

# 厨 房

chu bou

NOVEMBER  
2018  
No.593

11



工業会関係  
厨房設備レイアウト作成  
未経験者向け講習会が開催  
支部だより  
北海道・東北・関東・東海北陸支部

フードビジネスコンサルタント魂  
「おいしいをヒットにつなぐストーリー」(1)  
最新外食トレンド2018  
食全体のマーケットと外食・中食



# 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

- 蒸出し・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。
- 蒸出しから保温へと2段階のデジタル温度設定とタイマー機能を装備。(アナログ式も用意)



SMD14



## 熱湯循環式 だしつゆ抽出機

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

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)の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釦を押してどんぶりに注ぎ出します。



SMD24

## 無沸騰噴流 涼ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰方式では水量の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

## 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吹き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気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

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**

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

www.n-sen.com

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

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。



【工場】滋賀(水口)・岡山 【支社】東日本(東京)・中部(名古屋)・西日本(福岡) 【支店】北海道・東北(仙台)・関東(さいたま)・千葉・信越(新潟)・横浜・静岡(静岡)・北陸(金沢)・京都・関西(阪和(南大阪))・神戸・岡山・広島・四国(高松)・東九州(大分)・西南九州(長崎)・沖縄 【営業所】旭川・帯広・函館・青森・盛岡・水沢・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・つくば・船橋・西東京・厚木・甲府・沼津・浜松・豊橋・富山・福井・岐阜・三重・滋賀・奈良・和歌山・南大阪・北近畿・西宮・姫路・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山・高知・北九州・久留米・佐賀・佐世保・宮崎・延岡・鹿児島・熊本・石垣

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

www.fukusima.co.jp

福島工業 検索

## 電気スチームコンベクションオーブン

### 次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

**自動調理機能を搭載!**  
希望の仕上がりを設定することで、  
自動的に調理を行います。

#### 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



#### 液晶タッチパネル& ジョグダイヤル

4つの入力方式で作業効率アップ

- アップダウンキー
- タッチスライダー
- テンキー
- ジョグダイヤル



次世代スタンダードタイプ **SCOS-610RY-R**  
○1035×655×1395mm  
○3φ200V 10.1kW ○架台付

**ローコストで!**  
コンパクトな小型卓上タイプに  
調理時間自動補正機能を搭載



卓上タイプ  
**ASCO-5230RL-L**  
○745×560×680mm  
○3φ200V 4.1kW

ハイパワー

安全

快適

安心  
メンテナンス

焼く・蒸す・揚げる・解凍・真空調理に最適。  
広がる味覚のバリエーション。

## ろ過機能付フライヤー



高機能  
フライヤーと  
ろ過機が  
一体化!

**SEFD-18KF**  
○450×600×800mm  
○3φ200V 6.0kW

ろ過作業が簡単で  
清掃時間の短縮に貢献

油の劣化を抑制し  
油の使用量の削減が可能

## 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

温かい料理や  
ソースを  
そのままパック!

熱々料理を  
2パック同時に  
真空包装

凍結含浸法にも対応! (真空保持  
自動機能付)

#### 卓上タイプ **LYNX 42**

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

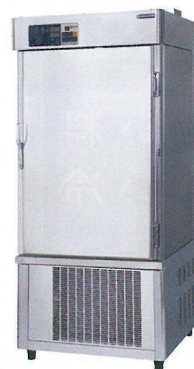


ホットテンプ  
(Hot Temp)  
誕生!

## ブラストチラー&フリーザー

### 自動洗浄機能付登場! (10段タイプ)

加熱調理済の料理を素早く冷却し、  
食品内の細菌の繁殖を抑え、長時間、  
高品質のストックを可能にします。



自動洗浄で省力化、  
人手不足にも貢献!

洗浄時間が290分と  
短く、省エネ!

#### **NBC-1010RH-C**

○818×915×1945mm  
○3φ200V 2.0/2.3kW  
(50/60Hz)  
○モービルラック付属  
○専用洗剤付属  
※スチームコンベクションオーブン  
10段タイプ対応のモデルです。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

## ニチワ電機株式会社

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

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)  
兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

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

ISO 9001  
認証取得

全国共通フリーコール  
ニチワコール  
0120-218506

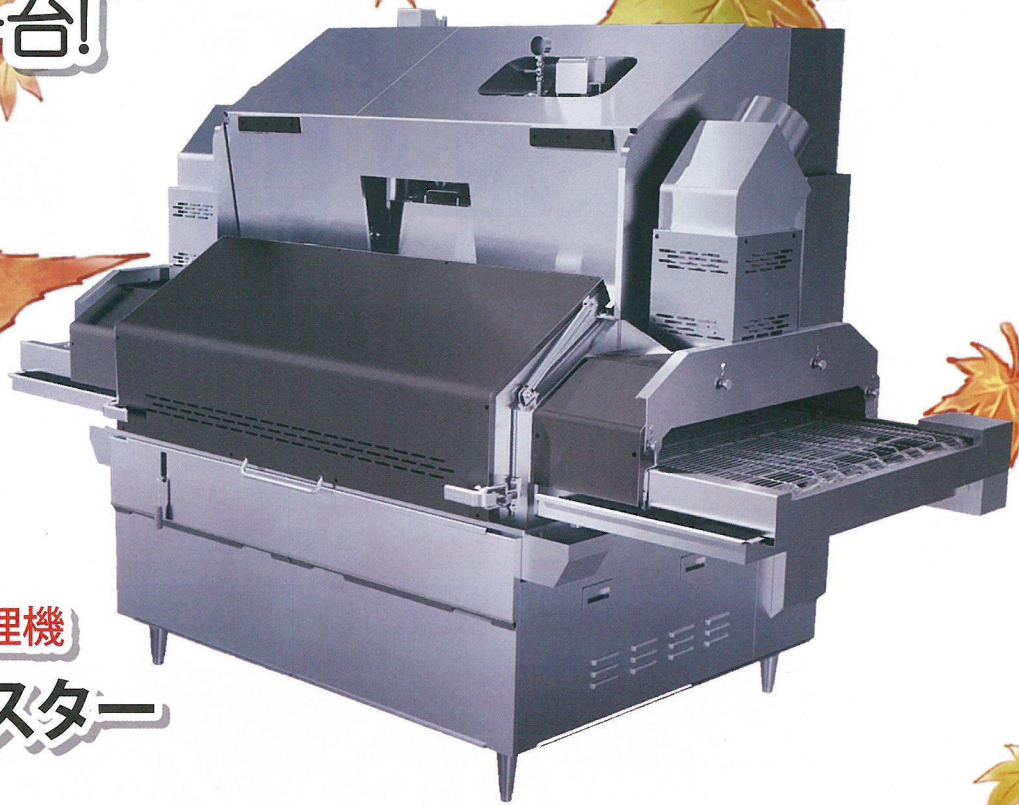
ニチワの電気厨房機



■ 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。

焼く蒸す煮る  
がこれ一台!



連続式  
過熱水蒸気調理機

SVロースター

超低酸素状態から蒸気量ゼロまで幅広い調理

酸素濃度 0.1%以下  
(当社試験データ)

電気式とガス式の2機種

7段階の蒸気レベルの調節  
過熱水蒸気・コンビ・スチーマー・ホットエア

過熱水蒸気温度 最高320℃  
循環Re-Jet方式を採用

過熱水蒸気



コンビ



スチーマー



ホットエア



過熱水蒸気の特長

莫大な熱量  
(凝縮伝熱)

超低酸素  
調理

凝縮過程  
乾燥過程



SVロースターの特長

調理時間  
短縮

歩留り  
大幅UP

過酸化物質  
抑制

栄養価  
保持

旨み成分  
保持



株式会社  
中 西 製 作 所

株式会社  
中 西 製 作 所

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

中西製作所

検索





# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

URL:<http://www.e-tachibana.co.jp>  
E-mail:[info@e-tachibana.co.jp](mailto: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 せんとく

販売実績 NO.1\*は SANWA です。

星加  
正  
選  
祝



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 はステンレス製電気回転釜で販売実績 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](http://www.sanwachuri.co.jp)



温度、湿度、時間、風量  
思いのままに操る。



NEW

新たに7つの調理制御を搭載したクックエブリオ「Sクラス」なら、  
温度、湿度、時間、風量の設定は思いのまま。  
低温での長時間加熱が可能な「低温コンビ」をはじめ、  
加熱途中に庫内の適量加湿がワンタッチでおこなえる「手動加湿」、  
デリケートな食材に対応する「無風運転」など、  
ハイグレードモデルならではの細やかな制御で調理の幅を広げます。



スチームコンベクションオープン  
**Cook Everio**  
クックエブリオ



新搭載 自動洗浄機能



**HOSHIZAKI**  
<http://www.hoshizaki.co.jp>

**ホシザキ株式会社**

本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111  
東京 / 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 (03) 5791-8021  
大阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

**CALL ME!  
HOSHIZAKI**

**445カ所**のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (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。

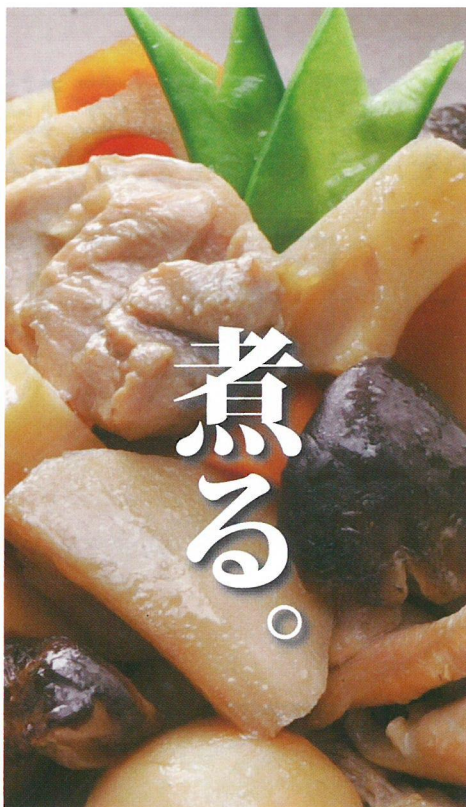
ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433    ホシザキ東京株式会社 (03) 5791-8001    ホシザキ京阪株式会社 (06) 6762-5351    ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396  
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511    ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121    ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691    ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007  
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311    ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266    ホシザキ中国株式会社 (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。

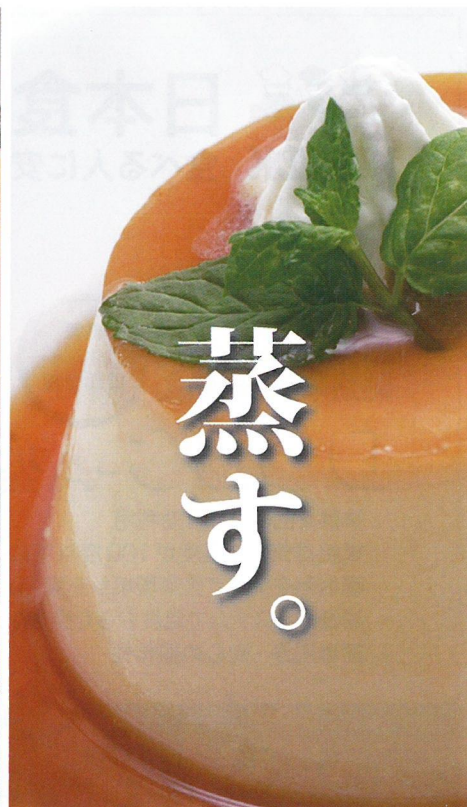




焼く。



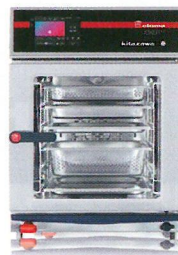
煮る。



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**

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ **0120-151-858**

北沢産業株式会社

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

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



# 日本食の美味しさを世界へ

食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で  
熱効率74%達成



## 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



**ASAHI** 装設株式会社  
www.hicook.com

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

# OZAKI

## オザキガス厨房機器 ● 業務用



ガスの火は生きている  
生き生きとした  
ガスの火だから料理がうまい



東京ガス株式会社指定

## オザキ株式会社

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

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

- ガスレンジ
- コンベクションスチームオープン
- コンベクションオープン
- 炊飯レンジ
- オープン
- グリル
- ホットプレート
- フライトップ
- ヒートトップ
- 台付コンロ
- 低輻射型ガス台付コンロ
- キャビネット付
- ローレンジ
- テーブルコンロ
- 中華レンジ
- めんゆで機
- そばかまど
- 急速解凍めんあげ釜
- 排熱利用給湯システム
- 湯煎機
- はがまレンジ
- チャープロイラー
- ハースグリラー
- 豆腐フライヤー
- フライヤー
- コーヒーサイフォンテーブル
- コーヒードリップテーブル
- ハンバーガーレンジ
- ピザオープン
- サラマnder
- 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

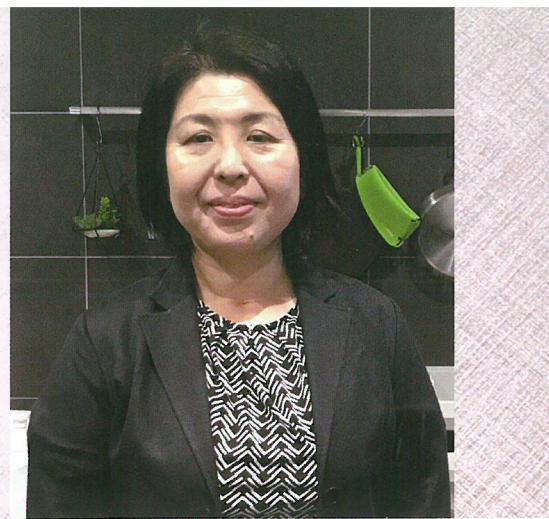
<http://www.ozaki-gasrange.co.jp>

# 厨房女子が行く!

今月の  
ゲスト

株式会社フジマック

北関東事業部 調理アドバイザー 主任 岩水 利香さん



## 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。

岩水 大学で管理栄養士を取得しました。もともと料理が好きで、大学時代、卒業研究は調理学を選択しました。研究室では日々誰かが調理テストをし、官能検査をしている環境で過ごしました。新しい食材や初めての料理に出会う機会も多く、ますます食に関する興味は深まりました。学校の就職説明会で弊社に務める先輩の話聞くことができ、(株)フジマックを知りました。資格も生かし、企業で働く栄養士になりたいという希望もあり、この会社なら食と関わることもでき、自分の好きなことを生かせるのではと思い、弊社本社工場に入社しました。以来、ずっとお世話になっています。

## お仕事の内容は？ やりがいは？

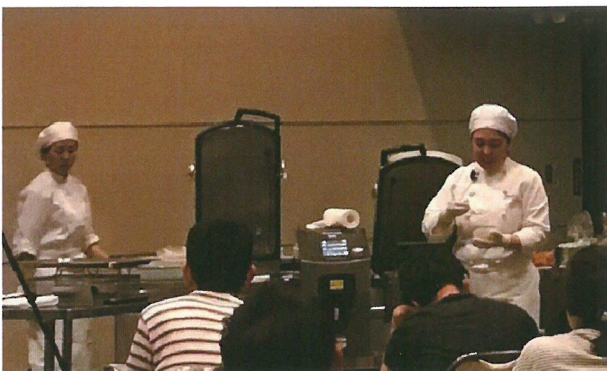
岩水 入社当初は技術部に在籍し、以来製品開発の立場で調理テスト等を担当してきました。また、テストキッチンで来客の調理テストに携わったり、展示会などで調理デモをすることもありました。3年前、製造部門が福岡へ統合された際に、営業部門の調理アドバイザーとして、現部署に異動しました。調理の仕事は変わらないのですが、主に担当エリアのお客さまに対して、定期でクッキングライブを実施しています。埼玉のクッキングラボで行うことが

多いですが、担当エリアへ行ってライブを行うこともあります。また、ラボへいらっしゃるお客さまの調理テストの対応も行っています。機器もテスト内容もさまざまで、飽きることがないくらいです。調理を通じてさまざまなお客さまに接することができ、教えていただくこともたくさんです。お客さまの難しい要求も、あきらめずに何とかできる方法を模索して行くことが、今では面白い作業とも思えます。何といたってもお客さまから良い評価をいただけた時、良い提案ができた時がうれしい瞬間です。

## 今後のあなたの夢を教えてください。

岩水 お客さまの求めるものも、年々変化してきています。そういったニーズに対応できるよう、ずっと勉強は続くと思っています。常に好奇心を失わずにいれば、それも可能だと思います。小さいことでも良いから、新しいことにチャレンジし続けたいです。またここ数年で、調理アドバイザーとして働く若手の栄養士たちも増えています。同じ立場の仲間が増え、とても心強いです。この仲間たちに、これまでの経験から得た役立つ知識は伝えてあげたいと思います。逆に新しいモノの情報は、教えてもらいたいと思っています。

プライベートでは、最近行く機会も少なくなった旅行に行きたいです。国内、海外問わずです。やはり楽しみは、その土地のおいしいものに出会うことです。



クッキングラボでライブをする岩水さん

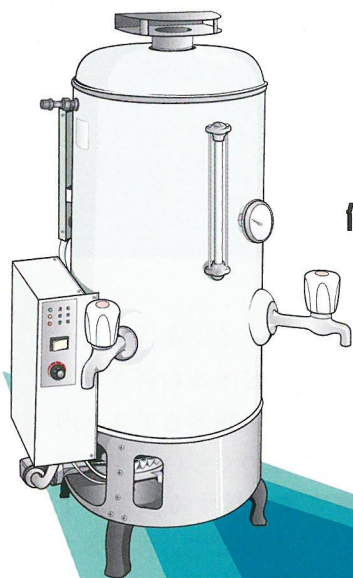
## 職場の方からのエール

岩水さんは、長年のキャリアと実績により、多くの営業社員から頼りにされる存在となっています。時には厳しく、また優しさを持ちながら若手社員の目標となるよう、今後もがんばってもらいたいと思います。

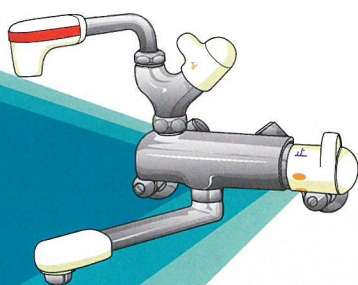
(北関東事業部 マネージャー 柳澤文生)

# 給湯 質

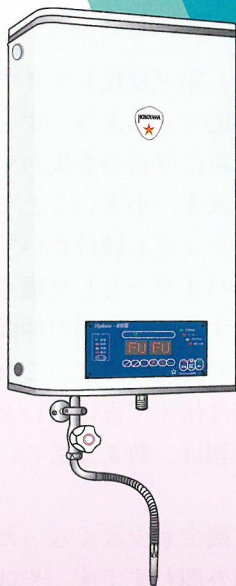
HOSOYAMA



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 東方ビル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	9	厨房女子が行く！(47)	—————(株)フジマック
工業会関係	14	第39回厨房設備通信教育厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催	
支部だより	15	関東支部でフォローアップ研修会が開催	
		北海道支部が第1回研修会を開催	
	16	東北支部が平成30年度第二回理事会を開催	
		東海北陸支部が平成30年度視察研修会を開催	
会員の広場	17	服部工業(株)と中日厨房設備(株)と東邦ガス(株)がコラボレーションセミナーを開催	
法律相談	18	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所	
		「会社法の基礎知識(3) 株式」	
		————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡 正高/安本 樹	
ESSAY	20	映画の見どころ・台所(53)	
		『バニー・レークは行方不明』	
		————— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀	
	22	小倉朋子の食・心・美 Part.2(17)	
		「一人外食」と心理の関係	
		————— (株)トータルフード 小倉 朋子	
厨房業界	23	フードビジネスコンサルタント魂「おいしいをヒットにつなぐストーリー」(1)	
		「～食の記憶のストーリー～」	
		————— (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	28	やるKEY HACCP [実践編] (4)	
		「小さな中華レストランのHACCP」	
		————— スタジオワーク(合) 上田 和久	
厨房業界関連情報	34	最新外食トレンド2018(11)	
		「食全体のマーケットと外食・中食」	
		————— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳	
	12	旬に想う[紅葉]	————— 杜子旬(佐藤 達樹)
	13	巻頭によせて[本質とは]	————— (株)明和製作所 下條 聡哉
	14	工業会だより	
	33	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	37	図書料金表	
	38	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	40	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	
	42	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	44	奥付[広告掲載企業名]	

# 旬に想う

## 紅葉

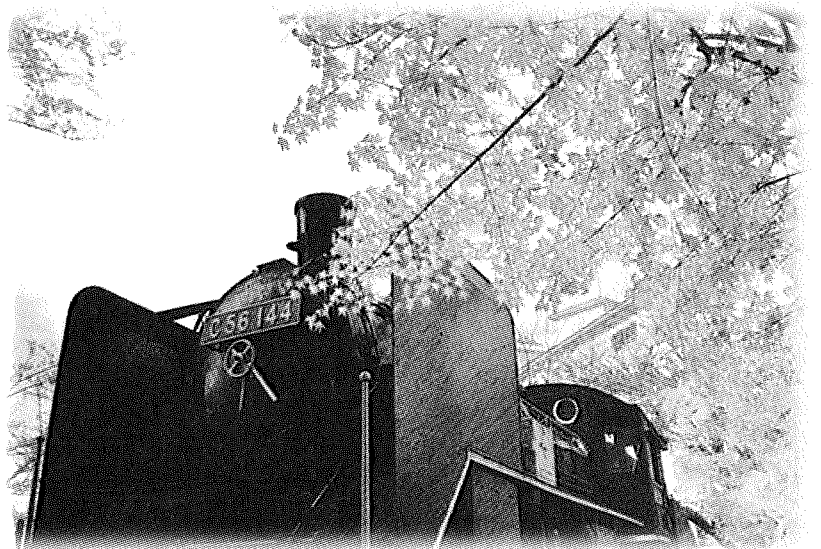
日本の紅葉は美しい。  
それは、異常気象が多いと言われる  
昨今にあっても、変わることはない。  
日本に四季があり、豊かな自然がま  
だまだ残っている証でもある。



## 杜子旬

「裏をみせ 表をみせて 散る紅葉」

この旬は、良寛さんが亡くなる  
間際につぶやいたと言われている。  
裏も表も見せることのできる、いい  
人生を送られたのだろう。



世知辛い社会の中では、  
どちらが表か、どちらが裏か、  
分からなくなることも多い。  
できることなら、表も裏も  
見せられる人生でありたい。

「そんな風に生きています  
か？」

遠い昔に現役を終えた機関  
車が、紅葉たちに問いかけ  
ていた。

杜子旬（佐藤 達樹）

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

# 本質とは

株明和製作所 下條 聡哉

私が会社の経営を任された頃、いろいろご指導していただいた先輩から「本質を見極めなさいよ」と言われておりました。そこで本質という言葉調べると、

- ①物事の根本的な性質・要素。そのものの、本来の姿。「本質に迫る」「本質を見きわめる」
- ②哲学で、存在するものの基底・本性をなすもの。
- ③論理学で、思惟の対象を定義する諸限定。類・種のごとき普遍をさす。

(小学館『デジタル大辞泉』)

ということでした。確かにその先輩は、ある現象に対してかなり掘り下げて考え、原理原則まで理解した上で説明されていたので、相手への説得力が違いました。

仕事上、「今までもこうやっているから」「前もこうやっていたから」とよく耳にします。その時私は、その言葉の本質を本当に分かった上で言っているのか、理由も分からず、ただただ過去をなぞっているだけなのではないのかと思うのです。なぜなら、そこをどのように考えて発言したかによって、その言葉の重みがいふんと変わってくるからです。

私はあまりやりませんが、ゴルフにおいてスイングの理論はほぼほぼ完成されていると、以前に聞いたことがあります。それは単純にボールを遠くへ飛ばすことだとは思いますが、インパクトにおけるヘッドとボールとの関係性が確立されているということでしょう。

しかしながら、水泳においてはそうではありません。

約6年前にも本誌で水泳について書かせていただき、今回もその話にはなりますが、水泳で速く泳ぐためのフォームは、完全には確立されておりません。例えばクロールでは、今から30年前では、ストレートアームと言って、肘を曲げずにまっすぐ伸ばした状態の腕で水をかくのが一般的でした。その後、肘を伸ばすのは非効率的ということで、ハイエルボといい、肘を曲げた状態で腕を回す泳法が出てきました。ところが最近になって、その曲げた肘を伸ばす動作が無駄になるということで、またストレートアームが戻ってきました。さらにバタ足についても、100mを76秒92以上のスピードで泳ぐ人にとってはブレーキになるという研究結果が出てきたのです。ただキックには、直接的な推進力以外の意味もあるので、まったく不要というわけではないですが、今さらこのような結果が出てくるのが意外で、水泳仲間の間ではしばらく話題になっておりました。

私は水泳の本質を知ろうといろいろ調べて勉強し、それをある程度分かってきていたつもりでしたが、本質を見極める力を付けるには、まだまだ時間がかかりそうです。

やはり考えるだけでなく、試行錯誤することで一步步本質に迫れるのではないかと思います。

## 第39回厨房設備通信教育

### 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催



左から、吉田篤、大山誠、増尾真、湯浅真一、阿部俊明、関根建志各講師補佐、土井利晃講師

10月5日、「第39回厨房設備通信教育厨房レイアウト作成未経験者向け講習会」が、東京都台東区・台東区民会館8階第5会議室に39名の参加者を集め開催された。本講習会は厨房設備通信教育受講者を対象に、スクーリング以前に作図のノウハウを修得してもらうために、平成25年度より実施している講習会である。

講師として土井利晃通信教育委員が教壇に立ち、作図における線の種類や製図道具の使い方、シンボマークなどの基礎知識、作業動線や機器のレイアウトなどを考慮した作図方法などを一から説明し、朝9時30分から16時30分まで休憩を挟んで、長い時



一人一人に基礎から指導



挨拶をする尾崎副会長



間をかけて、作図のノウハウが参加者に教えられた。

[工業会事務局  
花田政孝]



通信教育委員会の各委員が、受講者の疑問に直接答える

#### 工業会だより 9月17日~10月16日

##### 9.19

(公社)日本メディカル給食協会 患者給食受託資格認定委員会。若杉専務理事。(貸会議室プラザ八重洲北口)

##### 9.20

電安法JIS開発WG4(業務用厨房機器)第1回WG。由利事務局次長。(一財)日本規格協会)

##### 9.21

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

##### 9.25

ISO/TC161 国内対策委員会。由利事務局次長。(ガス石油機器会館7階会議室)

##### 10.5

厨房レイアウト作成未経験者向け講習会。尾崎通信教育委員会委員長、関根副委員長、大山、湯浅、阿部、増尾、土井、吉田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員、中津川職員、花田職員。(台東区民会館 8階・第5会議室)

##### 10.11

関東支部厨房設備フォローアップ研修会。尾崎委員長、関根、阿部各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、吉野職員、石川職員、花田職員。(東京ガス滝野川ホール)

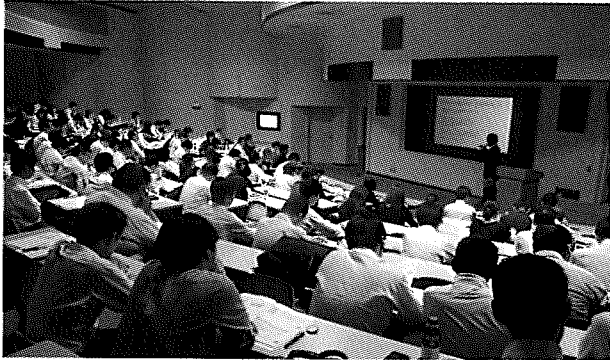
##### 10.16

第1回通信教育委員会。尾崎委員長、関根副委員長、清水、大山、小西、阿部、増尾、土井、吉田、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)



## 関東支部でフォローアップ研修会が開催

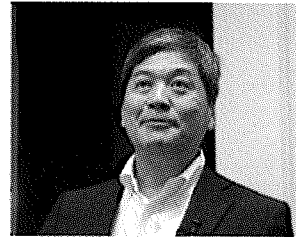
今年度は「HACCPの法規化と小規模飲食店における管理方法」がテーマ



当日は106名が参加した

10月11日、「平成30年度厨房設備フォローアップ研修会」（関東支部）が東京ガス(株)滝野川ビルにて開催された。この研修会は、厨房設備士を対象に、より実務に役立つ情報・知識を提供しようと教育委員会が平成17年より開催しているもので、今年度は、「HACCPの法規化と小規模飲食店における管理方法」をテーマに、本誌連載「やるKEY HACCP」でおなじみ、上田和久・スタジオワーク合同会社代表社員によって講義されることとなった。

参加者は平成21年度研修会より約10年ぶりに100



講師の上田和久氏



挨拶をする尾崎誠関東支部支部長

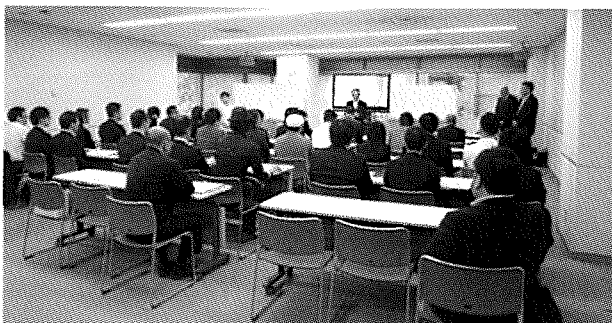
名を超え、HACCPの法規化に対する関心の高さをうかがわせた。

尾崎誠関東支部支部長からの挨拶の後、iPadを持った上田氏が壇上に立つと、「HACCPの法規化の経緯について」「HACCPの成り立ちと基礎」「食中毒について」「一般飲食店における対応策について」といったテーマに沿って、事例を交えながら講義がなされた。2時間の講習の後は、質疑応答がなされ、研修会は終了した。

今後同テーマのフォローアップ研修会を工業会の全国各支部で開催し、11月に福岡・大阪、12月に名古屋、その後中四国支部でも開催される予定である。

[工業会事務局 花田政孝]

## 北海道支部が第1回研修会を開催



当日は39名が参加した

9月27日15時より、工業会北海道支部は、北海道厨房設備工業会と共同で、札幌市の北海道ガス(株)の中会議室で、第1回研修会を開催しました。

当日は会員以外の事業者8名さまを含め、総勢39名のご出席をいただきました。

講師には、福島工業(株)大阪営業三部の豊田直樹

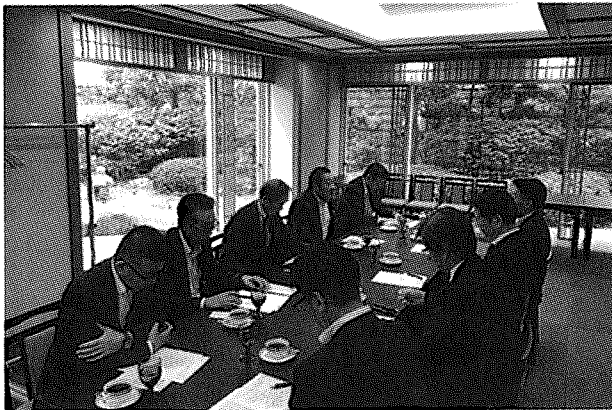


福島工業(株)の豊田直樹氏を講師に迎える

フーズコンサルタント室主任をお迎えし、「衛生管理の見える化～HACCPの考えに基づく衛生管理について」をテーマに講義をしていただき、今が旬のテーマだけに参加された方々は熱心に聴講し、16時30分に無事終了致しました。

[北海道支部事務局長 石塚昌子]

## 東北支部が平成30年度第二回理事会を開催



理事9名出席による理事会

10月12日午前11時より、東北支部は、宮城仙台市の仙台国際ホテルにおいて、第二回の理事会を、理事9名の出席により開催致しました。百井支部長の挨拶に始まり、事務局より厨房設備士資格認定試験の結果を報告し、これから行われる厨房設備施工技能検定試験の実施計画、フォローアップ研修会の開催日程の都合がつかないこと、来年度の開催日程要望等を工業会本部へ報告する内容の打ち合わせ、まだ正式ではありませんが入会希望企業の紹介などについて、昼食をとりながら意見交換を行いました。

[東北支部事務局長 富樫重憲]

## 東海北陸支部が平成30年度視察研修会を開催



17社28名が参加

10月11日に、東海北陸支部は、平成30年度視察研修会を実施し、17社28名の方が参加しました。

今回は、東海北陸支部としては、新しい試みを実施しました。テーマは「滋賀グルメ&ワイン探求の旅」と題して、滋賀県米原市のローザンベリー多和田で、イングリッシュガーデンの散歩とバーベキューランチを堪能して、同県東近江市の「にごりワイン」のヒトミワイナリーで、8種類のワインの試飲とワインに合う自家製パンの試食などを体験し、最後は三重県三重郡のアクアイグニスに移動して、辻口シェフ監修のスイーツなどの買い物をして、研修会の終了となりました。

最近、東海北陸支部や東海調理機器協同組合の企画イベントの参加者が少なくなり、各理事が頭を悩ませており、今回、今までとは違った形で視察研修



バーベキューランチに舌鼓



アクアイグニスで買い物

会を実施しましたが、どの産業においても、一番の悩みは人手不足になっており、平日の事業やイベントの参加に人員を割くのも、各社大変だと思われます。今後、東海北陸支部でも会員さまのいろいろな意見に耳を傾けながら、事業やイベントを企画して行きたいと思います。

[東海北陸支部監事 小木曾 誠]

## 服部工業(株)と中日厨房設備(株)と東邦ガス(株)が コラボレーションセミナーを開催



保育園の調理師さんたちが参加



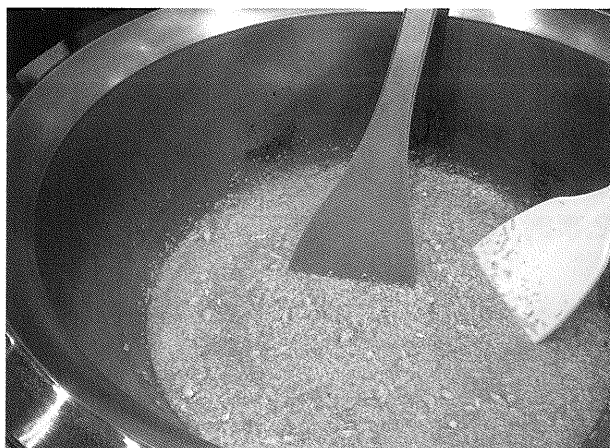
回転釜のプロフェッショナルによる指導

10月12日、服部工業(株)と中日厨房設備(株)と東邦ガス(株)はコラボレーションセミナーを、新しくなった東邦ガス体験型業務用厨房ショールーム「OISIS」にて開催致しました。

「～ガス回転釜の活用塾～ガス回転釜で行事食をもっと美味しく」と題して、チキンライスとホワイトシチューのメニューを作る、体験参加型のセミナーです。各市町村の保育園の調理師さんを中心に、14名の方に参加していただき、大成功のセミナーでした。

昨今はスチコンセミナーが多い中、服部社長とのやり取りのなか、創業130年の歴史をもう一度原点に帰ってとの思いがきっかけで、今回は回転釜のセミナーを実施しました。名古屋セミナーは今回が2回目ですが、前回同様(前回は32名の参加)、回転釜での炊飯に興味集中しました。災害時や停電で電気が使用できない時に役に立つ、というのが大きな理由のようです。

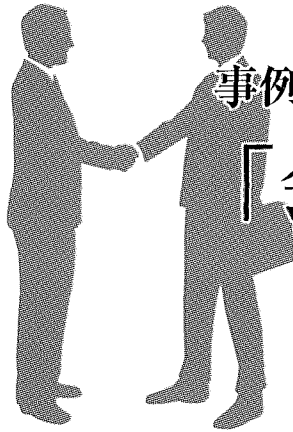
回転釜の手入れの仕方についても丁寧な説明がされ、ほとんどの方が知らなかったという話もありました。売る側は、もう何十年と市場に出ている機械



出来上がったチキンライス

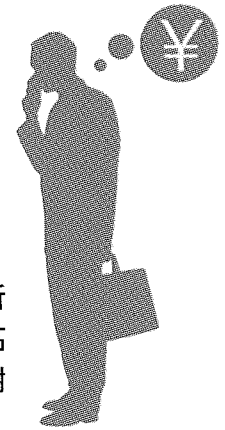
なので皆さん「知っている」と思っている場合が多く、これだけの反響やいろいろと普段は聞けないご意見が可視化されたことに、再発見です。服部工業さんでは、今では、全国のガス会社さまのショールームやセミナールームで開催されているそうなので、一度足を運んでみるのも、厨房営業の担当者としては勉強になると思います。

[東海北陸支部監事 小木曾 誠]



事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所

# 「会社法の 基礎知識(3) 株式」



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、株式会社の役員に関する説明をした。

「ちゅうぼう株式会社」を題材に、株式や株主について、説明をする。

## 2. 事例

「ちゅうぼう株式会社」の社長のAは、設立の際、自身を唯一の発起人とした発起設立の方法で設立した。

前々回説明をしたが、発起設立は、発起人のみが株主になる方法であるため、「ちゅうぼう株式会社」の株主は、Aだけということとなる(Aが株式の100%を有する)。

Aは、事業拡大のために資金を調達しようと考え、ちゅうぼう株式会社の株式を利用することができないか考えた。

## 3. 株主、株式とは

株式とは、株式会社の構成員としての地位であると定義付けられている。

株式を有していることで、株主総会に出席ができる権利(共益権)や、会社から株主として剰余金の配当を受けることができる(自益権)ということは、周知のものであろう。

このような権利を表章した「株式」であるから、当然「株価」という価値が付く。

上場している株式が市場に出回っており、金銭と引き換えに買うことができることも、常識的なものになっている。野菜や車、不動産のように、お金を払って手に入れることができるのである。もっとも、例に挙げたものを買う場合とは異なる会社法上のルールがある。

## 4. 会社から見た株式

(1) 株主側からの視点ではなく、会社側からの視点で株式を見ると、「ちゅうぼう株式会社」は、資金調達のために、「ちゅうぼう株式会社の株式」を発行することができる。いわゆる「自己株式の発行」である。

「ちゅうぼう株式会社」の社長であるAは、同社の株式の発行をすると募集をかけ、投資家等の出資を受けるために、金銭と引き換えに「ちゅうぼう株式会社」の株式を発行する。

(2) 金銭と引き換えに株式を発行するため、金融機関からお金を借りるのと同じように、自己株式の発行という方法で資金調達が可能である。

両者のメリットやデメリットを考え、資金調達の方法を検討する。

### ○株式発行のメリット・デメリット

出資されたお金を返さなくていい。出資してくれ

る人さえいれば、審査なども不要である。

出資をした者は株主になるのであるから、経営に参画する権利が与えられるため、会社にとって望ましくない者が株主になってしまうおそれがある。

#### ○借金のメリット・デメリット

会社の経営に口出しされるおそれはない。

当然のことながら、利息は返さなければならないが、どんなに会社が大きくなって会社の価値が増加、すなわち、株価が上昇したとしても、利息以上に支払う必要はない。

(3) 発行する株式の数が限られている中小企業の場合は、株主となることは、すなわち経営に強い影響力を持つことを意味するから、元からいる役員や新たに役員となる者に株式を発行する場合が大半である。一方で、将来性のあるいわゆるベンチャー企業などは、株式を発行することで増資を図ることも多いようである。

## 5.結語

以上の通り、株主となる者から見た株式と、会社から見た株式について説明をした。株式取得に関するルールや株主総会等のルールについては、次回以降に説明をする予定である。



### 【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。)

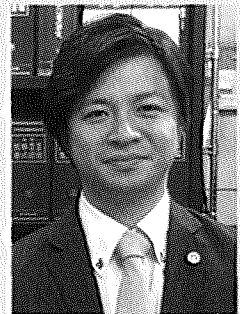
※事務局担当者 水野 電話番号：03-3585-7251 E-Mail：mizuno@jfea.or.jp

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。

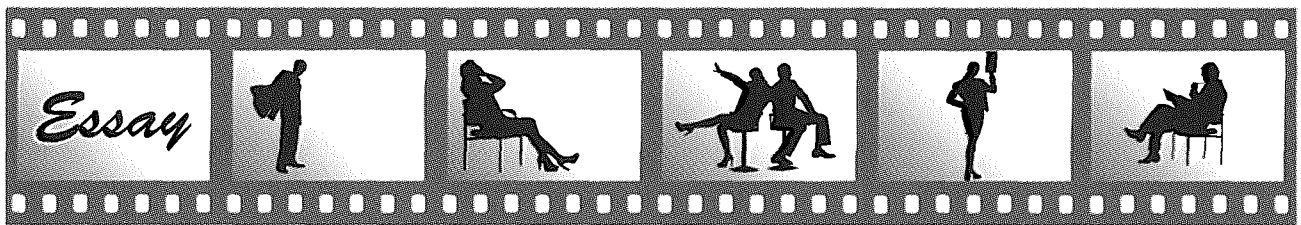
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹



## 映画の見どころ・台所



### 行方不明の娘はどこ！ その鍵となる場所は台所

上田信一郎監督の『カメラを止めるな！』が大評判である。出演者にプロの俳優がおらず、全員俳優養成所の生徒？ とのこと、制作費が何と300万円だそう。300万円で映画が撮れるの？ という質問に驚くなかれ、フィルム撮影が皆無になりすべてデジタル撮影になった昨今では、これが可能なのだという。実際に知人のピンク映画の巨匠I監督に聞いたところ、「270万円で撮れる」とのことだった。

これはおそらく俳優の出演料とセットにお金をかけないのが前提だろうが、何億・何十億の金をかけてコケてしまった映画を作った人たちには、この度の話は悔しさを伴う驚愕の出来事だったであろう。何しろ面白い映画だが、「観た人は結末を絶対に未見の人にしゃべってはならない！」。それが観客のマナーというもので、久しぶりに“面白過ぎる映画”に出会った。

考えてみると、映画が本当に面白かった時代。特に1940年代から60年代にかけての傑作には、「結末は絶対内緒ね！」という作品が多々あった。マルセル・カルネ監督の『嘆きのテレーズ』、ヘンリー・フォンダ主演の『テキサスの五人の仲間』などが、まず想起される。

特にサスペンスものについては当然で、アンリ＝ジョルジュ・クルーゾー監督の『悪魔のような女』（1955年）では、ラストに「悪魔を憎むとも、後から

観る人の興味をそがぬため、あなたが観たことは、口外しないように」という字幕が付いた。その5年後、ヒッチコックの『サイコ』でも同様な宣伝がなされた。そして『キャリア』『ユー・ジュアル・サスペクツ』『シックス・センス』などが“ネタバレはダメよ”映画として続く。また一方では『太陽がいっぱい』や『オリエン特急殺人事件』なども、“ラストはおしゃべり禁止”映画だが、あまりにも有名になり過ぎて、ラストを知っていても、それを凌駕するほど、何度観ても面白い。

さて長い前置きはこのくらいで本論に入るが、知る人ぞ知る、この手の傑作映画を紹介したい。

それが女性作家イヴリン・パイパーの原作を映画化した本作『バニー・レークは行方不明』で、長らくビデオ化されなかったが、現在ではDVDで手軽に観ることができる。

ざっとこんな内容である。アメリカ人の未婚の母親アン(キャロル・リンレー)が、雑誌社に勤める兄スティーブン(キア・デュリア)を頼ってイギリスにやって来る。彼女は兄の上司の家に数日逗留した後、新居に移る。引っ越し当日、4歳になる一人娘バニーを保育園に預け、荷物の受け入れや買い物などに忙殺されながらも、彼女は娘を迎えに再び園に行く。

ところが何とバニーが見つからない上に、保育園の関係者も園児や父兄も、誰もが「彼女の姿を見ていない」と言う。不安に駆られながら園内の部屋を探し始めるアンだが、関係者からはまるで口裏合わせをされたかのように、「知らない！ 見ていない！」

と言われ続ける。

事故か？ 誘拐か？ 兄も加わり、しらみ潰しに園内を見て回るが、バニーはどこにもいなかった。そこにイギリスの演劇界の帝王“サー・ローレンス・オリヴィエ”(『嵐が丘』『レベッカ』)演じる“警視”が登場する。その存在感はまさに「名探偵(いや名警視)登場！」なのだが、警察犬も導入した捜査でも、バニーの行方は一向に分らない。兄妹は警視にかみ付くが、らちが明かない。次第に焦燥感を募らせるアンは、半狂乱になり娘を探し続けるが……。

と、ここで推理好きの観客も画面の中の警視も、あることに気付く。そう！「バニーは最初からいなかったのでは？」。振り返ってみると、観客も含め、誰もバニーを見ていないのだ。「母親の狂言か？」「行方不明にせざるを得ない理由があるのか？(例えば過失で殺してしまったのを隠すため)」。映画の振り出しに戻ると、「母親は少し神経質のようだった」とも思える。

さらに深堀りすると、保育園内の最上階に住む、園の創立者である老婆フォード(マーティタ・ハント)や、新居の家主ウィルソン(ノエル・カワード)も何か怪しい。観客全員がシロウト探偵になるのだが、さてその結末はいかに？ という「怖〜い！」お話である。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。厨房(キッチン)は、兄の上司の家と新居に登場する。新居のキッチンは、アンが警視から事情聴取を受ける場所であり、鑑識の連中が、誘拐された後に悲惨な結末を迎えた事件の話などをして、彼女をいらつかせる場所でもある。これに、保育園の大きな厨房が加わる。ここでは園児たちの食事が作られ、冒頭でアンがデザートを作っているオバさんに、「バニーは“FIRST DAY(初めて来た子供の部屋)”にいたのでよろしく」と頼み、観客にバニーの存在を強く印象付ける(?)重要な場所にもなっていた。

厨房で作っていたデザートは、“ジャンケット”という牛乳を固めたもので、砂糖とバニラを入れた牛乳をレンネット(凝乳酵素)で凝固させたものである。入室してきた警視が、これをつまみ喰いするのがおかしい。まるでコロンボ刑事得意の、「現場でのつまみ喰い」だ。ピーター・フォークの「刑事コロンボ」が、アメリカのTVに登場するのは本作の3年後(1968年)なので、案外コロンボ刑事はこの“遊びの場面”をパクったのかもしれない。

さて映画の方だが、兄と保育園の創立者との会話から、アンは幼少時に想像の中で友だちを作り、“バ

ニー”と名付けていたことが分かる。娘は“フェリシア”が正式名で、“バニー”は愛称のようだ。一方、大家の方はサド侯爵使用の“鞭”や彼の“<sup>むち</sup>“<sup>されこうべ</sup>”を持っていう、極めて怪しい人物だ。演じているのは、イギリスを代表する劇作家“サー・ノエル・カワード(『逢びき』)”。本作は、“サー”の称号を持つ二人のレジェンドが出演している豪華版だ。

というわけで結末を明かすことはできないが、終始画面に釘付けになる、スリリングだが実に面白い映画である。「怖い」がホラーのようなグロテスクなものではなく、あくまでも白黒画面が作り出す“サスペンス”の恐怖である。なお結末は、小説とは異なるとのことだ。

イギリスが舞台の映画なので、捜索時のバニーの特徴に「アメリカ英語を話す」という台詞があり、さもありなんと納得をした。監督のオットー・プレミンジャー(『黄金の腕』『栄光への脱出』)は俳優を追い詰める演出で有名だが、キャロル・リンレーはこれに見事に応えた。ソール・バス(『黄金の腕』『北北西に進路を取れ』)のクレジット・タイトルは、指で紙を破ると下地に名前があり、破く音が非常に効果的だ。そして印象深い幼児のシルエットで導入と相成る。ラストはそのシルエットが、同形の紙で閉じられ終了！ 抜群のセンスだ。

出演者絡みで触れておくと、兄役のキア・デュリアは『2001年宇宙の旅』のボウマン船長である。またパブのTVに出ていたバンドは「ゾンビーズ」で(怖!)、彼等のヒット曲が『シーズ・ノット・ゼア(彼女はそこにいない)』というオチになっている。ただ『バニー・レークは行方不明(Bunny Lake Is Missing)』では、内容がいまいち不明瞭だ。「バニー・ガールは行方不明」なら、私を含めた“鼻の下の長い”オジさんたちは、即座に鑑賞に行くのだがね。

### 『バニー・レークは行方不明』

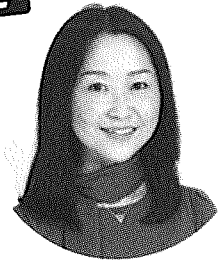


監督: オットー・プレミンジャー  
原作: イヴリン・バイパー  
脚本: ジョン・モーティマー、  
ベネロブ・モーティマー  
撮影: デニス・クープ  
音楽: ポール・グラス  
出演: ローレンス・オリヴィエ、  
キャロル・リンレー、  
キア・デュリア、  
ノエル・カワード

DVD: 4,104 円 (税込) 発売: カルチュア・パブリッシャーズ  
© 1965, renewed 1993 Otto Preminger Films, Ltd.  
All Rights Reserved.

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17回

## 「一人外食」と心理の関係

寒くなると食べたくなる鍋。一つの鍋を皆で分け合うのは、昔から日本人の冬の食卓の定番ですね。でも、近年は鍋の環境も変わりつつあります。

一人客を主軸に置いた鍋料理店が人気になり、スーパーには一人用鍋セットが売られています。「皆でワイワイ」が、「一人しっぽり」料理になりつつあるのでしょうか。

鍋だけではありません。8月末に大手飲食チェーン店が、都内に一人客専用の焼き肉店をオープンしました。年内50店舗出店予定だそうです。焼き肉も鍋も、一人では外食しにくい業態の代表と言えるので、日本人の感覚の変化を感じます。

その一人客向け焼き肉店は、女性客を取り込む意思をそこかしこに感じます。女性の「食べ方」を研究されているからです。カウンター席のテーブル周りは、実にスッキリ整然としています。焼き台もテーブルの中に入っていて、臭いも出ません。木目を上手に使って、正面にはパーテーション。視線を邪魔しない位置に、多種類の調味料があります。調味料などでカスタマイズすることを好む傾向は、男性より女性の方が強いのです。

その他、一人客のニーズに対応した仕組みがあります。メニューは、20gから好きな部位をオーダー可能。一人でも多種類の部位を楽しむことができます。確かに焼き肉では、人の分まで焼いてくれる人もいたりして、「ありがたいけれど、もう少し焼いてほしいなあ」とか、皆で分けるので食べたいものだけにはならないとかに、なりがちです。その点、一人用の店では、自分の好きな量で好きな速度で食べ進めることができます。

鍋も同様です。人に気を遣ってよそう必要もないですし、タイミングを逃して冷めてしまうこともあり

ません。さまざまな意味で無駄のない外食が、一人用の店なら可能なのかもしれませんが。

一方で、日本人が「気遣いながら、それも含めて楽しむ食事」を嫌がる傾向にあるのならば、寂しい気持ちです。実際に会社の歓送迎会では、鍋料理の場合は参加率が減少するそうです。居酒屋の宴会コースの鍋が、苦戦する傾向もあります。人と同じ鍋を囲む行為が苦手なのは、若者だけではなくなっています。

実は一人外食の傾向は、日本に留まりません。ヨーロッパや中国などでも増加しています。ただ、ヨーロッパなどはスマホは閉じて、店の人や隣りの客と会話を楽しんだりするので、黙々と料理を食べ続ける日本とはありさまが多少違うと感じます。

日本は一人専用でなくても、回転ずしに立ち食いそば、牛丼店など、カウンター越しに「会話をしないで」「早く食べる」外食のスタイルを持っています。スペインのタパスやフランスのパブのように、一人でも公共性を感じる人間同士のコミュニケーションを楽しむ食べ方ではありません。

独身者の増加や高齢社会で一人暮らしの増加や、地方の過疎化、職場環境などの日本ならではの課題と共に、今後も「普段から食事は一人」という人が増えると予測される日本。一人外食が当たり前になるかもしれませんね。ですが、食事には単にお腹を満たすだけでなく、ちょっとした面倒を楽しんだり、気遣いや遠慮の中で思い出を作ったりといった要素もあります。私は学生の頃からどんな店でも一人で行った人なのですが、一方で人と楽しく会食することも大好きです。もしかしたら今後の日本にとって、その両方ができる環境は、それだけで贅沢な暮らしと言えるのかもしれませんね。



## 厨房業界 フードビジネス コンサルタント

# 魂



今号より月刊厨房での連載も2年目に入り、改めてテーマを「おいしいをヒットにつなぐストーリー」としました。

仕事をする上で多くの方々とお話しをすると必ず、それぞれの物語があることに気付かされます。お店開業からの経緯はもちろんのこと、開発秘話やお店や人や商品に込められた思いなど……。

私自身の仕事の取り組みテーマも、それぞれのストーリーをつなげることに注力しています。一つの商品や一つのおいしさ（メニュー）を、ストーリー性を持たせることでいかに価値を上げられるか？付加価値力を付けられるか？を目指しています。

食材の生まれ育ちの話や、作り手の想い、運営経営者の工夫、料理人シェフの日々の話、サービススタッフのホスピタリティ、厨房機器やオペレーションの改革導入話等々、そういった数々の話のつながりを持つことが、最終的に商品（メニュー）としての価値を高めて行くきっかけとなります。

今月より1年間、メニューに価値を与えるストーリーについて、さまざまな切り口でお話しして行きたいと思います。今回は「食の記憶のストーリー」についてです。

### 思い出の定番メニューと名物料理

食のベースは、人が生まれた時代や環境によって決まってきます。

お母さんの味、家族の食卓、地元食材、エピソードからの食にまつわる思い出など。

食のベースを捉えることが人の心を捉えるとする、ヒットメニューとはどういうことを意味するのでしょうか？お客さまの人気を得る、継続的なヒットメニューや看板メニューとは、あえて珍しいものを開発するというよりは、実はもっと昔から身近なものの方が適しているのかもしれませんが、新しい珍しいもの、奇をてらったものはそれなりにひと時は目を引くものになりますが、結局人は味覚や記憶をつなぐ昔から食べ慣れたものに安心感を得てリピートをして行くようです。

例えば、ナポリタン、オムレツ、カレーライスなどもその一例です。家庭料理の定番であるもの、一目で味の想像がつくものを、よりメニューのアレンジでラインナップを広げたり、味そのものの研究を重ね、家庭では食べられないおいしさや驚きの工夫や手間をかけることで特化させたりして、看板商品にします。

これらは、一度お客さまの高い評価を得ると、長く愛されるものが多いのが特徴的です。

とある繁盛店のオーナーさんの言葉で、印象的だったものがあります。「名物料理と言われるものには法則がある。とにかく皆が分かりやすいもの、味の連想しやすいもの、おいしかったと人に口伝えする時に説明しやすいこと（口コミしやすいもの）が大切である」と。

なるほどなあ……と思いました。確かに味の連想がつかない料理は、オーダーしづらい。日頃食べ慣れない新しい料理は、一度はオーダーしたとしても、リピートしなくなる。おいしかったとしても、説明

しにくいものは、人へのお勧めも面倒になります。  
定番メニューや名物看板メニューと言われるようになるには、意外にも身近な所からのブラッシュアップが大切なかもしれません。

## ■ ソウルフードストーリー

私の故郷新潟にも、ソウルフードの名物料理があります。「イタリアン」という焼きそばです。

昭和35年に新潟の繁華街・古町にあった甘味処「三日月<sup>みかづき</sup>」が「お嬢さん ちょっと変わった焼きそばを始めました」のキャッチコピーで始めました。

当時東京では「ソース焼きそば」が流行していたこともあり、当時の社長（現会長）は、それならば焼きそばを新商品にと決めました。しかし普通の焼きそばでは面白くなかったので「ミートソースと粉チーズをかけて、フォークで食べる」という、スパゲティ風でおしゃれなスタイルの、まったくオリジナルの焼きそばを考え出しました。

自家製太麺とキャベツ・もやしを特製ソースで炒め、粉チーズで味付け。

紅ショウガではなく白ショウガが添えられて、特製トマトソースをかけて完成のメニュー。

いわゆる誰もが知っている「焼きそば」というメニューを、独自の開発で時間が経っても伸びにくい太い麺に改良し、意外性を持つソースをかけることで、オリジナルに特化した看板商品となりました。バスターミナルやスーパー内にも出店して、学生や主婦の間で口コミで広がり続け、今や全国区で知られる一品に成長しています。

新しい料理開発を最初から考えるのも一つですが、本物の名物料理を生み出すには、今まで誰もに人気のある商品をさらに磨き上げて、なじみを持ち



イタリアン焼きそば

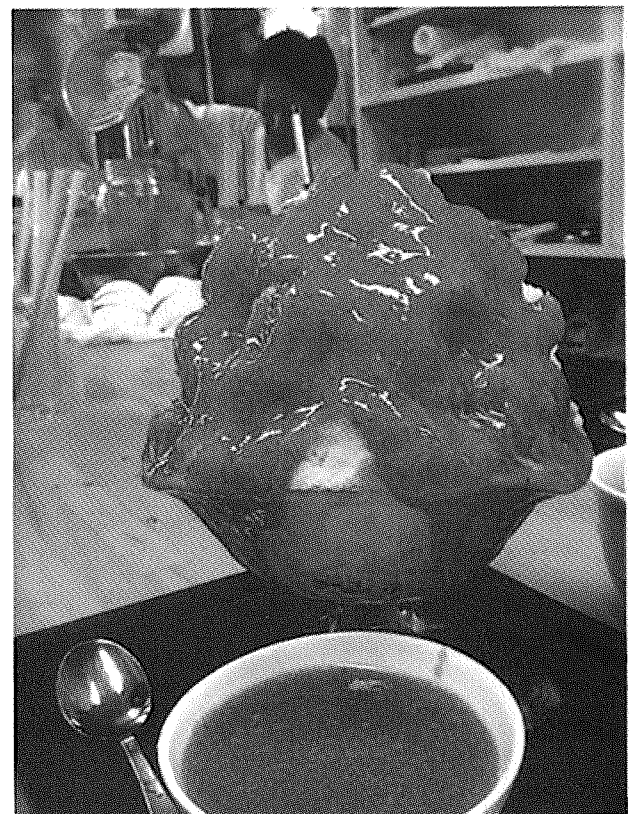
ながらも意外性を持たせることが、いかに大切であるかを学ぶことができます。

## ■ 季節の思い出と商品特化

今年の夏も、酷暑でした。記録的な暑さだと、毎年更新している状態です。季節の変化は、メニューにも当然影響を及ぼします。ここ数年で季節メニューでの一番の大ヒットと言えるのは、「かき氷」ではないでしょうか？ 夏の風物詩とも言えるかき氷は、幼い時に夏祭りで食べた、甘いブルーのシロップ。舌が真っ青になってお友だちと見せ合った思い出は、私だけのものではないと思います。

昨今、かき氷店の開業は軒並み増加しました。かき氷店の開業には、大きな設備や排気も必要なく、基本的にはかき氷機のみ（電気もしくは手動）。投資が低く、取りかかりやすいというものもあるかもしれません。

単純に氷を削るという作業だけのシンプルなメニューですが、シロップの多様化により付加価値が付けやすく、差別化が図れます。また、氷だけに、ゆっくり食べるというよりは、回転率も上がりやすいメニューになります。



かき氷

実際にこの夏、いくつかの店舗さんで、かき氷を導入したいというご相談がありました。かき氷専門店にせずとも、いつものメニューのデザート用にプラスで考えたり、バー業態にかき氷カクテルを導入するなどです。そのように一見厨房業務とはあまり関係ないと思われそうですが、私が注目していることがあります。それは製氷と融解についてです。

かき氷のおいしさの基本は、シロップだけでなく氷にあると思っています。雪解け水の氷室からのおいしい氷は言うまでもありませんが、冷凍製氷技術も大きく関わることができます。

フワフワのおいしいかき氷を作るには、硬さ、純度、透明度、溶けにくさが大切です。それには水の中に含まれる空気や不純物を取り除きながら、ゆっくり時間をかけて凍らせて行く工程が必要となります（ゆっくりと動きながら氷になって行く霜柱や流水氷は、不純物を含まず透明な氷です）。急冷凍ではなく、時間をかけて少し高めの温度で攪拌しながら凍らせて行く手順にし、不純物を取り除いて固めて行けば、大きな結晶を持つ、かき氷向き氷ができます。

そして、実際削る時も、冷凍庫から出した際の温度帯では冷え過ぎていて、そのまま削ると食感がガリガリになり、おいしいものになりません。専門店では一度放置し、表面が少し濡れるくらい溶かしたものを削っています。

現在多くのかき氷屋さんでは氷を外部購入していますが、いつか近いうちに、自店舗で氷を作るために、かき氷専用の製氷厨房機器や削る前の氷融解専用庫を開発し備える店もできたら、「自家製本格かき氷専用氷使用」として差別化できて、面白いと思っています（もしくはもう導入されている店があるかもしれませんね?）。

## ■ ゲストストーリーを感じるお店

最近では、コンセプトストーリーがはっきりしたお店がとても多くなりました。

### ① お花屋さんカフェ

先日、若い女性との約束で指定された場所は、お花屋さんのカフェでした。一歩足を踏み入ると、別世界のようなグリーンと色とりどりのお花でいっぱいの店内。

その女性は、月に2回は訪れているそうです。一番の目的は、「癒やしの空間であること」。そして意



お花屋さんカフェ

外だった2番目の目的は、「おしゃれなお客さんが多いので、刺激を受けること」だそうです。癒やしと刺激が共存する、レストランカフェ。それは女性客、しかもトレンドに意識が高い世代の女性に向けた、しっかりとした分かりやすいコンセプトだからこそなのだと思います。

空間設備やキッチン設備に関して言えば、このような業態の場合、いかに世界観を守るかに尽きると思われます。天井にもアイアンとグリーンを張り巡らせ、換気開口部は見えないようにカバーしています。キャッシャーやデシヤップもカウンター位置を高めにし、手元を隠し、上部に花や小物を吊るすことで、視線をそらしています。その徹底した世界観の中で、ゲストのおしゃれな姿が溶け込み、まさにおしゃべりに花が咲く店内でした。

メニューにも、ストーリーを持たせています。ローズの香りとエキスを閉じ込めたゼリーや生クリームやアイスクリームに、バラの花びらを散らしたパフェが人気でした。またバラの香りやエキスは美容効果があると言われていて、女性の気持ちをさらに期待させるメニューとなっています。

今の時代、人気のトレンドの発信は、やはり女性向けのコンセプト店舗にあります。こちらの店舗もほぼ女性客でしたので、なかなか男性一人での入店はしづらいかもしれませんが、ここまでストーリー特化させている業態は学びが深くあるので、ぜひ機会あれば足を運んでみていただきたいです。

### ② 街の洋食屋さん

洋食屋という業態は、昔から、ある一定の顧客で維持している店が多いように感じられます。特に学生街の洋食屋は、ノスタルジーを感じるストーリー

を守っているようです。洋食屋の代表的メニューとしては、ハンバーグ、ビーフステーキ、カツレツ、エビフライ、カレー、ローストビーフ、オムライスなどを揃えていることが多く、すべての料理にそれぞれこだわりを持った味作りをしていることも、飽きさせないポイントになっています。

すべてのメニューにお味噌汁や千切りキャベツ、くたくたのスパゲティー（アルデンテではないのがポイント）が付いてくことも、定番の安心できる要素となっているのでしょう。最近は新規店でも、あえて昔ながらの洋食屋というイメージを前面に打ち出し、メニュー構成や内装デザイン、レトロ感あるイメージを訴求する店舗企画が出てきています。

ストーリー作りで大切だと感じたのは、ゾーニングです。入口に入ると、必ずコック帽をかぶったシェフの姿が見えます。キッチンのクッキングラインがカウンター席に対面に隣接していることにより、常に料理人が客席全体、あるいは入口周辺の状態を常に把握できるように全体配置をしていることが、ポイントです。ゲスト側から見れば、注文した料理が手際良く一列の並びで出来上がっていく様を見るのは、ワクワク感をそそられます。さらに最後の料理が盛り付けられる前に、ご飯と味噌汁がタイミング良く盛り付けられるリズム感、これもまた街の洋食屋さんならではのものです。一つ調理機器配置で気を付けなければならないと感じるのは、フライや調理の熱や煙が、カウンター席側に流れないように配置や排気計画が必要です。古い店舗の場合は特に、油回りが気になる所も多いです。また調理を重んじて、盛り付けスペースがギリギリになってしまいがちでもあるので、新規計画の場合は、オペレーションのスムーズさが洋食業態には重要なので、省スペースの中でも、事前に皿にガルニ（付け合わせ）

を盛り付けておけるスペースを確保するのが大切だと思います。

レトロの郷愁と、学生時代の思い出にも浸れることで、ゲストストーリーも引き出され、付加価値の高い店と言えるでしょう。

## ■メニューの裏側ストーリー

3年前に、北海道の美瑛町にあるオーベルジュレストラン「bi.ble（ビブレ）」で、1ヵ月間住み込みでお世話になったことがあります。こちらは三つ星レストラン「レストラン・モリエール」グループの新店として、地元・美瑛で採れた新鮮な野菜と北海道の小麦を生かした自家製パン、旬野菜、地場食材を生かしたコース料理をランチとディナーで楽しむことができます。

住み込み修行中はゴールデンウィークの季節でもあり、大変な繁忙期。フレンチのシェフのお手伝いなんていうのは名ばかりで、大量の玉ねぎやジャガイモの皮むきをしたり、一日中食洗機前で、洗い拭き上げに明け暮れた日もありました。それでも決して1秒たりとも無駄のない経験だったと言えるのは、ひとえに店の崇高なプライドや、料理人のプロの心意気や仕事技術、地域の生産者による実直な畑作りを目の当たりにできたからです。

特筆すべきは、厨房は聖域であるかのような、凜とした空気がいつもあったことです。

一日は、オーベルジュレストランなので宿泊向けの朝食準備からスタートします。まずは生のフルーツを絞ってジュースを用意し、プレート類は適宜温めて行きます。おいしい地場牛乳はお客さまの来客



洋食屋さん



bi.ble(ビブレ)

に合わせて温め、適温な頃合いになったらポットサービスを行います。また隣棟にはパン工房があるため、お客さまのダイニング到着の合図をホール担当者から受けて、パン職人が釜にクロワッサンを焼き入れます。10分ほどで、熱々焼きたてのクロワッサンを、抱えて走ってダイニングホールまで届けてくれます。まさにここでしか食べられない、釜から焼きたて30秒以内のクロワッサンです。

朝食サービスが済んだら、皆揃って賄い朝食を食べます。食のサービスをする自分たちだからこそ、自身の食をきちんと着席して皆で同じものを食べるという意義を持っています。

一番驚いたことが、厨房の洗浄を、こちらでは昼夜2回、厨房設備と備品を徹底的に掃除洗浄することです。営業の最後だけでなく、ランチサービスの後にも行います。顔が映るくらい徹底的に磨かれたステンレス機器や調理道具。また塩コショウの調味入れに至るまで、毎回取り出し、洗浄し、塩は湿気ないように、軽く炒ります。厨房を隅々まで確認することで、事前に問題点の発覚にもつながるので、結果的にはお客さまに迷惑をかけないことにもなっているのだと感じました。

お客さまの口に入る食を提供しているという衛生意識、自分たちの職場である厨房環境への感謝、見えない所でも丁寧な行いこそが心を整え良い料理が作れるという、料理人としてのプライド。すべての

心意気がメニューやサービスに現れる、素晴らしいお店でした。

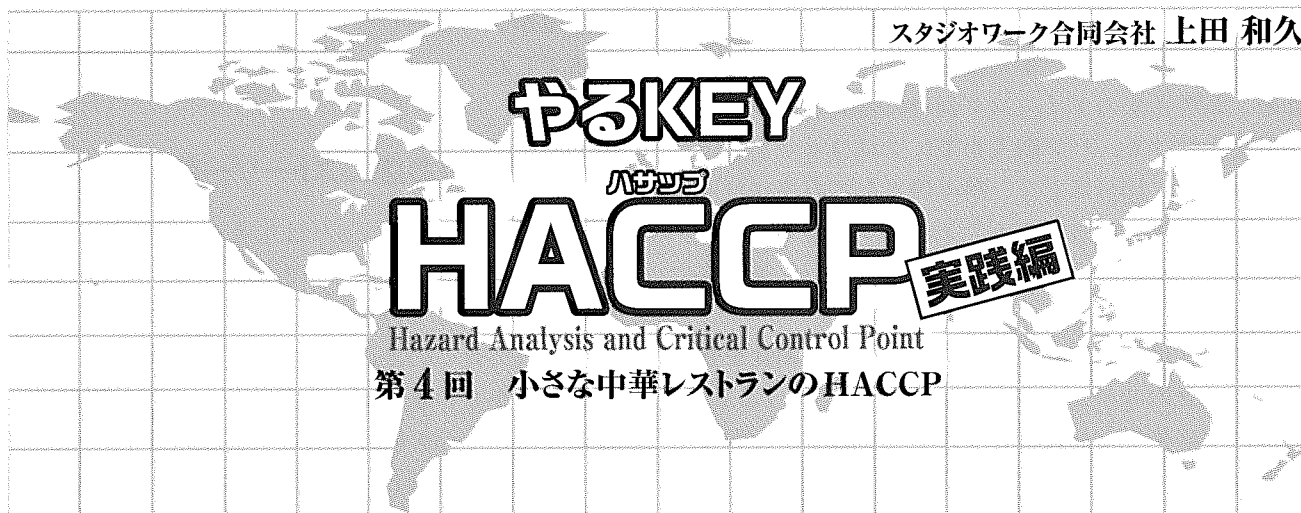
## ■それぞれのお店にストーリーを

過去の回で、「メニューは生もの」とお話ししました。まさしく「お店も生もの」です。それぞれのお店が生き続けていくには、さまざまなストーリーが生まれて行くのだと思います。その渦中にある人には気付かない価値が、まだまだたくさん隠れているのです。そのお店の隠れた良さや、それをより引き出せる要因を探し、メニューを中心として反映させて行きたいと思います。

長く人気を得るヒットのポイントは、「共有・共感」にあると思います。消費市場もモノからコトへ、また現在はイミのあることやタイカンすることに広がってきています。

メニューを生み出すお店のストーリーをお客さまに共有していただき、ゲストではなく、お店のファンになってもらえるようにして行きたいと思っています。

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。来月からまた新しく、少しでも楽しめる情報をお伝えできるように精進して参ります。よろしくお願ひ致します。



## 街中の小さな中華レストラン

福岡市の中心部、天神。大名から西へ、昼間はおしゃれなブティックが並ぶ、けやき坂がある赤坂地区の一本筋を入った所に、中華レストラン「MANDARIN MARKET 文華市場 (マンダリンマーケット)」があります。モダンな内装はランチタイムから深夜まで、お客さんでにぎわっています。周辺はマンションも多い地区で、夜間の人口が多く、繁華街から飲んで帰りに締め一杯、というお客さんも多いのです。

切り盛りしているのは、43歳の山北裕児シェフ。調理師の専門学校を卒業して、ホテルの中華部門に15年、その後、数社で責任者を務めて、4年前に独立開業しました。今年でキャリアは、20年になります。

## 野菜が中心の中華料理

店内に入ると、糸島産の野菜を並べたショーケースが目に入ります。福岡市の西部に隣接する糸島市は農業のブランディングに成功した地区で、福岡だけでなく関西圏にも販路を持つ、野菜類の一大産地になっています。そこにある野菜の直売所に週に2、3回、早朝から足を運んで買い付けてくるのです。「糸島の野菜は強い、味が深い」と惚れ込んで買いに行っているそうです。八百屋に任せないで、自分の眼で見ることにしているのだとか。

もちろん時期によっては県内産のものになったり、九州産になったりはするのですが、なるべく近い産地のものを選ぶように心掛けているのだそうです。

このお店は「野菜が中心の中華料理」「野菜がメイン」のお店なのです。大通りから一筋入った店でも女性中心に満席になるのは、こだわった野菜の食感による所が大だと言えそうです。

そんな山北シェフと、中華料理をどうHACCPで管理するか考えてみました。

## リテールHACCPでメニュー分析

いつものように、リテールHACCPのグループ分けでメニューを分解してみました (図1)。

メニューを「非加熱」「加熱」「加熱後冷却、再加熱」の三つのグループに分けるのです。

シェフと一緒にメニューを見直して、いつもの調理方法の説明を聞きます。時々、私の意見や注意点を解説しながら進めます。

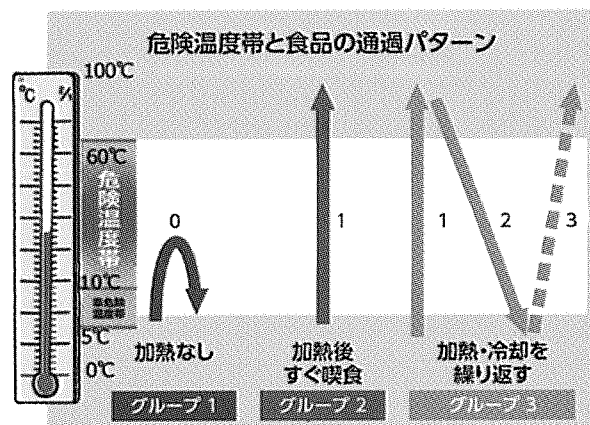


図1 危険温度帯と食品の通過パターン  
厚生労働省：HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き[飲食店編]

### ●グループ1：加熱工程がないもの

サラダ、ピータン、フルーツなどです。

これらは、常に冷蔵庫で保存する。提供する際に冷蔵庫から出したら、常温に置いたままにしない。10分以内に冷蔵庫へ戻すことを守っています。

### ●グループ2：加熱後すぐ喫食するもの

メニューの大半は、ここに含まれます。個別のメニューではなく、調理方法で分けてみました。

#### ・炒め物

野菜をはじめ、食材は油通しをします、大体7割くらい熱を通したら、中華鍋へ、調味料と併せて火を通して行きます。この時には食材の色の変化に注視します。大体の時間も目安としていますが、これらの判断は経験によるものです。

#### ・蒸し物

食材の食感を残すために蒸し過ぎに注意しますが、ここでも仕上がりの色を確認しています。正確に時間の規定はしていません。

#### ・揚げ物

フライヤーではなく、中華鍋で揚げます。油の温度は、揚げ油のトロ味、かざした手で感じる油煙の温度で加減を測っています。揚げる時間も、食材の揚げ具合を目視しています。

油の温度と時間を守るのが大事ですが、計測機は使っていません。

#### ・煮もの

煮汁の温度、煮込み時間を、食材の色や様子で測っています。

#### ・焼きもの(スチームコンベクションオーブン使用)

ここでやっと、計器が出てきました。オーブンに付いている温度計とタイマーで、火入れの時間を測っています。

ここまでの加熱工程で重要なことは、加熱の温度と時間を守ることです。

それを、いちいち計測はしていません。かといって、運と勘と度胸というわけでもありません。15年以上の経験で、食材の動き、色の変化を見て判断をしています。野菜の食感を損なわないで、かつ十分な加熱。ここからは品質の話になりますが、必要

十分な加熱をしていないと、食材はゴリゴリとした食感が残ったり、辛みやえぐ味が残って、食べられないものです。食材が食べられる状態になるまで十分な加熱を行うということは、食中毒菌を死滅させるには十分な加熱が行われているということでもあります。

#### ・加熱後、高温で保管

昼のランチで出す日替わりのスープは、ピーク時対応として大量に作っておき、湯せんで保温しておきます。

ここでの注意点は、保温温度が下がらないようにすること。目安は65℃以上です。それと、時々十分にかき混ぜて、空気を入れてやることでしょう。

### ●グループ3：加熱・冷却を繰り返す

加熱後冷却して提供するものに、蒸し鶏、煮ごごり、サザエの香り煮、あえ物、チャーシューなどがあります。

加熱に関してはグループ2と同じ、その後の保管温度がポイントであること、使用期限を守ることがポイントになります。

蒸し鶏について、フローダイヤグラムを描いてみました(図2)。

原料の鶏は、丸のままのもの、肉だけをバラしたものをハム状に丸めて作るものとあるようです。図は、丸鶏でのフローです。CCPに当たるのは、蒸しの工程でしょうか。時間の計測はしていませんが、肉から血が出ない所まで、30分程度蒸します。

つけ汁は沸騰した湯に香味野菜や調味料を入れて加熱、蒸した鶏肉を漬け込み、冷まして行きます。冷蔵庫でほぼ一昼夜漬け込み、味を染み込ませた上でスライスして、提供します。

調味料には塩、酒が入りますが、水分活性は高めです。

この方法で、20年間クレームはないそうです、シェフが学んだ、学校やホテルでも守られている技法です。蒸し時間と冷却時の温度を、経験則で身に付けているのでしょうか。伝統的な手法で事故がないことは、十分にエビデンスと言えそうです。

これがスチームコンベクションオーブンやブラストチラーを使ったり、真空調理で加工したりと新しい手法を取る場合は、その方法なりの安全を担保する理由が必要になります。

他の食材についても同様で、きちんとした加熱と加熱後の急速冷却、調理後の冷蔵庫保管が必須です。

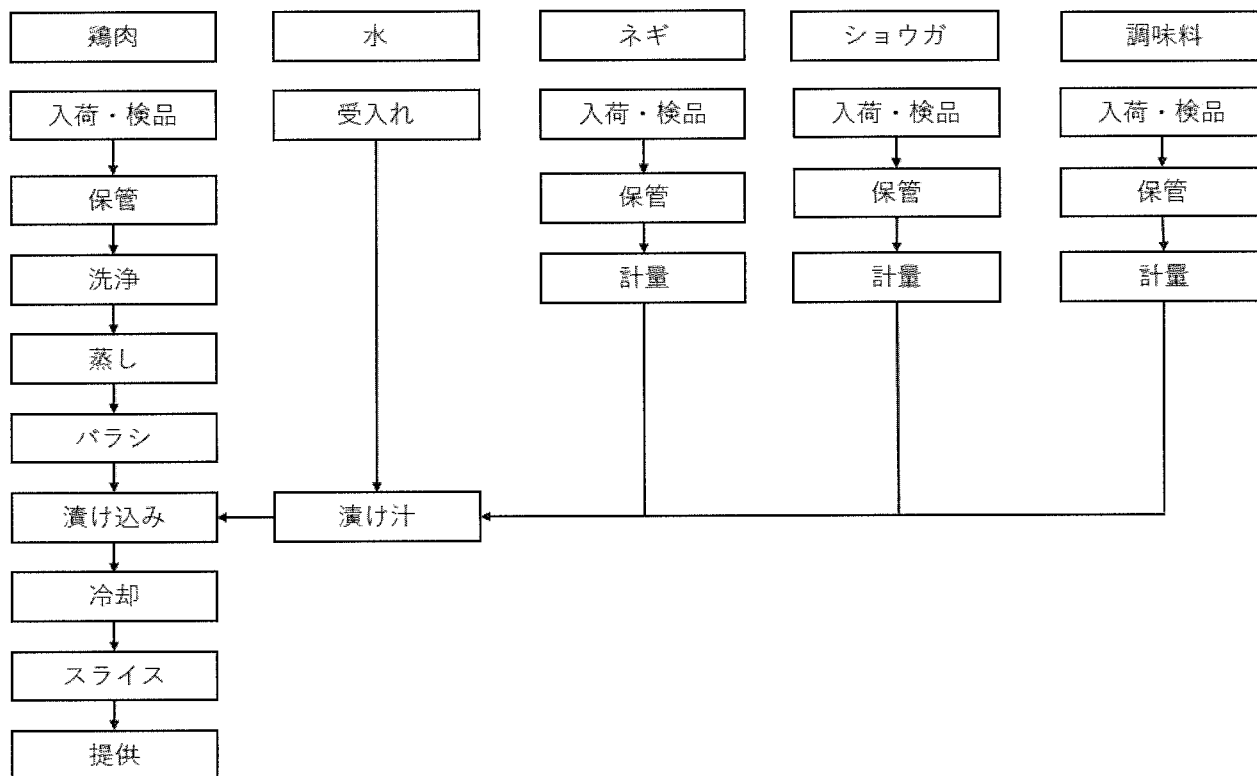


図2 蒸し鶏のフローダイアグラム

同店では、出来上がった製品はプラスチックの保存容器に入れて冷蔵庫で保管していますが、すべてに期限を書いて貼り付けてありました。

加熱の失敗は分かりやすいので、注意しておけば間違いはなさそうです。

### 加熱・冷却・再加熱

再加熱する食品には、スープや蒸し豚、飲茶の点心類があります。

点心は、蒸した後に冷凍、提供前に蒸し器で12分再加熱して提供しています。

再加熱の失敗は大きな事故につながります。が、

### 経験則はエビデンスとなるのか

このように、メニュー構成と調理時に注意していることを聞かせてもらいました。20年の経験から、野菜以外の食材で未加熱のものは出さない、加熱する場合は十分に加熱する、ということを徹底しています。

十分に加熱という点を、経験則だけでは不十分と

## 今月のKEYワード エビデンス

エビデンスとは、証拠・根拠、証言、形跡などを意味する英単語“evidence”に由来する、外来の日本語。「エビデンスがある」と言えば、一般的には「科学的根拠」という意味で使っているようです。アカデミックな論争の時に出てくる文言と言えるでしょうか。検証を含めて、中小の飲食店には高いハードルと言えそうです。とはいえ、本当に運と勤と度胸というわけには行きません。裏付けるデータなり文献なりを積み重ねる努力は必要です。日々、書き記す衛生管理記録が、やがてエビデンスと呼べるようになります。

また「HACCPは通常考えて、起きやすく起きた結果が厳しいものを扱う」と言います。頻繁に起きる危害要因を、優先的に管理して行くことが大事です。



指摘できるか。実際に、事故やクレームは起きていないのです。リテール分野でのHACCP構築で一番の問題になるのが、この点であると考えています。

現在の加熱方法が正しいか、中心温度計などで計測しておくのとよいのかわかりません。その場合のエビデンスは「自社での計測結果による」と記録しておくこと、達温条件は「大量調理衛生管理マニュアルによる、中心温度75℃で1分以上の加熱」をクリアしておけば十分でしょう。

## やっぱり基礎は一般衛生管理

このように、街の中華レストランでも、HACCPの考えに基づいた衛生管理を構築することは、可能です。

絶対に守らないといけないのは、保存温度、加熱温度などの温度管理。加熱や冷却の時間です。

そしてそれらのベースになる、いわゆる一般的衛生管理を守ることが必須です。作業場の整理整頓、十分な清掃。ゴミの分別。防虫防鼠。手洗いの励行。清潔なトイレ、等です。

ノロウイルス対策など二次汚染に関しては、加熱後の食材を手洗いの不十分な手で触ってしまうということがないように徹底すること。

## アレルギーの管理

アレルギー管理については、大まかな食材の除去は可能ですが、中華鍋一つで調理する環境であり、細かい食材の残りかす、油などからのコンタミ（不純物）が考えられるので、対応できない旨をお客さまに説明しているということです。

## マンツーマンでの教育

このレストランを、山北シェフと4名の従業員で運営しています。入社数年目という社員もいます。調理助手をしてもらいながら、少しずつ調理法を伝えているとのこと、その際には、やってみせ、やらせてみせと、加熱のタイミング等の重要な所を徹底して教えているそうです。オーナーの姿勢が社員にも伝わることを理解して、教育をしています。母校の料理学校でも講師を務めるシェフに、マンツーマンで教育を受けることができるのは、恵まれた環境です。

## 安全の見える化のために記録を付ける

リテール部門でのHACCPで、一番手間がかかるのが、記録かもしれません。「食品安全の見える化」が一番のポイントですから、毎日の日記でも良いので、注意する点をキチンと守ったという記録を付けて行くことが大事です。

クレームや問題が起きた時に振り返って、その日の作業がいつも通りに行われたのか、もしくは何かトラブルがなかったか、記録が残っていないと大問題になりかねません。自分の身を守るためにも、記録が必要なのです。

## 小さなレストランでもできる

山北シェフにインタビューしながら、HACCPと言うけれど、昔からやっている「食中毒予防の3原則 付けない・増やさない・やっつける」の徹底で十分対応できるはずですね、と補足することが度々でした。難しいことは必要ないのです。現状で足りないのは、記録くらい。後は手洗いの徹底。食材の管理については、新鮮な野菜を仕入れてしっかり火入れすること。生ものは、二次汚染に気を付けることですよ、とお伝えしました。

取材協力：MANDARIN MARKET 文華市場

福岡県福岡市中央区警固2-2-28 エステートモア 警固 1F

☎092-718-0801

<http://fukuokachinesecuisine.com/>

---

**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/>

---

# 「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。

JFEA 一般社団法人  
日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

## ※使用例

- 印刷したポスターをクライアント/ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等に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

## 【1】9月の相談受付の概要

### (1)受付件数

受付件数は17件で前年同月の14件に対して121.4%。

### (2)特 徴

- ◇事故クレームは0件。
- ◇品質クレームは0件。
- ◇一般相談は、新品に交換したばかりのガス給湯器の自動湯張りの水位が安定しない上、追い炊きができない。取付業者とメーカーに見てもらったが、機器に異常はなく原因不明と言われ、有償で配管の高圧洗浄をさせられたが直らないの1件。
- ◇問い合わせは、先日通販でカセットガスストーブを購入した。取扱説明書より買い替えの目安が製造日から10年と知り、製造日を確認すると2012年4月であり、あと4年しか使えない。事前に説明は一切なく、新品と思って購入したのに納得できない等16件。

## 【2】受付実績合計

平成30年9月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計(構成比)
消費者	0	0	1	8	9(52.9)
事業者	0	0	0	5	5(29.4)
司法・行政	0	0	0	3	3(17.7)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(5.9)	16(94.1)	17(100.0)

注)前年同月の受付件数は14件、事故クレーム件数は0件

## 【3】主な関係行事

- (1)講演会：LPガス保安に関する講演会(9/8 ニッショーホール)。

## 【4】事故クレーム

今月は0件。

## 【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

9月度の未解決案件処理件数は0件。

# 最新外食トレンド 2018



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

No.11

## 食全体のマーケットと外食・中食

### 1. はじめに

食のマーケットと人口の増減には、密接な関係がある。

すなわち、人口が増加するとマクロの食マーケットは拡大するが、人口が減少すると縮小することになる。

これからの日本は、基本的には少子高齢化が進展し、全体の人口は減少する方向にあり、食マーケットも縮小傾向になると考えられる。

一方、世界の人口は、国連の「世界人口予測2017年改訂版」によると、2017年現在で76億人に達しており、2030年には86億人、2050年には98億人になる予測となっている。

すなわち世界の人口は、日本とは反対に増加する傾向となり、それに伴って食料事情も日本とは異なり食料需要が増加傾向となり、一部では食料供給が逼迫する可能性も考えられている。

また、日本の食料自給率(カロリーベース)は現在38%と、約6割強を海外に依存している状況の中では、将来の国内食料供給に不透明感が出てくることが考えられる。

これらのことを踏まえながら、今回は現在の食全体のマーケットとこれからの外食・中食の関係について考えてみることにする。

### 2. 国内の食全体マーケット

ここでいう食全体のマーケットとは、内閣府の国民経済計算の家計の最終消費支出や、(公財)食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター推計の外食産業市場規模などを基に推計した内食、中食、外食のそれぞれのマーケットの合計を言う。

その食マーケットの推移は平成7年がピークで74兆5,887億円であったが、平成8年以降、食マーケッ

実数

	平成元年	平成5年	平成7年	平成10年	平成15年	平成20年	平成21年
内食	382,767	438,200	435,787	408,978	381,302	368,043	371,122
中食	18,785	28,988	31,434	43,957	52,576	55,313	55,682
外食	234,714	277,650	278,666	284,961	245,684	245,068	236,599
食全体	636,266	744,838	745,887	737,896	679,562	668,424	663,403

	H5年/H1年	H7年/H5年	H10年/H7年	H15年/H10年	H20年/H15年	平成21年	平成22年
内食	14.5	▲ 0.6	▲ 6.2	▲ 6.8	▲ 3.5	0.8	1.7
中食	54.3	8.4	39.8	19.6	5.2	0.7	2.2
外食	18.3	0.4	2.3	▲ 13.8	▲ 0.3	▲ 3.5	▲ 0.7
食全体	17.1	0.1	▲ 1.1	▲ 7.9	▲ 1.6	▲ 0.8	0.9

図1 食全体マーケットの推移 資料：内閣府「国民経済計算」、外食総研「外食産業市場規模推計値」などにより堀田が推計

トは減少傾向となり、平成14年には69兆9,448億円と60兆円台になり、60兆円台が平成25年(69兆3,093億円)まで続いている。

ピーク時の平成7年と直近の平成28年を比較すると、全体のマーケットとしては平成7年と拮抗しているが、カテゴリー別に見ると、内食では3.4%、外食では8.7%それぞれ減少し、中食では122.9%増加と、2倍以上マーケットが拡大している。また、平成24年以降は内食、中食、外食それぞれが前年より増加していることで、食全体のマーケットが5年連続前年実績を上回って推移している。

この要因は、本来であれば、国内の人口が減少傾向であることから食全体のマーケットも減少すると考えられるが、ここ4年間は、国内人口の減少以上に訪日外国人の人数が上回っていることが考えられ、いわゆるインバウンド効果により食全体が押し上げられていると考えられる。

### 3. これからの外食・中食

#### (1) これからの外食

今まで見てきたように、外食産業のマーケットは平成9年をピークに、それ以降低迷し、市場の成熟化が進み、消費者ニーズも過去のニーズとは異なり、多様化が進み、企業としても従来の経営手法では通用しなくなってきている。

外食産業のマーケットは、前述したように景気や人口などの要因が挙げられ、日本の将来人口は減少することが予測されていることから、人口の面だけを加味すると、マクロのマーケットサイズは減少傾向と推測される。しかし、外食は景気と密接な関係もあり、景気が良くなるとマーケットの減少速度は遅くなり、または逆に拡大する可能性もある。

また、インバウンド効果により、外食産業は現在追い風の状況になっているなど、外的要因によっても左右される。

このように将来の外食産業のマーケットは、景気の良し悪しや外的要因と人口減少の影響を受けながら、拡大や縮小を続けて行くと考えられ、過去のような右肩上がりの拡大基調の傾向は期待できないと思われる。

ただ、ミクロでは、各企業の経営努力や未開拓の分野への進出などで伸びる企業は出てくると考えられ、ますます企業間格差が拡大するものと思われる。また、景気が上向くと労働力の流動性が増し、ますます人出不足状態が続くものと思われ、収益面への影響が懸念される。

消費者の外食行動については、外食率(食費に占める外食支出額の割合)は、外食産業のマーケットと連動していることから、今後、大きな伸長は望めないと思われる。

ただ、外食・中食に限らず、食は、まず生命を維持する機能(生理的機能)があるが、生理的機能が十分果たされた後、特に外食では、食をツールとしたコミュニケーションの場などとして活用される機能(社会的文化的機能)に移行することが分かっている。

このようなことから、従来の外食産業のポジショニングの考え方であった非日常的外食から日常的外食への移行という考えではなく、社会的文化的機能の側面が強い(イベント性が強い)非日常的外食のフィールドと、従来からある日常的外食のフィールドを、状況に応じて消費者は使い分ける外食行動をとるのではないかと思われる。そのためには、改めて非日常的外食の分野を創出することで、停滞している外食産業の活性化にもつながるのではないかと

単位：億円

平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年
377,593	371,517	382,403	393,191	394,902	416,336	420,783
56,893	57,783	59,467	59,803	62,468	66,053	70,075
234,887	228,282	232,217	240,099	246,148	254,078	254,446
669,373	657,582	674,087	693,093	703,518	736,467	745,304

単位：%

平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年
▲ 1.6	2.9	2.8	0.4	5.4	1.1
1.6	2.9	0.6	4.5	5.7	6.1
▲ 2.8	1.7	3.4	2.5	3.2	0.1
▲ 1.8	2.5	2.8	1.5	4.7	1.2

思われる。

## (2)これからの中食

中食産業は、マーケットが堅調に推移している。これは、ライフスタイルの多様化に伴う消費者の簡便化志向に対応しているからであると考えられる。食の簡便化とは、①調理の時間を短縮して食事を楽しみたい、②家庭で作れない料理を家庭で喫食したい、③家庭内で調理をしたが、あと一品としての利用、④多忙で調理も食事も簡単に済ませたい、などの、調理を外部に依存していることを言う。その意味では、外食も消費者は食を外部に依存しているわけであるが、外食は喫食する場所や接客サービスも提供するなど、一定の空間での食事になるのに対して、中食は喫食の場所を特定しないことや接客サービスが基本的にないことなど、食事スタイルに自由度があるという違いがある。

そして消費者サイドの事情を見ると、単身世帯の増加、特に高齢者単身世帯の増加や超核家族世帯の増加、女性の社会進出など、食の簡便化志向が拡大する要素が増えているのが現状である。

外食企業のターゲットは、外食率が高い若年齢階級に絞り込む必要があるが、中食では各年齢階級別にターゲットを当てることが可能である。特に既に人口が増加している高齢者をターゲットにした商品開発も可能となり、コンビニエンスストアなどは高齢者にターゲットを当てた商品も販売している現状がある。

すなわち、高齢者の食事対応としては、外食より中食の方が対応しやすい状況となっている。

中食は、消費者の多様なニーズに対応できる汎用性が外食よりも高いと思われるため、今後の広がり期待する所が大である。

## 4. まとめ

食全体のマーケット推移を考えた後、現在の状況から外食・中食のこれからの検討したわけであるが、現在では当たり前のように外食や中食を消費者が利用している。食の外部化はますます拡大傾向にあり、外食・中食の存在は将来にわたって食の中では重要な地位を占めると考えられる。

しかし消費者にとっては、内食、中食、外食の垣根が低くなっており、内食と中食、外食をうまく使って食を楽しんでいる。また、小売業界では外食との融合を図り、小売店舗の中にイートインコーナーを設置するグローサラント(グローサリーとレストランを合わせた造語)という形態を生み出し、集客向上を図るなど、さまざまな経営努力を行っている。

ただ、食材調達面から見ると、将来、安定的・持続的に食料調達が可能なのか、先行きに不透明感がある。

いずれにしても、食の世界はさまざまな業界と協力しながら、消費者の多様なニーズに対応し、今後も発展して行くものと思われる。

**図書申込書**

**FAX03-3585-0170**

(FAXにてお申し込みください)

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

\* 会員企業名は、ホームページでご覧頂けます。

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

※注)送料	円
合 計	円

**★以下の事項をご理解の上、お申し込みください。**

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

**★送料について**

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

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

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

会社名: \_\_\_\_\_ 所属部署: \_\_\_\_\_ 氏名: \_\_\_\_\_

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

(自宅・会社)

電話(会社): \_\_\_\_\_ (自宅・携帯): \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

Mail-Address: \_\_\_\_\_ 厨房設備士登録番号: \_\_\_\_\_

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

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

## JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
株式会社コメットカウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
		CF2-GA23W
CF2-GD27		
タニコー株式会社	レンジ	THL-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-TGFLL-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：2,480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	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801		
17. 8. 29	ソーレⅡ型	17-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004		
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005		
17. 12. 15	SKグリスフィルターⅡ	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
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	J F E 商 事 薄 板 建 材 ( 株 )	03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201	(株) ダイフィル	06-6746-3773
14. 10. 31	D V フ ィ ル タ ー	14-002-6202		
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203		
14. 3. 7	S C フ ィ ル タ ー	14-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
15. 9. 4	アルファフィルターII	15-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
14. 9. 30	フ ラ ン ケ フ ィ ル タ ー	14-002-7001	(株)上野製作所	03-3652-5211
16. 11. 4	H I フ ィ ル タ ー	16-002-7101	(株)アルテック九州	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

❖ 11月(霜月) ❖

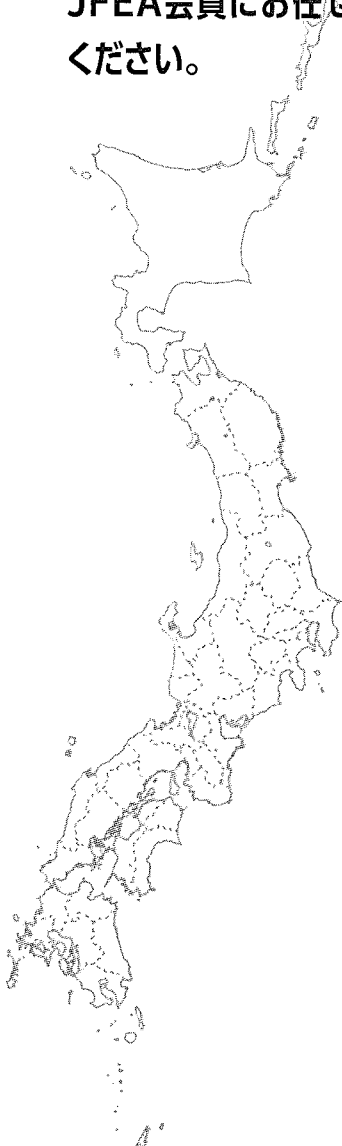
- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1日(木) 計量記念日、すしの日、紅茶の日、本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、点字記念日             | 17日(土) 蓮根の日                    |
| 3日(土) 文化の日、みかんの日、サンドウィッチの日、ゴジラの日                          | 20日(火) ピザの日、ホテルの日              |
| 5日(月) 雑誌広告の日、いいりんごの日                                      | 21日(水) フライドチキンの日               |
| 7日(水) 立冬、鍋の日  | 22日(木) 大工さんの日、長野県りんごの日、回轉寿司記念日 |
| 8日(木) 刃物の日  | 23日(金) 勤労感謝の日、外食の日             |
| 9日(金) 換気の日  | 24日(土) 鯉節の日                    |
| 10日(土) 技能の日、エレベーターの日                                      | 25日(日) OLの日                    |
| 11日(日) 配線器具の日、ピーナッツの日、チーズの日、鮭の日、もやしの日、きりたんぼの日、ポッキー&プリッツの日 | 26日(月) ペンの日                    |
| 15日(木) 七五三、かまぼこの日、こんぶの日                                   | 27日(火) いい鮎の日                   |
|   | 30日(金) シルバーラブの日                |



# 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411社**

(2018年10月25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
- (株)リポートサービス北海道

## ●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)
- グリーンテック(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)ウインター・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
- 鳳商事(株)
- (株)大穂製作所 東京営業所
- オザキ(株)
- オピニオン(株)
- オルガン(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
- (株)プロス
- 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)
- ワシオ調理工業(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)  
シンポ(株)  
タニコー(株)東海事業部  
中日厨房設備(株)  
(株)厨林堂  
(株)豊田イイタツ  
(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

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

### ○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  
ビナン厨器(株)  
(株)福井厨房  
福島工業(株)岡山支店  
(株)マルゼン 岡山営業所  
山県化学(株)  
(株)山中

### ○広島県

エレクター(株)広島営業所  
北沢産業(株)広島支店  
(株)ケーソーエス  
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)日本エコテクノ  
日本洗浄機(株)福岡営業所  
日本調理機(株)九州支店  
(株)ネオシス  
パナソニック産機システムズ(株)九州支店  
福島工業(株)西日本支社  
(株)フジマック 九州事業部  
ホシザキ北九(株)  
細山熱器(株)福岡営業所  
(有)丸枝  
(株)マルゼン 福岡支店

### ○佐賀県

(株)中島製作所

### ○長崎県

(株)長崎日調

### ○大分県

(株)中栄工業

### ○宮崎県

(有)丸一厨房

### ○鹿児島県

ホシザキ南九(株)  
メイワ冷熱工業(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
日本洗浄機(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
ホシザキ(株).....	前 6
細山熱器(株).....	前 10

(50音順)

## ■広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

### 広告掲載料金(会員企業・税込)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



## 編集後記

●米国アイズナー賞(漫画におけるアカデミー賞のような存在)を知人が受賞したので、祝賀会の一つに参加してきた。当日はLGBTに関して半世紀の経験と考察が溢れた話を聞くことができ、非常に参考になったが、笑い話として話しながらも、理解のない身内への対応にはやはり相当苦勞されていたようだ。●本誌に7年半連載しながら2017年に亡くなった春兆元内閣府障害者施策推進本部参与の追悼展示会が、11月19日～12月1日に、東京都板橋区・淑徳大学東京キャンパス1号館で開催される。こちらは障害者関係の展示会となるが、昭和～平成に至る障害者の歴史回顧の意味合いが強い。●こういったテーマの事物に触れていると、映画『赤ちゃんよ永遠に』を思い出す。人口増加対策として出産禁止令の出された21世紀、秘密裏に子どもを作った夫婦が追われ、放射能汚染区に辿り着くという物語である。●かつては存在さえも否定され辺境に追いやられていた人間が、そのまま普通に暮らせるようになるのは世界的な潮流となりつつあるが、それに対するバックラッシュも激しい。●日本では経済産業省や国土交通省が多様な人材の共生を図るダイバーシティの実現を打ち出している。●「みんながって、みんないい」と言ったのは、戦前に活躍した金子みすゞである。(H)

# 厨房

平成30年11月5日発行

第55巻 / 第11号 (No.593)

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)

# 皆様のご来場をお待ちしています!



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

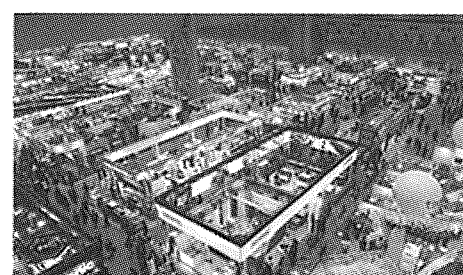
給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

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



毎回好評!

## 100セッション以上のセミナーを開催!

一例

各展示ゾーンと連動したセミナーを企画中です

給食・厨房セミナー

HACCP対応と衛生管理  
多様化する食習慣への対応など業界注目のテーマ

トレンドセミナー

ポスト2020から働き方改革・SNS映え、人材育成  
まで多彩なテーマ構成

その他多数!

### 招待状請求(2月8日まで)受付中!

招待状持参により、展示会入場料3,000円が無料となります。

団体来場登録

受付期限:2018年1月29日(火)

10名様以上のご来場には、団体来場登録をお勧めします。  
会期前に来場者バッジをお送りしますので、当日は登録手続なくスムーズに入場いただけます。  
(事前に来場者リストのご提出が必須です。)  
※バスでご来場の場合、駐車場を事務局が無料でご用意いたします

詳細はWebを  
チェック!!

HCJ

検索

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

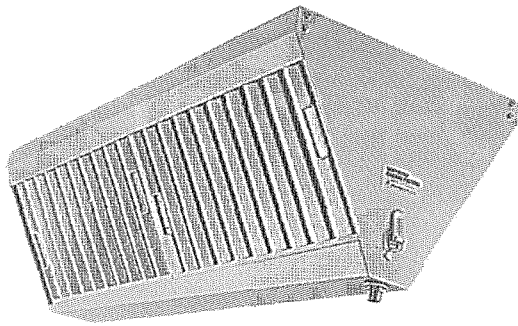


[問い合わせ先] HCJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒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

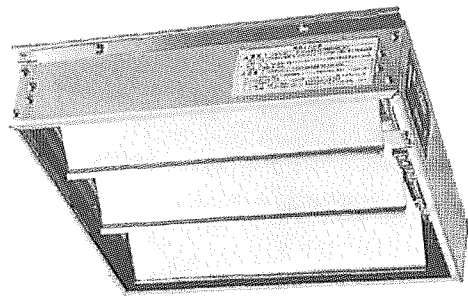
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュⅡ**  
 BAFFRESH Ⅱ



●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、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



**スギコ産業株式会社**

■製造元

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

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

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





最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。

# fujimak



VarioCooking Center FVCC112L

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々、使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、

業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、きめの細かい 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』

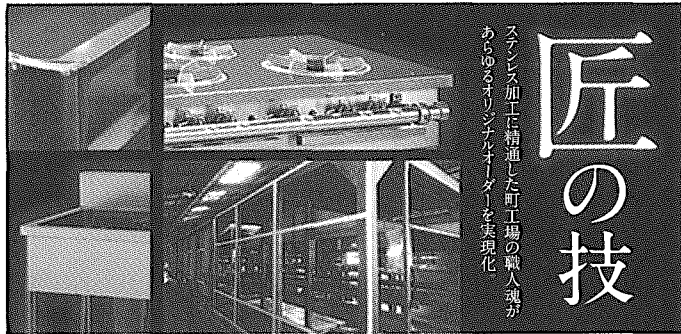
詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問い合わせ下さい。

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/](http://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



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)

pH12.5のスーパーアルカリオン水を生成。  
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](http://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!

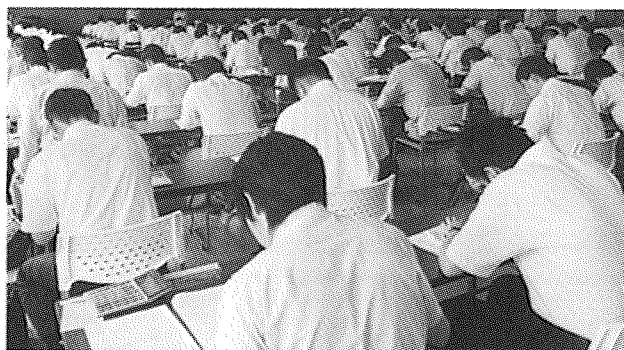
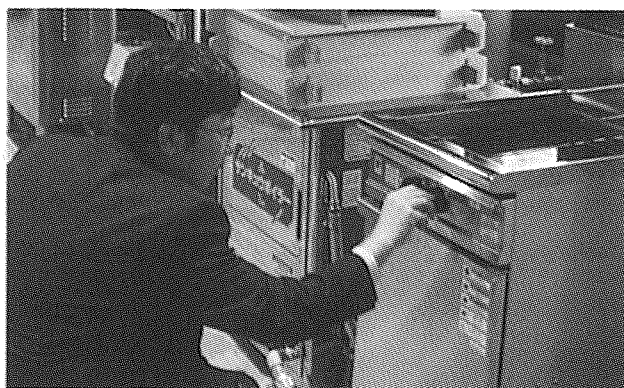


厨房設備士証は、  
知識の証。

## 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。**



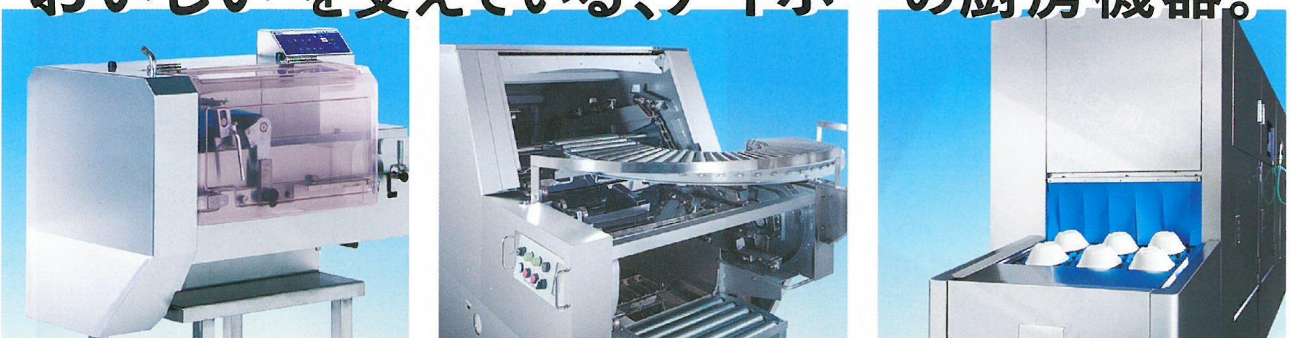
厨房設備士の資格認定は、  
一般社団法人日本厨房工業会  
が行っております。



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

TOKYO GAS

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