

厨房

chu bou

JULY
2018
No.589



大阪府北部を震源とする地震で
被害に遭われた皆さまへ

第52回定時総会報告

映画の見どころ・台所
『アメリカン・スナイパー』

やるKEY HACCP
HACCPを支える業界としての対応

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



SD210

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

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



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 涼
ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモータ式噴流発生装置を設置。テポ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)のボタン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、タイム時間後に停止する。これを「白だし」として使用するか、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出しボタンを押してどっぷりに注ぎ出します。



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右運動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

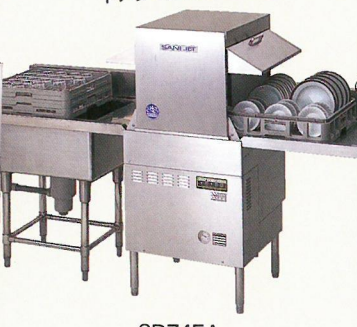
1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

本社営業所
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。



【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(大阪)・阪和(南大阪)・神戸・岡山・広島・四国(高松)・東九州(大分)・西九州(長崎)・沖縄 【営業所】 旭川・帯広・函館・青森・盛岡・水沢・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・つくば・船橋・西東京・厚木・甲府・沼津・浜松・豊橋・富山・福井・岐阜・三重・滋賀・奈良・和歌山・南大阪・北近畿・西宮・姫路・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山・高知・北九州・久留米・佐賀・佐世保・宮崎・延岡・鹿児島・熊本・石垣

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

www.fukusima.co.jp

福島工業 検索

Cool Clean Controllable Productivity

釜の上下で火力を可変できるので
少量の調理の際は、下部のみ加熱で“大きく節電”！
調理だけでなく周辺環境の室温も快適です。

美しく研磨されたステンレス釜にて
極力食材のこびり付きを軽減し清掃し易い仕様です。

- 現在温度と設定温度を分かりやすいデジタルで表示。
- 出力調節は調理に合わせた無段階コントロールが出来ます。
- 釜底は半球形状のため攪拌作業が楽に出来ます。
- フタの開閉は中折れ式を採用し、清掃が楽になりました。(ERK-50を除く)

節電に効果的な分割加熱方式

15%の電力デマンドを抑える節電

釜の出力調節をERK-80/100/150は上下に2分割、ERK-200/300/400は上中下に3分割し、少量調理時は下側のヒーターのみで加熱ができ、省エネに貢献。(ERK-50以外)

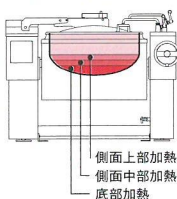


出力調節
1系統(分割): ERK-50
2系統(分割): ERK-80/100/150
3系統(分割): ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P

1350×907×850 釜容量100ℓ
3φ200V 14.3kW

充実のオプション装備

標準装備

- アジャスト脚
- 清掃用水栓
- 給水・給湯カラシ
- 中折れ式フタ
- 出力調節
(機種により異なる)

オプション装備

- P 注ぎ口
- D 排水ドローコック
- A 煮こぼれ防止エプロン
- H 両側ハンドル
- C 電源電線(アース含む)
- F 横型水栓
- FO 横型水栓カブラ付
- M 攪拌機

オプション装備の場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号が付きま。

※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは同時に装備できません。

※攪拌機を装備する場合は、給水、給湯、清掃用水栓は取付られません。



釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。



清掃性が良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電気式回転釜はニチワにお任せください!

品質、効率そして全国のメンテナンス対応が安心の売りです!

大量調理施設に最適

ELECTRIC ROTATING TILTING COOKING KETTLE [モデル] ERK-50/80/100/150/200/300/400



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 ニチワコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

■ 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。

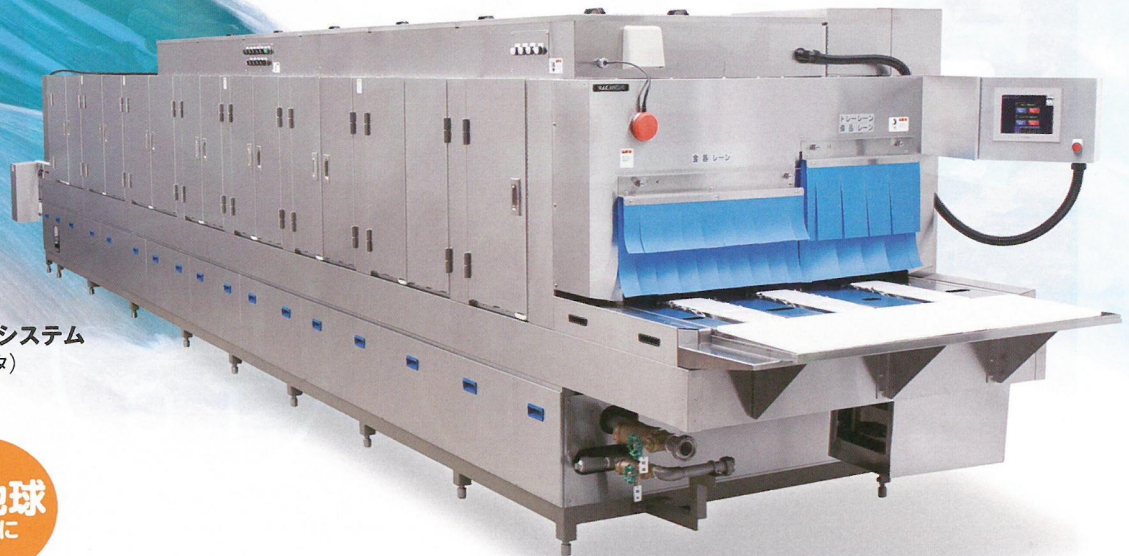
ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら
“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

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。

納入実績No.1

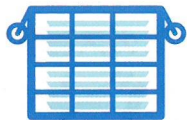
※カゴごと洗浄機納入実績平成29年5月現在



カゴごと食器類洗浄システム
NAW-PATA (ナウパタ)



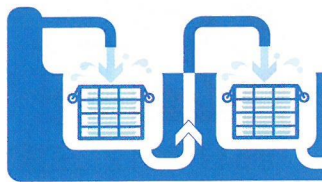
eco1
カゴごと食器洗浄で
浸漬要らず！



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！

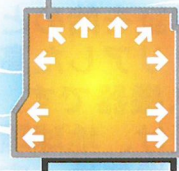
水を何度も再利用して、
水の消費量を極限まで抑えます。



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 中野製作所

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

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索





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勢 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 静岡市清水区袖師町 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。」

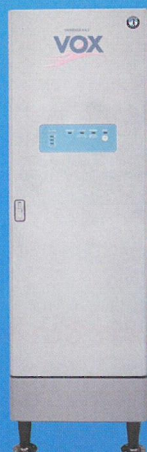
まるで水道水で洗う感覚で
大量の食品殺菌が可能です。

「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応える、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端 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 大阪府中央区南本町 2-2-12 (06) 4792-5501

CALL ME!
HOSHIZAKI

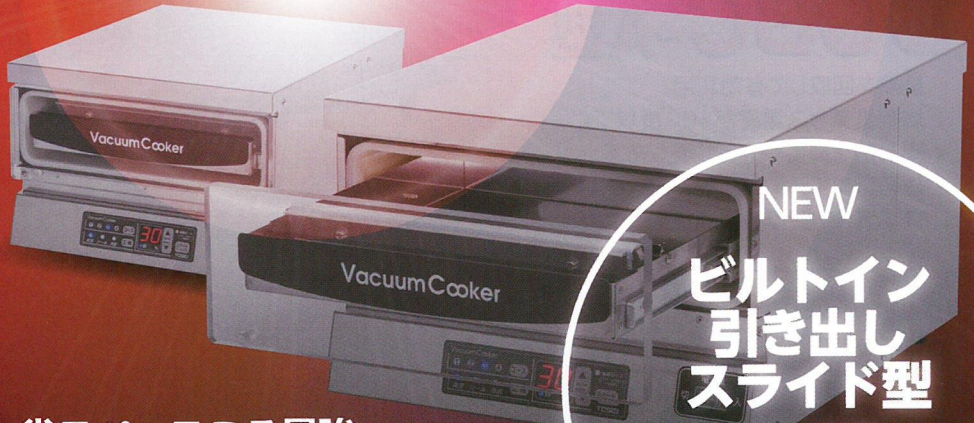
445カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ（2017年12月末現在）
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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。

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！

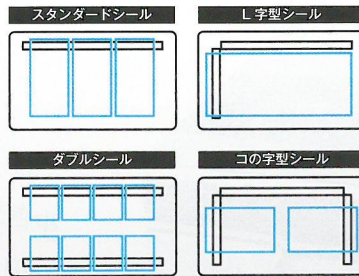


最大袋サイズ：A3サイズ（シール長：310mm）
ポンプ別置きタイプ

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「ガス回復機能」
介護食の新調理法「凍結含浸調理プログラム」
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
TOSPACK
V-930D シリーズ

NEW





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

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

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

厨房女子が行く!

今月の
ゲスト

パナソニック産機システムズ株式会社

飲料・外食統括部 店舗・外食営業1部 営業2課 庄司 真琴さん



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。

庄司 地元以外の場所で総合職として働くことを考えており、東京で参加できるインターンシップを探していました。そこで弊社の紹介ページを見つけて参加したところ、面接を受けてみないかとお声がけいただき、内定をいただきました。その後も就職活動は続けていましたが、その間もずっと声をかけ続けてもらっており、入社を決意しました。

配属部署の希望は出しておりませんでした。厨房機器の営業部署があること、また何となく営業職だろうと思っていたことから、配属先にギャップを感じることは特にありませんでした。部署の中で唯一の女性営業と聞いた時は少し驚きましたが、さまざまなことを教えてくださいと先輩方に囲まれ、充実した毎日を送っております。

お仕事の内容は？ やりがいは？

庄司 今年度より新たに外食チェーンのお客さまを担当させていただくことになり、機器の販売や専用機の打ち合わせ、新商品のご案内等を行っております。一つの案件にしても考慮すべき点がたくさんあること、仕事は多くの人の協力を得ながら進めて行くものであることを、日々感じています。

まだ至らない点も多いですが、お客さまにもたいへん良くしていただいております。某店舗の店長さまから「厨房はお店の心臓なので、お世話になっております」と言われた時は、微力ながらお役に立てていると思えてうれしかったです。



業務用冷蔵庫の説明をする庄司さん

厨房だけでお店が完成するものではないですが、子どもの頃から通っていたお店がお客さまなのだとすると、ワクワクします。期間限定メニューを食べるのが楽しみの一つになっているので、そのことでお客さまと話が盛り上がるのも楽しいです。

今後のあなたの夢を教えてください。

庄司 厨房機器はもちろんのこと、グループとして持っている幅広い商材を生かしたトータル提案ができるようになりたいです。商材が広ければその分知識を付けるのもたいへんですが、お客さまが思い描く店舗作りの実現により貢献できますし、一営業として信頼もしてもらえるようになるのではと考えております。とは言え、まずは厨房に精通した営業になることが最優先です。

プライベートでは、さまざまな所に出かけておいしいものをたくさん食べたいです！ 友人と充実したプライベートを過ごしつつ、それを外食産業の情報収集として仕事につなげて行きたいです。女性が少ない業界ではありますが、女性だから、というのはあまり意識せずに続けて行くのが一番良いと思っています。いつか振り返った時に「こんなに女性が増えている！」と驚ける日が来たらいいですね。

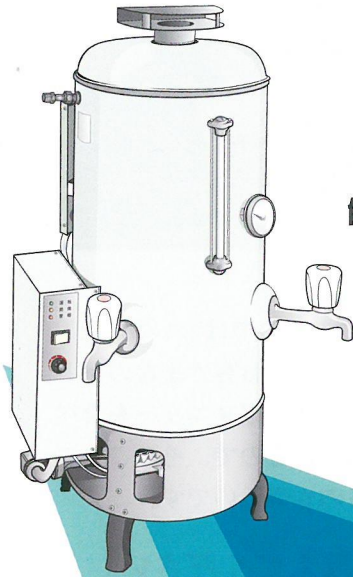
職場の方からのエール

配属当初はいきなり本社勤務、しかもベテラン男性社員が多い職場での勤務は過酷では……と考えていました。実際に本人と面会すると非常に明るく前向きな人物であり、「営業職でがんばりたい!」と覚悟を決めていた姿を見て、安心しました。人と会うこと・話すことが好きな性格は営業に向いており、何より「お客さまのために何ができるか?」を真剣に考えている姿勢は、われわれ先輩社員にも手本となります。今後は後輩社員の憧れ・尊敬される先輩社員に成長してくれることを期待しています。

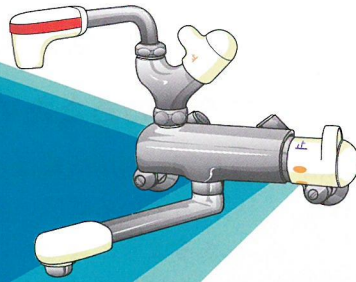
(飲料・外食統括部 店舗外食営業1部 営業2課 課長 石川 道也)

給湯の質

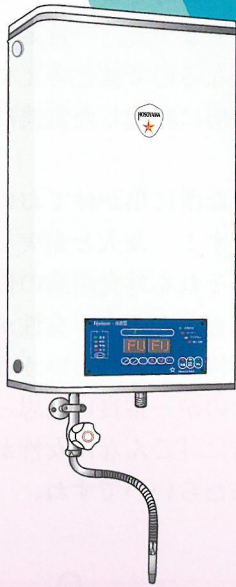
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

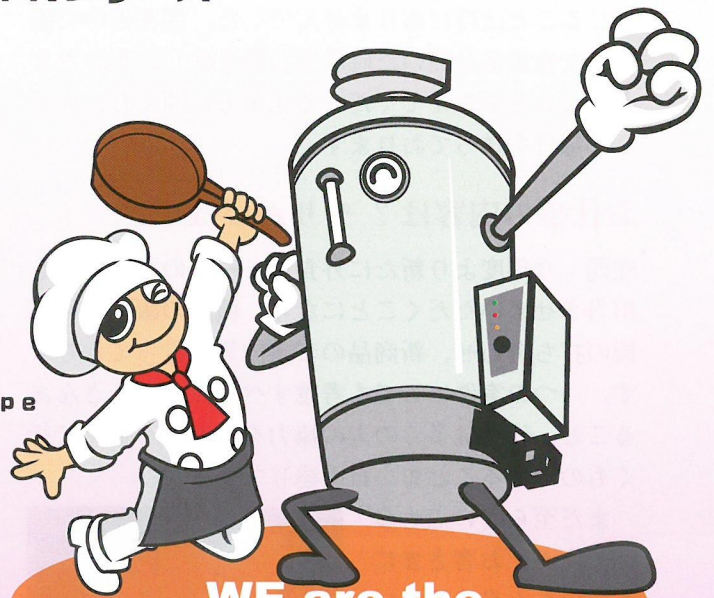
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

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

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

<p>INTERVIEW</p> <p>工業会関係</p> <p>会長挨拶</p> <p>支部だより</p> <p>関連団体情報</p> <p>書籍紹介</p> <p>法律相談</p> <p>ESSAY</p> <p>衛生管理</p> <p>厨房業界</p> <p>厨房業界関連情報</p>	<p>9 厨房女子が行く！(44) ————— パナソニック産機システムズ(株)</p> <p>12 大阪府北部を震源とする地震で被害に遭われた皆さまへ 図書送料改定のお知らせ</p> <p>15 第52回定時総会報告</p> <p>14 平成30年度の始まりに当たって ————— (一社)日本厨房工業会 会長 谷口 一郎</p> <p>19 関東支部が総会を開催 北海道支部が厨房設備士講習会を開催</p> <p>20 工業会協賛によるFOOMA JAPAN 2018国際食品工業展が開催</p> <p>20 『続・映画のグルメ-映画と食のステキな関係-PART2-』</p> <p>22 事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「債権譲渡に関する基礎知識」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡 正高/安本 樹</p> <p>33 小倉朋子の食・心・美 Part.2(13) 「ハンバーガーの細分化ニーズ」 ——— (株)トータルフード 小倉 朋子</p> <p>34 映画の見どころ・台所(49) 『アメリカン・スナイパー』 ——— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀</p> <p>36 音を楽しむ食を楽しむ(10) 「かわいい金魚と美味しいマス」 ————— リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子</p> <p>40 やるKEY HACCP(12) 「HACCPを支える業界としての対応」 ————— スタジオワーク(合) 上田 和久</p> <p>44 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」(9) 「メニューと環境、演出の関係性」 ——— (一社)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</p> <p>48 最新外食トレンド2018(7) 「平成29年の訪日外国人の飲食費動向」 ————— 宮城大学食産業界学群 堀田 宗徳</p> <p>13 旬に想う[白日傘黒日傘] ————— 杜子旬(佐藤 達樹)</p> <p>21 工業会だより</p> <p>21 工業会回覧板</p> <p>23 暑中名刺広告</p> <p>50 INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]</p> <p>51 図書料金表</p> <p>52 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧</p> <p>54 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル</p> <p>56 会員一覧</p> <p>58 奥付[広告掲載企業名]</p>
--	---

大阪府北部を震源とする地震で 被害に遭われた皆さまへ

6月18日の大阪府北部を震源として発生した地震により、被害に遭われた皆さまにお見舞い申し上げます。また、犠牲になられた方々のご遺族の皆さまに、心よりお悔やみを申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会

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

白日傘黒日傘

杜子句

梅雨が明けると、あちらこちらで
日傘を差す人たちの姿が増えて来る。
夏を感じさせる風景だ。
「白日傘」というのは、
俳句の季語にもなっている。

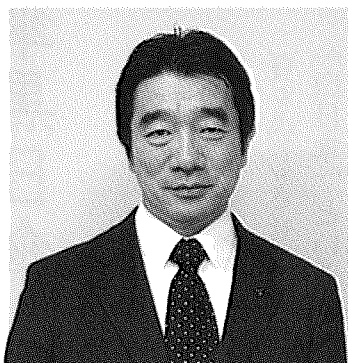
旬に想う

私もてつきり、日傘といえば白いもの
という固定観念を持っていたのだが、
ここ十数年で事情は変わったらしい。
紫外線の人体への影響が大きく取り上げられ、
より紫外線を吸収する「黒日傘」が
主流になっているのだそうだ。
見た目には、黒い傘は逆に暑そうにも感じる。
しかし、今の時代は見た目や風情よりも、
機能が重視されるようである。

遠い昔、私は高校球児だった。
照りつける強い日差しも気にせず、
白球を追った。
日焼けした顔は練習の証だった。
日傘を見てみると、
そんな季節を想い出す。
今年も高校野球のシーズンが
始まる。

杜子句（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。



平成30年度の 始まりに当たって

一般社団法人 日本厨房工業会 会長 谷口 一郎

6月18日に発生した大阪北部を震源とする地震により、被害に遭われた皆さまに心よりお見舞い申し上げます。被災された皆さまの一日も早い回復をお祈り申し上げます。

会員各位におかれましては、日頃より当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力を賜り、厚く御礼を申し上げます。

6月13日開催の定時総会につきまして、皆さま方のお力添えによりまして、滞りなく終えることができました。誠にありがとうございました。

現在のわが国の経済は海外経済の堅調を背景に着実に前進しており、輸出を主導とした企業業績の底堅い推移と労働市場の改善が見られました。一方で世界情勢においては地政学的リスク、政治的リスクが高まるなど、予断を許さない状況ともなっております。

訪日観光客数が、昨年は年間2,800万人を超え、過去最高となるなどを受けて当工業会が関わる外食・中食の市場も拡大致しましたが、一方では業界にかかわらず深刻化する人手不足、ハラルが目されるなどの食の多様化は、お客さまに当たる外食・中食においても大きな課題となっております。このような環境の中、第18回厨房設備機器展では過去最高の来場者を記録し、特に当工業会も関わっておりますセミナーにおいて参加者が前年比30%以上も増加したことは、喫緊の課題に対する日本厨房工業会並びに出展各社への大きな期待の表れと感じております。

厨房は、人間にとって欠くことのできない食を作る所であるばかりでなく、人、モノの流れ、そしてエネルギーがすべて集中する、建物の中でも要といえる空間です。当工業会はこの要である厨房を作り出し、支えている皆さまの発展に寄与するために、昨年度に引き続き、厨房設備士の資格認定制度、厨房設備機器展の開催、厨房誌の刊行、JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度の推進などの主要事業を継続・発展させ、食の安全・安心を支える厨房機器の安全・安心を確保すること、そして厨房機器を安全・安心で快適に使っていただけるための人材の育成を目指して参ります。

本年度は、『厨房設備工学入門』を第8版にすると共に、『業務用厨房関係法令集』も改訂し、業務用厨房を支える人材のレベルアップと業務用厨房へのより深い理解を図って参ります。また、これからの機器の標準となる「業務用厨房設備機器基準」と共に、機器選択・開発の物差しとなる「業務用厨房機器等性能測定基準」では、説明会を開催することで基準に対する理解を深め、高性能・省エネルギーの機器の開発の促進、普及へとつなげて参ります。さらにHACCPの制度化に向けて、HACCPの基礎を解説した記事「やるKEY HACCP」を機関誌である月刊『厨房』に連載するなどを通じて、情報発信を継続して参ります。

過去最高となった訪日外国人客の最も大きな目的として挙げられているものは、日本食を味わうこととあります(観光庁統計による)。日本食の提供には、食材、調理される方、そして調理機器が三つの柱と言われるようになりました。機器、器具を通して日本の食を支えているという自負を持って、さらなる認知度の向上と当業界の発展、食文化の発展に貢献して参りたいと存じます。

最後に、関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、本年度につきましても当工業会の諸活動に絶大なるご支援・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

第52回定時総会

平成30年度事業計画及び収支予算案が承認される

平成30年6月13日・ホテルインターコンチネンタル東京ベイ



谷口一郎会長



谷口議長により議事が進行した

◆定時総会

(一社)日本厨房工業会は平成30年6月13日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ「カールトン」にて第52回定時総会を開催した。

開会に先立ち谷口会長より挨拶の言葉が述べられた後、司会の事務局・太田職員より、定款の規定により谷口会長が議長となることが述べられた。

次に谷口議長は、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、総会の成立を宣した。議事録署名人名には、関東支部・尾崎氏、東海北陸支部・宮沢氏、関西支部・肥田氏を指名し、議事に入った。

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」は、議長より上程され、平成29年度の会務運営機構、役員・会員・委員会構成などの他、各部事業内容などの事業報告が上野副会長より説明されると共に、若杉専務理事から補足説明があった。収支決算については、細山副会長より報告がされ、各科目について詳細な説明があった。続いて、柳屋監事より監査報告がされ、4月26日に監事会を開催し、定款第26条1項の規定に基づいて監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は承認された。



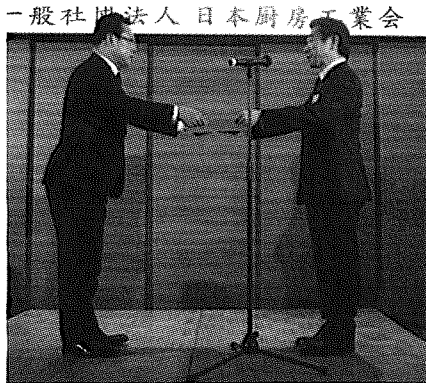
左から中西一真、丸山 暁、穴水 孝の各新理事

次に第2号議案「役員の報酬等についての承認の件」が議長から上程され、定款第29条に基づき、常勤の理事に対する報酬総額の設定および役員報酬規程の改定が、上野副会長より説明され、承認された。

続いて、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」が議長から上程され、平成30年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案などについて上野副会長より説明されると共に、若杉専務理事から補足説明があった。収支予算案については細山副会長より説明さ



永年会員表彰を受ける矢作氏



永年会員表彰を受ける村山氏



永年会員表彰を受ける池田氏



永年会員表彰を受ける小串氏



谷口会長に謝辞を述べる池田氏

(関東支部) 矢作裕一取締役、シンプロメンテ(株)(関東支部) 内藤秀雄取締役、(株)タチバナ製作所(東海北陸支部) 池田吉彦代表取締役社長、シンコー(株)(関西支部) 魚山英和代表取締役、(株)エフ・エム・アイ仙台営業所(東北支部) 西村 聡営業所長、商工サービス(株)(関東支部) 小申明弘代表取締役らに贈られることになり、出席した矢作、池田、小

串各氏、内藤氏代理の村山政昭専務取締役が谷口会長より表彰を受けた。その後、10年以上勤務し本会または業界の向上発展に寄与した職員を対象に贈られる永年勤続職員表彰状が花田政孝、水野圭吾、地下 恵各職員に贈られ、谷口会長より表彰を受けた。

最後に第4号議案「理事の選任の承認の件」が議長より上程され、中西昭夫、浦田康博、安岡 省 各前理事の後任として、新たに(株)中西製作所の中西一真、ホシザキ(株)の丸山 暁、東京ガス(株)の穴水孝の各氏を選任したい旨が上野副会長より説明され、承認された。その後各新理事より挨拶があり、閉会となった。

◆功労者表彰

続いて、昨秋に渡辺恵一理事(前会長)が藍綬褒章を授章されたことが報告された後、功労者顕彰規定に基づく表彰が行われた。

まず、10年以上にわたり工業会の活動に尽力した会員を対象に贈られる永年会員表彰状が、(有)敬和

◆懇親会

続いて、場所を「ルグラン」に移し、会員をはじめ官庁、関係団体等から多くの来賓を迎え、第52回定時総会懇親会が催された。

懇親会は事務局・中津川職員の司会で進行。壇上



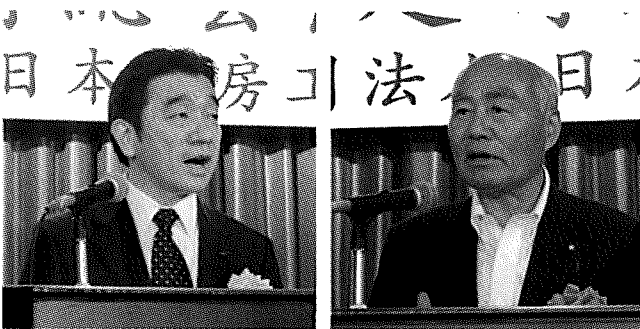
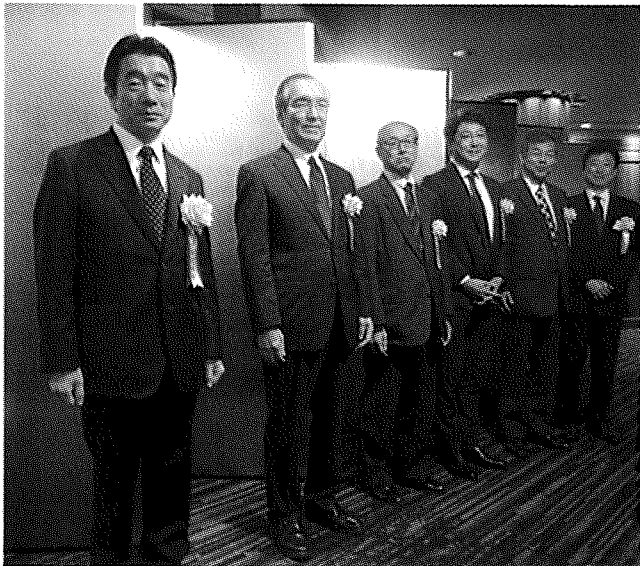
永年勤続職員表彰を受ける花田職員



永年勤続職員表彰を受ける水野職員



永年勤続職員表彰を受ける地下職員



谷口会長

復興庁・吉野正芳復興大臣

経済産業省・杉浦宏美室長

国土交通省・上森康幹室長

に立った谷口会長は出席された関係官庁、関係諸団体、関係各位へのお礼を述べた。続いて「厨房設備機器展は盛況で、訪日観光客数の増加や飲食サービス業の人手不足をテーマにしたセミナーが昨年よりも大幅に参加者が増えたのは、われわれ工業会への期待の表れだと思っている。厨房は人とモノとエネルギーが集中する建物の要であり、工業会はその厨房を作るために、厨房設備士資格認定制度、厨房設備機器展、月刊厨房、JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度の推進などの主要事業を継続・充実させ、食の安全・安心を支える厨房機器の安全・安心の確保、そして厨房機器を安全・安心で快適に使っていただけるための人材の育成を図る。今年度は『厨房設備工学入門』『業務用厨房関係法令集』の改訂、業務用厨房を支える人材のレベルアップと業務用厨房へのより深い理解を図る。業務用厨房機器等性能測定基準の説明会開催や月刊厨房のHACCPの連載記事などを通じて、情報発信を継続する。調理の機器や器具を通して日本の食を支えている自負を持って、さらなる認知度の向上と当業界の発展、食文化の発展に貢献したい。関係諸官庁、関連諸団体、会員の皆さまには、本年度も絶大なるご支援・ご協力



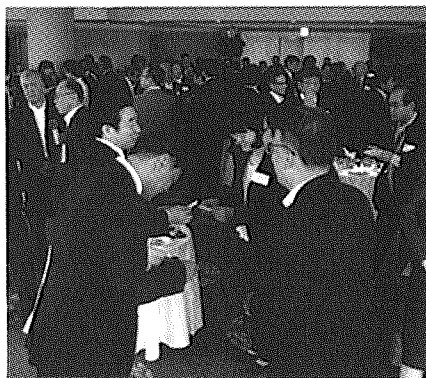
農林水産省・新藤光明室長

乾杯の音頭をとる寺部副会長

を賜りたい]旨を述べた。

次に来賓の吉野正芳復興大臣より「東日本大震災と原発事故から7年が過ぎた。私の孫は小学1年生でそれらは歴史上の出来事として学んで行くしかない。災害は必ず起きる。東日本大震災と原発事故を経験した者として教訓を残すことが一番の務め。被災地の農産物・水産物は生産体制は回復したが、スーパーの棚はもう塞がっていて、販路拡大が今の復興庁の一番の仕事だ。食材を扱う皆さまには、東北や熊本の被災地のものを優先してお使いいただきたい。工業会の皆さまの益々のご発展を祈る]旨の挨拶が述べられた。

続いて経済産業省製造産業局生活製品課住宅産業室・杉浦宏美室長より「厨房設備機器の受注は堅調



と認識している。厨房設備機器展や厨房設備士資格認定、厨房女子会などへの業界活性化への取り組みに敬意を表したい。先日衆議院で可決した食品衛生法を一部改正する法律案により、原則としてすべての食品等事業者に対しHACCPに沿った衛生管理が求められるようになった。工業会会員企業はそれに対応した機器を販売されている事業者もいると聞いている。経済産業省としては、IoTやAIといった技術を活用しながら、複数の事業者間や異業種間でデータの収集や活用・連携などを支援して行きたい。また、厨房機器の海外展開や新たな市場の開拓などにも積極的に目を向けていたいただきたいと思っている。工業会の益々の発展とご列席の方々のご健勝を祈念する」旨の挨拶がなされた。

続いて国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故調査室・上森康幹室長より「現在国会で建築基準法の一部を改正する法律案が提出されている。その柱は建築物・市街地の安全性の向上、既存建築物の不要措置に関する体制、木造建築物の推進の改正。厨房に関しては、転倒防止についての通知、防災拠点等となる建築物に係る機能継続ガイドラインを出した。国土交通省も建築物や建築設備の安全性について講じて行きたいし、皆さまも厨房機器の安全性の向上に取り組んでいただきたい。工業会の益々の発展とご列席の方々のご健勝を祈念する」旨の挨拶が

なされた。

そして農林水産省食料産業局食文化市場開拓課外食産業室・新藤光明室長からは「外食・中食産業は多くの課題を抱えており、工業会の皆さんには側面から支えていただいている。食品衛生法を一部改正する法律案が可決されたがHACCPの推進、業界の人手不足と労働環境の改善、外食・中食企業の海外展開時の厨房機器の海外輸出など、今後も縁の下の力持ちとしての役割を、最大限発揮していただきたい。東日本大震災から7年経つが、福島県産の農産物・食品は販売が苦戦しているの、皆さんには改めてご活用をお願いしたい。皆さまのご健勝と工業会と厨房産業の益々のご発展を祈念する」旨の挨拶がなされた。

その後の乾杯では寺部副会長が乾杯の音頭をとり、歓談の時間となった。会場内では、来賓の方々が挨拶をしたり、旧交を温め合ったり、今後の業界展望について語り合ったりする姿が見られた。懇親会は、尾崎副会長の中締めにより、和やかな雰囲気の中、散会となった。



中締めをする尾崎副会長

関東支部が総会を開催



尾崎支部長の司会で進行した

関東支部は、6月13日13時45分より、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・4階「アフロディテ」において、関東支部総会を開催した。

総会は、尾崎関東支部支部長の挨拶の後、司会者より議長を尾崎支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で尾崎支部長が議長に選出され、議案の審議に入った。尾崎議長は本日の総会が定足数を満たし総会が成立したことを宣すると、議事に入った。

第1号議案「平成29年度事業報告及び収支決算の承認に関する件」では、前年度総会や関東支部役員



議案はすべて承認され、滞りなく終了した

会、厨房設備士フォローアップ研修会や施設見学会、収支決算などについて説明があった。続いて、杉山監事より監査の結果決算およびその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は全会一致で承認された。

次に第2号議案「平成30年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認に関する件」について説明があり、各種事業と予算案が原案の通り承認され、総会は無事終了した。

[工業会事務局 花田政孝]

北海道支部が厨房設備士講習会を開催



当日は15名が参加した

平成30年度の厨房設備士資格認定試験が7月に行われますが、それに向けた受験講習会が6月に全国8会場で開催されました。

北海道支部では、6月14日10時より、札幌市産業振興センター・セミナールーム2で講習会を行いました。当日は1級1名、2級14名の受験申込者が全員出席し、吉田義一・北海道支部支部長による講義に耳を傾け、滞りなく終了致しました。7月の試験本番での全員合格を期待しております。

[北海道支部事務局長 石塚昌子]

工業会協賛による

FOOMA JAPAN 2018国際食品工業展が開催



6月12日から15日にかけて、東京ビッグサイトで、(一社)日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN

2018 国際食品工業展」が、工業会協賛により開催された。これは「食の技術は無敵大。」をテーマとした、食品機械・装置および関連機器に関する展示会で、工業会会員企業も出展し、各々の製品をデモンストレーションしていた。

恒例のセミナーやシンポジウムその他、国内外の大学・研究機関による研究成果を発表する「アカデミックプラザ2018」、海外機関や駐日外国大使館による企業の海外進出に役立つ情報提供の場「グローバルスペース」等の他、今年は新たに「衛生対策製品紹介プラスコーナー」が設けられ、来場者の注目を集めていた。

【工業会事務局 花田政孝】

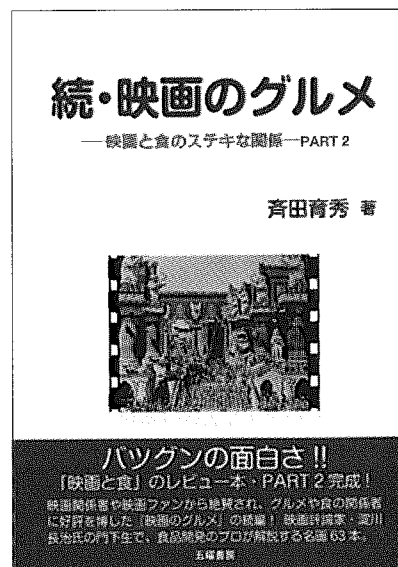


『続・映画のグルメ—映画と食のステキな関係—PART2』

本誌連載『映画の見どころ・台所』などでおなじみの齊田育秀氏の最新刊が発売されました。

『続・映画のグルメ—映画と食のステキな関係—PART2』は、2012年に発売された食やグルメに関する映画を紹介した『映画のグルメ』の第2弾となります。今回紹介されている映画は63本。前著書と同数ながら、テキスト量がボリュームアップ、389ページに増量。ヴィジュアルもポスター以外の名場面や俳優の写りが数多く挿入され、より読みやすくなっています。

紹介されている映画は、『旅情』『イントレランス』といった古典的名作から、最近の作品では『おくりびと』まで、古今東西の作品がノンジャンルでセレクトされています。扱われる食材も、『少年時代』のイカやジャガイモ、『ファーゴ』のTVディナーから、『さらば愛しき女よ』のバーボン・ウイスキー、『シ



著者：齊田育秀
発行：五曜書房
発売：星雲社
価格：2,000円
サイズ：A5判

ンドラーのリスト』のオイルサーディンまで、いろいろ。中には『ショーシャンクの空に』の刑務所の食事とか、『東海道四谷怪談』の食品の毒(自然毒)とか、食べたくないものも。変わった所では、『ポセイドン・アドベンチャー』のサプリメントなんてものもあります。『ブレードランナー』でデッカーが食べているのはうどんではなく中華麺だったの!? とか、意外性のあるウンチクも本書の読み所。ただし『赤西蠣太』に出て来るのは牡蠣ではなく、アンコウです。

【工業会事務局 花田政孝】

5.21

設備士試験問題諮問委員会。中川副会長、井上、藤原各諮問委員、小泉委員長、大山副委員長、石川、中野各資格委員、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)

5.23

(一社)日本惣菜協会 平成30年度通常総会・記念講演・懇親会。寺内事務局長。(ハイアットリージェンシー東京・桃山/センチュリールーム)

5.23

関東厨房機器協同組合第58回通常総会懇親会。谷口会長。(メルパルク東京4階・孔雀)

5.25

ガス警報器工業会懇親会 第44回定時総会懇親会。由利事務局長次長。(如水会館2階・スターホール)

5.28

(一社)日本食品機械工業会 創立70周年記念祝賀会。谷口会長、若杉専務理事。(帝国ホテル本館2階・孔雀東)

5.31

キッチンバス工業会 総会・懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長。(ホテルグランドパレス・白樺の間)

6.1

(一社)日本冷凍空調工業会 第7回通常総会懇親パーティー。若杉専務理事、寺内事務局長。(東京マリオットホテルB1・ボームルームサウス)

6.5

日本空調システムクリーニング協会30周年懇親会。由利事務局長次長。(ホテルルポール麹町2階・サファイヤの間)

6.6

厨房機器オープンデータベースキックオフミーティング。若杉専務理事、由利事務局長次長。(日本エレクトロヒートセンター・会議室)

6.8

エレクトロヒートセンター総会懇親会。由利事務局長次長。(日本教育会館9階・喜山倶楽部)

6.11

(公社)全日本司厨士協会 第8回定時社員総会懇親会。谷口会長。(浅草ビューホテル4階・飛翔)

6.12

ISO/TC161国内対策委員会。由利事務局次長。(ガス石油機器工業会)

6.13

(一社)日本厨房工業会 第52回定時総会。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ4階・カールトン)

6.14

(一社)日本ガス協会 第66回通常総会懇親会。谷口会長、若杉専務理事。(ホテルニューオータニ・芙蓉の間)

6.15

設備士試験講習会(東京会場)。(台東区民会館9Fホール)

6.18

第1回ガス厨房普及促進研究会。由利事務局次長。(今池ガスビル)

■会社代表者などの変更

オピニオン(株)(関東支部)

【会社代表者】福世 茂樹 代表取締役

(一社)日本フードサービス協会(賛助)

【会社代表者】【本会に対する代表者】高岡 慎一郎 会長

(公社)日本メディカル給食協会(賛助)

【会社代表者】【本会に対する代表者】山本 裕康 会長

東洋厨機工業(株)(東海北陸支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】鈴木 浩太郎 代表取締役

ホシザキ(株)(東海北陸支部)

【本会に対する代表者】丸山 暁 常務取締役

パナソニック産機システムズ(株)(関東、東北、東海北陸、北海道、関西、中四国、九州支部)

【会社代表者】前田 潔 代表取締役社長

(株)名城製作所(関西支部)

【会社代表者】河島 絵美 代表取締役

サンデン・リテールシステム(株)(関東支部)

【会社代表者】森 益哉 代表取締役社長

日本洗浄機(株)福岡営業所(九州支部)

【本会に対する代表者】佐藤 保 所長

■社名の変更

【新】(株)テックサス(関東支部)

【旧】(株)本庄厨房機器製作所

工業会回覧板

6.4

【経済産業省からの周知依頼につきまして(夏季の省エネルギー対策)】

先日5/28(月)に開催されました省エネルギー・省資源対策推進会議省庁連絡会議において、今年度版の「夏季の省エネルギーの取組について」が決定されました。

■ニュースリリース■

「夏季の省エネルギーの取組について」を決定しました ～6月から9月は夏の省エネキャンペーン～

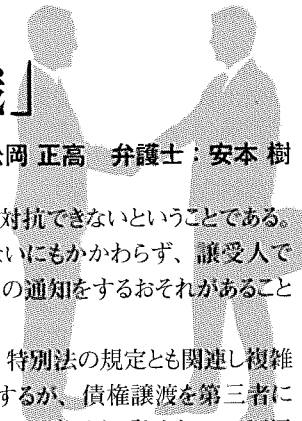
<http://www.meti.go.jp/press/2018/05/20180531006/20180531006.html>

「夏季の省エネルギーの取組について」(添付のPDFと同じものです。)

<http://www.meti.go.jp/press/2018/05/20180531006/20180531006-1.pdf>

「債権譲渡に関する基礎知識」

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

A社は、厨房機器を売却したB社に対して売買代金100万円(便宜上「債権①」という)を請求していたが、B社も経営がうまく行っていないようで、なかなか支払いが受けられないでいた。

そんな中、B社の代表者から、以前500万円を融資したC社から毎月20万円ずつの貸金の返還(便宜上、「債権②」という)を受けているから、その債権を譲渡し、その債権譲渡と引き換えに債権①を免除してほしいと打診があった。加えて、B社からの提案は、迷惑をかけたので6ヵ月分の返還債権である合計120万円分を譲渡したいとのことである。

そもそも、そのような取引ができるのか、A社としては何に留意をしなければならないのか。

2. 債権譲渡とは

(1) 規定

債権譲渡に関しては、民法466条以下に規定がある。民法446条1項は、「債権は、譲り渡すことができる。ただし、その性質がこれを許さないときは、この限りではない」と規定されている。

上記の通り、B社の提案の通りの債権譲渡契約をすることそれ自体は可能である。

(2) 対抗要件等

仮に、A社が債権②を譲り受けたとしても、債権②の債務者C社としては、A社とB社の債権譲渡契約を知らなければ、従前のままB社に支払ってしまう。

民法467条1項は、「指名債権の譲渡は、譲渡人が債務者に通知をし、又は債務者が承諾をしなければ、債務者その他の第三者に対抗することができない」と規定する。

すなわち、A社がC社に債権譲渡の事実を対抗する(債権譲渡を前提としてC社に直接請求する)ためには、債務者であるC社に対して、譲渡人であるB社から債権譲渡をした旨の通知をしてもらうか、C社から債権譲渡を承諾してもらわなければならない。

譲受人A社からの通知では、対抗できないということである。この点は、債権譲渡の事実がないにもかかわらず、譲受人であると偽り、債権譲渡を受けたとの通知をするおそれがあることから当然の規定である。

第三者対抗要件については、特別法の規定とも関連し複雑であるため詳細については省略するが、債権譲渡を第三者に対抗するためには、確定日付のある証書が必要とされている(民法467条2項)。確定日付のある証書の意義については民法施工規則5条に規定があるが、譲渡通知を内容証明郵便で送るか、公証役場で確定日付印を押してもらうのが一般的である。

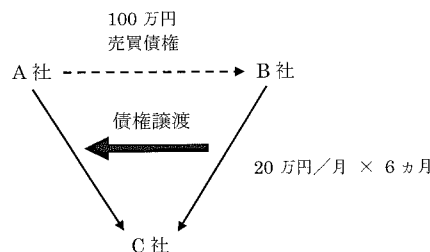
(3) 将来債権

C社のB社に対する債権②は、分割で支払う約定があるため、弁済期が来ていない債権であるが、このような将来債権であっても、債権譲渡ができることについては、過去の裁判例で認められている。

3. 留意点

A社の留意点としては、対抗要件の問題とC社からきちんと支払いが受けられるかという点が挙げられる。B社の発言が事実であり、C社が支払いを怠るような会社ではないのであれば、A社としては、B社の提案の通り、債権譲渡契約を前向きに検討してもよいのであろう。

また、A社は、B社との債権譲渡契約と同時に債権①を免除するのではなく、支払いを猶予し、債権②の支払いをすべて受けた時には、債権を放棄するとの合意をしておくことなどが考えられる。



【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

2018

盛夏

暑中お見舞い申し上げます



<p>同 寺部 良洋</p> <p>東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館</p>	<p>同 細山 欣也</p> <p>同 中川 幹夫</p> <p>同 尾崎 誠</p>	<p>副会長 上野 秀雄</p> <p>会 長 谷口 一郎</p>	<p>一般社団法人 日本厨房工業会</p>
<p>理事長 上野 秀雄</p> <p>東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館</p>	<p>東海調理機器協同組合</p> <p>理事長 岡田 重雄</p> <p>〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上一二九九-四九 押切電機棟内 ☎ 〇五六八(九三) 〇一八九(代) FAX 〇五六八(八八) 六一〇六</p>	<p>近畿厨房機器協同組合</p> <p>理事長 福島 裕</p> <p>大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一 福島工業株式会社三階</p>	<p>公益社団法人 日本給食サービス協会</p> <p>会 長 西 剛平</p> <p>〒101-0041 東京都千代田区神田須田町一ノ二十四-三 FORECAST 神田須田町八階</p>
<p>一般社団法人日本弁当サービス協会</p> <p>会 長 渋谷 利光</p> <p>〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二二二 淡路町広瀬ビル3階</p>	<p>公益社団法人 日本メディカル給食協会</p> <p>会 長 山本裕康</p> <p>東京都千代田区鍛冶町一ノ六一十七 フォールテ神田5階</p>	<p>公益社団法人 日本食品衛生協会</p> <p>理事長 鵜飼良平</p> <p>東京都渋谷区神宮前一ノ六ノ一 ☎ 〇三(三四〇三) 二二二一</p>	<p>あいおいニッセイ同和損害保険株式会社</p> <p>代表取締役 長 金杉恭三</p> <p>〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八-一 ☎ 〇三(五四二四) 〇一〇一</p>

2018 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役
瀬 瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎ 〇五八六(四五) 八〇七四

AIHO

株式会社 AIHO

代表取締役
長 寺部 良洋

本社
愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三(八八) 五二一一

HI-COOK

アサヒ表設株式会社

代表取締役
山本 洋志

石川県白山市宮永町一八六三ノ一
☎ 〇七六(二七五) 八一五九
http://www.hicook.com

AZUMA

焼肉店舗設備 / 飲食店総合設備
東,産業株式会社

代表取締役社長
河村 直人

〒124-0011
東京都葛飾区四つ木3-7-12
TEL: 03-3694-6392
FAX: 03-3694-6720
E-mail: info@8929.co.jp
http://www.8929.co.jp
福岡営業所オープン

株式会社 安達工業

代表取締役
安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三二一九
☎ 〇七六六(五六) 二八〇〇
FAX 〇七六六(五六) 〇〇三二

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

厨房機器の総合商社
有限会社 イーシャパンロードサービス

代表取締役
藤田 荘一郎

〒337-0066 埼玉県さいたま市見沼区馬町二二六六ノ一
☎ 〇四八(六八六) 二二〇八
FAX 〇四八(六八六) 二二五七

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役
石川 文紀

〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
☎ 〇五五(三三三) 六四〇〇
FAX 〇五五(三三三) 六四〇一

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三一(四二) 八〇七八

ISEKI
maxim ISEKI トータルサービス

代表取締役社長
富久 誠
Makoto Tomihisa

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

winterhalter

株式会社 ウィンター・HALター・ジャパン

代表取締役
たかぎひろくに
高城宏州

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

株式会社 上野製作所

代表取締役
長 上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

株式会社 ウ サ ミ

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一ノ二〇
電話 〇五九五(四五) 三九五二

エース工機株式会社

代表取締役
長 浅井 裕一

東京都台東区駒形一三二一六
☎ 〇三(三八四三) 四八五一

S-TEC

代表取締役
白土 将敏

エス・テック株式会社
〒162-0832
東京都新宿区岩戸町14番地
神楽坂不二ビル2-D I
☎ 03-3235-5888
www.stec-ltd.com

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役
長 木本 武雄

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

クボタライスロホ
株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役
長 藤村 和夫

埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇
ウイングビル二階
☎ 〇四八(八六二) 〇八四一

2018 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

冷蔵ネタケース・ショーケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役 杉村 広行

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

大阪ガス株式会社

エネルギー事業部 ビジネス開発部長

理事 村田 稔

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

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役 尾高 清臣

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

押切電機株式会社

代表取締役 岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二二九九四九
 ☎〇五六八(八八)六二二一(代)
 FAX 〇五六八(八八)六二〇六

オザキ株式会社

代表取締役会長 尾崎 和夫

代表取締役社長 尾崎 誠

本社〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
 ☎〇三(三六三三)二二九一(代表)
 FAX 〇三(三六三三)一一九一
 http://www.ozaki-gastrange.co.jp

株式会社 大道産業

代表取締役 坂田 浩一

本社〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五二五ノ一
 大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

厨房機具・設計施工・販売・修理
 有限会社 北見厨房

代表取締役 中塚 敏之

〒090-0053 北海道北見市桂町四一三二二一〇
 TEL 〇一五七(三三三)六〇八〇
 FAX 〇一五七(三三三)七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役 尾崎 光行

東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
 ☎〇三(五四八五)五一一一

株式会社 関東三貴

代表取締役 石井 勝之

SANKI
 〒千葉市若葉区西部賀二丁目七番五号
 ☎〇四三(二〇六)四四〇〇
 FAX 〇四三(二〇六)四四〇七

関西スチールネット株式会社

代表取締役 木村 浩士

〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
 ☎〇六(六七二二)七二〇六

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役 牧田 哲博

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
 ☎〇四二(三六二)二二二七
 FAX 〇四二(三六二)一九七八
 長野工場 長野県伊那市東春近字中殿島一四〇七四
 ☎〇二六五(七〇〇)〇六二六
 FAX 〇二六五(七〇〇)〇六二七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳一ノ七ノ十五
 ☎〇四二(五七三)三三三四一
 FAX 〇四二(五七三)三二二八七

調理釜の総合メーカー
 桐山工業株式会社

代表取締役 品川 みゆき

TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)
 本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
 加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シエルフメーカー
 新時代の空間をクリエイト
 株式会社 キヤニオン

代表取締役 榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
 ☎〇三三二六(六)六七七四二

エレクター株式会社

代表取締役 柳屋 隆

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二一一一
 中目黒GTタワー14階
 http://www.erecta.co.jp

2018 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社晃成技研

代表取締役

八木 崇介

〒581-0039 大阪府八尾市太田新町二丁目一五四一
 ☎ 〇七二(九二〇) 六九〇〇
 FAX 〇七二(九二〇) 六九〇〇



株式会社クリエ

代表取締役

高田 功一

〒431-2102 静岡県浜松市北区都田町7852-17
 TEL : 053-428-0551
 FAX : 053-428-0552
 URL : <http://www.c-clie.co.jp/>
 E-mail : info@c-clie.co.jp



キッチンから、笑顔をつくらう

代表取締役 社長執行役員

竹内 宏

クリナップ株式会社
 〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
 TEL 03-3894-4771
 FAX 03-3810-8264

株式会社 クラコ

代表取締役

倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪府中央区平野町二丁目一
 沢の鶴ビル
 ☎ 〇六(六三三) 六一六一

株式会社サミー

代表取締役

杉本圭一郎

兵庫県小野市福住町三五六
 ☎ 〇七九四(六七) 一七二二



女から喜びと笑顔を未来へ

取締役社長

加藤 愛一郎

愛知県稲沢市祖父江町甲新田イー9
 ☎ 〇五八七(九七) 八四四一

株式会社 コメットカトル

西部ガス株式会社

執行役員
 営業本部

副部長

今給黎 督



涼しい厨房

〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号(パシオン24)
 ☎ 〇九二(六三三) 二二二二
 FAX 〇九二(六三三) 二七三五



株式会社河野製作所

代表取締役

河野 邦平

そばかまど製造販売
 埼玉県さいたま市桜区中島一ノ二ア一〇
 ☎ 〇四八(八五三) 二五一一
 FAX 〇四八(八五五) 六二五五

株式会社 三陽製作所

代表取締役

和田 廣

〒992-0473 山形県南陽市池黒七五〇一
 ☎ 〇三八(四七) 五五一四
 FAX 〇三八(四七) 三九五二

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役

肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
 ☎ 〇七二(八二八) 三三七〇

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長

高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
 ☎ 〇一〇(六二四) 三〇三三(代)
 FAX 〇一〇(六二四) 三〇三三
 青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
 ☎ 〇一七(七四一) 一三五〇
 FAX 〇一七(七四一) 一三五三

株式会社 三栄コーポレーション

代表取締役社長

深澤 及

本社 〒223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五
 ☎ 〇四五(五九九) 五七〇一
 FAX 〇四五(五四五) 五七〇二
<http://www.san-ei-ltd.co.jp/>

株式会社 ショウワ

代表取締役

藤村 俊秀

本社 〒661-0978 兵庫県尼崎市今知西町一丁目六番二六号
 ☎ 〇六(六四二二) 六四八一
 FAX 〇六(六四二二) 四四五五
<http://www.shouwa.net>
 営業所 東京 名古屋 北陸 韓国

株式会社 CEK

代表取締役社長

宮沢 慎一

〒456-0025 名古屋市中熱田区玉の井町5番14号
 ☎ 〇五二(六八二) 二六七一
 FAX 〇五二(六八二) 三三五九



sanwa nouvelle cuisine

代表取締役社長
 加藤 太一郎

電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社
 SANWA CHURI INDUSTRY CO., LTD.

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



三和厨房株式会社

代表取締役

中野 圭二

本社 〒581-0014 大阪府八尾市中田四一五三
 ☎ 〇七二(九九三) 七七七〇
 FAX 〇七二(九九三) 七七四九

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

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

茨	城	東邦厨房 株式会社 代表取締役 上崎明彦	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎029-247-4613 FAX 029-247-2705 http://www.toho-chubou.jp/
栃	木	株式会社 兵藤製作所 代表取締役 兵藤道雄	☎323-0829 栃木県小山市東城南2-4-4 ☎0285-27-5711 FAX 0285-28-1811 http://www.k-hyodo.co.jp/
埼	玉	株式会社 丸紅食器設備 代表取締役 和田卓也	☎350-0856 埼玉県川越市間屋町9-2 ☎049-222-3017 FAX 049-225-5372 http://www.marubeni-ss.com/
神	奈	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 代表取締役 深澤及	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎045-549-5701 FAX 045-545-5702 http://www.san-ei-ltd.co.jp/
山	梨	株式会社 トーレイ 代表取締役 早川徳仁	☎400-0844 山梨県甲府市中町5-1 ☎055-242-0630 FAX 055-242-0631 http://www.to-rei.co.jp/
長	野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大前憲治	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎026-244-8540 FAX 026-244-8556 http://www.technofood.co.jp/index.php
静	岡	マルゼン厨機 株式会社 代表取締役社長 小栗豊人	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎053-464-2277 FAX 053-464-2003 http://www.maruzen-chuki.co.jp/
岐	阜	株式会社 セイコー 代表取締役 金尾雄孝	☎500-8156 岐阜県岐阜市祈年町11-42 ☎058-246-3120 FAX 058-247-3864 http://www.seikoh.info/
愛	知	三岳工業 株式会社 代表取締役 松浦圭	☎452-0962 愛知県清須市春日白弓103 ☎052-401-2681 FAX 052-401-2870 http://www.mitakekogyo.jp/
		株式会社 CEK 代表取締役 宮沢慎一	☎456-0025 愛知県名古屋市中区玉の井町5-14 ☎052-682-2671 FAX 052-671-3859 http://www.cek.jp/
		株式会社 シマダ商会 代表取締役 島田英成	☎444-0847 愛知県岡崎市六名東町11-12 ☎0564-51-5108 FAX 0564-51-5419 https://shimada-s.jimdo.com
三	重	スズカン 株式会社 代表取締役 若林弘樹	☎510-0072 三重県四日市市九の城町5-8 ☎059-351-5131 FAX 059-351-5112 http://mie-suzukan.shop-pro.jp/
福	井	株式会社 ラボー 代表取締役 黒田真弘	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎0776-33-1000 FAX 0776-33-2800 http://www.ravo.co.jp/
滋	賀	大洋厨房 株式会社 代表取締役 西村均	☎520-0812 滋賀県大津市木下町18-8 ベラベスタ2F ☎077-524-2857 FAX 077-524-2823 http://www.taiyocook.co.jp/
奈	良	ダイヤコスモ 株式会社 代表取締役 佐治知洋	☎633-0048 奈良県桜井市生田1003 ☎0744-45-3977 FAX 0744-45-3978 http://www.daiyacosmo.com/
大	阪	三和厨房 株式会社 代表取締役 中野圭二	☎581-0014 大阪府八尾市中田4-153 ☎072-993-7770 FAX 072-993-7749 http://www.sanwa-chubo.com/
兵	庫	株式会社 アイナス 代表取締役 大内晋	☎656-0003 兵庫県洲本市中川原町三木田729-4 ☎0799-28-1112 FAX 0799-28-1096 http://ainas.co.jp/
岡	山	株式会社 福井厨房 代表取締役 福井正晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎086-241-9551 FAX 086-241-2792 http://www.fukui-chubou.co.jp/
愛	媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上松光明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎089-924-5327 FAX 089-924-5342 http://chubo-uematsu.jp/
福	岡	エムケー厨設 株式会社 代表取締役 木谷義秀	☎816-0901 福岡県大野城市乙金東3-4-20 ☎092-504-2270 FAX 092-503-5777 http://mkc-gr.co.jp/
賛	助	エバーピュア・ジャパン(株) 押切電機(株) (株)コメントカウ エイシン電機(株) 福島工業(株) パナソニックES産機システム(株) エレクトロラックス・ジャパン(株) (株)明城製作所 国際化工(株) オザキ(株) 服部工業(株) (株)エス・シー・テクノ ヒゴグリラー(株) さぬき通機(株)	

(順不同)

2018 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 セイコー

代表取締役
金尾 雄孝

〒500-8156
岐阜県岐阜市折年町十一丁目四二
☎ 〇五八(二四〇)三二二〇

スギコ産業株式会社

代表取締役
長 杉山 正

本社 〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤二八〇一三
☎ 〇二五六(八〇)三七一
FAX 〇二五六(八〇)二〇〇
http://www.sugico.co.jp

株式会社 伸和商会

代表取締役
篠原 和男

〒333-0848
埼玉県川口市芝下一丁目四一六
☎ 〇四八(二六九)三〇〇〇

新日本厨機株式会社

代表取締役
清 重雄

〒144-0053
東京都大田区蒲田本町一丁目四一
電話 〇三(二七三)四八一七
FAX 〇三(二七三)四〇四〇

タイジ株式会社

代表取締役
長 堀江 裕明

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

ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋
取締役 竹元 謙治

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

仙台市ガス局

ガス事業管理者
氏家 道也



〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五一三
Tel 〇二二(二五六)二二二一

総合厨房設備・店舗設計・内装工事・企画・設計・製作・施工

株式会社 千田

代表取締役会長 千田 禎一
取締役社長 川端 健

(本社) 千五百四二〇七五
大阪府東淀川区千日前八十一
☎ 〇六(六二)一五八五
FAX 〇六(六四)一五八七
http://www.senda.co.jp/

中日厨房設備株式会社

代表取締役
小木曾 誠

名古屋市中区春園通七ノ三二
☎ 〇五二(七六二)三五五九
FAX 〇五二(七五二)五一五〇

タニコー株式会社

代表取締役
長 谷口 秀一

東京都品川区戸越一丁目二〇
☎ 〇三(五四九)八七一
FAX 〇三(五四九)八七二七

業務用高級錆物・ガス器具総合メーカー
株式会社 タチバナ製作所

代表取締役社長
池田吉彦

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

大洋厨房株式会社

代表取締役
西村 均

本社 滋賀県大津市木下町一八八
☎ 〇七七(五二四)二八五七
TAYYO 京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長
椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノノ五
☎ 〇三(三八七)〇二〇六

モーター付ハンドバーナー
IKUZO

牛肉・豆腐・魚の表面の焼入れ!!

つちたに
株式会社 土谷金属

代表取締役 土谷文秀

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



株式会社 厨林堂

代表取締役
寺部 吉治

本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
☎ 〇五三(三)八三二八
FAX 〇五三(三)八三二八
http://www.churindo.com

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役
長 三林 義典

〒511-0943
三重県桑名市森忠四六三
☎ 〇五九四(三三)一一一一

2018 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

東邦ガス株式会社

専務執行役員
業務用営業本部長

佐野 冬彦

本社 名古屋市熱田区桜田町十九-18
☎ 〇五二(八七二)九七四〇

- 真空包装機の製造/販売
[真空調理・凍結含浸調理サポート]
- クリーニング機械の製造/販売
- コインランドリー機械の製造/販売

株式会社 TOSEI

代表取締役社長
中村吉孝

本社工場 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244
☎ 0558(76)2270 FAX 0558(76)0934

東京ガス株式会社

代表取締役副社長
エネルギートリニション本部長

穴水 孝

本社 東京都港区海岸一-15-12
☎ 〇三(五四〇〇)七八〇一

ISO22000・2005

適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役社長
大前 憲治

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL026-244-8540 FAX026-244-8558



HACCP & 新調理法の厨房システムメーカー
ニチフ電機株式会社

代表取締役
岡田 望

本社 兵庫県三田市テクノパーク1-1-5
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町1-1-11
大阪支店 大阪府淀川区新北野1-1-14
名古屋支店 名古屋市名東区高針台1-1-7
営業所 札幌 鶴岡山台5-5-5 仙台 長野 静岡 三島 宇都 津 沼津 和歌山 岡山 山口 高松 山陽 徳島 本巣 高松

株式会社 中西製作所

取締役社長
中西 一真

大阪市生野区紫南五ノ四ノ一四

常盤コタニリュウ工業株式会社

代表取締役
山崎 巖

本社 〒545-0001 大阪府平野区加美北四丁目六番五号
TEL 〇六七九-1498 五代
FAX 〇六七九-1137 七番

TOHO

代表取締役
上崎 明彦
Akihiko Kamisaki

東邦厨房株式会社
〒310-0844 茨城県水戸市住吉町204番地の6
Tel:029-247-4613 Fax:029-247-2705

一般社団法人 日本能率協会

会長
中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三-1-12
〇三(三四三四)一三七七

NITCHO
日本調理機株式会社

代表取締役
齋藤 有史

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

株式会社日本厨房工業

代表取締役
我 敏文

本社 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地
〒465-0005 電話(代)〇五(七七二)八一一

日本洗淨機株式会社

代表取締役
中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三-14
☎ 〇三(三七五〇)四四五-1

Halton

Enabling Wellbeing

株式会社 HALTON

代表取締役 町井 義生

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

株式会社 早川製作所

代表取締役
石原 隆之

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
☎ 〇五三八(二二)二四二二
FAX 〇五三八(二二)六一六〇

パナソニック産機システムズ株式会社

代表取締役
前田 潔

〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-12
東京スカイツリーイーストタワー
☎ 〇三(六三六四)三四三四

株式会社ハツピージャパン

代表取締役社長
原田 啓太郎

山形市立谷川3丁目3515番地
☎ (023) 686-2272

2018 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

福島工業株式会社

 代表取締役
社長

福島 裕

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六〇二
☎ 〇六(六四七七)二〇二二

株式会社 福井厨房

代表取締役

福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三一一
☎ 〇八六(二四)九五五二
FAX 〇八六(二四)二七九二
営業所 福山・津山・高梁

ヒヨコロー株式会社

代表取締役
社長

肥後 慎一郎

大阪市平野区加美東六一一五十四一
☎ 〇六(六七九二)五二五一
FAX 〇六(六七九四)三四一七

株式会社 パロ

代表取締役
社長

小林 弘明

〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町六番三三号
☎ 〇五二(八二四)五二二二

ウイズガス



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 島田 克己

広島市西区山田町32番9
FSDビル

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



取締役社長

横田 好明

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

予防保全・リニューアルによる循環型ビジネスのレスパク
RESPAQN.

株式会社フジマツ

代表取締役
社長

熊谷 光治

東京都港区新橋五ノ一四ノ五
☎ 〇三(三四三四)七九九一

自動ゆで上げシステム及麺業厨房機器製造
株式会社 富士工業所

代表取締役

渡邊 真人

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
☎ 〇三(三八九三)一五二五(代)

北海道ガス株式会社

代表取締役
社長

大槻 博



札幌市中央区大通西七丁目三番地一
☎ 〇一一(三三三)九五一一
エムズ大通

細山熱器株式会社

代表取締役
社長

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二一八一七
☎ 〇三(三二四九)〇三三一
FAX 〇三(三二四九)〇三二九

細田工業株式会社

代表取締役

細田 祥成

門真市岸和田二一三〇
☎ 〇七(八八二)五二九一

ホシザキ 株式会社

代表取締役
社長

小林 靖浩

〒470-1194
愛知県豊明市栄町南館三二一六
☎ 〇五六(一九七)二二二一

有限会社 丸 枝
総合厨房・設計・施工

専務取締役

枝元 健一

〒814-0153
福岡市城南区樋井川一〇一〇一六
電話 〇九二(八六二)五二二七
FAX 〇九二(八六二)五〇二七

マツハ機器株式会社

代表取締役

望月 圭一郎

〒135-0042 東京都江東区木場二一七一五
☎ 〇三(五八〇九)九〇三一
FAX 〇三(五六二二)四四四一

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式

株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役

石塚 實

〒003-0869 北海道札幌市白石区川下七四一番地一四四
☎ 〇一一(八七五)七二二二
FAX 〇一一(八七二)七七四二

ホバートジャパン株式会社

代表取締役
社長

三木 商吉


〒140-0013 東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
電話 〇三(五七六七)八六七二
FAX 〇三(五七六七)八六七二
鈴木ビル大森一階

2018 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

MARUKI
kitchen techno
株式会社マルキキッチンテクノ

取締役社長執行役員
平林 一元

〒141-0031
東京都品川区西五反田7-1-1
TEL.03-3494-1926
FAX.03-3494-1912
メンテナンス：TEL.03-3494-1946
E-mail hirabayashi@mrk-c.co.jp


株式会社 **マルゼン**

代表取締役
長 **渡辺 恵一**

東京都台東区根岸二―一九―八
☎ 〇三(五六〇三)七一一一
☎ 〇三(五六〇三)七一一一
http://www.maruzen-kitchen.co.jp/

三浦工業株式会社

代表取締役 社長執行役員

宮内 大介

本社 松山市堀江町七番地 千七九九―二六九六
電話)〇八九 九七九―七〇〇〇
http://www.mituraz.co.jp

有限会社 **美濃製作所**

代表取締役
穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(三七九〇)二五三二

株式会社 **村 幸**

代表取締役
長 **村田 良介**

東京都港区新橋四ノ六ノ八
☎ 〇三(五七七七)〇〇一一

株式会社 **明城製作所**

代表取締役
長 **河島 絵美**

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五
電話)〇七九(二九三)八〇二五
大阪営業所 電話)〇六(六〇〇九)七四一一
東京営業所 電話)〇三(五一九〇)二五三六

株式会社 **明和製作所**

代表取締役
下條 聡哉

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
☎ 〇六(六四六二)八二二一(代表)
FAX 〇六(六四六八)三二五九

株式会社 **八木厨房機器製作所**

代表取締役会長
代表取締役社長
八木 清照
玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四条上ル
☎ 〇七五(二二二)三三九一(代)
FAX 〇七五(二二二)三三九五

業務用全自動洗米機

ヨイスミニ

ライステクノプロダクト株式会社

代表取締役 **高橋 英彦**

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

RATIONAL

株式会社ラショナル・ジャパン

代表取締役社長
納土 弘史

〒101-0064
東京都千代田区神田猿樂町2-8-8
住友不動産猿樂町ビル1F
TEL : 03-6316-1188
FAX : 03-5259-2071

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

理研機器開発株式会社

代表取締役
小林 利枝

東京都足立区綾瀬六―二六―九
☎ 〇三(三六二九)二九六一
FAX 〇三(三六二九)二九八一

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
長 **山道 文雄**

〒101-0052
東京都千代田区神田小川町二―六―十二
☎ 〇三(三三九九)四四七一(代)

株式会社 **渡辺事務所**

代表取締役
代表取締役
鳥井 正人
在原 哲也

本社 〒486 0956
愛知県春日井市新町二―二―五
FAX ☎ 〇五六八(三三二)四八〇八
☎ 〇五六八(三三二)五一七二



「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
第一だぞ
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ご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。

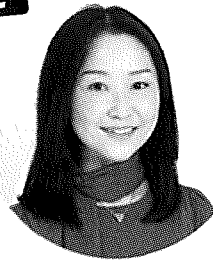
その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

小倉朋子の

食心美



(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13回

ハンバーガーの細分化ニーズ

完全復活をしたとされている日本マクドナルド。直近2年間の業績推移を見た場合、2018年2月の決算発表では、売上高は二期連続の増収で、該当二期の平均増収率は33.86%となっています。また、営業利益も二期連続で増益傾向にあって、一時期の落ち込みが嘘のような好調ぶりです。ランチ時には常にどの店舗にも行列ができるようになりました。社長いわく「徹底的にお客さまのニーズを探り、お客さまの声に耳を傾けた」とおっしゃいます。加えて、徹底したコスト削減もあると推察します。

明らかにメニューも変化しました。商品力の強化はどの業態もやっていることですが、マクドナルドの近々の2年間は、とても分かりやすい変化です。パンズパンを一新してフカフカのパンに変更しており、600円代でグルメバーガーを食べる気分が味わえるバーガーを発売。通常食べ応えのある作り立てのグルメハンバーガーは、トッピングのない基本のバーガーで900円くらいしますから、比較すると安価な印象を受けます。ファストフードの概念で言えば安価ではない価格ですが、マクドナルドのコアファンは必ずしも安価ニーズではなく、マクドナルドへの多用ニーズを持つというのが、私の思う所です。

ファストフードではないのですが、私の知人も都内にハンバーガーの専門店を最近オープンしました。都内では数年前からグルメハンバーガーがブームとなり、既に多くの店舗が出店したにもかかわらず、それでもまだ出店し、先に見える需要があるとされています。

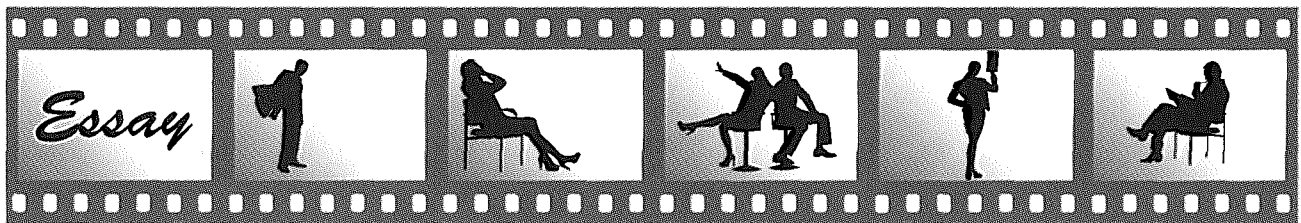
一方、手作り感を打ち出しているファストフードハンバーガー店の売上が下がっています。トッピングをすれば1,500円近くもするグルメバーガーでも満席になる店もありますが、片や、作り立てを打ち出しているにもかかわらず、500円以下であっても売れなかったりもする。「ファストフードで500円超えだと

ダメなのでは？」という今までの通念は、現代は通りません。消費者の判断の基準は何なのかということ、企業はマニアックに考えないといけない時代かと感じます。

アメリカに本店を構えるグルメバーガーのシェイクシャックは、品質の良さをコンセプトに掲げています。バーガーのパティは、ホルモン剤を使わずに人の手によって飼育され品質保証された、アンガスビーフを100%使用しています。そのためパティが肉汁がしたり落ちるジューシーな感じではなく、どちらかというと野性味あふれたパティで、肉臭もあります。定番のバーガーが600円代なので、グルメバーガーとしては安価ですが、ファストフードとしては高価となります。先にカウンターで会計を済ませ番号札を渡され、出来上がりを待ちます。出来上がったら番号で呼ばれる。客は自ら受け取りに出向き、また、食後のトレーの返却もセルフサービスです。イートインではトレー、持ち帰りは紙ボックス。注文から会計までのシステムは、消費者目線でいえば完全にファストフードです。都内に数店舗展開し、どの店舗も店内は常ににぎわっている状況ですが、しつこいですが600円代です。

しかし、おそらく消費者は、シェイクシャックをファストフードだとは思っていないと感じます。どちらかと言えば、カフェバーに近いイメージではないでしょうか。

日本に手軽なハンバーガー店ができてから、約半世紀近くになります。ハンバーグステーキという御馳走から変化したハンバーガーは、老若男女を選ばない定番メニューの一つとして、TPO別にさらに細分化して行くかもしれません。来月にでも、何故ハンバーガーが受けるのか、その魅力に迫ってみたいと思います。



映画の見どころ・台所



台所は、自分の銃を愛妻に突き付ける場所である

“戦争”は映画が最も得意とするテーマの一つである。初期は実写で、日露戦争や第一次世界大戦の記録フィルムなどが残っている。演出されたものとしては、まず史跡や遺跡の多いイタリアで『クオ・ヴァディス』（1912年）、『アントニーとクレオパトラ』（1913年）、『ポンペイ最後の日』（1913年）、『カピリア』（1914年）などの傑作・大作が作られた。

アメリカでは映画の父デヴィッド・ワーク・グリフィスが、建国の歴史を描いた無声映画期最大のヒット作『国民の創生』（1915年）を作り、翌年映画史上最も重要な作品の一本となる『イントレランス』を製作した。これは後にソヴィエトでセルゲイ・エイゼンシュテインの『戦艦ポチョムキン』（1925年）や、フランスでアベル・ガンスのトリプル・エクラン（3面スクリーン、元祖シネラマ）の傑作、『ナポレオン』（1927年）を生むことになる。

戦争映画の醍醐味は、ドンパチの「ダイナミックなスペクタクル」にあるが、しだいに“好戦”の中に“反戦”のテーマを持つようになり、トーマス・インスの『シヴィリゼーション』（1916年）、アベル・ガンスの『戦争と平和』（1919年）、キング・ヴィダーの『ビッグ・パレード』（1925年）、ルイス・マイルストンの『西部戦線異状なし』（1930年）などが、初期の“反戦映画”の傑作として知られている。近年では戦争を描けば必然的に“反戦”を訴えることにな

り、本作は現代の“戦争の核心”を見事に抉り出した秀作である。

イラク戦争で160人の敵を倒した伝説のアメリカ人スナイパー（狙撃手）、“クリス・カイル（ブラッドリー・クーパー）”の実話である。愛国者で射撃の名手は頑強な保守的考えの父の下で育ち、幼い頃から父と狩猟に出かけ、天性の狙撃の才能を育んだようだ。カウボーイ志望の彼は弟を伴いロデオ大会を転戦し、優勝記念の“バックル”を自慢しようと恋人（妻？）の待つ自宅に戻るが、何と彼女は浮気中！激高した彼は間男と恋人を叩き出す。

ある日アメリカ大使館が爆破された事件をTVで観た彼は、特殊部隊の“シールズ”に入隊を志願、30歳という年齢にもかかわらず想像を絶する猛特訓を乗り越え、無事正式隊員となり、スナイパーとしての腕を磨く。その後バーで意気投合した気丈で美人のタヤ（シエナ・ミラー）と結婚するが、式の最中にイラク戦争への出撃命令が下る。

戦場ではスナイパーは海兵隊員1名を護衛し、コンビで海兵隊の部隊による建物制圧を（屋上などから）監視するのが役目である。クリスは戦地で続々と武功を上げ、いつしか味方には「レジェンド（伝説の男）」と称されるようになる。一方、敵には450m先から頭を撃ち抜く、“ムスタファ”と呼ばれる、元オリンピックの射撃選手（？）がいて、仲間が次々とその犠牲になる。結局、彼は4回（約1,000日）の戦地派遣を経験し160名の敵を射殺するのだが、この間徐々に心身共に傷付いて行く。さてその結末はとい

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。舞台は、冒頭とラストに映るクリスの旧と新の家のキッチンである。冒頭では浮気した恋人?との罵声の浴びせ合いの場として登場する。家は古く簡素な造りのようで、キッチンもそれなりのしつらえである。

ラストで登場するのは、いかにもアメリカの中流家庭のキッチンである。お洒落なシステムキッチンで大きな冷蔵庫の扉には、さまざまなものが貼り付けられており、わが家と同様で、日本の家庭の冷蔵庫の風景と同じことに妙な共感を覚える。ここでは幼い兄妹、優しくて頼りになる夫、美人で聡明な妻という、アメリカの典型的な中流家庭が垣間見られる。

冒頭にクリスと父親との狩猟場面が出て来るが、ラストでもクリスと息子の狩猟場面が映し出され、一転! クリスがカウボーイを意識したジーンズ姿で銃を構え、妻のいるキッチンに入り込む場面になる。一瞬! 戦争の後遺症であるPTSD(心的外傷後ストレス障害)でクリスが発狂し、妻を射殺するのでは? とも思ったが、予想は外れ、彼が妻のタヤに“Hな戯れ”を仕掛けたただけであった。しかしこのキッチンや居間での“幸せ過ぎる光景”が、逆に観客に一瞬“胸騒ぎ”を過らせる。いかにもイーストウッドらしい演出である。

実はクリスは、丁度PTSDに悩む海兵隊員の件で外出するところだった。彼のバックル(冒頭の喧嘩別れの場面に登場)が妙に目に付くが、この縁(縁起)の良くない記念品が彼のその後を暗示、予想は的中して、クリスはその後この海兵隊員に射殺されてしまうのである。

“スナイパー”という『ゴルゴ13』を想起するように、見方によっては「カッコイイ!」が現実にはコミックとは違う。「戦争」という異常な状況下では敵は憎悪の対象で“単なるモノ”である。「生きるか死ぬか」の戦場下では、「敵は躊躇なく殺す!」のが“正義”となる。しかし、“射殺”の行為を行うのは生身の人間で、ここに「戦場下での正義」と“感情”を持つ「生身の人間」との狭間で人は葛藤・苦悶し、中にはPTSDになる者も出て来る。

さて本作は、銃が支配する「世界の警察官=アメリカ」の典型的な映画である。この国では西部劇の時代から「わが身・家庭・国家」と、銃で守る対象が順にエスカレートし、銃を持つ愛国者が出現し続けている。しかし戦争という異常下では、クリスのよう

な強靱な神経の持ち主でさえ、本人が気付かぬまま、意識下で徐々に神経が蝕まれて行くという、現実がある。

ところで戦争映画では、観客が自分自身で戦場にいると錯覚するような見事な場面を作り出す例がある。個人的には『プライベート・ライアン』(1998年)のノルマンディー上陸作戦の場面が印象深いですが、本作もその意味では凄まじい疑似体験ができる。特にスナイパーとしてのクリスが、銃のスコープから敵を狙うその一挙一動や息遣いに、毎回ハラハラドキドキする訳で心臓には決して良くない! 死骸を踏んだ車が大揺れするのも、リアル過ぎる。

スタート場面では、対戦車用手榴弾を母から受け取った幼い少年を、クリスが射殺するのには驚いた。しかし後半、ロケットランチャーを子供が拾う場面を巡っては観客の苛立ちをうまく誘導し、強い印象を残す名場面を作り出している。またイラクで狙撃の最中にアメリカにいる妊娠中の妻と交信しているなど、「へ〜!」と驚くような現代の戦争の実態が分かって興味深い。さらに敵の“ムスタファ”にも妻子がおり、壁にかけられた五輪の写真などを見ると、“同じ人間同士”が戦う戦争の虚しさや切なさが見事に引き出されていた。

最後にクリント・イーストウッド監督の映画は、「銃」と「戦争」に関係する作品が多いが、それを肯定している訳ではなく、本作も実にバランス良くテーマをこなしている。また戦場でクリスを守ったのは、彼が教会から長期拝借した(くすねた)聖書であった。バックルなど付けずに聖書を持参していれば、彼の人生も“せいしょ(聖書)! ”いや“せいしょ(清書)”のように、綺麗に書き直しができたかもしれないのが残念だ!

『アメリカン・スナイパー』



監督: クリント・イーストウッド
原作: クリス・カイル、
スコット・マキューアン、
ジム・デフェリス
脚本: ジェイソン・ホール
撮影: トム・スターン
出演: ブラッドリー・クーバー、
シエナ・ミラー、
ルーク・グライムス、
ジェイク・マクドーマン、
サミー・シーク

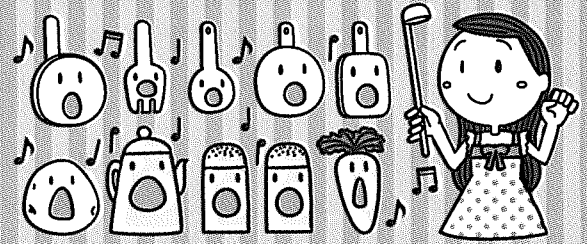
BD: 2,381円(税別)、DVD: 1,429円(税別)

発売: ワーナー・ブラザース ホームエンターテイメント

© 2014 VILLAGE ROADSHOW FILMS (BVI) LIMITED, WARNER BROS. ENTERTAINMENT INC. AND RATPAC-DUNE ENTERTAINMENT LLC

音を楽しむ 食を楽しむ

心地よい音楽は、みんなに安らぎを。
おいしい食事は、みんなを笑顔に。
笑顔はやすらぎ、心をやわらかく。

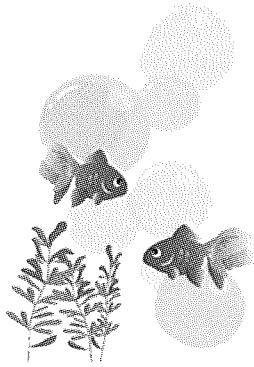


リコミュニティックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子

第10楽章 かわいい金魚と美味しいマス

♪赤いべべ着た
可愛い金魚
お眼をさませば
御馳走するぞ

赤い金魚は
あぶくを一つ
ひるねうとうと
夢からさめた



『金魚のひるね』鹿島鳴秋 作詞 弘田龍太郎 作曲

太陽の熱い日差し、水色の絵の具をサーっと一面塗ったような美しい空、樹々の葉がキラキラ反射しまぶしくて、赤や橙の鮮やかな色の花びらはパリッと立ち、その姿はまるで美術館に展示された作品。

今年も暑い夏がやって来ました！皆さまは、夏と冬どちらがお好きですか。私は冬生まれですが、夏の方が好きです。汗を大量にかき、熱中症また紫外線対策など、やっかいなこともあります。この暑さがエネルギーの源、元気をくれるように思います。農作物や植物にも太陽は欠かせない存在です。そんな暑さの中、上記の抒情歌『金魚のひるね』の情景を思い浮かべると、何とものどかで、ほっこりします。この作品は、今から約100年前の大正8年7月に誕生した歌。目をつむり、この歌が作られた頃の時代へと思いを馳せましょう……。

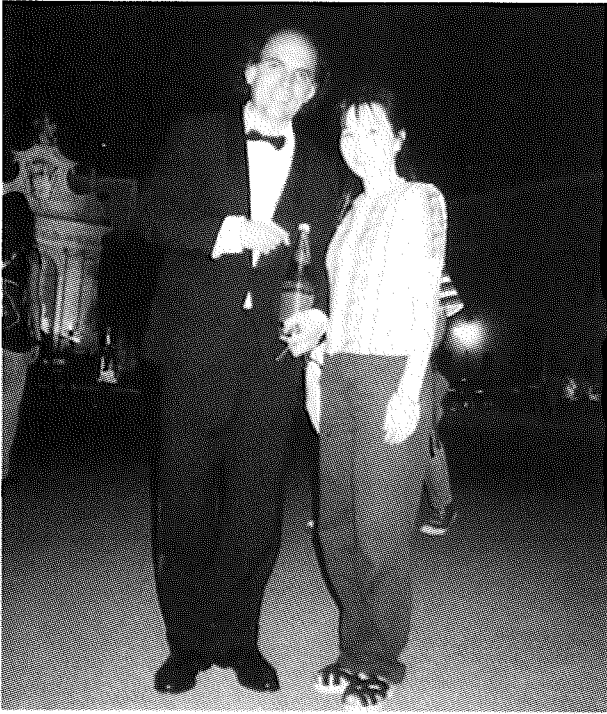
ある夏の午後、軒下には風鈴がかかるやかに、チリーン…チンと鳴り、井草香る畳の部屋で、お母さまが

せっせと洗濯物をたたみ、その隣で、おばあさまは、ゆったりと繕いをしています。庭では、猫が草や虫とじゃれあい、蟻は、巣穴へ餌をせっせと運んでいます。花たちは、風に身をまかせ揺れている。縁側の子どもはお行儀よく並び、楽しそうな笑い声が聞こえます。どうやらスイカを食べては、その種をだれが一番遠くまで飛ばせるかと競いあっている様子。その横で、真赤な金魚が水に揺られ、ゆらゆらと昼寝している…なんてほのぼのとした光景でしょう。私にとって、この『金魚のひるね』は愛おしい歌のひとつです。

♪美しきもの沈黙なり

日本の学校の夏休みは、地域において少し異なるかもしれませんが、概ね40日。でも外国では、2,3か月と、しっかり休暇をとる国があります。海外へ行くと、日本人の勤勉さ？を感じます。海外で知り合う外国の方は、「日本人はどうしてそんなに仕事ばかりするの？」「日本人は、ちっとも休暇をとらない。真面目！」なイメージなのだそうです。そんなこともないと思うのですが、外国から見た日本の姿なのかも!?

今から23年前、1995年夏、オーストリアのザルツブルク音楽祭の期間に、ザルツブルク大聖堂においてザルツブルク大聖堂管弦楽団とその合唱団と日本の合唱団が共演する機会に恵まれました。楽長のヤーノシュ・ツィフラさんはとても気さくな方で、一緒に演奏するのを大変喜んでくださいました。ツィフラさんが指揮棒を振ると、たちまちその空間はモーツァルトの時代へひとつ飛び、あっという間



気さくなヤーノシュ・ツィフラ楽長と

に柔らかな音楽に包まれるのでした。お客さまにとって、黒髪の東洋人が、モーツァルトのレクイエム（ラテン語）を演奏するのが、なんとも物珍しかったのか、じーっとまばたきも忘れて？ 見つめられながら歌った記憶があります。その演奏を終えると、私たちは大聖堂の入口へ小走りし、すぐにレパートリーの日本の名曲、『故郷』など多くの抒情歌を歌いました。内心、聞いてくださるお客さまがどのような反応を示すのか、ちょっぴり不安でしたが、その不安は一瞬で消え去りました。たとえ言葉は分からなくても、音楽を通じて演奏者と聴衆が共に笑顔になり、幸せな空間がそこに生まれました。音楽ってこうやって、数百年前、昔々から生き続けているのかもしれない。

この音楽祭の期間中、世界各地から著名な演奏家が集い、また多くの国からその演奏を聞きに来場し、街中が音楽祭で賑わい、活気があります。道行く人も国際色豊かで、ドイツ語をはじめ、イタリア語、フランス語そして英語など、たくさんの言語が飛び交います。道行く路面電車などの交通機関も4か国語のアナウンスがあり驚きました。

オーストリアのザルツブルクは、かの有名な天才音楽家モーツァルトが誕生した地であり、またモーツァルトは、この大聖堂で洗礼を受け、こちらのパイオルガンも演奏していたようです。そのオルガンが、今こうして目の前に存在し、荘厳な音色とともに私たちに17世紀へと誘います。イタリア・バ

ロック様式のザルツブルク大聖堂。どこまでも天井が高く、四方に絵画や彫刻が施され、当時これらの高い天井の絵画をどうやって描いたのか……。私たちはその美しさに…心を奪われました。周りの観光客みんなが天井を見上げたまま、何分も何十分も入っています。そうなのです。美しいものは人を沈黙させるのです。それは美味しいお料理をいただく時も同じかしら。

♪ ザルツカンマーゲートの名物マス料理

ザルツブルク大聖堂でのコンサートを終えた翌日、待望のザルツカンマーゲート地方の観光。私たちは約2時間、バスに揺られ目的地へ向かいます。オーストリアでも最も美しいといわれている地域で、映画『サウンド・オブ・ミュージック』の舞台としても知られています。あちらこちらに「あ！ここあの場面！」が点在し、まるで自分がその映画の中にいるような気分。主人公マリア先生とトラップ大佐が結婚式を挙げた教会にも入りました！ なんだかとても幸せな気持ちになりました。幸せな気持ちになったら、次は、そうです。何だかお腹がグーグーと鳴ってきましたね。さあ、ザルツブルクの名物料理をいただきましょう。

現地の方に、「ザルツブルクに来たら、この世界一美しい湖畔で、名物のマス料理ですよ！」と薦められ、湖畔のレストランへ連れて行っていただきました。一面窓ガラスに広々とした明るい室内、大きな丸いテーブルには真っ白なテーブルクロスが2枚重なり、それぞれに可愛い一輪挿しが差してありま



ザルツカンマーゲートの風景（現地で購入した絵はがきより）

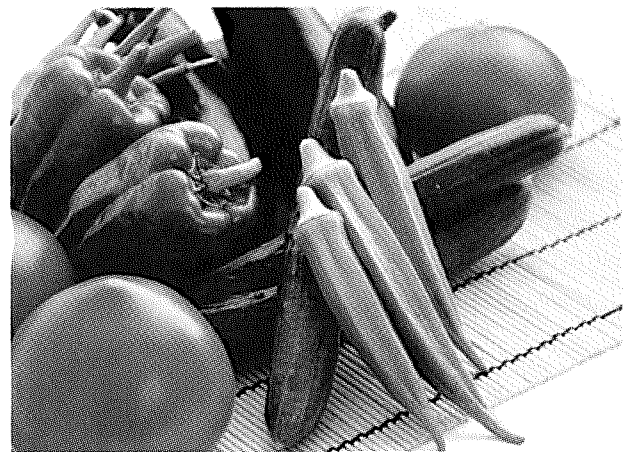
す。BGMはなく、湖畔に広がる鳥の鳴き声が心地良く響きました。さわやかなウエイターさんがニコニコ声をかけながら、やって来ます。「お好きな席へどうぞ」。窓側の席に座りさっそく名物マスのムニエルを注文。湖畔側は一面窓ガラス、扉が少し開いており、時折湖畔から柔らかな風がそよぎ、頬をなでます。緑や湖の香りを感じたく、思わず深呼吸をしました。湖畔のなかで食事をしている安らぎの時間ですね。しばらく美しい景色を眺めていると、奥の厨房から来ました、来ました！ 名物マス料理の登場です！ 以前、こちらの「2017年12月号」で「ウィーンのウィナーシュニッツェル」の話を書かせていただきましたが、とにかくメガサイズ!! 今回のマス料理も、同じようにインパクトがありました！ 白い大きな楕円形のお皿に、一匹の大きなマスが姿勢良くドンと乗せてあります。そのマスの存在感の大きさにびっくり。なぜってその白い皿から頭としっぽがはみ出しているのですから。マスのおなかの辺りにハーブでしょうか、香草が飾られ、つけあわせには、対照的な丸くコロんとしたポテト、そしてブロッコリーが彩りよく添えられています。もちろんお味も大変美味しく、一口頬張るとムニエルのバター風味が口いっぱいに広がり…あー幸せです！ 今、あの味がまさに蘇って来ました。またあの世界一美しい湖畔をみながら、鳥のさえずりを感じ、名物マスのムニエルをいただきたいです。

野菜の大きさにびっくり

当時、海外は、日本に比べてなんでも特大サイズなのかと思っていました。レストランでサラダを一人分注文すると、大きなボールにサラダがてんこ盛りで、目を丸くして驚愕！ 日本でミニサラダを注文すると、数口くらいで終わってしまう可愛いサイ

ズ。日本に仕事に来た外国の友人が、レストランでサラダを注文し、それを受け取るとあまりの小さいサイズにウエイトレスを呼び、「私は、お子さまサイズを注文していませんよ」と呼び止めたそうです。それを聞いて思わず笑いましたが、なるほど、外国の方にとってみたらそう思われるのも無理ないかもしれないと思いました。外国の方は召し上がる量も多いから、お身体も大きい方が多いですから。ただ外国といえど、すべてが大きいサイズなわけではなくて、特にそう感じたのは、ザルツブルクでの市場。ピーマンやきゅうりなどは日本の3,4倍の大きさがあり目を丸くしましたが、ニンジン、日本の方が立派です。市場でのニンジンは、細くて小っちゃくて、とても可愛いものでした。地域が変わると、野菜のサイズもこんなに違うのだなと感じました。

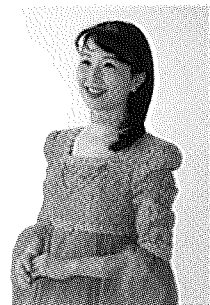
今年の夏も暑くなります。トマトやキュウリ、ナスも美味しいですね。夏野菜をしっかり食べて元気に！ 皆さまも冷房などで冷え過ぎないように、ご自愛ください。



夏野菜をしっかり食べて元気に！

佐々木 理子 略歴

3歳よりピアノを始め、武蔵野音楽大学付属音楽教室に10年間在籍。武蔵野音楽大学声楽科卒業。1993年 リコミュージック開校（主宰）。1996年 自身2度目の渡欧。ドイツのトゥリアー音楽院にて国際マスタークラスオーディション合格。K.ヴィトマー氏に師事。1997年 日本からのヨーロッパ公演ツアーのアシスタントとして同行。1998年 ヨーロッパデビュー。バーデン・バーデンフィルハーモニー管弦楽団と共演。2004年 リコミュージック 10周年の記念行事として、イタリアとオーストリアの2都市で現地の方たちと親善演奏会を開催。イタリア新聞、オーストリア新聞で各々紹介され、好評を得る。2010年～ 介護施設等での演奏活動を本格化し、これまでに 250ヶ所以上を訪問。(財)新宿文化・国際交流主催「初心者のための発声講座」指導、シニア世代を対象にした(公財)新宿未来創造財団主催「みんなで歌おう!講座」を担当、現在も継続中。毎年2回(夏と冬)、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。

おかげさまで好評発売中!

まだお持ちでない方は

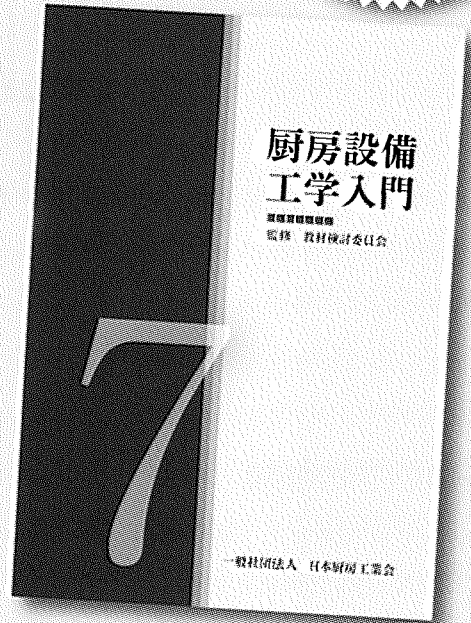
お急ぎください!

第7版
2016年発刊

業務用厨房に携わるすべての方へ

厨房設備工学入門

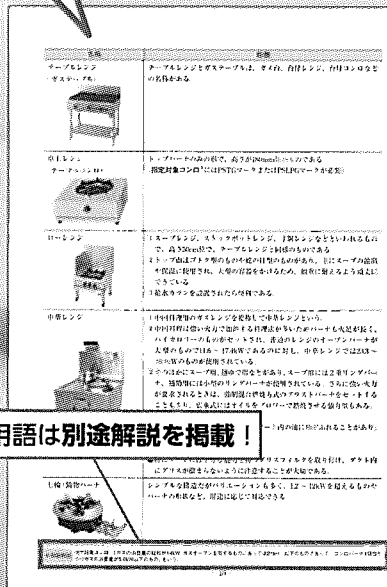
-第7版-



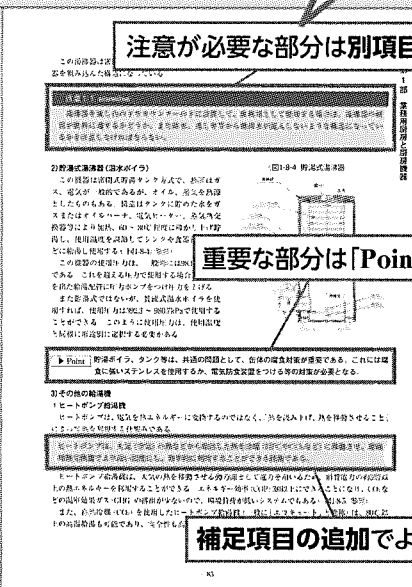
厨房設備士取得必携の書!!

厨房の基礎から学べる

中面
見本



注意が必要な部分は別項目にて分かりやすく!



分かりにくい用語は別途解説を掲載!

補足項目の追加でより理解しやすく!

関係法令・業界基準など丁寧に解説
省エネ対策・厨房内環境対策に対応

写真やイラストを多く採用!
「ポイント」や「注意」などで理解しやすい!!

やるKEY

ハザード

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

第12回 HACCPを支える業界としての対応

HACCPの概観

HACCPの解説を1年間続けて来ました。いわゆるHACCPの法制化。「食品衛生法等の一部を改正する法律案」は国会で審議され全会一致で可決。平成30年6月13日に公布されました。経過措置期間は2年間とされています。

いよいよ、やるHACCPに取り組む必要があります。この1年間で、HACCPの基礎的な事項、概論を解説して来ましたので、読み返していただくと良いでしょう。事業規模、業態、人員数などで取り組み方はいろいろです。連載後半で解説をしましたが、自治体HACCPや第三者認証機関による認証という形は、あえて必要ありません。取り引き上必要になった場合に、検討すれば良いのです。

HACCPは基本的にソフトの運用。肝は食品に潜む危害要因を把握していかに抑え込んで安全を担保するかという点です。それを運用するために一般



図1 HACCPは土台が大事

衛生管理（PRP）を土台として整備するのですが、PRPの完成を待っていると、いつまで経っても終わりません。同時進行、またはHACCPを先に構築して、食品に危害が及ぶ所を重点的に急いで基礎を固めて行きましょう。まずは、やることです（図1）。

国際的に通用する基準Aと弾力的な基準B

厚生労働省の法制化の進め方は、しっかりHACCPを構築する基準Aに関しては、食品事業者自らがコーデックスHACCPの7原則に則って構築します。手引書は、既に厚生労働省が公開しています。認証が必要であれば、FSSCやISO、国内向けであればJFSなどの第三者認証を取得します。一方、基準Bに関しては、各業界団体のガイドラインに沿って進めようとしています。外食に関しては、(公社)日本食品衛生協会や(一社)日本フードサービス協会からガイドラインが出されています。

基準Bの対象となるのは、小規模事業者、その事業所で作って売る、小売販売のみを目的とした施設、提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種などです。Codexにも書かれていることですが、基準Bでは弾力的な運用を認めています（図2）。

米国のリテールHACCPや英国で作られたSFBBが参考になるのではないのでしょうか。

外食業界の取り組み方

さて法制化や、まもなくやって来る東京オリンピック、パラリンピックなどを控えた外食産業業界では、どのように対応して行けば良いのでしょうか。

	HACCP	衛生管理計画	制度化の要求事項
基準A	Codexのガイドラインで示されたHACCP（7原則）	HACCPプランの作成	以下の内容（7原則）をすべて実施 <ul style="list-style-type: none"> ・危害要因分析 ・重要管理点の決定 ・管理基準の設定 ・モニタリング方法の設定 ・改善措置の設定 ・検証方法の設定 ・記録と保存方法の設定
基準B	HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施	HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を作成	危害要因分析、モニタリング頻度、記録作成・保管の弾力化を検討

図2 適用する基準の考え方

いくら小規模とはいえ、基本的なことは守らなければなりません。まずは食品衛生法、食品、添加物等の規格基準。次に厚生労働省が作成した各種衛生規範、マニュアル。各業態向けの手引書があります。

給食業界では、『大量調理施設衛生管理マニュアル』、『弁当及びそとごいの衛生規範』が基本になって行きます。

小さな飲食店では、「付けない、増やさない、殺す」といった食中毒予防の3原則に加えて、製造の記録、日記を付けるという所から始めます。（公社）日本食品衛生協会から小規模な飲食店向けのガイドラインが出されています。少しずつでも取り組むことです。読みこんで行けば、「何だ、いつもやっていることじゃないか」と気付くと思います。調理師免許を持っている方などは理解が早いです。それをパート、アルバイト社員のレベルまで浸透させて行くことが大切です。

企業の経営戦略としての取組み

外食産業と呼ばれる企業になると、マネジメントレベルと作業員レベルでは、取り組み方も変わります。企業として仕組みを作って、作業員の方に守ってもらうことで安全性が高まるというのが理想です。顧客側、会社だと購買担当者の立場で考えると、同じ商品なら安全性が担保されている方を選ぶのは当然のこと。とすれば、同業他社に勝とうと考える企業であれば、安全な製品を作る基盤を固めること、HACCPをやることは儲かることだと考えるべき、そこに気付いた方が勝てるということです。

大量調理施設衛生管理マニュアル

大量調理施設衛生管理マニュアルは、平成29年6月16日に改正されました。昨今のノロウイルスによる食中毒、腸管出血性大腸菌O-157による食中毒事件が頻発しているため、マニュアルも改訂が重ねられていて、加熱しない食品の管理という点に重点が置かれるようになりました。同一メニューを1回300食以上、または1日に750食以上の調理を行う施設を対象に書かれていますが、食品事業者には規模を問わず、同様の取り組みを推奨しています。

平成29年の改正時には冒頭の趣旨説明で、「本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき」と書き出されています。HACCPの概念に沿うということは、ソフトの運用ですから、「由来の判った安全な原材料から危害要因を取り除き、加工して提供し、その過程を記録する」というのがポイント。ハードに依存することはありません。

厨房業界が取り組むべきこと

さて本誌は、（一社）日本厨房工業会の機関誌です。これまで解説して来た、外食産業を支えて行く役割を担う業界です。外食産業のHACCP構築の支援もする必要がありますと考えます。ただしHACCPはソフトです。「この機械を入れたらHACCPができます」などというものは存在しません。私自身「HACCP対応」とか書かれていると、「どこが？」と突っ込みを入れるようになっていきます。

それでも、HACCPの基礎になる一般衛生管理がやりやすい施設、設備にして行くことは重要であると思いますし、可能だと思います。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」は大規模な給食施設向けだけでなく、厨房業界の施設のガイドラインでもあります。ところが、ここに書かれている基準が独り歩きして、無理な負荷をかけている現状があります。マニュアルに「望ましい」と書かれているのが、時に「ねばならない」になってしまっていると感じます。弾力的な運用があっても良いと思います。いくつか例を挙げてみましょう。

CCPの取扱い

CCPは必須管理点です、絶対に守らないといけない所、関所のように、そこを通ったら安全が100%担保されている所です。例えば加熱温度の規定、病原性大腸菌のコントロールがあるため、中心温度75℃で1分間以上、二枚貝の調理ではノロウイルス対策で85～90℃・90秒以上という加熱条件が書かれています。確かに安全だけれど、食感としては火が通り過ぎていて硬すぎるといったこととなります。マニュアルの規定はかなり余裕を持って決められているようです。ところでマニュアルには、同等以上の加熱と書かれています。そこで社内で実験を行い、データが取れたら、例えば72℃達温で可としても良いのです。とはいえ病原菌の特性も変わる場合がありますから、半年に一度とか期間を決めて、検証する必要があります。また幼児や高齢者、病人など、リスクの高い人を対象にした施設では、安全に余裕を持って対応する必要がありますから、マニュアル通りに製造するべきでしょう。いずれにせよ、弾力的な運用の余地はあるという認識が良いと思います。

異物混入をCCPとした場合の対処

加熱温度をCCPにするのは、生物学的な危害要

因に対してのもので、他に物理的な危害要因として異物混入が挙げられます。これに対応するために、どうしても金属探知機やX線検出器が必要ということではありません。軟質異物の混入を見つけることはできませんので、目視での検品で対応できるでしょう。それでも量が多いと大変ですし、包装後の検品は不可能です。原料の供給事業者との契約で検品済みのものを入れる、原材料の受け入れ時点での検品、例えば皮剥きなどの下処理時の検品といった対応。また作業用の手袋の色を目立つ青色にするとか、作業場で使用する絆創膏を青色にする、筆記具は破損しにくいもので、1種類に限定するといった細かい対応で、異物混入を抑えて行きます。虫やネズミなどの管理はSSOPになりますが、きちんと行うことでリスクを減らすこととなります。

異物クレームで多いのが、髪の毛の混入です。そもそも髪の毛が危害要因かといった議論も必要かもしれませんが、少なくとも不快な異物として管理されるべきでしょう。1日に80本は抜けると言われる髪の毛です。抜けても他の髪の毛に絡まり、頭に留まっていることが多いので、作業に入る前にブラッシングを行うと、作業時間中に抜ける髪の毛だけになり、確率が3分の1くらいに下がります。また性能の良いヘアネットや帽子の着用で髪の毛の落下を防ぎます。作業開始前に丁寧に粘着ローラーがけを行うことは、非常に効果的な対策です。



今月の

KEYWORD

衛生管理計画手引書のホームページ

HACCPの国際的な基準を決めているのは、国連の外郭団体・Codex委員会です。国内では厚生労働省が主管。また“From Farm to Table”ですから、農林水産省や消費者庁とも連携しています。規定や手順が決まると、ホームページに掲載されます。HACCP関連の主なものは下記のサイトにあり、ダウンロードすることが可能です。厚生労働省と食品衛生協会のサイトを紹介します。

■厚生労働省:食品製造におけるHACCP入門のための手引書

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

■厚生労働省:食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス(第2版)

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168899_1.pdf

■厚生労働省:食品等事業者団体が作成した業種別手引書

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html>

■食品衛生協会:小規模な飲食店事業者向け HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書

<http://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp.html>

■厚生労働省:大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について(平成29年6月16日付)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168026.pdf>

エアシャワーは効果があるのか？

食品施設の誤解されがちな設備の筆頭が、エアシャワーでしょう。結構な金額の割に、効果が上がっているのか、検証された様子はありません。これがないとダメと規範に書かれている訳ではありません。確かにフィルターを見ると髪の毛が捕捉されているので取れてはいるのですが、丁寧な粘着ローラーがけでも対応できるのではないかと考えています。

作業場の明確な隔壁が必要。ということで設置されているものと思います。精密電子機器の製造ラインなどで、ミクロン単位の埃を取り除くという意味での使用とは目的が異なります。適切な判断が必要でしょう。

ドライ化対応

よく起きる勘違いが、ドライ化した床です。床に落ちた残渣などは、拾って捨てるのが基本ですが、油脂などの粘着性のものは、やはり床面に残ります。これは洗剤などで剥がした上で拭き取ります。滑って転ぶという危険性と、微生物の繁殖原因になりますから、確実な除去が必要です。確実となれば、洗剤をかけてブラッシング、すすぎ、乾燥という手順は外せません。ドライ化対応というのは、洗える床を水をこぼさないでドライな状態で使うようにすること、と理解しましょう。

マニュアルでは、床から1mの壁面と床面は毎日清掃することを規定しています。効果的に染な洗浄方法として勧めたいのが、泡洗浄です。粗ゴミを取り除いたら、専用のガンで洗剤を発泡させて対象エリアに散布して20分ほど放置、後はすすいで終わりという、簡単な方法です。壁に滞留する粘性の高い洗剤の泡が、汚れを浮かし、表面の除菌を行い、汚れの再付着を予防するという効果が望めます。何より清掃作業が簡単になります。残念なのは、丸洗いでできる厨房機器が少ないという点です。そろそろ、泡洗浄対応の機器が増えてほしいと思います。

25℃・80%が望ましい

大量調理施設で一番コストがかかっているのが、この規定かもしれません。弾力的な運用ができないものでしょうか。

「施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けるこ

と。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。(施設設備の管理 (5)-②)」

この数字の根拠は、どこにあるのでしょうか、細菌の繁殖温度から10℃～60℃が危険温度帯として認識されています。その作業場での食品の滞留時間は、どのくらいなのでしょう。確かに細菌類の繁殖を抑える必要はあるのですが、ちょっと設定が粗いと感じます。生で喫食する食品の製造をするのであれば、もっと低温であるべきでしょう。また喫食までの時間が長いのであれば、出荷時の初発の菌数を抑える意味でも低温下での作業は必須です。

とはいえ、複数の回転釜を並べた加熱調理エリアで、この温度を維持するのは、インシヤル、ランニング両方のコストは多大になります。熱源に合わせた換気量が膨大なものですし、外気を持つ湿度を取り除き、かつ温度を下げるためのコストも多大なものです。もちろん作業への負荷を考えると、低温にしてあげないと過酷な作業環境です。局所的な冷房で対応して、部屋全体を下げることは弾力的に対応して良いと考えます。加熱エリアを明確に分けて、前後の作業場の温度は下げるといった設計が理想的でしょう。

まとめ

本誌は(一社)日本厨房工業会の機関誌ですから、会員の皆さんが日々接しておられるであろう、食品工業と呼ばれる大量生産の業態だけでなく、大多数である中小規模の給食施設や外食産業の施設がHACCPに取り組むには、どうすれば良いのかという疑問にお答えするのが良いのだろうと考えています。この1年間の記事を概論として、次号以降は、実践編として書いて行こうと思います。

上田和久(略歴)：1959年熊本県産まれ、厨房設備会社、電機メーカーに勤務後、食品メーカーで品質保証業務を経験、食品衛生コンサルタントとして独立。

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

<https://www.facebook.com/studioworkdo/>

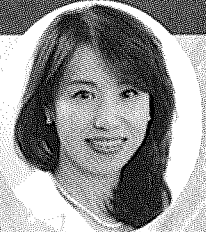
フードビジネス
コンサルタント

魂

「これからのメニュー開発の在り方」 第9回

～メニューと環境、演出の関係性～

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



「日本料理は目で食べる」「フランス料理は鼻で食べる」「中華料理は舌で食べる」と聞いたことがあります。特に日本人は細やかな包丁技術に優れていると言われ、盛り付けの美しさにも定評があります。

実は今やたいへん有名なフランス料理の三つ星店も日本の懐石料理からヒントを受けて、お皿の余白を生かした繊細な盛り付けや量の調整をした、新しいスタイル(ヌーベルキュイジーヌ[※])を構築したとも言われています。世界の中でも日本の飲食店での料理演出は高いレベルを誇っていると思います。

※ヌーベルキュイジーヌとは……フランス語で〈新しい料理〉の意。1970年代に提唱されたフランス料理の新しい傾向。従来のフランス料理よりも調理時間を短縮し、ソースにも生クリームやバターをあまり使わず、あっさりとした軽いものにするなどして、料理界に新風を吹き込んだ。名シェフで知られるポール・ボキューズなどもその担い手の一人である(Wikipediaによる)。

過去の回でもお話をさせていただいたフォトジェニック、インスタ映えメニューについても然り。メニュー開発において料理を取り巻く環境や演出効果はとても大切な要素ですので、今回はメニューそのものではなく、メニューを取り巻く条件、環境、演出についてお話ししたいと思います。

最近では、私自身メニュー開発業務ではメニューを作らないことも多々あります。

メニューを作らない?? それは一体どういうことなのか……。

飲食店では売り上げ改善のためにまずするのは、メニューの見直しです。

ABC分析を行い、試食もし、自店のメニューバランスや人気のあるもの、問題を抱えているものを仕分けして行きます。その中で意外と多いのは、料理そのもののおいしさは十分あるのに売れない! という現象。メニューブックでの表現が足りない場合もあるし、盛り付けや器が時代に合っていないと注文が伸び悩んでいないかと、チェックします。

また一方で、ある一つのメニューが断然売れ続けているという場合もあります。

この場合は、むしろその主軸をそのままに、ライン展開でバリエーションを増やすことを考えます(このことについてはまた後に)。

今回は具体的にそれぞれの条件(環境)とメニューの関係を考えてみたいと思います。

器選び

器にも流行の流れがあります。カントリー調や、老舗ボンチャイナと呼ばれる白のシンプルなお皿が流行った時期もあれば、北欧系のスタイリッシュな温かみのある器もとても人気が高かったようです。ブランドの高級ラインもあれば、カジュアルなライン。また本来、器としては使わないものもアレンジで器として使う場合もあります(例:木の板や缶など)。

最近の流行は「ナチュラル志向」が強く、昔のよ

うな、金縁や花柄などの華やかさよりも、木目を生かしたのや、素材を感じるものが好まれる傾向があります。

①色合い

時代に合わせ、大きな流れがあるように思えます。長年の基本としては、やはり白。料理の色合いが映える白い器は、業態問わず基本形と言えるでしょう。白といっても、先ほどのボンチャイナと言われるような艶感のあるものと、和食器や土もののようなぼったりとした質感のものなど幅広いです。カラーバリエーションに関しては、基本原則



写真は同じメニューですが、お皿を変えるだけで印象が変わります。

は食べものには暖色系が良い、寒色系は食欲を低下させるといわれています。しかし最近の傾向は和食の人気にも付随して濃紺やエメラルドグリーン、ブルージェーなどの寒色系も人気があります。またお店のテーマカラーに合わせて統一するのも、ブランディングにおいては良いことだと思います(例えばスターバックスといえど？ 緑をすぐに思い出しますよね)。

②サイズ、形、材質

メニューの食材に合わせての選び方が基本となりますが、からくりがある場合もあります。底部が



サラダの容量を少なくしたにもかかわらず、ボリュームアップに見える籠盛り

小さく、円錐形で上に高く伸びるタイプの器は、実際に食材を入れた時に、容量よりもボリュームがあるように見えます(いわゆる底上げですね)。よって原価調整を図りたい場合や、メニューの埋没化を避けるために使う場合もあります。テーブルに並んだ時のイメージとして、高低差を感じるような取り揃えも効果的です。一方でオペレーションを重視し、同じ素材、同じ形で多数を揃え、料理スタッフによっての盛り付けや容量のばらつきを防いだり、スタッキングできるもので、省スペース収納を重視する場合もあります。強化ガラスなどに見られる特殊なものは破損を考え、大量の調理現場などで有効な面もありますが、洗浄時に他什器にぶつかると、強過ぎる故に他のものが破損してしまう場合もあります。什器選びはメニュー、収納、オペレーションなどのバランスをトータルで考えなくてはなりません。

盛り付け

料理がおいしく見える基本の盛り付けは、「お皿との余白を持つバランス」「高さを出すボリューム」「彩を良くし心象に訴える」が主です。盛り付けの良し悪しはセンスに関わる所は多いですが、最近ではアルバイトスタッフのシフトによって盛り付けのバラつきが懸念されるため、ある程度のルールが必要になると感じています。

盛り付け例の写真を用意するのはもちろんですが、正解例だけではなく、多少変化があっても許される範囲や完全なNG例なども合わせてみると、より良いです。

①メニューに合わせたお皿を選定する

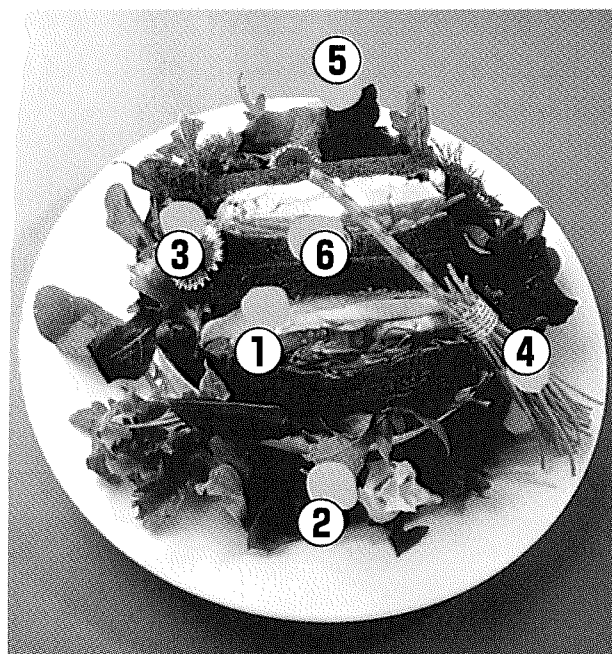
個人店ではその時のアレンジでお皿を選んでも問題ありませんが、ある程度の規模の店になった場合は、お皿は決めた方がスムーズな提供になります。

②お皿への食材の配置順番を決める

基本はメインの大きい食材から置き、その周りにバランスを見て配置する。しかし、揚げ立てなど温度帯を気にするものは、最後に配置するようにする。

③提供スピードを考える

繁盛店やランチタイムの席回転率などを考えた場



盛り付けの順番

合は、提供の数秒の差が大きく影響してくるため、効率的に盛り付けられる工夫が必要である。図のように料理完成写真に番号を振り、スタッフ全員で共通認識を持ってテンポ良く盛り付けできると効果的です。

④お皿の温度帯を考える

飲食店であれば、必ず当然のこと、温かい料理は温かい皿、冷たい料理は冷たい皿に。しかしこれも繁忙時やスタッフ認識によっては守られていない場合もあるので、注意が必要です。特に洗浄した後の拭き上げたばかりのグラスは、まだ熱い状態です。これをそのまま無意識に手に取りビールを注ぐなんてことは、最も避けたいと思います。それを防ぐためにも、拭き上げたグラスや皿は手前に置かず奥からしまう……などの、簡単ですが基本ルールの徹底が必要です。

テーブル演出

メニューの魅力は、味、ボリューム、見た目だけではありません。フロアスタッフの声がけ(料理説明や食材説明)や、テーブルでの演出もとても重要だと思っています。

例えば伝統的なスイーツ・クレープシュゼット^{*}は、客席の傍で最後の仕上げをすることでお客さまの視覚に訴え、ワクワク感、おいしさへの期待をアップさせるものです。

少し前に流行ったスモークガンも、テーブル上で

ドーム型の器に燻製煙を注入し、料理の最後の仕上げに風味付けをするものです。これも、当然厨房内で燻製風味に仕上げても問題ない所を、あえてフロアサービスの演出として行うことに意义があります。

昨年から大流行のわたあめも、ただの棒に刺してあるわたあめに飽き足らず、器に載せたわたあめにシロップのような液体をかけると、瞬時にわたあめが溶けて、中からさまざまな食材が出て来るスイーツメニューまであるほどです。インスタ映えは現在では動画に人気に移りつつあると言われていています。よってこのような動きのある演出というものがお客さまに喜ばれ、動画に残されて、拡散宣伝につながるということが多々あることを意識するのも必要かもしれません。

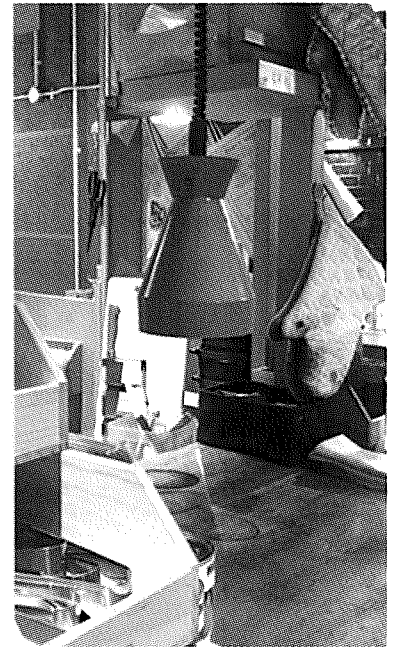
厨房内で作られる料理(メニュー、商品)は、フロアスタッフの手によりテーブルに届いた段階で本当の価値が完成されると思うのです。料理人だけでなく、フロアスタッフもメニュー概要や特性を把握して、店全体で盛り立てて行きたいものです。

※クレープシュゼットとは……フランスの菓子一般的には砂糖をかけたクレープにグランマルニエを注ぎ、それに火を点けて作る。こうすることでグランマルニエのアルコールが蒸発すると同時に砂糖が濃厚なカラメルソースとなる。レストランなどでは派手な演出として客の目の前で作られることが多い。

■ その他の重要なポイント

先日、渋谷のとある飲食店に初めて入りました。一步入ってすぐに、全員とても若いスタッフで、厨房もコンパクト、内装もシンプルなのが分かりました。厨房前のカウンターに通され、ほどなく気付き感激したことがあります。それは料理提供に対する想いでした。厨房から料理を置き、上にあるヒートランプを点灯させ、ベルを鳴らす。フロアスタッフが料理を取りに来る時間はもの数秒だとしても、こまめに点灯し、料理が出れば消す。ただ単に飾りのように点けているのではないことが分かりました。お皿の大きさや高さによって、ヒートランプの長さを上げ下げしてまで調節していました。もちろんヒートランプを使わず料理提供がすぐに行われるのがベストですが、お客さまに熱々を提供したいというお店側の気持ちが顕著に出ていて、とても気持ち良かったです。

一方で見落としがちなのが、照度の問題です。料理写真を撮ることは、今や多くの人が行っています。そこで気になるのは、暗すぎる店内やスポットのずれから来る、写真萎え(写真映えないこと)料理に思いがけずなってしまうことがあるのです。私自身業務で、メニューチェックで初めて



インスタ映えする照度も大切

訪れた時は、お店の照度もチェックします。少しのライトの向きや位置の違いで、見違えるほどお料理がおいしく見えるテーブルになることが多いのです。店舗計画でそこまで考えることはなかなかないと思いますが、ぜひ一度確認していただきたい項目です。

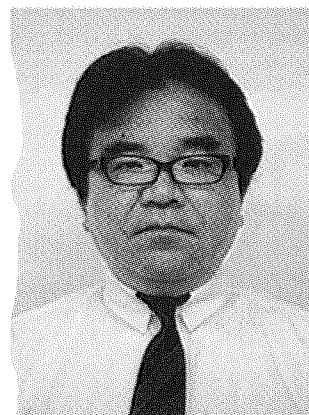
■ まとめ

人間のおいしさを感じる五感は、視覚が83%、聴覚が11%、嗅覚が3.5%、触覚が1.5%、そして味覚は1.0%とされています。メニュー開発とは、味覚に訴える料理を意識するだけでは足りないということが、ここからも分かると思います。

それには空間設計、照明設計、温度区画、厨房什器計画、スタッフの教育、ホスピタリティ……すべてが関わってくるのだと思います。理想は店舗計画にメニュー計画が並行して行われ、オープン前からコミュニケーションが図れるような仕事をして行きたいと常々考えています。

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。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.7

平成29年の訪日外国人の飲食費動向

1. はじめに

国土交通省観光庁の「訪日外国人の消費動向」によると、訪日外国人数の推移は、平成23年は東日本大震災の影響もあり、前年より27.8%減少の622万人であったが、平成24年には前年より34.4%増加の836万人となり、平成25年には訪日外国人数は1千万人を超え、1,036万人となった。

平成27年には、前年より47.1%増加の1,974万人と2千万人目前までになり、ついに平成28年には前年より21.8%増加の2,404万人と、2千万人を突破した。そして、平成29年には過去最高の訪日外国人数となっている。

訪日外国人の旅行消費金額も訪日人数増加に伴って、平成24年が1兆849億円だったが、翌年の平成

25年には1兆4,167億円、平成26年(2兆278億円)には2兆円台となり、平成27年(3兆4,771億円)は3兆円台となった。平成28年では増加率が前年までの2桁増加から前年より7.8%増加と伸び率が大幅に低下したが、3兆7,476億円となっており、平成29年には初めて4兆円台(4兆4,162億円)となった。

今後も訪日外国人の数や日本国内での消費金額などが、増加することが考えられる。食の世界では日本人だけで見ると、人口減少によりマクロ的には食マーケットが減少することは予想に難くないだけに訪日外国人の増加は魅力のあるビジネスチャンスといえる。

2. 訪日外国人一人当たり旅行支出額と旅行消費額

国土交通省観光庁の「訪日外国人消費動向調査」によると、平成29年の訪日外国人数は前年より19.4%増加し、2,869万人で、旅行消費金額は同17.8%増加の4兆4,162億円と、初めて4兆円台となった。

訪日外国人数を国別で見ると、最も多い国は昨年から引き続き中国であり、735万人以上の人々が来日している。ついで韓国(714万人)、台湾(456万人)、香港(223万人)、米国(136万人)などの順となっている。前年比を見ると、ロシアが前年より40.9%と大幅に増加している他、韓国も同40.3%増加と、大きく伸びている。その他の国では、ベトナムが前年より32.1%増加している他、インド

	一人当たり旅行支出		訪日外国人数		旅行消費額		
	(円)	前年比(%)	(万人)	前年比(%)	(億円)	構成比(%)	前年比(%)
全体	153,921	-1.3	2,869.1	19.4	44,162	100.0	17.8
韓国	71,795	2.2	714.0	40.3	5,126	11.6	43.3
台湾	125,847	0.0	456.4	9.5	5,744	13.0	9.5
香港	153,055	-4.5	223.2	21.3	3,416	7.7	15.9
中国	230,382	-0.5	735.6	15.4	16,947	38.4	14.9
タイ	126,569	-0.8	98.7	9.5	1,250	2.8	8.6
シンガポール	164,281	0.7	40.4	11.7	664	1.5	12.4
マレーシア	135,750	2.6	44.0	11.5	597	1.4	14.3
インドネシア	129,394	-5.3	35.2	30.0	456	1.0	23.2
フィリピン	113,659	1.3	42.4	21.9	482	1.1	23.5
ベトナム	183,236	-1.6	30.9	32.1	566	1.3	30.1
インド	157,443	9.1	13.4	9.2	212	0.5	19.2
英国	215,392	18.5	31.0	6.2	669	1.5	25.8
ドイツ	182,207	6.5	19.6	6.7	356	0.8	13.7
フランス	212,442	12.4	26.9	6.0	571	1.3	19.1
イタリア	191,482	-3.3	12.6	5.5	241	0.5	2.1
スペイン	212,584	-5.1	10.0	8.7	212	3.7	3.1
ロシア	199,236	4.4	7.7	40.9	154	0.3	47.0
米国	182,071	6.2	137.5	10.6	2,503	5.7	17.5
カナダ	179,525	15.8	30.6	11.9	549	1.2	29.6
オーストラリア	225,845	-8.5	49.5	11.2	1,118	2.5	1.7
その他	212,750	16.2	109.6	11.8	2,331	5.3	29.9

図1 平成29年、国籍・地域別、訪日外国人一人当たり旅行支出額および訪日外国人数等
資料：国土交通省観光庁「訪日外国人消費動向調査平成29年次報告書」

ネシア(対前年増減率30.0%増加)、フィリピン(同21.9%増加)、香港(同21.3%増加)、中国(同15.4%増加)などとなっている。また、すべての国で前年実績を上回っている。

国別の旅行消費額は、中国が1兆6,947億円と最も多く、次いで、台湾(5,744億円)、韓国(5,126億円)、香港(3,416億円)、米国(2,503億円)などとなっており、前年比で見ると、ロシアが前年より47.0%の大幅な増加となっている他、韓国(対前年増減率43.3%増加)、ベトナム(同30.1%増加)、カナダ(同29.6%増加)などで約30%以上の増加率を示している。旅行消費額が前年実績を下回った国はなく、すべての国で前年実績を上回っている。

旅行消費額を訪日外国人数で除した一人当たりの旅行支出額を見ると、全体では前年より1.3%減少の15万3,921円となっている。

国別に一人当たり支出額を見ると、中国が23万382円と最も高く、次いでオーストラリア(22万5,845円)、英国(21万5,392円)、スペイン(21万2,584円)、フランス(21万2,442円)などの国で支出額が20万円以上となっている。伸び率では、英国が前年より18.5%増加している他、カナダ(対前年増減率15.8%増加)、フランス(同12.4%増加)の国で20%以上の増加率となっている。支出額が最も高かった中国では、前年より0.5%減少している。

平成29年の訪日外国人の状況は、訪日外国人数、旅行消費金額は前年より増加したものの、一人当たりの旅行支出額は減少している結果となった。

3. 費目別旅行消費額とその推移

次に、平成29年の旅行消費額、4兆4,162億円を費目別に見ると、買い物代が全体の37.1%を占めて1兆6,398億円と最も多く、次いで宿泊費(28.2%の1兆2,451億円)、飲食費(20.1%の8,857億円)、交通費(11.0%の4,288億円)などとなっており、訪日外国人は、買い物を主な目的として来日していることがうかがわれる。費目全体として増加率は平成28年より拡大しており、飲食費では前年より16.9%の大幅な

増加となっている。

また、訪日外国人が最も満足した飲食は肉料理であり、次いでラーメン、寿司などの順となっており、台湾、香港、中国などでは魚料理にも満足していることがうかがえる。

満足している理由としては、どの飲食も圧倒的においしいがトップとなっている。

4. まとめ

以上、見てきたように訪日外国人の数は毎年、過去最高の数字となっており、平成29年の平均滞在日数は9.1泊となっている。それに伴って日本国内での消費金額も4兆4,162億円と初めて4兆円台となり、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向け、ますます増加することが予想される。

外食産業としては、前述したように、国内だけでは人口の減少などによりマクロの外食マーケットは縮小することが予測される中で、訪日外国人が飲食費に約8,800億円、消費していることは注目すべきである。

また、宿泊費の中にも食事が含まれていることから、飲食費全体では9千億円近くになることも考えられる。

25兆円の外食産業市場規模の中でも、徐々にではあるが、ウエイトが高くなって来ており、今後拡大が見込めるフィールドであることは確かであり、外食業界の活性化のためにも、インバウンドへの対応が必要になって来る。

ただ、訪日外国人の一人当たりの旅行総支出額を見ると、平成29年は前年より1.3%の減少となっている。飲食費を見ても、前年より2.0%減少となっており、訪日外国人の外食消費を喚起することも必要となっている。小売業界での「爆買い」は鈍化しているが、飲食については、訪日外国人が増加すればするほど消費金額全体として増加することから、外食する機会やシーンの工夫が必要となってくる。

物語性を持たせた食の仕方、モノ消費からコト消費への工夫が、外食に求められていると思われる。

単位：億円、%

	平成29年		平成28年		平成27年		平成26年		平成25年		H29/H28	H28/H27	H27/H26	H26/H25
	金額	構成比	金額	構成比	金額	構成比	金額	構成比	金額	構成比	増減率	増減率	増減率	増減率
全体	44162	100.0	37,476	100.0	34,771	100.0	20,278	100.0	14,167	100.0	17.8	7.8	71.5	43.1
宿泊費	12451	28.2	10,140	27.1	8,974	25.8	6,099	30.1	4,763	33.6	22.8	13.0	47.1	28.0
飲食費	8857	20.1	7,574	20.2	6,420	18.5	4,311	21.3	2,903	20.5	16.9	18.0	48.9	48.5
交通費	4870	11.0	4,288	11.4	3,678	10.6	2,181	10.8	1,480	10.4	13.6	16.6	68.6	47.4
買い物代	16398	37.1	14,261	38.1	14,539	41.8	7,146	35.2	4,632	32.7	15.0	-1.9	103.5	54.3
娯楽・サービス費	1439	3.3	1,136	3.0	1,058	3.0	465	2.3	349	2.5	26.7	7.4	127.5	33.2
その他	147	0.3	77	0.2	102	0.3	76	0.4	40	0.3	90.9	-24.5	34.2	90.0

図2 費目別 旅行消費額および構成比の推移

資料：国土交通省観光庁「観光統計」「訪日外国人消費動向調査」

また、接客の面でも中国語や英語などの対応ができる従業員の採用なども、ますます必要となって来ると考えられる。

【1】5月の相談受付の概要

(1)受付件数

受付件数は12件で前年同月の12件に対して100.0%。

(2)特 徴

- ◇ 事故クレームは、昨年秋にネット通販で購入したアウトドア用ガスランタンを自宅で開封し、室内で調節中に引火し自宅が全焼し火傷を負ったの1件。
- ◇ 品質クレームは0件。
- ◇ 一般相談は0件。
- ◇ 問い合わせは、約20年使用した石油ボイラーが故障したが、本体記載のメーカーの電話が不通だったため、連絡先か新品交換の際の推奨製品を教えてほしい等11件。

【2】受付実績合計

平成30年5月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計(構成比)
消費者	1	0	0	4	5(41.7)
事業者	0	0	0	4	4(33.3)
司法・行政	0	0	0	3	3(25.0)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	1(8.3)	0(0.0)	0(0.0)	11(91.7)	12(100.0)

注)前年同月の受付件数は12件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

- (1)総会：ガス警報器工業会総会(5/25)
- (2)総会：キッチン・バス工業会総会(5/31)
- (3)その他：(一社)日本電機工業会永年功績者表彰式(5/31)

【4】事故クレーム

室内でアウトドア用ガスランタンを調節中、ガスが漏れて引火し自宅が全焼、火傷を負った。

◇ 以前、店舗でガスランタンを購入。それが良かったので、同じ物をネット通販の公式サイトで購入。キャンプに行く数日前、室内でガスランタンに火がつくかどうか確認していた。ところが、火はついたが種火のままで炎にならなかった。取り付けが不十分なのかと思い締め直したら、カチンと音がして横からガスが漏れて引火し自宅が全焼、火傷も負った。消防がメーカー立会いのもと事故品を調査したらガス漏れが確認できたが、メーカーから、自社製ではない部品が含まれているので偽物のようなと言われた。でも、以前店舗で購入した製品と箱や中のケース、取扱説明書等全て同じなので、偽物と言われても納得できない。メーカーから自社でも調査したいと言われたので、事故品を送ったが、2ヵ月経った現在何の報告もない。被害補償を要求したいが、どうしたらいいだろうか。

◆ 現在、事実関係確認中。

【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)

5月度の未解決案件処理件数は0件。

図書申込書

FAX03-3585-0170

(FAXにてお申し込みください)

図 書 名	税込価格	送料	申込数	料 金
月刊厨房 (半年)	2,592 円	不要	冊	円
〃 (年間)	5,184 円	不要	冊	円
〃 (厨房設備士・年間)	3,240 円	不要	冊	円
業務用厨房関係法令集 2018 年版	5,000 円	2冊まで500円。 (沖縄県、離島・ 海外を除く) 3冊以上のご注 文は別途ご連絡 下さい。	冊	円
〃 (会員企業価格)	4,000 円		冊	円
業務用厨房設計事例集	12,000 円		冊	円
〃 (会員企業価格)	9,600 円		冊	円
厨房設備工学入門第7版	8,640 円		冊	円
〃 (会員企業価格)	6,480 円		冊	円
会員名簿	2,400 円		冊	円
業務用厨房機器に関する実態調査	5,400 円		冊	円
〃 (会員企業価格)	3,240 円		冊	円

* 会員企業名は、ホームページでご覧頂けます。

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

※注)送料	円
合 計	円

★以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は、発行しておりません。銀行振込、郵便振替のお振込控えを領収書に換えさせて頂いております。
- * お申し込み後、3ヶ月経過しても入金の確認できない場合は、申込書を処分させていただきます。
- * 定期購読の場合、途中解約による返金は行っておりません。また、他の図書を同封して発送することはできません。
- * 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。

★送料について

- * 沖縄県、離島、海外への送料は別途ご連絡ください。
- * 上記地域以外で、月刊厨房を除いた図書を2冊までご購入される方は、一律500円を頂戴いたします。3冊以上ご購入される場合は実費を頂戴いたしますので別途ご連絡ください。
- * 送付先が複数ある場合は、各々送料を頂戴いたします。

★送付先 (記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

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: 所属部署: 氏名:

送付先: 〒 (ご自宅へ送付の場合は、日中のご連絡先(会社等)のお電話もご記入下さい。)

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

★お支払方法 (振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

銀行口座 みずほ銀行 芝支店 (054) 普通口座 NO. 2319216 (最寄の金融機関にて直接お振込み下さい)

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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
		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	バップレッシュⅡ	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルーFⅢ型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤーブルーFⅣ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	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 I フ ィ ル タ ー	16-002-7101	(株)アルテック九州	0968-68-1455
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102		
17. 3. 8	グリスカット	17-002-7201	(株)クリエ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308
14. 2. 28	XGSグリスフィルター	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウ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

7月(文月)

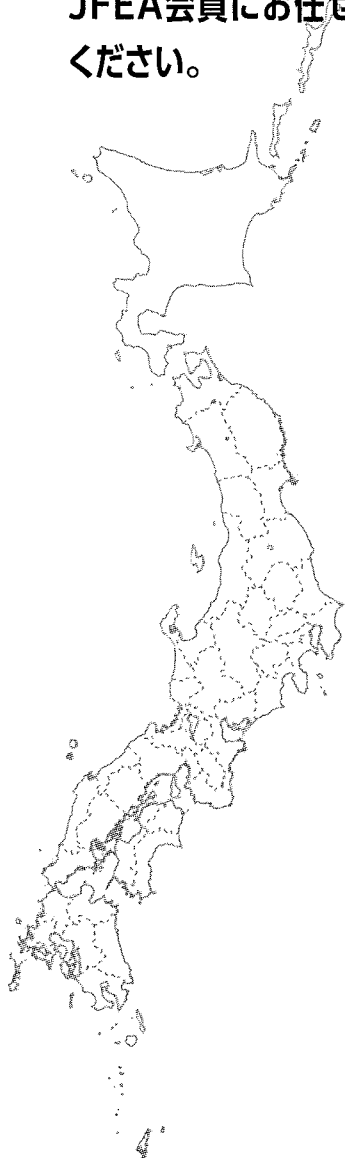
- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1日(日) 国民安全の日 | 16日(月) 海の日、盆送り火、藪入り、国土交通Day、駅弁記念日 |
| 2日(月) 半夏生、たわしの日、蛸の日 | 20日(金) 土用の丑の日、ハンバーガーの日 |
| 3日(火) ソフトクリームの日 | 21日(土) 勤労青少年の日 |
| 4日(水) 梨の日 | 22日(日) 下駄の日、ナッツの日 |
| 6日(金) サラダ記念日 | 23日(月) 米騒動の日 |
| 7日(土) 七夕、川の日、サマーバレンタインデー、竹・たけのこの日、乾麺デー、カルピスの誕生日、冷やし中華の日 | 25日(水) かき氷の日、味の素の日 |
| 10日(火) 国土建設記念日、建設省開庁記念日、四万六千日、納豆の日 | 26日(木) 幽霊の日、ポツダム宣言記念日 |
| 13日(金) 盆迎え火 | 27日(金) スイカの日 |
| 15日(日) 盆、盂蘭盆会、中元 | 28日(土) 菜っ葉の日 |



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6月26日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

○岩手県
 (株)AIHO 盛岡営業所
 三機商事(株)

○宮城県
 (株)エフ・エム・アイ 仙台営業所
 エレクトアー(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
 エレクトアー(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)キントレーディング
 北沢産業(株)
 キッチンテクノ(株)
 (株)キャニオン
 国立厨房サービス(株)
 クマノ厨房工業(株)
 クリタック(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)ニッ技研
 日本エスシー(株)
 日本給食設備(株)
 日本洗浄機(株)
 日本厨房サービス(株)
 日本調理機(株)
 (株)ハッピージャパン
 パナソニック産機システムズ(株)
 パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店
 (株)HALTON
 ヒゴグリラー(株) 東京営業所
 福島工業(株) 東日本支社
 (株)富士工業所
 (株)フジマック
 (有)藤村製作所
 ホシザキ東京(株)
 細山熱器(株)
 ホバート・ジャパン(株)
 (株)マクナ
 マツハ機器(株)
 (株)マルキキッチンテクノ
 (株)マルゼン
 三浦工業(株)
 (有)美濃製作所
 (株)村幸
 ライステクノプロダクト(株)
 (株)ラショナル・ジャパン
 理研機器開発(株)
 ワシオ厨理工業(株)
 (株)和田製作所

○神奈川県

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

○新潟県

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

○山梨県

石川調理機(株)

○長野県

(株)伊東電機工作所
 テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

○富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

○石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

○福井県

畑中厨房(株)
(株)ラポー

○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)
シンボ(株)
タニコー(株)東海事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗浄機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株)中部支店
(株)パロマ
福島工業(株)中部支社
(株)フジマック 名古屋事業部
ホシザキ(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(株)名古屋出張所
(株)マルゼン 名古屋支社
(株)メイトー
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

○三重県

(有)アイジエー
(株)ウサミ
スズカン(株)

(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

●関西支部

○滋賀県

大洋厨房(株)

○京都府

FKK(株)
シエルバ(株)
(株)八木厨房機器製作所

○大阪府

エレクター(株)大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・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
ヒコグリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
(株)フジマック 近畿事業部
(株)扶洋
(株)逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所
ホバート・ジャパン(株)大阪支店
MASUI総合設備機器(株)
丸一(株)
(株)マルゼン 大阪支社
(株)明和製作所
山岡金属工業(株)

○兵庫県

(株)浅井工業
関西興業(株)
後藤ステンレス産業
(株)シウワ
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
ビナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株)岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

○広島県

エレクター(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)サムゾン
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يوف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)
(有)厨房のウエマツ
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

(株) AIHO.....	後 6
(株) アクシー.....	後 1
アサヒ装設(株).....	前 8
(株) 上野製作所.....	後 4
オザキ(株).....	前 8
北沢産業(株).....	後 3
三和厨理工業(株).....	前 5
スギコ産業(株).....	後 1
(株) タチバナ製作所.....	前 4
東京ガス(株).....	表 4
TOSEI (株).....	前 7
(株) 中西製作所.....	前 3
ニチフ電機(株).....	前 2
日本洗淨機(株).....	表 2
日本調理機(株).....	表 3
福島工業(株).....	前 1
(株) フジマック.....	後 2
ホシザキ電機(株).....	前 6
細山熱器(株).....	前 10

(50音順)

■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)

	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

6月18日、通勤通学の時間帯に震度6の地震に襲われた大阪北部近辺の皆さまにお見舞い申し上げます。●正直、311を思い出したこともあるが、本格的に復職していきなりの災害だったので、たいへん驚愕した。●世に休職に追い込まれてそのまま辞めて行く人は多いが、何とか復職できた。留守中の実務を担当された職員の皆さま、復職に当たって尽力して下さった医療行政法曹等各界の皆さまに深く感謝したい。元のレベルに戻すにはまだまだ道は険しく遠い、という感じだが。●編集稼業が30年、厨房誌に携わって10年、漸く富士の三合目が見えて来たという感じで、こちらの道も遠いが、正道から流されず、安請け合いせず、無理には道理で返す姿勢は貫きたい。それが許されればだが。●本誌もまだまだ道半ば、来年には通巻600号を迎えるが、過去の資料などは散逸してしまったものもあり、振り返ろうとした時に創刊時からのバックナンバーが残っているのはありがたい。ほんの数ヶ月前の文書も残っていない所も少なくないからだ。●『公文書問題』(瀬畑 源 著・集英社 刊)を読むと、秘密主義という鉛のカーテンが広げられる中、公文書の保存と情報公開が停滞している現状の問題がかなり平易に書かれている。●敗戦直後に東京が書類を焼く煙だらけになった、なんて時代はこりこりである。

厨房

平成30年7月5日発行

第55巻/第7号 (No.589)

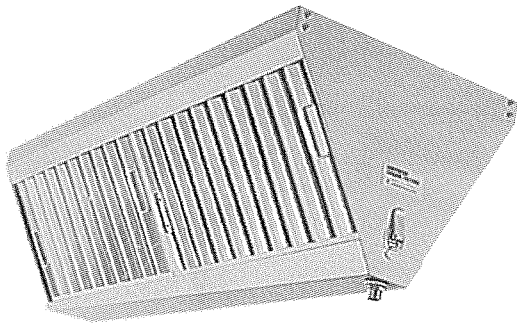
発行人	谷口一郎
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	伊藤典弘/森家浩平 精松弘充/三島博史 福田敦/大川里枝 清水直之/浜野勝正
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)

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)

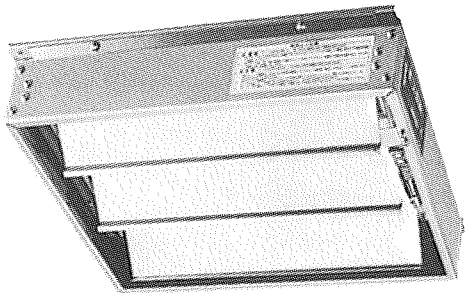
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、サビの心配は有りません。
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

■製造元



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

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

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

最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。

fujimak



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い合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

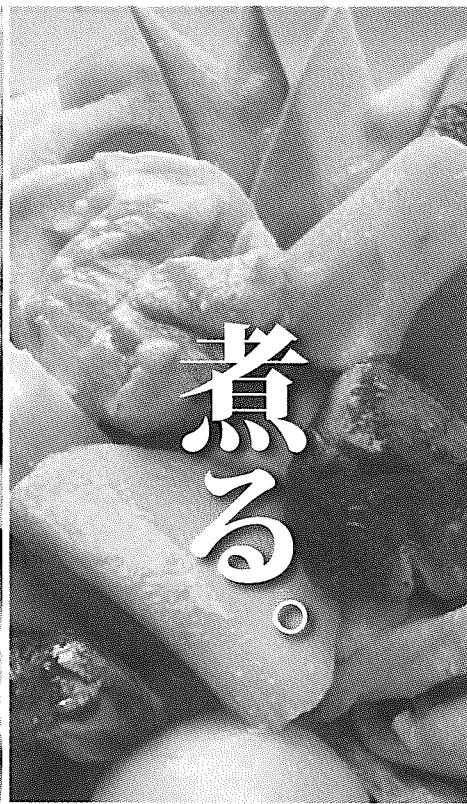
株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

●本社：東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791

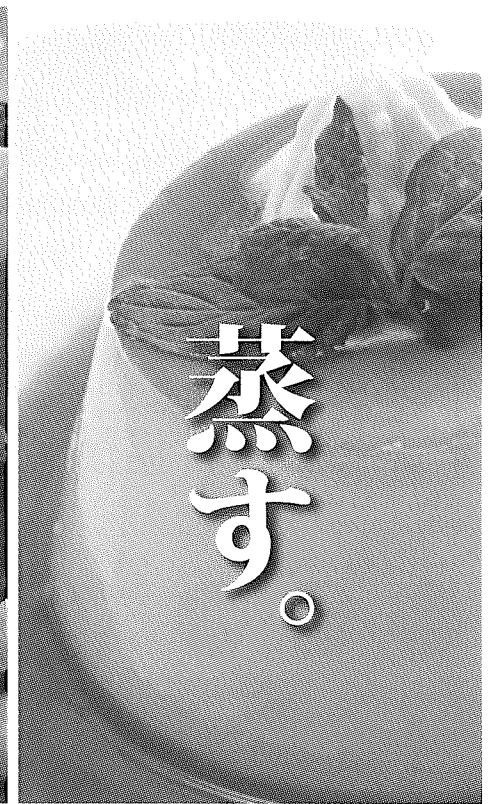
●北海道事業部 011-667-3351 ●東北事業部 022-788-4431 ●北関東事業部 048-864-6301 ●東京事業部 03-3434-3731 ●横浜事業部 045-841-0202
●名古屋事業部 052-991-3271 ●近畿事業部 06-6338-0710 ●中四国事業部 082-850-3322 ●九州事業部 092-431-4664 ●海外事業部 03-3434-6662



焼く。



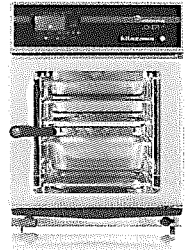
煮る。



蒸す。

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

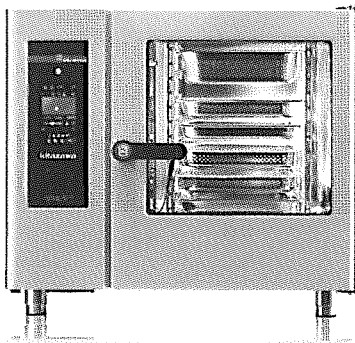
超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T



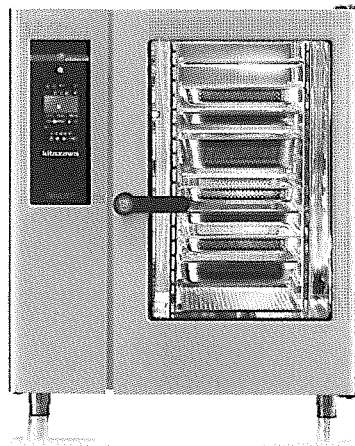
スチーム&コンベクションオーブン

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

kitazawa

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

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

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

匠の技

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

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

信頼に基くウエノクオリティ
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、すぐ使用可能。

1964年創刊
業務用厨房業界
唯一の専門誌

「厨房」で

貴社をアピール
してみませんか

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

月刊「厨房」広告掲載のご案内



内容

●月刊(毎月5日発行) ●A4判平綴じ ※広告掲載料金は奥付をご覧ください

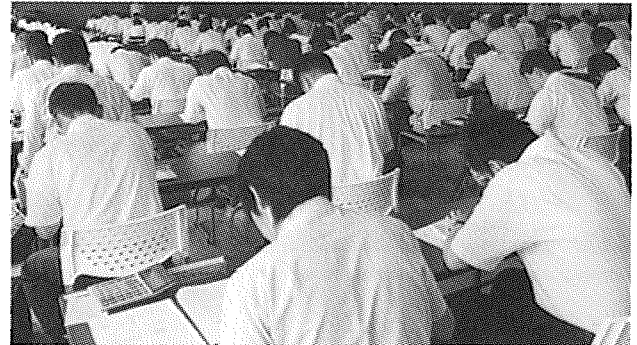
一般社団法人 日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報や業界を代表する先生方のエッセイなどを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

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

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

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

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)

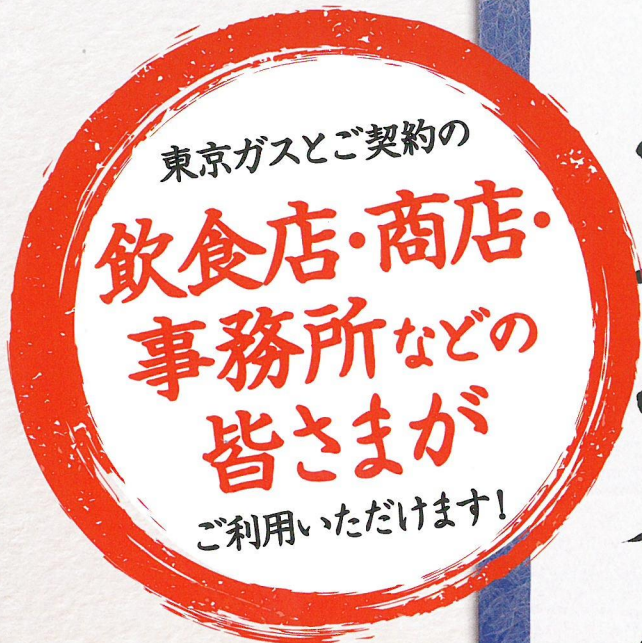
●自社の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

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。



毎日にも万一に 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

