

# 厨房

chu bou

MARCH  
2019  
No.597

3

第39回厨房設備通信教育  
スクーリング報告

支部だより  
北海道・中四国支部が  
新年会を開催

旬に想う(最終回)  
春宵一刻

やるKEY HACCP 実践編  
スーパーマーケットのHACCP



# 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%の省エネすずぎを実現しました。
- 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用できます。
- 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)の紐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紐を押してどぶりに注ぎ出します。



SMD24

## 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紐を押すと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

## 無沸騰噴流 涼ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

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



UM721G

# 省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意  
3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し  
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル  
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載  
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー  
**日本洗浄機株式会社**

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

www.n-sen.com

本社 東京都大田区鵜の木2-43-14 ☎03(3750)4451  
大阪営業所 大阪府城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600  
名古屋営業所 名古屋市中東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255  
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660  
新潟営業所 新潟市東区牡丹山4-8-3 ☎025(273)2331  
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622

鮮度で、人を  
感動させたい。

開けたら  
閉める！

美味しいお肉は、  
保存温度から。  
保存温度は、  
熱い技術から。

COOL  
JAPAN  
って、私の事だと思っていました。

冷やすことに、  
熱すぎる会社。

世界中に  
日本の、  
冷蔵庫を。

いい料理、  
いい冷蔵庫。

省エネに  
一生懸命

スーパーマーケット  
にも、います。

## 電気スチームコンベクションオープン

### 次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

#### 自動調理機能を搭載!

希望の仕上がりを設定することで、自動的に調理を行います。

#### 新機能搭載

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



#### 特許登録済

#### 液晶タッチパネル& ジョグダイヤル

4つの入力方式で作業効率アップ

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



HACCP 対応

#### 次世代スタンダードタイプ SCOS-610RY-R

○1035×655×1395mm  
○3φ200V 10.1kW ○架台付

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



HACCP 対応

#### 卓上タイプ

ASCO-5230RL-L  
○745×560×680mm  
○3φ200V 4.1kW

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

安全

快適

ハイパワー

安心  
メンテナンス

## ろ過機能付フライヤー



HACCP 対応

高機能  
フライヤーと  
ろ過機が  
一体化!

#### SEFD-18KF

○450×600×800mm  
○3φ200V 6.0kW

ろ過作業が簡単で  
清掃時間の短縮に貢献

油の劣化を抑制し  
油の使用量の削減が可能

## 真空包装機(ホットテンプ)

熱々料理をそのままに真空パック  
最新の真空パック技術で  
驚きの品質保持

温かい料理や  
ソースを  
そのままパック!

熱々料理を  
2パック同時に  
真空包装

凍結含浸法にも対応!  
(真空保持 自動機能付)



HACCP 対応

#### 卓上タイプ LYNX 42

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

## ブラストチラー&フリーザー

### 自動洗浄機能付登場! (10段タイプ)

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



自動洗浄で省力化、  
人手不足にも貢献!

洗浄時間が290分と  
短く、省エネ!

#### NBC-1010RH-C

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

HACCP 対応



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

**ニチワ電機株式会社**

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

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

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

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

ISO 9001  
認証取得

全国共通フリーコール  
ニチワコール  
0120-218506

ニチワの電気厨房機

SC  
SAFETY&CLEAN

ニチワコール

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

# 子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

【人にも環境にもやさしい製品づくり】を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

『人にも地球にもやさしい製品』これがわたしたちナカニシのテーマです。

食器

テーブル型消毒保管機

食器 食缶

昇降消毒保管機

食器 食缶 器具

消毒保管機

器具

器具消毒保管機

食器

天吊式消毒保管機

食器

昇降コンテナ消毒保管機

食器

コンテナ消毒保管機

食器

食缶

器具

カートイン消毒保管機

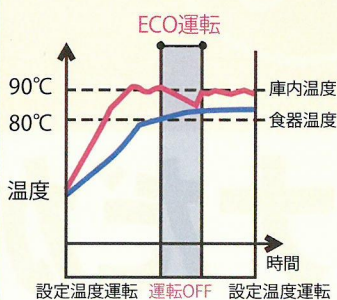
食缶

予冷機能付消毒保管機

※エコ運転非対応

## エコ運転搭載

従来機より電気料金がお得です！



- エコ運転  
90℃運転（食器の表面水分除去、乾燥）▶ 運転OFF（エコ運転）▶ 90℃運転（消毒）
- 週間予約機能に加え1日予約の可能
- SDカードで温度履歴管理（オプション）

器具

メイクリーン

（包丁まな板消毒保管機）



株式会社  
中 西 製 作 所

中 西 製 作 所

■東京本社：東京都中央区新川一丁目26番2号新川NSビル 〒104-0033

T E L : 大代表(03)5541-6333 F A X : (03)5541-0155

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

T E L : 大代表(06)6791-1111 F A X : (06)6793-5151

中西製作所

検索

click  
click



# 安全も万全



LPガス機器用



都市ガス機器用

## コンロのタチバナだから。

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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 **タチバナ製作所**

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080(代)FAX(0594)74-5078

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

カタログご希望の方  
お気軽にご請求ください。

# 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](http://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 大阪府中央区本町 2-2-12 (06)4792-5501

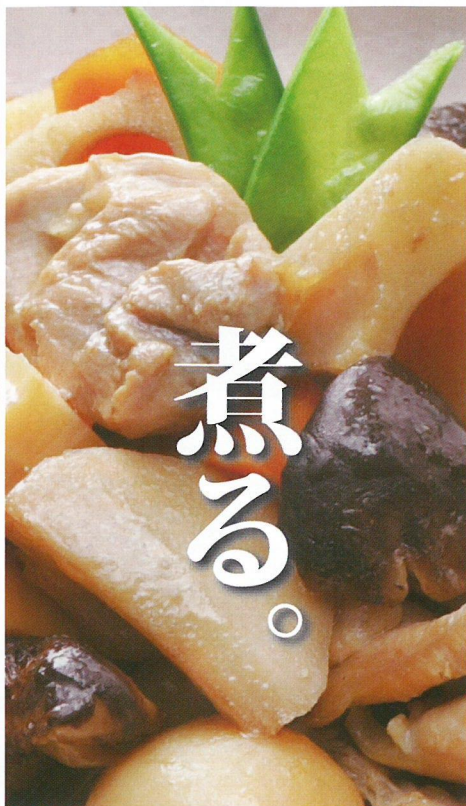
**CALL ME!  
HOSHIZAKI**

**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    ホシザキ京阪株式会社 (06)6762-5351    ホシザキ北九株式会社 (092)471-7396  
ホシザキ東北株式会社 (022)728-9511    ホシザキ湘南株式会社 (045)650-6121    ホシザキ阪神株式会社 (06)6886-5691    ホシザキ南九株式会社 (099)813-0007  
ホシザキ北関東株式会社 (048)660-2311    ホシザキ北信越株式会社 (076)240-2266    ホシザキ中国株式会社 (082)293-9451    ホシザキ沖縄株式会社 (098)861-1240  
ホシザキ関東株式会社 (03)3943-6201    ホシザキ東海株式会社 (052)563-5581    ホシザキ四国株式会社 (087)811-5610

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





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 ●別府 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分

あしたがすてきに！

東邦ガス



調理セミナールーム 16名収容

東邦ガスの  
体験型業務用厨房  
ショールーム

プロ厨房 オイシス

OISIS®

プロの厨房に、  
プロの応えを。

厨房は、ガスで進化する。  
厨房が変われば、料理はもっとおいしくなる。

ガス厨房だから実現する、こだわりの味、快適な環境。  
食を支えるプロの皆さまに  
最適なソリューションでお応えします。

🔍 発見できる

ガスのメリットや最新厨房設備機器の情報を発信。厨房や食の視野と可能性を広げる、さまざまな発見に出会えます。



キッチンスタジアム 108名収容



機器展示室

👉 体験できる

ガス機器と電気機器の違いを実際に体感。最新機器の使い勝手や調理性能をご確認いただけます。



「涼厨」比較体験室



実験ラボ

💡 解決できる

皆さまの厨房のお悩み・課題をぜひお聞かせください。実際の厨房環境をシミュレーションしながら、最適な解決策をご提案いたします。



衛生提案



実習ルーム 12名収容

メーカー様の厨房機器の展示および体感イベントを開催できます！

〒455-0018 名古屋市港区港明二丁目3番1号 みなとアクルス エネルギーセンター1F  
●アクセス 金山駅より地下鉄名港線にて8分、「港区役所駅」下車 2番出口から徒歩5分  
●営業形態 事前予約制 ●営業時間 9時30分～17時 ●休館日 土日祝、年末年始

東邦ガス プロ厨房オイシス

検索

<http://gasmotohogas.co.jp/oisis/>

〈お問い合わせ〉

東邦ガス株式会社 プロ厨房オイシス

TEL:052-653-7775 (土・日・祝日を除く9時30分～17時) FAX:052-653-7791

お問い合わせ、施設利用のご予約は、お電話もしくはウェブサイト内のメールフォームからお問い合わせください。





# 日本食の美味しさを世界へ

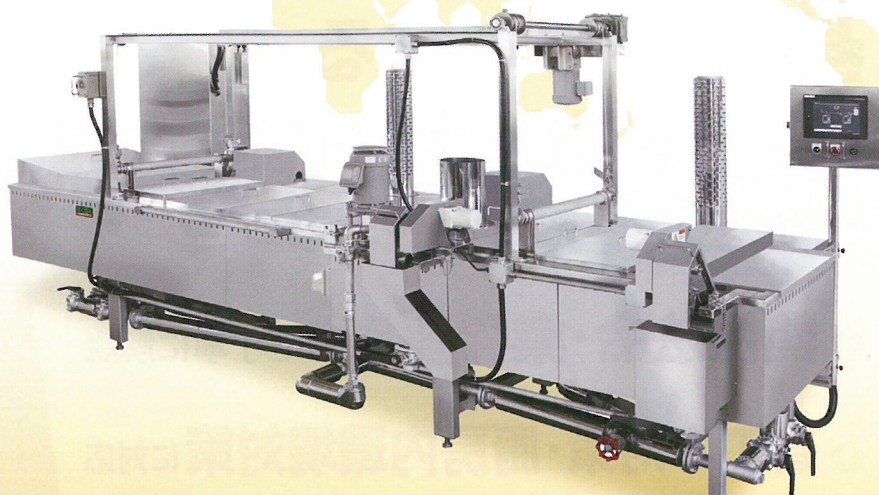
食べる人に安心を、使う人に安全を、周りの人に安穩を。

直火加熱方式で  
熱効率74%達成

優秀  
省エネルギー  
機器受賞

## DOBC-A型

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



**アサヒ装設株式会社**  
www.hicook.com

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

# OZAKI

## ワイドレシーバー ECシリーズ

OZ900-600ECK×5  
OZ1200-600ECK×7  
OZ900-600ECD×5  
OZ1200-600ECD×7



OZ900-600ECK×5

## オザキガス厨房機器●業務用

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

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16-27	☎(092)474-0801(代表)	FAX(092)474-0805

第8版の登場です!

まだお持ちでない方はお急ぎください!

第8版  
新発売!!

# 基礎から学べる 厨房設備工学入門

表紙イメージ

- ◎ **関係法令・業界基準** など丁寧に解説
- ◎ **省エネ対策・厨房内環境対策** に対応

## 改訂のポイント

- ・写真やイラストを多く採用してより具体的な表示!!
- ・厨房設備士取得必携の書!!



一般社団法人 日本厨房工業会 URL <http://www.jfea.or.jp>

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書!!

新刊  
発売

## 『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

— 実務者に役立つ解説を充実させ  
より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,100円(税込)のところ、

JFEA会員の方は **1割引**※

**3,690円(税込)** 送料が別途  
かかります

### お申し込み方法

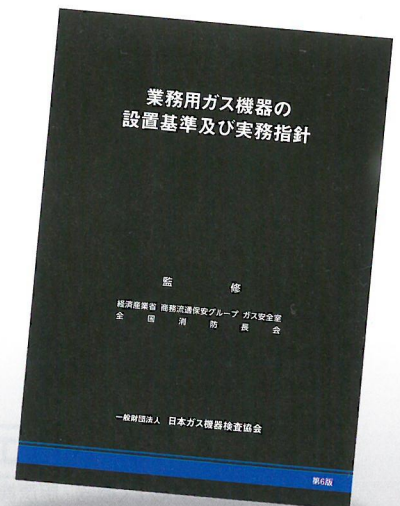
日本ガス機器検査協会のホームページから「申込用紙」をダウンロードし、FAXしてください。

※ 申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会 で 検索

業務用黒本(第6版)発刊! ← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

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

# 厨房女子が行く!

今月の  
ゲスト

一般社団法人日本ガス協会

技術ユニット 保安技術グループ 係長 大貫 涼子さん



## 厨房業界と現在の会社に入ったきっかけについて教えてください。

**大貫** エネルギー全般に何となく興味があったことと、団体の仕事って一体何をするんだろう? と興味を持ったことが、就職試験を受けたきっかけです。幸い職員として採用され、一般事務や経理担当を経験した後、現所属に配属されました。当時の上司の「どうしたら一般の方にガスを安全に使っていただけるか、全国からガス事業者が集まる会議に出席して一般の方の視点でアドバイスしてほしい」の一言で、技術系の方ばかりの会議に参加するようになって、丸9年となります。

## お仕事の内容は? やりがいは?

**大貫** 主に、一般の方に都市ガスを安全に使っていただくための注意事項を分かりやすくお伝えして、ガス事故(着火事故、CO中毒など)を未然に防ぐためのキャンペーン(「ガスと暮らしの安心」運動)や、お客さまの年代(小・中・高校生、成人一般、高齢者)や特性に応じた、ガスの安全・防災教育を推進するための企画とその運営を担当しています。

今の仕事を通じて、消費者団体の方々などとお会いする機会があり、私も「一般人の目線」から「消

費者目線」の人になりたい! と一念発起して、5年前に消費生活アドバイザー資格を取得しました。「誰もが安心して安全にガス(機器)を使って快適な生活を送れること」は、弊協会の会員である全国のガス事業者とその先にいらっしゃる都市ガスのお客さま、そして関係省庁や日本厨房工業会さまをはじめとした関係団体の皆さまの共通の願いだと思いますので、その願いを「どうやってみんなで叶えて行くか」を考えながら仕事をするように心がけています。

## 今後のあなたの夢を教えてください。

**大貫** 思い返せば、この9年間の仕事は「人と人との出会い」がきっかけとなって生まれ、出会った皆さんの思いを乗せて大きな取り組みとして発展したものばかりで、これまで未熟な私と一緒に仕事をしてくださった大勢の皆さんには、本当に感謝しています。今後もこういった仕事であれ、「人の思い」の持つ力の強さを信じて、仕事を続けて行ければと思っています。

また、国家資格(乙種ガス主任技術者)は取得したものの、業務用厨房機器についての知識は不十分ですので、この記事を読まれている皆さまからもいろいろと教えていただけたらうれしいです。



チームミーティング中の大貫さん

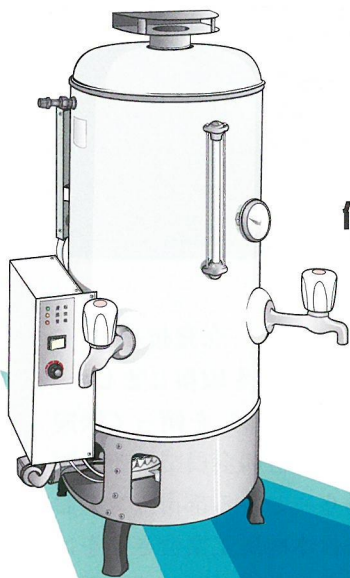
## 職場の方からのエール

大貫さんはわれわれの職場のムードメーカーとして、「お昼のお店選びのリーダー」として、みんなが日々明るく楽しく働ける雰囲気を作り出しています。職務に対する当事者意識の強さ、担当業務へのこだわり・愛着を武器に、また女性らしい細やかな感性を存分に生かし、最近では新しい提案をしてくれています。家庭と仕事の両立はきっと大変だと思いますが、女性管理職としてより高いステージを目指し、後輩の女性職員が悩んだ時の道標、憧れの存在となるよう、大貫さんのますますの活躍を期待しています!

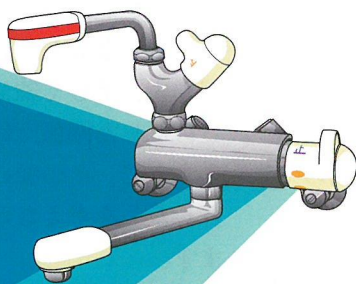
(保安技術グループマネジャー 長沢圭介)

# 給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN (HDN) シリーズ



**GAS**

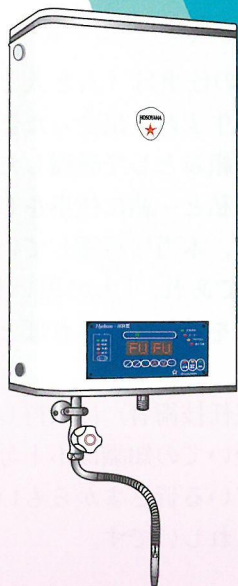
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

**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

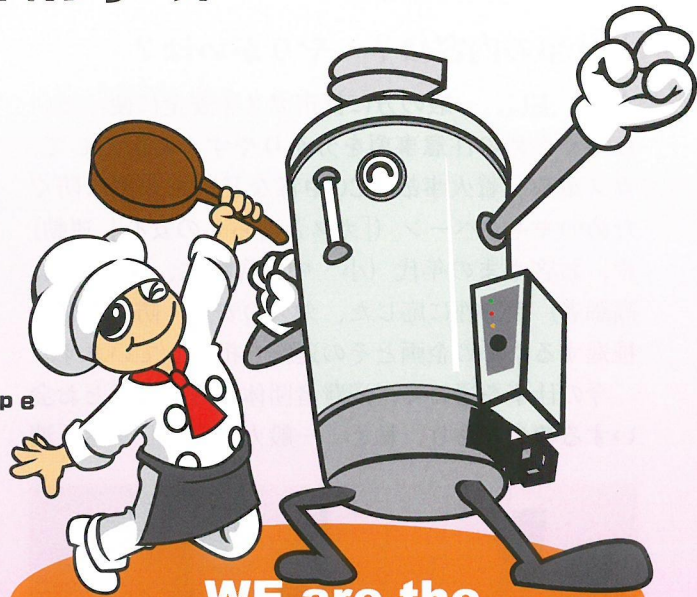
**STEAM**

- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器

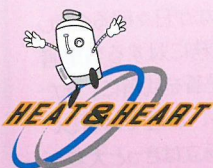


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type



**WE are the Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

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

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

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

## CONTENTS

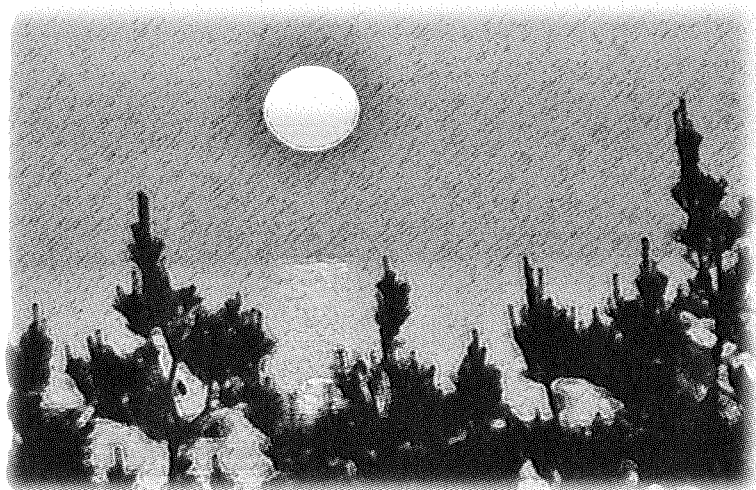
INTERVIEW	11	厨房女子が行く！ (50)——— (一社)日本ガス協会
工業会関係	16	平成30年度第39回厨房設備通信教育スクーリング報告 平成30年度技能検定(厨房設備施工)報告
支部だより	17	団体賠償責任保険制度のご案内
法律相談	18	中四国支部が平成31年新年互礼会を開催 北海道支部が合同新年会を開催
E S S A Y	20	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「会社法の基礎知識(7) 会社の解散と清算」 ——— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡 正高/安本 樹
衛生管理	22	映画の見どころ・台所(57) 『湯を沸かすほどの熱い愛』 ——— 映画史・食文化研究家 齊田 育秀
厨房業界	24	小倉朋子の食・心・美 Part.2(21) 攻めの冷凍！ の勧め ——— (株)トータルフード 小倉 朋子
厨房業界関連情報	25	やるKEY HACCP [実践編] (8) 「スーパーマーケットのHACCP(一般衛生管理編)」 ——— スタジオワーク(合) 上田 和久
	29	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」(5) 「～異業種からの飲食事業参入とメニュー企画へのストーリー～」 ——— (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
	34	最新外食トレンド2019(3) 「平成30年の中食動向」 ——— 宮城大学食産業学群 堀田 宗徳
	14	旬に想う(最終回) [春宵一刻] ——— 杜子旬(佐藤 達樹)
	15	巻頭よせて[人類の幸福と未来] —— (株)レポートサービス北海道 西田 宙文
	19	工業会だより
	38	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
	39	図書料金表
	40	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	42	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
	44	会員一覧
	46	奥付[広告掲載企業名]

# 旬に想う

## 春宵一刻

杜子旬

例えば、今日をつぶって周りの景色を思い出してみる。そこに赤いものはいくつあっただろうか。次に、目を開けて赤い色を意識して探してみる。すると、思いの外、たくさん赤いものが見つかる。これは「意識をする」というこの効果がよく分かる実験である。



忙しく流れて行く毎日の中で、「季節」を意識することも減ってきた。しかし意識してみると、身の回りにはたくさん「季節」が、「旬」があふれている。



春の宵、ふと季節を意識してみると、そこには値千金のひとときがあった。「季節」や「旬」を感じると、何となく人生が豊かになったような気がするものだ。せつかくの人生、急ぐばかりではなく、「季節」を意識しながら過ごして行きたいな、と春宵の一刻に想った。



杜子旬（佐藤 達樹）

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



# 人類の幸福と未来

（株）リポートサービス北海道 西田 宙文

私が昨年購入した世界中で大ベストセラーになった『サピエンス全史～文明の構造と人類の幸福(上巻・下巻)』（ユヴァル・ノア・ハラリ 著、河出書房新社 刊）という本がある。買ったのはいいが、上巻の半分までは読み進めたが、難しすぎて断念してしまった。

今年の正月休みにNHK-BSでその本の特集番組が放送されるとのことで、早速録画し、あの本に書かれている中身が何だったのかを知りたくなり、休み中繰り返し拝見させてもらった(そのうち何回かは途中睡魔に襲われたが……、笑)。

作者は、ユダヤ人の家庭で育ったイスラエルの歴史学者ユヴァル・ノア・ハラリ氏(43歳)。

番組は2部構成になっていて、第1部は『サピエンス全史～文明の構造と人類の幸福』、第2部は『ホモ・デウス～テクノロジーとサピエンスの未来』（これもハラリ氏の新著書）についてである。

この番組のテーマは、人類が誕生して250万年、「果たしてわれわれ人間は幸福になったのか？」というハラリ氏の問いかけだ。

第1部では、人類が誕生し、何故われわれが生き残ったのか、また、歴史(農業革命・資本主義など)の弊害により、人類は本当に幸福なのかと問いかける。

私がとても興味深く感じたのは、普通歴史では、王様や権力者の視点で史実を描いているが、ハラリ氏は農民の視点や穀物の視点から見た歴史観を描いている。

農業革命により農民は長時間労働を強いられ、飢餓の問題に苦しめられ、主従関係により貧富の差まで生まれてしまった。さらに驚くべきは、穀物からの視点で見た時に、人間は穀物を一生懸命育ててくれる都合の良い働き手だということ。われわれ人間は、一日中働かされることになり、穀物が人間を家畜化したのだとも言っている。それにより多くの人間は健康を害したりして、不幸になって行ったのではないか。

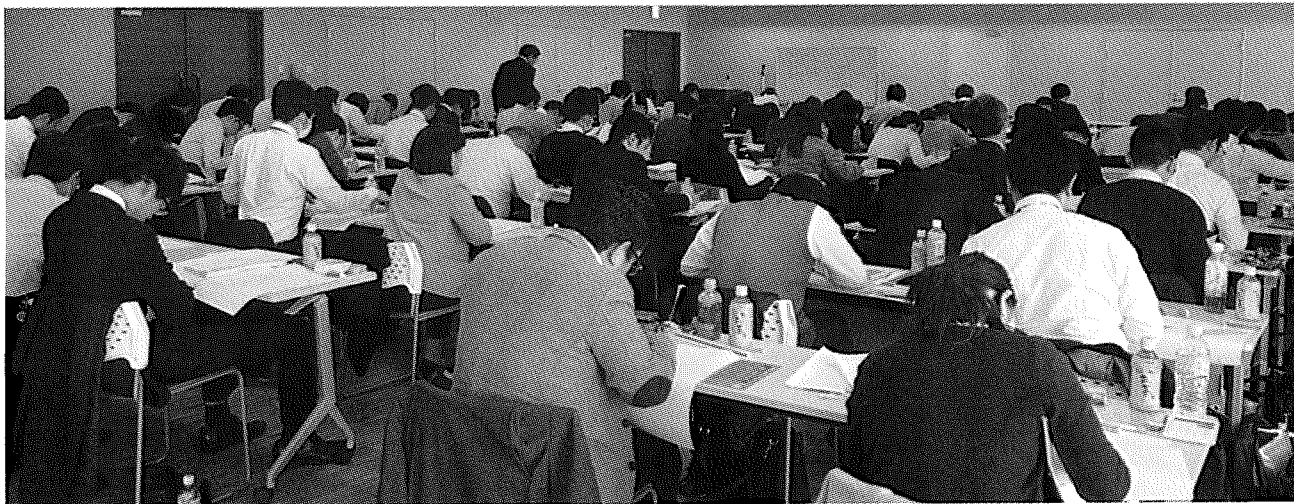
第2部では、テクノロジーの進歩は人間の手に負えないものになり、それを使いこなす一部の人間だけが、ホモ・デウス(神)の領域に達し、その他の人間は「無用者階級」として生きて行かなければならないと言っている。生物工学の進歩やAI(人工知能)により、われわれ人間の体も精神も変えてしまうのではないのかと危惧していた。

ハラリ氏は、これから生きて行くヒントとして、月並みだが「自分自身を知ること」、そして現状に満足する方法を見つけるべきだと語っていた。

以前観た他のTV番組で、これからわれわれはAIなどが台頭する中で、人として本当に必要な哲学や歴史などを学び、「知の再武装」をして行かなければならないと言っていたことが理解できたような気がする。

広い視野で世の中を俯瞰し、そして経営者として自社の未来について、改めて自分なりの「幸福」という答えを見つけて行かなければならないと考えさせられた。

## 平成30年度 第39回厨房設備通信教育の総仕上げ 全国4会場で139人が2日間のスクーリングに参加



東京会場の受講生

平成30年度厨房設備通信教育のスクーリングが2月6・7日の2日間にわたって、全国4会場(東京・台東区民会館、名古屋・今池ガスビル、大阪・大阪ガス(株)ハグミュージアム、福岡・福岡センタービル)で一斉に実施された。このスクーリングは、平成30年4月より開講されている第39回厨房設備通信教育の締め括りとなる行事で、通信教育の総仕上げをすると共に、修業成績の評価に資するもの。全国で139名(初級129名・上級10名)の受講者が参加した。

東京会場に関根建志・土井利晃・大山誠・小西正樹・阿部俊明・増尾真・吉田篤各氏、名古屋会場には清水広安氏、大阪会場に湯浅真一氏、福岡会場には高橋正光氏が講師として参加し、指導に当たった。

1日目には製図の基本補講と2日目の試験・課題要領などの説明が行われ、2日目には日頃の学習成果が試される筆記試験・設計実技(必修)が行われた。

なお、通信教育委員会では設計実技における答案から優秀作を選考。本誌5月号にて発表する予定となっている。



## 平成30年度 厨房設備施工技能検定 工業会協力の下、全国で資格試験が実施

平成30年度技能検定(厨房設備施工)の実技試験が、平成30年12月3日から平成31年2月17日にかけて実施された。

この検定は、厚生労働省認定の国家資格「技能士(厨房設備施工)」の試験について、指定機関である中央職業能力開発協会および各都道府県の職業能

力開発協会が主体となり例年実施されているもので、当工業会では、検定試験問題の作成、検定委員や検定補佐員を推薦するなどの協力を行っている。実技試験では、与えられた問題を基に図面を描き、機器の設置や接続、燃焼試験などを行った。

なお、合格発表は3月15日に行われ、通知される。

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！

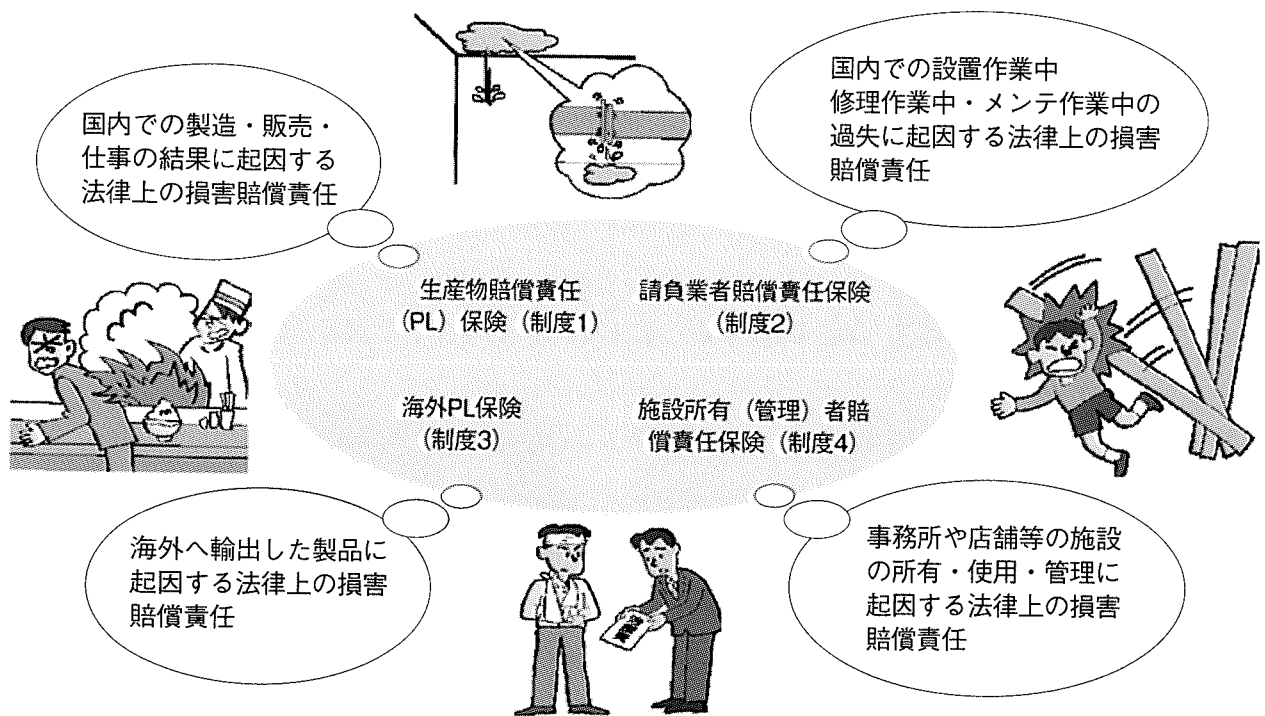
一般社団法人日本厨房工業会では、平成7年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、多くの会員様にご活用いただいております。

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

## 中四国支部が新年互礼会を開催



41名の参加となった

1月25日(金) 18時30分より、中四国支部は、岡山市・ホテルメルパルク岡山にて、新年互礼会を、参加者41名で開催致しました。

当日に開催されました中四国支部のフォローアップ研修会の講師をしていただきました、スタジオワーク合同会社の上田さまも、特別にご参加いただきました。

幹事である、ホシザキ中国(株)さまの司会にてスタート。福井中四国支部支部長の挨拶の後、総合厨房器(株)の小野社長さまより乾杯の音頭。

途中、余興としてビンゴゲームなどをして、会をにぎやかに進行し、参加者の皆さまが楽しまれておられました。

最後に、(株)創研厨房の川上社長より挨拶をいただき、業界の発展と参加各社の繁栄を祈り、一本締めにて閉会致しました。

[中四国支部事務局 溝上弘樹]

## 北海道支部が合同新年会を開催



挨拶する吉田支部長

1月17日(木) 18時30分より、北海道支部は、札幌市・札幌第一ホテルにて、北海道厨房設備工業会と共に合同新年会を開催致しました。

当日は冒頭、吉田北海道支部支部長より新年のご挨拶を頂戴し、その後出席された工業会北海道支部などの各社社員、16社24名の方々から思い思いに



(株)リポートサービス北海道の西田代表取締役のスピーチ

スピーチしていただき、締めを堀之内北海道支部理事にお願いして、最後に三本締め。皆さまのご協力で、無事に閉会することができました。

2019年も幸先良いスタートとなり、今年も北海道支部をよろしくお願い致します。

[北海道支部事務局長 石塚昌子]

## 1.17

(公社)日本給食サービス協会 新年賀詞交歓会。谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(東海大学校友会館・阿蘇の間)

## 1.17

(一社)日本食品機械工業会 2019年新春賀詞交歓会。由利事務局長。(東京プリンスホテル2階・プロビデンスホール)

## 1.17

(一社)日本惣菜協会 賀詞交歓会・新春セミナー。寺内事務局長。(ハイアットリージェンシー東京B1・センチュリールーム)

## 1.18

IoT構築WG。吉野職員。(日本プレスセンタービル)

## 1.18

(公社)日本食品衛生協会 新春賀詞交歓会。谷口会長。(明治記念館・蓬莱の間)

## 1.18

(公社)日本メディカル給食協会 新年賀詞交歓会。谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(明治記念館・蓬莱の間)

## 1.22

熱量変動による燃焼機器の影響等調査に係る実務検討会。近藤委員、由利事務局長、吉野職員。(日本ガス機器検査協会)

## 1.22

(一社)国際観光日本レストラン協会 平成31年新年賀詞交歓会。由利事務局長。(八芳園3階・チャット)

## 1.22

(一社)日本フードサービス協会 ジェフ賀詞交歓会。谷口会長、若杉専務理事、寺内事務局長。(東京會館丸の内本館)

## 1.23

日本電機工業会JIS会議。吉野職員。(電機工業会館)

## 1.24

第2回技術・機器安全合同委員会。寺部副会長、福島委員長、飯島、岡野、近藤、中根、橋本、藤岡、丸山、各委員、若杉専務理事、由利事務局長、吉野職員(厨房機器会館6階会議室)

## 1.29

(一社)日本設備設計事務所協会連合会 新年のつどい。由利事務局長。(如水会館・スターホール)

## 2.6~7

厨房設備通信教育スクーリング。尾崎委員長、関根副委員長、土井、大山、小西、阿部、増尾、吉田各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、太田職員、中津川職員、花田職員。(台東区民会館9階ホール)

## 2.8

IoT構築WG。吉野職員。(日本プレスセンタービル)

## 2.13

平成30年度第5回グリズ除去装置評定委員会。倉淵委員長、石塚、末光、肥留間各委員、上村オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局長、吉野職員、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

## ●住所等の変更

厨房サービス(株)(北海道支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】平間 雄亮 代表取締役(旧姓・桂 雄亮)

【住所】〒007-0811 北海道札幌市東区東苗穂11条1丁目11番16号

【TEL】011-299-8023 【FAX】011-299-8024

(株)クリエ(東海北陸支部)

【住所】〒434-0038 静岡県浜松市浜北区貫布祢3000番地 なゆた浜北201B

【TEL】053-401-5881 【FAX】053-401-5882

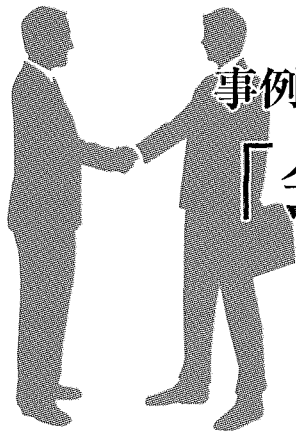
## 貴社の新製品を、本誌でご紹介させていただきます。

(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。

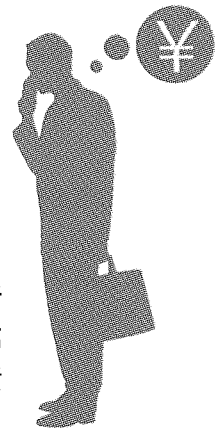
問い合わせ先: 日本厨房工業会 03-3585-7251



事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所

# 「会社法の基礎知識(7)

## 会社の解散と清算」



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、会社の解散と清算について説明をする。

### 2. 事例

「ちゅうぼう株式会社」は、取引先の減少などがあり、赤字が続くようになった。代表者であるAは、高齢となり、跡取りもいないため、会社を解散させるという選択をとることにした。

会社の解散とそれに伴う清算について、会社法にはどのような規定があるのか。

### 3. 解散とは

解散とは、その会社の法人格の消滅を生じさせる原因となる事実である。

解散事由は、

- ① 存続期間の満了など、定款で定めた解散事由の発生(法471条1号、2号)
- ② 株主総会における解散の決議(法471条3号)
- ③ 合併(前回説明をした通り、合併される側の消滅会社は解散となる)
- ④ 破産手続開始の決定(法471条5号)
- ⑤ 会社が反復継続的に犯罪行為などを行っている場合の解散命令、解散判決(法471条6号)

⑥ 休眠会社のみなし解散(472条)がある。

原型的なものは、②の総会決議と、③の破産、である。

会社が解散した時は、2週間以内にその本店の所在地において解散の登記をしなければならない。登記により、会社が解散したことが公示される。

### 4. 清算

株式会社は、解散によってただちに消滅するのではなく、清算手続きに入る。解散した会社は、清算の目的の範囲内でしか権利能力を有さない。

清算とは、会社の現務を結了し、債権を取り立て、債権者に対して債務を弁済し、株主に対し、残余財産を分配する手続である。

破産手続開始決定を受けた場合には、破産の手続きが清算の代わりに行われるため、別途清算手続きは必要とならない。

なお、清算は、債務超過の疑いがあると認められる時などに裁判所が命ずる「特別清算」と、それ以外の「通常清算」に分かれる。

### 5. 通常清算の手続きなど

#### (1) 機関

清算の目的の範囲内でしか権利能力を有さないが、そのために必要な機関が設置される。

取締役→清算人(取締役は地位を失い、清算人が清算事務を行う)

取締役会→清算人会

株主総会→そのまま

監査役→定款に定めがある場合にのみ設置される

## (2)清算手続き

清算人が行う清算の流れは先に述べた通りであるが、少しずつ補足する。

### ①現務の結了

解散前の業務の後始末。新規取り引きはできない。

### ②財産の換価

会社財産(不動産等)の換価。任意売却の方法でよい。

### ③債権の取り立て

期限未到来の債権については、到来まで回収できない。

### ④債務の弁済

官報公告と、知っている債権者へは個別通知をして債権を届け出させるという手続きを踏む必要がある。

### ⑤残余財産の分配

会社の債務を弁済した後でなければ行うことができない。

上記の清算活動をした上で、清算人が、決算報告をして株主総会の承認を得ることで、「清算の結了」となり、会社の法人格は消滅する。



## 【顧問契約先】

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

## 【相談内容例】

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

## 【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

## 【費用】

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

## 【法律相談の手順】

手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

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

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

手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。

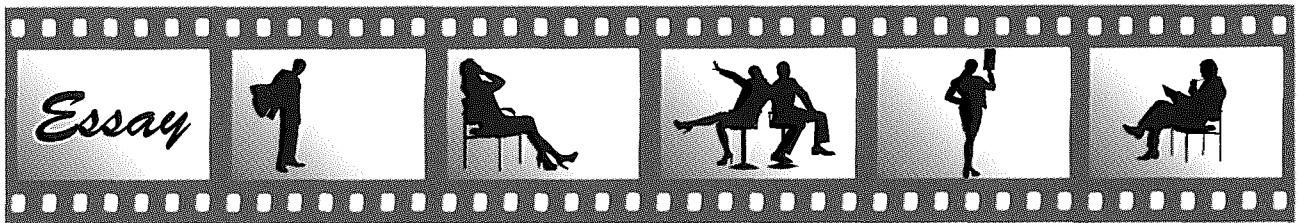
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹



## 映画の見どころ・台所



### 湯を沸かすのは風呂、鍋を囲むのはダイニングキッチン

「家族」というのは、映画の格好のテーマである。1895年にスクリーンに初めて映画を上映したリュミエール兄弟の作品には、「赤ちゃんの昼食」という「ホームドラマ」の走りが既にあった。「家族の幸福・不幸」「親子の愛情・憎悪」「家の繁栄・没落」など、それぞれ相反する要素は「葛藤」という「ドラマ」を生み出し、観客をスクリーンに釘付けにしてきた。

このような作品は洋画でいえば、『わが谷は緑なりき』『エデンの東』<sup>しあわせ</sup>『幸福』『ゴッドファーザー』『クレイマー、クレイマー』、邦画なら『安城家の舞踏会』『東京物語』『家族』『家族ゲーム』『そして父になる』などが瞬時に思い浮かぶ。思い起こせば名匠小津安二郎は、「親と子の成長を通じて日本の家族制度が崩壊して行くさま」を描いてきた。近頃は家族のあり方もさまざま、是枝裕和監督の『万引き家族』や『誰も知らない』、山崎貴監督の『ALWAYS 三丁目の夕日』などは“疑似家族”を扱った作品である。というわけで、「何だ！ このタイトルは」と叫びたいような、“熱い思いの愛”を描いた作品を紹介したい。

がんで余命数ヶ月と医師から宣告された風呂屋のおばさんが、“一念発起”。蒸発したグウタラ亭主を見つけ出して連れ戻し、風呂屋を再開。学校でイジメに遭う娘に一人で立ち向かう“勇気”を与え、亭主や彼が連れてきた幼子など周りの人々に、熱い“無償の愛”を与えて天に召されて行くお話である。残された者たちの彼女への返礼が突飛過ぎて、それがこ

のややこしいタイトルにつながるオチとなり、ジワリと感動が湧き起こる心憎い作品だ。

風呂屋の煙突と共に、「湯気のごとく、店主が蒸発しました。当分の間、お湯は沸きません。幸の湯」という、“洒落た口上”の貼り紙が映し出され、物語はスタートする。貼り紙の劣化具合から少々時間が経過したことが分かる。宮沢りえ演じる幸野双葉は、この風呂屋の“おばさん”、いやファンに怒られそうなので“お母さん”である。夫の一浩(オダギリジョー)が蒸発してから1年ほどが経ち、現在はベーカリーショップでパート？をし、16歳になる娘の安澄<sup>あずみ</sup>(杉咲花)と暮らしている。

娘は、学校でイジメの対象になっている。服も髪も絵の具だらけにされたり、体育の授業中に制服を盗まれたりと、そのイジメ方がひどい！ 思わずスクリーンに向かって「何だ！ お前たちは」と怒鳴りたくなるほどだ。もっともイジメ方がひどければひどいほど観客のフラストレーションが溜まり、劇的效果がヒートアップして行くのが敵の！ いや監督の狙いである。

突然倒れ、検診の結果が分かった双葉は、意を決し猛烈に動き出す。残された時間で気になっていた事柄を片付けて、その日を迎えようというわけだ。まず探偵を雇い、蒸発した亭主を見つけ、風呂屋を再開させる。夫婦と娘と、夫が同棲相手から預かった9歳の鮎子の4人で銭湯の仕事に取りかかるが、「働かざる者食うべからず」と、まるで銭湯いや“戦闘”態勢だ！

ある日双葉は、安澄と鮎子の3人でドライブ旅行



に出かける。途中でヒッチハイクをしている青年・拓海(松坂桃李)と知り合うが、目的もなく時間を持て余している彼は、皮肉にも時間のない彼女から目標をもらう。その後目的地に着いた3人は、立ち寄ったレストランでタカアシガニを食べるが、注文を受けた店員・君子は美人のろうあ者だった。ネタをばらすと、この女性が一浩の前妻で安澄の実母なのだ。子供の泣き声を聴けない母親は、育児に耐えられず家を出たのだ。さてこの後、双葉の人生の締め方はどうなるの？ というお話である。

ではここで厨房(キッチン)から映画を覗いてみよう。キッチンは、双葉の家と蒸発中の一浩の家の2ヵ所に出てくる。共にダイニングキッチンで、一浩の所はカラフルな調理器具やミトンなどが目につく。おそらく、元カノの趣味であろう。ここは双葉が余命の件を打ち明け、同時にタマネギをソテーもせずカレーを作る夫にあきれながら、カレー作りを手伝う場所だが、結果としてダメ男を庇護し母性を感じさせる好場面となっている。

一方、双葉の家のダイニングキッチンでは、“しゃぶしゃぶ”の場面が繰り返し登場する。誕生日恒例のメニューのようだが、一浩が戻ってきた夜には特別メニューで登場する。温かい湯気と共に「しゃぶしゃぶ」と言いつつ食べる仕草がコミュニケーションの度合いを高め、家族の絆が深まって行く様子が微笑ましい。

双葉の家は標準的なシステムキッチンで、豊富な調理器具や食器類がきちんと整備されている。この場所の主である彼女の性格が反映されているようだが、ここで双葉・安澄・鮎子の3人が協力して「カレー？」の下ごしらえをしているのが印象深い。小さな鮎子は、踏み台に乗っているのが可愛い。その後、ここで安澄が一人でカレーを作る場面があり、まるで「お母ちゃん、後は任せてね！」と言っているようで、キッチンはしっかり後釜に引き継がれて行くのである。彼女の「(出来具合) 50点！」とカレーを焦がしたオチが笑いを誘う。

ではここで、カレー談議を一つ。かつて映画の中のカレーは“家族の絆”を意味した。小津安二郎の『東京の合唱』<sup>コーラス</sup>、木下恵介の『破れ太鼓』(『おやし太鼓』としてTVドラマ化)が典型で、『ALWAYS 三丁目の夕日』では、疑似家族の絆の象徴だった。だがレトルトカレー登場後、その意味合いはわびしい“孤食”に変貌、最近の家族・絆の象徴は“鍋物”に変わったようだ。

さて一般に映画には“布石”があり、映画ファンは

これを探しながら後々の展開を想像するのが楽しみだが、本作は監督が、意図的に“布石”を広く多彩にバラまいている作品である。まず筆頭は舞台の「風呂屋」であり、「ブラジャー」「タカアシガニ」「手紙」「手話」「エジプト」「読経用のミニコンボ」「霊柩車の運転手」などなど、枚挙にいとまがない。

印象深い場面が多々あるが、いじめられた娘を、母が自転車に乗せて帰宅する場面が味わい深い。母に抱き付いている娘がか細い声で言う、「お母ちゃん」。返す母親の「なーに？」が、観客の胸を締め付ける。また“抱きしめる”ことの重要性を知らしめる映画でもあった。

それにしても本作成功の立役者、“宮沢りえ”という女優は美しい！ その上実に芸達者だ。気丈で優しく、かつ“はかない美人”(失礼！『サンタフェ』[彼女の大ヒットヌード写真集]ではありません。念のため)を見事に演じ切った。また、この映画はキラリと光る佳作だが、難を言えば舞台が栃木なのに出演者が訛りのある「栃木弁」を、ほとんどしゃべらないのが少々気になった。

そして一浩、安澄、鮎子、君江が湯船に入っているラスト場面と相成る。詳しくは話せないが、思いもつかない展開に観客は圧倒され、思わずニヤリの笑みとなる。さらに何とここで初めて『湯を沸かすほどの熱い愛』のタイトルが出るのだ。加えて終映直前に、煙突に突如オレンジがかかった赤い煙が現れる。黒澤明監督の『天国と地獄』が一瞬想起されるが、本作もまさにがんの“地獄”状態から“天国”に召される話であり、天国の人々もこの映画を観れば話題は“沸騰”間違いなしだ。

### 「湯を沸かすほどの熱い愛」



監督・脚本：中野量太  
撮影：池内義浩  
音楽：渡邊崇  
出演：宮沢りえ、  
杉咲花、  
オダギリジョー、  
松坂桃李、  
伊藤蒼、  
篠原ゆき子

発売中

Blu-ray: 豪華版 6,800 円(税抜)、通常版 4,800 円(税抜)  
/ DVD: 豪華版 5,800 円(税抜)、通常版 3,800 円(税抜)

発売元：クロックワークス

販売元：TC エンタテインメント

© 2016 「湯を沸かすほどの熱い愛」 製作委員会

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21回 攻めの冷凍！の勧め

今まであらゆる食べ物を冷凍してきました。理由は、単に「食のオタク」だからです(笑)。でも、温度や食感や香りが変わること、まったく違った「食べ物」となり、新しい「味」が生まれることも事実です。

もともとは子供の頃、食べないで廃棄するのはもったいないから、と思ったのが始まりでした。当時のわが家はいただきものが多く、ストレスでもありました。全然、自慢ではないです。大家族でもなかったのに、本当に困ったのです。身内にあげたとしても、くださった方に申し訳ないですし、廃棄するのも申し訳ないですし、とりあえず冷凍してみたのです。今のようインターネット情報もおいしい食べ方情報も乏しい時代でしたので、知識もない子どもには、体験することが学びでした。そこで、「お肉のサシは冷凍しても硬くないんだな」とか、「ハムは種類によって、結果にこれほど差異があるのか」「高級珍味は案外良いが、チーズはダメなものも多いなあ」とか、発見することがたくさんありました。

大人になって「もったいないから」ではなく、興味深く冷凍をする時代を経て、今では冷凍しなくてもある程度結果が分かるので、新しい食べ物で実験することはなくなりました。ただ、保存するための冷凍ではなく、「おいしさを広げるため」の冷凍がある、と感じたことで、食の世界はまだまだ広がると再確認したのです。

また、冷凍と「メンタル」の関係性も感じるようになり、今ではダイエット相談や人生相談を受ける際にも「冷凍メソッド」をお伝えすることがあります。冷凍することは、自分の食べ方を改めて見つめることにつながります。また、過食を控えることもできて、ダイエットにつながるのです。

大豆煮は面白いです。味つけしていない煮大豆を、そのまま密封袋に入れて冷凍します。食べるの

も、解凍しないでポリポリすれば良いだけです。ちょっとヒンヤリ。冷えた温度感と共に、ポリッと少々硬くなった噛み応えが楽しく、スナック感覚でいただけます。噛んで行くとじわ〜と大豆の甘さがにじみ出てきて、常温の時より甘みを確認できると思います。一度にたくさんではなく、一粒ごと食べることをお勧めします。数粒でおそらく満足するかと思います。

クッキーなども、手軽ではないでしょうか。これも解凍せずに、そのまま食べます。クッキーの種類によっても食感は異なるので、ご興味あれば、好みの食感を探してみてください。例えばバタークッキーは、常温ではサクとした噛み音だったのが、硬くなりまったく違う音になります。ヒンヤリ冷たいですが、口の中で徐々に柔らかくなり口内の温度になじんでくるにつれ、「本来の」クッキーの味に近づいてきます。その変わる流れを楽しめるのが、冷凍の面白さです。

摂氏零度になると、水は氷になります。液体が固体になるのですから、当たり前のように、大変身ですよね。液体ならばゴクゴク大量に入れられるのに、固体になると、途端に少量でしか食べられない。しかしその氷を薄くスライスしてみると、再びたくさん食べられるようになるのです。甘いシロップとも相性が良い。しかし固まりの氷にシロップをかけても口の中でなじむことはありません。同じものなのに、です。

たいていのものは、冷凍にすると少量で満足します。「冷凍ダイエット」で、多くの私のクライアントが健康的に痩せました。

また、口の中での歩留まりが良いため、「何となく」食べることができないのが、冷凍の特徴です。きちんと集中して味わうことになるので、数週間続けると、普段から自分の食べ物に対して五感を使って食べる習慣ができて行きます。結果として、「自分を見つめる食べ方」になるのだと感じます。

# やるKEY

## ハザード

# HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

### 第8回 スーパーマーケットのHACCP

(一般衛生管理編)

実践編

## スーパーマーケットでもHACCPが必要

スーパーマーケットを一言で言うと、日常生活に関わるものすべて揃えている近所の便利なお店、というところでしょうか。特徴としては、お客さまがショーケースに並んだ商品を自分自身でカゴに入れ、レジに運んで清算するという点です。いわゆるセルフサービスですね。最近では清算も自分のできる店も出てきました。世の中になくってはならないこれらの店舗も、改正になる食品衛生法で、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をする必要がある業種になりました。

## スーパーの営業許可は複雑

スーパーは青果、鮮魚、精肉、惣菜に加えて、食品工場で作られた加工食品をそのまま販売するという形で、さまざまな業態が集まっています。実は営業許可も店舗ごとではなく、業種業態ごと、つまり売り場ごとに受けておく必要があります。

青果は入荷したものを並べて売るだけなら許可はいりませんが、フルーツをカットして盛り合わせて売ると惣菜製造業に当たる場合があります。鮮魚は販売業、寿司を作ると惣菜製造業、牡蠣のむき身を作ると牡蠣加工業が必要な自治体もあります。精肉は、パックのものを外から仕入れて販売するだけなら食肉販売業ですが、ブロック肉からスライスしてパックすると食肉加工業、ハンバーグや焼き鳥を焼くと惣菜製造業に当たります。惣菜はそのまま惣菜加工業ですが、パンを焼いて売ると製パン、スチコンで茶碗蒸しなら惣菜、近い原料でプリンを焼いた

ら製菓製造業が必要だとか。惣菜はざっくり書くと、加熱してすぐ食べられるものということになります。焼いていない生餃子とか、ひき肉と副原料を混ぜたハンバーグで焼いていないものは、惣菜半製品等製造業となって、肉の含有量で許可が変わります。その他には、牛乳を販売するのに乳類販売業の許可が必要になります。

以前は地域によって独自性のある食品に営業許可が必要でしたが、許可業種が見直され、届け出だけで済むものも増えたようです。今回の法改正で、許可が見直されるかもしれません、詳細は所轄の保健所に確認してもらう方が良いでしょう。

現状では、一つの店舗にいろいろな許可が必要で、複雑な業態ではあります。それでも安全安心を担保するためには、HACCPに取り組む必要があるのは間違いありません。

## トップのコミットメントと組織作り

スーパーマーケット業界はチェーン展開している所が多く、流通大手と呼ばれる大企業のグループの系列店と、昔ながらの商店や肉屋さん、魚屋さん、酒屋さんから拡大して行った店があります。また仕入れの統合で低価格を維持するために、ボランティアで集約しているグループもあります。

それぞれに商流が異なっているので、今回の解説は、地元の商店から拡大して5店舗ほどの展開をしている地方都市のスーパーという設定にします。大型のスーパーですと強力な本部の指導という形を取れますが、中小のスーパーであれば、オーナーの鶴の一声から始まります。これで今までの連載で書い

てきた通り、「トップのコミットメント」がスタートになります。

法律の改正の情報を得た経営者は、社内の管理職を集めて、今後の管理方法を HACCP でやるぞと宣言します。社内に HACCP プロジェクトチームを立ち上げます。メンバーは店舗の管理を一括している本部長、購買の責任者、各店舗の店長、各部門の責任者です。組織の運営上、トップの眼が届かないとなれば店舗の責任者が始めても良いですが、経営者からの全面的な責任の委譲を受けておく必要はあるでしょう。店舗全体で調整が難しい場合、また各部門がテナントで構成されている場合もあります。その場合は、各部門の責任者がリーダーになります。

HACCP チームを編成して、まずは一般衛生管理を整え、HACCP 計画を構築して行きます。

「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス」による一般衛生管理は、下記のもので。

- 施設・設備の衛生管理
- 使用水の管理
- そ族・昆虫対策
- 廃棄物・排水の取扱い
- 食品等の取扱い
- 回収・廃棄
- 検食の実施(弁当屋、仕出し屋、給食施設等の場合)
- 情報の提供
- 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

## 施設・設備の衛生管理

HACCP の土台となる一般衛生管理ですが、施設・設備の衛生管理の徹底が必要です。

スーパーとなると、最低でも 1,000 m<sup>2</sup> の広さがあります。駐車場まで含むとさらに広がる敷地、建物を清潔に保つのは、大変な労力を要します。しかも客商売不衛生な店には、マイナス要素しか存在しません、定期的な清掃の手順の取り決めと実践が必要になります。もちろん店内の清掃、ショーケース、陳列台、床もピカピカである必要があります。不特定多数のお客さまの来店が、汚れも連れてきます。食品との接触面は、清潔である必要があります。買い物カゴも定期的な洗浄が必要です。

掃除のための道具類も、準備と整備が必要です。床は効率良く清掃できるように、ポリッシャーという機械を使うことが多いです。これもまた十分な清

掃が必要になります。

作業場には、加工用の包丁やまな板、包装機、惣菜加工場はレストラン並みの機器が並びます。毎日の洗浄殺菌が必要です。肉の加工場には、ミートスライサーやミンチ機など、直接製品に触れる機器があります。徹底した洗浄殺菌が求められます。

他にも、商品を運ぶカゴ車や台車など、売り場ごとに色分けされて相当数配置されています。裸商品を運ぶものはもちろん、袋詰めされたものでも、店内を移動させる台車類が汚れていると、お客さまに不快感を与えます。また、車輪が汚れを拡散するというのはシャレになりません。こういった器具や車輪を洗える場所を確保していることも、求められるようになります。

## 使用水等の管理

これは飲食店や食品工場に限らず、求められる項目です。公共の用水であれば問題ありませんが、井戸水を利用している場合は、水質検査を行い飲用適の水を使い、年に1回の検査を行うこと。受水槽を設置している場合は、これも年に1回の洗浄が必要です。また、塩素滅菌装置が機能していることの確認を行うために、受水槽から一番遠い蛇口で残留塩素濃度を測る必要があります。これは毎日行い、記録が必要です。

## そ族・昆虫対策

ネズミなど害獣・ハエ、ゴキブリといった害虫はそれらを増やさないために、まず餌になるゴミや残渣を残さないこと、清掃の徹底が必要です。また、外部からの侵入を防ぐこと、扉の開け閉めや隙間を作らない工夫が大事です。殺虫剤・殺鼠剤を使う場合は、食品に影響が出ないようにすること。専門の業者に依頼する方が確実かもしれません。その場合は駆除の記録を残しておくこと、薬剤散布の記録は薬剤そのものがリスクになるので、特に重要になります。

## 廃棄物・排水の取扱い

スーパーは一般消費者向けに食品を小分けして販売するため、作業場での加工は、段ボール等で持ち込まれた商品を開梱、開封、切り分け、計量、パック盛り付け、ラップ、値札ラベル付け、陳列という

順に進みます。その都度、包装材や不可食部分が廃棄物・ゴミとして出てきます。そのゴミは、作業場内に一時保管された後、一定量溜まったらゴミ置き場に運ばれます。その後、回収業者が回収して外部に持ち出されます。

また、販売期限が過ぎた廃棄商品、使用期限が過ぎた原材料なども出てきます。これらは商品と交差しないように分別され、処分される必要があります。作業場内で交差汚染を防ぐために専用のゴミ箱を使用すること、必要に応じて蓋をする、ゴミ置き場などへ移動する場合も確実に蓋をして運ぶ、ゴミ袋に入れる場合は口をしっかり縛るなどの対策をします。水分の多い生ゴミの場合は、水気がこぼれないようにすることも大事です。ゴミの放置や汚れた水が、虫や食中毒菌増殖の原因になります。

ゴミを運ぶ動線が食品の動線と交差する場合、時間帯を分けて運ぶなどの工夫をします。

食品工場ほどの管理はできにくいとしても、外部から持ち込まれる段ボールは汚染されていると考えべきです。食品を裸で載せる作業台の上に段ボールを置かないこと、製品を取り出した段ボールを折り畳む場合は、作業場の外で行い、紙片や埃が作業場に舞わないようにする必要があります。

## 食品等の取り扱い

食品スーパーの仕事の中で一番気を使うのが、食品の取り扱いです。鮮度管理や商品作りといった点がお客さまの評価を直接受ける点ですし、売り上げや来店数に響いてくる所です。

その第一歩が、受け入れです。スーパーには、毎日相当量の商品が届きます、その前に売り上げの予想などからメーカーや問屋さん、場合によっては農

家さんから直接仕入れなどもありますが、仕入れ先に発注をかけます。それらが指定日に到着します。チェーン店などでは、商品センターで集荷・仕分けされ、混載して専用の車で届きます。そうでない場合は、仕入れ先ごとに複数台のトラックがやって来ます。その都度、注文通りに入荷しているか、外装に汚れや破れがないか、壊れていないか、品温は守られているか、産地や品種が正しいかをチェックする必要があります。開店前に入荷が集中した場合は、大変な作業になります。

受け入れた商品の中で要冷のものは、ただちに冷蔵庫や冷凍庫に入れて保管する必要があります。特売日に商品が多過ぎて保管庫に入らないなどといった危ない管理をしてはいけません。

先入れ先出しを守り、消費期限や販売期限を守ることが大事です。

切り分け、盛り付け、包装といった作業を行う場合に温度管理が必要な商品は、温度上昇しないように小分けして作業を行います。

また、作業場を衛生的に保つこと、生食用のものと加熱用のものを交差させないこと、アレルギーの管理も必要です。

作業場で加工された商品は、時間ごとに売り場に並べられます。お客さまの来店は、時間帯によって増減します。ピークは昼食前と夕方です。その時間帯に、十分な商品を展示する必要があります。販売チャンスを逃さないための商品作りが、重要なポイントです。かといって、作り過ぎても廃棄となります。適正な数量を製造し、準備ができたものは店頭へ、もしくは冷蔵庫で保管します。ここの温度管理も必須です。

売り場には、お客さまが自分で手に取れるように大きなショーケースが設置されています。商品に

## 今月のKEYワード 食品事業者が作成した衛生管理手引書

今回の法改正に伴い、厚生労働省では、事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成を委託し、食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書を作成し、ホームページに掲載しています。スーパーマーケットは「併設された店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工業者」に該当するので、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象です。

【スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000472905.pdf>

よって、管理する温度が異なります。また、商品によってきちんと分けて展示されます。商品はトレイに入れられ、ラップをかけてあります。野菜や鮮魚などは丸ごと裸で陳列され、必要に応じて調理加工されます。メーカーで加工された商品は、そのまま販売されます。

ここでのポイントは、商品には製品の特徴を記入したラベルが貼られていることです。製品名、原産地、重量/個数、アレルゲン、保管方法、消費期限/賞味期限、加工者などの情報を、正確に読みやすく印刷して貼付しておく必要があります。

対面販売で商品の特性を伝えることができる売り場では、省略することができます。例えば量り売りの惣菜を、対面で販売している場合などです。同じ商品を、夕方以降に店員さんが退社するので、パックに詰めて販売する場合はラベルの添付が必要になります。

売り場のショーケースは清掃が行き届き、商品は整然と並べます、その方がお客さまも手に取りやすく、冷気が行き渡り温度管理もできます。

ショーケースの温度は定期的に確認し、記録を付けて管理します。病原菌の繁殖を抑えるためにも必須ですし、管理の記録は、販売後に商品に問題があった場合に販売者を守る証拠になります。

## 回収・廃棄

販売した商品に不具合があるとお客さまからの指摘を受けた場合、仕入れ商品で仕入れ先やメーカーから問題の連絡が入った場合、ただちに商品の販売停止、販売済みの商品の回収を行います。客数も多く、販売先も不特定多数になりますから、店頭での告知だけでは済まない場合があるかもしれません。新聞などの媒体を使う必要がある場合も、想定しておく必要があります。

今回の法律改正で、商品の食品衛生上の問題があった場合、速やかな保健所への報告も必要になりました。最悪の事態を想定して、事故対応マニュアルの整備と訓練を実施しておきます。

## 検食の実施

大量調理施設衛生管理マニュアルの対象になる施設では、製造した食品の検食を48時間保管することが義務付けられています。弁当仕出し店などが対象になりますが、スーパーの総菜部がその対象に当

たる場合があります。地区の保健所に確認しておくとう良いでしょう。

## 情報の提供

販売する商品についての情報は、貼付している商品ラベルに記載されています。また、店頭ポップとして掲示しています。正確な情報を提供する必要があります。

販売した商品による健康被害などの情報が消費者から寄せられた場合、速やかに保健所に連絡する必要があります。

## 食品取扱者の衛生管理・教育訓練

スーパーマーケットには、部門ごとに数十人規模で作業員が勤務しています。加工度合いは部門ごとに異なりますが、共通して商品の取り扱い方法、身だしなみや服装、トイレの使用法、手洗いや体調管理など、食中毒の知識を含めた衛生管理について、入社時から教育を行います。毎日の健康衛生チェックや定期的な腸内細菌検査など、項目は多岐にわたります。大変な労力が伴いますが、消費者の健康被害が発生した場合、自社自店舗が原因でないことの証明とし身を守るためにも、継続的に教育を行うことが大切です。

## まとめ

スーパーマーケットでの一般衛生管理を書き出してみました。実際はもっと詳細で、もっと項目は増えてしまうかもしれません。これらの一般衛生管理事項に加えて、HACCPで言うところの重要管理点の項目については次回解説を進めて行きたいと思います。

---

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



ここ数年、ファッションブランドを中心に“服を売る”のではなく、“ライフスタイルを提案する”という傾向が高まっています。

ライフスタイルを表現する手段として、ファッションアイテムの販売のみならず、本やインテリア、生活雑貨など、ブランドコンセプトに合ったものを取り扱う店舗が増えています。

また、ライフスタイルショップへの転換は販売商品の变化にとどまらず、ベーカリーやカフェ事業へサービスを拡大することで、「衣・食・住」それぞれにおいて価値を提供し、顧客の生活シーンすべてに関わる、新たなビジネス形態に変わってきていると言えます。

実際に近年のご依頼においては、新規飲食事業参入をお考えの企業や個人の方からの問い合わせがとても多くなっています。メニューのご相談のみならず、企画開発、ブランドイメージ、ひいては内装イメージ、什器コーディネート、そして厨房機器の適正やオペレーション相談など、多岐にわたります。ご相談内容に応じて、各分野の専門性高い方たちをご紹介する場合も多くあり、新規参入のお手伝いは思わぬビジネスチャンスに広がることも多いと感じています。

そこで今回は、飲食事業参入のご依頼を受けた場合の企画構築とメニューの関係について、お話をして行きたいと思います。

### ■ サービススタイルの選定・店舗運営とオペレーション計画 業種・業態設定は企画作りの基本

#### 1. サービススタイル選定の重要性

一般的に飲食店の企画をする際には、業種・業態を理解してその飲食店の企画コンセプトや内容を具体的に表現しなければ、何のお店を企画しているのかが曖昧になってしまいます。

また飲食店の企画作りの手法は、業種よりも業態内容を具体化することに重きを置き、内容を詰めて行くことが大切です。近年では業態そのものの発想も多様化、複合化してきています。さらに飲食店の企画作りとは、サービス、提供方法、価格、客層、立地など、生活者のライフスタイルに合わせて業態を企画することの意味の大切さを、もっと経営者側に理解してもらうことが重要です。特に飲食店の企画コンセプトを計画する際には、業態のサービススタイルやオペレーションの仕組みをまず検討し、どのようにゲストを店に招きサービスするのかなど、飲食店の運営管理を先に具体化しておくことを忘れてはならないのです。

特に昨今では、生活者が飲食店の選択をする動機は、あくまで生活者のライフスタイルによって選択されていて、時として料理のおいしさよりも、店を選択する上での優先順位とされる風潮もあります。そういう意味では、業態的発想を店作りの基本データとして集めることや、具体的にどのようなサービスの店にするか否かなどを検討する上では、「業態

発想を基準にコンセプトを練り上げて行くこと」が、店作りの基本であることを理解してもらう点を重点に置きます。

## 2.店舗運営方法とオペレーション計画

飲食店の企画をする際には、業種・業態に合わせて店舗運営計画を検討して行かなければなりません。なぜならば、具体的にオペレーション計画をどのように運営するかによって、人員配置や人件費の想定も変化してくるものなので、業種・業態の選定の際には、常に検討しなければならないポイントです。一般的には、飲食店のサービススタイルやオペレーションは、一見すると同様のシステムで運営されているように見られている場合が多いです。

現実的には、業態のシステム計画によって多種多様なオペレーションシステムに変化してくるものの説明が必要です。

また、企画を考える上では、業種・業態の選定、その飲食店の運営方法やオペレーションシステムの計画に至るまで具体化しておくことが大切で、その内容は、繁忙時のオペレーションやアイドル時など、さまざまな時間帯に合わせてオペレーションの効率化を図っていることが検討されていなければなりません。

また一番の懸念点は、オペレーションシステムそ

のものが、机上の空論であってはならないことです。企画と現実の差異を生じる危険性があり、あくまでも、現実に即した店舗運営方法を計画することが望まれます。

## 業種・業態のサービススタイルの関係

新規参入の場合には、以下の三つのことを先に提示して、サービススタイルの決定につなげて行きます。

- 業種・業態の関係は企画によって変化して行くこと
- 料理提供のシステムやスタイルは限りなく多種多様であること
- 業態のサービススタイルの基本はあるものの、その固定概念に縛られない自由な発想のシステムが増加していること

一般的に、飲食店のサービススタイルは大きく5タイプに分けることができます。飲食店を企画する上では、まず基本的に業種・業態を想定する際に、サービススタイルも合わせて検討し計画に臨まなければ、理想的な平面計画になりません。また業態とは（前述の）料理提供方法やサービスのスタイルによって

サービススタイル/業種	テーブルサービス	セルフサービス /セミセルフ	カフェテリア スタイル	バイキング スタイル
そば・うどん	●	●	●	
ラーメン	●	●	●	
牛丼		●		
とんかつ専門店	●	●		
天ぷら専門店	●	●		
ハンバーガー	●	●		
カフェ	●	●		
レストラン	●	●	●	●
中華料理	●			●
和食・居酒屋	●			●
焼肉	●			●
ピザ	●	●	●	
和食割烹	●			
Fダイニング	●			
鮨	●	●		●
焼鳥	●			
その他				

図1 サービススタイルと業種



分類されるように、飲食店のシステム内容（注文から料理を受け渡しに至るまで）を具体化しなければ、種々の配置計画や調理システム、サービススタイルが決定できないことを理解することが必要です。

実際に店作りに際しては、まずは設計重視の平面計画の打ち合わせに視点が集まることが多く、その前のクライアントの店作りに対する要望や情報の聞き取りが、実際に足りない場面も多く見られます。サービススタイルによって飲食店の厨房や客席、レジの配置など、ゾーニング計画が大きく変化してくるので、まずは業種・業態・サービススタイルを合わせて考えていかなければ、要望に沿う理想的な平面計画を提案することはできないと思うのです。

代表的な、二つのサービススタイルを例に挙げましょう。

### 1. テーブルサービススタイル

テーブルサービススタイルの基本としては、ゲストを店内に招き入れた後は、すべて店側がゲストにサービス（迎え入れから料理提供、清算、見送りまでの一連のオペレーション）することが常であり、飲食店のサービスの基本となります。

テーブルサービススタイルのシステムを企画する場合には、ゲストを入り口から招き入れた後は、ファーストサービスは、客席への誘導、水やおしぼり、メニューリストを提供することが基本になるため、飲食店の計画としては、入り口の周辺にキャッシャーレジスタンドが配置されていることが理想的です。

また、繁忙時間の店側の配慮としては、入り口でゲストが混雑しないように、客席に案内されるまでの間、少し待っておけるウェイティングシートやスペースを計画しておくことも有効だと思われま

#### ・テーブルサービススタイルのオペレーションポイント

- ①ゲストの来店時にすぐにゲストにサービス行動が起こせるように、キャッシャーレジスタンドを含め、スタッフ配置や役割を明確化
- ②客席数が約50席以上の場合の注文システムについては、オーダーエントリーシステム（注文を端末ハンディで受けて、その注文は瞬時に厨房のクッキングエリアのキッチンプリンターに配信される仕組み）を計画しておくのが望ましい
- ③フロアスタッフの配置は、店側のサービスシ

テムや計画によって異なるものの、一般的には、一人のスタッフが担当する客数は約16人～20人程度を一つの基準として、繁忙時のスタッフ計画や配置が重要

- ④注文を受けるタイミングや料理のサービスタイミングは、注文を受けてから約15分以内を目標にサービスが望ましい
- ⑤ゲストが来店してから清算見送りまでは、常にゲストの視線や動きに配慮が必要
- ⑥料理の提供サービスや途中下膳（食べ終わった皿を下げる）する場合には、ゲストの会話や動きを見ることが必要
- ⑦ゲストを客席に案内する際には（店の仕組みによって異なるものの）、ゲストの座る際に椅子を引くなど気遣いやサポートも必要
- ⑧繁忙時の体制としては、サービススタッフの役割は、フロアスタッフ、下膳スタッフ、キャッシャースタンドなど各スタッフの役割を明確化することが重要
- ⑨ゲストが楽しく食事をするためのあらゆる環境を提供するために、ホスピタリティサービスの実践が必須

### 2. セルフサービススタイル

セルフサービススタイルの基本としては、店に来店したゲストは販売カウンターに自らがアプローチして、その場で料理や商品を注文し、会計清算、商品や料理を受け取るという仕組みのことで

セルフサービスの基本は、店側のスタッフはカウンター内に配置し、客席側に出てゲストにサービスすることは基本的にしません。

またイレギュラーで、ゲストに注文された料理をカウンターで提供できなかった場合は、店側のスタッフが客席まで料理をサービスするというこ

#### ・セルフサービススタイルのオペレーションポイント

- ①出入り口から販売カウンターへのアプローチや距離は（近いほど良いものの）、繁忙時に入り口の扉からゲストが外に出てしまわないように配慮が必要
- ②出入り口から販売カウンターまでの距離は、基本

的には大人の歩幅で約5歩～8歩以内(約5m)に計画することが望ましい

- ③セルフサービスの業態は、基本的に販売カウンターと厨房エリアを開放していることが多く(洗浄エリアやバックヤードは見せない)、効率的に料理や商品を提供できるようにシステム化していることが重要

業種・業態のサービススタイルが決定したら、次に具体的なメニューへの落とし込みを行います。

## ■メニュープロデュースプロセス

- ①メニュー開発をするための理由やメニュー開発してほしい料理の聞き取りをする
- ②聞き取り内容は具体的に売上、メニュー数、メニュー別売上構成比、出数別売上構成比、原価率などその他メニューに関わることは、すべて聞き取ることが重要
- ③メニュー開発に対する売上、原価率低下など効果についての目的を明確化しておくこと
- ④飲食店の平面計画を把握すること(入り口、客席、パントリー、サービスステーション、ドリンクカウンター、厨房など)
- ⑤客席と厨房の位置関係を理解すること(客席配置、形体把握)
- ⑥調理機器の具体的な内容を把握すること(ガスレンジの五徳数)
- ⑦客席、パントリー、ディッシュアップの関係性と配置を確認すること

- ⑧既存店で稼働率が高い調理機器は何か、把握しておくこと
- ⑨冷凍生地冷蔵庫の収納スペースを把握しておくこと(厨房内、バックヤード)

## ■メニュー企画プレゼンテーション

先の業態・業種、サービススタイルの決定およびメニュー希望の聞き取りが終わった段階で、まずはメニュー企画プレゼンテーションを行っています。

クライアント自らが具体的なメニュー名での希望を出される場合もありますが、新規参入の場合は、概ね時代のニーズや売れ筋商品、オペレーションの効率化、利益率などを踏まえて、メニューの総合提案を希望される場合が多いのが現実です。

個人店の場合は事業決定権のあるオーナーさまとの直接の対話となりますが、企業となると、実務担当者との協議からトップの承認を得るまでに、メニュー開発の意図や有益性を分かりやすく提示する必要があります。そのためにも、PowerPoint資料などによる視認性高いメニュー企画提案を行うことが必要となるのです。

また、異業種からの飲食事業参入の場合には、マーケティング的な視点もクライアントへの安心材料になると実感しています。

### ・メニュー企画資料作成について

メニュー企画資料を作成する際には、以下のことを中心にページ作成をします。

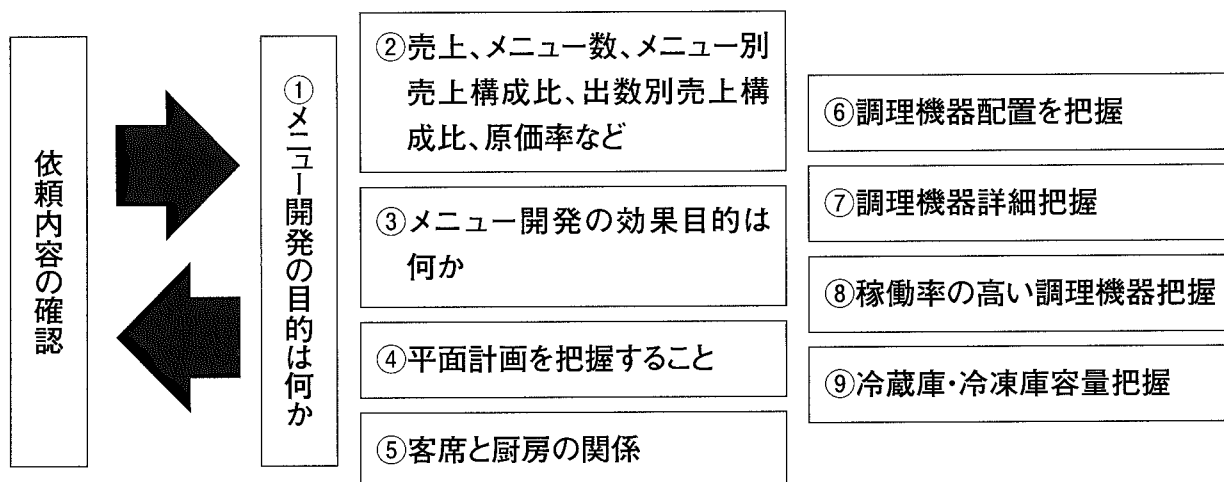


図2 メニュープロデュースプロセス

### ①メニュー企画のコンセプト

クライアントの希望する業態に合わせたコンセプトワードや、コンセプトイメージ写真の提示

### ②競争店との差別化とTPS(ターゲット・ポジショニング・セグメンテーション)ポジショニング

クライアント店舗の位置付けとメニューの関係

### ③調理へのこだわりと効率性

調理厨房機器の適正さ、特化食材仕入れルート確立、雇用形態による作業効率安定

### ④メニューイメージテキスト・イメージ写真

メニューに使う食材や、出来上がりの味や盛り付けのイメージの分かるもの

※あくまでもイメージだけの資料にならず、データやマーケティング観点を盛り込むことで説得力のある提案を心がける

### ・提案資料例

以下は、スポーツクラブなどの健康訴求企業のカフェ業態への参入に際しての、メニュー提案資料の一部です。

**美活パン** 健康・アレルギーフリー

### SALES POINT ポドイキングへの関心・シニア層の健康!

販売したいポイント

近年のポドイキングブーム 定数の安定した顧客の獲得、シニア層もしかり、低カロリーという意味ではダイエットに興味ある女性へのアプローチも可能。

- 身体への関心
- 心の関心
- 若さへの関心

健康意識の高まりでもシニア層のパン消費量は高い、シニアは糖分を知っている、ロカボパンをローソクから食べているけれど美味しくないので、もっと美味しく低カロリーなパンの提案、アレルギー対応したパン。

もっと美味しく!

メニュー承認を得るためには、データのマーケティングの流れからの商品提案も必要になります。

**美活パン** 健康・アレルギーフリー

### TREND いつまでも健康で美しくいたい。

トレンドの状況 ロカボパンの台頭、グルテンフリー、糖質オフの観点、アスリート版などコンビニエンスストアはじめ、ポドイキングのための商品やサービスが急上昇

- LOW CARB 低糖質パン
- FREE グルテンフリー
- OFF 糖質オフ
- ALLERGI FREE アレルギーフリー

### POINT 牛乳や玉子を使わないパン、ナッツなどの低GI食!

低GI食

牛乳 玉子 ナッツ ドライアリアコト プルーン

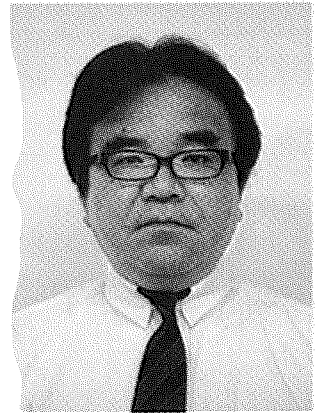
マーケティングの考え方も、視認性を持たせてメニュー承認につなげていきます。

### まとめ

今回は異業種からの飲食事業スタートのお手伝いとしてのメニューの関係性についてお話ししました。まずは何よりも、コンセプトをしっかりと作り込むためにも、食事業ならではの業種・業態・サービススタイルの説明をしっかりと行い、理解～確立することが重要です。実際には、具体的なメニューを決めて行く前段階が一番重要だと言っても、過言ではありません。

オペレーションシステム、平面計画、厨房計画などとメニューの最適バランスを取るためにも、なるべく企画開発の時点から関わらせていただくことが、ヒットメニュー、安定的な利益率を持てるメニュー作りにつながると思っています。最後までお読みいただき、ありがとうございました。次回もよろしくお願ひ致します。

# 最新外食トレンド 2019



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

No.3

## 平成30年の中食動向

### 1. はじめに

中食産業は、人口減少や高齢者人口の増加などの社会現象と女性の就業率の上昇や消費者の簡便志向などのライフスタイルの変化などにより、注目度が高まっている。

(一社)日本惣菜協会の惣菜市场規模は、平成29年が前年より2.2%増加の10兆556億円と、10兆円の大台に乗り、今後も増加する傾向にある。

しかし、食材の高止まりや消費者の価格志向への対応など、中食を巡る環境は厳しい面もある。

今回は、主に(一社)日本惣菜協会のデータと総務

省統計局の「家計調査」で「調理食品」(調理済み食品)の支出額の推移を見ることで、昨年、平成30年1年間の中食動向を検討することにする。

### 2. 惣菜(中食)マーケットの推移

(一社)日本惣菜協会が公表している惣菜市场規模を見ると、前述したように平成29年の惣菜市场規模は、前年より2.2%増加の10兆556億円と、10兆円の大台に乗った。

平成15年から惣菜市场規模推移を見ると、市場規模は、平成15年が6兆9,684億円だったが、翌年の平

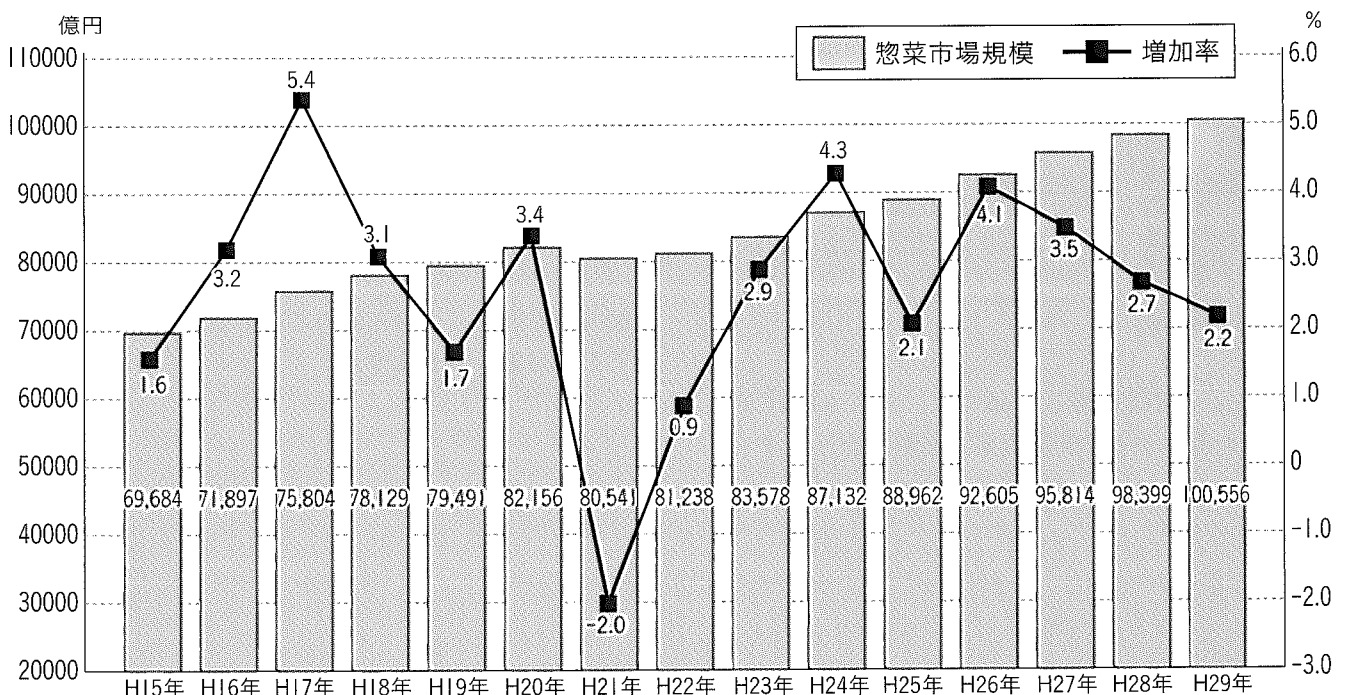


図1 惣菜(中食)市場規模の推 資料：(一社)日本惣菜協会

成16年(7兆1,897億円)には7兆円台となり、平成20年(8兆2,156億円)には8兆円台、平成26年(9兆2,605億円)には9兆円台と、順調に増加している。

増減率が平成15年以降で最も高かった年は平成17年で、前年より5.4%増加している。しかし惣菜市場規模の公表を始めて以来、平成21年には初めて前年より2.0%減少している。その後は回復基調に戻り、平成22年(対前年増減率0.9%増)以降、毎年増加率が拡大して推移、東日本大震災が発生した平成23年でも外食が低迷したが、惣菜市場規模は前年より2.9%増加と、中食が異常事態での食のニーズに対応できることが明らかになった他、平成24年には前年より4.3%増加と、平成15年以降、2番目に高い増加率となっている。

惣菜市場規模は、平成15年から平成29の15年間で44.3%の増加(金額ベースで約3兆円増加)と、マーケットが拡大しており、確実に伸びていることがうかがえる。

次にこの惣菜市場規模の業態別シェアを見ると、平成29年では「コンビニエンスストア」が32.1%と最も高く、次いで「専門店、他」が29.0%、「食料品スーパー」が26.1%、「総合スーパー」が9.2%、「百貨店」が3.6%の順となっている。

「専門店、他」は平成26年(31.2%)まで惣菜市場規模に占める売上高シェア率がトップであったが、平成27年以降「コンビニエンスストア」がシェア率トップとなっている。

過去からの業態別シェアを見ると、「コンビニエンスストア」では、平成15年には26.9%であったが、年々惣菜市場規模に占めるシェア率が拡大傾向となっており、この15年間でシェア率が5.2ポイント拡大している。同じような傾向としては、「食料品スーパー」が平成15年には21.2%であったが、平成29年には26.1%と、シェアを拡大している。

一方で「専門店、他」では、平成27年まで30%台をキープしていたが、平成28年には29.5%と30%割れとなり、徐々にシェア率が低下傾向になっている他、「総合スーパー」も平成25年までは10%以上のシェア率であったが、平成26年以降、9%台で推移している。「百貨店」では一時期、「デパ地下」などとマスコミの注目を浴び、6%台のシェア率であったが、最近では3%台まで低下している

状況である。「百貨店」の惣菜は他の業態と異なり、惣菜価格が高単価であるなど非日常性が高いこともあり、売上高シェア率は低いことは当然であるが、そのシェア率が低下している所に課題があると考えられる。

以上のことから、これからの中食市場は「コンビニエンスストア」「専門店、他」「食料品スーパー」が中心となり牽引して行くことが考えられる。

### 3. 平成30年の調理食品支出額の動向

#### (1) 主食的調理食品の動向

総務省統計局の家計調査で、中食支出動向に当たる主食的調理食品と他の調理食品の合計である平成30年世帯一人当たり月別調理食品支出額の増減率を見ると、現在までのところ11月が前年同月より1.0%減少している他は、前年実績を上回っている。食糧支出額が4月(対前年同月増減率0.1%減少)、5月(同1.7%減少)、7月(同0.1%減少)、11月(同0.8%減少)で前年実績を下回っている状況とは対照的に、調理食品の好調さが分かる。

主食的調理食品は弁当、すし、おにぎり他、調理パン、他の主食的調理食品の合計であるが、弁当、すしについては平成30年年間を通して前年実績を下回った月が多かったが、平均では弁当(同1.4%増加)、すし(同0.4%増加)となっている。

好調に推移したのはおにぎり他で、毎月前年実績

単位：億円、%

	惣菜市場規模	業態別割合				
		専門店、他	百貨店	総合スーパー	食料品スーパー	CVS
H15年	69,684	33.3	6.5	12.1	21.2	26.9
H16年	71,897	32.7	6.1	12.3	21.7	27.1
H17年	75,804	34.2	5.7	11.7	22.1	26.3
H18年	78,129	34.7	5.3	11.5	22.8	25.8
H19年	79,491	35.0	5.2	11.4	23.2	25.2
H20年	82,156	34.9	5.0	11.1	23.6	25.5
H21年	80,541	34.5	4.7	11.1	24.3	25.4
H22年	81,238	34.2	4.5	11.0	24.4	25.9
H23年	83,578	33.7	4.4	10.9	24.3	26.7
H24年	87,132	32.7	4.3	10.6	24.2	28.2
H25年	88,962	32.2	4.2	10.4	24.3	29.0
H26年	92,605	31.2	4.0	9.9	24.8	30.2
H27年	95,814	30.2	3.9	9.6	25.6	30.7
H28年	98,399	29.5	3.7	9.3	25.8	31.6
H29年	100,556	29.0	3.6	9.2	26.1	32.1

図2 業態別、惣菜市場規模に占める割合の推移

専門店、他：惣菜専門店、惣菜販売店、持ち帰り弁当店、仕出し弁当店、駅弁当店、寿司小売店、おにぎり販売店、調理パン小売業、衣食住いずれかの販売額が90%以上の専門店での惣菜販売、衣食住いずれかの販売額が50%以上の中心店での惣菜販売など

資料：(一社)日本惣菜協会推計

を上回っている他、他の調理食品でも11月(同4.7%減少)で減少した以外は好調に推移している。

## (2)他の調理食品支出額の動向

他の調理食品とは、主菜、副菜となる調理済み食品のことである。平成30年の他の調理食品支出額は、現在ところすべての月で前年実績を上回っており、主食的調理食品より好調に推移している。1月～11月平均は、前年同期より3.5%増加している。

品目別に見ると、サラダ(対前年同期増減率98.0%増加)、他の調理食品のその他(同5.7%増加)、冷凍食品(同6.0%増加)などでは毎月、前年実績を上回って推移している他、やきとり(同3.7%増加)、カツレツ(同2.7%増加)などの品目でも好調さが目立つ。年間を通して低調な品目は、うなぎの蒲焼き(同18.7%減少)、しゅうまい(同3.8%減少)、コロッケ(同2.3%減少)などであった。

好調な品目であるサラダは、消費者の健康志向が反映されているものと考えられる。また、うなぎの蒲焼きについては、シラスウナギの不漁などで消費の面にも影響が出たと考えられる。

## 4. まとめ

以上、見てきたように平成30年の中食状況は市場規模、消費者の中食消費動向とも拡大している。

市場規模に占める業態別のシェアでは、「コンビニエンスストア」が拡大基調となっており、「専門店、他」、「食料品スーパー」と共に中食を牽引して行くことが考えられる。特に「コンビニエンスストア」は消費者の身近にあり、急な中食需要の時や単身世帯の消費者にとっては便利な存在になってくる。

消費者の中食支出動向も品目に格差が出ているものの、トータルとして主食的調理食品、他の調理食品共に消費額は堅調に推移しており、今後とも伸びしろがあると考えられる。

ただ、今後、消費税の引き上げに伴い、中食は軽減税率の対象であることから、外食産業を含めた異業種からの参入が活発化し、競争が激化することも考えられる。

それを考えると中食企業を取り巻く環境は厳しさもあることを考え、従来からの中食企業は対策を考えることも必要となってくるように思われる。

単位：%

	食料	調理食品	主食調理	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食的調理食品
平成30年 1月	4.3	5.9	4.9	6.0	5.0	9.2	3.1	3.1
2月	3.8	5.2	4.9	▲0.1	3.9	9.2	7.5	9.4
3月	2.1	5.8	5.8	6.7	3.5	13.2	3.0	5.5
4月	▲0.1	1.3	1.6	▲2.0	▲1.1	3.3	4.6	6.7
5月	▲1.7	2.4	1.9	▲1.8	4.3	2.5	▲2.1	5.7
6月	1.0	3.1	1.3	▲0.2	▲2.0	7.9	1.7	4.2
7月	▲0.1	3.3	4.7	4.8	▲2.6	8.5	2.4	11.3
8月	0.6	2.7	1.9	3.8	▲0.8	3.8	▲2.7	4.2
9月	1.5	1.3	1.2	▲1.2	▲4.7	4.4	▲1.5	9.8
10月	2.4	3.7	2.0	2.1	▲0.1	5.2	▲0.2	3.0
11月	▲0.8	▲1.0	▲3.6	▲3.4	▲3.3	0.8	▲5.8	▲4.7
H30年1-11月	1.1	3.0	2.4	1.4	0.4	6.0	0.8	5.1

図3 1～11月の世帯一人当たり調理食品支出額増減率の推移 資料：総務省統計局「家計調査」

単位：%

	他の調理	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
平成30年 1月	6.7	▲10.5	16.5	▲7.8	8.7	4.3	▲5.0	2.8	18.8	26.7	5.7	7.7
2月	5.4	▲13.4	13.5	▲5.1	4.5	0.5	7.9	▲0.2	8.6	12.9	2.8	4.7
3月	5.8	▲22.3	20.6	0.9	6.8	0.6	▲4.8	▲1.8	16.3	12.3	5.2	3.8
4月	1.1	▲18.9	14.3	▲5.1	5.5	▲1.1	▲12.8	▲9.1	3.7	4.9	4.6	0.3
5月	2.7	▲16.7	4.5	1.5	6.6	▲0.4	▲6.4	▲8.3	0.3	8.3	7.6	3.7
6月	4.4	▲9.7	1.4	▲2.1	3.9	0.5	12.7	▲1.9	5.7	6.1	5.7	6.9
7月	2.3	▲15.1	1.2	3.2	2.3	2.8	▲8.9	▲1.8	▲10.8	▲11.6	6.6	9.0
8月	3.3	▲30.2	8.4	▲5.5	▲1.7	1.0	▲8.7	0.0	9.0	▲1.9	6.1	8.8
9月	1.4	▲38.5	8.5	2.2	1.0	3.5	▲3.0	▲3.7	▲0.7	▲3.4	7.0	4.7
10月	4.9	▲19.3	12.1	▲2.9	▲3.6	4.1	▲1.2	▲2.7	0.5	▲4.5	3.5	7.9
11月	0.9	▲12.0	0.3	▲4.7	▲3.1	▲2.9	▲8.3	0.0	▲4.4	▲13.8	0.9	5.1
H30年1-11月	3.5	▲18.7	9.0	▲2.3	2.7	1.1	▲3.8	▲2.4	3.7	2.4	5.0	5.7

図4 1～11月の世帯1人当たり調理食品支出額増減率の推移 資料：総務省統計局「家計調査」

# 「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。



安全が第一だぜ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。

JFE 一般社団法人 日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

## ※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

# INFORMATION ガス石油機器PLセンター

## 【1】1月の相談受付の概要

### (1)受付件数

受付件数は19件で前年同月の40件に対して47.5%。

### (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、昨年購入した石油ファンヒーターにエラーが出て再三修理している。メーカーによれば原因はシリコンの付着によるもので、それらを含む保湿クリームや床用ワックス等を使用しないようにと言うのだが、それは一般生活に即しておらず不満等1件。

◇問い合わせは、あらかじめ告知されていた計画停電の後から、20年間使用した石油給湯機の液晶パネルが表示されなくなり、給湯機本体の使用ができなくなった。基板がショートしたことが原因だったが、保有部品がないため修理不能で新品に買い替えるしかない。停電による損害として電力会社に新品交換費用を補償してもらうことは可能か等18件。

## 【2】受付実績合計

2019年1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	0	9	9(47.4)
事業者	0	0	0	3	3(15.8)
司法・行政	0	0	1	6	7(36.8)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(5.3)	18(94.7)	19(100.0)

注)前年同月の受付件数は40件、事故クレーム件数は1件

## 【3】主な関係行事

今月は0件。

## 【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)

1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。 (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 8 版	8,640 円		冊	円
" (会員企業価格)	6,480 円		冊	円
会員名簿	2,400 円		冊	円
業務用厨房機器に関する実態調査	5,400 円		冊	円
" (会員企業価格)	3,240 円		冊	円

\* 会員企業名は、ホームページでご覧頂けます。

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

※注)送料	円
合 計	円

★以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

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

★送料について

- \* 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。
- \* 海外への送料は別途ご連絡ください。

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

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

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

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

(自宅・会社)

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

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

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

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

## JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧



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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式 (シリーズ)
オザキ株式会社	フライヤ	OZFR600LR
株式会社コメットカウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□□T
		DX2-1575T
	ローレンジ	CI-157-□□□□L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
CF2-GA23W		
CF2-GD27		
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN
		TSGR-1532A-J
	テーブルレンジ	TIH-S555N
		TSGT-1532-SP
		TSGT-1843A
	煮炊釜	TE-100TP
	炊飯器	TGRC-2CDT
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J
		TIFL-105WN-J
	麺ゆで器	TU-90AWN-J
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G (R,L)
	台	D-MT-180B-J
		TTS-WCT-180ANB-J
		TTS-WCT-180DNB-J
		TTS-WT-180ADNB-J
		TTS-WT-180ANB-J
		TX-MT-120-J
		TX-WCT-180ADNB-J
		TX-WCT-180ANB-J
		TX-WT-180ADNB-J
		TX-WT-180ANB-J
	シンク	D2-3S-300BW-J
		TTS-1S-150ANB-J
		TX-1S-150ANB-J
	水切り台	TTS-CL-90A-J
		TX-CL-90A-J
	戸棚	TX-CB-180A-J
吊戸棚	TX-HCB-180-J	
パイプ棚	TX-P-180L-J	
平棚	TX-H-180L-J	
上棚	TX-W-180-J	

会 社 名	分 類	親型式 (シリーズ)
タニコー株式会社	パンラック	N-TES-19-6118S
		TX-PR-180A-J
ニチワ電機株式会社	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
	蒸し器	NES-650N-9-J
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機株式会社	立体炊飯器	ARCX-2GT
株式会社ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGF18NB
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
FGF25NB		
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
	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	パッフレッシュ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
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		
14. 6. 24	クリーンテックフィルター	14-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 12. 5	ニューオンリーワン(薄型)	16-002-2804		
16. 6. 23	EXグリスフィルター	16-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
16. 6. 23	EXグリスフィルターPタイプ	16-002-2903		
14. 10. 31	ランズテックフィルター	14-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
14. 9. 30	エイエルフィルター	14-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターⅡ	16-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターⅢ	16-002-3903		
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	16-002-4001	日本カルミック(株)	03-4586-5588
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005		
16. 6. 30	グリスフィルターL8型	16-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルターL3-Ⅲ型	16-002-4204		
14. 1. 6	グリスフィルターH型	14-002-4205		
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレⅡ型	17-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		
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	FC'09	14-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
15. 7. 1	チャントルフィルターⅢ	15-002-5803		

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー ブ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902		
16. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	16-002-4401	JFE商事薄板建材(株)	03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201	(株)ダイフィル	06-6746-3773
14. 10. 31	D V フ ィ ル タ ー	14-002-6202		
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203		
14. 3. 7	S C フ ィ ル タ ー	14-002-6401	三喜ゴム(株)	06-6763-4841
15. 9. 4	アルファフィルターII	15-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
14. 9. 30	フランケフィルター	14-002-7001	(株)上野製作所	03-3652-5211
16. 11. 4	H 1 フ ィ ル タ ー	16-002-7101	(株)アルテック九州	0944-85-5011
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102		
17. 3. 8	グ リ ス カ ッ ト	17-002-7201	(株)クリエ	053-401-5881
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	S O I L S C R U B B E R	14-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
14. 5. 1	ぶくぶくジェットサイクロン	14-003-1005		
17. 6. 29	バブルフィルター	17-003-1604	ホーコス(株)	084-922-2855
16. 1. 27	ミストロン	16-003-1801	サンタ(株)	076-268-2941
17. 3. 22	ミストロンmini	17-003-1802		
16. 4. 27	NDCぶくぶくジェット	16-003-1901		

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

◇◇ 3月(弥生) ◇◇

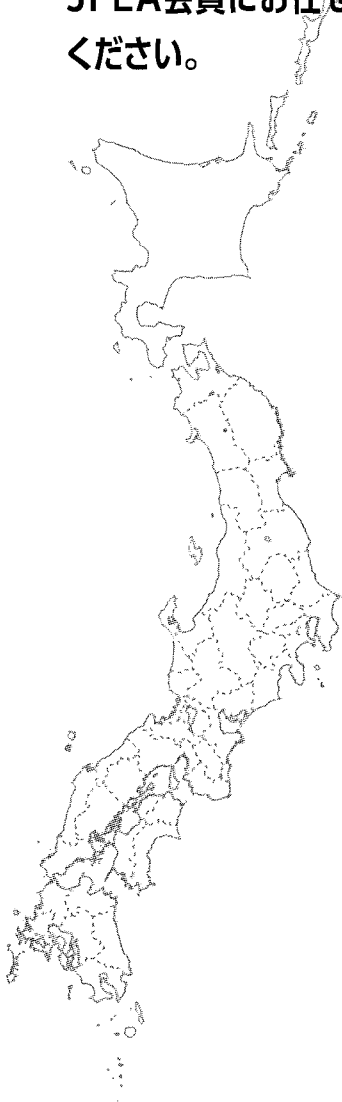
- |                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| 1日(金) ビキニ・デー、労働法施行記念日、豚の日            | 15日(金) 靴の記念日、オリーブの日    |
| 3日(日) 雛祭、耳の日、金魚の日                    | 16日(土) 十六団子            |
| 4日(月) 円の日、雑誌の日                       | 18日(月) 彼岸入り            |
| 6日(水) 弟の日                            | 20日(水) 電卓の日            |
| 7日(木) 消防記念日                          | 21日(木) 春分の日、ランドセルの日    |
| 8日(金) ミツバチの日、みやげの日、国際女性デー            | 24日(日) 彼岸明け、ホスピタリティ・デー |
| 9日(土) ありがとうの日、漁業法記念日、記念切手記念日、レコード針の日 | 25日(月) 電気記念日           |
| 10日(日) 砂糖の日、佐渡の日、水戸の日、ミントの日          | 27日(水) さくらの日           |
| 12日(火) サイフの日                         | 28日(木) 三つ葉の日           |
| 13日(水) サンドイッチデー                      | 29日(金) マリモの日、八百屋お七の日   |
| 14日(木) ホワイトデー、キャンデーの日、マシュマロデー        |                        |



# 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2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
- 鳳商事(株)
- (株)大穂製作所 東京営業所
- オザキ(株)
- オピニオン(株)
- オルガノ(株)
- (株)カジワラキッチンサプライ
- (株)加藤厨房設備
- (株)キシトレディング
- 北沢産業(株)
- キッチンテクノ(株)
- (株)キャニオン
- 国立厨房サービス(株)
- クマノ厨房工業(株)
- クリタック(株)
- クリナップ(株)
- (株)コメットカトウ 東京支店
- 三幸(株)
- (株)サンテックコーポレーション
- サンデン・リテールシステム(株)
- (株)シー・エス・シー
- JFE商事薄板建材(株)
- (株)正和
- 新成工業(株)
- 新日本厨機(株)
- シンプロメンテ(株)
- セコムアルファ(株)
- 大成工業(株)
- タニコー(株)
- (株)椿厨房具製作所
- (株)照姫
- (株)戸井田製作所

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

## ○神奈川県

- (株)エイエル工業
- エイシン電機(株)
- (株)三栄コーポレーションリミテッド
- タイジ(株)
- (有)大洋
- タマ設備工業(株)
- (株)両津工業

## ○新潟県

- サカタ調理機(株)
- スギコ産業(株)
- (株)ハイサーブウエノ
- (株)ハシモト

## ○山梨県

- 石川調理機(株)

## ○長野県

- (株)伊東電機工作所
- テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

- 富山県
- (株)安達工業
- (株)富士厨機
- ヤマヤ物産(有)

○石川県

アサヒ装設(株)  
サンタ(株)  
ホシザキ北信越(株)  
株マコト

○福井県

畑中厨房(株)  
株ラボー

○岐阜県

共栄産業(株)  
株シンコー製作所  
株セイコー

○静岡県

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

○愛知県

株愛知厨房製作所  
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  
株メイトー  
株ライチ  
リンナイ(株)  
株渡辺事務所

○三重県

株アイジエー  
株ウサミ  
スズカン(株)  
株タチバナ製作所  
株中部コーポレーション  
株三重特機

●関西支部

○滋賀県

大洋厨房(株)

○京都府

FKK(株)  
シェルバ(株)  
株八木厨房機器製作所

○大阪府

エレクター(株)大阪支店  
株AIHO大阪支店  
株アクシー  
アサヒ装設(株)大阪営業所  
ACE厨設(株)  
株エフ・エム・アイ大阪本社  
エレクトロラックス・ジャパン(株)大阪支店  
王子テック(株)大阪支店  
株大穂製作所大阪営業所  
オザキ(株)大阪営業所  
株尾高厨房器製作所  
関西スチールネット(株)  
北沢産業(株)大阪支店  
株クラコ  
株晃成技研  
晃洋厨機(株)  
株コメットカトウ大阪営業所  
株コヤマ  
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

株シンコー

●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  
株ネオニス  
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 4
(株) アクシー.....	後 1
アサヒ装設(株).....	前 9
(株) 上野製作所.....	後 3
オザキ(株).....	前 9
北沢産業(株).....	前 7
三和厨理工業(株).....	前 5
スギコ産業(株).....	後 1
(株) タチバナ製作所.....	前 4
東京ガス(株).....	表 4
東邦ガス(株).....	前 8
(株) 中西製作所.....	前 3
ニチワ電機(株).....	前 2
日本洗淨機(株).....	表 2
日本調理機(株).....	表 3
福島工業(株).....	前 1
(株) フジマック.....	後 2
ホシザキ(株).....	前 6
細山熱器(株).....	前 12

(50音順)

■広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

 編集後記

●敗戦後の日本の懸案だった北方領土は、二島先行返還だの二島分割論だのが出ても、四島一括返還という国是の前に消えて行ったわけだが、今回は参院選前に四島一括返還という果実が出てくるか、興味深い。●この種の交渉は代理人やら交渉人やらの腕の見せ所だが、『会議は踊る』のメッテルニヒになるか、『清州会議』の秀吉になるか。そこまで行かなくても、有能な人材を潰してしまった代理人やら、能力のない人材を口八丁で売り込む御仁やら、世の中は玉石混交である。いずれにせよ、その場にふさわしくない人間は退場して行くわけだが。●昔のヒーロー番組の俳優が売れっ子になると出なくなり、一巡した頃に出て来るのをよく見かけるが、「僕は出たかったが、事務所が……」という説明を見て、あれ、あなた昔めっちゃ嫌がっていたよね、と言いたくなったことは何度か。●『女王陛下の007』でショーン・コネリーとロジャー・ムーアの間、二代目ボンドを演じたジョージ・レーゼンビーは、余計な事を吹き込まれてギャラの釣り上げ等を要求した挙句降板した事を悔やんでいるという。●本人や周囲のいずれに非があるかはもはや闇の中だが、後悔後に立たず。誰かの受け売りを繰り返すとか行き当たりばったりでディベートで勝てば満足ではなく、正しい情報を得て自分の頭で考え、明日につながるより良い選択を常に心がけて行きたい。これがなかなか難しい。(H)

# 厨房

平成31年3月5日発行

第56巻/第3号 (No.597)

**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)

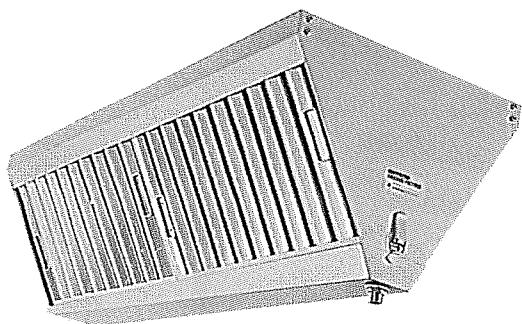
**発行所** 一般社団法人 日本厨房工業会  
 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
 厨房機器会館内  
 TEL (03) 3585-7251 FAX (03) 3585-0170

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)



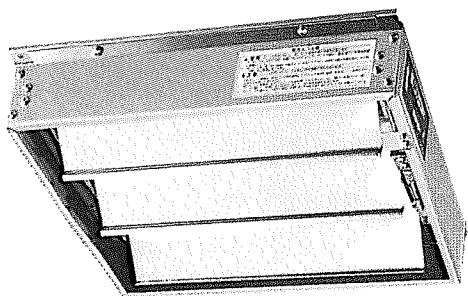
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



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

グルメ志向を  
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元



**スギコ産業株式会社**

■製造元

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

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

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



最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。

# fujimak



VarioCooking Center FVCC112L

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

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

業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

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

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

詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問い合わせ下さい。

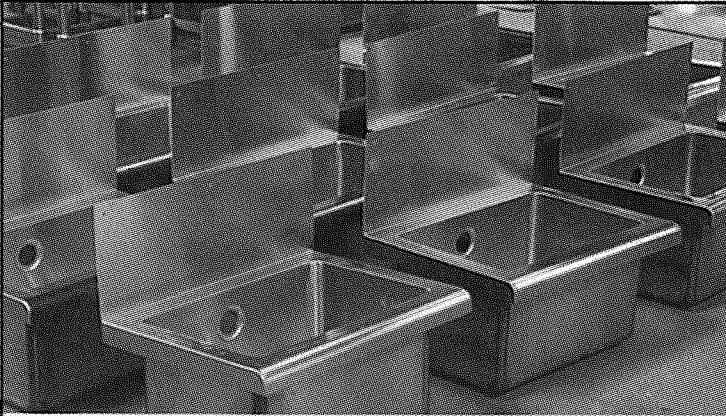
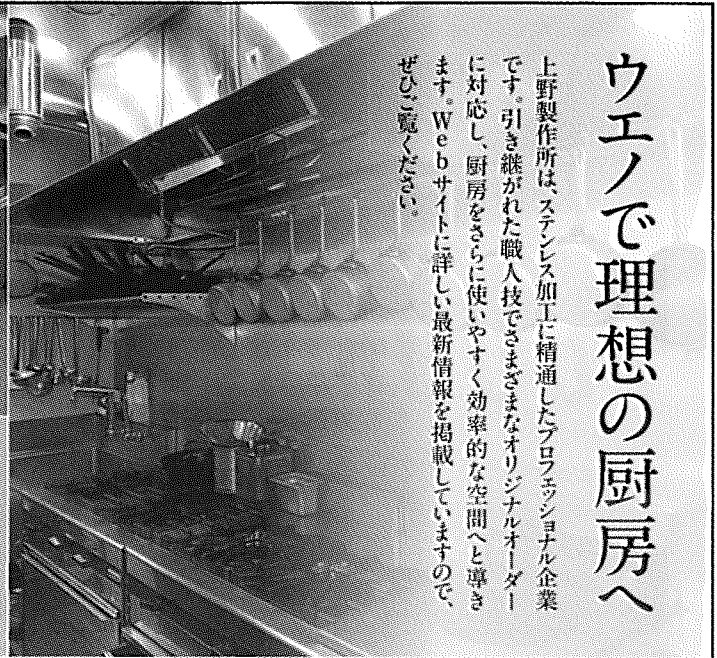
業務用厨房機器 総合メーカー

**株式会社フジマック** [www.fujimak.co.jp/](http://www.fujimak.co.jp/)

●本社：東京都港区新橋5-14-5 03-3434-7791  
●北海道事業部 011-667-3351 ●東北事業部 022-788-4431 ●北関東事業部 048-864-6301 ●東京事業部 03-3434-3731 ●横浜事業部 045-841-0202  
●名古屋事業部 052-991-3271 ●近畿事業部 06-6338-0710 ●中四国事業部 082-850-3322 ●九州事業部 092-431-4664 ●海外事業部 03-3434-6662

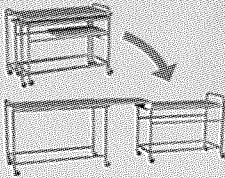
# ウエノで理想の厨房へ

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](http://www.hiserv-ueno.co.jp)



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク  
**ALSINK** (アルシンク)  
pH12.5のスーパーアルカリイオン水を生成。水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能。

1964年創刊  
業務用厨房業界  
唯一の専門誌

# 「厨房」で

## 貴社をアピール してみませんか

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

月刊「厨房」広告掲載のご案内



### 内容

●月刊(毎月5日発行) ●A4判平綴じ ※広告掲載料金は奥付をご覧ください

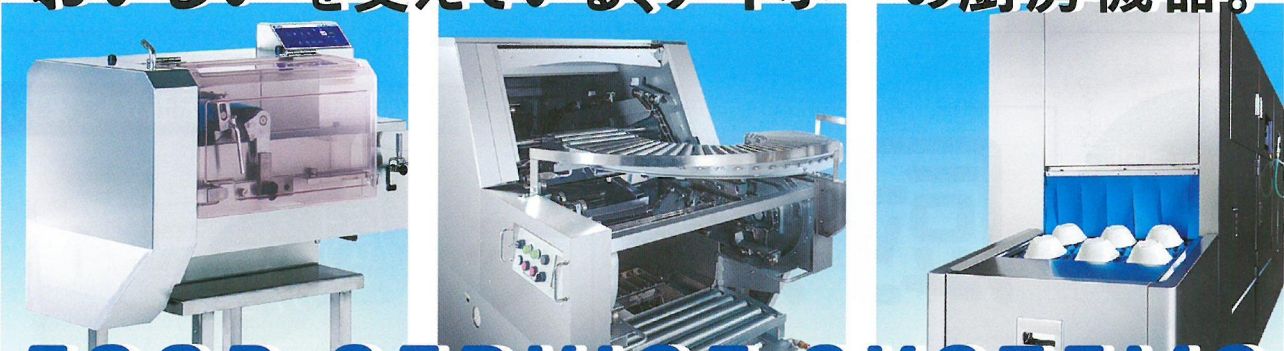
一般社団法人日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報や業界を代表する先生方のエッセイなどを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。



# FOODMACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



# FOOD SERVICE SYSTEMS



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

## AIHO 株式会社 AIHO

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

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



ISO 9001  
JIS Q 9001  
JAS  
C40014  
H17年度  
愛知ブランド企業認定  
認定番号227  
本社・本社工場  
<http://www.aiho.co.jp/>

# 日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

## Consulting

設計力

## Design

製品力

## Products

メンテナンス力

## Maintenance

NITCHO

# 日本調理機株式会社

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

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●白調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

[www.nitcho.co.jp](http://www.nitcho.co.jp)

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

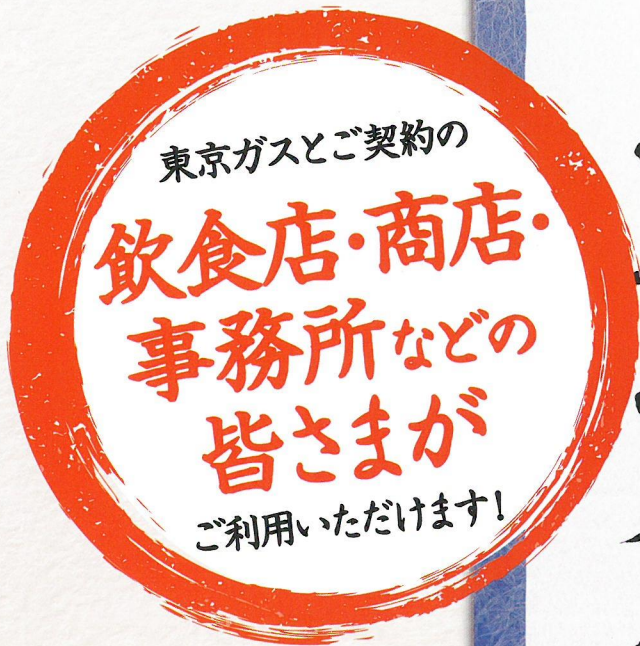
●営業所 北見 釧路 帯広 旭川 青森 秋田 盛岡 山形 郡山 横浜 立川 千葉 茨城 三島 埼玉 栃木 群馬  
新潟 長野 浜松 岐阜 京都 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

あなたとずっと、今日よりもっと。



毎日に万が一に安心の極意

# 備えあれば 東京ガス



ずっとも  
安心サービス  
ビジネス



パッチョ

## 東京ガスだからこそ! 安心お得な備え

ビジネス現場で頼れる、ずっとも安心サービスビジネス

安心 その1

無料



業務用  
安全確認点検

厨房全体を見守る点検を無料で実施します。

安心 その2

無料



ガス機器  
トラブルサポート

厨房機器・給湯器の修理出張費が何度でも無料!

安心 その3

割引



水まわりサービス  
特別割引

水まわりの急なトラブルもご相談ください!

※それぞれのサービスには適用条件がございます。

ビジネスでも、まかせて安心 東京ガス

ずっとも安心 ビジネス

