

# 厨 房

chu bou

FEBRUARY  
2018  
No.584

2

第4回厨房女子会が行く！  
厨房女子会セミナーと  
懇親会を開催！

平成30年 新春賀詞交歓会

2017年版  
「業務用厨房機器に関する実態調査」  
報告書要旨

第18回 厨房設備機器展



# いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

## 場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

### ユニット式多機能調理器

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



SMD14

### 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

## 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)の釦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釦を押してどっぷりに注ぎ出します。



SMD24

## 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釦を押すと96℃熱湯槽にリフトダウンと同時に下から熱湯噴流を噴き上げ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がなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食  
25秒

## 無沸騰噴流 涼 ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術で  
ガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモータ式噴流発生装置を設置。テボに向かって噴流を噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

# 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

## 日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

本 社 東京都大田区鵜の木2-43-14 ☎03(3750)4451  
 阪 営 業 所 大阪府城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600  
 大 古 屋 営 業 所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255  
 名 仙 台 営 業 所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660  
 仙 新 潟 市 東 区 杜 丹 山 4-8-3 ☎025(273)2331  
 福 岡 営 業 所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(613)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(南大阪)・神戸・岡山・広島・四国(高松)・東九州(大分)・西九州(長崎)・沖縄 【営業所】 旭川・帯広・函館・青森・盛岡・水沢・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・つくば・船橋・西東京・厚木・甲府・沼津・浜松・豊橋・富山・福井・岐阜・三重・滋賀・奈良・和歌山・南大阪・北近畿・西宮・姫路・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山・高知・北九州・久留米・佐賀・佐世保・宮崎・延岡・鹿児島・熊本・石垣

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

www.fukushima.co.jp

福島工業 検索

# HACCPの概念に基づく厨房作りをニチワ電機がサポート致します!

豊富なレシピとソフト力で安心してニュークックチルシステムを導入頂けます  
料理を冷蔵から自動再加熱、日々の食事を安全安心においしく

- 喫食者の満足度UP!
- 人手不足を解消
- 美味しさに貢献

**HACCP  
対応**

## 電気リヒートウォーマーキャビネット

棚段数5段の小規模施設向けから棚段数9段の中規模施設向け、  
9段×2列の大量調理向けまで幅広くご用意!

デイスサービス 小規模施設向け!  
給排水設備不要で場所を選ばない  
単相200Vと100電源で使用  
冷蔵庫付き



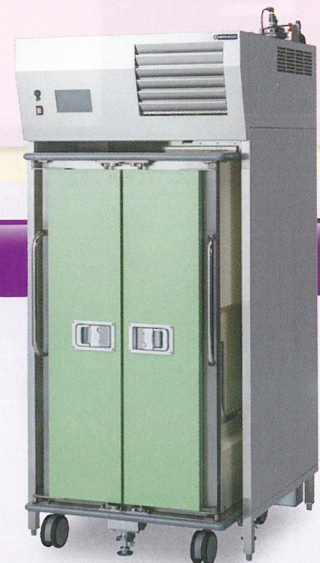
RHW-720  
○720×830×1880mm  
○3φ200V 4.0kW



RHW-1400  
○1400×830×1880mm  
○3φ200V 8.1kW



RHC-24SRB  
○1150×780×1000(1575)mm  
○加熱時 1φ200V 2.4kW  
冷蔵時 100V 510/580W (50/60Hz)



## スチコン式再加熱カート

カートセパレーション方式でニュークックチルがより便利に!

温菜と冷菜を冷蔵状態で盛り付け、専用トレーにのせて  
同時にセットできます。

カートがステーションから取り外せますので、再加熱後は  
そのまま配膳ができます。

RHS-26(ステーション+カート)  
・ステーション  
○950×990×2000mm  
○3φ200V 5.8/5.9kW (50/60Hz)  
・カート  
○845×830×1550mm



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

■ 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。

ISO 9001  
認証取得

全国共通フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機

SC  
SAFETY&CLEAN

ニチワコール

# 子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

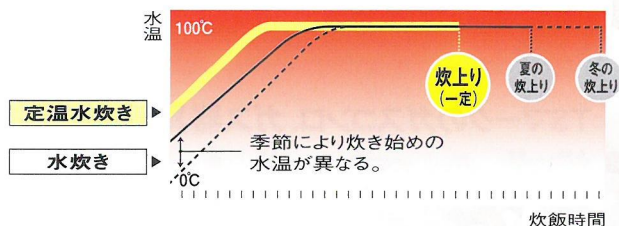
《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機



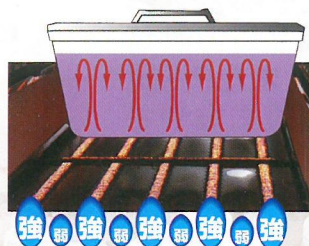
四季を通じて美味しく省エネ

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 西 製 作 所

中 西 製 作 所

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

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索





# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。

# いここ ちれが ばん

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

やさしさ  
が違う

おいしさ  
が違う



煮物からゆで麺までマルチに使える

## 電気クッキングケトル CSK シリーズ

\*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン  
BSK-12



電気万能煮炊き釜  
USK-850S



電気スープケトル  
SSK-75

災害時にこの一台  
移動式電気回転釜  
災害時の「食対策」なら SEK シリーズ

New



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

## 大量調理の電化厨房向 大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする  
三和厨理工業株式会社

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



# 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 $-40^{\circ}\text{C}$ 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となります。ブラストチラー&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**

ブラストチラー  
& 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 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

CALL ME!  
HOSHIZAKI

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

ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433    ホシザキ東京株式会社 (03) 5791-8001    ホシザキ京阪株式会社 (06) 6762-5351    ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396  
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511    ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121    ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691    ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007  
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311    ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266    ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451    ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240  
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201    ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581    ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

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





株式会社 TOSEI

# 真空包装機

購入前に知っておきたい  
購入のポイント

ポイントをおさえて  
かしこく購入!!



皆様のおかげで  
売れてます!!

安心安全  
高性能で  
選ぶなら  
TOSEIの

**TOSPACK HOT**

大小30機種豊富なバリエーション



コールセンター新設  
真空包装機専属チーム  
サービスマン2600人!!



液体はドロドロからサラサラまで色々。  
トスパックは吹きこぼれそうな  
タイミングで大気を開放!  
感覚的なタイミングを機械が覚えて  
誰が使っても吹きこぼれない!



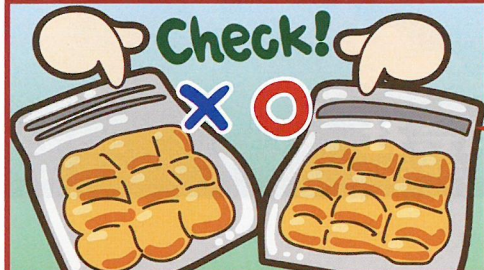
真空包装機なら  
TOSEIにお任せ!!



液晶カラータッチパネルは  
日本語でわかりやすい。  
ボタン式とタッチパネル式は  
ガラケーとスマホなみの差があり!!  
機能は無いよりあった方が良い!!



熱いものは温度センサーが絶対必須!!  
吹きこぼれ防止機能や  
自動クリーニング機能もある!  
凍結含浸プログラム・マリネモード等  
便利な機能のある方がベスト!!



不衛生になりやすい  
ダブルヒーター線の機種は X  
1cm シングルヒーター線が O  
専用袋しか使えない機種にご注意!  
トスパックは色々な袋にも対応!!



掃除が簡単で  
メンテナンス・お手入れが楽!  
メンテナンスお知らせ機能も充実!!  
すぐに壊れる...じゃダメ!  
長く使えて、維持費を安くしよう!!



真空パック商品で  
有名大手ネットショップに出店!!  
全国ネット販売をスタートしよう!!  
ネットショップの知識不要!  
導入までをサポート出来ます!!



キャラバンカーでの出張実演も好評

真空に特化したテスト・実験ができる

**TOSEI 東京ショールーム**

真空調理・アイデア調理・定期セミナー開催中!!

株式会社 TOSEI

東京支社 / 中部支店 / 関西支店 / 九州支店 / 東北営業所 / 中国営業所 / 南九州営業所  
営業本部 〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-24-2  
ショールーム 〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-16-4 Ajiビル1階

電話でのお問合せ・ご相談は...

0120-002-490 祝祭日を除く月～金 9:00～17:00

Emailでのお問合せ・ご相談は...

info@tosei-corp.jp





# 日本食の美味しさを世界へ

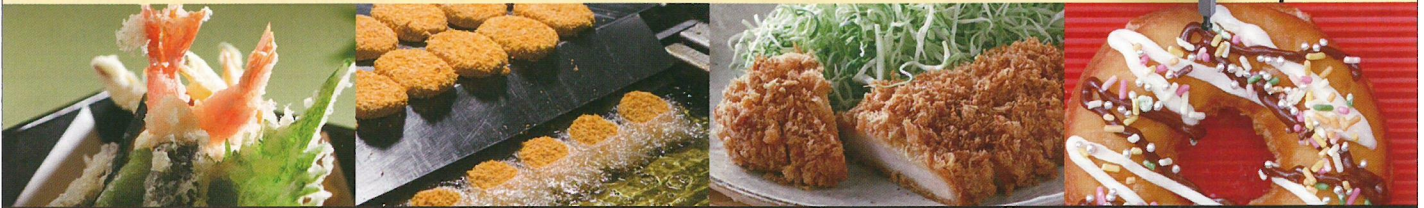
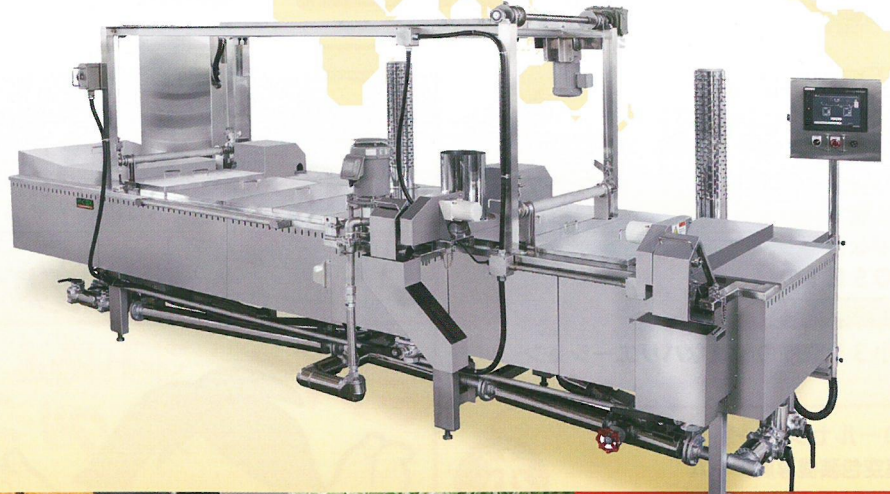
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

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  
ワイドレンジ**

東京ガス株式会社指定

## オザキ株式会社

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

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

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

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

おかげさまで好評発売中!

まだお持ちでない方はお急ぎください!

第7版

2016年発刊

# 基礎から学べる 厨房設備工学入門

表紙イメージ

◎ **関係法令・業界基準** など丁寧に解説

◎ **省エネ対策・厨房内環境対策** に対応

## 改訂のポイント

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



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

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書!!

## 『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

新刊  
発売

— 実務者に役立つ解説を充実させ  
より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,100円(税込)のところ、

JFEA会員の方は **1割引**※

**3,690円(税込)** 送料が別途  
かかります

### お申し込み方法

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

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

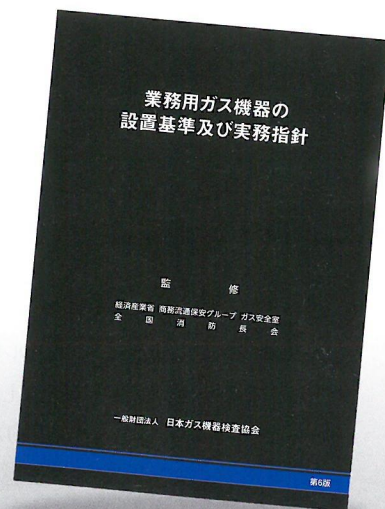
記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本(第6版)発刊!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

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



▲ 参加の厨房女子と講師の近藤豊彦さん

第4回 厨房女子会<sup>が</sup>行く!

# 厨房女子会セミナーと懇親会を開催!



▲ セミナー会場となった  
「株式会社ティエフケー」本社ビル

11月28日、厨房業界で活躍する女性12名が集い、成田国際空港内にある株式会社ティエフケー 本社ビルとハラールキッチンにおいて「厨房女子会セミナー・見学会」が開催されました。

11月28日、今回で4回目を迎える厨房女子会・懇親会が開催されました。

女子会セミナーは、日本における航空機機内食のリーディングカンパニーである株式会社ティエフケー様のご協力のもと、同社セミナールームでの講義と調理現場の見学、隣接する成田エアポートレストハウスでの親睦会が行われました。

講義では、事業戦略室マネージャーの近藤豊彦さんを講師に迎え、ハラール※に対する取り組みについての説明をいただきました。イスラム法に基づいた食事についての基礎的な知識や、戒律に沿った機内食提供のための注意点や苦労話など興味深い内容でした。

見学した調理現場は、一般食のキッチンとは完全に隔離されたハラール専用キッチンが設置されており、材料の保管・下処理・搬送まで全てハラール専用の環境下のもとで行われていました。

また、ハラール食以外でも航空会社によって変わるメニューに加え、ファーストクラス仕様や肉・魚料理・アレルギー対策食など多品種小ロットのオーダーに応えるための取り組みについての説明を聞くことができ、日常の生活下では触れることがほとんどない貴重な体験となりました。

※ハラール（ハラル）は、イスラム法で「許されている」という意味。ここでは、イスラム法上で食べることが許されている食材や料理を指す。反対に「禁じられている」という意味の言葉は「ハラーム（ハラム）」。

## セミナーの様子

〈今回ご協力いただいた講師〉



株式会社ティエフケー  
事業戦略室(ハラールチームリーダー)  
マネージャー 近藤 豊彦さん



▲ 機内食におけるハラール対応の取り組みについての貴重なお話を興味津々に聞く参加者の皆さん

## 成田国際空港内 「ハラールキッチン」見学



▼ ハラールキッチン入口



◀ 厨房スペースでは徹底した衛生管理が行われており、頭から足先まで全身をカバーで覆い、決められた順序でほこりを取り、手洗いをしてから、キッチン内入室。



▲ ハラールのシンボルカラーは緑。  
お客さまのご要望でトレーの色を黄色(手前)から緑(奥)に変更中。



▲ 機内食の調理現場についてのお話を聞く参加者の皆さん

## 親睦会の様子

株式会社ティエフケーに隣接する「成田エアポルトレストハウス」にて親睦会が行われ、自己紹介や名刺交換をして積極的な交流が行われました。

▼ まずは、乾杯!



▼ カラフルに彩られたおいしい料理を前に大興奮の皆さん

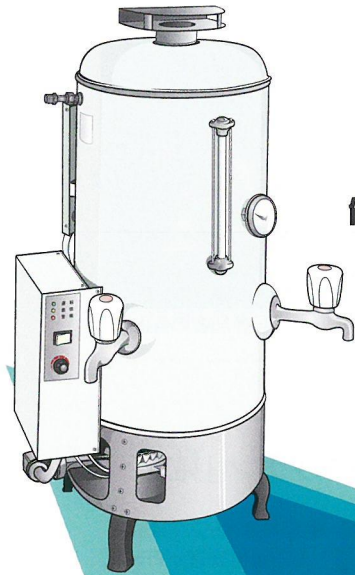


◀ 乾杯の音頭は幹事の関根さん

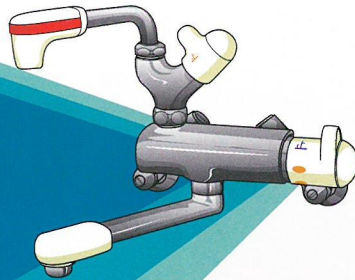


# 給湯の質

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**

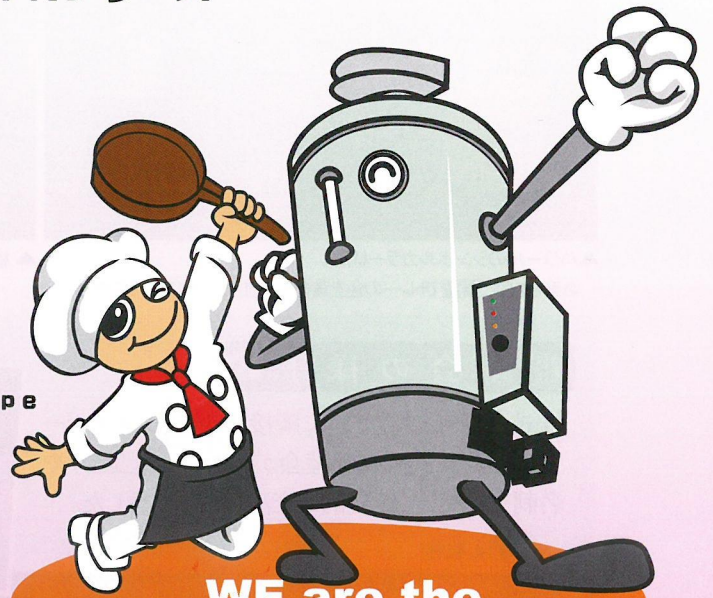
ガス貯蔵式湯沸器  
ガス温水ボイラ  
高温水ボイラ  
ガス炊飯器  
かがり火  
メタルニットバーナー  
浸管ヒーター  
聖火台  
その他特殊燃焼機器

**ELECTRIC**

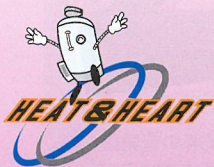
電気貯蔵湯沸器  
電気小型温水器  
電気密閉式給湯器  
電気開放式湯沸器  
電気自動温水器

**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

## CONTENTS

### E V E N T 年 頭 所 感

### 工 業 会 関 係

### E S S A Y

### 衛 生 管 理

### 厨 房 業 界

一般社団法人 日本厨房工業会

- 10 第4回厨房女子会が行く！ 厨房女子会セミナーと懇親会を開催！
- 16 経済産業大臣 世耕 弘成
- 19 国土交通大臣 石井 啓一
- 28 平成30年 新春賀詞交歓会
- 30 平成30年度 第39回厨房設備通信教育受講者募集要項
- 32 2017年版 「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨
- 36 第18回 厨房設備機器展
- 39 (株)フジマックのクッキングライブに参加  
ご存じですか？「業務用厨房熱機器等性能測定基準」
- 40 消滅時効各論 —— 坂本廣身法律事務所 弁護士：松岡 正高、安本 樹
- 62 団体賠償責任保険制度をご検討ください！
- 41 小倉朋子の食・心・美 Part.2(第8回)  
フードトレンドの作り方～鍋から傾向を考える  
株式会社トータルフード 小倉 朋子
- 42 映画の見どころ・台所(第44回)  
『フィールド・オブ・ドリームス』—— 映画史・食文化研究家 齊田 育秀
- 44 音を楽しむ食を楽しむ(第5楽章) 葱エリマキ  
—— リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子
- 48 やるKEY HACCP(第7回)  
HACCP計画の構築方法—— スタジオワーク合同会社 上田 和久
- 52 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4回  
～ターゲットを意識したメニュー開発～  
—— 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
- 57 最新外食トレンド2018(No.2)  
平成29年の外食業界を振り返る —— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
- 14 旬のキーワード[リベラル]
- 15 巻頭よせて[ゴルフと仕事] —— 福島工業株式会社 陣内 伸介
- 31 工業会だより
- 47 日本厨房工業会発刊 図書注文シート
- 60 新製品NEWS
- 63 INFORMATION[ガス石油機器PLセンター]
- 64 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 66 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
- 68 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧
- 70 奥付[広告掲載企業名]

# 旬 の キ ー ワ ー ド

文  
中川幹夫

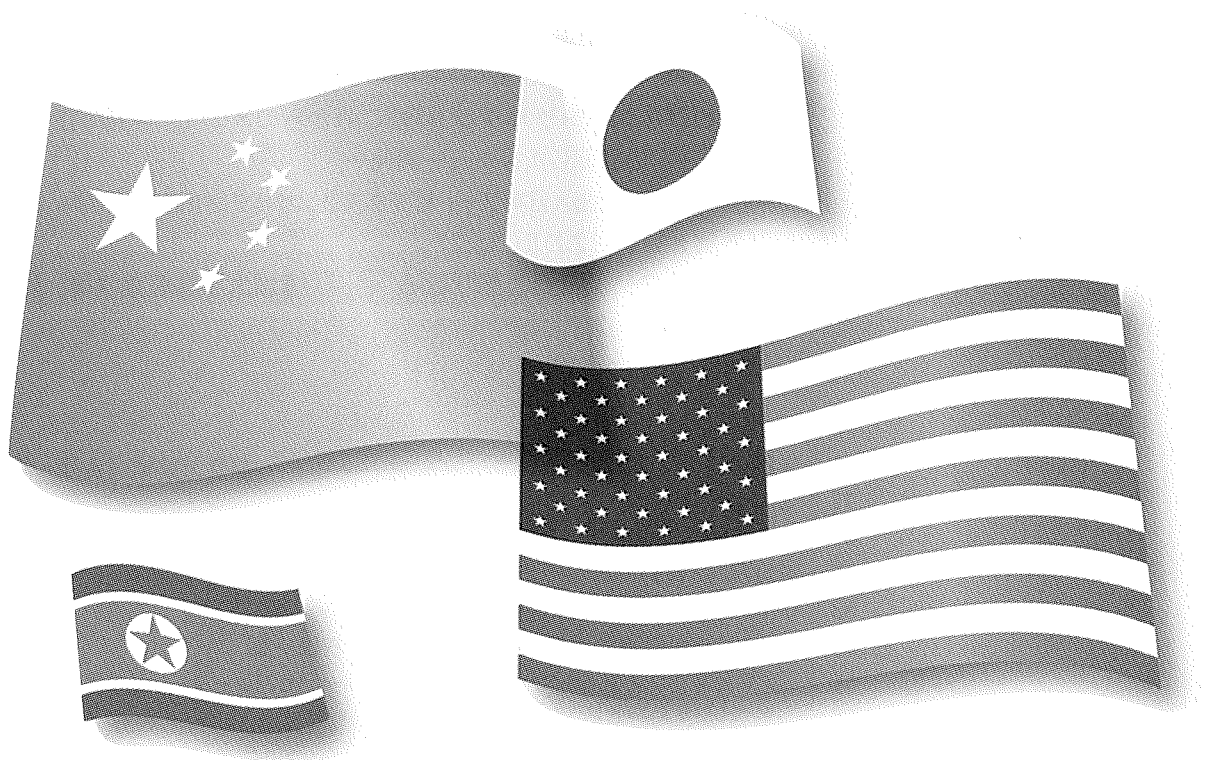
**国**際政治の世界において「リベラル」とは、自由意志に基づく様々な創意工夫によって各国が他国との協調を図っていけば、世界をよりよい場所に変えていくことができると信ずる立場のことをいう。

戦後の国際秩序は、こうしたリベラル的世界観のもと、米国がリーダーシップを発揮して日本などの先進民主主義諸国がそれを支えるという形で築かれてきた。

## 「リベラル」

しかし、この戦後リベラル国際秩序は、中国の台頭や、北朝鮮をはじめとする国際テロリズムによって深刻な挑戦を受けている。ところが今までリーダーシップを発揮してきた米国の大統領に就任したトランプ氏は、アメリカ・ファーストと称して、リベラルな価値観を共有していない。また欧州各国では極右・極左やポピュリズム等によって内政が流動化しており、外交に割ける余力が減少してしまっている。そこで、先進国の中で最も政治基盤が安定している日本の安倍首相にリベラルな国際秩序の守護者としての期待が集まっている。

国内では安倍首相に反対することがリベラル、のような捉え方もあるのは何とも皮肉である。





# ゴルフと仕事

福島工業株式会社 陣内 伸介

私はゴルフが嫌いでした。

初めてラウンドしたのは忘れもしない、福島工業に入社した1年目の夏、当時福岡支店勤務でしたが、弊社九州と中四国の合同社内コンペで、コースは山口の宇部カントリーでした。当時の上司に「ゴルフは営業していく上で不可欠」と言われ、半強制的に参加した(させられた)のですが、その日は酷暑で38℃くらいあり、且つ練習1~2回程度の経験しかなかった私は、ボールに当たるはずもなく、あっち行きこっち行きで走り回ることになりました。あれは部活動くらいの運動量で、完全に脱水症状になり、バテてしまいました。初ラウンドがそんな散々なものだったので、完全にトラウマになり、二度と行きたくないと心から思いました。しかしながら、当時の鬼上司は「ゴルフは仕事だ」と年二回の社内コンペに強制参加させられ続けました。

好きでもないで上手くなろうとするはずもなく、偶然パーが取れても喜びも一切感じませんでした(少しは嬉しいですが…)。何より辛いのが、チョロした時の同じパーティの方々の無言の冷たい視線、消えてなくなりたいと何度思ったことか。まさに私にとってゴルフは苦役でした。

そんな私に転機が訪れたのは名古屋への転勤でした。お取引先関係のゴルフが多く、いよいよキチンとやらないといけない状況になり、今から2年前に一念発起してゴルフを真剣にやろうと決意しました。そのために、まずはゴルフを好きになることが大事だと、自分自身に暗示のように言い聞かせました。ちょっとだけですがスクールにも通いました。するとどうでしょう。真面目に一生懸命取り組んでいると、半年後くらいには見る見る成長し、しばしば100を切れるようになってきました。これで「趣味はゴルフです」と言える。知らない方と一緒にラウンドする前日が億劫でなくなる、と思ったものでした。それどころか、「80台も時間の問題だ」と調子に乗ってしまいました。その時が、「真面目に一生懸命」が「傲慢」になった瞬間でした。その辺りから何故かスコアが悪化していきました。ゴルフをする度に下手になっていきました。まさに滑り落ちるように…。今もその谷から抜け出せていません。何とか這い上がろうと、もがき苦しんでいる日々です。

これは仕事も趣味も同じだなと痛感しています。真面目に一生懸命に取り組めば仕事が好きになりどんどん上達するが、慣れて傲慢になれば周囲からは疎んじられ、信頼関係も失い痛い目に合う。傲慢は最大の敵だと分かりました。

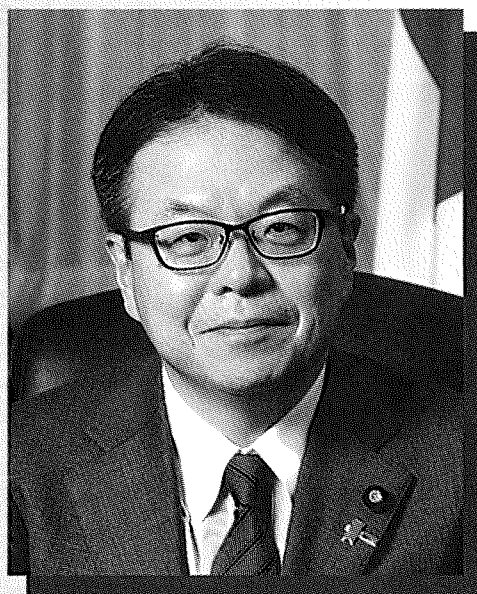
そんな折、弊社内でビッグニュースがありました。昨年10月27日、名門の大利根カントリークラブ、東13番ホール(170y)にて、弊社代表取締役社長の福島裕が何とホールインワンを達成したのです。ホールインワンは、確率で言うと12,000打に1回、1ラウンドにショートは4回あるので、3,000ラウンドに1回の確率との事です。毎週ラウンドしても60年かかる計算です。持っているとしか言いようがありません。弊社社長はお蔭様で保険で賄いきれない大きな出費になったとの話を聞き、何を血迷ったか私も早速、手厚いホールインワン保険に加入しました。まずは、「ハーフ50で叩いたな」と言えるレベルを目標にしたいと思います。

今後も、仕事にもゴルフにも、謙虚にして驕らず更に努力をしていきます。

# 平成30年 経済産業大臣

## 年頭所感

経済産業大臣 世耕 弘成



### はじめに

- ◇平成30年の新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。
- ◇今、世界の産業の在り方は大きく変わろうとしています。AIやIoT技術の登場により、新たな付加価値や製品・サービスが生まれ、企業の稼ぎ方も単なるモノ売りから、サービスと連動する形に重心が移行しています。このような中、ドイツや米国、中国もデジタル時代のイニシアティブを握るべく政策を打ち出し、世界中の企業が互いにしのぎを削っています。
- ◇第4次産業革命時代に、日本が勝ち残り、世界をリードしていくためには、様々な産業、企業が「データ」を介してつながった、「Connected Industries」の実現が、重要な鍵となります。このコンセプトは、新たな産業を創出し、生産性を向上させるのみならず、少子高齢化、人手不足、環境・エネルギー制約など日本が抱える社会課題の解決につながるものです。このような産業の姿を目指し、経済産業省は次の5つの観点から、「Connected Industries」の実現に向けた施策を推し進めます。

### 「Connected Industries」の実現

- ◇1つ目は、企業等のデータ共有・活用の促進です。まず、「自動走行・モビリティサービス」など重点

5分野での取組に政策資源を集中投入します。また、横断的取組として、協調領域等におけるリアルデータの活用を支援する制度や、IoT等のデータ連携・利活用を抜本強化する税制措置を創設します。

- ◇2つ目は、多様な人材育成です。AI・ビッグデータ等を用いる新たな教育サービスであるEdTechを活用した先進教育の実証に取り組みます。また、IT・データ分野でのスキル習得支援をはじめ、社会人等の学び直しのためのリカレント教育の推進により、第4次産業革命を支える人材への育成を強化します。
- ◇3つ目は、「Connected Industries」を支える環境整備です。革新的な技術や新たなビジネスモデルの社会実装を促進するため、参加者や期間を限定して実証を行う、規制の「サンドボックス」制度を創設します。また、産業革新機構のリスクマネー供給機能の強化に取り組みます。
- ◇4つ目は、データ連携の基盤となるサイバーセキュリティ強化です。独立行政法人 情報処理推進機構 (IPA) によるサイバーセキュリティ人材育成の取組を強化します。また、電力などの重要インフラにおけるサイバーセキュリティ対策の強化、重要産業分野におけるサプライチェーン全体でのサイバーセキュリティ対策の実現に取り組みます。
- ◇5つ目は、多様で柔軟な働き方の促進です。ITを

活用したテレワークや副業・兼業の推進など、産業界とともに環境整備を図ってまいります。また、プレミアムフライデーを通じて、働き方改革、ライフスタイル改革に向けた機運の醸成に取り組みます。

- ◇昨今の製造業の製品検査データ書き換えの不正事案については、安全性の検証が最優先課題です。当事者には早急な対応を求めます。品質保証体制の強化は、企業の競争力に直結します。さらに、サプライチェーンの存在などを考慮すれば、日本の産業界全体にも影響を及ぼしかねません。経済産業省としては、産業界に具体的なアクションを期待し、取組を後押ししていきます。

## 「生産性革命」の達成

- ◇日本経済の成長を確固たるものとしていくため、2020年までの3年間で「生産性革命」の集中投資期間と位置づけ、総力を挙げて施策を実行します。
- ◇1つ目は、設備投資や賃上げ、人材育成に積極的な企業への支援強化です。このような企業について法人税負担を25%程度まで引き下げ、加えてIoT投資にも取り組む企業は20%まで引き下げます。また、中小企業・小規模事業者の新たな設備投資を後押しするため、自治体の判断に基づく3年間固定資産税ゼロの新たな制度を創設します。併せて、ロボット導入等の革新的なものづくりやITツール導入など、1500億円規模の大胆な支援を行います。
- ◇2つ目は、中小企業・小規模事業者の円滑な世代交代の実現です。早期・計画的な事業承継準備から承継後の経営革新への支援まで、M&Aの推進強化を含めたシームレスな支援を行います。また、今後10年間程度を事業承継の集中実施期間として、相続税の猶予制度や雇用要件等を見直し、抜本的な拡充を実現します。また、地域経済を牽引する企業に対し、地域未来投資促進法により集中的に支援し、地域経済を活性化してまいります。
- ◇3つ目は、世界標準のイノベーションエコシステムづくりです。まず、今年度中に「Startup JAPAN (仮称)」を開始し、グローバルに勝てるベンチャー企業を選定して集中支援を行います。また、ベンチャー企業にとって負担となっている行政手続について、事業者が提出した情報について同じ内容を再び求めない「ワンスオンリー」化やデジタル化の実現に向けて取り組みます。

## 通商・対外経済

- ◇昨年は、日EU・EPAの交渉妥結やTPP11の大筋合意など、日本が「自由貿易の旗手」として大きな存在感を示した1年でした。今年も、これら協定の早期署名・発効を目指すとともに、質の高いRCEP交渉などを通じて、自由で公正な経済圏を広げるべく取り組んでまいります。
- ◇昨年12月のWTO閣僚会議では、電子商取引に関する有志国会合を日本から呼びかけ、米国やEUをはじめ全70ヵ国により、電子商取引に関する共同声明を発表しました。有志国会合という新しいやり方でWTOの議論を牽引していきます。
- ◇さらに、WTO閣僚会議の機会に、初めての日米欧三極貿易大臣会合を開催し、第三国による市場歪曲の措置に対して、日米欧が連携して対応する共同声明を発表しました。今後、日米欧が連携し、市場歪曲の措置の是正のための取組を各国に働きかけてまいります。
- ◇日米においては、昨年11月の日米首脳会談でも確認された、第三国の不公正な貿易慣行に対する通商法のエンフォースメントや、エネルギー、インフラなどの分野における日米協力に引き続き取り組んでまいります。
- ◇ロシアとの経済協力を着実に進めてまいります。8項目の「協力プラン」の下で、100件の民間プロジェクトが動き出し、そのうち約4割で具体的なアクションが始まっています。引き続き、経済分野における協力関係の強化に取り組んでまいります。
- ◇11月の日中首脳会談では、第三国において日中のビジネスを展開していくことが、両国のみならず対象国の発展にとって有益であることで一致しました。昨年12月の日中省エネルギー・環境総合フォーラムを踏まえ、今後、日中の民間企業間のビジネス協力を後押ししていきます。
- ◇2025年国際博覧会の開催国決定投票まで、残すところ約10ヶ月となり、選挙戦が本格化しています。ライバルの国々は強敵ですが、オールジャパンの体制で大阪・関西への誘致活動に全力で取り組んでまいります。

## エネルギー政策

- ◇東日本大震災からもうすぐ7年が経ちます。日本は、震災と福島第一原発の事故を受け、2030年

を目標とするエネルギー基本計画を策定し、施策を進めています。この間、世界では、シェール革命による原油価格の下落、再エネ技術の発展による価格下落など、イノベーションにより、エネルギー政策を取り巻く環境は大きく変化しています。

- ◇日本でも、エネルギー分野でのイノベーションが生まれつつあります。省エネを徹底する観点から、複数事業者が連携した取組や、住宅・ビルのゼロ・エネルギー化等、IoTも活用してエネルギーマネジメントを進める取組が次々と誕生しています。引き続き、これらの取組を支援するとともに、再エネの導入拡大を目指し、コスト低減やメンテナンス効率化、系統制約の克服に向けた研究開発の支援や制度改善の取組を進めてまいります。
- ◇原子力発電については、原子力規制委員会によって世界最高水準の新規制基準に適合すると認められたものについて、地元の理解を得ながら再稼働を進めてまいります。核燃料サイクルの推進を基本方針として堅持するとともに、最終処分の実現に向けた長い道のりの最初の第一歩として昨年7月に「科学的特性マップ」を公表したことを契機に、取組を一歩ずつ着実に進めてまいります。
- ◇パリ協定を踏まえ、国際協調の下、経済成長と両立させながら、長期的目標として2050年までに80%の温室効果ガス排出削減を目指すこととしております。こうした大幅削減はこれまでの施策の延長では達成は困難です。世界中の知見を集約し、昨今のエネルギーや環境に関するトレンドを見極め、イノベーションや国際貢献でどのように世界をリードしていくか、検討を進めてまいります。

## 福島復興

- ◇福島復興は、経済産業省の最重要課題です。帰還困難区域を除き、ほぼ全ての避難指示が解除されており、住民帰還や生活再建に向けて、引き続き福島イノベーション・コースト構想の推進、福島相双復興官民合同チームを通じた事業・なりわいの再建等に取り組むとともに、再エネ由来水素の製造・貯蔵等の実証など、新たな産業の創出に向けて取り組んでまいります。
- ◇福島第一原発の廃炉・汚染水対策については、昨年9月に「中長期ロードマップ」を改訂しました。安全確保の最優先・リスク低減重視の姿勢を堅持しつつ、地域・社会とのコミュニケーションを一

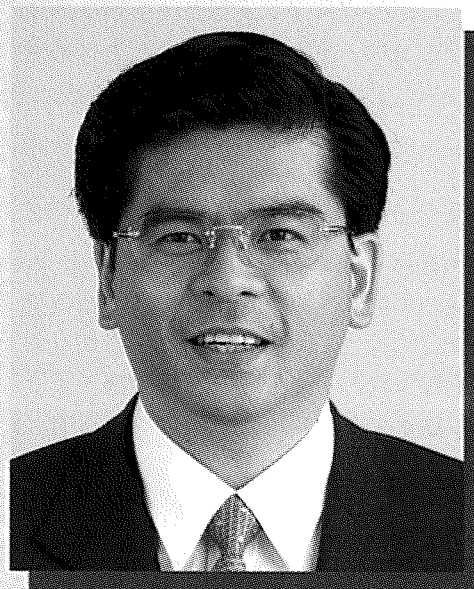
層強化しながら、安全かつ着実に取組を進めてまいります。

## 結言

- ◇今年、「戌」年。戌は茂という字に通じ、植物が盛んに成長し土地が豊かであることを表しています。「戌」年にふさわしく、日本経済がさらに成長し、国民生活を希望で包みこめるよう、経済産業省の職員一丸となって、職務に邁進してまいります。日本が世界の荒波を乗り越え、飛躍できる1年になるよう、願っております。
- ◇皆様のより一層の御理解と御支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

# 平成30年 国土交通大臣

## 新年の挨拶



国土交通大臣 石井 啓一

平成30年という新しい年を迎え、謹んで新春の御挨拶を申し上げます。

昨年11月に第4次安倍内閣が発足し、引き続き、国土交通大臣の任に当たることとなりました。今年も国土交通行政に対する皆様の変らぬ御理解と御協力を宜しくお願い申し上げます。

さて、昨年も九州北部豪雨や度重なる台風の上陸など、多くの自然災害が発生しました。これらの災害により犠牲となられた方々に対して謹んで哀悼の意を表しますとともに、被害にあわれた方々に心よりお見舞い申し上げます。被災地の方々が、1日も早く元の暮らしを取り戻していただけるよう、引き続き、総力を挙げて取り組んでまいります。

東日本大震災から今年の3月で7年が経過します。被災地では復興への確かな歩みが見られますが、今もなお多くの方々が避難生活を続けられています。今年は、「復興・創生期間」の3年目ですが、復興のステージが進むにつれて生じる新たな課題や多様なニーズにきめ細やかに対応しつつ、一刻も早く生活や生業が再建できるよう、引き続き、全力で取り組んでまいります。

国民生活の安全・安心を守ることは、国土交通行政の最も重要な使命です。地球温暖化に伴う気候変動の影響による自然災害の頻発・激甚化への対応、北朝鮮によるミサイル発射、尖閣諸島周辺海域での中国公船による領海侵入、日本海沿岸への木造船の漂着等の危機管理面での対応、交通の安全・安心確

保への対応等、引き続き、しっかりと取り組んでまいります。

持続的な経済成長の足取りを進めることも国土交通行政の重大な使命です。我が国は、現在、人口減少・超高齢化社会を迎えておりますが、働き手の減少を上回る生産性の向上等によって潜在的な成長力を高め、新たな需要を掘り起こしていくことが求められています。国土交通省としては、一昨年を「生産性革命元年」と位置づけ、生産性向上に向けた先進的な取組として20の「生産性革命プロジェクト」を選定し、昨年を生産性革命「前進の年」として、各プロジェクトの具体化を進めてまいりました。そして、今年、生産性革命「深化の年」と位置付け、これまで実施してきた個々の取組を更に強化するとともに、生産性革命の基礎にある「小さなインプットでも、できるだけ大きなアウトプットを生み出す」という考え方を国土交通行政のあらゆる分野に浸透させていただきます。

併せて、インフラシステムの海外展開や観光先進国実現に向けた施策を進めてまいります。昨年の訪日外国人旅行者数は、5年連続過去最高を達成し2,800万人台半ばに迫る勢いです。また、訪日外国人旅行消費額も、初めて4兆円を超える見通しです。本年も、「明日の日本を支える観光ビジョン」に掲げた2020年4,000万人等の目標達成に向けて、「できることは全て行う」方針のもと、常に先手を打って万全の対策を講じてまいります。

さらに、アベノミクスの成果が全国津々浦々に浸透するよう、地方創生の推進により地域の活力を高めるとともに、地域の特長を活かした、誰もが過ごしやすい魅力ある地域づくりを進める必要があります。地域の特性や状況に応じながら施策と組織を総動員して対応してまいります。

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催は、東京をはじめ各地域の魅力を発信する絶好の機会です。大会まで3年を切りましたが、海上警備を含むセキュリティ対策等、大会の成功に万全を期すとともに、訪日外国人旅行者、障害者、高齢者等にとっても安全・安心なユニバーサルデザインの街づくりや「心のバリアフリー」に取り組み、未来志向の交通・まちづくりを積極的に推進します。

また、昨年9月、国土交通省の中堅・若手職員による、2020年より更に先の2030年頃のあるべき日本社会の姿を構想し、政策提言を行う「国土交通省政策ベンチャー 2030」を省内で立ち上げました。若手らしい大胆かつ柔軟な議論や政策提言を通じて、中長期的な国土交通行政のあり方を展望してまいります。

## 被災地からの復旧・復興

### ◆東日本大震災からの復興・創生

東日本大震災からの復興の加速は、政府の最優先課題の一つです。発災当初は約47万人に上った避難者は減少しましたが、昨年11月時点でもなお、約7万9000人の方々が避難生活を続けられています。一刻も早く生活や生業が再建できるよう、引き続き、国土交通省の所管事業について総力を挙げて取り組んでまいります。

復興道路・復興支援道路は、被災地復興のリーディングプロジェクトとして早期整備を推進しており、三陸沿岸道路の仙台～釜石は、平成30年度までに約9割開通、東北横断道の釜石～花巻は、平成30年度の全線開通を目指し、整備を推進します。また、常磐自動車道については、復興・創生期間内での一部四車線化の完成を目指すとともに、大熊IC・双葉ICの整備を推進してまいります。

JR常磐線については、昨年4月には小高駅～浪江駅間が、昨年10月には富岡駅～竜田駅間がそれぞれ運転再開しました。残る浪江駅～富岡駅間は平成31年度末までの運転再開を目指しているところであり、一日も早い全線開通に向けて取り組んでまいります。また、JR山田線も平成30年度末の復旧に

向けて着実に進めてまいります。

港湾関係では、釜石港及び相馬港の防波堤が今年3月に完成し、主要な港湾施設の復旧は完了する予定です。

住宅再建・復興まちづくりについても引き続き、「住まいの復興工程表」に沿って事業を着実に推進しており、この春までに、災害公営住宅については約2万9000戸が、高台移転については約1万7000戸がそれぞれ完成する見込みです。東日本大震災からの復興の象徴となる国営追悼・祈念施設(仮称)については、地方公共団体との連携の下、整備を推進してまいります。

風評被害を払拭し、観光による復興を加速化させていくことも非常に重要です。このため、「東北6県の外国人宿泊者数を2020年150万人泊」の実現に向け、東北観光復興対策交付金による地域の取組への支援、全世界を対象として東北の魅力を発信する集中的なプロモーションのほか、特に福島県においては、国内プロモーションや教育旅行の再生に向けた取組への支援に取り組んでまいります。

### ◆熊本地震等の相次ぐ大規模自然災害からの復旧・復興

熊本地震が発生してからおよそ1年9ヶ月が経過しましたが、生活再建の支援にあたりましては、被害にあわれた方々の気持ちに寄り添いながら、恒久的な住まいの確保に取り組んでおります。災害公営住宅につきましては、整備を予定している全12市町村において事業に着手しており、今後とも被害にあわれた方々の居住の安定の確保に向けて、災害公営住宅の供給の支援等に取り組んでまいります。また、多数の宅地被害が発生したことから、より多くの被災宅地の復旧を支援するための制度拡充を行いました。更に、壊滅的な被害が発生した益城町においては、現在、復興まちづくりの検討が進められています。引き続き、被災地の1日も早い復旧・復興に向けて、全力で支援してまいります。

大きな被害を受けた阿蘇大橋地区については、長陽大橋ルート(村道栃の木～立野線)が昨年8月に開通し、南阿蘇村中心部と立野地区で生じていた大きな迂回が解消されました。国道57号北側復旧ルート、国道325号阿蘇大橋については平成32年度での全線開通を目標に復旧を進めています。崩壊斜面对策について、現在特に傾斜が急な斜面上部の対策を実施しているところであり、着実に復旧を進めているところです。引き続き、国土交通省の持つ技術力

を結集し、一日も早い復旧に努めてまいります。

南阿蘇鉄道については、新たな支援制度を創設し、しっかりと支援してまいります。

熊本空港については、平成32年度運営開始に向けたコンセッション方式を活用した、国内・国際が一体となったターミナルビルへの建て替えを進めてまいります。熊本城公園の早期復旧については、引き続き関係者と連携しながら取り組んでまいります。

観光について、一昨年は大量の宿泊キャンセルが発生するなど大きな打撃を受けました。九州ふっこう割や阿蘇応援ツアーによる誘客の促進を図った結果、着実に観光客数が回復しています。

さらに、これまで各地を襲った自然災害からの復旧・復興に、引き続き、全力で取り組みます。昨年の九州北部豪雨の被災地においては、「九州北部緊急治水対策プロジェクト」として、河川事業・砂防事業が連携しながら、概ね5年間で緊急的・集中的に治水機能を強化する改良復旧工事等を本格的に実施するとともに、国内外の観光客誘客のための正確な情報発信・効果的なプロモーションを実施し、風評被害の払拭に努めたところです。鉄道については、台風18号等により被災した鉄道施設の早期復旧を図るため、鉄道軌道整備法に基づく支援を行ってまいります。今後とも、自然災害対応に全力で取り組んでまいります。

糸魚川大規模火災については、国・県・市からなる「糸魚川復興まちづくり推進協議会」を昨年2月に設置し、糸魚川市の復興まちづくり計画への助言等を行っております。また、昨年12月には糸魚川の経験を踏まえて、全国の地方公共団体で被災後の対策や、事前対策を進める上でのガイドラインとなる「今後の復興まちづくり計画の考え方」をとりまとめました。今後は本格化する糸魚川での復興への支援を引き続き進めるとともに、全国における防災まちづくりの推進に向けて、ガイドラインの周知や助言を行ってまいります。

## 国民の安全・安心確保

### ◆防災・減災対策

今後、気候変動の影響により頻発・激甚化が懸念される水害・土砂災害、切迫する巨大地震・津波災害や火山噴火等にも備えるため、防災・減災対策をさらに強化する必要があります。「大災害は必ず発生する」との意識を社会全体で共有し、洪水・地震・

土砂災害等の様々な災害に備える「防災意識社会」への転換を図ってまいります。

昨年発生した九州北部豪雨等では、中小河川を中心に甚大な被害があった一方で、これまでに整備した堤防、ダム、砂防堰堤等の施設が確実に効果を発揮し被害を防止・軽減しています。このような頻発する水災害に対しては、予防的な治水対策や氾濫した場合にも被害を軽減する対策を推進するとともに、水害リスクやとるべき避難行動の地域住民への周知等の総合的な取組を、地方公共団体と一体となって推進してまいります。さらに、九州北部豪雨等の近年の豪雨災害の特徴を踏まえて、昨年実施した全国の中小河川の緊急点検の結果を基に、「中小河川緊急治水対策プロジェクト」として、今後概ね3年間で土砂・流木捕捉効果の高い透過型砂防堰堤等の整備、多数の家屋や重要な施設の浸水被害を解消するための河道の掘削等、洪水に特化した低コストの水位計の設置などのハード・ソフト対策を推進し、「水防災意識社会」を再構築するための取組を加速させてまいります。

また、昨年7月に発生した秋田の豪雨では、地元の気象台長から市町村長へのホットラインにより、大雨に対する厳重な警戒を直接電話で強く呼びかけるとともに、河川事務所長からもホットラインを行い、河川水位の情報提供や職員・ポンプ車の派遣について市町村長と直接相談するなど、避難勧告等の判断や防災活動を支援しました。昨年8月に取りまとめられた「地域における気象防災業務のあり方検討会」の報告書も踏まえ、市町村や、都道府県、関係省庁の地方出先機関など、地域の関係機関の間で連携し、地域の防災力向上に一層貢献してまいります。

切迫する南海トラフ巨大地震や首都直下地震に対しては、「国土交通省南海トラフ巨大地震対策計画」及び「国土交通省首都直下地震対策計画」に基づき、無電柱化の推進や緊急輸送道路における橋梁、住宅・建築物等の耐震化、密集市街地の改善整備や地盤の強化、道路・航路啓開体制の確保、堤防等のかさ上げ・耐震対策、実践的な訓練の実施等により、大規模地震への対応力の向上を図ります。気象庁では、昨年11月1日より「南海トラフ地震に関連する情報」の運用を開始いたしました。「南海トラフ地震に関連する情報」（臨時）が気象庁より発表された場合は、各輸送機関において、乗客等の安全確保を最優先にした措置が実施されるよう対応を図ります。また、昨年8月に策定した「東京オリンピック・パラリンピッ

ク競技大会開催に向けた「首都直下地震対策ロードマップ」に基づき、首都地域の防災対策に万全を期してまいります。

また、昨年にも関東地方や四国地方で深刻な渇水が発生しました。生産性向上の観点においても、近年頻発する渇水や洪水による企業の生産活動に支障を及ぼすリスクを早期に軽減するため、昨年6月に策定した「ダム再生ビジョン」に基づき、既設ダムを最大限に活用したハード・ソフト対策を戦略的・計画的に進め、利水・治水両面にわたる効果を早期に発揮させる取組をさらに進めてまいります。

#### ◆インフラ老朽化対策

高度経済成長期以降に整備したインフラが、今後、一斉に老朽化すると見込まれることから、インフラ長寿命化計画(行動計画)に基づく計画的な維持管理・更新に引き続き取り組めます。

さらに、社会全体として取組を加速させ、産学官民が一体となって技術や知恵を総動員して戦略的に取り組む「インフラメンテナンス国民会議」の場を通じて、新技術の開発、社会実装を後押しするなど、メンテナンス産業の育成・活性化を図るとともに、地方への展開を進めてまいります。また、ベストプラクティスの横展開を図るため、「インフラメンテナンス大賞」の取組を進めてまいります。

#### ◆交通の安全・安心の確保

平成28年1月に軽井沢スキーバス事故が発生する等、貸切バス事業者の安全性の確保は喫緊の課題であります。昨年7月に運輸審議会の答申を得て、貸切バス事業者への運輸安全マネジメント評価を重点的に実施し、平成33年度までに全ての貸切バス事業者の安全管理体制を確認いたします。

昨年9月以降に判明した、日産自動車及びスバルにおける、型式指定車の完成検査における不適切な取扱い、自動車ユーザー等に不安を与え、かつ、自動車型式指定制度の根幹を揺るがす行為であり、極めて遺憾です。今回の一連の事案を踏まえ、学識経験者にも御参画いただき「適切な完成検査を確保するためのタスクフォース」を設置したところであり、完成検査の自動車メーカーにおける確実な実施と不正の防止、また、国土交通省の立入検査のあり方について、見直すべき点がないか検討してまいります。

道路の防災性の向上、安全性・快適性の確保等の観点から、緊急輸送道路やバリアフリー化が必要な

道路、通学路等における無電柱化を推進するとともに、「無電柱化推進計画」を早期に策定し、施策の総合的、計画的かつ迅速な推進を図ってまいります。

高速道路の事故頻度は減少傾向にあるものの、死者数は依然として毎年約200人を数えており、高速道路の利用における安全の確保は至上命題であり、最新技術やビッグデータを活用しつつ、危機感を持って対応してまいります。具体的には、我が国特有の暫定二車線について、対面交通の安全性や走行性の課題等を踏まえ、四車線化や付加車線、ワイヤロープの設置を計画的に推進してまいります。また、高速道路での逆走については、2020年までに高速道路での逆走事故ゼロを目指し、注意喚起標識等の物理的・視覚的な対策を加速化するとともに、新技術を活用した逆走検知・制御技術の開発などを進めてまいります。

生活道路については、ビッグデータを用いて速度超過や急減速の発生地点を特定し、効果的な速度低減策を実施するなど交通安全対策を進めてまいります。踏切については、立体交差化、踏切拡幅等に加え、カラー舗装等の当面の対策や踏切・駅周辺対策等、地域の実情に応じた対策を進めてまいります。

また、昨年5月1日に施行された自転車活用推進法に基づき、私を本部長とする自転車活用推進本部が新たに設置されました。今後は、同本部を中心に、政府一体となって、今年の夏頃を目標に自転車活用推進計画の策定に取り組んでまいります。

鉄道分野では、昨年12月、新幹線台車に亀裂等が発生し、新幹線として初の重大インシデントが発生しました。また、昨年は社会的影響の大きい鉄道の事故・輸送障害等が続けて発生し、利用者等に大きな不安を与えました。今回の一連の事案を踏まえ、鉄道事業者に対して、新幹線をはじめとする鉄道の安全・安定輸送の確保に向けた適切な指導等を行うとともに、これらの背景にあると考えられる構造的な問題について、今後有識者を交えて分析・検討してまいります。

海上交通の分野では、東京湾における一元的な海上交通管制の運用が本年1月から開始されます。引き続き、海上交通の安全確保に努めてまいります。

航空分野では、昨年9月に航空機からの落下物事案が相次いだことから、落下物を未然に防止するために航空会社が遵守すべき基準を新たに策定するなど、関係者が一丸となって、落下物対策の更なる強化に取り組んでいるところです。本年3月を目途に基準案を取りまとめるなど対策を強化し、落下物ぜ



ロを目指して最大限取り組んでまいります。

公共交通機関や重要施設等を所管している国土交通省は、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会などのセキュリティ確保に向けた政府全体の取組の中で大きな役割を担っております。特に、ソフトターゲットのテロ対策については、省内に横断的な検討体制を設けたところであり、公共交通機関等のテロ対策を関係省庁と連携しつつ推進してまいります。

また、空港に先進的な保安検査機器を導入し、保安検査の高度化を図っているところ、ボディスキャナーについては昨年までに羽田・成田などの9空港に導入しております。平成30年度からは新たに機器導入に伴う施設改修に対する支援も実施し、引き続き2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催までの機器導入推進を行ってまいります。

#### ◆戦略的海上保安体制の構築等の推進

尖閣諸島周辺での中国公船による領海侵入に加え、日本海における多数の北朝鮮漁船等の到来、相次ぐ木造船の漂流・漂着など、我が国周辺海域を取り巻く状況は益々厳しさを増しており、海上保安庁では尖閣諸島周辺海域の領海警備に万全を期すとともに、日本海側のしょう戒体制を強化し、不審事象の早期発見等に努めております。また、昨年12月には、関係閣僚会議において「海上保安体制強化に関する方針」に基づく体制強化の進捗状況や、引き続き関係閣僚が協力して体制強化に取り組むことを確認しました。

この方針に基づく体制強化を着実に進め、領土・領海の堅守に努め、国民の皆様が安全・安心に暮らすことができる平和で豊かな海を守り抜いていく所存です。

## 生産性の向上及び新需要の創出による 経済成長の強化

#### ◆生産性革命の更なる深化

「生産性革命」については、国土交通省においては一昨年から取組を進めてきておりますが、昨年12月8日に閣議決定された「新しい経済政策パッケージ」の柱となるなど、政府全体において重要な課題になってきているところです。人口減少が本格化する中、持続的な経済成長と豊かな国民生活を実現するため、生産性革命プロジェクトの更なる具体化を進めてまいります。

建設現場の生産性2割向上を目指すi-Constructionについては、平成28年度年度から土工についてICTを導入し、平成29年度からは舗装工、浚渫工への拡大や、「i-Bridge」として橋梁分野への試行を行いました。平成29年度は10月までに土工で約550件、舗装工で約10件、浚渫工で約20件のICT施工を、「i-Bridge」として約30件でCIMの活用を実施しており、このうち、例えば土工については、約3割の時間短縮効果が確認されております。

さらに、コンクリート工の規格の標準化、国庫債務負担行為の活用等による施工時期の平準化に取り組んでおり、平準化については、平成29年度の4月から6月の閑散期の稼働件数が対前年度比約1.2倍に増加したことを確認しております。今後は平成29年度当初予算で初めて設定されたゼロ国債を活用することなどにより、閑散期の稼働件数の増加に一層努めてまいります。

また、昨年1月に設立した産学官連携のi-Construction推進コンソーシアムでは、800者以上の会員の参画のもと、ピッチイベント等を通じた5件の現場ニーズと技術シーズのマッチングの実現といった、技術開発・導入の促進などに取り組んでおります。

平成30年度はi-Constructionの更なる「深化」を図るため、これまでの取組を一層推進していくとともに、維持管理・建築分野等へのICTの導入拡大、大規模構造物等における3次元設計の拡大、公共事業のイノベーション転換を図るための新技術導入促進、中小企業を取組を加速化させるための支援の充実などに取り組んでまいります。

道路分野においては、ETC2.0等のビッグデータを活用し、渋滞箇所の状況をきめ細かく把握・整理し、効果的なピンポイント渋滞対策を引き続き推進してまいります。

また、高速道路を賢く使うため、平成28年4月に首都圏、平成29年6月に近畿圏において新たな高速道路料金を導入しています。引き続き、混雑状況に応じた戦略的な料金体系を検討してまいります。

不動産市場については、2020年頃にリート等の資産総額を約30兆円に倍増する政府目標に向け、昨年6月に策定した「不動産投資市場の成長に向けたアクションプラン」に基づく施策等に取り組む、不動産の最適活用を促進します。

港湾分野においては、訪日クルーズ旅客500万人の目標実現に向けて、昨年は、港湾法を改正し、旅客施設等への投資を行うクルーズ船社に岸壁の優先

使用などを認める新たな制度を創設し、「国際旅客船拠点形成港湾」として6港を指定しました。引き続き、民間による旅客施設等への投資と国や港湾管理者による受入環境の整備を組み合わせた国際クルーズ拠点の形成を推進してまいります。

航空分野においては、引き続き、羽田空港における飛行経路見直しに必要な施設整備、環境対策、落下物対策等を進めるとともに、説明会を開催するなど、丁寧な情報提供を行います。成田空港についても地元のご理解をいただきながら第三滑走路の整備等の機能強化を行うことにより首都圏空港全体でニューヨーク、ロンドンに匹敵する世界最高水準の空港処理能力約100万回を目指します。また、引き続き、航空交通量の増大に対応するため、国内管制空域の再編に向け、神戸管制部を設置するなど業務実施体制の整備を進めます。

海事分野においては、ICTの取り入れにより造船・海運の競争力を向上させる「i-Shipping」と、海洋開発市場の獲得を目指す「j-Ocean」を両輪とした「海事生産性革命」を進めており、今年で3年目を迎えます。昨年は、造船業の生産性向上に資する開発への支援を拡充するとともに、先進的な船舶の普及を促進する制度を創設しました。今年も、新たに、自動運航船の実用化に向けたロードマップの策定や適正なシップリサイクルに関する環境整備に取り組む等、「海事生産性革命」の「深化」を図ってまいります。また、昨年6月に公表した「内航未来創造プラン」の着実な実施により、安定的かつ持続的な海上輸送の確保を一層推進してまいります。

物流分野では、業務効率の改善と付加価値の向上によって物流産業の大幅なスマート化を図る「物流生産性革命」を推進しております。このため、改正物流総合効率化法を通して物流効率化の取組を支援すると共に、ドローンによる荷物配送の実現やワールドチェーン物流サービスの国際標準化の推進等を図ってまいります。さらに昨年、今後の物流行政の指針を示す総合物流施策大綱を閣議決定したところであり、今後は政府一丸となってその具体的な取組を進めてまいります。

また、トラック輸送の省人化を図るため、平成28年度よりダブル連結トラックの実験を推進しているところであり、平成30年度の本格導入を目指してまいります。また、平成29年7月に高速道路と民間施設を直結するスマートインターチェンジ制度の具体化をしたところであり、物流モーダルコネクを強化してまいります。さらに、平成30年度は、

特車通行許可の自動審査システムの強化を図るとともに、災害時・平常時を問わない安定的な輸送を確保するための道路ネットワークの構築を進めてまいります。

鉄道分野では、メンテナンスの効率化・省力化などに資する技術開発を支援するとともに、新技術の活用を促進するため、事業者間における優れた技術情報の共有を推進しています。平成30年度は、AIやカメラを活用して線路の検査に係る負担を低減する技術開発等を推進してまいります。

自動車の自動運転について、「国土交通省自動運転戦略本部」において、車両の技術基準等の必要なルールの整備や、自動運転技術の開発・普及促進、道の駅等を拠点とした自動運転サービスの実証実験、ニュータウン等における自動運転サービスの検討等、自動運転の社会実装に向けた取組を推進してまいります。

気象分野では、気象ビジネス市場の創出を図るため、昨年3月に設立された「気象ビジネス推進コンソーシアム」と連携し、農業や小売業などさまざまな産業分野のニーズに対応した気象データの活用促進策を講じてまいります。

社会全体の生産性向上に加え、産業の中長期的な担い手の確保・育成に向けて働き方改革を進めることも重要であり、この点からも生産性の向上が求められています。

建設業の働き方改革を進める上では、適正な工期設定や週休2日の推進など、関係者一丸となった取組が不可欠です。昨年8月に受発注者が守るべきルールとして策定した「適正な工期設定等のためのガイドライン」の周知・徹底を図るなど、長時間労働の是正に向けて実効性のある施策を講じてまいります。あわせて、建設業従事者に必要とされる技能の習得を継続的に行う建設リカレント教育の推進などの人材育成による生産性向上も進めてまいります。

自動車運送事業の働き方改革については、春頃までに政府としての「行動計画」を策定し、荷主や利用者などの理解と協力を得つつ、関係省庁と連携しながら、取組を進めてまいります。

#### ◆ストック効果を高める社会資本整備

社会資本整備については、厳しい財政制約の下、安全・安心の確保を前提に、生産性を向上させ、経済の活性化に資するストック効果の高いものに重点的に取り組むことが必要です。

特に、全国物流ネットワークの核となる高速道路について、現下の低金利状況を活かし、財政融資を活用した大都市圏環状道路等の整備加速による生産性向上等を進めることとしました。これに加え、整備新幹線、リニア中央新幹線、国際拠点空港、国際コンテナ・バルク戦略港湾や、地域産業の生産性向上に直結するインフラ等を重点的かつ戦略的に整備し、日本経済の生産性を高めてまいります。また、こうした社会資本整備の効率を高めるため、IoT・AIなどの新技術を総動員してまいります。

なお、新幹線については、現在整備中の北海道新幹線(新函館北斗～札幌間)、北陸新幹線(金沢～敦賀間)及び九州新幹線(武雄温泉～長崎間)の3区間について、平成27年1月の政府・与党申合せ等に基づき、予定通りの完成・開業を目指して着実に確実な整備を進めていく他、昨年与党で決定された事項を踏まえ、九州新幹線西九州ルートの方の今後の整備のあり方の検討に必要な項目に係る調査や、北陸新幹線敦賀～大阪間の着工に向けて必要な調査等についても、しっかり対応してまいります。また、基本計画路線を含む幹線鉄道ネットワーク等の方に関する調査に、引き続き、取り組んでまいります。

リニア中央新幹線については、一昨年、法改正を行い、現在進めている品川～名古屋間の工事に財政投融資を活用することにより、品川～名古屋間開業後、連続して名古屋～大阪間の工事に速やかに着手し、全線開業を当初予定していた平成57年(2045年)から最大8年間前倒しすることを可能としたところです。昨年7月までに、予定していた3兆円全ての貸付を完了したところであり、国土交通省としても、引き続き、この事業が安全かつ着実に進められるよう必要な支援を行ってまいります。

#### ◆民間投資やビジネス機会の拡大

厳しい財政制約の下、経済成長を持続させるためには民間活力の活用が不可欠であり、多様なPPP/PFIを推進することが重要です。コンセッションについては、既に関西空港・伊丹空港、仙台空港、愛知県有料道路において事業が開始され、また、本年は高松空港、神戸空港、浜松市下水道において事業が開始される予定となっております。引き続き、空港、道路、下水道、公営住宅、クルーズ船向け旅客ターミナル施設、MICE施設といった分野においてコンセッション等の導入を推進してまいります。併せて、産官学の協議の場となる地域プラットフォームの形成を推進し、地方公共団体におけるPPP/PFIの具

体的案件の形成と横展開を図ってまいります。

「質の高いインフラシステム」の海外展開について、昨年3月に改定した「国土交通省インフラシステム海外展開行動計画2017」に基づき、各国ごとの重点プロジェクトに対してトップセールスを含めた戦略的な働きかけ等を行うとともに、同計画の改定も行ってまいります。また、我が国企業の海外進出を強力に推進するため、国土交通省所管の独立行政法人等における海外業務の体制強化も検討してまいります。あわせて、(株)海外交通・都市開発事業支援機構(JOIN)などを活用して、海外市場への我が国事業者の積極的な参入を促進してまいります。

東京、大阪などの大都市について、海外企業等呼び込み、我が国の経済成長のエンジンとしていくため、大規模で優良な民間都市開発事業を加速し、国際的なビジネス・生活環境の向上を図ります。

#### ◆観光先進国の実現に向けた取組の推進

観光は地方創生の切り札、成長戦略の柱です。「明日の日本を支える観光ビジョン」に掲げた2020年訪日外国人旅行者数4,000万人、訪日外国人旅行消費額8兆円等の目標達成を目指して、「観光先進国の実現」に取り組んでまいります。

まず、我が国の豊富で多様な観光資源について、その魅力を極め、地方創生の礎としてまいります。赤坂迎賓館や桂離宮などの魅力ある公的施設・インフラの大胆な開放・公開を進めるとともに、「楽しい国 日本」という新たなブランドの確立に向け、ナイトエンターテインメントや最先端技術を活用した新たな観光コンテンツの充実を図るとともに、文化や自然など地域の観光資源の魅力を多言語で適切に解説・発信するための取組を加速化させてまいります。

また、観光産業を革新し、国際競争力を高め、我が国の基幹産業化を図ります。昨年の通常国会において成立した「住宅宿泊事業法」について、本年6月の円滑な施行に向けた準備を進め、健全な民泊サービスの普及を図ります。同通常国会において成立した「通訳案内士法及び旅行業法の一部を改正する法律」は本年1月4日に施行を迎えます。業務独占であった通訳案内士制度を見直すことにより、急増する訪日外国人旅行者やニーズの多様化に的確に対応するとともに、ランドオペレーター業務の適正化を通じて、旅行の安全と取引の公正の確保を図ります。観光産業は、インバウンドの急激な増加を受け、顧客目線に立ったサービスの改革が急務です。女性、

シニア、外国人など幅広い人材が活躍できる環境の整備を図るなど、担い手の育成や生産性向上に向けた取組を進めてまいります。欧米豪や富裕層など幅広い誘客を図るため、グローバルキャンペーンの本格実施や、デジタルマーケティングの本格導入、MICE国際競争力の強化を進めてまいります。航空分野では、全国27の「訪日誘客支援空港」への必要な支援を行い、国際線就航を通じた地方への訪日客誘致を促進してまいります。

インバウンド対策や対日理解の促進のため、外務省と連携しつつ海外日本庭園再生プロジェクトを一層積極的に進めてまいります。

さらに、すべての旅行者がストレスなく快適に観光を満喫できる環境を築いてまいります。最先端技術の導入により、空港における出入国環境の刷新を図るとともに、増加する個人旅行者に対応し、無料Wi-Fi環境の整備、ICT等を活用したコミュニケーションの円滑化、公共交通サービスにおけるインバウンド対応などの対策を加速化させてまいります。特に、広域的に渋滞が発生している観光地において、ICT・AI等の革新的な技術を活用し、エリアプライシングを含む交通需要制御などのエリア観光渋滞対策の実証実験を推進します。

加えて、観光立国実現に向けた観光基盤の拡充・強化を図る観点から、観光促進のための税として国際観光旅客税(仮称)を創設し、来年1月から制度を開始する予定です。新たな財源も活用し、観光ビジョンに掲げた目標の達成に向けた施策に適切に取り組んでまいります。

また、急増する訪日外国人観光客のレンタカー利用による事故を防止するため、外国人によるレンタカー利用の多い空港を中心とする地域において、ETC2.0の急ブレーキデータ等を活用して、外国人特有の事故危険箇所を特定し、ピンポイント事故対策を推進します。

## 豊かで活力のある地域づくり

### ◆コンパクト・プラス・ネットワーク

コンパクト・プラス・ネットワークについては、昨年7月末までに立地適正化計画の作成に取り組む市町村が357都市、作成・公表した市町村が112都市と着実に増加しております。これを踏まえ、より高い目標を掲げて、さらなる裾野の拡大を図るとともに、引き続き、省庁横断的な枠組を通じて、支援施策の充実、モデル都市の形成・横展開、取組成果

の見える化を進め、市町村の取組を支援してまいります。また、都市内部で低未利用の空間がランダムに発生する土地利用上の課題について、散在する空き地等の集約再編を促進する仕組みの創設等を盛り込んだ法案について、次期通常国会への提出に向けて取り組んでまいります。

また、地域公共交通については、地域公共交通活性化再生法が制定されてから10年目を迎える中、地域の公共交通のビジョンである「地域公共交通網形成計画」が昨年11月末までに332件策定される等、持続可能な地域公共交通ネットワークの実現に向けた取組が各地で進められています。国土交通省としては、計画策定や地方鉄道やバス路線等の地域公共交通の確保維持にかかる支援の他、地方運輸局等を通じた人材・ノウハウ面の支援により、これらの取組を積極的に支援してまいります。

### ◆安心して暮らせる住まいの確保と

#### 魅力ある住生活環境の整備

既存住宅流通・リフォーム市場の活性化に向けて、既存住宅の質の向上、適正な建物評価に加え、改正宅地建物取引業法の施行等に伴う建物状況調査(インスペクション)や瑕疵保険の活用等を通じた安心して取引できる環境の整備などに取り組み、また、消費者が安心して購入できる物件に対し標章付与を行う「安心R住宅」制度の取組を進めてまいります。

空き家対策については、「空家等対策の推進に関する特別措置法」に基づく個々の地方公共団体による除却・利活用等に対する支援と併せ地方公共団体等が空き家対策情報の共有化を図るための「全国空き家対策推進協議会」の設置等への支援も行っております。さらに、空き家等の流通・マッチングや再生を促進するため、「全国版空き家・空き地バンク」の本格運用の開始や、昨年の通常国会で成立した改正不動産特定共同事業法に基づくクラウドファンディング等の手法を用いた地方創生型の新たな不動産証券化制度の活用推進に取り組めます。今後とも、空き家の利活用・流通促進に官民総力戦で取り組んでまいります。

加えて、若年・子育て世帯や高齢者世帯等が安心して暮らせる住生活を実現するため、地方公共団体や関係省庁と連携し、昨年の法改正により創設した新たな住宅セーフティネット制度に基づき、民間の空き家・空き室を住宅確保要配慮者向けの賃貸住宅として活用する取組を進めるとともに、住宅金融支援機構の住宅ローン金利の引下げを通じた若年・子

育て世帯の住宅取得等の支援、サービス付き高齢者向け住宅の整備等を進めてまいります。

住宅・建築物の省エネ化を推進するため、昨年4月から住宅以外の大規模な建築物の新築に際して、省エネ基準への適合を義務化したところです。また、省エネ性能の高い住宅・建築物の新築・改修に対する補助、税制、融資等による支援、中小工務店等に対する講習会の実施、省エネ性能に関するわかりやすい表示の普及促進等の施策を講じてまいりました。引き続き、関係省庁と連携しつつ、これらの施策を推進し、住宅・建築物の省エネ化に取り組んでまいります。

#### ◆魅力ある・活力ある地域の形成

「所有者不明土地」については、公共事業用地の取得など様々な場面で、所有者の探索に膨大な労力等を求められるという問題に直面しております。昨年12月の国土審議会土地政策分科会特別部会における中間とりまとめを踏まえ、所有者不明土地の利用の円滑化に向けて、公共事業における収用手続きの合理化、地域住民のための公共的事業への利用に関する新制度の創設等を盛り込んだ法案について、次期通常国会への提出に向けて取り組んでまいります。

既存建築ストックの有効活用及び木造建築を巡る多様なニーズへの対応等の観点から、今後の建築基準制度のあり方について、社会資本整備審議会において年度内にとりまとめるべく審議しており、当該とりまとめを受け、必要な措置を講じてまいります。

良好な景観形成の観点から、景観まちづくり刷新モデル地区を10地区指定し景観の優れた観光資源の保全・活用等を行うと共に、景観計画の策定を促進してまいりました。また、3都市の歴史的風致維持向上計画を認定し、文化財を核とした良好な市街地の環境の維持・向上を推進してまいりました。平成30年も引き続き、これらの取組を進めてまいります。

本年10月頃からは、41地域において、地域の風景や観光資源などを図柄とした地方版の図柄入りナンバープレートを交付予定であり、“走る広告塔”として地域の魅力を発信し、地域振興が図られるよう取組を進めてまいります。

高齢者、障害者を含む全ての人が住みよい街づくりを進める観点から、バリアフリーの推進は大変重要であり、2020年の東京大会はその好機です。大会の成功に向け、重点的なバリアフリー化を推進してまいります。また、大会後も見据え、全国各地にお

ける高い水準のバリアフリー化を進めてまいります。具体的には、バリアフリー法の改正の検討、公共交通機関のバリアフリー基準の見直し等のほか、「心のバリアフリー」を進めるなど、様々な支援も併せて講じつつ、あらゆる施策に総合的に取り組んでまいります。

厳しい経営状況に置かれているJR北海道の事業範囲の見直しについては、引き続き、北海道庁と密接に連携しながら、地域の協議に積極的に参画し、地域における持続可能な交通体系の構築に向けた取組に対する支援を行ってまいります。

奄美群島、6月に復帰50周年を迎える小笠原諸島をはじめとする離島や半島地域、豪雪地帯など、生活条件が厳しい地域や北方領土隣接地域に対しては、引き続き生活環境の整備や地域産業の振興等に対する支援を行ってまいります。

アイヌ文化の復興等の拠点となる民族共生象徴空間については、2020年東京オリンピック・パラリンピックに先立ち、平成32年4月に一般公開することから、年間100万人の来場者実現に向けて、国立民族共生公園及び慰霊施設を整備するとともに、開業準備を進めてまいります。

「明治150年」関連施策の一環として神奈川県大磯町に整備する「明治記念大磯邸園(仮称)」については、明治元年から起算して満150年に当たる平成30年10月を目途に一部公開を目指し、地方公共団体との連携の下、整備を進めてまいります。

#### 結語

国民生活の安全・安心の確保や持続的な経済成長などの実現に向け、国土交通省の強みである現場力を活かして、諸課題に全力で取り組む所存です。国民の皆様の一層の御支援、御協力をお願いするとともに、本年が皆様方にとりまして希望に満ちた、大いなる発展の年になりますことを心から祈念いたします。

平成三十年 新春賀詞交歓会

一般社団法人 日本厨房工業会 関東厨房機器協同組合

ホテルインターコンチネンタル東京ベイ 会場

# 平成30年 新春賀詞交歓会

ホテルインターコンチネンタル東京ベイにおいて、平成30年1月17日新春賀詞交歓会が執り行われた。開催にあたっては、例年の通り日本厨房工業会と関東厨房機器協同組合の共催で行われ、両団体の会員、組合員をはじめ関係省庁、関連団体など多くのご招待客をお迎えして新春を祝った。



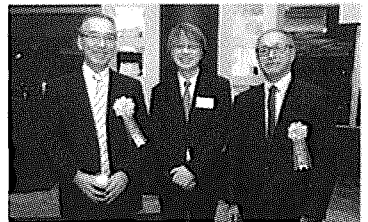
ご来賓・会員・組合員を迎える会長、副会長



藍綬褒章受章セレモニーで谷口会長から花束を贈呈される渡辺前会長



ご歓談の様子





谷口 一郎 会長



関東厨房機器協同組合  
上野 秀雄 理事長



細山 欣也 副会長



北沢産業 小山 栄樹 理事

交歓会は、北沢産業 小山栄樹理事の開会宣言で始まった。続いて、工業会 谷口一郎会長、関東厨房機器協同組合 上野秀雄理事長より新年のご挨拶が行われた。

次に、ご臨席いただいたご来賓のスピーチとなり、経済産業省 製造産業局 生活製品課長の杉山真様からは、日本厨房工業会が推進してきた業務用厨房設備機器基準について、「食品衛生に留まらず使用者の安全など、業界にとって非常に重要なものであると考えている」、また、昨年4月に制定した業務用厨房熱機器等性能測定基準については、「統一した機器性能の表示によってユーザーが解りやすく設備機器を選ぶことが可能になり、市場にとって大変有用なものとして評価している。経済産業省では、AIの活用など新たな市場開拓が期待できると考えており、今後、企業のソリューションや新たな付加価値の創出など、積極的に応援・支援をしていきたい」とのお話があった。

国土交通省 住宅局 建築指導課 昇降機等事故調査室長 上森康幹様からは、地震等の災害時における建築設備安全性の向上について、「防災拠点となる建物は、その設備の管理・運用が重要である。工業会の活動が建物の安全管理の一端を担っており、今後の活動に期待している」とのお話をいただいた。

農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課 外食産業室長の新藤光明様からは、外食、中食を取り巻く現

状について、「人手不足など必ずしも良好とは言えない。対策の一つとして、洗練されたローテクの開発による労働ピークの軽減・分散が挙げられる」。厨房機器開発・運用については、「日本厨房工業会の役割は非常に大きいものであるし、活動に期待している」とのお話があった。また、農林水産省が進める中小企業経営強化法活用ガイドパンフレットの紹介があった。

その後、ご来賓の紹介に続き、渡辺恵一前会長(現理事)の藍綬褒章受章の報告とお祝いのセレモニーが行われた。谷口会長から本受章について「工業会の尽力が認められたことであり、大変喜ばしいことである。渡辺前会長の功績は非常に大きい」との祝辞と共にお祝いの記念品と花束の贈呈があった。渡辺理事は「工業会全体の活動の賜物であり、関係省庁、関係団体、会員の皆様に深く御礼申し上げたい。会長職を辞した今は大変リラックスしている。今後は、谷口会長が力強く牽引してくれると思う」とエールを送られ、満場の拍手と共に降壇した。

関東厨房機器協同組合の主賓である東京ガス株式会社 代表取締役副社長 安岡省様の乾杯の発声で、新年の祝宴が始まった。

ご参加いただいた皆様は食事やお酒と共に業界内での情報交換などそれぞれに楽しみ、大いに盛り上がった交歓会となった。定刻がきたところで当工業会 細山欣也副会長が中締めを務め、大盛況の中、散会となった。

ご挨拶をいただいたご来賓の皆様



経済産業省 製造産業局 生活製品課  
杉山 真 課長



国土交通省 住宅局 建築指導課 昇降機等事故調査室  
上森 康幹 室長



農林水産省 食料産業局 食文化・市場開拓課 外食産業室  
新藤 光明 室長



東京ガス株式会社  
安岡 省 代表取締役副社長

平成30年度

## 第39回 厨房設備通信教育受講者募集要項

締切  
迫る!**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、レポート提出期日を経過した者は除く。

**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	厨房設計実技	

※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 12月21日～1月20日

## 12.26

業務用ガスこんろJIS原案作成委員会  
由利事務局次長  
(JIA本部ビル3階 第1、第2会議室)

## 1.9

日本製パン製菓機械工業会 新春講演会・新春賀詞交歓会  
若杉専務理事、寺内事務局長  
(KKRホテル東京 講演会：11F「孔雀の間」 賀詞交歓会：10F「瑞宝の間」)

## 1.12

(一社)日本能率協会 2018年新春の集い  
若杉専務理事、寺内事務局長  
(東京プリンスホテル 2F「鳳凰の間」)

## 1.12

キッチンバス工業会 平成30年新年賀詞交歓会  
寺内事務局長、由利事務局次長  
(浜松町東京會館 「フォンティーン」)

## 1.12

(一社)日本冷凍空調工業会 新年賀詞交歓会  
若杉専務理事  
(東京マリオットホテル B1「ボールルーム“ノース”」)

## 1.12

(一社)日本弁当サービス協会 平成30年新年賀詞交歓会  
谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長  
(東京ガーデンパレス 2F「天空」)

## 1.15

(公社)日本食品衛生協会 新春賀詞交歓会  
由利事務局次長  
(明治記念館 「蓬莱の間」)

## 1.16

JEMA 第59/61/116 小委員会  
由利事務局次長  
(電機工業会館 会議室)

## 1.17

(一社)日本厨房工業会・関東厨房機器協同組合共催  
2018年新春賀詞交歓会  
(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ ウィラード)

## 1.18

(公社)日本給食サービス協会 新年賀詞交歓会  
谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長  
(東海大学校友会館 「阿蘇の間」)

## 1.18

(一社)日本惣菜協会 賀詞交歓会  
寺内事務局長  
(ハイアットリージェンシー東京 B1「センチュリールーム」)

## 1.18

(一社)国際観光日本レストラン協会 平成30年新年賀詞交歓会  
若杉専務理事  
(八芳園 3F「チャット」)

## 1.19

(公社)日本メディカル給食協会 新年賀詞交歓会  
谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長  
(明治記念会館 「曙の間」)

## 1.19

(一社)日本フードサービス協会 ジェフ賀詞交歓会  
谷口会長、若杉専務理事  
(ANAインターコンチネンタルホテル東京 B1「プロミネンス I・II」)

2017年版

## 「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨

流通企画委員会

## 調査の概要

## ①調査目的

わが国の業務用又は商業用厨房機器・装置製造業界の実態を継続的・統計的に調査・検討を行うことにより、今後の厨房業界の製造・販売・設備設計・施工業に係る施策の基礎資料とし、もってその振興に資することを目的とする。

## ②調査項目設定

調査項目の設定や調査票の総合的な監修及び作成は、当工業会「流通企画委員会」が担当し、個別データの収集及び集計業務については、機密保持主要業務の重要性に鑑み、その取扱いについては工業会事務局のみとした。個々のデータは、厳秘に封緘されて保管している。

## ③調査対象企業選定

これまで21回にわたる調査結果の有効性などを同委員会において勘案・再検討し、工業会会員企業229社、会員外企業78社、合計307社を調査対象とした。

## ④調査方法

調査票は所定の用紙を発送し、2017年8月から10月にかけて郵送、FAXないしはメールにて回収した。

## ⑤調査対象期間

本調査は、2017年8～10月における各企業の直前営業年度決算時の実態によるものである。

## ⑥調査票回収実態(下表)

	合 計			会 員			非 会 員		
	調査対象	調査票 回答	率(%)	調査対象	調査票 回答	率(%)	調査対象	調査票 回答	率(%)
北海道	5	2	40.0	4	2	50.0	1	0	0.0
東北	15	11	73.3	10	8	80.0	5	3	60.0
関東	145	95	65.5	102	76	74.5	43	19	44.2
東海北陸	54	36	66.7	46	33	71.7	8	3	37.5
関西	44	30	68.2	36	27	75.0	8	3	37.5
中国	18	10	55.6	15	9	60.0	3	1	33.3
四国	8	4	50.0	5	2	40.0	3	2	66.7
九州	18	16	88.9	11	10	90.9	7	6	85.7
合 計	307	204	66.4	229	167	72.9	78	37	47.4

## ⑦集計結果のまとめ方

調査にあたっては、当工業会「流通企画委員会」が過去21回の調査結果を資に、調査項目の設定、調査対象企業の選定、調査方法等を再検討し調査を行った。

前回に引き続き、機器分類毎の生産台数、輸出入台数を表・グラフで示し、全体的な動向が俯瞰でき、かつデータとの関連がとれるよう配慮した。また、売上比率、機器取扱比率については、一部当工業会の推定値を含んでいる。

## ⑧調査項目

本調査の主たる調査項目は以下のとおりである。

## (1)回答企業の概要

- ・従業員数
- ・創業年月日
- ・資本金
- ・売上高
- ・売上比率
- ・機器取扱比率
- ・業種別売上高比率

## (2)厨房機器生産台数

## 1)熱調理機器類

- ・レンジ
- ・煮炊釜
- ・炊飯器
- ・焼物器
- ・揚物器
- ・蒸し器
- ・麺類機器
- ・その他の熱調理器

## 2)下調理用機器類

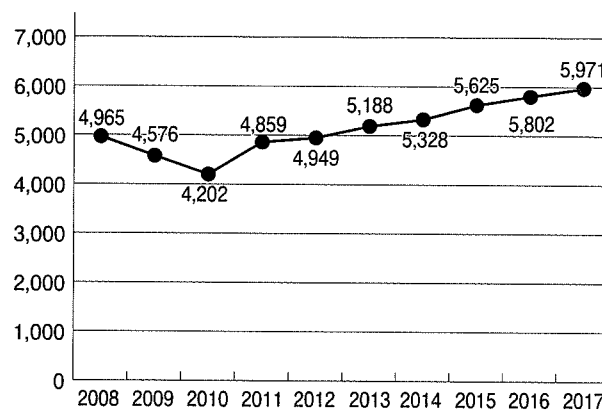
- ・皮むき機
- ・切さい機
- ・攪拌混合機
- ・食品成型機類
- ・その他の下調理用機器

## 3)低温機器類

- ・冷凍・冷蔵庫類
- ・サービス用低温機器
- ・製氷器
- ・ブラストチラー
- ・真空冷却機
- ・その他の低温機器

- 4) 洗浄消毒機器類
  - ・ 食器洗浄機      ・ 特殊洗浄機      ・ 消毒機器
  - ・ その他の洗浄消毒器
- 5) 板金製品類
  - ・ 台      ・ シンク      ・ 戸棚      ・ ラック
  - ・ その他の板金製品
- 6) 給湯関連機器類
  - ・ 瞬間湯沸器      ・ 貯蔵湯沸器
  - ・ 給湯ボイラー      ・ その他の給湯関連機器
- 7) サービス機器類
  - ・ 料理保温機器      ・ 器具保温器
  - ・ 保温器      ・ コーヒー関連機器
  - ・ 飲用ディスペンサ      ・ その他のディスペンサ
  - ・ その他のサービス機器
- 8) 搬送機器
  - ・ ワゴン      ・ 配膳車      ・ 再加熱カート
  - ・ その他の搬送機器
- 9) その他の業務用厨房装置類
  - ・ 厨芥処理機      ・ 防災防虫機器・装置
  - ・ グリス除去装置
  - ・ 他に分類されない業務用厨房装置
- 10) 厨房機器輸出台数

- (3)総売上(単位：百万円) ..... 597,116
  - ① 機器単品販売 ..... 407,035 (68.2%)
  - ② 設備工事を伴う機器販売 ..... 128,895 (21.6%)
  - ③ 他の厨房事業 ..... 61,186 (10.2%)
- (4)業種別売上高比率
  - ..... 回答企業188社対象(単位：百万円)
  - ① 飲食店 ..... 70,292 (33.1%)
    - ※ 食堂・レストラン、そば・うどん・ラーメン店、すし店、ファーストフード、喫茶店、酒場等
  - ② 宿泊施設 ..... 11,192 (5.0%)
    - ※ ホテル・旅館等
  - ③ 学校・保育所給食 ..... 59,319 (26.5%)
  - ④ 弁当給食 ..... 12,705 (5.7%)
  - ⑤ 病院給食 ..... 22,003 (9.8%)
  - ⑥ その他 ..... 44,265 (19.8%)
    - ※ 食品工場、セントラルキッチン等



(図1) 過去10年間の総売上推移

## 回答企業の調査内容

### ① 調査集計参考資料…回答全企業204社対象

- (1) 機器取扱企業別売上高(単位：百万円)
  - ① 自社生産のみ(自)
    - ..... 62,577 (10.5%・56社)
  - ② 輸入のみ(輸)
    - ..... 577 (0.1%・2社)
  - ③ 仕入のみ(仕)
    - ..... 30,279 (5.1%・72社)
  - ④ 自社生産+輸入(自・輸)
    - ..... 14,336 (2.4%・5社)
  - ⑤ 自社生産+仕入(自・仕)
    - ..... 346,550 (58.0%・49社)
  - ⑥ 輸入+仕入(輸・仕)
    - ..... 2,493 (0.4%・3社)
  - ⑦ 自社生産+輸入+仕入(自・輸・仕)
    - ..... 140,304 (23.5%・17社)
- (2) 総従業員数 ..... 23,312人
  - ① 生産部門関係 ..... 6,337人 (27.2%)
  - ② 設備工事関係 ..... 2,070人 (8.9%)
  - ③ 機器販売関係 ..... 12,268人 (52.6%)
  - ④ その他 ..... 2,637人 (11.3%)

### (5) 輸出売上

輸出企業数	輸出売上(百万円)	総売上に対する割合
31社(37社)	12,149(10,151)	2.03%(1.75%)

( )は2016年版

### (6) 同一企業の売上推移

対象企業	2014年	2015年	2016年	2017年
167社	500,586	527,977 (105.47%)	548,439 (103.88%)	571,222 (104.15%)
178社		532,841	553,649 (103.91%)	576,527 (104.13%)
187社			566,555	589,710 (104.09%)

(%)は前年比

### (7) 就業者数別企業数

就業者(人)	地区								合計 %	
	北海道	東北	関東	東海 北陸	関西	中国	四国	九州		
1~9	2	9	38	9	6	4	2	7	77	38
10~19	0	1	18	11	6	4	0	4	44	22
20~49	0	0	18	5	11	1	0	3	38	19
50~99	0	1	10	3	1	0	2	1	18	9
100~199	0	0	3	4	2	1	0	0	10	5
200~499	0	0	2	3	3	0	0	1	9	4
500~	0	0	6	1	1	0	0	0	8	4
全体	2	11	95	36	30	10	4	16	204	100

表1 資本金別売上げ (単位：社、百万円)

部門別	1千万円未満		1~3千万円未満		3~5千万円未満		5千万~1億円未満		1億円以上						
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均					
機器単品販売	388	35	11	20,578	212	97	14,614	522	28	29,784	1,103	27	341,671	13,141	26
設備工事を伴う機器販売	289	36	8	10,606	161	66	4,968	261	19	2,569	234	11	110,463	6,137	18
他の厨房事業	71	7	10	10,471	128	82	4,023	155	26	6,665	370	18	39,956	1,903	21
全体	748	58	13	41,655	401	104	23,605	814	29	39,018	1,345	29	492,090	16,969	29

(単位：社、百万円)

前年対比率(187社対象)		対象企業数	
2016年	577	11	95
2017年	629	27	25
前年対比率	109.01%	37,377	20,296
	103.54%	38,700	20,885
	100.55%	37,406	492,090
	104.45%	104.45%	104.09%

図2 資本金別売上割合

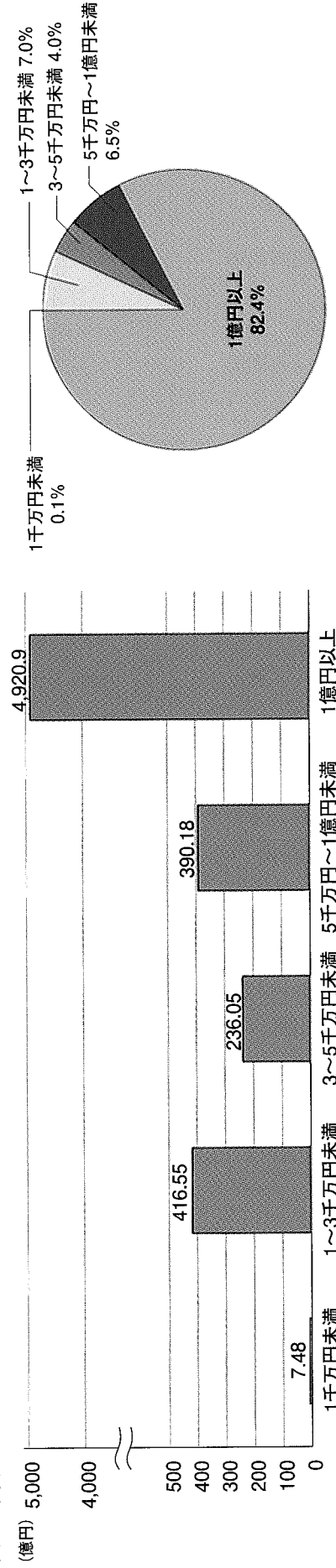


表2 総売上高別売上げ

部門別	1億円未満		1~2億円未満		2~5億円未満		5~10億円未満		10~20億円未満		20~50億円未満		50~100億円未満		100億円以上									
	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均	売上	平均								
機器単品販売	1,258	27	47	2,244	94	24	9,726	191	51	8,758	417	21	18,207	958	13	20,209	5,052	4	321,841	32,184	10			
設備工事を伴う機器販売	297	11	26	732	43	17	4,365	125	35	4,831	302	16	6,111	437	14	7,135	1,427	5	8,004	8,004	1	97,420	12,178	8
他の厨房事業	564	17	33	575	29	20	3,134	71	44	2,926	154	19	5,817	323	18	13,161	1,012	13	4,542	1,514	3	30,467	4,352	7
全体	2,119	40	53	3,551	142	25	17,225	325	53	16,515	718	23	30,135	1,435	21	45,085	3,006	15	82,755	8,189	4	449,731	44,973	10

(単位：社、百万円)

前年対比率(187社対象)		対象企業数	
2016年	2,593	50	22
2017年	2,011	47	19
前年対比率	77.55%	16,029	12,480
	70.44%	15,432	13,302
	96.28%	26,519	43,856
	106.59%	28,211	45,085
	102.80%	106.38%	102.80%
	108.05%	108.05%	108.05%
	104.53%	104.53%	104.53%

図3 総売上高別売上割合

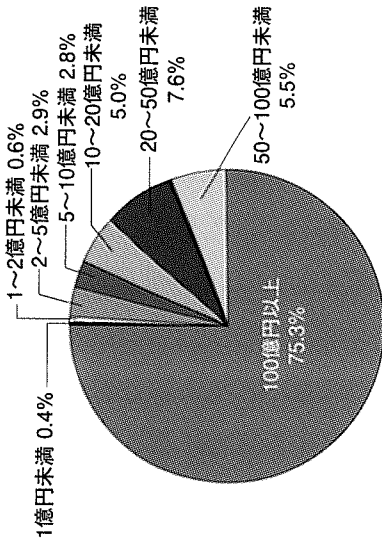
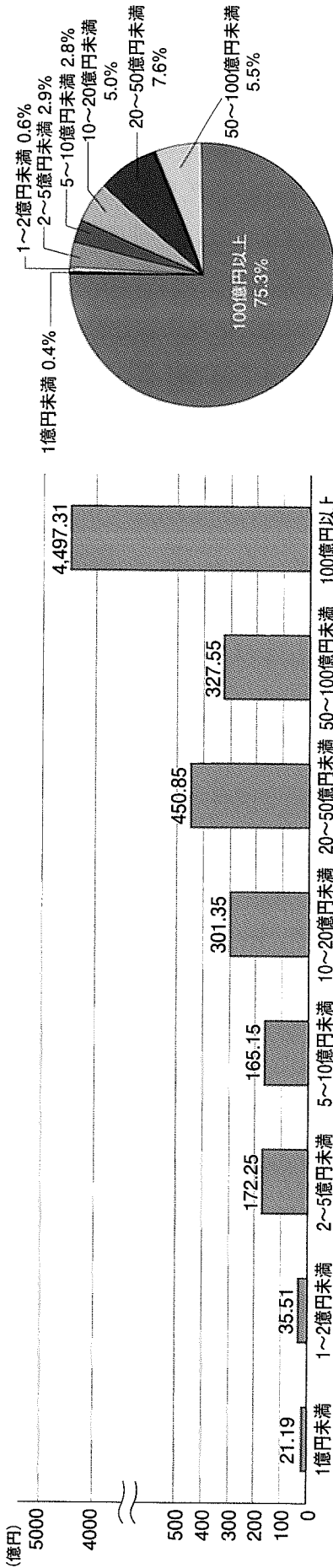


表3 就業者数別売上

(単位：社、百万円)

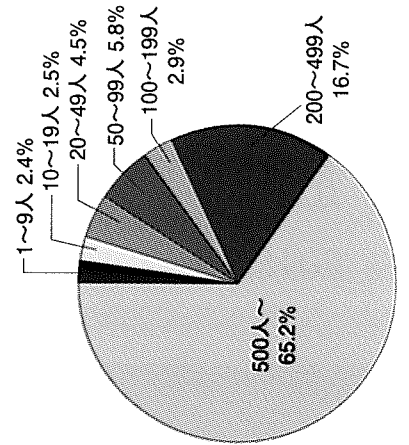
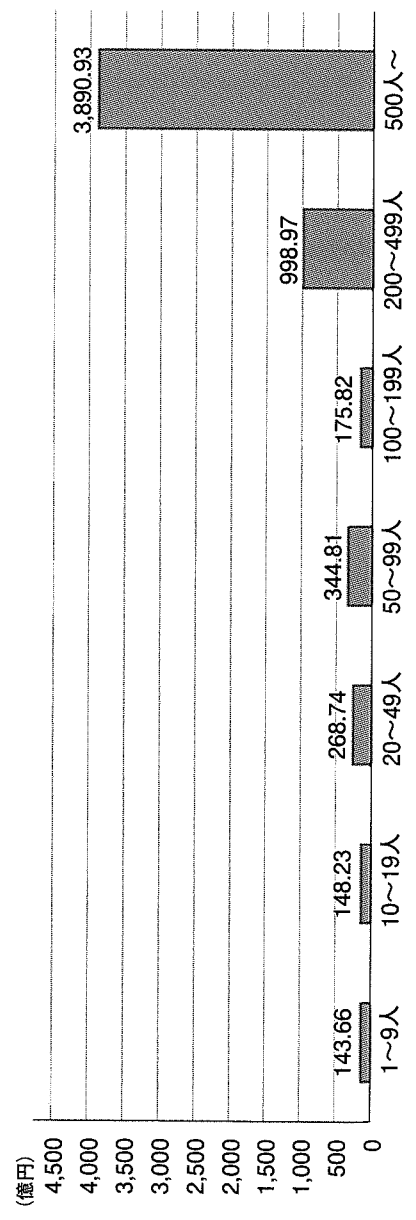
部門別	就業者数		1~9人		10~19人		20~49人		50~99人		100~199人		200~499人		500人以上	
	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数
機器単品販売	6,752	95	6,064	160	14,524	38	18,631	38	13,282	17	1,660	8	45,243	8	302,539	9
設備工事を伴う機器販売	4,500	87	4,675	161	8,011	29	6,080	20	869	7	193	4	41,530	4	63,906	4
他の厨房事業	3,114	52	4,084	113	4,339	36	9,770	29	698	14	4,107	7	13,124	7	22,648	7
全体	14,366	187	14,823	337	26,874	44	34,481	38	17,582	18	1,758	10	99,897	10	389,093	9

前年対比率(187社対象)

(単位：社、百万円)

対象企業数	70	39	36	15	10	9	8
2016年	12,335	14,699	24,469	31,039	16,745	92,721	374,547
2017年	13,244	12,953	25,534	31,407	17,582	99,897	389,093
前年対比率	107.37%	88.12%	104.35%	101.19%	105.00%	107.74%	103.88%

図4 就業者数別売上割合



外食・給食・中食・宿泊産業に  
特化した専門展示会

# 第18回 厨房設備機器展

2018年2月20日(火)～23日(金)

第46回 国際ホテル・レストランショー  
HOTERES JAPAN

第39回 フード・ケータリングショー  
CATEREX JAPAN

第18回 厨房設備機器展



会場全景 (第17回厨房設備機器展)

(一社)日本厨房工業会は、国内最大規模の業務用厨房機器・フードサービス設備機器展示会「第18回厨房設備機器展」を、東京ビッグサイト(東京国際展示場)にて、2月20日(火)～23日(金)の日程で開催する。

この展示会は「第46回国際ホテル・レストランショー」、「第39回フード・ケータリングショー」と三展を合同開催するもので、「HCJ2018」と総称され、ホテル・レストラン・給食業界をはじめとした、各業界の有力バイヤーや専門家約5万名強が集うアジア最大規模の展示会として広く知られている。

「第18回厨房設備機器展」のテーマは、「快適・省エネ・省力化。ニッポン厨房最前線」である。製品や資料・デモンストレーションを用意した各会員企業のブースの他、工業会ブースでは、業務用厨房機器基準や厨房設備士資格認定試験などの工業会活動を紹介すると共に、会員コーナーを設置し、各メーカーの製品を展示する。

また、本年度についても、工業会主催のセミナーを開催し、さらに給食関係者向けの「給食セミナー」を開催する。

## ●日本厨房工業会ブース企画

◆(一社)日本厨房工業会会員コーナー  
〔工業会ブース内〕

出展企業(5社)：東産業(株)、(株)キャニオン、  
桐山工業(株)、細山熱器(株)、山県化学(株)

◆業務用厨房設備機器基準

◆厨房設備士資格認定試験

◆日本厨房工業会活動紹介

◆会員企業活動紹介

◆厨房女子会活動紹介

◆日本厨房工業会入会案内・説明コーナー

◆火災注意喚起

◆会員コンシェルジュ

## 第18回厨房設備機器展開催にあたって

展示会実行委員会  
委員長 古口 博之

2017年は、日本の景気は緩やかな持ち直しが続き、回復基調で進む中、北朝鮮情勢の緊迫化や欧米の政治的な混乱があり、先行きの不透明感が残る一年となりました。

一方、訪日外国人は増え続けており、それによるインバウンド効果と東京2020オリンピック・パラリンピックに向けての設備投資の効果があつたのか、厨房業界は全体としては堅調な伸びを見せた年となりました。

そのような状況の中で、第18回厨房設備機器展では、会員企業の新製品やサービスなどの結実をご覧いただくと存じます。

工業会ブースでは、当工業会の活動を紹介させていただき展示と、各種出版物の頒布、会員

企業のアピールの場として設置する会員コーナーといった、例年ご好評をいただいている展示を行います。

また、日本厨房工業会セミナーでは「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～」をテーマに会員企業5社が、さらに給食セミナーにおいては、「人手不足を補う効率化・省力化給食の最新動向」をテーマに会員企業4社がそれぞれ講演させていただき予定です。

魅力的な製品・サービスに満ちた各出展企業のブースと共に、厨房業界の最新動向を本展示会でご覧いただければと存じます。皆さまには是非ご来場いただきますよう、お願い申し上げます。

### ●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～」

講義内容：各企業より講師をお招きして講演を行います。全来場者を対象とした無料のセミナーですので、是非お申し込みください。（事前登録制）

開催日：2018年2月22日(木)

場 所：東京ビッグサイト 東2ホール特設会場

受講料：無料

定 員：70名

申込方法：事前登録制(定員になり次第締め切ります)。HCJ三展合同事務局ホームページ(<http://www.jma.or.jp/hcj/>)または当工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp/>)よりお申し込みください。

受講料：無料

定 員：100名

申込方法：事前登録制(定員になり次第締め切ります)。HCJ三展合同事務局ホームページ(<http://www.jma.or.jp/hcj/>)または当工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp/>)よりお申し込みください。

### ●催事内容・来場方法、イベント・セミナー等についてのお問合せは下記まで

HCJ三展合同事務局

(一社)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

E-mail:[helpdesk@k3c.co.jp](mailto:helpdesk@k3c.co.jp)

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

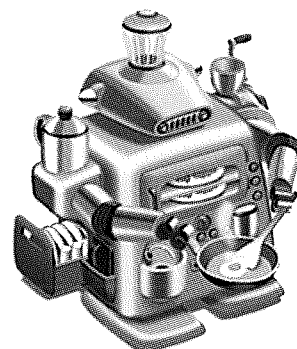
### ●給食セミナー(日本厨房工業会主催)

テーマ：「人手不足を補う効率化・省力化給食の最新動向」

講義内容：各企業より講師をお招きして講演を行います。無料のセミナーですので、是非お申し込みください(事前登録制)。

開催日：2018年2月23日(金)

場 所：東京ビッグサイト 東3ホール給食セミナー会場



第18回厨房設備機器展 (一社)日本厨房工業会主催セミナースケジュール

■日本厨房工業会セミナー

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～」

2/22(木)

①10:40～11:20

講師：ニチワ電機株式会社

執行役員 市場開発部部长 唐澤 直仁

演題：人手不足対策としての厨房改革

概要：少子高齢化の時代を迎え人手不足が深刻化してきています。とりわけ「厨房」においては人手不足を乗り越え、超人手不足の状況です。どの企業も自動化による省人化を行い、労働生産性を向上させる必要があります。本講義では如何にして新たな厨房フォーマットを構築すべきか、その手順と事例を説明します。

②11:50～12:30

講師：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

演題：高性能機器による作業の簡易化

概要：高性能機器による調理に関わる作業の効率化、自動化、衛生管理の簡易化について、実例を交えて紹介します。

③13:00～13:40

講師：タニコー株式会社

本社営業部設計課 係長 小海 祐介

演題：悩み解消！人と厨房のマッチング！

概要：人手不足が課題の飲食業界。その課題に対して厨房メーカーができることをわかりやすく解説。タニコーが行っている取り組みを、実際の施工事例をもとに紹介します。

④14:10～14:50

講師：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

演題：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？

概要：人手不足解消のヒントは冷却と解凍にあり！最新ブラストチラーと解凍庫を活用した作業効率化に加え、品質・安全性UPのポイントを紹介。使用後の庫内清掃をボタンひとつで行える自動洗浄機能付きブラストチラーも紹介します。また、昨今注目を浴びるHACCP管理の運用には温度管理が重要となります。記録や管理作業を軽減できる優れた温度管理システムも紹介。人にかかる作業軽減を最新機器とIT技術でサポートします。

⑤15:20～16:00

講師：株式会社ハイサーブウエノ

代表取締役社長 小越 元晴

演題：厨房にはお金がおちている。

概要：繁盛店はFLコストを重要視しています。L(人件費)コストを低減するには厨房の仕組み作りが大切です。個人店と大手チェーンの実例を元に、適正利益を上げるための厨房の仕組み作りを紹介します。

■給食セミナー (日本厨房工業会主催)

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」

2/23(金)

①11:00～11:40

講師：株式会社コメットカトウ

東京支店ソリューション営業課課長 井川 俊正

演題：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

概要：その調理工程、実は無駄な作業ではないですか？料理や調理の常識・固定概念に疑問を持ち、工程を省略する事で従来の調理機器を使って調理の生産性を10%向上させる手法をお話します。

②12:10～12:50

講師：服部工業株式会社

代表取締役 服部 俊男

演題：人に優しい厨房とは？～セントラルキッチン10年目の軌跡

概要：人が働きやすい厨房機器、快適な環境、働きやすい勤務体系の仕方や内容とは何か？毎日1000食を調理するセントラルキッチンを実際に10年間運営してわかった事、見えてきた課題、対策した成果をお話します。これからの大量調理場で求められる人材難やHACCPの義務化、効率化などに対応するために、問題解決のためのヒントを実例や効率化できる便利な厨房機器も交えて紹介します。

③13:20～14:00

講師：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

演題：「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～

概要：近年、飲食業界における人手不足は深刻な問題となり、これを解決することが重要な課題となっています。そこでマルゼンでは、人手不足対策として料理を皿盛りした状態で再加熱を行う「皿盛再加熱」を提案します。当セミナーでは、皿盛再加熱方式のメリットなど、生産性向上の観点から具体的に説明します。

④14:30～15:10

講師：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

演題：ニュークックチルシステムは人手不足に貢献できるか？

概要：医療・福祉分野における給食業界は慢性的な人手不足に陥っています。ここでは人手不足を補う手法として注目されるニュークックチルシステムを解説します。また、実際にニュークックチルシステムを導入した施設を紹介し、運用方法、効果、導入ポイント等を説明します。



## (株)フジマックのクッキングライブに参加

12月19日(火)、東京都台東区にある(株)フジマックの東京クッキングラボラトリーにて開催された「クッキングライブ」に参加しました。

このクッキングライブは、コンビオープンやバリオクッキングセンターを使った様々な調理方法や機器の活用方法等を実演・実食を交えて説明しており、少人数でじっくりと受けることができます。今回は午後1時～4時までの3時間で全13種の料理が実演されました。

当日は3台のコンビオープン、バリオクッキングセンター、真空調理機を使い分けて実演が行われ、1つの料理ごとに機器の設定温度や時間、調理のポイント等の説明が行われました。参加者は疑問点があるとその都度、シェフに質問していました。



シェフの丁寧な説明により進められる

今回使われた厨房機器は参加者も触れることができる上、料理は完成次第、試食ができるので、見た目や味をしっかりと確認でき、大変勉強となるクッキングライブでした。

[工業会事務局 太田 あゆみ]

### 実演メニュー

- |               |                   |
|---------------|-------------------|
| ● 野菜の蒸し物      | ● 山芋ステーキ          |
| ● 豆乳プリン       | ● がんづき(黒糖蒸しパン)    |
| ● かぶら蒸し       | ● 白身魚のムース クリームソース |
| ● あんかけかた焼きそば  | ● きのこのソテー         |
| ● さつま揚げと蓮根の煮物 | ● ロールオムレツ         |
| ● ミルフィーユカツ    | ● 牛乳寒天            |
| ● 幽庵焼き        |                   |



バラエティに富んだ実演メニューの数々

ご存じですか?

## 業務用厨房熱機器等性能測定基準

会員各社の厨房熱機器の性能の正確な表示にぜひご活用ください。

従来の業務用厨房熱機器等の性能は、製造者ごとに独自に表示されており、性能比較、または、光熱費の試算のためには、分かりにくく、その解決が求められていました。

その要望に応じて、一般社団法人日本厨房工業会、一般社団法人日本エレクトロヒートセンター、一般社団法人日本ガス協会等により、検討が行われ、平成29年4月、『業務用厨房熱機器等性能測定基準』が制定されました。

本基準は、使用するユーザーが業務用厨房熱機器等を選ぶ際の判断材料とするために、エネルギーの違いにかかわらず、右記の主要な性能について標準的な測定方法および算出方法を規定したものです。

- |                |            |
|----------------|------------|
| ● 定格エネルギー消費量   | ● エネルギー消費量 |
| ● 熱効率          | ● 給水量      |
| ● 立上り性能        | ● 給湯量      |
| ● 調理能力もしくは処理能力 | これらの均一性    |

厨房工業会ホームページからダウンロードできます

- 本基準と試験方法を詳細に解説した『業務用厨房熱機器等性能測定マニュアル』
- 性能の測定結果を自動的に計算できるエクセルのマクロファイル『業務用厨房熱機器等性能試験結果』

URL <https://www.jfea.or.jp/>

# 「消滅時効各論」

坂本廣身法律事務所 弁護士：松岡 正高 弁護士：安本 樹

## 1 消滅時効の基礎知識

前回の記事で、消滅時効の基礎知識について触れた。時効が完成する期間は、民法のルールでは10年、会社間の取引等商法の適用される場面では5年となっている。

もっとも、時効の分野は改正が予定されており、近い将来ルールが変更になることについても触れた。今回はさらに各論について述べる。

## 2 短期消滅時効

原則のルールより短い期間で時効が完成する債権が存在する。民法170条から174条までに規定された債権である。改正が予定されているが、現行法に存在する規定であるから、依然として留意しなければならない。

### (1) 3年の短期消滅時効

医師、薬剤師の診療の対価等(170条1号)、工事の設計、施工又は監理を業とする者の工事に関する債権(170条2号)は3年で時効が完成する。

特に後者は、会員の中にも関連がある事業者もあると思われるため注意が必要である。

### (2) 2年の短期消滅時効

弁護士、公証人の職務に関する債権は、事件が終了後2年で時効が完成する(民法172条1項)。

また、卸商人の商品の代価に係る債権(民法173条1号)、技能を用いて仕事をした対価の債権等(同条2号)、学芸又は技能を行う者が生徒の教育などの対価の債権等(同情3号)も2年で時効が完成する。

なかでも、173条2号の債権は、請負契約に基づく債権の多くが該当するため、関連する取引は多い。

### (3) 1年の短期消滅時効

飲食店の対価、いわゆるツケ払いは、1年の消滅時効にか

かる(174条4号)。その他、1年で時効が完成する債権については174条各号に規定されている。

## 3 時効の中断、停止

民法及び商法に規定されている期間が経過すると必ず時効が完成するわけではない。時効の進行を停止し、停止事由がなくなると再び時効が進行する「停止」や、一定の事由が生じると、それまでに経過した時効期間は法的に無意味のものとなり、中断事由が終了したときから再び新たに時効期間が進行を開始する「中断」というルールが民法に記載されている。

「停止」は、相続財産について相続が確定するまで停止される場合や、天災等で時効の中断ができない場合等に認められている。

「中断」の規定は重要である。

中断事由は、民法147条に規定されており、「請求」(1号)「差押え、仮差押え、仮処分」(2号)「承認」(3号)である。

「請求」は、日常用語で言うところの請求とは異なり、相手に請求書を郵送やFAXした場合を含まず、裁判上の請求を指す。要するに、裁判所に提訴しなければ、時効の中断の効果を得ることができない。

裁判外で請求書を送る行為は、「催告」(民法153条)と違って、一時的に時効の完成がしないという効果しかなく、6カ月の間に、裁判上の請求等を行わなければ中断の効果を生じない。そこで、時効が完成しそうな場合には、急いで内容証明郵便で相手方に請求する旨の書面を出し、そこから訴状作成など裁判の準備を6カ月の間で行うこととなる。

「承認」は、債務者が債務を認めることをいう。口頭でもかまわないが、裁判で立証する必要があることから考えると、債務者から「〇〇の代金として、〇〇万円を支払い義務があることを認めます」といった書面に一筆もらうことが必要である。

### 【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

小倉朋子の

# 食心美

Part.2



第8回

## フードトレンドの作り方～鍋から傾向を考える

(株)トータルフード 小倉 朋子

たとえば、かつてナタデココの大ブームがありました。当時は全国でナタデココが売られ、スーパーでも品薄となり、外食ではファミリーレストランから居酒屋までナタデココを使用したスイーツが商品化されたものです。「ナタデココって何?」「聞いたことない」と言う人が最初は大半でした。ティラミスが大ブームだった頃もそうですが、かつては日本人には未体験の食が全国規模のトレンドになり得ました。

比べて昨今は、「何それ?検討もつかない」というものがブームになることはありません。ローソンのロールケーキが人気商品になった頃からか、誰でも周知のものに対して、目新しさを作り、より消費者のニーズやその奥のウォンツを探し当ててヒットに繋げる傾向です。ローソンのロールケーキの場合も消費者のウォンツに答えてヒットしています。それまでの「一本のロールを人数で切らなくてははいけけない、持ち運びに気を遣う、フォークで切る時スポンジが潰れて食べにくい、フォークで運ぶ場合スポンジがこぼれやすい」などの不便さを解消したのです。一人分にカットされたケーキは最初から倒した状態でパッケージ化され、スプーンですくっていただきます。

食べるラー油、塩こうじ、パンケーキ、立ち食いステーキ、具たくさんサンド、ワンコインピザ…。全て周知の食べ物を少しアレンジしてヒットしたものです。

こういった傾向は今年度の鍋のトレンドにも表れています。とろけるチーズ、フルーツ、タワー、うにく、タンタン…。ざっと挙げてもこんな感じで、各業態で取り入れるような一世風靡するトレンドはなく、小規模単位でいろいろあるのも傾向です。

とろけるチーズはラクレットのアレンジです。ラクレットはスイスの郷土料理で、チーズの種類がメニュー名になっています。熱く熱した専用の加熱機器から溶けたラクレットをゆでたジャガイモにかけるシンプルな料理です。これを、ハンバーグやカレーや鍋など様々な料理に取り入れたわけです。

フルーツは鍋にイチゴやバナナ、キウイなどのフルーツを彩りよく入れたもので、隣りに白菜や鶏肉が入っていたりします! もともと秋田県にはみかんを丸ごと入れる鍋がありますし、海外では揚げたバナナ、青森ではリンゴの天ぷらもよく出ます。フルーツがもつ酵素ブームも後押しして、インスタ狙いのフルーツ鍋が完成しました。果物は加熱すると食感はもちろん味も別のもののように変わります。イチゴを鍋に入れると、単に少し酸味があるトロっとしたモノになります。甘さは汁に流れるので、ほぼ残りません。

タワー鍋は文字通り、タワーのように具材を積み上げ鍋の中に入れるもの。肉のタワーやパクチーなど、様々です。うにく鍋は、昨年人気を博したウニ鍋の中に、定番人気の松坂牛を入れてしゃぶしゃぶして食べたり、ウニを肉で巻いて入れるすき焼きなど、ウニと肉を合体させた鍋です。人気の食材同士を合わせたにすぎません。このほかにも、チキンを一羽丸ごと入れた鍋は、韓国料理の鍋料理でもある参鶏湯のアレンジです。

このように、鍋を例にしても、トレンド傾向が見えてきます。①見たこともないような新しい食材は使用しない。馴染んだものに目線を変える。②簡単であること。③インスタ映えすること。などを満たします。インスタ映えを狙うあまり、少々無理のあるメニューが増える中、鍋は調理技術がほぼいらず、食材を加えるだけで新しい味が作れる利便性により、昨年は各店舗オリジナルのトレンド鍋が多く作られました。

ヒット食を生み出すまでに、「手間」は必要とされなくなっています。ただ「目線」を変える。しかし簡単なことのように、毎日しつこくアンテナを広げていないと、どの“目線”にするべきか判断がつかないものなので、やっぱり安易にはいきません。そのうち、またトレンド作りの傾向も変わるはずです。なにせ日本人は飽きっぽいのですから(笑)。

# 映画の見どころ・台所

第44回

## フィールド・オブ・ドリームス

1989年：アメリカ

映画史・食文化研究家 斉田育秀



コーン畑に現れる往年の大リーガーのゴースト  
信じる心、愛する心がいっぱいキッチン

1980年代末にハリウッドが生んだ傑作映画で、アメリカでは大ヒットした。原作はW・P・キンセラの「シューレス・ジョー(裸足のジョー)」で、シューレス・ジョーとは、1919年にワールドシリーズで起きた八百長試合の「ブラックソックス事件」に絡み、他の7名の選手とともに球界から追放された、シカゴ・ホワイトソックスの名外野手である。

時は1980年代末、コーン畑を営む男レイ・キンセラ(ケヴィン・コスナー)が啓示を受けてコーン畑に野球場を造る。そこで今は亡きシューレス・ジョーをはじめ「ブラックソックス事件」の当事者や、往年の名選手たちと交流する話である。70年近く前の人物が実在するわけではなく、彼等はコーン畑から忽然と現われ溶けるように畑の中に消え去るゴーストである。映画全体はファンタジーなので、これが受け入れられないと映画に入り込めず、「何を言いたいのか」となる。その意味では一部に評価が分かれる可能性のある作品だ。

私自身も映画に少し乗り遅れたせいも、前半は「主人公は何でこのような行動をしているのか?」といまいちノリが悪かった。ところが!トコロガ!である、後半ファンタジー映画であることに納得がいくと溜飲が下り、がぜん面白くなっていく。実に見事な感動場面がいくつも仕掛けられており、映画の全貌が理解できた時「これは親子愛・家族愛・野球愛の話

であり、人生・夢・理想・幸福について考えさせられる見事な作品だ!」と絶賛してしまった。

話の背景にあるのはアメリカの国技(?)「野球」である。家族の協力を得て自分の夢を実現しようとする男に、アメリカの観客は「アメリカン・ドリーム」を見たのかもしれない。

1952年生まれのレイ・キンセラは、コーン畑を営みながら妻アニー(エイミー・マディガン)や娘のカリン(ギャビー・ホフマン)と充実した日々を送っていた。彼の父はもとマイナーリーグの野球選手で、レイに同じ道を希望したが彼は途中でそれを放棄した。ある理由で彼は父と対立し大学に進学、英文学を専攻しながら反戦デモとマリファナの60年代を過ごし、そこでアニーと知り合い結婚した。17歳で家を離れ父とは最後まで疎遠だった。

その後、妻の希望でアイオワの田舎に農地を買い、ローンを払いながらのコーン畑経営に転身した。ある日、畑で作業中にレイは「造れば彼がやってくる」という声を聞く。「昔飲んだ薬の影響よ、ただの幻聴ね」と妻は言うが、彼はある幻覚?場面をコーン畑で見たことで、「野球場を造ればシューレス・ジョーが来る」との結論に辿り着く。啓示を受けた彼はコーン畑の一部を潰し球場を造るが、夏が終わり冬を過ぎても何も起こらなかった。

ところがある夜、何と「シューレス・ジョー(レイ・リオッタ)」がやって来たのだ。その後ジョーは球界を追放された仲間の7人を引き連れ、レイの球場に現れて練習を始める。折しも畑を潰したことで経営

的に行き詰りつつある農場に、妻の兄が買収話を持ち掛けてくる。ただ不思議なことにレイ一家の3人にゴーストは認識できるが、兄をはじめ他の人にはそれが見えないのだ。

その後レイは「彼の痛みを癒せ」という啓示を受ける。「彼」が小説家であり60年代の言論リーダー“テレンス・マン”だと気づいたレイは、運動の一線から退いている彼を探し出す。そこで二人は協力して「啓示」の謎解きを始めるが、さてその行く末は？というお話。

ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンはレイの家の場面で繰り返し登場する。広い部屋の窓側の壁に一直線にシステムキッチンがレイアウトされている。窓を中心にその前面がシンクで、左側は火回りである。両サイドにカーテンが巻き付いた窓はまるで映画のスクリーンのように、窓の下部にはカラフルなボトルや木製のスプーン、窓の中央部分に横一直線の棚があり、その上に足の長い小さなカクテルグラス様のものがずらりと並んでいる。窓の両脇の壁にはそれぞれ枠付きの収納棚が備え付けられ、本・食器など雑多なものが収納され、スパイスボックスもある。これとは別に3つの台があり、まな板やサラダ用(?)の大きなボールが置かれたり、パンや牛乳、料理用の材料が置かれている。

昼間は陽光が部屋いっぱいに入り、開け放たれた窓から見える明るい外景も含め、何ともお洒落なキッチンである。ガラクタとも思えるグッズが多いが、清潔に整理されており、ここを管理する妻アニーの人柄と作り出す料理の愛情あふれた美味しさが想像できる。このキッチンを一瞬見るだけで、この家族が“幸せいっぱい”だと瞬時で分かるのが凄い。

さて映画の方だが、テレンス・マンもゴーストが見える人物であることが判明。観客がそれに“ハッ！”と気づく場面作りが実に巧い。二人はその後、啓示に従い野球選手から医者之道を選んだ“ムーンライト・グラハム”を探しに出かける。するとレイは1972年にタイムスリップ？し、そこでグラハム本人と出会う。グラハムを演じているのが何と！名優“パート・ランカスター”なので、古くからの映画ファンはこれだけで胸がいっぱいになる。

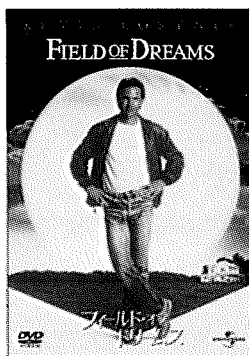
その後、レイとマンは偶然ヒッチハイクの少年を車に乗せるが、実は若き日のグラハムのゴーストであった。帰宅すると球場にはジョーとその仲間に加え、往年の名選手のゴーストたちが集い野球に興じている。そこでアクシデントが起きるが、この場を

救うのがグラハム少年で、本編屈指の感動場面を創り出している。この後レイは何とゴーストの父と再会し、わだかまりも解け大感動の幕となる。ラストは選手達の試合を見ようと、レイの球場に向かう車のヘッドライトの列が延々と続き、観客にはジワリと熱いものがこみ上げてくる。

野球少年だった監督が6年の歳月をかけた映画とすることで、野球大国アメリカでしかできない作品であり、本国での大ヒットはよく分かる。日本ではマニアでないと分からない部分が多々あり完全理解は不可能である。なおテレンス・マンはJ・D・サリンジャー(ライ麦畑でつかまえて)がモデルとのことだ。ゴーストは昔から映画の得意分野で、現在でも「ゴースト/ニューヨークの幻」「鉄道員(ぽっぽや)」「君の名は。」などに引き継がれている。

さてアニーの気丈ぶりは60年代の反権力運動がベースのようなのだが、それがよく分かるPTAの場面はいまいちその必要性を感じない。ファンタジーで片づけるには少々飛躍した場面が多いのが気になるが、それらの細部を凌駕する感動作である。ちなみに劇中TVで放映されていたのはジェームズ・スチュアート主演の「ハーヴェイ」(1950年：ヘンリー・コスター監督)である。主人公の親友が他人には見えない大兎うさぎであり、これが本作の楽屋落ちとなっている。また「FIELD：フィールド」は“畑”であり“野球場”でもある。センスの良い二重の意味を持つ「掛け詞ことば？」なので、今回は品のない私の駄洒落はナシとしよう。

### 『フィールド・オブ・ドリームス』



監督・脚本：  
フィル・アルデン・ロビンソン  
原作：  
ウィリアム・パトリック・キンセラ  
撮影：ジョン・リンドレイ  
音楽：ジェームズ・ホーナー  
出演：ケヴィン・コスナー、  
エイミー・マディガン、  
レイ・リオッタ、  
ギャビー・ホフマン、  
ジェームズ・アール・ジョーンズ、  
パート・ランカスター

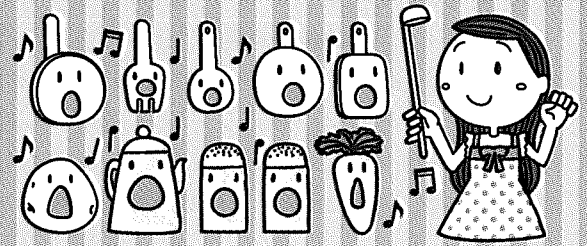
発売中

価格：1,429円(税別)

発売・販売元：NBCユニバーサル・エンターテイメント

# 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5楽章 葱エリマキ

### 結婚式と葬儀のセレモニー

新しい年を迎え、まだまだ寒い日が続きます。1月はあっという間に過ぎ2月。少し落ち着いた頃でしょうか。年末年始は、クリスマス、特別演奏会、大晦日そして新年のイベントなどで、大忙しに仕事をさせていただいているため、私にとって、ちょうどこの時期は、1年のうちで少し時間的にゆとりがあります。

音大卒業時、私は、教会式の結婚式で聖歌隊やオルガニストのアルバイトをしていました。当時、週末には多くの結婚式が行われていて、毎週末いろいろなホテルの教会へ行くように、所属していた事務所より指示され、演奏していました。やはりお祝いのお席での演奏の仕事は、大変心地良いものです。なぜならお客さまがこちらこちらで笑顔、笑顔、笑顔ですから。笑顔の力って本当に素晴らしいですね。良い気（エネルギー）が空気中に満ち溢れ、存在し、守られている心地になります。周りが柔らかいものに包まれ、照らされ、心も華やぎ、ホント、素敵です。不思議とこちらの歌声も弾みます。

しかし、同じセレモニーの演奏でも、葬儀は全く別です。参列者が厳かに見送る時、さすがに私も本当につらくなり、その深い悲しみの瞬間（とき）、こちらもらい泣きをして、歌や演奏どころではありません。泣いてしまうと、ブレス（息）もうまくできず、鼻水や涙もどンドン出てきます。しかし私たちは、そのような状態でも歌わねばなりません。今思うと、これは非常に悲しく寂しいお仕事のひとつでした。私たちは、その故人が好きだった楽曲を演奏し、歌います。懐かしい曲が耳に入ると、瞬時

にその時の場面が思い出され、懐かしい人たちの笑顔が目に見え…皆さまにも、きっとそのようなご経験があると思います。

### 楽団員の休日、年末年始の過ごし方

話は変わりますが、毎年、私は大晦日に行われる「東急ジルベスターコンサート」の収録の仕事をしていただいています。もう何年も、私の年越しは撮影スタッフと共に中継車の中で迎えます。

出演したオーケストラの楽団員は、数日後のニューイヤーコンサートに出演することも度々あります。大晦日に続いて新年も演奏。大晦日と新年ではプログラムも異なるので、楽団員たちも年末年始は大変だろうと思います。

以前、ベートーヴェンの第九の演奏についてお話をさせていただきました。本年2018年はベートーヴェンの第九が、日本で初演されてからちょうど100周年（徳島県鳴門市）。記念の年である今年、特に多くの場所で第九演奏が聴けるかもしれませんね。第九の年末行事は、かつて楽団員のボーナスになるよ



ベートーヴェン

うに始められたのがきっかけでしたというお話をさせていただきました。こうして音楽によって活気が出て、街全体も盛り上がることは、結果的にとても良い日本の行事のひとつになったように思います。ドイツの友人ミヒャエルは、「日本人はどうして第九を暗譜しスラスラと歌えるのか」と非常に驚いていました。また「ドイツでは日本のように、年末に第九演奏をしないし、また第九を演奏するときは、おめでたい時などに演奏することもある。」とも話していました。なるほど確かに第九の第四楽章は「歓喜の歌」というタイトルでもありますから、おめでたい時にもぴったりでしょね。

私もこの「日本初演100周年記念第九」に合唱で参加させていただく予定です。なかなか体験できないこの機会を楽しんで、第九を演奏してまいります。またいつかこの場で、その時の演奏の模様をお伝えできればと考えております。

## 🎵 お餅の思い出

新年は元日から始まりますが、シンガポールの友人は、この2月、旧暦のお正月も大切であると話してくれました。新しい年の始まりは、どなたにとっても、やる気と勇気を与えてくれるのではないのでしょうか。私は、目標を立てて机に貼ってしまうタイプです。三日坊主にならないよう今年も頑張らなくては！

さて新年といえば、皆さまは、特別になにをお召し上がりになりますか。新年にいただくお雑煮は、日本各地でもたくさん種類があります。亡き父は新潟県寺泊の出身です。目の前は大きな大きな海。大波小波、海に沈む大きな夕焼けを窓からじっと眺めた幼いころの記憶があります。父は、「日本海はいろいろな表情があって、見ていると飽きないよ」とよく話してくれました。

話は戻りますが、新年でいただくお雑煮は日本列島、千差万別。地域によって、食べ方やまたお餅の形も異なります。父の実家のお雑煮は、小豆にお餅そして甘く仕上げた、いわゆる「おしるこ」のことです。私にとってはおしるこですが、それは我が家ではお雑煮でした。また、豚肉やこんにゃく、人参、ゴボウ、里芋、ネギ等、たくさんの野菜が入った醤油ベースの汁ものを、父は「コート」と呼んでいました。父は、母にそのコートをこしらえて欲しいとお願いし、私たち家族は、お正月には、お雑煮（お汁粉）とそのコートそしておせち料理をいただきま

した。比較的スリムな父は、正月になると必ず7キロ体重が増加！ 年末に、新潟のお米で作ったお餅が送られてくるのですが、美味しい美味しいとお餅を毎食7、8個食べていました。体重が増えてしまうのも当然ですね。そのお正月の時期だけ、父のお腹が突然ポッコリ大きくなるので、幼い私もそれが見たいそう不思議に思えて、お風呂と一緒に入った時、父によく尋ねたものでした。「パパ、その大きなお腹には、なにが入っているの？」と。父は、お腹をさすりながら、目を細め、にこにこ嬉しそうにするのでした。懐かしい思い出です。



お雑煮とおしるこ

## 🎵 医食同源

食事は、いつの時代も身体をつくる大切なもの。医食同源とは本当に素晴らしい言葉であると思います。食べるものが、身体をつくる…。学生時代、前期と後期の二回、筆記試験のほかに実技の試験（声楽）がありました。筆記試験とは違い、風邪をひいて声が出なかったらアウト。そのためにも試験日まで、相当に気を遣います。いまでこそ、いろいろ市販の薬も豊富にそろっていますが、当時はあまり薬には頼りませんでした。例えば、「のどがイガイガする！」「あ、寒気してきた！」「お腹も痛くなってきたー」「もしや風邪？」など自分に問いかけて、食べるものを選択します。皆さまも、きっと経験があるかと思いますが。そのなかでも、「のどのイガイガ」には葱が効きました。この「葱」に助けられ

たので、私にとっては「葱さまさま」感謝感謝です。そのレシピ(?)をご紹介します。

#### [葱エリマキの作り方]

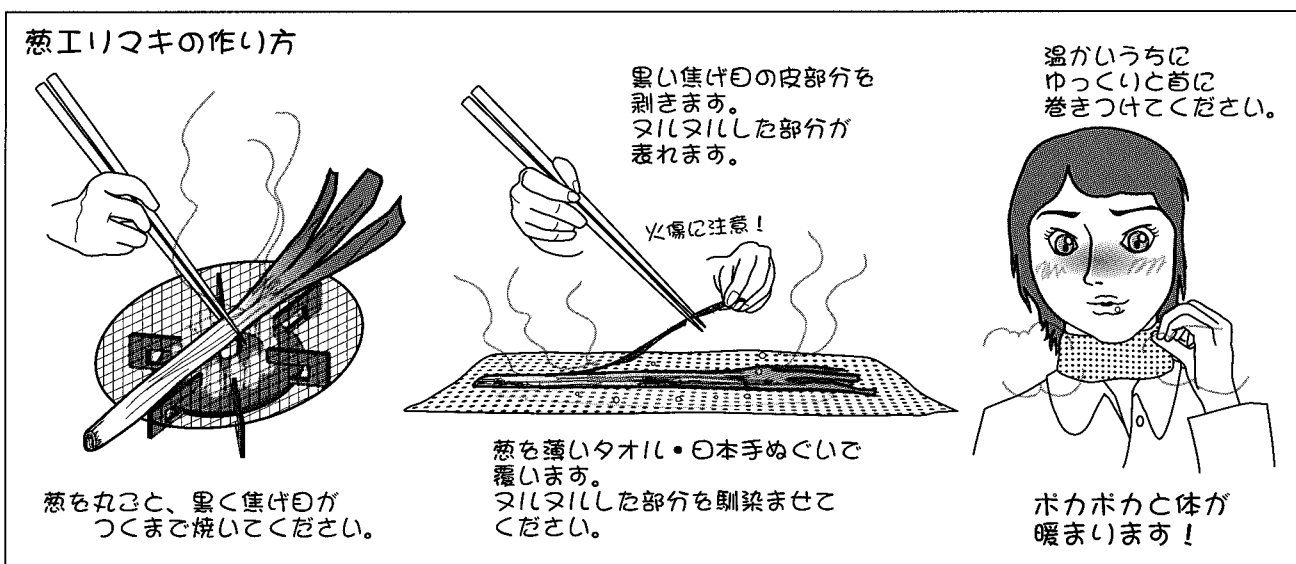
- ①まず葱を丸ごと焼きます。
- ②黒く焦げ目がつくまで焼きます。プンプンと香ばしい香りが充満してきたら準備完了。
- ③その後、黒い焦げ目の皮部分をペローっと剥きます。するとヌルヌルした部分が登場します。
- ④その葱を薄いタオル(日本手ぬぐいがベスト!)で覆いヌルヌルした部分を馴染ませます。
- ⑤温かいうちにゆっくりと首に巻きつけ、身体を休めます。

いかがですか?なんだか香ってきましたでしょう?そうです。このとき、その葱のぬくもりが手のひらに伝わり、ホント幸せな気持ちになります。なぜなら、「これで喉の痛みから解放されるー」と魔法にかかったような気持ちになるからです。日本手ぬぐいで巻かれた「温葱」を首に巻くと、じわーっと喉が温まり、また葱の香りが鼻を通り呼吸も楽になります。これで身体も快方へ向います。学生当時、

友人に教えてもらいましたが、あまりの効果に本当に驚き嬉しくなったのを記憶しています。

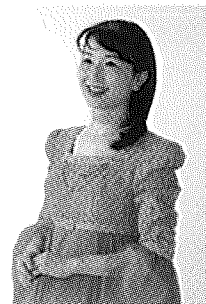
あ!大変です!ひとつ欠点を申しそびれました。それは、翌日までその喉の葱の香り?臭いが残ってしまうことです。恋人や大切なお客さまとのミーティング等でその臭いによってご迷惑がかかるかもしれませんから、葱を巻いた翌日に、デートなどのお約束をされないことをお勧めいたします!

最近では、こういった風邪などの症状が出る前に、私は、ビタミンCが多く含まれているブロッコリーや小松菜、ホウレンソウ、パプリカなどの野菜類、またゴボウやヒジキ等の食物繊維もしっかり摂って胃腸を整えています。もちろん身体をつくるたんぱく質も大切。食べる以外では、手洗い、うがいも大切です。すこし怠けると、てきめん風邪をひきやすくなりますから、皆さまもどうぞお風邪など召しませんようにお気をつけください。一番寒い日が多い2月。しっかり食事をして、身体を温め、睡眠もとって、免疫効果を高めましょう。風邪対策は万全に!



### 佐々木 理子 略歴

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



# 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) 受検  その他

会社名: \_\_\_\_\_ 電話: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

送付先: 〒 \_\_\_\_\_

氏名: \_\_\_\_\_ 部課名: \_\_\_\_\_

厨房設備士登録番号: \_\_\_\_\_

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216

(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

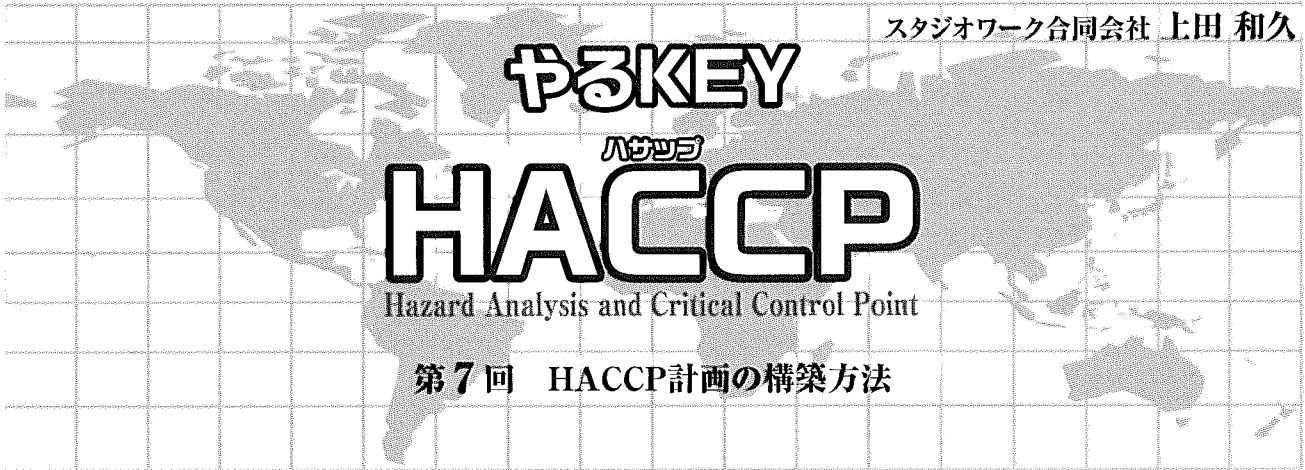
郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使いください)

いずれも名義は(株)日本厨房工業会

### 注意事項

- \* 発送は入金確認後になります。
- \* 請求書は発行いたしません。
- \* 振り込み料は各自ご負担ください。
- \* 3ヵ月経過してもご入金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



## HACCP計画の7原則

いよいよHACCPの根幹部分に進みます。ややこしいなあ、面倒くさいなあといわれるところです。具体的にどうしたら良いのか、どこまでやれば良いのか、いつまでにやれば良いのか。疑問を持たれている方が大半だと思います。法制化・義務化については肅々と準備が進んでいて、業界団体が主導する形でガイドラインが公開されていくと思われます。飲食店に関しては弾力的な運用という形ですが、確実に導入されます。いつかやらないといけないことであれば、今から始めて、他社との差別化を図る方が良いのではないのでしょうか。

前回は示したCODEXによる「HACCPの7原則12手順」の7原則を見ていきます(図1)。

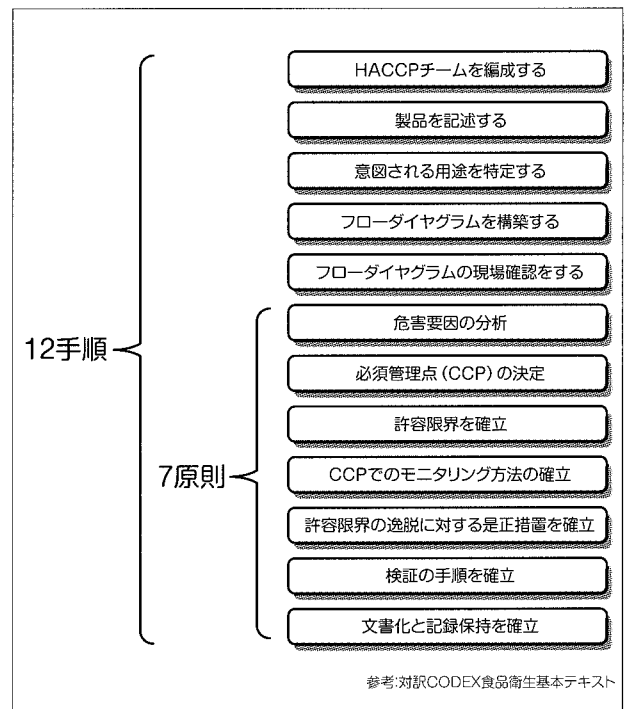
12手順の前半5手順により、どんな製品であるかの情報は整理され、製造の流れをつかむフローダイアグラムができていない状態からHACCPシステムを作っていきます。

## 危害要因 (ハザード) の分析

製造する食品製品に潜む危害要因 (ハザード: 今月のキーワード) を見つけ出して、それを危なくないレベルまで徹底的にやっつける、もしくは取り除くことが必要です。では、危害要因にはどのようなものがあるのか、ここでは生物的 (Biological)、化学的 (Chemical)、物理的 (Physical) 危害要因の3方向から見ていきます。

### ■生物的 (Biological)

病原微生物 (ボツリヌス菌、大腸菌O-157-H7、腸

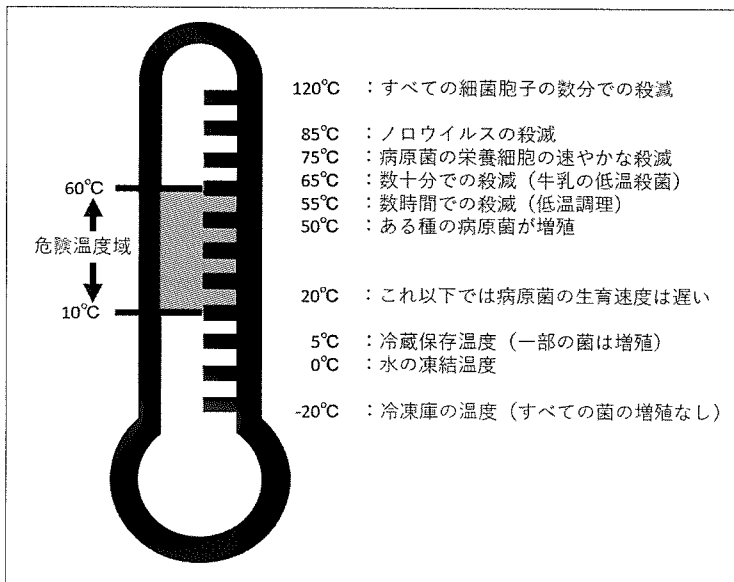


■ 図1 HACCPの7原則12手順

炎ビブリオ、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、リステリア・モノサイトゲネス、セレウス菌) や、ウイルス (A型肝炎、ノロウイルス) など原材料や製造環境由来のもの、喫食した人間の体内で増殖し、嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの原因となります。場合によっては毒素を作るものもいて、最悪、死に至ることもあります。また、菌によって活動する温度帯が違うことは知っておく必要があります(図2)。

### ■化学的 (Chemical)

天然毒素 (キノコ毒、アルカロイド、フグ毒、貝毒、シガテラ毒素、ヒスタミン、アレルゲンなど)、消毒剤、残留農薬、残留抗生物質、潤滑剤、洗浄剤、



■ 図2 細菌や食品製造に関わる温度域

殺鼠剤、殺虫剤、食品添加物。食品添加物などは使用量が問題になることがあります。

■物理的 (Physical)

ガラス、金属片、プラスチック、骨、貝殻、ナッツの殻。原材料由来のものや、製造機械、従業員の持ち込みなど。

危害要因の拾い出しはフローダイヤグラムの工程に沿って、順番に見ていきます。前回の「肉じゃがのフローダイヤグラム」を例にとると、野菜類、肉、調味料の受け入れから始まり、保管していた材料を取り出し、洗浄してカット、計量して、煮込み、粗熱を取って、包装、ラベルを貼って、店頭で陳列する、という流れの一つひとつの工程ごとに潜んでいる危害要因を探っていくのです。

受け入れでは、原材料に潜んでいるもの、外装に付着しているものなどを挙げます。保管では、潜んでいる危害要因の中で増えるものはないか。洗浄カットでの危害要因は刃物であったり洗浄剤であったりでしょう。

煮込みでは、加熱の失敗による病原微生物の残存が挙げられます。更に微生物の中には加熱しても芽胞を作って生き残るものがありますので、その後増やさないように急速に冷却します。

販売時に二次汚染されないように容器に詰めて包装をします。アレルゲンの牛肉が含まれていますのでラベルに表示が必要です。

フローダイヤグラムの流れに沿って製品に含まれる危害要因を挙げていきますが、結論ありきで考えないことが重要です。「加熱と金探をちゃんとやれば良い」などと決めつけると大きな失敗をしてしまうことになります。

小さな飲食店や日替りで弁当を作るような施設では、病原微生物などを一つひとつ見る必要はありません。熱を加えると死んでしまうものが大半で、大量調理施設衛生管理マニュアルでは中心部が75°Cで1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85～90°Cで90秒間以上）の加熱を規定していますので、ひとつに括って考えると良いでしょう。そして芽胞を作って生き残る可能性のある細菌類に関しては加熱後の急速冷却で増殖を抑えるグループとして括って考えます。

この手順では、解決策を考えず、まずは潜在的に存在する危害要因の拾い出しを徹底して行います。

## 今月の KEYWORD HAZARD (ハザード) 危害要因

ハザードとは危害を起こす要因のことです。これを「危害」と訳してしまうと、ちょっとずれてしまいます。日本版のHACCPとされてきた「総合衛生管理過程」が失敗に終わったと言われるのも、危害を取り除くための過大な設備が必要と誤解され、重要管理点が沢山あって、書類も山ほどあり、管理が大変だということから普及しなかった事実によります。実際には「危害要因」のことを指しているのです、工程ごとに危害のもとになるものを見つけ出すことが大切なのです。これをコントロールできなかった場合に、病気や傷害を起こす可能性があるものことです。起きやすく、起きた場合に被害が拡大するものを扱うことでHACCPシステムは簡単になり、欧米での義務化が成功したのです。例えば、腐敗菌による変敗など品質上の問題は扱いませんし、健康被害がない、髪の毛の混入や虫の死骸などもハザードとはしません。食べた人の健康に影響する可能性に絞り込んで、徹底的にやっつける、取り除くことが大切なのです。とはいえ環境由来での製品の腐敗変敗や、従業員由来の毛髪混入は品質上の大問題ですから一般衛生管理でコントロールします。

どのような危害要因が、入り込むか、増殖するか、殺し損ねるかを分析するのがポイントです。

## 必須管理点の決定

工程の最後まで危害要因の分析が終了したら、次に必須管理点 (CCP: Critical Control Point) を決定します。前の手順で見つかった危害要因を、その工程でなくすることができるかを判断をしていきます。受け入れでは不良品を受け入れない、保管では菌を増やさないように低温で保管する、洗浄カットでは汚れを落とし不良部分を切り落とす、加熱して殺してしまう、異物がいないか機械で調べて取り除くなど、工程ごとに検討します。

HACCPで取り扱わないで一般衛生管理 (PRP) で扱うのか、施設全体の環境をコントロールして管理するのか、その生産工程で管理するのか、また、その危害要因が起きたときの重篤性や被害の大きさで判断することもあります。その工程で見逃すと最後まで残ってしまうもの、危害要因を確実に取り除くことができる工程をCCPとして決定します。冷凍保管など危害要因が生き残ってしまう工程などは管理点とはなりません。

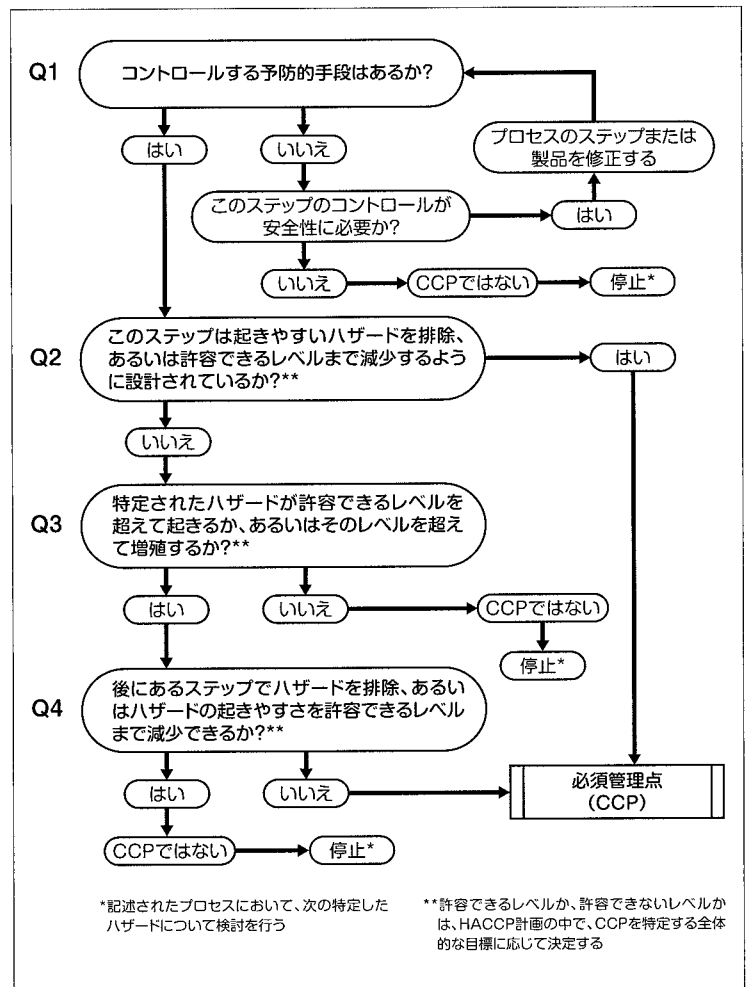
CODEXのテキストでは、順番に回答することでCCPを同定できる決定系統樹の例を挙げています (図3)。

## 許容限界の確立

必須管理点 (CCP) が決定したら、工程の中でコントロールする手段を決めます。

許容限界とはCCPにおいて食品安全における危害要因を「予防、排除、あるいは許容限界レベルまで減少させるための最高、あるいは最低値」であるということです。

たとえば加熱調理であれば先にあげた75℃ 1分の中心温度の加熱。これは法律で決められていることなので守る必要があります。しかし真空調理法などで、もっと低い温度での加熱を選んだ場合、加熱時間を長くするといった方法が必要かもしれません。この場合は実験などで安全性を保証できる根拠を明確にする必要があります。どうやれば効果的に危害要因を取り除くことができるかを検討します。



■ 図3 CCPを同定するための決定系統樹の例

## CCPでのモニタリング方法の確立

許容限界を決めたら、工程中で限界値が守られているかをモニタリングする必要があります。直接製品の中心温度を測るのか、もしくは他の手段、たとえば、それを守るために90℃のオーブンに5分間入れるといったことです。そしてオーブンに入れた材料すべての中心温度を測るのではなく、オーブンの庫内温度と時間を連続的に測ることでモニタリングするといった方法を決めていきます。庫内温度を測る場合は一番条件の悪いところで計測して数値を決定するといったことも重要です。庫内温度が規定温度に達した後、規定時間入庫したら、中心温度を測定し、許容限界 (CL: Critical Limit) である75℃に達していることを中心温度計で検証し、実際には運転基準 (OL: Operating Limit) を決めて運用します。また、これらの作業について記録を残していく必要があります。

作業に余裕をもたらしてくれると同時に、OLを逸脱しても安全性の限界を超えていないので、手直

しで済みます。しかしCLを逸脱していれば是正措置が必要になります。

## 許容限界の逸脱に対する是正措置を確立

実際に加工工程を行った場合、加熱不足などで許容限界をはずれてしまうことがあります。その場合に、失敗したものは廃棄してしまうのか、改めて再加熱をすることで工程を進めることができるのか決めておきます。そしてそれは確実に行われる必要があります。加熱失敗して取り置いておいたのに目を離れたすきに他の人が出荷してしまうなどということは許されません。

さらに加熱の失敗の場合など、とりあえずは再加熱で対策しても、失敗が続く様であれば、原因を探って再発防止策を練る必要があります。

## 検証の手順を確立

危害要因分析から始めた一連の工程が、きちんと機能しているのか、正しく行われているかを検証します。

オープンでの加熱方法が、庫内温度と時間で管理されている場合、そのモニタリング記録を見直して、科学的に正しいかを検証します。やっていることは正しいかという視点です。

最終製品に加熱の失敗などで病原微生物の残存がないか調べるために菌検査を行います。抜き取りでやってもすべての製品が安全であるという証明にはなりません。しかし、工程が安全であるということの検証としての菌検査は有効です。75℃ 1分の加熱というのは、法が保証していることもありますが、各種文献での証明に加え、実際の菌検査で有効であることを検証します。さらには運転基準の数字が有効であることの検証にもなります。

また、HACCPで管理するという仕組みが機能しているのか、やるといったことをきちんとやっているかを確かめる必要があります。また、検証は定期的に行います。

## 危害要因の分析文書化と記録保持を確立

HACCPに関する作業は、すべて記録として残します。

安全に関わる仕組みについての文書や、前提条件プログラム、作業手順書、SSOP、納入証明など仕入

れ先からの証明書、保証書。製造に関するモニタリングの記録、是正処置の記録。検証に関する記録などです。事件や事故が起きた際に、原因追及やトレースができる仕組みにしておく必要があります。

記録は多種多様、多岐に渡ります。HACCPシステムを含め、仕組みとして動かそうとすると書類や文書が増えてといった不平不満が出てきます。保管期限を決めて定期的に処分するか、文書を電子化するなどして減らすことは可能です。

安全のシステムは、それでお客さまへの安全を担保するものであり、仕組みを作ることで自社を守ることでもあります。

コンパクトな仕組みを作る工夫をしていくことが重要です。

## まとめ

危害要因分析などは専門的な知識が必要とすることがあります。また、手順も複雑になりがちです。HACCPの構築について少ない紙面で表すのは難しい点があります。実際には各種講習会やワークショップなどで技術的な勉強をした上で取り組んでいただくと良いと感じています。

またHACCPのシステムは、実は一つの製品に一つのHACCPプランが必要だとされています。ということは、メニューが沢山ある食堂やレストラン、また毎日替りて内容が変わる弁当店などでは、多種多様のHACCPプランが必要だということになります。さすがにそれでは実用性がありません。そこで、米国ではリテールHACCPという手法を用いて、この問題を解決しています。簡単に日々のメニューの変化にも対応できる仕組みがあるのです。今回はこの「リテールHACCP」について解説します。

参考文書：対訳CODEX食品衛生基本テキスト  
(翻訳：月刊HACCP編集部)

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4回

### ～ターゲットを意識したメニュー開発～

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



皆さまの中には年末年始に様々な飲食店を訪れた方も多いと思います。私自身も忘年会、新年会、女子会(実際には女子とは言えない妙齢ですが)、家族との外食も多かったように思えます。

そこでとても気になったのが、携帯(スマートフォン)ですべての料理を写真に収める人が多かったことです。以前は若い人の特権という感じでしたが、最近では年齢を問わず、男性もいわゆる「写メ」をしていました。

Facebook(フェイスブック)やInstagram(インスタグラム)に投稿はもちろんですが、美味しいお店の備忘録代わりに写真に残す方もいるようです。

数年前はレストランで写真を撮ることは失礼に当たるので、お店に許可をもらったり、携帯のシャッター音を気にしてコソコソ撮影する。という感じでしたが、今やお店の方もむしろ撮影して拡散してください!という雰囲気こそ感じられます。

さらに言えば、最近お店のリサーチにはグルメブログや、評価型の店舗検索を利用するより、Instagramの写真を見てリサーチしていく人が増えているのも現状です。

2017年の流行語大賞を受賞した「インスタ映え」。もはや飲食の利用動機は味や店構えだけではないことが、如実に現れた形となりました。

## ターゲット(見込み客)の設定と 実際の飲食シーン

今回は時代の流れに即したターゲット設定。  
ターゲットを意識したメニューや流行メニューの  
考え方についてお話したいと思います。



## 複合的にターゲットメニューを考える事が重要

以下の3つを具体的に考えて、複合的な結果でメニューを決めていく事が重要です。

### 1 店舗のある街の立地特性を考える

都会なのか、地方都市なのか、田舎なのか。駅に近いのか、遠いのか。商業施設が近くにあるのか。住宅街の場合、競合店はどこにあるのかなど、街の特性は非常に重要です。そこに住む人々（生活者）をターゲットにする場合と、ターミナル駅付近として通りすがりの利用（一見客）を促す場合ではメニューも大きく変わります。

### 2 来て欲しい人（ターゲット）の特性を深掘する

以下一例を挙げます。

#### ①会社員

安く済ませたい人、接待利用、飲みニケーションが好きな人…などそれぞれの立場や状況によって利用動機は変わります。

#### ②食通

こだわりが強く、話題のお店を押さえたり、うんちく好きな方々も多いです。SNS（ソーシャルネットワークングサービス）利用者も多く、気に入ったら拡散やリピーターとなる確率も高くなります。

#### ③働くママ

最近は共働き夫婦が増加し、女性も子育てと仕事の両立をすることが当たり前になってきています。よって、日ごろ忙しくしているからこそ、外食での食事はこだわりがあるようです。コストパフォーマンスや話題性に注目しているという人も多いと聞きます。

#### ④おひとりさま

近年、単独世帯が急増し、中食のニーズを支えるおひとり様需要が増えています。カウンター席や一人で入りやすい雰囲気の店も人気上昇しています。中食市場規模は2017年前年度比101%の8兆円超えに成長しています。

#### ⑤シニア

現在、シニアの概念は幅広く、一般的には子育て

てや仕事もひと段落している余裕のある世代をいいます。こだわりや趣味なども広がり、価格よりもお店の格や料理の質を重視する場合も多くあります。

#### ⑥ファミリー

小さい子供のいる家庭はファミリーレストランに行く！とは今や言い切ることはできなくなりました。親御さんの本物志向から、ピザやパスタはイタリア料理店で楽しんだり、独身の時からの行きつけの店に2世代3世代で通う心地よさを得る人もいます。

現在はお子様用、大人用と大きく分けたメニュー展開もずいぶん少なくなりました。ただし、食材の安心安全への配慮はいつの時代も求められていることは明確です。

#### ⑦女性

現在の外食市場では、女性のニーズを押さえることは最重要課題です。注意すべきは一言で女性と言っても、年代やライフスタイルによって大きく好みや料理の嗜好が変わるという事です。健康や美容面で食事を選択する人もいれば、話題性や見栄え、SNS映えなどを最重要視して店選びをする人もいます。最近では会食会場や宴会手配に、女性社員の意向を真っ先に取り入れる風潮もあるようです。

### 3 食事のシーンを想像し創造する

先に述べたターゲット（見込み客／顧客特性）がどのように食事をするのか？好まれる食事のシーンは何なのか？これを店側が先に想像し、居心地の良い空間やメニュー内容を創造することが大切です。



### 1 プライベート利用かオフィシャル利用か

個人的にお友達や家族、仲間と利用する場合は、どちらかと言えば、やはり味やメニュー内容の重視、また店の雰囲気や居心地なども勘案します。

一方、オフィシャルとして仕事などでの利用とする場合は、店構え、格式、サービスなどを重視することもあるでしょう。

店舗側としてプライベートでもオフィシャルでも変わらず両方活用を願うことはもちろんですが、実際に両方を取り込もうとメニューや設えを広げると、売りたいメニューがぼやけてくる場合もあることを忘れてはいけません。

### 2 季節行事やパーティー対応

外食市場において、季節感や季節行事に絡めた演出やプロモーションは欠かせません。

昨今では、ハロウィンがクリスマスを抜く勢いで人気のある行事となりました。ハロウィンを意識したメニューやパーティー対応のイベント性なども積極的に取り入れると良いと思います。

仮装したお客様がどのようなドリンクと料理を楽しみたいのか、それに合わせた店内装飾はどうしたらいいのか、など。これも想像力を働かせてシーンのイメージを掴むことが大切です。

### 3 人数によるシーンの設定

先に述べたように、おひとり様需要が増えていきます。中食の伸び率からも分かるように、ひとりだからと言って、なんでもいい、安かろう悪かろうではない時代です。手の込んだ美味しいシェフの料理が食べたいけど、一人だとポーションが食べきれず、多く頼めないから気が引ける。一人なのに、テーブル席をディナーで占拠するのは、なんだか悪いなあ。そんな思いのお客様は多いかもしれません。(私もその一人です！)

カウンターや店のテーブル配置はもちろんですが、メニューに関しても設定は可能です。ハーフポーションを用意したり、おひとり様用にポーションを考えたコース設定など、これからの時代にはニーズがあると思います。

以上大きく分けて3つの要素を複合的に考えて、「ターゲットを意識したメニュー開発」を行います。

### ターゲットを意識したメニュー開発の広がり

私自身、ご依頼いただくメニュー開発の中で、最も多いテーマがやはり「女性向け」というものです。お店の経営は圧倒的に男性が多いので、「もっと健康ブームに即した店づくりにしたい！女性客を取り込みたい！」という女性目線で開発を希望されることがあります。

### 野菜ブームの中でのメニュー演出効果

女性向けと言えば、「健康、美容」のテーマは欠かせません。そんな中でやはり野菜のメニューが好まれるのは言うまでもありません。

野菜ブーム、地産地消という言葉は既にかなり前から浸透していますが、今もなお、食材としては野菜が注目を浴び続けています。

少し前に野菜料理で爆発的に流行したのが、「バーニャ・カウダ」。生野菜やグリルや蒸した野菜を温めたニンニクベースのソースに付けて食べるイタリア料理です。今では認知度が上がり、イタリア料理専門店でなくともバルや居酒屋のメニューにもある人気料理です。



バーニャ・カウダ

実はここ数年、野菜と言っても、都内を中心に「サラダ専門店」の新規出店が急激に増え続けています。





メイソンジャー

店舗立地によってはテイクアウトもありますが、主にイトインが人気です。

今まではどちらかと言えば、肉や魚のメイン料理のわき役であった野菜料理が、一躍目を引くようになったのは、2014年ニューヨークで流行して、日本にも上陸し、人気を得た「メイソンジャーサラダ」です。ガラス瓶に色とりどりの野菜が重なり、見た目の華やかさとかわいさから、家庭だけでなくレストランでも真似た演出が見られました。そこから、更に加速し、各々が自由に選べる「カスタマイズサラダ」が広がりました。

サラダビュッフェスタイルも今までのように、定番野菜を並べるだけでなく、彩や希少性、新顔野菜を積極的に取り入れるようになっていきます。

女性に野菜メニューは人気があるのは分かりますが、先に述べた3つ(街、ターゲット、シーン)を複合的に考えると、同じ食材、サラダメニューでも演出の違いがあることを例として以下でご紹介します。



チョップドサラダ

## 1 オフィス街×会社員×ランチタイム

同じサラダでも、ランチ需要や手軽に食べられるというスタイル演出では、「チョップドサラダ」があります。数多くある野菜の中から選び、具材を細かくカット(chopped)したサラダで、野菜だけでなく鶏肉などの良質なたんぱく質も一緒にとれます。スプーンで気軽にすくって食べられるので、オフィスに戻っても気兼ねがありません。しかもスマートでおしゃれに見えるランチの提案になります。

## 2 商業ファッションビル×高感度世代

### ×インスタ映え

野菜のビュッフェサラダと言えども、演出次第で高価格帯での客単価が取れます。商業ビルは賃料なども考え、回転率や客単価など様々な調整が多いですが、比較的顧客のターゲットを絞ることが可能です。他店舗のブランド性などをチェックすることでファッションに敏感な感性の高い女性が集まる優位性があります。洋服の色には毎年トレンドがあるように、それに合わせた食材の配置なども大切です。

綺麗な試験管ガラスのような器には色とりどりの野菜を並べ、ドレッシングはまるで口紅を選ぶかのようなグラデーション。肌質に合わせた化粧品



ビュッフェサラダ

を選ぶように、効果効能の違いが分かる野菜たちがきれいに並びます。そこには、もちろん肉魚もありますが、それはあくまでも野菜を引き立てる脇役です。トータルバランスを考えた、アートのビュッフェスタイルでもあります。

SNS映えする配置とお皿の演出も大切です。写真での拡散を考えれば、お店の宣伝費として食材原価の多少のアップは致し方ないとも言えます。

### 3 都心部×インバウンド、アスリートイメージ ×2020オリンピック

最後に、これはこれから来るかな…と思われるものとなります。

「パワーサラダ」というものを知っていますか？最近じわじわと人気を集めています。パワーサラダとはビタミン、ミネラル、たんぱく質、食物繊維、脂質などの必須栄養素を一つのお皿で一度に取ることができるというサラダの事です。



パワーサラダ

よって野菜だけでなく、豆腐や鶏肉、果物やはたまた「エディブルフラワー」という野菜のように栄養価がある食用花なども使われます。今注目食材の「スーパーフード」と呼ばれる雑穀やナッツ類、良質なオイルを使ったドレッシングなども合わせて楽しめます。もともとは海外のアスリートやモデルからの発信だったため、これからの東京2020オリンピックに向けたイメージとしても反映されると思われます。

「野菜のサラダ」というテーマだけでも、ターゲッ

ト設定を意識して、しっかり絞り、明確にすることで、演出やメニューの方向性に変化が生まれてくるのです。

### ■メニュー開発は「想像と創造」

今回は複合的にターゲットに合わせたメニューを開発することについてお話しました。マーケティング論でいえば、数値的におのずとターゲット設定ができると思います。

しかし、それだけでは「生き物であるメニュー」というのはうまくはいかないのが現実です。

私自身を考えても、#女性#忙しい#熟年になってきた#ワイン好き#肉好き#寿司大好物#でも痩せたい…等々バラバラの要素を持ち合わせ、一概にはターゲット設定できません。

そこで、結局大切なのは「想像と創造」なのだと思います。人が生活をしていく中で、星の数ほどある飲食店を選び、足を運び、お金を払い、またリピートをする。そこには生活の土地があり、仕事や暮らしのこだわりがあり、シーンが生まれます。

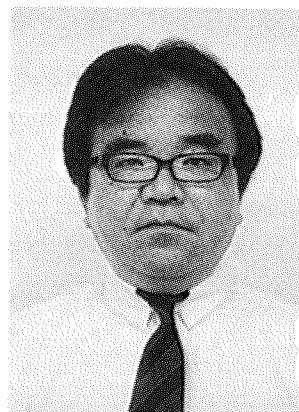
最後に、これからのメニュー開発とは、数値には見えない「人となり」を想像し、その人が喜び美味しいと感じてくれる場所、料理を創造していく事が必要です。自分だったらこんな料理が食べたい。こんなお店にしたい。「自分ごと」として考えることで、真剣さが変わってきます。真剣に複合的に考えることです。

最後までお読みいただきありがとうございます。次回もよろしくお願いたします。

# 最新外食トレンド 2018

No.2

平成29年の外食業界を振り返る



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

## 1. はじめに

昨年、平成29年1年間の外食に関する公式データがまだ完全には公表されている状況ではないが、昨年の外食業界はどのような状況であったか、現時点で振り返ってみることにする。

外食産業の市場規模は平成28年まで公表されており、平成24年から5年連続前年実績を上回って推移しているが、平成28年の市場規模伸び率は、前年より0.1%増加と、ほぼ前年並みとなっている。後述するが、総務省統計局の家計調査では、平成29年直近までの外食支出額が低調に推移しており、平成29年の外食産業市場規模は、インバウンド効果や法人交際費の寄与如何になるのではないかと思われる。

具体的に昨年の外食業界の主な出来事をみると、年初には、人手不足等の影響で大手ファミリーレストランを中心に24時間営業を中止することを発表し、社会的に注目された。「ちょい飲み」は引き続き活発で、「ちょい飲み」を実施する業種・業態が拡大している。また、28年に続き、インバウンド効果が外食に有利に働き、追い風となっていた。

一方、食材関連については、原材料や人件費の高騰、原油高などの要因で、自社努力だけでは賄いきれなくなり、メニュー価格を引き上げる動きが見られた。特に昨年後半、業務用米が高騰し、天候不順で冬季に需要が高い葉物野菜の価格が急騰するなど、コメを主体とした業種・業態や鍋メニュー等に影響があったと思われる。

今回は、平成29年の外食産業界の特徴的な事柄

を紹介し、消費者の外食動向を家計調査の外食支出額を分析することで、昨年の外食業界を振り返ってみたいと思う。

## 2. インバウンド効果

外食業界への追い風としては、過去にこのコーナーでも取り上げた「爆買い」に代表されるインバウンド効果である。最近では「爆買い」も影を潜めている状況にある。

平成29年は、日本政府観光局の推計によると直近1月－9月の訪日外国人数は初めて2千万人台となり2,120万人と前年同期より18.0%増加している。平成29年の訪日外国人の旅行消費額は、1月－9月で3兆2,761億円と前年同期より14.7%増加となっている。

また、最新の平成29年7月－9月の状況を見ると、訪日外国人数は744万人と前年同期より18.8%増加し、旅行消費額は、1兆2,305億円と前年同期に比べて22.6%増加、それぞれ過去最高の数字となっている。

7月－9月の訪日外国人旅行消費額のうち飲食費をみると、平成29年7月－9月は2,591億円で前年同期(2,047億円)より26.6%増加している。

昨年の傾向として「爆買い」が影を潜めつつあり、百貨店では売上高に大きな影響を及ぼしている。

しかし、飲食は、観光客であれば大部分が外食になることから、外食については、訪日外国人が増加すればするほど、売上高に貢献している状況にあると考えられる。

### 3. 食の外部化率と外食率

平成28年の国民経済計算が公表されたので、平成28年の食の外部化率と外食率について推計を行った。食の外部化とは、消費者が食費のうち食を外部に依存している支出額の割合であり、平成28年には43.5%との割合になった。すなわち、食費の45%程度を外部に依存している状況となっている。

また、外食率は食費のうち外食に使っている支出額の割合で、平成28年では34.1%であった。

食の外部化率、外食率を過去から見てみると、食の外部化率は、平成19年が45.6%と最も高かったがその後、緩やかに低下し、平成22年辺りから横ばいで推移している。

外食率は、平成9年の39.6%がピークで年々低下傾向を示し、平成27年には34.5%と昭和61年の水準となっている。

食の外部化率から外食率を差し引いた数値は年々拡大傾向となっており、中食の拡大が見て取れる。

この食の外部化率、外食率から、まずは消費者が食を外部に依存する割合が高まっていること、次にその外部依存に寄与しているのが中食であることが推測できる。

将来の食は、食の外部化が進展し、家庭内で調理をするシーンが少なくなることが予想される。

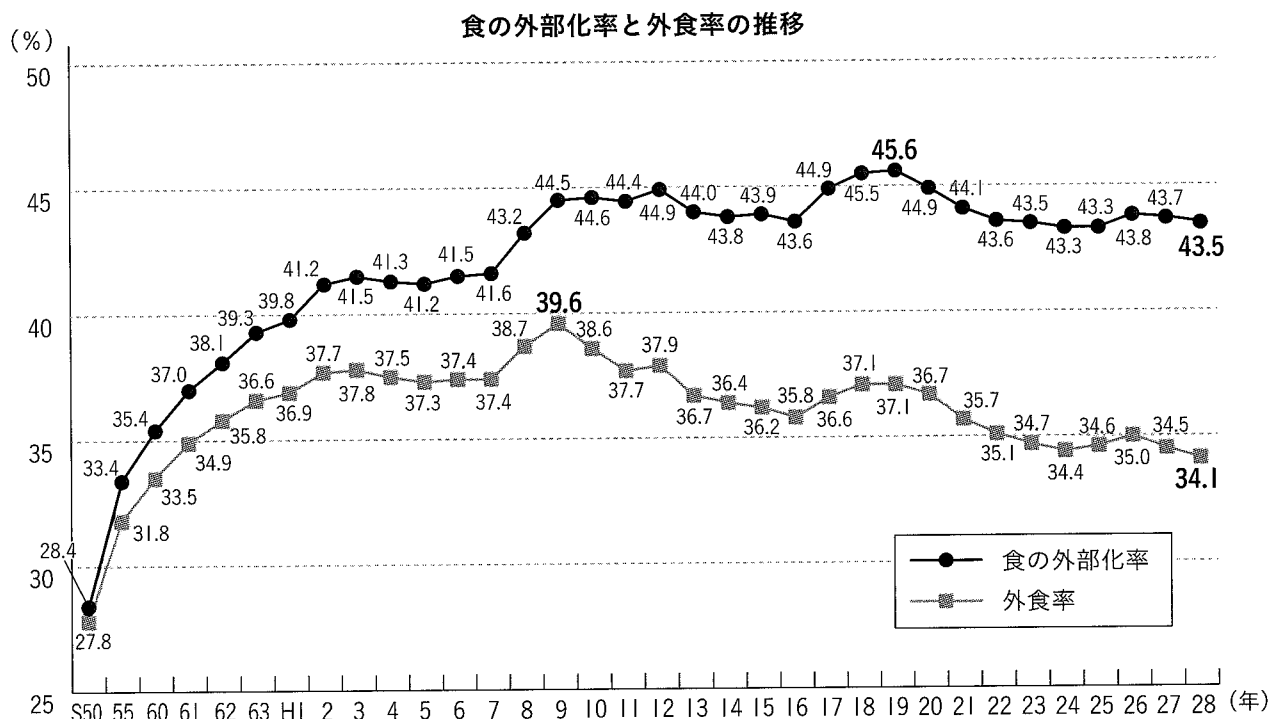
### 4. 消費者の外食支出額の動向

次に消費者の外食動向がどのようになっているか総務省統計局の家計調査で世帯1人あたり外食支出額増減率の推移を見ると、まず、食料支出額が前年より下回っている月が多く、平成29年1月-11月合計では、前年同期並(対前年同期増減率▲0.0%)となっている。

外食を見ると、そば・うどんから飲酒までの合計である一般外食は、1月(対前年同月増減率3.7%減)、2月(同8.2%減)、3月(同2.2%減)、5月(同0.8%減)、7月(同0.6%減)、10月(同3.1%減)で前年実績を下回っているが、1月-11月合計では前年同期より0.4%増加している。

一般外食を品目別に見ると、年間を通して好調だったのが他の主食的外食、ハンバーガー、焼肉、そば・うどんであり、他の品目は低調であった。特に他の麺類や中華そば、すし、飲酒では、大部分の月で前年同月実績を下回っており、喫茶店では年央辺りから前年実績を下回って推移している。

以上のような家計調査での外食支出額の動向を見ると、品目別に差があるものの全体としては、平成28年に比べやや低調な状況であると思われる。



資料：内閣府「国民経済計算」、外食産業市場規模推計値等から推計

注)国民経済計算の数値が平成6暦年まで修正されたので食の外部化率、外食率とも平成6年から修正が入っていることを留意されたい。

平成29年1－11月の外食支出額の増減率推移

単位：％

	食料	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食
平成29年1月	▲0.3	▲3.2	▲3.7	▲6.9	2.0	▲16.8	▲4.8	0.9
2月	▲4.5	▲8.0	▲8.2	▲15.2	▲6.3	▲8.9	▲1.2	▲7.6
3月	▲1.0	▲1.4	▲2.2	0.9	0.7	▲3.0	1.2	▲1.1
4月	1.3	3.1	3.3	10.7	▲0.3	▲20.1	6.7	4.3
5月	▲0.5	▲0.7	▲0.8	1.1	▲7.9	▲2.1	▲10.1	3.1
6月	0.7	5.4	5.5	5.4	▲0.4	▲5.9	▲0.0	9.9
7月	▲1.0	▲0.4	▲0.6	4.0	▲4.7	0.3	▲9.1	▲3.0
8月	1.9	3.1	3.7	8.9	1.6	2.2	5.2	▲2.4
9月	2.1	3.1	4.1	3.2	▲11.5	▲19.5	▲8.3	2.3
10月	▲1.0	▲3.1	▲3.1	▲7.8	▲11.6	▲19.4	▲14.1	▲4.4
11月	1.8	6.2	6.8	9.2	0.2	8.6	15.7	2.5
平成29年1－11月	▲0.0	0.4	0.4	1.4	▲3.5	▲8.0	▲2.0	0.2

単位：％

	中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の主食的外食	喫茶	飲酒
平成29年1月	▲6.4	▲5.0	0.5	6.7	▲5.1	5.8	▲7.5
2月	5.2	▲8.1	▲26.1	4.0	▲6.1	0.2	▲18.5
3月	▲0.3	▲7.5	▲3.2	▲7.9	1.7	2.0	▲14.4
4月	▲5.4	1.8	2.5	1.4	3.2	6.3	4.6
5月	▲4.8	0.0	▲5.9	▲4.0	1.1	5.0	▲0.2
6月	▲0.8	18.2	11.5	3.2	5.3	▲6.8	5.0
7月	3.1	▲0.9	11.1	16.3	2.3	▲12.0	▲2.9
8月	▲13.3	▲6.9	▲1.8	12.5	9.5	5.1	7.4
9月	2.0	1.7	8.4	▲1.0	13.0	▲0.2	6.4
10月	12.2	▲6.9	14.2	9.5	1.3	▲5.6	▲7.0
11月	1.8	6.3	24.4	8.8	6.4	▲0.6	6.3
平成29年1－11月	▲1.3	▲1.1	2.1	4.5	3.0	▲0.2	▲2.5

資料：総務省統計局「家計調査」

## 5. まとめ

平成29年の外食産業界を振り返ると、企業サイドでは、人手不足が深刻になり、如何にして労働力を確保するかが課題となっていた。また、食材については為替の円安傾向による輸入食材の高止まり、業務用米の高騰、年末には葉物野菜の急騰などコスト増になった企業もあった。さらに、業務用米高騰により、コメを主力とする丼物など提供の業種では、メニュー価格を引き上げる状況となっている。

一方、「ちょい飲み」は引き続き好調であり、ファーストフード、ファミリーレストランなどの他にも広

がりつつある状況である。

訪日外国人も年々増加しており、小売業界では「爆買い」が影を潜めたが、外食の場合は訪日外国人の増加が追い風となっている。

しかし、昨年の消費者の外食状況を見ると、平成29年1月－11月合計では外食全体で辛うじて前年同期実績を上回っており、低調に推移している状況である。

外食産業は景気との相関が強いこともあり、現在の好景気の影響を受け、今年の外食産業界が活性化して成長することを祈念したい。

## 新製品 NEWS

福島工業株式会社のアイスメーカーがよりパワーアップしてモデルチェンジ!

### 小型キューブアイスメーカー

従来型より、節水性・省電力に優れ、構造も省エネに対応したニューモデルが登場。

#### 【特長】

- 電気代+水道代の年間ランニングコストが従来機に比べ約36%ダウン
- 製氷1kgあたりのランニングコストが大幅にダウン
- 構造を見直し、熱交換率を向上させ省エネに貢献
- 豊富なバリエーション

アンダーカウンタータイプ(製氷能力:25~95kg)6機種、パーティカルタイプ(製氷能力:65~95kg)3機種

#### 【主なおすすめ先】

ホテル、レストラン、ビアガーデン、焼肉店、寿司店、学生食堂、スーパーマーケット、病院、福祉施設、など

#### ■主な仕様

機種名: FIC-A25KT2 (掲載画像機種)

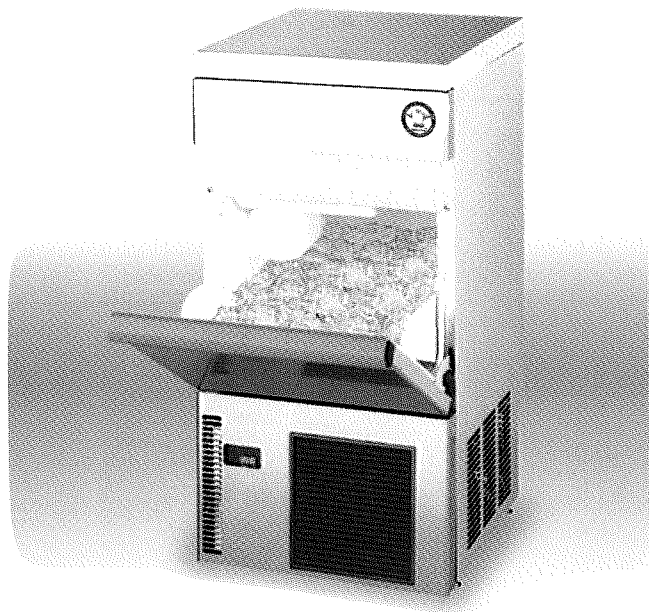
本体: 幅 398x 奥行 450x 高さ 800mm 製品質量: 37kg

製氷能力(約) (50Hz/60Hz):

室温 20°C水温 15°C=27/30kg/日

室温 30°C水温 25°C=23/26kg/日

標準価格: 412,000円(税抜)



### 福島工業株式会社 (担当: 営業戦略部 営業企画課)

お問い合わせ先

〒555-0012 大阪市西淀川区御幣島 3-16-11

TEL: 06-6477-2031 FAX: 06-6477-0025 <http://www.fukusima.co.jp/>

本欄では、会員企業の新製品(発表3ヵ月以内程度)を随時取り上げています。カタログ、写真、説明書等を編集委員会(事務局)宛にお送りください。

## 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。

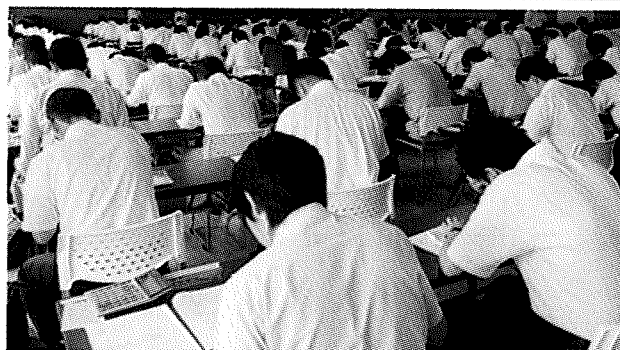
問い合わせ先: 日本厨房工業会 03-3585-7251

# 業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

## 厨房設備士とは？

厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、  
知識の証。



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

# 団体賠償責任保険制度をご検討ください！

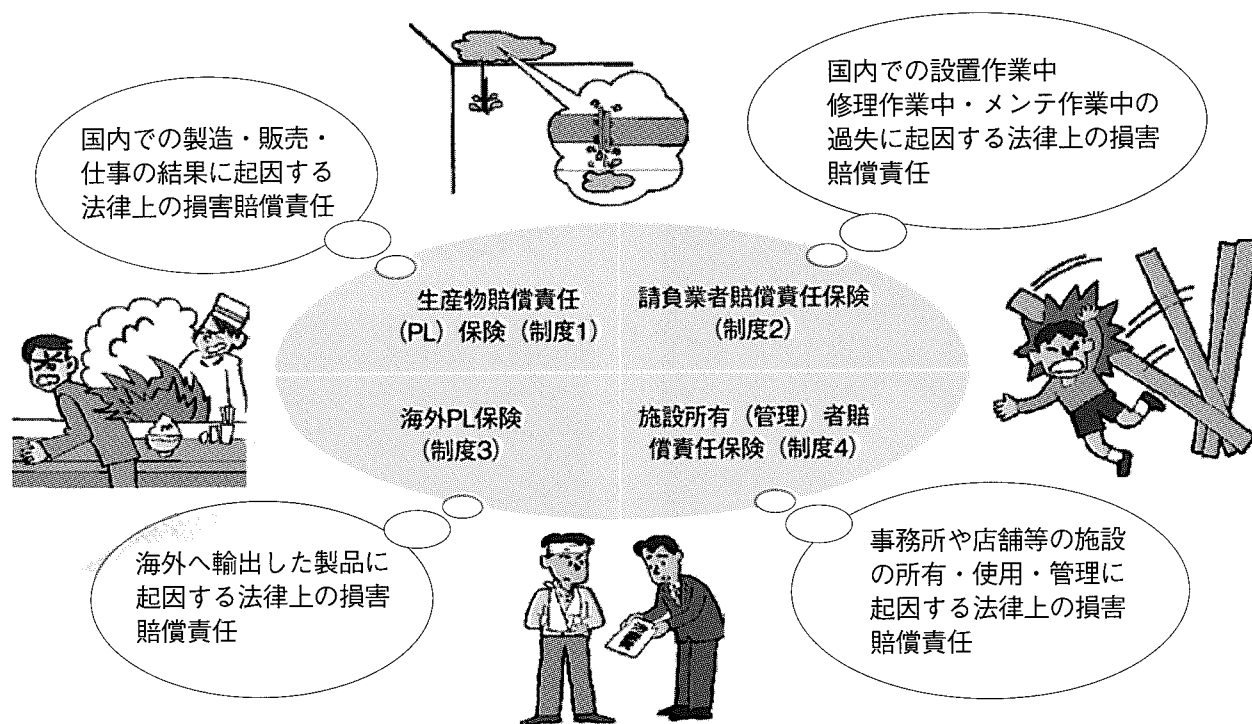
一般社団法人日本厨房工業会では、平成7年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

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】12月の相談受付の概要

### (1)受付件数

受付件数は28件で前年同月の21件に対して133.3%

### (2)特徴

- ◇ 事故クレームは、自然通気形開放式石油ストーブを購入し、その日に点火したところ、大きな炎が上がったので調整つまみで火力を整え使用していたが、室内が真っ黒なすすに覆われ、同時に頭痛もしたの1件。
- ◇ 品質クレームは、一年前に購入した石油ストーブ給油タンクの口金の窪みに灯油が表面張力で張り付くため、給油時に傾けた際または7～8メートル運ぶまでの間に落ちてしまい、畳などを汚してしまうことに不満等2件。
- ◇ 一般相談は0件。
- ◇ 問合せは、石油ファンヒーターを使用すると喉が痛くなるという相談を受けているが、排気に関するメーカー比較の商品テストデータを持っていたら開示してほしい等25件。

## 【2】受付実績合計

平成29年12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	1	2	0	10	13(46.4)
事業者	0	0	0	9	9(32.2)
司法・行政	0	0	0	6	6(21.4)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	1(3.6)	2(7.1)	0(0.0)	25(89.3)	28(100.0)

注)前年同月の受付件数は21件、事故クレーム件数は0件

## 【3】主な関係行事

(1)報告会：事故等調査報告会 (12/19 ガス石油機器会館 会議室)

## 【4】事故クレーム

◇ 石油ストーブからすすが発生し、室内が汚染され健康も害した。

自然通気形開放式石油ストーブを量販店で購入し、その日に使用した。点火した瞬間大きな炎が上がり驚いたが、調整つまみで火力を整え使用していたところ、4時間後に室内一面がすすに覆われていることに気づき火を止めた。後日メーカーが来て機器を確認したが、特に異常はなく正常燃焼した。メーカーは、火を弱めて使用してはいけない製品を使用者が弱火燃焼させたためにすすが発生したとして、使用者責任と言うのだが、弱火にはしていなかったため納得できない。すすを吸い込んだために頭痛を起し、後日肺炎と診断されたので、機器の欠陥ではないか調べてほしい。(申出者：北海道内消費者 No.17120502)

◆ 外部検査機関とともに調査中。

## 【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)

12月度の未解決案件処理件数は0件。

## JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

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

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	パイプ棚	TX-P-180L-J
	平棚	TX-H-180L-J
	上棚	TX-W-180-J
	パンラック	N-TES-19-6118S
TX-PR-180A-J		
ニチワ電機株式会社	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
	蒸し器	NES-650N-9-J
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機株式会社	立体炊飯器	ARCX-2GT
株式会社ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGF18NB
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
FGF25NB		
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
	ローレンジ	MIHL-10S
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
	蒸し器	MUS-066D
		MUSE-066B1
	麺ゆで器	MREK-044
		MRLN-03C
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
	台	BH-157
		BWD-157
DBW-159W		
MH-157X		
MWD-157X		
シンク	BSM2-156R	
	DBS2-159W	
	MM2-156RX	
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	

親型式：88機種、子型式：2,337機種

# 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。



ラベル見本

## ●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックLL	15-002-0202		
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203		
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204	(株) アクシー	06-6682-2251
16. 4. 27	バップレッシュⅡ	16-002-1302		
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Ⅲ型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤーブルー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)	045-640-2348
13. 2. 26	JフィルターB型	13-002-5402		
14. 6. 24	FC'09	14-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297
15. 7. 1	チャントルフィルターⅢ	15-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
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 I フ ィ ル タ ー	16-002-7101	(株)アルテック九州	0968-68-1455
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102		
17. 3. 8	グ リ ス カ ッ ト	17-002-7201	(株)クリエ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308
14. 2. 28	XGSグリスフィルター	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウオッシュフィルター	15-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941

●グリスエクストラクター技術基準適合品

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

●グリスセパレーター技術基準適合品

17. 8. 29	エアロ・ウェイ	17-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005		
13. 7. 4	MS3型セパレーター	13-003-1603	ホーコス(株)	084-922-2855
17. 6. 29	バブルフィルター	17-003-1604		
16. 1. 27	ミストロン	16-003-1801	サンタ(株)	076-268-2941
17. 3. 22	ミストロンmini	17-003-1802		
16. 4. 27	NDCぶくぶくジェット	16-003-1901		

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

❖ 2月(如月) ❖

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1日(木) テレビ放送の日                        | 14日(水) バレンタインデー、チョコレートの日、煮干の日                 |
| 2日(金) バスガールの日、頭痛の日、夫婦の日、<br>二日灸(如月灸) | 16日(金) 寒天の日                                   |
| 3日(土) 節分                             | 19日(月) プロレスの日                                 |
| 4日(日) 立春                             | 20日(火) 第18回厨房設備機器展開催(23日まで)、<br>歌舞伎の日、アレルギーの日 |
| 5日(月) プロ野球の日                         | 21日(水) 食糧管理法公布記念日                             |
| 6日(火) 海苔の日、抹茶の日                      | 22日(木) 猫の日、食器洗い乾燥機の日                          |
| 7日(水) 北方領土の日                         | 23日(金) ふろしきの日                                 |
| 8日(木) 針供養、御事始め                       | 24日(土) 月光仮面の日                                 |
| 9日(金) ふくの日、服の日、福の日、肉の日               | 28日(水) ビスケットの日                                |
| 10日(土) 左利きの日、ふきのとうの日                 |   |
| 11日(日) 建国記念の日、万歳三唱の日                 |   |



# 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、  
全国をフォローする  
会員ネットワーク!

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



**全409社**

(2018年1月20日現在)

## ●北海道支部

エレクター(株) 札幌営業所  
 (株)AIHO 札幌支店  
 北沢産業(株) 札幌支店  
 (有)北見厨房  
 (株)コメットカトウ 札幌営業所  
 サンスチール工業(株)  
 (株)白石製作所  
 タニコー(株) 北海道事業部  
 厨房サービス(株)  
 (株)中西製作所 北海道支店  
 ニチワ電機(株) 札幌営業所  
 日本調理機(株) 北海道支店  
 パナソニック産機システムズ(株) 北海道支店  
 福島工業(株) 北海道支店  
 (株)フジマック 札幌営業所  
 (株)ホワイトスチール工業  
 (株)マルゼン 札幌営業所

## ●東北支部

○岩手県  
 (株)AIHO 盛岡営業所  
 三機商事(株)

○宮城県  
 (株)エフ・エム・アイ 仙台営業所  
 エレクター(株) 仙台営業所  
 (株)大穂製作所 仙台営業所  
 北沢産業(株) 仙台支店  
 (株)コメットカトウ 仙台営業所  
 タニコー(株) 東北事業部  
 東北アイホー調理機(株)  
 (株)TOSEI 東京支社 東北営業所  
 (株)中西製作所 東北支店  
 ニチワ電機(株) 仙台営業所  
 日本洗浄機(株) 仙台営業所  
 日本調理機(株) 東北支店  
 パナソニック産機システムズ(株) 東北支店  
 福島工業(株) 東北支店  
 (株)フジマック 東北事業部  
 (株)北拓機工  
 ホシザキ東北(株)  
 (株)マルゼン 東北営業所  
 三浦工業(株) 食機仙台営業課

## ○秋田県

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

## ○山形県

(株)三陽製作所  
 せんじん商事(株)

## ○福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

○茨城県  
 三英物産(株)  
 東邦厨房(株)

## ○群馬県

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

## ○栃木県

東洋サーモ(株)

## ○埼玉県

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

## ○千葉県

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

## ○東京都

(株)AIHO 東京支店  
 秋元ステンレス工業(株)  
 アサヒ装設(株) 東京営業所  
 東産業(株)  
 (株)泉設備  
 (株)ISEKITータルライフサービス  
 イトヤ(株)  
 (株)ウィンター・ハルター・ジャパン  
 (株)上野製作所  
 エース工業(株)  
 (株)エフ・エム・アイ 東京本社  
 エレクター(株)  
 エレクトロラックス・ジャパン(株)  
 (株)エレミック  
 (株)オーディオテクニカ  
 風商事(株)  
 (株)大穂製作所 東京営業所  
 オザキ(株)  
 オピニオン(株)  
 オルガン(株)  
 (株)カジワラキッチンサプライ  
 (株)加藤厨房設備  
 (株)キン・トレーディング  
 北沢産業(株)  
 キッチンテクノ(株)  
 (株)キャニオン  
 国立厨房サービス(株)  
 クマノ厨房工業(株)  
 クリナップ(株)  
 (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  
 ヒコグリラー(株) 東京営業所  
 福島工業(株) 東日本支社  
 (株)富士工業所  
 (株)フジマック  
 (有)藤村製作所  
 ホシザキ東京(株)  
 細山熱器(株)  
 ホバート・ジャパン(株)  
 (株)マグナ  
 マツハ機器(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  
三和厨理工業(株)  
(株)TOSEI  
東洋厨機工業(株)  
(株)中松  
(株)早川製作所  
(株)原川商店  
マルゼン厨機(株)  
山田冷機工業(株)

### ○愛知県

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

### ○三重県

(有)アイジエー  
(株)ウサミ  
スズカン(株)

(株)タチバナ製作所  
(株)中部コーポレーション  
(株)三重特機

## ●関西支部

### ○滋賀県

大洋厨房(株)

### ○京都府

FKK(株)  
シェルバ(株)  
(株)八木厨房機器製作所

### ○大阪府

エレクター(株)大阪支店  
(株)AIHO大阪支店  
(株)アクシー  
アサヒ装設(株)大阪営業所  
ACE厨設(株)  
(株)エフ・エム・アイ大阪本社  
エレトロラックス・ジャパン(株)大阪支店  
王子テック(株)大阪支店  
(株)大穂製作所大阪営業所  
オザキ(株)大阪営業所  
(株)尾高厨房器製作所  
関西スチールネット(株)  
北沢産業(株)大阪支店  
(株)クラコ  
(株)見成技研  
見洋厨機(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  
ピナン厨器(株)  
(株)福井厨房  
福島工業(株)岡山支店  
(株)マルゼン岡山営業所  
山県化学(株)  
(株)山中

### ○広島県

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

### ○徳島県

(有)東四国厨房設備

### ○香川県

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

### ○愛媛県

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

### ○高知県

(株)丸三

## ●九州支部

### ○福岡県

(株)AIHO九州支店  
アサヒ装設(株)福岡営業所  
伊藤産業(株)  
エムケー厨設(株)  
エレクター(株)福岡営業所  
王子テック(株)  
(株)大穂製作所  
オザキ(株)福岡営業所

押切電機(株)福岡営業所

北沢産業(株)福岡支店  
協立エアテック(株)  
(株)コメットカトウ九州営業所  
タニコー(株)九州事業部  
(株)TOSEI九州支店  
(株)中西製作所九州支店  
西日本ステンレス工業(株)  
ニチワ電機(株)福岡営業所  
(株)日本エコテクノ  
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	
(株) TOSEI	日本調理機株	
アサヒ装設株	東京ガス株	
オザキ株		(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

1月17日(水)に例年通り日本厨房工業会及び関東厨房機器協同組合の共催による賀詞交歓会が開催された。詳細は本誌に掲載されているので、省略するが、各御来賓の挨拶には、食の安心安全、生産性向上への寄与、厨房設備士による働きやすい厨房の設計、業務用厨房設備機器基準等、諸基準の普及など、日本厨房工業会への大きな期待が込められていた。

1月は各関連団体においても賀詞交歓会が開催された。来賓挨拶などでは、労働市場の改善、企業収益の回復、好調な株価など経済において良い面が述べられる一方で、中小企業にも実感できるような景気回復を望む声が聞かれた。

観光庁の発表によると2017年の訪日外国人客数は2,869万人となり、過去最高を更新した(前年比19.3%増)。国別では中国が最も多く736万人となっている。一方、JETRO(日本貿易振興機構)の調査によると中国人が行きたい国で日本が初めて1位になったという結果が発表された。このような事を考えると政府が掲げる訪日外国人旅行者数4,000万人という数字も現実味を帯びてくるような気がする。訪日目的のトップでは日本食を食べる事であり、その食を支える当工業会の役割も益々大きくなっていく。と期待は膨らんでいく。

まだまだ寒さは続いていくこの季節であるが、これから会員各位のお役にたつような、ホットな話題を提供していく所存である。

# 厨房

平成30年2月5日発行

第55巻/第2号(No.584)

発行人	谷口一郎
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	伊藤典弘/森家浩平 楢松弘充/三島博史 福田敦/大川里枝 清水直之/浜野勝正
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。  
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価432円(税込) 毎月1回5日発行  
年間購読 5,184円(税込)  
半年購読 2,592円(税込)



# 皆様のご来場をお待ちしています！



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第18回

# 厨房設備機器展

第46回 国際ホテル・レストラン・ショー

HOTERES JAPAN

第39回 フード・ケータリングショー

CATEREX JAPAN

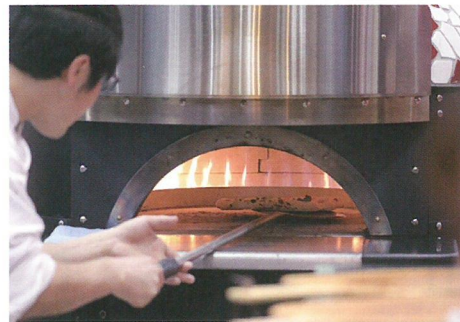
会期

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

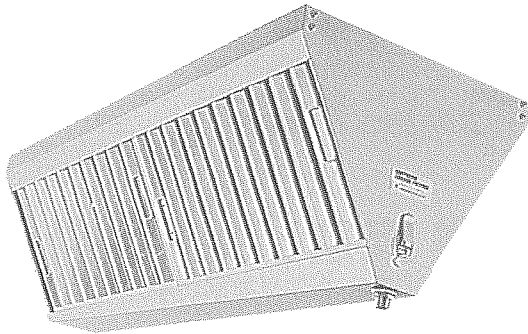
受付期限:2018年2月9日(金)  
ホームページから必要部数をご請求  
ください。

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。)

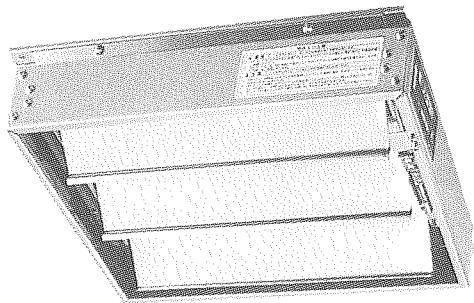
業務用厨房排気グリッドフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー  
**BFガードII**  
 BF GUARD II



●特長

1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はなりません。
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、アクシー製グリッドフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

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



発売元



**スギコ産業株式会社**

■製造元



本社 ☎0256(86)3711(代) 大 阪 支 店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)  
 ショールーム ☎0256(86)3711(代) 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)  
 インターネットホームページアドレス 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)  
<http://www.sugico.co.jp> 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)  
 E-mail: sugicohn@sugico.co.jp 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。



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

fujimak

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々、  
使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、  
業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして  
確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。  
厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、  
きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

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

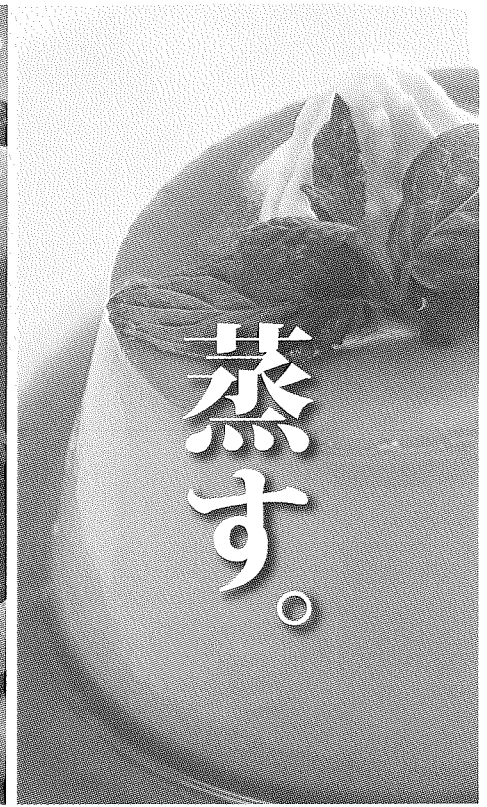
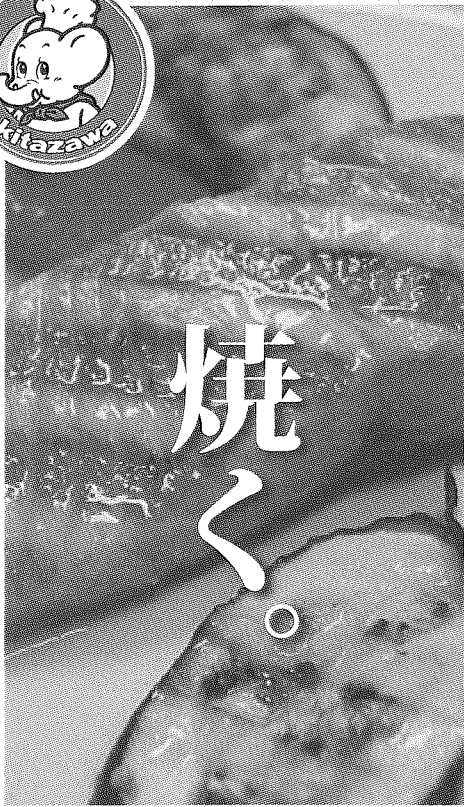
『フジマックの 365 日サポート体制』

詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問い合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

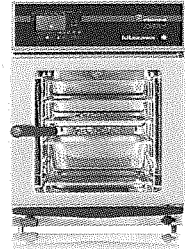
株式会社フジマック [www.fujimak.co.jp/](http://www.fujimak.co.jp/)

●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。

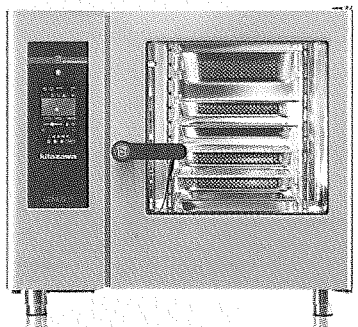
超コンパクト  
 2/3サイズ!  
 KEMT-623T



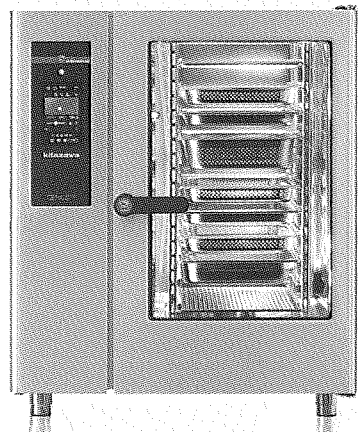
# スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker  
 マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ  
 テクノロジーを採用した  
 ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

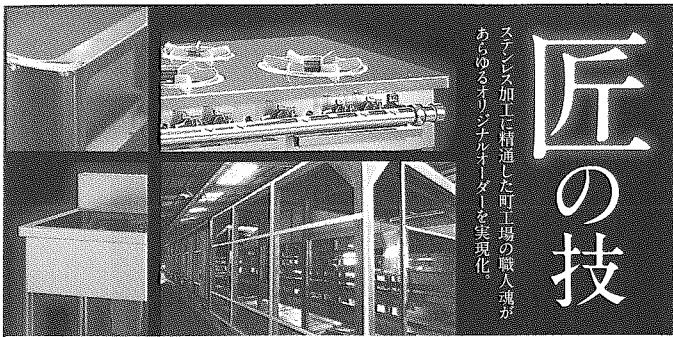
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

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



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

# 匠の技

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

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

信頼に応えるウエノクオリティ  
UENOプロダクトレポート

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

## 「食」を知り尽くした 名脇役

開発力・技術力・質の高いサービスで  
料理人を支える理想の厨房を提案。

ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



スーパーアルカリイオン洗浄水  
生成装置組込シンク

### ALSINK (アルシンク)

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



詳しくは

[www.hiserv-ueno.co.jp](http://www.hiserv-ueno.co.jp)



携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー  
**株式会社上野製作所**

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

1964年創刊  
業務用厨房業界  
唯一の専門誌

# 「厨房」で

## 貴社をアピール してみませんか

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

月刊「厨房」広告掲載のご案内



### 内容

●月刊(毎月5日発行) ●A4判平綴じ ※広告掲載料金は奥付をご覧ください

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



# FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



# FOOD SERVICE SYSTEMS



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

**AIHO** 株式会社 **AIHO**

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

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



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

# 日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

## Consulting

設計力

## Design

製品力

## Products

メンテナンス力

## Maintenance

NITCHO

# 日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

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

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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






熱い想いで、  
ビジネスの安心を  
守り抜く。

my TOKYO GAS

ビジネス

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

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

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



これからのエネルギーに、「東京ガス」という答えを。

どんな安心? どれほどお得? 詳しくはWebへ。

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

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