

厨房

chu bou

JANUARY
2018
No.583

1

新春対談

フードビジネス全般をサポートする
「食の駆け込み寺」として」

ゲスト・竹谷稔宏

第39回厨房設備通信教育

受講者募集要項

第34回海外視察調査団HOST2017・

ヨーロッパ厨房施設視察報告

映画の見どころ・台所

『毒薬と老嬢』

一般社団法人 日本厨房工業会

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



いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

新発売

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器



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



SMD14

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



SD210

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタートボタンを押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒(ラーメン・パスタまたは40秒(うどん))で解凍調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりなく電気代半減の自動給水式。



UM241

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)のダイヤルを押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマー時間後に停止する。これを「白だし」として使用するか、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出しボタンを押してど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

左右運動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA

SD74EA

SD113GSA

SD114EA

SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

本 社
大 阪 営 業 所
名 古 屋 営 業 所
仙 台 営 業 所
新 潟 営 業 所
福 岡 営 業 所

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

☎03(3750)4451
☎06(6965)9600
☎052(772)7255
☎022(243)4660
☎025(273)2331
☎092(513)9622

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味しいお肉は、
保存温度から。
保存温度は、
熱い技術から。

COOL JAPAN
って、私の事だと
思っていました。

冷やすことに、
熱すぎる会社。

世界中に
日本の、
冷蔵庫を。

いい料理、
いい冷蔵庫。

省エネに
一生懸命

スーパーマーケット
にも、います。

Fukushima

[工場] 滋賀(水口)・岡山 [支社] 東日本(東京)・中部(名古屋)・西日本(福岡) [支店] 北海道・東北(仙台)・関東(さいたま)・千葉・信越(新潟)・横浜・静岡(静岡)・北陸(金沢)・京都・関西・阪和(南大阪)・神戸・岡山・広島・四国(高松)・東九州(大分)・西南九州(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

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



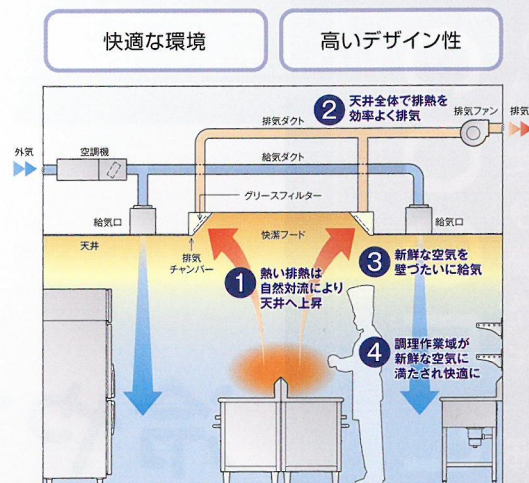
SCOS-610RY-R

○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、ボイルなど
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

フリーコール

ニチワの電気厨房機

SC
SAFETY&CLEAN

ニチワコール

0120-218506

■ 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

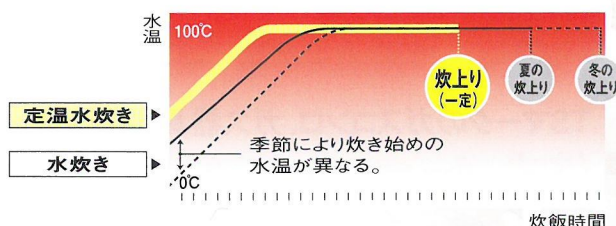
《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機



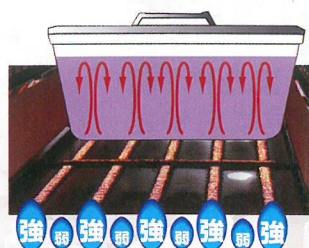
四季を通じて美味しく省エネ

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
中ニシ

中西製作所

中西製作所

検索



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

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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



安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社

タチバナ製作所

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちれ ばが ん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
BSK-12



電気万能煮炊き釜
USK-850S



電気スープケトル
SSK-75

災害時にこの一台

移動式電気回転釜

災害時の「食対策」なら SEK シリーズ



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



冷ます途中が
いちばん危ない。



時間をかけての粗熱取りはNG。

最大 -40°C の冷風で
イッキにクールダウン。

細菌の繁殖が活性化する危険温度帯は $10\sim 60^{\circ}\text{C}$ 。つまり加熱調理した食品は「粗熱取り」の間、細菌増殖のリスクにさらされることになります。プラスチック＆ショックフリーザーならハイスピード冷却で危険温度帯をイッキに通過、細菌の繁殖を抑制します。



お手入れラクラク
自動乾燥機能
直感的に操作できる
タッチパネル

NEW プラスチック＆ショックフリーザー **HBC series**

HOSHIZAKI

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

ホシザキ株式会社

本社/〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111
東京/〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 (03) 5791-8021
大阪/〒540-0026 大阪市中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

**CALL ME!
HOSHIZAKI**

447カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2017年6月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433	ホシザキ東京株式会社 (03) 5791-8001	ホシザキ京都株式会社 (06) 6762-5351	ホシザキ北九州市株式会社 (092) 471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511	ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121	ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691	ホシザキ南九州株式会社 (099) 813-0007
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311	ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266	ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451	ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201	ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581	ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610	

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



日本食の美味しさを世界へ

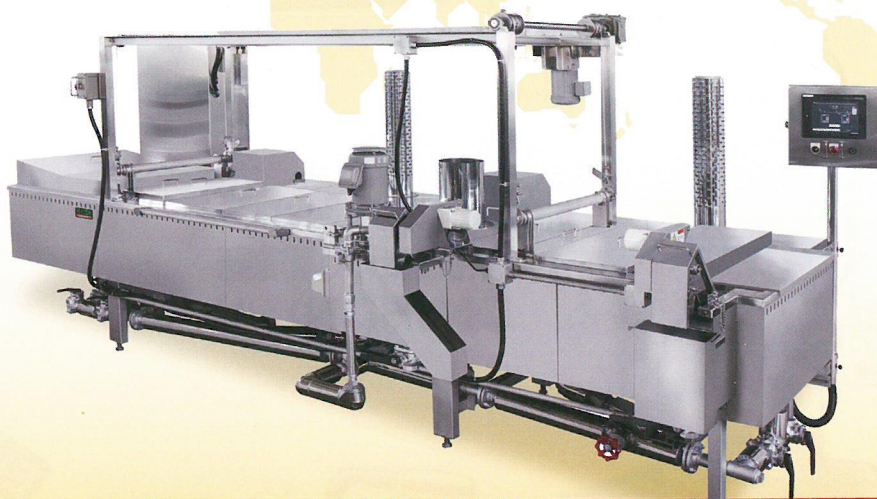
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

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
フアიდレシーバー**

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

業務用ガスレンジ・ガス機器・厨房機器・厨房設備 各種製造販売 創業1929

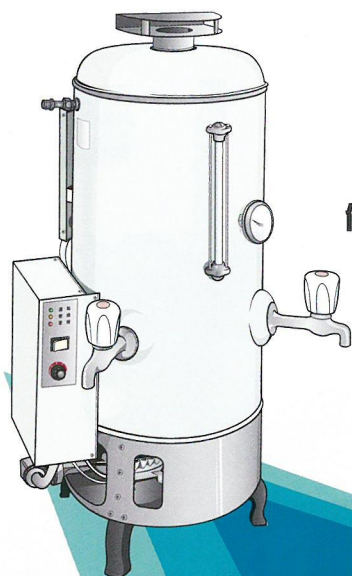
本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳1-3-7 ☎(03) 3633-1291(代表) FAX(03) 3632-1291
名古屋営業所 〒468-0011 名古屋市中白区平針2-804 ☎(052) 802-8861(代表) FAX(052) 802-8883
大阪営業所 〒533-0013 大阪市東淀川区豊里4-15-9 ☎(06) 6321-1205(代表) FAX(06) 6321-0699
福岡営業所 〒812-0014 福岡市博多区比恵町3-23 ☎(092) 474-0801(代表) FAX(092) 474-0805
(スタジオYビル)

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
チャーブローラー
ハースグリラー
豆腐フライヤー
フライヤー
コーヒースイフォンテーブル
コーヒードリップテーブル
ハンバーガーレンジ
ピザオープン
サラマnder
ペキンダックブローラー
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

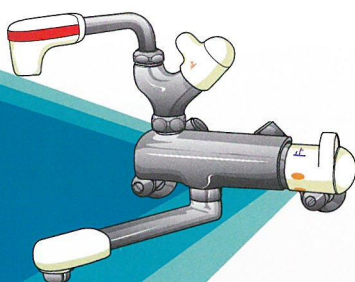
<http://www.ozaki-gasrange.co.jp>

給湯 質

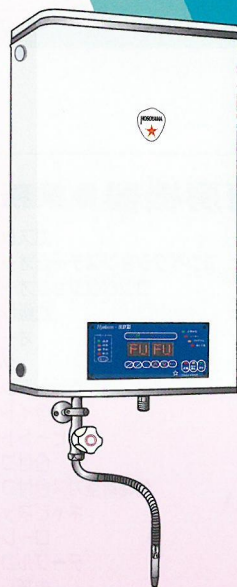
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

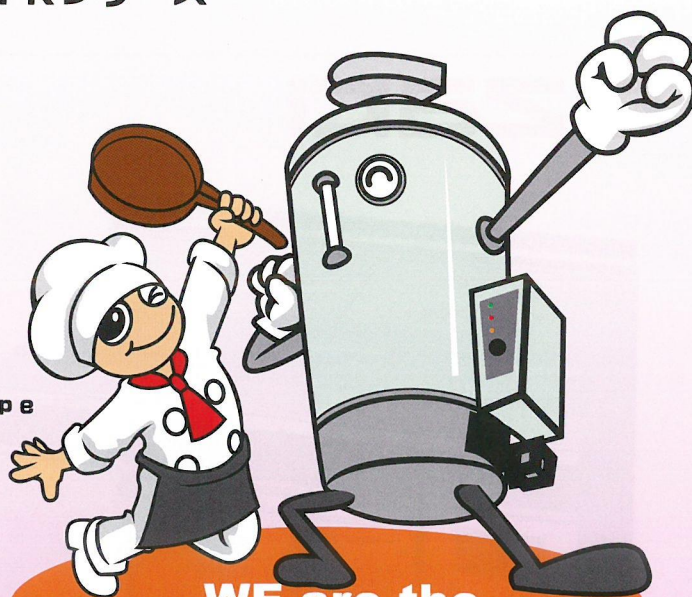
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

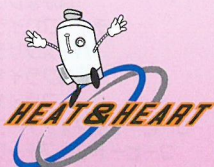
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

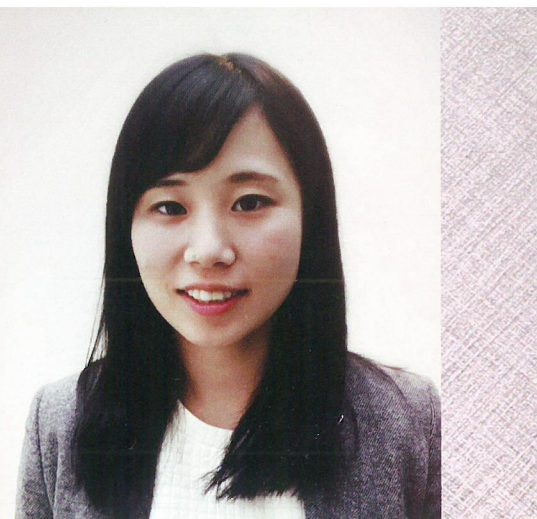
札幌営業所 〒001-0019 札幌市北区北十九条西5-20
TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739
大阪営業所 〒535-0031 大阪市旭区高殿2-7-19
TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040
福岡営業所 〒815-0033 福岡市南区大橋3-25-1 貞方ビルD号室
TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257
新潟営業所 〒950-0916 新潟市米山1-5-5
TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833
仙台出張所 〒981-0916 仙台市青葉区青葉町5-3
TEL 022(272)0909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

厨房女子が行く！

今月の
ゲスト

タニコー株式会社

本社営業部 第一営業部グループ 店舗開発チーム 中内 萌子さん



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。

就職活動の際、希望職種を「事務」として活動をしていました。ある時、企業の面接で「あなたは営業向きでは!？」と言われ、その日は手ごたえなく帰りました。落ち込む暇もなく次の面接へ…と思ったのですが、先ほどの言葉が気になり、思い切ってそこから希望職種を「営業」に変えてみました。その後初めて営業で受けたのが「タニコー」でした。そのままトントン拍子で内定をもらうに至りました。もともと食べるのが大好きな私であるため、これも縁だと思って入社を決意しました。現在後悔はありません。

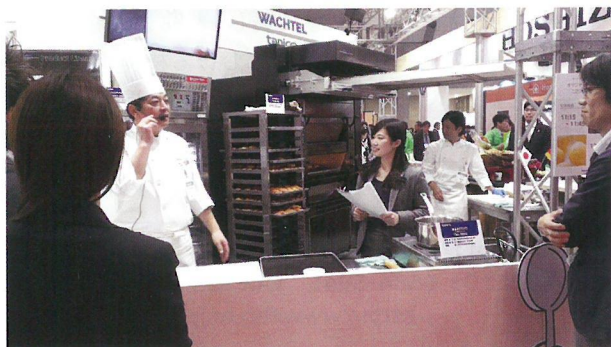
お仕事の内容は？ やりがいは？

全国に営業所、工場、ショールーム、流通センターを合わせて90ヶ所ものネットワークがある中で、店舗開発チームは、全国の外食チェーン店に関する情報が集まる部署です。その情報を持つスペシャリストとして、全国で多店舗展開をされるお客様の成功にいかに関与するかというのが主な仕事です。具体的には、出店が決まったお客様と、打合せから機器の引渡しまで、また今後出店が予測されるお客様への提案訪問などです。どのお客様もよりよい環境づくり（厨房）を目指しているため、日々沢山の要

望をお聞きします。その要望に対して、同じ目線に立ち一つ一つ応えていくことに、とてもやりがいを感じます。地方への出店を担当する時は出張にも行きます。土地勘がない場所での仕事は不安ですが、その地域の美味しいご飯とお酒との出会いを楽しみに…より頑張れます！

今後のあなたの夢を教えてください。

私は「厨房だけでなくお店を一緒に作ってくれる人」と思われるようにになりたいです。現在、私がお客様のお役に立てるのは「厨房」内のことだけです。しかし、お客様は店舗を作っていく上で、様々なことを考え準備をされていると思います。そこで視野を広げ多方面でお役に立てれば、お客様とより良い関係を築くことができ、さらにお店づくりに貢献できたと感じられるのでは、と思っています。お客様から、厨房だけではなく内装や家具、メニューなどについて相談をされ、私がアドバイスした内容が採用されたら最高です。まだまだ経験の浅い若輩者ですが、お客様から寄せられる一つ一つの声を大切に、努力を重ねていきたいと思っています。またジャンルを問わず食べ歩き、目と口で情報収集もしたいと思っています。そしていつか…私も飲食店を開業したいですね（笑）。



HCIJでのナレーション

職場の方からのエール

中内さんは、その愛くるしい容姿からは想像できない程の強力なバイタリティを持ち合わせていて、難易度の高い業務に対しても全力で取り組んでいただいています。学生時代に体育会系だったこともあります。きちんと筋を通し、信念を持った言動で様々な事案と対峙したり、時には挫折寸前で涙を見せたりすることもあります。そのひたむきさは本当に格好良いと思います。先日は1,500名を超える社員の前でのプレゼンテーションを見事に務め上げました。いつもよりも彼女が輝いていました。

多少、誉め過ぎましたが、これからもババフルに未来を切り開き、華やかなシーンを手に入れてください！ 応援しています!!
(本社営業部 第一営業グループ グループマネージャー 松本 弦一)



一般社団法人 日本厨房工業会 会長
タニコー株式会社 代表取締役会長

谷口 一郎

Taniguchi Ichiro

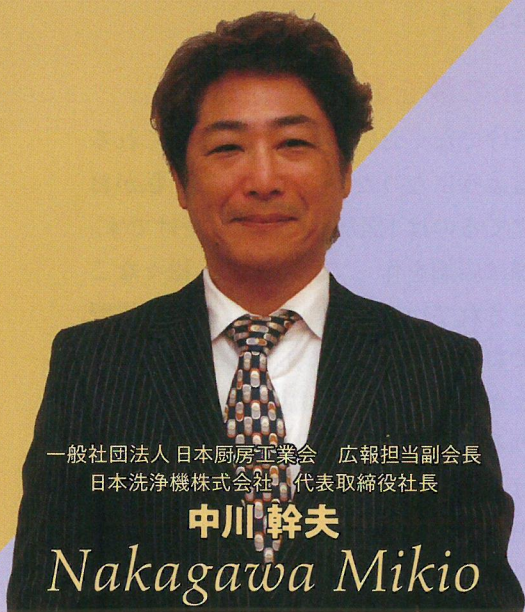


一般社団法人 日本フードビジネスコンサルタント協会 理事長
エーエフディーコンサルタンツ株式会社 代表取締役

竹谷 稔宏

Takeya Toshihiro

フードビジネス全般をサポートする 「食の駆け込み寺」として



一般社団法人 日本厨房工業会 広報担当副会長
日本洗浄機株式会社 代表取締役社長

中川 幹夫

Nakagawa Mikio

新春 対談

ホテルメルパルク東京
6階「シェルの間」にて

◆ あけましておめでとうございます ◆

「厨房」新年号、恒例の新春対談。今回は、一般社団法人 日本フードビジネスコンサルタント協会 理事長の竹谷稔宏さんをお招きし、フードビジネス全般をサポートするコンサルタントについて、また厨房業界のこれからの課題について対談を実施いたしました。

聞き手は、日本厨房工業会 会長のタニコー株式会社 谷口会長、そして広報担当として日本洗浄機株式会社の中川社長につとめていただきました。

対談内容は、本文26ページから始まりますので、是非ご一読ください。

日本厨房工業会 広報編集委員会

一般社団法人 日本フードビジネスコンサルタント協会

フードビジネスの様々な分野で活躍するコンサルタント達が、ネットワークを構築し、協力、連携し、クライアントのフードビジネスにおける様々な課題や願いに対し、調査企画から商品開発・運営・教育・経営全般までの施設開発に必要とされる質の高いサービスを提供していく事を目指している。

〒154-0001 世田谷区池尻2-35-9 マンション池尻1007
TEL : 03-6684-5945 FAX : 03-5431-1230
<http://www.fbcj.or.jp>

CONTENTS

INTERVIEW

新春対談

新年のご挨拶 工業会関係

支部だより

ESSAY

衛生管理

厨房業界

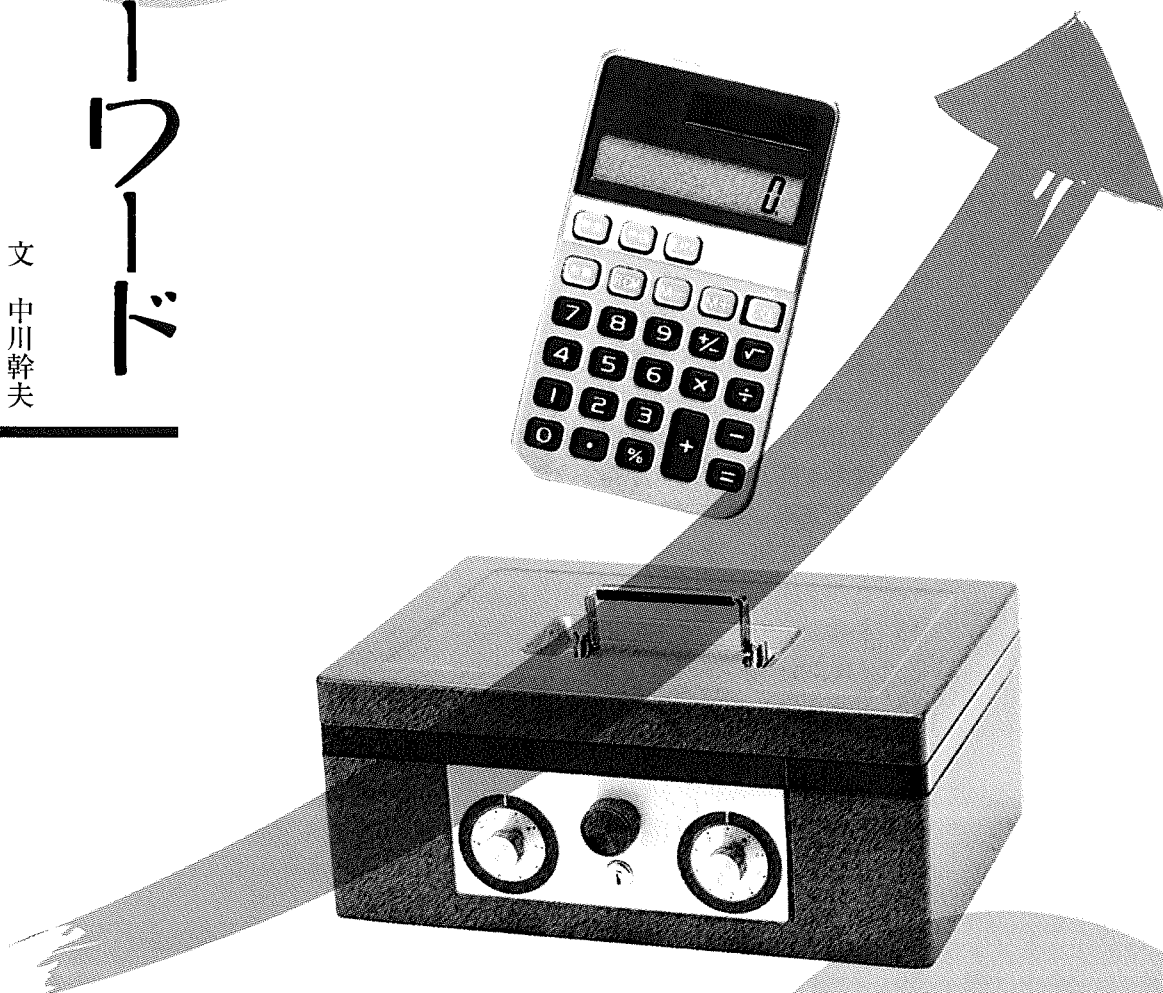
一般社団法人 日本厨房工業会

- 9 厨房女子が行く！（第39回）—— タニコー株式会社
 10 フードビジネス全般をサポートする“食の駆け込み寺”として
 ・ —— 一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会 理事長 竹谷 稔宏
 26 一般社団法人日本厨房工業会 会長 谷口 一郎
 一般社団法人日本厨房工業会 広報担当副会長 中川 幹夫
 13 —— 一般社団法人日本厨房工業会 会長 谷口 一郎
 14 平成30年度 第39回厨房設備通信教育受講者募集要項
 16 第18回厨房設備機器展
 17 第34回海外視察調査団HOST2017・ヨーロッパ厨房施設視察報告
 24 消滅時効に関する基礎知識総論
 —— 坂本廣身法律事務所 弁護士：松岡 正高、安本 樹
 64 団体賠償責任保険制度をご検討ください！
 21 関東支部 施設見学会及び講習会を開催
 東北支部 第2回理事会とフォローアップ研修会の報告
 北海道支部 厨房設備フォローアップ研修会を開催／第2回研修会を開催
 九州支部 西部ガス（株）と厨友会総会を開催／ゴルフコンペ開催
 45 小倉朋子の食・心・美 Part.2（第7回）
 メニュー開発のトレンド傾向と自分の歴史 —— 株式会社トータルフード 小倉 朋子
 46 映画の見どころ・台所（第43回）
 『毒薬と老嬢』 —— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
 48 音を楽しむ食を楽しむ（第4楽章）
 教会で出会った皿鉢（さわち）料理？
 —— リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子
 52 やるKEY HACCP（第6回）
 HACCP計画の構築をはじめよう —— スタジオワーク合同会社 上田 和久
 56 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3回～メニュー開発手順とレシピ作成～
 —— 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
 61 最新外食トレンド2018（No.1）
 外食産業の食材調達 —— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
 12 旬のキーワード【値上げ】
 15 工業会だより
 25 日本厨房工業会発刊 図書注文シート
 35 新春会員企業・団体ご挨拶
 51 食育指導教材の紹介「モトコの食育教室」
 65 INFORMATION[ガス石油機器PLセンター]
 66 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
 68 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
 70 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧
 72 奥付[広告掲載企業名]

旬 の キ ー ワ ー ド

文
中
川
幹
夫

空前の人手不足からの物流費や時給の高騰、ビールメーカー各社の10%値上げ予告などを受けて、外食各社が値上げに動いている。サイドメニューやドリンクを目立たないようにじわりじわり上げているチェーンもあるが、鳥貴族やすき家に至っては今まで低価格を売りにしてきたのに、真正面からメインメニューの値上げを発表するところまできた。



そもそも日本の外食単価は圧倒的に安い。日本で380円のビッグマックは本国米国では5ドル以上、600円くらいする。吉野家に行けば美味しい・安い・早い牛丼がたったの380円で食べられて、生姜は盛り放題、お茶も飲み放題だが、日本以外の先進国で、着席して千円以下で食べられる店を探すのは至難の業だろう。

外食に限らず、オリンピックまでは値上げが続くという見方もある。生産性向上、働き方改革など課題は多いが、当業界が役に立つチャンスもまた多い。

「値上げ」



新年のご挨拶

新年あけましておめでとうございます。

一般社団法人日本厨房工業会 会長 谷口 一郎

旧年中は、当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

本年も当工業会はさまざまな事業活動を推進し、会員はもとより広く国民の食生活を支える役割を果たしたく、取り組んでまいります。関係各位におかれましては倍旧のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

さて、昨年を振り返ってみますと日本経済は、株価がバブル崩壊後20数年ぶりに高値を更新するなど、回復基調で進みました。その中で訪日外客数は前年を2割上回り5年連続で過去最高を更新しました。訪日目的のトップは日本食を食べることがあげられており、食の魅力が観光客を惹きつけております。さらに6月には文化芸術基本法が制定され、名実ともに「食」が文化として認知され、その発展・振興の推進が本格的に図られることとなりました。厨房はこれらの食を支える柱の1つであり、当工業会の役割の大きさを感じております。

一方では宅配便の値上げにも象徴されるように人手不足が一段とクローズアップされ、働き方についての関心が一段と高まりました。人手不足は小売、外食の経営に影響を与えており、営業時間の短縮といった形で顕在化してきております。

厨房はエネルギーと人・モノの流れが集中する建物の中の要とも言える空間であり、当工業会はこの重要な厨房を支えている皆さまの発展に寄与するため、厨房設備士の資格認定制度、業務用厨房設備機

器基準、厨房設備機器展の開催、月刊厨房誌の発刊という主要事業を柱として、引き続き諸活動に取り組んでまいります。

厨房設備士の資格認定制度では、人手不足の問題にも対応し、より働きやすい厨房環境を作っていくためにも業務用厨房のプロフェッショナルの育成に取り組んでまいります。

厨房設備機器展においては、人手不足を補う効率化・省力化をテーマとしてセミナーの開催を行い、月刊厨房誌においても人手不足への対応とHACCPを始めとする安全安心について情報発信を行ってまいります。発足3年目となる「厨房女子会」はさらなる活動を実施し、業界内に働く女性のネットワークの形成に努め、業界の発展に寄与してまいります。

昨年4月より公開した「業務用厨房熱機器等性能測定基準」は、ガス・電気に通ずる初めての性能測定基準として、省エネルギー機器、高性能機器の開発が促進されることが期待されます。業務用厨房設備機器基準とともに、工業会の使命である安全・安心の確保、環境の保全の上で重要な基準が揃うこととなり、説明会の開催など情報発信、活用促進に努めてまいります。

最後になりましたが、関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては本年につきましても日本厨房工業会の活動に絶大なご支援ご協力を賜りますようお願いして、新年のご挨拶とさせていただきます。

平成30年度 第39回 厨房設備通信教育受講者募集要項

目 的

厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力の向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。

受講資格

(1)上級コース(下記の何れかに該当する者)

- ①厨房設備士の資格を有する者。
- ②厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
- ③上記①②の要件と同等の知識、技能を有すると同委員会が認めた者。

(2)初級コース

業務用厨房の関連業務に従事する者

受講科目

別表(次頁科目表)のとおり

- (1)平成30年4月から平成31年1月まで10回レポート提出。
- (2)スクーリング(2日間日帰り)は必修のこと。
ただし、設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。
- (3)提出期日を経過したレポートは減点法を採用。

修了証書

修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。

修了特典

- (1)初級コースの修了者は、2級厨房設備士の受験資格について実務経験(3年以上)が1/2に短縮される。
- (2)上級並びに初級コースの受講者は、全課程において優秀な成績により修了された者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。
ただし、レポート提出期日が経過した者は除く。

スクーリング会場

東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。
(参加者15名未満の会場は最寄りの会場での受講となる。)

受講期間

平成30年4月～平成31年3月

スクーリング 2日間日帰り 必修

(設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。)

募集定員

上級コース・初級コース 合計200名

受付期間

平成30年1月12日(金)～2月9日(金)まで(2月9日消印有効)厳守。

受講申込書の提出

(1)(2)いずれかの方法で申込をすること。

(1)工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信のこと。

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

(平成30年2月9日 23:59まで受付)

(2)所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出のこと。

受講料

(1)工業会会員企業の従業者および厨房設備士の資格を有する者。

54,000円(内、消費税 4,000円)

(2)上記以外の者。

70,200円(内、消費税 5,200円)

納入後の受講料は原則として返戻はしないものとする。

受講料の請求払込

受講申込者には同委員会において資格審査の後、請求書を送付する。

請求を受けた者は平成30年3月9日(金)までに下記口座へ振込むものとする。

振込先

三井住友銀行 三田通支店(623) 普通 7143043
(社)日本厨房工業会

振込期日(3/9)厳守 (振込手数料は各自負担)

受講承認証の交付

上記手続きが完了した者には、受講承認証・テキスト・レポート問題等を随時発送する。(4月初旬発送予定)

その他

受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

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 厨房機器会館

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

受付期間 1月12日(金)～2月9日(金)

■科目表

回数	単位	科 目	実施月
1	1	業務用厨房と厨房機器(1)	4月
2	1	業務用厨房と厨房機器(2)	5月
3	1	関連設備(1)	6月
4	1	関連設備(2)	7月
5	1	業務用厨房設計・ 厨房設備施工と関連知識(1) 機器作図①	8月
6	1	作図課題(1) 厨房作図①	9月
7	1	業務用厨房設計・ 厨房設備施工と関連知識(2)	10月

回数	単位	科 目	実施月
8	1	作図課題(2) 厨房作図②	11月
9	1	衛生と保守管理	12月
10	1	関係法規 関係法規	12月 ～1月
スクーリング			
11	1	筆記試験	2月
12	1	厨房設備実技	

※日程の都合上、第5回・第6回レポート問題、第7回・第8回レポート問題、第9回・第10回レポート問題は同時に発送いたします。

工業会だより 11月21日～12月20日

11.21

平成29年度関東支部施設見学会
尾崎支部長、細山副支部長、小山理事、若杉専務理事、
寺内事務局長、水野課長、太田職員
(ハイアットリージェンシー東京)

11.28

平成29年度第2回厨房女子会
寺内事務局長、太田職員
(株式会社 ティエフケー)

11.30

平成29年度第2回展示会実行委員会
中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、井川、川北、
小嶋、清水、白井、滝沢各委員、山本竜太代理(山本
洋志委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務
局次長、石川職員
(厨房機器会館6階会議室)

12.5

平成29年度第3回教材検討委員会
尾崎副会長、柴田委員長、小柳、飯田、野田、白井、
大山各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野
課長
(厨房機器会館6階会議室)

12.6

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

12.12

第39回フード・ケータリングショー /
第18回厨房設備機器展 第2回企画委員会
中川副会長、若杉専務理事
(日本能率協会会議室)

12.13

平成29年度第2回通信教育委員会
尾崎委員長、関根副委員長、清水、大山、小西、湯浅、
野田、阿部、増尾、土井、吉田、宇田川各委員、
若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員、中津川職員

12.14

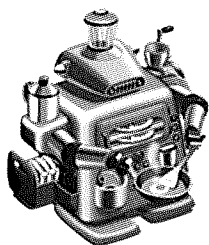
平成29年度第5回グリス除去装置評定委員会
倉淵委員長、志村、末光、肥留間委員、鎌倉オブザーバー、
若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員、石川職員

◆所在地などの変更

一般社団法人 日本能率協会(賛助会員)

[会社住所]

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22



第18回

厨房設備機器展

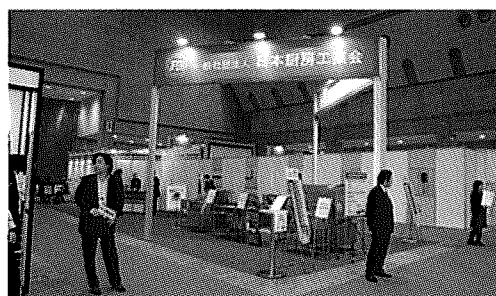
2018年2月20日(火)～23日(金)の4日間 / 10:00～17:00(最終日は16:30まで)
会場:東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場) 東展示棟

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」「buffet・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(ブース位置3-C16)

(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「厨房設備士資格認定試験」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回厨房設備機器展工業会ブースの様子

日本厨房工業会セミナー

テーマ：厨房イノベーション

～人手不足を補う効率化・省力化の最新動向～

日付：2018年2月22日(木)

場所：第2ホール HCJ セミナー会場

参加：無料 / 事前登録制

給食セミナー

テーマ：人手不足を補う効率化・

省力化給食の最新動向

日付：2018年2月23日(金)

場所：第1ホール給食セミナー会場

参加：無料 / 事前登録制

※詳細につきましては、HCJ2018 ホームページ (<http://www.jma.or.jp/hcj/>) にてご確認ください。

オープンセミナー参加企業及び時間割について

2月22日(木) HCJセミナー会場分

	時間	会社名	講演者	演題
1	10:40～11:20	ニチワ電機株式会社	執行役員 市場開発部 部長 唐澤 直仁	人手不足対策としての厨房改革
2	11:50～12:30	株式会社フジマック	営業本部 市場開発部第二部 次長 水谷 栄志	高性能機器による作業の簡易化
3	13:00～13:40	タニコー株式会社	本社営業部設計課 係長 小海 祐介	悩み解消!人と厨房のマッチング!
4	14:10～14:50	福島工業株式会社	開発本部 IoT開発課 課長 北川 貴博 フーズコンサルタント室 戸張 貴子	知って得する凍結・解凍の基礎知識& HACCP義務化の準備できていますか?
5	15:20～16:00	株式会社ハイサーブウエノ	代表取締役社長 小越 元晴	厨房にはお金がおちている。

2月23日(金) 給食セミナー会場分

	時間	会社名	講演者	演題
1	11:00～11:40	株式会社コメットカウ	東京支店ソリューション営業課 課長 井川 俊正	調理の常識を変える!今ある調理機器で生産性を上げるポイント
2	12:10～12:50	服部工業株式会社	代表取締役 服部俊男	人に優しい厨房とは?～セントラルキッチン10年目の軌跡
3	13:20～14:00	株式会社マルゼン	キッチンコンサルティング室 室長 清野 賢一	「人手不足対策」～スチコンを活用した皿盛り再加熱による生産性向上～
4	14:30～15:10	エレクター株式会社	マーケティング開発部 コンサルタント室 チーフコンサルタント 大原 和美	ニュークックチルシステムは人手不足に貢献できるか?

第34回 海外視察調査団HOST2017・ ヨーロッパ厨房施設視察報告



一般社団法人日本フードラボ&トレーニング協会 大西 周

はじめに、この場をお借りして、厨房工業会の会員の皆様、厨房工業会事務局様、株式会社ハーティー高見沢様には、事前打ち合わせからはじまり大変お世話になりました。心より御礼を申し上げます。

さて、視察団の一行ですが、

2017.10.20

一般社団法人日本厨房工業会(以下、厨房工業会)主催 欧州厨房施設視察団のコーディネーターとして参加するため、成田空港に集合。

結団式で団長と両副団長のご挨拶を始め参加者それぞれの挨拶の後、成田を出発しました。時差の関係で同日夕刻にイタリアマルペンサ空港に到着、ホテル直行で明日のHOST見学のために、早々に就寝。

2017.10.21 - 22

今回の視察の大きな目的の一つである展示会HOSTへ地下鉄で移動。2年前から規模を若干縮小したとはいえ、14棟の会場にたくさんの来場者がひしめく展示会に、参加者の皆さんのほとんどが、“広い! 大きい!” “すごい”の歓声をあげ、高まる気持ちで各自展示会場を自由行動で見学しました。



会場の雰囲気は…

とにかく、単品メーカーが多い(または、複数機種を持っていたり、それぞれを際立たせ、独立したものであることを強調した展示である)、本物志向、他との比較がしやすい、または比較対象すらないかのような展示による顧客に対するアピールや、おしゃれに存在感を示すブースが立ち並びます。

コンパニオンによる呼び込みなどもなく、本物を売ろうという姿勢が非常にわかりやすく出るのが欧州の厨房関係展示会の特徴だと言えます。



全般的に特に目立ったのは、タッチパネル操作、視認性の良さを特徴とした機器です。これらは、表示の言語切り替えが簡単であり、操作のシンプル化が日々進化しています。たくさんの国々が集まるEUで、様々な国籍の人たちが働くのが当たり前な環境が、日本よりも進んでいる一つの要因になっています。

これは、日本の今後の人口減少や厨房業務従事者の減少も伴い、必ず需要が高まるポイントであることは間違いありません。さらに、タッチパネル操作の中には、ハイジーンコントロール(衛生監視管理)やHACCP監視コントロールなどの機能を備えた機器もあり、コンビオープンの一例を紹介すると、

- 1) 設定されたモード・温度・時間の自動記録
- 2) 扉の開閉の自動記録
- 3) 実際の庫内の温度・湿度の連続自動記録
- 4) 中心温度計使用時の連続自動記録
- 5) 中心温度計使用時の安全温度逸脱時のアラート機能

などHACCPの導入がしやすい機器の仕様も目立ちました。

ところで、私は現在日本が義務化を目指す、コーデックス(WHOとFAOが設置するCODEX委員会)HACCPを遵守した国際HACCP同盟のインターナショナルリードインストラクターとしても、活動しておりますので、まずここで基礎情報を述べておきます。

HACCPとは、7原則12手順で構成される食品衛生管理システムです。

7原則とは、(例：牛肉ステーキ)

原則1 ハザード分析(危害の要因を分析する)

例：牛肉のO157は気をつけないとやばいよ

原則2 必須管理点(CCP)の決定

例：ステーキ肉の表面の十分な加熱が重要ですね(かたまり肉の場合)

原則3 許容限界

例：かたまり肉の表面温度75℃以上、1分以上焼けばO157も怖くないね

原則4 モニタリング

例：非接触温度計で最低表面温度75℃以上が1分以上加熱されたことを確認

原則5 是正措置

例：加熱が充分でなかった際の対応策を前もって決めておこう

原則6 検証 HACCP計画の正当性の検証

例：表面温度75℃で安全という根拠は本当に正しいの？

原則7 記録付けと文書化 記録方法の確立と文書として残すべき事案の決定

例：記録方法や必要最低限の作業手順書は何か決めておこうね

12手順は、7つの原則を含む

- 1.HACCP推進チームの編成
- 2.製品説明書の作成(賞味期限・包装形態・流通形態など)
- 3.使用方法および使用目的(喫食対象者)
- 4.製造工程表の作成
- 5.作業現場での4.の検証
- 6.危害要因があるか分析 原則1：ハザード分析
- 7.必須の管理点を明確化して設定
 - 原則2：必須管理点の決定
- 8.許容限界を設定 原則3：許容限界
- 9.必須管理点の観察および測定方法の明確化
 - 原則4：モニタリング
- 10.許容限界を超えた場合の是正措置の確立
 - 原則5：是正措置
- 11.必須管理点の検証方法の確立 原則6：検証
- 12.記録、文章化と保管管理方法の確立
 - 原則7：記録付けと文書化

以上の、7原則12手順で構成される食品衛生管理システムがHACCPであり、これを遵守して運用されます。(まとめるための書式フォーマット等には

特に制限はありません。)

このHACCPは、PRP(前提条件プログラム)と合わせて使用するシステムであり、そのPRPとは食品安全を間接的(補助的に)に扱い、全ての製造業務に関わり、万が一失敗があっても直ちに食品安全の危険性になることは極めて稀れです。

例えば、清掃や消毒などをPRPとします。このPRPにはSOP(標準作業書)やSSOP(衛生標準作業書)など文書化されたものも含まれます。

前述しましたように、HACCPはあくまでもシステムであり、常に運用していかないといけない事なのです。また、国際的にも通用する食品安全の“ものさし”であり、同じ尺度で食品安全を開示や確認できる便利なルール(システム)なのです。ということは、最近よく聞かれる、「HACCP取得する」という表現は、実は現実とは少し乖離した側面もある表現になります。

常に、実施運用するシステムがHACCPであり、“取る”ことではなく“やる”ことなのです。

その他以前より、HACCP認定工場やHACCP仕様機器という表現をしているのを見かけることもあります。もしあるとすればHACCPを“運用しやすい工場”やHACCPを“導入しやすい機器”であるとし表現できないはず。このようなHACCPの誤解が日本に蔓延している原因としては、過去に日本でコーデックスHACCPとは違った日本の独自HACCPの推奨をされていた時期があったためです。

しかし、日本も随分遅れてやっと国際的に認められるコーデックスHACCPを義務化という動きになってきました。

ちなみに、欧州ではコーデックスHACCPは2006年にすでに義務化されています。

さらに日本ではHACCPに基準A(7原則12手順の前記したHACCP)と、基準B(柔軟性のあるHACCP)ができます。基準Bとは、多品種少数生産などの現場において、作業に支障をきたさないための基準であり、欧州ではSFBBなどが近いものです。いわゆるミニHACCPといったところです。



さて、展示会場の話に戻りますが、EUに於いては早い段階からHACCPに取り組んできた歴史もあるために、HACCPを導入しやすい機器や機能が多く見られます。

そのほか、やはり欧州の製品の特徴はデザイン性の高い点も大きなインパクトです。見ていただけで楽しくなり、作業者のテンションも高くなり、さらに見せる厨房にはもってこいの機器や器具があらゆるブースに陳列されていました。



そして注目したい欧州の厨房設計計画自体の考え方が、“清掃をしなくていい”か、“掃除を極力しやすくする”というところ です。“掃除をしなくていい”には、自動洗浄装置付きのコンビオープン、ダクトフィルターの自動洗浄などが代表的なものであり、ここにち日本の厨房機器にもこれらの仕様のあるものがみられます。しかし、実際は限られた機器にだけ設置できる・高価であるなど様々な課題もあります。

そこで、私が更に注目して会場で見えてきたことは、考え方を製品に反映させることで取り入れやすい“掃除をしやすい”という点です。

シールドされていて水拭きのできる操作パネル・継ぎ目のない調理器具・角をR構造にして、汚れがたまりにくく清掃しやすい床…などなどたくさんの工夫がなされています。

イタリア独自の特徴としては飲食店舗ではプラスチック設置が必須であるため、様々なサイズのバリエーションもあり、また使用方法も簡単な製品が



多く見られました。欧州内でもイタリア独特のルールがあってこその特徴だと言えます。

21日の午後、参加者はそれぞれ2日間のミラノ視察を終了し、破綻により今は無きAirBerlinにてイタリアリナーテ空港よりドイツベルリンテ格尔空港へ移動をして、夕刻にベルリンに到着しました。

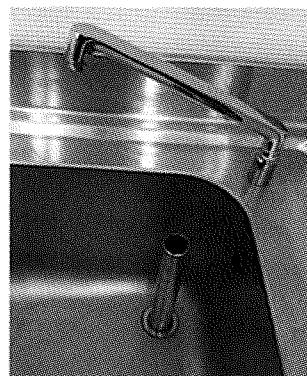
2017.10.23 飲食店舗視察日

昼食 ベルリン日本料理店 一心

私の現地ブレーンを通じて、日本語でもコミュニケーションの取れるという点で昼食は日本人スタッフががいる店舗を選定しました。

調理長の話では、現地の役所の指導により、研修を6時間受講して衛生管理者の資格を得る必要があり、基本的な手洗い方法やその他使用する洗剤など、非常に厳しく定められているとのことでした。冷蔵庫の温度管理や冷蔵庫使用の分別に関しても明確にルール決めされており、生魚に関しては2℃以下で保管、生食用は冷凍庫で-18℃以下24時間以上冷凍させたものを使用する。そして冷蔵庫の温度記録は必須となっていました。

EU諸国はコーデックスHACCPベースでそれぞれ国に合わせた特徴のある独自のHACCPを持っていますが、ドイツはかなり厳しく管理されていて、消毒用のアルコール等の使用は特に指定や制限をされないが、酢を使用した洗浄や次亜塩素酸を使用した洗浄に関しては推奨されます。これは様々な正しい洗浄殺菌剤をローテーションして使用することにより耐性菌が発生することを予防するためだと考えられます。食事の後に厨房を視察させていただきましたが、実際の厨房にたくさんの“掃除しやすい”が見受けられました。



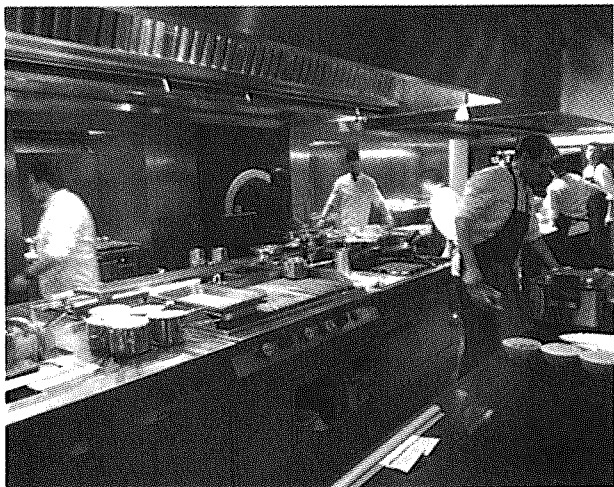
シンクのオーバーフローが洗える

夕食は、グランドハイアットベルリンレストランVOX。ハイクラスなレストランでの現場視察のため訪問し、シンプルなコース料理を食べた後に、オープンキッチンを観察。

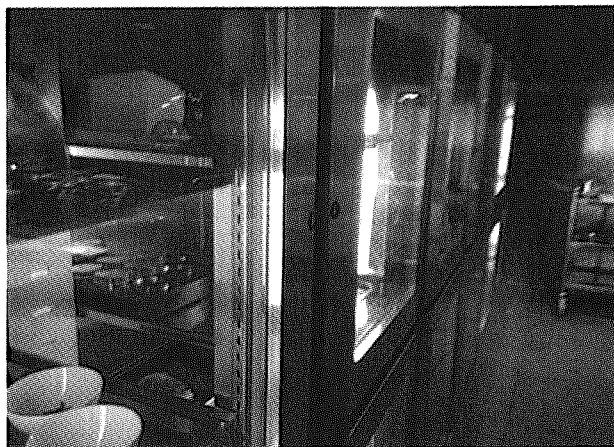
やはり、デザイン性の高い厨房機器が並んでおり、落ち着いて食事ができるように雰囲気にあったシックな仕上がりになっていました。

洗浄・下ごしらえ・メインキッチンもしっかりゾーニングされていて、スタッフの衛生管理意識も高く、

必要な教育と実地での指導もされているとのこと。私が着目したのは、冷蔵庫に鍵が設置されていたことで、調理長または副調理長のみの指示により施錠と解錠ができるという方法です。責任のないスタッフや第三者が特に営業時間外にアクセスできないように管理をしているとのことでした。



翌日、私が単独でお礼を兼ねて食事に行った際に、鹿肉のローストを食べましたが、ジビエ料理をロゼの加熱(60℃以下)で調理しているので、E型肝炎の管理はどうしているのかと確認したところ、全頭検査でウイルス感染しているものは使用しないとのこと、日本のジビエブームでもここまで徹底されていないのが現状ですので、これからの日本では課題になることでしょう。



2017.10.24 病院視察日

施設の厨房見学に病院訪問

施設責任者の概要説明の後に厨房見学を行いました。厨房設計がシンプルであり、機器設備にしっかりとお金をかけ、労働者の負担軽減と少人数化を行うのは、病院に限らず外食も含め全ての厨房に対して欧州では言えることです。

コンビオープン・圧力式ブレイジングパン・ブラストチラー・再加熱カートなど、数々の機器が備えられていました。また、カートを洗浄するコーナも整備され、“洗しやすい”環境作りもされていました。

病院食の場合は、朝食／パン・ソーセージ・チーズ 昼／マッシュポテト・ソーセージ・スープ・パン 夕食／パン・ハム・ヨーグルトなど、日本と比べて食事内容が簡素化されたものではあるものの、少人数でクックチル調理を具現化されている点は学ぶべきところが多かったと感じました。



2017.10.25 帰国日

一行はベルリン空港より日本に帰国

今回のツアーでの私自身のテーマとしては、先んじて2006年よりコーデックスHACCP義務化をされている欧州の現場・機器備品・設備について、日本との違いや利点を中心に、展示会・飲食店視察・病院視察を通じて、皆様にできるだけ多くの現場での現物の現認をしていただけるサポートを心がけました。

ご参加くださいました皆様は大変意欲的であり、また大変友好的な関係を築くことができ、力足らずではございましたが、皆様のおかげで充実したツアーになりましたことを大変感謝しております。

大西 周 プロフィール

調理師栄養士として現場での業務を経験した後、フードコンサルタントとして活動開始。現在は、一般社団法人日本フードラボ&トレーニング協会「研修事業(HACCP・食品安全衛生・システム調理・実演実習)、研究事業(調理加工・食品加工技術・食品開発・リサーチ・食文化・食教育)、支援事業(6次産業化支援・海外輸出支援)」での活動と、シュウコンサルティング&ワークス合同会社で、衛生管理・商品開発・製造管理効率化のコンサルタントとして活動中。愛知県名古屋市内にプロフェッショナル・フード・ラボを設置し活動拠点としている。



プロフェッショナル・フード・ラボ

関東支部 施設見学会及び講習会を開催

平成29年11月21日(火)、東京都新宿区のハイアットリージェンシー東京にて、平成29年度の関東支部施設見学会及び講習会が40名の参加者を迎えて開催されました。

冒頭、尾崎支部長より開催の挨拶と、本施設見学会をご紹介いただいた北沢産業(株)様



尾崎支部長より挨拶

並びに会場となったハイアットリージェンシー東京様への謝辞が述べられ、続いて同ホテルの調理部 調理業務課 食品衛生担当課長 奥住嘉朗様による「HACCPの考え方に基づいた厨房レイアウトや衛生管理について」の講義が行われました。また、国内のホテルで初めてISO22000及びISO/TS22002-2の認証を同時取得した厨房を見学しました。

見学会終了後は、参加者懇親会が実施され、細山副支部長の乾杯の挨拶でスタートし、最後は小山理事による中締めが行われ、盛況のうちに終了しました。



細山副支部長より乾杯の挨拶



小山理事より中締めの挨拶



ハイアットリージェンシー東京 奥住様による講習会

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

東北支部

第2回理事会とフォローアップ研修会の報告

東北支部は平成29年11月8日(水)午前11時より仙台国際ホテルにおいて第2回理事会を開催しました。出席した6名の理事により、宮城県で行われた厨房設備資格認定試験の結果と今後の対策、これから行われる厨房設備施工技能検定試験の実施計画の確認等が行われました。

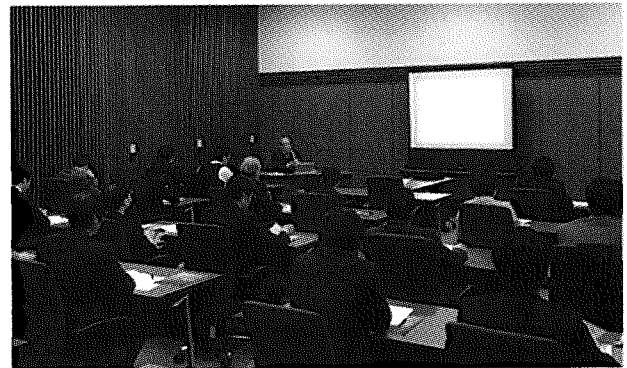
同じく11月8日(水)午後2時30分より東北電力(株)

様の会場をお借りしてフォローアップ研修会が行われました。23名の参加となり、(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会理事 畑 治様より「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」をご講義頂き、大変有意義な2時間となりました。

続いて、東北電力(株)今野様より「よりそうeねっと」のご案内を頂きました。



第2回理事会



フォローアップ研修会

北海道支部

厨房設備フォローアップ研修会を開催

11月29日(水)、「平成29年度厨房設備フォローアップ研修会」(北海道支部)が札幌市産業振興センターに30名の参加者を集め開催されました。



平成30年1月26日(金)、メルパルク岡山にて中四国支部の平成29年度厨房設備フォローアップ研修会が開催予定。

北海道支部 第2回研修会を開催

12月1日(金)午後6時30分より、札幌第一ホテルにて、第2回研修会を開催しました。ホシザキ北海道(株)前田展史氏を講師に迎え、「子育てサポート企業」として「くるみんマーク」の認定制度の活用について参加者18名が熱心に講義を受けました。



九州支部 西部ガス(株)と厨友会総会を開催

平成29年11月14日(火)に平成29年度西部ガス(株)厨友会総会が開催されました。

総会終了後に西部ガス(株)より「ガス自由化についての取り組み方」と「事故防止の給排気設備のポイント」についての講習が開催され、出席者は真剣に聞き入っていました。



九州支部 ゴルフコンペ開催

平成29年11月17日(金)に第2回九州支部ゴルフコンペを開催しました。

会員親睦のゴルフコンペで天気にも恵まれ、参加者の会員は最高のプレーを発揮し多いに盛り上がり、平成30年度の開催を決定して終了しました。

参加者の皆様、お疲れ様でした。ありがとうございました。



「消滅時効に関する基礎知識総論」

坂本廣身法律事務所 弁護士：松岡 正高 弁護士：安本 樹

1 時効総論

法律上、時効には2つの種類がある。その2種類とは、「取得時効」と「消滅時効」である。

読んで字のごとくであるが、「取得時効」は、ある一定の期間の経過によって、権利（動産や不動産の所有権等）を取得する制度であり、「消滅時効」は、一定の期間の経過によって債権等の権利（例えばお金を支払う義務等）が消滅する制度である。

今回は、特に、消滅時効の基礎知識について論ずる。

2 民法改正

注意しなければならないのは、消滅時効については、民法の大改正が予定されていることである。

「民法の一部を改正する法律」が、2017年6月2日に公布され、3年以内の施行が予定されている（2020年頃であるとされている）。今回の改正は、時効の分野だけにとどまらない多岐にわたる改正であり、民法の戦後最大の改正である。

弁護士等の専門家も一度勉強した内容が変更になるため、知識のアップデートを強いられることとなった。本稿でも現行法と改正法の相違点等に触れながら論ずることとしたい。

3 消滅時効

現行法では、消滅時効の期間は、「権利を行使できる日から10年」と規定されている。

例えば、100万円を2007年1月31日に貸して、1年後の2008年1月31日に返すことを約束したとすると、権利を行使することができる（返還を求めることができる）のは、上記返済期日である2008年1月31日であるから、10年後にあたる2018年1月31日の経

過と共に消滅時効が完成する。

そして、この消滅時効の完成を債務者（借主）が「援用」とすると、債権が消滅してしまう。すなわち、貸したお金を返してもらえなくなってしまうのである。ここで、「援用」とは債務者が時効の完成を主張することであり、時効が完成しても、債務者がこれを援用しなければ時効消滅の効果は生じない。債務者としては借りたことは間違いのないのだから時効を援用せずきちんと支払ってもよいのであるが、このようなことはあまり期待できない。

加えて、商行為の場合は、時効が5年とされている（商法522条）。民法の規定より短縮されている。会社間の取引では5年で時効が完成するため、厳重な注意が必要である。

改正法では、この消滅時効が完成する期間が短くなり、商行為か否かを問わず、5年とされた。この改正により、今まで以上に消滅時効の管理を厳しく行わなければならないとなった。

4 次号に向けて

現行法には、10年（商行為の5年）より短い期間で時効が成立する「短期消滅時効」という制度がある。例えば、工事の施工に関する債権は3年、物の製造に関する債権は2年で消滅時効が完成してしまう。

また、一定期間が経過していても、時効が完成していないということがありうる。時効の「停止」、「中断」という制度である。

時効管理を効率的かつ確実に行うためには、この点に関する知識を理解することが必須である。この点に関する各論は、次号に掲載する予定である。

【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、弁護士事務所で契約書を作成いたします。
- ・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。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

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
業務用厨房機器に関する実態調査	5,400円
〃 (会員企業価格)	3,240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	業務用厨房設計事例集	冊
年 月号から1年間	各 冊	会員名簿	冊
厨房設備工学入門 第7版	冊	業務用厨房機器に関する実態調査	冊
業務用厨房関係法令集 2015年版	冊	合計金額	円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

購入目的: ☐ 厨房設備士資格認定試験受験 ☐ 技能検定 (厨房設備施工) 受験 ☐ その他

会社名:

電話:

FAX:

送付先: 〒

氏名:

部課名:

厨房設備士登録番号:

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216

(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

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

いずれも名義は(社)日本厨房工業会

注意事項

* 発送は入金確認後になります。

* 請求書は発行いたしません。

* 振り込み料は各自ご負担ください。

* 3ヵ月経過してもご入金が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。

* 沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料は別途ご連絡ください。

* 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。

* ご記入いただいた情報は、書籍の発送、お支払いの確認、当会からの各種ご案内 (図書案内、アンケート等) 以外の目的には使用いたしません。

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

フードビジネス全般をサポートする 「食の駆け込み寺」として

中川副会長 あけましておめでとうございます。月刊厨房の1月号の新春対談、はじめさせていただきます。私、広報編集委員の中川幹夫と申します。よろしくお願いいたします。

谷口会長 日本厨房工業会の会長を務めさせていただきます。業務用厨房の設計・施工の会社の会長をやっております。よろしくお願いいたします。

竹谷理事 日本フードビジネスコンサルタント協会の竹谷稔宏と申します。また、エーエフディーコンサルタント株式会社の代表をやっております。よろしくお願いいたします。



FBCJの設立経緯と事業内容

中川 まず、一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会〔以下、FBCJ〕の設立経緯と事業内容からお伺いします。

竹谷 設立は3年前、2014年7月になります。なぜこうした協会を設立しようと思ったかといいますと、我々の諸先輩方がキッチンデザインコンサルタントというものを作られたんです。ツカモト・アンド・アソシエイツの塚本（貞省）先生を筆頭にいろいろな方がおられますが、食と厨房を結びつけるコンサルタントとしての地位を確立していただいたこと、その功績が非常に大きいんです。諸先輩方が確立した、厨房に特化した『厨房コンサルタント』がなければ、現在の我々の地位もなかったと思います。ところで今、時代のニーズとして外食産業はますます発展しています。そこで、厨房だけのコンサルタントに特化するのではなく、「食全般に対するお手伝いができるか？」ということで、当協会では食に関わる様々なコンサルタントを行う方々に、理事として登録していただいているんです。外食業界、そしていろいろな分野の食のビジネスをサポートしていきたい、つまり諸先輩方の功績を、さらに広げる



けでなく、オペレーションにメニュープランまで、規模の大きなビジネスであっても、全て実践的に指導させていただける体制をとっています。

中川 次に、現在の事業内容について教えていただけますでしょうか。

竹谷 まず第一に、食関連の資格認定制度をやっています、3級から1級まであります。3級は外食概要の基礎編、2級は中級編となり、飲食店の企画プロデュースのための全体の概要を勉強していただきます。そして、1級は完全なレストランプロデュースになります。ですから、内装設計から事業計画、厨房設計にオペレーションまで全てが網羅されています。これまでに15～16名くらいの方々が1級を取得されています。

中川 そんなにいらっしゃるんですね。ちなみに2～3級はどのくらいいらっしゃるんですか？

竹谷 2級は今年始めたばかりで、まだ取得者がいないんですが、3級は昨年でだいたい54名程合格し

という意味合いで当協会が設立された訳です。

中川 なるほど。ところで、この「フードビジネスコンサルタント協会」という名称なんですが、どういった経緯で決められたのですか？

竹谷 まず「フードサービス」や「フードコンサルタント」という名前が非常に多いんです。先程も言いましたが、厨房設計だけに特化せず、フードビジネス全般に対するサポートをしていきたい。

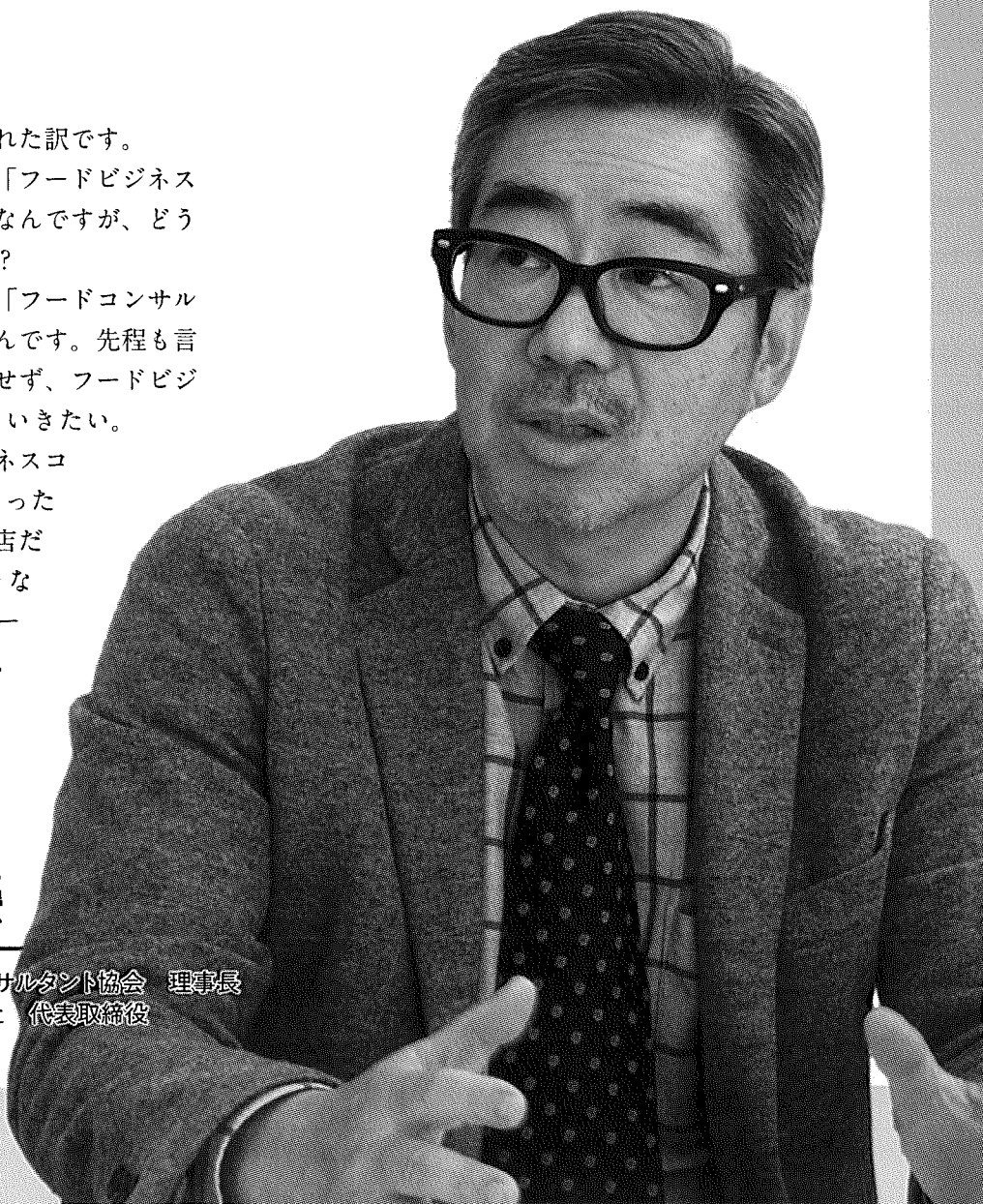
そうした意味合いで「フードビジネスコンサルタント」という名称に決まったという経緯です。ですから、飲食店だけでなく、病院やホテルなど様々なコンサルタント、あるいはメニュープランニングなども行っています。

谷口 オペレーションなども含めて、ということですね。

竹谷 そうですね。厨房設計だ

たけや としひろ
竹谷 稔宏

一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会 理事長
エーエフディーコンサルタンツ株式会社 代表取締役



ています。基本的に筆記テストになるんですが、教本を読んで、マークシート方式の試験を受けていただく形になります。ですから、厨房業界の方々が、クライアントの要望や外食業界の概論を知るためには非常に勉強になるかと思います。実際、厨房業界の方々がとても多いです。そして3級に合格すれば2級、2級に合格すれば1級を受けられるんですが、ある程度の知識レベルがあれば、特別に面談で1級に飛び級できる仕組みもあるんです。ですから、1級受講生の1期生は社長が多いですね。あるいは会社の上層部の方々などが大勢受けられています。

中川 そうなんですね。

竹谷 ただ、受講スケジュールがなかなか厳しくて、3ヶ月の間に10講座、朝9時～夕方5時までであるんです。

中川 試験に合格すればいい、という訳ではないということですか？

竹谷 はい、1級と2級は基本的にペーパーテスト

はないんです。企画書を作り上げて、最後に発表という形で、これに質疑応答を加えて可否の判定を行います。当然10講座の中でプロデュースに必要な知識は全てお教えします。事業計画の作り方はもちろん、厨房設計の図面まで引いてもらいます。

谷口 えっ、図面まで引くんですか！

竹谷 ええ、手書きで引いていただいた図面を弊社でCAD化して、パースに起こします。受講生の皆さん個々の、自分のお店がカラーのイメージでできあがるということですね。ですから、その思い入れを持ちながらプレゼンテーションしていただく。これが1級の内容となります。

中川 なるほど、本格的な内容ですね。

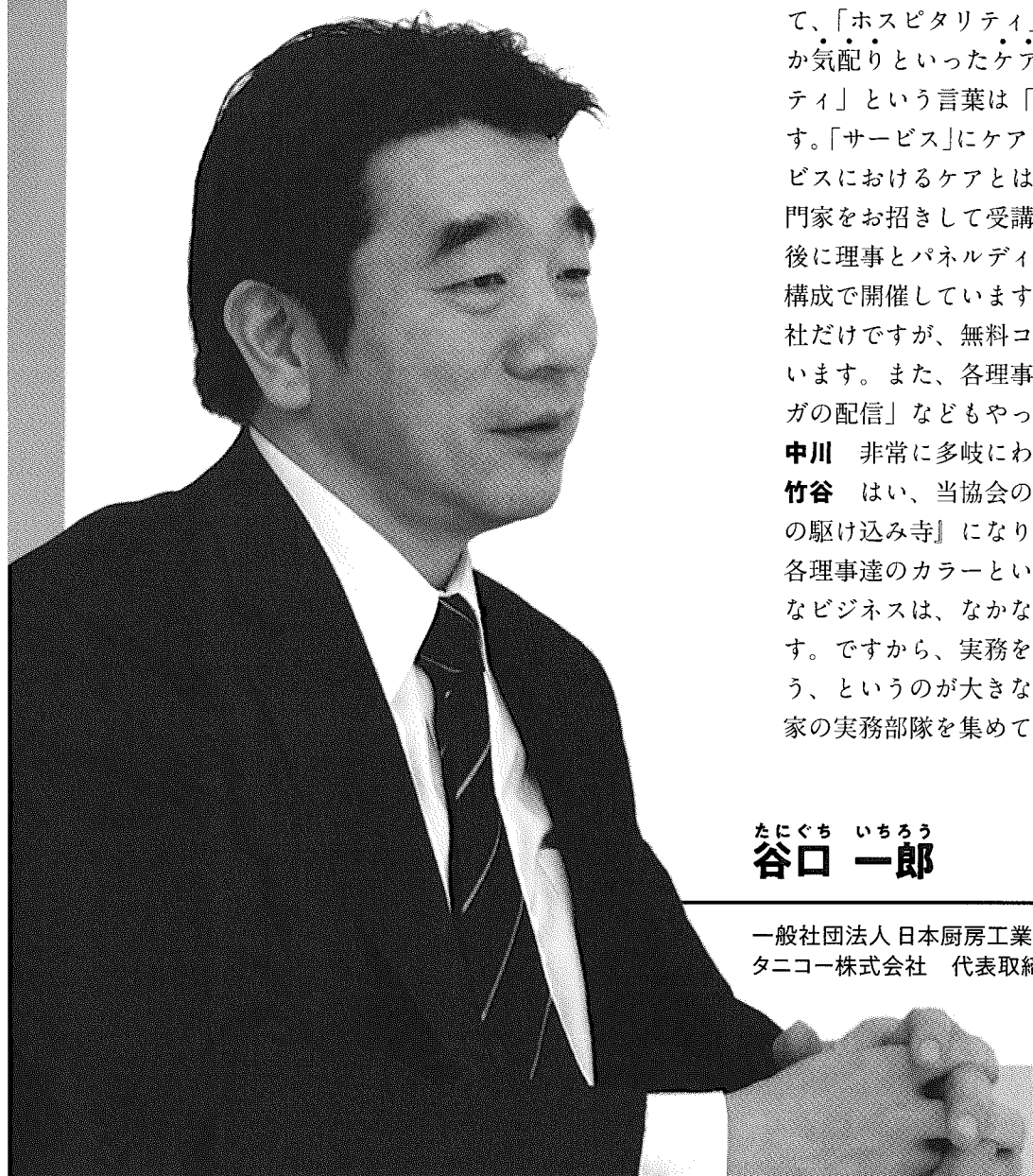
竹谷 ええ、ですから、受講された方々には「とても勉強になった」とおっしゃっていただいています。この他には、定期的にセミナーを行っています。様々なテーマがありますが、例えばフードサービスの経営者の方向けであれば、「サービスとホスピタリティの違い」というものがあります。「サービス」というのは、物を運ぶ行為とご理解いただいたとして、「ホスピタリティ」というのは、そこに真心とか気配りといったケアが入ってくる。「ホスピタリティ」という言葉は「ホスピス」からきているんです。「サービス」にケアは入っていない。「フードサービスにおけるケアとは何か？」そういった部分を専門家をお招きして受講していただく。そして、その後に理事とパネルディスカッションするという2部構成で開催しています。その他にも、年に1回、2社だけですが、無料コンサルティングなども行っています。また、各理事が「食のコラム」や「メルマガの配信」などもやっています。

中川 非常に多岐にわたっていますね。

竹谷 はい、当協会の事業内容として基本的に『食の駆け込み寺』になりたいという思いがあるんです。各理事達のカラーというのは様々なんですが、公的なビジネスは、なかなか個人には依頼しにくいんです。ですから、実務を受注する協会団体を設立しよう、というのが大きな目的なんです。そこで、専門家の実務部隊を集めている。各理事達が様々な分野

たにぐち いちろう
谷口 一郎

一般社団法人日本厨房工業会 会長
タニコー株式会社 代表取締役会長





の専門家であることで、幅広い依頼に応えられる体制をとっている訳です。

■ FBCJのメンバーの専門分野の紹介

中川 理事のお一人、坂口もとこ先生の連載（フードビジネスコンサルタント魂）も始まっています。様々な分野の方々を集めて、幅広く食全体をサポートするということですが、理事の方々の専門分野を教えてくださいませんか。

竹谷 はい、「飲食店の企画・開業の総合プロデュース」は当然ですが、坂口でいえば「メニュー開発」に加えて「テーブルコーディネート」や「ホテルのビュッフェの食のデモンストレーション」なども手がけています。プロの料理人のサポートですね。それ以外にも、坂口は「機器開発」などもやっているんですよ。「フライパン」ですとか「シャーベットマシン」などがありますが、全て坂口のレシピを元にしたアドバイスで作られています。

中川 そうなんですか。

竹谷 また、「厨房設計」の専門家も沢山います。ホテル主体の方、飲食店主体の方、あるいは旅館、カフェテリア、社員食堂、病院等々。他にも「厨房機器開発」もやっています。そして「内装デザイン」や「インテリア」なども手がけています。それから「HACCP」ですね。衛生管理に特化されている

方もいます。そして、現場における実際のオペレーションの指導をするスタッフもおります。大きなプロジェクトであっても、様々なスキルを持った専門家が充分に対応できる。そういうことで『食の駆け込み寺』というテーマに繋がる訳なんです。

中川 なるほど。ありがとうございます。

■ 人手不足を補う効率化・省力化

中川 続いては、厨房業界の課題に関してなんですが、「効率化」と「生産性の向上」については、どのようにお考えですか。

竹谷 やはり現在、外食産業だけでなく、社会現象として「人手不足」という問題があります。外食チェーンにおいても、人手が足りないため開店できないという状況にまできている。そういう状況の中で、既にアジア圏に人材を求めて雇用している会社もあるんです。某大手チェーンでは、中国に人材を求めて、雇用を進めています。というのも普通に人材を募集しても、人が来ないんですね。いわゆる「3K」は避けられる。カフェやコーヒー店など、一見おしゃれな業態には人は来るんです。ですが、フルサービスの現場では人手が足りない。当然、キッチン側の人手も足りない。経営者としては、人件費は上がるし、食材は高騰していく。「フードコストと

レイバーコスト〔FL〕を60～65%に抑えなくてはいけない」という、これまでの飲食店の経営構造が崩れつつあります。そんな中で、タッチパネルを導入することで、人が注文をとる手間を省くことができるなど、設備によって人手不足を解消する手法も増えてきています。また、一番大きな問題は、厨房で料理を作る方が少ないということです。人件費もかかってしまう。人時生産性^{じんじせいさんせい}が上がらないということです。経営者としては、厨房での労働力をどうにかして効率化したいんです。ただ、それを誰にどうやって頼めばよいかがわからないのが現実でしょうか。例えば「串カツ田中」ってありますよね。

中川 先日、行ってきました（笑）。

竹谷 「串カツ田中」の社長と話す機会があったのですが、厨房に一番お金をかけているって言うんです。エアコンの性能であったり、掃除がしやすいような厨房設計であったり……それは、厨房で働く人達が一番大変だと知っているからなんです。ご自身が若い頃、実際に現場で働いていた経験から、厨房のスタッフの大変さを身をもって知っているんです。

中川 なるほど。

竹谷 それからもう一つ、社長がおっしゃってたのは、串カツを揚げるフライヤーがありますよね。オペレーターが一番大変なのは、オイルの交換だと。だから、「自動的に濾過して使い続けられるフライヤーって作れないんですかね」って言うんです。だから私「できますよ」って言いました。そういった機器開発に関することなども相談していただく機会があれば、効率化のきっかけとなる。

谷口 普通は、どこに相談すればいいかわからないですからね。

竹谷 そうなんです。社長もそうおっしゃってました。ですから、例えば日本厨房工業会さんや我々FBCJのホームページ等でも、もっと大きな声で「人手不足に対応できる厨房機器開発ができますよ！」とアピールしていけば、ニーズは大きいと思うんです。しかし、1台だけの受注となるとなかなか難しい話になってきます。1台で1,000万円かかるとして、投資対効果の問題とクライアントさんのニーズとを推し測らないと、全てを受け入れるのは難しいかもしれません。また、今マスコミでも話題ですが、急にAI導入に飛んでしまう傾向もあるんです。AIを導入する前に、厨房機器の自動化や効率化といったできることはたくさんある訳で、1,000～2,000万円もかけなくても、改善できるだけの技術力を厨房業界は持っているということなんですよね。ただ、厨房業界側も労力に見合う投資が出ないと取り組めないというジレンマもある。意外と受け身姿勢な部分はあるかと思うんですが、会長はどうお考えですか？

谷口 おっしゃる通りだと思います。作れないことはないし、実際連続フィルタリングって存在するんです。ただし、お問合せがあってから、「でしたら、これはどうですか？」となる。こちらからのアピールは確かに少ないかもしれません。

竹谷 そうなんですよ。ねえ。

谷口 それから、どうしても厨房というと調理の部分だけが注目されがちです。しかし、何が一番手間が掛かるかというと、やはり先程のフィルタリング

ながわ みき お

中川 幹夫

一般社団法人日本厨房工業会 広報担当副会長
日本洗浄機株式会社 代表取締役社長



であったり、掃除であったり、皿洗いであったりするんですね。一気に調理を自動化することを考えるよりも、まずはそういった、人があまりやりたがらない作業を機器の開発や自動化で補ってあげる必要があるのではないかと思います。例えば、自動洗浄にしても、洗ってから帰るんだったら、自動でやってもらって早く帰った方が効率が良い。

竹谷 そうですね。それからHACCPに関しては、欧米に比べて日本はとてもレベルが低いんですね。もう少し、ある一定のレベル基準が必要だと思います。だってこれからオリンピック・パラリンピックに向けて、海外からたくさんの外国人が来られる訳ですから。

谷口 その辺の衛生管理は今後、義務化も含めてどうなっていくとお考えですか。

竹谷 例えば厨房の床にしても、日本は側溝ですよ。欧米はスラブ貫通がOKなんです。日本式だと汚い水が側溝に流れている訳で、HACCPの観点からすると不衛生ですよ。衛生管理の面においても、こうした問題が多々あります。それから、経営者が今どうしても注視するのは、「FLコストを下げたい」という点です。労働力不足を機械に依存したい企業がたいへん増えてきています。ですから、日本厨房工業会様と私達FBCJが手を組んで、新機器の開発の道を開けば、十分にニーズはあると思うんです。生産性向上に繋がる可能性です。

中川 その生産性向上に関してですが、先生がこれまで経験された中で、何か成功例はありますか？

竹谷 成功例といえば、『大戸屋』ですね。例えば私が開発したものに焼き魚の『炭火の両面焼き機』があるんです。これは炭火の香りを付けつつ、ガスでの同時両面焼きを可能にしているんです。焼き時間を短縮しつつ、うまい具合に身がほぐれる様に焼き上げる。つまり、プロの料理人と同等の出来を機械で可能にしたんです。これを導入後、非常に焼き魚の売上が上がりました。プロの味を機械に依存して成功してるのが『大戸屋』なんですね。

谷口 「両面焼き機」はある意味、専用機である訳ですが、一方、多機能な機器というものもありますか。

竹谷 そうですね、業種・業態・オペレーションによって、やはり機械の内容は変わってきます。例えばスーパーマーケットのお総菜なんて、3時間も前に揚がっている訳です。AI機器を導入して繁忙時の1時間前あるいは30分前に揚がるようにすることはできるんです。

谷口 早く出すという事も、大事な事ですよ。

竹谷 はい。例えば「立ち食いそば屋」なんかでも、出汁を入れるのにマシーンを使って効率化しているお店もあるんです。

谷口 早さを機械に依存しているわけですね。

竹谷 つまり、業種・業態によって機械の種類は変わってくる。今後の展望としては、そうした点をフォローした機器開発という視点が大事になってくるのではないのでしょうか。それから「誰がやってくれるの？」という疑問に対してのアピールが必要だと思います。

谷口 経営者の方々に向けて「我々ならばできますよ」という声を届けたいですね。

国際化する来客・厨房対策 (オリンピック・パラリンピックに向けて)

中川 オリンピック・パラリンピックに向けて、今後厨房にはどのようなことが求められていくのでしょうか？

竹谷 当然、様々な国の方々が来られる訳ですから、多様化したメニューが必要になるでしょうし、宗教上の問題やアレルギーの問題などもありますね。



谷口 それから、衛生管理の面でも、最近ではO-157の問題などもありましたよね。

竹谷 そうですね、そうした「接触汚染」も事前に防止していかなければならない。例えば欧米においては、厨房設計に関しても、コンサルタントが入らないと営業許可がおりないんです。

中川 そうなんですか。

竹谷 はい、法制化されているんですね。日本では形だけまねている部分がありますが、やはり法的に変えていかないとなかなか変わらないと思います。

谷口 具体的には？

竹谷 例えば、我々みたいな人間が検査代行をするとか。

谷口 たしかに海外に行くと、カフェテリアでも、食品はスニーズガードに必ず入ってますね。

竹谷 日本の場合、旧式の指導の上、例えば「手洗い器を付けろ」と言われても検査の時だけ付けて、終わったら外してしまう（笑）。ユーザー側の意識も低いのかもしれません。衛生管理の面で、目に見えない部分の情報意識や危機感といったところで。

中川 ファーストフード店でも、トイレ以外に客用の手洗い場がなかったりもしますよね。何とか改善

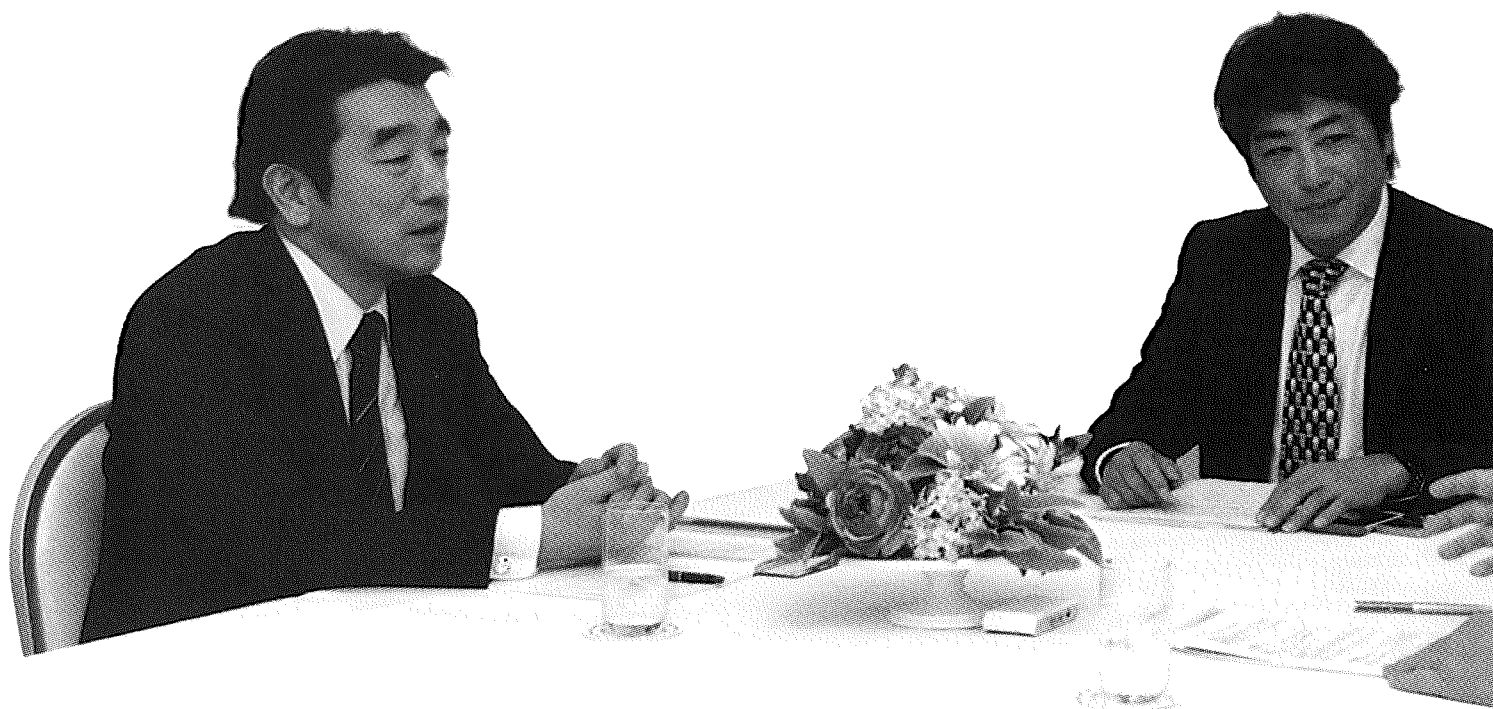
していききたい所ですよ。

谷口 ところで、少し話が変わるかもしれませんが、最近「見せるキッチン」が増えてきていますね。

竹谷 オープンキッチンですね。今まではインテリアデザイナー側としては、厨房をあまり見せたくなかったんです。どこか汚いというイメージがあったのかもしれない。だから区画してしまう。でも最近は徐々にオープンキッチンの見せ方がわかってきていますね。ただし、「オープン化したキッチン」と「オープンキッチン」は違うんです。

谷口 とおっしゃいますと？

竹谷 オープンしていないと業態がなりたたないキッチンが「オープン化したキッチン」なんです。例えばラーメン屋とかです。これに対して、デモンストレーションによって食に対する期待感を高めたり、あるいは調理の音によってシズル感を喚起する。これが「オープンキッチン」なんです。最近では、デザイナーによっては、厨房の内装にしても見せ方を考えた演出をする方も増えてきています。そうしたデモンストレーションや演出によって、料理をより美味しそうに見せることは可能なんです。



機器の安全・安心対策

中川 続いて厨房機器の安全・安心対策についてお聞かせください。

谷口 そうですね、機器の安全というと、どうしても作り手側に任されてしまう所があると思うんですが、何か要望というものはありますか？

竹谷 ユーザー側からすると、カリブレーションがデジタルで見える、温度管理がしっかりできると楽なんです。そして、誤操作した場合はリミッターがかかるとか。つまり、目に見える形で管理できるようにしてあげる。アルバイト・パートあるいは外国人のオペレーターにしても、使い方が標準化されていた方が安定したオペレーションが期待できますよね。

谷口 なるほど。

竹谷 安全性に関しては、日本の場合は一定レベル以上の基準がありますので、ほとんど問題はないかと思います。

谷口 衛生面はどうですか？

竹谷 やはりクリーニングに関しては、当然やりや

すい方が良いですね。先程お話があった様に、閉店後にセットして帰れるんだっいたらたいへん楽ですよ。ただ、投資対効果の問題もあるので、それに見合った機器やシステムが出てきたら非常にいいですよ。

FBCJと厨房工業会が取り組むべき課題と連携について

中川 それでは最後に、FBCJと日本厨房工業会が取り組むべき課題とお互いの連携について、何か新しい事業ですとか、新しい分野などありましたら、お聞かせください。

竹谷 当協会としては、先程もお話ししましたが、まずは「資格認定制度」ですね。これによって最低限の外食業界の基礎を是非受講して、身につけていただきたい。また、「セミナー」についても様々な分野の専門家の方々にお話いただいていますので、是非足を運んでいただきたい。それから、今フェイスブックにも力を入れていまして、登録者数も増えてきてるんです。

中川 厨房工業会とのリンクでいえば、本誌の連載（フードビジネスコンサルタント魂）も引き続きお願いしております。

竹谷 ええ、おかげさまで長く続けさせていただいてます。私から始めて、畑さん、出さん、そして坂口さんが現在連載中となっていますので、引き続き様々な情報を発信していきたいと思っています。

中川 また、セミナーのレポートや告知にしても、是非本誌をご活用いただければ、と思います。

竹谷 逆に、厨房工業会様から当協会に対して、何かご要望等あれば、是非お伺いしたいのですが、会長はどのようにお考えですか？

谷口 やはりお互い「フードビジネス」に関わる団体として「人を育成する」というのは避けて通れない所です。そこで、どうやって業界の魅力をアピールするか、考えていかなければならないと思っています。そんな中ひとつ思うのは、「厨房」って、私は建物の中でも珍しい区画だと思っているんです。なぜかという、建物の中で、電気・ガス・水道・排水そして人と物が全て集中する空間っておそらく厨房だけだと思うんです。

竹谷 まさしくそうですね。

谷口 で、それをきちんとハンドリングするということは、それだけで十分に面白い仕事・業界であると思っているんです。その魅力をアピールして、な

おかつある程度できる人を育てていかないといけない。そんな中でお互いの連携を考えていきたいですね。厨房工業会としては今、設備士をもっと育成していきたい、ということがあります。

中川 「設備士」と「資格認定制度」もある程度共通する部分があると思います。「人を育てる」という意味での共通の目標もあります。

谷口 人を育てる上でなんですが、何を覚えて貰いたい、あるいは何が足りないとお感じですか？

竹谷 やはり、厨房メーカーさんの設計あるいは営業もそうですが、外食全般の知識が足りなさすぎる、つまりオペレーションの流れが理解できていない方が多いんです。だから、調理の工程を理解しないで、レイアウトを組んでしまう。どうしても厨房区画内だけで完結してしまう。そこで作られるメニューを考慮せずに厨房設計ができてしまうのが不思議に感じるし、事業計画の内容・規模がわからないのに、なぜ厨房の大きさが決められるのかが疑問なんです。メニューの売上構成比率とかABC分析などを見てから、メインで購入する機器を決め、中心に置いていくのが厨房レイアウトの基礎なんです。メニューが無い厨房レイアウトなんてありえない！

中川 実際問題、メニューも無いのに設計をやらされる事も多いんですよね（笑）。

谷口 はい（笑）。

竹谷 たしかに、情報が入ってこないんですよ。そうしたジレンマはあるかと思います。ただ、実際

には客席とサービスパントリーそして厨房と連携している。全体が理解できていないといけない。ですから、特に厨房メーカーの設計部門の方々には、ある一定レベルの知識をもっといただけると非常にいいかなと思うんです。

これからの展望

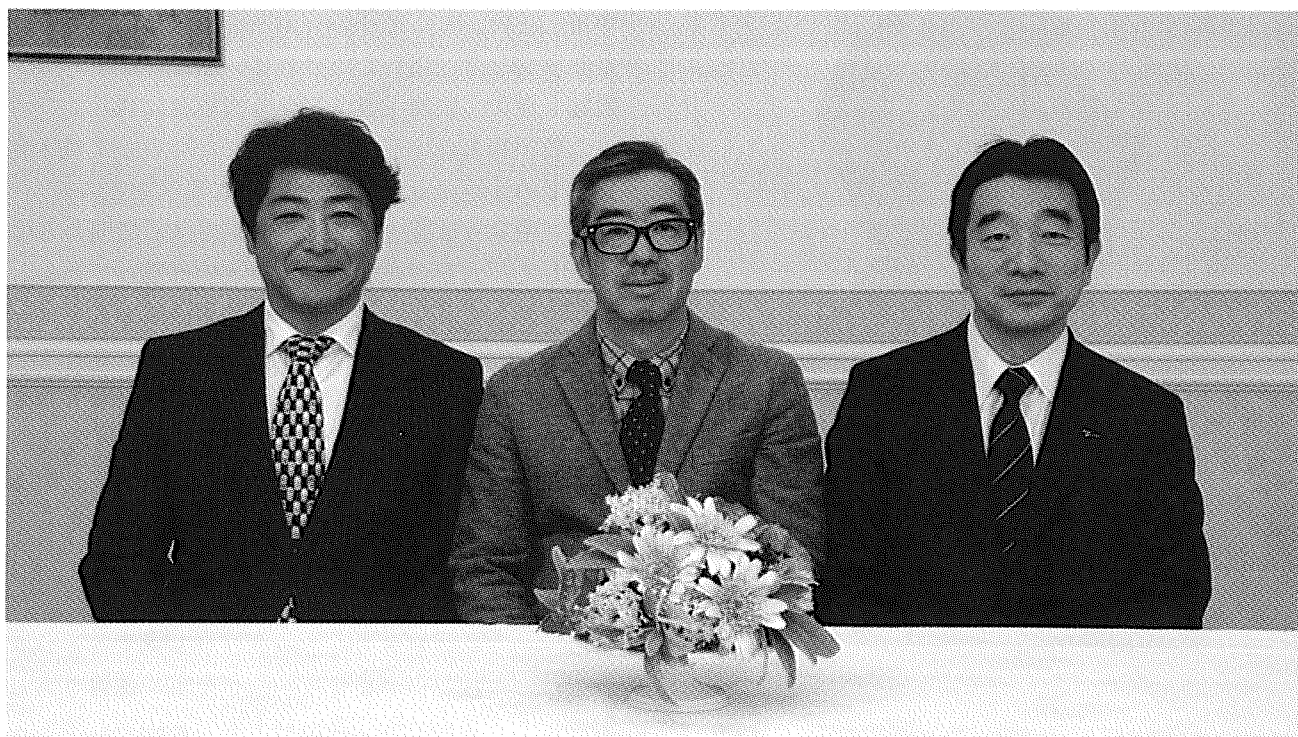
中川 最後に、これからの展望についてお話しただけですか。

竹谷 展望としてはやはり、日本厨房工業会様と我々FBCJが、もっと外食業界の前面に認知されるような体制にしていくということ。そして『食の駆け込み寺』として、様々な問合せや相談がもっとスムーズに入ってくるような環境にしていくこと。それが食に関わるビジネスの一翼を担える両協会の使命だと思っています。

谷口 そうですね、認知度を上げるというのは、お互いに共通しているテーマですね。我々のことを知っていただくことが大事ですね。

中川 認知度を上げる事で相談も増える。そして、両協会だけでなく、業界全体の発展に繋がるということですね。お互いに協力して盛り上げていきたいと思っています。本日はたいへん貴重なお話ありがとうございました。

竹谷・谷口 ありがとうございました。



2018

迎春

本年も変わらぬご愛顧を
よろしくお願い致します。

一般社団法人 日本厨房工業会

会 長 谷 口 一 郎

副 会 長 上 野 秀 雄

同 尾 崎 誠

同 中 川 幹 夫

同 細 山 欣 也

同 寺 部 良 洋

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

公益社団法人 日本給食サービス協会

会 長 西 剛 平

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町一ノ二十四ノ三
FORECAST 神田須田町八階

近畿厨房機器協同組合

理 事 長 福 島 裕

大阪市西淀川区御幣島二ノ一六ノ一
福島工業株式会社三階

東海調理機器協同組合

理 事 長 岡 田 重 雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二一三九四九
押切電機株式会社
FAX ☎ 〇五六八（九三）〇一八九（代）
〇五六八（八八）六二〇六

関東厨房機器協同組合

理 事 長 上 野 秀 雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 金 杉 恭 三

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一
☎ 〇三（五四）四〇一〇一

公益社団法人 日本食品衛生協会

理 事 長 鵜 飼 良 平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一
☎ 〇三（三四）三二二二

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

会 長 吉 田 憲 史

東京都千代田区鍛冶町一ノ六ノ一十七
フオルテ神田5階

一般社団法人日本弁当サービス協会

会 長 渋谷 利 光

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二二二
淡路町広瀬ビル3階

2018 謹賀新年

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役
瀬 瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
TEL 〇五八六(四五) 八〇七四

AIHO

株式会社 AIHO

代表取締役
寺部 良洋

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
TEL 〇五三三(八八) 五一一一

HI-COOK

代表取締役
山本 洋志

石川県白山市宮永町一八六三ノ一
TEL 〇七六(七七五) 八一五九
http://www.hicook.com

AZUMA

東産業株式会社

代表取締役社長
河村 直人

〒124-0011
東京都葛飾区四ツ木3-7-12
TEL: 03-3694-6392
FAX: 03-3694-6720
E-mail: info@8929.co.jp
http://www.8929.co.jp

株式会社 安達工業

代表取締役
安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三三一九
TEL 〇七六六(五六) 二八〇〇
FAX 〇七六六(五六) 〇〇三二

HomePage: http://www.adachi-gr.co.jp
Mail: info@adachi-gr.co.jp

厨房機器の総合商社
有限会社 イーシャパン・フードサービス

代表取締役
藤田 荘一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六六一
TEL 〇四八(六八六) 一一〇八
FAX 〇四八(六八六) 一一五七

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役
石川 文紀

〒400-0855 山梨県甲府市太田町六ノ六
TEL 〇五五(三三三) 六四〇〇
FAX 〇五五(三三三) 六四〇一

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三一(四二) 八〇七八

ISEKI

株式会社 ISEKI トータルライフサービス

代表取締役社長
富久 誠
Makoto Tomihisa

〒116-8540
東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号
TEL 03-3805-7955
FAX 03-3805-7952

winterhalter

株式会社 ウィンター・ハルター・ジャパン

代表取締役
たか ぎ ひろ くに
高 城 宏 州

本社
〒179-0084 東京都練馬区氷川台3-7-6
TEL: 03-6906-6061 FAX: 03-6906-6880

株式会社 上野製作所

代表取締役
上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

株式会社 ウサミ

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一(二〇)
電話 〇五九五(四五) 三九五二

エース工機株式会社

代表取締役
浅井 裕一

東京都台東区駒形一三二一六
TEL 〇三(三八四三) 四八五一

(注) 〇〇エース厨房機器製作所は社名変更しました。

ACE 厨設株式会社

代表取締役社長
川 畑 寛 明

〒565-0802
大阪府吹田市青葉丘南6番9号 バルプラザ3F
TEL 06-6816-9557 FAX 06-6816-9558
携帯 090-8570-2612 Mail: info@a-kiki.com
HP: http://www.a-kiki.com

S-TEC

代表取締役
白土 将敏

エス・テック株式会社

〒162-0832
東京都新宿区岩戸町14番地
神楽坂二ビル2-DI
TEL 03-3235-5888
http://www.stec-ltd.com

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役
富島 信彦

〒106-0041 東京都港区麻布台一十一一九
BPRブレイス神谷町2F
TEL 〇三(五五六二) 六五二二
FAX 〇三(五五六二) 五〇七一

2018 謹賀新年

大阪ガス株式会社

エネルギー事業部
ビジネス開発部長

理事

村田 稔

〒541-0045 大阪市中央区道修町二丁目五番十一号
TEL 〇六(六二〇五)四六七〇
FAX 〇六(六二〇二)二一九〇

押切電機株式会社

代表取締役

岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字鶴野上二二九四九
TEL 〇五八(八八)六二一(代)
FAX 〇五八(八八)六二〇六

株式会社 関東三貴

代表取締役

石井 勝之

〒578-0841 大阪府若江南町五ノ一五〇
TEL 〇六(六七二)七二〇六
FAX 〇四二(二〇六)四四〇〇

調理釜の総合メーカー 桐山工業株式会社

代表取締役

品川 みゆき

TEL 〇四八(二五)二六七七(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

株式会社 エレミック

代表取締役

三木 好夫

〒179-0081 東京都練馬区平和台四一八一一八
TEL 〇三(五三九九)一一一三
FAX 〇三(五三九九)一一一六

オザキ株式会社

代表取締役会長

尾崎 和夫

本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
TEL 〇三(五三九九)一一一三
FAX 〇三(五三九九)一一一六
http://www.ozaki-strange.co.jp

関西スチールネット株式会社

代表取締役

木村 浩士

〒578-0841 大阪府若江南町五ノ一五〇
TEL 〇六(六七二)七二〇六

◎シエルフメーカー 株式会社 キヤニオン

代表取締役

榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
TEL 〇三(五三九九)一一一三

エレクター株式会社

代表取締役

柳屋 隆

〒133-0051 東京都目黒区上目黒二一一一
中目黒Gタワー14階
http://www.electra.co.jp

株式会社 大道産業

代表取締役

坂田 浩一

本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ五ノ一
大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

オピニオン株式会社

代表取締役

岸 衛

〒107-0052 東京都港区赤坂五ノ一五ノ九
第七セイルビル9階
TEL 〇三(五五四五)一六九一

厨房機具・設計・施工・販売・修理 有限会社 北見厨房

代表取締役

中塚 敏之

〒090-0053 北海道北見市桂町四一三二二〇
TEL 〇一五七(三三)六〇八〇
FAX 〇一五七(三三)七六九九

クボタライスロポ 株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役

藤村 和夫

埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇
ウイングビル2階
TEL 〇四八(八六二)〇八四一

冷蔵タケース・ショーケース製造 株式会社 大穂製作所

代表取締役

杉村 広行

本社 北九州市八幡西区夕原町二ノ六
TEL 〇九三(六〇二)八八五七
営業所 東京 大阪 名古屋 仙台 札幌 広島

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役

尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地
TEL 〇七二(三三七)五八八一
FAX 〇七二(三三四)二二四四

北沢産業株式会社

代表取締役

尾崎 光行

東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
TEL 〇三(五四八五)五一一一

2018 謹賀新年

CLIE

株式会社クリエ

代表取締役

高田 功一

〒431-2102

静岡県浜松市北区都田町7852-17

TEL : 053-428-0551

FAX : 053-428-0552

URL : <http://www.c-clie.co.jp/>

E-mail : info@c-clie.co.jp

株式会社

クラコ

代表取締役

倉橋 昌宏

〒541-0046

大阪市中央区平野町二丁目一

沢の鶴ビル

TEL : 06-6613-6161

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役

牧田 哲博

東京都府中市天神町一ノ七ノ三

TEL : 044-356-2277

FAX : 044-356-2277

長野工場

長野県伊那市東春近中殿島一四〇七

FAX : 0265-770-0677

国立厨房サービス株式会社

代表取締役

藤原 章太郎

〒186-0013

東京都国立市青柳一ノ十七ノ十五

TEL : 042-577-3341

FAX : 042-577-3387

株式会社
コメットカドウ

取締役社長

加藤 愛一郎

愛知県稲沢市祖父江町甲新田イー9

TEL : 0587-977-8444

COMET

食から遊びと笑顔を未来へ

そばかまと製造販売

株式会社河野製作所

代表取締役

河野 邦平

埼玉県さいたま市桜区中島一ノ二ノ一〇

TEL : 048-853-2511

FAX : 048-853-2511

株式会社昇成技研

代表取締役

八木 崇介

〒581-0039

大阪府八尾市太田新町一丁五四一

TEL : 072-690-0000

FAX : 072-690-0000

クリナップ

キッチンから、笑顔をつくる

代表取締役 社長執行役員

佐藤 茂

クリナップ株式会社

〒116-8587

東京都荒川区西日暮里6-22-22

TEL : 03-3894-4771

FAX : 03-3810-8264

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長

高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六

FAX : 019-624-3033

青森営業所 青森市花園町一丁目九一七

FAX : 017-744-1353

株式会社三栄工業

代表取締役社長

深澤 及

本社 223 横浜市中区港北区綱島東五ノ六ノ五

TEL : 045-549-5701

FAX : 045-549-5701

<http://www.san-ei.co.jp>

株式会社サミー

代表取締役

杉本 圭一郎

兵庫県小野市福住町三五六

TEL : 0794-677-1721

西部ガス株式会社

エネルギーソリューション本部

涼

涼しい厨房

執行役員

今給黎 督

〒812-8707

福岡市博多区千代一丁目七番一号パピヨン24

FAX : 092-623-1364

三和厨房株式会社

代表取締役

中野 圭一

本社 581-0014

大阪府八尾市中田四一五三

FAX : 072-993-7770

株式会社三陽製作所

代表取締役

和田 廣

〒992-0473

山形県南陽市池田七五〇一

FAX : 023-847-5514

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役

肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7

TEL : 072-828-3701

サンスチール工業株式会社

代表取締役

八島 秀一

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三

TEL : 011-811-1311

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

<http://www.gks.sakuraweb.com/>

茨	城	東邦厨房 株式会社 代表取締役	上 崎 明 彦	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎ 029-247-4613 FAX 029-247-2705 http://www.toho-chubou.jp/
栃	木	株式会社 兵藤製作所 代表取締役	兵 藤 道 雄	☎323-0829 栃木県小山市東城南2-4-4 ☎ 0285-27-5711 FAX 0285-28-1811 http://www.k-hyodo.co.jp/
埼	玉	株式会社 丸紅食器設備 代表取締役	和 田 卓 也	☎350-0856 埼玉県川越市間屋町9-2 ☎ 049-222-3017 FAX 049-225-5372 http://www.marubeni-ss.com/
神	奈	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 代表取締役	深 澤 及	☎223-0052 神奈川県横浜市中区港北区綱島東5-6-51 ☎ 045-549-5701 FAX 045-545-5702 http://www.san-ei-ltd.co.jp/
山	梨	株式会社 トーレイ 代表取締役	矢 崎 忠 芳	☎400-0844 山梨県甲府市中町5-1 ☎ 055-242-0630 FAX 055-242-0631 http://www.to-rei.co.jp/
長	野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役	大 前 憲 治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎ 026-244-8540 FAX 026-244-8556 http://www.technofood.co.jp/index.php
静	岡	マルゼン厨機 株式会社 代表取締役会長	小 栗 孝	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎ 053-464-2277 FAX 053-464-2003 http://www.maruzen-chuki.co.jp/
岐	阜	株式会社 セイコー 代表取締役	金 尾 雄 孝	☎500-8156 岐阜県岐阜市祈年町11-42 ☎ 058-246-3120 FAX 058-247-3864 http://www.seikoh.info/
愛	知	三岳工業 株式会社 代表取締役	松 浦 圭	☎452-0962 愛知県清須市春日白弓103 ☎ 052-401-2681 FAX 052-401-2870 http://www.mitakekogyo.jp/
		株式会社 CEK 代表取締役	宮 沢 慎 一	☎456-0025 愛知県名古屋市中熱田区玉の井町5-14 ☎ 052-682-2671 FAX 052-671-3859 http://www.cek.jp/
三	重	スズカン 株式会社 代表取締役	若 林 弘 樹	☎510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎ 059-351-5131 FAX 059-351-5112 http://mie-suzukan.shop-pro.jp/
福	井	株式会社 ラボー 代表取締役	黒 田 真 弘	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎ 0776-33-1000 FAX 0776-33-2800 http://www.ravo.co.jp/
滋	賀	大洋厨房 株式会社 代表取締役	西 村 均	☎520-0812 滋賀県大津市木下町18-8 ベラベスタ2F ☎ 077-524-2857 FAX 077-524-2823 http://www.taiyocook.co.jp/
奈	良	ダイヤコスモ 株式会社 代表取締役	佐 治 知 洋	☎633-0048 奈良県桜井市生田1003 ☎ 0744-45-3977 FAX 0744-45-3978 http://www.daiyacosmo.com/
大	阪	三和厨房 株式会社 代表取締役	中 野 圭 二	☎581-0014 大阪府八尾市中田4-153 ☎ 072-993-7770 FAX 072-993-7749 http://www.sanwa-chubo.com/
兵	庫	株式会社 アイナス 代表取締役	大 内 晋	☎656-0003 兵庫県洲本市中川原町三木田729-4 ☎ 0799-28-1112 FAX 0799-28-1096 http://ainas.co.jp/
岡	山	株式会社 福井厨房 代表取締役	福 井 正 晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎ 086-241-9551 FAX 086-241-2792 http://www.fukui-chubou.co.jp/
愛	媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役	上 松 光 明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎ 089-924-5327 FAX 089-924-5342 http://chubo-uematsu.jp/
福	岡	エムケー厨設 株式会社 代表取締役	木 谷 義 秀	☎816-0901 福岡県大野城市乙金東3-4-20 ☎ 092-504-2270 FAX 092-503-5777 http://mkc-gr.co.jp/
賛 助 会 員		エバーピュア・ジャパン(株) 押切電機(株) (株)コメットカトウ エイシン電機(株) 福島工業(株) パナソニックES産機システム(株) エレクトロラックス・ジャパン(株) (株)明城製作所 国際化工(株) オザキ(株) 服部工業(株) (株)エス・シー・テクノ ヒゴグリラー(株) さぬき麵機(株)		

〈順不同〉

2018 謹賀新年



代表取締役社長
加藤 太一郎

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
SANWA CHURI INDUSTRY CO., LTD.

本社工場 〒424-0037
静岡県清水区権藤町737番地1
Phone: 054-364-7178 (代)
Facsimile: 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

株式会社CEK

代表取締役社長
宮沢 慎一

〒456-0025
名古屋市中熱田区玉の井町5番14号
FAX 〇五二(六八二)一六七一
〇五二(六八二)三八五九

JFE商事住宅資材株式会社

代表取締役社長
入山 守

〒100-0004
東京都千代田区大手町二丁目一
JFE商事ビルディング 六階
FAX 〇三(五〇三)六六二一
〇三(五〇三)六六二二

株式会社 ショウワ

代表取締役
藤村 俊秀

本社 〒661-0978
兵庫県尼崎市久々知西町一丁目六番五号
FAX 〇六(六四三)六四八一
〇六(六四三)四四五五
http://www.e-showa.net
営業所 東京 名古屋 韓国

株式会社 セイコー

代表取締役
金尾 雄孝

〒500-8156
岐阜県岐阜市折年町十一丁目二
FAX 〇五八(四六)三二二〇

スギコ産業株式会社

代表取締役
杉山 正

本社 〒959-0593
新潟県新潟市西蒲区遠藤二八〇一三
FAX 〇二五六八六三三二一
〇二五六八六三三二二
http://www.sugiko.co.jp

株式会社 伸和商会

代表取締役
篠原 和男

〒333-0848
埼玉県川口市芝下一丁目一四一六
FAX 〇四八(二六九)三〇〇〇

新日本厨機株式会社

代表取締役
清 重雄

〒144-0053
東京都大田区蒲田本町一丁目一四一
FAX 〇三(三七三)四八七一
〇三(三七三)四八七一

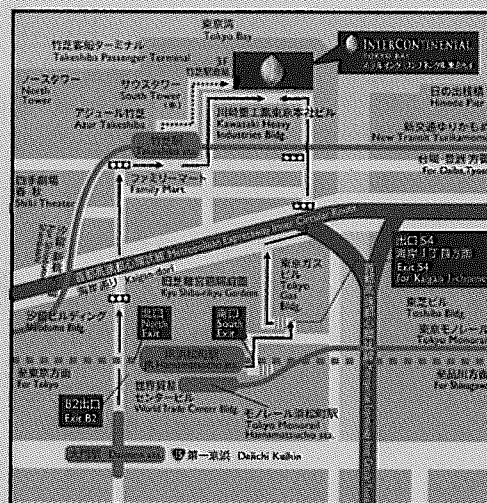
平成30年

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



2018 謹賀新年

タイジ株式会社

代表取締役
社長

堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十二
☎〇四四(二二)五八八一

中日厨房設備株式会社

代表取締役

小木曾 誠

名古屋千種区春岡通七ノ三
☎〇五二(七六)三五五九
FAX 〇五二(七五)五一五〇

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長

椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノ五
☎〇三(三八七)〇二〇六

東邦ガス株式会社

専務執行役員
業務用営業本部長

佐野 冬彦

本社 名古屋市熱田区桜田町十九
☎〇五二(八七)九七四〇

ZOUYA
CORPORATION

厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋
取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5439 (代)
FAX (06) 6757-5467

タニコー株式会社

代表取締役
社長

谷口 秀一

東京都品川区戸越一七
☎〇三(五四九)七一一〇
FAX 〇三(五四九)七九二七

モーター付ハンドバーナー
IKUZO

牛肉・豆腐・魚の表面の焼入れ!!

つちたに
株式会社 土谷金属

代表取締役 土谷育三
☎〇印

〒581-0081 大阪府八尾市南本町8丁目4-45
TEL 072-994-3653 FAX 072-994-3873
E-mail tuchitanikinokoku@dolphin.ocn.ne.jp

- 真空包装機の製造/販売
- [真空調理・凍結含浸調理サポート]
- クリーニング機械の製造/販売
- コインランドリー機械の製造/販売
- 工業用部品洗浄関連機器の製造/販売
- 店舗設計・施工

株式会社 TOSEI

代表取締役社長

中村吉孝

本社工場 静岡県伊豆の国市中島244
☎ 0558(76)2383 FAX 0558(76)0934

仙台市ガス局

ガス事業管理者
氏家 道也

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五十二
Tel 〇一一(二五六)一一一一



業務用高級鍋物・ガス器具総合メーカー
株式会社 タチバナ製作所

代表取締役社長
池田吉彦

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262
TEL (0594) 74-5080 FAX (0594) 74-5078
URL: http://www.e-tachibana.co.jp/

CRD
株式会社 厨林堂

代表取締役

寺部 吉治

本社 421-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
☎〇五三(八三)八二〇一
FAX 〇五三(八三)八二〇二
http://www.churindo.com

東京ガス株式会社

代表取締役副社長
エネルギーソリューション本部長

安岡 省

本社 東京都港区海岸一五二
☎〇三(五四〇〇)七八〇一

株式会社 千田

代表取締役社長 千田 慎一
取締役社長 川端 健

(本社)〒250-0005 大塚市中央五丁目八八-一六
☎〇六六(三二)五八五一
FAX 〇六六(四一)五八七三
http://www.kita.co.jp

大洋厨房株式会社

代表取締役

西村 均

TAIYO 本社 滋賀県大津市木下町一八八
☎〇七七(五二四)一八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役
社長

三林 義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
☎〇五九(四一)一一一一

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役
社長 大前 憲治

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市海馬田2-11-10
TEL 026-244-8540 FAX 026-244-8556

2018 謹賀新年



代表取締役
岡田 望

本社 兵庫県三田市テックパーク一〇二五
東支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇一五
大阪支店 大阪府堺市東区新北野一〇一四
名古屋支店 名古屋市東区高針南一七〇二
営業所 札幌市東区南一条五丁目五番五号
仙台市青葉区山崎一丁目五番五号
新潟市東区山崎一丁目五番五号
長野市上田区山崎一丁目五番五号
松本市山崎一丁目五番五号
富山県小坂町山崎一丁目五番五号
石川県小坂町山崎一丁目五番五号
福井県小坂町山崎一丁目五番五号
滋賀県小坂町山崎一丁目五番五号
京都府小坂町山崎一丁目五番五号
大阪府小坂町山崎一丁目五番五号
兵庫県小坂町山崎一丁目五番五号
徳島県小坂町山崎一丁目五番五号
香川県小坂町山崎一丁目五番五号
愛媛県小坂町山崎一丁目五番五号
高知県小坂町山崎一丁目五番五号
福岡県小坂町山崎一丁目五番五号
佐賀県小坂町山崎一丁目五番五号
長崎県小坂町山崎一丁目五番五号
熊本県小坂町山崎一丁目五番五号
大分県小坂町山崎一丁目五番五号
宮崎県小坂町山崎一丁目五番五号
鹿児島県小坂町山崎一丁目五番五号
沖縄県小坂町山崎一丁目五番五号

株式会社 中西製作所

取締役社長
中西 昭夫

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

常盤コンクリート工業株式会社

代表取締役
会長
山崎 巖

本社 大阪府生野区加美北四丁目六番五十六号
〒104-0002
TEL 〇六六七九一四九八五(代)
FAX 〇六六七九一四九八五(代)

TOHO

代表取締役
上崎 明彦
Akihiko Kamisaki

東邦厨房株式会社

〒310-0844茨城県水戸市住吉町204番地の6
Tel: 029-247-4613 Fax: 029-247-2705

一般社団法人 日本能率協会

会長
中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三丁目三二
〇三(三四三四) 一三七七

日本調理機株式会社

代表取締役
社長
齋藤 有史

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

株式会社日本厨房工業

代表取締役
曾我 敏文

本社 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地
〒465-0800 電話(代) 〇五〇七七二八一一

日本洗浄機株式会社

代表取締役
社長
中川 幹夫

東京都大田区堀の木二丁目四三十一番地
〒106-0002 電話(代) 〇三(三七五〇) 四四五一

Halton

Enabling Wellbeing

株式会社 **HALTON**

代表取締役 **町井 義生**

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
Tel (03) 6804-7297
Fax (03) 6804-7298

株式会社 早川製作所

代表取締役
社長
石原 隆之

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
TEL 〇五三八(二三) 一四二二
FAX 〇五三八(二三) 六二六〇

パナソニック産機システムズ株式会社

代表取締役
社長
長尾 久和

〒131-0045 東京都墨田区押上二丁目二
東京スカイツリーイーストタワー
TEL 〇三(六三二六四) 三四三四

株式会社ハッピージャパン

代表取締役社長
原田 啓太郎

山形市立谷川3丁目3515番地
TEL 〇23(686) 2272

福島工業株式会社

代表取締役
社長
福島 裕

〒640-0111 大阪府西淀川区御幣島三ノ一六ノ一
TEL 〇六(六四七七) 二〇一一

株式会社 福井厨房

代表取締役
福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三二
TEL 〇八六(二四) 九五五一
FAX 〇八六(二四) 二七九二
営業所 福山・津山・高梁

ヒコユニ株式会社

代表取締役
社長
肥後 慎一郎

大阪府生野区加美東六一一五十四
TEL 〇六(六七九二) 五二五一
FAX 〇六(六七九四) 三四一七

株式会社 パロ

代表取締役
社長
小林 弘明

〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町六番一三三号
TEL 〇五二(八二四) 五二二一

2018 謹賀新年



取締役社長

横田 好明

〒556-0004
大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796

予防保全・リニューアルによる施設メンテナンスのレスパクン
RESPACK.



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 島田 克己

広島市西区山田町32番9
FSDビル

TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

株式会社フジマツ

代表取締役
社長

熊谷 俊範

〒105-0031
東京都港区新橋五ノ一四ノ五
TEL 03-3442-7791

自動ゆで上げシステム及麺業厨房機器製造
株式会社 富士工業所

代表取締役

渡邊 真人

〒105-0031
東京都荒川区西尾久四ノハノ一〇
TEL 03-3892-2555 (代)

北海道ガス株式会社

代表取締役
社長

大槻 博



札幌市中央区大通西七丁目三番地一
TEL 011-1311-9511
エムス大通

細山熱器株式会社

代表取締役
社長

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二一八七
TEL 03-3442-0117
FAX 03-3442-0119

細田工業株式会社

代表取締役

細田 祥成

〒105-0031
門真市岸和田二一三〇
TEL 07-7282-5191

ホシザキ 株式会社

代表取締役
社長

小林 靖浩

〒470-1194
愛知県豊明市栄町南館三十一六
TEL 0562-972211

有限会社 丸 枝
総合厨房・設計・施工

代表取締役

枝元 慶一

〒814-0153
福岡市城南區樋井川一〇一六
TEL 092-866-5227
FAX 092-866-5027

マツハ機器株式会社

代表取締役

望月 圭一郎

〒135-0042
東京都江東区木場二七一五
TEL 03-5580-9031
FAX 03-5580-4441

ステンレス製品 設計製作施工
株式会社 ホワイトスチール工業

代表取締役

石塚 實

〒003-0036
北海道札幌市白石区北郷6条一〇一八
TEL 011-875-7222
FAX 011-875-7741

ホバートジャパン株式会社

代表取締役
社長

三木 商吉

〒140-0013
東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
TEL 03-5576-8672
FAX 03-5576-8675

有限会社 美濃製作所

代表取締役

穂波 美夫

〒105-0031
東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
TEL 03-3790-2532

三浦工業株式会社

代表取締役 社長執行役員

宮内 大介

本社 松山市堀江町七番地 〒799-1269
TEL 089-979-7000
http://www.mimura.co.jp



株式会社 マルゼン

代表取締役
社長

渡辺 恵一

〒105-0031
東京都台東区根岸二一九一八
TEL 03-5603-7111
http://www.maruzen-kitchen.co.jp

MARUKI
kitchen techno

株式会社マルキキッチンテクノ

取締役社長執行役員

平 林 一 元

〒141-0031
東京都品川区西五反田7-1-1
TEL 03-3494-1926
FAX 03-3494-1912
メンテナンス：TEL 03-3494-1946

E-mail hirabayashi@mrk-c.co.jp

2018 謹賀新年

株式会社 **八木厨房機器製作所**

代表取締役会長

八木 清照

代表取締役社長

玉田 晃一

本社

〒101-0052 東京都中央区堺町通四条上ル
TEL 03-5511-3591 (代)
FAX 03-5511-3595

株式会社 **明和製作所**

代表取締役

下條 聡哉

〒550-0075 大阪府福島区吉野五ノ七ノ五
TEL 06-6446-8121 (代表)
FAX 06-6446-8131

株式会社 **明城製作所**

代表取締役

吉田 浩

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五
電話 079-938015
大阪営業所 電話 06-62097411
東京営業所 電話 03-52962536

株式会社 **村 幸**

代表取締役

村田 良介

〒100-0011 東京都港区新橋四ノ六ノ八
TEL 03-55770011

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役

山道 文雄

〒101-0052

東京都千代田区神田小川町二一六十一
TEL 03-3292-4471 (代)

理研機器開発株式会社

代表取締役

小林 利枝

〒100-0064 東京都足立区綾瀬六ー一六ー九
TEL 03-3262-1961
FAX 03-3262-1981

RATIONAL

株式会社ラショナル・ジャパン

代表取締役社長

納土 弘史

〒101-0064 東京都千代田区神田猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F

TEL : 03-6316-1188
FAX : 03-5259-2071

新しいSelfCookingCenter® XS
—小さなプロフェッショナル仕機—

業務用全自動洗米機

コイスミニ

ライス テクノプロダクト株式会社

代表取締役 **高橋 英彦**

〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17
アーケヒルズ201
電話03-3577-8381

株式会社 **渡辺事務所**

代表取締役

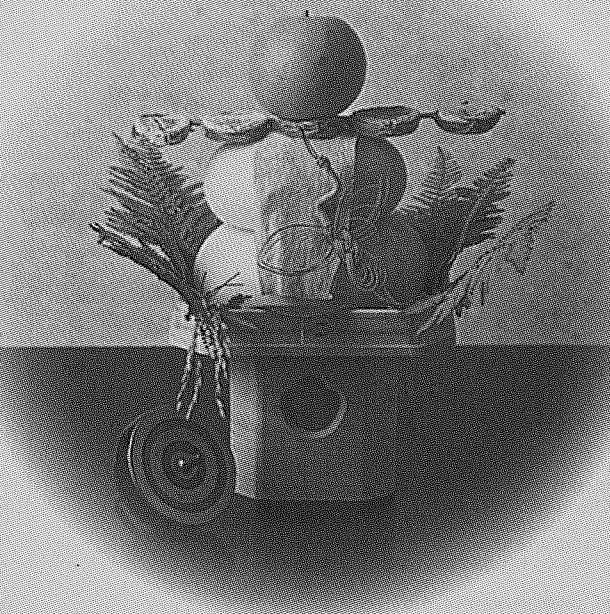
代表取締役

鳥井 正人
在 原 哲也

本社

〒486-0956

愛知県春日井市新町二一二一五
TEL 0568-311480
FAX 0568-311572



小倉朋子の

食心美

Part.2



第7回

メニュー開発のトレンド傾向と自分の歴史

(株)トータルフード 小倉 朋子

先日、子供の頃の資料を整理していたら、懐かしいものが出てきました。小学生の時に書いた「メニューブック」です。両親の結婚記念日に、私がフルコースを作って招待したときのものです。メニューブックとともに「インビテーションカード」も出てきました。家の中なのに「正装してきてください」と書いてあります（笑）。メニュー献立を読んでもみると、その年はフレンチのコースで、当時としては斬新なアボカドのグラタン、栗のクリームスープなんぞを自分で生み出して作っていたようです。レシピ表もあり、豆腐のムースは、木の鍋蓋で豆腐の水分を抜く。と書いてあります。当時は、母が鍋の蓋は木が一番だと言っていて、長年使っている木蓋を使用していました。懐かしさもあり、子供の頃からメニュー開発していたのだなあ、と改めて納得してしまいました。

そういえば、卵かけご飯なども、定番の醤油以外のあらゆるタレを試したりしていた記憶があります。インスタントラーメンは、牛乳を入れたり汁無しを作ってみたり、激辛にしてみたり…。冷蔵庫の残りものといいただいたフォアグラでアレンジ料理を作ったり（笑）。なんでもやりました。そんな「食オタク」な日々は現代も強みを増してやり続けていますので、ずいぶん「食実験」のキャリアは増えたと実感します。

ファッションのトレンドは繰り返し巡ってきます。ある程度人生経験を踏んでいくと、「学生の頃に、似た服が流行ったなあ」と思うことはあります。

比べて食はトレンドの循環はほとんどありません。以前爆発的に流行ったナタデココや食べるラー油が再ブレイクする可能性は極めて低い。食のトレンドは、その年の「傾向」を見極め、ベースを作りアレンジで広げることが近年のやり方です。そのベース

となるものは、誰でも知っている馴染み深いものである必要があります。

例えばパンケーキを例に挙げましょう。なぜ今になって、パンケーキなのか、というくらい誰でも知っている食べ物です。その馴染み深いベースから、フルーツでんご盛り、ホイップクリームでんご盛り、おかずにもなるサーモンチーズ入り、フワフワ、しっとり、硬めなどのアレンジ…。といった具合です。

さらにそのアレンジバージョンとして、最近ではパンケーキではなくホイップクリームそのものをウリにする店が急増しています。もともとはハワイアンパンケーキから発しているといえるでしょう。

昨年末のトレンドでいうと、例えば、冬の定番「牡蠣」の場合。牡蠣とチーズを合わせるメニューを出す店が増えています。熱々に熱したとろけるチーズを牡蠣にかけたり、鍋状態にしたり。あくまでも牡蠣がトレンドではなく、ベースはアツアツチーズです。もともとは、ラクレットというスイスの郷土料理の人気をもとに、アレンジとしてチーズが独り歩きしたわけです。スイス料理は茹でたジャガイモにラクレットチーズをのせますが、アレンジとして、ステーキにかける、ハンバーグにかける、野菜にかける…。何にでもかけて、年末になってからは「牡蠣」です（笑）。

チーズは旨味豊富なのでアレンジしやすいのですが、今年はどうトレンドからは離れるでしょう。

長く食のことばかり考えていると、ベースを生み出すことはメディアさんにおまかせしますが、アレンジは超がつくほど楽にいろいろアイディアが浮かぶようになりました。気が付けば、ずいぶん体の中にオリジナルレシピがたまったんだなあ、と年明け早々感じています。

映画の見どころ・台所

第43回

毒薬と老嬢

1944年：アメリカ

映画史・食文化研究家 斉田 育秀



自覚のない狂人達が引き起こす
戦慄と爆笑の騒動
毒入りワインも調合するキッチン

東日本大震災の後、被災地で一本の映画が巡回上映され多くの人々に勇気を与えたというニュースを観た。その作品とはジェームズ・スチュアート主演の「素晴らしき哉、人生！」(1946年)で、映画を長く観続けてきた一人として「これは見事な選択だ！」と感心した。

自殺を図ろうとした主人公が、天使によって自分が存在しない町を見せつけられ、本人がいないことで起こる数々の不幸を目にする。そこで自分の「存在価値」に気づき「また生きたい！」と思い直す話である。この作品を撮ったのが「オペラ・ハット」(1936年)、「我が家の楽園」(1938年)、「スミス都へ行く」(1939年)など、アメリカ的理想主義をユーモアと感動を交えて描いた多くの作品で知られる、“フランク・キャプラ監督”である。

そのキャプラが監督した喜劇映画が本作で、ギャグ・ライター出身(「ちびっこギャング」)の彼の本領が生かされた、「スリラー&ブラック・コメディ」である。キャプラ喜劇の最高傑作は映画の教科書として知られ、「ローマの休日」や「卒業」のもとネタ映画「或る夜の出来事」(1934年)だが、この映画にもっとも近づいた彼の喜劇映画が本作だと個人的には考えている。最近ではDVDで手軽に鑑賞出来るので、両作品の連続鑑賞をお勧めしたい。

主人公である演劇評論家のモーティマー(ケーリー・グラント)は、隣家の神父の娘エレイン(プリシラ・レイン)と結婚をした。報告も兼ねてブルックリンの高級住宅地にある生家に立ち寄るが、そこにはアビー(ジョセフィン・ハル)とマーサ(ジーン・アディア)という二人の叔母と弟テディ(ジョン・アレキサンダー)が住んでいた。二人の叔母は近所でも評判の好人物達で、「貸間あり」の看板を掲げ身寄りのない人に食事や小銭を与えている。一方弟は自分を“ルーズベルト大統領(愛称テディ)”と思いこんでいる“変人”である。

ところが、おっとどっこい！実は二人の叔母は、身寄りのない老人に毒入りワインを飲ませては“安らかに眠らせる”、殺人者達だったのである。勿論二人にとっては“慈善事業”以外の何物でもない。テディは叔母達から地下室に「パナマ運河」を掘る命令を受け、せっせと死体の埋葬に励む係で、何のことはない三人は“変人”ではなく正真正銘の“狂人”だったのだ。三人に「狂人」の自覚がないところが話を混乱させ、戦慄と爆笑を誘うのである。

窓際の長持ち(蓋付きの長方形の箱)に死体があることに気づいた主人公が叔母達に言う。「窓際の席に死体が〜」「ええ、知ってるわよ」「あの紳士のことは忘れて頂戴」「忘れる？」「見るとは思わなかった」「一体何があったんだ？」「死んだわ」「普通はあそこに入って死んだりしない」「入る前に死んだのよ」「どうやって死んだんだ」「毒入りのワインを飲んで死んだのよ」「なぜ毒がワインに？」「お茶に

入れると気づかれるからよ」「さあ忘れて頂戴！」「私達にだって秘密くらいあるわよ」という具合である。恐怖に顔が引きつるモーティマーに対し叔母達は平然としたものだ。そして何とこの家には12人の死体が眠っていたのだ。

するとこの家に主人公の兄ジョナサン(レイモンド・マッセイ)が、医者のアインスタイン博士(ピーター・ローレ)を連れて戻ってくる。「フランケンシュタイン」のモンスター(フランケンシュタイン博士はモンスターを作った人、念のため)そっくりの顔をした兄は、幼い頃から凶暴でこちらも同じく12人を殺した殺人鬼であった。逃亡中のこのコンビ、お土産は一人分の死体であった。さて話はどう混線して行くのか？後は観てのお楽しみだ！

ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンは主人公の生家のひと部屋として登場する。丁度ハロウィンの日であり、ここで作られたくり抜きカボチャやパイ？が子供達へ配られ、結婚祝いのケーキも作られている。毒入りワインもここで調合されたようだ。壁はレンガ造りでレードル・鍋・鍋敷きなどが掛けられ、棚にはカップ・瓶詰などが置かれ、大きな2つ扉のオープンの上のガスコンロには寸胴鍋などが掛かっている。

本作はジョセフ・ケッセルリングが1939年に書きおろし、1941年からブロードウェイでロングヒットをした舞台劇が原作である。舞台では家の広間だけで話が進み、玄関のドア、キッチンへのドア、地下室へのドア、2階への階段、長持ちの上部の窓などへの人の出入りで話に変化を持たせたようだ。映画ではキッチン自体が映され重要な舞台になっていた。

新婚の二人がキスをする場面が多い映画で、死体を見つけ驚くエレインへの口封じにモーティマーのキスが使われるのには脱帽である。キッチンでのキス場面は皆無だが、“チュー房(部屋)”なのでワンシーンぐらいキス場面があってもよかったかも知れない。ん？

映画の方はこの後、ジョナサンの持ち込んだ死体をめぐりひと悶着あり、モーティマーが兄に殺されそうになったり、警察官も加わった大乱闘があったりと話は大混線のままラストへと進む。結局ティディと二人の叔母は精神病の診療所へ移ることになり、モーティマーはこの家の血筋(狂人家系)と無関係なことが分かり、メデタシめでたしと相成る。

死体のすり替えや階段をダッシュすると大時計の針が落ちる繰り返しのギャグ、アビー叔母さんの

チョコマカした歩き方、大きな影を使った恐怖作り、暗闇の広間にもれるドア越しの光、恐怖を呼ぶ音楽など秀抜な場面が堪能出来る。棚を開けると被害者の帽子がずらりにはギョッとだが、窮地に陥ると誰かが突然ドアを開けるのが可笑しい。「エデンの東」の父親役レイモンド・マッセイが兄を演じたが、舞台では元祖モンスターのボリス・カーロフ本人が兄役を演じた。加えてピーター・ローレのおどおどした名演も彼らしく印象深かった。

舞台劇にほぼ忠実な映画なので笑いの多くは原作によるものだが、緩急自在なリズムとテンポが生み出すギャグと笑いはキャブラならではものだ。映画のラストは主人公がエレインをさらって家を飛び出す、舞台ではこの後に殺した人数で兄に勝ちたい叔母達が、診療所の院長に毒入りワインを勧め、院長がグラスを手にしたところで終了となる。

新妻(花嫁)をさらう話のもとネタは「キートンの恋愛三代記」(1923年)で、これが「或る夜の出来事」を経て本作に繋がり、「卒業」(1967年)に辿り着く。ラッパとラストの「突撃！」という号令は、「或る夜の出来事」からの頂きである。女性主人公の名は、本作では“エレイン：ELAINE”で、「或る夜の出来事」は“エリー(正式にはエレン：ELLEN)”、「卒業」は“エレーン：ELAINE”である。ちなみにELAINEは「本作」「卒業」ともに「エレイン又はイレイン」と聞こえる。よく似た名前の使用は「卒業」の監督でコメディ映画の達人マイク・ニコルズの、喜劇映画の先人に対するオマージュと思える。このようなパロディの連鎖は引き継いで欲しい話であり、簡単に「卒業」してもらっては困るのである。

『毒薬と老嬢』

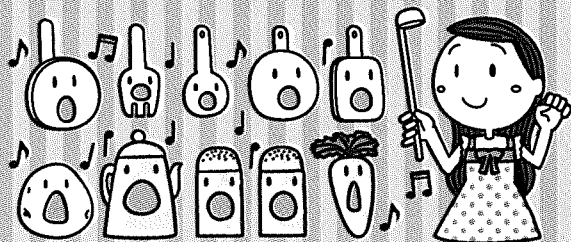


監督：フランク・キャブラ
原作：ジョセフ・ケッセルリング
脚本：ジュリアス・J・エプスタイン、
フィリップ・G・エプスタイン
撮影：ソル・ボリット
音楽：マックス・スタイナー
出演：ケーリー・グラント、
ブリシラ・レイン、
ジョセフィン・ハル、
ジーン・アディア、
レイモンド・マッセイ、
ピーター・ローレ、
ジョン・アレキサンダー

価格：5,040 円(税込)
発売・販売元：(株)ジュネス企画

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

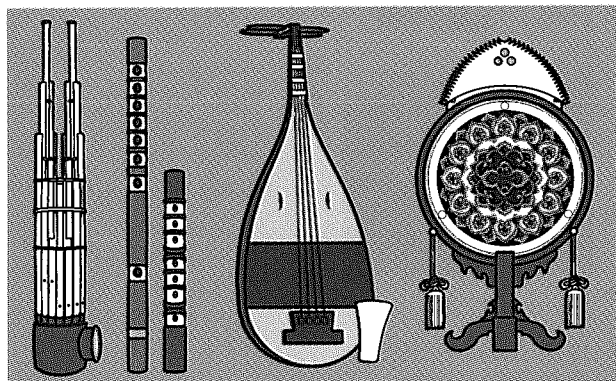
第4楽章 教会で出会った皿鉢（さわち）料理？

♪ 新春

あけましておめでとうございます。2018年の幕開けですね。

皆様は、新年のお参りはどちらへ行かれましたでしょうか。日本人は、神社や寺院、教会またはお墓参りなどそれぞれ様々です。先月号では、江戸時代の長屋のお話をさせていただきましたが、「八百万の神」と言われるように私たち日本人はたくさんの神様をお祀りし、いつも神様に守られている、そのような気持ちになります。

私の新春行事は、ご先祖様のお墓参りそして明治神宮のお参りから始まります。都心とは思えない深い杜の木々に囲まれた明治神宮。人でにぎわう原宿駅を出て、振り返ると大きな空、広々とした緑、空高くそびえたつ鳥居がそこにあります。小さい石が敷き詰められ、歩くとザクザク音が立ちます。その音色と鳥の歌声に導かれ、ゆっくりと本殿を目指すといつしか森と一体となり、敬虔な気持ちに誘われます。



雅楽で使用する楽器の一例

三が日には、新年初祈願祭として特別に御本殿でお参りができます。そこで雅楽の演奏と鈴の舞を拝観できます。日本人である私たちにとって、邦楽は一般的になかなか身近ではないのが現状です。雅楽を聞くと、なぜか襟を正し、背筋をすっと伸ばす、そんな気持ちになります。

♪ 邦楽

私たちにとって楽器を始める身近なものといえば、ピアノでしょうか。ドレミファソラシドは世界共通語という点でも始めやすいのかもしれませんが。それでは、日本に初めてピアノが登場したのは、いつの時代だったのでしょうか。また誰が持ち込んだのでしょうか。それは江戸時代、ドイツ人のシーボルト氏だったようです。当時の日本人にとってピアノという楽器、どのように映ったのでしょうか。鍵盤を叩いたら、簡単に音が出るピアノ、さぞ驚いたことでしょう。

その後、明治時代に入り日本人で初めてドイツへ留学した音楽家、滝廉太郎（1879～1903年）の出現で多くの美しい音楽が生まれました。やっとの思いでドイツへたどり着いた滝廉太郎は、異国で病気に伏せり数年で帰国。23歳の若さで召されました。滝廉太郎の代表作は「♪花」、「♪荒城の月」の名曲です。もしも長生きされていたら更に素晴らしい作品を遺したに違いありません…。滝廉太郎の留学をきっかけにその後、「♪鯉のぼり」「♪靴がなる」「♪叱られて」の作品を残した作曲家弘田龍太郎（1892～1952年）、また「♪この道」「♪赤とんぼ」でお馴染みの山田耕筰（1886～1965年）など素晴らしい音楽

家が生まれました。その一方で、西洋音楽が日本で盛んになり、邦楽の行く末を案じた国文学者、高野辰之（1876～1947年）は警鐘を鳴らし、現在の東京芸術大学に邦楽科を作ったとのこと。こうして伝統音楽が守られたのかもしれませんが。最近では、もっともっと日本人が邦楽に触れる機会が増えるように小中学校の音楽の授業で邦楽器を学ぶカリキュラムが増え、門下生たちも音楽の授業で箏を勉強したと嬉しそうに話してくれました。私も学校で習いたかった！と感じています。

♪ 軟水と硬水

話は変わり、オーストリアのザルツブルクで、コーラスのアシスタントの仕事をしていただいた時のこと。私はその滞在期間中、ザルツブルクの大きな橋の近くの教会に宿泊しました。この教会は1700年頃に建てられたもので、その後第二次世界大戦の際に軍病院として使用され、いろいろな歴史を経て修道士向けの宿泊施設、ゲストハウスとして現在でも運営されています。

あちらこちらに十字架がある中を修道士に案内され、緑が美しい中庭を通り、長い回廊を抜けると部屋に到着。トイレやシャワーはすべて共同。部屋には簡単なベッドと小さい机、そして窓の下にはオイルヒーターがあります。カーテンは茶系の橙色。建物は古いけれど、白い壁と木のフローリングはお掃除が行き届き清潔なたたずまい。部屋は狭いのですが、天井が高く、普通のホテルの2.5倍はあります。そのせいかとても広くゆったり感じられました。

水道の蛇口をひねると、白い濁り水がジャーっと

流れ出しびっくり仰天！日本での蛇口は、ひねれば、普通に透明な水が出てきますから、あー！私の部屋の水道が壊れているー！部屋を出てその旨を告げると、笑いながら「壊れていませんよ。日常ですよ。」と言われた恥ずかしい思い出があります。外国での生活では、飲料水はマーケットなどで購入する方もいるようです。現地の友人はそのまま料理に使っていると話していましたが、もちろんそうでない方もいます。ヨーロッパの水は硬水で、その濁りはカルシウムやマグネシウムだそうです。ちなみに日本は軟水。

蛇口をひねればいつでも飲料水が出る日本、日本のありがたさを実感いたしました。どうもコーヒーは硬水が適していて、日本茶や紅茶は軟水が適しているようです。ヨーロッパで味わうコーヒーと日本で味わうコーヒーの味は少し違うのです。音大時代、ほとんどコーヒーを飲まなかった私は、留学時代に飲んだ美味しいコーヒーがきっかけで、その後好きになりました。時々、無性にヨーロッパで飲んだコーヒーが恋しくなります。

♪ オーストリアの皿鉢料理？

食べることの好きな私は、教会での食事はどのようなのかと興味津々。スキップ？しながら、食堂へ向かいました。すると初めてみた光景がそこにありました。天井がとっても高く、無駄に広いスペースには長い机が平行に並んでおり、宿泊客がところ狭しと座っています。今思えばハリーポッター？を思わせる雰囲気に近いかもしれません。窓は天井に向かって高く、ふと、窓掃除が大変そうかも…等と余計なことも考えてしまいました。

天井が高いせいか、食器がぶつかる音や他の様々な音が反響し、とてもにぎやかな雰囲気があります。当初、教会ならば、なんとなくシーンと静まり返り、暗くまた音を立てずにお食事をいただくと勝手に想像していたので、ちょっぴり安心しました。ザルツブルクは観光地であり又一般客が宿泊されているからかもしれませんが。

食事時間は予め決められた時間を指示され、食堂に集まるように言われたので、日本のように「いただきます」のような合図があるかと思いましたが、特になく、少し拍子抜けしました。後に外国の友人



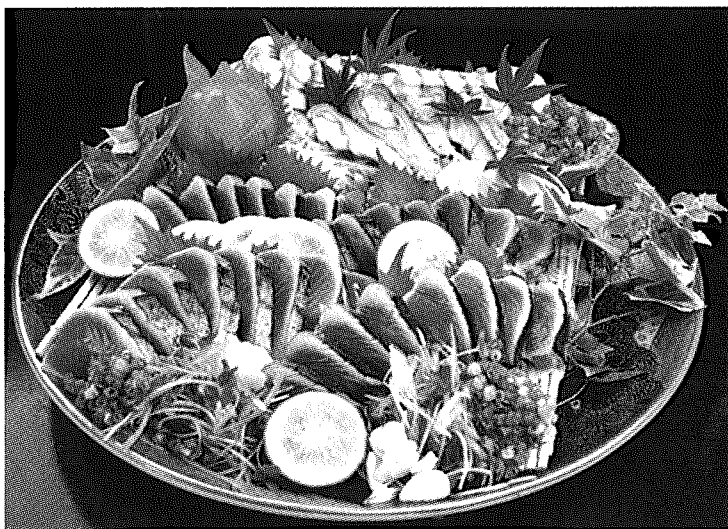
ザルツブルクの風景

から、食事を始める前の日本語の「いただきます」は、私達の言葉にはないから素敵な言葉ですねと言われました。

修道院の方に、好きな席に座るよう勧められ、着席。ほっと一息ついていると隣座席の大柄な男性から、「どうぞ!」と大きな皿が渡されました。英語でなにやら説明され、どうもその大皿から料理をとりわけ、自分のお皿に入れて隣に回すとのこと。慣れない私は緊張気味に自分のお皿に入れるのですが、いつの間にかお皿の上が、こんもりと多くなり、慌ててしまったのを記憶しています。そのお皿の中は、ぱっと見て何の食材を使っているか判断はしづらかったのですが、口に入れてみると、あっこれは日本の南蛮漬けに近いものかな?などと想像しながらいただきました。食べてみるとそのほとんどが野菜中心のお総菜です。トマトベースや酢漬け、特にサーモンと玉ねぎ等の野菜の酢漬けが、私の一番のお気に入り。中華料理は円卓を回して自分の料理を取り分けますが、このお食事はその円卓の代わりに、人が皿をまわしていくのですね。

日本に戻り、この話を知人へしたところ、「それは皿鉢料理ですね。日本にもそういう文化がありますよ。皿鉢料理は高知の郷土料理で、大皿に刺身や焼き物や煮物など盛りつけたものですよ。鰹のたたきがその代表例ですね。」と教えていただきました。日本にも同じような文化があることに、嬉しくなりました。現在その修道院の宿泊施設は、私が経験させていただいた食事スタイルではなくて、ホテルの朝食スタイルなのだそうです。

最近では、居酒屋さんでも似たような光景を見ます。皿は回していませんが、カウンターに大皿がた



皿鉢料理

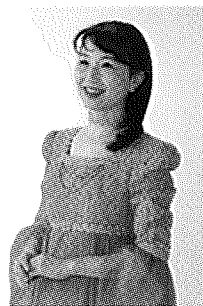
くさん並び、その皿にはそれぞれ惣菜が山盛りにされています。まずお酒飲む前に?総菜を少しいただき腹ごしらえできると、体に良さそうですね。料理を作る側も、料理をいただく側も、好きなお料理を好きなだけ頂くこのスタイルは、時として、良いのかもしれませんがね。でも目の前にたくさん美味しそうな総菜が並んでいたら、必要以上に食べ過ぎてしまう!という欠点もあるかもしれません!!ダイエット、ダイエット!

今月一月は、新年会など、皆様も召し上がる機会が多いと存じますが、どうぞ食べ過ぎ、飲み過ぎにはお気をつけてくださいね。

12月14日(水)に、リコミュージックが主催する佐々木理子のソロコンサート「みんなで歌おう!コンサートvol.9」を、大泉学園ゆめりあホールで開催いたしました。当日の様子をホームページにアップしておりますので、是非ご覧ください。

佐々木 理子 略歴

3歳よりピアノを始め、武蔵野音楽大学付属音楽教室に10年間在籍。武蔵野音楽大学声楽科卒業。
1993 年 リコミュージック開校(主宰)。1996年 自身2度目の渡欧。ドイツのトゥリアー音楽院にて国際マスタークラスオーディション合格。K.グイトマー氏に師事。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、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。今年、リコミュージック春の定期演奏会が25回目を迎える。



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

食育指導教材の紹介

「モトコの食育教室」

ご紹介の絵本は、幼稚園や保育園で食育を指導する際に使う教材(親子で学ぶ教科書)が無いとの要望に応じて企画制作されました。食事と体の関係、食事をおいしく健康的にとるためにはどうしたらいいか? など子供にもわかりやすく楽しいイラストとやさしい言葉で解説しています。



1冊目のテーマは「食べたものはどうなるの?」です。二人の子供が人の口の中に入って行き、冒険をしていくストーリーで進んでいきます。

「りんごを食べるとどうなるの?」「どうして食べたものがウンチになるの?」などの疑問に答えています。

2冊目の「野さいの旬・食べ方」では、春夏秋冬を季節ごとに旅をするストーリーです。

二人の子供が小型飛行機に乗って季節を旅する中で「旬の野菜はどうしていいの?」「野菜の上手な食べ方、調理方法は?」などに答えた絵本となっています。



作者メッセージ 〈絵本の使い方〉

この世におぎゃあ〜と生まれ、一日に3回食事を与えられ、一年で約千回もの食事の時間がやってきます。食事をする度にマナーや栄養等について学習します。この栄養の取り方が、健康に生きられるかに作用します。親として責任重大な仕事です。

皆さん!責任は果たしていますか?

食事の時間は、まず座って落ち着き、メニューに適したものを選び(箸・スプーンなど)、何から食べようか???これだけの行動から幾つもの学習があります。

もしかして、子供に選ばせないで、親が箸とかスプーンをあて、「これから食べるのよ」と指示していませんか?これは、ほんの一例です。

小学校に入ってから、机に座れない子がいます。先生の言っていることが理解できない子供がいま

す。好き嫌いがあり給食が食べられない子供がいます。お母さん!あなたの子供さんは大丈夫ですか?

こんな現状を見て、絵本を作ることを決めました。この絵本は、生まれてから大人になってまで読んでほしい絵本です。

私の幼児教室は、この二冊を使って国語・算数・社会と学習に繋げ、実際に食事を作るまでを指導しています。社会に通用する人づくりを考えています。

また、糖尿病・肥満・アレルギー等の栄養指導も行っています。どうしても指導通りに行えない方には、健康管理秘書となり、生活スタイルからの指導も行っています。

日本糖質制限食普及会の理事でもあり、美しく痩せる指導もしています。

作者 井上素子(いのうえもとこ) プロフィール
広島県出身。

相模女子大学食物学科卒業後、教職に就く。

24歳で結婚し家庭に入る。

36歳で特別養護老人ホームの管理栄養士となる。

特別養護老人ホーム施設長・横浜市地域ケアプラザ所長を経て、現在は(株)オフィスモトコを設立し、栄養指導、母と子供の食育、幼児教育、高齢者事業等で活躍中。

●ホームページ「井上素子 絵本」で検索

やるKEY ハザード HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

第6回 HACCP計画の構築をはじめよう

HACCP計画の構築をはじめよう

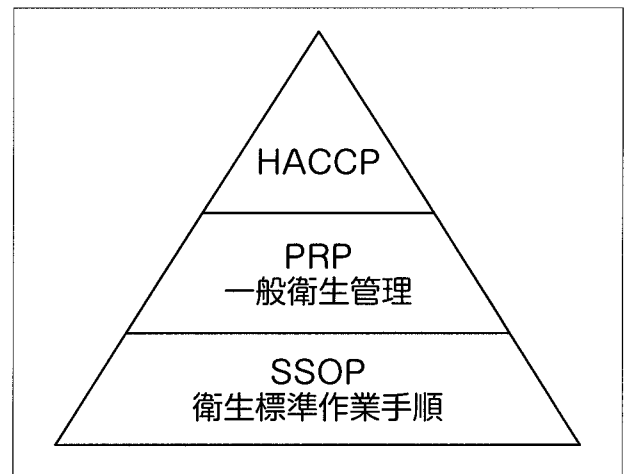
こここのところの報道では日本のモノづくりの根幹を揺るがすような事件が続いています。鉄鋼メーカーの性能不足、自動車メーカーのずさんな検査制度。極論すれば利用者の生命に関わるようなところに至る事件だと思えます。どう解決されていくのか注視していきたいと思えます。

この連載のテーマであるHACCPシステムは、同じような不正が行われていないかという点を検証する仕組みだと言えます。調理に使う原材料が正規の方法で生産され流通して来たかを確認した上で、食べて安全な状態まで静菌、殺菌を行い、喫食者に提供していく仕組み。異常があれば、その製造過程を遡り検証できるようにしておくものです。

これは喫食者の安全を守るということと同時に製造する事業者が自身の身を護る仕組みでもあります。納入された原材料が正規の製造過程を経たものか、農産物であれば農薬の使用履歴などの証明を入手するなど、納入仕様書などで確認します。自社の加工・調理では予想されるリスクをどう取り除く仕組みであるかを明らかにし、それが実施されているかの記録を提示できるようにしておくことです。

これまでの連載では、HACCPの概要、基礎になる一般衛生管理（PRP：前提条件プログラム）、それを支えるSSOP、現場レベルで行われている例として「食品衛生7S」の解説をしてきました（図1）。

実際にHACCPの構築を進める場合、基本となる一般衛生管理（PRP）ができていることが大前提です。来年度以降行われるHACCPの法制化でも、中小の事業者や飲食店などでは、このPRPの構築



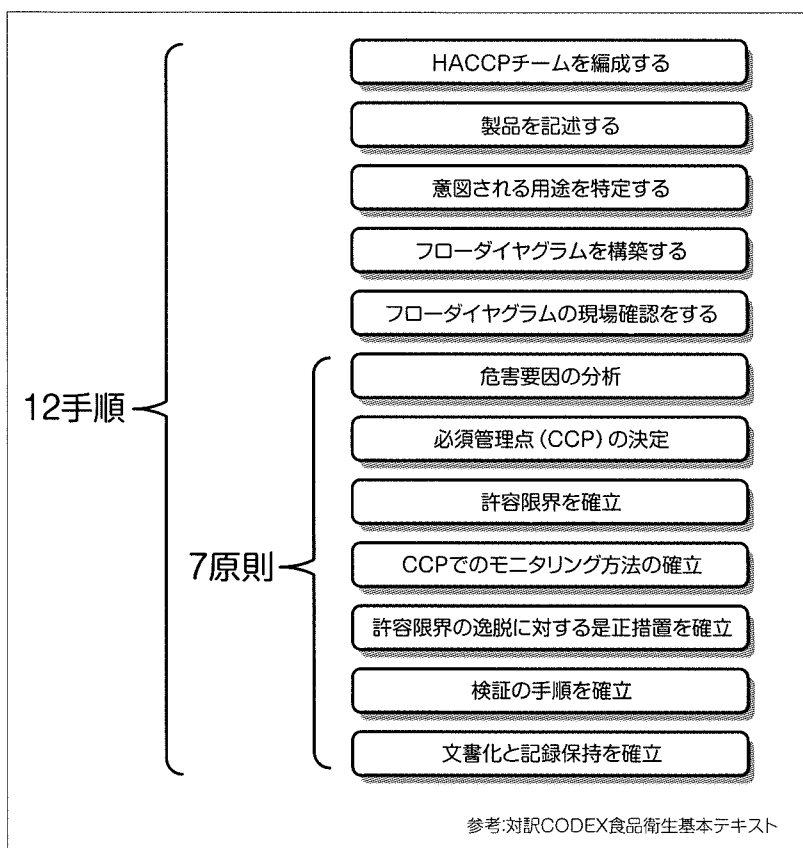
■ 図1 HACCPの三角形

がメインになりそうです。（正確には法律の条文を読まないと判りませんが）その上でポイントになる点の記録付けを行っていくという仕組みです。この点は先行している欧米の仕組みについて次回以降に解説をしていきたいと思えます。

簡易な方法でHACCPをやるにしても、基本となる仕組みについては理解をしていただきたいのが本稿です。国際的に通用する食品安全の取り組みであるCODEX食品規格におけるHACCPの解説を続けます。

HACCPの7原則12手順

HACCPは国連のFAOやWHOが設立した国際政府間組織であるCODEX委員会が制定した「食品衛生の一般原則」の附属文書、ガイドラインです。そこで示されているのが7原則12手順です（図2）。



■ 図2 HACCPの7原則12手順

順に見ていきましょう。

でも、その前に必要だとされているのが今号のキーワード「コミットメント」です。HACCPを現場に落とし込んでいく場合、必要なものが経営者のコミットメント。実はHACCPはトップダウンです。この仕組みを確実に運用していくために最初に必要なのは、この仕組みをやり切るという強い意志が必要になります。それを受けてHACCPの構築が始まります。

手順1：HACCPチームを編成する

HACCPを仕組みとして運用するために計画を練る必要があります。そのために組織の中にHACCPチームを作ります。理想的には取りまとめるコーディネーターがいるとスムーズに進みます。チームには品質保証担当、品質管理や衛生担当者、メンテナンス担当者、食品微生物に詳しい人、営業担当者、そして現場の従業員、一番必要なのが現場の人かもしれません。HACCPシステムが動き出したら中心になって活動する必要があるからです。飲食店など少人数の組織であれば兼任でも十分、一人でも構築はできます。今回は、少し大きな組織として書き進めます。経営者のコミットメントが必要というのは、これらHACCPチームがシステム構築をしている期間、また運用が始まってからの記録付けや検証といった工数の増加は、食品製造の時間から捻出が必要です。そのために時間というリソースを投入しなければなりません。その点を理解してもらう必要があります。

日本のモノづくりが急成長を遂げた背景に、QCサークル活動というムーブメントがありました。品質向上を目標に現場サイドで問題点の抽出と改善のための提言を行い、実際に改善につなげていました。この活動は時間内だけでなく時間外にも行われ、熱心に取り組むことで企業の品質への意識が向上し品

今月のKEYWORD コミットメント

コミットメントという言葉を流行らせたのは、昨今、新聞の紙面を賑わせている自動車メーカーに赴任した外国人経営者でした。これからの計画に対して真剣な約束、進退を賭けての宣言を指しています。実際に彼は過去の慣習を振り払い、取引先の見直し、工程の見直しを徹底して数年で企業の実績をV字回復させました。実はその間も不正が行われていたことが判明しているのが困ったことですが。

それはともかく、経営者が積極的にHACCPの構築にコミットメントすることは非常に重要なことです。数年に渡る計画のキックオフで、これから導入するHACCP計画を確実に実行することを約束してもらうのです。ここに強い意志が働かないと上手く行きません。現場が苦勞します。間に立つコーディネーターが更に苦勞します。必要なのは現場に掛ける熱意、そして不具合改修に掛かる費用。構築する時間と費用。研修や勉強会に充てる時間と費用などです。これらに掛かる費用はHACCPを構築することで売上増となり、無駄が無くなり経費減となるので十分もとが取れるはずで、経営者のやる気を求めます。

製品の名称	肉じゃが
どのような製品か、製品の性格	牛肉と野菜を炒煮したもの。バックヤードで製造し、スチロールトレイに入れて販売する。
食品の安全性に関する特徴	金属異物の混入を防ぐため、洗浄とカットの工程で使った刃物の破損を目視によって点検し、異常がないことを確認する。アレルギー物質は推奨品目である牛肉、大豆
消費期限	製造後2日間
材料、成分	じゃがいも、玉ねぎ、にんじん 牛肉（冷蔵） しらたき（冷蔵） 調味料：砂糖、しょうゆ、日本酒、みりん トレイ（ポリスチレン製） ラップ（ポリエチレン製） ラベル（コート紙） 水道水
加工、調理の工程	じゃがいも、玉ねぎ、にんじんは洗浄後皮をむき、カットする。牛肉はスライスで入荷したものを5センチ幅にカット。しらたきはポリ袋入りを開封しザルで水洗い、5センチほどにカットし水切り。鍋に油を加熱し、材料を順番に入れ、火が通ったら調味料を入れて煮る。加熱時間は調味料を入れて10分。粗熱を取ってからトレイに盛付け、ラップをし、ラベルを貼って冷蔵ショーケースに陳列する。
流通、保管の方法	10℃以下
意図する使用法	そのまま喫食、もしくは加熱後に喫食。
意図する消費者	一般消費者

■ 図3 肉じゃがの製品説明書

質向上につながっていききました。ただしQCサークル活動はボランティアとして行われることが多く、現在の雇用形態や労働基準法では問題になりそうです。その意味で経営者に経営リソースを割くコミットメントを要求しているのです。

手順2：製品を記述する

HACCPチームが計画することは、製造に関する社内のルール作り、作業手順書などの整理を行い、現状の作業をHACCP計画に落とし込んでいくことです。新設の事業所でなければ、その時点で製造している製品についてまとめていくことになります。企業内での組織の分担、これから構築するHACCP計画での役割分担、構築のタイムスケジュール。認証取得が目標にある場合は、そのスケジュール調整も入ってきます。

時間的な計画が出来たら、実際に計画を立てていきます。

まずは、その施設で製造・調理する製品に関しての記述を行います。飲食店や仕出し店、弁当製造業など日替わりメニューがある場合は、製造法、加熱方法でグループ分けしていくと良いでしょう。製品

の組成、水分活性やpHなどの特性、加熱方法やその他の静菌方法（冷凍・塩漬・燻煙など）、包装形態、保存方法や流通方法、冷凍・冷蔵の温度帯など、製品の持つ特性に関する情報を収集します。

製造方法についても、原料の調達から、受け入れ、保管、下処理をはじめとした加工方法、製造後の保管方法などをまとめておきます（図3）。

標準作業手順書など製造に関する情報がまとめてあれば楽に進む作業です。

基準は食品の安全性に関わることで、アレルギー情報なども含みます。昨今では消費者の感受性が高い食品添加物に関する情報もここに含みます。

手順3：意図される用途を特定する

その食品は購入後、どのように保管されるべきか、温度帯や条件を明らかにします。

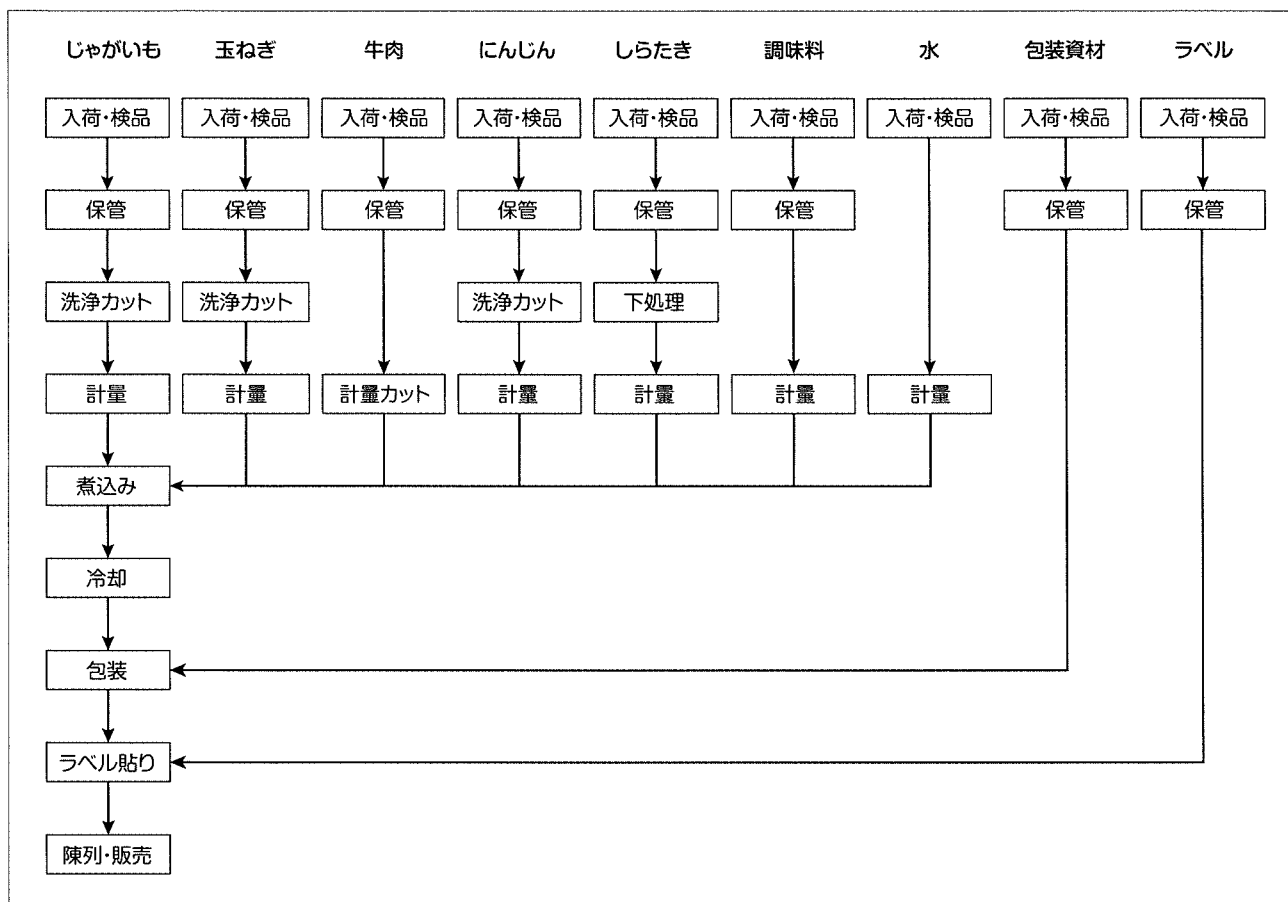
その食品はどうやって食べられるのでしょうか。そのまま喫食、加熱して喫食、喫食直前に加熱して食べる、必ず加熱して食べるなど、正しい情報を提示していきます。

意図する消費者に関しての情報を明示します。一般の消費者なのか、乳幼児、免疫不全者、高齢者などのリスクの高い、外からの刺激の影響を受けやすい人かもしれない点を考慮します。食品によっては一般消費者でなく小売り事業者や施設向けのものもあります。

手順4：フローダイアグラムを構築する

フローダイアグラムはフローチャートとも言いますが、製品の流れを順に示して簡単な図表に表すものです。コンピュータや機械の操作などと違って、シンプルに製造の流れを示すようにします。一つのブロックに一つのステップを記述していきます。基本的には一方通行で、不良品の再加熱など特別な事象が発生する場合はループとして記述します。

製品の原材料毎に、受け入れから保管、下処理、加熱、混合、包装などステップごとに記載していきます。（図4）はスーパーで製造する「肉じゃがの製造フローダイアグラムを簡単に表したものです。さまざまな業種業態で内容は変わっていきます。



■ 図4 肉じゃがのフローダイアグラム

手順5：フローダイアグラムの現場確認をする

書き上げたフローダイアグラムを現場で検証確認します。

製造工程を正確に表しているか、必要に応じて修正をしていきます。この検証作業の最中に、本来計画していた作業工程が守られていないということが判明したりします。現場での不安全作業や原材料・中間製品・製品の取扱い方法に問題があったり、アレルギー物質のコンタミネーションが判明したり。当然HACCP計画が完成するのを待たずに現場の改善を行っていきます。この点も「やるHACCP」の利点でもあります。従前の方法で永年行ってきた作業も見直しする必要が出てくる場合もあります。現場が混乱することもあります。製品の品質向上や現場の生産性向上が確実に現れる場面でもあります。前向きにとらえていくことが大切です。またプランの作成においては、現場の流れを正確に表すようにすること。この後の危害要因分析における正確性に繋がってきます。

危害要因分析に進む

12手順の前半5手順ができれば、いよいよ7原則を構築していきます。食品に潜在的に存在する危害要因を見つけ、どう対応していくか、HACCPの根幹の部分を次回から解説していきます。

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/>

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3回

～メニュー開発手順とレシピ作成～

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2回においてメニュー開発の意義やメニュープランナーの基本的役割のお話をしてきました。

基本的な基礎概論は様々あるものの、やはり実践に勝るものではありませんね。

…と言いましても、私自身恐縮ながらまだまだ十分な多くの経験があるわけではないのですが、諸先

輩方のお話や自身の経験を踏まえ、今回は実践的なメニュー開発の手順とレシピ作成についてお話しさせていただきます。

今回は事例の1つとして既存店居酒屋のメニュー開発の業務の進め方を具体的にお話ししましょう。

事例における業務の流れやプロセス

居酒屋チェーン業態のメニュー開発依頼内容

悩み

- ① SNSへの反映や評価サイトの伸びがなく、メニューの魅力がないのが原因か？
- ② 従業員のスキルがあまりなく、メニュー開発に手が回らない。
- ③ メニューの偏りがあり女性客が少ない。
- ④ 調理人が少なく、アルバイトスタッフが多い。



クライアント側との情報聞きとりの大切さ

■まずは依頼内容をしっかりと聞く

一般的には既存店の経営状況など、開示していただけことは全て聞き取ります。

この場合には、飲食店の業態、ターゲット客層、客単価、繁忙時間帯、客席数など店全体の情報はもちろんの事、オペレーション状態やシフト時間などの作り手側の労働状況も聞き取ることが必要となります。

最近では居酒屋業態と言っても、ワイン酒場や鮮魚居酒屋、肉系居酒屋などの専門店化と居酒屋原点である刺身～揚げ物～串物などの大衆総合型の二分化の流れが加速しています。

同じ居酒屋メニュー開発と言えども、両者には大きく差があるため、それぞれにとっての優位性も始めの段階で十分に押さえておかなければならないのです。

人の話す力と聞く力はかなり個人差があり、誤解や間違った理解をすることもあると言えます。依頼の本質を理解しなくては、満足いただける結果は残せません。よって「聞き取りとは最重要な業務」とも言えます。

特にクライアント側の意向や要望をいかに汲み取り、実務に反映していけるかが、大切なポイントになります。

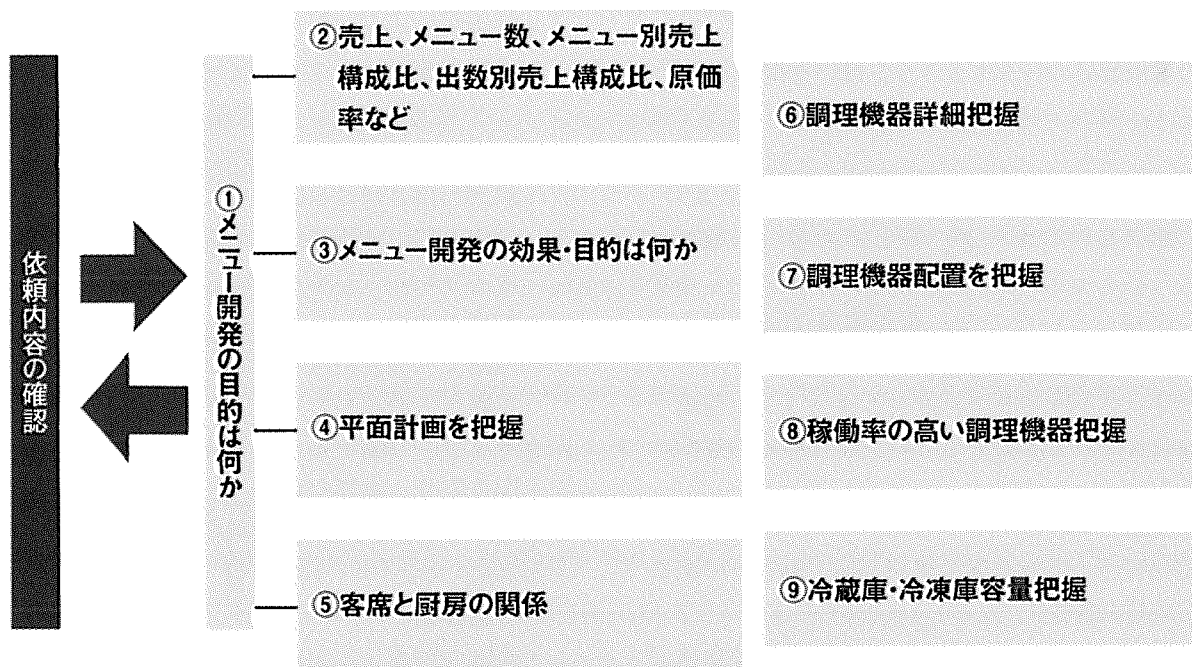
言葉の端々に現れるクライアント側の要望や希望、また悩みを理解しなければなりません。ただ単

にありきたりの一辺倒なアドバイスではなく、その内容に適合したアドバイスをすることが大切です。

以下具体的な聞き取り内容を記しておきましょう。

■メニュー開発プロセス

- ①まず初めに、そのメニュー開発をするための理由やメニュー開発してほしい料理の聞き取りをすること。
- ②聞き取り内容は具体的に売上、メニュー数、メニュー別売上構成比、出数別売上構成比、原価率などその他メニューに関わることは全て聞き取ること。
- ③メニュー開発に対する売上、原価率低下など効果についての目的を明確化しておくこと。
- ④飲食店の平面計画を把握すること(入口、客席、パントリー、サービスステーション、ドリンクカウンター、厨房など)。
- ⑤客席と厨房の位置関係を理解すること(客席配置、形体把握)。
- ⑥調理機器の具体的内容を把握すること(ガスレンジの五徳数や機器設備の状態)。
- ⑦客席、パントリー、ディッシュアップの関係性と配置を確認すること。
- ⑧既存店で稼働率が高い調理機器は何か把握しておくこと(既存店メニュー出数が高い調理機器の稼働率を理解しておくこと)。
- ⑨冷凍食材冷蔵庫の収納スペースを把握しておくこと(厨房内、バックヤード)。



そして更に付け足すとすれば、「その店の想いやストーリー、地域性なども聞きとりする方が明確化に繋がります。」

■メニュー開発内容の方向性を検証する

一通り聞き取りをしたところで、実際のメニュー新規開発やブラッシュアップの希望点数、納品期日、開発条件などを確認します。

今回のご依頼は90品と多い開発でしたので、まずは既存のメニューを全て確認していきます。

売上分析によるメニューの精査と同時に、揚げ物、焼き物、刺身、一品料理、ごはんもの…等々のそれぞれのボリュームバランスやメニューブックの見た目や印象も大切です。その上で、90品のバランスを考えてご提案していきます。

以下が実際の作成～クライアント承認～メニュー導入までの流れです。

■メニュー作成～導入までのプロセス

①90品の大まかなメニュー概要リスト作成

メニュータイトル 試用食材 おおまかな工程

- 料理のイメージが分かりやすいように、調理方法(焼く、揚げるなど)を記載する。
- 料理の味が想像つくようなタイトルを暫定的に設定する。

②盛り付けイメージ概要リスト作成

イメージ写真やイラストなど

③①、②をクライアントに確認してもらい意見交換

(例：揚げ物のメニューは増やしたくない。

店の看板商品のバリエーション違いを増やしたい。メニュー構成でコース設定ができるようにしてほしい。…など)

※本案件の場合は、学生街にある店舗であり、揚げもののオーダーがとても多い状態でした。よってフライヤーと食材のバランスが飽和していたので、新規開発は別の調理メニュー増加をはかりました。

④③の意見を反映させて再度メニューリスト作成

- 再度まとめて承認をもらい、試作開始の意向を伝える。

⑤試作開始

⑥第1回試食会(試作結果の確認、味や見た目の調整のための試食会)

試食会は、メニュー開発において大変重要な機会です。クライアントの希望や市場の流れ、売上に



繋がる方向性を確認する場合なので、以下の事に留意が必要です。

- 試食会にあたっての資料は、料理の見栄え、盛り付け、彩り、一皿としての付加価値、売価、原価など提案できる内容とします。
またそれとは別にクライアントの意見のメモを記入できるようなリストを準備しておきます。
 - 料理のプレゼンテーションは、一品ずつ提供し、あるいはいくつかのメニューをまとめて提供して、その感想や意見を忘れないうちにすぐに書き留めていくようにしておくことです。
 - 料理の味やイメージの感想はクライアント側の意見を素直にアドバイスとして聞き止めておくことが大切です。(開発側の意向や好みにならないようにすることが大切)
 - 料理の盛り付けや味づくりのポイントは、市場の売れ筋、流行りのエキスを取り入れた計画になっていることなど具体的に説明します。
 - 料理の味のプレゼンテーションが全て終わった段階で、提案料理一つずつについての感想や修正箇所の助言をもらうようにしましょう。
- ⑦クライアント側から全ての料理の感想や修正内容を聞き取り、第1回目のメニュープレゼンを終了
- ⑧試食会での意見を基に、微調整を行い再度試作開始
- ⑨第2回試食会(第一回との違う点や最終判断のための試食会)
- 前回の料理リストに合わせて修正箇所や内容を事前に説明します。

- ・クライアント側が⑩の料理修正内容を確認し、承認を受けます。
※クライアント側が、その内容に対して納得していない場合には、再度意見を聞くようにします。
- ・第2回目の料理プレゼンテーションを行い、料理の味や盛り付け等修正箇所を確認します。
※第1回目同様にクライアント側の意見をレポートでまとめておきます。
- ・すべての料理のプレゼンテーションが終了したら最終確認します。

⑩クライアント承認

⑪メニューレシピ作成

(写真付きご依頼の場合は写真撮影)

原価計算、仕入れ相談がある場合はその対応

⑫レシピ表(成果物)提出

⑬そのあと、ご契約や必要に応じて、調理デモンストラクション・オペレーション指導

いかがでしょうか？ ひとえにメニューを作ると言っても、感覚で行うのではなく、一つ一つをしっかりと作りこむので簡単とは言えません。

しかし、この工程を踏むことでこそ、いざ実践の場でオペレーションに無理があり再現できない！ 思っていた料理と違う！ 他のメニューとのバランスが取れない！ …などという問題を避けることができるのです。もちろん万全に準備をしたとしても、メニューは生もの。状況に応じ常に変化が必要な時もあります。重要なのは、再現性、継続性、売上、店の顔となる商品(メニュー)の開発であるという意識を持つことです。

実際にこちらの居酒屋店舗では90品の新メニューを一気に導入するのではなく、オペレーションの慣れや調整を踏まえ、季節性を配慮したメニュー 10品から徐々に導入をしていきました。その中で、売上動向やお客様の声を意識して次以降の導入を図っていきました。もともと、店舗には男性視点のメニューが多かったのですが、私自身、女性視点のメニュー開発を意識に加えたが、最近では女性客が増えました！ とお声があり、効果が表れたのだと実感しています。

■メニューレシピフォームについて

すでにご存知のように、揚げもの、刺身、ご飯もの、麺もの…それぞれ調理工程によって厨

房機器や配置は当然重要課題になってきます。

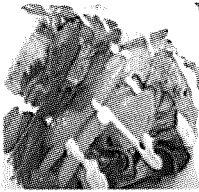



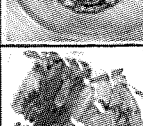

調理工程がイメージができるという事は、店全体のメニュー構成を把握し機器選定提案にも繋がると言えます。

つまり「メニューレシピ表を読み込む力は厨房計画を考えるうえでとても重要＝提案力に繋がる」ので、以下細かくお話ししたいと思います。

一般的にメニューの商品開発をする際には、全ての商品リストに合わせてレシピを作成することが常です。レシピフォーマットはいろいろなタイプがあるものの、基本的には、調理工程手順(レシピ)、材料、数量、原価などの資料を1枚の表にまとめたものです。

レシピ事例では、左側に料理の食材の1人前に使用する材料と数量と各原価を記入するようにし、食材の原価合計を表の下ですべてまとめることができるようにしています。また売価設定によってその下に原価率を記入できるようにしておくことがレシピ表としてはわかりやすいと思います。

また表の右側に料理の完成画像を挿入し、その下に調理手順を調理工程順にわかりやすく書くことが必要です。

豚ロースと焼き夏野菜のイタリア丼			
三元豚のロース肉をじっくり焼き、夏野菜の甘みを引き出した色鮮やかな丼。 また、健康によい玄米ご飯のうえに具を載せたお手軽な一品料理に仕上げました。 味噌汁と小鉢を添えて。 (材料1人前で計算すること)			
【材料】		【作り方】	
鶏もも	80 g	1. 長芋の表面をたわしでよくこすり洗いし、水分を十分にふき取ってから、コンロでひげ根を焼いておく。それから半分に切り、さらに縦半分に切る。	
パプリカ (赤・黄)	各1/2	2. 豚ロース肉は、あらかじめ塩・こしょうをしておく。フライパンで焼く。	
舞茸	30 g	3. パプリカはヘタと種を取って、それぞれ縦半分に切る。舞茸は4等分にほぐしておく。	
オリーブ油	大1	4. フライパンにオリーブオイルを熱して、1と3をこんがりと焼付け、耐熱容器に移す。	
【A】		5. 2と4に材料Aを全体的にかけ、つぶしたんにんにく、ローズマリーを加えてアルミホイルで覆い、180℃のオーブンで18分焼く。	
豚ロース肉	120 g	6. 小鉢にバルサミコ酢を入れて湯水にかけ、煮詰めて粗熱をとる。十分に冷めたらバジルペーストマヨネーズと合わせる。	
にんにく	1かけ	7. 器に玄米を盛り付け、焼き上がった5と野菜類を彩りよく盛り付ける。	
ローズマリー	1枝	8. 最後に6のソースをかけて、イタリアンパセリを盛り付ける。	
バルサミコ酢	少々		
バジルペーストマヨネーズ	適量		
玄米	180 g		
イタリアンパセリ	適量		
売価設定		〇〇円	
合計原価		〇〇円	
原価率		〇%	

理想的な調理工程のフォームとしては、調理手順ごとに画像展開で調理内容が理解できることが理想的ですが、数種類のメニューのレシピを画像展開することは難しく、最低限調理手順を分かりやすく、具体的に説明しておくだけでも誰でもが理解しやすいものとなります。

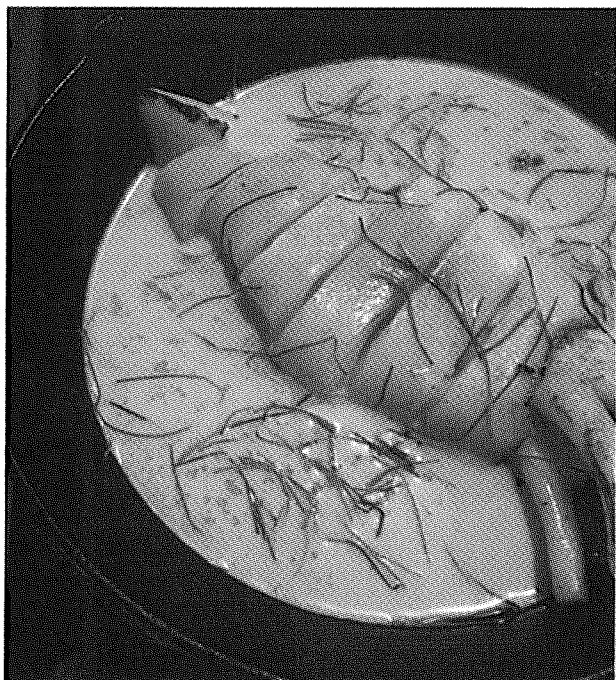
特に調理工程の説明で大切なことは、調理のポイントをわかりやすく曖昧な表現がないようにしておくことです。素材の量目、手順、タイミングに至るまで表現できていることが大切です。

最近の傾向としては、そのレシピを利用する対象者(料理職人あるいはアルバイト・パートなど)に合わせてその内容や精度を変えることも多く、アルバイト・パートの指導用としてレシピ表を利用する場合には、より具体的に調理手順や方法を画像展開していくことが理想的です。

また調理をする場合の調理備品の名称や具体的な材料内容に至るまで、具体的にその意味や内容が分かるようにしておくことも必要です。

残念ながら、飲食店のメニュー計画を安易に考えて、ろくにメニューレシピも作成せずに、価格設定やメニューリストを作成してしまう人もいますが、こういった飲食店を感覚で企画し開業してしまうという手法では、成功の確率は非常に低く、とすると、開業しても作れる人が全くいないなどという、本末転倒な状況があることも現実なのです。

つまり飲食店のメニュー計画をする段階で、メ



この料理の調理プロセスからの機器は？

ニュー原価やその内容を検討しておかなければ、実際にメニュー試作や味調整後、売価設定する段階に入ることができなくなってしまうのです。理想的には、メニュー計画や検討する段階で、並行してメニューレシピの原価や売価設定の把握ができるようにシミュレーションしておくことが大切なのだと思います。

以下細かい留意点

- ①商品レシピには、商品別番号、あるいはカテゴリー別に分類するなど、わかりやすくしておくこと。
- ②商品レシピのフォームは、左側綴じにする場合と右側綴じにする場合との違いを考慮し、画像、食材、量目が隠れてしまわないようにしておくこと。
- ③商品画像は、完成品を上部に配置するようにし、その下に調理プロセスの画像を配置すること。

■メニュー開発実例のまとめとして

今回のご依頼については、既存店の既にあるメニューのバランスを見たうえでの新メニュー開発でした。時代のニーズやSNS含めたプレゼンテーションを意識したメニューやターゲット設定(女性客)の広がりに合わせてご提案は、新顧客に訴求できる内容となりました。

クライアントからの一定の評価は得られましたが、現在の課題として繁忙時にせっかく開発した料理がスムーズに提供できないということが上ってきています。また盛り付けを含めた仕上がりの差が出てきているというご相談もあります。これでは目的を達成したことにはなりません。

そういう意味でも、いかにメニューとオペレーションの関係性、厨房設備や配置の関係性なくして飲食店の成功や繁盛を生み出すことはできないものか、とつづく考えさせられます。

10店舗あれば10通りどころか、営業時間帯、顧客層、季節、スタッフ能力などを考えると細分化されていき、様々な成功パターンを考えていく必要があります。

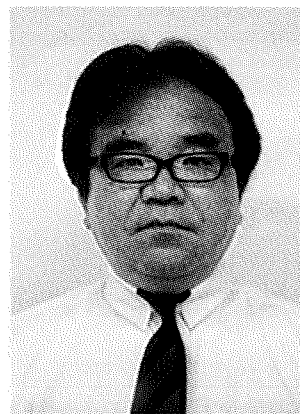
メニュー開発をするものとして、今後も厨房や設計、サービスなどの方々とコミュニケーションを積極的に図り、より良いご提案をしていく事を目指したいと思っています。

次回はマーケットリーダーでもある女性を狙うメニュー開発についてお話しさせていただきたいと思っています。最後までお読みいただきありがとうございます。

最新外食トレンド 2018

No.1

外食産業の食材調達



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

1. はじめに

最近、業務用米の卸価格が急騰し、外食企業やコンビニ等で定食価格や丼物、おにぎりなどの価格の値上がりがマスコミで注目されている。

外食・中食産業にとってコメは主要食材の一つであり、コメ無くしてはメニューは成立しない。消費者は外食でご飯とパンのどちらかを選択する場合、圧倒的にご飯を選択する。それだけ外食・中食産業にとってコメは欠かせない食材である。

外食・中食産業で使用するコメの量は、300万トンを超えると推計される。コメの全生産量は約750万トンであることから、外食・中食で約40%程度使用する状況となっている。

そのコメの価格が急騰したことで、コメに代わる代替食材もあまりないことからメニュー価格に反映せざるを得ない状況となっている。

外食産業では売上高に占める食材仕入額の割合を食材率(一般的には売上高原価)というが、その食材率は、経験則である程度の範囲に収まっている。また、店舗を効率的に運営していくための食材仕入の条件(原則)などもある。

今回は、ご飯メニューの価格引き上げなどもあり、外食産業の食材調達について考えてみることにする。

2. 食材率

前述したように売上高に占める食材仕入額の割合は業種・業態にもよるが、経験則でほぼ30%～

35%の範囲となっている。

すなわち、1,000円のメニューを注文すると、メニューの原価が300円～350円であるということである。

食材率が30%以下だと、利益がとれる可能性があるが、食材が貧弱になり客数の減少を招き、結果的に売上高、利益とも減少する可能性が高くなる。

また、食材率が35%以上になると、食材の品質などが良くなり、客数の増加が見込まれるが、売上高の増加の割には、利益がとれない場合がある。ただ、サービスのウエイトが低いファーストフードや中食では食材率が35%以上になることがあり、中食の持ち帰り弁当などでは45%～50%が食材率となっている。

飲食店では、食材率の低いメニューから高いメニューを織り交ぜて提供しており、平均で30%～35%の範囲に食材率を収めていることになる。

従って、消費者としては、食材率の高いメニューを注文する方が美味しくて、お得感があることになる。

飲食店の経営マネジメントでは、飲食店が利益を出す条件として食材率と売上高人件比率の合計(F/Lコスト)を60%以内に抑えることが理想とされている。しかし、現実では65%程度になっているのが現状である。その際の売上高営業利益率は、5%程度となっている。

単純に考えると、食材仕入額が5%増加すると利益を確保することが難しくなるような状況となり、飲食店経営は薄利多売で難しいビジネスであるということが伺える。

また、仮に、食材率を最も低い30%と仮定した場合、外食産業全体で仕入れる食材仕入額は、約7兆6千億円と推計され、そのうちコメの仕入金額は7,600億円前後と推計できる。そのため、外食産業は多くの食材関連業者へ大きな影響を及ぼすことになる。

3. 食材仕入の条件(原則)

飲食店の食材仕入は、業種・業態が多数存在することや規模の大小などから、それぞれの業種・業態や企業で仕入れる品目や量は異なってくるが、食材仕入の基本的な条件としては、図に示してあるとおり、まず第1に「数量条件」である。メニューの欠品を防止するため日々の仕入量を確保することが必要となってくる。発注に関しては、最悪、前日に発注することがある。第2に「品質条件」である。「どの店舗に行っても同じ味」を実現するためには、食味や鮮度を年間を通して一定に保つ必要がある。また、品質が良ければ食材の傷みなどは関係がない場合がある。第3の条件としては「価格条件」である。価格の変動が大きいとメニュー価格へ影響が及ぶことがあるため、仕入価格は年間を通してある一定程度の価格が条件であり、安価であればなお良いということ

になる。まずは、変動幅の少ない価格が条件となる。(今回のコメ価格の急騰はここに該当する)

以上が、飲食店の食材仕入条件の基本であるが、最近では、この3条件に加えて、「安全・安心な食材」の仕入が条件となる。食材の流通が複雑になり、いわゆる「顔の見える食材」の仕入が必要となってきた。その担保として残留農薬検査証明書などの提出やトレーサビリティに対応できる産地と取引すること、産地等の情報公開などが求められる。

これらの結果、各外食企業が産地と接触するより、産地と外食企業の間で調整役をするカット野菜業者などのコーディネーターの存在が注目されている。

今まで述べた食材仕入条件の第1から第3までは、あくまで主にチェーン展開している企業を対象としたものであり、例えば、「数量条件」などは、その典型である。このような食材仕入では、大部分の外食企業でほぼ同じ食材を仕入れることとなり、メニューも企業間で差が出ることが無くなってくる。それが、現在の飲食店メニューの物足りなさにつながっているように思われる。企業の中には、そのような状況を打開し、来客数を増加させるため産地限定のメニューの提供や売り切れご免メニューの提供などを行っている企業も出てきており、それに合わせた食材仕入を実施している。

図 外食企業の食材仕入条件

食材仕入の基本条件 → 「定質(良食味・高鮮度)・定量・定価格」			
品質条件	数量条件	価格条件	その他の条件
<ul style="list-style-type: none"> ●品質(食味・鮮度)、規格条件は年間通してほぼ一定(作型終盤の食味変化を問題視する場合がある。) ●食味優先のため傷などは問題にならない場合がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ●日々の必要数量はほぼ一定。 ●数量確保が最優先のため、欠品はタブー。 ●最終的な発注量は前日に決定される場合が多い。 	<ul style="list-style-type: none"> ●年間を通してある程度一定(価格は量販店などより安い場合が多い。) ●期間での値決めが主流(外食業者と納入業者→月単位など)、(納入業者と産地→シーズン単位) 	<ul style="list-style-type: none"> ●栽培計画書、残留農薬検査証明書などの提出が出てくる場合がある。 ●輸入・国産を問わずにトレーサビリティに対応できる産地との取引を望む業者もいる。
産地が外食・中食業者と取引していくためには、「定質・定量・定価格」への対応が必要 → コーディネート機能の必要性、活用、強化			

4. まとめ

外食産業が急速に成長した一つの要因として、いわゆるチェーン・ストア理論がある。その理論に基づきどこへ行っても同じ味、同じ価格になるように食材仕入の条件も成立していたと思われる。

しかし、最近の外食企業の中には、首都圏と地方のメニュー価格に格差(一物二価)を設けたり、地域限定メニューの導入の実施や味付けの工夫をしたりと、従来のチェーン・ストア理論を基にした考え方とは異なる動きも出てきている。

このような状況は、大量生産から少量多品目生産への移行と消費者ニーズの同質化から多様化・高度化への移行に伴い生まれてきたものであると考えられる。

以上のことを考えた時、チェーン・ストア理論に伴う外食産業の食材仕入が変化していることから、今後、従来のチェーン・ストア理論では対応できない食材調達の手法が必要となってくるのではないかとと思われる。

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

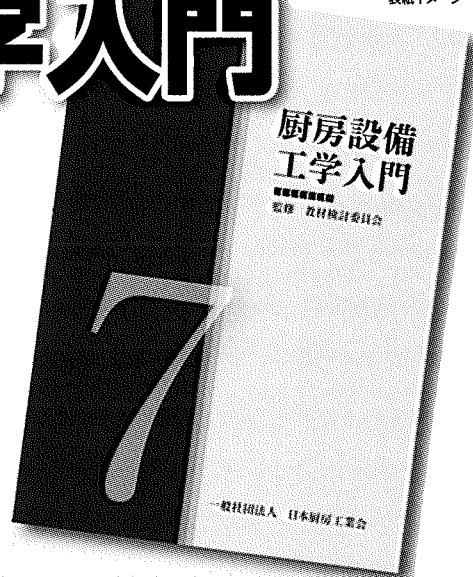
基礎から学べる 厨房設備工学入門

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>

団体賠償責任保険制度をご検討ください！

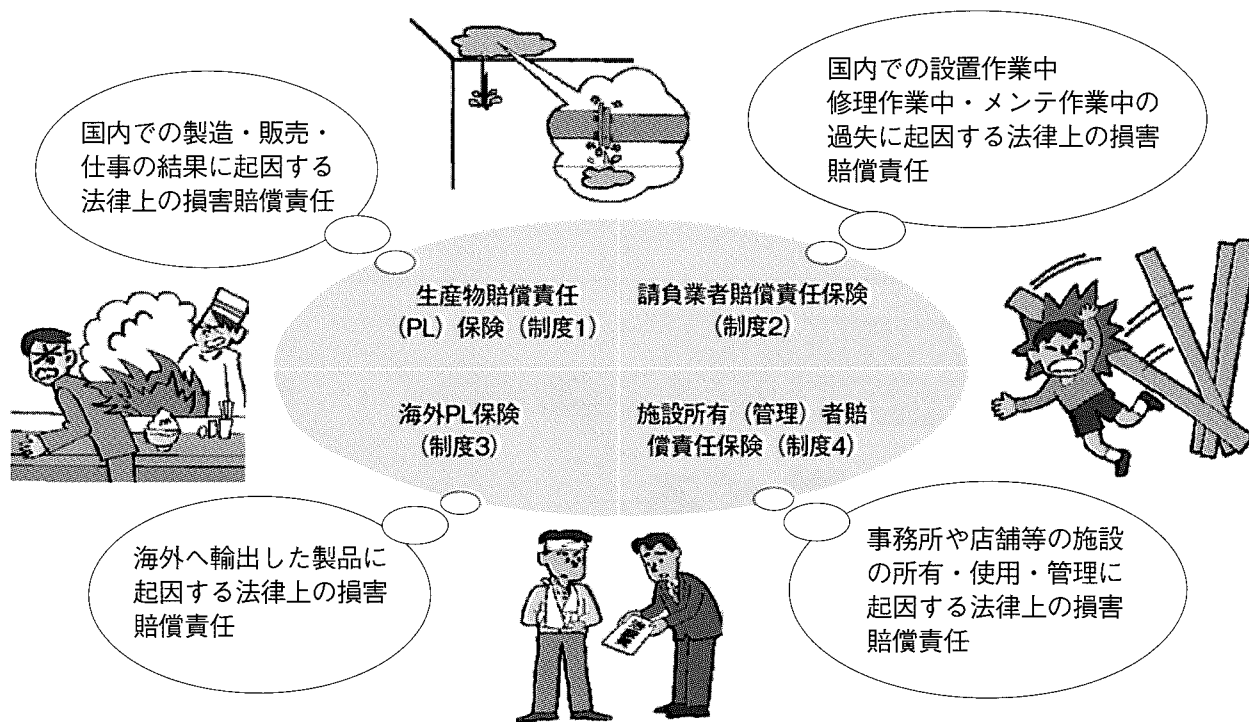
一般社団法人日本厨房工業会では、平成7年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

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】11月の相談受付の概要

(1)受付件数

受付件数は15件で前年同月の30件に対して50.0%

(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、5年前にシステムキッチン用ガスこんろを購入したが、1年後、温度センサーの故障が続き、1度目は修理したが2度目は放置していたところ、最近になって点火しなくなってしまった。同じ故障が起きるのは機器の不良だとして新品への無償交換を要求したが、煮こぼれなど使用者の使い方が悪いのが原因と断られ、納得できない等3件。
- ◇ 問合せは、約1ヶ月前にFF式石油ストーブを設置したところ、使用すると頭痛、吐き気がし、化学物質過敏症のような症状になった。ゴムパッキンの臭いが原因かもしれないということで、ゴム製部品を代替品に交換してもらったら症状が良くなったが、当該品はもう使いたくない。今まで問題なく使用していた旧機種に新品交換してほしい等12件。

【2】受付実績合計

平成29年11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	3	4	7(46.7)
事業者	0	0	0	6	6(40.0)
司法・行政	0	0	0	2	2(13.3)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	3(20.0)	12(80.0)	15(100.0)

注) 前年同月の受付件数は30件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

- (1)委員会：ガス石油機器PLセンター運営委員会 (11/15 ガス石油機器会館 会議室)
- (2)報告会：NITE製品安全業務報告会 (11/16 渋谷区文化総合センター大和田)
- (3)交流会：ADR機関情報交換会 (11/17 日本化粧品工業連合会 会議室)
- (4)消費生活センター訪問：熊取町消費生活センター (11/27)
- (5)その他：がん具煙火安全管理委員会 (11/30 日本煙火協会)

【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)

11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
	シンク	TX-WT-180ANB-J
		D2-3S-300BW-J
		TTS-1S-150ANB-J
	水切り台	TX-1S-150ANB-J
		TTS-CL-90A-J
	戸棚	TX-CL-90A-J
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
日本調理機株式会社	麺ゆで器	ENBN-C46S
株式会社ネオシス	立体炊飯器	ARCX-2GT
	テーブルレンジ	NGTNS1575
株式会社フジマック	フライヤ	NGF18NB
	レンジ	FIC304525
		FIC906006TF
	テーブルレンジ	FGTNS157532
株式会社マルゼン	フライヤ	FGF2723R
		FGF25NB
	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 フ レ ッ シ ュ II	16-002-1302	(株) ア ク シ ー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深 川 製 作 所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルーフⅢ型	15-002-1502	新 成 工 業 (株)	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)	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)	06-6266-2895
14. 2. 28	エ ー ス フ ィ ル タ ー	14-002-2601	エ ー ス 工 機 (株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニ ッ ク フ ィ ル タ ー	14-002-2604		
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605		
17. 11. 20	ト ッ プ フ ィ ル タ ー 01	17-002-2606		
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		
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) ア ク ア エ ア ー	045-410-6208
17. 8. 29	ソ ー レ II 型	17-002-4904	日 之 出 (株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルター L型	17-002-5001	(株) セ ル テ ッ ク	047-491-6654
13. 2. 26	セルテックフィルター B型	13-002-5002		
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		
17. 12. 15	SKグリスフィルター II	17-002-5103	(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 ォ 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 ー 機 材 (株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶ く ぶ く ジ ェ ッ ト サ イ ク ロ ン	14-003-1005		
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 m i n i	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

❖ 1月(睦月) ❖

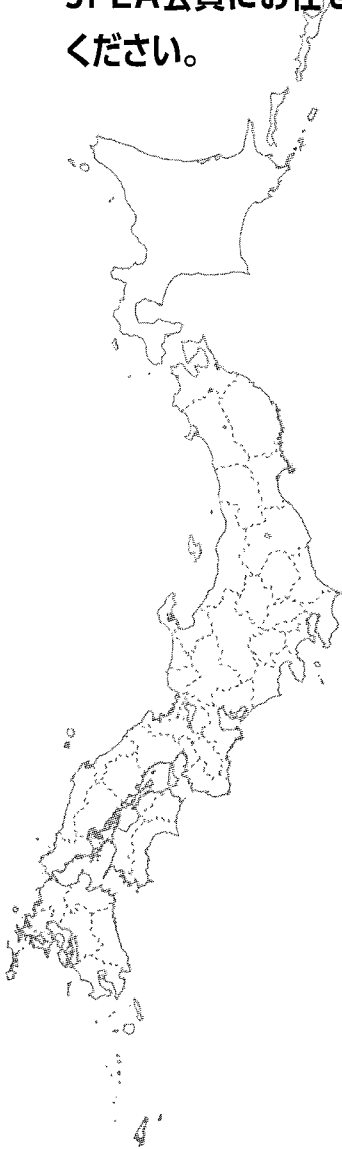
- | | |
|---------------------|----------------------------|
| 1日(月) 元日 | 15日(月) 小正月、上元、いちごの日 |
| 3日(水) ひとみの日 | 16日(火) 藪入り、禁酒の日 |
| 4日(木) 官公庁御用始め | 17日(水) おむすびの日 |
| 5日(金) 小寒、魚河岸初競り | 20日(土) 大寒、二十日正月 |
| 6日(土) 東京消防出初式、ケーキの日 | 21日(日) 料理番組の日 |
| 7日(日) 七草がゆ | 22日(月) カレーの日 |
| 8日(月) 成人の日 | 24日(水) 初地蔵 |
| 10日(水) 明太子の日 | 25日(木) 初天神、ホットケーキの日、中華まんの日 |
| 11日(木) 鏡開き、塩の日 | 28日(日) 初不動 |
| 13日(土) たばこの日 | 31日(水) 晦日正月 |
| 14日(日) 飾納 | |



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12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
サンステール工業(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
伸産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)本庄厨房機器製作所
(株)モリチュウ

○千葉県

(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

○東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKIイ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
凰商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オビニオン(株)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
キッチンテクノ(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリナップ(株)
(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)
トーショー機材(株)
(株)TOSEI 東京支社
トランスゲイト(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
(株)ハッピージャパン
パナソニック産機システムズ(株)
パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店
(株)HALTON
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
福島工業(株) 東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マツハ機器(株)
(株)マルキキッチンテクノ
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
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)
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

○神奈川県

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

○新潟県

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

○山梨県

石川調理機(株)

○長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

○富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

○石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

○福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボー

○岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

○静岡県

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

○愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
オザキ(株) 名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株) 名古屋支店
(株)国益社
(株)コメットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンボ(株)
タニコー(株) 東海事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイト
(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

エレクトー(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
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

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

○徳島県

(有)東四国厨房設備

○香川県

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

○愛媛県

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

○高知県

(株)丸三

●九州支部

○福岡県

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

2018年の1月号をお届けする。今月号でも触れているが、まず、2月に開催される業務用厨房業界最大のイベントである第18回厨房設備機器展にご注目頂きたい。本展示会はフード・ケータリングショー並びに国際ホテル・レストランショーとの合同開催であるが、今回は12月3日現在で、既にキャンセル待ちも多数出るなど、展示会全体で、大変な盛況と聞いている。その中で厨房設備・機器関連については、昨年同時期に比較し、会社数で16社、ブース数で66増加しており、例年にも増して大きな伸びを示している。最近の傾向としてはセミナーの充実が挙げられる。厨房工業会メンバーは昨年に引き続き人手不足の解消への貢献をテーマとして発表を行う。昨年同様、大変な盛況が予想される。その他のセミナーのテーマを見ても人手不足の解消の他に「生産性向上」「HACCPの制度化」など来場者が関心を持つと想定されるテーマは厨房工業会には身近なものが多く、今後の当会会員の益々の貢献、発展が期待される。

昨年12月に「2017年版業務用厨房機器に関する実態調査」を発刊した。詳細は2月号に掲載する予定であるが、今回の調査によると厨房機器関連の売上高は約5,970億円であり、1996年に本調査を開始して以来の最高額を昨年に引き続き更新した。今年も「食の安心安全」「日本の食文化の海外への発信」など様々な分野で貢献しつつ、業界も発展する。このような業務用厨房業界であることを期待している。

日本厨房工業会も厨房誌を通して会員の皆様のお役にたつ情報をより多く発信していく所存である。

厨房

平成30年1月5日発行

第55巻/第1号 (No.583)

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 吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)
地方編集委員	

発行所 一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
厨房機器会館内
TEL (03) 3585-7251 FAX (03) 3585-0170

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

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

第46回

国際ホテル・レストラン・ショー

HOTERES JAPAN

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第39回

フード・ケータリングショー

CATEREX JAPAN

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・セミナー参加申込・招待券請求は HCJ公式ページをご覧ください。

詳細はWebをチェック!!

HCJ

検索

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

招待券請求/団体来場登録 受付中！

招待券持参または団体来場登録により、入場登録料3,000円が無料となります。

招待券請求

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)

10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要です。)

問い合わせ先

エイチシージェー

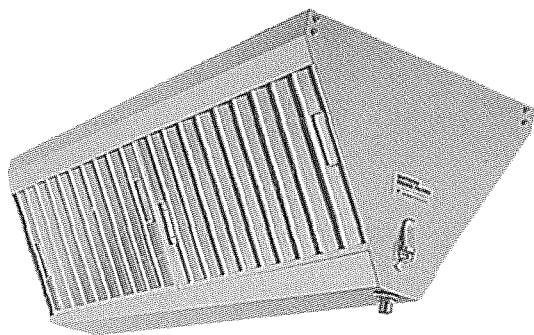
HCJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

TEL: 03-3434-1377 FAX: 03-3434-8076

E-mail: hcj@jma.or.jp

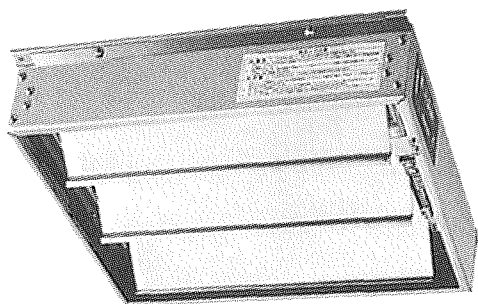
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュⅡ
BAFFRESH Ⅱ



●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー
BFガードⅡ
BF GUARD Ⅱ



●特長

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

グルメ志向を
安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元 **SUGICO スギコ産業株式会社**

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

大阪支店 ☎06(6767)3611代 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

■製造元

AQCC
株式会社 アクシー

最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。

fujimak



VarioCooking Center FVCC112L

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

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

業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、きめの細かい 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

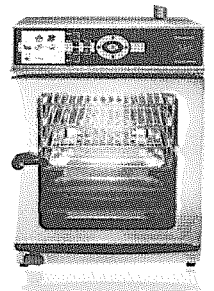
株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

●北海道事業部 011-667-3351 ●東北事業部 022-788-4431 ●北関東事業部 048-864-6301 ●本社:東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791
●東京事業部 03-3434-3731 ●横浜事業部 045-841-0202
●名古屋事業部 052-991-3271 ●近畿事業部 06-6338-0710 ●中四国事業部 082-850-3322 ●九州事業部 092-431-4664 ●海外事業部 03-3434-6662



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

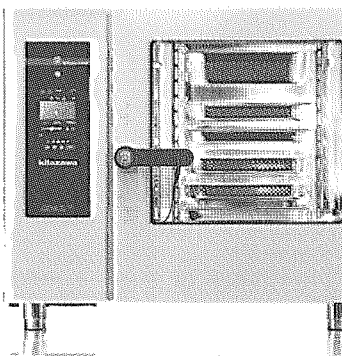
超コンパクト
2/3 サイズ！
KEJC-623T



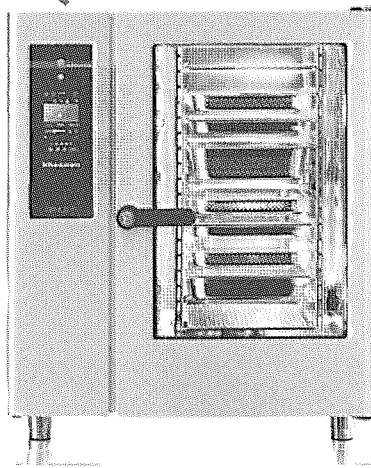
スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

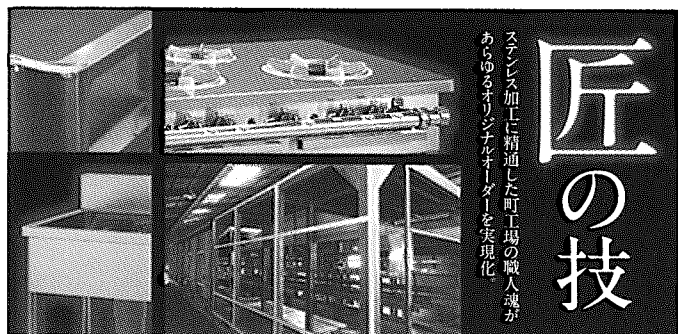
kitazawa

詳しい資料・お問い合わせは・・・ <http://www.kitazawasangyo.co.jp/>
0120-151-858

北沢産業株式会社

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

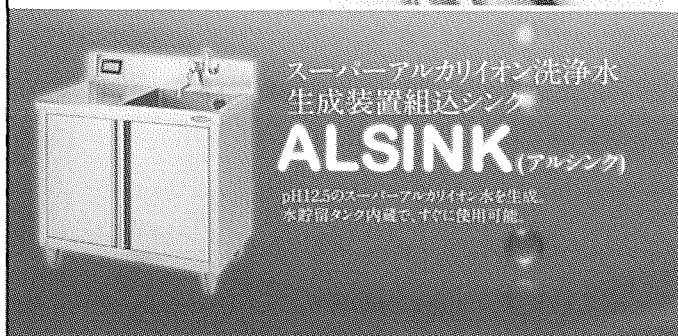
支店 ●札幌 ●仙台 ●宇都宮 ●水戸 ●大宮 ●東京 ●立川 ●千葉 ●横浜 ●名古屋 ●松本 ●大阪 ●広島 ●岡山 ●福岡
営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島
●浜松 ●富山 ●金沢 ●福井 ●京都 ●岡山 ●山口 ●高松 ●高知 ●北九州 ●熊本 ●鹿児島 ●沖縄
出張所 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分



「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



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

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

信頼に応えるウエノクオリティ
UENO プロダクトレポート

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

株式会社上野製作所

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

1964 年創刊
業務用厨房業界
唯一の専門誌

「厨房」で

貴社をアピール してみませんか

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

月刊「厨房」広告掲載のご案内



内 容

●月刊(毎月5日発行) ●A4判平綴じ ※広告掲載料金は奥付をご覧ください

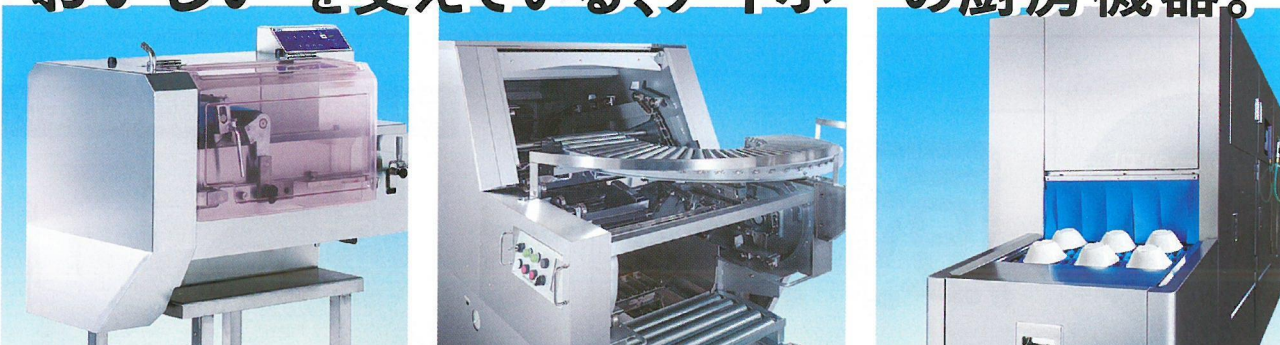
一般社団法人 日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報や業界を代表する先生方のエッセイなどを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。



FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



FOOD SERVICE SYSTEMS



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

AIHO 株式会社 **AIHO**

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

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

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

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

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

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



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

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance

NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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






熱い想いで、
ビジネスの安心を
守り抜く。

my TOKYO GAS

ビジネス

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

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

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

ガス・
パワー
サービス

これからのエネルギーに、「東京ガス」という答えを。

どんな安心? どれほどお得? 詳しくはWebへ。

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

マイ東京ガスビジネス

検索

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

あなたとずっと、今日よりもっと

TOKYO GAS