

厨 房

chu bou

OCTOBER
2019
No.604

10



令和元年台風第15号で
被害に遭われた皆さまへ

2019年度厨房設備フォローアップ
研修会のお知らせ

官庁関係
油断・快適ー下水道

最新外食トレンド2019
平成30年の訪日外国人の飲食費動向



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。



ご飯が美味しい

緑色野菜がきれい

うどん・そば・
ラーメンも美味しい

厨房の省力化&HACCP制度化、高品質な美味しさに貢献

AI自動補正機能 特許登録済

的確な温度と時間の管理。
料理の加熱不足を解決します。

感染症・食中毒予防対策に有効

全ての料理を品質高く再加熱する
と同時に食器、トレイ、お箸、
スプーンも加熱殺菌します。

スチコンの 自動加湿オープン方式

熱風・蒸気式で幅広いメニュー
を美味しく的確に再加熱。

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！

- カートセパレーション方式
- 再加熱自動予約運転
朝食は、前夜の夕食後に準備
- 専用トレイに温菜と冷菜を
同時にセットして冷蔵→自動
再加熱→保温と冷蔵を個別管理



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

早朝の早出はこれで解消！
人手不足対策をバックアップ

- 再加熱自動予約運転
朝食は、前夜の夕食後に準備
- 冷蔵状態で盛付けされた
料理を冷蔵→自動再加熱→
保温管理



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

0120-218506

ニチワの電気厨房機

SC
SAFETY&CLEAN

ニチワコール

0120-218506

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

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



広がるレシピ、無限大。



スチームコンベクションオープン

Cook Everio

クック
エブリオ

理想の調理を誰でも手軽に



ドウコンディショナー

ムラを抑えて理想の生地を実現

リッチな一品もお手の物。 コンビ使いで、広がるレシピ。

話題のグルメサンドをメニューに加えるなら、ホシザキの「クックエブリオ」と「ドウコン」におまかせ。たとえば、「ドウコン」を使ったこだわりの手作りパンに「クックエブリオ」で作ったローストポークをサンドすれば、見た目も味もリッチな一品に仕上がります。パンや惣菜の種類を増やせば、その組み合わせは無限大。「クックエブリオ」と「ドウコン」のコンビが、オリジナリティの高いメニュー作りをバックアップします。

スチコン × ドウコン

SPECIAL COOKING

気になるレシピはこちらから >>>



HOSHIZAKI

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

ホシザキ株式会社

本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1 (03) 6275-2010

CALL ME!
HOSHIZAKI

437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 (2019年6月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433	ホシザキ東京株式会社 (03) 6275-3201	ホシザキ京阪株式会社 (06) 6762-5351	ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511	ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121	ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691	ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311	ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266	ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451	ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201	ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581	ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610	



焼く。



煮る。



蒸す。

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

超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T



スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

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

高効率・省エネ化をオーダーで実現！

お客様各々のご希望に沿ったオーダー対応で製作する専門メーカー

八木式 弁当箱自動盛付機シリーズ

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

盛付け表面に切った跡が残らず、手盛りのような自然な仕上がりになります。

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



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。

卓上型 自動盛付け機
YRD-1000

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

八木式 食缶・器物 汎用洗浄機

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

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



持手・止め金具付器物も洗浄できます！

八木式 振動波完全食器洗浄機

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

こびりついたカレー皿や、しつこい油汚れ等も一発で強力に洗浄できます。

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

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



株式会社 八木厨房機器製作所

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

三条工場 /

〒615-0001 京都市右京区西院上今田町 36
TEL(075)311-9005 FAX(075)312-8392

E-mail: factory@yagichu.com

ホームページ: <http://www.yagichu.com> →



HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ~食品加熱調理機械のトータルプランナー~



DOBC-A型

優秀
省エネルギー
機器受賞



直火加熱方式で
熱効率74%達成

- 排熱を回収して有効利用
- 燃焼排気ガス温度が100度以下に
- 輻射熱を抑えて作業環境も充実
- 油循環システムで温度ムラを少なく
- 簡単洗浄・安心の操作性



BSCE型



過熱水蒸気で焼き～
蒸しまで幅広く対応

- 素材の美味しさと香りが活きる
- 高温短時間調理でコストダウン
- 多彩な調理条件を設定可能
- 余分な油や塩分を落とすヘルシー調理
- 熱風オープンとしても使用可能



アサヒ装設株式会社

本社・工場 076-275-8159 大阪営業所 06-7662-8159
東京営業所 03-3453-8159 福岡営業所 092-574-1802

www.hicook.com

全てがハイクォリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

**GAS BURNER
TACHIBANA**

経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



- LPガス 9.2kw (0.66kg/h)
- 都市ガス13A 9.2kw
- サイズ
セット 全長520mm 巾330mmφ 高さ135mm
バーナー 全長454mm 巾220mmφ 高さ9.1mm
重量 セット9.0kg/バーナー5.0kg 下枠4.0kg
ホースエンド LPガス9.5mm・都市ガス13mm

TS-518P ■三重・種火付



- LPガス 12.8kw (0.91kg/h)
- 都市ガス13A 12.8kw
- サイズ
セット 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm
バーナー 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm
重量 セット19.0kg/バーナー10.0kg 下枠9.0kg
ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社タチバナ製作所

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262 TEL.0594-74-5080(代) FAX.0594-74-5078
URL: <http://www.e-tachibana.co.jp/> E-mail: info@e-tachibana.co.jp

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



好評発売中

厨房設備工学入門

第8版

価格:8,000円(税別)

1992年の初版刊行以来、業界唯一の厨房設備の専門書・入門書の最新版。

- 各種厨房機器の解説から、設計・施工、電気・ガス・給排水衛生と保守管理まで総合的に解説
- 厨房設備設計の独学に最適な入門書
- 厨房設備士資格受験者・合格者必携の書籍
- テーマ別の章立てと見やすい索引・目次で、実務に役立つリファレンスマニュアルに！
- 厨房業界のプロフェッショナルと学識経験者による的確かつ有用な解説
- HACCPなど、業界の最新情報に対応



一般社団法人 日本厨房工業会 <http://www.jfea.or.jp>

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

新刊
発売

『業務用ガス機器の設置基準及び実務指針』 第6版

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,100円(税込) のところ、

JFEA会員の方は 1割引*

3,690円(税込) 送料が別途
かかります

お申し込み方法

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

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

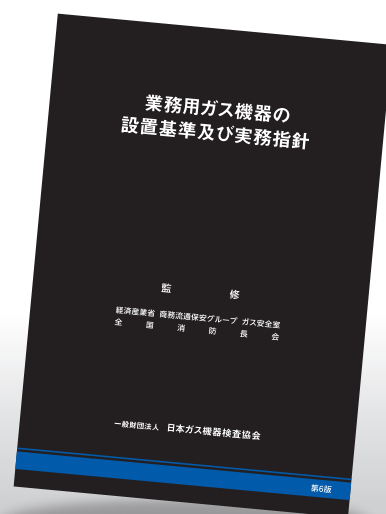
記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本 第6版 発刊!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

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

厨房女子

vol.56
が行く!



今月の
ゲスト

細山熱器株式会社

営業部 諸田 桃花 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。

諸田 私は物作りの現場に興味があり、どんな立場でも良いので、物作りの現場に携わる事ができたら良いなと思い、弊社に就職致しました。なぜ物作りにこだわるのかと言うと、両親の影響で、自分自身が物を作るのが好きになったからです。幼い頃からものに触れて、修正したり創造するのが楽しいと思ったからこそ、メーカーを選びました。そして営業を選んだ理由は、多くの人と触れ合える機会があるからです。私は他人を観察したり、話を聞いてこの人はどんなことを考えているんだろうなど、その人に寄り添った考えごとをするのが好きなんです。なので、さまざまな職業の多くの人に触れ合うことで、自分の考え方も大きく広がるのではないかと思います、営業職を選択致しました。



お仕事の内容は？ やりがいは？

諸田 自社で製造している、貯蔵式のガス・電気・蒸気湯沸かし器や、お客さまのお問い合わせに沿った製品の販売・提案をしております。例えば、お客さまから電気湯沸かし器を設置したいが、どんな湯沸かし器が置けるの



知識と体力を身に付けて、さらなる営業の高みを目指す！

か分からないといったお問い合わせがあります。その際は、実際にお客さまの現場に行き、お客さまに説明しながら、製品の選定・提案をさせていただいております。仕事のやりがいは、お客さまからお声をかけていただき、「丁寧な対応だから依頼して良かった」と直接声をいただけることです。自分はまだまだ新人で説明が下手な所もあったのに、お客さまから直接こういった言葉がいただけた時は、営業で良かったと思います。



今後のあなたの夢を教えてください。

諸田 今後は、自分一人でも大きな案件を任せられるように、一件一件丁寧な仕事をしていきたいです。また、新しい製品開発に携わることができるよう成長し、自分である程度作業できるように、ガス機器設置スペシャリストの資格等の資格も多く取るようにしていきたいです。営業マンでも、修理対応しなければならない時が多くありますので、自分一人でも解決できるようになりたいです。

プライベートでは、空いてる時間を有効活用し、ジムに行ったりなど、体力を付けたいです。作業現場へ行くと、簡単な荷物でも重量が重く、男性に持たせてしまうことが多いので、そういった荷物でも自分で運べるようになるために、力を付けていきたいと思います。知識・力を付けて、自分の活躍の場を広げていきたいと思っています。

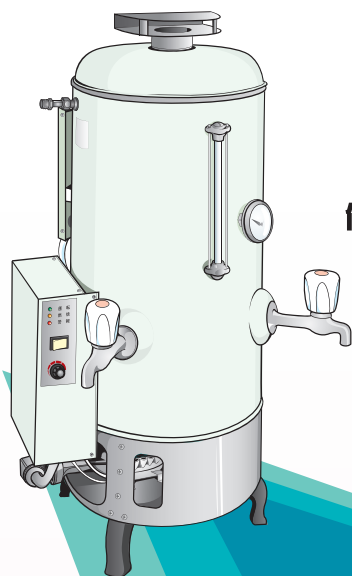
職場の方からエール

諸田さんはいつも前向きに取り組んでくれます。製品設置の現場では、積極的に設置方法や取り扱い方法を学ぼうとする姿勢が素晴らしいですね。また、男性が大半を占める職場でも、臆することなく、不明な所は周りの人にどんどん質問している様子を見ると、頼もしくも感じます。これからも周囲の人への感謝を忘れずに、一步一步成長して行ってください。期待しています。

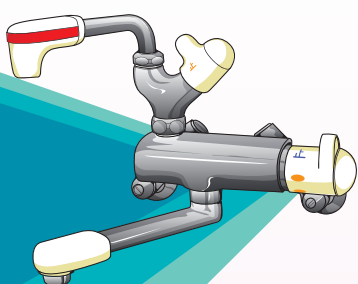
(営業部営業課 主任 永濱利浩)

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

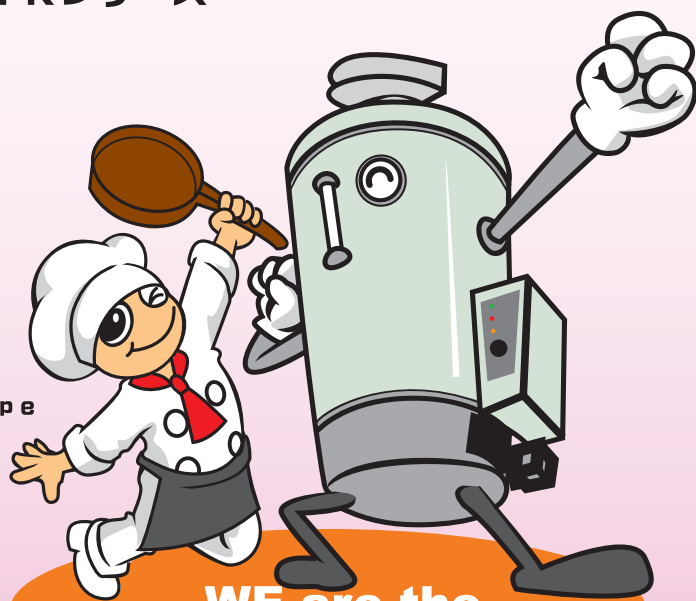
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

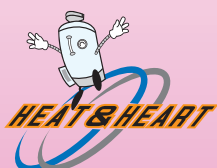
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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

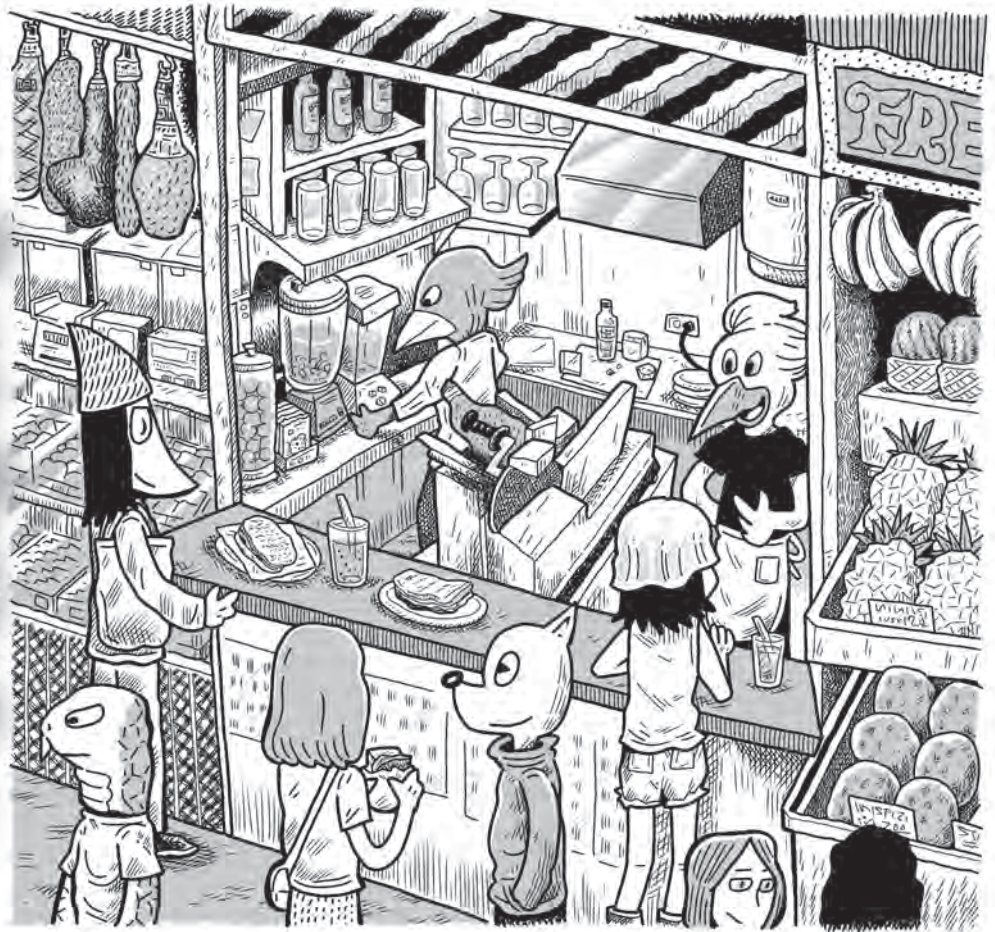
<http://www.hosoyama.co.jp>

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！(56)	細山熱器(株)
工業会関係	14	令和元年台風第15号で被害に遭われた皆さまへ 2019年度厨房設備フォローアップ研修会がスタート	
関連団体情報	15	工業会後援による外食ビジネスウィーク2019が開催	
官庁関係	16	油断・快適！下水道 ～下水道に油を流さないで～	東京都下水道局
特許	17	特許・意匠・商標は宝の山！(3) 「他者の知恵を活用せよ」	来知国際特許事務所 弁理士 宇高克己／前島大吾／薄葉健司
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(6)労働契約」	坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	20	部外者がくる!!(5) 日本調理機(株)テストキッチン	にしかわたく
ESSAY	22	映画の見どころ・台所(64) 『わたしは、ダニエル・ブレイク』	映画史・食文化研究家 斉田育秀
	24	小倉朋子の食・心・美 Part.2(28) 和洋中の飲酒マナーの違い	(株)トータルフード 小倉朋子
衛生管理	25	やるKEY HACCP 実践編 (15) 「HACCPとIoT」	スタジオワーク(合) 上田和久
厨房業界	29	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」(12) 「～メニュープランニングの流れ②～」	(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	34	最新外食トレンド2019(10) 「平成30年の訪日外国人の飲食費動向」	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[テネリフェの立ち食いスタンド]	香山哲
	13	巻頭によせて[地域貢献と伝える力]	ホシザキ中国(株) 大場則夫
	15	工業会だより	
	36	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	37	図書料金表	
	38	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	40	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	
	42	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	44	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



【テネリフェの 立ち食いスタンド】

北アフリカ・モロッコの西に浮かぶカナリア諸島に、冬でも暖かいスペイン領の火山島・テネリフェがある。12月でもビーチで泳いでいる人がいた。バカンス的な雰囲気と地の果てのような世界観が同居した島には、カナリアバナナなどの面白い食材があり、市街地には大きな市場が。

八百屋、肉屋、魚屋、フルーツや乾物、タバコや茶を扱う専門店が一つの建物にひしめき合う。学生からお寄りまで、いろんな人たちにぎわう市場の中に、立ち食いのスタンドがあった。日本でも見かける、ジュースバーのような見た目だ。数種類の果物からその場で作るジュースは、今までの国で飲んだジュースよりも新鮮さを感じるもので驚いた。

店の中央には、生ハムを薄く切る本格的なスライサーがどっしりと備えてあり、市場で売られている肉やパンやチーズでサンドイッチが作られる。ポカデュージョという飾り気のないサンドイッチだ

が、地元の人が気軽に食べる感じだ。300円程度から。こちらもハムやバゲットに鮮度を感じる素晴らしいもので、体調が良くなるような気分だった。

都会に住んでいると特に、日常で魚や果物以外に新鮮さを感じることはそこまで多くないが、産地の近さを思わせる風味と食感の良さ。狭い店内に合理的に並んだ器具や食材、最低限のバーカウンターでさっと食べるシステムもまた、この店の鮮度が強く記憶に残った理由かもしれない。

著者プロフィール

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

※漫画アプリ「ebookjapan」にて電子書籍「ベルリンうわの空」が発売され、新連載も開始しました。

地域貢献と伝える力

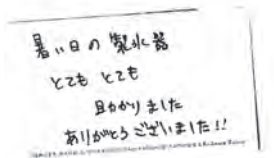
ホシザキ中国(株) 大場 則夫

本年度4月より工業会中四国支部の理事を拝命し、福井支部長の温かいご指導の下、工業会発展のため、微力ながら職務を務めさせていただいております。

さて、今年の気候が「冷夏」と報道されてきましたが、7月後半より連日の「猛暑」となり、例年のうだるような暑さが戻ってきました。健康面等を考えますと、想定以上の暑さをご勘弁いただきたいと思う反面、季節に順じた天候は日本国内のどの産業においても望まれているのではないのでしょうか。「猛暑」の文字が目に入りますと、どうしても昨年の西日本豪雨災害を思い出さざるを得ませんし、多くの方々が災害に見舞われ心を痛くした思いは、今でも決して忘れることはできません。一般市民の方々および当支部会員の大切なお客さまも少なからず災害に見舞われ悲痛な思いを共有することになりましたが、猛暑の中、復興支援のため、当支部内で連携を取り合い汗を流し合ったことも、つい先日のように思い出されます。

このような中、本年6月に「すてきな贈り物」が届きました。昨年の支援事業に対するお子さまからのお礼のハガキです。「天応のためにありがとうございました。とても助かりました。感謝の気持ちを持ち続けます。ありがとうございました。」との文面で、お子さまの素直な気持ちが可愛らしいメッセージと共に記載され、その思いが強く伝わり、目頭が熱くなる思いをさせていただきました。当支部が連携して行った復興支援が一般市民、お客さまの心に響き、「すてきな贈り物」になって帰ってきたものと思います。今後もこの気持ちを大切に、取り組んで行きたいと思えます。

6月21～22日にかけて、中四国支部の会合が高知県で開催されました。セミナーとして「HACCPへの対応」をテーマに、(株)食品環境研究所の小山先生を講師に招いて開催致しました。今回のセミナーの目的として「分かりやすいHACCP講習」「明日から実戦で使えるHACCP講習」を主眼において、講習をしていただきました。いろいろな場所でいろいろな講師からレクチャーを受けてきましたが、今回の講習は、スーッと頭の中に入ってきました。先生いわく「深掘りをした講習を行うと、途中から寝だす人が多々出てくる、せっかく参加していただいているのにもったいない、であれば、レベルを下げてでも日々使える実践の内容を取り入れて興味を持って聞いていただきたい」とのお考えの下、実施していただきました。周りを見渡しても、確かに「自分の世界に入り込んでいる方」はお見えにならず、皆さん真剣にメモを取りながら拝聴していました。人(お客さま)に物を伝える大変さと気配りについて、改めて考えさせられました。工業会を取り巻く環境は決して楽観できるものではありませんが、フロン排出抑制法、HACCPの義務化、東京オリンピックを契機とするJGAP認証等、冷静に考え対処法を考えれば、われわれの大切なお客さまへの良きアドバイザーとなり得ることができ、新たな展開が望めるものと考えます。お客さまの繁栄＝われわれのさらなる成長と考え、業界とともども切磋琢磨していきたいと考えます。



令和元年 台風第15号で 被害に遭われた皆さまへ

9月8日の台風第15号により、千葉県・神奈川県・東京都島嶼部を中心とした、被害に遭われた皆さまにお見舞い申し上げます。また、犠牲になられた方々のご遺族の皆さまに、心よりお悔やみを申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会

工業会関係

今年度のテーマは「一般飲食店におけるHACCP運用と実践」 2019年度厨房設備フォローアップ研修会が全国6会場で開催

本年度も厨房設備に関わる方々を対象に2019年度厨房設備フォローアップ研修会が、東京会場を皮切りとして開催されます。全国各支部での開催に関する最新情報は当工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp>)で随時告知致します。本年度につきましては、「一般飲食店におけるHACCP運用と実践」をテーマに、(一社)日

本HACCPトレーニングセンターより各エリアのオフィサー講師を派遣していただき、実施致します。

参加ご希望の方は、当工業会ホームページで、申し込み用紙(Wordファイル)をダウンロードして必要事項を記入してFAXでお申し込みいただくか、申し込みフォームでお申し込みくださいますよう、ご案内申し上げます。

2019年度厨房設備 フォローアップ研修会

1.テーマ
「一般飲食店における
HACCP運用と実践」

2.参加費
(会員企業所属者)：3,000円
(非会員企業所属者)：5,000円

開催支部	日程	会場	講師
関東	10月18日	東京ガス(株)滝野川ビル	杉浦 嘉彦(株)鶏卵肉情報センター)
関西	10月31日	大阪ガスショールームハグミュージアム	山口 久美(株)イムテス所属)
九州	11月18日	福岡市パピヨン24	帖佐 知子(株)東京環境分析センター)
東北	11月19日	東北電力(株)会議室(仮)	村井 京太(グローバルビューション所属)
東海北陸	11月25日	東邦ガスショールームオイシス	渡部 祐希(株)鶏卵肉情報センター)
中四国	2020年1月中	未定	小川 慶徳(株)スペック所属)

工業会後援による外食ビジネスウィーク2019が開催



開会式のテープカットに臨む、谷口会長



南ホール1~4での開催となった

8月27日から29日にかけて、東京ビッグサイトで、「外食ビジネスウィーク2019」が開催された。これは「第14回ラーメン産業展」「第10回そば・うどん産業展」「第12回居酒屋産業展」「第3回飲食店繁盛支援展」「第1回ホテル・レストラン・カフェ産業展 [ホレカ産業展]」「第1回フードデリバリー・テイクアウト展」の六つの展示会を一堂に会した、外食業界・宿泊業界に向けた商談展示会であり、外食ビジネスウィーク実行委員会が主催し、工業会が後援している。

8月27日は開場に先立ってオープニングセレモニーが

催され、堀正人外食ビジネスウィーク/全国食の逸品EXPO実行委員会実行委員長や経済産業省・農林水産省などの関係者と共に谷口会長も壇上に立ち、テープカットを行った。

展示会会場である東京ビッグサイトの南ホールには、飲食・宿泊業界関連企業のブースが並び、工業会会員企業も多数出展し、最新の厨房設備機器をアピールしていた。

【工業会事務局 花田政孝】

工業会だより

8月21日~9月20日

8.27

第三回教育委員会。松尾、阿部副委員長、鶴見、肥田各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野職員、太田職員。(厨房機器会館6階会議室)

8.28

第3回グリス除去装置評定委員会。倉渕委員長、石塚、末光、浅輪各委員、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)

9.5

技術委員会。寺部副会長、福島委員長、飯島、茨木、小嶋、近藤、中根、橋本、藤岡、丸山、和中西各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

9.6

2019年度第1回広報編集委員会。中川副会長、深澤委員長、三島、清水、舩田、高橋、岸各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)

9.9

2019年度患者給食受託責任者資格認定委員会。大畑専務理事。(プラザ八重洲北口会議室)

9.10

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

9.19

2019年度第2回総務委員会。齋藤副会長、鎌田委員長、肥田、山崎、山本、北川、中西各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、水野課長。(厨房機器会館6階会議室)

9.20

IOTWG。吉野職員。(日本プレスセンター)

●社名の変更

【新】エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)(関東支部)
【旧】エレクトロラックス・ジャパン(株)

●支部役員の変更

【東北支部事務局局長】

戸田 昌宏 福島工業(株)東北支店 支店長



油断・快適！下水道

～下水道に油を流さないで～

◆油脂分を下水に流すと

店舗の衛生上の問題に!

・お店から流れ出た油脂分は排水管・下水道管の中で冷えて固まり、詰まりや悪臭、害虫発生の原因となります。

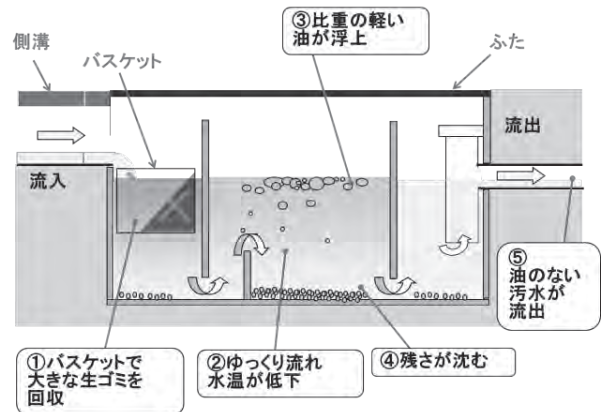
環境悪化!

・固まった油脂分が豪雨で押し流されて川や海に流れ出ると、水質を悪化させてしまいます。

→これらを防ぐため、グリース阻集器の設置と適正な維持管理が必要となります。

◆グリース阻集器とは

排水中の油脂分を分離・貯留して排水管・下水道管に流さないようにする装置で、グリストラップとも呼ばれます。阻集器内に流れ込んだ排水中の油脂分は、比重差によって浮上し、油脂分の少ない排水だけが排水管へ流れていきます。



◆飲食店等にはグリース阻集器の設置が必要です。

*東京都下水道条例施行規程第3条の2

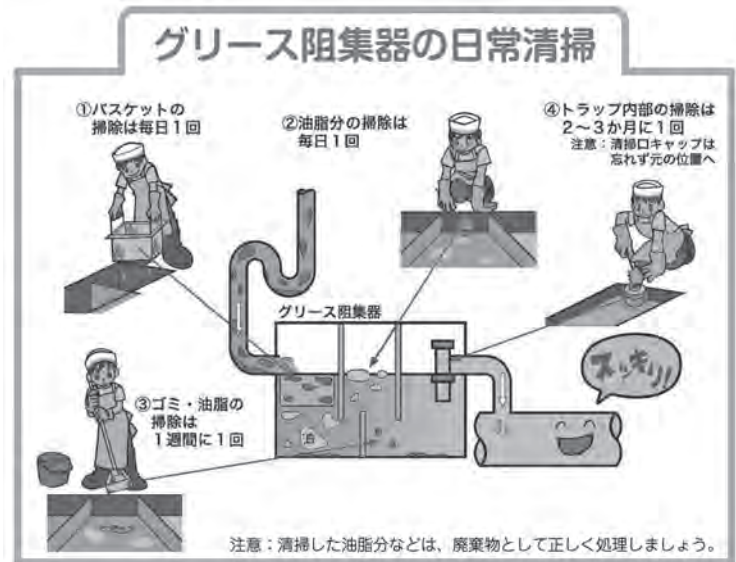
*建築基準法関係規定(昭和50年建設省告示 第1597号)

◆適正な維持管理をしましょう。

清掃を行わないと阻集器の能力が低下してしまいますので、日々の清掃を必ず行ってください。

〈清掃の頻度〉

- ① バスケットの掃除：毎日1回
- ② 油脂分の掃除：毎日1回
- ③ ゴミ・油脂の掃除：1週間に1回
- ④ トラップ内部の掃除：2～3か月に1回



◆詳細リーフレット

詳しい内容については、リーフレット「グリース阻集器を設置しなければなりません!」をご覧ください。(英・中・韓の外国語版もあります。)下水道局ホームページからダウンロードできます。

〈URL〉http://www.gesui.metro.tokyo.jp/living/life/oil/food_onegai/ 〈二次元コード〉



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3回 他者の知恵を活用せよ

前回は「技術開発が、なぜ必要か」を説明した。

劉邦が天下を得、項羽が天下を取れなかったのは、劉邦は部下の知恵を聞き入れ、項羽は部下の知恵を聞き入れなかったからだと伝わっている。

鉄鋼王・カーネギーの墓碑には「己より優れた者を集めし男ここに眠る」と刻まれている。

今回は、技術開発のために「他者の知恵を活用せよ」を説明し、工業会会員企業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) 営業マンの頭脳を活用せよ

製品のクレームを聞いてきた営業マンは、製品開発のヒントを一番早く手にした者である。そのような素晴らしい知恵を持っている者を、放っておく手はない。

営業マンが売るのみでは、その働きは50%に過ぎない。未来にも自社製品が購入されるよう製品クレームを聞き出してこそ、初めて100%の働きになる。

製品クレームを聞き出す営業マンを育てよ。

(2) 社外頭脳も活用せよ

クローズな世界にあっては、マンネリ化に陥りやすい。意欲も沈滞する。

したがって、開発部門以外の者を呼び、ディスカッションやブレインストーミングを行い、新しいヒントや考え方を注入せよ。



社外のアシスタントチームを効果的に活用

(3) 特許公報・意匠公報などを活用せよ

自社製品の中核技術・周辺技術・関連技術の特許公報・意匠公報などを収集・整理・分析・要約し、その要約資料を研究・開発部門の技術者が見るように提供せよ。

技術開発に行き詰まった場合、そのような資料を目にすれば、そこから研究者・開発者は思わぬヒントを見付ける。

公報活用によって、他社の動向や技術の趨勢が分かる。

(4) 提案制度を活用せよ

職務発明制度がいくつも提案されている。法律は、職務発明制度を規定した。

職務発明制度では、報奨金額が話題になった。今日では、最高で約1億円が相場になりつつある。しかし、高額な報奨金は日本独特のものである。米国では、高額な報奨金制度はない。他の国でも高額な報奨金制度はない。

織田信長は、部下が手柄を立てても領土を与えなかった。その代わりに茶会を開催できる栄誉を与えた。部下も、領土よりも亭主になる栄誉を喜んだとか。

技術者は技術者特有のプライドを持っている。ここを十分に配慮すれば、高額な報奨金は不要である。生きがい給(金銭給と違って無料)を考えればよい。宇高はそのアイデアをいくつか持っている。

提案制度を活用すれば技術者を上手に活用でき、会社はますます繁栄する。

今回は、「特許武装」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(6) 労働契約」

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、雇用契約について論ずる。

■ 2. 雇用契約(民法623条以下)

雇用は、当事者の一方が相手方に対して労働に従事することを約し、相手方がこれに対してその報酬を与えることを約することによって、その効力を生ずる。このように、民法では、当事者の合意だけで成立する諾成契約として規定されている。

多くの人に関係する雇用契約であるが、実は民法典の規定は、10条しか存しない。判例法理や、「労働

基準法」「労働契約法」といった特別法(この二つの特別法に限られない)により、民法の規定が補充および修正されている。

■ 3. 労働基準法

労働基準法は、労働条件の最低基準を定めた法律である。

労働条件が、労働者が人たるに値する生活を営むための必要を充たすべきものでなければならない(法1条1項)、この法律で定める労働基準は最低のものであるから、労働関係の当事者は、この基準を理由として労働条件を低下させてはならないことはもとより、その向上を図るように努めなければならない(法1条2項)という規定等に、その法目的が表れている。

労働基準法は労働法分野の中心的な法律であり、法律の適用範囲は、解雇に関する条文(例えば、解雇制限、解雇予告期間、解雇予告手当など)、労働時間に関する条文(残業代は基準報酬額の25%を上乗せしないとしないといった計算方法など)、労働災害補償に関する条文など、多岐にわたる。

■ 4. 労働契約法

労働契約法は、「労働者及び使用者の自主的な交渉の下で、労働契約が合意により成立し、又は変更される」という合意の原則その他労働契約に関する基本的



事項を定めることにより、合理的な労働条件の決定又は変更が円滑に行われるようにすることを通じて、労働者の保護を図りつつ、個別の労働関係の安定に資すること」を目的とする法律である(法1条)。

「労働契約は、労働者及び使用者が対等の立場における合意に基づいて締結すべき(法3条11項)」という労働契約の原則や、「使用者は、労働者と合意することなく、就業規則を変更することにより、労働者の不利益に労働契約の内容である労働条件を変更することはできない(法9条)」という不利益変更禁止の原則といった、労使間の契約内容に関する問題を規律している。

注目度も高いため、改めて、詳細に説明をする予定である。



■ 5.終わりに

いわゆる働き方改革は、雇用契約に関する法体系の改正が中心を占める。働き方改革をはじめ、使用者および労働者との関係を規律する労働法の分野は昨今の世間の

【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

表現の不自由、欄外の自由…部外者とは理ことわりの外側を歩む者なり。

部外者がくる!!



第5回：日本調理機(株) テストキッチン

今日は東京都大田区

**日本調理機(株)さんの
テストキッチン**
にやってきました!!

いらっしゃいませ~

当社の主力商品は
大規模厨房向けの
調理機器♪

学校給食・社食・
病院・ホテルなど
様々な場所で…

下平さん

安藤さん

コレ
『攻殻機動隊』の
多足歩行ロボみたい♡

それは
「回転釜」です

炒め物から汁物
揚げ物まで
用途は
オールマイティ

料理を
よそう時には
こうやって…

しょっぱなから
聞く気ゼロかよ!!

回転!?

そーゆー風には
回りません!!

変身合体は
しないのか…

さてここで問題!!
こちらは
何の機械でしょう?

三段式ゴミ箱?

東京下町の郷土料理
「深川めし」です♪

聞いた私が
バカでした…

ピピー

ちょうど
炊けましたね

**炊飯器
かー!!**

むむっ!!
これは
まさか…

【取材・マンガ にしかわたく】

『部外者がくる!!』はさらなる犠牲者(社)を募集しております…。

<p>最近ではスペースを取らない立体炊飯器が人気なんです</p>  <p>職場環境に配慮して本体が熱くならないように設計されてます</p> <p>この鍋一つで最大70人分のご飯が炊けるんですよ</p>	<p>オトナの味だ…今ドキの小学生はこーゆーの給食で食べてるんスね</p> <p>最近の給食は昔より米飯メニューが増えてますね</p> <p>おいちい♡</p>  <p>麺類も充実しててラーメンなんか普通に出ますよ</p>	<p>ワシらが脱脂粉乳を飲んでた時代とはエライ違いじゃのう フォッフオッフオ…</p>  <p>ギブミー チョコレート</p> <p>アンタ 何歳だ!?</p>
<p>当社のホームページでは日本各地の郷土料理や世界各国の料理のレシピを紹介してます</p>  <p>紹介します</p> <p>このテストキッチン調理をする人たちの新メニュー開発や情報交換の場としても活用されてるんですよ</p>	<p>これは「消毒保管機」食器や調理器具などを熱風で殺菌保管します</p>  <p>病院など特に衛生管理が厳しい調理場には必須ですね</p>	<p>このしゃもじもウチで販売してるんですよ</p>  <p>回転釜じゃ一気に600人分調理するから混ぜるのも体力勝負…</p>
<p>こっ…コレだー!!</p>  <p>芸術家の本能がピンピンにうずいてきたッ!!</p>	<p>はいスマイル ちょうだい~</p>  <p>イネ イネ 最高ダネ♪</p> <p>2人とも超カワイイよお~♡</p>	<p>レッドカード 退場オー!!</p>  <p>ちょっ…これからのいいところなのに!!</p> <p>業務統括本部 統括部長 川北さん</p> <p>部外者Nはその後会社を出禁になったとかならないとか…</p>

Essay



映画の見どころ・台所

第64回

『わたしは、ダニエル・ブレイク』

(2016年：イギリス・フランス・ベルギー)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀



調理する食材もない貧困の人間が、
台所をどう使うか分かるかい？

「社会性」をテーマとした作品で知られるイギリスの監督、“ケン・ローチ”が世に問うた秀作である。アイルランド内戦で運命に翻弄されていく兄弟を描いた、『麦の穂をゆらす風』で2006年度のカンヌ国際映画祭“パルム・ドール”（最高賞）を受賞した彼が、10年後に再びパルム・ドールの榮譽に輝いた作品でもある。ちなみに2年後の2018年度のパルム・ドールは、日本の是枝裕和監督の『万引き家族』であった。

本来なら援助を受けなければならない“とある弱者”が、見返りも期待せずさらに弱い人々に“救いの手”を差しのべ続けたというお話である。“貧困”が一つのテーマだが、主人公の行動を通してイギリスという国の福祉制度の矛盾が垣間見られ、観客は苛立った後にあきれ果てて、思わず苦笑してしまう。と同時に、一人の“とある弱者”の「人間としての尊厳」に共鳴し、深い感動に思わず涙してしまう“超お勧めの作品”である。

イギリスのニューカッスルに住むダニエル・ブレイク（デイヴ・ジョーンズ）は、病床にあった愛妻を亡くし、現在はやもめ暮らしである。彼は大工歴40年ものベテランだが、心臓を悪くして医者には仕事を止められている。そこで彼は労働年金省の“支援手当”を受けるべく申請をするのだが、審査の結果「受給資格なし」と判定される。「就労可能だ」と判定され

たのだ。思えばつまらぬ過ぎる質問を正したことが、心証を害したのかもしれない。「不服なら“義務的再審査”を申請し、再審査で同じ結果なら不服申し立てができる」とのことだ。

一見、何重にもセーフティーネットが敷かれているように見えるのだが、どっこいこれが^{くせもの}曲者であった。職業安定所に行くと「“求職者手当”は就労可能な場合で、病気なら“支援手当”の審査を受けてくれ」「受けたが落とされた」「就労可能という評価なら求職者手当か不服申し立てを」「両方の申請用紙をくれ」「オンラインのみです」「パソコンはできない」「相談窓口で電話を」「電話番号は?」「サイトに」という具合だ。パソコンができないのに「サイトを見ろ!」はないだろう。笑ってしまうほどのお役所仕事は、万国共通のようだ。

するとそこへ、ロンドンから引っ越してきたという子連れ女性が、遅刻したため取り合ってもらえず職員と揉め始めた。ブレイクが「融通をきかせろ」と言っても、職員は無視。「騒ぐと警察を呼びますよ」とエスカレートする。そんなこんなで、彼はシングルマザーのケイティ（ヘイリー・スクワイアーズ）と、姉のデイジー（ブリアナ・シャン）・弟のディラン（ディラン・マキアナン）の親子と知り合う。

ブレイクは食材を購入し、ケイティ親子と一緒に彼女の家に行く。新居は壊れている箇所が多々あり、大工である彼は早速トイレのタンクを直す。さらに自分も金に困っているのに、電気代と連絡用の電話番号をそっと置いて行く。映画は「支援手当」または「求

職者手当」をもらうための申請に悪戦苦闘する主人公と、「貧困」の極みにある家族との交流を通して、イギリスはもとより世界中に共通する「福祉制度の矛盾・貧困・格差」などを露呈させる。

ではここで厨房（キッチン）から映画を観てみよう。キッチンはブレイクの家とケイティの家に、各々何度か登場する。まずブレイクの家では、葉を飲む場所として登場する。彼の性格が反映された小綺麗な空間で、壁の愛妻の写真が、彼の優しい心根を観客に印象付ける。続いてケイティの家だが、入居して間がないので埃^{ほこり}っぽい。金がないので満足に調理がなされていないようだ。キッチンは人の心をフランクにする場所としてよく使われるが、ここでは彼女が自分の身の上話をブレイクに吐露し、バイトして通信制大学に復学したい旨を話している。お金がないので電気を止められていることも、この場で分かる。

ここで3人分の料理が作られるが、「さっき食べたから」と、ケイティは青リンゴをかじるのみだ。「昨日もその前もそうだ」と言うデージーの言葉が、後のフードバンクでの本作屈指の名場面の布石となっている。後にブレイクの家で、彼とケイティの共同作業で料理が作られる。子どもたちも含め、4人で囲む食卓には、各人用にジャガイモ・ニンジンなどが入った煮込み料理？一皿とコップの水一杯が配膳されているのみだが、何とも幸せそう。久しぶりで主婦が入ったキッチンは昔のにぎわいを取り戻し、厨房の女神もさぞかし喜んだことだろう。

さて映画の方だが、書類申請でパソコンと戦うブレイクの様子がおかしく、パソコンに不慣れなお歳を召した方々には「同じ経験をしたよ。納得」と大いなる賛同をいただくという仕上がりになっている。「画面上でマウスを動かして入力する」という場面では、彼は何と！ パソコン画面の前面にマウスを持って行き操作をする。途中でフリーズすることしばしばで、あと二つの質問で完成の直前！ 時間切れで終了。これは意地悪過ぎる。

結局受給するためには、週35時間求職活動をして、その活動証明が必要なのだ。また、最新の履歴書が必要で、書き方講座があり、参加しないと処罰の対象だ。「本当？」と思ってしまうほどふざけたお役所仕事に、主人公はもちろん、観客のイラつきは頂点に達する。

そしてブレイクはついにキレル！ 職安の壁にスプレーで芸術的？な大書をする。まさにブレイクがブレイクしたのだ（ややこしい）。「俺はダニエル・ブレ

イクだ。飢える前に申し立て日を決めろ。電話のクソ（品がありませんね）BGMも変えろ（電話相談窓口で1時間48分も待たされた）」と。結局、彼は警察行きとなるが、初犯のため口頭注意で帰される。

その後、彼はケイティの手助けなどもあり、「代理人」を立て役所と戦うことにする。勝利は間違いないと思えたが、何と突然！ 神に召されてしまうのである。さて、ラストである。教会での葬儀の場でケイティが語る。「彼はお金で買えないものを与えてくれました。国の制度が（彼を）早い死へと追い詰めたのです」と。そして彼のメモ書きを披露する。その格調高いメッセージのラスト。「私はダニエル・ブレイク、一人の市民だ。それ以上でも以下でもない。ありがとう」を聴いた時、観客の眼は涙でウルルンと相成るわけだ。

突然深い感動が湧き起こる場面が散見される作品である。ケイティが深夜風呂を掃除していると、タイルが剥がれ落ちる場面。彼女がフードバンクで缶詰を渡されると、空腹をこらえきれず、その場で開缶して中身を手づかみで食べる場面。デージーが学校で靴が壊れたこと（一度接着剤で修理済み）やフードバンクの件でからかわれた話をするベッドの場面など。「お涙頂戴場面」を作為的に演出し過ぎという穿^{うが}った見方もあるが、むしろ話は淡々と進む映画で、声高に叫ぶわけでもなく、強いメッセージを与える力作と評価すべきだろう。

本作の原題は「I, Daniel Blake（わたしは、ダニエル・ブレイク）」だが、主人公ブレイクが現状をブレイク（Break：こわす、打破）した後、心臓にブレーキ（Brake）がかかるわけで、名前も絡め、チョットしたスペルの違いが洒落にもならないほど、何とも皮肉だ。

『わたしは、ダニエル・ブレイク』



監督：ケン・ローチ
脚本：ポール・ラヴァーティ
撮影：ロビー・ライアン
音楽：ジョージ・フェントン
出演：デイヴ・ジョーンズ、ヘイリー・スクワイアーズ、ディラン・マキアナン、プリアナ・シャン、ケイト・ラッター
Blu-ray & DVD 発売中
Blu-ray：¥4,800 (+税)
DVD：¥3,800 (+税)
発売元：パップ

(C) Sixteen Tyne Limited, Why Not Productions, Wild Bunch, Les Films du Fleuve, British Broadcasting Corporation, France 2 Cinema and The British Film Institute 2016

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28回

和洋中の飲酒マナーの違い

今年の6月末に中国でテーブルマナーの拙著を出版したのですが、お話をいただいた時には大変驚きました。なぜなら一般的に、中国人はテーブルマナーをほとんど気にしない民族と思われてきたからです。ましてや手続きも面倒なのに、国を超えて日本人に依頼するなんて。しかし近年中国の人も海外へ旅行するようになって必要性を感じる傾向が出てきたのかな、と感じた次第です。

ご依頼の内容は、和洋中のテーブルマナーや会食術でした。「中国のマナーに関しては、中国の編集者の方が書かれた方が良いのでは?」と申しましたが、返答は小倉に書いてもらいたい、ということでした。理由はお聞きしませんが、想像するには、国が広いから、かもしれません。中国は、隣の市であっても、マナーが全然違うと言います。食べ方に限らず、さまざまな生活の習慣や慣例が隣町でも違うので、おそらく本土の方は、1冊の本にまとめるのが大変なのだと思います。そのため、日本人として世界のマナーを客観的に見て、一般的だと思う食べ方を書いていきました。

また、今回国をまたいで3カ国の食べ方を書いたので、改めて西洋と中国と日本の食べ方の違いを再確認する機会になりました。例えば「お酒の席のマナー」に関してだけでも、違いがあります。日本では、手酌をさせるのは失礼とされています。近年ではあえて手酌を好む人も増えてきましたが、マナーとすれば、隣の人や幹事が注ぐのがコミュニケーションの一つとされています。そして、基本的に注がれたら注ぎ返す、「返杯」をするのがエチケットです。

しかし西洋では、注ぎ合うことはしません。幹事(ホスト)が客(ゲスト)をもてなすために注ぐことはしますが、だからといってゲストがホストに注ぎ返す必要はありません。

ん。また、普段では手酌をすることは問題なく、会合があった場合に目下が目上の人に気を遣って注がなくてはいけないこともありません。

一方、中国はお互いに注ぎ合う習慣は日本同様ですし、目下から目上に注ぐマナーもあります。そもそも日本のマナーは、中国の影響を受けていることが多いです。しかしその後の乾杯は大きく異なります。日本や西洋では乾杯は食事の前の1回だけですが、中国では遅れてきた人が来る度に行います。毎回ナミナミと注いでから乾杯するため、中国の人と会食すると酔っ払ってしまうとよく言われています。近年では日本も同様に、何度も乾杯することもありますね。しかし公式では、一度キリです。

近年では、中国も「会の全員が当たり前のようにたくさんアルコールを飲む」習慣がなくなってきています。ただ、興味深いのは、各自で自分の飲む量を自由に選択はできないのです。会が始まる前に、①たくさん飲む、②まあまあ飲む、③少なめにする、の3パターンから選択し、その会合の「量」を決めるのだと言います。日本の「同じ釜の飯を食う」よろしく「同じ量の酒を飲む」ことで、一体感を感じるのかもしれない。

一方、西洋では、日本のように「とりあえずビール」といったパターンはありませんので、一杯目から個人で選択します。ただ、「○○ワインを楽しむ会」などのテーマ性のある会や、幹事が自宅や店に招待する場合は、「まずはこのワインから召し上がってください」と言って、全員が同じドリンクを飲むことはあります。

所変われば何とやら、ですね。違いを知ること、マナーの楽しさかもしれません。

やるKEY

ハサップ

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第15回

HACCPとIoT

HACCPの制度化期限が迫る

すべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理を行うことを決めた食品衛生法の猶予期間も残りわずか、規模の大小に関わらず、何らかの形でHACCPを取り入れる必要があります。難しく、手間がかかるのではということで、中小の事業者向けには、業界団体ごとの手引き書が作られていることを解説してきました。

大まかな流れを説明すると、取り扱う食品ごとの危害要因を理解して、それを管理する方法を決めて実施し、その記録を残すということになるのです。固定した単一品目だけであれば、そうでもないのですが、日替わりの商品や少量多品種の製品を作っている事業者や、50人以下の少人数の事業所などでの負担が大きくなるように、柔軟性を持った対応が認められています。

多品目を扱う工場での手順書

では、従業員数が50人を超え、多品目を製造している事業者の場合はどうしたらよいのか。

日替わりとまでは行かないけれど、2週間くらいで商品の入れ替わりが発生する事業所、例えばコンビニエンスストアに日配加工品を供給するベンダーと呼ばれる業態などです。製品は、1日に数千個という単位で作られ、出荷されます。短いサイクルで商品の企画を行い、試作を繰り返して製品の設計を固めます。製品化の最終段階では、1回の生産量と同じ量と

手順でテスト生産を実施します。原材料の仕入れから保管、下処理、加工、包装といった一連の流れをつかみます。企画設計の段階で、HACCPに基づいた食品安全計画を策定します。これらは作業手順書に落とし込まれて、テストの上、生産ラインに指示書となり、日々の生産現場の指標となります。製品ごとにHACCPプランが立てられていくことになります。

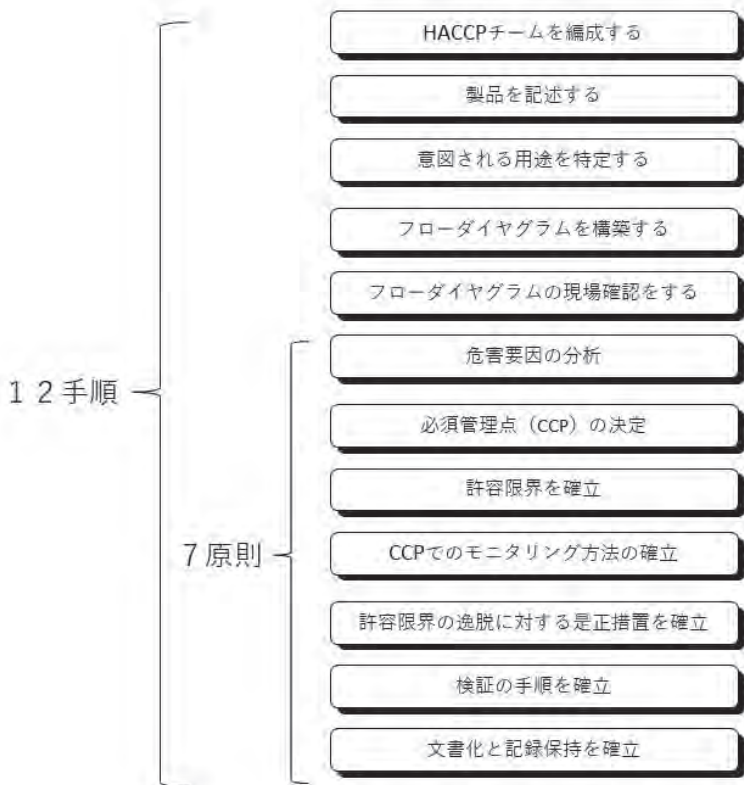
ところでコンビニベンダー工場は、弁当、サンドイッチ、パスタ、めん類など、品種ごとに分かれています。専門の工場ですから、短いサイクルで製品が変更されていく場合でも基本的な原材料は変わらず、トッピングや若干の味の変更が行われることが多くなります。その場合でも、HACCPプランは変更した内容に沿って立てられる必要があります。

原材料ごと、加工のステップごとに起こり得る危害要因を拾い出し、制御する方法を決定しないとけないのです。

書類作成を簡素化したい

50人以下の小規模な事業者や日替わりで多品目を製造するレストランなどは、手順書に従って、簡略化したりテールHACCPのようなモデルプランで良いとされていますが、コンビニベンダークラスだとそうは行きません。何とか簡易的にプラン作成、ありていと言えば書類作成の簡素化ができないかと考えるのが普通です。

少し話がそれますが、規模の大小に関わらず、生



参考：対訳CODEX食品衛生基本テキスト

図1 7原則12手順

産記録、特に加熱殺菌など重要監視点の記録が必須だという説明はあえて不要だと思います。

では、どんな用紙に記録を付けていますか？

前回の解説で、小規模な一般飲食店向けの手引き書では、同時に発行されている記録簿に記載しておけばよいと解説しました。その他の業種ごとの各手引き書にも同様に、ひな形が公開されています。中にはCD-ROMを添付している手引き書もあります。それらのひな形は印刷されたものを、そのままコピーするか、マイクロソフトのExcelやWordといったソフトで出力するようになっていきます。

特に表計算ソフトのExcelは使い勝手が良いので、フローダイアグラムなども作成されています。それでも頻繁に変わるメニューごと、品種ごとに毎回毎回作っていくのも大変な作業ではあります。

コンビニエンスストアの企業でExcelを使ってフローダイアグラムを作っていると、生産性が問われる時代にそぐわないと言われそうなのです。

フローダイアグラム作成ソフト

ここで出てきているのが、専用のフローダイアグラム作成ソフトです。フローダイアグラムを中心に、CCP整理表やハザード分析表の出力が簡単にできるようになっています。これをExcelなどの表計算ソフトで作成すると、品種の変更ごとに整合性を取るのが大変です。特に工程の追加変更があると、ステップごとの通し番号が変わり、すべて連動して変更させる必要があります（このあたり、実際に作成の経験がある方は共感していただけたらと思います）。

帳票類の作成変更の工数削減が可能ですから、導入費用には十分な費用対効果が見込めると思います。

このソフトを使ってフローダイアグラムと危害要因分析を行うには、基本的なHACCPに対する知識が必要です。

Codexのガイドラインに沿った危害要因の特定、CCPの決定といった作業をクリックだけで、もしくはリストから選ぶだけで済ませてしまう。工程の中に潜む、また原材料に潜むハザードを見落とすと、大問題が発生します。慣れてしまうと、CCPを金属検出と加熱だけで済ませてしまう、そこからの決め打ちで危害要因分析を済ませてしまうことが、一番やってはいけないことです。

この点については、このソフトを使ってプランを作る人の力量評価の仕組みを作っておくことも大切だということになります。

クラウドを使った管理ソフト

2019年春に、スーパーマーケット関連の展示会で、大手スーパーと計測器メーカーが共同開発したソフトが発表されて話題になりました。

従業員の体調記録、加熱調理時の中心温度記録、冷蔵機器の温度記録などを店舗ごとに、個人衛生は専用のタブレット端末で記録、加熱温度は中心温度計のデータを無線ロガーで、冷蔵機器などは専用測定端末、もしくは冷蔵ケースのセンサーと連動して自動記録するシステムです。

これらの作業は、従業員数の多い、計測端末の多い店舗では作業以外にかなりの作業人時を取られていたそうですが、今回のシステム導入で58%の削減が可能になったということです。紙の台帳からタブレット端末へのペーパーレスの効果以外にも、記入漏れ、ミス、設定値からの逸脱といった事象を見逃さない仕組みも作れます。入力されたデータはクラウドに蓄積されていき、総合的な分析に生かされていくそうです。当面は400店舗への導入計画ということです。

機器に関しては当該スーパーだけでなく、計測器メーカーによって、他の業態への普及も図っていくということです。

温度センサーの校正はできるか

このシステムの利点はクラウドにデータを集積して分析対応ができるということ、監視する仕組みがあればフィードバックが早いという点だと思います。

その他の冷蔵機器のメーカーにおいても、冷蔵機器に取り付けたセンサーによるデータ収集で管理を行うという製品群が発表されています。

これらのシステムの利点は、一括して温度管理ができることですが、気を付けなければならないことは、何のために温度を計測して記録しているのか？

許容限界の設定はあるのか？

クリティカルリミット(CL)か？

オペレーションリミット(OL)か？

逸脱時の処置は決まっているのか？

短期的な手直しで済みますのか、
長期的な是正処置を取るのか？

といった点を、あらかじめ決めておく必要があります。

ハードに頼りすぎない

冷蔵庫などの場合、霜取りなどで温度が急激に上がることがあります、その場合に温度の逸脱と見るのか？ 実際に品温を計測すると変化がないことが確認できていれば、温度の逸脱後、一定時間の遅延を取って警報を鳴らす、という対応を取ることがあります。

保管用の冷蔵庫であれば良いのですが、凍結庫等で同様の事象が起きた場合は、凍結時間をCCP項目にしていたりすると大いに問題になります。

また、計測機器のセンサーの校正はどうしているのか、電子部品による計測の場合、表示がデジタルであるために信憑性が高いように感じますが、本当でしょうか。校正用の標準温度計と比較する必要があるでしょう。また、センサー位置についても同様の検証が必要になります。冷蔵庫内の温度分布、急速凍結庫や冷蔵だけでなく、加熱機器のオープン内の温度分布なども検証が必要です。この点は、機械メーカーで対応をお願いしたいところです。ここの対応ができていると、大いに製品のアピールポイントになってくると思います。一時期のように「HACCP対応機器」といった表示を付けた製品は少なくなりました、HACCPはソフトの運用が重要だということは、この

コラム

今月の

KEYWORD



Google フォーム

表計算ソフトのExcelやワープロソフトのWordを販売しているマイクロソフト社に匹敵するIoTの会社が、Google社です。ネットの検索ソフトやマップなどで、圧倒的なシェアを持っています。そのGoogleが無料でリリースしているのが、フォームというアプリです。簡単に書くと、ネット上でアンケートを作り、集計できるものです。

このフォームを使うと、複数店舗での食品衛生記録などの集計が簡単にできます。しかも無料です(2019年8月時点)。

アカウントの取得やフォームの作成など、最初は少々手間がかかりますが、一度作り方を理解できたら、後はコピー&ペーストで作成できます。手引き書にある質問だけでなく自社の質問項目を入れたりできますし、ボタンだけでなくいくつかの選択肢を設定しておき、その中から選ぶようにできます。

当日の記録を記入したら管理者宛てにメールで送信、集まったデータは現場からの修正はできませんから、改竄防止になります。データは表計算ソフトの表としてまとめて出力することができますから、データとして保存、または月ごとや週ごとに紙で出力しておくか、pdf形式での出力が場所を取らないで良いかもしれません。

https://www.google.com/intl/ja_jp/forms/about/

連載を読まれている方はよく理解していただいている
と思っています。

小規模な飲食店向けアプリ

前回紹介した(公社)日本食品衛生協会編の「小規模な飲食店向け手引書」は、今回の制度化について理解をした上で、衛生管理計画書を作り、実施し、記録を付けようというものでした。非常に簡単な仕組みで記録できるように作られています。

その中の記録については、別冊で記録簿も出されています。

その手書きの記録をExcelやWordで記入したらダメか? と質問を受けたことがあります。今はスマホ全盛の時代ですから、その方が簡単かなと思われるのです。そこで聞き返すことは、記入したデータは改竄できないようになっていませんか? もしくは後で書き直したことが分かるものですか? という点です。記録は、基本的にはボールペンなど消えないインクで記入し、書き直しは二重線を引いて近くに書き直すというのが、ルールです。書き直した人のサインも必須です。訂正印などない現場ですから、サインでよいのです。Excelなどは、その辺が弱いですよ。

他に手段がないか、ネットで検索すると、数種類、アプリが出されています。月額3,300円のものや、何と無料のものもあります。拭き取り検査や検便検査とセットで無料にしているアプリもあります。アプリが無料というのはうれしいのですが、データの保存期間に制限があったりします。

それぞれ使い勝手に関しては、デモなどもあるので使ってみて評価していただければよいと思います。操作性の良い、使いやすいものもあります。設問内容が(公社)日本食品衛生協会の出した内容をなぞっただけのものもあります。そのまま使うには、少々手直しが必要ではないかと思います。記録に特化しているため、基本的なHACCPの考え方、危害要因分析といった手順を省略してしまっただけは、本末転倒です。

今月のキーワードで、Googleフォームを取り上げています。使い始めは歯ごたえがありますが、理解すると使い勝手の良いアプリです。

何のための記録なのか

アプリを使って記録を付ければ、簡単になるかもしれませんが、その前に「なぜ記録を付けなければならないか?」を考えましょう。重要管理点の確認を含めて、衛生管理計画は立てていますか?

食品を製造する時に、どのようなリスクが潜んでいて、それをどう制御して安全な食品を作るか、その作った手順を明確にする必要があります。

いざ、事件や事故、クレームなどが発生した場合、その原因を調べるために必要な資料を記録として残しているのです。単に項目に○を付けるだけでは、ダメなのです。

それがわが身を守るための資料になると、理解しておく必要があります。

いざ事件となった時、おそらく保健所の立ち入り検査となります。その際に、サッと資料が出せるでしょうか? 出した記録が改竄されていないことを証明できますか? 一覧で見やすいデータになっていませんか?

そんなことを考えると、アナログですが、紙の記録簿に毎日「○」「×」を付けていくのが、簡単で確実なような気がします。

できるだけ簡単な方法で、毎日、正確な記録を残していくこと、自社の安全の取り組みを対外的に証明できるものはこれしかない。そんなつもりで、記録してください。そしてその取り組みが正しいことであるか、定期的に見直しをしてください。

記録のための記録にしないこと、そのために時間を使わないように、働き方改革で人事生産性を問われる時代です。使えるツールは最大限使うように知恵を絞る時代になっています。

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」(12)

～メニュープランニングの流れ②～



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

前は、メニュープランナーとしての心得から実際に良いお店を作っていくためのクライアントとの確認事項、メニュー開発で欠かせないオペレーションや原価意識、メニュー数と提供時間のバランス、FLコストなど、重要なポイントについてお話しをしました。今回は、実際にメニューを開発する時の手順や開発秘話などをお話ししていきたいと思います。

メニューレシピの考え方

飲食店を企画するにはさまざまな専門家が関わります。企画コンセプト(業態、メニュー、内装デザイン、オペレーションその他)の中でも、飲食店の繁盛の盛衰を決めるメニューは大変重要なポイントです。各分野の専門性を高めることが一番ではありますが、特にメニュー(商品)がどのように厨房で作られ(オペレーション、必要機器)、原価も含めたイメージ(食材の仕入れや保管)や、どのように提供されるのか(仕器、サービス)など、トータルなメニューの知識を習得しておくことも大切です。そのように商品の成り立ちを知ることが、各分野との整合性や効率化を図る一つの知識となっていきます。

一つの新規店舗のメニュー開発～導入までの基本的な流れは、以下の通りです。

メニュー作成～導入までのプロセス

1. 大まかなメニュー概要リスト作成

メニュータイトル、試用食材、おおまかな工程

- ①料理のイメージが分かりやすいように、調理方法(焼く、揚げるなど)
- ②料理の味が想像付くようなタイトルを暫定的に設定する

2. 盛り付けイメージ概要リスト作成

イメージ写真やイラストなど

3. 前述の1.と2.をクライアントに確認してもらい意見交換

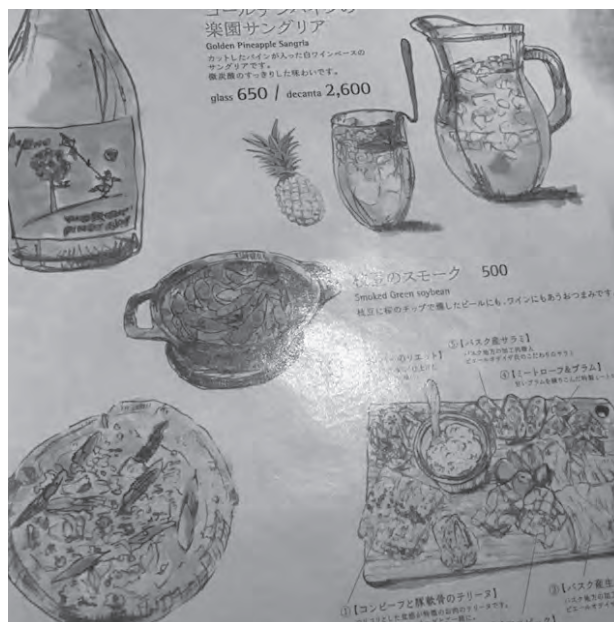


図1 提案メニューをデッサンする場合もある

(例 揚げ物のメニューは増やしたくない、店の看板商品のバリエーション違いを増やしたい、メニュー構成でコース設定ができるようにしてほしい……など)。

4. 前述の3.の意見を反映させて再度メニューリスト作成

- ①再度まとめて承認をもらい、試作開始の意向を伝える

5. 試作開始

6. 第1回試食会(試作結果の確認、味や見た目の調整のための試食会)

試食会とは、メニュー開発において大変重要な機会です。クライアントの希望や市場の流れ、売上につながる方向性を確認する場なので、以下のことに留意が必要です。

- ①試食会に当たっての資料作りは、料理の見栄え、盛り付け、彩、一皿としての付加価値、売価、原価など提案できる内容とします。

またそれとは別に、クライアントの意見のメモを記入できるようリストを準備しておきます。

- ②料理のプレゼンテーションは一品ずつ提供し、あるいはいくつかのメニューをまとめて提供して、その感想や意見を忘れないうちにすぐに書き留めていくようにしておくことです。
- ③料理の味やイメージの感想は、クライアント側の意見を素直にアドバイスとして聞き止めておくことが大切です(開発側の意向や好みにならないようにすることが大切)。
- ④料理の盛り付けや味作りのポイントは、市場の売れ筋、流行りのエキスを取り入れた計画になっていることなど具体的に説明します。
- ⑤料理の味のプレゼンテーションがすべて終わった段階で、提案料理一つ一つについての感想や修正箇所の助言をもらうようにしましょう。

7. クライアント側からすべての料理の感想や修正内容を聞き取り、第1回目のメニュープレゼンを終了

8. 試食会での意見を基に微調整を行い、再度試作開始

9. 第2回試食会(第1回と違う点や最終判断のための

試食会)

- ①前回の料理リストに合わせて、修正箇所や内容を事前に説明します。
- ②クライアント側が①の料理修正内容を確認し、承認を受けます。
※クライアント側が、その内容と箇所に対して納得していない場合には、再度意見を聞くようにします。

10. クライアントメニュー承認

11. メニューレシピ作成(写真付きご依頼の場合は写真撮影)

原価計算。仕入れ相談がある場合はその対応。

12. レシピ表(成果物)提出

13. その後、ご契約や必要に応じて、調理デモンストラーションやオペレーション指導

最初にメニューイメージを視覚的につかんでもらい、納得してから開発に移ることは重要です。この工程を踏むことこそ、クライアントの店舗戦略イメージとの整合を取り、いざ実践の場でオペレーションに無理があり再現できない! 思っていた料理と違う! 他のメニューとのバランスが取れない……などという問題を避けることができます。

もちろん万全に準備をしたとしても、メニューは生もの。状況に応じ常に変化が必要な時もあります。重要なのは、再現性、継続性、売上、店の顔となる商品(メニュー)の開発であるという意識を持つことです。

メニューレシピフォームの重要性

図2は調理レシピの事例です。一般的にメニューの商品開発をする際には、すべてのメニュー(商品リスト)一つ一つに合わせて、レシピを作成することが必要です。

昔は料理長の感覚によって、細かい数値を明記するレシピ表がない店も多くありますが、現在はお存知のように人手不足、料理人不足を抱え、経験に頼ることは

きなくなってきました。例えば、調味料の「適量と適宜」「少量と少々」の違いはわかりますか？ 適量というのは、「ちょうど良い量を必ず入れる」ということを意味します。それに対して適宜は、必要であれば入れること。例えば、塩を「適量」というのは、適切な塩の量を加減して入れることを言い、「適宜」とあれば、その時の状態に応じて、塩気が十分だと感じられたら入れなくてもいいし、足りないと思えば入れる、という意味になります。少量は、塩などの粉状のものは、親指・人差し指・中指の3本でつまんだ量(ひとつまみとも言います)、しょうゆなどの液体は、さっとかける程度の量を言います。それに対して、少々はさらに少なめで、親指・人差し指の2本でつまむ量、および1~2滴分に当たります。適量と適宜の関係とはまた異なって、基本的に、「これという量」が決められています。

このように、家庭料理でしたら個人や家族の味の好みや体調に合わせて日々調整も可能ですが、店舗メニューはブレがあってはいけません。個人の感覚に左右されるようでは、お店の味の根幹が揺らいでいきます。よって、曖昧ではなく、必ず温度、容量を数値化するレシピが必要です。

メニューカルテ

提出日 2018年8月10日

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">メニュー名</td> <td>フルーツトマトと煎肉のごはん</td> </tr> <tr> <td>原価</td> <td>553</td> </tr> <tr> <td>仕出価格</td> <td></td> </tr> </table>	メニュー名	フルーツトマトと煎肉のごはん	原価	553	仕出価格		<p>● 出来上がり写真</p>  <p>説明・色</p> <p>● 基本修正事項</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>修正年月</th> <th>修正内容</th> <th>担当</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	修正年月	修正内容	担当																																																																		
メニュー名	フルーツトマトと煎肉のごはん																																																																											
原価	553																																																																											
仕出価格																																																																												
修正年月	修正内容	担当																																																																										
<p>特徴</p> <p>盛り付け上の注意</p> <p>調理工程</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 米を洗いざらたあげる。 2 オリーブオイル少々を鍋にのし、米を入れる 3 沸騰に白ワイン、トマトペーストを溶かし1に加えて上にパプリカ、スチーニ、イカ、エビを並べ中心にトマトを置く 3 中火にかき沸騰したら弱火で10分～強火1分～火を止めて10分蒸らす 4 仕上げにバリエレモンを乗せ、オリーブオイル少々をかける。 																																																																												
<p>● 材料</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>材料名</th> <th>使用量</th> <th>調理上の注意</th> <th>原価</th> <th>備考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1 米</td><td>100 g</td><td></td><td>46</td><td></td></tr> <tr><td>2 スープ</td><td>100 ml</td><td>300ml水+フコトホフソシ</td><td>15</td><td></td></tr> <tr><td>3 塩</td><td>小1/2</td><td>+チキンコンソメ</td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>4 白ワイン</td><td>大匙1</td><td></td><td>10</td><td></td></tr> <tr><td>5 トマトペースト</td><td>小匙1</td><td></td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>6 エビ</td><td>4 尾</td><td>殻を取る</td><td>150</td><td></td></tr> <tr><td>7 イカ</td><td>10 cm</td><td>輪切り</td><td>80</td><td></td></tr> <tr><td>8 葱</td><td>4 根</td><td></td><td>14</td><td></td></tr> <tr><td>9 スチーニ</td><td>1/4 本</td><td>輪切り</td><td>20</td><td></td></tr> <tr><td>10 パプリカ 赤黄色</td><td>各1/6 個</td><td>小さめ輪切り</td><td>20</td><td></td></tr> <tr><td>11 フルーツトマト</td><td>1 個</td><td></td><td>180</td><td></td></tr> <tr><td>12 オリーブオイル</td><td>適量</td><td></td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>13 オリーブオイル</td><td>適量</td><td></td><td>10</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: right;">原価合計</td> <td>553</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		材料名	使用量	調理上の注意	原価	備考	1 米	100 g		46		2 スープ	100 ml	300ml水+フコトホフソシ	15		3 塩	小1/2	+チキンコンソメ	2		4 白ワイン	大匙1		10		5 トマトペースト	小匙1		3		6 エビ	4 尾	殻を取る	150		7 イカ	10 cm	輪切り	80		8 葱	4 根		14		9 スチーニ	1/4 本	輪切り	20		10 パプリカ 赤黄色	各1/6 個	小さめ輪切り	20		11 フルーツトマト	1 個		180		12 オリーブオイル	適量		3		13 オリーブオイル	適量		10		原価合計			553	
材料名	使用量	調理上の注意	原価	備考																																																																								
1 米	100 g		46																																																																									
2 スープ	100 ml	300ml水+フコトホフソシ	15																																																																									
3 塩	小1/2	+チキンコンソメ	2																																																																									
4 白ワイン	大匙1		10																																																																									
5 トマトペースト	小匙1		3																																																																									
6 エビ	4 尾	殻を取る	150																																																																									
7 イカ	10 cm	輪切り	80																																																																									
8 葱	4 根		14																																																																									
9 スチーニ	1/4 本	輪切り	20																																																																									
10 パプリカ 赤黄色	各1/6 個	小さめ輪切り	20																																																																									
11 フルーツトマト	1 個		180																																																																									
12 オリーブオイル	適量		3																																																																									
13 オリーブオイル	適量		10																																																																									
原価合計			553																																																																									

12 Motti & Benton Food Consulting

図2 レシピ表

メニューレシピフォームについて

既にご存知のように、揚げもの、刺身、ごはんもの、麺もの……それぞれ調理工程によって、厨房機器やその配置は当然重要課題になってきます。

調理工程がイメージができるということは、店全体のメニュー構成を把握し、機器選定提案にもつながると言えます。

つまり「メニューレシピ表を読み込める力は、厨房計画を考える上でとても重要=提案力につながる」ので、以下細かくお話をしたいと思います。

一般的にメニューの商品開発をする際には、すべての商品リストに合わせてレシピを作成することが常です。レシピフォーマットはいろいろなタイプがあるものの、基本的には、調理工程手順(レシピ)、材料、数量、原価などの資料を1枚の表にまとめたものです。

レシピ事例では、左側に料理の食材の1人前に使用する材料と数量と各原価を記入するようにし、表の下で食材の原価合計、すべての原価金額をまとめることができるようにしています。また、売価設定によってその下に原価率を記入できるようにしておくことが、レシピ表としては分かりやすいと思います。

また、表の右側に料理の完成画像を挿入し、その下に調理手順を調理工程順に分かりやすく書くことが必要です。

理想的な調理工程のフォームとしては、調理手順ごとに画像展開で調理内容が理解できることが理想的ですが、数種類のメニューのレシピを画像展開することは難しく、最低限調理手順を分かりやすく、具体的に説明しておくだけでも、誰もが理解しやすいものとなります。

特に調理工程の説明で大切なことは、調理のポイントを分かりやすく曖昧な表現がないようにしておくことです。素材の量目、手順、タイミングに至るまで、表現できていることが大切です。

最近の傾向としては、そのレシピを利用する対象者(料理職人あるいはアルバイト・パートなど)に合わせてその内容や精度を変えることも多く、アルバイト・パート

の指導用としてレシピ表を利用する場合には、より具体的に調理手順や方法を画像展開していくことが理想的です。

また、調理をする場合の調理備品の名称や具体的な材料内容に至るまで、具体的にその意味や内容が分かるようにしておくことも必要です。

残念ながら、飲食店のメニュー計画を安易に考えて、ろくにメニューレシピも作成せずに、価格設定やメニューリストを作成してしまう人もいますが、こういった飲食店を感覚で企画し開業してしまうという手法では、成功の確率は非常に低く、とすると、開業しても作れる人がまったくいないなどという本末転倒な状況があることも現実なのです。

つまり飲食店のメニュー計画をする段階で、メニュー原価やその内容を検討しておかなければ、実際にメニュー試作や味調整後、売価設定する段階に入ることができなくなってしまうのです。理想的には、メニュー計画や検討する段階で並行して、メニューレシピの原価や売価設定の把握ができるようにシミュレーションしておくことが大切なのだと思います。



図3 この料理の調理プロセスからの厨房機器選びをイメージ?
※プリン作成、フレンチトースト仕込み、フレンチトースト焼成

以下、細かい留意点。

- 1.商品レシピには、商品別番号、あるいはカテゴリ別に分かりやすくしておくこと。
- 2.商品レシピのフォームは、左側綴じにする場合と右側綴じでは、画像、食材、量目が隠れてしまわないようにしておくこと。
- 3.商品画像は、完成品が上部に配置するよう、以下に調理プロセスの画像配置にすること。

メニューブラッシュアップの場合

メニュー開発の、ご依頼は新規店舗だけではもちろんありません。既にオープンして長い繁盛店こそ「メニューは生ものである」意識が高く、季節商品やトレンド商品をタイミング良く投入することでお店の鮮度を保ち、顧客離れを防いでいます。

ブラッシュアップのご依頼の場合、さまざまな側面があります。料理といっても味だけではなく、見た目(昨今ではSNS映え……インスタ映えなど)やサービス演出。盛り付け、原価調整、衛生面、アレルギー対応、インバウンド需要など、多岐にわたります。

まずは店舗のメニューラインの確認が重要なので、実際に顧客の目線で調査を行います。

- 1.実際にターゲット客層の人物を連れて、店舗を訪れる
事前にヒアリングしたABC分析を基にメニューをオーダー。
- 2.見た目、温度、味、量が適正かどうか等を確認する
(盛り付け状態撮影)
- 3.メニューと関連ある什器、店内整備、サービススキルなども併せて確認する
- 4.各料理のレポートにまとめる
 - ①メニュー名について
 - ②味について
 - ③盛り付けについて
 - ④その他および提案



図4 図5を盛り付け替えて単価アップ

- ⑤売上率
- ⑥写真

5. 前述の4.を踏まえて、ブラッシュアップや新商品投入の提案

- ①ブラッシュアップした方が良いメニューおよびその理由
- ②全体メニューのバランスから見た新商品の提案
- ③その他、改善提案

以上のことを中心に、レポートアップしていきます。

最近で面白い事例としては、メニューの盛り付けや味は問題なかったのですが、最大のブラッシュアップポイントは店内照度でした。そのお店のターゲットは若い女性客であり、ほぼ全員が携帯電話で撮影をしていました。しかしながら、照度、照明角度が悪いために、どれもおいしそうな料理写真が撮れていないのです(いわゆるインスタ萎え……)。

どの方向から撮影しても料理写真が暗く影が入り、色見も悪くなって感じられるものでした。これでは、せっかくの料理の味も盛り付けも台なしです。

意外な所にも、ブラッシュアップの機会があると感じました。



図5 写真映えの大切さ

まとめ

近年の飲食店の一番のお困りごとは、人手不足。そこをメニューでいかにカバーできるかは、重要です。メニューをシステム化してレシピファイルとして数値化することは、当たり前のようにいてなかなかできていない店舗も多いのが現状です。

料理人個人の経験やセンス、スター性を大切にすることももちろん必要ですが、一方で誰でもが安定的に継続的に生み出せる料理も大変重要なことです。

そういう意味では、温度と時間で管理していく新調理システムや厨房機器の活用、仕込みの効率化を図るセントラルキッチンの広がり……これからメニューを通じた改革は大変意義のあることだと思っています。新しい調理方法など、私自身も日々学ぶことばかりです。最後までお読みいただき、ありがとうございました。次回は最終回となります。

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.10 平成30年の訪日外国人の飲食費動向

1. はじめに

国土交通省観光庁の「訪日外国人の消費動向」によると、訪日外国人数の推移は、平成23年は東日本大震災の影響もあり、前年より27.8%減少の622万人であったが、平成24年には前年より34.4%増加の836万人となり、平成25年には訪日外国人数は1千万人を超え、1,036万人となった。

平成27年には、前年より47.1%増加の1,974万人と2千万人目前までになり、ついに平成28年には前年より21.8%増加の2,404万人と、2千万人を突破した。そして、平成29年には2,869万人となり、平成30年には過去最高の訪日外国人数となっている。ただ、今年に入り日本と韓国の関係が緊張していることもあって韓国からの訪日が減少しており、九州地方などでは観光事業などで大きな影響を受けている。

訪日外国人の旅行消費金額も訪日人数増加に伴って、平成24年は1兆849億円だったが、翌年の平成25年には1兆4,167億円、平成26年(2兆278億円)には2兆円台となり、平成27年(3兆4,771億円)には3兆円台となった。平成28年では増加率が前年までの2桁増加から前年より7.8%増加と大幅に伸び率が低下したが、3兆7,476億円となっており、平成29年には初めて4兆円台(4兆4,162億円)となった。平成30年は前年とほぼ横ばいの、4兆4,155億円(クルーズ客を除く)となっている。

今後も訪日外国人の数や日本国内での消費金額などが増加することが考えられる。食の世界では、日本人だけで見ると人口減少よりマクロの食マーケットが減少することは予想に難くないだけに、訪日外国人の増加は魅力のあるビジネスチャンスと考えられる。

2. 訪日外国人一人当たり旅行支出額と旅行消費額

国土交通省観光庁の「訪日外国人消費動向調査」によると、平成30年の訪日外国人数は前年より10.0%増加(※注1)し2,885万人で、旅行消費金額は4兆4,155億円となっている。

訪日外国人数を国別で見ると、最も多い国は韓国であり、前年より5.6%増加し約753万人となっている。次いで中国(648万人)・台湾(449万人)・香港(217万人)、米国(151万人)などの順となっている。前年比を見ると、ベトナムが前年より25.9%増と最も高い

	1人当たり		訪日外国人数		旅行消費額	
	旅行支出 (円)	前年比 (%)	(万人)	前年比 (%)	(億円)	構成比 (%)
全体	131,241	0.5	2,885.4	10.0	44,155	100.0
韓国	69,457	10.9	752.6	5.6	5,876	13.3
台湾	99,398	6.4	448.7	4.4	5,725	13.0
香港	136,039	2.2	216.5	-0.8	3,347	7.6
中国	192,931	-1.1	647.7	21.8	14,564	33.0
タイ	104,143	-5.2	112.9	14.7	1,405	3.2
シンガポール	160,076	7.6	43.5	8.7	752	1.7
マレーシア	114,795	8.4	46.3	7.3	638	1.4
インドネシア	120,098	9.4	39.4	13.0	557	1.3
フィリピン	112,385	11.2	47.3	13.0	577	1.3
ベトナム	153,713	-6.7	38.7	25.9	729	1.7
インド	149,600	4.6	15.2	15.1	246	0.6
英国	184,187	0.7	32.5	7.2	717	1.6
ドイツ	174,023	6.0	21.3	11.9	408	0.9
フランス	185,217	-2.5	30.4	13.4	656	1.5
イタリア	192,827	29.5	14.9	19.3	334	0.8
スペイン	192,445	0.1	11.8	18.9	281	4.9
ロシア	170,570	-2.0	9.4	22.0	176	0.4
米国	168,307	3.0	150.7	10.9	2,887	6.5
カナダ	162,140	4.0	32.2	8.2	591	1.3
オーストラリア	198,611	0.5	54.2	11.3	1,312	3.0
その他	181,879	-7.5	119.0	9.4	2,376	5.4

図1 平成30年、国籍・地域別、訪日外国人一人当たり旅行支出額及び訪日外国人数等
資料：国土交通省観光庁「訪日外国人消費動向調査平成29年次報告書」

注1) 1人あたり旅行支出額はパッケージツアー参加費の国内収入分を含まない

注2) 旅行消費額にはクルーズ客を除く

ほか、ロシアが同22.0%増加、中国が21.8%増加と20%以上の増加率となっている。また、前年を下回った国は、香港(対前年増減率0.8%減少)であった。

国別の旅行消費額は、中国が1兆4,564億円と最も多く、次いで、韓国(5,876億円)、台湾(5,725億円)・香港(3,347億円)、米国(2,887億円)などとなっている。

旅行消費額を訪日外国人数で除した一人当たりの旅行支出額を見ると、全体では前年より0.5%増加の13万1,241円であった。

国別に一人当たり支出額を見ると、オーストラリアが19万8,611円と最も高く、次いで中国(19万2,931円)、イタリア(19万2,827円)、スペイン(19万2,445円)などとなっており、各国20万円近い消費金額になっている。伸び率では、イタリアが前年より29.5%増加しているほか、フィリピン(対前年増減率11.2%増加)、韓国(同10.9%増加)などの順となっている。一方、前年を下回ったのは、ベトナム(同6.7%減少)、タイ(同5.2%減少)、フランス(同2.5%減少)、ロシア(同2.0%減少)、中国(同1.1%減少)であった。

※注1)平成30年の訪日外国人数は、クルーズ客を含まない数字となっていることを留意されたい。

3. 費目別旅行消費額とその推移

次に、平成30年の旅行消費額、4兆4,155億円を費目別に見ると、買い物代が全体の33.5%を占め1兆4,789億円と最も多く、次いで、宿泊費(29.9%の1兆3,211億円)、飲食費(22.1%の9,738億円)、交通費(10.6%の4,663億円)などとなっており、訪日外国人は、買い物を主な目的として来日しているものの、日本の食べ物に興味のある外国人も増加している。費目別の増加率を見ると、平成29年より拡大した費目は、娯楽・サービス費(対前年増減率20.5%増加)、飲食費(同9.9%増加)、宿泊費(同6.1%増加)で前年を上回っており、買い物代(同9.8%減少)、交通費(同4.32%減少)などでは前年を下回っている。

また、訪日外国人が最も満足した飲食は、肉料理が

最も高く、次いでラーメン、すし、魚料理などの順となっており、理由としては、食材が新鮮、おいしい、自国では味わうことができないなどの理由が多かった。

4. まとめ

以上見てきたように、訪日外国人数は、毎年過去最高の数字となっている。また、平成30年の平均滞在日数は9.0泊となっている。ただ、消費金額の内訳では買い物代や交通費が減少し、飲食代が最も高い伸びを示している。2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向け、ますます増加することが予想される。

外食産業としては、前述したように、国内だけでは人口の減少などによりマクロの外食マーケットは縮小することが予測される中で、訪日外国人が飲食費に約9,700億円消費していることは注目すべきである。

また、宿泊費の中にも食事が含まれていることも考えられることから、飲食費全体では1兆円を超える可能性も出てきている。

25兆円の外食産業市場規模の中でも、徐々にではあるがウエイトが高くなってきており、今後拡大が見込めるフィールドであることは確かであり、外食業界の活性化のためにも、インバウンドへの対応が必要になってくる。

小売業界での「爆買い」は鈍化しているが、飲食については、訪日外国人が増加すればするほど消費金額全体として増加することから、外食する機会やシーンの工夫が必要となってくる。

物語性を持たせた食の仕方、モノ消費からコト消費への工夫が、外食に求められていると思われる。

また、接客の面でも中国語や英語等の対応ができるスタッフの採用なども、ますます必要となってくると考えられる。

単位:億円、%

	平成30年		平成29年		平成28年		平成27年		平成26年		平成25年		H30/ H29	H29/ H28	H28/ H27	H27/ H26	H26/ H25
	消費額	構成比	消費額	構成比	消費額	構成比	消費額	構成比	消費額	構成比	消費額	構成比	増減率	増減率	増減率	増減率	増減率
全体	44,155	100.0	44,162	100.0	37,476	100.0	34,771	100.0	20,278	100.0	14,167	100.0	0.0	17.8	7.8	71.5	43.1
宿泊費	13,211	29.9	12,451	28.2	10,140	27.1	8,974	25.8	6,099	30.1	4,763	33.6	6.1	22.8	13.0	47.1	28.0
飲食費	9,738	22.1	8,857	20.1	7,574	20.2	6,420	18.5	4,311	21.3	2,903	20.5	9.9	16.9	18.0	48.9	48.5
交通費	4,663	10.6	4,870	11.0	4,288	11.4	3,678	10.6	2,181	10.8	1,480	10.4	-4.3	13.6	16.6	68.6	47.4
買い物代	14,789	33.5	16,398	37.1	14,261	38.1	14,539	41.8	7,146	35.2	4,632	32.7	-9.8	15.0	-1.9	103.5	54.3
娯楽・サービス費	1,734	3.9	1,439	3.3	1,136	3.0	1,058	3.0	465	2.3	349	2.5	20.5	26.7	7.4	127.5	33.2
その他	19	0.0	147	0.3	77	0.2	102	0.3	76	0.4	40	0.3	-87.1	90.9	-24.5	34.2	90.0

図2 費目別 旅行消費額および構成比の推移

資料：国土交通省観光庁「観光統計」「訪日外国人消費動向調査」

注1)平成30年は旅行消費額にはクルーズ客を除く数値である。

【1】相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は1件で前年同月の33件に対して3.0%。

(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、ガス衣類乾燥機を新品に買い替えたが、従来品に比べ寸法が違うため使い勝手が悪いので他の機種に交換してほしい。PLセンターが間に入り交渉してもらうことは可能かの1件。

【2】受付実績合計

2-1) 2019年8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	0	0 (0.0)
司法・行政	0	0	0	1	1 (100.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(100.0)	1 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は33件、事故クレーム件数は3件

【3】主な関係行事

(1) 消費者相談窓口訪問 : 国民生活センター (8/6)

【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)

ガス瞬間湯沸器の下から火が出て顔全体を火傷した。

〔申出概要〕

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

〔調査・対応結果〕

外部検査機関に依頼し調査したところ、当該機器下部の電装ユニット、ハーネス、排水線バンドには損傷(変色)が見られるものの、製品の安全性に関わる異常は見られなかった。また、ガス漏れ、点着火及び燃焼検査においても異常はなく、相談者の申し出た事故状況は再現できなかった。不具合が確認できなかったことから、今回の事故が製品に起因したものを特定するに至らず、事故の原因は不明である。相談者には上記内容の調査結果報告を行った上で、取扱説明書に記載されている通り、機器が窓際に設置されている場合には使用時に機器に直接風を当てないよう、窓の開け方について注意喚起を行った。

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	5,100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)	4,100円		冊	円
業務用厨房設計事例集 (2002年発行)	12,300円		冊	円
// (会員企業価格)	9,800円		冊	円
厨房設備工学入門第8版	8,800円		冊	円
// (会員企業価格)	6,600円		冊	円
会員名簿	2,500円		冊	円
業務用厨房機器に関する実態調査	5,500円		冊	円
// (会員企業価格)	3,300円		冊	円
*注)送料				円
合計				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>

※2019年10月1日より消費税が10%に増税され、各図書の価格が改定になりました。

■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が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)	
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 立体炊飯器	CI-157-□□□L	
		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 ドアタイプ洗浄機	TU-90AWN-J	
		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	
	株式会社中西製作所 生産本部	コンバタイプ洗浄機	EODC-M13EA-RTA

会社名	分類	親型式(シリーズ)
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
レンジ	MIHX-JS05C	
	MIR-127X	
	MIR-127XB	
テーブルレンジ	MIT-127	
	MITX-S55C	
	RGT-S127	
	SMT-097	
	MIT-127B	
	MITX-S55D	
ローレンジ	MHIL-10S	
スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU	
	SSCX-P20NU	
立体炊飯器	MRC-X2C	
	MERC-X2	
フライヤ	MXF-046FB	
	MGF-CE16	
	MXF-046C	
	MXF-046FC	
蒸し器	MUS-066D	
	MUSE-066B1	
麺ゆで器	MREK-44	
	MRLN-03C	
ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E	
	MDDTB8E	
台	BH-157	
	BWD-157	
	DBW-159W	
	MH-157X	
	MWD-157X	
シンク	BSM2-156R	
	DBS2-159W	
	MM2-156RX	
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	
吊戸棚	BCS9-1835S	

親型式：94 機種、子型式：2,575 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
19. 8. 28	グリースダンパー	19-002-0204		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
19. 8. 28	グリーサー	19-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
19. 8. 28	Vフィルター	19-002-1704		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
19. 8. 28	クリーンテックフィルター	19-002-2701	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
19. 8. 28	FC'09	19-002-5501	(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
19. 8. 28	D V S フ ィ ル タ ー	19-002-6203		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
19. 8. 28	X G S グリスフィルター	19-002-7401	(株) 村幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウ ォ シ ユ 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
19. 8. 28	エ ア ロ ギ ミ ッ ク	19-001-0501	(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
19. 8. 28	S O I L S C R U B B E R	19-003-0801	(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

◆ 10月(神無月) ◆

- | | |
|----------------------------------------------------|---------------------------|
| 1日 (火) 衣替え、法の日、土地の日、日本酒の日、コーヒーの日、デザインの日、浄化槽の日、都民の日 | 15日 (火) きのこの日 |
| 2日 (水) 豆腐の日 | 16日 (水) 世界食糧デー、ボスの日 |
| 4日 (金) イワシの日、都市景観の日 | 17日 (木) 上水道の日、沖縄そばの日 |
| 5日 (土) レモンの日 | 18日 (金) 冷凍食品の日 |
| 8日 (火) 木の日、入れ歯の日 | 20日 (日) リサイクルの日 |
| 9日 (水) 道具の日 | 25日 (金) 世界パスタデー |
| 10日 (木) まぐろの日、缶詰の日、釣りの日、目の愛護デー | 26日 (土) 原子力の日 |
| 11日 (金) 十三夜 | 29日 (火) とらふぐの日 |
| 12日 (土) たまごデー | 31日 (木) ガス記念日、ハロウィン、日本茶の日 |
| 13日 (日) サツマイモの日 | |
| 14日 (月) 体育の日 | |



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9月30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)
エレトロックス・プロフェッショナル・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)
キッチンテクノ(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 富士

◆ 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
日本洗淨機(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・税別)

	毎月	隔月・3カ月	単発
普通1頁 (A4/4色刷)	¥75,000	¥79,000	¥82,000
普通1頁 (A4/1色刷)	¥56,000	¥60,000	¥62,000
普通1/2頁 (A4/4色刷)	¥39,000	¥45,000	¥50,000
普通1/2頁 (A4/1色刷)	¥29,000	¥34,000	¥39,000

※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

●たまに利用しているファミレスが分煙をやめて完全禁煙に舵を切ったので、別の店に河岸を変えざるを得なくなったのだが、某串カツチェーンが完全禁煙に踏み切ったら、数ヶ月で既存店売上と客単価の前年割れが続いたことを思い出した。●欧州などの先進国では室内の公共の空間の禁煙は徹底しているものの、屋外はフリーダムで至る所に灰皿が設置しているのと比べると、非常に厳しい状況である。●とはいえ前世紀に消費税が導入されて以来、バブルで絶好調だった景気というか実質所得と消費が転げ落ち続けている日本、車離れ酒離れの延長戦なのかもしれないが、今後は日本フードサービス協会や全国飲食業生活衛生同業組合連合会からも反対していた店舗の全面禁煙化が進む。●そんな中の今回の消費税増税は、駆け込み需要もろくに起きていないというのだから、ゴーリキーの戯曲のようである。●国内消費が削がれている穴埋めをインパウンドでと思いきや、そこも無駄な軋轢から黄信号に転じさせるとは容赦がない。●消費税増税への対策として軽減税率が導入されたが、その煩雑さとキャッシュレス設備導入の敷居の高さから廃業を選択している飲食店もあると報じられている。●ただでさえ少子化と労働人口減による人手不足(有効求人倍率増加)に泣く業界には、今秋以降は茨の道が続くが、果たしてどうなるのか。●個人的には、昭和30年代ぐらいから続いている、老夫婦が無言で経営している古びた飲食店は大好きなのだが。●『消えゆく横丁—平成酒場始末記』(藤木TDC他、筑摩書房)に書かれている、昭和の横丁の猥雑な飲食店の活気が愛おしい。(H)

厨房

2019年10月5日発行
第56巻／第10号
(No.604)

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

皆様のご来場をお待ちしています！



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第20回

厨房設備機器展

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

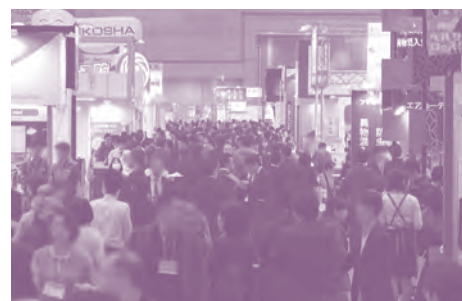
第41回

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

外食・給食・中食・宿泊・サービス業界に特化した専門展示会



毎回好評!

100セッション以上のセミナーを開催!

各展示ゾーンと連動したセミナーを企画中です

一例

給食・厨房セミナー

HACCP対応と衛生管理
多様化する食習慣への対応など業界注目のテーマ

トレンドセミナー

外食のトレンド、フードロス削減の取組みなど多彩な
テーマ構成

その他多数!

招待状請求(2月7日まで)受付中!

招待状持参により、展示会入場料 3,000円が無料となります。

団体来場登録

団体来場登録受付:2019年12月～2020年1月末を予定

5名様以上のご来場には、団体来場登録をお勧めします。当日は登録手続なく
スムーズに入場いただけます。(事前に来場者リストのご提出が必須です。)

※バスでご来場の場合、駐車場を事務局が無料でご用意いたします

詳細はWebを
チェック!!

HCJ

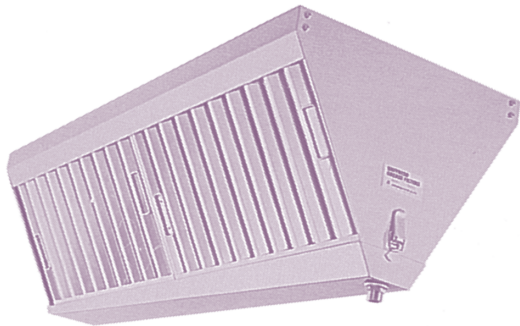
検索

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



[問い合わせ先] 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

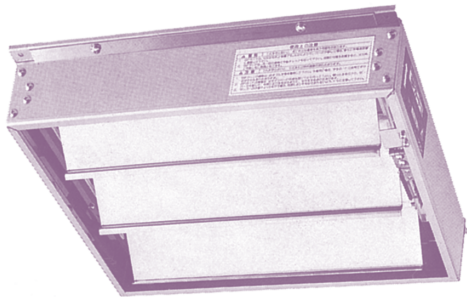
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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

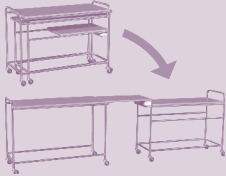
ウエノで理想の厨房へ

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、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。

Japan
Food Service
Equipment
Association



FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



FOOD SERVICE SYSTEMS



おいしいごはんが明日をきっと良くする。そう信じて、毎日安心して食べられる“おいしい”食づくりを支えています。そのために厨房では便利に、もっと快適に、安全で安心の厨房機器・設備を目指して、調理・炊飯・加熱・冷却・消毒・保管、あらゆる厨房機器を取り揃え、プランニングから施設稼働、メンテナンスまで、トータルにお手伝いいたします。

AIHO 株式会社 **AIHO**

本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入 60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510

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

- | | | | | |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 札幌支店 TEL011-581-6088 | <input type="checkbox"/> 盛岡営業所 TEL019-656-5077 | <input type="checkbox"/> 埼玉営業所 TEL048-662-5222 | <input type="checkbox"/> 長野営業所 TEL026-213-1010 | <input type="checkbox"/> 岡山営業所 TEL086-242-1050 |
| <input type="checkbox"/> 東京支店 TEL03-3994-1411 | <input type="checkbox"/> 秋田営業所 TEL018-827-4004 | <input type="checkbox"/> 千葉営業所 TEL043-234-1211 | <input type="checkbox"/> 豊川営業所 TEL0533-87-7111 | <input type="checkbox"/> 四国営業所 TEL0896-23-3780 |
| <input type="checkbox"/> 名古屋支店 TEL052-821-9801 | <input type="checkbox"/> 山形営業所 TEL023-615-2214 | <input type="checkbox"/> 多摩営業所 TEL042-677-5305 | <input type="checkbox"/> 京都営業所 TEL075-681-2841 | <input type="checkbox"/> 長崎営業所 TEL095-813-9251 |
| <input type="checkbox"/> 大阪支店 TEL06-6328-1613 | <input type="checkbox"/> 栃木営業所 TEL028-688-8705 | <input type="checkbox"/> 横浜営業所 TEL045-937-2021 | <input type="checkbox"/> 神戸営業所 TEL078-821-8516 | <input type="checkbox"/> 大分営業所 TEL097-513-3378 |
| <input type="checkbox"/> 九州支店 TEL092-588-2005 | | | | |



日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting



設計力

Design



製品力

Products



メンテナンス力

Maintenance



NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号 Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●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!

毎日にも万一に安心の極意 備えあれば 東京ガス

ずっとも
安心サービス
ビジネス



パッチョ

東京ガスだからこそ! 安心お得な備え

ビジネス現場で頼れる、ずっとも安心サービスビジネス

安心 その1

無料



業務用
安全確認点検

安心 その2

無料



ガス機器
トラブルサポート

安心 その3

割引



水まわりサービス
特別割引

厨房全体を見守る点検を無料で実施します。

厨房機器・給湯器の修理出張費が何度でも無料!

水まわりの急なトラブルもご相談ください!

※それぞれのサービスには適用条件がございます。

ビジネスでも、まかせて安心 東京ガス

ずっとも安心 ビジネス

