがわかった。

そこで、外食企業の売上高はどのような景気関連の指標との相関が強いのか検証したところ、内閣府の景気動向調査(DI指数)との正の相関が強いことが判明した。

詳細にみていくと、景気動向指数(DI指数)には、現在の景況を表す一致指数と、現在の景況から半年ほど早く現れる先行指数、現在の景況から半年から1年後に現れる遅行指数があるが、外食企業の売上高は、遅行指数と強い相関があることがわかった。

具体的には、一般経済が良くなったからすぐに外食の売上高が増加するということではなく、半年後辺りから売上が増加するということになる。現在の景況とのタイムラグがあり、それは、後になって現れてくるということである。

しかし、最近では、景況感が良い場合でも半年後にその影響が大きく現れなくなっており、景況感が悪い場合はその影響はすぐに現れる状況となっている。

これらのことを踏まえて、今回は景気動向指数の状況と現場が感じている景気ウォッチャーの状況と外食の関係について述べることにする。

### 2. 景気動向と外食

#### (1) 景気動向指数

景気動向指数には、内閣府が現在、主に使用しているCI(コンポジット・インデックス)指数と前述のDI(ディフュージョン・インデックス)指数がある。

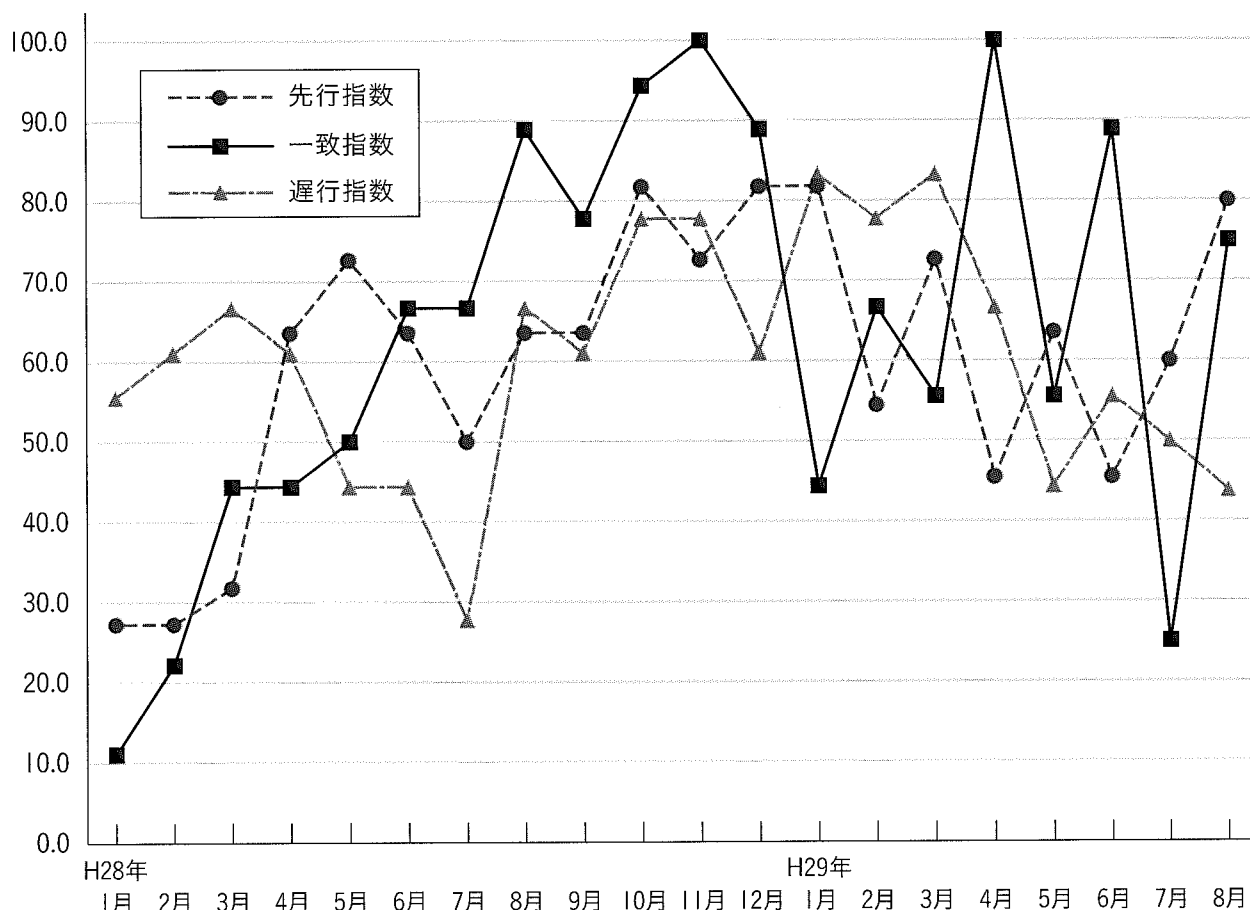
CI指数は、景気変動の大きさやテンポを測定することを目的としており、DI指数は景気拡張の動きの各経済部門への波及度合いを測定することを目的としている。

DI指数では、指数が50%を上回ると景気拡大局面になり、50%を下回ると景気後退局面に入る。

その景気動向指数(DI指数)を平成28年1月からみると、先行指数は、平成28年4月(63.6%)から50%を上回り、平成29年4月、6月(いずれも45.5)を除くと平成29年8月(80.9%)まで50%以上で推移している。

現状の景況を示す一致指数は、平成28年5月(50.0%)から50%を上回り、平成29年1月(44.4%)、7月(25.0%)を除き50%以上となっており、現状の景況は拡大基調となっている。

## 景気動向指数(DI指数)の推移



資料：内閣府「景気動向指数」(DI指数)

遅行指数では、平成28年5月(44.4%)から7月(27.8%)にかけて50%を下回ったほか、平成29年5月(44.4%)に下回ったが、その他の月では50%以上となっており、概ね景気が拡大基調となっている。

以上のように先行、一致、遅行の各指数が、概ね景気拡大基調を示していることから、冒頭に述べたように株価が上昇しているが、外食の売上高も好調なのかというと、消費者が景気拡大の実感が得られないのと同様に、外食企業の中には厳しい企業も出てきている。

要因としては、人手不足、食材価格の高止まりなどで収益を圧迫している状況となっている場合が見受けられる。

では次に、現場の意見を反映した調査である内閣府の「景気ウォッチャー調査」で状況を把握していただくことにする。

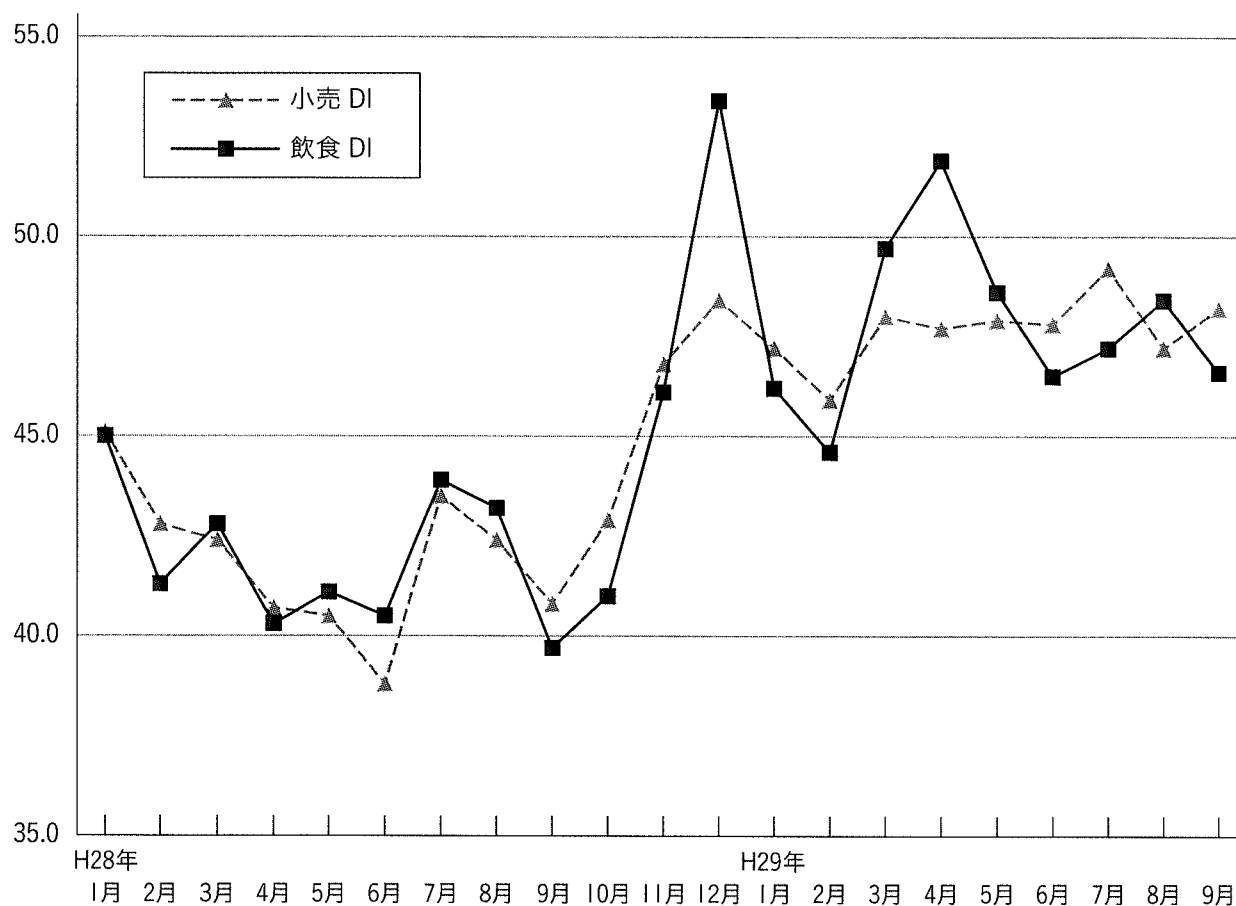
### (2) 景気ウォッチャー調査

内閣府の「景気ウォッチャー調査」は、景気に関連の深い動きを観察できる立場の人の協力を得て地域別の景気動向を的確にかつ迅速に把握し、景気動向判断の資料とするものであり、その中に飲食関連があることからそれについてみてみることにする。

景気ウォッチャー調査の小売関連と飲食関連の現状判断DIを比較して見ていくと、全体的な流れは、ほぼ同じ動きをしている。ただ、飲食関連では平成28年12月(53.4%)と平成29年4月(51.9%)で50%を上回っているが、小売関連に関しては、平成28年1月以降全ての月で50%以下で推移しており、飲食関連、小売関連ともそれほど景況感が良いとは言えない状況となっている。

ただ、全体の動きとしては、平成28年9月頃をボトムに右肩上がり推移していることから、徐々にではあるが、良くなる兆しを感じ取れる。

## 景気の現状判断DI



資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

### 3. まとめ

前述したように実証論的には、外食の売上高は景気に影響されることがわかっていることから、景気が上向けば外食の売上高も増加することになる。しかし、今回見てきたように景気動向指数では景気が拡大基調にあるが、現場小売や飲食の景気感には不透明感があるなど、開きが明らかになった。

企業業績が良くなったからといって、個人の消費拡大に繋がっていないことが伺える状況となっている。

また、景気動向と外食売上高の相関が、消費者ニーズが多様化・複雑化する中で外食の売上高を規定す

る要因は景気だけではなく多岐にわたっている状況も認識する必要がある。

ここに、データや理論の限界があり、現場の状況も把握し判断する必要性がある。

外食は、消費者と向き合っている最前線であり、常に流動的であり、多様化した消費者ニーズを的確に把握する必要性が求められる。

如何にして、データや理論と現場の状況の両方を迅速に把握し、企業業績の向上(売上高増加)に繋げるか、各社模索しているのが現状ではなかろうか。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！

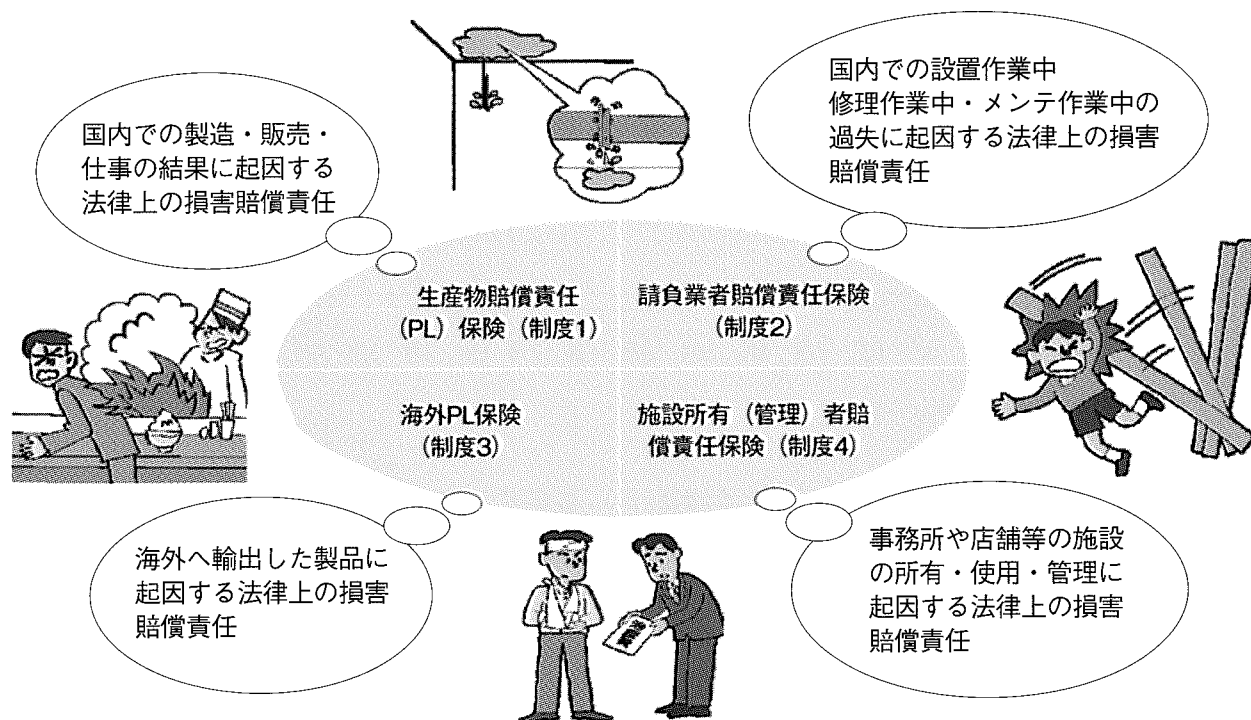
一般社団法人日本厨房工業会では、平成7年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

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。



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

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

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

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

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

## 【1】10月の相談受付の概要

### (1)受付件数

受付件数は12件で前年同月の17件に対して70.6%

### (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、石油式温水ルームヒーターを過去2年間室内機のコンセントのみを抜いて保管していた。先日今シーズンの使用開始前に点検したところ、室外機の循環ポンプが回り続けていたことが判明し、メーカーも誤動作を認めた。未使用時にランニングコストがかかり、経年劣化も早まると思うがアドバイスがほしい等2件。
- ◇ 問合せは、4,5年前に石油ファンヒーターを購入し、毎年春には灯油を抜いて片付けていたが、今年に限り少し灯油が残った状態でリビングに放置していた。夏頃から家族2人が体調不良になったため、灯油の臭いが原因ではないかと疑っているが、PLCの見解を聞きたい等10件。

## 【2】受付実績合計

平成29年10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	2	2(16.6)
事業者	0	0	1	4	5(41.7)
司法・行政	0	0	1	4	5(41.7)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	2(16.7)	10(83.3)	12(100.0)

注) 前年同月の受付件数は17件、事故クレーム件数は1件

## 【3】主な関係行事

理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会(10/27 新潟)

## 【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)

10月度の未解決案件処理件数は0件。

トーショー機材株式会社 岡田 周三  
日本ドライケミカル株式会社 檀原 俊康

## 1 はじめに

近年、大型複合施設における飲食店舗のリーシングにおいて、炭火や薪を使用する飲食店の出店を求められる事例が増えているが、これらの直火を使用する場合、東京都火災予防条例<sup>1)</sup>において単独排気としなければならない。今年投稿した「厨房2月号」「厨房3月号」では、当該条文に対して炭火を用いる店舗を想定して実際に焼鳥焼器を設置し、グリセパレーターを介することでダクト内に火源である火粉が入り込まないこと及び排気温度が100℃以下に低減されることなどを実証して、特例申請を行い厨房設備のダクトへの接続が認められた事例についてご紹介した。

本月号では当該特例申請の要件のうち、「ダクト内に油脂分が付着しないこと」「定期的かつ適切な維持管理すること」の検証と事例について、2017年度日本建築学会大会学術講演会<sup>2)</sup>にて発表を行った論文に基づいてご紹介する。

## 2 ダクト内の油脂付着状況

対象施設(図1)は、建物竣工とあわせて入居した飲食店舗で、日本厨房工業会よりグリセ除去装置(油脂除去率90%以上)の認定を受けているグリセパレーターが設置されている。写真1,2に、新規開業しシステムが稼動してから3.5ヶ月経過したグリセパレーターと3.5ヶ月及び8.5ヶ月経過したダクト内の状況を示す。

清掃前のグリセパレーター(一次側)には写真1のような油汚れが見られた。ダクト内については写真2のようにわずかに黄変しているものの、火粉の付着は見られず特例申請の要件であった「火源である火粉がダクト内に入りこまないこと」について満たしていることが再確認できた。

またグリセパレーター(一次側)には油汚れが付着しているものの、ダクト内は表面が黄変しているのみであったことからグリセパレーターで油分が除去され「ダクト内に油脂分が付着しないこと」を確認できた。

今後は定期的にダクト内の油脂付着状況を時系列的に調査することで、グリセパレーターを設置した場合のダクト内の油脂付着状況や、適切な維持管理時期について検証を行っていく予定である。

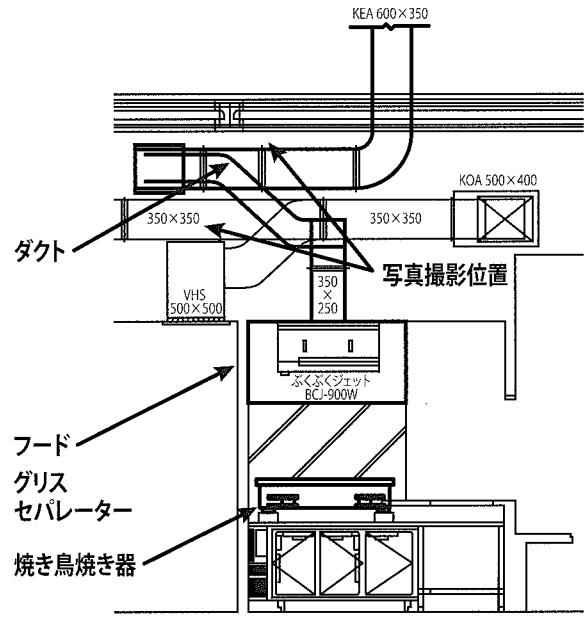


図1 厨房機器、設備機器設置状況

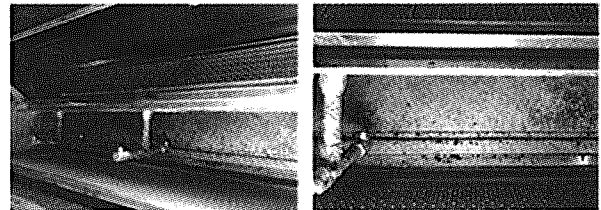


写真1 グリセパレーターの油汚れ付着状況

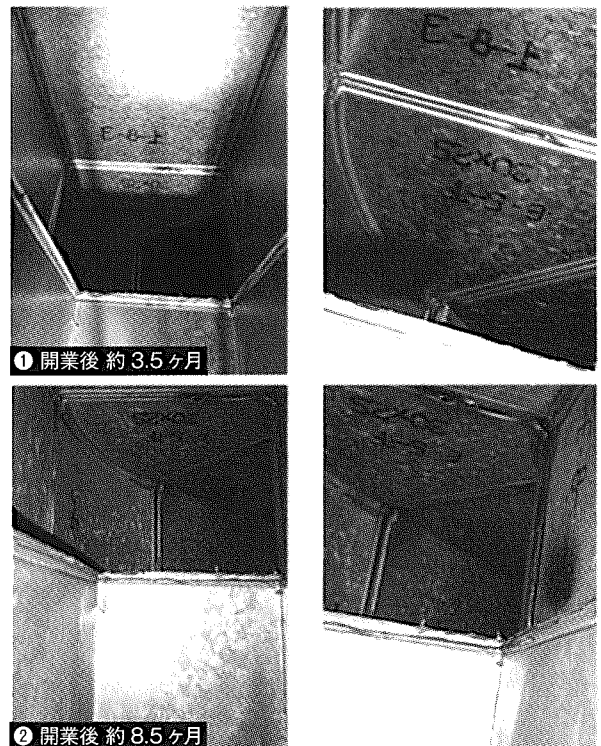


写真2 ダクト内の油脂付着状況



### 3 定期的かつ適切な維持管理

定期的かつ適切な維持管理を満足するためには、飲食店やビル管理会社にてグリス除去装置（グリスフィルターやグリスセパレーター）のフィルター清掃やダクト内清掃が重要となる。しかし実際には、フィルター清掃やダクト内清掃に十分な費用をかけられないなどの理由から、グリス除去装置としての能力が十分発揮できていない状況が散見される。

一方、写真2に示したようにグリスセパレーターを採用した場合には、油脂分の付着がわずかであるためフィルター清掃やダクト内清掃費用の低減が期待できるが、一般的なグリスフィルターと比較して設置に係る初期投資の費用が高いことから採用が見送られることが多い。そこで、一般的なグリスフィルターを設置した場合とグリスセパレーターを設置した場合について、初期投資のほかに維持管理の面も考慮したライフサイクルコストの試算を行った。

試算には一般的な中規模の厨房（図2）を想定し、排気フード2台（3650×700×600H、1250×750×600H(mm)）に、それぞれグリス除去装置（W1500×2台、W600×1台）と自動消火装置を設置するものとした。設置費用の条件については定価の機器費と一般的な工事費とし、維持費用の条件については、グリスセパレーターはフィルター清掃に年3回と年間の稼働費（水道代等）、グリスフィルターはフィルター交換に年12回とした費用、自動消火装置は法定の機器点検に年1回と総合点検に年1回とした。なおグリスセパレーターは、日本消防設備安全センターの評定によりダクト部の消火を免除されるため、ダクト部の設置費用及び維持費用が不要とし試算している。

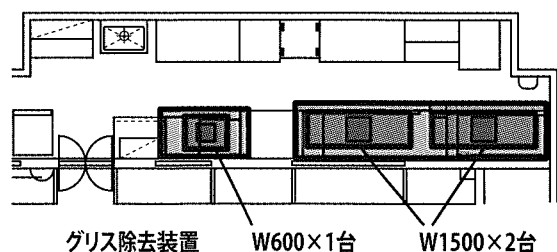


図2 試算に用いた想定店舗

表1 ライフサイクルコスト比較

	設置費用 (円)		維持費用 (円/年)	
	グリス除去装置	自動消火	グリス除去装置	自動消火
グリスフィルター	400,000	2,450,000	336,000	280,000
グリスセパレーター	2,800,000	1,050,000	205,000	120,000

表1にライフサイクルコスト比較を示す。表1の試算結果よりグリスフィルターを採用した場合、設置費用はグリスセパレーターを採用した場合と比較して安価だが、維持費用は逆に高価となる結果となった。投資対効果では、グリスセパレーターを採用した場合、単純回収年で約3.4年後以降、ライフサイクルコストにおいて優位となることがわかる。

以上のことから図1の対象施設においても同様のことが言え、グリスセパレーターを採用することで機能面だけでなく費用面からも優位な維持管理が可能と考えられる。

### 4 まとめ

「炉に設置する排気筒を厨房設備の排気ダクトに接続する為の特例申請」を行った飲食店について、火災予防の観点から「火源である火粉がダクト内に入りこまないこと」「ダクト内に油脂分が付着しないこと」「定期的かつ適切な維持管理」の3つの課題について検証した結果、全てを満足することを確認した。

また、本システム等の採用の障壁となっている費用面についても短期的な初期投資だけではなく、ライフサイクルコストの視点で評価を行いグリスセパレーターの優位性を確認した。

### 5 最後に

グリスセパレーターについては、その有効性から所轄消防署との協議により特に炭火を使用する飲食店において設置を指導される場合があり、全国の商業施設に設置される事例が増えている。

また、昨年末の大宮駅前のステーキ店や今年初めの六本木のホテルで発生したようなダクト火災については、防火ダンパに油脂が付着して機能しないことが原因のひとつと考えられる。厨房火災抑止の重要性がますます注目されるなかグリスセパレーターのような機能面、費用面で維持管理性に優れるシステムの普及が必須と考え、そのため今後はグリスセパレーターの機能面などの検討を行い、本システムの有効性についてさらに検証を行っていく予定である。

#### 参考文献

- 1) 東京都条例第65号 火災予防条例第3条の2
- 2) 「炉に設置する排気筒を厨房設備の排気ダクトに接続する検討についてその2 ダクト内への油脂分の付着状況及び定期的かつ適切な維持管理」：肥後武、佐藤孝輔（日建設計）佐藤善彦、遠藤彰（乃村工藝社）、檀原俊康、田中健介（日本ドライケミカル）、深見良造、岡田周三（トーショー機材）

# 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) 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) 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	ファイヤープルーフⅢ型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフⅣ型	17-002-1504		
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		
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706	日本設備企画(株)	06-6266-2895
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004		
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		
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605		
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		
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		
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		
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		
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		
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205	(株) 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	ソール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		
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) 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		
14. 6. 24	F C ' 0 9	14-002-5501	(株) H A L T O N	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
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)	03-5203-6175
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		
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

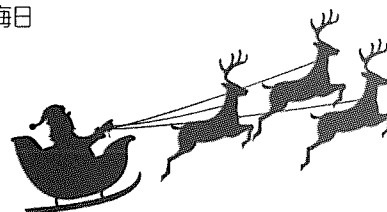
17. 8. 29	エアロ・ウェイ	17-003-0201	株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005		
12. 12. 14	エアーワンダーII	12-003-1402	株)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

## ❖ 12月(師走) ❖

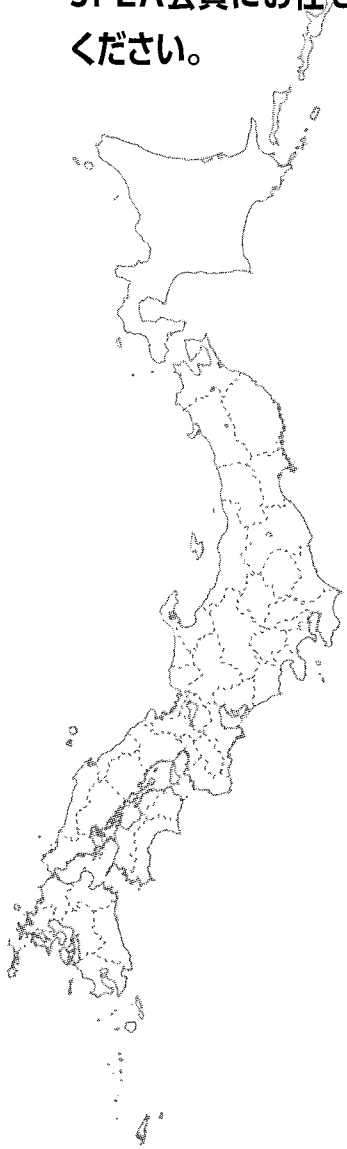
- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 1日(金) 映画の日、鉄の記念日         | 24日(日) 学校給食記念日           |
| 3日(日) 国際障害者デー、妻の日        | 25日(月) クリスマス             |
| 6日(水) 姉の日                | 28日(木) 官公庁御用納め、シネマトグラフの日 |
| 9日(土) 障害者の日              | 29日(金) シャンソンの日           |
| 10日(日) 世界人権デー、アロエヨーグルトの日 | 30日(土) 正月飾りの日            |
| 11日(月) 胃腸の日              | 31日(日) 大晦日               |
| 12日(火) バッテリーの日           |                          |
| 13日(水) 正月事始め、ピタミンの日      |                          |
| 20日(水) 鱒の日、シーラカンスの日      |                          |
| 22日(金) 冬至、労働組合法制定記念日     |                          |
| 23日(土) 天皇誕生日             |                          |



# 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、  
全国をフォローする  
会員ネットワーク!

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



**全409社**

(2017年11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)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  
エース工業(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)エリック  
(株)オーディオテクニカ  
凰商事(株)  
(株)大穂製作所 東京営業所  
オザキ(株)  
オピニオン(株)  
オルガノ(株)  
(株)カジワラキッチンサプライ  
(株)加藤厨房設備  
(株)キシトレーディング  
北沢産業(株)  
キッチンテクノ(株)  
(株)キャニオン  
国立厨房サービス(株)  
クマノ厨房工業(株)  
クリナップ(株)  
(株)コメットカトウ 東京支店  
三幸(株)  
(株)サンテックコーポレーション  
サンデン・リテールシステム(株)  
(株)シー・エス・シー  
JFE商事住宅資材(株)  
(株)正和  
新成工業(株)  
新日本厨機(株)  
シンプロメンテ(株)  
セコムアルファ(株)  
大成工業(株)

## タニコー(株)

(株)椿厨房具製作所  
(株)照姫  
(株)戸井田製作所  
東英商事(株)  
東京管材(株)  
東京超音波技研(株)  
東京板金工業(株)  
東都ビル整備工業(株)  
東宝工機(株)  
トーエイ工業(株)  
トーション機材(株)  
(株)TOSEI 東京支社  
トランスゲイト(株)  
(株)中西製作所 東京支店  
ニチワ電機(株) 東京支店  
日産設備工業(株)  
(株)ニット技研  
日本エスシー(株)  
日本給食設備(株)  
日本洗浄機(株)  
日本厨房サービス(株)  
日本調理機(株)  
(株)ハッピージャパン  
パナソニック産機システムズ(株)  
パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店  
(株)HALTON  
ヒコグリラー(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  
ライステクノプロダクト(株)  
(株)ラショナル・ジャパン  
理研機器開発(株)  
ワシオ調理工業(株)  
(株)和田製作所

## ○神奈川県

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

## ○新潟県

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

## ○山梨県

石川調理機(株)

## ○長野県

(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

### ○富山県

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ○石川県

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

### ○福井県

畑中厨房(株)  
(株)ラボー

### ○岐阜県

共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

### ○静岡県

泉工業(株)  
(株)クリエ  
三和調理工業(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)バロマ  
福島工業(株)中部支社  
(株)フジマック 名古屋事業部  
ホシザキ(株)  
ホシザキ東海(株)  
細山熱器(株)名古屋出張所  
(株)マルゼン 名古屋支社  
(株)メイトー  
(株)ライチ  
リンナイ(株)  
(株)渡辺事務所

### ○三重県

(有)アイジイエー  
(株)ウサミ  
スズカン(株)

(株)タチバナ製作所  
(株)中部コーポレーション  
(株)三重特機

## ●関西支部

### ○滋賀県

大洋厨房(株)

### ○京都府

FKK(株)  
シェルパ(株)  
(株)八木厨房機器製作所

### ○大阪府

エレクター(株) 大阪支店  
(株)AIHO 大阪支店  
(株)アクシー  
アサヒ装設(株) 大阪営業所  
ACE厨設(株)  
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社  
エレトロラックス・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)シヨウフ  
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  
綜合厨器(株)  
タカラ産業(株)  
(株)中西製作所 岡山営業所  
(株)BSS  
ビナン厨器(株)  
(株)福井厨房  
福島工業(株) 岡山支店  
(株)マルゼン 岡山営業所  
山県化学(株)  
(株)山中

### ○広島県

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

### ○徳島県

(有)東四国厨房設備

### ○香川県

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

### ○愛媛県

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

### ○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)  
(有)厨房のウエマツ  
東京電力エナジーパートナー(株)  
東邦ガス(株)  
東北電力(株)  
一般社団法人日本エレクトロヒートセンター  
一般社団法人日本ガス機器検査協会  
一般社団法人日本ガス協会  
一般社団法人日本能率協会  
一般社団法人日本フードサービス協会  
公益社団法人日本メディカル給食協会  
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

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

今月号で詳しくお伝えしているが、10月18日(水)に移動理事会を名古屋市において開催した。東海北陸支部における開催は12年ぶりであった。理事会に際して、同支部から8名がオブザーバーとして参加した。理事会終了後、オブザーバーの方々から自由意見を頂いた。その中で業務用厨房業界において人材育成が大きな課題であり、厨房工業会からの支援を期待している等貴重なご意見を頂いた。通信教育、フォローアップ研修、教材検討等、これからも少しでもお役にたつように活動して行きたい。その他、人材育成に必要なメニュー等是非ご意見を頂きたい。

11月に農水省が発表した資料によると、平成29年の海外における日本食レストランの数は約11万8千店となっており、前回調査した2年前に比べ3割増、平成18年に比較すると約5倍となっている。来日外国人の大きな目的の一つは日本食を味わうことにある。今後、伝統を踏まえた美味しい日本食を海外に益々広めていくことも、日本厨房工業会会員の役割になっていく。10月26日(木)、当会の第34回海外視察調査団がイタリア、ミラノにおける展示会「Host」及びヨーロッパ厨房施設の視察を終え、帰国した。このような交流が、日本食の国際化にも貢献していく事を期待したい。(報告書は平成30年1月号に掲載予定)

# 厨房

平成29年12月5日発行

第54巻/第12号 (No.582)

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・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)



# 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

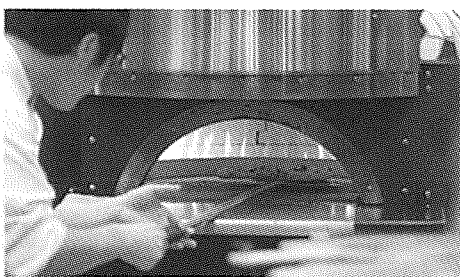
第46回 国際ホテル・レストランショー

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!

各展示ゾーンと連動した  
セミナーを企画中です

給食セミナー

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/>

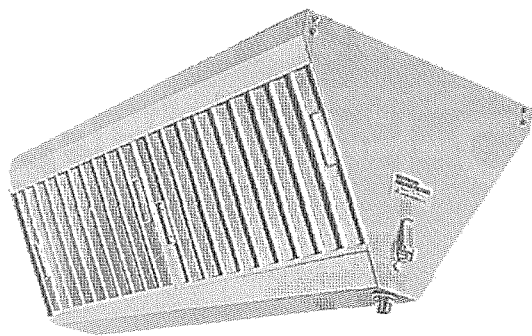
問い合わせ先

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

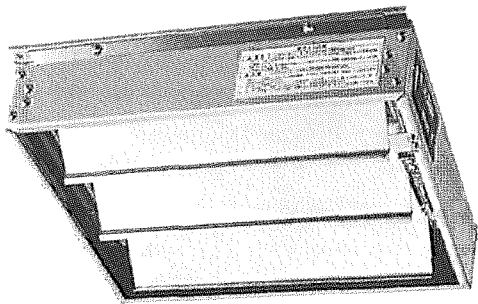
業務用厨房排気グリッドフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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、サビの心配はございません。
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、アクシー製グリッドフィルタ(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



**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:sugico@sn@sugico.co.jp  
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)  
 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)  
 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(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 Steam Convection Oven  
Combi Oven SelfCookingCenter FSCCXS6 2/3E

# fujimak

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々、

使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、  
業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、

きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

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

『フジマックの 365 日サポート体制』

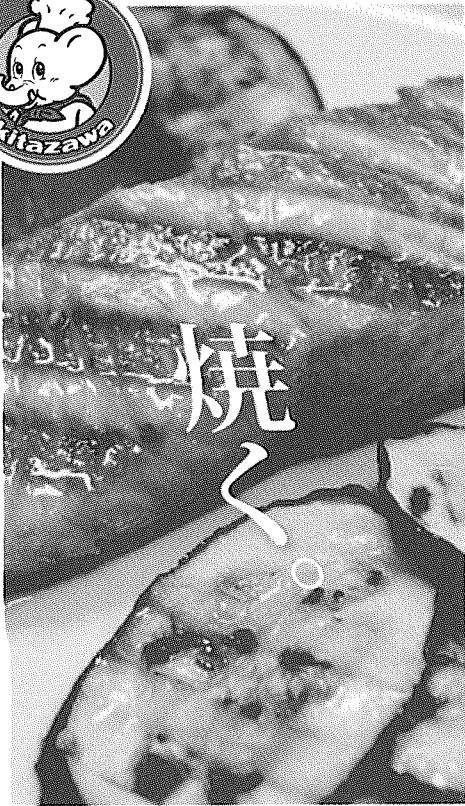
詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問い合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

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



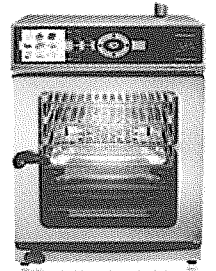
煮る。



蒸す。

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

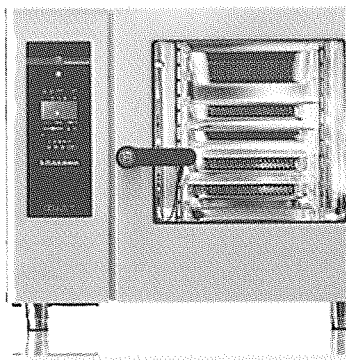
超コンパクト  
2/3サイズ!  
KEJC-623T



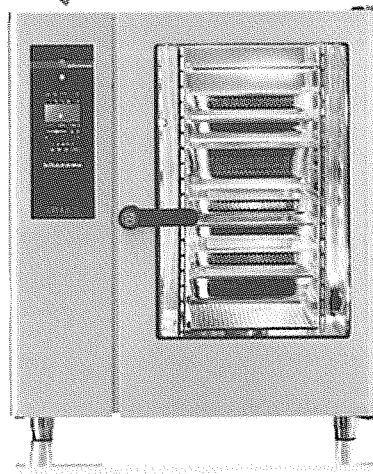
# スチーム&コンベクションオーブン

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

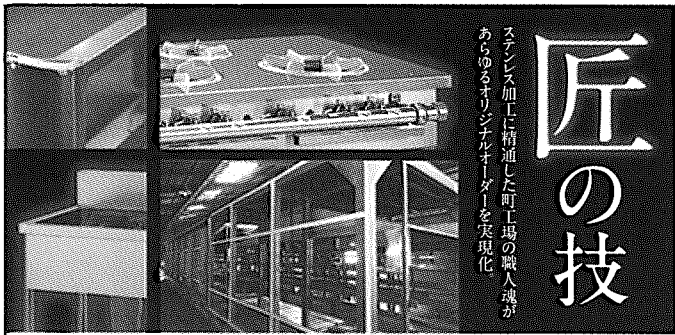
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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 ●朝路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分



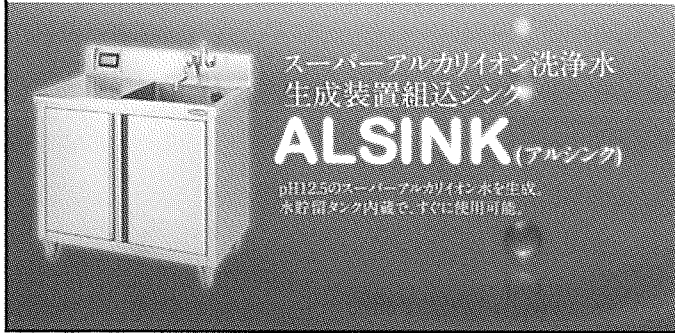
ステンレス加工に精通した町工場の職人魂が  
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

# 匠の技

## 「食」を知り尽くした名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで  
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



スーパーアルカリイオン洗浄水  
生成装置組込シンク  
**ALSINK** (アルシンク)

山田のスーパーアルカリイオン水を生成  
するシンク内蔵で、すぐに使用可能。

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

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

信頼に応えるウエノクオリティ  
**UENO** プロダクトレポート | 職人の魂と技術を継承しながら、さらに新しいものづくりへと進化し続ける上野製作所の製作現場レポートをWebサイトで公開中!!

詳しくは

[www.hiserv-ueno.co.jp](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

1964年創刊  
業務用厨房業界  
唯一の専門誌

# 「厨房」で

## 貴社をアピール してみませんか

「厨房」は、全国の会員企業、官公庁、外食・中食・給食業者  
など様々な食産業関係者に購読されています。

月刊「厨房」広告掲載のご案内



### 内容

●月刊(毎月5日発行) ●A4判平綴じ ※広告掲載料金は奥付をご覧ください

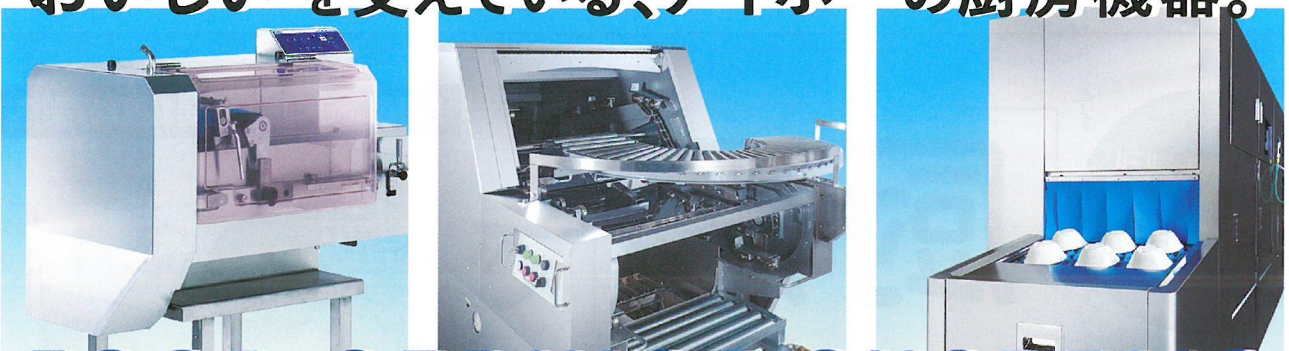
一般社団法人 日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報や業界を代表する先生方のエッセイなどを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。



# FOODMACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



# FOOD SERVICE SYSTEMS



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

## AIHO 株式会社 AIHO

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

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



ISO 9001  
JIS Q 9001  
JAB  
CM004  
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/>

# 日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

## Consulting

設計力

## Design

製品力

## Products

メンテナンス力

## Maintenance

**NITCHO**

# 日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

[www.nitcho.co.jp](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。



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

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

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



## これからのエネルギーに、「東京ガス」という答えを。

どんな安心? どれほどお得? 詳しくはWebへ。

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

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

