

厨 房

chu bou

JUNE
2018
No.588

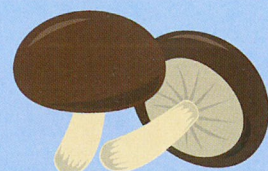
6

平成30年度第1回理事会報告

平成30年経済産業省
企業活動基本調査に御協力ください

最新外食トレンド2018
外食産業と法人交際費

フードビジネスコンサルタント魂
〜カフェメニューの
考え方とポイント事例〜



いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

新発売

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



SD210

新発売

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器

- 煮出し・蒸し調理・保温など多用途に使えます。
- 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

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 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。テポに向かって噴流を吹き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機 4リフト式/2リフト式

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



UM241

4食
25秒

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意 3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し ドアタイプを凌ぐ高性能機

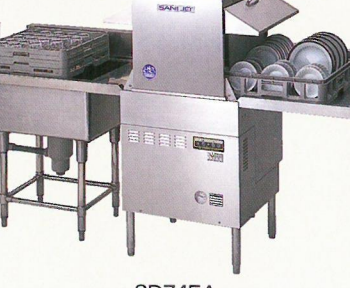
1ロータ/3アームノズル 洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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-seni.com

本社 大阪営業所
大阪営業所
名古屋営業所
仙台営業所
新潟営業所
福岡営業所

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

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

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味しいお肉は、
保存温度から。
保存温度は、
熱い技術から。

COOL JAPAN
って、私の事だと思っていました。

冷やすことに、
熱すぎる会社。

世界中に
日本の、
冷蔵庫を。

いい料理、
いい冷蔵庫。

省エネに
一生懸命

スーパーマーケット
にも、います。

HACCPの概念に基づく厨房作りをニチワ電機がサポート致します!

豊富なレシピとソフト力で安心してニュークックチルシステムを導入頂けます

料理を冷蔵から自動再加熱、日々の食事を安全安心においしく

- 喫食者の満足度UP!
- 人手不足を解消
- 美味しさに貢献

**HACCP
対応**

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 6.6/6.7kW (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/三島/三重/京都/神戸/和歌山/岡山/広島/山口/高松/松山/福岡/熊本/鹿児島

ISO 9001

認証取得

全国共通フリーコール



0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

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。

納入実績No.1

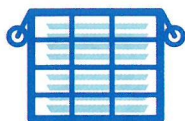
※カゴごと洗浄機納入実績平成29年5月現在



カゴごとと食器類洗浄システム
 NAW-PATA (ナウパタ)



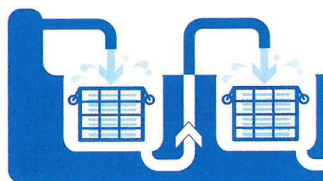
eco1
 カゴごとと食器洗浄で
 浸漬要らず！



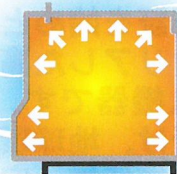
食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

eco2
 徹底した水の
 リサイクルで節水！

水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。



eco3



断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと
 空調負荷を軽減します。



株式
 会 社

中西製佐所

■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

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

ニーズファースト

だから日本のファースト・チョイス。

時代のこと、環境のこと、
経営のこと、働く人のこと。
考え抜いて、いちばん大事なことを
カタチにしている SANWA。
だから、日本でいちばん選ばれています。
電気回転釜のファーストチョイスを
あなたに...

煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1*

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*CSKはステンレス回転釜で販売実績 NO.1 (当社調べ)



電気ブレイジングパン
BSK シリーズ

Braising Sanwa Kettle



電気万能煮炊き釜
USK シリーズ

Universal Sanwa Kettle



電気スープケトル
SSK シリーズ

Soup Sanwa Kettle



移動式電気回転釜
SEK シリーズ

Emergency Sanwa Kettle



選ばれているのには理由があります。

日本の社会や調理の現場で、「いま」いちばん求められるものは何か。つねにニーズの最先端を追い求めることで、SANWA はタイムリーな一台を提供し続けています。納入実績 NO.1*の電気クッキングケトルをはじめ、高い人気を誇る機器が次々に生まれる理由がそこにあります。SANWA ブランドの大型加熱機器シリーズ。あなたのベストチョイスもきっとそこにあります。

*ステンレス製電気回転釜における販売実績 (当社調べ) です。

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 静岡県清水区師師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp



「この大流量を待っていた。」

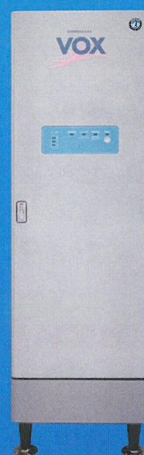
まるで水道水で洗う感覚で
大量の食品殺菌が可能です。

「次亜ソー（次亜塩素酸ナトリウム）は希釈の手間がめんどう…。」そんな皆さまの声に答える、ホシザキの微酸性電解水VOXシリーズ。高い塩素濃度を維持した微酸性電解水を大流量で、しかも安定的に供給することができます。使い方も簡単、希釈の手間もなく、“水道の蛇口をひねる感覚”で注出できるので、大量の食品殺菌が必要な現場で真価を発揮します。

生成能力
VOX-80A/80SA-N
8L / 分
VOX-40SA-N
4L / 分



VOX-80A



VOX-40SA-N 受注生産
VOX-80SA-N 受注生産

※別途貯水タンクが必要です。

NEW 微酸性電解水生成装置 **VOX** 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 東京都港区南輪 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

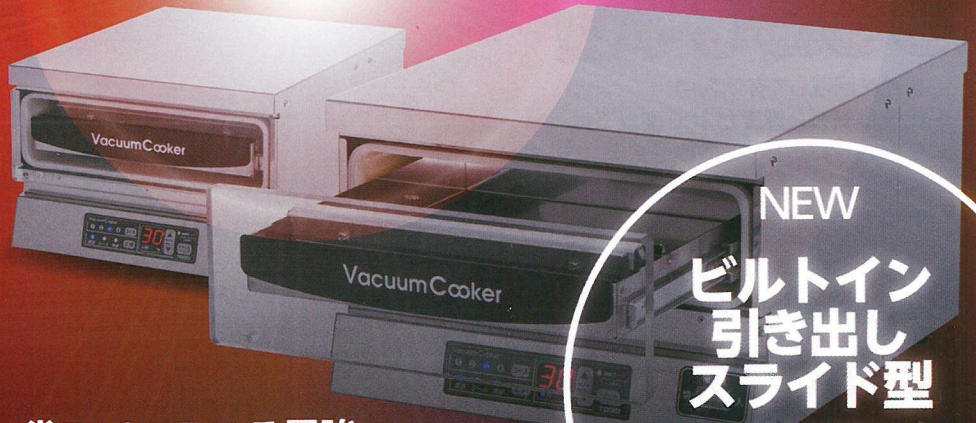
445カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ（2017年12月末現在）
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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 ホシザキ京都株式会社 (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。

業界初形状

これが新時代の真空包装機



NEW
ビルトイン
引き出し
スライド型
真空包装機
VCH-300
VacuumCooker

省スペースこそ最強。

引き出しスライド型にすることで、
大幅な省スペース化に成功！真空包装機の常識が変わる！

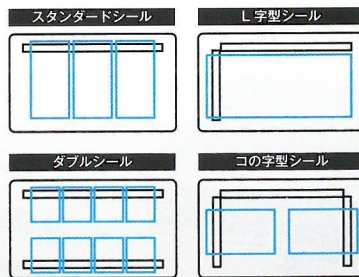


最大袋サイズ：A3 サイズ (シール長：310mm)
ポンプ別置きタイプ

据置型の正統進化。

お客様の声をもとに、据置型を大幅バージョンアップ。
正統進化を遂げ、より使いやすくなりました。

- 選べるシールタイプ
- タッチパネルによる操作性の向上
- 取っ手がついて開閉が楽々
- 3つの窓で視認性 UP
- チャンバーの傾斜角度を5段階で調整可能
- ヒーターブロックをコードレス化、掃除しやすく衛生的
- 仕上がりの完成度を高める、多彩なプログラム



吹きこぼれを防ぐため真空・開放を繰り返す「吹きこぼれ防止機能」
急激な袋のふくらみを抑え、商品ロスを防ぐ「間欠真空機能」
袋のシワを防いできれいな仕上がり「ソフト開放機能」
ガス置換率の安定した包装を実現する「ガス反復機能」
介護食の新調理法「凍結合浸調理プログラム」
オイル交換、断線など異常をお知らせ「メンテナンス通知機能」



据置型 真空包装機

NEW
TOSPACK
V-930D シリーズ





日本食の美味しさを世界へ

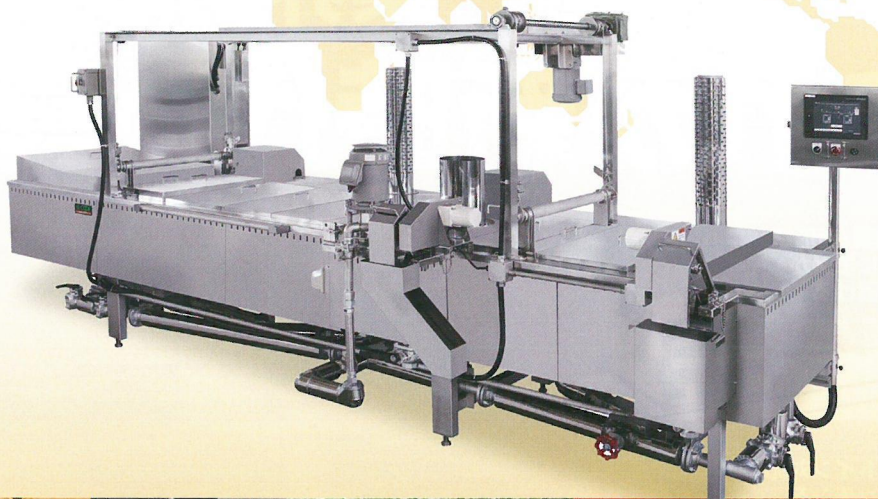
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

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 (スタジオV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
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリッパー
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマダー
- ペキングックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

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

厨房女子が行く!

今月の
ゲスト

キッチンテクノ株式会社

販売業務課 蛸星 由紀子さん



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。

私は北海道の出身で食べるのが大好きです。北海道では、魚や酪農品、広大な土地で作られるジャガイモなどの新鮮な食べ物が、いつでも手に入ります。私がキッチンテクノに入社するきっかけとなったのは、転職活動をしていた時にハローワークで担当をしていただいた方との会話です。食べるのが好きだと言ったら、食に関する企業ということでキッチンテクノを紹介されました。最初は社名だけでは何の会社か全く想像できませんでしたが、体験入社をすることになりました。ドキドキの初日、社員の皆さんに暖かく迎え入れて頂き、この会社で働こうと決心しました。厳しさの中にアットホームな雰囲気が漂っていました。挨拶で、ついつい北海道弁を出してしまい苦笑されたのを覚えています。愛嬌ですね(笑)。

お仕事の内容は? やりがいは?

営業から回ってくる伝票を、受注から売上まで一貫して処理します。弊社は色々なシステムが連携されていて、営業が作った見積もりのシステムから販売管理システムに取り込めるので、打ち変える必要が無く凡ミスがありません。一番気を遣うのは商品手配ですね。現場の納期が迫っているときなどは冷や汗を流しながらやっています(笑)。でも、周りにいる女子がサポートしてくれるので本当に助かってい

ます。『マジでやばい』時は営業さんに猫なで声で助けを求めます(冗談です……)。無事に現場が収まったという連絡を受けると、いつもホっとしてしまいます。営業に代わって焦りながら納期交渉したことも忘れてしまいます。また、自分が担当しているお客様の店舗が今住んでいる地元にオープンして賑わっているのを見ると、少しでも地域や社会に貢献しているのかなと喜びを感じます。

今後のあなたの夢を教えてください。

これからは女性の時代と言われています。社内でも女性リーダーが活躍している部署がたくさんあります。中には若い女性スタッフですが、飛び込みで店舗の店長や責任者に交渉して取材を取行し、飲食店向けの機関誌を2か月に1回発刊し続けている強者もいます。そんな人を見ていると自分のほうが先輩なので、負けていられないという気持ちでいっぱいになります。ですので、女性目線で女性一人でも入店しやすいお店作りのサポートができるように考えています。そのために、厨房の商品知識はもとより、お店のオペレーションや内装の勉強にも取り組んでいます。プライベートでは、スイーツをたくさん食べてお店の情報や味を社内の人に教えてあげられたらいいと考えています。たとえ結婚してもこの会社で仕事を続けられるように希望を持って働いています。



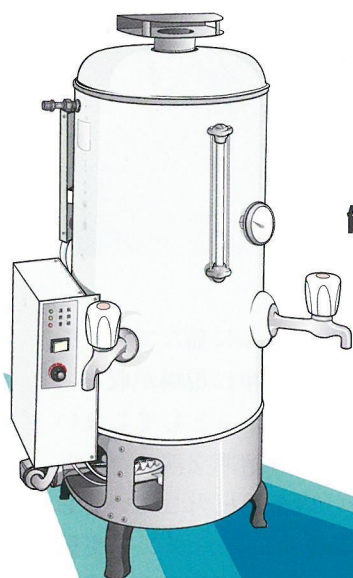
職場の方からのエール

「なんか変な日本語使っているなあ」というのが印象に残ってますね。もちろん仕事中の言葉使いやイントネーションで、聞きとりにくいところはありませんが、ちょっと興奮してくると段々そばにいる私のほうの背中に「変な汗」が出てくるのがわかります! そんな時は横からそっと飴玉を差し出すと落ち着きます。「動物か!」「そだねえー!」

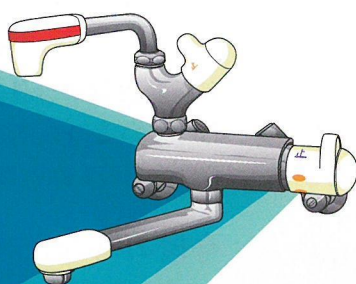
(営業本部長 購買企画課長 浜野 勝正)

給湯の質

HOSOYAMA



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



GAS

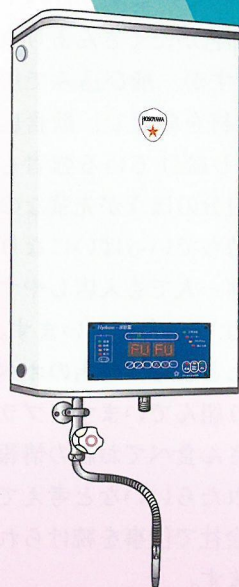
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

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

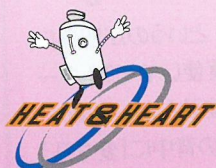


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード
**貯蔵式電気湯沸器
 HDEN-20K Type**



**WE are the
 Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

INTERVIEW

工業会関係

- 9 厨房女子が行く！(第43回) ————— キッチンテクノ株式会社
 14 平成30年度第1回理事会報告 総会に向け、平成29年度事業報告及び収支決算並びに平成30年度事業計画(案)及び収支予算(案)などの議案が承認された
 18 函書の送料改定のお知らせ
 22 保証に関する基礎知識

————— 坂本廣身法律事務所 弁護士：松岡 正高、安本 樹

官庁関係

- 20 クールビズの実施について
 平成30年度「全国安全週間」実施に伴う協力依頼について
 21 平成30年経済産業省企業活動基本調査に御協力ください

ESSAY

- 23 小倉朋子の食・心・美 Part.2(第12回)
 健康的なお酒の飲み方 ——— 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48回)
 『魔女の宅急便』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
 26 音を楽しむ食を楽しむ(第9楽章)
 250人の大工さん
 ————— 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

- 38 やるKEY HACCP(第11回)
 日本発の食品マネジメント規格(JFSM)
 ————— スタジオワーク合同会社 上田 和久

厨房業界

- 29 最新外食トレンド2018(No.6)
 外食産業と法人交際費 ————— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
 32 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8回
 ～カフェメニューの考え方とポイント事例～
 ————— 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

- 12 旬に想う[やまない雨は・・・] ————— 杜子旬(佐藤 達樹)
 13 巻頭によせて[『北海道』命名150年] ————— 福島工業株式会社 堀之内 健士
 17 「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
 18 工業会だより
 19 日本厨房工業会発刊 函書注文シート
 37 FBCJ主催セミナーのご案内
 42 団体賠償責任保険制度をご検討ください！
 43 INFORMATION[ガス石油機器PLセンター]
 44 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
 46 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
 48 一般社団法人日本厨房工業会会員一覧
 50 奥付[広告掲載企業名]

旬に想う

やまない雨は・・・

杜子旬

雨の中、通勤する人たちが
傘の花を咲かせて、
急ぎ足で会社に向かっていった。
傘が手放せない梅雨の季節は、
屋外での仕事や、
外回りが多い人たちにとっては
なかなか厄介な季節でもある。

昔から「やまない雨はない」と言われている。
どんなに長く降り続ける雨であっても、
必ずその先には太陽が降り注ぐ晴れ間が
待っているからだ。
これは、しばしば人生にも例えられ、
どんなにつらく大変なことがあっても、
いつかは必ずなんとかなるものだ、
という希望の言葉でもある。



しとしとと降り続けた雨のあと、
急に差し込んできた日差しの中に、
普段は見られない美しい光景があった。
晴れの日だけでは決して見ることのできない、
雨あがりだけの「褒美」なのかもしれないな、
と想った。

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。

『北海道』命名150年

福島工業株式会社 堀之内 健士

今年で6度目の北海道の春を迎える。桜の開花と共に他の草花、木々も色づき枯草色から一気に鮮やかな彩の雰囲気が変わっていくのがとても清々しい。

今年には『北海道』と命名されて150年目の節目を迎える記念すべき年である。時折、北海道大学の資料館を見学することがあるが、そこには自分の知らなかった『北海道』の歴史が事細かく展示されている。そこで命名の経緯や当時の開拓使に注目してみることにした。

『北海道』は、かつて『蝦夷地』と呼ばれていましたが、1869(明治2)年8月15日に太政官布告によって『北海道』と命名され、「北海道の名付け親」と言われているのが松浦武四郎という人物だそうです。

松浦武四郎は、江戸時代の終わりから明治にかけて活躍した探検家で、6度に渡る蝦夷地の探査を通じてアイヌの人々とも交流を深め、蝦夷地の詳細な記録を数多く残しました。また、アイヌの人々が蝦夷地で安心して暮らしていけるようにしたいという強い思いを持ち、行動した人でもあると記されています。開拓使の役人として、1869(明治2)年7月17日に蝦夷地に代わる名称の提案を明治政府へ行いました。その候補にあがったのが「北加伊道」「日高見道」「海北道」「海島道」「東北道」「千島道」の6案でした。最終的に「北加伊道」の「加伊」が「海」となって、同年8月15日に現在の「北海道」と命名されました。

明治新政府が成立すると、北海道開拓のための中央官庁、開拓使が設置されました。開拓次官に就任した黒田清隆は、日本をロシアから守るためには北海道開拓が急務として、北海道と樺太にまたがる大規模な開発構想を打ち出します。黒田清隆は後に第2代内閣総理大臣になる薩摩閥の実力者です。黒田の建議は認められ、1872(明治5)年から10年に渡り総額1000万両の国費をつぎ込む「開拓使10年計画」が決定しました。黒田は、北海道の厳しい自然を克服できずに失敗した江戸時代の経験から、自然環境が類似し、開拓について豊富な経験を持つアメリカに着目し、農務長官であったケプロンに開拓使の顧問を依頼しました。また開拓を担う人材の育成に、アメリカ・マサチューセッツ農科大学学長のクラーク博士を教頭に迎え、1875(明治8)年、札幌農学校を設置します。この農学校の一期生、二期生からは、佐藤昌介、新渡戸稲造、内村鑑三など、当時の日本を牽引する人材が巣立っていきました。このように『北海道』の開拓にはアメリカの影響が強く、明治初期の西洋農法は『北海道』らしい景観を生み出す出発点となったと記されています。

『北海道』には数々の自然を満喫できる観光名所や施設、美味しい食べものもあり、また今年には『北海道』命名150年目を記念したイベントも道内各地で開催される予定である。偉大な先人たちの功績を知り、開拓使の歴史とフロンティア・スピリッツを求めてお越しいただければ、また違った感動も味わえるだろう。

平成30年度第1回理事会報告

総会に向け、平成29年度事業報告及び収支決算並びに 平成30年度事業計画(案)及び収支予算(案)などの議案が承認された

平成30年5月16日(水)、平成30年度第1回理事会が、メルパルク東京・6階「ルミエール」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宣言され、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「平成29年度事業報告及び収支決算に関する件」について、上野副会長より、平成29年度の組織概要と事業概要が報告された。続いて若杉専務理事より詳細な事業報告があった。収支決算については細山副会長から説明があり、審議の結果承認された。

次に第2号議案「平成30年度事業計画(案)及び収支予算(案)に関する件」の審議に入った。内容はまず上野副会長から事業計画(案)の概要について説明があった。その後若杉専務理事より事業内容の詳細な説明があった。収支予算(案)については細山副会長から説明され、承認された。

第3号議案「理事の辞任に関する件及び新理事の候補の件」について、上野副会長より説明され3名の理事の辞任と3名の新理事の候補について説明され、承認された。

第4号議案「内閣府への提出書類と手続きに関する件」について細山副会長から公益目的支出計画実施報告書の内容について説明があった。次に柳屋監事より監査結果について報告があり、承認された。

第5号議案「役員の報酬等についての承認の件」について上野副会長から報告があり、承認された。

◆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。

- ・「第8回国際農業ワールド」(協賛実績有)
- ・「フードセーフティジャパン2018」(協賛実績有)
- ・「第6回FABEX関西2018」(協賛実績有)
- ・「第53回スーパーマーケット・トレードショー2019」(協賛実績有)
- ・「FOOD STYLE2018 in Fukuoka」(新規申請)
- ・「外食ビジネスウィーク2018」(新規申請)

②第52回定時総会の開催について

上野副会長より、以下の日程でそれぞれ開催されることが説明され、了承された。

第52回定時総会

開催日時：平成30年6月13日(水) 14:30～

開催場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ「カールトン」

議案：

- 第1号議案 平成29年度事業報告及び収支決算の承認の件
- 第2号議案 役員の報酬等についての承認の件
- 第3号議案 平成30年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件
- 第4号議案 理事の選任の承認の件

③平成30年度第2回理事会の開催について

開催日：平成30年10月17日(水) 13:30～16:30
開催場所：メルパルク東京4階「孔雀」

◆報告事項

○総務部(上野副会長)

①退会会員と会員の増減について

正会員3社の退会とこれを勘案した会員数は正会員268名、準会員110名、賛助会員30名、計408名であることが報告された。(平成30年5月16日現在)



上野副会長(総務部)

②平成30年度団体賠償責任保険制度について

本年度の募集内容について説明があると共に、加入を検討頂く様報告があった。

③事務局諸規程等の見直しについて

事務処理規則、会計処理規則、支部に関する規程等の見直しを行っており、加筆訂正箇所の説明があった。

④支部運営について

福井組織強化委員長から理事会に先立って開催された平成30年度第1回組織強化委員会において、各支部の平成29年度事業運営状況及び平成30年度の事業計画の発表を行うと共に支部活動について意見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29年度決算及び平成30年度予算について資料に基づき報告があった。



細山副会長(財務部)

○技術部(寺部副会長)

①平成29年度グリス除去装置認定ラベルの発行について

平成29年度については218,180枚発行され、昨年に比較し約20%増であったとの報告があった。



寺部副会長(技術部)

②平成29年度自主検査員講習会について

平成30年3月22日に機械振興会館にて自主検査員講習会を開催し、12社28名が受講した。これに加えた現在の自主検査員が57社173名となった旨報告があった。

○広報部(中川副会長)

①「業務用厨房関係法令集2018年版」発行について

2015年版に収録されていた法令改正に対応するほか、最新の告示・通知などを収録した2018年版を5月10日に発行した旨報告があった。



中川副会長(広報・資格部)

②厨房誌の広告について

月刊厨房の広告出稿状況が報告され、会員企業への広告出稿の検討依頼があった。

○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について

平成30年度の試験実施内容及びスケジュールについて説明があった。

○教育部(尾崎副会長)

①平成29年度(第38回)厨房設備通信教育の成績について

上級コース受講者8名のうち2名が優秀修了者であることが報告された。さらに、初級コースにおいては163名の受講者のうち73名が優秀修了者と



尾崎副会長(教育部)

なった旨の報告があった。

②平成30年度厨房設備フォローアップ研修会について

研修会におけるアンケートの結果HACCPの法制化についての要望が多く見受けられたため、厨房誌にHACCPについての執筆をお願いしているスタジオワーク合同会社の上田和久氏に依頼する事となった。

○その他(若杉専務理事)

①建設キャリアシステムについて

国交省が中心となって進めている「建設キャリアアップシステム」についての概要について説明があった。

②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報告があった。

最後に次のようなテーマについて役員意見交換を行った。



若杉専務理事

○意見交換テーマ

- (1)人手不足への対応について(厨房業界への就業の促進)
- (2)当工業会への魅力アップについて

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」

「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。

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

JFE 一般社団法人
日本厨房工業会

※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

図書の送料改定のお知らせ

これまで図書購入時の送料は当工業会が負担しておりましたが、この度、運送会社の料金改定に伴い、図書(厨房設備工学入門、業務用厨房関係法令集、業務用厨房設計事例集、会員名簿、業務用厨房機器に関する実態調査)の送料を次の通り改定させていただきます。

なお、月刊「厨房」の定期購読につきましては現行通り、当工業会が送料をご負担させていただきますが、他の図書を同封してご送付することではできませんのでご了承ください。

<実施日>

2018年7月2日(月)以降のご注文分から

<送料>

- 2冊まで
全国一律500円(税込) ※沖縄県・離島・海外を除く。
- 3冊以上
実費をご負担いただきます。配送地域や重量によって価格が異なるため、随時、本部事務局までお問い合わせください。
- 送付先が複数ある場合は、各々送料を頂戴いたします。
- 送料は書籍の代金と共にお振込みいただく前払い制です。

本件に関するお問い合わせ

一般社団法人日本厨房工業会 水野、太田
[TEL] 03-3585-7251 [FAX] 03-3585-0170 [E-Mail] mizuno@jfea.or.jp

工業会だより 4月21日~5月20日

4.24

平成30年度第1回グリス除去装置評定委員会
倉淵委員長、石塚、末光、肥留間各委員、志村、岡崎各オブザーバー、若杉専務理事、吉野職員、石川職員
(厨房機器会館 6階会議室)

4.24

第1回 ISO/TC291 国内対策WG・委員会
由利事務局次長
(ガス石油機器会館 会議室)

4.26

平成30年度第1回監事会
村田、杉山、柳屋各監事、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)

5.8

平成30年度第1回教育委員会
尾崎委員長、松尾副委員長、関根、阿部、鶴見、肥田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員
(厨房機器会館 6階会議室)

5.10

一般社団法人日本弁当サービス協会懇親会
谷口会長、寺内事務局長、由利事務局次長
(東京ガーデンパレス)

5.16

一般社団法人フードサービス協会懇親会
谷口会長、若杉専務理事
(帝国ホテル 本館2階 孔雀・東)

5.16

平成30年度第1回組織強化委員会
福井委員長、吉田、和田、尾崎、宮沢、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 6階 シェル)

5.16

平成30年度第1回理事会
谷口会長、上野、尾崎、中川、細山、寺部各副会長、熊谷、渡辺、加藤、中西、福井、肥田、鎌田、小山、深澤、浦田、山崎、木谷、齋藤、岡田望、吉田、和田、宮沢、岡田重雄、福島、上松、安岡各理事、村田、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 6階 ルミエール)

5.17

平成30年度第2回設備士資格委員会
小泉委員長、大山副委員長、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)

5.17

公益社団法人日本給食サービス協会懇親会
谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長
(東海大学校友会館 講演:「望星の間」 懇親会:「阿蘇の間」)

5.18

公益社団法人日本メディカル給食協会懇親会
谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長
(明治記念館 講演:「鳳凰の間」 懇親会:「曙の間」)

◆本会に対する代表者などの変更

株式会社エフ・エム・アイ 東京本社(関東支部)
【会社代表者】代表取締役社長 木本 武雄

一般社団法人 日本ガス協会(賛助会員)

【本会に対する代表者】
技術ユニット保安技術グループマネージャー
長沢 圭介

日本厨房工業会発行 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 2018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 2018年版.....冊	合計金額.....円

申込書 (記入もれのないようご注意ください)

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

会社名: 電話: FAX:

送付先: 〒.....

氏名: 部課名:

厨房設備士登録番号:

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

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使いください)
いずれも名義は 一般社団法人日本厨房工業会

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



官庁関係

クールビズの実施について

環境省より、地球温暖化対策のための「賢い選択」を促す国民運動「COOL CHOICE」の主要施策のひとつとして、冷房の温度の最適化とその温度に適した服装や取組を促す「クールビズ」を今年度も推進する旨の報道発表がありました。

当工業会におきましても、同期間は、クールビズを実施いたしますので、職員の軽装・冷房温度の適正化等につき、ご理解ご協力の程宜しくお願い申し上げます。

なお、会員各位におかれましても、期間中の理事会、委員会他 関連行事等への参加や行政機関等への訪問の際にはクールビズでご対応下さるよう宜しくお願い申し上げます。

クールビズ実施期間：5月1日（火）～9月30日（日）

（なお、10月においても、暑い日には室温設定の適正な管理と各自の判断による軽装を引き続き呼び掛けてまいります。）との記載がありますので、当会も同様の対応とさせていただきます。

〈参考〉 環境省ホームページ <http://www.env.go.jp/press/105434.html>

平成30年度「全国安全週間」 実施に伴う協力依頼について

〈平成30年度の「全国安全週間」スローガン〉
新たな視点でみつめる職場 創意と工夫で安全管理 惜しまぬ努力で築くゼロ災

今年で91回目となる全国安全週間は、労働災害を防止するために産業界での自主的な活動の推進と、職場での安全に対する意識を高め、安全を維持する活動の定着を目的としています。

厚生労働省では、7月1日（日）から7日（土）までを「全国安全週間」、6月1日（金）から30日（土）までを準備期間として、各職場における巡視やスローガンの掲示、労働安全に関する講習会の開催など、さまざまな取組を行っていきます。

つきましては、この週間の趣旨をご理解いただき、関係機関および傘下の団体等に対する周知等、格段のご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

詳しくは、厚生労働省ホームページ <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000198374.html>

「平成30年度全国安全週間実施要綱PDF」をご覧ください。



官庁関係

経済産業省大臣官房調査統計グループ

平成30年経済産業省企業活動基本調査に御協力ください

経済産業省では、我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料を得ることを目的として、平成4年以降「経済産業省企業活動基本調査」(基幹統計調査)を実施しており、平成30年も実施いたします。調査に対する御協力をお願いいたします。

- 実施期間：平成30年5月16日から7月15日まで
- 根拠法令：統計法(平成19年法律第53号)
- 調査目的：我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料とします。
- 調査対象：経済産業省が所管する産業(別表)に属している事業所を有する「従業員50人以上かつ資本金3,000万円以上の企業」。
- 調査結果：平成31年1月に速報を公表予定。
- 調査方法：対象の企業へ調査関係用品を直接郵送します。

※調査票の提出は、紙調査票のほか、インターネットからオンラインで提出することもできます。

※調査票に記入していただいた事項の秘密は、統計法により厳重に保護されますので、御協力をお願い申し上げます。

(別表)

この調査は、鉱業・採石業・砂利採取業、製造業、電気業・ガス業、卸売業、小売業、クレジットカード業・割賦金融業のほか、下記の産業の括弧内の業種が対象となります。

- 飲食サービス業(一般飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業)
- 情報通信業(ソフトウェア業、情報処理・提供サービス業、インターネット附随サービス業、映画・ビデオ制作業、アニメーション制作業、新開業、出版業)
- 物品賃貸業(産業用機械器具賃貸業(レンタルを含む)、事務用機械器具賃貸業(レンタルを含む)、自動車賃貸業(レンタルを除く)、スポーツ・娯楽用品賃貸業(レンタルを含む)、その他の物品賃貸業(レンタルを含む))
- 学術研究、専門・技術サービス業(学術・開発研究機関、デザイン業、エンジニアリング業、広告業、機械設計業、商品・非破壊検査業、計量証明業、写真業)
- 生活関連サービス業、娯楽業(洗濯業、その他の洗濯・理容・美容・浴場業、冠婚葬祭業(冠婚葬祭互助会を含む)、写真プリント、現像・焼付業、その他の生活関連サービス業、映画館、ゴルフ場、スポーツ施設提供業(フィットネスクラブ、ボウリング場など)、公園、遊園地・テーマパーク)
- 教育、学習支援業(外国語会話教室、カルチャー教室(総合的なもの))
- サービス業(廃棄物処理業、機械等修理業、職業紹介業、労働者派遣業、ディスプレイ業、テレマーケティング業、その他の事業サービス業)

問い合わせ先：経済産業省大臣官房調査統計グループ企業統計室 TEL 03-3501-1831

「保証に関する基礎知識」

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

太郎は、弟の次郎が経営するY社の厨房機器のリース料金について保証をしてほしいと依頼された。次郎の話では、取引先X社から要求があり、Y社の保証人として代表者次郎の保証だけでは足りず、その他の者を1名保証人としなければならないとのことである。

太郎としては、どのような点に留意をしなければならないか。

2 保証とは

(1) 民法の条項

保証に関しては、民法446条以下に規定がある。民法446条1項は、「保証人は、主たる債務者がその債務を履行しないときに、その履行する責任を負う」と規定されている。保証契約は、債権者(X社)と保証人(太郎)との契約である。すなわち、太郎がY社の債務を保証した場合、Y社が何らかの理由で履行をしなかったり、できなくなったときに、太郎は、X社に対してY社が支払うべきであったリース料金を支払わなければならない。

もっとも、本来リース料金を支払わなければならないのは、主たる債務者のY社なのであるから、支払いをした後に、太郎は、Y社に対して自己が支払ったお金を求償請求することができる。(要件を充足すれば事前求償も可能な場合もある)加えて、X社は、いきなり太郎に請求するのではなく、Y社に対して請求をしなければならない(催告の抗弁：民法451条)し、Y社に財産があるのか否かを調査して、その財産が無い場合のみしか太郎に対して請求することができない。(検索の抗弁：452条)もっとも、この2つの抗弁は、「連帯保証」の場合には認められない。

(2) 保証人の留意点

保証人を保護する規定があるものの、Y社が金銭を支払わない場合はY社の資金繰りが悪化しているような場合が多い。その場合には、求償請求をしても功を奏さないし、催告の抗弁も

検索の抗弁も意味をなさない。そのため、太郎としては、Y社の資金繰りの状況などを次郎に確認し、リース料が滞りなく支払うことができるか、保証といっても、連帯保証であるのか否か等契約条項を確認する必要がある。特に今回の事例だと、Y社の保証人として代表者の次郎を立てているにもかかわらず、他にも保証人が必要ということである。単にX社が慎重な会社であるという理由であればいいが、次郎やY社の信用が無かったり、以前にも同種の取引で代金の未納があるなどという場合には、軽率に保証人となることは避けなければならない。

(3) 債権者側の留意点

また、保証は、書面でなければ効力を生じないため、口約束でも無効となる。この点は、保証人を立てることを要求する債権者側で留意をしなければならない。

3 改正法

平成29年6月に公布された民法の一部を改正する法律により、保証に関する規定に関しても改正がある。実務に影響のある改正が複数あるが、特に重要なのは、以下の規定であると考えられる。改正法465条の6第1項において、事業資金の債務を主債務とする保証契約等の場合には、その保証契約の日の前1か月以内に、保証人候補者が、保証をする意思表示をした公正証書の作成をしなければならないとされた。書面の作成だけにとどまらず、公正証書の作成が要求されたのである。

例外的に、主債務者が法人の場合の同法人の取締役や、主債務者が個人の場合の主たる債務者が行う事業に現に従事している配偶者が保証人となる場合には、この公正証書の作成が不要となる。

そのほかの改正された規定についても細かいルールが多いため、保証に関する問題が生じた場合には改正法について留意をしなければならない。

【顧問契約先】

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

【相談内容例】

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

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

- 相談内容についてアドバイスを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きます。
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

小倉朋子の食心美

Part.2



(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12回 健康的なお酒の飲み方

新年度、新学期も一段落。徐々に気温が高くなり、冷えたビールが美味しい季節になってきますね。「ビール腹」などの言葉があるくらいですから、「お酒は太るもの」と思っている方も多いかと思いますが、アルコール単体では体内で脂肪としてたまるわけではありません。むしろ体に吸収される前に尿となって体外へ出てしまいます。

それでもなぜアルコールが太るイメージなのかというと、アルコールとともにつまみの揚げ物や、ラーメンなどの塩分の多い料理をつい沢山食べてしまいがちだからです。お酒が好きな方は、よく「お酒を飲むから、あまり食事は食べない」と言います。おつまみがあればそれでよく、ご飯や味噌汁、おかずなどの組み合わせはほとんど食べないという人は珍しくありません。それですと、どうしてもアルコール主体に考えた塩分や油分の多い料理を選びがちなので、あまり健康的な食べ方とはいえません。

おいしくお酒をいただきながら、体調も整えつつ、上手に暑い夏に向けて乗り切っていきたいですね。今回は、健康的なおつまみの選び方を書きたいと思います。

アルコールを飲む時は、空腹の状態ですぐに飲むのではなく、その前に一口チーズをかじっておくのがおススメです。アルコールはダイレクトに腸壁を貫けてしまうので、血管まで入ります。チーズによって、腸に膜を作って保護してあげるのです。チーズ以外にも乳製品であれば良いので、牛乳やヨーグルトでも効果はあります。とはいっても、喉が渇いたときに飲むアルコールが美味しいのであって、その前に牛乳やヨーグルトを摂取するなんて「冗談じゃない」とほとんどの方が拒否されることでしょう。

理想はアルコールの前なのですが、お酒の席のおつまみとして、早めにチーズを食べるだけでも腸をいたわることになります。チーズであれば、ワインバーはもちろん、居酒屋やファミレスなど業態問わないメニューですので注文しやすいと思います。

また、食物繊維もアルコールの消化を促す効果が期待できるので注文しましょう。食物繊維では、「ゴボウやお芋」といった繊維質が多そうな食べ物を連想しがちですが、意外な食材にも豊富に入っています。例えば大豆製品です。枝豆にはじまり、豆腐や納豆、煮豆、おからの和え物など、ほとんどの店で食べられるメニューばかりです。また、漬物や海藻も食物繊維が豊富です。もちろん、お芋

も例外ではありませんから、フライドポテトやマッシュポテトなども繊維はあります。

アルコールの分解を手助けしてくれるのが、肉と油の双方を持つメニューです。ウイナーソーセージ、鶏の唐揚げ、焼き鳥、トンカツ、ハム、ベーコン、パンチェッタ(ベーコンの一種)、ステーキ、餃子、豚の角煮、肉じゃが、シチュー…。いくらでも浮かびます。これほど多くの外食のメニューにありますので、大概の方が無意識に選んで食べているものです。それでも動物性の脂肪は中性脂肪も増やす要因でもありますから、あまり食べ過ぎないように気をつけてください。

次は注文の仕方です。一緒に食べる人達で料理をシェアする場合は、最後にオーダーをする人になってください。各人が食べたい料理を適当に注文するのが一般的だと思います。その結果、「揚げ物が多かった」「醤油味ばかりだった」など味付けや料理が似たものになってしまうこと、ありませんか？ 野菜が足りない場合もあるでしょう。アルコールの消化を促す食べ方としては、調理法、味付け、食材をバランスよく食べるほうが良いのです。

そこで、皆様が最後に注文して、全体の調整役になってみてください。野菜料理は多種類でも問題ないので、野菜料理を選んだり、揚げ物が2種類あったら、蒸し物を選ぶなどしましょう。塩気の強いものを避けることも大切です。

また、主張する印象にはならないため、目上の人と一緒にの時でもできる手法なのも、私のお勧め理由です。皆様、楽しく健康的なお酒の時間をお過ごしくださいね。

小倉朋子先生の最新刊

仕事が
できる人は
お米の食べ方が
美しい

10秒で一流にみせる食事術

(カンゼン刊 1500円+税)

アンジャッシュ渡部氏絶賛!



メンタル強化、ダイエット、マナーなど様々な角度からの仕事人に向けた食べ方ビジネス書です。

映画の見どころ・台所

第48回

魔女の宅急便

1989年：スタジオジブリ

映画史・食文化研究家 齊田 育秀

悪戦苦闘の思春期はやがて… やさしさに包まれたキッチン

児童文学のノーベル賞と称される、「国際アンデルセン賞」の2018年度・作家賞を受賞した角野栄子の原作、「魔女の宅急便」のアニメ化作品である。ちなみに角野の受賞は日本人では1994年の“まど・みちお（「やぎさんゆうびん」「ぞうさん」「一年生になったら」）”、2014年の“上橋菜穂子（「精霊の守り人」）”につぐ3人目の快挙であった。

主人公キキは両親の愛情を全身に受けて育った娘のようで、父親は人間だが美人で優しそうな母親は魔女である。13歳になったキキは魔女になるための修行で、家を出て独り立ちしなければならない。実は母親も13歳の時この街にやってきて父親と恋に落ちたようだ。明るく前向きで元気はつらつのキキは黒猫のジジをお供に、魔女のシンボルの箒ほうきに乗って未知の世界に飛び出していく。自分で住む街を探し1年は頑張らなければならないのだ。

宮崎アニメといえば“空を飛ぶ”のが定番。観客は主人公と黒猫と一緒に空中を飛び、森を越え眼前に無限に広がる海と空を眺望し、まるでアニメワールドのような（ん？）素敵な街コリコに降り立つ。ここでキキは偶然パン屋を営む妊婦と知り合い、彼女の家に住み込んで店番を手伝う。そして空を飛べる魔法の力を生かした「宅急便屋」を始める。

宅急便屋というアイデアは抜群だったが、すべてが順調に進むわけではない。それでも悪戦苦闘を続

けながらキキがそれこそ“危機”を“喜々”として乗り越えて、数々の体験をし成長して行く物語である。これに彼女に気のある“空を飛ぶこと”に憧れる少年“トンボ”の突飛な行動が絡むのだが、さてさてその行く末はというお話である。

「世界のMIYAZAKI」として知られる宮崎駿は、先般亡くなった高畑勲（「火垂るの墓」）とともに、日本のアニメ界を牽引してきた“レジェンド”である。制作過程をTVで公開することがあり、その独特の風貌と鋭い独自の言動は多くの人々によく知られている。「引退宣言！」好きだが、前回の宣言後、目下は「君たちはどう生きるか」を制作中とのことだ。

さて今や世界中が憧れる日本アニメだが、このバックボーンはやはり日本が生み続けた「コミック（漫画）」にあるが、“アニメーションの先駆者たち”の業績も忘れてはならない。そこで日本の映画アニメに関する話に触れておこう。現存する日本最古のアニメは、2007年に発見された「なまくら刀」（1917年：寺内純一監督）で、ギャグが楽しい。現在でも「大当たり空の円タク」（1932年：加藤禎三監督）、「くもとちゅうりっぷ」（1943年：政岡憲三監督）、「桃太郎 海の神兵」（1943年：瀬尾光世監督）、大藤信郎の「くじら」（1952年）や「幽霊船」（1956年）など戦前・戦中・戦後の名作を観ることが可能なので、多くの方々に和製アニメのレベルの高さを知って欲しいものだ。

戦後のアニメは1958年に東映動画が日本初の長編カラーアニメ「白蛇伝」（藪下泰司監督）を制作し、

「少年猿飛佐助」などを経て宮崎監督も加わった、画期的な秀作「太陽の王子ホルスの大冒険」(1968年：高畑勲監督)につながっていく。この間に漫画家のアニメ制作活動もあり、横山隆一(おとぎプロ)の「おんぶおぼけ」(1955年)「ふくすけ」(1957年)、手塚治虫(虫プロ、手塚プロ)の実験的アニメ「ある街角の物語」(1962年)や「ジャンピング」(1984年)などが映画アニメの歴史に大きな足跡を残している。

ではここで厨房から映画を観てみよう。厨房(キッチン)はパン屋とキキが宅配便を引き取りに行くお金持ち?の老婦人の家の2カ所に出てくる。パン屋ではひとつはパンを焼く作業場で、大きなパン焼き用のオーブンと生地を捏ねる作業台が目につく。隣の部屋がダイニングキッチンになっていて、オーブンの上のコンロには鍋やケトルが置かれている。近くの壁にはレードル・ターナー(フライ返し)・大きなフォークなどがぶら下がっている。

このキッチンでキキはインスタントのコーヒーをご馳走になり、女主人から「空き部屋があるから使っているよ」と言われ、結果ここは修行をスタートする幸運の場所となる。

老婦人の家では大きな一部屋が丸ごとキッチンで、床・壁・テーブルが総タイル張りである。大変贅沢なしつらえで、アニメなのでこちらが心配する必要はないが、現実ならとんでもないお金のかかった厨房といえる。ここで孫の誕生祝いに「ニシンとカボチャの包み焼(パイ)」を作ろうとするが電気オーブンが故障。そこでキキが手慣れた^{まよ}薪のオーブンを使ってパイ焼きを手伝い、無事焼き上げるわけだ。「新しい文明の利器もいいが、ローテクのハンドメイドも大切だね」という、“教訓”が汲み取れるキッチンになっている。

古くからの宮崎アニメのファンとしては、一番が「となりのトトロ」で次が「千と千尋の神隠し」、そして「風の谷のナウシカ」「紅の豚」などが続くが、本作も捨て難い作品である。「女の子が主人公」「空を飛ぶ」「心の成長」「冒険・勇気」「好奇心」「愛情」と宮崎アニメに共通のキーワードは、ターゲットである少女や少年に向けた作者の思いがギッシリだ。

宮崎アニメの素晴らしさは絵がリアルで、簡潔だが丁寧に描かれている点にある。風にそよぐ草や花、海・雲・森などの描写に観客は瞬時に画面に引き込まれるが、その割に結構いい加減なところが面白い。個人的な話で恐縮だが私は公私で海外40カ国・130都市を巡っているので、本作を再見し映画の舞台は「RIZOTTO」の看板もあり、当初イフ島から見たマ

ルセイユの街(イタリアの傍)と考えた。しかし屋根の色が違うので次に坂道や路地・石畳からリスボン(アズレージョというタイルが有名)を想定した。ところがどっこい!これはスウェーデンのストックホルムとヴィスビューだそうで「ハズレ~!」であった。

またパン屋の文字にウムラウト(2つの点がある変母音)があるのでドイツ語かと思ったら、「グーチョキパン屋」と書いてあり、パン屋の女主人「おソノさん」(舞台が欧州で名前は日本)の名前、電車の「KUMADEN II」、荷物の「IMO(芋)」、ホットケーキミックスの「JIBURÏ」、ラストで急に舞い散る紙吹雪なども含め、「これはやられた」である。まあアニメ!整合性を取ることはナンセンスだ!

映画の方は、ずぶ濡れになりながら届けたパイを受け取った孫に、「あたしこのパイ嫌いなよね」と言われ、ショックを受けたキキは風邪で寝込み、その上魔法の力を失ってしまう。そこで森の絵描きのお姉さん(この絵が凄い)に心のケアを受ける。そのような中でトンボが飛行船絡みの事故に遭遇、キキは彼を助け出せるか?ハラハラドキドキが続く。

クレジットの前後にユーミンの「ルージュの伝言」と「やさしさに包まれたなら」が被さるがこれが実にピッタリで、ラストでおソノさん夫婦と赤ちゃん、ジジと牝猫リリーと3匹の子猫が映し出され思わず頬が緩む。終映後、爽やかな感動で心が満たされる秀作アニメだ。さて映画の公開から30年、世はドローンによる宅配準備が着々と進んでいる。空飛ぶ宅急便のライバル出現に、「キキのお届け物屋の危機だ!」なんて彼女も焦っているかもね。

『魔女の宅急便』

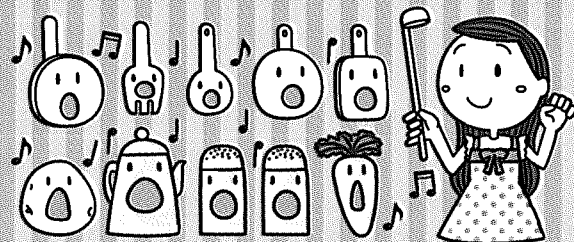


監督・脚本：宮崎駿
原作：角野栄子
音楽：久石譲
声の出演：高山みなみ
佐久間レイ
戸田恵子
山口勝平
加藤治子
関弘子

発売中 価格：¥4,700(税別)
発売元：ウォルト・ディズニー・ジャパン
© 1989 角野栄子・Studio Ghibli・N

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。



リコミュニティックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子

第9楽章 250人の大工さん

♪ でんでん虫々 かたつむり
お前のあたまは どこにある
角だせ 槍だせ あたまだせ

でんでん虫々 かたつむり
お前のめだまは どこにある
角だせ 槍だせ めだまだせ

「かたつむり」日本伝統曲 文部省唱歌

最近、皆さまは、かたつむりに会いましたか？
残念ながら、私はここ数年会っていません。

この歌は、なんともものどかな歌で、幼稚園時代、
私は手遊びをしながら歌っていました。

私が幼少の頃の事です。ある日の夜、母を迎えに
妹と二人で近くのバス停まで、てくてく歩いていき
ました。季節は梅雨、ちょうどこの時期でしょうか？

バス停までの住宅街、凹凸のある壁をドンドコ抜
けていきます。子どもにとってその長い壁は、なん
だかとても楽しく、妹と一列になって、壁に手のひ
らをこすりつけながら、パタパタと歩いていくので
した。手のひらに感じる壁のザラザラが楽しくて。
すると決まってこの雨期に、ザラザラから突然ヌ
ルとした感触に、「ぎょぎょっ」。立ち止まると、
後ろの妹がドンと私の背中にぶつかり、「どうした
の？」と尋ねます。わたしが恐る恐る手のひらに
くっついたナメクジを見せると、顔を見合わせ「う
わ～きもちわるいね～」。ホントおもしろいです
よね。「きもちわるいね～」と言い合いながらも、
またそれをじっと見つめてしまう子どもの心理っ
て不思議です。今思えば、ナメクジは何も悪い事し



ていないのに、子どもから気持ち悪がれてしまうな
んて、なんとも可哀そうな気もしますが…。一方で、
かたつむりは可愛いと言われるのにね。

バスを下車した母が、道端でしゃがみ、ナメクジ
を見つめている私たち姉妹を見つけ、三人で仲良く
家路に急ぐのでした。懐かしい思い出です。

かたつむりの歌詞に「でんでんむしむし」とある
のだけれど、なんかの呪文なのかな？ と調べたら、
この歌詞は狂言「蝸牛（かぎゅう）」からきている
ようです。蝸牛とは、「まいまい」とも読みます。
北原白秋の「五十音」の詩をご存知ですか。「あめ
んぼ赤いな アイウエオ」などア行からワ行まであ
ります。その中のマ行に「蝸牛 ねじまき マミムメ
モ」があります。

この詩では、「蝸牛」のことを「まいまい」と読
みますが、漢字ってホント面白いですよ。蝸牛は、
かたつむりのことで、部首が虫、つくりが渦（うず）
で作られています。渦巻の殻を持ち、牛の角のよう

な触覚のある虫。思わず大きく頷いてしまいますよね。まさにその漢字、「かたつむり」ですもの。名は体を表すではありませんが、漢字って本当に意味深く、勉強になります。

狂言の演目「蝸牛」の内容がまた面白い！ そのあらすじは…

ある日、太郎冠者（たろうかじゃ）は「かたつむり（蝸牛）」を探してくるよう主人から命じられます。かたつむりがどんな生き物かまったく知らない太郎冠者は、かたつむりの5つの特徴を教えられ、さっそく探しに山へ出かけます。

太郎冠者が教えられた5つの特徴とは、①竹藪の中で②頭が黒く③腰に貝をつけ④時々角（つ）を出し⑤大きいものは人間くらいの大きさがある とのこと！

太郎冠者が探しに出かけると、竹藪で寝ていた修行帰りの山伏（やまぶし）を蝸牛と思い込み、主人のもとへ連れて帰ろうとします。カタツムリになりました山伏は、「でんでんむしむし」と囃しながら、次第に太郎冠者と主人を巻き込んでいくというお話です。その囃子の歌詞の意味は、「雨も風もふかないのに、出ないと殻を打ち割るぞ」「出てこい、出てこい、虫」。

かたつむりの歌の誕生秘話で、私の心はウキウキ楽しくなりました。なにげなく幼少時代に歌っていた「かたつむり」。

♪でーんでん むーしむし かたつむり～。650年くらい前の室町時代から続く伝統芸能、狂言。その狂言から皆に広まり、さらに子どもの歌に変化を遂げ、今日まで歌われ続けているなんて本当に凄いですね。歌にはひとつひとつルーツがあり、誕生秘話もあります。これからもこうして生まれた名曲が、さらに多くの方に歌い継がれていくのでしょうか。

🎵 第九の日本初演

以前、「厨房」12月号でご案内いたしました、本年2018年は、ベートーヴェン第九交響曲「日本初演100周年」になります。第九は、1918年6月1日に徳島県鳴門市に当時あった坂東俘虜（ふりよ）収容所のドイツ軍兵士たちによって、アジアで初めて全曲演奏され、また初演の背景には、当時収容所の職員の捕虜に対する人道的な対応、また捕虜と地元の間境を越えた温かい交流がありました。今年はその100周年、第九に関するニュースやイベントも各地で多くあります。

🎵 音楽は世界共通語

私は、演奏活動やコンサート制作に関わり、合唱団の指導などの仕事をさせていただいております。この4月から、初心者からの第九コーラスの指導が始まりました。郡司博先生がメインでご指導されていますが、私はアシスタントとしてパート練習を担当しています。郡司先生は、約半世紀前から第九をご指導されています。今でこそ、多くの方が第九を演奏されていますが、先駆けとなった方だと思えます。少し楽しい(?) びっくりな逸話があるのでご紹介します。

今から40年前、郡司先生32歳。当時第九演奏会を行うためには、第九団員を集めなければならず、合唱指導の傍ら募集チラシを抱えて、毎晩練習後に奔走していました。ある日の晩、郡司先生は、小平市の町の電柱や壁などに「第九合唱団員募集チラシ」を貼っていたそうです。時間は夜ですから、見回りをしているお巡りさんに不審(?) な動きに見えたのでしょうか。呼び止められたそうです。

「お前、こんな夜に、なにしてるんだ？」

「第九を歌う団員を集めているので、そのポスターを貼っています」

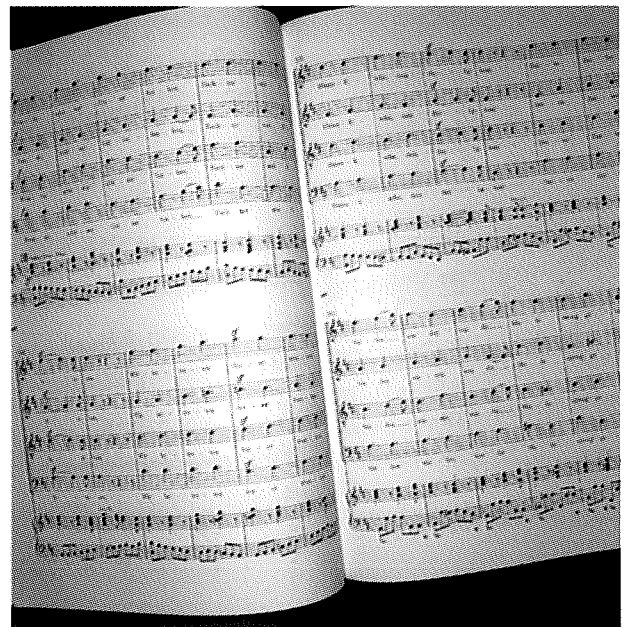
「だいく？ うたう？ なんだ、それは？」

「ですから第九を歌う合唱団員を集めているのです」

「何人集めるんだ？」

「250人！」

「え？ だいく？ 大工を？ 250人もの大工… そんなに集められないだろ？ これは怪しい！」



ベートーヴェン・第九の譜面

今となっては笑い話ですが、その不審(?)な行動がお巡りさんに見つかって、郡司先生、なんと小平警察署へ連れて行かれ、尋問を受け、明け方になって釈放されたそうです。当時は第九を歌うコンサートなどもなかったですし、お巡りさんが誤解してしまうのも無理ないかもしれません。

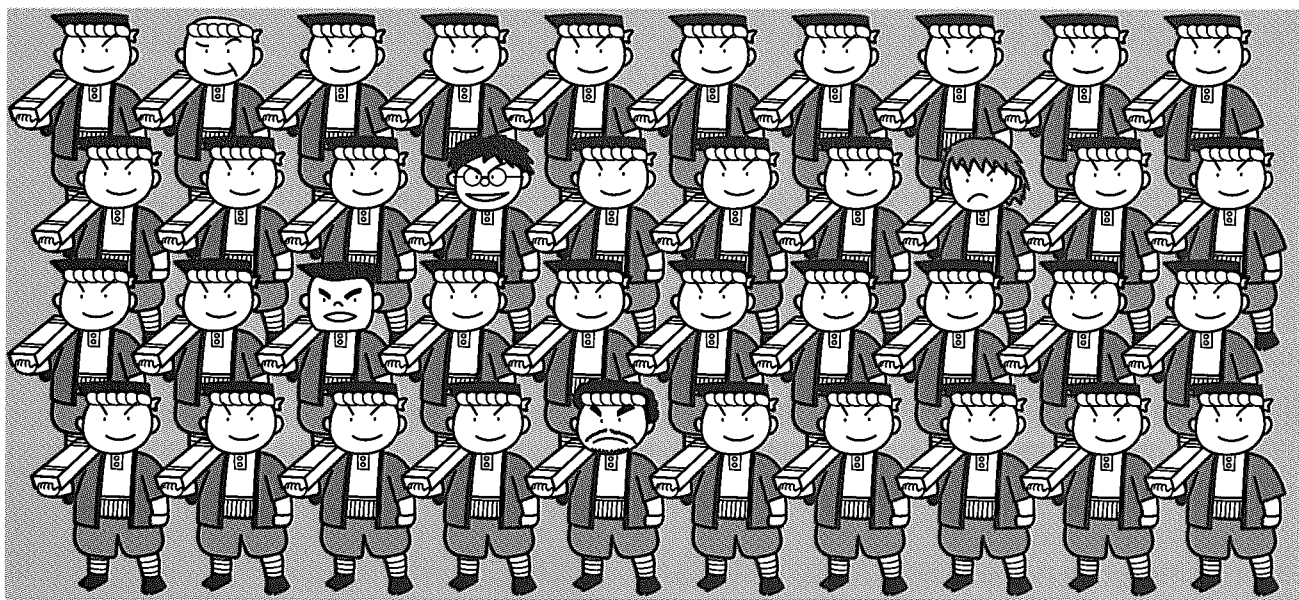
現在も、郡司先生は多くの第九をはじめ、モーツァルトのレクイエム、ヴェルディのレクイエム、フォーレのレクイエムなどたくさんの宗教曲の演奏会をオーケストラとコーラスで盛会に開催されています。この約半世紀前の郡司先生の第九のエピソードが題材となった映画が公開され、話題になりました。(『俺たちの交響楽』朝間義隆 監督/武田鉄矢 主演/松竹株式会社 配給/1979年3月3日公開)

初演から100年経った今、世界各地でベートーヴェンの「第九」を聴くことができます。もしかしたら、日本での第九演奏が世界で一番多いかも!?

ドイツの友人は、日本人ほど第九を上手に歌える国民はいない! と言います。ドイツで日独交流演奏会の開催時、第九を合同演奏された時のこと。その際、数十人の日本人が全員暗譜で歌唱、またそのドイツ語の美しさに共演されていたドイツ人が感動し、みんなが笑顔になったと話してくれました。音楽でみんなの気持ちがひとつになる。音楽は世界共通語。

ベートーヴェンも空で喜んでますね。歓喜の歌、第九が世界中の人を笑顔にしているのですから。

追記: 今回「食」についての記述がありませんでしたね! この時期、そして特別な年に思いがけい優先してしまってスペースが足りなくなってしまいました。次回たっぷりお伝えいたしますので、今回はご容赦ください。

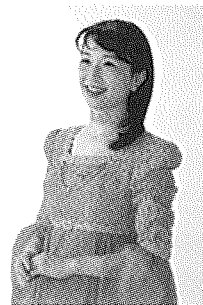


大工さんが250人???

佐々木 理子 略歴

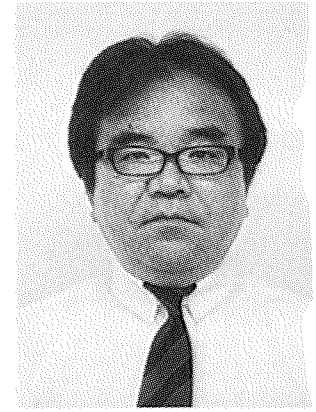
3歳よりピアノを始め、武蔵野音楽大学付属音楽教室に10年間在籍。武蔵野音楽大学声楽科卒業。

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.ヴォイトマー氏に師事。1997年 日本からのヨーロッパ公演ツアーのアシスタントとして同行。1998年 ヨーロッパデビュー。バーデン・バーデンフィルハーモニー管弦楽団と共演。2004年 リコミュージック 10周年の記念行事として、イタリアとオーストリアの2都市で現地の方たちと親善演奏会を開催。イタリア新聞、オーストリア新聞で各々紹介され、好評を得る。2010年~ 介護施設等での演奏活動を本格化し、これまでに250ヶ所以上を訪問。(財)新宿文化・国際交流主催「初心者のための発声講座」指導、シニア世代を対象にした(公財)新宿未来創造財団主催「みんなで歌おう!講座」を担当、現在も継続中。毎年2回(夏と冬)、ソロコンサートを開催。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。

最新外食トレンド 2018



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.6

外食産業と法人交際費

1. はじめに

外食企業の売上高の主な構成要素は、個人支出、家庭支出、法人支出と大きく3つに分類される。ウェイトとしては個人需要、家庭需要が多いが、法人の交際費も、外食の売上高に一定の寄与をしている。法人の交際費には飲食関係とそれ以外のものが考えられるが、当然、外食企業にとっては飲食に関する交際費と強い関係がある。

飲食以外の交際費でも、例えば、ゴルフで接待をしても、当然食事が関係してくるが、大部分は飲食が主の交際費が外食企業の売上高に影響してくるものと考えられる。

今回は、国税庁の資料を基にして企業の交際費と外食の関係について考えることにする。

2. 法人交際費

(1) 法人交際費

国税庁の「平成28年度 税務統計から見た法人企業の実態」によると、平成28年度の法人交際費は5年連続前年実績を上回り、前年度より4.1%増加の3兆6,270億円であった。平成19年度以降5年連続前年実績を下回っていた法人交際費は、平成24年には、前年度より0.8%とプラスに転じ、平成25年度(対前年度増減率6.3%増加)以降は、5%前後の増加率となっている。

実額ベースで見ると、平成21年度から2兆円台になっていたものが、平成25年度(3兆825億円)以降、3兆円台に回復している。また、今回の交際費額は

昭和59年度(3兆6,202億円)と同水準となっている。

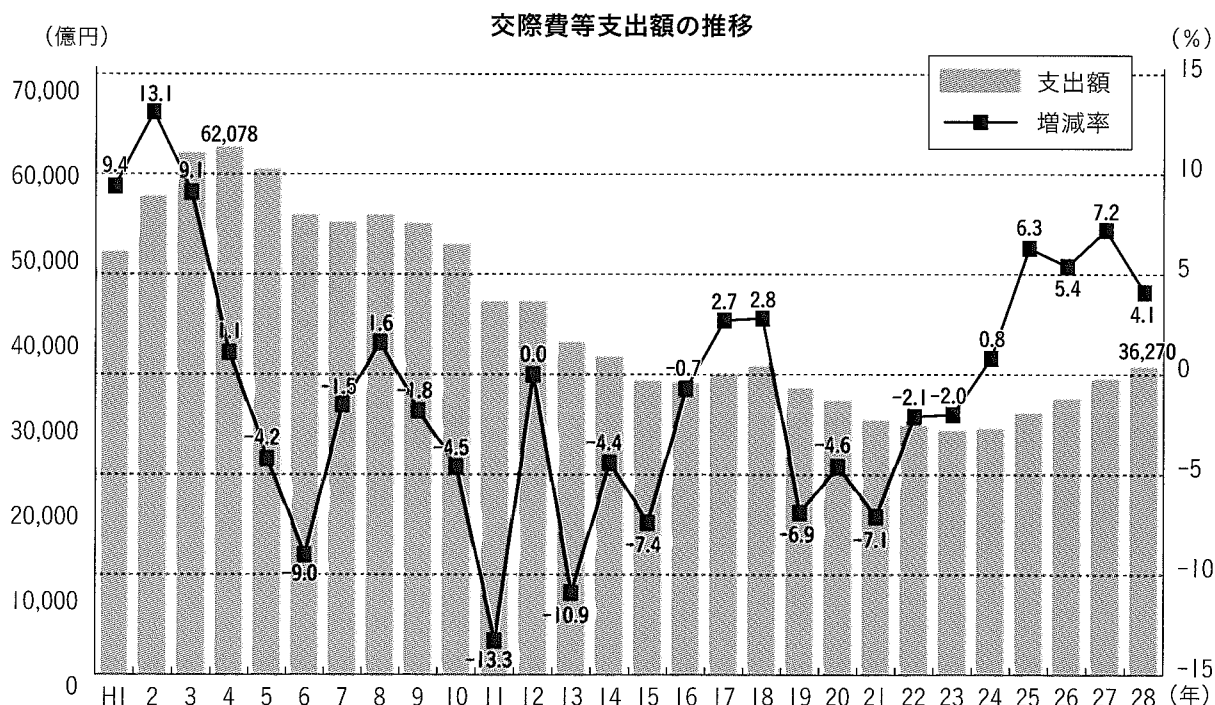
過去からの法人交際費の推移を見ると、ピークは平成4年の6兆2,078億円であり、それ以降、法人交際費は、ほぼ年々減少してきていたが、平成24年度以降、回復基調となっている。しかし、法人交際費額がピークであった平成4年度(6兆2,078億円)より40%以上も減少している。また、平成28年度の伸び率は、前年実績を上回っているとはいえ、前年度の増加率より縮小した。

次に、「平成28年度業種別法人交際費支出額」を見ると、法人交際費に占める割合が最も高いのはサービス業の24.4%でその交際費は前年より3.9%増加し8,217億円となっている。続いて、建設業(法人交際費割合20.6%、法人交際費額6,956億円)、卸売業(同12.1%、同4,066億円)、小売業(同7.5%、同2,527億円)、不動産業(同6.9%、同2,321億円)などの順となっており、交際費が1,000億円を超えた業種は17業種中9業種となっている。

一方、法人交際費が少ない業種は、鉱業(60億円)、繊維工業(97億円)、農林水産業(173億円)などとなっている。

また、交際費が前年度実績を下回った業種は、出版印刷業(対前年増減率7.0%減少)、鉱業(同3.2%減少)、化学工業(同1.4%減少)の3業種であり、前年度の2業種から1業種増加した。

1社当たりの支出額を見ると、化学工業が318万9千円(対前年度増減率0.4%減少)と最も高く、次いで金融保険業が276万7千円(同0.9%減少)、運輸通信公益事業が201万3千円(同3.1%増加)、機械工業が175万7千円(同3.7%増加)、鉱業が170万8千円(同



資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

平成28年度 業種別法人交際費支出額

	交際費等 (億円)	割合 (%)	1社当たり (千円)
農林水産業	173	0.5	576
鉱業	60	0.2	1,708
建設業	6,956	20.6	1,632
繊維工業	97	0.3	913
化学工業	1,051	3.1	3,189
鉄鋼金属工業	840	2.5	1,679
機械工業	1,374	4.1	1,757
食料品製造業	631	1.9	1,475
出版印刷業	449	1.3	1,404
その他の製造業	944	2.8	1,104
卸売業	4,066	12.1	1,704
小売業	2,527	7.5	772
料理飲食旅館業	972	2.9	776
金融保険業	1,276	3.8	2,767
不動産業	2,321	6.9	757
運輸通信公益事業	1,759	5.2	2,013
サービス業	8,217	24.4	1,117
合計	33,712	100.0	1,263

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

注) 連結法人の交際費は含まれていないので、交際費総額と一致しない。

3.5%減少)、卸売業が170万4千円(同1.4%増加)、鉄鋼金属工業が167万9千円(同1.8%増加)などの順

となっており、1社当たり100万円以上支出している業種は17業種中12業種であった。

(2) 外食と法人交際の関係

外食の売り上げを構成する要素としては、前述したように個人の外食支出、家庭からの外食支出、法人からの外食支出と大きく分けて3つある。法人からの外食支出は、福利厚生の一環として行う場合もあるが、交際費としての割合が高いと考えられる。

外食産業市場規模と法人交際費との関係を平成元年から平成28年の間で見ると、実数ベースでは相関係数が0.8151、増減率では0.860と両者とも強い相関があることが確認できた。

伸び率での相関が最も強かったのは、平成元年から平成15年までの0.9268であり、平成16年からの相関は0.7183と弱くなっている。

すなわち、法人交際費が外食支出額に及ぼす影響は平成15年頃までは影響が強かったが、平成15年以降になると、相関係数が若干低くなったことから、法人交際費以外の要因が外食の売上高に影響を及ぼすようになっているのではないかと考えられる。

それは、逆に言うと法人交際費の使い方が同質志向から異質志向へ変化したと考えられ、言い換えると法人交際費の使い方の多様化ということになるのではないと思われる。

3. まとめ

法人交際費は、平成4年度の6兆2千億円をピークに、一般経済の低迷により、漸次前年実績を下回り、平成21年度から平成24年度までは2兆円台まで減少した。しかし、景気回復の兆しが見え始めた平成25年度頃から前年実績を上回り、平成27年度には、平成25年度からの交際費課税の緩和もあり、5%前後の大幅な増加率を示し、4年連続3兆円台を維持している。しかしながら、実額ではピーク時に比べて平成28年度で58.4%に留まっており、昭和59年の水準と同じであった。

外食業界では、従来、法人交際費は売上高増加の1つの柱であった。現在でも地方都市では会社や団体等の法人交際費に頼っている飲食店があると思われる。

しかし、多くの外食企業では法人交際費の減少に伴い、法人需要への依存から個人需要へシフトしている。

平成年代初頭から平成10年代前半までは、外食産業市場規模と法人交際費の関係は強いものがあったが、それ以降、消費者ニーズの多様化等により外食企業の売上高の規定要因は多岐にわたる状況となっている。

それゆえ、消費者ニーズの的確な把握が、売上高を左右することになり、各社、消費者ニーズがどこにあるのか模索しているのが、今の外食産業界の姿ではないと思われる。

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8回

～カフェメニューの考え方とポイント事例～

一般社団法人 日本フードビジネスコンサルタント協会
理事 坂口 もとこ



前は食志向トレンドについてお話をしました。

現代はトレンドも一つに限らず、推移の時間も本当に速くて何かをつかむのも難しいものです。そんな中でも、近年外食産業で安定的に増え続けているのは「カフェ業態」ではないでしょうか？

気づけば街のあちこちにカフェがオープンしています。日本人はこんなにコーヒー好きな民族だった？それとも仮オフィスとしての電源目的？などと考えてしまうほどカフェがブームです。実際に

経営面で考えれば、コーヒーやドリンクと軽食を提供するだけならば、飲食店としては設備投資が軽く済むので、大して出店費用がかからないのも一つの要因かもしれません。スタッフ要員の面で考えても、料理人の雇用を考えず、簡略なフードやアルバイトスタッフのコーヒーの淹れ方指導で対応できるという理由もあるかもしれません。

しかし、実際にはどうでしょう？コーヒーマシンを始めとした機器の導入などもありますし、メニューに関しても、そもそもカフェ業態が多いこと、ワンコインで食べられるお店も多いことなどを考えると、差別化が重要となります。

今回はそんな「カフェメニュー」についての基本概念と実際の事例、ポイントなどをお伝えしたいと思います。



あなたの好きなカフェは どのようなところですか？

- コーヒーが美味しい
- コーヒーのバリエーションや紅茶の種類が多い
- 手作りケーキが美味しい
- 軽食やサンドイッチなどが美味しくメニューが豊富
- 居心地がいい
- 仕事しながらゆっくりできる

カフェメニューコンセプトについて

人々がカフェに通う理由は千差万別です。一括りにすべて取り込むことができないのが現状なので、初めに店舗のイメージやコンセプトを設定する必要があります。

店舗のイメージやコンセプトを設定

- コーヒーの美味しさにこだわる
 - ・ コーヒー豆の選定
 - ・ 抽出機器やハンドドリップの技術力
- ドリンクバリエーションを増やす
 - ・ オペレーションの効率化
 - ・ 食材の流用性
- 手作りにこだわる
 - ・ 製菓の知識と技術力
 - ・ 原価計算
 - ・ 仕込み調整
- 居心地を考える
 - ・ サードプレイス[※]としてのあり方
 - ・ 空間設計
 - ・ 回転率調整
- オフィス利用に対応する
 - ・ 電源配置
 - ・ ドリンクのサービス方法
 - ・ 利用入会費設定の検討

※「サードプレイス」とは、コミュニティにおいて、第1の場所である自宅や第2の場所である職場とは隔離された、心地のよい第3の居場所を指す。

コンセプトは、内的要因(店の理念や得意分野)と外的要因(立地、競合など)を合わせて考えていくこと、言うなればTPS(ターゲティング・ポジショニング・セグメンテーション)マーケティングに裏打ちされたものから決定することが重要です。「誰に」「どのように」利用してほしいのかなど、具体化にターゲット層の設定をすることで、特にメニューでそのカフェ独自のコンセプトを表せるようになります。

また、カフェコンセプトの柱として、コーヒーにこだわりを持つことは当然のことではあるものの、オーナーの個人的嗜好が強すぎると、むしろター

ゲット層や顧客ニーズに合わないという現実に基づく可能性があるため、十分注意しなければなりません。

さらに、コーヒーと軽食を提供するコンセプトカフェの場合は、繁忙時に対応できる厨房設備と機能を計画しておかなければ、料理遅延の原因になります。カフェ業態において、長くお待たせするというのはある意味致命的なので、ただ単に客単価アップのためにメニュー数やバリエーションを増加させればよいという短絡的な発想は避けるべきだと言えます。基本的にはメニュー数やバリエーションが多ければよいという問題ではなく、専門店に劣らないメニュー力が必要なのです。

また、カフェの利用客は用途やその時の目的に合わせて利用方法が多様化していることも現実です。コンセプトが曖昧なカフェやこれまでのように時間貸しだけのビジネススタイルでは、経営は難しくなります。むしろチェーン店でない限り、オリジナリティを強く打ち出すコンセプトにして、埋没しないアイデアメニューが必要です。

近年のカフェメニューの傾向は、簡易的軽食品揃え(ケーキ、サンドイッチなど仕入れを含む)と店内調理、自家製揃えの大きく二つに分かれています。利便性と立地の特性を武器に客席回転数を上げるカフェの場合には、店内調理を避けてメニューを仕入れ商品に依存する場合も多く、いかにオペレーションを簡素化してスピード提供を行い、客席回転数をアップして客数増加できるかに常に重点をおいています。

また、専門店の味に引けを取らない料理を提供するカフェは、調理するための厨房機器やスペースを確保して、価値付けをすることで客単価アップと繁忙時にいかに売上を上昇させるかということに重点をおいています。

いずれにしても、飲食店を成功させるためには、看板メニューを開発することが大切だと思っています。看板メニュー(美味しい料理)がなければ、消費者に興味や好奇心を持ってもらえない時代です。

カフェの看板メニュー開発のポイント

カフェの看板メニュー開発のポイントは、いかにメニュー数を少なくし、専門性の高い料理開発ができるかにかかっています。やみくもにメニュー数を多く持つことは、ストックスペースも必要になり厨房スペースが大きくなる、あるいは投資が高くなる

などの要因になります。また必要食材の購入管理も増え、その分必要経費も増えてしまいます。その点に注意し、十分に検討されたメニュー開発をすることが大切です。

カフェの看板メニュー開発ポイント

- ①専門性の高い料理(カレー、ピラフ、シチュー、パスタ、グラタン、サンドイッチ、パンケーキなど)を開発すること
- ②看板メニューは1品あれば十分であること
- ③「インスタ映え」などの流行を敏感に感じ取り、料理に反映できること
- ④メニュー名を聞いてすぐに分かるような誰にでもなじみやすいメニューを開発すること
- ⑤繁忙時に手間がかかったり、料理遅延が起きたりするメニューは開発しないこと

一般的に看板メニュー以外で客単価を上げる方法は、いかにサイドメニューでお客様の好奇心を刺激して、追加注文を誘うかにあります。そのためにも多くのお客様に安定的に支持される看板メニューがあるか否かで売上は大きく異なることを認識しておくことが重要です。

サンドイッチカフェ事例

ここ数年サンドイッチの人気が続いています。サンドイッチ自体は昔から喫茶店のメニューの一つとして愛されてきました。最近の傾向としては、「#沼サン」*ブームで始まったボリュームのあるサンドイッチ。食パンの中にこれでもかというくらいに盛られた大量の野菜やお好みでチーズや卵、ハムなどの具材が入ったものです。

*「沼サン」とは「沼夫サンド」の略称で、陶芸家である大沼道行さんの奥さまが名付けたもの~別名「わんぱくサンド」とも呼ばれます。

分厚いサンドイッチですが、好みで味を変えることができ、お得感や満足感、そしてSNS映えする点で人気が続いています。

サンドイッチメニューを決めるにあたり次のことが考えられます。

サンドイッチメニュー開発ポイント

- ①パンの調達
仕入れ(冷凍? 常温?)なのか自家製なのか
- ②パンの種類
パンの形、粉のこだわり(バケット、フォカッチャ、食パンなどや、ホワイトブレッド、胚芽パン、米粉など)
- ③中の具材(フィリングの選定)
フレッシュなものを使うか業者仕入れ品にするか
- ④オペレーションの策定
オーダー後に作るのか、事前に仕込んでおくのか
- ⑤提供温度帯
温める(レンジアップ、トースター、オーブン)か、常冷温か
- ⑥包材の策定
フィルム、紙、箱など

このように考えていくとおのずと必要な什器や調理機器がわかってきます。野菜のフレッシュさを保つには? 具材の保存の温度帯は? 包材や資材をストックする場所は? パンの冷凍保管は? サンドを作るにあたりどの程度の作業スペースが必



要なのか、提供の際に必要な機器は何か…など特にサンドイッチカフェの場合はオペレーションが重要です。スムーズに食材を保管でき、取り出しから作成～提供までの順番に沿って無駄な動きなくできる厨房計画が必要となります。

過去の事例でパンを自家製で焼く店舗がありました。もちろん厨房計画でオーブン機器の設置はありましたが、問題が一つ浮上！それは配置でした。パンを発酵させるホイロやオーブン、ラックは必須ですが、ラックの置き場所が実は重要です。なるべくホイロとオーブンの間にあることが望ましいです。なぜなら、焼成の前後は天板移動が一番多く、なるべく短い距離で仮置きしたり、オーブンとの移動ができることがスムーズな作業につながるからです。このことはパン屋さん業態では当たり前ですが、一般的には知られてないことも多いと聞きます。焼き上がったパンを乗せた熱い天板を持って、遠い距離を移動してラックに移すなんてことは避けたいものです。

パンケーキカフェ事例

いまだに人気が衰えないパンケーキ。ふわふわのスフレタイプのものやホットケーキに近い懐かしい味のもの。また最近では薄いパンケーキを何段にも重ねるタイプもあります。どれも一見するとただ焼き上げたようですが、実はそれぞれ行程も違えば必要な機器も違うのです。

パンケーキのタイプ

①スフレタイプ

こちらは店舗で生地から作り、一枚一枚を焼き上げます。気泡と軽さが命のパンケーキなので、生地作りの攪拌や焼き時間、温度帯も大きく影響してきます。

②ホットケーキタイプ

こちらも店舗で生地から作る場合が多いですが、最近はパンケーキブームでミックス粉や焼成後冷凍されている生地タイプもあります。

美味しいパンケーキを焼く上で欠かせない条件は熱伝導です。現在一般的には銅板が人気です。電気銅板グリドルなどホットケーキやパンケーキ専用の銅板は焼きむらが少なく、きれいに焼けると人気で



す。均一の熱伝導で、パンケーキのふくらみを支え、ボリュームを出すことにもつながっているといえます。

また一方で、先に述べたように、パンケーキを外注して仕入れる場合もあります。冷凍で仕入れた場合、解凍をして温めなおしが必要となります。温めなおしの方法は店舗の環境それぞれではありますが、なるべく乾燥を避け、しっとりふわふわをキープできる方法を考えることが大切です。過去の事例で、オーダーごとに、レンジアップして提供をしている店舗がありました。レンジでの加熱は皆様周知のとおり短時間で高温になる代わりに冷めるのも早いです。また霧吹きなど加湿をしたとしても、不注意で温めオーバーなども多く美味しく提供することがなかなかできませんでした。その場合を考えフードウォーマー、さらには水分の蒸発をより防げるセラミックウォーマーの導入を考えました。カフェにおいて機器の投資を抑えたいのはやまやまですが、「看板メニュー」がパンケーキである場合は、できる限りのクオリティを保つために設備を整えることが大切だとお伝えしました。

カフェの場合、厨房の面積に限りがあることも多いので、何が最も必要な機器なのか？併用できる工夫は何なのか？その辺りをクライアントである店主に伝えられる提案力が必要なのだと思います。

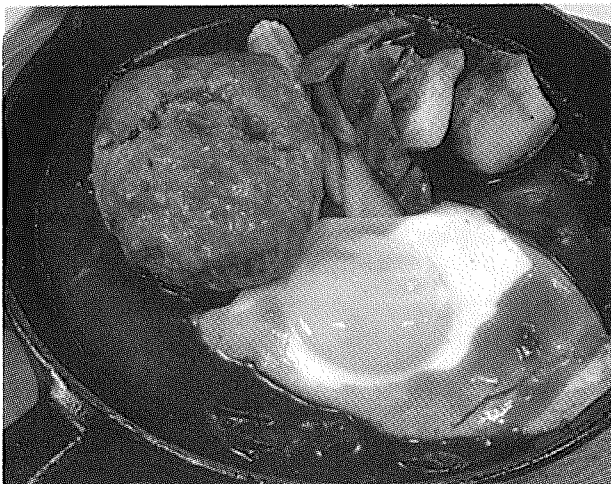
イタリアン・バルカフェ事例

カフェの話をしていて思うのが、最近はカフェメニュー、レストランメニューの区分けがあいまいになってきているということです。それは、アルコールの提供の有無を始め、時間帯によって店のスタイルを変えていく店舗も多いからです。モーニング、ランチは通常の軽食ですが、夜になると生ハムやパスタ、軽い煮込み料理、グリル料理を出す店もあります。小さな厨房でここまでのメニューをどうやって作っているのだろう？とお客として驚くお店も多いです。もちろんそこには仕込みの工夫や店主の料理技術の高さもありますが、基本的には厨房設計を時間で変えているはずもないのです。

そのような店舗において重要と思われるのが以下のことです。

イタリアン・バルカフェ メニュー開発ポイント

- ①盛り付けるだけの作り置き料理を保存できること
- ②食材の仕入れやストックが限定されるので、ソース類のバリエーションで料理の幅を広げること
- ③基本的にリベイクやリウォームで提供できる料理が多いこと
- ④食器類、調理機器類がすぐに取り出せるようなスタッキング収納ができること
- ⑤冷蔵庫、冷凍庫の容量を確保すること
- ⑥スタッフの人数に合わせて動線を確保すること



例えばイタリアンバルといえばピザは人気のメニューとなりますが、最近は本格ナポリピザの店として薪窯を持つレストランも多いので、クオリティとしては引け目を感じることもあると思います。ですが、最近では冷凍ピザがそのまま解凍せずに90秒で熱々に焼きあがる様なダクト不要の厨房機器もあります。機器の投資はかかりますが、オフィス街などで提供時間の短縮で注文数を上げたい場合などには有効かもしれません。



カフェメニューの考え方のまとめ

カフェは昔から時代の変遷によりさまざまなスタイルに変化しています。その中で、カフェのあり方がどうあるべきかを追求すると、結局はサードプレイスとしての居心地の良さ、リピートしたくなる良さ、顧客のライフスタイルやニーズに適合したものでなければカフェビジネスとして存続が難しくなります。その中でも特に大切なことは、そこで提供されるメニューがニーズにフィットしていることと、そのメニューを効率的、安定的に提供できる厨房システムをいかに充実させるかにかかっているのではないかと思います。

まったく飲食事業の知識なく、初めて参入する人も多いカフェ業態。そのような方々にも積極的に役に立つ情報を提供し、長く愛されるお店作りのお手伝いができればと思っています。

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。来月もよろしくお願いたします。

『これからのメニュー開発』

〈メニューから見る飲食業の傾向〉

現在、世界の中でも日本の飲食店の広がりとはどまるところを知りません。流通の発達(流通革新)により、鮮度も良い食材が供給できるようになりました。

これからの時代、食スタイルは益々、生活者のライフスタイルやニーズの多様化に合わせて変化していくことは、言うまでもありません(少子高齢化による個食化、小ポーション、コンビニエンス性など)。日常において誰もが身近に接するものがメニュー(料理)です。しかし、そのメニューがどのように考えられ、どうやって作られて

いくのかは意外と知られていないかもしれません。今の時代、各飲食店に料理人が必ずいるとは限りません。料理の作れる人、メニューを考案できる人もいなくて、言語も様々なアルバイトスタッフのみのお店も多くなってきました。

そこで、今回は多様性とニーズ、効率化が問われる外食産業の中で「メニュー開発」について紐解いてお話したいと思います。

- ◆メニュー開発はどのように進行するのか(メニュー開発の流れと厨房機器との関係)
- ◆料理人のいない店舗でのメニュー表現(コックレスの店舗でのメニューとその表現方法)
- ◆トレンドと食志向トレンドの違い(流行のメニューと消費者の指向の違い)
- ◆開発事例より(実際のメニュー開発事例から学ぶべきこと)

日時 2018年6月27日(水) 15:00~17:00 (14:00~受付開始)

会場 エレクター株式会社 セミナールーム 中目黒駅徒歩1分(目黒区上目黒2-1-1 中目黒GTタワー 14階)

参加費 3,000円 A会員：何名様でも無料 B会員：1名様無料

主催 FBCJ(一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会)

講師 Motti&Benton FoodConsulting 株式会社
代表取締役 坂口もとこ

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

株式会社サンミュージックプロダクション文化人所属

会社員を経て、製パン、料理を多種のスクールで学び、野菜ソムリエ・パンアドバイザー資格を取得(日本野菜ソムリエ協会認定)。少人数の料理教室開催、イベントでの講師、講演活動、料理書籍出版。

2016年にMotti&Benton FoodConsulting株式会社設立。現在は商品開発やメニュー開発を中心に、食のブランディングのコンサルタントとして実践プロデュース業務に力を注ぐ。



私はメニュープランナーとして、飲食店向けメニューの新規開発や売り上げアップのための既存メニューのブラッシュアップ、食品企業の販促PR用レシピ開発、商品開発、ブランディングコーディネートなどを主に行っています。生活者目線と経営者目線、そして厨房内やフロアで働く人々の目線を大切に心がけ、自己研鑽を忘れずに精進を重ねるべく開発をしています。

日本フードビジネスコンサルタント協会ホームページ〈セミナー情報〉よりお願いします。

お申込方法 <http://www.fbcj.or.jp/seminar/> 「日本フードビジネスコンサルタント協会」FBCJで検索ください。

申込締切: 2018年6月25日

やるKEY ハザード HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

第11回 日本発の食品マネジメント規格 (JFSM)

認証取得が目的ではないけれど

今回は、日本発の新しい規格について解説をしていきます。当記事は「取るHACCP」ではなく、「やるHACCP」ではなかったのか？と聞かれそうなので先に書いておきますが、今般改正される食品衛生法でHACCPの義務化、法制化が決まります。そうなった時に、自社がHACCPに基づいて食品の製造を行っているということを、どう顧客に伝えていくかが問題になってきます。

国際規格である、ISO22000やFSSC22000、SQFなどの認証を受けるには、それなりの準備と費用がかかるものです。コスト的には前回紹介した自治体HACCPによる認証を受けるのが安いのですが、立地の自治体がHACCP認証を実施していない地域の企業では、それもかきません。

これからは保健所の審査や飲食店では食品衛生協会、その他の業種では各種業界団体での認証といった方法も進んでいくと思います。

JFS規格の誕生

従来から国の法律に沿った規格として、工業製品のJIS規格や食品に関しての農林水産規格であるJAS規格がありましたが、食品表示法の改正に伴って見直されました。JAS規格は基本的に農林水産物とそれらを主原料として加工する食品に対する規格で、いわば流通の川上にあたります。それらの食品を更に加工して、最終的に消費者に提供する業種業態は含んでいませんでした。食品加工の事業者は全国で5万社以上、小売や流通を含めた食品事業者は100万ともいわれています。この川の中流から下流にあたる分野の規格を制定す

るために作られたのが食品安全マネジメント協会 (JFSM) です。

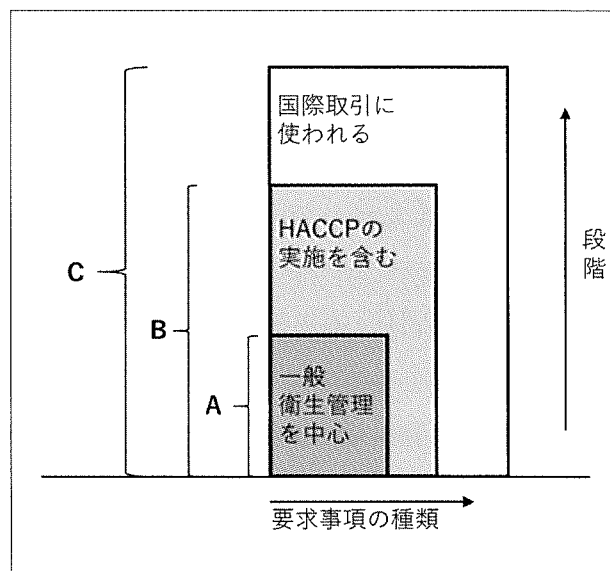
農林水産省の後押しもあり、日本発の食品規格として2014年から検討が開始され、2016年1月に一般社団法人として発足しました。発足の背景として、これから少子高齢化の急速な進行で働き手が減少し、国内消費も落ち込みが予想されます。新たなマーケットを求めて輸出志向の政策が打たれること、東京2020オリンピック・パラリンピックが開催され、選手村を含めて安全な食品の提供が必須であること。世界的な標準化の潮流は止めることはできず、対外的に不安全なものを入れないためには、自国内も国際的な標準での食品製造を行う必要が出てきていること。輸入食品に限らず、食品事故の発生が続き、食の安全安心が求められていることとしています。

輸出に関して規格が必要であるなら、ISOやFSSCの認証を取れば良いではないか、という声が出そうなのですが、国際的な基準となると、標準は欧州や米国が基準となり、たとえば日本の和食という分野が十分に理解されず苦勞をしています。ISOの規格文書日本語版には「翻訳文に疑義がある時にはISO規格原文に準拠してください」と書かれています。基本的に英文で書かれたものは、欧米主導なのです。そこで、日本語で書かれたわかりやすく取り組みやすい規格を制定したいということになったのです。

また、輸出を想定した国際的な規格文書ではありますが、国内流通だけに特化した食品製造業者向けの規格や、もっと規模の小さな企業向けの規格についても作っています。

規格 A/B/C

JFSの規格はABCの3段階に分かれています。国際的な取引に使えるものとして、ISOなどの仕組みを取り入れた上位規格がC、主に国内向けで、CodexのHACCPを取り入れたB規格、一般衛生管理を中心にCodex HACCPの手順5までのA規格があります。中小規模の企業はA規格からスタートして食品安全の基礎を作り、さらに食品安全レベルを上げ、HACCPを導入する規格Bに進むことを推奨しています。またC規格については、認証機関を認定して審査をする仕組みを組んでいます。A/B規格については、認証ではなく、その企業の取り組みが規格に適合しているかの適合証明を出す仕組みになっています(図1)。



■ 図1 規格ABCの段階的な仕組み

GFSI承認スキーム

JFSMは食品安全マネジメントに関する運営主体(スキームオーナー)として、規格を制定して、認証と適合証明を進めています。スキームとは「枠組みを持った計画」という意味です。日本の協会が作った仕組みを国際的に通用させるには、国際的な機関に認めてもらう必要があります。そこで登場するのが、今月のキーワードに挙げた「GFSI」です。世界の流通を担う業界団体の承認は、やはり絶大です。国際規格であるISO22000も条件が足らず承認を受けておらず、そこから生まれたFSSC22000が条件を追加して承認を受けています。JFSも国際大会が東京で開かれたこともあり、承認に向けた取り組みを続けています。

JFS規格3要素の役割

JFSの規格要求文書は、3つの要素から成り立っています(図2)。

まず、食品安全マネジメントシステム(FSM)。この後に出てくるGMPとHACCPを適切かつ有効に実施するための管理の仕組みです。安全方針の設定や、文書管理方法の設定などを規定し、PDCAサイクルを回して規格を進めていきます。C規格では30項目の要求事項があります。規格文書はホームページで公開されていますので詳細はダウンロードして一読されることを薦めます。B規格では18項目、A規格では11項目と軽くなります。

今月の KEYWORD GFSI (Global Food Safety Initiative)

グローバルに展開する70か国400社以上の小売業・食品メーカーで構成される The Consumer Goods Forum の下で2000年に設立された世界最大の業界団体の一つ。本部はフランス・パリにあり、ウォルマート、ネスレ、マクドナルド、カーギル、メトロ、カルフルなど錚々たる企業が理事となっています。日本からはイオンが理事を務めています。この3月に東京で世界大会が開催されました。

サプライチェーンを通して食品安全について協働し、知識を交換・共有し、ネットワークを築くためのプラットフォームで、食品事故の多発や、原料の調達・加工・生産のグローバル化で、監査コストが増大したため、安全規格のグローバル化を推進することにしたのです。具体的な活動の一つとして、食品安全にかかわる認証制度(スキーム)について、その信頼性を判断・承認する仕組みを提供しています。

GFSIの承認を受けた認証制度は「GFSI承認スキーム」と呼ばれ、「信頼に足る」食品安全の認証制度として世界中で利用されています。認証されているスキームは、FSSC22000やSQF、農産物のGlobalGAPなどがあります。JFSもスキームの承認を目指しています。

■ <https://www.mygfsi.com/jp/>



■ 図2 JFS規格の3要素

ハザード制御（HACCP）は、予想される重要な危害要因を、工程管理により悪影響のないレベルに減少／除去する仕組みです。この連載で書いてきたことです。基本はCodexのもので、7原則12手順がそのまま要求されています。規格Aは一般衛生管理ですので、手順5までです。チームを編成し、製品の特徴と使用方法を確認、フローダイアグラムを書いて現場確認まで。リスクを分析し、CCPを明確にするというHACCPの根幹であるハザード分析はやりません。個人的には、もったいないなと思います。ここまでやったら、もう一息ですからね。

適正製造規範（GMP）は食品安全のために守らなければならない基本的な衛生管理の考え方のことです。

C規格で18項目、Bで16項目、Aは13項目です。食品安全に関わる基本的なことばかりです。

セクターの拡大

日本発の食品規格のJFS規格ですが、まだまだ完全なものではありません。その一番の問題点は規格セクターが少ないという点です。GFSI承認を目指していることは書きましたが、GFSIでは（図3）のような承認範囲を設定しています。JFSでは、その中のセクターEおよびLを範囲としています。まずは食品製造のセクターから整備していくこととしているのです。将来的に、他のセクターを可能などころから追加していくとしています。

セクターEは「腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工、常温保存製品の加工」、セクターLは「化学物質・生化学物質の製造（添加物、ビタミン、ミネラル、バイオカルチャー、調味料、酵素、加工助剤）」となっています。

製造セクターの対象食品例

セクターEは、さらに細かく4つに分かれていて、具体的に例を挙げています。

- EI：腐敗しやすい動物性製品の加工
魚及び海産物、肉、卵、酪農製品並びに魚加工品

コード	カテゴリ	コード	カテゴリ
A I	肉・乳・タマゴ・蜜用動物の生産	F	飼料の製造
A II	魚介類の生産	G	ケータリング
B I	植物の生産（穀類、豆類を除く）	H	リテール・卸売
B II	穀類、豆類の生産	I	食品安全サービスの提供
C	動物の処理	J	保管及び輸送サービスの提供
D	植物性食品、ナッツ類、穀類の前処理	K	食品及び飼料の加工装置の製造
E I	腐敗しやすい動物性製品の加工	L	化学物質・生化学物質の製造（添加物、ビタミン、ミネラル、バイオカルチャー、調味料、酵素、加工助剤）
E II	腐敗しやすい植物性製品の加工		
E III	腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工（混合製品）		
E IV	常温保存製品の加工		
		M	食品及び飼料の容器包装の製造
		N	食品ブローカー／代理店

GFSIガイドナドキュメント6.4版 付属書1「GFSI承認範囲」から抜粋

■ 図3 A/B/C規格セクターの拡大

を含む

- EⅡ：腐敗しやすい植物性製品の加工

果実、生ジュース、野菜、穀類、ナッツ及び豆類を含む、植物性製品の加工

- EⅢ：腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工(混合製品)

ピザ、ラザニア、サンドイッチ、団子、惣菜を含む、動物性製品及び植物性製品の混合による製造

- EⅣ：常温保存製品の加工

あらゆる食材による、常温で保管及び販売される食品(缶詰食品、ビスケット、スナック菓子、油、飲料水、飲料、パスタ、穀粉、砂糖、食塩等)の製造

セクター E 対象の食品製造業で5万件ほどの対象施設があるようです。セクター H のリテールにあたる飲食店やスーパーマーケットなどの規格は順次追加していく予定だそうです。

コンビニエンスストア向けの惣菜を製造している工場が、B 規格の適合証明を得ています。チェーン本部主導で全体での取得を進めていくことになるようです。とすれば、スーパーマーケットチェーンでも同様の取組みが進んでもおかしくありません。食品製造の川上だけが取り組みば良いというのではないことをご理解いただけたと思います。

関連企業がすべて同じ規格で衛生管理を進めていると、チェーン本部としても管理がしやすくなるというのは道理にかいません。

規格に取り組むメリット

JFSに限らず、認証取得の最大のメリットは、規格の導入時に求められる経営者のコミットメントと導入宣言を皮切りに、全社で認証取得に取り組むことでしょう。従業員の衛生に関する意識が向上し、安全に関する言語が統一されます。目標が明確になり、日々の活動を通じて、衛生レベルが向上し、規格の目的である「食品安全の見える化」が可能になってきます。

食品産業は、サプライチェーンが長く多岐にわたります。従って、一企業だけががんばっても完結しません。前工程であるサプライヤー(原料、材料供給者)にも、JFS規格が導入されると、原料のトレーサビリティが可能になり、本当の意味での「From Farm to Table」が可能になっていきます。ここも「食品安全の見える化」でしょう。

FSMの7番目の「資源の管理」で「経営者は、組織の食品安全を確保するための取組(本企画におけるハザード制御〔HACCP〕及び適正製造規範〔GMP〕)を実施するために必要となる経営資源(ヒト・モノ・カネ)を確保しなければならない。」と要求しています。認証に

関わる費用は、人材の育成と取引基盤を強化するための「投資」であると考えます。編成するHACCPチームは製品製造の時間に加え、プランの作成や規定作りのために時間を割く必要が出てきます。これをサービス残業となると本末転倒で、社員のモチベーションは下がります。就業時間内で全員参加の仕組みを構築してください。

HACCPはお金がかかるものではありません。むしろお金をかけないで、有効に管理していく手段です。GMPの要求事項の達成が終わるまで待っていたらいつまでたってもHACCPに手が付かないなどと言われます。同時進行で行くのが良いでしょう。

HACCPの制度化に合わせて作られた規格ですので、この規格の普及が進めば、日本の食の安全が更に進むことになるでしょう。それがはっきりとした形で見えてくる仕組みになれば良いですね。

規格の適合証明は、HACCPをやっていないと、認められません。まずは、HACCPをやること。それを進めるには、何よりトップのやる気、リーダーシップにかかっているのは間違いありません。

■一般財団法人食品安全マネジメント協会

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

■規格プログラム文書

<https://www.jfsm.or.jp/scheme/documents/>

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/>

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】4月の相談受付の概要

(1)受付件数

受付件数は19件で前年同月の12件に対して158.3%

(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0件。
- ◇ 問合せは、4ヶ月前に購入したグリル付ガスこんろの温度センサーが過剰に反応し、調理中に頻繁に火が消えてしまう。当該メーカーから、安全装置が正常に作動しているためで故障ではないと言われたが、納得できない等19件。

【2】受付実績合計

平成30年4月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計(構成比)
消費者	0	0	0	7	7(36.8)
事業者	0	0	0	6	6(31.6)
司法・行政	0	0	0	6	6(31.6)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	19(100.0)	19(100.0)

注) 前年同月の受付件数は12件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

(1)委員会：ガス石油機器PLセンター運営委員会 (4/20 ガス石油機器会館 会議室)

【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)

4年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
	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
	シンク	TX-WT-180ADNB-J
		TX-WT-180ANB-J
		D2-3S-300BW-J
	水切り台	TTS-1S-150ANB-J
TX-1S-150ANB-J		
戸棚	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	バップレッシュⅡ	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフⅢ型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフⅣ型	17-002-1504		
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704		
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		
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
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		
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
18. 4. 25	JフィルターB型	18-002-5402		
14. 6. 24	FC'09	14-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297
15. 7. 1	チャントルフィルターⅢ	15-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801		

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー ブ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902		
16. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	16-002-4401	JFE商事薄板建材(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	ウォッシュフィルター	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

18. 4. 25	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	18-001-0102	(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

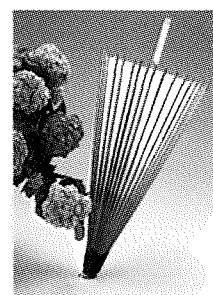
17. 8. 29	エアロ・ウェイ	17-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005		
13. 7. 4	MS3型セパレーター	13-003-1603	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

◇◇ 6月(水無月) ◇◇

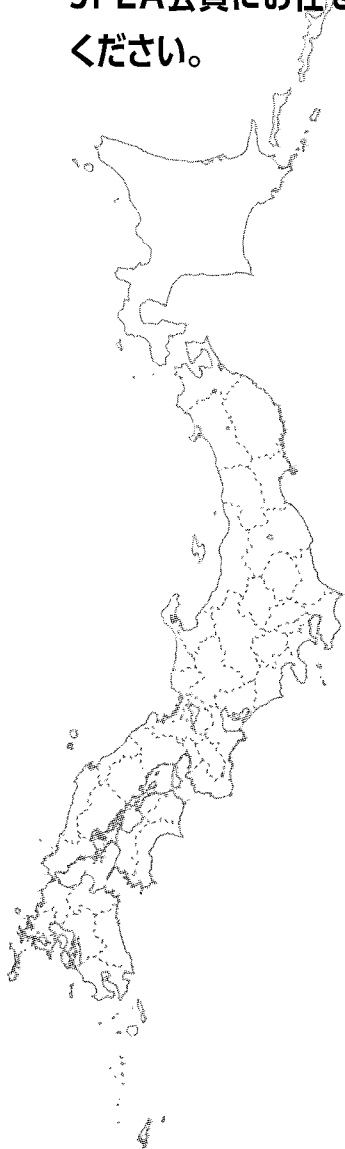
- | | |
|---|---------------------------|
| 1日(金) 衣替え、チーズの日、麦茶の日、氷の日、
チューインガムの日、梅の日、ねじの日 | 18日(月) 父の日、おにぎりの日、さくらんぼの日 |
| 3日(日) 測量の日 | 19日(火) 元号の日、朗読の日 |
| 4日(月) 虫歯予防デー、ローメンの日 | 20日(水) ペパーミントデー |
| 5日(火) 環境の日 | 21日(木) 夏至、スナックの日 |
| 6日(水) 飲み水の日、コックさんの日、兄の日 | 22日(金) かにの日 |
| 9日(土) ネッシーの日、リサイクルの日、
ロックウールの日 | 23日(土) 沖縄慰霊の日 |
| 10日(日) 時の記念日、ミルクキャラメルの日、
無糖茶飲料の日 | 24日(日) UFOの日 |
| 12日(火) 恋人の日 | 26日(火) 露天風呂の日 |
| 16日(土) 和菓子の日、麦とろの日 | 28日(木) ニフトリの日、
パフェの日 |
| | 29日(金) 佃煮の日 |
| | 30日(土) 大祓、みその日 |



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5月20日現在)

●北海道支部

エレクトー(株) 札幌営業所
 株AIHO 札幌支店
 北沢産業(株) 札幌支店
 ㈹北見厨房
 株コメントカトウ 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
 エレクトー(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
 株コメントカトウ 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

㈹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

㈹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
 ㈹坂東厨房

○栃木県

東洋サーモ(株)

○埼玉県

㈹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)
 ㈹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
 エレクトー(株)
 エレクトロラックス・ジャパン(株)
 株エレミック
 株オーディオテクニカ
 風商事(株)
 株大穂製作所 東京営業所
 オザキ(株)
 オピニオン(株)
 オルガノ(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)
 株コメントカトウ 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)

株榑厨房具製作所
 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
 ㈹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)
 ㈹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)
 株大洋
 タマ設備工業(株)
 株両津工業

○新潟県

サカタ調理機(株)
 スギコ産業(株)
 株ハイサーブウエノ
 株ハシモト

○山梨県

石川調理機(株)

○長野県

株伊東電機工作所
 テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

○富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

○石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

○福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボー

○岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

○静岡県

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

○愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
インダ厨機(株)
(株)エムラ販売
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)
シンポ(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
日本洗淨機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株)中部支店
(株)バロマ
福島工業(株)中部支社
(株)フジマック 名古屋事業部
ホシザキ(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(株)名古屋出張所
(株)マルゼン 名古屋支社
(株)メイトー
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

○三重県

(有)アイジエー
(株)ウサミ
スズカン(株)

(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

●関西支部

○滋賀県

大洋厨房(株)

○京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

○大阪府

エレクター(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
日本洗淨機(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
ピナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株)岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

○広島県

エレクター(株)広島営業所
北沢産業(株)広島支店
(株)ケーツーエス
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)日本エコテック
日本洗淨機(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

日本洗淨機(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

現在、中小企業を対象とした「生産性向上特別措置法」が施行に向け、議論されている。先日、経済産業省で措置法に関する説明会があった。それによると本制度は中小企業の実績が伸び悩む中で、老朽化が進む設備を生産性の高い設備へと更新する支援を行うものであり、先端設備等導入計画の認定を受けた中小企業のうち一定の要件を満たした場合、固定資産税の軽減措置を受ける事が出来るものである。当工業会は「生産性向上設備投資促進税制」が開始された平成26年1月から証明書発行団体として活動している。その間、他の税制も加わり、これまでの総計で、平成30年5月現在、約8,300件の証明書発行実績がある。今回の措置法も含め、これからも証明書発行団体としての責務を果たす所存である。措置法の内容が確定次第、会員各位にお伝えする。証明書を発行したそれぞれの機器がお客様の生産性向上に貢献して行くことを確信している。

平成30年度第一回理事会が5月16日(水)午後開催された。詳細については今月号に掲載しており、省略するが、理事会の最後に自由な意見交換を行った。主なテーマは①当工業会の魅力アップについて②厨房業界への就業の促進、である。議論も始まったばかりであり、いずれもなかなか難しい課題であるが、課題解決に向けて本厨房誌も貢献していく所存である。

厨房

平成30年6月5日発行

第55巻/第6号 (No.588)

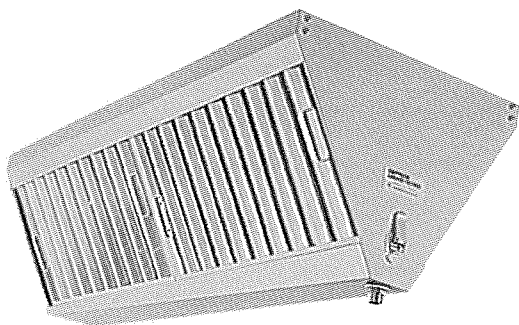
発行人	谷口一郎
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	伊藤典弘/森家浩平 梢松弘充/三島博史 福田敦/大川里枝 清水直之/浜野勝正 吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)
地方編集委員	

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・複製を禁じます。
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

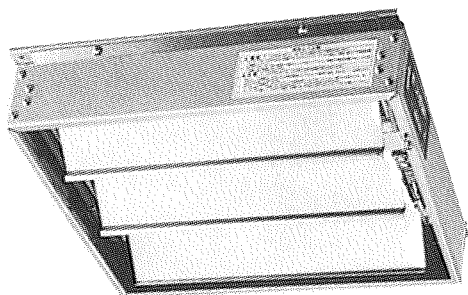
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、サビの心配はありません。
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

本
 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)

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

fujimak

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

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

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

『フジマックの 365 日サポート体制』

詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

●北海道事業部 011-667-3351 ●東北事業部 022-788-4431 ●北関東事業部 048-864-6301 ●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

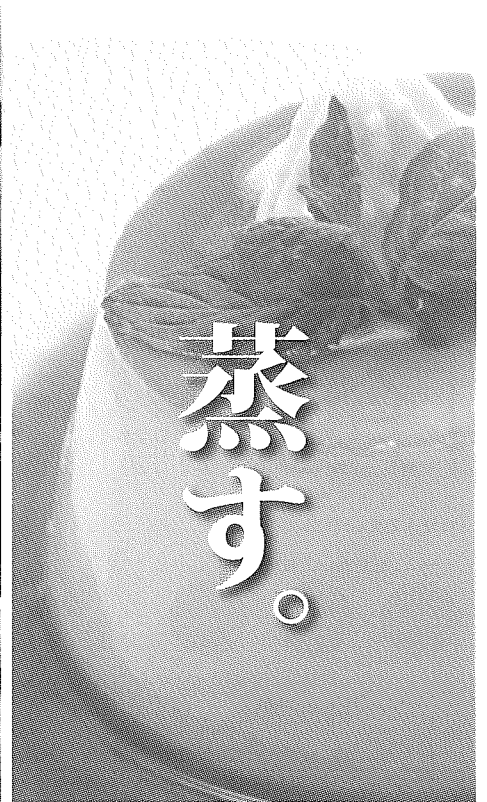
●本社:東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791



焼く。



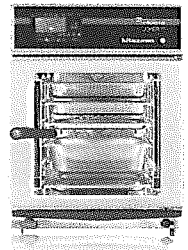
煮る。



蒸す。

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

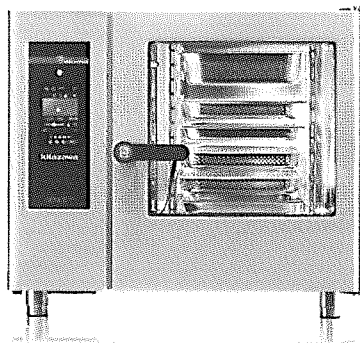
超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T



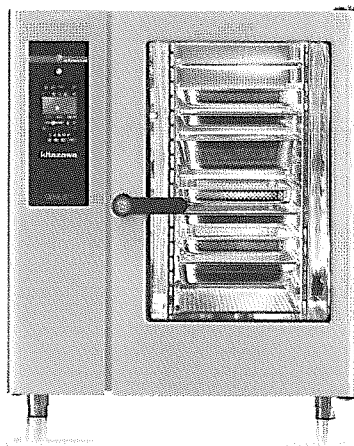
スチーム&コンベクションオーブン

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

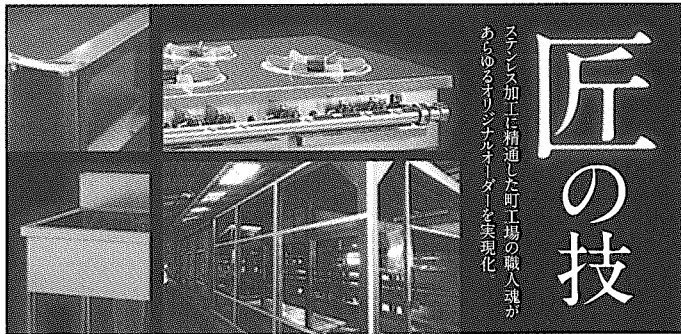
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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 ●松山 ●福岡
営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島
●浜松 ●富山 ●金沢 ●福井 ●京都 ●岡山 ●山口 ●高松 ●高知 ●北九州 ●熊本 ●鹿児島 ●沖縄
出張所 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分



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

匠の技

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

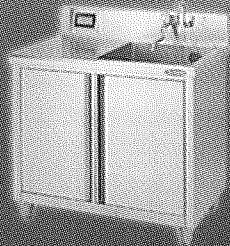
開発力・技術力・質の高いサービスで
料理人を支える理想の厨房を提案。

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)

pH12.8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!

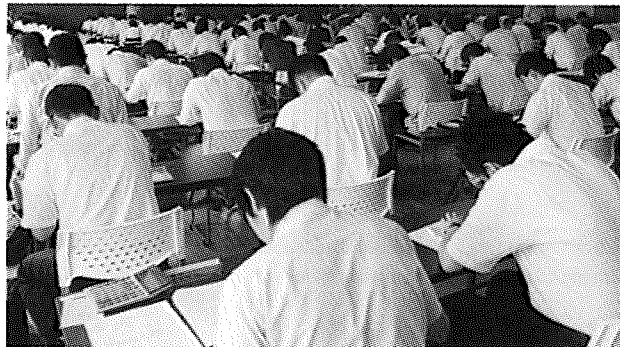


厨房設備士証は、
知識の証。

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。**



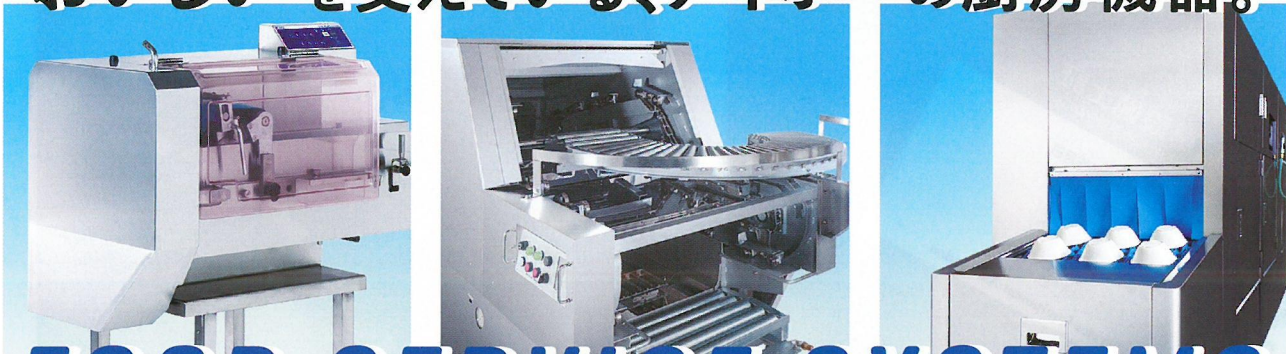
厨房設備士の資格認定は、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。



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）

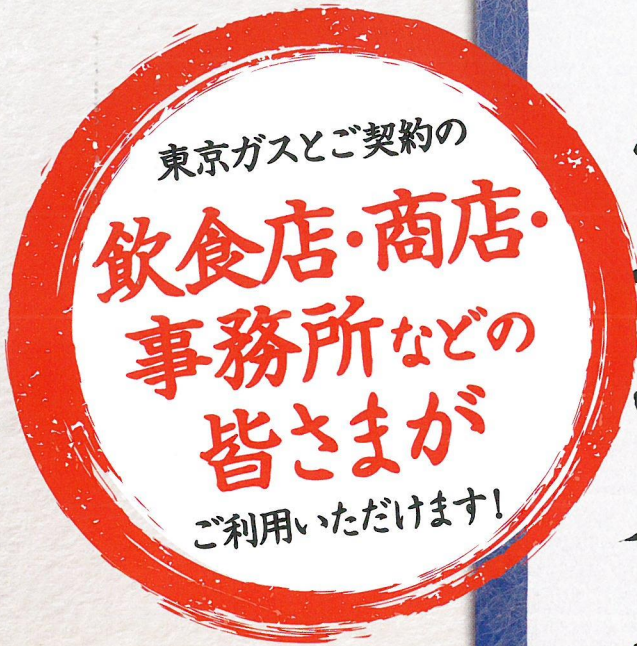
●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

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 三島 埼玉 栃木 群馬
新潟 長野 浜松 岐阜 京都 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。



毎日に万が一に安心の極意

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

安心 その1

無料



業務用 安全確認点検

厨房全体を見守る点検を無料で実施します。

安心 その2

無料



ガス機器 トラブルサポート

厨房機器・給湯器の修理出張費が何度でも無料!

安心 その3

割引



水まわりサービス 特別割引

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

