

厨 房

chu bou

JULY
2019
No.601

7

第53回定時総会報告

第20回厨房設備機器展の
出展募集開始

第35回海外視察調査団派遣
参加者募集のご案内

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」(後編)



いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

新発売

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



SD210

新発売

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器

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



SMD14

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート鈕を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン。同時に下から熱湯噴流を吹き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気が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式噴流発生装置を設置。テポに向かって噴流を吹き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

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 ☎03(3750)4451
大 阪 市 城 東 区 永 田 4-2-7 ☎06(6965)9600
名 古 屋 市 名 東 区 猪 高 台 1-13-24 ☎052(772)7255
仙 台 市 太 白 区 泉 崎 1-19-1 ☎022(243)4660
新 潟 市 東 区 杜 丹 山 4-8-3 ☎025(273)2331
福 岡 県 大 野 城 市 大 城 5-21-24 ☎092(513)9622

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味しいお肉は、
保存温度から。
保存温度は、
熱い技術から。

COOL
JAPAN
って、私の事だ
と
思っていました。

冷やすことに、
熱すぎる会社。

世界中に
日本の、
冷蔵庫を。

いい料理、
いい冷蔵庫。

省エネに
一生懸命

スーパーマーケット
にも、います。

Cool Clean Controllable Productivity

時間をかけずに圧力かけて、
煮込み料理をスピード調理!

- 煮込み系料理が調理時間約90分!
- 温度と時間管理に、

Temperature&Time
圧力を組み合わせた
Pressure
画期的なマシンです。

Combination



HACCP
対応

節電に効果的な分割加熱方式

- 釜の上下で火力を可変できるので
少量の調理の際は、下部のみ加熱で
”大きく節電”!
調理だけでなく周辺環境の室温も快適です。

省エネ
電気厨房機で
節電!



EJET-80
マルチファンクション・プレッシャー・クッカー



ERK-100P
電気回転釜

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

E-JET・電気式回転釜はニチワにお任せください!

品質、効率そして全国のメンテナンス対応が安心の売りです!

大量調理施設に最適



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

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

支店: 東京 / 大阪 / 名古屋

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

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール
0120-218506

ニチワの電気厨房機

SC
SAFETY&CLEAN

ニチワコール

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

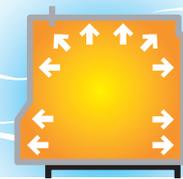
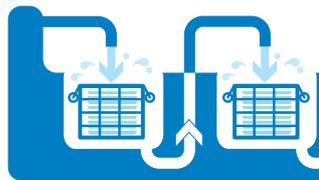
カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず！



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。



株式会社
 中野

中野製作所

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

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

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索





蒸気を操る

正確に、そして簡単に。



Sクラス
スペシャルサイト



Sクラスなら調理中の蒸気の加湿・排出もワンタッチ。
細やかな蒸気制御でワンランクアップの仕上がります。

Sクラスは、必要に応じて加湿がおこなえる「手動加湿」と、食材からの不要な蒸気を強制排出できる「手動ダンパー」を新搭載。たとえばハード系のパンも外皮はパリッと、中はしっとりとした食感に仕上がります。
食材にあわせて蒸気を操り、理想の焼き上がりに。

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

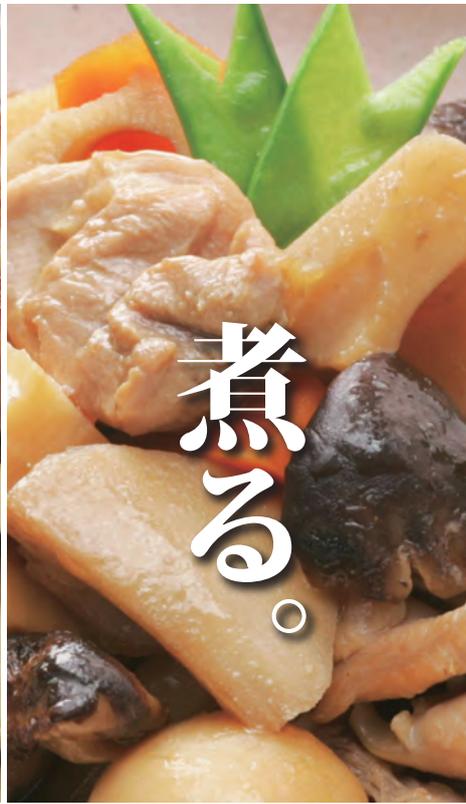
本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03) 6275-3210
大阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

 **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。



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

「いいね」の数が違います。

販売実績 NO.1*の SANWA です。



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



日本でいちばん選ばれている SANWA。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
- 燃焼排気ガス温度が100度以下に
- 輻射熱を抑えて作業環境も充実
- 油循環システムで温度ムラを少なく
- 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

全てがハイクォリティー・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>

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

『業務用ガス機器の設置基準及び実務指針』 第6版

新刊
発売

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,100円(税込) のところ、

JFEA会員の方は **1割引***

3,690円(税込) 送料が別途
かかります

お申し込み方法

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

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本 第6版 発刊!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

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

厨房女子 vol.54 が行く!



今月の
ゲスト

日本調理機株式会社

購買商品部 石井 遥香 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。

石井 学生時代はまったく違うことを勉強していました。その勉強していた業界というのが、やりがいの代わりに時間不定期・休みが少ないことを覚悟しなくてはならない業界で、インターンで現状を詳しく知って悩み始めたんです。両親が定年退職を控えていたこともあり、自力で生活できるぞと安心させられるような安定した仕事に就きたいと思い、急遽方向転換しました。そのタイミングで開催された学内説明会が、弊社との出会いです。もともと食べることは大好きで、食に関わる仕事と聞いて、とても興味を持ちました。おいしいものを食べればストレスフリーなことを存分にアピールしたところ(笑)、ご縁があったようで今に至ります。



お仕事の内容は? やりがいは?

石井 営業さんが起こした書類を受け取り、機器の発注から現場への納品、売上の処理までを行っています。

大きな製品はトラックを手配して運んでもらうのですが、実家の軽トラックしかちゃんと見たことがなかったので、容量計算と手配はとても苦労しました。何度も質問を重ねても、その度に丁寧に教えてくださった先輩方のおかげで、手配からトラブル対応まで、なんとか一人でこなせるようになってきています。現在は出身エリアを担当しており、なんと母校へ機器の手配も行いまし



研修の石井さん

た。手配は3割増しで勢い良く行いましたし、納品が終わった後に、担当営業さんに「実は母校なんです!」と思わず語ってしまうほどに感動しました。母校の同窓会があれば、誇らしげに話をしようかと思っています(笑)。私が食べていたおいしい給食も、このように弊社の誰かの尽力があって作られていたのかと思うと感謝の念が湧きますし、今度は自分がと、これからの業務の励みになりました。



今後のあなたの夢を教えてください。

石井 現在の仕事の一貫で、産業廃棄物処理について興味がありますね。産廃処理に関する法律が改正されるとのことで、処理会社がセミナーで使った資料を読ませていただきましたが、何が問題でその法律が制定されたのか、それによって大きく変わる情勢や海外の現状、最低限仕事を進める知識だけで来てしまったと痛感しました。詳しく理解できれば、今後私が担う仕事にどのような影響を及ぼすのか、何に気を付けなければいけないのかが分かるので、一度詳しく調べてみようかと考えています。それと、制定の理由から結果・今後の展望等の資料を読んで、とても楽しかったというもあります(笑)。

プライベートでは、大層な夢は持っていないですが、これからも変わらずいろいろな場所に出かけたいです。そこでおいしいものを食べ、思わず厨房の機器をチェックしたりしながら「最高に楽しい瞬間」を更新していけたらな、と思っています。

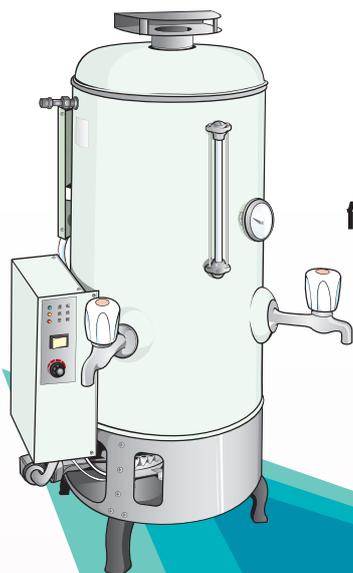
職場の方からエール

石井さんは購買商品部に配属されて4年目になりますが、今では従来の関東近県だけではなく関西支店の業務担当も任せられ、日々精力的に業務に取り組んでいます。先日、工場で社内研修が開催されたのですが、製品組み立て指導の際に、製品の特徴や構造、強度的なことまで製作担当者に質問するなど知識欲も旺盛で、今後も購買商品部の主力を担う存在として期待しています。

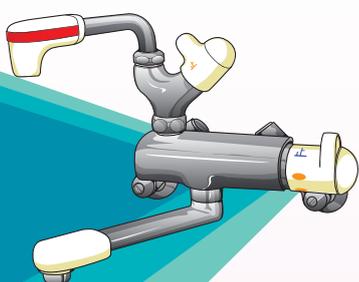
(購買商品部・梅田知行)

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！(54)	日本調理機(株)
工業会関係	14	第53回定時総会報告	
	19	新任副会長・専務理事のご挨拶	
	21	第20回厨房設備機器展の出展募集開始	
	24	第35回海外視察調査団派遣 参加者募集のご案内	
特別企画COMIC	26	月刊『厨房』通巻600号記念特別企画	
		厨房に歴史あり(後編)	にしかわたく
支部だより	32	関東支部が総会を開催	
		北海道支部が第1回支部理事会を開催	
会員企業	43	新会員さんいらっしゃい！	エスキー工機(株)
法律相談	44	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所	
		「民法の基礎知識(3)交換契約、贈与契約」	
		坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹	
ESSAY	46	映画の見どころ・台所(61)	
		「息もできない」	映画史・食文化研究家 斉田育秀
	48	小倉朋子の食・心・美 Part.2(24)	
		キャラ弁から見た、顔を描きたがる日本人	(株)トータルフード 小倉朋子
衛生管理	49	やるKEY HACCP [実践編] (12)	
		「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画(その2)」	
		スタジオワーク(合) 上田和久	
厨房業界	53	フードビジネスコンサルタント魂 「おいしいをヒットにつなぐストーリー」(9)	
		「～小さなお店のメニューと仕掛けの関係～」	
		(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	57	最新外食トレンド2019(7)	
		「飲食店等の売上高ランキング」	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[最小の屋台]	香山哲
	13	巻頭によせて[令和元年度の始まりに当たって]	
		(一社)日本厨房工業会 会長 谷口一郎	
	33	暑中名刺広告	
	42	工業会だより	
	60	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	61	図書料金表	
	62	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	64	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	
	66	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	68	奥付[広告掲載企業名]	

香山哲の フードシステム さだまよらう



【最小の屋台】

「屋台」の定義は時代や文化によってさまざまだろうが、僕が「最小の屋台」だと思っているものを紹介したい。ドイツ・ベルリンのアレクサンダー広場でいつも数人見かける、ホットドッグ売りだ。

グリルと傘と貯蔵庫、そしてガスボンベが一体化した装置を背負い、200円程度のホットドッグを焼いている。この広場はベルリン一の観光地とも言える場所で、周りにホテルもたくさんある地区。空港からのアクセスも、とても良い場所だ。数時間しか自由時間が無い出張ビジネスマンや、ベルリンに到着して一息ついたばかりの人、滞在最後に何かドイツらしいものを手短かに食べたい人など、いくらでもニーズが思い付くぐらい人気で、常に売れている。

彼らのいかにも簡潔な見かけを前にして、僕はつい「まずそう」などと思ってしまうが、彼らもバカではない。すぐに評判が広まるネット時代、絶妙に「意外と

本格的！」と言えるクオリティを攻めてくる。ソーセージもパンも安物の印象を与えないレベルだし、人によるかもしれないが、調理も丁寧だ。

ちなみにこの装置はある一社が特許を取っていて、このビジネスを始めたい人は、この会社から装置を数十万円ぐらいでまず購入して始めるらしい。装置は15kgあり、かなり重い。普段はそんなにつらそうに見えないが、冬の雨の日や真夏日には、見ただけで買ってあげたくなくなってしまう。

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。



令和元年度の 始まりに当たって

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 谷口一郎

日頃から当工業会の事業活動、会務運営にご協力を賜り、誠にありがとうございます。

皆さまのご協力をいただき、総会を滞りなく終了することができました。執行部におきましては、上野副会長と若杉専務理事が退かれることになりました。当工業会の運営に大きな貢献をなされたことに感謝申し上げます。新たに執行部に加わられた、齋藤、岡田両副会長および大畑専務理事におかれましては、今後大いに活躍いただけるものと期待致しております。

日本経済は通商問題などの不確実性から力強さを欠く展開となっており、10月に予定されている消費増税の影響も懸念されます。とはいえ、訪日客数は着実に伸びていて市場を牽引しており、2025年には大阪万国博覧会の開催が決まりました。前回1970年の万博は外食元年と位置付けられ、当業界にとって関係の深いものであります。今回も開催に向けて、技術革新をはじめとする波及効果に期待したいと思います。

当工業会の扱う「厨房」は、人間にとって欠くことのできない食を作る場所であるばかりでなく、人とモノ、エネルギーの流れがすべて集中する、建物の中でも要と言える場所です。この要である厨房を作り、支えている皆さまの発展に寄与するため、直面する課題、安全と安心はもとより、働き方改革、環境の保全、人手不足への対応に向かって、当工業会は、厨房設備士の資格認定制度、厨房設備機器展の開催、月刊「厨房」の刊行、当工業会基準による業務用厨房機器の登録制度の推進など、主要事業を中心に取り組んで参ります。

2月に行われました厨房設備機器展では、来場者数が昨年を1割上回る6万7,000名を超えると共にセミナー参加者も昨年に続き1,000名を超え、盛況となりました。2020年の厨房設備機器展は、開催場所を幕張メッセに移して行われます。業界の知恵を集め、今まで以上の展示会の実現に努めて参ります。

会員をはじめとして関心の高いHACCP情報の月刊『厨房』による発信と共に、業界の認知度を高めるために、企業活動の効果的なPRや人材不足に対応する効果的な採用方法といった講演会の開催を計画しており、会員各社に有益となる企画を行って参ります。

また、3月には「厨房設備工学入門 第8版」が完成するなど、通信教育や厨房設備士認定試験による人材の育成を進めて参ります。

(一社)日本フードサービス協会との共催による日本食レストラン海外普及推進機構のキッチンマネジメントセミナーも好評をいただきました。このようなコラボレーションも、引き続き進めて参ります。

「業務用厨房機器に関する実態調査」によれば、1996年の調査開始以来、総売上高が初めて6,000億円を超える発展をしております。

元号が令和に改まり、新しい時代への期待が高まる中、厨房を通して日本の食を支えているという自負を以って、業界の発展、食文化の発展に貢献して参りたいと存じます。

関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、会員の皆さまにおかれましては、本年度につきましても当工業会の諸活動にご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

第53回定時総会

第28期理事および監事が選任される

2019年6月12日・ホテルインターコンチネンタル東京ベイ



谷口一郎会長



ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・カールトンにて開催

◆議案

(一社)日本厨房工業会は2019年6月12日(水)、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・4階「カールトン」にて第53回定時総会を開催した。

開会に先立ち谷口会長より挨拶の言葉が述べられた後、司会の事務局・吉野職員より、定款の規定により谷口会長が議長となることが告げられた。

次に谷口議長は、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、総会の成立を宣した。議事録署名人には関東支部・尾崎氏、関西支部・肥田氏、中四国支部・福井氏を指名し、議事に入った。

第1号議案「2018年度事業報告及び収支決算の承認の件」は、上野副会長より、2018年度の会務運営機構、役員・会員・委員会構成などの他、各部事業内容などが報告された。



別室で新役員の選考会が行われた

収支決算については、細山副会長より報告がなされ、各科目について詳

細な説明があった。続いて、杉山監事より監査報告がなされ、4月24日に厨房機器会館会議室で監事会を開催し、監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は承認された。

続いて、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」が上野副会長より上程され、2019年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案などが報告され、収支予算案については細山副会長より報告され、承認された。

第3号議案「第28期理事及び監事の選任の承認の件」について、谷口議長より理事および監事を選考委員会方式によって選出し、選考委員については議長に一任を賜りたい旨が上程され、承認された。次に、上野、吉田、尾崎、肥田、福井、木谷各氏が選考委員として指名され、別室で理事および監事候補者選考の審議が行われた。候補者選考結果は上野選考委員長より発表され、承認された。

以上で、第53回定時総会の議事はすべて終了した。

◆功労者表彰

続いて、功労者顕彰規程に基づく表彰が行われた。まず、役員として10年以上にわたり工業会の活動に尽力



永年勤続役員で表彰される、吉田氏

した会員を対象に贈られる永年勤続役員感謝状が、(株)白石製作所(北海道支部)吉田義一取締役会長、テクノ・フードシステム(株)(関東支部)大前憲治取締役会長に贈られることとなり、出席していた吉田氏が谷口会長より表彰を受けた。

続いて10年以上にわたり工業会の活動に尽力した会員を対象に贈られる永年会員表彰状が、(株)千葉工業所(関東支部)長島勝敏代表取締役社長、エレクトロラックス・ジャパン(株)(関東支部)城戸良行プロフェッショナル事業部事業部長、エレクトアー(株)仙台営業所(東北支部)佐藤 明所長、(株)大穂製作所仙台営業所(東北支部)我妻文人所長、ニチワ電機(株)大阪支店(関西支部)南智和コンサルティング部 執行役員 シニアマネージャー、オルガノ(株)(関東支部)久木崎 誠 機能商品本部機能商品事業部長、(有)厨房のウエマツ(中四国支部)上松光明代表取締役会長、(株)フロムシステムダイレクト(中四国支部)島田克己代表取締役、王子テック(株)大阪支店(関西支部)野瀬京二支店長、(株)マルゼン岡山営業所(中四国支部)三島孝文所長らに贈られることとなり、出席した上松、柳屋(佐藤氏代理)、宮國(我妻氏代理)、橋口(南氏代理)、稲垣(久木崎氏代理)各氏が谷口会長より表彰を受けた。

その後谷口会長より各受賞者への祝辞が述べられた後、受賞者を代表して、上松氏より謝辞が述べられ、会場からは大きな拍手が贈られた。



永年会員表彰者の皆さん



(株)大穂製作所・我妻氏の代理として表彰される宮國氏



オルガノ(株)久木崎氏の代理として表彰される稲垣氏



エレクトアー(株)佐藤氏の代理として表彰される柳屋氏



ニチワ電機(株)南氏の代理として表彰される橋口氏



表彰される上松氏

◆第2回 理事会

引き続き、第28期理事および監事選任の承認に伴い、定款の規定による会長、副会

長、専務理事の選任について決定する、2019年度第2回理事会が別室「アムステル」で開催された。議長の谷口会長が、出席者が定足数を満たしていることを確認し、理事会の成立を宣した。議事録署名人には、定款に基づき会長と監事が当たることとし、議事に入った。

審議事項第1号議案「会長、副会長、専務理事の選



上松氏による謝辞



第2回理事会

任に関する件」と第2号議案「会務運営機構と委員会の構成に関する件」について、いずれも原案通り承認された。それらにより、第28期理事および監事は以下のようになった。

会長	谷口一郎	タニコー(株)
副会長	尾崎 誠	オザキ(株)
同	中川幹夫	日本洗浄機(株)
同	細山欣也	細山熱器(株)
同	寺部良洋	(株)AIHO
同	齋藤有史	日本調理機(株)
同	岡田 望	ニチワ電機(株)
専務理事	大畑秀文	(一社)日本厨房工業会
理事	穴水 孝	東京ガス(株)
同	石川文紀	石川調理機(株)
同	上野秀雄	(株)上野製作所
同	上松光明	(有)厨房のウエマツ
同	岡田重雄	押切電機(株)
同	加藤愛一郎	(株)コメットカトウ
同	鎌田秀樹	パナソニック産機システムズ(株)
同	上崎明彦	東邦厨房(株)
同	北川正樹	北沢産業(株)
同	木谷義秀	エムケー厨設(株)
同	熊谷俊範	(株)フジマック
同	杉山 正	スギコ産業(株)
同	田中利明	シンポ(株)
同	中西一真	(株)中西製作所
同	肥田徳人	三宝ステンレス工業(株)
同	深澤 及	(株)三栄コーポレーションリミテッド
同	福井正晃	(株)福井厨房



左から上崎、北川、杉山、水口各理事、森、柳屋、堀江各監事、大畑専務理事

同	福島 亮	福島工業(株)
同	丸山 暁	ホシザキ(株)
同	水口明希	東京電力エナジーパートナー(株)
同	宮沢慎一	(株)CEK
同	山崎智教	常盤ステンレス工業(株)
同	吉田義一	(株)白石製作所
同	渡辺恵一	(株)マルゼン
同	和田 廣	(株)三陽製作所
監事	堀江裕明	タイジ(株)
同	森 雄児	(株)モリチュウ
同	柳屋 司	エレクトアー(株)

理事会終了後、「カールトン」にて第28期理事および監事が発表され、出席していた新役員の上崎、北川、杉山、水口各理事、堀江、森、柳屋各監事、大畑専務理事らから挨拶と抱負が述べられた。

◆懇親会

続いて場所を「ル グラン」に移し、会員をはじめ官庁、関係団体等から多くの来賓を迎え、第53回定時総会懇親会が催された。

懇親会は、工業会事務局・石川職員の司会で進行し、谷口会長、尾崎、中川、細山、寺部、齋藤、岡田各副会長、大畑専務理事が紹介された後、谷口会長から挨拶があった。

谷口会長は出席者への謝辞を述べた後、「第53回定時総会で執行部から上野副会長と若杉専務理事が退任したが、私が会長として再任され、齋藤、岡田各副会長と大畑専務理事が加わったので、よろしく願いました



谷口会長を先頭に、左より、大畑専務理事、齋藤、細山、尾崎、中川、寺部、岡田各副会長

い。業務用厨房は人の流れ、モノの流れ、エネルギーの流れがすべて集まる重要な場所だ。この厨房に携わる皆さんの向き合う課題、安心安全、環境保全、働き方改革や人手不足などに向かい、厨房設備士資格認定、厨房設備機器展、月刊厨房発行などに取り組んでいる。第19回厨房設備機器展は過去最高の来場者数だったが、幕張で開催される次回機器展にも皆さんのご協力を賜りたい。月刊厨房でHACCPの情報を発信し続ける他、業界の認知度を高めるための企業の効果的PR方法、効果的な採用方法の講演会などを予定している。通信教育などによる人材育成、キッチンマネジメントセミナーのような他団体とのコラボなど、会員に有益な企画を行っていききたい。実態調査では、総売上高が6,000億円を超えた。人手・人材不足はよく聞くが、さらに業界の認知を高めたい。これからも厨房機器を通して日本の食を支える、そのための人材の育成、業界の発展、食文化への貢献に貢献したい。皆さまのさらなるご支援ご鞭撻をいただきたい」旨を述べた。

次に来賓の吉野正芳・衆議院議員（前復興大臣）より「自分の出身地は福島県。原発事故が起きて、県外に4万人の避難民がいる。福島で今一番困っているのは、風評被害対策だ。農林水産省が生産者、消費者、問屋、小売の各段階で実態調査を行ったら、消費者は放射能問

題への関心が薄れている、一番の阻害要因となっているのが問屋、小売で、きちんと説明しているところだ。福島県のは検査をしていて日本一安全なものだという点を工業会にはPRしてほしい」旨の話がされた。

続いて来賓の経済産業省製造産業局生活製品課住宅産業室・縄田俊之室長より祝辞が述べられ、「工業会は昭和37年の設立以来半世紀以上にわたって、厨房機器の開発や普及、厨房設備士資格認定や厨房女子会などの人材育成に取り組んで業界の発展に尽力している点に敬意を表する。人手不足などには厨房機器で効率化省力化が図れば良い、今後は機器単体だけでなく厨房全体を考えたシステム化に進んでほしい。厨房のロボット化や、IoTを利用した省力化などの話も聞くが、国もAIなどで社会的課題を解決し経済発展するSociety 5.0を目指している。それに合わせ経済産業省もConnected Industriesを進めているので、皆さんに活用してほしい。大阪G20、ラグビーW杯、東京五輪、大阪万博と続くが、これを機会に厨房機器を世界にアピールしてほしい。工業会のますますのご発展と皆さまのご健勝を祈る」旨の挨拶がなされた。

そして国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故調査室・今村敬室長より日頃の協力への感謝の言葉が述べられ、「東日本大震災以来昨年さまざまな災害が



衆議院・吉野正芳議員

経済産業省・縄田俊之室長



国土交通省・今村敬室長

農林水産省・新藤光明室長



乾杯の音頭をとる齋藤副会長

あったが、国土交通省は国土強靱化の流れの中、防災に取り組んでいきたい。最近では防災拠点等となる建築物に係る機能継続ガイドラインを作っていて、去年は新築版、今年では既設の建築物版を作った。場合によっては厨房設備や什器等に耐震対策が必要だといった内容も盛り込んでいる。建築物には健康や衛生といった快適性、バリアフリー、省エネ性・耐久性などの性能の要求が高まっている。最近では建築物省エネ法が改正されたが、厨房業界でも、空調の負荷の軽減など尽力されている方も多いと思うが、引き続きご指導お願いしたい。10月の消費税増税へのさまざまな施策として、家事の負担軽減を応援する次世代住宅ポイント制度などもあるので、ご活用願いたい。今後も安全安心のために努力していくので、工業会の皆さまにも引き続きよろしくお願いしたい。今後の工業会のますますのご発展と皆さまのご健勝を祈念する」旨の挨拶があった。

さらに農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課外食産業室・新藤光明室長より祝辞が述べられ、「外食・中食産業の最大の課題が人手不足だ。厨房機器産業



は、業界の生産性向上による省人化などを進め、労働環境の改善を通じて雇用環境の改善を進める、縁の下の力持ちだ。今後も皆さまのさらなるご活躍を期待する。入国管理法改正や在留資格「特定技能」創設などがあったが、対象となる14業種を指定する際に工業会にご協力いただいたのが助けとなった。4月・6月の在留資格試験にも、工業会にはご協力いただいた。働き方改革の生産性向上には皆さまのご協力が必要なので、今後ご助力をお願いしたい。また、吉野議員の言われていたように、福島県の食材のますますのご活用をお願いしたい。工業会のますますのご発展と皆さまのご健勝を祈念する」旨の挨拶がなされた。

その後の乾杯では齋藤副会長が乾杯の音頭をとり、歓談の時間となった。会場内では、旧交を温め合うなど、歓談する姿が多く見られた。

懇親会は、岡田副会長の中締めにより、和やかな雰囲気の中、散会となった。



中締めを行う岡田副会長

新任副会長・専務理事のご挨拶

総務担当副会長 齋藤 有史

日本調理機(株)



この度、総務担当副会長を拝命致しました齋藤でございます。私個人としては、第50回の定時総会以来、当工業会にお世話になり、未だ3年と会務経験の浅い中、このような役務を満足にこなせるのかと不安に思うところではありますが、会長をはじめとする体制の下で、その役割をしっかりと果たしていきたいと考えております。

また、これまでの間、総務委員会のメンバーとして携わらせていただき、これにより当工業会の会務における

年間のスケジュール感をようやく掴み始めたところでございます。

今後も引き続き総務を担当させていただくこととなりますが、総務関連事項は定款から諸規定に関することをはじめ、各支部を含めた組織的な事柄まで、事務局と共に工業会全体の会務運営に関する全般的な役割を果たすことが期待される部門であり、まずは着実性が求められることと存じます。

これに加え、日々刻々と変化している当業界を取り巻く社会環境にも対応できるよう柔軟さも併せ持ち、その役務を遂行して参りたいと存じております。

これまで永きにわたり、会員の皆さまをはじめ関係各位、諸先輩方が築き上げてこられた日本厨房工業会を支え、発展継続させていくべく、円滑な会務運営に微力ながら精いっぱい努力をしてゆく所存です。

何卒、ご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

資格担当副会長 岡田 望

ニチワ電機(株)



この度の理事会におきまして副会長に選任されました、ニチワ電機(株)の岡田望でございます。

当工業会の理事になりましてまる3年と日が浅く、また

多くの諸先輩方がおられる中、経験不足ではございますが、精いっぱい務めさせていただきます。ご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願い申し上げます。

人手不足・生産性向上・自動化・HACCPの制度化など、お客さまを取り巻く課題や問題に対応していくためには、厨房機器や厨房環境が大きく変わっていくものと思えます。

会員企業の皆さまが「厨房環境作り」を通してお客さまに喜んでいただけるために、当工業会として役立つ情報などを発信できたらと思っています。

今後とも、当工業会の運営に関しまして、ご支援とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

専務理事

大畑 秀文

東京ガス(株)



6月12日に開催されました総会、理事会において専務理事に選任されました大畑秀文と申します。

1980年に東京ガス(株)に入社し、以来39年間東京ガスならびに東京ガスの関係会社において業務を行って参りました。この度、歴史と伝統ある工業会の専務理事を拝命し、その役目の重さに身が引き締まる思いです。今後、会長・副会長のご指導の下、微力ではございます

が新任務に専心努力致しますので、よろしくお願い致します。

2020年の東京オリンピック・パラリンピック招致を契機として、さまざまな分野において人手不足が叫ばれるようになっており、省力化を図った厨房機器への関心も高まっています。また、伝統的な日本食のみならず、ラーメンをはじめとする日本食文化への海外からの注目度もより一層高まっており、日本食文化と共に関連する厨房機器の海外普及も期待されるところであります。オリンピックの前後ではHACCP導入義務化という動きもあり、業務用厨房機器業界にとっては、さらなる発展に向けた好環境が整いつつあると考えます。

こういったチャンスを生かしつつ、会員企業の皆さまの業務発展に寄与していけるよう、会員各社さまのニーズを十分拝聴し、機動的、適切に対処して参る所存ですので、ご協力、ご指導とご鞭撻をよろしくお願い致します。

関連団体情報

FOOMA JAPAN 2019国際食品工業展が7月9日から開催



7月9日(火)～12日(金)、(一社)日本厨房工業会が協賛する「FOOMA JAPAN 2019国際食品工業展」が、(一社)日本食品機械工業会主催により、東京ビッグサ

イトで開催される。これは「食の技術のニッポン力(りょく)」をテーマとした、食品機械・装置および関連機器に関する展示会で、工業会会員企業も出展する予定である。

今回は7月の開催となり、西・南各展示棟と会議棟での開催となるが、恒例のセミナーやシンポジウムの他、各大学・研究機関が最先端の研究を発表する「アカデミックプラザ2019」の他、西展示棟1階のアトリウムに「アトリウムステージ」を設けて各種セミナーやイベントを開催。出展分野に「エンジニアリング・ロボット・IoT」分野を新設している点などが見所となりそうだ。

【工業会事務局 花田政孝】

アジア最大規模の厨房設備機器展示会

第20回厨房設備機器展の出展募集が開始されました



第19回厨房設備機器展を振り返る

第20回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略は以下の通りで、詳細については今後本誌でお知らせしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第19回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

今年2月19日(火)~22日(金)に開催された第19回厨房設備機器展は、三展合同で6万7,171人の来場登録者がありました。海外からも、中国・韓国といった隣国のみならず、欧州、北中南米、アジア・オセアニア、中東など30カ国・地域から1,036人の来場登録者が訪れています。

国内各地方からの来場者は北海道1.1%、東北3.0%、関東18.2%&東京51.1%、中部・北陸10.6%、近畿6.3%、中国1.4%、四国0.6%、九州・沖縄2.9%、海外1.8%という内訳となっており(無回答2.9%)、海外からの

来場登録者が大幅に増加しているのが目立ちました。

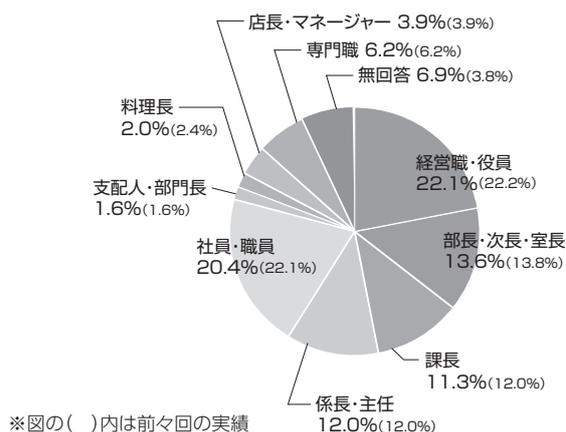
来場登録者の業種は「宿泊」19.1%、「外食」17.9%、「メーカー」16.7%、「商社・卸・問屋」15.2%が突出し、続いて「給食・中食」7.5%、「設計・設備」6.9%、「小売」4.2%、「施設・温浴施設・SPA」3.1%、「その他関連業種」5.9%となっており、業務用厨房施設の主要取引先である宿泊の他、外食業界関係者の来場登録者が増加しています。

来場登録者の役職を見ますと、「経営職・役員」22.1%、「部長・次長・室長」13.6%、「課長」11.3%、「係長・主任」12.0%、「支配人・部門長」1.6%、「料理長」2.0%、「店长・マネージャー」3.9%と、管理職の方々が増加して約3分の2を占めており、実際に製品や機器購入については「自分が決定する」21.0%、「導入する際には中心的な役割を果たす」24.8%、「導入する際には検討メンバーとなる」32.2%と、8割近くの方が商機に

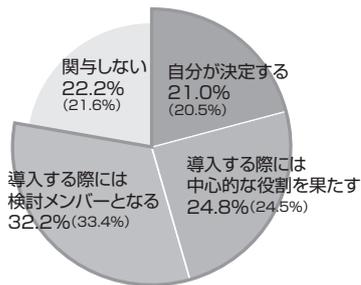
●来場登録者の業種

	2019	2018
宿泊	12,835名	11,990名
外食	12,039名	10,666名
メーカー	11,224名	11,391名
商社・卸・問屋	10,211名	10,225名
給食・中食	5,060名	5,142名
設計・設備	4,647名	4,193名
その他関連業種	3,985名	2,926名
小売	2,824名	2,709名
施設・温浴施設・SPA	2,057名	1,949名
官公庁・団体・自治体	929名	-
旅行代理店	712名	-
交通・空港・運輸	648名	-

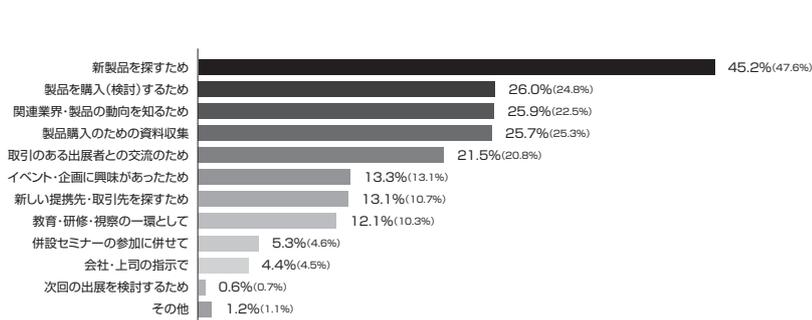
●役職別分析



●製品や機器購入についてどのように関与するか



●本展へ来場された目的は何ですか?(複数回答可)



つながる立場にあり、経営職・役員など、厨房設備機器の選定・購入に深く関係した層が多い点が特徴となっています。

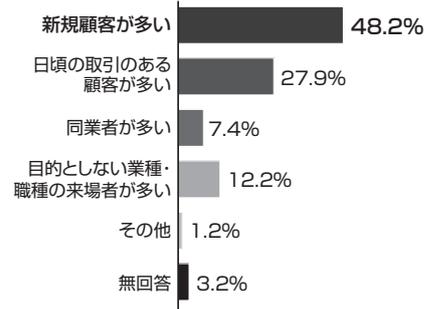
実際、来場目的として「新製品を探するため」45.2%、「製品を購入(検討)するため」26.0%、「関連業界・製品の動向を知るため」25.9%、「製品購入のための資料収集」25.7%と、来場された方々の多くが製品情報を目当てに来場し、来場者の多くの方が厨房設備と機器に興味を持ち、8割近くの方が展示内容に「満足」「ほぼ満足」と回答されています。

出展者の満足度

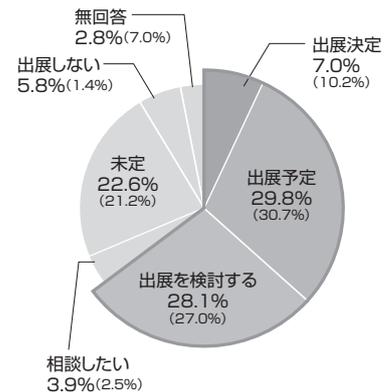
それでは出展者の手応えは、どうだったでしょうか。出展者へのアンケートでは、「新規顧客が多い」が48.2%と、ビジネスチャンスが広がる機会となった方が半数近くを占めます。

また、次回出展については「出展決定」7.0%、「出展予定」29.8%、「出展を検討する」28.1%と、出展者の計64.9%が前向きに検討しており、厨房設備機器展へ出展したことについて多くの方が満足していることが明らかになっています。

●来場者層について(複数回答)



●次回の本展示会への出展について



来場者からの要望

その他に、以下のような意見が寄せられていますので、今後の出展のご参考になればと存じます。

【出展者アンケートからのご意見(抜粋)】

●来場者について

- ・例年より多くの方が来場されてよかった
- ・新規見込み客の来場が多く、製品をより多くの方に知っていただけた(カタログを沢山配布した)
- ・弊社製品のターゲット客と多くお話ができた
- ・予想された客層、業界の方に来場していただけた
- ・多くのホテル経営者や、施設管理の方、設計士を呼び込んでいただき満足
- ・商談につながる新規顧客とのアプローチができた

●ネクストマッチングについて

- ・貴重な商談機会となった
- ・あらかじめお互いの情報を知れるのは話が早いので良かった
- ・ホテル以外のジャンルのエントリーも促進してほしい(ケータリング等)

●HCJを一言で言うと?

- ・日本だけでなく、世界中と商談ができる
- ・商品の新しい用途のヒントが得られる
- ・ホテル・外食をはじめ、多様な業界と接点を持つことができる

【来場者アンケートからのご意見(抜粋)】

●気になっているテーマ

- ・AIによるコスト削減
- ・キャッシュレス決済
- ・人手不足、ロボット
- ・ユニバーサルデザイン
- ・SDGs
- ・オリンピックで食品として出せるもの
- ・食の安全(外国と比べる日本は遅れている)
- ・インバウンドの多様性への対応
- ・アレルギー対応食品、調味料など

●その他

- ・多くのブースがあり、今後使用してみたい食材や機器の参考になった



- ・これからの本展示会において、新しく充実した内容を期待する
- ・今回、貴重なサービスなどを全体的に見ることができた
- ・会場が幕張メッセになるが、来年も来場する予定

毎年厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になると思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以上のような来場者のご意見を参考に、来年は以下のような要領で開催の予定となっており、出展者の募集を開始しております。今回は9月末の時点で全ブースが完売しキャンセル待ちとなりましたので、是非出展に関してはお早めのご検討をお願い申し上げます。

セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第20回 厨房設備機器展

- 会 期 : 2020年2月18日(火)~21日(金)
- 会 場 : 幕張メッセ 国際展示場1~8ホール
- 主 催 : (一社)日本厨房工業会、(一社)日本能率協会
- 展 示 予 定 規 模 : 2,600ブース(三展同時開催規模)
- 来 場 登 録 予 定 者 数 : 68,000名(三展同時開催規模)
- 出 展 料 金 : 当工業会会員は、会員料金となります。
 会員早期申込料金: ¥363,000(税込) ※会員通常申込料金は¥440,000(税込)
 1ブースあたり(ブースサイズ: 間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m)
 ※会員外はHCJホームページをご覧ください。
- 出 展 申 込 期 限 : 早期申込締切2019年7月31日(水)、通常申込締切2019年9月30日(月)

【出展申込・問い合わせ先】

HCJ三展合同事務局 (一社)日本能率協会 産業振興センター内 担当: 丸尾、小野、寺村、西中、川口
 〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL: 03-3434-1377 FAX: 03-3434-8076
 E-mail: hcj@jma.or.jp
 詳しくはホームページをご覧ください <http://www.jma.or.jp/hcj>

第35回 海外視察調査団派遣 「HOST2019」および「欧州厨房業界視察」 参加者募集のご案内

日本厨房工業会では、広報事業の一環として、これまで米国において開催される「NRA（全米ホテル・モーテル・レストランショー）」や「NAFEM（全米厨房機器展）」、フランス・パリで開催される「EQUIP HOTEL（国際ホテル・レストランショー）」などの展示会へ、34回にわたり視察団を派遣してきました。

この視察調査団は、これら展示会を中心とした視察見学のほか、主要国・都市におけるホテル・病院・事務所等各種厨房施設の視察により、厨房業界の動向ならびに各国独自の文化・食生活を体感し、フードビジネス全般の調査・研究を行うことで、参加者の見聞を深め、業界の発展に寄与することを目的としており、企業研修の一環としても実り多い成果を上げるものと確信しております。

今回の視察に関しましては、（一社）日本フードラボ&トレーニング協会会長・大西周氏をコーディネーターとして委属しております。今回はイタリア・ミラノで開催される欧州最大規模のホテル・レストランショー「host2019」と、ドイツ業務用食器洗浄機メーカー大手「MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG」や現地レストランの厨房施設を視察する予定です。

今後の厨房技術の新たな方向を探る意味でも、有意義な視察になるものと確信しております。

会員ならびに関係企業各位による多数のご参加をお待ち申し上げます。

-  **ご旅行期間** 2019年10月20日（日）～10月27日（日）6泊8日
-  **ご旅行代金** 498,000円（おとな お一人様あたり エコノミークラス 宿泊2名様1室利用）
空港税等について 渡航先の国々（または地域）によっては、その国の法律などにより渡航者個人に対して空港税等の支払いが義務付けられています。旅行代金には空港税等は含まれておりません。空港税等のうち、航空券発券時に徴収することを義務付けられているもの、また、日本の各空港施設使用料金等については、旅行代金と併せて日本円で旅行会社にお支払いください。
-  **募集人員** 20名様（最小催行人員：15名様）
-  **申込期限** 2019年7月31日（水）

大西周氏のプロフィール

飲食業を営む家庭に生まれ、食に深く関わり育つ。栄養士養成校卒業後、欧州にて調理師・栄養士として現場業務を経験。25歳で店舗プロデュース・食品衛生のフードコンサルタント業を開業。8年間の欧州での活動を終え、2002年に帰国後も欧州・アジアとも関わりながら全国で活動。HACCP国際リードインストラクターとして、衛生管理の現場実務のオペレーション指導やレシピ作成指導などを総合的に提供し、ホテルレストラン、病院、老健、特養、スーパー、弁当業者、食品業者、食品工場、障がい者雇用施設など、幅広くサポートする。HACCP研修・クックチルや新調理システムを含めた研究施設として、プロフェッショナルフードラボを一般社団法人日本フードラボ&トレーニング協会設立とともに設立。現在、コンサルティング会社・シチュコンサルティング&ワークス合同会社 CEO、一般社団法人日本フードラボ&トレーニング協会会長、一般社団法人日中飲食交流協会理事を兼任。



 **参加申込先**

JFEA Japan Food Service Equipment Association

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
TEL 03-3585-7251/FAX 03-3585-0170
担当 吉野

 **企画実施旅行会社**

JTB
感動のそばに、いつも。

株式会社 JTB 新宿第一事業部
〒163-0425 東京都新宿区西新宿 2-1-1 新宿三井ビルディング 25 階
TEL 03-5909-8242/FAX 03-5909-8249
e-mail. jtb-shinjuku1@jtb.com
営業時間：月～金 9:30～17:00 土・日・祝はお休みです。
担当 新宿第一事業部 営業三課 永長（ながおさ）、東（あずま）

🌐 旅程とハイライト

HOST2019 視察

視察予定日 10/21
開催地 イタリア ミラノ



HostMilanoは2年に1度ミラノで開催されるレストラン・ホテル業界の国際展示会です。今年で第41回目を迎え、原材料から半加工品、機械から調理道具、インテリアからテーブルウェアまで、成功する店舗には欠かせない全てを見つけることができます。もちろんこれからのトレンドや市場動向等の最新情報も手に入ります。展示エリアはレストラン（パン、ピザ、パスタ、機器）、カフェ・バー（飲料、コーヒーマシン、スイーツ、ジェラート）、内装（家具、テクノロジー、テーブルウェア）の大きく3つに分かれています。

現地厨房業界企業視察

視察予定日 10/25
開催地 ドイツ オフエンブルク



視察企業 MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG

ドイツ オフエンブルクに居を構える食洗器業者。1927年創業。世界中のホテルやレストランをはじめ、病院や介護施設において、専門的で信頼性の高い感染管理ソリューションを提供しています。視察内容は、コーポレートプレゼンテーションをはじめ、生産ラインの見学、Q&A+意見交換会（昼食会）を予定しております。

※上記以外にもう一件厨房業界企業のアポイント取得交渉中です。

そのほか視察

上記以外にも、現地レストラン・企業視察のアポイントを取得し、実施予定です。充実した海外視察にすべく計画して参ります。



日次	スケジュール
1 10/20 (日)	12:00~13:00 東京羽田発 空路、ルフトハンザ・ドイツ航空利用 ヨーロッパ内都市乗継 19:00~20:00 ミラノ着 空港から専用車にてホテルまでご案内致します。 ミラノ泊
2 10/21 (月)	09:00~16:00 HOST2019 視察 HOST 2019 会場である Fiera Milano までは専用車で送迎致します。（昼食は各自となります。） 17:00 レストラン視察（視察後、ご夕食会 ※会場選定中） ミラノ泊
3 10/22 (火)	終日 終日 自由視察 HOST2019やミラノ市内でのキッチンウェアの自由視察の時間とします。 ミラノ泊
4 10/23 (水)	午前 専用車にて空港へ 12:30~13:30 ミラノ発 空路にてフランクフルトへ 14:00-15:00 到着後、厨房施設視察へ（視察先選定中） 視察後、夕食会（※会場選定中） フランクフルト泊
5 10/24 (木)	終日 現地厨房業界企業または施設視察（アポ取得中） 専用車にて、アポを取得した厨房業界の企業または関連施設の視察にご案内致します。 オフエンブルク泊
6 10/25 (金)	終日 現地厨房業界企業または施設視察（MEIKO社） 専用車にて、アポを取得した厨房業界の企業または関連施設の視察にご案内致します 視察後、フランクフルトへ 夜 レストラン視察（視察後、ご夕食会 ※会場選定中） フランクフルト泊
7 10/26 (土)	午前 市内自由視察 午後 専用車にて空港へ 17:30~18:30 フランクフルト発 機中泊
8 10/27 (日)	11:30~12:30 東京羽田 着

ご注意：この行程は2019年5月1日現在の運航予定スケジュールを基準としております。

日程表内の時間帯はめやす時間です。

食事マーク 機内食 朝食 昼食 夕食 食事なし

未明	目覚	朝	午前	午後	夕刻	夜	深夜
00:00	04:00	06:00	08:00	12:00	16:00	18:00	23:00 24:00

日程表内に記載された航空機発着時刻は、2019年6月現在、航空会社により申請予定（または申請中）の運行スケジュールを基準としているため、認可条件及び決定スケジュールによって、便名・発着時間等は変更となる場合があります。現在、申請中の視察アポイントと併せて、詳しくは最終決定日程表にてご案内します。

●発着地/日本発着時利用航空会社

発着地	利用航空会社	路線（乗継の有無）	
		往路	復路
東京羽田	ルフトハンザ ドイツ航空	ミュンヘン乗継	直行便

●利用ホテル

都市	ホテルグレード	備考
ミラノ	スターホテル ビジネス バレス 又は同等クラス	
オフエンブルク	EHM ホテル オフエンブルグ シティ 又は同等クラス	
フランクフルト	クラウンプラザ フランクフルト コングレス ホテル 又は同等クラス	

●食事 朝食 6回 昼食 2回 夕食 3回 朝食は宿泊ホテルでのビュッフェが基本となります。

●添乗員 羽田空港発着で添乗員が1名同行致します。

漫画でわかる『厨房』史。各方面ブーイングの嵐の中、後編スタート!!

月刊『厨房』通巻600号記念特別企画

今回は1964年の創刊から
ゼロ年代までの半世紀弱を
駆け足で見てきた
ワケですが…

後編となる今回は
それ以降現在までの
10年間をじっくり
振り返ってみたいと
思います♪



2011年3月11日
東日本大震災



その日
東北各地を襲った
災害の規模はまさに
「想定外の範囲外」!!

おびただしい数の
尊い人命が失われ
多くの人たちが
住む場所を奪われた!!

その深い傷跡は
8年が経過した今も
完全に癒えたとは
言えない!!

2009年夏の選挙で
自民党が歴史的な大敗を喫し
民主党政権が発足
(当初は3党の連立)



経済産業大臣
枝野 幸男

創刊以来
自民党のお歴々が
多かった
年頭の大政挨拶にも
こんな人が登場!



しかし、程なくして
政権交代など比ではない
文字通りの激震が
この国を根底から
揺り動かす事になります…

厨房に
歴史 後編
あり

魂の6p
堂々完結



まんが・構成 にしかわたく

生まれて初めて「この国終わりがも…」と本気で思った「あの日」。

東京の編集部には被害は少なかったものの震災の混乱で数本の記事が「飛ぶ」こととなり



その号の巻頭に載った追悼とお見舞いの言葉を始めとして以降数ヶ月にわたり震災関連の記事が続くことに—

東日本大震災に、会員企業は結束して雅局を切り開こう

東北地方太平洋沖地震で被害に遭われた皆さまへ

2011年4月号は通常より若干薄い仕上がりに…

エネルギーかわら版 (ガス 電気)

業界として、企業としてそしていち市民として…それぞれがそれぞれに被災地のためにできることを模索する姿がうかがえます

こちらは編集H氏が実際に東北へ足を運び被災地の様子を伝えた11年10月号のレポート

東北大震災の被災地を訪ねてII

震災で7名もの従業員を失いさらに福島第一原発の被災事故の影響で2つの工場が操業停止を余儀なくされたタニコー(株)さん



何でも留守中に家族も家も流され、一人映画館で3本立ての映画を2回観て帰るお客さんもいて、映画を観ることによって震災以前の生活を思い出しているのではないかと、とのこと。

タニコー(株)が福島小高工場復興記念式典を開催



2013年5月29日、タニコー(株) (関東支部)は、福島県青田馬市で、「福島小高工場復興記念式典」を開催した。
2011年3月11日の東日本大震災で同社は従業員7名を失い、さらに福島第一原子力発電所の被災事故の影響で、国内が重要指示に従って操業停止となり、



再開した名画座に通う家族を失ったお客さんの話は涙無くしては読めません…

H氏 珍しくグッジョブ!!

13年5月には社をあげての必死の努力が実り工場復興記念式典が開かれました

タニコーさんガンバレ!!

話は時系列に戻りまして2012年日本厨房工業会が一般社団法人化♪

同年7月に開かれた創立50周年記念パーティー

この年自民党・公明党が与党に返り咲き

工業会関係

一般社団法人への移行完了のお知らせ

一般社団法人 日本厨房工業会

当法人は、平成24年3月21日に、内閣府承認入り、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律及び公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律(平成18年法律第50号)第45条の規定に基づき、平成24年4月1日付で登記を完了し、一般社団法人として発足いたしました。

まあ何がどう変わったのか門外漢の私にはさっぱりですが…



我々が工業会も50歳のオッサンになったということでまーとりあえずめでたいめでたい!

現在まで続く安倍内閣による超長期政権の始まりです

フジの深夜番組では『たはいや』『ミッドナイトアートシアター』が好きでした。

2013年
フジテレビの人気番組『ほこ×たて』に
(株)三栄コーポレーションリミテッドの看板商品
「炒レンジャー」が挑戦!!

独占インタビュー! 『ほこ×たて』チャーム対決で大善戦!
(株)三栄コーポレーションリミテッド・岡山氏に聞く



2013年3月10日、フジテレビ「ほこ×たて」収録
三栄コーポレーションリミテッド 岡山 英一氏
番組内で料理対決 (C) Fuji Television Network. All rights reserved.



凄腕中華料理人との
パラパラチャーハン対決
結果は惜敗だったものの
互角の勝負を繰り広げました

会員企業の『ほこ×たて』快進撃は続き
(株)ショウワの
業務用洗浄機「SDW-745」
が二度目の出演

(株)ショウワの食器洗浄機が『ほこ×たて』で2連覇達



向かって右側が藤村俊亮・株ショウワ

当社の「SDW-745」の登場です。2回も
本社に突然電話がかかって来て、新商
ことをどこで知られたのか、TV局の情
まずは驚きました。今回も対戦相手はま
されておらず、あっけなく撮影でし

ナポリタンの入った皿を
痕跡を残さず徹底洗浄!!
ドラマでよく見る科捜研を煙に
巻き、見事連覇を達成

2013年5月26日、フジテレビ
に、工業会会員・株シ
機「SDW-745」が出演した。
5月30日の同番組で、とんかつ

ちなみに同番組は後に
まったくの別件で
やらせをやらかし



あえなく打ち切りという
いらぬオマケが
つきました...

毎回
会員企業さまに
お願いしている
「巻頭によせて」

「サメへの憧れ」を熱く語る
(株)フロムシステムダイレクト
島田克己氏



ドラマ『コンバット!』
への愛を炸裂させる
東北電力(株) 伊藤良樹氏

全国には
面白い企業さんが
いらっしゃる...

Essay 小倉

長期連載となる
「小倉朋子の食・心・美」
も2013年スタート



子どものころ、電車内で隣の席の人のオナラの匂
いに、「あー私、今、この匂いを食べちゃっている
んだろうなあ、やだなー」と思っていました(笑)

「オナラの匂いを食べる」
という大胆な書き出しに、思わず二度見!

産地を偽る等
食品偽装が
問題になったのも
この頃

産業の食材調達(

最近、中国で加工したチキンナゲットの原料が
賞味期限切れであったこと等が判明し、それを輸
企業では既存店売上高が大
想が未定と発表する企業が
大幅に低迷する事態になっ

産されたものを、または、
入れて、調理し、消費者
庭に心が

緑色のナゲット
はビジュアル的に
インパクト大でした

現在も大人気の
「厨房女子が行く!」
がいよいよ連載開始



後に誕生する
「厨房女子会」
とともに、業界に
一大ムーブメントを
巻き起こします

厨房女子会
が行く!

今回の目的
菜園で農業体験会

工業会では本誌連載
を受け、厨房業界に從
の発展に寄与するもの
委員会の下に分科会とし
今回は第1回の活動とし
を開催した。
当日は14時半に京成本線
葛飾区区営・奥戸沙入農園
園を借りている工業会事務局
チャーを受けた後、キユーリ
マン等の野菜
中から



男臭かった『月刊厨房』に
新たなパワーが...



母さん、僕のインバウンド、どこへ行ったんでしょうね…？

斉田育秀先生による映画コラム
「映画の見どころ・台所」
テーマは「厨房を通して映画を観る」

茂木信太郎先生の連載
「これからのフードビジネス
マネジメント」

映画の見どころ・台所

第21回 『トラック野郎』シリーズ
原簿監・食文化研究家 斉田育秀

欲望と見得と下ネタと大喧嘩と
友情と愛と感動の場所となる厨房

この回のモチーフは
あの『トラック野郎』
好き者にはたまりません！



「事業からの撤退」あるいは自
以て非なるものです。
自主廃業は、事業整理をしても自己
負債をすべてなくすることで完了しま

「事業からの撤退」
最後に、レストラン店舗「事業か
いても触れておかなければならませ
た店舗も消費者の支持が得られなく
閉店に追い込まれるということもな
ません。というよりも、業界全体
ままある事態です。ステーキホル
があります。事業関係者を指しま



最終回で取り上げた
「事業からの撤退」では
ありそうでなかった
上手な商売の畳み方
が学べます♪

「インバウンド」
「爆買い」といった言葉が
テレビからよく聞こえてくる
ようになったのがこの頃



本誌ではおなじみ
王利彰氏の新連載
「保健給食／介護職
バリアフリー最前線」

新連載 保健給食／介護職
第1回 「味気なく

要介護5という現状

2016年7月に共同通信が「農林水産省は介護食品
の“JAS規格”制定を決め、関心ことに問題がある
人に配慮した食品で、食生活の改善を促すよう
かたき山田が区分で「高齢者が選べるよ
うなメニュー」を提案している。食生活の改善を促す
よう「高齢者が選べるよ
うなメニュー」を提案している。食生活の改善を促す
よう「高齢者が選べるよ
うなメニュー」を提案している。

発症後16時間以上経過したため、脳幹梗塞とい
う致命率が高い病であった（致命率40～70%）。幸
い判断や記憶力に関係する大脳は無事だったが、体
のコントロールに重要な役割を果たす小脳部分に大
きな被害を受けた。急性期病院で45日治療し、日
リハビリテーション病院に転院し、2013年3月末ま



ご自身が
脳梗塞で倒れた経験
を生かした好企画！
さすが王先生
転んでもタダでは起きません

2. インバウンド効果

外食業界への追い風としては、
した「爆買い」に代表されるイン

平成27年は、日本政府観光局の推
11月の訪日外国人数は1,796万4,4
より47.5%増加している。訪日外国
（除）の一人当たりの飲料料費は約3
から、11月の飲料料費は約5.4
する。今後、国内
ン食の消費が減少す
インバ
人の年
40万人規模

様々な業界の人手不足も
年々深刻さを増していきます

19年ぶりに登場した
沖縄の会員企業
ホシザキ沖縄(株)さん
(準会員としては初)

「陶俳画」エッセイを
7年半にわたり執筆された
花田春兆先生が
91歳でお亡くなり

素朴な造形物と
味のある俳句を
もう見られないのが
実に寂しい…



- 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
KAKAクリーンエ

目指せ!!
47都道府県
全制覇!!



謹んでご冥福を
お祈りいたします

自慢じゃないが森崎友紀さんの手作りカレーを食べたことが(自慢)。

2017年8月
「やるKEY HACCP」
連載スタート

スタジオワーク合同会社 上田 和久

やるKEY HACCP
Hazard Analysis and Critical Control Point

第1回 取るHACCPから、やるHACCP

ハサップ童話

HACCP義務化が近づいている

厚生労働省は、平成30年度の通常国会において「食品衛生管理の国際標準化」を骨子としたHACCPの義務化(制度化)の法制化を準備しています。すでに中間取りまとめが出来、パブリックコメントの集計も済み、最終的な取りまとめの後、制度設計が確定して国会での審議となる予定です。食品衛生法で管轄するのは34業種、の中には当該に関する業種も当然含まれています。

16年4月の熊本地震
18年7月の豪雨災害
同年9月の北海道地震

平成30年7月豪雨で被害に遭われた皆さまへ

平成28年熊本地震で被害に遭われた皆さまへ

平成30年台風第21号
平成30年北海道胆振東部地震
で被害に遭われた皆さまへ

日本を立て続けに襲う自然災害の脅威——
「災害大国」
という言葉に身にしみて感じた10年でもありました…

…てな感じで今回もやっちゃいます♡
「趣味の埋め草」

気が付くと『厨房』にはずっと「今月の記念日」が載ってるのですが

2月(朔月)

1日(月)	テレビ放送の日	多子の日
2日(火)	パスガールの日、腰痛の日、夫婦の日	16日(火) 多子の日
	二日会(90月会)	19日(金) 多子の日
3日(水)	餅分、立春	20日(土) 多子の日
5日(金)	プロ野球の日	
6日(土)	海苔の日、抹茶の日	21日(日) 多子の日
7日(日)	北方領土の日	22日(月) 多子の日
8日(月)	針供養、遊學始末	
9日(火)	ふくの日、扇の日、鳩の日、肉の日	23日(火) 多子の日
10日(水)	左利きの日、ふきのとうの日	
11日(木)	建康記念の日、万歳三喝の日	24日(水) 多子の日
14日(日)	パレンタンデー、チョコレートの日	28日(日) 多子の日

毎月見ると意味不明の記念日が結構多い!!

5月3日 料理番組の日

2月24日 月光仮面の日

5月3日 リカちゃんの誕生日

6月6日 兄の日

3月6日 弟の日

7月26日 幽霊の日

9月29日 招き猫の日

【埋め草】出版関係の業界用語で、空いたスペースを埋める記事のこと。ちなみに語源は、城攻めの際に堀を埋める「干し草」から来ている。

月光仮面の日って何をどう祝えばいいんですか川内康範先生!?

兄の日弟の日があるなら「一人っ子の日」も作ってくれ!!

ど〜も〜
振り返り企画
お疲れ様です♪

あっ!!
中川副会長!!

中川さんに会ったら
聞きたいことがあったんすよ!!

どこだったかな…
あった!

何スかこのニヤケ顔!?

2013年新春対談
ゲストは
美人すぎる料理研究家
森崎友紀さん

細山
財務担当
副会長

中川副会長
副会長

深澤広報
編集委員
長

新春対談は合コンじゃないんすよ!!

肩書きはすべて現在のもの
森崎さんは肖像権の関係でイラストにてお送りしております

ついにラスボス登場!! 日本厨房工業会の未来は明るい…のか?

深澤さんも
深澤さんっス!!

何なんだこの
幸せ100%の
コメントは!?

他の年の
新春対談も
掘れば掘るほど
出るわ出るわ…

2014年(株)タニタ食堂担当
荻野菜々子さん
2016年「モルソー」オーナーシェフ
秋元さくらさん

深澤 そのためだっ
(笑)。こっちが喜んでご馳走しますので。
中川 2013年の年頭から、お後もよろしいよ
深澤 いや、こんなに楽しくていいのかな。
細山 あっという間のお時間でした。
森崎 ありがとうございました。



ネタは
あがってるんだ
吐いて楽に
なっちゃいな!!

この間オイラが
取材に行った時とは
大違いだ!!

→2019年6月号
『部外者が来る!』
三栄コーポレーション
リミテッド篇を参照

この件を会長に
だまってほしかったら
今度また妖しいお店に
連れてっててください♡

聞き捨て
なりませんね…



じ、実は最近
気になってる
店があって…

2017年就任
日本厨房工業会会長
谷口一郎氏

会長オー!?

ま、まあそれはともかく…
最近ちらほら増えだした
2020東京オリンピック
関係の記事—

我が『月刊厨房』が
700号、800号、そして
1000号と続くように
皆の力を結集し
頑張ろうでは
ありませんか—!!

一番の
不安要素は
お前だ。

オリンピックについて思う



思えば本誌が創刊したのは
1964年…先の東京五輪が
あった年っス

記念すべき600号のタイミングで
再び東京に聖火がやってくるのも
何かの運命って気がしないか?

…オイラは
部外者ですケド



関東支部が総会を開催



尾崎支部長の司会で進行した

関東支部は、6月12日13時15分より、ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・4階「アフロディテ」において、関東支部総会を開催した。

総会は、尾崎関東支部支部長の挨拶の後、司会者より議長を尾崎支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で尾崎支部長が議長に選出され、議案の審議に入った。

尾崎議長は本日の総会が定足数を満たし総会が成立したことを宣すると、議事に入った。

第1号議案「2018年度事業報告及び収支決算の承認の件」では、前年度総会や関東支部理事会、厨房設備フォローアップ研修会や施設見学会、収支決算などについて説明があった。続いて、杉山監事より



杉山新支部長の挨拶

監査の結果決算およびその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は全会一致で承認された。

次に第2号議案「2019年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件」について説明があり、各種事業と予算案が原案の通り承認された。

最後に第3号議案「任期満了に伴う次期理事及び監事の選任の件」について説明され、承認された。その後、新たに就任した、北川正樹・柳屋 司各理事、上崎明彦副支部長、杉山正支部長より挨拶が述べられた後、総会は終了した。

[工業会事務局 花田政孝]

北海道支部が第1回支部理事会を開催



当日は14名が参加した

北海道支部は、5月17日18時30分より、札幌市の

ROBATA魚一心 南郷13丁目店で第1回支部理事会を開催しました。

当日は吉田支部長以下事務局も含め14名が出席し、2019年6月28日に開催される合同総会の「式次第の確認」「報告事項の承認」「審議事項の検討」「役員改正」について、第50回(一社)日本厨房工業会北海道支部祝賀会について、講習会・研修会・親睦会・巻頭によせての各担当を決める、といった事項について協議を行いました。

[北海道支部事務局長 石塚昌子]



2019

盛夏

暑中お見舞い
申し上げます

同	同	同	同	同	副会長	会長	一般社団法人 日本厨房工業会
岡田 望	齋藤 有史	寺部 良洋	細山 欣也	中川 幹夫	尾崎 誠	谷口 一郎	
<small>東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館</small>							

理事長
上野 秀雄

関東厨房機器協同組合

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

理事長
小木曾 誠

東海調理機器協同組合

名古屋市中種区春園通七ノ三三
☎ 〇五二(七六)三五五九
FAX 〇五二(七五)五一五〇

理事長
福島 裕

近畿厨房機器協同組合

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一
福島工業株式会社三階

会長
西 剛平

公益社団法人 日本給食サービス協会

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町一ノ二十四ノ三
FORECAST神田須田町八階

会長
市川 博光

一般社団法人日本弁当サービス協会

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二ノ二一
淡路町広瀬ビル3階

会長
山本裕康

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

東京都千代田区鍛冶町一ノ六一十七
フォルテ神田5階

理事長
鵜飼良平

公益社団法人 日本食品衛生協会

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一
☎ 〇三(三四〇三)二二一

代表取締役
長
金杉恭三

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一
☎ 〇三(五四二四)〇一〇一

2019 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 安達工業

代表取締役
安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破 三二一九
☎ 〇七六六(五六〇)二八〇〇
FAX 〇七六六(五六〇)〇〇三二

HomePage : <http://www.adachi-gr.co.jp>
Mail : info@adachi-gr.co.jp

アサヒ義設株式会社

代表取締役
長 山本 康太

HI-COOK
石川県白山市宮永町一八六三ノ一
☎ 〇七六(二七五)八一五九
<http://www.hicook.com>

株式会社 AIHO

代表取締役
長 寺部 良洋

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三(八八)五一一一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役
瀬瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎ 〇五八六(四五)八〇七四

ISEKI

makoto ISEKI トータルサービス

代表取締役社長
富久 誠
Makoto Tomihisa

〒116-8540
東京都荒川区西日暮里5丁目
3番14号

TEL 03-3805-7955
FAX 03-3805-7952

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三二(四一)八〇七八

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事
石川調理機株式会社

代表取締役
石川 文紀

〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
☎ 〇五五(三三三)六四〇〇
FAX 〇五五(三三三)六四〇一

厨房機器の総合商社
有限会社 イー・ジャパン・ブロードサービス

代表取締役
藤田 荘一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六八一
☎ 〇四八(六八六)一一二〇八
FAX 〇四八(六八六)一一二五七

エース工機株式会社

代表取締役
長 浅井 裕一

東京都台東区駒形一三二一六
駒形プラザビル
☎ 〇三(三八四三)四八五一

株式会社 ウサミ

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一―二〇
電話 〇五九五(四五)三九五二

株式会社 上野製作所

代表取締役
長 上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

winterhalter

株式会社 ウィンター・ハルター・ジャパン

代表取締役
たかぎひろくに
高城宏州

本社
〒179-0084 東京都練馬区氷川台3-7-6
TEL:03-6906-6061 FAX:03-6906-6880

株式会社 エレミック

代表取締役
三木 好夫

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一八一一八
☎ 〇三(五三九九)一一二三
FAX 〇三(五三九九)一一一六

エレクター株式会社

代表取締役
柳屋 隆

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二一―一―一
中目黒GTタワー14階
<http://www.electra.co.jp>

クボタライスロボ
株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役
長 藤村 和夫

埼玉県さいたま市中央区上峰一ノ十九ノ一八
☎ 〇四八(八五三)一一七〇

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役
長 木本 武雄

〒106-0041 東京都港区麻布台一―一―一
BPRブレイス神谷町
☎ 〇三(五五六二)六五二二
FAX 〇三(五五六二)五〇七一

2019 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

オザキ株式会社

代表取締役社長

尾崎 誠

本社 〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
 ☎ 〇三(三六三三)一一九一(代表)
 F A X 〇三(三六三三)一一九一
<http://www.ozaki-gastrange.co.jp>

株式会社 大道産業

代表取締役

坂田 浩一

本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
 大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

冷蔵ネタケース・ショーケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役社長

杉村 広行

本社：北九州市八幡西区夕原町一ノ二ノ六
 ☎ 〇九三(六〇二)八八五七
 営業所：東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

大阪ガス株式会社

エネルギー事業部 レジネス開発部長

理事 福谷 博善

大阪ガス Daigas Group
 〒541-0045 大阪府中央区道修町三丁目五番十一号
 ☎ 〇六(六)〇五(四六七〇) (ダイヤル)
 F A X 〇六(六)〇二(二二九〇)

株式会社 関東三貴

代表取締役

石井 勝之

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二一三九(代)
 ☎ 〇五六八(八八)六二二一
 F A X 〇五六八(八八)六二〇六

関西スチールネット株式会社

代表取締役

木村 浩士

〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
 ☎ 〇六(六七二二)七二〇六

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役

尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地
 ☎ 〇七二(三三七)五八八一
 F A X 〇七二(三三四)二二四四

押切電機株式会社

代表取締役

岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二一三九(代)
 ☎ 〇五六八(八八)六二二一
 F A X 〇五六八(八八)六二〇六

調理釜の総合メーカー 桐山工業株式会社

代表取締役

品川 みゆき

TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)
 本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
 加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シエルフメーカー 新時代の空間をクリエイト 株式会社 キヤニオン

代表取締役

榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
 ☎ 〇三三三(六)六二七七(代)

厨房機具・設計・施工・販売・修理 有限会社 北見厨房

代表取締役

中塚 敏之

〒090-0053 北海道北見市桂町四一三二二
 TEL 〇一五七(三三三)六〇八〇
 F A X 〇一五七(三三三)七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役社長

北川 正樹

東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
 ☎ 〇三(五四八五)五一一一

CLIE 株式会社クリエ

代表取締役

高田 功一

〒434-0038 静岡県浜松市北区貴布祿3000番地
 TEL : 053-401-5881
 FAX : 053-401-5882
 URL : <http://www.c-clie.co.jp/>
 E-mail : info@c-clie.co.jp

株式会社 クラコ

代表取締役

倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪府中央区平野町二一ノ一
 ☎ 〇六(六)三二二(六)六一

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役社長

牧田 哲博

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
 ☎ 〇四二(三三六)二二二七
 F A X 〇四二(三三六)二九七八
 長野工場 長野県伊那市東春近字中殿島一四〇七十四
 ☎ 〇二六五(七六)〇六二六
 F A X 〇二六五(七六)〇六二七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役社長

藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳二ノ十七ノ十五
 ☎ 〇四二(五七七)三三三
 F A X 〇四二(五七七)三三二八

2019 盛夏 暑中お見舞い申し上げます



キッチンから、笑顔をつくらう

代表取締役 社長執行役員
竹内 宏

クリナップ株式会社
〒116-8587
東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

株式会社晃成技研

代表取締役
八木 崇介

〒581-0039
大阪府八尾市太田新町一丁目一五四一
☎ 〇七二(九二〇)六九〇一
FAX 〇七二(九二〇)六九〇一



取締役社長
加藤 愛一郎

愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ九一65
☎ 〇五八七(九七七)八四四一

西部ガス株式会社

執行役員
営業本部
副本部長
今給黎 督

〒812-8707
福岡市博多区千代一丁目一七番一号(カシヤン24)
☎ 〇九二(六三三)二二二二
FAX 〇九二(六三三)二二二五



涼しい厨房

株式会社サミー

代表取締役
杉本圭一郎

兵庫県小野市福住町三五六
☎ 〇七九四(六七)一七一一



株式会社三栄工業

代表取締役社長
深澤 及

本社〒223-0052
横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五一
☎ 〇四五(五五九)五七〇一
FAX 〇四五(五五九)五七〇二
<http://www.san-ei.co.jp>

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長
高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
☎ 〇一九(六二四)三〇三三(代)
FAX 〇一九(六二四)三〇三三
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
☎ 〇一七(七四二)一三五三
FAX 〇一七(七四二)一三五三

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役
肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
☎ 〇七二(八二八)三七〇二

株式会社三陽製作所

代表取締役
和田 廣

〒992-0473
山形県南陽市池黒七五〇一
☎ 〇三三(四七七)五五一四
FAX 〇三三(四七七)三九五一



三和厨房株式会社

代表取締役
中野 圭二

本社〒581-0014
大阪府八尾市中田四一―一五三
☎ 〇七二(九九三)七七七〇
FAX 〇七二(九九三)七七四九



sanwa nouvelle cuisine

代表取締役社長
加藤 太一郎

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
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

株式会社CEK

代表取締役社長
宮沢 慎一

〒456-0025
名古屋市熱田区玉の井町5番14号
☎ 〇五二(六八二)二六七一
FAX 〇五二(六七二)三八五九

株式会社 ショウワ

代表取締役
藤村 俊秀

本社〒661-0978
兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号
☎ 〇六(六四二)六四八一
FAX 〇六(六四二)四五五五
<http://www.e-showa.net>
営業所 東京 名古屋 北陸 韓国

新日本厨機株式会社

代表取締役
清 重雄

〒144-0053
東京都大田区蒲田本町一丁目一四一
☎ 〇三(三三三)八一七一
FAX 〇三(三三三)四〇四〇

株式会社 伸和商会

代表取締役
篠原 和男

〒333-0848
埼玉県川口市芝下一一四一―二六
☎ 〇四八(二六九)三〇〇〇

スギコ産業株式会社

代表取締役
社長
杉山 正

本社〒959-0593
新潟県新潟市西蒲区遠藤一八一〇―一三
☎ 〇二五(八〇三)三七一一
FAX 〇二五(八〇三)一〇〇〇
<http://www.sugiko.co.jp>



GKS チェーン協会

GENERAL KITCHEN SYSTEM SUPPLIERS CHAIN ASSOCIATION.

<http://www.gks.sakuraweb.com/>



正 会 員

茨 城	東邦厨房株式会社	http://www.toho-chubou.jp/
栃 木	株式会社兵藤製作所	http://www.k-hyodo.co.jp
埼 玉	株式会社丸紅食器設備	http://www.marubeni-ss.com/
神 奈 川	株式会社三栄コーポレーションリミテッド	http://www.san-ei-ltd.co.jp
山 梨	株式会社トーレイ	http://www.to-rei.co.jp/
長 野	テクノ・フードシステム株式会社	http://www.technofood.co.jp/
静 岡	マルゼン厨機株式会社	http://www.maruzen-chuki.co.jp/
岐 阜	株式会社セイコー	http://www.seikoh.info/
愛 知	三岳工業株式会社	http://www.mitakekogyo.jp
	株式会社CEK	http://www.cek.jp
三 重	スズカン株式会社	http://mie-suzukan.shop-pro.jp
福 井	株式会社ラボー	http://www.ravo.co.jp
滋 賀	大洋厨房株式会社	http://www.taiyocook.co.jp
奈 良	ダイヤコスモ株式会社	http://www.daiyacosmo.com/
大 阪	三和厨房株式会社	http://www.sanwa-chubo.com/
兵 庫	株式会社アイナス	http://ainas.co.jp/
岡 山	株式会社福井厨房	http://www.fukui-chubou.co.jp/
愛 媛	有限会社厨房のウエマツ	http://chubo-uematsu.jp
福 岡	エムケー厨設株式会社	http://mkc-gr.co.jp
	伊藤産業株式会社	http://www.ito-sk.co.jp

賛 助 会 員

エバーピュア・ジャパン(株)	押切電機(株)	(株)コメットカトウ
エイシン電機(株)	福島工業(株)	パナソニック産機システムズ(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)	(株)明城製作所	国際化工(株)
オザキ(株)	服部工業(株)	(株)エス・シー・テクノ
ヒゴグリラー(株)	さめき麺機(株)	(株)メイスイ
サンタ(株)		(順不同)

2019 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 セイコー

代表取締役 住谷 哲

〒500-0212 岐阜県岐阜市日野南七丁目八
☎ 〇五八(二四六)三二一〇

総合厨房設備・店舗設計・内装工事・企画・設計・製作・施工

株式会社 千田

代表取締役会長 千田 禎一
取締役社長 川端 健

本社 〒540-0075 大阪府中央区東船場千日前六十一番
〒540-0632 大阪府中央区東船場千日前六十一番
〒540-0632 大阪府中央区東船場千日前六十一番
〒540-0632 大阪府中央区東船場千日前六十一番
FAX 〇六六(六四)一五八七三
http://www.senrindo.jp/

仙台市ガス局
ガス事業管理者
氏家 道也

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五-1-31-1
Tel 〇二二(二五六)二二一一



ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋

取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5439(代)
FAX (06) 6757-5467

タイジ株式会社

代表取締役社長 堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
☎ 〇四四(二二二)五八八一

大洋厨房株式会社

代表取締役 西村 均

本社 滋賀県大津市木下町一八八
TAYO ☎ 〇七七(五二四)一八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東云九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー
株式会社 タチバナ製作所

代表取締役社長 池田吉彦

〒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/

タニコー株式会社

代表取締役社長 谷口 秀一

東京都品川区戸越一-17-10
☎ 〇三(五四九八)七一一一
FAX 〇三(五四九八)七九二七

中日厨房設備株式会社

代表取締役 小木曾 誠

名古屋市中千種区春岡通七ノ三二
☎ 〇五二(七六二)三五五九
FAX 〇五二(七五二)一五五〇

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役社長 三林 義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
☎ 〇五九四(三二二)一一一一

食のこだわりは厨房から。
総合厨房設計・施工
有株式会社 厨房のウエマツ

取締役会長 上松 光明

〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町六〇〇
☎ 〇八九(九二四)五三二七
FAX 〇八九(九二四)五三二二

株式会社 厨林堂

代表取締役 寺部 諒

本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
☎ 〇五三(三) 八三一八-〇〇一
FAX 〇五三(三) 八三一八-〇〇二
http://www.churindo.com

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長 椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノ一五
☎ 〇三(三八七六)〇二〇六

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役社長 大前 辰憲

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL 026-244-8540 FAX 026-244-8556

東京ガス株式会社
代表取締役副社長 執行役員
エネルギーソリューション本部長

穴水 孝

本社 東京都港区海岸一-15-10
☎ 〇三(五四〇〇)七八〇一

●真空包装機の製造/販売
【真空調理・凍結含浸調理サポート】
●クリーニング機械の製造/販売
●コインランドリー機械の製造/販売

株式会社 TOSEI

代表取締役社長 谷嶋和夫

本社工場
〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244
☎ 0558(76)2270 FAX 0558(76)0934

2019 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 中西製作所

取締役社長 中西 一真

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

常盤コランシロ工業株式会社

代表取締役社長 山崎 智教

本社 大阪市平野区加美北四丁目六番五号
TEL (06) 6791-1498(代)
FAX (06) 6791-1337

TOHO

代表取締役 上崎 明彦
Akihiko Kamisaki

東邦厨房株式会社
〒310-0844茨城県水戸市住吉町204番地の6
Tel:029-247-4613 Fax:029-247-2705

東邦ガス株式会社

専務執行役員 業務用営業本部長 佐野 冬彦

本社 名古屋市熱田区桜田町十九一十八
TEL (052) (八七二) 九二二四

NITCHO

日本調理機株式会社

代表取締役社長 齋藤 有史

東京都大田区東六郷三ノ二五ノ八

株式会社 日本厨房工業

代表取締役社長 曾我 敏文

本社 名古屋市長久高社二丁目九十七番地
TEL 465-0866 電話(代) (05) 772-1811

日本洗浄機株式会社

代表取締役社長 中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三十一四
TEL (03) (三三三) 四四五一

HAOCOPP & 新調理法の厨房システムメーカー
ニチフ電機株式会社

代表取締役社長 岡田 望

本社 兵庫県三田市テクノパーク一丁目一五
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇一
大阪支店 大阪市淀川区新北野一丁目一〇
名古屋支店 名古屋市中区高針台一丁目一七
営業所 札幌盛岡仙台埼玉茨城茨城新潟新潟静岡三島
京都神戸和歌山岡山広島山口高松山福岡熊本鹿児島

株式会社 早川製作所

代表取締役社長 石原 隆之

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
TEL (0538) (三三三) 二四二二
FAX (0538) (三三三) 六一六〇

パナソニック産機システムズ株式会社

代表取締役社長 前田 潔

〒131-0045 東京都墨田区押上二丁目一十二
東京スカイツリーイーストタワー
TEL (03) (六三六) 四三四四

株式会社ハッピージャパン

代表取締役社長 原田 啓太郎

山形市立谷川3丁目3515番地
TEL (023) 68612272

一般社団法人 日本能率協会

会長 中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三丁目一三
TEL (03) (三四三) 一三七七

株式会社 福井厨房

代表取締役社長 福井 正晃

本社 岡山市南区西市二六三一一
TEL (086) (二四二) 九五五一
ホームページ <http://www.fukui-chubu.co.jp>

ヒコゴロー株式会社

代表取締役社長 肥後 慎一郎

大阪市平野区加美東六一一五一四一
TEL (06) (六七九) 五二五一
FAX (06) (六七九) 三四一七

株式会社 パロ

代表取締役社長 中島 真也

〒467-8585 名古屋市長久高社二丁目六番三三三
TEL (052) (八二四) 五二二一

Halton

Enabling Wellbeing

株式会社 HALTON

代表取締役 町井 義生

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
Tel (03) 6804-7297
Fax (03) 6804-7298

2019 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

Fukushima

代表取締役
長 福島 裕

大阪府西淀川区御幣島三ノ一六ノ一一
☎ 〇六(六四七七)二〇一一

自動ゆで上げシステム及麵業厨房機器製造

株式会社富士工業所

代表取締役
渡邊 恭介

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
☎ 〇三(三八九二)一五二五(代)

株式会社フジマック

代表取締役
長 熊谷 光治

東京都港区新橋五ノ一四ノ五
☎ 〇三(三四三四)七七九一

FUYO
株式会社 扶洋

出合いの一步から、信頼の百歩へ
情報・環境・生産システムの総合会社

代表取締役社長
横田 好明

〒556-0004
大阪府浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796

予防保全・リニューアルによる機器型ビジネスのレスパクン
RESPACN.

BROS.

代表取締役
小原 重樹

株式会社ブロス

東京都板橋区徳丸七一九一
電話 〇三(三五五〇)五九四一

F

株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役
島田 克己

広島市西区山田町32番9
FSDビル
TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

ホシザキ 株式会社

代表取締役
長 小林 靖浩

〒470-1194
愛知県豊明市栄町南館三十一六
☎ 〇五六二(九七)二二一一

ホシザキ中国 株式会社

常務取締役
大場 則夫

〒730-0854
広島県広島市中区土橋町一―一三
☎ 〇八二(二九三)九四五一

細田工業株式会社

代表取締役
細田 祥成

門真市岸和田二―一三〇
☎ 〇七二(八八二)五二九一

細山執器株式会社

代表取締役
長 細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二―八―七
☎ 〇三(三三九九)〇三三一
FAX 〇三(三三九九)〇三三九

北海道ガス株式会社

代表取締役
長 大槻 博

札幌市東区北七条東二丁目一番一
☎ 〇五七〇一〇〇八八〇〇

ホバートジャパン株式会社

代表取締役
長 三木 商吉

〒140-0013
東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
電話 〇三(五七六七)八六七二
FAX 〇三(五七六七)八六七五

ステンレス製品
厨房器具一式 設計製作施工

株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役
石塚 實

〒003-0869
北海道札幌市白石区川下七四一番地一四四
☎ 〇一一(八七五)七二二二
FAX 〇一一(八七二)七七四一

MASUI総合設備機器株式会社

代表取締役
増井 潔

〒587-0012
大阪府堺市美原区多治井五七〇
☎ 〇七二(三六二)五三〇〇
FAX 〇七二(三六二)五〇〇八
<http://www.masui-jp.com>

マツハ機器株式会社

代表取締役
望月 圭一郎

〒135-0042
東京都江東区木場二―七―一五
☎ 〇三(五八〇九)九〇三一
FAX 〇三(五六二二)四四四一

有限会社 丸 枝
総合厨房・設計・施工

専務取締役
枝元 健一

〒814-0153
福岡市城南区樋井川一―一―二六
電話 〇九二(八六二)五二二七
FAX 〇九二(八六二)五〇二七

2019 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

MARUKI
kitchen techno

株式会社マルキキッチンテクノ

代表取締役

木内 隆史

〒141-0031
東京都品川区西五反田7-1-1
TEL.03-3494-1926
FAX.03-3494-1912
メンテナンス：TEL.03-3494-1946



株式会社 **マルゼン**

代表取締役
長

渡辺 恵一

東京都台東区根岸二丁目九十一番八
〒111-0033 (五〇三三) 七一一一
http://www.maruzen-kitchen.co.jp/

三浦工業株式会社

代表取締役 社長執行役員

宮内 大介

本社
松山市堀江町七番地 〒799-1126
電話(〇八九) 九七九一七〇〇〇
http://www.mimura.co.jp

有限会社 **美濃製作所**

代表取締役

穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
〒152-0831 (三二七九〇) 二五三二

株式会社 **村 幸**

代表取締役
長

村田 裕太

東京都港区新橋四ノ六ノ八
〒103-0077 (五七七七) 〇〇一一

株式会社 **明城製作所**

代表取締役
長

矢野 公法

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一ノ五五
西日本営業部 電話 〇七九(二九三) 八〇二五
東京営業所 電話 〇三(五二九〇) 二五三六

株式会社 **明和製作所**

代表取締役

下條 聡哉

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
〒106-0646 (六四六二) 八二二一(代表)
FAX 〇六(六四六八) 三二五九

株式会社 **八木厨房機器製作所**

代表取締役会長

八木 清照

代表取締役社長

玉田 晃一

本社
京都市中京区堺町通四條上ル
〒605-0875 (七五二二) 三五九一(代)
FAX 〇七五(二二二) 三五九五

業務用全自動洗米機

コイスミニ

ライステクノプロダクト株式会社

代表取締役 **高橋 英彦**

〒176-0023
東京都練馬区中村北1-22-17
アークヒルズ201
電話03-3577-8381

RATIONAL

株式会社ラショナル・ジャパン

代表取締役社長

納土 弘史

〒101-0064
東京都千代田区神田猿樂町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F

TEL : 03-6316-1188
FAX : 03-5259-2071

新しいSelfCookingCenter® XS
—小さなプロフェッショナル仕様—

理研機器開発株式会社

代表取締役

小林 利枝

東京都足立区綾瀬六丁目二六一九
〒103-0336 (三六二九) 二九六一
FAX 〇三(三六二九) 二九八一

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
長

山道 文雄

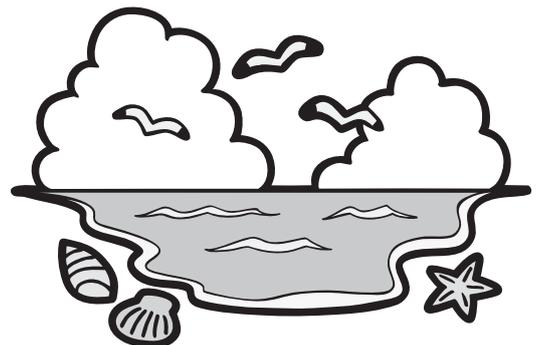
〒101-0052
東京都千代田区神田小川町二丁目六十一番十二
〒103-0336 (三三二九) 四四七一(代)

株式会社 **渡辺事務所**

代表取締役
代表取締役

鳥井 哲人
在原 哲也

本社 〒486-0956
愛知県春日井市新町二丁目二二五
FAX 〇五六八(三二二) 四八〇八
〇五六八(三二二) 五一七二



5.23

設備士試験問題諮問会。中川副会長、金子、鈴木、下浦各諮問委員、小泉委員長、石川、中野、早川各資格委員、若杉専務理事、大畑オブザーバー、由利事務局局長、太田職員、中津川職員。(厨房機器会館6階会議室)

5.28

(一社)日本食品機械工業会 第54回総会懇親会。谷口会長、由利事務局局長。(東京プリンスホテル2階・マグノリアホール)

5.30

キッチン・バス工業会 2019年度総会後の懇親パーティ。由利事務局局長、水野課長。(ホテルグランドパレス3階)

6.4

エレクトロヒートセンター総会懇親会。若杉専務理事、由利事務局局長。(日本教育会館9階・喜山倶楽部)

6.5

(一社)日本ガス協会 第67回通常総会懇親会。谷口会長・若杉専務理事。(ホテルニューオータニ・鶴(西)の間)

6.6

(一社)全国LPガス協会懇親会。由利事務局局長。(第一ホテル東京ラ・ローズ)

6.7

(一社)日本冷凍空調工業会 創立70周年記念式典・祝賀パーティ。谷口会長・若杉専務理事。(東京マリOTTホテル・ボームルームサウス/ボールルームノース)

6.11

(特非)日本食レストラン海外普及推進機構 令和元年度JRO通常総会。谷口会長・若杉専務理事、大畑オブザーバー。(笹川記念会館)

6.12

(一社)日本厨房工業会 第53回定時総会。(ホテルインターコンチネンタル東京ベイ・カールトン)

6.14

第2回教育委員会。尾崎委員長、松尾副委員長、関根、阿部、肥田各委員、大畑専務理事、若杉オブザーバー、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)

6.17

厨房設備士試験講習会(東京会場)。(台東区民会館9Fホール)

6.17

フード・ケータリングショー/厨房設備機器展主催者協議会・懇親会。谷口会長、大畑専務理事。(伊豆栄 本店)

6.18

IoTWG。由利事務局局長、吉野職員。(日本プレスセンタービル)

6.19

ISO/TC161 国内対策委員会。由利事務局局長。(ガス石油機器会館7F・会議室)

6.19

第二回厨房設備施工中央技能検定委員会。吉野職員。(AP西新宿Rルーム)

●会社代表者、住所等の変更

(株)エム・アイ・ケー(関東支部)

【住所】〒338-0014 埼玉県さいたま市中央区上峰1丁目19番18号

【TEL】048-853-1170 【FAX】048-853-7705

ホシザキ東京(株)(関東支部)

【住所】〒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21F

【TEL】03-6275-3201

(株)セイコー(東海北陸支部)

【住所】〒500-8212 岐阜県岐阜市日野南7丁目8

【TEL】058-246-3120 【FAX】058-247-3864

【会社代表者】住谷 哲 代表取締役

パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店(関東支部)

【住所】〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリーイーストタワー

【TEL】03-6324-1701 【FAX】03-6364-3995

【本会に対する代表者】花田 範明 担当部長 兼 営業2課 課長

アサヒ装設(株)(関東支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】山本 洋志 代表取締役会長

(株)マルキキッチンテクノ(関東支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】木内 隆史 代表取締役

パナソニック(株)アプライアンス社(関東支部)

【会社代表者】品田 正弘 社長

エレクトロラックス・ジャパン(株)(関東支部)

【本会に対する代表者】城戸 良行 プロフェッショナル事業部 事業部長

(株)TOSEI(東海北陸支部)

【本会に対する代表者】野村 雅和 取締役

(株)名城製作所(関西支部)

【会社代表者】矢野 公法 代表取締役

日本調理機(株) 関西支店(関西支部)

【本会に対する代表者】中野 平次郎 関西支店支店長

(株)日本エコテクノ(九州支部)

【会社代表者】大坂 研司 代表取締役

【住所】〒814-0123 福岡県福岡市城南区长尾3丁目17番2号B-1

【TEL】092-710-1111 【FAX】092-710-1112

北海道ガス(株)(賛助)

【新】〒060-8530 北海道札幌市東区北7条東2丁目1番1号

【TEL】011-792-8080

岡山ガス(株)(賛助)

【本会に対する代表者】沖 昌幸 業務エネルギーグループ 課長

(一財)日本ガス機器検査協会(賛助)

【会社代表者】【本会に対する代表者】中西 英夫 理事長

(一社)日本弁当サービス協会(賛助)

【会社代表者】【本会に対する代表者】市川 博光 会長

●役職の変更

ホシザキ(株)(東海北陸支部)

【新】丸山 暁 取締役

テクノ・フードシステム(株)(関東支部)

【新】大前 憲治 取締役会長

新会員さん いらっしゃい!

東北支部 2030

エスキー工機(株)

わが社のアピール×3つのポイント

- 正確に作る、正直な行動
- 創造する、創り出す
- 安全な作業、安全な製品



代表取締役 遠藤 岩雄

当社は、昭和42年、金属加工業として「遠藤鉄工」の名称で創業し、水道工事、金物工事、鉄骨工事などを手がけました。

その後、業務用ミキサーを開発し、床土混合機、オガクズ混合機、建築用モルタル等を開発、販売し、業界でも上位にランク致しました。

昭和52年に、現在の本社でもあります山形県酒田市大宮地区の大宮工業団地に、工場を設立。

昭和60年5月には法人に組織替えし、社名を現在の「エスキー工機株式会社」に、名称変更致しました。

平成2年、産業廃棄物処理関連装置の開発に着手。特に生ごみ処理機を多く手掛け、試作試運転を繰り返し、試行錯誤しながら、生ごみを処理する装置を開発、



本社全景

販売開始致しました。

おかげさまで、2019年4月時点で、ゴミサーの納品台数が2,800台を突破致しました。



同社の生ごみ処理 消滅機「ゴミサー」

- 設立
1967年
- 代表者
遠藤岩雄
- 資本金
2,000万円
- 従業員
13人
- 業種
業務用ミキサー、生ごみ処理機ゴミサー、その他産業用機器全般
- 主要取引先
保育園、老人ホーム、病院、学校、社員食堂、食品工場、エイアイシー(株)、ダイコー(株)、(株)フジマック、もりや産業(株)、(株)協同電工、その他
- 所在地
〒998-0824 山形県酒田市大宮町2-5-20
TEL0234-26-0255 FAX0234-26-0251
- URL
<http://eski.jp>

事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「民法の基礎知識(3) 交換契約、贈与契約」

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、最も典型的な契約である売買契約の民法上のルールを説明した。

今回は、交換契約、贈与契約について、民法典のルールについて論ずる。

■ 2. 交換契約(民法586条)

交換は、当事者が互いに金銭の所有権以外の財産権を移転することを約することによって、その効力を生ずる。

当然のことだが、いずれかが金銭の移転をする場合は売買となるから、「互いに」金銭ではないものの移転を約する契約である。

現代社会における金銭の流通性に鑑みれば、交換契約を行うことはごくまれであるが、例えば、Aの所有する車とBの所有するゴルフ会員権を交換する契約である。

交換契約に関するルールは、民法586条の1条しか条文がない。「有償契約」であるから、前回説明をした民法559条の適用を受け、売買契約の規定が準用されるためである。

■ 3. 贈与契約(民法549条以下)

贈与は、当事者の一方が、ある財産を無償で相手方

に与える意思表示し、相手方が受諾をすることによって、その効力を生ずる。

(1) 法改正

贈与契約も、2020年から施行の民法改正により、条項が変更になっている。

改正前の贈与契約の定めは、贈与は、当事者の一方が「自己の財産を」無償で相手方に与える意思表示し、相手方が受諾をすることによってその効力を生ずる。

自己の財産のみが明文上の対象であったが、「他人物贈与」も有効であるとする判例があり、この考えを踏襲する形で、「ある財産を」と改正がされた。

(2) 解除

書面によらない贈与は、各当事者が解除することができる。ただし、履行の終わった部分についてはこの限りではない(民法550条)。

贈与契約は諾成契約であるから、書面の作成が必須ではない。しかし、紛争の防止および軽率な贈与を防ぐために、書面がない場合には、贈与者からも受贈者からも解除が可能との条項がある。

もっとも、履行をした部分は、後に返還を求めることができない。

例えば、金200万円の贈与を約束し、金50万円を先に渡した場合、残金150万円については解除ができるが、先に支払った50万円については、解除することは

できなくなる。

次回から、理解が難しい条項も存在する、貸借型の契約について説明をする。



【顧問契約先】

坂本廣身法律事務所

〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目13番4号 長山ビル5階

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

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

【相談内容例】

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

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

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

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

Essay



映画の見どころ・台所

第61回

『息もできない』

(2008年：韓国)

映画史・
食文化研究家
齊田育秀



扉を開ければ、そこは

喧嘩と絶叫の飛び交う台所

寺山修司原作の『あゝ、荒野：前編・後編』（2017年：岸善幸監督）で、菅田将暉とダブル主演し絶賛された“ヤン・イクチュン”が監督・脚本・主演をした映画である。俳優兼監督である彼の長編映画監督デビュー作で、原題は直訳すると「クソバエ」だが、閉塞感に満ちた内容をズバリ表現した『息もできない』という邦題は、まれに見る秀抜なネーミングと言える。

凄まじい暴力を行使して相手を恫喝するヤクザまがいの「取り立て屋」のサンフン（ヤン・イクチュン）が、ひょんなことで知り合った女子高生ヨニ（キム・コピ）と、これまた奇妙な“心の交流”を続けるという話が主軸である。これに韓国・日本を問わず普遍的な“家族”というテーマが絡みながら、物語が進行する。両親・姉弟・生い立ち・血族・情愛などのキーワードが交錯し、ズバリその断面が見事に活写された秀作である。

2010年度の「キネマ旬報ベスト・テン」で外国映画ベスト・テン第1位と、外国映画監督賞を受賞した作品でもある。キネ旬ベスト・テンの表彰式の会場で初めて観たのだが、その凄まじい暴力場面と話の展開に辟易とし、終映後はその場に「ふー！」という溜息ともどよめきともつかぬ空気が漂い、まさに“息もできない”ような強烈な印象を観客の脳裏に叩き付けた映画である。『殺人の追憶』『母なる証明』『チェイサー』など、韓国映画の底力には時折圧倒される

が、その系列の代表作としてカルト的人気を持ち続ける作品と言える。

サンフンは友人のマンシク（チョン・マンシク）を社長に共同で「取り立て屋」を開業し、チンピラの顔・罵声・暴力を武器に、情を一切排して徹底的な取り立てを行っている。二人の他に7名の若者がメンバーとしているが、「兄貴」と呼ばれるサンフンは抜群の回収率を誇る。何しろ殴る蹴るという喧嘩慣れした手の早さと腕っぷしに加えて、顔も凄みがあるので、映画の観客は「マジ怖え〜!」と、自分が恫喝されているような錯覚に陥る。なお、この暴力集団は、「取り立て屋」とは別に、大学紛争の“学生排除”などを請け負うこともある。

そんなサンフンが道を歩いている時に吐いた唾が、偶然通りかかった女子高生ヨニのネクタイにかかった。普通なら顔を見ただけで「不運じゃん!」とやり過ごすと思いきや、気丈なヨニは、殴られても彼に喰ってかかる。というわけで、これが二人の奇妙な出会いとなる。

さてこの二人、家族を巡って同じような境遇にあり、互いにそれを抱えたまま交流が始まる。実はサンフンは父親のDV（ドメスティック・バイオレンス）に巻き込まれて、妹（刺殺）と母（交通事故）を同時に亡くすという過去を持っていた。父親に妹を刺殺されDVを阻止できなかったことが、彼のトラウマになっているのだ。

一方、ヨニは認知症の父親と、遊びほうけている弟ヨンジュ（イ・ファン）と暮らしている。父親はかつてベ

トナム戦争で叙勲された軍人だったようだ。母親は屋台をやっていたが、暴力集団に襲われた際に撲殺された。この事実が、後々の話の展開の重要な布石となる。

極悪非道に思えるサンフンだが、異母姉の息子ヒョンインを可愛がる優しい心も持っている。不器用に甥を構う叔父さんぶりには、思わず笑みが出る。家庭環境が少々違えば、彼の人生もまったく違っていただろう。しかし監督は、劣悪な環境でもしっかり生き抜くヨニを登場させることで、「環境もあるが、結局は個人の自覚だ!」と言っているようだ。そして、ヨニと同じ家庭環境だが非行を続けるヨンジュがサンフンの手下になった時、悲劇が始まる。

ではここで、厨房(台所)から映画を観てみよう。まずは幼き日のサンフンの家の台所である。彼の妹が父親に誤って刺殺される時の“包丁”を提供する場所として、一瞬登場する。しかし繰り返し登場し重要な場面を創り出すのは、ヨニの家の台所である。この家の間取りが特殊なのかは定かでないが、家の出入扉を開けるとそこが細長い台所というのが、面白い。別に正面玄関が出てこないで、いわゆる勝手口がこの家の玄関のようだ。

この台所は靴を脱ぐ小スペース以外は床で、入ると右手にガスコンロ・シンク、左手の台上には電子レンジ・炊飯器などが垣間見られる。真ん中は作業スペースだ。奥の部屋は居間で、台所の左手はまた別の部屋となっている。ここではヨニが食事の支度をし、弟に金をせびられ罵倒され、彼女がそれに言い返す場所である。観客はこの台所での姉弟の言い合いや弟の行動を通して、ヨンジュという人物の輪郭を知ることになる。何もかもに行き詰まったヨニが絶叫する場所にもなり、観客は切なさで胸を締め付けられるばかりだ。

さて映画の方は、サンフンに付いて“取り立て”に出かけたヨンジュだが、度胸のなさを罵倒され、殴られ続ける。そのような中で、サンフンとヨニはポケベルと携帯電話で互いに連絡を取り合いながら、不思議な“心の交流”を続けていく。それぞれ行き詰まった二人が漢江^{はんがん}の土手で出会い、ヨニの膝枕でサンフンが嗚咽する場面が、本作のクライマックスとなる。

一方、娘殺しで15年の刑期を終え出所した父親を許せないサンフンは、彼に暴力を振り続けるが、父親が自殺を図ると必死で病院に担ぎ込み、自分の血を輸血して彼を救う。家族は崩壊していても、“血のつながり”はサンフンの根底に脈々と生き続けていた

のだ。

そしてある日、ヨンジュと取り立てに出かけたサンフンは、一瞬の気の緩みを突かれ、取り立て相手に後頭部を金槌で叩かれる。不運は続き、帰路につく彼を何と！ 今度はヨンジュが金槌で襲ってきたのである。罵倒され続け、鬱積した若者の感情が倍返しとなったのだ。

そして、ラストである。ある日ヨニは、屋台を襲う暴力集団に遭遇する。その光景はまるで母親の屋台が襲われた時と瓜二つで、何と！ 弟のヨンジュがその集団にいた。うつろな眼でその光景に見入るヨニ！ ここで映画は、幕と相成る。結局、サンフンはヨンジュがヨニの弟であることを知らず、二人が入り替わる形で「負の連鎖」が繰り返されていくのである。

ところで、今回本作を再見して、その重層構造に驚愕した。ヨニの母親の屋台が襲われた場面をよく観ると、母親の振り回す包丁で腕を切られたのはサンフンで、母親を叩き殺したのは“人の良い”社長マンシクだと分かる。すると、ある推測が成り立つ。ラストで屋台の襲撃を見たヨニの眼には、弟とサンフンがダブるのだが、突然！ 母親が襲撃された場面を思い出し、彼女の脳裏に襲撃メンバーであった“サンフンとマンシク”の姿が鮮やかに甦^{よみがえ}ったと推測できるのである。サンフンの腕の傷で気付く人もいただろうが、少々分かりづらい。

監督のイクチュンは、ヨニの母親が殺される場面を一瞬しか映さないことで、映画にさらなる深みを与えたのである。「学生への襲撃」は、この集団が「取り立て」以外に、「集団襲撃」もすることを暗示していたのだ。韓国映画では『殺人の追憶』のラストに驚嘆^{いき}したが、本作のラストは『息もできない』どころか「粹で出来過ぎ」であり、実に見事と言う他はない。

『息もできない』

監督・脚本・出演：ヤン・イクチュン

撮影：ユン・チョンホ

音楽：ジ・インヴィジブル・フィッシュ

出演：ヤン・イクチュン、キム・コッピ、イ・ファン、チョン・マンシク、ユン・スンフン、キム・ヒス、パク・チョンスン、チェ・ヨンミン

(DVD等は現在廃盤)

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25回

キャラ弁から見た、顔を描きたがる日本人

欧州や欧米で、キャラ弁(料理でアートやキャラクターを表現したお弁当)が人気だそうです。西洋の人にも食を「かわいく」することやアート弁当を楽しむ志向があるとは、興味深いです。

キャラ弁の走りは、ウインナーをタコのように切った「たこさんウインナー」やリンゴの皮で耳を作ったウサギあたりでしょうが、さらにさかのぼれば懐石料理の飾り切りなどが由来と言えるかもしれません。ただ、飾り切りは祝いの際の喜びの表現なので、現在のキャラ弁とは視点が違うように思います。海外も食で生き物や植物を形作ることはしますが、キャラ弁のように「かわいく顔を描く」わけではありません。キャラクター弁当という言葉が世に初めて出たのは、1996年の北海道新聞です。現在では、風景画のキャラ弁もあれば、実在の人物やアニメキャラクターを描くなど、バリエーションが豊かになりました。

そもそも、なぜ日本人は食べ物に「顔」を描くのでしょうか。お弁当に限らず、絵本の人参に顔があったり、オムレツにケチャップで顔を描いたり……。私見ですが、「食べ物すべてに命がある」という観点が根底にあるからではないか、と思います。さらに近年では「カワイイ」文化が增長されたことで、食べるものにも、より「かわいさ」を求めめる傾向があるからかもしれません。

キャラ弁の方が“一般的なお弁当”よりたくさん食べるお子さまも多いと聞くと、「カワイイ食べ物」の方が、かわいさを追求しない食べ物より「食欲が湧く」ということになります。面白いですね。元来は食べ物がかawaii必要はないですし、カワイイと食欲は、本来は結び付かないはずなのです。でも、子どもたちはおそらく視覚的印象によって喜びを感じ、そのため食べる行為が楽しく思えて、

楽しいからいっぱい食べる、という流れが成立するのかと思います。一人のご飯よりワイワイ楽しく食べる方がおいしく思うのと同様に、かわいい食べ物は気持ちを高揚させるので、結果として「食べたくなる」のかもしれませんが。

食べ物に限らず、日本人は太陽や月など自然界のものから、木や花など植物、衣類、文具、食器など、生活用品にまで顔を描きます。日本という国はそこかしこに顔だらけ、顔が溢れているんです！ 何だか怖い(笑)。

しかし「万物に見られるのが社会である」、といった感性は、あながちウソではないと思います。例えば子どもに悪事を働かせない教育として「お天当さまが見ているよ」と言ったり、自然界の心を「怒りの雨だ」と表現したりして、自然界に感情があるかのように伝承してきたのです。

また、自分の心を「モノ」に委任して使用します。例えばお箸の種類により慶事と仏事を表現させますし、おもてなしの心を表現する箸、日常の箸なども区別して使用します。「万の神」を信じてきた感性が、モノにも自然界にもあるだろう「顔」を生み出したのかもしれませんが。すべてに心があるとすれば、気持ちを表現する「顔」があるのは自然ですよ。

キャラ弁には、以前から賛否両論があります。「栄養の気遣いがおざなりになる」「調理に時間がかかる」「無駄に切り、廃棄する食材が増える」といった意見から、「好き嫌いが減る」「たくさん食べる」といった意見もあり、答えは出ません。いずれにしても、食べる人のためにかけた手間と時間が作り手の心となって、食べ手側の心を満腹にしていくことには変わりありませんね。食べる側も愛情をもって感謝して食べることで、食材の「心」も満たされるのではないのでしょうか。

やるKEY ハサップ HACCP 実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第12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2)

衛生管理計画の作成は一般衛生管理の確認から

多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画の手引きの解説を、続けます。

衛生管理計画書作成手順は、六つの手順でできています(図1)。

一般衛生管理の確認を手順①-1として、12項目が挙げられています。従来からの管理項目や大量調理施設衛生管理マニュアル等に規定されているものなどが網羅されています。

手順①-1：一般衛生管理の確認

- 1.食品衛生責任者の設置
- 2.施設・設備の設計と管理
- 3.使用水の管理
- 4.そ族・昆虫対策
- 5.交差汚染(交差接触)・二次汚染対策
- 6.廃棄物・排水の取り扱い
- 7.食品等の取り扱い
- 8.回収・廃棄
- 9.保管食(検食)の取り扱い
- 10.情報の提供
- 11.従業員の衛生管理・教育訓練
- 12.清掃・洗浄・殺菌/消毒プログラム

HACCP計画の土台となる部分です、ここがうまく構築できていないと、計画そのものが揺らぐこととなります。

さらに外食特有の陥りやすいポイントとして、メニューごとに「作り置き」のリスクと管理ポイントを手順①-2として、「継ぎ足し」のリスクと管理ポイントを手順①-3として、表にしています。

管理ポイントと注意点は、数字で表すと、水分活性0.94以下、pH4.6以下、フライ油などの酸化指標(2.5以下を目安)というものです。

今回の手引書は、実際にチェーン展開している店舗で運用テストを行っているということで、相当踏み込んで作られている点が特徴になっています。

手順② レシピ・調理手順書の確認

多店舗展開している外食事業者では、どの店で食べても同じ味、同じサービスが求められます。そのた

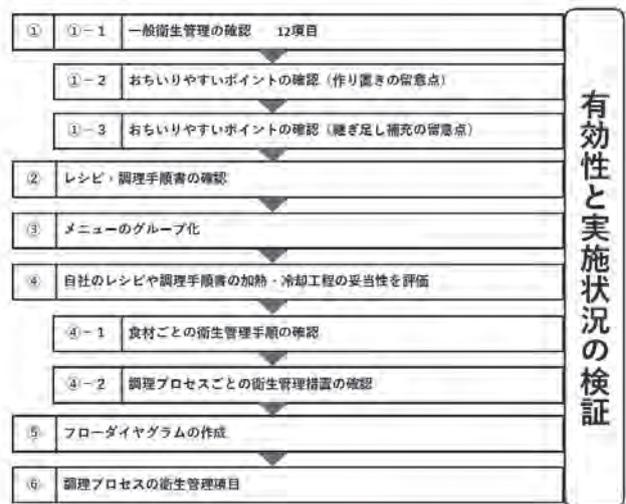


図1 衛生管理計画書、作成6手順

めに、レシピや手順書などのマニュアルを用意していると思います。販売しているすべてのメニューの原材料や調理条件をまとめてあり、お客さまへ提供する直前の調理だけでなく、仕込みとして事前に準備しておくものもレシピとして準備します。

手順③ メニューのグループ化

殺菌や保冷・保温など、食中毒菌などのコントロール手段を確認します。適切な加熱条件や冷却手順になっていることが重要です。商品用と仕込み用のレシピを次のグループに分類します(図2)。

グループ0：危険温度帯を考慮する必要がない食品のグループ

グループ1：加熱しない食品のグループ

グループ2：加熱してすぐ提供する食品のグループ

グループ3：加熱と冷却を繰り返すグループ

リテールHACCPと同じ分類方法ですが、グループ0(今月のKey Word)は、この手順書で取り入れられた考えで、常温流通品で、かつそのまま食べられる食品としています。

グループ1：加熱しない食品グループ

従業員由来の交差汚染や、温度管理に失敗して、病原微生物を増殖させてしまうといった事例があります。加熱工程がないので、微生物はそのままお客さまの口に入ってしまう。サラダや刺し身などは10℃以下での保管、冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する、冷蔵庫の温度管理と記録。薬味やトッピングなどを素手で触らない、生肉などの原材料と同じ冷蔵庫で保管しない、保管する場合はラップをかけるとか、ドリップなどが落ちないように庫内での配置を考えるとといったことが、ポイントになります。

グループ2：加熱してすぐ提供する食品グループ

原材料の含まれる危害要因である微生物を特定

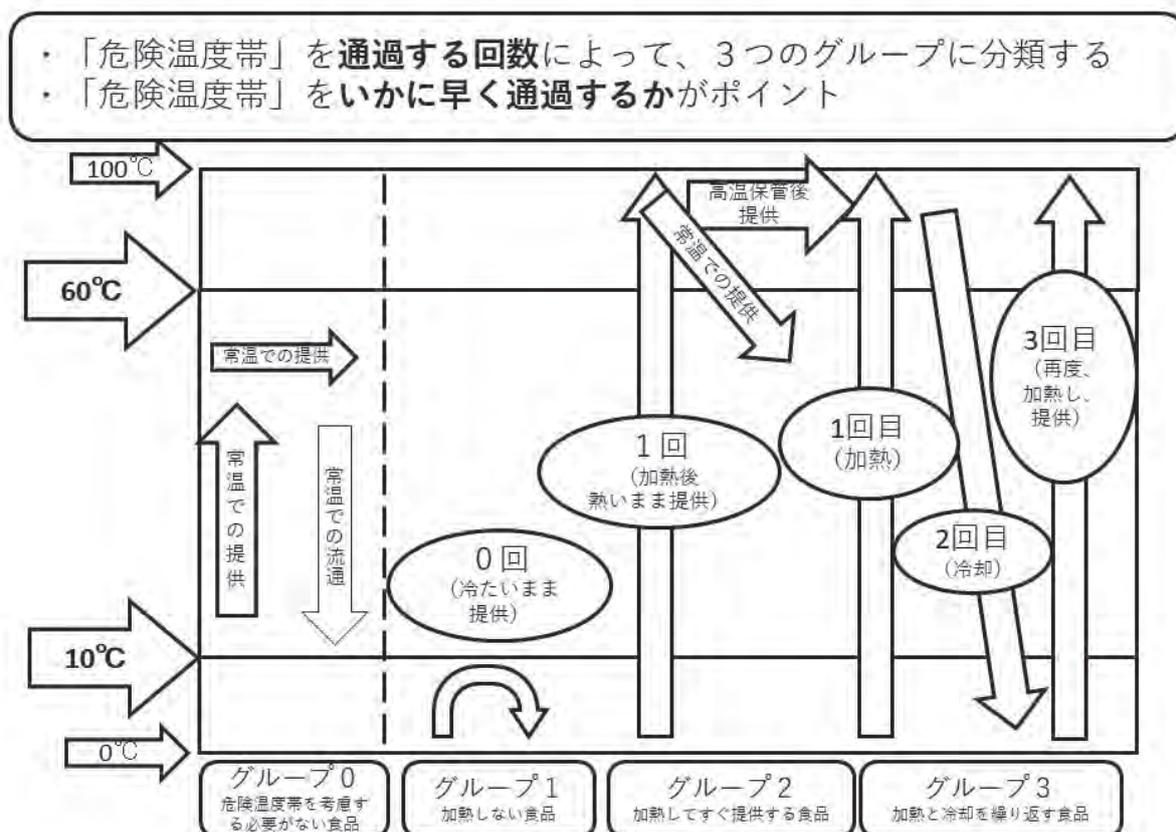


図2 危険温度帯を考慮する3つのグループとグループ0

した上で、必要十分な加熱条件をマニュアルで決められていると思います。法律的には大量調理施設衛生管理マニュアルで、中心温度72℃・1分としています。実験では70℃・数秒で死滅することは分かっている、余裕を見て決められているのです。言い換えると、科学的な根拠を積み上げると、もっと低い温度での加熱殺菌も可能になるということです。もちろん温度を下げた分、加熱時間を長くするという条件が付くはずですが、その代わりにジューシーで柔らかい仕上がりが期待できるのであれば、ビジネス的には採用したいところです。最大限安全性を確保して、温度設定します。

フライヤーなどで揚げ物を作る場合、設定した油温の確認、1回のバッチで投入できる最大量、揚げる時間を決めておきます。実際に揚げたものの中心温度を測定して、確認しておく必要があります。一度手順を決めておくと、フライヤーの温度設定を確認しておけば、投入量を守り、揚げ物の色で仕上がりを判断することができるようになります。マニュアルでの明記と従業員教育の徹底は、必須です。

また、せっかく加熱したものを素手で触る、生の食材を扱うトングで掴むなどの失敗をしないように注意します。

出来上がったものは、素早く提供すること。もしできない場合は、65℃以上で保温することが必要となります。

グループ3：加熱と冷却を繰り返す食品

ウェルシュ菌やセレウス菌といった食中毒菌の特徴は、熱が加わると芽胞を作って身を守ります。加熱後、温度が下がると発芽して増殖を開始します。周りに敵がないこともあって一気に増え毒素を作り、食べた人がお腹を壊してしまうというものです。それを防ぐためには、加熱後の急速冷却が必須。芽胞が発芽する時間を与えないことです。

そのような菌の特性を理解した上で、ブラストチラーを使ってほしいものです。またブラストチラーがない場合には、できるだけ浅いバットを使い、氷水で冷却するなどの工夫をします。粘り気が多い食材ですと対流せず、冷えにくいことが考えられます。なぜ急速に冷やす必要があるのか理解して、作業マニュアルを作っておく必要があります。

提供前に再加熱する場合、耐熱性菌でさらに嫌気性の細菌がいます。カレーなど粘り気が多い食品中で増えて、事故を起こします。再加熱する場合に、よくかき混ぜて酸素を入れることで抑えることができます。

実際にメニューをグループ分けしてみると、ワンプレートランチや幕の内弁当(図3)のように、一つの皿に複数のグループが混ざっている場合が大半です。グループ2の煮物、焼き物、揚げ物、野菜サラダはグループ1。漬け物などはグループ0に当たります。特にピーク時に提供される弁当類は、あらかじめ仕込んでおいたものを盛り付けるだけという手順になると思

コラム

今月の

KEYWORD



グループ0 メニュー分類に追加された考え

外食事業者のための手順書は、欧米で使われてきたリテールHACCPをベースにしています。

その手順の中で、危険温度帯を通る回数でメニューをグループ分けして、管理方法を決めています。ところが調べてみると、そのグループの中に入らない食品があることが分かりました。それらをグループ0として分類しています。危険温度帯を考慮する必要のない食品のグループです。

例えば、缶詰めやレトルト食品のように、高温高圧で加熱殺菌され、常温で長期間保存ができる食品や、調味料などの水分活性が0.87未満の食品、pH3.8未満の食品などです。

これらの食品中では、食中毒を起こす微生物は増殖しないからです。

ただし、一度開缶した缶詰めなどは、その後の2次汚染に関しては、扱いをグループ1として取り扱う必要があります。

数年前に起きたノロウイルス食中毒事件の原因になった「刻み海苔」も、グループ0に入る食品です。取り扱いがまずいと、2,000人規模の事件に発展する危険性も抱えているのです。

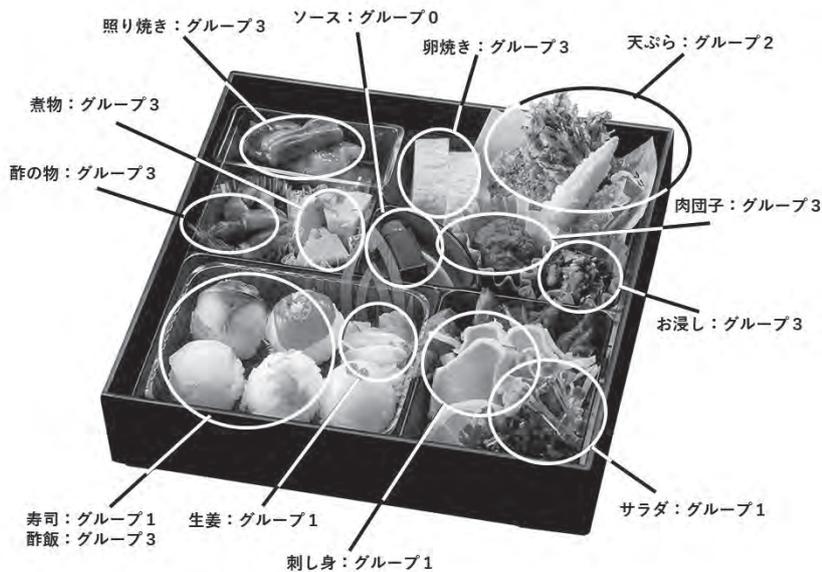


図3 幕の内弁当のグループ分け

ます。その場合、グループ3が多くなるかもしれません。再加熱なしで提供される場合も多いので、先に書いたようなリスクが付いて回ります。丁寧にグループ分けをして管理方法を決めておく必要があります。

手順④ 自社のレシピや調理手順書の加熱・冷却工程の妥当性評価

食材に由来する危害要因と、調理工程に由来する危害要因の、二つの面から過不足がないように確認して、自社の衛生管理措置に抜けがないようにします。

仕組みが正しいか評価するのです。

手順④-1：食材ごとの衛生管理措置の確認

まず自社で使用している食材を列挙します。各食材を取り扱う調理手順で、食材由来の危害要因を特定し、それらに対する管理措置が適切にとられているか書き出します。食肉、魚介、卵、貝、野菜、加工食品と食材の種類ごとに、現状の手順と、管理措置の過不足を確認します。手順書には別冊の資料編があり、用紙が準備されています。管理基準は法律で決められたもの、自社での実験で積み上げたものなど、科学的な根拠のあるものにする必要があります。

特に危害要因となる赤身魚のヒスタミン、二枚貝の麻痺性貝毒等のコントロールが困難なものの特定と

その管理(サプライヤーチェーン等)が重要です。

手順④-2：調理工程ごとの衛生管理措置の確認

レシピ・手順書の情報から、自社の各工程でどのような管理措置を講じているかを把握し、適切な手順や調理条件になっているか、自社の調理手順で行っている管理措置に過不足がないか確認します。

特に、加熱工程と冷却工程については、ここでの管理ミスは重篤な被害をもたらす可能性がありますから、念入りに確認しておきます。

加熱工程は、焼く、蒸す、揚げる、炒める、ゆでる、煮る、その他(電子レンジ等)の調理方法と使う機器で分類しておきます。というも、各メニュー、レシピごとに危害要因分析を行うと複雑すぎるからです。

ここで書き出した管理措置は、次のフローダイアグラムで再確認していきます。

(その3)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」(9)

～小さなお店のメニューと仕掛けの関係～



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

私が長く住んでいる街は小さいお店がたくさんあります。

カレー、クレープ、ドーナツ、タピオカ、パンケーキ、ハンバーガー、焼き鳥、ラーメン、ケバブ、定食屋、お好み焼き……飲食だけでなく古着屋さんも多く、まるでおもちゃ箱のような街です。

そんな場所ですが、若者を中心に人気のエリアで、最近では駅のリニューアルもあったせいか、地代賃料も高くなったようです。お店の移り変わりが早くて、路面には大手企業の進出も増えてきています。気付けば、メイン通りには、昔からあったパン屋さんなどの商店がなくなり、チェーンストアの居酒屋や大手の眼鏡屋、靴屋、ドラッグストアに変わりました。一方で道一つ離れると、個性的な小さな飲食店も増えたように思えます。小さくても長く続く店、小さくて特化された専門店、小さくて強い商品力のある店。

飲食の商いにおいて原点であるように思えて、とても気になります。

今回は、そんな小さな店とメニューの関係を見ていきたいと思います。

単品特化の流れ

最近では単一商品や単品特化させる店舗が人気を得て、増えてきています。

生活者のニーズも多様化を極め、なんでも揃えるこ

とはむしろ難しくなっているようです。単品特化させることのメリットも多くあります。

- 1.作業性の向上 ロスの削減 生産性向上
- 2.食材仕入れの簡素化、在庫管理のしやすさ
- 3.一括仕入れによる調達経費の削減と運用の効果性

一方、特化させる難しさと言えば 一過性の流行に負けないような、クオリティの高さや個性、こだわりが必要なので商品の専門性を大きく上げていかななくてはなりません。

人気店とは多くの人に愛されるということですが、単品特化のお店に関してはある程度顧客を絞ることになります。そのために、いかにファンのリピートを獲得できるか、そしてこれからファンになり得る新規層を獲得できるかが肝になります。

単品専門店の店舗の特徴

先のメリットにもあったように、調達経費の削減ができる分、店舗の外観やデザインに投資するお店も多いです。また商品の生産性を上げるために、オリジナルの調理機器を開発したり、既存の機器をカスタマイズしたりしていく店舗もあります。

店舗で調理、製造することで、以下を顧客に印象付けています。

- 1.できたてのフレッシュ感
- 2.製造過程が見えるライブ感
- 3.素材が見える安心感

メニューに合わせた専門性高い機材例

1.カラフル、フレーバー綿菓子専門店

Instagramブームもあり、人気を得た特徴的な味やカラーを出すため、独自のザラメ糖でフレーバーを逃さないよう生産性を上げられる「綿菓子機」を導入。湿気を通さずに長持ちさせる、オリジナルの包材開発などを行っている(これにより、綿菓子製品の発送も可能になりました)。

2.オリジナルワッフルコーンを生かしたジェラート店

アレルギーやベジタリアン対応にも可能なジェラートを作ることを目的とし、牛乳本来の味を壊さない、低温殺菌の「パステライザー」「アイスクリームフリーザー」を一体型のものにし、スペースの空いた所に、イタリア製のワッフルコーン製造機を導入。

仕入れに頼らず、米粉で作るワッフルコーンなどのメニューを増やすことで、他店との差別化ができています。

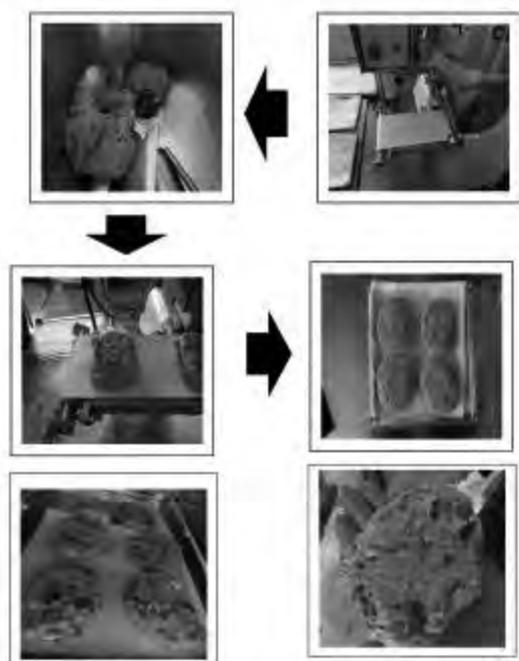


図1 フードフォーマー

3.新食感かき氷店

昔からかき氷といえば、シャリシャリとした食感がイメージであったが、逆手をとり、クリーミーなかき氷として「エスプーマ」を上にとッピングすることで、新食感かき氷が人気に。

かき氷店においては、理想の食感を生み出すために、氷削力の高いもの、氷の薄さを無段階で調節できるもの、開口部が広く、円盤刃と円盤受けが一体で清掃のしやすいものが人気となっている。「氷削機」は、衛生管理が大変重要です。

※最近では、1食分ずつ違う味の氷を提供できるカートリッジ式アイスシェーバーも人気です。

4.牛肉のおいしさにこだわったハンバーグ専門店

ブランド牛肉100パーセントを使用したパテのおいしさを追求するために、冷凍せずにチルド温度帯管理を行い、店舗内でパテを作成。省人化で生産能力を上げるため、卓上食品成型機(フードフォーマー)を導入。本体が丸洗いできる清掃のしやすさも、重要なポイントです。

5.他にはない種類豊富なシフォンケーキ専門店

シンプルな菓子ゆえに、野菜や乾物、季節の果物などを使い、栄養と風味を追求した独自のメニューを揃えている。水分量や食感の違い、焼き色の付き方に合わせて、あえて二つの「電気オープン」と「ガスコンベクションオープン」を使い分けて、ベストな焼き上がりにつなげている。



図2 成型機

ワンオペレーションの強い相棒、厨房設備

かつて、カウンター9席ほど、テーブル4人席のみのピストロでアルバイトしていました。小さい厨房でしたが、多くのメニュー数があり、シェフの手元から美しく効率良く仕上げられていく料理の数々を見ると、当時はまるで魔法のように感じられたことを覚えています。その記憶からか、個人的には、厨房内が見えて、シェフの動きが感じられる小さいお店が今でも好きです。狭い厨房内を小気味よく動き、調理する姿はとても活気を感じ、無駄のない動きは魅了されます。やはり小さいお店の繁盛店ほど、人件費に割けない分、機材投資をしているなあと感じることが多いです。ワンオペレーションで店の切り盛りをしていくには、厨房設備の選択、設置場所が大変重要です。

以下に一例を挙げます。

1. アンダーカウンター洗浄機

小さい店においては、水圧、洗剤の量、洗浄時間をパターン別で設定でき、グラスから鍋まで、種類の違うものでも1台で完璧に洗い上げるものがが必要です。また、カウンター面を広く使いたいの、アンダーカウンターであることも重要と言えます。

メンテナンスやランニングコストに優れているものが、人気です。

2. 小型真空包装機

多くのメニュー数を支えるのは、仕込みの多様化です。ソースを小分けにしたり、生肉や食材を冷凍したり、食材のロスをなくすために包装したりするのはもちろんのこと、マリネや低温調理においても欠かせません。

3. 真空低温調理機

最近人気の肉バルメニューなど、塊肉の調理や各メニューの仕込みにおいても重宝します。

4. スチームコンベクションオーブン

多くの飲食店で頼りにしている、スチコン。特に小さい店ではガス口が限られることが多く、タイマー設定してさまざまなプログラム設定が可能なオーブンは便利

です。また、ワンオペレーションの場合、買い出し他、厨房を離れることも多い場合でも、調理をお任せできる良さもあります。

5. サラマnder

メニューの中で、焼き色や香ばしい香りが重要なものは多くあります。事前に中心温度を他の加熱機器で行い、サラマnderでおいしそうな焼き色を付けます。スピーディーに熱々の状態で提供できることは、料理のクオリティを上げることとなります。

小さい店こそ隙間空間・時間を大切に

先日、小さいパスタ専門店のメニューのお手伝いをしました。カウンター席のみのワンオペレーションで、ランチタイムに効率良く商品をかき出せるかは重要です。開業の厨房設計で、シェフより希望修正した点は、フライパンを使用した後の洗浄のオペレーションラインでした。ほんの少しの隙間差ではありましたが、かき出す歩数をかけずに最短で流れるように調理できるかが、鍵だと思います。

以下に、いくつかのアイデア例を挙げます。

1. 女性店主に合わせた吊り戸棚とカウンターキッチン

通常、機器の高さや慣行での設計の場合、以外と女性の高さに合わない吊り戸棚が多く見受けられます。背伸びしてギリギリの場合、日々の積み重ねが負担になり得るので、最初の段階での確認が必要です。また、横に長い1列での大きなカウンターも、左右移動は意外と時間と負担がかかるものです。思い切ってL字カウンターにしたことで効率もアップし、お客さまのアイキャッチにつながったという事例もあります。

2. メニューブックではなく、日々のお勧めで運用をすると、

食材の調達、ロス調整されて売り上げに大きく関わってきます。ワインなどのラインナップもグラス調整が関わってくるので、書き換え可能な黒板やロール式の紙ボードも有効と思われます。



図3 ロールメニュー

3. グラス類を絞る

狭いスペースにおいては、グラス類の収納は重要です。形状高さなどを絞り、省スペースで収納できる工夫が必要です。

4. 仕込みと販売のスペースのバランス

小さい菓子店によく見られるのが、仕込みをしながら販売も行うという、同時進行作業。通常は店舗の奥で仕込みですが、仕上げ作業や包装作業などは販売側でも可能なようにすると便利です。什器にはキャスターを付け、適宜状況に応じてフレキシブルにレイアウト変更ができることも有効と思われます。

5. オープンキッチンの手元と目立つアイキャッチ

一人で切り盛りしていると、時間帯によっては厨房内が雑然としがちです。オーダーが集中して、作業の進捗がゲストに丸見えという場合もあります(むしろ見えることで、顧客の方がオーダーのタイミングを気遣ってくれる場合もありますが……)。そしてカウンター周りや奥の壁などは目立ちやすい場所なので、あえて印象的な小物や色使いで視線をそらすことも有効です。

まとめ

単一商品の専門店や小さなお店は、こだわりが詰まっています。さまざまな制約を、むしろ利点に変えて、お客さまの心に寄り添う細やかな店作り、メニューを生み出すことができます。お客さまの顔、声をダイレクトに感じるからこそ、より良い店作りにつながり、強いては小さい店舗でも大きな売り上げを残す繁盛店にもなります。とあるプリンの専門店は、開業当初1日数十個でしたが、その後デパートの催事出店が増え、1日500個以上の製造、さらに現在はオンラインショップも構え、セントラルキッチンの立ち上げの準備をされています。商品(メニュー)に魅力があれば、小さく始めて大きく成長できるという証です。

余談ですが、私自身、若い頃の夢でいつか小さいお店を持ってみたいと思っていました。のんびりとした喫茶店やワインバル、小料理屋さんも良いな……そんな想いを思い出してしまいました。これからも、小さいお店を訪ね歩いてみようと思います。皆さんにもお気に入りの小さなお店ありますよね！ 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、よろしくお願い致します。

最新外食トレンド 2019



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.7 飲食店等の売上高ランキング

1. はじめに

日経MJが、飲食店の売上高ランキング(正式には「日本の飲食業調査」)を公表した。この売上高ランキングは、今回で45回となり、歴史があり、かつ外食業界の指標としても重要な調査である。

外食企業等としてもこのランキングに掲載されたことはステータスであり、自社のポジショニングが明確になると共に、同業他社との距離感がつかめることになる。

この日経MJの調査は、外食・中食産業のデータが少ない中、貴重な資料となっている。

今回は、令和元年5月22日、日経MJに公表された飲食店のランキングについて考えていくことにする。

2. 平成30年度売上高ランキング

日経MJの「飲食業調査」とは、アンケート方式で調査し、店舗売上高ランキング(250位までランキング)や店舗数、総売上高(連結企業を含めた)ランキング、売上高経常利益率ランキングなどを調査したものである。

平成30年度の飲食店等売上高ランキング上位を見ると、1位が日本マクドナルドホールディングス(以下、HD)で、2年連続の首位となった。売上高は5,242億300万円で、前年より6.9%増加している。日本マクドナルドHDは、昭和57年度から平成26年度まで首位を維持していたが、チキンナゲット等の問題で、消費者の間に食の不信感が相次ぎ、平成27年度から2年間、2位となっていた。次いでゼンショーHDが4,720億6,700万円(対前年増減率6.2%増加)となっている。

以下、すかいらーく(3,658億8,800万円)、コロワイ

ド(3,200億2,500万円)、日清医療食品(2,304億8,500万円)などの順となっており、上位のランキングに大きな入れ替えはなかった。また、上位20位の売上高合計を見ると、平成元年度が1兆5,232億600万円であったが、平成30年度では3兆7,159億8,700万円

順位	平成 30 年			
	企業名	売上高 (百万円)	店舗数 (店)	1店当たり 売上高(百万円)
1	日本マクドナルドHD	524,203	2,899	180.8
2	ゼンショーHD	472,067	4,487	105.2
3	すかいらーくHD	365,888	3,143	116.4
4	コロワイド	320,025	2,710	118.1
5	日清医療食品	230,485	5,240	44.0
6	プレナス	187,201	3,125	59.9
7	スシローグローバルHD	172,946	509	339.8
8	ドトール・日レスHD	127,218	2,021	62.9
9	エームサービス	126,367	1,504	84.0
10	くら寿司	121,930	422	288.9
11	日本KFCHD	119,836	1,132	105.9
12	サイゼリヤ	119,405	1,085	110.1
13	クワイート・レストランズHD	116,044	891	130.2
14	モンテローザ	107,266	1,679	63.9
15	グリーンハウス	106,800	1,939	55.1
16	トリドールHD	104,803	1,005	104.3
17	吉野家HD	104,139	1,211	86.0
18	モスフードサービス	97,401	1,346	72.4
19	王将フードサービス	96,300	727	132.5
20	松屋フーズHD	95,663	1,169	81.8

図1.平成30年度売上高ランキングベスト20
資料：日本経済新聞社「日経MJ」(2019年5月22日付け)の「日本の飲食業調査」より作成

順位	平成元年		平成10年		平成20年	
	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)
1	日本マクドナルド	152,774	日本マクドナルド	377,909	日本マクドナルド	518,316
2	日本ケンタッキーフライドチキン	123,183	ほっかほっか亭総本部	172,552	すかいらーく	267,309
3	すかいらーく	111,773	すかいらーく	162,418	日清医療食品	166,500
4	本家かまどや	97,147	日本ケンタッキーフライドチキン	132,033	ブレナス	151,362
5	小僧寿し本部	96,325	ダスキン	127,200	ゼンショー	140,324
6	ロイヤル	94,266	モスフードサービス	126,000	モンテローザ	134,380
7	ほっかほっか亭総本部	88,189	ロイヤル	121,430	日本ケンタッキーフライドチキン	134,125
8	ダスキン	82,506	本家かまどや	118,912	ダスキン	123,707
9	西洋フードシステムズ	76,300	デニーズジャパン	101,084	レインズインターナショナル	115,058
10	デニーズジャパン	70,454	モンテローザ	100,670	本家かまどや	111,438
11	ロッテリア	70,397	西洋フードシステムズ	99,069	吉野家	102,878
12	京樽	69,860	小僧寿し本部	86,157	セブン&アイ・フードシステムズ	102,109
13	日本料飲コンサルタンツ	69,826	養老乃瀧	83,840	トールコーヒー	99,871
14	モスフードサービス	65,800	吉野家D&C	83,800	モスフードサービス	98,000
15	吉野家D&C	49,583	プリンスホテル	66,095	エームサービス	96,500
16	伊藤万食品	48,156	トールコーヒー	60,622	大庄	86,589
17	シダコーポレーション	45,928	つば八	59,087	グリーンハウス	84,000
18	藤田観光	42,028	王将フードサービス	57,080	サイゼリヤ	82,743
19	餃子の王将チェーン	37,586	シダックスフードサービス	54,000	西洋フード・コンパグループ	82,486
20	ニュートーキョー	31,125	村さ来本社	50,787	カッパクリエイト	74,736

図2. 飲食店ランキングの推移

資料：日本経済新聞社「日経MJ」の各年「日本の飲食業調査」より作成

と、2.4倍に拡大している。

売上高ランキング1位から100位までの店舗売上高は、前年度より3.7%増加の6兆9,133億円となっている。また、外食産業市場規模推計値が公表されていないが、例年、市場規模に占める1位から100位までの売上高の割合は23.5%前後で推移しており、上位企業の寡占状態は見られない。

上位20位の1店舗当たりの年商(売上高を店舗数で除した値)は、スシローグローバルHDが3億3,980万円と最も高く、次いで、くら寿司(2億8,890万円)と回転ずしが1店舗当たり2億円～3億円の年商となっている。これは、店内にすしレーンを設置していることで、売場面積(販売面積)が大きく、収容人数も多いことが考えられる。その他、1店舗当たり年商が1億円の企業は、日本マクドナルドHD(1億8,080万円)、王将フードサービス(1億3,250億円)、クリエイト・レストランツHD(1億3,020万円)、コロワイド(1億1,810万円)、すかいらーく(1億1,640万円)、サイゼリヤ(1億1,010万円)、日本KFC HD(1億590万円)、ゼンショーHD(1億520万円)、トリドール(1億430万円)などとなっている。ファストフード系企業ではメニュー単価が低いものの、消費者への的確なマーケティングや

それに基づく新メニュー開発、新規出店などが、店舗年商を1億円にまで押し上げていると考えられる。

次に、売上高ランキング(上位20位)を平成元年から見ると、前述したように日本マクドナルドHDが昭和57年(売上高646億円)から平成26年(4,463億700万円)まで1位を維持していたが、平成27年には33年間維持してきた1位から2位になり、平成29年度に3年ぶりに1位になっている。

外食産業の最先端は、ファッションと似たようなところがあり、消費者ニーズを的確に捉えることが求められる。外食企業は、この最も新しい消費者ニーズが本物(長続きする)かどうかを見極め、それに対応するマーケティング能力が必要となってくる。

また、消費者の食への信頼を企業が毀損することで、今まで築いてきた信頼性が瞬時に崩れることになる。

しかし、日本マクドナルドは消費者との食の信頼を地道な努力で回復させてきた。そのことが、今回、1位に再びなった要因であるように思われる。

その他の企業を見ると、平成元年度にベスト20位にランクインしていた企業が、平成10年度には16社、平成20年度には9社、平成25年度には8社、平成30年

平成 25 年		平成 30 年	
企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)
日本マクドナルド	504,459	日本マクドナルドHD	524,203
ゼンショーHD	419,072	ゼンショーHD	472,067
すかいらーく	288,513	すかいらーくHD	365,888
日清医療食品	191,950	コロワイド	320,025
ブレナス	185,001	日清医療食品	230,485
モンテローザ	145,364	ブレナス	187,201
日本ケンタッキーフライドチキン	132,171	スシローグローバルHD	172,946
あきんどスシロー	118,511	ドトール・日レスHD	127,218
エームサービス	108,400	エームサービス	126,367
ダスキン	103,001	くら寿司	121,930
サイゼリヤ	102,263	日本KFCHD	119,836
モスフードサービス	98,663	サイゼリヤ	119,405
王将フードサービス	96,150	クリエイト・レストランツHD	116,044
吉野家	95,869	モンテローザ	107,266
レイズインターナショナル	95,603	グリーンハウス	106,800
グリーンハウス	92,500	トリドールHD	104,803
くらコーポレーション	87,171	吉野家HD	104,139
ドトールコーヒー	86,613	モスフードサービス	97,401
本家かまどや	86,150	王将フードサービス	96,300
カップクリエイト	80,937	松屋フーズHD	95,663

度には6社となっており、ランク外からの企業が売上高を拡大して、ベスト20位に入ってきている。

さらに、1,000億円企業の数を見ると、平成元年度が3社であったが、平成10年度には10社、平成20年度には12社、平成25年度には11社、今回の平成30年度には17社と、拡大傾向となっている(ただし、平成30年度と29年度を比べると2社減少している)。

3. ランキングシェア率

次に、1位~100位までの売上高が外食産業全体に占める割合を考えてみる。

それによると、平成29年の市場規模がまだ公表されていないことから、平成28年の1位~100位のシェア率を見ると23.4%と、前年より0.5ポイント上昇している。100位の企業の年間販売額が180億円程度であるが、一応、1位~100位までを大手外食企業とすると、大手飲食店のシェア率は、23.4%ということであり、残りの76.6%は中堅・中小で占められていることになる。

このことから、外食産業の産業構造は、1,000億円企業が増加しつつも、マーケットの主体は大手飲食店

ではなく中小飲食店であること、また、占有率が比較的低いことから参入障壁が低いことなどが分かる。

大手飲食店のシェア率を時系列で見ると、平成26年が22.7%、平成27年が22.9%と、年々シェア率は拡大しているものの、大きな拡大にはなっていない状況である。

4. まとめ

飲食店ランキングは、他社の売上高、店舗数、収益などさまざまなデータが含まれているため、自社との比較や競合各社の動向を知る上で貴重な指標である。

また、前述したように大手飲食店の売上高シェア率はそれほど高くなく、過去から見ても大きく伸びてはいないことなどが、売上高ランキングがあればこそ推計できるのである。

ただ、シェア率では大手外食企業(売上高ランキング1位~100位)の占有率は22~23%程度と参入障壁が低いことが分かり、ベンチャー企業

の出現もあり業界が活性化されることもあるが、中堅・中小が多いということは、裏を返せば、まだ、産業化(企業化)された外食企業が少ないことを意味している。産業化が進むためには、中堅・中小のボトムアップがこれからますます必要となってくると考えられる。

【1】相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は30件で前年同月の12件に対して250.0%

(2) 特徴

◇事故クレームは、台所で換気扇の掃除中、湯を使うためガス瞬間湯沸器(元止め式)を点火したら使い始めて20秒~30秒経った時、下部から火が出て顔に火傷を負った等2件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、カートリッジガスこんろに指定の容器をセットし点火したところ、容器カバーに開いている穴から火が出たがすぐに消火した。メーカーはOリングが劣化していればこのようなことが起こることがある等言ったが自分は誤った取り付け方をした覚えはない。また容器を別のこんろに使用したら問題なく使用できたのでメーカーは、きちんと調査すべきだと思う等2件。

◇問い合わせは、30年前に設置したFF式石油ストーブの給排気筒を交換しようとしたところ、給排気筒が長すぎて法令違反になると言われたが本当か等26件。

【2】受付実績合計

2019年5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	2	0	2	9	13 (43.3)
事業者	0	0	0	11	11 (36.7)
司法・行政	0	0	0	5	5 (16.7)
その他	0	0	0	1	1 (3.3)
計(構成比)	2(6.7)	0(0.0)	2(6.7)	26(86.6)	30(100.0)

注) 前年同月の受付件数は12件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

(1) 消費生活センター訪問：茨城県美浦村消費生活センター、阿見町消費生活センター(5/15)

(2) 委員会：一般社団法人日本ガス石油機器工業会 カートリッジ燃料機器委員会
外部会議(5/24、25)

【4】事故クレーム

①ガス瞬間湯沸器の下から火が出て顔全体を火傷した。

◇台所で換気扇の羽の掃除中、ガス瞬間湯沸器(元止め式)を点火したところ、20~30秒後に湯沸器の下から左右に広がるように火が出て、顔全体を火傷し髪の毛が焦げた。点火確認窓を覗いたら火が真っ赤に燃えていた。湯沸器は賃貸戸建てに入居時から備え付けのもので、入居後5年は使用しているが今まで不具合はなかった。メーカーが当該機器を調査したが、故障箇所はなかったとの結果報告を受け、納得できない。第三者機関で調べてほしい。

◆現在、調査準備中。

②点火消火時に石油ストーブからススが発生し体調不良。

◇今年の3月、石油ストーブを購入したところ、点火消火時にススが出るようになったので新品交換してもらった。これまで古い持越し灯油は一切使用していないが、新しいストーブも約一週間後から同様の症状が出るようになった。先月、消火後にススが出てめまいで倒れ救急車で病院に運ばれた際、医師はススが原因ではないかと言った。当該メーカーに調査してもらったら、機器の問題ではなく取扱説明書を守らず誤った使い方をしたことに原因があると言われたが納得できない。治療代や治療に係わる諸費用を補償してほしい。

◆現在、事実関係確認中。

【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)

5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

◆ 7月(文月) ◆

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1日(月) 国民安全の日 | 16日(火) 盆送り火、藪入り、国土交通Day、駅弁記念日 |
| 2日(火) 半夏生、たわしの日、蛸の日 | 20日(土) ハンバーガーの日 |
| 3日(水) ソフトクリームの日 | 21日(日) 勤労青少年の日 |
| 4日(木) 梨の日 | 22日(月) 下駄の日、ナッツの日 |
| 6日(土) サラダ記念日 | 23日(火) 米騒動の日 |
| 7日(日) 七夕、川の日、サマーバレンタインデー、竹・たけのこの日、乾麺デー、カルピスの誕生日、冷やし中華の日 | 25日(木) かき氷の日、味の素の日 |
| 10日(水) 国土建設記念日、建設省開庁記念日、四万六千日、納豆の日、ウルトラマンの日 | 26日(金) 幽霊の日、ポツダム宣言記念日 |
| 13日(土) 盆迎え火、オカルト記念日、生命尊重の日 | 27日(土) 土用の丑の日、スイカの日 |
| 15日(月) 海の日、ファミコンの日 | 28日(日) 菜っ葉の日 |



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6月28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)
シェルフ(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)フーク

◆ 兵庫県

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

◆ 奈良県

シンコー(株)

● 中四国支部

◆ 鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

◆ 島根県

ホクサン厨機(株)

◆ 岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
(有)オリエンタル物産
(株)食品環境研究所
(株)創研厨房
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6
(株)アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前7
(株)上野製作所	後4
北沢産業(株)	前5
三和厨理工業(株)	前6
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前7
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗浄機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
(一社)日本能率協会	後1
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後3
ホシザキ(株)	前4
細山熱器(株)	前10

(50音順)

■ 広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



編集後記

●ハリイ・ハリスンの『人間がいっぱい』やマックス・エーリッヒの『赤ちゃんよ永遠に』のように人口爆発による資源と食料不足を暗鬱に描いた作品は多いが、逆にB.オールディスの『グレイヘアド』やP.D.ジェームズの『人類の子供たち』のように高齢化と人口減による人類と文明の衰退を描いた作品もあり、それらの人心が荒廃し貧困に包まれた世界は、今だととても臨場感にあふれている。●30年ぐらい前は世界中の不動産を買い占めて、老後は物価の安い外国で年金暮らしとか言っていたのが、今はこのままだと老後は年金不足で2,000~3,000万円必要、さらに動けなくなったら介護保険で+1,000万円とか報じられていた。●仮に今年社会人になった人間が40年間勤めたとして、毎月5万円ぐらい、消費を削って貯められるの？ という状況で、子孫にツケを残す前に子孫を残せない、しかもその実感がない人間が増えているのは皮肉である。後から来たのに追い越され。●先立つものがないから、先がない。お後がよろしいようで。(H)

厨房

2019年7月5日発行
第56巻／第7号
(No.601)

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記載を禁じます。
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

出展者募集中!!



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第20回

厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第48回

国際ホテル・レストランショー

第41回

フード・ケータリングショー

会期

2020. 2/18(火)-21(金)
10:00～17:00(最終日は16:30まで)

早期出展申込期限
(割引特典あり!)

2019.7/31(水)

通常出展申込期限

2019.9/30(月)

会場

幕張メッセ
国際展示場1-8ホール

外食・給食・中食・宿泊・サービス業界に特化した専門展示会 1,000社／2,600ブース 出展予定!

出展対象

業務用厨房設備・機器
調理機器・器具
飲料関連器具
衛生関連設備・備品
食器類
ITシステム
調理ロボット
厨房用ロボット
搬送システム 他

【新規ゾーン】

グランピングTOKYO
調理機器・器具・
排水設備・BBQ設備など



商談

製品の発注／仕入
取引先の開拓
パートナー提携
商品開発の相談
コンサルティング
他

来場対象

- サービスに関わる方
宿泊、外食、施設、小売
- 製造・市場流通に関わる方
メーカー、商社、
通信販売、中食
- 空間をつくる業種の方
ディベロッパー、設計、
設備関係
- 業界、事業の支援、推進をする方
官公庁、自治体、
業界団体、商工会

詳細はWebをチェック!!



詳細はこちら!

HCJ

検索

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

問い合わせ先

エイチシージェイ

HCJ三展合同事務局

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

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

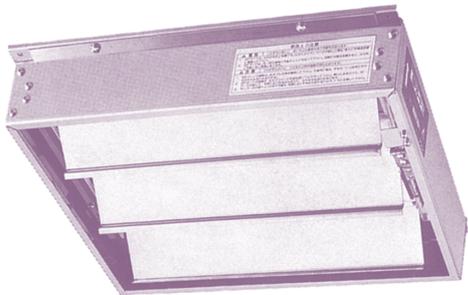
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
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-ドマツカ-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

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

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

Japan
Food Service
Equipment
Association



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。

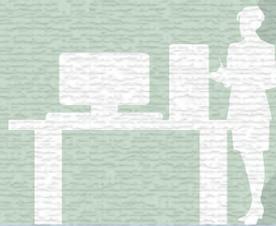
コンサルティング力

Consulting



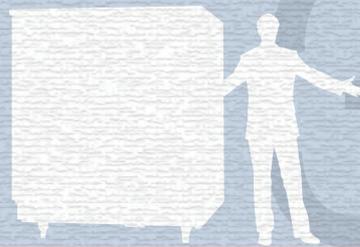
設計力

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

