

# 厨 房

chu bou

APRIL  
2018  
No.586

4

平成29年度第4回理事会報告  
新規加入会員2社承認される

第18回厨房設備機器展  
開催レポート

やるKEY HACCP  
SFFBB (Safer Food, Better Business)

フードビジネスコンサルタント魂  
〜オリンピックに向けた希望と  
外国人観光客の食について〜





# いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

**新発売**

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

**ユニット式多機能調理器**

- 蒸出し・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。
- 蒸出しから保温へと2段階のデジタル温度設定とタイマー機能を装備。(アナログ式もご用意)



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



SD210

**熱湯循環式  
だしつゆ抽出機**

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

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)の鈕を押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイマー時間後に停止する。これを「白だし」として使用する。か、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出し鈕を押してど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

● 角ごとに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を噴き上げ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  
ゆで麺機**



沸騰寸前の熱湯噴流技術で  
ガス代と水道費を半減

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

左右連動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**

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

www.n-sen.com

本 大阪営業所  
大 名古屋営業所  
名 仙台営業所  
仙 新潟営業所  
新 福岡営業所

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

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



鮮度で、人を  
感動させたい。

開けたら  
閉める！

美味しいお肉は、  
保存温度から。  
保存温度は、  
熱い技術から。

COOL  
JAPAN  
って、私の事だ  
と、思っていました。

冷やすことに、  
熱すぎる会社。

世界中に  
日本の、  
冷蔵庫を。

いい料理、  
いい冷蔵庫。

省エネに  
一生懸命

スーパーマーケット  
にも、います。





# 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



## 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100V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

ISO 9001  
認証取得

全国共通フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。



# 子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。

食器



テーブル型消毒保管機

食器

食缶



昇降消毒保管機

食器

食缶

器具



消毒保管機

器具



器具消毒保管機

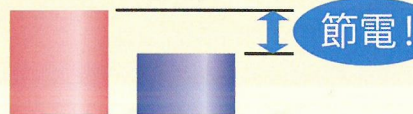
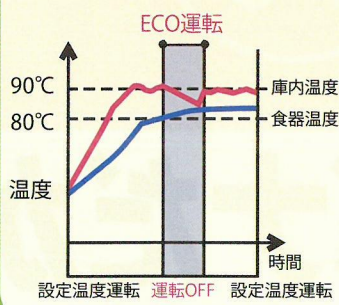
食器



天吊式消毒保管機

## エコ運転搭載

従来機より電気料金がお得です！



- エコ運転  
90℃運転（食器の表面水分除去、乾燥）▶ 運転OFF（エコ運転）▶ 90℃運転（消毒）
- 週間予約機能に加え1日予約の可能
- SDカードで温度履歴管理（オプション）

器具



メイクリン

（包丁まな板消毒保管機）

食器



昇降コンテナ消毒保管機

食器



コンテナ消毒保管機

食器

食缶

器具



カートイン消毒保管機

食缶



予冷機能付消毒保管機

※エコ運転非対応



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

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

■ 大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索

click click





# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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



電気プレイングパン  
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、高い人気をほころ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)





# その真価は、 クリーンな庫内で 発揮される。

だからホシザキは  
洗淨機能を自動化<sup>※</sup>しました。

急速冷却後の庫内には水蒸気といっしょに  
飛散した油分や食材カスなどの汚れが付着し、  
そのまま放置すると雑菌の温床になりかねません。  
ホシザキのプラストチラー&ショックフリーザーなら、  
自動洗淨<sup>※</sup>と自動乾燥で手間なくしっかり衛生管理。  
いつでも安心してご利用いただけます。

※自動洗淨機能付きは受注生産になります。

プラストチラー&ショックフリーザー

**NEW HBC** series



**HOSHIZAKI**

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

**ホシザキ株式会社**

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

**CALL ME!  
HOSHIZAKI**

**445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12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!



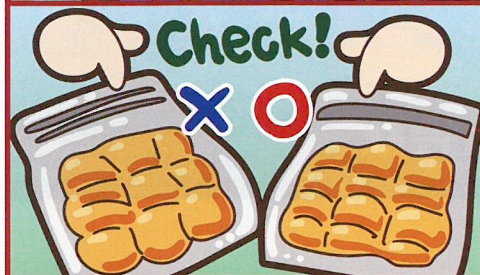
真空包装機なら  
TOSEIにお任せ!!



**ポイント**  
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!!



**ポイント**  
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!!



**ポイント**  
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!!



**ポイント**  
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!!



**ポイント**  
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
- チャーブローラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマnder
- パキングダックブローラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

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



# 厨房女子が行く!

今月の  
ゲスト

株式会社中西製作所

スマート洗浄機事業部 係長 山下 順子さん



## 厨房業界と現在の会社に入ったきっかけについて教えてください。

中西製作所に入社したのは、某社から事業譲渡により移籍の話をいただいたのがきっかけでした。

話を聞いた時はそれはもうびっくりです。今まで取引先であった会社です。悩みましたが、厨房を主としている会社であり、今まで以上に仕事の幅を広げられるかも!? と期待を持って移籍しました。

とはいえ、ある程度の覚悟をもって入社したのですが、初めの不安などすぐに消えてしまうぐらい温かく迎え入れてもらったことはとても嬉しかったです。

この業界に入ったのは（はるか昔になります…笑）北海道で事務員としてでした。巡り巡って今ここで仕事をしていることをとても不思議に思うことがあります。思えばいつも周りの人たちに助けられ、後押ししてもらって今があるな、と強く感じます。



展示会にて

## お仕事の内容は？ やりがいは？

在籍しているスマート洗浄機事業部は厨房機器の中でも、主に一般飲食店や施設で使う食器洗浄機を取り扱っている部署です。私はここで2年、営業をしています。

それまでは事務員を経て集計業務などを行っていました。扱う製品は同じですが、仕事の内容は大きく変わりました。というより広がった感じがします。

社外とのつながりは電話やメールが主だったのが、今は直接会ってお話をする機会が増えました。電話やメールではなかなか伝わらない細かなニュアンスもすんなり伝わったり、またいろいろなお話を聞けたりすることも楽しいです。

人とのつながりが沢山できて、また、それが大切な仕事だと思えます。

## 今後のあなたの夢を教えてください。

今取り扱っている製品についての知識をつけることと、せっかく色々なアイテムがある中にあるので、それらも含めて提案できるようになりたいと思います。

厨房業界は女性が少ない業界だと思います。特に営業にですが、だからといってあまり構えることなく私のペースで（かなりスローですが!）出会えた方たちとお話ができるようになればいいなと思っています。

プライベートでは気の合う人たちと美味しいものを食べて、美味しいお酒を飲んで、いっぱいしゃべる。至福の時間を充実させるべく、いつも付き合ってくれる人たちに感謝し、そしてこれからも楽しむために、健康第一に努めたいと思います。

## 職場の方からのエール

業務改善のプロとして多岐にわたり、改善推進を行ってきました。その知識と的確な判断力が営業職でも発揮されています。

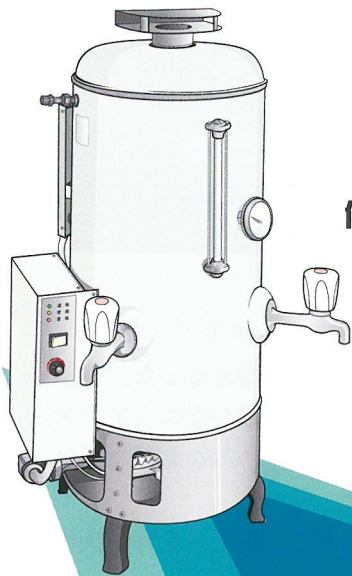
コミュニケーション能力も高く、取引先からも高評価をいただいております。持ち前の明るさで人材育成なども願うことができると思います。今後の更なる飛躍を期待しております。頑張ってください。

（スマート洗浄機事業部 部長 松浦健一）

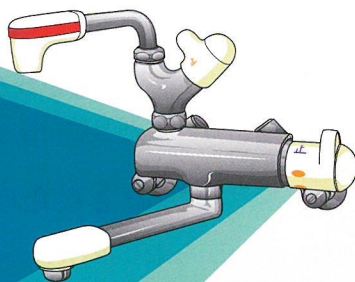


# 給湯質

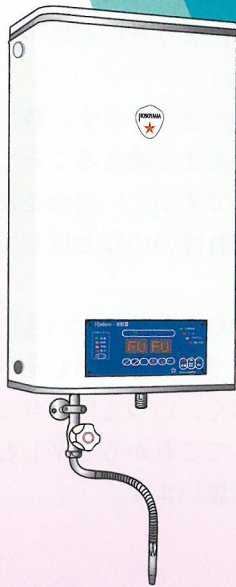
HOSOYAMA



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



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type

**GAS**

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

**ELECTRIC**

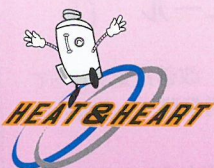
電気貯蔵湯沸器  
電気小型温水器  
電気密閉式給湯器  
電気開放式湯沸器  
電気自動温水器

**STEAM**

蒸気貯蔵湯沸器  
蒸気瞬間湯沸器



**WE are the  
Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

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

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

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



## CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(第41回) ————— 株式会社中西製作所
工業会関係	14	平成29年度第4回理事会報告 新規加入会員2社承認される
	17	第18回厨房設備機器展開催レポート
	23	平成30年度 厨房設備士資格認定試験 受験申込受付中
	25	公正証書の作成 — 坂本廣身法律事務所 弁護士：松岡 正高、安本 樹
	46	団体賠償責任保険制度をご検討ください！
支部だより	24	東北支部 第3回理事会と新年会の報告 東海北陸支部 視察研修会を開催
ESSAY	27	小倉朋子の食・心・美 Part.2(第10回) 食べる音から趣向の変化を探る ————— 株式会社トータルフード 小倉 朋子
	28	映画の見どころ・台所(第46回) 『カポータィ』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
	30	音を楽しむ食を楽しむ(第7楽章) 春が来た！ ————— リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子
衛生管理	34	やるKEY HACCP(第9回) SFBB(Safer Food, Better Business) ————— スタジオワーク合同会社 上田 和久
厨房業界	38	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6回 ～オリンピックに向けた希望と外国人観光客の食について～ ————— 一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 坂口 もとこ
	43	最新外食トレンド2018(No.4) 外食企業の売上高、客単価、客数の関係 ————— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
	12	<b>新連載</b> 句に想う[春愁] ————— 杜子句(佐藤 達樹)
	13	巻頭によせて[持ちたい心] ————— 有限会社厨房のウエマツ 上松 光明
	23	工業会だより
	26	日本厨房工業会発刊 図書注文シート
	33	「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内
	47	INFORMATION[ガス石油機器PLセンター]
	48	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	50	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付
	52	一般社団法人日本厨房工業会会員一覧
	54	奥付[広告掲載企業名]



# 旬に想う

春愁（しゅんしゅう）

杜子旬

私には、どうしても行かなければならないところがあった。全力疾走の末、たどりついたのは、顔を洗える場所だった。



厳しかった寒さが緩みだすころ、私は花粉症に悩まされる。春の花は美しくて大好きだが、スギの花だけはできれはご勘弁願いたい。春愁、という言葉がある。世の中が華やかになる季節に逆にくとを感じる、もの悲しさや哀愁を表す言葉だ。私もまた別の意味で春愁を感じているのである。



いや、私の花粉症のことはどうでもいい。4月は、進級や進学の季節であり、昇格や栄転の季節である。春の華やかな景色とともに、そうした喜びを体一杯に感じるのもいいだろう。しかし、今一度、春愁という言葉思い出して欲しい。華やかさの陰にあつて、一人取り残されたような気持になつて、いる人はいないだろうか、と。特に、喜びが大きい人ほど、春愁を感じている人の存在にも思いを致すべきではないだろうか。そんなことを思う、春の夕暮れであった。

杜子旬（佐藤達樹）

1986年東京ガス入社 主に広報関係に長く携わる。  
2016年東京ガスを退職し、映像制作会社を設立。  
主に東京ガス関連のビジネス映像制作および写真撮影を行っている。



# 持ちたい心

有限会社厨房のウエマツ 上松 光明

東日本大震災後、私は厳冬の中、仙台から電車とバスを乗り継いで青森県八戸市まで旅をしました。大津波で壊滅状態の町を目の当たりにし、町の方に話を伺いました。「港で作業中に10mの大津波が襲ってきて、重機で逃げ、間一髪のところで助かったが、後から泣き叫ぶ人々が恐ろしい地獄のような悪夢で、トラウマになってしまった」と聞き、私は亡くなられた人々の冥福を心から祈りました。

翌朝、せっかくだから八戸の町を散策してみようと思い、凍った道路を歩くも、何度も転倒し限界となりました。キャリーバッグを押し、タクシーを探すも捕まらず、途方に暮れていたところ、幸い路線バスが走ってきました。「あー良かった！」と思い、うっかり小銭を確認せずに乗車してしまったのです。すぐに気付き、信号で止まった際に運転手さんに両替できるか確認しましたが、「すみません、今日はできないです」とのこと。「はて、困ったな……」と再び途方に暮れている間に、終着駅に着いてしまいました。バスにいた数名の乗客がこの問答を聞いていたのでしょうか。「よかったら、この小銭をお使いください」と声がして振り向くと、女子学生が小銭を差し出してくれました。予期せぬ言葉に、「ありがとう。お気持ちだけ頂きます」と伝え、先に降りていただきました。すると次に、「余っている回数券がありますので、よかったらお使いください」と若い女性が声をかけてくれたのです。この女性にも、お礼を伝え先に降りていただきましたが、二人とも、名前も告げず去っていくその後ろ姿がとても美しく、今でも鮮明に覚えています。

そしてバスに残った私に、今度は運転手さんより、「今日は運賃は要りませんので、次に乗った時にお支払いください」と言っていただきました。私は「四国の松山から旅に来たので、もう乗ることがないかもしれません」と正直に伝えると、「かまいませんよ。ありがとうございます」と笑顔で見送ってくれました。

八戸の方は、なんと心優しいのでしょうか。困っている人がいれば声をかけ助ける。ご両親の教えが、地域の教えが、そういった温かい心を育てているのでしょうか。厳冬の中、心温まる出会いに感謝し、涙が出るほど嬉しく思いました。

帰りの新幹線に揺られ、この場面を何度も思い出しては嬉しい気持ちで一杯になり、こんな場面に遭遇したら、次は私が必ずお返ししようと心に誓いました。

四国には、お遍路さんにお接待するという文化があります。「同行二人」という考え方のもと、お遍路さんを敬う心があります。中には人生をあきらめかけた人が、このお接待を受けることにより、人のありがたさを心に刻み、「もう一度生きてみよう」と希望の光を見出し、また接待する側も、感謝されることでお遍路さんからパワーをもらえと言います。一人で生きているのではなく、助け合っで生きているのですよと教えられます。

若い人からも年配の方からも、お接待を通じてありがたさを頂きます。日本人の心は素晴らしいですね。皆さんお幸せに！！



# 平成29年度第4回理事会報告

## —新規加入会員2社承認される—

平成30年3月14日(水)、平成29年度第4回理事会が、メルパルク東京・4階「孔雀」にて開催された。

冒頭、谷口会長から、挨拶が述べられた後、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には、会長と監事が当たることが発表され、議事に入った。



谷口会長

### ◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入会員申込の承認の件」について、上野副会長より新規加入会員について説明があり、審議の末、新たに正会員1社、準会員1社の入会が承認された。(詳細は16ページ)さらに退会会員1社について報告があった。

### ◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

- ①関連団体事業の協賛について  
上野副会長より、以下の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことが了承された。

- ・「FABEX 2018」例年通り
- ・夏のリコチャレ2018
- 「わたしの住むまちをデザインする仕事」新規

- ②平成30年度事業計画(案)について  
上野副会長から基本方針及び会務運営機構、主要事業等が説明され、了承された。
- ③平成30年度第1回理事会の開催について  
上野副会長より、以下の日程で開催されることが説明され、了承された。

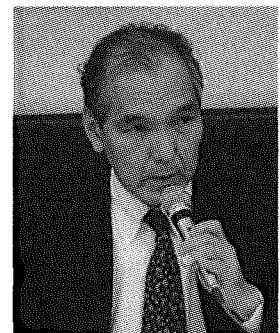
◎開催日：平成30年5月16日(水)  
13:30～16:30

◎場所：メルパルク東京 6階「ルミエールの間」

### ◆報告事項

#### ○総務部(上野副会長)

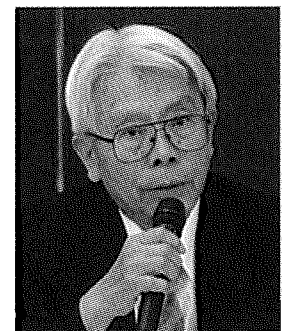
- ①平成30年新春賀詞交歓会の開催結果について  
平成30年1月17日(水)に開催された平成30年新春賀詞交歓会の開催結果と収支が報告された。



上野副会長(総務部)

- ②工業会パンフレットの作成について  
入会希望者や官公庁への活動内容の説明用に主として用いられる工業会パンフレットを1,000部作成した旨報告があった。

- ③支部の運営について  
福井組織強化委員長より、当日、理事会に先立って開催された平成30年度第2回組織強化委員会において、各支部の活動状況の発表と共に、情報交換を行った旨報告があった。



福井組織強化委員長

#### ○財務部(細山副会長)

- ①財務状況について(平成30年2月末現在)  
順調に推移している旨の報告があった。



②平成30年度予算について  
特記事項として以下の3  
点が報告された。

- (1)厨房設備工学入門第8  
版の発行
- (2)業務用厨房関係法令集  
2018年版発行
- (3)業務用厨房熱機器等性  
能測定基準説明会の実  
施



細山副会長(財務部)

#### ○技術部(寺部副会長)

①自主検査員講習会開催に  
ついて

平成30年3月22日(木)に  
機械振興会館にてJFEA  
業務用厨房設備機器基準  
適合確認自主検査員講習  
会を行う旨報告があっ  
た。



寺部副会長(技術部)

②業務用厨房熱機器等性能測定基準について

当基準は平成29年4月から公開されている。次年  
度は7月を目途として説明会を行い、周知活動  
を行う予定である旨の説明があった。

③JFEA業務用厨房設備機器基準登録状況

今年度の登録状況は親型式:89機種、子型式:2,466  
機種、合計2,555機種となっている。これは前年  
度比6%増であることが、報告された。

④換気ステッカー配付について

第18回厨房設備機器展において、厨房の安全対  
策の一環として、換気を促すステッカーを約2,000  
枚配布したとの報告があった。

#### ○広報部(中川副会長)

①2017年版業務用厨房機  
器に関する実態調査につ  
いて

平成29年8月から調査依  
頼を行い、12月1日に関  
係者に発送した旨の報告  
があった。



中川副会長(広報・資格部)

②第34回海外視察団の派遣  
について

平成29年10月20日(金)～26日(木)に(一社)日本

フードラボ&トレーニング協会理事長、大西周氏  
コーディネーター、(株)ハーティ企画実施により  
「Host2017」「ヨーロッパ厨房施設」等を視察する  
第34回海外視察調査団を派遣した。12社16名の  
参加があり、無事行程を終了した旨説明があった。

③2018年新春対談について

2017年11月14日(火) (一社)日本フードビジネス  
コンサルタント協会理事長、竹谷稔宏氏をゲスト  
に迎え、東京都港区ホテルメルパルク東京6階  
「シェルの間」にて収録を行った。「フードビジネス  
全般をサポートする“食の駆け込み寺”として」  
をテーマとして、谷口会長、中川副会長の協力  
のもと対談が行われた旨報告された。

④第18回厨房設備機器展の開催結果について

厨房設備機器展の実施概要と来場者数6万人を突  
破したこと。人手不足の解消をテーマに掲げた工  
業会関連のセミナーが大変好評であったこと等が  
報告された。

⑤第2回厨房女子会について

平成29年11月28日(火)に開催された第2回厨房女  
子会において(株)TFKのハラール対応の取り組  
みについての講義を受けた後、専用キッチンなど  
を見学させて頂き、大変好評であった旨の報告が  
あった。

#### ○資格部(中川副会長)

①平成30年度厨房設備士資格認定試験スケジュール(案)について

平成30年度の試験スケジュール(案)等について  
説明があった。

②平成29年度技能検定(厨房設備施工)について

平成29年度技能検定に対し、全国11地区で受検  
講習会を実施すると共に、平成29年12月から平  
成30年2月にかけて実施された実技試験に、当工  
業会から検定員及び補佐員を派遣し、運営に協力  
した旨の説明があった。さらに、平成30年度技  
能検定のスケジュールについての説明があった。

#### ○教育部(尾崎副会長)

①厨房設備通信教育の結果について

◎平成30年度(第39回)厨房設備通信教育の応募状  
況について

上級コース12名、初級コース155名、計167名から  
申し込みがあった旨の報告があった。



②平成29年度厨房設備フォローアップ研修会について  
 昨年に引き続き、(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会理事、畑治氏を講師として、「厨房設備士が理解しておくべきこれからの厨房設計のあり方」をテーマとして平成29年10月から平成30年1月まで5支部で実施したとの報告があった。



尾崎副会長(教育部)

③厨房設備工学第8版について  
 第7版発刊後も教材検討委員会で改訂作業を継続しており、第8版を平成30年10月に発刊予定である旨の報告があった。

○その他(若杉専務理事)

①日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)キッチンマネジメントセミナーについて  
 平成30年1月26日(金)に開催された同セミナーの概要について報告があった。



若杉専務理事

②中小企業等経営強化法に基づく税制の証明書発行実績について  
 税制の概要及び証明書発行実績について報告があった。

③平成30年～平成31年主要事業スケジュールについて  
 主要スケジュールについて説明があった。

④事務局職員の復職について  
 休職中の職員の復職について報告があった。

## ■新規加入会員

### ・正会員(1社)

名 称	クリタック(株)
現 住 所	〒164-0012 東京都中野区本町2-46-1 中野坂上サンブライトツイン11階
電 話 ・ F A X	03-5308-1302 ・ 03-3379-5357
代 表 者 名	代表取締役 岡田 耕治
本会に対する代表者	アクア営業部部长 竹中 洋介
業種及び取扱い品目等	業務用浄水器、 軟水器等の製造販売
加 入 支 部	関東支部

### ・準会員(1社)

名 称	エレクター(株)名古屋営業所
現 住 所	〒460-0003 愛知県名古屋市中区錦2-14-21 円山ニッセイビル5階
電 話 ・ F A X	052-209-6839 ・ 052-209-6840
代 表 者 名	代表取締役 柳屋 隆
本会に対する代表者	所長 太田 千也
業種及び取扱い品目等	製造、販売
加 入 支 部	東海北陸支部





46th 国際ホテルレストランショー  
HOTERES JAPAN  
39th フード・ケータリングショー  
CATEREX JAPAN  
18th 厨房設備機器展



第18回 JAPAN FOOD SERVICE EQUIPMENT SHOW 2018

# 厨房設備機器展 開催レポート



## 開催概要

テーマ：快適・省エネ・省力化。ニッポン厨房最前線  
会期：2018年2月20日(火)～23日(金) 10:00 - 17:00(最終日は16:30まで)  
会場：東京ビッグサイト(東展示棟)  
出展者：901社 / 2,352ブース(HCJ2018)

## 主催

一般社団法人日本厨房工業会  
一般社団法人日本能率協会



## 世界最大級の展示会

# 「第18回 厨房設備機器展」が開催されました

「第18回厨房設備機器展」が2018年2月20日から23日の4日間、東京ビッグサイト東展示棟にて開催されました。合同開催の国際ホテル・レストラン・ショー、フード・ケータリングショーを合わせて、アジア最大級の展示会「HCJ」として、国内外に定着しています。厨房設備機器展を主催する(一社)日本厨房工業会は、会員企業様の新技術や新提案、またこれまでの業績などをアピールする場だけでなく、新規顧客の獲得のステージと捉え、年々より向上していく展示会を目指して準備を進めてまいりました。

展示ブースでは、実際に調理実演が行われ、機器の性能や特徴を分かりやすくアナウンスしながら調理を進めていくデモンストレーターが多くの来訪者を引き付けていました。完成した料理はコンパニオンや職員によって配られ、大きめに配置された通路でも人で埋め尽くされていました。機器に於いては、すでに高度に実現している冷蔵・加熱・保温・洗浄などの性能に加え、安全性能をはじめとするセンサー技術の追加や操作の簡易性、省スペース、省エネ性能などがより高度化している印象がありました。

年に一度行われるこの世界規模の展示会は、来訪者にとって新しい設備投資を行うための重要な情報収集の場です。また、メーカーにとっては自社の技術を紹介しブランド力を高める場でもあります。会場



内では、喧騒といえるほどの活気の中に、ビジネスに対するシビアなやり取りがあり、展示者と来訪者の真剣な対話が見受けられました。

最後に、厨房設備機器展は、当工業会会員の皆様の惜しみない協力があって成功できたものです。会員の皆様には日頃のご協力と共に改めて深く感謝を申し上げます。

(一社)日本厨房工業会

次回「第19回 厨房設備機器展」の開催は、  
2019年2月19日(火)～22日(金)となります。

## ごあいさつ

18回目を迎えた「厨房設備機器展」。多くの会員企業の皆様には、ご賛同・ご参加いただきまして誠にありがとうございました。また、展示会実行委員会の皆様、事務局の皆様には、準備から運営、片付けまで多岐にわたる作業にご尽力いただき、感謝しております。

今回、かねてからの問題である「人手不足」に対する市場の関心の高さを目の当たりにし、工業会でもこれらの問題に今までも増して迅速に手厚く対処するべきであると改めて感じております。

展示会は、「快適・省エネ・省力化。ニッポン厨

房最前線」をテーマに、食に携わる会社の設備投資を促すものでした。2年後に控えた東京オリンピック・パラリンピックに向けて、更なる投資が行われることも予想されることから、売り手は市場ニーズの把握、買い手では最新技術の情報収集など双方にとって設備投資の大きなチャンスがあったのではないかと思います。

工業会は今までの活動・事業をより活発化し、加えてこのチャンスを有効に活用し、市場での認知度を向上させていけるよう一層の努力を続けてまいります。

会員企業の皆様には、厨房機器展での協力を感謝すると共に、今後一層のご理解・ご協力を賜りますようお願いいたします。



一般社団法人 日本厨房工業会

広報担当 副会長

中川 幹夫



## 日本厨房工業会主催セミナー

当工業会主催のセミナーでは、事前登録していただいたお客様に加え、当日申し込みも多く、会場に準備した椅子が足りず、立見での聴講をお願いしました。それでもセミナー会場に入れず、参加をお断りするお客様が出るほどの盛況ぶりで、例年にない盛り上がりを見せました。

今回、当工業会で用意したセミナーは「人手不足」を主なテーマとしており、その対策や具体的な対応などを盛り込んだものでした。大盛況であった理由の一つに、この「人手不足」の深刻さが窺えます。この問題は、以前から存在し様々な解決策が模索されてきましたが、解決に向かうどころか徐々に広がっている現状があります。各産業、各メーカーなど産業や会社単位ではなく、社会問題として考えていかなければいけないと感じました。



(一社)日本厨房工業会 セミナー風景

### 2/22(木) HCJ セミナー

#### 人手不足対策としての 厨房改革

ニチワ電機(株)  
執行役員 市場開発部  
部長 唐澤 直仁



#### 高性能機器による 作業の簡易化

(株)フジマック  
営業本部 市場開発部第二部  
次長 水谷 栄志



#### 悩み解消! 人と厨房のマッチング!

タニコー(株)  
本社営業部設計課  
係長 小海 祐介



#### 厨房にはお金がおちている。

(株)ハイサーブウエノ  
代表取締役社長  
小越 元晴



#### 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?

福島工業(株) 開発本部 IoT 開発課 課長 北川 貴博(写真左)  
フーズコンサルタント室 戸張 貴子(写真右)



### 2/23(金) 給食セミナー

#### 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

(株)コメットカウ 東京支店 ソリューション営業課  
課長 井川 俊正



#### 人に優しい厨房とは? ～セントラルキッチン 10年目の軌跡～

服部工業(株)  
代表取締役 服部 俊男



#### 「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～

(株)マルゼン キッチンコンサルティング室  
室長 清野 賢一



#### ニュークックチルシステムは 人手不足に貢献できるか?

エレクトア(株) 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

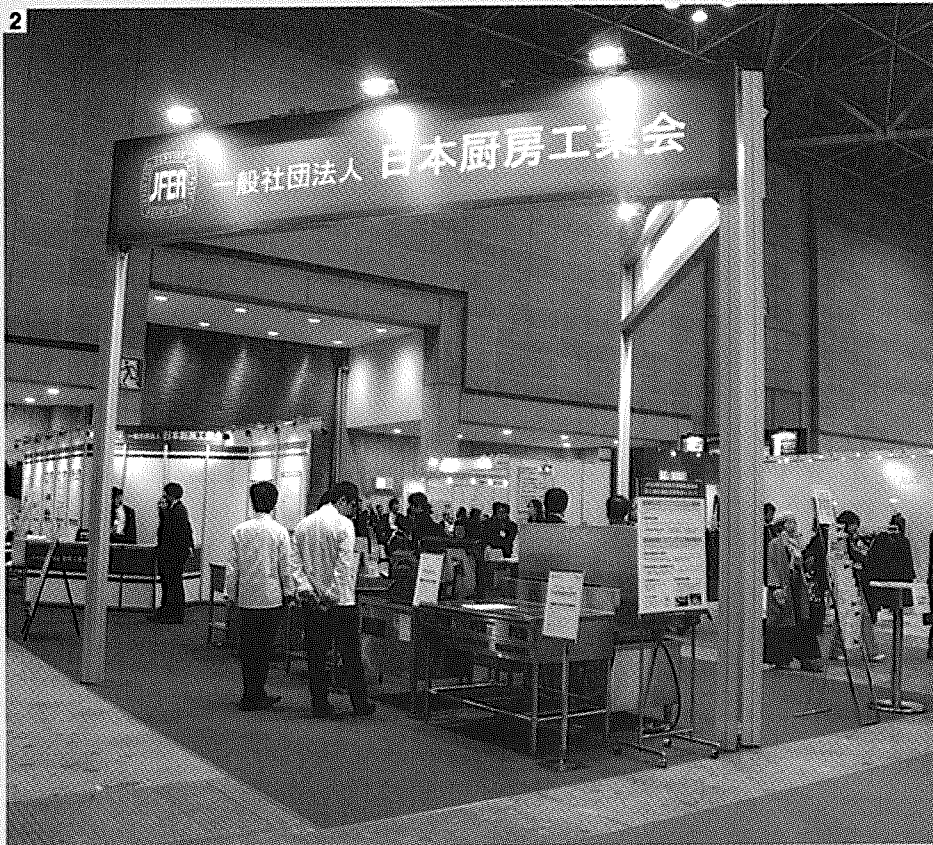




# 日本厨房工業会ブース

日本厨房工業会のブースでは、パネルを使って業務用厨房設備機器基準、厨房設備士資格や通信教育、各セミナー開催案内、厨房女子会などの工業会の活動を分かりやすく解説、説明を行いました。

また、当工業会で発行する書籍の紹介や会員コンシェルジュサービスを実施しました。ブース内には機器も展示し、会員コーナーでは、各メーカーの担当者が常駐して機器の説明を行いました。



1 業務用厨房設備機器基準実機展示 2 ブース入口 3 受付 4 活動紹介パネル 5 会員紹介コンシェルジュサービス

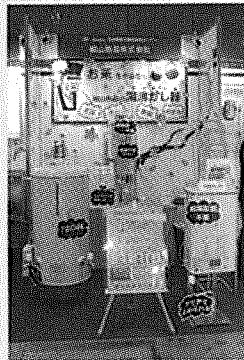
## 会員コーナー



東産業(株)



(株)キャニオン



細山熱器(株)



桐山工業(株)



山県化学(株)



## 日本厨房工業会 会員出展企業ブース 59社

工業会会員出展企業の皆様、ご協力ありがとうございました。



1 秋元ステンレス工業(株) 2(株)ISEKIトータルライフサービス 3イトヤ(株) 4(株)ウィンター・ハルター・ジャパン 5 エイシン電機(株)  
 6 エース工機(株) 7(株)エフ・エム・アイ 8(株)エム・アイ・ケー 9 エレクトラ(株) 10(株)オーディオテクニカ 11(株)大穂製作所  
 12(株)大道産業 13 押切電機(株) 14 オルガノ(株) 15 北沢産業(株) 16(株)コメットカトウ 17 サラヤ(株) 18 サンタ(株)  
 19(株)サンテックコーポレーション 20 三和厨理工業(株) 21 シーバイエス(株) 22(株)ショウワ 23 シンポ(株) 24 スギコ産業(株)  
 25 タイジ(株) 26 大和冷機工業(株) 27 タニコ(株) 28(株)千葉工業所



# JAPAN FOOD SERVICE EQUIPMENT SHOW 2018



29(株)中部コーポレーション 30東英商事(株) 31東京ガス(株) 32トショー機材(株) 33(株)TOSEI 34トランスゲイト(株)  
 35直本工業(株) 36(株)中島製作所 37(株)中西製作所 38ニチフ電機(株) 39(一財)日本ガス機器検査協会 40日本洗浄機(株)  
 41(一社)日本弁当サービス協会 42(公社)日本メディカル給食協会 43(株)野田ハッピー 44服部工業(株) 45(株)ハッピージャパン  
 46パナソニック産機システムズ(株) 47ヒコグリラー(株) 48福島工業(株) 49(株)富士工業所 50(株)フジマック 51(有)藤村製作所  
 52ホシザキ(株) 53ホバート・ジャパン(株) 54マツハ機器(株) 55(株)マルゼン 56山岡金属工業(株) 57ライステクノプロダクト(株)  
 58(株)ラショナル・ジャパン 59フソコ厨理工業(株)

  
 HCJ2018

(掲載会社名 50音順 敬称略)



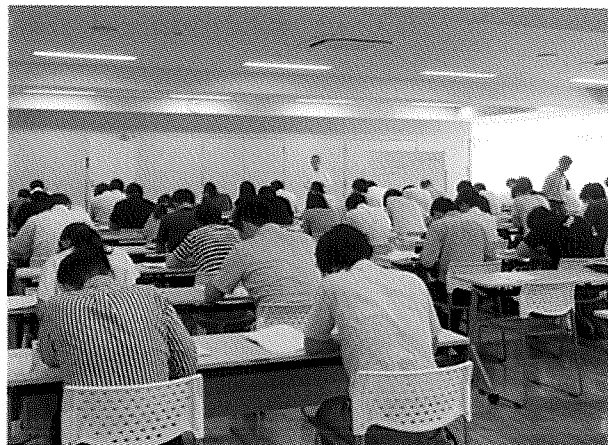
# 平成30年度 厨房設備士資格認定試験 受験申込受付中

今年も全国8会場において、厨房設備士資格認定試験を実施します。

この試験は、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技術とその应用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工又はこれらに関する管理及び監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために行われます。

試験の詳細は当工業会ホームページに掲載していますので、ぜひご覧ください。

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



**工業会だより** 2月21日~3月20日

## 2.28

平成29年度第6回グリス除去装置評定委員会  
倉渕委員長、五十嵐、肥留間、末光各委員、鎌倉オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員、石川職員  
(厨房機器会館 6階会議室)

## 3.1

平成29年度第3回総務委員会  
上野副会長、小山委員長、肥田、鎌田、山崎、坂本、齋藤各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長  
(厨房機器会館 6階会議室)

## 3.2

平成29年度第2回広報編集委員会  
中川副会長、深澤委員長、精松、大川、清水、浜野、三島、森家各委員、宇田川委員代理、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、石川職員  
(厨房機器会館 6階会議室)

## 3.2

ガス石油機器工業会懇親会  
若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長  
(経団連会館 4Fダイアモンドルーム)

## 3.5

ISO/TC161国内対策委員会  
由利事務局次長  
(ガス石油機器会館 7階会議室)

## 3.7

平成29年度第3回幹部会  
上野、尾崎、中川、細山、寺部各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長  
(厨房機器会館 6階会議室)

## 3.8

平成29年度第3回通信教育委員会  
尾崎副会長、関根副委員長、清水、大山、湯浅、小西、野田、阿部、増尾、土井、宇田川、吉田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員、中津川職員  
(厨房機器会館 6階会議室)

## 3.9

第4回LPガス事故調査検討委員会  
由利事務局次長  
(高圧ガス保安協会 第2・第3会議室)

## 3.14

平成29年度第2回組織強化委員会  
福井委員長、吉田、尾崎、肥田、木谷各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長  
(メルパルク東京 2階 櫻の間)

## 3.14

平成29年度第4回理事会  
谷口会長、上野、尾崎、中川、細山、寺部各副会長、石川、上松、浦田、大前、岡田重雄、岡田望、加藤、鎌田、木谷、小山、齋藤、佐藤、中西、肥田、深澤、福井、福島、宮沢、山崎、吉田、渡辺各理事、杉山、柳屋各監事、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長  
(メルパルク東京 4階 孔雀の間)

## 3.20

平成29年度第4回教材検討委員会  
尾崎副会長、柴田委員長、野田、小柳、飯田、白井、大山各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長  
(厨房機器会館 6階会議室)



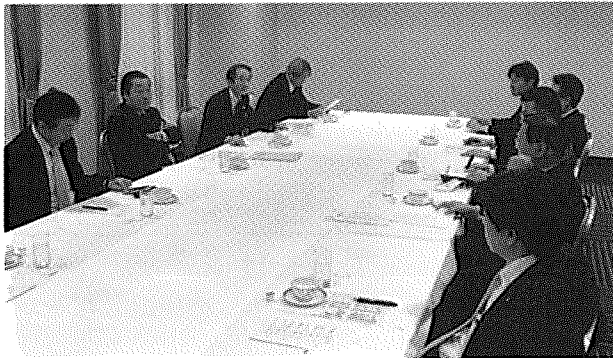
## 東北支部 第3回理事会と新年会の報告

東北支部は平成30年2月16日(金) 17時より、仙台国際ホテルにおいて平成29年度第3回の理事会を開催、理事9名の出席により執り行われました。先般行われた厨房設備施工技能検定試験の実施報告と来期の事業計画に関して打合せを行いました。

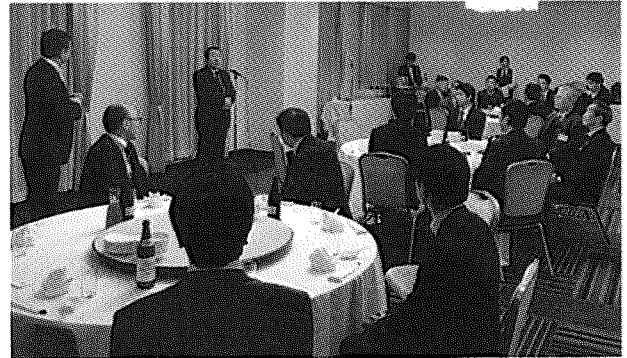
同じく2月16日(金) 18時30分より、仙台国際ホテルにて新年会を行い、19社21名の出席となりました。

百井支部長の挨拶、和田理事の乾杯で始まり、佐々木副支部長のハーモニカ演奏による曲名当てクイズ、ビンゴゲームなどを行い、楽しいひとときを過ごし、交流を深める事ができました。最後に百目木理事の中締めにて終了致しました。

[東北支部 事務局 富樫 重憲]



理事会の様子



百井支部長の挨拶

## 東海北陸支部 視察研修会を開催

東海北陸支部は、平成30年2月21日(水)に、東邦ガス厨栄会様と合同で、東京ビッグサイトで開催された第18回厨房設備機器展の視察研修会を行いました。

18社23名の方に参加していただきました。東京ガス様のブースの前で、記念撮影し、その後は各自、自分たちのお目当てのブースへと別れ、見学しました。それぞれのブースは、華やかに見えますが、今後食のフィールドも我々の業界も人手不足が深刻化し、大きな問題になりつつあります。

今後、若い人にとって魅力ある業界にしていけないといけないと思いました。

[東海北陸支部 小木曾 誠]



HCJ2018にて



# 「公正証書の作成」

坂本廣身法律事務所 弁護士：松岡 正高 弁護士：安本 樹

## 1 事例

X社という会社が、飲食店を営むY社に、平成30年4月5日、厨房機器A商品を200万円で売った。代金の支払方法は、同年4月30日に商品と引き換えに100万円、残りの100万円は、同年5月31日に支払うとの約束をした。

Y社は、4月30日期日の100万円は支払ったが、残金100万円については、5月31日を過ぎても一向に支払いがなされない。Y社の社長と連絡はとれるが、「今は売上げが少ない時期なのでもう少し待ってほしい…」とのことである。その後、Y社の社長は、X社をおとずれ、今ある20万円を差し出し、残金の80万円は、毎月末に10万円ずつ分割で支払いたいと提案してきた。

この場合に、X社は、上記売掛金を回収するためどのように対応するべきか。

## 2 対応策

X社が裁判を起せば、勝訴判決を得られる可能性が高い。

しかし、X社としては、長年の取引先であるY社の社長が直々に支払いの猶予を懇願してきたことであるし、Y社は、誠意のある会社であるという認識もあるから、いきなり裁判を起すというのは忍びない。また、裁判を提起して勝訴判決をとったとしても、そのことにより、Y社の経営がさらに傾き、倒産をしてしまい、結局代金の支払いが受けられないということにもなりかねない。

## 3 公正証書の作成

このような事例で有効なのが、公証役場における公正証書の作成である。公正証書を作成する公証人は、法務大臣が任命する公務員であり、公正証書の作成は厳格になされている。

債務者が強制執行に服する旨の陳述をし、「執行認諾文言」を盛り込むことができ、この文言があると裁判をするまでもなく強制執行することができる。つまり、裁判をすることなく裁判所の判決等と同等の効果を得ることができる。

公証人という第三者が適正な手続きに即して作成するため、偽造があったとか本心ではなかったなどという文書の真正な成立に問題や争いが生じることも少ない。また、正式な書類を作成することによって、債務者の履行を心理的に促進することも期待できる。

ただ、両者の合意であるから、支払義務の存否やその金額について争いがある場合は、作成することができない。

## 4 作成方法

公証役場に案文、あるいは、その骨子を示すことが一般的であるが合意の骨子さえ固まっていれば、それを公証人に伝え、公証人に案文の作成をってもらうことが多い。

案文が固まったあと、両者(又はその代理人)が出頭可能な日時で予約を入れる。このように、作成は即日ではなく、数日を要することが通常である。

作成日当日、公証役場において、X社(代表者又は代理人 弁護士、委任を受けた従業員)、及びY社(同様に代表者等)が、公証人の前に出頭列席し、公証人が公正証書の内容を読み聞かせ又は閲覧をしたうえで、公証人・当事者が各自署名押印することで公正証書が完成する。

## 5 その他

今回の事例で作成する公正証書は、債務承認兼弁済契約公正証書であるが、公証役場では、遺言公正証書や任意後見契約公正証書の作成が可能である。

これらについては、別の機会に紹介したい。

### 【顧問契約先】

坂本廣身法律事務所 〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目13番4号 長山ビル5階  
電話番号：03-3542-3661(代表) FAX番号：03-3546-0443 ホームページ：<http://www.sakamotohiromi.com>

### 【相談内容例】

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

### 【相談方法】

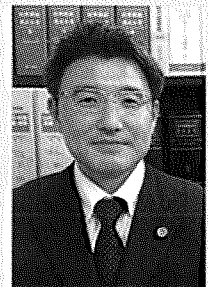
Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

### 【費用】

- ・相談内容についてアドバイスを頂くことは原則、無料です。
- ・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。その都度、弁護士事務所で作成いたします。
- ・書面作成料等の依頼については、別料金が発生し、その都度説明があります。

### 【法律相談の手順】

- 手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。  
※各ご相談案件の初回のみ事務局へご連絡願います。(会員確認及び法律事務所への紹介のため。)  
※事務局担当者 水野 電話番号：03-3585-7251 E-Mail：mizuno@jfea.or.jp
- 手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。  
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹



# 日本厨房工業会発刊 図書注文シート

## ■図書料金表

図 書 名	定 価 (税込)
月刊「厨房」 (半年)	2,592円
〃 (年間)	5,184円
〃 (厨房設備士価格、年間のみ)	3,240円
厨房設備工学入門 第7版	8,640円
〃 (会員企業価格)	6,480円
業務用厨房関係法令集 2015年版	5,000円
〃 (会員企業価格)	4,000円
業務用厨房設計事例集	12,000円
〃 (会員企業価格)	9,600円
会員名簿	2,400円
業務用厨房機器に関する実態調査	5,400円
〃 (会員企業価格)	3,240円

## ■図書申込書 (FAXにてお申し込みください)

月刊「厨房」				
年 月号から半年間	各	冊	業務用厨房設計事例集	冊
年 月号から1年間	各	冊	会員名簿	冊
厨房設備工学入門 第7版		冊	業務用厨房機器に関する実態調査	冊
業務用厨房関係法令集 2015年版		冊	合計金額	円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

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

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

送付先: 〒 \_\_\_\_\_

氏名: \_\_\_\_\_ 部課名: \_\_\_\_\_

厨房設備士登録番号: \_\_\_\_\_

銀行口座 みずほ銀行芝支店 普通口座 No.2319216  
(最寄の金融機関にて直接お振り込みください)

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使いください)  
いずれも名義は(社)日本厨房工業会

### 注意事項

- \* 発送は入金確認後になります。
- \* 請求書は発行いたしません。
- \* 振り込み料は各自ご負担ください。
- \* 3ヵ月経過してもご入金を確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させていただきます。
- \* 沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料は別途ご連絡ください。
- \* 定期購読での途中解約による返金はありません。ご了承ください。
- \* 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



小倉朋子の

# 食心美

Part.2



(株)トータルフード 小倉 朋子

## 第10回

### 食べる音から趣向の変化を探る

りんごを食べる時の音、と言われたら、皆さんはどう表現されますか？

「シャリッ」「カリッ」「パリン」…。いろいろあるかと思えます。日本にはおいしさを表す擬音語が数多くありますよね。擬音語には代表的な音もあり、表現された文字で見るだけでその食べものが食べなくても想像できます。また、同じ食べ物でも擬音語によって形状まで浮かびます。

前述のりんごでは、「シャリッ」ですと水分をたっぷり含んだジューシーなりんごが浮かびます。硬すぎない、万人向けのりんごかもしれません。次の「カリッ」は、とても硬い。「パリン」も硬いりんごなのですが、まるごとかじった感じではありません。櫛形に切ったりんごや、硬いりんごを輪切りにしてかじっても、一口目にこんな音がします。パリンの「ン」によって、りんごが跳ね返って弾けるイメージも想像できるのです。

では「シャキシヤキ」はどうでしょう。歯ごたえあるジューシーなりんごを数回咀嚼している様子がわかります。「シャキッシャキッ」になると、ゆっくり噛みしめている噛み方が思い浮かびませんか。噛むときの時間枠や、継続して噛んでいるのか、一回だけなのか、噛む回数も、たとえ目の前にりんごがなくても文字や音だけで想像させてくれます。

「シャリッ」「シャキッ」「シャクッ」などシャで始まったとしても、次にくる音の違いでりんごの個性や水分量の違いがでます。

20代までの若い世代にりんごのかじる音を表現してもらおうと、「シュワッ」「サクサク」などが多く、滅多に「カリッ」などの硬そうな音は例に出でません。近年、硬いりんごは消費者に好まれず、水分量が多く糖度が高い硬すぎないりんごが好まれるので、硬くてすっぱいりんごは一般的なスーパーでは売られなくなっているのです。そのため若い人の大半は硬くて酸っぱいりんごに人生で一度も出会ってない可能性が高いと言えます。

近年では、りんごをかじる音を「トロトロ」ですとか、「ジュワ〜ッ」、「クチュクチュ」など不思議な表現で表す

人も少なくありません。一般的なりんごのイメージの擬音語ではないため、どんなりんごでどんな瞬間の表現なのかを聞いたところ「生のりんごをあまり食べないのでわからなかった」ですとか、「アップルパイのりんごの音」「コンビニのりんごヨーグルトのイメージ」などの答えが返ってきました。

全国の果物の消費量は年々下降しており、りんごも食べられなくなってきています。果物を買わない家庭が近年増加しているため、子供たちは食べる機会を持たずに成長していきます。消費者の趣向傾向によって生産する段階から果物の種類も一方向の傾向になりえるとともに、食べる頻度も少ないのですから、将来益々りんごのかじる音を尋ねられても答えられない人が増えるかもしれませんね。

テレビなどのメディアや広告などで目にする「とろける〜」「やわらかい」「思ったよりしつこくない」「脂が甘い」「噛まなくてもすぐ口から消えてなくなりました」などの表現。全てお肉料理の食レポ(食べて感想を述べる仕事)の代表的な言い回しです。「獣らしい匂いがいいですね〜」「噛み応えのある」などの「肉らしい」表現は皆無です。おいしい肉というものには「やわらかくとろける」と限定されているのが現状です。

「おいしさ」というものは感覚なので、一般的には一律にはできず数値化も困難です。ですから本来はおいしいお肉の評価も十人十色あって不思議ではないはずです。また食べる側の一人一人が自分の体に入れることをきちんと受け止めて、自分にとっての「おいしい」を考えて、じっくり味わって食べたなら、もう少しは味の表現にバリエーションがあっても良いはず。消費者の好みに沿うために加工を余儀なくされる現状もあります。

野菜や果物も切り方や切る方向によって食感は全然違います。様々な味わいを持ち、多くの食べ物に出会うことは、多くの人と接してコミュニケーションを持つことや、人間ひとりひとりの個性を尊重することなどにも繋がるのではないのでしょうか。



# 映画の見どころ・台所

第46回

## カポーティ

2005年：アメリカ

映画史・食文化研究家 齊田 育秀

### 名声のため殺人犯を取材する主人公 交流を深める場所は独房付きキッチン

オードリー・ヘプバーンが主演した「ティファニーで朝食を」の原作者で、傑作迷画「名探偵登場」にも出演した、“トルーマン・カポーティ”を主人公にした作品である。1959年にカンザス州で農場主一家4人が惨殺された「クラッター一家殺人事件」に絡む話だ。

この事件に興味を持ったカポーティは、犯人の2人と事件関係者に直接取材を試み、その過程を「冷血：In Cold Blood」（1965年出版、1967年邦訳出版）という小説にした。この本は発表されるやいなや大きな話題となり、彼に多大な富とさらなる名声をもたらした。

本作はカポーティがこの小説「冷血」を作成して行く過程を丹念に描いた映画である。小説が発表された時、彼はこれに「ノンフィクション・ノベル」という名称を付けたが、この映画もまさに“ノンフィクション”の雰囲気がよく出た展開になっている。シリアスだが簡潔で面白く、観客は画面に終始釘づけとなる。特にカポーティを演じた“フィリップ・シーモア・ホフマン”は、まるで本人が乗り移ったかのような名演で観る者を引きつけ、第78回アカデミー賞で主演男優賞を獲得した。ちなみに小説の方は1967年にリチャード・ブルックス監督、ポール・スチュワート主演で映画化され（「冷血」）高い評価を得ている。

映画は1959年11月15日から始まる。広大な麦畑の真ん中にぽつんと立った農場主の家で、主人夫妻と息子と娘の4人の惨殺死体が発見される。新聞記事で事件を知ったカポーティは、幼馴染のネル・ハーパー・リー（キャサリン・キーナー）を同伴し、事件の真相を記事にしようと現場に出向く。警察関係者から事件の詳細を聞き出すことは難しかったが、彼は安置所で遺体を見ることが出来た。棺を開けると頭を撃ち抜かれた遺体は頭部に包帯が大きく巻かれており、彼も観客も“惨殺の状況”を想像し、ぞつとすることになる。

担当刑事デューイ（クリス・クーパー）の奥さんが大の小説好きということで、これを伝手に2人はちゃっかりと刑事宅に入り込み一家と親密になる。農場委員会が逮捕につながる情報に1000ドルの賞金をかけたこともあり、ほどなくして犯人のペリー・スミス（クリフトン・コリンズJr.）とディック・ヒコック（マーク・ペルグリノ）の2人が捕まる。

犯人の一人ペリーの収監された監房を訪ねたカポーティが、足の痛みで鎮痛剤を欲しがる彼に薬を差し入れたことから2人の交流が始まる。その後、犯人2人の死刑が確定するが、カポーティは彼等に生きていて欲しいと思うのである。何のことはない「殺人の動機やそれに至る背景」、加えて「殺人の行われた日の詳細」を聞きたいからだ。そのために優秀な弁護士を見つけ裁判を長引かせる。要は自分のためである。

ほどなくしてペリーが食事を摂らないという話が



伝わってくる。カポーティは離乳食を持ち込み、スプーンで食べさせながら「大丈夫だ！君の友達だ！」と強く印象づける。その後カポーティはこの一連の話を記事ではなく小説にしようとし、タイトルを「冷血」と決めデューイ刑事に話す。「それは犯行のことか？犯人と親しくする君のことか？」と極めて痛烈な質問を受けるが、「色々あるが前者だ」と答える。1年後小説の前半を書き終えた彼は出版社主催の朗読会を開き、聴衆の興味を煽る。すると勝手なもので、彼は2人の死刑執行を早くして欲しいと望み始める。彼等が死ななければ本は出版出来ないからだ。さてさて揺れ動く彼の心は、どこまでが“真”でどこまでが“虚”なのか、後は観てのお楽しみである。

ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンはカポーティとネルが訪問する担当刑事宅と、ペリーが収監された保安官住宅の監房、さらにカポーティとデューイ刑事とが話しあうレストランの3か所出てくる。

レストランのそれは店内カウンター内の簡素なもので、一瞬映るだけで詳細は分からない。刑事宅はバーカウンター内のキッチンで、大きな洒落た“はめ込みタイプの電子レンジ？”が人目を引く。奥さんがタバスコ？をしっかりと振りかけた煮込み料理？を作っている。カウンターにはカポーティとネルが座りマティーニを飲んでおり、その台には土産の「J&Bウイスキー」、さらに「オリーブの瓶詰」「グラン・マニエ？」などが垣間見られる。ここは3人がリラックスして交流をはかり、事件の核心を聴き出す序盤戦の場所となっている。

そして監房だが「アメリカにはこんな場所があるの？」という初見の場所である。殺人犯ペリーの収監場所で、保安官住宅に一部屋分の厨房があり、そこに鉄格子付きの独房が併設されているのだ。他の独房が満杯で女囚用を利用したようだ。大型冷蔵庫やスマートなデザインのガスレンジなど、“独房”には不釣り合いだが女囚用と聞いて納得した。

いわゆる普通の家に座敷牢があるような感じだが、キッチンと整理されたお洒落なキッチンは「厨」と「独」の共存を許した「房：部屋」で、女囚には“家庭や家族”を思い起こさせる効果があるのかもしれない。いずれにしても「日本人はビックリ！」の独房付き厨房だ。

映画の方は、カポーティがペリーの日記を借りたり、彼の姉に会って生い立ちを聴き幼少期の写真を貰ったりするが、肝心の犯行の夜の話は聴けていない。一方刑の執行は連邦裁での再審などもあり延期

されていた。ある日カポーティはペリーに姉から貰った写真を渡し「会いたがっていた」と嘘をつく。そしてようやく“その夜の話”を聴くことが出来る。

11月14日の夜、ディックの「一万ドルある」との話でクラッター家に押し入ったが、金はなく猟銃で4人を殺害してしまう。その“引き金”が主人の喉を切り裂いたことにあるようだが、この場面は少し分かりづらい。人間が突発的に狂気の行動を起こすには、一瞬引き金になる「何か」があるようで、突然！世田谷一家殺人事件(被害者4人)が想起された。

さて助手役のネルはあの名作映画「アラバマ物語」の原作者で、作品中の“ディル”はカポーティがモデルであり、2人は実際に幼馴染である。本作では「アラバマ物語」の試写会で、「正直言って騒ぐほどの出来ではない」とカポーティが言うが「とんでもない！」。この作品は60年代の最も優れた映画の一本で、ウォルト・ディズニーが家族と鑑賞し「凄い映画だ！こんな作品が撮れたらな」と言った秀作だ。大感動作なのでぜひ鑑賞をお勧めする。

小説「冷血」を書き上げるためにカポーティが、時に嘘をつきながらも自分に都合の良い話をして取材を続けて行く訳だが、同性愛者だった彼の“恋人”が登場したり、出版社の売り込み手法が垣間見られたり、ネルにしっかりと見透かされていたりと興味深い。ラストで彼は2人の死刑執行に立ち会うが、その結果？「冷血」以降は長編作を完成出来ず、19年後の1984年にアル中で亡くなった。享年59であった。彼は「冷血」のごとく犯人を利用しようとしたが、本当は“トルーマン(誠実な男)”で、「温血」な人物だったのかもしれない。

## 『カポーティ』

Philip Anselmo Roman  
capote



監督：ベネット・ミラー  
脚本：ダン・フッターマン  
撮影：アダム・キンメル  
音楽：マイケル・ダナ  
出演：フィリップ・シーモア・ホフマン、キャサリン・キーナー、クリフトン・コリンズ Jr.、マーク・ベルグリン、クリス・クーバー

DVD 発売中 価格：1,419 円 (税別)

発売・販売元：20 世紀フォックス ホーム エンターテイメント ジャパン

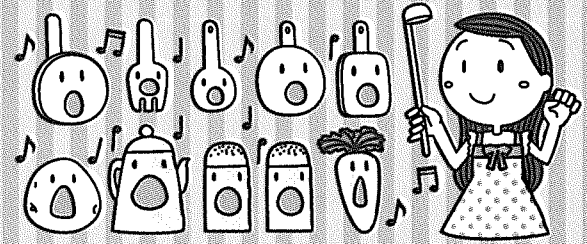
© 2014 Metro-Goldwyn-Mayer Studios Inc. All Rights Reserved.

Distributed by Twentieth Century Fox Home Entertainment LLC.



# 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7楽章 春が来た!

### ♪ 抒情歌

♪春が来た 春が来た どこに来た  
山に来た 里に来た 野にも来た

聞き馴染みのある、なんとも暖かくのどかな風景が目に浮かぶ春の歌「春が来た」です。

桜の開花リレーで、日本列島が桜色に染まり始めます。一年のなかでも美しい時期ですね。冬の寒さから解放され、あたたかい日差し、まばゆい光、花や鳥たちが、春の訪れを告げます。鳥たちが語りあう姿を見ると、なんだか平和な気持ちになります。仲睦まじい鳥、せわしなく動く鳥、頬寄せ合う鳥、観察好きな私は、ついそんな鳥たちの光景を見て、立ち止まることがしばしばあります。西年のせいかもしれません！

皆さんの好きな春の抒情歌は、何ですか？「春が来た」「春のうた」「春の小川」…。

なかでも「春の小川」は、長野県出身の国文学者である高野辰之の作詞、鳥取県出身の岡野貞一作曲。岡野貞一はクリスチャンなので、作曲されたものはどことなく讃美歌のような雰囲気を感じます。またこの二人のコンビでの代表的な作品は、「♪兎追いしかの山 小鮒(こぶな)釣りしかの川」で有名な「故郷」をはじめ「朧月夜」「紅葉」などがあります。

皆さまも、すぐに口ずさめるのではないのでしょうか。どの曲も歌いやすく、情景が浮かんでくるような日本の四季を映すあたたかい歌です。私たちは、小中学校の音楽の授業でこれらを歌いましたが、最近の音楽の教科書事情において、それらが少なくなりつつあるようです。最近では、その教科書も様変わりし、現代の作品が掲載されているからなのかもしれ



ませんが、なんとも寂しい気持ちです。

音楽はクラシックをはじめ、ポップス、演歌、ロック、カントリー、ジャズ、雅楽など数え切れない程のジャンルがあります。こんなにたくさんのジャンルがありながら、年齢問わず誰でも知っている歌があったらどんなにか素敵なことでしょう。その役割を担うのが、義務教育での音楽の授業だと私は思うのですが…。そのような意味でも「春の小川」「朧月夜」「紅葉」など日本の代表的な抒情歌を、これからも取り入れ、歌い繋いで欲しいものですね。

先日、リコミュージックのピアノ生徒に、「故郷」を歌いましょうと話すと、さきほどの「♪兎追いしかの山 小鮒釣りしかの川…」の「故郷」ではなく、平成25年度NHK全国音楽コンクールの課題曲にもなった嵐が歌う「ふるさと」を歌うので、私は驚いてしまいました。ああそうなのか、今の子供たちにとっての「故郷」は、「♪兎追いし〜」ではなく、嵐の「♪夕暮れせまる空に雲の汽車見つけた なつかしい匂いの町に 帰りたくなる〜」の「ふるさと」なのだと。



もちろんこの曲も、心がほっこりする歌ですが、やはり共通の歌をイメージするのは、その生きている時代や環境が違えば、難しいことかもしれません。

## ♪ 美しき天然

数年前、介護施設で演奏をする機会に恵まれました。当時、私たちは約半年間で東京近郊150か所余の施設の訪問演奏をいたしました。その介護施設には大勢のご高齢者が滞在されており、元気に過ごされている方、車椅子またストレッチャーで辛そうな方、さまざまでした。私たちの演奏を、喜んでくださり、大きな声で歌ってくださる方、ニコニコ聞いてくださる方、時には涙される方…そのお姿に私も涙しました。

思い出すのでしょうか。多くのことを。思い出すのでしょうか。その音楽を。

それをきっかけに懐かしい思い出が、走馬灯のように巡るのだと教えてくれました。

お客さまのなかに、大正生まれの当時103歳、素敵な装いのご婦人がいました。お化粧も美しく、長いパールネックレス、ボルドー色のプリーツ素材の可憐なブラウス、美しい白色の御髪。私が、武島羽衣作詞、田中穂積作曲の「美しき天然」を歌うと、「ああ、懐かしい懐かしい」と連呼し大変喜んでくださいました。

♪空にさえずる鳥の声

峰より落つる滝の音

大波小波とうとうと

響き絶えせぬ海の音

「美しき天然」 武島羽衣作詞／田中穂積作曲

そのご婦人は、女学校時代に、この曲の作詞家である武島羽衣先生の授業を受けたとのこと。背筋がすっと伸びた大変聡明な先生でおられたと伺い、思いを馳せていました。武島羽衣は、「♪春のうららの隅田川～」でお馴染み、滝廉太郎作曲「花」の作詞家。正直な話、私は武島羽衣作詞の「美しき天然」を知らなかったのですが、介護施設のリクエストでこの曲に出会いました。

皆さんはこの「美しき天然」をご存知ですか。お客さま数名の話によると、子供の頃、町にサーカスがやってくると、どこからともなく哀愁漂うクラリネットの調べ、「♪タータ、らあらあ、ターラ、ラーラー」とチンドン屋が近づいてきて、そのメロディーが「美しき天然」だったようです。「ああ、懐かしいわ」とそのご婦人は遠くを見つめ、少女のまなざしを浮

かべ話してくださいました。音楽の持つ力って本当に素晴らしいですね！瞬時に若返り、その時代に飛べるのですもの。



介護施設での合唱

その介護施設で演奏した曲は、霧島昇&ミス・コロムビアの「一杯のコーヒーから」、岡本敦郎の「高原列車は行く」、坂本九のスキヤキソングの別名を持つ「上を向いて歩こう」、そして老若男女に愛される「見上げてごらん夜の星を」でした。特に「上を向いて歩こう」や「見上げてごらん夜の星を」は、50年経った今も、みんなから愛されています。何十年も歌い継がれる曲が、真の「名曲」と呼ばれるのかもしれませんがね。

## ♪ 懐石料理

話は変わりますが、3月号で、有名なテノール歌手のリサイタルの話をさせていただきました。溜池にあるサントリーホールでの演奏会で、恩師のピアニストの隣で、舞台上での「譜めぐり」の仕事、あまりの美しい歌声に心奪われ、仕事を忘れるというハプニングをおかしてしまった話。幸い事なきを得ましたが、あとにも先にもこの失敗は、あの一回だけ。(詳しくは、3月号をご覧ください。ありがたいです!?)

このリサイタル翌日、ピアノの師匠からその来日された歌手を、一日観光案内してもらえないかと言われました。その日音楽大学の授業はありましたが、目をつわり、急ぎ慌てて本屋へ行き、東京近郊の観光情報を集めました。どこを案内するのが外国の方に喜ばれるか一生懸命考えました。そうだ！同じ頃、友人と出かけた鎌倉へ行こうと考えました。鎌倉は東京からも出かけやすく、お寺や庭園など日本の雰囲気も感じられる素敵な場所。また、ちょうどこの梅雨の時期は、紫やピンク色の紫陽花が美しいと評



判の明月院も、ニュースでたびたび紹介されていました。私は和独辞書と独和辞書二冊をリュックに入れてご案内することになりました。

当日あいにくの雨でしたが、紫陽花は、雨に濡れ色鮮やかに大きく美しく咲き、外国の方を嬉しそうにお出迎えしていました。「この花は小さい花がたくさん集まって咲いていて、とても仲の良い家族のよう、それに散策する観光客のカラフルな雨傘も大きな紫陽花のようだね。」と言われ、ああなんて素敵な表現をする方なのだと思います。カラフルな雨傘紫陽花、心地よい湿気に群がる紫陽花の美しさに息をのみます。

明月院の紫陽花を堪能したら、さあ次は昼ご飯です。ドイツの方ですから、一体どのような日本の食事がお好きなのか、全く情報がないまま、私は日本料理の名店、懐石料理へとお連れしました。石で作られた上がり框（かまち）、カラカラと軽やかな音を立て開く引き戸、花瓶に活けてある美しい花、ひとつひとつに感動されて店内へ。私たちは、懐石料理を注文ししばらく待つと、小さいお皿に美しく盛りだされたお食事が運ばれてきました。その一品一品に、外国語で質問攻め。あまりの言語の嵐に、私は味もわからないままでした。そのお客様は、大変大柄な方で、一言で表現すると北欧のサンタクロースのように大きくてふわふわな方。懐石料理の美しさに感動して、写真に収めるのですが、すべて一口でペロリ。懐石料理のデザートを終えた後、もう終わり？と仲居さんに話しかけているご様子に、私もどうして良いか困ってしまいました。きっとその方は、もう少したくさん召し上がりたかったのかもしれない。

そして食後、わたしは慣れないドイツ語と英語でなんとかコミュニケーションをとり(?)鎌倉駅までドイツの民謡などを歌いながらテクテク歩きました。

た。鎌倉駅に到着するやいなや、駅内に大きな海苔巻きを販売する売店を発見。その方は、大きな体をゆっさゆっさゆすりながら、突然その売店を目指し、まっすぐ走っていきました。突然の行動にびっくりして、追いかけて見たその光景、ハーハー息を切らせながら、その方は、太巻きを指差し言いました。

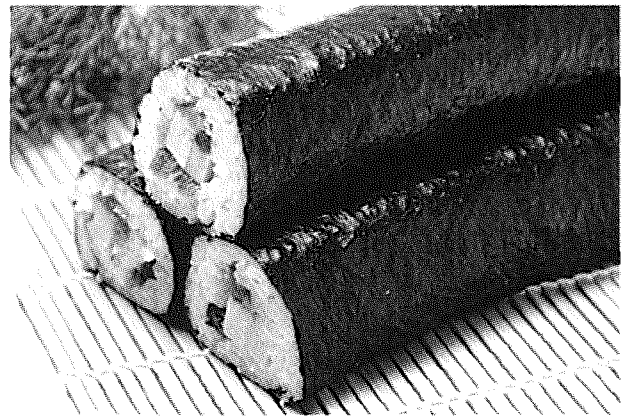
「This one please !」

大きなお体には、懐石料理は足りなかったのですね。ごめんなさい。もっと早く気づいてあげればと反省しました。帰りの電車でその方は、両手に太巻きを持ちながら、美味しそうに頬張るのでした。

「hum ..Wunderber !」

翌日、ピアノの師匠からお礼の電話をいただきました。そのテノール歌手の方は、私が案内した鎌倉案内を大変喜んでいたことを話されていたとのこと。どうも一番のお気に入り、あの「太巻き」だったようです。花より団子、紫陽花より太巻き？

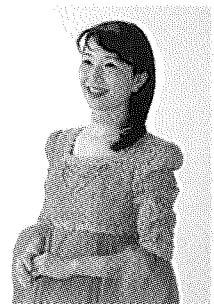
生きたドイツ語に触れ、ドイツ民謡を歌いながら鎌倉を散策したあの時間は、大学の授業の何十倍も勉強になりました。



## 佐々木 理子 略歴

3歳よりピアノを始め、武蔵野音楽大学付属音楽教室に10年間在籍。武蔵野音楽大学声楽科卒業。

1993年 リコミュージック開校 (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回目を迎えた。



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。



# 「工業会会員による点検・買い換え 促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人 日本厨房工業会  
広報編集委員会

一般社団法人日本厨房工業会では、「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」のポスターを作成致しました。これは、

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
- 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
- クライアント／ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止

を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

会員の皆さまには現在厨房機器を使用されているクライアント／ユーザーさまにこのポスターを頒布していただき、是非今後のビジネスにお役立ていただければと存じます。

ポスターのデータはPDF形式です。工業会のホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) からダウンロードし、印刷してお使いください。A4判・カラーでの印刷を推奨しておりますが、モノクロ印刷でも利用できるデザインとなっております。



安全が  
第一だも  
俺は  
昔から  
言っ  
て  
きたはずだ

業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は  
1年ごとの点検をお勧めします。

JFEA 一般社団法人  
日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

## ※使用例

- 印刷したポスターをクライアント／ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等に貼るようにお勧めしてください。
- 応接室等、外部の方に見える所に貼ってください。
- チラシとして、商品カタログやマニュアル等に折り込んでください。

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

本ポスターの著作権並びにキャラクター肖像権は、一般社団法人日本厨房工業会に属します。使用・配布形態に関しては、特に制限はございません。ただしポスター右下の「会員名記入・刻印欄」に貴社名を入れる以外の改変を行っての配布、有償での配布や商品化等の二次使用についてはご遠慮くださるようお願い申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会  
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



やるKEY

ハザード

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

## 第9回 SFBB (Safer Food, Better Business)

## HACCP義務化の先行事例

今回は、ロンドンオリンピックを前にイギリス及びイギリス連邦各国で整備された食品衛生のシステムについて解説します。

タイトルはSafer Food, Better Business、略してSFBBというものです。管轄はFSA (Food Standards Agency) 英国食品基準庁というイギリス政府管下の機関で、食品分野における英国の公衆衛生の維持を責務としています。日本でいう食品安全委員会にあたる機関です。日本の厚生労働省と同様、英国には別に保健省がありますから、FSAは食品に特化した機関と言えます。

対象は小規模食品事業者で、食品安全管理及び食品衛生に関する規制への遵守を支援する目的で作成されています。このSFBBに関する情報はFSAのホームページで公開されています。その序文に『このパックは、HACCPの原則に基づいていますが、専門用語を削除し、パック内に「HACCP」または「ハザード」という言葉は入っていない』と書かれています。ここでの「パック」は、情報をダウンロードする際に、解説書や衛生啓蒙用の小さなポスター、日誌の様に書き込めるものなどをひとつにまとめているという意味で使われています。

ロンドンオリンピック (2012年) 前のイギリスでは、大きな食品工場の大半はEUの基準に対応するためにHACCPに取り組んでいたようですが、さらに中小規模での浸透を進めるため、2006年に法制化されました。まず従業員数10～50人程度の食品工場向けには『MyHACCP』というオンラインツールでHACCPプランを作成できるという支援を行い、さらにそれより小さな規模の飲食店などに向けてSFBBが整備されました。

SFBBの書類一式は書店などで印刷版が販売されて

いますが、全てFSAのサイトからダウンロードが可能で、プリントして書き込めばでき上がるように作られています。詳細に書くのが難しい事業者のためには、個別でアドバイスする仕組みもあるようです。

イギリスでSFBBがスタートした状況は2018年の日本とよく似ています。日本のHACCP義務化もオリンピックを間近に控え、食品の安全性を高めることと、その普及率を上げるために中小事業者向けには基準を緩くした方法を取り入れようとしています。事実、厚生労働省での作業部会でSFBBが先進国の事例として上げられています。

## Safer Food, Better Businessパック

SFBBをFSAのサイトからダウンロードすると、PDF形式のファイルで読むことができます。必要であれば印刷も可能です (図1)。

まずはじめに知っておくべきこと、SFBBの使い方 の解説があり、本文に入ります。本文はCross-contamination (交差汚染)、Cleaning (洗浄・清掃)、Chilling (冷蔵、冷凍) 及びCooking (調理、加熱)、Management (衛生管理) 及びDiary (日誌) で構成されていて、シンボルマークも分かり易いものです。

業種はケータリング (レストラン、カフェ、テイクアウトなど)、小売り (乳製品、サンドイッチなど保冷が必要な食品を含め、食品を販売する小売業向け、コンビニやお菓子屋、キオスクのような売店も含まれます)、子ども向け施設 (保育園などアレルギーのコントロールが必須の施設)、老人福祉施設 (リスクが高く、ケアが必要な高齢者向けに食事の調理を行う施設)、なぜかインド料理店 (インド、パキスタン、バングラデシュ、スリランカ料理を提供

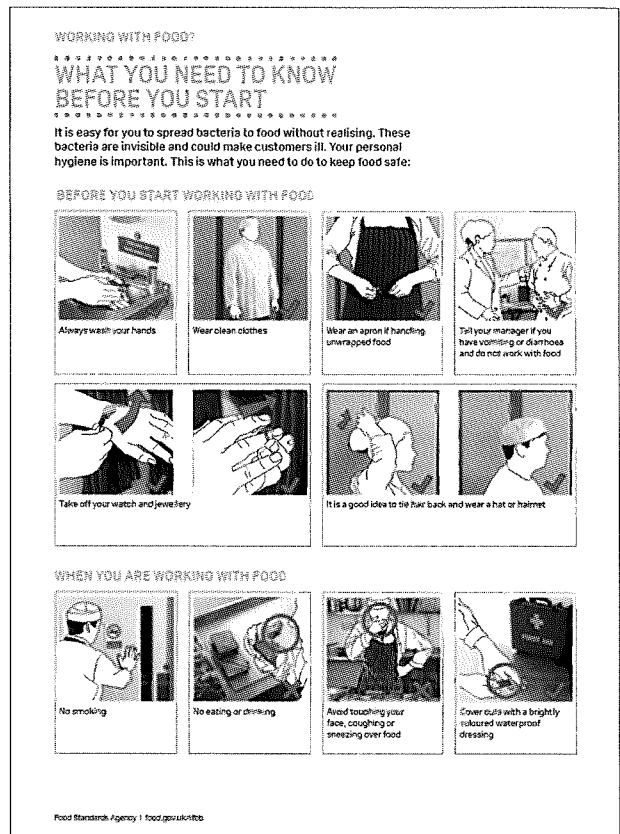


するレストランおよびテイクアウトなどの小さなケータリングビジネスに適應)、中国料理店向け(レストランやテイクアウト)のものもあります。また、大学向けの教材もあります。さらに中国料理店向けでは、広東語で書いたものもあります。これは移民としてイギリスに渡った人の出自の割合が店舗数に影響している事に加えて、「付加価値税軽減税率」があるため、断然テイクアウトが人気で、さらに持ち帰りやすい中国料理店が多くなっているということだと思います。同じ商品を20%の付加価値税なしで食べることができるのであれば、そちらが人気になるのは当然のことでしょう。

余談になりますが、付加価値税の掛かる境目が、テーブルに着いてサービスを受けるという点と、食品衛生的には微妙な温度帯ですが、「室温以上に温めた食品」という線があるようです。となると店内飲食で、かつ室温以下で提供される立ち食いの寿司はどうなるのか、当然室温以上の立ち食いのうどんは? なんて意地悪な質問をしたくなりますが、実際には熱々のテイクアウトでも軽減税率で提供されているようです。中国料理は庶民の味方なのでしよう。

本題に戻ります。記録については書式が決められていて、書き込み式になっています。毎日の開店時、閉店時にチェックが行われたか、メニューが変わるなど何か変化があったら記入しておき、4週間毎に見直しをするようになっています。FSAの監視員が訪問したときに、この記録を確認することになっているようです。

はじめに知っておくべきことは、手の洗い方、作業着



■ 図1 SFBBの「はじめに知っておくべきこと」

の着方、エプロンの付け方、健康状態の報告、時計や指輪の取り外し、髪の毛をまとめ、帽子を被ること、作業中にタバコを吸わない、飲食をしない、顔を触らない、食品の近くで咳をしない、指のケガの手当て方法など基

## 今月の KEYWORD 衛生管理日誌

全ての飲食店に HACCP 普及を目指す厚生労働省は、「HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き」というリーフレットを作成、公開しています。内容はリテール HACCP で解説した3つのカテゴリーに分けてリスク評価をするというものです。そのリーフレットの最後に「資料2:衛生管理日誌」としてまとめられています。

1. 配達食品のチェック
2. 冷蔵庫・冷凍庫のチェック
3. 料理のチェック
4. 施設・従業員のチェック
5. クレームや衛生上気がついたことを毎日記入、責任者が確認することになっています。

まさにSFBBの日誌と同じ考え方。でも、もう少し詳しい内容を書くようになっています。内容は必要十分ですが、SFBBと比べて、もっとシンプルでも良いのかもしれないと感じます。また書くだけでなく、定期的に振り返り検証するという点も仕組みとして取り入れるべきだろうと思います。正しい仕組みを継続することが重要なのです。

「厚生労働省 HACCP 食品衛生管理の手引き」で検索

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentbu/0000158724.pdf>



本的な注意事項などです。

各本文は、食べ物を作るために重要な「Safety Point (安全ポイント)」を挙げてあり、その理由が「Why? (なぜ?)」の欄に示されています。「How do you do this? (あなたはこれをどうやってやるの?)」という欄では自分で書き込めるようになっています。いくつかの場所ではボックスにチェックを入れて確認します。「What to do if things go wrong (問題が起こった場合の対処方法)」の欄には、問題に取り組むための実践的なヒントが、「How to stop this happening again (再発防止策)」の欄には、問題を防ぐ方法が記載されています。最後に「Write down what went wrong and what you did about it in your diary.」と書かれていて、問題が発生した場合は、その内容と講じた手段を記録するようになっています。業種業態ごとに、ある程度の内容に踏み込んで危害要因を分析しておいて、その対処策と、必要な記録を残すことを義務づける、まさにHACCPの考え方そのものと言えます。

項目ごとにみていきましょう。

## Cross-contamination (交差汚染)

交差汚染は食中毒の最も一般的な原因のひとつです。生肉、家禽、魚、卵、未洗浄の野菜に由来の食中毒菌に注意すること。食品以外では、従業員、害虫、機器、クロス、汚れまたは土壌などがあります。また「物理的汚染 (ガラスや梱包材など)」や「化学的汚染」も忘れないことが大切です。

注意するポイントは、従業員の正しい個人衛生習慣。台拭きや布巾を安全に使用すること。生の原材料と、加熱せずに食べる食品を別々に保管することが不可欠です。食物アレルギーのあるお客様にサービスを提供する場合、どうするかを知ることが重要です。また効果的な害虫防除は、施設を守り、有害な細菌を広げるのを防ぐために不可欠です。

## Cleaning (洗浄・清掃)

有害な細菌を取り除き、それらが食物に広がるのを止めるため、効果的な洗浄をし、清潔に保つことが必要です。細菌類が食物に広がるのを防ぐための手洗いが不可欠です。清掃スケジュールは、仕事を効果的に清潔に保つために必要だと書いています。

ここではclear and cleanと2つの言葉を重ねています。ニュアンスとしては「整理整頓清潔清掃」といった感じでしょうか。

## Chilling (冷蔵・冷凍)

食べ物を冷やすことは、有害な細菌の増殖を防ぐのに役立ちます。有害な細菌は、適切に冷却されていない食品中で増殖することがあります。有害な細菌が増殖しないように、できるだけ早く冷却する必要があります。解凍時や冷凍時は適切に管理し、細菌の増殖を防ぐことが必要です。

## Cooking (調理、加熱)

有害な細菌を殺すためには、適切に食品を調理することが不可欠です。再加熱をしない調理済み食品(RTE)は特に注意深く処理して、有害な細菌から守ることは非常に重要です。調理した食品を高温で保温することも非常に重要です。

## Management (衛生管理)

衛生管理は、食品の安全にとって必須です。開・閉店時のチェック、納入業者や請負業者、在庫管理、トレーニングと監督のスタッフなどが必要です。

回収やリコールについても解説されています。

また、SFBBの一番の肝である記録の重要性についても書かれています。

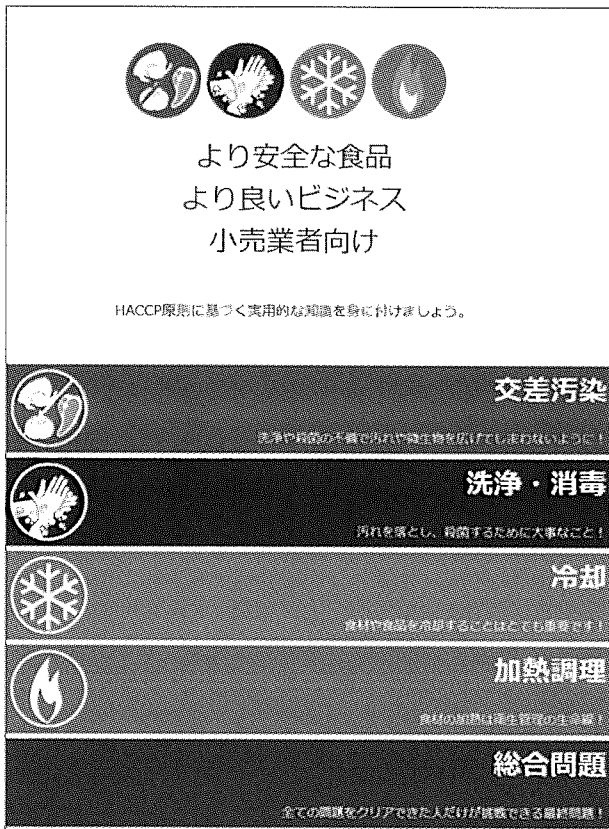
## Diary (日記)

一番大切なことと言えそうなのが日記です。スタッフ全員への教育訓練の記録、納入事業者のリスト、緊急連絡先リスト、修理業者のリストなど掃除や清掃の記録なども含みます。

1ページに1週間分が書き込めるようになっています。当日に問題があった点や、いつもと違うことをしたというようなことを記録に残しておきます。それを4週間ごとに振り返ってみる。そこで更に記録を付ける。行政の管理者は、店舗の査察の際に現場の確認と併せて、この日誌を確認することになっています。きちんと書けていること、おかしいことがあった場合の対処の結果などを確認するわけです。

いかがでしょうか。特別に難しいことが書かれているわけではないようです。日本の保健所で行われる衛生講習会などで食中毒予防の「つけない、ふやさない、殺す」という3原則を教わりますが、そのレベルと変わりません。そこに加えて記録を付けること。ここが一番のポイントになるようです。マネージャーや店長が開店時や閉店時に管





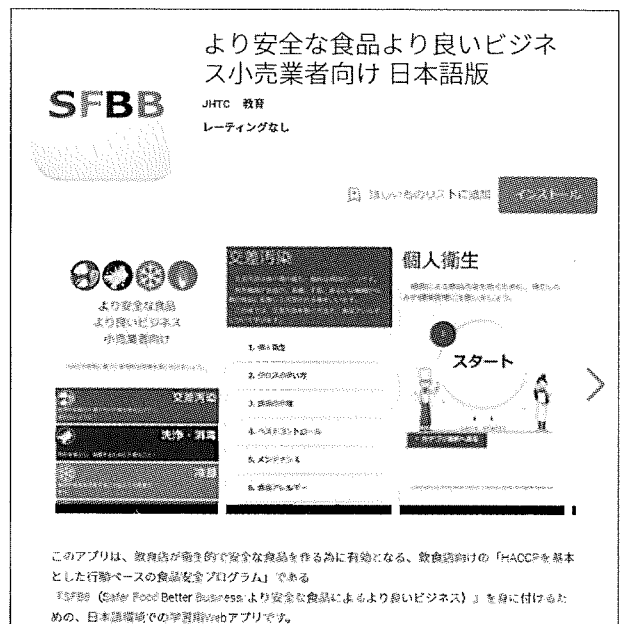
■ 図2 日本語でSFBBを学べるプログラム

理ポイントをチェックして記録に残すというわけです。

## SFBBを体験できるサイト

SFBBを体験しながら勉強できる日本語のサイトがあります(図2)。またAndroid版のアプリも公開されています(図3)。これらは(一社)日本HACCPトレーニングセンターがイギリスのSFBBを元に開発したソフトで、今回解説してきた、交差汚染、洗浄・消毒、冷却、加熱調理について、選択で問題を解いていくと基本的な食品衛生の知識が身につくという仕組みです。各項目を満点で通過すると総合問題にチャレンジできるのですが、これがなかなか手ごわくて難しいのです。遊び感覚を持って食品衛生の勉強ができるので便利なツールなのではないでしょうか。

必要なのは、難しい書類や手順ではなく、日々の繰り返しのなかで確実な衛生管理を続けていくことです。これはイギリスに限らず日本でも同様です。



■ 図3 SFBB日本語アプリ

### FSAによるSFBBのサイト

<https://www.food.gov.uk/business-industry/sfbb>

### 日本語版のSFBBを学べるサイト

<http://www.jhtc-haccp.org/sfbb/sfbb.php>

### SFBBアプリ アンドロイド版

<https://play.google.com/store/apps/details?id=jhtc.jp.sfbb&hl=ja&rdid=jhtc.jp.sfbb>

**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/>



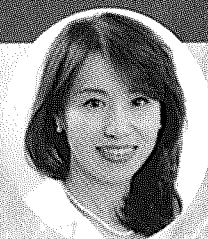
フードビジネス  
コンサルタント

魂

## 「これからのメニュー開発の在り方」 第6回

～オリンピックに向けた希望と外国人観光客の食について～

一般社団法人 日本フードビジネスコンサルタント協会  
理事 坂口 もとこ



昨年開催された「冬季オリンピック」では、日本選手の素晴らしい活躍に、日頃運動とは無縁の私も手に汗握りながら応援させていただきました。例えばスケートにしても、フィギュアスケート選手のしなやかでバネのような身体。一方でスピードスケート選手の筋肉の塊のような力強い脚力を見ると、アスリートはどのような食で自分の身体の根本を作り、そしてどのような食習慣で可能性を伸ばしていくのだろう…と、興味は尽きません。

テレビ番組でも、「メダリストが通う名店」というような特集も生まれ、飲食店の店主がとても嬉しそうに誇らしげにインタビューを受けている姿が見えました。選手村の全て管理された食はもちろん大切ですが、観戦する人それぞれも、開催地での「文化郷土食」を求めてもちろん楽しんでいきます。オリンピックと食は深い関係があると言えるでしょう。「2020」まだまだ先だと思っていたこの数字も、気が付けばあと2年を残すところとなりました。(正確には2年も猶予はない状態ですね。…関係部署では慌ただしい日々と聞いています！)

### オリンピック東京開催と飲食提供

実際に、オリンピックが開催されると、世界中から大会の関係者が来日されたり、観光客の来日が爆発的に増えたりと、イメージとしてはサービス業では6,500億円の経済波及効果が予想されると言われています。

公益財団法人東京オリンピック・パラリンピッ

ク競技大会組織委員会では、選手や関係者、観客などに提供する飲食の基本方針を検討する「飲食戦略検討会議」が実施されています。流れとしては2017年の第1回会議から議論を重ね、各月の会議で、選手村やメインプレスセンターなどでの食事をどのように提供するか？日本の食文化をどのように発信するか？など、リオ2016大会のレポートなどをもとに議論が重ねられ、飲食提供の骨組みを検討している段階です。

選手村やメインプレスセンターというと、実店舗のこととは少し違う話のように思えますが、この基本方針の理解はこの時期の飲食業界の流れを理解する上で重要だと思っています。議論されている「飲食提供に係る飲食戦略」とは、オリンピック、パラリンピック会場で、選手に提供する飲食の基本的な方針を示すものです。この基本を決めておくことで、具体的な会場設営や飲食提供パートナーへの情報提供に役立てられます。飲食提供に係る基本戦略は、実はロンドン2012大会で初めて策定、公表され、前回のリオ2016大会でも策定されました。意外にも、「オリンピック×飲食提供」という概念は昨今に策定されたものなのです。

食材の調達については、栄養面や衛生面などの基本的なことはもちろんですが、「持続可能性」の観点から基準が定められています。農産物については、食品安全、環境保全、労働安全を確保するためのGAP (Good Agricultural Practice) と呼ばれる取り組みを行い、その実施状況について第三者による認証等を受けることが求められています。言い換えれば、かなり経費のかかるグローバルGAPの認証

制度を導入できるような大型企業の農産物でないと、オリンピック会場の飲食には関われないということにもなります。現在国内農家の認証取得が1%程度と言われるため、現実には輸入食材に頼らざるを得ない状況で、実際の全国の農家の日々の農作物への想いや努力を考えると少々違和感を感じているのが私の本音です。また、食品ロス対策や環境に配慮した資材の利用、日本の食文化の発信といった視点でも、専門家たちの議論が重ねられているので、まだまだ注目をしていきたいと思います。



選手村ビュッフェ

## 食のバリエーションと観光客

ちなみに、リオ大会選手村のメインダイニングは、ジャンボジェット機が5機格納できるほどの広さで24時間営業でした。利用した選手、関係者は、1日に延べ約1万5,000人から2万人におよびます。料理は、「ブラジル料理」「ワールドフレイバー」「アジア・インドア」「ハラール」「ピザ・パスタ」「サラダ・デザート」の6つのゾーンで提供され、メニューは8日間のローテーションで作られたそうです。このほか、選手村の中にはバーベキュー、野菜料理を提供するオープンタイプのレストランも設けられたり、気軽に軽食を手にするよう、果物やマフィン、コーヒーなどを提供する「Grab & Go」というスタイルの飲食提供場所も、選手村内に数か所設置され、賑わっていたとレポートされています。

このことは選手村のみならず、メニューのバリエーションや各国の文化嗜好を汲み取る意味で、飲食店にも活用できるのではないのでしょうか？

現在はインターネットの普及により、現地入りしてから、「何を食べるか？ 何処で食べるか？」を決める風潮であることは目に見えています。その意味でも、観光客に向けたメニューバリエーションを含め、事前準備の有無によって店舗それぞれに思わぬ明暗を分ける影響が出ると感じています。現在もインバウンド対策をされている店舗も多くありますが、改めて東京オリンピック開催をきっかけに、インバウンドという一時的観点だけでなく、世界基準での飲食店としての考え方、グローバル化を考えてみるのも一つかもしれません。

## メニューに関わる外国人観光客への考え方

外国人観光客への飲食店としての対策などは様々な事がありますが、ここではメニューに関わることを整理してみたいと思います。

### 1 英語併記のメニューを用意する

メニューオーダー時のストレスは、思った以上に問題です。もちろんスタッフが説明できるのが一番ではありますが、雇用も厳しい時代には視覚の観点でフォローしていくことが必要でしょう。写真で料理が分かることと、英語も併記してあれば問題なくオーダーができます。店舗によっては、団体客利用に向けて中国語やベトナム、韓国語なども準備は必要かもしれません。

### 2 グルテンフリー、ベジタリアン、ハラールなど様々な食事法への対応

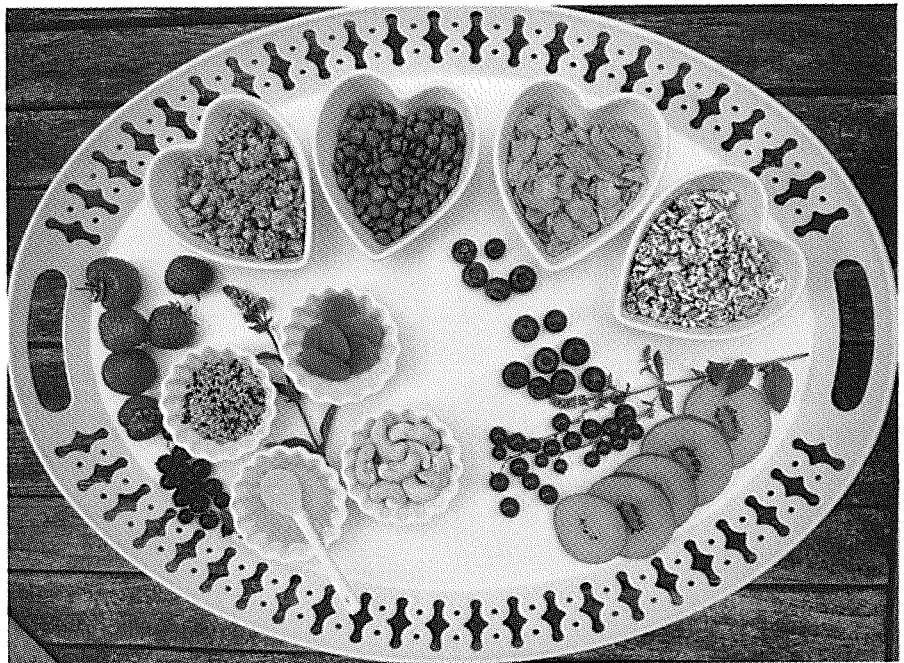
日本人は、幼少期より「なんでも残さず食べる」を教えられ、食の嗜好なども均一化されるのを好む国民性だと言えます。一方諸外国では宗教観や個性を重要視する場合もあるので、多様化されています。特に「グルテンフリーで」、「ヴィーガン対応で」などの注文は珍しくありません。

例えばサンドイッチをグルテンフリーのパンで！ピザをチーズ抜き(乳製品抜き)で！サラダをヴィーガン用で！（卵やエビやベーコンなどが入っていたら抜かなくてはなりません）と注文するなど、メニューにない状態でもサービスとして臨機対応を期待する観光客もいると思われます。実際、日本人の感覚では、単なるわがままなのでは？と感じる事も



ありますが、食としての趣味嗜好は限りがありません。

このことに眉をひそめる店主がいるのも、私は多く見てきましたが、実はこれこそチャンスなのでは？と思うのです。ある程度は対応可能なことをマニュアル化し、スタッフサービスとして順応できるようにします。あえてグルテンフリーやヴィーガン専門店とせずとも、一般的なメニューも豊富で、様々な嗜好に対応可能な飲食店とPRすれば、多くの他店との差別化は十分図れます。



### ①ハラール(ハラル)への対応 グルテンフリー

イスラム教徒や宗教上の理由ではなくとも思想的な嗜好でハラール(ハラル)認証済のものを食べる方も多くいます。ただ豚肉やアルコールを避ければ良いというものではなく、たとえば鶏肉や牛肉も屠殺の方法が限定されていたり、血抜きをした清浄な肉でないとダメなど様々な決まりがあります。ハラール(ハラル)は食材の生産過程までさかのぼって管理しなければなりません。一つ一つの食材や調理工程に厳しい制限があるので、日本の一般的な調味料も含め食材全般は受け入れられないのです。

観光客のみならず、今後需要は十分にあるハラール(ハラル)食なので、もし導入するのであれば、一般食とは全く差別化し、新しく店舗運営のスタイルを作る必要があります。

### ②有機野菜・オーガニックの食材

有機野菜やオーガニックの捉え方は千差万別で、日本も生産と市場のバランスが少しずつ変わってきています。まだまだ諸外国に比べると生産量も少なく、販売価格としても数字だけ見ると高額に感じてしまうのは現実です。ましてや、飲食店として仕入れの面や原価調整を考えるとなかなか踏み込めない店舗も多いと聞いています。一方、ヨーロッパやオセアニア、アメリカでは一般的なスーパーにもオーガニックコーナーがあるくらいなので、できる限り無農薬や有機(オーガニック)の食材を購入する人が多いです。

そのような環境から来日する外国人観光客への対応としては、やはり無農薬、オーガニックとしたも

のを使用しているということはアピールポイントとしては強いと言えます。

③メニューに「Gluten Free」「Vegan」などの表記をする  
メニューの中にグルテン(小麦)が含まれていないものには「Gluten Free」「GF」、動物性食材が含まれていないものは「Vegan」といった表示を付けておくだけでもかなり有効です。食事制限をしているお客様は、どのメニューなら自分が食べられるか一目でわかるので便利です。対応させるための、メニュー開発も一つですが、既存のメニューを見直してみると、案外既にグルテン不使用や乳製品や動物性の物を使っていない料理もあるはずです。そのメニューを際立たせることだけでもいいのです。

### 3 食材の放射能汚染について

2011年に福島第一原発事故が発生し、今でも食材の汚染については様々な議論がなされています。実際に風評被害も生まれ、現段階で決定的な判断は誰もできないのが現実です。個々の判断に任せるといふ事になるのですが、実際に外国人の方も国が変わればそれぞれです。ただし、ネットニュースなどで世界に様々な情報(正誤性はさておき)が簡単に拡散されるため、未だに不安視している人々も多いことは感じざるを得ません。

個々の判断に任せるといふ観点からすると以下の2つが現在で唯一できることなのかもしれません。

- ①食材の産地を英語で表記をする
- ②放射能検査済み食品はその旨を英語でも明記する

ただし、この事については大変ナイーブな難しい問題なので、飲食業界としてもまだまだ論議が必要なのだと思います。

#### 4 ウェブサイトやSNSでのメニュー紹介

外国人向け旅行ガイドブックや観光ウェブサイトで、ある程度は日本の飲食店も紹介されています。しかし、そういったメディアでは割と情報が少なく店側のアピールポイントを伝えきれていないように思われます。

先にお話ししたように、メニューは視覚に訴えることがとても有効ですので、写真をしっかりのせ、料理の食材は何なのか？どんな味なのか？お店の売りは何なのか？などをウェブサイトやFacebook、インスタグラムでも英語表記を加え発信することをお勧めします。

- ①店名のローマ字(アルファベット)表記
- ②店の住所、営業時間、アクセスの英語表記
- ③主なメニューの使用食材や味、アピールポイントを英語表記
- ④シズル感を感じるような写真添付

併せて、問い合わせ受付もなるべくメールでできるように、SNSの問い合わせを英語表記しておくのも大切かもしれません。(英語は得意なスタッフがいたらよいのですが、電話での対応はハードルが高いですよ)

#### 外国人観光客が期待するメニューとは

観光庁の調べによると、近年の外国人観光客の訪日の目的は、断トツで1位が「日本食を食べること」、次に「日本の酒を飲むこと(日本酒、焼酎など)」と

なっています。

日本食は、無形文化遺産に登録されたことから、世界からの注目度の高さがうかがえます。

ただし、日本食だからと言って、和食店だけが対応できるのではなく、大切なのは外国人の嗜好をひとくりりにしないことです。欧米系、アジア系によっても好みは大きく分かれ、寿司、蕎麦、天ぷらだけではなく、たこ焼きやお好み焼き、ラーメンも人気ですし、焼き鳥などの居酒屋ならではの料理も好まれ、日本の洋食であるカレーライスやオムライス、日本独自のふわふわな菓子パンやスイーツまでも人気店にはわざわざ足を運ぶ傾向があります。その意味でも多くの店舗でチャンスがあるのです。

#### 〈メニューとして外国人客の好む共通点〉

- ①メリハリのある味付け
- ②繊細で美しい盛り付け、もしくは意外性のある盛り付け
- ③日本独自の食材を使っているもの
- ④日本酒や焼酎などのお酒とのペアリングをすすめられるもの
- ⑤ヘルシーであるもの(日本食は世界の中でも1番ヘルシーであると考えられていることが多いため)
- ⑥エンターテインメント性のあるもの(日本ならではのおもてなしを期待されている)

メニュー開発する中で、このような観点を盛り込み新規開発するのも大切ですが、既存メニューの盛り付け方や、お皿などを変更するだけでも、十分日本食らしさを表すことができます。

ひとつ気になる点としては、来日した外国人観光客に「日本食の感想は？」という調査をすると、「あまりおいしくなかった」という答えが意外と多いこ



ウェブサイトやSNSでの検索



ともあると聞きました。この理由の裏には、決して料理がまずいのではなく、「注文はできたけど食べ方が分からなかった」という原因があるとされています。たとえば、「すきやきは卵に付けるのは知っていたが、実際は卵を溶かずに肉につけて食べてしまった」「刺身にワサビと醤油をつけるのは知っていたが、居酒屋の卓上にある調味料が選べずにソースを付けてしまった」といったことが理由で、「おいしくなかった」と言う感想を持って帰国しているのです。つい先日でも旅館での朝食時に温泉玉子の食べ方がわからず、怪訝な顔をしている観光客をみかけました。

美味しいメニューを提供するために、「日本文化や食べ方を体験する」ということまで気を付けていきたいものです。

また、食材で、一般的に外国人にあまり好まれないものとしては、イカやタコ(吸盤形状)、梅干し(酸味の強さ)、生卵(習慣がない)、ぬか漬けや納豆(特有の発酵食品)、炊き立て御飯(炊き立ての匂い)などと言われています。しかし、これらはむしろ日本特有の食材であるからこそ、メニューの力によって好まれるようにするのがメニュー開発の醍醐味です。一方で、一般的に好まれている味付けは、たこやきなどの甘めのソース味や鰻のかば焼きのたれ味などです。日本ならではのポン酢や優しい出汁味は経験としては好まれますが、味付けとしてはやや足りない印象になってしまう事もあるようです。



日本食

## 外国人観光客増加とメニューからの厨房について

現在、旅館や飲食店のメニュー作りにも携わらせて頂いていますが、日に日に外国人客が増えています。これは、オリンピック開催前後にとどまらず、観光国として標準になってきているからでしょう。外国人が多くなったことによって厨房に変化が生まれていることは分かりづらいのですが、実際現場を見ると、少しずつ変わってきています。いわゆるスチコンの台数を増やしたり、人手不足解消のための洗浄機器のリニューアルなども始まりました。

外国人観光客への対応といえば、どうしてもサービス要員を増やすなどのソフト面に重点が置かれます。となると、絶対数的には大きく変わらないのであれば、ハード面＝厨房機器などの見直しを図り、より効率的で誰が作っても安定的なメニューができる機器が必要となるのです。また他店との差別化のために、パンを焼き立てにするため、ベーカリーシステム導入を図るところもあります。

いずれにしても飲食店や施設からの要望を待っているのではなく、機器を使うことでメニューへの可能性が増えることと、汎用性、イニシャルコストのブラッシュアップなどをこちらからご提案することが導入への道となっています。私の立場としてはメニューの広がりや外国人観光客誘致に向けたきっかけづくり等をお話していくのですが、その際には、常に厨房機器メーカーやコンサルタントの方々との連携に助けられています。

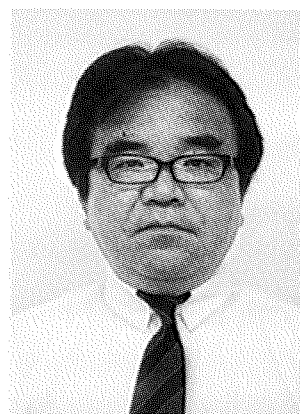
これからも、世界の中でも注目を浴び、大変価値のある「日本の食」「食文化」を国内のみならず海外の方たちにも伝えていくという気持ちを忘れずにしていきたいと思います。

今月も最後までお読みいただきましてありがとうございます。来月もよろしく願いいたします。

# 最新外食トレンド 2018

No.4

## 外食企業の売上高、客単価、客数の関係



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

### 1. はじめに

昨年あたりから業務用米価格の高騰、天候不良による野菜価格の値上がり、人手不足によるアルバイト・パート賃金上昇などのコストアップで、外食企業では、経営努力の範囲を超えており、メニュー価格の引き上げを実施している企業も出てきている。

このようなメニュー価格引き上げの状況は、外食産業全体なのか、一部の企業に留まっているのか、メニュー価格を引き上げる反動として客数減少に繋がらないのかなど興味のあるところである。

従来から、メニュー価格の引き上げは客数減少に繋がることから外食企業の経営者は二の足を踏んでいたところがあった。一方で、外食と景気にはかなり強い相関があり、景気が良くなる場合にはメニュー価格を引き上げることが可能かもしれない。

食材価格の高騰は、企業努力でメニュー価格に転嫁しないようにしてきた時代もあった。

しかし、食材の高騰、人件費の引き上げなどがまとめてくると企業としても経営的に苦しくなってくる。

感覚的に言うと、スーパー等の量販店では消費者のデフレ感が強いことから、主にPB商品を中心として商品の値下げ傾向に動き、外食は前述したようなコストアップなどより値上げの方向に動いているように思われる。

では、具体的に平成29年の外食企業の売上高、客単価、客数の動向がどのようなであったか、(一社)日本フードサービス協会が同協会加盟会員社に調査している「外食産業市場動向調査」を基にして考えてみたいと思う。

### 2. 外食企業の年間売上高、客単価、客数の動向

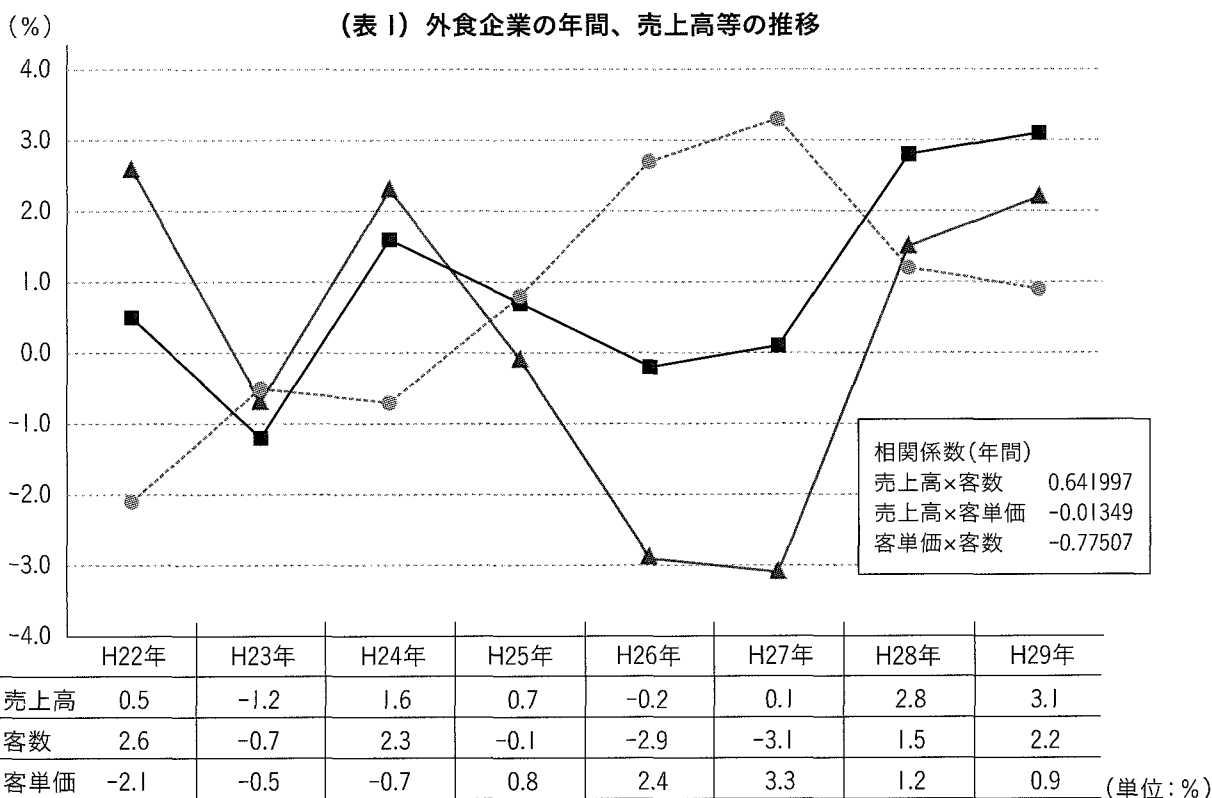
平成22年から年間ベースでの売上高、客単価、客数の動向(全店ベース)を見ると、平成23年が売上高、客単価、客数とも前年実績を下回っている。これは、東日本大震災の影響で自粛ムードが広がり、外食にもその影響が表れた結果である(表1)。

その後、売上高は平成24年(対前年増減率1.6%増)、25年(同0.7%増)と前年実績を上回ったが、平成26年には食に対する消費者の不信感の影響もあり客数(同2.9%減)が減少し、その減少を客単価の伸び率で補えなかったことが影響している。平成27年も客数(同3.1%減)と平成22年以降、最も高い減少率であったが、客単価が若干補った形となり売上高がプラスに転じている。

平成28年(同2.8%増)、29年(同3.1%増)では2年続けて前年実績を上回っている形となっている。

表を見ても分かるとおり、売上高は客単価または客数の両方の影響を受けて推移している。平成22年から29年までの売上高と客単価及び客数の伸び率についての相関係数を見てみると、売上高と客単価の相関係数は-0.01349で、あまり相関が見られなかった。一方、売上高と客数では0.641997とやや強い正の相関が見られ、この期間では売上高は客数との関係が強いことが分かる。ちなみに客単価と客数の相関係数をみると、-0.77507と強い負の相関関係となっており、客単価が上昇すると客数が減少する形(またはその逆)となっている。





資料：(一社)日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」

### 3. 平成29年の全店ベース及び業態別の売上高等の月次動向

#### (1)全店ベースの売上高、客単価、客数の動向(表2)

平成29年の全店ベース売上高は、全ての月で前年実績を上回っており、年平均では前年より3.1%増加している。(一社)日本フードサービス協会会員の外食企業は概ね、平成29年は好調だったと考えられる。

ただ、10月が2度の台風の接近・上陸なども含み雨天日が多いという天候要因により微増に留まっている。

客単価は、4月(対前年同月上昇・低下率0.9%低下)、7月(同0.4%低下した)以外は、全ての月で0.1%~2.8%の上昇となっており、年平均では0.9%の上昇であった。

客数については、売上高のところで述べた10月(対前年同月増減率1.0%減)以外は前年実績を上回っており年平均でも2.2%増加となっている。

平成29年の動向をみると、売上高の増加は客単価の上昇以上に客数が伸びたことが要因となっており、平成29年については客単価を上昇させて売上高を増加するに至っていない状況となっている。また、店舗数の増加を見ると年平均で0.6%増加と大

きな伸びになっていないことから、既存店も堅調に推移していることが伺える。

(表2) 平成29年 月別、全店ベースの売上高等の動向  
単位：%

	売上高	客単価	客数	店舗数
平成29年1月	2.4	0.2	2.1	0.6
2月	1.8	0.7	1.1	0.7
3月	4.5	0.4	4.1	0.9
4月	4.7	-0.9	5.7	0.8
5月	2.2	0.1	2.1	0.6
6月	4.7	1.2	3.5	0.5
7月	3.0	-0.4	3.5	0.4
8月	3.5	1.7	1.8	0.4
9月	3.3	1.7	1.5	0.6
10月	0.1	1.1	-1.0	0.8
11月	3.9	2.8	1.0	0.7
12月	3.5	2.0	1.5	0.7
年平均	3.1	0.9	2.2	0.6

資料：(一社)日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」

#### (2)平成29年月別、主な業態別の売上高の動向(表3)

平成29年における主な業態別の売上高の推移を見ると、ファーストフード(FF)では全ての月で前年実績を上回って推移している。客単価の状況を見ると、年央までは客単価の上昇率は高くなかったが、8月以降、若干であるが上昇率が高くなっている。

それに伴い客数は前年実績を上回っているものの、増加率が低くなっている。

ファミリーレストラン(FR)の売上高は、2月(対前年同月増減率1.4%減)、5月(同0.1%減)、10月(同2.3%減)で前年実績を下回っているが、年平均で前年より1.5%増加となっている。客単価は年間を通して1～2%台で推移しているが、客数が前年実績を下回った月が散見された。これは客単価が上昇したからという理由だけでなく、ファミリーレストラン自体の課題もあるのではないかと思われる。

ディナーレストラン(DR)については、年間を通して3～5%台の増加率で推移しており、好調であったことを表している。年平均では前年より4.5%増加

(表3) 平成29年 月別、主な業態別売上高の推移

単位：%

	FF	FR	DR	居酒屋
平成27年1月	4.7	0.8	3.5	▲4.7
2月	4.6	▲1.4	2.9	▲2.8
3月	6.6	2.4	5.3	0.4
4月	7.1	2.4	5.2	▲0.2
5月	3.5	▲0.1	3.6	1.2
6月	6.9	3.0	3.8	1.8
7月	4.4	2.3	3.4	▲2.7
8月	4.9	2.1	6.2	▲0.8
9月	4.1	2.6	5.5	▲0.7
10月	1.6	▲2.3	3.3	▲5.3
11月	4.4	3.3	5.3	0.4
12月	4.2	2.6	5.8	0.4
年平均	4.6	1.5	4.5	▲1.0

資料：(一社)日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」

であった。ディナーレストランでは年央までの出店が他の業態より増加率が高く、それに伴って客数が増加し売上高に反映したものと考えられる。

居酒屋については、前年実績を下回った月が多く、年平均では前年より1.0%減少した。大きな理由としては店舗数の減少があげられる。それに伴う客数の減少により売上高減少の月が多くなっている。

#### 4. まとめ

(一社)日本フードサービス協会の「外食産業市場動向調査」を基に外食企業の売上高、客単価、客数を見てきたが、平成29年の外食産業の売上高は概ね堅調に推移していることが分かった。その要因は客数の増加が主因であり、客単価も上昇はしているものの、大きな上昇率は見られなかった。

ただ、ミクロ的に企業の動向をみると、高価格帯のメニューを提供し始めている外食企業も見受けられるなど、徐々にではあるが客単価上昇で売上高を増加する傾向も見受けられるが、一方で、スーパーのように低価格路線を崩さない企業も依然として存在している。

理想としては客単価も上昇し、客数も増加することで売上高が増加することであるが、現状の一般経済の不透明感が客単価上昇に向かうのか、客数増加の戦略をとるのか、今、踊り場の状況となっているように思われる。



## 団体賠償責任保険制度をご検討ください！

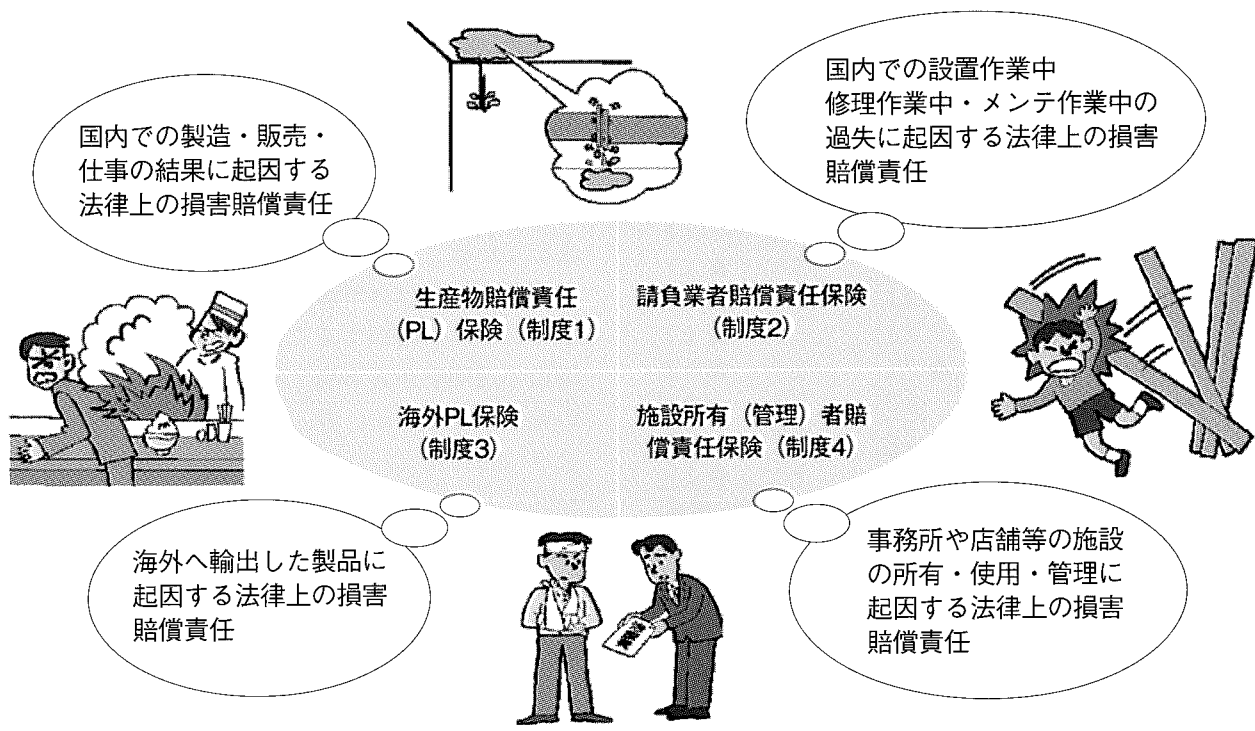
一般社団法人日本厨房工業会では、平成7年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

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

けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

より多くの会員様にご加入いただくことが、本制度の維持と、相互の助け合いに繋がりますので、是非ご加入をご検討ください。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」  
 「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」  
 十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。



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

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

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

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

<ご相談・お問合わせ先>	<b>【団体窓口】</b>	一般社団法人日本厨房工業会 担当：水野
	<b>【取扱代理店】</b>	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
	<b>【引受保険会社】</b>	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】2月の相談受付の概要

### (1)受付件数

受付件数は31件で前年同月の29件に対して106.9%

### (2)特 徴

- ◇ 事故クレームは0件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は、今年1月に買い替えた石油ルームヒーターの振動音の波長が耳に障って自律神経が乱れ、気持ちが悪くなるなど体調不良を起こした。返品交換は可能か等3件。
- ◇ 問合せは、昨年末に設置したガス給湯器が故障したので見てもらったところ、原因は凍結であり、その場合は有料で修理代がかかると言われたが納得できない等28件。

## 【2】受付実績合計

平成30年2月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計(構成比)
消費者	0	0	3	12	15(48.4)
事業者	0	0	0	7	7(22.6)
司法・行政	0	0	0	9	9(29.0)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	3(9.7)	28(90.3)	31(100.0)

注) 前年同月の受付件数は29件、事故クレーム件数は0件

## 【3】主な関係行事

(1)フォーラム：全国消費者フォーラム (2/27 アルカディア市ヶ谷)

## 【4】事故クレーム

今月は0件。

## 【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

2月度の未解決案件処理件数は0件。



# JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧



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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

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

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	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
	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	
吊戸棚	BCS9-1835S	

親型式：89機種、子型式：2,466機種



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

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



ラベル見本

## ●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックLL	15-002-0202		
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203		
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204		
16. 4. 27	バップレッシュⅡ	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルーフⅢ型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤーブルーフⅣ型	17-002-1504		
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701		
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704	ホーコス(株)	084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		
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	F C ' 0 9	14-002-5501	(株) H A L T O N	03-6804-7297
15. 7. 1	チャントルフィルターⅢ	15-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801		

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー ブ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902		
16. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	16-002-4401	JFE商事住宅資材(株)	03-5203-6175
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201	(株) ダイフィル	06-6746-3773
14. 10. 31	D V フ ィ ル タ ー	14-002-6202		
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203		
14. 3. 7	S C フ ィ ル タ ー	14-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
15. 9. 4	アルファフィルターII	15-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
14. 9. 30	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	14-002-7001	(株)上野製作所	03-3652-5211
16. 11. 4	H 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
18. 2. 28	オリオフィルター	18-002-7601	協立エアテック(株)	092-948-5065

●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	日本ドライケミカル(株)	03-3599-9500

平成28年度 交付ラベル 180,600枚

一般社団法人日本厨房工業会

❖ 4月(卯月) ❖

- |                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1日(日) エイプリルフール、トレーニングの日  | 17日(火) 恐竜の日、ハローワークの日        |
| 2日(月) 週刊誌の日              | 18日(水) よい歯の日、よい刃の日、発明の日     |
| 3日(火) インゲン豆の日            | 22日(日) 清掃デー                 |
| 4日(水) あんぱんの日             | 23日(月) サン・ジョルディの日、地ビールの日    |
| 6日(金) コンビーフの日、新聞をヨム日、城の日 | 28日(土) 二輪・自転車安全日、缶ジュース発売記念日 |
| 7日(土) 世界保健デー             | 29日(日) 昭和の日、                |
| 8日(日) 花祭り、参考書の日          | 曇の日、                        |
| 9日(月) 大仏の日、左官の日          | 羊肉の日                        |
| 10日(火) 駅弁の日、女性の日、建具の日    |                             |
| 12日(木) パンの記念日            |                             |
| 13日(金) 喫茶店の日、水産デー        |                             |
| 14日(土) オレンジデー、パートナーデー    |                             |

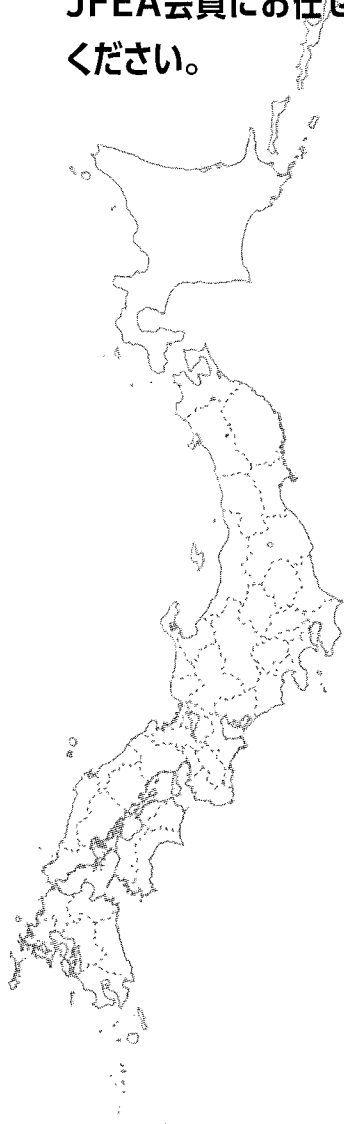




# 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

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411社**

(2018年3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  
 南北見厨房  
 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  
 タニコウ(株) 北海道事業部  
 厨房サービス(株)  
 株中西製作所 北海道支店  
 ニチワ電機(株) 札幌営業所  
 日本調理機(株) 北海道支店  
 パナソニック産機システムズ(株) 北海道支店  
 福島工業(株) 北海道支店  
 株フジマック 札幌営業所  
 株ホワイトスチール工業  
 株マルゼン 札幌営業所

## ●東北支部

○岩手県  
 株AIHO 盛岡営業所  
 三機商事(株)

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

## ○秋田県

南ケーエムイー  
 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

南浅川製作所

## ●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  
 南坂東厨房

## ○栃木県

東洋サーモ(株)

## ○埼玉県

南イー・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)  
 南敬和  
 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  
 鳳商事(株)  
 株大穂製作所 東京営業所  
 オザキ(株)  
 オビニオン(株)  
 オルガン(株)  
 株カジワラキッチンサプライ  
 株加藤厨房設備  
 株キシトレーディング  
 北沢産業(株)  
 キッチンテクノ(株)  
 株キャニオン  
 国立厨房サービス(株)  
 クマノ厨房工業(株)  
 クリタック(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)  
 シンプルメンテ(株)  
 セコムアルファ(株)  
 大成工業(株)

## タニコウ(株)

株椿厨房具製作所  
 株照姫  
 株戸井田製作所  
 東英商事(株)  
 東京管材(株)  
 東京超音波技研(株)  
 東京板金工業(株)  
 東都ビル整備工業(株)  
 東宝工機(株)  
 トーエイ工業(株)  
 トーショー機材(株)  
 株TOSEI 東京支社  
 トランスゲイト(株)  
 株中西製作所 東京支店  
 ニチワ電機(株) 東京支店  
 日産設備工業(株)  
 株ニット技研  
 日本エスシー(株)  
 日本給食設備(株)  
 日本洗浄機(株)  
 日本厨房サービス(株)  
 日本調理機(株)  
 株ハッピージャパン  
 パナソニック産機システムズ(株)  
 パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店  
 株HALTON  
 ヒゴグリラー(株) 東京営業所  
 福島工業(株) 東日本支社  
 株富士工業所  
 株フジマック  
 南藤村製作所  
 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)  
 南美濃製作所  
 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)  
 南大洋  
 タマ設備工業(株)  
 株両津工業

## ○新潟県

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

## ○山梨県

石川調理機(株)

## ○長野県

株伊東電機工作所  
 テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

### ○富山県

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ○石川県

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

### ○福井県

畑中厨房(株)  
(株)ラボー

### ○岐阜県

共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

### ○静岡県

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

### ○愛知県

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

### ○三重県

(有)アイジエー  
(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  
エレクトラックス・ジャパン(株)大阪支店  
王子テック(株)大阪支店  
(株)大穂製作所 大阪営業所  
オザキ(株)大阪営業所  
(株)尾高厨房器製作所  
関西スチールネット(株)  
北沢産業(株)大阪支店  
(株)クラコ  
(株)晃成技研  
晃洋厨機(株)  
(株)コメットカトウ 大阪営業所  
(有)コヤマ  
(株)サミー  
三喜ゴム(株)  
三宝ステンレス工業(株)  
三和厨房(株)  
(株)シルクインダストリー  
(株)千田  
(株)ぞう屋  
(株)ダイフィル  
大和冷機工業(株)  
タニコー(株)関西事業部  
(株)土谷金属  
(株)TOSEI 関西支店  
常盤ステンレス工業(株)  
直本工業(株)  
(株)中西製作所  
ニチワ電機(株)大阪支店  
日本洗浄機(株)大阪営業所  
日本調理機(株)関西支店  
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店  
ヒコグリラー(株)  
(株)ヒロ・インターキッチン  
福島工業(株)  
(株)フジマック 近畿事業部  
(株)扶洋  
(株)逢光エンジニアリング  
細田工業(株)  
細山熱器(株)大阪営業所  
ホバート・ジャパン(株)大阪支店  
MASUI総合設備機器(株)  
丸一(株)  
(株)マルゼン 大阪支社  
(株)明和製作所  
山岡金属工業(株)

### ○兵庫県

(株)浅井工業  
関西興業(株)  
後藤ステンレス産業  
(株)シヨウワ  
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)  
嶺山中

### ○広島県

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

### ○徳島県

(有)東四国厨房設備

### ○香川県

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

### ○愛媛県

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

### ○高知県

(株)丸三

## ●九州支部

### ○福岡県

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

押切電機(株)福岡営業所

北沢産業(株)福岡支店

協立エアテック(株)

(株)コメットカトウ 九州営業所

タニコー(株)九州事業部

(株)TOSEI 九州支店

(株)中西製作所 九州支店

西日本ステンレス工業(株)

ニチワ電機(株)福岡営業所

(株)日本エコテクノ

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)	オザキ(株)
福島工業(株)	細山熱器(株)
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)

(敬称略、掲載順)

## ■広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

### 広告掲載料金(会員企業・税込み)

	毎月	隔月・3カ月	単発
普通1頁 (A4/4色刷)	80,300	84,400	87,500
普通1頁 (A4/1色刷)	59,700	63,800	66,900
普通1/2頁 (A4/4色刷)	41,700	47,900	54,000
普通1/2頁 (A4/1色刷)	30,900	36,000	41,200

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

## 編集後記

今月号では業務用厨房業界の最大のイベントである第18回厨房設備機器展についてご紹介している。今年は3日目には雪が降るなど集客が心配されたが、来場者は約61,200名であり6万人の大台に乗せ、昨年比約8.6%アップとなり、大幅な増加となった。

この要因は出展会員各位の効果的な展示、説明、集客によることはもちろんの事、セミナー実施の効果も表れている。日本厨房工業会セミナーと給食セミナーをそれぞれ3日目、4日目に実施するのは平成27年2月に開催された第15回以降継続しているが、その時のセミナー参加者は607名という記録が残っている。今回は1,106名であり、実に82%の増加となっている。また昨年比でも31%の増加を示している。今年のセミナーは「人手不足解消」をメインテーマとして挙げており、まさに「ニーズに応えるテーマ選定と充実したプレゼンテーション」が盛況に導いたものと思われる。

書籍の話になるが、2016年5月に刊行された「厨房設備工学入門第7版」は、写真、イラストなども充実しており、入門者から上級者まで、幅広い層に活用して頂いている。「第7版」完成後も教材検討委員会において内容の精査を継続しており、更に見やすくより完成度の高い「第8版」を、今年10月に刊行する予定である。この「第8版」を用いて、業務用厨房業界のレベルアップに貢献する所存である。ご期待頂ければ幸いである。

# 厨房

平成30年4月5日発行

第55巻/第4号 (No.586)

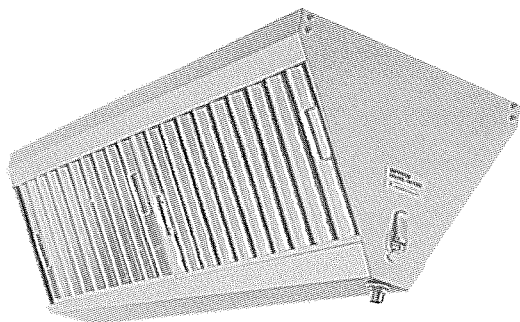
発行人	谷口一郎
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	伊藤典弘 / 森家浩平 精松弘充 / 三島博史 福田敦 / 大川里枝 清水直之 / 浜野勝正 吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)
地方編集委員	

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。  
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

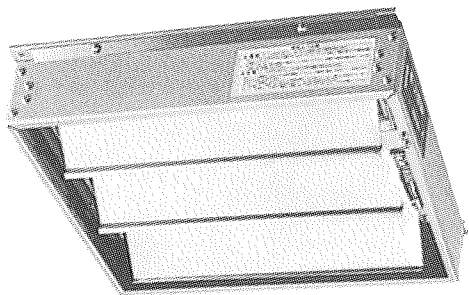
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●特長

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

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



●特長

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

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



**スギコ産業株式会社**

■製造元



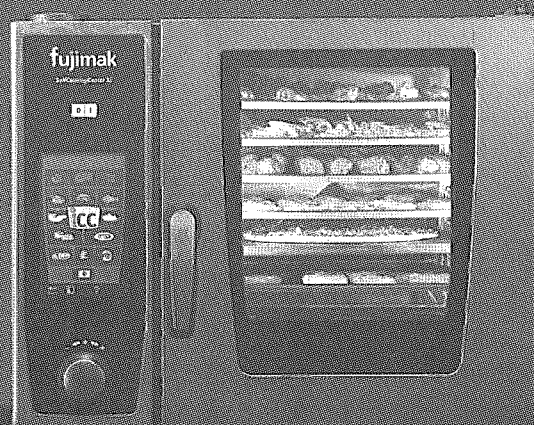
本社  
 ショールーム ☎0256(86)3711(代)  
 インターネットホームページアドレス  
<http://www.sugico.co.jp>  
 E-mail: sugico@n@sugico.co.jp  
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

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

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



最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。



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

fujimak

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々、

使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、

業務用厨房機器 総合メーカーのバイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、

きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

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

『フジマックの 365 日サポート体制』

詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

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

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

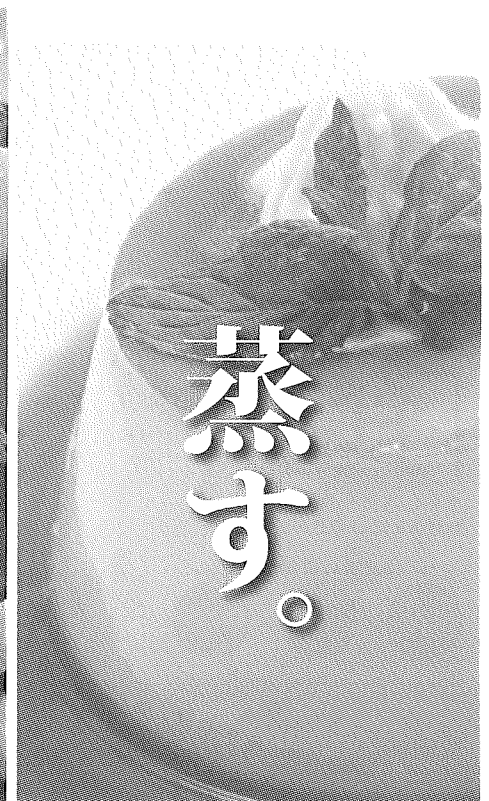




焼く。



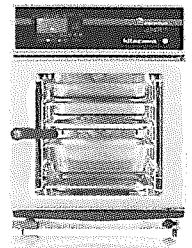
煮る。



蒸す。

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

超コンパクト  
2/3サイズ!  
KEMT-623T

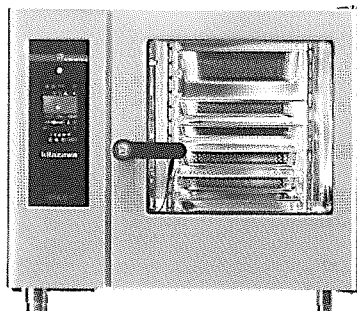


# スチーム&コンベクションオーブン

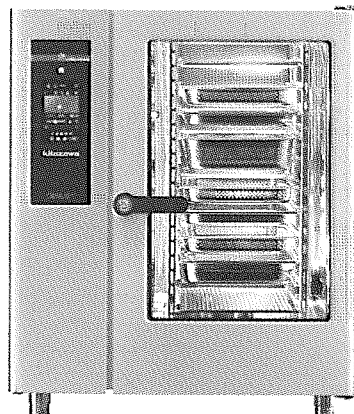
Multicooker

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  
惣菜工場、スーパーマーケット、居酒屋  
各種給食施設など、規模に応じて効率的な  
調理環境を実現します。  
常に素材の持ち味を活かしたクオリティー  
の高い料理をお客様にご提供できます。

kitazawa

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

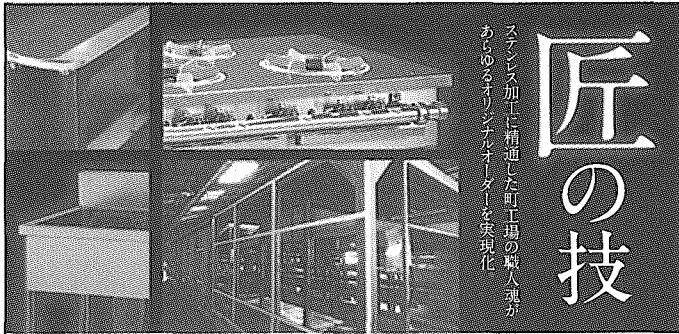
詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

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





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

# 匠の技

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

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

信頼に応えるウエノクオリティ  
UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

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



携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー  
**株式会社上野製作所**

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

## 「食」を知り尽くした 名勝負

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。

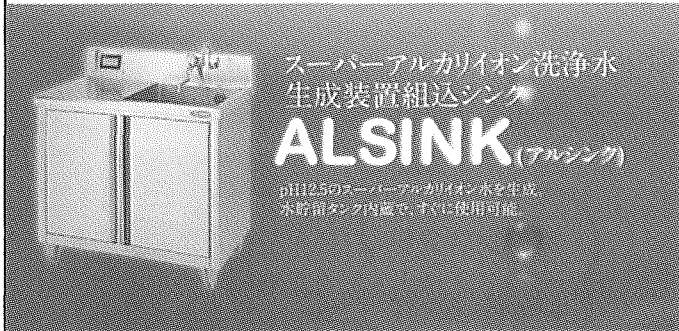
ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



スーパーアルカリイオン洗浄水  
生成装置組込シンク

## ALSINK (アールシンク)

pH12.5のアルカリイオン洗浄水を生成  
水が約20%削減でき、すぐに使用可能。



月刊「厨房」広告掲載のご案内

1964年創刊  
業務用厨房業界  
唯一の専門誌

# 「厨房」で

## 貴社をアピール してみませんか

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



### 内容

●月刊(毎月5日発行) ●A4判平綴じ ※広告掲載料金は奥付をご覧ください

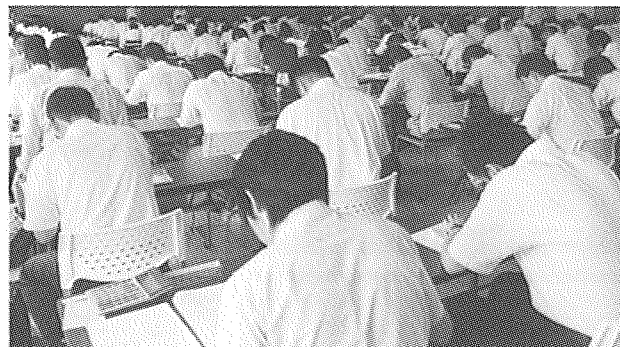
一般社団法人 日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報や業界を代表する先生方のエッセイなどを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

# 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。

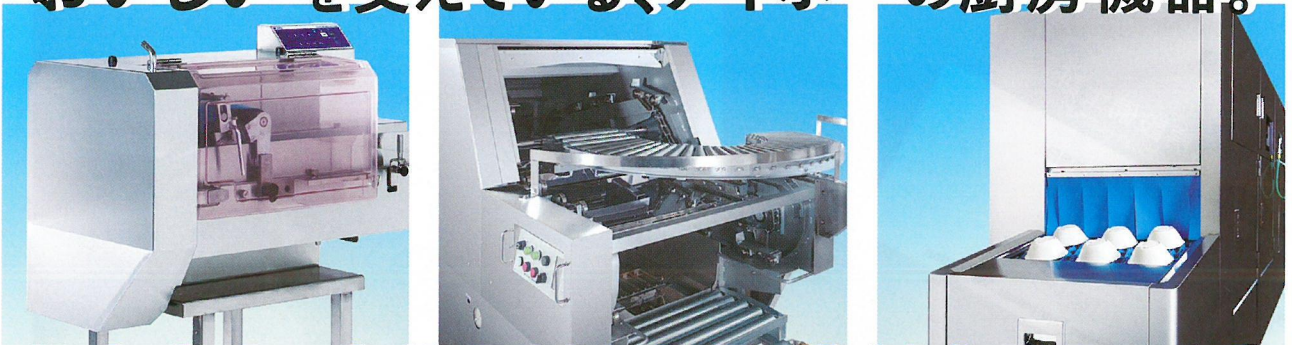




# FOOD MACHINERIES &



“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から申込める「ずっとも安心サービスビジネス」



## これからのエネルギーに、「東京ガス」という答えを。

どんな安心? どれほどお得? 詳しくはWebへ。

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

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