

厨 房

chu bou

AUGUST
2018
No.590

8

平成30年7月豪雨で
被害に遭われた皆さまへ

第19回厨房設備機器展の
出展募集開始

平成30年度厨房設備士
資格認定試験報告

支部だより
北海道・東北・関東・中四国支部



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

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用します。
- 清掃が簡単なホットプレートによる熱伝導式。
- 耐熱透明蓋はホテルパンに立てかけられます。
- 煮出しから保温へと2段階のデジタル温度設定とタイマー機能を装備。(アプロック式も用意)



SMD14

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



SD210

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解冻調理機
4リフト式/2リフト式

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



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 涼ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

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



UM721G

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、タイマー時間後に停止する。これを「白だし」として使用するか、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出しボタンを押してどぶりに注ぎ出します。



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA

SD74EA

SD113GSA

SD114EA

SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

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

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

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

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味しいお肉は、
保存温度から。
保存温度は、
熱い技術から。

COOL JAPAN
って、私の事だと思っていました。

冷やすことに、
熱すぎる会社。

世界中に
日本の、
冷蔵庫を。

いい料理、
いい冷蔵庫。

省エネに
一生懸命

スーパーマーケット
にも、います。



HACCPの概念に基づく厨房作りをニチワ電機がサポート致します!

豊富なレシピとソフト力で安心してニュークックチルシステムを導入頂けます

料理を冷蔵から自動再加熱、日々の食事を安全安心においしく

- 喫食者の満足度UP!
- 人手不足を解消
- 美味しさに貢献



リヒートウォーマーキャビネット

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

デイサービス 小規模施設向け!

給排水設備不要で場所を選ばない
単相200Vと100電源で使用
冷蔵庫付き



RHW-720
○720×830×1880mm
○3φ200V 4.0kW



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



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

スチコン式再加熱カート

カートセパレーション方式でニュークックチルがより便利に!

温菜と冷菜を冷蔵状態で盛り付け、専用トレーにのせて同時にセットできます。

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

RHS-26(ステーション+カート)
・ステーション
○950×990×2000mm
○3φ200V 6.6/6.7kW (50/60Hz)
・カート
○845×830×1550mm



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社 URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

支店: 東京/大阪/名古屋

営業所: 札幌/盛岡/仙台/埼玉/千葉/横浜/新潟/金沢/長野/静岡/三島/三重/京都/神戸/和歌山/岡山/広島/山口/高松/松山/福岡/熊本/鹿児島

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機

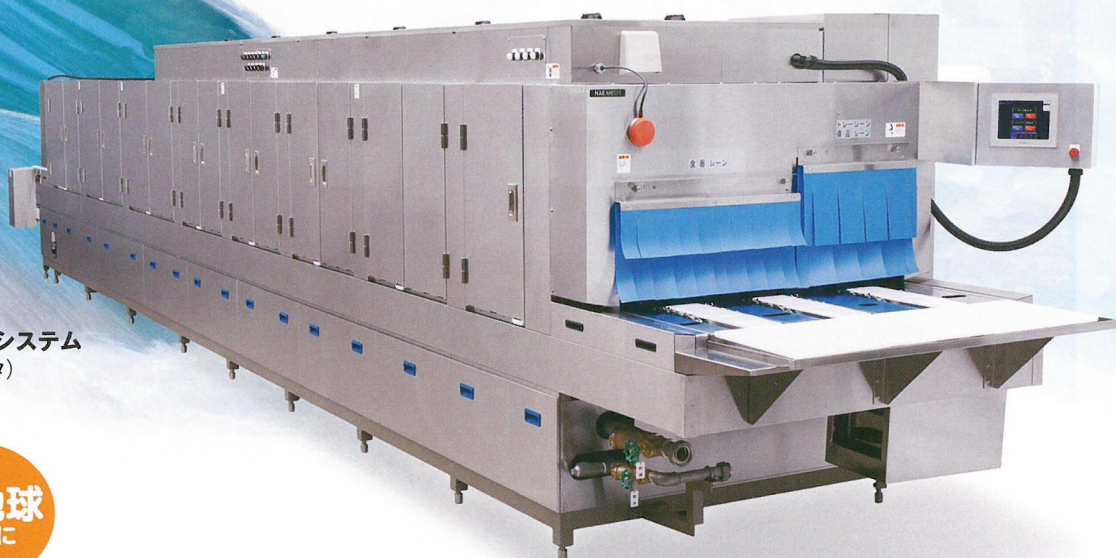


子供たちと地球の未来のために。

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)



eco

eco1

eco2

eco3

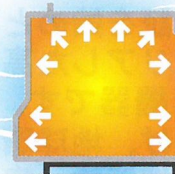
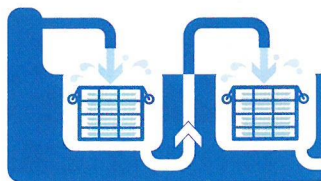
カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず！



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。

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。



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
 會社

中西製作所

中西製作所

検索



■東京本社: 東京都中央区新川一丁目26番2号新川INSビル 〒104-0033
 TEL: 大代表(03)5541-6333 FAX: (03)5541-0155
 ■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015
 TEL: 大代表(06)6791-1111 FAX: (06)6793-5151



安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

「いいね」の数違います。

販売実績 NO.1*の SANWA です。



煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1*

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*CSK はステンレス回転釜で販売実績 NO.1 (当社調べ)

電気ブレイジングパン
BSK シリーズ
Braising Sanwa Kettle



電気万能煮炊き釜
USK シリーズ
Universal Sanwa Kettle



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



移動式電気回転釜
SEK シリーズ
Emergency Sanwa Kettle



日本でいちばん選ばれている SANWA。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。」

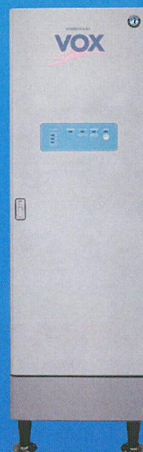
まるで水道水で洗う感覚で
大量の食品殺菌が可能です。

「次亜ソー（次亜塩素酸ナトリウム）は希釈の手間がめんどろ〜」。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館 3-16 (0562) 97-2111
東京 / 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 (03) 5791-8021
大阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

CALL ME!
HOSHIZAKI

445カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ（2017年12月末現在）
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの名販社、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！

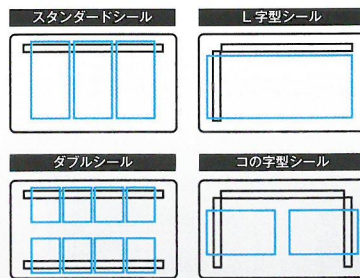


最大袋サイズ：A3サイズ（シール長：310mm）
ポンプ別置きタイプ

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。

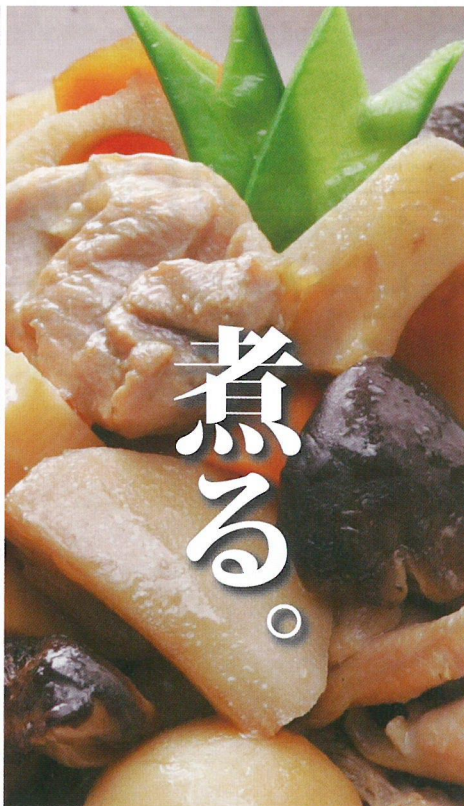
- 選べるシールタイプ
- タッチパネルによる操作性の向上
- 取っ手がついて開閉が楽々
- 3つの窓で視認性UP
- チャンバーの傾斜角度を5段階で調整可能
- ヒーターブロックをコードレス化、掃除しやすく衛生的
- 仕上がりの完成度を高める、多彩なプログラム



据置型 真空包装機
TOSPACK
V-930D シリーズ

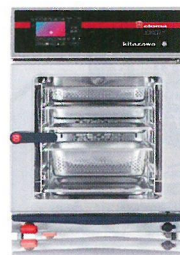
NEW





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



日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で
熱効率74%達成

優秀
省エネルギー
機器受賞

DOBC-A型

- 排熱を回収して有効利用
- 燃焼排気ガス温度が100度以下に
- 輻射熱を抑えて作業環境も充実
- 油循環システムで温度むらを少なく
- 簡単洗浄・安心の操作性



アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

本社・工場 076-275-8159 水島研究所 076-277-8159
東京営業所 03-3453-8159 大阪営業所 06-7662-8159 福岡営業所 092-574-1802

OZAKI

オザキガス厨房機器 ● 業務用



ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
ワイドレンジ**

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

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

厨房女子が行く!

今月の
ゲスト

福島工業株式会社

東京管理部管理G 梅本 榛奈さん

東京営業二部一課 中山 未紅子さん

東京工事部 購買原価管理課 山藤 彩香さん



左から山藤彩香さん、中山未紅子さん、梅本榛奈さん

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。

梅本 入社のきっかけは、2017年に創設したテニス部発足でした。ちょうど就職活動中だった時、たまたまテニス部卒の募集を知りエントリーしたのが、福島工業(株)を知った始まりです。仕事をフルタイムで行い、定時終了後に練習に向かう。東京都実業団からスタートし、いずれは日本リーグ出場を目指す、という話を聞いた時に、「仕事もできて、長年続けてきたテニスもできる、さらにテニス引退後は会社での雇用形態も社員のまま働くことができる」と聞き、ここしかない!! と思いました。

中山 実業団として、社会人になってからもテニスを続けたかったからです。就職活動の時期、学生最後の大会で思うような結果が残せず、このままテニスを辞めたら後悔が残るのではないかと思い、実業団のある会社を探していました。そこで出会えたのが弊社でした。平日の定時退社後に、曜日を決めて練習をしています。テニス部3人はとても仲が良く、一緒にいるととても楽しく、その日の仕事の疲れも吹き飛んで練習に向かえます! 来年も新入部員が入る予定なので、さらに盛り上がって行けたらと思います。

山藤 大学時代に実業団日本リーグの試合を見て、私もこのステージに立ちたいと思い、大学を卒業してもテニスを続けることができる実業団のある会社を探していました。そんな私に声をかけていただいたのが、弊社です。週2日、平日の仕事終わりに同期3人でテニスコートに向かい、楽しく互いにプッシュし合いながら日々の練習に取り組んでいます。

お仕事の内容は? やりがいは?

梅本 私は東京管理部で、東京支社の代表電話の対応、経費精算や経理処理、その他ビル全体の業務を行っています。東京管理部は東京支社の総務業務を行っている部署なので、社員の皆さんと関わりことができ、毎日楽しく仕事をさせていただいております。私たちテニス部部員は、発足時から働き方のフラッグシップとして、定時退社を徹底しています。定時で上がりコートに向かわないと練習に間に合わないため、業務の見直しや効率化、優先順位を考えながら業務時間を過ごしています。仕事とテニスの両立は思っていたよりも大変でしたが、会社の支援助と社員の皆さんの応援があるからこそ、いつもがんばれます! 会社では事務員として、またテニス部の一員として新たな挑戦をできていることが、とてもうれしいです!

中山 主に営業さんのアシスタントです。請求書の発送や電話対応、部品の手配をしたりしています。社内の人たちがとても優しい方ばかりで、いつも助けていただきながら仕事に取り組んでいます。仕事とテニスとの両立の日々で、とても充実しています。

山藤 主に工事で使う部材の発注とその納品書の処理、月末には千葉支店を含む東京支社すべての納品書の検収処理を行っています。私はJTA公認の試合に出場させていただいているため、平日に仕事を休むことがあるのですが、課員の皆さまのサポートにより、平日の試合にも出場することができています。先輩や上司はとても優しく、仕事でも丁寧に指導してくださり、日々感謝の毎日です!



オフィスの梅本榛奈さん



オフィスの中山未紅子さん。あ、眼鏡っ子だ



オフィスの山藤彩香さん

今後のあなたの夢を教えてください。

梅本 一番直近の目標では、10月の全国実業団テニス大会で勝ち進み、日本リーグに出場することです。創部してから順調に昇格でき、今年は東京都1部リーグで優勝できました。今年、チームのスタッフやメンバーと目標にしていた全国出場がなかったので、その上を夢見てがんばります！今年かなわなくても、実業団チームを創設したからには今後も日本リーグ出場を目指したいです。またテニスを通して幅広く多くの方に弊社を知っていただけるようにこれからも活動し、会社に貢献して行きたいです！

中山 今の仕事とは全然異なるのですが……将来の夢は資格を取り、スポーツ選手を支える鍼灸師・トレーナーになることです。スキルを磨き、世界中を飛び回るトレーナーになることが将来の夢です。プライベートでもいろいろな場所、いろいろな国に行って、感動の多い人生を送りたいと思っています！

山藤 将来はテニスコーチになることが私の夢です！小さいころからテニスが続けてきたので、ラケットを置く生活は考えられないくらいテニスが好きなんですよね……。今は選手として全力でがんばり、引退をしたら人に教えることが好きなので、今まで私が学んできた知識を教えることができればいいと思います！

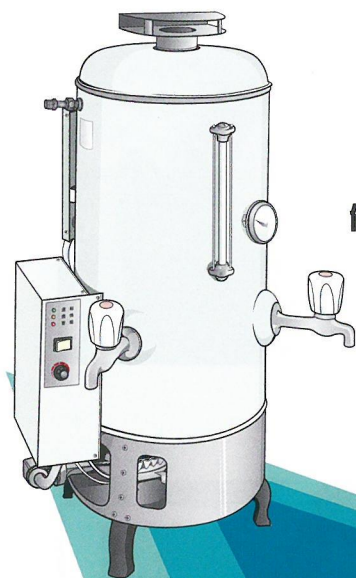
職場の方からのエール

チーム発足1年とちょっとですが、フクシマ社員として、そしてテニスプレーヤーとして本当に成長してくれています。これからも、まわりのサポートへの感謝を忘れず、仕事とテニスの両立を目指して一緒に頑張りましょう！目指せ日本ー!!

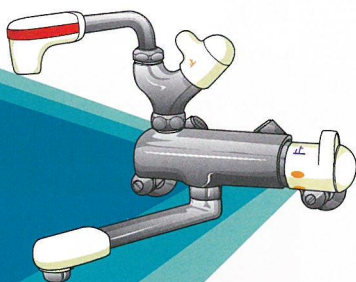
(専務取締役 福島 豪)

給湯の質

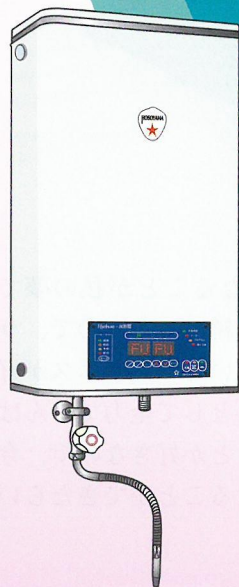
HOSOYAMA



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

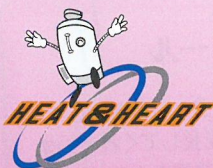
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

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

INTERVIEW	10	厨房女子が行く！(45)	福島工業(株)
工業会関係	14	平成30年7月豪雨で被害に遭われた皆さまへ	
	17	第19回厨房設備機器展の出展募集開始	
	20	平成30年度厨房設備士資格認定試験報告	
支部だより	21	東北支部が総会・懇親会を開催	
		中四国支部が総会・懇親会を開催	
		北海道支部が合同総会を開催	
		関東支部が移動理事会を開催	
関連団体情報	25	平成30年度厨房設備技能検定受検概要	
法律相談	26	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「物権変動に関する基礎知識」	坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡 正高/安本 樹
E S S A Y	28	映画の見どころ・台所(50)	
		『エド・ウッド』	映画史・食文化研究家 斉田 育秀
	30	小倉朋子の食・心・美 Part.2(14)	
		「ホットドッグとハンバーガーは何故違う？」	(株)トータルフード 小倉 朋子
	31	音を楽しむ食を楽しむ(11) 「海は広いな 大きいな」	リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子
衛生管理	34	やるKEY HACCP [実践編] (1)	
		「法律の公布と柔軟性」	スタジオワーク(合) 上田 和久
厨房業界	38	フードビジネスコンサルタント魂「これからのメニュー開発の在り方」(10)	
		「地域や観光における食提案」	(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
厨房業界関連情報	43	最新外食トレンド2018(8)	
		「飲食店等の売上高ランキング」	宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
	15	旬に想う[各駅停車]	杜子旬(佐藤 達樹)
	16	巻頭によせて[私の健康法]	(株)中西製作所 神谷 忠彦
	23	工業会だより	
	24	工業会回覧板	
	46	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	47	図書料金表	
	48	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	50	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル	
	52	会員一覧	
	54	奥付[広告掲載企業名]	

平成30年7月豪雨で 被害に遭われた皆さまへ

6月末からの台風7号や梅雨前線の影響によって西日本を中心に記録的な大雨となり、各地に大きな被害が発生しました。

お亡くなりになられた方々のご遺族の皆さまに心よりお悔みを申し上げますと共に、被害に遭われた皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

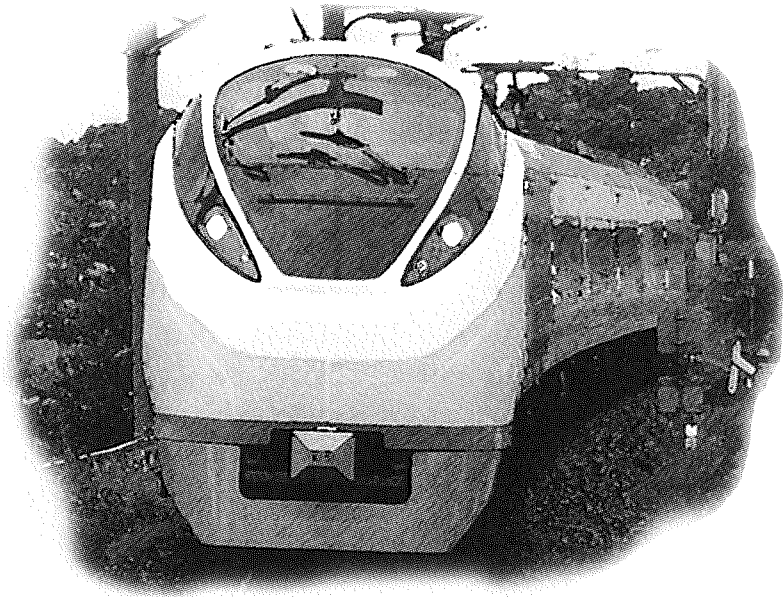
この災害では、当工業会も中四国支部を中心に、関西支部、九州支部などの会員さまが影響を受けております。被災された方々はじめ皆さまの一日も早い回復を心よりお祈り申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会

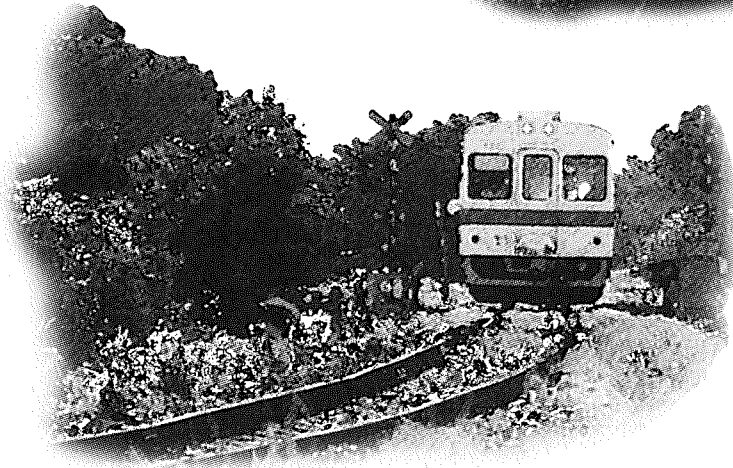
旬に想う

各駅停車

杜子旬

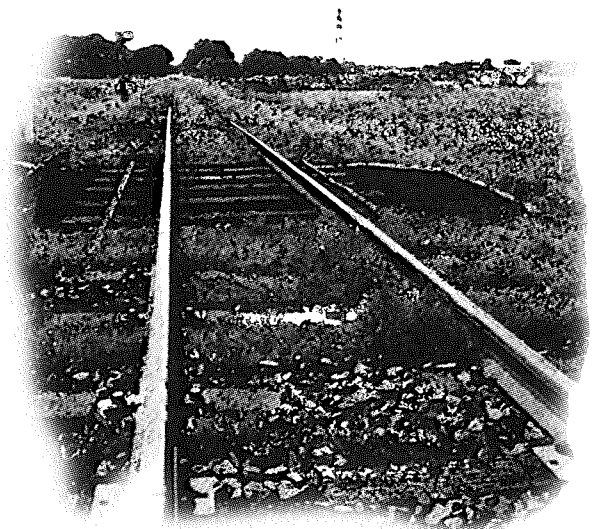


蝉の声もいつしか変わり、
夏休みのシーズンも
間もなく終盤を迎えようとしている。
リゾートや避暑地などに、
特急列車を使って
行った人も多いだろう。



毎年この時期、
期間限定で発売される
「青春18きっぷ」というものがある。
乗れる列車はJRの各駅停車と
快速だけに限られる
のんびりとした切符だが、
とにかく安い。
「青春」といっても、
年齢制限がある訳ではないので、
私のようなおやじでも、
ちよっと照れながらではあるが
買うことができるのだ。

特急の旅も速くて快適だが、
各駅停車の旅は
また別の味わいがある。
日頃、何かと時間に
追われているからこそ、
ゆつくりとした時間が
流れる各駅停車で
旅するのもいいものだ。
「目的地まで早くたどり着くこと」
ではなく、
「いかに楽しく行くか」。
人生もそんな風で
ありたいなと思った。



杜子旬（佐藤 達樹）

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

私の健康法

(株)中西製作所 神谷 忠彦

この世の中には、本当に数多くの健康法があります。最近ではTV番組や雑誌等で毎日のように目にする、「身体に良い」「美容に良い」と言われる情報や健康食品、健康グッズがたくさん溢れています。面白い方法も多数あり、正直どれが本当に良いのか判断が難しいと思いますが、私はその中でサウナ健康法を取り入れています。サウナ発祥の地であるフィンランドでは、サウナが健康のために役立つことが古くから知られており、その内容を少し紹介致します。

身体が高温にさらされると、血管は拡張し、心拍数が高くなります。そうすると、体内をより多くの血が循環するので、筋肉に流れる血液も増え、肩こりが改善されます。

発汗により、身体に溜まった老廃物を排出するのでデトックスに効果があり、汗をかくことで交感神経を刺激し、スポーツをした時と同じ状態になると言われています。また、老廃物を溜め込み、太りやすくなっている身体の血の巡りを良くすることで、痩せ体質を作ることにもつながるようです。さらにサウナの熱さと水風呂の冷たさは自律神経を刺激し、身体を緊張状態にします。緊張が和らぐと反動で全身が十分にリラックスする効果があり、これにより自律神経が整えられ、ストレスを効果的に解消できるそうです。

その効果を感じるため、私は休日の度にサウナへ行き、ゆったりするのが習慣になっております。サウナのいい所は大粒の汗をたくさんかき、老廃物がいっぱい出たと感じ、身体がリフレッシュした時の爽快感です。サウナ浴ですが、私の場合、サウナ10分・水風呂1分・休憩3分・水分補給をして、これを10セット行います。合間にお湯に浸かると、ほぼ3時間の入浴になります。最初の頃、水風呂は心臓に負担があると思い込んでおりましたが、「サウナの温冷交代浴は、身体本来の機能を整え健康へと導く」という記事を目にし、チャレンジしてから毎回入るようになりました。

私にとってサウナという場所は、仕事や物事を考えたりして頭の中を整理する場所になっているので、一人で行っております。毎回同じサウナに行くため、通っていると常連さんの顔も分かるようになりました。

他の常連さんも一人で来ており、私と同じように、自分のルーティンを持っているのが分かります。そしてお互いに常連さんだと認識していても、声をかけることは一切ありません。

健康法は人によりやり方の違いこそありますが、その中にはそれぞれの人間らしさが見え隠れしており、それもまた健康法の面白い部分なのだと感じております。

アジア最大規模の厨房設備機器展示会

第19回厨房設備機器展の出展募集が開始されました



第18回厨房設備機器展を振り返る

第19回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略は以下の通りで、詳細については今後本誌でお知らせしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第18回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

今年2月20日(火)～23日(金)に開催された第18回厨房設備機器展は、三展合同で6万1,191人の来場登録者がありました。海外からも、中国・韓国といった隣国のみならず、欧州、北中南米、アジア・オセアニア、中東など49カ国・地域から来場登録者が訪れています。

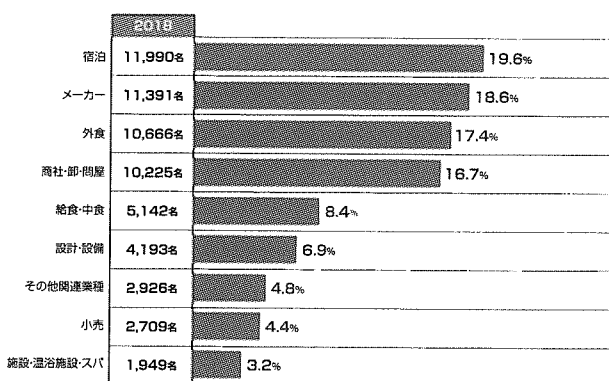
国内各地方からの来場者は北海道1.1%、東北3.1%、関東20.1%&東京51.0%、中部・北陸10.5%、近畿6.1%、中国1.3%、四国0.7%、九州・沖縄2.8%、海外1.1%という内訳となっております(無

回答2.2%)、特に東北からの来場登録者がほぼ倍増しているのが目立ちました。

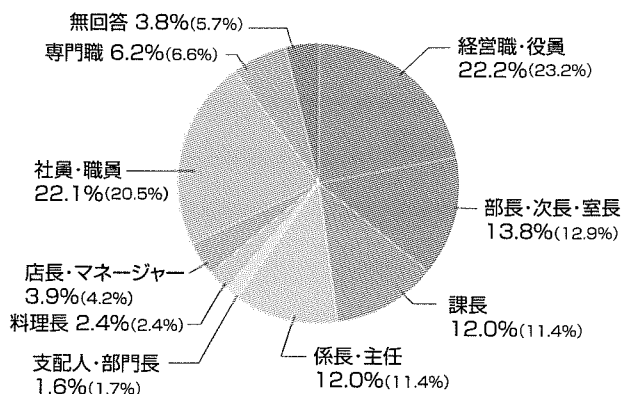
来場登録者の業種は「宿泊」19.6%、「メーカー」18.6%、「外食」17.4%、「商社・卸・問屋」16.7%が突出し、続いて「給食・中食」8.4%、「設計・設備」6.9%、「小売」4.4%、「施設・温浴施設・SPA」3.2%、「その他関連業種」4.8%となっており、業務用厨房施設の主要取引先である宿泊の他、メーカーや商社・卸・問屋などの業界関係者の来場登録者が増加しています。

来場登録者の役職を見ますと、「経営職・役員」22.2%、「部長・次長・室長」13.8%、「課長」12.0%、「係長・主任」12.0%、「支配人・部門長」1.6%、「料理長」2.4%、「店長・マネージャー」3.9%と、管理職の方々が増加して3分の2以上を占めており、実際に製品や機器購入については「自分が決定する」20.5%、「導入する際には中心的な役割を

●来場登録者の業種

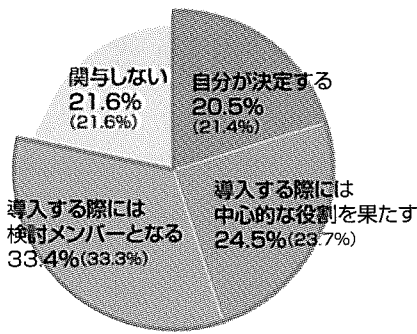


●役職別分析

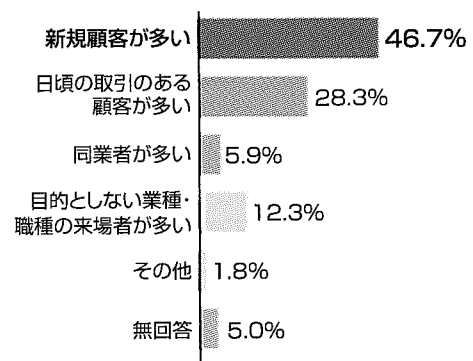


※図の()内は第17回厨房設備機器展集の結果

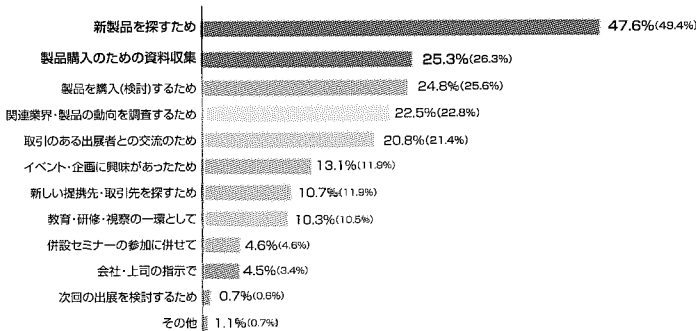
●製品や機器購入についてどのように関与するか



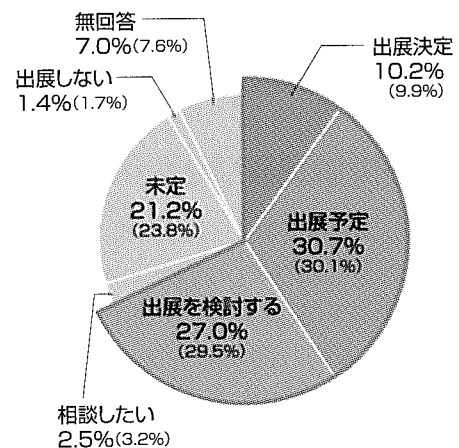
●来場者層について(複数回答)



●本展へ来場された目的は何ですか?(複数回答)



●次回の本展示会への出展について



果たす」24.5%、「導入する際には検討メンバーとなる」33.4%と、8割近くの方が商機につながる立場にあり、経営職・役員など、厨房設備機器の選定・購入に深く関係した層が多い点が、特徴となっています。

実際、来場目的として「新製品を探すため」47.6%、「製品購入のための情報収集」25.3%、「製品を購入(検討)するため」24.8%と、来場された方々の多くが製品情報を目当てに来場し、来場者の多くの方が厨房設備と機器に興味を持っており、8割近くの方が展示内容に「満足」「ほぼ満足」と回答されています。

出展者の満足度

それでは出展者の手応えは、どうだったでしょうか。出展者へのアンケートでは、「新規顧客が多い」が46.7%と、ビジネスチャンスが広がる機会となった方が半数近くを占めます。特に、宿泊・外食業界関連バイヤー 22社を招聘し、バイヤーが求める製品をあらかじめ公開し、事前アポイント制商談会を

実施するという「ネクストマッチングサービス」が好評だったようです。

また、次回出展については「出展決定」10.2%、「出展予定」30.7%、「出展を検討する」27.0%と、出展者の計67.9%が前向きに検討しており、厨房設備機器展へ出展したことについて多くの方が満足していることが明らかになっています。

来場者からの要望

その他に、以下のような意見が寄せられていますので、今後の出展のご参考になればと存じます。

【出展者アンケートからのご意見(抜粋)】

●来場者について

- ・ 商売に直結する客層が増えた。
- ・ 自社製品の認知度が上がっている。会社を知っていただけるようになってきた。
- ・ 決裁権を持つ来場者が多い。

●ネクストマッチングについて

- ・ ゆっくり落ち着いて今後につながる商談ができた。

・事前にホームページ等で取扱商品等を調べていただいたため、話がスムーズに運びとても良かったです。

【来場者アンケートからのご意見(抜粋)】

●今回の展示・企画内容について

- ・バラエティに富んだ展示、出展側としても有益なお客さまが多い。
- ・HACCP関連を増やして欲しい。

●あなたが以前、ご覧になったときと比べて今回の展示・企画内容はいかがですか？

- ・シェフのデモが良かった。実際、現場で働かれている方の声を聴けて、参考になった。給食や栄養士についても声を聴きたい。

●HCJを一言で言うと？

- ・一回一ヵ所で食のソフトとハードを視察できる凄い展示会
- ・外食・サービスの動向を学べる展示会



毎年厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になると思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以上のような来場者のご意見を参考に、来年は以下のような要領で開催の予定となっており、出展者の募集を開始しております。是非出展をご検討くださるよう、お願い申し上げます。

●19回 厨房設備機器展

- 会期：2019年2月19日(火)～22日(金)
- 会場：東京ビッグサイト(有明・東京国際展示場) 東展示棟1～7ホール
- 主催：(一社)日本厨房工業会、(一社)日本能率協会
- 展示予定規模：1,000社／2,400ブース(三展同時開催規模)
- 来場登録予定者数：65,000名(三展同時開催規模)
- 出展料金：当工業会会員は、会員料金となります。
会員通常申込料金：¥367,200(税込)
1ブースあたり(ブースサイズ：間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m)
※会員外はHCJホームページをご覧ください。
- 出展申込期限：申込締切2018年9月28日(金)

【出展申込・問い合わせ先】

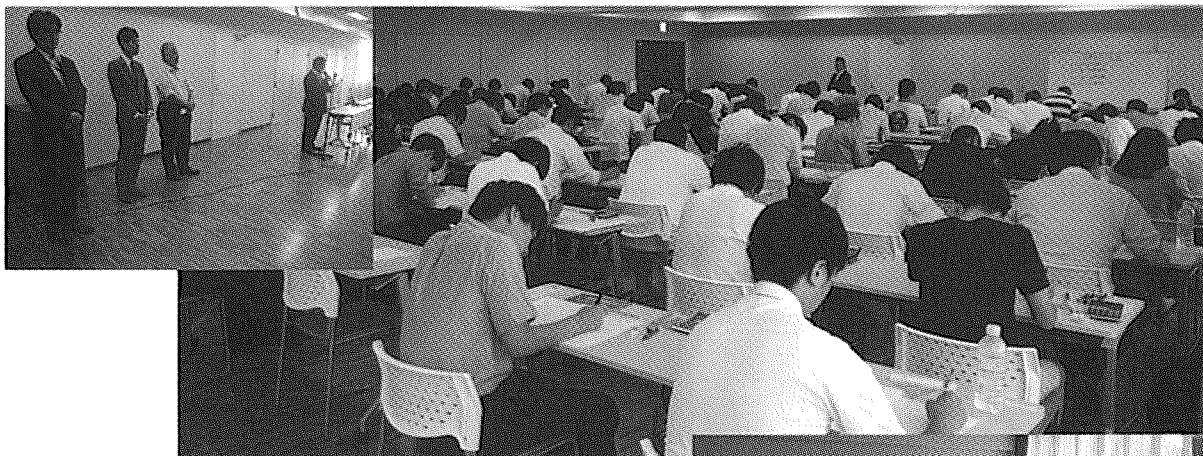
HCJ三展合同事務局 (一社)日本能率協会 産業振興第1センター内
担当：那須、小野、丸尾、西中、富浦、上沖
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22
TEL：03-3434-1377 FAX：03-3434-8076 E-mail:hcj@jma.or.jp
詳しくはホームページをご覧ください <http://www.jma.or.jp/hcj>

(一社)日本厨房工業会 担当：事務局 石川、由利

TEL：03-3585-7251 FAX：03-3585-0170

全国で338名が受験

平成30年度 厨房設備士資格認定試験



東京会場の様子(2級試験)

平成30年度厨房設備士資格認定試験が、7月10日(火)に実施された。

この試験は、業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的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および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために例年行われているもので、受験者は6月中旬に全国で開催された受験講習会(必修)を受講した後のチャレンジとなる。試験当日は西日本で大規模な水害が発生しており、一部受験生が大変な苦勞をされた点には、お見舞い申し上げます。

今年の受験申込者は、1級52名・2級286名の、計338名となった。



東京会場(1級試験)

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時より試験が開始され、1級が4時間、2級が2時間の試験に各受験生は真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、8月9日(木)付け書面にて行われる他、当工業会ホームページに受験番号のみ掲載することとなっている。

【工業会事務局 花田政孝】

実施地区	実施会場	受験申込者		合計
		1級	2級	
札幌	札幌市産業振興センター	1	14	15
仙台	仙台市ガス局「ガスサロン」	1	26	27
東京	台東区民会館	31	102	133
名古屋	東桜会館	4	15	19
大阪	エル・おおさか	4	49	53
広島	RCC文化センター	6	18	24
高松	高松テルサ	1	15	16
福岡	福岡センタービル	4	47	51
合計		52	286	338

東北支部が総会・懇親会を開催

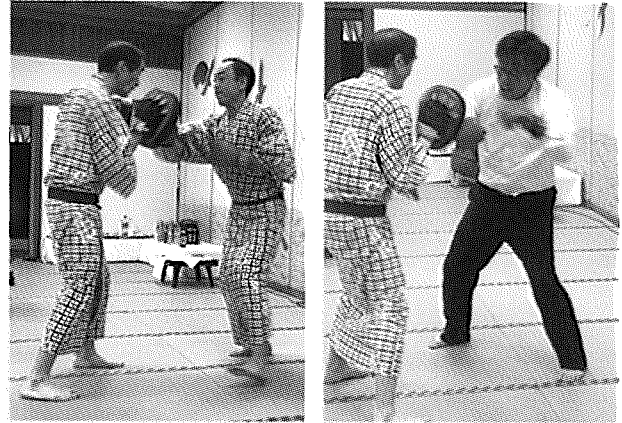


百井支部長が議長を務めた

東北支部は、6月21日、宮城県作並温泉・岩松旅館にて、16時より平成30年度第一回の理事会を開催し、理事10名の出席、本部より寺内事務局長にご参加いただきました。

当日は総会の進行打ち合わせ、厨房設備士認定試験講習会実施報告、平成30年度の事業計画について打ち合わせを行いました。

また、17時より総会を開催し、こちらは20名の出席となりました。百井支部長の挨拶の後、司会者より議長を百井支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で百井支部長が議長に選任され、議案の審議に入り、第1号から第4号議案まで原案通り可決されました。総会終了後、懇親会開始前に、今年



懇親会でのミット打ち

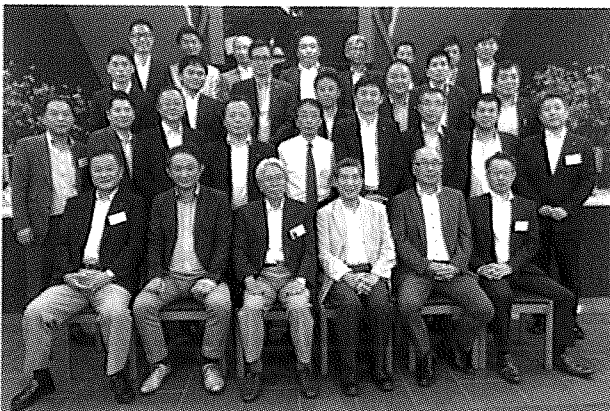
2月19日にご逝去されました、当東北支部の理事を務めておられました故・古田文雄さまを偲び、ご本人の十八番でもありました『北上夜曲』を佐々木理事のハーモニカ演奏で聞きながら、黙祷を捧げました。

懇親会に入り、百井支部長のご挨拶、寺内事務局長の乾杯で始まり、和やかな雰囲気の中、恒例になりつつあるボクシングのミット打ちが始まり、作画的に選ばれた数名が息を切らしながら、1分30秒のミット打ちに汗を流し、和田理事の中締めにて会を終了致しました。

翌日は天候にも恵まれ、東北支部親睦ゴルフコンペを開催致しました。

[東北支部事務局長 富樫重憲]

中四国支部が総会・懇親会を開催



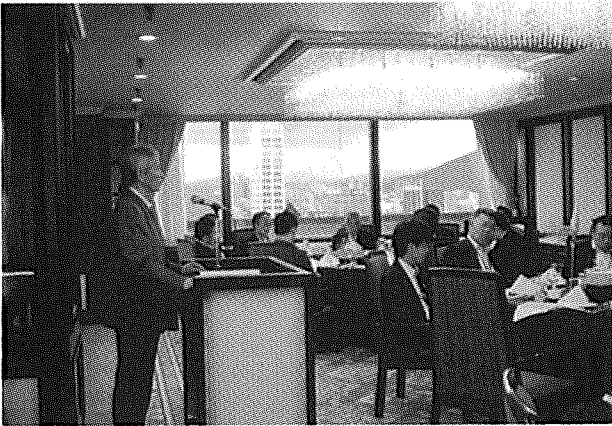
当日は30名が参加した

中四国支部は、6月29日、広島県呉市の呉森沢ホテルにて総会・懇親会を開催しました。26社30名の会員が集まり、夕方18時より開始した総会では、中四国支部開催のフォローアップ研修会は30名以上参加者を集めることとしました。

19時からは懇親会となり、和気あいあいと食事をし、お酒を酌み交わしました。翌日は有志9名で、郷原カントリーでコンペを実施。雨が降る中となり、ある意味で難行苦行でしたが、参加者の皆さんはそれなりのスコアで、満足したようでした。

[中四国支部支部長 福井正晃]

北海道支部が合同総会を開催



吉田支部長から開会の挨拶が述べられた

北海道支部は、6月29日18時30分より、札幌市・札幌グランドホテルで、北海道厨房設備工業会と共に、合同総会を開催しました。

これは工業会北海道支部と北海道厨房設備工業会が合同で開催するもので、当日は26名が出席致しました。

司会は私石塚昌子北海道支部事務局長が務め、吉田義一支部長より開会の言葉と出席人数の報告、挨拶が述べられた後、吉田支部長が議長に選出され、審議に入りました。

報告事項としては、「平成29年度(一社)日本厨房工業会北海道支部及び北海道厨房設備工業会 事業



26名の出席者による合同総会となった

報告について」「同 収入収支決算報告について」「平成29年度監査報告について」が承認され、続いて審議事項として、「平成30年度(一社)日本厨房工業会北海道支部及び北海道厨房設備工業会 事業計画(案)について」「同 収入支出予算(案)について」「役員改正について」「北海道厨房設備工業会 会則の改定について」が審議され、すべて滞りなく承認されました。その後、北海道厨房設備工業会の新会員の東京サラヤ(株)川崎支店長より挨拶が述べられた後、森田紘平・北海道厨房設備工業会副会長より閉会の辞が述べられ、合同総会は無事終了致しました。

[北海道支部事務局長 石塚昌子]

関東支部が移動理事会を開催



ヤマサ醤油の、巨大なしょうゆ樽で記念撮影

関東支部は、7月11日から7月12日にかけて、千葉県銚子市で移動理事会を開催しました。移動理事会は、銚子商工会議所会議室にて、本年度の施設見学会等の支部主催事業について検討を行いました。

また、理事会終了後、銚子市内にあるヤマサ醤油(株)の工場見学を行い、しょうゆの起源や歴史、製造工程について説明を受けると共に、各種施設の見学を行いました。

2日目は、自由参加による役員の懇親企画を実施し、銚子漁港での食事や飯沼観音の見学等、朝の短い時間ではありましたが、充実した時間を過ごすことができました。

[工業会事務局 水野圭吾]

6.21

JRO総会。谷口会長、若杉専務理事。(笹川記念会館・鳳凰の間)

6.26

平成30年度第2回 그리스除去装置評定委員会。倉淵委員長、末光、肥留間各委員、志村代理(石塚委員)、上村オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

6.27

先端設備等導入計画説明会。若杉専務理事、由利事務局次長。(さいたま新都心合同庁舎1号館2階)

6.29

電気製品認証協議会総会・懇親会。由利事務局次長。(御茶ノ水ホテルジュラク・コンベンションホール)

7.4

第1回流通企画委員会。唐澤委員長、池田、渋沢、吉田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

7.10

平成30年度厨房設備士資格認定試験。若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員、中津川職員、花田職員。(台東区民会館)

7.10

業務用厨房機器オープンデータベース構築に向けた会議。由利事務局次長、吉野職員。(日本エレクトロヒートセンター会議室)

7.11・12

平成30年度第1回関東支部(移動)理事会。尾崎支部長、細山副支部長、谷口、上野、上崎理事、杉山監事、清水代理(熊谷理事)、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(銚子商工会議所・第1会議室)

7.19

平成30年度第1回技術・機器安全合同委員会。寺部副会長、福島委員長、飯島、茨木、小嶋、近藤、中根、橋本、藤岡、丸山、和申各委員、若杉専務理事、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

7.20

第40回フード・ケータリングショー 第19回厨房設備機器展主催者協議会。谷口会長、若杉専務理事。(日本能率協会会議室)

■会社代表者などの変更

東京ガス(株)(賛助)

【会社代表者】内田 高史 代表取締役社長

トーショー機材(株)(関東支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】

岡田 周三 代表取締役社長

(株)中西製作所(関西支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】

中西 一真 代表取締役社長

■住所の変更

オザキ(株)福岡営業所(九州支部)

【新】〒812-0014 福岡県福岡市博多区比恵町16-27

(株)ラショナル・ジャパン(関東支部)

【新】〒101-0064 東京都千代田区神田猿楽町2-8-8 住友不動産猿楽町ビル1F

■中央職業能力開発協会(賛助)

【新】〒160-8327 東京都新宿区西新宿7-5-25 西新宿プライムスクエア

■部署の一部移転など

【新】福島工業(株)東京日本橋事務所(関東支部)

[[旧] 福島工業(株)東京事務所(東日本支社)より、以下の部署が移転。

【住所】〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町2-1-3 芳文社浅草橋ビル3F

・代表・東京管理部東京営業企画課

【TEL】03-3663-3051 【FAX】03-3663-3071

・東京営業第四部・東京営業五部

【TEL】03-3663-3052 【FAX】03-3663-3071

・東京営業第六部・H&C事業部・東京技術部設計二課

・東京工事部厨房設備グループ

【TEL】03-3663-3053 【FAX】03-3663-3072

6.20

【経済産業省からの周知依頼につきまして】

日頃より政府の経済施策等にご理解、ご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

天皇の退位等に関する皇室典範特例法(平成29年法律第63号、以下「皇室典範 特例法」という。)に基づく皇位の継承に伴って、2019年5月1日に改元が行われることが検討されております。

新元号への円滑な移行に向けた関係省庁連絡会議(平成30年5月17日開催)において、各情報システムの取組状況を踏まえ、情報システム改修等を円滑に進めるための作業上の便宜として、新元号の公表時期を改元の1ヶ月前と想定し、準備を進めることとすることを決定いたしました。

(注)新元号の公表時期は、現時点で未定です。

つきましては、貴団体におかれましても、会員への周知方ご協力をお願いします。

あわせて、上記を踏まえた対応をご検討いただき、新元号への円滑な移行に向けてご協力いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

何卒よろしくお願い申し上げます。

<参考：改元に係る対応の例>

1.情報システム改修等の対応

- (1)元号をデータとして保有している場合、元号データの変更や追加または西暦データへの統一化
- (2)書面やシステム上に元号や「元年」を印字・表示している場合、印字・表示内容の変更
- (3)西暦と和暦との変換処理を行っている場合、変換ロジックの変更または変換テーブルへの登録
- (4)他の事業者や関係機関のシステムと情報連携している場合、当事者間での対応策の必要性確認
- (5)その他、必要な対応

2.事務・運用面の対応

- (1)元号の記載が含まれる証書・帳票等の記載の変更
- (2)旧元号が記載された状態で利用が想定される契約書等の証書や帳票等の取扱の明確化
- (3)運転免許証等の官公署発行の証明書等に旧元号が残る場合でも、有効な証明書等として受け付ける措置
- (4)顧客に影響が生じうる事項への対応策等に関する顧客への十分な周知
- (5)その他、必要な対応

※なお、新元号公表から短期間で改元を迎えるため、全量対応は現実的に間に合わないことも想定される。そのため、優先順位を付けた対応が必要になることに留意。また、その場合でも、旧元号と新元号が混在することを想定した運用が必要になることも留意。

7.4

【農林水産省からの周知依頼につきまして(軽減税率制度)】

国税庁作成のパンフレット「よくわかる軽減税率制度」が1年ぶりに改訂されたとの連絡が参りました。

傘下会員の皆様へのご周知をよろしくお願い致します。

○「よくわかる軽減税率制度(平成30年7月)」

<http://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/pdf/0018006-112.pdf>

おおまかな変更点は以下のとおり。

- ・適格請求書等保存方式(インボイス方式)が4ページ分追加
- ・軽減税率制度実施後の価格表示の方法が1ページ分追加
- ・その他、細かい表現の微修正等

また新たなリーフレットも作成されました。

○「軽減税率制度への対応には準備が必要です！(平成30年7月)」

<http://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/pdf/06.pdf>

平成30年度 技能検定(厨房設備施工)受検概要 申請受付は10月1日(月)から10月12日(金)まで

平成30年度・技能検定(厨房設備施工)の実施日程が決まりました。

お申し込み、お問い合わせなどは、各都道府県職業能力開発協会へご連絡ください。

◆実施日程

・受験申請 平成30年10月1日(月)～10月12日(金)

・実技試験

問題公表 平成30年11月26日(月)

実施期間 平成30年12月3日(月)～
平成31年2月17日(日)

・学科試験 平成31年2月3日(日)

・合格発表 平成31年3月15日(金)

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

北海道	011-825-2385	石川県	076-262-9020	岡山県	086-225-1546
青森県	017-738-5561	福井県	0776-27-6360	広島県	082-245-4020
岩手県	019-613-4620	山梨県	055-243-4916	山口県	083-922-8646
宮城県	022-271-9260	長野県	026-234-9050	徳島県	088-662-5366
秋田県	018-862-3510	岐阜県	058-322-3677	香川県	087-882-2854
山形県	023-644-8562	静岡県	054-345-9377	愛媛県	089-993-7301
福島県	024-525-8681	愛知県	052-524-2031	高知県	088-846-2300
茨城県	029-221-8647	三重県	059-228-2732	福岡県	092-671-1238
栃木県	028-643-7002	滋賀県	077-533-0850	佐賀県	0952-24-6408
群馬県	0270-23-7761	京都府	075-642-5075	長崎県	095-894-9971
埼玉県	048-829-2801	大阪府	06-6534-7510	熊本県	096-285-5818
千葉県	043-296-1150	兵庫県	078-371-2091	大分県	097-542-3651
東京都	03-5211-2350	奈良県	0742-24-4127	宮崎県	0985-58-1570
神奈川県	045-633-5420	和歌山県	073-425-4555	鹿児島県	099-226-3240
新潟県	025-283-2155	鳥取県	0857-22-3494	沖縄県	098-862-4278
富山県	076-432-9883	島根県	0852-23-1755		

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!

基礎から学べる 厨房設備工学入門

第7版
2016年発刊

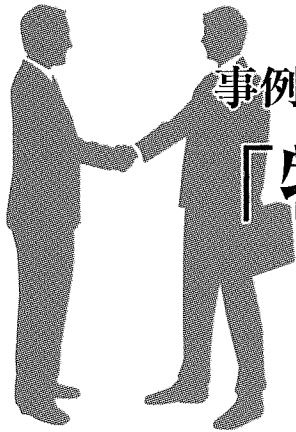
- **関係法令・業界基準** など丁寧に解説
- **省エネ対策・厨房内環境対策** に対応

改訂のポイント

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

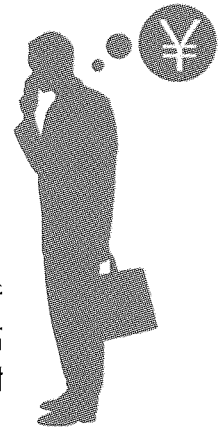


一般社団法人 日本厨房工業会 URL <http://www.jfea.or.jp>



事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所

「物権変動に関する基礎知識」



坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

1. 事例

X社は、平成30年8月1日、特定物である厨房機器AをY社に対して売買代金200万円で売るとの売買契約を締結した。Y社への納品日および代金の支払い日は、同年8月末日に同時履行と約束された。

特定物とは、簡単に言うと、この世に一つしかないものである。中古の車等が、特定物の典型例である。

平成30年8月10日、X社を訪れたZ社の社長が厨房機器Aに目を付け、250万円で売ってくれないかと持ちかけてきた。X社としては、既にY社と売買契約を締結しているが、高く売れた方がいいと思い、Z社とも売買契約を締結した。

Z社の社長は、すぐに厨房機器Aを利用したいと考え、同日中に振り込みをし、翌日の平成30年8月11日の朝に厨房機器Aを取りに来たため、X社は引き渡してしまった。

X社は、Y社とZ社に二重にAを売却したことになるが、このような取引は有効なのであろうか。先に厨房機器Aを買う約束をしたY社は、Aを取得することできないのか。

2. 二重譲渡の問題とは

(1) 売買契約の有効性

そもそも、X社は二つの売買契約をすることがで

きるのかという問題がある。

Y社に先に売ったのであるから、Z社との売買契約は無効なのではないかとも考えられそうである。しかし、この点、民法は、二重譲渡の売買契約はいずれも無効ではないと考えている。

法律上、この世に一つしかない動産について、二つの買い主との間で売買契約が有効に成立してしまうのである。

(2) 対抗要件について

それでは、この動産Aは、Y社とZ社はいずれが取得することができるのか。

ここで対抗要件の問題となる。そして、民法178条は、「動産に関する物件の譲渡は、その動産の引渡しをしなければ、第三者に対抗することができない」と規定し、対抗要件は、「引渡し」であると明記されている。

したがって、事例の場合、先に引き渡しを受けたZ社が厨房機器Aの所有権を取得することができることとなる。

結果として、Xは、売買契約を先に締結したのに、Aを手に入れられないこととなる。

もっとも、X社はY社に売るとの約束を破ったのであるから、Y社に対し債務不履行責任を負うこととなる。そのため、Y社は売買代金を支払う義務は生じないし、X社の行為で損害を被った場合には、損害賠償請求も可能である。

3.不動産の二重譲渡

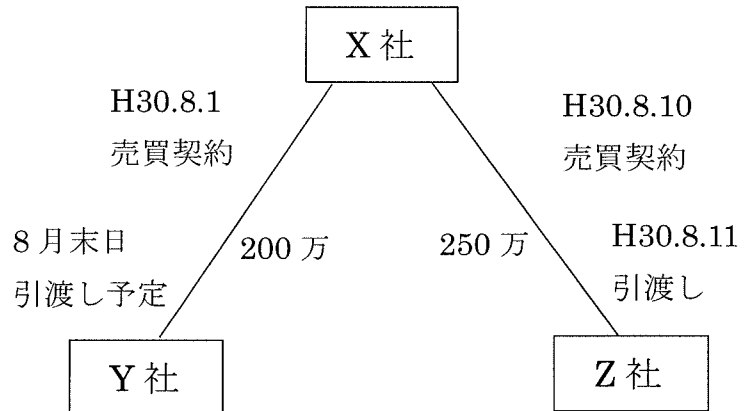
動産の場合は、「引渡し」が対抗要件であるが、不動産の場合は、異なる。

民法177条に「不動産に関する物権の得喪及び変更は、不動産登記法その他の登記に関する法律の定めるところに従いその登記をしなければ、第三者に対抗することができない」と規定されている。

すなわち、不動産の対抗要件は「登記」であり、先に登記を備えた者が、所有権を得ることができる。

対抗要件の問題は、不動産の方が問題となりやすい。何故なら、動産は、新品商品の場合、一つ一つに個性がなく特定物ではないため、事例で言うとX社は、商品をいくつも持っていることが通常であるが、不動産はすべて特定物だからである。

不動産登記に関しては法律上および手続き上さまざまな問題があるため、別の機会で説明をする。



【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】

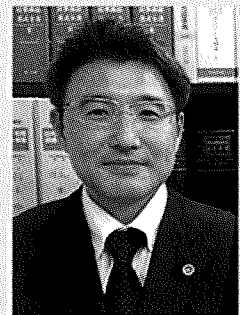
Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

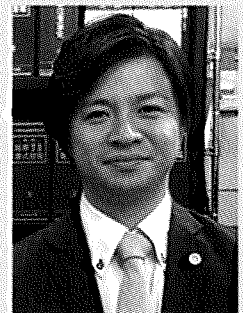
- ・相談内容についてアドバイスをいただくことは原則、無料です。
- ・訴訟提起や書面作成等を依頼される場合は、別途料金が発生します。その都度、弁護士事務所で契約書を作成いたします。
- ・書面作成料等の依頼については、別料金が発生し、その都度説明があります。

【法律相談の手順】

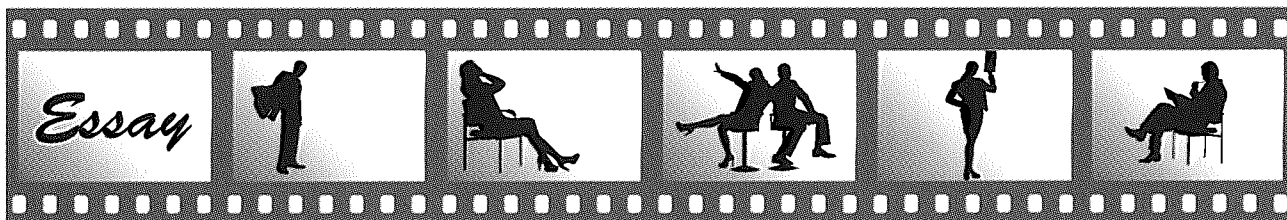
- 手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。
 ※各ご相談案件の初回のみ事務局へご連絡願います。(会員確認及び法律事務所への紹介のため)
 ※事務局担当者 水野 電話番号：03-3585-7251 E-Mail：mizuno@jfea.or.jp
- 手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。
 ※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



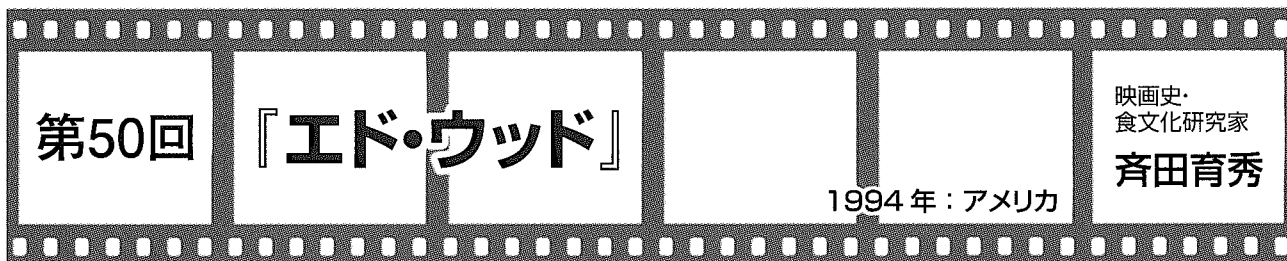
弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹



映画の見どころ・台所



キッチンは、エドの新たなる 暗黒宇宙を生み出す会議室である

奇才ティム・バートン監督と超人気俳優ジョニー・デップは、当節ハリウッドを代表する名コンビといえる。その作品には『シザー・ハンズ』『チャーリーとチョコレート工場』『スウィーニー・トッド フリート街の悪魔の理髪師』『アリス・イン・ワンダーランド』『ダーク・シャドウ』などがある。いずれも奇想天外なイマジネーションに溢れたストーリーと映像を特徴とする作品で、カルト的ともいえる熱狂的なファンを世界中に生み続けている。

そのコンビが第1作『シザー・ハンズ』（1990年）に続き世に送り出した2作目が、本作『エド・ウッド』である。「アメリカ映画史上最底の監督」としてハリウッド映画史にその名を残す、“エド・ウッド”こと“エドワード・D・ウッド・Jr.”のお話で、「怪作」とも「珍作」ともいえる「迷作」である。

女装趣味がある実在の監督エド・ウッドは、本当に「つまらなくてくだらない」作品を作り続けた伝説の監督である。何しろ短時間で手抜き満載の“チープ（安っぽい）”な作品を作る人物だったようだ。金もないのに情熱だけで映画作りを始め、思いつきで演出し「何だこれは？」という、まったく売れないB級！いやC級？ 映画を作り続けたようだ。

性転換の話を取った『グレンとグレンダ』、マッド博士や巨大タコが登場する『怪物の花嫁』、宇宙人と墓場のゾンビの話『プラン9・フロム・アウター

スペース』など、いずれも稲妻が走り怪奇趣味の音楽が流れ、妙ちきりんな人物たちが登場する映画である。場面展開はちぐはぐで面白さに欠けるが、妙に人を惹き付ける“バカバカしさ”が呆れるほど凄い。

オープニングの舞台は、雷鳴が響き雨が叩き付ける古ぼけた家。カメラがズームで部屋を映し出すと柩が開き、中から男が起き上がり「心臓が耐えられるか？」と前口上を述べ、柩の蓋が閉まる。画面は一転し、キャスト名を刻んだ墓石が次々と映し出される。バックはラテンリズムのスリラー風音楽だ。実はこの墓石の場面は、エド・ウッド監督自身が「最高傑作だ！」と称した、『プラン9・フロム・アウタースペース』の完全パロディー版である。

映画作りに情熱を注ぐエド・ウッド（ジョニー・デップ）は、時折り恋人ドロレス（サラ・ジェシカ・パーカー）のセーターを身に着ける女装癖がある。名作『市民ケーン』で著名な天才“オーソン・ウェルズ”や、『ドラキュラ』の俳優“ベラ・ルゴシ（マーティン・ランドー）”を尊敬しており、部屋には『市民ケーン』や『魔人ドラキュラ』のポスターが貼られている。ちなみに“ベラ・ルゴシ”とは、ホラー映画の古典『魔人ドラキュラ』のタイトルロールを演じた名優で、現在の日本ではあまり馴染みがないが、ホラーの世界の“レジェンド”である。

エドは何ごとにも自分に都合良く解釈する御仁のようで、自分の芝居の新聞批評が芳しくないと、「悪い方には目をつぶろう」「褒めてもいるよ！ 軍服には真実味があると」「衣装すら褒めてもらえない

ものもあるよ」という具合である。「『市民ケーン』は26歳、僕は30歳だ。このまま終わるのが怖い」と、天才ウェルズと自分をライバル視しているの、この方がよっぽど怖い。この後、偶然街で世間に忘れられた“ベラ・ルゴシ”に出会ったエドは、彼で映画を撮ることを思い付くが、その行く末は？ というお話である。

ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンはエドの新旧の自宅とドロレスの自宅、さらに映画のセット場面に登場する。ドロレスの家では彼女が料理を作っている最中^{まなか}で、シンクがちらりと映り、エドがルゴシと親しく話をしたことを報告している。

最初のエドの家はダイニングキッチンと事務所が兼用で、ここで彼はルゴシに新作の説明をし、夕食後ドロレスに『グレンとグレンダ(GLEN OR GLENDA)』の脚本を手渡し、女装癖を打ち明けている。要はドラキュラ俳優と女装癖の最低監督のコンビがスタートする一部(一恥部?)始終を見届けていたのが、このキッチンだったという訳だ。

『グレンとグレンダ』の撮影用セットには、冷蔵庫やそれなりのシステムキッチンがあり、ここではドロレスがエドの女装癖や周囲の人を「変人ばかり」と非難している。驚いたのは『怪物の花嫁』の実験室の“キッチン様セット”である。エドのオリジナル版を観ると、このセットは彼の作品の完全コピーと思え、そのリアル感にバートン監督のこだわりを感じた。

そして新しいエドの家だが、度重なる失敗を反映してか旧宅より貧相で、キッチンも含め雑然としている。ここでは新たな恋人キャシー(パトリシア・アーケット)が次回作のための“チープ”な宇宙人の円盤をかがいしく作っている。キッチンの鍋からエドが取り出したルゴシのラストショットのフィルムが、次回作の重要な場面として化けるのが興味深い。

さて映画の初期の怪奇モノといえ、『魔人ドラキュラ』(1931年)と『フランケンシュタイン』(1931年)ということになる。ハンガリーからの亡命俳優ルゴシは、1927年に舞台の『ドラキュラ』で有名になり、急死した“ロン・チャイニー(『オペラの怪人』)”の代役で映画の「ドラキュラ」を演じ、生涯の持ち役となった。その後、『フランケンシュタイン』の話があったが「台詞がない」と断り、結果モンスターを演じた“ボリス・カーロフ”が圧倒的に有名になった。本作では「帰る国などない」(『怪物の花嫁』)の熱弁場面や、故郷のスープ「グラシュー」を所望する場面

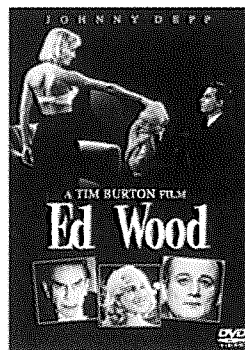
が、亡命者ルゴシの心情を代弁し感動的だ。

ルゴシは実際に薬物中毒者で、映画の中でも映画製作の進行と共に衰弱して行く。エドは親身になって彼に寄り添い、次回作としてルゴシの家の前で彼がバラの花を嗅ぐ場面を撮る。これは彼の死後『プラン9・フロム・アウタースペース』に使われた。この場面はエドがウェルズの『市民ケーン』のキーワード、“バラの蕾”に引っかけた話とも思える。

それにしてもルゴシの存在感は見事である。実際にエドのチープな映画が、ある種の輝きを持つのは彼の功績が大きい。本作では名優“マーティン・ランドー(TVドラマ『スパイ大作戦』のローラン・ハンド)”が、本人と見紛うばかりの名演で“ベラ・ルゴシ”を演じ、第67回アカデミー賞助演男優賞に輝いた。ちなみに女優志望の田舎娘ロレッタ・キングを演じたジュリエット・ランドーは、彼の娘である。顔立ちが“ロレッタ・ヤング(『ミネソタの娘』:TVドラマ『すてきなケティ』のオリジナル)”に似ているのは楽屋落ちか?

エド・ウッドの作品は、“B級映画の帝王”ロジャー・コーマンの作品に通じるものがあるが、いまいち何かが不足している。「ウッド」が「森」になれず「木」で終わっている感じだ。オーソン・ウェルズに出会い勇気付けられる場面が絶品だが、それにしてもエド・ウッドの映画にかける情熱には圧倒され、尊敬の念すら出てくる。ティム・バートン監督はこの辺りを見事に抉り出した訳で、本作は“迷作”に留まらず“快作”であり、“真の名作”なのである。

『エド・ウッド』



監督:ティム・バートン
脚本:スコット・アレクサンダー、
ラリー・カラゼウスキー
撮影:ステファン・チャブスキー
音楽:ハワード・ショア
出演:ジョニー・デップ、
マーティン・ランドー、
サラ・ジェシカ・パーカー、
パトリシア・アーケット

DVD:1,429円(税別)発売中、デジタル配信中
発売:ウォルト・ディズニー・ジャパン
© 2018 Touchstone Pictures.

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14回

ホットドッグとハンバーガーは何故違う?

ハンバーガーが日本の外食の定番メニューになり、近年細分化していると先月号で書かせていただきました。ここまで市民権を得た理由は、プロモーションの成功や時代の時流、米国からの戦略、ハンバーガーとライスの比較関係性など、さまざまあると思います。

一方アメリカにはハンバーガー同様、身近に食べているホットドッグもあります。町中には鉄板バーナー付き台車で売られる、作りたてのホットドッグが都会のランチの定番です。歩きながら食べている人も少なくありません。むしろハンバーガーより食べやすいのでしょうか。

日本でもホットドッグはファストフード、カフェ、コンビニにも常時ある定番メニューとなりました。しかし、いまだに大ブームはやって来ません。かつてホットドッグを流行らそうと仕掛けられた時期があり、専門店が続々オープンしたのですが、展開は限られました。どちらかというハンバーガーの脇役として、ハンバーガー専門店にも1種類か2種類置いてあるといった感じ。太いソーセージであれば十分ボリューム感は出ますし、ソーセージそのものもお弁当の定番アイテムで、手堅いアイテムです。

何故ホットドッグは、ハンバーガーほど盛り上がれないのでしょうか。

日本は戦後、食品に対して、「いかに食べやすくするか」「簡便に食べられるか」という改良を推し進めてきました。コンビニおにぎりのセロハン、吸うタイプのゼリー、スプーンで食べるサラダなど。むしろハンバーガーよりもホットドッグの方が、女性でも口からはみ出さずに食べることができます。

しかし、実はその食べやすさが要因の一つではないか、と感じています。ハンバーガーがパテを重ねてさまざまな具材を合わせて高さを出し、一層食べにくくユニークに変化させやすい一方、ホットドッグは

具材を増やせば増やすほど、高さではなく横に広がってしまう。それが生理学的に食べる時に醍醐味を持つハンバーガーとの違いだと思うのです。

さらに、ソーセージのパリッとした食感は、小気味良いので愛されているのですが、元々和食にはなかった食感で、基本的に日本人はあまり好みではないのです。皮なしウインナーもあるくらいです。一方、ハンバーガーは基本的にひき肉と小麦粉なので柔らかいのです。

また、中心食材の「ハンバーグ」と「ウインナー」のイメージもあるでしょう。西洋料理として日本に伝来したハンバーグステーキは、夕食のご馳走メニューから発しました。一方、あまりにも日本ではお弁当と朝ごはんの二つのイメージが強いウインナーは、外食のおかずとしては弱いのだと思います。

ドトールのロングセラーのホットドッグは、開発にとっても苦労されたと同いました。朝食にホットドッグとコーヒーを飲んでいる男性を見かけると、「ハイカラ」なイメージも受けます。

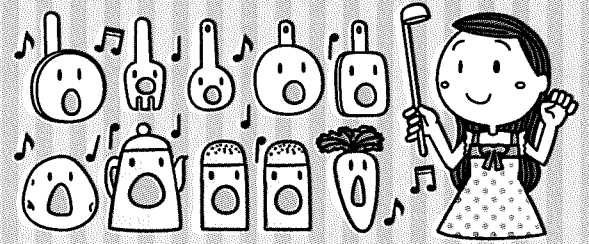
朝食としてはちょっと豪華にも感じられるのが、ホットドッグなのかと思います。

両者以外にも、イメージで食べ方を型にはめてしまう傾向は他にも多いものです。例えばオムレツは朝ごはんのイメージが強いで、夜のメインにならないですとか、一方同じ卵料理でも、ダシ巻き卵はお弁当のおかずでもある一方、昔から酒の肴だったので外食でも食べられていますし、和食の朝食でもいただきます。

いつからどんな場面で食べてきたのか、という習慣や文化でもずいぶん違うものです。固まったイメージを取り払うことで、飽和な食の新たな切り口も出てきそうです。同様の視点は、フード業界だけでなく、すべての仕事や生活に共通するようになります。

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

第三楽章 海は広いな 大きいな

♪海は荒海(あらうみ) 向こうは佐渡(さど)よ
雀なけなけ もう日は暮れた
みんな呼べ呼べ
お星さま出たぞ

暮れりゃ砂山 汐鳴(しおな)りばかり
雀ちりぢり また風あれる
みんなちりぢり
もうだれも見えぬ

帰ろ 帰ろよ 茱萸原(ぐみはら)わけて
雀さよなら さよならあした
海よ さよなら
さよならあした



『砂山』 北原白秋 作詞 中山晋平 作曲
『砂山』 北原白秋 作詞 山田耕筰 作曲

夏本番、太陽がじりじり照らし、蝉の合唱も聞こえます。毎日本当に暑いですね!!

夏と言えば、海、山、川、空…大自然の壮大な、そして鮮やかな景色が目の前に広がります。

皆さまは、夏、どのような景色が浮かびますか。冒頭のこの歌は『砂山』、1922年(大正11年)の作品。素敵な詞には、多くの作曲者が我こそは!と作曲するのかもしれませんが。この『砂山』は、北原白秋(1885~1942)の詞ですが、二人の作曲家 中山晋平(1887~1952)と山田耕筰(1886~1965)が、この詞に作曲を施しました。同じ詞に、作曲者が二人。ほぼ同時期に二つの作品が誕生したようです。中山晋平作曲は、明るくのどかな雰囲気『砂山』、山田耕筰作曲は、しっとり憂いを帯びた『砂山』。

皆さまは、どちらがお好みですか?

この『砂山』は、北原白秋が、新潟県を舞台に書いた詞です。当時、新潟へ音楽会に訪れた北原白秋は、地元の方に大変歓迎され、そのお礼に、ここを舞台とした作品を書きましょう!と子どもたちに約束をされ、誕生した作品のようです。地元、新潟の子どもたちは、さぞ喜んだでしょうね。何しろ日本海の「荒海」「佐渡」「茱萸原」等、「新潟県」を連想させる単語が散りばめられていますもの。

私の父は、新潟県寺泊出身です。幼少の頃、毎年お盆の時期、祖父母のもとへ東京から車で10時間以上かけ、行きました。今は、関越自動車道のおかげで東京から約4時間前後と非常に便利になりましたが、当時は下道(したみち)で、それもお盆の時期ですから大渋滞。ある時、車のエアコンが壊れて、

窓を全開にしたのですが、渋滞のため常に徐行運転、外からの風は無くサウナ状態です！ 今なら熱中症などと心配されますが、なんとか家族全員無事にたどり着いた年もありました。毎年夏、真夜中過ぎに東京の自宅を出発し、新潟県寺泊の祖父母の家に、翌日昼過ぎに到着。一人で運転していた父、今思えば、大変疲れ果てていたはずだと思うのですが、到着するとすぐ、私たち兄妹を連れて目の前に広がる日本海、浜辺まで散歩へ連れて行ってくれました。父にとって、海への存在は大きかったのでしょうか。疲れを癒やしてくれたのも、大きな大きな海だったのかもしれない。

父の実家は、お勝手口を開けると、トマトや茄子、キュウリが植えられた小さな畑があり、その向こうには真っ青な日本海が広がっています。家屋の窓はいつも開いており、そこから磯の香り、潮風が肌に心地よく、海に点在するテトラポットには白い鷗、どこまでも続く海岸線、のどかな風景が広がっています。抜けた青空には、鷗の会話がきゆるーんぎゅーんと響きわたり、遠くに佐渡島もうっすら見えます。

♪海は 広いな 大きいな…どこまでもどこまでも続く海。亡き父は、毎日この大きな大きな海を見て育ったのですね。

♪ 熱々浜焼き

父に連れられ出かけた海岸では、青い海、磯の香りを楽しみながら、白い砂浜を歩きました。波から打ち上げられた海藻や貝殻が、あちこちに絡みついています。太陽の熱をたっぷり含んだ砂で、ちっちゃい足の裏はすぐ熱くなり、幼少の私たちは、熱い！熱い！と弾み、また波打ち際を交互に歩いては、その水の冷たさにきゃっきゃ言いながらはしゃぎました。とても楽しい思い出です。



とても楽しい思い出です。浜辺をしばらく歩いていくと、磯の香りから醤油の香りが漂ってきます。この香りは…あたりを見回し思わず深呼吸してしまいます。

そうです！海と言えば熱々浜焼きですね。香ばしく焼けた醤油の良い香りが、ぷーんと香ってきます。初めて見た大きな浜焼き！こんな大きなイカ見たことない！自分の顔ほどの大きさのイカの浜焼き（串焼き）です。焼き色がまた、食欲をそそります。イカの頭からかぶりつきでしたが、そのなんと香ばしく美味しいことでしょう！年子の妹と並んでしゃがみ、浜焼きにかぶりついて？食べる喜びは格別でした。イカの浜焼きの他には、帆立の串焼き、魚の串焼き、焼きトウモロコシ…いろいろ種類はありましたが、私にとっては、やっぱりイカの浜焼きが一番でした。毎夏、その浜焼きをいただく度に、ああ今年も夏がやってきた！と実感するのです。当時、浜焼きは、海辺や海の家などで見ましたが、最近では、都内の盆踊りや神社の祭りで賑わう屋台でも、同じような浜焼き（串焼き）を見ることができます。

こんがり焼けた醤油の良い香りって、本当に幸せな気持ちになります。

ああ日本人で良かったなあ……。

♪ しあわせ運ぶ日本の味

スイスのルツェルン、ドイツのトゥリアー、ケルン、オーストリアのザルツブルク等で歌のレッスンを受講した私は、現地で同じ志を持つ仲間に出会いました。出身国は異なりますが、共通の音楽話で会話も弾みました。朝早くから、夕刻まで個人レッスンや授業が行われ、授業が終わると、さよならするかと思いきや、先生を囲みその仲間と街へ出て、食事をしながらまた談笑。話は尽きません。だんだんお酒が入ると、歌声が増え、最終的にお店の中で大合唱!! 周りのお客さまも一緒に、それはそれは楽しいひと時でした。

ある日、東京へ戻った私宛てに、ドイツで一緒にレッスンを受講したクラスメートから連絡が入りました。日本へ観光に行きたいので案内して欲しいとのこと。数週間後、私は、友人たちを東京の浅草へ案内しました。友人たちは、初めての日本に大変興奮気味で、見るもの全て質問の嵐。「これなに？なぜ？教えて？」まるで子どものように矢継ぎ早に質問します。たくさん質問されましたが、友人たちから受けた楽しい三つの事柄をご紹介します。

まず一つ目はその人混み。前からも後ろからも人が、追われ、抜かされ、一体みんなどうやって歩い



各国の旅行者で賑わう浅草寺の仲見世

ているのかと幾度も尋ねられ、浅草寺へ続く人が賑わう仲見世をおそるおそる歩きました。体が大きいブレンダン氏やシグルン氏、この時はひどく小さくなりながら、そろりそろり歩いていました。

二つ目は、食べ歩き。仲見世には、人形焼や煎餅などいろいろ売られており、友人たちは目を輝かせてこれらを全部食べたいとトライしていました。浅草寺へお参りする前には、すっかりお腹いっぱい……。友人たちは、私たち日本人がこぼさずに上手に食べ歩いていることに、大変関心を示していました。日本人は食べ歩きが上手!?

三つ目は、食べるときの音。私たちは、ガイドブックにも掲載されている浅草の有名な蕎麦屋へ入りました。店内に入るや否や、友人たちは立ちすくみました。顔色がすぐれない友人に、大丈夫かと尋ねると、どうやら蕎麦をすすめる合奏のような音に、かな

り困惑した様子。外国は音を立てずにいただくのが文化であり、マナーですから。私もそのことをすっかり伝えそびれていました。友人たちに、日本では、蕎麦を食べる際、すすって音を立てていただくものであり、それが蕎麦のマナーでもあることを伝えると、友人たちは、納得した様子。「郷に入れば郷に従え」との精神で、注文した熱々の天婦羅蕎麦をいただき始めまし

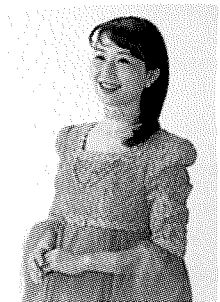
た。しかし蕎麦をすすり、音を立てて食べるのが、どうやらかなり難しいようで、最終的に音を立てずに箸に蕎麦を絡めながら、パスタを食べるような要領で召し上がっていました。事前に蕎麦の汁(スープ)は飲み干さなくて良いのですよとアドバイスをしたにもかかわらず、時すでに遅し。どんぶりは空っぽ! 友人たちは、たっぷり入った天婦羅蕎麦の汁を全部飲み干していました。「どうして日本人は、みんなスープ(蕎麦の汁)を残しているのか?こんなに美味しいのに?」。どうやら蕎麦の汁は、日本人だけではなく、外国の方の胃袋も虜にしたようですね。浅草からの帰り道、友人たちは、ミネラルウォーターを何本も飲んだことは言うまでもありません(笑)。

出汁(だし)は世界に誇れる日本の味、日本の醤油は、世界に通ずる万能調味料!!

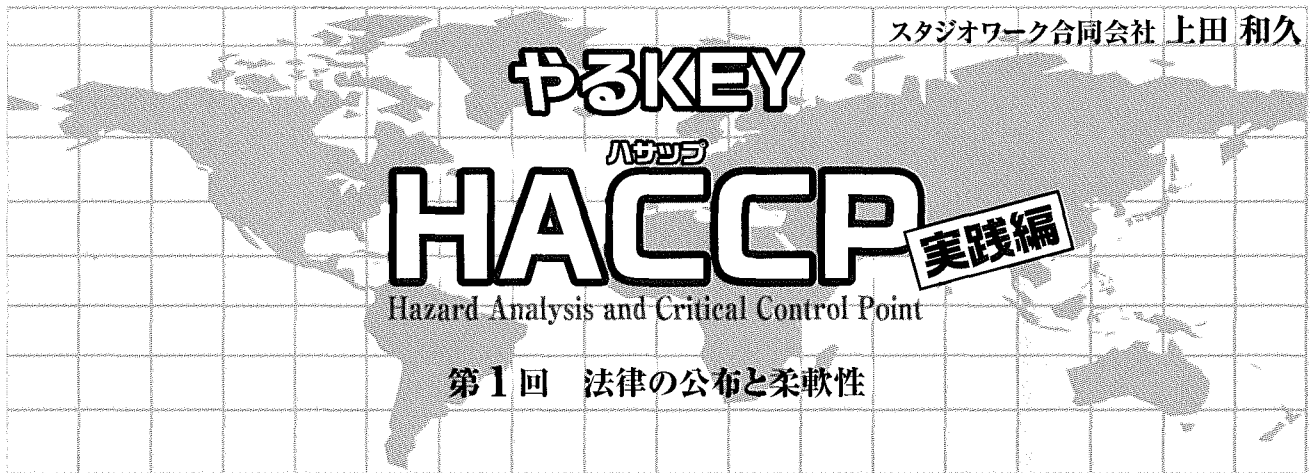
佐々木 理子 略歴

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. ヴイトマー氏に師事。1997年 日本からのヨーロッパ公演ツアーのアシスタントとして同行。1998年 ヨーロッパデビュー。バーデン・バーデンフィルハーモニー管弦楽団と共演。2004年 リコミュージック 10周年の記念行事として、イタリアとオーストリアの2都市で現地の方たちと親善演奏会を開催。イタリア新聞、オーストリア新聞で各々紹介され、好評を得る。2010年~ 介護施設等での演奏活動を本格化し、これまでに250ヶ所以上を訪問。(財)新宿文化・国際交流主催「初心者のための発声講座」指導、シニア世代を対象にした(公財)新宿未来創造財団主催「みんなで歌おう!講座」を担当、現在も継続中。毎年2回(夏と冬)、ソロコンサートを開催。今年、リコミュージック春の定期演奏会が25回目を迎えた。



詳しくは [リコミュージック](#) [検索](#) ホームページは随時更新しております。どうぞお気軽にご覧ください。



「二つの基準」が作られた背景

食品衛生法を改正する法律案は、3月13日に閣議決定、国会に送られました。参議院の先議法案となり、先に参議院で可決、衆議院に送られておりましたが、同じ厚労省から出されている「働き方改革法案」や「モリ・カケ」問題が国会を遅らせていて、やっと平成30年6月7日に衆議院本会議審議にて全会一致で可決され6月13日に公布されました。

これまでHACCPが普及して来なかった理由として、手順が複雑でお金もかかるのではないかとこの誤解がありました。これはまったくの誤解で、この連載の基本、「やるHACCP」は、お金はかかりません。もちろん壁に穴があるので補修するとか、清掃道具を買うとかといった費用は発生するかもしれませんが、ソフトの運用だけで乗り越えられます。それでも、数人で営業している飲食店や、日替わりメニューを出している飲食店では無理な話なのでは

ないかということになり、小規模な事業者向けに「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が作られました(図1)。

食品衛生法等の一部を改正する法律公布へ

法律の概要は(図2)の通りです。

特筆すべきは、「HACCPに沿った衛生管理の制度化」です。実は、この連載では1年前から、制度化が始まるぞと書き続けて来て、やっと決まったという感じがするのですが、中小の食品を取り扱う企業、特に小さな飲食店においては面倒なことが決まったという感じなのではないでしょうか、あるいは、制度化が決まったということすらご存知ないかもしれません。

しかしながら、法案ではすべての食品等事業者に実施を求めることとなっています。

猶予期間は2年間となっていますので、これから

順次、各自治体の保健所が中心になって広報が始まり、普及が始まります。そのための説明会やセミナーなどが始まっています。

また、いわゆる営業許可に関して、従来型の許可制度から、2015年から先行して来たHACCP導入型衛生管理に統一されて行くこととなります。さらに営業許可は、34業種が政令で決められていましたが、すべての業種に届け出を求めることとなります。

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成	
<p>食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組 (HACCPに基づく衛生管理)</p> <p>コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 事業者の規模等を考慮 ◆ と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者] ◆ 食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く)] 	<p>取り扱う食品の特性等)に応じた取組 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)</p> <p>各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 小規模事業者(※事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討) ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者(例:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売 等) ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種(例:飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造 等) ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等(例:包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬 等)

図1: 基準は二つ

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/3-2_HACCP.pdf

食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年6月13日公布)の概要

改正の趣旨

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

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP(ハザップ)*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別な注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別な注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

事業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)

図2: 食品衛生法律の概要 <http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000211247.pdf>

メディアのミスリード

法律が成立する前後に、雑誌やネットの特集でこのような記事が見られるようになりました。

「本当にHACCPを導入できるの? 中小の小売・飲食店に厳しい法律ができたって知っていますか?」

「国、小規模飲食店に全調理工程の衛生対策の記録義務化……現実無視で閉店続出か」

これらは、対象となる中小飲食店が、今後苦労することになりそうだと煽っているように感じます。まあ、見出しを含め大きめに書かないと読者の目を引かないということもあるのかもしれませんが、内容は、あまりにもHACCPのことを理解していないように感じます。

既に法律は成立しましたので、どうやって中小の飲食店が、HACCPに基づいた管理をやって行けば良いのか考えて行きましょう。記録を付けるのが大変だから店を閉める? そんな馬鹿なことはありませんよ。

今回のKey Wordに取り上げたのが、「フレキシ

ビリティ(柔軟性)」です。

記録の重要性について共通の認識がありますが、いわゆるCCP(重要管理点)についての記録は求めているものの、一般衛生管理については柔軟な対応を認めているのです。

	キッチン	ホール
11:00	厨房清掃、機器点検、在庫チェック 冷蔵庫、冷凍庫温度チェック、仕込み	フロア、外周清掃、トイレ掃除 テーブルセット、レジ準備
12:00	開店、調理開始、温度チェック	開店、接客、配膳
13:00	ランチ営業	ランチ営業
14:00	昼の部終了	昼の部終了、トイレチェック
15:00	荷入れ、検品、冷蔵庫整理	備品チェック
16:00	休憩	休憩
17:00	仕込み、夜の部準備	
18:00	夜の部開始、温度チェック	夜の部開始
19:00	ディナー営業	ディナー営業
20:00	閉店準備、清掃	閉店準備、清掃、レジ締め
	閉店	閉店

図3: タイムスケジュール

日誌だけでも良い

飲食店を運営するのに、記録ってどれほどあるでしょうか？

朝から順を追って思い出してみます（図3）。

まずは、出勤。出勤簿かタイムカードの打刻。シフトに変更がないか、健康チェックもします。

厨房の清掃を行い、始業前の機械器具の点検。納品があればチェックをして、仕分け、冷蔵庫・冷凍庫に収納。この時、冷蔵庫・冷凍庫が冷えているか確認。庫内の在庫確認と、日付や保管状態のチェック。加熱機器の予熱を始め、仕込みを始めます。

客席の掃除、トイレの掃除、店回りの掃除。テーブルのセット。レジや釣り銭の準備。

ここまでで15項目くらいのチェック項目がありました。これらをいちいち記録する必要はない。そう決めてしまっても良いのです。それでも後々必要になりそうな項目が、いくつかあります。

- ・従業員の健康チェック（出勤簿兼用）
- ・冷蔵庫冷凍庫の温度記録

これらの記録はあった方が良いですね。

荷受けに関しては、納品書にサインする時に、温度と梱包の状態に不具合がなかったか、チェックしておく。冷蔵庫の温度は数字を書きますが、庫内の整頓はチェックだけにするとかで、記録のボリュームを減らして行きます。

トイレの清掃記録

スーパーマーケットや飲食チェーンのトイレに行くと、壁にトイレの清掃記録が貼られています。定期的に一日数回、清掃した人のサインを入れるようになっています。

これは何のためにあるのでしょうか？

飲食店のトイレが不潔だと、印象が悪いですよ。食べ物を扱う仕事だけに、ここはきちんとしておきたい。またきちんとしていますよということアピールしたいということでもあります。悪意を持ってトイレを汚す人もいないでしょうが、いろんな状況であっても清潔を維持していることを証明するための記録だと言えます。さらに経営者からすると、従業員のルーティンとして清潔状態を保つ作業を継続している記録を見ておきたいというのがあります。トイレの清掃記録は、各社掲示されていると思います。何かしらHACCPの記録と文脈が似ている気がしませんか？

製造記録は必要なのか？

さて、開店前に15カ所ほどチェックして開店を迎えます。厨房、ホールとも、身だしなみは清潔ですか、手を洗いましたか？

お客さまをご案内し、オーダーを受けて調理を開始します。ガス台やオーブン、フライヤーの温度は問題ありませんか？ 飲食店のHACCPプランの中で間違いなくCCPになるのが、加熱温度のチェックです。法律でも、中心温度72℃で1分以上の加熱、

今月のKEYワード

Flexibility (柔軟性) 厚労省の資料では弾力化

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。そこが発行しているテキストによれば、「(小規模および未発達の企業においては、) HACCPを適用するには7原則すべてを適用しなければならないが、柔軟性(フレキシビリティ)をもって考えることが重要である。この柔軟性には、人および財源、インフラストラクチャー、工程、知識および実際上の制限を含むオペレーションの性質と規模を考慮に入れるべきである」と書かれています。

出典：HACCPシステムおよびその適用のためのガイドライン CAC/RCP 1-1969の付属文書

法律でHACCPの7原則のうち、5原則を取り上げているのも、この柔軟性によるものです。とはいえ、柔軟性(弾力化)を誤解してはいけません、けして簡易な基準ということではありません。

という数字が表されています。これらは、あらかじめ検討してあった危害要因を取り除くために行われるものです。

フライヤーの油の温度はサーモスタットで一定に保たれる仕組みになっていますが、きちんと機能していますか？ 油の温度を別の温度計で確認するのも良いでしょう。揚げ色の確認と同時に、最初の1個の中心温度を測っておきます。

これはグリドルやフライパンでも、同様です。加熱のしすぎは、食味を落とします。経験の長いシェフであれば、食材の状況を見ながら的確に判断ができるでしょう。そうでない調理担当者には、手順を決めてトレーニングが必要になるかもしれません。いずれにせよ、最初のロットで記録。後は手順通りのオペレーションを繰り返すことで、安全は担保できるでしょう。

製造の記録が、最小限は必要なのです。

営業時間中の記録のポイントは、まさにここだけです。いつも通りの作業ができていたかどうか。

お客さまのご指摘やクレームなどがあった場合も記録しておきます。他には機械の故障や、原材料に不具合があった等の情報も記録しておきます。これらは、後で振り返り、改善できる所は改善を進めるようにします。

イレギュラーと言え、いつもの調理担当者が休みを取った、原材料が変更になった、メニューが新しくなったなど、大きく条件が変わった場合も記録しておきます。通常通りの営業ができていれば良いのですが、小さな変更が事故につながることもあります。無理をするとひずみが出て来ると考えておくべきで、その点をあらかじめ予測しておく必要があります。

一日の振り返り

長い一日の営業時間が終わり、閉店の準備をして行きます。冷蔵庫・冷凍庫の中を整理しながら、不足分を数え、翌日の材料を発注します。日限の過ぎたものは廃棄します。厨房を含め、店全体を清掃します。清掃手順に関しては、HACCPでは扱わず、SSOPで管理します。閉店作業のチェック項目も、15カ所ほどあるでしょう。

これらを踏まえて、店舗の責任者は一日を振り返る記録を残します。ここでも、通常にはない異常な事態が起きたことを記録します。

さらに毎日の記録を週に1回振り返り、さらに月

に1回振り返って、問題点があれば改善して行くということが重要なのです。

記録は本当に増えるのか

HACCPに関して本当に必要な記録は、わずかな数で済むはずですが。そして考えてみると、それほど大変な作業になるか考えてみましょう。

常日頃、手順を踏んで作業をしていないと、大変な作業ということに感じる方もいらっしゃるかもしれません。HACCPの記録は、食材の入荷、保管から調理加工までの流れを記録することで、安全に食事を作り提供していることを「見える化」しているということなのです。その後、食中毒の疑いや、異物混入などのクレームが発生した場合に、当該食品の調理がどのように行われたかの検証をすることが出来る記録なのです。ポイントを絞って的確に記録を残しておくことが重要になることは、ご理解いただけたと思います。

記録の確認は誰がするのか

簡単な日記みたいなものでも、記録を付けることにしました。これは誰が見ることになるのでしょうか？ これらはクレームやお客さまのご指摘などがあった場合に、保健所や関係省庁から提示を求められることになるでしょう。その際に自分の店が、きちんとした調理をして来た証拠になるはずですが。

今回の制度化は認証制度ではありません。あくまでも自主運用。それを実施していることの証明は自らがやるしかない、ということです。

原材料に問題があったかもしれないとするなら、どこから仕入れたかが明確になる資料も必要になるでしょう。メモでも良いので、受け入れ記録が必要になる訳です。それまでは、毎日、毎週、毎月の振り返りで、問題点を抽出して、改善して行くことが大切になります。

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/>

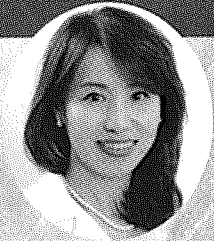
フードビジネス
コンサルタント

魂

「これからのメニュー開発の在り方」
第10回

～地域や観光における食提案～

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



季節はすっかり変わり、夏のバカンスシーズンに突入しました。

最近ではますます海外からの観光客の姿が多く見られ、すっかり「インバウンド」という言葉も、言葉の響きだけでなく誰もが体感する日常です。

観光、旅というと何を思い出されますか？

もちろん歴史ある建造物を見て回ったり、その土地にしかない文化を体験したりとありますが、なんといってもやはり「食」ですよ。

「旅と食」は、切っても切れない関係だと思えます。

今回はそんな「食と観光・地域活性」「食と宿泊業」についてお話しをしたいと思います。

2013年より観光庁と農林水産省管轄のフード・アクション・ニッポンは「食と観光との連携による地域食材魅力発信事業」（通称：日本の食でおもてなし事業）を展開しています。主な取り組みとして、“日本の食でおもてなしパートナー”（事業に賛同した旅館やレストラン）の施設を利用すると抽選で地域産品をプレゼントするキャンペーンや、公式ホームページでパートナーの所在地や地域食材への取り組みが検索・閲覧できるマップの公開、公式Facebookの立ち上げなどが発表されています。

日本は他国と地面が続かない島国。太平洋や日本海などの海に浮かび、火山脈が多いおかげで温泉地も点在しています。また気候風土も変化が多いため、他国にはない農作物の旬のリレーや季節行事食もあるのが特徴的です。

私自身も、ここ数年地域活性のお手伝いとして商品開発や温泉宿での食コーディネーションのお仕事をさせていただいております。

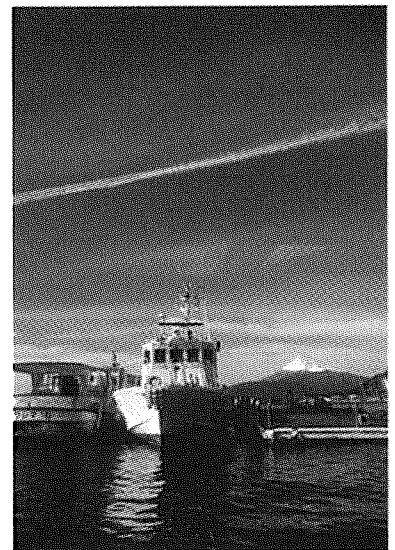
海外からのお客さまはもとより、日本国内の旅行者に向けた「魅力ある食」とは何か？ を考えて日々試行錯誤して開発をしています。

私自身では大きな取り組みはできていませんが、キーワードとしては、以下の三つの観点で食提案を行う事にしています。

- ①地域ならではの産業と農業をかけあわせること
- ②交通手段のイメージ
- ③地域の歴史と現在のストーリー

①のことは言うまでもありませんが、やはりそれぞれの地域によっての産業特徴があると思います。例えばその地域の工芸品や窯元陶器などを地場産品の農産物とつなげたメニューにすること。

②は、鉄道、バス、車、それぞれ駅や



実際にどう行くかのイメージも大切

インターチェンジ、道の駅などでの食との触れ合いがあり、それぞれの食にまつわる商品ラインナップを意識しています。また最近注目しているのは、自転車です。ロードバイクといわれる長距離向きの自転車で、トレーニングも兼ねて旅行感覚で楽しむ人がとても増えています。その方々の気軽に自転車を停めて入れる飲食が少ないという声をよく聞くので、そちらの方にも力を入れたいと思っています。

③は、地域の歴史建造物や出来事の*オマージュメニュー開発も然り、その土地でのストーリーに合わせて食の流れを組むことはとても有効だと思っています。

例えば、その土地の歴史上での偉人が愛した料理を集めたコースなど(実際に、「西郷どんの松花堂御膳」なるメニューもあります)。

*オマージュとは、hommage(フランス語)。創作物や作者などに捧げる敬意、賛辞。

食と観光・地域活性

観光地には多くのお土産物と合わせて、名物料理が生まれます。

ただその料理を食べたくて訪れる人もいますが、最近では「フードツーリズム」という形が注目を浴びています。何か「目的」を持って食と関わり、「達成感」を得られるような流れが良いのではと感じています。

具体的には、例えば山梨といえば現在では国産ワインのリーダーと言えるほど、多くのワインを産出しています。オーガニックブームもあり、国内のワインも見直されてきた時代の後押しもあるといえるでしょう。そこで、「ワインツーリズム」が生まれました。

おいしい山梨のワインを飲むだけなら、どこでもできますが、あえて訪れる「目的」とは……その土地で採れるブドウ。そのブドウが土地の作り手によってワインになり、たくさんのワイナリーが点在しています。いわゆるワイナリー巡りと違うのは、そのブドウ畑の景観を体感し、醸造家の話を聞きながらワイン造りの工程も苦労もうかがい知れ、その土地でどのように守られ、これからさらに飛躍して行くかの希望を全身で感じる旅なのです。それはすなわち、食を通して知識や体感を得られたという「達成感」につながります。



民間の地元の活力や市民の力を生かすことが重要

メニューという観点で特徴的なのは、民間の地元の活力や、市民の力を生かした開発が不可欠になるという事です。もともとある名物料理に他の地域産品を掛け合わせることでより良い魅力あふれる物になる場合もありますし、「B級ご当地グルメ」や「街中バル」などイベントはメニューの見せ方や表現において地域の方々と連携が必要となってきます。

ご当地メニューで人気順位を見てみましょう。

- 1位 牛タン焼き(宮城県)
- 2位 ひつまぶし(愛知県)
- 3位 ジンギスカン(北海道)
- 4位 呼子のいか料理(佐賀県)
- 5位 近江牛料理(滋賀県)
- 6位 松坂牛のすきやき(三重県)
- 7位 飛騨牛のステーキ(岐阜県)
- 8位 神戸牛料理(兵庫県)
- 9位 馬肉料理(熊本県)
- 10位 のどぐろ料理(石川県)
- 11位 讃岐うどん(香川県)



ご当地メニュー（福島・会津）

- 12位 黒豚料理(鹿児島県)
- 13位 もつ鍋(福岡県)
- 14位 桜エビのから揚げ(静岡県)、
松葉ガニ料理(鳥取県)、お好み焼き(広島県)
- 17位 宮崎地鶏料理(宮崎県)
- 18位 盛岡冷麺(岩手県)
- 19位 白エビかき揚げ(富山県)
- 20位 カツオ料理(高知県)

～楽天トラベルマップ調べ

面白いことに、肉料理が多くランクインしています。やはり現在の飲食店の流れにも表れていますが、肉ブームの力強さが感じ取れますね。首都圏でも、上記の料理が食べられるような郷土料理店は増えているといえます。その場合は、店舗のしつらえから郷土色を打ち出し、サイドメニューにも地元の逸品を入れるようにし、トータルで打ち出すことが大切です。17位の地鶏炭焼きなどは、既にチェーン展開されている面もあるので、いかに効率化された炭のグリル焼きを提供するかは、厨房業務の腕の見せ所かもしれません。

また地域活性としては、地元の販売店が新商品開発を活発に行うことが多いのですが、(ジャムや漬物、焼き菓子など加工品も)実は非効率的に作られていることも多いと聞きます。素材は地場のものなので、原価は低いのですが、労働力やパッケージを含めたブランディングの部分にあいまいな点も多く、利益率や生産性としては、まだまだ改善の余地

があると思っています。あらかじめ事業計画を立てた商品構成の場合は、思い切って設備投資を行う企業もあります。その場合は、助成金利用も含め検討されている場合も多いので、厨房設備や施設設計などの専門家がもっと早い段階でフォローをして、助言して行くことが大切なのではないでしょうか。それが失敗を防ぎ、無駄のない事業になると思っています。

食と観光を考えるには、まずある資源や得意性を見直すことが大切です。新しい開発をそのまま当て込んで、歴史やその土地の風土にはなかなか馴染めないのが現状です。

今ある食材、料理方法、提供場所、これらを精査して、良い所をさらに引き上げるには何を新しく掛け合わせればいいのか？ それは新しい食材かもしれませんし、見せ方のブラッシュアップや料理方法の変った仕掛けかもしれません。各地の「*テロワール」を尊敬して信頼して行くことから開発を進めて行くことを意識しています。

※テロワールとは、生育地の地理、地勢、気候の特徴を指すフランスで生まれた言葉。ワイン用語として使われることが多いが、生育地への畏敬を込めた呼び方である。

■ 食と宿泊業

近年ではインバウンド需要やオリンピックに向けた宿泊施設が、すごいスピードで増えています。

しかし一方で民泊などの形態も含め、宿泊業界には「泊食分離」という問題も出て来ています。

昨夏に、観光庁は、増え行く外国人旅行者、特に長期滞在者を増やすために「泊食分離」のモデル地区を指定すると動き出しました。近年、宿泊業の客室稼働率の低さが問題視されています。「泊食分離」とは、ホテルのように料金面で宿泊と食事を分けることであり、旅館に泊まりながら外で食事ができるようになれば、旅館の文化に触れながら、食事も自由に取れたり、長期滞在者も増えたりするので、旅館の稼働率は改善されるだろうという訳です。

既に素泊まり専門旅館ができたり、外国人向けには夕食抜きプランを販売している旅館も少なくありません。私自身、現在温泉旅館の食コーディネーターに関わっていることもあり、この問題はとても重く考えています。果たしてそれで稼働率を上げることができて、さらにそれが宿泊業の姿なのか、と。顧客のニーズの多様性や働く側の人出不足なども考え



「泊まる」と「食べる」の分化が進む？

ると、今まで通りとは行きません。そこで、以下の言葉が大切だと考えています。

- ①旅館ホテルの目的の特化
- ②宿泊旅館業の食のトータル性
- ③旅食のエンターテインメント化

①は、具体的にはビジネスホテルや旅館、シティホテルそれぞれに目的が違うと思っています。ビジネスホテルは朝食に力を入れている所もありますが、基本的には、「装備を軽く、いかに効率的であるか」だと思います。メニューで言えば、朝食のどの部分に見せ場を作るか？ おいしいコーヒーなのか、和定食なのか、おいしいパンなのか……。

旅館は言うまでもなく、お湯(風呂)とおいしいごはんが揃ってこそが普遍的な魅力だと思っています。シティホテルは宿泊だけでなく、商談や打ち合わせ、宴会会議利用などに合わせたフードサービスです。

②は、宿泊をメインとする旅館業は懐石、レストラン、宴会料理、ビュッフェレストランと多岐にわたります。食材やオペレーションの整理、およびサービススタッフの重要性が問われます。

また絶対に忘れてはならないのが、衛生面の強化です。もちろんすべての設備に言われるところですが、関わるスタッフ数やお客さまの数が数百を超える規模施設であるがゆえ、HACCPの徹底が必要だと思います。

数年前に何年も旅館ランキングで日本一を取り続

けていた宿が食中毒問題を起こしたのは、衝撃的で記憶に新しいです。温泉施設も抱え、長期間滞在もある旅館は、人命を預かる意識を持つべきであると言っても過言ではないでしょうか。

③は旅の途中での宿泊において、食というのは何よりもの楽しみだと思います。だからこそ、各旅館ホテルでは差別化を図るのですが、なかなか難しいのが現実だと思います。

素晴らしい料理技術、おいしい洗練された味わい、高級感……そのようになればもちろん良いのですが、既出のように、現実の人不足や技術ある料理人の不足、稼働率低下からの売り上げ減少により食材にかかる原価率も厳しくなっています。

そこで差別化、選ばれる宿となるには……と考えると、総合的な演出やワクワクする仕掛けなどが必要なのではと思うのです。

特に地方の旅館では、凝った料理よりも素材そのものを生かす演出が好まれます。

その場合の設備などに関しては、大きな厨房設備だけではなく、可動性や汎用性がある調理機械の説明や、什器での演出効果などもお話できるように考えています。

次ページに、私の什器の説明資料の抜粋を掲載します。図面と照らし合わせることで、演出効果や全体イメージを掴んでもらえるようにしています。

メニューというのは味だけではなく、見た目、演出すべてを通して完成するものだと感じています。

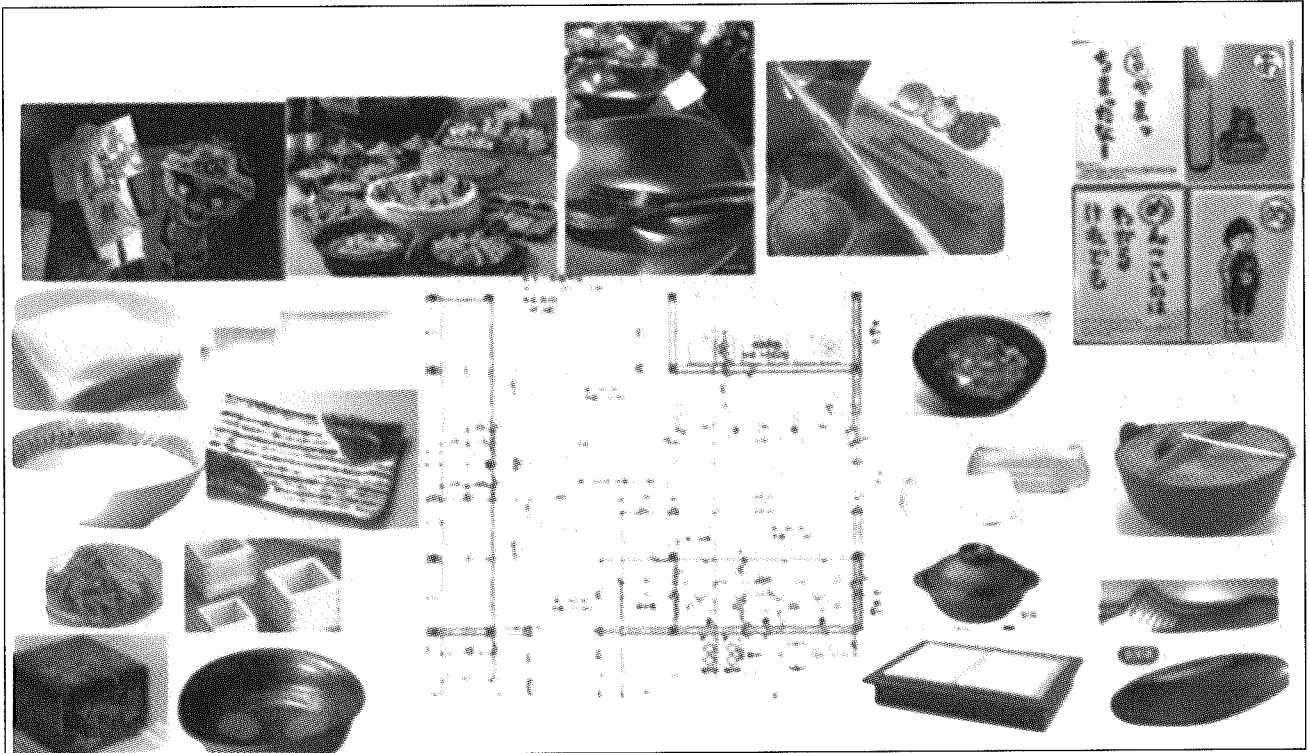
■ まとめ

地域や観光として食を考えると、まだまだ開拓ブラッシュアップの余地が余りあるという一言に尽きます。

さまざまな地域の食に関する成功例を国全体で把握しておらず、参考にして行く情報が圧倒的に少ないこともあり、各地域でのがんばりに頼り過ぎていることが多いと思います。

食は文化であるので、代々ご先祖さまから受け継いで来た地域地方文化は、ある意味素晴らしい土台です。そこに、具体的にどのような食材をつなげて行くのか？ それをどのような場所で提供できるのか？ はたまた提供システムの構築のためにはどのような機器機械や人材が必要なのか？

これらを共有しながらまとめて行くことが重要だと思われれます。まずは、今の現状がどうなのかの調査も兼ねて、過去のお得意さまを訪れたり、プライ



什器の重要性を説いた資料の一例です

パートで旅をするのもいいかもしれません。

本誌の皆さまには特に各設備の機器がどうなっているのかも、チェックいただきたいところです。

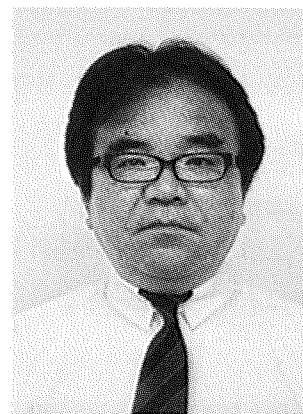
情報が集まりやすい都心部と違い、地方の観光商業施設や宿泊施設では、高い経費を払ったスチームコンベクションが、単なるお皿を温めることにしか使われていなかった……なんてことも多いのが現状

です。どうか厨房のプロフェッショナルとして、全国のお困りごとを助けてあげてください。

これからますます進む観光大国日本の食分野に少しでも関わられるように、私も精進致します。

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

最新外食トレンド 2018



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.8

飲食店等の売上高ランキング

1. はじめに

日経MJが、飲食店の売上高ランキング(正式には「日本の飲食業調査」)を公表した。この売上高ランキングは、第44回となり、歴史があり、かつ外食業界の指標としても重要な調査である。

外食企業等としてもこのランキングに掲載されことはステータスであり、自社のポジショニングが明確になると共に、同業他社との距離感が掴めることになる。

この日経MJの調査は、外食・中食産業のデータが少ない中、貴重な資料となっている。

今回は、平成30年5月23日、日経MJに公表された飲食店のランキングについて見て行くことにする。

2. 平成29年度売上高ランキング

日経MJの「飲食業調査」とは、アンケート方式で調査し、店舗売上高ランキング(250位までランキング)や総売上高(連結企業を含めた)ランキング、

売上高経常利益率ランキングなどを調査したものである。

平成29年度の飲食店等売上高ランキング上位を見ると、1位が平成27年に2位に落ちた日本マクドナルドホールディングス(以下、HD)が3年ぶりに返り咲き、売上高が4,901億8,800万円で、前年より11.8%増加している。次いでゼンショーHDが4,580億6,700万円となっている。

以下、すかいらーく(3,520億8,800万円)、コロワイド(3,215億1,200万円)、日清医療食品(2,236億4,600万円)などの順となっており、上位のランキングに大きな入れ替えはなかった。また、昨年度より、売上高が1,000億円以上の企業は3社増え、19社と

平成29年				
順位	企業名	売上高 (百万円)	店舗数 (店)	1店当たり 売上高 (百万円)
1	日本マクドナルドHD	490,188	2,898	169.1
2	ゼンショーHD	458,067	4,483	102.2
3	すかいらーく	352,088	3,092	113.9
4	コロワイド	321,512	2,727	117.9
5	日清医療食品	223,646	5,177	43.2
6	プレナス	179,179	3,074	58.3
7	スシローグローバルHD	155,085	476	325.8
8	ドトール・日レスHD	141,160	2,006	70.4
9	エームサービス	121,742	1,500	81.2
10	日本ケンタッキーフライドチキンHD	121,531	1,159	104.9
11	サイゼリヤ	117,259	1,057	110.9
12	レイズインターナショナル	117,232	1,408	83.3
13	モンテローザ	116,193	1,733	67.0
14	くらコーポレーション	115,954	406	285.6
15	クリエイト・レストランツHD	113,648	833	136.4
16	モスフードサービス	104,747	1,366	76.7
17	グリーンハウス	104,200	1,912	54.5
18	トリドールHD	101,439	927	109.4
19	吉野家HD	100,081	1,200	83.4
20	王将フードサービス	94,820	734	129.2

図1 平成29年度売上高ランキングベスト20

資料：日本経済新聞社「日経MJ」(2018年5月23日付け)の「日本の飲食業調査」より作成

なっている。

売上高ランキング1位から100位までの店舗売上高は前年度より3.5%増加の6兆6,629億円となっている。また、外食産業市場規模推計値が公表されていないが、例年、市場規模に占める1位から100位までの売上高の割合は、23.5%前後で推移しており、上位企業の寡占状態は見られない。

上位20位の1店舗当たりの年商(売上高を店舗数で除した値)は、スシローグローバルHDが3億2,580万円と最も高く、次いで、くらコーポレーション(2億8,560万円)と回転ずしが1店当たり2～3億円の年商となっている。これは、店内にすしレーンを設置していることで、売場面積(販売面積)が大きく、収容人数も多いことが考えられる。その他、1店舗当たり年商が1億円の企業は、日本マクドナルドHD(1億6,910万円)、クリエイト・レストランツHD(1億3,640万円)、王将フードサービス(1億2,920円)、コロワイド(1億1,790万円)、すかいらーく(1億1,390万円)、サイゼリヤ(1億1,090万円)、トリドールHD(1億940万円)、日本ケンタッキーフライドチキンHD(1億490万円)、ゼンショーHD(1億220万円)などとなっている。ファストフード系企業ではメニュー単価が低いものの、消費者への的確なマーケティングやそれに基づく新メニュー開発などが、店舗年商を1億円にまで押し上げている。

次に、売上高ランキング(ベスト20位)を平成元年から見ると、大きな出来事として、日本マクドナルドが昭和57年(売上高646億円)から平成26年(4,463億700万円)まで1位を維持していたが、平成27年には33年間維持してきた1位から2位になり、昨年、3年ぶりに1位に返り咲いたことである。

外食産業の最先端は、ファッションと似たような所があり、消費者ニーズを的確に捉えることが求められる。外食企業は、この最も新しい消費者ニーズが本物(長続きする)かどうかを見極め、それに対応するマーケティング能力が必要となってくる。

また、食への信頼が、消費者と企業の間には必要である。消費者の食への信頼が揺らぐと、消費者は何を信じて良いのか、企業としては長きにわたり築いてきた消費者との信頼関係が、一瞬にして崩れて行くことになる。

しかし日本マクドナルドは、消費者との食の信頼を地道な努力で回復させてきた。そのことが、今回、1位に再びなった要因である。

外食各社は消費者ニーズとして、食の安全・安心のニーズが重要であることを再認識すべきである。

その他の企業を見ると、平成元年にベスト20位にランクインしていた企業が、平成10年には16社、平成20年には9社、平成25年・27年には8社、平成28年には7社、平成29年には6社となっており、ラ

順位	平成元年		平成10年		平成20年	
	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)
1	日本マクドナルド	152,774	日本マクドナルド	377,909	日本マクドナルド	518,316
2	日本ケンタッキーフライドチキン	123,183	ほっかほっか亭総本部	172,552	すかいらーく	267,309
3	すかいらーく	111,773	すかいらーく	162,418	日清医療食品	166,500
4	本家かまどや	97,147	日本ケンタッキーフライドチキン	132,033	ブレナス	151,362
5	小僧寿し本部	96,325	ダスキン	127,200	ゼンショー	140,324
6	ロイヤル	94,266	モスフードサービス	126,000	モンテローザ	134,380
7	ほっかほっか亭総本部	88,189	ロイヤル	121,430	日本ケンタッキーフライドチキン	134,125
8	ダスキン	82,506	本家かまどや	118,912	ダスキン	123,707
9	西洋フードシステムズ	76,300	デニーズジャパン	101,084	レイズインターナショナル	115,058
10	デニーズジャパン	70,454	モンテローザ	100,670	本家かまどや	111,438
11	ロッテリア	70,397	西洋フードシステムズ	99,069	吉野家	102,878
12	京樽	69,860	小僧寿し本部	86,157	セブン&アイ・フードシステムズ	102,109
13	日本料飲コンサルタンツ	69,826	養老乃瀧	83,840	ドトールコーヒー	99,871
14	モスフードサービス	65,800	吉野家D&C	83,800	モスフードサービス	98,000
15	吉野家D&C	49,583	プリンスホテル	66,095	エームサービス	96,500
16	伊藤万食品	48,156	ドトールコーヒー	60,622	大庄	86,589
17	シダコーポレーション	45,928	つば八	59,087	グリーンハウス	84,000
18	藤田観光	42,028	王将フードサービス	57,080	サイゼリヤ	82,743
19	餃子の王将チェーン	37,586	シダックスフードサービス	54,000	西洋フード・コンパスグループ	82,486
20	ニュートーキョー	31,125	村さ来本社	50,787	カッパ・クリエイト	74,736

図2 売上高ランキングの推移

資料：日本経済新聞社「日経MJ」の各年「日本の飲食業調査」より作成

ンク外からの企業が売上高を拡大してベスト20位に入ってきている。

さらに1,000億円企業の数を見ると、平成元年が3社であったが、平成10年には10社、平成20年には12社、平成26年には13社、平成27年には14社、平成28年には16社、今回の平成29年には19社と拡大していることが分かる。

3. ランキングシェア率

次に、1位～100位までの売上高が外食産業全体に占める割合を考えてみる。

それによると、平成29年の市場規模がまだ公表されていないことから、平成28年の1位～100位のシェア率を見ると23.4%と、前年より0.5ポイント上昇している。100位の企業の年間販売額が180億円程度であるが、一応、1位～100位までを大手外食企業とすると、大手飲食店のシェア率は23.4%ということであり、残りの76.6%は中堅・中小で占められていることになる。

このことから、外食産業の産業構造は、1,000億円企業が増加しつつも、マーケットの主体は大手飲食店ではなく中小飲食店であること、また、占有率が比較的低いことから、参入障壁が低いことなどが分かる。

大手飲食店のシェア率を時系列で見ると、平成26年が22.7%、平成27年が22.9%と、年々、シェア率は拡大しているものの、大きな拡大にはなっていない状況である。

4. まとめ

飲食店ランキングは、他社の売上高、店舗数、収益などさまざまなデータが含まれているため、自社との比較や競合各社の動向を知る上で、貴重な指標である。

また、前述したように大手飲食店の売上高シェア率はそれほど大きくなく、過去から見ても大きく伸びてはいないことなどが、売上高ランキングがあればこそ推計できるのである。

ただ、シェア率では大手外食企業(売上高ランキング1位～100位)の占有率は22～23%程度と参入障壁が低いことが分かり、ベンチャー企業の出現もあり、産業界が活性化されることもあるが、中堅・中小が多いということは、裏を返せば、まだ、産業化(企業化)された外食企業が少ないことを意味している。産業化が進むためには、中堅・中小のボトムアップがこれからはますます必要となってくると考えられる。

平成25年		平成28年		平成29年	
企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)
日本マクドナルド	504,459	ゼンショーHD	449,226	日本マクドナルドHD	490,188
ゼンショーHD	419,072	日本マクドナルドHD	438,488	ゼンショーHD	458,067
すかいらーく	288,513	すかいらーく	348,423	すかいらーく	352,088
日清医療食品	191,950	コロワイド	321,765	コロワイド	321,512
プレナス	185,001	日清医療食品	217,211	日清医療食品	223,646
モンテローザ	145,364	プレナス	180,371	プレナス	179,179
日本ケンタッキーフライドチキン	132,171	あきんどスシロー	146,396	スシローグローバルHD	155,085
あきんどスシロー	118,511	日本ケンタッキーフライドチキンHD	138,163	ドトール・日レスHD	141,160
エームサービス	108,400	モンテローザ	134,103	エームサービス	121,742
ダスキン	103,001	エームサービス	118,127	日本ケンタッキーフライドチキンHD	121,531
サイゼリヤ	102,263	サイゼリヤ	112,865	サイゼリヤ	117,259
モスフードサービス	98,663	くらコーポレーション	110,950	レイズインターナショナル	117,232
王将フードサービス	96,150	クリエイト・レストランツHD	110,358	モンテローザ	116,193
吉野家	95,869	モスフードサービス	105,194	くらコーポレーション	115,954
レイズインターナショナル	95,603	グリーンハウス	102,100	クリエイト・レストランツHD	113,648
グリーンハウス	92,500	吉野家HD	100,018	モスフードサービス	104,747
くらコーポレーション	87,171	トリドール	94,239	グリーンハウス	104,200
ドトールコーヒー	86,613	王将フードサービス	91,500	トリドールHD	101,439
本家かまどや	86,150	ドトールコーヒー	88,748	吉野家HD	100,081
カッパクリエイト	80,937	西洋フード・コンパスグループ	87,252	王将フードサービス	94,820

INFORMATION ガス石油機器PLセンター

【1】6月の相談受付の概要

(1)受付件数

受付件数は6件で前年同月の10件に対して60.0%。

(2)特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇ 一般相談は、石油小形給湯機を新品交換したところ、今までなかったウォーターハンマー現象が発生するようになった。販売設置業者に減圧器を取付けてもらう等対応してもらったが全く改善されず、これ以上の対応は有償になると言われた。どうしたらいいだろうかの1件。

◇ 問合せは、3年前に買い替えた石油ストーブのゴム製送油管から灯油が漏れ、室内及び居住マンションの階下の部屋まで汚染され、臭いの除去も含め修復にかなりの費用を支払った。原因は、ゴム製送油管が経年劣化により縦に裂けていたためだった。機器は既に廃棄済みだが欠陥を証明し、メーカーに費用を請求できないか等5件。

【2】受付実績合計

平成30年6月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計(構成比)
消費者	0	0	0	2	2(33.3)
事業者	0	0	0	0	0(0.0)
司法・行政	0	0	1	3	4(66.7)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(16.7)	5(83.3)	6(100.0)

注) 前年同月の受付件数は10件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

(1)委員会：一般社団法人日本ガス石油機器工業会カートリッジ外部委員会(6/8、9 金沢)

(2)交流会：ADR機関情報交換会(6/15 プレジャーボート製品相談室 会議室)

(3)消費生活センター訪問：石川県金沢市近江町消費生活センター(6/8)

神奈川県寒川町消費生活相談室(6/22)

埼玉県毛呂山町消費者相談窓口、越生町消費生活相談(6/26)

(4)その他：日本厨房工業会定時総会・懇親会(6/13)

家電産業交流会(6/14)

全国燃焼機器整備業連合会懇談会(6/29)

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

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

〔申出概要〕

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

〔調査・対応結果〕

外部検査機関とともに調査したところ、事故現場周辺の状況や同一製品の検査から、ガス漏れに伴う爆発の可能性が低いことがわかった。また、当該製品の性質上、常温で破裂することは考えにくく、容器が何らかの熱源により加熱されたと思われる痕跡があった。このことは、何らかの熱源により容器が加熱され、容器内の圧力が限界値を超えて上昇し破裂に至った可能性が考えられる。ただし、熱源が特定できないため、容器が爆発に至った原因は不明である。使用者には今後の容器の保管方法について注意喚起を行った。

図書申込書

FAX 03-3585-0170

(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頂きます。
- * 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	MIHL-10S
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
	蒸し器	MUS-066D
		MUSE-066B1
	麺ゆで器	MREK-044
		MRLN-03C
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
	台	BH-157
		BWD-157
		DBW-159W
		MH-157X
MWD-157X		
シンク	BSM2-156R	
	DBS2-159W	
	MM2-156RX	
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	
吊戸棚	BCS9-1835S	

親型式：88機種、子型式：2,451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	バフフレッシュⅡ	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフⅢ型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフⅣ型	17-002-1504		
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704		
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604		
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		
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
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(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	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801		
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
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(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
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
15. 7. 1	チャントルフィルターⅢ	15-002-5803		

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
18. 6. 26	グリスフィルター75	18-002-7602		

●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	SOIL SCRUBBER	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		
17. 6. 29	バブルフィルター	17-003-1604	ホーコス(株)	084-922-2855
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

❖ 8月(葉月) ❖

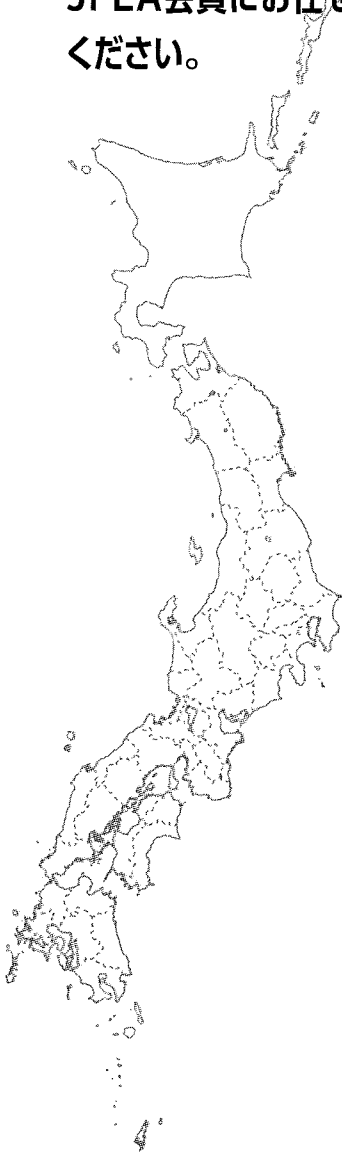
- | | |
|--|---------------------|
| 1日(水) 水の日、自然環境クリーンデー、パインの日、夏の省エネルギー総点検の日 | 13日(月) 盆迎え火 |
| 3日(金) はちみつの日、ハモの日 | 14日(火) 特許の日 |
| 4日(土) 箸の日、ピアホールの日 | 15日(水) 終戦記念日、盆、刺身の日 |
| 5日(日) ハコの日、ハンコの日 | 16日(木) 盆送り火 |
| 6日(月) 広島平和記念日、ハムの日 | 17日(金) パイナップルの日 |
| 7日(火) パナナの日、花の日、鼻の日 | 18日(土) 米の日 |
| 8日(水) タコの日、そろばんの日、白玉の日、米の日、発酵食品の日、パパイヤの日 | 24日(金) 愛酒の日 |
| 9日(木) 長崎原爆の日、薬草の日 | 25日(土) 即席ラーメン記念日 |
| 10日(金) 道の日、宿の日、帽子の日、トイレの日 | 26日(日) 人権宣言記念日 |
| 11日(土) 山の日 | 29日(水) 焼肉の日 |
| | 31日(金) 野菜の日 |



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7月27日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

○岩手県
 (株)AIHO 盛岡営業所
 三機商事(株)

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

○秋田県

(有)ケーエムイー
 新日産業(株)
 (株)ピンテック

○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
 (株)テックサス
 伸産業(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)モリチュウ

○千葉県

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

○東京都

(株)AIHO 東京支店
 秋元ステンレス工業(株)
 アサヒ装設(株) 東京営業所
 東産業(株)
 (株)泉設備
 (株)ISEKI|トータルライフサービス
 イトヤ(株)
 (株)ウィンター・ハルター・ジャパン
 (株)上野製作所
 エース工機(株)
 (株)エフ・エム・アイ 東京本社
 エレクター(株)
 エレクトロロック・ジャパン(株)
 (株)エレミック
 (株)オーディオテクニカ
 鳳商事(株)
 (株)大穂製作所 東京営業所
 オザキ(株)
 オピニオン(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)ニット技研
 日本エスシー(株)
 日本給食設備(株)
 日本洗浄機(株)
 日本厨房サービス(株)
 日本調理機(株)
 (株)ハッピージャパン
 パナソニック産機システムズ(株) 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)マグナ
 マツハ機器(株)
 (株)マルキキッチンテクノ
 (株)マルゼン
 三浦工業(株)
 (有)美濃製作所
 (株)村幸
 ライステクノプロダクト(株)
 (株)ラショナル・ジャパン
 理研機器開発(株)
 ワシオ厨理工業(株)
 (株)和田製作所

○神奈川県

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

○新潟県

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

○山梨県

石川調理機(株)

○長野県

(株)伊東電機工作所
 テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

○富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

○石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
(株)マコト

○福井県

畑中厨房(株)
(株)ラポー

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

○愛知県

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

○三重県

(有)アイジエー
(株)ウサミ
スズカン(株)

(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

●関西支部

○滋賀県

大洋厨房(株)

○京都府

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

○兵庫県

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

○奈良県

シンコー(株)

●中四国支部

○鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

○島根県

ホクサン厨機(株)

○岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
(有)オリエンタル物産
(株)食品環境研究所
(株)創研厨房
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
(株)BSS
ピナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株)岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

○広島県

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

○徳島県

(有)東四国厨房設備

○香川県

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

○愛媛県

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

○高知県

(株)丸三

●九州支部

○福岡県

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

押切電機(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
協立エアテック(株)
(株)コメットカトウ 九州営業所
タニコー(株)九州事業部
(株)TOSEI 九州支店
(株)中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
(株)日本エコテック
日本洗浄機(株)福岡営業所
日本調理機(株)九州支店
(株)ネオシス
パナソニック産機システムズ(株)九州支店
福島工業(株)西日本支社
(株)フジマック 九州事業部
ホシザキ北九州(株)
細山熱器(株)福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン 福岡支店

○佐賀県

(株)中島製作所

○長崎県

(株)長崎日調

○大分県

(株)中栄工業

○宮崎県

(有)丸一厨房

○鹿児島県

ホシザキ南九(株)
メイワ冷熱工業(株)

○沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

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

■本号広告掲載企業名

(株) AIHO	後 4
(株) アクシー	後 1
アサヒ装設(株)	前 9
(株) 上野製作所	後 3
オザキ(株)	前 9
北沢産業(株)	前 8
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
ニチワ電機(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 12

(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・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



編集後記

●平成30年7月豪雨に被災された皆さまにお見舞い申し上げます。●しかも畳み掛けるように、全国的な記録的猛暑で、避難所や学校、新国立競技場のエアコン問題まで侃々諤々となった。●こういう時に精神論や根性論を持ち出したり、デマを流したりするのはもうただの害悪でしかないのだが、懲りずにSNS等で拡散され放置されることが繰り返されているのはうんざりする。現状を考えない人間が決定権を持っていて現場を疲弊させるのも、お約束である。●8月なので終戦記念日周辺はそのテキストにふさわしい日中・太平洋戦争関連のドキュメンタリー番組などが目白押しだが、『日本軍兵士』(吉田裕 著、中央公論社刊)は日本軍軍人・軍属230万人の戦没者の末路を概観していて、興味深い。●40~50kg、下手すれば自分の体重と同じ荷物を背負わされて行軍する兵士、全体の約4~6割に達する餓死者といった話に加え、目を引いたのが兵士の精神疾患患者の統計だろう。「軍人精神」と鉄拳制裁は何ら問題解決とならず、還送戦病患者中に占める精神疾患患者の割合は、1944年には22.3%にも及んでいる。●40°C近い日に浴衣で打ち水で「昔は冷房なんてなかった」と力説するよりは、水分摂ってエアコン効かせて休めと言えたい。

厨房

平成30年8月5日発行

第55巻 / 第8号 (No.590)

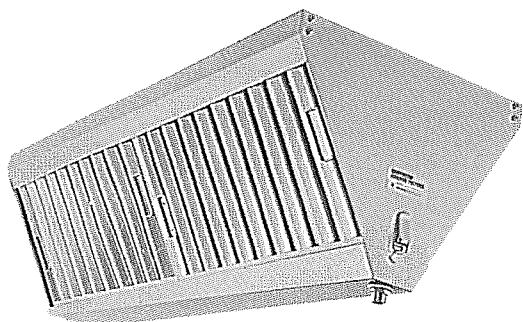
発行人	谷口一郎
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	伊藤典弘 / 森家浩平 精松弘充 / 三島博史 大川里枝 / 清水直之 浜野勝正 / 舩田健次
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 小野富生(九州)

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

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

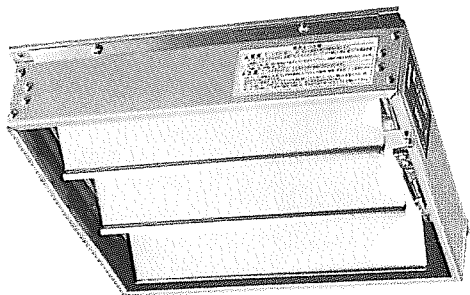
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元



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

最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。



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

fujimak

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々、

使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、
業務用厨房機器 総合メーカーのバイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、

きめの細かな、365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

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

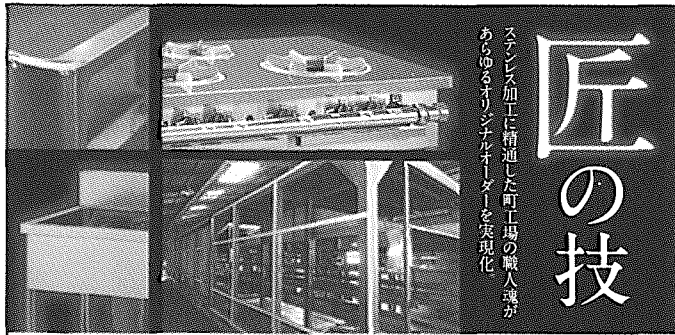
『フジマックの 365 日サポート体制』

詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

●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



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

匠の技



「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 (アレンク)

30リットルのスーパーアルカリイオン洗浄水生成装置がシンク内蔵で、すぐに使用可能

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

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

信頼に応えるウエノクオリティ
UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



携帯電話・スマートフォンからもアクセス可能です。



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー
株式会社上野製作所

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

1964年創刊
業務用厨房業界
唯一の専門誌

「厨房」で

貴社をアピール してみませんか

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

月刊「厨房」広告掲載のご案内



内容

●月刊(毎月5日発行) ●A4判平綴じ ※広告掲載料金は奥付をご覧ください

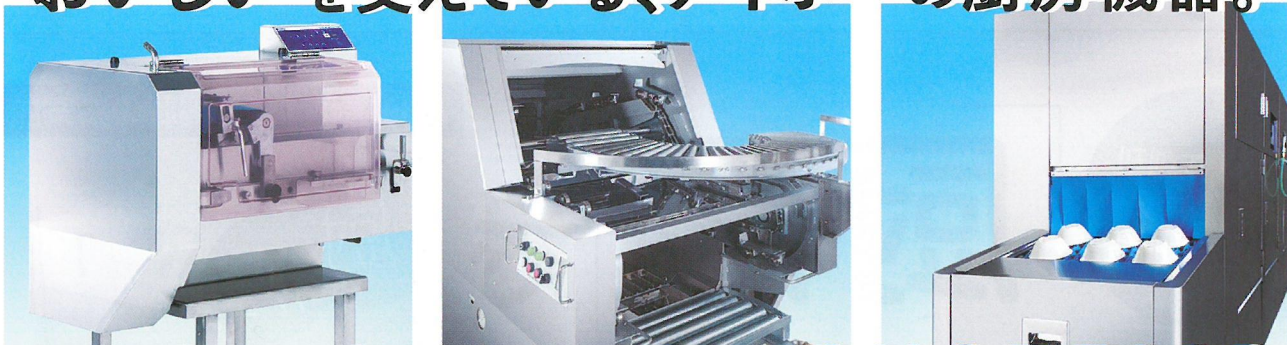
一般社団法人日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報や業界を代表する先生方のエッセイなどを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。



FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



FOOD SERVICE SYSTEMS



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

AIHO 株式会社 **AIHO**

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

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



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

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance



NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号

Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

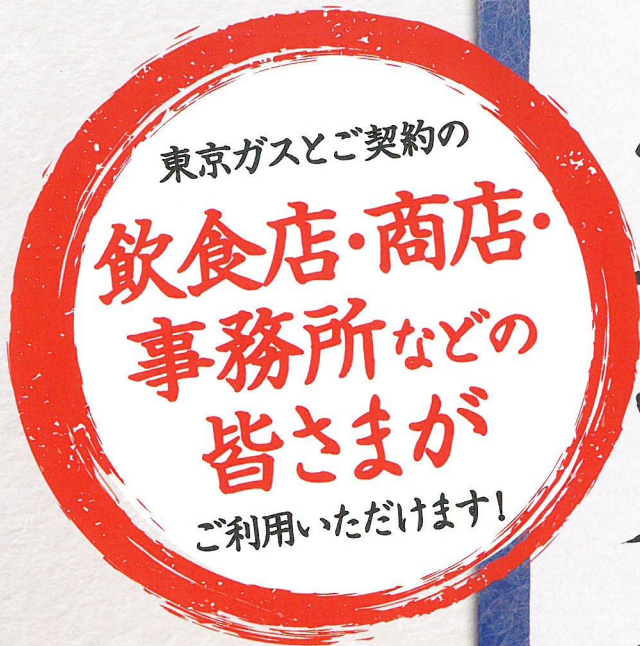
●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●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。



備えあれば 東京ガス

毎日に万が一に 安心の極意

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

