

厨 房

chu bou

MAY
2019
No.599

5



第39回厨房設備通信教育
スクーリング設計実技作品講評

映画の見どころ・台所
『暗くなるまで待って』

やるKEY HACCP 実践編
「うどん店のHACCP」

最新外食トレンド2019
「外食産業の労働環境」

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。

安全・快適・ハイパワー・安心のメンテナンス

電気スチームコンベクションオーブン

シェルフ機能で、一つのモードに多品種のメニューを混流生産し生産性が向上します。

AI自動調理機能搭載!

新調理システムに標準対応!

焼く・蒸す・煮る・湯がく・炊く
炒め風・揚げる風など
これ一台で広がる味覚のバリエーション

HACCP
対応

新機能で料理の
**品質、
生産性が
向上!**

- メニュープログラム機能

特許登録済

- 4つの入力方式で効率アップ!

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

- AI調理時間自動補正機能
- シェルフ機能
(多段同時タイマー調理)
- 庫内自動洗浄モード記録機能

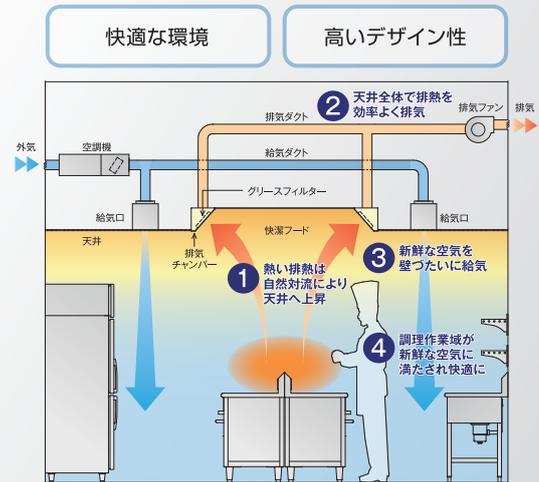
SCOS-610RY-R



置換換気空調システム 快潔

厨房の置換換気空調設計は、ニチワ電機へお問い合わせください。

必要な部分のみを冷やす無駄のない空調システムです。



ランニングコストの低減

マルチファンクション・プレッシャー・クッカー E-Jet

時間をかけずに圧力かけて、
煮込み料理をスピード調理!

Combination

Temperature & Time Pressure
**TT
管理 + 圧力**

- 煮込み系料理が調理時間約90分!

- 温度と時間(Temperature&Time)管理に、
圧力(Pressure)を組み合わせた
画期的なマシンです。

- スチコンとのコンビネーションで
さらに、ロスやムダのない
厨房運営が可能になります。

HACCP
対応

EJET-80



スチコン式再加熱カート

カートセパレーション方式でニュークックチルがより便利に!

AI自動補正機能搭載! 特許登録済

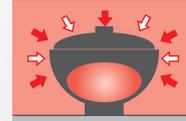
- スチコン国産第一号を創り出した
ニチワ電機の英知を結集した自信作です!
ご飯も、焼魚も、玉子焼きも
ホカホカに仕上がります。

- 温菜と冷菜を冷蔵状態で盛り付け、
専用トレーに載せて
同時にセットできます。

HACCP
対応

スチコンの自動加湿オープン方式

→ 熱風 ⇄ 蒸気



加熱時間を短縮し、
乾燥や加熱ムラの少ない
高品質な仕上がりに



RHS-26 (ステーション+カート)



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

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

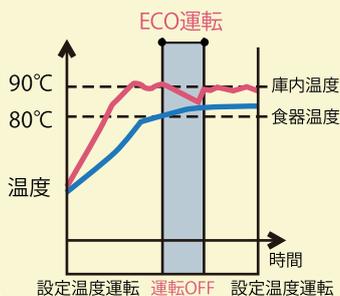
食器



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

TEL：大代表(03)5541-6333 FAX：(03)5541-0155

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

TEL：大代表(06)6791-1111 FAX：(06)6793-5151

中西製作所

検索

click click



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 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03) 6275-3210
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) 6275-3201 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。



焼く。



煮る。



蒸す。

Steam & Convection Oven
高効率・高品質を徹底的に追求。

超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T



スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

専門店メニューから大量調理まで——。多彩な加熱調理を一台でこなす北沢産業のスチーム & コンベクションオーブン。多様化する食のシーンにあってその豊富な機能と使い勝手のよさでホテルやレストラン惣菜加工場、スーパーマーケット、居酒屋各種給食施設など、規模に応じて効率的な調理環境を実現します。常に素材の持ち味を活かしたクオリティーの高い料理をお客様にご提供できます。

kitazawa

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

支店 ●札幌 ●仙台 ●宇都宮 ●水戸 ●大宮 ●東京 ●立川 ●千葉 ●横浜 ●名古屋 ●松本 ●大阪 ●広島 ●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

ニーズファースト

だから日本のファースト・チョイス。

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、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。
電気回転釜のファーストチョイスを
あなたに...

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 はステンレス回転釜で販売実勢 NO.1 (当社調べ)



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



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



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



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



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

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



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

オザキガス厨房機器●業務用



OZ900-600ECK×5

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

<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.52 が行く!



中島百代さん

今月のゲスト

大阪ガス株式会社

エネルギー事業部 ビジネス開発部
厨房・熱開発チーム

リーダー 中島 百代 さん

係長 川端 智穂美 さん

屋井 侑子 さん



川端智穂美さん



屋井侑子さん

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。

中島 生活に欠かせないエネルギーをお客さまに届ける仕事に携わりたいと思い、インフラ会社を希望していました。いろいろな会社を見ていく中で、オンサイトで発電して熱も利用できるコージェネレーションを広めることに夢を感じて、大阪ガスに入社を決めました。3年前に現在の部署に異動し、厨房業界を知ることとなりました。厨房機器の展示会、イベントに初めて足を運んだ時は、厨房機器の自動化が進んでいることに非常に驚きました。

川端 学校に来ていた求人票の中から、女性が定年まで働ける明るい社風の会社と聞いて受験しました(女性は寿退社が推奨され、25歳頃には未婚でも退職することが不文律となっている会社が多い時代でした)。初期配属は家庭用ガス機器の販売部署で、2006年4月から業務用厨房機器に関わる現職に就いています。同じ会社でも部署が変われば業務内容はもとより使用する用語や取引先も変わり、連休にはカタログや関連書籍を持ち帰って勉強していました。厨房設備士の資格を取得したのもその頃です。今では映画やドラマで業務用厨房機器

を見かけると、エンドロールで協力メーカー名を確認し、外食の際にはカウンターから見える調理機器に「涼厨」マークが貼ってあるのを見つけると、うれしくなります。

屋井 学生時代から環境問題に興味があり、インフラ企業で環境性の高いエネルギーを広める仕事がしたくて、大阪ガスに入社しました。入社後の初期配属で外食チェーンのお客さまへの営業担当となり、厨房に関わることになったのですが、外食のお客さまは食で人を幸せにしたいという理念をお持ちの方が多く、都市ガスや厨房機器提案を通じて、少しでもそのお手伝いができることにやりがいを感じました。その後、物販や温浴業種の営業担当を経て、約4年前に現部署に異動になり、再び厨房に深く関わることになりました。

お仕事の内容は? やりがいは?

中島 「部署全体業務として」涼厨をはじめガス厨房機器の販売戦略を考えたり、新商品をお客さまへ提案できるよう社内向け勉強会、当社ショールームを活用したメーカーさま向けガス厨房勉強会を企画しております。これらの全体業務をリーダーとして取りまとめ、チームを牽



講習会の講師を務める屋井さん



カタログ作成のプロフェッショナル・川端さん



打ち合わせをする中畠さん



三人とも仕事と家庭を両立させているベテラン

引しております。お客さまの業務の効率化・生産性向上につながる機器を提案できるよう、日々展示会へ足を運び、外部セミナーに参加し、厨房メーカーさまにヒアリングしております。

川端 ガス業務用機器拡販施策の企画業務の他、「業務用厨房機器総合カタログ」をはじめ、「涼厨機器」「小型厨房機器」「厨房リース」「タフジェット&業務用衣類乾燥機」等の業務用機器のカタログを作製しています。安全で高機能な最新のガス業務用機器をお客さまにご紹介するため、日頃より厨房設備機器展等、業務用機器に関する展示会の視察や、業務用機器メーカーさまの最新カタログのチェックを心掛けています。

屋井 同じくガス厨房機器拡販施策の立案・社内外への周知の他、メーカーさま向けにガスに関する講習会をさせていただいたり、社内向けに新製品などの勉強会を企画しています。また、お客さまの厨房に関するご相談に対応する厨房相談室の運営管理も担当しています。最近まで育児休暇を取っていたのですが、休職前と比べると当社を取り巻く環境や厨房業界も大きく変化しており、今はその変化に追いつこうと努めているところです。



今後のあなたの夢を教えてください。

中島 保育園の営業担当をしていた時、栄養士の方向に、当社ショールームにてスチコンを使ったおやつ作りの企画を行いました。お客さまから、園児たちが非常に喜んだというお話を聞かせていただき、これまで厨房機器を提案することが目的だと思っていましたが、機器を使用されるお客さまをはじめ、その機器で作った料理を食べる方に「おいしい」という体験を提供することが大切だと感じました。料理を食べる方のことを常にイメージし、ニーズに合った商品をご提案できるように、知識を増やして発信していきたいです。

川端 現職に就いた2006年は「涼厨元年」と言ってもよく、前年に発売された「涼厨機器」のガス業界を挙げたの拡販推進業務に従事していました。多くの業務用厨房機器メーカーさまのご協力のおかげで、2019年現在、当時の10倍以上の「涼厨機器」が開発され、入札案件に「涼厨機器」が指定されるなど、「涼厨機器」がスタンダード化されつつあります。今後は「涼厨」に限らず、人手不足が常態化の外食産業で、不慣れなアルバイト従

業員でも、楽に楽しく調理できる機器をご紹介していきたいと存じます。プライベートでは、定年後に、育児休暇もなかった時代に家事育児に協力してくれた夫と旅行に行ったりして、のんびりと過ごしたいと思います。

屋井 近年はエネルギー自由化でガス会社も電力を販売したり、ガス機器以外の商材も増え、ガスだけにこだわらずお客さまにとって最適な厨房総合提案がしやすい環境になったと感じており、実際厨房相談室でも電気厨房機器や換気、床材等を含めた総合提案を多く行っています。今後も厨房の総合提案を進めるための仕組み作りをして行けたらと思っています。プライベートでは、まだ子どもに手がかかるので、なかなか思い通りに仕事ができずもどかしい気持ちになることもありますが、いつか成長した子どもに、誇りを持って働くかっこいいお母さん！と思ってもらえるよう、がんばって行きたいです。

職場の方からエール

■**中島さんへ**：入社から官公庁営業、熱分野の業種営業を経て、2017年より現厨房・熱開発チームの企画ユニットリーダーとなり、厨房メーカーさま、給湯器メーカーさま、ボイラーメーカーさま、乾燥機メーカーさまと、幅広い分野を担当いただいております。特に、厨房分野は初めての取り組みではありましたが、「持ち前の前向きな姿勢、行動力」があり、着実に仕事を進めてくれています。焼肉大好きな「肉女子・2児の母」でもあり、パワーを蓄えつつ今後も企画ユニットリーダーとして幅広くがんばってくださることと期待しております。

■**川端さんへ**：厨房スタッフのキーマンである川端さん。新機器の商品化の窓口業務や、カタログ掲載（新規・更新・改廃）を通じて、多くの厨房メーカーさまと関わりある業務を担当いただいております。また、厨房女子のリーダー的存在であり、若手メンバーの育

成にも取り組みいただき、時に「厳しく・優しく・長く」ご助言いただき、上席者から見て大変ありがたく思っております。今後も、厨房女子の育成・成長に向けご指導のほど、よろしくお願い致します（感謝）。

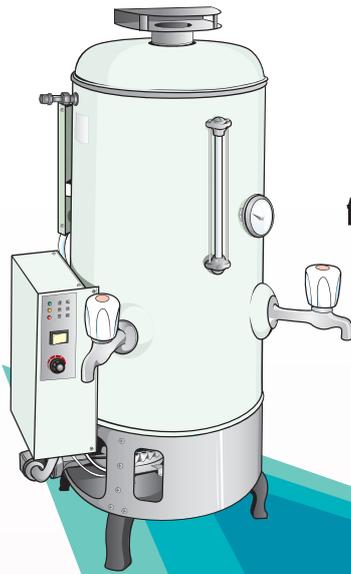
■**屋井さんへ**：入社当時から外食シリーズ企業営業、物販・温浴業種営業を経験し、2014年12月に現厨房・熱開発チームに来ていただきました。厨房メーカーさまの窓口業務並びに、涼厨機器を中心とした販売施策の立案を担当する等、現場営業経験を生かし「頭を使う業務」も行う2児の母です。現在では、弊社厨房相談室の窓口も担っており、幅広いお客さまからの問い合わせ・営業部署からの設計依頼等々の多様な要望に対し、厨房相談室との間に入り「バサッ・バサッ」と、仕切っていただいております。川端さんに負けるな・追い越せ、がんばれ屋井さん！

（厨房・熱開発チーム マネジャー 沼津秀幸）

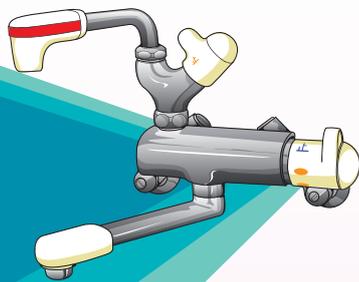
※2019年3月現在

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!(52) | 大阪ガス(株) |
| 工業会関係 | 16 | 2018年度第39回厨房設備通信教育 スクーリング設計実技作品講評 | |
| | 22 | 団体賠償責任保険制度のご案内 | |
| 支部だより | 23 | 北海道支部が第4回支部理事会を開催 | |
| 官庁関係 | 24 | 製造事業所の皆様へ | 総務省・経済産業省 |
| 法律相談 | 26 | 事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所 | |
| | | 「民法の基礎知識(1)」 | |
| | | 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹 | |
| COMIC | 28 | 部外者がくる!!(2) (株)三栄コーポレーションリミテッド テストキッチン | |
| | | | にしかわたく |
| ESSAY | 30 | 映画の見どころ・台所(59) | |
| | | 『暗くなるまで待って』 | |
| | | | 映画史・食文化研究家 斉田育秀 |
| | 32 | 小倉朋子の食・心・美 Part.2(23) | |
| | | 食パンとコッペパンに思う日本人の趣向 | |
| | | | (株)トータルフード 小倉朋子 |
| 衛生管理 | 33 | やるKEY HACCP 実践編 (10) | |
| | | 「うどん店のHACCP」 | |
| | | | スタジオワーク(合) 上田和久 |
| 厨房業界 | 37 | 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」(7) | |
| | | 「～近年の集客事情とメニューブックの関係～」 | |
| | | | (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 | 43 | 最新外食トレンド2019(5) | |
| | | 「外食産業の労働環境」 | 宮城大学食産業学群 堀田宗徳 |
| | 14 | 香山哲のフードシステムさまよう[ケバブのぐるぐる] | 香山哲 |
| | 15 | 巻頭によせて[自己認識] | (株)カジワラキッチンサプライ 長澤 瞳 |
| | 23 | 工業会だより | |
| | 46 | INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報] | |
| | 47 | 図書料金表 | |
| | 48 | JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧 | |
| | 50 | 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 | |
| | 52 | 会員一覧 | |
| 一般社団法人 日本厨房工業会 | 54 | 奥付[広告掲載企業名] | |

香山哲の フードシステム さだまよラム



【ケバブのぐるぐる】

ケバブサンドイッチはトルコ料理などが基になっているが、一説によれば、ベルリンがドネルケバブ店の発祥地であり、街の至る所に存在する。今あったかと思えば、また3軒先にあったりする。

たいいてい店先で、大きな串刺しの肉が、あぶられながら回転している。遠くからでもこれが見えるので、一発でケバブ屋であると分かる。

床屋にある赤と青の「くるくる装置」のようだ。回る肉の塊が店のシンボルになっている、アピール力に感心する。

日頃よく通り過ぎる店なら、どの時間帯にどれぐらい肉が削れているかも覚えてしまう。インタラクティブな看板だ。

まるで月のように、閉店時刻に向かって痩せて行き、ついついトルコの国旗も思いつく。

カウンターになっている店内のショーケースにはいろいろなソースや野菜が並んでいて、とても鮮やか。

注文してピタパンが焼かれ、「辛くなくしてね、野菜は全部」などと指定すれば、完成だ。

200円ぐらいからで、一度で食べきれない大きさ。野菜も多いから、体に悪いことをしている感じもあんまりしない。

個人商店や家族経営のような店が多く、パンを焼く間に少ししゃべったりして、僕のドイツ語の発音を直してくれる店主もいた。

「ヨーロッパに根付く中東」というような雰囲気は僕にとって落ち着くのは、自分がうろうろと移動する部外者だからなのかもしれない。

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』(アンブレム国際漫画祭ノミネート)などの作品がある。

自己認識

(株)カジワラキッチンサプライ 長澤 瞳

私は高校生の現代文で、森鷗外の『舞姫』を題材にした授業を受けました。その授業で、アイデンティティ(自己認識)の形成について教わりました。それは、私が後に影響を受けた授業の一つです。そのことについて、今回お話しさせていただきたいと思います。そもそもアイデンティティ(自己認識)とは、属する社会・年齢・性別・職業など、周りの影響を受け形成されるものです。説明するにあたり、パピヨン(papillon)を例に挙げます。パピヨンは日本語で言う鱗翅類全体のこと、いわゆる蛾や蝶のような生物を指します。日本人は蛾を見て蛾だと思い、蝶を見て蝶だと当たり前のように思いますが、フランス人は、蛾を見ても蝶を見てもそれがパピヨンだと思えます。フランスのパピヨン、いわゆるフランスで生息している蛾や蝶は同等の存在なのです。では、日本の蛾や蝶は同等でしょうか？一般論(生物学から見た観点では一緒かもしれませんが)からすれば、同等ではないですね？フランスに住んでいる蛾は、自分が蝶と同等の価値であるという外部から見た蛾のアイデンティティが生まれる一方で、日本に住んでいる蛾は自分が蝶よりも劣るというアイデンティティが生まれます。これは、蛾を取り巻く環境が生んだ自己認識です。では、日本の蛾が蝶と同等だという内面的なアイデンティティを持つには、どうすれば良いのか？そうです。フランスへ行く、もしくはフランスの蛾について知れば良いのです。しかし日本の蛾は、フランスへ行けば日本より自分の価値が上がるということに気づきません。なぜなら、そのことを知らないからです。では、人間だったらどうでしょうか？人は環境を望めば自分でいくらかでも変えられますし、交通網も発達しています。かつネット社会なので、情報を得ようと思えばいくらかでも得ることができます。外に出れば出るほど、いろいろな人や環境に出会い、アイデンティティは影響(刺激)を受けます。自分は良くも悪くもこういう人間だという、認識が生まれるのです。私が今の仕事でお客さまによく言っていただけは、「レスポンスが早い」「記憶力がある」です。私自身記憶力が良いとは思いますが、レスポンスが早いとは思ったことがありませんでした。これは、私を外部の人から見た際に感じるアイデンティティの一部であり、仕事における大きなセールスポイントになります。自分のアイデンティティを深めるには、いろいろな環境に身を置き、自分の思っているアイデンティティと外部から見た私のアイデンティティの差を縮めることが必要であり、差がないことで自分自身により自信が持てるのではないかと思います。私はアイデンティティがしっかり形成されている人ほど、魅力のある人だと思うので、これからいろいろな場所に行き、人に会い、経験をして触れ、そうなれるよう一日一日を充実させて行きます。

2018年度第39回厨房設備通信教育作品講評 スクーリング設計実技準優秀作・佳作が決定

通信教育委員会では、3月に開催された委員会において2018年度受講者の成績を審査し、上級8名・初級109名、計117名の修了を認定。このうち上級6名・初級72名、計78名が成績優秀者として2級厨房設備士資格認定試験免除の対象者となった。

また、本年2月6日・7日の両日に開催されたスクーリングにおける設計実技の解答から、優秀作が選ばれた。今回の演題は、上級・初級共に以下の通りである。

- ・上級「和食レストラン：70席」
- ・初級「和食レストラン：50席」

審査の末、以下の方が入賞し、賞状と副賞が授与された。

■優秀賞

上級……該当者なし

初級……該当者なし

■準優秀賞

上級……受講No.103番 (株)AiHO

初級……受講No.330番 タニコー(株)

■佳作

上級……該当者なし

初級……受講No.333番 タニコー(株)

受講No.334番 タニコー(株)

◆スクーリング作図課題講評

【上級】

今回のスクーリング上級の実技問題は「和食レストラン：70席」でした。受講者の皆さんの図面は、とてもきれいに描かれていた図面が多かったようです。今回の上級受講者の中で良くできた作品がありましたので、表彰作品とします。

図面の内容ですが、ストック、下処理、調理、盛り付け、配膳、洗浄と、各セクションがきちんとまとまっていて、動線もよく考えられていました。

詳しく内容を見ていくと、食材搬入の入り口の近くにストックのためのシェルフ、冷凍庫、冷蔵器が設置されていて、その右側に下処理のための二槽シンク、舟形シンクが設置されています。その右側に盛り付けのためのコールドテーブル、台下戸棚が設置されています。和食レストランでは、一つのお皿に数種類の料理を盛り付ける料理が出る 경우가多く、繊細な盛り付けが必要となることもあります。このようなことを考えると、作図のような盛り付けスペースが必要となります。壁側に熱機器をまとめることにより、作業が行いやすくなります。ここまで調理の流れは、左側からほぼ一方通行になっています。このようにレイアウトをすることが、大切です。後ろ側の壁には、炊飯とスチームコンベクションオープンのみとしています。炊飯は一日の作業の中でも頻度が少ないこと、スチームコンベクションオープンは、スイッチを入れてその場所を離れることもできます。このようなことも考えて機器のレイアウトを考えると、良いのではないのでしょうか。盛り付け、配膳スペースは、大きくスペースを確保していて、右側も通路として確保しています。調理側の通路が少々広いので、少しセットバックすると良いかと思われます。洗浄コーナーですが、調理と少し離れた所に設置されています。調理と洗浄を離すことは作業が異なるので、分けてしまうことができるのであれば、分けた方が良いと思います。ソールドテーブルには、シンクが二槽設置されています。この二槽シンクは、洗浄機では洗えない食器を洗うためのものです。このような考慮も大切なことです。

以上このようなことがこの作品から見ることができますので、準優秀作品とします。

(関根建志副委員長)

【初級】

今回のスクーリング初級の実技問題は「和食レストラン：50席」でした。大多数の方は、時間内に最後まで丁寧に仕上げられていました。ゾーニング、レイアウトともよく考えられた図面が多く、必要な機器についてもよく理解され、配置されていました。また、厨房における関連法規についてもよく理解されていました。結果は準優秀賞：1作品、佳作：2作品でした。

準優秀賞の作品は、実線・破線・一点鎖線などの線の使い分けおよび強弱が、しっかりとできていました。また、丸プレートを使いバルーンを記入する等、全体的に丁寧に見やすく、第三者へ正確に自分の考えを伝えられる図面となっています。各機器の特徴・ディテールも、正確にきれいに作図されていました。

レイアウトも、No.26コールドテーブルを盛り付けライに設置することによって、サービススタッフが冷菜を取

りやすくするなど、調理工程と作業区域を考えたゾーニングができており、よくまとめられていました。

通路幅も的確な寸法を確保できており、厨房内で働く方のことをよく考えたプランとなっています。

加熱ラインの並びを、使用頻度が高いものを盛り付け台の近くに設置したり、No.24盛り付け台の間口寸法が少し小さいため、No.26コールドテーブルをW1200にするなどしたり、少し工夫すると優秀賞に近づけたでしょう。

佳作の作品もゾーニングのバランスが良く、見やすく丁寧に作図されていました。

今回のスクーリングの経験を生かし、学ぶことを継続し、今後の業務に役立ててくださることを期待します。

(土井利晃委員)

一般社団法人 日本厨房工業会

第53回 定時総会開催のご案内

第53回定時総会を下記により開催いたしますので、会員の皆さまにはご多用のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえ、ご出席賜りますようご案内申し上げます。

開催日時

2019年6月12日(水)

開催場所

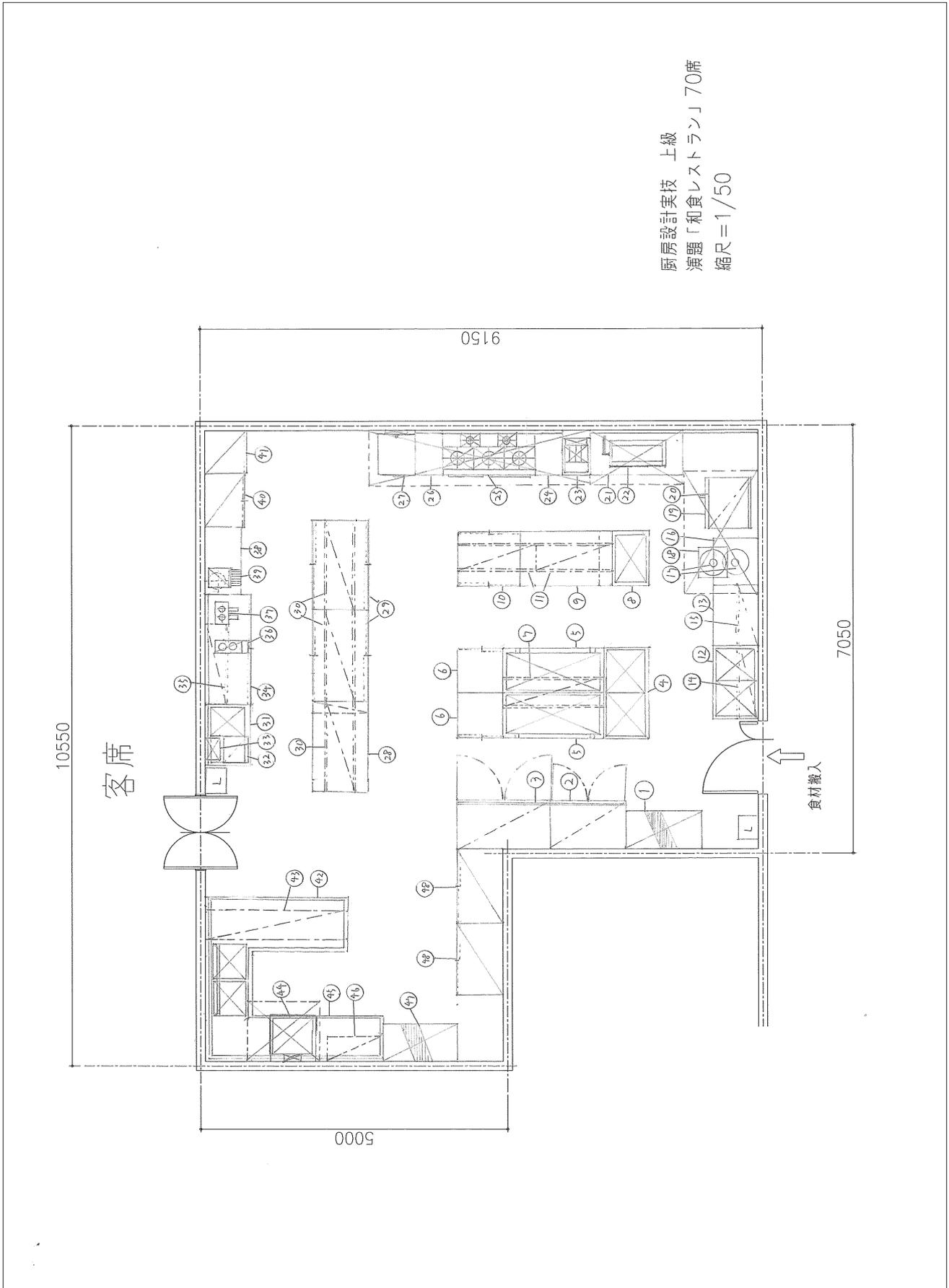
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

東京都港区海岸1-16-2 tel.03-5404-2222

総会議事 4階「カールトン」

懇親会 4階「ルグラン」

■上級準優秀賞 課題「和食レストラン：70席」



厨房機器リスト

厨房機器一覽表

| No. | 品名 | 寸法(mm) | | | 配管口径(A) | | | ガス | | | 電気 | | | 備考 |
|-----|---------|--------|-----|------|---------|--------|----|--------|-----------|-------------|-------------|-------------|--|-----------|
| | | 間口 | 奥行 | 高さ | 給水 (A) | 排水 (A) | 台数 | 口径 (A) | 消費熱量 (kW) | 1φ100V (kW) | 1φ200V (kW) | 3φ200V (kW) | | |
| 1 | シンク | 1212 | 613 | 1872 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 2 | 2.5凍庫 | 1200 | 800 | 1930 | 1 | 50 | 1 | | | | 0.457 | | | 凍蔵庫:082L |
| 3 | 2.5冷蔵庫 | 1600 | 800 | 1950 | 1 | 50 | 1 | | | 0.249 | | | | 凍蔵庫:1342L |
| 4 | ニ台冷蔵庫 | 1500 | 750 | 850 | 1 | 1522 | 1 | 1522 | 1522 | | | | | |
| 5 | 冷蔵庫2台 | 1500 | 750 | 850 | 2 | 1522 | 2 | 1522 | 1522 | | | | | |
| 6 | 台上下棚 | 1500 | 750 | 850 | 2 | | 2 | | | | | | | |
| 7 | 吊戸棚w/上棚 | 1500 | 500 | 600 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 8 | 一枚窓シンク | 900 | 600 | 850 | 1 | 15 | 1 | 15 | 50 | 0.188 | | | | |
| 9 | 2.1台シンク | 1500 | 900 | 850 | 1 | 50 | 1 | | | | | | | |
| 10 | 台下戸棚 | 1000 | 900 | 850 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 11 | 吊戸棚w/上棚 | 1250 | 450 | 620 | 2 | | 2 | | | | | | | |
| 12 | 二枚窓シンク | 1200 | 750 | 850 | 1 | 1522 | 1 | 1522 | 1522 | | | | | |
| 13 | 台 | 1000 | 750 | 850 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 14 | 上棚 | 1200 | 350 | 185 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 15 | 上棚 | 1000 | 350 | 185 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 16 | 台 | 750 | 750 | 850 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 17 | ガスガスレンジ | 525 | 581 | 954 | 2 | | 2 | | | 11.072 | | | | |
| 18 | ガスレンジ | 500 | 500 | 150 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 19 | ガスレンジ | 847 | 716 | 1042 | 1 | 50 | 1 | | | | 17.2 | | | 物置:1000 |
| 20 | 専用製氷 | 845 | 655 | 671 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 21 | 台 | 1500 | 750 | 850 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 22 | 冷蔵庫 | 982 | 825 | 602 | 1 | | 1 | 15 | 11.4 | | | | | |
| 23 | ガスレンジ | 450 | 600 | 850 | 1 | | 1 | 15 | 10.5 | | | | | |
| 24 | 台 | 450 | 750 | 850 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 25 | ガスレンジ | 100 | 750 | 850 | 1 | | 1 | 3.2 | 6.87 | | | | | |
| 26 | 台 | 450 | 750 | 850 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 27 | ガスレンジ | 605 | 755 | 1200 | 1 | 15 | 1 | 15 | 14.5 | | | | | |
| 28 | 2.1台シンク | 1500 | 900 | 850 | 1 | 50 | 1 | | | 0.188 | | | | |
| 29 | 吊戸棚 | 1500 | 900 | 850 | 2 | | 2 | | | | | | | |
| 30 | 吊戸棚 | 1000 | 500 | 600 | 2 | | 2 | | | | | | | |
| 31 | 2.1台シンク | 1000 | 750 | 850 | 1 | 15 | 1 | 15 | 50 | 0.4 | | | | |
| 32 | ガスレンジ | 450 | 377 | 951 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 33 | 電気洗濯機 | 360 | 350 | 747 | 1 | 15 | 1 | | | | 2.25 | | | 排水器付 |
| 34 | 台上下棚 | 1200 | 750 | 850 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 35 | 吊戸棚 | 1550 | 350 | 620 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 36 | ガスレンジ | 205 | 449 | 480 | 1 | 15 | 1 | 15 | 1.5 | | | | | |
| 37 | 電気洗濯機 | 330 | 335 | 595 | 1 | 1.0 | 1 | | | | | | | |
| 38 | 台 | 1000 | 600 | 850 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 39 | 2.1台シンク | 900 | 650 | 1900 | 1 | | 1 | | | 0.4 | | | | |
| 40 | 冷蔵庫 | 900 | 650 | 1900 | 1 | 15 | 1 | | | 0.905 | | | | |
| 41 | ガスレンジ | 900 | 650 | 1900 | 1 | 15 | 1 | 15 | 50 | | | | | |
| 42 | 吊戸棚 | 1550 | 350 | 620 | 1 | 1522 | 1 | 1522 | 1522 | | | | | |
| 43 | 上棚 | 1250 | 450 | 185 | 1 | | 1 | | | | | | | |
| 44 | 吊戸棚 | 670 | 750 | 1420 | 1 | 15 | 1 | 15 | 15 | | | | | |
| 45 | 吊戸棚 | 1200 | 750 | 850 | 1 | | 1 | | | | | | | |

厨房設計実技 上級
演題「和食レストラン」170席

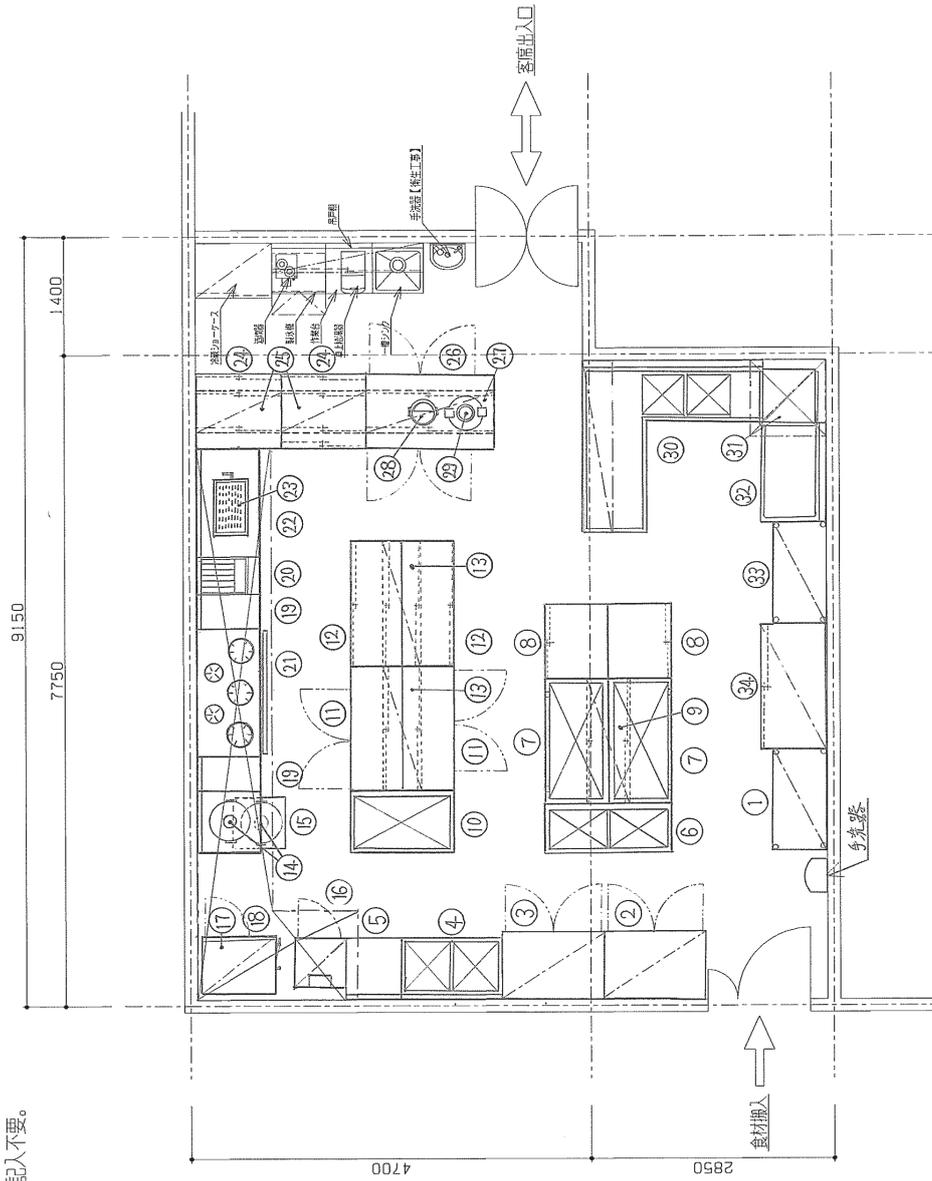
■初級準優秀賞 課題「和食レストラン：50席」

厨房設計実技 初級 厨房平面図

演題 「和食レストラン 50席」

縮尺=1/50

※フード以外のシンボルマークは記入不要。



厨房機器リスト

厨房設計実技 初級 厨房機器一覧表

演題 「和食レストラン 50席」

| No. | 品名 | 寸法 (mm) | | | 台数 | 配管接続口径 (A) | | | ガス (kW) | | 電気 (kW) | | | フイード | 備考 |
|-----|----------------|----------|-----|------|----|------------|------|------|--------------|-----------|-------------|-------------|-------------|------|----|
| | | 間口 | 奥行 | 高さ | | 給水 | 給湯 | 排水 | 口径 (A) | 消費熱量 (kW) | 1φ100V (kW) | 1φ200V (kW) | 3φ200V (kW) | | |
| 1 | シェルフ | 1209 | 610 | 1930 | 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | 冷蔵庫 | 1200 | 800 | 1950 | 1 | | | 40 | | | 0.33 | | | | |
| 3 | 冷凍庫 | 1200 | 800 | 1950 | 1 | | | 40 | | | 0.56 | | | | |
| 4 | 二槽シンク | 1200 | 750 | 800 | 1 | 15x2 | 15x2 | 50x2 | | | | | | | |
| 5 | 作業台 | 650 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | |
| 6 | 二槽シンク | 1500 | 600 | 800 | 1 | 15x2 | 15x2 | 50x2 | | | | | | | |
| 7 | 舟型シンク | 1500 | 750 | 800 | 2 | 15x2 | | 50x2 | | | | | | | |
| 8 | 調理台 | 900 | 750 | 800 | 2 | | | | | | | | | | |
| 9 | 吊戸棚W/上棚 | 1500 | 500 | 620 | 1 | | | | | | | | | | |
| 10 | 一槽シンク | 1200 | 750 | 800 | 1 | 15 | 15 | 50 | | | | | | | |
| 11 | コールドテーブル冷蔵庫 | 1500 | 600 | 800 | 2 | | | 40x2 | | | 0.14x2 | | | | |
| 12 | 調理台 | 1500 | 600 | 800 | 2 | | | | | | | | | | |
| 13 | 吊戸棚W/上棚 | 1500 | 450 | 620 | 2 | | | | | | | | | | |
| 14 | 炊飯器 | 525 | 481 | 447 | 2 | | | | ホース 13φx2 | 11x2 | | | | ○ | |
| 15 | 炊飯台 | 750 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | |
| 16 | 蒸し器 | 600 | 603 | 1762 | 1 | 15 | | 20 | 15 | 14 | | | | ○ | |
| 17 | スチムコンベクションオーブン | 840 | 730 | 800 | 1 | 15 | | 40 | | | | | 10.10 | Ⓔ | |
| 18 | スチコン 卓台 | 860 | 660 | 700 | 1 | | | | | | | | | | |
| 19 | 作業台 | 400 | 750 | 800 | 2 | | | | | | | | | | |
| 20 | ガスフライヤー | 450 | 750 | 800 | 1 | | | | 15 | 11.2 | | | | Ⓔ | |
| 21 | ガスラーフ | 1500 | 750 | 800 | 1 | | | | 25 | 51.2 | | | | Ⓔ | |
| 22 | 作業台 | 1070 | 750 | 800 | 1 | | | | | | | | | | |
| 23 | 上火式 クリヤー | 690 | 415 | 615 | 1 | | | | ホース 13φ | 9.3 | | | | Ⓔ | |
| 24 | 調理台 | 1000 | 900 | 800 | 2 | | | | | | | | | | |
| 25 | 吊戸棚 | 1000 | 500 | 620 | 2 | | | | | | | | | | |
| 26 | コールドテーブル(両面) | 1500 | 900 | 800 | 1 | | | 40 | | | 0.37 | | | | |
| 27 | 吊戸棚 | 1500 | 500 | 620 | 1 | | | | | | | | | | |
| 28 | スーフジャー | 364 | 315 | 377 | 1 | | | | | | 0.21 | | | | |
| 29 | 電子保温ジャー | 461 | 380 | 392 | 1 | | | | | | 0.08 | | | | |
| 30 | ソールドテーブル | 2050/100 | 750 | 820 | 1 | 15x2 | 15x2 | 50x2 | | | | | | | |
| 31 | 食器洗浄機 | 598 | 620 | 1420 | 1 | | 15 | 40 | | | | | 4.8 | ○ | |
| 32 | クレーンテーブル | 1200 | 750 | 820 | 1 | | | | | | | | | | |
| 33 | シェルフ | 1209 | 610 | 1930 | 1 | | | | | | | | | | |
| 34 | 戸棚 | 1500 | 750 | 1800 | 1 | | | | | | | | | | |

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、1995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。

保険期間

- ・制度1、2、4…… 2019年7月10日 午後4時から1年間
- ・制度3…… 2019年7月10日 午前0時01分から1年間



「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」および「重要事項のご説明・契約概要のご説明・注意喚起情報のご説明」をあわせてご覧ください。また、詳しくは普通保険約款・特別約款・特約集をご用意していますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。

ご不明な点につきましては、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 Fax03-3538-6188
 【引受保険会社】 あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 (2019年4月承認 B19-100007)

北海道支部が第4回支部理事会を開催

3月20日18時30分より、北海道支部は、北海道札幌市・チャイニーズ厨房 華茶花茶にて、第4回支部理事会を、吉田支部長以下9名の出席で開催致しました。

当日の議題は以下の通りです。

①「今期事業報告・来期事業計画について」

第1回支部理事会を5月17日(金)に開催することが決定し、以降は各担当に調整を任せることとなりました。

②「北海道厨房工業会 会則について」

講師を依頼する場合の謝礼に関して項目を加えてはどうかについて話し合い、同会会則第29条に該当項目を追加し、予算に科目を設けることとしました。

③「理事増員が必要か及び役職(北海道支部副支部長)に関して」

来期の役員人事と役職の具体案について話し合われました。

④「研修会、講習会、巻頭によせて2019年11月号各担当を決める」

月刊厨房の「巻頭によせて」の執筆担当者を決定し、研修会・講習会の担当は次回の支部理事会にて決定することとなりました。

また、2019年度の第一回支部理事会は5月17日で、合同総会についてや、各研修会・講習会の担当についてなどを議題とすることとなりました。

〔北海道支部事務局長 石塚昌子〕

工業会だより

3月19日~4月15日

3.19

平成30年度第3回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、井川、白井(雅裕)、滝沢、山本、渡邊各委員、白井(納)代理(川北委員)、若杉専務理事、由利事務局長、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

3.20

自主検査員講習会。福島委員長、飯島、岡野、近藤、中根、橋本、藤岡各委員、若杉専務理事、由利事務局長、吉野職員、石川職員。(機械振興会館B3-1)

3.25

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3回企画委員会。中川副会長、若杉専務理事。(芝パークホテル)

3.28

2018年度第2回広報編集委員会。中川副会長、楢松、大川、伊藤、舩田、大内各委員、黒澤代理(三島委員)、若杉専務理事、由利事務局長、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)

4.3

グリス除去装置評定委員会。倉渕委員長、浅輪、末光各委員、土屋代理(石塚委員)、斎藤オブザーバー、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)

4.4

第1回設備士資格委員会。中川副会長、小泉委員長、大山副委員長、石川、中野、山元、早川、高橋各委員、宇田川委員代理、若杉専務理事、由利事務局長、太田職員、中津川職員。(厨房機器会館6階会議室)

4.11

2019年度第1回総務委員会。上野副会長、小山委員長、鎌田、山崎、齋藤、坂本、山本各委員、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)

●社名の変更

【新】(株)フジマックネオ(九州支部)

【旧】(株)ネオシス

●会社代表者等の変更

北沢産業(株)(関東支部)

【会社代表者】北川 正樹 代表取締役社長

【本会に対する代表者】神田 浩徳 取締役営業戦略本部長

(株)村幸(関東支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】村田 裕太 代表取締役

キッチンテクノ(株)(関東支部)

【本会に対する代表者】大内 敏弘 取締役

【TEL】03-5285-3301

大阪ガス(株)(賛助)

【本会に対する代表者】福谷 博善 理事 ビジネス開発部長

●住所の変更

東京電力エナジーパートナー(株)(賛助)

【新】〒104-0061 東京都中央区銀座八丁目13番1号 銀座三井ビルディング10階

製造事業所の皆様へ

総務省・経済産業省

総務省・経済産業省では、工業統計調査を2019年6月1日現在で実施します。本調査は、製造業を営む事業所を対象に、1年間の生産活動に伴う製造品の出荷額、原材料使用額などを調査し、製造業の実態を明らかにすることを目的としています。

本調査は、国の重要な統計調査であり、調査結果は国や地方公共団体の行政施策の重要な基礎資料として使われるほか、大学や民間の研究機関等においても広く利用されています。

調査をお願いする製造事業所には、本年5月中旬から6月にかけて、調査票を統計調査員が持ってお伺いするか、または国から直接郵送でお届けいたしますので、お忙しい時期とは存じますが、調査にご理解いただきますようよろしくお願いいたします。

また、同時に実施している経済構造実態調査の対象事業所におかれましては、両調査にご回答をお願いします。

なお、皆様からご提出いただく調査票については、統計法に基づき調査内容の秘密は保護されますので、正確なご記入をお願いします。



政府統計
統計法に基づき調査内容の秘密は保護されます。

工業統計調査

皆様のご回答をお願いします。

調査期日 **2019年6月1日**

総務省・経済産業省・都道府県・市区町村
<http://www.meti.go.jp>

ぜひインターネットでご回答ください。 **工業統計** **検索**

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!



厨房設備士証は、
知識の証。

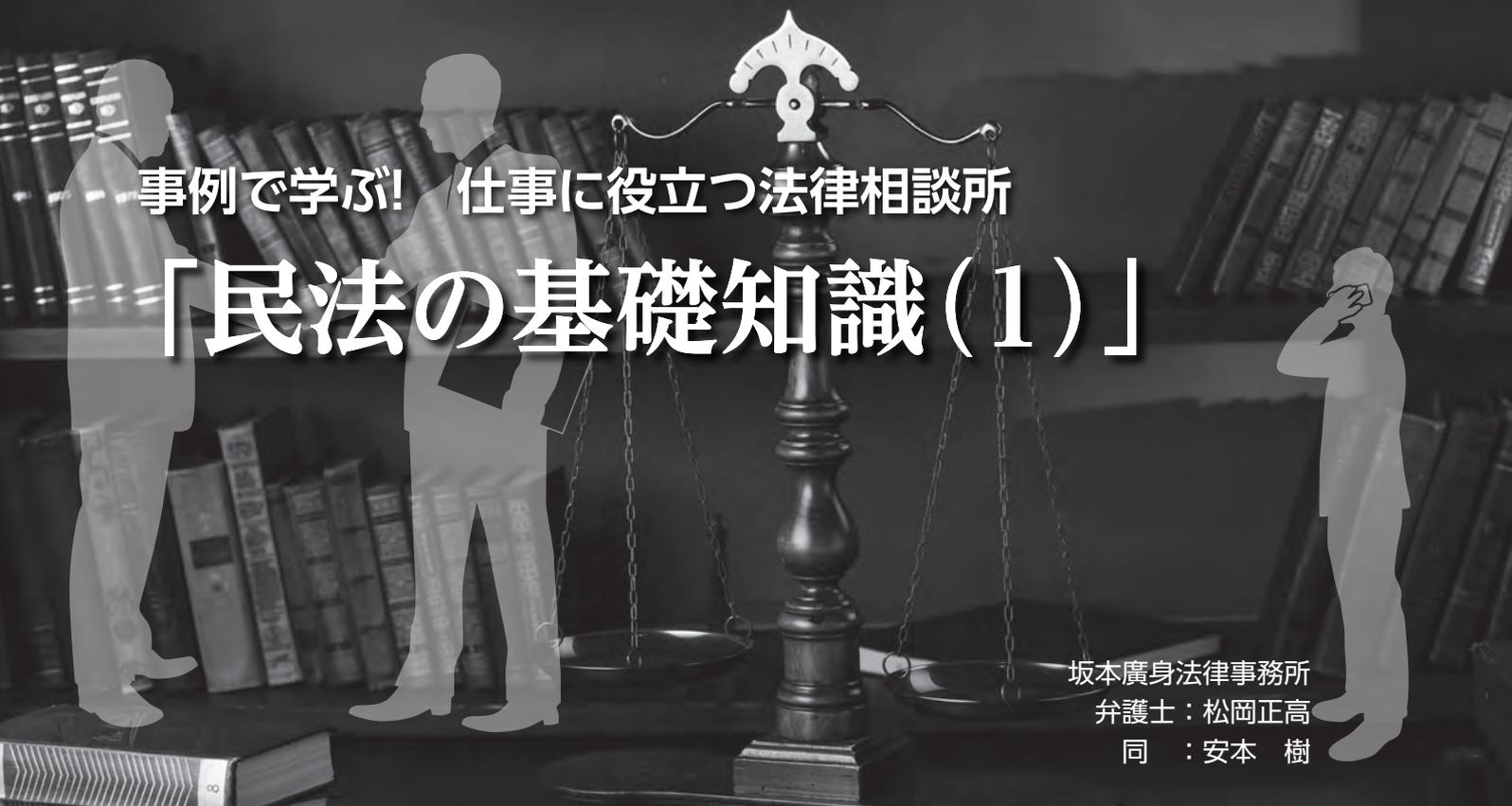
厨房設備士とは？

厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



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。



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「民法の基礎知識(1)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1.民法の解説

前回まで、会社法の基礎知識を説明した。会社間の取り引きの場合、商法や会社法が民法に優先して適用される。

しかしながら、商法・会社法に規定のない事項も多数存在し、その場合は、民法典が適用される。契約上のルールが民法典には事細かに規定されており、これらについて説明を行う。

■ 2.契約類型

日本の民法には、13種類の典型契約が規定されている。

(1)売買契約等

- ・贈与契約(549条～)

言葉の通り、当事者の一方が財産を無償で与える契約である。死亡した時に贈与するという、死因贈与契約も可能である。

- ・売買契約(555条～)

最も身近な契約であるが、財産を与え、相手方がこれに代金を支払う契約類型である。

- ・交換契約(586条)

この契約も、言葉の通りである。ある財産とある財産を相互に交換する契約である。売買契約との違いは、金

銭での代金支払いではない点である。

(2)貸借型契約等

- ・消費貸借契約(587条～)

あるものを相手方から借り受け、品質および数量の同じものを返還する契約である。

最も典型的なのは、金銭の消費貸借契約である。例えばローン会社にお金を借りて利子を付けて返す、この契約は消費貸借契約である。

- ・使用貸借契約(593条～)

使用貸借契約は、ある物を無償で借り受け、使用収益した後に返還する契約である。

無償であるため、借主の保護が次の貸借契約に比して図られていない。

- ・賃貸借契約(601条～)

あるものを相手方から有償で借り受ける契約である。アパートやマンションを家賃を支払って借りる場合や、オフィス機器をリースするなどの契約がこれに当たる。

(3)雇用契約等

- ・雇用契約(623条～)

企業や労働者を雇用し、報酬(給料)を支払う契約である。労働基準法や労働契約法といった特別法の規定が重要であるので、今後説明を行う。

- ・請負契約(632条～)

仕事の完成を約して、注文主がその対価として報酬を支払う契約である。家の建築を大工に依頼する場合な

どが、これに当たる。

・委任契約(643条～)

法律行為や事実行為(この場合、準委任契約という)をすることを委託する契約である。

弁護士への依頼や医師への依頼は、この契約に該当する。

・寄託契約(657条～)

ある物の保管を依頼し、一方がその物を預かる契約である。

(4)その他

残りの契約は、組合契約(667条～)、終身定期金契約(689条～)、和解契約(695条～)であるが、これは一般企業間の取り引きでは多用されない契約であるため、説明は省略する。

任意規定であり、契約の当事者がそれと異なる定め、いわゆる「特約」を定めれば、それも当然有効となる。

各企業は取引の際、取引本契約や個別契約を締結するが、その定めが民法のルールと異なるものも散見されるはずである。

その特約が、契約当事者の原則である民法典の定めとどのように異なっているのかを理解することで、その契約条項が自社に有利なのか、契約の相手方に有利なのかを確認することも可能である。



■ 3.特約の効力

上記の各契約類型について、民法に規定されたルールの説明を行って行く。もっとも民法のルールの多くは

【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!!』

は傍若無人が売りの反社会的ルポ漫画です。

部外者がくる!!



第2回：(株)三栄コーポレーションリミテッド テストキッチン

本日は横浜市綱島の
**株式会社
三栄コーポレーション
リミテッド**さんに
やってきました!!



今日も張り切って
部外者やっちゃい
ますよ!!



ようこそ
我が社へ!

代表取締役社長 深澤 及さん
経理総務部 大島 悦子さん

社長自ら取材対応?
社長って案内
ヒマなん
ですね~



ここは
テストキッチン
文字通りの
実験場ですね

例えば
今は当たり前になってる
しゃぶしゃぶの**S字鍋**

年度末で
クソ忙しくて
社員みんな
手が離せないん
ですよ!

社長...
抑えて
抑えて



お客さんと一緒に
いろんな機械を試したり
新しいメニューや業態の
試行錯誤に使ってます

あれも
うちと
お客さんで
開発したん
ですよ

へえ~

今日はうちの
ゆで麺機を
見ていただこう
かと♪



...この私が
麺をゆでると
言っても?

**社長VS漫画家の
麺類対決!?**

**この喧嘩
買った!!**

ええ~!
テレビで見た
炒レンジャー
がいいなあ...

なぬっ!?



【取材・マンガ にしかわたく】

次に部外者に目をつけられるのは、あなたの会社かもしれない…。

こいつは後ろの給湯器から常に熱いお湯を注いでるので冷たい麺を入れてもすぐに復帰します

実際に調理するのはアルバイトさんなので誰がやっても均一にできないとダメなんです

悔しいけど…普通に美味しい!!

アルビートンテ!!

…でもこれって社長の腕じゃなくて機械がいいんですよね?

ゆで麺機は時間だけでなく**温度管理**も大事なんですよ

はい 召し上がれ♪

確かにそうだけどコイツに言われるとムカつく…!

社長! 声に出てます声に!

●●さんと××さんにはいつもお世話になってます

●●と××がこちらさんと? ヌフフ…♡

次はラーメン! ここで活躍するのが我が社の隠れたヒット商品 **ヌードルセッター!!**

このゆで麺機 **大手外食チェーン**さんでも多く採用されてるんですよ

名前出すと怒られるんで伏字でお願いしたいんですけど…

なんかいかがわしいニュアンスにされてる!!

おおっ! どんな機械なんだ~!?

ゆであがった麺をざるのままここにに入れて…

こっ…この機械が全国の給食のおばさんを腱鞘炎から救ってるんですよ!!

衛生的に見たって「天空落とし」なんかより…

ムムツ!! これは!!

はい、水切り完了♪

…それだけ?

すみません チャーシューあと2~3枚追加で♡

社長なんだから「干干干しないぞ」さ~

ふーん…じゃあラーメンいただきます♪

帰れーっ!!

Essay



映画の見どころ・台所

第59回

『暗くなるまで待って』

(1967年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀



ヒロインの身を守ったり、
危機に陥れたりする台所の機器

「最も好きな外国女優は？」と日本の映画ファンに問えば、おそらく今でも“オードリー・ヘプバーン”がその候補に挙がるのは間違いのないであろう。『ローマの休日』『麗しのサブリナ』『昼下がりの情事』『ティファニーで朝食を』『パリの恋人』『シャレード』などなど……。その全盛期から今日に至るまで、リアルタイムで観た人もリバイバル上映で観た人も、そしてTVで初めて出会った人も、多くの人々が「あ！ という間に彼女のファンになってしまった」はずである。

とりわけ日本人は彼女が大好きだ！ フレッシュでチャミングで抜群のセンスと妖精的な魅力は、その清楚な佇まいと相まってファンを魅了し続け、親子・孫と三代にわたってのファンだという例も少なくない。その主演作の多くは“恋愛モノ”だが、『シャレード』（1963年）と『華麗なる相続人』（1979年、原作はシドニィ・シェルダンの『血族』）に本作を加えた三作が、代表的な“サスペンスモノ”と言える。

リアルタイムで観た時にもそれなりの面白さだったと記憶していたが、今回本稿を書くにあたって再見したところ、これは極めて上質の出来のサスペンス映画だと改めて感じ入った。特にオードリー・ヘプバーンの演技が素晴らしく、もっと評価されて良い作品だと再認識したしだいである。多くの人には是非鑑賞をお勧めしたい。

ちなみに彼女は第40回アカデミー賞主演女優賞

に、本作でノミネートされている。参考までに他の候補は、アン・バンクロフト（『卒業』）、フェイ・ダナウェイ（『俺たちに明日はない』）、イーディス・エバンス（『哀愁の旅路』、日本劇場未公開）、キャサリン・ヘプバーン（『招かれざる客』）で、受賞したのはヘプバーン違いの大先輩“キャサリン”であった。

主人公スージー（オードリー・ヘプバーン）の夫でカメラマンのサム（エフレム・ジンバリストJr.）は、飛行場で偶然知りあった女性リサ（サマンサ・ジョーンズ）に頼まれ、人形を預かった。実はこの人形の腹部に麻薬が隠されており、これを取り戻しに、三人の悪党どもがスージーの家にやって来る。彼女は1年ほど前に事故で視力を失ったばかりで（動きがまだぎこちない）、おまけに夫は仕事で留守中ときた。「何と気の毒な設定の映画だ！」。

三人は彼女の家に出入りを繰り返しながら人形を探すが、なかなか見つからない。夫の友人や刑事など“善意の人”を装う彼らだったが、感の良いスージーはその不自然さに気付く。人形が見つからずいら立つ彼らも本性を見せ始めるが、さて！ 眼の見えない彼女が、たった一人でこの状況にどのように立ち向かって行くのか？ という“怖～い！”お話である。

フレデリック・ノック原作の舞台劇の映画化だが、監督は007シリーズのテレンス・ヤング（『007/ドクター・ノオ』『同ロシアより愛をこめて』『同サンダーボール作戦』）なので、終盤のスージーが追い詰められて行く場面は、畳み込むような彼の演出ぶりがいかに発揮され、スリルとサスペンスは最高潮とな

る。彼女に感情移入した観客はわがことと錯覚し、恐怖で画面に釘付けとなるわけだ。ところで『WAIT UNTIL DARK(暗くなるまで待つ)』は、実に巧いタイトルだ！ 暗闇の中では、健常者より盲目の方が有利と暗示しているのである。

舞台劇では舞台設定が一つの部屋に終始する例が多く、話の進行に変化を付けるために、ドアの開閉と人の出入りが場面転換のポイントになる。本作でもこの辺りは効果的な場面創りをしており、加えて外が見られるブラインドの存在が、話の展開に大きく寄与している。

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。スージーの家のダイニングキッチンがメイン舞台なので、事件の全容を終始見続けているのがこのキッチンということになる。部屋の左端から順に、大型冷蔵庫・シンク・ガスレンジ・ドラム型洗濯機が設置されている。この配置に洗濯機は珍しいが、人形の一時保管場所として使われることになる。またここでは、冷蔵庫が重要な役割を果たす。部屋を真っ暗にして難を逃れたスージーだが、敵も然る者で、冷蔵庫を開け、その光で闇を照らす作戦に出る。扉と本体の間(上部)にタオルを噛ませ、扉が閉まらないようにする悪賢さには恐れ入る。フランソワ・トリュフォーが監督した不倫映画の秀作『隣の女』でも、冷蔵庫の光で夫婦がスモーク・サーモンをつまむ印象深い場面があるが、本作は冷蔵庫を使った映画としては、屈指の出来映えと言える。

前半でお使いをしてくれる少女グロリアが、冷蔵庫の扉を開けっ放しにしておく場面が布石になっており、また“ある調理器具”がラストで重要な役割をする。まさに厨房が大活躍する“ちゅうぼう(く)”いや“注目(ちゅうもく)”すべき映画だ!(少々苦しかったか?)

ところでこの作品では、悪漢3人の個性描写が極めて明確で面白い。夫サムの海兵隊時代の友人と偽りスージーを安心させるマイク(リチャード・クレンナ)は、徹底的な悪になり切れない。相棒のカルリーノ(ジャック・ウェストン)は元刑事だが、少々ドジだ。だが首謀者であるロートは妙なプライドを持つ冷酷非情な極悪人で、この不気味な男をアラン・アーキンが、まるで演技を楽しむかのように絶妙に演じている。結局、最悪の殺人者が最もか弱い状況の主人公を恐怖のどん底に叩き込んで行くわけだ。

一般にサスペンス映画では、観客は画面の登場人物より見える範囲が広く、次に起こることが予測でき

るので、それがスリルとサスペンス効果を増長する。本作では主人公が盲目なので、“見え過ぎている”観客は、普通の映画以上に“戦慄の度合い”が増すのである。

さて、彼女の対抗手段はその“知性と感の良さ”、そして“勇気”であった。ロートが父親と息子を演じ分けてスージーの家に二度侵入するが、彼女が二人の靴の音が同じだと気付く辺りから、話が大きく展開を始める。ラストでは一瞬悲鳴を出したくなるような“ぞっとする場面”も登場するが、ホラーのようなグロテスクさはないのでご安心を。

サスペンス映画の巨匠・ヒッチコック監督が観たら、テレンス・ヤング監督の手捌きに同じ英国サスペンスのテイストを感じ、大満足してくれたものと思える。そしてエンドタイトルの後に、昔ハリウッドで流行った、配役をポートレート付きで紹介する演出にしているのが心憎い。

最後に、夫サムの役を演じているのは、TV初期の傑作探偵ドラマ『サンセット77』の主人公ベイリーさんこと“エフレム・ジンバリストJr.”で、世界的なバイオリニスト“エフレム・ジンバリスト”のご子息である。彼が在宅なら、あっという間に事件を解決したかもしれない。ただ不在で良かった、彼なら50分ほどで解決してしまうので(『サンセット77』の本編時間は1話完結の約50分)、本作(上映時間109分)では間を持って余し過ぎてしまうからだ。

『暗くなるまで待つ』



監督：テレンス・ヤング
原作：フレデリック・ノック
脚本：ロバート・カーリングトン、
ジェーン・ハワード・カー
リングトン
撮影：チャールズ・ラング
音楽：ヘンリー・マンシーニ
出演：オードリー・ヘプバーン、
アラン・アーキン、リチャ
ード・クレンナ、エフレム・
ジンバリストJr.、ジャック・
ウェストン、サマンサ・ジ
ョーンズ

DVD：1,429円(税別)+税
発売：ワーナー・ブラザース ホームエンターテイメント

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23回

食パンとコッペパンに思う日本人の趣向

「今、日本は空前のパンブーム」と、連日メディアが取り上げています。コメ食の日本がパンやパスタを日常的に食べるようになってからまだ半世紀超ですが、すっかり小麦食は日本人の生活に浸透しました。パン食の国は多々ありますが、国や地域によって、趣向は異なります。フランス人はバゲットの硬い外側の部分を好むなど、焼きたてのパリパリを残したパンが好きです。ドイツ人はゴツゴツした食感やズッシリした重さ、酸味が強いものも好みます。学校給食がパン食になった戦後の当初は、今以上に日本人は硬いパンが苦手だったようです。水をたっぷり含ませて硬い米粒を柔らかくして食べる、味覚のせいかもしれません。

そこで糖度を高めて柔らかくて食べやすい、さまざまなパンを日本独自で作りました。あんぱん、クリームパン、ジャムパン、クロックパン、焼きそばパン、サラダパン、カレーパンなど、現代も愛されている惣菜パンの多くは日本で生まれました。

そんな時代を経て、今では世界で一番種類のパンが食べられる国になったと言えます。パン好きが高じてパン屋さん開業を目指す人も多いのですが、経費や技術力などがパン開業は大変であるため、あきらめる人も多いようです。その軽減を目的として、面倒な工程を省いてパンが焼けたり、素人でも作りやすい厨房機器が開発されていたりしますし、低資金で開業できるように面倒を見る民間企業もありますね。

私の母は、年代の割にはパンとチーズと生ハムが大好きな人だったので、子どもの頃からおいしいパン屋を目当てに少し遠方まで買いに行く母に付き合うのが好きでした。学生時代もいつもパン屋さんめぐりをして、焼きたてパンを頬張っていました。私のパン食生活もずいぶん年季が入ってきたのだなあと思います(笑)。

数年前から、食パンやコッペパンがブームです。専門店も続々と開店し、耳まで究極に柔らかい食パンが大人気ですし、行列ができる店も増えています。とろける食感の食パンを作るには、mm単位、温度は1度のぶれが失敗につながるとされており、大変きめ細やかな作業工程を必要とします。日本人ならではの「ものづくり」なのかもしれませんね。コッペパン専門店では、コッペパンを新しいパンのカテゴリーとして受け入れる若者にも人気です。

さまざまなパンが食べられるようになったのですが、日本人はやはり柔らかく少し甘さのあるパンに安心感があるようです。“挑む”パンではなく、日本人の胃に“なじむ”パンなのでしょう。そして両者とも、どんな具材を合わせても邪魔しない受け入れの幅の広さも、利便性を求める現代人のニーズに合っていると感じます。洋食の食材はもちろんですが、食パンもコッペパンも、和の食材にも合わせられます。

また食パンは、切る厚みによって味わいが大きく異なるのも利便性の高さにつながっています。厚切り食パンにバターを塗って、「カプツ」とかじって前歯が下に降りた瞬間にバターがジュワッと口の中に溢れてくる感じや、薄いトーストをラスクのようにカリカリと食べる食感の楽しさなど、用途だけで使い分けできます。比較して、海外の個性的なパンには、おいしく感じやすい切り方や厚みがあります。例えば、硬いライ麦パンなどは、厚切りにするとどんな高級バターも負けてしまって口の中の水分も取られるので、あまりお勧めしません。薄く切る方が、おいしさを感じやすいです。

幅が広がるパンの世界。コメ100%のパンは課題があり量産しにくいのですが、アレルギーの人もパンを笑顔で頬張れるよう、今後のパン業界の進化に期待したいと思っています。



うどん店でもHACCP?

街の飲食店がHACCPをやるには、どうするか。一番シンプルな業態の「うどん屋さん」で考えてみましょう。と、書き始めたのですが、一口にうどん屋といっても、幅が広過ぎました。親方一人とパートさんで営業する店もあれば、昨今大ブームを巻き起こしている、讃岐うどんのチェーン店までさまざまです。そもそも、うどんといっても図1のように、切り口によってさまざまです。店の形態も、駅のホームにある店から、路面店、ビルインテナント、麺も製麺所から届くもの、店内で粉から作る自家製麺。単独店からチェーン店まで営業形態も変わります。

取り扱い製品について知る

小麦粉に塩と水を加えて混ぜた生地を固まったら

寝かせ、グルテンによって粘りが出てきたら、延ばして細く切る。太さが1.7mm以上というのが基準（細いと、そうめんや冷麦と呼ぶ）としてあります。延ばし方も、手で引っ張って延ばしたり、板で広げて延ばしたり、機械を使ったりしています。いずれの製法としても、小麦粉を塩と水で練って、細く延ばした麺を「うどん」と呼びます。

うどんは、延ばした生地を提供する直前に、再度湯通しして、丼に入れ、ツユを入れて完成です。中には釜揚げといって、生地をゆでてそのまま丼に盛り付けたものもあります。

またツユではなく、ゆでた麺に醤油だけかけて食べるもの、ゆでた後、水でしめて冷たいまま丼に盛って、ツユまたは醤油をかけて食べるものもあります。醤油は仕入れですが、ツユは各店でいろいろな材料から作っています。

ツユは各種ありますが、昆布を煮出した水に鰹節やサバ節、いりこなどを入れて煮出して漉したツユ、醤油や砂糖、みりんなどで味付けをしたものです。昆布を使わなかったり、ウルメイワシの削り節が入ったりと、これまた地域によってさまざまです。

うどんチェーン店を想定

さて今回の設定は、セントラルキッチンで製麺と具材の仕込みをして配送、店舗では麺の湯通し、ツユをかけ、トッピングを乗せて「うど

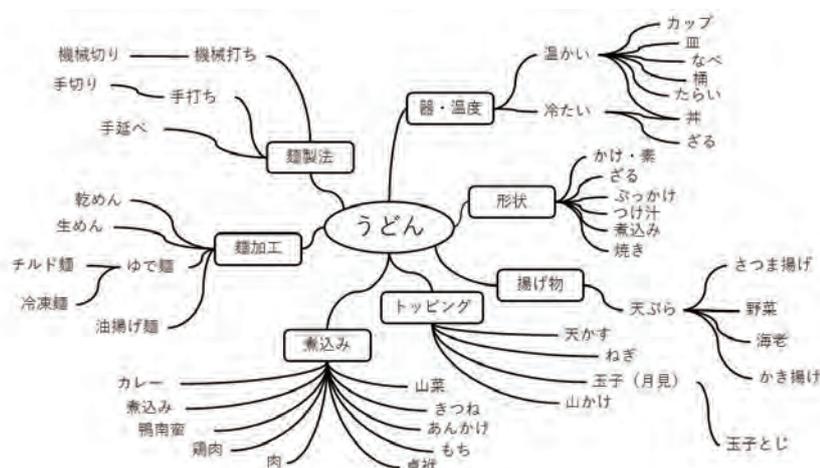


図1 うどんの分類

ん」を提供することにします。個店内で製麺、ツユ取り、加熱提供と一貫して提供する店舗でも配送がないだけで、基本的な作業は同じと考えてよいと思います。

まずは、工場で麺を作ります。小麦粉と塩やでんぷん等の添加物(でんぷんは食品だけど、加工の具合で添加物扱いになるものもあります)。水は井戸水で、ポンプで汲み上げてタンクに受けて、塩素を滴下して殺菌します(もちろん市水を使うのが楽ですが、設定として水にこだわっているということにします)。容器はプラスチック製のコンテナ、積み重ねが効き、最上段は蓋ができます。物流時に汚染がないように、コンテナの一番下の段は空で、2段めから製品を入れることにします。

原料の小麦粉は、オーストラリア産とします。問屋さんから、製品仕様書を取り寄せておきます。

ミキサーに小麦粉を投入し、塩などを溶かした水を少しずつ加えて行きます。そばろ状に固まったら、ロール機にかけて延ばして行きます。何度か折り畳みながら帯状に延ばして巻き取ってしまいます。手打ちの場合は、混ぜる、こねる、寝かす、中揉み、寝かす、延ばすという手順です。いずれも粉に水を含ませたら、なじむまで寝かすという時間を取ります。小麦粉に塩を入れるのは、小麦粉のグルテンの形成を促進させるものです。グルテンがうどんのコシを与えるので、非常に重要な工程です。どのくらいの時間寝かすか、温度や湿度という条件もあります。安定して熟成させるために、麺用の熟成庫も開発されています。

小麦粉に十分水が回り、粘りが出てきたら、麺としてカットします。包丁で手切りするか、製麺機に付いているカッターを使います。生麺ができたら、沸騰したお湯でゆでて行きます。練る時に使った塩分は、この時にほぼ抜けてしまいます。10分もゆでると、麺の表面に透明感が出てきます。ゆで上がったら、水槽に入れて流水で洗います。麺を引き締めるためと、芽胞を作り耐熱性のあるセレウス菌などの増殖を抑える目的があると考えます。水を含んだ小麦粉のデンプンが加熱によって糊化することで食べられるようになるという原理なのですが、熱湯で10分もゆでるので、芽胞を作らない細菌はほとんど死んでしまいます。それでも残るのが耐熱性の菌なので、そこを注意する必要があります。コシを出し、ツルツルの食感を出すと同時に、危険温度帯を素早く通す

ということを経験則で行ってきたのでしょう。

ここでゆでた麺は、一人前分の量に丸めて取り分けてプラスチックのコンテナに入れて、店舗へ配送します。ここまでの製麺工程で概ね2時間くらいを目安に作業を行い、配送までの時間・配送中も冷蔵庫に入れて、10℃以下の温度を保ちます。家庭向けの「ゆでうどん麺」の場合は、ここから個包装して汚染を防ぐ手段を取りますが、店舗向けなのでやりません。

食品に悪影響を及ぼす原因と対策

過去の食中毒事例では、麺そのものの由来の原因物質は少なく、従業員の手指からの二次汚染、手指から付着した黄色ブドウ球菌が増殖して毒素を産生し食中毒に至ったというものです。黄色ブドウ球菌の毒素は高温でも破壊されないので、喫食提供前の再加熱で菌は死んでも毒素は残ってしまい、事故になったのです。ノロウイルスが原因の食中毒も起きています。食中毒の原因物質を「付けない、増やさない」を徹底するしかありません。

麺の製造工程に金属検出器を入れておりません。個包装もしないので計測しにくいという点もあるのですが、コスト面でも難しいという判断です。その代わりに、始業点検と終業点検時に、カッターや包丁の刃先、機械器具の破片などの金属異物が発生していないか、製品に混入していないか、点検を行うことにします。出荷前に刃先の点検をして、欠けていなければ出発するという具合です。

セントラルキッチンでは、その他に具材や、トッピングを準備します。

原料由来の危害要因は、納入業者との契約書や仕様書で確認する、良質なものを仕入れる。入荷時に品温や荷姿などをチェックして、不具合のあるものは受け入れないというルールを徹底します。

保管している間も、適切な温度を維持する、冷蔵品の常温放置などを防止するといった、一般衛生管理の徹底が必要です。小規模、少人数の飲食店であれば阿吽の呼吸で済みますが、一定規模でパート・アルバイトが入るような規模になれば、手順書やマニュアルとして整備しておく必要も出てくるでしょう。セントラルキッチンとなると、内部統制の意味合いも出てきます。

それと同時に、適切な記録も必要です。入出庫記

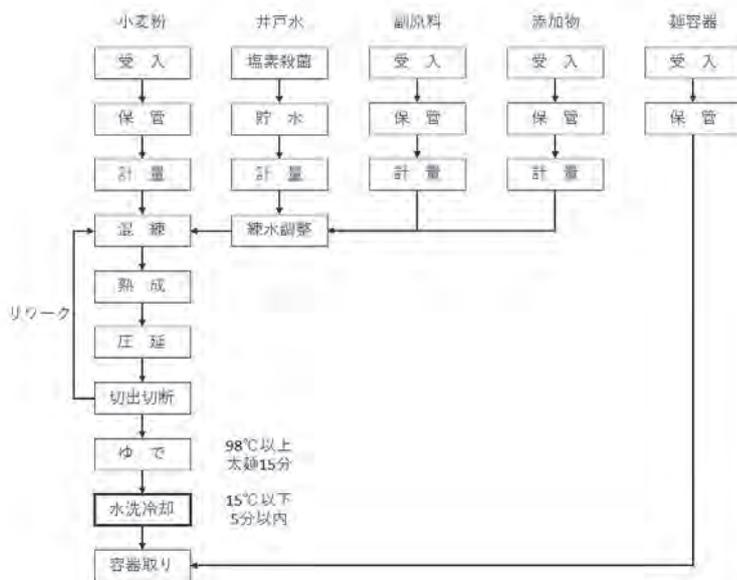


図2 うどん製麺作業のフローダイアグラム

録、保管温度記録、加工加熱温度、冷却実施記録、金属チェック記録、出荷判定記録などです。

店舗での衛生管理

セントラルキッチンから店舗へ、材料が配送されてきました。保冷車の温度や積載状況は、問題なかったでしょうか。ドライバーさんの服装なども気になるところです。

荷卸しなどは、清潔な手で行うこと。物流に適した梱包状況かなども十分に確認します。

その上で、保管用冷蔵庫にすぐに収納します。入荷した商品は、それぞれに使用期限が設定されているべきで、先入れ先出しを守るようにします。

図2は、加熱加工からお客さまへの提供までのフローダイアグラムです。ゆで麺は温かい麺の場合、てぼ網などに入れて、沸騰した湯で再加熱します。ここで中心温度75℃達温を設定した場合、麺の食感がどうなるのか検証しておく必要があります。

HACCPでは品質は取り扱わないというのが原則ですが、客商売をしているわけですから、適切な温度管理と合わせて、品質を保つ努力は必要になります。

うどん店もまた、飲食店です。ここでの衛生管理はリテールHACCPの考え方を取り入れて、食品を三つのグループに分けて考えます。

- ①加熱工程がなく、開封後そのまま提供される食品。
- ②加熱してすぐに提供される食品。
- ③加熱⇒冷却⇒再加熱と、複雑な工程を経る食品です。今回のうどん麺は、グループ③となりますね。また、冷たい麺も一度加熱した後に冷却して提供しますが、基本的にはグループ③でしょう。天ぷらなどは、揚げたてで提供する場合はグループ②、ピーク時前に揚げてストックしておき提供時に乗せるだけのものは、グループ③になります。

注意しなければならないのは、グループ①に当たるものです。過去、違う形ですが、重大な食中毒事件を起こしてきています。例えば腸管出血性大腸菌O-157に汚染されていたカイワレ大根。トッピングに使われた刻み海苔が、ノロウイルスに汚染されて

コラム

今月の
KEYワード

小規模な一般飲食店事業者向け手引書

外食事業者のための衛生管理計画がリリースされました。これは(一社)日本フードサービス協会と(公財)食の安全・安心財団の協力で作成されたものです。主に当社が管理し多店舗展開する外食事業者を対象に、各社が取り組まれている衛生管理対策を「見える化」し、維持・向上させていくための衛生管理計画の作成方法、各社特有のハザード(危害要因)を見つける方法、必要に応じた記録方法の指針を示しています(手引きによる)。

また、小規模な一般飲食店事業者向けには、(公社)日本食品衛生協会から『はじめようHACCP』という手引書も発行されています。2020年の東京オリンピック・パラリンピックまでには、相当数の事業者で、弾力的な運用でも構わないので一段高いレベルの食品衛生計画が実施されているでしょう。

【はじめようHACCP】HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
<http://suishinka.shop15.makeshop.jp/shopdetail/00000000228/>

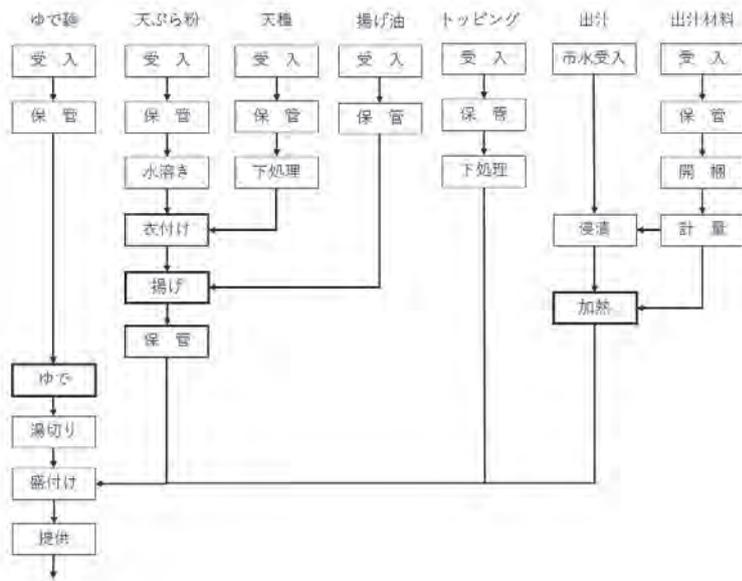


図3 天ぷらうどんのフローダイアグラム

いたものです。いずれも加熱工程がないので、菌やウイルスを殺すことができずにお客さまへ提供されてしまったものです。ランチタイムなどのピーク時合わせトッピング類は、バットに小分けして盛り付け、台周辺に置かれます。保冷設備がない場合は1時間以内に使い切り、補充の頻度を上げる。二次汚染、交差汚染を防ぐために、菜箸やトングの洗浄、作業員の手洗いを徹底するという対策が必要になります。

他には、生卵のサルモネラ対策も必要です。卵は必ず冷蔵保存しておくこと、ヒビの入った卵は使わない、殻に汚れが付いたものは使わないといった対策を行います。そば店で、サルモネラに汚染された「うずらの卵」による食中毒事件が起きています。原料の卵は新鮮なもの、冷蔵流通したものを使うことです。

図3では、冷蔵保存していた天ぷら種、エビや野菜などに水溶きした天ぷら粉をまぶして、油で揚げます。天ぷらとしてすぐに提供される場合では問題は少ないのですが、ピーク前に揚げ溜めしたりすると、菌の繁殖を誘います。保管期限を厳しめにセッします。

ツユは、店舗で調整します。寸胴などの容器に水を張り、昆布を入れてダシを取ります。その後火にかけて沸騰させた後、鰹節などを入れてダシを取り、さらに醤油、みりんなどで味を調整して完成させます。ここでの危害要因は、加熱不足となります。十分に加熱すること、継ぎ足しではなく、毎日新鮮なツユを取ることで。

并に、再加熱した麺を湯切りして入れて、温かいツユを張り、オーダーに応じて、天ぷらなどのトッピングを乗せます。刻みネギなどもトッピングとして使われます。刻んだ後に注意して見ないと、虫が付着していてクレームになることもあります。

うどん屋さんには、基本的に十分な加熱調理が行われます。食中毒が起きるとすれば、注意すべきは加熱しないトッピング類ということでしょう。熱々ですぐに食べてもらうというのが、一番の理想です。

店舗での記録は、従業員の衛生チェック、ツユの加熱温度、揚げ物の加熱温度と時間という、基礎的なもので十分でしょう。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。

まとめ

うどん店のHACCPを、あえてCCPや一般衛生管理といった言葉を使わずにまとめてみました。いつもやっている簡単な作業を改めて文章にまとめてみると、段階を踏んで複雑なことをやっていることに気がきます。親方がやっていることを下の人に伝え、今後もきちんと守ってもらうためにどうするか。当たり前のことをちゃんとやるということ、伝えることです。チェーン店ではマニュアルという形で整備していくことが必要でしょう。いずれも安心・安全の「見える化」なのです。

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

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

厨房業界

フードビジネス コンサルタント



MENU

「おいしいをヒットにつなぐストーリー」(7) ～近年の集客事情とメニューブックの関係～



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

先日インターネットでの飲食店舗集客のお仕事の方との会話で、大変興味深い話がありました。

昨今では、生活者がお店選びをする際には、やはり圧倒的にグルメサイト検索が有効です。

食べログ、ホットペッパー、ぐるなび、Retty……など、現在では30サイトもあると言われていています(2019年3月調べ)。

しかし、ここ数年はSNSの発達により、Instagramの写真からの検索で店舗選びをされることも多くなっています。

そこで店舗側が集客を考え、InstagramやFacebookでの誘客広告を考えた時に、大きな罫があるというのです。いわゆる「映える(インスタばえ)」料理写真や、食材のこだわりを店舗側が投稿を行うと、受ける生活者は宣伝広告として捉えるため、気持ちにフィットするどころか、逆に気持ちが引く(冷める)状況に陥りやすく、あまり集客にはつながらないとのことなのです。

SNSはあくまでも非現実の魅せる場であり、各個人が「自分の履歴書～どのようなライフスタイルであるか(しかも、良い点ばかりの演出された)」としての反映です。結局は、本来は実際に足を運んだお店で、シズル感あふれるセンスを感じる料理写真を、体感と共にアップすることがベースとなります。

あくまでも、自分自身の行為の自慢(?、ちょっと言い過ぎかもしれませんが)や、自分自身のセンスの共有を行う場なので、店舗側からの誘導は作戦としては難し

いのです。

まずは店舗の顧客(ファン)を増やした上で、(評価数値やコメントを挙げて行く)そのファン自らに投稿して拡散してもらうに尽きるようです。

ということは、あくまでも変化する生活者ニーズに店舗側が敏感になり、合わせて行くことが大変重要であると言えます。

変化する生活者ニーズに 外食企業はどのように対応すべきか

今や外食企業は、先行きが見えない時代へと突入しています。景気の衰退や未曾有の震災や出来事など、生活者の生活そのものを脅かす状況が後を絶たない状況です。生活の中で、必須項目と言うよりも、生活価値の拡充である外食は影響を大変受けやすいものです。

客数減少、売上不振など、再生へ向けての戦略や戦術展開が急がれているものの、急速な景気回復にはつながらないことが現実です。もはや単なる小手先の戦略や手法では、顧客を集めることができない時代に入っているという現実をひしひしと感じざるを得ません。

さらに、今こそ企業の思想やこだわりが問われると言っても良いでしょうし、もちろん業種業態によってもその内容が異なるように、各企業戦略を具体的に分かりやすい形で商品化させることが必要です。

一方、目先だけの料理の低価格化戦略は、集客には

即効性はあるものの客数増加は一時的なので、長く効果が続かないはず。むしろ安売りを継続すればするほど商品価値を低下させることになり、長いスパンで考えると、理想的な戦略とは言えません。

■ 外食業界の集客を高める新しい方向性/女性の視点で企画コンセプトをまとめる

外食産業の目まぐるしい変化の中でも繁盛しているお店は、確かにあります。そのお店がなぜ生活者に支持されているのか、その理由を探るには、支持されるための戦略があることを、具体的に分析することが必要です。

また、支持され繁盛している飲食店は、業種業態によってその内容は異なっているものの、店には少なからずとも繁盛する共通点があるのです。その共通点を大きく分けると、低価格高付加価値型、中価格高付加価値型、男女別、年齢別など、見えてくるキーワードは絞られてきます。

■ キーワードにさらに付加される重要ポイント

「こだわり」、「オリジナル性」、「料理のおいしさ」など、これまでの利便性よりも付加価値のあり方が絞られてきています。特に近年に共通するポイントとしては、女性に視点を絞ったコンセプトが、繁盛店を生み出す原動力につながっていることです。

さらになぜ女性なのかと言えば、食に対する味覚、付加価値、健康志向、こだわりなど、いずれを取っても、男性に比べ厳しい視点を持っていることや、気に入った店にはリピーターとして固定客になる確率が高いことが、集客のための戦略として「女性の口を狙え」という言葉さえも誕生していることにつながってきます。

■ ターゲットを細かく分析して集客につなげて行く

やみくもに女性をターゲットとしたコンセプトを打ち出せば、すべての飲食店が繁盛店になるというものではなく、そこには女性客を集客するための綿密な分析や情報収集などの検証や調査があってこそ、繁盛店につながる一歩が踏み出せます。

また、男性客を主軸に置く飲食店が、女性客を取り込

みたいとって、単に女性に合わせた料理を訴求しても、女性客は簡単には増加しません。その場合には、根本的に業態としてのスタイルの見直しなどをしないと、単純に女性客を集客することは難しいのが現実です（化粧室のスタイル、メニューのポーション、盛り付け、什器選定、^{しつら}設え、家具配置など、多岐にわたります）。

つまり女性客にコンセプトを合わせた繁盛店を創造するためには、ターゲットとする女性の年齢層、ライフスタイル、立地、店作りに至るまで、細部な分析や料理へのこだわりは必須条件になるのです。今や特定の業種業態以外は、女性客に支持されない飲食店は繁盛店にはならないと言っても、過言ではないのではないのでしょうか。

いざ集客をして、店舗内にお客さまを誘導して最初のコンタクトは、メニューブックになります。

店舗によっては、ブック型ではなく壁貼り付けの場合もありますが、メニュー表の表現一つで売り上げが変わるとも言え、大変重要です。そこでメニューブックの考え方について基本的な点を押さえてたいと思います。

■ 選ばれるメニューブックの作り方

店のコンセプトやメニューコンセプトとの関係性の配慮なしには、良いメニューリストを作成することはできないと言えます。

まず、効果的なメニューリストの作り方の流れの手順と、各項目の注意点を以下にまとめます。

1.店のコンセプトを確認する

店のコンセプトとメニューの関係性は非常に高く、業種・業態に合わせるだけでなく、かつ内装イメージに合わせたメニューブックを作成することが大切です。いくら立派な内装デザインの店を計画しても、そこで提供される料理の注文に際して、お客さまが最初に目にするものは、メニューリストになります。

つまりメニューリストが店のコンセプトに合わせた料理や内容、イメージに適合していなければ、その価値は当然に損なわれてしまうことになってしまいますので、注意が必要です。

飲食店のメニューの看板メニュー、訴求メニュー、サイドメニュー、その他想定されるABC分析のメニュー

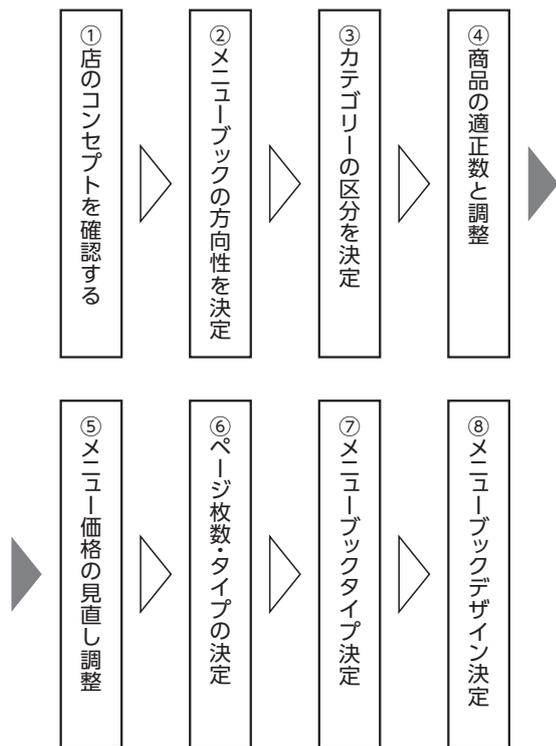


図1 効果的メニューブック作成の手順

構成など、メニューに関わるあらゆる情報を事前に確認しておくことが重要です。

2.メニューブックの方向性を決定

メニューブックのスタイルには、ブック型・三つ折り型などの形状、B4判・A4判などのサイズがあり、文章としては、縦書き・横書きなど、そのデザインの方向性を決定して行くことが大切です。

3.カテゴリーの区分を決定する

メニューカテゴリー分類数の設定、最も目立つ位置に主軸のメニューカテゴリーを配置することがポイントになります。また、カテゴリーが多くなればなるほど、メニューブックの枚数が増加するでしょうし、メニューブックの限られた紙面に、あまりにも多くの情報を押し込める方法は逆に見にくく、分かりにくい状態になるので注意が必要です。

4.商品数の適正数と調整

飲食店の業種・業態の商品数は、どちらかというとし多くなる事が多く(クライアント側の要望が強く増加

する)、客席数に対して商品数が多く、バランスが適合していないことがしばしばあります。

飲食店の客席数や業種・業態別客数席当たりのメニュー数に合わせて商品数を計画して行くことが理想的ですし、あまりにも多い商品数の場合には、主軸メニュー、看板メニュー、訴求メニューを中心に全体構成することが大切と思われます。

5.メニューの価格の見直し調整

メニューの価格設定の見直しは、利益構造の改善や利益率を上げるための価格調整だけではなく、あくまでも客視線に合わせた価格設定で注文しやすく、分かりやすいことが大切です。

特に価格設定の〇〇円という表示に対して端数の価格表示は見にくく、むしろ価格を切り下げるなど、価格設定の修正をする必要があります。

6.ページ枚数・タイプを決定

ページ枚数の決定は、全体商品数をメニューブックの何枚で納めることができるか、あるいは看板メニュー、訴求メニューなどカテゴリーのページ割で、タイプを計画することが大切です。また、飲食店の平面計画にはストーリーがあるように、メニューブックにも同様に、客の視点に合わせたメニュー選定の想定ストーリーを計画することが重要となります。

7.メニューブックタイプとデザインを決定

飲食店の業種・業態によってもメニューブックのタイプやデザインは異なってくるように、企画する飲食店のコンセプトに適合したメニューブックの作成や提案をすることが必要です。

飲食店の企画するメニューブックのタイプのように、各要素との関係性を配慮した企画であることが理想的ですし、メニューブックデザインのみがイメージに合わないというものになっては、総合的な力にはなりません。

メニュー作成のフロー

メニュー作成をするためには、ただ単に何の戦略もなく開発しても、思惑通りにメニューを注文してくれないということにつながるので、メニュー作成するためには、メ

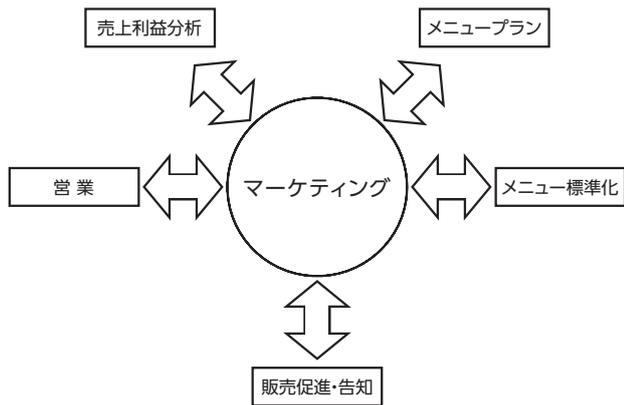


図2 メニュー作成の関係図

- ※メニューブックのデザイン内容が売上を左右する武器になる
- ※メニューカテゴリーは、しっかりと区分しておくこと
- ※看板メニュー、訴求メニュー、サイドメニューの配置は十分に検討すること

メニュープラン、メニュー標準化、売上利益分析、営業、販売促進など総合的なマーケティングがなければ効率的なメニュー作成ができないのです。図2が関係図になります。

メニューブックタイプの選定とレイアウトの基本

メニューブックは大きく四つのタイプに分けることができるものの、業種・業態に合わせて、メニューブックのデザインやタイプを選択することが大切です。

特に専門店料理(ラーメン、牛丼、とんかつ、ステーキ)などの場合には、メニューブックそのものが、表紙、内部までメニュー画像展開で看板メニューを訴求することがポイントになりますし、訴求力も強くなります(もちろん、手書きメニューでも繁盛している店も存在します)。

また、メニュー数が約30種類から60種類以上ある中型・大型店の場合には、メニュー画像は多様化するだけでなく、画像の大きさやメニューコピー内容など、客が興味や好奇心を持つ演出が必要となります。

業種・業態別に、企画コンセプトに合わせてメニューブックのタイプを選択することが多く、ほとんどの場合には、以下のメニューブックを選択し、作成することが大切です。

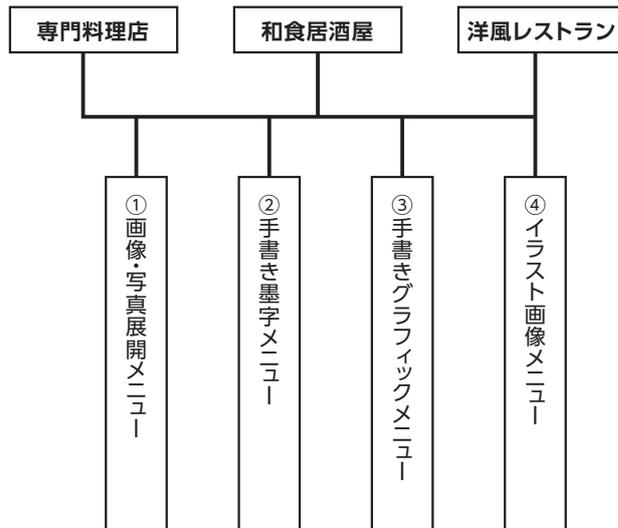


図3 メニューブックのタイプ

メニューブックデザインと店舗コンセプトなどが総合的に適合していることが重要で、ただ単にメニュー内容を羅列することや画像を羅列することでは、店の特徴を訴求できないと言えます。

メニューブックに配置する詳細内容の大きさや配置は、見やすく、分かりやすくという視点で計画することが大切です。

特に看板メニューは、メニューブックの左側上に配置することが良く、大きさは、その他のメニューよりも大きく画像を貼り付けることがポイントとなります。

メニューブックタイプ/訴求ポイントがぼやけないようにすること

メニューの枚数は、多くなればなるほど訴求力は弱くなること、訴求する内容が弱くなることになるため、メニュー数のページ数は8ページ以内に収めるようにしたいところです。また、メニューパンフレットの種類は上記のタイプの場合が多く、業種・業態のメニュー数や内容に合わせて構成を計画することです。

飲食店にとってメニューブックとは、いわば継続的に付き合っていく行かなければならない販売訴求ツールの一つであり、その中でも飲食店を繁盛に導くためのポイントであり、そのメニューブックのデザイン、表現方法によっては、売上を左右するまでの重要性を持っているこ

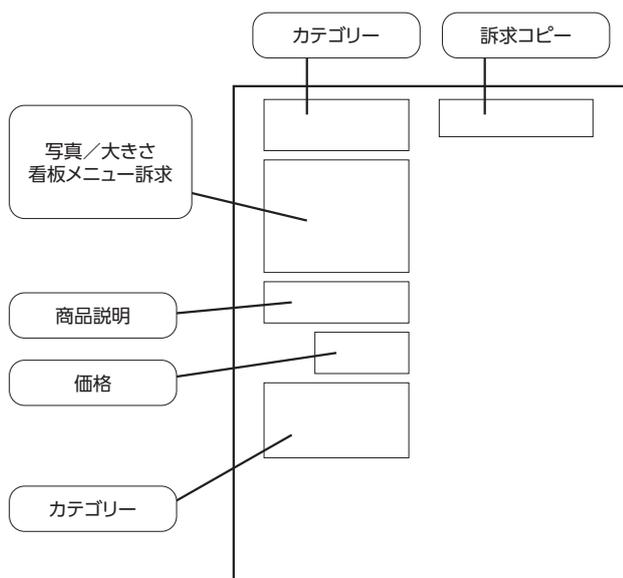


図4 事例1

- ※メニュー画像の大きさは、看板メニュー、訴求メニュー、サイドメニューなど、それぞれの画像の大きさを調整し、配置すること
- ※文字のフォントや種類も、訴求するメニューと、細説明は分けておくこと
- ※文字や画像の大きさに変化がないメニューは単調になり、訴求ポイントがぼやけてしまい、注文しにくい(魅力あるメニュー説明をする)

とを忘れてはなりません。四季に合わせて変化するメニューブックや訴求メニューは、売上拡大の大きな武器になりますし、飲食店を活性化させるための大切な武器であることを理解しておく必要があります。

※また昨今では、外国語対応のメニューブックの必要性は言うまでもありません。

写真と食材ポイントが分かりやすく、価格の表示も視認性が高いものが良いと思われます。

まとめ

近年の集客へのさまざまな視点は、一概には言えないほど多岐にわたっていますが、例えば、繁盛店のメニューブックは単なるお品書きではありません。

いわば、お客さまを注文につなげる「誘導標」のような役割になります。

いかにお客さまの目の付きやすい配置にするか、店

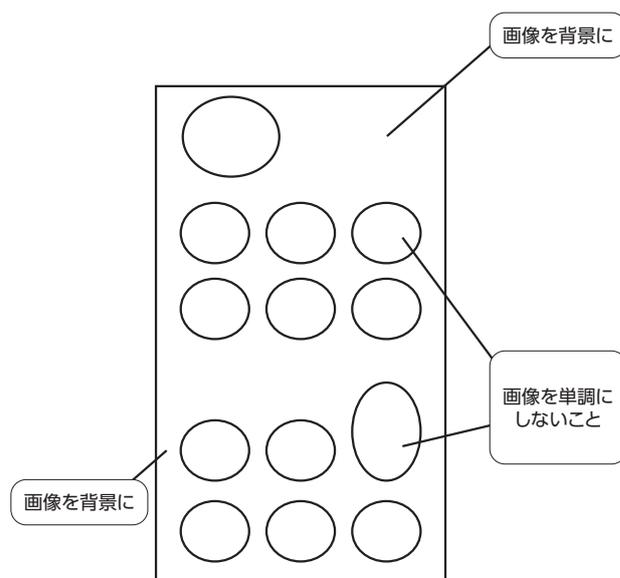


図5 事例2

- ※文字の大きさや画像の背景など、メニュー内容に合わせてデザイン構成に変化を持たせること
- ※画像を多様化する場合には、訴求メニューとサイドメニューの大きさに変化を持たせること
- ※季節メニューや差し込みメニューの内容についても画像の大きさや、訴求するメニューの説明を分かりやすく簡潔に明確化すること

舗が出したい料理(お客さまに食べてもらいたい料理)を際立たせ、注文を促すことで出数が予測でき、ロス削減にもつながるのです。

たかがメニュー表と考えずに、デザイン性や付加価値を感じられるこだわり感を打ち出すことがいかに重要かを、考えて行きたいです。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ひ致します。

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!



厨房設備士証は、
知識の証。

厨房設備士とは？

厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



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。

最新外食トレンド 2019



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.5 外食産業の労働環境

1. はじめに

一昨年、ロイヤルホールディングスが展開としている「ロイヤルホスト」が、24時間営業の中止を発表し注目された。そして、その影響が各業界に波及している。最近ではコンビニエンスストアの24時間営業も注目されている。

外食企業の営業時間の短縮は人手不足が大きく影響している他、深夜の客数の減少で利益が取れなくなっていることも要因であると思われる。売上高は増加するが利益が確保できないと経営的に困難になる。

人手不足や利益が取れない深夜営業を中止することで資源を集中し、より良い店舗作りを実現させ、労働環境の改善を図ることが必要となっている。

これまでの外食産業は、パート・アルバイトを採用することで急成長を遂げてきたが、急成長したが故に、ほころびも出てきているのが現状である。

この4月から改正入管法が施行され、外国人労働者も、徐々にではあるが、外食産企業で働くことになる。

今回は、厚生労働省の前年上期の「平成30年上半期雇用動向調査」から、外食産業と他の産業の労働環境の比較をしながら検討することとする。

2. 労働者数と入職・離職率

厚生労働省の「平成30年上半期(1月~6月)雇用統計調査」によると、全産業で入職者数は4,574.1千人で離職者数は4,317.9千人となっており、1月1日現在の常用雇用者数に占める入職割合(入職率)は9.2%、

同じく離職率は8.6%となっており、0.6%(入職率-離職率)の入職率超過の状態となっている。

主な産業別に見ると、離職率超過になっている産業は、電気・ガス・熱供給・水道業($\Delta 0.3\%$)、卸売業・小売業($\Delta 0.3\%$)、教育・学習支援業($\Delta 0.1\%$)であった。

宿泊業・飲食サービス業では、入職者数が641.5千人で離職者数が642.8千人と、入職率・離職率とも14.7%になっている。宿泊業・飲食サービス業は、入職者数で見ると医療・福祉の793.1千人、卸売業・小売業の734.7千人について641.5千人と多くなっており、その入職率が前述のように14.7%と高くなっている。このことは、飲食サービス業に関しては高度または特殊な専門技術を必要としない職種が多いことから、全従業員に対して約15%ぐらいの割合で入職してくることがうかがえる。しかし一方で、離職者も同じぐらいいることは、ある一定の技術を習得した者が辞めて行くことになり、入職率、離職率が同じ割合だから、一見労働者は充足しているとは言えない状況である。

言い換えれば、入職者へは今後、従業員教育などの研修等をする必要があり、その研修が身に付いた頃に離職されれば、募集費・研修費等のコストがかかることになる。

3. 産業別未充足求人と欠員率

まず、未充足求人とは、雇用統計調査の6月末現在、当該事業所における欠員であり、仕事があるにもかかわらず、その仕事に従事する者がいない状態を補充する

| 区 分 | 入職者数 | 離職者数 | 入職率 | 離職率 | 入職超過率 |
|-------------------|-----------------|-----------------|------------|------------|---------------|
| 産業計 | (千人) 4,574.1 | (千人) 4,317.9 | (%) 9.2 | (%) 8.6 | (ポイント) 0.6 |
| 鉱業、採石業、砂利採取業 | 0.6 | 0.5 | 5.0 | 4.0 | 1.0 |
| 建設業 | 165.6 | 138.6 | 6.2 | 5.2 | 1.0 |
| 製造業 | 446.3 | 426.8 | 5.5 | 5.3 | 0.2 |
| 電気・ガス・熱供給・水道業 | 16.9 | 17.7 | 6.4 | 6.7 | -0.3 |
| 情報通信業 | 125.6 | 97.6 | 8.3 | 6.5 | 1.8 |
| | | | | | |
| 運輸業、郵便業 | 191.1 | 177.3 | 6.1 | 5.7 | 0.4 |
| 卸売業、小売業 | 734.7 | 758.6 | 7.8 | 8.1 | -0.3 |
| 金融業、保険業 | 99.2 | 90.5 | 7.2 | 6.5 | 0.7 |
| 不動産業、物品賃貸業 | 79.0 | 58.9 | 10.5 | 7.8 | 2.7 |
| 学術研究、専門・技術サービス業 | 101.5 | 88.2 | 7.0 | 6.1 | 0.9 |
| | | | | | |
| 宿泊業、飲食サービス業 | 641.5 | 642.8 | 14.7 | 14.7 | 0.0 |
| 生活関連サービス業、娯楽業 | 258.1 | 199.4 | 16.1 | 12.4 | 3.7 |
| 教育、学習支援業 | 403.9 | 406.0 | 12.6 | 12.7 | -0.1 |
| 医療、福祉 | 793.1 | 729.7 | 10.5 | 9.7 | 0.8 |
| 複合サービス事業 | 27.9 | 27.5 | 5.9 | 5.9 | 0.0 |
| サービス業（他に分類されないもの） | 489.0 | 457.7 | 11.8 | 11.0 | 0.8 |

図1 平成30年上半年期産業別入職者率と離職者率
資料:厚生労働省「平成30年上半年期 雇用動向調査」

ために行っている求人のことである。

産業全体では、平成30年上期の未充足求人数は1,357.5千人で、前年同期に比べて149.7千人増加しており、人手不足が深刻化している。

産業別に見ると、卸売業・小売業が281.1千人と最も多く、次いで宿泊業・飲食サービス業の238.8千人、医療・福祉の159.9千人となっている。

前年同期より未充足求人数が増加した産業は、卸売業・小売業が65.1千人と最も増加し、次いで医療・福祉（68.8千人）、サービス業（他に分類されないもの）が36.7千人などとなっている。

減少した産業としては、運輸業・郵便業が50.5千人減少した他、宿泊業・飲食サービス業（21.2千人減少）、製造業（11.6千人減少）であった。

| 区 分 | 計 | 建設業 | 製造業 | 情報通信業 | 運輸業、郵便業 | 卸売業、小売業 |
|----------------|---------|-------|-------|-------|---------|---------|
| 未充足求人数 | | | | | | |
| 平成30年上半年期 (千人) | 1,357.5 | 130.1 | 136.0 | 39.4 | 93.0 | 281.1 |
| 平成29年上半年期 (千人) | 1,207.8 | 123.6 | 147.6 | 32.2 | 143.5 | 216.0 |
| 前年同期差 (千人) | 149.7 | 6.5 | -11.6 | 7.2 | -50.5 | 65.1 |
| うちパートタイム労働者 | | | | | | |
| 平成30年上半年期 (千人) | 578.0 | 2.1 | 37.9 | 2.0 | 23.4 | 156.3 |
| 平成29年上半年期 (千人) | 480.4 | 4.1 | 38.8 | 4.3 | 17.1 | 113.3 |
| 前年同期差 (千人) | 97.6 | -2.0 | -0.9 | -2.3 | 6.3 | 43.0 |
| 欠員率 | | | | | | |
| 平成30年上半年期 (%) | 2.7 | 4.8 | 1.7 | 2.6 | 3.0 | 3.0 |
| 平成29年上半年期 (%) | 2.4 | 4.1 | 1.8 | 2.1 | 4.2 | 2.4 |
| 前年同期差 (ポイント) | 0.3 | 0.7 | -0.1 | 0.5 | -1.2 | 0.6 |
| うちパートタイム労働者 | | | | | | |
| 平成30年上半年期 (%) | 4.4 | 1.9 | 3.5 | 3.2 | 4.6 | 4.9 |
| 平成29年上半年期 (%) | 4.0 | 2.9 | 4.6 | 4.4 | 5.1 | 3.8 |
| 前年同期差 (ポイント) | 0.4 | -1.0 | -1.1 | -1.2 | -0.5 | 1.1 |

図2 産業別未充足求人数と欠員率

宿泊業・飲食サービス業をもう少し詳しく見ると、未充足求人数は平成29年上半期より減少しているものの、まだ24万人ほど充足されていないと、そのうち、パート・アルバイトはほとんど改善されていない状況となっている。特に飲食サービス業では、パート・アルバイトに頼る割合が多く、コスト面でも変動費扱いで、パート・アルバイトの貢献が外食産業を拡大してきた、と言っても過言ではない。

次に欠員率（常用雇用者に占める未充足求人数割合）を見ると、産業全体では2.7%であるが、産業別に見ると、宿泊業・飲食サービス業が5.4%と最も高く、前年同期と同じ欠員率となっている。その他の産業では生活関連サービス業・娯楽業（3.2%）、建設業（4.8%）、運輸業・郵便業、卸売業・小売業、サービス業（他に分類されないもの）がそれぞれ3.0%であった。

パート・アルバイトの欠員率を見ると、宿泊業・飲食サービス業が前年同期より改善されたと言っても6.9%と高く、他の産業より高くなっている。これが、現在、外食産業が人手不足ということであると考えられる。

4. まとめ

以上見てきたように、入職率、離職率の関係では、全産業は入職率超過になっている。外食関連である宿泊業・飲食サービス業でも入職率・離職率とも14.7%となっており、表面上は調整されている。

しかし未充足求人数は、卸売業・小売業などと同じで、20万人を超えている。すなわち充足されていない状

況となっている。

外食産業のコスト構造の特徴は、食材仕入額（Food）と人件費（Labor）で60%以内に収めることが必要であり、そのために変動費扱いのパート・アルバイトの活用となる。

しかし労働者の流動性が高くなり、現実問題として、飲食サービス業は人手不足の企業が多くなっている。また、パート・アルバイトへの依存度が高くなることで、過剰な労働を課している場合もある。

この4月から冒頭でも述べたが、改正入管法が施行され、海外からの労働力に頼る機会が出てくると思われるが、企業の受け入れ体制や言葉の問題、衛生観念の問題など、研修する必要もあると考えられる。

基本的には、低賃金の労働力として見るのではなく、まず、長く勤務してもらえよう労働環境を整備することが必要となってくる。

これからの外食産業は、従来のパート・アルバイトの活用から、定着率を向上させる経営構造への転換を求められることになりそうだ。

| 金融業、 保険業 | 不動産業、 物品 賃貸業 | 学術研究、 専門・技術 サービス業 | 宿泊業、 飲食 サービス業 | 生活関連 サービス業、 娯楽業 | 教育、 学習 支援業 | 医療、 福祉 | 複合 サービス 事業 | サービス業 (他に分類され ないもの) |
|-------------|--------------------|-------------------------|---------------------|-----------------------|------------------|-----------|------------------|---------------------------|
| 4.7 | 15.7 | 34.3 | 238.8 | 53.8 | 36.7 | 159.9 | 6.5 | 126.0 |
| 3.0 | 11.3 | 21.9 | 260.0 | 49.3 | 15.1 | 91.1 | 3.1 | 89.3 |
| 1.7 | 4.4 | 12.4 | -21.2 | 4.5 | 21.6 | 68.8 | 3.4 | 36.7 |
| 1.1 | 3.6 | 7.0 | 197.0 | 27.1 | 12.3 | 58.9 | 2.6 | 46.4 |
| 0.7 | 0.8 | 2.2 | 197.9 | 26.8 | 7.5 | 39.8 | 1.5 | 25.6 |
| 0.4 | 2.8 | 4.8 | -0.9 | 0.3 | 4.8 | 19.1 | 1.1 | 20.8 |
| 0.3 | 2.0 | 2.4 | 5.4 | 3.2 | 1.2 | 2.1 | 1.4 | 3.0 |
| 0.2 | 1.5 | 1.5 | 5.4 | 2.7 | 0.5 | 1.3 | 0.9 | 2.3 |
| 0.1 | 0.5 | 0.9 | 0.0 | 0.5 | 0.7 | 0.8 | 0.5 | 0.7 |
| 0.8 | 2.3 | 4.6 | 6.9 | 3.8 | 1.5 | 2.6 | 3.2 | 4.2 |
| 0.5 | 0.8 | 1.6 | 7.7 | 4.1 | 0.8 | 2.1 | 3.2 | 2.8 |
| 0.3 | 1.5 | 3.0 | -0.8 | -0.3 | 0.7 | 0.5 | 0.0 | 1.4 |

【1】 相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は20件で前年同月の27件に対し74.1%。

(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、使用10年のガス瞬間湯沸器(元止め式)が作動しなくなったので、当該メーカーに点検してもらったら、悪くなった基板の交換か機器自体を新品交換するように言われた。どうするか悩んでいて2か月経った頃、たまたま操作ボタンを押したら作動し、その後正常に使用できるようになった。メーカーにどういうことなのか説明を求めたが明確な回答がなく納得できないの1件。

◇問い合わせは、自然通気形開放式石油ストーブを購入したその日に、自宅で機器に点火して10分ほど目を離した間に、家中がすすだらけになってしまった。メーカーは、取扱説明書に記載されている通りに芯の調整をしなかったため不完全燃焼し、すすが発生したと説明。消費者側の誤使用として一切補償はできないと言うが、製品不良ではないか等19件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2019年3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 | 1 | 6 | 7 (35.0) |
| 事業者 | 0 | 0 | 0 | 9 | 9 (45.0) |
| 司法・行政 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 (20.0) |
| その他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 (0.0) |
| 計 (構成比) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(5.0) | 19(95.0) | 20 (100.0) |

注) 前年同月の受付件数は27件、事故クレーム件数は1件

【3】 主な関係行事

(1) 総会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 社員総会 (3/8経団連会館)

【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)

3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いただきます。
- *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 |
| 株式会社コメットカトウ | 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 |
| 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) | 03-3599-9500 |

2018年度 交付ラベル 187,500枚

◆ 5月(皐月) ◆

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 1日(水) 天皇の即位の日、メーデー | 12日(日) 母の日、アセロラの日 |
| 2日(木) えんぴつ記念日 | 13日(月) カクテルの日 |
| 3日(金) 憲法記念日、世界報道の自由の日、ゴミの日、リカちゃんの誕生日 | 15日(水) 沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日 |
| 4日(土) みどりの日、ラムネの日、ファミリーの日 | 18日(土) 18リットル缶の日 |
| 5日(日) こどもの日、端午の節句、菖蒲の節句、わかめの日 | 20日(月) 世界計量記念日 |
| 6日(月) ゴムの日 | 25日(土) 食堂車の日 |
| 7日(火) 粉の日、コナモンの日 | 28日(火) 国際アムネスティ記念日 |
| 8日(水) 世界赤十字デー、ゴーヤーの日 | 29日(水) こんにゃくの日、呉服の日 |
| 9日(木) アイスcreamの日 | 30日(木) ごみゼロの日、消費者の日、掃除機の日 |



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする
会員ネットワーク!

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



全411社

(2019年4月22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)
(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
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)SEKI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)
エレフトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
凰商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オビニオン(株)
オルガノ(株)
(株)カジ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)ブロス
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マツハ機器(株)
(株)マルキキッチンテクノ
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
ライステクノプロダクト(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
ワシオ厨理工業(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
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
株フジマックネオ
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 |
| 三和厨理工業(株) | 前6 |
| 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

●新天皇即位と聞くと、東映映画『徳川一族の崩壊』の明治天皇即位のシーンや、『日本暗殺秘録』で、千葉真一の勤めるカステラ屋が昭和天皇即位の礼に便乗しようとするものの横槍が入りまくって倒産、詫びる社長と飢えた家族を抱える社員たちの間で千葉真一が悲嘆にくれるシーンを思い出す。●今回即位された天皇陛下は、幼少の頃から「怪獣ウルトラ図鑑をねだって買ってもらった」「シェーのポーズをとった」「ブルック・シールズと柏原芳恵が好き」「学習院大学でウルトラセブンとツーショットを撮った」等々、ポーズでなく、ネイティブで趣味人な話がたくさんある点に、えらく親近感を感じる。●親近感と言うと、三笠宮寛仁殿下の『トモさんのえげれず留学』(文藝春秋刊)で、見送る皇族や政治家に向けて、英国に向かう飛行機の中から窓に「バカ」と書いたとか、オックスフォード大の寮を夜遊びしようと抜け出す方法を図解入りで解説しているとか、なかなか楽しくて良いのだが、最近だと明治・大正・昭和・平成の近代天皇のお言葉が収録されている『天皇のお言葉』(辻田真佐憲著、幻冬舎刊)か。「己れは別に身体は悪くないだろ!」「あ、そう」「自分の意思が曲げられるとは思っていなかった」とか、平易な言葉の中にその時代の背景と、予想外の意味があって、文字だけでは伝わらない背景が解説されているのは興味深い。●浮かれず流されず、マイペースに生きられるのが一番である。(H)

厨房

2019年5月5日発行
第56巻／第5号
(No.599)

| | |
|------------|--|
| 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

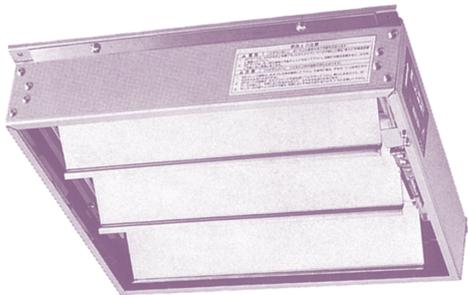
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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 **SUGICO** **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)

最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。

fujimak



VarioCooking Center FVCC112L

フジマックは、“厨房のプロフェッショナル”

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

業務用厨房機器 総合メーカーのパイオニアとして

確かな技術でお客様の声にお応えする、理想の厨房空間を創りあげています。

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

国内全域をカバーする、71 箇所の営業拠点ネットワーク。『フジマックの 365 日サポート体制』

詳しくは、最寄りの事業部またはホームページまでお気軽にお問合わせ下さい。

業務用厨房機器 総合メーカー

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

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

ウエノで理想の厨房へ

上野製作所は、ステンレス加工に精通した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。

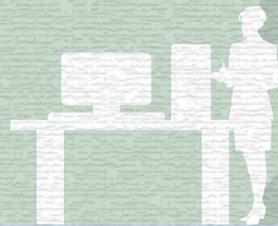
コンサルティング力

Consulting



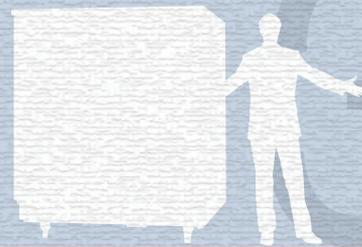
設計力

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。



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!

毎日にも万が一に安心の極意 備えあれば 東京ガス

ずっとも
安心サービス
ビジネス



パッチョ

東京ガスだからこそ! 安心お得な備え

ビジネス現場で頼れる、ずっとも安心サービスビジネス

安心 その1

無料



業務用
安全確認点検

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

