

厨 房

chu bou

JUNE
2019
No.600

6

通巻 **600**号



2019年度第1回理事会報告

月刊『厨房』通巻600号記念特別企画コミック
「厨房に歴史あり」(前編)

香山哲のフードシステムさまざま
「自助弁当」

フードビジネスコンサルタント魂
飲食×エンタメ(エンタテインメント)の関係



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

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

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。
- すずぎスプレーには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

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

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



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 涼ゆで麺機

沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減。湯槽の底部にはモータ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

本 社 東 京 都 大 田 区 鶴 の 木 2-4-3-14
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-13-24
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1
新 潟 市 東 区 杜 丹 山 4-8-3
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24

営 業 所 所 所 所 所 所 所
阪 古 屋 仙 台 新 潟 福 岡
営 業 所 所 所 所 所 所 所
営 業 所 所 所 所 所 所 所

☎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。

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

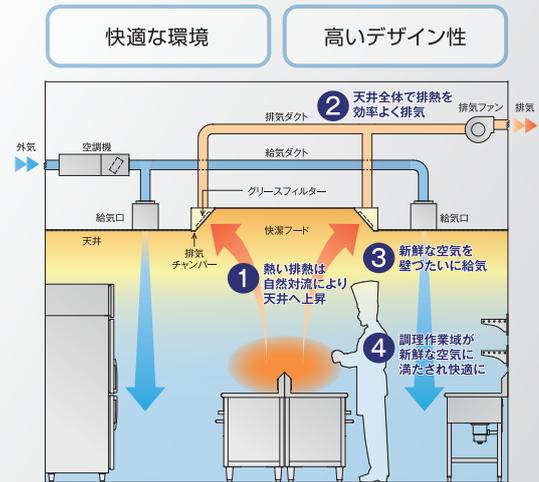
SCOS-610RY-R



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

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。

納入実績No.1

※カゴごと洗浄機納入実績平成26年6月現在



カゴごと食器類洗浄システム
 NAW-PATA (ナウパタ)



eco

eco1

eco2

eco3

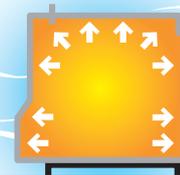
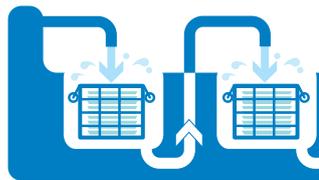
カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず！



食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

徹底した水の
 リサイクルで節水！

水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。



断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと
 空調負荷を軽減します。



株式
 畜社

中西製佐所

■東京本社：東京都中央区新川一丁目26番2号新川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クラスの风量調節は「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 大阪市中央区南本町 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 ホシザキ京都株式会社 (06) 6762-5351 ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511 ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121 ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691 ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311 ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266 ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451 ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201 ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581 ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

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



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！



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。

卓上型 自動盛付け機
YRD-1000

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。

その他にも洗浄水(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



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
- サラマダー
- パキンダックブローラー
- 災害対策用スーパーかまど
- レジャー用スーパーかまど
- 特別ご注文品

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

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.53
が行く!



今月の
ゲスト

服部工業株式会社

岡崎クックチルセンター 栄養士 神田 千裕 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。

神田 私は元々、料理を作り食べていただくことに興味を持っていました。「おいしいね」や「ありがとう」の言葉をもらえることが、すごくうれしかったからです。とある日に、母より「栄養士になってみたら?」と言われて栄養士という仕事があることを知り、興味を持ち、大学に通うようになりました。その後、就職活動中に回転釜を販売していたり、お弁当を作ったりしている弊社に応募しました。仕事については、自分の予想していたよりはるかに多く、いろんなことをしている会社でした。たくさんを経験できる! と思い、がんばりますの一心で採用していただき、今に至ります。



お仕事の内容は? やりがいは?

神田 主に、献立作成と発注を行っています。献立作成では、お弁当・カフェ・幼稚園・子ども用の弁当の献立を作成しています。食事を食べるターゲットごとに献立が変わってくるので、頭を悩ませながら、日々献立作成をしています。その時の季節に合わせた食材を使ったり、自分が考えたメニューが実現したりすることが、とても楽しいです。なので、TVの料理番組なんかはとても興味があり、チャンネルを止めて見てしまいます(笑)。TVからも情報をもらって、楽しくおいしい献立になるようにと心がけています。



オフィスの神田さん

発注においては、1日で5,000食ほどの食材を発注しています。食材の流れの一番初めの肝心な仕事だと思っていますので、ミスを極力しないように、いつも以上に集中して発注を行っています。また、弊社はクックチルで動いていますので、長期休暇前の調理工程がいつもと違う時は、さらに気を張って仕事に臨んでいます。長期休暇にお休みが取れるのはクックチルのメリットなので、調理工程を駆使して、働くみんながしっかりお休みを取れるようにとも考えています。



今後のあなたの夢を教えてください。

神田 仕事に関しては、現在の仕事を突き詰めて行きたいと思っています。まだまだ自分自身不十分な点があると思っているので、周りのことをもっと考えられる栄養士になりたいと思います。弊社は、パートさんが主に動いてくださっているので、仕事についての相談ごとにも、今より乗れるようになりたいと思います。

プライベートでは、小さな料理教室ができればいいなと考えています。まだまだ先の話にはなと思いますが……(笑)。友だちを呼んで、話しがてら楽しい料理教室をしたいです。栄養士という仕事を選んだ原点に戻るといった意味もありますね。

職場の方からエール

神田さんには、私が入社した時からお世話になっています。特に尊敬していることは、要領が良くて無駄がない所です。神田さんと一緒に厨房で作業していると、効率の良いやり方があることや、自分の余計な動きに気づくことが多くあります。また、献立などの相談に乗っていただく時は、私の考えや、やりたいことを尊重してアドバイスをくださります。思ったことや意見を発信しやすい雰囲気を作ってくださいるので、とてもお話ししやすいです。神田さんの見習いたい所はたくさんあります。今後も一緒に仕事をしていく中で学んで行きたいです。

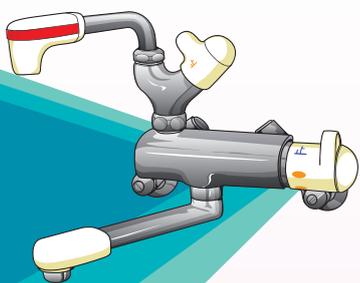
(岡崎クックチルセンター 栄養士 安藤千華)

給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



GAS

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

ELECTRIC

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

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

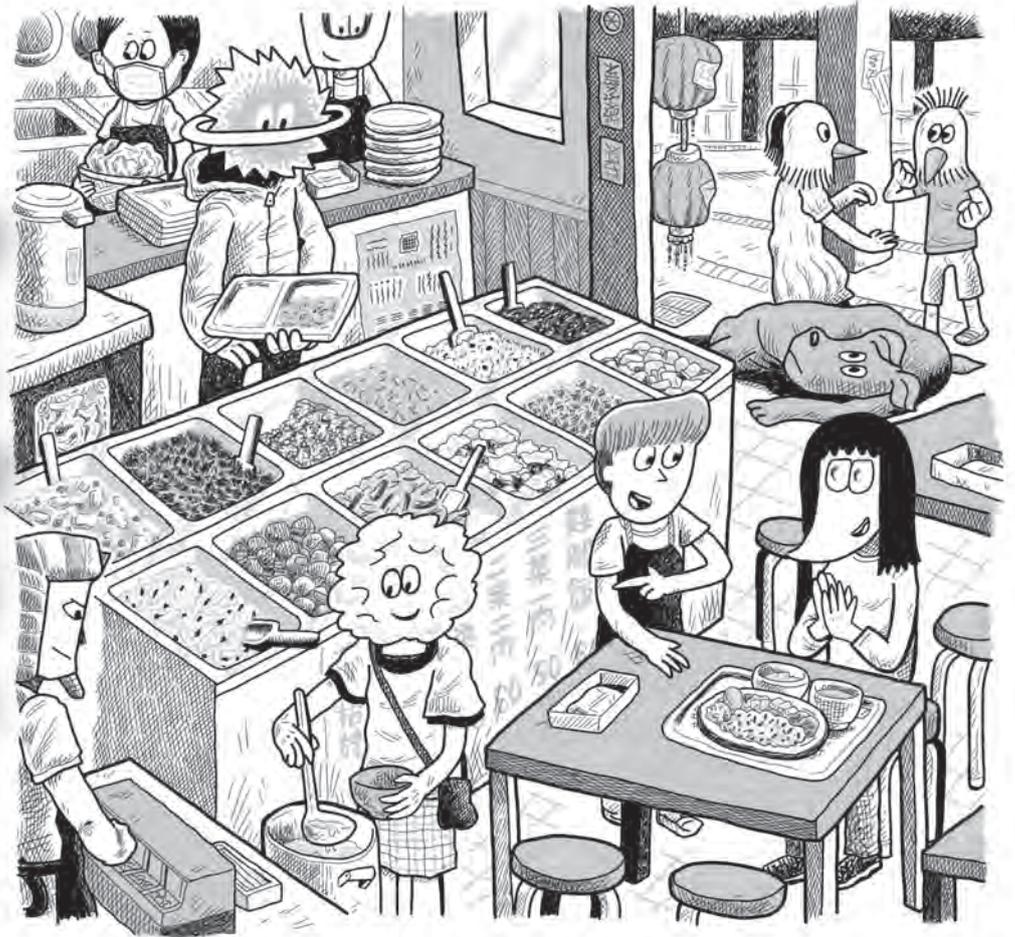
<http://www.hosoyama.co.jp>

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！(53)	服部工業(株)
600号のご挨拶	13	月刊『厨房』通巻600号にあたって	広報担当副会長 中川幹夫
工業会関係	14	2019年第1回理事会報告	
特別企画COMIC	17	団体賠償責任保険制度のご案内	
法律相談	28	月刊『厨房』通巻600号記念特別企画	
		厨房に歴史あり(前編)	にしかわたく
E S S A Y	26	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所	
		「民法の基礎知識(2)売買契約について」	坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹
衛生管理	28	映画の見どころ・台所(60)	
		『麦秋』	映画史・食文化研究家 斉田育秀
厨房業界	30	小倉朋子の食・心・美 Part.2(24)	
		小麦と水の適応力	(株)トータルフード 小倉朋子
厨房業界関連情報	31	やるKEY HACCP 実践編 (11)	
		「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画(その1)」	スタジオワーク(合) 上田和久
	35	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」(8)	
		「～飲食×エンタメ(エンタテインメント)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
	40	最新外食トレンド2019(6)	
		「家庭の素材購入動向からみる中食の伸びしろ」	宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	12	香山哲のフードシステムさまよう[自助弁当]	香山哲
	24	工業会だより	
	44	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	45	図書料金表	
	46	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	48	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	
	50	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	52	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



【自助弁当】

僕にとって台北は、「自助弁当」の街だ。「自助餐」と書かれた店がたくさんあって、自助とは文字通りセルフサービスのこと。ビュッフェのように好きなおかずを選んで、定食を組む。200円程度。

すごく家庭的で、野菜が多く、味もやさしい料理が並ぶ。近所の人は、自宅の食卓のようにつろいで毎日そこで食べる。

たくさん食べたい人は、多めに払っておかずを増やせるコースや、揚げた肉が付いてくるものを選ぶ。

僕は滞在中、ほとんどこういう店で食べる。家族や少人数で適当に営んでいるような店が多い。

適当なおしゃべりを軽くしたり、誰が飼ってるのか分からない犬が寝ていたり、近所の子が遊びに来たり、すべての要素が全力で僕をリラックスさせてくる。

そして何より好きなのは、働いている人たちの生き生きとした感じだ。健康的で楽しそう、余裕

があるように見える。

成果主義の競争社会にずっといると、出世がない仕事はなんだか不安なように思えるが、毎日いろいろな人に必要とされて、落ち着いて人間らしく、同僚と協力しながら暮らして行けるならば、この上なく幸せだろうと思う。

保温器のスープを勝手にもらって良いのか僕が迷っていると、忙しい時間帯でもすぐに気付いて、ジエスチャー付きで教えてくれて、お茶の場所まで教えてくれた。

台北の都心にはこんな店が大量にあり、心身ともにヘルシーでいられる。

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。

月刊『厨房』 通巻600号にあたって

広報担当副会長 中川 幹夫

当工業会が設立されたのは1962年ですが、その2年後の1964年には、『全国厨工会報』第1号が発行されました。

当初は不定期刊でしたが、『厨房』と改題し、定期刊行誌としての体裁を整え、質的向上と充実に努めました。

内容も、当初は工業会の設立趣旨、活動への理解と協力を得るのが目的でしたが、1967年の厨房設備士制度の発足に伴い、工業会の教育情報事業の中心媒体として、関係法規の周知徹底や監督官庁からの指導事項の伝達、厨房設備士の技術向上、新技術の紹介、業界の動向・展望等を掲載して、業務用厨房業界唯一の専門誌として進歩し続けて参りました。

創刊当初はB5判でしたが、2005年からはA4判に拡大、2009年からはカラー広告に対応し、より見やすく、読みやすくなるよう工夫を重ねています。

2015年からは「厨房女子が行く！」企画を開始し、50回を超える連載となり、さらには厨房女子会へと発展しております。

またこの4月号からは、コミック、エッセイなどの新連載も開始しております。

全国の工業会会員、厨房設備士はもとより、関係官公庁、関連団体等のお役に立てる雑誌としてさらに成長を続けて参りたいと思いますので、今後もご支援、ご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

2019年度第1回理事会報告

2019年度事業計画(案)及び収支予算(案)が承認される

2019年5月15日(水)、2019年度第1回理事会が、メルパルク東京・6階「ルミエール」にて開催された。

冒頭、谷口会長から挨拶が述べられた後、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には、会長と監事が当たることが宣言され、議事に入った。

◆審議事項

第1号議案「2018年度事業報告及び収支決算に関する件」について、上野副会長より2018年度の総論、会務運営機構、会員の状況等について報告された。また、事業の内容については若杉専務理事から報告があった。収支決算については細山副会長より説明がなされ、承認された。

第2号議案「2019年度事業計画(案)及び収支予算(案)に関する件」について、上野副会長より、2019年度の基本方針、会務運営機構について報告された。また主要事業(案)について若杉専務理事から報告された。次に細山副会長から収支予算(案)が説明され、承認された。

第3号議案「内閣府への提出書類と手続きに関する件」について、細山副会長から公益目的支出計画実施

報告書の内容について説明があった。さらに監事報告の内容について報告があり、承認された。

◆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、協賛を行うことが承認された。

「外食ビジネスウィーク2019」

「第9回農業Week東京」

「FOOD STYLE2019 in Fukuoka」

②次期理事及び監事に関する最終確認と顧問、相談役の推薦について

上野副会長より、次期理事および監事に関する最終確認と次期会長、副会長、専務理事の候補者および顧問、相談役推薦候補者並びに選考委員会メンバー構成(案)について説明があり、原案の通り承認された。

③厨房設備士資格認定試験に関する機構改革(案)について

若杉専務理事より、運営委員会の廃止とその業務内容を設備士資格委員会へ移管することを中心とする機構改革(案)について説明がなされ、承認された。

④会務運営機構と委員会の構成(案)について

上野副会長より、工業会の次期会務運営機構と各委員会の構成メンバー(案)について説明があり、承認された。

⑤第53回定時総会及び2019年度第2回理事会等の開催について





谷口一郎会長



本人出席者25名の理事会となった

上野副会長より、以下の日程でそれぞれ開催されることが説明され、承認された。

◎第53回定時総会

開催日時：2019年6月12日(水)14:00～

開催場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ
「カールトン」

議案:

- 第1号議案 2018年度事業報告及び収支決算の承認の件
- 第2号議案 2019年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件
- 第3号議案 第28期理事及び監事の選任の承認の件

◎2019年度第2回理事会

開催場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ4階
「アムステル」

議案:

- 第1号議案 次期会長、副会長、専務理事の選任に関する件
- 第2号議案 会務運営機構と委員会の構成に関する件

⑥第3回理事会(移動理事会)について

事務局より、移動理事会の開催について説明があり、以下の通り実施することが承認された。

◎開催日：2019年10月9日(水)

◎開催地及び宿泊：関西支部管内、ホテルポストンプ
ラザ草津 びわ湖

◆報告事項

○総務部(小山総務委員会委員長)

①退会会員と会員の増減について

退会会員2社の紹介があった。また、本退会を勧奨した会員数が410であることが報告された。

②2019年度団体賠償責任保険制度について

本年度の募集内容について報告があった。

③支部の運営について

福井組織強化委員会委員長から、理事会に先立って開催された2019年度第1回組織強化委員会において、支部活動について情報交換を行ったことが報告された。

○財務部(細山副会長)

①財務状況について

2018年度決算および2019年度予算について、資料に基づき報告があった。

○技術部(寺部副会長)

①2018年度グリス除去装置認定ラベルの発行について

2018年度については18万7,500枚、発行されたとの報告があった。

②2018年度自主検査講習会について

2019年3月23日に、機械振興会館において自主検査講習会を行い、9社28名が受講したことおよび現在の自主検査員は201名であるとの報告があった。

○広報部(中川副会長)

①月刊厨房価格および広告掲載料金の消費税対応について

10月からの消費税増税に伴う月刊厨房の価格、広告料金等の改定について報告があった。

②月刊厨房取材漫画企画などへの協力について

2019年4月号より、にしかわたく氏による漫画連載「部外者がくる!!」が連載開始された。内容は会員企業のショールームの取材が主となるので協力いただきたいとの説明があった。合わせて「厨房女子が行く!」「巻頭によせて」への協力についての依頼があった。

③展示会アンケート結果について

若杉専務理事から、厨房設備機器展に関するアンケート結果について説明があった。

○資格部 (中川副会長)

①2019年度厨房設備士資格認定試験について

2019年度の試験実施内容およびスケジュール、申込者数等について説明があった。

○教育部 (尾崎副会長)

①2018年度厨房設備通信教育成績結果について

2018年度の通信教育について上級コース修了者8名、

うち優秀修了者6名、初級コース修了者109名、うち優秀修了者72名であったことが報告された。

②2019年度厨房設備フォローアップ研修会について

2019年度は2018年度に実施し、多くの参加者があった「HACCP」をテーマとして継続、実施する旨の報告があった。

③厨房設備工学入門 第8版 ^{じゅうし}の上梓について

2019年3月5日に1,000部が納入され、関係各位に贈呈、献本を行った旨の報告があった。

④第35回海外視察調査団の派遣について

2019年10月20日(日)~10月27日(日)に「イタリア、ミラノ・HOST2019」の視察を中心に(一社)日本フードラボ&トレーニング協会会長の大西周氏をコーディネーターとして調査団を派遣する予定である旨が報告された。

○その他 (若杉専務理事)

①2019年から2020年主要事業スケジュールについて

若杉専務理事から、主要スケジュールについて報告があった。

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」

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、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)

部外者が無責任に振り返る『月刊厨房』56年間の激動の旅路!!

月刊『厨房』通巻600号記念特別企画

**時は西暦
1964年ッ!!**

ある業界誌が
高らかな産声を
あげたッ!!

この雑誌が後に
『月刊厨房』と名を変え
日本の厨房業界に
嵐を巻き起こす存在に
なることなど…

創刊号、ぶっちゃけ
同人誌だよな…

白黒だし薄いし
紙も…何コレ
わらばん紙?



果たして誰が
予想したで
あろうかッ!!



しーっ!!
声大きい!!

厨房に 歴史あり

巨弾6p
総力特集

編集 H

漫画家 N

…ってなワケで
東京五輪の年に
創刊された
『全国厨工会報』

社団法人日本野厨機器工業会法人設立記念祝賀会



社団法人日本野厨機器工業会法人設立記念祝賀会
記念祝賀会は、昭和41年7月27日午後5時
から東京都千代田区紀尾井町の京浜プリンス
ホテル野厨3階のメインホールにおいて、
開催した。
当日は遠道来賓者、職改者、厚生省、を特
めとする野厨界の社外関係機関、報道関係
ならびに会員も増え大盛況に開催され、
20名を超える盛大な記念祝賀会となつた。
<式典の部>
まず、中会常任理事の会次より、野厨会

こちらは工業会が
社団法人になった
記念パーティの様子



こうして
徐々に発行体制が
整えられ…

2号から
判型が
縦型になり



67年には
タイトルが
『厨房』に

まんが・構成 にしかわたく

筆者の80年代ベストムービーは『スペースバンパイア』です…。



そして時代は
軽薄短小の
80年代へ…

「15、6歳の素人娘を
プロに仕立てて
歌を歌わせ何億も稼ぐ」
風潮に警鐘を鳴らす
巻頭コラム

83年には「千葉なのに…」でおなじみ
東京ディズニーランドがオープン



厨房設備を見学した
このレポートでは
食数の多さに触れ
「この先
どうなっていくか
楽しみでもあり
恐ろしくもある」
とのこと

実際のところ、その
「恐ろしい状態」が
40年近く続いている
ワケですが…



80年には松田聖子や
たのきんトリオなどがデビューし
アイドル全盛時代に突入

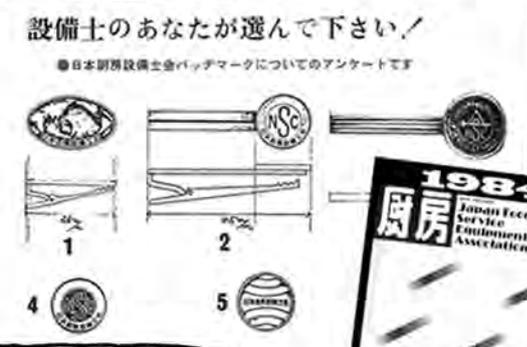
おい
秋○康
聞いてる!?



こちらは**設備士会員
バッジのデザイン**を
公募で決めようという
微笑ましい企画



故・鈴木啓之顧問による
チャラチャラした世相に媚びない
超骨太連載『**台所史談**』



果たして
どのデザインに
決まったのでしょうか?

骨太すぎて私の頭では
理解できない部分も
多いのですが…

「厨房」の語源を
調べるべく
わざわざ台湾まで
問い合わせる心意気は
激アツです!!



1989年1月7日
天皇崩御
長い長い昭和が
ついに幕を
閉じました

昭和陛下と私
在任 天野 公

約四半世紀にわたり
会長職を務められた
その天野氏も、翌年
逝去されました
合掌…

そして
時代は
平成へ…

誌上でも平成フィーバーが
巻き起こるかと思いきや
意外と平成の文字は少ない

こちらは
天野会長による
追悼文…
昭和天皇にまつわる
戦前からの思い出が
綴られています

昭和陛下と私
私は大正10年
昭和天皇陛下の御
即位の御慶賀に
お慶び申し上げます。
私が中学生の頃から、父は
を携え入社してまいりました。東京市分
所会議員をやったり、政友会の支部
事務所を持って同会議員の顧問弁
事をやっていました。
そういう父から膝下について
なことを聞いて、また、政府の
所にはさき機会がありました。
昭和29年5月、強作さんが
逝去した事件がありました。張
北野、高川龍夫の大夫がた
強作には親戚になったのでし
当時強作さん、更感による
いしましたが、実は強作さん
が強まっていた。田中
に、其時をさき書くと、
いかなることではあ



やはり今回の改元騒ぎとは
少々雰囲気は違っていたようです

小室サウンド鳴り響く90年代…侘しさどひもじさど後暗さど。

89年のベルリンの壁崩壊を契機に世界は雪崩式ブレンパスターの勢いで激変していき…

しかし日本は日本で大変な時代に…

こちらはバブルがはじける直前
90年の新春座談会

月号 統一ドイツに思う

258号

昨年ベルリンの壁が取り壊され、1年足らずで東西統一ドイツ樹立成功、あれよあれよという間に進んでいく様子は世界中が驚きの目で見つめていた。統一ドイツの始まりはポララであろう。弾圧戦し労働者、新時代は社会主義に武力で押さないとい経済

さうです
バブル崩壊
です!!

新春座談会
90年代の業界を展望する
いざなぎ景気に迫る勢い

嬉しい悲鳴

「好況」だの「いざなぎ景気に迫る勢い」だの文字通り景気のいい言葉が並んでいます

好況続く

繁盛状態

それが2年後の新春座談会では雲間が一変…

業の現状と今後の展望

バブル経済の崩壊(130兆円)のあり

証券スキャンダル

後退 不況

とにかく暗い…!!

この時期の経済関連の記事は読めばよむほど気が滅入ります…

教訓

省 囲碁

スドゥ

はあ～ 囲碁コーナーめっちゃ和む♡復活希望!!

みなさん覚えてますか?
平成の米騒動

月号 平成の米騒動

輸入米を知ろう

ぎゃー! 懐かしい! 食ったなあタイ米…

1995年1月
阪神・淡路大震災

会員企業さま204社と4名から総額666万1909円の義援金が寄せられ、日本赤十字社を通して被災地へ送られました

95年は大変な年でこの後続けて地下鉄サリン事件もあつただよね…

阪神大震災に対する義援金のご賛同ご支援に関する御礼とご報告

今回の阪神大震災「兵庫県南部地震」におきまして被災された方々に対するご支援のご依頼を申し上げましたところ、早速に多数の会員企業から心温まるご賛同を賜りました。誠に有り難く厚く御礼を申し上げます。皆さまからお寄せいただきました貴重な義援金につきましては、2月10日付けをもって「日本赤十字の山田正雄社長」を通じて、被災地へお届けいただきました。なお、ご賛同を賜りました会員企業数と義援金額は以下のとおりとなっております。

企業	10万円	71,909円	5万円	4万円	3万円	2万円	1万5千円	1万円	合計金額
正副会長	9社								900,000円
役員	1社		22社	1社	3社	1社			1,345,000円
正会長			1社	2社					
賛助会員					120社	2社	9社	24社	4,186,000円

ゼロ年代：なぜだか何があったか全く思い出せないゼロ年代：。



陳さんって意外と負けること多かった記憶が...

当時の大ヒット番組『料理の鉄人』からも人気者が本誌に登場!!

旗手たち



四川飯店オーナーシェフ 陳建一

〈プロフィール〉
1956年、東京生まれ。1978年、調理師学校卒業。同年志望の四川飯店に入社。

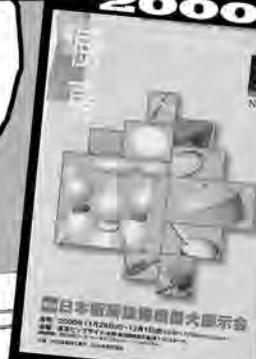


連載コラムに海外旅行記が多いのもちょっと時代を感じるな

この後日本はどんどん内向きになっていったからね



個人的には期待してたんですが恐怖の大王は降りて来ず あっさり21世紀到来



『NAFEM・01』全米厨房機器展及びアメリカ厨房施設視察団派遣問題はその日付...

なんと米移動中に911事件が発生!!

第27回海外視察調査団派遣 『NAFEM・01』全米厨房機器展及びアメリカ厨房施設視察団 参加のおしらせ

第1回 日本厨房設備機器大展示会 11月28日(水)~12月1日(日)

日本厨房設備機器大展示会 2000年11月28日(水)~12月1日(日)



2001-12月号 全米厨房機器展(NAFEM-01)及び米国視察を終えて

アジア最大級の業界イベント「日本厨房設備機器大展示会」が東京ビックサイトで開催!

飛行機は強制着陸 全員缶詰状態になった様子が(株)中西製作所の山岡氏により後に誌上報告されました

ところでHさんが入社したのっていつなの?



2006年ですけど?

例えばこのマンガとか...



なるほどそれか...



その頃から妙な記事が増えてくる理由



編集Hによる『厨房』破壊工作 改革はまだ始まったばかりだ!!

めぐるめぐるよ、昭和・平成・令和：厨房は一日にして成らず。

本誌連載記事のほか
展示会や海外視察の
コーディネイトなど
大活躍されていた
南岳男先生が
08年10月に急逝

こちらは長年の盟友
塚本貞省先生の手になる
追悼記事です

工業会正・賛助会員さまを
紹介する連載企画
「会員企業が語る！」
の記念すべき第1回

約100社の会員企業
の方にご協力いただき
ました



南岳男先生追悼記事の抜粋

南岳先生は、昭和30年代から、工業会と密接な関係を保ち、多くの会員企業を支援してこられました。その功績は、業界内外に広く知られており、多くの方から敬慕されています。先生のご逝去は、業界に大きな痛失をもたらされたことと受け止めています。本誌では、先生との思い出や、先生が関わった企業様の声を通じて、先生のご功績を後世に伝えることに努めます。

株式会社上野製作所 107

厚く早いサポートが顧客の信頼を得てきた
創業55年の総合厨房企業

上野 善昭

上野製作所は、創業55年を迎えることができました。これは、お客様からの厚い信頼と、社員一丸となって取り組んできた結果です。これからも、お客様に厚く早いサポートを提供し、信頼を得ることを目指してまいります。

これはもう『月刊厨房』が日本国総理大臣への登竜門とって過言ではないッ!!

さてさて
今回の振り返りは
以上なワケですが...



創刊号から通読して
私は**重大な事実**に
気づいてしまいました

本誌に登場した
VIP政治家
(いずれも大臣時代)

中曽根 康弘!!

大平 正芳!!

鈴木善幸!!

宮澤喜一!!

森喜朗!!

いや過言でしょ

次回、時代はゼロ年代から
いよいよ2010年代へ移り
未曾有の大災害が
日本を襲うこととなります



その惨事を前にして
工業会と『月刊厨房』は
いかにして立ち向かうのか

甦れ厨房!!
立ち上がれ
工業会会員!!

誰にも
望まれてないけど
後編に続くッ!!

4.18

第1回財務委員会。細山副会長兼委員長、岡田、西山、岩崎、小林各委員、若杉専務理事、由利事務局局長、地下職員。(厨房機器会館6階会議室)

4.24

2019年度監事会。杉山、柳屋各監事、若杉専務理事、由利事務局局長、地下職員。(厨房機器会館6階会議室)

4.25

2019年度第1回幹部会。谷口会長、上野、中川、細山、寺部各副会長、若杉専務理事、由利事務局局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)

5.9

教育委員会。尾崎委員長、松尾副委員長、関根、鶴見各委員、若杉専務理事、大畑オブザーバー、由利事務局局長、吉野職員、太田職員。(厨房機器会館6階会議室)

5.9

(一社) 日本弁当サービス協会 令和元年度通常定時総会懇親会。谷口会長、若杉専務理事、由利事務局局長。(東京ガーデンパレス)

5.14

(一社) 日本惣菜協会日本総菜協会 記念講演・懇親会。由利事務局局長。(ハイアットリージェンシー東京・桃山/センチュリールーム)

5.15

2019年度第1回組織強化委員会。福井委員長、吉田、和田、尾崎、宮沢、木谷各委員、若杉専務理事、由利事務局局長、水野課長。(メルパルク東京6階・シェル)

5.15

2019年度第1回理事会。谷口会長、上野、尾崎、中川、細山、寺部各副会長、熊谷、加藤、石川、福井、大前、鎌田、小山、山崎、木谷、齋藤、岡田、吉田、和田、宮沢、岡田、福島、丸山、穴水各理事、若杉専務理事、由利事務局局長、水野課長、花田職員。(メルパルク東京6階・ルミエール)

5.15

(一社) 日本フードサービス協会令和元年度定時総会記念パーティー。谷口会長、若杉専務理事、由利事務局局長。(帝国ホテル本館2階・孔雀東)

5.16

第2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、宇田川各委員、若杉専務理事、由利事務局局長、大畑オブザーバー、太田職員、中津川職員。(厨房機器会館6階会議室)

5.16

(公社) 日本給食サービス協会 令和元年度定時総会懇親会。谷口会長、若杉専務理事、由利事務局局長。(東海大学校友会館・望星の間/阿蘇の間)

5.17

(公社) 日本メディカル給食協会30周年記念式典。谷口会長、由利事務局局長、吉野職員。(明治記念館・鳳凰の間/曙の間)

5.20

熱量バンド 第1回実務検討会。由利事務局局長。(三会堂ビル2階・S会議室)

●支部役員の変更

【北海道支部副支部長】

八島 秀一 サンスチール工業(株)代表取締役社長

●会社代表者等の変更

(株)富士工業所(関東支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】

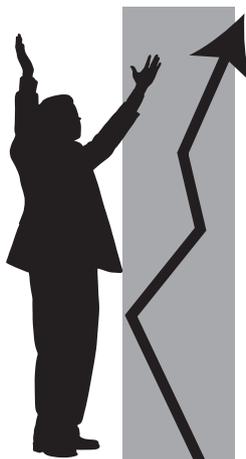
渡邊 恭介 代表取締役社長

エレクター(株)(関東支部)

【本会に対する代表者】柳屋 司 取締役副社長

【TEL】03-6742-0370 【FAX】03-6742-0380

樂をして、 売上アップ?



(一社) 日本厨房工業会会員企業の皆さん! 貴社の新製品を、日本全国に頒布している本誌・月刊厨房の「新製品 NEWS」で紹介しませんか? 単独では難しい、新製品の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。製品紹介要項(プレスリリース)と製品画像をお送りください!

問い合わせ先: 日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介!

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

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

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

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

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



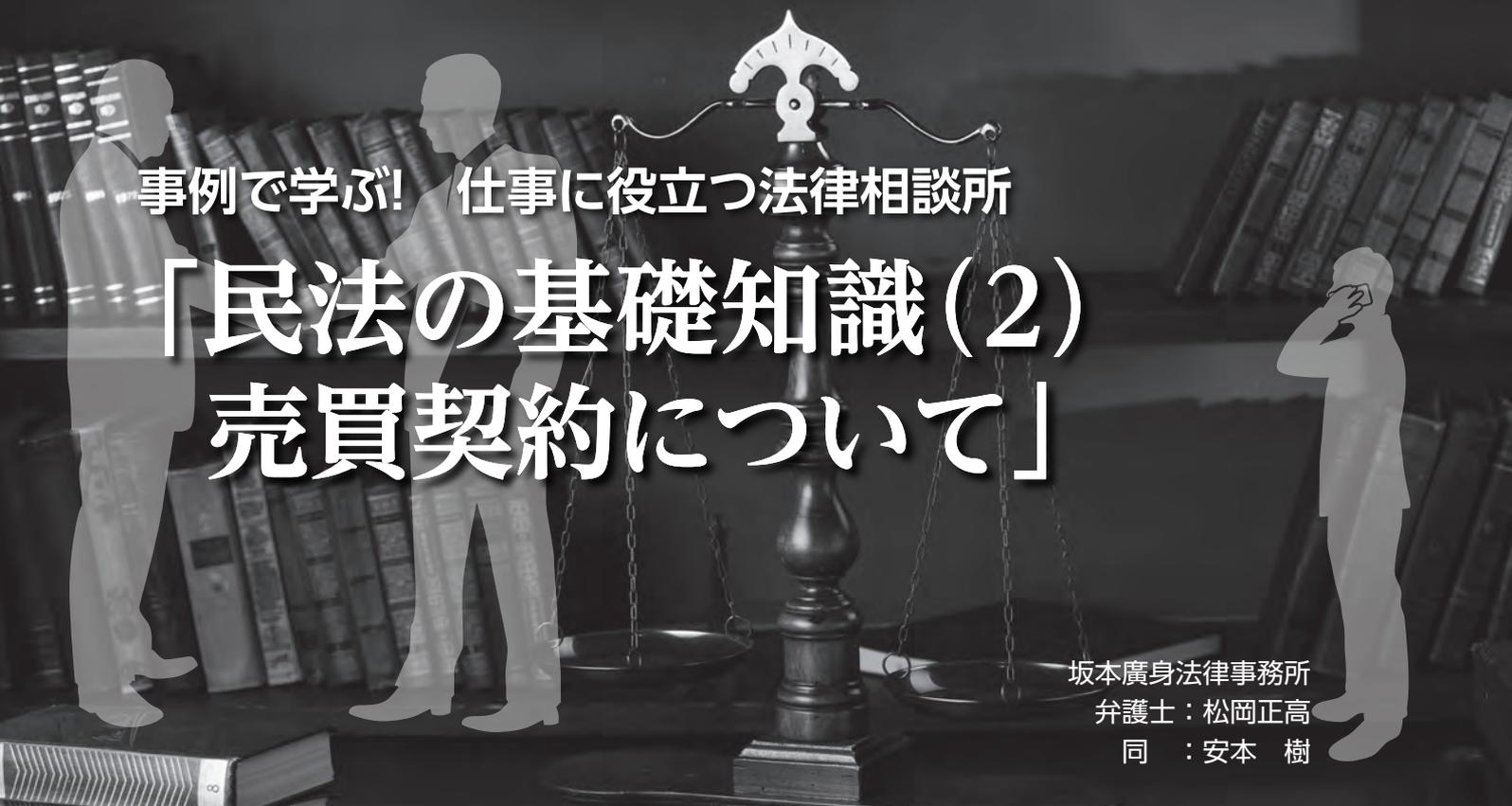
※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「民法の基礎知識(2) 売買契約について」

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、民法典に記載される13種類の売買契約について簡潔に説明をした。今回からは、一つ一つの契約について、少し詳細に説明を行う。

まず、最も典型的な契約の、売買契約である。なお、条文は、現行法の条文数である(以前説明した通り、2020年から民法が改正になることで、一部条文数が変更になる)。

■ 2. 売買契約について

売買契約は、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。

条文上は、「売買は、当事者の一方がある財産権を相手方に移転することを約し、相手方がこれに対してその代金を支払うことを約することによって、その効力を生ずる」と規定されている(民法555条)。

この条文から言えることは、売買契約は当事者の「合意」だけで有効に成立するという点である。

このような契約を、「諾成契約(だくせいけいやく)」という。

これに対して、書面等の様式がなければ成立しない契約を「要式契約」、物の交付がなければ成立しない契約を「要物契約」という。

諾成契約であるから、例えば、「100万円での車を

売る、買う」という約束をすると、契約は有効に成立するから、理由がなく解除することはできない。この他、売買契約に関する民法の条文ルールを紹介する。

■ 3. 手付

「買主が売主に手付を交付したときは、買主はその手付けを放棄し、売主はその倍額を現実に提供して、契約の解除をすることができる。ただし、その相手方が契約の履行に着手した後は、この限りではない」(557条1項)と規定されている。

例えば、2,000万円の家を購入する際、買主が、50万円の手付金を差入れたとする。諾成契約であるから、物の引き渡しや金銭の支払いはなくとも、両者の合意があれば契約は有効に成立する。売主は約束の期限内に物を引き渡し登記移転の手続きに協力しなければならないし、買主は代金を支払わなければならない。しかし手付を入れていれば、契約が成立した後でも、手付の放棄または倍返しをすることで、契約の解除が可能となる。

■ 4. 他人物売買

「他人の権利を売買の目的としたときは、売主は、その権利を取得して買主に移転する義務を負う」(民法560条)。

一般常識とはズレがあるかもしれないが、他人物の

売買も有効に成立する。売主は、その所有者から目的物を買うなどして手に入れて、買主に引き渡しをしなければ、債務不履行の責任を負うことになる。

■ 5.有償契約への準用

売買契約のルールは、「売買以外の有償契約について準用する。ただし、その有償契約の性質がこれを許さないときは、この限りではない」と規定されている

(民法559条)。

この条項により、無償契約である贈与契約などを除き、売買契約に関する条項は、他の契約にも適用があることになる。

その意味でも、売買契約に関するルールは重要な位置を占める。

なお、いずれも「任意条項」であるから、公序良俗に反して無効な約束でない限り、当事者間でこれと異なる定めをすることもできる。



【顧問契約先】

坂本廣身法律事務所

〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目13番4号 長山ビル5階

電話番号：03-3542-3661(代表) FAX番号：03-3546-0443

ホームページ：<http://www.sakamotohiromi.com>

【相談内容例】

- 債権回収 • 契約書、定款等のリーガルチェック
- 従業員の個人的な相談等、法的な知識を必要とする相談であればどのような相談も可能です。

ただし、渉外事務所ではないので、外国法にかかわる案件については回答できない場合があります。

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

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

【法律相談の手順】

手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

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

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

手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。

※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



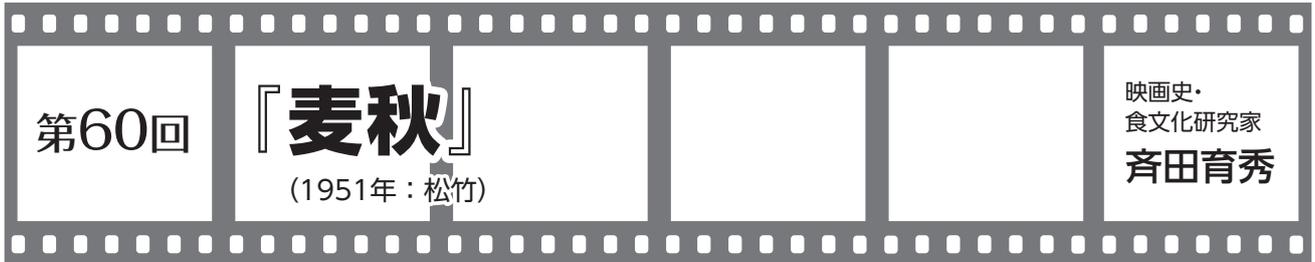
弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹



映画の見どころ・台所



いつもどっしりと構え、 家族を見守る小津映画の台所

海外で著名な日本の映画監督といえば、古くは黒澤明・溝口健二・小津安二郎、さらに衣笠貞之助・木下恵介・大島渚などで、近年では北野武・是枝裕和・河瀬直美あたりになるだろうか？ 特に、フランシス・フォード・コッポラ(『ゴッドファーザー』)、スティーヴン・スピルバーグ(『E.T.』)、ジョージ・ルーカス(『スター・ウォーズ』)といった世界的な監督たちが憧れる“黒澤明”が、ダントツで著名であることは衆目の一致するところだ。

しかし一方で、小津安二郎は「小津調」と称される独特の映像スタイルで、海外に多くのファンを持ち、ヴィム・ヴェンダース(『ベルリン・天使の詩』)、リンゼイ・アンダーソン(『八月の鯨』)、ホウ・シャオシェン(『非情城市』)等の名匠からリスペクトされ続けてきた。経験的に小津の作品は齢を重ねるほど味わいが増すので、若い世代の方は今のうちに、また中年・老年でも未見の方にはぜひ一度鑑賞をお勧めしたい。そこで今回は、バランス良く膨らみがあり、ユーモア溢れる『麦秋』(初夏の意)を紹介したい。人生を観照した、見事な映画でもある。

戦前から高い評価を受けていた小津監督は、戦後、失敗作と評された『風の中の牝雞』(1949年)の後、『晩春』(1949年)をもって「小津芸術」の一つの頂点に達した。以後、彼はほぼ年1作のペースで映画を撮り続ける。ちなみに『晩春』以降は『宗方姉

妹』(1950年)、『麦秋』(1951年)、『お茶漬の味』(1952年)、『東京物語』(1953年)と続く。

特に『晩春』『麦秋』『東京物語』は主演の原節子が総て同じ「紀子」という名前で出演しており、「紀子三部作」と称され、ある共通のテイストを有する作品群である。ぜひ3作連続の鑑賞をお勧めする。小津作品では、海外も含め、一般的に『東京物語』の評価が一番高い。次いで熱狂的なファンが多い『晩春』だが、『麦秋』は、両作への橋渡しをしている点が面白い。

北鎌倉に住む間宮家には、長男で東京の病院に勤める医者の康一(笠智衆)と妻の史子(三宅邦子)の若夫婦、周吉(菅井一郎)としげ(東山千恵子)の老夫婦、さらに28歳になる長女の紀子(原節子)がいる。長男夫婦には幼い二人の息子がおり、紀子は東京の会社に勤めている。間宮家の近所には、康一の同僚で2年前に妻を亡くした矢部謙吉(二本柳寛)が、母親(杉村春子)と幼い娘と暮らしている。彼は戦死した紀子の次兄の親友だ。話は婚期の遅れかかっている娘・紀子を巡るエピソードを中心に、間宮家の日常が描かれて行く。

現在では「婚期」などという言葉は風化され、「婚期？ 結婚する時が婚期よ！」「そんなに早く結婚してもったいない！」と軽いなされそうだが、昔は「女性は25歳ぐらいまでに嫁に行け」という風潮が、確かにあった。紀子は上司の専務(佐野周二)に、「善通寺の名家の次男で商大出のやり手」という男性との縁談を勧められ、写真も渡されてまんざらでもなさそ

うだ。この紀子を、原節子が品良くユーモア溢れる美女として好演している。女学校時代の友人たちとのやり取りが傑作で、独身組と既婚組の罵声の浴びせ合いには笑ってしまう。

ではここで、厨房(台所)から映画を観てみよう。カメラは部屋の突き当たりに配された台所を、映画の進行と共に定期的に捉える。画面の4分の1ほどを使い中央に映し出すのだが、ズームで近寄ったりすることもなく据えっぱなしのカメラの前で、台所をせわしく人が行き来したり、誰もいない台所をただ淡々と映し続ける。いかにも「小津調」の真骨頂だ！

台所には食事用のテーブルがあり、シンクやヤカンも垣間見られるが、その上部は瓶や箱が置かれた棚で、掛けられたフライパンや竹筴たけざらが妙に印象深い。物語の節目で映し出される台所は“家の主”の様相を呈しているが、実はこれと相似な場面が2年前の『晩春』に何度か出てくるし、2年後の『東京物語』にも頻繁に出てくる。登場する頻度は本作が圧倒的に多いが、よく似た台所の登場は、この3作品が連続性を持っていることを暗示している。

また遺作『秋刀魚の味』(1962年)をはじめ、彼の作品には台所が頻繁に登場する。小津映画では「家」を起点にそこで暮らす家族の日常を淡々と映しながら、「家族の別れ」(家族の崩壊)を描くケースが多いので、“家の象徴”としての「台所」は極めて重要なのである。

一方小津作品には、「繰り返しの使用」が多く見られる。「台所」だけでなく「テーマ・人名」が好事例で、『晩春』も『麦秋』も婚期を逃しそうな娘の縁談がメインテーマであり、その後の作品では『彼岸花』『秋日和』『小早川家の秋』『秋刀魚の味』も、テーマは縁談だ。人名では周吉・しげ・節子・アヤ(子)・しょうじ・実・勇などが、繰り返し使用されている。

子どもの扱いがうまい映画で思わず笑みが浮かぶ場面が多いが、父親に怒られた兄弟が家を飛び出して行くのは、小津の戦前の名作喜劇『生まれてはみたけれど』の幼い兄弟のハンスト場面の延長と考えられる。ちなみに『生まれては〜』を映画関係の大学で教材に使うと、学生から「無声映画と日本映画の素晴らしさを初めて知った」と絶賛されるそうだ。

また、ある話題の後に余韻を長く増幅させるためか、一瞬印象的なショットを挿入することがある。亡くなった次男の話題の後に「鯉のぼり」を映して老母に子供を偲ばせたり、老夫婦が芝生に座って「(紀子を)いつかは(嫁に)やらなきゃいけないよ」と言った

後に、空高く「風船」が飛んで行くショットを挿入し、子どもはいずれ親の手元を離れる暗示をしている。なお、老夫婦のこの場面は、『東京物語』の“熱海海岸”へ引き継がれたと推察できる。

さらにラスト近くで兄嫁と紀子が海辺で語り合う場面は、『東京物語』のラストの原節子と笠智衆のお寺の場面に、ラストで一家の写真を撮る場面は、是枝裕和監督の『そして父になる』に影響を与えたと思われる。なお「(紀子は)ヘプバーンが好きで」という台詞があるが、これは時代的に“キャサリン・ヘプバーン”のことである。念のため。

結局、紀子は矢部の元に嫁ぐのだが、一人で決めたことで、兄夫婦・両親と一揉め二揉めと相成る。面白いのは原節子の表情で、『晩春』では父親の再婚話を知った後の彼女の無表情な顔が不自然過ぎるのに比べ、本作で結婚の決意をキッパリ言う彼女は“怖いほどの強さ”が一瞬出て、こちらは自然に見えるから不思議だ。

本作では周吉の兄の役割がやや不明だが、妙な存在感と、弟に「世代交代」を進言する所が重要だ。さて、『東京物語』は分かりやすいが、本作は分かりやすさに多くの“含み”がある。例えば矢部の愛読書『チボー一家の人々』(親友の妹との結婚エピソードあり)は、映画の行く末を暗示している。また、ラストは移動撮影で撮られた風に戦^{そよ}麦畑だが、「戦地からの次兄の手紙に麦の穂が入っていた」という逸話から類推すると、麦畑は“死者の群れ”で、ヴィットリオ・デ・シーカの『ひまわり』(1970年)はこれを参考にしたとも思える。すると紀子をイメージした花嫁の行列が“葬列”に見え、映画のテーマの重さがズシンと胸にこたえる。いずれにしても全編を通じて操っている「オズ(小津)の魔法使い」の力量に、改めて驚く次第である。

『麦秋 デジタル修復版』



監督・脚本：小津安二郎
脚本：野田高梧
撮影：厚田雄春
音楽：伊藤宣二
出演：原節子、笠智衆、淡島千景、三宅邦子、菅井一郎、東山千恵子、杉村春子、二本柳寛、佐野周二

BD：4,700円(税別)
発売元・販売元：松竹(株) ©1951/2016松竹株式会社
DVD(あの頃映画DVDコレクション)：2,800円(税別)
発売元・販売元：松竹(株) ©1951/2016松竹株式会社

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24回

小麦と水の適応力

私ごとですが、自分が主宰している食の総合教室で、イタリアンパスタや小麦メニューについて話をしました。生徒さんの中で数名はグルテンを控えている人もいますが、概ねパスタが大好きです。イタリアンのパスタは、ロングパスタとショートパスタに分かれます。日本は断然スパゲッティの消費が多いですが、イタリア人はショートパスタの中のニョッキが好きで、各家庭で代々伝わる家庭料理にもなっています。ニョッキとは小麦粉と水を合わせて団子状にしたパスタで、もちもちとした食感が特徴。カボチャやジャガイモなどの糖質が多い野菜を練り込むと、美味です。

ニョッキのような小麦粉をこねた料理は、世界中にあります。なぜかと言えば、小麦が世界各地で生産されているからです。人類が小麦を生産し食べるようになったのは約1万年超ですから、人類の食生活から見ると歴史が古いとは言えません。小麦農業、いわゆる農耕をするようになってから人類の食は一変し、食生活のみならず生活全般も変えました。小麦は他の野菜のように採取してすぐに食べることはできません。そのため、食べるために「加工」するようになったわけですね。

ニョッキに近い日本の食べ物に、「すいとん」があります。長野県や山梨県の郷土料理で、地域のたっぶりの野菜と、味噌や醤油仕立てのスープと一緒に食べます。上質なコメがあまり採れない地域では、貴重なコメに替えて、大衆は小麦を食べた歴史によります。

世界に目を向けると、中国は餃子やシュウマイ、包子など、さまざまな「小麦粉を固めた料理」があります。チェコやロシアでは伝統料理のダンプリングがあり、小麦粉と牛乳や水、ジャガイモなどを合わせてシチューに浮かせて味を付けます。ネパールにはモモという、日本人がな

じみやすい名前の料理があり、台湾のショーロンポーに似た料理です。カレーと共に食べます。

小麦粉と水の固まりの形状を細長くしたものが、麺です。麺は日本をはじめとするアジア地域しかり、イタリアのロングパスタしかり、世界中で数多い種類のロング麺があります。例えば日本の小麦麺は、素麺、冷や麦、うどん、中華麺です。素麺と冷や麦、うどんは原材料は同じですが、直径で定義付けされています。太さによって食感がこれほど異なるなんて、面白いですね。うどんだけでも「なぜこれほど細分化されるの?」と思うくらい地域ごとに個性があって、個人的に、最近では伊勢うどんが好きです。麺に必須なコシがまったくないのが伊勢うどん。一緒に食べる甘ダレに絡む食感が癖になります。麺はコシがあるべきだと基本的に思っていますが、その「きほん」を覆すほどの完成度が伊勢うどんにはあります。

小麦粉団子を発酵させてゆでずに焼けば、パンになります。そこに甘さを加えると、クッキーやスポンジなど、主食から趣向品に変化します。さらに、形状を薄く伸ばすとインド料理のナン、パパドなどになり、フランスのクレープ、中国料理のワンタンや春巻にもなります。すべて元々は「小麦と水」のシンプルな原材料ですが、誰一人、それらを「同じ料理」とは認識していません。小麦とは不思議なもので、これほど個性を出せる食材は他にはないのではないのでしょうか。しかし需要があり量販させなくてはならないからこそその弊害も、近年は問題視され始めています。消費量が高いからこそその影響力、だからこそ本来は上質にしなくてはいけない、けれど大量生産も必要。世界人口が増える将来、考えて行かなくてはならない課題の一つかと思います。

やるKEY ハサップ
HACCP 実践編
 Hazard Analysis and Critical Control Point
 第11回 多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画(その1)

手引書作成が進んでいる

食品衛生法の一部改正(HACCPの制度化)が国会を通過して、もうすぐ1年経ちます。ロードマップに沿って、着々と制度が作られています。

各種食品等事業者団体が作成した業種別手引書は、事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品関係団体が作成したものを厚生労働省の作業部会が認証した上で公開され、普及させていこうというものです。

Codex委員会が提唱する7原則12手順のHACCPでは重すぎる、メニューが多すぎてプランが立てられない、毎日メニューが変わって大変、おおむね50人未満の小規模な事業者といった事業者がHACCPの弾力的な運用ができるようにと、業種の内容を踏まえた上で考えられ作られています。

今回紹介する『多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画』(図1)は、その名の通り外食産業向けの手引書です。この手引書の作成が進んでいるのは聞いていたのですが、予定期間ギリギリの2018年度末に公開されました。手にしてみても気が付くのは、時間がかかった分というわけではないでしょう

が、良く練り上げられていて、事業者が手にしたら、すぐにでも取りかかることが可能な内容です。

手引書が目指すところ

この手引書が目指すところとして書かれているのは、次の通りです。

「この手引書は、主に本社が管理し多店舗展開する外食事業者で、店舗で行う衛生管理手順を本社・本部が作成し、その手順に従って各店舗が衛生管理を実践している事業者を対象として



図1 手引書表紙

厚生労働省のホームページで公開されている手引書

- ・【HACCPに基づく衛生管理のための手引書】
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00002.html
- ・【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html
- ・【多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き】
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000496639.pdf>
- ・【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)】
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

います。具体的には、複数店舗において、同一メニュー・同一工程で調理を行い、本社・本部の担当者等が各店舗を巡回し、食品衛生を担保している業態です。主として、既存のマニュアルやレシピ・調理手順書、記録を持っている業態となります。

これらの事業者は、各店舗での衛生管理が共通であり、共通の食材を使用する等から、衛生上の問題が発生した場合の影響が広域となる等、独立した単一店舗とは異なる管理体制が求められます。

多店舗展開している事業者においても、店舗毎に異なる業態や仕入、調理に係る管理を各店舗の裁量とし任せている場合は、(公社)日本食品衛生協会が作成した小規模飲食店事業者を対象とした手引書を活用して下さい。」(手引書より転載)

いわゆるチェーンレストランを対象としたものということです。

小規模事業者に当たるのか

この手引書をまとめた(一社)日本フードサービス

協会だけでも、221事業所3万1,893店舗、従業員数も1千人を超える企業が複数あります。こう見ると外食は一大産業となっているわけですが、ことHACCPに関しては50人未満の小規模事業者と同等の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者となっています。会社の規模は大きくても実際の店舗の運営は50人未満であることが多く、メニューの変更も多い、日替わりメニューもあるという現実を考えると、妥当な判断と言えます。

さらに、店舗ごとに業態が異なる場合は、もっと小規模向けの手引書があるので、そちらを使うことを勧めています。これも良い判断です。まずはHACCPの考え方を普及させることを、第一義に捉えているわけです。

もちろん、本部主導で、もう一段高い管理レベルを取り入れても良いわけです。HACCPやGMPだけでは管理ができにくいと判断した場合、それらを統合して動かしていくマネジメントシステムを取り入れるというものです。

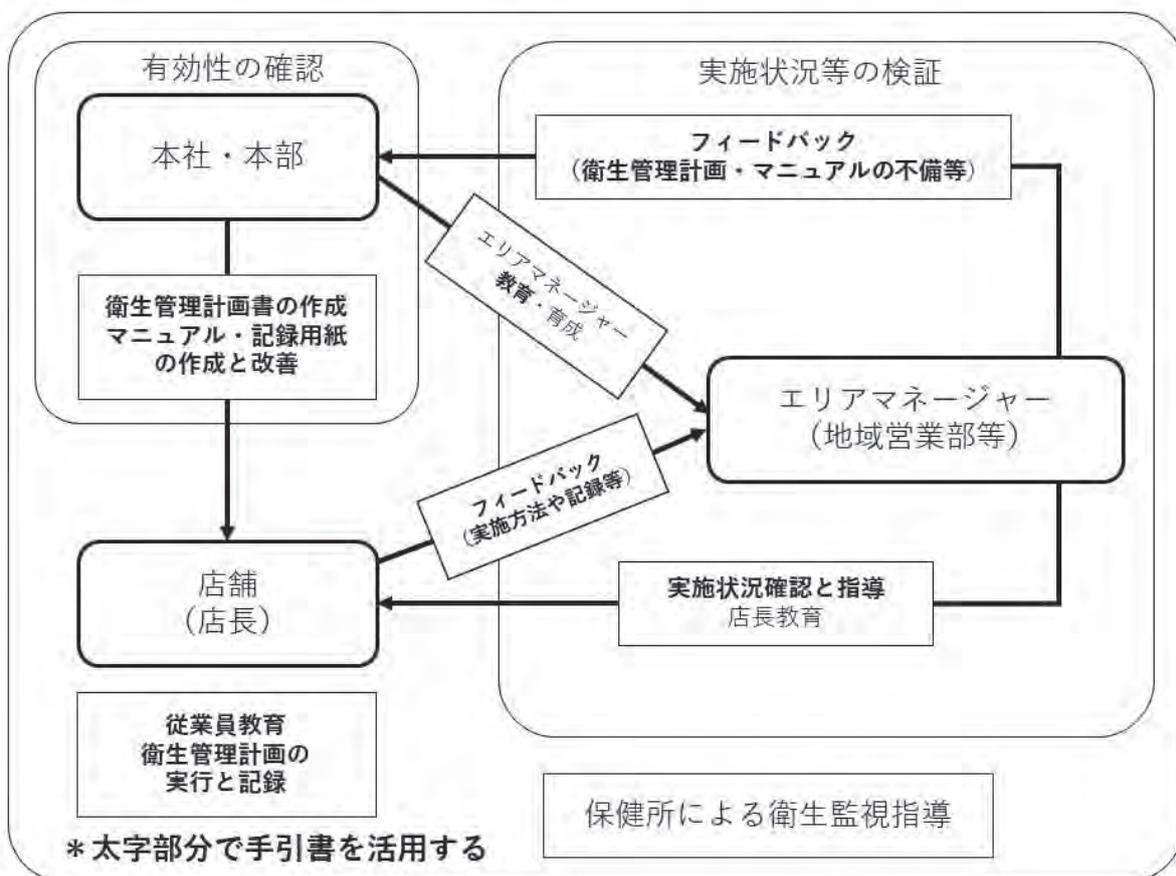


図2 手引書の活用方法

制度化に伴い実施すべきこと

では事業者はどう取り組んで行くと良いのか、何よりもまず、一般衛生管理の着実な実施が求められます。施設設備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生の管理といった基礎的な部分。やっけていて当たり前ということを確実に実施していることが、基本になります。

その上で、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手法(弾力的運用)を取り入れていきます。食中毒菌による汚染なのか、異物混入なのか、原料によるものか、製造工程中に増殖するものか、業種業態によってさまざまな危害要因をまずは把握して、危害が及ばないレベルまで低減できる仕組みを構築していきます。そのために必要なのが、衛生管理計画の策定です。チェーン店ですから、これらの作業は本社または本部が行います。さらに衛生管理計画に基づいて、日々の作業を行います。衛生管理計画が確実に行われていることを確認し、記録することも大切です。衛生計画を実施した記録により、HACCPの「見える化」が可能になるのです。図2を見ると、関連性が分かります。多店舗展開しているということで、エリアマネージャー(地域営業部等)という役割を持った人が登場します。役職名はさまざまですが、経営者の責任において安全に対する考え方を企業内に周知させていく必要がありますが、店舗数、社員数が増えてきた場合に、組織的に普及させるために置かれたポジションです。売り上げや利益等の管理も含みま

すが、それを支える安全に関しても、役割を担ってもらいます。店舗においては責任者である、店長も重要なポジションです。従業員に対して、本部の方針に沿って、衛生管理計画を周知させて行きます。調理作業だけではなく、衛生面にも気を配り、おいしい食事を提供してお客さまに満足していただくという、大変な役割の最前線は店長以下、店舗の従業員にあります。

衛生管理計画で重要な六つの要件

衛生管理計画の作成は、手引書に沿ってまとめて行くと出来上がるようになっていくようです。しかも、現在各事業者で使っているマニュアルやレシピを最大限活用することを勧めています。

また、危険温度帯を通過する回数でプロセスをグループ化するなど、メニューやレシピを分類し、管理が類似したメニューを括っていきます。できるだけシンプルにすることで、現場での混乱や手数の増加、マニュアルや記録に振り回されてやる気がそがれるといったことから解放されます。

また、衛生管理計画を策定するのに重要な六つの要件があります。

①メニューの開発や原材料の仕様の決定までの管理の主体：メニューの開発、原材料の仕様は本部主導か、店舗独自か、店舗単位での健康被害の起こりやすさを推測する。

コラム

今月の

KEYWORD



記録の重要性

弾力的な運用とはいえHACCPを実施し、安全の見える化のためには、きちんとした記録が必要です。

記録を付ける目的は、下記の三つです。

- ①食品安全を構築する際の効率性が上がり、食中毒を未然に予防し、問題があった場合の原因の追究と再発防止策や改善の記録を残せる。
- ②店舗スタッフの自覚を高め、ハザードを共有化して予防措置を理解し、コントロールができるようになる。
- ③お客さま・保健所への説明責任を果たせる。食中毒事故やクレームが発生した場合、食品安全を適正に実施していた証拠になります。弾力的運用における記録は、本社・本部が作成した衛生管理計画を実施したことを確認し、未実施の点や発生した問題を日報などに残すことが大事です。

そして本部、エリアマネージャー、店長、店舗スタッフの連携が重要となります。

今回の手引書でも、資料編として記録用紙が準備されています。必要な分だけ使うようにします。

【多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き(資料編)】

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000496640.pdf>

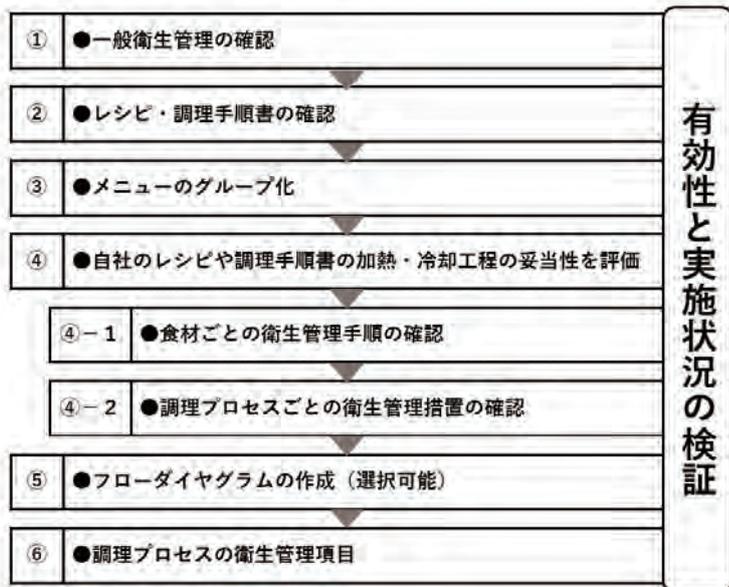


図3 衛生管理計画の作成6手順

- ②サプライヤーの指定：食品原材料や容器などの資材の調達先はどこが決められているか。サプライヤー由来の健康被害の起こりやすさを推測する。
- ③中間原材料の仕様：他の工場で加工された中間原材料の製品仕様や調達先をどこが決定しているかで、原材料由来の健康被害の起こりやすさを推測する。
- ④調理後の保管時間：店舗で調理された食品が2時間以内に提供されるか、2時間以上保管するかで健康被害の起こりやすさを推測する。
- ⑤厨房内の区画：調理前の原材料、中間原材料と調理済みの完成品が接触しないように区画されているか。二次汚染による健康被害の起こりやすさを推測する。
- ⑥提供後、お客さまがお召し上がりになるまでの時間：喫食までの温度と時間によって、健康被害の起こりやすさを推測する。

ハザード分析の二つのアプローチ

六つの要件を踏まえた上で、続いて食品に潜むハザードを分析します。外食の業態が和洋中など多岐にわたるように、ハザードも多岐に及びますから、衛生管理計画は業態ごと、メニューごとに異なります。その方法として、二つのアプローチ方法があります。

一つ目が、使用する「食材」から、そこに潜む「ハザード」を洗い出し、その「ハザードをどう予防するの

か」という「食材アプローチ」。次に調理プロセスによってどのような発生要因があり、どうしたら予防できるかを考える「プロセスアプローチ」があります。

「食材アプローチ」では、仕入れる食材を「食肉類」「魚介類」「卵類」「貝類」「野菜・果実類」「加工済み原材料」に分け、それぞれに含まれる危害要因（ハザード）を具体的に拾い出し、予防法を決めていきます。食材に存在し、その後の調理プロセスにおいて除去、排除または許容できるレベルまでの低減ができない食材中のハザードについては、購入前のハザードの管理が重要になりますので、注意が必要です。

手順書には、これら二つのアプローチを具体的な食材やプロセスごとに整理した一覧があります。自社の状況に合わせて、ハザードと予防法をまとめておきます。

衛生管理計画書の作成

図3は、衛生管理計画作成の6手順です。チェーン店であれば、一般衛生管理の構築は済んでいるでしょう。レシピやマニュアルも、既存のものが使えます。③のメニューのグループ化は、リテールHACCPの考え方と同様です。この手順書では、危険温度帯を考慮しなくてよい、缶詰めレトルト食品等をグループ0として追加しています。缶詰めなどの加工食品のことです。

手引書に沿って自社のマニュアルを確認、妥当性の評価をしていきます。④はハザード分析のことです。

この後、⑤、⑥と進めますが、紙幅が足りなくなりました。（その2）に続きます。

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」(8) ～飲食×エンタメ (エンタテインメント) 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

今年のゴールデンウィークは10連休とのことで、各地テーマパークなどでイベントが多く行われていました。

これらの場には必ず「食」の部分が関わっていて、今や飲食×エンタメは業界にとっても重要なカテゴリーになってきています。

音楽、時代、建物、物語など、特定のカテゴリーを絞り、テーマを設けて展開するエンタテインメント系の飲食の場。ポイントは料理メニューだけでなく、五感で楽しむこだわりや世界観が重要となってきます。

エンタテインメントの娯楽と言えば昔から、音楽、映画などがありますが、現在ではアニメやアイドルなどのコンテンツファンも増え、一部の特化したコンテンツにおいては大きな消費力、収益性を持っていると言えます。そのため、年々企画数、店舗数も増え続け、海外への出店にもつながっています。

最近では私の仕事でも、そのようなキャラクターコンテンツカフェのメニュー支援のご依頼も増えてきています。

そこで今回は、通常の飲食店のメニュー作りとは大きく異なる開発ストーリーを述べたいと思います。

コンテンツコラボレーションカフェとは

1.コンテンツの世界感に浸れる空間作り

カフェをキャラクターの世界観に合わせて、装飾や展示を行います。

2.ストーリーや世界観をメニューで表現

キャラクターや作品のストーリーにちなんだメニューを考案提供。

3.カフェ開催期間限定のオリジナルグッズの企画販売

そのカフェのためだけの描き下ろしや限定グッズを企画開発製造して、販売につなげます。

※約2カ月前後での期間限定で開催展開することで、顧客の出足や購買欲の相乗を生み出し、通常のカフェよりも高い集客率、回転率、満席率を実現していくことが可能です。

コンテンツコラボレーションカフェ 開発の流れ

1.コンセプト・テーマを開発

コアファンも多くいるコンテンツも含め、全体の世界観の中からのどのテーマで絞るか？

コンセプトワークは大変重要です。

- ①作品のテーマ性、世界観の把握
- ②顧客ターゲット、属性イメージの確認
- ③顧客へのアプローチの有効性

2.メニューレシピ開発

コンテンツのキャラクターだけに頼り切ると、見た目や視認性ばかりが強調され、本来の食味の重要性に欠けることが多々あり得ます。いかに注目を浴びつつ、味のクオリティを保つかが大変重要です。

- ①作品の世界観をお皿の上での表現
- ②ファンの期待感や意外性を引き出す演出性
- ③店舗運営、オペレーションに即した再現性
- ④回転率、満席率に即したオペレーションのスピード感
- ⑤期間限定の収益に合わせた、仕入れおよび原価調整
- ⑥料理とオリジナル仕器の相乗効果
- ⑦資材とのバランス

※キャラクターの表現の場合は、再現性の部分で大変慎重にならなくてはならない(顔や形の正確な再現がで



図1 店内世界観も重要

きるか否か? 世界観が守られているか?)。

※通常のカフェメニューよりもさらに見栄え、視覚イメージが大事になります(SNSでの拡散、コアファンのリピートなど)。

3.オリジナルグッズの開発

お土産品も含め、料理を載せるプレートやドリンクのカップなどを別途購入できるシステム作りも重要。

4.店頭、店内演出や資材開発

店頭店内イメージと、メニュー表現の調和が重要です(そのための相乗効果も多い)。

資材を上手に使うことで、一般的な食材とキャラクターの調和を助けることができます(キャラクターのピックやシールなども、お皿の上の演出に有効)。

5.カフェ運営システム

限定運営による設備機器配置や効果的なオペレーション。数店での展開の場合は、店舗格差が生まれないシステムの確立が重要。

実際にメニュー開発の立場としては、1のコンセプト作り、テーマ決定から参加することになります。さまざまな表情や奥深く幅広いキャラクターの世界観を、小さな一皿で表すのは簡単なことではありません。よく一般的に言われているのは、視覚的な部分に重きを置くキャラクターカフェは、目立つ盛り付けや可愛いメニューですが、味が今一つ良くない……ということがあります。

その理由としては、食材の仕入れを既製品に頼る点が多いことや、オペレーションの簡素化、盛り付け飾り付けの演出費用がかかり、食材そのものに原価をあまりかけられなくなる……などが挙げられます。ただし顧客の期待値としては、味そのものへの満足があります。よって、しっかりとポイントを押さえ、見た目だけではないメニュー開発が必要となります。

キャラクターコンテンツカフェ メニュー開発手順

1. 映画や漫画のストーリーの把握、テーマに即したメニュー概要を作成

- ① 劇中での食シーンや主人公が好きな食べ物や、ストーリーに関わりのある料理があるかないかなどの確認
- ② 店舗での売上想定や出数想定に即して、メニューボリュームを考えます

売価設定やメニュー総数など。

③ ターゲット層の把握

年代、性別はもちろんのこと、「コアなマニア層」「ファン層」「ミーハー層」などに分けて考えた時に、どの内容が適合するか。

2. 仕掛け要素と回転要素

作り込みの必要なストーリー性重視のメニューと、効率化して作るメニューとのバランス調整。

3. 再現性の確認

出数に関わらず、常に安定したクオリティの再現性を約束できる内容かどうか。

4. ロス軽減、仕入れ在庫調整

全メニューの中での仕入れの整備、在庫を抱えずにロスを最小限に抑えられる食材選択および保管性。

5. オペレーションの確認、必要に応じて指導

短期運営のカフェのため、アルバイトスタッフが主でオペレーションを担う部分が多い料理の安定を図るために、レシピ作成もより詳細に行います。

盛り付け手順を数値化したり、視覚で確認できるように、写真を多く構成したレシピ表の作成など。

6. キャラクター表現のための食材開発および資材開発

① キャラクター表現のための特別食材

キャラクター特有の「目」「形」「色」などについては、原案に必ず即さなくてはなりません。



図2 SNS映えを意識したメニュー

そのため、オブラート印刷やもなか印刷、クッキーなどでの表現を行います(時にはピンクのハンバーガーバンズや水色のカレーなんて時も！)。

② 世界観表現のための特別資材

ドリンクに合わせた特別な形のストローやキャラクターデザインピック、カップのスリーブ(包材)なども、キャラクターの表現に必要なものがあればオリジナル製作を行います。

7. 什器調整

通常のカフェメニューと大きく違うことの一つに、什器選定があります。

効率化や洗浄性だけでなく、視認性やSNSでの拡散も含めて考える必要があります。

必要に応じてオリジナル製作もあるので、その場合は什器の特性に合わせてメニューを構成することもあります。

8.メニュー ラフ案、コラージュ提案資料作成

メニューの提案～承認時に、必要に応じてイラストラフデザインやコラージュ資料を提出する場合があります。料理の内容だけでなく、コンセプト提案もできることが、完成度の高いものにつながると感じています。

コンテンツカフェメニューにおける 厨房設備

通常のカフェと違い、コンテンツカフェの場合は、厨房設備機器においてもベーシックな形があります。

コンテンツカフェにおいてベーシックなメニューラインナップは、大きく以下に分けられることが多いと思います。

- ①パスタプレート～ゆで麺機、ソースウォーマー～
- ②オムライス、カレー、シチューなど～炊飯機、保温鍋～
- ③ハンバーガープレート～ボイルパテかグリルパテか～
- ④パンケーキ～専門店の場合は銅板などの対応、仕入れ品の場合は乾燥対策～
- ⑤サンドイッチ～サンドイッチを作成するためのスペースと保管する冷蔵庫(冷蔵ショーケース)などが必要～
- ⑥アイスクリーム、ソフトクリーム、わたあめ、かき氷など～それぞれの機器導入や最近では視認性演出のために、ラテアートが自動で描ける機器なども人気があります。

その他、食材のほとんどが仕入れ品になるため、冷凍庫(冷蔵庫)の充実は外せません。

また、人気コンテンツはオープン当初から多くの集客見込みが立ち、回転率を重視する状況ゆえ、いかにオペレーションラインが効率的であるかも重要です。

実際に過去の案件でも、機器配置を変えただけで料理の提供速度が上がり、売り上げが上がったというお話もありました。

通常のレストラン、カフェと大きく違うオペレーションの点は、盛り付けに時間を要するということです。どうしても、キャラクターの顔や世界観の表現で盛り付けをす



図3 映画コンテンツカフェのメニュー例



図4 キャラクターカフェ①のパンケーキ



図5 キャラクターカフェ②のカレー

ると、ある程度の盛り付けスペースを確保しないと、数枚のお皿を置き、同時進行をすることができません。

キャラクターコンテンツカフェの場合は、厨房計画において、盛り付けスペースの確保は侮れないのが事実です。

また料理と共に、ドリンクに関しても、通常のドリンクオペレーションよりも手の込んだものになる場合が多いです。グラスの種類も変形の物が増えることは予想されるので、グラス類・資材類の保管も兼ねて、収納スペースの確保も必要です。

事例紹介

1.映画コンテンツカフェ

テーマコンセプト：自然や魔法をテーマに、主人公の女の子に合わせた夢のあるメニュー。

オペレーション：サンドイッチ作成、サラダ仕上げ添え物のフライング。

機器ポイント：サンドイッチの仕込み済みの物を冷蔵庫にストック、冷えすぎない温度帯のキープとパンの乾燥を防ぐ保管方法。

2.キャラクターカフェ①

テーマコンセプト：親子や若い女性に人気のキャラクターを生かしてパンケーキを主軸にしたメニュー。

オペレーション：仕入れパンケーキの温め、フルーツカット。

機器ポイント：パンケーキをレンジアップで温めると、乾燥しすぐに硬化するので、炊飯器の保温やパンケーキを温めておく保温庫などを検討導入。

3.キャラクターカフェ②

テーマコンセプト：人気のゲームキャラクター、それぞれの性格や色形を生かす。

オペレーション：食事系のプレートの充実、カレーやオムライスなどのごはんもの充実。

機器ポイント：ソースウォーマーの活用、カレーの保温

温野菜のフライや保温。

まとめ

顧客の志向は時代と共に変化しています。お腹をいっぱいになりたい、安く価格にこだわる、本物志向、ダイエット健康志向、グルメ志向……。

そんな中、「非日常体験ができる」フード×エンタメ市場はまだまだこれから伸びて行くと思われます。消費行動は、モノからコトへ（商品の所有に価値を見出す消費傾向を「モノ消費」、商品やサービスを購入したことで得られる体験に価値を見出す消費傾向を「コト消費」）。

今までのエンタテインメントの「コト」と言えば、音楽のライブの場が中心でした。

そこで今、ライブ以外で、さまざまなファンが実際に楽しめて交流ができる場としてのカフェが、ますます求められていると言えます。また、ファン心理というのは、一般的な消費行動よりも財布の紐が緩みがちです。限定品や応援したい心が、積極的な消費につながっているのでしょう。そこで「食」という幅広い可能性を組み合わせることで、市場のますますの活性化が生まれます。

飲食業界のさらなる活性化の一つをも担うと感じられる飲食×エンタメのストーリー、今後も注目して行きたいと思います。

今月も最後までお読みいただきまして、ありがとうございました。また、来月もよろしく願い致します。

最新外食トレンド 2019



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.6 家庭の素材購入動向からみる中食の伸びしろ

1. はじめに

(一社)日本惣菜協会のデータによると、惣菜市場規模は、2017年で10兆円超になっており、2003年に比べて約5割増加している。

食全体のマーケットの推移でも、毎年、内食・外食よりも中食の伸び率が高い傾向を示しており、中食は今後も伸びしろのあるフィールドであると考えられている。

このように中食は、提供サイドのマーケットを見ると、右肩上がり好調に推移している。この要因は、消費者の簡便志向や単独世帯の増加(特に高齢者単独世帯

の増加)、ライフスタイルの変化、コンビニエンスストアの増加、食品メーカーの技術革新などが挙げられる。

今回は、中食の伸びやトレンドを知る上でも、家庭の生鮮3品(肉類、水産物、野菜類)等の購入動向がどのように変化しているのか検討し、中食の好調な伸びの裏付けについて考察する。

2. 家庭での素材購入金額とその増減率

まず、素材とは総務省統計局「家計調査年報」の支出科目の中で穀類、魚介類、肉類、乳卵類、野菜・海藻

単位：円

	食料	穀物		魚介類	肉類	乳卵類	野菜・海藻
			米				
2000年	300,519	28,053	12,425	34,219	25,043	14,015	34,631
2001年	293,656	27,109	11,892	33,258	23,405	13,375	34,232
2002年	294,426	26,929	11,471	32,838	23,509	13,709	34,044
2003年	286,500	27,034	11,606	30,809	23,111	13,197	33,413
2004年	286,744	27,272	11,691	29,786	23,198	12,870	33,585
2005年	286,350	25,578	10,443	29,537	23,927	13,104	32,929
2006年	285,718	25,148	9,925	29,469	24,077	12,776	33,099
2007年	290,839	25,506	9,896	29,601	24,812	12,596	33,070
2008年	291,176	26,547	10,042	28,487	26,007	12,615	32,878
2009年	289,074	26,777	9,837	27,715	25,476	12,769	32,515
2010年	287,262	25,856	9,289	26,714	24,771	12,799	33,034
2011年	284,316	25,680	8,933	25,653	25,202	12,737	32,491
2012年	287,386	25,950	9,389	25,426	24,743	13,128	32,360
2013年	293,725	25,583	9,211	25,816	26,009	13,352	33,087
2014年	301,406	25,341	8,286	26,346	28,360	14,033	33,958
2015年	310,501	25,381	8,121	26,933	29,592	14,485	35,601
2016年	316,929	25,748	7,867	26,668	29,946	15,337	36,488
2017年	317,597	25,678	7,947	25,939	30,468	15,385	36,038
2018年	319,520	26,006	8,159	24,834	30,520	15,334	36,423
18年間平均	295,981	26,167	9,812	28,423	25,904	13,559	33,888

図1. 年間、世帯1人当たり素材購入金額の推移
資料：総務省統計局「家計調査年報」(品目分類)より作成

とし、それぞれの年間支出金額を世帯人員数で除して世帯一人当たりの支出額を算出した。

各支出科目の年間世帯一人当たり支出金額を見ると、米、パン、麺類、他の穀類(小麦粉、もち等)で構成される穀類は、この18年間、2万6,300円(1ヵ月換算2,181円)前後で推移しているが、2000年には2万8,053円(同2,338円)支出していたものが、2018年には2万6,006円(同2,167円)となっている。穀類のうち、米の支出額を見ると、2000年には1万2,425円(同1,035円)であったものが、2006年あたりから1万円台を割り込み、2006年には9,925円(同827円)となっている。2006年以降も米の支出金額が減少し、2018年には8,159円(同680円)と、2000年に比べて34.4%減少している。

魚介類は、18年間の平均で2万8千円前後の支出額となっているが、2000年に3万4,219円(同2,852円)だったものが、2018年では2万4,834円(同2,069円)と、1万円弱減少した。

肉類は、全般的に魚介類より支出金額が低く、2013年あたりから支出金額が魚介類より大きくなり、2018年には3万520円(同2,543円)と、18年間で最も高い支出額となっている。

牛乳や卵、チーズなどの乳卵類は、18年間平均で1万3,559円(同1,130円)となっており、2007年(1万

2,596円)をボトムに年々支出金額が増加傾向となっており、2016年からは、1万5千円台で推移している。

野菜・海藻は、素材の中で魚介類よりも支出額が高く、18年間平均で3万3,888円(同2,824円)と、魚介類の支出額は年々減少傾向にある一方で、野菜・海藻はほぼ3万3千円台で推移している。

次に各支出科目の対前年増減率の推移を見ると、食料全体の支出額は、2012年から前年実績を7年連続上回って推移しており、2001年からの平均は0.4%の増加となっている。

18年間の平均値がマイナスになった素材は、穀物(0.4%減少)、穀物の中のコメ(2.2%減少)、魚介類(1.7%減少)であった。

魚介類については、支出金額が前年を上回ったのは18年間のうち4回しかなく、低迷が続いている。

支払金額ベースでは最も高かった野菜・海藻では、2013年あたりから前年実績を上回って推移している。乳卵類では、この18年間で前年実績を下回ったのは4回しかなく、支出額が上昇している。

ここ2,3年を見ると、魚介類の支出額が低迷しており、その他の科目についてはおおむね前年実績を上回って推移している。

単位：%

	食料	穀物		魚介類	肉類	乳卵類	野菜・海藻
			米				
2001年	▲ 2.3	▲ 3.4	▲ 4.3	▲ 2.8	▲ 6.5	▲ 4.6	▲ 1.2
2002年	0.3	▲ 0.7	▲ 3.5	▲ 1.3	0.4	2.5	▲ 0.5
2003年	▲ 2.7	0.4	1.2	▲ 6.2	▲ 1.7	▲ 3.7	▲ 1.9
2004年	0.1	0.9	0.7	▲ 3.3	0.4	▲ 2.5	0.5
2005年	▲ 0.1	▲ 6.2	▲ 10.7	▲ 0.8	3.1	1.8	▲ 2.0
2006年	▲ 0.2	▲ 1.7	▲ 5.0	▲ 0.2	0.6	▲ 2.5	0.5
2007年	1.8	1.4	▲ 0.3	0.4	3.1	▲ 1.4	▲ 0.1
2008年	0.1	4.1	1.5	▲ 3.8	4.8	0.2	▲ 0.6
2009年	▲ 0.7	0.9	▲ 2.0	▲ 2.7	▲ 2.0	1.2	▲ 1.1
2010年	▲ 0.6	▲ 3.4	▲ 5.6	▲ 3.6	▲ 2.8	0.2	1.6
2011年	▲ 1.0	▲ 0.7	▲ 3.8	▲ 4.0	1.7	▲ 0.5	▲ 1.6
2012年	1.1	1.1	5.1	▲ 0.9	▲ 1.8	3.1	▲ 0.4
2013年	2.2	▲ 1.4	▲ 1.9	1.5	5.1	1.7	2.2
2014年	2.6	▲ 0.9	▲ 10.0	2.1	9.0	5.1	2.6
2015年	3.0	0.2	▲ 2.0	2.2	4.3	3.2	4.8
2016年	2.1	1.4	▲ 3.1	▲ 1.0	1.2	5.9	2.5
2017年	0.2	▲ 0.3	1.0	▲ 2.7	1.7	0.3	▲ 1.2
2018年	0.6	1.3	2.7	▲ 4.3	0.2	▲ 0.3	1.1
平均	0.4	▲ 0.4	▲ 2.2	▲ 1.7	1.2	0.5	0.3

図2. 年間、世帯1人当たり素材購入金額の前年増減率の推移
資料：総務省統計局「家計調査年報」(品目分類)より作成

3. 食料購入金額に占める素材購入金額割合

ここでは、食料購入金額に占める素材購入金額の割合を、素材購入率と呼ぶことにする。

その素材購入率は、穀類、魚介類、肉類、乳卵類、野菜・海藻の購入金額の合計を食料購入金額で除したものであるが、乳卵類を含んだ素材購入率①を見ると、2000年の食料購入金額に占める素材購入金額の割合(以下、素材購入率)は45.2%であったが、翌年から低下、2001年に44%台、2005年に43%台、2010年に42%台と、年々低下傾向となり、2018年には前年より0.3ポイント低下し41.7%と、41%台となった。

同じように、乳卵類を除いた素材購入率②を見ると、ほぼ、素材購入率①と毎年4.5ポイント程度の差で同じ動きをしており、2018年には前年より0.3ポイント低下し、36.9%となっている。素材購入率①、②とも、2000年以來2018年が最も低くなっている。

以上のように、食料購入金額の中で素材を購入する割合が低下していることは、家庭で素材を扱う頻度が低下していることを意味しており、今後、この傾向がますます強くなると考えられる。

このように素材購入率が低下することは、逆に食の外部化が進むことにつながり、外食、中食に依存する傾向が増大することになる。

4. まとめ

以上見てきたように、素材の購入価格と素材購入率は概ね減少・低下傾向にあった。これは、家庭で素材から作る頻度が少なくなっていることに加え、世帯人員数の減少傾向やその世帯主の高齢化、食の簡便化などが影響しているものと考えられる。

これらのことは、裏を返せば、家庭で調理をする頻度が減少しており、食を外部に依存している割合が拡大していることを意味している。

消費者のライフスタイルの多様化に伴い、食の簡便志向が増大し、家庭で調理はしないが、おいしいものを楽しみながら家族で喫食したいと思うことや、世帯人数が減少することで調理をすることが効率的でない状況となっている。

このように家庭での素材購入状況の側面から見ても、中食拡大の可能性が高いことが推測できる。

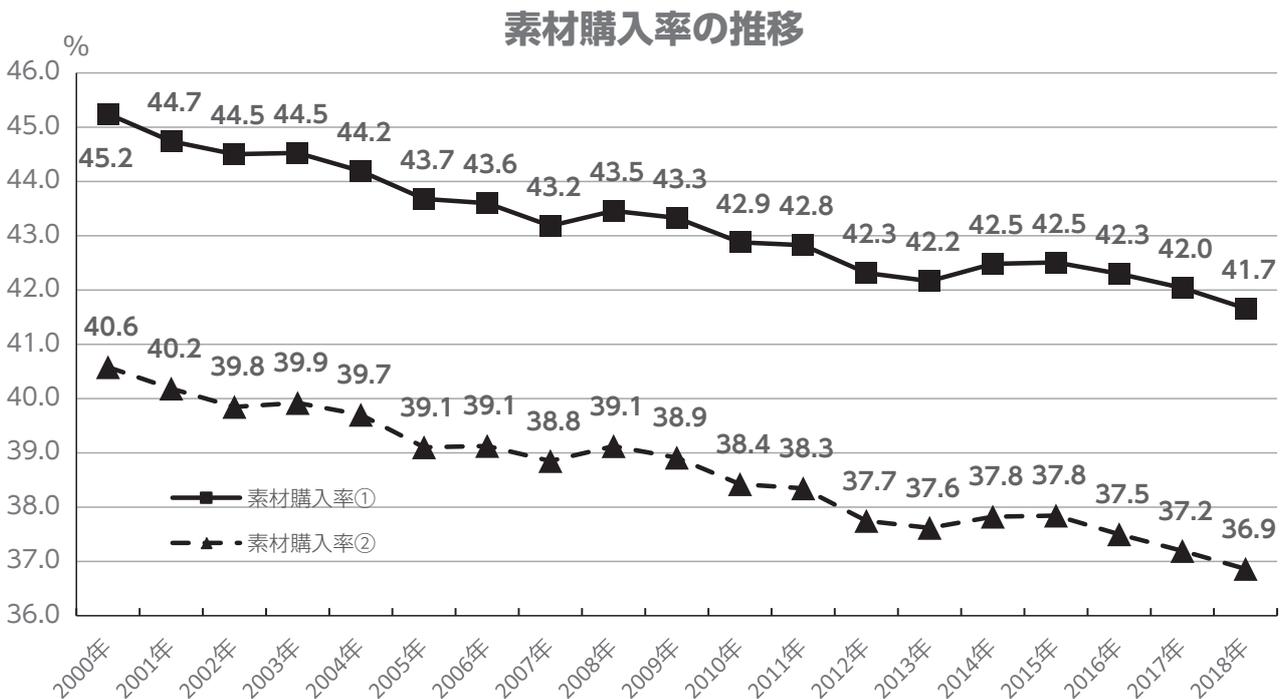


図3 素材購入率の推移

資料：総務省統計局「家計調査年報」(品目分類)より作成

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。

【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19件に対して110.5%。

(2) 特徴

- ◇事故クレームは、所有するアパートの住人が設置16年のガス給湯器でシャワーを浴びていたら、急に熱湯が出て体を火傷した。すぐに事業者が点検に来てチェックしたが再現はしなかった。原因究明したいの1件。
- ◇品質クレームは、自分が所有するアパートに設置していた石油給湯機付ふろがまを全戸新品交換したところ、入居者よりシャワーが冷たくなる、火傷しそうになった等の苦情があった。メーカーに対し出湯温度ムラの改善等を要求したが、その対応と機器の品質に不満の1件。
- ◇一般相談は0件。
- ◇問い合わせは、25年前に製造された業務用無煙ロースターを中古で購入したが、ガス漏れで使用できなかった。メーカーの修理代が高額なので部品を取り寄せて知り合いの業者に修理してもらおうとしたところ、故障箇所を確認せずに部品は販売できないと言われ不満等19件。

【2】受付実績合計

2-1) 2019年4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	1	1	0	6	8 (38.1)
事業者	0	0	0	6	6 (28.6)
司法・行政	0	0	0	7	7 (33.3)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	1(4.8)	1(4.8)	0(0.0)	19(90.4)	21 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は19件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

(1) 委員会：ガス石油機器PLセンター運営委員会（4/17 ガス石油機器会館 会議室）

【4】事故クレーム

ガス給湯器でシャワーを浴びていたら、急に熱湯が出て体に火傷を負った。

- ◇自分が所有するアパートの住人が、16年使用のガス給湯器でシャワーを浴びていたら、急に熱湯が出て体に火傷を負いパニック症候群のような状態になった。すぐに事業者が点検に来たが、同様の現象は再現しなかった。当該品は16年使用しているが、これまで異常なく運転できていた。事業者は、原因究明のため機器を外して調査をしたいと言っているが、騙されないか不安だ。調査依頼しても大丈夫だろうか。

◆現在、調査中。

【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)

4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が確認できない場合は、申込書を処分させていただきます。
- *定期購読の場合、途中解約による返金はありません。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
	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
		MDDTB8E
	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：94 機種、子型式：2,574 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	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

◆ 6月(水無月) ◆

- | | |
|--|-------------------------|
| 1日 (土) 衣替え、チーズの日、麦茶の日、氷の日、
チューインガムの日、梅の日、ねじの日 | 16日 (日) 父の日、和菓子の日、麦とろの日 |
| 3日 (月) 測量の日 | 18日 (火) おにぎりの日 |
| 4日 (火) 虫歯予防デー、ローメンの日 | 20日 (木) ペパーミントデー |
| 5日 (水) 環境の日 | 21日 (金) スナックの日、さくらんぼの日 |
| 6日 (木) 飲み水の日、コックさんの日、兄の日 | 22日 (土) 夏至、かこの日 |
| 9日 (日) ネッシーの日、リサイクルの日、ロック
ウールの日 | 23日 (日) 沖縄慰霊の日 |
| 10日 (月) 時の記念日、ミルクキャラメルの日、無糖
茶飲料の日 | 24日 (月) UFOの日 |
| 12日 (水) 恋人の日 | 26日 (水) 国土庁創設記念日 |
| | 28日 (金) ニワトリの日、パフェの日 |
| | 29日 (土) 佃煮の日 |
| | 30日 (日) 大祓、みその日 |



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5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)
シエルパ(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
株日本エコテックノ
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
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

●昔100年持つというCD-Rメディアのメーカーに尋ねたら「真空の一切光のない暗闇の中で100年持ちます」という回答を聞いてずっこけた記憶があるのだが、慎重な人は焼いたCD/DVDメディアは5年経たないうちに再度焼き直しているとか。●CD/DVD-Rよりはるかに強い市販のCDでさえ、1980年代の出始めた頃のオーディオCDはボロボロになっているものがあると聞く。フロッピーはさらに弱く、データのサルベージ技術者が八面六臂の活躍だそうだ。●こういう話を聞くと、何千年も前の紙や石に刻まれた記録が残っているのは凄まじいと思うのだが、近代国家・先進国ならば多面的に正確な統計と記録を残し続けているのが普通である。●『書物の破壊の世界史』(フェルナンド・バエス著、八重樫克彦＋八重樫由貴子訳、紀伊國屋書店刊)には、5000年以上前からの書物の受難がまとめられているが、前述のような素材の劣化、害虫被害、火災・天災、それを潜り抜けても、性・道徳・異文化・失政の隠匿などの様々な理由による焚書や検閲が襲いかかった。ネットと電子時代になっても、SNSや検索エンジンからの排除、Wikipediaといった情報ページの編集合戦も含めれば、それもまた破壊であるという。●この辺の正確な資料の消滅と散逸は極力避けねばならないのだが、果たしてそれに真剣になっている人がどれだけいるか。●とりあえず自伝を書いて、自分の死後に蔵書やコレクションが散逸しないように段取りをつけておきますか。(H)

厨房

2019年6月5日発行
第56巻／第6号
(No.600)

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／岸大樹
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

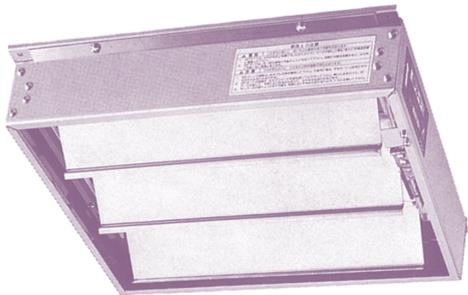
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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



GOOD DESIGN AWARD 2018

BEST 100

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。

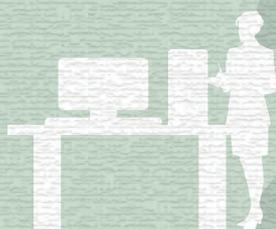
コンサルティング力

Consulting



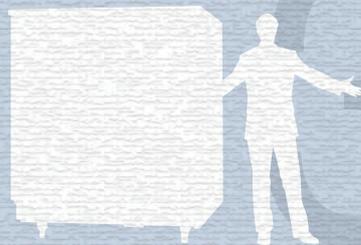
設計力

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

