

厨 房

chu bou

SEPTEMBER
2018
No.591

9

厨房女子会が行く！(5)

平成30年度厨房設備士
資格認定試験・合格者番号発表

平成30年度厨房設備
フォローアップ研修会のお知らせ

事例で学ぶ！仕事に役立つ法律相談所
「会社法の基礎知識(1) 設立」



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

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器



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



SMD14

新発売

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



SD210

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解冻調理機
4リフト式/2リフト式

- 角か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)のダイヤル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ダイヤルを押してどっぷりに注ぎ出します。



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA

SD74EA

SD113GSA

SD114EA

SDW218GSH

日本洗浄機株式会社

自動化フードサービス機器の専門メーカー
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

東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451
大阪府城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600
名古屋市中東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255
仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660
新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331
福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味いお肉は、
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。

安全・快適・ハイパワー・安心のメンテナンス

電気スチームコンベクションオーブン

シェルフ機能で、一つのモードに多品種のメニューを混流生産出来るので、生産性が向上します。

次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

新調理システムに標準対応!

焼く・蒸す・煮る・湯がく・炊く
炒め風・揚げる風など
これ一台で広がる味覚のバリエーション

新機能で料理の

**品質、
生産性が
向上!**

新機能搭載

シェルフ機能
(多段同時タイマー調理)

庫内自動洗浄モード
記録機能

自動調理機能

画像表示機能

調理時間自動補正機能

メニュープログラム機能



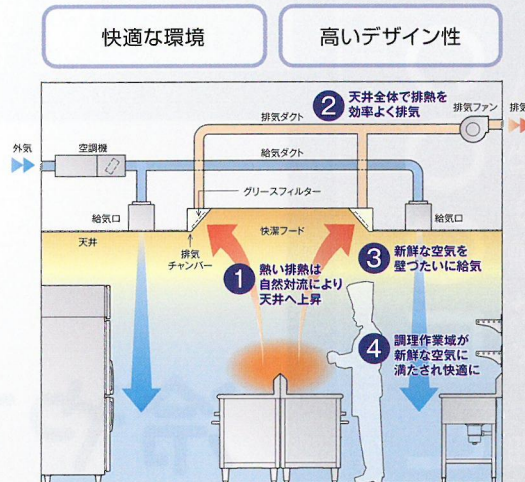
SCOS-610RY-R

○1035×655×1395mm
○3φ200V 10.1kW ○架台付

置換換気空調システム 快潔

厨房の置換換気空調設計は、ニチワ電機へお問い合わせください。

必要な部分のみを冷やす無駄のない空調システムです。



ランニングコストの低減

真空包装機 (ホットテンプ)

美味しさそのままに真空パック
最新の真空パック技術で
驚きの品質保持

ホットテンプ
(Hot Temp)
誕生!

温かい料理や
ソースを
温かいままパック!

熱々料理を
2袋同時に
真空包装

凍結含浸法にも対応!
(真空保持自動機能付)



LYNX 42

○491×529×395mm
○シール有効寸法: 420mm×1本
○3φ200V 1200W

真真空調理、
クックチルシステムに最適

電気回転釜

節電に効果的な分割加熱方式

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。

省エネ
電気厨房機で
節電!



ERK-100P

○1350×907×850mm
○3φ200V 14.3kW ○釜容量100ℓ

煮物、炒め物、ポイルなど
幅広い調理に対応できる電気式回転釜

大型調理施設に最適



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

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

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

支店: 東京 / 大阪 / 名古屋

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

ISO 9001

認証取得

全国共通フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



過熱水蒸気オープン
小型SVロースター HOT MAX
SVMT-1WL

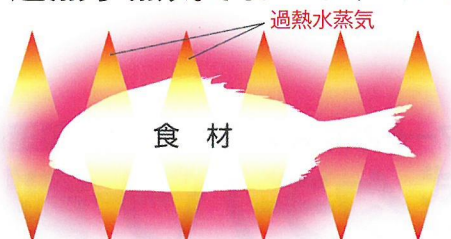


過熱水蒸気オープン
SVロースター HOT MAX
SVM-1W



美味しさとecoを両立

過熱水蒸気でおいしくヘルシー



水蒸気に更に熱を加えたのが過熱水蒸気です。過熱水蒸気の細かい粒子が食材繊維をやさしく包み込みながら、うまみ成分やビタミンCなどを逃がさず、素材のおいしさを活かします。

過熱水蒸気で省エネ短時間調理



熱風に比べて熱容量が大きく、食材の芯まですばやく熱が伝わるため、短時間で調理することができます。当然ランニングコスト軽減も図られます。



株式会社
中西製所

中西製所

■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

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索

click
click



安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

「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



Cook Everio 



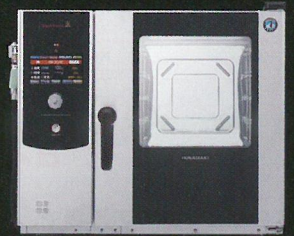
ホシザキのスチームコンベクションオープン「クックエブリオ」に、
ハイグレードモデル「Sクラス」が新登場。

今までできなかったこだわりの調理を可能にする
7つの調理制御を新たに搭載しました。

また、7inch液晶タッチパネル、自動洗浄機能など、
操作性や清掃性も大きく向上。

プロの現場に、理想の仕上がりとしらなる使いやすさをお届けします。

NEW



Sクラス誕生。

スチームコンベクションオープン 
Cook Everio

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**

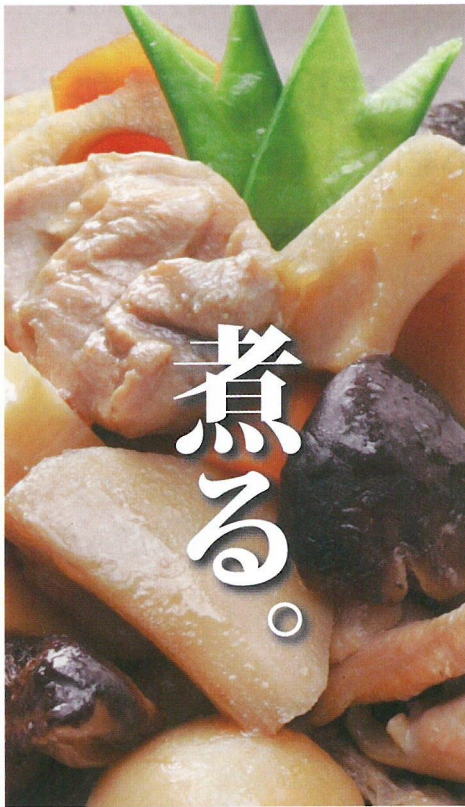
445カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2018年6月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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

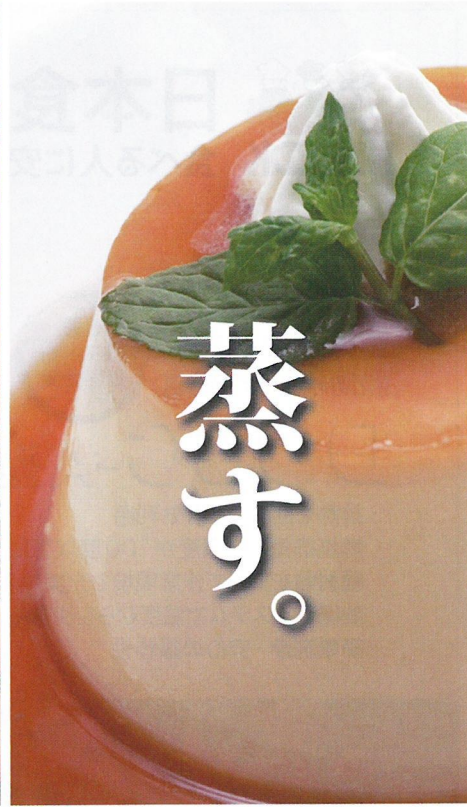
※カタログをご希望の方は、住所・氏名・業種と必ず電話番号をご記入の上、ホシザキ (株) 本社営業部 広告宣伝課 宛にご請求ください。



焼く。



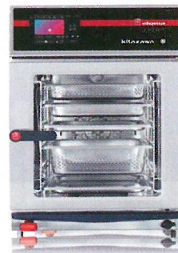
煮る。



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



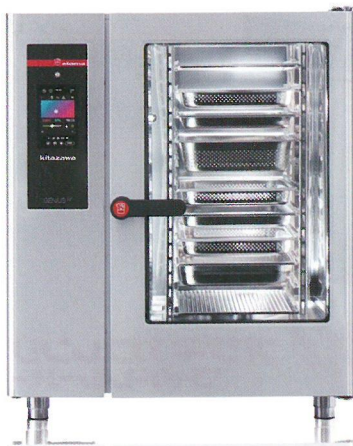
スチーム&コンベクションオーブン

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

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)

詳しい資料・お問い合わせは・・・ <http://www.kitazawasangyo.co.jp/> ☎0120-151-858

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
出張所 ●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
●別所 ●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

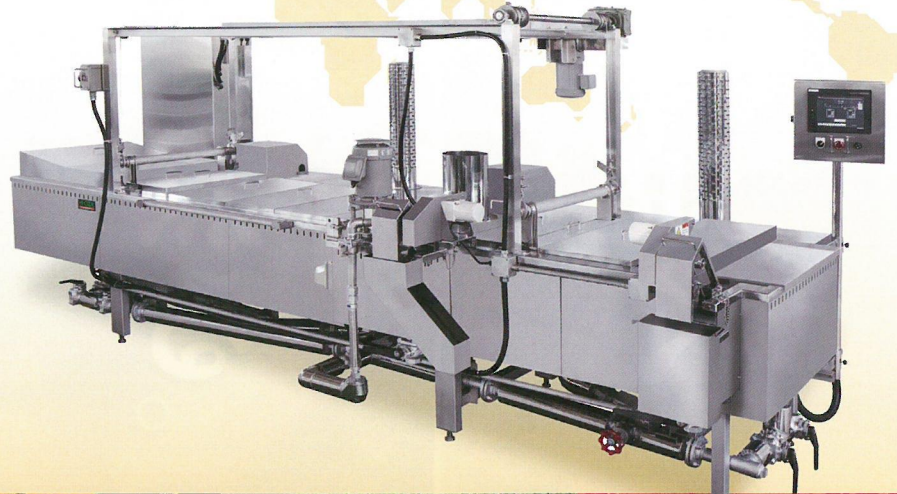
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

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

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

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

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年発行

基礎から学べる 厨房設備工学入門

- ◎ **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>

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書!!

新刊
発売

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

全国の建築業界や消防関係者の皆様にも参考書として活用いただいている業務用「黒本」の新刊をぜひこの機会にご購入されますよう、ご案内申し上げます。

通常価格

4,100円(税込) のところ、

JFEA会員の方は **1割引**※

3,690円(税込) 送料が別途
かかります

お申し込み方法

日本ガス機器検査協会のホームページから「申込用紙」をダウンロードし、FAX してください。

※ 申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

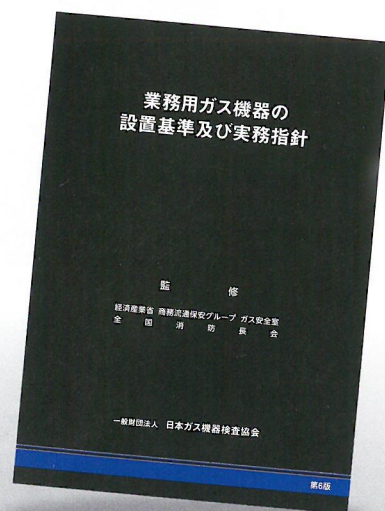
記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本(第6版)発行!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

〒174-0051 東京都板橋区小豆沢4-1-10 TEL: 03-3960-7841 (代) FAX: 03-3960-7886

第5回 厨房女子会が行く!

平成30年度第1回厨房女子会 見学会・懇親会

今回の目的

協同組合

町田給食センター見学・
ブルーベリー狩り



工業会では、厨房業界に従事する女性の親睦と厨房業界の発展に寄与するものとして、2016年より広報編集委員会の下に分科会として厨房女子会を設置し、見学会や研修会などを開催してきた。

今回は第5回の活動として、7月26日に給食施設見学とブルーベリー狩りを開催した。数日前まで35℃を超える酷暑が続いていたため熱中症が懸念されたが、当日は曇り空で気温も低く、一安心。13時に東京町田市の協同組合町田給食センターに、14社から14名が参加した。まず工業会より大川里

枝厨房女子会幹事長と若杉雄二専務理事の挨拶の後、今回の施設見学会にご協力いただいた(一社)日本弁当サービス協会の渋谷利光会長(町田給食センター専務理事を兼務)と夏目廣専務理事より弁当調理の段取りやメニューの工夫などについて説明があり、「食物アレルギーの児童にはご家庭で弁当を用意してもらおうが、クラス内で目立たないよう、空の給食用弁当箱を渡す」などのノウハウが披露された。その後、用意された同給食センター製の弁当での昼食会となった。



(一社)日本弁当サービス協会の渋谷利光会長

同協会の夏目廣専務理事

メインはベーコンポテトバーグ



町田給食センターの弁当を感心しながら食べる

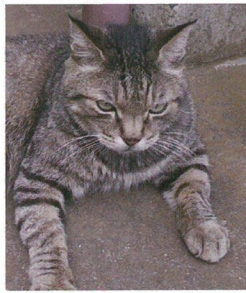


町田給食センターの内部を、渋谷会長の説明と共に見学





皆さん無言で黙々と……と思いきや、ワイワイ騒ぎながらのブルーベリー狩り。近所の猫の不審者扱いの視線も。



懇親会終盤に、名刺交換会。工業会に広げよう、友達の輪。

続いて14時より全員が白衣と帽子とシューズを装着し、同センター内の見学となった。午後の時間帯なので調理や盛り付けなどは行われていなかったものの、カレーを3,000~4,000食は攪拌できる攪拌機器や味を落とさずに冷却するブラストチラーといった大型厨房設備や、高温多湿の条件にある食器洗浄室などについて、渋谷会長より解説を受けた。特に工場における異物混入対策の話は、長年の給食センター運営のノウハウが披露され、非常に興味深い話となった。

その後参加者は市内の渋谷会長宅に移動し、ブルーベリー狩りとなった。住宅街とはいえ、山の斜面に広がるブルーベリー畑にはさまざまな種類のブルーベリーが植えられており、参加者はそれぞれ味の違う果実を摘みながら、その場で食べ比べたり、品評したりしながら、食べごろのブルーベリー

狩りを堪能した。

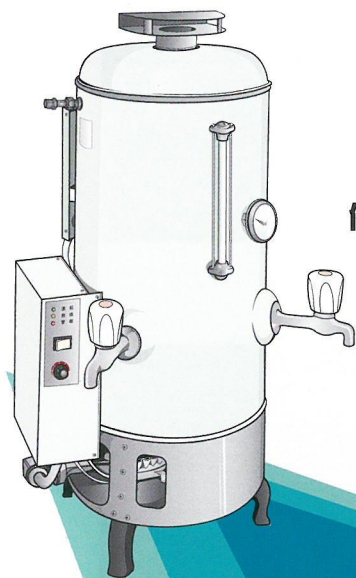
最後に参加者は町田駅近くのダイニングバー「トラットリア&ピッツェリア Dai」に移動。岩水利香厨房女子会幹事より乾杯の挨拶をいただいた後、イタリア料理を食べながら、日頃なかなか接することのない厨房業界・工業会の他社の女性社員と名刺交換や情報交換を行い、盛会となった。最後は大川幹事長から締め挨拶をいただき、閉会となった。

参加者からは、「現場で実際に働いている方の生の声や異物混入等のリスクを減らすための努力を学ぶことができ、とても実りのある1日になった」「一人一人と話をゆっくりすることができ親睦を深められた」「同業仲間ができて心強く感じた」「今日の体験を製品開発に生かし、作業環境の向上を図っていきたい」などの意見が寄せられた。

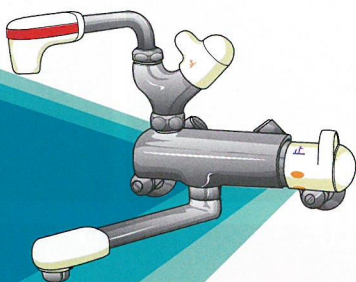
【工業会事務局・花田政孝】

給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



GAS

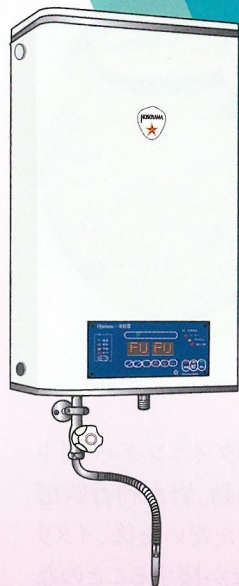
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

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

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器

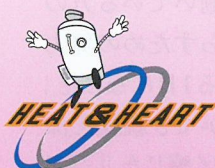


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

札幌営業所	〒001-0019	札幌市北区北十九条西5-20	TEL 011(736)0371 FAX 011(758)0739
大阪営業所	〒535-0031	大阪市旭区高殿2-7-19	TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040
福岡営業所	〒815-0033	福岡市南区大橋3-25-1 真方ビル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

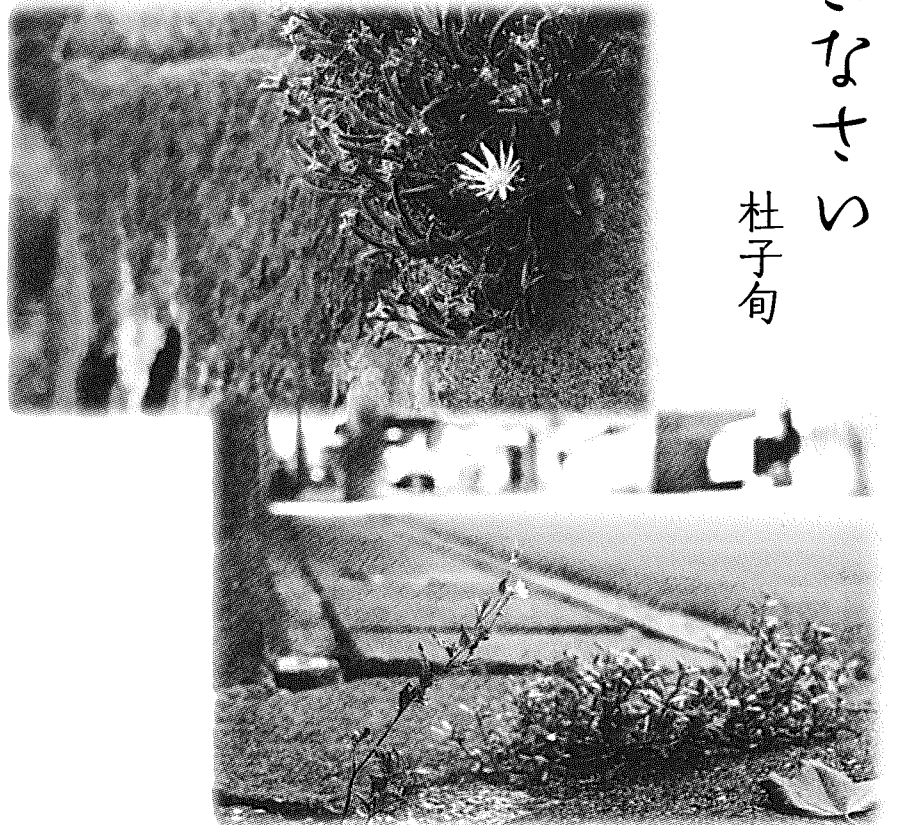
E V E N T	10	厨房女子(会)が行く！(5)
工業会関係	16	平成30年度厨房設備士資格認定試験・合格者番号
	17	平成30年度厨房設備フォローアップ研修会がスタート
	18	業務用厨房熱機器等性能測定基準説明会を開催
支部だより	19	中四国支部・小山洋一(株)食品環境研究所代表取締役が講演 北海道支部が合同の第二回支部理事会を開催
法律相談	22	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「会社法の基礎知識(1) 設立」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡 正高/安本 樹
E S S A Y	24	映画の見どころ・台所(51) 『あん』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
	26	小倉朋子の食・心・美 Part.2(15) 「固定観念を捨ててビジネスに生かす！」 ————— (株)トータルフード 小倉 朋子
	36	音を楽しむ食を楽しむ(最終回) 「食欲の秋始まる!？」 ————— リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子
厨房業界	27	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」(11) 「~他店との差別化を考えるメニュー開発のポイント~」 ————— (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
衛生管理	32	やるKEY HACCP [実践編] (2) 「小さなフレンチレストラン」 ————— スタジオワーク(合) 上田 和久
厨房業界関連情報	39	最新外食トレンド2018(9) 「平成29年外食産業市場規模推計値」 ————— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
	14	旬に想う[置かれた場所で咲きなさい] ————— 杜子旬(佐藤 達樹)
	15	巻頭によせて[柿の色] ————— 福島工業(株) 熊沢 綾乃
	18	工業会だより
	20	工業会回覧板
	42	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
	43	図書料金表
	44	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	46	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	48	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	50	奥付[広告掲載企業名]

旬に想う

置かれた場所で咲きなさい

杜子旬

この言葉は、ベストセラーになった本のタイトルでもあるが、もともとは西洋に伝わる詩の一節だという。たとえどんな環境に置かれても、花を咲かせる心を持ち続けよう、という意味だ。



仕事でも人生でも、自ら望んだ場所に行けることは、そうそうあることではない。しかし、そこで仕方ないとあきらめるのではなく、まずはそこで咲いてみるというとも、意味があるのではないだろうか。その花のことは、きつと誰かが見守ってくれているものなのだ。

夏から秋にかけては、たくさんの花が街を彩る。その花たちが置かれている環境は、実にさまざまだ。ガーデニング好きがたつぷりと手間をかけたプランターであったり、垂直に積み上げられた石垣の間のわずかなすきまであったり、夏の間は灼熱にさらされる道端のアスファルトと側溝の境目であったり。もしかすると、その花たちが咲いているのは、自分が望んだ場所ではないのかもしれない。でも、そんなことはかまわず、置かれた場所で咲いているのだ。

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。

柿の色

福島工業(株) 熊澤 綾乃

“You’ll never find a rainbow if you’re looking down.”

これは喜劇王チャップリンの名言で、日本語訳すると「下を向いていたら、虹を見つけることはできないよ」です。小学生の頃、こうした偉人の話が好きで何度も本を借り、たくさんの勇気をもらいました。その中で、今回は「酒井田柿右衛門」についてご紹介したいと思います。

佐賀県の有田町は有田焼で全国的に有名ですが、この陶磁器に赤や金色の絵を焼き付けたものを「赤絵」といいます。この赤絵を日本で最初に生み出したのが、酒井田柿右衛門です。元々は名を喜三右衛門といい、赤絵を生み出す以前より陶芸家として成功していました。赤絵に挑戦するきっかけは諸説ありますが、ある日、夕日に染まる真っ赤な柿を見て、赤絵の研究を始めたと言われていました。しかし、赤絵を作ることはそう簡単にはうまく行きませんでした。

当時の陶磁器は青色や白色で絵付けしていたものが流行していたため、赤絵の焼き物を作るには、まず赤い絵の具から作らなくてはなりません。しかし、焼く前と焼いた後では色が全然違うため、喜三右衛門の思い描く、真っ赤な柿の色にはほど遠い出来でした。この仕事に夢中になった喜三右衛門は、それまで成功していた青や白の焼き物を作ることをやめてしまいました。貯金も使い果たし、とうとう家と畑も売り、仕事場で赤絵の研究に没頭する日々が20年も続きました。そして、ある秋のことです。庭に真っ赤に熟した柿が風に揺れる中、喜三右衛門はいつも通り焼き上がったお皿を出していると、その中の一枚に、庭の真っ赤な柿と同じ色のお皿がありました。こうしてできた赤絵を殿さまに献上したところ、殿さまはすっかり感心し、喜三右衛門ではなく柿右衛門と名乗ることを勧めました。柿右衛門はその後、黒や金、茶色、銀色を焼き付ける焼き物に成功し、日本で一番の赤絵の焼き物を作る陶芸家として歴史に名を残しました。

酒井田柿右衛門の名は先祖代々踏襲されており、現在の当主で15代目となります。初代酒井田柿右衛門から代々受け継がれている言葉が、「一人前と思ったらそこで終わり。成長は止まる」という言葉です。柿右衛門は、青色や白色の焼き物で成功していたにもかかわらず、あえて作るのが難しい、まだ誰もやったことがない赤絵に挑戦しました。成功するまで日々研究に没頭し、一日も努力を惜しまない柿右衛門の仕事に対する姿勢は、私が仕事をする上での指標となっております。また、厨房業界はまだ女性活用の比率が少なく、そういった意味では女性初の分野も多いと思います。自分が先駆者になる可能性もあるので、その時は柿右衛門のようにあきらめずに挑戦し続け、成長して行きたいと思います。柿右衛門の苦悩の20年に比べると社会人2年目の私はまだまだ未熟ですが、何か一つ究めて、その分野で突出した存在になれるように日々精進を重ねて参ります。

1級17名、2級162名が合格

平成30年度厨房設備士資格認定試験・合格者番号

1級

仙 台	1201								
東 京	1301	1304	1306	1307	1309	1312	1313	1314	
	1322	1324	1327	1330					
名 古 屋	1401	1402							
大 阪	1501	1504							

2級

札 幌	2101	2103	2106	2107	2108	2109	2110	2111	
	2112	2113	2114						
仙 台	2201	2202	2203	2206	2207	2208	2209	2214	
	2215	2216	2218	2219	2222	2224	2225	2226	
東 京	23001	23004	23005	23006	23007	23009	23010	23011	
	23013	23014	23016	23017	23019	23022	23023	23024	
	23026	23028	23029	23030	23033	23034	23035	23037	
	23039	23041	23042	23047	23050	23051	23052	23053	
	23054	23056	23057	23061	23062	23064	23067	23068	
	23069	23070	23073	23074	23075	23076	23083	23085	
	23087	23088	23089	23091	23093	23094	23095	23097	
	23098	23101							
名 古 屋	2404	2405	2406	2407	2408	2409	2410	2415	
大 阪	2501	2502	2503	2504	2505	2508	2509	2512	
	2513	2514	2516	2517	2518	2519	2520	2521	
	2522	2523	2525	2527	2530	2531	2532	2534	
	2535	2536	2537	2538	2539	2540	2541	2543	
	2544	2549							
広 島	2604	2605	2608	2609	2610	2614	2616	2809	
高 松	2702	2703	2706	2707	2708	2711	2713	2714	
	2715								
福 岡	2802	2803	2811	2813	2814	2815	2820	2823	
	2824	2826	2828	2829	2832	2833	2834	2835	
	2837	2840							

今年度のテーマは「HACCPの基礎と法規制(仮)」

平成30年度厨房設備フォローアップ研修会が全国5会場で開催

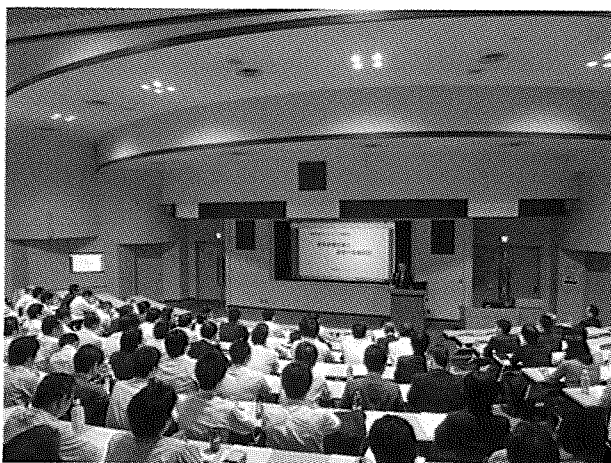
本年度も厨房設備に関わる方々を対象に平成30年度厨房設備フォローアップ研修会が、東京会場を皮切りとして開催されます。全国各支部での開催に関する最新情報は当工業会ホームページ (<http://www.jfea.or.jp>) で随時告知致します。本年度につきましては、「HACCPの基礎と法規制(仮)」をテーマに、HACCPリードインストラクターの上田和久氏を講師に迎え、実施致します。

参加ご希望の方は、当工業会ホームページで申込用紙(Wordファイル)をダウンロードして必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込みくださいますようお願い申し上げます。

平成30年度フォローアップ研修会スケジュール

支部	開催地	開催日/会場
関東支部	東京	平成30年10月11日(木) 東京ガス(榎)滝野川ビル
九州支部	福岡	平成30年11月22日(木) 福岡センタービル
関西支部	大阪	平成30年11月26日(月) ハグミュージアム

※東北支部、中四国支部も開催予定



過去のフォローアップ研修会の様子(東京会場)



(一社)日本厨房工業会 教育委員会
委員長 尾崎 誠

日本厨房工業会では、厨房設備に携わる方々への教育事業の一環として、平成17年度より研修会を開催しています。前年度より2年をかけて全国支部での開催を行うこととしており、本年度は東北、関東、関西、中四国、九州支部5支部にて講演を行うこととなりました。フォローアップ研修会は、厨房設備士はもちろん、工業会会員・非会員企業を問わず幅広く門戸を開いたものですので、多くの方にご参加いただければと存じます。

今年は月刊厨房の連載などでおなじみの上田和久氏(スタジオワーク(合))を講師に迎え、「HACCPの基礎と法規制(仮)」をテーマに、平成30年6月7日に食品衛生法改訂に伴い公布された、HACCPの法制化について、基礎から今後の対策についてご講義いただきます。

フォローアップ研修会は、10月11日の関東支部を皮切りに、全国での開催を予定しています。このように各地区の開催準備が整ったのは各支部の皆さんの多大なご協力によるものです。日本厨房工業会の教育活動が皆さまのお役に立ち、厨房業界の発展に寄与できればと願っています。

平成30年度厨房設備フォローアップ研修会

1. テーマ 「HACCPの基礎と法規制(仮)」
2. 講師 上田和久氏(スタジオワーク(合)) 日本HACCPトレーニングセンター リードインストラクター
3. 参加費 (会員企業所属者) : 3,000円、(非会員企業所属者) 5,000円

業務用厨房熱機器等性能測定基準説明会を開催



当日は39名が参加した

7月30日14時より、東京都港区の機械振興会館6-67会議室にて、業務用厨房熱機器等性能測定基準説明会が開催された。

これは、(一社)日本厨房工業会、(一社)日本エレクトロヒートセンター、(一社)日本ガス協会等により、既存の電化厨房機器性能指標基準(JEHC)をベースにした検討が行われ、平成29年4月に完成に

至った「業務用厨房熱機器等性能測定基準」の説明会である。

本基準は、使用するユーザーが業務用厨房熱機器等を選ぶ際の判断材料とするために、エネルギーの違いにかかわらず、主要な性能について標準的な測定方法および算出方法を規定したもの。会員各社が厨房熱機器の性能を表示する際には、本基準をぜひ活用していただきたい。

講師の(株)ウエテック研究所・上岡章男氏、(一社)ガス機器検査協会・圓福貴光氏、能登泰輔氏3名により説明がなされ、集まった39人の参加者は真剣に耳を傾けていた。

「業務用厨房熱機器等性能測定基準」の詳細については、日本厨房工業会ホームページに掲載しているので、ご参照いただきたい。

https://www.jfea.or.jp/index05/index05_5.html

[工業会事務局 吉野高広]

工業会だより 7月21日~8月16日

7.24

第3回設備士資格委員会。中川副会長、小泉委員長、大山副委員長、石川、中野、山元、早川、花房、高橋各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員、中津川職員。(厨房機器会館6階会議室)

7.26

平成30年度第1回厨房女子会。若杉専務理事、太田職員、花田職員。(協同組合町田給食センター)

7.30

業務用厨房熱機器等性能測定基準説明会。若杉専務理事、由利事務局次長、吉野係長、石川職員。(機械振興会館)

8.2

運営委員会。谷口委員長、岡崎代理(島村委員)、大山、志村代理(大竹委員)、宇都宮、新井代理(千田委員)、木下、佐伯、田村、中川各委員、大木オブザーバー、鈴木、藤

原、下浦各諮問委員会委員、若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員。(メルパルク東京6F「ル・シエル」)

8.6

第2回業務用厨房機器IoT構築WG。由利事務局次長、吉野係長。(中部電力(株)東京支社 第2・第3会議室)

8.7

第2回ISO/TC291 国内対策WG・委員会。由利事務局次長。(日本ガス石油機器工業会会議室)

8.8

(一社)日本能率協会企画委員会。中川副会長、若杉専務理事。(東京プリンスホテル)

8.8

第3回 그리스除去装置評定委員会。由利事務局次長、吉野係長、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

中四国支部

小山洋一(株)食品環境研究所代表取締役が講演



講義をする小山洋一(株)食品環境研究所代表取締役

7月27日13時半より、岡山市庁舎7階大会議室で、工業会中四国支部が協力した平成30年度調理員業務研修会の一環として、工業会中四国支部会員の小山洋一(株)食品環境研究所代表取締役による「食器の

洗剤について」の講演が、約90分にわたって行われました。

これは岡山市教育委員会から工業会中四国支部へ食器洗剤についてをテーマにどなたか講演をお願いできないかという要請があり、それならばと熟慮検討の末、小山代表取締役に白羽の矢を立てて依頼したところ快諾していただき、今回の講師としての登壇の運びとなったものです。

今回の講演会は、平成30年度調理員業務研修会の一環として実施されたもので、給食施設で使用される洗剤全般のあれこれについて、小山代表取締役の長い業界経験による実践的な話に、男女約200人の参加者は非常に興味を持って聞き入っていました。

[工業会中四国支部支部長 福井正晃]

北海道支部が合同の第二回支部理事会を開催



カジュアルな雰囲気合同第二回支部理事会

北海道支部は、7月27日18時半より、札幌市内の居酒屋で、北海道厨房設備工業会と、合同の第二回支部理事会を開催しました。

出席者は、吉田北海道支部支部長、八島、堀之内、小林、石川、森田同支部各理事と、私こと同支部事務局長の石塚の、計7名です。

ご覧のように、理事会と言ってもカジュアルな雰囲気ではありますが、理事会開催のルールに則って、粛々と以下の事項について進めました。

- ・講習会・研修会の内容について
- ・小林理事より新規会員様のご紹介がありました(まだ確定ではありません)

以上、ご報告申し上げます。

[北海道支部事務局長 石塚昌子]

8.1

【日本空調システムクリーニング協会からの周知依頼につきまして】

建築物環境衛生セミナーのパンフレットが出来ましたので送らせて頂きます。

今年度のテーマとしては、飲食店厨房設備等に係る火災予防対策、昨今飲食店の火災が増加傾向にあり、そのひとつはダクト火災と言われてます。

では、火災予防のためには、具体的に何をどのようにすれば良いのか。

厨房排気設備メンテナンスのガイドライン「JADCAスタンダード」をベースに解説致します。

お忙しいところ大変恐縮ですが、是非貴工業会の会員企業、関連先等ご案内いただきたくお願い申し上げます。

2018 年度 建築物環境衛生セミナー

<http://www.jadca.jp/info/seminar/eisei/index.html>

8.13

【経済産業省からの周知依頼につきまして(一酸化炭素中毒事故)】

食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故の防止について(要請)

上記の件について、経済産業省は別添のとおり、食品工場及び業務用厨房施設等において液化石油ガス及び都市ガスの消費を行う者に対して注意喚起を行うこととしました。

つきましては、貴団体の会員に対して、別添を踏まえた対応を依頼するようお願いいたします。

食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故の防止について

近年、食品工場及び業務用厨房施設等において都市ガス及び液化石油ガス(以下「ガス」という。)の消費設備による一酸化炭素(以下「CO」という。)中毒事故が発生しています。

平成30年は6月末時点で、5件(死者0名、症者19名)発生しているほか、平成29年は3件(死者0名、症者7名)発生しています。平成28年8月には、宮崎県の高校において、業務用ガスオーブンを使用した食品製造実習中に生徒13名及び教諭2名がCO中毒となる事故が発生しました。これらの事故原因の多くは、機器の経年劣化や換気が不十分なため、消費設備が不完全燃焼を起こし、COが発生したものです。

食品工場及び業務用厨房施設等においてひとたびCO中毒事故が発生した場合、多くの人を巻き込み、甚大な被害を及ぼす可能性があることから、換気、点検、手入れ、業務用換気警報器設置等の重要性について、業務用厨房等の所有者や使用者等の理解を促すことが重要です。

経済産業省は、食品工場及び業務用厨房施設等におけるガスの消費設備によるCO中毒事故を防止するため、下記の事項について、ガスの消費設備の使用者及び管理者に対して注意喚起をします。

記

1. ガスの消費設備の使用中は必ず換気(給気及び排気の両方)を行うこと。特に夏期、冬期等冷暖房機を使用する際に、長時間室内を閉め切りの状態にすることが想定されるため、換気扇や換気装置によって十分に換気が行われているか、必ず確認すること。なお、現場において換気し忘れを防止するための工夫を実践すること。

2. ガスの消費設備の使用者及び管理者は、ガスの消費設備の使用開始時及び使用終了時に当該設備の異常の有無を点検するほか、1日に1回以上、ガスの消費設備の態様に応じ、当該設備の作動状況について点検し、

異常のあるときは、当該設備の使用中止、補修その他の危険を防止する措置を講じること。

3. ガスの消費設備及び換気設備は、その使用に際して取扱説明書を十分に読み、適切に使用するとともに、設備の作動状況の確認、ほこりや汚れの除去、フィルターの清掃等、換気不良やガスの不完全燃焼を防ぐための日常管理を行うこと。特に台風、地震、積雪等の自然災害後は当該設備の異常の有無を点検し、異常のあるときは、当該設備の使用中止、補修その他の危険を防止する措置を講じること。また、停電中は、換気扇及び給排気設備が作動しない場合があるので、停電中にやむを得ずガスの消費設備を使用する場合は、窓を開けて換気をする等の措置を講じること。さらに、復電後は換気扇及び給排気設備が作動することを確実に確認すること。

4. 排気ガス中に含まれる油脂等を有効に除去するために排気取入口に設置されるグリス除去装置(グリスフィルター)や、悪臭防止のために排気ダクト内に設置される脱臭フィルター等は、使用し続けると油脂等が付着して目詰まりを起こし、十分な換気量が確保できなくなることから、当該フィルターの定期的な清掃又は交換を実施すること。

5. 万一の不完全燃焼に備えて業務用換気警報器の設置を検討すること。

問い合わせ先：

経済産業省 産業保安グループ

高圧ガス保安室 (食品工場)

03-3501-1706

ガス安全室 (業務用厨房施設等)

03-3501-4032

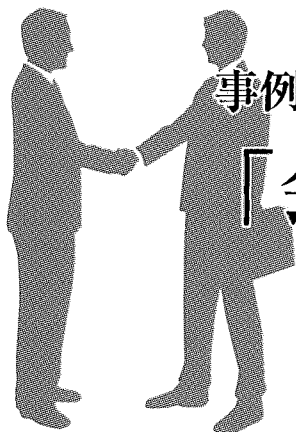
貴社の新製品を、本誌でご紹介させていただきます。

(一社)日本厨房工業会会員企業の皆さん!
貴社の新製品を、日本全国に頒布している
本誌・月刊厨房の「新製品 NEWS」で紹介しませんか?

伝えたい! 貴社の新製品

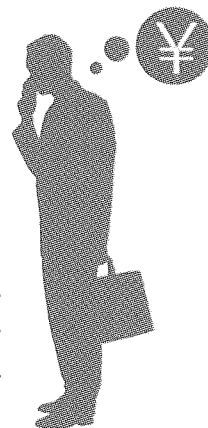
単独では難しい新製品の広報活動を、
工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。
製品紹介要項(プレスリリース)と製品画像を
お送りください。

問い合わせ先：日本厨房工業会 03-3585-7251



事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所

「会社法の 基礎知識(1) 設立」



坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

1. 総論

複数回にわたって、一つの会社が設立されてから解散・清算するまでの問題点を取り上げて、会社法の基礎知識について述べて行きたいと思う。なお、以下条文はすべて会社法の条文である。

2. 事例

厨房機器を設置する技術を有するAは、これまで既存会社のB社から、仕事を下請負して、報酬を得ていた。

B社からの仕事が増えてきて、かつ、Aの仕事ぶりが評価されて他の会社からも仕事の依頼が来るようになったので、Aは、若い職人を雇って複数の現場の仕事を請け負うようになった。

Aは、取引の拡大を考え、他の会社の信頼を高めるためにも会社を設立することを考えた。もっとも、Aは会社の設立をすることは初めてであるため、どのような手続きを踏めばいいのか調べる必要があった。

3. 設立手続き

(1) 会社の種類

単に「会社」というが、現在の会社法上四つの会社がある。「株式会社」「合名会社」「合資会社」「合同

会社」である。

株式会社以外の会社を「持分会社」と総称され、株式会社の場合は、出資者(株主)が株式を取得するが、持分会社の場合は、出社(社員)が「持分」を取得する。

なお、有限会社という会社もよく耳にする言葉であるが、有限会社は現在の会社法には規定がない。平成18年の会社法制定前にできた会社は、継続して有限会社の名称を使用できるのである。

Aは、最もポピュラーである株式会社を設立することとした。

(2) 設立手続

(ア) 設立の方法

大別して2つの方法がある。

発起人がすべての株式を引き受ける「発起設立」とその他の者に株式を引き受けてもらう「募集設立」である。

発起人とは、簡単に言うと会社を作ろうとする者のことで、今回の事例では、「A」を指す。発起人は一人ではなく、複数人でもいい。

Aには、今のところ出資をしてもらおうという考えはないため、すべての株式をAが引き受ける発起設立の方法によることとした。

(イ) 定款の作成、認証

まず、「定款」を作成し、それを公証役場で認証(30条)しなければならない。公証役場については、以前説明をした。

「定款」とは、会社の基本的なルールを記載した書面である。以下の内容は必ず記載しなければならない(27条)。

- 目的(会社がどのような事業をするか)
- 商号(会社の名前)→Aは、「A工業株式会社」とした。
- 本店の所在地→Aの住所や事業所
- 出資される財産の価額
- 発起人の氏名及び住所

(ウ) 資本金の払い込み

Aは、定款において、出資される財産を300万円としたため、その300万円について払込を行った。

現在の会社法では、資本金についての制限はないため、よく耳にする「1円でも会社は作れる」という趣旨は、資本金が1円の会社でも構わないという意味である。

(エ) 設立登記の申請

認証済みの定款、代表社印、その他必要書類を、

本店の所在地である法務局に提出して設立の登記をする。

登記をすることによって会社は成立するため(49条)、この登記をもって「A工業株式会社」の設立手続きは完了する。

(オ) 税務署等への届出

会社が設立した後、税務署への届出、市町村役場、年金事務所等に会社を設立したことを届け出なければならない。

4.まとめ

実際には、設立登記までの手続きは専門家に依頼することが多いが、手続きの流れをつかむことで、今どのような段階まで進んでいることが分かるし、どのような会社にしたいのか、専門家に対して意見をするためにも有用である。

次回以降、設立が完了した「A工業株式会社」に係る法律問題について解説することとする。

【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、訪問による面对相談等、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。

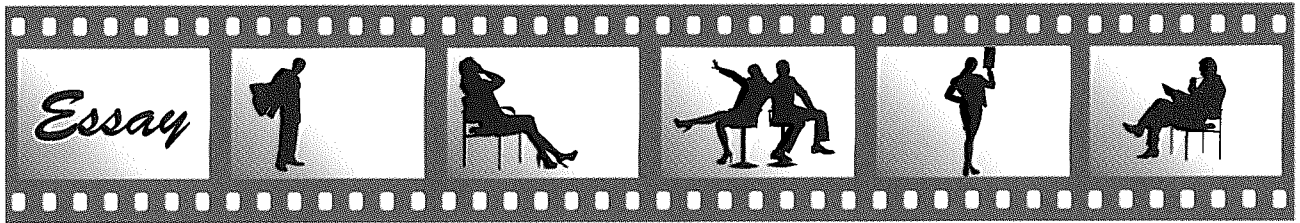
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



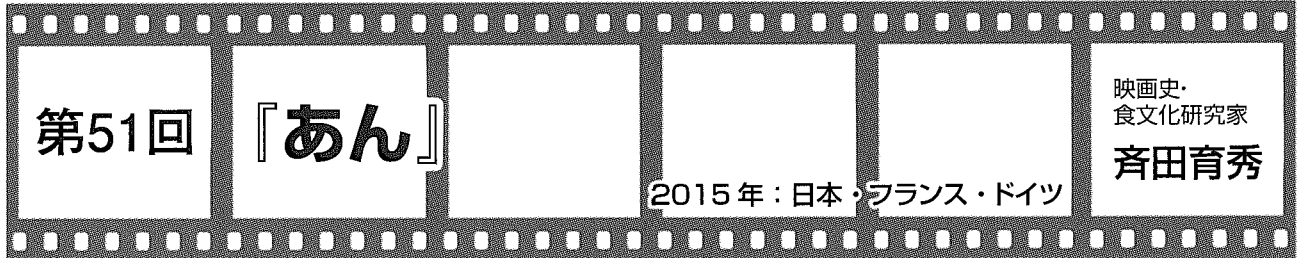
弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹



映画の見どころ・台所



だら焼きと餡の香り漂う 小さな厨房

世界三大映画祭の一つ「カンヌ国際映画祭」は今年で71回目を迎えた日本でもおなじみの映画の祭典である(他の二つは、ヴェネチアとベルリン)。今年には特に是枝裕和監督の『万引き家族』が、最高賞の“パルムドール”を受賞したことで大きな話題となった。『あん』はこの映画祭(第68回)の「ある視点部門」のオープニングで上映された作品で、監督はカンヌ映画祭の常連“河瀬直美”である。

今や日本を代表する国際的な女性監督として大活躍している彼女だが、カンヌ映画祭での受賞歴は実に輝かしいものだ。まず『萌の朱雀』(1997年)で第50回カメラ・ドール賞(新人監督賞)を受賞し、続いて『^{もがり}殞の森』(2007年)で第60回グランプリ(パルムドールに次ぐ賞)の栄誉に輝いた。2009年(第62回)には映画祭への貢献で『金の馬車賞』を受賞し、2013年(第66回)にはコンペティション部門の審査員に選ばれた。「少々優遇され過ぎじゃないの?」との嫉妬の声もあるが、そこはそこ、理由は「わカンヌ映画祭だ!」。

かつて海外の映画祭で最も有名な日本女性といえば、“マダム・カワキタ”と称された東和映画(現在の東宝東和)の社長(長政)夫人“川喜多かしこ”であった。その彼女が亡き後、現在海外で最も著名な日本の女性映画人は、河瀬直美かもしれない。

さて映画の方だが、「起承転結」が明瞭な、良くま

とまった小品である。カンヌ映画祭をはじめ、海外マーケットを意識したと思われる作品で、日本ならではの素材を使い、普遍的なテーマである“人が生きる意味”を問うた作品だといえる。

『あん』というタイトルなので、一瞬フランス語のun(1)か英語のan(冠詞)かと思ったが、何のことはない! 小豆を砂糖で煮込んだ日本語の「餡(あん、あんこ)」のことであった。ただこの文字はよく見ると五十音の最初の文字“あ”と、最後の文字“ん”の組み合わせである。本作には、河瀬作品でおなじみのテーマ“死生観”が出てくる。原作由来の題名だろうが、「生と死」に絡めこのタイトルを採用したとしたら、「お見事!」と言うほかはない。

ざっとこのような話である。オープニングは、画面いっぱいに映し出される満開の桜だ。中年男の千太郎(永瀬正敏)は“だら春”というだら焼き屋の雇われ店長で、女子中学生の3人組や、一人でやって来るワカナ(内田伽羅)が常連客だ。ある日、「吉井徳江」と名乗る老女(樹木希林)が店頭^{たたず}に佇み、「雇ってくれ!」と話しかけてくる。一度は断るが、彼女が「食べてくれ」と置いて行った「餡」を食べた千太郎は驚く。店で使用している「餡」と味が格段に違い、実においしかったのだ。ここまでが「起承転結」の「起」に当たる。

徳江によれば“だら春”のだら焼きは、「皮はまあまあだが、餡がちょっとね」とのこと。指摘通りで、餡は業務用を使用しており、一方彼女は何と餡を炊いて50年だという。指が不自由なので力仕事は無理

だが、餡作りは見事なもので、彼女の作ったおいしい餡のおかげで、店は大繁盛と相成る。ここまでが「承」に当たる。

ところがすべてが順調に動き始めたと思われた時、店のオーナー（浅田美代子）がやって来て、「徳江を解雇しろ」と言う。ここからの下りが「転」に当たり、徳江の素性が判明し、彼女が背負った「過酷な人生」が観客に露呈されて行く。そして悲惨な過去を克服した徳江の“死生観”と、主人公たちが抱えた“悩み”がクロスした時、映画は静かなクライマックスを迎え、「結」と相成る。話は「満開の桜の春」から始まり、「夏」を経て「紅葉の秋」に変わり、再び「桜の季節」を迎えて終わる。

ではここで「厨房」から映画を覗いてみよう。本作の厨房は「言わずもがな」の“餡”を作る“どら春”の作業場である。小さな店内は数人が座れるカウンター、どら焼きの皮を焼く鉄板台、ストック箱、餡を作る火回り・水回り、皮の材料を混ぜる調理台などで構成されている。正面のガラス窓越しに皮を焼く様子が垣間見られ、窓を開けてどら焼きが販売される。要は、店内全体がどら焼きを作る厨房といえる。

千太郎役の永瀬正敏が割卵した全卵（黄身と白身）をボウルで器用に混ぜているが、もっと驚くのは、皮を焼く作業を見事にこなしていることだ。ここでは徳江が千太郎に絶妙なアドバイスを与え、“小豆”が“餡”に変わって行く過程をつぶさに見せてくれる。そう！ この小さな厨房は“餡作りの神髄”を、後輩に伝授している場所でもあるのだ。

彼女は「餡は気持ちよ」と、小豆の浸漬（水に漬ける）から始まり、“愛おしむように育み”、見事な味の“あんこ”を作り出す。「割れやすいから静かに」「いきなり煮立てたら失礼でしょ」「焦がさないように」「潰れないように」「餡は練るのでなく煮詰める」とアドバイスを加え、小豆をゆで砂糖を加えて煮込み、最後に水飴で軽く(?)煮ている。出来上がった“つぶあん”のアズキ色、照り、立ち上る湯気、香るようなシズル感に思わずゴクリである。

個人的な話で恐縮だが、私は大の餡好きである。母は餡作りの名人で、一度大学生の頃に体調を崩した母の口頭指示で、餡作りを経験したことがある。映画と同様な工程だが、わが家は「こしあん」なので、ゆで上がった小豆は大筥に入れスリコギで潰し、筥の目を通った小豆を布袋で受け、絞って砂糖を加え煮込んだ記憶がある。母亡き後、レシピとコツを記録しなかったのが悔やまれた。「母の餡」だけに「ははあ〜ん」と聞いていたのがまずかったか？ 今な

らチョコちゃん(NHKのキャラ)に、「ポーと生きてんじゃねーよ!」と怒られそうだ。

さて映画の方はネタバレだが、徳江は元ハンセン病の患者で、千太郎も暗い過去があり、母子家庭のワカナも高校進学を巡って悩みがある。二人はハンセン病患者の施設に徳江を訪ね、患者たちが苦しんできた現実を知る訳だ。徳江の死を友人・佳子役の市原悦子が告げる場面が絶品であり、樹木希林の孫・内田伽羅もそれなりの雰囲気があって、将来が楽しみだ。

樹木希林については、悠木千帆の名でTVドラマ『七人の孫』のお手伝いさんを演じていた頃から見つけてきたが、現実の彼女の尖った言動はどうもなじめない。しかし『東京タワー』『わが母の記』『万引き家族』などを観ていると、その存在感のある演技には改めて感服する。ただ強いていえば誰を演じても「樹木希林」になってしまうのが残念だ。

本作は良くできているのだが、やや平坦過ぎる。ラストでワカナの制服を高校生にするなどのヒネリが欲しかった。淡々と描くことでジワリとした感動が起こるが、監督の世界観か？ 小さくまとまってしまった。まさに現状の日本映画の限界を象徴している。河瀬監督の力量なら、同じハンセン病を扱った『砂の器』のようなスケールの大きな作品へのチャレンジを期待したい。「つぶあん」は練り過ぎてはダメだが、しっかりとした構成を持った「脚本」は、練れば練るほど“味わい”が出る。

『あん』



監督・脚本：河瀬直美
原作：ドリアン助川
『あん』（ポプラ社 刊）
撮影：穂山茂樹
音楽：David Hadjadj
主題歌：秦基博『水彩の月』
出演：樹木希林、永瀬正敏、
内田伽羅、市原悦子、
水野美紀、太賀、
兼松若人、浅田美代子

DVD：3,200円（スタンダードエディション、税別）、他
発売・販売元：ポニーキャニオン
©2015 映画「あん」製作委員会 / COMME DES CINEMAS /
TWENTY TWENTY VISION/MAM/ZDF-ARTE

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15回

固定観念を捨ててビジネスに生かす!

～オムライスに何かける?～

皆さまはご自宅で食べるオムライスには何をかけて召し上がりますか? ケチャップをかける方が大半で、しょうゆや塩をかける人はほとんどいないように思います。では、卵かけご飯はいかがでしょうか。卵かけご飯専用しょうゆも販売されるほど、今度はしょうゆが大半になるでしょう。ケチャップをかける人は「珍しいねえ」と言われそうです。

卵とご飯。主な原材料は同じなのに両者の調味料は異なります。私は幼少の頃からさまざまな「食実験」を現在までやり続けていて、メニュー開発もどきのことも、子どもの頃から楽しんできました。当時から卵かけご飯にさまざまな調味料を試してみたのですが、ケチャップは実際にやってみておいしくなかった記憶があります(私見)。また、ゆで卵には大半の人は塩を振り、目玉焼きになると、しょうゆもソースも塩もアリで、万能になるのも興味深いです。

私たちは塩、酸、甘、苦、旨の基本の5味を中心に味蕾^{みらい}で味を分類しますが、この5味覚に、温度や食感などの刺激を加えておいしさを判断しているのです。例えばフワフワの蒸しパンが硬かったらおいしくないとしたり、ぬるい味噌汁をおいしくないとと思うわけです。たくあん^{たくあん}のポリッと音がする楽しみがないとつまらなく思えたりします。ですが、もしかしたらしっとりしたたくあんもおいしいかもしれませんし、「ぬるさ」が絶妙なラーメンもあっても良いのです。私たちが今までおいしい食べ方と思っている食べ方がベストな食べ方かもしれませんが、一方で固定観念を捨ててみると、おいしさの幅が広がることもあるものです。

そこで普段は冷凍しない食べ物を冷凍してみる。これも子どもの頃に、いただいた食べ物を腐らせて廃棄するのがもったいないなあ、と冷凍してみたのがきっかけで、今まであらゆる食べ物を冷凍してみた

私です(笑)。例えば卵かけご飯も、冷凍すると新鮮なおいしさの発見です。攪拌した卵を冷凍して、それを炊き立てのご飯の上へ乗せると、ご飯の熱で少し溶けたくらいの時に口に入れます。まだ冷たい。ひんやりとした食感と同時に入って来る温かなお米が何とも美味です。

これは、冷たい温度だけではなく液体と固体の違いがあるからです。通常の卵かけご飯は、卵液がご飯の上に乗った状態では保っていません。液体のため、口に入る時にはほぼご飯と卵は一体化しており、スルスルと口に流し入れる食感となります。比べて冷凍した卵かけご飯は、固体化した卵がご飯の上に乗った状態で口に入ります。牛井や親子丼のような丼ものと卵雑炊の間のような、個性的な食感となるのです。

冷凍することは、ダイエットのために甘いものを控えている人にもお勧めです。例えばクッキーを冷凍してみましょう。最初に口に入る時は冷たく、ポリッと硬く噛み応えがあります。しばらく口の中でモグモグしていると、段々口内の温度にクッキーが変化して柔らかくなり、飲み込む段階では「普段」の温度帯のおいしさを感じながら飲み込むこととなります。冷凍の利点は多々あり、普段一袋食べてしまうような人でも、冷凍したクッキーは数枚で満足できると思います。これは、口に留まる歩留まりが良く、さらに温度帯が変わったことへの脳の刺激を強め、さらに噛むことで脳への満足を上げます。何より冷凍すると無意識に食べるのがなく一噛みごとに意識するので、五感を高めるのです。結果として、食べ過ぎることはありません。とても少量で満足できます。

飽和状態とも言われる現代の食ですが、常識と思うことの視点を変えると、まだ新しい味に出会えたり、五感が敏感になったりします。固定観念をやめてみると幅が広がる、このことはビジネスや普段の生活でも同様なことが言えるのではないのでしょうか。

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11回

～他店との差別化を考えるメニュー開発のポイント～

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



今年は早い時期から真夏日が連続に続き、まさに酷暑となりました。

自然災害もあり、ただでさえ暑くつらい日々の中で心もとない生活を余儀なくされている方々には、心からお見舞い申し上げます。

TVのニュースで心に残ったのは、被災者の方々の言葉。

「食料は足りていますか？」の問いに対し、

「皆さまからの支援で、食べ物には足りています。ありがとうございます。でも、子どもたちが食べなくて困っています……」

毎日毎日、菓子パンやおにぎり、冷えたお弁当ばかりで、食欲がなくなってしまうみたいです。贅沢は言えないのですが……と、遠慮気味に話されていました。

大人になれば状況も理解し我慢できることも、子どもたちは体も味覚も素直です。

「お母さんの手作りの温かいご飯が食べたい」とコメントしていました。

家の片付けの中、フライパン一つも失くしてしまった今、調理道具も調味料もすべて揃えて料理を再開することは、ハードルが高い。まずは寝床や生活、仕事の基盤を確保したい……と両親は語っていました。

このニュースの一場面を見て、私自身、とても考えさせられました。

食は人間の生きる基本とはいえ、口に入れば何でもいいのかではなく、心までも満たされなければ本当の食とはなれないということです。

私は、日頃あり余る食材に囲まれ、ともすると商売道具として軽視してしまう食材や料理という機会が、命や心をつなぐ本当に大切なものであるのだと自省しました。

さて今回の話ですが、最近よく質問を受けることの一つ、「他店との差別化」に関してです。

星の数ほどある飲食店。選ばれる店になるにはそれなりの理由があるはずで。

似たような業態が密集している東京の渋谷や新宿を歩いていると、よくそれぞれのお店が成り立っているな……なんて感じることはありませんか？

各店オリジナルの要素はある上で、他店との違いを出すためのメニュー開発のポイントがあります。今回は、目的を持ってメニュー開発をすることで差別化につながるポイントについてお話ししたいと思います。

■ 看板メニューを作る

看板メニューは、いわばその店の広告看板です。

看板には通常「店名」「業態業種」「売り文句」を入れますよね。ですので、看板メニューにも、一皿でそのような表現が必要になります。「分かりやすいインパクトある料理名」「料理の状態種類 冷菜なのか温菜なのか(サラダなのか煮込みなのかなど)」「料理の特徴、おすすめ情報」。このようなイメージで看板メニューの開発をする必要があります。

看板とうたうには、商品として素材の希少性や、味の良さ、調理技術の高さなどで個性を打ち出す必

要があり、お客さまにとっての意外性や驚きを引き出すものが求められます。

例えば煮込み系の料理なら、秘伝の調味方法を編み出し、他には食べられないここだけ！ という料理。お刺身系であれば、特別に独占で仕入れられるような希少価値が高いものを生かした料理。肉系なら、厚さで勝負したり、盛りが想定以上であったり、重量やブランド肉での差別化した料理。五目ソバを15目ソバにして具材を圧倒的に増やす料理、等々。

カレーと言えば黄茶色が当たり前なのに、白という色で注目を浴び看板商品化した、ホワイトカレーも良い例だと思います。

看板メニュー開発はなかなか難しいことではありますが、繁盛店を目指すうえで欠かせない要素の一つです。

■ 話題になるメニューを作る

SNSの流行やTV番組や雑誌の特集でも人気の料理コーナーが増えた影響で、いかに話題に取り上げてもらえるかを考えていく術も一つです。

今夏では、かき氷やソフトクリームが人気を得て、飲食店でも取り入れる店がかなり増えました。

ソフトクリームも普通のものではなく、より長いもの(ある店では、LONG・LONGER・LONGESTと言って、3段階の長さのソフトクリームを販売して人気です。一番長いものは40cmもあるらしい!)フルーツと組み合わせたもの(スイカ味のソフトクリームの店もあります)など。

過去に話題になって今では定番になったメニューもいろいろとあります。

エスプーマという泡状のソースを取り入れた料理や、紅白のように対比の強い2色の鍋つゆを使う火鍋、塩こうじや塩レモン味などの、当時は新しく珍しく感じた調味料メニューも今は定番です。海外での比較的まだ知られていない調味料や食材をいち早く取り入れることも、新しい味のメニューとして話題になります。お客さまの今までの概念を覆すような、新鮮な発想をお皿に表現することが大切です。

話題になるメニューはあくまでもきっかけの一つなので、注目を浴びている間にこそ、他店との差別化を深彫りして行くことになります。

■ 女性や子どもを意識したメニューを作る

外食市場における女性客の重要性は、近年ますます



ソフトクリーム専門店増加中

増えています。

小さいお子さまや家族が外食をする場所は、今やファミリーレストラン業態に限りません。

実際に女性客同士の場合もありますが、侮れないのが、会食やデート、食事会においても、お店選びの主導権が女性である場合が多く、家族であってもつまり、男性客をも連れて来てくれるのが女性なのです。

昔は酒場や飲食と言えば男性中心の市場であったため、店作りや商品企画も男性向けであったものが多かったように思えます。

よって今見直すと、女性目線、お子さま対応など、いろいろと改善策が見つかることも多いと思われます。ボリュームは適正か？ 器の見え方はどうか？ ナプキン、カトラリーなど配慮がなされているか？ 衛生面は徹底されているか？ など。

同じ業態業種の店選びの際、女性や子供の目線を大切にしているということが明らかに分かるように気配りがあれば、当然差別化につながるといえるでしょう。

例えば、お子さまへの少ないポーションの対応ができるメニュー。お子さまランチ的なさまざまなメニューが一度に食べられるメニュー(大人の女性も、

少しずつ盛り付けられている多品種盛りが好きですね)。美容や健康に特化したメニュー（スーパーフードを使ったものなど）。盛り付け方のセンスを意識したメニュー（器の流行や写真映え）、など。

女子会での口コミやファミリーやママ友からの口コミでの繁盛店もありますので、意識して行く価値は十分にあると思います。

■ 手間を惜しまない自家製メニューを作る

近年は外食のチェーンストアも増え、業者のプライベートブランドの加工食材も増えました。

業者仕入れの食材は味も安定していて、流通も楽ではありますが、どの店舗も同じものが扱えるというリスクを抱えています。

差別化の本来の意義は、他店が簡単には真似できないことにあると思います。

一時の奇抜なアイデアも必要ではありますが、すぐに真似されて、また新しいアイデアを絞り出さなくてはなりません。これではたちごっこになってしまいます。

ここ最近「チーズダッカルビ」や「チーズフォンデュ」「ラクレットチーズ」などのチーズ商品がたいへん人気です。チーズダッカルビはもともと新大久保発祥の韓国料理からの人気です。

ですが、ここ数ヶ月で違う業態の飲食さえ真似をして、メニューに取り込んでいます(私の住まいの町にインド料理店があり、いつ見てもガラガラだった店舗が、すっかりチーズダッカルビ屋さんに変わっていました。今は連日満席で驚きです！)。

何かこだわりの差別化を図る時、料理技術力の高い職人を雇い勝負するのにも、雇用のコストがかかります。一方、技術力はまだ高くない料理スタッフでも、何かこだわりの素材を手作りすることは可能です。自家製で商品開発に取り組むことは、とても有効的だと思います。

しかも近年は味噌や甘酒なども含め、自家製流行り。今まで業者に頼っていた商品を自家製に変えることは、企業努力として生活者にとっても好感を持ってもらえるでしょう。

肉業態でしたら歩留まりの活用にソーセージやベーコン、燻製なども良いですし、和食業態でしたら、豆腐や湯葉、しょうゆ、酢などの調味料に自家製のこだわりを出すことも良いと思います。

これからの時代、ますます食の安全性はじめ、作り手の見える化が必要となってくると思いますの



チーズダッカルビアレンジ

で、何かの機会に自家製商品の第一歩を踏み出せたらと思います。

■ サービス演出によるWOWメニューを作る

過去の章でも書きましたが、お客さまが店を選ぶ理由は、味のおいしさだけではありません。居心地の良さはもちろんですが、何といっても心に残るWOW(ウォ!)体感のワクワクです。

星付きのフレンチレストランなら非日常の上質な緊張感に酔いしれるでしょうし、カウンターの居酒屋なら、店主との小気味良い会話に楽しさが増えます。

すべての料理の仕上げは、テーブルへのサービスで決まるとも言えるでしょう。

シェラスコ料理の各テーブルで肉の塊を切り落とすシズル感や、ローストビーフや生ハムのパイオーダーでのカットの演出。刀削麺の麺伸ばしのパフォーマンスも然りです。

機能什器としての演出で言えば、オーダーされて炊き上げる釜飯の釜やステーキやアワビを焼き付ける石焼き器。テーブルで燻製ドームで仕上げる瞬間燻製器などもあります。

最近私が印象に残っているのは、あるレストランで提供された「スピニングボウルサラダ」です。

氷に乗せたガラスの大きなボウルに数種の色とりどりの野菜を入れ、ボウルをくるくる回しながらドレッシングとさまざまなトッピングを加えて完成させるサラダです。

要はミックスサラダですが、厨房内で混ぜるのに

比べ、お客さまの目の前で混ぜるのとでは付加価値が付くのは言うまでもありません。

そして忘れてはならないのは、メニュー商品だけでなく、それを受け渡す人が一番大事だということです。サービススタッフのホスピタリティ溢れる心意気が、他店との差別化に直結するポイントになります。

■ ファン心理、マニアック志向でのメニューを作る

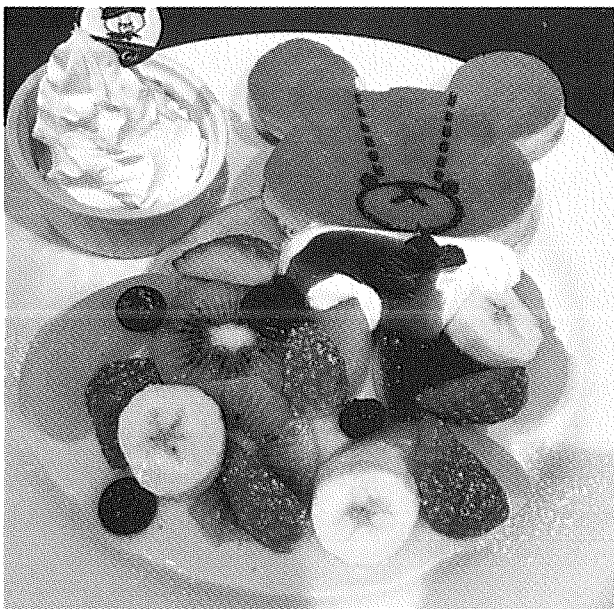
私自身、最近ではコラボカフェの仕事をしています。コラボカフェとは、アイドルや映画、漫画やアニメキャラクターをモチーフにして、その世界観をメニューに表現する場所です。

カフェと言ってもメニューは多岐にわたり、キャラクターをイメージするラーメンなどもあるほどです。

このメニューの良い所は、世界観の指針が既にしっかりあるため、メニューの表現を絞り込めることにあります。また、ファンの人やマニアの方々はお店そのものも、キャラクターに合わせてファンになってくれます(しかも浮気心が少ないのがファン心理)。

いわば、お店に入店する前から良い印象を持ち、既にリピート顧客になってくれる率が高いお客さまなのです。

メニューの表現としては語弊があるかもしれませんが、味の追求というよりも、世界観の表現を重視します。色、形、盛り付け方、なぜこのメニューなのかというストーリー性の追求です。ある意味プロの料理人の方々には慣れないことかもしれませんが、



キャラクターや映画などの世界観が魅力のコラボカフェ

現代ならではの志向だと思います。ただし、このような店舗はすべて著作権の問題も抱えているので、どの店舗でもできることではないのが正直なところです。いずれにせよ、差別化という意味では絶対的な安定感ある業態であるとは言えます。

■ 地産地消 健康志向のメニューを作る

都市型一極集中から地方文化や地域名産に意識が広がり始めている昨今。

ご当地メニューや地方の名店が東京に店舗拡大という展開も多くなってきています。

実際、その各地域で採れる食材や名産品は他では真似しにくいいため、自然と差別化が生まれるのです。また最近の傾向として、地方出身者の郷愁を誘ったり、出張族の思い出を呼び起こしたりするようなメニューも人気になっています。

商品開発の分野でも「ご当地パン」や「ご当地調味料」も、人気でコンビニエンスストアでも取り揃えるブームになりつつあります。

流通の進化により、その地域でしか食べられなかったものも、東京の地でもそのままの鮮度で食べられるようになり、郷土料理を強くうたう所には心強い他店との差別化の後押しとなっているでしょう。私自身新潟の出身ですが、日本酒ブームもあやかって、新潟料理のお店が都内にも増えたなあと感じています(あまり増えてしまったら、差別化にはなり得ないのですが……)。

健康志向も近年長く続いていて、今後高齢化社会に伴い、衰えることのない志向だと思います。

各店舗でも健康メニューやヘルシーメニュー、はたまた流行りの糖質オフメニューなどをいち早く取り入れている所も多く見受けられます。大手チェーンも白米からもち麦ごはんなどのチョイス幅を増やしたり、ステーキ業態のチェーンレストランは、ごはんの代わりに糖質オフとして、カリフラワーのみじん切りをお米もどきとした商品開発も行われていて驚きです。

いずれにせよ、地産地消も健康志向もすべて地域文化を守り、お客さまへのため！ というイメージが大きく、嫌な印象は持たれません。

より大きく差別化を図るには、やはり細やかなアレルギーへの対応や塩分制限、カロリー制限への明確な可視化メニューが必要となります。健康企業の行うレストランでは、0.1gから塩分量を規制してメニュー開発に取り組んでいるそうです。個人店にお

いてはなかなか取りかかるのは難しい問題だとは思いますが、もし行うのであれば、加工品の原料も含めてアレルゲンの表示やカロリー表示は重要な問題なので、もちろん専門家の手を借りて厳重なる確認を行う必要があります。

■ 設備による差別化を図るメニューを作る

当然投資はかかってしまいますが、特定の専用調理設備で差別化を図る場合もあります。

石窯で焼くピッツァやロティサリー機で作るロティサリーチキン、圧力フライヤーで揚げるフライドチキン、その場で製麺をするそば店やパスタ店、焼きたてパン提供のベーカリー機器などなど、いろいろとあることに気がきます。最近の流れと言えば、先出のかき氷機や真空調理機の人気も高くなっています。

設備による差別化は、オペレーションのスペースや熱容量、排気工事なども必要になる場合もあり、簡単には真似できません。一方で大量調理などをコストを抑えてできる機器もあるので、業態によってはたいへん有益な方法の場合もあります。最も重要なのは、設備ありきではなく、まずはどのような業態にするのか、業態特性や競合店調査をしてどのようなメニューで差別化を図るのか、そのために必要な機器は何かを考えて行くことだと思います。



石窯で魅せる厨房

■ まとめ

私の中で差別化というものは、特に奇を狙ったものではないと思っています。

どちらかと言えば、今あるベースにどのように「付加価値」を付けていくかということ。

それは新しいものを少し足していくこともあれば、今あるものの見せ方を変えることかもしれません。むしろそぎ落とした方が注力を少数に集中し、良いものに生まれ変わる場合もあります(メニュー開発を生業としている私ですが、メニュー数を減らす提言をする場合も実際にあるほどです)。

先にも述べましたが、メニューというのは商品ではありますが、人の手によって作られ、人の手によってサービスされるもの。よって人の差別化(人間力)が、もしかしたら一番重要なのでは……と思わずにいられません。

今月も最後までお読みいただきましてありがとうございました。

また来月もよろしくお願い致します。

やるKEY

ハザード

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

実践編

第2回 小さなフレンチレストラン

HACCP法制化の目的

今回の法改正はすべての食品等事業者にはACCPに基づいた衛生管理をすることを求めています。

それでも日々メニューが変わる業態や、少人数で運営している小規模事業者には負担が大きいと言われています。

今回の法制化でACCPの考え方を取り入れた目的は、食品の安全性を高めること、食中毒予防や食品事故を防止することです。今まで保健所の指導で行ってきた「付けない、増やさない、やっつける」という食中毒予防三原則に基づいて行ってきた衛生管理は間違っていないので、これからも継続して行き、その上でACCPの管理方法を加えるという考え方が良いといえます。



レストランスプーン(福岡県久留米市田主丸町益生田261-27)

小さなレストランのメニューチェック

福岡県久留米市の東部に、果樹栽培で有名な田主丸町があります。JR久大本線の田主丸駅、河童の形をした駅舎から南に広がる山並みの麓に、フレンチの店「レストランスプーン」があります。オーナーシェフの井上勝紀さんは若いけれど、地元の野菜をたくさん使った料理でファンを掴んでいます。メニューは、ランチタイムがおまかせコースかパスタのコース。夜はおまかせコースに絞っています。フロアにパートさんが一人。料理はデザートまですべて、シェフが一人で作っています。

このシェフは、ホテルで修行してフレンチを学び、レストランチェーンのマネージャーを経て、現在のレストランがある場所が気に入って土地を購入、独立開業しました。周辺は田主丸発祥の大粒ぶどうである巨峰を使ったワインの醸造所や、胡麻焼酎の蔵元があります。季節ごとに「ぶどう狩り」「柿狩り」ができる農園があり、福岡市から1時間強の観光地として知られています。

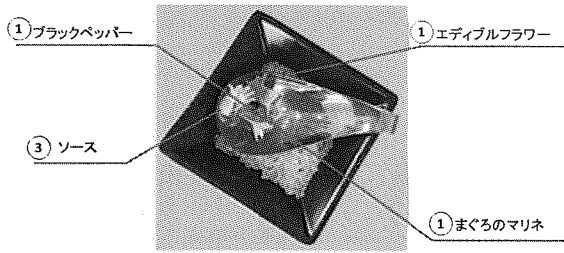
レストランも日常使いというより、少しハレの料理というほうが良いでしょうか。

一人でフル回転しながらがんばっている井上シェフにいろいろと質問しながら、ACCPの構築を考えてみました。

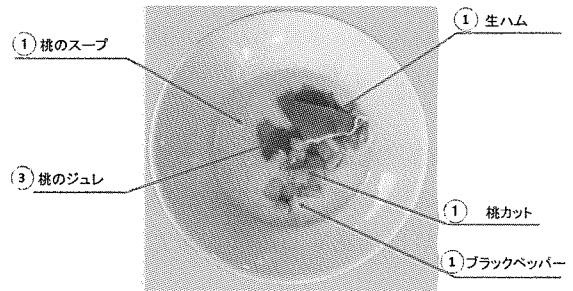
最小単位のレストランでACCPを考える

お昼のランチコースは、スターターのアミューズ、地元野菜がたっぷりのサラダ、パン、スープ、肉料理、パスタ、デザート、飲み物です。

今日のワンスプーン:まぐろのマリネ



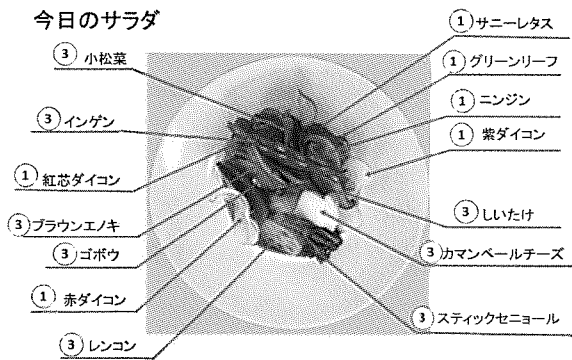
桃の冷製スープ



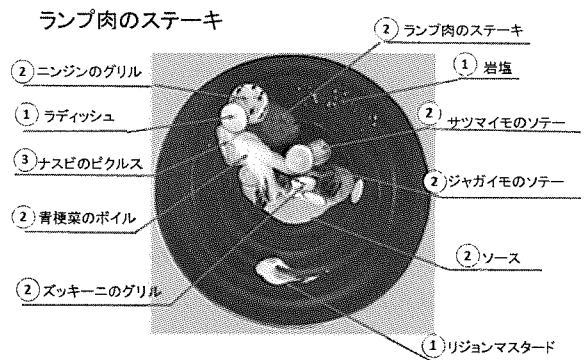
アミューズ

スープ

今日のサラダ



ランプ肉のステーキ



サラダ

メインディッシュ

ワンスプーンと呼ぶアミューズは、マグロのマリネにソース、エディブルフラワーを飾っています。

サラダは地元産の野菜がたっぷり、開店当初より農家さんの畑まで出かけて仲良くなって信頼関係があり、毎日新鮮な野菜が届きます。時に届いた野菜で当日のメニューを決めているところもあります。

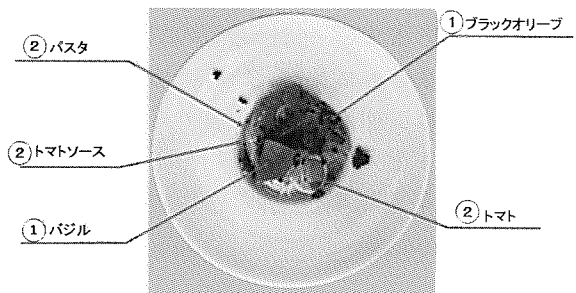
その日に届いた野菜一つ一つに合わせて手を加えて、サラダにして行きます。当日は13種類の野菜でした。カットしただけ、ソテーしたもの、ポイルしたもの、チーズは燻製しています。

パンは近所の有名店から届くフランスパンをスライスして、軽くトーストして出しています。オリーブオイルに、ドライトマトとバルサミコ酢を少し入れています。

今日のスープは、季節の桃を使った冷製スープでした。桃はピューレにしていますが、加熱はしていません。桃のジュレとペッパー、トッピングは生ハムとカットした桃です。

メインの料理は、ステーキでした。佐賀牛のランプ肉の表面をローストした後、スチームコンベクションオーブンで160℃・15分加熱します。付け

フレッシュトマトのパスタ



パスタ

合わせは6種類の野菜をソテー、ポイルした野菜とカットしたラディッシュを添えます。

パスタはフレッシュトマトを使ったもの、オリーブオイルをニンニクと唐辛子で味付けたソースをトマトに火を通し、茹でたパスタを合わせます。

この後に、デザートと飲み物が付きます。

メニューを三つに分ける

シェフの料理は見た目も美しく、解説の線を入れ

ているのが非常に申し訳ないところですが、料理写真に無粋な線を引いています。

各料理に付いている吹き出しを、食材ごとに付けています。その前に①から③の数字を入れています。

- ①非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）
- ②加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）
- ③加熱後冷却し再加熱するもの、または加熱後冷却するもの

アメリカのリテールHACCPで採用していた、分類方法です。食中毒菌が増殖しやすい、いわゆる危険温度帯（10～60℃）の間を何回通るかで、食材を分類して管理手段を決めるといふものです（図1）。

グループごとに管理方法が異なる

この食品を三つのグループに分ける方法は、厚生労働省の『HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き〔飲食店編〕』にも採用されています。今後は標準的に使われると思います。

食材を三つのグループに分けて、それぞれの特性を考えて管理して行くといふものです。

例えばグループ1は非加熱のもの。サラダの野菜やトッピングに使うもので、冷蔵庫から出して洗浄カットしてそのまま盛り付けるものです。容器から出してそのままトッピングというものもあります。

管理の方法は、加熱殺菌をしませんから、冷たいものは冷たいまま、付けない、増やさないしかありません。温度管理、時間管理がポイントです。ま

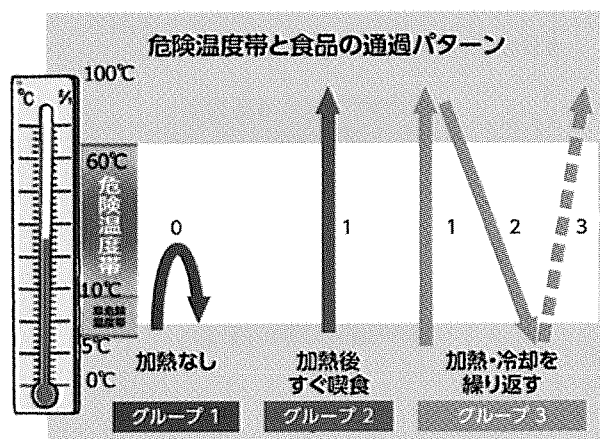


図1：危険温度帯と食品の通過パターン
厚生労働省『HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き〔飲食店編〕』

た、従業員の手指からの汚染や、冷蔵庫内での保管方法、例えば生肉のドリップが落ちるような場所に、グループ1の食品を置かないという手順を徹底して守ることで守ります。

グループ2は、加熱してすぐに提供する食品です。レストランでの一般的な提供の方法です。加熱してすぐに食べるのですから、安全性は高いです。それでも、加熱が足りなかったとか、加熱した後に汚れた手で食品を触ってしまったとか、提供までに時間がかかってしまったとか、二次的な要素で食中毒が起きる可能性があります。大量に作る場合は、食材の大きさと加熱方法を検証し、十分に加熱できる手段を決めておきます。

十分な加熱といふのは、鶏肉だと70℃。牛肉だと75℃。二枚貝などは85℃と言われます。これは

今月のKEYワード TT管理

衛生管理の基本に温度と時間の管理があります。温度（Temperature）と時間（Time）の頭文字を取ってTT管理と呼びます。大量調理施設衛生管理マニュアルに書かれている中心温度75℃・1分という加熱条件があります。根拠があって推奨されているものです。例えばレトルト食品を殺菌する温度は、「F4」と呼ばれています。これは食品衛生法で121℃・1分をF値=1と定義し、最強毒素を作る耐熱性のボツリヌス菌を殺菌できるのが、121℃で4分以上だからです。温度が115℃になったら、13分必要になります。このように、温度と時間の組み合わせで捉えることが重要です。また加熱と同様に冷却に関してもルールが決まっています。

それぞれの食材に関連する細菌やウイルスを殺滅する温度です。大量調理の場合は、中心温度計で直接計測して確認しますが、数人分または一人分を小鍋で加熱する場合は、温度計を出している余裕はありません。鍋肌の様子や、食材の色などで加熱の加減を身に付けておく必要があります。時には、温度計で十分な加熱ができていることを確認します。

グループ3は、複雑な手段です。事前に準備しておいて、提供前に再加熱する食材です。カレーやシチュー、煮込み料理などが例に挙げられます。レストランなどでは一番多い食材になるでしょう。ある程度の量を仕込んでおいて、オーダーごとに小鍋で再加熱して提供することが多いと思います。この場合、注意すべきなのは、冷却を急速に行うこと、保管時は十分に空気を含むように混ぜること。再加熱する時は、十分に温度を上げることです。これは高温になっても芽胞を作って生き残る菌がいること、冷却が緩慢だと菌が増殖するものがあること、菌によっては毒素を産生し、その毒素は高温でも壊れないものもあること等、さまざまナリスクを抱えているからなのです。

記録は身を守るため

スプーンの井上シェフは永年の経験から、温度管理や再加熱は的確に行っていました。もちろん、調理してすぐに提供するお店ですし、お客さまの反応を見ながらの調理なので、火の入れ具合などの微調整は完璧に近いものです。

食材の仕入れ先は数カ所に特定しています。受け入れに関しては、不都合なものがあれば返品しています。野菜や果物などの購入は近隣の農家さんなので、時々農場を見に行くとか、場合によっては投薬の履歴を見せてもらうことも必要でしょう。いずれも信頼関係ができています。

これらの受け入れの記録や、契約書といった書類は現時点ではないようでした。今後は必要になるかもしれません。

また製造記録に関しても、調理の温度に関しては、経験に裏付けされているタイミングは適正な範囲にあるでしょう。スチコンも駆使していますので、必要な場合は記録しておくともよいでしょう。今回の料理にはありませんでしたが、真空調理もされるので、この場合の加熱、冷却、再加熱の記録は重要です。総合して一日を振り返った日記程度の記録を付けることです。

一般衛生管理ができていること

オーナーシェフ一人のオペレーションだからということもありますが、スプーンさんのキッチンが整理整頓ができていて、清潔なのです。オープンキッチンで、お客さまの眼に触れるということもあるのでしょうか、また、オーナーの性格もあるでしょう。冷蔵庫の中も、きちんと整理整頓されています。

これらが一番大切な所だと思います。大上段に構えることなく、基本的な衛生状態が保たれている。HACCPは、その上に構築されるものです。

最小単位のオペレーションでは、一番問われるのは間違いなく早く調理するスキル、それができた上でなら、今回のように現状やっていることを分解して見直しをすることで、HACCPに基づいて行う衛生管理は取り組みやすいのではないのでしょうか。

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

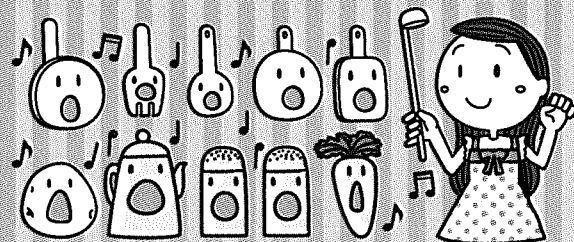
登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

音を楽しむ 食を楽しむ

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



リコミュージックアカデミー主宰 ソプラノ 佐々木 理子

第12楽章 食欲の秋はじまる!?

♪どうして おなかが へるのかな
けんかをすると へるのかな
なかよししてても へるもんなあ
かあちゃん かあちゃん
おなかと せなかが くつつくぞ

どうして おなかが へるのかな
おやつを食べないと へるのかな
いくらたべても へるもんな
かあちゃん かあちゃん
おなかと せなかが くつつくぞ♪



『おなかのへるうた』 阪田寛夫 作詞／大中恩 作曲

暦は9月になりましたが、猛暑、酷暑、極暑、そして今年は獄暑！ まだまだホントに暑い！！ 蝉の大合唱もクライマックスから、徐々に静けさに変わりゆき…やっとなんと秋がやってきます。今年の夏は、各地で熱中症などのニュースが相次ぎ、また観測史上初の高温！ こうして日本列島の気温が年々上がっていくことに…恐怖すら感じます。子どもの頃から、こんなひどい暑さは経験したことはありませんもの。

皆さま、この夏は、避暑地へお出かけになられましたか。きっと楽しい夏を過ごされたことと想像いたします。でももしかすると、これから夏休み休暇をとられる方もいらっしゃるかもしれません。しっかり休暇をとると、元気が出てきますから、しっかり夏休みを謳歌されてください。

夏、特に今年のような極暑の場合は、とかく食欲不振になりがちです。夏バテ防止には、食べること？ それとも寝ること？ 運動すること？ …それぞれ皆さまの解消法があると思います。私の場合は、しっかり食べることが夏バテ防止になるように思っています。食べるのが大好きな私にとって、冒頭の歌は大のお気に入り！ 歌うたびワクワク嬉しい気持ちになります。

幼少の頃、近所の友だちとよく遊びました。

『♪かごめかごめ』、『♪はないちもんめ』、『♪通りゃんせ』…

最近の子どもたちは、どんな歌を歌うのでしょうか？ それにしてもよく外で遊び、たくさん歌いました。

♪かーごめかーごめー かーごのなかの鳥は～
いついつでーやーる 夜明けの晩に～ 鶴と亀が

すーべったー 後ろの正面だあれ～？♪

うわあ、懐かしいですね。何十年ぶりかに口ずさみました。この歌では、みんな手をつなぎ円になり、鬼はその円のなかで、両目を両手でふさぎ、しゃがんでいます。「♪うしろの正面だあれ～？」と、歌が終わると同時に人の輪も止まります。実際に、鬼の後ろに止まったのが誰であるかを鬼は声などから想像し、「○○さん！」と目をふさいだまま大きな声で言います。当てられてしまうと交替で鬼になります。残念ながら外れてしまうと、もう一度鬼をやることになります。楽しい思い出ですね。

それにしても大きな声で歌っていました。今、外でこんな大声で遊んだら、近所の方に怒られそうですが…（汗）。私は、地域に子どもたちの声がこだまするのは、賛成派です。なぜなら、子どもの声、パワーってなんだか元気をもらえるからです。

普段、リコミュニュージックでピアノ指導をさせていただいていますが、いつの時代も子どもたちは元気で明るく前向きです。最近、読んだ本のなかに『子どもは生まれつき皆、やる気に満ちて生まれてくる。』と書かれてありました。素敵ですよ。私も子どもたちとの会話を通して、元気になります。子どもって話を聞いてもらいたいのです。私が子どもたちの話を聞くときは、微笑みを持って、首を縦に振りながら、「うん！うん！」と聞いています。嬉しそうに悲しそうに、時にはつらそうに、素直に感情を出して話してくれます。

現代では、子どもも大人と同じように、ストレスを抱えることが増えているようです。生徒の数名は、下校するとすぐにサッカークラブへ行き、その後塾へ行き、帰宅は21時半。すぐに夕飯、宿題、風呂に続き就寝は24時。一週間に3回もこのようなスケジュールなのだそうです。それは私たちの時代とはまるで異なり、小学高学年の日常とは思えないですよ。

こうして現代の子どもたちは日常的に、ストレスのなか生きています。子どもたちにとってそのストレスを緩和するのが、ゲーム、テレビ、読書、おしゃべりなのかもしれません。ある生徒は、ピアノを弾くと気分転換になると話してくれました。そうなんです！ 音楽って、心を癒してくれるのです。

♪ 思春期の子どもたち

ある日のレッスンに来た生徒の話をして。この生徒は思春期でお母さんと口もきかないのだそうで

す。親御さんは大変困り果て、手を焼いているのですが、これは思春期なら誰でも経験する大人への通り道。しかし毎日の事ですから、互いに大変なことも事実です。

親御さんとは口をきかないその生徒は、毎月のピアノレッスンには、なぜか休まずにやってきます。不機嫌な顔をしながら猫背な姿、だるそうにレッスン室に入ると、首をちょいと傾げながら挨拶を済ませます。ピアノ椅子にドカッと座り、大きなため息ひとつ。フーッ。私はそんな正直な(?)生徒の姿を見ると、なぜか、にこやかな気持ちになります。実はこの気持ちになるまで、10年以上かかりましたが(笑)。「子どもたちも毎日一生懸命がんばっているのだなあ。子どもから大人へと身体も心も成長中、なかなか自分自身でコントロールできないものだもの。」と今、心の底から笑顔で応援したくなるのです。

私が、にっこりとヤクルトを差し出すと、その生徒は急に目を輝かせ、嬉しそうにグイッと一口で飲み干しました。それから軽く背伸びをしたり、ストレッチをしたりします。すると徐々に表情がやわらかくなり、大きな深呼吸をすると、学校のこと、友だちや部活のことを少しずつ話し出し、最後は興奮気味、機関銃のように話し込みます。15分間位でしょうか、背中もシャンと伸び、すっきりした様子でピアノを奏で始めます。その後の30分のレッスンは別人のように表情もやわらかです。このように、音楽は私たちの様々な場面で、大いに生きる力を注いでくれます。

大人である私たちは、疲れているとき、また日頃のストレスや嫌なこと、心配事があるとき、どのようにそれを解消すべきかを考えることがとても大切です。皆さまのストレス解消法は何でしょうか？好きな音楽を聞いたり、趣味に没頭したり、お買い物に行ったり、お友達とお食事をしたり、お酒を飲ん



だりされると思います。子どもたちもみんなみんな同じですね。上手にストレスをコントロールして、すっきりさせること、大切ですね。音楽、そして食の力って素晴らしいですもの。美味しいお食事、楽しいおしゃべり、好きな音楽に包まれて、ほっこりと幸せなひとときです。

♪ おべんとうばこ

突然ですが、皆さまのお弁当箱の大きさはどのくらいですか？ 私のお弁当経験は、幼稚園から始まります。幼稚園で習った歌のひとつに、お気に入りの歌があります。ずばり、『♪おべんとうばこのうた』です。ご存知ですか？ 幼稚園の先生が教えてくださいました。さらさらな髪がみんなの憧れの的、大好きな浅井先生は、私たち園児に尋ねます。

「どうさんのお弁当箱はどのくらいの大きさですか？ それじゃ、くじらさんのお弁当箱はどのくらいですか？」

私たちは、ちっちゃい両手、両足をいっぱいピンと広げ、結んだ二つのお下げ髪をリズムよく上下させて、飛び跳ねながら、みんなで大きい大きいお

にぎりをつくる動作をします。顔いっぱい口を開き、みんなで大声を張り上げ、答えました。

「これっくらいのおっきいお弁当箱でーす！」

ホント幼児って全身を使って表現しますよね。その姿って、なんだかゴムまりみたい！

♪これっくらいの おべんとうばこに
おにぎり おにぎり ちよいと詰めて
きざみ生姜に ゴマ塩ふって
にんじんさん ごぼうさん
穴のあいたレンコンさん
すじの通った フキ

『おべんとうばこのうた』 作詞作曲 不詳

さあ、皆さまも一緒に、歌って手遊びしてみましょう！ よかったら、大きなお弁当箱を持って、仲のいい友達や家族と出かけてみませんか！

お弁当といえば、いま、お弁当屋さんの「お弁当」も、本当に美味しいですよ！～♪これっくらいのおべんとうばこに～ みんなの笑顔がこぼれます。美味しいお弁当を歌とともに楽しみましょう！



今月もお読みいただき、ありがとうございました。実は、今月で最後の執筆となりました。いたらない文章でしたが、少しでも皆さまに音楽に興味を持っていただけたら幸いです。

今後も、佐々木理子として精力的に活動を続けて参りますので、ホームページなどをチェックしていただけると嬉しいです。

残暑が厳しい折、どうぞご自愛ください。これまで、お付き合いくださいまして、ありがとうございました。

佐々木 理子

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

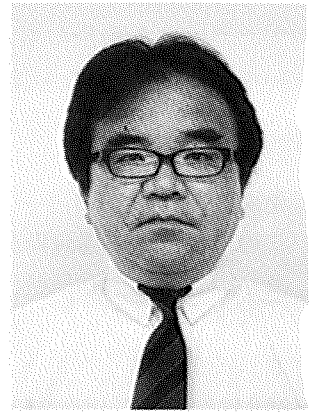


詳しくは [リコミュージック](#) [検索](#) ホームページは随時更新しております。どうぞお気軽にご覧ください。

最新外食トレンド 2018

No.9

平成29年外食産業市場規模推計値



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

1. はじめに

平成30年7月末、(一社)日本フードサービス協会が、平成29暦年の外食産業市場規模推計値を公表した。

この外食産業市場規模は、外食企業の経営方針や戦略に重要な指標である。また、食品メーカー、食品卸売業、食品小売業などの外食と関連の深い業種の他、銀行、証券会社等の金融機関でも活用されている。

さらに、この市場規模を基にして食の外部化率や外食率、食全体のマーケット、外食産業の食材仕入額の推計等、外食産業市場規模から派生する指標も

多くあり、食関連の重要な指標の一つでもある。

そのことは、外食産業のマーケットが、フードシステムの中に介在する経済主体の中でも大きなマーケットを形成していることによる。

今回は、公表された平成29年外食産業市場規模推計値について検討することとする。

2. 平成29年外食産業市場規模推計値

外食産業市場規模とは、日本国内に存在する外食企業が当該年1年間で売り上げた合計金額である。一方、消費サイドから見ると、当該年1年間で日本国内にいる人が外食に支払った金額の合計となる。

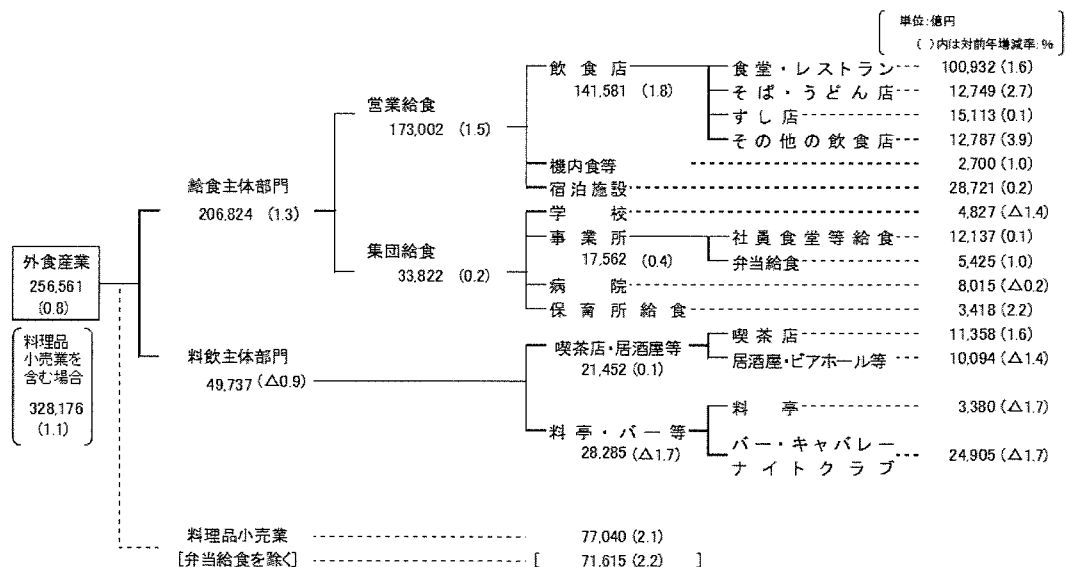


図1 平成29年(2017年)外食産業市場規模推計値
資料: (一社)日本フードサービス協会

その平成29年の 外食産業市場規模は、世帯一人当たり外食支出額の増加、訪日外国人の増加(インバウンド効果)、法人交際費の増加傾向などにより、前年比0.8%増加し、25兆6,561億円と推計された。

外食産業市場規模は、平成24年から前年実績を上回り、今回で6年連続の増加となっている。また、この外食産業市場規模を他の産業と比較すると、経済産業省の商業動態統計(平成29年)による百貨店・総合スーパーの年間販売額が19兆6,025億円(対前年増減率0.0%)、コンビニが11兆7,451億円(同2.4%増加)となっており、外食産業市場規模がいかに大きなマーケットであるか分かる。さらに、外食産業関連の産業も裾野が広がっている。

3. 業種別の動向

外食産業市場規模を業種別に見ると、飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、市場規模全体の80.6%を占め、20兆6,824億円と、前年より1.3%増加した。

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は、全体の67.4%を占め、17兆3,002億円で、前年より1.5%増加している。

「飲食店」の市場規模は、前年より1.8%増加し、14兆1,581億円となった。

その内訳を見ると、ファミリーレストランや一般食堂、専門料理店等を含む「食堂・レストラン」(対前年増減率1.6%増加)、「そば・うどん店」(立ち食いそば・うどん店を含む、同2.7%増加)、回転ずしを含む「すし店」(同0.1%増加)、ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店を含む「その他の飲食店」(同3.9%増加)のすべての業種で前年実績を上回った。特に「その他の飲食店」では、ハンバーガー店の復調もあり4%近い伸び率となっている。

ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、引き続き訪日外国人のインバウンド需要などが好調であったが、国内旅行客の客数減少などがあり、前年より0.2%増加し、2兆8,721億円となっている。

「集団給食」の市場規模は、全体の13.2%を占め、3兆3,822億円と、前年より0.2%増加した。

その内訳を見ると、「学校給食」は、児童数の減少による喫食者の減少で、前年より1.4%減少している。また、「社員食堂等」(対前年増減率0.1%増加)、「弁当給食」(同1.0%増加)とも前年実績を上回ったことで、「事業所給食」全体では前年より0.4%増加し、1兆7,562億円となっている。

「保育所給食」は、保育所の在籍者数の増加傾向などから、前年より2.2%増加している。

ドリンク主体の「料飲主体部門」の市場規模は、市

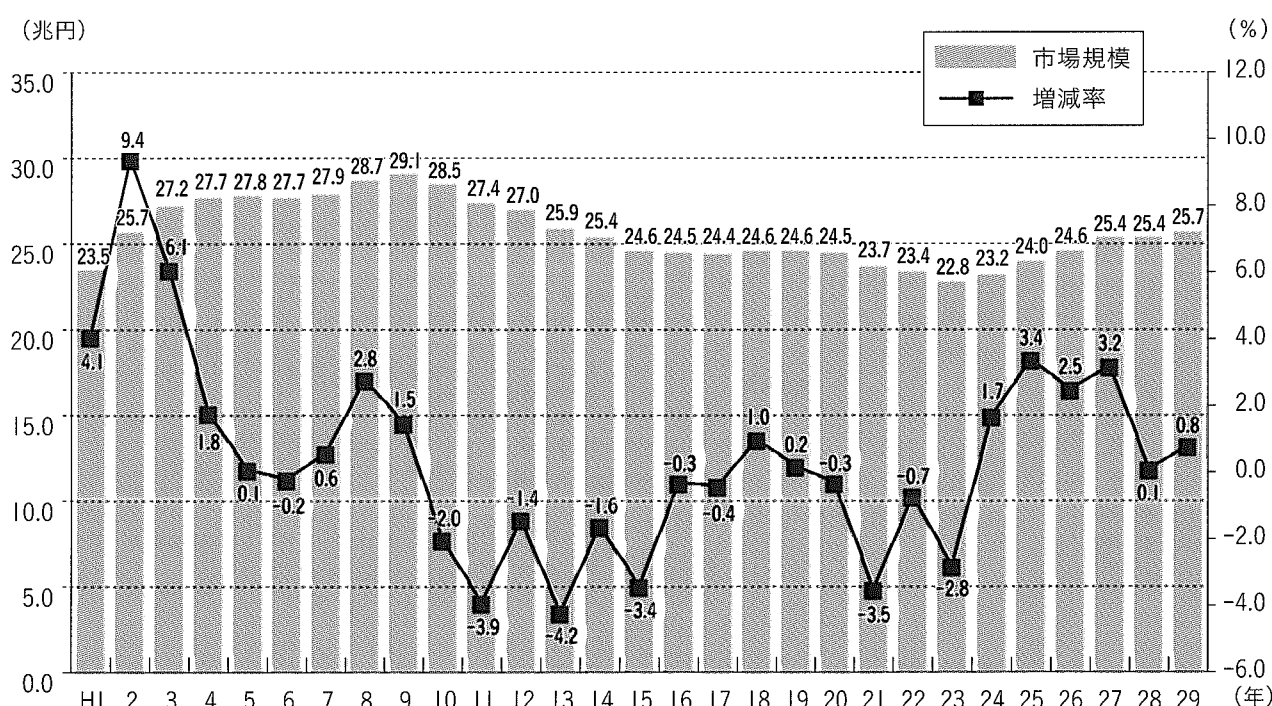


図2 外食産業市場規模の推移

資料：(一社)日本フードサービス協会

場規模全体の19.4%を占め、4兆9,737億円と、前年より0.9%減少している。その中で「喫茶店」が前年より1.6%増加し1兆1,358億円、「居酒屋・ビアホール等」が前年より1.4%減少し、1兆94億円、「料亭・バー等」が前年より1.7%減少し2兆8,285億円となっている。

4. 外食産業市場規模の推移

平成元年からの外食産業市場規模の推移を見ると、平成バブル時の、平成元年、2年、3年では、毎年2兆円程度の増加を示している。この2兆円という数字は、化粧品業界の年間販売額に相当する規模であり、バブルの頃は急速に拡大していることが分かる。

しかし、バブル経済が崩壊すると、増加率が急速に低下し、昭和50年から右肩上がりが増加していた外食産業市場規模が、平成6年に初めて減少(対前年増減率0.2%減)し、約27兆7千億円となった。

その後、増加に転じ平成9年には29兆702億円と、外食産業市場規模の推計を開始した昭和50年以降、外食産業のマーケットは最大となった。

しかし、平成10年(対前年増減率2.0%減少)以降、平成17年(同0.4%減少)まで8年連続前年実績を下回って推移していた。このことは、今まで右肩上がり推移してきた外食企業の経営戦略が通用しなくなったことを意味していることであり、各企業はその対策を考える時期に来ていると思われる。また、

消費者の外食消費の何らかの構造変化があると考えられる。

ただここ6年間は前年実績を上回って推移しているが、増加率を見ると、平成28年で増加率が大きく縮小したが、平成29年では、若干拡大している。

5. まとめ

平成29年の外食産業市場規模は、前述したように6年連続前年実績を上回る形となった。公式な公表によるとインバウンド効果に支えられて、営業給食は堅調だったものの、ドリンク主体の業種(喫茶店を除く)の低迷が伸び率を低くしたことがうかがえる。

中でも「居酒屋・ビアホール」、料亭・バー等のアルコール主体の業種の減少で外食産業全体の増加率が低く抑えられている状況がうかがえる。

一方で、食事を主体する業種も前年実績を上回っているが、その増加率が平成27年の伸び率と比較すると低調である。インバウンド効果(平成29年の訪日外国人の飲食費は約8千億円)を除くと、外食産業全体としては横這いか、減少となりかねない状況である。

今回の外食産業市場規模全体の伸び率が6年連続で前年実績を上回ったとはいえ、食環境の変化等の影響もあり、今後の外食産業マーケットには、不安定さが見られる。

【1】7月の相談受付の概要

(1)受付件数

受付件数は25件で前年同月の22件に対して113.6%。

(2)特 徴

- ◇事故クレームは、3月にアパートの2階の空室に設置したガス瞬間湯沸器より漏水があり、同室はもとより階下にまで被害を及ぼしたの1件。
- ◇品質クレームは、3月に石油給湯機を新品に交換したが、それ以降水道と灯油の消費量が激増した。販売店は機器の異常ではなく、混合栓の故障による水道の逆流が原因というが納得できないの1件。
- ◇一般相談は、使用約9年のガスファンヒーターの温風吹出し口から、火がついた埃が時々飛び出してくるようになった。温風吹出し口のカバーが取外しできると機器内部の掃除ができると思うが、掃除がしにくく埃がたまりやすい構造に問題があるのではないかの1件。
- ◇問い合わせは、5～6年前にLPガス用屋内式風呂釜を設置したが、定期点検の際、煙突の長さが短いので長くする必要がある、と屋外式への買い替えを勧められ、15年契約にすれば機器本体と設置代を無料にすると言われた。法的根拠や買い替え義務の有無及び、15年という長期使用契約の是非について聞きたい等22件。

【2】受付実績合計

平成30年7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	1	1	6	8(32.0)
事業者	1	0	0	9	10(40.0)
司法・行政	0	0	0	7	7(28.0)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	1(4.0)	1(4.0)	1(4.0)	22(88.0)	25(100.0)

注)前年同月の受付件数は22件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

(1)理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会(7/5 工業会会議室)

【4】事故クレーム

- ①ガス瞬間湯沸器より漏水し、同室と階下の部屋にまで浸水した。
- ◇アパートの2階に設置したガス瞬間湯沸器の水フィルターより漏水し、同室と階下の部屋にまで浸水した。設置会社が機器の取付時に水フィルターを一度外したことを認め、損害賠償することで一旦は決着したが、その後全額負担はおかしいと主張した。そのため第三者機関で調査し原因を明らかにしてほしい。
- ◆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)

7月度の未解決案件処理件数は0件。

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、発行していません。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いません。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. 2 3 1 9 2 1 6 (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
株式会社コメントカウ	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
	麵ゆで器	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	
平棚	TX-H-180L-J	

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	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
		MXF-046C
		MXF-046FC
	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：90機種、子型式：2,464機種

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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックLL	15-002-0202		
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203		
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204		
16. 4. 27	バップレッシュⅡ	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフⅢ型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフⅣ型	17-002-1504		
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704		
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604		
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		
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
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	FC'09	14-002-5501	(株) HALTON	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	JFE商事薄板建材(株)	03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 10. 31	D V フ ィ ル タ ー	14-002-6202		
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203		
14. 3. 7	S C フ ィ ル タ ー	14-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
15. 9. 4	アルファフィルターII	15-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
14. 9. 30	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	14-002-7001	(株)上野製作所	03-3652-5211
16. 11. 4	H I フ ィ ル タ ー	16-002-7101	(株)アルテック九州	0944-85-5011
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102		
17. 3. 8	グ リ ス カ ッ ト	17-002-7201	(株)クリエ	053-428-0551
13. 8. 22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ(株)	06-6110-1308
14. 2. 28	XGSグリスフィルター	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウオッシュフィルター	15-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941
18. 2. 28	オリオフィルター	18-002-7601	協立エアテック(株)	092-948-5065
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

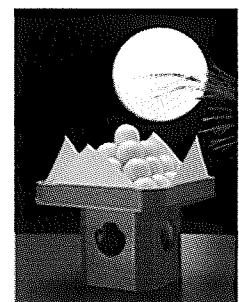
17. 8. 29	エアロ・ウェイ	17-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005		
17. 6. 29	バブルフィルター	17-003-1604	ホーコス(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

❖ 9月(長月) ❖

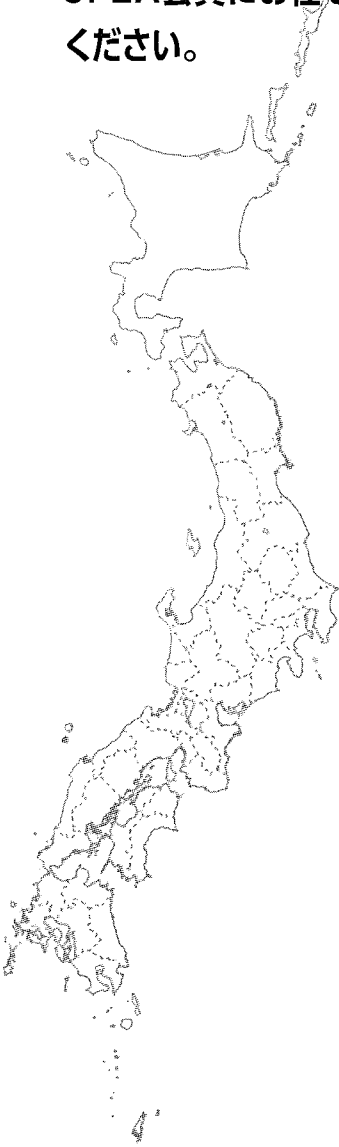
- | | |
|--|--|
| 1日(土) 防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日 | 20日(木) 彼岸入り、空の日 |
| 5日(水) クリーン・コール・デー(石炭の日) | 23日(日) 秋分の日 |
| 6日(木) 鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、
世界老人給食の日、妹の日 | 24日(月) 十五夜、畳の日、清掃の日 |
| 7日(金) クリーナーの日 | 26日(水) 彼岸明け |
| 9日(日) 重陽の節句、菊の節句、カーネルスデー | 29日(土) 招き猫の日、
日中国交正常化の日、
クリーニングの日、
ふぐの日 |
| 10日(月) 下水道の日 | 30日(日) くるみの日 |
| 14日(金) コスモスの日、セブテンバーバレンタイン | |
| 15日(土) ひじきの日 | |
| 16日(日) マッチの日 | |
| 17日(月) 敬老の日、老人の日 | |
| 18日(火) かいわれ大根の日 | |



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8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
- 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)モリチュウ

○千葉県

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

○東京都

- (株)AIHO 東京支店
- 秋元ステンレス工業(株)
- アサヒ装設(株) 東京営業所
- 東産業(株)
- (株)泉設備
- (株)ISEKIトータルライフサービス
- イトヤ(株)
- (株)ウィンター・ハルター・ジャパン
- (株)上野製作所
- エース工機(株)
- (株)エフ・エム・アイ 東京本社
- エレクター(株)
- エレクトロラックス・ジャパン(株)
- (株)エレミック
- (株)オーディオテクニカ
- 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)
- オルガン(株)
- (株)カジワラキッチンサプライ
- (株)加藤厨房設備
- (株)キシトレーディング
- 北沢産業(株)
- キッチンテクノ(株)
- (株)キャニオン
- 国立厨房サービス(株)
- クマノ厨房工業(株)
- クリタック(株)
- クリナップ(株)
- (株)コメットカトウ 東京支店
- 三幸(株)
- (株)サンテックコーポレーション
- サンデン・リテールシステム(株)
- (株)シー・エス・シー
- JFE商事薄板建材(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)
- トーション機材(株)
- (株)TOSEI 東京支社
- トランスゲイト(株)
- (株)中西製作所 東京支店
- ニチワ電機(株) 東京支店
- 日産設備工業(株)
- (株)ニット技研
- 日本エスシー(株)
- 日本給食設備(株)
- 日本洗浄機(株)
- 日本厨房サービス(株)
- 日本調理機(株)
- (株)ハッピージャパン
- パナソニック産機システムズ(株)
- パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店
- (株)HALTON
- ヒコグリラー(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)ラボー

○岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

○静岡県

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

○愛知県

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

○三重県

(有)アイジエー
(株)ウサミ
スズカン(株)

(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

●関西支部

○滋賀県

大洋厨房(株)

○京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

○大阪府

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

○兵庫県

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

○奈良県

シンコー(株)

●中四国支部

○鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

○島根県

ホクサン厨機(株)

○岡山県

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

○広島県

エレクター(株)広島営業所
北沢産業(株)広島支店
(株)ケー・ツーエス
タニコー(株)中国四国事業部
(株)TOSEI 関西支店 広島営業所
(株)中西製作所 中四国支店
ニチワ電機(株)広島営業所
日本調理機(株)中四国支店
パナソニック産機システム(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(株)九州支店
福島工業(株)西日本支社
(株)フジマック 九州事業部
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株)福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン 福岡支店

○佐賀県

(株)中島製作所

○長崎県

(株)長崎日調

○大分県

(株)中栄工業

○宮崎県

(有)丸一厨房

○鹿児島県

ホシザキ南九(株)
メイワ冷熱工業(株)

○沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

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

■本号広告掲載企業名

(株) AIHO.....	後 6
(株) アクシー.....	後 2
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).....	前 7
三和厨理工業(株).....	前 5
スギコ産業(株).....	後 2
(株) タチバナ製作所.....	前 4
東京ガス(株).....	表 4
(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
(一社) 日本能率協会.....	後 1
福島工業(株).....	前 1
(株) フジマック.....	後 3
ホンザキ電機(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)

	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

●地方に行く時に楽しみにしているのが、その町の中に溶け込んでいるというか、古くから営業している飲食店である。チェーン店の安定した味も好きだが、昭和の高度成長期の頃に開店したとおぼしき店舗のラーメン屋など、好物である。●とはいえ元々酒が飲めないせいか、小さなスナックや飲み屋は敷居が高い。他人さまに連れられて行ったことがわずかにあるくらいである。●『惨殺半島 赤目村』(武富健治、アース・スター エンターテイメント)で、村の唯一の居酒屋で、村の青年団が盛り上がり余所者である主人公にぶしつけにちょっかいを出すシーンは妙にリアルであった。●欧州に行くと駅周辺以外は個人商店が多く、ちょっと飲み物でも……などと入ると、アジア人が珍しいのか、接客がマニュアル化されたコンビニなどと違い、店の主人と馴染み客がジロジロと無表情に眺めて来たのを思い出す。●そんな感じなので、藤木TDC氏が『場末の酒場、ひとり飲み』(筑摩書房)などで書かれている昭和の飲み屋やスナックの探訪の記録は面白かった。この辺りの記録に残らない物事の記録というものは面白い。こういった時代の空気を後世に伝えるのも、出版物の面白さであるが、最近はそのようなことの重要性が認知されていないというか、おろそかにされているのが残念である。

厨房

平成30年9月5日発行

第55巻 / 第9号 (No.591)

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 / 舛田健次
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)

出展者募集中!!

HCJ2019

セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第19回

厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第47回 国際ホテル・レストランショー 第40回 フード・ケータリングショー

会期

2019.2/19(火) - 22(金)
10:00 ~ 17:00 (最終日は16:30まで)

会場

東京ビッグサイト
(有明・東京国際展示場) 東展示棟

外食・給食・中食・宿泊・サービス業界に特化した専門展示会
1,000社 / 2,400ブース 出展予定!

出展申込期限(通常申込)

2018.9/28(金)

出展対象

厨房設備機器

ナチュラルフードプロダクツ

(グルテンフリー・オーガニック・カフェインレス・ノンアルコール)

プロフード東京

buffe・バイキング

衛生・クリンネス・食中毒対策

HACCP対応対策

給食・弁当・容器・宅配

カフェ・ベーカリー・デザート

商談

製品の発注 / 仕入

取引先の開拓

パートナー提携

商品開発の相談

コンサルティング

他

来場対象

- サービスに関わる方
宿泊、外食、施設、小売
- 製造・市場流通に関わる方
メーカー、商社、
通信販売、中食
- 空間をつくる業種の方
ディベロッパー、設計、
設備関係
- 業界、事業の支援、推進をする方
官公庁、自治体、
業界団体、商工会



詳細はWebをチェック!!

詳細はこちら!

HCJ

検索

<http://www.jma.or.jp/hcj/>

問い合わせ先

エイチシージエイ

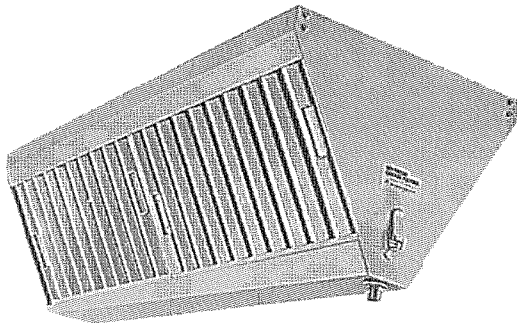
HCJ三展合同事務局

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒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

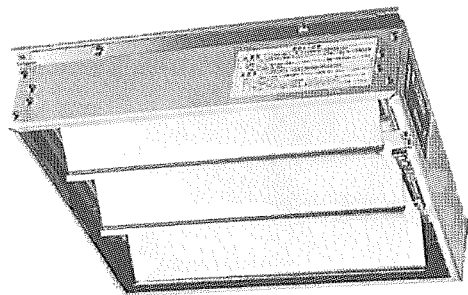
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。
 このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシ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 ☎0256(86)3711(代) 大 阪 支 店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 ショールーム インターネットホームページアドレス 名古屋営業所 ☎052(979)6181(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
<http://www.sugico.co.jp> 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
 E-mail:sugico@n@sugico.co.jp 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)
 東京支店 ☎03(3537)1951(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。

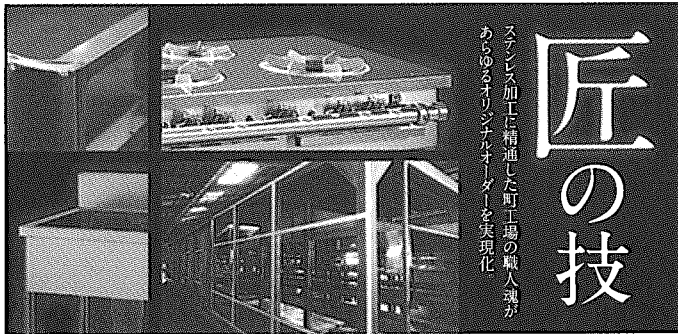
国内全域をカバーする、71 箇所の営業拠点ネットワーク。
地域に密着したきめ細かい充実したメンテナンスサービス。『フジマックの 365 日サポート体制』

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町工場職人魂が
あらゆるオリジナルオーダーを実現化

匠の技

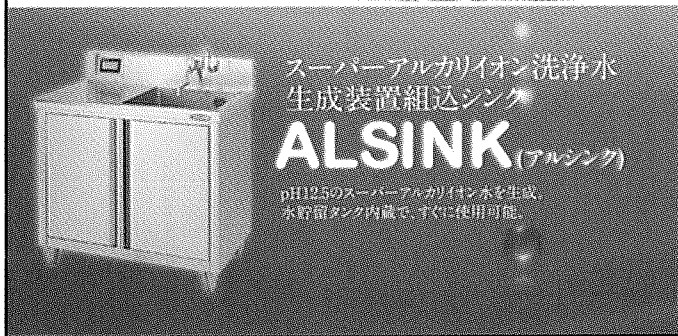


「食」を知り尽くした名脇役

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

Creative × Quality × Hi Serv



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生成。
水貯留タンク内蔵で、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。

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

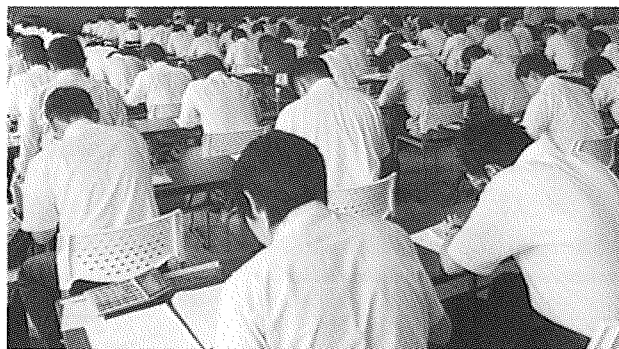


厨房設備士証は、
知識の証。

厨房設備士とは？

厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



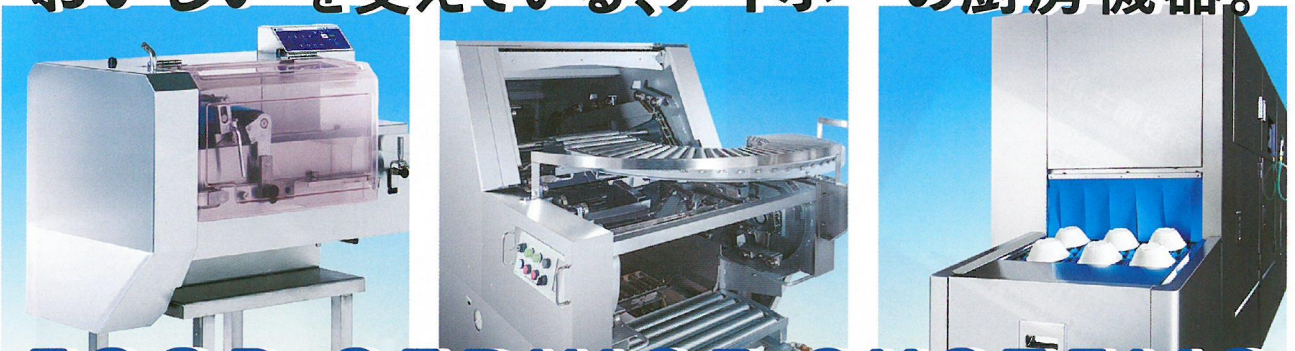
厨房設備士の資格認定は、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。



FOODMACHINERIES &



“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。



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

毎日にもう一に 安心の極意

備えあれば
東京ガス

ずっとも
安心サービス
ビジネス



パッチョ

東京ガスだからこそ! 安心お得な備え

ビジネス現場で頼れる、ずっとも安心サービスビジネス

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

厨房全体を見守る点検を無料で実施します。 厨房機器・給湯器の修理出張費が何度でも無料! 水まわりの急なトラブルもご相談ください!

※それぞれのサービスには適用条件がございます。

ビジネスでも、まかせて安心 東京ガス

ずっとも安心 ビジネス