

厨 房

chu bou

FEBRUARY
2019
No.596

2

HCJ2019
第19回厨房設備機器展開催概要

第40回厨房設備通信教育
受講者募集のご案内

2019年新春賀詞交歓会

2018年版
「業務用厨房機器に関する実態調査」



いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

新発売

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



SD210

新発売

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器

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



SMD14



熱湯循環式 だしつゆ抽出機

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

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



SMD24

無沸騰噴流 ゆで麺機



沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

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



UM721G

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を吹き上げ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なく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食
25秒

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

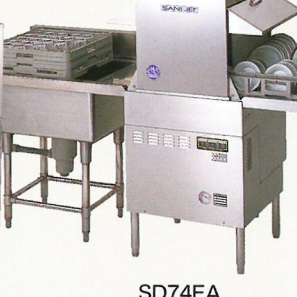
1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社

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

www.n-sen.com

本 社
阪 所
大 名
古 屋
台 営
新 所
福 岡 業
所

東京都大田区鵜の木2-43-14
大阪市城東区永田4-2-7
名古屋市名東区猪高台1-1324
仙台市太白区泉崎1-19-1
新潟市東区牡丹山4-8-3
福岡県大野城市大城5-21-24

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

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味しいお肉は、
保存温度から。
保存温度は、
熱い技術から。

COOL JAPAN
って、私の事だと思っていました。

冷やすことに、
熱すぎる会社。

世界中に
日本の、
冷蔵庫を。

いい料理、
いい冷蔵庫。

省エネに
一生懸命

スーパーマーケット
にも、います。

Fukushima

【工場】 滋賀(水口)・岡山 【支社】 東日本(東京)・中部(名古屋)・西日本(福岡) 【支店】 北海道・東北(仙台)・関東(さいたま)・千葉・信越(新潟)・横浜・静岡(静岡)・北陸(金沢)・京都・関西・
阪和(南大阪)・神戸・岡山・広島・四国(高松)・東九州(大分)・西九州(長崎)・沖縄 【営業所】 旭川・帯広・函館・青森・盛岡・水沢・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・つくば・船橋・西東京・
厚木・甲府・沼津・浜松・豊橋・富山・福井・岐阜・三重・滋賀・奈良・和歌山・南大阪・北近畿・西宮・姫路・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山・高知・北九州・久留米・佐賀・佐世保・宮崎・延岡・鹿児島・熊本・石垣

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

www.fukusima.co.jp

福島工業 検索

高生産性機能真空包装機 ホットテンプ

**温かい料理やソースを
温かいままパック!**

- パックする前に料理を冷ます行程がなくなり、作業効率が大幅にアップ。
- 冷ますと油が固まり、均等な味に出来なかった脂分を含む液体(ラーメンのスープなど)も、油が固まらない熱いうちに作業ができます。

凍結含浸法にも対応!

- 真空保持自動機能付き
- 食材を凍結・解凍後、酵素を使用し、真空状態になることで食材を非常に柔らかく調理する方法。高齢者、介護用食品や機能性食品、医療用食品の製造分野でニーズが高まっています。

新機能搭載!

マリネ機能

- 肉、魚、野菜などの食材をマリネ液(漬け汁)に漬け込む際に、マリネの工程を早め、浸透を高めます。

オイル交換通知機能

- オイル交換時期になると、操作パネルにメッセージを表示し、お知らせします。

IDデータ記録機能

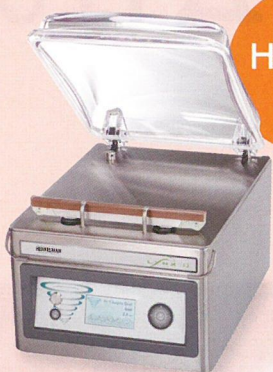
- 最大5名までのユーザーごとの作業データの記録が可能。データはUSBで取り出すことができます。HACCPの記録の維持・管理方法の設定に対応しています。

カットオフシール機能

- 卓上タイプにはオプション装備(フロアタイプは除く)シールと同時に切断線が入り、真空袋の余った部分をすっきりと手で切り取ることができます。ダブルシール(標準装備)との選択が可能になります。



Lynx 42
○491×529×395
○シール有効寸法:420×1本
○3φ200V 1200W(50/60Hz)



Lynx 32
○390×529×382
○シール有効寸法:320×1本
○100V 1000W(50/60Hz)

HACCP
対応



熱々料理を
2袋同時に
真空包装!



生産性向上!
高性能センサーで
真空包装時間を
短縮



食材の保存から
漬け込み、
真空調理まで
幅広く対応

おいしさそのまま真空パック
最新の真空技術で
驚きの品質保持を実現!!

スタンダード真空包装機 フロアタイプ 卓上タイプ をラインナップしています。



POLAR 2-85
○1980×1230×1100
○シール有効寸法:840×2本×2
○3φ200V 8.0/9.0kW(50/60Hz)



POLAR 80
○920×790×1125
○シール有効寸法:760×485×各1本
○3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz)



MARLIN 52
○680×695×1025
○シール有効寸法:510×2本
○3φ200V 3.1/3.5kW(50/60Hz)



FALCON 80
○900×820×1070
○シール有効寸法:760×485×各1本
○3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz)



BOXER 35
○440×545×405
○シール有効寸法:345×1本
○100V 500/550W(50/60Hz)



JUMBO 42
○480×520×440
○シール有効寸法:410×1本
○100V 500/550W(50/60Hz)



JUMBO PLUS
○320×450×300
○シール有効寸法:260×1本
○100V 400/450W(50/60Hz)



MICRO JUMBO
○268×438×260
○シール有効寸法:210×1本
○100V 400/400W(50/60Hz)



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

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

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

ニチワの電気厨房機

ISO 9001

認証取得

全国共通フリーコール

ニチワコール

0120-218506



ニチワコール

0120-218506

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

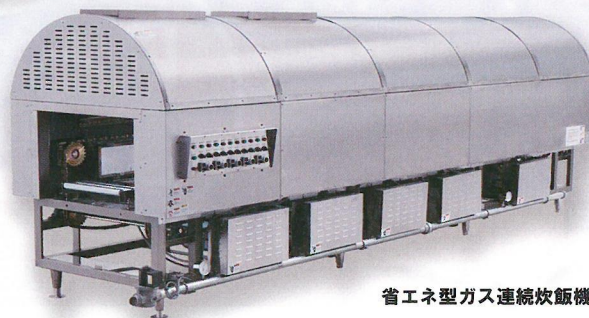
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

《電気式半自動炊飯システム》

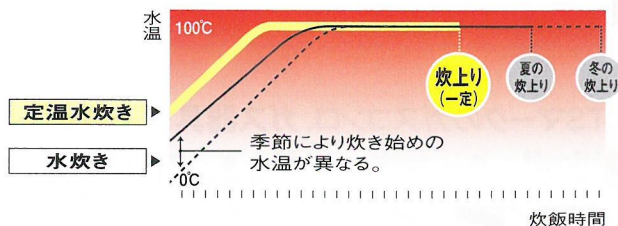


省エネ型ガス連続炊飯機



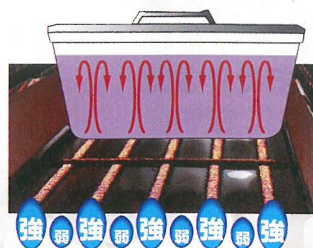
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



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

対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で釜内温度が均一!

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



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。

二番じゃ ダメなんですか？

「ダメなんです」というアナタにはSANWA

時代のこと、環境のこと、経営のこと、働く人のこと。
考え抜いて、今、いちばん大事なことをカタチにし
ている SANWA。だから日本でいちばん選ばれてい
ます。電気回転釜のナンバーワン*をアナタに。



煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1*

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*CSK はステンレス製電気回転釜で販売実績 NO.1 (当社調べ)

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



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



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



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



選ばれているのには理由があります。

日本の社会や調理の現場で、「いま」いちばん求められるものは何か。つねにニーズの最先端を追い求めることで、SANWA はタイムリーな一台を提供し続けています。納入実績 NO.1*の電気クッキングケトルをはじめ、高い人気を誇る機器が次々に生まれる理由がそこにあります。SANWA ブランドの大型加熱機器シリーズ。あなたのベストチョイスもきっとそこにあります。

*ステンレス製電気回転釜における販売実績 (当社調べ) です。

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

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



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**

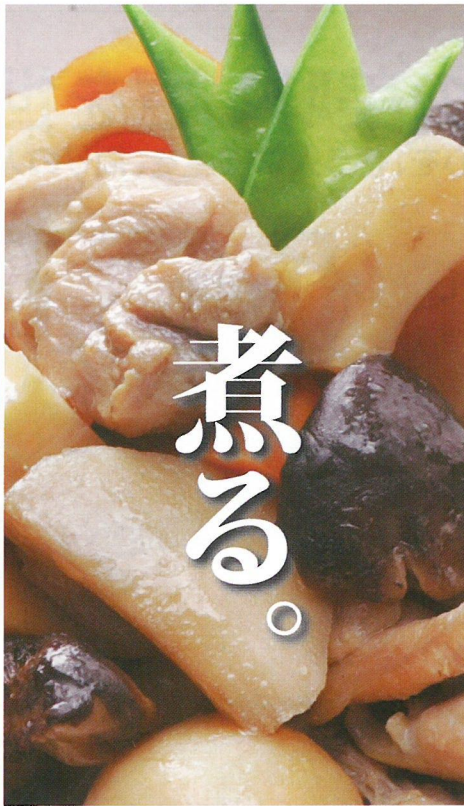
445カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ（2018年6月末現在）
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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

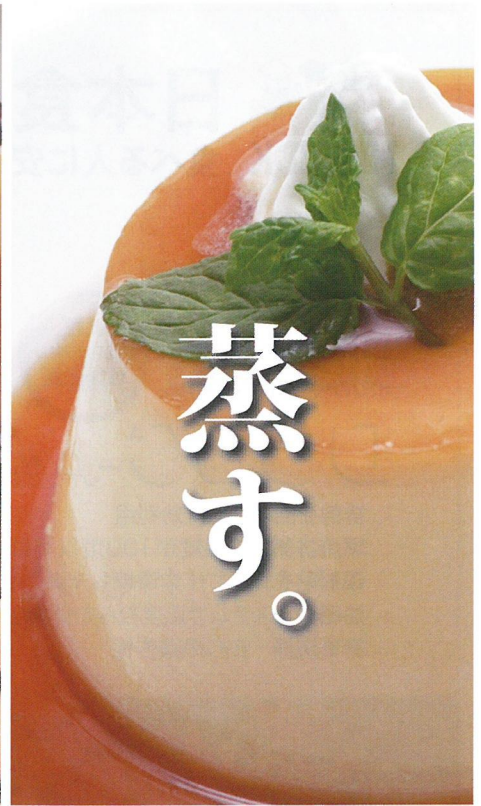
※カタログをご希望の方は、住所・氏名・業種と必ず電話番号をご記入の上、ホシザキ(株)本社営業部 広告宣伝課 宛にご請求ください。



焼く。



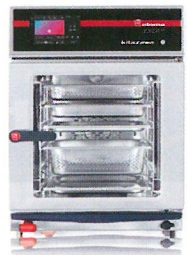
煮る。



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

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

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



HI-COOK

日本食の美味しさを世界へ

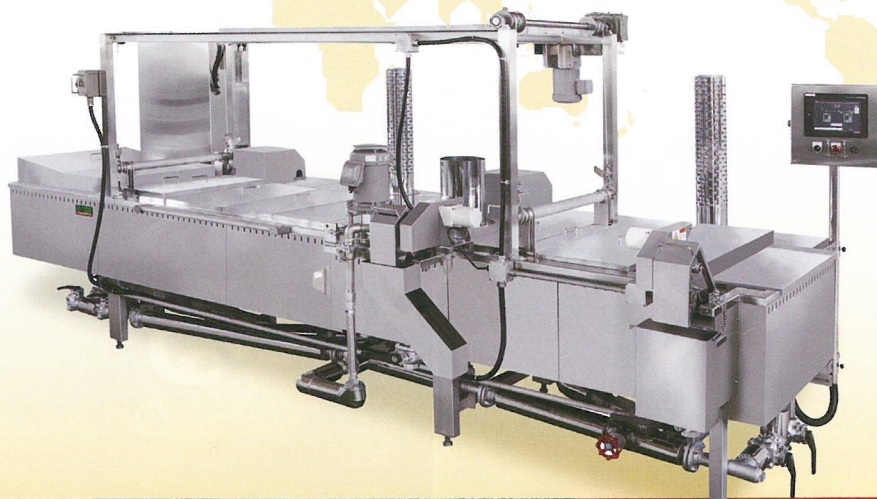
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で
熱効率74%達成



DOBC-A型

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



アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

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

OZAKI

オザキガス厨房機器 ● 業務用



ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

**オザキ ガスレンジ
ワイドレンジバー**

東京ガス株式会社指定

オザキ株式会社

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

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

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

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

厨房女子が行く!

今月の
ゲスト

エレクター株式会社

東京第一営業G 長谷見 和英さん



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。

長谷見 きっかけは、大学の就職セミナーです。アルバイト先の陳列棚にワイヤーシェルフが使用されていて、従業員の間でも「エレクター」と呼んでおり、身近な企業だと思い、参加しました。大学で国際マーケティングを学んでおり、卒業後に留学しようかと考えていた中、ふとした興味で弊社ブースの最前列で話をうかがい、人事担当の方へ自分の理想の働き方などをざっくばらんにお話しさせていただきました。その後、面接を重ねて入社致しました。

お仕事の内容は？ やりがいは？

長谷見 営業職として働いており、主な仕事内容は販売代理店へのルート営業や、ユーザーへ直接訪問しての提案営業となっております。現在病院チームとして活動しておりますので、各病院や高齢者福祉施設などへ向けた、温冷配膳車や再加熱カートを拡販して行くことがメインの仕事です。

温冷配膳車を販売する際には、お客さまの使用状況や施設にメリットがあるようなタイプの機種をお勧めするのですが、弊社製品をPRし、選んでいただき、納品まで完了した際にやりがいを感じます。「エレクターの製品を購入して良かった」と言われるのもうれしいですが、仕事をして行く中で初めて「長谷見さんに相談して良かった」というお言葉をいただけた時は、本当にうれしかったです。



HOSPExで接客する長谷見さん

今後のあなたの夢を教えてください。

長谷見 入社して4年目になり、以前よりも「こうしたい」という欲が出てきていると思います。自分ならではの営業方法とは何だろう、と日々模索しています。ありがたいことに周りには、私の適性に合わせてサポートしていただける上司や先輩方がいらっしゃいます。今後も助言をいただきながら、仕事をしたいと思っています。輸出品も扱っているので、学生時代に得意であった英語をもっと勉強しビジネスに役立て、さらにグローバルな働きをしたいです。

また「厨房女子会」のおかげで各社の女性社員とのコミュニティを作ることができました。仕事終わりに女子会をさせていただきましたが、同世代の女性となかなかお仕事でお話する機会がなかったので、とても励みになっています。プライベートの話が9割です(笑)。競合企業の方とお話することもあまりありませんし、少し不思議な感じですね。今は同世代の子が後輩を連れて来てくれるので、このまま次の世代にもつなげて行ってほしいですね。

プライベートに関しては、周りの友人たちの影響もあり、「結婚」「出産」といったライフイベントを身近に感じています。正直まだ数年は考える機会はありませんが、やはり女性としての人生も大切にしたいと思っています。「何歳になってもキラキラしていて、余裕がある女性」が私の目標です。

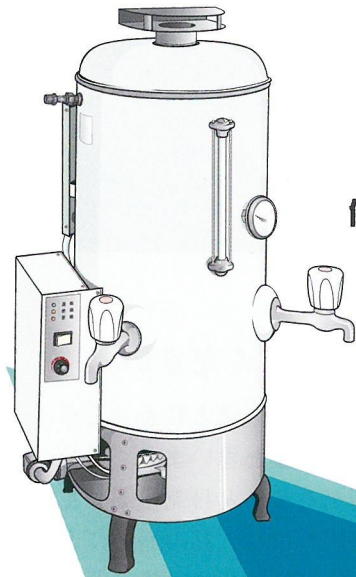
職場の方からのエール

長谷見さんは、入社時はよく自席で固まっていた(笑)。新米営業として、最初は何が何だか分からない状況だったので。ただ、仕事を覚えるのは早かったと思います。今では後輩もでき、すっかり頼もしくなりました。ユーザー視線を大切に、一つ一つの仕事に丁寧に向かう姿勢には安心感を感じます。これからもきめ細かな対応で、長谷見ファンを増やしてください。期待しています!

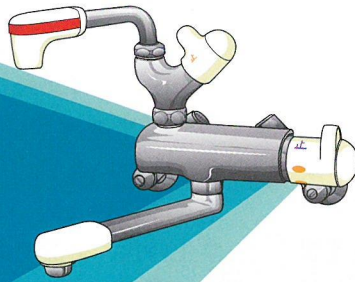
(東京第1営業Gマネージャー 高橋真一郎)

給湯の質

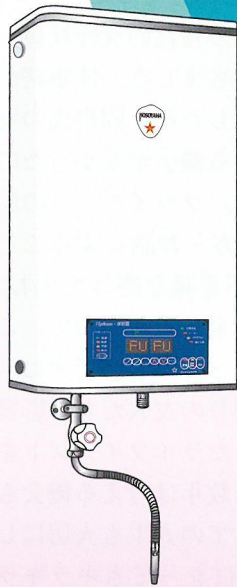
HOSOYAMA



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

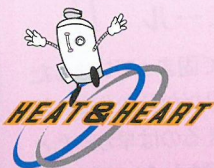
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

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 真方ビルD号室 | TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257 |
| 新潟営業所 | 〒950-0916 | 新潟市米山1-5-5 | TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833 |
| 仙台出張所 | 〒981-0916 | 仙台市青葉区青葉町5-3 | TEL 022(272)0909 FAX 022(275)9473 |

CONTENTS

INTERVIEW 年 頭 所 感

- 9 厨房女子が行く！(49) ————— エレクター(株)
14 ————— 経済産業大臣・世耕 弘成
————— 国土交通大臣・石井 啓一

工 業 会 関 係

- 30 第40回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
32 本年も国民の食を支え、発展させる役割を果たす
————— 2019年新春賀詞交歓会

支 部 だ よ り 法 律 相 談

- 34 「第19回厨房設備機器展」開催のご案内
37 団体賠償責任保険制度のご案内
38 2018年版「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨
42 消費税軽減税率制度説明会が開催される
42 北海道支部が講習会・合同忘年会を開催
44 事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所
「会社法の基礎知識(6) 会社の合併」
————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡 正高/安本 樹

E S S A Y

- 46 映画の見どころ・台所(56)
『地上より永遠に』
————— 映画史・食文化研究家 斉田 育秀

衛 生 管 理

- 48 小倉朋子の食・心・美 Part.2(20)
バレンタインデーから世相を考える
————— (株)トータルフード 小倉 朋子

厨 房 業 界

- 49 やるKEY HACCP [実践編] (7)
「加熱しても死なない菌」
————— スタジオワーク(合) 上田 和久

厨房業界関連情報

- 53 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」(4)
「シニアマーケットとケアフード～高齢化へのストーリー～」
————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 坂口 もとこ
59 最新外食トレンド2019(2)
「平成30年の外食産業の動向」
————— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳

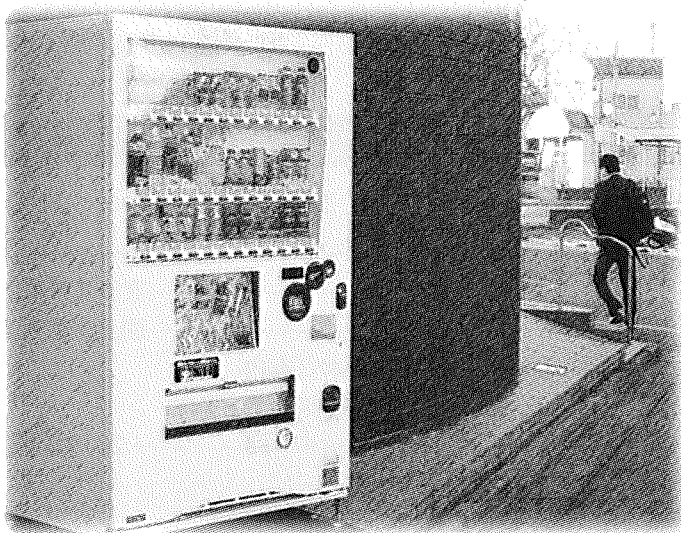
- 12 旬に想う[缶コーヒー] ————— 杜子旬(佐藤 達樹)
13 巻頭によせて[座右の銘] ————— 伊藤産業(株) 伊藤 晴輝
31 工業会だより
62 INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
63 図書料金表
64 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
66 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
68 会員一覧
70 奥付[広告掲載企業名]

旬に想う

缶コーヒー

杜子旬

寒さの厳しい季節、屋外で撮影をしていると、体が芯から冷えてくる。そんな時にうれしいのが、温かい飲み物を提供してくれる自動販売機だ。少し数が多い気もしないでもないが、思い立った時に手軽に飲み物が買えるのはありがたい。



中でも温かい缶コーヒーは、私にとって撮影中に一息つかせてくれる、なくてはならない存在だ。



まずは開ける前に手を温める。そしてプルタブを開け、立ち昇る湯気に癒されながら缶を傾け、温かいコーヒーを流し込む。その瞬間、体が温まるのと同時に、普段あまり目にする事のない景色が目飛び込んでくる。自然と上に向けた目に映るのは、ビルの谷間からのぞく、思いがけず青くきれいな空だったり、葉を落とした冬の樹だったり。



目を上に向けた。たったそれだけのことなのに、そこには知らなかった景色がある。物事をいろいろな視点で見るのは改めて大切なことだなと、缶コーヒーを飲みながら想った。

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。

座右の銘

伊藤産業(株) 伊藤 晴輝

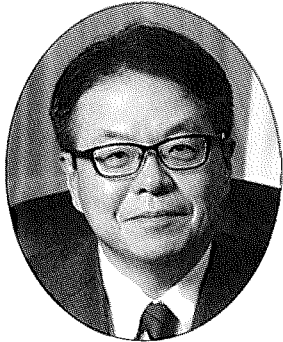
「座右の銘は何ですか？」と聞かれると、困ってしまいます。

そもそも座右の銘の「座右」ってどういう意味なのだろうと、調べてみました。意味としては諸説あるようですが、「傍らに常に置いておくもの」という意味のようです。よって、「座右の銘」とは「常にその人の心に留めておき、自分の励ましや戒めとする言葉のこと」ということになるそうです。自分の励ましや戒めとする言葉はいろいろあり、常に心に留めておく一つと言われると、正直選べません。その時の心境や置かれた状況によって、自分を励ましたり戒めたりする言葉は異なるように思えるからです。ですので、「座右の銘は何ですか？」と改めて聞かれると困ってしまう次第なのですが、かと言って「特にありません」と言うと、思慮の浅い、芯のない人間と思われてしまいそうなので、そのような時は、私の中で比較的登場回数が多い「人間万事塞翁が馬」という言葉を選ぶようにしています。これはご存知の通り、「人生の幸・不幸は予測しがたく、幸運も喜ぶに足らず、不幸もまた悲しむにあたらな」との例え」という意味です。自分の人生を振り返ってみると(まだまだ折り返し地点くらいですが)、当然ですが、決して良いことばかりのキラキラ人生ではありませんでした。楽しいことや良いこともありましたが、まさに人生ドン底と思っていた時もありました。この度、これまでの人生で「これはつらかった……」と思ったことをリストアップしてみました。内容についてはとても恥ずかしくて言えたものではありませんし、二度と経験したくないものばかりですが、過ぎ去った今となっては、どれも必要な経験だったと改めて思います。つらい経験が糧となり、その後の良い結果につながったものもありますし、つらい経験をすることで、少々精神が図太くもなりました。

昨年の夏、とある集まりがあり、出張で遠方に行っておりました。夕方くらいに会社から「雨がすごいです。危険なので全員帰宅させていいですか？」という電話がありました。すぐに九州まで帰れる距離ではないので、心配ながらも次の日に戻り、会社に行ってみると、倉庫は見事に水浸しでした。暑い中、従業員の皆さんには後片付けをがんばってもらいました。幸い人的被害はなく、物的損害のみでしたが、それでもやはりいろいろと大変でした。そんなことがあって、災害に対する普段からの備えの大切さを学びました。これもまた災害被害により得られた教訓であり、この経験はまた何らかの形で役に立つだろうと思います。

これからの人生の後半戦、いろいろなことがあると思いますが、苦しいことがあれば「死ぬこと以外はかすり傷」と思い、物事がうまく進まない時は「石の上にも三年」の精神で臨み、最後は「人間万事塞翁が馬」と自分に言い聞かせて、その時々で自分に都合良く、「座右の銘」をうまく使いこなしながら過ごして行こうと思います。

平成31年経済産業大臣年頭所感



経済産業大臣
世耕 弘成

はじめに

- ◇平成31年の新春を迎え、謹んでお慶び申し上げます。
- ◇この30年間で、経済・社会構造は大きく変化しました。そしてその変化は、今尚、大きなうねりとして続いています。
- ◇例えば、企業を取り巻く競争環境は劇的に変化しています。第4次産業革命により、AIやIoT、ロボット技術が進展。従来の、産業ごとのモノ売りだけではなく、こうした技術を活用した、業種を超えたサービスとの連動が拡大しています。また、所有ではなく共有という消費者マインドの変化とシェアリングサービスの台頭は、既存のビジネスモデルに変革を迫っています。
- ◇通商政策を取り巻く環境も大きく変化しています。多くの国々が、グローバル化、国家主権、民主主義のトリレンマに直面し、外交と内政の難しいかじ取りを迫られています。こうした中、世界的に保護主義的な動きが広まり、貿易摩擦などの問題が発生するのと同時

に、データ流通や電子商取引など、新たな国際枠組みが求められる分野が生まれています。

- ◇さらに、経済・社会の基盤も、変化の必要に迫られています。例えば、2020年から適用されるパリ協定は、今世紀後半に温室効果ガスの排出を正味ゼロにすることを目指すとされており、エネルギー政策には、脱炭素化がより強く求められています。また、少子高齢化をはじめとする経済、社会構造の変化により、労働人口の減少や生産性向上の必要といった課題への対応が必要になっています。
- ◇以上を踏まえ、経済産業省としては、大きく5つの取組を進めていきます。

「Connected Industries」の実現

- ◇1つ目に、変革する競争環境の中で勝ち残り、世界をリードしていく企業を後押ししていきます。そのために重要なことが4点あります。
- ◇まずは、「Connected Industries」の実現です。このコンセプトは、データを介して、様々な繋がりが生まれることで、新たな産業や付加価値の創出、社会課題の解決につなげていくものです。例えば、日本の強みはものづくりの現場にある、と言われますが、日本の製造業は深刻な人手不足に直面しています。こうした現場に、AI、IoTなどの技術を導入することで、人材育成や技能の伝承などを実現していきます。
- ◇これまで、Connected Industries重点5分野を設定し、各分野でのデータ共有や、AIなどによるデータ利活用の取組を進めてきました。引き続き、IoT投資に対する法人税減税などを通じ、データ連携を推進します。
- ◇次に、IT人材の育成やサイバーセキュリティの確保といった、データの利活用を進める上

での基盤の整備です。IT人材の育成については、第四次産業革命スキル習得講座認定制度を活用し、データサイエンスやサイバーセキュリティなどの社会人のリカレント教育を進めます。また、サプライチェーン全体でサイバーセキュリティを確保するための指針を策定し、産業への実装を進めます。

◇世界で活躍するスタートアップを生み出すことも不可欠です。有望な技術やサービスを提供するスタートアップを、J-Startup企業として選定した上で、大企業との連携や、国内外のスタートアップイベントへの出展を支援し、グローバル展開の後押しをします。また、政府調達のパネルを広げ、これまで限定的だったスタートアップの採択を増やし、その活躍の場を更に拡大させます。

◇最後に、知的財産権制度の強化です。新しい技術や市場のサービス化に対応し、スタートアップをはじめとするイノベーションの促進にこれまで以上に貢献できるよう、インターネット上の画像など新たなデザインの保護や、知財訴訟制度の充実を図っていきます。

通商・対外経済

◇2つ目に、国内政治・経済問題に起因して、世界的に保護主義の動きが広まる中、日本としては、自由で公正な国際ビジネス環境構築のため、様々な取り組みを進めます。

◇まず、TPP11の更なる拡大を目指します。また、2月1日に発効する日EU・EPAを含め、EPAを活用した中堅・中小企業の海外展開を積極的に支援します。RCEPについては、今年中の妥結を目指して交渉を進めていきます。

◇WTO改革の議論や、有志国間での電子商取引についてのルール形成を、日米欧の三極貿易大臣会合や、我が国が議長国となる今年6月

のG20を活用し、主導します。

◇米国とは、貿易・投資の更なる拡大に加え、インフラやエネルギー、デジタルの分野で協力を推進し、両国の関係を更に深化させます。

◇中国とは、首脳会談の成果を踏まえ、幅広い分野での経済関係の強化を図ります。昨年開催された「日中第三国市場協力フォーラム」を手始めに、国際スタンダードに基づいた民間企業のビジネス展開を後押しします。

◇日露関係については、これまでに、8項目の「協力プラン」の下で、150件以上の民間プロジェクトが生まれ、その半数以上で具体的なアクションが始まっています。さらに労働生産性向上やデジタル経済分野での協力に取り組み、日露経済関係の深化に取り組んでまいります。

中小企業・小規模事業者への支援・消費増税対策

◇3つ目に、経営者の高齢化や人手不足といった深刻な課題に直面する、中小企業・小規模事業者への支援を行います。

◇法人の事業承継税制の抜本的な拡充に続き、今年は、10年間限定で、個人事業者の事業承継における贈与税・相続税の負担をゼロにする制度を創設します。また、設備投資やITツール導入、販路開拓の支援など、生産性向上に資する幅広い取組を切れ目なく行います。

◇昨年相次いだ自然災害の教訓を踏まえ、事業者による防災・減災対策を促進するため、立法措置を視野に税制・予算を含めた支援措置を講じます。

◇今年の10月1日から、消費税率が現行の8%から10%に引き上げられる予定です。国民生活や経済活動に混乱が生じることのないよう、あらゆる施策を総動員します。

◇具体的には、昨年11月に公表した柔軟な価格設定に関するガイドラインを周知するとともに、需要の落ち込みを抑えるよう、中小・小規模事業者へのキャッシュレス対応やポイント還元等を支援するほか、商店街の支援を行います。また、軽減税率制度に円滑に対応できるようにレジ・システム補助金の措置や周知・広報を実施するとともに、転嫁Gメンを増員し、転嫁対策に万全を期します。

全世代型社会保障の実現

◇4つ目に、人口減少などの社会構造の変化に対応するため、全世代型社会保障の実現に向けた政府全体の取組に貢献していきます。昨年9月には、産業構造審議会に2050経済社会構造部会を設置し、高齢者活躍の場の整備や中途採用の促進、保険者による生活習慣病・認知症予防の促進について議論を始めました。厚生労働省とも協力し、未来投資会議での議論を通じて全世代型社会保障の実現に取り組みます。

エネルギー政策の推進

◇5つ目に、変化に対して柔軟、強靱なエネルギー政策を構築します。北海道胆振東部地震における大規模停電の教訓を踏まえ、地域間連系線の強化や、燃料供給インフラへの自家発電設備の導入を含む対策を講じ、強靱なエネルギー供給体制を構築していきます。

◇次に、地球温暖化対策も重要です。環境と経済成長との好循環を実現し、日本が世界のエネルギー転換・脱炭素化を牽引するためには、従来の延長にないイノベーションの創出が不可欠です。「企業の脱炭素化の取組を「見える化」することでグリーン・ファイナンスを活性化する」。「さらに環境性能に優れた製品や技術の海外展開を促進することで世界全体の排

出削減に貢献する」。そうした決意の下、成長戦略として、パリ協定に基づく長期戦略を策定します。

◇そのためには、新しい技術のイノベーションが不可欠です。日本が世界のトップを走る水素技術について、各国と連携した技術開発や規制見直しを進めるため、昨年10月に、世界初の水素閣僚会議を日本で開催し、東京宣言を発出しました。再生可能エネルギーについても、主力電源化に向け、昨年成立した新法に基づく洋上風力発電の新たな展開にチャレンジします。さらに、原子力については、小型炉を含む海外の開発動向も踏まえながら、官民を挙げて安全性の向上などを実現するイノベーションを推進していきます。

福島復興

◇時代の変化にかかわらず、福島の復興と、安全かつ着実な廃炉・汚染水対策は、経済産業省の最重要課題です。廃炉・汚染水対策については、「中長期ロードマップ」に基づき、安全確保の最優先・リスク低減重視の姿勢を堅持しつつ、地域・社会とのコミュニケーションを一層強化しながら進めていきます。

◇既に帰還困難区域を除くほとんどの地域で避難指示が解除され、残る区域においても新たなまちづくりが始まるなど、復興・再生に向けた動きが着実に進んでいます。こうした流れを本格的な福島の復興につなげていくためには、生活の再建と産業の復興が必要です。引き続き、官民合同チームによる事業・なりわいの再建に向けたきめ細かな支援や、福島イノベーション・コースト構想の推進による新たな産業基盤の構築を進めます。

結言

◇昨年11月には、2025年の国際博覧会について、大阪・関西で開催されることが決定しました。今後は、万博を成功させるため、政府、自治体、経済界が一体となり、オールジャパンで準備を進めていきます。また、今年6月に、G20が日本で初めて開催されます。さらに、9月にはラグビーワールドカップが、加えて来年は東京オリンピック・パラリンピックが開催されるなど、日本が世界から注目を浴びる機会が立て続けにあります。だからこそ、山積する国内外の課題に対して、日本が他国に先駆けて、新たな一步を踏み出すことが重要です。

◇先が見通せない時代だからこそ、最初の一步を踏み出すには、強い突破力が求められます。今年、「亥(いのしし)」年。経済産業省の職員一丸となって、思い切った挑戦ができるよう、「亥」のような突破力をもって、職務に邁進してまいります。日本が大きな変革の時代を乗り越え、飛躍できる1年になるよう、願っております。

◇皆様は、より一層の御理解と御支援を賜いますよう、よろしくお願い申し上げます。

平成31年 元旦

新年の挨拶



国土交通大臣
石井 啓一

平成31年という新しい年を迎え、謹んで新春の御挨拶を申し上げます。

昨年10月に第4次安倍改造内閣が発足し、引き続き、国土交通大臣の任に当たることとなりました。本年も国土交通行政に対する皆様の変わらぬ御理解と御協力を宜しくお願い申し上げます。

昨年も平成30年7月豪雨、台風21号、北海道胆振東部地震など、各地で多くの自然災害が発生しました。これらの災害により犠牲となられた方々に対して謹んで哀悼の意を表しますとともに、被害にあわれた方々に心よりお見舞い申し上げます。被災地の方々が一日も早く元の暮らしを取り戻していただけるよう、引き続き総力を挙げて取り組んでまいります。

東日本大震災から本年の3月で8年が経過します。被災地では復興への確かな歩みが見られますが、今もなお多くの方々が避難生活を続けられております。平成32年度までの復興・創生期間の総仕上げに向け、一刻も早く生活や生業が再建できるよう、引き続き、全力で取り組んでまいります。

気候変動の影響により更なる頻発・激甚化が懸念される自然災害等から国民の安全・安心を

確保することは、国土交通行政の重要な使命です。昨年の一連の災害を踏まえ、政府は重要インフラの緊急点検を行い、12月14日、「防災・減災、国土強靱化のための3か年緊急対策」をとりまとめました。国土交通省としてこれに集中的に取り組み、ソフト・ハードの両面からの災害時のインフラ機能の確保等に万全を期してまいりたいと思います。

また、危機管理面での対応、交通の安全・安心確保への対応等に引き続き、しっかりと取り組んでまいります。

人口減少・超高齢化社会を迎えた我が国では、働き手の減少を上回る生産性の向上によって潜在的な成長力を高め、新たな需要を掘り起こすことは極めて重要です。そのため、国土交通省のあらゆる分野で進められている「生産性革命」を更に推進し、本年を生産性革命「貫徹の年」と位置づけ、成果として結実させていきます。

国土交通省では、平成28年から生産性向上につながる先進事例を「生産性革命プロジェクト」として選定し、着実に取組を進めてきました。本年からは、この「生産性革命プロジェクト」を新たなステージに昇華させ、AIやIoT等を活用して安全・快適なまちづくりを進める「スマートシティ」の推進など、新たな取組にもチャレンジしてまいります。

本年10月1日に消費税率の引上げが予定されていますが、需要変動の平準化、景気変動の安定化のための対策として、住宅ローン減税の控除期間の10年から13年への延長及び一定の性能を満たす住宅を対象にした新たなポイント制度の創設を追加的に行うこととなりました。既に措置することが決定しているすまい給付金の拡充などの対策とあわせて、経済に影響を及ぼすことのないよう、万全を期してまいります。

また、昨年の臨時国会において、新たな外国人受入制度を含む「出入国管理及び難民認定法及び法務省設置法の一部を改正する法律」が成立しました。本制度により、現場における担い手を確保することに資するものと期待しております。

昨年の訪日外国人旅行者数は6年連続過去最

高を達成し、初めて3000万人を突破しました。本年も、「明日の日本を支える観光ビジョン」に掲げた2020年4,000万人、その消費額8兆円等の目標達成に向けて、真の観光立国が実現できるよう取り組んでまいります。

さらに、経済の好循環を拡大するとともに、アベノミクスの成果を全国津々浦々に浸透させ、地域においても成長と好循環を実感できるようにするため、コンパクト・プラス・ネットワークの推進、人生100年時代等に対応した居住環境の整備に取り組んでまいります。

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催は、東京をはじめ各地域の魅力を発信する絶好の機会です。大会の開催がいよいよ来年に迫ってきましたが、海上警備を含むセキュリティ対策、首都地域の防災対策や渇水対応の強化、円滑な輸送の確保など、大会の成功に万全を期してまいります。また、訪日外国人旅行者、障害者、高齢者等にとっても安全・安心なユニバーサルデザインの街づくりや「心のバリアフリー」に取り組み、未来志向の交通・まちづくりを積極的に推進します。

さらに、昨年11月には、2025年国際博覧会の大阪開催が決定されました。世界に日本をアピールする絶好の機会であり、我が国経済にとっても大きな意義を有するものと考えています。今後、会場へのアクセス環境の整備等、政府一丸となって必要な取組を進めてまいります。

被災地の復旧・復興

(東日本大震災からの復興・創生)

東日本大震災からの復興の加速は、政府の最優先課題の一つです。発災当初は約47万人に上った避難者は減少しましたが、昨年11月時点でもなお約5万4千人の方々が避難生活を続けられております。一刻も早く生活や生業が再建できるよう、引き続き総力を挙げて取り組んでまいります。

復興道路・復興支援道路は、被災地復興のリーディングプロジェクトとして早期整備を推進し

ており、三陸沿岸道路の仙台～宮古は、気仙沼市内を除き平成31年度までに開通、東北中央道の相馬～福島は、平成31年度までに常磐自動車道との接続を目指し、整備を推進します。また、常磐自動車道については、復興・創生期間内での一部四車線化の完成を目指すとともに、大熊IC・双葉ICの整備を推進してまいります。

JR山田線については、三陸鉄道に運営移管し、本年3月23日の運転再開を予定しております。また、JR常磐線については、平成31年度末までに残る不通区間である浪江駅～富岡駅間の運転再開を目指しています。本年も、一日も早い全線開通に向けて取り組んでまいります。

港湾関係では、東日本地域のエネルギー供給を支える拠点として、小名浜港の国際物流ターミナル整備を、平成32年度の完成に向け推進してまいります。

住宅再建・復興まちづくりについても引き続き、「住まいの復興工程表」に沿って災害公営住宅の供給支援や高台移転を推進してまいります。

観光関係では、風評被害を払拭するため、「東北6県の外国人宿泊者数を2020年150万人泊」の実現に向け、東北観光復興対策交付金による地域の取組への支援、海外市場向けに東北の魅力を発信する集中的なプロモーションを行います。特に福島県においては、国内プロモーションや教育旅行の再生に向けた取組への支援に取り組んでまいります。

(平成30年7月豪雨、台風21号、北海道胆振東部地震等の相次ぐ大規模自然災害からの復旧・復興)

昨年も、平成30年7月豪雨、台風21号、北海道胆振東部地震など、大規模な自然災害が相次ぎ、防災・減災の取組の重要性が再認識される1年となりました。これらの自然災害により、地方公共団体が管理する公共土木施設において、多くの被害が発生しました。国土交通省としては、被災自治体が早期に災害復旧事業に着手できるよう、被災直後のTEC-FORCE(緊急災害対策派遣隊)による被害状況の調査や、災害査

定の効率化等の支援を行い、迅速に災害査定を実施していくとともに、再度災害防止対策にも取り組んでまいります。

平成30年7月豪雨及び北海道胆振東部地震では、関係団体と連携した応急的な住まいの情報提供を行い、公営住宅やUR賃貸住宅の空室提供や、応急仮設住宅の供給を支援しました。今後、被災者の住まいの再建方法や再建場所の意向把握等を進め、住宅金融支援機構の災害復興住宅融資を通じて、自宅の再建・補修や災害公営住宅等の整備について支援してまいります。

道路分野においては、集中豪雨による土砂災害や冠水などにより、多数の道路が被災しましたが、高速道路及び直轄国道については、全区間で通行を再開しております。引き続き被災箇所の本復旧を進めるとともに、被災時の救急救命活動を支える道路ネットワーク機能を確保するため、道路法面・盛土対策や冠水対策等に取り組んでまいります。

関西国際空港については、台風21号により旅客ターミナルや滑走路が浸水するなど大きな被害を受けましたが、被災から3日後の9月7日には第2ターミナルが一部再開、14日には第1ターミナルが一部再開し、21日には旅客ターミナルが全面再開されました。関西国際空港連絡橋については、本年のゴールデンウィークまでに、連絡橋を完全復旧することを目標に作業を進めます。

観光分野では、上記の関西国際空港の復旧に加え、JNTOコールセンターの365日、24時間の多言語対応体制の確立など、関係省庁・機関とも連携し、様々な場面における外国人旅行者の情報入手手段の多重化を図り、災害等の非常時においても外国人旅行者が安心して我が国を旅行できるよう緊急対策を決定しました。また、西日本における「ふっこう周遊割」や北海道における「ふっこう割」による宿泊料金の低廉化の支援等を実施しており、今後も更なる観光需要の回復、増加に繋げるため各施策を引き続き着実に実施してまいります。

鉄道分野では、平成30年7月豪雨の影響による斜面崩壊などにより、多くの路線が被災しま

した。被災した鉄道について、道路や河川などの関連事業と連携して、早期復旧を図る取組などを実施しました。引き続き、被災した鉄道が早期に円滑に復旧できるよう必要な措置を講じてまいります。

港湾分野においては、平成30年7月豪雨の被災地域である呉港にて、国が港湾管理者の要請を受けて港湾管理を初めて代行し、漂流物の回収等を実施しました。また、台風21号の高潮による神戸港コンテナターミナルの浸水、北海道胆振東部地震による苫小牧港における液状化等の被害の発生に伴い、緊急点検を実施した結果を踏まえ、全国の主要な港湾のターミナル等において浸水対策、耐震対策等の緊急対策に注力していきます。

(熊本地震からの復旧・復興)

また、熊本地震が発生してからおよそ2年9ヶ月が経過しましたが、生活再建の支援にあたり、被害にあわれた方々の気持ちに寄り添いながら、災害公営住宅の供給支援等、恒久的な住まいの確保に取り組んでおります。大きな被害を受けた阿蘇大橋地区については、国道57号北側復旧ルート、国道325号阿蘇大橋の2020年度での全線開通を目標に復旧を進めています。また、JR豊肥線や南阿蘇鉄道については、運転を見合わせている区間の復旧工事が進められております。引き続き、国土交通省の持つ技術力を結集し、一日も早い復旧に努めてまいります。

国民の安全・安心確保

(防災・減災対策)

今後、気候変動の影響により頻発・激甚化が懸念される水害・土砂災害・濁水被害、切迫する巨大地震・津波災害や火山噴火等にも備えるため、防災・減災対策をさらに強化する必要があります。昨年発生した豪雨等でも、これまでに整備した施設が確実に効果を発揮し被害を防止・軽減しており、こうした事前防災対策が重要です。政府は、昨年の一連の災害を踏まえ、重

要インフラの緊急点検を行い、12月14日、「防災・減災、国土強靱化のための3か年緊急対策」をとりまとめました。国土交通省では、重要インフラの総点検の結果などを踏まえ、ソフト・ハードの両面から67項目の緊急対策を行ってまいります。具体的には、ソフト対策として、災害時に命を守るため、ハザードマップ等による必要な各種リスク情報の徹底的周知や外国人旅行者等への情報提供体制の確保など国民等の安全確保に資する体制強化等、ハード対策として、河川・砂防等の防災のための重要インフラの機能強化等により大規模な浸水・土砂災害・地震・津波・火山噴火等による被害の防止・最小化等を図るとともに、道路・鉄道・港湾・空港等の国民経済・生活を支える重要インフラの機能強化等により、命を守るための災害時の避難や救助、1日でも早く平常の暮らしや経済活動を取り戻すための迅速な復旧・復興に不可欠な交通ネットワークの確保等、ソフト・ハードの両面からの「防災・減災、国土強靱化のための3か年緊急対策」に集中的に取り組んでまいります。

平成20年4月に創設されたTEC-FORCEは、これまで東日本大震災をはじめ、平成30年7月豪雨や北海道胆振東部地震など、全国の91の災害に対してのべ7万8千人を超える隊員を派遣し、被災状況の早期把握や道路啓開など、全力で被災自治体の支援にあたってまいりました。今後、TEC-FORCEの活動をマネジメントする機能の強化やTEC-FORCE隊員を支援できる民間の人材の確保など、TEC-FORCEの体制・機能の拡充強化に努めてまいります。

気象庁では、昨年5月1日にTEC-FORCEの気象・地象情報提供班として活動する「気象庁防災対応支援チーム」(JETT: JMA Emergency Task Team)の運用を開始しました。平成30年7月豪雨、北海道胆振東部地震等の際に派遣され、地方公共団体や各機関の防災対応を支援しました。平成31年度には、JETTを派遣するための体制の強化を計画しております。加えて、平時には地方公共団体の防災担当者が避難勧告の判断等の防災対応を実践的に学習できる「気象防災ワークショップ」を一層推進するなど、地方公共

団体の防災対応力の向上をよりの確に支援してまいります。

切迫する南海トラフ巨大地震や首都直下地震に対しては、「国土交通省南海トラフ巨大地震対策計画」及び「国土交通省首都直下地震対策計画」に基づき、無電柱化の推進や緊急輸送道路における橋梁、住宅・建築物等の耐震化、ブロック塀等の安全確保等により、大規模地震への対応力の向上を図ります。また、「東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催に向けた首都直下地震対策ロードマップ」に基づき、列車の行き先案内の多言語化や防災ポータルによる防災情報の一元化・多言語化等の対策等を実施し、首都地域の防災対策に万全を期してまいります。

昨年10月に判明した免震・制振装置における大臣認定等への不適合は、建築物の所有者等に不安を与え、かつ建築物の安全・安心に対する国民の信頼を揺るがす行為であり、極めて遺憾です。国土交通省では、「免震材料及び制振部材に関する外部有識者委員会」において、昨年11月より同様の事案の発生を防止するため必要な対策を検討しているところです。また、引き続き各社を指導し、所有者等の安心の確保と再発防止の徹底について厳正に対処して参ります。

(将来を見据えたインフラ老朽化対策の推進)

我が国では、高度経済成長期以降に整備したインフラが今後一斉に老朽化すると見込まれることから、インフラ長寿命化計画(行動計画)に基づく計画的な維持管理・更新に引き続き取り組めます。

また、社会資本メンテナンス元年(平成25年)以降の取組の実績や新たな知見等を踏まえ、今後30年後までの維持管理・更新費の推計を行ったところ、「事後保全」から「予防保全」へ切り替えることによる費用の縮減効果が大きいことが分かりました。今後、予防保全の考え方を基本としたインフラのメンテナンスを国、地方公共団体などが一丸となって着実に進めるとともに、新技術やデータの積極的活用、集約・再編等の取組による効率化を図り、持続的・実効的なイ

ンフラメンテナンスの実現を目指します。

さらに、「インフラメンテナンス国民会議」の活動を通じて、新技術の開発・社会実装を後押しするなど、メンテナンス産業の育成・活性化を図るとともに、全国10地域に設立した地方フォーラムを活用し、地方への展開を一層強化してまいります。あわせて、優れた取組や技術開発を「インフラメンテナンス大賞」において表彰し、広く共有してまいります。

(交通の安全・安心の確保)

平成28年1月の軽井沢スキーバス事故を受け、平成29年度から33年度までの間、すべての貸切バス事業者の安全管理体制を確認することとしており、本年度も引き続き貸切バス事業者をはじめ運輸事業者に対して運輸安全マネジメント評価を実施し、輸送の安全の確保に取り組んでまいります。

自動車分野では、平成29年9月以降、複数の自動車メーカーにおいて型式指定車の完成検査に係る不適切事案が発覚したことを受け、昨年、完成検査の記録の書き換えをできなくする措置の義務化や勧告制度の創設などを行いました。これに加え、経営層などに対する取組状況の聴取や効果的な監査の実施に取り組むなど、適切な完成検査の確保を図ってまいります。

また、平成6年度及び7年度に自動車損害賠償責任再保険特別会計(現自動車安全特別会計)から一般会計に繰り入れられた積立金については、平成30年度の23.2億円に引き続き、平成31年度予算において37.2億円に拡充されて繰り戻されることとなりました。今後も引き続き、繰戻額の増額と積立金の取崩額の着実な縮減を図るとともに、被害者救済対策等の一層の充実に取り組んでまいります。

道路分野では、道路の防災性の向上、安全性・快適性の確保等の観点から、昨年策定した「無電柱化推進計画」に基づき、低コスト手法の普及や新設電柱の立地制限の拡大など様々な施策に取り組み、無電柱化を推進してまいります。台風21号の暴風による電柱倒壊を踏まえ、市街地の緊急輸送道路のうち電柱倒壊の危険度が高い区

間について無電柱化を推進してまいります。

昨年2月、福井県の国道8号で大規模な車両滞留が発生したことを受け、除雪体制を強化するとともに、従来であれば通行止めとなる状況においてもチェーン装着車両を対象として通行を可能とする制度を導入するなど、大雪時の道路交通確保に向けた対策を推進します。

高速道路での事故による死者数は依然として毎年約200人を数えています。このため、高速道路の四車線化等を計画的に進めるほか、逆走事故対策として、大型矢印路面標示やラバーポール設置等の対策を継続するとともに、逆走検知などの新技術を活用した対策にも取り組んでまいります。

踏切については、ソフト・ハード両面から地域の実情に応じた対策を実施するとともに、大阪北部地震での教訓を踏まえ、長時間遮断時に優先的に開放する踏切への指定等や踏切の立体交差化を推進してまいります。

また、自転車活用推進計画に基づき、私を本部長とする自転車活用推進本部を中心に、政府一体となって、自転車通行空間の計画的な整備、シェアサイクルの普及促進、サイクルツーリズムの推進等、自転車の活用の推進に向けて取り組んでまいります。

鉄道分野では、平成28年12月に発生した新幹線の台車にき裂等が生じる重大インシデントなど社会的影響の大きい鉄道の輸送トラブルが続けて発生したことを踏まえ、「鉄道の輸送トラブルに関する対策のあり方検討会」を開催し、昨年7月に必要な対応策などをとりまとめました。その結果を踏まえ、新幹線をはじめとする鉄道の安全・安定輸送の確保に向けた取組を進めてまいります。

また、昨年9月の台風の来襲に備え、鉄道事業者各社が行った「計画運休」の対応等について、関係者が情報共有を行うとともに今後の計画運休のあり方等について検討を行うため、「鉄道の計画運休に関する検討会議」を開催し、計画運休の実施や運転再開にあたっての安全確認、利用者への情報提供に係る中間とりまとめを行いました。今後は、地方自治体への情報提供の仕

方や計画運休する時間の表現方法、計画運休の際の振替輸送のあり方等について、引き続き検討を行ってまいります。

さらに、近年の豪雨災害の頻発化・激甚化を受けて、鉄道事業者が行う河川橋りょうの流失・傾斜を防止するための対策や鉄道に隣接する斜面からの土砂流入を防止するための対策を支援してまいります。

航空分野では、日本貨物航空における不適切な整備処置や整備記録の改ざんを受け、昨年7月、同社に対し事業改善命令等を行い、必要な再発防止策の報告を指示しました。また、昨年10月、運航乗務員の飲酒に関する不適切事案の発生を受け、「航空従事者の飲酒基準に関する検討会」を設置し、昨年12月、アルコール濃度に係る数値基準の新設や検査機器によるアルコールチェックの義務付けなどの基準案を取りまとめました。本年も、航空の安全に対する信頼をできる限り早急に回復できるよう、必要な措置を講じてまいります。

また、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会等の大規模イベントの開催を目前に控え、セキュリティ確保に向けた政府全体の取組の中で、国土交通省としても、特にソフトターゲットのテロ対策について省内横断的な検討体制において、引き続き取組を推進してまいります。空港では、ボディスキャナーなど、先進的な保安検査機器を導入し、保安検査の高度化を図ってまいります。

(戦略的海上保安体制の構築等の推進)

尖閣諸島周辺海域での中国公船による領海侵入に加え、日本海大和堆周辺海域における多数の北朝鮮漁船による違法操業が確認されたほか、昨年北朝鮮からのものと思料される木造船の漂流・漂着件数が過去最大となるなど、我が国周辺海域を取り巻く状況は益々厳しさを増しています。海上保安庁では、尖閣諸島周辺海域の領海警備に万全を期すとともに、日本海側のしょう戒体制を強化し、不審事象の早期発見等に努めております。本年も「海上保安体制強化に関する方針」に基づく体制強化を着実に進め、領

土・領海を堅守し、国民の皆様が安全・安心に暮らすことができる平和で豊かな海を守り抜いていく所存です。

力強く持続的な経済成長の実現

(生産性革命「貫徹の年」)

人口減少・超高齢化社会を迎えた我が国では、働き手の減少を上回る生産性の向上によって潜在的な成長力を高め、新たな需要を掘り起こすことは極めて重要です。そのため、国土交通省のあらゆる分野で進められている「生産性革命」を更に推進し、本年を生産性革命「貫徹の年」と位置づけ、成果として結実させていきます。

建設現場の生産性向上を目指すi-Constructionについては、土工、舗装工、浚渫工、維持管理分野、建築(官庁営繕)分野等へのICTの導入を拡大するとともに、積算基準の改定や自治体発注工事に対する専門家の派遣等、自治体や中小企業が更にICTを導入しやすくなるような環境整備を推進しております。本年は、道路工事であれば、土工や舗装工などの工事の一部だけでなく、地盤改良工や付帯構造物工などへICT導入拡大を進め、一つの工事全体で3次元データやICT等の新技術を一貫して活用できる基準等の整備を行います。さらに、3次元データ等を活用してi-Constructionの取組をリードするモデル事務所を設置し、設計から維持管理までの先導的な3次元データの活用やICT等の新技術の導入を加速化して参ります。また、中小企業等のICT活用の普及・促進に向けた環境整備や、コンクリートの施工の効率化、国庫債務負担行為の活用等による施工時期等の平準化についても着実に取組を進めて参ります。

また、実用段階に達していない新技術の導入・促進等に取り組むとともに、建設現場のデータのリアルタイムな取得・活用などの革新的技術を導入・活用するモデルプロジェクトを始動するなど、建設現場への一層の新技術の導入を推進しております。また、平成30年度補正予算による政府出資金を活用し、国土強靱化、生産性

向上等に資する革新的技術の公共事業等への活用を推進すべく、産学連携、産産連携による研究開発の支援を検討しています。

今後はこれらの取組の中で取得、活用される構造物の3次元データや地形、地盤情報等を集約・共有し、サイバー空間上に国土を再現するインフラ・データプラットフォームの構築を進めます。このプラットフォームと防災や交通、民間や自治体のデータなどを連携し、行政サービスの高度化や官民連携による新しい産業やサービスの創出を図って参ります。

道路分野においては、ETC2.0等のビッグデータを活用し、渋滞箇所の状況をきめ細かく把握・整理し、効果的なピンポイント渋滞対策を引き続き推進してまいります。また、高速道路において、混雑状況に応じた戦略的な料金体系を検討してまいります。

不動産市場については、ESG(環境・社会・ガバナンス)投資などの考え方に沿った中長期的な投資を多様な投資家から呼び込む環境整備を行うなど、2020年頃にリート等の資産総額を約30兆円にする政府目標の達成に向けた取組を進めてまいります。

都市分野においては、民間事業者による都市公園の活性化(Park-PFI)、民間都市開発に伴う帰宅困難者用一時滞在施設等の確保やBCD(業務継続地区)の整備促進、スタートアップ企業を支援する創業支援施設等の創出など、「官民ボーダレス化」などによる魅力と競争力を備えた都市空間の創造に取り組んでまいります。

河川分野においては、地域の経済活動・社会活動の生産性を向上させるため、既存の河川空間や堤防整備等により新たに生じる河川空間の民間事業者による活用を推進してまいります。

港湾分野においては、コンテナターミナルにおいて、世界最高水準の生産性と良好な労働環境を有するAIターミナルを実現するための取組を進めてまいります。また、増大するクルーズ需要やクルーズ船の大型化に対応するため、既存ストックを活用したハード・ソフト両面の取組みとともに、官民連携による国際クルーズ拠点の形成を進めます。

航空分野においては、首都圏空港について世界最高水準の発着容量年間約100万回を目指し、必要な取組を進めてまいります。羽田空港については、飛行経路見直しに必要な施設整備、騒音対策、落下物対策等を進めるとともに、丁寧な情報提供を行い、国際線増便に向けた準備を進めます。また、成田空港についても地元合意に基づき、騒音対策、落下物対策等を行いつつ、第三滑走路の整備等の機能強化を進めてまいります。さらに、航空交通量の増大に対応するため、国内管制空域の再編に向け、業務実施体制の整備を進めます。

また、空港での地上支援業務や維持管理業務の省力化・効率化のため、貨物牽引車の自動走行の実証実験等を官民連携して実施してまいります。また、空港での搭乗関連手続きの円滑化と旅客負担を軽減するFAST TRAVELの実現のため、顔認証等の最先端の技術・システムを導入する取組を進めてまいります。

海事分野においては、実海域における遠隔操船実証の実施など、自動運航船の実用化に向けた取組の加速化をはじめ、造船・海運分野や海洋開発分野の国際競争力向上を図る「i-Shipping」や「j-Ocean」の取組を着実に進めるとともに、造船市場における公正な競争条件の環境整備を推進してまいります。また、「内航未来創造プラン」の着実な実施や優秀な船員の養成・確保により、安定的かつ持続的な海上輸送の確保を図ってまいります。環境対策については、GHG排出削減戦略の実現に向けた取組やSOx規制強化の対応を加速化させるとともに、海難事故により船舶の残骸や燃料油による損害が発生した場合の被害者補償を確保するための環境整備に取り組んでまいります。

物流分野では、物流事業の労働生産性を2020年度までに2015年度に比べて2割向上させることを目標に、物流総合効率化法の枠組み等による共同物流等の取組への支援や、受取方法の多様化等による宅配便の再配達削減など、関係者の連携・協働による物流効率化を促進してまいります。併せて、過疎地域等におけるドローンによる荷物配送や「物流・商流データプラットフォーム」

の構築等、物流分野における新技術の積極的な活用を図ってまいります。

また、トラック輸送の省人化を図るため、本年1月のダブル連結トラックの本格導入に向け、特車許可基準の車両長の緩和に取り組みます。さらに、昨年3月に創設した「重要物流道路制度」に基づき、今年度末を目処に物流上重要な道路輸送網を「重要物流道路」として指定し、平常時・災害時を問わない安定的な輸送を確保するための機能強化や重点支援・投資を行ってまいります。加えて、特車許可の審査の迅速化に取り組むとともに、ダブル連結トラック、トラック隊列走行の実現に向け、安全な走行空間の確保等のインフラ面での事業環境整備について検討してまいります。

鉄道分野では、新幹線の新大阪駅について、リニア中央新幹線、北陸新幹線等との結節機能強化や容量制約の解消を図り、全国につながる新幹線ネットワークの充実を図るとともに、新大阪駅を全国の新幹線ネットワークのハブとして位置付ける「地方創生回廊中央駅構想」の実現に向け、平成31年度より所要の調査を実施し、この取組の具体化に取り組んでまいります。また、メンテナンスの効率化・省力化のため、平成31年度はAIやカメラを活用して線路の検査に係る負担を低減する技術開発や無線等による列車の位置検知システムの簡素化に関する技術開発等を推進してまいります。さらに、高架構造等で実現されている自動運転について、踏切等のある一般的な路線への導入に向け、安全性や利便性の維持・向上を図るための技術的要件についても検討を行ってまいります。

自動車の自動運転については、引き続き、車両の技術基準等の必要なルールの整備や、自動運転技術の開発・普及促進、道の駅等を拠点とした自動運転サービスの実証実験、ニュータウン等における自動運転サービスの検討等、自動運転の社会実装に向けた取組を推進してまいります。

タクシー・バス事業においては、定額タクシーや大型バスドライバーの効率的な運用等の実証実験を実施したところです。今後、制度化に向け

た検討を行うなど、新たなサービス等の導入や繁忙期の観光ニーズへの対応による利用者利便の向上を図ってまいります。

気象分野では、気象データを活用した新たなビジネスの創出を図るため、平成29年3月に設立された「気象ビジネス推進コンソーシアム」を通じ、企業間のマッチングを更に実現させてまいります。また、あらゆる産業の基盤となる気象データのオープン化・高度化を図るとともに、これらの気象データの利活用促進にも一層取り組んでまいります。

これに加え、研究開発や新しいビジネス領域の開拓等を促進するため、民間企業等によるデータ利活用を進めることも重要です。

公共交通分野においても、運行情報等のオープンデータ化の推進を図るため、官民の関係者で構成する検討会を継続的に開催するとともに、オープンデータを活用したスマートフォンアプリによる実証実験を官民連携して実施するなど、引き続き取組を推進してまいります。

バス・トラックの生産性向上をはじめ新たな交通サービスの創出に向け、民間からの提案募集の結果を踏まえて、官民連携でのETC2.0データの活用を推進します。あわせてAIによる画像解析の活用など、道路ネットワーク全体の情報収集を充実し、人や自転車等を含めた新たな調査体系や共通情報基盤を構築し、地域のモビリティサービスの強化に取り組んでまいります。

自動運転、ICT施工等の幅広い分野での生産性向上、新産業創出等を支えるため、高精度測位や3次元地図をいつでも・どこでも・誰でも活用できるよう、「電子基準点網」の拡充・高度化及び「基盤地図情報」に基づく地図インフラの利活用を推進してまいります。

海洋情報分野では、海洋状況把握(MDA)の能力強化に向けた取組の一つとして、各関係府省等が保有する広域性・リアルタイム性の高い様々な海洋情報を集約し、民間事業者、行政機関等に共有・提供する「海洋状況表示システム」を運用します。

(現場を支える技能人材の確保・育成等に向けた働き方改革)

社会全体の生産性向上に加え、産業の中長期的な担い手の確保・育成に向けて働き方改革を進めることも重要です。

建設業では、適正な工期設定や週休2日の推進など、関係者一丸となった取組が不可欠です。政府で策定した「適正な工期設定等のためのガイドライン」の周知・徹底はもとより、建設業法等の改正に向け、引き続き実効性のある施策を講じてまいります。また、本年4月より本運用が開始される「建設キャリアアップシステム」により建設技能者の経験や技能を業界横断的に蓄積し、その処遇改善につなげてまいります。あわせて、建設技能者に必要とされる技能の習得を継続的に行う建設リカレント教育や多能工の推進などの人材育成も進めてまいります。

自動車運送事業では、昨年5月に策定された「自動車運送事業の働き方改革の実現に向けた政府行動計画」に基づく取組をさらに加速させるとともに、物流機能を安定的・持続的に確保するため、荷主企業や利用者などの理解と協力を得つつ、関係省庁と連携しながら「ホワイト物流」推進運動を進めることにより、働きやすい労働環境の実現等への協力を呼びかけてまいります。

(生産性を向上させる社会資本整備の戦略的な推進)

社会資本整備については、厳しい財政制約の下、安全・安心の確保や生産性向上などのストック効果を最大限発揮できるよう、重点投資を加速させることが必要です。このため、まずは現下の低金利状況を活かし、昨年台風21号による被害を受けた関西国際空港について、財政融資を活用し、護岸の嵩上げや電源設備等の浸水対策等の防災機能の強化を進めるとともに、高速道路について、昨年度に引き続き、財政投融資を活用して、暫定二車線区間の機能強化による防災減災対策、生産性向上のための新名神高速道路の六車線化を行うこととしています。

これに加え、整備新幹線、リニア中央新幹線や、

地域産業の生産性向上に直結するインフラ等を重点的かつ戦略的に整備してまいります。

新幹線については、北陸新幹線(金沢・敦賀間)及び九州新幹線(武雄温泉・長崎間)において建設費が増加する見込みとなりましたが、平成31年度予算の編成過程において、両区間についての安定的な財源見通しを立てたところであり、平成27年1月の政府・与党申合せにおける完成・開業目標時期の確実な実現に向け、着実に整備を進めてまいります。また、北陸新幹線(敦賀・新大阪間)については、駅・ルートへの公表に向けた詳細調査、環境影響評価の手続きを着実に進めてまいります。九州新幹線(西九州ルート)の今後の整備のあり方については、昨年与党において、今後はフル規格又はミニ新幹線のいずれかの方式を選択すべく検討を進めることとされたことを踏まえ、引き続き与党における検討に、しっかり対応してまいります。さらに、基本計画路線を含む幹線鉄道ネットワーク等のあり方に関する調査については、単線による新幹線整備その他の効果的・効率的な整備手法等の具体的な調査に取り組んでまいります。

リニア中央新幹線については、昨年、品川・名古屋間における電気関係設備の整備等に係る工事実施計画(その2)及び大深度地下使用の認可を行ったところであり、建設主体のJR東海において、2027年の品川・名古屋間の開業に向け、品川駅や名古屋駅、南アルプストンネルの工事等に本格的に取り組んでいくこととなります。国土交通省としても、引き続き、この事業が安全かつ着実に進められるよう、必要な支援を行ってまいります。

また、リニア中央新幹線の開業により東京・大阪間は約1時間で結ばれ、三大都市圏がそれぞれの特色を発揮しつつ一体化するスーパー・メガリージョンの形成が期待されています。それらの効果を全国に拡大し最大化するため、必要な検討を進めてまいります。

下水道についても、地域の汚水処理事業の持続可能性を確保するため、全都道府県に対して平成34年度までに「広域化・共同化計画」を策定するよう要請したところです。国土交通省とし

ても、実効性のある広域化・共同化計画の策定が促進されるよう、具体策の提示や事例集の作成などにより積極的に関与してまいります。

(民間投資やビジネス機会の拡大)

厳しい財政制約の下、経済成長を持続させるためには民間活力の活用が不可欠であり、多様なPPP/PFIを推進することが重要です。コンセッションについては、本年は福岡空港、愛知県国際展示場等において事業が開始される予定です。引き続き、空港、道路、下水道、公営住宅、クルーズ船向け旅客ターミナル施設、MICE施設といった分野においてコンセッション等の導入を推進してまいります。併せて、産官学金の協議の場となる地域プラットフォームを通じた案件形成を推進するとともに、人口20万人未満の地方公共団体を重点的に支援してまいります。

我が国企業のビジネス機会を拡大するには、旺盛な海外需要を取り込むことも重要です。我が国の強みとする「質の高いインフラシステム」の海外展開について、「国土交通省インフラシステム海外展開行動計画2018」に基づき、各国ごとの重点プロジェクトに対するトップセールスや、案件形成に向けた官民インフラ会議等の開催、新興国等への制度整備支援を通じたビジネス環境の改善等を行うとともに、平成31年度に向けて同計画の改定も行っています。また、昨年8月に施行された「海外社会資本事業への我が国事業者の参入の促進に関する法律」に基づき、8分野15の独立行政法人等が主要業務の一つとして民間企業の海外展開支援を本格的に支援することになりましたが、政府として、引き続き、独立行政法人等の活動を後押しし、官民一体となったインフラシステムの輸出拡大を図ってまいります。併せて、(株)海外交通・都市開発事業支援機構(JOIN)などの活用や、海外でのインフラフォーラムの開催等を通じた海外企業とのマッチング支援により、中堅・中小企業を含む我が国企業の積極的な海外市場への参入を促進してまいります。

(観光先進国の実現に向けた取組の推進)

観光は地方創生の切り札、成長戦略の柱です。「明日の日本を支える観光ビジョン」に掲げた2020年訪日外国人旅行者数4,000万人、訪日外国人旅行消費額8兆円等の目標達成に向けて、地方誘客と消費拡大に向けた取組を推進し、「観光先進国の実現」に取り組んでまいります。

まずは、地方に来ていただくため、我が国への玄関口となる空港での搭乗関連手続きを顔認証により一元化する「One ID」の導入や、スマートフォンによる移動・滞在環境整備など、ITの力を最大限活用し、最先端の旅行環境を実現します。また、先進的なデジタルプロモーションを推進するとともに、近隣のアジア諸国において増加するリピーターや個人客の確実な取り込みや、欧米豪市場を対象としたグローバルキャンペーン、中南米・中東などの新たなマーケットの観光需要の取り込みや全国27の「訪日誘客支援空港」への支援等を通じた地方空港への国際線就航促進にも一層力を入れてまいります。

また、広域的に渋滞が発生している観光地において、ICT・AI等の革新的な技術を活用し、エリアプライシングを含む交通需要制御などのエリア観光渋滞対策の実証実験を推進します。

2つ目に、地方での満足度を向上させるため、文化財や国立公園などにおける多言語解説の充実や、魅力ある公的施設・インフラの大胆な開放・公開、ナイトタイム活性化等を通じた「コト消費」の拡大に重点的に取り組むことによって、利用者目線でインバウンド向けの設備投資を強化し、「稼ぐ」観光地への改革を目指します。

3つ目に、地方での滞在日数を増加させるため、古民家活用による高付加価値な宿泊施設を創出するとともに、旅館における生産性向上を図ることで、「稼ぐ」旅館への改革を後押ししていきます。これと併せて、健全な民泊サービスの普及や地域の取組を支える世界水準のDMOの形成・育成にも取り組みます。

これらの施策について、本年1月より新たに徴収が開始される国際観光旅客税の税収も活用しながら、政府一丸、官民一体となって取り組んで参ります。

豊かで活力のある地域づくり

(コンパクト・プラス・ネットワーク)

コンパクト・プラス・ネットワークについては、昨年8月末までに立地適正化計画の作成に取り組む市町村が420都市、作成・公表した市町村が177都市と着実に増加しております。これを踏まえ、さらなる裾野の拡大を図るとともに、引き続き、省庁横断的な枠組を通じて支援施策の充実、モデル都市の形成・横展開、取組成果の見える化を進め、市町村の取組を支援してまいります。また、都市内部で空き地等がランダムに発生する「都市のスポンジ化」に対応するため、空き地等の集約再編・利用促進を図る仕組み等を盛り込んだ改正都市再生特別措置法が昨年7月に施行されました。創設した各種ツール(低未利用土地権利設定等促進計画、立地誘導促進施設協定等)を市町村に有効に活用頂けるよう、万全のサポートに取り組んでまいります。

また、地域公共交通については、地域の公共交通のビジョンである「地域公共交通網形成計画」が昨年11月末までに438件策定される等、持続可能な地域公共交通ネットワークの実現に向けた取組が各地で進められています。計画策定や地方鉄道やバス路線等の地域公共交通の確保維持にかかる支援の他、人材・ノウハウ面の支援により、これらの取組を積極的に支援してまいります。一方で、利便性の高い地域公共交通ネットワークの実現を促進するためには、事業者間の連携や協働が重要です。このため、このような事業者間の取組を円滑化するために必要な競争政策の見直しについて、各地域の実情を踏まえながら、公正取引委員会をはじめとした関係省庁と連携して、検討を進めてまいります。また、このような競争政策の見直しも含めた、地方部を中心とした移動手段の確保や運転手不足等の諸課題に対する地域公共交通政策のあり方についても検討を進めてまいります。

複数のモードの検索・予約・決済を一括で提供するMaaS(マース。Mobility as a Service)を含む新たなモビリティサービスの推進に向けては、移動の利便性や効率性の飛躍的な向上をも

たらし、公共交通の利用の増加等により、都市や地方が抱える交通サービスの様々な課題の解決につながる可能性があります。このため、日本型MaaSのあり方や新モビリティサービスにおける今後の取組について検討を進めていくとともに、実証実験に対する支援、新たなモビリティの走行空間の確保や、交通ターミナルなどの乗り換え拠点の整備についても重点的に進めてまいります。

(スマートシティ構想)

AI・IoT等を活用して安全・快適なまちづくりを進める「スマートシティ」については、昨年11月に日本経済団体連合会と意見交換を行い、Society5.0時代のスマートシティの実現に向けて連携・協力していくことを合意し、国土交通省内に「スマートシティプロジェクトチーム」を設置しました。引き続き、関係省庁と一体となって、関係団体や企業、自治体等と連携してモデル事業を実施するなど、スマートシティの推進に向けて取り組んでまいります。

(安心して暮らせる住まいの確保と魅力ある住生活環境の整備)

既存住宅流通・リフォーム市場の活性化に向けて、中古住宅のマイナスイメージを払拭するため、耐震性があり、インスペクションの結果、構造上の不具合及び雨漏りが認められない等の一定の要件を満たす既存住宅について国が商標登録したロゴマークを事業者団体が広告時に使用することを認める「安心R住宅」制度の取組を進めてまいります。

空き家対策については、「空家等対策の推進に関する特別措置法」に基づき個々の地方公共団体による除却・利活用等に対する支援と併せ、地方公共団体等が空き家対策情報の共有化を図るための「全国空き家対策推進協議会」の設置等への支援も行っております。また、小規模の戸建て住宅等を他の用途に変更する場合の規制の合理化など、既存建築ストックの有効活用を進めてまいります。さらに、空き家等の流通・マッチングや再生を図るため、「全国版空き家・空き

地バンク」の活用促進や、クラウドファンディング等の手法を用いた空き家等の遊休不動産の再生を促進するため、ガイドラインの作成等を進め、不動産特定共同事業等の不動産証券化の活用を支援します。今後とも、空き家の利活用・流通促進に官民総力戦で取り組んでまいります。

加えて、若年・子育て世帯や高齢者世帯等が安心して暮らせる住生活を実現するため、地方公共団体や関係省庁と連携し、新たな住宅セーフティネット制度に基づき、民間の空き家・空き室を住宅確保要配慮者向けの賃貸住宅として活用する取組を進めるとともに、住宅金融支援機構の住宅ローン金利の引下げを通じた若年・子育て世帯の住宅取得等の支援、サービス付き高齢者向け住宅の整備等を進めてまいります。

住宅・建築物の省エネ化を推進するため、平成29年4月から住宅以外の大規模な建築物の新築に際して、省エネ基準への適合を義務化したところです。また、省エネ性能の高い住宅・建築物の新築・改修に対する補助、税制、融資等による支援、中小工務店等に対する講習会の実施、省エネ性能に関するわかりやすい表示の普及促進等の施策を講じてまいりました。引き続き、関係省庁と連携しつつ、これらの施策を推進し、住宅・建築物の省エネ化に取り組んでまいります。

(個性・活力ある地域の形成)

所有者不明土地問題については、昨年6月に成立した「所有者不明土地の利用の円滑化等に関する特別措置法」の積極的な活用に向け、ガイドラインの整備や協議会の設置等を通じ、地方公共団体の支援に努めてまいります。また、関係閣僚会議で決定した基本方針に基づき、土地に関する制度の在り方や地籍調査を円滑かつ迅速に進めるための措置について、本年2月をめぐりに方向性を示した上で、更なる検討を進めてまいります。

景観・歴史まちづくりについては、景観計画や歴史的風致維持向上計画の策定を促進するとともに、国で指定した景観まちづくり刷新モデル地区において景観の優れた観光資源の保全・

活用等を行ってまいりました。本年も引き続きこれらの取組を進めてまいります。

昨年10月からは、全国41地域において地域の風景や観光資源などを図柄とした地方版の図柄入りプレートの交付を開始しております。また、2020年度には全国17地域において新たな地域名表示の図柄入りプレートの交付を開始する予定であり、“走る広告塔”として地域の魅力を発信し、地域振興が図られるよう一層の取組を進めてまいります。

高齢者、障害者を含む全ての人が住みよい街づくりを進める観点から、バリアフリーの推進は大変重要です。特に、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会はその好機であり、共生社会の実現に向けて、バリアフリー法の改正、公共交通機関のバリアフリー基準の見直し等を行いました。本年も、ユニバーサルデザインの街づくり、心のバリアフリーをはじめとする諸施策に省を挙げて取り組んでいくとともに、大会後も見据え、全国各地における高い水準のバリアフリー化を進めてまいります。

厳しい経営状況に置かれているJR北海道について、国土交通省では、昨年7月にJR北海道の経営改善に関する国としての方針・考え方を公表しました。引き続き、JR北海道の経営改善に向け、地域の関係者の皆様とともに、必要な支援、協力を実施してまいります。

奄美群島、小笠原諸島の特別措置法の延長をはじめとして、離島や半島地域、豪雪地帯など、生活条件が厳しい地域や北方領土隣接地域に対しては、引き続き生活環境の整備や地域産業の振興等に対する支援を行ってまいります。明治記念大磯邸園については、「明治150年」関連施策の一環として我が国の歴史遺産の保存・活用を図るため、引き続き、地方公共団体との連携の下、整備を進めてまいります。

アイヌ文化の復興等の拠点となる民族共生象徴空間については、2020年東京オリンピック・パラリンピックに先立ち、同年4月に一般公開することから、年間100万人の来場者実現に向けて、国立民族共生公園及び慰霊施設を整備するとともに、開業準備を進めてまいります。

結語

国土交通省は、本年もその強みである現場力を活かし、諸課題に全力で取り組む所存です。国民の皆様の一層の御支援、御協力をお願いするとともに、本年が皆様方にとりまして希望に満ちた、大いなる発展の年になりますことを心から祈念いたします。

平成31年度

締切迫る!

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 12月11日～1月16日

12.13

平成30年度電安法JIS開発WG4(業務用厨房機器)第4回WG。由利事務局次長。(一財)日本規格協会)

12.20

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

12.26

第6回業務用厨房機器IOT構築WG。由利事務局次長、吉野職員。(中部電力(株)東京支社)

1.11

(一社)日本能率協会 2019年新春の集い。若杉専務理事、由利事務局次長。(東京プリンスホテル2F・鳳凰の間)

1.11

(一社)日本冷凍空調工業会 新年賀詞交歓会。中川副会長、由利事務局次長。(東京マリオットホテルB1・ボールルーム“ノース”)

1.11

(一社)日本弁当サービス協会 平成31年新年賀詞交歓会。谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(東京ガーデンパレス3F・白鳳)

1.11

キッチン・バス工業会 平成31年新年賀詞交歓会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長。(東京會館本館)

1.15

日本製パン製菓機械工業会 新春講演会/新春賀詞交歓会。谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(KKRホテル東京 講演会：11F孔雀の間、賀詞交歓会：10F瑞宝の間)

1.16

消費税軽減税率制度説明会。若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、水野課長。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・アフロディテ)

1.16

当工業会・関東厨房機器協同組合共催2019年新春賀詞交歓会。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・ウィラード)

●会社代表者等の変更

ホシザキ東海(株)(東海北陸支部)

【会社代表者】秋田 孝 代表取締役社長

本年も国民の食を支え、発展させる役割を果たす 新春賀詞交歓会を開催



谷口一郎会長

関東厨房機器協同組合・上野秀雄理事長

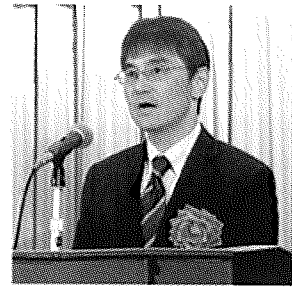
(一社)日本厨房工業会は平成31年1月16日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ5階・ウィラードで、新春賀詞交歓会を関東厨房機器協同組合との共催で開催した。両団体会員・組合員をはじめ、関係省庁、関連団体、報道等、240名の参加者を得て開催された交歓会は、司会の小山理事の進行で16時より開会となった。

まず挨拶に立った谷口一郎会長は新年の挨拶と各界の関係者へのお礼を述べた後、「訪日外国人が3,000万人を超えてインバウンド需要が高まる中、厨房業界も成長している。厨房は建物の人・物・エネルギーが集まり、食文化の情報を発信する重要な場所であり、AI・ロボット技術の発展と共にクローズアップされていて、次の時代への工業会の皆さんへの期待が高まっている。前回厨房設備機器展のセミナーは大入りで高い評価をいただいたのは、工業会への期待の表れだと思う。2月の第19回厨房設備機器展では、「厨房からイノベーション」をテーマとしたセミナーを開催し、会員の出展と共に、より一層の省力化・生産性の向上に寄与できればと思っている。今年も工業会は厨房を支えている皆さんの発展に寄与するために、各事業に取り組んでいきたい。食の安全・安心は工業会の最重要課題で、より一層の情報発信に努めたい。平成は阪神・淡路大震災や東日本大震災など、大規模な

自然災害が発生した。お見舞いを申し上げると共に、災害時には食の重要性が認識された。災害時の食の対応も工業会の課題の一つだ。今年も工業会はさまざまな事業活動を推進し、会員のみならず国民の食を支え発展させる役割を果たす。皆さまざまのご支援ご協力を賜りたい、皆さまの社業の発展を祈念する」旨を述べた。

続いて、上野秀雄・関東厨房機器協同組合理事長(当工業会副会長)より挨拶があった。上野理事長は出席者への礼を述べた後、「現在企業の設備投資動向や生産活動はそれほど高まっていないし、人手不足や消費税増税など、経済情勢は今一つで、われわれ中小企業の景気回復は本当に実感できていないようだ。新しい年号の時代には、景気回復の実感と中小企業の意欲が改善されることを期待する。関東厨房機器協同組合は各種事業を通して皆さんの事業にお役に立つ組合を目指し、取り組んでいきたいので組合の皆さまのより積極的な参加を望む。今年も皆さまざまのご支援ご協力を賜りたい。皆さまの繁栄と健勝を祈る」旨を述べた。

次いで来賓の挨拶があり、縄田俊之・経済産業省製造産業局生活製品課住宅産業室長から「製造業を取り巻く環境は、ここ数年AIやIoTなどの導入が進んでいるが、Society5.0の実現に向けてコネクテッドインダストリーズの取り組みを進めていきたい。



経済産業省・細田俊之室長



国土交通省・今村敬室長



農林水産省・新藤光明室長



東京ガス(株)・小西康弘部長

特にスマートライフの分野とか、ものづくり・ロボティクスなどを推進して行きたい。厨房業界でも衛生管理・省力化・省エネなどにつながる動きを検討し、さまざまな厨房機器をIoTでつなぐプラットフォーム構築へ動いていると聞く。経済産業省はこれらを推進する事業者を支援する所存だ。10月からの消費税増税にも、軽減税率など対策を行う。厨房設備機器展は経済産業省も後援しているが、外食産業の人手不足対応や新たな厨房機器の販路・輸出拡大などを期待している。2025年の大阪万博にはオールジャパンで準備に邁進したいので、皆さまにはご理解とご支援をお願いしたい、ますますのご発展とご健勝を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

続いて、今村敬・国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故調査室長から「われわれは、災害時の防災拠点の機能を継続して行かなければならないという観点から、特に大地震や津波を想定した防災拠点の新規設置のガイドラインを策定し、今後は既存の建築物を災害拠点にするものをまとめるので、中の建築設備に関してよろしく願いたい。消費税増税について住宅関連で、食器洗浄機や掃除しやすいレンジフードを次世代住宅ポイント制度の対象にするなど施策を行う。皆さまにはご尽力ご協力いただきたい。工業会・関厨協のご発展、皆さまのご健康ご活躍を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

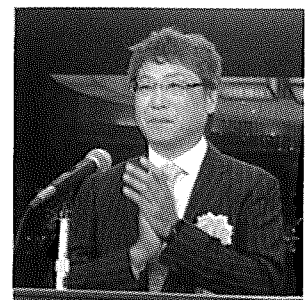
次に新藤光明・農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室長から「外食業界は全体的に人手不足だが、外国人材を活用できる入管法改定に関して工業会にもデータ提供などいろいろご協力いただいた。今後育成した外国人材が海外支店の店長になる展開とかもあるのではないかな。その現場で日本

の厨房機器が使われると素晴らしい。工業会の皆さまのご発展を祈念する」旨、挨拶が述べられた。

そして関東厨房機器協同組合主賓の、小西康弘・東京ガス(株)都市エネルギー事業部長からは新年の挨拶が述べられ、「今年はラグビー W杯や消費税増税の駆け込み需要など、人や物がお金が動く年になる。飲食業界も売上増、改修や新規開店が増えると期待している。厨房で働く人の生産性を上げる、厨房をいかに働きやすい環境にするかが大きなテーマだ。弊社は厨房の生産性向上委員会を立ち上げて調査結果を発信し、各メーカーさまの安全高度化機器の普及に協力し、厨房業界の発展に寄与したい」旨の挨拶の後、乾杯が行われ、歓談の時間となった。

会場内では新年の挨拶と談笑が繰り返され、終始和やかな雰囲気のひとつとなった。

中締めは中川幹夫副会長が行い、「平成の就職人気企業ランキングで、外食・厨房企業はランク外だ。しかし最近では外資系など多様な人材が入ってきて、成長性・多様性のある業界と注目を集めている業界である。平成の次の時代も、お客さまに楽しんでいただいていたその厨房業界だから、まずは私たちが楽しんで仕事を続けて行きたいと思うので、2月の厨房設備機器展を皆さまで盛り上げたい。皆さまのご健勝と会社のご発展と業界の飛躍を祈念する」旨の挨拶の後、三本締めで散会となった。



中川幹夫副会長

- 47回 国際ホテル・レストランショー
- 40回 フード・ケータリングショー
- 19回 厨房設備機器展

外食・給食・中食・宿泊産業に
特化した専門展示会

第19回 厨房設備機器展

2019年2月19日(火)～22日(金)



第18回厨房設備機器展の様子

(一社)日本厨房工業会は、国内最大規模の業務用厨房機器・フードサービス設備機器展示会「第19回厨房設備機器展」を、東京ビッグサイト(東京国際展示場)にて、2月19日(火)～22日(金)の日程で開催する。

この展示会は「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」と三展を合同開催するもので、「HCJ 2019」と総称され、ホテル・レストラン・給食業界をはじめとした、各業界の有力バイヤーや専門家約6万名強が集うアジア最大規模の展示会として広く知られている。

「第19回厨房設備機器展」のテーマは、「快適・省エネ・省力化。ニッポン厨房最前線」である。製品や資料・デモンストレーションをご用意した各会員企業のブースの他、工業会ブースでは、業務用厨房機器基準や厨房設備士資格認定試験などの工業会活動をご紹介しますと共に、会員コーナーを設置し、各メーカーの製品を展示する。

また、本年度についても、工業会主催のセミナーを開催する。

●日本厨房工業会ブース企画

◆(一社)日本厨房工業会会員コーナー〔工業会ブース内〕

出展企業(5社)：FKK(株)、(株)メイトー、(株)リポートサービス北海道、(株)モリチュウ、(株)キャニオン

◆業務用厨房設備機器基準

◆厨房設備士資格認定試験

◆日本厨房工業会活動紹介

◆厨房女子会活動紹介

◆会員コンシェルジュ

◆日本厨房工業会・入会説明コーナー

◆火災注意喚起

◆行政による補助金等の解説

第19回厨房設備機器展開催に当たって

展示会実行委員会
委員長 古口 博之

2018年は相次ぐ豪雨や地震など天災も影響したのか、実質所得やGDP成長は足踏みしたままで国内消費の財布の紐は固く、小売・飲食店とも景況は予断を許さない状況でしたが、3,000万人を突破した訪日外国人によるインバウンド効果と、日本食というコンテンツへの興味が後押ししたのか、厨房業界は全体的に売り上げを拡大した年になりました。これら業界の好調を招いたのは会員各社と業界の不断の努力の賜物であり、第19回厨房設備機器展では、そういった会員企業の新製品やサービスなどの結実をご覧いただけると存じます。

工業会ブースでは、当工業会の各活動を紹介させていただく展示と各種出版物の頒布、会員企業のアピールの場として設置した会員コーナー、業務用厨房設備機器基準の実機展示といった、例年ご好評をいただいている展示を行います。

また、「厨房からイノベーション」をテーマにした日本厨房工業会主催セミナーでは、会員企業10社が講演をさせていただく予定です。

魅力的な製品・サービスに満ちた各出展企業のブースと共に、厨房業界の最新動向を本展示会でご覧いただければと存じます。皆さまには是非ご来場いただきますよう、お願い申し上げます。

●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」

◆講義内容：各企業より講師をお招きして講演を行います。全来場者を対象とした無料のセミナーですので、是非お申し込みください(事前登録制)。

◆開催日：2019年2月19日(火)～22日(金)

◆場所：給食・厨房セミナー会場 東1ホール
特設会場(展示会場内)

◆受講料：無料

◆定員：約250名

◆申込方法：事前登録制(定員になり次第締め切ります)。HCJ三展合同事務局ホームページ(<https://www.jma.or.jp/hcj/seminar/>)または当工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp/>)よりお申し込みください。

●催事内容・来場方法、イベント・セミナー等についてのお問合せは下記まで

HCJ三展合同事務局

(一社)日本能率協会 産業振興センター内

来場者ヘルプデスク

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

E-mail : helpdesk@k3c.co.jp

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



第19回厨房設備機器展 (一社)日本厨房工業会主催セミナースケジュール

■2月19日(火)

①10:30～11:10

講演企業：(株)ハイサーブウエノ

講師：代表取締役社長 小越 元晴

演題：厨房イノベーションが利益につながる～成功事例の共有～

概要：飲食店における厨房は商品を作る工場です。この工場の仕組みをイノベーション出来れば、飲食店はもっと利益が出せるはず。しかし、一部のチェーン店しかイノベーションが進んでいない現状。本当にチェーン店しかイノベーションは出来ないのか？どうやってイノベーションを起こすかを一緒に考えていきます。

②11:30～12:10

講演企業：ニチワ電機(株)

講師：執行役員 市場開発部部长 唐澤 直仁

演題：生産性向上の為の厨房改革

概要：人手不足が深刻化し、従来の厨房フォーマットが通用しなくなった今、新たな厨房フォーマットの構築が急務です。如何にして生産性の向上を図るか、弊社で請け負った多数のコンサルティング実績を基に御提案させていただきます。

■2月20日(水)

①10:30～11:10

講演企業：(株)フジマック

講師：営業本部市場開発部第二部次長 水谷 栄志

演題：「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～

概要：調理現場において、人手不足・HACCP義務化に向けた対策が急務となっています。本講義では、弊社「厨房機器・管理システム」の御紹介を通して、人的・時間的問題を中心に、如何に貢献できるか具体的に御説明させていただきます。

②11:30～12:10

講演企業：東京ガス(株)

講師：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

演題：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

概要：従業員の満足度を高めることは、お客さまの満足度を高めるということである。東京ガスでは働きなくなる厨房環境の実現にむけて「厨房生産性向上委員会」を設立、4つの感覚とパフォーマンスの相関から導き出した簡単に実践できる従業員満足度向上メソッドをわかりやすくお伝えします。冊子も配布しますのでぜひ活用ください。

■2月21日(木)

①10:30～11:10

講演企業：福島工業(株)

講師：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

演題：毎日の「HACCP管理のPDCA」をサポートするITシステムご紹介

概要：HACCP管理の基本は衛生管理のPDCAです。タブレットを活用したITシステムを使用することで、PDCAの効率化を図ります。また機器の管理を自動化する遠隔監視サービスのご紹介を行います。

②11:30～12:10

講演企業：(一社)日本エレクトロヒートセンター

講師：業務用厨房機器IoT構築WG委員 北川 貴博

演題：「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

概要：HACCPに必要な記録を業務用厨房メーカー横断で収集する厨房機器の共通プラットフォームについて、開発状況を紹介します。

■2月22日(金)

①11:00～11:40

講演企業：服部工業(株)

講師：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 藪下 巧

演題：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

概要：自社グループで運営するセントラルキッチンでは、お弁当、介護食、幼稚園給食、託児給食、カフェランチなど幅広い給食をクックチルの仕組みで毎日1,000食ほど生産しています。品質や安全、調理の負担、人の採用と育成、早出遅番のシフト等、実際に厨房の運営をしてきた中で、自分たちで経験してきた数々の失敗や改善から得た、「今ある価値」を高める取り組み事例をご紹介します。

②12:10～12:50

講演企業：(株)マルゼン

講師：営業開発部営業課長 格口 俊一

演題：「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～

概要：飲食業界における慢性的な人手不足問題。マルゼンでは、人手不足対策として料理を皿盛りした状態で再加熱を行う「皿盛再加熱」を御提案いたします。当セミナーでは、スチコンを活用した皿盛再加熱について、生産性向上の観点から具体的に御説明いたします。

③13:20～14:00

講演企業：(株)コメットカトウ

講師：東京支店ソリューション営業課 課長 井川 俊正

演題：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～

概要：人手不足が叫ばれている現在、厨房設備各社から様々なソリューションが提案されています。しかし重要なのは最新で高価な設備ではなく、調理者の意識改革と喫食者の満足度向上ではないでしょうか？本セミナーでは調理者の意識改革と喫食者の満足度を向上させる加熱調理機器に関して講演をいたします。

④14:30～15:10

講演企業：タニコー(株)

講師：東京事業部 東京営業所 設計課 松本 大

演題：「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～

概要：厨房計画におけるよくある勘違いを例に、最新トレンドと環境改善に繋がるアイデアを、厨房設計者の観点から5つのポイントに絞ってわかりやすくご説明いたします。

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

2018年版

「業務用厨房機器に関する実態調査」報告書要旨

流通企画委員会

調査の概要

①調査の目的

わが国の業務用厨房機器業界の実態を継続的に調査することにより、今後の厨房業界に係る施策の基礎資料とし、もってその振興に資することを目的とする。

②調査項目の設定

調査項目の設定や調査票の監修及び作成は当工業会流通企画委員会が担当し、個別データの収集及び集計業務については、機密保持の為、その取扱いは工業会事務局のみとした。個々のデータは厳秘に封緘されて保管している。

③調査対象企業の選定

過去の調査・回答状況などを勘案し、工業会会員企業223社・会員外企業77社、合計300社を調査対象とした。

④調査方法

調査票は所定の用紙を発送し、2018年8月から10月にかけて郵送、FAXないしはメールにて回収した。

⑤調査対象期間

本調査は、2018年8～10月における各企業の直前営業年度決算時のものである。

⑥調査票回収実態〈下表1〉

⑦集計結果のまとめ方

前回に引き続き、機器分類毎の生産台数、輸出入台数を表・グラフで示し、全体的な動向が俯瞰でき、かつデータとの関連がとれるよう配慮した。また、売上比率、機器取扱比率については、一部当工業会の推定値を含んでいる。

⑧調査項目

本調査の主たる調査項目は以下のとおりである。

(1)回答企業の概要

- 従業者数
- 創業年月日
- 資本金
- 売上高
- 売上比率
- 機器取扱比率
- 業種別売上高比率

(2)厨房機器生産台数

1)熱調理機器類

- レンジ
- 煮炊釜
- 炊飯器
- 焼物器
- 揚物器
- 蒸し器
- 麺類機器
- その他の熱調理器

2)下調理用機器類

- 皮むき機
- 切さい機
- 攪拌混合機
- 食品成型機類
- その他の下調理用機器

3)低温機器類

- 冷凍・冷蔵庫類・サービス用低温機器
- 製氷器
- ブラストチラー
- 真空冷却機
- その他の低温機器

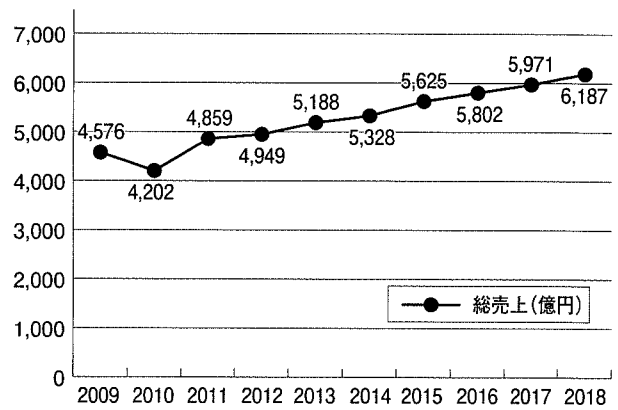
4)洗浄消毒機器類

- 食器洗浄機
- 特殊洗浄機
- 消毒機器
- その他の洗浄消毒器

	合 計			会 員			非 会 員		
	調査対象	調査票 回答	率(%)	調査対象	調査票 回答	率(%)	調査対象	調査票 回答	率(%)
北海道	5	3	60.0%	4	3	75.0%	1	0	0.0%
東北	14	10	71.4%	9	8	88.9%	5	2	40.0%
関東	142	92	64.8%	100	71	71.0%	42	21	50.0%
東海北陸	53	36	67.9%	45	33	73.3%	8	3	37.5%
関西	42	28	66.7%	34	23	67.6%	8	5	62.5%
中国	18	10	55.6%	15	9	60.0%	3	1	33.3%
四国	8	4	50.0%	5	2	40.0%	3	2	66.7%
九州	18	15	83.3%	11	10	90.9%	7	5	71.4%
合 計	300	198	66.0%	223	159	71.3%	77	39	50.6%

- 5) 板金製品類
 - ・台 ・シンク ・戸棚 ・ラック
 - ・その他の板金製品
- 6) 給湯関連機器類
 - ・瞬間湯沸器 ・貯蔵湯沸器
 - ・給湯ボイラー ・その他の給湯関連機器
- 7) サービス機器類
 - ・料理保温機器 ・器具保温器
 - ・保温器 ・コーヒー関連機器
 - ・飲用ディスペンサ ・その他のディスペンサ
 - ・その他のサービス機器
- 8) 搬送機器
 - ・ワゴン ・配膳車 ・再加熱カート
 - ・その他の搬送機器
- 9) その他の業務用厨房装置類
 - ・厨芥処理機 ・防災防虫機器・装置
 - ・グリス除去装置
 - ・他に分類されない業務用厨房装置
- 10) 厨房機器輸出入台数

③ 他の厨房事業 58,038 (9.4%)



(図1) 過去10年間の総売上推移

回答企業の調査内容

① 調査集計参考資料…回答全企業198社対象

- (1) 機器取扱企業別売上高(単位: 百万円)
- ① 自社生産のみ(自) 55,657 (9.0% ・ 45社)
 - ② 輸入のみ(輸) 252 (0.0% ・ 1社)
 - ③ 仕入のみ(仕) 26,783 (4.3% ・ 72社)
 - ④ 自社生産+輸入(自・輸) 13,520 (2.2% ・ 5社)
 - ⑤ 自社生産+仕入(自・仕) 374,677 (60.6% ・ 55社)
 - ⑥ 輸入+仕入(輸・仕) 2,652 (0.4% ・ 4社)
 - ⑦ 自社生産+輸入+仕入(自・輸・仕) 145,167 (23.5% ・ 16社)
- (2) 総従業者数 23,465人
- ① 生産部門関係 5,984人 (25.5%)
 - ② 設備工事関係 2,140人 (9.1%)
 - ③ 機器販売関係 12,539人 (53.4%)
 - ④ その他 2,802人 (11.9%)
- (3) 総売上(単位: 百万円) 618,708
- ① 機器単品販売 422,165 (68.2%)
 - ② 設備工事を伴う機器販売 138,505 (22.4%)

(4) 業種別売上高比率

- 回答企業172社対象(単位: 百万円)
- ① 飲食店 72,422 (32.3%)
※ 食堂・レストラン、そば・うどん・ラーメン店、すし店、ファーストフード、喫茶店、酒場等
 - ② 宿泊施設 10,853 (4.8%)
※ ホテル・旅館等
 - ③ 学校・保育所給食 55,955 (25.0%)
 - ④ 弁当給食 9,603 (4.3%)
 - ⑤ 病院給食 17,485 (7.8%)
 - ⑥ 福祉施設 13,889 (6.2%)
 - ⑦ その他 43,945 (19.6%)
※ 食品工場、セントラルキッチン等

(5) 輸出売上(表2-1)

輸出企業数	輸出売上(百万円)	総売上に対する割合
27社(31社)	11,906(12,149)	1.92%(2.03%)

()は2017年版

(6) 同一企業の売上推移(表2-2) (単位: 百万円)

対象企業	2015年	2016年	2017年	2018年
160社	522,754	543,160 (103.79%)	565,449 (104.10%)	588,417 (104.06%)
168社		556,064	578,627 (104.06%)	602,360 (104.10%)
182社			585,580	609,268 (104.05%)

(%)は前年比

(7) 就業者数別企業数(表2-3)

地区 就業者(人)	地区								合計	
	北海道	東北	関東	東海 北陸	関西	中国	四国	九州	人数	%
1~9	3	8	32	9	5	4	2	7	70	35
10~19	0	1	21	9	4	4	0	5	44	22
20~49	0	0	19	7	10	1	0	1	38	19
50~99	0	1	10	5	2	0	2	1	21	11
100~199	0	0	2	2	3	1	0	0	8	4
200~499	0	0	2	3	2	0	0	1	8	4
500~	0	0	6	1	2	0	0	0	9	5
全体	3	10	92	36	28	10	4	15	198	100

表3 資本金別売上 (単位：社、百万円)

部門別	1千万円未満		1~3千万円未満		3~5千万円未満		5千万~1億円未満		1億円以上					
	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数				
機器単品販売	808	10	21,082	260	81	16,247	602	27	31,533	1,314	24	352,495	14,100	25
設備工事を伴う機器販売	287	9	7,230	115	63	6,039	336	18	4,801	436	11	120,148	7,509	16
他の厨房事業	219	18	6,228	66	95	4,742	176	27	4,438	296	15	42,411	2,020	21
全体	1,314	110	34,540	335	103	27,028	901	30	40,772	1,568	26	515,054	19,076	27

(単位：社、百万円)

前年対比率(182社対象)

資本金	1千万円未満	1~3千万円未満	3~5千万円未満	5千万~1億円未満	1億円以上	全体
対象企業数	10	97	26	25	24	182
2017年	1,063	35,310	23,299	37,351	488,557	585,580
2018年	1,137	33,136	24,086	39,379	511,530	609,268
前年対比率	106.96%	93.84%	103.38%	105.43%	104.70%	104.05%

図2 資本金別売上

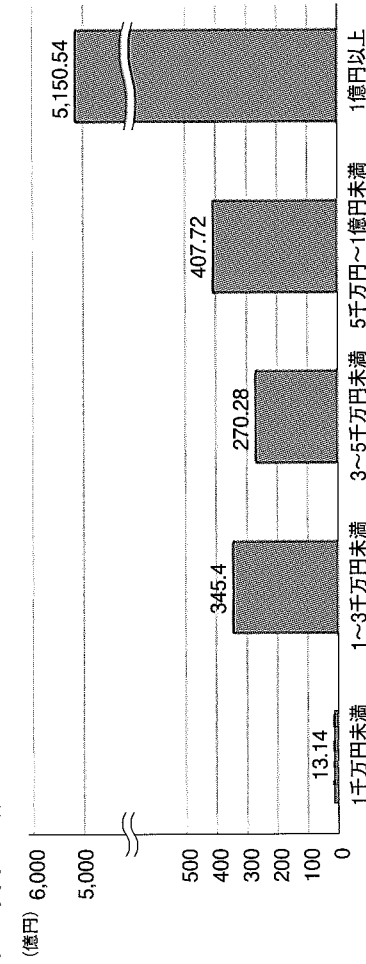


図3 資本金別売上割合

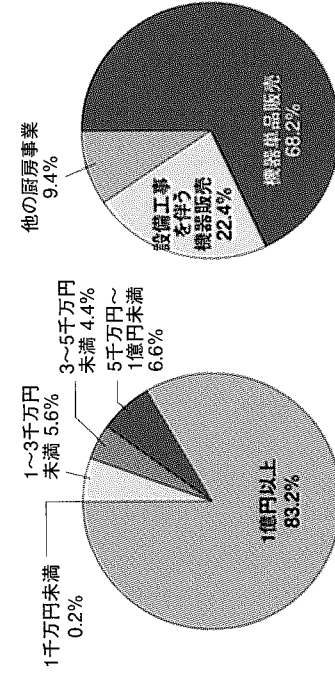


図4 部門別売上割合

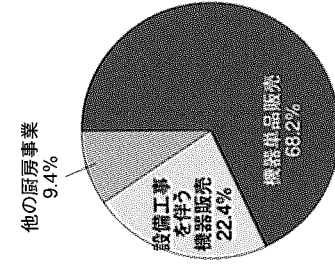


表4 総売上高別売上

部門別	1億円未満		1~2億円未満		2~5億円未満		5~10億円未満		10~20億円未満		20~50億円未満		50~100億円未満		100億円以上									
	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数	売上	企業数								
機器単品販売	1,389	33	42	1,593	84	19	9,856	186	53	9,375	446	21	18,193	1,011	18	26,358	2,028	13	21,435	4,287	5	333,966	33,397	10
設備工事を伴う機器販売	321	15	22	866	51	17	4,749	128	37	3,590	239	15	7,365	472	11	7,365	1,473	5	12,648	6,324	2	103,769	12,971	8
他の厨房事業	415	12	34	527	31	17	3,171	65	49	2,737	152	18	9,274	713	13	5,305	1,326	4	33,936	4,848	7			
全体	2,125	43	50	2,986	142	21	17,776	323	55	15,702	683	23	26,063	1,372	19	42,997	2,866	15	39,388	7,878	5	471,671	47,167	10

(単位：社、百万円)

前年対比率(182社対象)

売上高	1億円未満	1~2億円未満	2~5億円未満	5~10億円未満	10~20億円未満	20~50億円未満	50~100億円未満	100億円以上
対象企業数	48	16	52	21	16	14	5	10
2017年	2,592	3,797	16,415	15,665	21,930	38,370	37,080	449,731
2018年	2,056	2,317	16,582	14,402	21,945	40,907	39,388	471,671
前年対比率	79.32%	61.02%	101.02%	91.94	100.07%	106.61%	106.22%	104.88%

(単位：社、百万円)

図5 総売上高別売上

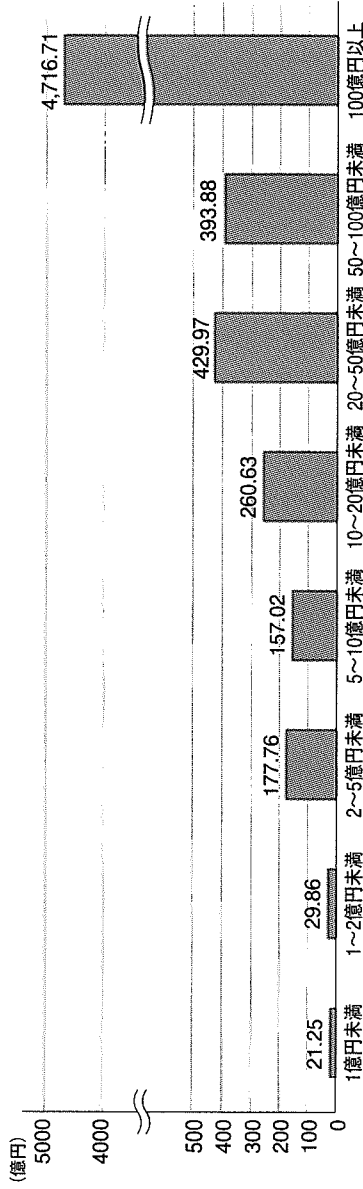


図6 総売上高別売上割合

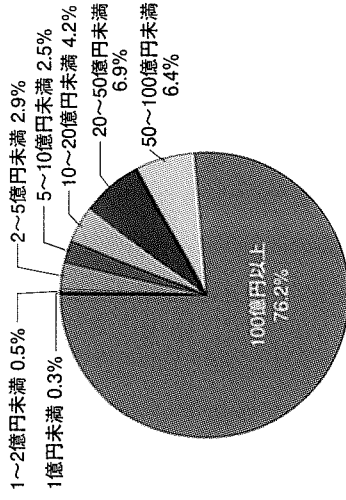


表5 就業者数別売上

部門別	就業者数		1~9人		10~19人		20~49人		50~99人		100~199人		200~499人		500人以上						
	売上	企業数	売上	企業数	平均	企業数	売上	平均	企業数	売上	平均	企業数	売上	平均	企業数						
機器単品販売	5,834	94	62	7,992	210	38	16,357	430	38	24,463	1,223	20	6,205	1,034	6	41,851	5,231	8	319,463	35,496	9
設備工事を伴う機器販売	3,855	79	49	6,242	284	22	5,089	231	22	10,309	1,031	10	156	39	4	26,275	8,758	3	86,579	12,368	7
他の厨房事業	1,853	31	60	2,793	93	30	3,582	112	32	7,587	474	16	3,541	590	6	10,512	1,752	6	28,170	4,695	6
全体	11,542	165	70	17,027	387	44	25,028	659	38	42,359	2,017	21	9,902	1,238	8	78,638	9,830	8	434,212	48,246	9

(単位: 社、百万円)

前年対比率 (182社対象)

就業者数	1~9人	10~19人	20~49人	50~99人	100~199人	200~499人	500人~
対象企業数	66	38	34	20	7	8	9
2017年	12,614	13,159	21,395	40,354	9,068	74,097	414,893
2018年	11,174	12,251	22,233	40,966	9,794	78,637	434,213
前年対比率	88.58%	93.10%	103.92%	101.52%	108.01%	106.13%	104.66%

(単位: 社、百万円)

図7 就業者数別売上

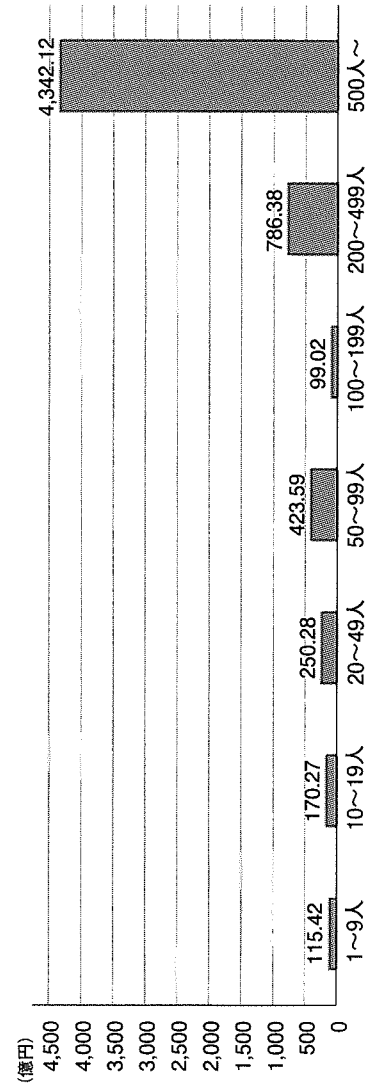
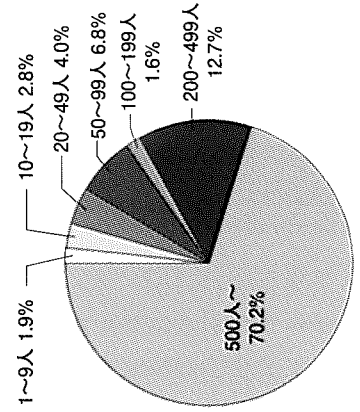


図8 就業者別売上割合



消費税軽減税率制度説明会が開催される



原 真紀子国税実査官にお話しいただいた

工業会は1月16日(水) 14時30分より、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ4階・アフロディテで、工業会会員向けの消費税軽減税率制度説明会を開催した。

今年10月より消費税が現行の8%から10%に増税されることに伴い、一部商品/サービスの消費税が8%に据え置かれる軽減税率が導入されるが、その対象分野は限定され、かつ「酒類・外食を除く飲食料品」などと複雑であり、自社の商品/サービスが軽減税率対象分野に無関係でも業務に関連する可能性が高く、また厨房業界の顧客である外食・中食・給食業界に密接に関わる問題であるだけに、会員の関心の高い説明会となった。

当日は原 真紀子・東京国税局国税実査官が演壇に立ち、前述のような軽減税率の詳細と会社業務での注意点などについて解説し、41名の参加者が耳を傾けていた。

[工業会事務局 花田政孝]

支部だより

北海道支部が講習会・合同忘年会を開催

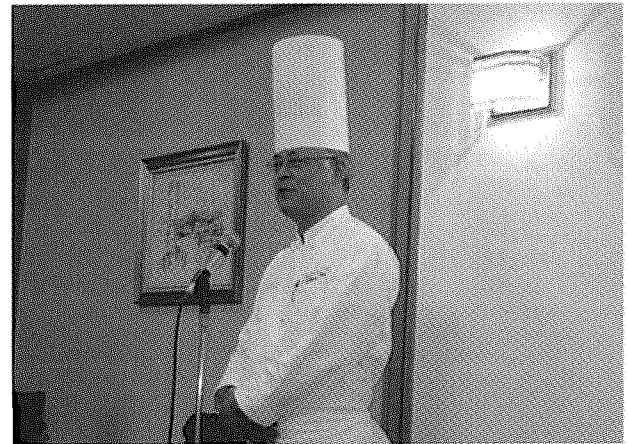


当日は16社27名の出席となった

2018年12月12日(水) 18時より、北海道支部は、札幌市・札幌パークホテルにて講習会・合同忘年会を開催致しました。

当日は16社27名のご出席をいただき、ホシザキ北海道榎石川仁取締役営業部長に講習会・合同忘年会担当、同じく同社の間山直樹特販課課長代理に総合司会をお願い致しました。

講習会では、札幌でも老舗の札幌パークホテルの



札幌パークホテルの舟橋総料理長にお話しいただく

舟橋総料理長様をお迎えし、ホテルの建て替えにおける構想や衛生管理などのお話を頂戴致しました。舟橋総料理長には、ディナータイムの忙しい時間帯に無理なお願いをかなえてくださり、感謝しております。

最後に参加者全員に、恒例の一社一言～反省・抱負～を発表していただき、無事に終了致しました。

[北海道支部事務局長 石塚昌子]

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人 日本厨房工業会
広報編集委員会

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

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

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

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

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



安全が第一だ俺は昔から言ってきたはずだ

業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は1年ごとの点検をお勧めします。

JFEA 一般社団法人 日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

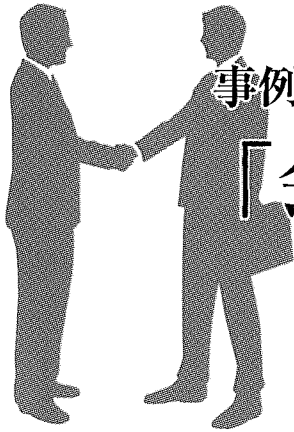
※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

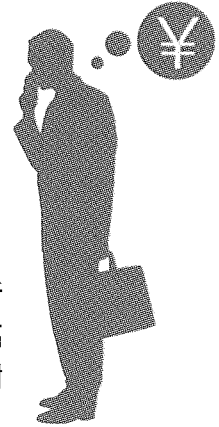
一般社団法人 日本厨房工業会
東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL : 03-3585-7251 FAX : 03-3585-0170



事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所

「会社法の基礎知識(6)

会社の合併」



坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

1. 総論

今回は、「ちゅうぼう株式会社」を題材に、会社の合併について説明をする。

2. 事例

「ちゅうぼう株式会社」の代表者であるAは、同社の設立後、飲食店を運営する「株式会社CBダイニング」という会社の経営も始めていた。

しかし「株式会社CBダイニング」は、黒字の年と赤字の年の波があり、本業であるちゅうぼう株式会社ほどの業績を上げることはできなかった。今般、従業員である料理人のYとZが開業独立することとなり、株式会社CBダイニングは、飲食店の営業を中止することとなった。

飲食店経営をしない以上、「株式会社CBダイニング」という法人を存続しておく必要がなくなったが、「解散手続」をとるのではなく、「ちゅうぼう株式会社」と合併させられないかと、Aは考えた。

3. M&A

会社法上、会社再編(いわゆる「M&A」)の手続きとしては、組織変更、合併、分割、株式交換、株式移転、事業譲渡等がある。合併以外の手続きは名称のみ触れるにとどめる。

合併は、2以上の会社が契約を締結し、その全部または一部の会社が消滅すると共に、その消滅会社の権利義務の全部が存続会社・新設会社に包括承継される行為である。

今回は、ちゅうぼう株式会社が、株式会社CBダイニングを合併し、同社は消滅し、ちゅうぼう株式会社が存続する「吸収合併」である。一方、いずれの会社も消滅し、新たな会社が新設されることを「新設合併」という。

4. 効果・手続き

(1) 効果

合併がなされると、吸収される会社のすべての権利義務が、吸収する株式会社に承継される。すなわち、株式会社CBダイニングの従業員(労働者)、株主、債権者および債務者は、合併後、ちゅうぼう株式会社の従業員(労働者)、株主、債権者および債務者となるということである。

(2) 債権者保護の手続き

債権者からすると、合併をすると会社の構造に変化があり、別の会社の債権者となるのであるから、大きな影響を受ける。自然人で例えば、友人に金銭を貸したのに、組織再編によりまったく別の人間に債権を有する形になるのである。

そのため、会社法は、合併をする側の会社・される側の会社のいずれの債権者にも、異議を述べる

手続きを法定している(会社法789条以下、799条以下)。

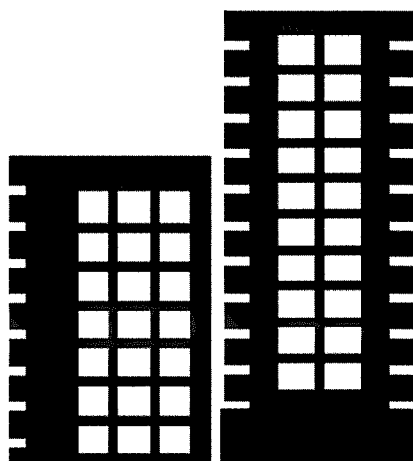
(3) 株主の保護の手続き

株主も、会社の合併により多大な影響を受ける。そのため、合併の株主総会決議に反対をした株主は、株式買取請求ができることも法定された(会社法785条以下、797条以下)。

5. 結語

以上の手続きを踏むことで、Aは自身が代表者を務める二つの会社を合併することができる。

M&Aと聞くと、かなり大規模な会社法上の手続きが連想され、実際にまったく関連性のない大会社の合併や敵対的買収は、ニュースなどにも取り上げられる。もっとも、設例のように経営者が同一、親族という会社が便宜上会社法上の合併をする場合も多い。



【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。

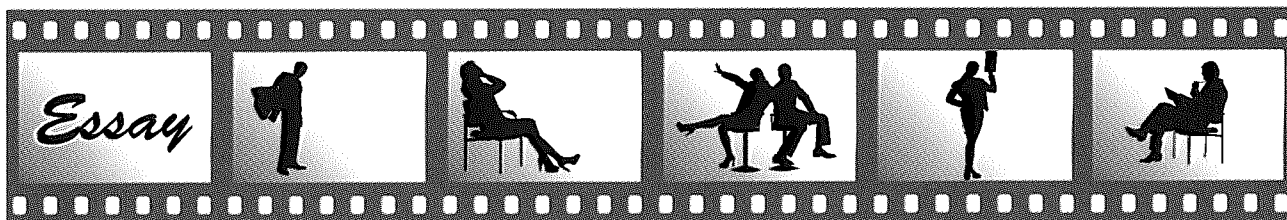
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹



映画の見どころ・台所



軍法会議から逃げ込んだのは厨房、女房とバトルする場も厨房

本作のタイトルは「ちじょうよりえいえんに」ではなく、「ここよりとわに」と読む。ちなみに原題は『From Here to Eternity』である。原題の直訳だが、響きの良い名訳だ。昔の映画には本作のように、一般的な読み方ではないその映画独自の読み方の邦題を冠した名作が、時折あったものだ。ジャン・ギャバンの代表作『現金に手を出すな』は「げんきん」ではなく「げんなま」である。小津安二郎の作品『宗像姉妹』は「むなかたしまい」ではなく「むねかたきょうだい」で、『東京の合唱』は「とうきょうのコーラス」と読む。溝口健二の『祇園の姉妹』は「ぎおんのきょうだい」で、川島雄三の『しとやかな獣』は「けだもの」である。

また、昔のタイトルには意識も含めた、響きの良いものが多かった。個人的に好きなタイトルは、『わが青春のマリアンヌ』『わが谷は緑なりき』『かくも長き不在』『哀しみのトリスターナ』『草原の輝き』。響きの良い二文字タイトルなら『郷愁』『哀愁』『望郷』『旅愁』『旅情』『慕情』。その他『散り行く花』『美女ありき』『恋は終りぬ』『白き処女地』『たそがれの維納^{ウィーン}』『大いなる幻影』『旅路の果て』『嘆きのテレーズ』などなど。昨今の洋画のタイトルは原題をそのままカタカナにしたものが多く、昔の名タイトルに比べると少々味気ない。

さて本題に入るが、本作はジェームズ・ジョーンズのベストセラー小説の映画化で、映画史に名を残

す名優たちにより、見事な人間ドラマが展開されている。時は1941年、所はハワイのスコフィールド兵営でのお話。伍長から二等兵へ降格されたブルーイット(ブルー：モンゴメリー・クリフト)がこの兵営に転属してくる。元プロボクサーでラッパの名手だ。ここには何と！ 大歌手“フランク・シナトラ”演じる旧知のマッジオがおり、配属先の中隊には抜群の事務処理能力を持つウォーデン軍曹(パート・ランカスター)がいる。

中隊長のホームズ大尉はボクシング好きで、ブルーに「ボクシング部に入れ！」と勧める。何のことはない！ 優勝すれば自分の評価が上がるからだ。だが、スパーリング中に親友を失明させた過去を持つ彼はボクシングを封印しているので、勧誘を断るが、中隊長の意を受けた連中からしごかれ続ける。加えてマッジオが営倉係長のファツォー(アーネスト・ボーグナイン)に目を付けられ、営倉内で執拗な暴行を受け続ける。

一方で中隊長夫妻の仲は冷え切っており、美人の妻カレン(デボラ・カー)は兵隊たちと浮名を流している。この妻にウォーデンが接近し、二人は深い仲となって行く。他方でブルーはクラブの女性ロリーン(ドナ・リード)と知り合い、こちらも親密な関係になって行く。

軍隊という隔離された場所で二人の若者が虐待を受け続ける話を軸に、中隊長の妻と彼の部下、さらに若者とクラブのホステスという、二組のカップルの恋愛話が絡みつつ物語が進行する。前年の『真昼の決闘』でハリウッドの「赤狩り」を匂わせたジンネマ

ン監督は、本作でも“軍隊の虐待批判”と“筋を通す若者”を通じ、同じテーマを意識しているようだ。

男優は二枚目、女優は美人と相場が決まっていた時代の映画で、スターが君臨したハリウッド黄金期の秀作である。知的二枚目のモンゴメリー・クリフト(『陽の当たる場所』『荒馬と女』)、タフな二枚目のバート・ランカスター(『ベラクルス』『大列車作戦』)。イギリスを代表する上品な美人デボラ・カー(『王様と私』)、アメリカ的美女ドナ・リード(『素晴らしき哉、人生!』)、TV初期の傑作ドラマ『うちのママは世界一』という、美男美女の俳優たちが織りなす恋愛映画であり、心に静かに染みわたってくる傑作反戦映画でもある。

ではここで、厨房から映画を覗いてみよう。厨房の場面は二カ所あり、兵営内の厨房と中隊長の家のキッチンである。兵営内の厨房は兵舎のメンバーの旺盛な胃袋を満たす、最重要施設の一つである。「腹が減っては戦はできぬ」わけで、厨房内は濛々とした湯気の中で、特大の寸胴鍋がいくつもコンロにかかっている。食事は兵隊たちの最大の楽しみの一つだけに中身が気になるが、メニューは分からない。

厨房ではプルーがシンクの中で大きなバットを洗っている。実は中隊長の「プルーを軍法会議にかけろ」という話をウォーデンの計らいで免れ、隊内での「最重罰」として洗い物をしているのだ。クレンザーをかけながら洗い物をしているプルーにウォーデンがそれとなく、「ボクシング部の件」の再考を持ちかけているが、彼には何も断わっている。もっとも“洗いもの”程度が「最重罰」なら、この部隊の懲罰も“粗いもの?”だ。

中隊長の家のキッチンは、ダイニングキッチンとして登場する。ここでは食事の後、彼が妻のカレンに「私は離婚しない! 浮気相手は誰だ!」と執拗に迫っている。「ダイニング」いや「タイミング」が悪い話で、「キッチン」と話が決着するわけがないのは目に見えている。

映画の方は、営倉係長ファツォーの執拗な暴力を逃れ脱走してきたマッジオが出血死し、プルーがその仇討ちでファツォーを刺殺。自らも深手を負い、ロリーンの家にかくまわれる。そのような中、突如として敵機が襲来する! そう、ここはハワイで、敵は“日本”であり、12月7日の「真珠湾攻撃」が始まったのである(厨房が大きく揺れるのが、視覚効果を上げている)。

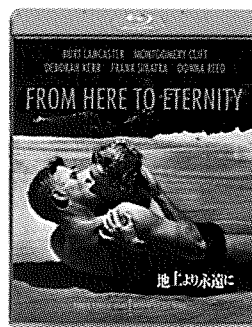
確かに布石として、前の方の場面で「JAPAN ADVANCE IN CHINA: 日本、中国に進軍」の新

聞記事があったり、時は1941年なので当然なのだが、観客は映画に没入しているので、突然ゼロ戦が画面に映し出されると、「ここは(日本の)敵国だった!」と瞬時に“われに返る”のである。また、物分かりが良く事務処理の巧者と捉えていたウォーデン軍曹が、突然! 豹変したように見事な指示と指揮を行うのには圧倒される。まさにプロの現場指揮官だ。その後の展開はあえて記さないが、ラストの船上の女性二人の会話が味わい深く、余韻を残す。

さて、本作には映画史に残る名場面が二カ所ある。一つはウォーデンとカレンの海水浴の場面で、波が海岸の砂浜に打ち寄せると、その先に水着姿の二人が抱擁しキスを重ねている。当然エロティシズム(品がなくてスミマセン)を感じる場面だが、今まで見たことのない「ドッキリ感」と、極めて印象深い感覚が脳裏に焼き付く。この場面は、以後マリリン・モンローの『七年目の浮気』など多くの作品でパロディ化されている。二つめは、プルーが亡くなったマッジオを追悼し深夜にラッパを吹く場面で、観客は流れ出る涙を禁じ得ない。

本作は第26回アカデミー賞で13部門にノミネートされ、作品・監督・助演男優・助演女優・脚色・撮影賞など8部門で栄誉に輝き、興行的にも大ヒットした。隔絶された場所での暴力を扱った映画だが、中隊長が退役を促されるなどガバナンスも効いており、アメリカという国の自浄能力が垣間見られる。「ハラスメント」の多い昨今だが、このような悪習は、「地上より永遠」に消滅してね!」と行きたいものだ。

『地上より永遠に』



監督:フレッド・ジンネマン
原作:ジェームズ・ジョーンズ
脚本:ダニエル・タラダッシュ
撮影:バーネット・ガフィ
音楽:ジョージ・ダニング、モリス・ストロフ
出演:バート・ランカスター、モンゴメリー・クリフト、デボラ・カー、フランク・シナトラ、ドナ・リード、アーネスト・ボーグナイン

発売中

Blu-ray 2,381 円 (税別) / DVD 1,410 円 (税別)

発売・販売元:ソニー・ピクチャーズ エンタテインメント

©1953, RENEWED 1981 COLUMBIA PICTURES INDUSTRIES, INC. 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20回

バレンタインデーから世相を考える

正月行事が一段落したと思えば、2月は節分とバレンタインデー、中国では旧暦の正月でもあるので中華街はにぎわいますし、行事が続きますね。日本は行事に関しては「何でも受け入れる」国なので、世界中の行事を「自分流」にして盛り上げます。特に今では欧米よりも盛り上がるバレンタインデーイベントは、時代と共に世相を如実に表すイベントだと思います。

そもそも家族で花束を送ったり感謝の気持ちを伝え合ったりする日のバレンタインデーが、「女性から男性へ愛の告白をする日」として日本でブームになった背景には、女性は受け身であるべき、という当時の基本概念があったからです。

一年に一度の女性から男性への愛情を形にする日として、男女とも緊張していましたね。当時、男性はもらったチョコの個数で勝敗を計っていました。一般的にチョコレートのクオリティに関心も高くなく、質より量を求める時代背景があったと思います。

あっという間に女性は変わり、「一年に一度」は無意味になって行きます。そこで次の一手として生まれたトレンドが、「義理チョコ」です。相手への義理と本命を分けることで、大ブームになりました。お中元やお歳暮を贈る習慣がまだ残っていた時代でしたが、チョコという気軽な手渡しのプレゼントは、女性の社会進出により利便性志向が出始めた女性の心にピタリとハマったのでした。しかし相手に対して「義理」「本命」を明らかにするなどの表現方法は、それまでの日本では考えられないものでした。

その後、女性はますます働くことに意欲的になり、自由なお金が増えて行くと、「ご褒美チョコ」です。もはや視線は男性ではなく、自分です。自分

へのプレゼントを自分に買う。結果としてチョコの期待値が高まり、ヨーロッパの高級ブランドチョコの人気は加速度を増して行きます。

その後、女性同士の「友チョコ」が新提案されて行きます。チョコレートという「モノ」によって、友情を確かめ合うわけです。ネット社会になり、じっくりとお互いの真意を語り合う友人関係が築きにくくなって行く中で、チョコレートという甘いものが、女性たちの一種の友情への不安感を払拭させてくれたのではないかと私は推察しています。また、友チョコの低年齢化も課題は多いです。

バレンタインイベントのサロンドショコラは、毎年大行列ができますが、近年は、ヨーロッパの名だたるショコラティエ(チョコレート職人)が自ら来日して自社ブランドのチョコを宣伝しています。日本は世界で最も良いマーケットなのです。

最近、「オレチョコ」もあります。男性が自分用のチョコを購入するのです。スイーツの流れからも、男女差がなくなってきたのだと感じます。男性も食べたくもない義理チョコをもらうよりは、おいしいチョコを自分用に購入して自分で食べたいのです。合理的でもありますが、一方で寂しい傾向にも感じます。

男女間にしろ同性間にしろ、人のことを想って何かをあげるイベントであったのですが、男女共に「自分」第一主義のような。イベントも自己完結型の傾向なのです。ですが、もともとプレゼントというものは、皆が笑顔になるべきもののはずですね。いずれにしてももらえない寂しさを味わう人が出てしまうイベントである限り、本来ではないのでは?と感じてもいるのです。皆さまはバレンタイン、どう考えていらっしゃるでしょうか?

やるKEY

ハザード

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第7回 加熱しても死なない菌

食中毒菌のことをもう少し

前回は、食中毒を起こす原因菌のことを解説しました。今回は、さらに加熱しても死なない菌について、続けて書いてみたいと思います。

昨年秋から日本厨房工業会のフォローアップセミナーという機会を得てお話しをしているのですが、厨房機器の予算の中で加熱機器と並んで大きなウエイトを占めているブラストチラーなどの急速冷却機はなぜ積極的に導入されているのか、お尋ねしています。

答えはまずおいしさをキープするため、もう一つは菌の増殖を抑えるためと言われます。では、増殖を抑えるべき菌とは何か。

大量調理施設衛生管理マニュアルに書かれていることで、加熱中心温度75℃・1分が守られています。これは、病原性大腸菌などの菌を殺すのに十分な加

熱温度と時間です。ところが、その温度でも死なない菌があります。熱に強い菌や殻のような、芽胞という形で生き残る細菌と、熱でも壊れない毒素を作る細菌がいるのです。図1は2017年の食中毒発生病件数で、少ないながら発生しています。また図2は、その中でも比較的件数の多いものを挙げています。

ウェルシュ菌食中毒

ウェルシュ菌は、一度発生すると大量に患者を発生させる細菌として知られています。煮込み料理やスープ料理が原因とされ、調理当日より翌日に発生します。

この菌の特徴は、嫌気性（酸素に触れると死滅します）、そして耐熱性です。カレーで当てはめると、肉や野菜などの原料には、もともといろいろ

な細菌が生息しています。それらを洗浄し、刻んで炒め、水を入れて煮込んで行く中で、細菌は洗い落とされ、加熱して死んでいきます。ところが食中毒を起こすウェルシュ菌は芽胞という熱に強い構造を持ち、3時間くらいの煮沸にも生き残ります。しかもグツグツ煮る工程で、酸素が追い出されていきます。結果、出来上がりでは、嫌気状態で周りに他の菌はいない状態

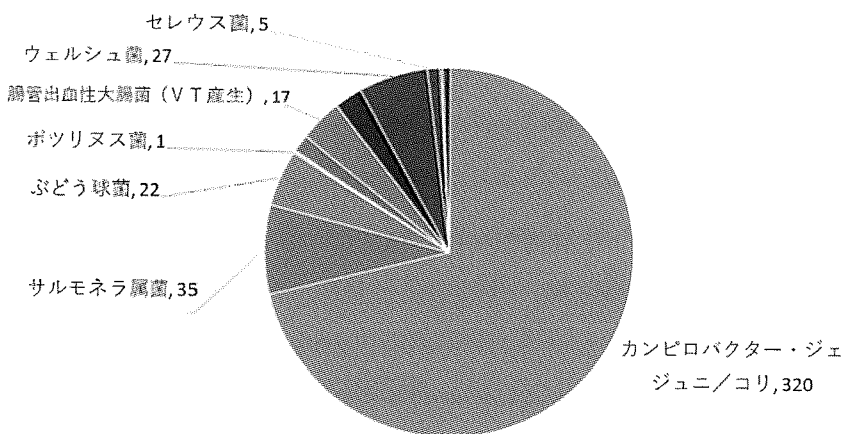


図1 2017年細菌性食中毒発生病件数

になります。そこから自然冷却されて50℃くらいまで冷めて行くと、熱の刺激を受けた芽胞は発芽して、どんどん増殖して行きます。40℃～45℃くらいが、一番活発に増えます。特に粘り気の多いカレーだと酸素に触れにくいので増えるわけで、次の日そのカレーを食べた人が下痢を起こしてしまうのです。

実は次の日に芽胞から生まれた菌は熱に弱いので、食べる前によくかき混ぜて十分に加熱すれば増えた菌を殺すことができ、食中毒は起こさないのです。

煮込み料理などで、調理後に再加熱しないで食べるものは気を付ける必要があるのです。

急速冷却がポイント

ウェルシュ菌が増えるのが50℃近辺ですから、調理後、冷却する際に、その温度帯をいかに素早く通過させるかが大事です。ここで、ブラストチラーや真空冷却機が活躍するのです。

大量調理施設衛生管理マニュアルでは、中心温度を30分以内に20℃付近まで下げることと規定しています。さらに、60分以内に10℃付近まで下げることとしています。急速冷却機のスペックは、ここに対応していることが必要です。

もし導入できない場合は、緩慢な自然冷却を避けて、容器に小分けして冷やすこと、十分に攪拌して酸素を入れてやることです。普通の冷蔵庫は保冷が目的ですから熱を取ることはできません。氷を張ったボウルで冷ますなどの工夫が必要です。

また、食べる前に十分に再加熱することもポイントです。

セレウス菌食中毒

次の耐熱芽胞菌は、セレウス菌です。件数は少ないものの、毎年発生しています。1件当たりの患者

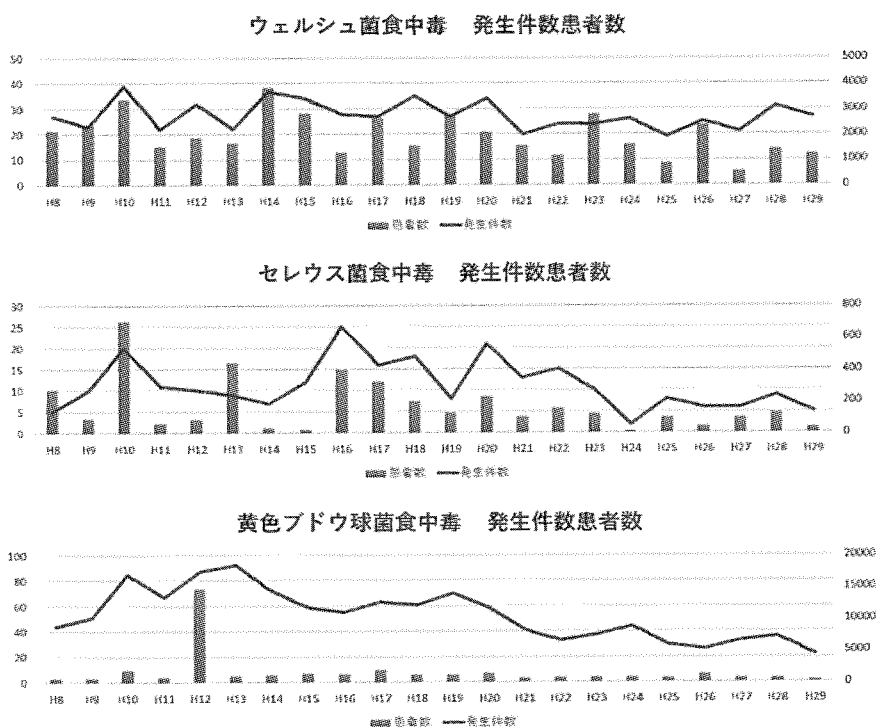


図2 毒素産生食中毒発生件数患者数

数が多いのも特徴です。食中毒症状は、下痢型と嘔吐型があります。小麦製品や米飯などでの発生が多く、特に近年では、嘔吐型が多い傾向です。

セレウス菌による食中毒は、もともと土壌の中で芽胞の状態で存在するセレウス菌が、温度、水分、栄養を得る状態に置かれて一気に増殖し、100万個くらいになった頃に、セレウリドという毒素を作り出します。これが体内に入ると、1～5時間くらいで吐き気症状が出るのです。また、この毒素は熱に強いので、作り置きしておいたチャーハンの再加熱でも壊れることがなく、食中毒症状が出た例もあります。

予防方法は、作り置きを避けて、作ったらすぐに食べること。室温に放置しない、8℃以下で保存すること。ご飯類の保存は55℃以上を保つこと。PH5以下では増殖しないので酢飯にして抑えること、しっかり酢を効かせる必要があります。

米飯や赤飯の缶詰めが長期保存可能なのは、セレウス菌の芽胞を壊すことができる120℃以上20分以上の加熱をしているからです。

ボツリヌス菌食中毒

グラフには表れていませんが、耐熱性・芽胞形成・毒素産生の菌で忘れてはならないのが、ボツリヌス

菌です。その作り出す毒素は史上最強と言っても過言ではなく、1gで1,000万人が殺せると言われます。ちなみにフグ毒は1gで1000人、サリンは100人だそうです。桁が違い過ぎてピンと来ないのと、発生数が少ないので忘れがちになります。確実なのは缶詰めやレトルト殺菌の条件、中心温度121℃・4分以上の加熱での殺菌です。毒素は熱に弱いので、80℃で30分以上、または100℃で10分以上の加熱が有効です。

ボツリヌス菌の食中毒として挙げられるのは、熊本の辛子蓮根事件でしょうか。1994年、熊本市の業者が販売した辛子蓮根で11名の死者が出た事件でした。辛子蓮根というのは、蓮根の穴の部分に辛子味噌を詰めて、黄色く染めた衣を着けて揚げた料理です。天ぶらの温度帯ですから、通常の細菌は死滅しているのですが、土壌由来のボツリヌス菌は芽胞として生残。その後、真空パックされ嫌気状態になり、冷蔵されなかったため、増殖し毒素を産生。辛子蓮根の特性上、そのまま喫食されたので、被害が起きたというものです。食品の流通で真空パックしたことで安心という感じを持たせたこと、嫌気状態が増え、かつ強力な毒素を出す菌の存在を理解していなかったことが事件の遠因になっています。毒素産生に至るまでに急速冷却しておけば、防げたのかもしれませんが。RTE食品（再加熱なしに、そのまま喫食する食品）の管理は、十分に注意する必要があります。

また古来より、ソーセージなどの腸詰食品で、ボツリヌス菌食中毒が起きてきました。それを抑える方法として、亜硝酸ナトリウムを使ってきました。肉の発色にも効果があるため、製品の表示に発色剤として書かれていることがあります。昨今の無添加ブームで亜硝酸ナトリウムを使わない製品も出てき

ています、ボツリヌスのコントロール手段には他の方法が採られているはずですが、果たしてどのような方法なのでしょう。亜硝酸ナトリウムは発がん性が問われているものの古来より使われていて、人体への影響よりボツリヌス菌の抑制に効果があれば、そちらを選ぶ方が安全なのかもしれません。

また特殊な例としては、ボツリヌス芽胞を含んだ「はちみつ」を食べた乳児が起こす、乳児ボツリヌス症があります。腸内細菌叢が未発達^{そつ}の乳児の腸の中で、ボツリヌスの芽胞が発芽し毒素を産生して起こす症状です。1歳未満の乳児に「はちみつ」を食べさせてはいけません。これは常識のようですが、改めて注意喚起しておきたいと思います。

黄色ブドウ球菌食中毒

黄色ブドウ球菌の細胞は熱に強くはなく、芽胞も作らず、また嫌気性でもありません。前の3種の菌とは特性が異なります。しかしながら、菌が増えると毒素を出すという共通点があります。

図2のグラフに注目していただくと、平成12年(2000年)に患者数が突出していることが分かります。大手乳業メーカーが引き起こした食中毒事件です。大阪の工場で作ったコーヒー牛乳やフルーツ牛乳を飲んで、1万4,780人も患者を出した事件でした。事故当初、原因をつかみ切れていなかった社長が記者団に囲まれて「私も寝ていないんだ」と言う発言が、小さいお子さんの患者を持つ親族の怒りを呼び、事件を大きくしてしまったという記憶があります。

この事件の原因は、大阪の工場ではなく、加工乳の原料になる、脱脂粉乳を作った北海道の工場にありました。北海道の工場では数時間の停電があり、配

今月の KEYワード 50人未満

今回の食品衛生法の改正に伴い、施行令で定める「取り扱う食品の特性に応じた取組の対象事業者」の規定の考え方の中で、対象となる事業者の規模について、「食品の製造又は加工を行う者のうち、一の事業所において、食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の者」という案が提示されました。食鳥や食肉加工などの政令で定める業種を除いて、今回の法律によって、HACCPに基づく衛生管理に弾力性を持たせた衛生管理計画の運用が認められる事業者の規模が明らかになってきました。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000420773.pdf>

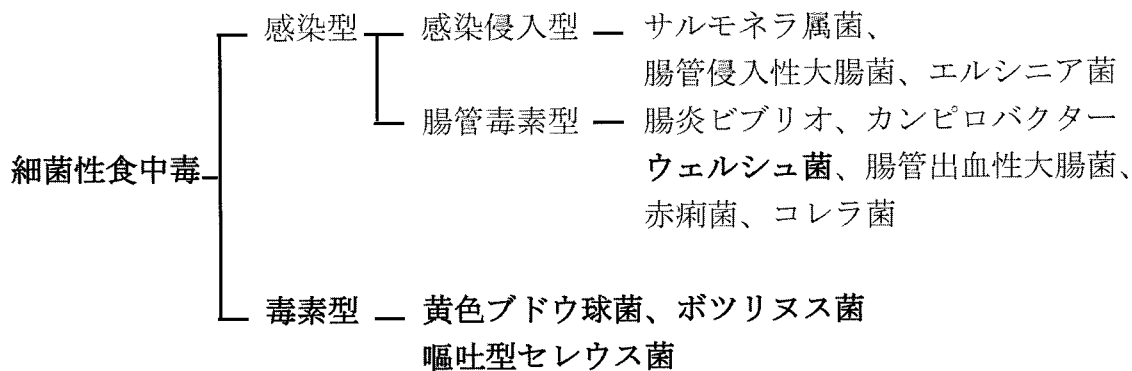


図3 細菌性食中毒菌の分類

管の継ぎ目に潜んでいた黄色ブドウ球菌が大量増殖、結果エンテロトキシンという毒素を産生。停電の復旧後に、配管中の原料乳は殺菌工程を経て加工が再開・継続されてしまいます。原料に含まれる細菌は熱殺菌されたものの、作られた毒素は熱に強いため、その後脱脂粉乳に加工されても混入したまま取り除かれず、大阪に送られ、加工牛乳の原料となり、食中毒を起こしてしまったのです。

原因は牛乳殺菌の配管の洗浄不足と、殺菌作業中の停電時に菌が増殖するかもしれないという危害要因の予測ができていなかったこと、異常時には配管の中にある原料を廃棄して洗浄して作業を再開しておけば良かったのですが、その点の認識はなかったのでしょうか。

黄色ブドウ球菌は常在菌として、ヒトの身体の表面に生息しています、特に外傷性の傷口、鼻や口の周り、ニキビ、髪の毛の周り、フケなどに多く見られます。マスクの着用や、傷口を守る絆創膏の管理を厳しくしているのは、黄色ブドウ球菌のリスクを避けるためのものなのです。そこには「いる」のだと考えておく必要があります。増えたら毒素を出します。よく髪の毛の混入が問題になりますが、「髪の毛を噛んでも歯は折れない」けれど、黄色ブドウ球菌を持っているとなると、混入は避けないといけないわけです。

基本的には、十分に手洗いをを行うこと、肩から上を触ったら再度手洗いするぐらいの意識は必要です。素手で食品を触らないようにすること。食中毒予防運動の初期の頃、一番多かった原因菌が、黄色ブドウ球菌でした。手洗いも足りず、使い捨ての手袋も普及していなかったのも、素手でおにぎりを作って、食中毒を起こすなどということが頻発していたのです。

細菌が増える前に加熱殺菌、加熱後は再付着させず急速冷却、徹底した冷蔵保存を行うことで、菌の増殖、毒素産生を防ぐことができるのです。なによりも、再加熱しても毒素は壊れないことを理解しておくことです。

きちんと知って、ちゃんと怖がる

細菌性の食中毒は、図3のように分類されます。今回解説した毒素型の食中毒は、近年では発生件数も少なく忘れられがちですが、いったん起きてしまうと大規模な事件に拡大してしまいます。

これは、事業規模にかかわらず起きてしまいます。また、予防策が人の管理、手洗いや帽子、マスクの着用といった基本的なものです。決められた加熱時間・温度の厳守、冷却不足が菌の増殖を招きます。最新の機器を準備しても、すぐに冷却を始めないと意味がありません。その機器の導入の理由をきちんと理解した上で、使いこなすことが必要なのです。

一度、食中毒事故を起こすと取り返しがつきません。下痢や嘔吐だけで収まらず、死亡事故の原因になります。事故防止のためにも、食中毒の正しい理解と教育の継続が最優先されるべきなのです。

上田和久〔略歴〕：1959年熊本県産まれ、厨房設備会社、電機メーカーに勤務後、食品メーカーで品質保証業務を経験、食品衛生コンサルタントとして独立。

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

厨房業界
フードビジネス
コンサルタント

魂



「人生100年時代」。この言葉の通り、日本は男女共に平均寿命が世界トップクラスとなり、2020年には65歳以上の人口が全人口の30%に及ぶと見られています。

現在の高齢者の定義は65歳以上ですが、以前は55歳。近い将来、定義は70歳以上に変わるとも言われています。

単に長く生きれば良いという時代ではなく、これからは「どのようにして歳を重ねるか」が、重要になってきています。

それによって、食需要も大きく変わらざるを得ない時代に突入して行くことも考えられます。

今回は、シニアマーケットとケアフード～高齢化へのストーリー～について、お話ししたいと思います。

■ 外食業界のシニアシフトについて

現在、外食チェーンの優待制度は、スマホのアプリを使ったり、ポイントやクーポンの提示が主流となっていますが、シニア向けの特典としての優待制度も広まってきています。

各種の特典がある優待カードの配布や、登録不要でその場で割引きになるサービスまで、内容はさまざまです。

ファミリーレストラン最大手のすかいらーくが、約1,300店ある「ガスト」に2014年から4年間で130億円を投じて、全店改装を進めています。改装の柱

は、シニア層への対応です。4人掛けのボックス席は背もたれを高くして個室感覚で使えるようにし、内装も落ち着いた木目調などに変わっています。実際にリタイアメント生活において重要視されているのは、「第三の場所」です。

「第三の場所」とは、社会学者のレイ・オルデンバーグ氏が提唱した言葉で、家庭（第一の場所）でもなく、職場（第二の場所）でもない「第三の場所」が社会的に重要な機能を担っているという考えです。

先のファミリーレストランやカフェ業態での流れは、退職者のための第三の場所（会社を辞めて、毎日行く所なくなる退職者のため）の受け皿となり得ることが考えられます。

また、開店時間の変更などで、シニア層への対応を始めている個人店も多く見かけます。

「早飲み」としてディナータイムを前倒しし、15時からの営業やハッピーアワーとしてのドリンク類の割引き対応を行い、シニア層のニーズをつかんでいます。

メニュー内容で言えば、「健康・高級」路線で、量よりも上質な食材を使った高単価メニューを投入することで、売り上げを微増させています。例えば吉野家では、従来からの常連客が50～60歳代になったことを意識して、「ベジ（ベジタブル）丼」や「麦とろ牛御膳」などの、ヘルシー系メニューを積極展開しています。また、過去には都内の医療機関の協力を得て「吉野家の牛丼を3ヵ月間毎日食べ続けて

も、健康リスクは増えない」という研究結果を公表して、健康志向に沿ったプロモーションを展開しています。

■ 食とシニアマーケット

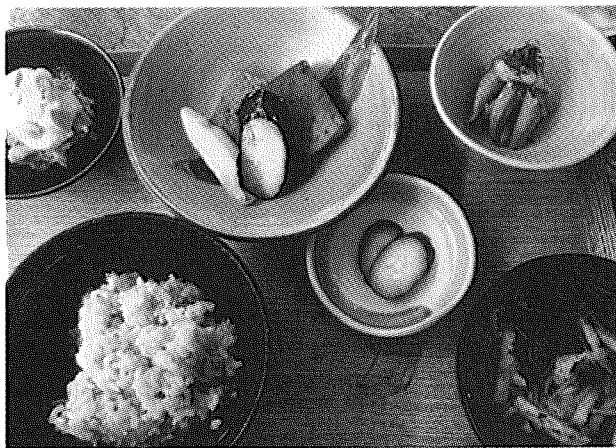
高齢化への一番の関心事はやはり「健康」です。健康は食+運動で培われる物です。よってこれからシニア層に対する食ビジネスは大きく変化していくと考えられます。

① 高齢者住宅と食

ハード面だけでなく、よりソフト面の細分化が必要になってくると思われまます。作られたものを配食されるだけでは、食への意欲や楽しさを引き上げることは難しいです。各個人の能力ややる気に応じ、献立を考える～食材を選ぶ～調理をする～配膳するなどの流れを共に支援することができることは、理想的なのではないでしょうか。そのためにも、利便性につながる調理機器や安全性を補填するIT化は必須です。

② ライフスタイルとコンビニ食

最近では、お年寄り一人でのコンビニエンスストアの利用が目立ちます。主に個食パッケージになっている物への利便性や、店舗の小スペースによる商品選択のしやすさ等も、一つの誘因かと思えます。ただし、懸念点もあります。それは孤食化と、栄養不足です。お弁当やパンを購入し自宅に持ち帰り、一人での食事。それは寂しさもありますし、また会話による刺激も減るので、心身の衰えにもつながります。また献立として商品選択が難しいので、偏った



買い物する楽しさと、バランスの良い食事の両立が大切

栄養になりがちです。買い物する楽しさと、バランスの良い食事が両立できることは大切です。

③ 大型スーパーのコーナー利用

先にも述べたように、高齢者の買い物という行為は、とても大切です。特に目当ての物がなくても、毎日行き慣れたスーパーに足を運ぶという意欲が生きることにもつながってくると言っても、過言ではないように思います。地域の街のお医者さんに、まるで話し相手のように足繁く通う光景と同じく、もっと日常化され、食事利用もできることができないのかと思います。イトインコーナーは、さまざまな世代が交わる場です。同世代の個人利用もありますし、忙しいお母さんが子ども連れで利用することもあります。他人同士だとしても、何か活気あるざわめきや人の影を感じながら食事をとりたいたいという思いを、スーパーのコーナー利用で学食や社食のような一体感を表現できないものかと思っています。そのためにはバリアフリー化はもちろんですが、価格面での調整も必要です。

■ 新しい介護食品の取り組み

高齢者は、規則的な食事を大切にする傾向があります。元気に生きて行くためには、通常の成人が必要な栄養素の量を同じく摂取することが理想ですが、噛む力や飲み込む力が弱まっているため、難しくなってきました。結果として、栄養素が足りていない高齢者が増えてきています。65歳以上の単独世帯は2010年時点で約30%ですが、これが2030年には約40%になると思われます。一人暮らしの高齢者の場合、自炊するよりも「介護食」を買う人が多くなると考えられるので、この市場は今後大きく伸びて行くでしょう。農林水産省の試算によれば、今のところ「介護食」の市場規模は1,100億円にすぎません。しかしこれが同省の試算でも、潜在的に約3兆円まで伸びる可能性があるそうです。しかもこの試算は、日本国内の話です。世界に先駆けて高齢化する日本で生まれる「介護食」は、将来の輸出産業として発展して行く可能性があります。介護食は、病院や介護施設向けには、主に医療・介護食品専門卸業者が行っています。ここは、本来、病院や介護施設内での調理が理想的ではありますが、施設設備や人的問題で厳しいのが現実です。これに対して、一般向けには、さまざまな食品加工業者が参入して

きていて、その多くは通信販売です。今後外食産業の参入も十分に考えられ、調理設備やメニュー開発に関しては、私自身も大きく注目をしています。

介護食の課題としては、大きく三つあると言われています。「栄養」「咀嚼（噛むこと）」「嚥下（飲み込むこと）」です。それらを整理した考え方として、かねてより「ユニバーサルデザインフード」があります。日本介護食品協議会が制定した規格で、適合した商品のパッケージには、ロゴマークと「かたさ」や「粘度」の規格により分類された、四つの区分を表示するシステムになっています。

各メーカーはこれらの基準に沿って商品開発を行ってきましたが、2014年に農林水産省によって新たな定義が策定されました。「スマイルケア食」とは、介護食のさらなる普及を目指し、農林水産省が提案している新しい介護食の総称です。

従来の介護食は、利用者の噛む力や飲み込む力に応じて「安全に食べられる」ことが目的でした。

スマイルケア食は、食べやすさに加え、味付けやおいしそうな見た目にもこだわった食事を指すもので、食べる人の視点からレシピを工夫することで、種類が限られていたこれまでの市販介護食よりも、献立がさらに豊富になりました。この普及により、介護食の利用者がこれまで食べられなかったものを自由に食べられるようになり、食欲の増進と栄養摂取の改善効果が期待されています。

健康維持上、栄養補給が必要な人向けの食品に「青」マーク、噛むことが難しい人向けの食品に「黄」マーク、飲み込むことが難しい人向けの食品に「赤」マークを表示し、それぞれの方の状態に応じた「新しい介護食品」の選択に寄与するものです。

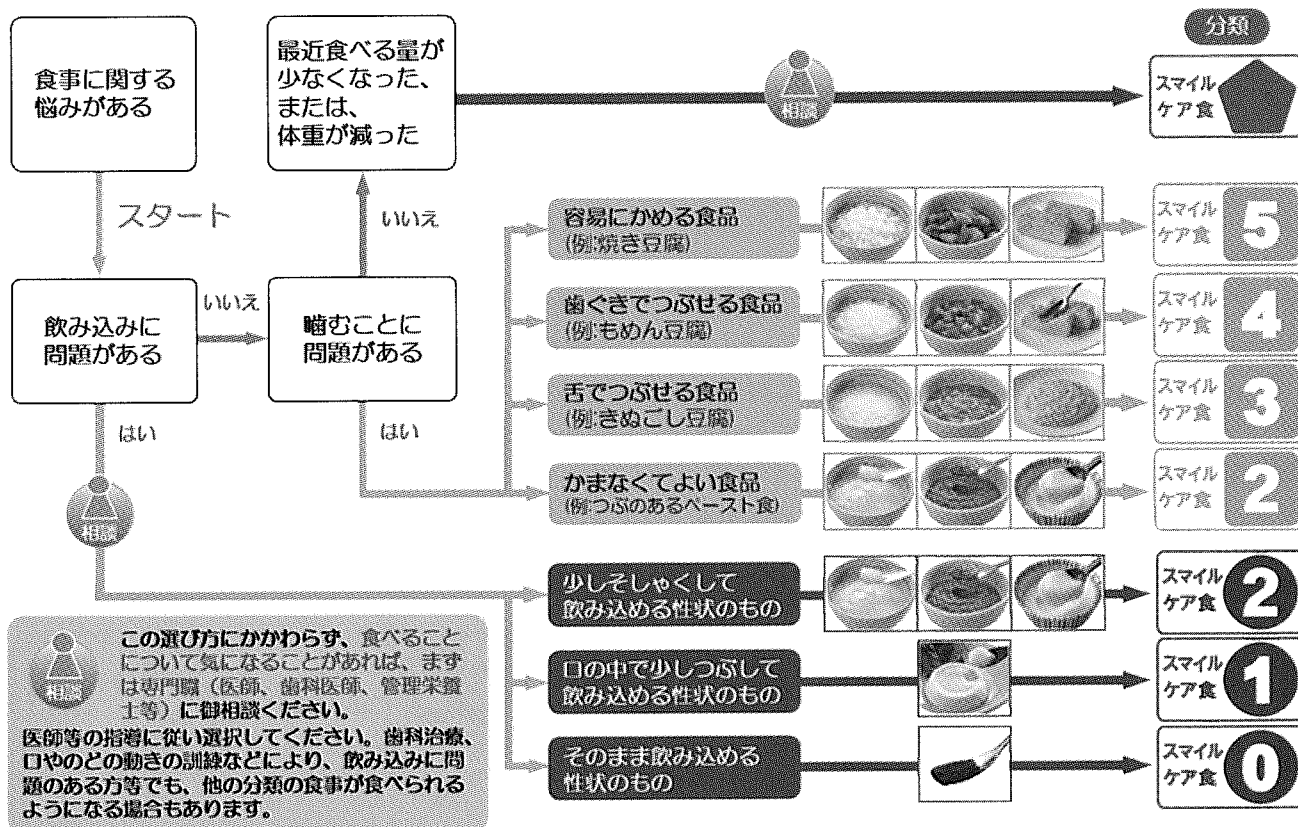
区 分	 容易にかめる	 歯ぐきでつぶせる	 舌でつぶせる	 かまなくてよい	
	ユニバーサルデザインフード	ユニバーサルデザインフード	ユニバーサルデザインフード	ユニバーサルデザインフード	
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい	
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい	
かたさの目安 <small>※食品のメニュー例で商品名ではありません。</small>	ごはん	ごはん～やわかごはん	やわかごはん～全がゆ	全がゆ	ペーストがゆ
	調理例 (ごはん)				
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ	やわらかい茶わん蒸し(具なし)
	調理例 (たまご)				
	肉じゃが	やわらか肉じゃが	具材小さめやわらか肉じゃが	具材小さめさらにやわらか肉じゃが	ペースト肉じゃが
調理例 (肉じゃが)					
物性規格	かたさ上限値 N/m ²	5×10 ⁵	5×10 ⁴	ゾル:1×10 ⁴ ゲル:2×10 ⁴	ゾル:3×10 ³ ゲル:5×10 ³
	粘度下限値 mPa·s			ゾル:1500	ゾル:1500

※「ゾル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、ゾルが流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。

ユニバーサルデザインフード

資料提供:日本介護食品協議会 (<https://www.udf.jp/>)

スマイルケア食の選び方



スマイルケア食
出典:農林水産省Webサイト (<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/seizo/kaigo.html>)

■ 外食でも介護食は可能か

3世代にわたる家族でのレストラン利用の際には、多様なニーズに対応できることが重要です。

ホテルや旅館などの大型施設においては、特に対応の広がり期待が高まっています。介護食は食材を細かくしたり、柔らかくしたりと手間はかかりますが、見た目を通常と変わらぬようにして、お年寄りも他の人と気兼ねなく食事ができることで、外出欲や生きがいにもつながるような重要な部分を抱えています。また、そのような元気に食事をする親の姿を見られることが、介護する家族への力にも付与するものとなります。ただし、現状気を付けなければならない点があります。料理に限らず、施設面でバリアフリー化(特に車いすでのトイレ利用の可否)ができていないか(ハード面でクリアできない場合は、ホスピタリティによっての心のバリアフリーで対応が可能かどうか)、また、介護食の質の誤った認識はないか(ただの刻み食になっていないか? 先の定義をしっかりと理解し調理する必要がある)。

最近では、有名シェフや食品メーカーによる介護食のコンテストなども開催され、これからの市場に向けての学びの場も増えていると思われます。

現実には、生産性向上や人出不足を考えると、外食産業での介護食参入は、障壁が高く感じることは否めません。しかし、内食でも中食でもできない、家族と共にハレの食事ができる喜びを、懸命に生きて来られた高齢者にこそ得てほしいと思わずにいられません。

■ 介護食のその先へ~ケアフード(ケアリングフード)

嚥下障害の程度によって、食べ物の形状も刻み食、ミキサー食へと変化します。

今まで介護食として主流だった刻み食やミキサー食は、できれば安易に頼らずに考えて行きたいことです。噛まなくて済むように作られた刻み食やミキサー食を食べ続けると人は、自分で噛むという行為自体を忘れがちになります。「自分で噛む」という行為が非常に重要で、噛むことで、唾液の分泌を促

進する、胃の消化を助ける、五感を刺激し精神を安定させるなど、物を食べる過程で大きな役割を果たします。

嚙む力を維持するためにも、しっかりと食べ物の形を残しつつ、飲み込みやすい介護食が求められています。

今までの介護食は「刻み食」「ミキサー食」というものが一般的であり、見た目もはや何の料理なのか分からない、食欲が湧くものとは言い難いものでした。刻まれただけの介護食は喉越しも悪く、むせやすくなります。誤嚥を引き起こす危険性も多いです。また、ミキサーをかけ、すべて混ぜ合わせたものは、ミキサー作動のために水分を足すので、実際には味も栄養素も薄まった料理であることが多かったと思われます。

そのような時代背景からの「ケアフード（ケアリングフード）」は、フレンチの古典調理方法をベースとして、食材をムースやピュレに仕上げ、素材



食品を一度凍結させてからミキシングするパコジェット

の味を大切に、見た目も良く調理をされた料理なのです。

1. ケアフード(食材を柔らかくし、咀嚼や嚥下を助ける)主な調理方法

①真空調理方法

素材と調味液を真空包装して、温度と時間を管理して低温加熱する調理法。

②圧力調理方法

圧力鍋もしくはプレッシャー・クッカーを活用し、従来よりも短時間で柔らかく仕上げる調理方法

③ムース食調理方法

食品をミキサーにかけたものを、ゼリーやとろみ剤などを使い、元々の形に再現するもの。凝固剤に頼らず、食材の持つ加熱凝固性を用いて固める方法もある。例：卵、エビ類など。

大型施設などでは大量調理設備を使って行いますが（セントラルキッチンやクックチルなど）、実際にはまだまだ手仕事に頼る部分が多いのが、介護の現状だと思われます。

私自身も時々調理機器選定のご相談を受ける時があります。ただ食品をペースト状にしたいというだけでも、調理機器によって得意分野が違うからです。

ミキサーにもいろいろあり、特徴を理解し使い分けることで、より活用の幅が広がります。

2. 一般的なミキサーの種類と特徴

①ミキサー（縦型ミキサー）

なめらかなポタージュやペーストを作ることが可能。ただしミキサーの容量に対して、ある程度の水分や容量がないとミキサーが回らない（少量を作るとは難しい）。

※業務用ミキサーは家庭用よりパワーがあるため、壊れにくく、攪拌・粉碎能力が高い。

②フードプロセッサー

食材を細かくみじん切りにしたり、ミンチ状にしたりすることができる。水分がなくても作動するが、ミキサーに比べ完全なペーストにするのは難しい。

③ミルサー

茶葉や小魚なども、粉末状にできるもの。ただし容量が小さいので、水分などは入れにくく、少々ムラが出やすい。少量の調理に向いている。

④ハンドミキサー

手に持ったまま使用し、鍋底に当て、直接使用することができるため、手軽である。

アタッチメントの使用によってはミキサーの状態を変えることも可能で、主に家庭向きと思われる。

⑤パコジェット

食品を一度凍結させてからミキシングするので、従来のミキサーよりなめらかな状態で仕上がる。また、1食分ずつミキシングでき、残りは冷凍保存できるので食材の風味が保たれやすく、衛生管理もしやすい。

この中でも個人的には、パコジェットの活用性が気に入っています。数種の食材の何食分かを一度に仕込み、冷凍しておくことで、気軽に必要な分だけミキサーし、多彩なメニューが同時にできることは、作業時間の短縮やロスの軽減につながります。

■まとめ

私自身、祖父母が大好きでおばあちゃん子でした。その祖母の最期の食事やその時の病院食の色合いを、今でも鮮烈に覚えています。一生懸命に真面目に生きてきて、人生の最期に本来楽しみである食が楽しめない現実。大人になった今では、さまざまな事情があり、きれいごとでは済まない介護の現実

も知りました。今、真空調理機やスチームコンベクションオーブンを仕事で使用しながらも、まだまだメニューに生かし切れていないと反省することが多いです。介護食を作る方もつらく、大変な思いをさせたくない。介護される人も引け目を感じることなく食を楽しめる形はないのか。そのつなぐ役目として調理機器があることも、重要なことと思います。

メニュー開発する上でまだまだ学ぶべきことが多い高齢化対策、ケアフードの世界。世の中をさらに助ける新しい調理機器開発も行われることを期待し、そしてその活用を広める役目となれるよう、これからも学んで行きたいと思います。

最後に、私自身が尊敬し参考にさせていただいている介護食のプロフェッショナルな方をご紹介します。

●料理研究家・介護食アドバイザー
Curiko(クリコ)こと保森 千枝さん
<http://curiko-kaigo-gohan.com/>

本号も、最後までお読みいただきありがとうございます。次回もよろしくお願ひ致します。

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

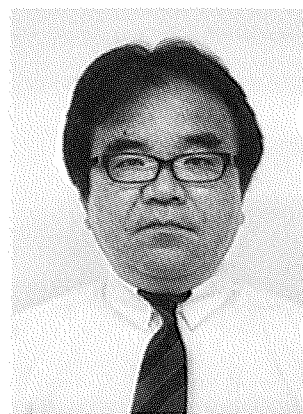
単独では難しい新製品の広報活動を、
工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。
製品紹介要項(プレスリリース)と製品画像を
お送りください。

問い合わせ先: 日本厨房工業会 03-3585-7251

最新外食トレンド 2019

No.2

平成30年の外食産業の動向



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

1. はじめに

平成30年1年間の外食産業の動向は、どのような状況だったのか、現在までに発表されているデータを基に振り返ってみる。

外食産業の市場規模は平成29年まで公表されており、平成24年から6年連続前年実績を上回って推移しているが、平成29年の市場規模伸び率は、前年より0.8%増加と、若干前年を上回った状況となっている。後述するが、総務省統計局の家計調査では、平成30年直近までの外食支出額が2%近くの伸び率となっており、平成30年の市場規模は引き続き好調なインバウンド効果などを背景として、前年を上回ることも予想される。

具体的に、昨年の外食業界の主な出来事を外食日報の記事等を基にして見てみると、平成29年から引き続き、人手不足の問題が各外食企業にさまざまな影響を及ぼした。各社、人を採用することばかりでなく、従業員が退職しない環境作り(働きやすい環境の整備や従業員満足の向上など)に着手したことも注目される。

一方で、改正健康増進法による受動喫煙防止対策やHACCPの義務化など、外食産業を巡る環境は急速に変化している。

また、大手外食企業を中心に合併・買収が活発化した年でもあった。ジョイフルがフレンドリーへのTOBを実施して傘下に収めたほか、グルメ杵屋では、M&Aによりラーメン店と焼肉業界に参入している。このように、従来自社になかった業種・業態を傘下に収め、消費者の多様なニーズに対応している。

その他にも、平成30年は定額の料金支払うと割引等が受けられる定額制の導入や他社との連携で定期券を導入したことなども注目を浴びたほか、キャッシュレス対応店舗なども増加している状況である。

今回は、平成30年の外食業界の特徴的な事例を紹介し、消費者の外食動向を家計調査の外食支出額と分析することで、昨年の外食業界を振り返ってみたいと思う。

2. インバウンド効果

平成30年のインバウンドの状況は、日本政府観光局の推計によると、直近1月～9月(速報)の訪日外国人数は平成29年に初めて2千万人台となり、今回は2,347万人と、前年同期より10.7%増加している。平成30年の訪日外国人の旅行消費額は、1月～9月で3兆3,338億円と、前年同期より1.8%増加となっている。

また、最新の平成30年7月～9月の状況を見ると、訪日外国人数は757万人と、前年同期より1.7%増加し、旅行消費額は1兆884億円と、前年同期に比べて11.6%減少している。これは、台風による関西国際空港の閉鎖、北海道地震とそれに伴う停電などが影響しているものと思われる。

7月～9月の訪日外国人旅行消費額のうち飲食費を見ると、平成30年7月～9月は2,423億円で、前年同期(2,591億円)より6.5%減少している。しかし、費目別構成比は前年同期より1.2ポイント拡大している。やはり、天候や地震が影響しているものと考えられる。

飲食は、観光客であれば大部分が外食になるわけ

であり、外食については、訪日外国人数が増加すればするほど売上高に貢献している状況にあると考えられることから、外食産業にとってインバウンドは追い風となっている。

3. 食の外部化率と外食率

平成29年の国民経済計算が公表されたので、平成29年の食の外部化率と外食率について推計を行った。食の外部化とは、消費者が食費のうち食を外部に依存している支出額の割合であり、平成29年には44.1%の割合になった。すなわち、食費の45%程度を外部に依存している状況となっている。

また、外食率は食費のうち外食に使っている支出額の割合で、平成29年では34.4%であり、こここのところ低下傾向となっている。

食の外部化率、外食率を過去から見てみると、食の外部化率は、平成19年が45.6%と最も高かったが、

その後は緩やかに低下し、平成22年あたりから横ばいで推移している。

外食率は、平成9年の39.6%がピークで年々低下傾向を示し、平成29年には34.5%と、昭和61年の水準となっている。

食の外部化率から外食率を差し引いた数値は年々拡大傾向となっており、中食の拡大が見て取れる。

この食の外部化率、外食率から、まずは消費者が食を外部に依存する割合が高まっていること、次にその外部依存に寄与しているのが中食であることが推測できる。

将来の食は、食の外部化が進展し、家庭内で調理をするシーンが少なくなることが予想される。

4. 消費者の外食支出額の動向

次に消費者の外食動向がどのようになっていたか、総務省統計局の家計調査で世帯一人あたり外食

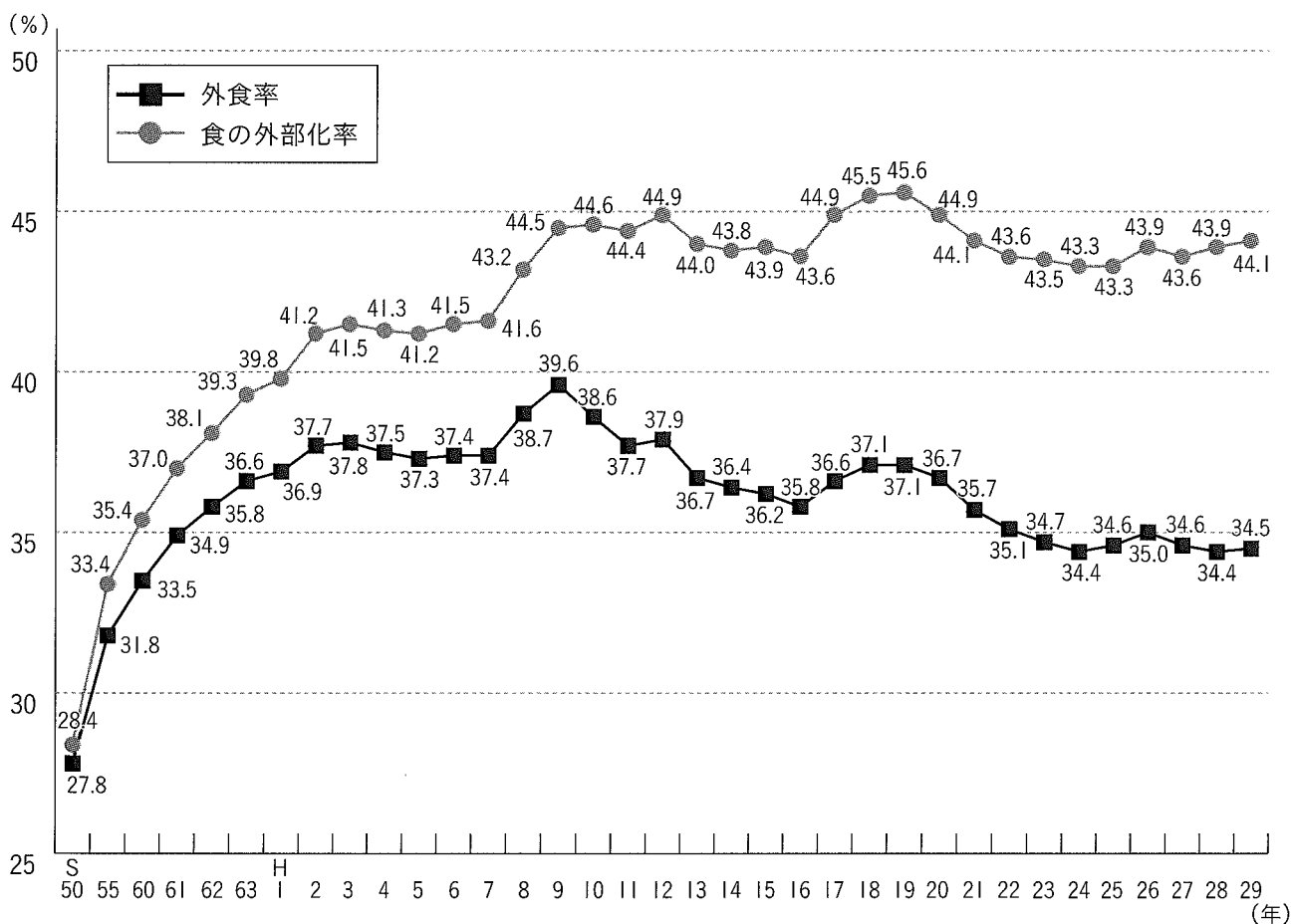


図1 食の外部化率と外食率の推移 資料：内閣府「国民経済計算」、外食産業市場規模推計値等から推計
注) 国民経済計算の数値が平成6暦年まで修正されたので、食の外部化率、外食率とも平成6年から修正が入っていることを留意されたい。

単位：%

	食料	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒
平成30年1月	4.3	6.4	6.8	6.9	▲0.2	8.5	9.1	1.3	15.0	11.4	19.6	15.1	3.9	▲3.4	12.9
2月	3.8	5.1	5.3	6.1	14.0	▲1.6	19.5	0.9	1.3	17.3	14.4	6.4	▲1.0	0.3	7.5
3月	2.1	6.0	6.7	6.3	8.0	9.5	13.5	1.6	5.6	12.3	15.4	14.4	▲2.9	13.4	26.8
4月	▲0.1	0.5	1.0	7.9	15.5	8.4	2.1	▲1.4	12.0	▲4.6	▲11.8	▲1.4	0.3	5.1	3.0
5月	▲1.7	▲3.8	▲4.2	▲5.7	6.9	▲8.6	6.3	▲15.7	8.2	▲4.2	▲14.1	9.1	▲6.0	▲4.8	7.0
6月	1.0	2.0	2.3	4.9	17.3	6.9	2.8	▲2.3	▲3.6	▲9.0	7.1	17.7	7.1	9.0	12.2
7月	▲0.1	▲2.2	▲2.7	▲0.4	5.6	3.9	▲1.6	▲9.5	▲11.9	▲6.8	▲2.8	6.3	▲3.3	5.5	4.6
8月	0.6	1.2	1.2	0.6	8.9	6.0	▲5.0	5.9	8.4	3.8	8.3	9.5	▲4.4	1.6	8.1
9月	1.5	1.2	0.8	▲6.0	22.5	6.5	▲1.8	▲3.4	19.3	▲0.1	0.7	22.4	▲0.0	7.0	▲6.7
10月	2.4	4.1	3.9	12.2	12.0	31.4	5.1	▲5.0	▲18.0	4.5	▲7.6	▲1.0	6.0	6.1	12.4
H30年1-10月	1.3	1.9	2.0	2.9	10.6	6.7	4.5	▲2.8	3.5	2.1	2.4	9.7	▲0.3	3.8	9.1

図2 平成30年1～10月の外食支出額の増減率推移 資料：総務省統計局「家計調査」

支出額増減率の推移を見ると、まず、平成30年の食料支出額は、4月、5月、7月で前年同月より下回っているが、他の月は上回っていることから、全体では前年同期より1.3%の増加となっている。

外食への支出の状況を見ると、そば・うどんから飲酒までの合計である一般外食は、5月(対前年同月増減率4.2%減)、7月(同2.7%減)で前年実績を下回っているが他の月で上回っていることから、平成30年1～10月では、前年同期より2.0%増加している。

一般外食を品目別に見ると、年間を通して低調だったのが、和食(対前年同期増減率2.8%減)、他の主食的外食(同0.3%減)であり、その他の品目は、前年実績を上回っている。特に中華そば(同10.6%増)、ハンバーガー(同9.7%増)などが前年実績を大きく上回っている。

以上のような家計調査での外食支出額の動向(1～10月)を見ると、品目別に差があるものの全体としては、平成29年に比べ若干好調さが目立つ。

5. まとめ

平成30年の外食産業界を振り返ると、企業サイドでは、人手不足が深刻になり、いかにして労働力を確保するか他に、労働環境の改善も課題となっていた。また、食材については為替の円安傾向による輸入食材の高止まりなど、コスト増になった企業もあった。

一方、「ちょい飲み」は引き続き好調であり、ファストフード、ファミリーレストランなどの他にも広がりがつつある状況である。付属的であった「ちょい飲み」を、業態として独立した店舗を出店する企業も出てきている。

訪日外国人も年々増加しており、外食の場合は訪日外国人の増加が追い風となっている。

しかし昨年の消費者の外食状況を見ると、台風の上陸や地震があったことで訪日外国人の飲食は精彩が欠けた感があった。

【1】12月の相談受付の概要

(1)受付件数

受付件数は35件で前年同月の28件に対して125.0%。

(2)特徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、約1ヵ月前に購入したビルトインガスこんろの10段階ある火加減を3～5段階にすると炎が赤くなってしまふ。部品を交換したところ弱火にならなくなったので新品交換してもらったが、同様の症状がでる。他の段階では青い炎のため異常はないと判断されたが、納得できない等2件。

◇問い合わせは、給湯暖房用熱源機の運転時にブーンという音がするようになり、メーカーが訪問修理しても直らないが同様の相談事例はないか。寒冷地で24時間ずっと使い続けているため、音も気になるし、大きな事故につながるのではないかと危惧している等33件。

【2】受付実績合計

平成30年12月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計(構成比)
消費者	0	0	2	16	18(51.4)
事業者	0	0	0	7	7(20.0)
司法・行政	0	0	0	9	9(25.7)
その他	0	0	0	1	1(2.9)
計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	2(5.7)	33(94.3)	35(100.0)

注) 前年同月の受付件数は28件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

(1)報告会：事故等調査報告会 (12/12 ガス石油機器会館 会議室)

【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)

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

★送料について

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

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

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

会社名: _____ 所属部署: _____ 氏名: _____

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

(自宅・会社)

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

Mail-Address: _____ 厨房設備士登録番号: _____

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

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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
		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：2,571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		
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005	日本カルミック(株)	03-3402-1581
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		
18. 12. 4	セルテックフィルターM型	18-002-5004		
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005		
17. 12. 15	SKグリスフィルターⅡ	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
17. 1. 13	Jフィルター	17-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2348
18. 4. 25	JフィルターB型	18-002-5402		
14. 6. 24	F C ' 0 9	14-002-5501	(株) H A L T O N	03-6804-7297
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
15. 7. 1	チャントルフィルターⅢ	15-002-5803		

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー ブ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902		
16. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	16-002-4401	JFE商事薄板建材(株)	03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 10. 31	D V フ ィ ル タ ー	14-002-6202		
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203		
14. 3. 7	S C フ ィ ル タ ー	14-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
15. 9. 4	アルファフィルターII	15-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
14. 9. 30	フランケフィルター	14-002-7001	(株)上野製作所	03-3652-5211
16. 11. 4	H I フ ィ ル タ ー	16-002-7101	(株)アルテック九州	0944-85-5011
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102		
17. 3. 8	グリスカット	17-002-7201	(株)クリエ	053-428-0551
14. 2. 28	XGSグリスフィルター	14-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウォッシュフィルター	15-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941
18. 2. 28	オリオフィルター	18-002-7601	協立エアテック(株)	092-948-5065
18. 6. 26	グリスフィルター75	18-002-7602		

●グリスエクストラクター技術基準適合品

18. 4. 25	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	18-001-0102	(株)村幸	03-5777-0011
14. 9. 25	エアロ・ギミック	14-001-0501	(株)クラコ	06-6222-6711
16. 4. 27	グリスサレンダー	16-001-0701	東新産業(株)	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

17. 8. 29	エアロ・ウェイ	17-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
14. 9. 16	SOIL SCRUBBER	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005		
17. 6. 29	バブルフィルター	17-003-1604	ホーコス(株)	084-922-2855
16. 1. 27	ミストロン	16-003-1801	サンタ(株)	076-268-2941
17. 3. 22	ミストロンmini	17-003-1802		
16. 4. 27	NDCぶくぶくジェット	16-003-1901		

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

❖ 2月(如月) ❖

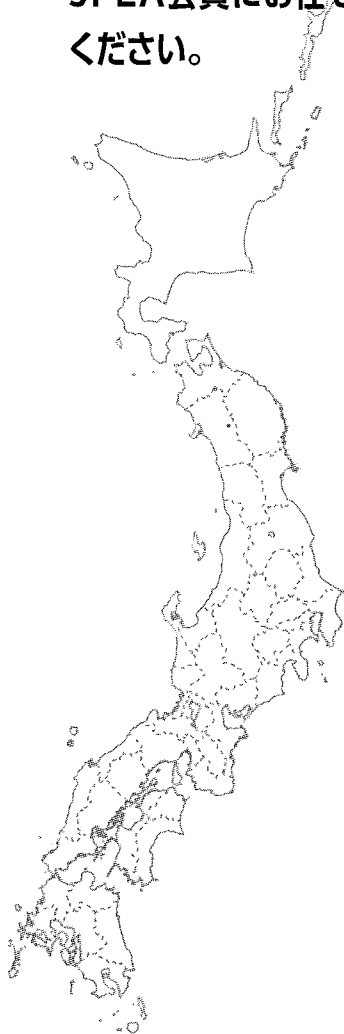
- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1日(金) テレビ放送の日 | 14日(木) バレンタインデー、チョコレートの日、煮干の日 |
| 2日(土) バスガールの日、頭痛の日、夫婦の日、二日灸(如月灸) | 16日(土) 寒天の日 |
| 3日(日) 節分 | 19日(火) 第19回厨房設備機器展開催(22日まで)、プロレスの日 |
| 4日(月) 立春 | 20日(水) 歌舞伎の日、アレルギーの日 |
| 5日(火) プロ野球の日 | 21日(木) 食糧管理法公布記念日 |
| 6日(水) 海苔の日、抹茶の日 | 22日(金) 猫の日、食器洗い乾燥機の日 |
| 7日(木) 北方領土の日 | 23日(土) ふろしきの日 |
| 8日(金) 針供養、御事始め | 24日(日) 月光仮面の日 |
| 9日(土) ふくの日、服の日、福の日、肉の日 | 28日(木) ビスケットの日 |
| 10日(日) 左利きの日、ふきのとうの日 | |
| 11日(月) 建国記念の日、万歳三唱の日 | |



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410社

(2019年1月25日現在)

●北海道支部

エレクター(株) 札幌営業所
 (株)AIHO 札幌支店
 北沢産業(株) 札幌支店
 (有)北見厨房
 (株)コメットカトウ 札幌営業所
 サンスチール工業(株)
 (株)白石製作所
 タニコー(株) 北海道事業部
 厨房サービス(株)
 (株)中西製作所 北海道支店
 ニチワ電機(株) 札幌営業所
 日本調理機(株) 北海道支店
 パナソニック産機システムズ(株) 北海道支店
 福島工業(株) 北海道支店
 (株)フジマック 札幌営業所
 (株)ホワイトスチール工業
 (株)マルゼン 札幌営業所
 (株)リポートサービス北海道

●東北支部

○岩手県
 (株)AIHO 盛岡営業所
 三機商事(株)

○宮城県

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

○秋田県

(有)ケーエムイー
 新日産業(株)
 (株)ピンテック

○山形県

(株)三陽製作所
 せんじん商事(株)

○福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

○茨城県

三英物産(株)
 東邦厨房(株)

○群馬県

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

○栃木県

東洋サーモ(株)

○埼玉県

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

○千葉県

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

○東京都

(株)AIHO 東京支店
 秋元ステンレス工業(株)
 アサヒ装設(株) 東京営業所
 東産業(株)
 (株)泉設備
 (株)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
 凰商事(株)
 (株)大穂製作所 東京営業所
 オザキ(株)
 オビニオン(株)
 オルガノ(株)
 (株)カジフラキッチンサプライ
 (株)加藤厨房設備
 (株)キシ・トレーディング
 北沢産業(株)
 キッチンテクノ(株)
 (株)キャニオン
 国立厨房サービス(株)
 クマノ厨房工業(株)
 クリタック(株)
 クリナップ(株)
 (株)コメットカトウ 東京支店
 三幸(株)
 (株)サンテックコーポレーション
 サンデン・リテールシステム(株)
 (株)シー・エス・シー
 JFE商事薄板建材(株)
 (株)正和
 新成工業(株)
 新日本厨機(株)
 シンプロメンテ(株)
 セコムアルファ(株)
 大成工業(株)
 タニコー(株)
 (株)椿厨房具製作所
 (株)照姫
 (株)戸井田製作所

東英商事(株)
 東京管材(株)
 東京超音波技研(株)
 東京板金工業(株)
 東都ビル整備工業(株)
 トーエイ工業(株)
 トーショー機材(株)
 (株)TOSEI 東京支社
 トランスゲイト(株)
 (株)中西製作所 東京支店
 ニチワ電機(株) 東京支店
 日産設備工業(株)
 (株)ニット技研
 日本エスシー(株)
 日本給食設備(株)
 日本洗浄機(株)
 日本厨房サービス(株)
 日本調理機(株)
 (株)ハッピージャパン
 パナソニック産機システムズ(株)
 パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店
 (株)HALTON
 ヒコグリラー(株) 東京営業所
 福島工業(株) 東日本支社
 (株)富士工業所
 (株)フジマック
 (有)藤村製作所
 (株)プロス
 ホシザキ東京(株)
 細山熱器(株)
 ホバート・ジャパン(株)
 (株)マグナ
 マツハ機器(株)
 (株)マルキキッチンテクノ
 (株)マルゼン
 三浦工業(株)
 (有)美濃製作所
 (株)村幸
 ライステクノプロダクト(株)
 (株)ラショナル・ジャパン
 理研機器開発(株)
 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)
株ラボ一

○岐阜県

共栄産業(株)
株シンコー製作所
株セイコー

○静岡県

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

○愛知県

有愛知厨房製作所
株AIHO
イシダ厨機(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
日本洗浄機(株)名古屋営業所
株日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株)中部支店
株パロマ
福島工業(株)中部支社
株フジマック名古屋事業部
ホシザキ(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(株)名古屋出張所
株マルゼン名古屋支社
株メイト一
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
ズズカン(株)
株タチバナ製作所
株中部コーポレーション
株三重特機

●関西支部

○滋賀県

大洋厨房(株)

○京都府

FKK(株)
シェルバ(株)
株八木厨房機器製作所

○大阪府

エレクター(株)大阪支店
株AIHO大阪支店
株アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
ACE厨設(株)
株エフ・エム・アイ大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン(株)大阪支店
王子テック(株)大阪支店
株大穂製作所大阪営業所
オザキ(株)大阪営業所
株尾高厨房器製作所
関西スチールネット(株)
北沢産業(株)大阪支店
株クラコ
株晃成技研
晃洋厨機(株)
株コメットカトウ大阪営業所
有コヤマ
株サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
株シルクインダストリー
株千田
株ぞう屋
株ダイフィル
大和冷機工業(株)
タニコー(株)関西事業部
株土谷金属
株TOSEI関西支店
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
株中西製作所
ニチワ電機(株)大阪支店
日本洗浄機(株)大阪営業所
日本調理機(株)関西支店
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店
ヒゴグリラー(株)
株ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
株フジマック近畿事業部
株扶洋
株逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所
ホバート・ジャパン(株)大阪支店
MASUI総合設備機器(株)
丸一(株)
株マルゼン大阪支社
株明和製作所
山岡金属工業(株)
株ワーク

○兵庫県

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

○奈良県

シンコー(株)

●中四国支部

○鳥取県

有エフエスエーシステムズ

○島根県

ホクサン厨機(株)

○岡山県

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

○広島県

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

○徳島県

有東四国厨房設備

○香川県

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

○愛媛県

北沢産業(株)松山支店
有厨房のウエマツ
株マクロキッチンキグフジ

○高知県

株丸三

●九州支部

○福岡県

株AIHO九州支店
アサヒ装設(株)福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
エレクター(株)福岡営業所
王子テック(株)
株大穂製作所
オザキ(株)福岡営業所
押切電機(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
協立エアテック(株)

株コメットカトウ九州営業所

タニコー(株)九州事業部
株TOSEI九州支店
株中西製作所九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
株日本エコテクノ
日本洗浄機(株)福岡営業所
日本調理機(株)九州支店
株ネオシス
パナソニック産機システムズ(株)九州支店
福島工業(株)西日本支社
株フジマック九州事業部
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株)福岡営業所
有丸枝
株マルゼン福岡支店

○佐賀県

株中島製作所

○長崎県

株長崎日調

○大分県

株中栄工業

○宮崎県

有丸一厨房

○鹿児島県

ホシザキ南九(株)
メイワ冷熱工業(株)

○沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

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

■本号広告掲載企業名

(株) AIHO.....	後 6
(株) アクシー.....	後 2
アサヒ装設(株).....	前 8
(株) 上野製作所.....	後 4
オザキ(株).....	前 8
北沢産業(株).....	前 7
三和厨理工業(株).....	前 5
スギコ産業(株).....	後 2
(株) タチバナ製作所.....	前 4
東京ガス(株).....	表 4
(株) 中西製作所.....	前 3
ニチワ電機(株).....	前 2
日本洗浄機(株).....	表 2
日本調理機(株).....	表 3
(一社) 日本能率協会.....	後 1
福島工業(株).....	前 1
(株) フジマック.....	後 3
ホシザキ(株).....	前 6
細山熱器(株).....	前 10

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

	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

●矛盾した記述やらコピーやらを大量に指摘されている歴史本が批判されているが、もはやまともに読むのが馬鹿馬鹿しい泥沼である。●個々の要素が事実であれ、意図的に都合良く弥縫したものはデータでも資料でもなく、はた迷惑な妄想である。●反して、古人が夕闇の中に妄想した物の怪はやはり心惹かれるものである。●『日本現代怪異辞典』(朝里 樹 著、笠間書院 刊)は、現代の都市伝説・怪談をこれでもかと詰め込んだ本で、花子さんやらテケテケやらのメジャーなキャラクターはもちろん、八尺様やコトリバコといった、昔ネットの片隅で誰かが一生懸命書いて拡散された物語が大量に紹介されている。●口伝で広まった話、民俗学学者の集めた話、少女向け雑誌の投稿などが多くを占めるが、大体は「聞いた話」で出処不明。そしてヒットした話は、どんどん後付けで設定や対抗策が付加されて行くのも興味深い(花子さんの両親祖父母とか、口裂け女のポマードとか)。●基本的に尾を引く話は「この話を聞いたら後に怪異が発生する」「xxと言うと助かる」で、この延長が『リング』の貞子となって各方面に多大なエビゴネンを生み出しているのには驚嘆するというか、「あんたも好きねえ」と言うしかないというか。●とはいえフィクションはフィクション、その辺は切り分ける程度の常識は持っていたい。他人の与太話に振り回されるのは、たまったものではない。(H)

厨房

平成31年2月5日発行

第56巻/第2号 (No.596)

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

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

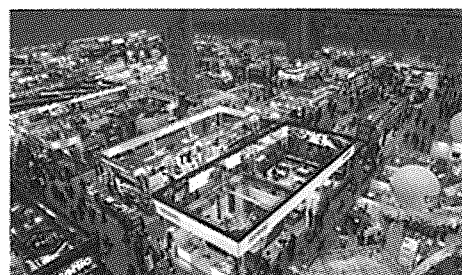
会期

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チ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!!

H CJ

検索

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

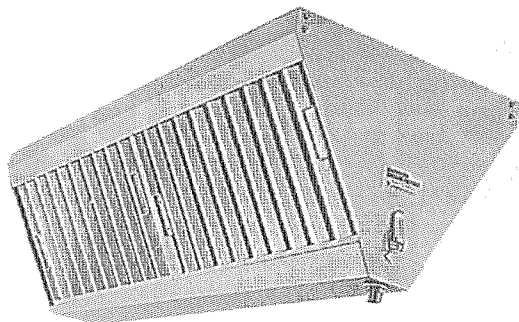


[問い合わせ先] H CJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076 E-mail:hcj@jma.or.jp

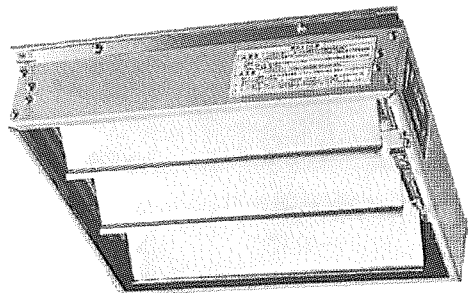
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

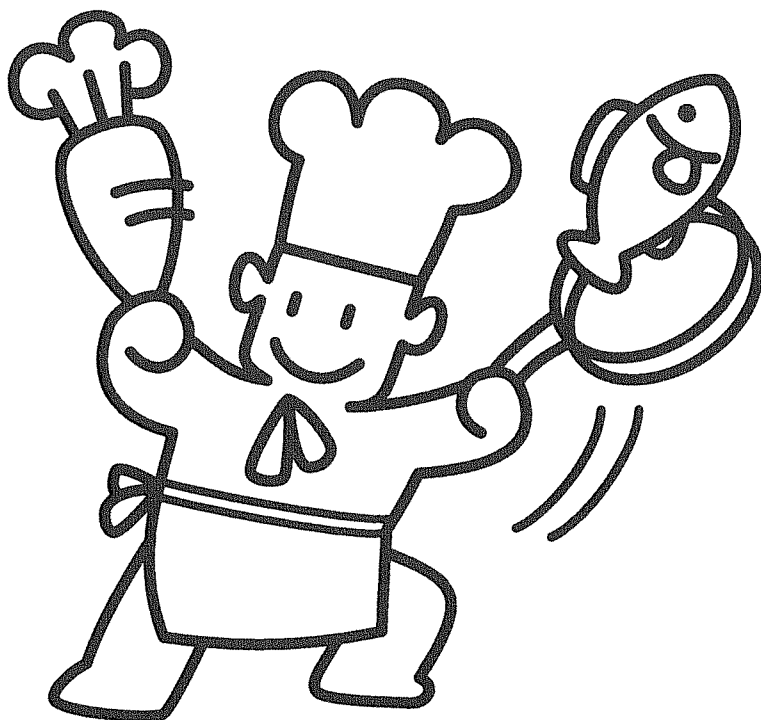
グルメ志向を

安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元

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



最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。



fujimak Steam Convection Oven
Combi Oven SelfCookingCenter FSCCX56 2/3E

fujimak

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

さまざまな厨房スペース・作り出される料理の数々、

使う方のスタイルに合わせた、カスタマイズからフルオーダーメイドまで、

業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

厨房の基本構想、設計、開発、製造、施工はもちろん、

きめの細かな 365 日アフターフォローも、万全の体制で取り組んでいます。

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

『フジマックの 365 日サポート体制』

詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問い合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

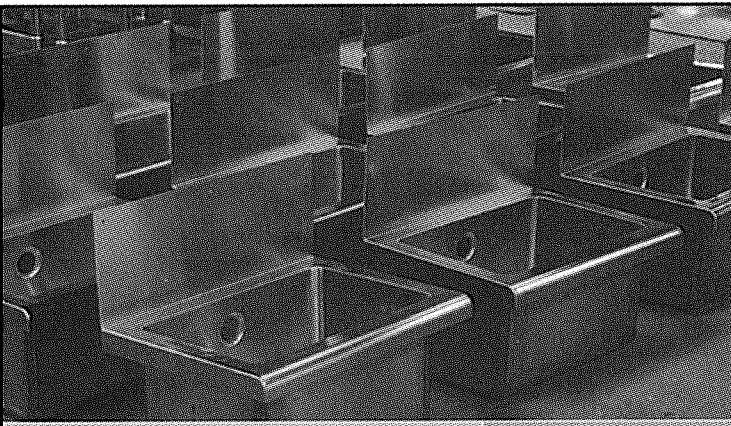
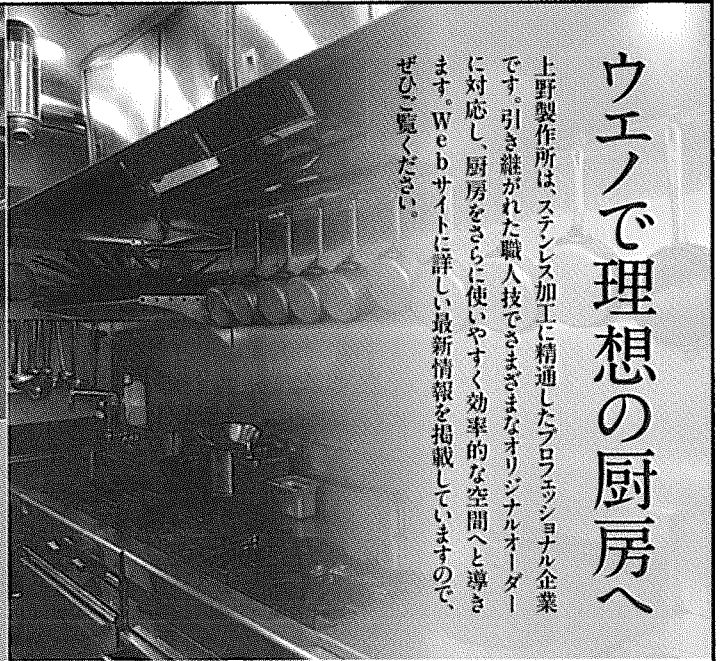
株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

●本社：東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791

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

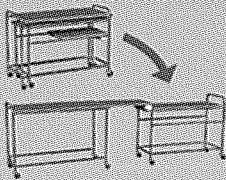
ウエノで理想の厨房へ

上野製作所は、ステンレス加工に精通したプロフェッショナル企業です。引き継がれた職人技でさまざまなオリジナルオーダーに対応し、厨房をさらに使いやすく効率的な空間へと導きます。Webサイトに詳しい最新情報を掲載していますので、ぜひご覧ください。



学校給食用配膳台

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



UENO プロダクトレポート

職人の魂と技術を継承しながら、さらに新しいものづくりに取り組む、進化し続ける上野製作所の製作現場レポートをWebサイトで公開中!



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー 株式会社上野製作所

〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16
TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



スーパーアルカリ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。

月刊「厨房」広告掲載のご案内

1964年創刊
業務用厨房業界
唯一の専門誌

「厨房」で

貴社をアピール してみませんか

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



内容

●月刊(毎月5日発行) ●A4判平綴じ ※広告掲載料金は奥付をご覧ください

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

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

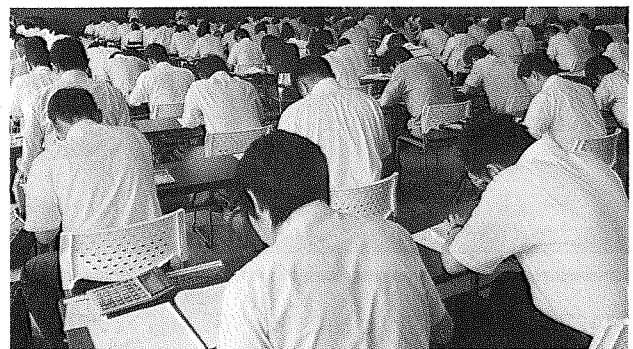
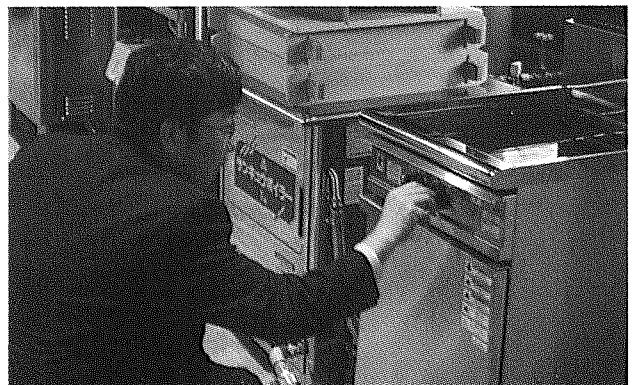


厨房設備士証は、
知識の証。

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。

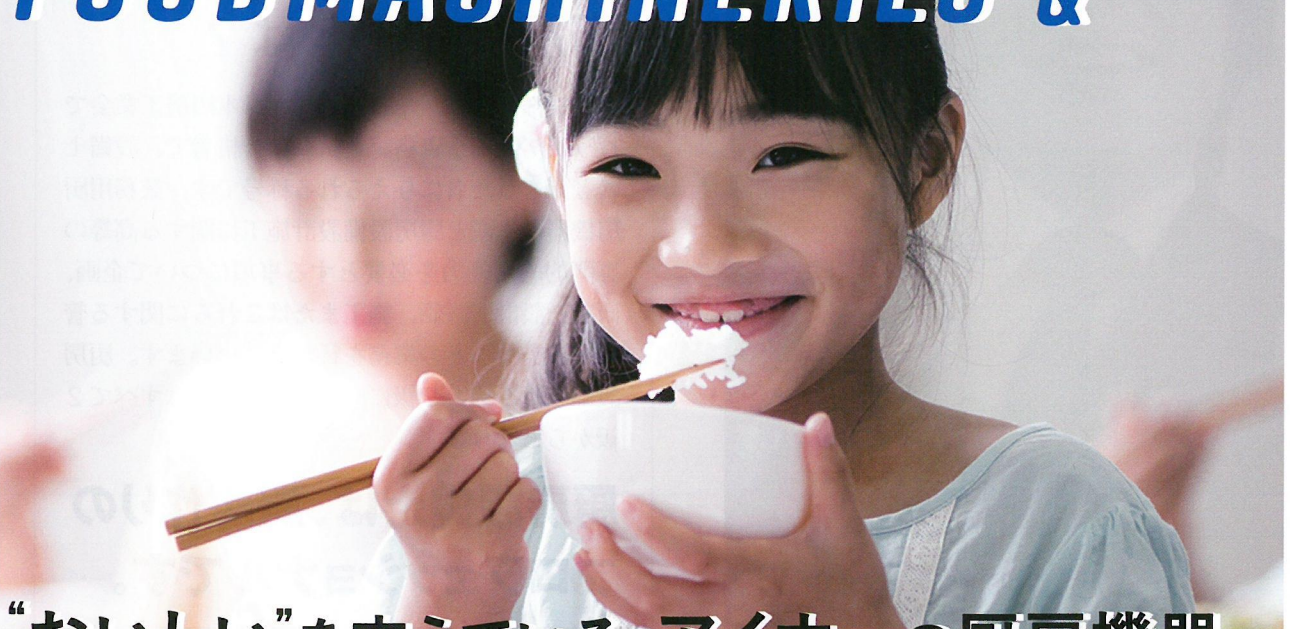
**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



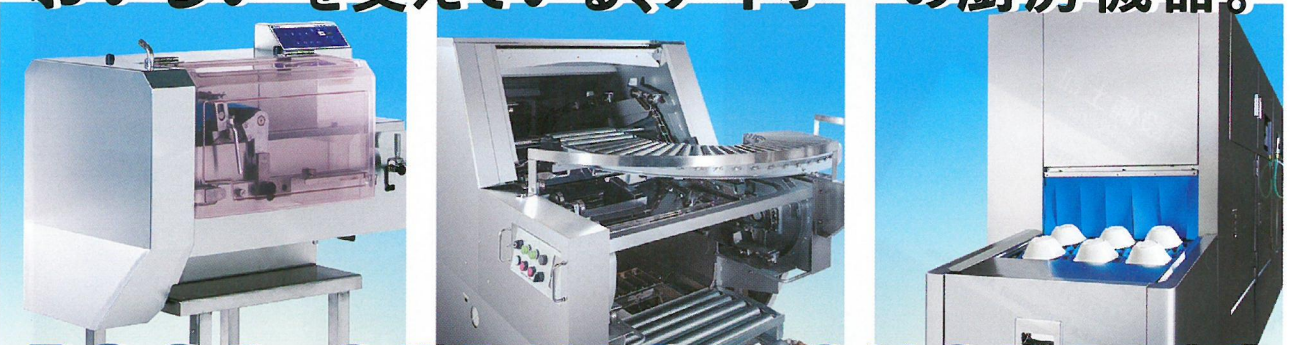
厨房設備士の資格認定は、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。



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）

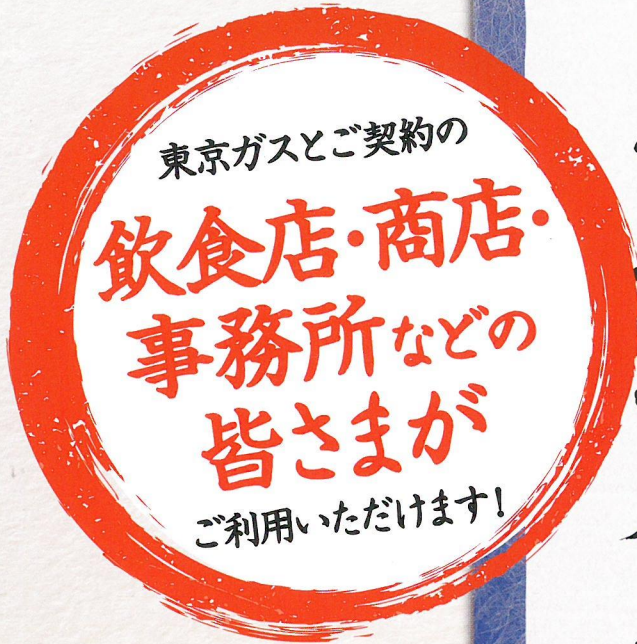
●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

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。



毎日にも万一に 安心の極意 備えあれば 東京ガス

ずっとも
安心サービス
ビジネス



パッチョ

東京ガスだからこそ! 安心お得な備え

ビジネス現場で頼れる、ずっとも安心サービスビジネス

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

厨房全体を見守る点検を無料で実施します。

厨房機器・給湯器の修理出張費が何度でも無料!

水まわりの急なトラブルもご相談ください!

※それぞれのサービスには適用条件がございます。

ビジネスでも、まかせて安心 東京ガス

ずっとも安心 ビジネス