

厨 房

chu bou

DECEMBER
2018
No.594

12



第19回厨房設備機器展概要

平成30年度第2回理事会報告

映画の見どころ・台所
『上意討ち 拝領妻始末』

厨房女子会が行く!(6)

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。
- 煮出しから保温入と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)の鈕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鈕を押してどんぶりに注ぎ出します。



SMD24

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

卓上型冷凍麺解冻調理機
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと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)で解冻調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食
25秒

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

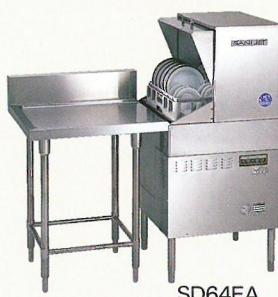
左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

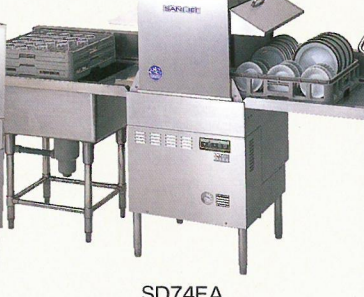
1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

本 社 東 京 都 大 田 区 鶴 の 木 2-43-14
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-1324
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1
新 潟 市 東 区 牡 丹 山 4-8-3
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

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

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味しいお肉は、
保存温度から。
保存温度は、
熱い技術から。

COOL
JAPAN
って、私の事だ
と、思っていました。

冷やすことに、
熱すぎる会社。

世界中に
日本の、
冷蔵庫を。

いい料理、
いい冷蔵庫。

省エネに
一生懸命

スーパーマーケット
にも、います。

Cool Clean Controllable Productivity

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

美しく研磨されたステンレス釜にて
極力食材のごびり付きを軽減し清掃しやすい仕様です。

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

(ERK-50を除く)

充実のオプション装備

標準装備	オプション装備
● アジャスト脚	P 注ぎ口
● 清掃用水栓	D 排水ドロコック
● 給水・給湯カラン (泡沫仕様)	A 煮こぼれ防止 エプロン
● 中折れ式フタ	H 両側ハンドル
● 火力調節 (機種により異なる)	C 電源電線 (アース線付属)
	F 横型水栓
	FC 横型水栓カバー付
	M 攪拌機

オプション装備する場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号が付きます。
※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは同時に装備できません。
※攪拌機を装備する場合は、給水、給湯、清掃用水栓は取付られません。

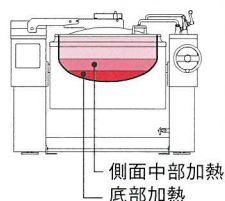
節電に効果的な分割加熱方式

15%の電力デマンドを抑える節電

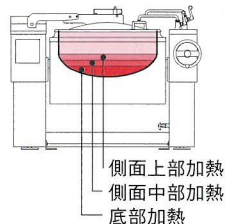
釜の火力調節をERK-80/100/150は上下に2分割、ERK-200/300/400は上中下に3分割し、少量調理時は下側のヒーターのみで加熱ができ、省エネに貢献。(ERK-50以外)



2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

電気式回転釜はニチワにお任せください!

品質、効率そして全国のメンテナンス対応が安心の売りです!

大量調理施設に最適

省エネ
電気厨房機で
節電!

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



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

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

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

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

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

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

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

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

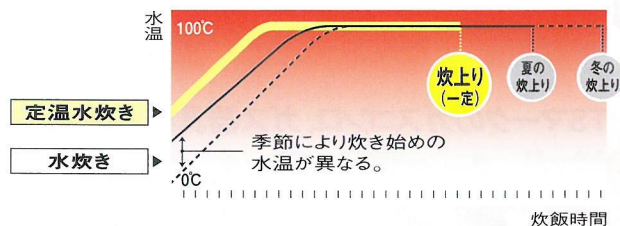
《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機



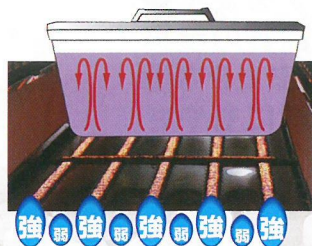
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社
中 西 製 作 所

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NSビル 〒104-0033
TEL: 大代表(03)5541-6333 FAX: (03)5541-0155
■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015
TEL: 大代表(06)6791-1111 FAX: (06)6793-5151

中西製作所

検索

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

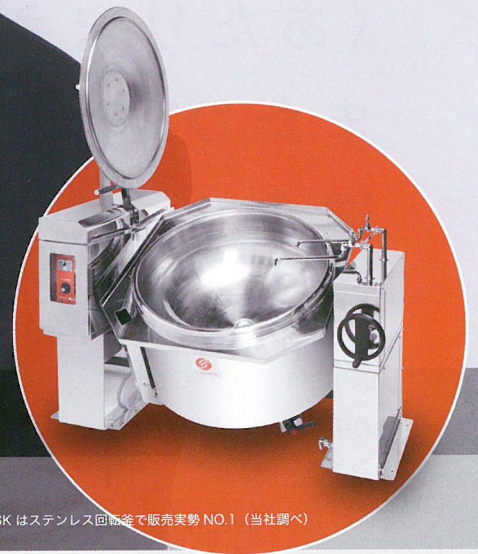
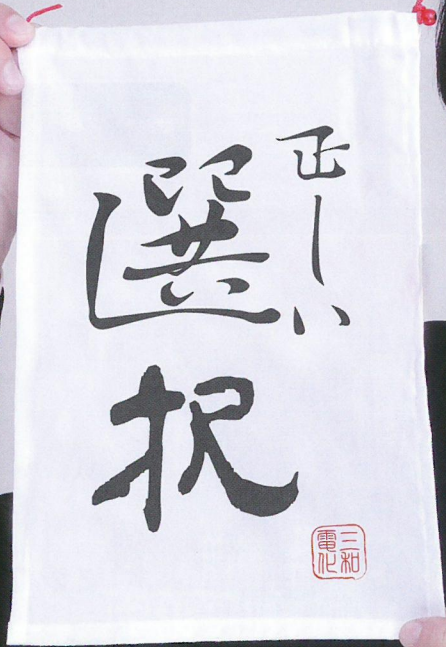
TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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 せんとく

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勢 NO.1 (当社調べ)

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



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



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



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



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

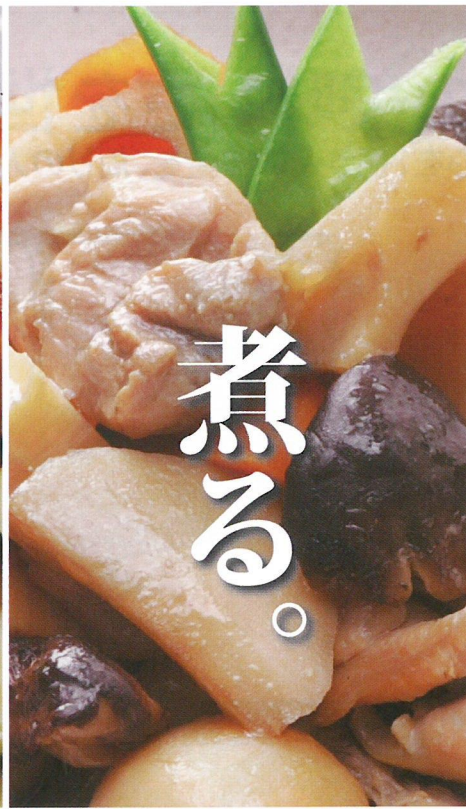


電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

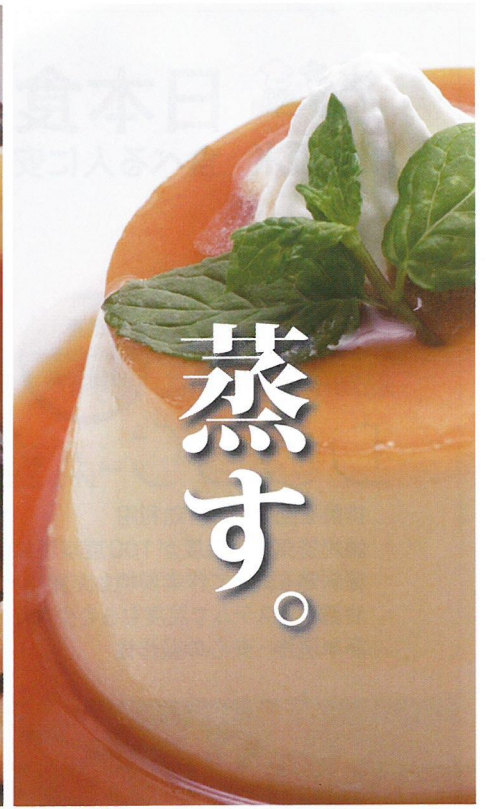
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp



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

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎0120-151-858

北沢産業株式会社

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

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



日本食の美味しさを世界へ

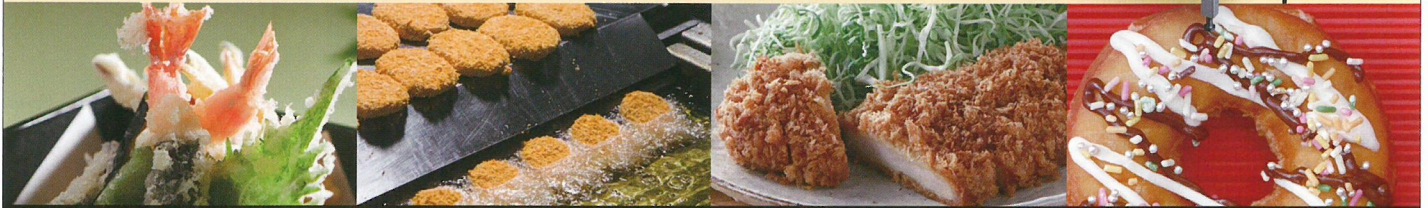
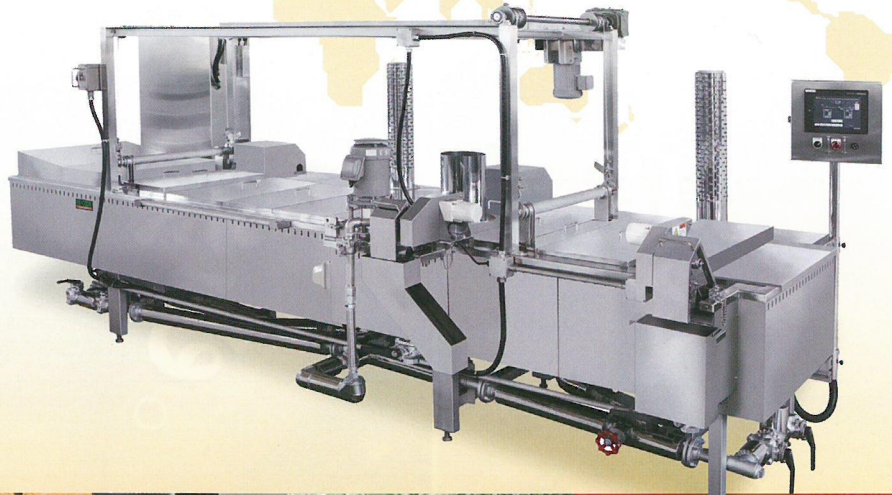
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で
熱効率74%達成



DOBC-A型

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



アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

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

OZAKI

オザキガス厨房機器 ● 業務用



ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい



東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

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

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

- ◎ **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。

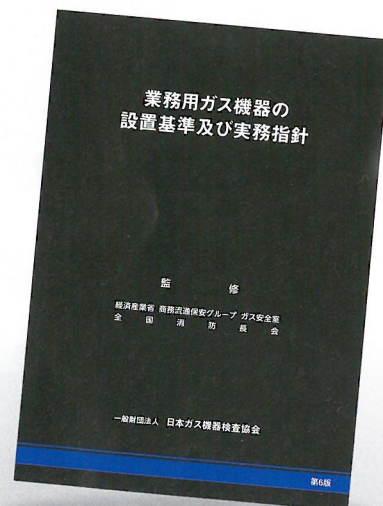
記載のない場合は通常価格となります。

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

第6回 厨房女子会が行く!

平成30年度第2回厨房女子会 セミナー・懇親会

今回の目的

厨BO!SHIODOME見学と
内野美恵准教授のセミナー



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

今回は第6回の活動として、11月2日に厨BO!SHIODOME見学会と内野美恵・東京家政大学ヒューマンライフ支援センター准教授のセミナーを開催し、14社から29名が参加した。

13時45分に東京都港区の厨BO!SHIODOMEに集合し、14時から業務用ショールームを見学(過

去の厨房女子会でも厨BO!SHIODOMEで同様の見学会を実施しているため、希望者のみ)。同施設の比較体験ラボやテストキッチンなどで最新の厨房機器や涼厨の体験。

その後、14時30分よりセミナールームで工業会より若杉雄二専務理事と大川里枝厨房女子会幹事長の挨拶の後、内野准教授の講義が始まった。

内野准教授は管理栄養士・健康運動指導士・公認スポーツ栄養士などの資格を有し、1996年のアトランタパラリンピック以降、長野冬季パラリン



厨BO!SHIODOME



厨BO!SHIODOMEの、伊藤奈津美先生(2級厨房設備士有資格者)の厳しい指導案内で、業務用ショールームを見学する生徒たち参加者





内野美恵・東京家政大学ヒューマンライフ支援センター准教授



挨拶を述べる若杉専務理事(左)と大川幹事長(右)



幹事代理のタニコー(株)・下澤さんの乾杯

ピック、シドニーパラリンピック、北京パラリンピック、ロンドンパラリンピックなどで選手サポートや日本選手団本部役員として活躍し、現在も日本パラリンピック委員会(JPC)所属の各競技団に食に関する講義を行っている。

それゆえ今回のテーマは「パラリンピックの視点から見えるもの」で、パラリンピック大会の始まりが戦場で負傷した傷痍軍人の運動会、障害者が自分の存在意義をスポーツに見出した話から現在に至るまでの、パラリンピックの概史について語り、その後自身が経験したパラリンピック選手村の、「アフリカ・ハラール」「ブリティッシュ」「アジア・インド」「ヨーロッパ」といった世界各地に分かれた食事コーナーの特徴、栄養相談コーナーといったパラリン

ピック選手村の話や、日本選手団からの寄せられたメニューの要望などについて、約1時間かけて語られた。

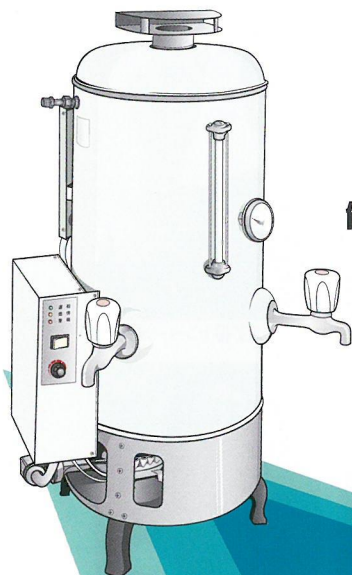
その後は質疑応答となり、「仕事で譲れなかったこと」「長期海外出張への家族の理解を得る方法」「結婚・出産後、働き方がどのように変わったか」などの質問が寄せられた。

セミナーの後はラウンジで懇親会となり、幹事代理のタニコー(株)・下澤真優さんから開会と乾杯の挨拶がなされ、厨BO! SHIODOMEのシェフによる料理を食べながら、歓談と名刺交換、情報交換の時間となった。最後は大川幹事長から締めの挨拶がなされ、名残惜しい空気の中、閉会となった。

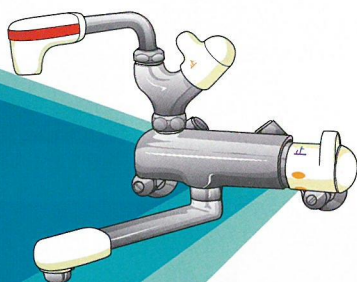
【工業会事務局・花田政孝】

給湯 質

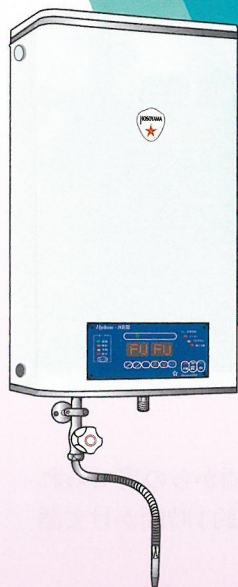
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

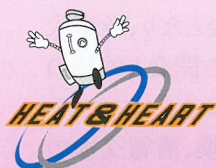
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

E V E N T	10	厨房女子(会)が行く！(6)
工業会関係	16	平成30年度第2回理事会報告
	19	理事会後にゴルフコンペが開催される
	20	「第19回」厨房設備機器展開催のご案内
	21	団体賠償責任保険制度のご案内
法律相談	24	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「会社法の基礎知識(4) 株主総会」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡 正高/安本 樹
E S S A Y	26	映画の見どころ・台所(54) 『上意討ち 拝領妻始末』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
	28	小倉朋子の食・心・美 Part.2(18) タンパク質をタンパク質として食べる！ 太りやすい秋を制覇！ ————— (株)トータルフード 小倉 朋子
衛生管理	29	やるKEY HACCP [実践編](5) 「チェーンレストランでの食中毒」 ————— スタジオワーク(合) 上田 和久
厨房業界	33	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」(2) 「～ドリンクストーリーの可能性～」 ———— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 坂口 もとこ
厨房業界関連情報	38	最新外食トレンド2018(12) 「外食と景気」 ————— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
	14	旬に想う[リンゴの木] ————— 杜子旬(佐藤 達樹)
	15	巻頭によせて[「来年のテーマ」は何ですか?] — (株)食品環境研究所 小山 洋一
	22	工業会だより
	40	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
	41	図書料金表
	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]

旬に想う

リンゴの木

杜子旬

冬の楽しみの一つに、リンゴがある。私の好きな信州に行くと、たくさんリンゴ園が並び、どこもおいしいリンゴが並んでいる。



真っ赤なリンゴや、黄色いリンゴ、ヒメリンゴなど、種類も豊富だ。ビタミンや栄養が豊富なリンゴは、世界各地でも古くから栽培されてきた。



師走の忙しい中だが、「来年からやろう」、などと言っている場合ではないなど、赤いリンゴを眺めながら想った。

「たとえ明日、世界が滅亡しようとも、今日私はリンゴの木を植える」

ルターの言葉である。

どんな苦しい状況でも、自分は決して将来の希望を忘れない、ということなのだが、この前向きさは他の言葉にも表れている。

「全てのことは願うことから始まる」

「今でなくても」が、「やらなかった」になるのは実に早い」

行動しない人には何も始まらない、ということだ。

杜子旬（佐藤 達樹）

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

「来年のテーマ」は何ですか？

(株)食品環境研究所 小山 洋一

今から約20年程前、「巻頭によせて」というこのコーナーに寄稿したことがあります。当時は(株)フジマックに勤務していた頃で、営業、設計、工事、修理と何役もこなし、現場を飛び回っていた記憶があります。22年ほど勤め、その後タニコー(株)で10年お世話になりました。そして50歳を過ぎて会社を立ち上げ、現在は食品加工施設を中心に、衛生管理指導、HACCPシステム構築の指導、審査を行い、早や6年が経過しました。

私がまだ30代の頃、大阪勤務時代の話です。あるホテル施工の関係で伺った大手設計事務所の先生から、こんな話をお聞きました。

「学校を卒業し社会に出てからは、意識して勉強するということが少なくなった。もちろん、仕事のことや趣味については興味を持って取り組むことはあるが、年を重ねるとなおさら何かに興味を持ち、覚えようとする気がなくなる。それまでの経験と知識だけで日々過ごして行くようになる」

親子ほど歳の違う先生の言葉に、なるほどそんなものかと思い、次の言葉を待ちました。

「そこで私は、毎年何かのテーマを決めて勉強することを続けている。仕事や趣味に関連していなくても、今年はこれを追及してみようやとやっているうちに、面白くてやめられなくなった」

現在のように、スマホとネットで簡単に答えが見つかる時代ではありませんでした。関連書籍を読み、会う人に「私、こんなこと調べてますけれど、何か知ってます？」と尋ねてみたりしたのです。

それから約30年。その先生の教えを守り、毎年何か「テーマ」を決め、取り組んできました。途中で嫌になり中途半端に辞めたものもありますが、1年で終わらず、ライフワークのように今も続けている「テーマ」もあります。最初は、釣りが好きだから「気象」。何故、雲に笠がかかると明日は雨というのか？ から等圧線の読み方まで、これが、気になって調べるほど面白い。「人名」については営業時代に、変わった名前の人に会うと「ご出身はどちら？ もしかして九州の宮崎か熊本では？」。当時、営業の共通話題は野球かゴルフ、酒か女性と相場が決まっていたましたが、名前つながりで結構話題が盛り上がったこともありました。「西洋磁器」「樹木の名前」(道端の花木の名前をさり気なく言えたら女性にモテないか、という不純な動機でしたが、モテませんでした)「真言密教」「四字熟語」は、今でも続けています。

今回の主題ですが、実は約20年前も同様の主題でした。その時『厨房』誌をご覧になった方々から、かなりの反響をいただきました。洗浄機等を製造している会社の社長は、全社員に「来年のテーマ」を決めなさいと指示されたそうで、社員の方々には迷惑な話でしたでしょう。何ごとにも続けるというのは良いことで、頭も使うし話題も増え、結果的に仕事の役に立ったこともありました。今年も残りあとわずか、皆さまも「来年のテーマ」に取り組みたいかがでしょう。ちなみに私の来年のテーマは、「家紋」についてです。家族との墓参りで、妻や子どもに「あの家紋の名前は何かで、いわれは」などと言いたいがためですが、たぶん煙たがれることでしょう。

平成30年度第2回理事会報告

新規会員3社の加入が承認される

平成30年10月17日(水)、平成30年度第2回理事会が、メルパルク東京・4階「孔雀」において行われた。

理事会に先立ち、谷口会長より出席者が定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には会長と監事が当たった。

谷口会長より挨拶が述べられた後、理事会に初の出席となる中西一真理事より挨拶が述べられ、議事に入った。

◆審議事項

第1号議案「新規加入申込の承認の件」については、上野副会長より新規加入会員の詳細について報告があり、新規加入3社が承認された。

第2号議案「有期雇用特別措置法の特例の認定の申請に関する件」は、上野副会長の説明の後、若杉専務理事より補足があり、承認された。本件は東京労働局に対して申請を行うこととなった。

第3号議案「事務局諸規程等の見直しに関する件」については、上野副会長からの指名により、寺内事務局長より、①事務処理規則(案)、②会計処理規則(案)、③支部設置運営規程(案)、④支部事業ガイドライン(案)、⑤支部会計ガイドライン(案)について説明があると共に、若杉専務理事より、⑥定年再雇用規程(案)について説明があり、いずれも原案通り承認された。

第4号議案「常勤役員の報酬の承認に関する件」は



挨拶をする中西一真理事

上野副会長から、本年12月1日以降、報酬が発生する常勤役員に関して当工業会と常勤役員が締結する覚書について説明があり、原案通り承認された。

第5号議案「現事務局長定年退職に伴う事務局長の選任に関する件」については、上野副会長か

らの指名にて、若杉専務理事より新局長候補および就任後の事務局職務分掌(案)についての説明があり、原案の通り承認された。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①関連団体事業の協賛について

- I「第69回外食産業フェア」
- II「平成30年度建築物環境衛生セミナー」
- III「第29回NAGOYAフードビジネスショー」
- IV「第13回エレクトロヒートシンポジウム」
- V「HOSPEX Japan」
- VI「2019年モバックショウ」
- VII「FOODEX JAPAN 2019」
- VIII「JAPAN SHOP 2019」
- IX「第22回FABEX 2019」
- X「第16回デザート・スイーツ&ベーカリー展」
- XI「FOOMA JAPAN 2018」

以上の案件について上野副会長から説明があった。IIについては若杉専務理事から補足説明があり、いずれも承認された。

②第28期役員改選について

上野副会長から関係資料に基づき、説明があり了承された。

③2019年(平成31年)新春賀詞交歓会の開催について

上野副会長から開催方法は例年通り関東厨房機器協同組合と共催であり、日時は以下の通りであるとの説明があり、了承された。

◎2019年(平成31年)新春賀詞交歓会

開催日時：平成31年1月16日(水) 16時～17時40分

場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ

④軽減税率の説明会について

上野副会長から、経済産業省、国税庁から要請があり、平成31年10月に施行される消費税の軽減税率制度についての説明会を平成31年1月16日(水)に開催したい旨の提案があり、了承された。



谷口一郎会長



本人出席者26名の理事会となった

⑤平成30年度第3回及び平成31年度第1回理事会の開催について

◎平成30年度第3回理事会

開催日時：平成31年3月13日(水) 13時30分～16時30分

場所：メルパルク東京

◎平成31年度第1回理事会

開催日時：平成31年5月15日(水) 13時30分～16時30分

場所：メルパルク東京

以上について、上野副会長より説明がなされ、承認された。

⑥第53回定時総会の開催について

◎第53回定時総会

開催日時：平成31年6月12日(水)

場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ

◆報告事項

○総務部(上野副会長)

上野副会長からの指名で、総務委員会委員長である小山理事から報告が行われた。

①第52回定時総会実施報告について

まず、本年6月に開催された定時総会の出席状況および収支について報告があった。

次に懇親会を含めた収支については、ほぼ予算通りであった旨が併せて報告された。

②平成30年度団体PL賠償保険の加入状況について

55社が加入したことが報告された。

③支部の運営について

上野副会長からの指名で、組織強化委員会委員長

である福井理事より、同日に実施された組織強化委員会における審議内容(技能検定に関する意見交換や理事改選等)について報告があった。

○財務部(細山副会長)

①財務状況について

平成30年9月末現在の収支状況が説明され、順調に推移していることが報告された。

○技術部(寺部副会長)

①公共建築工事標準仕様書平成31年版改訂について

日本エレクトロヒートセンターおよび電気事業連合会との協議の上、第二次案を国土交通省に提出した旨報告があった。

②業務用厨房熱機器等性能測定基準説明会について

本年7月30日に「業務用厨房熱機器等性能測定基準」の説明会を行い、39名の参加があった旨の報告があった。

③末端ガス栓と燃焼器の境界について

高圧ガス保安協会より確認依頼のあった標記の件について、会員各社の設備の責任範囲を明確にするため、回転釜の工事説明書等に金属フレキシブルホースの取り扱いを明記することを、文書により会員に依頼した旨報告があった。

④食器洗浄機の供給装置取り付けガイドラインについて

日本食品洗浄剤衛生協会より依頼のあった「食器洗浄機の供給装置取り付けガイドライン」について、

トラブルが発生しそうな箇所等について会員各社の意見を取りまとめ、同協会に提出した旨報告があった。

⑤日本エレクトロヒートセンターより参加依頼のあった「業務用厨房機器IoT構築ワーキンググループ」について

その概要の説明があると共に、当工業会はオブザーバーとして参加していることが報告された。

○広報部(中川副会長)

①第19回厨房設備機器展の実施計画について

会期：平成31年2月19日(火)～22日(金)

会場：東京ビッグサイト(有明・国際展示場)

テーマ：「快適・省エネ・省力化。ニッポン厨房最前線」

また、工業会ブース企画の説明があった。セミナーについては「給食・厨房セミナー」となり、会場も統一されたため、工業会も「厨房からイノベーション」を統一テーマとして実施することとなった。

加えて、第20回の厨房設備機器展は、有明・国際展示場がオリンピック・パラリンピックのメディアセンターとなるため、幕張メッセに移動し開催する、翌年の第21回厨房設備機器展は、東京ビッグサイトにおいて開催される旨の説明があった。

②2018年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について

調査実施の現況について報告がなされた。

③厨房女子会の開催について

7月26日(木)に町田給食センター見学を中心とする厨房女子会を開催し、参加者相互の交流を深めた旨報告があった(参加者14名)。



○資格部(中川副会長)

①平成30年度厨房設備士資格認定試験の実施結果について

平成30年7月10日(火)に全国8会場で試験が実施された、平成30年度の厨房設備士資格認定試験の結果について説明があった。

②平成30年度技能検定(厨房設備施工)について

平成30年度の技能検定概要および平成29年度の合格者数等について報告があった。

○教育部(尾崎副会長)

①平成30年度厨房設備フォローアップ研修会について

今年度はスタジオワーク合同会社の上田和久氏に講師を依頼し、「HACCPの法規化と小規模飲食店における管理方法」をテーマとして全国5支部において開催する旨の説明があった。10月11日(木)に開催された関東支部においては、100名を超える申し込みがあり、大変好評であった旨が併せて報告された。

②平成30年度厨房レイアウト作成未経験者向け講習会の開催について

平成30年度第39回厨房設備通信教育において受講者の一助となるように、10月5日(金)に講習会が開催された旨報告された。

○その他(若杉専務理事)

①平成30年～平成31年主要スケジュールについて

賀詞交歓会、理事会、総会等の役員関連スケジュールについて報告がなされた。

②中小企業税制について

中小企業等経営強化法及び生産性向上特別措置法による税制支援の概要説明と工業会の証明書発行実績の報告および本制度をこれからもぜひ活用していただきたい旨の報告があった。

③顧問・相談役の退任について

当工業会の顧問及び相談役の退任について報告があった。

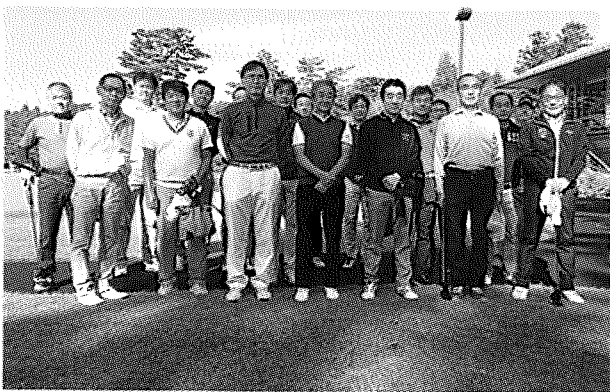
●正会員(3社)

名称	(株)リポートサービス北海道
現住所	〒006-0860 北海道札幌市手稲区手稲山口584番地6
電話・FAX	011-695-7007・011-695-6006
代表者名	代表取締役 西田 宙文
本会に対する代表者名	代表取締役 西田 宙文
業種及び取扱い品目等	建設業(厨房排水溝製造)
加入支部	北海道支部

名称	(株)ワーク
現住所	〒560-0045 大阪府豊中市刀根山6丁目10番8号
電話・FAX	06-6845-5221・072-254-5633
代表者名	代表取締役 大田 圭子
本会に対する代表者名	代表取締役 大田 圭子
業種及び取扱い品目等	業務用厨房機器の製造・販売
加入支部	関西支部

名称	(株)プロス
現住所	〒175-0083 東京都板橋区徳丸7丁目9番2号
電話・FAX	03-3550-5941・03-3936-2677
代表者名	代表取締役 小原 重樹
本会に対する代表者名	代表取締役 小原 重樹
業種及び取扱い品目等	業務用キッチン(設計、施工、販売、メンテナ ンス)
加入支部	関東支部

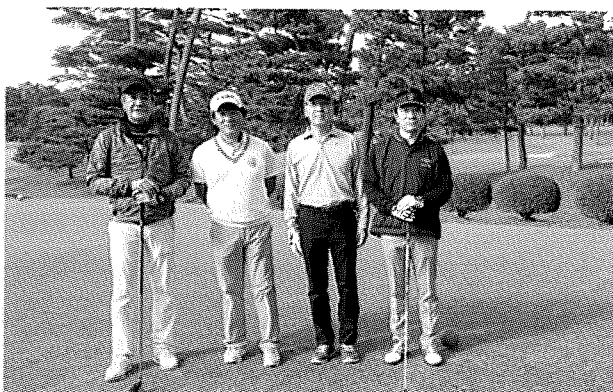
理事会後にゴルフコンペが開催される



18名が集結



優勝した鎌田理事のスピーチ。右は準優勝の寺部副会長



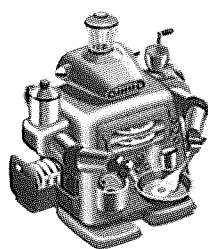
第一組。左から町井(株)HALTON社長、堀江関東支部理事、上野副会長、谷口会長

10月18日(木)、平成30年度第2回理事会後のゴルフコンペが、茨城県龍ヶ崎市・龍ヶ崎カントリー倶楽部において開催された。幸い天候にも恵まれ、総勢5組18名が名門コースに挑んだ。

最近の理事会ゴルフコンペにおいては、本部理事は3年連続優勝から遠去かっていたが、今回は優勝・準優勝とも本部理事で占め、ようやく面目を保つ結果となった。

表彰式、懇親会と、本部、関東支部との交流も和気あいあいと進み、また来年の開催を期してお開きとなった。

[工業会専務理事 若杉雄二]



第19回 厨房設備機器展

2019年2月19日(火)～22日(金)の4日間 / 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)東展示場

■第19回厨房設備機器展

第19回厨房設備機器展は、「快適・省エネ・省力化。ニッポン厨房最前線」のテーマの下、「第40回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN2019」と3展合同にて開催されます。会場は、「厨房設備・機器ゾーン」「HACCP対応対策ゾーン」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「プロフード東京2019ゾーン」等に区分けされ実施される予定です。

■工業会ブース設置のお知らせ

(一社)日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房設備機器基準」や「厨房設備資格認定試験」などを中心に工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただくと共に、「会員コーナー」を設置し、会員企業の製品を展示します。

また、昨年同様、「業務用厨房設備機器基準」の実機の展示も行います。第19回厨房設備機器展にお越しの際は、是非お立ち寄りください。



第18回厨房設備機器展の様子

■(一社)日本厨房工業会会員企業出展一覧(11/15現在)

(有)アイジエー	キッチンテクノ(株)	(株)テックサス	(株)ハッピージャパン
秋元ステンレス工業(株)	クリタック(株)	東英商事(株)	パナソニック産機システムズ(株)
(株)ISEKI トータルライフサービス イトヤ(株)	(株)コメットカトウ サラヤ(株)	東京ガス(株)	ヒゴグリラー(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン	サンタ(株)	トーエイ工業(株)	福島工業(株)
エイシン電機(株)	(株)サンテックコーポレーション	(株)TOSEI	(株)富士工業所
エース工機(株)	三宝ステンレス工業(株)	トランスゲイト(株)	(株)フジマック
(株)エフ・エム・アイ	三和厨理工業(株)	直本工業(株)	(有)藤村製作所
(株)エム・アイ・ケー	シーバイエス(株)	(株)中島製作所	ホシザキ(株)
エレクター(株)	シンポ(株)	(株)中西製作所	ホバート・ジャパン(株)
(株)オーディオテクニカ	スギコ産業(株)	ニチワ電機(株)	マツハ機器(株)
(株)大穂製作所	タイジ(株)	(一社)日本ガス機器検査協会	(株)マルゼン
(株)大道産業	大和冷機工業(株)	日本洗浄機(株)	(株)丸八
押切電機(株)	タニコー(株)	(一社)日本弁当サービス協会	山岡金属工業(株)
オルガノ(株)	(株)千葉工業所	(公社)日本メディカル給食協会	ライステクノプロダクト(株)
北沢産業(株)	(株)中部コーポレーション	(株)野田ハッピー	(株)ラショナル・ジャパン
		服部工業(株)	ワシオ厨理工業(株)

(五十音順)

一般社団法人日本厨房工業会

団体賠償責任保険制度をご検討ください！

一般社団法人日本厨房工業会では、平成7年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向

けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

より多くの会員様にご加入いただくことが、本制度の維持と、相互の助け合いに繋がりますので、是非ご加入をご検討ください。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」
 「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」
 十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。



「生産物賠償責任 (PL) 保険」(制度1) に加入していても、施工中に発生した事故については補償されません。施工中の事故に備える場合「請負業者賠償責任保険」(制度2) へのご加入が必要となります。また、「請負業者賠償責任保険」(制度2) のみ加入

していても、引渡し後に発生した事故については補償されません。業務内容によって必要となる保険が異なりますので、過不足ない補償であるか、今一度ご確認くださいませようお願いします。

このチラシは概要を説明したものです。ご契約にあたっては別途配布の「団体賠償責任保険制度のご案内」をご覧ください。また詳しくは普通保険約款・特約をご用意しておりますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。

ご不明な点がございましたら、取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

＜ご相談・お問合わせ先＞	【団体窓口】	一般社団法人日本厨房工業会 担当：水野
	【取扱代理店】	商工サービス株式会社 担当：根岸 TEL.03-3538-6180 ファックス03-3538-6188
	【引受保険会社】	あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 (2015年4月承認) A15-100119

工業会だより

10月17日~11月16日

10.17

平成30年度第2回組織強化委員会。福井委員長、吉田、和田、宮沢、肥田、木谷各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長。(メルパルク東京2階・柱)

10.17

平成30年度第2回理事会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長、花田職員。(メルパルク東京4階・孔雀)

10.23

PRIME PARTNERS 2018。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(グランドプリンスホテル新高輪国際パミール館「崑崙」)

10.24

電安法JIS開発WG4(業務用厨房機器)第2回WG。由利事務局次長。(一財)日本規格協会11階・D会議室)

10.26

高圧ガス保安全国大会。由利事務局次長。(ANAインターコンチネンタルホテル東京)

10.29

第4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(株)東京支社)

11.1

第2回流通企画委員会。中川副会長、唐澤委員長、池田、吉田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

11.2

第6回厨房女子会。若杉専務理事、太田職員、花田職員。(厨BO!SHIODOME)

11.5

第2回ガス厨房普及促進研究会。由利事務局次長。(東邦ガス プロ厨房オイシス)

11.7

エレクトロヒートシンポジウム。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(大田区産業プラザPiO)

●会社代表者の変更

山田冷機工業(株)(東海北陸支部)

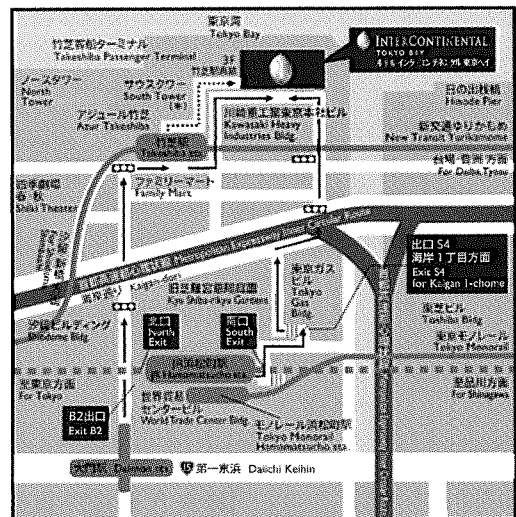
【新】山田 治 代表取締役社長

平成31年 新春賀詞交歓会 開催のご案内

平成31年新春賀詞交歓会を開催いたしますので、万障お繰り合わせのうえ、ご出席賜りたくご案内申し上げます。

開催日時：平成31年1月16日(水) 16:00~17:40
開催場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ5階「ウィラード」
会費：お1人につき10,000円
(事前にお振込みください)

ホテルインターコンチネンタル東京ベイ
東京都港区海岸1-16-2
TEL.03-5404-2222



一般社団法人 日本厨房工業会

厨房設備通信教育

平成31年度第40回受講者募集(予告)

仕事に活かせる実践的な知識を学ぶ機会に！



来月より来年度受講者の募集を開始します
次号、詳細を発表！！

受講目的

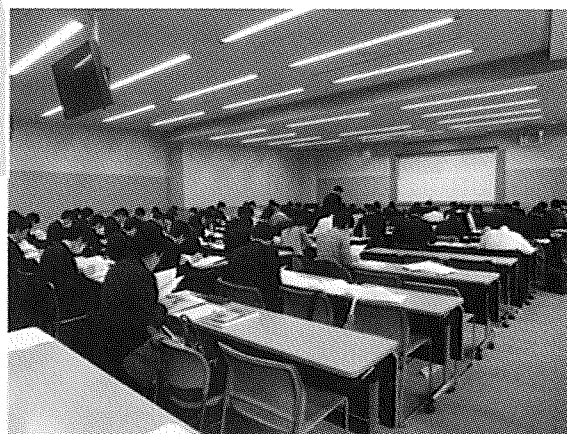
- 自己啓発の為
- 会社の勤め
- 資格取得の為
- 新入社員教育

修了者等

- 受講者:5,793名
 - 修了者:3,953名
 - 優秀修了者:1,499名
- 平成30年4月1日現在

受講生の業種

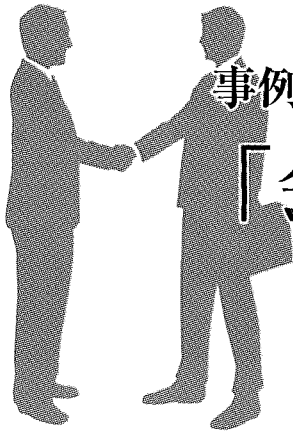
- 厨房関連(メーカー・商社・施工会社等)
- エネルギー関連
- 洗剤関連
- 公務員・団体・教育関連 等



◇お問い合わせ先◇

一般社団法人 日本厨房工業会 事務局 通信教育担当

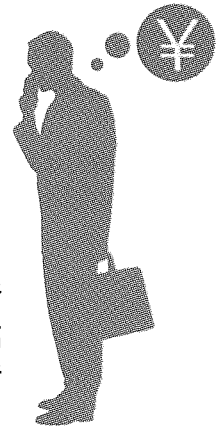
TEL:03-3585-7251 FAX:03-3585-0170



事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所

「会社法の基礎知識(4)

株主総会」



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、株主総会について、説明をする。

2. 事例

「ちゅうぼう株式会社」は徐々に規模を大きくし、株主総会について対策や方法を検討することが必要な会社にまで発展した。

株主総会は、どのようなことを決定する機関なのか？

これについては、前々回説明をした「役員」の問題とも関連する。

3. 公開会社、非公開会社

株主総会の権限、決定事項等は、どのような会社形態であるかで、異なってくる。まず、公開会社、非公開会社の違いについて触れる。

公開会社とは、会社が発行するすべての株式が、会社の承認を得ることなく、自由に譲渡できる株式を言う。一方、非公開会社は、会社が発行する株式のうち、全部または一部の株式について、譲渡をする場合には、その会社の承認を得なければならない会社形態を言う。もっとも、一部の株式のみ譲渡自

由で、一部の株式のみ譲渡制限がかかっているという会社は実務上あまり多くなく、全部の株式が譲渡自由、全部の株式が譲渡制限付きという会社が大半であろう。

4. 取締役会設置会社における株主総会の権限

(1) 株式の譲渡が自由な公開会社であれば、取締役会を必ず設置しなければならない(会社327条1項1号)。

公開会社の場合は、株式の譲渡が自由であるから、さまざまな人が株主になる可能性があり、その場合には、所有と経営の分離が必要であると考えられており、このような理由で327条1項のルールとなっている。会社とは株主の所有にかかるものである

が、その株主が経営をしてしまっただけでは、例えば、上場会社など株主が膨大にいる会社で、株主同士で経営をさせてしまっただけでは、まったく実効性に欠けることは想像に難くないと思われる。

そのため、取締役会設置会社の場合は、株主総会の経営に関する権限が制限される。

(2) 取締役会設置会社において株主総会の決議事項は、法令に定める決議事項と、定款で定める決議事項のみである。法令で定める決議事項は、具体的には以下の通りである。

① 会社の基礎に根本的変動を生じる事項

定款変更・合併などのM&A・事業譲渡、資本金

の減少等。

② 役員の選任・解任に関する事項

取締役、監査役などの選任・解任。

③ 計算に関する事項

計算書類(損益計算書、貸借対照表等)の承認など。

④ 株主の重要な利益に関する事項

剰余金の処分、損失の処理、非公開会社における募集株式の発行

⑤ 取締役などの専横の危険のある事項

取締役等の報酬等の決定、事後設立等

上記の事項以外については、定款の定めのない限り、株主総会ではなく取締役会で決することとなるのである。

5. 結語

株主総会の決定事項について中心に述べたが、取締役会を設置していない会社であれば、株主総会は、会社の組織・運営・管理その他の一切の事項につき決議することができる。

取締役会を設置していない規模の小さい会社と、一般人が上場会社の株式を購入し株主総会に参加してみた場合とでは、そもそも株主総会で議題になること、決定事項が異なることについては、知識として有用であろう。



【顧問契約先】

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

【相談内容例】

- ・債権回収 ・契約書、定款等のリーガルチェック
 - ・従業員の個人的な相談等、法的な知識を必要とする相談であればどのような相談も可能です。
- ただし、渉外事務所ではないので、外国法にかかわる案件については回答できない場合があります。

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面对相談等、制限はありません。

【費用】

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

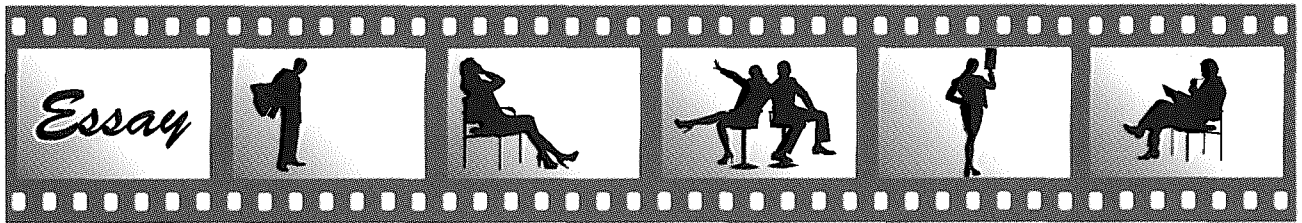
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹



映画の見どころ・台所



^{なぶ}「**翫る**」のでなく^{かしま}「**姦しい**」? 舅・息子・嫁が微笑む武家の台所

今年の7月に、日本を代表する脚本家“橋本忍”が亡くなった。享年100であった。日本映画史上最も知的と評された、監督で脚本家の伊丹万作(伊丹十三の父、『国士無双』『赤西蠣太』)の唯一の弟子で、伊丹のDNAを引き継いできた人物だ。彼がいかに桁外れの力量の持ち主であったかは、関わった脚本により生み出された作品群を見れば一目瞭然である。

黒澤明監督では『羅生門』『生きる』『七人の侍』『生きものの記録』『蜘蛛巣城』『隠し砦の三悪人』『悪い奴ほどよく眠る』など。野村芳太郎監督とは『張込み』『ゼロの焦点』『影の車』『砂の器』『八つ墓村』。その他『真昼の暗黒』(監督：今井正)、『白い巨塔』(監督：山本薩夫)、『霧の旗』(監督：山田洋次)、『日本のいちばん長い日』(監督：岡本喜八)、『首』『八甲田山』(監督：森谷司郎)、そして名匠・小林正樹監督とは『切腹』と今回取り上げる『上意討ち 拝領妻始末』などがある。

いずれも骨太で練り込まれた脚本から生み出される“葛藤”が、観客の腹に「ズシン！」と響く効果を与え、そのテーマとストーリー展開が“映画的な面白さ”を醸成し、観る者を魅了し続けるのである。スケール感に乏しく、チマチマして骨太さやダイナミックさを欠いた“昨今の日本映画”がぜひ取り戻して欲しい「映画の醍醐味」が、橋本作品には存在する。

ざっとこんな話である。会津藩馬廻り役“笹原伊三

郎(三船敏郎)”は、剣の腕を見込まれ、笹原家の婿養子となった。300石取りというからそれなりの家で、妻すが(大塚道子)の尻に敷かれて20数年、気を使い続けて今日に至った(ご立派！ ご同慶の至りである)。

ある日、側用人の高橋外記(神山繁)が笹原家に来て、「側室お市の方(司葉子)には、藩主(松村達雄)の御意に叶わぬことがあり、暇が出たので長男の与五郎(加藤剛)の妻として差し遣わす」とのこと。お市の方には藩主の子の菊千代君がおり、何とも釈然としない話である。伊三郎は後日「畏れ多い」と断りに行くが、「辞退は許されぬ」という事態(?)となった。ことは揉め始めたが、与五郎が「拝領を受ける」と返答したので、一件落着と相成った。

ところが市はとても良くできた嫁で、姑の嫌味も受け流し、与五郎とは相思相愛となり、娘とみにも恵まれた。隠居した伊三郎も市を大いに気に入り、すべては順風満帆と思えた。しかし突然！ 藩主の嫡男が病死し、その結果、市の生んだ菊千代が世継ぎと決まった。

すると、あろうことか「世継ぎの母のお市の方を大奥に返せ」という命が、笹原家に下ったのである。「無理矢理取り上げるのではなく、こちらから返上する」ということで、「返上願いを差し出せ！」とのこと。さて伊三郎親子は、この難局をどう乗り越えて行くのでありましようや？ という、封建武家社会の非人間性に焦点を当てた小林正樹監督“渾身の作”である。

ではここで、厨房(台所)から映画を観てみよう。唯一出てくるのが、笹原家の大きな台所である。笹原家は300石のお屋敷なので門構えも玄関もそれなりに、台所も時代劇映画のそれとしてはかなり広い。大きな竈かまどが一つと小さめの竈が二つあり、大きな竈では飯を炊いているようだ。土間も広い上に板の間の広さも十二分にあり、真ん中の囲炉裏には鍋が掛かっている。板の間の壁際に蓋をされた大甕かめが三つ、紋入りの提灯が三つ、桶が四つ、「火廻要慎」の文字などが目に付く、いわゆる典型的な武家の台所である。ここでは、夫の与五郎いろうりと舅の伊三郎いさぶろうが嫁の市に、辛辣な姑すかへの対処法を伝授しているのが微笑ましい。伊三郎が言う「鬼の居ぬ間の洗濯だ!」。「人の良い舅と夫×鬼姑×嫁」の構図は、まるで時代劇版「ホームドラマ」である。いつの世も不在の人の悪口を言って憂さを晴らすのに、「台所」は最適の場所のようだ(わが家の例ではない! 念のため)。

さて映画の方だが、市は夫の弟の文蔵(江原達怡)に騙され家老宅へと連れ出され、夫と舅の切腹免除と交換に大奥に連れ戻される。一方残された娘とみには足軽の妻きく(市原悦子)が乳母として遣わされる。ことここに至り、ついに藩主や藩の重臣の理不尽さに怒り心頭に達した伊三郎は、与五郎に「明日より出仕まかりならん!」と厳命する。

数日後、出仕した与五郎は藩の重臣の前で「返上願かへしあがねがひい(?)」を差し出すが、それは伊三郎の書いた「怒りの書状」で、「市を返さねば、藩主、重臣の非道をあまねく日本60余洲に訴えるものなり」「嫌なら藩主、家老、側用人の首を持ってこい」と反撃に出た。思わぬ反応に相手側も激高し、両者は決裂。「(笹原家を)討ち取れ」との“上意討ち”の命が下る。そこで伊三郎と与五郎は屋敷に立てこもり、死を覚悟の“返り討ち”の準備に入るのであった。

ところで、この映画は森鷗外の短編小説『阿部一族』を彷彿させる。“上意討ちと立てこもり”が共通だ。本作は滝口康彦の『拝領妻始末』が原作だが、登場人物の名が各々、次男“弥五兵衛”に対し長男“与五郎”、家老“林外記”に対し側用人“高橋外記”など、『阿部一族』を参考にしたサインが認められる。『阿部一族』については、深作欣二監督の傑作TV版がDVD化されている。なお『上意討ち』も過去2回TVドラマ化され、時折りCSで再放送されている。

また本作は小林監督の『切腹』と“対”の位置付けにある作品で、監督・原作・脚本・音楽は同じスタッフであり、映画の質感もよく似ている。共にシネスコサイズを生かした構図や、白黒画面が醸し出す格

調の高い様式美に感嘆する秀作である。個人的には『切腹』の方が完成度は高いと思うが、“緊張感”が続き過ぎで“息苦しい”のが難点だ。

さて「黒澤明×三船敏郎」の名コンビは『赤ひげ』が最後となったが、『用心棒』『椿三十郎』と続いた「三船敏郎×仲代達矢」の決闘が、本作で再び観られたのは、時代劇ファンにはうれしい話だった。なお本作は「三船プロ」の第一回作品で、三船は手抜きのない小林監督の映画作りに製作コスト面でイラつき、“俳優を追い込む”演出でも精神的ダメージを相当受けたようだ。ただ本作がヴェネチア国際映画祭で「国際映画批評家連盟賞」を取り、キネ旬ベストテン第1位を獲得しヒットもしたので、険悪となった両者は和解したとのことだ。

結局、立てこもった親子の前に市が連れ戻されるが、“与五郎の妻”をキッパリと選んだ彼女は自害し、寄り添った夫は敵の手に落ち、怒り狂った伊三郎はバツバツと敵を斬りまくって全滅させる。そして場面は一転! 孫を抱いた伊三郎は江戸に向かうが、国境で親友の浅野帯刀(仲代達矢)との死闘となる。残された赤ん坊を乳母が救うラストは黒澤明の『羅生門』とまったく同じで、監督・小林正樹と脚本家・橋本忍という二人の傑出した映画人からの黒澤監督へのリスペクトが読み取れる。

小林監督は『人間の条件』『東京裁判』など人間を見つめ続けた人物だが、常に全力投球なので、作品にあまり余裕を感じない。本作についても終映後、緊張のあまり(?), 毎号のようなラストの駄洒落が思い付かない。肩の力を少し抜いた『用心棒』のような娯楽要素のある作品がもっとあれば、「世界のKOBAYASHI」に十分なり得た名匠だと、個人的には思っている。

『上意討ち 拝領妻始末
【東宝 DVD 名作セレクション】』



監督: 小林正樹
原作: 滝口康彦
脚本: 橋本忍
撮影: 山田一夫
出演: 三船敏郎、司葉子、
加藤剛、仲代達矢、
神山繁、三島雅夫、
山形勲、市原悦子

DVD: 2,500 円 (税別) 好評発売中
発売・販売元: 東宝

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18回

タンパク質をタンパク質として食べる！ 太りやすい秋を制覇！

栗や芋、新米に新そばなど、実りの秋でもあり、食欲の秋は食べ物がおいしく感じられる時期です。一方で太りやすい季節とも言われ、そのまま冬になり、年明けには体重増になっていた、なんてことになりやすいのです。なぜ太りやすいのでしょうか。

そもそも自然界では、冬は食材が豊富に取れません。そのため、秋にたくさん食べ物を食べて体にため込もうとする習性が備わっています。リスなどの小動物も、どんぐりなどを土の中に隠し保管します。

さらに人間の場合は、たまった夏の疲れがドッと出て、疲れやすい体になりやすいのも理由の一つなのです。疲れると本能的にラーメンやうどん、甘いものなどの糖質を食べたくなります。お茶漬け、丼など簡単に食べやすい食べ物も、疲れていると食べやすく、これらも糖質が多いのです。しかし体内の代謝は、脂肪を代謝させた後に糖質が代謝されます。そのため、糖質をたくさん取ってしまうと、効率良く燃焼する前に、胃腸が疲れているので燃焼が追いつかず、結局糖質も脂質も体にたまりやすいのです。

また糖質は、取り過ぎると乳酸という疲労物質が出てしまい、いっそう疲れがたまってしまいます。

太りやすいメカニズムと共に、疲労で代謝も悪くなる秋から冬。しっかりと良質のタンパク質を摂取することが、元気に年内業務や迫りくる行事を乗り切るコツと言えるでしょう。

気を付けたいのは、「タンパク質と思っている食べ物が、実は糖質や脂質を多く含む」ことです。

例えばハンバーグ。おかずとしてご飯やパンと併せて食べますし、お肉ですから「タンパク質」に入りますね。間違いではないですが、ハンバーグには、小麦粉が入っています。私は手作りする際には、小麦粉を入れずにグルテンフリーのハンバーグにすることもありますが、肉々しくて、ジュワーッと肉汁溢れる柔らかな食感にはなりません。また、みじん切りで入れる玉ねぎも野菜の中では糖質が多く、さらに皆さまが好む、にじみ出る脂

は、タンパク質ではなく、脂質になります。

餃子は、小麦粉の皮でくるまれており、柔らかな食感の方が好まれるので、脂が多い挽き肉を使用します。日本は餃子をおかずでライスを食べますが、中国では餃子はおかずではないので、ライスと合わせる食べ方はしません。日本は、ラーメン&チャーハン、お好み焼きでご飯、の習慣から来ているのかもしれませんが。

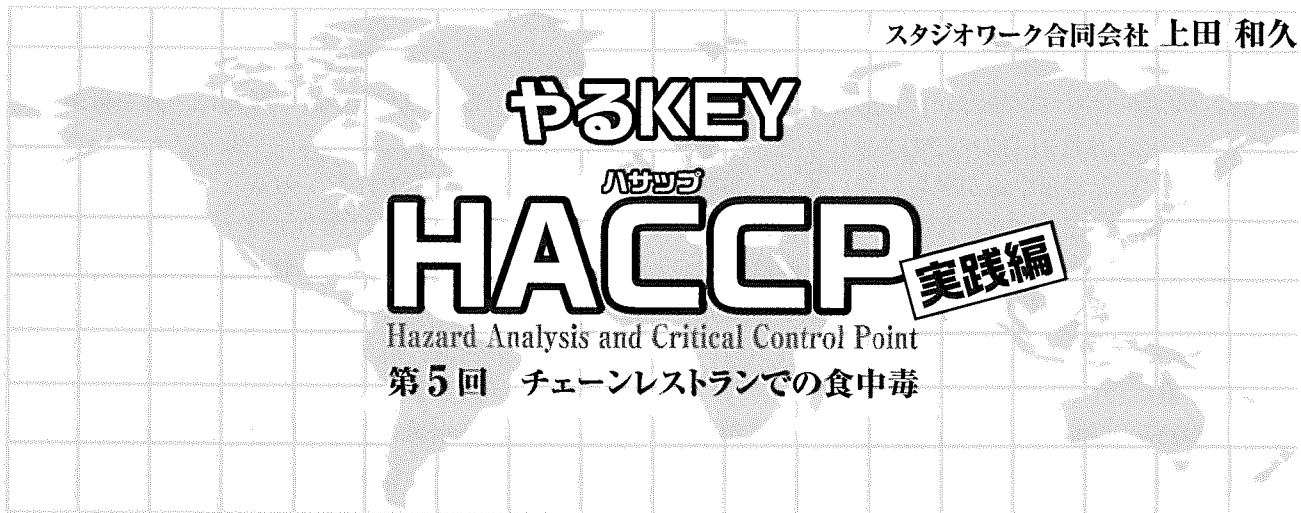
焼き肉やステーキなどに関しても、その部位の中の何割くらいが脂の部位かを見てみると、「たんぱく質を食べているつもりが脂質が主だった」ということは多いのではないのでしょうか。

たんぱく質は、アミノ酸が結合したものです。アミノ酸は身体の骨組み、筋肉、爪や髪の毛、血液、細胞など、体のあらゆる「物体」を作る基盤になるものです。また、ホルモンの代謝を促したり、脂肪燃焼や疲労回復に一役買ったりと、数多くの役割を持っています。ですから良質のタンパク質は意識的に摂取した方が、燃焼効率の良い体質になりやすいと言えます。

そこで、太らない体を冬に備えて作っておきたい人や、疲れを持ち越さないようにしたい人が肉類を食べようと思ったら、できるだけ「肉の現物そのもの」を選ぶのもお勧めです。例えば、一枚肉や挽き肉など、加工していない「肉」を選びます。その中の脂のパーセンテージはお好みですが、ご自身で「どのくらい脂が入っているか」把握できるように、しっかり見してから食べ始めると良いですね。肉類だけでなく、大豆、卵や牛乳、魚介類など多くの種類を取り混ぜながら、総合的に最低一日150gのタンパク質を食べることを意識されると良いのです。揚げ物であれば、コロケでご飯を食べるよりも、トンカツで食べるとタンパク質含量は多くなりますよね。

もちろん気にせず何でもおいしく食べるのが一番なのですが、「疲れたなあ」「太らないようにしなくて」と思った時には、思い出してみてくださいね。

元気で年末年始も乗り切っていただけますよう！



チェーン店での食中毒事件

今夏、全国に展開する二つのレストランチェーンで食中毒事件が発生しました。HACCPの構築、実務面での対応方法について、各チェーンで採られた対策を見直しておきたいと思います。

ハンバーガーチェーンでO121食中毒

「8月10日から23日の間に関東・甲信地域の19店舗をご利用された28名の方が、腸管出血性大腸菌O121に感染されました。このうち2店舗が行政処分を受けました。なお、2店舗目の行政処分の終了以降、新たな体調不良のお申し出は、いただいております。」(プレスリリースの抜粋)

これほどの規模で食中毒事件が起きた割に行政処分や報道の規模が小さいのは、思ったより症状が軽かったからでしょうか。多店舗展開しているだけに、事件発生範囲も広く、対応が後手に回ると大規模な事件につながりかねません。実際にアメリカでは、1993年に起きた食中毒事件で732人が感染、4人の子供が死亡するという事件も起きています。

チェーン展開している企業での、衛生管理計画の重要度が問われるところです。

今回の事件では、原因食が特定できていないというリリースですが、ハンバーガーの肉ではなく、生野菜が汚染されていたと想定しているようで、その対策がリリースされています。

特にこのチェーン店では野菜の鮮度に力を入れているだけに、工程の見直しと洗浄殺菌の強化を図っ

ているようです。

生野菜の菌検査が追加された

生野菜については、サンプル品による検査が追加されています。これまでの連載でご理解いただいていると思いますが、食中毒菌の検査では、事故を防ぐことはできません。検査結果が出た時点で、製品は消費されています。

食品の菌検査はあくまでも検証作業で、正しく決められた手順通りに、入荷した原料が加工され消費者に提供されているかどうかの検証に使います。食品安全の「見える化」が確実に実施されているかを観察するのが目的です。

納入先の衛生状態のチェックを強化する、実査の回数を増やす、抜き取り検査を実施して成績の悪い所とは取り引きをしない、といった対応が今後は必要でしょう。リリースには表れていませんが、実際にはサプライヤーへの要求は高くなっていると思います。

HACCP的な対応とすれば、納入仕様書に記載した上で、衛生的な原料の供給を要望する。また原材料は汚染されているとした上で、入荷時に作業エリアでの分別と、徹底した洗浄の実施が必要ということになります。

衛生的な工場で洗浄カットなどの加工をされた野菜を使うのが安定した方法なのでしょうが、鮮度や出来栄を訴求する場合、産地からの生野菜を使いたい。となれば、原料由来の危害要因を分析した上で対処方法をマニュアルで規定し、確実に実施することが求められます。

回転ずしで腸炎ビブリオ食中毒

一方、大手レストランチェーンが展開する回転ずしチェーン店で、8月31日から9月3日にかけて「腸炎ビブリオ」による食中毒が発生しています。被害者数は21店舗で115名です。原因食は「生ウニ」で、21店舗全店が行政処分を受けました。急遽展開する24店舗全店で営業自粛して、再発防止策を策定して実施しています。

「再発防止策について

安全対策の万全を期すため、保健所指導の下、以下の再発防止策を策定の上、導入いたしました。

I 原材料の調達方法

(取引先の選定基準、加工場および加工工程のチェック、原材料の検査頻度)

II 全工程における原材料の温度管理

(原材料の店舗への配送から店舗での保管まで、宅配・テイクアウトでの保冷対策)

III 各保健所の指導を踏まえた食品管理

(食材ごとの取扱い方法、宅配・テイクアウトサービスの内容および管理方法等)」

(プレスリリースより)

サプライヤーに原因があった

こちら原因は、原材料の「生ウニ」が仕入れ前から付着していたということで、サプライヤーの評価と定期的な監査が必要、ということになりそうです。

多店舗展開しているだけに、被害の拡大は大きくなります。安心できる原材料の調達が、本部購買の重要な役割になります。

また原因食が「生ウニ」ですから、腸炎ビブリオの管理でよく言われる、「真水で洗う」というのはできないでしょう。信頼のおける供給業者から購入し、低温での保管管理の徹底しかありません。

腸炎ビブリオは4℃以上で増殖します、その増殖スピードも速い(至適条件の世代時間は約10分)ので、温度管理が必須です。10℃以下での保管を言われますが、実際には4℃以下が求められます。

記録が身を守る

供給段階から食材が汚染されていたということで、責任としては供給元にあると言えますのですが、そのためにも各店舗での作業の記録が重要になって

きます。

腸炎ビブリオは魚介類全般が持つ可能性のある細菌で、特に夏場の水温が高い時期に、食中毒が発生します。1980年代の食中毒の半数を占めていた細菌ですが、近年は発生件数が激減している(それでも年間数名の死者はありますが)、魚離れが進んだのか、管理が行き届いて来たためかと思われるようです。今年は数字が跳ね上がりそうです(図1)。

低温での流通、真水で洗うことの徹底、加熱すれば瞬時に死滅しますから、生食の場合のみ食中毒にかかる危険性があります。でもこの事案は、すし屋で起きています。つまり起きる可能性がある上で対処する必要があったわけです。

店舗でのオペレーションにおいては、これらの情報をキッチンと教育して伝えること、作業マニュアルで温度管理の徹底、食材の下処理、解凍方法を守ること、食材を常温に放置しないことの徹底と、要所所での記録を付けることが必要です。いざクレームや食中毒の訴えがあった際に、振り返って自社の作業が計画通りに行われたことを証明することが、企業を守ることに繋がります。

また、多店舗展開している場合、同じ食材ですから、他の店舗でも同様の食中毒が発生する可能性もあります。情報の共有と対応が問われます。

これらの食中毒事件が、大きな裁判となった場合、責任が川上にあることを明確にする必要があります。自社でコントロールできない原因が付着して送られてきたことが証明されるために、何を準備しておくか、検討しておく必要があるのです。当然、納入仕様書に原因菌の混入がない旨を要求しておくことも大事です。

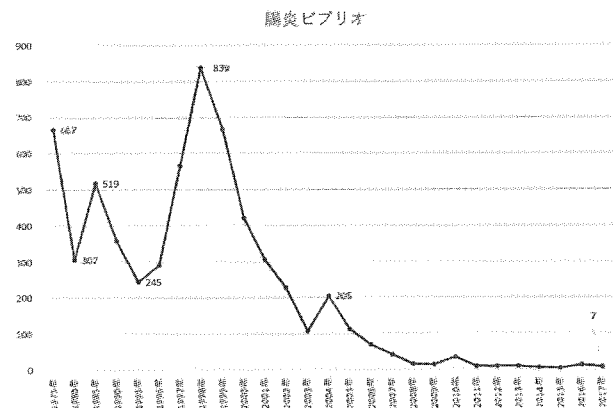


図1 腸炎ビブリオ食中毒発生件数(厚労省食中毒統計より作成)

食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年6月13日公布)の概要

改正の趣旨

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

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

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

2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化

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

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

3. 特別な注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

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

4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

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

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

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

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

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

施行期日

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

図2 食品衛生法の改正の概要

原因菌を除去できずに購入したのなら、自社で徹底的に取り除く、殺すことが必要になります。「生ウニ」という特殊な食材、しかもそのまま喫食するすしという食品の持つリスクが、そのまま出た形になってしまいました。

の第一に、広域的な食中毒事案への対策強化が挙げられています。国や都道府県等が、相互に連携や協力を行うことと定めています(図2)。

まさに今回のようなチェーン店での食中毒事案への対応に備えたものですが、ハンバーガー店では関東甲信越で13日間、すし店の場合でも4日間にわたって事件が拡大しています。まだまだ情報共有して事故の拡大防止までは、できていないのが分かります。

広域的な食中毒事案への対策強化

平成30年6月13日に公布された食品衛生法改正

今月の KEYワード 見える化

見える化とは、製造、営業、経営など現場の問題の早期発見・解決・予防に役立つために、対象作業についての情報を表現し、組織内で共有させることを言います。業種により適用方法は異なりますが、一般的には問題や課題を認識するために利用されています。

食品衛生に関しては、衛生管理計画書の策定、計画に基づいての実施という、一連の作業が確実に行われていることを確認して記録に残す必要があります。

ここで作られた文書は、お客さまや食品衛生監視員に食品衛生の科学的根拠として示すことができますし、自分の身を守る手段となります。

食中毒事故対応、特にマスコミ対応

今回の事件で、両者の対応を見ていると、事件が広域にわたって起き、全国に拡大しそうな事案だったのを、うまく収束させていると感じました。

風評被害を含め、チェーン全体の経営や株価への影響が出ていません。保健所との密接な情報交換がなされているのが想像できますし、回転ずし店では、当該業態店舗をいったん全店舗休業して対策を取ったこと、的確なタイミングでプレスリリースを出していることが問題の拡散を防いでいます。結局、事案に関しての記者会見は行われていません。マスコミの関心が薄いタイミングだったのかもしれませんが。かつて異物混入で大きく叩かれた、外資系のハンバーガーチェーンへの報道との差は何だったのか、不思議に感じます。

クレーマー対策も怠らないこと

食中毒事件に伴って、注目すべき点はリリースに見られるのですが、「食中毒の症状がみられるとのご連絡を受けたすべての店舗について、その旨を所管する各保健所に届け出を行った結果、計21店舗で115名のお客様が腸炎ビブリオ菌による食中毒と保健所より確認されました（この他、当社グループに対しまして277名のお客様から体調不良を覚えた旨のお申し出がございました）。現在、当社グループは、お申し出をいただいたすべてのお客様に対して、真摯に対応させていただいております。」

飲食店を運営していると、日々さまざまなお客さまからご指摘や苦情の申し出があります。それらには、真摯に対応をする必要があります。風評被害の拡散を防ぐ必要があるのです。ネットでの情報拡散は、どうやら風よりも速いようです。

どさくさにまぎれて小金を巻き上げようとする人も、中にはいるようです。対応としては医療機関で診察を受けてもらい、食中毒かどうかは医師に判断してもらうこと、食中毒案件であれば、医師は保健所に届け出る義務があります。そして連絡を受けた保健所が、適切に対応をします。体調不良の申し出があった場合、ことを小さく収めようとして、その場で現金を渡したりして、かえってことが大きくなる場合があります。医師にかかるのが面倒だ、貴店で食事したのは間違いなし（レシートの確認は必須）、何を食べたか覚えていない（汚染された食材

を触った手からの、二次汚染も可能性はある）、食べてから発症までの潜伏時間が細菌の特性に合わない、でも貴店の食事が原因で体調が悪くなった。無理難題が押し寄せてきます。こちらではお客さまの体調不良の原因は測りかねますと、やはり医療機関での対応をお勧めした上で対処させてください。医療機関への初診料を含めた、診察費の負担は覚悟がいります。こちらから病院に行くように勧めたわけですからね。原因が当社にない場合でも支払うべきか？ 数百人規模で押し寄せて来たらどうするか、あらかじめ対応策を練っておく必要があります。食中毒事件に対応する損害保険に加入しておくことも大事です。ただシクレーマー対策には使えなかったと記憶しています。クレーマーとおぼしき方でも真摯に対応するのは、ただでさえ食中毒事案が進行している中で、ややこしい話が降ってくるわけで、本当に迷惑な話です。

食品安全の「見える化」がポイント

これほどの大規模な食中毒事件でも、経営に影響が少なく済んでいるのは、マスコミ対策を含めて、有事に対する備えができているからだと思われます。もちろん今までにない対応を追加しなければならなかったという事実もありますが、傷の浅いうちに的確な対応を取れるように、常に安全の見える化を進めておく必要性を痛感した事案でした。

参考文献：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～生鮮魚介類における腸炎ビブリオ～
http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/vibrio_paraahaemolyticus.pdf

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/>

厨房業界
フードビジネス
コンサルタント

魂



12月といえば、何かと集う機会も多い季節になってきますね。

忘年会や新年会のお店選びも、迷うところです。

私も仕事柄のせいか、お店のセッティングを頼まれることが多いのですが、実はお店選びは大の苦手です。立地、お店の雰囲気、料理、アルコールの種類……メンバーがどこから集まるのか？ 苦手な食材あったかな？ あの人はお酒苦手だったかしら？ ……などを考えると、迷いに迷ってしまいます。

私自身はお酒も大好きなので、基本的なドリンクが揃っていれば問題なく楽しいのですが、最近はアルコールの苦手な方も増えてきているようにも思えます。私の友人はアルコールが苦手であり飲めないのですが、料理は居酒屋メニューやバルメニューなどの、ビールやワインに合わせたものが大好きです。友人に言わせると、何だかアルコールが飲めないのにそんなお店に伺うのが悪い気がして、気が引ける時があるそうです。お店にとって不利益な気もするので、その分飲む人よりも多く食べるように意識しているとか……。

おいしい料理に甘いジュースやノンアルコールビールをずっと合わせて行くのも、いささか味気ない気もして、その友人と行くお店は、なるべくノンアルコールでも工夫のあるドリンクの種類がたくさんある所を探すようになりました。

メニューの組み立てをしていく中でも、ドリンクとの相性はとても重要です。ましてや飲食店の売り上げ構成を支えるドリンクの展開は、収益力も生産

性も上げるのに欠かせないものです。

今回は主なお酒の豆知識と共に、料理とドリンクの関係性をテーマに、どのような可能性が広がるかを考えて行きたいと思います。

■ビールと料理の関係

国内ビール市場が低迷する中、ビール各社は新商品の開発に注力しています。近年では、プレミアムビール、クラフトビール、糖質オフなどが注目されています。飲食店の関連で考えると、近年ではクラフトビールが人気を集めています。クラフトビールとは、小規模な醸造所で職人が丁寧に作り上げたビールのことで、日本では長野県にあるヤッホーブルーイングが火付け役とされています。また、クラフトビールの本場であるアメリカや欧州からのさまざまなラインナップを看板ドリンクとしているお店も増えてきています。

ビールと言えば、日本では「とりあえず一杯！」「のど越しがうまい」という観点でオーダーを取っていましたが、今や味わう飲み物。料理との合わせ方で魅せ方も重要です。

ビールは細かく分けると約100種類ほどもあり、ビールの種類のことを「ビアスタイル」と言います。代表的なクラフト系ビアスタイルを、三つほど以下に述べたいと思います。

- ①日本の大手メーカーが造っているビールの多くのビアスタイルでもある「ピルスナー」



「ビアスタイル」で最適なビールを

透明感のある黄金色で、真っ白な泡と爽快な苦み、そして爽快で切れのある喉越しの良さが特徴のビールです。のどの渴きを潤すと共に、どのような料理にも万能に合うと言えます。

特に揚げ物や炒めものなど、出来立て熱々のものや味付けの濃い料理など、口の中をリフレッシュする効果を出すにはぴったりと言えます。

②ホップをさわやかに感じて、概ね万人が好む「ペールエール」

ペールエールはイギリス生まれのビールです。赤銅色で、ホップの爽やかな香りとエール酵母が作り出すフルーティーなアロマが楽しめます。先のピルスナーが好きなら、次のステップとして、ペールエールを飲んでみるのをお勧めしています。

先と同じくどのような料理にも合うのですが、こちらはよりフルーティーな印象でアクセントを感じるものが多く、甘味と苦みのバランスも良く、泡立ちは控えめ、炭酸も弱めです。

じっくり味わうビールとして、お料理も繊細な味を引き立ててくれます。マリネや煮込みなどの、素材を感じる料理にも合うと思っています。

③クラフトビールの中でも特徴的で人気のあるIPA（インディア・ペールエール）

英国生まれのビール。米国で新たな進化を遂げて、

クラフトビールで最も人気のあるスタイルとなりました。グレープフルーツやオレンジなど柑橘系の香りを持つホップが大量に使われ、香りのインパクトが強く、苦みもかなりあります。この苦みが癖になり、アルコール度数も総じて高いので、飲み応えもあるものとなります。

ビール自体にインパクトが強いので、お料理もそれに合わせ、辛味の強いものやスパイスの効いたもの、もちろん肉料理にもピッタリだと思います。

■クラフトビールと設備

現在、日本には約240の醸造所があると言われており、それぞれが個性あふれるクラフトビールを作り出しています。飲食店の中でもクラフトビールのブームを積極的に取り入れる場合も増えている中で、醸造設備を備え、技術者を迎えるのはハードルが高くなります。

クラフトビールを仕入れ販売する店舗とする場合は、店内内装に合わせた、魅せる冷蔵庫やビールサーバーの充実が要となります。細かい所言えば、ビールタップのステンレスを金メッキに施すかどうかだけでも、印象の違いが生まれるものです。クリーミーなこだわりの泡にするために、ビールに合わせたガス圧用レギュレーターも適宜必要になってきます。特に私自身が期待しているのは、魅せる冷蔵庫です。冷蔵庫は大きい面がお客さまの視線を集めることになるので、カバーフィルムの演出しだいで、効果的な雰囲気作りになるでしょう。またクラフトビールの冷やし過ぎはおいしさを引き出せないで、適温の庫内も必要です。

■ワインと料理の関係

ドリンクと料理を合わせる概念として、マリアージュやペアリングという言葉が広まったのは、ワインの影響力がとても関わっています。私個人としても、一番好きなお酒はワイン。さまざまな料理と合わせてきましたが、なかなか奥が深く、組み合わせの正解は一つとは言えないのかもしれない。

今まで一般的に「肉料理には赤、魚料理には白」と言われていましたが、最近はそのように捉われる必要はないと思っています。ワインは複数の味わいが混在し、香りの成分もさまざま、しかも同じブドウ品種でも国によって味わいも変わるので、これといったセオリーを掲げるのは難しいからです。そ

んな中でも基本的な概念として、以下の三つを押さえておきたいところです。

①料理の重さや軽さに合わせる

素材を生かしたシンプルな調理法や味付けの軽い料理には軽い味わいのワイン、濃い味付けや濃厚なソースの料理には重いワインというのが、最もポピュラーな考え方です。

②味や色合いの似た物を合わせる

白ワインは、軽快で爽やかな白ワインほど透明に近く、白ワインでも重みのあるものや熟成しているものほど黄色やオレンジ色が入ってくるのが基本です。同様に赤ワインでも、色の薄い赤ワインは軽く、濃厚なワインほど色も濃くなってきます。料理でも味の薄いものは色も薄く、色の濃いものは味が濃くなるものが多いでしょう。そのように色や味わいを合わせると、失敗はないと思います。例えばコース料理では、最初はカルパッチョなどのフレッシュな味付けの前菜から始まり、スープや魚料理、肉料理と、だんだん味の濃いもの、コクの強いものになるのが通例です。ワインも同様に、それに合わせてスパークリングワイン、白ワイン、赤ワインと味の濃

いもの、色の濃いものへと進んで行くのが一般的ではありません。

③素材の組み合わせを補う

ワインの味覚を分類すると、おおよそ、「酸味」「甘み」「渋み」「苦み」「果実味」の五つの味覚に分けられます。食材や料理の味も、これに沿って考えると分かりやすいかもしれません。例えば、昔は和食には白ワインというのが一般的でしたが、濃厚な脂がのっている魚は甘味を感じます。そこで軽やかな甘みを感じる赤ワインを合わせるのも一つです。一方お肉には色で合わせて赤が無難ではありますが、和牛のたたきなどの酸味のある味付けだとしたら、コックリとした熟成した白も意外なおいしさにつながると思います。

■ワイン提供と設備

ワイン提供において一番の問題は、酸化と温度にあると思います。個人店においては、ワインの提供ラインナップを効果的にまとめることで、グラスオーダーを集中させます。抜栓からおいしく飲める時間までに、ボトルを消費することが重要になるのです。また、セラーでの保存の温度管理も外せない設備の一つです。

先日伺った、ワインを中心としたお店はとても人気店でした。店内に大型のワインサーバーを2台設置し、シャトー・マルゴーやシャトー・ムートン・ロートシルト等の、1本でも数十万円はする高価格帯を含む、32種類のワインを揃えています。お客さま自身がカードを課金購入して、自由に選択するシステム。自動抽出サーバー機器も最新式とし、10ml～50mlの少量からお求めやすい価格で試飲できるシステムです。普段はなかなか飲めない、誰もが憧れる銘柄を気軽に楽しめるのです。ワインサーバーはあくまでも機器設備なのですが、ガラス面とステンレスでの高級感ある円形サーバー。店の中心に配置することで、店そのもののブランディング価値や格を上げているように感じました。ワインという文化は既に飲食店では欠かせないものですが、設備の進化が、ワインのハードルでもある酸化劣化やコストをマイナスではなくむしろプラスとして生かすことができる時代です。時代は飲むだけでなく、体験を求めているのだと思います。



料理に合ったワインを探そう

■ ソフトドリンク・ノンアルコール需要

冒頭に話をしましたが、現在アルコールがあまり得意ではない、もしくは苦手という人たちが増えています。特にカフェスタイルのレストランなどで、10代後半～20代前半の女性客ターゲット店なども然り、売り上げ構成を考えると何かしらの策が必要となります。ソフトドリンク単体よりも売り上げになる、ノンアルコールカクテルやオリジナルドリンクの開発は必須だと思います。最初の一杯目は、やはり他のお客さまに合わせてアルコールに匹敵するドリンクが出やすくなります。オリジナルノンアルコールやノンアルコールカクテルがお勧めであることの声かけや、メニュー表でお店の人気のソフトドリンクを明示する分かりやすさも大切だと思います（最初から最後までウーロン茶で退店……なんてことを避けるためにも）。

また健康志向の昨今では、お料理に合わせて野菜や果物のスムージーに強化するお店も増えていると感じます。通常のソフトドリンクはグラスに注ぐだけの商品となりますが、オーダーが入ってからミキサーをかけるなど、手をかけて行く商品をお店のコンセプトやホスピタリティブランディングに活用している店も見られます。

いずれにせよ「自家製」「オリジナル」というキーワードでアルコールと同じ、もしくはそれ以上の手間をかけた魅力があれば、満足度は高いメニュー構成になると思います。

■ ペアリング需要

特にコースでの料理提供を主としている店には、あらかじめドリンクとのペアリング設定は欠かせない要素です。コースというと宴席が多いですが、今は安かろう……だけでは決して満足してはいただけません。

一皿ごとに合わせたドリンクを設定し（ノンアルコールの方にもワイングラスで提供したり、全体のドリンクの色合わせをしたりし、あたかも一緒にワインを飲んでいるシーンを作るなど）説明を付けることで、料理そのものの付加価値も上がります。

また接待需要の時などは、料理コースの予算感はあるものの、実は困るのがドリンク選択の価格帯。格ある店でのワイン選びを任せられたら……冷や汗ものだと思いますか？（昔、知人の社員がワインリストがよく分からず、お料理のコース価格以上

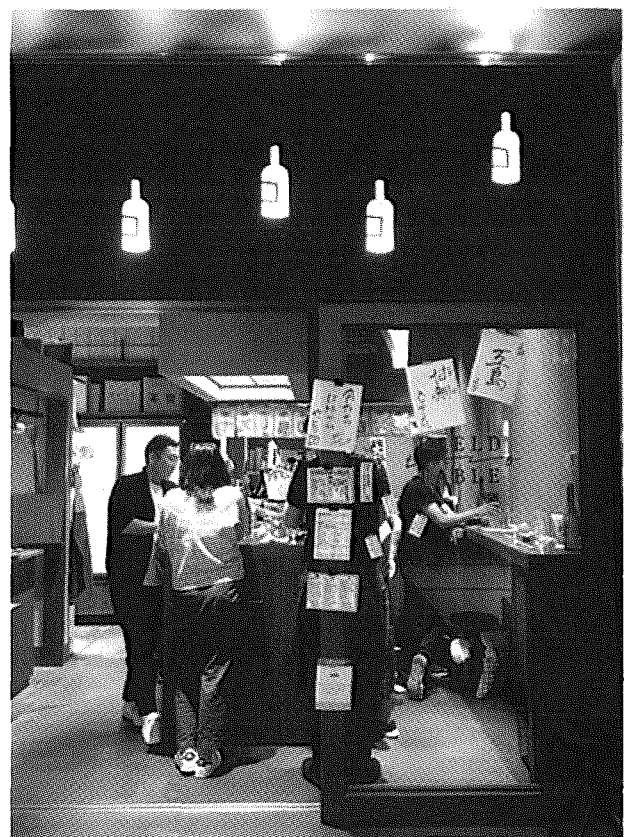
のグランクラスのワインを頼んでしまい、大幅に予算オーバー。のちに上司に怒られた……なんて逸話もありました）。

ある程度料理に合わせた希望の予算や味の好みを伝えておけば、安心したお店の利用にもつながるでしょう。ペアリングと言えばワインが始まりではありましたが、最近はさまざまなお酒を合わせて行くのも一考だと思います。お料理に合わせて強炭酸の割りものがあったり、日本酒の温度帯で合わせても面白いと思います。

■ スタンディング酒場の工夫

基本的に、キャッシュオンデリバリー（COD）の方式を取るお店が多いと思います。ただ、お酒飲みだけの観点で行くと、注文のたびに席を立つことは少々煩わしさもあるのが本音です。

そんな中で先日訪れたお店は、CODであることを、あえて店の活気につなげていました。店舗は20坪ほどでしたが入口正面に大テーブルを配置し、その奥にはベンチシートやカウンター、テーブル、ソファと、さまざまな空間になっています。客層ごとに利用動機も違うので、その時に合わせた立ち位



スタンディング酒場は店の内装や運用が問われる

置を選べるのが便利な様子でした。お客さま自体がその空間を巡って回遊することで自然とにぎわいが生まれ、常連同士の声かけにもつながっていました。

またスタンディングを中心としながらも席も各所に用意することで、長居をする客、一杯で帰りたい客など、広い受け皿を得ているのも好印象でした。一方つまみに関してはやはり簡便化が求められるのが否めませんが、その分魅せ方やネーミングに凝っている店が多いと思われまます。缶詰のおつまみ（通称かんつま）も、時代の流行を捉えています。厨房設備としては、軽いものとなりますが、切る、盛る、温めるに特化させた設備配置や盛り付けオペレーションは重要な部分です。

■ インバウンド需要のドリンクとは

最近では、訪日外国人によるビール工場見学が人気だと聞きました。日本の物づくりへの高い評価は、日本酒の人気にも付随しています。海外の国では宗教観などによりお酒をNGとしていたり、税率のためにとっても高額だったり、購入に際しID確認が必要で簡単・日常的なものではなかったりします。その点で多くの外国人は、日本での飲酒に関してはとてもたやすく、多様な選択肢があると感じているようです。日本酒の人気は言うまでもありませんが、飲み方（お燗、冷や酒など）が知られていない場面も多いです。升の中にグラスを置き、日本酒がなみなみと注がれあふれたものを、どうやって飲んだらいいのかびっくりされている観光客も多いですね。

ワインに関しても、今や日本ワインはとても人気が出ていますし、ウイスキーも同様です。日本ならではの料理と同じく、もっとドリンクチョイスの楽しみをしてもらえれば分かりやすい仕掛けができれば……と私自身考えているこの頃です。

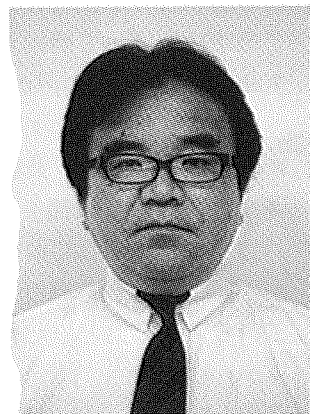
■ まとめ

飲食店では、商品としてはまずメニューを考えることが肝要ですが、ドリンクの売り上げはとても重要なものだと感じています。今急激に伸びている中食では出せないドリンク展開も、外食ならではの要素なので、より活性化して行くべきだと思います。飲食店経営者との話の中で、ドリンクはビール会社さんや酒屋さんが主導権となり得ることが多いので、私自身も厨房オペレーションとしても、今一つ話題に上がることが少ないのが事実ではあります。

しかしながら、先に述べたようなサーバー冷却やワインの設備、日本酒の保冷スタイルやカウンター周りの魅せ方など、これからもっと活気的な仕掛けができるかもしれない……可能性がまだまだあるのだと感じています。ドリンクという商品は売れば売れるだけ収益の上がるもの。儲かるメニューである「ドリンク」の情報も私自身が常に仕入れておき、お客さまとの話の中でお役に立てればと思っています。本連載をお読みの皆さまにも、何かしらご参考になれば幸いです。

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

最新外食トレンド 2018



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.12 外食と景気

1. はじめに

内閣府は11月7日、景気動向指数CI(速報値)を発表し、景気の現状を示す一致指数が低下したことを受け、景気判断基準を「改善」から「足踏み」に下方修正した。9月の一致指数が低下した要因としては、台風の関西上陸や北海道での地震による停電など、災害の影響が大きく響いている状況となっている。

従来は、食品関連産業は景気・不景気にあまり影響を受けない業種であると言われていた。景気・不景気のどちらでも生命を維持して行くため、食は必要だからということかもしれない。

しかし、前職であった惣外食産業総合調査研究センター(当時)で既存店の売上高、客単価、客数を毎月調査している「外食産業月次売上動向調査」のデータを整理していると、外食の売上高は景気に何らかの関係があることが判明した。

そこで、外食企業の売上高はどのような景気関連の指標との相関が強いのか検証したところ、内閣府の景気動向調査(DI指数)との正の相関が強いことが判明した。

詳細に見て行くと、景気動向指数(DI指数)には、現在の景況を表す一致指数と、現在の景況から半年ほど早く現れる先行指数、現在の景況より半年から1年後に現れる遅行指数があるが、外食企業の売上高は、遅行指数と強い相関があることが分かった。

具体的には、一般経済が良くなったからすぐに外食の売上高が増加するというのではなく、半年後辺りから売上が増加するということになる。現在の景況とのタイムラグがあり、それは、後になって現れてくるということである。

しかし最近では、景況感が良い場合でも半年後にその影響が大きく現れなくなっており、景況感が悪い場合は、その影響はすぐに現れる状況となっている。

これらのことを踏まえて、今回は景気動向指数の状況と現場が感じている景気ウォッチャー調査の状況と外食の関係について検討をすることにする。

2. 景気動向と外食

(1)景気動向指数

景気動向指数には、内閣府が現在、主に使用しているCI(コンポジット・インデックス)指数と前述のDI(ディフュージョン・インデックス)指数がある。

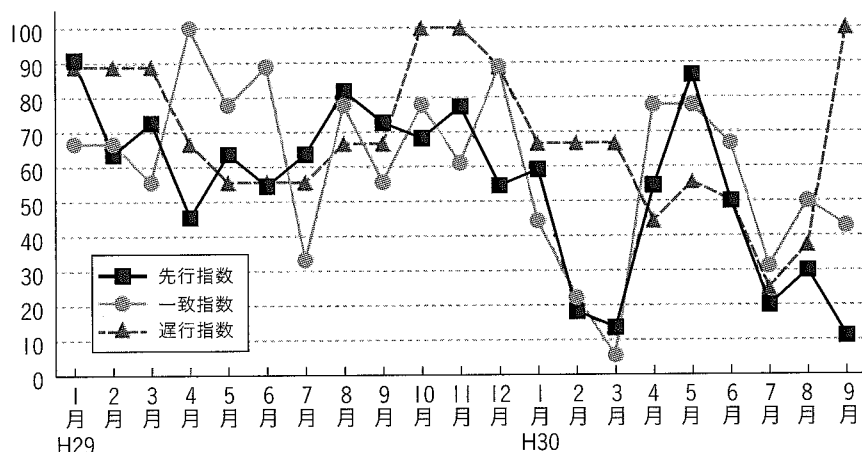


図1 景気ウォッチャー調査の景気の現状判断DI(季節調整値)
資料：内閣府「景気動向指数」(DI指数)

CI指数は、景気変動の大きさやテンポを測定することを目的としており、DI指数は景気拡張の動きの各経済部門への波及度合いを測定することを目的としている。

DI指数では、指数が50%を上回ると景気拡大局面になり、50%を下回ると景気後退局面に入ると言われている。

その景気動向指数(DI指数)を平成29年1月から見ると、先行指数は、平成28年4月(45.5)に50.0を下回ったのみで、他の月は50.0をすべて上回っている。しかし平成30年に入ると、2月(18.2)、3月(13.6)、7月(20.0)、8月(30.0)、9月(11.1)と30.0以下の月が多くなっており、景気後退局面の度合いが強くなっている。

現状の景気を示す一致指数は、平成29年1月からの1年間は、7月(33.3)に50.0以下になった以外は、すべての月で55.6～100.0の間で推移していた。しかし平成30年に入ると、50.0を下回る月が多くなり、現状の景気も景気の不透明感が出てきている。

遅行指数では、平成29年1月から12月まですべての月で50.0を上回っており、景気拡大の様相を示していたが、平成30年に入り、50.0を下回る月が出てきており、景気の不安定化が見られる。

以上のように先行、一致、遅行の各指数が、平成30年に入り景気の不透明感が出始めており、冒頭に述べたように、内閣府が現状景気を「足踏み」に下方修正したと思われる。

遅行指数と飲食店の売上高は相関が強いことから、飲食店売上高も平成30年に入り厳しくなっていることが予想される。要因としては、人手不足、食材価格の高止まりなどで収益を圧迫している状況が影響していることが挙げられる。

では次に、現場の意見を反映した調査である内閣

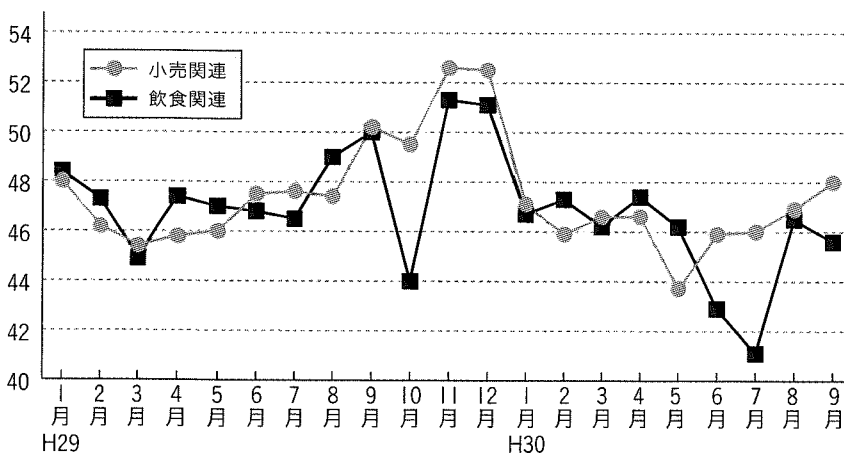


図2 景気ウォッチャー調査の景気の先行き判断DI(季節調整値)
資料：内閣府「景気動向指数」(DI指数)

府の「景気ウォッチャー調査」で、飲食関連状況を中心に把握してみることにする。

(2)景気ウォッチャー調査

内閣府の「景気ウォッチャー調査」は、景気に関連の深い動きを観察できる立場の人の協力を得て、地域別の景気動向を的確かつ迅速に把握し、景気動向判断の資料とするものであり、その中に飲食関連があることからそれについて見てみることにする。

景気ウォッチャー調査の小売関連と飲食関連の現状判断DIを比較して見て行くと、全体的な流れは、小売関連、飲食関連ともほぼ同じ動きをしている。また、大部分の月で50.0を下回って推移している。特に飲食店関連では、平成29年10月(44.0)、平成30年7月(41.1)では、他の月より目立って低下している。

小売関連、飲食関連とも、平成29年から30年にかけては景況感が良いと言えない状況になっている。

3. まとめ

前述したように、実証論的には、外食の売上高は景気に影響されることが分かっていることから、景気が上向けば外食の売上高も増加することになる。今回の景気動向指数は、先行指数、一致指数、遅行指数とも景気の不透明感が出てきており、それが、景気ウォッチャー調査では、具体的に、平成29年から景況感が良くない状況として表れている。

また、最近では景気動向指数(DI指数)と外食売上高の相関が弱くなっていることが考えられる。すなわち、消費者ニーズが多様化・複雑化する中で外食の売上高を規定する要因が、景気だけではなく多岐にわたっていることが考えられるからである。

ここに、データや理論の限界があり、現場の状況も把握し判断する必要がある。

外食は、消費者と向き合っている最前線であり、常に流動性があり、多様化した消費者ニーズを的確に把握する必要性が求められる。

いかにして、データや理論と現場の状況の両方を迅速に把握し、企業業績の向上(売上高増加)につなげるか、各社模索しているのが現状ではなかろうか。

【1】10月の相談受付の概要

(1)受付件数

受付件数は43件で前年同月の12件に対して358.3%。

(2)特 徴

- ◇事故クレームは、カートリッジガスこんろの火がつかないので、点火を繰り返していたら爆発的な引火をし左足と右手に火傷を負い髪の毛が焦げた等3件。
- ◇品質クレームは0件。
- ◇一般相談は、10年前に入居したマンションのガス給湯器が、4年前に点火しなくなり、燃焼管の不良ということで無償修理をしてもらった。今年になりシャワーの湯が出なくなったため再度修理してもらったが、保証期間を2か月過ぎていたため有償修理の上、原因が特定できず再発の可能性もあるという。こんな短期間に何度も故障するのは疑問の上、今後の使用が不安等2件。
- ◇問い合わせは、密閉式石油ストーブを大家が知人に頼んで設置した。その直後から臭いが酷く体調不良になったため専門業者に点検してもらったところ、誤った設置であり、このまま使用を続ければCO中毒の可能性があり大変危険と言われた。設置には規制はあるか、また資格が必要か。しかるべき機関などから注意喚起をしてもらいたいと考えているが可能か等38件。

【2】受付実績合計

平成30年10月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計(構成比)
消費者	1	0	1	12	14(32.6)
事業者	2	0	0	19	21(48.8)
司法・行政	0	0	1	7	8(18.6)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	3(7.0)	0(0.0)	2(4.6)	38(88.4)	43(100.0)

注)前年同月の受付件数は12件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

今月は0件。

【4】事故クレーム

- ①ガスこんろで味噌汁を温めたまま外出し、家屋が焼損した。
 - ◇ガスこんろに20cm～25cmぐらいの片手鍋をかけ笥の味噌汁を温めたまま庭に出た。1時間弱で家の中に戻ると台所から煙が出ていて火の気があがっていたため逃げ、家屋が焼損した。製品起因で火災にいたったかどうか、第三者機関で調査してほしい。
 - ◆現在、外部検査機関とともに調査中。
- ②カートリッジガスこんろに指定外こんろ用容器を使用したところ、発火し火傷を負った。
 - ◇朝、味噌汁を作るため、床の上に置いたカートリッジガスこんろの前にあぐらの姿勢で座ったまま、こんろに点火した。火が付かなかったため5～6回点火を繰り返したところ、こんろの下あたりから火が出て、左足と右手を火傷し髪の毛も焦げた。足は移植手術を行わなくてはならない状態。第三者機関で事故原因を調査してほしい。
 - ◆現在、事実関係確認中。
- ③石油ストーブからすすが発生し、室内が汚染された。
 - ◇ネットで石油ストーブを購入。使用5日ほどして、浴槽の湯の境界線が黒くなっていることに気付いたが原因は分からなかった。その後、24時間換気フィルターがすすで真っ黒になっていることで、初めてストーブからすすが発生し室内が汚染されていることが分かった。当該メーカーは、燃焼筒の内炎筒変形が原因で不完全燃焼しているが、自社で燃焼筒等の点検を行い再生している事から、使用上の問題で変形が起きたのではないかと断言している。ストーブを落としたりぶついたりしたことはないのに納得できない。室内が現状復帰できるように被害補償してほしい。
 - ◆現在、事実関係確認中。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

10月度の未解決案件処理件数は0件。

図書申込書

FAX 03-3585-0170

(FAXにてお申し込みください)

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

* 会員企業名は、ホームページでご覧頂けます。

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

※注)送料	円
合 計	円

★以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

- * 発送は入金確認後になります。
- * 請求書は、発行していません。銀行振込、郵便振替のお振込控えを領収書に換えさせて頂いております。
- * お申し込み後、3ヶ月経過しても入金確認できない場合は、申込書を処分させていただきます。
- * 定期購読の場合、途中解約による返金は行っていません。また、他の図書を同封して発送することはできません。
- * ご記入いただいた情報は、書籍の発送、お支払いの確認、当会からの各種ご案内(図書案内、アンケート等)以外の目的には使用いたしません。

★送料について

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

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

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

会社名: _____ 所属部署: _____ 氏名: _____

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

(自宅・会社)

電話(会社): _____ (自宅・携帯): _____ FAX: _____

Mail-Address: _____ 厨房設備士登録番号: _____

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

銀行口座 みずほ銀行 芝支店 (054) 普通口座 NO. 2 3 1 9 2 1 6 (最寄の金融機関にて直接お振込み下さい)

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧



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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
株式会社コメットカウ	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	
上棚	TX-W-180-J	

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	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
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
		MITX-S55D
	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：93機種、子型式：2,555機種

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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックLL	15-002-0202		
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203		
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204		
16. 4. 27	バップレッシュⅡ	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-257-3111
15. 10. 28	ファイヤーブルーフⅢ型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤーブルーフ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	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 1 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

❖ 12月(師走) ❖

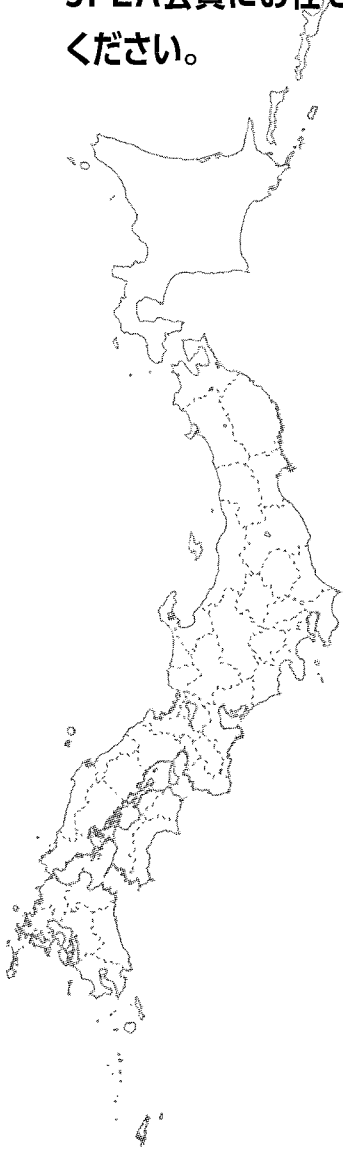
- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1日(土) 映画の日、鉄の記念日 | 25日(火) クリスマス |
| 3日(月) 国際障害者デー、妻の日 | 28日(金) 官公庁御用納め、シネマトグラフの日 |
| 6日(木) 姉の日 | 29日(土) シャンソンの日 |
| 9日(日) 障害者の日 | 30日(日) 正月飾りの日 |
| 10日(月) 世界人権デー、アロエヨーグルトの日 | 31日(月) 大晦日 |
| 11日(火) 胃腸の日 | |
| 12日(水) バッテリーの日 | |
| 13日(木) 正月事始め、ビタミンの日 | |
| 20日(木) 鱒の日、シーラカンスの日 | |
| 22日(土) 冬至、労働組合法制定記念日 | |
| 23日(日) 天皇誕生日 | |
| 24日(月) 学校給食記念日 | |



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11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)コミットカトウ 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)レ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)コミットカトウ 仙台営業所
 タニコー(株) 東北事業部
 東北アイホー調理機(株)
 (株)TOSEI 東京支社 東北営業所
 (株)中西製作所 東北支店
 ニチワ電機(株) 仙台営業所
 日本洗浄機(株) 仙台営業所
 日本調理機(株) 東北支店
 パナソニック産機システムズ(株) 東北支店
 福島工業(株) 東北支店
 (株)フジマック 東北事業部
 (株)北拓機工
 ホシザキ東北(株)
 (株)マルゼン 東北営業所
 三浦工業(株) 食機仙台営業課

○秋田県

(有)ケーエムイー
 新日産業(株)
 (株)ピンテック

○山形県

(株)三陽製作所
 せんじん商事(株)

○福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

○茨城県
 三英物産(株)
 東邦厨房(株)

○群馬県

伊東電機関東販売(株)
 (株)大道産業
 パナソニック(株)アプライアンス社
 (有)坂東厨房

○栃木県

東洋サーモ(株)

○埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス
 (株)ウエテック研究所
 ウチダステンレス工業(株)
 エース工業(株)
 (株)エム・アイ・ケー
 (株)小倉厨房工業所
 桐山工業(株)
 クリーンテック(株)
 (有)敬和
 (株)河野製作所
 (株)伸和商会
 (株)テックサス
 仲産業(株)
 (株)中西製作所 北関東支店
 (株)深川製作所
 (株)扶洋 関東支店
 (株)モリチュウ

○千葉県

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

○東京都

(株)AIHO 東京支店
 秋元ステンレス工業(株)
 アサヒ装設(株) 東京営業所
 東産業(株)
 (株)泉設備
 (株)ISEKIトータルライフサービス
 イトヤ(株)
 (株)ウィンター・ハルター・ジャパン
 (株)上野製作所
 エース工機(株)
 (株)エフ・エム・アイ 東京本社
 エレクター(株)
 エレクトロラックス・ジャパン(株)
 (株)エレミック
 (株)オーディオテクニカ
 風商事(株)
 (株)大穂製作所 東京営業所
 オザキ(株)
 オピニオン(株)
 オルガン(株)
 (株)カジワラキッチンサプライ
 (株)加藤厨房設備
 (株)キシトレーディング
 北沢産業(株)
 キッチンテクノ(株)
 (株)キャニオン
 国立厨房サービス(株)
 クマノ厨房工業(株)
 クリタック(株)
 クリナップ(株)
 (株)コミットカトウ 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)樺厨房具製作所
 (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
 ヒコグリラー(株) 東京営業所
 福島工業(株) 東日本支社
 (株)富士工業所
 (株)フジマック
 (有)藤村製作所
 (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)
 フジオ調理工業(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)ラポー

○岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

○静岡県

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

○愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
インダ厨機(株)
(株)エムラ販売
エレクター(株)名古屋営業所
オザキ(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)コメットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンポ(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

エレクター(株) 大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトラックス・ジャパン(株) 大阪支店
王子テック(株) 大阪支店
(株)大穂製作所 大阪営業所
オザキ(株) 大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
関西スチールネット(株)
北沢産業(株) 大阪支店
(株)クラコ
(株)晃成技研
晃洋厨機(株)
(株)コメットカトウ 大阪営業所
(有)コヤマ
(株)サミー
三喜コム(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
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
(株)BSS
ビナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株) 岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

○広島県

エレクター(株) 広島営業所
北沢産業(株) 広島支店
(株)ケーソーエス
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)マクロキッチンギグ フジ

○高知県

(株)丸三

●九州支部

○福岡県

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

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

○佐賀県

(株)中島製作所

○長崎県

(株)山中

○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 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

●『007/ダイ・アナザー・デイ』で、敵国に拉致され1年以上にわたって監禁と拷問を受けたジェームズ・ボンドが、救出直後も精神や肉体が充実していて、さすがにそれは嘘だろうと思っていたが、その3倍近い3年4ヵ月も同様の目に遭って解放されたジャーナリスト・安田純平さんが思考も発言もクレバーなのを見ると、心身共に頑健な人間はいるものだ、と感心する。●この辺りの不屈の精神で戦場に挑むジャーナリズムを描いた作品ならば『サルバドル/遙かなる日々』『キリング・フィールド』あたりの、大手メディアが行かない現場に飛び込んで下賜された垂れ流しでない情報を掴んできた実話作品が手っ取り早い、『大統領の陰謀』『ペンタゴン・ペーパーズ』『軍閥』といった、報道現場の苦闘を描いた作品もあり、実に興味深い。●たぶんこれらの作品の中で一番身近なのは、『スパイダーマン』の作品群ではないだろうか。主人公はカメラマンの卵で、鬼上司のJJの無茶振りに頭を悩ませながらも、奮闘して行く。そういえば、スーパーマンも新聞記者だったが、こちらは職場環境に恵まれていた。●個人的には、ただのおっさん記者が、吸血鬼やらゾンビやらの怪奇事件に巻き込まれて奮闘するものの記事はボツという、ユーモラスながらも悲哀漂う『事件記者コルチャック』が大好きだが、このあたり、理解と共感できる人はなかなかの通である。(H)

厨房

平成30年12月5日発行

第55巻 / 第12号 (No.594)

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・複製を禁じます。
 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:2019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/>

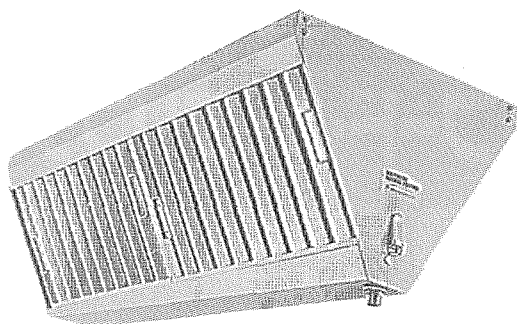


[問い合わせ先] HCJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒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

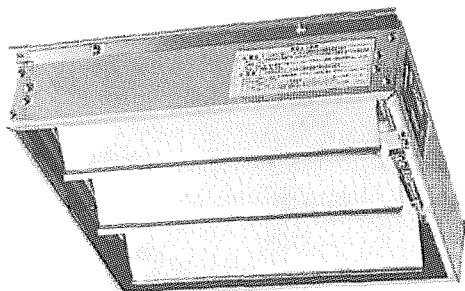
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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 Steam Convection Oven
Combi Oven SelfCookingCenter FSCCX56 2/BE

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

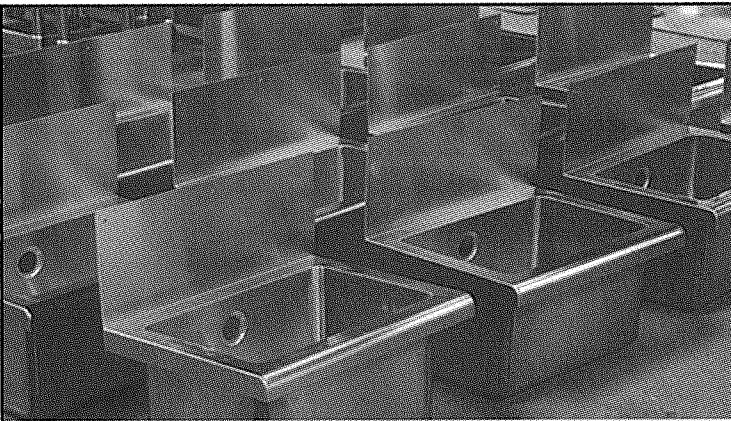
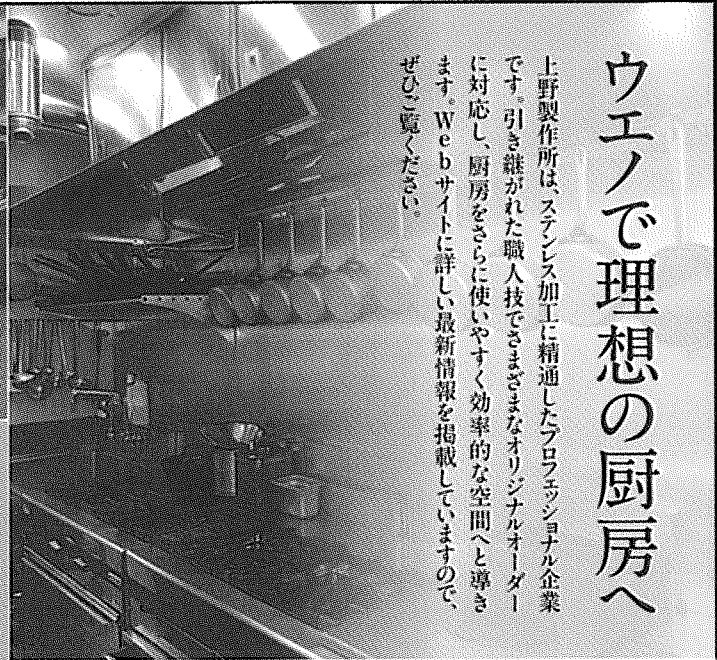
●中四国事業部 082-850-3322

●九州事業部 092-431-4664

●海外事業部 03-3434-6662

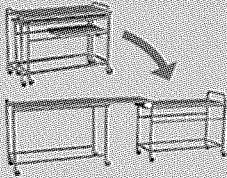
ウエノで理想の厨房へ

上野製作所は、ステンレス加工に精通したフロンテアショナル企業です。引き継がれた職人技でさまざまなオリジナルオーダーに対応し、厨房をさらに使いやすく効率的な空間へと導きます。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。



学校給食用配膳台

上野製作所では、学校給食の配膳台メーカーとしての新しいサービスを開始しました。安心・安全の配膳台で子どもたちの笑顔を支えます。



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に取り組む、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!!



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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



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。

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

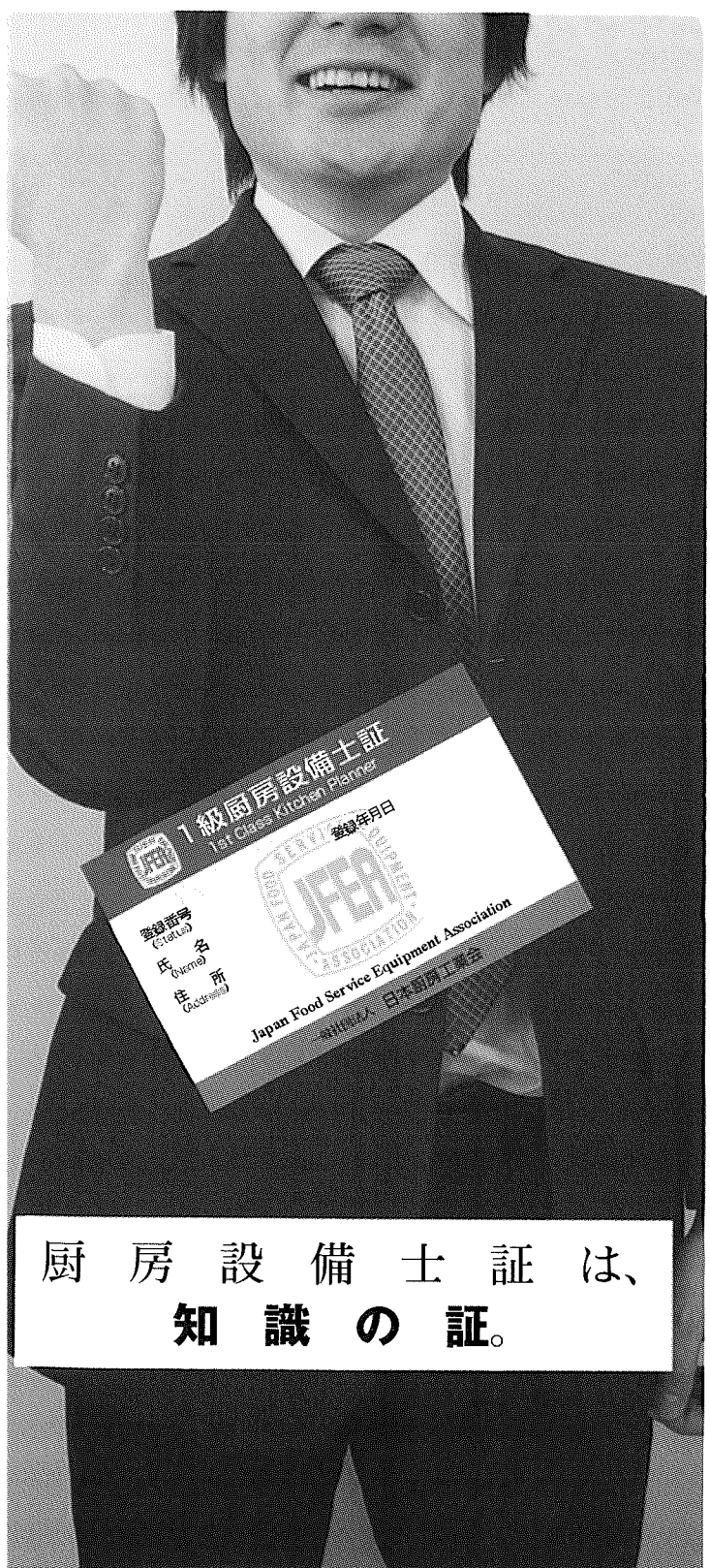


内容

●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!

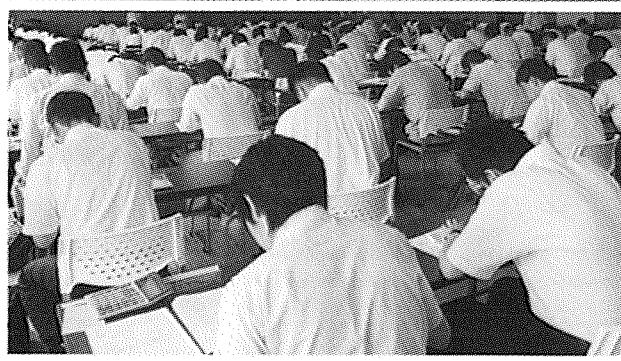
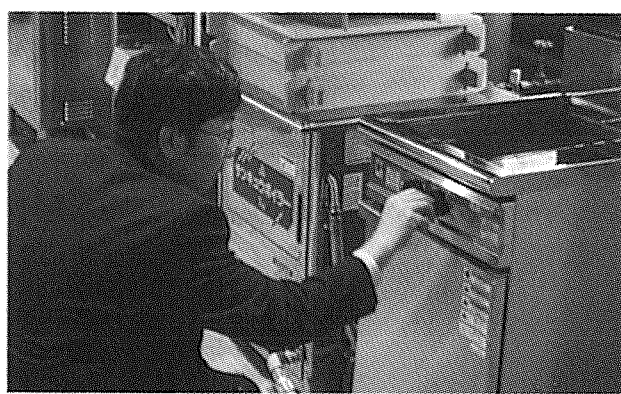


厨房設備士証は、
知識の証。

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
 □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



ISO 9001 JIS Q 9001 本社・本社工場 <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。

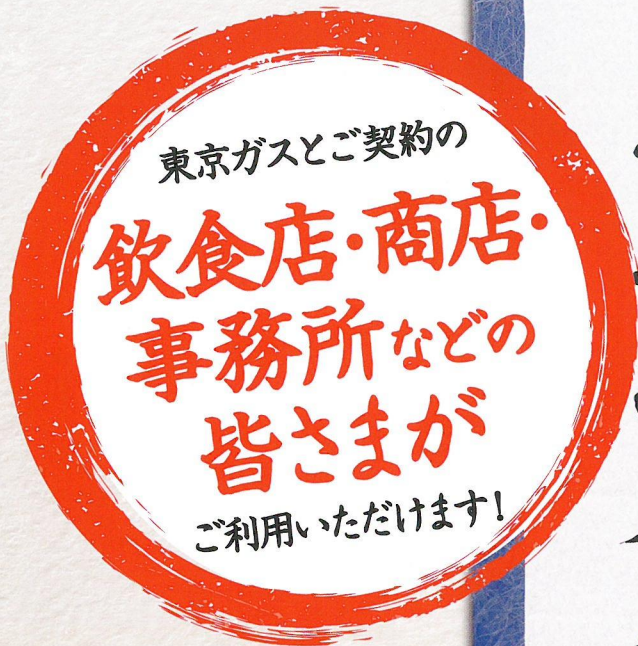
www.nitcho.co.jp

●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。

TOKYO GAS



毎日にも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

