

厨 房

chu bou

NOVEMBER
2019
No.605

11



令和元年台風第19号で
被害に遭われた皆さまへ

2019年度第3回理事会報告

小倉朋子の食・心・美 Part・2
「トレンドの連鎖」〜タピオカの次は?〜

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(最終回)



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
名古屋営業所
仙台営業所
新潟営業所
福岡営業所

東京都大田区鶴の木2-43-14
大阪市城東区永田4-2-7
名古屋市名東区猪高台1-1324
仙台市太白区泉崎1-19-1
新潟市東区牡丹山4-8-3
福岡県大野城市大城5-21-24

☎03(3750)4451
☎06(6965)9600
☎052(772)7255
☎022(243)4660
☎025(273)2331
☎092(513)9622

鮮度で、人を
感動させたい。

開けたら
閉める！

美味しいお肉は、
保存温度から。
保存温度は、
熱い技術から。

COOL
JAPAN
って、私の事だと思っていました。

冷やすことに、
熱すぎる会社。

世界中に
日本の、
冷蔵庫を。

いい料理、
いい冷蔵庫。

省エネに
一生懸命

スーパーマーケット
にも、います。

再加熱した



ご飯が美味しい。



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

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506



リヒートウォーマーキャビネット



スチコン式再加熱カート

東京本社 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2
兵庫本社 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5
東京支店 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2
大阪支店 〒532-0025 大阪市淀川区新北野1-14-2
名古屋支店 〒465-0054 名古屋市名東区高針台1-701

☎03-5645-8751(代)
☎079-568-0581(代)
☎03-5645-2691(代)
☎06-6838-5001(代)
☎052-701-9851(代)

札幌営業所
横浜営業所
三島営業所
岡山営業所
福岡営業所

盛岡営業所
新潟営業所
三重営業所
広島営業所
熊本営業所

仙台営業所
金沢営業所
京都営業所
山口営業所
鹿児島営業所

埼玉営業所
長野営業所
神戸営業所
高松営業所

千葉営業所
静岡営業所
和歌山営業所
松山営業所

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

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索

click
click



広がるレシピ、無限大。



スチームコンベクションオーブン

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

個性が光るアジアンスンドも コンビ使いなら、思いのまま。

話題のグルメサンドは、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、「クックエブリオ」で作った豚の角煮を「ドウコン」を使った自家製パンに挟めば、アジアンスンドの出来上がり！エビマヨやタンドリーチキンを使った個性的な一品は、看板メニューにもおすすめです。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、メニュー開発の悩みを解消します。



タンドリーチキンサンド

エビマヨサンド

豚の角煮サンド

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
佐友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03) 6275-3210
大阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

CALL ME! HOSHIZAKI

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

※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。



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

それは、日本でいちばん
売れている電気回転釜*。
時代に、環境に、
経営に、現場に、
いま、いちばん大事な
ことを追求してつくられています
だから・・・
三和厨理を買ってください。
きっと「いちばん」のワケを
実感できるはずです。

よつ
日本一



煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1*

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*CSKはステンレス回転釜で販売実勢 NO.1 (当社調べ)

電気ブレイジングパン
BSK シリーズ
Braising Sanwa Kettle



電気万能煮炊き釜
USK シリーズ
Universal Sanwa Kettle



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



移動式電気回転釜
SEK シリーズ
Emergency Sanwa Kettle



選ばれているのには理由があります。

日本の社会や調理の現場で、「いま」いちばん求められるものは何か。つねにニーズの最先端を追い求めることで、SANWA はタイムリーな一台を提供し続けています。納入実績 NO.1*の電気クッキングケトルをはじめ、高い人気を誇る機器が次々に生まれる理由がそこにあります。SANWA ブランドの大型加熱機器シリーズ。あなたのベストチョイスもきっとそこにあります。

*ステンレス製電気回転釜における販売実績 (当社調べ) です。

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

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

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ~食品加熱調理機械のトータルプランナー~



DOBC-A型

優秀
省エネルギー
機器受賞



直火加熱方式で
熱効率74%達成

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



BSCE型



過熱水蒸気で焼き～
蒸しまで幅広く対応

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



アサヒ装設株式会社

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

www.hicook.com

全てがハイクォリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

**GAS BURNER
TACHIBANA**

経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付



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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



好評発売中

厨房設備工学入門

第8版

価格:8,000円(税別)

1992年の初版刊行以来、業界唯一の厨房設備の専門書・入門書の最新版。

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



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

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

『業務用ガス機器の設置基準及び実務指針』 第6版

新刊
発売

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,176円(税込) のところ、

JFEA会員の方は **1割引***

3,758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」とお書き添えてください。

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.57 が行く!



今月の
ゲスト

富士工業株式会社

新規事業推進G 太田 麻友 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。

太田 就職活動をしていた時、弊社はクーキレイという「空気清浄機能付きの照明」をリリースした直後でした。就職活動の指針として、「世の中に新しい価値を創造することができる会社」を軸としていて、「クーキレイ」という、世にない商材を扱う点に惹かれて入社を決意しました。家庭用レンジフードの専門メーカーとして培ってきた技術と知見を生かしつつ、新しいフィールドに挑戦していく姿勢も非常に魅力的でしたね。入社後は住設業界だけでなく、リテール業界、ディスプレイ業界など、関わった業界は多岐にわたります。厨房業界については新参者ですが、創意工夫が随所にあって学ぶことの多い毎日です。余談ですが、展示会は試食がたくさんあって楽しいですね！



お仕事の内容は？ やりがいは？

太田 今の仕事はまさに「世の中に新しい価値を創造する」仕事だなと思います。企画段階から実店舗でテストをし、現場の声をフィードバックして商品化を目指していきます。店舗で働く方々から頂く生の声は発見が多く、「思い」をカタチにしていく過程はメーカー冥利に尽きる



社内的小伙伴们とがんばります！

など、日々実感しています。また、先日は自社で出展した展示会のプロデュースも行いました。準備はとても大変で、何度も投げ出したくなりましたが、部署の垣根を超えたチームメンバーのおかげで何とかやり切ることができました。その結果、社内外からの評判も良く、とてもうれしかったです！ 新規事業を推進していく部署なだけあって、新しい出会いや発見も多く、毎日ワクワクしています。



今後のあなたの夢を教えてください。

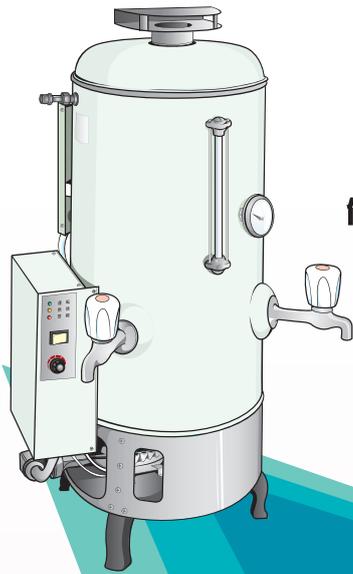
太田 来年、自分が企画に携わった商品が市場に投入されるので、商品の良さを広めるべく奮闘するつもりです！ 店舗さまの空気環境を改善することで、お客さまと従業員の皆さまの双方にとって居心地良い空間作りができたと思っています。理想はお店をオープンする時、第一に弊社の商品が思い浮かぶくらい、厨房と切っては切れない商品になることですね。この夢が実現されたら、弊社の社員がお店で自社商品を目にする機会も増えると思いますし、社員一人一人の思いをつなぐ役割も担っていけたらと思います。将来は、幅広い業界で培った知識と経験を生かして、マーケティングなどさまざまな視点を持つ営業ウーマンとして、バリバリ活躍したいです(笑)。会社にとって欠かせない存在になるために、どんな些細なことでも挑戦するという気持ちを忘れたくないですね。

職場の方からエール

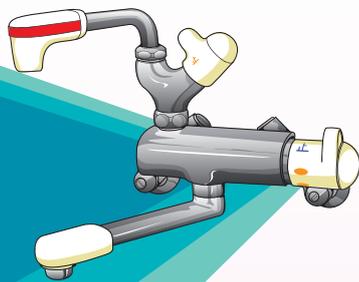
太田さんは、今期より業務・商業系販路への配属となりました。業務で新規の顧客獲得に向けた提案が大半を占める中で、「できる？ できない？」でなく、「やるか？ やらないか？」の考えで行動できる貴重な営業職人で、後輩にも先輩社員にも大きな刺激を与えてくれています。今後も自社商品に愛を持ち、仲間を大切に活動すると共に、業務用厨房業界へ大きな貢献ができるよう、よろしくお願い致します。
(営業本部 副本部長 島森成雄)

給湯 質

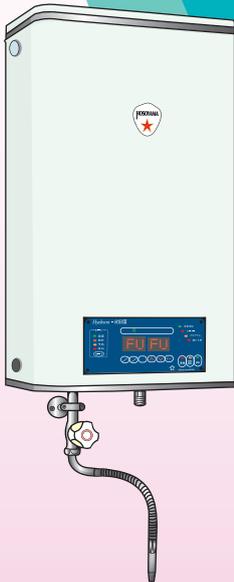
HOSOYAMA



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！(57)	富士工業(株)
工業会関係	14	令和元年台風19号で被害に遭われた皆さまへ 第40回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催	
	15	2019年度第3回理事会報告	
支部だより	18	関東支部でフォローアップ研修会が開催	
特許	19	特許・意匠・商標は宝の山！(4) [特許武装]	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	20	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 [民法の基礎知識(7)雇用契約 各論]	坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	22	部外者がくる！！(6) (株)フジマック 東京クッキングラボラトリー	
ESSAY	24	映画の見どころ・台所(65) [疑惑の影]	にしかわたく
			映画史・食文化研究家 斉田育秀
	26	小倉朋子の食・心・美 Part.2(29) [トレンドの連鎖]～タピオカの次は？～	(株)トータルフード 小倉朋子
衛生管理	27	やるKEY HACCP [実践編](16) [情報のアップデート 基本の手洗いを例に]	スタジオワーク(合) 上田和久
厨房業界	31	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」(最終回) [～メニュープランニングまとめ～]	(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(11) [2019年上半期の外食・中食動向]	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[焼き魚と紙]	香山哲
	13	巻頭によせて[家族とキャンプ]	(株)中西製作所 福田 広
	18	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 さド まよ ス テ ラム



【焼き魚と紙】

ドイツにはバーベキュー好きが多そうだ。季節になると器具や食材が盛んに売られ、公園や街中で楽しんでいる人たちも、よく見かける。

毎週広場で立つようなマーケットの屋台でもグリル系の店は多く、肉やソーセージだけでなく魚もある。

焼き魚は挟むような焼き網でずらりと並んで炭火焼きされ、サバやマスなどが食べられる。

2枚重ねた大きな紙の上に焼き魚と少しの付け合わせ、そしてその上にハーブやソースが乗る。紙の大きさは横50cm以上、B3サイズといったところ。コピーに使うような普通の紙質だ。これを皿代わりにして、ナイフとフォークで食べる。屋外の簡易な机とイスで気楽に、グラスワインなどと共に楽しんでる人が多い。景色を楽しみながらおじさん4人で仲良く分けていたり。分厚さのある魚は、炭火で内部に程良い水分と油が閉じ込められていて、なかなか

家では作れないような味で、800円程度。

素敵な食器がレストランの思い出に残ることは少なくないが、使い捨て食器でも珍しい体験が良い印象として残ることが、自分とは異なる。紙皿ではない、この紙。かなり大きいので食べる前の料理は優雅で面白く見えるし、食べながら汚れて骨などが散らかっているのは、自由な落書きをしているような気分にもなる。もう少し紙が小さかったり屋外の解放感がなかったりしたら、そこまで特別な印象はなかったと思う。

著者プロフィール

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

※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。

家族とキャンプ

(株)中西製作所 福田 広

熊本地震から3年過ぎました。

当時は現実には起きていることなのか、毎晩寝られない日が続きました。震度7が2回、向かいのおばあさんが自宅の屋根にブルーシートをかけるために屋根に上っている時に震度5の地震が起きたり、電気が点かない深夜はラジオで熊本の情報を聞いたりなど、さまざまな経験をしました。また、家の中で生活できない家庭は車などで生活を送り、大変な目に遭いました。

そんな時、とても活躍したのがキャンプ用テントです。

いろいろな公園でテントを張って過ごしたり、テントメーカーがボランティアでテントを配ったりなど、テントに救われた人々は多かったはずです。

近年、アウトドアが流行しています。キャンプ女子、グランピングなど、さまざまな言葉が生まれ、話題となってきています。

私の趣味は、キャンプです。以前は、山奥でキャンプなんて馬鹿馬鹿しい、夏はクーラーの効いた部屋で過ごし、冬は暖かい部屋で過ごすのが好きでした。しかし義父に無理やりキャンプに連れて行かされたことがあり、その時キャンプの素晴らしさを感じ、虜になってしまいました。

雨も降っていないのに、ずぶ濡れになって遊ぶ子供たち。

朝起きた時の、靄がかかった空気の爽快感。

夜は、綺麗な星空で流星群。

何と言っても、ビールがうまい。

キャンプなんて何が面白いんだろう、キャンプに行ったらいいんだろうと思う人がいるかもしれませんが、そんなことは考えなくていいのです。

「キャンプは行けば楽しい」

夏のキャンプは、テントを立てながらビールを飲んで、ハンモックで休憩して、ご飯を作って、焚き火でマッシュマロを食べて、またワインを飲みながら花火をします。

子供たちはキャンプ場でしか会わない友だちと遊び、どこかに遊びに行き、のどが渇いた時とおなかが減った時だけ帰ってくる。そんな何気ない空間が、素敵だと思えます。

今は子どもも大きくなって、なかなかキャンプに行けなくなりましたが、そろそろ2~3人用のテントを買って、夫婦でひっそりと行ければいいなと思っています。

令和元年 台風第19号で 被害に遭われた皆さまへ

10月6日に発生した台風第19号により、10月12日から14日にわたり、主に東海地方から東北地方まで、東日本を中心に多数の死傷者・行方不明者・大きな被害が発生致しました。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。

先の台風第15号の傷跡も生々しい直後の災害に、多くの方々同様、日本厨房工業会会員も少なからず影響を受けています。

被災された方々、会員企業さま並びに日本の業務用厨房に携わる企業さまが、日常を回復されることを当工業会としても心よりお祈り申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会

工業会関係

第40回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催



定員40人の満員御礼となった

10月4日、「第40回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会」が、東京都台東区・台東区民会館8階第5会議室に40名の参加者を集め開催された。本講習会は厨房設備通信教育受講者を対象に、スクリーニング以前に作図のノウハウを修得してもらうために、平成25年度より実施している講習会である。

講師として土井利晃通信教育委員(当時)が教壇に立ち、作図における線の種類や製図道具の使い方、シンボルマークなどの基礎知識、作業動線や機器のレイアウト



土井講師のポイントを押さえた講義

などを考慮した作図方法などを一から説明し、朝9時30分から16時30分まで休憩を挟んで、長い時間をかけて、作図のノウハウが教えられた。

[工業会事務局
花田政孝]



2019年度第3回理事会報告

滋賀県草津市にて、2年ぶりの移動理事会が開催

2019年10月9日(水)、2019年度第3回理事会が、ホテルボストンプラザ草津びわ湖・リンカーンSにおいて行われた。

理事会に先立ち、谷口会長より出席者が定足数を満たしていることを確認し、理事会の開催が宣言された。議事録署名人には会長と監事が当たることが告げられ、谷口会長より挨拶が述べられた後、議事に入った。

◆審議事項

第1号議案「新規加入申込と退会会員に関する件」については、齋藤副会長より新規加入会員と退会会員の詳細について報告があり、新規加入2社が承認された。

第2号議案「教育担当副会長に関する件」は、谷口会長より、辞任した尾崎元教育担当副会長の後任として、中川広報担当副会長に兼任していただくことが提案され、了承された。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①関連団体事業の協賛について

- I 「夏のリコチャレ2019」
- II 「第70回外食産業フェア」
- III 「第30回NAGOYAフードビジネスショー」
- IV 「第14回エレクトロヒートシンポジウム」
- V 「第54回スーパーマーケット・トレードショー2020」
- VI 「デリカテッセン・トレードショー2020」
- VII 「JAPAN SHOP2020(第49回店舗総合見本市)」
- VIII 「FOODEX JAPAN 2020(第45回国際食品・飲料展)」
- IX 「第23回ファベックス2020」
- X 「第17回デザート・スイーツ&ベーカリー展」
- XI 「2020中部パック」

以上の案件について齋藤副会長から説明があり、い

ずれも承認された。

②2020年(令和二年)新春賀詞交歓会の開催について
齋藤副会長から開催方法は例年通り関東厨房機器協同組合と共催であり、日時は以下の通りであるとの説明があり、了承された。

◎2020年(令和二年)新春賀詞交歓会

開催日時：2020年1月15日(水)

16時～17時30分

場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ

③技能検定に関する問題点について

大畑専務理事から、技能検定の事務処理についての問題点と改善策と今後の運営方法が説明され、了承された。

④2019年度第4回理事会及び2020年度第1回理事会の開催日程について

◎2019年度第4回理事会

開催日時：2020年3月18日(水)

13時30分～16時30分

◎2020年度第1回理事会

開催日時：2020年5月13日(水)

13時30分～16時30分

以上について、齋藤副会長より説明がなされ、承認された。

⑤第54回定時総会の開催日程について

◎第54回定時総会

開催日時：2020年6月10日(水) 14時30分～

場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ4階・カールトン

以上について、齋藤副会長より説明がなされ、承認された。

◆報告事項

○総務部(齋藤副会長)

齋藤副会長からの指名で、総務委員会委員長である



谷口一郎会長



本人出席者26名の理事会となった

鎌田理事から報告が行われた。

①第53回定時総会実施報告について

本年6月に開催された定時総会の出席状況および収支について報告があり、それについて福井理事より要望が寄せられた。

②工業会主催懇親会(総会・賀詞交歓会)の改善点について

懇親会の改善点についての報告がなされた。

③2019年度団体賠償保険制度(PL保険)の加入について

加入企業数と掛け金総額が報告された。

④厚生労働省労働基準局安全衛生部における通知について

齋藤副会長からの指名で、大畑専務理事から報告が行われ、厚生労働省安全衛生部の周知普及団体として工業会を登録してもらえるよう依頼した旨が報告された。

○財務部(細山副会長)

①財務状況について

2019年9月末現在の収支状況が説明され、予定通りに進捗していることが報告された。

○技術部(寺部副会長)

①熱量バンド制への移行による燃焼機器への影響について

(一財)日本ガス機器検査協会「熱量変動による燃焼機器の影響等調査に係る実務検討会」の分科会開催の要望に、(株)コメントカトウ、タニコー(株)、(株)AIHOおよび

事務局で対応することになった旨の報告があった。

②業務用ガス機器の安全装置について

高圧ガス保安協会が業務用厨房ガス機器の安全装置の情報収集を行っており、工業会会員37社にアンケートを実施した旨報告があった。

③小規模飲食店に設ける厨房用自動消火装置等のあり方について

消防庁主催「小規模飲食店に設ける厨房用自動消火装置等のあり方に関する検討部会」にて、機器設置の際の離隔距離等に関しても意識を持ってほしいとの提言を行うこととした旨報告があった。

○広報部(中川副会長)

①第20回厨房設備機器展の実施計画について

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

テーマ：「快適・省エネ・省力化。ニッポン厨房最前線」

工業会ブースの企画と配布予定のノベルティなどについて説明があった。

②厨房設備機器展の開催時期について

大畑専務理事より、「厨房設備機器展」「フード・ケータリングショー」主催者協議会にて開催時期変更の提案を行った旨の報告があり、本件に関する工業会の今後の対応については、第4回理事会で改めて討議することとなった。

③厨房女子会の開催について

6月24日にパークハイアット東京で開催された本年度第1回厨房女子会に18社27名が参加したことなどが報

告され、大畑専務理事から補足説明があった。

④2019年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について

調査実施の現況について報告がなされた。

⑤人事担当者向けセミナーと広報担当者向けセミナーの開催について

会員企業の人事担当者を対象としたセミナーを11月13日(水)、広報担当者を対象としたセミナーを12月3日(火)に開催する旨の報告があった。

⑥工業会出版図書の価格改定について

10月から消費税が10%に増税されたことに伴い、工業会発行図書の価格を改定した旨の報告があった。

○資格部(岡田副会長)

①2019年度厨房設備士資格認定試験の実施結果について

2019年7月17日(水)に全国8会場で試験が実施された、2019年度厨房設備士資格認定試験の結果について説明があった。

②2019年度技能検定(厨房設備施工)について

2019年度の技能検定概要、各支部の講習会で『厨房設備工学入門第8版』『業務用厨房関係法令集2018年版』を使用する旨の報告があった。

○教育部(大畑専務理事)

①2019年度厨房レイアウト作成未経験者向け講習会の開催について

10月4日に講習会が開催された旨が報告された。

②2019年度厨房設備フォローアップ研修会について

今年度の講師は(一社)日本HACCPトレーニングセ



ンターより派遣いただき、「一般飲食店におけるHACCP運用と実践」をテーマとして全国6支部において開催する旨の説明があった。

③第35回海外視察調査団の派遣について

10月20日(日)~27日(日)にかけて、コーディネーターの大西周氏((一社)日本フードラボ&トレーニング協会会長)を含む計17名でhost2019(イタリア)、MEIKO社・Scholl社(ドイツ)等の海外視察を行う旨が報告された。

○その他(大畑専務理事)

①中小企業等経営強化法に基づく税制について

本年度の中小企業等経営強化法に基づく税制における証明書発行実績が9月25日現在708件である旨の報告があった。

②2019年から2020年主要事業スケジュールについて

理事会、総会、賀詞交歓会等の役員関連事項のスケジュールについて報告があった。

③「エネルギーフォーラム」の取材依頼について

「エネルギーフォーラム」からの取材依頼について、その対応等について報告があった。

■新規加入会員

●正会員(2社)

名称	1956レストラン・サプライ(株)
現住所	〒561-0833 大阪府豊中市庄内幸町1丁目3-7
電話・FAX	06-6335-0025・06-6335-0026
代表者名	代表取締役 鈴木 隆三
本会に対する代表者	代表取締役 鈴木 隆三
業種及び取扱い品目等	メラミン樹脂製品、調理器具製品の卸売、小売業
加入支部	関西支部

名称	HKI Japan(株)
現住所	〒596-0057 大阪府岸和田市筋海町6-10 第2渡辺ビルディング601
電話・FAX	072-430-5330・072-437-2025
代表者名	代表取締役 アンドリュー・オドアティ
本会に対する代表者	代表取締役 アンドリュー・オドアティ
業種及び取扱い品目等	事業用厨房機器の納入・販売 (設計・施工・監理)
加入支部	関西支部

関東支部でフォローアップ研修会が開催 今年度のテーマは「一般飲食店におけるHACCP運用と実践」



当日は95名が参加した

10月18日、「2019年度厨房設備フォローアップ研修会」(関東支部)が東京ガス(株)滝野川ビルにて開催された。この研修会は、厨房設備士を対象に、より実務に役立つ情報・知識を提供しようと教育委員会が2005年より開催しているもので、今年度は、昨年好評を博したHACCPについての発展形として、「一般飲食店におけるHACCP運用と実践」をテーマに、杉浦嘉彦・(一社)日本HACCPトレーニングセンター登録インストラクター/ (株)鶏卵肉情報センター代表取締役によって講義されることとなった。参加者は95名となり、HACCPの法規化



講師の杉浦嘉彦氏



挨拶をする大畑秀文専務理事

に対する関心の高さをうかがわせた。

大畑秀文専務理事からの挨拶の後、壇上に立った杉浦氏は自己紹介と本日の講義内容について述べた後、「食品衛生法などの一部改正」「施設基準の改訂の確認」「新旧Codexの対比」「施設とオペレーション」「昨年度講習会アンケートによる今年度講習会への要望について」といったテーマに沿って、講義を行った。2時間の講習の後は、質疑応答がなされ、研修会は終了した。

今後同テーマのフォローアップ研修会を工業会の全国各支部で開催し、10月の大阪、11月の福岡・仙台・名古屋、2020年1月に中四国支部(開催場所未定)でも開催される予定である。

[工業会事務局 花田政孝]

工業会だより

9月21日~10月20日

10.2

2019年度第2回幹部会。谷口会長、中川、細山、寺部、齋藤、岡田各副会長、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)

10.4

厨房レイアウト作成未経験者向け講習会。関根、土井各副委員長、大山、湯浅、小西、阿部、増尾、宇田川各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、中津川職員、下川職員、花田職員。(台東区民会館・第5会議室)

10.9

2019年度第3回(移動)理事会。谷口会長、中川、細山、寺部、齋藤、岡田副会長、渡辺、上野、福井、石川、肥田、吉田、鎌田、山崎、木谷、和田、中西、福島、上松、杉山、北川、上崎各理事、堀江、森各監事、大畑専務理事、由利事務局局長、水野課長。(ホテルポストプラザ草津・リンカーンS)

10.16

第1回通信教育委員会。中川委員長、関根、土井各副委員長、大山、湯浅、小西、阿部、増尾、宇田川、吉田、高橋各委員、西山代理

(清水委員)、大畑専務理事、由利事務局局長、中津川職員、下川職員。(厨房機器会館6階会議、下川職員。(厨房機器会館6階会議室))

10.17

2019年度第7回業務用厨房機器IoT構築WG。由利事務局局長。(中部電力(株)東京支社第2・3会議室)

10.18

2019年度厨房設備フォローアップ研修会。大畑専務理事、由利事務局局長、吉野職員、太田職員、花田職員。(東京ガス(株)滝野川ビル・4階ホール)

●住所等の変更

ライステクノプロダクト(株)(関東支部)

[住所] 〒358-0011 埼玉県入間市下藤沢51-11

[TEL] 04-2960-5032 [FAX] 04-2966-7581

●会社代表者の変更

(株)アクシー(関西支部)

[新] 渡邊 健 代表取締役社長

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4回 特許武装

前回は、「他者の知恵を活用せよ」を説明した。

今回は、知恵を活用して開発した技術を生かすため、「特許武装」を説明し、工業会会員企業の皆さまのこれからのご発展と企業防衛の一助になればと思う。

(1) 特許性の主張

開発された技術が特許発明であることを、開発技術者はなかなか語ってくれない。「私の発明は大発明なのだ」と、胸が張り裂けるほど言いたいのに！技術者であった宇高は、かかる技術者特有の心理を知っているから、これはよく分かる。

開発された技術のどこに新規な点があるかを、聞き出さなければならない。開発された技術がいかに素晴らしいかを、聞き出さなければならない。

これを聞き出すには、相応のテクニックが必要である。プライドを持った技術者の心理を理解している宇高ならば、大発明を聞き出す（見つけ出す）ことができる。開発された技術が特許発明として認められるか否かの問題を、宇高はクリアできる。

宇高に任せよ！

(2) 他社権利の調査

自社開発の新製品・改良製品の販売に当たり、権利侵害・販売中止・損害賠償などの警告を受けないために、既登録権利の事前調査が必要である。

他社から仕入れて販売する場合でも、権利侵害になる。



まさか……と……思っている……権利の事前調査は十分に

(3) 特許権回避作戦

既に市場で好評を得ている商品や、時流に乗りつつある商品販売することは、確実な販売戦略の一つである。柳の下にドジョウが2匹はいる。マネシタ商標は、

世界中のどこにもある。デッドコピーでなければ、真似自体を恥じる必要はない。真似されないようにプロテクトしてなかった者が悪い。和歌の世界では、他人の歌をいかにうまく取り込むかも大事である。「蘭省花時錦帳下」の次はと清少納言が求められた際に、藤原公任の句を借りて「草の庵を誰かたずねむ」と返したときである。

真似したい商品に特許権・意匠権がある場合は、これらの権利の回避に知恵を絞らなければならない。眼光紙背に徹して行えば回避できる。困難であっても、不可能はない！

(4) 特許権侵害時の攻撃・防御の検討

他社から特許権侵害の警告を受けたからと言って、ただちにドル箱商品を放棄する必要はない。しかし、警告を放っておくと、事態は悪化する。

そのような場合は、弁理士と技術者と経営者との三位一体による討議・検討が必要である。討議・検討により、特許権を回避できるのか、先使用权による実施権を主張できるのか、それとも無効にするができるのか、あるいはロイヤリティを支払っての実施契約が可能なかを判断する。

したがって、弁理士と技術者と経営者との三位一体による討議・検討をせよ。

今回は、「販売戦略と特許・意匠・商標」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】

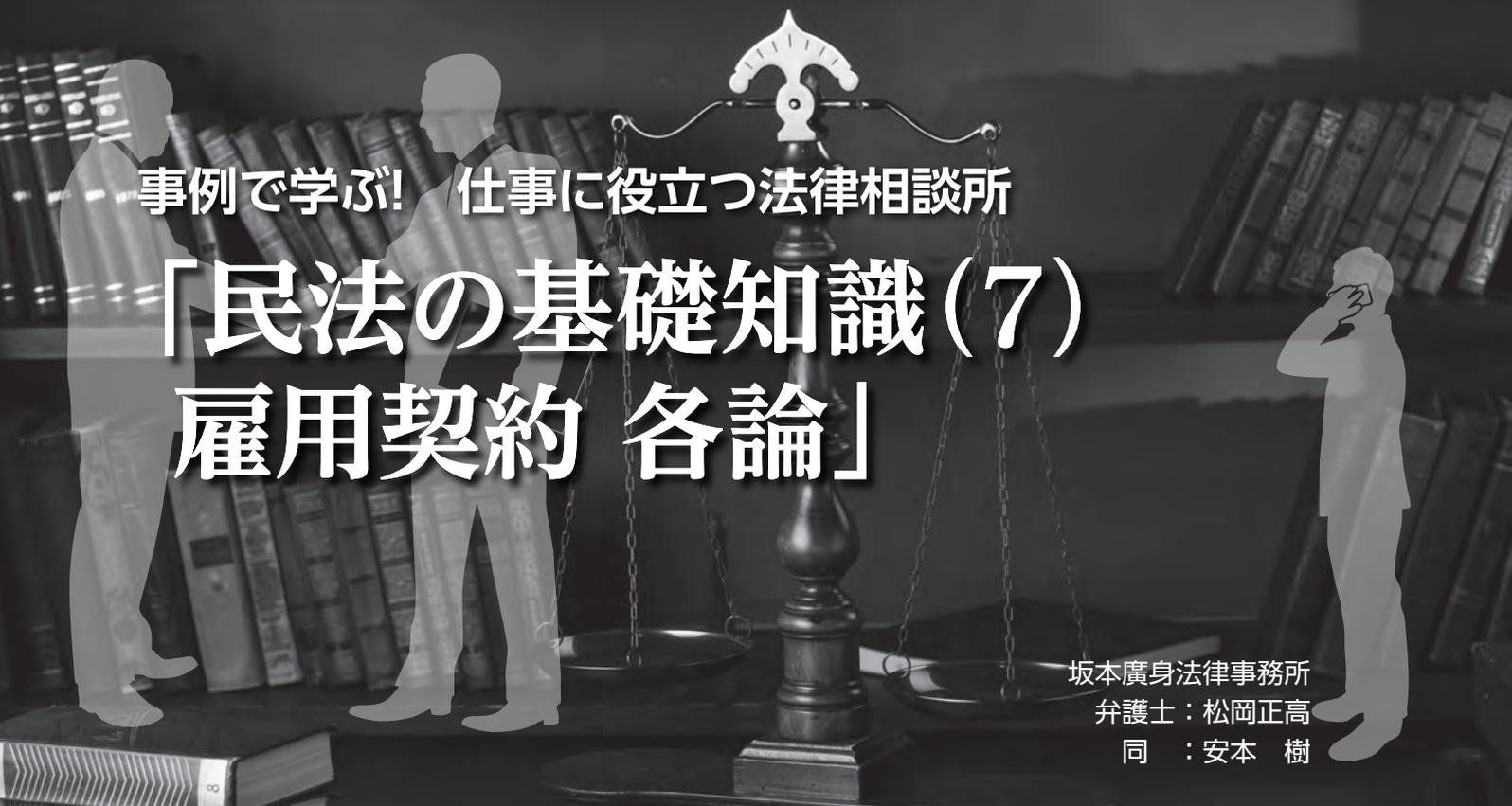
E-mail、電話、Face to Face。何れでもOK。

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(7) 雇用契約 各論」

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、その大枠を論じた。今回は、民法典の説明から少し脱線するが、いわゆる「働き方改革」について、法改正を中心に論じたい。

厚生労働省の定義によると、働き方改革とは、「働く人々が、個人の事情に応じた多様で柔軟な働き方を、自分で選択できるようにするための改革」である。

■ 2. 働き方改革の課題

法律の議論ではないが、かかる改革を取り入れた契機として、少子高齢化に伴い、労働力不足が懸念されていることが挙げられる。

そして労働力不足の解消のために、政府は三つの課題を掲げる。①長時間労働の解消、②非正規と正規社員の格差の解消、③労働人口の増加である。

これらの課題を解決するために「働き方改革を促進するための関係法律の整備に関する法律」(便宜上、働き方改革関連法という)が公布、施行された。

政府の改革は、法律の改正のみではないものの、労働基準法をはじめとする法改正は、働き方改革の中核を担っていると言っても過言ではない。

このように、働き方改革関連法は、政府の考える問題解決をするための改正であることを念頭に置き、中心的なものについて説明を加える。

■ 3. 長時間労働の是正

従来、上限規制がなかった時間外労働に上限が定められ、原則として月45時間、年間360時間となった。ここで注意しなければならないのは、月45時間の時間外労働をさせると、年間360時間を優に超えてしまう点である。平均すると、月30時間の時間外労働に限られるのである。

この時間外労働の規制をそのまま受けしてしまうと仕事が回らない会社もあり、例外も存在する。労使協定を締結した場合には、年間720時間を上限とすることができる。もっとも、その場合であっても、毎月60時間、時間外労働が許容されるわけではない。連続する2ヵ月から6ヵ月平均で月80時間以内、単月で100時間未満、原則で月45時間を上回る回数は年6回までという制限がある。繁忙期を除く時期には、時間外労働が増えないよう、会社により一層の工夫が求められるのである。

■ 4. 有給休暇の取得義務

有給休暇は、これまで労働者が希望をして使用者が付与するという運用がなされていた。しかし、事業所によっては、労働者が有給休暇の取得を申し出ることが事実上困難である場合があった。

そこで改正法は、年間10日以上有給休暇を得た従業員には、最低でも年間5日間、使用者が「希望日を聴

取し、有給休暇の取得をさせなければならない」と改正がされた。

また、有給休暇の取得がなされているか確認するための、従業員ごとの年次有給休暇管理簿を作成管理することも義務化された。

■ 5.同一労働同一賃金の原則

正規雇用労働者と非正規雇用労働者の間で勤務内容(業務の内容+責任の程度)が同一であるにもかかわらず賃金の格差の解消をするため、雇用形態がどのようなであっても同一の貢献をした場合には、同じ給与・賃金を支給しなければならなくなった。

■ 6.終わりに

上記のいくつかの法改正等を含み、働き方改革は、広く周知されているものの、実際の会社で取り入れることは、容易ではないという声が少なくない。

改正が多岐にわたっており、ほとんどすべての会社

で、体制を変更せずにそのままの運用は困難であろう。そのような場合には、法律の知識を備えるだけではなく、社会保険労務士の資格者などの意見を踏まえて、新たな運用を模索する必要がある。



【顧問契約先】

坂本廣身法律事務所

〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目13番4号 長山ビル5階

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

ホームページ：http://www.sakamotohiromi.com

【相談内容例】

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

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

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

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

【法律相談の手順】

手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

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

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

手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。

※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

ちいさい秋見つけた部外者のハートウォーミングなルポ漫画です。

部外者がくる!!



第6回：(株)フジマック 東京クッキングラボトリー



編集H
漫画家N

今日は東京都台東区
(株)フジマックさんの
東京クッキングラボトリー
にやってきました!!

ようこそ
クッキングラボへ♪



調理アドバイザー **山本さん**
趣味：お笑いライブ観賞
コーポレートシェフ **江森さん**
趣味：ギター



いやー
フジマックさんと言えば
めっちゃ大手じゃないスか

展示会とか見に行くと
ブースがピカピカで
近寄りたいたいんすよね…

そんなあ～
気軽に入って
くださいよ!



いやいや
金なし友なし彼女なし
醜く太った50歳独身
最下層漫画家風情にや
恐れ多くてとでもとでも…

この卑屈…
もはや凶器だ!!



テレビ番組の協賛とか
たくさんやってらっしゃい
ますよね?

はい
おかげさまで
古くは
『料理の鉄人』
とか…

へー、あの番組の
厨房機器って
フジマックさん
だったんだ…



『仮面ライダーカブト』でも
クレジットに社名出てました
よね♡

そっ…
そうなん
ですか…?

社員をも
置き去りにする
マニアっぷり…
さすがだ!!



今期ドラマの
『**グランメゾン東京**』も
うちが全面バックアップ
させてもらってます♡

グランメゾン東京

10.20
START!
日曜9時

あーはいはい
キムタク主演の!

【取材・マンガ にしかわたく】

二足歩行ロボットのアンバランスな魅力：そこに痺れる憧れるウ!!



そのドラマのセットにも
入れさせてもらってるのが
我が社のイチオシ商品—

「バリオッキングセンター」



きっとドラマ内で
目立つように
使ってくれるはず!

ディレクターさん
信じてますよ!

ちょ待てよ!
コレって
ぶっちゃけ
ナニする
機械なワケ?

キムタク像
古っ!!



「茹でる」「焼く」「炒める」
「煮る」「揚げる」…
そして「圧力調理」まで

調理
時間
短縮

正確な
温度
管理

自動
調理
プログラム

安全&
衛生的

これ1台でほぼすべての
加熱調理が可能になる
夢のマシンなんです!!



料理ができあがったら
こうやって…

動いた!?

この電動ティルティングを
お見せすると、大抵の男性は
食いつかれますね



確かに…「こいつになら
騙されても構わない」
って気分♡

うちの看板商品を
峰不二子みたいに
言わないで下さい!!



しかしこいつ
どう見ても
ロボっすよね

ロボ
ですね

ロボです

江森さん
まで!?

立ち上がれー!! 僕らの バリオッキングロボ!!



こりゃ完全に
『ロボコップ』の
ED-209でしょ
オムニ社製

ボク的には
ガンダムの胸部分に
似てると…
コアファイターハート

頂上
会議

いや…むしろ
『ガンヘッド』?

それを言うなら
『戦闘メカザブングル』の
ウォーカーギャリアかな

出た～
実写ロボ映画の
特異点!!



決して本意では
ありません…

なんか……………すいません。

(株) フジマック 東京クッキングラボラトリー
〒111-0041 東京都台東区元浅草3-1-1 最寄駅：都営大江戸線「新御徒町」駅 ☎03(5830)8830

Essay



映画の見どころ・台所

第65回

『**疑惑の影**』

(1943年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
齊田育秀

 あこがれのおじさまが疑惑の人となる、
ヒロインがキッチンでもらったものとは

サスペンスの神様“アルフレッド・ヒッチコック監督”の傑作「心理スリラー映画」である。第二次大戦中の作品で日本公開は戦後の1946年。キネマ旬報ベスト・ファイヴ外国映画の第3位に入賞しており、現在観ても古さを感じさせない、お勧めの名作だ。

よく知られているように、イギリス生まれのヒッチコックは1939年にアメリカに一家で移住したので、彼の作品にはイギリス時代(24本)とアメリカ時代(32本)の作品群が存在し、それぞれのテイストが楽しめる。ただ“神様・ヒッチコック”でも不出来があり、スリルとサスペンスは第一級でも、面白さに欠けるものもある。1950年代から60年代初頭に面白い作品が集中。残念ながら『鳥』を最後に、面白さが減じる(例外『フレンジー』)。

個人的に好きな作品は、イギリス時代では『暗殺者の家』(1934年)、『三十九夜』(1935年)、『バルカン超特急』(1938年)など。アメリカ時代では『レベッカ』(1940年)、『海外特派員』(1940年)、『断崖』(1941年)、『汚名』(1946年)、『ロープ』(1948年)、『見知らぬ乗客』(1951年)、『ダイヤルMを廻せ!』(1954年)、『裏窓』(1954年)、『泥棒成金』(1955年)、『知りすぎている男』(『暗殺者の家』のリメイク、1956年)、『めまい』(1958年)、『北北西に進路を取れ』(1959年)、『サイコ』(1960年)、『鳥』(1963年)などである。

さて本論だが、こんな話である。カリフォルニアの地方都市サンタ・ローザに、チャーリー(テレサ・ライト)という可愛い娘がいた。彼女の家は銀行員の父親ジョセフ(ヘンリー・トラヴァース)、専業主婦の母親エマ(パトリア・コリンジ)、本好きの幼い妹アンと弟ロジャーの5人家族である。いわゆる、代表的な中流家庭のようだ。彼女は高校(大学?)を卒業したばかりのようで、刺激のない退屈な日々を送っている。そんなある日、母親の末弟であるチャーリー叔父さん(ジョゼフ・コットン)が家に来るという電報が入る。

チャーリーはうれしくてしょうがない。何しろ同じ名前の叔父さんを、彼女は昔から大好きなのだ。背が高くハンサムで着こなし・物腰と、すべてが“カッコ良くてステキ”ときている。

単なる“叔父と姪”の関係を超えて、彼女にとっては“異性”の一人として映っているようにも見える。ところがトコロガ、である。この叔父さん、実は「3人の未亡人殺し」の犯人なのだ。何のことはない、警察の手を逃れ、トンズラ先として姉の家に来て来たのだ。

叔父の来訪を一家は大歓迎するが、時間が経つにつれ、チャーリーがただ一人「叔父さんは連続未亡人殺人犯ではないか?」と疑うようになる。さてその行く末は? という、ハラハラドキドキの物語である。平凡な日常に突然忍び込んできた恐怖に、観客は彼女への感情移入が起こり、画面に釘付けになって、彼女と共に叔父と対峙していくわけだ。

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。スリラー映画は一般的に多くの布石で出来上が

っている。本作も後で振り返ると、「ああそうだったのか！」というネタが散見される。舞台となる主人公の家のキッチンでは、叔父と姪がまるで恋人寸前の様相を呈する。プレゼントとして叔父が姪の指にエメラルドの指輪を差すのだが、近親相姦を意識させ、「ちょっと危ないよ！」と観客に思わせる仕掛けだ。彼女が指輪に贈り主と相手先のイニシャルを見つけ、この中古品と思える“違和感”が、後の「犯人」への“疑念と確信”につながるわけで、キッチンは話の展開上“不可欠な重要場面”を創り出す場所となっていた。

ヒッチコックは小道具使いの名人で、本作でも「指輪」は後に再度効果的な使われ方をするし、『裏窓』ではグレース・ケリーが妻殺しの証拠として「指輪」をチャッカーと盗みだす。『ダイヤルMを廻せ！』では「鍵」を事件解決のキーにしているし、『見知らぬ乗客』では「靴・ライター・眼鏡」、『フレンジー』では「ネクタイ」などなど、枚挙に暇がない。

映画の冒頭にダンス場面があり、途中でも何度か登場する。これはレハールの名作オペレッタ『メリー・ウィドウ(陽気な未亡人)』で、本作の事件名「メリー・ウィドウ殺人事件」への洒落になっている。特異な考えを持つ殺人鬼による「未亡人殺人」では、一瞬！カルト映画の秀作『狩人の夜』(1955年：チャールズ・ロートン監督)が頭を過った。考えてみればロートンは、ヒッチコックの『岩窟の野獣』(1939年)、『パラダイン夫人の恋』(1947年)に出演しており、彼が本作の影響の下、テーマをさらに掘り下げた可能性はある。

映画の方は、叔父を追って二人の刑事が“中流家庭の調査”要員と称して主人公の家にやって来るが、叔父に疑われてしまう。若いハンサムな刑事ジャック(マクドナルド・ケリー)が主人公に事実を話し協力を要請する。ただこの切り替え場面は唐突で、唯一違和感が残る。

ある日、連続未亡人殺人犯が死亡したとのニュースがあり、警察の叔父への疑惑はいったん収まるが、主人公の疑念は確信に変わっていく。それに気付いた叔父は、彼女を抹殺しようと試みる。そのリアル感が凄まじく、主人公が階段を踏み外す場面では思わず「危ない！」と声を出しそうになった。結局、叔父が町を去ることになり、一件落着きとなる。

ラストは、叔父と姪一家との別れの場面である。しかし妹弟に釣られて乗り込んだ主人公は発車した列車に取り残され、叔父に列車から突き落とされそうになる。揉み合った末に列車から落ちたのは叔父の方

で、反対から来た列車による轢死と相成る。町の病院に寄付をした叔父の盛大な葬儀が実施されるが、母親をはじめ関係者を思いやって事実は隠されたままに終わる。真相を知るのは、主人公と、彼女と事件を通じ恋仲となった刑事のジャックのみである。

本作では、脚本にアメリカを代表する劇作家ソートン・ワイルダー(『わが町』)や、ヒッチコックの妻アルマが参加しており、結果？ 妹アンにはアルマや娘のパトリシアがイメージされているのが面白い。列車はヒッチコックが大好きな道具で、『バルカン超特急』『見知らぬ乗客』『北北西に進路を取れ』などで登場する。本作でも「悪魔」を連想するような猛烈な黒煙を吐いて列車が町に到着し、ラストも出発する列車内の場面で終わる。

おそらくそのオリジンは『007』シリーズの元ネタと思える、ドイツ映画の巨匠フリッツ・ラングの真の傑作『スピオーネ(スパイ)』(1928年)だと個人的には考えている。ヒッチコックの『間諜最後の日』(1936年)のラストは、『スピオーネ』とそっくりである。また、画面を斜めにして心理的な不安を誘発したり、ジョセフ・コットンの登場場面などは『第三の男』(1949年)への影響が垣間見られて興味深い。二人・二つ・ペアなど対比するもので構成されていたり、人間の「邪悪の本質」に踏み込んだりと、結構奥の深い作品でもある。映画は地方都市の世間知らずの娘が、叔父を通して現実の汚れた部分を知っていくわけで、まさに「疑惑の影」ならぬ「“疑惑”の(お)かげ」といったところか。

『疑惑の影』



監督：アルフレッド・ヒッチコック
原作：ゴードン・マクドネル
脚本：ソートン・ワイルダー、
アルマ・レヴィル、
サリー・ベンソン
撮影：ジョセフ・ヴァレンタイン
音楽：ディミトリー・ティオムキン、
チャールズ・プレヴィン
出演：テレサ・ライト、ジャゼフ・コ
ットン、マクドナルド・ケリー、
パトリシア・コリンジ、ヘンリー・
トラヴァース

発売元：NBCユニバーサル・エンターテイメントジャパン
Blu-ray：¥1,886 (税別) 発売中
(C) 1942 Universal Studios. All Rights Reserved.

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29回

【トレンドの連鎖】～タピオカの次は？～

タピオカミルクティーは、今年の大ブレイクとなりました。都内には各駅に1店はあるのではないかと、思うほど夏にかけて出店ラッシュでしたが、今も行列している店も少なくありません。しかし開店当初は客を見かけるものの、すぐに客足が遠のく店も多く、都内は飽和状態なので、徐々に店は淘汰されつつあると思います。都心から地方へタピオカミルクティーは広がりを見せていますが、それもエンドレスではないので、最近では、「タピオカミルクティーの次のトレンドは？」が話題になっています。

現時点でトレンド候補の一つはチーズティーかもしれません。都内中心に、次々にチーズティー専門店が開店しています。チーズティーは、濃厚なチーズクリーム(または泡状のチーズフォーム)をミルクティーなどにトッピングしたものです。タピオカミルクティーの専門店でもメニューに取り入れている店が多いことから、タピオカの店で初めて体験して気に入った、という人から人気が出てきました。ただ、チーズティーに関しては、「お茶にチーズ？」ということで、抵抗があるという意見も少なくありません。タピオカミルクティーよりは、明らかに好き嫌いがはっきり分かれるアイテムでしょうし、タピオカよりもさらに濃厚なので、気軽に飲むイメージではないかもしれません。

しかしチーズクリームティーは、タピオカミルクティーと共通点も多く、それが次の候補として、スナナリ違和感なく感じられるのです。

一つはカスタマイズができること。バリエーションが広がりやすいこと。それでいて、形態が分かりやすい商材であることです。もちろん、片手でよく、ドリンクと食べ物の両方が味わえることも共通です。

チーズは泡状チーズの店もあれば、生クリームをふん

だんに入れて油脂が多く、スイーツ感が強いチーズが特徴の店もあります。濃度の高いソース状の店もあります。また、店によってお茶のバリエーションも豊富です。マンゴーティーなどフルーツを合わせたり、お茶以外のドリンクと合わせることも可能です。さらに、タピオカやタロイモなどをトッピングできる店もあります。基本的にはお茶の上にチーズムースが乗った2層なのですが、チーズの上にさらにトッピングを重ねることもできます。例えば岩塩、ナッツなどです。タピオカミルクティーよりも層がはっきり分かれて見えるので、いっそう見栄えもします。

また、チーズとお茶のコラボレーションが受け入れられやすい環境として、別のメニューのトレンドが後押ししていると感じます。数年前から、チーズを使ったメニューが外食で増えたことがあるでしょう。チーズタッカルビ、ハンバーグにチーズ載せ、チーズ入り鍋や餃子など、何にでも、チーズを加えるとコクや旨味が増しておいしいと感じやすくなるため、飲食店の助けになりました。

さらに、これからの季節にかけて、寒い季節はチーズがおいしく感じやすくなります。まったりした食感やまとわりつくような油脂と塩気が、真夏には少々重いのですが、冬には合うのです。チーズが伸びたりしている様子は、インスタ映えもしやすいです。

チーズは魔物なんです。

「結局今年もチーズ頼りなのか？」と、若干新鮮味がないような、ですが安心できるような、だけれどイメージは斬新さもあり。それこそが、現代の「トレンド連鎖」(小倉造語)の法則だと感じます。

やるKEY

ハサップ

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第16回 情報のアップデート 基本の手洗いを例に

HACCPの制度化期限が迫る

前回では、HACCPに関する記録方法を解説しましたが、取り上げたデジタル環境での記録にせよ、アナログな紙ベースでの記録にせよ、計画したことが確実に実施されていることの記録が必要だという認識を持っておく必要があります。

また、現場スタッフに対して、記録の意味、行動に対して何を記録するのかということを理解してもらいます。一般衛生管理事項では、自身の体調のこと、作業着の着方、手の洗い方などの、作業する時のルールを守っているかという記録になりますが。その基準になるルールが明確にされ、周知徹底されていることが大前提となるのです。CCP項目に当たる、例えば加熱方法についても、法令で決まっていることの遵守と社内でのルールを守る必要があります。

またそのルールに関しては、常に最新の知見に沿ってアップデートされている必要があります。今回キーワードに挙げた「サルコシスティス・フェアリー」という寄生虫が鹿肉由来で食中毒事件となりました。数例しか起きていない事例でも、お客さまに被害が及んだ場合は、提供した飲食店は責任を負う必要があります。行政処分も受けることになります。

まずは正しい情報を知り、働くスタッフに周知徹底をすることが基本になるのです。

今回は手洗いについて基本を振り返って、情報のアップデートをしていこうと考えています。

なぜ手を洗うのか

食品を取り扱う時に手を洗う。当たり前のことだと思いますが、どうしてでしょうか？

「手に付着している細菌やウイルス、泥などの異物、食中毒の原因物質を取り除くため」です。

過去の食中毒事件の例を見ていくと、特にノロウイルスによって1千人単位の被害が出ています。パンや海苔など、加熱して乾燥した食材などからも出ています。人由来、手洗いの不足が原因だったのです。

また、不顕性感染者として、食中毒菌などに感染しているのに症状が出ていない人が手洗い不足で、食材を素手で触ってしまったりすることが起きています。

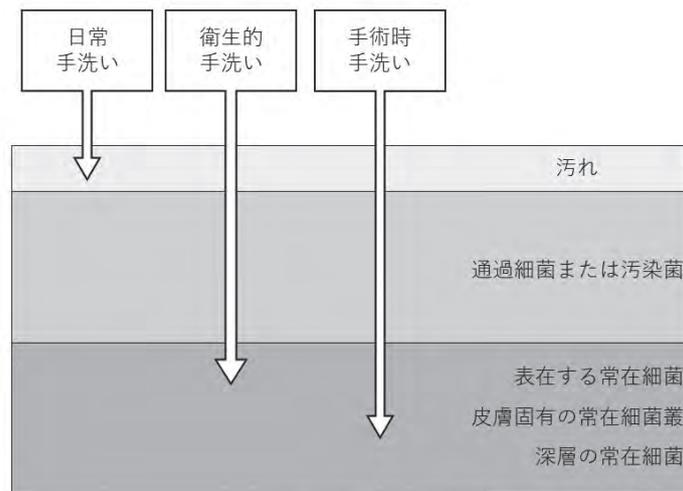
「つけない・増やさない・やっつける」の、食中毒予防の三原則の基本でもあります。

いつ手を洗うのか。

- 作業開始前および用便後
- 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- 食品に直接触れる作業に当たる直前
- 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

このようなタイミングで、手洗いをします。

新入社員などの新規入場者が入る場合は、作業服の着用方法と、手洗い方法を何度も練習させて、きちんと理解させてから入場を許可するといったルール作りが大切です。



文部科学省：学校給食調理場における手洗いマニュアル

図1 学校給食手洗いマニュアル

手洗いの基本

では、基本的な手洗いの方法です。入社してから、用便を済ませ、作業服に着替えて、作業靴を履き、手を洗います。

- ①軽く流水で濡らします
- ②石鹼液を適量とります
- ③手のひらと手のひらをこすり合わせます
- ④手の甲と手の甲を(両手)
- ⑤指の間、
- ⑥親指を根本まで交互に
- ⑦指先と手の平を両手とも
- ⑧両手首をこすります
- ⑨流水でよくすすぎます
- ⑩水気をしっかり拭き取ります
- ⑪アルコールなど殺菌水を擦り込みます

ノロウイルス対策では、②～⑨を繰り返す2度手洗いが効果的です。

手洗いは、水より温水の方が従業員は嫌がらずにやってくれます。特に冬場は顕著です。

⑩のしっかり拭き取りは、ペーパータオルなど使い捨ての方が2次汚染の心配がありません。⑪で使う殺菌水は各種ありますが、手が濡れていると効果がないものもあります。⑩で、しっかり拭き取り乾燥しておくことが大切です。

入場時の手洗いは、外部からの汚染物質の持ち

込みを止めるために確実に行う必要がありますが、作業途中に行う場合は、もう少し簡易に行っても良いでしょう。ただし生肉や生魚、泥の付いた野菜などに触れた後は、十分な手洗いが必要です。

衛生手洗い

手を洗う必要がある一番の現場と言えは医療現場、特に手術室です。二次汚染は即患者の生命に関わる事態になります。それだけに、厳格な手洗い方法が定められています。食品工場などの手洗いも、医療現場の手洗い方法に学んでいます。

手の表面は、常在細菌という菌で覆われています。人間の健康を脅かすことはなく、逆に外部から入り込もうとする細菌に抵抗する働きをしています。

医科手術の場合は、その常在菌ですら患者へのリスクとなりかねませんから、徹底して取り除きます(図1)。

手の表面に付いた汚れを落とす手洗いから、衛生手洗い、手術時手洗いの3段階があるのです。

- ①見た目の汚れをきれいにする手洗い(日常手洗い)
- ②環境から付着した病原菌を取り除く手洗い(衛生的手洗い)
- ③常在細菌叢も取り除く手洗い(手術時手洗い)

食品を取り扱う現場では、常在菌まで落とす必要はありません。かえって免疫や抵抗力がなくなってし

もう可能性もあります。外部から付着した病原菌を取り除くことに重点を置いた手洗いをしましょう。

手洗いに使う器具

基本的な手洗いをを行うのに必要な、機材・器具を選びます。

まず手洗い器。十分な広さが必要です。作業場の人員が多い場合、1回の手洗いに1分くらいかかりますので、始業時間に一斉に手洗いをすると、手洗い場は大渋滞になります。必要な手洗いをせずに、短縮してしまいかねません。作業員に応じた、十分な数も必要です。手洗い洗剤やアルコール、ペーパータオルホルダーなども、1ヵ所にまとまっている方が便利です。近年、食品工場専用の手洗い器も発売されています。

飲食店の場合はL5以上というサイズの指定があります。指先しか洗えない小さいサイズでは、だめということです。また厨房が狭いため、営業許可を取るために手洗い器を付けておき、許可が下りたら別の機器、給水と排水があるので製氷機に入れ替えたりなどということを企まないようにします。

また、理想的には温水が出ること。冬場の手洗いは本当につらいです。習慣付けるためにも、温水が出るのが良いです。

手洗い用洗剤。壁取り付け式ののものや、ポンプ式のものがあります。確実に使用できるように配置します。固形せっけんより、二次汚染の少ないポンプ式の液体せっけんの方が良いと思います。

水を拭き取るためのペーパータオル。布タオルの使い回しは衛生的でしょうか？ ジェットタオルという高速エアで吹き飛ばす機器がありますが、手洗いの水が周辺に飛び散る、ジェットタオルの機器の中が汚染源になりかねない(紫外線ランプが付いているものもありますが)といった理由で、ペーパータオルが一番良いと考えます。使い終えたペーパータオルを入れたゴミ箱、ペーパータオルの購入量などを確認すると、手洗いが確実に行われているかが分かるという副次的な効果もあります。

最後に殺菌スプレー。アルコールが効果的です。手荒れが心配であれば、保湿性のものを選ぶと良いでしょう。アルコールは直接的にはノロウイルスには効きませんが、爪の間などから汚れを落とすなど、的確に手洗いをしておけば、ノロウイルスの持ち込みが抑えられます。

爪ブラシを使わなくなった

あえて今回の解説では、爪ブラシを取り上げていません。(公社)日本食品衛生協会の資料などでは不

コラム

今月の
KEYワード



サルコシスティス・フェアリー

令和元年8月18日に、新潟県の旅館で鹿肉のローストを原因食とする食中毒事件が発生し、宿泊客30名に下痢等の症状があり、施設は1日の営業停止処分となりました。原因は、鹿肉に寄生していたサルコシスティス・フェアリーという寄生虫です。北海道産のエゾジカのブロック肉の表面をフライパンで焼いた後、真空パックして低温調理したということです。

牛肉などで、腸管出血性大腸菌O-157やサルモネラ、ノロウイルスなどのハザードに対して行う処理と同様のものです。しかしながら、寄生虫に関しては筋肉内に入り込んでいるため、加熱不足となったものと考えられます。

サルコシスティス・フェアリーに関しては、平成23年6月に、馬刺し由来の有症事例が発生したため、厚生労働省より通知が出されていました。対策として、生食用馬刺しについて-20℃で48時間の凍結が提言されています。それを受けて、熊本県では凍結流通を義務化しています。実は、鹿肉に対する有症苦情も平成23年に滋賀県で報告されていましたが、大規模でなかったため認識されていなかったというのが実情です。鹿肉は一般的な家畜処理場ではない施設で処理が行われることが多く、捕獲の時期が限定されるため、冷凍流通が多いと考えられますが、今回の案件では、北海道からの冷蔵流通であったということ。鮮度が良いものを選んだことが逆に働いたと言えます。一般的な冷凍流通では寄生虫が失活していたため、寄生虫という認識されていなかったハザードが今回明らかになったということです。

これからは、新しい知見として危害要因分析を行い、鹿肉の処理方法は適切な衛生管理が求められることとなります。また、真空調理法という新しい調理法がハザードに対して効果的であったかという検証も必要になるでしょう。危害要因分析は、常にアップデートされる必要があるのです。

要論が、他の機関では両論併記されています。

爪の中や手のしわに入った病原細菌やウイルスを掻き出すにはブラシが必要ということだったのですが、洗剤を泡立てて、手の平で指先をこするなどを行うことと効果は変わらない、かえって爪ブラシの使い回しで二次汚染が広がる、濡れた爪ブラシで細菌が繁殖する、手の平の表面を傷付けて細菌の住みかを作ってしまうなど、逆効果だと指摘されているのです。

対策は、個人それぞれの爪ブラシを準備する、使った爪ブラシは十分にすすぎ、殺菌液に漬けて保管する、長期間使わない時は十分に乾燥させて保管し菌が繁殖しないようにする、といったことが求められます。となれば、他の代替手段があるので、あえて爪ブラシを使う必要がないのではないかという理論です。実際に手術の現場では爪ブラシを使うことはなくなっているようです。確実な手洗い方法を理解していること、滅菌された極薄の手袋が開発されて素手で患部に触ることがなくなったことも、理由になると思いますが。いずれにせよ、医療現場での実績が食品分野に降りてくるという流れで行けば、爪ブラシ不要論が出るのも分かります。

衛生管理の情報は常にアップデートされるべきという、一つの例と言えます。

手袋の利用

手洗いができたら、直接に食品の取り扱いがある場合、薄い手袋を使用します。ポリ手袋、もしくはニトリル製のものが多く、基本的には使い捨てです。

交換するタイミングは手洗い同様、違う仕事に取りかかる時、違う機器を使う、違う食材を使う、非加熱の食品を触った後、提供前の食品を取り扱う時などです。最終製品を取り扱う時に、いかに清潔な手指で取り扱うかということを、基本に考えます。使い捨ての手袋の再利用は勧めません。汚染物質が手袋の中で増えているところに、また手を入れることで起きる事態は想像したくないですね。

また、手袋は破損することもあります。衛生目的で使用しているものが異物混入の原因にならないように、破れがあったらすぐに取り替えること。ニトリル手袋などは混入が分かるように、青色など自然界に少ない色のものを選ぶと良いでしょう。

手洗いの検証法

このように厳しく手洗いを行ったことの検証方法が、いくつかあります。

パームスタンプという、手のひらを細菌培養培地に押し付けて行う方法。時間はかかりますが、細菌が目に見えるので、インパクトがあります。

時間が短いのは、ATP拭き取り法です。汚れの持つATPを光らせて、数えるものです、20秒で数値化されるので、スピードがあります。

蛍光剤を含んだジェルを手の平に広げて、手洗いをし、洗い残しに紫外線を当てて光らせて見るという方法もあります。爪の中や手のしわ、指の付け根など、汚れの残りやすい所がビジュアルで確認できるので、効果的です。

周知徹底、教育

手洗いの方法を決めたら、実際に手洗いをやってもらい、不備な点を修正、確実にできるまで指導します。手洗いの失敗が大きな事故につながるのだからということを理解してもらい、何度も反復して教育をし続けることが大切です。

パームチェックなどの菌検査をしたところ、慣れていない人がゴシゴシ手を洗ったため、かえって手の表面の菌が増えてしまったという事例もあります。洗浄剤を上手に使うって衛生的な手洗いができるように、訓練をし続けることです。

手洗いの方法を表したポスターは、厚生労働省や(公社)日本食品衛生協会のホームページでダウンロードできるようになっています。自社に合った方法でアップデートしたものを掲示して、周知徹底していくことが大切です。

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

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

厨房業界

フードビジネス コンサルタント



MENU

「おいしいをヒットにつなぐストーリー」(最終回)

～メニュープランニングまとめ～



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

約2年間にわたり「メニュー開発」について、こちらでお話をさせていただいてきました。今回は、近年の問題である人手不足についてと、私自身が心がけているメニュープランニングの基本8課題をまとめとしてお伝えしたいと思います。

近年の問題である人手不足。飲食業界でも料理人不在のお店が増えてきたことは、周知の事実です。

コックレスキッチンとシェフ不在の場合のメニュー表現

コックレスキッチンとは……プロのコックが不在な厨房システムのことです。

人手不足を補うために、セントラルキッチンなどによる食材の調理加工を集中的にすることで、店舗での最終調理加工能力がアップし、効率化につながります。

コックレスキッチンを採用するかどうかは、未だトップの方針の問題が大きいと思われます(セントラルキッチン設置や加工を行う場所の確保などは、投資もかかります。また、シェフのブランドイメージや技術力に傾倒するオーナーも少なくないのが現状です)。

コックレスキッチンを導入する場合は、調理と販売(サービス)を分けて考えることが大切であると思っています。

プロのコックやシェフがいない場合のメニュー表現について、以下のことが重要だと思われます。

●食材の下準備の仕方

- 1.加熱方法(再加熱に耐性)
- 2.味・粘度・色(劣化、変色退色を避ける)
- 3.食材カット加工サイズ(多種多様メニューを効率的にまとめて加工する)
- 4.仕入れ(一括購入によるメリットやロスの軽減を考える)等

●メニューへの落とし込み

- 1.レシピの数値化(経験や技術力だけに頼らない。誰もが再現できるシステム作り)
- 2.什器選択、盛り付けの共有(人によってばらつきがないように)

●厨房機器の効果的配置

- 1.仕込みを温度や時間で安定的に調理できるようにすること(スチームコンベクションなど)
- 2.仕込み食材を真空保存や冷凍保存等する場合に合わせた機器選択

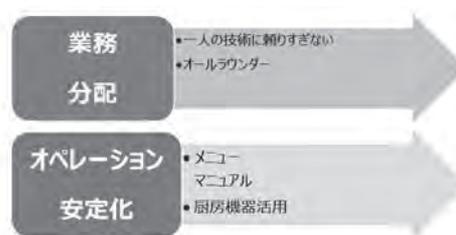


図1 業務の分配とオペレーションの安定化

3.野菜のカットや混ぜ込みなどを、安全に効率的に行える機器選択

4.提供時に短時間で安定的に加熱仕上げできるなどメニュー表現における人材の生かし方について共通して言えるのは、「業務の分配とオペレーションの安定化」であると思われます。

また、日々メニュー開発の仕事をする上で心がけていることを、以下にまとめてみました。

メニュープランニングまとめ

メニュープランニング基本8課題

- 1.客層に合わせた訴求力向上
- 2.メニューの陳腐化防止
- 3.入店動機を意識した絞り込み
- 4.調理コストの効率化
- 5.厨房設備の処理能力と最適化
- 6.原価コントロールと仕入れ改革
- 7.メニュー価格帯バランス
- 8.サービスオペレーションの連動



図2 メニュープランニング

<1.客層に合わせた訴求力向上>

飲食店は今や女性をターゲットが主となっていますが、「女性」と一括りで考える所に、実は落とし穴があります。同じ女性でも、ティーンエイジャー、大人、熟年、シニア、ママ、キャリア、主婦、共働き……感性も嗜好も興味もまったく異なる場合もあり、職業や収入、ライフスタイルまで細分化してメニューを考える必要があります。ペルソナ(仮製品やサービスのユーザー像を、仮想の人物として定義したものをいう……コトバンクより)を設

定することで、より訴求効果の高い料理を提供するようになるでしょう。

<2.メニューの陳腐化防止>

- ・ランチは毎週、毎月内容を替えていくこと
- ・グランドメニューは季節に合わせて、季節を感じる素材を使用した商品開発をすること
- ・業態(専門店)の場合によっては、いつ訪れても同じ人気メニューや、何年も引き継ぐ伝統の味を提供することで成立します

メニュー寿命の段階を常に意識して、新しい開発に着手するタイミングを逃さないことが大切!



図3 メニューの陳腐化防止

<3.入店動機を意識した絞り込み~時間帯や利用動機に合わせたメニューラインナップ>

例えば、幼稚園・小学校などが近くにあるカフェの場合は、朝からお昼にかけては、子どもを送迎したママたちが利用するであろうし、主要駅からほど近い通勤圏内の駅近くでは、一人客が夕食を簡単に済ませる需要もあると思われます。

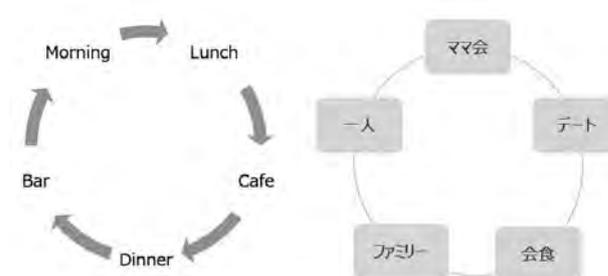


図4 入店動機の絞り込み

<4.調理コストの効率化(調理人件費や人時生産性)

5.厨房設備の処理能力と最適化(設備の処理能力の適合性や効率化)>

一品を何分で作れますか?

同じ料理でも、人によって調理時間は変わってきます。調理人の技能別でのメニュー担当が必要なのです。技術力の高い料理人は、おのずと人件費も高コスト

です。その料理人が誰もができる仕込みや調理にかかりっきりでは大変もったいなく、人時生産性*が上がりません。

高コストの料理人には付加価値の高い商品(手間のかかる商品の調理)を中心に行い、そのコストをメニューの単価に反映させることが重要なのです。

※人時生産性=粗利益高÷総労働時間

メニュー工程のプロセスは？

一品一品の調理工程の必要単位で考えていくのではなく、メニューごとの出数想定や人員配置を事前に把握することが大切です。

<6.原価コントロールと仕入れ改革(仕入れ価格の見直しやメニュー食材の連携アレンジ)>

FLコスト、一般的にフードコストでは約30%以内という基本概念があります。

しかしすべての商品で、しかも通年にわたり一定では、問題が生じてきます。

そこで、お店独自の付加価値メニューも必要になるのです。メニュー構成で最終的にまとめることができれば、単品それぞれ原価に合わせた味わいよりも、原価を無視してでもお客さまに味わってもらいたい料理を決めることも効果的です。

大切なのは、どの商品で調整を図るか⇒人気メニューの幅出しや、お皿の盛り付け演出でも原価コントロールが可能です。

<7.メニュー価格帯バランス(客単価の改善とメニュー内の価格帯バランスの見直し)>

売上UPしたい！ という思いから、すぐに販売価格を引き上げることはNGです。お客さま離れにつながりやすく、たいへん危険と言えます。店のすべてのメニューを低価格～売れ筋中心価格～高価格と分けて考察することが、まず大切です(それぞれの価格帯にどのようなメニューがあるか、またそのメニュー数は適当かどうかを精査する)。売れ筋の価格帯のメニュー開発をし、増やすこと。今までの商品プラスで、横つながりの注文につなげることが重要です。

●客単価を上げていくポイント

メインメニューにはこれが外せない！ などのメインメニューに合わせたサイドメニュー充実させる(例、パテやアヒージョには必ずバケットを頼みたくなるように)。

お得なセットメニュー、ノンアルコールドリンクの充実(お酒を飲まない人に対してどのようなアプローチをするか)、デザート充実(人気店は必ずデザートまで手を抜いていません)。



図5 サイドメニューで客単価UP

<8.サービスオペレーションの連動(フロアオペレーションとキッチンスタッフとの連動性)>

飲食店は、料理が商品なので味が良いのはもちろんですが、ただおいしいなら、中食や他でも食べられます。なぜその店を選ぶのか？⇒そこには「サービスの力」がとて強いと感じられます。お客さまの入店動機の一つにもなるサービス、それは心に残る感動とも言えます。

おいしい料理を食べるだけでなく、心に残る感動のホスピタリティサービスを受けることは、絶対なるリピートにつながることは間違いありません。

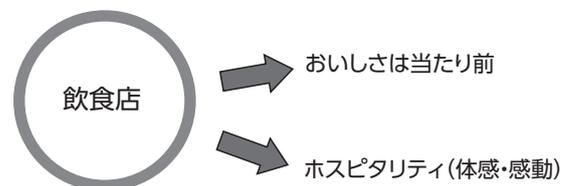


図6 サービスオペレーションの連動

広い視野でのメニュー開発と業界連携

ことわざにも、「木を見て森を見ず」という言葉があります。

メニュー開発をする際に、忘れてはならない言葉です。

飲食店の商品は料理です。ですが、商品開発=料理開発ではありません。

商品開発をしっかりとしたメニュー開発とするには、今までもお話ししたように、各分野の業種のチームワークが必要なのです。

逆を言えば、周りの関係性がなければ、プロとしてのメニュー開発には至れません。

- ・おいしい、お客さまに選ばれる商品であること
- ・安定的に調理提供し、売上貢献ができること
- ・料理人や開発者の好みや独断で偏ってはならない
- ・開発商品の再現性があるか？ FL（原価と人件費バランス）コストは適正か？
- ・厨房システムとの整合性はあるか？ サービス演出に効果的か？……

やはり何度も言いますが、メニュー開発においてチーム力が重要となります。

- 必ず必要となる厨房計画を、理解してもらえらるまで説明する力
- 人手不足をカバーするクッキングライン、ディッシュアップ、洗浄ラインやオペレーショ



ンを考えたりノバージョンの力

- フロア内の動線を考えた平面計画、パントリー位置関係を考える力

……ざっと考えただけでもかなりのチーム力が必要です。

メニュー開発を機に、関連業種（什器、キッチン、洗浄など）で新しいご契約が増えることもあります。一見ピンチな案件こそ、新しい価値と業績を生み出すチャンスなのです。

メニュー開発はその中心なのだと、私自身、日々自負と責任を感じています。

最後になりましたが、メニュー開発者としてもまだ未熟な上、拙い連載となりましたが、今までお読みいただいた皆さまや、まとめてくださったご担当者に心より感謝申し上げます。

今後も皆さまのお力を借りて飲食業界の発展に少しでも寄与できるように精進したいと思いますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。ありがとうございます。



最新外食トレンド 2019



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.11 2019年上半期の外食・中食動向

1. はじめに

このコーナーで以前に紹介したが、(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の推計によると、2018年の外食産業市場規模推計値は、前年より0.3%増加の25兆7,692億円であった。一方、(一社)日本惣菜協会推計の惣菜(中食)市場規模は、前年より2.0%増加の10兆2,518億円となっている。

外食産業市場規模増加の要因は、主にインバウンド効果が寄与していると思われる。中食では単身者の増加(高齢単身者含む)、コンビニの中食商品の提供、消費者のライフスタイルの変化にフィットした中食商品の開発などが挙げられる。

以上のように、昨年の外食・中食のマーケットは前年実績を上回って推移している状況となっている。

今年は、総務省統計局の家計調査で6月のデータが出たことにより、1月~6月の上半期の状況がどのようであったか分析すると共に、今年後半(10月)から消費税増税となり、外食・中食産業にはどのような影響があるのか考えてみることにする。

2. 2019年上半期の外食企業の動向

2019年上半期は、前年に引き続き人手不足の問題や10月から導入される消費税増税に伴う軽減税率の課題、2020年4月に施行される改正健康増進法に伴う受動喫煙防止対策、同じく4月から食品表示法での栄養成分表示等の義務化、2021年6月に義務化されるHACCPへの対応など外食・中食を巡る環境が著しく変化している。

外食産業に限らず、労働力不足は深刻な問題となっている。従来までは人材を確保することに力を入れていたが、ここに来て確保した人材を、いかにして退職させ

ないかという動きも出てきている。

業界誌「外食日報」によると、単なるOJTではなく、新入社員などの若手育成と店舗営業訓練を兼ねた研修センター店舗を設置する企業が出てきている。同期という絆が生まれ、離職防止につながっている。具体的には、ペッパーフードサービスやサッポロライオンなどが、研修センターを設置している。

人手不足と軽減税率対応を組み合わせた動きも見られる。外食は軽減税率の適用外であるが、テイクアウトは軽減税率適用となるため、テイクアウト商品の拡充を行う企業やUber Eatsや出前館といった宅配代行サービスを導入する動きもあった。自社で宅配を実施する場合は宅配要員の確保が必要だが、宅配代行サービスを導入することで人件費の負担が軽減され、かつ、テイクアウト需要に対応できる点が魅力である。

2020年4月からの受動喫煙防止対策として、大手居酒屋などは喫煙専用室を設置する動きがある一方、ファストフードやファミリーレストランでは全面禁煙にしている所もある。しかし中小飲食店にとっては、喫煙専用室の設置費用や全面禁煙実施について課題となってくると思われる。

2019年10月から実施された消費税増税については、各外食企業は既に対応しており、増税を見込んでメニューの価格の引き上げやテイクアウト商品のある企業では、イートインとテイクアウトの税込価格の調整などを実施している。

また、大手外食企業では利便性の一環として、キャッシュレス決済への対応も進んでいる。このキャッシュレス化は訪日外国人対応の他、支払い時の混雑を解消することや顧客の囲い込みなどの目的もあると考えられる。

企業の合併・買収(M&A)も活発化している。大きなM&Aはクリエイト・レストランツ・ホールディングスが、うどん・そばの「銀座木屋」等展開の木屋フーズ

単位：％

	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒	学校給食
2015年1-6月	0.5	0.5	5.7	3.7	3.1	0.7	1.3	▲12.5	▲36.1	-	▲25.3	3.5	3.9	2.1	1.5
2016年1-6月	2.4	3.1	▲1.6	7.5	7.0	2.6	2.4	9.3	8.8	21.4	19.4	▲1.7	9.1	2.6	▲7.8
2017年1-6月	▲0.8	▲1.1	▲0.7	▲2.1	▲9.6	▲1.8	1.4	▲2.4	▲0.6	▲4.0	0.3	0.1	2.1	▲5.7	2.7
2018年1-6月	2.6	2.9	4.1	9.7	3.6	8.6	▲3.0	6.7	3.3	4.1	10.2	0.0	3.2	11.8	▲2.1
2019年1-6月	4.3	4.4	8.8	11.1	16.2	▲3.8	2.3	▲1.2	▲7.5	1.2	17.5	7.3	15.3	2.0	2.3

図1 1～6月期、世帯一人当たりの外食支出額の増減率
資料：総務省統計局「家計調査」

を子会社化した他、梅の花が「海産物居酒屋さくら水産」等展開のテラケンを子会社化している。最近ではコロナが戸屋の筆頭株主になったことなどが挙げられるが、地方で活躍していた飲食店を買収する動きも出始めている。要因としては、経営者の高齢化や後継者不足などが挙げられる。

このように、外食・中食の環境は著しく変化しており、経営サイドもその変化を敏感に感じ取り、戦略を練る必要が出てきている。

3. 2019年上半期の消費者の外食・中食支出動向

総務省統計局の家計調査で、支出額を世帯人員数で除した世帯一人当たり支出額の増減率を見ると、消費支出額は、2019年上半期(1月～6月)が、前年同期より3.2%の増加で、3期連続の増加であり、増加率が過去5年間で最も高かった。食料支出額は、2019年上期が、前年同期より1.4%増加で2年連続、前年同期実績を上回った。

2019年上半期の世帯一人当たり一般外食支出額(学校給食を除く)は、前年上期より4.4%増加してお

り、ここ5年間で最も高い増加率となっている。詳細を見ると、洋食(対前年同期増減率7.5%減少)、すし(同3.8%減少)、中華食(同1.2%減少)で減少し、それ以外の品目では前年同期を上回っている。増加率が2桁の品目は、ハンバーガー(同17.5%増加)、他の麺類(同16.2%増加)、喫茶(同15.3%増加)、中華そば(同11.1%増加)であった。

2019年上半期の調理食品(中食商品)の世帯一人当たり支出額の増減率を見ると、主食的調理食品と他の調理食品の合計である調理食品は、2015年上半期(対前年同期増減率4.3%増加)から2019年上半期(同3.4%増加)まで、毎期、前年同期実績を上回って推移している。

2019年上半期の主食的調理食品は、他の主食的調理食品(同7.9%増加)、おにぎり他(同7.6%増加)、弁当(同6.1%増加)が大きな増加率であったことから、主食的調理食品全体で、前年同期より5.4%増加している。

他の調理食品は、うなぎのかば焼き(同8.5%減少)、コロッケ(同3.3%減少)、シューマイ(同2.4%減少)、ギョーザ(同1.7%減少)で減少したものの、その

単位：％

	調理食品	主食的調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食
2015年1-6月	4.3	3.9	0.4	5.4	5.9	6.2	5.1
2016年1-6月	8.1	9.3	15.1	3.7	7.9	8.6	9.5
2017年1-6月	1.0	▲0.4	▲6.1	▲0.4	▲4.3	3.9	6.6
2018年1-6月	3.9	3.0	1.4	2.5	7.4	2.8	5.7
2019年1-6月	3.4	5.4	6.1	3.0	7.6	1.3	7.9

単位：％

	他の調理食品	うなぎのかば焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	シューマイ	ギョーザ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
2015年1-6月	4.5	38.5	11.3	5.0	5.9	3.5	3.2	2.1	8.1	▲0.8	9.4	0.8
2016年1-6月	7.2	11.5	5.6	2.3	4.2	6.8	3.3	2.1	7.3	12.4	8.6	6.7
2017年1-6月	2.0	2.9	2.7	1.6	▲0.6	2.9	3.0	2.4	0.1	2.2	3.4	3.6
2018年1-6月	4.3	▲14.8	11.6	▲2.9	6.0	0.6	▲1.9	▲3.1	8.3	11.4	5.3	4.5
2019年1-6月	1.9	▲8.5	0.1	▲3.3	1.4	4.3	▲2.4	▲1.7	2.4	0.3	0.8	3.7

図2 1～6月期、世帯一人当たりの調理食品支出額の増減率
資料：総務省統計局「家計調査」

他の品目で前年同期実績を上回ったことから、全体で前年同期より1.9%増加した。

2019年上半期の調理食品は、主食的調理食品・他の調理食品とも堅調な伸びを示しているが、他の調理食品で数品目、前年同期実績を下回っていることが少し気になるところである。

4. まとめ

2019年上半期の外食・中食動向を見てきたが、外食の動向としては定性的な個別企業動向では、インバウンド効果、M&A、キャッシュレス化など業界の活性化策的な所も見えているが、慢性的な人手不足、受動喫煙防止法への対応、HACCPなど外食の外部環境

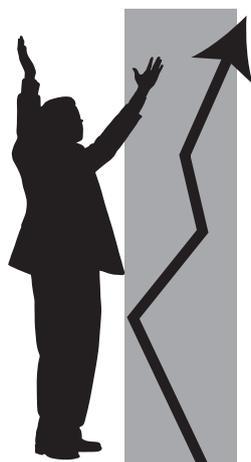
が複雑化してきている。大手外食企業ではそれぞれへの対応は可能であると考えられるが、中小飲食店では対応への模索が続いていると思われる。

人手不足については、人の確保ばかりではなく、働き方の工夫など退職しない対策を取り始めている企業が注目されている。

インバウンドについては、年々、訪日観光客が増加している状況であり、外食企業にとっては追い風になるのではないかと考えられる。

定量的な支出額等を見ると、2019年上半期は外食、中食(調理食品)とも堅調に推移しているが、やはり、10月に導入された消費税増税が、特にこれから年末需要が控えていることから、外食・中食業界にどのように影響するか注視する必要がある。

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13件で前年同月の17件に対して76.5%。

(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、約18年前に設置したガスヒートポンプエアコンの室内機から大量に水が溢れ出て高級な床材の表面がめくれ上がったため、メーカーに床材の補償をしてもらいたい等2件。

◇問い合わせは、カセットボンベを動力源とする発電機を非常時用として大量備蓄しているが、一部部品が結構な頻度で故障する。この製品に関する情報を持っているか等11件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2019年9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	2	4	6 (46.1)
事業者	0	0	0	4	4 (30.8)
司法・行政	0	0	0	3	3 (23.1)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	2(15.4)	11(84.6)	13 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は17件、事故クレーム件数は0件

【3】 主な関係行事

(1) 講演会 : LPガス保安に関する講演会 (9/6 日本消防会館 ニッショーホール)

【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)

9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	5,100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>

■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いただきます。
- *定期購読の場合、途中解約による返金はありません。また、他の図書を同封して発送することはできません。
- *ご記入いただいた情報は、書籍の発送、お支払いの確認、当会からの各種ご案内(図書案内、アンケート等)以外の目的には使用いたしません。

■送料について

- *月刊厨房を除いた図書を2冊までご購入される方は、一律500円を頂戴いたします。3冊以上ご購入される場合は実費を頂戴いたしますので別途ご連絡ください。
- *送付先が複数ある場合は、各々送料を頂戴いたします。
- *海外への送料は別途ご連絡ください。

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

購入目的: 厨房設備士資格認定試験受験 技能検定(厨房設備施工)受検 その他

会社名: 所属部署: 氏名:

送付先: 〒 (ご自宅へ送付の場合は、日中のご連絡先(会社等)のお電話もご記入下さい。)

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

銀行口座 みずほ銀行 芝支店 (054) 普通口座NO.2319216 (最寄の金融機関にて直接お振込み下さい)

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使い下さい)

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 一般社団法人日本厨房工業会 TEL 03-3585-7251

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

JFEA業務用厨房設備機器基準は、食品設備機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関する最小限の要求事項を定めることにより、食品衛生、使用者の安全および環境保全に寄与することを目的とし、制定しました。技術基準は、業務用厨房設備機器共通基準とそれを補う6つの個別基準（業務用厨房板金製品基準、業務用厨房熱機器基準、業務用冷蔵庫・冷凍庫基準、業務用厨房食品加工機器基準、業務用厨房サービス機器基準、業務用食器洗浄機基準）により構成されています。



前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

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

親型式：94 機種、子型式：2,575 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
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 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
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

◆ 11月(霜月) ◆

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1日(金) 計量記念日、すしの日、紅茶の日、本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、点字記念日 | 17日(日) 蓮根の日 |
| 3日(日) 文化の日、みかんの日、サンドウィッチの日、ゴジラの日 | 20日(水) ピザの日、ホテルの日 |
| 5日(火) 雑誌広告の日、いいりんごの日 | 21日(木) フライドチキンの日 |
| 7日(木) 鍋の日 | 22日(金) 大工さんの日、長野県りんごの日、回転寿司記念日 |
| 8日(金) 立冬、刃物の日 | 23日(土) 勤労感謝の日、外食の日 |
| 9日(土) 換気の日 | 24日(日) 鯉節の日 |
| 10日(日) 技能の日、エレベーターの日 | 25日(月) OLの日 |
| 11日(月) 配線器具の日、ピーナッツの日、チーズの日、鮭の日、もやしの日、きりたんぼの日、ポッキー&プリッツの日 | 26日(火) ペンの日 |
| 15日(金) 七五三、かまぼこの日、こんぶの日 | 27日(水) いい鮎の日 |
| | 30日(土) シルバーラブの日 |



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407社

(2019年10月28日現在)

●北海道支部

エレクター(株) 札幌営業所
(株)AIHO 札幌支店
北沢産業(株) 札幌支店
(有)北見厨房
(株)コメットカトウ 札幌営業所
サンズチール工業(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)椿厨器具製作所
(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)コメットカトウ
(株)CEK
シーケーグリーンアド(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)夕チバナ製作所
(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

1956レストラン・サプライ(株)
HKI Japan(株)
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
エレトロックス・プロフェッショナルジャパン(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)コメットカトウ 大阪営業所
(株)コヤマ
(株)サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
(株)シルクインダストリー
(株)千田
(株)ぞう屋
(株)ダイフィル
大和冷機工業(株)
タニコー(株)関西事業部
(株)土谷金属
(株)TOSEI 関西支店
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
(株)中西製作所
ニチワ電機(株)大阪支店
日本洗浄機(株)大阪営業所
日本調理機(株)関西支店
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店
ヒゴグリラー(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)シヨウワ
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
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
(株)BSS
ビナン厨器(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)マクロキッチンギブ 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)コメットカトウ 九州営業所

タニコー(株)九州事業部
(株)TOSEI 九州支店
(株)中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
(株)日本エコテクノ
日本洗浄機(株)福岡営業所
日本調理機(株)九州支店
パナソニック産機システムズ(株)九州支店
福島工業(株)西日本支社
(株)フジマック 九州事業部
(株)フジマックネオ
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株)福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン 福岡支店

◆ 佐賀県

(株)中島製作所

◆ 長崎県

(株)長崎日調

◆ 大分県

(株)中栄工業

◆ 宮崎県

(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
三和厨理工業(株)	前6
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前7
東京ガス(株)	表4
(株)中西製作所	前3
ニチワ電機(株)	前2
日本洗淨機(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

(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

●フィラデルフィアのピザ店Rosa's Fresh Pizzaは、脱サラ開業の店だそうだが、ある日来た客が1ドルのピザを購入するついでに、いつか来る誰かのためにもう1枚分「先払い」して、それがホームレスに無料の食事になることが慣例化し、今はその「先払い」付箋紙で店内が埋め尽くされているという。●台風の中、避難所からホームレスを叩き出したことを当然視する人々とは異なる心がうれしい。●『トラック野郎』シリーズで、トラック野郎が集まって、ここにいる奴は全員仲間だと共に騒いで喧嘩して泣いているドライブインを思い出す。●まあ、そもそも私人の自力救済・相互扶助に依存すること自体が先進国としては恥なのだが。●そういえば夏に佐野らーめんで有名な佐野SAで、全従業員がストライキに入った穴を別の従業員で埋めて現場が大混乱に陥り、結局全従業員が復帰するという事件があった。●中心に立った加藤正樹氏はその間の全従業員の給与を身銭で供託していたが、そこまで信頼を得ていた理由の一つが、厨房の改善だったそう。●報道によると、気温40℃・湿度70%になる厨房で従業員が1週間に7kg体重を落としたりといった事態に、エアコン設置を実現するなど現場のために働き、全従業員の信頼を得ていたとか。●もっと輻射熱の少ない厨房機器がありますよとか、他にもいろいろと提案したくなるような案件である。●お金も技術も大切だが、飲食店は人の心も大切である。(H)

厨房

2019年11月5日発行
第56巻／第11号
(No.605)

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・複製を禁じます。
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

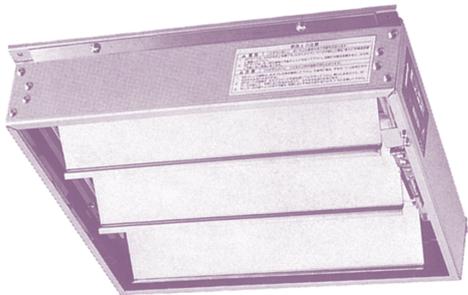
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、春夏秋冬どれをとつても、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



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

