

厨 房

chu bou

SEPTEMBER
2019
No.603

9



2019年度厨房設備士
資格認定試験・合格者受験番号

やるKEY HACCP 実践編
はじめようHACCP
(小規模な一般飲食店事業者向け)

部外者がくる!!
オートレストラン「鉄剣タロー」

最新外食トレンド2019
平成30年外食産業市場規模推計値



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上がりなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食
25秒

無沸騰噴流 涼ゆで麺機



沸騰寸前の熱湯噴流技術で
ガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモーター噴流発生装置を設置。テボに向かって噴流を吹き上げ、麺をほぐしながら茹であげます。



UM721G

熱湯循環式 だしつゆ抽出機

だしつゆ18Lを30分で作る『だし職人』その秘伝は熱湯循環抽出、注ぎ出しまで風味と温度をキープ

本機は18Lの熱湯タンクを内蔵し、必要とするだしつゆ量(6L,12L,18L)の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。

電気スチームコンベクションオーブン

次世代スタンダードタイプ RYシリーズ登場!

AI自動調理機能を搭載!
希望の仕上がりを設定することで、
自動的に調理を行います。

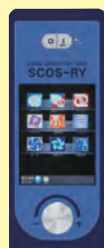
新機能搭載

AI自動調理機能	メニュープログラム機能
特許 画像表示機能	特許 AI調理時間自動補正機能
特許 シェルフ機能 (多段同時タイマー調理)	特許 庫内自動洗浄モード 記録機能

特許登録済

液晶タッチパネル&
ジョグダイヤル
4つの入力方式で作業効率アップ

- アップダウンキー
- タッチスライダー
- テンキー
- ジョグダイヤル



次世代スタンダードタイプ **SCOS-610RY-R**
○1035×655×1395mm
○3φ200V 10.1kW ○架台付

ローコストで!
コンパクトな小型卓上タイプに
AI調理時間自動補正機能を搭載



**HACCP
対応**

卓上タイプ
ASCO-5230RL-L
○745×560×680mm
○3φ200V 4.1kW

焼く・蒸す・揚げる・真空調理に最適。
広がる味覚のバリエーション。



ろ過機能付フライヤー



**HACCP
対応**

高性能
フライヤーと
ろ過機が
一体化!

SEFD-18KF
○450×600×800mm
○3φ200V 6.0kW

ろ過作業が簡単で
清掃時間の短縮に貢献

油の劣化を抑制し
油の使用量の削減が可能

真空包装機(ホットテンプ)

熱々料理をそのままに真空パック
最新の真空パック技術で
驚きの品質保持

温かい料理や
ソースを
そのままパック!

熱々料理を
2パック同時に
真空包装

凍結含浸法にも対応!(真空保持
自動機能付)

卓上タイプ **LYNX 42**

○491×529×395mm
○シール有効寸法:420mm×1本
○3φ200V 1200W



**HACCP
対応**

ブラストチラー&フリーザー

自動洗浄機能付登場! (10段タイプ)

加熱調理済の料理を素早く冷却し、
食品内の細菌の繁殖を抑え、長時間、
高品質のストックを可能にします。



自動洗浄で省力化、
人手不足にも貢献!

洗浄時間が290分と
短く、省エネ!

NBC-1010RH-C

○818×915×1945mm
○3φ200V 2.0/2.3kW
(50/60Hz)
○モービルラック付属
○専用洗剤付属
※スチームコンベクションオーブン
10段タイプ対応のモデルです。

**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

焼く 蒸す 煮る
がこれ一台!



連続式
過熱水蒸気調理機

SVロースター

超低酸素状態から蒸気量ゼロまで幅広い調理

酸素濃度 0.1%以下
(当社試験データ)

電気式とガス式の2機種

7段階の蒸気レベルの調節
過熱水蒸気・コンビ・スチーマー・ホットエアー

過熱水蒸気温度 最高320℃
循環Re-Jet方式を採用

過熱水蒸気



コンビ



スチーマー



ホットエアー



過熱水蒸気の特徴

莫大な熱量
(凝縮伝熱)

超低酸素
調理

凝縮過程
乾燥過程



SVロースターの特長

調理時間
短縮

歩留り
大幅UP

過酸化物質
抑制

栄養価
保持

旨み成分
保持



株式
會社

中西製作所

■東京本社: 東京都中央区新川一丁目26番2号新川NSビル 〒104-0033
TEL: 大代表(03)5541-6333 FAX: (03)5541-0155
■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015
TEL: 大代表(06)6791-1111 FAX: (06)6793-5151

中西製作所

検索

click
click



風を操る

正確に、そして簡単に。



Sクラス
スペシャルサイト



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

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

ニッポンの せんたく

販売実績 NO.1*は SANWA です。

正しい
洗濯
祝



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績 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



電化厨房の未来を創造する
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

4つのポイントをおさえて ガスと安全・快適に暮らそう!

必ず換気!
(給気と排気)
ガス機器の使用中は

我須野 守 がすの まもる

古くなったガス機器は、
安全型に交換!

我須野 清美 がすの きよみ

安心を見守る、
警報器の設置・交換を!

我須野 正 がすの ただし

ガス機器と
ガス栓は、
正しく接続!

ニヤーガス

経済産業省 ガス安全広報キャラクター 我須野一家

「ガスと暮らしの安心」運動

2019年9月1日～11月30日

主催：一般社団法人日本ガス協会/一般社団法人日本コミュニティーガス協会
後援：経済産業省
協賛：一般社団法人日本ガス石油機器工業会/ガス警報器工業会

“ホット”なプレゼントが当たる!



<https://gastokurashi.com>

応募受付期間：2019年9月1日～11月30日

🔍 ガスと暮らし 検索



炊飯鍋



ポータブル防水テレビ



卓上カレンダー

⚠️ ガスくさいときは、
すぐにガス事業者に連絡を!

一般社団法人 **日本ガス協会**

<https://www.gas.or.jp/>

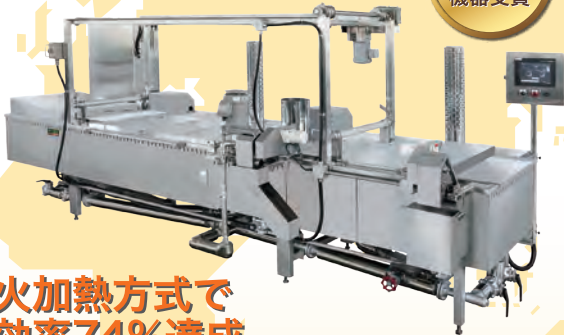
HI-COOK is GOOD-1 Partner

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。



厨房女子 vol.55 が行く!



今月の
ゲスト

福島工業株式会社

H&C事業部 課長 富田 雅美 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。



富田 私は「食に関わる仕事がしたい!」と思い、大学では、食空間コーディネイトや調理、栄養学を学ぶ学部で勉強していました。就職先は食品メーカーを中心に応募していて、福島工業(株)は、合同説明会にてブース前で呼び止められて知りました。その時「業務用冷蔵庫からも食の世界に関われるんだ」と知り、とても興味を持ちました。その後、会社見学や先輩女性社員の方とお話する機会を頂き、社内雰囲気の良さを感じ、内定も頂けたので入社させていただきました。

お仕事の内容は? やりがいは?



富田 私はH&C事業部という部署で、病院・福祉施設・保育園へ食事サービスのお悩み解決、安心・安全・おいしい食事作りへのサポートをしています。H&CとはHospital & Care(ホスピタル&ケア)の略です。私はもともと栄養士、病院の先生といった仕事に興味があったので、業務用冷蔵庫やプラストチラーを通して大量調理に関われていることが、とてもうれしいです。栄養士さまが「うちの食事はおいしい」と自信を持ってお話し

されていることを聞くと、とてもうれしいです。8年ほどこの部署で仕事をしていて、今年から課長の役職を拝命致しました。



今後のあなたの夢を教えてください。

富田 おいしい食事で幸せになれる病院患者さま、施設利用者さま、園児たちを増やしたいです。本気でそう思っています。それができる提案を続けていきたいです。そしてお客さまに選ばれるメーカーになれるよう、努力していきます。私は1歳半になる子どもがいて、出産後4ヵ月で職場復帰し、今も毎日ばたばたですが、周りに助けをいただきながら、何とか乗り切れています。将来は子どもに「あの病院は、ママの会社の機械を使って食事が作られているんだよ」と話し、喜んでもらいたい。なので、仕事と家庭はしっかり気持ちを切り替え、両方大事にしたいです。そして同じチームメンバーには、仕事もプライベートも幸せになれるよう、サポートをしたいと思っています。

職場の方からエール

富田さんは戸田恵梨香さん似で、そこはかたなく守ってあげたくなる雰囲気を持っています。この特技は、仕事でもいかに発揮しています。営業先の管理栄養士さん、調理師さんなど、いろいろな方々とすぐに仲良くなり、実績につなげてきます。本人が持ち合わせている、女性でしかできないきめ細やかな対応を常に心掛け、お客さまとその先の生活者や患者さん、高齢者、子どもたちの幸せを考えているからだと思います。最初の営業職の女性管理職として、ますますの活躍を期待しています。皆さんも一度お会いいただき、富田さんの優しさに包まれてください。

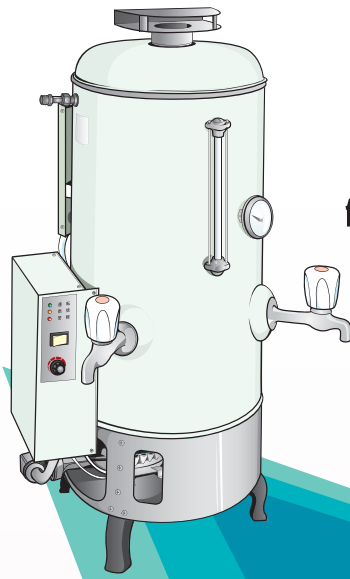
(東日本支社長・水谷浩三)



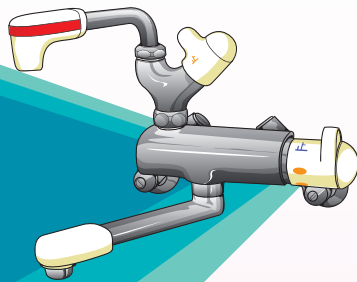
お子さんと共に水族館でのプライベートタイム

給湯 質

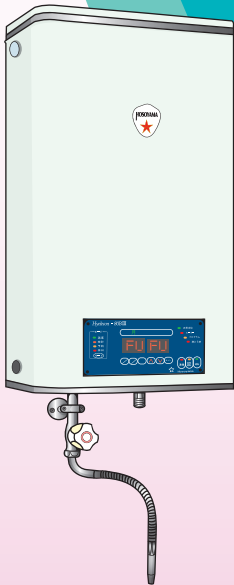
HOSOYAMA



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

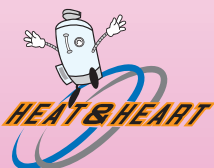
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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

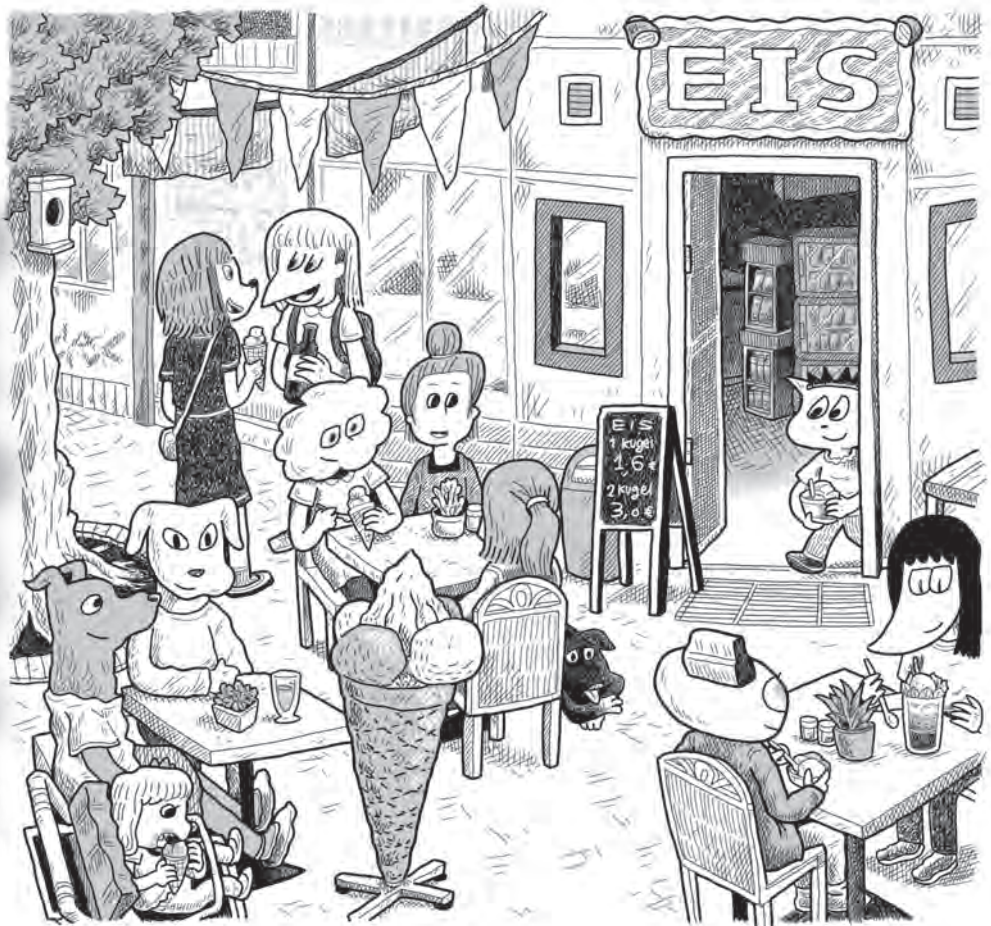
名古屋市中村区名駅5-22-23

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

CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(55)	福島工業(株)
工業会関係	14	2019年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号	
支部だより	15	第20回厨房設備機器展 出展参加のご案内	
	16	東海北陸支部がコラボセミナーを開催	
		東海北陸支部が給食経営セミナーを開催	
		関東支部が2019年度第1回関東支部理事会を新潟県で開催	
法律相談	18	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所	
		「民法の基礎知識(5)使用貸借契約、賃貸借契約」	
		坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹	
特許	20	特許・意匠・商標は宝の山！(2)	
		「技術開発が、なぜ必要か」	
		来知国際特許事務所 弁理士 宇高克己/前島大吾/薄葉健司	
ESSAY	21	小倉朋子の食・心・美 Part.2(27)	
		食の外部化はどうなっていく？(高齢化編)	
		(株)トータルフード 小倉朋子	
	22	映画の見どころ・台所(63)	
		『冬の華』	
		映画史・食文化研究家 斉田育秀	
COMIC	24	部外者がくる!!(4) 【夏休み特別企画】オートレストラン「鉄剣タロー」	
		にしかわたく	
衛生管理	26	やるKEY HACCP 実践編(14)	
		「はじめようHACCP(小規模な一般飲食店事業者向け)」	
		スタジオワーク(合) 上田和久	
厨房業界	30	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」(11)	
		「～メニュープランニングの流れ①～」	
		(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	35	最新外食トレンド2019(9)	
		「平成30年外食産業市場規模推計値」	
		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[アイス屋]	香山哲
	13	巻頭によせて[私の趣味]	シェルパ(株) 関 友明
	17	工業会だより	
	38	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	39	図書料金表	
	40	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	42	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	
	44	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	46	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



【アイス屋】

いろいろな国を歩き来している
と、四季にもさまざまな形がある
など感心する。桜や梅雨もあれ
ば、スコール期や乾季があった
り、白夜やトルネード、蝶の大移
動なんてものまで。

ヨーロッパでの夏、いつも気にな
るのが個人経営のアイス屋だ。
すぐたくさんあって大人気だ
が、冬はシャッターがずっと閉
まったまま。まるでセミのように
現れて消える。どうやって生活し
ているのだろうか。勝手に想像で
試算してみると、年に4〜5ヵ月
がなければ、そこそこ暮らせるん
じゃないかという推測が成り立っ
た。このあたりは夏季休暇が長く
て、毎日どのお店も太陽を楽しむ
家族や友だち同士でいっぱいだ
し。公園や広場には、移動販売の
夏季限定ワゴンアイス屋も。
だいたいのお店はカップかコー
ンを選び、1スクープ150円ぐらい
から。バナナやストロベリーなど
スタンダードなもの、果物やナツ
ツ、店ごとに材料やコンセプトに

こだわりがあるものも多い。

年中やっているアイス屋もある
が、夏に一気に増える感じが、や
はり盛り上がる。季節と合わせて
街並みが大きく変化するのは楽し
いし、次の夏まで会えない人が近
所にいるというのも、また人間味
がある。

ちなみにドイツでアイスコ
ピーを頼もうとして、ドイツ語風
にアイスカフィーと言うと、アイ
スト生クリームたっぷりのパフェ
みたいなものが出てくるので、機
会があれば是非。

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
ム国際漫画祭ノミネート）など
の作品がある。

私の趣味

シエルパ(株) 関 友明

私は、カメラを趣味にしております。カメラとの出会いは4年前……。

きっかけは、同窓会に一眼レフを持ってきた同級生を見て、カッコいい！ と思ったことでした。そんな同級生にいろいろと教わり、私も一眼レフを購入しました。

カメラは、私が当初想像していたよりも、非常に奥が深くとても楽しいものでした。いろいろな撮影場所に行き、いろいろなイベントにも参加して、プロのカメラマンにご指導いただくこともありました。

突き詰めて行くと、こだわりも出てきて、今ではカメラ(趣味)がきっかけで知り合った方々とは、公私共に仲良くさせていただいております。

また、関西フォトクラブという写真同好会を発足し、現在は1,600人以上の会員さまがいらっしやるようになりました。

最近はこの会で電車を貸し切った宴会や各種イベントの撮影、自衛隊関連の団体さまよりご紹介いただいて普段撮影できないような所での撮影イベントを開催できるようになってきました。

自衛隊に関しては賛否あるかと思いますが、われわれが知らない過酷な現場で一生懸命任務に従事されている姿があります。

日本の国を守るという大きな目的の下、TVなどでは放映されない災害復旧現場での作業や、避難されている方々の心のケアまで対応……本当に頭が下がります。

その他、カメラは仕事でも大変役に立っております。

お客さまのお店の撮影やお料理の撮影も、ご依頼が来るようになりました。

撮影だけでなく、ご縁も多数いただき、厨房のお仕事に絡むことも大変多くなってきております。

趣味を通じてお知り合いになった方々とは、年齢を問わず短期間に信頼関係が生まれやすいので、非常にありがたく思っております。

また、「趣味は何ですか?」。仕事での打ち合わせや面接、友だちとの会話など、あらゆるシーンで聞かれるこの言葉。そんな質問に対して、人に自信を持って言える趣味が欲しいと思っていたので、今はとても充実しております。

趣味があれば休日が楽しくなり、趣味が合えば会話は広がる。趣味で広がっていく余暇や人とのつながりは、人生をより豊かにします。

今は仕事が優先ですので、ゆっくと長期にわたって撮影旅行に行くことができませんが、仕事の代も変わり、子どもも大きくなって手が離れたら、カメラを片手に世界中を旅してみたいと思っております。

1級16名、2級185名が合格

2019年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号

〔厨房設備士資格認定試験 合格者受験番号〕

1 級

仙 台	1201	1202						
東 京	1303	1305	1314	1316	1321	1322	1325	
名古屋	1401							
大 阪	1502	1504						
高 松	1701	1702						
福 岡	1805	1807						

2 級

札 幌	2102	2103	2104	2105	2107	2109	2112	
仙 台	2201	2202	2203	2204	2207	2209	2210	2212
	2214	2217	2218	2219				
東 京	23001	23002	23003	23004	23005	23006	23007	23009
	23010	23011	23012	23013	23014	23015	23016	23017
	23018	23019	23021	23022	23023	23024	23026	23027
	23028	23029	23030	23031	23032	23034	23035	23036
	23037	23039	23040	23041	23042	23044	23045	23046
	23047	23048	23052	23055	23056	23057	23058	23059
	23060	23061	23063	23064	23065	23066	23068	23069
	23072	23073	23074	23075	23076	23077	23078	23080
	23081	23083	23084	23085	23087	23088	23089	23091
	23092	23093	23094	23096	23097	23098	23099	23102
	23103	23104	23106	23107	23108			
名古屋	2401	2402	2403	2406	2408	2410	2412	2415
	2416	2417						
大 阪	2501	2502	2504	2505	2508	2509	2513	2514
	2515	2516	2517	2520	2521	2522	2524	2525
	2526	2527	2529	2530	2531	2532	2534	2535
広 島	2601	2602	2604	2605	2607	2609	2610	2614
	2615	2617						
高 松	2702	2703	2704	2705	2706	2707	2708	2709
	2710	2711	2712	2713	2715	2716	2717	2718
	2719	2720						
福 岡	2802	2803	2807	2808	2812	2814	2815	2816
	2817	2818	2821	2822	2823	2824	2825	2826
	2827	2829	2830					



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

いよいよ申込締切迫る!

第20回厨房設備機器展出展参加のご案内

当工業会では、(一社)日本能率協会と共催し「第20回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN2020 (第48回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第41回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称: HCJ2020)開催により、来る2020年2月18日(火)より21日(金)までの4日間、幕張メッセ 国際展示場にて開催致します。

HCJ2020は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・惣菜業からホテル・旅館等の宿泊業に至るまでの"ホスピタリティ"と"フードサービス"業界関係者6万名超が集う専門展示会です。

次回で20回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場として、また機器の設計・エンジニアリング技術のさらなる普及と向上を図る展示会として展開して参りました。

前回は、日本厨房工業会ブースに改訂業務用厨房設備機器基準に適合した製品を多数設置するなど、工業

会の各種事業活動を紹介し、好評を博しました。会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マーケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信致しております。

つきましては「第20回厨房設備機器展」の発展・拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加を得たいと考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申込を承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。



- 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。
 会員申込料金：¥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：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>

東海北陸支部がコラボセミナーを開催



50名以上の参加となった

東海北陸支部は、7月10日、東邦ガスプロ厨房オイスにて、(株)TOSEI中部支店×中日厨房設備(株)×東邦ガス(株)プロ厨房オイス×東海調理機器協同組合のコラボセミナーを、開催しました。

「真空包装機の活用術 第一弾」と題して、真空包装機の基礎を学んでもらう内容で、50名を超える、厨房機器販売会社社員およびエンドユーザーの方に参加していただきました。

20年ぐらい前に真空調理がもてはやされましたが、若い営業マンは知りません。また、真空包装機のある現場でも、適切に使用されている所が少ない点に着目し、原点に帰って真空包装機を理解してもらうことを目的としました。絶対やってはいけないことをあえて



まずは真空包装機の座学から



来て、見て、触る、真空包装機

見せたり、新しい袋を紹介したり、機械の手入の仕方やオイル交換をしたりなど、基本の勉強会でした。

[東海北陸支部監事 小木曾 誠]

東海北陸支部が給食経営セミナーを開催



三部構成の長時間で、充実した内容のセミナー

東海北陸支部は、7月18日、(株)フジマック名古屋営業部の自社ショールーム&セミナールームにて、給食経営セミナーを開催し、病院の栄養士さんや調理師さん約20名のご参加をいただきました。

名古屋からは、なかなか展示会に行かれないので、最新厨房機器による調理実演には大きく関心を寄せられているようでした。

第二部は、コンサルによる「HACCP義務化への対応」という演題で、講演がありました。参加者は、自分たちの今後に大きな影響があるため、真剣に聞き入っていました。内容も本当に分かりやすく資料が作られており、内容の濃い講演で、参加者も大変満足し

ておられました。

第三部は、広島赤十字・原爆病院の栄養課・丹生課長さんの「ニュークックチルの導入経緯と効果」という演題で講演がありました。今、病院は加速度的に人手不足な状態で、いろいろと対策を立てないといけない状態なので、参加者はこちらも真剣に聴き入っていました。特に、栄養課はチームワークが重要なことがよく分かる講演でした。それぞれの参加者のこれからの現場改善につながればと、思いました。

[東海北陸支部監事 小木曾 誠]



ニュークックチルのセミナー

関東支部が2019年度第1回関東支部理事会を新潟県で開催



事務局含めて、13名が出席した

関東支部は、8月1日、杉山工業(株)会議室にて、2019年度第1回関東支部理事会を開催した。

理事会では、今年度の厨房設備士資格認定試験

の受験状況やフォローアップ研修会の実施概要、本年度の技能検定(厨房設備施工)開催スケジュール等について報告があると共に、関東支部施設見学会の開催内容について検討を行った。

また、会議終了後、杉山工業(株)の工場見学を実施した。

その後、新潟県弥彦村に移動し、本年6月の支部総会にて誕生した新たな執行部による、初めての役員懇親会を実施した。冒頭、杉山支部長から乾杯の挨拶により懇親会がスタートし、最後は上崎副支部長より中締めが行われ、盛況のうちに終了した。

[工業会事務局 水野圭吾]

工業会だより

7月21日~8月20日

7.24

日本電機工業会JIS会議。由利事務局局長。(日本電機工業会会議室)

7.26

2019年度第1回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、秋山、井川、川北、清水、白井、滝沢、山本、渡邊各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

7.30

第3回設備士資格委員会。岡田副会長、小泉委員長、大山副委員長、石川、中野、山元、早川、高橋、宇田川各委員、大畑専務理事、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)

7.31

見える化審査委員会。由利事務局局長。(機械振興会館B3-7)

8.1~2

関東支部第1回理事会。杉山支部長、上崎副支部長、谷口、尾崎、中川、細山、大前、坂田、鎌田各理事、堀江監事、大畑専務理事、由利事務局局長、水野課長。(杉山工業(株))

8.5

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

事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「民法の基礎知識(5) 使用貸借契約、賃貸借契約」

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、使用貸借契約、賃貸借契約について民法典のルールについて論ずる。

■ 2. 使用貸借契約(民法587条以下)

(1) 改正法

使用貸借契約は、無償で物を貸し借りする契約である。

現行法は、「使用貸借は、当事者の一方が無償で使用及び収益をした後に返還することを約して相手方から物を受け取ることによって、その効力を生ずる。」と、物の授受を契約成立の要件とする「要物契約」であったが、改正法では、「使用貸借は、当事者の一方がある物を引き渡すことを約し、相手方がその受け取った物について無償で使用及び収益をして契約が終了したときに返還することを約することによって、その効力を生ずる」との規定となった。

(2) 規定

使用貸借は、「無償」での貸し借りであるから、契約の拘束力が他の貸借型の契約に比して強くない。

600条2項では、「当事者が使用貸借の期間並びに使用及び収益の目的を定めなかったときは、貸主は、いつでも契約の解除をすることができる」とされ、600条3項は、「借主は、いつでも契約の解除をすることがで

きる」とされている。

また、一般的に無償での貸し借りは、当事者の人的なつながりを理由に行われることが多いため、相続をして借主が変更になることを念頭にはおいておらず、「使用貸借は、借主の死亡によって終了する」(579条3項)。

■ 3. 賃貸借契約(民法601条)

(1) 総論

「賃貸借契約は、当事者の一方がある物の使用及び収益を相手方にさせることを約し、相手方がこれに対してその賃料を支払うこと及び引渡を受けた物を契約が終了したときに返還する、ことを約することによって生ずる」(民法601条)

賃料を支払って物の貸し借りをすることであり、典型的なのは、マンションやアパートの賃貸であり、多くの人になじみが深い条文である。

(2) 敷金の条文の新設

今回の改正法で、これまで実務でも争いが多かった「敷金」に関する条文が新設された。

賃貸人は、敷金(いかなる名目によるかを問わず、賃料債務その他の賃貸借に基づいて生ずる賃借人の賃貸人に対する金銭の給付を目的とする債務を担保する目的で、賃借人が賃貸人に交付する金銭をいう)を受け取っている場合において、賃借人に対して、その受

け取った敷金の額から賃貸借に基づいて生じた賃借人の賃貸人に対する金銭の給付を目的とする債務の額を控除した残額を返還しなければならない。

(3)借地借家法

建物所有目的の借地(したがって、建物を所有する目的ではない借地は適用外)と、借家の賃貸借契約の場合、借地借家法の適用を受ける。

借地借家法は、賃借人の保護を目的とする条文が多数あり、更新拒絶に「正当理由」が必要とされたり(法6条、法28条)、すなわち、契約期間が満了しても、ただちに出て行かないといけないわけでない。賃借人に造作物買取請求権が認められている(法33条)。



【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、訪問による面对相談等、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

特許・意匠・商標は宝の山！

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

第2回 技術開発が、なぜ必要か

前回は、「特許・意匠・商標が、なぜ宝の山か」を説明した。今回は宝の山を目指すため、「技術開発が、なぜ必要か」を説明し、工業会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) 企業間競争の激化に対処するため

競争がグローバルになり、製品価格競争が激化してきた。価格ダウン競争に巻き込まれたならば、利潤追求は覚束ない。企業の存続すら危うくなる。

これからの脱皮は、技術開発によって新製品・改良製品などの個性的製品を生み、利益向上を図ることが必須になってきた。



(2) 労働力不足と高賃金時代に対処するため

労働時間の短縮と賃金の上昇により、企業経営はますます圧迫されてきている。これらのコスト吸収は、下請け利用や機械化のみでは解決できない。

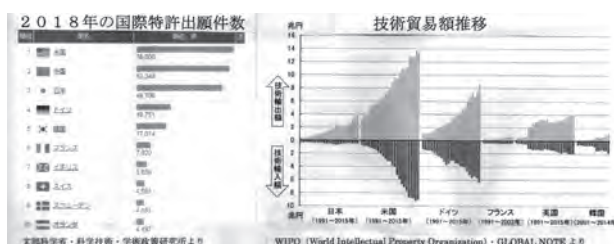
社員一人一人の知恵を生かし、製品価値自体を高め、肉体労働による単純製品の生産から新しいアイデア・デザインを取り入れた頭脳集約的・高付加価値製品に転換しなければならない。

(3) ライフサイクルの短縮化に対処するため

人は、わがままである。人は使いやすい製品を常に求めている。できるだけ楽にして労働環境を良くし離職率を下げるため、経営者・使用者・顧客は手間が省ける使いやすい製品を望んでいる。そのような製品が提供されたならば、それまでの義理・人情はといえども、背に腹は代えられず、乗り換えられるであろう。

使用されている製品に100%満足はあり得ない時代である。しかし、少々不便でももったいないから使っていき、では使用者が離れていくのみである。したがって、技術開発自体が激化し、製品自体のライフサイクルが短くなってきた。

(4) 一方的技術導入は不可能に対処するため



国際特許出願件数は、1位が米国、2位が中国、3位が日本、4位がドイツ、5位が韓国である。技術貿易輸出額は、1位が米国、2位がドイツ、3位が英国、4位が日本である。米国と中国とに挟まれた日本はがんばっているものの、一方的な技術導入は今や望めない。自社がユニークな技術を持ってこそ、初めてクロスライセンスで相手の優れた技術も導入できる。韓国が日本からの輸出規制で苦しんでいるのは、韓国が自主技術開発を怠ったからであろう。韓国は過去において、今回の輸出規制品目・フッ化水素 (HF) を作ろうとした。しかし大事故が起き、危険だということでやめてしまったようである。このような危険な製品の製造工場を国内に作らせない法律を作ったとも聞いている。もっと大局的な見地から判断しておれば、今回の事態に韓国は苦慮しなかったであろうと宇高は考えている。どんな些細な技術でも良いから、自社技術の開発が要諦である。

今回は、「では、技術開発のために、いかにすべきか」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)

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27回

食の外部化はどうなっていく？(高齢化編)

わが国の高齢化はどこまで進むのか？ 逆ピラミッド型になりつつある日本社会では、食卓の風景も、ある視点では急速に、別の視点では分からない程度に徐々に、でも着実に変わりつつありますね。

「長年にわたって毎日手料理をしてきた人が、手作りができなくなっている」と、先日ある人からうかがいました。例えばご高齢のご夫婦二人暮らしのご家庭で、奥様が手作りされ、「煮物できたわよ」と言って鍋の蓋を開けたら新聞紙が煮込まれていたそうです。「なぜ自分が新聞紙を煮込んでしまったのか、まったく理由が分からない」と自分自身も不安になり……。そんなことが度々続き、頻度を増していき、しまいには手料理はできなくなるのだそうです。

スーパーで買い物をしているご高齢の方の買い物カゴを覗かせていただくと、よく入っているのは、チルドのプリン、どら焼き、シュークリーム、蒸しパンなどの、甘くて口当たりがソフトなものばかりです。「たんぱく質は？」と思うと、かまぼこ、卵豆腐、スーパーの惣菜など、調理済みの食べやすいものしか入っていないケースがほとんどで、肉や魚といった生鮮食品はあまり見ません。野菜は一層顕著で、カット野菜は見かけますが、重い野菜は滅多に見ないと言ってよいでしょう。「何を召し上がっているんだろう」と、本気で心配になります。調理が楽な冷凍食品は、ご高齢の方はそれほど買われません。冷食に抵抗感があると思いがちですが、そうとも言えず、冷食の脂っこさに慣れていないのです。冷食の中心は、チャーハン、パスタ、餃子、唐揚げ、コロッケなど、子どものいるご家庭向けアイテムになります。そのため、スーパーで売られている冷食では、肉まんやあんまん、カボチャの煮物などが人気なので、やはり口当たりの柔らかなものであ

り、糖質が多いように感じます。

冷凍と比較すると、コンビニのチルドは煮魚や焼き魚、シチューなどの調理済み食品が増えているので、高齢者の夕食のおかずにも使用されつつあります。

平均寿命が延びて、家族も周囲も高齢者ばかりの環境で生活する人が増える中、外食することもおっくうになっていく傾向もあるようです。また、毎日の食事が外食では家計に響くので、外食の非日常化が、今後は進行していくのではと感じています。そうなれば、いかに簡単に栄養バランスのある食べやすいものを食べられるか、が鍵となります。働き手の人数に困窮し、年金生活にも安心しきれないと言われる日本では、さらに家計に優しい食卓環境が求められてくるでしょう。

近年では、健康に気を配ったお弁当の宅配業が増益傾向です。塩分量を抑えていたり、脂質や糖質、カロリーを抑えるなど、気遣って作られています。「栄養バランスが大事」「塩分量を抑えて」と言われても、一般の人には感覚がつかみにくいものです。ある宅配弁当の企業では、栄養士の資格を持ったオペレーターが常勤して、顧客の悩み相談に乗っています。相談に乗ってくれた上で、キットになったお弁当が届けられるのであれば、気持ちは楽です。

トヨタ自動車とソフトバンクが共同で研究している移動するサービスのMaasは、近い日の世界の食卓を変えるツールの一つでしょう。食の外部化が変化を遂げる中で、人と人とのコミュニケーションの取り方も、食べる際のキーワードの一つになるだろう、と思っています。日頃私は外食のメニューコンサルティングをさせていただいておりますが、将来を見てご提案しないといけないな、と思います。

Essay




映画の見どころ・台所

第63回

『冬の華』

(1978年：東映)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

 質素な台所でパンとジャムにかぶりつく、
健さん流ブラックファスト

今年の5月20日、日本映画界を代表する巨匠“降旗康男監督”が亡くなった。享年84。数々の傑作を残したが、何とんでも“高倉健”とのコンビ作品が記憶に残る。『網走番外地』シリーズ、『居酒屋兆治』『鉄道員』『あなたへ』など、この名コンビが残した作品は20本になる。その中で個人的には『冬の華』(1978年)、『駅／STATION』(1981年)、『あ・うん』(1989年)をベスト・スリーとしたいところだ。

最近では「ケンさん」といえば、「渡辺謙」のことだと思ふ若者が多い時代である。そこで40年ほど前の作品だが、「本家の健さん」が主演した降旗監督の秀作を紹介したい。脚本は『前略おふくろ様』『あにき』『北の国から』『やすらぎの郷』の大御所・倉本聰である。

ヤクザ渡世の義理で先輩ヤクザを殺め、15年の刑期を終えてシャバに戻ってきた男が、すっかり変わってしまった任侠の世界にどう“落とし前”を付けたかという話である。一方で彼は殺したヤクザの娘に、“ブラジルのおじさん”として獄中から送金を続けてきた。物語は、凄腕ヤクザの復讐劇に、この“足ながおじさん”のエピソードが絡みながら進んでいく。

加納秀次(高倉健)は横浜を縄張りとするヤクザだが、関西のヤクザと手を組もうとした松岡(池部良)を浜辺で刺殺した。「何とか見逃しちゃくれねえか?」「おめえとはなげえ付き合いじゃねえか」「ガキ

がいるんだ!」と哀願する相手を、秀次は無言のまま刺した。波打ち際に横たわる松岡の遺体に寄り添う、無垢な幼女の姿が痛々しい。

ハマに戻ってきた秀次を東竜会の坂田会長(藤田進)が迎える。シャバはすっかり変わっていた。会長は名画の収集に夢中で、自身も筆をとる。特にシャガールがお気に入りだ。エレクトーンの伴奏で始終歌いまくっている、平和ボケの柿沼(小林亜星)のような幹部もいる。そんなハマの縄張りに、三枝(岡田真澄)をボスとした関西連合が侵食してくる。秀次の周りには、弟分で車のディーラーを経営している南(田中邦衛)、その手下で、松岡の娘・洋子(池上季実子)に金や手紙を届けているチンピラ・竹田(三浦洋一)、これに屈強な舎弟・立花(夏八木勲)やミヤケン(峰岸徹)がいる。また、坂田会長の長男・道郎(北大路欣也)は堅気かたきで、自衛隊の高級将校のようだ。彼は秀次を兄のように信頼し、慕っている。

というような背景の中で、クラブでのマイクの取り合いに端を発し、柿沼の舎弟が関西連合の構成員を射殺! 抗争が激化する。公開当時は「こんなことで抗争? そんなバカな!」と思ったが、温厚な民族? 日本人にも激高しやすい人が増えた昨今では、よく分かる話だ。この件は仲介者によりいったん収まるが、その後会長の坂田が「シャガールの絵」を餌に敵におびきだされて、惨殺される。さて「健さん! どうするの?」というお話である。

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンを出所した秀次に用意されたマンション

に登場する。マリントワーを挟んで横浜港が一望できる部屋は、ベッド、青い大きなスタンド、テーブル、ラジカセ、スーツが目につく程度のシンプルなしつらえだ。

いわゆるダイニングキッチンだが、シンクとガステーブルも最小限の設備といった感じで、冷蔵庫には缶ビール、パン、牛乳、バター、イチゴジャム、アスパラ缶詰？、ハムなどが入っている。ここで主人公は、縦型トースターでこんがり焼いた食パンにジャムをたっぷり付け、むしゃぶりつきながら1リットル？のガラス瓶に入った牛乳をガブ飲みしている。舎弟の南が配慮して用意したと思われる食材は、秀次の昔からの朝食用だったと推測できる。

シャバに戻ってこられた安心感と、久しぶりに家で朝食を食べ心から満足している主人公に、観客の頬も思わず緩む。豪華とはいいい難いが、“慣れ親しんだ食事”は、彼にやすらぎと新たな活力を与える。このキッチンは「お勤めご苦労さまでした」と主人公を迎え、彼が“新たなスタート”を切る格好の場所となっている。「パン・ジャム・牛乳・コーヒー？」という“洋風朝食”は、すべてがカッコイイ“ハマの健さん”にも、この見事にフィットしていた。

さて映画の方だが、ある夜、秀次は関西の連中に絡まれたので、相手を叩きのめす。激高した関西勢は、小料理屋で飲んでいる彼を探しだす。“あわや”なのだが、秀次の周りには数名の舎弟が駆け付けている。この場面のリアル感と緊迫感は一見もので、本作屈指の名場面だ。

倉本聰が創り出した「ニューヤクザ」は、絵画や音楽というテーマでより洗練され、幹部の息子が慶大に合格したり敵のボスが慶大中退だったり、新たな視点が導入されていて面白い。しかし最大のポイントは、やむを得ず殺した兄弟分の娘に対する「足ながおじさんの話」が絡むことで、緊張感で張り詰めた筋書きに、一服の清涼感がもたらされたことだ。ところで秀次は洋子との話になると、からきしダメで、まるで初恋の人を思うかのようにドギマギしている。「一生をかけて償う」との思いからか、もうじき17歳になる女子高生に46歳の凄腕ヤクザが寄せる“思い”は複雑である。“愛情”には間違いないが、「恋人」へのそれではない。「父性愛」とも少々違うし、結局「足ながおじさんの情愛」なのだろうか？

笑いも適度に散見される作品である。洋子はいつも「コンチェルト」という名曲喫茶で、おじさん宛ての手紙を書いている。ここで好きなのはチャイコフスキ

一の『ピアノ・コンチェルト』である。秀次がこの店でその曲をリクエストすると、「ただ今かかっている曲でございます」と言われるのには笑ってしまう。また、主人公を襲ったチンピラが詫びとして詰めた指を送ってくると柿沼が言う、「今時指をもらってどうする～、東映映画の観過ぎなんだよ！」には大笑いだ。

実は本作の洋子役は、当初“山口百恵”を想定して書かれたとのこと。そこで洋子のバイオリンのインシヤルを見ると、「Y・M」とある。“松岡洋子”の略だが、“山口百恵”の略ともとれて面白い。主人公が兄？に「足を洗ったら」と言われたり、昔の女の子の消息を知りたがったりと、身内とのふれあひも観客の琴線に触れる話だ。さらに、鉢植えの黄色い花（冬の華）に積もった雪を秀次が振り払うのは、苦難が降りかかる彼の心情とダブる秀抜な場面である。加えて全編を流れるクロード・チャリの物悲しいギターが、抜群の効果を上げていた。ラストは、裏切った幹部を秀次が仕留める。その際の相手の台詞は、冒頭と同じなのが皮肉だ。

さて、本作に関わる主な方々には高学歴者が多いのも興味深い。高倉健・山本麟一・今井健二は明大、小林亜星・夏八木勲は慶大、小沢昭一・北大路欣也・寺田農・三浦洋一は早大、降旗康男・倉本聰は東大、池部良は立大だ。ヤクザ者を高学歴者が演じているのが、皮肉だ。それこそインテリヤクザ・俳優として著名な「安藤昇（法大）」が加われば、東京六大学が揃う。「演技戦」でどの大学が勝つか？ 見ものだ。ぐずぐずしていると、ヤクザ役の似合う“ビートたけし（明大）」が、「（先輩の）健さん、俺も混ぜて」と来るかもしれない。そしたら映画のタイトルは「冬の華・ビヨンド」になるのかな？

『冬の華』



監督：降旗康男
脚本：倉本聰
撮影：仲沢半次郎
音楽：クロード・チャリ
出演：高倉健、北大路欣也、池上季実子、三浦洋一、小池朝雄、夏八木勲、小林亜星、藤田進、池部良

Blu-ray 発売中
価格：3,500円（税別） 販売：東映 発売：東映ビデオ

おじさんにも夏休みください…おじさんにも夏休みください…おじさんにも夏休みください…

部外者がくる!!



【夏休み特別企画】第4回：オートレストラン「鉄剣タロー」

にしかわさん
いつも連載
ご苦労様です

今日は驕りますんで
美味しいもんでも
食いに行きましょう

ここはどこ
なんだー!?

なっ…何あの
謎すぎる看板!?



編集H

やったあ♪
久しぶりに焼肉…
もしかして
うなぎ?



都心から電車で1時間半
さらにバスに乗って5分
埼玉県行田市



店のジャンルが
まるでわからん!!

オートレストラン
「鉄剣タロー」

「とある理由」で
ネットでは有名な
珍スポットである

さあ
何でも好きなもの
注文してください

全部自販機
なんですケド!?

しかも
完全無人!!



で、デカイ…
ファミレス2つ分は
あるな…



いや…あの…



ただの自販機と
侮るなかれ…
しかと見よ!!

こっ…
これは…!!



子供の頃、近所の
釣り堀兼ゲーセンにあった
そばうどん自販機…!?

そう…「鉄剣タロー」は
昭和の懐かし自販機が
バリバリ現役稼働してる
超貴重な店なのだ!!



うどん (300円)

やはり
手作り感のある
かき揚げ

スーパーで
売ってるっぽい
生うどん

全部入れると
濃み辛くなる
たっぷり味

【取材・マンガ にしかわたく】

やるKEY

ハサップ

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第14回 はじめようHACCP(小規模な一般飲食店事業者向け)

小規模事業者を定める法律が一部改正される

HACCPの制度化が決まり1年が過ぎ、ロードマップによれば、そろそろ政令が公布される時期ですが、若干遅れているようです。

食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正する政令に関するパブリックコメント募集が、2019年06月19日締め切りで実施されていました。これは先の法改正の中で、小規模事業者という区分が明確でなかったことに対して、「製造と販売が隣接している事業者。飲食店営業、喫茶店営業、その他省令で決めた業者。容器包装された食品を貯蔵し、運搬し、販売する者。取り扱い品目が多いもの、日替りで製造するなど変更頻度の多い業種。ひとつの事業所で食品の取り扱いに従事する者の数が50人未満である者。」などとする省令に対しての、意見募集となっています。

これらは概要などでアナウンスされてきたことですが、法律に明確に記載されることになるわけです。

今回の法制化で営業許可の見直しが行われて、届け出だけで済む業態も出てくるようです。確かに町の駄菓子屋さんもHACCPの対象となってしまう、大変です。そこで常温流通の食品の扱いに関しては、弾力的な運用を許す方向になりそうです。でも、アイスクリームの販売を含むと一段ハードルが上がって、届け出が必要となります。これは扱う食品の持つリスクが異なりますから、当然のことと言えます。

業態によって基準は変わる

今回の制度化では、基本となる管理運営基準は維持されています。つまり総合衛生管理過程承認制度の対象であった、乳、乳製品、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品および容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトルト食品)などの管理基準は変わっていません。日本版のHACCPと呼ばれていたものが、Codex HACCPに基づくものになります。

これら先行してHACCPに取り組んできた、法改正初期に基準Aと呼ばれていたものが「HACCPに基づく衛生管理」となり、小規模業者などに弾力的な運用を認める基準Bと呼ばれていたものが「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と、内容が分かるように表記が変わりました。

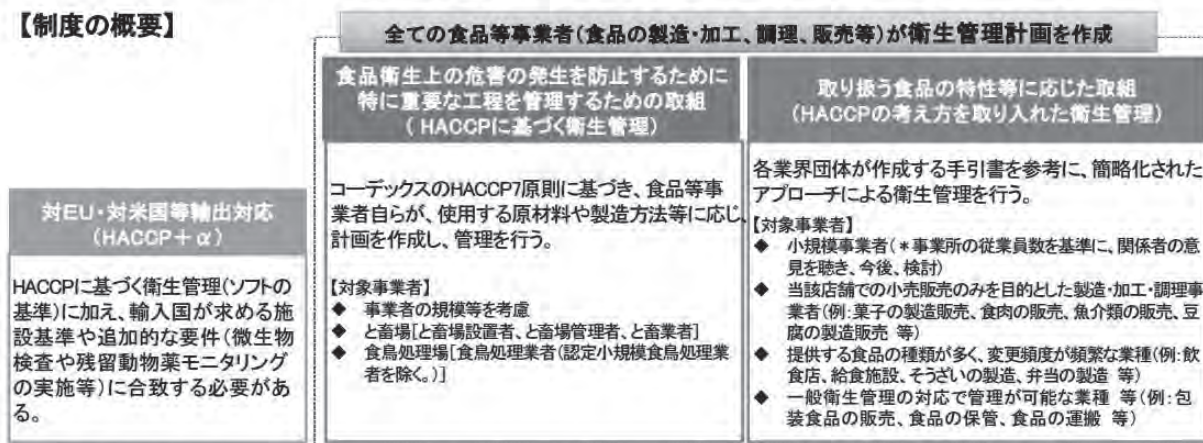
どちらの基準においても、衛生管理計画を作成することには変わりはありません。「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象業者でも、「HACCPに基づく衛生管理」に進んでも構いません。

これに加えて、対EU・対米国等輸出対応する業種には「HACCP+α」として、施設基準や微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等の追加要件に合致させて対応することになっています。すべての業種で、このHACCP+αにステップアップしていくことを可能としています。

現実的な対応としては、HACCPだけで管理していくことは難しく、マネジメントシステムに組み込んで管理するのが良いと考えられます。そこで民間認証のJFS規格やFSSC22000などの基準との整合性を

II. HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化

【制度の概要】



※ 取り扱う食品の特性等に応じた取組(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(HACCPに基づく衛生管理)、さらに対EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能。

※ 今回の制度化において認証の取得は不要。

【国と地方自治体の対応】

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を平準化
- ③ 日本発の民間認証JFS(食品安全マネジメント規格)や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化

図1 HACCPに沿った衛生管理の制度化の概要

厚生労働省ホームページ <https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/000481107.pdf>

図っています。保健所等の監視体制が明確にはなっていませんが、HACCPの実施状況を見るのに、国際的な民間認証の取得があれば基準を満たしていると判断していくのではないのでしょうか(図1)。

業界団体による手引き書

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に関しては、各業界団体が作成した手引き書に基づいてすべての食品等事業者が衛生管理計画書を作成することとなっています。

既に40以上の手引き書が作成され厚生労働省のホームページで公開されています(図2: 業界団体が作成した手引き書表紙の一部)。

内容については、連載で解説をしてきたものもありますが、業種ごとにポイントを押さえてあり、すぐにも活用できそうです。制度化の実施に猶予期間があるとはいえ、できることから始めておかないと間に合いません。

『はじめようHACCP』

小規模な一般飲食店事業者向けの『HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引き書(小規模な一般飲食店事業者向け)』を基に分かりやすくまとめた手引き書が、(公社)日本食品衛生協会から出版されています(図3)。

衛生管理計画の作成・実施・記録の一連の作業について手順ごとに解説、さらに、スタートノートとして記録に用いる表が付いています。実際に書き込める実用的な仕様で、事業者が自ら取り組めるテキストになっています。スタートノートで記録に慣れたら、実際の衛生管理計画・記録簿が別紙で出版されていますので、続けて記録を残していけるようになっています。テキストが700円、記録簿232円(税別)と、格安で取り組みやすくなっています。

内容はHACCPによる衛生管理の制度化について、小規模な一般飲食店に求められる「HACCPの考え方に基づく衛生管理」という基礎的な事項から始まり、小規模な一般飲食店における衛生管理として、CodexHACCPを弾力的に運用する仕組みとして、三つに絞ってあります。



図2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引き書
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

- Step 1 衛生管理計画を作成しましょう
- Step 2 計画に基づいて実施しましょう
- Step 3 確認・記録をしましょう

非常にシンプルな形で組み立てられていますので、記載通りに「いつ」「どのように」「問題があったときの対応」を書き込んでいけば、完成するようになっています。

一般的衛生管理の項目と重要管理の項目を記述していきます。文書の中には、ハザードとかCCPといった文言は一切出て来ません。難しくしない様に作られています。書式的にはイギリスで発行されたSFBBに近いと言えます。

これなら続けることができそうと思わせることが大事なのです。

発行元の日本食品衛生協会は、各自治体の保健所がある地区に支部があり、地元の飲食店や食品事業者との連携も深いので、小規模事業者向けのHACCP普及に対して最前線にいてと言ってしまうではありません。今後は各自治体等で講習会が開かれていくと思われます、その際に使われるのが、今回紹介しているテキストになりそうです。

食品の安全に関して問題が発生した際の連絡先を記入するようになっており、至れり尽くせりです。今回の法制化では、食中毒などの情報を報告する義務が、明確になりました。

いざという時に、慌てないでよいようになっているのです。

また、今後HACCPの実施状況について保健所の

今月のKEYワード 保健所

食品衛生監視員を擁する保健所は、地域住民の健康や衛生を支える公的機関の一つであり、地域保健法に基づき、都道府県、政令指定都市、中核市、施行時特別市、その他指定された市(保健所設置市)、特別区が設置する、となっています。

住民の保健指導などを行う対人保健と、対物保健として生活衛生と呼ぶ、食品衛生や環境衛生、獣医衛生、薬事衛生などを担っています。営業許可や立ち入り検査、営業停止の権限も持っています。多岐にわたる行政機関で、業務一覧を見るだけで多忙だろうなあと想像がつかます。

保健所設置市は、概ね20万人以上とされています。先日、福岡県大牟田市が人口減少に伴い、人口15万人からの保健所設置市を返上し、設置主体を福岡県にする旨の発表がありました。炭鉱で栄えた町が縮小していくのに伴っての措置ですが、寂しさを感じるのと同時に、処理する業務の多さも影響していたのだろうなと思います。

各種許可で厳しいという印象がある保健所ですが、専門性の高い職員さんが多く、特に所長は医師であることが規定されているという、一段と難しい資格が必要な役職です。食品衛生への取り組み方など、不明な点があれば相談に行くと親切に教えてもらえるはずです。



図3 『はじめようHACCP』

<http://suishinka.shop15.makeshop.jp/shopdetail/000000000228/category07/page1/recommend/>

査察が入った場合、当然現場を見ますが、その前に衛生管理計画書やその記録を確認して、事業所の概要をつかんだ上で現場の査察、という手順になると予想されます。その際に、記録がないとか、間違えているとかとなった場合には、その理由を間違いなく問われるということになるでしょう。

そういう記録や手順書の書き方も、今後講習会等が開催されて説明が進むと思います。

手順書に記載される内容は、次の項目です。

1. 原材料の受入の確認
2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
3. 交差汚染・二次汚染の防止
4. 器具等の洗浄・消毒・殺菌
5. トイレの洗浄・消毒
6. 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
7. 衛生的な手洗いの実施
8. 温度計の精度確認(校正)

これらの項目の良・否に○を付けるだけ、特記することがあれば簡単に記載する。シンプルで続けやすい内容です。詳細については、現物に触れてもらうのが良いと思います。

まとめ

「はじめよう HACCP」は、本当にシンプルに作られています。こんなんで良いの？ という感じも受けます。それでも仕込み、営業、清掃とハードな仕事をした上で毎日の記録というのは、けっこう手間がかかるものです。それを続けていくこと、まとめて数日分書くとか、適当に数字を書くとかしないことです。忘れた日があれば、

後日斜線を引いて記載忘れとしておくことです。改ざんはいけません。すべての記録が台なしになります。

食品製造の記録は、いざ事件が起きた時に自分の身を守るためにあります。そのために作業中に起きるかもしれない危害要因をあらかじめ想定しておき、危険な所は徹底的に予防手段をとるのです。それらの活動の記録が、大切なのです。

記録の様式は何でもよいのです。現場で起きていることを正確に記しておくことが、基本となります。

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」(11)

～メニュープランニングの流れ①～



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

「メニューと厨房は切っても切れない重要な関係」ということで、こちらの誌面のご縁をいただいて参りましたが、連載も残すところ、後3回となりました。

メニュー開発と一言に言いまして、さまざまな側面があります。

既に店舗を構えている場合のブラッシュアップメニューや、新規店舗のゼロからブランドを構築していくメニュー、キラーメニューと言われる、いわゆるお店の顔となり長く顧客に愛されるメニュー等々。

上記に合わせて、メニュー開発の業務はメニューにとどまらず、幅広く食ビジネスの分野につながっていきます。

今回から3回に分けて、実際に飲食店開業に至るまでのメニュープランニングを軸とした流れをこちらにお話しし、今までのまとめとさせていただきたいと思えます。

メニュープランナーとしての心得

本来飲食店の店作りに携わるのであれば、飲食店の店作りの基本的概念や知識を持っていなければ、メニュープランナーとして理想的なアイデアを出すこと自体が難しいと思えます。しかしながら現実的に料理自体に特化した仕事をしていると、殊の外、直接業務に関わらないことは知識として習得しにくいことが多くなり、単

に断続的メニューの業務の一役を担うという役割に終始することになってしまいます。

そこで今後の飲食店の店作りに携わるメニュープランナーのスキルレベルとしては、飲食店の企画から厨房図面の知識取得、設備施工の基礎知識習得、事業計画数値の理解、サービスオペレーションの理解など、開業に至るまでのすべての業務内容を知った上でメニューを組み立てる心構えが必要だと思われま

す。「木を見て森を見ず」ということわざがあるように、プロとして飲食店の店作りの全貌を細部まで理解できれば、仕事内容の思い入れや完成度が上がり、もっと理想的なプランニングができることは確かだと思います。

メニューは料理であって、「商品」であります。直接的に売り上げに影響し、店舗の存続に関わる重要な部分であるゆえに、総合的な知識取得と責任感を持つ仕事の仕方が欠かせません。

クライアントに何を聞くのか

/質問事項内容とヒアリング方法

飲食店の企画・店作りのスタートは、いかにクライアントが計画している、あるいは考えていることを全部聞き取り、その内容を十分に理解するかが大切です。

もちろん打ち合わせのスタート時には、まだ内容が決定していないことや計画していないことも多々あり、メニューイメージも固まっていないことが常です。

しかしクライアント側の飲食店の店作りに対する概要や漠然としたイメージや経営数値、投資額など、具体的に店作りに関わる質問を聞き出すことが、具体的に商品となるメニューへの落とし込みには絶対的に必要です。

また、クライアント情報や立地ターゲット情報も、確認精査なしに、プランナーの思い込みで流行の料理や流行のスタイリングのイメージを提出しても「絵に描いた餅」であり、誰のためのメニューなのか？ 売り上げを取る商品にもなり得ません。

以下の質問項目は、メニューを絡めた店作りを進めるための全項目をまとめたものです。その項目や内容をメモとして埋め込んでいくヒアリングを、スタートとしています。

質問項目

1. クライアントが企画する業種・業態を明確にする
～物件坪数・賃借料想定
2. 客層/ターゲットの主軸(男女比率)
3. 客単価/朝・昼・夜
4. 原価率/人件費率想定
5. 客席回転想定/朝・昼・夜/営業時間
6. 客席数/形態(椅子、テーブルスタイルなど)
7. メニュー数想定/主軸、ドリンク
8. 売上想定はどのぐらいか
9. サービススタイル計画(レストランスタイル、セミセル
フサービス、ファストフードサービスなど)
10. フロアは何人で運営するか
11. キッチンは何人配置か
12. 正社員とスタッフの人員配置/総人員
13. 厨房はオープンかクローズか
14. 内装デザインイメージ
15. 立地選定/候補立地
(以下は直接メニューには関わりが薄いと思われる
ますが、飲食店開業に向けて、合わせて必要な確認
事項です)
16. 社員年俸/アルバイト時給
17. レジ配置は入口・パントリー
18. トイレは大・小いくつ必要か
19. 事務所/更衣スペース
20. 注文システム
21. 全体投資額想定/内装・厨房費用
22. 投下資本回転率/回収年数

多くのクライアント側が、質問項目にすべて回答はできないことが多いと思われます。その場合には、その項目内容を助言し、項目内容を具体化していくことも必要です。メニューサイドでは分かり得ない場合は、店作りに関わる関連分野の専門家へ紹介やつなぐことを行います。つまり、良いメニューを持つ飲食店の店作り際には、もっと現実的にヒアリングを行い、店舗計画全体に沿った進め方や考え方をもちブラッシュアップ・改善しなければ、決して理想的なメニュー、店作りにはつながりません。

商品開発(メニュー開発)の重要性と役割

飲食店を企画する際には、商品開発は、ビジネスを成功させるための大きな重要性を持った要素の一つです。商品メニューは経年劣化という言葉があるように、飲食店のメニュー、内装、飲食店のコンセプトは、時代の変化や顧客ニーズと共に年々古くなり少しずつ陳腐化していくので、常に時代に合わせたコンセプトは、焼き直しや修正を加えなければなりません。

またメニューは、ランチは毎週、毎月内容を替えていくことが多く、グランドメニューは季節に合わせて季節を



図1 メニューは経年劣化させないよう、常に気を配る

感じる素材を使用した一品にするなど、常に商品開発のブラッシュアップは、飲食店の経営継続には必要不可欠な役割をしているのです。

特に日本は四季の変化を強調しているように(業種・業態によって異なりますが)、料理にもその季節に合った旬のメニューが顧客ニーズとして求められています。顧客にとって店の魅力は、その店に行けば何か楽しい気持ちになれる、もしくはいつも何か新しい魅力や好奇心を掻き立ててくれる料理がある、合わせて、落ち着く、ほっとする……など、あくまで顧客目線で考えることが大切です。

もちろん、業態(専門店)によっては、いつ訪れても同じ人気メニューを提供することで成立する飲食店もありますが、商品開発(メニュー開発)の基本は、常に顧客ニーズや旬の流行などに気を使い、いつもよりもっと視点を変えた商品を提供することが商品開発の役割であることを忘れないようにしていることです。

また、クライアント社内に商品開発するスタッフがいる場合には、外部からの第三者目線や新しい視点をアドバイスする立場として、いかにチームとして飲食店の企画コンセプト、業態の方向性を調整し、より良い提案をすることが常です。プランナーの個人的な意向では、良いメニューは生まれないということです。最終段階まで、常にクライアントとの話し合いを重ねていきます。

一般的に、クライアントへのメニュープレゼンテーションは(開発メニュー数によっても異なるものの)、2~3回、行います。試食会開催、評価確認、意見交換、要望受け入れ、味調整、盛り付け調整などを行い、最終試食へと進めていきます。

その後レシピ表の作成、開業前に2、3日の調理トレーニングを行う流れとなります。

FLコスト(食材費+人件費)を 想定したメニュー開発をする

一般的にメニューを作る上で大切なことは、数値設定が最終的に利益を生むかどうかの鍵となることです。実際に開業してみなければその結果は分からないというものでは、あまりにも無謀な計画になってしまいます(シミュレーションしておくことが大切です)。

そのためには、まずレシピ表(調理マニュアル)を作成することです。このレシピ表には、各食材のすべての量目を詳細に計量記入して、各食材分量による原価を算出、メニューごとの原価表を計算することが大切なのです。

さらに全メニューの原価率表を作成して、計画段階でどのメニューがどのくらい注文されるかなど、全メニューの売上構成比率を算出想定することが理想的でしょう。

しかしながら、ここまで想定できる店舗はなかなかないのが現状ですので、おおまかでも、メインメニュー、サイドメニューでの売り上げ計画は、最低限必要となります。

また、キッチンスタッフは繁忙時に何人必要で、アイドル時に何人で作業できるのかなど、スタッフ要因の人件費を想定し、シミュレーションとしてFLコストを想定していくことが重要です。

調理時間と提供時間の関係を理解する

一般的にメニューの調理時間は、料理内容によって



図2 調理時間と提供時間の調整は大事

それぞれの調理時間が異なってくるものなので、調理手法(揚げる、煮る、蒸す、煽る、焼くなど。前号参照)によって時間がかかるものと、早く調理が完了する料理との差が生まれます。しかしながらレストランのような業態のテーブルサービスの場合には、セイトタイムセイトテーブル(同じテーブルには、極力同じタイミングで料理提供するという意味)が原則にあり、遅くとも約15分以内にテーブルに料理を提供することが基本となっています。そのことを配慮すると、注文を受けた料理の調理時間を調整し、同じタイミングで料理をテーブルに提供することが理想的です。

もちろん料理の調理時間やタイミングは、料理長が全体をコントロールすることが通常ですが、いかに繁忙時にスピーディーな料理提供ができるかは、スタッフの能力や厨房設備、機器選択が、調理時間工程に大きく関わってくるのです(厨房計画が大きく関係してきます)。よって、冒頭にも述べましたが、「厨房とメニューは切っても切れない重要な関係」なのです。

販売価格の設定は適正価格と付加価値価格のバランスをとる

近年の傾向としては、低価格高付加価値という飲食店が増加しつつあり、そのような店が繁盛店になっていることも現実です。顧客が支払う対価に対して料理の価格が安く、またおいしいという総合的な付加価値があることが大切です。

また、一般的に、メニューの価格設定は原価に積み上げる方式と推奨料理の価格設定方式の二つがありますが、基本的には、原価率が30~40%以内で売価設定をすることが多く、全体のメニュー販売構成比によって、原価平均がこの範囲以内に収まっていれば良いとすることが多いです。

むしろ、すべてそれぞれの料理を原価で縛る考えではなく、顧客心理を汲み取り、一部の推奨メニューは原価率40%を超える料理でお得感を際立たせて、他の料理で調整するなど、低価格高付加価値イメージを持ってもらうのも有効です。

総合的な原価コントロールができれば、飲食店として成立します。

1人前の適正量の設定は盛り付けと栄養価を検討すること

一般的に、1人前の量とは約1kgと言われているものの、これはあくまでも一般論で、近年の流行としては、1人前の限界量を見直し、推奨料理や全料理(専門店など)の量を増量し、お値打ち感や魅力を打ち出す飲食店のメニュー作りが多くなってきています(メガ盛りブームも過去にありました)。

また、本来であれば、1人前の量(業種・業態によって異なる)は、料理の重量(具材含む)約800~1,000g(男女平均1,800~2,500kcal)以内が適正です。もちろん、料理の栄養管理、あるいは女性客を意識した料理であれば、カロリーや栄養価に至るまで綿密に計画しておくことが大切です。最近ではカロリーオフよりも糖質オフに注目が集まり、筋肉ブームの中で、たんぱく質にまで興味を持たれています。つまり料理の満足度を決定する要素とは、味、盛り付け、分量なども、量は少なくとも料理の味や盛り付けしだいによります。ただ単に量が多ければ良いというものではなく、現実的に適正かつ栄養価まで十分に検討しておくことが大切です。



図3 スムーズな料理の提供のためには、メニューを絞る決断も

客席数とメニュー数の関係

よく飲食店のメニュー数は、顧客にとって選択肢が広がるため、多い方が良いとされる風潮はありますが、現実的には、客席数が多い店と少ない店では、そのメニュー数の多い少ないで料理を提供するスピードが異なってきます。メニュー数を多く持っている店の繁忙時は、なかなか料理がテーブルに提供されないということが多くあり、その原因は、基本的にメニュー数と客席数やキッチン機能と厨房スペースのバランスがとれていないことが原因です。

また本来であれば、繁忙時の提供スピードこそ、スムーズに提供されるメニュー数やオペレーションになっていることが理想的で、ただ単にメニュー数が多くあれば良いというものではありません。

もちろん飲食店の専門性が強くなればなるほど、そのメニュー数は少なくなるでしょうし、むしろ繁忙時の煩雑を配慮すれば、主力メニューを中心に限られた効率的なメニュー数や調理内容になっていることが重要と思われれます。

つまり飲食店の基本は、繁忙時、アイドル時であろうとも(どんな時でも)、メニューの提供時間は遅延なくスピーディにテーブルに提供されることが大切であり、決

してメニュー数が多いことが良い店とされるのではないということです。

まとめ

メニュープランニングという職業に関して、メニュー開発という実務を行う前にまず一番大事なことは、聞き取り、感じるのだと思います。

店舗のクライアント、オーナーにとっての良いお店と、顧客にとって良いお店の観念が一致しているのかどうか。最初のコンセプトや全体像を早いうちに理解することが、魅力ある実益あるメニューにつながると思います。

そういう意味でも、いかにメニューとオペレーションの関係、厨房設備や配置の関係性なくして、飲食店の成功や繁盛を生み出すことはできないのだと、つくづく考えさせられます。

10店舗あれば10通りどころか、営業時間帯、顧客層、季節、スタッフ能力などを考えると細分化されていき、さまざまな成功パターンを考えていく必要があります。

今回は、メニュープランニングの流れ②に続きます。

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.9 平成30年外食産業市場規模推計値

1. はじめに

令和元年7月末、(一社)日本フードサービス協会附属機関外食産業総合調査研究センターが、平成30年の外食産業市場規模推計値を公表した。

この外食産業市場規模は、外食企業の経営方針や戦略に重要な指標である。また、食品メーカー、食品卸売業、食品小売業などの外食と関連の深い業種の他、銀行、証券会社等の金融機関でも活用されている。

さらにこの市場規模を基にして、食の外部化率や外食率、食全体のマーケット、外食産業の食材仕入額の推計等、外食産業市場規模から派生する指標も多くあり、食関連の重要な指標の一つでもある。

そのことは、外食産業のマーケットが、フードシステムの中に介在する経済主体の中でも大きなマーケット

を形成していることによる。

今回は、公表された平成30年外食産業市場規模推計値について検討することとする。

2. 平成30年外食産業市場規模推計値

外食産業市場規模とは、日本国内に存在する外食企業が当該年1年間で売り上げた合計金額である。一方、消費サイドから見ると、当該年1年間で日本国内にいる人が外食に支払った金額の合計となる。

その平成30年の外食産業市場規模は、訪日外国人の増加(インバウンド効果)、法人交際費の増加傾向などにより、前年比0.3%増加し、25兆7,692億円と推計された。

外食産業市場規模は、平成24年から前年実績を上

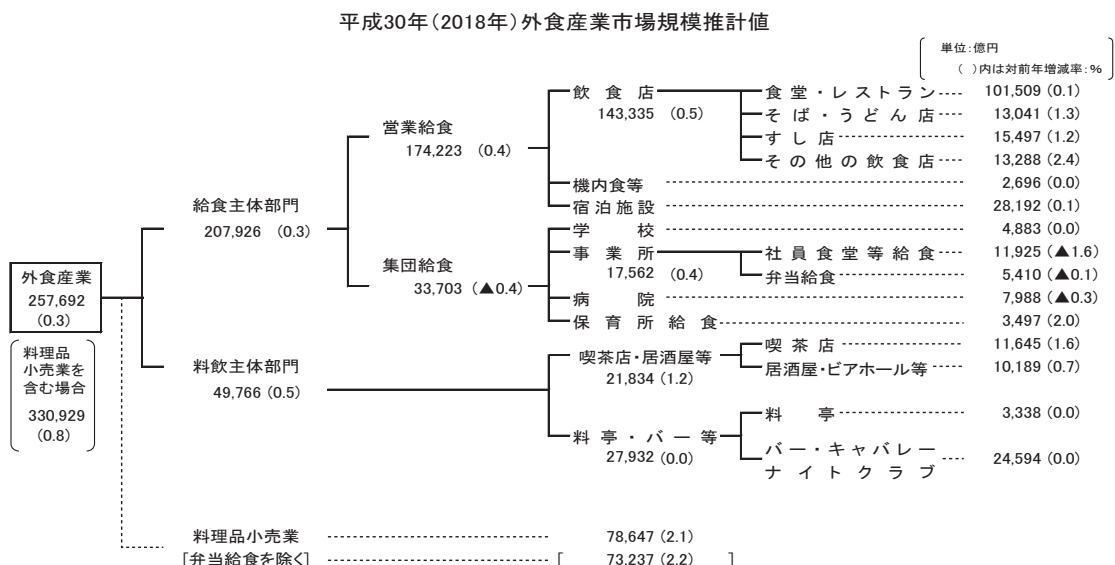


図1 平成30(2018年)外食産業市場規模推計値
資料: (一社)日本フードサービス協会

回り、今回で7年連続の増加となっているが、前年の増加率（対前年増減率0.9%増加）より縮小している。また、この外食産業市場規模を他の産業と比較すると、経済産業省の商業動態統計（平成30年）による百貨店・総合スーパーの年間販売額が19兆6,044億円、コンビニが12兆505億円となっており、外食産業市場規模がいかに大きなマーケットであるか分かる。

3. 業種別の動向

外食産業市場規模を業種別に見ると、飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、市場規模全体の80.7%を占め、前年より0.3%増加し、20兆7,926億円となった。

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は全体の67.6%を占め、前年より0.4%増加の17兆4,223億円であった。

「飲食店」の市場規模は前年より0.5%増加し、14兆3,335億円となった。

その内訳を見ると、ファミリーレストランや一般食堂、専門料理店等を含む「食堂・レストラン」（対前年増減率0.1%増加）、「そば・うどん店」（立ち食いそば・うどん店を含む、同1.3%増加）、回転ずしを含む「すし店」（同1.2%増加）、ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店を含む「その他の飲食店」（同2.4%増加）のすべての業種で、前年実績を上回った。

ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の

市場規模は、引き続き訪日外国人のインバウンド需要などが寄与して前年より0.1%増加し、2兆8,192億円となっている。

「集団給食」の市場規模は全体の13.1%を占め、前年より0.4%減少し、3兆3,703億円であった。

その内訳を見ると、「学校給食」は児童数の減少などによる喫食者の減少があったものの、給食単価の上昇等で前年並みとなった。また、「社員食堂等給食」（対前年増減率1.6%減少）、「弁当給食」（同0.1%減少）とも1食あたりの単価の低下、出勤日の減少などがあり、前年実績を下回り、「事業所給食」全体では前年より1.1%減少し、1兆7,335億円となっている。

「保育所給食」は、保育所の在籍者数の増加傾向などから、前年より2.0%増加している。

ドリンク主体の「料飲主体部門」の市場規模は、市場規模全体の19.3%を占め、前年より0.5%増加の4兆9,766億円となっている。その中で「喫茶店」は前年より1.6%増加し1兆1,645億円、「居酒屋・ビヤホール等」は前年より0.7%増加し1兆189億円、「料亭・バー等」は、前年並みの2兆7,932億円となっている。

4. 外食産業市場規模の推移

平成元年からの外食産業市場規模の推移を見ると、平成バブル時の、平成元年、2年、3年では、毎年、2兆円程度の増加を示している。この2兆円という数字は、化粧品業界の年間販売額に相当する規模であり、

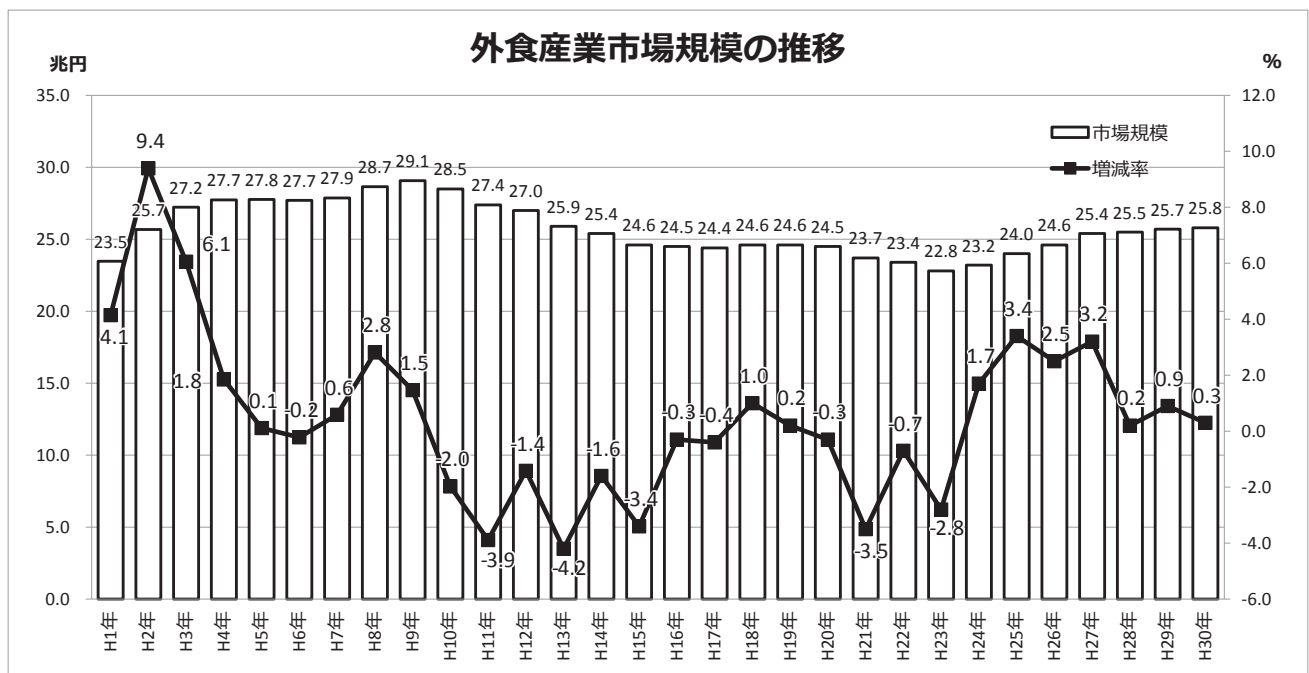


図2 外食産業市場規模の推移
資料：(一社)日本フードサービス協会

バブルの頃は急速に拡大していることが分かる。

しかしバブル経済が崩壊すると、各外食企業は低価格のメニューを投入し、客数増加策を図るも効果がなく、増加率が急速に低下し、昭和50年から右肩上がりが増加していた外食産業市場規模が平成6年に初めて減少(対前年増減率0.2%減)し、約27兆7千億円となった。

その後増加に転じ、平成9年には29兆702億円と、外食産業市場規模の推計を開始した昭和50年以降、外食産業のマーケットは最大となった。

しかし、平成10年(対前年増減率2.0%減少)以降、平成17年(同0.4%減少)まで8年連続前年実績を下回って推移していた。このことは、今まで右肩上がりでも推移してきた外食企業の経営戦略が通用しなくなったことを意味していることであり、各企業はその対策を考える時期に来ていると思われる。また、消費者の外食消費に何らかの構造変化があると考えられる。

ただ、最近7年間は前年実績を上回って推移しているが、増加率を見ると、平成28年以降で増加率が大きく縮小している。

5.まとめ

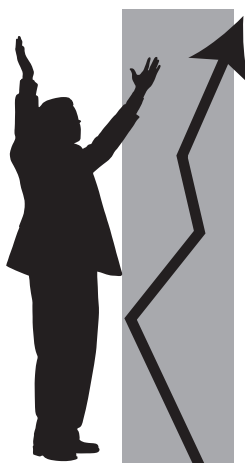
平成30年の外食産業市場規模は、前述したように7年連続前年実績を上回る形となった。要因としては、インバウンド効果が寄与している面があると考えられる。一方で、集団給食では低調な状況となっている。

なかでも「社員食堂等」では、喫食率の低下や一般外食との競合などにより、前年より1.6%減少となっている。

一方で、食事を主体する業種は前年実績を上回っている状況であるが、その増加率が、平成29年の伸び率と比較すると低調である。インバウンド効果(平成30年の訪日外国人の飲食費は約9,700億円)を除くと、外食産業全体として横ばいか、減少となりかねない状況である。

今回の外食産業市場規模全体の伸び率が7年連続、前年実績を上回ったとはいえ、ライフスタイルの変化に伴う食環境の変化等の影響もあり、今後の外食産業マーケットには、不安定さが見られる。

楽をして、売上アップ?



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

問い合わせ先: 日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介!



【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は4件で前年同月の25件に対して16.0%。

(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0件。

◇問い合わせは、去年の12月に業務用石油ボイラーを設置。4ヶ月後に原因不明で故障したので新品交換してもらったが、また原因不明で故障。どうしたらいいだろうか等4件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2019年7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	0	0	0 (0.0)
事業者	0	0	0	3	3 (75.0)
司法・行政	0	0	0	1	1 (25.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	4(100.0)	4 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は25件、事故クレーム件数は1件

【3】 主な関係行事

(1) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会 (7/3 工業会会議室)

【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)

7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 (半年)	2,640円	不要	冊	円
// (年間)	5,280円	不要	冊	円
// (厨房設備士・年間)	3,300円	不要	冊	円
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

※2019年10月1日より消費税が10%に増税されるため、各図書の価格が改定になります。
現行価格でのお申し込みとご入金は9月27日までとなります。詳細は、工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp>)をご覧ください。

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

- *発送は入金確認後になります。
- *請求書は、発行しておりません。銀行振込、郵便振替のお振込控えを領収書に換えさせて頂いております。
- *お申し込み後、3ヶ月経過しても入金の確認できない場合は、申込書を処分させて頂きます。
- *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	コンベアタイプ洗浄機	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	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

◆ 9月(長月) ◆

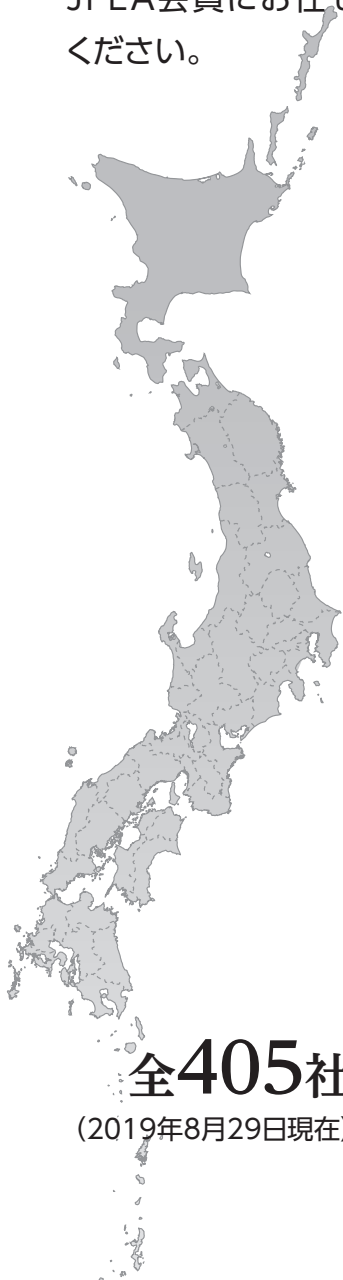
- | | |
|------------------------------------|--|
| 1日(日) 防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日 | 18日(水) かいわれ大根の日 |
| 5日(木) クリーン・コール・デー(石炭の日) | 20日(金) 彼岸入り、空の日 |
| 6日(金) 鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、世界老人給食の日、妹の日 | 23日(月) 秋分の日 |
| 7日(土) クリーナーの日 | 24日(火) 畳の日、清掃の日 |
| 9日(月) 重陽の節句、菊の節句、カーネلزデー | 26日(木) 彼岸明け |
| 10日(火) 下水道の日 | 29日(日) 洋菓子の日、招き猫の日、日中国交正常化の日、クリーニングの日、ふぐの日 |
| 13日(金) 十五夜 | 30日(月) くるみの日 |
| 14日(土) コスモスの日、セプテンバーバレンタイン | |
| 15日(日) ひじきの日 | |
| 16日(月) 敬老の日、老人の日、マッチの日 | |



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405社

(2019年8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
サンズチール工業(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 札幌支店
(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 仙台営業所
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)モリテウ

◆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
オピニオン(株)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシ・トレーディング
北沢産業(株)
キッチンテック(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
グマノ厨房工業(株)
クリタック(株)
クリナップ(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン・リテールシステム(株)
(株)シー・エス・シー
JFE商事薄板建材(株)
(株)正和
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)
セコムアルファ(株)
大成工業(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)

東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
トーエイ工業(株)
トーショー機材(株)
(株)TOSEI 東京支社
トランスゲイト(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本厨房サービス(株)
日本調理機(株)
(株)ハッピージャパン
パナソニック産機システムズ(株)
パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店
(株)HALTON
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
福島工業(株) 東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
(株)プロス
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マグナ
マツハ機器(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)向津工業

◆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

(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
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)コメントカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンボ(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
大洋厨房(株)

◆ 京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

◆ 大阪府

エレクター(株)大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株)大阪営業所
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン(株)大阪支店
王子テック(株)大阪支店
(株)大穂製作所 大阪営業所
(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)コメントカトウ 大阪営業所
(有)コヤマ
(株)サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
(株)シルクインダストリー
(株)千田
(株)ぞう屋
(株)ダイフィル
大和冷機工業(株)
タニコー(株)関西事業部
(株)土谷金属
(株)TOSEI 関西支店
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
(株)中西製作所
ニチワ電機(株)大阪支店
日本洗浄機(株)大阪営業所
日本調理機(株)関西支店
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店
ヒゴブリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
福島工業(株)
(株)フジマック 近畿事業部
(株)扶洋
(株)逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所
ホバート・ジャパン(株)大阪支店
MASUI総合設備機器(株)
丸一(株)
(株)マルゼン 大阪支社
(株)明和製作所
山岡金属工業(株)
(株)ワーク

◆ 兵庫県

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

◆ 奈良県

シンコー(株)

● 中四国支部

◆ 鳥取県
(有)エフエスエーシステムズ

◆ 島根県

ホクサン厨機(株)

◆ 岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
(有)オリエンタル物産
(株)食品環境研究所
(株)創研厨房
綜合厨器(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)ケーツーエス
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)マクロキッチンギョフジ

◆ 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
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)コメントカトウ 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

(有)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8
(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8
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
(一社)日本ガス協会	前7
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

●晩年の親は車椅子生活で引き籠もりがちだったので、いろいろと旅行やら食事やら連れ出したのだが、やはり車椅子はしんどくて、地方の駅で駅員さん数人がかりで階段を運んでもらったり、ロープウェイで運んだ山頂から山道を移動したり、奥入瀬渓流横の下り坂を下りて行ったりするのが、いろいろとしんどかった記録がある。通りかかった店の入り口が狭くて、中に入れなとか。老々介護になる前でも苦労した。●7月に発売された『散歩の達人 首都圏バリアフリーなグルメガイド』(交通新聞社)は、首都圏の車椅子・アレルギー・やわらか食対応の90店を紹介した本で、なかなか興味深い。段差・スロープ、お手洗い、席の情報が掲載されていて、これは便利。●ただやはりメインがグルメガイドなので、店内の構造・設計をイメージする材料が少ないのが残念。VRとまで言わないが、店舗の上面図とか、他店の参考になるようなビジュアルが欲しかったのだが。●とかく障害者や体の利かない高齢者は外に出るなという輩もいるが、日本の人口は半分でいいとか、年金支給年齢をさらに引き上げるとかいう輩がいる以上、今後は経済的余裕もなく死ぬまで働き続けなければならない社会になって行くのが濃厚で、その辺の不具合はすべて自分の身に降りかかることと想像した方がよい。●車椅子の主人公が自宅のエレベーターに閉じ込められ動けないうちに家が愚連隊に占拠される『不意打ち』や、主人公が流転の末に窓の外を眺めるだけの余生を過ごす『センチネル』といった映画を思い出す。(H)

厨房

2019年9月5日発行
第56巻／第9号
(No.603)

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

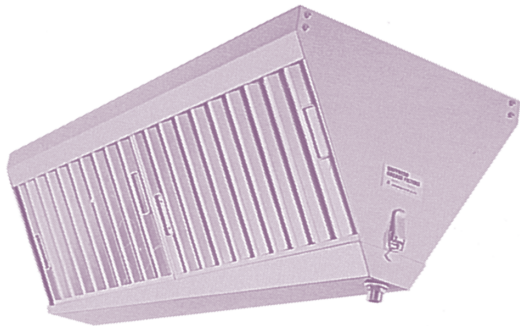
- サービスに関わる方
宿泊、外食、施設、小売
- 製造・市場流通に関わる方
メーカー、商社、
通信販売、中食
- 空間をつくる業種の方
ディベロッパー、設計、
設備関係
- 業界、事業の支援、推進をする方
官公庁、自治体、
業界団体、商工会



詳細はWebをチェック!!

詳細はこちら! <http://www.jma.or.jp/hcj/>

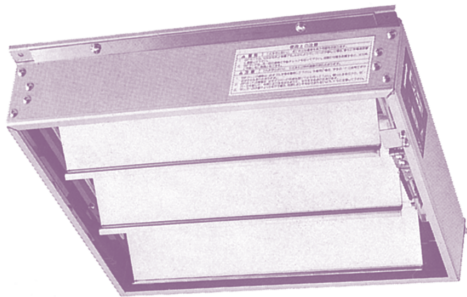
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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

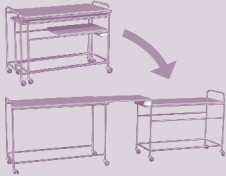
ウエノで理想の厨房へ

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!



厨房設備士証は、
知識の証。

厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



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



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。

IHO 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

