

厨 房

chu bou

AUGUST
2019
No.602

8



2019年度厨房設備士
資格認定試験報告

支部だより
北海道支部が50周年記念祝賀会を開催

新連載 特許・意匠・商標は宝の山！

厨房女子会が行く！(7)
パークハイアット東京「見学会」



いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進厨房機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

新発売

新発売

場所をとらずに蒸す・煮出す・保温の多機能調理器

ユニット式多機能調理器



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



SMD14

4×4ロータ2ポンプ式器具洗浄機

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



SD210

無沸騰噴流

卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式/2リフト式

● 角かごに冷凍麺を投入しスタート釦を押すと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、熱湯湯と比べ湯気が少なく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 涼ゆで麺機



沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモーター噴流発生装置を設置。テ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)の釦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釦を押してどんぶりに注ぎ出します。



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



SD64EA

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機



SD74EA

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機



SD113GSA

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機



SD114EA

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社
本社ショールームで試用テストをお引受けしております。
お気軽にお申しつけください。

www.n-sen.com

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

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味しいお肉は、
保存温度から。
保存温度は、
熱い技術から。

COOL
JAPAN
って、私の事だ
と
思っていました。

冷やすことに、
熱すぎる会社。

世界中に
日本の、
冷蔵庫を。

いい料理、
いい冷蔵庫。

省エネに
一生懸命

スーパーマーケット
にも、います。



特許登録済

食材の再加熱に最適なAI自動補正機能搭載！

HACCPの概念に基づく厨房作り
をサポートします

料理を冷蔵から自動で再加熱、
日々の食事を安全に美味しく！

スチコンの自動加湿オープン方式

ご飯も、焼魚も、玉子焼きもホカホカ
に仕上がります。

喫食者の
満足度UP!

人手不足を
解消

美味しさに
貢献

スチコン式再加熱カート

スチコン国産第一号を創り出した
ニチワ電機の英知を結集した自信作です！

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



カート

中規模・大規模施設向け
RHS-26



ステーション+カート

HACCP
対応

リヒートウォーマーキャビネット

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



小規模施設向け
RHC-24SRB



中規模施設向け
RHW-720



大規模施設向け
RHW-1400

HACCP
対応



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

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

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール

ニチワコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

0120-218506

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

【人にも環境にもやさしい製品づくり】を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

『人にも地球にもやさしい製品』これがわたしたちナカニシのテーマです。

食器



テーブル型消毒保管機

食器 食缶



昇降消毒保管機

食器 食缶 器具



消毒保管機

器具



器具消毒保管機

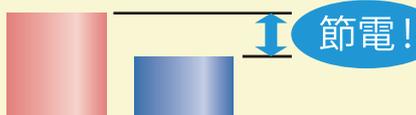
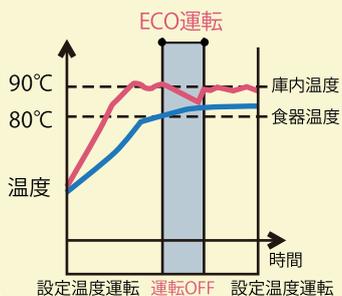
食器



天吊式消毒保管機

エコ運転搭載

従来機より電気料金がお得です！



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

器具



メイクリーン

（包丁まな板消毒保管機）

食器



昇降コンテナイン消毒保管機

食器



コンテナイン消毒保管機

食器

食缶

器具



カートイン消毒保管機

食缶



予冷機能付消毒保管機

※エコ運転非対応



株式会社
中 西 製 作 所

中 西 製 作 所

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

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索





風を操る

正確に、そして簡単に。



Sクラス
スペシャルサイト



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

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

Sクラスは12の機能を新搭載。プロならではのこだわり調理に応えます。



Cook Everio 
スチームコンベクションオープン クックエブリオ class

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

ホシザキ株式会社

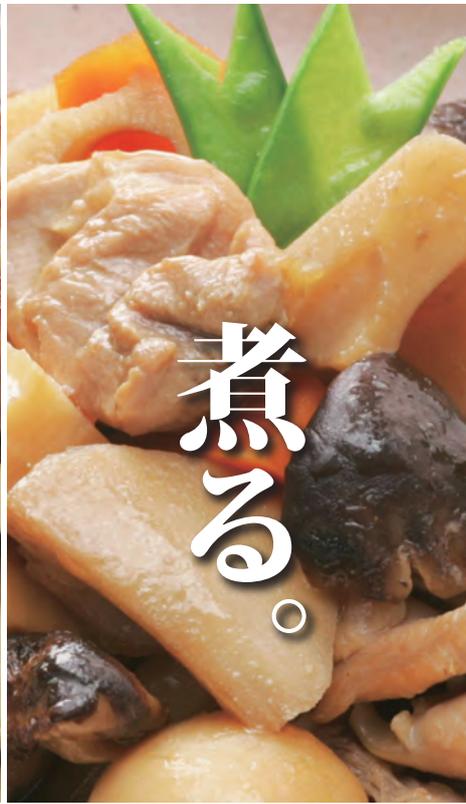
本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111
東京 / 〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 (03) 5791-8021
大阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

 **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) 5791-8001 ホシザキ京阪株式会社 (06) 6762-5351 ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511 ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121 ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691 ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311 ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266 ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451 ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201 ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581 ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

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



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

超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T



スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ **0120-151-858**

北沢産業株式会社

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

支店 ●札幌 ●仙台 ●宇都宮 ●水戸 ●大宮 ●東京 ●立川 ●千葉 ●横浜 ●名古屋 ●松本 ●大阪 ●広島 ●岡山 ●福岡
営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島
●浜松 ●富山 ●金沢 ●福井 ●京都 ●岡山 ●山口 ●高松 ●高知 ●北九州 ●熊本 ●鹿児島 ●沖縄
出張所 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分

高効率・省エネ化をオーダーで実現！

お客様各々のご希望に沿ったオーダー対応で製作する専門メーカー

八木式 弁当箱自動盛付機シリーズ

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

盛付け表面に切った跡が残らず、手盛りのような自然な仕上がりになります。

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



卓上型 自動盛付け機
YRD-1000



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。

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



八木式 食缶・器物 汎用洗浄機

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

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



持手・止め金具付器物も洗浄できます！

八木式 振動波完全食器洗浄機

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

こびりついたカレー皿や、しつこい油汚れ等も一発で強力に洗浄できます。

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

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



株式会社 八木厨房機器製作所

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

三条工場 /

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



HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ～食品加熱調理機械のトータルプランナー～



DOBC-A型

優秀
省エネルギー
機器受賞



直火加熱方式で
熱効率74%達成

- 排熱を回収して有効利用
- 燃焼排気ガス温度が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。



2019年度第1回厨房女子会 見学会・懇親会

今回の目的

パーク ハイアット 東京
の厨房と客室を見学



工業会では、厨房業界に従事する女性の親睦と厨房業界の発展に寄与するものとして、2016年より広報編集委員会の下に分科会として厨房女子会を設置し、見学会や研修会などを開催してきた。

今回は第7回の活動として、6月24日にパーク ハイアット 東京の見学会を開催し、18社から27名が参加した。

パーク ハイアット 東京は、新宿新都心に位置する、建築家の丹下健三氏設計の新宿パークタワー内にある、ラグジュアリーホテルである。開業は1994年だが、近年はソフィア・ Coppola監督の映画『ロスト・イン・トランズレーション』の舞台として知られ、52階の「ニューヨー

ク バー」には、主演のビル・マーレイが座った席が今も残っている。

当日は14時45分に東京都新宿区のパーク ハイアット 東京に集合し、15時から工業会事務局・水野課長の挨拶とオリエンテーションの後に二班に分かれ、米田浩一・シニア副総料理長や湯本勝也・安全衛生・環境管理マネージャーらの案内により、同ホテルの厨房を見学。パーク ハイアット 東京には和洋食レストラン、ルームサービス、宴会・ウェディングなどに対応した五つの厨房があるが、今回は宴会ホットキッチン、同コールドキッチン、レストラン「ニューヨーク グリル」の厨房などを見学。宴会は三つの会場があり、着席で最大220名、立



米田浩一・シニア副総料理長



パーク ハイアット 東京



湯本勝也・安全衛生・
環境管理マネージャー



説明を受けた後、二班に分かれて宴会用の厨房を見学



ニューヨーク グリルの厨房を見学。特注の大理石製コールドテーブル



めったに見られない、プライベートダイニング



自宅より広い!? 客室とスイートルームに羨望のため息が



江島幹事長(右)と田本幹事(左)による挨拶



食で約400名まで対応可能とのことであり、ホット、コールドの各キッチンに置かれた、国内外の各メーカーから選りすぐった各種厨房機器についての説明がなされた。また、最上階に位置する「ニューヨークグリル&バー」のキッチンでは、四方から見渡せるオープンキッチンを四つのセクションに分け、23人のシェフにて切り回しているとのことであった。この他、少人数のウェディングなどで使われている、プライベートダイニングのキッチンも紹介された。

その後客室の見学となり、ピアノも置かれている290㎡の最高級スイートルーム等を案内された。ホテルの内装は香港在住のデザイナー、ジョン・モーフォード氏に

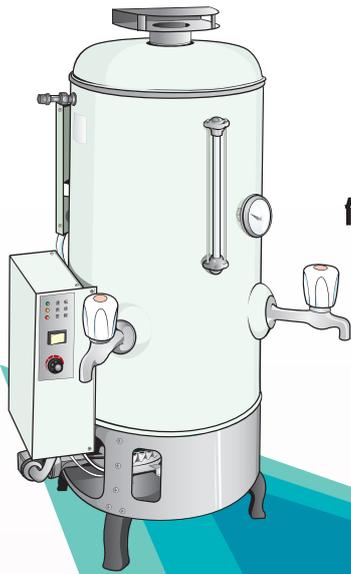
よって設計されていること、壁紙や家具は同じデザインのものを使い続け、ライブラリーも本の配置にこだわり、独特の美意識を維持しているといった「タイムレスな魅力」がお客様に愛されていることなどが説明された。

見学会の後は41階の「ピーク ラウンジ」で懇親会となり、厨房女子会幹事長の東京ガス(株)・江島香織さんと幹事の福島工業(株)・田本景子さんから開会と乾杯の挨拶がなされ、ワインと軽食をいただきながら、歓談と名刺交換、情報交換の時間となった。最後は江島幹事長から締めめの挨拶がなされ、高層ビルの窓から差し込む夕日の中、閉会となった。

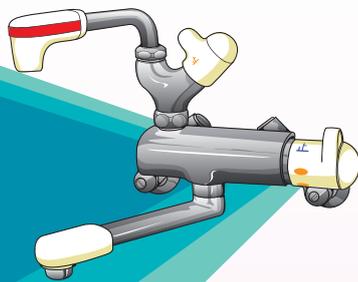
【工業会事務局・花田政孝】

給湯 質

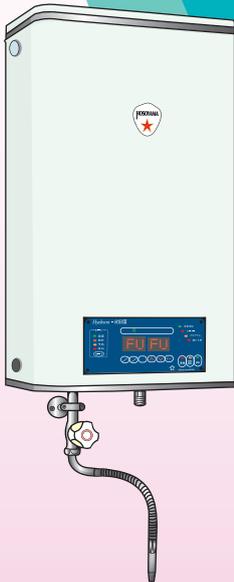
HOSOYAMA



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

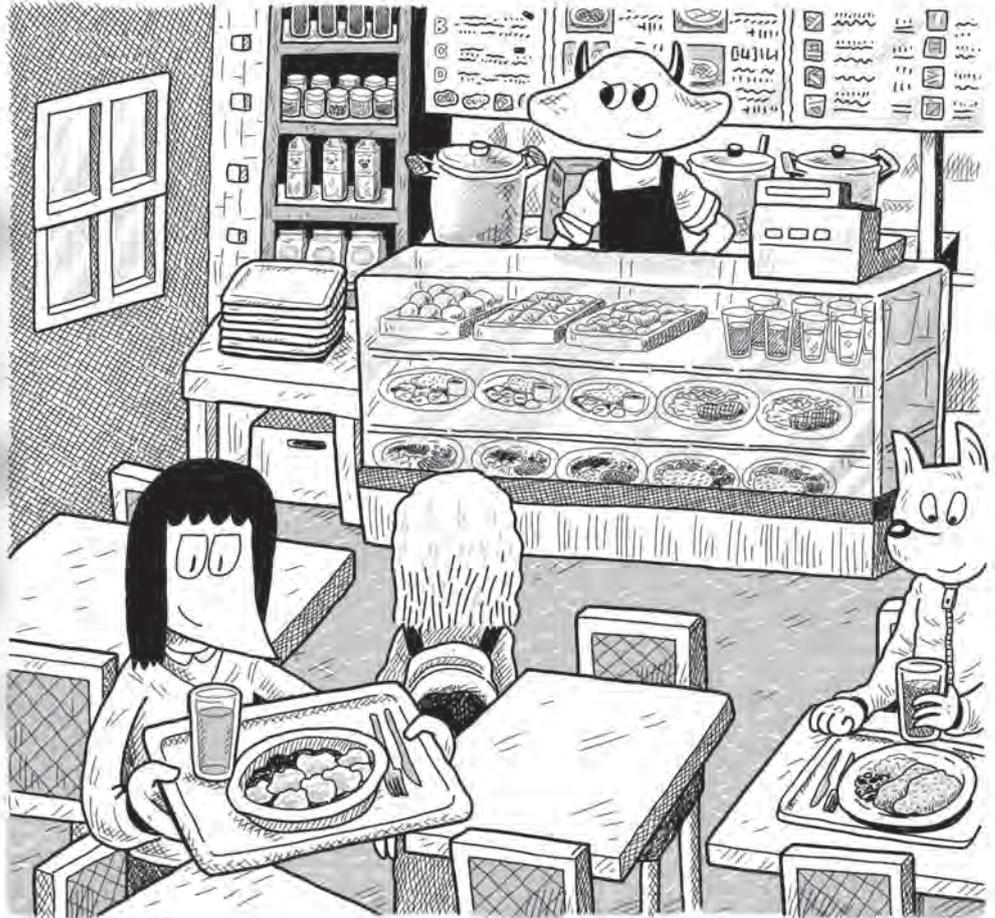
名古屋市中村区名駅5-22-23

TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022

CONTENTS

E V E N T	8	厨房女子(会)が行く!(7)
工業会関係	14	2019年度厨房設備士資格認定試験報告
支部だより	15	北海道支部が厨房設備士講習会を開催 東北支部が2019年度第一回の理事会・総会を開催 中四国支部が通常総会および懇親会を開催
関連団体情報	16	北海道支部が合同総会・創立50周年記念祝賀会を開催
会員企業特	18	令和元年度技能検定(厨房設備施工)受検概要 工業会協賛によるFOOMA JAPAN 2019国際食品工業展が開催
法律相談	20	新会員さんいらっしゃい! _____ 富士工業(株)
C O M I C	21	新連載 特許・意匠・商標は宝の山! 「特許・意匠・商標が、なぜ宝の山か」 _____ 来知国際特許事務所 弁理士 宇高克己/前島大吾/薄葉健司
E S S A Y	22	事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所 「民法の基礎知識(4)消費貸借契約」 _____ 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹
衛生管理	24	部外者がくる!!(3) パナソニック産機システムズ(株)コマーシャルビジネスラボ _____ にしかわたく
厨房業界	26	映画の見どころ・台所(62) 『俺たちに明日はない』 _____ 映画史・食文化研究家 斉田育秀
厨房業界関連情報	28	小倉朋子の食・心・美 Part.2(26) 売れる商品をスイーツから ~ タピオカブームの背景 _____ (株)トータルフード 小倉朋子
	29	やるKEY HACCP 実践編 (13) 「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画(その3)」 _____ スタジオワーク(合) 上田和久
	33	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」(10) 「~調理科学はおいしさにつながるストーリー~」 _____ (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 坂口もとこ
	38	最新外食トレンド2019(8) 「外食マーケットと法人交際費」 _____ 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[カンポット] _____ 香山哲
	13	巻頭によせて[[働き方改革]に思う] _____ 三和厨理工業(株) 加藤 太郎
	17	工業会だより
	40	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
	41	図書料金表
	42	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	44	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
	46	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	48	奥付[広告掲載企業名]

香山哲の フードシステム さだまよラム



【カンポット】

都市でも村でもない、いかにも町といった感じの雰囲気が好きだ。わがままな話だけど、観光地でもなく、かつ、外国人でも困らない塩梅。ポーランドのそんな土地で、地元の人が集まる食堂というか、カフェテリアのような場所に行った。現地ではミルクバーとも呼ばれる形態らしい。

餃子のようなピエロギ、牛煮物のかかったポテトパンケーキなどのポーランドらしい料理が並んでいて、指さして頼めるので間違っても少ない。ハンバーガーやポテトもあった。

安いしおいしいし最高なのが、一番気に入ったのは、カンポットという飲料。僕は最初知らなかったが、その店では何を頼んでも「赤か黄色、どっちがいい？」と聞かれ、この飲み物ももらえるシステムだった。

りんごやベリー類、ルバーブなどで作るこのジュースは、味が控えめで食事の邪魔にならないし、手作り感があってうれしい。行っ

た店では、グラスに注がれた状態で、ショーケースにずらりと並んでいた。これを現地の人と同じように振る舞ってもらおうと、何とも言えないありがたさが込み上げてきた。

飲食店で無料の水が提供されない文化圏は多く、その土地の水道水の質はもちろん、労働対価についての考え方なんかも影響しているかもしれない。外国人観光客に慣れていない土地では嫌な思いをすることもあがるが、思いがけない幸せもたくさん転がっている。

著者プロフィール

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

「働き方改革」に思う

三和厨理工業(株) 加藤 太一郎

昨今、「働き方改革」という言葉をよく耳にするようになってきた。要するに、残業を減らすとか休日を増やして働く時間を短くし、少子高齢化に伴う生産年齢人口の減少や、育児や介護との両立などの働く人のニーズの多様化に対応しよう、という趣旨である。人手不足が叫ばれる中、企業もリクルート対策として積極的に取り組んでいると聞く。また最近の学生も、就職先を選ぶ基準として休日日数や平均残業時間などを特に重要視するようである。今年の4月からは、残業時間の上限規制(原則月45時間かつ年360時間)と年次有給休暇の取得義務化(年5日以上)が始まっている。

しかし単に「残業や休日出勤がないのが良い会社」という風潮には、若干違和感を禁じ得ない。まず仕事を時間だけで測るのが、そもそも間違っていると思う。仕事というものは、やられるものではなく、本来は自己実現のためであると思うからだ。

よくある次のような話には、皆さんはどう考えるだろうか？

急に決まった商談のために、プレゼン資料をどうしても今日中に仕上げなければならなくなった。懸命にがんばって、一応定時までにはそれなりの内容でまとめることができた。自己採点で80点といったところだ。上司も顧客も一応は満足してくれるだろう。しかし顧客のためにもうちょっと良い提案ができないだろうかと考えると、いろいろなアイデアがまだまだ浮かんできた。それらをまとめるにはもうひとがんばりであと数時間かかるが、90点の出来になる。顧客のためにも会社のためにも自分の成長のためにも、それをやるのがベストに思えるし、誰にもデメリットはない。しかし、残業時間や休日出勤の規制のため、上司に止められてしまった……。

最近の「働き方改革」に照らすと80点で定時退社、が正しいようにも思えるが、この話には別段正解はない。仕事の指示を出すマネジャーかそれを請け負う担当者か、にもよるし、新入社員かベテランか、にもよるだろう。またはその仕事の重要度や顧客の要求レベルなどにもよるだろう。

しかし、私はあえて常に90点の方を選びたい。

今まで日本の、特に中小企業はそうやって競争に勝ってきたし、それが強みでもあったし、これからもそうあるべきだと思うからだ。80点では見えなかったものが90点では見えるようになる、その成功体験が次に生かせるはずだ。80点で良しとする、というのが当たり前になってしまっただけは、この先成長できるのかと心配になってしまう。

ちなみに私はバブル期に社会に出た、「24時間戦えますか？」世代である。だから、このような思考になるのかもしれない。また、「働き方改革」とは定時で90点を目指す、つまり労働生産性を今より高める、というところに本質があるのかもしれない。

さて、皆さんの考えはどうだろうか？

全国で310名が受験 2019年度 厨房設備士資格認定試験



東京会場の様子(2級試験)



東京会場(1級試験)

2019年度厨房設備士資格認定試験が、7月17日(水)に実施された。

この試験は、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および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために例年行われているもので、受験者は6月中旬に全国で開催された受験講習会(必修)を受講した後でのチャレンジとなる。

今年の受験申込者は、1級49名・2級261名の、計

310名となった。

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時より試験が開始され、1級が4時間、2級が2時間の試験に各受験生が真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、8月9日(金)付け書面にて行われる他、当工業会ホームページに受験番号のみ掲載することとなっている。

[工業会事務局 花田政孝]

実施地区	実施会場	受験申込者		合計
		1級	2級	
札幌	札幌市産業振興センター	0	13	13
仙台	仙台市ガス局	2	19	21
東京	台東区民会館	29	108	137
名古屋	東桜会館	1	18	19
大阪	エル・おおさか	4	36	40
広島	広島YMCA国際文化センター	4	17	21
高松	香川産業頭脳化センタービル	2	20	22
福岡	パピヨン24	7	30	37
合計		49	261	310

北海道支部が厨房設備士講習会を開催



2級11名の参加となった

北海道支部は、6月18日、札幌市産業振興センターで、厨房設備士講習会を開催致しました。

2019年度の厨房設備士資格認定試験は7月に行われますが、それに向けた受験講習会となります。

当日は2級11名の受験申込者が出席し、吉田義一・北海道支部支部長による講義に耳を傾け、滞りなく終了致しました。

〔北海道支部事務局長 石塚昌子〕

東北支部が2019年度第一回の理事会・総会を開催



総会には21名が参加した

東北支部は、6月20日、福島県郡山市・磐梯熱海温泉のホテル華の湯において、16時より、2019年度第一回の理事会を開催し、理事10名の出席で総会の進行打ち

合わせ、厨房設備士認定試験講習会実施報告、2019年度の事業計画を打ち合わせました。

そして17時より総会を開催し、こちらは21名の出席となりました。総会では百井東北支部支部長の挨拶の後、司会者より議長を百井支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で百井支部長が議長に選任され、議案の審議に入り、第1号から第5号議案まで、原案通り可決されました。

その後懇親会に入り、百井支部長のご挨拶、戸田理事の乾杯で始まり、なごやかな雰囲気の中、恒例の佐々木副支部長のハーモニカ演奏による曲名当てクイズ、ビンゴゲームを行って各会員の親睦を深めることができ、浅川理事の中締めにて、会を終了致しました。

〔東北支部事務局長 富樫重憲〕

中四国支部が通常総会および懇親会を開催



30名が参加した

中四国支部は、6月21日18時30分より、高知県高知市・城西館にて、通常総会および懇親会を、参加者30名

で開催致しました。

通常総会をつつがなく終えた後、最初に福井中四国支部支部長(㈱福井厨房)より本部総会の報告、(株)丸三・岡内会長より挨拶がされ、大場理事(ホシザキ中国(株))の乾杯の音頭により、懇親会が始まりました。皆さま、高知郷土料理とお酒を堪能され、会もにぎやかに進行し、とても楽しまれておられました。最後に、上松理事(㈱厨房のウエマツ)より挨拶をいただき、業界の発展と参加各社の繁栄を祈り、三本締めにて閉会致しました。今回は、就任したばかりの由利工業会本部事務局局長にもご参加をいただき、ありがとうございました。

〔中四国支部事務局 溝上弘樹〕

北海道支部が合同総会・創立50周年記念祝賀会を開催



全員で記念撮影

北海道支部は、6月28日、北海道札幌市・札幌第一ホテル「若樹」の間において、第50回（一社）日本厨房工業会北海道支部並びに第53回北海道厨房工業会の合同総会を行いました。当日は34名の方にご出席いただきました。

・報告事項

「2018年度事業報告」

「2018年度収入収支決算報告」

「2018年度監査報告」

・審議事項

「2019年度事業計画(案)」

「2019年度 収入支出予算(案)」

「役員改正について」

「北海道厨房設備工業会 会則の改定について 第29条」

などについて粛々と進め、無事終了致しました。

続いて、2階「くるみ」の間にて、36名の方のご出席をいただき、工業会北海道支部の創立50周年記念祝賀会を開催致しました。

最初に記念撮影を行い、吉田北海道支部支部長が挨拶された後、由利工業会事務局局長より祝辞を賜り、タニコー(株)北海道事業部・蓮尾事業部長の乾杯により、祝賀会となりました。



合同総会には34名が出席した



吉田支部長による、工業会北海道支部50周年記念祝賀会の挨拶



由利工業会事務局局長



タニコー(株)・蓮尾事業部長



北沢産業(株)・西崎支店長

会場では、余興として、オープアケハウオカラニKeikoフラ教室の皆さまによるフラダンスが披露され、大いに盛り上がりました。

最後は北沢産業(株)札幌支店の西崎支店長により閉会の挨拶が述べられ、お開きとなりました。

お忙しい中、工業会事務局・由利事務局局長のご臨席を賜ったことに感謝すると共に、次の60周年に向けて、大いにがんばりたいと思います。

〔北海道支部事務局長 石塚昌子〕



華やかな、余興のフラダンス

工業会だより

6月21日～7月20日

6.21

中四国支部通常総会・懇親会。由利事務局局長。(城西館)

6.24

2019年度第1回厨房女子会。江島幹事長、田本幹事、関根幹事、大畑専務理事、水野課長、太田職員、石川職員、花田職員。(パークハイアット 東京)

6.26

2019年度第2回 그리스 除去装置評定委員会。倉淵委員長、浅輪、末光各委員、土屋代理(石塚委員)、西出オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野職員、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

6.28

第50回(一社)日本厨房工業会北海道支部並びに第53回北海道厨房工業会 合同総会・工業会北海道支部創立50周年記念祝賀会。由利事務局局長。(札幌第一ホテル「若樹」の間)

7.3

第1回流通企画委員会。中川副会長、池田、渋谷、阿座上、吉田各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、下川職員。(厨房機器会

館6階会議室)

7.9

電気製品認証協議会総会懇親会。由利事務局局長。(お茶の水ホテルジュラク)

7.16

第一回飲食店におけるダクト火災抑制方策に関する検討部会。吉野職員。(大手町JAビル302会議室)

7.17

厨房設備士認定試験(東京会場)。大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員、中津川職員、花田職員。(台東区民会館)

7.17

厨房設備機器展第1回企画委員会。中川副会長、大畑専務理事。(芝パークホテル別館)

7.19

第三回中央職能技能検定委員会。吉野職員。(AP西新宿Eルーム)

令和元年度 技能検定(厨房設備施工)受検概要 申請受付は10月7日(月)から10月18日(金)まで

令和元年度・技能検定(厨房設備施工)の実施日程が決まりました。

お申し込み、お問い合わせなどは、各都道府県職業能力開発協会へご連絡ください。

◆実施日程

・受験申請 令和元年10月7日(月)~10月18日(金)

・実技試験

問題公表 令和元年11月29日(金)

実施期間 令和元年12月6日(金)~
令和2年2月16日(日)

・学科試験

令和2年2月2日(日)

・合格発表

令和2年3月13日(金)

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

北海道	011-825-2386	石川県	076-262-9020	岡山県	086-225-1547
青森県	017-738-5561	福井県	0776-27-6360	広島県	082-245-4020
岩手県	019-613-4620	山梨県	055-243-4916	山口県	083-922-8646
宮城県	022-271-9917	長野県	026-234-9050	徳島県	088-663-2316
秋田県	018-862-3510	岐阜県	058-322-3677	香川県	087-882-2854
山形県	023-644-8562	静岡県	054-345-9377	愛媛県	089-993-7301
福島県	024-525-8681	愛知県	052-524-2034	高知県	088-846-2300
茨城県	029-221-8647	三重県	059-228-2732	福岡県	092-671-1238
栃木県	028-643-7002	滋賀県	077-533-0850	佐賀県	0952-24-6408
群馬県	0270-23-7761	京都府	075-642-5075	長崎県	095-894-9971
埼玉県	048-829-2802	大阪府	06-6534-7510	熊本県	096-285-5818
千葉県	043-296-1150	兵庫県	078-371-2091	大分県	097-542-3651
東京都	03-5211-2353	奈良県	0742-24-4127	宮崎県	0985-58-1570
神奈川県	045-633-5419	和歌山県	073-425-4555	鹿児島県	099-226-3240
新潟県	025-283-2155	鳥取県	0857-22-3494	沖縄県	098-862-4278
富山県	076-432-9887	島根県	0852-23-1755	中央職業能力開発協会	03-6758-2859

工業会協賛による FOOMA JAPAN 2019国際食品工業展が開催



7月9日から12日にかけて、東京ビッグサイトで、(一社)日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN

2019国際食品工業展」が、工業会協賛により開催された。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し、各々の製品をデモンストレーションしていた。また、恒例のセミナーやシンポジウムの他、国内外の大学・研究機関による研究成果を発表する「アカデミックプラザ2019」なども開催。

東京ビッグサイトは東京五輪に備え東展示棟が入場制限されたために、7月よりオープンした南展示棟と従来の西展示棟での展示となったが、そのため、1階から4階まで、上下の移動の多い展示会となっていた。

〔工業会事務局 花田政孝〕

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
 - 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
 - クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止
- を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

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

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



※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

新会員さん いらっしゃい!

富士工業(株)

わが社のアピール×3つのポイント

- まもなく創業80年を迎える、歴史ある“ものづくり”。
- 自社一貫体制～製品の研究・開発から、生産、販売、そしてメンテナンスまで。
- レンジフードのリーディングカンパニー。

コーポレートブランドで、快適環境作りの頂点を追求します。

おかげさまで2021年に創業80周年を迎える当社は、さらに「百年企業」を目指し、今後も邁進して参ります。



代表取締役 柏村 浩介

当社は、昭和16(1941)年12月に神奈川県川崎市で産声を上げました。

レコード盤材料となる雲母の加工からスタートし、戦後は金属プレス加工を主とする部品メーカーとして成長を続け、1960年代には、本社を相模原市へ移転しました。

その後キッチンのシンク製造等を経て、1973年に家庭向けレンジフードの製造に着手、プレス加工のみならず完成品まで一貫生産で手掛けるメーカーとして、今日まで成長を続けて参りました。

創業以来こだわり続けた“ものづくり”で、今日レンジフード分野で日本一のシェアをいただくまでに成長、今後もさらに上のステージを目指し、“FUJIOH”という



同社のレンジフード・CLRLシリーズ



本社(本館、技術センター)全景

- 設立
1941年12月
- 代表者
柏村浩介
- 資本金
1億円
- 業種
厨房用電気製品の開発、設計、製造、販売、アフターサービス
- 関連会社
富士ホールディングス(株)、富士工業販売(株)、フジテックメンテナンス(株)
- 所在地
〒252-0206 神奈川県相模原市中央区淵野辺2-1-9
TEL042-753-1001 FAX042-753-1009
- URL
<http://www.fujioh.com>

特許・意匠・商標は宝の山！

第1回 特許・意匠・商標が、なぜ宝の山か

来知国際特許事務所

弁理士 宇高克己

同 前島大吾

同 薄葉健司

筆者は、東京工業大学・大学院を修了後ただちに特許事務所に入所して研鑽に努め、弁理士資格を取得して40年余りになる。弊所は、事務所名の由来の通り、「特許・意匠・商標で未来を知る。」をモットーに、顧客の信頼を勝ち得ている。

さて、知的財産に関する法律には、特許法・実用新案法・意匠法・商標法・不正競争防止法・著作権法・半導体集積回路配置法などがある。

中でも新しい技術を対象とした特許・新しいデザインを対象とした意匠・ネーミングやロゴマーク等を対象とした商標はよく知られている。

本連載では、なぜ、特許・意匠・商標が宝の山かを改めて考察し、工業会会員企業の皆さまのこれからのご発展と企業防衛の一助になればと思う。

(1) 新製品や新デザインによる高利潤・独占販売

人材と資金とを注ぎ込んで開発した新製品も、他者に模倣されたら、先発利益どころか投下資本の回収も覚束ない。特許・意匠は他者の模倣を排除し、独占販売を保証する。商標は商品の品質・出所を表示し、ユーザーは商標に導かれて商品を購入する。

(2) 特許武装は攻撃・防御の最高手段

大資本の急迫や既存の強力な販売網に対しても、特許に裏打ちされた魅力がある製品を提供することにより、自社が主導権を持った有利な条件で商取引を行える。後発メーカーであっても、改良点を上手にプロテクトした特許権を持っておれば、販売面で優位になる。



(3) 社員の創造エネルギー発掘・士気高揚

社員が苦心して考え出したアイデアを国家保証の特許権・意匠権として独占保護することで、社会や企業に対する社員の貢献を讃える。

発明者・創作者は特許公報・意匠公報という世界頒布の印刷物に掲載され、名誉が永久に残る。

社員の士気高揚と創造性引出のためのシステムとして、積極的に活用すべきである。

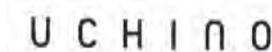
(4) 優良商品は商標を通じて拡散



といった商標が付いた商品は優良な品質を保証していることを顧客に保証する。顧客は安心して購入する。特許に裏打ちされた製品を、大衆に覚えられやすい商標によって強烈なイメージで植え付けることが大事である。自社の業界における特異な技術を世の中に宣伝して優秀性を顧客・取引者に強く印象付けるコツは、商標の上手な使い方にある。商標の価値(値段)は、世界的に有名か否かではない。狭い業界内であっても、そのニッチな領域内で有名なら、その商標の価値(値段)は高い。例えば、理・美容分野での商標、



タオルの分野での商標、



の価値は高く評価されている。会社売却時には、驚くほどの高額になるであろう。

今回は「技術開発が、なぜ必要か」を説明する。

あなたが眠らせている宝の山を掘り起こそう！

来知国際特許事務所

〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町1-14 第二東ビル

☎ : 03-3255-6746 FAX : 03-3255-6747

URL : <http://www.raichi-ip.com>E-mail : udaka@raichi-ip.com: raichi@raichi-ip.com

【相談内容】

発明・考案・意匠・商標・その他の知的財産

【相談方法】

E-mail、電話、Face to Face。何れでもOK。

貴方が眠らせている宝の山を私達が見付けます。ご来所を！

【費用】

・相談は無料。

・調査・出願段階から有料(費用は当所規定)

事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「民法の基礎知識(4) 消費貸借契約」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

今回は、消費貸借契約について、民法典のルールについて論ずる。

■ 2. 消費貸借契約(民法587条以下)

(1) 要物契約が原則

消費貸借契約は、当事者の一方が種類、品質および数量の同じ物をもって返還することを約して相手方から金銭その他の物を受け取ることによって、その効力を生じる(民法587条)。

この条文から分かるように、借りた側が、物を受け取らなければ契約の効力を生じない類型(要物契約)なのである。

そのため、口約束でお金を貸す約束をしても、借りる約束をした者は、貸してもらおうと言ったのであるから契約に基づき貸してくれと請求をしても、認められないのである。この点が、諾成契約である売買契約などとは異なるのである。

典型的なのは、金融機関からの借り入れなど、お金を借りて返す金銭消費貸借契約であろう。

(2) 書面とする消費貸借契約

民法の改正で、上記の要物性を求めない消費貸借契約が新設された(587条の2)。

書面とする消費貸借は、当事者の一方が金銭その

他の物を引き渡すことを約し、相手方がその受け取った物と種類、品質および数量の同じ物をもって返還することを約することによって、その効力を生ずるといふ、書面を用いることで物の授受を要件としない契約も有効となった。

(3) 利息と利息制限法

典型的な金銭消費貸借契約では、利息を付けて返さなければならないイメージがあると思うが、民法上は、「貸主は、特約がなければ、借主に対して利息を請求することができない(民法589条1項)」とされている。

金融機関からお金を借りる時は、「利息を付して返すという特約」を締結しているから、利息が発生しているのである。

(4) 利息制限法

民法典ではないが、重要な法律であるため、利息制限法について触れる。

両者の合意(特約)があれば、何%でもいいというものではない。利息制限法の適用を受けるからである。

利息制限法では、元本額(貸し付けを受けた金額)を以下のように規制している。

元本額	利息の制限
10万円未満	年20%以下でなければならない
10万円以上100万円未満	年18%以下でなければならない

100万円以上 年15%以下でなければならない

この利息制限法の制限利率を超える利息を約定した場合は、制限超過部分は「無効」になる。そして、無効であるにもかかわらず利息を多く支払った場合は、返還を受けられる、これがいわゆる「過払い請求」である。

なお、遅延利息、すなわち約束の期日に支払われなかった場合の利息は、先に述べた%の1.46倍まで高く設定することができる(例えば、10万円以上100万円未満の場合は、遅延利息は、26.28%としなければならない)。



■ 3.その他の貸借系契約

今回は、貸借契約、使用貸借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

ギリギリ40代の作者が送る、若気の至り尽くせりなルポ漫画です。

部外者がくる!!



第3回：パナソニック産機システムズ(株) コマーシャルビジネスラボ

今日は東京スカイツリーのお膝元

パナソニック 産機システムズ(株)

さんにやってきました!!

まず驚かされるのが
**圧倒的に広大な
展示スペース!!**



さすが大企業…
まるっきり
デパ地下!!

いらっしやいませ~♡

中野さん

太田さん

馬場さん



渡邊さん

!!

フッ…まさか
4人がかり
とはな!

今回の敵は
少しは手応えが
ありそうだ…



資 本 カ + 女 子 カ

こちらのショーケースは
陳列する食材に合わせて
照明を選択できます

電子棚札も
最新式でして
ディスプレイの
大きさと色数が
以前より…



あっ!!



ジオラマだー♡

このジオラマは
弊社の店舗向け遠隔データサービス
「エスクーボ」の多彩なメニューを
ご紹介するためのものです♪

少しでもお客様に
わかりやすく
親しみを持って
いただけるよう…



いや~ん何コレ!
光るウ!動くウ!



親しみ 持ちすぎだー!!

【取材・マンガ にしかわたく】

部内者と部外者の間には、深く暗い川がある…エンヤコラ今日も舟を出す。

<p>昭和プラモ世代の オタク心まで くすぐってくるとは…</p> <p>侮れん…侮れんぞ パナソニック!!</p>	<p>冷凍・冷蔵機器の一押しは 新発売の解凍保冷库 SRR-K681TW !!</p> <p>「マイクロウェーブ解凍器 NE-DF32」との合わせ技で 飲食店の解凍の悩みを 一発解決!!</p> <p>スピーディーかつ 味を落とさない 最高の温度管理を お届けします!!</p>	<p>なるほど あなたの凍ったハートも 溶かしちゃうわよ♡ …といった趣向ですね</p> <p>キモい… そしてウザい!!</p>
<p>こちらも新製品… 業務用IHクッキングヒーター 「Chef'S Eye」!!</p> <p>赤外線センサーで 従来品よりも繊細な 温度管理が可能に!!</p>	<p>焦げがちだった 「2枚目のパンケーキ」 もばっちりキツネ色♪</p> <p>めいあがれ</p> <p>ホカホカ</p> <p>こっ…この上さらに 食欲までも 攻めてくるだとお!?</p>	<p>だが帝王の辞書に 「負け」の文字は ないッ…!!</p> <p>退かぬ!! 媚びぬ!! 省みぬ!!</p>
<p>これで 貴様らの技は すべて 受け切った…</p> <p>ムツ!?</p> <p>紙…!?</p> <p>肉の写真</p> <p>まさかこの ショーケースの中の 食品サンプルって 全部手作りなの!?</p>	<p>いや～ 合羽橋とかで 買えるんですけど 結構高くて…</p> <p>ガムテで 作った ミャウ エッセ</p> <p>うくく…</p> <p>皆で 夜なべして 作ったんです</p>	<p>負けた… 愛ゆえに…</p> <p>しかし 我が取材に 一片の悔い 無しー!!</p> <p>ぞろぞろ</p> <p>何か一人で 盛り上がってますね</p> <p>帰る帰る</p>

Essay



映画の見どころ・台所

第62回

『俺たちに明日はない』

(1967年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀



強盗一味の補給と避難と
謀計の場となる台所

映画の歴史を振り返ると、第2次大戦後のイタリアで起きた「ネオレアリズモ」、1950年代末から60年代中頃にかけてフランスで流行した「ヌーヴェル・ヴァーグ」、1960年代末から80年頃にかけてドイツで広まった「ニュー・ジャーマン・シネマ」など、時折り映画作りに「新しい潮流」が生まれることがある。日本でも1960年頃に大島渚・篠田正浩・吉田喜重などを中心とした、「松竹(大船)ヌーヴェル・ヴァーグ」などがよく知られている。

いずれも既成の映画作りに飽き足りない人々によって創造された、“新たなうねり”である。

一方、映画大国アメリカも、数々の新潮流を作り出してきた。特にベトナム戦争や人種差別問題などで揺れた1960年代後半から1970年代中頃にかけて、その閉塞感を打破するかのような斬新な作品群が続々と登場した。『卒業』(1967年)、『イージーライダー』(1969年)、『明日に向かって撃て!』(1969年)、『真夜中のカーボーイ』(1969年)、『ファイブ・イージー・ピース』(1970年)などがそれで、「アメリカン・ニューシネマ」と呼ばれた。

その起点となったのが1967年12月8日号の『TIME』(アメリカのニュース週刊誌)の記事である。ここでは「NEW CINEMA: VIOLENCE... SEX... ART...」(「ニューシネマ: 暴力... セックス... 芸術. 自由に目覚めたハリウッド映画の衝撃」)

のタイトルで、本作『BONNIE AND CLYDE(邦題: 俺たちに明日はない)』の特集が生まれ、これがいわゆる「アメリカン・ニューシネマ」(和製英語)の幕開けとなったのである。

というわけで、映画の歴史上極めて必要な位置付けにある秀作を紹介したい。大恐慌時代の1930年代初頭に、刹那的に銀行強盗や殺人を繰り返した実在のカップル「ボニー・アンド・クライド」こと、“ボニー・パーカー”と“クライド・バロウ”のお話である。

監督は『奇跡の人』(1962年)、『逃亡地帯』(1966年)のアーサー・ペンで、舞台監督としても著名だった彼のシャープな演出は、撮影のバーネット・ガフィ(『地上より永遠に』)や編集のデデ・アレン(『ハスラー』)の協力を得て、作品に絶妙なテンポとリズムを創り出し、観客を魅了した。特に強烈な“暴力美”とも形容できる“壮絶なラスト”は、「映画の醍醐味」を観客に知らしめた名場面として、映画史に永遠に刻まれることになった。

物語は、刑務所帰りの強盗犯クライド(ウォーレン・ベイティ)が、ウェイトレスのボニー(フェイ・ダナウェイ)とひょんなことで知り合うところから始まる。早速クライドはボニーにそそのかされ、銃を手に雑貨屋を襲い、紙幣をつかんでくる。狂喜する二人はそこで互いに名前を名乗り合い、伝説の“犯罪者カップル”の誕生と相成る。車で蛇行を続けながらの道すがら、ボニーはクライドにキスをしようとするが、彼はそれを拒絶! 彼が性的不能者であることが暗示される(とはいえ、死の直前に二人は結ばれる。まるで映画

のようだ！ ん?)。

その後、車にめっぽう詳しい青年C・W・モス(マイケル・J・ポラード)や、クライドの兄夫婦であるパック(ジーン・ハックマン)とブランチ(エステル・パーソンズ)が加わり、「バロウ一味」として南西部を中心に銀行強盗を繰り返し、新聞の紙面をにぎわしていく。

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンは、逃亡を重ねる一味が借りた借家にまず登場する。逃亡を続け疲労困憊の彼らにひと時の安息の場を与えるのが家で、食事を作るためのキッチンは極めて重要だ。特に「電気冷蔵庫もあるわ！」という、ブランチの言葉は実感を伴っている。ただ、冷蔵庫の扉を開けると中の野菜(?)が腐っており、その臭気が彼らの“うさん臭い状況”にシンクロしているのが面白い。

続いて登場するのはブランチとC・Wが、食べ物を取アウトするカフェ(?)の厨房である。古い大きな業務用冷蔵庫が、目に付く。ここで金を支払う際にC・Wが客にベルトに挟んだ銃を見られ、これが後々彼らの命取りにつながっていくことになる。

そして最後は、C・Wの実家のダイニングキッチン(?)として登場する。この家は、警察との壮絶な銃撃戦で負傷したボニーとクライドが、ようやくたどり着いた場所だ。古びたキッチンでやもめ暮らしの老父が、突然舞い込んだ3人の厄介者に食事を作る場所なのだが、“バカ息子”をなじる場でもある。そしてここは、司法取引をした父親が、息子の行動に“重要な指示”をする場所となり、以後、物語は一気に壮絶な終焉に向かっていくのである。

本作は『エスクエイア』の編集者だったデヴィッド・ニューマンと、同誌のアートディレクターだったロバート・ベントン(『クレイマー、クレイマー』の監督)が書いたシナリオに端を発する。ヌーヴェル・ヴァーグの作品が好きな二人は、凶々しくもフランソワ・トリュフォーに監督を依頼。トリュフォーはシナリオを気に入ったが諸般の事情があり、ジャン・リュック・ゴダールを推薦。しかしゴダールも多忙となり、この企画は頓挫と相成った。

その後2年ほど経った頃、トリュフォーがこの話をウォーレン・ベイティにしたところ、彼が興味を持って製作と主演を引き受けたというのが経過で、ゴダールの『勝手にしやがれ』を彷彿させる内容からも、本作がヌーヴェル・ヴァーグの影響を受けているのは、確かだ。

冒頭、フェイ・ダナウェイの唇のアップ、鋭い眼、エ

ロティックな裸身(品がなくてスミマセン!)に魅惑され、観客は瞬時に映画に引き込まれる。そして終映後、「新たなスターの誕生」を確信する。加えてこの映画は、ジーン・ハックマン(『フレンチ・コネクション』)、ジーン・ワイルダー(『ヤング・フランケンシュタイン』)、エステル・パーソンズ(本作でアカデミー賞助演女優賞受賞)たちを世に送りだしたわけだ。なお私見だが、アクターズ・スタジオ関係者が多数絡むので、パーソンズの役名“Blanche”は、スタジオの主催者エリア・カザン監督の『欲望という名の電車』の気位の高い主人公“Blanche”からと推測する。

劇中上映されているのは、ディック・パウエルとルビー・キラ主演のミュージカル『ゴールド・ディガーズ』(1933年)で、実在の二人も観た可能性がある。軽快なバンジョーが効果的で、銀行に押し入ったら潰れていたなど、ユーモラスな場面も散見される。しかし最高の見せ場は、87発(実際は167発)の銃弾を浴びた二人が、スローモーションで踊るように惨殺されるショッキングなラストで、以後多くの映画に影響を与えたのは、周知の通りである。

ちなみに「ボニーとクライド」の話は何度か映画化されているが、巨匠フリッツ・ラング監督の『暗黒街の弾痕』(1937年)が圧倒的に素晴らしい。ぜひ鑑賞をお勧めしたい(DVDあり)。最後に一つ！ ボニーとクライドのペアが銃撃される直前、車内で「洋梨(PEAR: ペア)」を食べる場面がある。なまじこれを食べたことが、“ペア”がもう“ようなし”となったゆえんだらうか？

『俺たちに明日はない』



監督：アーサー・ペン
脚本：デヴィッド・ニューマン、ロバート・ベントン
撮影：バーネット・ガフィ
音楽：チャールズ・ストラウス
出演：ウォーレン・ベイティ、フェイ・ダナウェイ、マイケル・J・ポラード、ジーン・ハックマン、エステル・パーソンズ、ジーン・ワイルダー、デンヴァー・パイル

ブルーレイ：2,381円(税別) / DVD：1,429円(税別)

発売：ワーナー・ブラザース ホームエンターテイメント

(C)2008 Warner Bros. Entertainment Inc. All rights reserved. "Academy Award(R)" is the registered trademark and servicemark of the Academy of Motion Picture Arts and Sciences.

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26回

売れる商品をスイーツから〜タピオカブームの背景

今年上半期のトレンドスイーツと言えば、何と言ってもタピオカミルクティーでしょう。専門店の出店ラッシュは続き、若者が集まる都心では、カップを片手に路上を歩く女子(あえて女性ではなく、女子と表記します)が目立ちます。

ただ、人気は人気なのですが、かつてナタデココやティラミスがはやったような、老若男女を問わずに認知されるものには至っていません。タピオカは、若い人が圧倒的な主たるターゲットとなります。多様化した生活パターンや購買方法、情報の収集の方法など、昭和の時代とは異なるので、トレンドの拡散の仕方も変わっています。

例えば冷凍で宅配するなどの販売ができませんので、生活圏に店舗がない人にとっては目に留めにくい商品となります。コンビニにもありますが、カップなので、棚上では目立つ外見ではありません。さらに、タピオカはストローで吸うと一気に口に入り込んでくるので、嚥下力を考慮すると高齢の方にはお勧めしにくいですから、老若男女に人気の商材にはなりにくいとも言えそうです。

タピオカはもともとキャッサバというイモ科のデンプンを、丸く1cm前後に固めたものです。モチモチとした食感がくず餅にも似ていますし、コンニャクのようにもあります。実際に、コンニャクで代用している店もあります。

そのタピオカを黒糖で味付けし、甘いドリンクにトッピングしたのが定番スタイルで、台湾発祥のドリンクスイーツ(筆者作成造語)です。ミルクティーは、紅茶やウーロン茶、ほうじ茶のほか、柑橘系や抹茶などの種類から、さらに甘さも選ぶことができます。タピオカ以外のトッピングも豊富で、仙草ゼリーや小豆、クリームチーズ、クッキーなど、アジアと日本、西洋を一緒に味わえる点も特徴の一つでしょう。カスタマイズできることが、リピーター率が

高い理由の一つだと思います。

今年のタピオカブームは第3次ブームとも言われるのですが、何故人気なのでしょう。私はこの一見派手ではないスイーツには、現代の若い人の趣向とニーズがめいっぱい詰まっていると感じます。まず現代の若者にとって「何よりも大切」なことが確保されることが、タピオカの最大の強みではないでしょうか。それは片手で食べられるので、スマホを手放さずに済むということです。さらに飲むだけで済む点も、現代人にとって高得点です。吸えば勝手に飲み物と食べ物の両方が口の中に“入ってくる”ので楽ですし、「噛む」こともするのでスイーツとして成立し、お腹もいっぱいになります。デンプンですから、腹持ちが良いのです。お茶と菓子の両方を一気に担ってくれるわけですね。

タピオカドリンクの「噛む」という行動にも、ヒットの要素が詰まっています。丸いタピオカは、そのままツルンと飲んでしまうこともできますが、ちょっとは噛みたい。この「ちょっと」が売上を左右します。

邪馬台国の卑弥呼の時代は、現代人の約6倍の咀嚼をしたと言われていました。柔らかいものを好む現代人ですが、タピオカを一粒飲み込むまでの噛む回数や噛み幅、どこの歯でどう咀嚼するか、1回に何粒タピオカを飲むかなど、「食オタク」の私は相変わらず実験をしてみたところ、現代の若者のニーズにピタリと当てはまると確認できました。

スイーツ大国と言われる日本。食分野に限らず、はやりのスイーツには「売れる商品」のポイントが詰まっています。

やるKEY

ハサツプ

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第13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3)

外食事業者の現場で検証してできている

外食事業者のための衛生管理計画を読み込んできました。非常に良く作り込まれた手引き書だと思います。基本的には、多店舗展開をしているチェーン向けのもので、それぞれの店で実情に合った計画に落とし込んでいくことが大事です。その判断基準が出来上がったということです。

手順⑤ フローダイアグラムの作成

危害要因分析を行うため、グループ化したレシピを、さらに調理手順ごとにまとめてメニュー(製品)の手順説明と製造工程表に示していきます。例として、図1のフローダイアグラムが挙げられています。グループを一体化させたフローダイアグラムとありますが、この例の前にグループごとのフローダイアグラムが提示されています。原材料の受け入れ、保管、下処理、加工と流れに沿って表されています、しかし実際のオペレーションでは、それらが一体となって動いている現場に合わせたフローダイアグラムになっています。

実際のオペレーションに合っているか、現場で確認して追加や修正をしていきます。業種業態によって、手順はさまざまです。これが正解というものもなく、実情を表し整理しておけば良いのだと理解しましょう。

手順⑥ 調理工程の衛生管理項目

各調理工程で注意しなければいけない管理措置

を、図2に挙げる調理プロセス(工程)の衛生管理項目ごとに、抜け・漏れがないようにここで確認します。その中でポイントとなるのが、

3.1 洗浄・殺菌

4. 食品の加熱

5. 加熱後の冷却

です。また、お客さま自身が食材を取り分けたり、テイクアウトをしたりする場合の注意点を強調しています。

3.1 洗浄・殺菌

市場などから調達した生食用の野菜等には、食品添加物として認められる殺菌剤を適切な濃度で使用する、あるいは適切な温度の湯でプランチングするなどの方法で、微生物レベルを下げる必要があります。

それが確実に行われたことを記録するといった手順も、あらかじめ決めておきます。計測値として、除菌剤や電解水の濃度や浸漬時間などを計測します。

また、洗浄が不十分であることが分かった時の対処の仕方も決めておきます。例えば、再利用はできないから廃棄するとか。その後の洗浄方法の再教育や環境整備も想定しておきます。

4.1 適切な加熱

加熱が不十分であった場合に起きる病原微生物の生残を防止するために、適切な加熱が行われる必要があります。加熱機器の取り扱い方法、加熱温度や時間の計測方法、測定機器の準備。ハンバーグなどは温度計ではなく出て来る肉汁の色で判断する場合があります(焼き色だけでは不十分とかも含めて)、

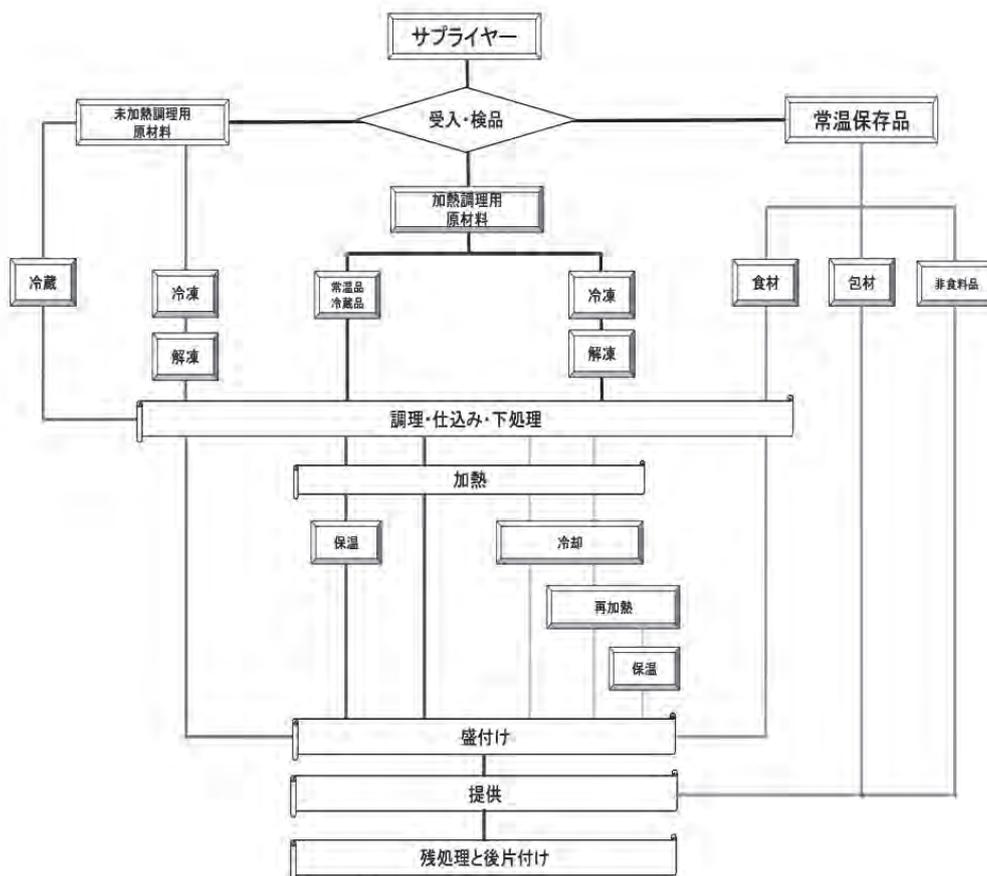


図1 グループを一体化させたフローダイアグラム
 ※外食事業者のための衛生管理計画作成の手引きより

その場合の判断方法の教育と確実な実施が必要です。加熱機器の温度設定の見直しをするのか、加熱時間を延長するのか、そもそも測定機器の表示が正しいか、定期的な見直しを行います。また、加熱するポーションの大きさ、厚さ、重量等が変わっていないか、変わった場合の手順の見直しも必要です。

4.2 塊肉の定義に含まれないひき肉等(成形肉・結着肉・プレス肉)の適切な加熱

過去の食中毒事件の事例を踏まえて特記されている項目だと感じます。テンダライズする機器の洗浄不足で起きた腸管出血性大腸菌による食中毒事件や、結着肉のステーキを表面だけ焼いて提供した事件等が思い出されます。

ミンチ肉を使ったハンバーグやミンチカツなどでも中心まで加熱することが必須であるはずですが、中にはレアなハンバーグなどと、勘違いを正面に出している店もあつたりします。病原性大腸菌などの食中毒菌は、基本的には肉の表面に付着しているものです。

したがってトリミングや表面を焼くことで殺菌できる、つまり中がレアでも大丈夫という理屈ですが、肉を挽いたり、筋引き機を突き刺したり、揉み込んだりすることで、肉の中心部まで細菌が入り込んでしまいます。

それらを喫食時に安全にするには、焼成時に中心部の温度を63℃・30分以上、または75℃・1分以上、またはこれと同等以上の加熱殺菌条件で加熱殺菌する必要があるわけです。

4.3 加熱後の加温・高温保管

本連載で何度も書いてきましたように、耐熱性の芽胞を作って生き残る菌は、温度が下がると発芽して再び増殖します。また、加熱後の取り扱いが不適切で2次汚染した場合に、病原性細菌が増殖してしまいます。

5.1 適切な冷却

加熱後に冷却する食品は、発芽したウェルシュ菌等の病原性細菌が増殖しないように、短時間で10℃以下に冷却する必要がある。そのため、冷却時間と

温度を管理しなければならない。

5.2 冷却後の保管

生残している芽胞菌や二次汚染した病原菌が増殖する可能性があるため、冷却後の保管温度と時間を管理しなければならない。

5.3 冷却後の再加熱

再加熱提供を行う場合は、生残した、または二次汚染した病原微生物による食中毒・食品事故を起こす可能性があります。

グループ3に当たる調理プロセスについて、明確な指針が示されています。加熱後の食材や仕掛品の常温放置など、加熱したから大丈夫と過去何度も起きてきた失敗を繰り返さないためにも、きちんと認識される必要があります。手順書として現場に落とし込むことで、事故の予防になります。

外食特有の調理提供の形態であるバイキング方式も、過去何度も事故を起こしてきました。また、焼き肉店などでお客さま自身が最終調理を行う店舗もあります。最終調理はお客さまとはいえ場所の提供を行なった責任は伴いますし、事件になった場合は店名が出てしまいます。注意喚起は店側の責任として手順を組んでおく必要があります。

7.1 バイキング形式で提供する場合の注意

そのまま食べられる食品をお客さまが自由に取り

分ける形式で提供する場合は、陳列時の病原細菌の増殖や交差汚染を予防する必要があります。

7.2 お客さま自身が調理する場合の注意

生の原材料をお客さまに提供する場合には、微生物的なリスクを考慮して、必要な場合にはお客さまが取り扱う(焼肉等)場合の注意情報掲示および指導を実施する必要があります。

「もったいない」という観点や食品ロスの削減が叫ばれる昨今、食べ残しの持ち帰りという問題がクローズアップされています。以前は食中毒のリスクを考えると持ち帰りを断っていたのですが、最近はそれが許されない状況です。ということで、規定を定めるようにしています。食材によっては持ち帰りさせないというのも、あって良いと思います。

7.3 テイクアウト/デリバリー時の注意

食品をお客さまの要望でお持ち帰りいただく場合には、取り扱いによっては食中毒の可能性が高まるため、調理法や取り扱いに注意すると共に、お客さまに速やかに喫食いただく必要性について、注意喚起が必要になります。

衛生管理項目は図2のように、8項目あります。事業者ごとに店舗ごとにマニュアルとして整備しておき、確実に対応しておく必要があります。

詳しく読み込んでいくと、意外と今までの食中毒予

今月の KEYワード 食品衛生監視員

保健所の食品衛生監視員は、管内で製造、流通する食品の取去検査を行うと共に、食品関係事業者の営業の許可・衛生監視および指導、食中毒発生時の調査および違反業者に対する行政処分、食品衛生法や各自治体の条例に関する調査および違反に対する行政処分、事業者や住民に対する食品衛生に関する情報提供および教育・知識の普及、食品に関する苦情対応および調査に関わる業務を行っています。今般の食品衛生法の改正に伴い、HACCPの実施状況を監視する役割を担うのも監視員、ということになります。今回の法制化は承認や認証を求めるものではありません。しかし、実際にやっているかということの確認は行われるはずで、やり方は各手引き書の通りで、難しくればコピーでも構わないという柔軟性を持たせてあります。タイミングとすれば、営業許可申請の際、5年ごとの書き換えの際に計画書の確認をするのでしょうか。また事件や事故が起きた場合などには、実施計画書や、その記録の提出を求めることとなります。食品事業者側は、自社の衛生管理の科学的根拠を示すという形になるわけです。

各地方自治体の保健所に在籍して監視活動を行う係員なのですが、事業者の数に対して人数不足が明らかです。今法制化で、行政側の一番重要な人材だと言えます。監視の眼が行き届いて、初めて機能する仕組みなのです。

調理プロセスの衛生管理項目の確認
1. 原材料の受け入れ
1.1 サプライヤーの選定
1.2 物流業者の選定
1.3 受け入れ時の検品 置き納品など店が自らの管理下に置いたタイミングを「受け入れ」とする
2. 原材料の保管
2.1 保管期限の管理
2.2 原材料の保管温度の管理
3. 調理
3.1 洗浄・殺菌
3.2 調理器具由来の異物混入対策
3.3 調理中の食品の一時保管
3.4 食品の補充・継ぎ足しの取り扱い
4. 加熱する食品
4.1 適切な加熱
4.2 焼肉の定義に含まれないひき肉等（成形肉・結着肉・プレス肉）の適切な加熱
4.3 加熱後の加温・高温保管
5. 加熱後に冷却する食品
5.1 適切な冷却
5.2 冷却後の保管
5.3 冷却後の再加熱
6. 交差汚染・二次汚染の予防
7. 盛付け・提供方法
7.1 バイキング形式で提供する場合の注意
7.2 お客様自身が調理する場合の注意
7.3 テイクアウト/デリバリー時の注意
7.4 盛付けミス/オーダーミスの予防
7.5 アレルゲン情報の開示
7.6 低アレルゲンメニューの管理
7.7 キッズメニューまたはその他のハイリスク者向けのメニューの管理
7.8 お客様のクレームへの対応
8. 機器の確認
8.1 温度計の確認
8.2 加熱機器の確認
8.3 冷却機器の確認

図2 衛生管理計画に記載される調理プロセスの衛生管理項目

防原則の「つけない・増やさない・殺す」と、整理整頓などをきちんと行うことに尽きるようです。

後は、記録を付けること。これは本部の管理体制下でも必要なことで、言うまでもないことかもしれません。

教育の重要性

外食事業は他業種より参入障壁が低い、また従業員も同様に流動性も高く、入社後即現場ということが多いのが実態です。最近では人員不足から外国籍の社員・パート・アルバイトも増えています。それらのスタッフに、確実な食品衛生の教育をすることが求められます。手引き書はその点も触れ、うまく行かない時の手立ても書かれています。

まとめ

今回の食品衛生法の改正に伴って、各種事業者向けの手引き書が順次公開されています。その中でもこの手引き書は、非常に良くまとめられています。

実際の食品チェーンの担当者さん自らがノウハウを出して、完成されたと聞いています。

しかしながら手引き書は、あくまでもひな形であり、実際のオペレーションに際しては十分な検証と、現場に即したマニュアルへの落とし込みが必要でしょう。また、チェーンによってはメニュー構成によって、(公社)日本食品衛生協会の小規模飲食店向けの手引き書を参考にしても良いとしています。現実には、飲食店を利用するお客さまの安全のためにどうするか。その結果が自社を守ることになるのだとの認識が必要になるということです。

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

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

厨房業界

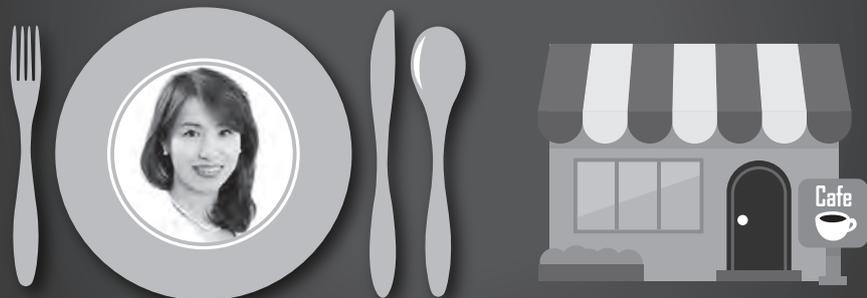
フードビジネス コンサルタント



MENU

「おいしいをヒットにつなぐストーリー」(10)

～調理科学はおいしさにつながるストーリー～



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

最近、「調理科学」という言葉が聞かれるようになってきました。

調理科学とは、その食品の持つ特性などを最大限に活用し、それに合った調理をすることで、おいしさを引き上げる仕組みと言えます。例えば、だしに欠かせない昆布のグルタミン酸は、60℃で最も抽出されると言われています。一方、鰹節のイノシン酸に関しては、より高い温度の方がおいしさが抽出されると言われています。

下味や加熱の方法や温度帯、時間によって、大きく変わるおいしさ。

厨房機器開発や導入においても、この食材におけるポイントとなる調理工程や特性をつかむことは、大変重要になってくると思われます。

人の感覚に大きく左右される「味」「おいしさ」を食材の特性を踏まえて裏付けすることが大変有益と思いますので、今回はそのお話をしたいと思います。

ゆでる

「ゆでる」とは、沸騰した湯の中で食材を柔らかくするために加熱する調理方法です。

ゆで卵など、ゆでるだけで料理となるものもありますが、多くは食材の下準備としての調理になります。ゆでの役割の主なものは、以下の通りです。

- 根菜類や豆類などの組織を柔らかくする
- 卵、肉、魚などのたんぱく質を固くする
- 食材(緑黄色野菜など)の色を鮮やかにする
- 麺類やでんぷん類(芋など)のα化
- 魚肉の脂や血合い抜き

飲食店において最もゆでることに特化しているのは、ゆで麺機、特に「パスタボイラー」かもしれません。パスタ料理は、パスタのゆで方一つでおいしさが決まると言っても過言ではありません。特にイタリアンレストラン業態でなく、パスタ専門店ともなれば、ゆで時間の短縮なども、回転率を考えると大変重要なものです。

※パスタのゆで塩

通常は、ゆでる時には塩を湯に加えます。湯量の1%の塩とされています。これは麺のコシを強くするのに、大変効果があります。またゆでている間に、塩分が麺に乗り、ソースと絡みも良く、味の調和も図れます。

→パスタボイラーの機種によっては、メンテナンスの都合上、塩を加えることをNGとするものもありますので、他の部分で食感や味の調整が必要であることを忘れてはいけない点です。

※パスタのかき混ぜと湯の温度

湯に入れた時から麺の表面のでんぷんが固まってくるため、投入直後は軽くかき混ぜて、くっ付きのを防ぎます。

また、パスタの湯量は多い方が良いと言われます(一

一般的に目安はパスタ量の10倍、パスタ100gなら1ℓの湯量です)。湯の量が多い方が良い理由は、パスタを投入した時に温度が下がらないからです。少ない湯に多量のパスタを入れてしまうと、温度が一気に下がってしまいます。小麦のタンパク質は75℃前後で熱変性を起こして凝固するため、高い湯温であれば、短時間でパスタの表面を固めることができます。そうするとパスタの表面にタンパク質のコーティングが生まれるので、パスタのうま味成分を閉じ込めておけるのです。なおかつ、高温で加熱することにより、速やかにデンプンが糊化(α化)し、コシと共にもちもちとした食感を生み出します。低い温度でパスタをゆでると、全体にコシのない、ぶよぶよとしたパスタになって、アルデンテには仕上がりません。

→このことから、パスタポイラー機器の湯温度の安定性は大変重要だと分かります。

蒸す

「蒸す」とは、調理機の中で水蒸気により食材を加熱する調理方法です。

茶碗蒸しなどの代表的な料理をはじめとして、水蒸気の熱は食材に均一に行き渡るので、食材の型崩れな



図1 パスタは麺の歯ごたえが決め手

ども防げます。蒸す特徴は、以下に挙げます。

- 水蒸気過熱は下に落ちて再び水蒸気となって、まんべんなく100℃程度の過熱時間が保たれる
- 加熱しながら調味ができないが、素材の味が流出せず失われにくい
- 大量調理や大きい食材にも、まんべんなく中心まで火が通りやすい
- 焦がす心配がない
- 熱のあたりが柔らかいので、ふっくらと食材を調理できる

店舗で多く使われる蒸し調理機と言えば、「スチームコンベクションオープン」、スチコンです。

大量の仕込み調理などに重宝されることが多いと思いますが、その特性は、あらかじめプログラミングされているメニューが多いことです。そのプログラミングの温度や時間設定についても、なぜそのメニューにはこの温度帯でこの時間経過なのか、理解を深めることが重要だと思います。

例えば、先に挙げた茶碗蒸しなどの卵料理に関しては、特に蒸す時間と温度によって食感が変わります。火加減が強いと卵の水分が水蒸気となって放出され、またたんぱく質が凝固して、水分を分離します。

またお肉の場合も、強い蒸気で短時間で蒸すと臭みが出にくく、逆に弱火でゆっくり蒸すと、身がふっくらとしっかりと仕上がる。当然ながら、加熱しすぎると肉汁が外へ押し出され、パサつきがちになります。

→このことから、生産性や調理手順なども、食材の特徴を生かして組み立てることが重要であると言えます。

炒める

「炒める」とは、高温で油と食材を攪拌しながら短時間で加熱する調理方法です。

材料を攪拌することで空気と触れ、高温の鍋肌に適宜当たることで、水分の蒸発を促し、食材のうま味を濃縮させます。また、油の風味は食材の味を引き出す効果もあります。

炒めるポイントは、以下に挙げます。

●食材の炒める順番によりおいしさが変わる。固いもの→柔らかいものなど

●食材によって火加減、加熱時間の調整が必要
弱火でゆっくり炒めるもの(ねぎ、にんにく、しょうがなどの香味野菜)

強火で一気に炒めるもの(肉、魚介、水分が多い食材)

●焦げも味の一つ

餡色玉ねぎが代表例で、炒めることにより食材の糖分の水分が抜けてカラメル化する。独特な旨味と甘みを出す

→炒めると言えば、「中華料理店」が代表的に思い出されます。現在ではガスだけでなく電気でも高火力のものがありますが、問題は鍋ふりです。全自動での専門性高い機種もありますが、IHヒーター平面での熱源に対し、どのように食材の攪拌を行うかで、おいしさが変わってくると思われます。

焼く

「焼く」とは、天板、網、フライパンなど平面の調理器具に食材を載せて両面を焼き付け、香ばしさを出す調理方法です。

さまざまな調理方法の中でもシンプルであり、どの食



図2 ソラマメの直火焼き。焦げもおいしさのうち

材にも応用ができます。

焼くポイントについて、以下に挙げます。

●食材に合わせた最適な温度管理が必要

●焼く道具、天板の材質、形によっても出来上がりがまったく異なる

●片面ずつの調理の場合は、時間や食材の色変化に注目する

●調理工程中、常に火力を変化させる加減が必要となる(技術力がある程度必要)

→グリドルなどは機種によっては天板の位置によって火力が異なる場合も多いので、効果的に余熱や食材配置を行うと良いと思われます(例:ステーキと付け合わせ野菜をそれぞれ天板のどの位置で加熱するか、見極めるなど)。

パンケーキなどには熱伝導で膨らみを出す銅板、ムニエルやハンバーグには間接的に火入れでき、仕上げにオーブン内加熱もできるフライパン、ローストやグラタンなど時間をかけて全体的な火入れが必要なものはオーブンなど、それぞれに適した焼く方法を選ぶ必要があります。

※焼くという演出効果

昨今のパーティー会場やビュッフェなど、魅せるライブ調理の場合は、アイスフィンク(無煙調理ワゴン)などでグリドル加熱活用もあります。焼ける香ばしい音や、焼き色、焼ける匂いなどは人々の五感を刺激するので、効果的に活用すればとても好印象となり、有益です。

揚げる

「揚げる」とは、高温の油の中で食材を加熱する調理方法です。

特に素材と揚げる温度との関係が、おいしさの重要なポイントになります。

揚げる調理のポイントを、以下に挙げます。

●油の中で食材の水分が抜け、油が入り込み泡が出る。泡の出方が揚げ上がりの目安

●素揚げ、パン粉、天ぷらなど、衣の種類と有無によって食感やおいしさが変わる



図3 フライは温度が大切

●揚げ油の温度帯の見極めが重要(160~200℃、低温~高温)※下記詳細

●油の種類や鮮度によって色付き、香り、揚げ上がりが変わる(サラダ油、ごま油、オリーブオイル等)

※食材と油の温度の関係

野菜類:160℃程度の低温、えび:175℃程度、いか:180℃程度、唐揚げなどの場合:二度揚げも有効、160℃程度で中心部に火入れの後180~200℃程度の高温で表面の水分を蒸発させながら揚げる、とんかつ:170℃程度の中温で芯までしっかり火を通しつつ、表面の衣を香ばしく揚げる

→飲食店において、唐揚げ、天ぷら、コロッケ、オニオンリング、ポテトフライ……など、揚げ物は人気メニューとして多くを占めるので、フライヤー機器の使用が主流です。

大量調理、中食の総菜調理、小さい店舗など使用目的によって変わりますが、温度はサーモスタッドで管理されるので、職人の目利きも必要なく、ある程度誰でも使えるのがメリットです。ただし、油量や、油の劣化、清掃面、環境面などの総合的な観点での選択が重要です。ガス式、電気式、据え置き型、卓上型、2層、1層、四角型、丸型、熱効率など、店舗の状況や使用量によって選択します。最近では、油の劣化防止や廃油の軽減の

ための新製品も注目を浴びているようです。

近年、揚げ物は家庭ではしないという風潮が増加しています。私の知人も家の建て替えを機に、清掃の手間を考え、一切揚げ物はしません。揚げ物を食べたい時は、店舗に行くか惣菜購入の温め直しに徹底しています。逆を言えば、揚げたての熱々のおいしい揚げ物メニューを出せることは、飲食店にとって大変な強みになるのです。申揚げ店舗がファミリー層にも人気が続く理由も、その一つと言えるかもしれません。

炊く

「炊く」とは、主に米、雑穀を水と加熱によって調理すること。

水加減、加熱温度、時間、加圧によって、味わいが大きく変わってきます。

炊き方のポイントは、以下に挙げます。

●吸水の重要性：浸水時間を季節によって変える

●水加減：米の品種や収穫時期(新米など)によっても調整が必要

●加熱時間：蒸らし時間

→最近では、各家電機器メーカーが総力を挙げて最新炊飯器を販売しています。

加熱中の圧力レベルや釜の仕様(南部鉄器羽釜やプラチナなど、こだわりはさまざま)。外釜内釜二重構造、加熱中に米が躍るように炊き上げる等々。業務用炊



図4 カニ穴はおいしさの印

飯器に比べ、炊き上がりのおいしさへのこだわりが強い商品も多く、保温時にもおいしさをキープする仕組み開発がされているものも多い印象です。

大量炊飯ではない場合は、飲食店やプロユースでも、家庭用の炊飯器を選ばれることも多くなっています。ごはんのおいしさにこだわる店は、バイオーダーで土鍋で炊き上げたり、一度に炊飯し保温するのではなく、家庭用の炊飯器を数台用意し、時間差で随時炊き立てを提供しているように見られます。

温度と食材

たんぱく質の凝固温度の違いを抑えることで、最適な食感やおいしさを保てます。

- 肉：65℃前後(しゃぶしゃぶなど、火を通して柔らかく)
- 魚介：40℃~60℃(煮魚など、煮崩れず柔らかくほぐれる)
- 卵：卵黄75℃・卵白80℃(温泉卵、なめらかなプリンなど)

その他、90~100℃の高温短時間調理は、野菜を鮮やかにゆでる時や、肉魚の下ゆでとしての臭み取りでもあります。

まとめ

業務用調理は、温度と時間で管理をしていくことが今後ますます有効であることは、周知の事実です。より食材の特性を生かした温度管理や加熱方法、調理手順を深めることは、メニュー開発する上で大変重要と思っています。食材と食材の掛け合わせによってもさまざまなパターンが生まれるので、それをシステム化していくには調理機器との整合性が欠かせません。

今後もおいしさと調理科学、調理機器の関係に注目していきます。

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

最新外食トレンド 2019



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.8 外食マーケットと法人交際費

1. はじめに

消費者の外食支出には、小遣いなどの個人支出、家族との外食支出である家庭支出、会社の接待費等の法人支出と、大きく分けて三つに分類される(あと、国家からの支出が考えられるが、特殊なものとしてカウントしていない)。

ウエイトとしては個人需要、家庭需要が多いが、法人の交際費も、外食マーケットに一定の寄与をしている。法人の交際費には、飲食関係とそれ以外のものが考えられるが、当然、外食企業にとっては飲食に関する交際費と強い関係がある。

飲食以外の交際費でも、例えばゴルフで接待をしても、当然、食事が関係してくるが、大部分は飲食が主の交際費が外食企業の売上高に影響してくるものと考えられる。

今回は、国税庁の資料を基にして、企業の交際費と外食マーケットの関係について考えることにする。

2. 法人交際費

(1) 法人交際費

国税庁の「平成29年度 税務統計から見た法人企業の実態」によると、平成29年度の法人交際費は6年連続前年実績を上回り、前年度より5.1%増加の3兆8,104億円であった。平成19年度以降5年連続前年実績を下回っていた法人交際費は、平成24年には前年度より0.8%とプラスに転じ、平成25年度(対前年度増減率6.3%増加)以降は、5%前後の増加率となっている。

実額ベースで見ると、平成21年度から2兆円台になっていたものが、平成25年度(3兆825億円)以降、3兆円台に回復している。また、今回の交際費額は、昭和59年度(3兆6,202億円)と同水準となっている。

過去からの法人交際の推移を見ると、ピークは平成4年の6兆2,078億円であり、それ以降、景気の減退などの影響で、法人交際費はほぼ年々減少してきていたが、

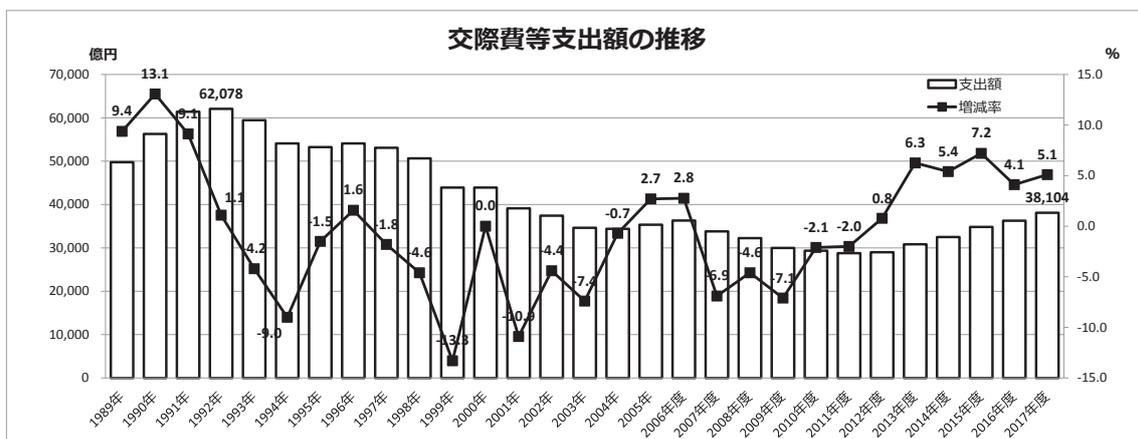


図1 交際費等支出額の推移
資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

	交際費等 (億円)	割合 (%)	1社当たり (千円)
農林水産業	188	0.5	600
鉱業	62	0.2	1,795
建設業	7,433	21.1	1,710
繊維工業	98	0.3	642
化学工業	1,013	2.9	3,124
鉄鋼金属工業	854	2.4	1,732
機械工業	1,372	3.9	1,775
食料品製造業	648	1.8	1,515
出版印刷業	467	1.3	1,493
その他の製造業	979	2.8	1,156
卸売業	4,174	11.8	1,758
小売業	2,593	7.4	801
料理飲食旅館業	1,034	2.9	820
金融保険業	1,223	3.5	2,629
不動産業	2,535	7.2	801
運輸通信公益事業	1,819	5.2	2,033
サービス業	8,774	24.9	1,162
合計	35,266	100.0	1,310

図2 平成29年度 業種別法人交際費支出額

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

注）連結法人の交際費は含まれていないので、交際費総額と一致しない。

平成24年度以降、回復基調となっている。しかし、法人交際費額がピークであった平成4年度（6兆2,078億円）より40%以上も減少している状況である。

次に、平成29年度業種別法人交際支出額を見ると、法人交際費に占める割合が最も高いのはサービス業の24.9%で、その交際費は前年より6.8%増加し、8,774億円となっている。続いて、建設業（法人交際費割合21.1%、法人交際費額7,433億円）、卸売業（同11.8%、同4,174億円）、小売業（同7.4%、同2,593億円）、不動産業（同7.2%、同2,535億円）などの順となっており、交際費が1,000億円を超えた業種は前年度より1業種増加し、17業種中10業種となっている。

一方、法人交際費が少ない業種は、鉱業（62億円）、繊維工業（98億円）、農林水産業（188億円）などとなっている。

また、交際費が前年度実績を下回った業種は、金融保険業（対前年度増減率4.2%減少）のみであった。

1社当たりの支出額を見ると、前年度に続き化学工業が312万4千円（対前年度増減率4.8%増加）と最も高く、次いで金融保険業が262万9千円（同5.0%減少）、運輸通信公益事業が203万3千円（同1.0%増加）、鉱業が179万5千円（同5.1%増加）、機械工業が177万5千円（同1.0%増加）、鉄鋼金属工業が173万2千円（同3.2%増加）、建設業が171万円（同4.8%増加）などの順となっており、1社当たり100万円以上支出している業種は、17業種中12業種であった。

(2) 外食と法人交際の関係

外食の売り上げを構成する要素としては、前述したよ

うに個人の外食支出、家庭からの外食支出、法人からの外食支出と大きく分けて三つある。その法人からの外食支出は福利厚生の一環として外食支出を行う場合もあるが、交際費としての割合が高いと考えられる。

外食産業市場規模と法人交際費との関係を平成元年から平成29年での間で見ると、実数ベースでは相関係数が0.8110、増減率では0.8524と、両者とも強い相関があることが確認できた。

伸び率での相関が最も強かったのは平成元年から平成15年までの0.9268であり、それに比べて平成16年からの相関は0.7183と、弱くなっている。

すなわち、法人交際費が外食支出額に及ぼす影響は平成15年頃までは影響が強かったが、平成15年以降になると、相関係数が若干低くなったことから、法人交際費以外の要因が外食の売上高に影響を及ぼすようになっているのではないかと考えられる。

それは逆に言うと、法人交際費の使い方が同質志向から異質志向へ変化したことと考えられ、言い換えると、法人交際費の使い方の多様化ということになるのではないかと思われる。

3. まとめ

法人交際費は、平成4年度の6兆2千億円をピークに、一般経済の低迷により漸次、前年実績を下回り、平成21年度から平成24年度までは2兆円台まで減少した。しかし、景気回復の兆しが見え始めた平成25年度頃から前年実績を上回り、平成27年度には、平成25年度からの交際費課税の緩和もあり5%前後の大幅な増加率を示し、5年連続3兆円台を維持している。しかしながら実額ベースではピーク時（平成4年）に比べて平成29年度は61.4%に留まっており、昭和60年の水準とほぼ同じであった。

外食業界では、従来、法人交際費は売上高増加の一つの柱であった。現在でも地方都市では会社や団体等の法人交際費に頼っている飲食店があると思われる。

しかし、多くの外食企業では法人交際費の減少に伴い、法人需要への依存から個人需要へシフトしている。

平成年代初頭から平成10年代前半までは外食産業市場規模と法人交際費の関係は強いものがあったが、それ以降、消費者ニーズの多様化等により外食企業の売上高の規定要因は、多岐にわたる状況となっている。

それ故、消費者ニーズの的確な把握が売上高を左右することになり、外食企業各社、消費者ニーズがどこにあるのか模索しているのが現状である。

【1】相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は31件で前年同月の6件に対して516.7%。

(2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、買い替えたばかりの卓上型グリル付き二口こんろの天板が以前のものよりも熱く感じる。グリルで魚を焼いた後、取り出してくれた孫が天板に手を触れ火傷したが、異常ではないか等3件。

◇問い合わせは、5年前に設置したビルトインガスこんろの火加減に不満。設置当初から点火した瞬間に火花が出る。またフライパンや玉子焼き器を使用している時だけ突然火が大きくなり、赤火が鍋肌からあふれるほど出た後青火に変わる。メーカーに何度か見てもらったが、異常ではないと言う。とても怖いので何とかしてほしい等28件。

【2】受付実績合計

2019年6月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計 (構成比)
消費者	0	0	1	14	15 (48.4)
事業者	0	0	0	9	9 (29.0)
司法・行政	0	0	2	5	7 (22.6)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	3(9.7)	28(90.3)	31 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は6件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

(1) 交流会：ADR機関情報交換会（6/21 医薬品PLセンター 会議室）

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

6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
	パンラック	N-TES-19-6118S
		TX-PR-180A-J

会社名	分類	親型式(シリーズ)
株式会社中西製作所 生産本部	フラットコンベアー洗浄機	EODC-M13EA-RTA
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
	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：95 機種、子型式：2,575 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	バツフレッシュII	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
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

◆ 8月(葉月) ◆

- | | |
|--|---------------------|
| 1日(木) 水の日、自然環境クリーンデー、パインの日、夏の省エネルギー総点検の日 | 13日(火) 盆迎え火 |
| 3日(土) はちみつの日、ハモの日 | 14日(水) 特許の日 |
| 4日(日) 箸の日、ビアホールの日 | 15日(木) 終戦記念日、盆、刺身の日 |
| 5日(月) ハコの日、ハンコの日 | 16日(金) 盆送り火 |
| 6日(火) 広島平和記念日、ハムの日 | 17日(土) パイナップルの日 |
| 7日(水) パナナの日、花の日、鼻の日 | 18日(日) 米の日 |
| 8日(木) タコの日、そろばんの日、白玉の日、米の日、発酵食品の日、パパイヤの日 | 24日(土) 愛酒の日 |
| 9日(金) 長崎原爆の日、薬草の日 | 25日(日) 即席ラーメン記念日 |
| 10日(土) 道の日、宿の日、帽子の日、トイレの日 | 26日(月) 人権宣言記念日 |
| 11日(日) 山の日 | 29日(木) 焼肉の日 |
| | 31日(土) 野菜の日 |



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409社

(2019年7月29日現在)

●北海道支部

エレクター(株) 札幌営業所
(株)AIHO 札幌支店
北沢産業(株) 札幌支店
(有)北見厨房
(株)コメットカトウ 札幌営業所
サンスチール工業(株)
(株)白石製作所
タニコー(株) 北海道事業部
厨房サービス(株)
(株)中西製作所 北海道支店
ニチワ電機(株) 札幌営業所
日本調理機(株) 北海道支店
パナソニック産機システムズ(株) 北海道支店
福島工業(株) 北海道支店
(株)フジマック 札幌営業所
(株)ホワイトスチール工業
(株)マルゼン 札幌営業所
(株)リポートサービス北海道

●東北支部

◆岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

◆宮城県

(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクター(株) 仙台営業所
(株)大穂製作所 仙台営業所
北沢産業(株) 仙台支店
(株)コメットカトウ 仙台営業所
タニコー(株) 東北事業部
東北アイホー調理機(株)
(株)TOSEI 東京支社 東北営業所
(株)中西製作所 東北支店
ニチワ電機(株) 仙台営業所
日本洗浄機(株) 仙台営業所
日本調理機(株) 東北支店
パナソニック産機システムズ(株) 東北支店
福島工業(株) 東北支店
(株)フジマック 東北事業部
(株)北拓機工
ホシザキ東北(株)
(株)マルゼン 東北営業所
三浦工業(株) 食機仙台営業課

◆秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)
(株)ピンテック

◆山形県

エスキー工機(株)
(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

◆福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

◆茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

◆群馬県

伊東電機関東販売(株)
(株)大道産業
パナソニック(株)アプライアンス社
(有)坂東厨房

◆栃木県

東洋サーモ(株)

◆埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス
(株)ウエテック研究所
ウチダステンレス工業(株)
(株)エム・アイ・ケー
桐山工業(株)
クリーンテック(株)
(有)敬和
(株)河野製作所
(株)伸和商会
(株)テックサス
仲産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)モリチュウ

◆千葉県

(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

◆東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)SEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)ウィンター・ハルター・ジャパン
(株)上野製作所
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレフトロラックス・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
凰商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オザキ(株)
オビニオン(株)
オルガノ(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシトレーディング
北沢産業(株)
キッチンテクノ(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリタック(株)
クリナップ(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン・リテールシステム(株)
(株)シー・エス・シー
JFE商事薄板建材(株)
(株)正和
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)
セコムアルファ(株)
大成工業(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)

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

◆神奈川県

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

◆新潟県

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

◆山梨県

石川調理機(株)

◆長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

◆富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

◆ 石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)

◆ 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

株愛知厨房製作所
株AIHO
イシダ厨機(株)
株エムラ販売
エレクター(株) 名古屋営業所
オザキ(株) 名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株) 名古屋支店
株コミットカトウ
株CEK
シーケーグリーンアド(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

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

● 関西支部

◆ 滋賀県

大野厨房(株)

◆ 京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
株八木厨房機器製作所

◆ 大阪府

エレクター(株) 大阪支店
株AIHO 大阪支店
株アフシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
ACE厨設(株)
株エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン(株) 大阪支店
王子テック(株) 大阪支店
株大穂製作所 大阪営業所
オザキ(株) 大阪営業所
株尾高厨房器製作所
関西スチールネット(株)
北沢産業(株) 大阪支店
株クラコ
株晃成技研
晃洋厨機(株)
株コミットカトウ 大阪営業所
株コヤマ
株サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
株シルクインダストリー
株千田
株ぞう屋
株ダイフィル
大和冷機工業(株)
タニコー(株) 関西事業部
株土谷金属
株TOSEI 関西支店
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
株中西製作所
ニチワ電機(株) 大阪支店
日本洗浄機(株) 大阪営業所
日本調理機(株) 関西支店
パナソニック産機システムズ(株) 近畿支店
ヒゴブリラー(株)
株ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
株フジマック 近畿事業部
株扶洋
株逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株) 大阪営業所
ホバート・ジャパン(株) 大阪支店
MASUI総合設備機器(株)
丸一(株)
株マルゼン 大阪支社
株明和製作所
山岡金属工業(株)
株ワーク

◆ 兵庫県

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

◆ 奈良県

シンコー(株)

● 中四国支部

◆ 鳥取県

株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
株オリエンタル物産
株食品環境研究所
株創研厨房
株総合厨器(株)
タカラ産業(株)
株中西製作所 岡山営業所
株BSS
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

株東四国厨房設備

◆ 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
株厨房のウエマツ
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)

株コミットカトウ 九州営業所
タニコー(株) 九州事業部
株TOSEI 九州支店
株中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株) 福岡営業所
株日本エコテック
日本洗浄機(株) 福岡営業所
日本調理機(株) 九州支店
株フジマック 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
株丸枝
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)
シーパイエス(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
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
(株)八木厨房機器製作所	前6

(50音順)

■ 広告掲載のお願い

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

広告掲載料金(会員企業・税込み)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



編集後記

●『スター・ウォーズ』にせよ『アラビアのロレンス』にせよ『エクソシスト』にせよ、近年はデジタルレストアによる高画質化や追加収録による完全版・ディレクターズカット版映画が一般化した。●先年亡くなったジョージ・A・ロメロの代表作『ゾンビ』は米国劇場版・ロメロディレクターズカット版・ダリオ・アルジェント版、さらに各バージョン差分の全部入りドイツ版などがある。普通は完全さを求めて長くなって行くが、アルジェント版をさらに短縮して独自の映像を付加した日本劇場版を復刻させるといふ、けったいなクラウドファンディングが始まった。●最近では各種クラウドファンディングが立ち上がっていて、誰が喜ぶんだというニッチな企画が目白押しだが、20年前に発売されたきりのゲームのイベントやら、閉館寸前の地方の映画館救済やら、会員制寿司屋の権利やら、なかなか興味深い。中には怪しいものもあるし、全然資金が集まらずにサヨウナラしてしまったものもあるが、一政治家が短期間で4億円の募金を集めたように、企画者と支持者がクリーンにダイレクトにつながるというのは悪くない。●老若男女が歌う流行歌が廃れてヒット曲が各層に細分化して行ったように、お金の使い方もだんだん変わっていくのは当然で、不況と社会不安が高まり老後は年金だけで暮らしていけないという現状では、まあ財布の紐がますますきつくなるのは必然で、使い道もシビアに絞られる層が当然拡大して行くだろう。●昔、ある数学者が年俸をもらって車を買って、一年間その中で生活したなんて話があったが、多くの日本人の減る一方の可処分所得をどう引っぱるか、その知恵比べと発想に注目している。(H)

厨房

2019年8月5日発行
第56巻／第8号
(No.602)

発行人	谷口一郎
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	精松弘充／三島博史 清水直之／伊藤典弘 舛田健次／大内敏弘 高橋篤志／岸大樹
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 小木曾誠(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 伊藤晴輝(九州)

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

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

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価 (400円+税) 毎月1回5日発行

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)

会場 幕張メッセ
国際展示場1-8ホール

通常
出展申込期限
2019.9/30(月)

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



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

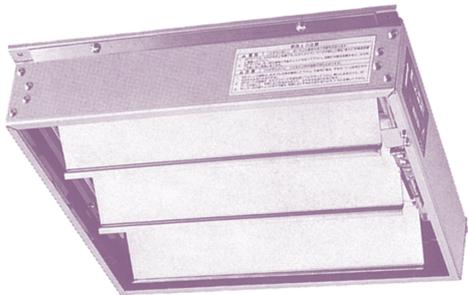
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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-ドミナリ-事業部 03-3434-0395 海外事業部 03-3434-6662

ウエノで理想の厨房へ

上野製作所は、ステンレス加工に精通したプロフェッショナル企業です。引き継がれた職人技でさまざまなオリジナルオーダーに対応し、厨房をさらに使いやすく効率的な空間へと導きます。Webサイトに詳しい最新情報を掲載していますので、ぜひご覧ください。



学校給食用配膳台

上野製作所では、学校給食の配膳台メーカーとしての新しいサービスを開始しました。安心・安全の配膳台で子どもたちの笑顔を支えます。



UENO プロダクトレポート

職人の魂と技術を継承しながら、さらに新しいものづくりに取り組む、進化し続ける上野製作所の製作現場レポートをWebサイトで公開中!!

 厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー
株式会社上野製作所
〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16
TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

pH12.5のスーパーアルカリイオン水を生成。水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能。

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

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



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



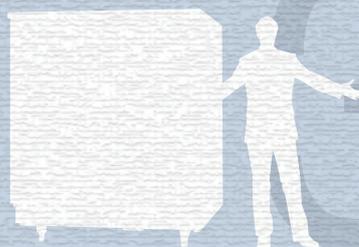
設計力

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）

●白濁の製品については、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!

備えあれば 東京ガス

毎日に万が一に安心の極意

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

