

厨房

chu bou

JANUARY
2019
No.595

1

2019年新春対談
(一社)日本フードサービス協会
高岡慎一郎会長



第40回厨房設備通信教育
受講者募集のご案内

第19回厨房設備機器展
日本厨房工業会
主催セミナーのご案内



一般社団法人 日本厨房工業会

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

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

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器



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



SMD14

新発売

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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

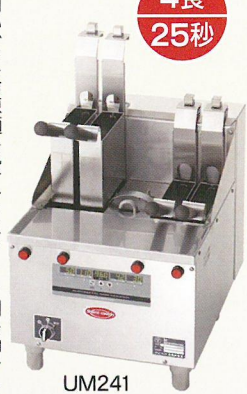


SD210

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

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



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 涼ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

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



UM721G

熱湯循環式 だしつゆ抽出機

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

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



SMD24

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

- | | | |
|-----|----------------------|---------------|
| 本 社 | 東京 大田区 鶴の木 2-43-14 | ☎03(3750)4451 |
| 阪 営 | 大阪 市 城東区 永田 4-2-7 | ☎06(6965)9600 |
| 大 古 | 名古屋 市 名東区 猪高台 1-1324 | ☎052(772)7255 |
| 名 古 | 仙台 市 太白区 泉崎 1-19-1 | ☎022(243)4660 |
| 台 営 | 新潟 市 東区 牡丹山 4-8-3 | ☎025(273)2331 |
| 仙 台 | 福岡 県 大野城市 大城 5-21-24 | ☎092(513)9622 |
| 新 潟 | | |
| 福 岡 | | |

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。

電気スチームコンベクションオープン

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

自動調理機能	メニュープログラム機能
特許 画像表示機能	特許 調理時間自動補正機能
特許 シェルフ機能 (多段同時タイマー調理)	特許 庫内自動洗浄モード 記録機能



特許登録済

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



HACCP
対応

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



HACCP
対応

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

ろ過機能付フライヤー



HACCP
対応

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)

熱々料理を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

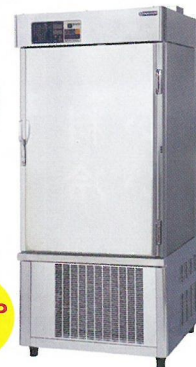


HACCP
対応

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)
○モーターラック付属
○専用洗剤付属
※スチームコンベクションオープン
10段タイプ対応のモデルです。

HACCP
対応



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

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

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

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

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

■ 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

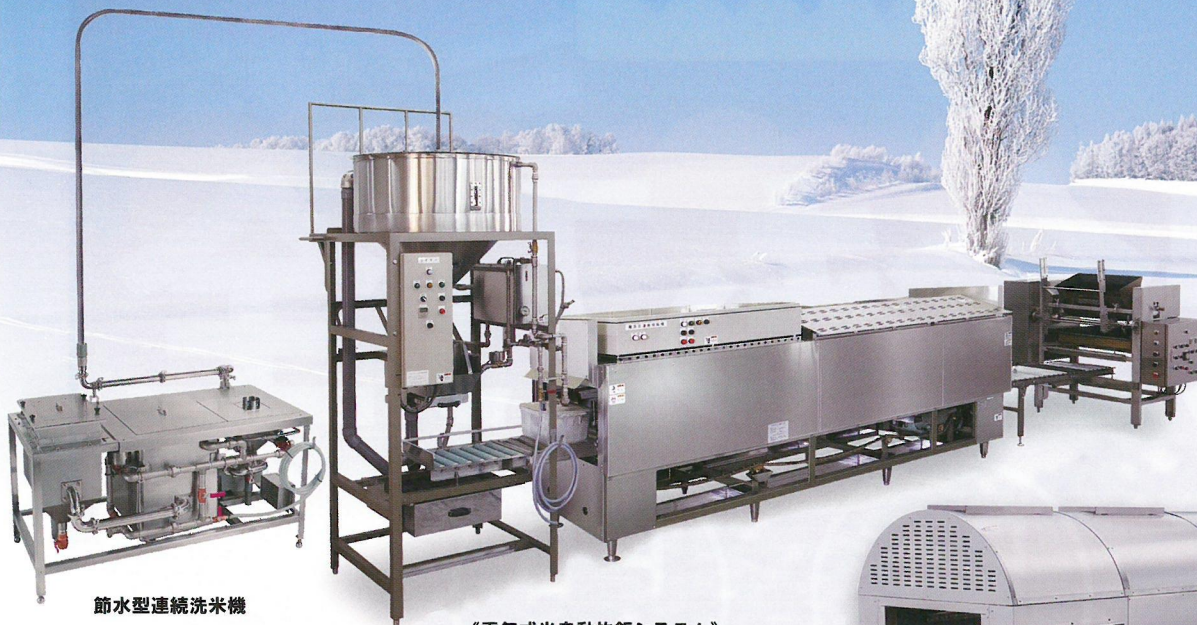
仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

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。

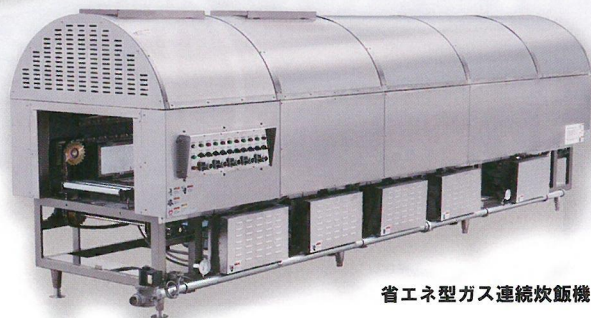
お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「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》

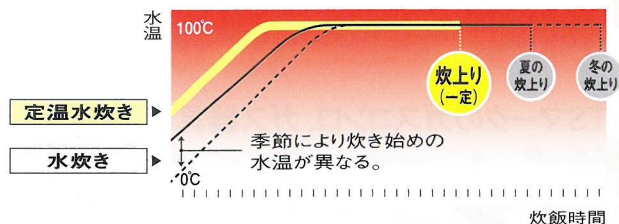


省エネ型ガス連続炊飯機



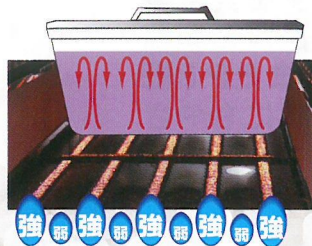
四季を通じて美味しく省エネ

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
Nakanishi

中西製佐所

■東京本社: 東京都中央区新川一丁目26番2号新川N 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

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

トップブランドには理由がある。



煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1*

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*CSK はステンレス回転釜で販売実績 NO.1 (当社調べ)

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



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



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



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



(いちばん求められることに応える。だからいちばん選ばれている。それが SANWA です。)

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



熱を操る

正確に、そして簡単に。

Sクラス
スペシャルサイト



Sクラスなら芯温に合わせて庫内の温度をコントロール。
細やかな温度制御でワンランクアップのおいしさです。

例えば芯温調理の場合、庫内温度を食材の芯温に合わせて、ゆっくりと上昇させるデルタT調理が可能。加熱中のワンタッチ加湿機能も組み合わせれば、さらにしっとり、ジューシーに仕上がります。

Sクラスは12の機能を新搭載。プロならではのこだわり調理に応えます。



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

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 大阪市中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

CALL ME!
HOSHIZAKI

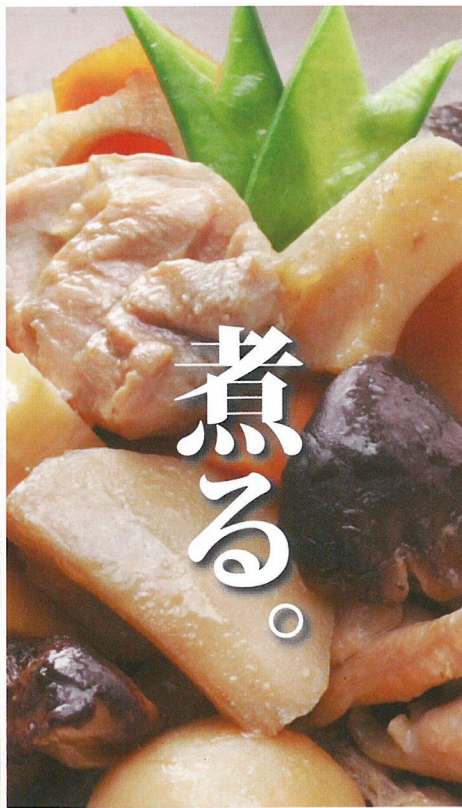
445 カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2018年6月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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 ホシザキ京都株式会社 (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

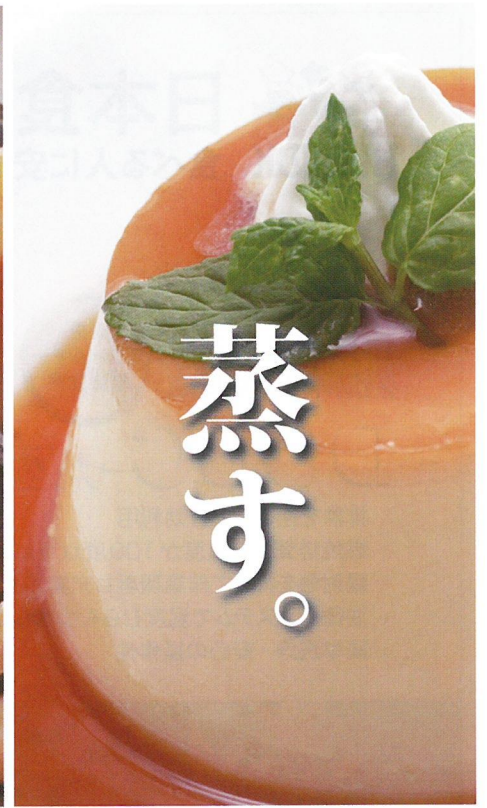
※カタログをご希望の方は、住所・氏名・業種と必ず電話番号をご記入の上、ホシザキ(株)本社営業部 広告宣伝課 宛にご請求ください。



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

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

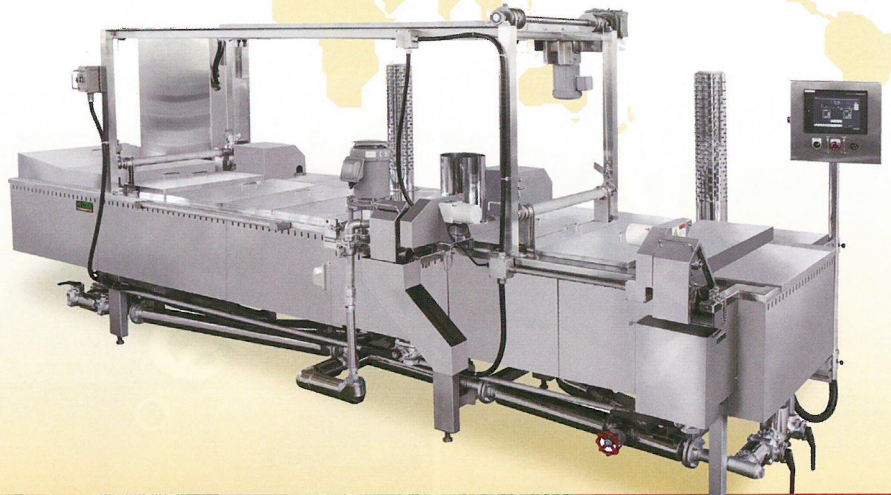
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

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



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

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

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

<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。

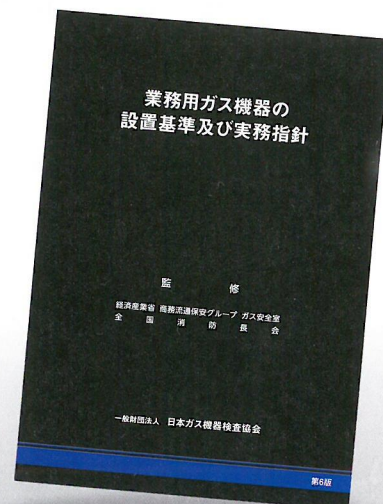
記載のない場合は通常価格となります。

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

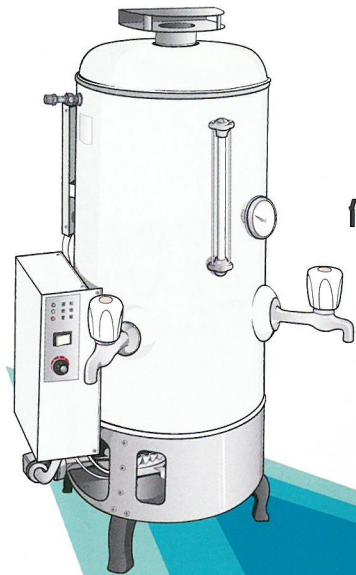


一般財団法人 日本ガス機器検査協会

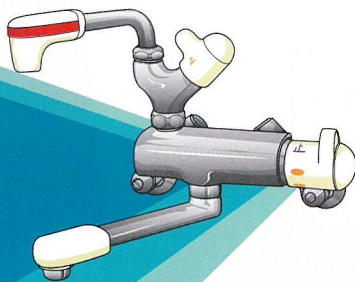
〒174-0051 東京都板橋区小豆沢4-1-10 TEL: 03-3960-7841 (代) FAX: 03-3960-7886

給湯の質

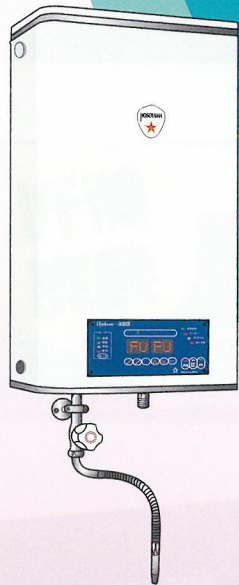
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

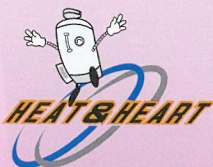
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

STEAM

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



WE are the Frontier!!



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

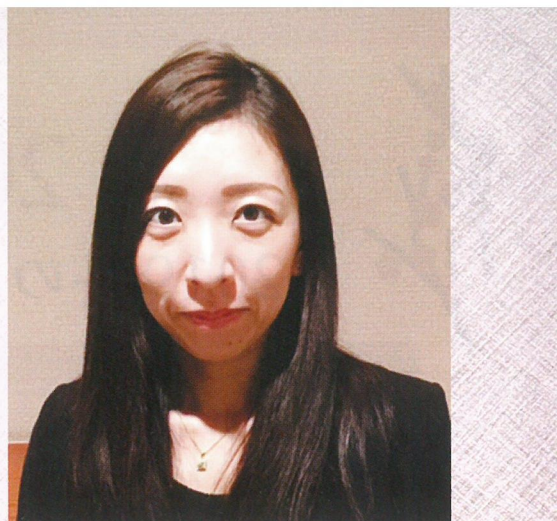
- | | | | | |
|-------|-----------|-----------------------|------------------|------------------|
| 札幌営業所 | 〒001-0019 | 札幌市北区北十九条西5-20 | TEL 011(736)0371 | FAX 011(758)0739 |
| 大阪営業所 | 〒535-0031 | 大阪市旭区高殿2-7-19 | TEL 06(6922)5581 | FAX 06(6921)2040 |
| 福岡営業所 | 〒815-0033 | 福岡市南区大橋3-25-1 貞方ビルD号室 | TEL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

厨房女子が行く!

今月の
ゲスト

株式会社 AIHO

営業推進部 フードコンサルティング課 兒玉 恵里子さん



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。

兒玉 おいしいもの大好き! 料理作るのも大好き! 食事の楽しい時間を共有するのも大好き! そんなことから、将来も食に携わりたく、大学は管理栄養士専攻に進みました。卒業後は病院管理栄養士として、病気や創傷治癒のための栄養サポートをしてきました。また、病棟業務と合わせて給食管理も行い、「天ぷら6点盛り」の日は、300食分×6品を調理師と一緒に用意した結果、汗だくで眉毛もなくなって……なんて時もありました(笑)。その後、大学助手へと転職し、現場で経験したことを基に、授業補助や学生実習指導等を行っていました。その期限満了時に、病院勤務時代に使用していた厨房機器のメーカーで管理栄養士募集中と知り、今までの経験を生かしつつ、喫食者+現場の管理栄養士・調理師のための管理栄養士業務ができる! ということに惹かれ、応募して入社したのが2年前です。

お仕事の内容は? やりがいは?

兒玉 フードコンサルティング室の管理栄養士として、新病院の調理システム検討中のお客さまに対して、調理デモやプランのご提案、衛生管理、運用サポート等、川上から川下まで、ソフト面のサポートを行っています。そのため、お客さまのもとに同う

ことも多く、全国各地への出張もあります。各地のおいしいものに出会えることが、出張の楽しみ・自分へのご褒美になっています! さらに、九州出身の私が、冬の東北で、道の両側に壁のように積もった大雪を見た時は、感動さえ覚えました! また、弊社は、学校給食や、炊飯などさまざまな分野のお客さまがいらっしゃるため、学校給食のアレルギー調理のメニュー提案やセミナーを実施したり、お客さまからその会社の方々への栄養講話のご依頼が来たりしました。全国各地のさまざまな職種・立場の方々との出会いがあり、多くの刺激と学びをいただきながら、日々仕事をさせていただいています。

今後のあなたの夢を教えてください。

兒玉 先ほどお話しさせていただいたように、現職では、どこか一ヵ所の現場の管理栄養士として勤めていたら分からなかったこと・出会えなかった縁が本当に多数あります。そのため、この恵まれた環境の中で、さらに経験を積み勉強を重ねて、今後、より一人でも多くの方々に、厨房機器メーカーの管理栄養士として頼りにしていただける存在になりたいと思っています。そして、何年経っても現場(お客さま)の立場に立った考え方を忘れない! ということを軸に行きたいです。また、まだまだ多くの方に残っている「管理栄養士=給食のおばちゃん」というイメージも払拭して行きたいです!!



展示会で調理の実演をする兒玉さん

職場の方からのエール

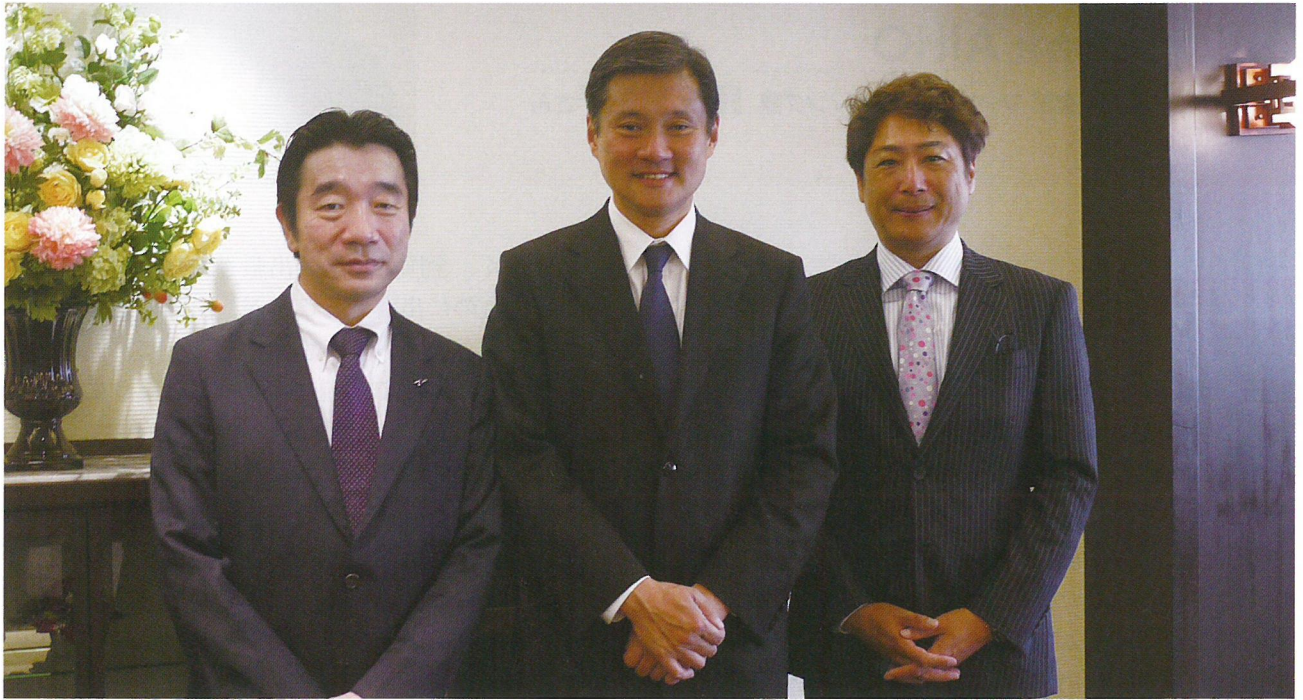
兒玉さんは新しいことにも臆せず果敢にチャレンジし、それに対していつも熱心に取り組んでくれており、先日も新しい素材を使ったメニューコンテストで準優勝を果たしています。また、大学での経験を生かして食育セミナーの講師をお願いするなど、幅広い仕事に対応してくれています。彼女のいつもポジティブな姿勢は、われわれにも良い影響を与えてくれます。

(営業推進部部长 熊谷文伸)



2019 新春 対談

2019年の外食店が望む厨房と環境



高岡慎一郎

(一社) 日本フードサービス協会会長



谷口一郎

(一社) 日本厨房工業会会長

司会：中川幹夫 (一社) 日本厨房工業会広報担当副会長



2019年
あけましておめでとうございます

中川 あけましておめでとうございます。平成31年・2019年の新春対談ということでよろしくお願ひ致します。私は(一社)日本厨房工業会広報担当副会長の中川幹夫と申します。日本洗浄機(株)という食器洗浄機の専門メーカーをやっております。

谷口 私は日本厨房工業会の会長職を拝しております谷口一郎と申します。タニコー(株)という業務用厨房の製造、設計、厨房設計施工という会社の会長を務めております。よろしくお願ひ致します。

高岡 日本フードサービス協会で、2018年に会長を仰せつかっております(株)人形町今半の高岡慎一郎と申します。人形町今半は創業が明治28年のすき焼き屋で、2019年で124年目になる会社でございます。今日はお招きいただきましてありがとうございます。(一社)日本フードサービス協会は、外食企業および関連企業等約800社が加盟する団体でござ

います。外食産業の地位向上のために、切磋琢磨しております。

中川 最近の業界と申しますか、御社のことでもいいですし、外食業界全体でもいいですけども、どのようにご覧いただいていますか。

高岡 まず一つは売上の方ですけども、今インバウンド、海外のお客さまが非常に増加しており、その関係で日本の業界が全体的に潤っているかなというふうに思います。ただ、もちろん凸凹はありますけれども、やはり人が入ればそれだけお食事される方も増えますので、全体的に堅調かなと思っております。

ただ、その中で一番の問題は人手不足ですね、この人手不足はわれわれ外食産業だけではないのですけれども、外食産業は特に人を集めるのに苦勞をしております。さらにその中の生産性向上といったものが強く求められています。厨房の生産性向上は、これからの大きな課題だなというふうに思っております。

CONTENTS

INTERVIEW 2019年新春対談

新年のご挨拶 工業会関係

支部だより

会員企業 法律相談

ESSAY

衛生管理

厨房業界

厨房業界関連情報

特別寄稿

一般社団法人 日本厨房工業会

- 11 厨房女子が行く！ (48) _____ (株)AIHO
- 12 2019年の外食店が望む厨房と環境
_____ (一社)日本フードサービス協会 会長 高岡 慎一郎
_____ (一社)日本厨房工業会 会長 谷口 一郎
_____ 広報担当副会長 中川 幹夫
_____ (一社)日本厨房工業会 会長 谷口 一郎
- 15 第40回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
- 18 「第19回厨房設備機器展」開催のご案内
- 19 団体賠償責任保険制度のご案内
- 20 山本洋志・アサヒ装設(株)代表取締役が黄綬褒章を受章
- 20 関東支部が施設見学会を開催
北海道支部が第一回講習会・交流会を開催
北海道支部が第三回支部理事会を開催
- 41 新会員さんいらっしゃい！ _____ (株)プロス
- 42 事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所
「会社法の基礎知識(5) 株式の譲渡」
_____ 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡 正高/安本 樹
- 44 映画の見どころ・台所(55)
『ラ・ラ・ランド』 _____ 映画史・食文化研究家 斉田 育秀
- 46 小倉朋子の食・心・美 Part.2(19)
「縁起を担ぐ」日本の食からの見解 _____ (株)トータルフード 小倉 朋子
- 47 やるKEY HACCP [実践編] (6)
「食中毒の原因物質を知る」 _____ スタジオワーク(合) 上田 和久
- 51 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」 (3)
「～製パンの仕組み、パン屋さんストーリー～」
_____ (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
- 57 最新外食トレンド2019(1)
「集団給食の現状と今後」 _____ 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
- 60 グリスセパレーターによる油脂分除去の検証について
_____ トーショー機材(株) 岡田 周三
_____ 日本ドライケミカル(株) 檀原 俊康
- 14 旬に想う[干支] _____ 杜子旬(佐藤 達樹)
- 17 工業会だより
- 31 新春名刺広告
- 62 INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
- 63 図書料金表
- 64 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 66 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
- 68 会員一覧
- 70 奥付[広告掲載企業名]

旬に想う

干支

杜子旬

年が改まると、もう一つ改まるのが「干支」である。昨年の「犬」が一年間がんばったところで、今年は猪にバトンタッチとなった。



※猪に似ているカピバラは、実はトップのネズミ科

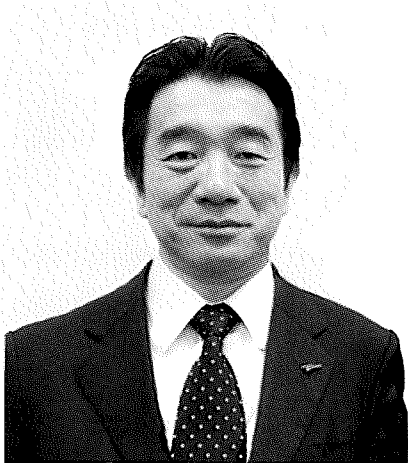


干支のいわれは民話や伝承として語り継がれているが、その一つに「神様バージョン」がある。元旦に神様の所に挨拶に来た先着順で、十二支が決まったという。一位のネズミに続いて、実は猪もずいぶん早くに到着していたのだが、前だけを見て走っていたらゴールを通り越してしまい、引き返したために最後になったのだそう。

私も含めて、どこの職場にもこういう真つすぐな人は少なからずいる。しかし、肝心なゴールだけは見失わないようにしたいものだ。新年はお酒の機会も多い。こちらもゴールを見失い、終点まで乗り過ぎることのないように気を付けたいと、猪年に想った。

杜子旬（佐藤 達樹）

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



新年のご挨拶

一般社団法人 日本厨房工業会

会長 谷口 一郎

新年あけましておめでとうございます。

旧年中は、当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

本年も、当工業会はさまざまな事業活動を推進し、会員はもとより多くの人々の食を支える役割を果たしたく、取り組んで参ります。関係各位におかれましては倍旧のご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

昨年を振り返ってみますと、豪雨、台風の襲来、大地震といった自然災害が相次ぎ、好調であるインバウンド需要にも影響を及ぼしました。災害時には食が人々を支える重要な役割を果たすとの認識が広がってきたこともあり、災害への対応も、今後の課題の一つと考えております。

日本経済は堅調な輸出、底堅い消費、訪日外国人数の増加によるインバウンド需要などに支えられておりますが、一方では米中貿易摩擦などの不確実性の高まりへの懸念が景気に影を落としております。

このような中で、第18回厨房設備機器展の「人手不足解消」をメインテーマに掲げた各セミナーは参加者が1,100名を超え昨年比3割以上の増加となり、一部では会場に入り切らない状況となりました。また、NPO法人日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)によるキッチンマネジメントセミナーでは最新の調理機器を用いた実演や講演が高い評価を得たことは、人手不足、海外進出や訪日客対応といった喫緊の課題に対する当工業会への大きな期待の表れと思っております。また、第19回厨房設備機器展では「厨房からイノベーション」とテーマに掲げたセミナーを予定しており、より一層の省力化、生産性の向上に寄与できればと考えております。

厨房は、建物の中で、人・モノ・エネルギーの流れがすべて集中する重要な場所であり、食文化の発展を担う発信の拠点でもあります。厨房を作り上げるテクノロジーが従来にも増してクローズアップされてきていると感じており、当工業会、皆さまへの期待が一層高まるものと思えます。

当工業会はこの重要な役割を果たす厨房を支えている業界の皆さまの発展に寄与するため、厨房設備士の資格認定制度、JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度の普及、厨房設備機器展の開催、月刊厨房誌の刊行という主要事業を柱として、引き続き活動に取り組んで参ります。

とりわけ食の安心・安全に対しては当工業会の最重要課題であり、HACCPへの対応をはじめとして、引き続き情報発信を行って参ります。

また、業界内で働く女性のネットワークの形成や、皆さまにも大きな影響を及ぼしている人手不足解消の一助となるべく業界の認知度の向上にも努めて参ります。

関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、本年も日本厨房工業会の活動に変わらぬご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。新年のご挨拶と致します。

平成31年度

第40回 厨房設備通信教育受講者募集要項

目 的

厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力の向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。

受講資格

(1)上級コース(下記の何れかに該当する者)

- ①厨房設備士の資格を有する者。
- ②厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
- ③上記①②の要件と同等の知識、技能を有すると同委員会が認めた者。

(2)初級コース

業務用厨房の関連業務に従事する者。

受講科目

別表(科目表)のとおり

- (1)平成31年4月から翌年1月までの10回レポート提出。
- (2)スクーリング(2日間日帰り)は必修とする。
ただし、設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。
- (3)提出期日を経過したレポートは減点とする。

修了証書

修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。

修了特典

- (1)初級コースの修了者は、2級厨房設備士の受験資格について実務経験(3年以上)が1/2に短縮される。
- (2)上級並びに初級コースの受講者は、全課程において優秀な成績により修了された者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。
ただし、レポート提出期日を経過した者は除く。

スクーリング会場

東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。(参加者15名未満の会場は最寄りの会場での受講となる。)

受講期間

平成31年4月～翌年3月

スクーリング 2日間日帰り 必修

(設計実務経験者は最終日の1日参加のみでも可。)

募集定員

上級コース・初級コース 合計200名

受付期間

平成31年1月11日(金)～2月8日(金)まで(2月8日消印有効)厳守。

受講申込書の提出

(1)、(2)いずれかの方法で申込をすること。

(1)工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信すること。

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

(2)所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出すること。

受講料

(1)工業会会員企業の従業者および厨房設備士の資格を有する者。

54,000円(内、消費税 4,000円)

(2)上記以外の者。

70,200円(内、消費税 5,200円)

納入後の受講料は原則として返戻はしないものとする。

受講料の請求払込

受講申込者には同委員会において資格審査の後、請求書を送付する。

請求を受けた者は平成31年3月8日(金)までに下記口座へ振込むものとする。

振込先

三井住友銀行 三田通支店(623) 普通 7143043

一般社団法人 日本厨房工業会

振込期日(3/8)厳守(振込手数料は各自負担)

受講承認証の交付

上記手続きが完了した者には、受講承認証、テキスト、レポート問題等を随時送付する。(4月初旬発送予定)

個人情報利用について

申請に際し、ご記入していただく情報は、本会の厨房設備通信教育事業に必要な範囲内で使用いたします。

その他

受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

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

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

受付期間 1月11日(金)～2月8日(金)

■科目表

回数	単位	科目	実施月
1	1	業務用厨房と厨房機器(1)	4月
2	1	業務用厨房と厨房機器(2)	5月
3	1	関連設備(1)	6月
4	1	関連設備(2)	7月
5	1	業務用厨房設計・ 厨房設備施工と関連知識(1) 機器作図①	8月
6	1	作図課題(1) 厨房作図①	9月
7	1	業務用厨房設計・ 厨房設備施工と関連知識(2)	10月

回数	単位	科目	実施月
8	1	作図課題(2) 厨房作図②	11月
9	1	衛生と保守管理	12月
10	1	関係法規 関係法規	12月 ～1月
スクーリング			
11	1	筆記試験	2月
12	1	厨房設計実技	

※日程の都合上、第5回・第6回、第7回・第8回、第9回・第10回レポート問題は同時に発送いたします。

工業会だより 11月17日～12月10日

11.27

電安法JIS開発WG4(業務用厨房機器)第3回WG。由利事務局長次長。(一財)日本規格協会)

11.30

黒本業務用分科会。由利事務局長次長。(一財)日本ガス機器検査協会)

12.3

平成30年度第4回グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、石塚、肥留間各委員、上村オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局長次長、吉野職員、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

12.4

平成30年度第2回展示会実行委員会。古口委員長、小枝副委員長、井川、小嶋、清水、白井(雅裕)、滝沢、渡邊各委員、白井(納)代理(川北委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局長次長、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

12.6

第2回通信教育委員会。関根副委員長、清水、大山、湯浅、小西、阿部、増尾、土井、宇田川、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)

12.6

(一社)日本フードサービス協会忘年会。谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(帝国ホテル)

12.7

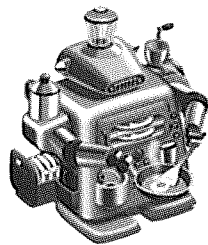
第5回業務用厨房機器IoT構築WG。由利事務局長次長、吉野職員。(中部電力(株)東京支社)

●会社代表者の変更

テクノ・フードシステム(株)(関東支部)

【会社代表者】大前 辰憲 代表取締役社長

【本会に対する代表者】大前 憲治 代表取締役会長



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)東展示棟

■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」「プロフード東京ゾーン」等に区分けされ実施される予定です。



第18回厨房設備機器展工業会ブースの様子

■工業会ブース設置のお知らせ〔ブース位置2-K25〕

(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「厨房設備士資格認定試験」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。

日本厨房工業会主催セミナー テーマ:厨房からイノベーション

日付:2019年2月19日(火)～22日(金)

場所:第1ホール 給食・厨房セミナー会場 参加:無料/事前登録制

※詳細につきましては、HCJ2019ホームページ(<http://www.jma.or.jp/hcj/>)にてご確認ください。

■日本厨房工業会主催セミナー参加企業および時間割について

2月19日(火)

	時間	会社名	講演者	演題
1	10:30～11:10	(株)ハイサーブウエノ	代表取締役社長 小越 元晴	厨房イノベーションが利益につながる～成功事例の共有～
2	11:30～12:10	ニチワ電機(株)	執行役員 市場開発部 部長 唐澤 直仁	生産性向上の為の厨房改革

2月20日(水)

	時間	会社名	講演者	演題
1	10:30～11:10	(株)フジマック	営業本部 市場開発部 第二部 次長 水谷 栄志	「厨房機器・管理システム」による効率化～作業効率を上げることに貢献できるか～
2	11:30～12:10	東京ガス(株)	千葉大学大学院工学研究科 准教授 林立也 東京ガス(株) 業務用営業部 丸山 文洋	こうすればあがる!「厨房ESチェックシート」を活用した従業員満足度の向上

2月21日(木)

	時間	会社名	講演者	演題
1	10:30～11:10	福島工業(株)	開発本部 技術開発部 ICT開発課 二谷 英樹 東京管理部 東京営業企画課 小池 亮介	毎日の「HACCP管理のPDCA」をサポートするITシステムご紹介
2	11:30～12:10	(一社)日本エレクトロヒートセンター	(一社)日本エレクトロヒートセンター 業務用厨房機器IoT構築WG委員 北川 貴博	「食の安全・安心」を守る業務用厨房機器の共通IoTプラットフォームの開発

2月22日(金)

	時間	会社名	講演者	演題
1	11:00～11:40	服部工業(株)	本社営業部 ブランドマネージャー 家田 克彦 東京営業所 ブランドマネージャー 数下 巧	回転釜はもう古い??釜メーカーが挑む価値を高めるセントラルキッチン運営
2	12:10～12:50	(株)マルゼン	キッチンコンサルティング室 室長 清野 賢一	「人手不足対策」～スチコンを活用した皿盛再加熱による生産性向上～
3	13:20～14:00	(株)コメットカトウ	東京支店ソリューション営業課 課長 井川 俊正	喫食者の満足度を上げる人手不足対策。～厨房から美味しさと感動を～
4	14:30～15:10	タニコー(株)	東京事業部 東京営業所 設計課 松本 大	「はたらく」を良くするお店づくりのトレンド～知っておきたい5つのポイント～

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、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
 TEL03-3538-6180 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

山本洋志・アサヒ装設(株)代表取締役が 黄綬褒章を受章



山本洋志・アサヒ装設(株)代表取締役

2018年11月2日、内閣府より秋の褒章の受章が発表され、アサヒ装設(株)(東海北陸支部)の山本洋志代表取締役が黄綬褒章を受章致しました。黄綬褒章は

「農業、商業、工業等の業務に精励し、他の模範となるような技術や事績を有する方」に贈られるもので、今回は長年の厨房業界での、業務精励(食品機械製造業)の功績を評価されての受章となりました。

山本洋志代表取締役は今回の受章に対し「このたびの受章はまだ私には早いと思っていましたが、食品機械製造と、地元石川県の産業の発展や海外展開に尽力したことをご評価いただいたと聞き、大変励みになるものだと実感しております。

これまで支えていただきました、厨房業界、地元産業の関係各社、関係諸官庁・諸団体はじめ多くの皆さまのご支援とご指導に厚く御礼申し上げます」と、受章の喜びを述べられていました。おめでとうございます。

[工業会事務局 花田政孝]

支部だより

関東支部が施設見学会を開催



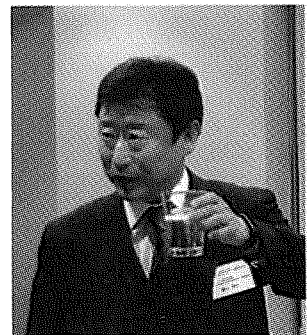
当日は13名が参加した

11月20日、関東支部は、神奈川県横浜市の東京ガス(株)根岸LNG(液化天然ガス)基地および同社運営の厨BO! YOKOHAMAの施設見学会を開催し、9社13名のご参加をいただきました。

まず根岸LNG基地では、都市ガスの製造プロセスにおける保安の確保や安定供給の仕組みについて説明を受けると共に、都市ガスの製造設備、LNG



挨拶をする尾崎関東支部支部長



懇親会で挨拶をする細山副支部長

貯蔵タンク等の見学を行いました。

次に、東京ガス業務用テストキッチン「厨BO! YOKOHAMA」に移動し、施設の概要説明やスチームコンベクションオープンによる実演、展示機器の見学を行いました。

終了後は参加者懇親会を実施し、会員間の親睦を深めました。

[工業会事務局 水野圭吾]

北海道支部が第一回講習会・交流会を開催



21名が講習会に参加した

11月9日18時から20時30分まで、北海道支部は、北海道札幌市の大通り公園ビル フードハウスにて、第一回講習会・交流会を開催し、21名の方が参加しました。

今回は、10月の平成30年度第2回理事会で工業会会員になられた、(株)リポートサービス北海道の西田宙文代表取締役を講師にお迎えして、「厨房・



西田代表取締役のお話にも耳を傾ける

食品工場での樹脂製排水溝(マーベルトラフ)～HACCP対応製品～の実践事例について」をテーマに、講義をしていただきました。

その後は交流会となり、参加者全員が中華料理に舌鼓を打ちながら、歓談の時間を過ごしました。

[北海道支部事務局長 石塚昌子]

北海道支部が第三回支部理事会を開催

11月22日19時より、北海道支部は、北海道札幌市の居酒屋新鮮さくらにて、第三回支部理事会を開催致しました。

出席者は、吉田支部長、堀之内、小林、松葉、森田、八島各理事と、北海道支部事務局になります。

今回の議題は、以下の通りです。

1.北海道厨房設備工業会上期収入・支出報告

今年度は、技能士試験を開催しなくなったため、北海道職業能力開発協会からの入金および講習料の見込みはなし。

2.予算に組んでいる奉仕活動費について

保留になっている奉仕活動費をどのようにしたらいいか？ これについては、胆振東部地震被災地に金3万円を寄付することとなり、11月27日午後には振込手続きを完了致しました。

3.事業計画について

・技能士試験は、受講人数が少ないため、開催しない。

・フォローアップ講習会も、開催しない。

・平成31年合同新年会は、開催日時を変更し、1月17日(木) 18時より、北海道札幌市・札幌第一ホテルにて開催する。

・第二回講習会(松葉理事担当)を開催する。

4.支部長2年任期の為 次期の人選について

吉田支部長に継続していただくことに決定しました。

以上、北海道支部の第三回理事の議題について報告させていただきます。

[北海道支部事務局長 石塚昌子]



2019 新春対談

2019年の外食店が望む厨房と環境

→p.12より

中川 私たちも、もう寄ると触るとその話しかないと言いますかね、お客さまの所に行ったら「自動化できる機械を持ってこい」と、それも「明日持ってこい」「明後日持ってこい」という話が多くてですね。いろいろ取り組んではおるんですけども、なかなかやはり難しい問題もあって、必ずしもうまく行っていなかったりはしますね。

高岡 特に飲食店の場合は人が命ですので、接客はどうしても人がやらないと飲食店らしさが出ないものですから——レストランに全部自動販売機を並べるわけには行かないものですから、人は大事ですね。もう集まらないことには商売が回らない、お客さまが求めているレベルの接客サービスはできないという問題があります。

中川 そういった中でもいろいろな所で生産性向上というのはもちろんあって、まず生産性とは何かというと、アウトプットとインプットです。まずアウトプットを増やすというのも、一つの生産性向上だよねと。あとは人手を減らすという、インプットを減らすのも生産性向上だと思うのですが、おっしゃるように接客の部分は難しい。自動券売機が

あったり、タブレット端末で注文をしたりだとかもあるし、私は回転ずしによく行くんですけども。

高岡 ありますよね、タッチパネル式とか。

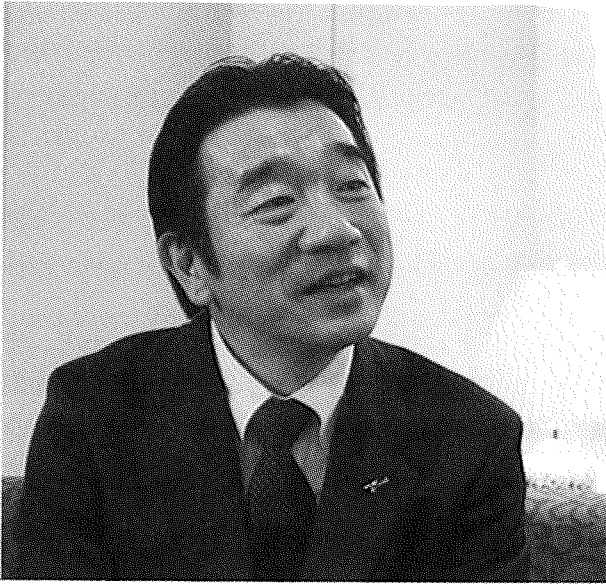
中川 そうそう。配膳にしてもいろいろな取り組みがあって、各社いろいろな工夫をしているというところだと思うんですが。



人件費を下げると 売上も下がる？

高岡 そうですね。やり方を間違えてしまいますと、お客さまを大きく減らしてしまいますので、それは非常に慎重にやらないといけませんよね。私の知り合いの焼き肉屋さんが自動搬送システムを入れまして、回転ずしとは違うんですけど、お肉の注文をタブレットにすると、自分の机の前にガーッとお肉が来るんですよ。けれども売上が落ちましたね。人件費は半分以下に落ちたらしいのですが、売上もたぶん2割くらい落ちたんじゃないかな。やはり雰囲気ですね、寂しいんですね。

中川 そうですよ。



谷口一郎(一社)日本厨房工業会会長



高岡慎一郎(一社)日本フードサービス協会会長

高岡 あと生産性を向上させる一つの方法として、単価を上げるというのがありますね。逆に値段を上げて一人当たりの売上額を上げるというの、生産性向上かなという気がしますね。

谷口 アウトプットが大きくなるということですね。

高岡 そうですね。やはり売上を上げなければ、なかなか生産性向上にはならないです。コストを下げても、下げれば下げるほど売上も確実に落ちるんです。それよりももっと「お客さま満足度を上げるために」という生産性向上で考えて行かないと、なかなかうまく行かないと思いますね。

単価を上げるというのは、非常に生産性を上げるのに良い戦略だと思います。どうしても人がサービスをしますから、人が1時間当たり稼げる量は大体決まっていますよね。従業員が1時間働いて、1時間で3回転くらいとして、1,500円ですね。ところが、1万円の懐石料理だとしたら、1時間一人で1万円稼げちゃうわけですよ。

谷口 回転しなくても1万円になる。

中川 そしてここ数十年、ランチの値段は変わらないですね。となると、どこかにしわ寄せが来ているんですよ。外食業界のどこかに、無理が来ているんですね。時給もどんどん上がって、利益がとれなくなっていますから、それがこの業界が疲弊する、また一つの原因かなという気もしますね。

高岡 かつて外食産業は値下げ競争の時代がありました。各牛丼チェーンでも同様の時代がありましたけれど、あるチェーンで牛すき鍋を提供したことが

あります。あれが当時540円だったのかな。200円台で牛丼をやっている中で540円の大チャレンジなわけですよ。ところが、お客さんはそっちをとってくれたんですよね。それを見て勇気を持ったみたいですね。やはりそのお店が持っているポテンシャルに対してお客さまがどう感じるかであって、それは時代の全体の流れがありますから、今はちょっと上げやすくなっている環境ですね。特にディナー型レストランの夜の単価は、少しずつ高くなっています。

谷口 そういうことをやって行くことで、確かに単価は今まで200円台から500円台、600円台と上がってきたとあるのですが、その中でたぶん、オペレーションとか、そういうところも何らか工夫をされている部分もあると思うんですね。というのは、同じことを追従したところは従業員の労働時間問題みたいなのがあって、負荷がものすごく上がる問題が起こってしまったことがあって、たぶんオペレーションで何らか改善できる、厨房というバックヤード部分の、そういう所に違いがあると思います。

高岡 現在の牛丼チェーンでは、あれだけメニューがありますので、どんどん厨房を変えてらっしゃいますよね。どんどん改造して新しい機械を入れて工夫をされてらっしゃいますから、すごいノウハウですよ。本当に素晴らしいと思いますね。

結構、各外食企業はいろいろと機械を開発されているんですよ。厨房機器メーカーさんと一緒にやって新しい機械をどんどん開発されて、みそ汁のディスペンサーも自社のオリジナルで作ったそうですね。あと、器を洗う洗浄機とか、結構いろいろと



中川幹夫・工業会広報担当副会長

ゆったりしているんですね。やはり店舗数がありますから、開発してもちゃんとペイできるだけのものがありますから、厨房業界の方も一緒になってやっていただけるといいます。



今飲食店から求められているのは、椅子と空調設備

谷口 一緒にものを開発していけるところがたくさんあると思うのですけれども、そういった時に、私どもに求められるものはどんなものがありますか。

高岡 そうですね。開発をする時にはもちろんこちらのニーズを聞いていただければ良いのですけれども、今一番欲しいなどと思うのは、事務所の椅子ですね。事務所の椅子は高さを変えられるのが当たり前じゃないですか、座っている人に対して。今、調理場って盛り付け台が例えば80cmで作ったら、ずっと80cmなんですよ。90cmにならない。なぜもっと簡単に高さを変えられないの、というのは昔からよく調理場で言っています。結局、人間が機械に合わせないといけないんですよ。それを機械が人間に合わせてくれるような、そのような仕組み、装置を作っていただけると、より生産性は良くなるし、働きやすくて、本当に労働環境が良くなるなという気がしますね。

谷口 無理をしないでという。

高岡 あとは空調問題ですね。厨房機器というよりもこれは全体の環境ですけれども、どうしても強く効きますので、OA（外気）が生で入って来るショッ

ピングセンターが結構多いんですよ。夏は熱い風、冬は冷たい風が入ってくる。厨房だから大丈夫でしょって言うけれど、そうじゃない（笑）。働いているのは人間なんだからというので、うちの周りはちょっと無理やりお金をかけて調整をしてもらったりはしますけれども、やはりその辺もうちちょっと働いている人に優しい厨房ができないかなというのを感じますね。

ただ、今やろうと思えばできるんですけど、すごいお金がかかるんですね、そういったお金がかかるというのがあります。うちが前にセントラルキッチンをオール電化にしたんですね。非常に環境が良くなりましたね。熱はこもらないですし、しかも全面に（株）HALTONさんの製品を使って、天井換気をやって本当に環境が良くなったんですね。かなり高価でしたが（笑）。

中川 私どもももちろんそれは考えておりまして、電化厨房もあるし、ガス厨房だったら涼厨ということで輻射熱が少ない機器というのを開発しているんですけども、そこでね、人形町今半さんのように予算をたっぷりかけて施工していただける所もあるのだけれども、やってみると、「いやどうせバイトさんがやるんだから、暑いのはしょうがないよね」というふうなお考えのオーナーさんもある一定の数おられる。使う人とお金を出す人が一緒なので、やはり多少お金を払ってもおいしいもの食べたいよねということで売れる家庭用に比べると、業務用は使うのはバイトさん、お金を出すのはオーナーさんということで、なかなかそういう高付加価値のものが家庭に比べると浸透していないかなというふうにも思うんですけども。

高岡 おっしゃる通りですよ。皆さんご家庭では高級な家電をご購入されるのに、なぜか職場では安いものに行っちゃって。逆ですよ。仕事で使うものはもっと良いものでなくてははいけません。

職人が個人で買う包丁は、すごく良いものを買うんですよ。何万円もするような良い包丁で、やはり自分で使うからですね。自分で使うのは良い物を買うんですけど、自分もいるのに皆で使う厨房は適当でいいんじゃない、っていう。

ただ、変な話、例えば今厨房機器の角なんか、今はきれいに丸くやるじゃないですか。昔は尖っていて、ここで怪我をしやすかった。確かタニコーさんからでしたか、角を丸めてくれる厨房機器を最初に納めてくれて、ああこういうのができるんだなあと思ってですね。やはり怪我を絶対させない厨房って



いうのを、ぜひ欲しいですよ。

谷口 確かに一番最初は、角で折ってあったと思います。

高岡 そうなんです。ゴムでパッキンを貼ったりするくらい。

谷口 そうです。それが安全を考慮して丸めるようになったんです。

高岡 外国人従業員に対しては、マニュアルを教える時に1対1で教えるというのがありますけれど、チェーン店になりますと、なかなかそうは行かないものですから、本部で作ったマニュアルに則って教育するんですけども、やはりタブレット端末で動画を見せたりとかやっている所は結構ありますね。動画マニュアルを作って、実際に言葉は通じないけれどもやり方を見せることによって、ああこうやるんだなという教育をしたりとか、そういったのを各支店がいろいろと工夫をされているようで、そういった意味では、IT技術は結構調理場でも当たり前になっているかもしれません。

例えば受発注関係も、昔のようにまだFAXの所があるでしょうけれど、今はほとんどPCなりタブレットなりが厨房に入って、それで注文して終わるといのが結構多いですし、なるべく働いている人の負荷を減らすような仕組みができると良いですよ。

たぶんこれから技能労働者という形で海外からもっと人が入ってくると思いますので、そういった

人たちに対して適切に指導できるような、タブレット端末やマニュアルはどうでしょうね。国による文化の違いって、まだまだ分からない部分が多いんですけれど。

例えば皆さん、食器庫や冷蔵庫の扉に「何が入っている」という写真とか貼り付けるんですね。この食器が入っているよとか、この食材が入っているよとか工夫してやっていますけれど、最初から冷蔵庫の扉に当たり前にそういうのを表示してくれるとか、今入っているものを自動的に表示してくれる。全部液晶画面になっていて、今何入れたよって押しておくとか、それが表示されて賞味期限も出ていたりとか、中の物と常に表示がぴったり合うような仕組みをやってくれるとか。あと、例えば果物関係も、もうこのメロンは良い状態になっていますっていうのが分かるとかですね。職人が一々見なくても、ああこのメロンは熟れているから出そうとか、できるようなものですかね。そういったものがあると、だんだん職人の技術がそれほど必要がなくて、良い物が出せるかなというのは感じますね。

あとは、食中毒に対するものですかね。今はないですけど、見ただけで菌が付いているかどうか分かる装置とかね。

谷口 夢の厨房じゃないですか。

高岡 「これはまずいぞ」というのが表示されるとかですね。あまり未来過ぎるかもしれませんがけれども、そういったようなものができてくると、よ

皆さんご家庭では
高級な家電を
ご購入されるのに、
なぜか仕事場では安いもの
に行っちゃって。逆ですよ。
仕事で使うものは
もっと良いものでなくては
いけないです。





り良い環境で、より安全で、おいしいものが出せるかなど。

谷口 今、食中毒のお話がありましたけれども、HACCPが制度化されるというのがあって、そうすると、例えばいろいろなものを記録するということが出てくるのではないかと思うのですけれども、そういうところでは、設備とか器具でアシストできる部分があるんじゃないかと思います。

高岡 紙に書いて記録をとらなければいけないという作業は、結構続けると大変な仕事なんですね。毎日ですから。だから、自動的に何か記録してくれるといいですよ。

調理場もカメラか何かで見ていて、今何をいくつか出したとか、あるいは切り分けて、そういう記録をとってくれるとHACCP対応が非常に楽になるかな。HACCP対応だけでなく、品質管理の意味でもすごく良くなるかなという気がしますね。

中川 そういう意味では、IoTということになるかと思うんですけれども、工業会も参画して（一社）日本エレクトロヒートセンターさんが、厨房のIoT化に関する規格をやっているんです。近い将来には拝見できますね。

谷口 今おっしゃったような記録を日々付けるのは大変なので、何らかの形で、自動的ではないのですけれど、何かセンサーを着脱して工場から出すまでみたいなところが記録できる、何かあってからじゃ遅いので、衛生管理という意味で危なそうであれば何かアラートを出すことができないかというところを含め、いろいろな動きが始まっているところではないですか。

高岡 例えばメニューレシピに関しても、うちなんかは毎月メニューが変わるので、皆必死です。

中川 大変ですよ。ねえ。

谷口 あと、今IoTと並んで流行りじゃないですけども、ロボットがいろいろな所に出てきている。例えば、先ほどのお話で働く方の環境を良くする「人のアシスト」、ロボット化ということに関しては、フードサービスの業界としてどのように考えていらっしゃいますか。

高岡 各社いろいろと今研究をしているところですね。特に自動搬送システムは、今数社が実際に取り組んでやってらっしゃいますし、非常に効果的だと思います。ただ、厨房のロボット化もすごく効果的なんですけれども、あまりロボット化を見せ過ぎてしまいますと、すし屋さんがすしロボットを見せないのは、やはり見せちゃうとおいしさが半減するんですね。あれは本当に面白いもので、やはり人間がやっていないんだと思うだけで、ちょっとショックらしいです。やはりレストランに行くというのは、人が一生懸命やってくれているものをいただくというところに楽しさがあって、自動的に機械がやったものと分かったらレストランに行かなくてもいいと思われるんですね。だから、どんどんとロボット化をしそうなんですけれども、それはあまり見せない方がいいなという。

ただ、やはり食材っていうのは一つ一つ皆個性がありますので、同じ食材でも温度の状態だったりとか、水分量によって全然違うわけですよ。やはり人間がやらないとその良さを引き出せないんですね。本当にある程度以上の価格帯のものに対しては、やはり人間、熟練した人がその食材を見極めた、例えばお肉にしても、この肉は筋がこう通っているからこう切った方がおいしいんだとか、ここの脂はこれだけ取った方がおいしいなというのは、なかなかまだ機械でできないところがあってですね。機械だとおいしい所、まずい所全部取っちゃいますので、やはりその辺が非常に難しいところだなという。

谷口 ちゃんと人の目が見ているという点が、価値を作っていく。

高岡 そうですね。お肉に関してですと、例えばスライサーができたおかげで、すき焼き、しゃぶしゃぶの生産性は格段に上がったんですよ。昔は包丁手切りで切っていました。

中川 スライサーがなくても肉が薄く切れていたのは、まあそうなんでしょうね。

高岡 昔の職人は、それが当たり前だったんです。



スライサーになって生産性は上がったんですけども、やはり味は落ちるんですね。スライサーは高速回転しますので、切った瞬間にお肉の表面が熱を持つんですね。で、お肉の表面がガタガタっと荒れるんですね。包丁ですときれいに面が切れますから、もちろん根本の味は変わらないですけど、口に入れた瞬間のちょっととろける感じが、スライサーだと若干落ちるんです。やはり包丁で切った方がうまみとか、とろみが出るんです。

谷口 受け入れられるものと受け入れられないものと境目は、味と、今おっしゃったような……。

高岡 価格もあるでしょうね。単価が結構大きいかなという気がしますね。高級店であまり機械化している姿を見られてしまうと、ちょっとお客さまが引いてしまうかなって感じますね。

ただ、そうは言っても機械化、洗浄機なんかまさにそうですよ。あれは機械でないと回らない世界ですし、本当に助かっています。もう非常に生産性が高くなってやっていますし、ですから可能な所は機械化はどんどん進めるべきだと思いますね。

この業界に就職する その不安を払拭したい

中川 会長になられてのご方針だとか、2019年のご方針だとか、そういう（一社）日本フードサービス協会としての抱負など教えていただければ。

高岡 やはり、人の問題だと思います。たぶん2019年も人手不足は続くと思いますが、人手不足は外食産業だけではありません。今こそ、業界全体で、従業員にどう携わっていくのかを考えるべきだと思います。

外食産業も1970年くらいが外食元年と言われておりますけれども、経済の成長と共に、店を作って広がっていました。それこそ人に優しいというよりも、業容を拡大しようということで、すごく力を入れた時代があったんですけども、まさにもう今それは終わって、次はここで働くことによってより自分たちが高められる。ああ、本当にこの業界で働いて良かったという業界にしないと、この業界は生き残れないと思いますね。ですから、メーカーさんも同じ道を歩いてきたわけですから、まさにわれわれはその次になれるなどと思っていますし、今は日本を支えてきた製造業はどんどん海外に行っちゃって、日本でほとんど物を作らなくなっている時代です。やはり残された、日本でしかできない、これから伸びるであろう産業は外食産業だと思いますから、この産業をより魅力的にするというのは、やはり日本フードサービス協会の大事な役目かなと思っています。

調理専門学校もありますけれども、やはり四大卒の人でも調理人になりたい人ってたくさんいるんですよ。やはり、本当に料理好きなんですね。手に職を付けて将来ちゃんと働いて独立したい、という人って結構いるんですね。でも、その人たちはね、





入ろうとすると一瞬悩むんですよ、本当に入っていいのかな、大学を卒業してまでと。というのは、親の反対とかですね、周りの人が「おまえレストランなんかで働くの?」というふうに言われてしまうんじゃないか、と想像してしまうんですね。

それを払拭するのは、われわれ日本フードサービス協会の仕事だと思います。

中川 私どもも、もちろん人手不足は人手不足で、私どもの会社にとって外食産業はお客さんですので、コラボレーションはやっているのだけれども、日本フードサービス協会と日本厨房工業会という団体同士で、何かお手伝いできることはありませんかね。

高岡 先ほどから言っていますように、やはり厨房の環境を良くしたいんですね。家庭のキッチンって非常に環境が良いじゃないですか。大体冷暖房が効いて、清潔じゃないですか。

谷口 そうになりましたよね。大昔の、たぶん土間でやっていた時代から、今は厨房環境が圧倒的に変わりましたよね。

高岡 せめて家庭のキッチンくらいに常に良い環境ができればいいかなって。

例えば全部ステンレス。もちろんステンレスは一番衛生的で良いのですが、皆同じ色なんです。もうちょっとバラエティのある色が増えてもいいかな。そういうのを求める人も、これから出てくるんじゃないですか。カラーステンレスがいいの

か、まあステンレスじゃなくて本当はもっと違う素材でも良いのですけれども、厨房をおしゃれにしたいですよね。毎朝出勤する時にワクワクするようなおしゃれな厨房にしたなら、何かもっと仕事が楽しくなるような気がしますし、でもわれわれはなかなかそういうことを考える力がないですから、逆に厨房業界の方からそういう提案をしていただいて、こういうのがおしゃれなんですとか、真っ白な天板はいかがですかとか、これは木の雰囲気を出した脚で作っていますが、絶対腐食しませんから大丈夫ですとか、そういったものの素材の開発なんかもあったらうれしいなというところがあります。個人的な意見なんですけれど。

あとは前述の、生産性向上のためにいかに人の労力を減らしてできるようにできるか。重たい物は持たなくて良い世界を作りたいですね。

中川 1番目のおしゃれな厨房という意味では、2月に厨房設備機器展がビックサイトであるのですが、そこで毎年ここ5年くらいかな、タニコーさんがものすごい、厨房のフェラーリみたいな厨房機器を出展してますね。

谷口 やはりおっしゃるようなデザインを含めた要望を、だいぶ前からですけどもいただくようになっていて、どこかのライブハウスのガス厨房機器に本格的に導入されているのですが、そこは全然お客さまから見えない別のフロアにあるにもかかわらず、真っ赤にしてほしいというご希望があっ



たそうです。

中川 見えないのにな？

谷口 見えないのに（笑）、真っ赤じゃなきゃだめだと。しかも、フェラーリの赤だと言われて、この赤は違うと言われて（笑）。やり直したんですけれども。そのくらいこだわる方がいらっしゃって。

高岡 ああ、良いですよ。楽しいですよ。

谷口 そういう方がだんだん増えてはきていますし、厨房設備機器展に来ていただくと、当社だけではなく、いろいろな製品がまたご覧いただけますね。厨房は建物の中では非常に特殊な空間だと思っ
ていまして、電気、ガス、水道等含めて、エネルギーと人と物の流れが全部集中する所ですね。そういう面で、先ほどおっしゃった安全であるとか、当然火災とか地震による転倒などがあってはいけませんので、そういうのをハンドリングしなければいけないというところでは、今おっしゃった環境を含めて、何かお客さまと密にいろいろなことができたらいいなということは思っています。何かコラボレーションじゃないですけど、共有できたらいい。もっといいことが、面白いことが、おっしゃったようないろいろな人に興味を持ってもらえることになるのではないかと思いますね。

高岡 あと、レイアウトが簡単に変えられるといいですね。配管があつたり、いろいろな問題があるんですけど、ちょっと動かしたいな、ちょっと広げて変えてみたいなど言っても、もう備え付けてありますから、やるためには業者さんをお金をかけてやらなくちゃいけない、やったはいいいけれど

あれこれ失敗だったっていうのがあるわけですよ（笑）。自分たちでひょいと動かして、ちょっと場所を変えたりとか、横方向を縦方向に変えてみたりとかできるといいですね。

中川 UDS（ユーティリティー・ディストリビューション・システム）でしたっけ。差し替えられたりというのもあったりはするので、またいろいろ厨房設備機器展とかでもご案内はできると思います。

また、ご家庭のように美しいキッチンというのは、私どももやりたいんですけど、ご家庭で3食であのご予算なので、1千食だったらその何百倍のご予算でお願い致しますというところで（笑）。



フードサービス協会と工業会で Win-Win の関係


谷口 最後に、読者へのメッセージがございましたら。

中川 高岡会長のおっしゃるように、厨房というか、外食産業が、日本の最後の産業と言うのは、おっしゃる通りですよ。もう「日本の価値」の中で一番最後に残っている部分ですので、そこでやはり皆さんが楽しく働けるような環境を構築するというのが、とても良いお考えだと思いますので、私どももそれに付いていけるように、まだ私たちの考え方がちょっと古かったので、もっとそういう新しい考え方とか、魅力的な厨房という方にシフトできるようにしていきたいと思っております。

高岡 日本はOECDの先進国の中でも、サラリー

どんどん新しい人が入ってきて、
将来独立するんだという
気持ちになれる人が出てくる。
工業会さんには、そんな厨房を
どんどん作って
いただきたいですね。





マン比率が非常に高いらしいです。1950年はサラリーマン比率が30～40%くらいだったんですって。今はサラリーマン比率が90%に迫ると聞きます。いかに自分で外へ出てみようという気持ちにならなかったのか。もうメーカーに入って、大きい会社に入って、その中でゆっくりやっていることでもういいやと思ってしまっている人たちが多くなってしまったために、どんどん世界から競争力がなくなって、中国にGDPで抜かれてもう5、6年経ちますけれど……。

谷口 差は開くばかりですね。

高岡 えーっ、そんな離れちゃったのと。まさに今の日本が寄らば大樹の陰的な形がいいという雰囲気を作ってしまったために、自分で新しいことを起こそうという気がなくなっちゃっているんですね。

外食産業は、それができる非常に数少ない業界だと思いますし、でも魅力的に感じていただけないから、もっと厨房の状態を今風というか、若い人たちが気持ち良く働けるような環境、まさに家庭のキッチンではないですけども、素敵な所で働きながらお客さまに喜んでいただける環境ができれば、もっとどんどん新しい人が入ってきて、そこで自分で将来独立するんだという気持ちになれる人が出てくるんじゃないかと思っています。

それができたらいいなと思いますので、日本厨房工業会さんには、そんな厨房をどんどん作っていただきたいですね。

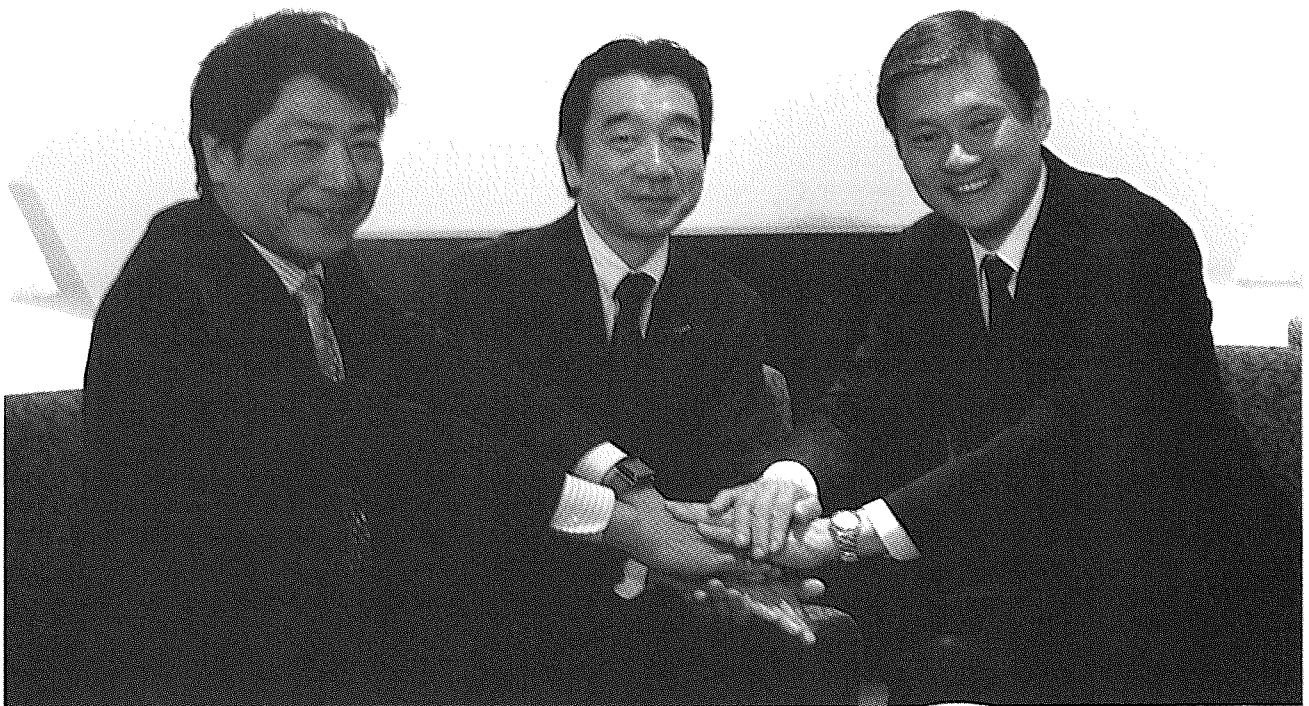
中川 厨房が増えれば、私たちにもそういう機会が増えますね。

谷口 ご期待に応えられますように (笑)。

高岡 どんどん、だから新しいものを提案していただいて……でも、なるべくコストを抑えていただいて (笑)。やはり商売ですから互いにWin-Winでなくてはいけませんから。良いものを提供していただいて、われわれがそれを使うことによって、よりお客さまに喜んでいただいて、社員も喜べるような、そういう環境ができればもう最高ですし、厨房屋さんもしっかり稼げて、また新しいものを提案できるという循環ができれば。

谷口 そういう形に回って行くことが大事だと思います。

中川 それでは、本日はどうもありがとうございました。本年が日本フードサービス協会さん、日本厨房工業会、各業界で働く、働きたい人たちに良いきっかけとなる年になることを祈念しつつ、新春対談を終わらせていただきます。





本年も変わらぬご愛顧を
よろしくお願い致します。

同	同	同	同	副会長	会長	一般社団法人
寺部	細山	中川	尾崎	上野	谷口	日本厨房工業会
良洋	欣也	幹夫	誠	秀雄	一郎	
<small>東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館</small>						

理事長
上野 秀雄

関東厨房機器協同組合

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

理事長
岡田 重雄

東海調理機器協同組合

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二一三九一四九
押切電機内
FAX ☎ 〇五六八(九三)〇一八九(代)
〇五六八(八八)六一〇六

理事長
福島 裕

近畿厨房機器協同組合

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一
福島工業株式会社三階

会長
西 剛平

公益社団法人 日本給食サービス協会

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町一ノ二十四一三
FORECAST神田須田町八階

会長
渋谷 利光

一般社団法人日本弁当サービス協会

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二二二
淡路町広瀬ビル3階

会長
山本 裕康

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

東京都千代田区鍛冶町一ノ六一十七
フォルテ神田5階

理事長
鵜飼 良平

公益社団法人 日本食品衛生協会

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一
☎ 〇三(三四〇三)二二二一

代表取締役
金杉 恭三

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八一
☎ 〇三(五四二四)〇一〇一

2019 謹賀新年

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役
瀬瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎ 〇五八六(四五) 八〇七四

AIHO

株式会社 AIHO

代表取締役
寺部 良洋

本社
愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三(八八) 五一一一

HI-COOK

代表取締役
山本 洋志

石川県白山市宮永町一八六三ノ一
☎ 〇七六(二七五) 八一五九
http://www.hicook.com

AZUMA

焼肉店舗設備 / 飲食店総合設備
東, 産業株式会社

代表取締役社長
河村 直人

〒124-0011
東京都葛飾区四つ木3-7-12
TEL: 03-3694-6392
FAX: 03-3694-6720
E-mail: info@8929.co.jp
http://www.8929.co.jp
福岡営業所オープン

株式会社 安達工業

代表取締役
安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三二一十九
☎ 〇七六六(五六) 二八〇〇
FAX 〇七六六(五六) 〇〇三二

HomePage: http://www.adachi-gr.co.jp
Mail: info@adachi-gr.co.jp

厨房機器の総合商社
有限会社 イーシャンプラウドサービス

代表取締役
藤田 荘一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区馬町二二六六ノ一
☎ 〇四八(六八) 二二〇八
FAX 〇四八(六八) 二二五七

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役
石川 文紀

〒400-0855 山梨県甲府市太田町六ノ六
☎ 〇五五(三三) 六四〇〇
FAX 〇五五(三三) 六四〇一

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三一(四二) 八〇七八

ISEKI

代表取締役社長
富久 誠
Makoto Tomihisa

〒116-8540
東京都荒川区西日暮里5丁目
3番14号

TEL 03-3805-7955
FAX 03-3805-7952

winterhalter

株式会社ウインター・ハルター・ジャパン

代表取締役
高城 宏州

本社
〒179-0084 東京都練馬区氷川台3-7-6
TEL:03-6906-6061 FAX:03-6906-6880

株式会社 上野製作所

代表取締役
上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

株式会社 ウサミ

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四二一〇
電話 〇五九五(四五) 三九五二

エース工機株式会社

代表取締役
浅井 裕一

東京都台東区駒形一三十一六
駒形プラザビル
☎ 〇三(三八四三) 四八五一

S-TEC

代表取締役
白土 将敏

エス・テック株式会社

〒162-0832
東京都新宿区岩戸町14番地
神楽坂不二ビル2-D I
☎ 03-3235-5888
www.stec-ltd.com

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役
木本 武雄

〒106-0041 東京都港区麻布台一十一一九
BPRプレイス神谷町2F
☎ 〇三(五五六二) 六五二二
FAX 〇三(五五六二) 五〇七一

クボタライスロポ
株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役
藤村 和夫

埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇
ウイングビル二階
☎ 〇四八(八六一) 〇八四一

2019 謹賀新年

冷蔵ネタケース・ショーケース製造

株式会社 大徳製作所

代表取締役
社長

杉村 広行

本社・北九州市八幡西区夕原町二ノ一六
☎ 〇九三(六〇二) 八八五七
営業所・東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

大阪ガス株式会社

エネルギー事業部 レジネス開発部長

理事 村田 稔

大阪ガス Daigas Group
〒541-0045 大阪府中央区道修町三丁目五番一号
☎ 〇六(六二〇五) 四六七〇
FAX 〇六(六二〇二) 二一九〇

株式会社 エレミック

代表取締役

三木 好夫

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一八八一八
☎ 〇三(五三九九) 一一二二
FAX 〇三(五三九九) 一一二六

エレクター株式会社

代表取締役

柳屋 隆

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二丁目一
中目黒GTタワー14階
http://www.erecta.co.jp

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役

尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地
☎ 〇七二(二二三七) 五八八一
FAX 〇七二(二二三四) 二二四四

押切電機株式会社

代表取締役

岡田 重雄

〒490-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二二九九四九
☎ 〇五六八(八八) 六二一一(代)
FAX 〇五六八(八八) 六二〇六

オザキ株式会社

代表取締役社長

尾崎 誠

本社〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
☎ 〇三(三六三三) 一一二九(代巻)
FAX 〇三(三六三三) 一一九一
http://www.ozaki-gastrange.co.jp

株式会社 大道産業

代表取締役

坂田 浩一

本社〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

北沢産業株式会社

代表取締役
社長

尾崎 光行

東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
☎ 〇三(五四八五) 五二一一

株式会社 関東三貴

代表取締役

石井 勝之

SANKI
〒千葉市若葉区西都賀二丁目七番五号
☎ 〇四三(二〇六) 四四〇〇
FAX 〇四三(二〇六) 四四〇七

関西スチールネット株式会社

代表取締役

木村 浩士

〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
☎ 〇六(六七二二) 七二〇六

オピニオン株式会社

代表取締役

福世 茂樹

〒107-0052 東京都港区赤坂五ノ一五ノ九
第七セイコービル9階
☎ 〇三(五五四五) 一六九一

国立厨房サービス株式会社

代表取締役

藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳二ノ十七ノ十五
☎ 〇四二(五七三三) 三三四一
FAX 〇四二(五七三三) 三二八七

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社

代表取締役

品川 みゆき

TEL 〇四八(二五二) 二六七七(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シエルフメーカー
新時代の空間をクリエイト
株式会社 キヤニオン

代表取締役

榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
☎ 〇三(二六) 六一七四二

厨房機具・設計・施工・販売・修理
有限会社 北見厨房

代表取締役

中塚 敏之

〒090-0053 北海道北見市桂町四一三二二〇
TEL 〇一五七(二三) 六〇八〇
FAX 〇一五七(二三) 七六九九

2019 謹賀新年

クマノ厨房工業株式会社
代表取締役
社長 **牧田 哲博**

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
FAX 〇四二(三三六)二二二七
〇四二(三三六)二九七八 (代)
長野工場 長野県伊那市東春近字中殿島一四〇七四
FAX 〇二六五(七七〇)〇六二六
〇二六五(七七〇)〇六二七

株式会社 クラコ
代表取締役 **倉橋 昌宏**

〒541-0046 大阪市中央区平野町二一―一―二
沢の鶴ビル
FAX 〇六(六二二)六一六一

CLIE
株式会社クリエ
代表取締役 **高田 功一**

〒431-2102
静岡県浜松市北区都田町7852-17
TEL: 053-428-0551
FAX: 053-428-0552
URL: <http://www.c-clie.co.jp/>
E-mail: info@c-clie.co.jp

クリナップ
キッチンから、笑顔をつくらう

代表取締役 社長執行役員 **竹内 宏**

クリナップ株式会社
〒116-8587
東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

株式会社晃成技研
代表取締役 **八木 崇介**

〒581-0039 大阪府八尾市太田新町二一五四―一―二
FAX 〇七二(九二〇)六九〇〇
〇七二(九二〇)六九〇一

そばかまど製造販売
株式会社河野製作所
代表取締役 **河野 邦平**

埼玉県さいたま市桜区中島一ノ二ノ一〇
FAX 〇四八(八五三)二五一一
〇四八(八五五)六二五五

COMET
食から喜びと笑顔を未来へ

取締役社長 **加藤 愛一郎**

愛知県稲沢市祖父江町甲新田イー9
FAX 〇五八七(九七七)八四四一

西部ガス株式会社
執行役員 副本部長 **今給黎 督**

〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号(ベリオン24)
FAX 〇九二(六三三)二二二二
〇九二(六三三)二二二二
〇九二(六三三)二二二二
〇九二(六三三)二二二二

涼
涼しい厨房

株式会社サミー
代表取締役 **杉本圭一郎**

兵庫県小野市福住町三五六
FAX 〇七九四(六七)一七二二

株式会社三栄コーポレーション
代表取締役社長 **深澤 及**

本社 〒223-0052 横浜市中区港北区綱島東五ノ六ノ五一
FAX 〇四五(五四九)五七〇一
〇四五(五四九)五七〇二
<http://www.san-ei-ltd.co.jp/>

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社
取締役社長 **高原 三雄**

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
FAX 〇一九(六二四)三〇三二
〇一九(六二四)三〇三二
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
FAX 〇一七(七四一)二二五三
〇一七(七四一)二二五三

サンスチール工業株式会社
代表取締役 **八島 秀一**

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七
FAX 〇一一(八二四)二二七八
〇一一(八二四)二二七八

三宝ステンレス工業株式会社
代表取締役 **肥田 徳人**

大阪府寝屋川市点野5-31-7
FAX 〇七二(八二八)三三〇一

株式会社三陽製作所
代表取締役 **和田 廣**

〒992-0473 山形県南陽市池黒七五〇―一―
FAX 〇三八(四七七)五五一四
〇三八(四七七)三九五一

三和厨房株式会社
代表取締役 **中野 圭一**

本社 〒581-0014 大阪府八尾市中田四―一―五三
FAX 〇七二(九九三)七七七〇
〇七二(九九三)七七四九

sanwa
nouvelle cuisine

代表取締役社長 **加藤 太一郎**

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
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

地域のフードサービスに貢献する

G.K.Sチェーン協会

<http://www.gks.sakuraweb.com/>



ホームページは、こちらから。

茨	城	東邦厨房 株式会社 代表取締役 上崎 明彦	☎310-0844 茨城県水戸市住吉町204-6 ☎029-247-4613 FAX 029-247-2705 http://www.toho-chubou.jp/
栃	木	株式会社 兵藤製作所 代表取締役 兵藤 道雄	☎323-0829 栃木県小山市東城南2-4-4 ☎0285-27-5711 FAX 0285-28-1811 http://www.k-hyodo.co.jp/
埼	玉	株式会社 丸紅食器設備 代表取締役 和田 卓也	☎350-0856 埼玉県川越市間屋町9-2 ☎049-222-3017 FAX 049-225-5372 http://www.marubeni-ss.com/
神	奈	株式会社 三栄コーポレーションリミテッド 代表取締役 深澤 及	☎223-0052 神奈川県横浜市港北区綱島東5-6-51 ☎045-549-5701 FAX 045-545-5702 http://www.san-ei-ltd.co.jp/
山	梨	株式会社 トーレイ 代表取締役 早川 徳仁	☎400-0844 山梨県甲府市中町5-1 ☎055-242-0630 FAX 055-242-0631 http://www.to-rei.co.jp/
長	野	テクノ・フードシステム株式会社 代表取締役 大前 辰憲	☎381-0033 長野県長野市南高田2-11-10 ☎026-244-8540 FAX 026-244-8556 http://www.technofood.co.jp/
静	岡	マルゼン厨機 株式会社 代表取締役社長 小栗 豊人	☎430-0912 静岡県浜松市中区茄子町354-6 ☎053-464-2277 FAX 053-464-2003 http://www.maruzen-chuki.co.jp/
岐	阜	株式会社 セイコー 代表取締役 金尾 雄孝	☎500-8156 岐阜県岐阜市祈年町11-42 ☎058-246-3120 FAX 058-247-3864 http://www.seikoh.info/
愛	知	三岳工業 株式会社 代表取締役 松浦 圭	☎452-0962 愛知県清須市春日白弓103 ☎052-401-2681 FAX 052-401-2870 http://www.mitakekogyo.jp/
		株式会社 CEK 代表取締役 宮沢 慎一	☎456-0025 愛知県名古屋市中区玉の井町5-14 ☎052-682-2671 FAX 052-671-3859 http://www.cek.jp/
		株式会社 シマダ商会 代表取締役 島田 英成	☎444-0847 愛知県岡崎市六名東町11-12 ☎0564-51-5108 FAX 0564-51-5419 https://shimada-s.jimdo.com
三	重	スズカン 株式会社 代表取締役 若林 弘樹	☎510-0072 三重県四日市市丸の城町5-8 ☎059-351-5131 FAX 059-351-5112 http://mie-suzukan.shop-pro.jp/
福	井	株式会社 ラボー 代表取締役 黒田 真弘	☎918-8054 福井県福井市加茂河原町20-17-2 ☎0776-33-1000 FAX 0776-33-2800 http://www.ravo.co.jp/
滋	賀	大洋厨房 株式会社 代表取締役 西村 均	☎520-0812 滋賀県大津市木下町18-8 ベラベスタ2F ☎077-524-2857 FAX 077-524-2823 http://www.taiyocook.co.jp/
奈	良	ダイヤコスモ 株式会社 代表取締役 佐治 知洋	☎633-0048 奈良県桜井市生田1003 ☎0744-45-3977 FAX 0744-45-3978 http://www.daiyacosmo.com/
大	阪	三和厨房 株式会社 代表取締役 中野 圭二	☎581-0014 大阪府八尾市中田4-153 ☎072-993-7770 FAX 072-993-7749 http://www.sanwa-chubo.com/
兵	庫	株式会社 アイナス 代表取締役 大内 晋	☎656-0003 兵庫県洲本市中川原町三木田729-4 ☎0799-28-1112 FAX 0799-28-1096 http://ainas.co.jp/
岡	山	株式会社 福井厨房 代表取締役 福井 正晃	☎700-0953 岡山県岡山市南区西市263-1 ☎086-241-9551 FAX 086-241-2792 http://www.fukui-chubou.co.jp/
愛	媛	有限会社 厨房のウエマツ 代表取締役 上松 光明	☎791-8017 愛媛県松山市西長戸町600 ☎089-924-5327 FAX 089-924-5342 http://chubo-uematsu.jp/
福	岡	エムケー厨設 株式会社 代表取締役 木谷 義秀	☎816-0901 福岡県大野城市乙金東3-4-20 ☎092-504-2270 FAX 092-503-5777 http://mkc-gr.co.jp/
		伊藤産業 株式会社 代表取締役 伊藤 晴輝	☎830-0048 福岡県久留米市梅満町74-1 ☎0942-32-4595 FAX 0942-32-4597 http://www.ito-sk.co.jp
賛助会員		エバーピュア・ジャパン(株) 押切電機(株) (株)コメットカトウ エイシン電機(株) 福島工業(株) パナソニック産機システム(株) エレクトロラックス・ジャパン(株) (株)明城製作所 国際化工(株) オザキ(株) 服部工業(株) (株)エス・シー・テクノ ヒゴグリラー(株) さぬき鍾機(株) (株)メイスイ	

〈順不同〉

2019 謹賀新年

株式会社 伸和商会

代表取締役

篠原 和男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一丁目四十二番六
☎〇四八(二五九)三〇〇〇

新日本厨機株式会社

代表取締役

清 重雄

〒144-0653 東京都大田区蒲田本町一丁目一
電話 〇三(三七三四)八一七一
FAX 〇三(三七三四)〇四〇一

株式会社 ショウウ

代表取締役

藤村 俊秀

本社 〒601-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号
☎ 〇六(六四二二)六四八一
FAX 〇六(六四二九)四五五五
http://www.e-shoua.net
営業所 東京 名古屋 北陸 韓国

株式会社 CEK

代表取締役社長 宮沢 慎一

〒456-0025 名古屋市熱田区玉の井町5番14号
☎ 〇五二(六八二)二六七一
FAX 〇五二(六七二)三八五九

仙台市ガス局

ガス事業管理者

氏家 道也



〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五丁目三十一
Tel 〇二二(二五六)二二一一

総合厨房設備・店舗設計・内装工事・企画・設計・製作・施工

株式会社 千田

代表取締役会長 千田 禎一
取締役社長 川端 健

〒本社 〒510-2107 大阪府中野区中野二丁目八番八号
☎ 〇六(六三二)五八五一
FAX 〇六(六三二)五八七三
http://www.senda.co.jp/

株式会社 セイコー

代表取締役

金尾 雄孝

〒500-8156 岐阜県岐阜市祈年町十一丁目二
☎ 〇五八(二四六)三二二〇

スギコ産業株式会社

代表取締役社長

杉山 正

本社 〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤二八〇一三
☎ 〇二五六(八六)三七一一
FAX 〇二五六(八六)二〇〇〇
http://www.sugiko.co.jp/

業務用高級鍋物・ガス器具総合メーカー
株式会社 タチバナ製作所

代表取締役社長 池田吉彦

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262
TEL (0594) 74-5080 FAX (0594) 74-5078
URL: http://www.e-tachibana.co.jp/

大洋厨房株式会社

代表取締役

西村 均

本社 滋賀県大津市木下町一丁目一八番八
TAYO ☎ 〇七七(五二四)二八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東六九

タイジ株式会社

代表取締役社長

堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
☎ 〇四四(二二)五八八一

ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋

取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5439 (代)
FAX (06) 6757-5467

食のこだわりは厨房から。
総合厨房設計・施工
有限会社 厨房のウエマツ

代表取締役

上松 光明

〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町六〇〇
☎ 〇八九(九二四)五三二七
FAX 〇八九(九二四)五三四二

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役社長

三林 義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
☎ 〇五九四(三三)一一一一

中日厨房設備株式会社

代表取締役

小木曾 誠

名古屋千種区春通七ノ三二
☎ 〇五二(七六二)三五五九
FAX 〇五二(七五二)五一五〇

タニコー株式会社

代表取締役社長

谷口 秀一

東京都品川区戸越一丁目七二〇
☎ 〇三(五四九八)七一一一
FAX 〇三(五四九八)七九一七

2019 謹賀新年

CRD
株式会社 厨林堂

代表取締役
寺部 吉治

本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
TEL (0533) 831811
FAX (0533) 831812
http://www.chuhindo.com

モーター付ハンドバーナー
IKUZO

牛肉・豆腐・魚の表面の焼入れ!!

つちたに
株式会社 土谷金属

代表取締役 **土谷文秀**
印

〒581-0081
大阪府八尾市南本町8丁目4-45
TEL 072-994-3653 FAX 072-994-3873
E-mail
tuchitanikinzoku@dolphin.ocn.ne.jp

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長
椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノノ五
TEL (03) 38760100

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役社長
大前 辰憲

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL 026-244-8540 FAX 026-244-8556

東京ガス株式会社

代表取締役副社長
エネルギーソリューション本部長

穴水 孝

本社 東京都港区海岸一丁目一五二〇
TEL (03) 55400078

●真空包装機の製造/販売
【真空調理・凍結含浸調理サポート】
●クリーニング機械の製造/販売
●コインランドリー機械の製造/販売

株式会社 **TOSEI**

代表取締役社長
中村吉孝

本社工場
〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244
TEL 0558(76)2270 FAX 0558(76)0934

東邦ガス株式会社

専務執行役員
業務用営業本部長

佐野 冬彦

本社 名古屋市熱田区桜田町十九一十八
TEL (052) 8729214

TOHO

代表取締役
上崎 明彦
Akihiko Kamisaki

東邦厨房株式会社

〒310-0844 茨城県水戸市住吉町204番地の6
Tel: 029-247-4613 Fax: 029-247-2705

常盤フレンチ工業株式会社

代表取締役社長
山崎 巖

本社 大阪市平野区加美北四丁目六番五号
TEL (06) 67911498
FAX (06) 67911337

株式会社 中西製作所

取締役社長
中西 一真

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

HACCP新調理法の厨房システムメーカー
ニチノ電機株式会社

代表取締役社長
岡田 望

本社 兵庫県三田市テックパーク一〇二一五
大阪支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇二二
大阪支店 大阪府淀川区新北野一四二
名古屋支店 名古屋市東区高針台一七〇一
営業所 札幌盛岡仙台埼玉茨城新潟長野岐阜静岡三重三重
京都神戸和歌山岡山広島山口高松山福岡熊本鹿児島

日本洗浄機株式会社

代表取締役社長
中川 幹夫

東京都大田区鵜の木二丁目四三二一四
TEL (03) 37504451

株式会社 日本厨房工業

代表取締役社長
曾我 敏文

本社 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地
〒465-0808 電話(代) 052-7718111

NITCHO

日本調理機株式会社

代表取締役社長
齋藤 有史

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

一般社団法人 日本能率協会

会長
中村 正己

〒105-8322 東京都港区芝公園三丁目三二
TEL (03) 34341377

株式会社 ハッピージャパン

代表取締役社長
原田 啓太郎

山形市立谷川3丁目3515番地
TEL (023) 68612272

2019 謹賀新年

株式会社 **パロン**

代表取締役
社 長
執行役員

中島 真也

ワイズガス

〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町六番三号
☎ 〇五二(八二四)五二二

Halton

Enabling Wellbeing

株式会社 **HALTON**

代表取締役 町井 義生

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
Tel (03) 6804-7297
Fax (03) 6804-7298

株式会社 **早川製作所**

代表取締役
社 長

石原 隆之

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
☎ 〇五三八(三三)二四二二
FAX 〇五三八(三三)六六〇

パナソニック産機システムズ株式会社

代表取締役
社 長

前田 潔

〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-1
東京スカイツリーイーストタワー
☎ 〇三(六二六四)三四三四

自動ゆで上げシステム及麵業厨房機器製造
株式会社 **富士工業所**

代表取締役

渡邊 真人

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
☎ 〇三(三八九三)一五二五(代)

福島工業株式会社

代表取締役
社 長

福島 裕

Fukushima

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ二
☎ 〇六(六四七七)二〇二二

株式会社 **福井厨房**

代表取締役

福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三二
☎ 〇八六(二四)九五五二
FAX 〇八六(二四)二七九二
営業所 福山・津山・高梁

ヒヨコニール株式会社

代表取締役
社 長

肥後慎一郎

大阪市平野区加美東六一一五二四一
☎ 〇六(六七九一)五二五一
FAX 〇六(六七九四)三四一七

株式会社 **プロス**

代表取締役

小原 重樹

BROS.

東京都板橋区徳丸七一九一
電話 〇三(三五五〇)五九四一



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 **島田 克己**

広島市西区山田町32番9
FSDビル

TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377



代表取締役社長

横田 好明

〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796

予防保全・リニューアルによる循環型ビジネスのレスパクン
RESPACN.

株式会社 **フジマック**

代表取締役
社 長

熊谷 光治

東京都港区新橋五ノ一四ノ五
☎ 〇三(三四三四)七七九一

細山熱器株式会社

代表取締役
社 長

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二一八一七
☎ 〇三(三二四九)〇三三九
FAX 〇三(三二四九)〇三三九

細田工業株式会社

代表取締役

細田 祥成

門真市岸和田二二二一三〇
☎ 〇七二(八八二)五二九一

ホシザキ中国 株式会社

常務取締役

大場 則夫

〒730-0854 広島県広島市中区土橋町一―一三
☎ 〇八一(二九三)九四五一

ホシザキ 株式会社

代表取締役
社 長

小林 靖浩

〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館三二一六
☎ 〇五六二(九七)二二一一

2019 謹賀新年

MASUI 総合設備機器株式会社

代表取締役
増井 潔

〒587-0012 大阪府堺市美原区多治井五七〇
☎ 〇七二(三六二)五三〇〇
FAX 〇七二(三六二)五〇〇八
<http://www.masui-jp.com>

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式

株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役
石塚 實

〒003-0869 北海道札幌市白石区川下七四一番地一四四
☎ 〇一一(八七五)七一一二
FAX 〇一一(八七二)七七四一

ホバート・ジャパン株式会社

代表取締役
三木 商吉

〒140-0013 東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
電話 〇三(五七六七)八六七二
FAX 〇三(五七六七)八六七五

北海道ガス株式会社

代表取締役
大槻 博

札幌市中央区大通西七丁目三番地一
☎ 〇一一(三三二)九五一一



株式会社 マルゼン

代表取締役
渡辺 恵一

東京都台東区根岸二一九一八
☎ 〇三(五六〇三)七一七一
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

MARUKI
kitchen techno

株式会社マルキキッチンテクノ

取締役社長執行役員

平林 一元

〒141-0031 東京都品川区西五反田7-1-1
TEL.03-3494-1926
FAX.03-3494-1912
メンテナンス：TEL.03-3494-1946

E-mail hirabayashi@mrk-c.co.jp

有限会社 丸 枝
総合厨房・設計・施工

専務取締役
枝元 健一

〒814-0153 福岡市城南区樋井川一〇一〇二六
電話 〇九二(八六二)五二二七
FAX 〇九二(八六二)五〇二七

マツハ機器株式会社

代表取締役
望月 圭一郎

〒135-0042 東京都江東区木場二七一五
☎ 〇三(五八〇九)九〇三一
FAX 〇三(五八二二)四四四一

株式会社 明城製作所

代表取締役
河島 絵美

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ二ノ五五
西日本営業部 電話 〇七九(二九三)八〇一五
東京営業所 電話 〇三(五二九〇)二五三六

株式会社 村 幸

代表取締役
村田 良介

〒103-0033 東京都港区新橋四ノ六ノ八
☎ 〇三(五七七七)〇〇一一

有限会社 美濃製作所

代表取締役
穂波 美夫

〒103-0033 東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(三三九九)二五三二

三浦工業株式会社

代表取締役 社長執行役員
宮内 大介

本社 松山市堀江町七番地 一七九九一・二六九六
電話(〇八九)九七七一・七〇〇〇
<http://www.mihura.co.jp/>

RATIONAL

株式会社ラショナル・ジャパン

代表取締役社長

納土 弘史

〒101-0064 東京都千代田区神田猿樂町2-8-8
住友不動産猿樂町ビル1F

TEL : 03-6316-1188
FAX : 03-5259-2071

新しいSelfCookingCenter® XS
—小さなプロフェッショナル仕様—

業務用全自動洗米機

ヨイスミニ

ライス テクノプロダクト株式会社

代表取締役 高橋 英彦

〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17
アークヒルズ201
電話03-3577-8381

株式会社

八木厨房機器製作所

代表取締役会長 八木 清照
代表取締役社長 玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四條上ル
☎ 〇七五(二二二)三五九一(代)
FAX 〇七五(二二二)三五九五

株式会社 明和製作所

代表取締役
下條 聡哉

〒590-0066 大阪府福島区吉野五ノ七ノ五
☎ 〇六(六四六二)八二二一(代表)
FAX 〇六(六四六八)三二五九

2019 謹賀新年

株式会社 渡辺事務所

代表取締役

代表取締役

鳥井 正人
在原 哲也

本社 〒486-0956 愛知県春日井市新町二丁目二一五

FAX 〇五六八(三三)四八〇八
〇五六八(三三)五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
社長

山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二丁目一十二

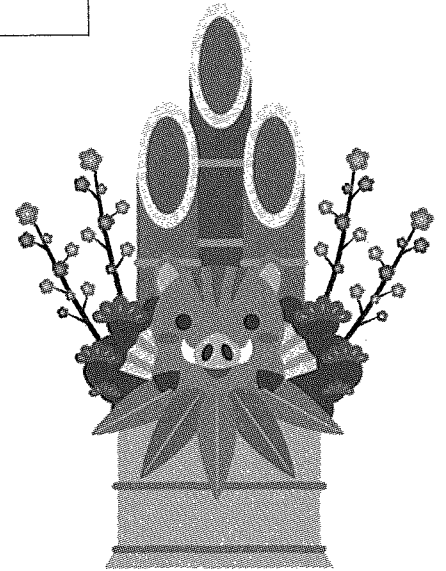
FAX 〇三(三三九)四四七一(代)

理研機器開発株式会社

代表取締役

小林 利枝

東京都足立区綾瀬六丁目一六一九
FAX 〇三(三三六)二九九六
〇三(三三六)二九九八



貴社の新製品を、本誌でご紹介させていただきます。

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

伝えたい! 貴社の新製品

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

問い合わせ先：日本厨房工業会 03-3585-7251

Rookie★Debut

新会員さん
いらっしゃい!



代表取締役 小原 重樹

弊社は創業以来、厨房設備の設置工事を主に活動して参りました。

近年、運送事業も手掛け、厨房機器の運搬から設置工事までの一貫作業を自社で行うことが可能となりました。

一昨年より市販しょうゆのナトリウム除去装置、急速凍結機の開発に着手し販売することとなりました。ナトリウム除去装置は、市販のしょうゆ、液体調味料からナトリウムのみを約70%除去できる装置で、うま味成分を残して、塩味の効いた食事の提供や塩分計算が容易にできることから、病院食などに最適な機器となっております。



本社全景

(株)ブロス

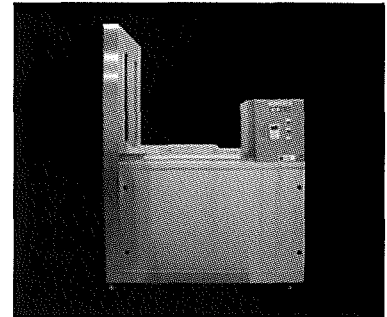
関東支部 1155

わが社のアピール×3つのポイント

- ①創業35年の経験と実績
- ②機器の運搬、設置、既存機器の撤去・処分の一貫作業が可能
- ③給食センター等での大型重量物の取り扱い経験が豊富

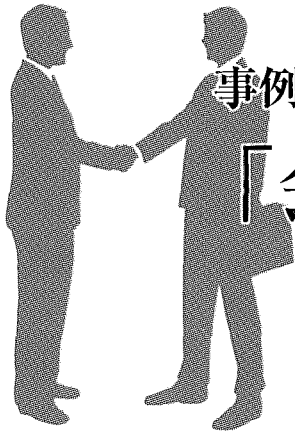
急速凍結機は、従来の冷凍食品の常識を覆す機器として開発しました。解凍時に冷凍とは思えないほどの食品の再現ができるものです。また、急速液冷式凍結のため、食品の保存性に優れ、長期保存時の酸化・劣化を防ぐことが可能となります。機器を導入されます介護施設、食品工場におきましては調理、配食の合理化が図られ、食品ロス・人件費削減・調理される方の人員不足の解消などに貢献させていただくと考えております。

このような、お客様のニーズにお応えできる機器の供給を推進して参ります。



同社の急速凍結機「ZERO-01」

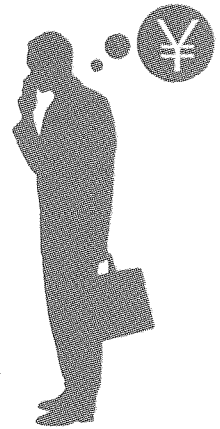
- 設立
1982年6月18日
- 代表者
小原重樹
- 資本金
1,000万円
- 従業員
33人
- 業種
厨房設備の設計・施工・販売、一般貨物運送
- 主要取引先
学校、官公庁、給食センター、福祉施設、病院、ホテル、レストラン他
- 所在地
〒175-0083 東京都板橋区徳丸7-9-2
☎03-3550-5941 FAX03-3936-2677
- 営業所、関連会社
栃木運送事業部、大阪営業所、東京スタンダード(株)
- URL
<http://www.tokyo-bros.com/>



事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所

「会社法の基礎知識(5)

株式の譲渡



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、株式会社の株主総会に関する説明をした。
今回は、「ちゅうぼう株式会社」を題材に、株式の譲渡について、説明をする。

2. 事例

「ちゅうぼう株式会社」は、株式を発行するなどして、複数名が株式を有している。

その株主のうちBは、「ちゅうぼう株式会社」の株を手放したい(売りたい)と考えている。しかし、「ちゅうぼう株式会社」は、非公開会社であり、かつ、すべての株式に譲渡制限がかかっている。Bは、どのような手続きでこの目的を達成するか。

3. 公開会社、非公開会社

何度か出ているワードのおさらいになるが、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。

上場会社は、証券取引所で取引がなされている会

社であるから、公開会社ということになる。

4. 譲渡制限株式の譲渡について

(1) Bは、ちゅうぼう株式会社の承認が得られなければ株式の譲渡ができないのであろうか。

結論から言えば、譲渡承認が必要な会社の株主が、会社の譲渡の承認が得られなくとも、その株式を手放す方法はある。

(2) 譲渡の承認を求める。

株式の売主(現株主)Bから買主Cへの譲渡の承認を、まずは会社に対して求める(会社法136条)。

そこで会社が譲渡を承認すれば、何も問題はなく、Cは、株主名簿の書き換えを求めて、株主となることができる。なお、会社は2週間以内に承認の有無を回答しなければ、譲渡に承認したものとみなされてしまう(会社法145条)。

(3) 会社または指定買取人による買い取り。

会社は、譲渡を承認しない場合、会社自身(設例の場合は、ちゅうぼう株式会社自身が、自己株式を買い取ることになる)が買い取るか、指定買取人(会社の代表者や取締役が買い取る場合が多い)を指定して買い取らせなければならない(会社法140条1項乃至5項)。そのいずれかを選ばなければ、譲渡に承認したものとみなされてしまう。

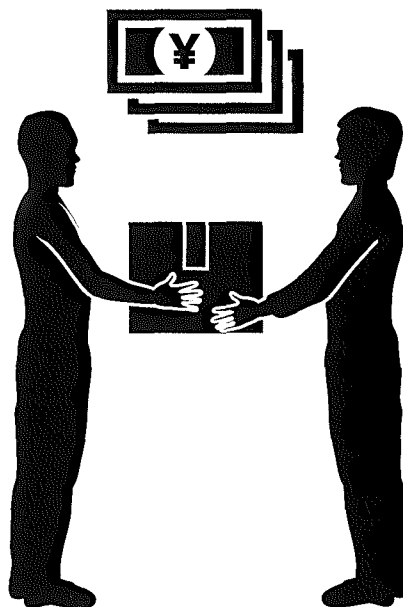
このように、Bは、Cへの譲渡について承認が得

られなくとも、会社が選んだ者に買い取りをさせることができる。

そして、この場合、買い取り金額については別途協議しなければならず、協議が伴わなければ、裁判所において売買価格を決定する手続きも用意されている(会社法144条)。

5.結語

以上の通り、Bの立場に立てば、買主および価格はCとの合意で決めた内容と異なる結果となるが、自らが有している株式を適正価格で売り渡すことは、会社の承認が得られなくとも可能である。



【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。

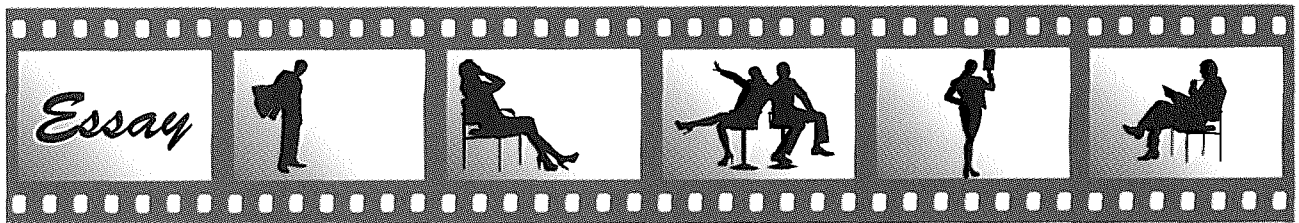
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



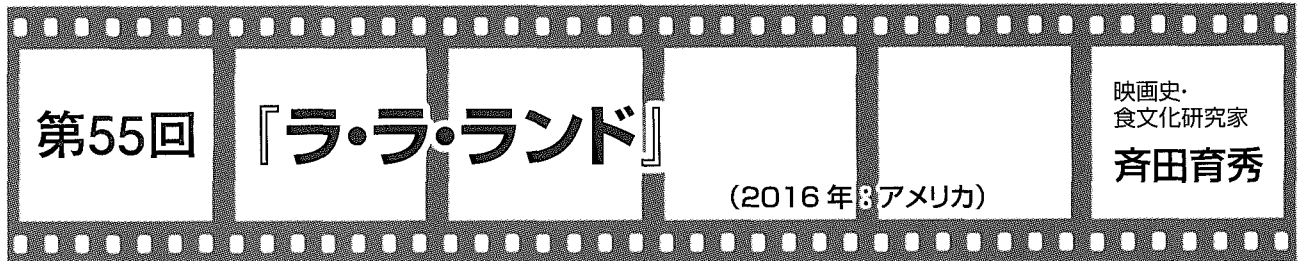
弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹



映画の見どころ・台所



喜びも悲しみも行く キッチンの絶妙な描写

かつての話だが、デビューしたての“タレント”に「将来どんなことをやりたい？」と尋ねると、猫も杓子も口を揃えて「ミュージカルです！」と返された時代があった。「歌って、踊って、芝居をする」というのは、“自己表現”に(自己)満足と目標を求める彼らの一つの到達点なのかもしれない。

「ミュージカル」はアメリカで誕生し発展したもので、その原型はヨーロッパに起源を持つオペラ・オペレッタ・ヴォードヴィル・バレースク、さらにアメリカで独自に発展した“ minstrel show (顔を黒く塗った白人のショー)”などがベースとなっている。1920年代には現代のスタイルが確立され、ブロードウェイを中心に人気を得て、現在に至った。1927年にトーキー(発声)映画が発明されると、「芝居・ダンス・音楽・歌唱」という視覚と聴覚の両方に訴求できる「ミュージカル」は、音を獲得した映画の格好の題材となった。

そもそもトーキー映画の第1号『ジャズ・シンガー』はミュージカル映画であり、1930年代から1940年代にかけて、このジャンルはハリウッドで黄金期を迎えた。またカラー映画の発明もあり、ディック・パウエル、フレッド・アステア、ジーン・ケリー、ジンジャー・ロジャース、シド・チャリシーなどによる、華麗で豪華で楽しい作品群に映画ファンは熱狂した。

ただ残念ながら、1960年代の『ウエスト・サイド

物語』や『サウンド・オブ・ミュージック』以降、『キャバレー』『グリース』『シカゴ』『マンマ・ミーア!』など一部の話題作を除き、低迷状態が続いてきた。本作はこのような状況を打破する、久方ぶりの傑作映画である。

女優を夢見るミア(エマ・ストーン)は撮影所内のカフェで働くバリスタだが、自分でも嫌になるほどオーディションに落ち続けている。一方、ピアニストのセブ(セバスチャン、ライアン・ゴズリング)の夢は、気ままに自分の好きなジャズを演奏できる店を持つことだ。

あるパーティーの夜、ミアがピアノの音に引かれ店内に入ると、演奏している男性(セブ)は、かつて渋滞する高速道路で彼女の車を追い抜いた“いや～な奴”だった。だが弾いている曲に魅了された彼女は、彼に声をかけようとする。しかし店のボスが禁止した“フリージャズ”を弾いたセブは即刻クビとなり、彼女の呼びかけを無視して店を飛び出して行った。

そんな二人があるパーティーで再会する。意気投合した二人はデートを重ね、いつしか同棲を始める。そしてそれぞれの“夢”を実現しようと懸命に努力をするのだが、「運命の女神」は“皮肉な壁”を二人の前に用意する。さて二人の行く末は? というお話である。

オープニングは、ロサンゼルス的高速道路である。渋滞で延々と続く車列から突然カラフルな衣装の若者たちが登場し、歌とダンスに興じ始める。まずは、ミュージカル映画の定石的スタートだ。若者たちが「私は頂^{いただき}を目指す！」と歌う。本作の製作・配給

が「SUMMIT(頂点・頂上の意味)」なので、駄洒落かと思わず深読みをしてしまった。

映画は冬から始まり、春・夏・秋を経て、5年後の冬で終わる。“ボーイ・ミーツ・ガール”の典型的映画で、前半の話はそれなりに淡々と進むが、後半を過ぎ始めた頃からがぜん面白くなって行く。そして「ミュージカル映画」の先人たちへの憧憬とリスペクトが延々と続いた後、秀抜なラストでエンドマークとなる。切なさは観客の胸を締め付け、感動は涙を誘う。ネタをバラせば、ミュージカル映画ファンは、『シェルブールの雨傘』に再び会えるのである。

それでは厨房(キッチン)から映画を覗いてみよう。キッチンは、瞬時に映る場面も含めいくつか出てくるが、二つの場面の対比が面白い。まず一つは、ミアとセブが同棲している家のキッチンである。セブは金のために、友人のジャズバンドに参加する。ところがこれが成功し、結果、地方ツアーが続き、帰宅がままならなくなる。そこでミアの寂しさを慰めるために、彼はある日突然帰宅して、ご馳走を作り始める。ところが食事の最中に、二人は将来の夢を巡りもめてしまう。と、突然！ ピ！ ピ！ ピ！ と、オープンの警告音が鳴り響く。もうもうとした煙の中に現れるのは、直径40cmはあろうかと思われる“大きなケーキ”であった。

騒動の最中にミアは家を出て行くのだが、このキッチンは別れの引き金を提供し、煙は混乱ぶりを増幅している。一方後半の筋書きの中で、フィルム映像を観ているとキッチンに妊婦のミアが現れ、彼女はセブとキスを交わす。ここではキッチンは“幸せの絶頂”を見事に演出している場所である。「チュー！ 房(部屋)」にキスは見事にフィットする。同じキッチンでも、役割がまったく異なるのが面白い。

さて映画の方は、別れた二人が再会し、ミアはオーディションに受ければパリへ。セブは街に留まる決意を彼女に伝える。そして「ずっと愛してるわ」「俺も愛してるよ」と互いの愛を確かめた後、5年の歳月が流れる……。その先は映画を観てのお楽しみにしておこう。

監督のデミアン・チャゼルは『セッション』(2014年)で、ドラマー志望の学生と指揮者との壮絶な確執を描き注目された人物で、マニアックな“ミュージカル映画”ファンだ。

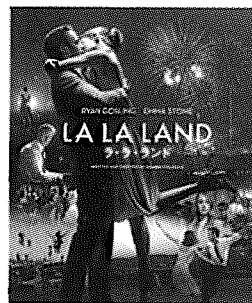
少々解説をすると、公園で主人公二人が踊る場面は『Dancing in the dark』の曲と共に、フレッド・アステアとシド・チャリシーがふわりと風に舞うようにエレガントに踊る、『バンド・ワゴン』(1953年)

からの借用だ。凱旋門の前で風船を持つ場面は、アステアとオードリー・ヘプバーンの『パリの恋人』(1957年)のパロディで、大きな風船を男の子が持っているショットは、『赤い風船』(1956年：アルベル・ラモリス監督)をイメージしている。加えて、闇に無数の小さなライトが光る中でミアとセブがタップを踏むのは、『踊るニュー・ヨーク』(1940年)でコール・ポーターの名曲『ビギン・ザ・ビギン』に乗って踊る、アステアとエレノア・パーカーへのリスペクトである。

全編見事な曲ばかりだが、特にメインテーマの『Mia & Sebastian's Theme』は、物悲しくて甘美で、切なさが募るステキな曲だ。監督の「映画愛」は、ミアが3人の女性たちとシェアする部屋のポスターで分かる。「イングリッド・バーグマン」「ノーマ・タルマッジの『ドンQ』」「パート・ランカスターとエバ・ガードナーの『殺人者』」などなど、映画ファンにはたまらない。結果、本作は第89回米国アカデミー賞で史上最多の14部門(『イヴの総て』『タイタニック』の例あり)にノミネートされ、監督・主演女優・作曲賞など6部門で受賞した。

さて、この作品でミュージカル映画に興味を持った方々には、DVDで全盛期の“本物”をぜひ観ていただきたい。まずは『四十二番街』(1933年)をお勧めする。天才振り付け師のバズビー・バークレーが創り出す「幾何学模様の演舞」に驚嘆するだろう。邦画なら現存する本格的和製ミュージカル映画第1号と個人的に考えている、『鴛鴦歌合戦』(1939年：マキノ正博監督、時代劇オペレッタとして製作)が面白い。片岡千恵蔵や志村喬(黒澤明監督『生きる』の主人公)の歌が聴けるし、志村の歌のうまさにビックリする。まさに「ワ・ワ・ワンダーランド」だ。

『ラ・ラ・ランド』



監督・脚本：デミアン・チャゼル
撮影：リヌス・サンドグレン
音楽：ジャスティン・ハーウィッツ
出演：ライアン・ゴズリング、
エマ・ストーン

『ラ・ラ・ランド』DVD & Blu-ray 発売中・デジタル配信中
発売元：ギャガ 販売元：ポニーキャニオン
価格：DVD ¥3,800 (本体) + 税、
Blu-ray ¥4,700 (本体) + 税、他

©2017 Summit Entertainment, LLC. 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19回

「縁起を担ぐ」日本の食からの見解

日本は日常の生活の中で、さまざまに「縁起を担ぐ」暮らしています。特に年末から年始にかけては「縁起物」が生活に溢れます。何と言っても、その年の歳神さまをお迎えするので、精いっぱい縁起を呼びたいからです。年を越す前に年越しそばを食べて長寿を願い、年が明けると祝い料理をいただきます。食関連の縁起ものだけでもたくさんあるので、ちょっと書いてみましょう。

お節料理が「縁起ものメニュー」の盛り合わせであることは、皆さまもご承知かと思います。黒豆はまめに生きよう、エビは腰が曲がるほど長寿、きんごんはお金持ちになる、田作りは豊作や子だくさんになるなど、すべての料理に縁起の良い、または縁起を願う意味があります。

料理だけではなくて、正月は箸にも縁起を担ぎます。正月に使うお箸は祝い箸と言いますが、縁起の良い24cmが正式な長さになります。24cmがなぜ縁起が良いかというと、昔の尺の測り方の寸で数えますと、24cmは八寸となり、末広りの八の数字となるからです。また、正月は割り箸は縁起が悪いので、使いません。「割る」という言葉があるためです。ですから祝い箸は一見すると割箸のようですが、最初から2本が分かれていて、わざわざ割らなくても良い箸のため、割り箸ではないのです。

正月などの「ハレの日」に限らず、日常生活でも私たちは「縁起を担ぐ」国民です。料理名は顕著です。懐石では、刺身を刺身とは表現しません。身を刺すのは縁起が悪いので、お作り、お造りなど言います。漬け物は懐石では香の物といい、「漬ける」ことを嫌い、「季節の香りを届けるもの」と美しく表現しているのです。

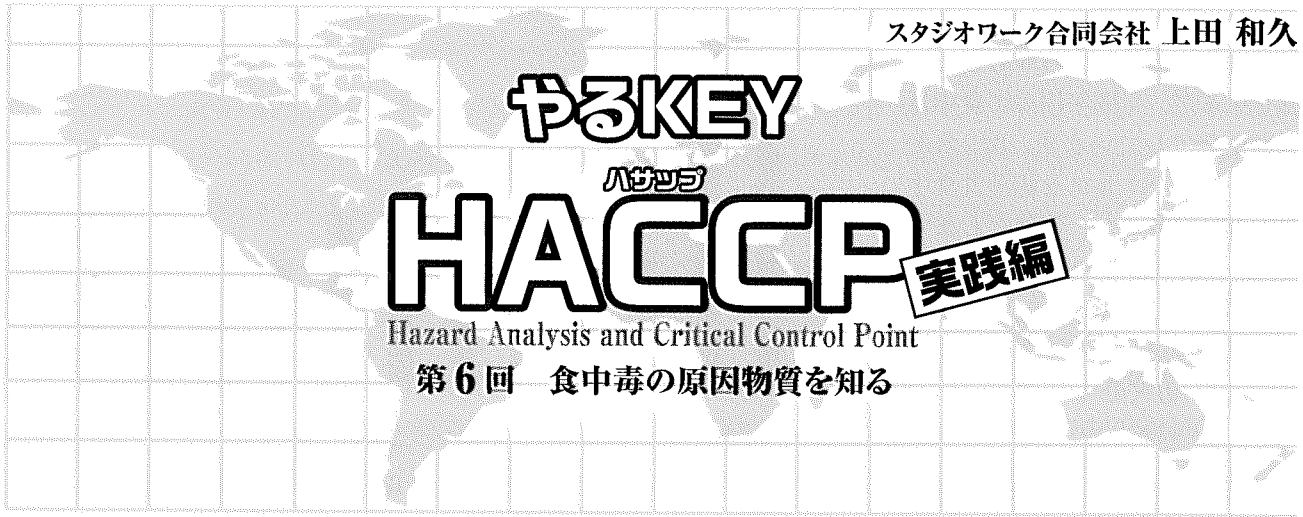
食器にも縁起を担ぎます。何気なく購入しているお皿や茶碗のセットなどは、5個セットが主流で4個セットはありません。四という数字を避けるからです。

その他に、形や行為、色などにも縁起担ぎをしています。例えば、ご飯茶碗にご飯を入れてお箸を立てるのは、仏事をイメージするので縁起が悪いからやってはいけないですし、赤いものは縁起が良いので、おめでたいことがあれば赤飯を炊きます。

縁起担ぎなどまったく興味もなくなっている風情の現代ですが、最近の食品にも「縁起担ぎ」は多々あります。受験シーズンになると、チョコレートとウエハースを重ねたロングセラーお菓子のキットカットでは、「きっと勝つ」に絡ませて商品パッケージを作り替えて販売しています。購買数が期待できるので、受験シーズンは勝つイメージを彷彿とさせるネーミングのお菓子類を他の菓子メーカーも限定販売していますが、最近はお菓子類に限らず、カップラーメンや加工食品など、メーカー側も苦肉の策で「縁起もの」商品を作っています。また、試合前や受験前には、若い人もこぞって「トンカツ」「かつ丼」「カツカレー」を食べるから興味深いです。日頃は縁起など興味もないのですが、イベントや願いごとがあると、現代の若者が縁起担ぎの食べ物を食べるのです。

これほど縁起を担ぐのは、世界でも非常に珍しいのです。例えば西洋における料理名は、その食材と何のソースなのかを明確にした料理名です。縁起担ぎは見たことがありません。中国も同様です。中国には花鳥風月を取り入れたメニュー名はありますが、あくまでも「華やぎ」「見栄」の表現であり、縁起という概念からは少々異なります。

縁起はそもそも、縁を起すと言います。食絡みだけでもこれだけたくさんあるわけで、無宗教と言われながらも、そこかしこに神頼みをする日本の生活。自然と共に生きている日本にとって、自力ではどうにもならない事柄も多く、皆で縁を大事に協力し合っ生きてきたことによる生活の知恵ではないのかな、と思うのです。



食中毒の正しい知識

今秋、(一社)日本厨房工業会の依頼を受けて、厨房設備フォローアップ研修会で、HACCPの法制化についてお話をさせていただいています。今回のHACCP法制化は、ハードではなくソフト面の強化を主にしていること、正しいHACCPの知識を持ってほしいという趣旨のお話をしています。

現場に近い話をしてほしいということで、危害要因分析などの方法については詳しい説明をしておりません。それでもいくつかのハザード要因や、それに伴う事件事故について解説をしています。

B・C・Pと分けるハザード要因の中でも、Bにあたる生物的危害要因、その中でも深刻な食中毒被害を与える、食中毒菌、ウイルスについては、ある程度の知識を持っておいてほしいというのが正直なところ。危害要因分析をするにも、最低限知っていないと進まない内容です。

相当数の原因物質がありますが、件数の多いもの、

深刻な被害をもたらすものについて、今回は書いてみようと思います。

食中毒の事件数・患者数

図1は、平成30年間の食中毒発生件数のグラフです。全体の傾向としては、減少傾向であることが分かります。

平成8年頃から急に件数患者数が増加しているのは、実はノロウイルスが食中毒の原因として認識され、統計に含まれるようになったからです。それまでは「お腹に来る風邪」などと曖昧な取り扱いでした。実は非常に感染力の強いウイルスであり、食中毒の原因であることが分かってきました。平成18年にピークがあり、499件、2万7,616人の患者数を記録しています。

食中毒の多い月は何か

食中毒の多い季節といえば、雨が続き湿度が高く、気温も上昇する梅雨時というイメージがあります。食中毒予防週間などのキャンペーンは、この時期です。また夏を過ぎて体力の落ちた頃、長雨が続く時期にも食中毒が起きやすいと注意勧告が出ます。ところが統計を見ていると、最近は違っています。2018年頃には食中毒事件のピークが12月から翌2月頃になっていま

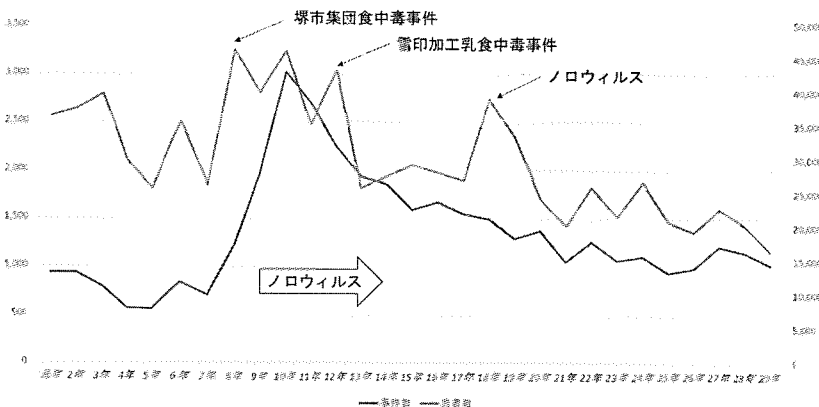


図1 年次別食中毒発生件数・患者数

した。原因は、ノロウィルスの大量発生でした。ところが最新の統計を見ると、年間平均して食中毒時間が発生しています。図2のグラフをノロウィルスと細菌性食中毒に分けてみると、歴然とします(図3)。秋口に多いのが特徴ですが、71件の事件数のうち、48件の原因がカンピロバクター・ジェジュニ/コリでした。

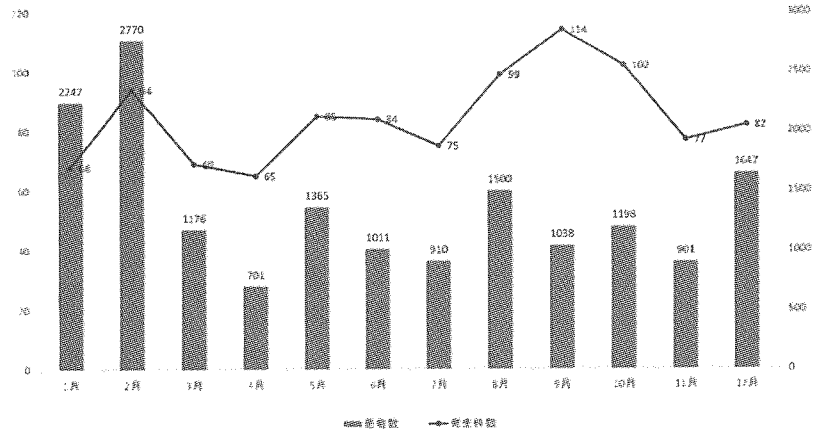


図2 食中毒事件数・患者数 2017年 (2017年厚生労働省データ)

カンピロバクター食中毒

食中毒原因菌の主役に躍り出た感のあるカンピロバクターですが、数字を読んで行くと、昔からしぶとく上位にランクインしています。1996年の細菌性食中毒原因菌は、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクターの順でしたが、2017年には、原因の3分の2がカンピロバクターとなっています(図4、図5)。

原因食は主に鶏肉です。昨今、鶏のたたきなど、生食、または半生食に近い食べ方が流行していることも増加の原因ではないでしょうか。加熱すれば安心して食べることができるのに、わざわざリスクを取る必要はないかと思えます。また、供給側も十分に理解した上で提供すべきです。

カンピロバクターは、微好気性の食中毒菌で、乾燥や熱に弱い特徴があり、25℃以上では発育できません。少量の菌でも食中毒を起こします。宮崎県産の地鶏を「鶏刺しやたたき」として関東方面に宅配で送り、食中毒事件を起こした業者があります。自社産の鶏肉を、真空パックして送ったようです。酸素が少ない状態になって生き残って起きた事故です。また、同じ宮崎県のホテルで婚礼のメニューに「地鶏のカルパッチョ」が出て、カンピロバクターの食中毒事件となりました。こちらも新鮮な地鶏をスライスして酸味のあるソースに絡めて提供したものの、不思議なことに、婚礼の出席者で県外からの客が発症したとのこと。昔から食べ

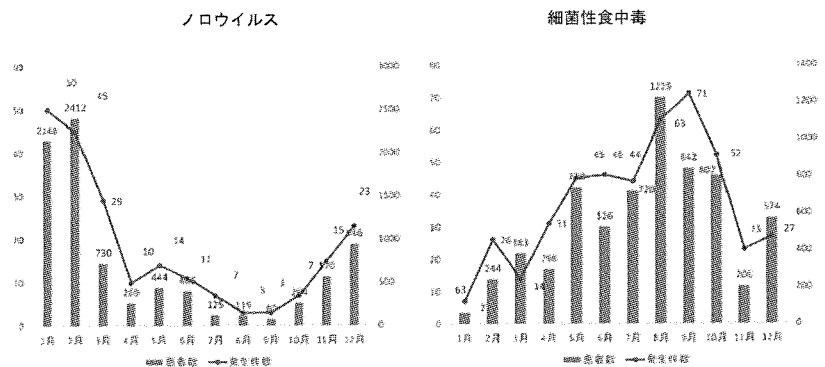


図3 食中毒事件数・患者数 2017年 (2017年厚生労働省データ)

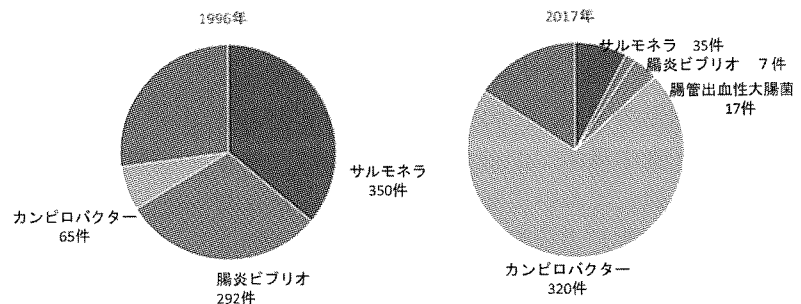


図4 細菌性食中毒の原因物質の変遷

ている地元民には耐性があったのでしょうか。カンピロバクター食中毒は、潜伏期間が2～7日間と長く、風邪のような症状で下痢、腹痛、倦怠感があります。比較的症状は軽いようですが、カンピロバクター食中毒が、ギランバレー症候群の遠因となっているという研究結果もあります。提供した食事が元で、カンピロバクター食中毒だけでなくギランバレー症候群まで引き起こしたとなると、責任は重大なものになります。鶏肉は十分な加熱をして提供することが必要だと、認識すべきでしょう。

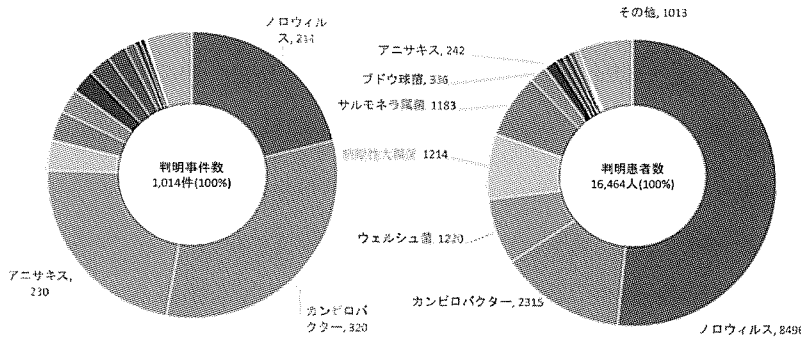


図5 食中毒事件の原因物質の構成 2017年

新鮮だから大丈夫、というのは逆かもしれません、酸素がないと増える菌ですから、長時間空気に触れている方が増えないわけです。鶏肉は積み上げて保管することが多いので、嫌気状態になりやすい点も注意が必要ですし、冷凍しても菌が生き残ることがあります。数百個の菌で症状が出ますから、この点も覚えておく必要があります。65℃数分の加熱で死にますが、十分な加熱が必要です。内臓は火が入りにくく、内部に菌が残ります。都内に流通する鶏肉の4割から6割が保菌している、という調査結果もあります。

サルモネラ属菌

これもまた、食中毒菌としては大御所と言えます。特に1980年代に拡大したのが、サルモネラ・エンテリティディスです。菌に汚染された鶏卵から拡大しましたが、特にインエッグと呼ばれる、卵の中に菌が入り込んだものが問題になりました。通常鶏卵はGPセンターと呼ばれる施設に集められ、外殻を洗浄され、サイズを分けて出荷されます。糞に付い

ていた菌は次亜塩素酸水で洗われるので、清潔に流通していました。ところが保菌した親鶏が産む卵には、産まれる前に菌が入り込んでいるので、外殻を洗浄しても菌が残ることになります。また、常温流通されることで温度が上がり、卵の中で菌が増えてしまい、それを食べた方に下痢などの食中毒症状が発生するのです。

サルモネラの食中毒を予防するには、十分な加熱が必要です。新鮮な卵を使った卵かけご飯は、

日本人に生まれて良かったなどの感想が聞ける食品です。この場合は、やはり生卵が必要なのです。1980年代後半には、ホテルや旅館の朝食から生卵が一斉に消えたことがあります。その後、インエッグの可能性が4,000分の1ということが分かり、割った卵をまとめて割置きしない、低温で保管する、殻付き卵も冷蔵流通する。親鶏にワクチンを接種するなどの対策が功を成して、食中毒は減少傾向にあります。

こちらも、十分な加熱をすることで予防することができます。また加熱する際に、生の食材を扱った食器や箸、トンゴで、加熱後の食材を触らないなどの対策が必要です。

加熱しても死なない菌

食中毒事件で事件数は少ないのに、患者数が多い菌があります。ウェルシュ菌やセレウス菌です。これらは煮込み料理など、一度に作って複数の方が喫食するものに発生しがちなため、患者数が多いという傾向があります。

今月のKEYワード

不顕性感染 (ふけんせいかんせん, inapparent infection)

不顕性感染とは、感染しているのに症状が出ない感染者こと。感染源として気付かないうちに、病原体を他個体に広げてしまうおそれがあります。このようなキャリアと呼ばれる人が、作業所内で感染を広げてしまいます。定期的な検便などで調べるしかなく、症状が出て回復期でも相当量のウイルスや菌を排出することがあるので、症状が治まっても、数日は直接食品を触る部署に就けないなどの対策が必要になります。症状が治まっても48時間は出勤させない、その場合は有給休暇を与えるなどの取り決めを含めて等のルールを、事前に作っておく必要があります。

	食中毒の発生			冷蔵発育	加熱生残
	少量菌	大量菌	産生毒素		
カンピロバクター	○				
サルモネラ	○ (SE菌)	○			
病原大腸菌	○ (腸管出血性)	○			
腸炎ビブリオ		○			
リステリア		○		○	
エルシニア		○		○	
黄色ブドウ球菌			○		(毒素は耐熱)
セレウス菌		○ (下痢型)	○ (嘔吐型)		○
ウエルシュ菌		○			○
ボツリヌス菌			○	○ (蛋白質非分解)	○
ノロウイルス	○				

図6 主な食中毒微生物

また、加熱されると、芽胞と呼ばれる菌のようなものを作り、生き残ります。加熱が終わり、粗熱を取る段階になると熱のショックから発芽し、再び栄養細胞に戻ります。加熱が済んだ後の鍋の中はほとんど敵がいないため、菌の増殖しやすい環境になっています。

芽胞を作って生き残る菌には、史上最強の毒素を造るボツリヌス菌もいます。この菌の耐熱温度は120℃です。

これらの菌を増やさないために、加熱が済んだら、急速に熱を取ってやる必要があります。リテールHACCPで危険温度帯を3回通過する食材が、これらの対象です。嫌気性の菌ですから、よくかき混ぜて、再加熱の時は72℃まで温度を上げて、発芽した後の菌を殺します。十分な加熱、急速冷却、十分な再加熱がポイントになります。

ノロウイルス

秋が過ぎ、空気の乾燥と気温の低下で増えるのがノロウイルスの食中毒です。かかりやすさはNo.1です。症状が出なくても、ウイルスをお腹の中に持っている人もいます。その方が十分な手洗いなしにトイレを出て、厨房内のあちこちを触ってしまうと、他の従業員にうつって行くことが考えられます。厨房に入る前には、十分な手洗いをすること。体調の悪い人は、食品に関わる仕事をしないこと。食品は

十分な加熱をすること。二枚貝は中心で85℃以上の加熱とされています。盛り付けや包装後の接触での感染を広げるために、加熱工程でもノロウイルスをCCPにしないことがあります。

その代わりに、十分な手洗いや、事前の洗浄、十分な加熱といった基本的な対策を取ることが、大切です。

まとめ

食中毒の原因物質のことをちゃんと知って、必要十分な対策をとることが予防の一番の方法です。時代によって食中毒の原因菌が変わりますが、食中毒予防の3原則「つけない・増やさない・やっつける」は、今でも有効です (図6)。

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



新しい年となりました。本年もどうぞよろしくお
願い致します。

2020オリンピックイヤーまであと1年。間もなく
新天皇の即位もあり、何かしら新しい風が吹いてく
るような気がします。

新年はやはり1年の目標を掲げるのに最適なの
で、自身も少し考えてみました。

食の世界は、年々すごい勢いでグローバル化され
て行くことを、身をもって感じる近年です。最近で
はアジアへの飲食店出店も増えていますし、都内の
レストランの厨房でも、多言語のスタッフの運営が
多くなってきているのを実感しています。そこで昨
年末から、語学を学び直しています。AIや携帯機
器で翻訳は問題なくスムーズに行える世の中ではあ
りますが、私のようにモノを売る仕事ではなく、ク
リエイティブな開発のコンセプトを表現するのには、
やはりコミュニケーションとして、自分の言葉
で話すことは欠かせないものです。

少しは笑顔で語り合えるようになりたいと、目標
を掲げています。

またもう一つは、もっと旅に出て、仕事とは違う
新しい経験をするということです。一つの仕事を全
うするにはスピード感や集中力が必要ですが、また
一方で、仕事とは無縁の感性を養う時間も大切な
のではと感じています。私の仕事であるメニュー開発
や新商品開発は、世の中に新しい価値を広めること
でもあります。アップル社の有名な広告キャンペ
ーンでもあった言葉、「Think Different」(何かの真似
をしたものではなく、固定概念をなくす。発想を変

えて世界を変えようとする力となること)。日々仕事
をしていると、漫然と凡に落ち着いてしまうことも
ありますが、本当にThinkしたのか？ Differentな強
味は何なのか？ と問いたすことが必要で、この
言葉から得るものは多いです。皆さまの今年の目標
はいかがでしょうか？ これから始まる1年が、充
実されたものとなりますように願っております。

さて、今回のテーマは「製パンについて」です。

私が食の仕事の世界に入った最初のきっかけは、
まさに「パン」でした。

学生の頃からパンが大好きで、多くのお店に通っ
てきました。そして、そのうちに自分で作ることが
楽しくなり、製パンの学校にもいくつか通い、基礎
的な技術を学びました。自身でも一般の方々にお教
えしたり、パン屋さんでのアルバイトもさせていた
だいた時期もあります。

昔からパンの人気は続いています。ここ10年
以上は、特にその傾向が加速しています。街を見渡
すとパン屋さんの数も増え、パン屋開業のご相談も
増えていると思いませんか？ 私自身もオペレー
ションやメニューに関してのご相談が増えてきてい
るので、過去の製パン経験が生かされることが多い
のです。

■パンブームの変遷

少し近年のパンブームの流れを見て行きたいと思
います。

2000年に、銀座木村屋總本店の嫡男「木村周一郎」氏が、パリの著名なパン職人の「エリック・カイザー氏」と共同出資で、プーランジェリーエリックカイザージャポンを設立。フランスで食べた時のおいしさに衝撃を受け、惚れ込んだ木村氏が自ら修行に入り、日本出店を口説き落とされたと言われていました。その後2003年には、ル・スティール代表西川氏が“日本一高いパン”をキャッチフレーズに、東京・渋谷にVIRONを出店。大ヒットを生み、高級パンブームが広まりました。

それからは、外資系のパン屋さんも次々に出店を重ねて行き、都内の一等地にも出店が相次ぎ、パン業態のブームが加速化して行った背景があります。

昨今ではパンの人気をムーブメントとして捉え、地域振興に生かすことも増えています。

2011年の「世田谷パン祭り」（世田谷区）や、2013年の「青山パン祭り」（渋谷区）の開催に始まり神戸市や福岡市など、全国で開催されるようになりました（地元の商店会などが、地域のパン屋さんを集めて主催している場合が多いです）。

また、パンフェス（パンの祭典）最大の規模と言えば、横浜赤レンガ倉庫で行われる「横浜パンのフェス」。毎回10万人を軽く超える集客力の高さから、特例として同会場で年2回開催を許可されています（他の肉フェスやラーメンフェスと比べても、片手で100円ぐらいから手に取れるパンは、食べやすさや買いやすさから、ダントツのフェス人気を誇っています）。

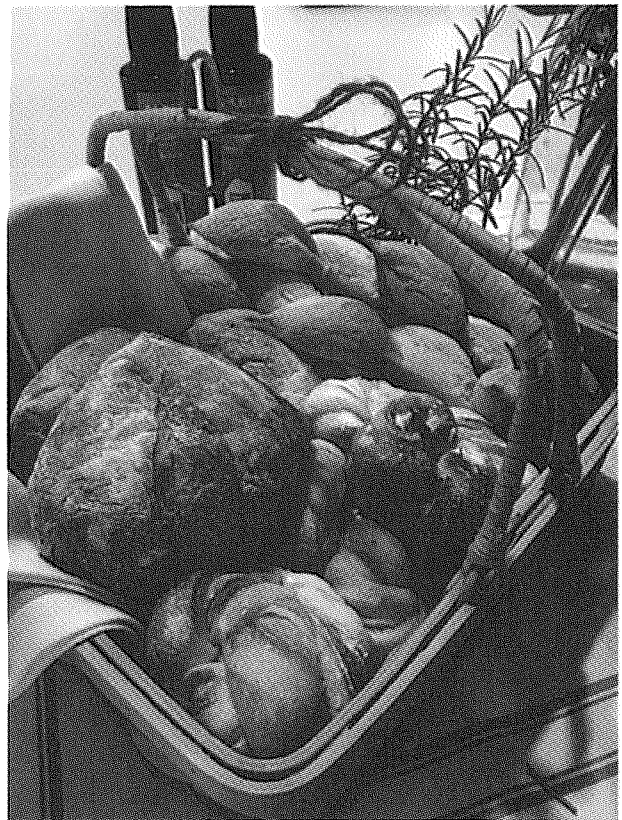
最近では食パンやコッペパンなど、単一商品の専門店展開のお店が人気になっています。また、コンビニエンスストアでの販売は個包装、小ポーション（食パン3枚など）の買いやすさが後押しとなり、シニア層を中心に人気を得ています。

パンにまつわるハンバーガー業態やパンケーキ業態の根強い人気もあり、まだまだパンの需要は続くと思われれます。

■ パン製造とオペレーション

「パン屋さん」と言えば、長時間労働、早朝夜勤と大変なイメージが付きものですが、最近は労働条件や現場のオペレーションを整えて生産性を上げる工夫が広がっていると言えます。

以下に、基本的なパン製造の必要機器を挙げます。



安定供給が要のパンには、良い機器が欠かせない

1.オーブン(デッキオーブン)

パンを焼く（焼成）。

2.パンスライサー

主に食パンを切るのに使う。

3.ミキサー

材料を合わせこねて行き、パン生地を作る。

4.ホイロ(ドウコンディショナー)

生地を発酵、温度と湿度を調整可能。ドウコンディショナーは冷凍からの生地や時間による自動操作が可能。

5.モルダー ①バケットモルダー（食パンやバケット用）、②クレセントモルダー（バターロール用）

成型に使う。

6.生地フリーザー

生地の冷凍、冷蔵に使う。

7.分割丸め機

生地を自動で分割、丸めを行う。

8.リバースシーター（パイローラー）

クロワッサンやパイの生地を作るのに使う。

9.フライヤー

カレーパンやドーナツなどを揚げる。

10.コールドテーブル(台下冷蔵庫・冷凍庫)

作業台の下に設置。

11.コンベクションオーブン

サブオーブンとして、パン生地の種類によってオーブンを使い分ける。

12.その他包餡器

アンパン、クリームパン、カレーパンなどの餡を包む。多数作る場合は必要。

パン機器の適材適所は、オペレーションを効率化させるのに大変重要です。

パンという商品は、一つ一つ単価は高いものではなく、限られています。それだけに、安定的に商品を多く作成できることが大きな要なのです。最近では職人不足でもあり、技術力でカバーして行くのにも限界があります。

各店舗の人員計画や商品計画に合わせた機器選びや配置提案を、プロの目からすることが大切だと思います（通常はパン職人さんが独立して店舗を構えることが多いのでオペレーションの理解があるのですが、最近では異業種からの参入や、一般の主婦の開業や会社員定年後の開業なども多いです）。

■お客さまから見る機器のポイント

1.オーブン

サイズによって同時に焼ける個数が変わってきますので、天板〇枚差しで〇段が必要なのかを、焼成計画で考えます。

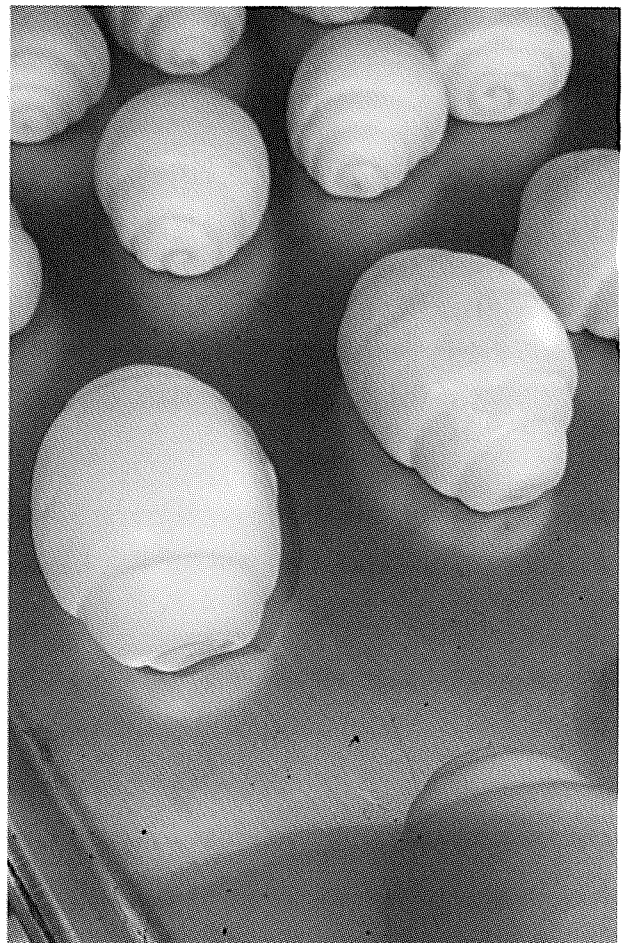
また、パンの種類によってはスチームの有無が重要です。主にバケットのようなハード系のパンにはスチームが必要ですが、機器によってはスチーム生成器が「1段のみ」「2段可能」など構成が違うので、注意が必要です。

また意外と知られていない点が、炉床です。主に石床と鉄床があり、天板に乗せる通常のパンはあまり差異がありませんが、フランスパンや大型パン等の直焼きに適するのは、石床です。例えばお客さまに炉床の違いはなぜ？と聞かれたならば、石床は自然な凹凸があるために、空気層が生まれ釜伸びが大きくなる。石の蓄熱性でパン生地を投入した時の温度下降が少なく、生地を効率的に加熱します。耐熱性に優れているため、熱による変形や反りがなく焦げ付きづらい。生地の中心から火が入りボリュームのあるパンが焼けます！……などと専門性のあるご説明ができるようにしたいです。

2.ミキサー

ミキサーは大きく分けて、縦型とスパイラル型があります。縦型はフックのアタッチメントを付け替え可能なので、パン生地以外にもバターを攪拌したり、泡立てやクッキー生地作りなど、さまざまな用途に合わせ、最適なミキシングにすることが可能です（フックの形状によって練り方が変わり、さっくり混ぜる、ふわっと空気を含ませるなど、細かい違いがあります）。

スパイラル型は、パン生地のこね方が縦型とは違い、フックの形状やボウルの回転があり、短い時間で大量の生地の仕込みが可能となります。繁盛店は数台のミキサー設置が可能ですが、個人店の場合には縦型をまずは導入するのがお勧めです。また、ボウル容量の選択も重要です。最適なミキサーボウルの容量によって、そのお店の生地の生産能力が決定すると言っても過言ではありません。パン作りにはある程度長時間の工程があるため、生地が足りないからと言って、こまめに仕込んででも生産性は上がりません。よって、ある程度容量の大きいものが良いとは言えますが、ただし生産量をあまり多く必要としない店舗で、大きすぎるボウルに少量の材料を入れ



パン生地に最適な厨房機器を選ぼう

たとしても良い生地の混合ができず、それも問題です。店舗の販売計画に合わせた物を、お客さまにお勧めしたいです。

3.ホイロ(ドウコンディショナー)や生地フリーザー

パン作りにおいて、発酵はパンのおいしさに重要に関わってきます。湿度温度管理で生地の焼成スケジュールも変わってきます。特に最近では長時間発酵のパンの流行や長時間勤務の調整の意味でも、ドウコンディショナーが必須となってきています。冷凍生地をセットして、タイマーで発酵の温度を調整することで、翌朝出勤後、間もなくパンが焼き上がることが可能です。これにより、パン屋さんの早起き負担が軽減されたことは言うまでもありません。ただし、使い方によっては生地荒れなども起こるので、パン生地そのものの品質には十分に注意が必要です。

生地フリーザーも天板に成型した生地を置き、そのままセットして冷凍できるため、前日に生地を仕込んで分割し、丸めておいた生地を冷蔵庫で保管して次の日に使うなど、焼き上がり時間の調整コントロールが可能になります。長時間労働やシフトの分割などの、雇用問題にも大きく影響する機器と言えます。

■ お勧めしたい細やかなポイント

1.パンシェルフ・作業用ラックの位置

パンシェルフは、とても欠かせないアイテムです。生地をホイロから出して、オーブンに入れる間に少し仮置きをしたり、焼き上がったパンの粗熱を冷ます場所でもあります。一番の重要点は配置で、オーブンとホイロの間の位置に設置することです。オーブンやホイロから離れた位置に設置しては、パン工房内を天板を持ちながら移動することになり、大変です。さっと仮置きし、さっと取り出せるような、移動距離が少なく使える配置にします。

また作業用ラックなどは、移動も可能なようにタイヤが付くものがありますが、タイヤの大きさも重要です。ラックの棚すべてにパンの載った天板がすべて差し込まれているとなると、かなりの重量になります。女性スタッフでも軽やかに押せるものとするには、ある程度のタイヤの径や太さがある方が安心と言えます。



パンシェルフはオーブンとホイロの間に設置するのが理想

2.オーブンの高さ

デッキオーブンは何段か重なって高さがあるものですが、使う人の身長に合わせる必要があります。特にパンの載った天板を出し入れするのは、かなりの重労働。特に最上段は女性スタッフには届かず、背伸びをしたり、足台に乗らなくてはならないようなことは避けるべきです。

3.清掃のしやすさ

日々忙しく時間に追われる、パン屋さんの業務。なかなかこまめに清掃に入れないのも、私自身のバイト経験から感じていました。一番の要因は、小麦粉の粒子です。パン屋さんの材料計量は焼く場所とは離れた所であることが多いのですが、それでも、パン工房全体に細かな小麦粉の粒子が蔓延していると言っても過言ではありません。

冷蔵庫、エアコン、すべてのフィルターは、詰まりやすく壊れやすくなっているのが事実です。またオーブン下も含め、床材も常に粉と水分、油分が混ざった状態であるため、衛生面を保つのも大変です。

機器配置の隙間の工夫やフラット面の確保など、掃除のしやすさを考えて行ければと思います。

■ 焼きたてパンのあるストーリー

私は現在、旅館業のビュッフェメニューのコンサルティングをさせていただいています。

ある旅館ではリニューアルに際し、パン工房併設を決断されました。ただでさえ人出不足とも言われている旅館運営の中で、ビュッフェコーナーに焼きたて自家製パンを出す！ という考えは、とても先進的でした。問題は、品質・人出・技術力・時間です。

冷凍の生地を仕入れ、温度管理、時間の融通をつけるために、ドゥコンディショナーも導入しました。スタッフの中で2名のベーカリー担当を選出してもらい、技術指導として、仕入れパンメーカーさんのテストキッチンをお借りして、同機種の機器を使用しながらイメージを固めることを、まる一日行いました。と言っても製パンに関してはまったくの初心者さまでしたので、パンメニューのラインナップはできるだけ簡便なものでスタートし、慣れてきたら成型も行うようなメニューに変更をかけて行き、常に現場での指導を行います。焼成計画もビュッフェ利用率、客層、季節（繁忙期など）を掛け合わせ、焼成個数やタイムスケジュールを組んで行きます。

リニューアルオープンとして、和風旅館で焼きたて自家製パンが朝食に食べられる！ という目玉は大変人気を得て、数ヵ月は品切れも起きてしま



朝食に焼きたてパン食べ放題のビュッフェが大好評

う、うれしい問題もありました（パン屋さんと同じ、ビュッフェは食べ放題という概念があるため、売り切れということは避けなければなりません）。この導入は、ビュッフェの価値を上げるチャレンジとなりました。パンの焼き上がった時の甘く香ばしい香り……それは老若男女問わず、そそられる人々を惹き付けるものです。焼きたての香りは、人々の幸せの象徴でもあると思います。

■ こんなものがあつたらいいのにストーリー

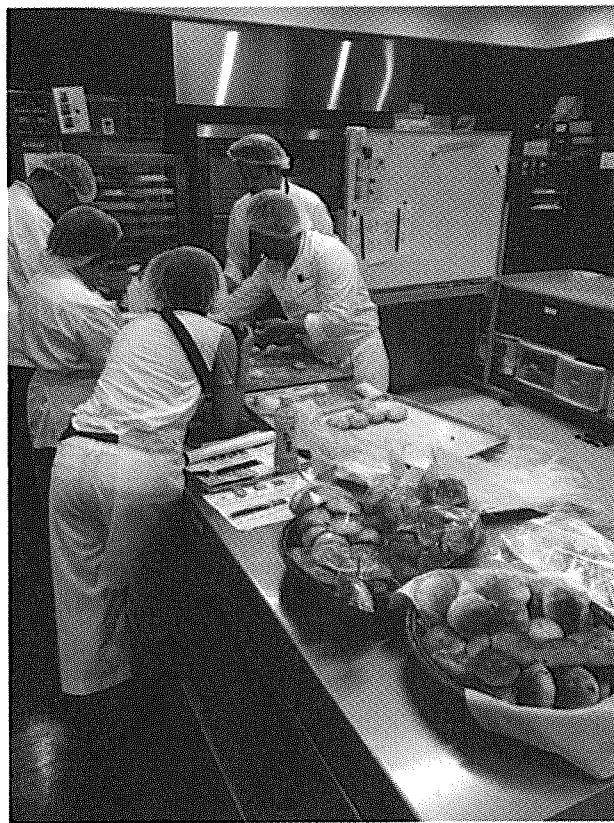
私が過去に、パン屋さんでアルバイトをさせていただいていた時のことです。数店舗を抱えるお店のセントラルキッチンで、作業をしていました。その際に感じたことは、人の問題。小さい頃に「将来はパン屋さんになる！」なんてかわいい夢を持った人は多いはず。夢を抱えパン屋さん就職をした若いスタッフさんたちを見ていると、少し不憫に感じたことがありました。それは大きい店舗ゆえの問題ですが、一日中リングタルト用のリングの皮をむき、鍋でペーストを作っていたり、一つ〇gというバターの分割を何時間も続けていたり、彼らを見ると、一度もパン生地に触っていません。それは修行という中では当たり前のことなのかもしれませんが、夢のきらめきが一つ一つ諦めに消えて行っているように、老婆心ながら感じてしまいました（これも少々昔の話なので、今は違うかもしれませんが……）。どちらにしても言えることは、生産性部分の見極めなんだと思います。どこをハード部分（厨房機器）に任せ、どこを人の手で作り上げて行くか……。私はクリスマスのタイミングでお手伝いすることが多かったのですが、その時の業務はシュトレン（クリスマスのパン菓子）の仕上げでした。シュトレンは、焼き上がったら熱いうちにバターをたっぷり染み込ませます。刷毛で一つ一つ塗ることもありますが、効率的にある程度の容量を生地の中に染み込ませるためには、たっぷりの溶かしバターのお風呂に漬け込むような作業をします。しかしこれも原価のかかることですから、一つのシュトレンに対し〇gのバターを染み込ませると決まっています。二人がかりで、計量をしながら漬け込んでは量る作業を繰り返していました。

粉を量る、果物分量を量り切る、量りながら分割する、量りながらバターを染み込ませる……これに限らず、計量を考えながらの単純作業は、パン業態はとても多いです。もちろん大きな工場では自動装

置がありますが、まだまだ個人店や数店舗経営のパン業態では、そのような大型装置は設置できず、まだまだ人の手です。もっと軽い設備（低価格）でこのような単純作業ができる機器があったらいいな、そうしたらとても生産性が上がるし、若い人たちはもっと大切な生地配合や生地状態の見極め、成型の業務を学ぶ機会が増え、夢の道が開かれるのだろう……そんな便利機器の開発が新たに生まれませんか？ など、勝手ながら望んでいます。

■まとめ

パン業務の機器を扱う方には今号は物足りないものとなったかもしれませんが、専門性が高いと言われる製パンの世界なので、幅広い方に知っていただくために、今号のテーマとさせていただきます。専門性が高いので、参入障壁が高く思われるパンの世界。しかし最近では冷凍生地や焼成後冷凍のパンの流通も高品質になり、技術力が少々足りていなくとも、異業種の方が経営する展望も広まってきています。そのような中で、パン機器の用途性や特徴などを分かりやすくご説明できることは、お客さまとの会話も、将来のご商談の接点も深まると思います。少しでもご参考になる方がおられましたら、幸いです。最後までお読みいただき、ありがとうございます。次回もよろしく願い致します。

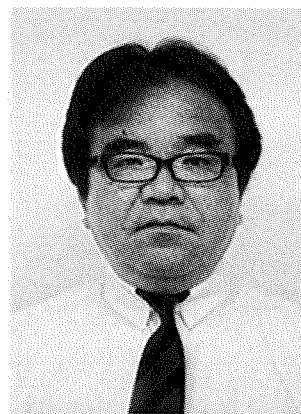


機械化で作業の軽減と人の定着

最新外食トレンド 2019

No.1

集団給食の現状と今後



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

1. はじめに

集団給食企業は、一般の飲食店のように表立って営業していないこともあり、一般の消費者にとって身近な存在とは言い難い。しかし、集団給食も外食産業を構成している業種の一つである。

集団給食には、学校給食、社員食堂等の事業所給食、入院患者の食事である病院給食、保育所も含む社会福祉施設等の給食などが挙げられる。

これらの集団給食の他に、自衛隊の給食、刑務所の食事なども集団給食の中に含まれるが、外食産業市場規模を推計するに当たり、自衛隊および刑務所の食事を除外しているため、一般的には公式統計でも表に出てきていない。

このように消費者にも統計的にもつかみづらい集団給食の現状について、今回は検討してみることにする。

2. 集団給食のマーケット

集団給食の市場規模は、(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の推計によると、平成29年は全体で前年より0.2%増加の3兆3,822億円となっている。内訳は、学校給食が4,827億円(対前年増減率1.4%減少)、社員食堂等の事業所給食が1兆2,137億円(同0.1%増加)、弁当給食が5,425億円(同1.0%増加)、入院患者の食事ある病院給食が8,015億円(同0.2%減少)、社会福祉施設の中の保育所の給食が3,418億円(同2.2%増加)などとなっている。

平成17年からの集団給食の市場規模推移(ここで

は、弁当給食の市場規模を除いている)を見ると、集団給食全体では、平成17年が3兆453億円であったが、平成29年では2兆8,397億円と、約2千億円減少している。増減率を見ると、平成17年から平成25年では概ね前年実績を下回った年が多く、平成26年からほぼ横ばい状態となっている。

詳細を見ると、学校給食は、児童数の減少などによる学校の統廃合や喫食数が低下しており、市場規模も低調な状況となっており、前年実績を上回っている理由としては、基本的には給食費の引き上げによる効果であると考えられる。

社員食堂等についても、会社の周囲に飲食店があり、選択肢が広がり、かつ支払い金額も社員食堂のメニュー価格とあまり変わらないことから、社員食堂での喫食率が低下し、市場規模が全体として低調に推移している。

病院給食については、保険点数等から推計しているが、市場規模の要因には不確定要素が多く、マーケットが拡大している場合は、入院患者が増加しているか、病院のベッド数の増加の寄与度が高いと思われる。また、縮小している場合は入院患者の減少、病院数の減少などが考えられる。

社会福祉施設の中の保育所については、集団給食の中で唯一、毎年、前年実績を上回って推移している。これは、待機児童解消のために保育所が増加しているためであると考えられる。

では、実際に、給食施設数はどのようになっているのか、厚生労働省の「衛生行政報告例」(許可を要しない食品関係施設数)で、学校給食、事業所給食、病院給食の施設数を見ると、直近の平成28年度では学校給食施設が1万5,624施設(対前年増減率

	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年
合計	30,453	28,682	28,321	28,093	27,711	28,017
学校給食	4,711	4,801	4,813	4,897	4,982	4,969
社員食堂等	13,443	13,049	12,609	12,345	11,830	11,978
病院給食	9,807	8,229	8,206	8,152	8,161	8,297
保育所給食	2,492	2,603	2,693	2,699	2,738	2,773

	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年
合計	△ 5.8	△ 1.3	△ 0.8	△ 1.4	1.1	△ 1.0
学校給食	1.9	0.2	1.7	1.7	△ 0.3	△ 5.2
社員食堂等	△ 2.9	△ 3.4	△ 2.1	△ 4.2	1.3	△ 0.1
病院給食	△ 16.1	△ 0.3	△ 0.7	0.1	1.7	△ 0.8
保育所給食	4.5	3.5	0.2	1.4	1.3	2.3

図1 集団給食の市場規模推移 資料：日経MJ 2018年5月23日付け「飲食店ランキング調査」

0.3%減少)、事業所給食施設が7,393施設(同3.8%増加)、病院給食施設数が1万508施設(同0.8%減少)となっている。

過去からの推移を見ても、全体的に各給食施設とも、概ね毎年前年実績を下回って推移している状況となっている。

3. 大手集団給食企業の動向

日経MJの飲食業調査を基に集団給食企業のランキングを見ると、業界のトップは、病院給食を主体とする日清医療食品で、2,236億4,600万円であった。次いで総合集団給食企業のエムサービス(売上高1,217億4,200万円)、グリーンハウス(同1,047億4,700万円)で、1,000億円以上の売上高となっている。

売上高を事業所数で除した1事業所当たりの売上高を見ると、最も高いのは西洋フード・コンパグループの8,180万円であり、次いでエムサービス(売上高8,120万円)、グリーンハウス(同7,670万円)などとなっている。

また、市場規模のところで見たように、集団給食マーケットの大きな伸びは期待できない中、各社業容を拡大するため、M&Aを実施している。このランキングの中でも日清医療食品が、社員食堂等を中心に展開している一富士フードサービスを傘下に収めている他、エムサービスでは病院給食を主とするメフォスを買収している。このように、自社でノウハウを有していない部門の強化のためのM&Aが実施されている。

LEOCでは、中核だったメディカルサポートがM&Aを実施し、ソデックスコーポレーション、キャ

プテンクック、全食等をM&Aし、現在に至っている。

4. まとめ

以上見てきたように、集団給食のマーケットは大きな伸びが期待できない、また、施設数も停滞気味ということで、集団給食の業界は将来性がないのかと考えがちであるが、筆者はそんなことはないと考えている。

例えば、学校給食ではマーケットが前述したように縮小傾向であるが、従来は給食事業は外部にオープンではなかった。病院給食も同じである。このような市場の規制緩和が実施されることで民間企業の参入も可能となり、ビジネスチャンスが生まれてくるのである。

また、高齢化社会の進展で、社会福祉施設の老人福祉施設や有料老人ホームや老人保健施設の給食を手がけることにより、企業によっては業容が拡大している。

今後は、既にその萌芽が見えてきているが、高齢化社会の中で施設に頼らない方への食事提供が重要となってくる。

それが、配食サービスである。喫食者の健康に配慮した食事の提供の需要が、ますます高まる可能性がある。その食事提供には一般の食事とは異なり、栄養士の介在が必要となってくることから、集団給食企業としては、他の外食企業より優位性があると考えられる。

この配食サービスのビジネスモデルの確立が、集団給食業界にとってビジネスチャンスの一つであると考えられる。

単位：億円

平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年
27,748	27,934	27,739	28,064	28,374	28,402	28,397
4,712	4,905	4,919	4,968	4,982	4,895	4,827
11,968	11,977	11,747	11,953	12,132	12,126	12,137
8,231	8,130	8,082	8,021	8,014	8,035	8,015
2,837	2,922	2,991	3,122	3,246	3,346	3,418

単位：%

平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年
0.7	△ 0.7	1.2	1.1	0.1	△ 0.0
4.1	0.3	1.0	0.3	△ 1.7	△ 1.4
0.1	△ 1.9	1.8	1.5	△ 0.0	0.1
△ 1.2	△ 0.6	△ 0.8	△ 0.1	0.3	△ 0.2
3.0	2.4	4.4	4.0	3.1	2.2

順位	企業名(全体順位)	売上高 (百万円)	事業所数 (件)	1事業所 売上高 (百万円)
1	日清医療食品 (5位)	223,646	5,177	43.2
2	エームサービス (9位)	121,742	1,500	81.2
3	グリーンハウス (16位)	104,747	1,366	76.7
4	西洋フード・コンパスグループ (21位)	90,406	1,105	81.8
5	富士産業 (23位)	78,146	2,112	37.0
6	LEOC (25位)	73,000	-	-
7	魚国総本社 (31位)	65,000	2,650	24.5
8	メフォス (36位)	53,301	2,435	21.9
9	日本ゼネラルフード (48位)	38,758	1,101	35.2
10	一富士フードサービス (60位)	32,503	1,606	20.2
11	ニッコクトラスト (63位)	31,827	1,086	29.3
12	日京クリエイト (80位)	23,973	-	-
13	ナリコマエンタープライズ (85位)	21,861	-	-
14	ハーベスト (86位)	20,800	577	36.0
15	レバスト (92位)	18,600	745	25.0

図2 平成29年度集団給食売上高ランキング

資料：日経MJ 2018年5月23日付け「飲食店ランキング調査」

グリスセパレーターによる油脂分除去の検証について

トーショー機材(株) 岡田 周三
日本ドライケミカル(株) 檀原 俊康

1.はじめに

昨年および一昨年に投稿した月刊厨房では、東京都火災予防条例において、単独排気としなければならない炉の排気筒にグリスセパレーターを設置することで特例申請を行い、厨房設備のダクトへ接続が認められた飲食店(当該飲食店)について、火粉の発生状況の確認とダクト内に火粉が入り込まないことおよび排気温度が100℃以下に低減されることなどの安全性確認、当該飲食店開業後のダクト内の油脂分付着状況の確認、短期的な初期投資だけではなく、ライフサイクルコストの視点で評価結果を報告した。

今回は、当該飲食店開業後のダクト内と、油脂分の発生量が多いとされている中華料理店において、ダクト入口付近での油脂分除去率の計測を行った結果について、平成30年度日本火災学会研究発表会¹⁾、2018年度日本建築学会大会学術講演会²⁾にて発表した論文に基づいて紹介する。

2.油脂分除去率の測定方法

グリスセパレーターの油脂分除去率については、(一社)日本厨房工業会の業務厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準³⁾に従って試験され、排気中に含まれる油脂分を90%以上除去することと規定されている。そのグリスセパレーターでの測定方法は、発生ミスト濃度(一次側)と透過ミスト濃度(二次側)の比から算出することと規定されている。しかし実際に営業を行っている店舗での油および水の滴下による油脂蒸気の発生や発生ミスト濃度のサンプリングの採取による測定は困難なため、本測定では、ろ紙に油脂分を吸着させる方法で油脂分測定を行った。油脂分測定には10cm×10cmに定性ろ紙を切断し両面テープを施した後、デシケータ内で乾燥させ、電子天秤にてあらかじめ計量(ブランク重量)し、測定場所に設置した。また測定の前前後で水分がろ紙に吸着しないように、シリカゲル入りバックで保管した。ろ紙の油脂分付着量と除去率は、回収後重量として計量し、次式から求めた。

油脂分付着量(g)=(回収後重量)-(ブランク重量)

$$\text{除去率(\%)} = 100 - \frac{(\text{フィルターろ紙油脂分付着量})}{(\text{一次側ろ紙油脂分付着量})} \times 100$$

3.当該飲食店開業後の油脂分除去率測定

図1のように、当該飲食店に設置されているグリスセパレーターの一次側(入口付近)と二次側(ダクト付近)にろ紙を設置した。

図2に、約2ヵ月経過した一次側と二次側のろ紙の状況を示す。どちらのろ紙も油脂がほとんど付着していないことから、炭火の調理器具からは油脂蒸気が多く発生しないことが分かった。

なお、油脂分付着量は一次側が約0.04g、二次側が0gであった。

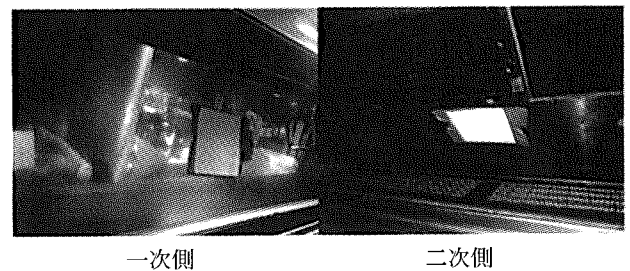
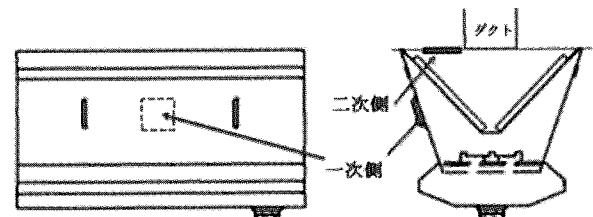


図1 ろ紙の設置状況と写真

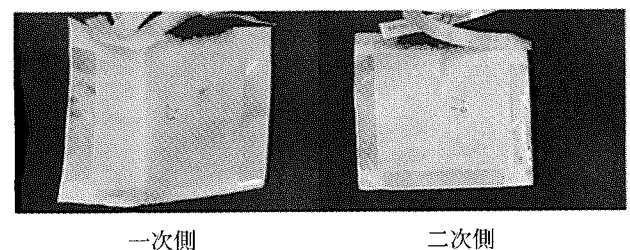


図2 約2ヵ月経過した一次側と二次側のろ紙

4. 中華料理店の油脂分除去率測定

東京都江戸川区の中華料理店において、営業時間が11時～14時、17時～23時の店舗に42日間(その間無休)、当該試験に協力していただいた。この店舗のフードは、同一フードにグリスフィルターとグリスセパレーターが1台ずつ設置されており、フード下には中華炒め用の火力の強い中華レンジ、麺湯用のゆで麺機、フライヤーが設置され、常時油脂と蒸気が発生する厨房である。ろ紙の油脂分付着量と除去率は前項の測定と同様に、図3に示した一次側、グリスセパレーター内部(二次側)の2ヵ所に各3枚設置した。

図4に42日間の単位日数当たりの油脂分付着量を、表1に42日後の平均油脂分付着量および油脂分除去率の式から求めたグリスセパレーターの除去率を、図5に42日後の、ろ紙の油脂分状況を示す。

図4および表1の油脂分付着量からグリスセパレーターは油脂分除去率94.4%となり、グリス除去装置の技術基準にある90%以上とほぼ一致していることを確認した。また図5の目視から、一次側では、ろ紙全面が油脂分に覆われ、二次側にはまだら模様となっていることと、油脂分除去率94.4%から、グリスセパレーターは油脂分除去性能の高いことが分かる。

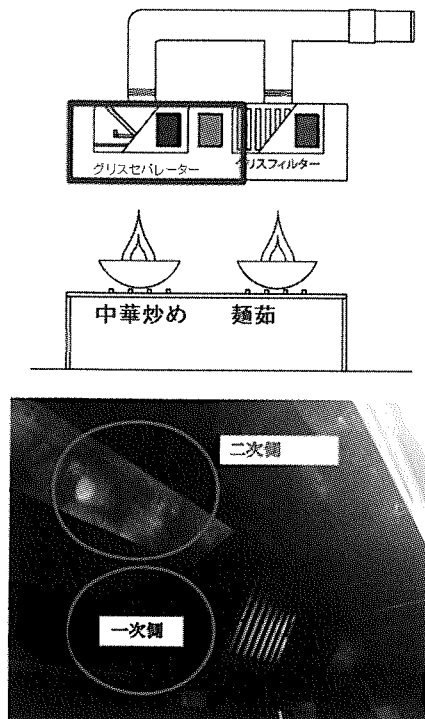


図3 店舗フードと、ろ紙の設置状況と写真

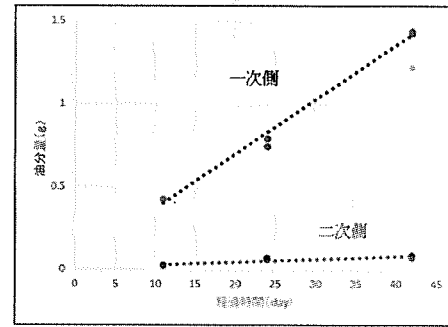


図4 42日間の油脂分付着

表1 油脂分付着量

油脂分付着量		油脂分除去率	
一次側	二次側	測定結果	技術基準
1.36g	0.08g	94.4%	90%以上

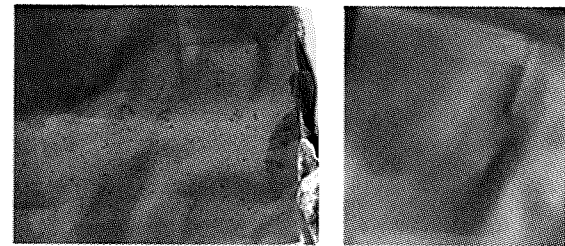


図5 設置42日後の、ろ紙の状況

5. まとめ

特例申請を受けた対象施設において油脂分除去率を測定した結果、炭火の調理器具からは油脂蒸気が多く発生しないが、グリスセパレーターが有効に機能していることが分かった。

油脂蒸気が多く発生する中華料理店においても実際の店舗での油脂分除去率を測定した結果から、グリス除去装置の技術基準と同等でグリスセパレーターの油脂分除去性能の高いことが分かり、厨房設備ダクトの火災予防やダクト内清掃費用の低減が期待できることを確認した。

参考文献

- 1) 水フィルターとグリスフィルターのグリス除去性能について：田中健介、檀原俊康(日本ドライケミカル)佐藤孝輔、肥後武(日建設計)佐藤善彦、遠藤彰(乃村工芸社)、深見良造、岡田周三(トーショー機材)
- 2) 「炉に設置する排気筒を厨房設備の排気ダクトに接続する検討について その3 水フィルターによる油脂分除去の検証」：肥後、佐藤孝、佐藤善、遠藤、檀原、田中、深見、岡田
- 3) (一社)日本厨房工業会、認定の手引き

【1】11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15件に対して286.7%。

(2)特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは、約17年前に隣宅が当家との境界線から60cmの位置にガス給湯器を設置した。最近たまたま近くを通りかかったら、作動中の機器周辺の熱さに驚いた。当該メーカーからは、排気温度と離隔距離に問題はなく適切な設置だと説明され、代理店からは最新の機種への変更や排気口の向きを変える処置等解決策を提案されたが、危険な機器を製造しているメーカーが対応すべきだの1件。

◇一般相談は、設置して1年半で故障し使用不能になったガス給湯器を見てもらったところ、本来つけなくてはならない安全弁がついていなかった。設置ミスとして取付業者に補償を要求したい等3件。

◇問い合わせは、2年前に購入した業務用石油ファンヒーターで、2年目のシーズン終わりにタンク内の灯油を抜かずそのまま保管したところ、タンクの底に穴が開き灯油が漏れた。メーカーは古い灯油によりタンク内の水分で錆が発生し、内部からの腐食により穴が開いたと言うが、6年使用の他社製石油ファンヒーターは錆など発生していないので不満等39件。

【2】受付実績合計

平成30年11月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計(構成比)
消費者	0	1	3	13	17(39.5)
事業者	0	0	0	22	22(51.2)
司法・行政	0	0	0	4	4(9.3)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	0(0.0)	1(2.3)	3(7.0)	39(90.7)	43(100.0)

注) 前年同月の受付件数は15件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

- (1)交流会：ADR機関情報交換会(11/16 防災製品PLセンター 会議室)
- (2)委員会：ガス石油機器PLセンター運営委員会(11/21 ガス石油機器会館 会議室)
- (3)その他：がん具煙火安全管理委員会(11/29 日本煙火協会)

【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)

11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頂きます。
- * 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. 2319216 (最寄の金融機関にて直接お振込み下さい)

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
株式会社コメットカウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
		CF2-GA23W
CF2-GD27		
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
		TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	D-MT-180B-J
		TTS-WCT-180ANB-J
		TTS-WCT-180DNB-J
		TTS-WT-180ADNB-J
		TTS-WT-180ANB-J
		TX-MT-120-J
		TX-WCT-180ADNB-J
		TX-WCT-180ANB-J
		TX-WT-180ADNB-J
		TX-WT-180ANB-J
	シンク	D2-3S-300BW-J
		TTS-1S-150ANB-J
		TX-1S-150ANB-J
	水切り台	TTS-CL-90A-J
		TX-CL-90A-J
	戸棚	TX-CB-180A-J
	吊戸棚	TX-HCB-180-J
	パイプ棚	TX-P-180L-J
	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
	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	ファイヤープルーフⅢ型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフⅣ型	17-002-1504		
14. 8. 26	グリーサー	14-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
14. 6. 24	Vフィルター	14-002-1704		
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
14. 2. 28	エースフィルター	14-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
14. 2. 28	ニックフィルター	14-002-2604		
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 12. 5	ニューオンリーワン(薄型)	16-002-2804		
16. 6. 23	EXグリスフィルター	16-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
16. 6. 23	EXグリスフィルターPタイプ	16-002-2903		
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターⅡ	16-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターⅢ	16-002-3903		
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	16-002-4001	日本カルミック(株)	03-3402-1581
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005		
16. 6. 30	グリスフィルターL8型	16-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルターL3-Ⅲ型	16-002-4204		
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205		
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレⅡ型	17-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		
13. 11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004		
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005		
17. 12. 15	SKグリスフィルターⅡ	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
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

❖ 1月(睦月) ❖

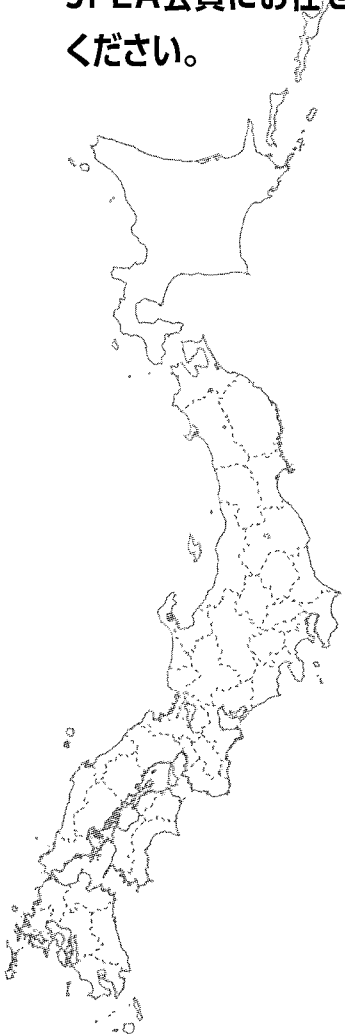
- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| 1日(火) 元旦 | 17日(木) おむすびの日 |
| 3日(木) ひとみの日 | 20日(日) 大寒、二十日正月 |
| 4日(金) 官公庁御用始め | 21日(月) 料理番組の日 |
| 5日(土) 魚河岸初競り | 22日(火) カレーの日 |
| 6日(日) 小寒、東京消防出初式、ケーキの日 | 23日(水) 電子メールの日 |
| 7日(月) 七草がゆ | 24日(木) 初地蔵 |
| 10日(木) 明太子の日 | 25日(金) 初天神、
ホットケーキの日、
中華まんの日 |
| 11日(金) 鏡開き、塩の日 | 28日(月) 初不動 |
| 13日(日) たばこの日 | 31日(木) 晦日正月 |
| 14日(月) 成人の日、飾納 | |
| 15日(火) 小正月、上元、いちごの日 | |
| 16日(水) 藪入り、禁酒の日 | |



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12月19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)
 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
 鳳商事(株)
 (株)大穂製作所 東京営業所
 オザキ(株)
 オビニオン(株)
 オルガン(株)
 (株)カジワラキッチンサプライ
 (株)加藤厨房設備
 (株)キン・トレーディング
 北沢産業(株)
 キッチンテクノ(株)
 (株)キャニオン
 国立厨房サービス(株)
 クマノ厨房工業(株)
 クリタック(株)
 クリナップ(株)
 (株)コメットカトウ 東京支店
 三幸(株)
 (株)サンテックコーポレーション
 サンデン・リテールシステム(株)
 (株)シー・エス・シー
 JFE商事薄板建材(株)
 (株)正和
 新成工業(株)
 新日本厨機(株)
 シンプルメンテ(株)
 セコムアルファ(株)
 大成工業(株)

タニコー(株)

(株)椿厨房具製作所
 (株)照姫
 (株)戸井田製作所
 東英商事(株)
 東京管材(株)
 東京超音波技研(株)
 東京板金工業(株)
 東都ビル整備工業(株)
 トーエイ工業(株)
 トーショー機材(株)
 (株)TOSEI 東京支社
 トランスゲイト(株)
 (株)中西製作所 東京支店
 ニチワ電機(株) 東京支店
 日産設備工業(株)
 (株)ニット技研
 日本エスシー(株)
 日本給食設備(株)
 日本洗浄機(株)
 日本厨房サービス(株)
 日本調理機(株)
 (株)ハッピージャパン
 パナソニック産機システムズ(株)
 パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店
 (株)HALTON
 ヒゴグリラー(株) 東京営業所
 福島工業(株) 東日本支社
 (株)富士工業所
 (株)フジマック
 (有)藤村製作所
 (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)
シンボ(株)
タニコー(株)東海事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗淨機(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
日本洗淨機(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
ピナン厨器(株)
(株)福井厨房
福島工業(株) 岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

○広島県

エレクター(株) 広島営業所
北沢産業(株) 広島支店
(株)ケーソーエス
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
日本洗淨機(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

●2019年には、48+1作で終わった『男はつらいよ』の新作が公開されるそうだ。やはり満男の結婚と寅さんの死で終わるのかという予想と、それを良い意味で裏切る完結編になるのではという思いが交錯している。●文学や漫画、ゲームから映画まで、未完の作品やら構想で終わった作品は枚挙に暇がなく、それぞれの分野で研究本やら何やらが出ているが、『幻に終わった傑作映画たち』(サイモン・ブラウン編、有澤真庭訳、竹書房刊)は読んで久々にゾクゾクした。●キューブリックがスピルバーグという壁によって断念したホロコーストもの『アーリアン・ペーパーズ』、そのスピルバーグが感動作『E.T.』の出発点としていたホラーSF『ナイト・スカイズ』とか、リドリー・スコット『グラディエーター 2』とか、興味深い。●それぞれに中止になった理由と顛末が語られているのだが、残念だと思う半面、今この企画が立ち上がっても面白くないだろうという印象も強い。デキるスタッフを排除して、横取りした無関係なスタッフやキャストが無理矢理製作した作品が不評たらたら、というのはよく見る風景だからだ。●『仁義なき戦い』の大脚本家・笠原和夫の作品を収録した『笠原和夫傑作選』(国書刊行会)にも未映画化作品の脚本が収録されているが、今映画化したとしても、原形を留められないような物語のてんこ盛りである。●だからこそ、この種の未完成作品は心の中で「傑作」として光り続けるのかもしれないが。(H)

厨房

平成31年1月5日発行

第56巻 / 第1号 (No.595)

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: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

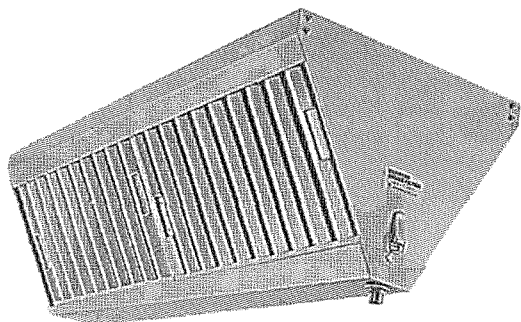
検索

<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

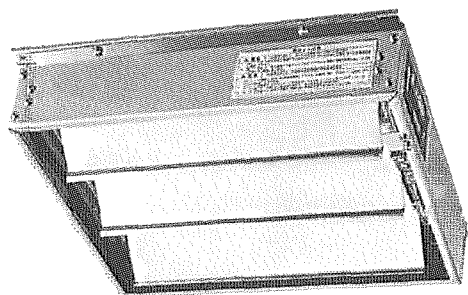
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇ありません。

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

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



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元



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

最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。

fujimak



VarioCooking Center FVCC112L

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

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

業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

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

詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

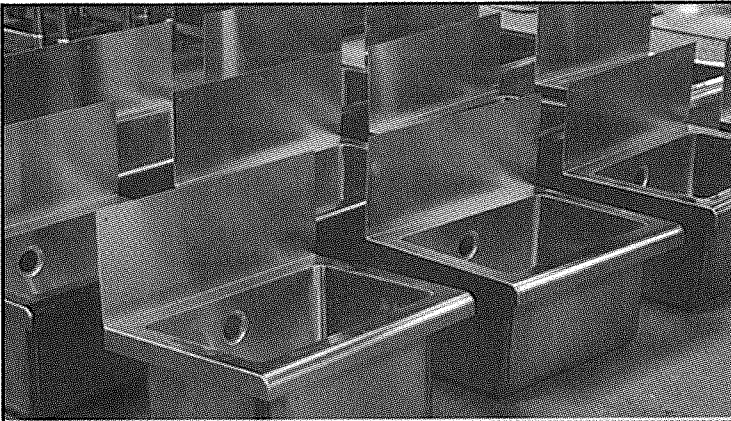
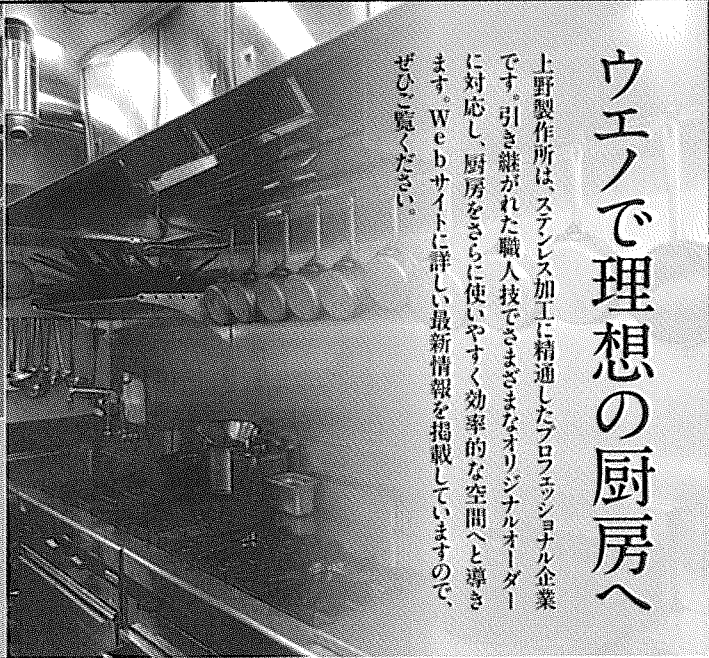
業務用厨房機器 総合メーカー

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/ ●本社:東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791

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

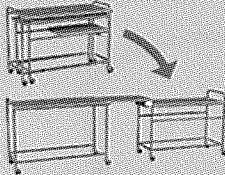
ウエノで理想の厨房へ

上野製作所は、ステンレス加工に精通したラフロマシヨナル企業です。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



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク
ALSINK (アルシンク)
pH12.5のスーパーアルカリイオン水を生成、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

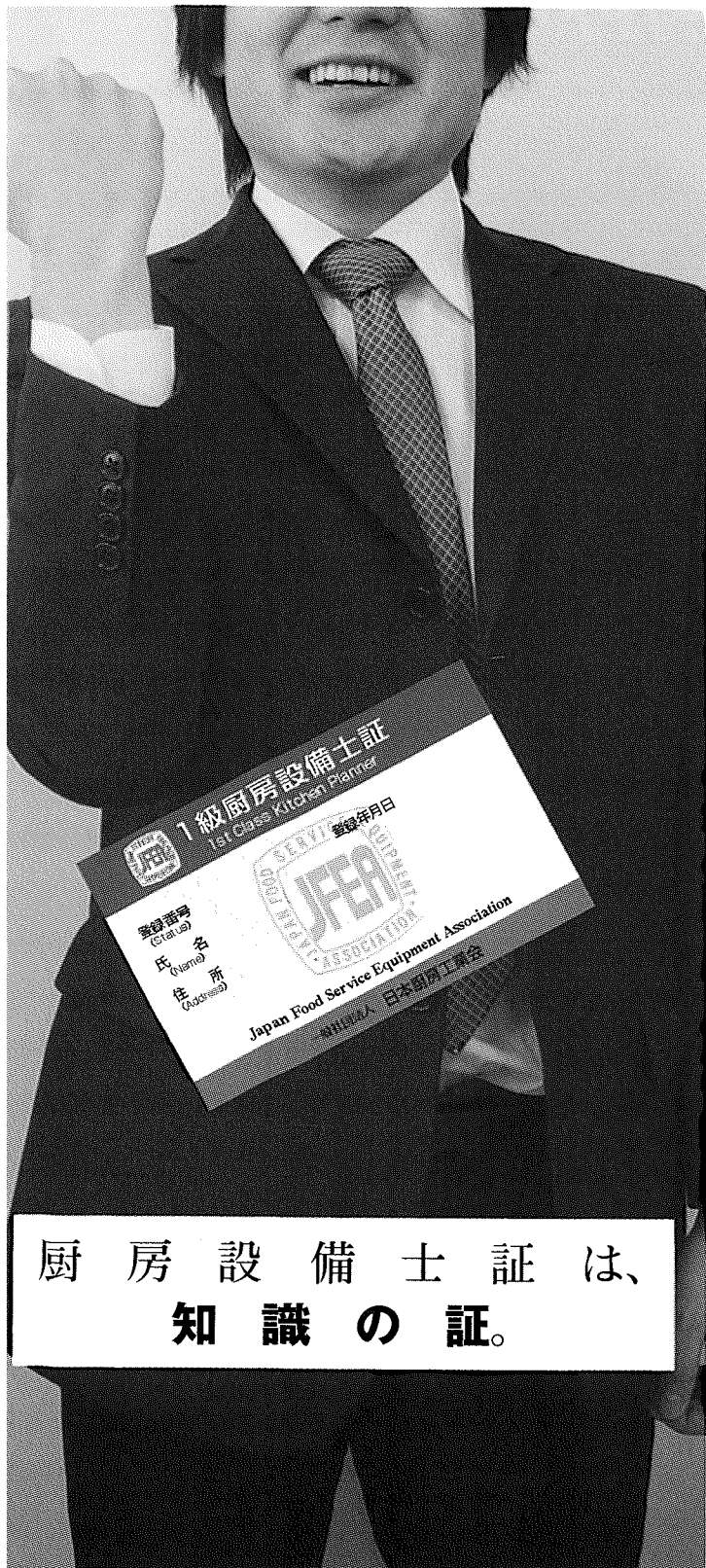


内容

●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!

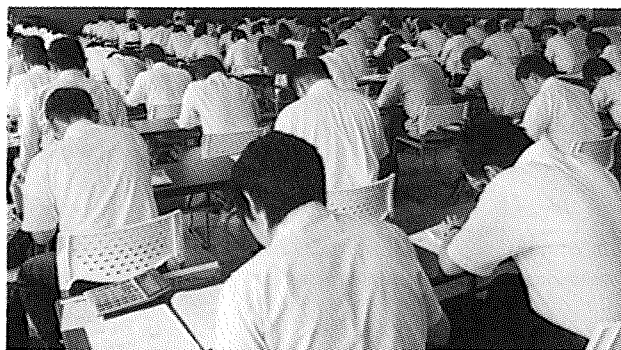


厨房設備士証は、
知識の証。

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。**



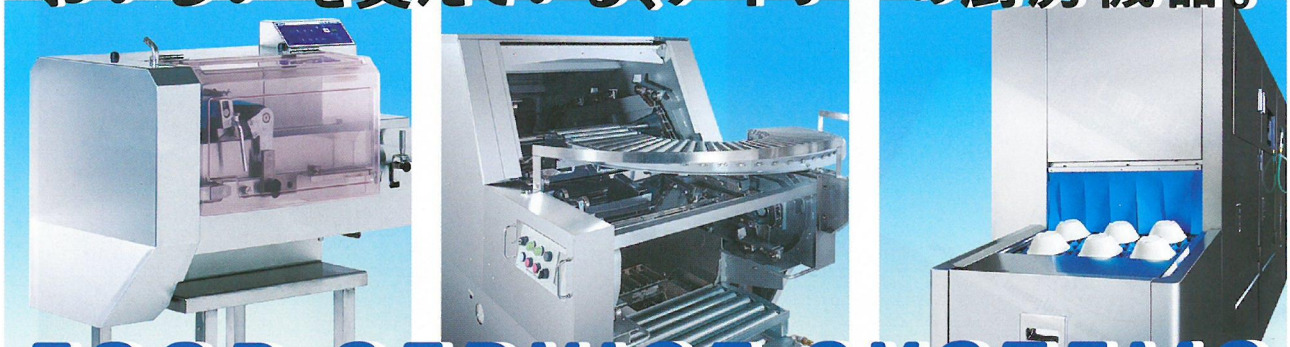
厨房設備士の資格認定は、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。



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

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



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

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting

設計力

Design

製品力

Products

メンテナンス力

Maintenance

NITCHO

日本調理機株式会社

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

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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

あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS

厨房

第56巻 第1号 No.595
平成31年1月5日発行(毎月1回5日発行)

毎日に万が一に安心の極意

備えあれば 東京ガス

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!

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

