

厨房

chu bou

OCTOBER
2018
No.592

10



平成30年台風第21号
平成30年北海道胆振東部地震
で被害に遭われた皆さまへ

小倉朋子の食・心・美 Part.2
国民食はビジネスに必要なか

フードビジネスコンサルタント魂
〜メニューにとって大切な食材、
仕入れと保管〜

やるKEY HACCP 実践編
カジュアルな居酒屋

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

新発売

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



SD210

新発売

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器

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



SMD14



熱湯循環式だしつゆ抽出機

だしつゆ18Lを30分で作る『だし職人』その秘伝は熱湯循環抽出、注ぎ出しまで風味と温度をキープ



SMD24

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量（6L,12L,18L）の釦を押すと自動的に所定量の熱湯をポンプアップし、タンク内にセットされただしパックを熱湯が循環しながら「だし」を抽出し、タイム時間後に停止する。これを「白だし」として使用するが、かえしを加えて混合攪拌し、別タンクに落として保温しておき注ぎ出し釦を押してどっぷりに注ぎ出します。

無沸騰噴流ゆで麺機



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。沸騰方式では水量の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噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

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



UM241

4食
25秒

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

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

www.n-sen.com

- | | | | | | | | | |
|--------|--------|--------|---|---|---|---|---------|---------------|
| 本
社 | 東
京 | 大
田 | 区 | 鶴 | の | 木 | 2-43-14 | ☎03(3750)4451 |
| 阪
大 | 市 | 城 | 東 | 区 | 永 | 田 | 4-2-7 | ☎06(6965)9600 |
| 名
古 | 屋 | 市 | 名 | 東 | 区 | 猪 | 高 | 台1-1324 |
| 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 | 市 | 大 | 城 | 5-21-24 | ☎092(513)9622 |

鮮度で、人を感動させたい。

開けたら閉める！

美味しいお肉は、保存温度から。保存温度は、熱い技術から。

COOL JAPAN
って、私の事だと思っていました。

冷やすことに、熱すぎる会社。

世界中に日本の、冷蔵庫を。

いい料理、いい冷蔵庫。

省エネに一生懸命

スーパーマーケットにも、います。

HACCPの概念に基づく厨房作りをニチワ電機がサポート致します!

豊富なレシピとソフト力で安心してニュークックチルシステムを導入頂けます

料理を冷蔵から自動再加熱、日々の食事を安全安心においしく

- 喫食者の満足度UP!
- 人手不足を解消
- 美味しさに貢献

**HACCP
対応**

リヒートウォーマーキャビネット

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

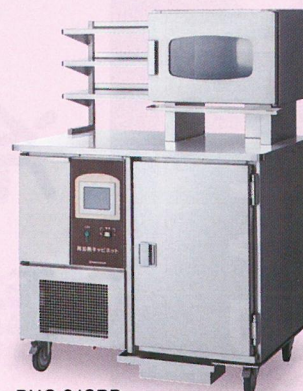
デイスービス 小規模施設向け!
給排水設備不要で場所を選ばない
単相200Vと100V電源で使用
冷蔵庫付き



RHW-720
○720×830×1880mm
○3φ200V 4.0kW



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



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



スチコン式再加熱カート

カートセパレーション方式でニュークックチルがより便利に!

温菜と冷菜を冷蔵状態で盛り付け、専用トレーにのせて同時にセットできます。

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

RHS-26(ステーション+カート)
・ステーション
○950×990×2000mm
○3φ200V 7.6/7.7kW (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

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

ニチワの電気厨房機
ISO 9001
認証取得
SC SAFETY&CLEAN
ニチワコール
0120-218506

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ロスター HOT MAX
SVMT-1WL



過熱水蒸気オープン
SVロスター 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

■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

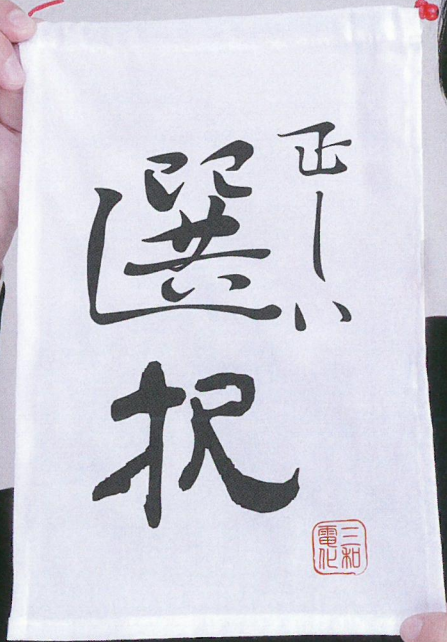
TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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。

ニッポンの せんたく

販売実績 NO.1*は 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

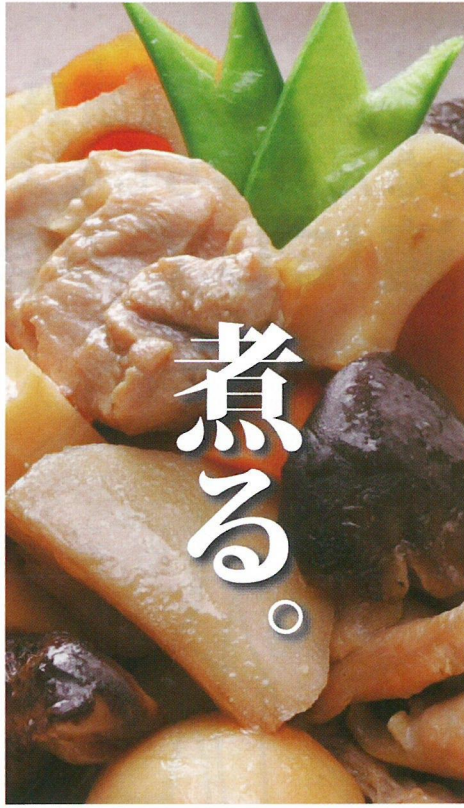


電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

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



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



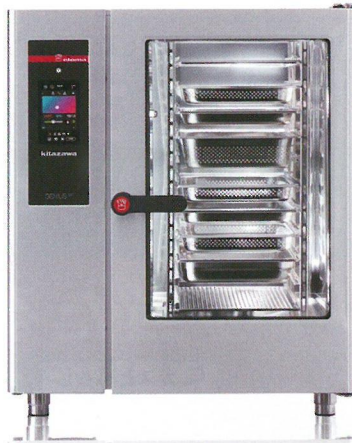
スチーム&コンベクションオーブン

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 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分

わたしはガス大好き^{がすの}我須野と申します
あなたの暮らしをより
安全・快適にしてみませんか？

がすのまもる
我須野 守

がすのきよみ
我須野 清美

ニャーガス

がすのただし
我須野 正

ガス
くら

経済産業省
ガス安全広報キャラクター
がすの
我須野一家

ガス機器の使用中は
必ず換気!
(給気と排気)

安心を見守る、
警報器の
設置・交換を!

古くなったガス機器は、
安全型に
交換!

ガス機器とガス栓は、
正しく
接続!

「ガスと暮らしの安心」運動

2018年9月1日～11月30日

主催：一般社団法人日本ガス協会/一般社団法人日本コミュニティーガス協会
後援：経済産業省
協賛：一般社団法人日本ガス石油機器工業会/ガス警報器工業会

"ホッと"なプレゼントが当たる!

<https://gastokurashi.com>

🔍 ガスと暮らし 検索



⚠️ ガスくさいときは、
すぐにガス事業者に連絡を!

一般社団法人 **日本ガス協会**
<http://www.gas.or.jp/>



HI-COOK

日本食の美味しさを世界へ

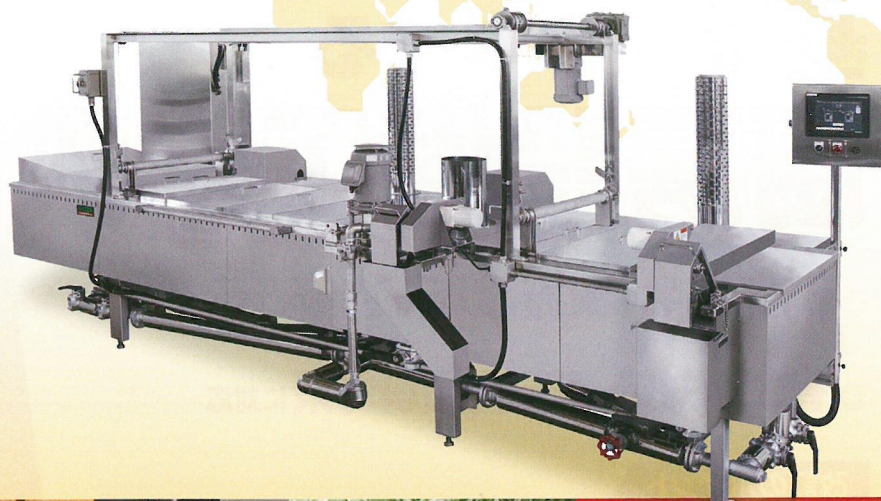
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で
熱効率74%達成

優秀
省エネルギー
機器受賞

DOBC-A型

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



アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

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

OZAKI

オザキガス厨房機器 ● 業務用



ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
ワイドレンジ**

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトッ
- ヒートトッ
- 台付コンロ
- 低放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
- はがみレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマダー
- ペキンダックプロイラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

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

おかげさまで好評発売中!

まだお持ちでない方はお急ぎください!

第7版

2016年発刊

基礎から学べる 厨房設備工学入門

表紙イメージ

- ◎ **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!!

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

新刊
発売

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,100円(税込)のところ、

JFEA会員の方は **1割引**※

3,690円(税込) 送料が別途
かかります

お申し込み方法

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

※ **申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。**

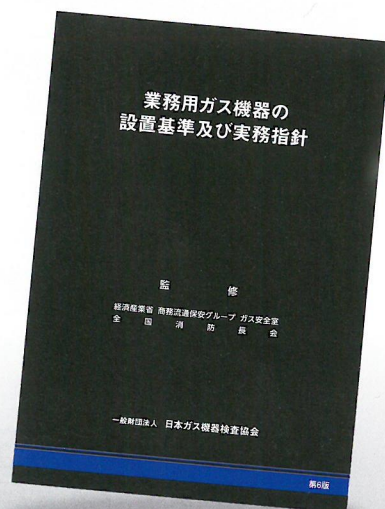
記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本(第6版)発刊!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

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

厨房女子が行く!

今月の
ゲスト

東京板金工業株式会社

経理部 松澤 泉さん



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。

松澤 弊社創立者である松澤清勝の次男・松澤潔の長女として、この世に生を受けました。生まれて間もなくから、毎日10時と15時の休憩時間に、自宅から工場までお茶を運んでいた母に連れられて会社へ行くことが私の日課で、工場は私にとって遊び場でもありました。

数年前、浅草にあった本社を町田に移す際に、父がとても苦しんでいました。ちょうど私も人生の岐路に立っており、ごく自然な形で、私だけでなく弟たちも、父と一緒に仕事をするようになりました。ある意味、私は厨房女子歴=年齢と言えるかもしれません(笑)。

お仕事の内容は? やりがいは?

松澤 主な仕事内容は、納品書や請求書の作成、支払いや入金、預金の管理などです。その他に、鏡開きやふいご祭りなどの準備や、繁忙期には工場の手伝いもしたり、お客さまからいただいた金魚やメダカのお世話もしたりしています。

やりがいは、祖父母が作り、両親がつなげてきた会社で働くことができるということは、私にとっては自分自身を知り、見つめ直す大切な時間にもなっ



事務方から工場の手伝いに、魚の世話までするオールラウンドプレイヤー

ており、とても満たされる時間を過ごせることです。私は音楽家でもあるので、そういう意味でも最適な環境なので、この環境にとっても感謝しています。

今後のあなたの夢を教えてください。

松澤 弊社は学校給食などで使用される厨房機器を製造しておりますが、全国の子どもたちだけでなく、世界中の人々がHAPPYでいられるように、祖父母や両親が仕事や人生を通して表現してきたこと、伝えてきた思いを大切に、弊社での仕事を通してはもちろんのこと、人生や音楽を通して私もそれらを表現し、伝えて行ける人になりたいと思っています。



幼少時の松澤さん(抱いているのがお父さんの松澤潔社長、右がお母さん)

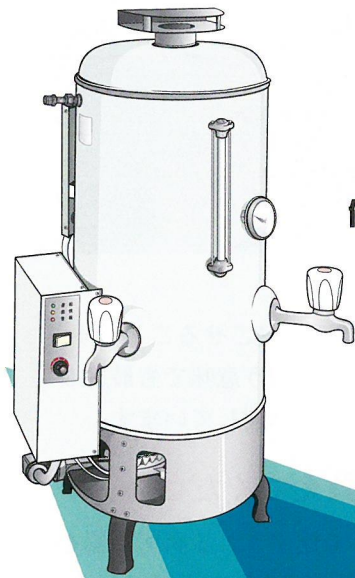
職場の方からのエール

父の茶毘直前、「私たちの子どもで産まれ変わってきてください」とお願いした、ちょうど一年後の同時刻に娘は産まれました。絵本を見たり、楽器で遊んだりしたように、目覚まし時計やラジカセを分解したり、ビデオデッキにウイナーやおせんべいを入れたりして遊んでいました。この子が男の子ならと、何度思ったことでしょうか。本社移転時には、彼女ならではの形で貢献し、現在に至っています。今後も自分らしく成長し続けてください。

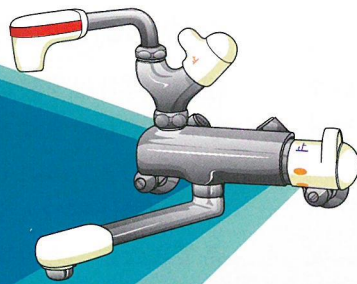
(代表取締役社長 松澤潔)

給湯 質

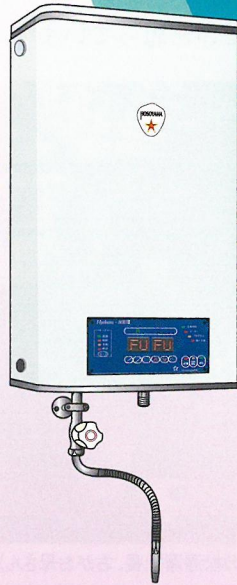
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

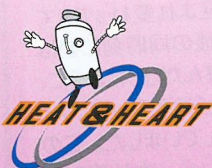
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

INTERVIEW	11	厨房女子が行く！(46) ————— 東京板金工業(株)
工業会関係	14	平成30年台風第21号 平成30年北海道胆振東部地震で被害に遭われた皆さまへ
	17	平成30年度厨房設備フォローアップ研修会開催会場に名古屋会場(東海北陸支部)が追加
関連団体	17	工業会後援による外食ビジネスウィーク2018が開催
官庁関係	18	油断・快適！下水道 ～下水道に油を流さないで～ ————— 東京都下水道局
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(2) 役員」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡 正高/安本 樹
ESSAY	24	映画の見どころ・台所(52) 『ブルージャスミン』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
	26	小倉朋子の食・心・美 Part.2(16) 「国民食はビジネスに必要なか」 ————— (株)トータルフード 小倉 朋子
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」(12) 「～メニューにとって大切な食材、仕入れと保管～」 ———— (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] (3) 「カジュアルな居酒屋」 ————— スタジオワーク(合) 上田 和久
厨房業界関連情報	36	最新外食トレンド2018(10) 「平成30年上半期の外食・中食動向」 ————— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
	15	旬に想う[秋の空気] ————— 杜子旬(佐藤 達樹)
	16	巻頭によせて[私の目を点にした上海での「一見」] ——— シンポ(株) 田中 利明
	20	北海道胆振東部地震の被災地を訪ねて
	38	工業会だより
	39	図書料金表
	40	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
	42	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	44	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
	46	会員一覧
	48	奥付[広告掲載企業名]

平成30年台風第21号 平成30年北海道胆振東部地震 で被害に遭われた皆さまへ

9月4日に日本に上陸した台風21号は、近畿地方を中心に猛威を振るい、関西空港の閉鎖や大規模な停電といった大きな被害が発生致しました。

さらに9月6日に発生した平成30年北海道胆振東部地震は、北海道に建物や道路の損壊に加え、広域にわたる停電が発生し、こちらも大きな被害をもたらしました。

お亡くなりになられた方々と、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。

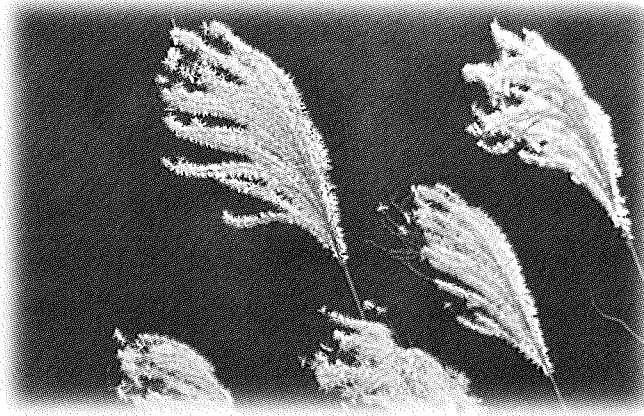
これらの災害により、当工業会も関西支部、北海道支部をはじめとして、多くの会員さまが影響を受けております。被災された方々をはじめ皆さまの一日も早い回復を心よりお祈り申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会

旬に想う

秋の空気

例年になく暑かった今年の夏が終わり、秋のさわやかな風が感じられる季節になった。



杜子旬



秋の気持ちのいい空気の中、カメラやスマホを片手に、ぶらりと散歩してみるのもいいものである。

この季節は、昔から「食欲の秋」とも、「芸術の秋」とも言われている、いい季節である。ここから冬にかけては、空気もカラッとして透明感にあふれるため、写真を撮るには絶好の季節でもある。

特に、朝や夕方は太陽の光が斜めからきれいに地上に届き、空の表情も豊かになる。そうした光をうまく写真に取り込むことで、思いがけない写真が撮れたりする。グループの記念写真、ちよつとドラマチックにシルエットで演出してみても面白い。

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。

私の目を点にした上海での「一見」

シンポ株 田中 利明

「百聞は一見にしかず」とはよく言われるが、認めたくない「一見」もあるものだ。わずか2泊3日の上海出張でのこと。現地子会社のスタッフが、初日は人気の焼肉レストラン(約100席)、二日目は同じく人気の串焼きレストラン(約70席)を案内してくれた。私の目を点にしたのは、人気の焼肉・串焼きではなく、両店の注文会計システムであった。結論を言えば、サーバー不要なのだ。お客一人で携帯電話を操作すれば、すべてOKだ。テーブルにQRコードシールが貼ってある。そこに自分の携帯をかざすと、そのレストランの注文メニューにつながる。ネット通販のようにデータ入力するだけで、注文は完了。注文取りを待つイライラもなければ、オーダーミスもあり得ない。

食事が終われば、会計チェックを自分で行き、承認メールを送ればすべて完了。会計を待つ時間はなくなる。「無銭飲食の場合はどうなる?」と意地悪な質問をぶつけたら、女性の若手社員は自慢気に答えてくれた。「シャチョー! (ここだけ日本語)、レストランから登録済みの携帯に払いなさいと電話が来るし、時間が立てば自動的に支払い処理されてしまうからノープロブレム」。

後発イメージの強かった中国が、いつの間にか日本のレストランを超えていた。米国ですら抜かれている。うさぎと亀の話をおぼろしく思い出す。POSシステムを開発した米国だが、レストランの注文・支払い方法は昔のまま。注文は、忙しいとサーバーの都合優先で待たされるし、カード払いでも、1台しかない決済端末を、あちこちのテーブルに持ち運んでいる。時間はかかるし、旧式だとデータがコピーされる心配すらある。

点になった自分の目で店内を見渡すと、携帯を操作しているお客さまがほとんどだ。年配の方も携帯を迷わずに使っている。注文・支払手続は情報ネットに任せて、店舗スタッフは接客に集中できる。来店時の歓迎・挨拶、メニューの紹介、食べ終えたお皿の回収など、人の方が適している仕事を、丁寧かつ手際よくこなしていた。待ち時間も減り、テーブル席の回転率も高まる。お客さまにも、店にとってもWin-Winの適材適所システムである。

ちょっと前まで、外食産業の発展度は日本、米国、中国の順番と感じていたが、今回、私の目を点にしてしまった上海のレストランは、中国、日本、米国に順番を逆転させてしまったのではないかと感じる。中国は固定電話の時代を経ずして、いきなり携帯電話のIT社会が到来したので、抵抗なく利用され、急速に普及して行ったという。「後発の利」である。おまけに市場が桁違いに大きい。上海を車で走ると、新宿副都心のような高層ビル群が、次から次へと出現してくる。何度か上海には出張しているが、今もってこの街の全体像がつかめないう。街の端から端へと高速で走っていても、どのくらい走ったのか分からなくなってくる。東京や大阪・名古屋の何倍も大きい。

製品は市場が育てる。市場が大きいほど、製品レベルも高くなる。中国メーカーが技術習得段階を終え、実力を上げてきている。日本の外食産業を支えるわれわれ厨房メーカーの宿題が、中国でたくさん待っているのを感じながら、上海を後にした。

平成30年度厨房設備フォローアップ研修会開催会場に 名古屋会場(東海北陸支部)が追加

本年度も厨房設備に関わる方々を対象にした平成30年度厨房設備フォローアップ研修会が、「HACCPの基礎と法規制(仮)」をテーマに、スタジオワーク(合)の上田和久氏を講師に迎え開催されます。

既報の会場に加え、新たに名古屋会場(東海北陸支部)が追加されました。

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ので、参加ご希望の方は、当工業会ホームページで申込用紙(PDFファイル)をダウンロードして必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。

[工業会事務局 吉野高広]

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	日時/会場
関東支部	東京	平成30年10月11日(木) 東京ガス(株)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
東海北陸支部	名古屋	平成30年12月6日(木) 会場未定

※東北支部、中四国支部も開催予定

関連団体情報

工業会後援による外食ビジネスウィーク2018が開催



開会式のテープカットに臨む、谷口会長



531社が出展した

8月28日から30日にかけて、東京ビッグサイトで、「外食ビジネスウィーク2018」が開催された。これは「第13回ラーメン産業展」「第9回そば・うどん産業展」「第11回居酒屋産業展」「第6回カフェ・喫茶産業展」「第2回洋食レストラン産業展」「第2回ホテル・旅館産業展」「第2回飲食店繁盛支援展」の七つの展示会を一堂に会した、外食業界・宿泊業界に向けた商談展示会であり、外食ビジネスウィーク実行委員会が主催し、工業会が後援している。

8月28日は開場に先立ってオープニングセレモニーが催され、堀正人外食ビジネスウィーク実行委員会実行委員長や経済産業省・農林水産省などの関係者と共に工業会・谷口会長も壇上に立ち、テープカットを行った。

展示会会場には、飲食・宿泊業界関連企業のブースが並び、工業会会員企業も多数出展し、最新の厨房設備機器をアピールしていた。

[工業会事務局 花田政孝]

官庁関係

東京下水道局



油断・快適！下水道

～下水道に油を流さないで～

◆ 油脂分を下水に流すと

店舗の衛生上の
問題に！

• お店から流れ出た油脂分は排水管・下水道管の中で冷えて固まり、詰まりや悪臭、害虫発生の原因となります。

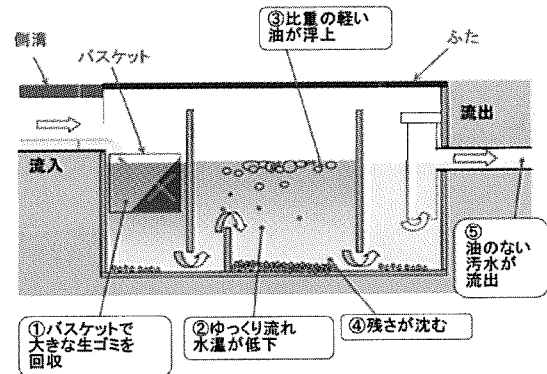
環境悪化！

• 固まった油脂分が豪雨で押し流されて川や海に流れ出ると、水質を悪化させてしまいます。

→ これらを防ぐため、グリース阻集器の設置と適正な維持管理が必要となります。

◆ グリース阻集器とは

排水中の油脂分を分離・貯留して排水管・下水道管に流さないようにする装置で、グリストラップとも呼ばれます。阻集器内に流れ込んだ排水中の油脂分は、比重差によって浮上し、油脂分の少ない排水だけが排水管へ流れていきます。



◆ 飲食店等にはグリース阻集器の設置が必要です。

- * 東京都下水道条例施行規程第3条の2
- * 建築基準法関係規定 (昭和50年建設省告示 第1597号)

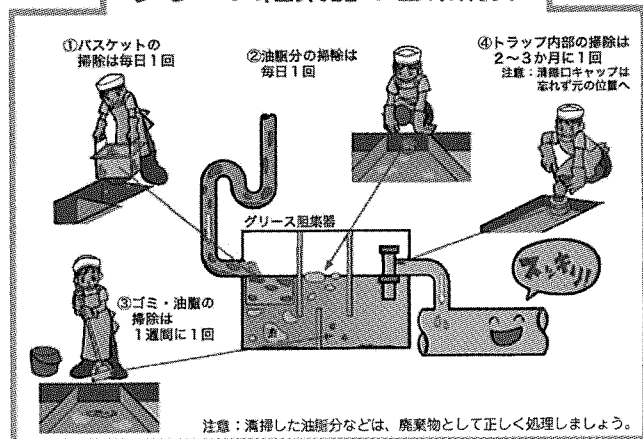
◆ 適正な維持管理をしましょう。

清掃を行わないと阻集器の能力が低下してしまいますので、日々の清掃を必ず行ってください。

〈清掃の頻度〉

- ① バスケットの掃除：毎日1回
- ② 油脂分の掃除：毎日1回
- ③ ゴミ・油脂の掃除：1週間に1回
- ④ トラップ内部の掃除：2～3か月に1回

グリース阻集器の日常清掃



◆ 詳細リーフレット

上記に関する詳しい内容については、リーフレット「グリース阻集器の設置が義務づけられています！」をご覧ください(下水道局ホームページからダウンロードできます)。

〈URL〉http://www.gesui.metro.tokyo.jp/living/life/oil/food_onegai/

〈QRコード〉



「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人 日本厨房工業会
広報編集委員会

一般社団法人日本厨房工業会では、「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」のポスターを作成致しました。これは、

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
- 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
- クライアント／ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止

を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

会員の皆さまには現在厨房機器を使用されているクライアント／ユーザーさまにこのポスターを頒布していただき、是非今後のビジネスにお役立ていただければと存じます。

ポスターのデータはPDF形式です。工業会のホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) からダウンロードし、印刷してお使いください。A4判・カラーでの印刷を推奨しておりますが、モノクロ印刷でも利用できるデザインとなっております。



安全が第一だ俺は昔から言ってきたはずだ

業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は1年ごとの点検をお勧めします。

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

JFEA 一般社団法人 日本厨房工業会

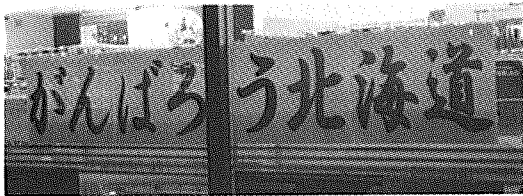
※使用例

- 印刷したポスターをクライアント／ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等にご貼るようにお勧めしてください。
- 応接室等、外部の方に見える所に貼ってください。
- チラシとして、商品カタログやマニュアル等に折り込んでください。

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

本ポスターの著作権並びにキャラクター肖像権は、一般社団法人日本厨房工業会に属します。使用・配布形態に関しては、特に制限はございません。ただしポスター右下の「会員名記入・刻印欄」に貴社名を入れる以外の改変を行っての配布、有償での配布や商品化等の二次使用についてはご遠慮くださるようお願い申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会
東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL : 03-3585-7251 FAX : 03-3585-0170



北海道胆振東部地震の被災地を訪ねて

工業会事務局 花田 政孝

9月6日3時7分、北海道胆振地方中東部を震源として、北海道初の震度7を記録した「平成30年北海道胆振東部地震」が発生しました。これにより、9月18日現在で死者41人、負傷者681人という惨事となり、また大規模な停電が発生し、北海道は大きな打撃を受けました。

そんな中、9月15～17日にかけて、北海道安平町～札幌市にかけて訪ねて参りました。自腹なので、及ばぬ所



一部店舗を営業停止している新千歳空港

はご容赦ください。さて、北海道の主要な玄関の一つである新千歳空港ですが、3階より上のフロアは営業停止のままです。

札幌市白石区にある、(株)白石製作所(北海道支部)



(株)白石製作所の経営する焙煎研究所で、吉田社長にお話を伺いました

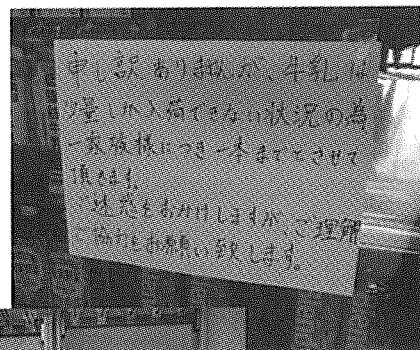


地震直後の白石製作所社内の様子(撮影：吉田元海・(株)白石製作所代表取締役)

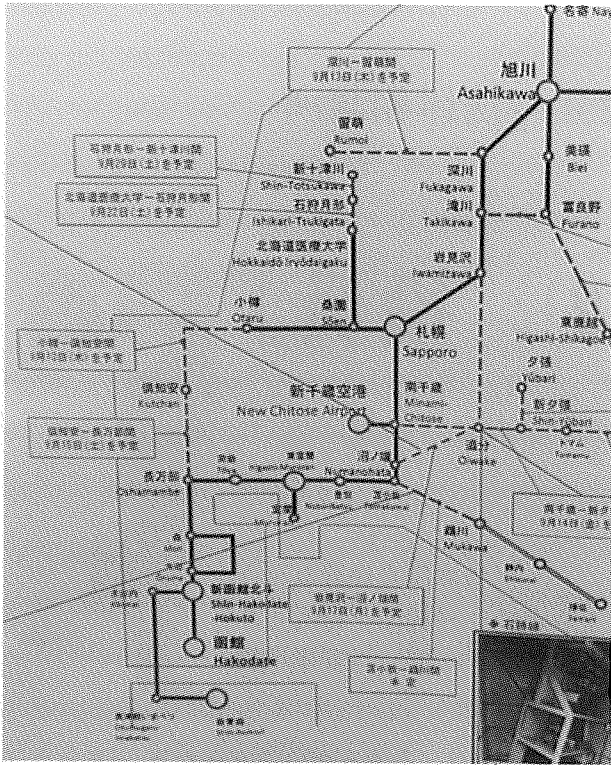
の吉田元海代表取締役にお話を伺ったところ、札幌市白石区では震度5強、社内はボール盤が倒れたりネジの詰まった箱が引っ張り返ったりした程度で済んだので、木・金曜日は停電ということもあり、片付けに専念したとのこと。また、同社吉田義一会長の話では、深夜で火事などが発生しにくかったのが不幸中の幸いだったが、震源に近い安平町などでは倒壊した家があった、とのことでした。

確かに札幌市中心部には目立った被害はあまり見当たりませんが、それでも札幌駅が節電して薄暗く、コンビニなどでは物流の混乱が収まらず、特に牛乳と冷凍食品・氷類は空の棚が目立ちました。また、地震による建物の点検や、電力不足などに起因して、営業自体を取りやめたままの店舗も散見されました。

鉄道に関しては、10日以上経っても、JR北海道路線では各地で運休。再開している路線でも徐行運転・特急の運休などを行っていて、電源トラブルで広範囲にわたる運休が発生したりして、ネットの路線検索ソフトなどが参考程度にしかならないケースも少なからず。実際17日午前には苗穂駅の電気トラブルで広範囲にわたる列車が運休し、駅前には新千歳空港行き的高速バスに乗り換えようとする旅行客が何百人も並びました。



コンビニは営業を再開していたものの、物流の混乱のためか、欠品が目立った



札幌近郊のJR北海道の復旧予定



液状化により地盤の沈下した清田区の住宅地

盤に地割れが見つかったために立ち入り禁止、避難場所は線路を挟んで反対側の青葉会館、授業は近くの中学校の校舎を借りての再開となっていました。

以上駆け足で見えてきましたが(電車とバスを使ったので、本当に徒歩で駆け足ですが)、電気、水道、鉄道といったライフラインの断絶による生活の不便と今後の再建は困難を極めると思います。一日も早い実効的な施策と回復が訪れることを願ってやみません。



電気トラブルで電車が止まり、電光掲示板の時刻表が白紙に

空港までの高速バスは15分に1本の割合なので、並んでも1時間近く待たされることになり、周囲には「空港まで1万2,000円、4人で一人3,000円」と相乗りを勧誘するタクシー運転手の姿も。

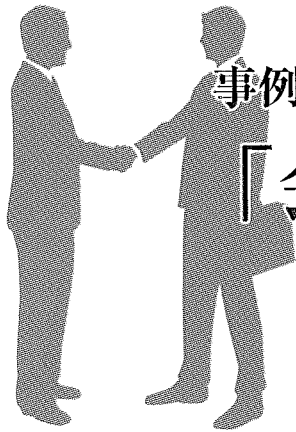
そんな感じで交通機関の混乱は続いていましたが、その他の日常生活はまぎまぎでした。

しかし中心部から離れた札幌市の清田区では、地震によって地盤の液状化が顕在化し、道路から公園まで陥没と歪みと地割れが発生し、瀟洒な住宅街で多くの住宅が被害を受けていました。

また、震源地に近い安平町では大規模な停電と断水が発生し、本来避難場所として使用される予定だった丘の上にある追分小学校では、校舎付近の地

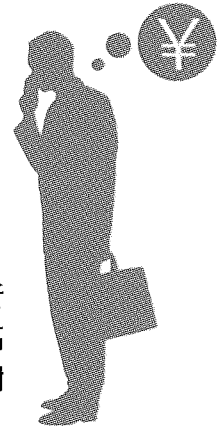


立ち入り禁止となった追分小学校



事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所

『会社法の 基礎知識(2) 役員』



坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

1. 総論

前回、株式会社の設立までの流れを説明した。

便宜上、前回設立した会社は「A工業株式会社」ではなく、「ちゅうぼう株式会社」と呼称して、説明をする。法は、すべて会社法を指す。

2. 事例

「ちゅうぼう株式会社」を設立した社長のAは、順調に仕事を増やし、従業員も増えて行った。現在は、取締役はA一人だけであるが、役員を増やした方が会社の信頼につながるという話を聞いた。

Aは、自分以外にも役員がいた方が良く考えたが、どういった人をどの役職に就けるべきか、役員の仕事はどういうものがあるのかということを知らなかった。

会社法上、役員については、どのような規定となっているのだろうか。

3. 役員の種類

(1) 会社法上の役員は、取締役、監査役、会計参与、会計監査人等に関して規定がある。

(2) 「取締役」は、会社に必ず一人いなければならない(法326条1項)。取締役が一人もいないという

株式会社は、存在しないこととなる。「ちゅうぼう株式会社」でも、現在は、社長であるAのみが取締役であるが、基本的には一人でも問題はない。

取締役は、二人以上いてもかまわない。そして、株式公開している会社(株式を譲渡する場合に会社の許可がいらぬ会社)など、ある一定の場合には取締役会を置かなければならないが、この取締役会を置かなければならない場合は、3名以上の取締役が必要となる(331条4項)。

このように、会社規模が大きくなることにより、役員の置き方にも会社法上の決まりが厳しくなるのである。

取締役は、会社の業務を執行し、会社の経営に関する事項を決める権限を有する。

(3) 「監査役」は、文字通り取締役の業務を監査する者である。取締役に事業報告をさせたり、財産状況の確認をすることができる。

取締役が自ら監査役となることなどはできない。自己監査となっては、意味がないからである。

先ほどの、比較的規模が大きい株式会社は取締役会を設置しなければならないことを説明したが、取締役会がある会社は、監査役を必ず設置しなければならないというルールがある(法327条2項)。

(4) 「ちゅうぼう株式会社」の場合、公開会社ではないため、必ずしも取締役を3名以上にしたり、監査役を設置したりする必要はない。

もっとも、設置の必要がなくとも、取締役会があれば、経営が社長一人の独断で決まることなく多角的に検討されているとの信頼を得ることもできるし、監査役を設置することで会計状況に不正がないことが担保されているとの信頼につながることもある。そのため、会社法上の義務の有無にかかわらず、これらを設置している会社も多い。

4. 役員と従業員との関係

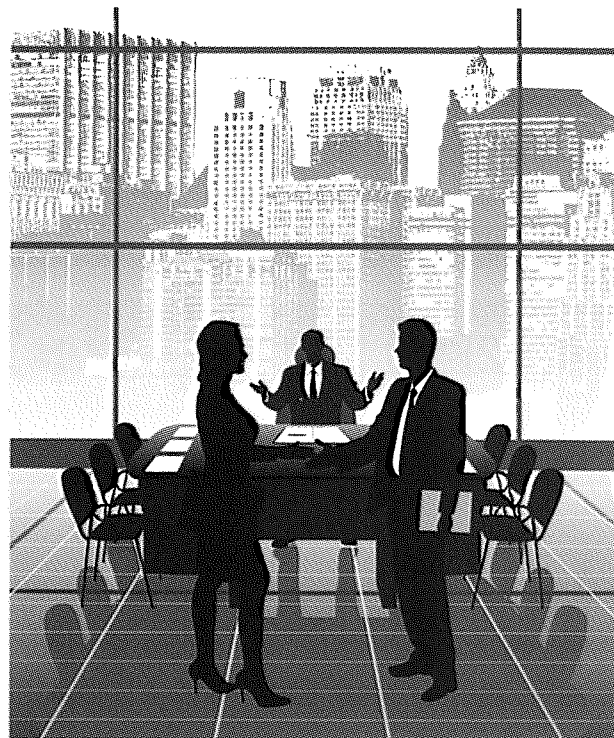
会社と役員との関係は、委任契約とされている(法330条、民法643条)。

これは、従業員が雇用契約(民法)として会社から指揮命令を受ける立場にある場合の規律と異なっている。

しかしながら、会社の役員は、労働者ではないとただちに言えるわけではない。

実質的には社長などの指揮命令下にある従業員の立場にありながら、役員になっている場合も多く、その場合は会社法上の役員としての規律も受けるが、実質的な働き方を見ると労働者として労働基準

法(残業代の請求が可能になるなど)の適用を受ける場面もあるので、注意が必要である。



【顧問契約先】

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

【相談内容例】

- ・債権回収 ・契約書、定款等のリーガルチェック
- ・従業員の個人的な相談等、法的な知識を必要とする相談であればどのような相談も可能です。

ただし、渉外事務所ではないので、外国法にかかわる案件については回答できない場合があります。

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

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

【法律相談の手順】

手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

※各ご相談案件の初回のみ事務局へご連絡願います。(会員確認及び法律事務所への紹介のため。)

※事務局担当者 水野 電話番号：03-3585-7251 E-Mail：mizuno@jfea.or.jp

手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。

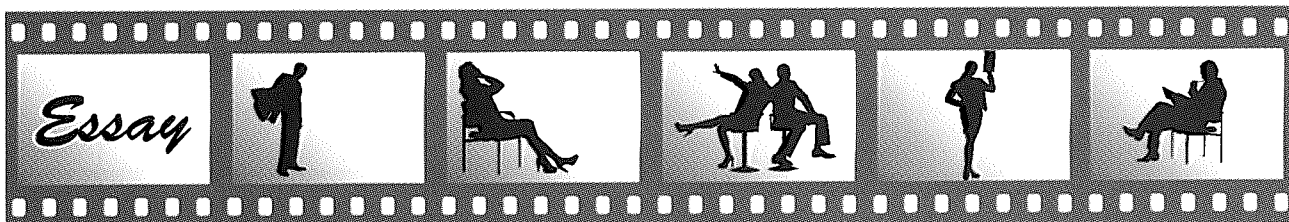
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹



映画の見どころ・台所



姉妹と男たち、三者三様の台所模様

アカデミー賞に24回もノミネートされた、おなじみウディ・アレンの作品である。彼は監督・脚本・主演をこなすという点では、チャールズ・チャップリンやオーソン・ウェルズに匹敵する。一方、80歳を過ぎても(1935年12月生まれ)コンスタントに映画を撮り続けている点では、クリント・イーストウッドと良い勝負だ。ちなみに彼はイーストウッドより5歳年下だが、監督した映画の本数では10数本多い(2018年現在で約50本?)。

『スリーパー』『アニー・ホール』『インテリア』『マンハッタン』『カイロの紫のバラ』『ハンナとその姉妹』『ブロードウェイと銃弾』『それでも恋するバルセロナ』『ミッドナイト・イン・パリ』などなど、数え切れないほどのコメディや恋愛映画の傑作を撮り続け、映画ファンを楽しませてきた。

本作では、ニューヨークでセレブ生活をしていたジャネット(ジャスミン:ケイト・ブランシェット)が、無一文になってサンフランシスコにいる義妹ジンジャー(サリー・ホーキンス)のもとに転がり込む。姉妹は共に養女で姉は大学に進学したが、養母の愛情を感じなかったジンジャーは早々に家を出た。現在はスーパーのレジ係で、二人の息子がいるシングルマザーだ。付き合っているチリ(ボビー・カナヴェイル)と近々一緒に住もうとしていた矢先であった。

ジャネットは後一年で卒業という時に夫ハル(ア

レック・ボールドウィン)との結婚で大学を中退した。ところがゴージャスな生活をさせてくれた彼女の夫は、実は詐欺師だったのである。ある日ハルの浮気が引き金となり、彼の素性に薄々気付いていたジャスミンは、激高ついでに、何とFBIに彼の罪状を通報。彼は逮捕され、その後自殺。ハーバード大学で首席という自慢の(義理の)息子は退学して家を出てしまい、彼女もセレブ生活とはオサラバと相成る。

繊細なジャスミンはPDD(注意欠陥障害)で、特効薬は“ウォッカ・マティーニ”であった。ここで余談だが、このカクテルは007ことジェームズ・ボンドの愛飲酒として一躍有名になった。マティーニは、本来ジンとベルモットをスティア(棒でかき混ぜる)して作る。ボンドがジンの代わりにウォッカを入れたこの酒を、「スティアでなくシェイクしてくれ」と言うので、マナー違反でなく気障に聞こえるのが面白い。さて本論だが、プライドの高い彼女が、従来とは真逆な環境で暮らして行けるのか? その行く末は? というお話である。物語は彼女のセレブ時代の過去とリアルな現在とが、交互に絡み合いつつ進行して行く。

ところでこの筋書きは、どこかで観たような話である。そう! テネシー・ウィリアムズの『欲望という名の電車』の女主人公“ブランチ”がダブる。映画はエリア・カザン監督で、“ヴィヴィアン・リー”が気位の高い姉のブランチを演じ、2度目のアカデミー賞主演女優賞に輝いた。辟易とするほどの凄まじい内容だったが、本作はそれに比べると少々軽い!

ウディ・アレンは、ギャグライター・放送作家・コメディアンを経て映画監督となり、小説も書くクラリネットも演奏する、多彩な才能と実績の持ち主である。生まれ育ったニューヨークを舞台にしたコメディや恋愛モノを得意とし(近年はヨーロッパも多い)、自身は神経質な主人公を演じながら、辛辣な目で自らの出自や肉体的なコンプレックスをスクリーンに投影し続けてきた。ジャズ好きなので『マンハッタン』では『ラブソディー・イン・ブルー』を、本作でも名曲『ブルー・ムーン』を流し、抜群の効果を上げている。

ではここで厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンはジンジャーの家、ジャスミンの家、新たな恋人ドワイト(ピーター・サースガード)の新居の3カ所が出てくる。ジャスミンの家のキッチンはゴージャスそのもので、いかにも高級なしつらえの扉付き収納棚が大きな部屋の周囲を取り囲み、部屋を仕切るように真ん中に、サイドボードが二つ背中合わせで設置されている。そしてワインをはじめ、数々の酒類がやたらと目に付く。

ドワイトの家ではまだ家具が入っていないので、キッチンはジャスミンのコーディネートセンスが発揮されるのを待っているようだ。頻繁に登場するのは、ジンジャーの家のダイニングキッチンである。決して広くはない部屋でキッチン部分の棚に扉はないが、皿・コップなどの食器が整然と収納され、4～5本の吊り下げられたフライパン類やロール状のキッチンペーパー、横に棚積みされた5～6本のワインなどが印象深い。

キッチンはそれを管理する人の“人となり”を反映するので、姉が言うほど「妹は頭が悪く大ざっぱ」は当たらず、キッチン?と整理されたキッチンを見れば、姉よりはよほどのしっかり者で、血の繋がりはなくても姉への“姉妹愛”は相当なものだと分かる。ここでは姉妹が互いの心情を吐露したり、妹の恋人チリが暴れ回ったり彼女といちゃついたり、ジャスミンが妹になじられ「今日、ここを出るわ!」と宣言する場所となっていた。

映画の方はその後ジャスミンが歯科医院の受付として悪戦苦闘をしたり、歯科医師に言い寄られたりするが、気分転換に姉妹で参加したパーティーで、それぞれ新たなパートナーを見つける。姉は外交官ドワイト、妹は音響技師で、共に“熱愛話”はトントン拍子に進む。体を張った女性が強いのか? 女性の体に男が弱いのか? さてさてその真実は?……である。

続いてジャスミンは天性のセンスであつという間

にドワイトを虜にし、婚約指輪を買うまでになるが、何とその場で妹の前夫と出くわし、正体がばれる。彼女はかつて妹夫婦から20万ドルを自分の夫に投資させパアにした過去があり、これが原因で妹は離婚したのだ。

ところでウディ・アレンはどう見ても神経質でパツとしないイメージだが、多くの女優が彼の作品に出演を希望するとのことだ。またダイアン・キートン(『アニー・ホール』)と付き合い、ミア・ファロー(『カイロの紫のバラ』)と同棲してきたモテ男だ。「あんなおっさんのどこがいいの?」と言いたいが、「あ〜うらやましい」の一言に尽きる。だがここに来て、彼の性癖(二人の養女への性的関係)が再暴露され、この先には暗雲が立ち込めているようだ。

さてお分かりのように、ジャスミンの花は白なのに「ブルージャスミン」なのは、「鬱症のジャスミン」という意味が含まれている。ジャスミンを演じたケイト・ブランシェットが抜群に巧く、ラストで彼女が軋轢の末“壊れて行く様”はもう“絶品”としか言いようがない。彼女はこの演技でアカデミー賞の主演女優賞をはじめ数々の賞に輝き、さらに妹を演じたサリー・ホーキンスもなかなか味のある演技で、アカデミー賞助演女優賞にノミネートされた。

ラストは何も持たずに妹宅を出たジャスミンが、通りのベンチで“ぶつくさ”と独り言を言い始めてエンドとなる。何かお先が真っ暗な“やるせない”結末で、「アレン監督! これでは“ブルージャスミン”ではなく、“ブラックジャスミン”じゃないか!」と叫んでしまいたくなる。

『ブルージャスミン』



監督・脚本:ウディ・アレン
撮影:ハビエル・アギーレサロベ
出演:ケイト・ブランシェット、アレック・ボールドウィン、サリー・ホーキンス、ボビー・カナヴェイル、ピーター・サースガード

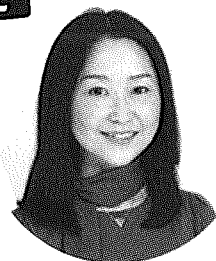
『ブルージャスミン ブルーレイ』

価格:Blu-ray 4,700円(税抜)

発売元・販売元:(株)KADOKAWA

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16回

国民食はビジネスに必要か

「〇〇は日本の国民食です」という、よく耳にするこの一文。皆さまでしたら、〇〇にはどんな料理が当てはまりますか？ 本来は、日本ならではのご飯、そば、焼き魚などが入っても良いのでしょうか、通常は、カレーライス、餃子、ラーメンがよく言われるメニューで、現代の「国民食」と思われます。これらはすべて日本発祥ではないのですが、外来からやって来た料理を日本流にアレンジして、日本食に仕立てたメニューです。

“国民食”であるためには、いくつか条件があります。まず、老若男女問わずに愛されなくてははいけませんし、食べ手の仕事や生活習慣にもあまり提供はない料理です。あまり高値でもいけないでしょう。その点から言えば、回らないすしは国民食になりにくいけれど、回転すしも国民食の一つになり得そうなのですが、私の考えとしては、回転すしは機械をかなり使うので、味の違いが出にくく、それは国民食ではない、と思っています。なぜなら、家庭でも作り、外食でも食べる、といった食べる場所も選ばないのが国民食だと思うからです。

また、「一生に一度は食べてみたい」というものではなく、人生の中で何度も食べたくなり、かつ、実際に食べる頻度が高く、日常の中に溶け込みやすい料理であること。さらに、トレンドでもダメです。時代が変わっても半永久的に愛されなくてはいけないのです。これは大変難しい！ それから、見た目や味のバランスや癖になるなど、諸々、国民食になるためにはハードルがたくさんあるのです。

ある飲食店のクライアントさまから、「次の国民食にしたいので協力してほしい」とお店メニューに関するご相談をいただきました。国民食のための多くの諸条件を考えますと困難な部分もありますが、国民食に近付くためにご協力しています。

現代人のニーズと、将来も続くと思われるニーズを踏まえながら作り込まなくてははいけません。そもそも「現代人のニーズ」というのが曲者です(笑)。飲食店

の売上を上げるには、原則として「主たるターゲット客を想定する」のが常識とされています。世界の誰にでも受け入れられる店などあり得ないため、受け手側をフォーカスしてその中で勝とうとするわけですね。しかし国民食を完成させようとしたら、フォーカスではなく広いパイを狙うので、逆に門戸を広げて考えなくてはいけなくなります。しかし一方で、広く大衆に受けられるメニューになれば、参入者も増えますから、需要はあってもその中で競争が激しければ、勝ち抜くのはこれまた困難になります。

料理に限らず、すべてのビジネスは同じかもしれませんが、例えば家庭用調理道具を例に考えてみても、「すべてに万能、これ一つで何役もこなせる」ものが発売されたかと思うと、「バイナップルの芯をくり抜く専用器具」など、ただ一つの作業に特化したものが開発もされます。

現代人は、「面倒くさがりで、簡便利便を求める」と思われますが、それは一体どの部分に「簡便」であり「利便」であるのか、です。一つあれば何役もこなせる器具の利便は「モノを増やさない生活が可能」「保管も洗浄も楽でスペースも空く」「分かりやすい」などが挙げられます。しかし、作業の目的に対する結果は「まあまあ」となりやすく、秀でた結果は得にくい、というデメリットがあります。一方で、特化した商品は、その目的に関してはとても便利で良い結果も出やすいという利便性はあれど、他の作業には不向きという不便さがあります。目的別に特化した商品が増えれば、収納スペースも必要になります。

両者のどちらを、どのタイミングで、どう選択するべきなのか。

すべての仕事は、個性と非個性のバランスの見極めが大事ななあとと思います。「お客さまに愛される」の“お客さま”は、一体どのお客さまとすべきなのか。改めて考えています。

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12回

～メニューにとって大切な食材、仕入れと保管～

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



こちらで毎月執筆させていただくようになってから、早いもので1年が経ちます。

メニュー開発の意義と重要性から始まり、基本業務、開発手順方法、ターゲット設定、人材活用、マニュアルの必要性、インバウンド需要、食志向トレンド、カフェブーム、什器や環境の演出、地域や観光、他店との差別化を各回で述べさせていただきました。

今回は料理、メニューにとって一番の主演である「食材」についてお話ししたいと思います。

私が食の仕事についてから15年ほどになります(諸先輩方からすると、まだまだ未熟な経験で語るのも僭越ですが……)。

その間には、本当にさまざまな食材に出会ってきました。仕事を通して初めて知る食材もあれば、自らがどうしても調理を試みたくて出向き、手に取れたものもあります。

当たり前のことですが、食材は降って湧くものではなく、必ずやそれを生産する人やストーリーがあります。その想いを知ることで、メニューの深みや厚みが増し、魅力ある料理(メニュー)になる部分も大いにあると思っています。

今から10年ほど前に、野菜の勉強をしたいと思います、「野菜ソムリエ」という資格を取得しました(野菜ソムリエとは……(一社)日本野菜ソムリエ協会が認定する民間資格。野菜や果物の生産、目利き、栄養、素材に合った料理法などの専門の知識を持っていることを認定します)。

そのおかげで、各地の生産者さんとの出会いがあり、畑に出向くことができました。

さまざまな農法はもとより、一つの野菜にかかる情熱やこだわりは特性にもよく表れるので、料理法や味付けのヒントになることが多かったです。

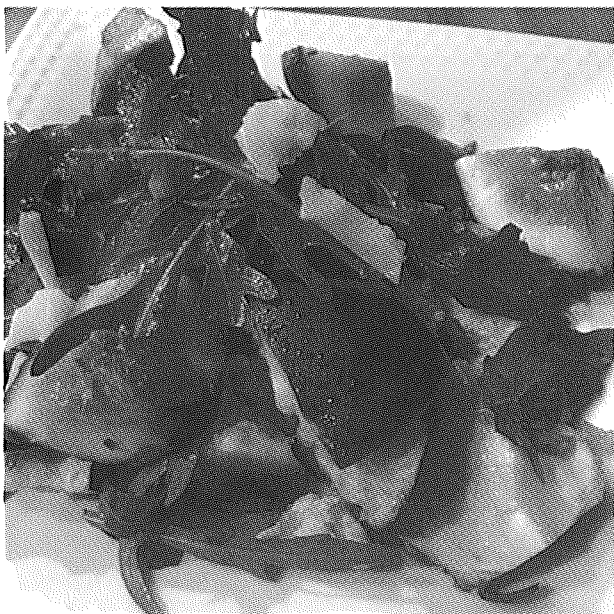
また生産現場を見るということは、とても感性やアイデアを引き出してくれるチャンスでもあります。

最近では、トップシェフをはじめとして、料理人自らが各地の隠されたおいしい素材を求め、足を運ぶことも珍しいことではなくなりました。料理人が各地方の名産を知って、それを調理し、商品化するブランディングもあります。最近では旅番組のように、芸能人や料理人が旅をしながら料理をして行く料理番組もありますね。

日本の特性 旬を感じる食材

日本は世界でも稀に見る、南北に長い地形です。それはまさに、季節が移動をして行く証です。これを別名「旬のリレー」と言います。日本が四季に恵まれた風土であるのは言うまでもありませんが、南の地の旬から始まり、北の地に移るまで、各地の旬を楽しめるということです。アスパラガスに例えれば、九州の産地で4月に始まり、北海道の旬は6月後半から7月になります。4ヵ月近く、一つの食材を私たち生活者が楽しめるということです。それはまさにメニューに生かせるポイントだと思います。

4ヵ月の間、各地域それぞれの特徴を生かし、(太



旬～水ナスとイチジクのサラダ

さ、味の移り変わりを分かりやすくお皿やPOPで表現することなどで)「今月の逸品アスパラガス〇〇産」としてシンプルにゆでたものを各店のこだわりの調味で仕上げれば、それだけでもこだわりのメニューになります。

旬というのは意識をしなければ流れ去るものですが、何よりも贅沢だということを前面に打ち出すのは重要だと思います。

また他の例として、年間を通じて出回っている食材も旬があるということを表現するのも、有効です。

ニンジンやジャガイモは見慣れた野菜なので、それ自体でメニューの価値を上げるのは難しいと思われがちですが、それこそメニュー開発の醍醐味です。

ニンジンには、新ニンジン(春ニンジン)と呼ばれる季節があります。初春に収穫されるニンジンのことを言い、冬の厳しい寒さに耐えて育った春ニンジンは、通常のニンジンよりも甘くて軟らかく、みずみずしい特徴があります。また通常のニンジンよりも水分を多く含んでいて、皮が薄くピロードのようになめらかです。生食が向いているので、季節メニューとしてのプレミアム野菜スティックやサラダ、マリネなども特化して、お客さまにお勧めできます。

見逃せないのが、原価の面でも有効だということです。旬のものはその季節に一番収量が多いものと言います。収量が多いということは、仕入れ価格も

比較的抑えられるもの。

例えば、魚の場合は一つの魚を刺身、煮る、揚げ、蒸す、焼くというさまざまな調理方法で、いくつものメニュー展開が低原価で提供できます。

既に旬を取り入れている飲食店さんにさらにお勧めしているのは、「食材の走り、旬、名残りをバランス良く取り入れること」です。季節を先取りできるような目新しいもの、今が一番おいしいもの、季節の終わりを感ずるもの、という3観点で取り揃えると、お客さまの視点に厚みが生まれ、プロの料理という印象を残すことができるでしょう。

■ 食材の廃棄率について

飲食店の経営指標の一つに「FLコスト、FL比率」というものがあります。簡単に言えば、売上高の中でどれだけ人件費と食材原価費がかかっているか、という指標ですが、この食材原価費を下げようとして仕入れに工夫することは多いのですが、原価費が上がってしまう要因の一つが、「食材廃棄率が高い」ことがあります。

お客さまのためにメニュー数も多くしたい。メニューを多くするためには、さまざまな食材を仕入



食材は、保管とメニュー開発も大切

れ、保管しておかなければならないことになります。その場合、抱える食材が多くなり、そのままその食材が古くなり、廃棄せざるを得ないケースが意外と多いのが現実です。

せっかく安く仕入れても、廃棄も多いのでは本末転倒です。

使う食材数は極力絞り、調理方法やトッピング、盛りつけ方などでバリエーションを持たせることで、お客さまに新鮮味を与える工夫が大切と言えます。メニュー開発は、同じ食材を使ってどれだけ多くのメニューを(まったく違う印象で)生み出せるかという力が、非常に重要になってきます。

最初にメニューを考えて、そのメニューを作るために必要な食材を仕入れるという順番だけではなく、時には食材ありきで、その食材を使って何パターンのレシピ、メニューを作れるか、という開発をすることも多いです。「少数仕入れ、多品目メニュー開発」が要です。

■ 食材の保管について

食材の保管という観点で言うと、まず一番は衛生面の徹底です。衛生を保ち、食材の適温適所での保管をすることで、食材の持ちも良くなり、無駄を防ぎ廃棄率を抑えることにもなります。

「仕入れ～納品～検品～冷蔵保管、冷凍保管～仕込み調理加工～保温庫」などの流れが一連ですが、それぞれ注意が必要です。

厨房設備の工夫・充実がとても重要な部分なので、それぞれポイントを述べたいと思います。

1. 検品のポイント

業者納品の際には、必ず店舗の責任者によって(品質・鮮度・品温・異物混入の有無)などの確認をすること。その際には物流段ボールやケースにはさまざまな汚れや細菌が付着している場合も考えられるので、安易に調理台の上に乗せるのは避けたいです。

食材に合わせた品温や、荷の取り扱いが丁寧な業者かどうかの選定にもつながります。

2. 冷蔵、冷凍庫保管のポイント

段ボールや納品ケースから必ず出し、新しくラップをする、清潔な蓋付きの容器に入れ替える。

特に野菜は根菜、葉菜によって適温や保管条件が違うので、それぞれ合わせた場所に保管することで、思った以上の日持ちを保てます(例えばアスパラは



食材の保管には、厨房機器と上手に付き合しましょう

立てて保管すると糖度が落ちにくいなど)。冷蔵冷凍庫の冷気を十分に循環させることも重要です。詰め過ぎて庫内の容量がオーバーしているケースは、よく見られる光景です。これでは本来おいしく鮮度良く保てるものも、知らないうちにロスが多くなってしまう場合があります。多くとも、容量は庫内の70%以下に留めたいです。

3. 食材の解凍や取り出しのポイント

食材使用の基本は、当たり前ですが、先に保管したのから取り出し使用することです。それを分かりやすくするためにも納入日、解凍日、開封日、賞味(消費)期限などを記入してシールやラップに記入することが理想です。一品一品の食材には難しくとも、冷蔵冷凍庫内にケース区分をして、保管や開封の時系列を把握しておくだけでも効果はあります。

食材の解凍は使用前日に使う分を想定し、冷凍庫から冷蔵庫に移動、もしくは解凍庫に入れ低温解凍して行くことが理想です。常温解凍やよくありがちなため水凍解凍は、食材の温度が急激に上がり、表面細菌などが増えるおそれがあります。意外と知られていないのは、肉や魚の解凍に際して起こるドリップのこと。ドリップには、細菌が含まれている可能性も高いのです。

そこで冷蔵庫内での感染拡大を防ぐためにも、肉魚類は、再下段に保管することが大切です。現実には流水解凍を行う場合も多いと思いますが、その際には洗浄除菌をしたシンクで行うことや、清潔なビニール袋などで密封された環境の中で、飲用に適した水で流水をするなどの心構えが必要です。

4.調理後食材の保管のポイント

旅館ホテル施設などで大量調理をする場合は、保温庫での保管も運用の中心になると思われます。基本は調理終了後2時間以内が目安となりますが、細菌の増殖を抑制するためにも、温料理は必ず調理器具(鍋など)から保温食缶などに移し入れてから保温庫に入れ、65℃以上で保つようにしましょう。その他、冷料理は専用の容器に移して10℃以下で冷蔵庫に保管します。食材調理後の粗熱を取ることは意外と重要です。特に夏場に常温で温かい料理を放置して粗熱を取るのは非常に危険で、匂いや見た目では分からなくとも、菌が増殖することは多いです。そこで食中毒対策として、「プラストチラー」の効用も考えられます。加熱食品であっても、-40℃まで芯まで急速冷却することができるのは、細菌繁殖の防止だけでなく、おいしさや風味、栄養価を保つことや、作業効率を上げることにもつながります。常に大量調理で食材保管をして段取りをする設備などには、粗熱保管の危険性をお伝えした上で、お勧めできる厨房設備と言えます。

食材の専門店化

現代は「何でもあるは何にもない」という流れが強くなると思われます。

昔のデパートの最上階レストランのように、一店で万人受けするメニューのラインナップでは価値があまり上がりません。「メニュー数は多いけど、どれも中途半端な店」の印象を持たれなくもありません。むしろ、一つの食材を特化させて「あの店は〇〇がおいしい店だよな！」という、分かりやすい認知してもらえると、他店との差別化につながります。

今の人々は、「お腹がすいたから何か食べよう……」ではなく「〇〇が食べたいから、良い店を調べて行こう……」になっていますので、〇〇という食を分かりやすく提示することが重要になってきています。その場合、その〇〇食材には絶対なる自信があります！ と、店舗側が言い切れるような裏付けストーリーが必要です。

仕入れに際して、専用農家や水産と取り組むこともありますし、徹底的に産地直送の構築も必要です。近年では「かき小屋」系の飲食店が、専門店化を生かして順調にチェーン展開することが見受けられました。既に国民食になっている「牛タン」も専門店で、健康志向を考えサラダセットのメニュー幅を増やして行くことで、女性客も含めた顧客増を図っています。

生産者の思い

懇意にさせていただいているあるパン屋さんは、北海道の専用農家さんとの取り組みを長年行い、オリジナルの小麦粉、素材を商品に多く取り入れています。

農家さんとの付き合いは、長年かけて構築する信頼の上で成り立ちます。そこには収量や仕入れ価格だけでなく、お互いの仕事をリスペクトし合うからこそその取り引きとなり、それが商品のクオリティやストーリー性の力になり、価値が高まります。

実際に商品を作るシェフたちを生産者の所に派遣して、畑作りのお手伝いをしたり、地域文化を肌で感じたりする機会を定期的に作っています。そのことはシェフたちの感性を刺激し、より良い商品開発にもつながるそうです。



生産者とのつながりが店舗の強さにつながる

生産者の手塩にかけた食材をシェフ達が現地で確認し、現場に戻ったシェフたちが熱い思いで商品を作り、またそれを生産者に届け、味を確認してもらいます。

そのことにより、商品やメニューのイメージを持ちながら生産してもらえるようになり、さらに商品、メニュー特性に合った仕入れができるようにもなります。

またシェフだけでなく、お店の販売スタッフも、実際に生産現場を視察することにより、店内の商品POPの言葉にも説得力が付き、より販売力が上がることにもつながります。

生産者～作り手～食べ手までがつながることは、理想だと思っています。

■ まとめ

プライベートの時に「ご職業は？」と聞かれ、「メニュー開発や食にまつわるプランナーです」とお答えすると、ほとんどの方が？ 怪訝そうな顔をされます。

「……つまり？……」と聞き直されます。

こちらをご覧の皆さまはじめ、食に関わる仕事の方にはある程度おおよその理解はいただくものの、まだまだメニューを作る？ 食をコンサルタントする？ ということは、一般的にはまったく知られていないと言っても過言ではないと思います。

日頃、料理を作る姿(シェフであったり母親であっ

たり……)は目にする機会があっても、その料理を考える人がいるというのは、少し縁遠いことなのかもしれません。ただおいしいというだけでなく、食材の仕入れのこと、経済のこと、安心安全に保管すること、作りやすく再現性を兼ねた調理工程であること、その上で多くの方に好まれる料理であること。

それらを日々考えているのが、黒子の職業であるメニュープランナーです。

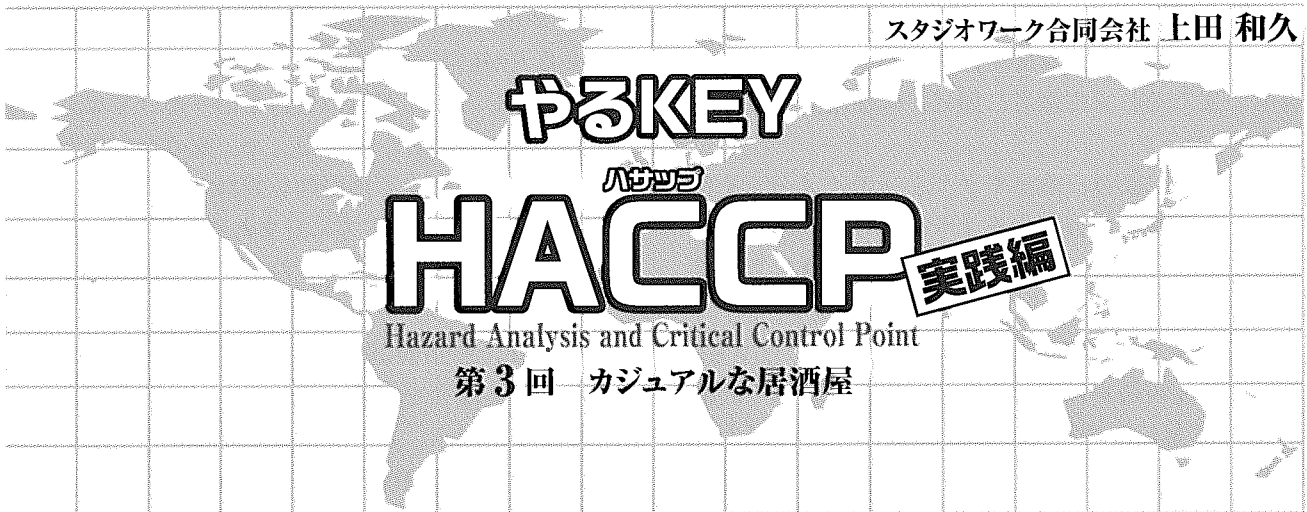
私自身、10年前は料理研究家として、料理をおいしくする研究をしていました。

しかしながら、おいしく素敵なイメージだけでなく、社会の中で価値を上げられるその先の食の仕事がしたい。自分の好みやライフスタイルで表現する研究家ではなく、もっと黒子の世界でどなたかの役に立つ職業で食を表現して行きたい……という一心でやって来ました。

今この厨房の世界でもまだまだひよっこではありますが、このような誌面の場で発言させていただくことに、心から感謝申し上げます。毎月お読みいただいている方々、ありがとうございます。

本連載の担当は1年間の予定ではありましたが、皆さまの支援のおかげで、ありがたいことにこの先も引き続き担当させていただくこととなりました。

日々研鑽を忘れずに、メニューや食にまつわる良い情報をこの先もお伝えできますように、心がけて参ります。来月号からも、改めましてどうぞよろしくお願い申し上げます。



HACCPを実践するためにすること

「HACCPは取るのではなく、やるものです」と連載当初から書いてきました。今回の法制化に関わる厚生労働省の資料でも、認証が目的ではない旨の説明がされています。期限は切られています、明確な罰則規定などが分からないために、飲食関係の皆さんも、何から始めたら良いのかと思われているようです。もう少し認知度が上がらないと、動かないのかもしれませんが。

「実践編」を書き始めるに当たって、知り合いの飲食店経営者などにインタビューを申し込んでいるのですが、なかなか受けてもらえません。

前回紹介した「レストランスプーン」の井上シェフは、自身のFacebookでHACCPに取り組み始めたことを宣言、記録の重要性を理解した上で、衛生記録を付けることから始めたそうです。このように積極的に取り組むことで、お客さまの信用度が高まると思っています。

さて今回は、カジュアルな居酒屋でのHACCPです。

複数店舗経営の居酒屋チェーン

福岡県久留米市に本拠地を置く、有限会社ソウルメイトイレブンの「食の蔵 燻庵」さんをお願いをしたところ、さっそく取材を受けていただきました。牟田社長は1981年生まれの37歳、20代前半から飲食店を始め、現在11店舗の飲食店を営んでいます。苦労の連続を自身のブログに綴っています

が、波乱万丈の連続で面白く愛読させてもらっています。スピードのある対応は、若さの特権ですし、今回の取材の呼びかけに週末の午前中でしたが、店長が全員参加してくれました。その統率力は大したものだと思います。

居酒屋でHACCPを考える

私のインタビューは、まず最初に、HACCP法制化の経緯、飲食店での取り組み方、危害要因となる食中毒菌の理解といった解説を少しさせていただきます。視線を揃えておかないと、その後の危害要因分析がうまく理解できないのではないかと思います。特に食中毒菌の解説は理科の授業みたいになってしまい、難しく感じられるかもしれません。でも食中毒を起こしたら、どういうことになるか、それを止めるためにどうしたら良いかという話をして行くと、わが身のこととして理解していただいていると思います。相当脅しが入るのも事実ですけどね。保健所主催の「食品衛生責任者講習」や飲食店の営業許可申請、更新時の講習会でも同様ですが、自社で起きるかもしれないという認識を持って臨まないと、退屈な時間になってしまいます。

ここ数年の食中毒事件の実例を引きながら、食中毒に対しての正しい知識を得ていただいて、ベクトルを揃えて行くお話をさせてもらいました。

図1は、食中毒菌の特徴をまとめたものです。起こりやすさと起きた時の重篤性、起きる原因が何かということを理解してもらいます。

原因菌・ウイルス	症状	件数	原因食	嫌気性	耐熱性	人由来	毒素
カンピロバクター		多い	鶏生肉・牛レバー	微好気性			
サルモネラ菌		多い	卵、鶏肉				
黄色ブドウ球菌			おにぎり、調理パン			○	○
腸管出血性大腸菌	重い	多い	牛肉、牛肉レバー				
ウェルシュ菌			漬物、カレー	嫌気性	○		○
セレウス菌			米飯、ピラフ	適性嫌気性	○		○
ボツリヌス菌	重い		いづし、真空パック	偏性嫌気性	○		◎
腸炎ビブリオ			魚介類				
リステリア・モノサイトゲネス				適性嫌気性			
ノロウイルス		多い	二次汚染、二枚貝			○	

図1 食中毒原因菌・ウイルスの特徴(起きやすさと重篤性を理解するために作成)

メニューはタブレット端末のみ

今回うかがった「爐庵」さんはカジュアルな居酒屋で、オーダーはテーブルのタブレットで行います。メニューごとの危害要因分析も、タブレットを見ながらやりました。きれいな写真が付いているので、見やすいですね。

余談になりますが、このタブレット、メニューを選び、注文数を入力し、[送信]と入れると厨房のオーダーが入り、出来上がったら配膳されてきます。時間制で飲み放題・食べ放題というシステムを取り入れていることもあり、オーダーのやり取りに従業員のリソースを取られることを考えたら、安い投資かもしれません。時間制を選ばなかった場合は、それまでの注文数や料金の途中経過も分かるようになっていきますし、注文以外の係員呼び出しや、おしぼり、水、食器などの依頼も画面からできます。会計もボタンを押せば集計して、係員が席まで来て行きます。レジスペースもいらなくなります。割り勘勘定の計算も画面でできますし、便利な仕組みになっています。デジタルネイティブの若い社長ならではの取り組みだと感じました。この仕組みが嫌いな客層は、来店しないでしょうね。回転ずしと従来のすし店の違いみたいな、新しい居酒屋の形態なのだなと思いました。

●メニューを三つに分ける

食中毒菌などの危害要因の解説の後に、参加の皆さんにやっていただいたのが、メニューを危険温度帯の通過回数で分けるというリテールHACCPの分析手順です。「加熱をしないもの」「加熱して即提供

するもの」「加熱したあと一度冷やし、再加熱するもの」という三つのグループにメニューを分けていきます(図2)。

大宴会場を少人数で運営するという仕組みを取り入れているので、メニューはシンプルで、海鮮などの生ものが少ないのです。価格帯は、ファミリー層や若い世代向けの設定になっていて、メ

ニューの絞り込みも的確にやられているようです。

参加してくれたのが店長クラスでしたので、メニューの分類はスムーズに進みました(図3)。

グループ分けをして行くと、明確に分けられないものが出て来ます。

- ・「卵かけご飯」：ご飯と生卵に分けると理解しやすいでしょう。(グループ1と2)。
- ・「手羽先やチキン南蛮の漬けダレ」：加熱した後に常温保管、pHが低いので保存性は良い、これはグループ3。鶏肉を揚げたものはグループ2、タルタルソースはグループ1。
- ・「鶏の唐揚げ」：大人数の宴会が予定されている時に、事前に下揚げしておいて、注文時に二度揚げしている。下揚げの後の保管温度に注意して、2回目の揚げ温度をチェック。グループ3。

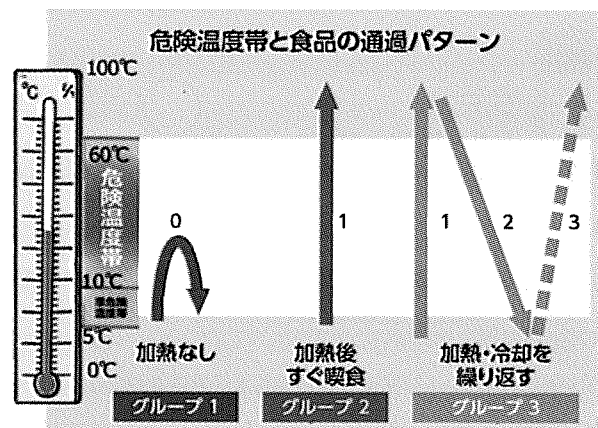


図2 危険温度帯と食品の通過パターン

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]

グループ	加熱方法	品目	注意点
グループ1 加熱しない	非加熱	しめ鯖 冷やしトマト サラダ キムチ 卵かけごはん用 生卵	二次汚染注意 卵は冷蔵保管
グループ2 加熱後提供	コンロ	水餃子 チャーハン ニラ玉 もつ鍋 雑炊 米飯	十分な加熱 180℃で5分
	フライヤー	冷蔵品 鶏唐揚げ チキン南蛮 チキンバー 手羽先唐揚げ 揚げ出し豆腐 揚げつくね	
	フライヤー	冷凍品 フライドポテト エビマヨ 春巻き ウインナー チーズ揚げ たこ焼き エビ唐揚げ ちぎり揚げ	
	電子レンジ	焼き茄子 鶏炭火焼き	
グループ3 複雑な工程	コンロ	産物 豚の角煮	2日間かかる ピーク時対応
	フライヤー	揚げ物 鶏唐揚げ	
	コンロ	タレ類 手羽先タレ 南蛮タレ	
		デザート プリン 杏仁豆腐	

図3 食の蔵 爐庵のメニューをグループ分けしたリスト

グループ2のメニューの分析については、加熱機器によって細分化してもらいました。コンロで加熱するもの、フライヤーで加熱するものは、冷蔵品と冷凍品で扱いが違いますから、そこもグループ分け。電子レンジで温めるものもあります。

このようにメニューのアイテムを、三つのグループに分けてもらいました。

厨房グループごとに管理方法が異なる

グループに分けたメニューの取り扱い方法のポイントを確認して行きます。危険温度帯を通る時の管理方法を理解した上で、作業員全員に周知徹底して

おくことが大切です。なぜこの管理方法を取っているのかと、説明できなければなりません。

●グループ1：加熱工程がないもの

材料由来の有害要因があっても、洗浄や目視確認以外で取り除く方法がありません。取り扱いの前に、しっかり手を洗うこと。有害要因の違う材料を同じ所に保管しないこと。調理道具を使い分ける

こと。菌の増殖がないように保管温度を守ること。卵かけご飯の生卵は、鮮度の良いものを使い、冷蔵保存しておくこと。

●グループ2：加熱後すぐ喫食

同店の名物に「もつ鍋」があります。福岡の居酒屋では定番メニューです。材料のもつは洗浄処理済みのものが冷凍で届き、解凍して小分けしておきます。注文があれば、テーブルごとのコンロで刻んだニラと一緒に、スープを入れた鍋で煮込みます。提供時に「火が通ったら食べてください」と説明をします。食べ頃は、もつがふわっと柔らかく透けた感じになります。食べる方の感覚もありますが、概ね

今月のKEYワード トップダウン

今回の取材に協力して頂いた「食の蔵 爐庵」の牟田社長は、1981年生まれ。若くてバイタリティに溢れる方で、ライザップで鍛えたなかなかのイケメン、20代前半から複数店の飲食店を持つ敏腕経営者です。取材のお願いにすぐに応えていただき、主要な社員を集めてくださいました。集まった社員さんたちのモチベーションも高い。HACCPの構築の最初に「トップのコミットメント」とありますが、やっぱりHACCPを成功させるには、経営者の本気度が大切だと思います。HACCPは、トップダウンでやらないと進まない。安全な食品を提供するという目的にベクトルを合わせて、推進するエンジンは、トップのコミットメントです。

「食の蔵 爐庵 久留米店」福岡県久留米市日吉町3-7 <https://roan-kurume.owst.jp/>
ソウルメイトイレブンHP <https://www.mutakazuhiro.com/company-profile-store-list/>

火が入ってから食べています。十分に火を通すと伝えることが大事なのと、材料の仕入れ先に関する情報を持つておくことが大切な点になります。

他のメニューは、コンロで加熱するものは十分に火を通すこと。チャーハンの作り置きには注意します（作り置きはグループ3）。

揚げ物はフライヤーの温度設定の確認。180℃で5分間加熱が基本。一回の投入量でも時間は変わり、材料が冷蔵か冷凍かでも変わる。目安の時間と、出来上がりの揚げ色で判断ができるようにトレーニングをする必要があります。

●グループ3：加熱・冷却を繰り返す

こだわりの商品として、「豚の角煮」があります。豚バラ肉を下茹でし、味付けして煮込み、これを二日がかかりでやるそうです。煮込んだ後は冷蔵保存し、提供前に十分に加熱をすること。

ピーク時対応の鶏唐揚げの二度揚げは、低温の油で一度揚げおき、提供前に再度揚げ出します。1回目後の保管温度と保管場所に十分気を付けることがポイントになります。

トレーニングの重要性

今回集まってもらったのは、前述のように、店長さんや店の責任者の方たちでした。

食材が持つ危害要因、食中毒の原因になる細菌やウイルスの知識を身に付けて、調理過程のどのポイ

ントに危険が潜んでいるのかということを理解していただくことができたのではと思います。日々行っている作業を見直して、気を付けることを再確認することが大切なことです。

また、店舗で一緒に働いている社員さん、アルバイトさんたちに、これらのことをきちんと伝えて行くこと、教育という大上段に構えてものでなくても良いので、毎日の作業の中で、やってはいけないこと。守らなければならないことを明確に伝えていくことが大切です。

難しい言葉でなく、手を洗わないと、どんな菌が悪さをするのか、加熱が足りないと残る菌は何か、常温で放置すると増える菌は何か、加熱しても毒素を残す怖い菌もいること。

一つ一つを毎日の作業の中で伝えて、安全な食事を提供してほしいと思います。

いつもやっている作業を見直して整理する。安全の見える化が、HACCPなのです。

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

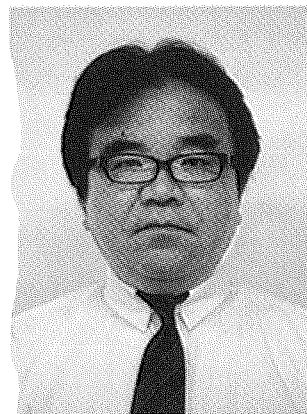
◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

最新外食トレンド 2018

No.10

平成30年上半期の外食・中食動向



宮城大学食産業界群
堀田 宗徳

1. はじめに

前回の本連載で、平成29年の外食産業市場規模を紹介した。平成29年の外食産業市場規模は、前年より0.8%増加の25兆6,561億円であった。

この市場規模は訪日外国人の増加を加味しての状況であり、平成29年の訪日外国人の飲食費は8,857億円(すべてが外食支出ではない)となっており、この訪日外国人の市場規模への寄与度を除くと、外食産業市場規模は厳しい状況となると考えられる。

昨年から今年の前半にかけては、人手不足が深刻な問題になっている。決算では、増収増益の企業があるものの、人手不足による採用募集費や従業員教育費などの増加で収益が減少になる企業も出て来ている。

また、今年に入ってから、大阪北部を震源とする地震、台風、そして直近では北海道胆振東部地震などの天候異常・予期しがたい災害が起こっており、店舗の閉鎖などの売上高への影響、食材調達などコスト面に関する影響が今後、発生すると考えられる。

このような状況の中、平成30年上半期の外食・中食状況はどのような状況であったか、見ることにする。

2. 平成30年上半期の外食企業の動向

平成30年は、前年に引き続き、人手不足の問題、受動喫煙防止、2020年に向けたHACCPの義務化など外食・中食をめぐる環境が著しく変化している。

人手不足については、人員確保も必要だが、企業の中には「職場での働きやすさ」に取り組んでいる企

業もある。

業界誌「外食日報」によると、「大阪王将」展開のイートアンドでは、本部勤務の社員を対象に在宅勤務制度を導入、育児や介護しながらでも働きやすい環境作りを行っている他、すかいらーくグループでは、家事や育児をしながらでも働きたい女性への働き方提案や相談に対応する「おしごとコンシェルジュ」のサービスを開始している。

パート・アルバイトの確保だけでなく、退職しない職場環境を構築する動きが見えてきている。

受動喫煙防止対策については、東京都が、国が審議を進めている健康増進法改正案より厳しい受動喫煙防止法条例が都議会で可決された。主な内容は、規模の大小の関係なく屋内を原則禁煙(喫煙専用室での喫煙は可能)にするというものであり、2020年4月に全面施行するという内容である。

これらの状況を受けて、串カツ田中は、6月から全席禁煙を実施、養老乃瀧も5月に一部の店舗での全面禁煙の試験導入を開始した。

ファミリー層の顧客が多い、ファミリーレストランでは、5月ココスジャパンの「ココス」で、2019年9月までに終日全席禁煙することを発表、「サイゼリヤ」では、2019年9月までに全店全席禁煙にすることを決めている。

このような環境変化への対応の他、業態開発として、「ちょい飲み」の底堅さに対応した店舗を出店している企業がある。

ファミリーレストラン等展開のフレンドリーは、2,000円程度の金額で早めの時間帯からアルコールが楽しめる店舗「新・酒場なじみ野」を出店している。コロナMDでは客単価1,700円程度で餃子と焼き

そばをメインにした「3・6・5酒場」を出店している。また、テンアライドでは東京・神田に「立呑み 神田屋」を出店するなど、「ちょい飲み」の発展系の業態を各社、開発し出店している。

メニュー関係では、一定の金額を支払うと指定期間、割引きなどの特典を得られる「定額制サービス」という企画が注目されている。吉野家ホールディングスの「はなまるうどん」では、毎回利用時に天ぷらが一品無料になる「天ぷら定期券」を発行している他、月額制の定額飲み放題サービスを実施している企業も出て来ている。

これらの定期券制度は、事前に売上が見込める他、顧客の囲い込みをすることで売上高の増加を図ろうとする施策である。

また、訪日外国人対応として、電子決済を始めた企業も注目された。ワタミでは中国最大のサービス「アリペイ」に対応した決済を導入、モンテローザは「Line Pay」を導入している。

食事の決済を現金ではなく、電子決済することで顧客の流れがスムーズに行き、複雑な作業がない分、訪日外国人の利用が増加するものと考えられる。

その他、ジョイフルがフレンドリーを子会社化した他、日本KFCホールディングスがビー・ワイ・オーと資本・業務提携を行うなど、経営戦略も各社実施している。メニューでは幸楽苑が看板メニューの中

華そばを刷新した他、木曾路が唐揚げ業界に参入するという事柄もあった。

以上のように、平成30年上期にはさまざまな動きがあった外食業界であるが、消費者の上半期の外食・中食支出額がどのようになっているか、次に見て行くことにする。

3. 平成30年上半期の消費者の外食・中食支出動向

総務省統計局の家計調査で、支出額を世帯人員数で除した世帯一人あたり支出額の増減率を見ると、消費支出額は、平成30年上半期が前年同期より1.1%の増加で、2期連続の増加であった。食料支出額は、平成30年上半期が、前年同期の減少(0.7%減少)から1.5%増加となっている。

平成30年上半期の世帯一人あたり一般外食(学校給食を除く)は、前年同期より2.9%増加している。詳細を見ると、和食が前年同期より3.0%減少した以外は、すべての支出品目で増加しており、平成30年上半期の外食支出は、ある程度好調だったことがうかがえる。特に飲酒(対前年同期増減率11.8%増加)、ハンバーガー(同10.2%増加)、中華そば(同9.7%増加)、すし(同8.6%増加)で大きな増加率となっている。

単位：%

	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒	学校給食
H27年1-6月	0.5	0.5	5.7	3.7	3.1	0.7	1.3	▲12.5	▲36.1	-	▲25.3	3.5	3.9	2.1	1.5
H28年1-6月	2.4	3.1	▲1.6	7.5	7.0	2.6	2.4	9.3	8.8	21.4	19.4	▲1.7	9.1	2.6	▲7.8
H29年1-6月	▲0.8	▲1.1	▲0.7	▲2.1	▲9.6	▲1.8	1.4	▲2.4	▲0.6	▲4.0	0.3	0.1	2.1	▲5.7	2.7
H30年1-6月	2.6	2.9	4.1	9.7	3.6	8.6	▲3.0	6.7	3.3	4.1	10.2	0.0	3.2	11.8	▲2.1

図1 1-6月期、世帯一人あたりの外食支出額の増減率

資料：総務省統計局「家計調査」

単位：%

	調理食品	主食的調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食
H27年1-6月	4.3	3.9	0.4	5.4	5.9	6.2	5.1
H28年1-6月	8.1	9.3	15.1	3.7	7.9	8.6	9.5
H29年1-6月	1.0	▲0.4	▲6.1	▲0.4	▲4.3	3.9	6.6
H30年1-6月	3.9	3.0	1.4	2.5	7.4	2.8	5.7

単位：%

	他の調理食品	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
H27年1-6月	4.5	38.5	11.3	5.0	5.9	3.5	3.2	2.1	8.1	▲0.8	9.4	0.8
H28年1-6月	7.2	11.5	5.6	2.3	4.2	6.8	3.3	2.1	7.3	12.4	8.6	6.7
H29年1-6月	2.0	2.9	2.7	1.6	▲0.6	2.9	3.0	2.4	0.1	2.2	3.4	3.6
H30年1-6月	4.3	▲14.8	11.6	▲2.9	6.0	0.6	▲1.9	▲3.1	8.3	11.4	5.3	4.5

図2 1-6月期、世帯一人あたりの調理食品支出額の増減率

資料：総務省統計局「家計調査」

調理食品(中食商品)の世帯一人あたり支出額の増減率を見ると、主食的調理食品と他の調理食品の合計である調理食品は、平成27年上半期(対前年同期増減率4.3%増加)から平成30年上半期(同4.3%増加)まで、每期、前年実績を上回って推移している。

平成30年上半期の主食的調理食品は、おにぎり他(同7.4%増加)が大きな増加率であった他、他の品目も前年同期実績を上回ったことから前年同期より3.9%増加している。

他の調理食品は、うなぎの蒲焼き(同14.8%減少)、ぎょうぎ(同3.1%減少)、コロッケ(同2.9%減少)、しゅうまい(同1.9%減少)で減少したものの、その他の品目で前年同期実績を上回ったことから、全体で前年同期より4.3%増加している。特にサラダ(同11.6%増加)、ハンバーグ(同11.4%増加)では2桁の増加率を示している。

平成30年上期の調理食品は、主食的調理食品・他の調理食品とも堅調な伸びを示しているが、他の調理食品で数品目、前年同期実績を下回っていることが少し気になる所である。

4. まとめ

平成30年上半期の外食・中食動向を見てきたが、外食の動向としては定性的な個別企業動向では、業態開発やインバウンド効果など、好調な所も見えているが、慢性的な人手不足、受動喫煙防止法、HACCPなど、外食の外部環境が複雑化してきている。

人手不足については、人の確保ばかりではなく、働き方の工夫など、退職しない対策を取り始めている企業が注目されている。

インバウンドについては台風や地震などの影響で、下半期、訪日外国人数の増減が気かりである。

定量的な支出額等を見ると、平成30年上半期は外食、中食(調理食品)とも堅調に推移しているが、下半期については北海道の地震などが外食、中食の売上高や食材仕入に影響を及ぼす可能性があると考えられる。

これからの外食・中食企業の動向が注目される所である。

工業会だより

8月17日~9月16日

8.23

平成30年度第1回広報編集委員会。中川副会長、三島、伊藤、森家、大川、楢松、浜野各委員、宇田川代理(舩田委員)、若杉専務理事、由利事務局次長、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)

8.31

第2回教育委員会。尾崎委員長、松尾副委員長、肥田、鶴見、阿部各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

9.3

平成30年度第1回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、井川、川北、小嶋、清水、白井、渡邊各委員、安藤代理(滝沢委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

9.12

平成30年度第2回総務委員会。上野副会長、小山委員長、肥田、鎌田、山崎、坂本、齋藤各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)

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を確認できない場合は、申込書を処分させていただきます。
- * 定期購読の場合、途中解約による返金は行っておりません。また、他の図書を同封して発送することはできません。
- * ご記入いただいた情報は、書籍の発送、お支払いの確認、当会からの各種ご案内(図書案内、アンケート等)以外の目的には使用いたしません。

★送料について

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

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

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

会社名: 所属部署: 氏名:

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

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

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

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

【4】事故クレーム

①点火していないカートリッジガスこんろの上の土鍋に座ってしまい下半身を火傷。

◇今年8月に、部屋でつまずきバランスを崩して、点火していないカートリッジガスこんろの上の、蓋なしで空の土鍋に座ってしまい下半身を火傷(2度)した。約2週間前に使用し、使った土鍋は洗い空のまま蓋をせずに、本体の上に置いていた。カセットこんろ用容器は取り外さず、装着したままにしておいた。約2週間ずっと点火せず、土鍋が熱いと感じることはなかったし、事故当日、炎は出ていないようだった。なぜ、自分が火傷を負うほどに、土鍋とカートリッジガスこんろが加熱されていたのか原因を知りたい。

◆メーカーにて調査中。

②使い切ったと思ったカセットこんろ用容器に穴をあけたところ火が上がり火傷を負った。

◇娘が自宅ベランダで、ごみ回収に出すため3本の空のカセットこんろ用容器に穴を開けていたところ、そのうちの1本が突然爆発し、両腕と顔に火傷を負った。メーカーに補償を要求したが、「製品の欠陥ではなく、使い切れずガスが残っていたカセットこんろ用容器に穴を開けた消費者の自己責任であるため、メーカーからは謝罪や被害補償は行わない」と言われた。カセットこんろ用容器には穴を開けて廃棄することを禁ずる表示はなく、自己責任とは言えないのではないか。メーカーに謝罪と補償を求めたい。

◆メーカーに事情を確認したが、当該カセットこんろ用容器には、「容器は完全に使い切ってから他のごみと区別して捨ててください」と注意表示を記載しているため、今回の事故に関しては製造者側に落ち度はなく、消費者の自己責任と判断しているとのことだった。(相談者への謝罪や補償はしない意向。)相談者にはPL法の適用外であることを伝え、これより先は他の法的機関へ相談するよう助言したが、納得されず切電。

③卓上形グリル付二口ガスこんろのグリルを使用中トッププレートに手を触れ火傷を負った。

◇卓上形グリル付二口ガスこんろのグリルを使用中、トッププレートに手を触れ火傷を負った。グリルを使用している時のトッププレートの温度が、火傷をするような温度になるのは欠陥ではないのか。規制はないのか。

◆グリルを使用していればトッププレートが高温になり触れれば火傷をする可能性はある。こんろのトッププレートの温度規制は特に定めがないが、取扱説明書にトッププレートは熱くなるので、使用中、使用直後は触れないよう注意喚起の記載があり、トッププレート本体にも火傷注意のラベルが貼られているので、欠陥とはいえない。

【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)

8月度の未解決案件処理件数は0件。

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

JFEA業務用厨房設備機器基準は、食品設備機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関する最小限の要求事項を定めることにより、食品衛生、使用者の安全および環境保全に寄与することを目的とし、制定しました。技術基準は、業務用厨房設備機器共通基準とそれを補う6つの個別基準（業務用厨房板金製品基準、業務用厨房熱機器基準、業務用冷蔵庫・冷凍庫基準、業務用厨房食品加工機器基準、業務用厨房サービス機器基準、業務用食器洗浄機基準）により構成されています。



前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
株式会社コメットカウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
CF2-GA23W		
CF2-GD27		
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
		TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	D-MT-180B-J
		TTS-WCT-180ANB-J
		TTS-WCT-180DNB-J
		TTS-WT-180ADNB-J
		TTS-WT-180ANB-J
		TX-MT-120-J
		TX-WCT-180ADNB-J
		TX-WCT-180ANB-J
		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	グリーンダンパー	14-002-0204	(株) アクシー	06-6682-2251
16. 4. 27	パッフレッシュⅡ	16-002-1302		
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルーFⅢ型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤーブルーFⅣ型	17-002-1504		
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704		
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604		
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	クリーンテック(株)	042-939-1635
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701		
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	03-3276-7274
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	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
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

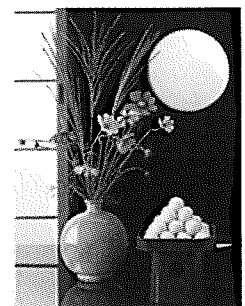
平成29年度 交付ラベル 218,180枚

一般社団法人日本厨房工業会

❖ 10月(神無月) ❖

1日(月) 衣替え、法の日、土地の日、日本酒の日、
コーヒーの日、デザインの日、浄化槽の日、
都民の日
2日(火) 豆腐の日
4日(木) イワシの日、都市景観の日
5日(金) レモンの日
8日(月) 体育の日、木の日、入れ歯の日
9日(火) 道具の日
10日(水) まぐろの日、缶詰の日、釣りの日、
目の愛護デー
12日(金) たまごデー
13日(土) サツマイモの日

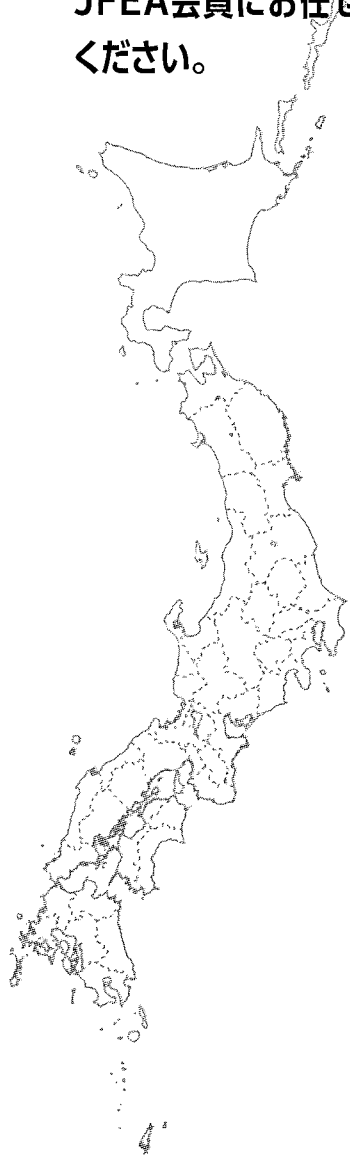
15日(月) きのこの日
16日(火) 世界食糧デー、ボスの日
17日(水) 上水道の日、沖縄そばの日
18日(木) 冷凍食品の日
20日(土) リサイクルの日
21日(日) 十三夜
25日(木) 世界パスタデー
26日(金) 原子力の日
29日(月) とらふぐの日
31日(水) ガス記念日、
ハロウィン、
日本茶の日



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9月26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
 ホンザキ東北(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)SEKI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)
 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)ラボー

○岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

○静岡県

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

○愛知県

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

○三重県

(有)アイジエー
(株)ウサミ
スズカン(株)

(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

●関西支部

○滋賀県

大洋厨房(株)

○京都府

FKK(株)
シェルバ(株)
(株)八木厨房機器製作所

○大阪府

エレクトー(株) 大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン(株) 大阪支店
王子テック(株) 大阪支店
(株)大穂製作所 大阪営業所
オザキ(株) 大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
関西スチールネット(株)
北沢産業(株) 大阪支店
(株)クラコ
(株)晃成技研
晃洋厨機(株)
(株)コメットカトウ 大阪営業所
(有)コヤマ
(株)サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
(株)シルクインダストリー
(株)千田
(株)ぞう屋
(株)ダイフィル
大和冷機工業(株)
タニコー(株) 関西事業部
(株)土谷金属
(株)TOSEI 関西支店
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
(株)中西製作所
ニチワ電機(株) 大阪支店
日本洗浄機(株) 大阪営業所
日本調理機(株) 関西支店
パナソニック産機システムズ(株) 近畿支店
ヒゴグリラー(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
綜合厨器(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

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

○徳島県

(有)東四国厨房設備

○香川県

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

○愛媛県

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

○高知県

(株)丸三

●九州支部

○福岡県

(株)AIHO 九州支店
アサヒ装設(株) 福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
エレクトー(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)ネオオシス
パナソニック産機システムズ(株) 九州支店
福島工業(株) 西日本支社
(株)フジマック 九州事業部
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株) 福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン 福岡支店

○佐賀県

(株)中島製作所

○長崎県

(株)長崎日調

○大分県

(株)中栄工業

○宮崎県

(有)丸一厨房

○鹿児島県

ホシザキ南九(株)
メイワ冷熱工業(株)

○沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

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

■本号広告掲載企業名

㈱ AIHO	後 6
㈱ アクシー	後 2
アサヒ装設㈱	前 9
㈱ 上野製作所	後 4
オザキ㈱	前 9
北沢産業㈱	前 7
三和厨理工業㈱	前 5
スギコ産業㈱	後 2
㈱ タチバナ製作所	前 4
東京ガス㈱	表 4
㈱ 中西製作所	前 3
ニチワ電機㈱	前 2
(一社)日本ガス協会	前 8
日本洗浄機㈱	表 2
日本調理機㈱	表 3
(一社)日本能率協会	後 1
福島工業㈱	前 1
㈱ フジマック	後 3
ホシザキ電機㈱	前 6
細山熱器㈱	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年台風第21号・平成30年北海道胆振東部地震に被災された皆さまにお見舞い申し上げます。●治世と人心乱れた時は天災が相次ぐなんて話もあるが、平成最後の夏は井伊直弼の圧政と大地震に苦しめられた安政に匹敵する厄年となった感もある。●関東大震災が起きたことから9月1日は防災の日となり、各種防災訓練が行われる日でもあったが、その直後の災厄に暗澹たる思いである。●奇しくも9月には、渋谷の名画座で新東宝映画特集があり、劇場で『大虐殺』が上映された。関東大震災に流言飛語が飛び交い、日本政府が記録しているだけでも外国人たちが何千人も殺されたそのドサクサに反政府勢力を弾圧しようと、大杉栄らが殺害された事件を起点に、大杉の教え子の天知茂が復讐に立ち上がるという作品である。●何か大事件が起こるたびにデマが流されるのは世の常だが、9月もここぞとばかりにネットではデマが流されていた(逆に事実をフェイクだと断ずるデマまであったりする)。●あれから95年も経つのに、ここぞとばかりに人の不幸を利用する輩は後を絶たない。●すべての人がそういう輩に巻き込まれず、冷静かつ着実に進んで行かれますように。●ちなみに自分が好きなデマは、ハレー彗星が接近するとその引力で地球の空気が5分間なくなるというデマである。

厨房

平成30年10月5日発行

第55巻/第10号 (No.592)

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 楢松弘充/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!!



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

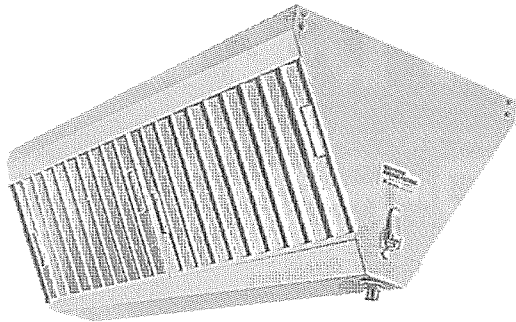
HCJ三展合同事務局

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: hci@jma.or.jp

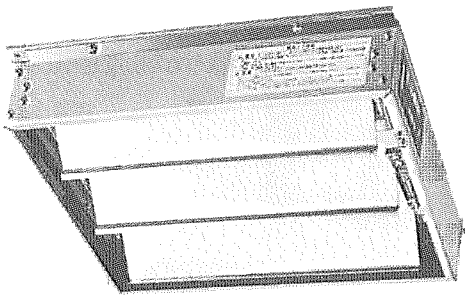
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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

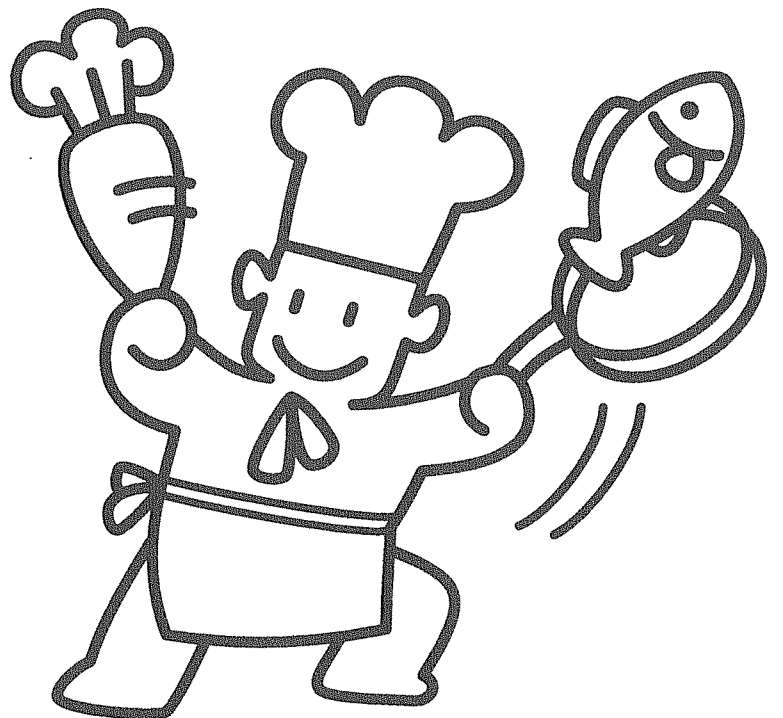
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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)するテクノロジが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元



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

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

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

最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。



fujimak Steam Convection Oven
Combi Oven SelfCookingCenter F5CCX56 2/3E

fujimak

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々、

使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、

業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、

きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

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

『フジマックの 365 日サポート体制』

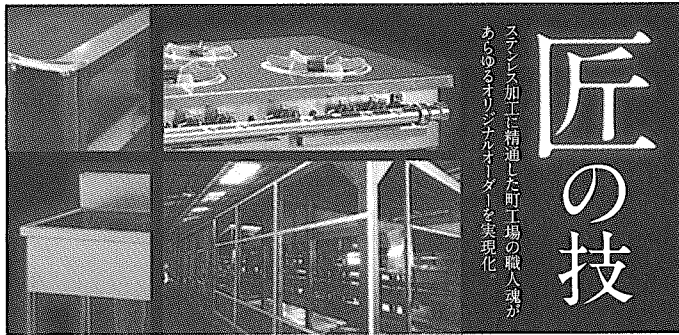
詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問い合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

●本社：東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791

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



ステンレス加工に精通した町工場の人魂が
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

スーパーアルカリオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

pHは5のスーパーアルカリオン水を生成。洗浄力アップで、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

月刊「厨房」広告掲載のご案内

1964年創刊
業務用厨房業界
唯一の専門誌

「厨房」で

貴社をアピール してみませんか

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

内容 ●月刊(毎月5日発行) ●A4判平綴じ ※広告掲載料金は奥付をご覧ください

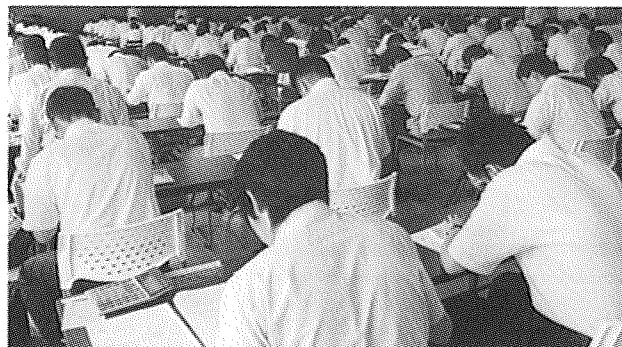
一般社団法人 日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報や業界を代表する先生方のエッセイなどを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。



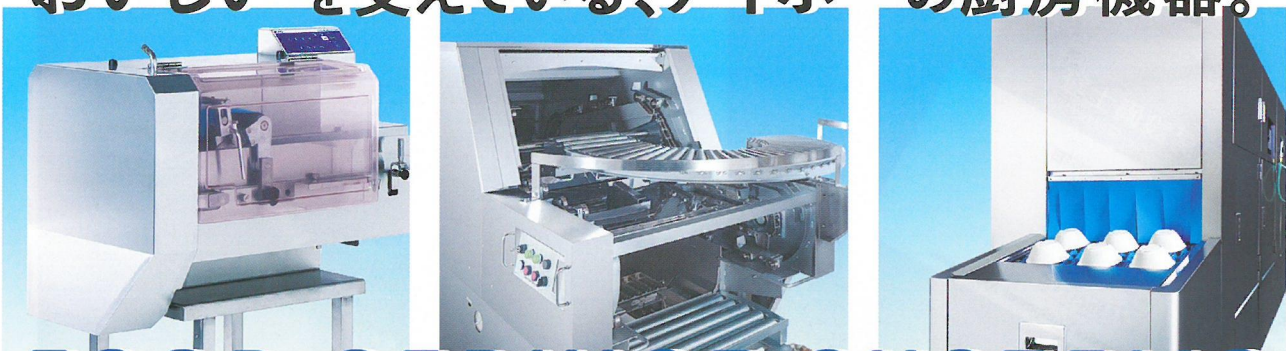
厨房設備士の資格認定は、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。



FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



FOOD SERVICE SYSTEMS



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

AIHO 株式会社 **AIHO**

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

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

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

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

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

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



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

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance

NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号 Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

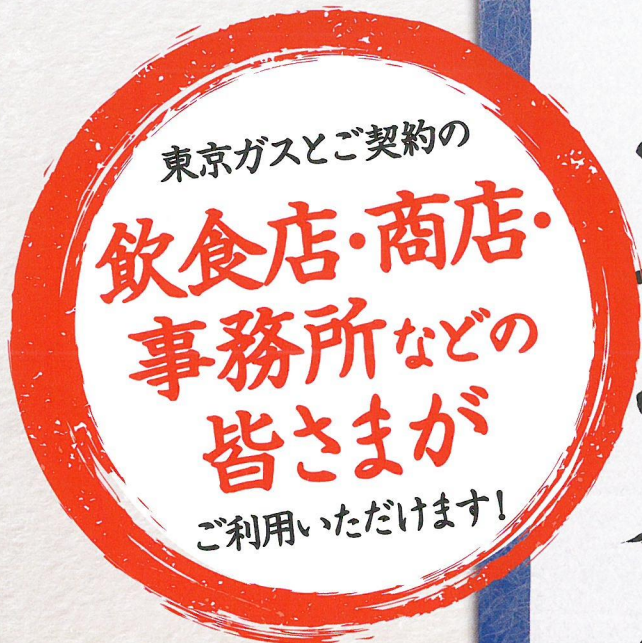
●白濁の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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

あなたとずっと、今日よりもっと。



毎日万が一に安心の極意 備えあれば 東京ガス

ずっとも
安心サービス
ビジネス



パッチョ

東京ガスだからこそ! 安心お得な備え

ビジネス現場で頼れる、ずっとも安心サービスビジネス

安心 その1

無料



業務用
安全確認点検

厨房全体を見守る点検を無料で実施します。

安心 その2

無料



ガス機器
トラブルサポート

厨房機器・給湯器の修理出張費が何度でも無料!

安心 その3

割引



水まわりサービス
特別割引

水まわりの急なトラブルもご相談ください!

※それぞれのサービスには適用条件がございます。

ビジネスでも、まかせて安心 東京ガス

ずっとも安心 ビジネス

