

厨 房

chu bou

APRIL
2019
No.598

4



第19回厨房設備機器展
開催報告

2018年度
第3回理事会報告

新連載

にしかわたく「部外者がくる!!」

新連載

香山哲の
フードシステムさまよう



いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

新発売

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

- 究極の4ロータ洗浄システムを上部・下部噴射ともに採用し、強力洗浄を実現しました。
- すすぎスプレーには4バルブ4アームスプレー方式を採用し、50%の省エネす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

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たがらず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ー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

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

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

大阪営業所
名古屋営業所
仙台営業所
新潟営業所
福岡営業所

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

☎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。



特許登録済

食材の再加熱に最適なAI自動補正機能搭載！

HACCPの概念に基づく厨房作り
をサポートします

料理を冷蔵から自動で再加熱、
日々の食事を安全に美味しく！

スチコンの自動加湿オープン方式

ご飯も、焼魚も、玉子焼きもホカホカ
に仕上がります。

喫食者の
満足度UP!

人手不足を
解消

美味しさに
貢献

スチコン式再加熱カート

スチコン国産第一号を創り出した
ニチワ電機の英知を結集した自信作です！

温菜と冷菜を冷蔵の状態ですり付け、
専用のトレイに載せてセットできます。
カートがステーションから取り外せますので
再加熱後は作業不要でそのまま配膳ができます。
人手不足に大きく貢献します。



カート

中規模・大規模施設向け
RHS-26



ステーション+カート

HACCP
対応

リヒートウォーマーキャビネット

冷蔵盛り付けされた料理を自動で
冷蔵→再加熱→保温管理しますので
早朝の朝食準備は前夜に行え、
人手不足に有効です。



小規模施設向け
RHC-24SRB



中規模施設向け
RHW-720



大規模施設向け
RHW-1400

HACCP
対応



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社 URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>
東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)
兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

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

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール
0120-218506

ニチワの電気厨房機

SC
SAFETY&CLEAN

ニチワコール

0120-218506

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

【人にも環境にもやさしい製品づくり】を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

『人にも地球にもやさしい製品』これがわたしたちナカニシのテーマです。

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

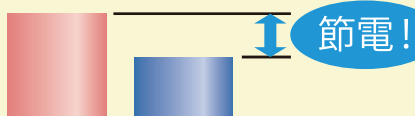
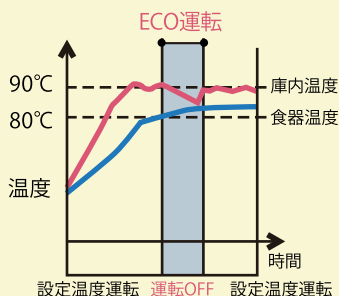
食器



天吊式消毒保管機

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）

食器



昇降コンテナイン消毒保管機

食器



コンテナイン消毒保管機

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



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





風を操る

正確に、そして簡単に。



Sクラス
スペシャルサイト



Sクラスなら庫内を「無風」状態にコントロール。
デリケートな食材もワンランクアップの仕上がりです。

Sクラスの風量調節は「標準」・「1/2」・「微風」・「無風」の4段階、食材に合わせた選択が可能です。たとえば「無風」設定なら、表面に波打ちやひび割れが起りやすい繊細な生地も、理想通りに焼き上げます。

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 
スチームコンベクションオープン クックエブリオ class

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

ホシザキ株式会社

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

 **CALL ME!**
HOSHIZAKI

443 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12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 ●岡山 ●福岡
営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島
●浜松 ●富山 ●金沢 ●福井 ●京都 ●岡山 ●山口 ●高松 ●高知 ●北九州 ●熊本 ●鹿児島 ●沖縄
出張所 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分

高効率・省エネ化をオーダーで実現！

お客様各々のご希望に沿ったオーダー対応で製作する専門メーカー

八木式 弁当箱自動盛付機シリーズ

空気を入れながらご飯の粒を際立たせる、「ほぐし機構」でふっくらと盛り付けられます。

盛付け表面に切った跡が残らず、手盛りのような自然な仕上がりになります。

盛付け中でもご飯の量を無段階に変更可能！
様々な形状のお弁当容器に対応出来ます！

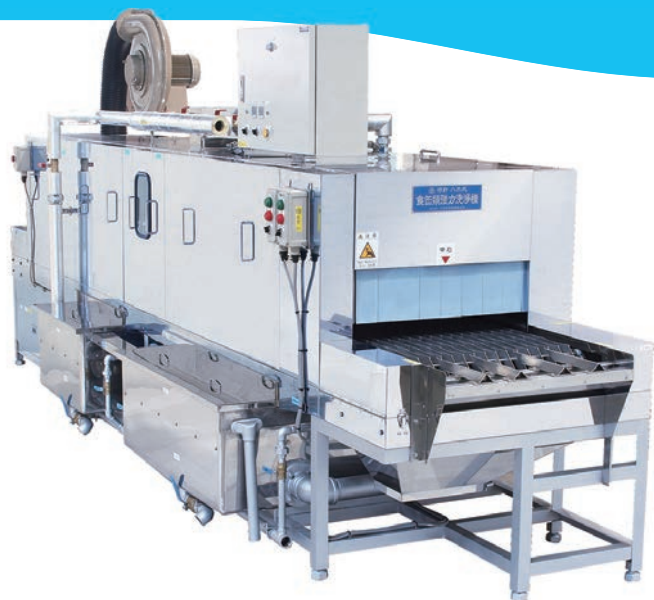


卓上型 自動盛付け機
YRD-1000



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。

YRD-1000=1,000 食/時
YRD-2000=2,000 食/時
YRD-3000=3,000 食/時



八木式 食缶・器物 汎用洗浄機

各種コンテナ、持手付きボックスや、止め金具付の汁缶等もそのまま洗浄できる画期的な洗浄機です。

連続で循環ろ過されて洗浄する再利用システムによる、徹底した省エネ・省力洗浄機です。



持手・止め金具付器物も洗浄できます！

八木式 振動波完全食器洗浄機

上下連動コンベヤーで食器をはさみ込みながら、パワフルな上下動洗浄湯(洗剤入)の中を潜行洗浄します。

こびりついたカレー皿や、しつこい油汚れ等も一発で強力に洗浄できます。

洗浄力が強力なので、浸漬・下洗い作業等は一切不要で時短・負担軽減が実現します。

他にも洗浄水(湯)の「循環ろ過システム」や「余熱乾燥」などの優れた機能が搭載されています。詳しくはホームページまで！



株式会社 八木厨房機器製作所

本社 / 〒604-8123 京都市中京区堺町通四条上ル 551 番地 1
TEL(075)211-3596 FAX(075)211-3595

三条工場 /

〒615-0001 京都市右京区西院上今田町 36
TEL(075)311-9005 FAX(075)312-8392
E-mail: factory@yagichu.com
ホームページ: <http://www.yagichu.com> →



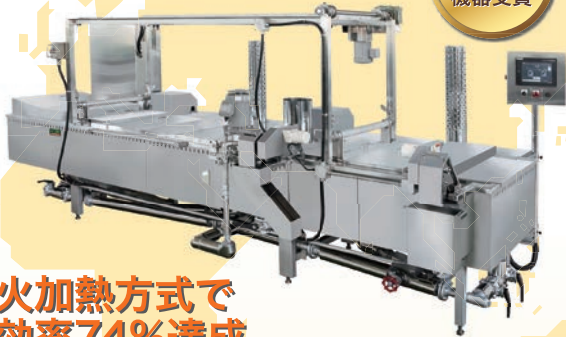
HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ～食品加熱調理機械のトータルプランナー～



DOBC-A型

優秀
省エネルギー
機器受賞



直火加熱方式で
熱効率74%達成

- 排熱を回収して有効利用
- 燃烧排気ガス温度が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ムラを少なく
- 簡単洗浄・安心の操作性



BSCE型



過熱水蒸気で焼き～
蒸しまで幅広く対応

- 素材の美味しさと香りが活きる
- 高温短時間調理でコストダウン
- 多彩な調理条件を設定可能
- 余分な油や塩分を落とすヘルシー調理
- 熱風オープンとしても使用可能



アサヒ装設株式会社

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

www.hicook.com

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
- パ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

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

全てがハイクオリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

 **GAS BURNER**
TACHIBANA

経済的で 火力が強い



TS-515P ■二重羽付・種火付



- LPガス 9.2kw (0.66kg/h)
- 都市ガス13A 9.2kw
- サイズ
- セット 全長520mm 巾330mmφ 高さ135mm
- バーナー 全長454mm 巾220mmφ 高さ9.1mm
- 重量 セット9.0kg/バーナー5.0kg 下枠4.0kg
- ホースエンド LPガス9.5mm・都市ガス13mm

TS-518P ■三重・種火付



- LPガス 12.8kw (0.91kg/h)
- 都市ガス13A 12.8kw
- サイズ
- セット 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm
- バーナー 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm
- 重量 セット19.0kg/バーナー10.0kg 下枠9.0kg
- ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



好評発売中

厨房設備工学入門

第8版

価格:8,000円(税別)

1992年の初版刊行以来、業界唯一の厨房設備の
専門書・入門書の最新版。

- 各種厨房機器の解説から、設計・施工、電気・ガス・給排水衛生と保守管理まで総合的に解説
- 厨房設備設計の独学に最適な入門書
- 厨房設備士資格受験者・合格者必携の書籍
- テーマ別の章立てと見やすい索引・目次で、実務に役立つリファレンスマニュアルに！
- 厨房業界のプロフェッショナルと学識経験者による的確かつ有用な解説
- HACCPなど、業界の最新情報に対応



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

厨房女子

vol.51
が行く!



今月の
ゲスト

東京ガス株式会社

ソリューション技術部 黒川 みどり 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。

黒川 家庭用機器の商品企画部署から業務用厨房機器開発部署に異動となり、厨房業界に関わることになったのが始まりで、まったく未知の世界でした。さらには、デスクワーク主の事務仕事から開発業務になったことも合わせて、かなりのカルチャーショックでした。その当時は、いわゆる女子事務員の制服がありました。しかし、開発となると「作業服」になるのです。まさか、それを自分が着るとは思っていませんでした。今でこそ弊社の中で女性の作業着姿は珍しくはありませんが、20年前は少数でしたから珍しがられました。またその時、異動先では初めて配属された女性社員だったことも驚きでした。



お仕事の内容は？ やりがいは？

黒川 業務用厨房機器の開発は、まず機器の種類が多いこと、フライヤーやゆで麺器など、ある専門的な調理をするための機器があることも特徴的です。また、業種・業態もさまざまあり、そこに関わる人も「調理人」だけでなく、設計や機器採用関係等々あり、どこに向けてどのような利便性やメリットがあるかを見極めた開発が必要です。そして、「ハード開発」と対になる、機器をどのように使うか、どのように使うとその価値を得られるのかといった「ソフト開発」も重要です。

私が配属されたのも、そうしたソフト開発に注力することの必要性からだと思います。実際に、20年前の当時は“スチームコンベクションオープン(スチコン)”が日本で導入され始めた頃で、日本でも開発が盛んになっていた時期でした。その改良開発と合わせて、活用に関する「ソフト開発」を行ってきました。スチコンの加熱特性やその仕組みを試験等で明らかにし、活用法のセミナーを催したりしました。その後もさらなるソフト開発のために、大学と活用に絡めた共同研究を行っています。

もう一つ取り組んだのが、「未来厨房」でした。安全性

はもちろん、「清掃性」を向上させ、機能美としての「デザイン性」にこだわった機器の開発を立ち上げました。いろいろな案を形にし、コンセプトモデルを製作して展示会で発表しました。今では、業務用厨房機器も“見せる(魅せる)厨房”を実現させていますし、その考えがメーカーへ浸透するきっかけにできたと考えています。常に新しいことを考え、実現に向けて試行錯誤することで、楽しくかつやりがいのある仕事だと思っています。



今後のあなたの夢を教えてください。

黒川 現在は、業務用機器開発に関わる女性社員も増えていますので、これまでの経験や知見を、後に続くチーム員に向けて伝承して行き、それぞれが引き続いて業務用厨房分野で活躍してくれることを切に願いますし、そのサポートで役に立てればと思います。また、私自身も新たなことに興味を持ち、チャレンジし続けて行きたいと考えています。

プライベートの趣味でいえば、パッチワークやビーズ編み、今はサンクラフトドールという、粘土で人形などを制作することにはまっており、講師の資格にもチャレンジして行きたいと思っています。

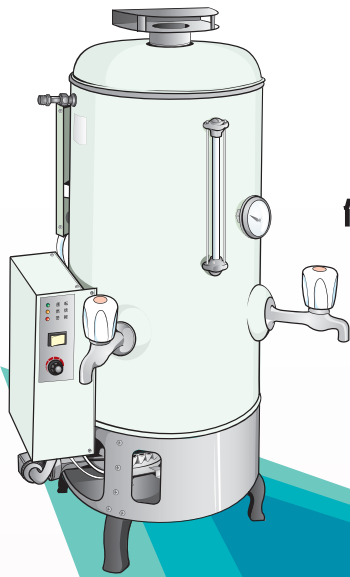
職場の方からエール

東京ガスを代表する厨房女子といえば黒川さん! 飲食店の方々とコミュニケーションを大切に、その中から細やかにニーズやお困りごとをすくい取り、使い手の気持ちに寄り添う開発を進めてくれています。有名店のシェフやメーカーさんからの信頼も厚く、黒川さんの視点が厨房環境を少しずつ向上させていると感じます。オフィスでも、ご自身作のビーズのプレスレットをさりげなく着けていたり、とてもスタイリッシュでお洒落さんです☆ これからも黒川さんの厨房愛を、後進につないでいただきたいです!

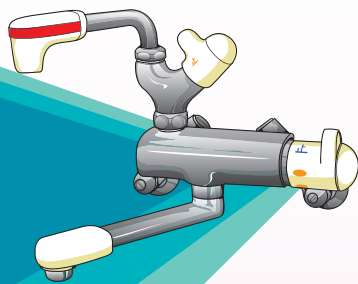
(ソリューション技術部 伊藤あすか)

給湯 質

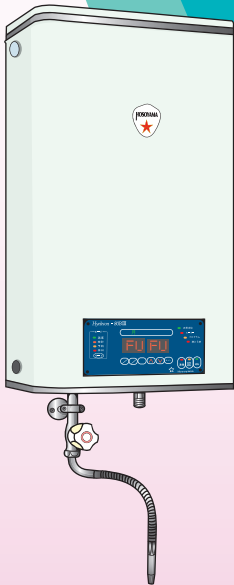
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

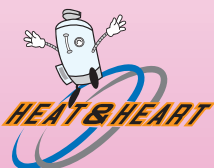
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

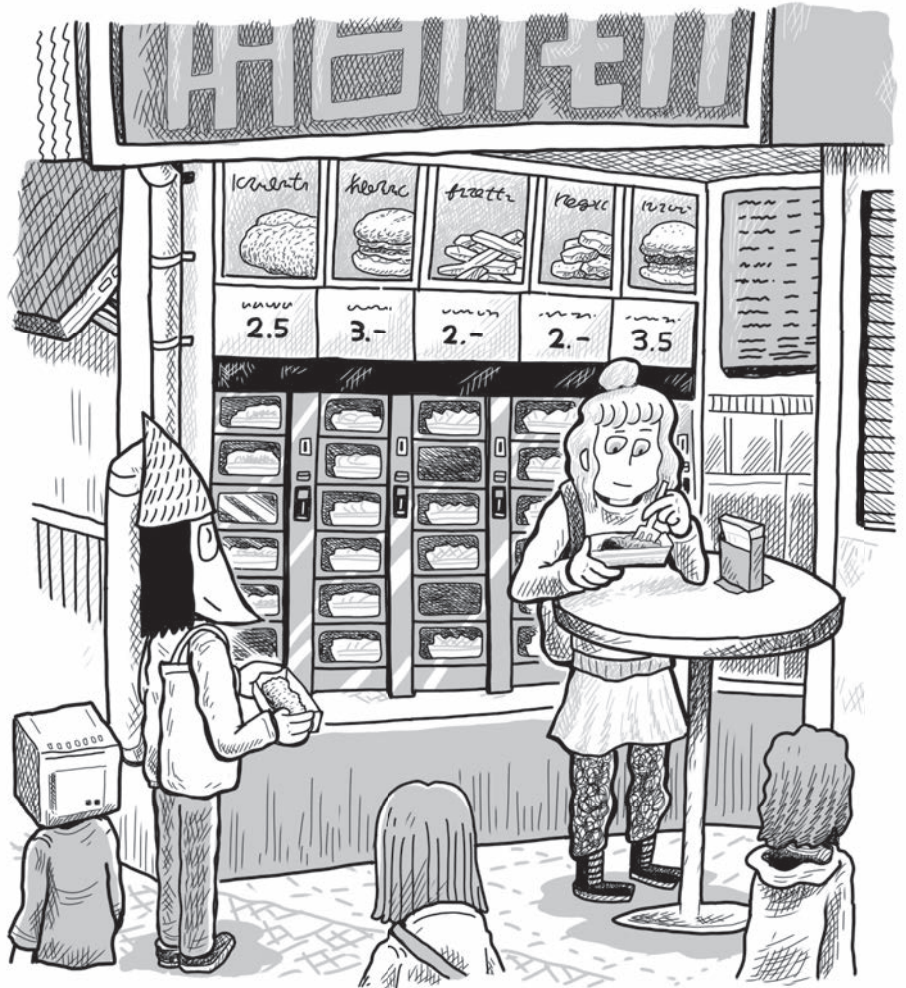
<http://www.hosoyama.co.jp>

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 新潟市中央区米山1-5-5
TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833
名古屋出張所 〒450-0002 名古屋市中村区名駅5-22-23
TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022

CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く!(51)	東京ガス(株)
工業会関係	14	2018年度第3回理事会報告	
	17	第19回厨房設備機器展開催報告	
	24	2019年度厨房設備士資格認定試験受験申し込み受け付けのお知らせ 平成30年度フォローアップ研修会報告	
支部だより	25	団体賠償責任保険制度のご案内	
	26	東北北陸支部が厨房設備機器展を見学 北海道支部が第2回研修会・交流会を開催	
会員の広場 関連団体情報 法律相談	27	東北支部が平成30年度第三回理事会と新年会を開催	
	28	トーチバーナーをお使いの皆さまへ	(一社)日本ガス石油機器工業会
	29	工業会がJRO・JFとキッチンマネジメントセミナーを共催	
	30	事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所 「会社法の基礎知識(8) 総集編」 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹	
COMIC	32	新連載 部外者がくる!!(1) 福島工業(株) F'S DESIGN COURT	にしかわたく
ESSAY	34	映画の見どころ・台所(58) 『帰ってきたヒトラー』 映画史・食文化研究家 斉田育秀	
	36	小倉朋子の食・心・美 Part.2(22) 平成に流行ったスイーツに思う (株)トータルフード 小倉朋子	
衛生管理	37	やるKEY HACCP 実践編 (9) 「スーパーマーケットのHACCP(重要管理点編)」 スタジオワーク(合) 上田和久	
厨房業界	41	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」(6) 「~商品開発計画と看板メニューの関係~」 (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 坂口もとこ	
厨房業界関連情報	46	最新外食トレンド2019(4) 「外食企業の売上高、客単価、客数の関係」 宮城大学食産業学群 堀田宗徳	
	12	新連載 香山哲のフードシステムさまよう[コロッケのじはんき]	香山哲
	13	巻頭によせて[転勤族の楽しみ方]	三浦工業(株) 西村忠豊
	27	工業会だより	
	50	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	51	図書料金表	
	52	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	54	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	
	56	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	58	奥付[広告掲載企業名]	

香山哲の フードシステム さだまよらム



【コロッケのじはんき】

去年、ほとんど思いつきでオランダのアムステルダムに行ってきた。隣のドイツから、夜行バスで数時間だった。

無目的で観光っぽいことはほとんどしなかったが、以前何かで知った「自販機コロッケの店」だけは行ってみようと思っていた。

アムステルダムの中心街、大勢の観光客でにぎわうその店には、コインロッカーのようなケースが壁一面に並んでいて、客はそこからコロッケやハンバーガーを買う。

客はコインを入れて、保温された商品を出す。そこに店員がバックヤードから補充する。

まったくハイテクでないどころか、ちょっと間抜けですらあるが、佇まいが無骨でかわいらしい。銀色と黒で構成された、レトロフューチャーあふれる工業的な施工だ。

月面探査機やタイプライターなどは、いくら過去になってもテクノロジーや未来を強く感じさせる

が、そこには機構や素材とは関係なく「これを無人化しよう」「これを可能にしよう」といった意欲が込められているからかもしれない。

肝心の味も、とても良い。けどやっぱり「この店を選んだ」という体験全体がうれしくて、周りの人もそういう感じで、はしゃいでいた。

店の両側には、世界最強クラスの大手ファストフードがずらりと並ぶ。その景色が何とも言えず、印象深かった。

著者プロフィール

漫画家。1982年生。ドイツのベルリンなど、拠点を移しながら制作を行う。
『ファウスト』（文化庁メディア芸術祭審査委員会推薦作品）、『心のクウェート』（アングレーム国際漫画祭ノミネート）などの作品がある。

転勤族の楽しみ方

三浦工業(株) 西村忠豊

私が、三浦工業(株)に途中入社して、早や33年間に過ぎました。出身は、愛媛県西予市明浜町です(宇和島市の近くです)。三浦工業(株)の本社が愛媛県松山市にあったこともあり、入社を申し込み、入社致しました。

転勤先としては、松山市→大宮市(現在のさいたま市)→仙台市→千葉市→大阪府→札幌市→大阪府→仙台市になり、昨年に定年退職になり、現在は嘱託社員として勤務しています。この仙台市勤務で転勤生活は終了と、本人は思っています。

大阪府から札幌市に転勤の時と、今回の仙台市の勤務の通算約15年間は、単身赴任生活をしています。札幌市の転勤の時に、子どもから「お父さんは一人で札幌に赴任してください」と引導を渡されて、単身赴任の生活を長くしています。

やはり一人の生活を楽しんでやっけて行こうと思いつつも、思うようには行きませんでした。最初の仙台市の勤務の時には、近くにスキー場が多くあるので、スキーを始めました。今でも、スキーは年に3~4回は行っています。自家用車を所有していないために、バスで行ったりしています。

スキーも楽しいのですが、スキーをしている時の昼食に生ビールを飲むおいしさが忘れられず、この年齢でも楽しんでいます(スキーの腕前は下手ですが)。

スキー場によっては、60歳以上のシニアは1~2割引きのスキー場も多くあります。先日の岩手県の夏油スキー場は、61歳でリフト料金が無料の時もありました。

また、定年後の生活で、多少は家族の食事を作れるようになろうと思いました。

仙台で生活している時に、たまたま仙台男子厨房に入ろう会のチラシを見て、入会しました。月に1~3回、ホテルの料理長や栄養士の先生などの講師を招き、テーマに沿った料理で、ビールやワインや日本酒をみんなで囲んで楽しんでいます。この年齢まで、日本酒がこんなにおいしいことは知りませんでした。

定年後の妻との生活でも、邪魔者扱いされないようにしたいと思います。ただし、習いました料理を、まだ家庭で披露したことはありませんので、今後がんばって料理したいと思います。

転勤生活人生では、各地でおいしいものにたくさん出会いました。食品機械や厨房機器を製造販売するメーカーとしても、非常に参考になります。また、仕事以外の友人も多くなりました。

皆さんで転勤のある方は、楽しんでやっていただきたいと思います。

2018年度第3回理事会報告

新規会員2社の加入が承認される

2019年3月13日(水)、2018年度第3回理事会が、メルパルク東京・3階「牡丹」にて開催された。

理事会に先立ち、2月27日に亡くなった村田良介監事に黙祷が捧げられた後、谷口会長から、挨拶が述べられ、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開催が宣言された。議事録署名人には、会長と監事が当たることが発表され、議事に入った。

◆審議事項

審議事項として、第1号議案「新規加入申込の承認に関する件」について、上野副会長より新規加入会員について説明があり、審議の末、新たに正会員2社の入会が承認された(詳細は別記)。さらに退会会員1社について、報告があった。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①関連団体事業の協賛について

上野副会長より、以下の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことが了承された。

I「関西外食ビジネスウィーク2019」(新規)

II「日本食レストラン海外普及推進機構(JRO) キッチンマネジメントセミナー」

III「フードセーフティジャパン2019」

IV「FABEX 関西2019」

V「第7回関西デザート・スイーツ&ベーカリー展」

VI「第2回カフェ&ドリンクショー関西2019」

VII「地域食品ブランドフェア」

②第28期理事及び監事の選出について

上野副会長より各支部および正会員外の次期理事の被推薦者についての説明があり、原案の通り了承された。また、今後の理事改選スケジュールについて、若杉専

務理事より説明があった。

③2019年度事業計画(案)について

若杉専務理事から基本方針をはじめとする事業計画について説明があり、了承された。

④2019年度第1回理事会の開催について

上野副会長より、以下の日程で開催されることが説明された。

◎開催日時:2019年5月15日(水)13:30~16:30

◎場所:メルパルク東京6階「ルミエール」

⑤2019年度第3回理事会(移動理事会)の開催について

若杉専務理事より、移動理事会の開催実績について説明があり、以下の通り実施することが了承された。

◎開催地:関西支部

◎開催日については候補日として、①10月9日(水)・②10月2日(水)・③9月25日(水)とし、確定しだい各理事に報告することとした。

◆報告事項

○総務部(上野副会長)

①2019年新春賀詞交歓会の実施報告について

2019年1月16日(水)に開催された2019年新春賀詞交歓会の開催結果と収支が報告された(本件は上野副会長の指名で、小山総務委員会委員長が報告した)。

②定時総会の開催について

以下の日程で定時総会が開催されることが、報告された。

◎開催日時:2019年6月12日(水)14:00~

◎場所:ホテルインターコンチネンタル東京ベイ4階フロア

③支部の運営について

福井組織強化委員会委員長より、当日、理事会に先



谷口一郎会長



本人出席者26名が、亡くなった村田監事に黙祷を捧げた

立って開催された2018年度第3回組織強化委員会において、各支部の活動状況の発表と共に情報交換を行った旨報告があった。

○財務部(細山副会長)

①財務状況について(2月末現在)

概ね、当初予算通りに推移している旨の報告があった。

②2019年度予算について

移動理事会と海外視察調査団の派遣が、2018年度予算と比較し大きな変動要因となる旨が説明された。

○技術部(寺部副会長)

①自主検査講習会の開催について

JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認自主検査講習会を、2019年3月20日(水)に、機械振興会館にて開催する予定であるとの報告があった。

②ガス機器の標準熱量制から熱量バンド制への移行について

本件について「熱量変動による燃焼機器の影響等調査に関する実務検討会」を立ち上げることとなり、工業会事務局がオブザーバーとして参加した旨の報告があった。

③電気用品安全法に関わるJISの改訂について

電気用品安全法改訂により、規格の国際標準化が進められている。工業会は本件の検討部会である「電気用品調査委員会」に出席しているとの説明があった。

④その他技術関連事項について

(1) エレクトロヒートセンターの業務用厨房機器IoT

構築ワーキンググループについて

本件についてマーケット分科会、集中管理装置分科会、システム分科会の3サブワーキンググループを作り、より具体的な議論を進めている工業会はマーケット分科会に参加、活動している旨の報告があった。

○広報部(中川副会長)

①第19回厨房設備機器展の開催結果について

厨房設備機器展の実施概要と来場者数が前回より増加し、盛況であった旨報告があった。

②2018年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について

調査結果について2018年12月に報告書を発行したことおよび厨房機器関連の総売り上げが調査開始以来最高額を更新した旨の報告があった。

③2019年新春対談について

高岡慎一郎(一社)日本フードサービス協会会長をゲストに迎え、2018年11月14日に収録を行ったことが報告された。

④第2回厨房女子会の開催について

2018年11月2日(金)に開催された、第2回厨房女子会についての報告があった。

⑤日本厨房工業会の認知度向上について

当工業会の認知度を向上するため、(1)懸賞論文の募集、(2)メーカーの経営者や技術者による学生向けのセミナーの開催、(3)会員各社広報担当者向けの「効果的なプレスリリースの書き方」等の勉強会、(4)人事担当者向けの「効果的な採用計画」等の勉強会を考えており、今後広報編集委員会で検討して行きたい旨の報告

があった。

○資格部(中川副会長)

①2019年度厨房設備士資格認定試験スケジュール(案)について

2019年度の試験スケジュール(案)について説明があった。

②2018年度技能検定(厨房設備施工)について

2018年度技能検定に対し、全国10地区で受検講習会を実施すると共に、2018年12月から2019年2月にかけて実施された実技試験に、当工業会から検定委員および補佐員を派遣し、運営に協力したとの説明があった。

○教育部(尾崎副会長)

①第40回厨房設備通信教育応募状況について

2019年度(第40回)厨房設備通信教育応募状況について、上級コース10名、初級コース170名、計180名から申し込みがあったとの報告があった。

②2018年度厨房設備フォローアップ研修会について

「HACCP法制化と小規模飲食店における管理方法」をテーマとして、2018年10月から2019年1月まで5支部で開催し、大変好評で、344名の参加があった旨報告があった。

③第35回海外視察調査団の派遣について

イタリア・ミラノで開催される、host2019(2019年10月18日~10月22日)を念頭に計画中であることが報告された。

○その他(若杉専務理事)

①中小企業経営強化法に基づく税制の証明書発行実績について

2019年2月までの発行実績の報告があった。さらに中小企業経営強化法による税制措置は2019年3月末で終了するが、生産性向上特別措置法に基づく税制措置は2021年3月末まで継続するので活用してほしいとの説明があった。

②日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)キッチンマネジメントセミナーについて

2019年3月12日(火)に同セミナーが開催され、ハラル対応の料理実演、グローバル展開支援の取り組み等が紹介されるなど、大変盛況だった旨の説明があった。

③月刊厨房の印刷会社変更について

編集者復帰に伴い、従来から委託していた伊坂美術印刷(株)に2019年4月号から委託先を戻した旨の説明があった。

④2019年度主要事業スケジュールについて

主要スケジュールについて若杉専務理事から説明があった。

⑤事務局職員の退職について

⑥事務局職務分掌について

2019年2月19日付で職員の定年退職があったとの報告があった。また、これに伴う新しい事務局職務分掌について説明があった。

⑦有期雇用労働者 第二種計画認定通知書について

2018年10月17日に開催された2018年度第2回理事会で承認を得た有期雇用労働者第二種計画について、2018年11月9日付で、東京労働局から認定を受けた旨報告があった。

●正会員(2社)

名称	エスキー工機(株)
現住所	〒998-0824 山形県酒田市大宮町2丁目5番20
電話・FAX	0234-26-0255・0234-26-0251
代表者名	代表取締役 遠藤 岩雄
本会に対する代表者	代表取締役 遠藤 岩雄
業種及び取扱い品目等	各種ミキサー、 生ごみ処理機製造販売
加入支部	東北支部

名称	富士工業(株)
現住所	〒252-0206 神奈川県相模原市中央区 淵野辺2丁目1番9号
電話・FAX	042-753-1001・042-753-1009
代表者名	代表取締役 柏村 浩介
本会に対する代表者	代表取締役 柏村 浩介
業種及び取扱い品目等	電気機械器具製造業 (フライヤーフード開発中)
加入支部	関東支部



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
 第19回 厨房設備機器展



第19回厨房設備機器展が開催 アジア最大規模の厨房設備機器専門の展示会が開催



第19回厨房設備機器展が2019年2月19日(火)から22日(金)まで、東京ビッグサイトにおいて開催された。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、外食・給食・中食・宿泊産業に特化した専門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」。各出展企業が調理のデ

モンストラクションと試食物の配布をはじめとする新製品や主力製品の説明を行った。

工業会ブースでは出版物の頒布、工業会の活動や業務用厨房設備機器基準や厨房設備士資格認定試験の紹介、会員コンシェルジュサービスに加え、(一社)日本厨房工業会会員コーナーで会員企業5社の展示を行い、さらに、業務用厨房設備機器基準に適合した実機の展示を行った。

また、連日、東1ホール特設会場で「厨房からイノベーション」をテーマとする日本厨房工業会主催セミナーが会員企業10社によって開催された。これらに外食・中食関係や厨房設備設計・施工に携わる来場者は熱心に見学し、デモ機に触れ、質問を行っていた。

次回「第20回厨房設備機器展」は、2020年2月18日(火)～21日(金)で、幕張メッセに会場を移動し、開催となる。

第19回厨房設備機器展開催概要

- ◆テーマ：「快適・省エネ・省力化。
ニッポン厨房最前線」
- ◆会 期：2019年2月19日(火)～22日(金)
10:00～17:00(最終日は16:30まで)
- ◆会 場 東京ビッグサイト(東ホール)
- ◆出展社 968社 / 2,600小間(HCJ2019)
- ◆来場者数 67,171名



広報担当副会長
中川 幹夫

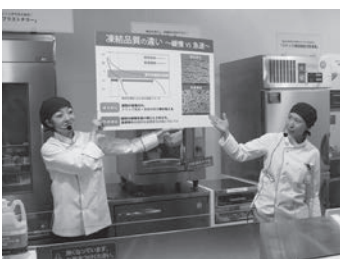
第19回厨房設備機器展におきましては、ご高配賜り有難うございました。

これもひとえにご来場くださいました皆さま、ご出展いただきました会員企業各社、展示会実行委員会の各委員、事務局のご協力の賜物です。

今回の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」ですが、今回は工業会ブースの各種展示の他、会員企業各社による日本厨房工業会主催セミナーが開催され、IoTや人手不足対応、従業

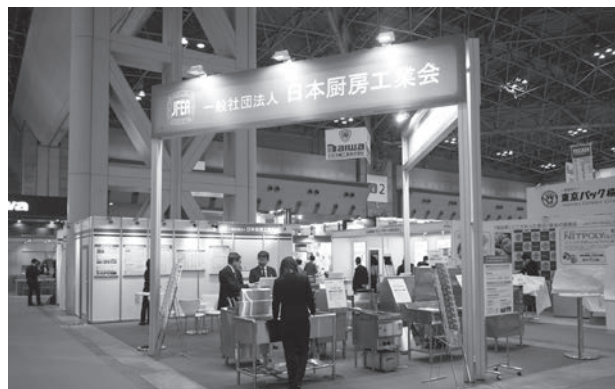
員の満足度向上など、厨房業界・飲食業界のみならず日本の社会全体に迫っている課題に切り込んだ展示会となりました。日頃縁の下の力持ちであります工業会の活動をより広く知っていただくことは工業会にとって重要な課題であり、今回は来場された皆さまに厨房設備機器展を通して、工業会と会員企業さまの魅力と、厨房業界を「快適」にするイノベーションの一端を実感していただけたことと存じます。

飲食店は2019年にはさらなる消費増税と複雑な軽減税率制度、分煙、人手不足といったテーマに直面しておりますが、われわれ厨房業界は引き続き日本の食の安心・安全のために前進して参ります。今回の厨房設備機器展が、日本の食と厨房の今後の発展の一助となったことと存じます。ご協力いただいた皆さまに深く感謝させていただくと共に、今後ともいっそうのご協力とご厚情を賜れば幸いです。



工業会ブースでは、恒例の工業会の各事業の展示と、会員企業が実演付きの展示

工業会ブースでは、出版物の頒布、各事業を紹介する展示を行うと共に、来訪者の要望に沿った出展会員企業を紹介する「会員コンシェルジュ」サービスを行った他、業務用厨房設備機器基準に適合した実機を展示した。また、会員企業にスペースを提供し、FKK(株)、(株)メイトー、(株)レポートサービス北海道、(株)モリチュウ、(株)キャンオンの会員企業5社が自社製品の展示・紹介を行った。



日本厨房工業会主催セミナー 「厨房からイノベーション」

工業会は期間中全日、東1ホール・特設会場で「厨房からイノベーション」をテーマとする日本厨房工業会主催セミナーを開催。会員企業の(株)ハイサーブウエノ、ニチワ電機(株)、(株)フジマック、東京ガス(株)、福島工業(株)、(一社)日本エレクトロヒートセンター、服部工業(株)、(株)マルゼン、(株)コメットカトウ、タニコー(株)がメインテーマに沿って熱弁を振るった。



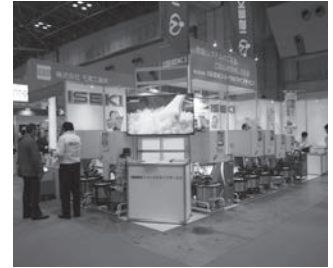
厨房設備機器展
会員企業出展ブース



(有)アイジイエー/三宝ステンレス工業(株)



秋元ステンレス工業(株)



(株)ISEKIトータルライフサービス



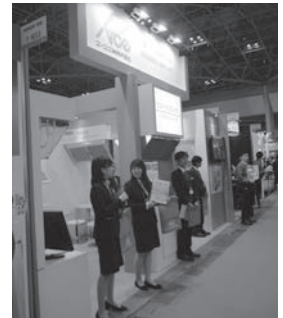
イトヤ(株)



(株)ウィンターハルター・ジャパン



エイシン電機(株)



エース工機(株)



(株)エフ・エム・アイ



(株)エム・アイ・ケー



エレクター(株)



(株)エレミック/ワシオ調理工業(株)



(株)オーディオテクニカ



(株)大穂製作所



(株)大道産業



押切電機(株)



オルガノ(株)



北沢産業(株)



キッチンテクノ(株)



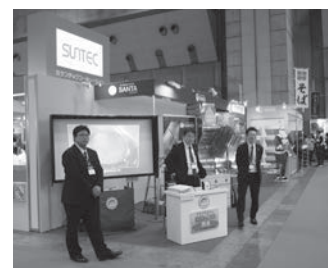
クリタック(株)



(株)コメットカットウ



サラヤ(株)



サンタ(株)

工業会関係



(株)サントックコーポレーション



三和厨理工業(株)



シーバイエス(株)



シンポ(株)



スギコ産業(株)



タイジ(株)



大和冷機工業(株)



タニコー(株)



(株)千葉工業所



(株)中部コーポレーション



(株)テックサス



東英商事(株)



東京ガス(株)



トーエイ工業(株)



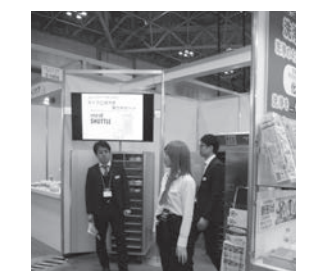
(株)TOSEI



トランスゲイト(株)



直本工業(株)



(株)中西製作所



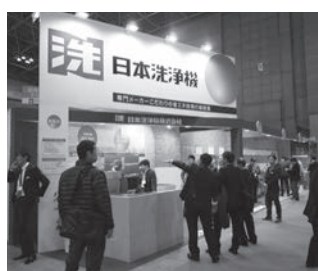
(株)中西製作所



ニチワ電機(株)



(一社)日本ガス機器検査協会



日本洗淨機(株)



(一社)日本弁当サービス協会



(公社)日本メディカル給食協会



(株)野田ハッピー



服部工業(株)



(株)ハッピージャパン



パナソニック産機システムズ(株)



ヒゴグリラー(株)



福島工業(株)



(株)富士工業所



(株)フジマック



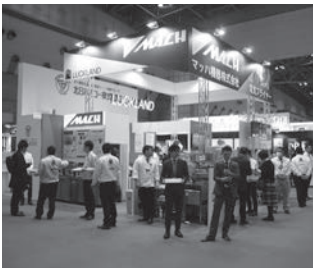
(有)藤村製作所



ホシザキ(株)



ホバート・ジャパン(株)



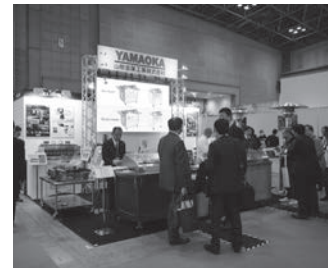
マッハ機器(株)



(株)マルゼン



(株)丸八



山岡金属工業(株)



ライステクノプロダクト(株)



(株)ラショナル・ジャパン

2020年の開催告知 会期 **2020 2/18 (火) - 21 (金)**

2020年2月は、幕張メッセ国際展示場1~8ホールにて開催!!

今回、1,069社、2,708ブース(2019年1月末時点)にて、出展スペースは充実いたしました。出展申込は早めにご

<p>ホスピタリティとフードサービスの世界最大級の展示会</p> <p>国際ホテルレストランショー HOTELS JAPAN</p> <p>フード・ケータリングショー</p> <p>厨房設備機器展</p> <p>2019年2月は前年比70%の増加です</p>	<p>HCJ2020新企画・注目企画</p> <p>インバウンドマーケットEXPO2020</p>	<p>日本最大級のインバウンドと地方創生の展示会</p> <p>インバウンドマーケットEXPO2020</p>	<p>新商品の共同開発を目的としたバイヤーが来場する展示会</p> <p>オリジナル商品開発 EXPO</p>
---	---	---	---

第20回厨房設備機器展でもお待ちしております!

2019年度厨房設備士資格認定試験 受験申し込み受け付けのお知らせ

今年も全国で一斉に、厨房設備士資格認定試験を実施する。

この試験は、業務用厨房機器の生産や厨房設備の設計施工に関する高等な専門的技術とその応用能力を備え、企画・研究・設計・評価・施工を行う他、前述の関連分野にて作業管理および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために行われ、2019年は4月に工業会のホームページで申し込み受け付け、6月に講習会と7月に認定試験、8月に合格発表というスケジュールを予定している。

試験の詳細は、当工業会ホームページおよびTwitterでお知らせする予定である。

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

Twitter:@JFEA_PR



東京受験会場(2018年度)

平成30年度フォローアップ研修会報告 全国5会場で344人が参加

平成30年度厨房設備フォローアップ研修会が開催された。フォローアップ研修会は、(一社)日本厨房工業会が教育サービスの一環として平成17年度より開催しているもので、関係法令や厨房設計に関する最新知識を普及する場として実施している。

平成30年度は本誌連載記事でおなじみ、HACCPロードインストラクターのスタジオワーク合同会社代表社員・上田和久氏を講師を迎え、「HACCPの法規化と小規模飲食店における管理方法」をテーマに、HACCPの

法規化に伴う背景およびスケジュール、HACCPの成り立ちと基礎、一般飲食店における対応策等についてご講義いただき、平成30年10月の東京会場を皮切りに、平成31年1月の岡山会場まで、全国5会場で実施した。

フォローアップ研修会は年度ごとに法令、火災予防、設計ノウハウ等、バラエティに富んだテーマに基づいて開催している。今後も順次開催される予定なので、興味を持たれた方は、是非ご参加いただきたい。

開催日	支部	開催地	会場	講師	出席数
平成30年10月11日(木)	関東	東京都	東京ガス(株)滝野川ビル	スタジオワーク合同会社 代表社員 上田和久氏	109名
平成30年11月21日(火)	九州	福岡県	福岡センタービル		71名
平成30年11月26日(月)	関西	大阪府	ハグミュージアム		91名
平成30年12月6日(木)	東海北陸	愛知県	名古屋国際センター		41名
平成31年1月25日(金)	中四国	岡山県	メルパルク岡山		32名

計344名(事務局含む)

一般社団法人日本厨房工業会

団体賠償責任保険制度をご検討ください！

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

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

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

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

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



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

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

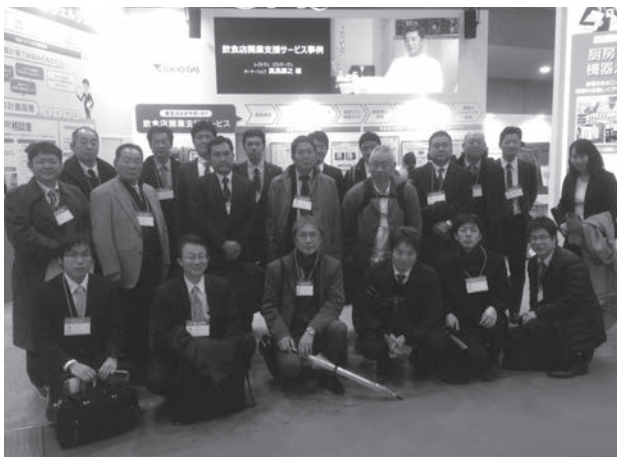
このチラシは概要を説明したものです。ご契約にあたっては別途配布の「団体賠償責任保険制度のご案内」をご覧ください。また詳しくは普通保険約款・特約をご用意しておりますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。

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

＜ご相談・お問合わせ先＞

【団体窓口】	一般社団法人日本厨房工業会	担当：水野
【取扱代理店】	商工サービス株式会社	担当：根岸
	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

東海北陸支部が厨房設備機器展を見学



厨房設備機器展の会場内で記念撮影

2月19日、東邦ガス㈱「厨栄会」主催の見学研修会が行われました。見学先は東京都江東区・東京ビッグサイトで開催されている第19回厨房設備機器展で、工業会・東海北陸支部より、15社 15名が参加しました。

今年は昨年よりも厨房設備機器展の小間数も入場者も増加したとのことで、働き方改革や、いろいろな産業における加速度的な人手不足に対応した、生産性向上を啓発する展示が目立っていました。これらのさまざまな展示や提案に、厨房産業に関わる者として、参加者それぞれがテーマを持って見学会に参加しました。

〔東海北陸支部監事・小木曾誠〕

北海道支部が第2回研修会・交流会を開催



吉田さまによる講演

2月22日18時30分より、北海道支部は、北海道札幌市・札幌第一ホテルにて、平成30年度最後の催し物として、15社23名の会員のご参加をいただき、第2回研修会・交流会を開催致しました。

研修会には、(一社)日本医療福祉セントラルキッチン協会副代表理事・セントラルキッチン研究所所長の吉田雄次さまを講師にお迎えし、「絆」をテーマに、震災・食の実態と災害対応のあり方について、東日本大震災での経験を基に、医療・介護施設における食の確保の重要性を解説していただきました。北海道では昨年9月に大規模な地震と停電がありました。前日の2月21日夜にも再び地震があり、非常にタイムリーな講演内容となりました。



挨拶をする吉田支部長



乾杯をする西崎支店長



最後は花笠締めにて閉会

その後の交流会では、冒頭に吉田北海道支部支部長よりご挨拶を賜り、北沢産業㈱札幌支店の西崎支店長の乾杯で歓談の時間となりました。

最後は講師の吉田さまによる、「ヤッショー、マカショ」「シャン シャン シャン」の掛け声による「花笠締め」にて、終了致しました。

〔北海道支部事務局長・石塚昌子〕

東北支部が平成30年度第三回理事会と新年会を開催



第三回理事会

2月15日17時より、東北支部は、宮城県仙台市・仙台国際ホテルにおいて、第三回理事会を開催し、理事9名の出席により執り行われました。

理事会では、先般行なわれた技能検定(厨房設備施工)試験の実施報告と、来期の事業計画に関して打ち合わせを行いました。

その後18時30分より、同じく仙台国際ホテルにて新年会を行い、19社22名の出席となりました。百井支部長の挨拶、和田理事の乾杯で始まり、それぞれ交流を深める場とすることができました。

また、3月で退職される沼野理事に、東北支部よりささやかですが、記念品を贈らせていただき、ご挨拶をい



百井支部長による挨拶



沼野理事への記念品贈呈

ただしました。盛会の中、最後に戸田理事の中締めにて終了致しました。

(東北支部事務局長・富樫重憲)

工業会だより

2月17日~3月18日

2.25

第3回ISO/TC291 国内対策WG。由利事務局長。(一社)日本ガス石油機器工業会)

2.27

2018年度第3回総務委員会。上野副会長、小山委員長、山崎、坂本、齋藤各委員、若杉専務理事、由利事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)

2.28

IoTWG。由利事務局長、吉野職員。(日本プレスセンタービル会議室)

3.5

第3回通信教育委員会。尾崎委員長、関根副委員長、清水、大山、湯浅、小西、阿部、増尾、土井、宇田川、吉田、高橋各委員、若杉専務理事、由利事務局長、太田、下川、中津川各職員。(厨房機器会館6階会議室)

3.6

2018年度第3回幹事部会。谷口会長、上野、尾崎、中川、細山、寺部各副会長、若杉専務理事、由利事務局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)

3.7

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。吉野職員。(一社)日本ガス機器検査協会3階・第1、第2会議室)

3.8

(一社)日本ガス石油機器工業会総会懇親会。吉野職員。(経団連会館)

3.12

日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)キッチンマネジメントセミナー。谷口会長、若杉専務理事、由利事務局長、水野課長、花田職員。(厨BO!SHIODOME)

3.13

2018年度第3回組織強化委員会。福井委員長、肥田、木谷、尾崎、吉田、和田、宮沢各委員、若杉専務理事、由利事務局長、水野課長。(メルパルク東京・樺)

3.13

2018年度第3回理事会。谷口会長、上野、尾崎、中川、細山、寺部各副会長、若杉専務理事、熊谷、渡辺、加藤、石川、福井、肥田、鎌田、小山、山崎、木谷、齋藤、岡田望、吉田、和田、宮沢、岡田重雄、福島、上松、中西各理事、杉山、柳屋各監事、由利事務局長、水野課長、花田職員。(メルパルク東京・牡丹)

村田良介 (株)村幸 代表取締役(当工業会監事)が、去る2月27日にご逝去(67歳)されました。謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

平間雄亮 厨房サービス(株) 代表取締役(当工業会北海道支部副支部長)が、去る3月14日にご逝去(40歳)されました。謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

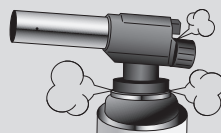
トーチバーナーをお使いの皆さまへ

(一社)日本ガス石油機器工業会

誤った使用や、過度の使用、過酷な使い方をされますと器具の損傷やけが、火災など思わぬ事故の恐れがあります。安全にお使いいただくために点火動作をする前に下記の注意事項を必ずお守りください。

点火動作をする前には必ず、接続部またはガス調整つまみからガスが漏れていないかを確認してください。

特に使用頻度が高い、または購入後長期間経過しているバーナーは、内部のゴム部品の劣化などの恐れがあります。必ず使用前点検を行なってください。

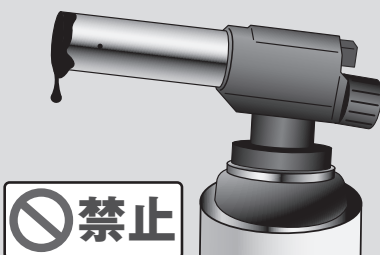


次のような使い方は絶対にしないでください

両手に1台ずつ持ち、一度に2台同時に使用すること。



油分の多い食材や汚れが付着したまま使用すること。



容器(ボンベ)を装着したままのバーナーや容器(ボンベ)を火元の近くや、加熱される可能性のある場所に置くこと。(熱で容器(ボンベ)が加熱されて爆発する恐れがあります。)

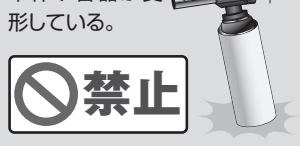


次のような症状があればただちに使用をやめ、新しい製品に交換してください

容器(ボンベ)にしっかりと固定されず、ゆるみやガタつきがある。



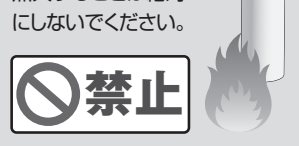
落下などで衝撃が加わりバーナー本体や容器が変形している。



変形やヒビが見受けられる。(このような場合はすぐに使用を中止してください。)



点火しなくなった場合、他の炎を使って点火することは絶対にしないでください。



次のようなことにご注意ください



安全のため、ご使用前に取扱説明書をよくお読みいただき、ご理解の上ご使用ください。

取扱説明書をお読みいただき、ご不明な点は、お買い求めになった販売店または製造元までご相談ください。



容器(ボンベ)は必ず指定された専用容器(ボンベ)を使用してください。

他の容器(ボンベ)を使用すると、ガス漏れる場合や、正常な使用ができなくなる可能性があります。



容器(ボンベ)は必ずキャップをして、湿気の少ない冷暗所に保管してください。

容器(ボンベ)やバーナーは、とくに蛍光灯の下や電子機器のそばでの保管は避けてください。内部のゴム部品が劣化し、ガス漏れにつながる恐れがあります。

上記に関するチラシを配布しております。詳細は、(一社)日本ガス機器石油工業会(03-3252-6101)へご連絡ください。また、製品へのお問い合わせについては、各メーカーへご連絡ください。

工業会がJRO・JFと キッチンマネジメントセミナーを共催



大河原毅・JRO理事長



訪日客対応と海外進出の概要という旬のテーマのセミナー



谷口一郎・工業会会長



大津氏による調理実演



栗本氏による海外進出セミナー



最後は厨 BO! SHIODOMEを見学

3月12日14時から、工業会は、東京都港区・厨BO! SHIODOMEで、特定非営利活動法人 日本食レストラン海外普及推進機構 (JRO) および(一社)日本フードサービス協会 (JF) と協力し、「JROキッチンマネジメントセミナー～インバウンド・アウトバウンド対応のメニュー提案」を開催した。

JROは、日本食の魅力を世界に伝え、日本食・食材の海外市場開拓に寄与するために、世界中の日本食レストランをサポートする民間団体であり、昨今の海外、特にアジアで拡大する日本食需要に対応するために、2016年3月、2018年1月に続き、業務用厨房機器業界団体の工業会、外食企業団体のJFとコラボレーションしてセミナーを主催する運びとなった。

当日は大河原毅JRO理事長に続き、JRO理事でもある谷口一郎工業会会長の二人が挨拶を行った。

セミナーは二部構成で、まず大津博信・タニコー(株)コーポレートシェフがハラールについて講演を行い、ハラールの概要、コーランと預言者ムハンマドの言行を基にした

シャリーア法に基づくハラール食について述べ、「フグはダメだが、毒を除去し調理したフグはOK」「飲酒用でないアルコールによる消毒はOK」など、調理実演&試食を交えながら、イスラム圏からの訪日旅行者へ提供する食事のノウハウを解説した。

続いて、栗本克裕・ホシザキ(株)海外事業部部長が「外食産業のグローバル展開支援の取組み等について」を演題に、60カ国に海外展開する同社の経験を基に講演し、各国でのガスと電気の規格の問題、現地の許認可法制度準拠した現地適合製品、現地のメンテナンス体制とスタッフの研修制度、現地に適合した設備設計のサポートなど、同社が世界各国での出店必要情報を蓄積していることをアピールした。

その後30名の参加者は二班に分かれて、厨 BO! SHIODOMEの厨房設備を見学。参加者からは質問が相次ぎ、実り多いセミナーとなった。

[工業会事務局 花田政孝]

事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「会社法の基礎知識(8) 総集編」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

前回まで、「ちゅうぼう株式会社」を題材に、一つの会社が設立してから清算するまでの会社法の規律について、説明してきた。

全7回の中で触れた知識について、総集編として見直しをする。

■ 2. 問題(○×形式)

- (1) 会社を設立する方法には、発起設立と募集設立があり、株式を発起人以外の者も引き受けるか否かで違いがある。
- (2) 現在の会社法上、有限会社の規定がなく、会社の種類は「株式会社」の1種類である。
- (3) 取締役は必ず1名いなければならない、取締役会を置いている会社は3名の取締役を置かなければならない。
- (4) 株式を発行することで、その対価として金銭の支払いを受けることができるため、自己株式の発行は、資金調達の方法としても意味を有する。
- (5) 譲渡制限が付けられている株式は、他人に売却な

ど譲渡をすることができないため、譲渡について会社の承認が得られない場合、会社が消滅するまで株式を現金化することはできない。

- (6) 取締役会が設置されている会社は、株主総会の決議事項は、法令に定める決議事項と定款で特別に定められた決議事項のみである。
- (7) 会社法上の合併は、二つ以上の会社のいずれかが、他方の会社に吸収される形の合併の他に、二つ以上の会社が一つの新たな会社を設立する形の合併も存在する。
- (8) 合併は、2以上の会社の自由な合意(合併契約)によって行われるものであるから、債権者は意見を言うことができない。
- (9) 会社は、「解散」により、法人格を失う。



■ 3. 回答

- (1) ○
発起設立の場合は、設立時に発起人のみが株式を引き受ける。募集設立の場合は、発起人以外の者にも株式を引き受けてもらう。
- (2) ×
株式会社の他に、持分会社（合名会社、合資会社、合同会社）がある。
- (3) ○
なお、取締役会設置会社は、監査役の設置が義務付けられている。
- (4) ○
- (5) ×
株式譲渡の承認が得られない場合でも、会社は、自分で買い取るか指定買取人の指定をしなければならず、株主には、株式を手放し、投下資本を回収する機会が与えられている。
- (6) ○
所有（株主）と経営（取締役などの経営陣）の分

離が図られている。

- (7) ○
吸収合併と新設合併がある。
- (8) ×
反対債権者の保護の規定がある。
- (9) ×
会社が、解散決議をしたとしても、清算の手続きが残されている。清算の結了をもって法人格が消滅する。なお、解散決議以外にも清算が開始される事由は存在する。

■ 4. 結語

会社法における細かい論点や判例の見解などについて、論じることはしなかった。ただ、全7回の説明で基本的な会社法の規定については触れることができおり、今回の9つの問題の理解ができていれば、十分会社法の骨格は掴めていると評価してもよいと思慮する。

【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、訪問による面談等、制限はありません。

【費用】

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

【法律相談の手順】

- 手順① （一社）日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。
※各ご相談案件の初回のみ事務局へご連絡願います。（会員確認及び法律事務所への紹介のため）
※事務局担当者 水野 電話番号：03-3585-7251 E-Mail：mizuno@jfea.or.jp
- 手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

部外者がくる!!



第1回：福島工業(株) ショールーム テストキッチン F'S DESIGN COURT

読者のみなさま
長らくのご無沙汰…

記念すべき第1回は
冷凍・冷蔵機器メーカー
福島工業(株)さんの
ショールームを
道場破り!!

たのもー!!



『月刊厨房』の
黒歴史と言われた
ルポ漫画が
恥ずかしながら連載で
帰ってまいりました…

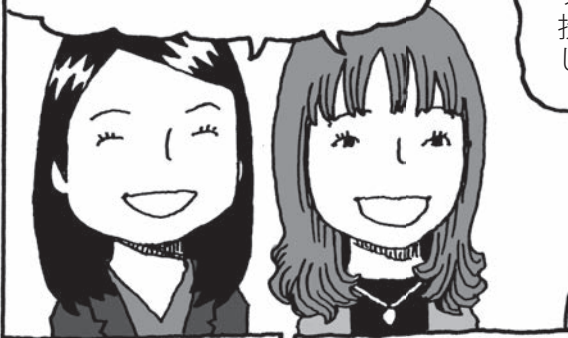


いらっしゃいませー♡

むむう、敵は
ツートップを
投入して籠絡
しにきたな…

だが
あえて
言おう…

まんざらでは
ないと!!



フーズコンサルタント室室長
田本景子さん

フーズコンサルタント室
鈴木李菜さん



この店
なかなかの
人気だそうじゃ
ないですか

…店?
ここ数年、ずっと
稼働率100%越え

噂じゃ最近
いい新人の娘が
入ったとか…

お客様
マニアック
ですね…



おかげさまで
忙しくさせて
いただいています♪

『部外者がくる!!』は空気を読まないアサルト型ルポ漫画です。

【取材・マンガ にしかわたく】

次に部外者の餌食となるのは、あなたの会社かもしれない…。

わが社期待のニューカマー

誤嚥防止用に
とろみがついた
お茶が出るんです

とっ…とろみが
ついてるううう!!

高齢者施設などで
評判いいんですよ

新製品の
「とろみサーバー」!!

どれ
どれ…

人の話
全然聞いてねえ!!

じゃあそろそろ
店のナンバーワン
呼んでもらいま
しょうか

急速冷却・凍結機
「ブラストチラー」

熱々の
海老の天ぷらが
30分で芯まで
マイナス20度に!

カッチカチ
やで…

指名料足りるかな

いや、だから
店じゃ…

超急速凍結で
食物の組織を
壊すことなく
温め直せば
外はサクサク
中はジューシーな
揚げたての天ぷらの
出来上がりです!

うん…
そりゃ
温めなきや
カッチカチ
でしょうね…

実演に使った料理は
どんなに量が多くても
捨てないで
全部私たちが
食べるんです!

揚げ物が
続いたりすると
つらいのよね~

虫を見る
ような眼。

じゃーこの子
お持ち帰りって
ことで…

偉いっ!!
デブ専の私としちゃ
女子が太るのは大歓迎♡

うっ…

きゃー!!
うちのマスコット
フクッピーくんが!!

誰か~!!

Essay



映画の見どころ・台所

第58回

『帰ってきたヒトラー』

(2015年：ドイツ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

軽薄な現代文化の象徴として プロパガンダのご意見番に揶揄されるキッチン

映画の歴史を振り返ると、忘れてはならない“永遠のテーマ”というものがあるようだ。一例として「アドルフ・ヒトラー」や「ナチス(ナチ)」は、当事者であるドイツはもちろん、欧州各国では定期的に取り上げられてきた。またユダヤ系関係者の多いハリウッドも同様で、繰り返されるテーマとして映画化され続け、今日に至っている。

チャップリンはヒトラー隆盛の最中に『独裁者』(1940年)を作り、「ヒトラーとナチ」を痛烈に風刺した。彼の命懸けの勇氣には感嘆するのみだ! 大ヒットミュージカル『サウンド・オブ・ミュージック』や、そのオリジナル版『菩提樹』にもナチが出てくるが、“ナチを忘れない”ために映画の果たす役割は大きい。思いつくままに、関連作品を列挙してみよう。

『夜と霧』『アンネの日記』『ニュールンベルグ裁判』『悪徳の栄え』『質屋』『パサジェルカ』『地獄に墮ちた勇者ども』『キャバレー』『愛の嵐』『オデッサファイル』『ブリキの太鼓』『コルチャック先生』『シンドラーのリスト』『ライフ・イズ・ビューティフル』『戦場のピアニスト』『ヒトラー～最後の12日間～』『ヒトラーの偽札』『ワルキューレ』『ハンナ・アーレント』『ヒトラーの暗殺、13分の誤算』『ヒトラーの忘れもの』などなど、枚挙に暇がない。

さて本作だが、1945年にエヴァ・ブラウンと共に自殺したはずのヒトラーが、2014年の現代に突然現

れるという寓話である。70年近くの時空をワープして来た本人は、ほどなく自分の置かれた状況を理解するのだが、周囲の人間はまったく気づかない。ヒトラー役を演じているコメディアンと間違われ、TVに出ると受け答えがヒトラーそっくり(当然だ!)だと、番組は大ヒット。さっそくYouTubeなどのSNSで拡散され、たちまち超人気者になる。

本人は「自分はヒトラーだ!」と自覚・行動しているが、周りは“ヒトラーを演じている人”としか見ないので、そこに起こる“ズレ”が劇中の視聴者と映画を観ている観客の笑いを誘う。彼が見た70年後の社会状況は、何のことはない、昔とそっくりで、“大衆の不安”や「ナチ党」の代わりに「ネオナチ」の出現まで酷似している。ところが、「彼は本物のヒトラーだ」と気づいた人物が出てくる。さてその行く末は? というお話である。

本作はティムール・ヴェルメシュが2012年に書いた、同名のベストセラー小説の映画化である。結果論だが、映画化されたすぐ後に、ある大国のオレオレ第一主義の“ワガママ大統領”の出現や、移民問題で大混乱するドイツ・欧州の現状を見事に予見している。昔も今も国のトップや重要事項を選択するのは国民で、「こんなはずじゃなかったのに」という結果責任は、“選んだ人々”にあるのは当然で、このような視点から観ると、面白さは倍増する。

命を絶たはずなのに生きている彼は、新聞で今が2014年であることを知る。一方、マイTVのフリー社員ザヴァツキ(ファビアン・ブッシュ)は、凡庸な企

画で会社を首になるが、映した映像にヒトラーがいたことで、彼を素材にドイツ各地を巡る密着取材を敢行する。折しもTV局では新局長に女性のベリーニ(カッチャ・リーマン)が選出され、ライバルのゼンゼンブリンク(クリストフ・マリア・ヘルプスト)は無然としていた。そこにザヴァツキが持ち込んだヒトラーは、「ゲスト企画」で大成功。TV画面で「ここまで低能な番組を垂れ流すとは! この国は何だ? 子供の貧困、老人の貧困、失業、過去最低の出生率。無理もない、誰がこの国で子供を産む? われわれは奈落へまっしぐら。TVは奈落を映さず、料理番組しか流さない」と、ヒトラーの本音が現代の状況をブツ切ると、視聴者は拍手喝采と相成る。

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンはファストフード店やTV画面にも一瞬出てくるが、一番印象深いのは、料理番組用のTV局のキッチンセットである。前面に大きな調理台があり、目出し帽の男性二人が素材をカットしている。彼らの右手側は火廻りでポットが二つあり、IHヒーターの上にフライパンが置かれ、上部はダクトだ。背面には電子レンジが設置されている。調理台の上にはパプリカ・ニンニク?・レモン・トマト・タマネギなど、色とりどりの野菜・果物やビネガー?・オイル?などが並んでいる。

「ネオナチ」による“ヴィーガン(絶対菜食主義:動物由来の食品を拒絶)料理ショー”とある。ここでは持論以外は排斥する「ネオナチ」と、動物食品を排斥する「ヴィーガン料理」をダブらせ、現在のTVのレベルの低さをヒトラー経由で警告するという、重層構造を持った名場面が作り出されていた。

ナチ時代にヒトラーは宣伝相ゲッベルスを起用し、映画・新聞などのマスコミを使って大衆を扇動したプロパガンダのプロ、すなわちマーケティングのプロである。その彼が料理ショーを観て言う「ネットは宣伝活動のために神がドイツ国民に授けた。くだらん料理のために使うとは何ごとだ!」と。彼がTVの黎明期(戦前)から、その力を熟知していたことがすごい。

ただ、個人的な話で恐縮だが、私はTVの料理番組を半世紀以上にわたり提供してきた食品メーカーの商品開発マンだったので、料理番組を「くだらん!」と言われるのには異論がある。地道に料理を普及してきた番組は、食文化に貢献してきたのだ。彼に言いたい! 「今時はマーケティング的には、ヒトラーより(フィリップ・)コトラーだよ」。ん?

さて映画の方だが、ヒトラーは秘書の手助けでパソコンを習得し、インターネットやWikipediaであら

ゆる最新情報をつかんで行く。ところが絶好調にあるベリーニ局長を蹴落とすためにゼンゼンブリンクが仕掛けたのは、ヒトラーが“指を噛んだ犬を拳銃で撃ち殺す場面”の放映であった。これでヒトラー人気は大失速となり、ベリーニは退任し、彼はザヴァツキの家で居候をしながら『帰ってきたヒトラー』を執筆し、出版する。するとこれが大ヒット! そこでこの映画化を企画する。まるで映画のような?スピードで話は好展開して行く。

ところがどっこい! ネタをばらすと、秘書の認知症の祖母が実はユダヤ人で、この「悪霊」の正体に気づき、続いて気づいたザヴァツキは、ヒトラーと対峙する。しかし観客はラストで、精神病棟に隔離されたザヴァツキを観ることになる。そう! このラストはカルト映画の秀作『未来世紀ブラジル』(1985年)とまったく同じで、“権力が作り出す恐怖”であり、その原点はドイツ表現主義映画の傑作『カリガリ博士』(1919年)にたどり着くわけだ(この辺の話は、集団心理の構造分析をした、ジークフリート・クラカウアーの『カリガリからヒトラーへ』という名著が面白い)。

ラストのラストは、オープンカーに乗り街頭の民衆に手を振るベリーニ(ドイツの女性監督レニ・リーフェンシュタールをイメージ)とヒトラーだが、彼がこの混沌の状況に「好機到来だ」とつぶやく所が、本作の真骨頂だ。「ヒトラーをぶっ潰そう」と叫ぶ声がエンドロールに重なるが、「ハイル(入る)! ヒトラー」でなく、「デテケ(出てけ)! ヒトラー」と心したいところである。

『帰ってきたヒトラー』



監督・脚本:
ダーヴィット・ヴネント
原作: ティムール・ヴェルメシュ
脚本: ミツツイ・マイヤー
撮影: ハンノ・レンツ
音楽: エニス・ロトホフ
出演: オリヴァー・マスッチ、
ファビアン・ブッシュ、
カッチャ・リーマン、
クリストフ・マリア・ヘルプスト

Blu-ray : 2,000円(税抜)、DVD : 1,143円(税抜)

発売・販売元: ギャガ

(C)2015 Mythos Film Produktions GmbH & Co. KG
Constantin Film Produktion GmbH Claussen & Wöbke &
Putz Filmproduktion GmbH

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22回

平成に流行ったスイーツに思う

先日テレビをつけたら、世間をあっと言わせた平成のスイーツベスト10なる特集をしていました。皆さまは、どのスイーツが上位だと思われますか？ 真っ先に私は、ナタデココを思い浮かべました。当時は輸入された缶詰がスーパーで山積みにならされており、午前には積み上げ夕刻には完売するという大繁盛ぶり。ファミレスや居酒屋など大手の飲食店では、ほぼ全店にナタデココのスイーツはあったように思います。パフェやヨーグルトなどのトッピングに便利で、使いやすい商材でした。

しかしあっという間にブームが終わったのも、印象深いです。ナタデココは主にタイから輸入していて、流行っている時は製造が間に合わなくなり、タイの人は「ナタデココを作ると高く売れる」と思い、職業をナタデココ作りに変更する人が後を絶たなかったと聞きます。それなのに職業を変えた途端に日本での人気は急下降してしまい、パタッと売れなくなったのです。職を失った人もいたそうで、日本人の罪深さを感じたものです。

そんなナタデココは、その番組ではトップ10にも入っていませんでした。ナタデココが日本でメジャーになったのは1992年のデニーズが最初と言われており、平成生まれの方には、もはや記憶にないスイーツなのですね。実際に、トップ10の上位にはタピオカやパンケーキなど、最近流行ったものが入っており、記憶に新しいものから人々は答える傾向が読み取れます。

1位はティラミスでした。ティラミスの発売は1990年ですので、平成の誕生と共に生まれたスイーツとも言えます。それでも競争激しいコンビニで今でも販売され続けている息の長さを考えると、平成が生んだ大ヒット海外スイーツと言えるかもしれません。

現在売られているコンビニのティラミスは、本国イタリ

アの人にも大人気です。イタリアではティラミスは飲食店でしか食べられないので、利便性と共に、安価、さらに食感のクオリティが高いので驚くようです。

流行った当時は、ティラミスに欠かせないマスカルポーネチーズが品薄で、ほとんどの飲食店で生クリームで作った代替品を使っていました。マスカルポーネよりさっぱりしているので、逆に日本人の舌に合っていたように思います。何でも自国流にアレンジしてしまう器用な国民性が、トレンドを生んだのです。

今ではすっかり大衆化したティラミスは、「ティラミス味のチョコ」など、他のお菓子のフレーバーにもなって市民権を得ています。思えば、ナタデココもヨーグルトで生き残っていますし、パンナコッタやマカロンなど、海外の人気スイーツは日本で定着していますね。日本は浸透力もプロですね(笑)。

番組のベスト10を見ると、利便性を高めたことで人気が出たものが目立ちます。例えば最近の流行りのタピオカは、今まで3回ブームがありました。最初は台湾スイーツとして、スプーンですくって食べるスタイル。今はタピオカそのものが大きくなり、大きなストローで吸って飲む「飲み物」としてブレイクしました。スプーンを使用した時のベトベトした感じは一掃され、片手でカップを持ったら、後は飲むだけです。

数年前に流行ったロールケーキは、スプーンで食べる食べ方で人気を得ました。あらかじめカットされた個装でパッケージされており、取り分ける必要もありません。倒した状態で売られているため、スプーンで簡単にすくって食べられます。日本人のあくなき利便性への追求が、海外スイーツの定着を後押ししているのだと感じます。



HACCPの制度化に伴って

スーパーマーケットでも、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施しなければなりません。そのために基礎となる一般衛生管理については、前回の記事で解説しました。

今回は、その工程の中でも重要な管理について書いて行きます。これまで使ってきた、危害要因分析とか重要管理点などの専門用語をなるべく使わない、現場の人に伝えて、日々の業務の中で当たり前のこととして取り組んでもらえるようにできたら良いと思います。

取り扱い製品について知る

スーパーの店頭には膨大な量と種類の商品がありますが、カテゴリーやメーカー、使用原材料、加工品であれば、加工の度合いなど、商品の情報を把握しておきます。納入仕様書や規格書、産地証明書など。また消費期限、賞味期限、販売期限などの情報も重要です。今後発生するかもしれない、クレームや回収などに対応する基本情報になります。

スーパーは、多品種を大量に陳列販売することを前提にしています。主に包装済みで、仕入れてそのまま販売する商品、常温品と冷蔵・冷凍品があります。また生鮮三品と呼ぶ、青果・精肉・鮮魚と、持ち帰ってそのまま食べられる惣菜があります。

作業の流れを簡単なフロー図で表しました(図1)。惣菜は図2で表しました。惣菜部門ではリテールHACCP(図3)で紹介した、危険温度帯を何回通るかでグループを三つに分けて考える方法を取り

ます。

加えて、仕入れてそのまま販売する食品もありますから、都合四つのグループがあります。

商品や原材料の保管条件も確認しておくことが大切です。温度帯は大きく三つあります。5~30℃の常温。10℃以下の冷蔵、-15℃以下の冷凍です。細かく書くと、アイスクリームは-18℃以下でないとい品質が劣化するので、さらに低い温度が必要です。また、チルドや氷温といった凍結寸前の温度帯で生鮮品を保管すると、鮮度が保てるとしているところもあります。

食品原材料と同時に、食品を小分けして並べるための食品トレー、汚染防止のために表面にラップをかけるなど、これらの包装資材。また、食品の情報や価格をお客さまに知らせるために、商品にラベルを貼付します。消費期限やアレルギー、製造者などの情報を正確に印字することが大切です。

食品に悪影響を及ぼす原因を特定する

食品の特性が分かったら、次に把握しておくのが、危害要因(ハザード)です。もともと食品にくっ付いたり、含まれたりしてきたものか、作業の途中で入り込むものか、保管条件によっては増えるものもあるでしょう。生物的なもの、化学的のもの、物理的なのものと分けて、探って行きます。品種が多いので、時間がかかるところです。でも、漏れがあると影響が大きいので、注意が必要です。

ハザードが原料由来、環境由来のものや従業員由来のものであれば、一般衛生管理で管理して行きます。管理する基準が曖昧なもの、数値化できない

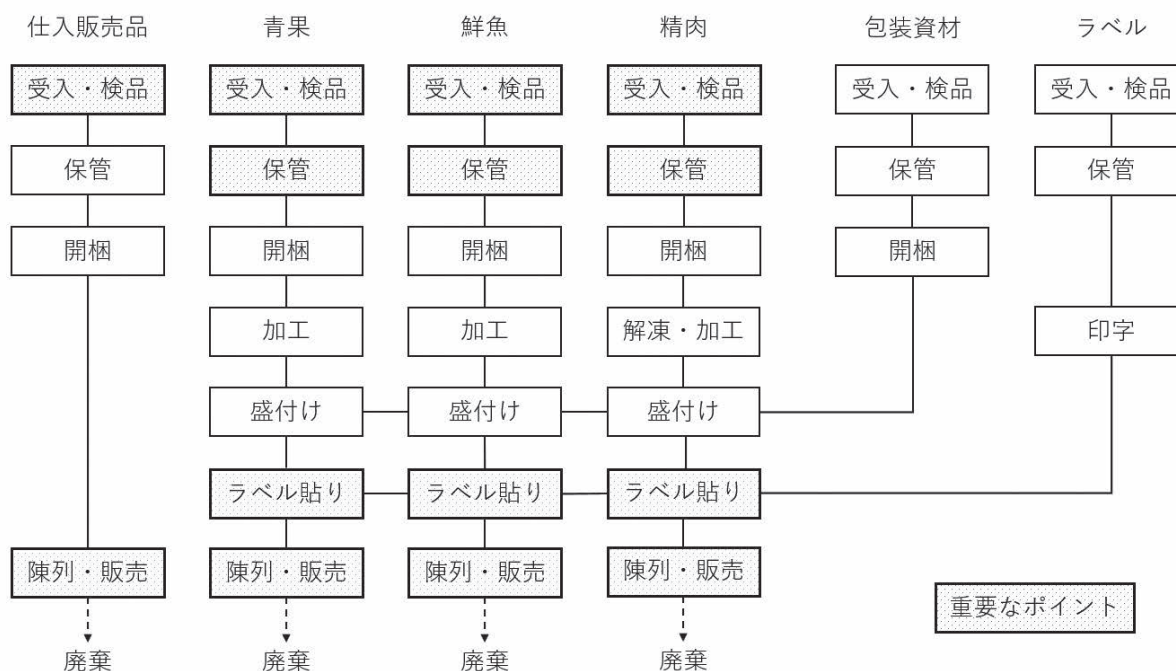


図1 スーパーのフローダイアグラム(惣菜を除く)

ものは、一般衛生で管理するというイメージです。管理手段が清掃であれば、実施の記録は時間と担当者の記録で十分です。

ここでいう悪影響を及ぼす原因というのは、CCPに相当する重大な事項のことです。

温度管理、ラベル表示、異物混入といった事項がこれに当たります。

温度管理が悪いと、受け入れ・検品時、保管時、陳列販売時には、細菌の増殖による食中毒や、ヒスタミンの産生。加熱加工時には、加熱不足による食中毒菌の生残。冷却時には、緩慢冷却で黄色ブドウ球菌などによる毒素産生、といった危害が発生します。

ラベル表示は、アレルギー表示が漏れてアレルギー症状が出てしまう。消費期限、賞味期限表示の不備は、そもそも法律違反になります。教育を受けた方が正確に印字できることを確認しながら、作業します。HACCPの管理項目ではありませんが、原料原産地も、ラベル表示の重要な項目です。

鮮魚を1匹単位で販売する時や、惣菜売り場での対面販売では、ラベルが必要でない場合があります。お客さまが直接製品情報を聞くことができるので、表示が不要ということです。ですから同じ商品でも、作業場の加工が終わり、店員が不在になる場合、商品にラベルを貼付して製品情報を知らせることが必要になります。

異物混入の要因は、原料由来のもの、金属異物

ではカッター、包丁、精肉などのスライサー刃の破片などがあります。金属検出器などがないスーパーの現場では、作業前後に欠けがないかを確認し、刃先の欠けを確認したら、販売中止等の処置を取る必要があります。

また、髪の毛などの軟質異物は、目視での除去しか策がありません。環境整備や従業員の衛生教育で対処します。お客さまを不快にさせないためにどうしたら良いかという問いかけは、効果があると思います。

食品に悪影響を及ぼす原因の予防策を決める

商品を加工する中で重要な事項が分かったら、管理方法を決めて行きます。

加熱工程であれば、想定される食中毒菌を殺滅できる温度と時間を決め、それが達成できる手段を決め、実施して必要であれば計測し、記録を残します。すべての商品を計測するのか、ロットの最初と最後のものを測るのか、オープンの温度やフライヤーの油温などのパラメータを測るのか、決めて行きます。重要な管理点ですから、すべての商品が基準に達している証拠が必要です。

悪影響の原因が特定できたら、そこを徹底的にやっつける方法を考えます。

病原性の食中毒菌であれば、十分な加熱。温度管理がポイントのものでは、増やさないための低温

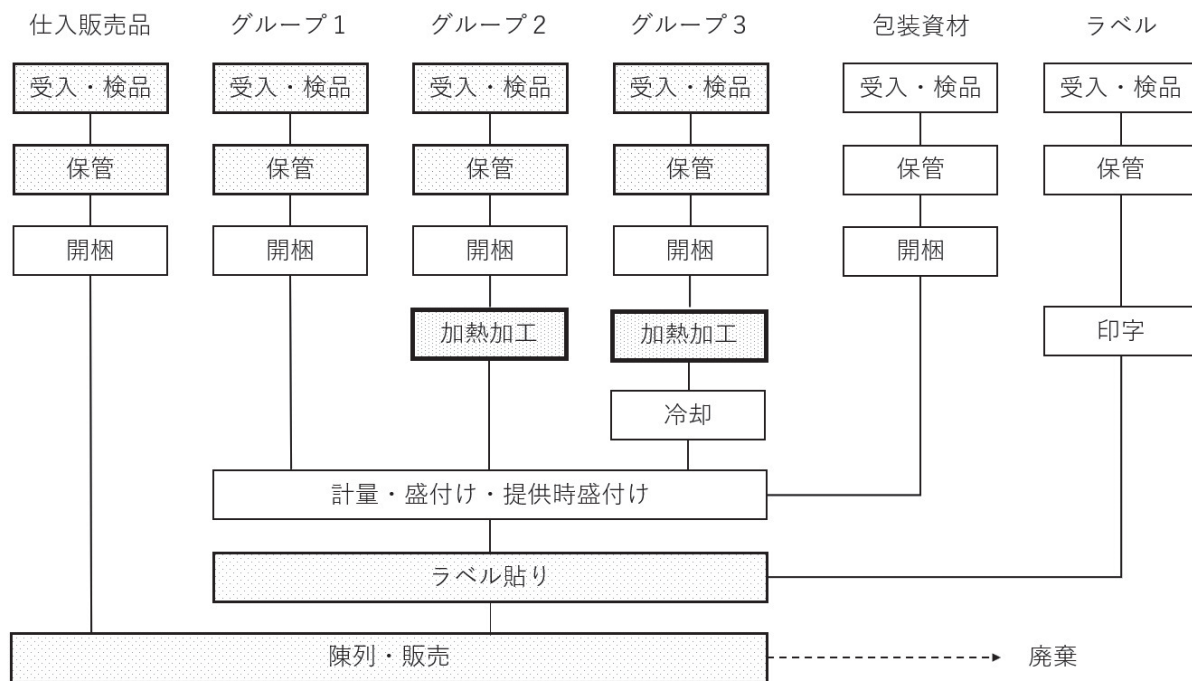


図2 惣菜部門のフローダイヤグラム

管理、常温で放置しないこと。取り除くことができないのなら、付けないことが必須です。

予防に必要なルールを決める

作業手順書やマニュアルなどで、ルールを明記します。温度の測り方や重量の測り方、記録の付け方など、重要な点を文書にして周知徹底して行きます。写真入りにして分かりやすくすること、パウチにして必要な場所に掲示します。

新しい手順ができた場合は、更新して再び周知することが大切です。また、新入社員が入った時や配置換えになった場合などの教育に使用します。

ルールを実践する、記録を残す

決められた手順通りに、毎日の作業を行います。監督者は、それが実践されていることを確認します。

記録するものとしては、「受け入れ入荷記録」「加熱作業の温度記録」「冷却記録」「保管温度記録」「ショーケース温度記録」などです。スーパーマーケットの商品は、常温品以外は消費期限が短いものが多く、保管温度、特に低温での保冷温度を保つことが大切です。それができていることを記録します。これらは作業の見える化と同時に、クレームや問題が発生した場合、特に回収が必要な事故が起きた場合などにトレースする資料となります。

また、手順書が変更になった場合には、変更の事

コラム

今月の
KEYワード

外食事業者のための衛生管理計画の手引き

今回の法改正に伴い厚生労働省では、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、完成の都度、ホームページに掲載しています。そしていよいよ厨房業界が待ち望んでいた、外食産業向けの手引書が厚生労働省の技術検討会にかけられた後、まもなく公開される予定です。

(一社)日本フードサービス協会(JF)は、(公財)食の安全・安心財団の協力を得て、これまで外食各社が取り組んできた衛生管理対策の「見える化」を実践するため、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引きを作成しました(はじめにより)。

【外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き～HACCPの考え方を取り入れて～(案)】

<https://www.mhlw.go.jp/content/11121000/000468787.pdf>

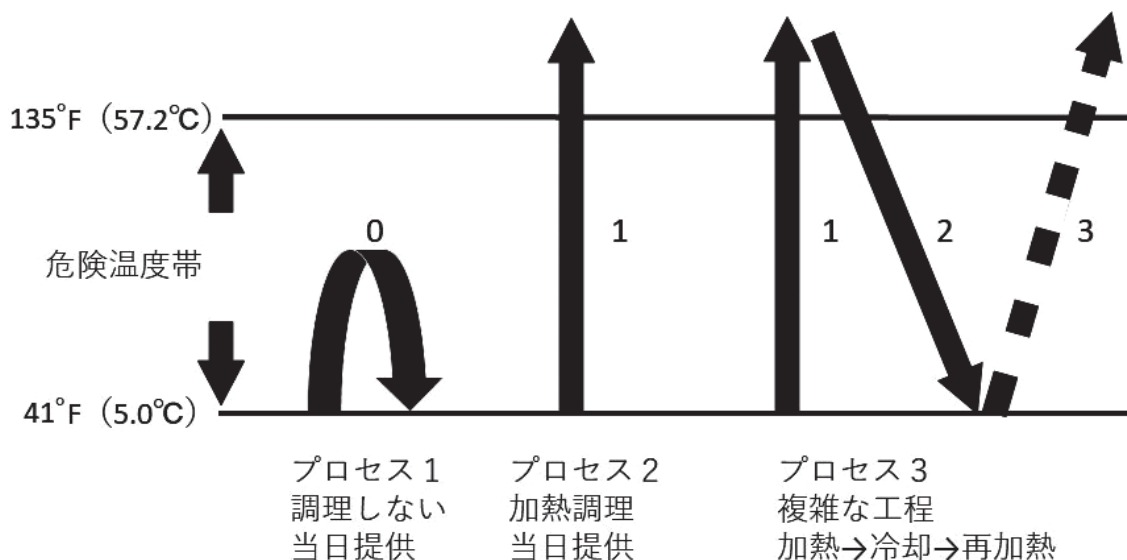


図3 リテールHACCP

実を伝えたことも記録します。手順書は、最新のものを維持する必要があります。

スーパーマーケットの現場では、社員だけでなく、パートさんやアルバイトさんが働いていることが多いです。重要な調理工程だからといって、熟練者だけでは限りません。ということは、誰がやっても同じレベルでできるように仕組みを作っておく必要があるということです。

そのためには、事前にきちんとした教育を行うことです。教育を行った記録を残すことが重要です。

作業における重要な手順をできるようになったことも記録し、次にその手順を教えることができることも確認して記録します。

このできるということを力量と呼び、会社が衛生管理システムを運用していることの証拠にします。また副次的ですが、評価制度に活用することもあります。

ルールの検証を行う

手順書やマニュアルで決められたことが的確に守られているか、定期的な検証が必要です。この作業は、各部門の責任者が行います。また、店長や本部の品質管理者などが行っても良いと思います。

計測機器などがあれば、それらの較正も検証作業として行います。

まとめ

スーパーマーケットでの重要管理点の項目について、解説を進めてきました。HACCPの専門用語を使わないというのは、非常に難しいところです。

危害要因分析については、ともすればひな形に当てはめるだけで、管理ポイントを先に決めてしまうということをやらないようにしてほしいものです。特に総菜部門のように日々商品が変わる所では難しいかもしれませんが、まずはリスクが何かということを考え、それを取り除くためにどうしたら良いかという手順を決めることです。

HACCPをやることで、提供する食品の安全性を確実に担保すること。問題が起きた時に影響を最小限に抑えることができるように、流通加工の流れを追跡できるようにしておくこと。それが企業の存続を支える手段でもあることを理解してほしいと思います。

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



MENU

「おいしいをヒットにつなぐストーリー」(6)

～商品開発計画と看板メニューの関係～



一般社団法人 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

4月になり、春の新しいスタートの季節です。新生活に合わせて、新商品も多く発売されます。

先の号で、新規事業として異業種からの飲食店開業や新商品開発のご依頼が増えているとお話しましたが、一番ご希望が多いのは、「今までにはない新しいものを開発したい」「看板となり得る新メニューが欲しい」ということです。

世の中に新しい価値を生み、それを多くの方に支持されてこそ「看板メニュー」となり得ます。またそれは、しっかりと収益をとれてこそ、店にとっても看板となり得るのです。

昨今、日本の市場では流行やニーズの多様化により、経時劣化や流行の移りが大変早くなっています。そんな中で、メニュー計画を主軸に生み出す看板メニュー。

また、そのメニューが市場で育つためには、さまざまな仕掛けが必要です。

今回は、商品開発(メニュー)計画から、どのように看板メニューとなり得るのか。考えてみたいと思います。

「半歩先行く」商品開発とは

まず初めに、商品開発の基本を考えたいと思います。商品開発とは、ビジネスを成功させるための大きな要素の一つです。現代では、飲食店のメニュー、内装、飲食店のコンセプトは時代の変化や顧客ニーズ共に年々古くなり、少しずつ陳腐化して行くものであり、常に時代に合わせたコンセプトとして、焼き直しや修正を随時早

めに行わなければ生き残って行けない時代に来ています。特にメニューは、ランチは毎週、毎月内容を替えて行くことが多く、グランドメニューは季節に合わせて季節を感じる素材を使用した商品開発をするなどをし、常に経営継続には商品開発のブラッシュアップは必要不可欠な役割をしています。

また日本にも四季があるように、(業種・業態によって異なるものの)料理にもその季節に合った旬のメニューが顧客ニーズとして求められることは多くあります。お客さまにとって店の魅力は、その店に行けば何か楽しいことがある！ また、いつも何か新しい魅力や好奇心を掻き立ててくれる料理がある！ など、あくまでお店側がお客さまを喚起するものでなくてはなりません。もちろん、専門業態によっては、いつ訪れても同じ人気メニューや味を提供することで成立する飲食店もありますが、商品開発の基本は、常に顧客ニーズや旬の流行などに気を使い、いつもよりもっと視点を変えた商品を提供することが、商品開発の役割であると思います。

それを私は「半歩先行くメニュー」と呼んでいます。都心部は常に新しいものに敏感な市場で、顧客もアンテナを張り巡らせていることがありますが、全国的な観点で言うと、あまりに先行く馴染みのないものでは大ヒットには至らないことが多いと感じます。手に届きそうで届かない、思いつきそうで思いつかない……といった半歩先ぐらいの視点が必要だと思っています。

飽きないメニューと魅力作りの関係

一般的に商品開発(メニュー開発)をする際には、全体の商品構成の中に看板メニュー、おすすめメニュー、本日のメニューなど、飲食店としての看板メニューや主軸メニューなどを顧客に「おすすめ」推奨するというメニューを提案することが多く、今日は何が「おすすめ」なのか、この店の目玉メニューは何であるのかなどを、分かりやすく提示することが重要です。外食する時は、この店に行きたいと思われ、選択されることが重要な店作りのポイントになります。

また、繁盛店の商品開発の鉄則としては、例えば鮮魚業態の場合には、常に料理人が食材を吟味し仕入れに配慮することで、新鮮なメニューを提供するということが大変重要です。顧客の来店動機を分かりやすく刺激することで、その店に行けば、旬の新鮮な料理が食べられるという魅力作りの視点が必要になります。しかし新鮮だからといって、飽きないメニューであるとは言えません。料理の味、盛り付け、価格など、顧客にとって総合的に優れている料理こそが、飽きの来ないメニューという位置付けになります。つまり、よく言われることは、「繁盛店ほどすべてのメニューが止まらずに動く」と言われているように、(季節の旬メニューを加えることや盛り付けの変更、追加メニュー投入など)常に顧客を飽きさせないメニュー作りと魅力を前面に打ち出す視点で商品開発をして行くことが重要です。



図1 お通しもお店の売りに

写真は、鮮魚を売りにした居酒屋繁盛店のお通しです。各テーブルにコンロをセットし、お客さまに好きな鮮魚やせいろ蒸しを一つ選択してもらうという、ぜいたくなサービスです。これも仕入れ原価の努力や安定化があってこそ。店舗の特徴を出す差別化に大変効果があり、話題になります。お得感あるサービスによってお店のファン作りとなり、リピートにもつながっていると言えるでしょう。

メニュー構成の手順

メニュー構成を計画する際に重要になることは、メニュー全体構成とメニュー数を計画することです。前述しているように、メニュー内容は、業種・業態に合わせて変化してくるものであり、例えば、海鮮を売りにした居酒屋であれば、当然に魚を使ったメニュー内容、イタリアンレストランであれば、パスタ、ピザ、肉料理、魚料理など具体的にメニュー内容を計画して行くことが大切です。またメニュー構成を計画する段階では、メニュー数も合わせて検討しておくことが重要です。(単品メニュー専門店でない限り)いずれも、一定の品数を揃えていることが常でなければなりません。次に想定しなければならないことは、ランチ、ディナーなど一日を通して、目標売上と客単価に達するように価格設定をしなければならないことです。

さらにメニュー戦略として、訴求メニュー、看板メニュー、サイドメニューの区別とした場合には、(当然のことに)看板メニューが最も多く、次に訴求メニュー数の注文が多くなるものの、商品の価格設定が正しくない場合には、目標売上や客単価を達成することができない場合も少なくないので、注意が必要です。やみくもにメニューの価格設定をしてはならないことを忘れてはなりません(原価率と売価設定の関係を配慮すること)。

例えば、レストランの場合には、前菜、メインメニュー、サイドメニュー、デザート、ドリンク類といった具合に、それぞれのカテゴリーごとに定番のものや店のオリジナリティがある、工夫したワンプレートメニューまで、全体的にメニューとバリエーションをバランス良く組み立てることが重要です。

訴求メニューを売る方法

メニューについては、開発した商品一つ一つに、愛着も自信もあると言えます。しかし残念ながら、すべてのメニューが平均的に注文されることは、ほとんどと言ってないことが現実です。また、メニュー構成や計画を綿密に練り上げても、常に支持されるメニューが企画通りに支持されるということはないので、いかに売りたいメニューを店側から訴求することができるかが大切になります。もちろん、店頭での告知や付加価値あるメニューを繰り返しゲストの視線に入るように訴求すれば、ゲストをそのメニューへ誘導するポイントの一つにはなるかもしれません。しかし、ただ単にメニュー告知や広報だけでは思惑通りにならないこともあるでしょうし、いかに直線的に訴求方法を計画するかが大切です。

店の訴求メニューを販売する手法としては、下記に挙げる三つの方法が大きくあると思っています。

1. 店頭告知誘導(ポスター、写真、サンプルなど)

飲食店にとって店頭は店の顔であり、店頭で店が訴求したいメニューを分かりやすく簡単明瞭に告知すれば、店内でメニューを見ずして注文を決めるお客さまは意外と多いのです(効果的視覚誘導)。

2. ホールスタッフによる推奨

テーブルサービスの場合、来店時のサービスの起点は、水とメニュー提供の動作からサービスがスタートす



図2 店頭告知は分かりやすく、見やすく

るといっても過言ではありません。そのメニュー提供の段階で、客がメニューを選定する前に、本日の推奨メニューを客の目を見て言葉で訴求することは、実践的訴求効果としては一番有効だと言えます。その時のアイコンタクトや表情、言葉の選び方で大きく注文内容が変わり、それが売り上げに影響するのは言うまでもありません。

3. メニューブックの工夫/効果的料理配置

メニューブックとは、ただ単に商品と価格を配置した案内版ではなく、店のメッセージを伝える、言わばセールスマンの役割をしなければなりません。例えば、顧客がメニューブックを見て「このメニューおいしそう(写真の重要性)」「価格が安い(コストパフォーマンスのイメージ)」「おすすめメニュー(旬やお店の特徴付け)」というように、選ぶ楽しみを感じられるようにメニューブックを作成することが、商品を注文する機会を大きく左右します。

以下いくつかのポイントを挙げると、

- A. ジャンル別に分けること
- B. 複数ページの場合は索引を付けるなど、客にとって分かりやすいものにする
- C. 写真の画質はこだわる
- D. 売りたい商品を目立たせるように、料理の大きさにメリハリを付けたレイアウトにすること(料理配置構成は視覚効果を訴求する)
- E. 商品のこだわりや素材の話などを盛り込み、ストーリー性を持たせる

両開き、複数ページ、差し込みメニューなど、いかに顧客の興味や好奇心を刺激する告知にするかが大切です。その際には、やはり専門性の高いデザイナーの力も重要になってきます。

リーズナブルな価格/低価格高付加価値を武器に

飲食店を開業する際の商品値付けは、競合店状況やターゲットとする層のニーズに合わせた価格設定をすることが大切で、いかに付加価値が高い価格設定をすることが重要なポイントになります。

ここで言うリーズナブル(値頃感) という意味は、ただ単に安いという意味ではなく、お値打ち感を感じさせる価格ということです。

例えば、どんなに低価格でも、その料理がおいしくなければお値打ち感を感じないでしょうし、逆に大変好みの味であり、価格以上の満足を感じた場合は、メニュー

単価が少々高くとも、とてもお値打ち感を感じることであります。それが、またその店に来店するリピーターとなってくれる可能性が高いこととなります。しかし重要なのは、その価格設定が、人によって安くあるいは普通というのではなく、ほぼ誰に提供しても付加価値を感じてもらえるということが、「低価格高付加価値」という良いメニューになるのです。

「低価格高付加価値」とは、味がおいしいということは絶対条件の上で、通常では考えられない料理ボリュームや高品質内容が、低価格で食べることができるということです。いかに付加価値の高い料理を提供することが飲食店の武器につながるか、常に感じています。

視認性や口コミによるメニューの看板化

確かに「素晴らしいデザイン」「客を心地良くさせるサービス」などを付加価値商品として繁盛しているお店もあるものの、これだけでは、一時的に話題に上る繁盛店となっているに過ぎず、継続的な繁盛店になることは難しいのが現実です。

特に近年は、流行の移り変わりが年単位よりも月単位ほどのスピードで変わってきていますので、ある意味、デザイン性や視認性(SNS映えなど)に乗ることは、時として危険な場合があります。

また、「口コミ」に乗る話題メニューを作るという飲食店のメニュー開発手法や、看板メニューの存在を幅広く

く知らしめることも重要になりますが、口コミの広がりはある程度時間を有するものです。口コミサイトなどの、ネットでの情報も多い現代においては、良い評判が多く、口コミを聞きつけて来た顧客に対しては、開店時、あるいは来店時の想像していた飲食店のイメージや期待を裏切らないことが重要です。その店には、サイトで見た情報と同じ、もしくはそれを上回る斬新で独自性のある、おいしい料理を提供できなくては、むしろかえって評価が下がることあり得ます。メニューの再現性の安定化、口コミの安定化が重要です。

特に近年は、インターネットで情報があつという間に広がる時代であり、話題性の高い看板メニューを開発すれば、すぐさま店頭に行列のできる店になるでしょうし、その行列は、さらなる集客効果を生み出して行くこととなります。

看板(ヒット)メニュー開発の視点

繁盛を継続している飲食店には必ずと言っていいほど、その店の看板商品があることが多く、その店に来店する多くの顧客が必ず注文する商品、料理が一つないし二つあります。

例えば、「ラーメン店」「牛丼店」「とんかつ店」「ハンバーグ専門店」など、単品メニューを訴求する飲食店の場合は、主力商品がそのまま目玉あるいは看板商品でなければビジネスとして成立しないですし、一般の飲食店の場合は、メニューの幅や数を揃えていることが多いので、業種・業態に合わせてその店独自のオリジナリティある看板商品を何にするかが大切になります。

また同じカテゴリー商品であっても、他店とは異なった商品の魅力(味、ボリューム、価格)の差別化がなければ、競合店に勝つことも差別化もできないでしょうし、そもそも、客を引き寄せる魅力ある看板メニューになりません。

奇抜なアイデアを活用し、メニューの盛り付けや内容の量を増加させるなどの手法があるものの、アイデアが先行し、料理そのものの味がおいしくなければ、付加価値を生むどころか、かえって評価が下がることとなります。

では、その看板メニューはどのように開発を進めて行けば良いのかなど、その手法や手順を以下に挙げてみたいと思います。

※ヒット商品には、生活者の五感を刺激する要素が不可欠)

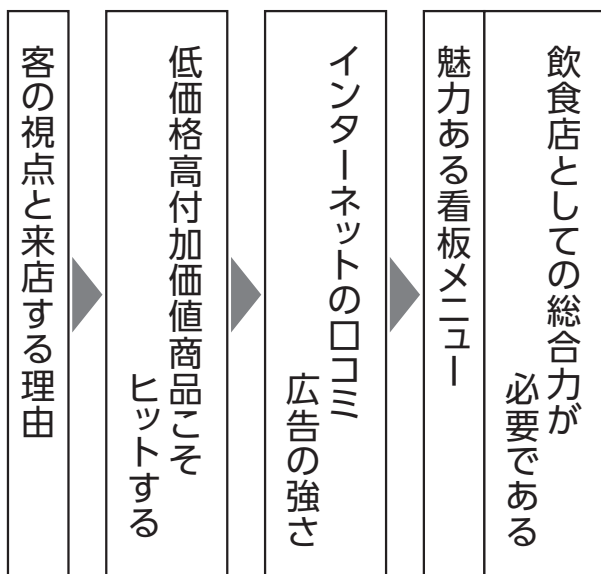


図3 口コミや宣伝も大事だが、最終的に大事なのはお店の総合力

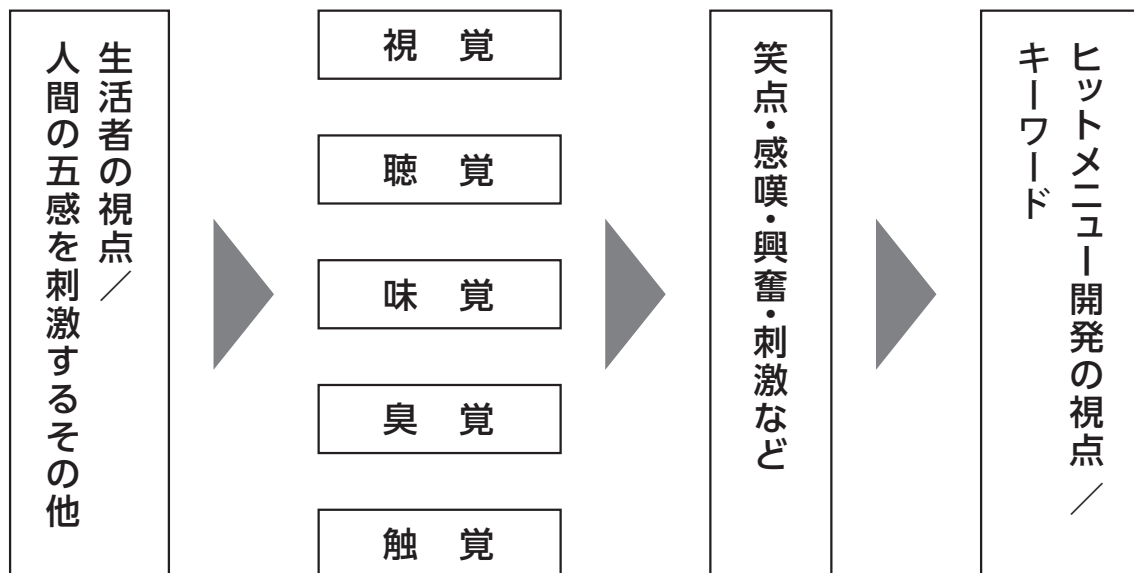


図4 ヒット商品には、五感への刺激が不可欠

- 1.盛り付けの仕方を工夫すること(什器の演出含む視認性)
- 2.調味料やスパイス類の添加、配合を工夫すること(刺激)
- 3.食材の組み合わせを変えてみること(意外性)
- 4.調理法、または調理法の組み合わせを変えてみること(食材のサイズを変え、食感の違いを出すなど)
- 5.独自の食材を使用すること(経験したことのない珍しさなど)
- 6.料理のボリュームを変えてみること(メガ盛り、小分けポーションなど)
- 7.原価率を上げてみること/限定数制限(高揚感)

限定的に奇抜な料理や盛り付けなどで視覚を刺激したり、香り、温度などで嗅覚触覚を刺激したりすることなどは、一つの戦術になり得ると言えます(ただし業態によって異なる)。

まとめ

前述しているように、ただ単に看板であるからといって、「わざと普通と違っていることをして人の注意を引こうとする」、奇をてらう商品開発では、そう簡単に看板商品にはならないのです(一時のブームで盛り上がり衰退するのでは、看板とは言えません)。

むしろ商品の食材にこだわる、味にこだわる、調理方法にこだわるなど、その店のオリジナリティを訴求できる商品開発を目指すことを忘れてはならないと思います。

また、看板メニューを開発するポイントは、いかに生活者の志向やライフスタイルに適合できる商品開発ができるかが重要になるので、常に時代のトレンドと生活者ニーズを、日頃から意識して行く必要があります。

今回は、具体的にヒットする仕掛けを作る演出について考察して行きたいと思います。

最後までお読みいただき、ありがとうございました。また次回もよろしくお願い致します。

最新外食トレンド 2019



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.4 外食企業の売上高、客単価、客数の関係

1. はじめに

平成30年の各外食企業の動向で特徴的なことは、人手不足による店舗運営の問題があり、24時間営業の短縮、パート・アルバイトの時給の値上げ、最近では一部の企業で不適切な動画の問題によるイメージの低下などの、外食産業の負の部分が挙げられる。

このことは、外食産業のみならず、コンビニなどの小売業でも、同じような動きが見られる。

まず、人手不足による営業時間の短縮や不適切な動画問題などでは、売上高に大きな影響を及ぼすことになり、パート・アルバイトの時給の値上げでは、収益面に影響を及ぼすことになる。

さらに、食材仕入価格の高止まりなどもあり、昨年度の決算では、出店効果で増収になったもののコスト増加により減収になった企業も出てきている。

各外食企業はさまざまな経営努力を行い、消費者に値頃感のあるメニューを提供しているが、経営努力も限界に来ているように思われる。

今回は、(一社)日本フードサービス協会が、毎月、全店ベースの売上高、客数、客単価を業態別に調査している「JF外食産業市場動向調査」から、昨年1年間の売上高、客数、客単価の動向を見ることにする。

2. 外食企業の年間売上高、客単価、客数の動向

平成22年から年間ベースでの売上高、客単価、客数の動向(全店ベース)を見ると、平成23年が売上高、客

単価、客数とも前年実績を下回っている。これは、東日本大震災の影響で自粛ムードが広がり、外食にもその影響が表れた結果である。

その後、売上高は平成24年(対前年増減率1.6%増)、同25年(同0.7%増)と前年実績を上回った。平成24年の増加は、前年の自粛の反動による統計的なものも含まれて増加していると考えられる。

平成26年には、食に対する消費者の不信感の影響もあり客数(同2.9%減)が減少し、その減少を客単価の伸び率で補えなかったことが影響している。平成27年も客数は同3.1%減と、平成22年以降最も高い減少率であったが、客単価が若干補った形となり、売上高がプラスに転じている。

平成28年(同2.8%増)、同29年(同3.1%増)、同30年(同2.3%増)では、客数、客単価が共に伸び、3年続けて売上高が前年実績を上回っている形となっている。

図1を見ても分かる通り、売上高は客単価または客数の両方の影響を受けて推移している。平成22年から平成30年までの売上高と、客単価および客数の伸び率についての相関係数を見てみると、売上高と客単価の相関係数は0.0368で、あまり相関が見られなかった。一方、売上高と客数では0.6349とやや強い正の相関が見られ、この期間では売上高増減は客数の影響が強いことが分かる。ちなみに客単価と客数の相関係数を見ると、-0.7484と強い負の相関関係となっており、客単価が上昇すると客数が減少する形(またはその逆)となっている。

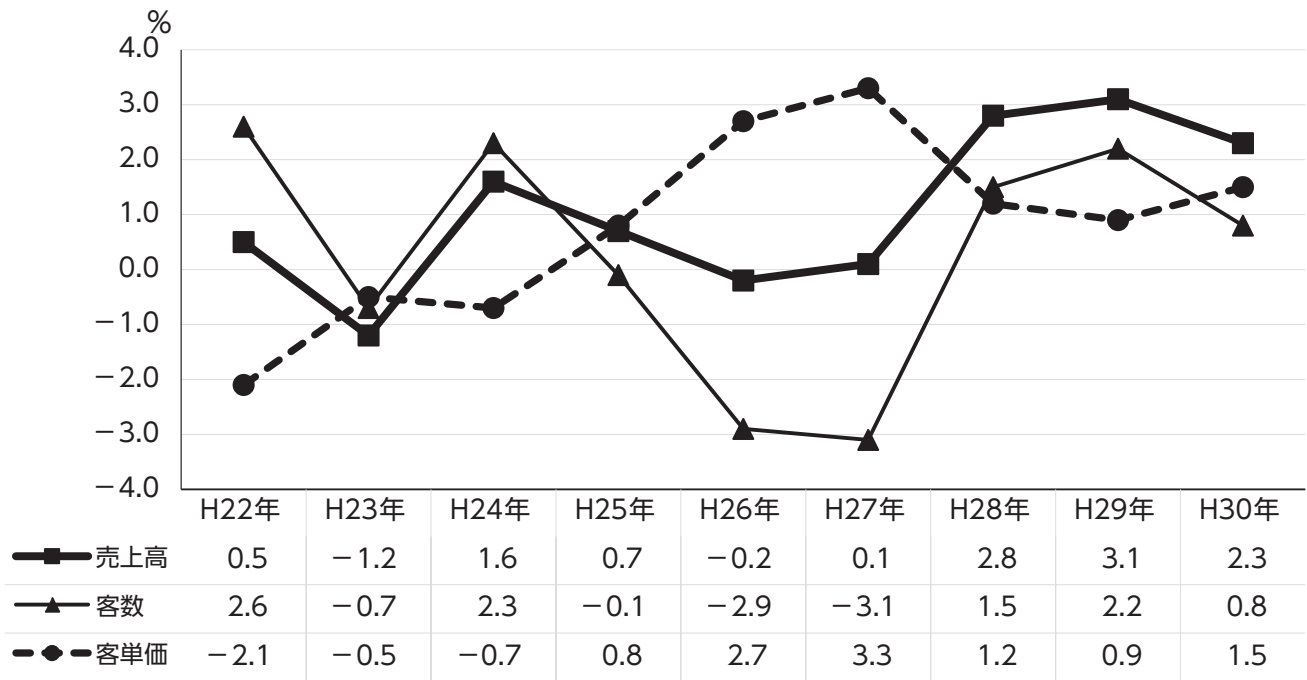


図1 外食企業の年間、売上高等の推移

資料:(一社)日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」

3. 平成30年の全店ベース及び業態別の売上高等の月次動向

(1) 全店ベースの売上高、客単価、客数の動向

平成30年の全店ベース売上高は、すべての月で前年実績を上回っており、年平均では前年より2.3%増加している。(一社)日本フードサービス協会会員社の外食企業は概ね、平成30年は好調だったと考えられる。

ただ、5月(対前年同月増減率0.4%増)では雨天日が多く、7月(同0.5%増)では、西日本の豪雨、全国的な猛暑、台風などの異常気象の影響で客数が減少し、客単価がそれを補う形で売上高が微増にとどまっている。

客単価は、10月(対前年同月上昇・低下率0.6%低下)に前年実績を下回った以外は、すべての月で0.4~2.7%の上昇となっており、年平均では1.5%の上昇であった。

客数については、売上高の所で述べた5月(対前年同月増減率1.0%減)、7月(同1.1%減)の他、花見のピークが3月に早まったことなどにより、4月(同0.9%減)も前年実績を下回った。

平成30年の動向を見ると、売上高の増加は、客数の低迷を客単価の上昇で補った月が多くなっている。客単

価の上昇は業種・業態により異なるが、イベントメニューや高価格帯メニューの投入などが挙げられる。また、店舗数の増加を見ると、年平均で0.4%増加と大きな伸びになっていないことから、全体としては既存店も堅調に推移していることがうかがえる。

(2) 平成30年月別、主な業態別の売上高の動向

平成30年における主な業態別の売上高の推移を見ると、ファストフード(FF)ではすべての月で前年実績を上回って推移している。客単価の状況を見ると、2月(対前年同月上昇低下率0.5%低下)、10月(同1.5%低下)で前年実績を下回っており、客数は、4月(対前年同月増減率1.3%減)のみ前年実績を下回った他は、すべての月で前年実績を上回っている。ファストフードでは客数が好調であったことがうかがえる。

ファミリーレストラン(FR)の売上高は、5月(対前年同月増減率1.4%減)、7月(同0.5%減)、11月(同0.4%減)で前年実績を下回っているが、年平均では前年より1.3%の増加となっている。客単価は年間を通して0.5~2.8%の範囲で推移している(年平均1.9%上昇)が、客数が前年実績を下回った月が散見された(年平均0.6%減)。これは客単価が上昇したからという理由だけでな

単位：%			
	売上高	客単価	客数
H30年 1月	3.1	2.5	0.6
2月	3.1	0.4	2.7
3月	4.6	1.5	3.0
4月	1.8	2.7	-0.9
5月	0.4	1.4	-1.0
6月	3.3	1.9	1.4
7月	0.5	1.7	-1.1
8月	2.9	1.9	1.0
9月	3.0	2.7	0.2
10月	1.7	-0.6	2.2
11月	1.1	0.4	0.7
12月	2.1	0.9	1.2
年平均	2.3	1.5	0.8

図2 平成30年、月別、全店ベースの売上高等の動向

資料：
 (一社)日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」

く、ファミリーレストラン自体の課題もあるのではないかと
 思われる。

ディナーレストランについては、年間を通して3~5%
 台の増加率で推移しており、好調であったことを表して
 いる。年平均では、前年より3.2%の増加であった。ディ
 ナーレストランの店舗数は、すべての月で前年実績を下
 回っており、それでも売上高が好調なことは、既存店の
 状況が好調であることを示している。

居酒屋については、前年実績を下回った月が多く、年
 平均では前年より0.2%減少した。大きな理由としては、
 店舗数の減少が挙げられる。それに伴う客数の減少に
 より、売上高減少の月が多くなっていると考えられる。

4. まとめ

(一社)日本フードサービス協会の「JF外食産業市場
 動向調査」を基に外食企業の売上高、客単価、客数を
 見てきたが、平成30年の外食産業の売上高は業種・業
 態にばらつきはあるものの、全体としては概ね堅調に推
 移していることが分かった。その要因はどちらかという
 と客単価の上昇が主因であり、客数も増加しているが、大
 きな増加率が見られなかった。

単位：%				
	FF	FR	DR	居酒屋
H30年 1月	5.4	0.8	3.5	▲ 3.6
2月	4.5	2.2	5.9	▲ 3.4
3月	5.7	4.2	4.6	▲ 2.0
4月	2.1	1.7	4.0	▲ 3.3
5月	1.8	▲ 1.4	1.9	▲ 3.4
6月	4.3	2.6	5.5	▲ 1.6
7月	2.0	▲ 0.5	0.2	▲ 5.8
8月	3.1	2.5	4.2	1.9
9月	4.1	2.8	2.7	▲ 3.0
10月	1.5	0.7	1.9	3.6
11月	1.6	▲ 0.4	1.2	2.8
12月	3.7	0.3	3.0	▲ 0.6

図2 平成30年、月別、主な業態別売上高の推移

資料：
 (一社)日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」

ただ、ミクロ的に企業の動向を見ると、高価格帯のメ
 ニューを提供し始めている外食企業も見受けられるな
 ど、徐々にではあるが客単価上昇で売上高を増加する
 傾向も見受けられるが、一方で、一部のスーパーのよう
 に低価格路線を崩さない企業も、依然として存在してい
 る。

理想としては客単価も上昇し、客数も増加することで
 売上高が増加するというモデルであるが、現状の一般
 経済の不透明感や消費税の行方が客単価上昇に向
 かうのか、客数増加の戦略をとるのか、まだ、踊り場の状
 況となっているように思われる。

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。**



厨房設備士証は、
知識の証。

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

【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は21件で前年同月の31件に対して67.7%。

(2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは、3か月前景品でもらった強制通気形開放式石油ストーブに使用直後からエラーが頻発し、修理、交換しても改善せず使用不能になった。メーカーは再交換を申し出たが、不具合の原因の説明もなく信用できないため返品返金交渉をしている。同じような事例が多発しているのであれば欠陥品としてリコールや回収など誠意ある対応をしてほしいの1件。

◇一般相談は、1年前に組込形グリル付こんろを新機種に交換後、グリルの受け皿が黒く変色した。同一メーカーの従来機種では食器洗い乾燥機に入れても問題無かった。メーカーは5年前より受け皿がアルミ製に変更になったため、食器洗い乾燥機の使用ができなくなったという。この機種に変えてから、右手の指のしびれが始まったため、安全性を確認したいの1件。

◇問い合わせは、自分が経営している飲食店で使うために、ネット通販で外国製トーチバーナーを購入した。数日間は正常に使用できたが、一週間後ガスが漏れ引火し火が燃え上がった。濡れタオルで消火したので大事には至らなかったが、製造事業者名の記載もないこのような危険なものを販売している業者に対し指導してほしい等19件。

【2】 受付実績合計

2-1)2019年2月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計 (構成比)
消費者	0	1	1	6	8 (38.1)
事業者	0	0	0	8	8 (38.1)
司法・行政	0	0	0	5	5 (23.8)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	1(4.8)	1(4.8)	19(90.4)	21 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は31件、事故クレーム件数は0件

【3】 主な関係行事

(1) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会 (2/6工業会会議室)

(2) フォーラム：全国消費者フォーラム (2/26アルカディア市ヶ谷)

【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)

2月度の未解決案件処理件数は0件。

図書名	税込価格	送料	申込数	料金
月刊厨房 冊	※2019年10月1日より消費税が10%に増税されるため、月刊厨房の定期購読価格は下記の通りとなります(税・送料込)。			
		一般(年間)	一般(半年)	設備士(年間)
	●2019年5月号開始	¥5,240	¥2,600	¥3,275
	●2019年6月号開始	¥5,248	¥2,608	¥3,280
	●2019年7月号開始	¥5,256	¥2,616	¥3,285
	●2019年8月号開始	¥5,264	¥2,624	¥3,290
	●2019年9月号開始	¥5,272	¥2,632	¥3,295
●2019年10月号開始	¥5,280	¥2,640	¥3,300	
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の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ありません。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

- *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.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。

〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 一般社団法人日本厨房工業会 TEL 03-3585-7251

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
株式会社コメントカトウ	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	NGFR18NB
株式会社フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
FGF25NB		
株式会社マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
		MITX-S55D
	ローレンジ	MHIL-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-44
		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：2571 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L型	15-002-0202		06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203		06-6222-6711
14. 9. 25	グリースダンパー	14-002-0204		06-6222-6711
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	048-223-3111
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		03-3403-4511
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		084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		084-922-2855
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		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		03-3843-4851
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		0766-28-8100
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		03-5379-1522
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		048-222-6187
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		03-4586-5588
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		06-6821-5186
19. 4. 3	グリスフィルターH型	19-002-4205		06-6821-5186
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		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルターM型	18-002-5004		047-491-6654
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005		047-491-6654
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		045-640-2348
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		06-6996-2351

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		03-5545-1691
16. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	16-002-4401	J F E 商 事 薄 板 建 材 (株)	03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		03-5203-6158
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		06-6746-3773
14. 6. 24	D V S フ ィ ル タ ー	14-002-6203		06-6746-3773
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		0944-85-5011
17. 3. 8	グ リ ス カ ッ ト	17-002-7201	(株) ク リ エ	053-401-5881
14. 2. 28	X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー	14-002-7401	(株) 村 幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウ ォ 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 7 5	18-002-7602		092-948-5065

●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. 12	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 ー 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		03-3615-6011
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 m i n i	17-003-1802		076-268-2941
16. 4. 27	N D C ぶ く ぶ く ジ ェ ッ ト	16-003-1901		日 本 ド ラ イ ケ ミ カ ル (株)

平成 29 年度 交付ラベル 218,180 枚

◆ 4月(卯月) ◆

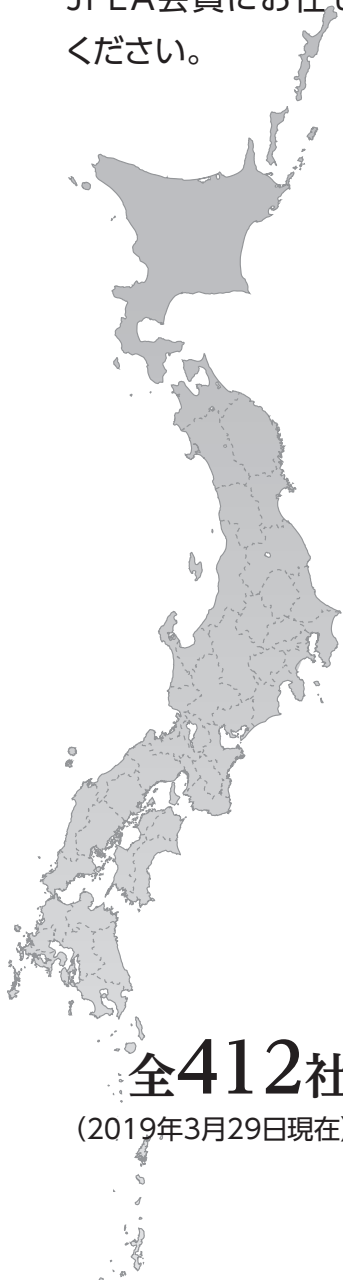
- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1日 (月) エイプリルフール、トレーニングの日 | 13日 (土) 喫茶店の日、水産デー |
| 2日 (火) 週刊誌の日 | 14日 (日) オレンジデー、パートナーデー |
| 3日 (水) インゲン豆の日 | 17日 (水) 恐竜の日、ハローワークの日 |
| 4日 (木) あんぱんの日 | 18日 (木) よい歯の日、よい刃の日、発明の日 |
| 6日 (土) コンビーフの日、新聞をヨム日、城の日 | 22日 (月) 清掃デー |
| 7日 (日) 世界保健デー | 23日 (火) サン・ジョルディの日、地ビールの日 |
| 8日 (月) 花祭り、参考書の日 | 28日 (日) 二輪・自転車安全日、缶ジュース発売記念日 |
| 9日 (火) 大仏の日、左官の日 | 29日 (月) 昭和の日、 |
| 10日 (水) 駅弁の日、女性の日、建具の日 | 置の日、羊肉の日 |
| 12日 (金) パンの記念日 | |



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする
会員ネットワーク!

最新厨房設備機器の
納入から、飲食店・給
食施設の設備設計・
施工まで、業務用厨
房に関することは、
JFEA会員にお任せ
ください。



全412社

(2019年3月29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

エスキュー工機(株)
(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)
グリーンテック(株)
(有)敬和
(株)河野製作所
(株)伸和商会
(株)テックサス
仲産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)モリチュウ

◆千葉県

(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

◆東京都

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

◆新潟県

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

◆山梨県

石川調理機(株)

◆長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

◆富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

◆ 石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)
株マコト

◆ 福井県

畑中厨房(株)
株ラボー

◆ 岐阜県

共栄産業(株)
株シンコー製作所
株セイコー

◆ 静岡県

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

◆ 愛知県

有愛知厨房製作所
株AIHO
イシダ厨機(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)
シンポ(株)
タニコー(株) 東海事業部
中日厨房設備(株)
株厨林堂
株豊田エイタツ
株中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株) 名古屋支店
日本洗浄機(株) 名古屋営業所
株日本厨房工業
日本調理機(株) 中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株) 中部支店
株パロマ
福島工業(株) 中部支社
株フジマック 名古屋事業部
ホシザキ(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(株) 名古屋出張所
株マルゼン 名古屋支社
株メイトー
株ライチ
リンナイ(株)
株渡辺事務所

◆ 三重県

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

● 関西支部

◆ 滋賀県

大野厨房(株)

◆ 京都府

FKK(株)
シェルパ(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
株免成技研
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
ヒゴブリラー(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
株オリエンタル物産
株食品環境研究所
株創研厨房
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
株中西製作所 岡山営業所
株BSS
ピナン厨器(株)
株福井厨房
福島工業(株) 岡山支店
株マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
株山中

◆ 広島県

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

◆ 佐賀県

株中島製作所

◆ 長崎県

株長崎日調

◆ 大分県

株中栄工業

◆ 宮崎県

株丸一厨房

◆ 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7
(株)上野製作所	後3
オザキ(株)	前7
北沢産業(株)	前5
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前8
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
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後2
ホシザキ(株)	前4
細山熱器(株)	前10
(株)八木厨房機器製作所	前6

(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

●学生の頃までは渋谷がホームタウンで、映画は東急文化会館でよく観たものだが、アルバイト先が現在再開発の進んでいる桜丘町で、家電はその一風堂で購入したものだった。確か『大冒険』で植木等が住んでいたアパートが、まだ現存していた。●桜丘町で週に2回、泊まり込みのバイトをしていたのだが、ある日、朝早くに電話がかかって来て支配人を呼べというので後にしてくれと言ったら、昭和天皇が崩御したぞとまくし立てられた記憶がある。早速TVを点けたら、もうえらい騒ぎであった。●そんなこんなで平成が始まったが、それももう終わるのだから、早いものである。●現陛下は即位の時に「国民と共に憲法を守ることに努めていきたい」と平和の世への思いを述べられていたが、次の元号の世でも、それは続けてもらいたいものである。●ちなみに元号が、中国やベトナム式の一世一元の制になったのは明治以降で、それ以前は徳川将軍が亡くなったからとか天災が続いたからとかけっこう頻繁に変えられていて、安永だの安政だの、世の中の平安を祈る漢字の元号を付けたら桜島が噴火したり万単位の死者が出る大地震に見舞われたりしてまたすぐに改元した、なんて話もある。●朝廷が南北朝に分かれていた時期は南朝と北朝で別々の元号を制定していた。●南北朝の統一を図る両統迭立後に約束を反故にされた後南朝がその後どうなったのかは詳らかではないが、『月光仮面』『まんが日本昔ばなし』等で有名な川内康範が企画したTV『愛の戦士レインボーマン』には、秩父の隠れ里に南朝の末裔が出て来る。残念ながら、独自の元号の話とかは出て来なかったが、それはそれで見たかったものである。(H)

厨房

平成31年4月5日発行
第56巻／第4号
(No.598)

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	精松弘充／三島博史 清水直之／伊藤典弘 舛田健次／大内敏弘 高橋篤志
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) 伊藤晴輝(九州)

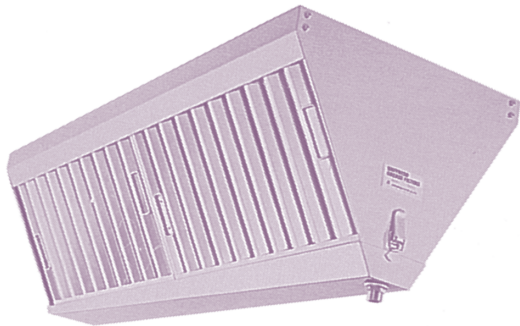
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
厨房機器会館内
TEL (03) 3585-7251 FAX (03) 3585-0170

印刷 伊坂美術印刷株式会社
〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5
THE WALL ISAKA BLDG.

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 (400円+税) 毎月1回5日発行

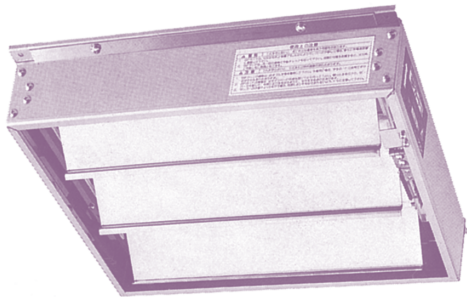
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

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)
 インターネットホームページアドレス 名古屋支店 ☎052(961)3222(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
<http://www.sugico.co.jp/sugico/> 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)

fujimak

Simple Flat

fujimak

ドアからハンドルを廃したシンプルでフラットな外観

厨房の動線確保・衛生面への配慮

機能と美しさを両立

オープンキッチンにも最適



業務用 冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫シリーズ

製品をいつでも安心してご使用いただくために…

全国にひろがる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』

株式会社フジマック 業務用厨房機器総合メーカー <厨房設備 設計・製造・施工・保守> 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 関東事業部 043-202-3211 東京事業部 03-3434-0391 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 7-ドミナリ-事業部 03-3434-0395 海外事業部 03-3434-6662

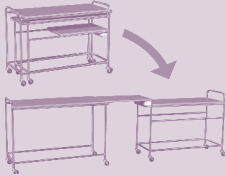
ウエノで理想の厨房へ

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。

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL.03-3585-7251(代) FAX.03-3585-0170



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

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <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 | | | | |



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。

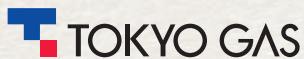
認証取得（工場・本社・支店）

●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。



毎日に万が一に安心の極意

備えあれば 東京ガス

東京ガスとご契約の

飲食店・商店・
事務所などの
皆さまが
ご利用いただけます!

ずっとも
安心サービス
ビジネス



パッチョ

東京ガスだからこそ! 安心お得な備え

ビジネス現場で頼れる、ずっとも安心サービスビジネス

安心 その1

無料



業務用
安全確認点検

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

