

厨 房

chu bou

MAY
2018
No.587

5



JFEA業務用厨房設備機器基準
適合確認制度自主検査員講習会
(板金製品、熱製品、食器洗浄機)が開催

平成29年度第38回厨房設備通信教育作品講評
スクーリング設計実技準優秀作・佳作が決定

小倉朋子の食・心・美Part.2
糖質オフの「糖質」とは

映画の見どころ・台所
『イヴの総て』



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



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



SMD14

新発売 4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

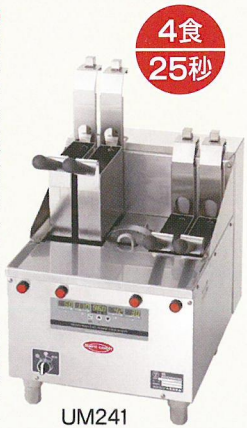
- 究極の4ロータ洗浄システムを上部・下部噴射とも採用し、強力洗浄を実現しました。
- すすぎスプレーには4バルブ4アームスプレー方式を採用し、50%の省エネすすぎを実現しました。
- 開口高さ410×開口幅650×奥行540の洗浄室容積を確保しつつアンダーカウンター設置が可能な高さ920。



SD210

無沸騰噴流 卓上型冷凍麺解冻調理機 4リフト式/2リフト式

● 角かこ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、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))で解冻調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がり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ー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

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

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 社 東京 都 大 田 区 鶴 の 木 2-43-14 ☎03(3750)4451
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7 ☎06(6965)9600
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324 ☎052(772)7255
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1 ☎022(243)4660
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3 ☎025(273)2331
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24 ☎092(513)9622

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味しいお肉は、
保存温度から。
保存温度は、
熱い技術から。

COOL JAPAN
って、私の事だと
思っていました。

冷やすことに、
熱すぎる会社。

世界中に
日本の、
冷蔵庫を。

いい料理、
いい冷蔵庫。

省エネに
一生懸命

スーパーマーケット
にも、います。

Fukushima

【工場】滋賀(水口)・岡山 【支社】東日本(東京)・中部(名古屋)・西日本(福岡) 【支店】北海道・東北(仙台)・関東(さいたま)・千葉・信越(新潟)・横浜・静岡(静岡)・北陸(金沢)・京都・関西・阪和(南大阪)・神戸・岡山・広島・四国(高松)・東九州(大分)・西南九州(長崎)・沖縄 【営業所】旭川・帯広・函館・青森・盛岡・水沢・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・つくば・船橋・西東京・厚木・甲府・沼津・浜松・豊橋・富山・福井・岐阜・三重・滋賀・奈良・和歌山・南大阪・北近畿・西宮・姫路・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山・高知・北九州・久留米・佐賀・佐世保・宮崎・延岡・鹿児島・熊本・石垣
福島工業株式会社 本社：大阪市西淀川区御幣島3丁目16番11号 Tel:06-6477-2011(代) www.fukushima.co.jp 福島工業 検索

高生産性機能真空包装机 ホットテンプ

温かい料理やソースを
温かいままパック!

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

凍結含浸法にも対応!

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



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



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



熱々料理を
2袋同時に
真空包装!



生産性向上!
倍の能力で
真空包装時間を
短縮



食材の保存から
漬け込み、
真空調理まで
幅広く対応

おいしさそのまま真空パック
最新の真空技術で
驚きの品質保持を実現!!

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



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



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



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



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



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



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



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



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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

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

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール
0120-218506

ニチワの電気厨房機
SC
SAFETY&CLEAN

ニチワコール
0120-218506

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。

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

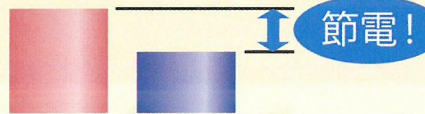
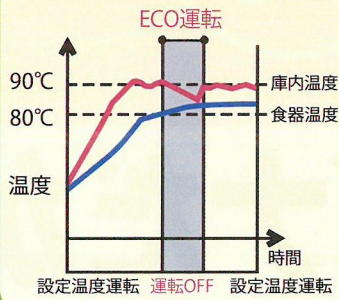
食器



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



メイクリーン

（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INS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





安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

いここ ちこれ ばが ん

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



やさしさ
が違う

おいしさ
が違う

煮物からゆで麺までマルチに使える

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*. 当社調べによる、ステンレス製電気回転釜における実績です



電気ブレイジングパン
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



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
洗浄機能を自動化^{*}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、
自動洗浄^{*}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。

^{*}自動洗浄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

HBC-6TB3

HBC-6B3

HBC-12B3

HBC-6B3-AW

HBC-12B3-AW

自動乾燥機能付き

自動洗浄機能&自動乾燥機能付き(受注生産)

HOSHIZAKI

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

ホシザキ株式会社

本社/〒470-1194 愛知県豊明市茶町南館 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**

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。



HI-COOK

日本食の美味しさを世界へ

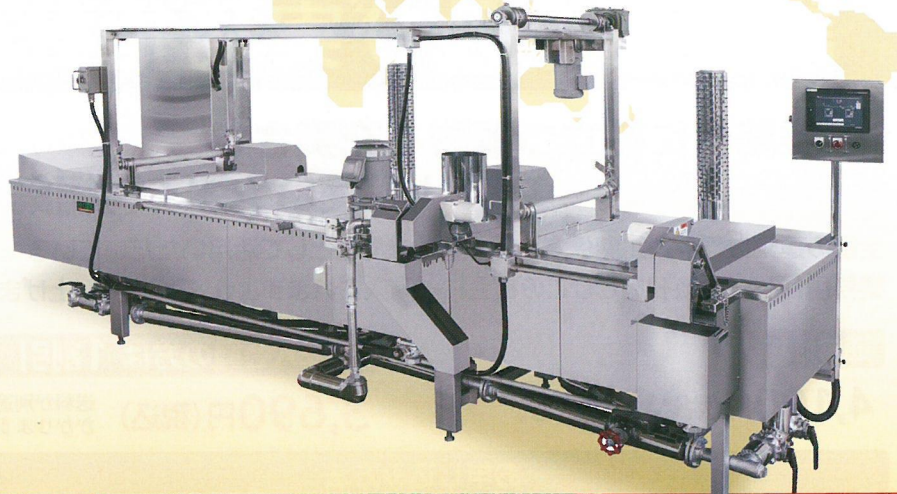
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

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
ワイドレンジバー**

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトッ
- ヒートトッ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがしレンジ
- チャブローラー
- 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
- サラマダー
- ペキングックブローラー
- 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>

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

新刊
発売

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

— 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。

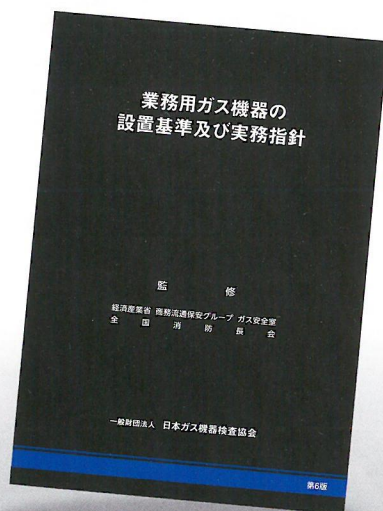
日本ガス機器検査協会

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

一般社団法人 日本厨房工業会

第52回定時総会開催ご案内

第52回定時総会を下記により開催いたしますので、会員の皆さまにはご多用のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえご出席賜りますようご案内申し上げます。

開催日時

平成30年6月13日(水)

開催場所

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

東京都港区海岸1-16-2 tel.03-5404-2222

総会議事 4階「カールトン」

懇親会 4階「ルグラン」

※詳細な開催通知は、追って送付いたします。

厨房女子が行く!

今月の
ゲスト

細山熱器株式会社

営業部 営業課 佐藤 安里紗さん



厨房業界と現在の会社に入ったきっかけについて教えてください。

私は元々は官公庁に就職希望でしたが、官公庁と取引している会社にも注目するようになりました。官公庁と取引実績が多くあったのが、弊社に興味を持ったきっかけです。厨房業界の職務経験はないのですが、食に対する興味は元々あった事と、幅広く進化を続ける厨房機器に興味を持てた事で応募しました。他にも、長年続くメーカーであることや、社員の雰囲気良かったのも、弊社に決めた理由です。

お仕事の内容は？ やりがいは？

まだ入社して間もないので、研修等でガス・電気の湯沸器の知識を学んでいるところです。まだまだ製品の構造や仕組み等、学ぶべきことがたくさんあり、実務を通して理解を深めたいと思っています。入社してまだ多くの現場を拝見しているわけではありませんが、学校や施設、役所などの思わぬところ、意外なところに弊社製品が使われている事に驚きや嬉し

さを感じます。これからもより多く、弊社製品をお客様に使っていただきたいと思っております。まだ毎日わからないことだらけではありますが、日々色々な学びや発見があり、これから一生懸命製品の知識を身につけて頑張りたいです。

今後のあなたの夢を教えてください。

直近の目標は、一つでも多く弊社の商品の知識を覚えて、より販売・認知されるよう国内シェアを広げる業務の手助けをしていくことです。弊社の製品は業務用専門なので、なかなか一般の方々に認知されにくいですが、人々の見えないところで役立っていることをより多くの方々に知っていただきたいです。

また長期的な目標としては、東京オリンピック・パラリンピックも近いことから、世界的に認知されるメーカーになっていけたらと思っています。最近では外国の方々がオーナーの飲食店も増えてきているので、海外の方々にも対応できるように英語くらいはきちんと勉強していきたいと思っています。



仕事中的様子

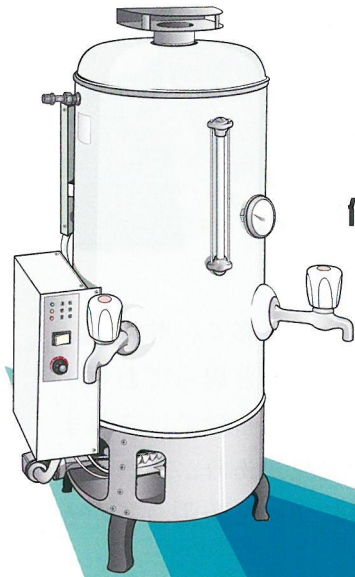
職場の方からのエール

現在、まだ研修中ですが、明るく前向きに取り組んでいます。営業職でも現場作業や、技術的な会話も必要になってきており、慣れない業界で覚える知識・作業等も多く、触った事が無い工具を手にしながら、勉強してくれています。大変だとは思いますが、なんとか研修をやりきって、これからの厨房業界を支えていく人材になってくれればと思っています。

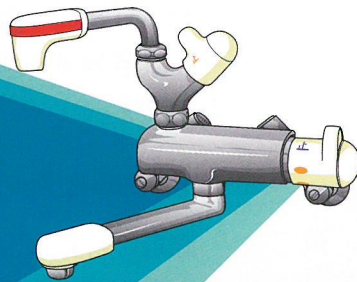
(営業部 営業課 岩本亮兵)

給湯質

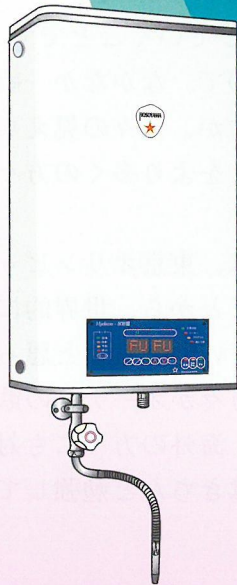
HOSOYAMA



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

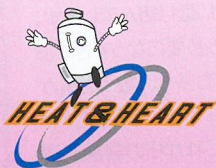
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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 工業会関係

支部だより ESSAY

衛生管理 厨房業界

- 9 厨房女子が行く！（第42回） ————— 細山熱器株式会社
- 14 JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度
自主検査員講習会（板金製品、熱製品、食器洗浄機）が開催
- 15 平成29年度 第38回厨房設備通信教育作品講評
スクーリング設計実技準優秀作・佳作が決定
- 20 平成29年度厨房設備フォローアップ研修会 全国で169人が参加
- 22 借用書等の作成方法
————— 坂本廣身法律事務所 弁護士：松岡 正高、安本 樹
- 42 団体賠償責任保険制度をご検討ください！
- 21 北海道支部 第4回役員会を開催
- 23 小倉朋子の食・心・美 Part.2(第11回)
糖質オフの「糖質」とは ——— 株式会社トータルフード代表 小倉 朋子
- 24 映画の見どころ・台所(第47回)
『イヴの総て』 ————— 映画史・食文化研究家 齊田 育秀
- 26 音を楽しむ食を楽しむ(第8楽章)
背くらべ
————— リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子
- 30 やるKEY HACCP(第10回)
自治体HACCP————— スタジオワーク合同会社 上田 和久
- 34 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7回
～食志向トレンドを活かした料理ポイント例について～
————— 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
- 39 最新外食トレンド2018(No.5)
家計調査で見る外食・中食支出額の季節性
————— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
- 12 旬に想う[常磐木落葉(ときわぎおちば)] ————— 杜子旬(佐藤 達樹)
- 13 巻頭によせて[チャレンジ精神!] ————— ホシザキ沖縄株式会社 大城 景
- 20 工業会だより
- 29 日本厨房工業会発刊 図書注文シート
- 43 INFORMATION[ガス石油機器PLセンター]
- 44 新製品NEWS
- 45 「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
- 46 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 48 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
- 50 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧
- 52 奥付[広告掲載企業名]

旬に想う

常磐木落葉

(ときわぎ、おちば)

杜子旬



さわやかな心地よい風が、
若葉をなでて過ぎていく。
気持ちのいい季節である。
一斉に芽吹く木々の姿からは、
これから始まる「緑の季節」を
予感させられる。



そんな頃、人知れず散っていく葉もある。
「常磐木落葉」という。
常磐木とは、常緑樹のことである。
冬の厳しい寒さを耐えてきた葉が、
この若葉の季節にひっそりと役目を終えて、
散っていくのだ。
それは、美しい花や若葉を見上げている
人々の視界には、決して入ってくることはない。
私たちの社会でも、
華やかな部分には自然と目が引き寄せられる。
しかし、つらい冬の間もじっと耐えながら
緑を保ち続け、人知れず役目を終えていくような、
縁の下の力持ちがいることも
忘れないようにしたい。



好奇心いっぱいの子犬が、
常磐木落葉のもとに
寄ってきた。
どこか、役目を終えた落葉を
ねぎらっているようにも、
私には見えた。

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。

チャレンジ精神！

ホシザキ沖縄株式会社 大城 景

ホテルへの営業を始めて2年が経ちました。沖縄は観光立県ということもあり、新規ホテルの参入、既存ホテルの改装計画が多くあります。ホテル担当への配属当時は、不安でいっぱいでした。私のイメージするホテルの厨房は、調理業界の中でもトップクラスの設備で料理長も厳しい方ばかりというものでした。

設備に関しては初めて目にする機器も多く、戸惑う毎日でしたが、料理長は親身に話を聞いてくれる方ばかりで、安心すると同時に、「頼ってもらえる存在になれるよう頑張ろう！」と思い活動してきました。

徐々に慣れてきて、普段の会話から提案もできるようになり、営業としてレベルアップしたいと考えていた時に、厨房設備施工技能検定試験の受験案内がありました。弊社では、設計係に所属している女性先輩社員が厨房設備施工技能士1級を取得しており、「かっこいいな」と感じたことや先輩・上司からの後押しもあり受験することにしました。

最初は、勉強の仕方もわからず焦りもありましたが、一緒に受験するメンバーに助けをもらいながら進めていきました。ガス配管組立やスミ出しなど初めて取り組む作業だったので、不安も大きく何度も練習を行いました。

試験当日もガチガチに緊張していましたが、やってきた練習を思い出し、一つ一つ丁寧に取り組むことを意識しました。試験が終わったあとは、結果はさておき頑張った自分へのご褒美として、試験会場の近くにある客先のホテルで、温泉に入りランチを食べました。試験からの解放感もあり、いつもより何倍もおいしく楽しい食事ができました。

合格発表の時は、受験番号を見間違えて不合格だと思い落ち込みましたが、先輩社員から「合格おめでとう！」と電話があり、びっくりして何度も受験番号を見直し、合格していることを確かめました。一度不合格だと思っていたものが合格だったので、サプライズ感が増し、すごく嬉しかったです。合格したご褒美として、上司にもホテルランチをご馳走してもらいたいな、などと考えています。

今回、厨房設備施工を受験し合格できたことで、難しい試験だからと諦めるのではなく、まずは挑戦することが大事だと実感しました。

私は休みの日に、趣味としてランニングをしています。全国的に知名度の高いフルマラソンである那覇マラソンに、社内メンバーと毎年参加しています。大会までの練習も必要であり、完走するのも楽ではありません。きつい思いながらも、絶対やり遂げるという強い気持ちで走りきっています。この気持ちが、仕事や厨房設備施工の試験にも活かされているのだと気づきました。

営業マンとしては日々勉強の毎日で悩むことも多くありますが、まずは挑戦してみることで、私自身の成長につながっていると感じます。まだまだ女性が少ない厨房業界ですが、活躍できる場が増えるよう、今後も色々な事にチャレンジし、取り組みやすい環境づくりをしていきたいと思います。

JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度 自主検査員講習会(板金製品、熱製品、食器洗浄機)が開催

3月22日(木)午後1時より、機械振興会館B3-6会議室にて、JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度自主検査員講習会(板金製品、熱製品、食器洗浄機)が開催された。

これは、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、適合した機器を日本厨房工業会に登録する適合確認制度のための講習会であり、2013年より毎年行われている。

講師の株式会社ネオシス・茨木孝典氏、株式会社コメットカトウ・近藤三郎氏、日本調理機株式会社・飯島裕氏3名により講義がなされ、集まった28人の参加者は、新たな自主検査員になるべく真剣に耳を傾けていた。

登録されている適合製品は、現時点で、親型式:88機種、子型式:2,447機種になり、また、その詳細

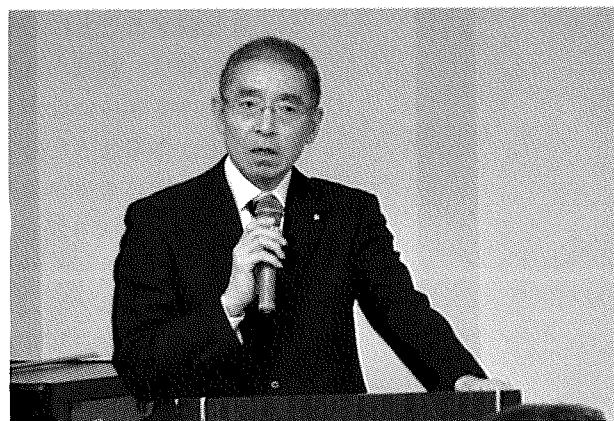


講演の様子

については本誌(46ページ)「JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧」に掲載している。



福島工業(株) 福島亮委員長の挨拶



(株)ネオシス 茨木孝典氏



(株)コメットカトウ 近藤三郎氏



日本調理機(株) 飯島裕氏

平成29年度 第38回厨房設備通信教育作品講評

スクーリング設計実技準優秀作・佳作が決定

通信教育委員会では、3月に開催された委員会において平成29年度受講者の成績を審査し、上級6名・初級119名、計125名の修了を認定。このうち上級2名・初級73名、計75名が成績優秀者として2級厨房設備士資格認定試験免除の対象者となった。

また、本年2月6日・7日の両日に開催されたスクーリングにおける設計実技の解答から、優秀作品が選ばれた。今回の演題は、上級・初級ともに以下の通りである。

- ・上級「事業所給食施設(従業員食堂) 200食」
- ・初級「事業所給食施設(従業員食堂) 120食」

審査のすえ、以下の方が入賞し、賞状と副賞が授与された。

◆スクーリング作図課題講評

■優秀賞

上級…該当者なし
初級…該当者なし

■準優秀賞

上級…受講No.108 株式会社ハイサーブウエノ
初級…受講No.304 花王プロフェッショナルサービス株式会社

■佳作

上級…該当者なし
初級…受講No.357 中部電力株式会社

【上級】

今回のスクーリング上級の実技問題は「事業所給食施設(従業員食堂) 200食」でした。受講者の皆さんの図面は番号までテンプレートを使って書かれていてとてもきれいな図面が多かったです。

今回の上級受講者の中でよく出来た作品がありましたので、表彰作品とします。図面の内容ですがストック、下処理、調理、盛付、配膳、洗浄と各セクションが、きちんとまとまっていて動線もよく考えられています。

事業所給食(従業員食堂)では検食用冷凍庫、包丁まな板殺菌庫、食器消毒保管庫といった機器が必要となってきます。

これらの機器が適切な位置に設置されています。アイランド部分ですが、下処理セクションと加熱調理セクションに分けられています。また、背の高い機器は壁側に設置されています。このようなプランにすることにより厨房全体を見渡すことができ、圧迫感を感じなくなり作業もしやすくなります。提供ラインについても冷菜(小鉢)主菜、ご飯、味噌汁、カレー、麺となっていて喫食

者に対してもスムーズに提供ができるようになっていきます。カレーは提供食数が少ないので、ご飯は定食と兼用でライスジャーを使用し、卓上ウォーマーを使用しています。提供カウンタが狭いのでこのような工夫をして提供メニューの数を確保しています。また、スニーズガードを使用していることにより、喫食者に料理をスムーズに渡すことができるので、大変良いことだと思います。下膳においてもシャワーシンクを使い、下膳のピーク時の対応もできるようになっています。洗浄機も食数200食に対応できる、コンベア型食器洗浄機を使用しています。食器収納についても、食器消毒保管庫を20かご収納できる保管庫を選定しています。

以上のようなことがこの作品から見受けられます。このようなことから準優秀作品としました。

(関根建志副委員長)

【初級】

今回のスクーリング初級の実技問題は「事業所給食施設(従業員食堂) 120食」でした。大多数の方は、時間内に最後まで丁寧に仕上げられていました。

ゾーニング、レイアウトともよく考えられた図面が多く、必要な機器についてもよく理解され、配置されました。また、厨房における関連法規についてもよく理解されてきました。結果は準優秀賞：1作品、佳作：1作品でした。

準優秀賞の作品は、実線・破線・一点鎖線などの線の使い分けおよび丸プレートを使いバルーンを記入する等、全体的に丁寧に見やすく、第三者へ正確に自分の考えを伝えられる図面となっています。

各機器の特徴・ディテールも正確な縮尺できれいに作図されていました。レイアウトも調理工程と作業区域を考えたゾーニングができており、機器選定もほぼ正しく、良くまとめられていました。

通路幅も的確な寸法を確保できており、厨房内で働く方のことを良く考えたプランとなっています。麺の提供スペースが狭くなってしまっていますので、No.20の作業台を見直し、スペースを確保することや、洗浄後にNo.37のクリーンテーブルからNo.40の電気式食器消毒保管庫へ食器を入れる作業を考え、洗浄コーナーに移動台を配置するなど、少し工夫すると優秀賞に近づけたでしょう。

佳作の作品もゾーニングのバランスが良く、見やすく丁寧に作図されていました。

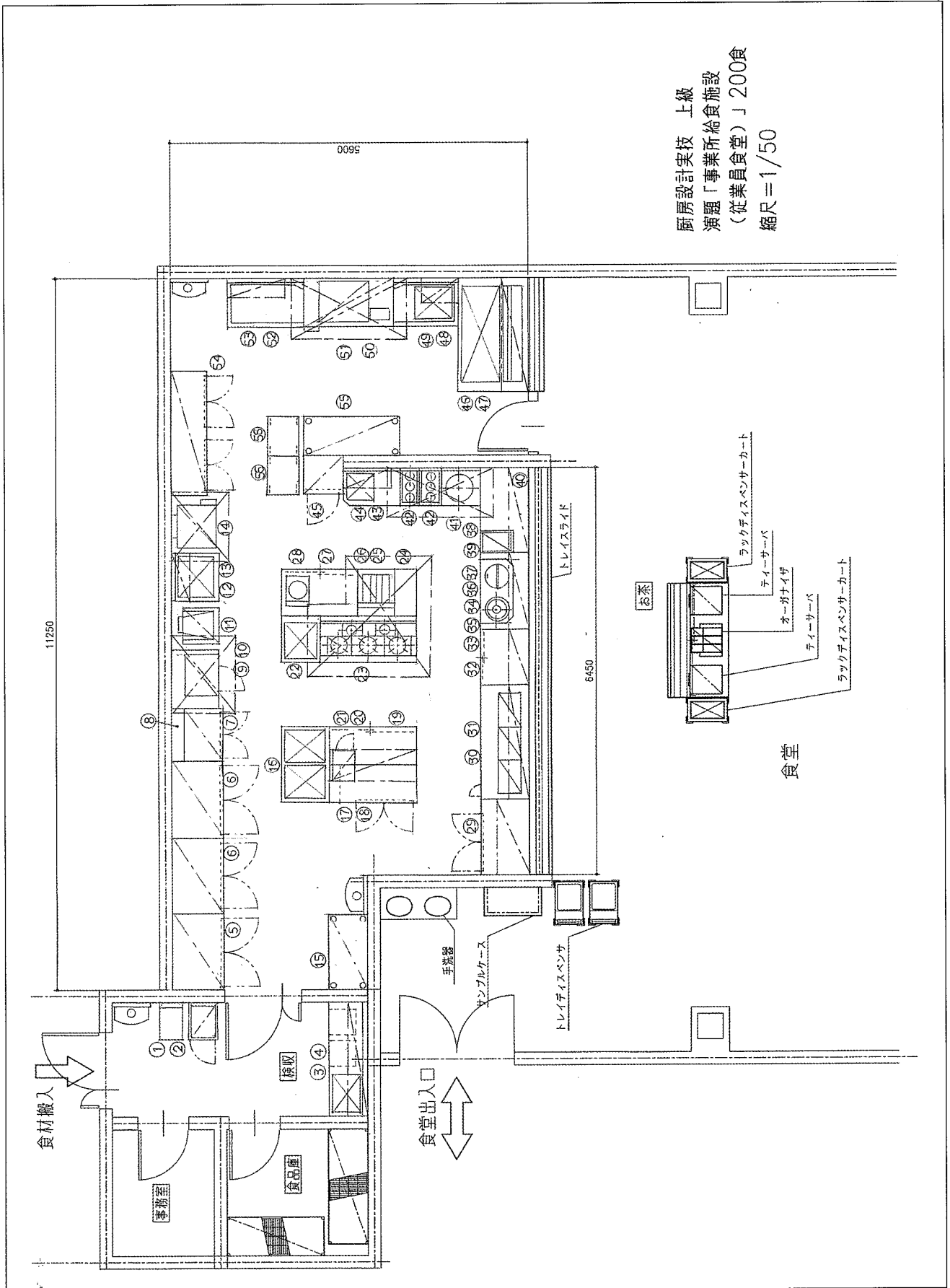
今回のスクーリングの経験を生かし、学ぶことを継続し、今後の業務に役立ててくださることを期待します。

(土井利晃委員)

■ 上級準優勝賞

演題「事業所給食施設(従業員食堂) 200食」

厨房設計実技 上級
 演題「事業所給食施設
 (従業員食堂)」200食
 縮尺=1/50



厨房機器リスト

厨房機器一覽表

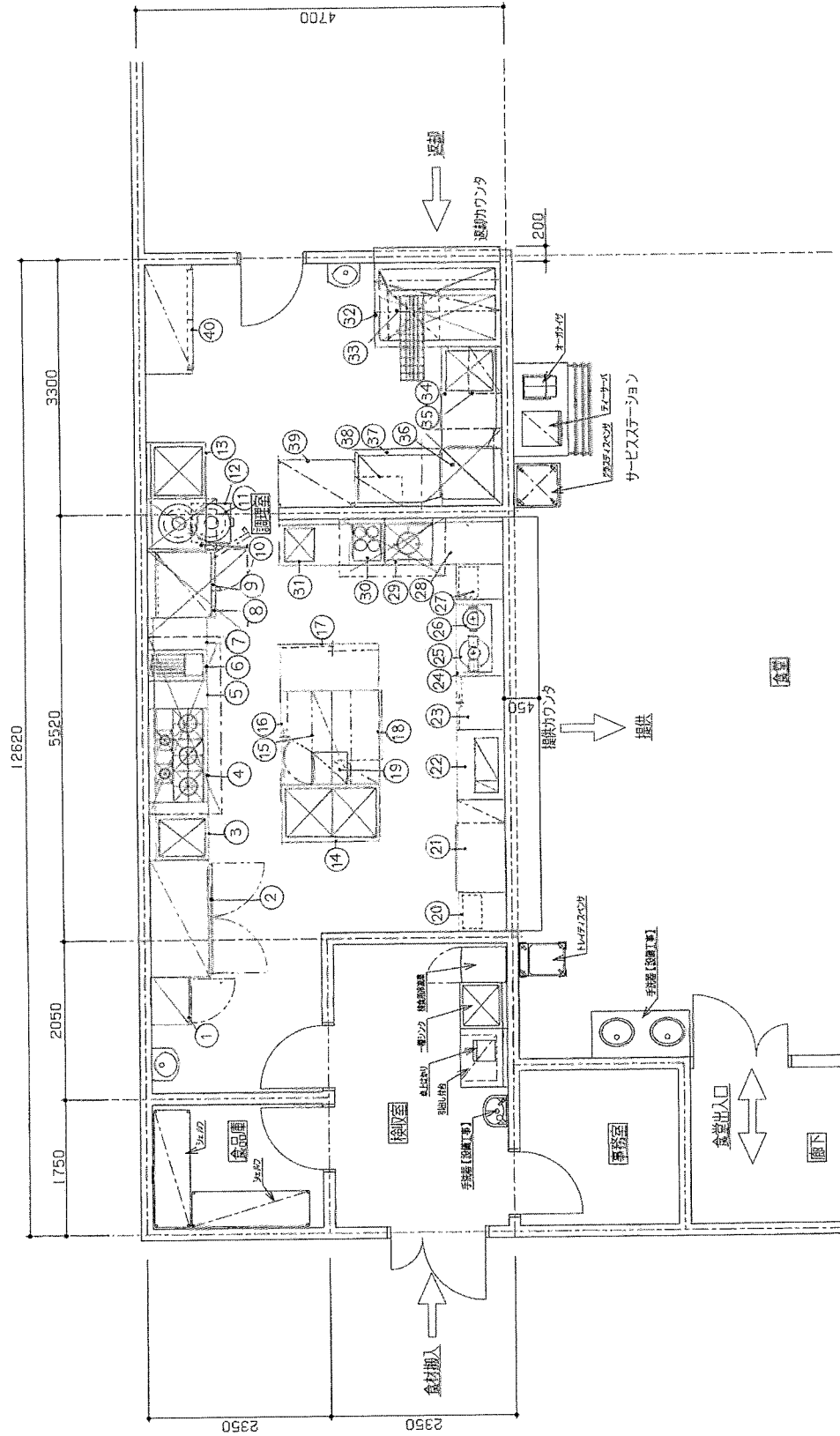
No.	品名	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			ガス 消費量 (kW)	電気 1φ100V/1φ200V/3φ200V (kW)	備考	フード	備考
		開口	奥行	高さ		給水 (A)	排水 (A)	排気 (A)					
1	レンジ	320	585	420	1								
2	レンジ	460	585	1110	1								
3	レンジ	1800	600	850	1	15	15	50					引出2個付
4	レンジ	1800	300	300	1								
5	レンジ	1200	800	850	1								
6	レンジ	1200	800	1800	2								
7	レンジ	850	600	600	1								
8	レンジ	850	200	740	1								
9	レンジ	655	555	560	1	20							
10	レンジ	900	750	850	1								
11	レンジ	750	750	850	1	15	15	50					
12	レンジ	750	300	300	1								
13	レンジ	750	300	300	1								
14	レンジ	750	700	850	1								
15	レンジ	1200	600	1800	1								
16	レンジ	1200	750	850	1	15	15	15	2.3	0.03			放熱板2.8m ² 付
17	レンジ	1200	600	850	1								
18	レンジ	1200	600	850	1								
19	レンジ	1350	800	850	1								
20	レンジ	400	476	337	1								
21	レンジ	600	750	850	1	15	15	50					
22	レンジ	1500	750	850	1								
23	レンジ	350	750	850	1								
24	レンジ	550	600	850	1								
25	レンジ	550	600	850	1								
26	レンジ	550	150	150	1								
27	レンジ	1200	750	850	1								
28	レンジ	350	450	150	1								
29	レンジ	1200	750	1800	1								
30	レンジ	1800	750	850	1	15							
31	レンジ	900	300	300	1								
32	レンジ	900	750	850	1								
33	レンジ	900	300	300	1								
34	レンジ	1200	750	850	1								
35	レンジ	380	460	390	1								
36	レンジ	980	460	355	1								
37	レンジ	1200	300	300	1								
38	レンジ	1350	750	850	1								
39	レンジ	350	550	260	1								
40	レンジ	1350	300	300	1								
41	レンジ	600	600	450	1	15							
42	レンジ	300	600	850	2	15	15	50					
43	レンジ	900	600	850	1								
44	レンジ	750	300	300	1								
45	レンジ	625	650	1800	1								

厨房設計実技 上級
演習1 事業所給食施設(従業員食堂)1200食

初級準優勝賞

演題「事業所給食施設(従業員食堂) 120食」

厨房設計実技 初級 厨房平面図
 演題 「事業所給食施設(従業員食堂) 120食」
 縮尺=1/50
 ※フード以外のシンボルマークは記入不要。



厨房機器リスト

厨房設計実技 初級 厨房機器一覧表

演題 「事業所給食施設(従業員食堂) 120食」

No.	品名	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			ガス(kW)		電気(kW)			コ ド	備 考
		間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	口径 (A)	消費熱量 (kW)	1φ100V (kW)	1φ200V (kW)	3φ200V (kW)		
1	包丁まな板殺菌庫	600	500	1030	1						0.780				
2	冷凍冷蔵庫	1500	800	1950	1			50×2					0.481		
3	シンク付台	750	750	850	1	15	15	50							
4	ガステーブル	1200	750	850	1				20	38.4				㊸	
5	台	350	750	850	1										
6	ガスフライヤ	400	750	850	1				15	10.0				㊸	油量18L
7	台	400	750	850	1										
8	スチームコンベクションオーブン	847	771	782	1	20		50				10.1		㊸	
9	専用架台	845	665	671	1										
10	台	650	750	850	1										
11	ガス炊飯器	543	506	430	2				ホース φ19×2	11.0×2				○	低輻射91°
12	炊飯カート	500	500	90	1										
13	一槽シンク	750	750	850	1	15	15	50							
14	二槽シンク	1200	750	850	1	15×2	15×2	50×2							
15	上棚	1200	600	1段	1										
16	台下戸棚	1200	600	850	1										
17	台下戸棚	1200	600	850	1										
18	コールドテーブル	1200	600	850	1			50			0.119				庫内容量:201L
19	電子レンジ	422	476	337	1							2.8			
20	作業台(引出付)	500	600	850	1										
21	コールドテーブル	1200	600	850	1			50			0.119				庫内容量:201L
22	ウォーマーテーブル	900	600	850	1		15	25				1.60			
23	台下戸棚	700	600	850	1										
24	ライス&スプスットテーブル	1000	600	850 600	1										
25	ライスウォーマー	460	380	390	1						0.08				内容量:8L
26	スプウォーマー	365	315	375	1						0.21				容量:8L
27	作業台(引出付)	450	600	850	1										
28	台	870	600	850	1										
29	ガスローレンジ	600	600	400	1	15			20	14.0				㊸	
30	ゆで麺器	450	600	800	1		15	25	25	16.3				○	4.5°91°
31	シンク付台	900	600	850	1	15	15	50							
32	ショーシンク	1600	1100	850	1	15 20×2	15	50 50							
33	上棚	1600	950	1段	1										
34	ソールドテーブル	1300	750	850	1	15	15	50							
35	ラックシェルフ	600	400	1段	1										
36	ドアタイプ洗浄機	670	670	1435	1		15	50	15	16.0		5.0		○	ガス9°内蔵
37	クリーンテーブル	1100	750	850	1										
38	ラックシェルフ	600	400	1段	1										
39	シェルフ	1000	600	1800	1										
40	電気式食器消毒保管庫	1400	600	1900	1			25				4.7			収容皿数:1500

平成29年度厨房設備フォローアップ研修会

全国で169人が参加

平成29年度厨房設備フォローアップ研修会が終了した。フォローアップ研修会は、(一社)日本厨房工業会が教育サービスの一環として平成17年度より開催しているもので、関係法令や厨房設計に関する最新知識を普及する場として実施している。

前年研修会において厨房設計の分かりやすい解説などが多くの方に好評であったことを受け、今年度も引き続き一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会^{はたおきむ}焔治理事を講師に迎え、「厨房

設備士が理解しておくべき これからの厨房設計のあり方」をテーマに、厨房設計の基礎知識、レイアウトの定石、海外の厨房事例の紹介、新しい時代の最適厨房(換気、清掃性、厨房環境)についてご講義いただき、全国5会場で実施された。

フォローアップ研修会は年度ごとに法令、火災予防、設計ノウハウなど、バラエティに富んだテーマに基づいて開催している。今後も順次開催される予定なので、興味を持たれた方は、ぜひご参加いただきたい。

開催日	支部	開催地	会場	講師	参加人数
平成29年10月26日(木)	関東	東京	東京ガス株滝野川ビル	(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 焔治氏	52
平成29年11月 8日(水)	東北	仙台	東北電力株本店ビル		23
平成29年11月21日(火)	九州	福岡	福岡センタービル		40
平成29年11月29日(水)	北海道	札幌	札幌市産業振興センター		30
平成30年 1月26日(金)	中四国	岡山	メルパルク岡山		24

工業会だより 3月21日~4月20日

3.22

平成29年度第2回関東支部役員会
尾崎支部長、細山副支部長、上野、谷口、中川、石川、大前、堀江、上崎各理事、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)

3.22

平成29年度JFEA業務用厨房設備機器基準講習会
福島委員長、飯島、茨木、近藤、中根、橋本、藤岡、和中各委員、由利事務局長、吉野職員、石川職員
(機械振興会館 B3-6会議室)

3.23

平成29年度第3回展示会実行委員会
古口委員長、小枝副委員長、阿久澤、井川、川北、小嶋、清水、白井各委員、山本竜太代理(山本洋志委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長、石川職員
(厨房機器会館 6階会議室)

3.28

第18回厨房設備機器展/第39回フード・ケータリングショー/第46回国際ホテル・レストラン・ショー
第3回企画委員会
中川副会長、若杉専務理事
(東京プリンスホテル 3階「福寿」)

4.5

平成30年度第1回設備士資格委員会
中川副会長、小泉委員長、大山、石川、中野、山元、早川、花房、高橋各委員、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)

4.12

平成30年度第1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)

4.17

平成30年度第1回幹部会
谷口会長、上野、尾崎、中川、細山、寺部各副会長、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長、水野課長
(厨房機器会館 6階会議室)

4.18

平成30年度第1回財務委員会
細山副会長兼委員長、岩崎、岡田、大前、小林各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、地下主任
(厨房機器会館 6階会議室)

◆本会に対する代表者などの変更

株式会社フジマック(関東支部)

【本会に対する代表者】代表取締役会長 熊谷 俊範

◆会社名変更

【旧】JFE商事住宅資材株式会社(関東支部)

【新】JFE商事薄板建材株式会社(関東支部)

【会社代表者】代表取締役社長 奥村 満

【本会に対する代表者】部長 坂井 大輔

【TEL】03-5203-6158 【FAX】03-5203-6151

◆所在地などの変更

株式会社ホワイトスチール工業(北海道支部)

【会社住所】〒003-0869 北海道札幌市白石区川下741-144

北海道支部 第4回役員会を開催

3月23日(金)午後6時半より、すすさか井にて平成29年度第4回役員会を開催しました。出席者は、吉田支部長、石川理事、八島理事、堀之内理事、釜土理事、事務局石塚の6名でした。吉田支部長からの理事会の報告に続き、議題として「事業報告」、「平成30年度事業計画」、「理事交代・新会員について」がありました。

■事業計画について

- 平成30年度 第1回役員会 5月18日(金)予定
- 平成30年度 厨房設備士講習会 6月14日(木)予定
- 平成30年度 総会 6月29日(金)予定

■理事交代・新会員について

- 理事交代 (株)フジマック北海道事業部
日向理事退任 釜土理事新任
- 理事推薦 北海道ガス(株)小林氏
- 新会員入会 東京サラヤ(株)



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

「借用書等の作成方法」

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は、友人であるYから、平成30年4月30日、「3か月後に必ず返すから」金100万円を貸してほしいと懇願された。Xは悩んだが、旧知の友人であるYのお願いであり、金100万円であれば用意が可能であるので、貸してもよいと考えている。もっとも、Xとしては、Yからきちんと返してもらわなければ困るし、裁判沙汰になるのは避けたいので、借用書を作成することを条件とすることにした。

2 借用書

呼称は、「借用書」「金銭消費貸借契約書」などという。金銭の貸し借りは、民法587条の消費貸借契約のルールが適用される。

もっとも、民法のルールの多くは任意規定といって、当事者間で民法のルールとは違う取り決めをしてもよいこととなっている。例えば、利息を支払うとの取り決めをしたものの、その割合を決しなかった場合（取り決めをしなければ、私人間では原則として無利息となる）、民法のルールでは利息は年5%であるが、これを年8%にしても有効である。

3 記載内容

以下の項目は最低限記載すべきである。

- ①貸付金額 「XがYに、金100万円を貸し渡した」
- ②貸付日 「平成30年4月30日に、貸し渡した」
- ③返済日 「Yは、平成30年7月末日限り返済をする」
- ④返済方法 「振り込んで返済する」
「X自宅に持参して返済する」
- ⑤利息 「Yは、元本に年5%の利息をつけて弁済する」

⑥作成日・貸主・借主の氏名

その他、遅延損害金の定めや、貸し渡したことの確認（手渡しで、振り込みで）など、分割で返済する場合にはその分割方法等、期限の利益を喪失する事由等を別途定めることも考えられる。

4 注意点

借用書は難解な書面ではないものの、意外と内容に疑義のある借用書に出会うことがあるので、以下の点などに注意が必要である。

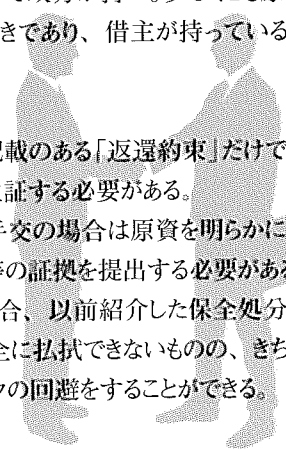
- ①どちらが貸主であり、どちらが借主かが不明。例えば「XとYは、金100万円を貸したことを確認する」など。
- ②年の記載がない。例えば「Yは、7月31日に返済する」など。
- ③印鑑は実印で印鑑証明をつけてもらうのが確実である。
- ④2通作成するかコピーをして双方が持つ。少なくとも原本は貸主が保管しておくべきであり、借主が持っているだけでは全く意味がない。

5 その他

裁判になると、借用書に記載のある「返還約束」だけではなく、「金銭交付」の事実を立証する必要がある。

そのために、振込明細や手交の場合は原資を明らかにするため、通帳からの引き出し等の証拠を提出する必要がある。

事例のYが返済をしない場合、以前紹介した保全処分や訴訟に発展する可能性は完全に払拭できないものの、きちんとした書面を交わすことでリスクの回避をすることができる。



【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いただくことは原則、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けます。
※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

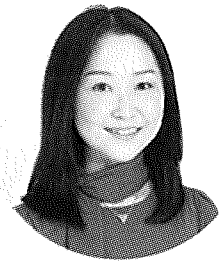


弁護士 安本 樹

小倉朋子の

食心美

Part.2



(株)トータルフード代表
食の総合コンサルタント
小倉 朋子

第11回

糖質オフの「糖質」とは

「糖質オフ」。最近のダイエット方法の中では、全国に知れ渡っているもののひとつと言えるのではないのでしょうか。タレントさんの変身する前と後の画像を映して衝撃的にその成果を伝えている企業のテレビCM。本誌を購読されている皆様もご存知かと思います。そのメソッドは筋力トレーニングと食事療法ですが、食事療法の主体は「糖質オフ」です。

最近はこの「糖質オフ」をコンセプトにした食品がコンビニでも売られていますし、外食のメニューにも取り入れられています。私も飲食店や企業のメニューや戦略のご相談に乗る際、頭の片隅に常に置いています。

実際、糖質を抜いた食生活をすれば痩せやすいことは事実なのですが、実は遺伝子レベルではこの方法が体重減少にはあまり結びつかない体質の方もいるのです。「糖質抜いているのに痩せない」人は、もしかしたらその体質かもしれません。

よく聞かされた、いざとなると知っているようで知らないことが多い糖質。今更ですが、今号ではダイエットコンサルタントの立場から、糖質について少し書いてみます。

糖質を糖類だと思っている人もいますが、糖質は、炭水化物と糖類が合わさったものです。正確には、お腹に入ってからどちらも糖質になるのです。そのため、お酒をよく飲む人が「僕は飲む糖質を沢山とっているからご飯は食べなくていいんだ」と言っているつまみとアルコールで夕食を終えたりすることがありますが、ご飯(コメ)とお酒は同じにはできません。

炭水化物はコメ、麦、豆、芋などに代表される、いわば主食になるものです。これらには、ビタミンや少量ながらたんぱく質も入っています。いっぽう糖類はいわゆる甘いものやお酒などです。栄養面では炭水化物には食物繊維もあるのでオススメですし、糖類は食べるとリラックスすることができたり生活に楽しみをくれます。全く別の役割です。

近年では、糖質をあえて取らないことを奨励している人や、古代人の食べ方を健康維持のためにしている人も増えています。縄文時代の食生活に戻したら、病気が治ったという人もいます。私は実際にご本人や提唱し

ている医師や専門医にお会いしてクローズなセミナーをお聞きしたこともあるのですが、奥深く考えさせられました。

縄文時代の食生活は、木の実を採り、魚を釣り、獲物をとらえるなど、採取、漁労、狩猟です。農耕はありません。果物は採っていましたが、今のような糖度が高いものではなく酸味が強い果実だったようです。では、いつから私たちは「わざわざ」糖質を取るようになったのか。約1万年前には稲を栽培している地域があったとわかる遺跡が出ています。中でもやはり中国は歴史が古いようです。しかし、農耕が始まったのはわずか1万年前なのです。採取、漁労、狩猟に比べたらまだまだひよっこです！ 農耕は、あっという間に世界中に広まり、どの国でも「主食」(この概念がない国もありますが)を持つまでになりました。コメ、小麦、またトウモロコシや芋を主食とする国も多く、炭水化物を食べない国は本当に少数です。

これほど世界の人に糖質が愛される理由は、おいしく癖にさせてしまうからです。常備して食べたいのです！ そんな魔物をやめるのが「糖質オフ」なのですから、続けにくく、途中で挫折してしまうのは当たり前。糖質を食べると幸せな気持ちになるのは脳がそれを覚えているためであることも生理学上わかっています。

糖質を減らすことで体調が改善されたり、持病の数値が改善されたという人は多くいます。真理は私には計れませんので、参考情報として考えています。しかし現代人は糖質を取り過ぎていることも事実。甘いもの、お酒、主食と一日中口に入れていると言っても過言ではありません。個々が一日の糖質量を見直しても良いかもしれませんが、ただ、糖質を減らす場合は、その分たんぱく質を多く摂取しないと元気が出にくいので注意です。

2030年には人生100年時代になると言われています。上手に健康寿命を延ばすためには、毎日必ずやってくる食事から見直すのが最も近道で生涯継続しやすい方法であることは確か。私は流行るずっと前から実験として「プチ糖質オフ」していますが、これからも「実験」を重ねて(笑)いろいろ工夫してみたいと思っています。

映画の見どころ・台所

第47回

イヴの総て

1950年：アメリカ

映画史・食文化研究家 齊田 育秀



大女優VS新人女優 その行く末は？ 本音が語られるキッチン

映画ファンを自称する人なら必見の名作である。映画の歴史を振り返ると「映画がこよなく面白かった時代」は、邦画・洋画ともに戦後から1960年代半ば(昭和30年代末)にかけてではないかと思う。「名作・傑作・秀作映画」が続々と作られた時代で、再見すると今時のいまいち喰い足りない新作より、間違いなく「映画の醍醐味」を堪能できる。現在ではパブリック・ドメイン(公有：著作権切れ)の作品が多く、安価で手軽に観ることが可能だ。

そこで、脚本のお手本映画として名高い作品を紹介したい。

オープニングは演劇界最高の栄誉“サラ・シドンス賞”の授賞式である。割れるような拍手の中で、若手女優イヴ(アン・バクスター)が受賞のスピーチをしている。ところがこの中に拍手もせずしらけている女性達がいる。演劇界に君臨する大女優マーゴ(ベティ・デイヴィス)と、劇作家ロイド(ヒュー・マロウ)の妻カレン(セレステ・ホルム)の二人である。協会長は彼女の「謙虚さと演劇への献身」を絶賛しているが、傍らでいぶかしげな顔をしているのは演劇評論家のアディスン(ジョージ・サンダース)である。

今は6月だが話は昨年(1949年)の10月に遡る。ロイドが脚本を書きマーゴが主演している「老女の森」の上演中、連日楽屋口に古臭い帽子を被り薄汚れたコートを着た娘が立っていた。マーゴに憧れるこの娘が気

になったカレンが、彼女を楽屋に引き入れたところから話が始まる。娘の名はイヴといいその身の上に同情したマーゴは即座に付け人にした。ところが何と彼女は実によく気が利く娘で、日々大女優のために献身的に働くのであった。

イヴの気配りは並外れており、マーゴが恋人の演出家ビル(ゲイリー・メリル)の誕生日を失念していたことも見事にカバーし、彼の誕生パーティーを企画して出席者の名簿作りにまで手を回していた。怖いぐらいの“気の利き方”にマーゴはある種の不安を覚えた。

パーティー当日、恋人を待つマーゴだが、20分も前に到着した彼と話し込んでいたのはイヴで、その現場を見たマーゴは苛立つ。パーティーではイヴが生き生きと振舞っているが、マティーニを飲み続けるマーゴはしだいに荒れ始める。イヴはカレンと二人きりになると、産休に入ったマーゴの代役女優の代わりに自分を推薦するよう頼み込んできた。

さてロイドの新作「天井の足音」の本読みの当日の話。遅刻したマーゴが会場に着くとすでに本読みは終了し、何とイヴが代役を務めていた。相手役の新入女優カズウェル(マリリン・モンロー)は酷評だったが、彼女の紹介者で評論家のアディスンやロイドはイヴを大絶賛。当然！マーゴは周囲に当たり散らす。さてさて少々出来過ぎた娘の行動に不気味さを感じ、その若さに嫉妬・苛立つ大女優とこの娘が織りなす物語の行く末は？というお話である。

ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよ

う。キッチンにはマーゴの家のパーティー場面で出てくる。それほど広くはないが細長い一部屋で入り口に大きな冷蔵庫がある。壁際に備え付けられたシステムキッチンの台上は、パーティー用のワイン入りグラス・コップ・酒などで埋まり、上部の壁には備え付けの食器棚がある。この中に胸焼けしているプロデューサー・マックスの苦しみを軽減させる“重曹”が入っている。

マックスの英語に訛りがあるのがリアルで(プロデューサーは英語圏外の人が多い)、スプーン1杯ではなく2杯分の重曹を欲しがると、マーゴとマックスの親しげなやり取りが微笑ましい。加えてここではマーゴがロイドに、彼の次回作の主人公の年齢と40歳を過ぎた自分の実年齢のギャップを吐露し、ロイドから恋人ビルとの年齢差が気になるのだろうとの指摘を受けている。本音が語られるキッチンは“肩の力”を抜かせる場所のようだ。

そして映画の方だが、マーゴ達が週末に別荘に出かけた帰路、ガス欠で彼女は夜の舞台に間に合わなかった。彼女を懲らしめるためのカレンの悪戯だったが、穴を埋めたのはイヴで結果は大成功! 徐々に本性を現し始め調子に乗ったイヴは、ビルに言い寄るが彼はこれを無視する。この光景を部屋の外で見ていたのが評論家アディソンで、彼はイヴを食事に誘う。

翌朝の新聞はイヴの演技を絶賛し、彼女の「長老女優が若手の進出を妨げている」とのコメントが掲載される。マーゴは大激怒し、駆けつけたビルの胸で泣き崩れる。その後マーゴとビルは結婚することとなり、一方カレンは“ガス欠”の件をネタに、イヴから「天井の足音」の主演を切望され脅される。そしてさらに意表をつくエピソードが続き、紆余曲折を経て新作はニューヨーク近くで「市街興行」され、結果は大成功で冒頭の授賞式につながる。

さてラストである。受賞パーティーを断わりイヴが部屋に戻ると、見知らぬ若い娘が転寝をしていた。イヴの大ファンとのことでまるで8か月前の自分である。イヴが寝付くと娘はイヴのガウンを身につけてトロフィーを持って鏡の前に立った。鏡は合わせ鏡になっており無数の彼女が延々と映し出される。まさにイヴは次々と生まれてくるというわけだ。

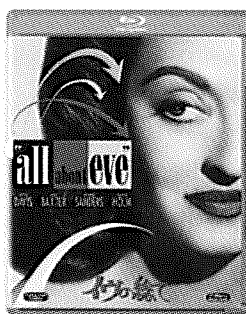
本作は第23回アカデミー賞で6部門を受賞。マンキーウィッツは前年の「三人の妻への手紙」に続き、2年連続で監督・脚本賞を受賞した。プロデューサーから監督になった彼は後に、エリザベス・テイラー主演の豪華大作「クレオパトラ」を撮るが、アクシデ

ントが続出し経費増で20世紀フォックスは倒産寸前となった。これを救ったのが「サウンド・オブ・ミュージック」である。ちなみに「探偵(スルース)」(1972年)が彼の遺作となった。

ところで、駆け出しのマリリン・モンローが“天然ボケ”の役を演じているのが面白い。彼女がハリウッド女優の毛皮に「セーブル(クロテン)だわ」と言うと、マックスが「ゲートル?」と勘違い。通りがかった男に彼女が「ウェ이터(給仕)」と呼びかけると、「バトラー(執事)と言え」と言われるが、「バトラーという名の人がいたら困るわ」と切り返す。これは「風と共に去りぬ」のクラーク・ゲートルが演じた“レッド・バトラー”のパロディーと思えるが、後に「荒馬と女」でモンローとゲートルが共演することを考えると興味深い場面だ。

本作は舞台の内幕ものだが、偶然にも同年映画界の内幕映画「サンセット大通り」が作られている。クレジットに歌手で「スター・ウォーズ」のレイア姫“キャリア・フィッシャー”の父“エディー・フィッシャー”の名があるが、出演場面はカットされていた。またベティ・デイヴィスとゲイリー・メルルは、後に映画と同様に結婚に至った。デイヴィスはその後「何がジェーンに起こったか?」「ふるえて眠れ」などに出演、イヴよりもっと怖い老女を演じている。そして79歳の時、「八月の鯨」で93歳の名女優リリアン・ギッシュの姉を演じ、二人で映画ファンに素晴らしい感動を与えてくれた。最後にマーゴがイヴに苦しめられた理由だが、「何たってイヴに“クルシミマス”いや“クリスマス”は付きモノ」というわけだ。

『イヴの総て』



監督・脚本:

ジョセフ・L・マンキーウィッツ

撮影:ミルトン・クラスナー

音楽:アルフレッド・ニューマン

出演:ベティ・デイヴィス、

アン・バクスター、

ジョージ・サンダース、

セレステ・ホルム、

ゲイリー・メルル、

ヒュー・マーロウ、

セルマ・リッター

ブルーレイ発売中 価格:¥1,905(税別)

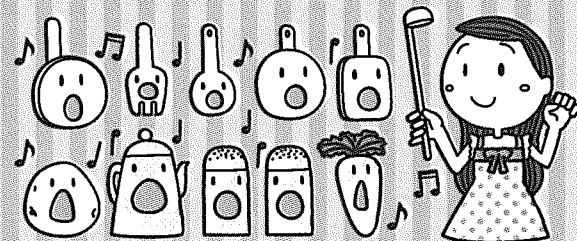
20世紀フォックス ホーム エンターテイメント ジャパン

© 2014 Twentieth Century Fox Home Entertainment LLC.

All Rights Reserved.

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8楽章 背くらべ

♪ 柱のきずは おととしの
五月五日の せいくらべ
ちまき食べ食べ 兄さんが
はかってくれた せいくらべ
昨日くらべりゃ なんのこと
やっど羽織の 紐のたけ

「背くらべ」海野 厚 作詞／中山 晋平 作曲

ゴールデンウィーク、みなさまはどのようにお過ごしになられますか。

五月も気持ち良い季節ですね。花は彩りよくあちらこちらで咲き、耳を澄ますと、緑の葉たちがサーッザッと柔らかい音を奏でます。見上げると真っ青な空、太陽の光がまばゆく照らされ、風が頬をなで、なんとも心が柔らかな気持ちになります。日本は、四季折々の自然に囲まれて美しく、海外へ旅するとそれがどれほど貴重であるかということを実感します。またこんな陽気になると、つい駅前の花屋に立ち寄りたくなります。「ただいまー」と部屋に戻ると、フワッと花の香りに包まれ、日々の疲れを癒します。

五月五日、幼少の頃、父が私たち年子の姉妹を呼びます。「こっちへおいでー。背を測るよー！」

柱には「昭和〇年理子〇歳、理加〇歳」と書かれており、その線は柱にギッチリ刻まれています。毎年毎年その線が少しずつ増えて、伸びた！伸びた！と歓声を上げながら測ったことが、とても懐かしいです。私には八年歳がはなれた兄がおりますが、その兄の線はずっと上方に引いてあり、いつか越すぞーなどと思ったものでした。

最近の住宅事情で、柱に傷をつけて測るこのような背くらべはできるのかしら…。今でしたら、消えるペンなどで書いたりするのかしら？？またはスマホで撮って保存？懐かしいこれらの行事も、昔から現在へ時代と共に変化していくのかもしれない。なんだか少し寂しい気もしますが。

♪ 笑う門には福来たる

先日、春のコンサートを主催開催させていただきました。毎年春に行うこのコンサートは、26年を経て今回第25回目を迎えました。子どもを指導させていただいて26年。様々な事がありました。若かった頃の私は、指導書に忠実(?)に、大学で学んできたように指導要領に沿って指導しておりました。また、ピアノ指導のほか、有名私立お受験幼児教室で7年間の勤務経験もさせていただきました。



第25回 春のコンサートの様子

延べ数百人の子どもに接し、私なりに感じたことがあります。それは非常に当たり前であり、わかっていることですが、子どもには、すべてひとりひとり個性があるということです。つい私たちは無意識に標準を求めようとしますが、標準など実際はなく、所詮それはだれかが作ったものです。専門書や指導書はあくまでもひとつの例であり、目安であり、乱暴な言い方ですが、ただそれだけのこと。子どもを指導していくうえで何が一番重要であるのかは、『一人ひとりに真っすぐ向き合い諦めずに接すること』でした。

もちろん相性もあります。自分の思い通りに動かない子ども、予想外な動きをする子ども、どのように伝えるのが一番良いのかを、当時日々模索しておりました。子どもも同じように一生懸命考えているのです。それを私たちは汲み取らなければならない。時にはその親御さんと一緒に悩み、泣いたり、またどうしたら良いのか憤ったり…その繰り返しです。でもひとつひとつの問題が解決したことで互いに笑顔になり、安堵し、喜びをもたらしました。

振り返ると不思議と大変なことや嫌な事はスッと忘れていくようですね。今ではそんな話題を親御さんと笑顔で懐かしみ、昔話の一つとして話しています。きっとそれは子どもと共有した楽しい事や喜びの方がずっとずっと多いからなのかもしれません。

人間の脳ってホント都合よくできていて良いですね。嫌なことをいつまでも忘れないでいたら、表情も暗くなりますもの。笑うことができるのは生物の中で人間だけらしいと何かの書物で読みました。笑う門には福来たる！！

25回目の春のコンサートに多くの卒業生が来場してくれました。その親御さんもご一緒に足をお運びいただき、当時の苦労(?)話、思い出話でキャラクター懐かしみ、花を咲かせました。リコミュージックを25年間続けてこられたのは、多くの方の応援、支えがあったからこそ。そして、信じてついてきてくれた子どもたち、親御さんやご家族の温かい信頼関係のおかげです。子どもが学んでいるように、私たち大人も常に向上心を持ち、学び続けることが大切です。

このコンサートの様子は、リコミュージックのホームページで紹介させていただいています。よろしかったら、是非、アクセスしてみてください。感想などをお寄せいただくと幸いです。

▶ 調身・調息・調心

私が心がけている三つの言葉があり、日々の稽古に取り入れています。子どもの指導のほかに私は高齢者対象の歌の講座もさせていただいていますが、子どもと違い高齢者は様々な歴史を抱えて今があります。子どもよりお身体も固いし、少し頭も固く(!?)なかなか新しいことを受け入れられない方も実際にいらっしゃいます。そういう方たちが、私の講座を通して、どのように進めたら気持ちよく過ごせるかと考えています。

今から約15年前、私はセロトニン呼吸法、別名丹田呼吸法を学び始めました。これらは難しい呼吸法では全くなく、下腹で吸って下腹(丹田)でしっ



講座での様子

かり吐く呼吸法。当時恩師は、【調身・調息・調心】を唱えていました。意味は、「身体が調うと、息(呼吸)が調い、呼吸が調うと、心が調う」。その頃から、リコミュージックの稽古の始まりには必ず体操をし、ゆっくり深い呼吸をしてから稽古をするようになりました。子どもも落ち着いて過ごせるようです。

昔の日本人は、自然に丹田呼吸法を生活に取り入れていたとされています。日本には「道」がつくものがいくつもあります。柔道、剣道、武道、華道、書道、禅道…これらにはまさに丹田呼吸法が備わっています。道を極めておられる方は呼吸法も自然と極めておられるのです。呼吸法により心が穏やかに、そしてここぞという時に力を発揮でき、平常心へと導きます。ストレスの多い現代社会、この丹田呼吸法を毎朝数分で良いから、例えば学校の朝の学活や出勤された会社でも取り入れたら、心を穏やかに落ち着いて一日を始めることができると私は思うのですが…。

📖 今時の病院食と機内食

話は変わりますが…皆さまは最近病院に入院されたご経験がありますか？わたしは、高校時代に内科病棟に数週間入院しました。「病院食」と聞くと皆さまはどういったワードを連想されますか？

①薄味 ②品数少ない ③ご飯少なめ ④ぬるい…などなど。

もしも病院関係者の皆さまがご覧になっていたらごめんなさい。あくまでも私の個人的な印象です。①～④は、私が入院した時に持った病院食の印象です。でもそれが、な、なんと驚きの病院食へ変化していたのです！！ というのは先月友人が腎臓内科に入院したのですが、そこで驚きの事実直面しました。

上記の①と②はありがちですが、③については友人のご飯の量が非常に多かったのに驚きました。どうも主食を大盛りにしてくれるように頼んだらしく(?) 定食屋ではあるまいし(笑)、病院には断られたと思ったのに、翌日大盛りに変更！ それは目が飛び出るほどの驚きでした。こうして患者からの要求に柔軟に対応してくれるのもかなり意外でした。逆にご飯量を半分にして欲しいと頼んでいたご高齢の方もいるようでしたが。なるほど昔と今では病院の対応も異なるのですね。

そして④のぬるい食事についてですが、たいてい病院食の温度感は、配膳時間の関係である程度仕方ないと諦めているのが普通ですが、今回、友人がいただいた病院食は温かいおかずは温かく提供され、冷たいおかずは、冷やして提供され、またそれが器やトレーにも反映されているのです。それらは、数十年前、私が経験した病院食とは明らかに違っていました。それにしてもあの大きなキャスター付きの「魔法の配膳ボックス」は一体どんな構造になって

いる機器なのかしら。

病院から一步も出られない患者さんにとって、食事の時間は最高に楽しみな至福の時間。熱々のスープや煮物、焼き物、またひんやりした冷製のおかずは、生きてて良かったーと思うほど幸せなものです。あ、そういえば…この食事の熱々体験はどこかで感じたことがあるかも！？…あ、飛行機、そうです、機内食も同じ気持ちですね。

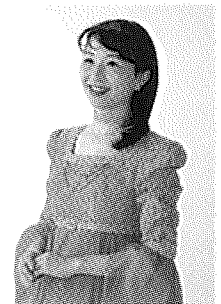
東南アジアへ仕事に出かけた際、約7時間のフライトでの楽しみは、なんとといっても機内食。前方から順番にシルバーのトレイが運ばれ、美味しい香りが近づいてきて、目の前にご到着。それぞれのおかずには、キッチリ蓋がしてあり、おかず皿は所狭しと、配置されています。熱々の蓋を開けるとチキンクリーム煮の湯気が立ち込め、キャロットやブロッコリーが可愛く添えられキャンパスのよう！うわー良い香りー！ パスタも入ってる！デザートは苺ヨーグルトも美味しそう！ 感謝！いただきます！



病院食の一例

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。

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
.....年 月号から1年間	各	冊	会員名簿
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
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

やるKEY ハザード HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

第10回 自治体HACCP

HACCP法制化閣議決定

この連載では、HACCPの解説を続けています。連載のきっかけはHACCPの義務化（法制化）が決まろうとしているからです。「食品衛生法等の一部を改正する法律案」は平成30年3月13日に閣議決定され、衆参両院に送られました。今後は各院にて審議決定される予定です。この原稿を書いている時点で、財務省の文書改ざん問題で国会が空転し、元理財局長の証人喚問が行われています。これが今以上に大問題になって国会が解散になると止まってしまうかもしれませんが、おそらく粛々と議事は進み法制化されるのではないのでしょうか。そして法制化されると経過措置の2年後にはみんながHACCPを導入していることになります。

食品衛生法改正の趣旨

改正の趣旨として表されているのは「我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際整合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。」というもので、概要としては以下のものです。

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
2. HACCPに沿った衛生管理の制度化
3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他

海外から健康被害が伴うような食品、食品容器が入って来ないようにするには、HACCPでのコントロールが有効なのですが、それを主張するには国内でも当然、HACCPをやっている必要がある。ということからの展開です。ここでの国際整合性というのは、これまでの連載で解説してきたコーデックスのガイドラインに書かれている内容です。

「2. HACCPに沿った衛生管理の制度化」については、「原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。」と続き、中小規模の飲食店などでは弾力的な対応を求めています。

これは厚生労働省が公表した方針「制度化に際しては、食品等事業者が衛生管理計画を策定し、その内容がコーデックスのガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする基準A、又はコーデックスHACCPの弾力的な運用を可能とするHACCPの考え方に基づく衛生管理を要件とする基準B（小規模事業者や一定の業種等を対象）へ適合することを求めることとなる。」に基づくものです（図1）。

法律案を読んでも具体的な内容に踏み込んで書いてあるわけではなく、詳細は各都道府県の条例やガイドラインに書かれていくことになります。とはいえ重要な法案ですし、厚生労働省のホームページにも掲載されているので一読されることをお勧めします。

基準A・基準Bの対象となる業種、事業者の規模の検討				
<p>いずれの食品事業者においても基準Aによる衛生管理を原則とするが、従業員数が一定数以下の事業者、若しくは、提供する食品の種類が多くかつ変更頻度が高い業種や一般衛生管理による対応が可能な業種など一定の業種については、基準Bによる衛生管理でも差し支えないこととしてはどうか。</p> <p>主な食品業種*</p> <p>食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)</p>				
各種衛生規格		食品衛生法第21条第1項		
製造・加工業	調理業	販売業	保管業	添加物製造業
<ul style="list-style-type: none"> 菓子製造業 あん類製造業 アイスクリーム類製造業 乳処理業 特種牛乳搾取処理業 乳製品製造業 食肉処理業 食肉製品製造業 魚肉練り製品製造業 食品の放射線照射業 清涼飲料水製造業 乳酸菌飲料製造業 	<ul style="list-style-type: none"> 氷雪製造業 食用油脂製造業 マーガリン・ショートニング製造業 みそ製造業 しょうゆ製造業 ソース類製造業 漬物製造業 豆腐製造業 納豆製造業 めん類製造業 そうざい製造業 缶詰・瓶詰食品製造業 	<ul style="list-style-type: none"> 飲食店営業 喫茶店営業 学校・病院等の集団給食施設 	<ul style="list-style-type: none"> 食肉販売業 魚介類販売業 魚介類せり売営業 乳類販売業 氷雪販売業 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の冷凍又は冷蔵業(製造・加工業を除く) 集乳業 添加物製造業
<small>*営業許可業種及び主な届出業種を記載したものであり、全ての食品業種を網羅的にリスト化したものではない。</small>				

■ 図1 基準Bの対象となる業種

法制化後の取り組み

今後法制化された場合、期限が2年間となっていますので、時間はありません。そこで厚生労働省が準備した「食品衛生管理に関する技術検討会」で図っているのが、各食品等事業者団体が手引書を作成し助言、確認をしていこうというものです。

食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書案は公開され委員会で精査されています。今後それぞれの団体で公表、活用されていくことになります。

現時点で公開され検討されている手引書

- ・飲食店営業
- ・食品添加物製造業
- ・麺類の製造（製麺）
- ・麺類の製造（乾麺）
- ・納豆の製造
- ・漬物の製造
- ・豆腐の製造
- ・米粉の製造
- ・魚肉練り製品の製造
- ・スーパーマーケットにおける調理・加工・販売

厨房業界としては、飲食店、スーパーマーケットの調理・加工というところが対象になると思います。厚生労働省のサイトからダウンロードできますので確認しておくとい良いでしょう。（下段参照）

今回の食品衛生法の改正は、食品の製造について国際的な基準に則って製造をしようというものです。とはいえ街のラーメン屋さんでHACCPといってもピンとはきません。飲食店営業に関しては食品衛生協会がガイドラインを作っています。書き込み式になっていますので順番に書いていくとHACCPプランが出来上がっているはず。少し解説とか手助けが必要になるかもしれません。この進め方は前回書いたイギリスのSFBBが参考になるでしょう。

ここまでのHACCP法制化の動きは「総合衛生管理過程（マルソウ）」の失敗を受けて順次進められてきました。平成26年には「HACCP導入型基準」が設けられ、食品事業者の営業許可申請に際して、従来型の営業許可に加えて、7原則12手順を取り入れたHACCP対応型の営業許可が新設されました。この新しい取り組みをする企業は自治体のホームページ等で紹介され、売上拡大が期待されるとされていました。

今国会で法制化された後、普及を推進するために様々な活動が始まると思います。許可ありきではなく実際にHACCPプランを立てて実行、記録をしていくことがポイントです。

また、全国に数万ある食品事業者に目を光らせる、指導をするというのは担当の保健所だけでは不可能だと思われます。そこで、衛生管理計画を各団体に作ってもらっているのですが、いわゆるその団体に含まれない営業の届出だけで済んでいた業種業態もあります。今回の法制化では、それらの業種、企業にも網を掛けることになります。

■第196回国会（常会）提出法律案

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/soumu/houritu/196.html>

■食品衛生管理に関する技術検討会

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/other-syokuhin.html?tid=436610>

■厚生労働省のHACCP制度化にかかる検討状況の周知等について（農林水産省HP）

http://www.maff.go.jp/j/kanbo/tiho/tihou_kaigi/attach/pdf/160916-4.pdf

食品衛生法の改正で何が変わるか？

やることは「食品製造の安全性の見える化」です。

仕入れた加工前の食材の安全性の確保、加工時の危害要因の分析による予防と実際の加工時の衛生管理、一連の作業の記録付けをして、次の流通なり消費なりに渡していく。自社の製造時の安全性をどう担保していくかということなのです。実は昔から言われる「つけない・ふやさない・やっつける」という食中毒予防の三原則を『見える化』しただけなのです。

自治体HACCP

HACCPの法制化を全業種に展開することになりましたが、ここにいたるまでに様々な取り組みがされてきました。その中の一つが「自治体HACCP」です。各自治体に温度差があり、基準の統一がされていないという問題が

ありますが、これからの法制化に伴って具体的にどう動くかの参考になるのではないのでしょうか。

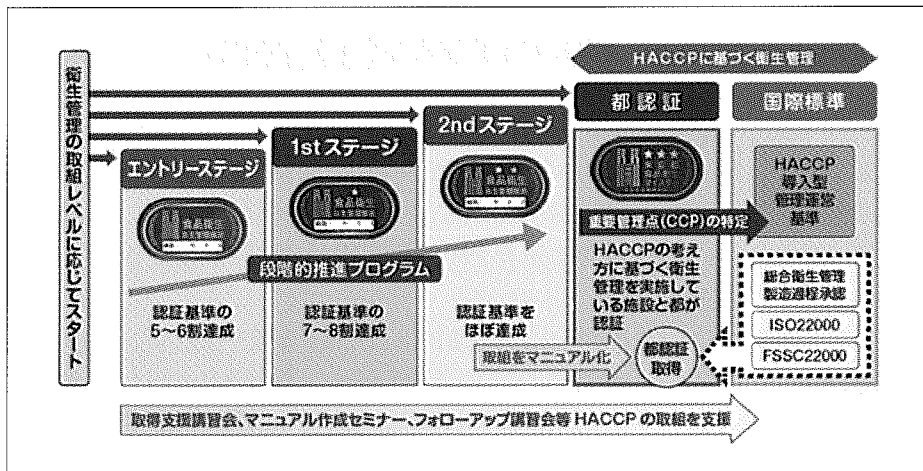
(図3)のように全国各地の都道府県、政令指定都市で設定され運用されています。

今回のキーワードには、東京都食品衛生マイスター制度をあげました。厚生労働省の法律ができると各地方自治体の条例などに反映されていきますが、やはり東京都は規模の大きさや組織力で見ると他の自治体の手本となっています。取得数も754と多く、段階を経て取得するとか、都外の業者も認証するとか一歩先を進んでいるように感じます。

自治体HACCPを運用しているのは大きな自治体が多いのですが、北海道標津町は規模としては最小ではないのでしょうか。平成11年度に北海道が進める、「水産物品質管理高度化推進事業」の中で秋鮭をモデル魚種とした、生産者から市場までの品質管理高度化モデルとして標津町が選ばれました。漁場で収穫する時から、

水揚げ、市場、加工場、流通とすべての業種が連携するHACCPプランが出来上がったのです。現在は、ホタテや北寄貝などにも広げて運用しています。

「高知県版HACCPは、事業所の取り組み割合の高さが特徴です。また国内流通のみならず、農産物などの国外輸出においても、県の後押しがあり、国際規格の認証取得も推



■ 図2 東京都食品衛生自主管理認証制度

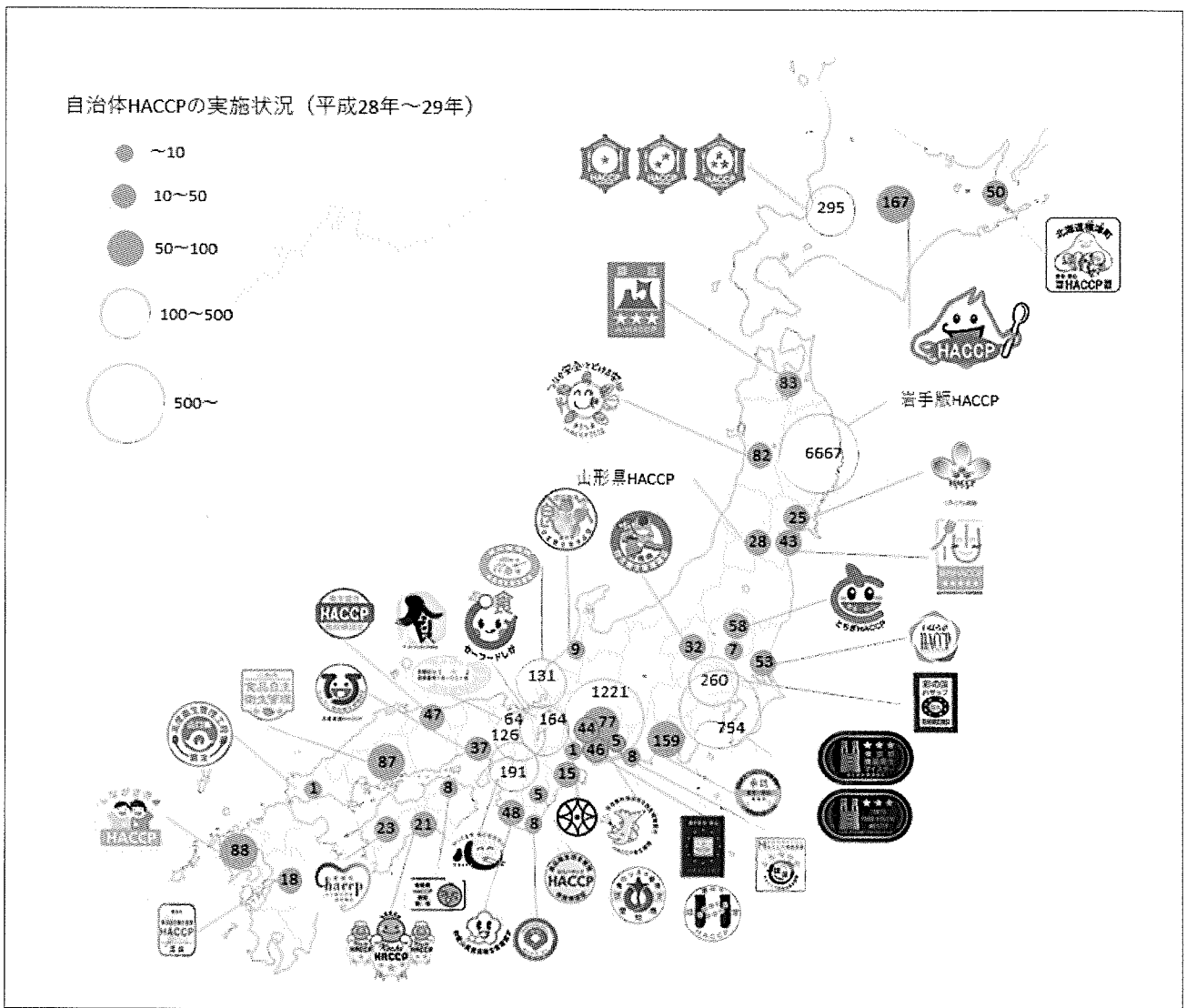
今月のKEYWORD 東京都食品衛生マイスター (東京都食品衛生自主管理認証制度)

全衛生管理の取り組みレベルに応じてステージが作られていて、認証基準への達成度に応じて認証をしています。またマニュアルの作成などHACCPに基づく衛生管理を実施しているとマイスター認証を取得できます。ISOやFSSCなどの国際基準に基づく第三者認証を得ていれば、申請によって都の認証も得られます。都内に流通食品を製造する都外の営業許可施設も認証を得ることができ、またチェーン店など複数店舗を運営している本部なども認証を得られます。段階に応じた認証となっており、それぞれの色でステッカーがあり、店頭へ掲示することで安全への取り組みをアピールすることができます(図2)。

認証審査については、20社ほどの民間認証会社が担当することになっているので、都の担当職員が不足することもなさそうです。

■東京都食品衛生自主管理認証制度

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/ninshou/files/sinseidoleaf.pdf>



■ 図3 自治体HACCPの実施状況

進んでブランド力のアップにつながっています。

栃木県の「とちぎHACCP」はマニュアル作成が平成29年3月と非常に新しい規格です。基本的にコーデックスHACCPに準拠しており、7原則12手順をきちんと押さえています。危害要因分析も丁寧に行うように作られています。基礎的な講習を受けるとスムーズに完成させることができそうです。これから制定される仕組みの参考になるのではないのでしょうか。

各自治体のHACCPは、自治体名とHACCPで検索すると資料を得ることができます。また地区の保健所に問い合わせるのが間違いないでしょう。

自治体HACCPは、あくまでも自主管理認証の制度です。認証を得るためではなく、まずは記録をつける、整理整頓をするといったことから始めて、マニュアルの作成やハザード分析ができてから、制度を活用するのが良いのではないのでしょうか。

上田和久(略歴)：1959年熊本県生まれ、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/>

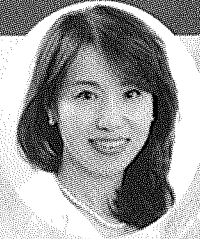
フードビジネス
コンサルタント

魂

「これからのメニュー開発の在り方」 第7回

～食志向トレンドを活かした料理ポイント例について～

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



外食産業において最も注目を浴びると言える「食のトレンド」。各分野や団体でその年の振り返りや翌年の予測などの記事をよく見かけます。外食企業でも専門のマーケティングチームを組み、予測を立て商品開発も行っていますし、専門誌でも特集が組まれます。まず、気を付けなければならないのは「トレンド」と「食志向トレンド」は違うという事です。トレンドという言葉は辞書で調べると「傾向。趨勢(すうせい)。ファッションの流行や経済変動の動向など」を意味すると書かれています。トレンドは一過性のものであり、いうなればブームです。瞬間や時間の重なりで流行ったり、ハマったりしては消えていくものです。志向という言葉は、「意識をある目的へ向けること。実現しようとして心がそのほうへ向かうこと。意向」つまり「食志向トレンド」とは、様々な食に対する目的意識の傾向を表す物とその時の流行を掛け合わせるという事です。

メニュー開発において、食志向トレンドはとても

重要なヒントが隠されています。今回はこの食志向トレンドの考え方と、それを料理(商品)に展開するテクニカルなポイントについてお話をしていきたいと思っています。

まずは2017年を振り返ってみましょう。

皆様もご周知の流行語大賞にもなった「インスタ映え」ですが、料理でのインスタ映えとは、料理の美味しさだけでなく、ほかの要素がプラスされたものが必要だったようです。

例えば、昨年ブレイクした「チーズタッカルビ」は、SNSを発信源としてレシピサイトでも多く投稿され、外食店でのメニュー化やテレビ、雑誌などにも紹介された料理です。そもそも、韓国料理のタッカルビは古くからの人気のメニューで、鶏肉の肋骨周りの肉とたっぷりの野菜をコチジャンベースのたれを絡めて鉄板の上で焼いたものです。チーズタッカルビはこれにチーズをたっぷり乗せたもので、誰もが美味しく食べることができる料理です。ブレ

2017年 食のキーワード (クックパッド調べ)

- 低糖質
- 甘酒
- のつけ弁当 (おかずをご飯の上につけるだけで完成)
- 無限〇〇 (切って混ぜてレンチンするだけの簡単レシピ。その代表は無限ピーマン)
- 無限ゴマ油鍋 (鶏ガラスープを注いで煮込む、2017年の注目鍋)
- パッカンおにぎり (ご飯を丸めて海苔で巻き、切れ目から具材を詰めるだけのおにぎり)
- ヨーグルトパーク (ヨーグルトを使ったアイスクリーム)
- 梅仕事 (「丁寧な暮らし」をしたい人の増加で梅仕事が注目)
- ガトーインビジブル (フランス発祥のケーキ)
- パクチー (エスニックフード)
- シャクシュカ (イスラエルの家庭料理)
- 寿司ドーナツ (ドーナツ状の寿司)
- とうもろこしご飯 (とうもろこしを使った夏の炊き込みご飯)
- シャカシャカクッキー

イクの要因は、美味しさだけでなく、リーズナブルな価格に加え、インスタ映えのするボリューム感・シズル感が加わって大ブームとなったと考えられます。つまり、みんながおいしい料理にシズル感がプラスされたインスタというわけですね。

2017年の食のキーワードを見て全て知ってるよ！という方は凄い！メニューを作る私でも、いくつか「??」という物もありました。

これらのワードは実際に飲食店や外食産業に関わっていないものが多く、外食寄りの

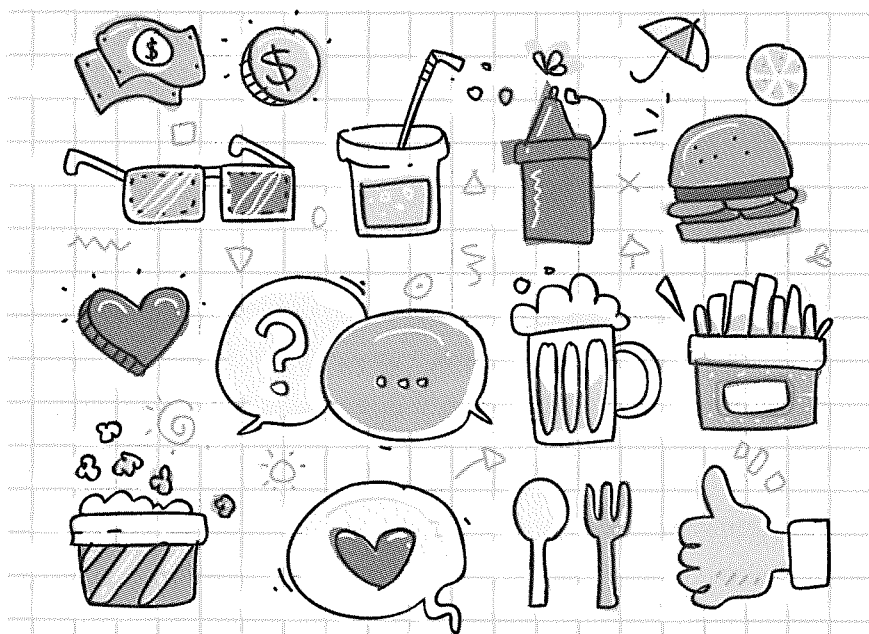
リサーチ結果では別の言葉が挙がる場合も多いでしょう…。しかし、業界や店舗側目線のトレンドではなく、あくまでも「生活者視点」から生まれたキーワードだという事がとても重要だと思います。

食というのは本来全ての人に関わることで、食を仕事にしている人は一般的な感覚や、普通に美味しく楽しむ感覚というものが薄れてくるように思われます。実際私もプライベートな食事ですら、原材料や見た目、味の構築、はたまた原価や裏の厨房まで気になってしまい、純粋に「食を楽しむ！」という事を忘れがちです。業界の中での人気志向を知るのではなく、あくまでも一般の生活者であるお客様のリアルな志向、それこそが「食志向トレンド」となるのです。

さて、2018年の予測を見ていきましょう。

近づく東京オリンピック・パラリンピックが、インバウンド需要を刺激して盛り上がりを見せています。特に、ヘルシーなイメージが強い「和食」に対する注目度が高まる予測ができます。また、世界規模での食品市場トレンドキーワードでも、日本の「伝統食の復活」が挙がっており、昔ながらの食事スタイルや各地域の伝統食などが見直されています。この伝統回帰が進む和食は、健康志向が広がる国内外でより一層注目されていくことになりそうです。

そして、最も注目できるのが「フードロス」問題です。2013年に消費者庁がビジョンとして挙げた「食べられるものを捨てることについて考える、行動する」は、フードロス・チャレンジ・プロジェクトとして活動を開始しており、イオングループなどの大



型スーパーマーケットでは、問題解決の具体的方策として「消費期限の迫った商品の先行消費」をお客様に広く周知を行っています。この取り組みについては、特に女性から注目・支持を集めています。

また、消費者庁の調査での「食品ロス問題に取り組む人」は約60%に及び、食材に対して「使い切る」意識が国内の消費者に浸透しているとあります。これは、流行というより生活に定着していく方向で進んでいると言う事でしょう。外食としても「廃棄」の問題はメニューそのものに表れなくとも、企業意識の背景に見られることになりそうです。ちなみに「食品廃棄物の排除」についても、世界的な食のトレンドキーワードの1つとして挙げられています。

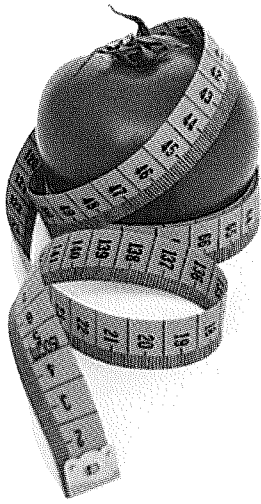
そういう意味では、まだまだ「フードシェアリング」の思想やビジネスの広がりは始まったばかりですが、国内初の「TABETEタベテ」（飲食店や惣菜店などで発生してしまう余剰をユーザーとマッチングし、最後まで売り切る・食べ切るプラットフォームwebサービス）などは賛否ある中、まだまだ今後も注目していく必要があると思われます。

以下テーマ別に考えてみましょう。

(参考資料：ウーマンズラボHP)

■ ダイエット・ヘルシー志向

近年では健康のための概念として、全国的関心事と言ってよいほどに定着しています。特に厚労省の提唱した、メタボリックシンドローム(通称メタボ)という言葉が急速に浸透したことで、腹部肥



満や内臓脂肪を気にする人も多くなりました。今まで、ダイエット、ヘルシーと言えば主に女性が中心でしたが、今や男性も関心が高いです。飲食店のメニューについてもカロリーや栄養価を考えたものが求められています。特にランチタイムにはダイエット意識が働くことが多いため、

メニューの選択肢としてダイエット要素を盛り込んだ商品を用意するのは有効です。

具体的にポイントとしては「低脂肪」「低糖質」「高たんぱく」の3要素。新しくメニューを開発するには上記の3要素の一つ、あるいはいくつかの要素について食材選択や使用量を減らすことを考えます。あくまでもストイックになりすぎず、料理としての美味しさや満足感を残しながらも「ちょいヘルシー」が重要なのです。自店の他のメニューと比べて、「カロリーが〇〇」などの表記も良いですが、それよりも、食材や味付けなどで表現できるのが理想です。肉であれば赤身であるし、味付けであれば、こってりではなくさっぱり。メニューのネーミングも軽いのに満足できるイメージを持たせます。外食はそもそも美味しいものを食べたい欲求を満たす場です。「美味しいものは脂肪と糖でできている」というCMのキャッチコピーでもあるように、あまりにヘルシーを前面に出しすぎると、魅力を感じず敬遠されてしまう場合もあるので注意しなければなりません。

《例1》

飲食店の商品は一般的に見て、一品に使用される食材が少なめの物が多く、そのため外食が続くと健康上問題だとされていた。実際「牛丼」ならば使用食材(調味料を除く)は、牛肉、玉ねぎ、白米のわずか3種類。そこで「牛丼バランス定食」として総菜小鉢や豆腐豆類、温野菜やサラダなどをポーションが少なくても良いのでセットする。そして、御飯の盛りも選択できるようにする。そのことで牛丼＝ダイエットの大敵というイメージで食べたくても食べられなかった客への時代にマッチしたメニュー開発になります。食材数やオペレーションを増やすことは、食材管理やコスト面から負担が増すことになります

が、外食産業でこそ国民の健康を預かる意識を持ち、多品目栄養バランスを重視すべきですし、企業努力としてそこに取り組むことが他店との差別化であり新しい武器であると思います。

《例2》

ヘルシーの流れである「LOHASロハス」(Lifestyle Of Health and Sustainability 健康的で持続可能なライフスタイル)の概念をコンセプトに活かすのも有効です。野菜のオーガニック選択は昨今では多いですが、この流れとしてのおすすめは「自家製」の食材を使う事です。調味料としての味噌やマヨネーズ、食材として豆腐やこんにゃくといったものなど、古き良き昔の生活や、質素な食スタイルへのノスタルジックな思いに共感を呼ぶこともあります。

《例3》

新たなメニュー開発をせずとも工夫次第でヘルシーイメージアップを図れることもあります。サラダのドレッシングのチョイスを増やす、かけずに別添えにする(ノンオイル減塩志向にも対応)など。また、スープやサラダのトッピングのアレンジとして、スーパーフードのナッツや雑穀などをアピールすること(美容やデトックス志向に対応)。

■ グレージング・カスタマイズ志向

飽食の時代とも言える現代において、このグレージング(レストランなどで、客が自分の好きな料理を自由に皿に取れること)スタイルやカスタマイズ(サービス内容や商品の性能、その他色々な設定値等を、ユーザーの好みに合わせて作り変えること)スタイルは普遍的なトレンドとなっています。元来、日本には懐石料理や幕の内弁当など色々なものを少しずつ、品数多く楽しむ食文化があるので、自然な流れです。

グレージングスタイルは様々なものを少しずつという考え方の他にも、一つの物を様々な味わい方で楽しむという考えもあります。例えば、日本そば店で基本のつゆ(かえし)だけでなく、ゴマダレや多くの薬味などを提供していく形などがそうです。グレージングやカスタマイズスタイルはまさに自分の好みによって自在に楽しむ考え方で、最近のサラダバーやピュッフェ、大手チェーンの定食小鉢などに反映されています。具材や味付けを様々にチョイスできるというだけでなく、ポーション(量)の調整もできることは最近のニーズに合っています。一人客の見込みが年々増えている中、各店舗ではカウン

ター席を増やしたり「おひとり様歓迎」ムードを作っています。実は一番大事だと私が思うのは、一つのメニューのポーションアレンジです。最近では餃子の王将が「ジャストサイズメニュー」として通常メニューを小皿で提供し、量も価格もお手頃感を表しています。一皿200～300円の価格帯ですが、安心してビールとともに色々楽しんでいるうちに、頼みすぎた！結局通常の売上単価よりも向上したなんてことも多くあるそうです。少しずつ色々なもの食べるといのは今までは女性重視の考え方でしたが、最近は「ちょいのみ」需要もあるので、夕方早い時間に楽しむ会社員の方も多いようです。

《例1》

飲食店の多くはメイン料理の一品主役級料理を持っているものです。例えばステーキ、とんかつ、うなぎ、天ぷら、刺身、カレーといったものが主役商品では有名ですが、現代の食志向においては、刺身もとんかつも同時に食べたい！ということもあります。実際に、単品よりもこれらの取り合わせのメニューの人気は高いのです。別な観点ではこれらの主役を取り合わせると、それぞれの料理のファンからのオーダーが期待できて、結果的に販売数量が増えるなんてこともあり得ます。またビジュアルも豪華に見えるので多少の価格増加に対しても、その分の付加価値を感じてもらえるとも言えます。カレーとナポリタンの取り合わせが人気の店もあるほどです。

《例2》

子供の好きな「お子様ランチ」。これはグレージングスタイルの典型でもあります。様々なものを盛り合わせたものにワクワクするのは実は大人の女性に

も共通することです。そこで「大人様ランチ」なるテイストの商品構成は有効です。商品の要素としては、総量が少なめ、色々な種類の料理、楽しいビジュアル、見た目の華やかさなどで年配客や女性にアピールできます。一皿盛りでの提供は店側のサービス回数の削減や、的確な仕込みをすればクイックサービスにもつながります。一方で見た目の華やかさとは裏腹にポーション調整や店側の都合で食材や料理の組み合わせを自在に変える事により、ロスの削減にもつながります。食感、味、温度の違いを一皿で表すことが飽きさせないポイントとなります。

■ シニア向け・おひとり様志向

高齢化社会の進展とともに、外食産業でもシニア層を対象とした商品開発が急務とされています。一般的にシニア向けメニューの要素とされているのが、①機能性(低糖質、低脂肪、低コレステロール、低カロリー) ②上質 ③野菜 ④バラエティー性 だと思われま。加えて高齢者特有の事情としては嚥下の容易さや食べやすい食感、消化の良さなども必要とされています。ただ、外食に求める気持ちとしては、これらの要素にこだわりすぎるとかえって、そのメニューが特殊なものに映り、「高齢者用」というレッテルが張られると実際には売上が上がらないのも現実です。

言い換えれば、外食のたまの機会には色々好きなものを自由に食べたいという志向も強いのです。シニア層は、豊かな食経験を持っているうえに購買力もあります。したがって普通以上に質やグレードへの志向も強いし、サービスへの期待も強いです。良い素材と丁寧な調理、見た目の上質感が必要となります。とは言え、いくら高級でも脂たっぷりの大トロや霜降りのステーキではなく、鯛やヒラメやマグロの上質な赤身、赤身のヒレステーキの方が好まれるのが現実です。結果としてシニアメニューは原価も価格も上がりますが、一度気に入ってもらえば、安心して通い続けてリピーター客になってくれるのも特徴です。ポイ



グレージングスタイル



ントを押さえたメニューとサービスを提供することで、安心していただく事が重要です。

またシニア世代や単身世帯の増加の傾向で、外食にも「おひとり様」志向の需要が急増しています。今まで専業主婦として家庭で料理を作り続けてきた人でさえ、一人暮らしになると料理を作らなくなる。購入もしくは、お店で食べて帰りたいというニーズが多いです。会社帰りの単身者(女性も含む)が一人でお酒と軽い食事をカウンターで済ませているという光景もよく見かけます。社会全体が単身で食事(昼夜問わず)をすることに対してネガティブな印象を持つことも減ってきました。これからも一層単身者が増えるのは明白です。

食業界では既にコンビニエンスストアやスーパーマーケットの食品売り場で様々な食品の小包装売りや、総菜の個食パック、野菜のばら売り、一人鍋セットなどの対応がかなり目立っています。外食業界においても一人客に対する対応が早急に必要です。特に今一番の注目は、「早飲み・一人飲み」。まだまだメニューバリエーションを広げる必要があります。夕方の5時くらいから本格的な営業が始まる前に、ビール一杯と2、3品で1,000円と客単価を稼げる事は、あながち悪くはないはずです。

《例1》

どんな世代でも頼む刺身盛り合わせなども、シニア志向の場合は量より質がポイントになります。各お刺身の枚数が減ったとしても、鮮度が良く、きれいな什器やあしらいで盛り付け、上質さを演出する事が重要です。また、揚げ物なども健康への安心感や軽い食感、良消化を印象づける米油などの使用を表記することも良いポイントになると言えます。

《例2》

おひとり様を集客するにはオーダーが分かりやすいことも大切です。いつも食べる焼き鳥は1本からオーダーができた、から揚げ、フライものも小ポー

ションにして合い盛りにするなど…。また一人客でもふらりと入りやすいカウンター席を入口近くに設置するなど空間設計も合わせて考えるとより良いと思います。

■ 食志向トレンドと厨房機器

まだまだ他にも代表的な食志向トレンドはありますが、いずれにしても一時のトレンドブームに乗り、コロコロとメニューを変えるのではなく、(時にはデカ盛り系など長く続くブームもありますが)あくまでも、食志向トレンドをしっかりと見極める事が大切です。その上で、新しいメニュー開発が必要なのか?それとも、今あるメニューの見せ方を変えるのか?足し引きしての対応をするのか?などと考えていく事が重要なのだと思います。

では厨房設備の視点で見た場合、どのような機器を食志向トレンドと絡めることができるのでしょうか?

【ダイエット・ヘルシー志向への対応】

揚げずに焼くことでも食感の優位性がある設備や、野菜の栄養価を落とさない調理設備など(最近では低速ジューサーはドリンク販売で注目されていますね)。

【グレージング・カスタマイズ志向への対応】

保温機能の優れた機器、仕込みの軽減になる機器や短時間で調理ができる高速オープンなど(冷蔵や冷凍食材が数秒で調理できるなど)。

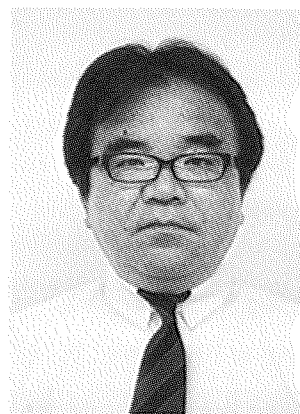
【シニア・おひとり様志向への対応】

食感の提案としての低温調理、個包装保存やカウンター周りを活かした省スペース機器など。

いずれにしてもトレンドを追った店づくりという考え方ではなく、軸ある店舗が時代や顧客のニーズ志向に合わせて対応をしていくためのヒントやアドバイスをメニューや什器、厨房機器などでサポートできたらと私自身目標を持っています。「店もメニューも生ものである。」そのことを忘れずにこれからも業務に励みたいと思います。

今月も最後までお読みいただきありがとうございました。また来月もよろしくお願ひ致します。

最新外食トレンド 2018



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.5

家計調査で見る外食・中食支出額の季節性

1. はじめに

一般に様々な産業界で「ニッパチ」という言葉をよく耳にする。

この意味は、2月と8月は売上が上がらない意味で使う場合が多い。2月は営業日が30日に満たないことで他の月と比べても売上高は落ちることになる。8月は旧盆や夏休み等で営業日が少なくなることで売上高が落ちるとされている。

では、外食・中食産業はこの「ニッパチ」が当てはまるのか、検証することとする。

その検証方法として季節変動指数を用いて、企業の売上高の年平均に対して当該月はどれだけの割合であったかを検討するのであるが、今回は、消費者サイドから見た支出金額で季節変動指数を算出し、検討することとする。

2. 平成29年の世帯1人当たり外食・中食支出額の季節変動指数

(1)算出方法

外食・中食企業の売上高は、基本的には消費者の外食・中食支出額であることから、今回は平成29年1月から12月までの総務省統計局の家計調査(品目分類)の数字を基に算出することにする。また、世帯1人当たりにしたのは、1世帯当たりの支出額だと世帯人員数が多いと当然のことながら支出金額が多くなる可能性があることから、支出金額を世帯人員数で除した支出金額とした。

以上のようにして毎月の外食品目ごとの支出金額

を算出し、品目ごとに年平均支出額に対して各月の支出額割合を算出した。指数が100%以上だと季節性が高いということになる。

(2)外食支出額の季節性

外食支出額の季節性をみると、外食産業全体では、8月が118.48%で最も高く、次いで12月(112.15%)、5月(107.83%)の順となっている。8月の支出金額が高くなっていることは、夏休みが外食をする機会が高まっているということであり、12月では、クリスマスなどの年末イベントが多いということがあげられる。一方、最も低かったのは2月の80.80%で、物理的に営業日が他の月と比べて少ないことが影響している。

品目別に見ると、そば・うどんでは、年越しそば需要で12月が季節性が高いと思われたが、消費者サイドから見ると、8月が131.39%と最も高くなっている。次いで11月(110.86%)、5月(109.46%)、12月(106.07%)の順となっている。

中華そばでは、夏の暑い時期が支出が上がっており、8月が124.65%と最も高くなっている。次いで御節に飽きた時期である1月(108.57%)、12月(107.56%)などの順であった。

すしでは、8月が139.34%と最も高くなっており、回転すしを中心として夏休みのレジャーとして考えていることが推測できる。次いで1月(119.32%)、12月(119.08%)となっており、これはすしは「ハレの食事」として年末年始に支出が多くなるものと考えられる。

和食については、やはり8月が119.64%と最も高

く、次いで5月(112.11%)、12月(107.15%)などの順であった。

洋食については8月(117.87%)、5月(112.55%)が他の月に比べて季節性が高いと状況となっている。焼肉では8月が134.24%と圧倒的に高くなっており、消費者サイドから見ると焼肉は暑い中で食べるもの

であるという印象になっているようである。

ハンバーガーについては、夏休みとなっている8月が127.36%と最も高いが、12月も122.24%と同じくらいの割合となっている。飲酒では12月が170.38%と忘年会シーズンと言うことで季節性が高まっている。

家計調査世帯1人当たり外食支出額の季節変動指数

単位：%

	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒
平成29年1月	100.54	99.93	90.12	108.57	98.12	119.32	101.01	100.25	95.39	91.69	101.44	91.88	100.14	113.89
2月	80.80	79.39	72.57	84.04	85.30	74.78	81.55	82.41	80.26	74.75	89.60	80.36	79.78	75.58
3月	101.05	103.52	97.70	105.55	104.25	102.40	101.06	104.77	102.37	96.27	95.68	108.16	99.40	101.34
4月	97.31	99.15	95.63	95.22	86.70	99.88	95.75	96.30	98.20	102.04	93.43	100.19	98.42	105.72
5月	107.83	106.16	109.46	105.15	112.05	100.20	112.11	102.76	112.55	105.08	91.20	108.69	110.42	92.08
6月	92.78	91.04	87.73	86.85	93.10	84.83	86.93	90.45	98.33	93.22	79.36	94.31	93.04	89.55
7月	101.14	100.79	102.48	99.72	99.79	95.37	102.80	103.51	100.71	110.00	107.52	102.82	98.84	91.12
8月	118.48	122.26	131.39	124.65	120.97	139.34	119.64	116.58	117.87	134.24	127.36	125.97	130.78	92.21
9月	95.17	94.84	100.89	92.08	99.79	86.55	96.81	94.22	99.98	90.85	94.40	97.93	98.28	84.78
10月	94.22	92.89	95.11	92.48	88.64	82.71	94.04	107.28	93.74	100.68	99.20	93.91	101.45	84.44
11月	98.54	97.58	110.86	98.11	105.92	95.54	101.16	97.23	97.04	92.37	98.56	95.14	96.97	98.89
12月	112.15	112.46	106.07	107.56	105.36	119.08	107.15	104.27	103.56	108.81	122.24	100.63	92.48	170.38

資料：総務省統計局「家計調査」より算出

(3)調理食品(中食商品)支出額の季節性

調理食品(中食商品)の季節性を見ると、主食的調理食品と他の調理食品の合計である調理食品は、12月が138.29%と圧倒的に高くなっており、調理食品全体としては12月需要が高くなっていることがわかる。

主食的調理食品を見ると、12月が114.18%と高いが、8月も113.27%と季節性があることがわかる。品目別に見ると、弁当では大部分の月が100%を超え

ており、大きな季節性は見られず日常的な中食商品として位置づけられているように思われる。すしでは、12月(129.91%)、2月(121.36%)、8月(117.27%)などが高くなっており、非日常的中食の要素が高くなっている。おにぎり他や調理パンについても8月で高くなっているが、弁当と同じように大きな季節性は見られず、日常的中食としての需要が高いように見受けられる。

家計調査世帯1人当たり調理食品(中食商品)、主食的調理食品支出額の季節変動指数

単位：%

	調理食品	主食調理	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食
平成29年1月	94.09	97.24	90.30	103.34	85.31	93.13	104.48
2月	88.89	95.77	86.97	121.36	76.61	85.26	90.70
3月	94.71	100.13	104.99	95.16	100.46	103.03	98.62
4月	93.87	96.38	103.50	90.16	103.62	103.15	89.51
5月	95.56	98.35	100.15	96.74	101.87	109.78	92.10
6月	90.28	89.36	92.56	87.17	88.96	97.40	84.74
7月	104.56	99.58	104.07	94.69	102.71	101.90	97.41
8月	106.41	113.27	108.58	117.27	126.84	116.97	108.30
9月	95.59	96.47	100.57	90.98	102.71	98.98	94.24
10月	98.71	99.77	104.99	87.72	102.71	94.70	107.18
11月	99.03	99.51	104.83	85.49	102.15	96.50	107.93
12月	138.29	114.18	98.48	129.91	106.07	99.20	124.78

資料：総務省統計局「家計調査」より算出

一方、主菜・副菜としての他の調理食品では、12月が155.38%と最も高くなっており、年末需要として利用していることが窺える。品目別に見ると、うなぎの蒲焼きは土用の丑の時期である7月(447.72%)、8月(170.85%)が高く、季節性のある商品である。サラダについては年末での季節性が高くなっており、12月が119.89%であった。コロッケ、

カツレツ、しゅうまい、ぎょうざ、ハンバーグなどについては大きな季節性は見られず、日常的中食として利用していることが窺える。

天ぷらでは12月が127.39%と年末需要として季節性が高くなっているほか、やきとりでは、8月が136.90%、7月が118.89%と夏の需要が高くなっている。

家計調査世帯1人当たり他の調理食品支出額の季節変動指数

単位：%

	他の調理	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
平成29年1月	91.85	40.78	92.24	99.97	93.09	91.40	90.80	100.53	79.26	83.67	93.36	93.81
2月	84.01	40.78	88.88	98.77	90.61	89.63	90.80	99.97	75.14	85.62	92.07	80.37
3月	90.86	53.23	97.41	104.76	96.82	103.17	110.09	104.42	87.49	98.27	93.52	87.01
4月	92.09	61.59	98.00	105.11	102.12	99.06	107.04	97.52	97.08	100.55	98.22	86.29
5月	93.59	68.25	106.20	105.36	98.68	100.40	102.15	103.31	109.62	98.27	96.59	87.94
6月	90.93	107.75	99.99	98.77	104.88	95.07	91.93	98.31	95.73	101.19	99.50	83.28
7月	108.11	447.72	104.13	93.98	106.13	100.29	102.15	94.42	118.89	108.97	102.73	87.59
8月	101.55	170.85	104.90	98.77	107.99	109.17	104.42	99.42	136.90	102.16	95.30	93.58
9月	94.97	66.54	98.44	95.78	99.30	95.07	101.01	96.08	102.42	104.11	103.86	92.14
10月	97.96	46.79	96.12	103.56	103.64	94.62	96.47	102.19	98.81	107.03	110.81	97.38
11月	98.70	39.49	93.79	101.77	99.92	94.73	95.34	98.86	93.67	106.05	109.35	100.84
12月	155.38	56.23	119.89	93.39	96.82	127.39	107.82	104.97	104.99	104.11	104.67	209.76

資料：総務省統計局「家計調査」より算出

3. まとめ

以上、見てきたように、まず外食支出額からの季節変動指数を見ると「ニッパチ」は当てはまらないことが分かった。2月は営業日の減少という物理的な要因で売上高減少に繋がるが、8月は、外食では逆に季節性が高まっている。これは、旧盆や夏休みなどの長期休暇が外食には幸いしていることになっている。品目別に見ても多くの品目で8月の季節変動指数が高くなっており、これを企業サイドに置き換えると8月はかき入れ時ということになる。また、12月も年末のイベントが多くなり季節性が高くなっている。

一方、中食商品である調理食品支出額の季節性も年末の季節性が高いが、7月、8月の季節性も高くなっており、中食も8月は12月に次いで季節性が高いという状況が分かった。

今回は消費者の支出状況からの季節性を検証したが、消費者ニーズが品目ごとに異なる場合があることや通年を通して支出しているもの(売れているもの)の状況もわかった。

企業サイドとしては、消費者の購買行動がどこにあるのかを改めて検証することが必要となってくるのではないかと。ライフスタイルの変化により、昔から言われている「ニッパチ」が通用しなくなっている産業もあるように思われる。

団体賠償責任保険制度をご検討ください！

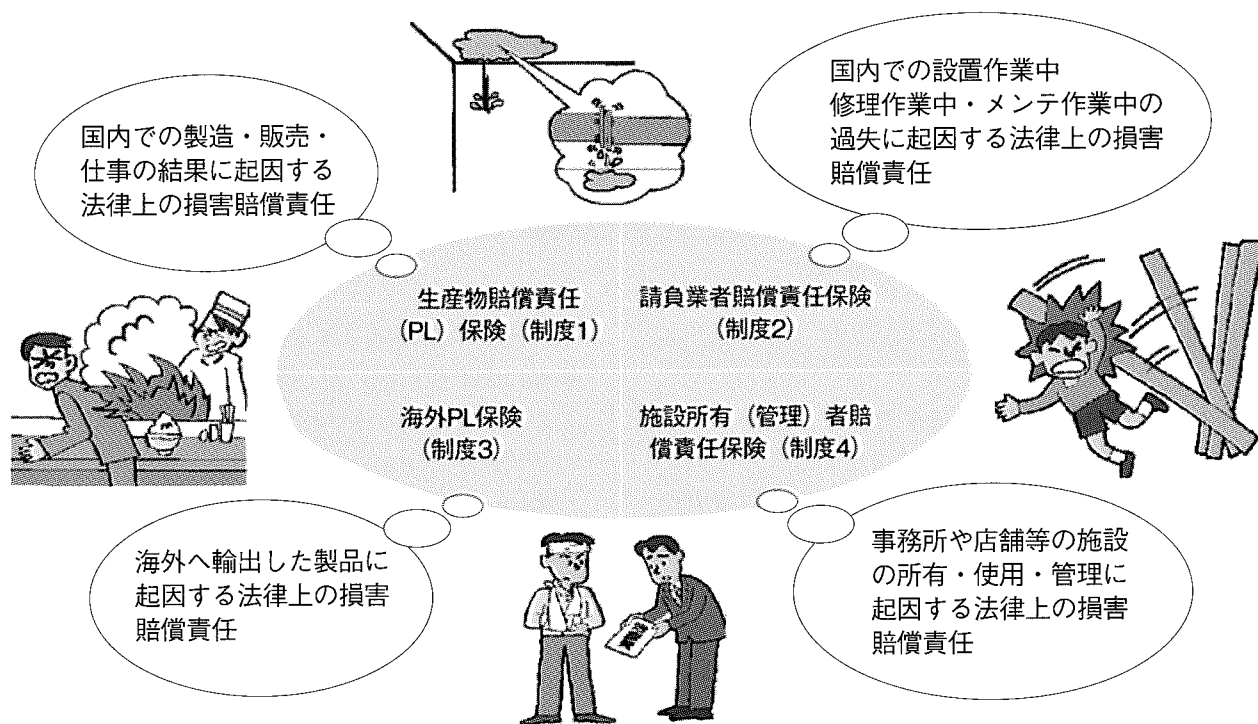
一般社団法人日本厨房工業会では、平成7年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

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＞

【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】3月の相談受付の概要

(1)受付件数

受付件数は27件で前年同月の18件に対して150.0%

(2)特徴

- ◇ 事故クレームは、製造後半年経過したトーチバーナー用容器がキッチンの棚に保管中に破裂し、木製プレートが3枚割れたの1件。
- ◇ 品質クレームは、通販で購入したポータブルカセットガスヒーターの調整つまみをMAXにすると数分後に炎がガードからあふれ本体上部まで届き、調整つまみでMINにしたが全く反応せず火力調整ができないの1件。
- ◇ 一般相談は、約2年使用のガスストーブでエラー表示が出た後、強烈なガスのおいがして停止する不具合が起こるようになった。当該メーカーに調査してもらったところ、同じ状況が再現しなかったので原因不明で修理できないと言われたが、納得できない等3件。
- ◇ 問合せは、使用7年のガスファンコンベクターから水漏れした。一般的な耐用年数、同様の事例、汚染されたじゅうたんの補償要求が可能かについて教えてほしい等22件。

【2】受付実績合計

平成30年3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	7	10(37.0)
事業者	1	0	0	11	12(44.5)
司法・行政	0	1	0	4	5(18.5)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	1(3.7)	1(3.7)	3(11.1)	22(81.5)	27(100.0)

注)前年同月の受付件数は18件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

(1)総会：一般社団法人日本ガス石油機器工業会社員総会(3/2経団連会館)

【4】事故クレーム

◇ 飲食店キッチンの棚に保管中のトーチバーナー用容器が破裂し、木製プレートが割れた。

飲食店のキッチンの棚に保管していたトーチバーナー用容器が破裂した。幸い怪我や火災には至らなかったが、木製プレートが3枚割れた。破裂の際、容器の上部と底部は外れ胴体部も大きく変形し下部の一部が変色していた。常温保管している容器が突然破裂することは考えにくいと、外部の何らかの熱源により容器温度が上昇し破裂に至ったと考えているが、お客様の要望があるので第三者機関での原因究明をお願いしたい。

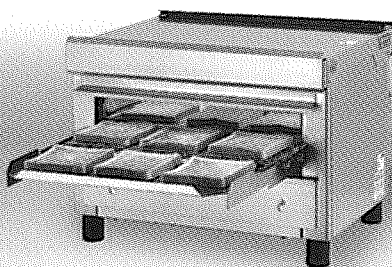
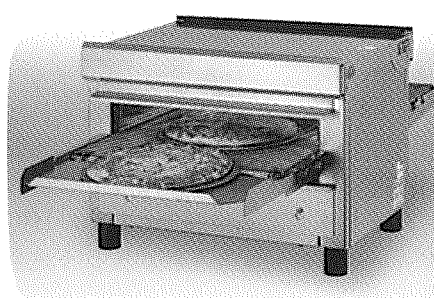
(申出者：東京都内事業者 No.18031201 事故発生地域は東京都内)

◆ 外部検査機関と共に調査中。

【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)

案件	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。	
インフォメーション掲載月	2017年12月号	[申出概要] 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こし、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。
発生日	2017年12月	
受付No	17120502	
申出者	北海道内消費者	
解決・処理月	2018年3月	
[調査・対応結果] 外部検査機関と共に調査をしたところ、当該機器天板の内面、炎筒内側及びしんに多量のすすが付着しており事故時に異常燃焼していたことが確認できた。しかし燃焼筒だけはすすの付着が全くなかった。また、残存灯油に異常はなかった。燃焼試験では、製品取扱説明書通りに使用した場合と、しんの上げすぎ下げすぎの状態では燃焼したときにはすすやにおいの発生はなかったが、燃焼筒を外したり、上下逆さまにセットした状態では多量のすすやにおいが発生し、燃焼筒と本体がずれて設置された状態でも少量のすすが発生することが分かった。結論として、当該機器自体に異常はなかったが、燃焼筒の設置方法に不備があった場合には、室内を汚染するようなすすが発生する可能性があるといえる。今回は使用時の燃焼筒設置状況がわからないため、室内汚染に至る異常燃焼が起こった原因は不明である。相談者には、今後の使用に関し、取扱説明書の記載をよく確認し行うよう注意喚起した。		

株式会社マルゼンから、人手不足対策に有効な3機種がリリース!



超小型コンベアオープン (焼物用)

省スペースの超小型に加え、少人数オペレーションを実現。パン類、ハンバーグ、ピザやグラタンなど幅広いメニューに対応。調理の効率化に大きく貢献します。

【特徴】

- 高出力カーボンヒーター搭載!
- コンベア速度、ヒーター出力が調整可能。幅広いメニューに対応!
- 熱量バランスを調整したヒーターと独自の反射板でムラのない焼き上がり
- コンベア開口部のシャッターはメニュー応じて高さ変更可能!
- コンベア、カス受けは取り外しが可能で、優れた清掃性を実現!
- ヒートプロテクターと加熱防止装置を搭載!
- 上火ヒーターには保護ガラスを設置! 蒸気、油煙からヒーターを守ります!

■主な仕様

機種名: MBCK-104
 外形寸法(mm): W1,020xD485xH375
 電源(50/60Hz): 1φ200V
 消費電力(kW): 3.4
 標準価格: 64万8,000円(税抜き)

コンベアトースター スルータイプ

一度に3枚の食パンを並べてトーストが可能。コンベア方式採用で連続投入が可能となり、焼き上がりは自動。カフェ、ホテル、レストランに最適です。

【特徴】

- 素早い立ち上がりのカーボンヒーター搭載!
- コンベア速度、ヒーター出力が調整可能。様々なパンのトーストに対応!
- 熱量バランスを調整したヒーターと独自の反射板でムラのない焼き上がり!
- コンベア開口部のシャッターはメニュー応じて高さ変更可能!
- コンベア、カス受けは取り外しが可能で、優れた清掃性を実現!
- ヒートプロテクターと加熱防止装置を搭載!
- 消費電力2.6kWに抑えた省エネ設計!

■主な仕様

機種名: MBCT-084
 外形寸法(mm): W860xD485xH375
 電源(50/60Hz): 1φ200V
 消費電力(kW): 2.6
 標準価格: 49万6,000円(税抜き)

コンベアトースター リターンタイプ

パンを投入するだけで素早くトーストが可能!高性能・コンパクト設計は、設置場所を選ばず、ピュッフェのセルフサービスや小規模カフェに最適です。

【特徴】

- 上部からパンを投入するだけで下部から焼きあがりが出てくる使いやすさ!
- コンベア速度、ヒーター出力が調整可能。食パン、ハンバーガーパンズ、ベーグルなど様々なトーストに対応!
- 広い開口部とスライド式パン皿でパンが見やすく取り出しやすい!
- 庫内ガイドと広い搬送部でスムーズな搬送運転を実現!
- コンベア、カス受けは取り外しが可能で、優れた清掃性を実現!
- お客様の誤操作を防ぐ操作パネルカバーを付属!

■主な仕様

機種名: MBCT-R34
 外形寸法(mm): W370xD420xH405
 電源(50/60Hz): 1φ200V
 消費電力(kW): 2.0
 標準価格: 33万4,000円(税抜き)

株式会社マルゼン (担当: 営業本部)

お問い合わせ先

〒110-0003 東京都台東区根岸2-19-18 マルゼンビル7F

TEL: 03-5603-7788 URL: <http://www.maruzen-kitchen.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。

「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。



安全が第一だぜ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。

JFE 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

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
	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-TGFLL-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：88機種、子型式：2,447機種

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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックLL	15-002-0202		
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203		
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204		
16. 4. 27	バッフレッシュⅡ	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフⅢ型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフⅣ型	17-002-1504		
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704		
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		
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	J F E 商 事 薄 板 建 材 (株)	03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201	(株) ダ イ フ ィ ル	06-6746-3773
14. 10. 31	D V フ ィ ル タ ー	14-002-6202		
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203		
14. 3. 7	S C フ ィ ル タ ー	14-002-6401	三 喜 ゴ ム (株)	06-6763-4841
15. 9. 4	アルファフィルターⅡ	15-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
14. 9. 30	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	14-002-7001	(株)上野製作所	03-3652-5211
16. 11. 4	H 1 フ ィ ル タ ー	16-002-7101	(株)アルテック九州	0968-68-1455
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102		
17. 3. 8	グ リ ス カ ッ ト	17-002-7201	(株)クリエ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308
14. 2. 28	XGSグリスフィルター	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウオッシュフィルター	15-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941
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

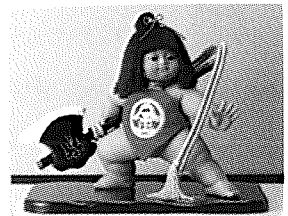
17. 8. 29	エアロ・ウェイ	17-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005		
13. 7. 4	MS3型セパレーター	13-003-1603	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29年度 交付ラベル 218,180枚

一般社団法人日本厨房工業会

❖ 5月(隼月) ❖

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1日(火) メーデー | 13日(日) カクテルの日 |
| 2日(水) えんぴつ記念日 | 14日(月) 母の日 |
| 3日(木) 憲法記念日、世界報道の自由の日、
ゴミの日、リカちゃんの誕生日 | 15日(火) 沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日 |
| 4日(金) みどりの日、ラムネの日、ファミリーの日 | 18日(金) 18リットル缶の日 |
| 5日(土) こどもの日、端午の節句、菖蒲の節句、
わかめの日 | 20日(日) 世界計量記念日 |
| 6日(日) ゴムの日 | 25日(金) 食堂車の日 |
| 7日(月) 粉の日、コナモンの日 | 29日(火) こんにゃくの日、
呉服の日 |
| 8日(火) 世界赤十字デー、ゴーヤーの日 | 30日(水) ごみゼロの日、
消費者の日、
掃除機の日 |
| 9日(水) アイスクリームの日 | |
| 12日(土) アセロラの日 | |



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408社

(2018年4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

○山形県

株三陽製作所
せんじん商事(株)

○福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

○茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

○群馬県

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

○栃木県

東洋サーモ(株)

○埼玉県

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

○千葉県

株関東三貴
株セルテック
株千葉工業所
株野田ハッピー

○東京都

株AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
株泉設備
株ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
株ウィンターハルター・ジャパン
株上野製作所
エース工機(株)
株エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)
株エレミック
株オーディオテクニカ
凰商事(株)
株大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オピニオン(株)
オルガノ(株)
株カジワラキッチンサプライ
株加藤厨房設備
株キシトレーディング
北沢産業(株)
キッチンテクノ(株)
株キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリタック(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商事薄板建材(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)
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
株藤村製作所
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)
株美濃製作所
株村幸
ライステクノプロダクト(株)
株ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
ワシオ調理工業(株)
株和田製作所

○神奈川県

株エイエル工業
エイシン電機(株)
株三栄コーポレーションリミテッド
タイジ(株)
(有)大洋
タマ設備工業(株)
株両津工業

○新潟県

サカタ調理機(株)
スギコ産業(株)
株ハイサーブウエノ
株ハンモト

○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)ラーボー

○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)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)豊田イータツ
(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)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

○大阪府

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

○兵庫県

(株)浅井工業
関西興業(株)
後藤ステンレス産業
(株)ショウワ
ニチワ電機(株)
(株)明城製作所

○奈良県

シンコー(株)

●中四国支部

○鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

○島根県

ホクサン厨機(株)

○岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
(有)オリエンタル物産
(株)食品環境研究所
(株)創研厨房
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
(株)BSS
ヒナン厨器(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)ケーツエス
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)日本エコテック
日本洗浄機(株) 福岡営業所
日本調理機(株) 九州支店
(株)ネオシス
パナソニック産機システムズ(株) 九州支店
福島工業(株) 西日本支社
(株)フジマック 九州事業部
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株) 福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン 福岡支店

○佐賀県

(株)中島製作所

○長崎県

(株)長崎日調

○大分県

(株)中栄工業

○宮崎県

(有)丸一厨房

○鹿児島県

ホシザキ南九(株)
メイワ冷熱工業(株)

○沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
S-TEC(株)
大阪ガス(株)
岡山ガス(株)
関西電力(株)
キッチン・バス工業会
九州電力(株)
西部ガス(株)
シーバイエス(株)
四国電力(株)
商工サービス(株)
仙台市ガス局
中央職業能力開発協会
中国電力(株)
中部ガス(株)
中部電力(株)
東京ガス(株)
東京サラヤ(株)
東京電力エナジーパートナー(株)
東邦ガス(株)
東北電力(株)
一般社団法人日本エレクトロヒートセンター
一般財団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
一般社団法人日本能率協会
一般社団法人日本フードサービス協会
公益社団法人日本メディカル給食協会
一般社団法人日本弁当サービス協会
広島ガス(株)
北海道ガス(株)

■本号広告掲載企業名

日本洗浄機(株)	細山熱器(株)
福島工業(株)	スギコ産業(株)
ニチワ電機(株)	(株)フジマック
(株)中西製作所	北沢産業(株)
(株)タチバナ製作所	(株)上野製作所
三和厨理工業(株)	(株) AIHO
ホシザキ(株)	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

4月号では、平成29年度第4回理事会の様をお伝えした。その中で新たに後援を行う事業として夏のリコチャレ2018「わたしの住むまちをデザインする仕事」を紹介している。

このイベントは、女性の理工系進学を後押しする取り組み「理工チャレンジ(リコチャレ)」の一環として経団連、内閣府、文部省が主催する「夏のレコチャレ2018」に日刊建設通信新聞社と日本大学理工学部が参加するものである。中学生から大学生を対象に建設産業界の技術を体験してもらい、いずれは理工系への進路選択へ繋がることを期待しようという企画である。日本厨房工業会は「厨房女子会」の活動を縁に後援を依頼された。今回の後援を契機として、理工系進学を目指す方、あるいは理工系学部在籍の方が、業務用厨房業界へ少しでも関心を持って頂ける事を期待している。イベントは8月9日(木)に日本大学理工学部駿河台校舎で開催される。

4月号から新たなエッセイとして「旬に想う」が始まった。4月号では「春愁」をテーマに春の喜びの中にある陰に光を当てている。5月号のテーマは「常盤木落葉」である。今後、写真と相まった新しいエッセイを期待したい。

5月に入り、爽やかな季節を迎えている。事務局では、6月に開催される定時総会に向け、多忙な季節を迎えるが、これからも会員各位に有意義な情報をお伝えすべく、奮闘していく所存である。

厨房

平成30年5月5日発行

第55巻/第5号 (No.587)

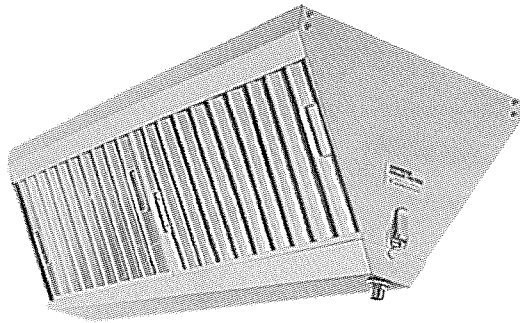
発行人	谷口一郎
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	伊藤典弘/森家浩平 精松弘充/三島博史 福田敦/大川里枝 清水直之/浜野勝正
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

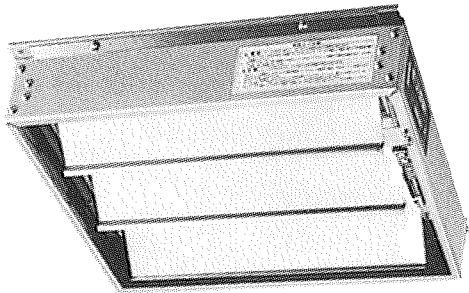
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

本社 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 インターネットホームページアドレス http://www.sugico.co.jp 名古屋営業所 052(979)6181(代) 広島営業所 082(871)0037(代)
 E-mail:sugico@sn@sugico.co.jp 札幌営業所 011(785)9119(代) 福岡営業所 092(621)2021(代)
 東京支店 03(3537)1951(代) 仙台営業所 022(236)6525(代) 熊本営業所 096(340)0010(代)

■製造元



最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。

fujimak



VarioCooking Center FVCC112L

フジマックは、「厨房のプロフェッショナル」

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

業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、きめの細かな 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。『フジマックの 365 日サポート体制』
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。

詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

●本社：東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791

●北海道事業部 011-667-3351

●東北事業部 022-788-4431

●北関東事業部 048-864-6301

●東京事業部 03-3434-3731

●横浜事業部 045-841-0202

●名古屋事業部 052-991-3271

●近畿事業部 06-6338-0710

●中四国事業部 082-850-3322

●九州事業部 092-431-4664

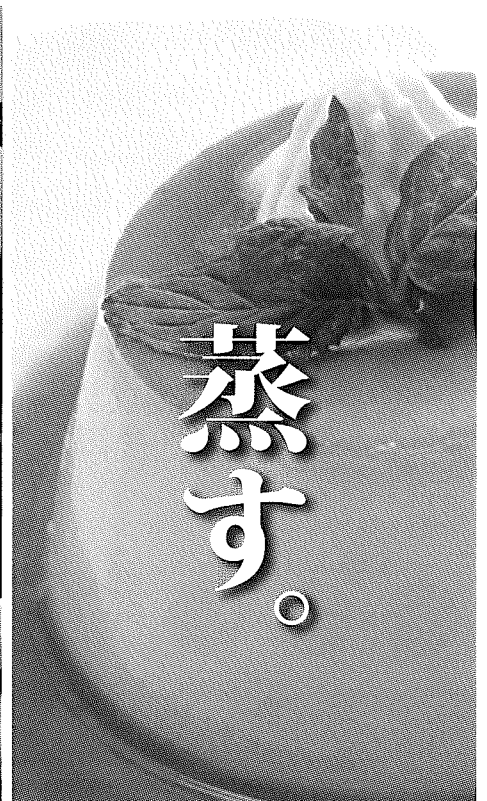
●海外事業部 03-3434-6662



焼く。



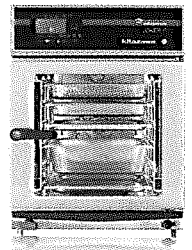
煮る。



蒸す。

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

超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T

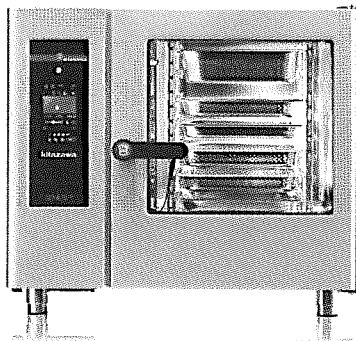


スチーム&コンベクションオーブン

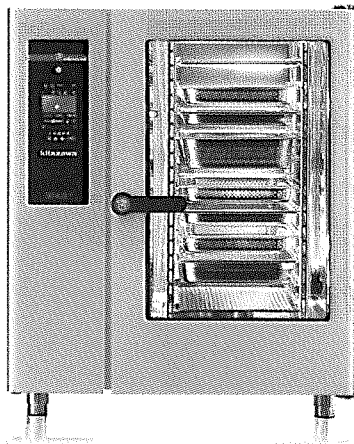
Multicooker

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

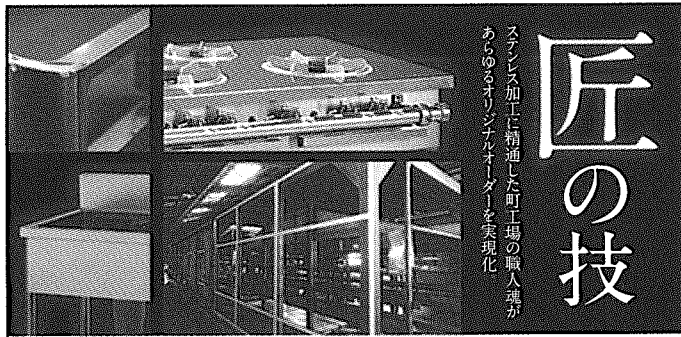
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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職人達が
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



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。

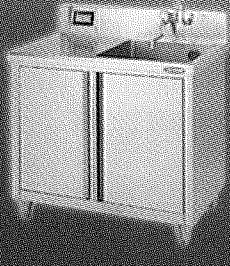
ウエノ業務用厨房設備機器シリーズ



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。



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

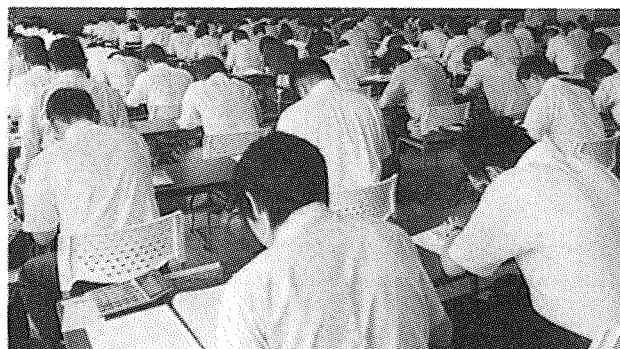
一般社団法人 日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報や業界を代表する先生方のエッセイなどを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

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

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

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

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

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

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



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

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance

NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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

あなたとずっと、今日よりもっと。



東京ガスとご契約の
**飲食店・商店・
 事務所などの
 皆さまが
 ご利用いただけます!**

毎日にもう一に安心の極意

備えあれば 東京ガス




ずっとも
**安心サービス
 ビジネス**



パッチョ

東京ガスだからこそ! 安心お得な備え

ビジネス現場で頼れる、ずっとも安心サービスビジネス

- | | | |
|--|--|---|
| <p>安心 その1 無料</p> <p> 業務用
安全確認点検</p> | <p>安心 その2 無料</p> <p> ガス機器
トラブルサポート</p> | <p>安心 その3 割引</p> <p> 水まわりサービス
特別割引</p> |
|--|--|---|

厨房全体を見守る点検を無料で実施します。

厨房機器・給湯器の修理出張費が何度でも無料!

水まわりの急なトラブルもご相談ください!

※それぞれのサービスには適用条件がございます。

ビジネスでも、まかせて安心 東京ガス

ずっとも安心 ビジネス

