

# 厨 房

chu bou

DECEMBER  
2019  
No.606

12



工業会関係  
第20回厨房設備機器展概要

工業会関係  
工業会初！  
人事担当者向けセミナーが開催

支部だより

関東支部・東海北陸支部が見学会・研修会を開催

最新外食トレンド2019

景気ウォッチャー調査による飲食小売の景気判断



# 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がなく電気代半減の自動給水式。



UM241

4食  
25秒

## 無沸騰噴流 涼ゆで麺機



沸騰寸前の熱湯噴流技術で  
ガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモータ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

産地と食卓を結ぶ  
“食のライフライン”に、  
イノベーションを。

天動説が常識とされていた時代に、

地動説を唱えたガリレオ・ガリレイ。

その信念はやがて世界の常識を大きく変え、

いまでは「天文学の父」と呼ばれています。

私たちガリレイグループが大切にするのは、

彼のように“固定観念にとらわれずに発想し、

信念をもって最後までやり抜く”こと。

人が生きていくうえで必要不可欠な「食」をフィールドに、

コールドチェーン（低温流通体系）や新たな事業分野、

さらなるグローバル展開にチャレンジ。

これまで培った冷凍・冷蔵技術をいかし、

グループのチカラを合わせて「世界の食」を変えていきます。

ガリレオは、  
世界を変えた。  
ガリレイは、  
暮らしを変える。

# GALILEI

Be cool, Be alive.

福島工業グループは、グループ事業ブランドを「ガリレイ」に統一しました。

グループ事業ブランド フクシマガリレイ株式会社 タカハシガリレイ株式会社 ガリレイパネルクリエイト株式会社 ショウケンガリレイ株式会社

フクシマガリレイ株式会社  
大阪市西淀川区竹島2-6-18  
詳しくはWEBで▶



# 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

# 子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

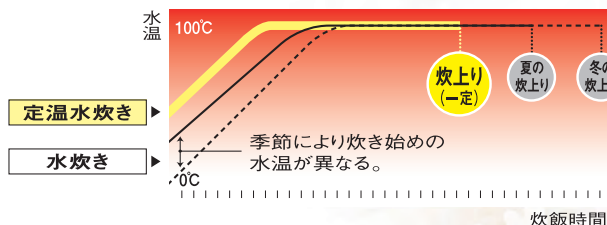
《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機



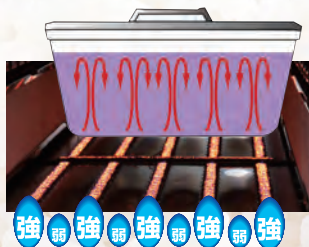
## 四季を通じて美味しく省エネ

**定温水炊き** / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

**対流コントロール** / 連続炊飯機の加熱プロセス



**活発な対流で釜内温度が均一!**

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社  
Nakanishi

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INSE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





# 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

## 和の旨み×こだわりパン。 コンビ使いの絶妙コラボ。

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」で作った和風惣菜を、「ドウコン」を使った自家製パンに挟んで、大胆にアレンジ。だし巻き卵やサバの塩焼きといった定番メニューも、新感覚の和サンドに変身します。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、メニュー開発の悩みを解消します。

### スチコン × ドウコン SPECIAL COOKING

気になるレシピはこちらから >>>



サバの塩焼きサンド

照り焼きチキンサンド

だし巻き卵サンド

# HOSHIZAKI

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

## ホシザキ株式会社

本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111  
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1  
住友不動産大崎ガーデンタワー 21階 (03) 6275-3210  
大阪 / 〒540-0026 大阪市中央区内本町 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    ホシザキ京都株式会社 (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    ホシザキ湖南株式会社 (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

# 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> →





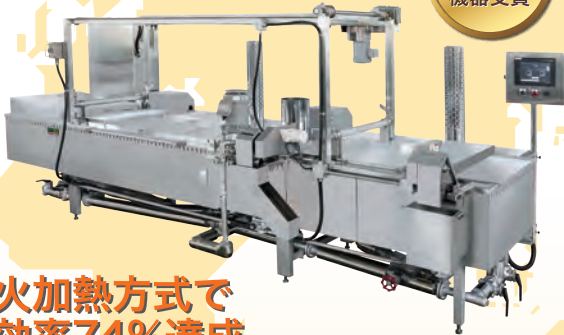
HI-COOK is GOOD-1 Partner

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](http://www.hicook.com)

全てがハイクオリティー・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](mailto: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。

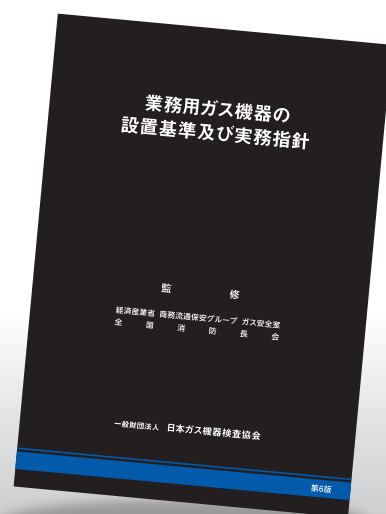
記載のない場合は通常価格となります。

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.58  
が行く!



今月の  
ゲスト

株式会社モリチュウ

営業サポート 石井 亜美 さん



## 厨房業界と現在の会社に入った きっかけについて教えてください。

石井 私は専門学校に進学し、日中は提携企業で学生社員として働き、夜間に授業を受けるというカリキュラムを受けていました。仕事内容・授業内容は接客業だったのですが、仕事をしていく中で、将来同じ業種で働く自分を想像できず、事務職を希望するようになりました。

こうした気持ちを担任の先生に相談したところ、勧められたのが(株)モリチュウでした。早速説明会に参加し、社長が直接会社説明してくれたことや、社員の方から話しかけてくれ、丁寧に質問に答えてくれたことに惹かれ、選考に進むことを決めました。たまたま出会った会社が、厨房業界でした。



## お仕事の内容は？ やりがいは？

石井 営業サポートという部署で、主に経理を担当しています。毎日のお金の動きを管理し、お客さまからのご入金確認、協力会社さまへのお支払い等の業務を行っています。

また、営業サポートとして電話対応、ご来客対応も日々行っています。お客さまと関わることが多い部署なので、



子連れで働ける職場を育むのが目標(右から2番目が石井さん)

「最初に対応した人がモリチュウの顔」！ という気持ちを持って、仕事に取り組んでいます。「石井さんなら大丈夫だね」とお客さまから言っていたくとうれしいですし、もっとがんばろうと思います。まだまだ覚えることはたくさんありますが、お客さまや協力会社さま、先輩社員から教えていただき、新しい知識が増えていることを実感すると、とてもやりがいを感じます。



## 今後のあなたの夢を教えてください。

石井 営業サポートは女性の部署で、5人のうち3人が小さなお子さんがいるお母さんです。安心して家庭を優先できるよう、全員が同じように業務を行うことができるようにし、より助け合える環境を作れるようにするのが今の目標です。今、育休中の後輩がいますので、戻ってきても働きやすい部署であるようにしていけたらと思っています。残念ながら今のところ予定はありませんが、私もいずれは結婚し子育てをしながら、モリチュウで働ければいいなと思います。今はまだ自分の仕事をこなすことで精いっぱいな部分もありますが、共に働く皆さんのフォローを常に考えられるよう、これからも毎日がんばります。

## 職場の方からエール

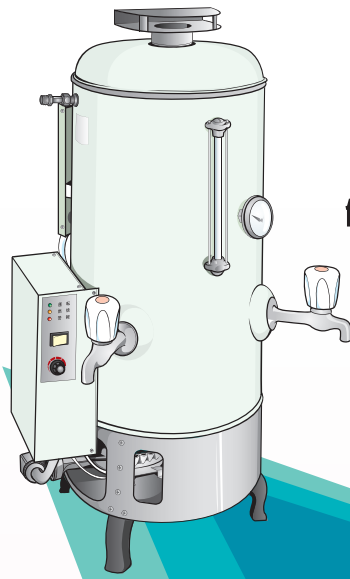
石井さんが採用の面接に来た時は、質問もできず、笑顔も出ないほど緊張して、表現が下手なタイプでした。案内をした社員が「うちの会社に働きたい感じを受けないんですけれど……」と言ったくらいでした。今では、自分を振り返り、自分の苦手な所を受け入れて成長をしていきたいという思いがあるがんばり屋さんだと思います。営業サポートをしっかり引っ張っていけるリーダーとなり、頼もしい存在です。

気が付けば、仕事を通して接客がしっかりとできるようになっています。それは、石井さんにお客さまのことを大切に考える気持ちがあるからだだと思います。これからも期待しています。

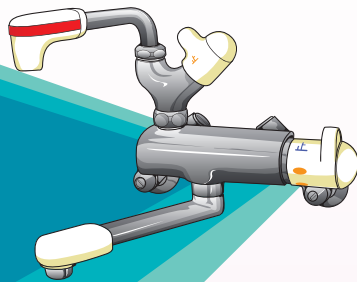
(常務取締役 森 洋子)

# 給湯 質

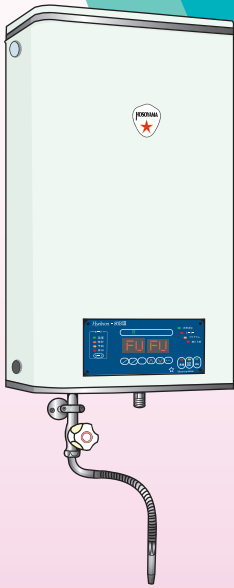
HOSOYAMA



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**

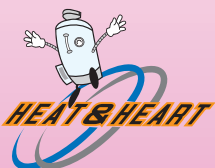
電気貯蔵湯沸器  
電気小型温水器  
電気密閉式給湯器  
電気開放式湯沸器  
電気自動温水器

**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>

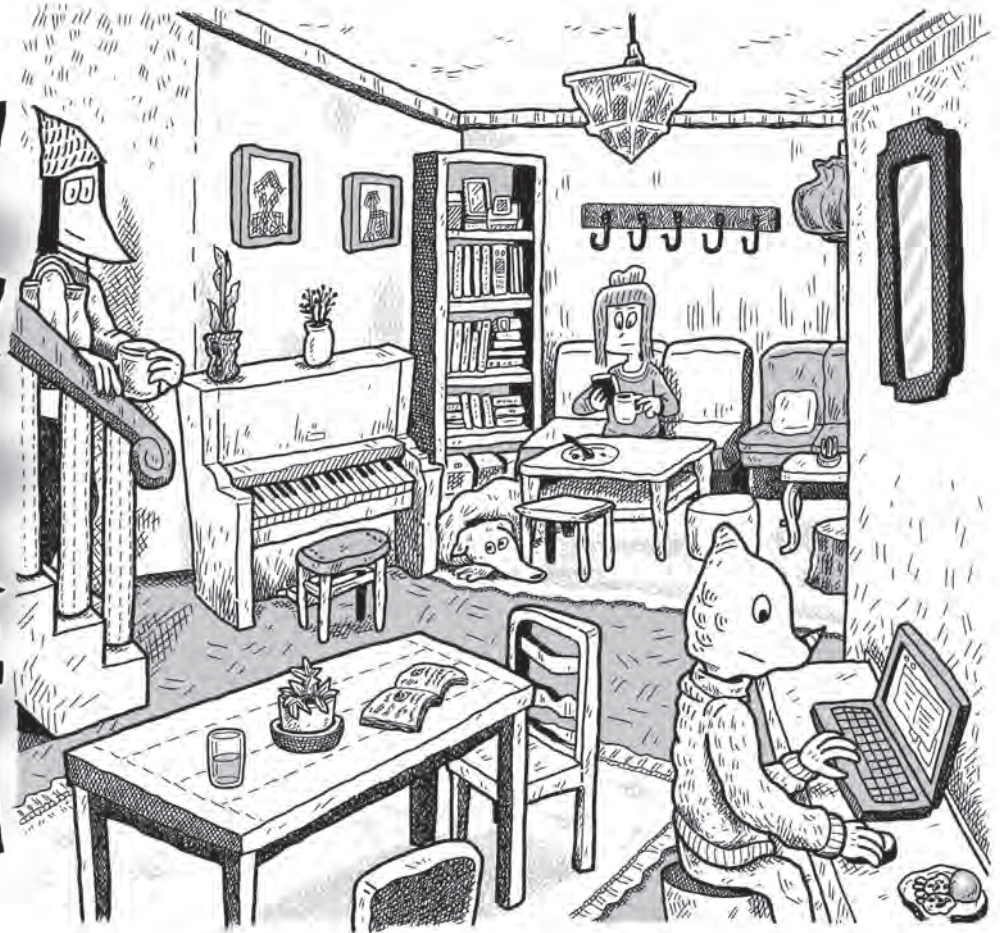
大阪営業所 〒535-0031 大阪市旭区高殿2-7-19  
TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040  
福岡営業所 〒815-0033 福岡市南区大橋3-25-1 真方ビルD号室  
TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257  
新潟営業所 〒950-0916 新潟市中央区米山1-5-5  
TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833  
名古屋出張所 〒450-0002 名古屋市中村区名駅5-22-23  
TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022

## CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(58)	(株)モリチュウ
工業会関係	14	第20回厨房設備機器展開催のご案内	
支部だより	15	工業会初！ 人事担当者向けセミナーが開催される	
関連団体情報	16	東海北陸支部が東海調理機器協同組合と合同研修会を開催	
特許	17	関東支部が施設見学会を開催	
	17	鎌田一美(株)AIHO 秋田営業所所長が秋田県技能士会連合会会長表彰を受ける	
	19	特許・意匠・商標は宝の山！(5)	
		「販売戦略と特許・意匠・商標」	
		——— 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(8)請負契約」	
		——— 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！！(7)	(株)コメントカトウ 東京支店ショールーム
ESSAY	24	映画の見どころ・台所(66)	
		「告白」	
		——— 映画史・食文化研究家 斉田育秀	
	26	小倉朋子の食・心・美 Part.2(30)	
		何も見えない状態で食事をしてみると	
		——— (株)トータルフード 小倉朋子	
衛生管理	27	やるKEY HACCP [実践編](17)	
		「農場HACCP」	
		——— スタジオワーク(合) 上田和久	
厨房業界関連情報	31	最新外食トレンド2019(12)	
		「景気ウォッチャー調査による飲食・小売の景気判断」	
		——— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳	
	12	香山哲のフードシステムさまよう[アンチカフェ]	香山哲
	13	巻頭によせて[ONE TEAM ～W杯ラグビー日本代表の活躍から学ぶ～]	
		——— 北海道ガス(株) 武山 章	
	33	工業会だより	
	34	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	35	図書料金表	
	36	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	38	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	
	40	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	42	奥付[広告掲載企業名]	

香山哲の

# フードシステム さだまよらム



## 【アンチカフェ】

カフェの客は、自分の選んだ飲み物、受けるサービスに代金を払うが、アンチカフェでは、時間にお金を払う。僕が行った所は、1分6円だった。

好きな席で、飲み物を頼んだり食べ物に自由に取ったりする。コワーキングスペースに近いが、電源やネットやプリンター以外にもピアノや中庭があり、そこまで「フリーランサーの仕事場」という感じではない。

コーヒー・お茶やスナック以外にも、別途払えば、アルコールやしっかりしたフードもある。

さまざまな職種や地域の人が横方向につながれるようなイベントも多く行われていて、スタートアップやNGOの起点にもなっているようだ。

こう書くといかにも「アクティブな人たちの基地」みたいに見えるかもしれないが、そういう側面が弱いのが、コワーキングとの違いだと自分は感じた。上映会や読書会などゆるい会が多く、食べ物や会話だけを楽しむに行っても

いいような雰囲気。

一方、がっつり使いたい人向けのサービスも。1分6円だと4時間1,440円となるが、1日チケットもある。1,400円。1カ月使い放題チケットも2万6千円ほど。光熱費や通信費を考えれば、独立したてやお試しで、個人や組織が仕事場と交流を持てるのは貴重かもしれない。店内には、打ち合わせや通話用の静かなブースもあった。

日本にも昔のサロンを思わせるような場はたくさんあるし、そこで新しい自由が模索されるのは面白い。

### 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。

## ONE TEAM ～W杯ラグビー日本代表の活躍から学ぶ～

北海道ガス(株) 武山 章

「選手たちは諦めずに立ち上がった。ワールドカップが終わってもこの誇りは忘れない」。決勝トーナメント準々決勝で南アフリカに敗れた際に、ラグビー日本代表ヘッドコーチ、ジェイミー・ジョセフ氏は語った。多くの感動を起こしたW杯ラグビー日本代表。流れるようなオフロードパスからの感動的なトライ、ピンチを救ったジャッカル。見る者を魅了したシーンを挙げれば枚挙にいとまがない。野球しか知らない私にとって頭に浮かぶ言葉は、「ONE FOR ALL, ALL FOR ONE」、「ノーサイド」だ。中でも「ONE TEAM」が多くのメディアで取り上げられ、リーチマイケル主将を先頭に、肩に手をかけて後に隊列を作って歩く姿が象徴的だった。その日本代表がベスト8進出を目標に掲げて見事成し遂げた中で学んだ一端を述べたい。

「ONE TEAM」とは、3年前に結成した日本代表チームのテーマ。7ヵ国の出身者が集まる選手が代表メンバーとしての意識を高め、同じビジョンを持ってチームとして強く結束しよう、という意味が込められているという。だから選手たちは意見をぶつけ合い、互いを受け入れて、厳しい練習を重ねて精神的に強くなり、最後まであきらめない信念と、絶対にやりきる自信を磨いてきた。

スポーツと会社組織も、チームという意味では同様である。組織は「個人→チーム→グループ→部門→会社」となり、それぞれに目標があって達成するための課題があり、課題を解決することで成長し続ける。あの隊列で歩く光景は、まさに厳しい練習を重ね、課題を解決し目標が達成する準備ができた「ONE TEAM」の証。日本チームメンバーそれぞれが勇ましく見えて感動し、先頭を歩くりーチマイケル主将の凛々しさがうらやましくも思った。

部下・同僚から信頼されるリーダーになるには、日頃から目標に向かって課題に立ち向かっていく姿を見せて、最後まであきらめることなくしっかり目標を達成する(やりきる)ことが必要なのだと思改めて感じた。

野球一家で育った私だが、小学5年の頃、新卒だった担任教師がラグビー好きだったこともあり、クラスのクリスマスプレゼントにラグビーボールを購入してくれたことを思い出す。高学年冬期の休憩時間は、グラウンドでよくラグビーを楽しんだ。だがそれ以来、ラグビーボールを手にすることはなかった。できる環境がなかったのだ。W杯が盛大で無事に終わり、日本はラグビーが盛んになるだろう。ラグビー元日本代表の故平尾誠二氏も小学校で野球を始めたが、中学校からはラグビーを始めたという。野球よりラグビーの方がもっと面白いことに気づいたからだ。出会いが人生を左右する。4年後、さらに強くなった「ONE TEAM」を目指し、ラグビー熱が冷めないよう指導者育成も含めこれからの取り組みに注目したい。

最後に、前述した平尾氏が語った著書で印象的な言葉を紹介する。

「変化すべき時は思い切った発想で実行することが大事」

「失敗したら、しゃーない。取り返せばいい」

強いチームになるには、ふさわしいリーダーがいる。私自身、「ONE TEAM」の実現に向けて志を高く、着眼大局、着手小局をもって、多くの「TRY」を重ねたい。

※引用:『平尾誠二名言録』(平尾誠二 著、宝島社 刊)

第20回

# 厨房設備機器展

2020年2月18日(火)～21日(金)の4日間／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

## ■第20回厨房設備機器展

第20回厨房設備機器展は、「快適・省エネ・省力化。ニッポン厨房最前線」のテーマの下、幕張メッセに会場を移し、「第41回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN2020」と3展合同にて開催されます。会場は、「厨房設備・機器ゾーン」「HACCP対応対策ゾーン」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「プロフード東京2020ゾーン」等に区分けされ実施される予定です。

## ■工業会ブース

(一社)日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房設備機器基準」や「厨房設備資格認定試験」などを中心に工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただくと共に、「会員コーナー」を設置し、会員企業の製品を展示します。

また、昨年同様、「業務用厨房設備機器基準」の実機の展示も行います。第20回厨房設備機器展にお越しの際は、是非お立ち寄りください。



第19回厨房設備機器展の様子

### ■(一社)日本厨房工業会会員企業出展一覧(11月12日現在)

秋元ステンレス工業(株)	クリタック(株)	東京ガス(株)	パナソニック産機システムズ(株)
(株)ISEKIトータルライフサービス	(株)コメットカトウ	トーエイ工業(株)	ヒゴグリラー(株)
イトヤ(株)	(株)サミー	トーショー機材(株)	フクシマガリレイ(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン	サラヤ(株)	(株)TOSEI	(株)富士工業所
エース工機(株)	サンタ(株)	トランスゲイト(株)	(株)フジマック
(株)エフ・エム・アイ	(株)サンテックコーポレーション	直本工業(株)	(有)藤村製作所
(株)エム・アイ・ケー	シーバイエス(株)	(株)中島製作所	ホシザキ(株)
FKK(株)	シンボ(株)	(株)中西製作所	ホバート・ジャパン(株)
エレクター(株)	スギコ産業(株)	ニチワ電機(株)	マツハ機器(株)
(株)オーディオテクニカ	タイジ(株)	日本洗浄機(株)	(株)マルゼン
(株)大穂製作所	大和冷機工業(株)	(一財)日本ガス機器検査協会	(株)丸八
(株)大道産業	タニコー(株)	(一社)日本弁当サービス協会	(株)モリチュウ
オルガノ(株)	(株)千葉工業所	(公社)日本メディカル給食協会	山岡金属工業(株)
北沢産業(株)	(株)中部コーポレーション	(株)野田ハッピー	ライステクノプロダクト(株)
キッチンテクノ(株)	東英商事(株)	(株)ハッピージャパン	(株)ラショナル・ジャパン

(五十音順)



# 工業会初！ 人事担当者向けセミナーが開催される



藤井 薫編集長によるセミナー

11月13日、「人事担当者向けセミナー」が、東京都港区の厨BO！SHIODOMEに10名の参加者を集め開催された。本セミナーは人手不足や社員定着に苦しむ工業会会員企業の一助にと開催されたもので、工業会としては初の試みとなる。

当日は14時から厨BO！SHIODOMEの見学会の後、15時より藤井 薫・(株)リクルートキャリア リクナビNEXT編集長が講師のセミナーとなり、藤井氏は「人材争奪戦をリードするための『変わる』企業の採用戦



中川広報担当副会長による乾杯で懇親会へ

略」をテーマに、実家が食堂で手書きのPOP作成や割り箸の袋入れをした経験から始まり、今後の企業と人材採用のために必要な考え方やライフワークの設定などについて1時間半以上にわたって縦横無尽に語られ、質疑応答も行われた。

続いて懇親会となり、日頃は交流の少ない会員企業の人事担当者の名刺や情報の交換などで盛り上がり、盛会のうちに終了となった。

[工業会事務局 花田政孝]

## 令和二年 新春賀詞交歓会 開催のご案内

令和二年新春賀詞交歓会を開催いたしますので、万障お繰り合わせのうえ、ご出席賜りたくご案内申し上げます。

開催日時：令和二年1月15日(水) 16:00~17:30

開催場所：ホテルインターコンチネンタル東京ベイ  
5階「ウィラード」

会費：お一人様につき10,000円  
(事前にお振込みください)

ホテルインターコンチネンタル東京ベイ  
東京都港区海岸1-16-2  
TEL.03-5404-2222



## 東海北陸支部が東海調理機器協同組合と 合同研修会を開催



研修会の前半は、座学でのセミナー



後半は実戦形式のワークショップ

10月23日、東海北陸支部と東海調理機器協同組合は、東邦ガスプロ厨房OISISにて合同研修会を開催し、21社70名の方が参加しました。

研修会は、13時30分よりスタートし、前半は講師の川添美穂氏による「上司と部下のコミュニケーション」をテーマに、座学講演で学びました。後半は参加者を8グループに分けて、講演で学んだことを基に、ワークショップで実践経験を行いました。夕方からは会場に隣接する、ららぽーとみなとアクルスにあるバーベキュー場を貸し切って、懇親会を開催しました。

今まで、東海北陸支部と東海調理機器協同組合は、毎年バスをチャーターして視察研修会を開催してきましたが、1日かかる行事のため、参加者集めに大変苦労してきました。そのため、結果的に大半が各団体の理事を中心といった、参加メンバーの固定化が進んでいました。そこで今後のことも考え、新しい試みとして、工業会会員や組合会員の若い社員さんにも参加してもらええる行事として行いました。

主催者側としては40名程度の参加があればと思っておりましたが、結果的に70名という大勢の方々に参加いただき、参加者も20代、30代の方が半数以上でした。懇親会では、バーベキューで各理事が率先して準備をされていて、今回は、理事の方々が裏方でがんばっていたのもすごく印象的でした。理事の方々も楽しそうに、作業をされていました。

理事の大半が、会社では経営者や管理職なので、こ



70名という大人数で楽しむバーベキュー

れも部下に対しての「お・も・て・な・し」なのかなと思いました。両会場では、こちらが思った以上に盛り上がり、大成功のうちに終了となりました。

アンケートの回答率も良く、内容についても高い評価をいただきました、再度このような行事をやってほしいとの意見も大変多くいただきましたので、第2弾、第3弾と計画していきたいと思っております。

[東海北陸支部理事 小木曾 誠]

## 関東支部が施設見学会を開催



ニューヨーク グリル&バーのキッチン

11月11日、関東支部は、東京都新宿区のパークハイアット東京の施設見学会を開催し、11社22名が参加した。

当日は14時45分に集合し、15時からオリエンテーションの後に二班に分かれ、米田浩一・シニア副総料理長らの案内により、同ホテルの厨房を見学。宴会ホットキッ



めったに見られないホテル内の厨房

ン、同コールドキッチン、レストラン「ニューヨーク グリル&バー」の厨房などの後、最高級スイートルーム等を見学した。

見学会の後は41階の「ピーク ラウンジ」で懇親会となり、関東支部会員間の親睦を深めた。

[工業会事務局 花田政孝]

## 関連団体情報

### 鎌田一美(株)AIHO秋田営業所所長が 秋田県技能士会連合会会長表彰を受ける



表彰される鎌田一美所長

10月31日、秋田市文化会館にて、秋田県職業能力開発促進大会が開催され、秋田県技能士会連合会会長表彰が行われ、東北支部の鎌田一美(株)AIHO秋田営業所所長が、技能士会推進功労者として表彰されました。これは「地域別・職種別技能士会の役員又は会員として会



の発展に寄与し、技能尊重気運の高揚、技能振興事業の普及、推進に貢献のあった方々」が表彰されるもので、今回は長年の秋田県厨房技能士会での功績を評価されての表彰となりました。


鎌田所長は今回の表彰に対し「長年の厨房設備

施工に尽力したことをご評価いただき、大変感謝しています。厨房業界、地元の関係各社・官庁・団体はじめ多くの皆さまのご支援とご指導に厚く御礼申し上げます」と述べられていました。おめでとうございます。

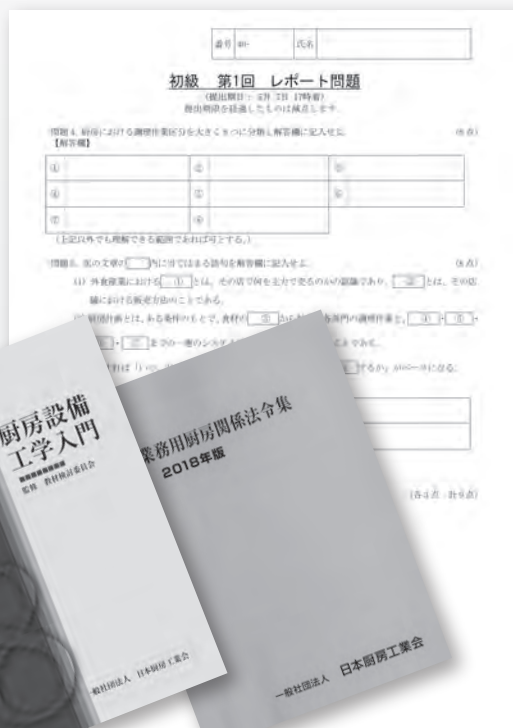
[東北支部副支部長 佐々木英一]

# 厨房設備通信教育 2020年度 第41回 受講者募集 (予告)

新人研修・資格取得・スキルアップに！

 月1回のレポート提出 (計10回)

 スクーリング (講習会・試験)



スクーリング講習会の様子

## 受講者の業種

- ・ 厨房関連 (メーカー・商社・施工会社等)
- ・ エネルギー関連
- ・ 洗剤関連
- ・ 公務員・団体・教育関連 等

## 修了者等

- ・ 受講者 : 5,957 名
- ・ 修了者 : 4,074 名
- ・ 優秀修了者 : 1,577 名

2019年4月1日 現在

## 受講者の声

- ・ 普段の業務では得ることができない知識を学べたので、今後の営業活動に活かしたい。
- ・ 図面が理解できるようになり、現場でのお客様との会話が充実した。
- ・ 毎月の課題提出は大変だったが、厨房関連の知識が深まり身についた。
- ・ テキストも詳しいため今後の仕事でも参考にする。
- ・ 厨房設計で重要なゾーニング (機器配置) の仕方について学べた。



来月より来年度受講者の募集を開始します  
次号、詳細を発表!!

一般社団法人 日本厨房工業会 通信教育委員会

# 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5回 販売戦略と特許・意匠・商標

前回は、「特許武装」を説明した。

今回は、「販売戦略と武装した特許・意匠・商標」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) 商品セールスとしての特許・意匠・商標

社会が指向するのは、新しい技術(特許発明)と新しいデザイン(登録意匠)と信用(登録商標)とを販売する、いわゆる、頭脳集約的・高付加価値製品の販売である。

これが高利潤追求の決め手である。

### (2) 企業イメージ売り込みの先兵

特許権・意匠権で裏打ちされたユニークな製品を宣伝・広告・販売することは、優秀な技術を持っている先進的・創造的・独創的な会社であることを印象付けることになる。

ソニーを見倣え!

特許・意匠商品の上手な宣伝・販売は、販売戦略における生きた特許・意匠の活用の一つである。

### (3) 特許・意匠・商標を介した販売提携

特許権・意匠権を基にした他社との提携は、特許権・意匠権を持っているがゆえに他社は安心しやすく、交渉もスムーズに進みやすい。

したがって、改良技術でもよいから、特許権・意匠権を確保すべきである。

### (4) 購買心理原則と特許・意匠・商標

#### [第1段階は注目(attention)]

目に留まる。広告・宣伝・売り込みが主役。

#### [第2段階は興味(interest)]

注目したものに興味を持った段階。ここでは「デザインは？」等の段階。頭脳を働かせて考えるよりも、感覚的に素早く受け入れられるか否かが勝負。

したがって、意匠が主役。

#### [第3段階は連想(remind)]

興味を持った商品がいかなるものかのイメージを、頭脳で想像する段階。ここでは「機能は?」「耐久性

は?」「使いやすさは?」等の品質・性能を確認している段階。

したがって、特許が主役。

#### [第4段階は安心(reassurance)]

品質は良さそうだが本当? 商標を知っているゆえに安心する段階。商標が主役。

企業が生き残る道は、顧客の要望に応じて商品の方向を先取りし、他社商品との変化をいち早く打ち出すことである。顧客・納入先からのクレームに耳を傾けて改善し、斬新なデザイン・高品質な技術を開発し、特許権・意匠権を取り、商標を登録して、顧客・納入先に個性的商品を印象付ける。



ユーザーの要望やクレームには個性的商品開発へのヒントがある

今回は、「特許侵害に対する七つの戦略・戦術」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](mailto:udaka@raichi-ip.com)

: [raichi@raichi-ip.com](mailto: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(8) 請負契約」

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、請負契約について論ずる。

典型例は、建設業者が家を建築する仕事を目的として、施主との間で結ぶ建築請負契約である。

## ■ 2. 条文

請負は、当事者の一方が、ある仕事の完成を約束し、相手方がその仕事の結果に対して、その当事者に報酬を与える契約をすることによって効力を生ずる(632条)。

民法上は合意だけで成立する諾成契約であるが、建設工事の請負契約について、建設業法19条では、契約書の作成が要求されている。先に述べた家を作る契約を例にとると、単に「家を1,000万円で作ってほしい」などという契約をすることは考えられず、工期、価格、設計図などを細かく合意しなければならないため、当然であろう。

## ■ 3. 約款・特別法

建設工事、設備工事などに代表される請負契約は、市民の生活に結び付きの強い重要な契約であるが、民法典には11条の条文しかない。

その民法の条文を補うのが、約款や特別法である。

約款は、簡単に言えば、当事者の合意内容を詳細に

定めたものであり、契約書と同等または契約書を補完する意味を持つ。

民間の大型工事で目にする「民間連合協定工事請負契約約款」や、公共工事で目にする「公共工事標準請負契約約款」などが有名である。

特別法では、先に述べた建設業法が請負契約の適正化を図り、当事者の利害を調整する規定を置いている。

## ■ 4. 他の契約との相違点

### (1) 雇用契約との違い

同じく他人の役務を利用する契約である雇用契約との大きな違いは、雇用契約は労務に服すること自体を目的とするのに対し、「請負は仕事の完成」をその目的とする。つまり、雇用は労務に服しさえすれば、成果の如何を問わず報酬がもらえるのであるが、請負契約は仕事が完成しないと報酬はもらえない。

また、雇用契約であれば、労働基準法等の法律の適用を受け、使用者に制約が課される。そのため、実質的には労働契約であるにもかかわらず、契約書を請負契約書として労働基準法の適用を免れようとする、いわゆる「偽装請負」を行う業者が散見され、非難の対象となるのである。

### (2) 売買契約との違い

売買契約と請負契約は、いずれの契約によるか区別

が問題になることがある。

オーダースーツを製作して販売するように、請負人がもっぱら、または主として自己の材料を用いて製作した物を供給する場合、仕事の完成を目的とする請負のようであるが、他方で、靴の売買とも見ることもできる。中間的な契約として、製作物供給契約などと呼ばれる。

単純な売買契約ではなく、請負契約であれば、請負

人が仕事を完成させるまでは、注文者はいつでも損害を賠償して契約を解除できる(641条)という請負契約特有の条項の適用を受けることになる。

## ■ 5.終わりに

今回は、請負契約の後編とし、請負契約に関する論点等を紹介する予定である。



### 【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

あつたか〜い。つめた〜い。なまぬる〜い。そんな季節になりました。

# 部外者がくる!!



## 第7回：(株)コメットカトウ 東京支店ショールーム



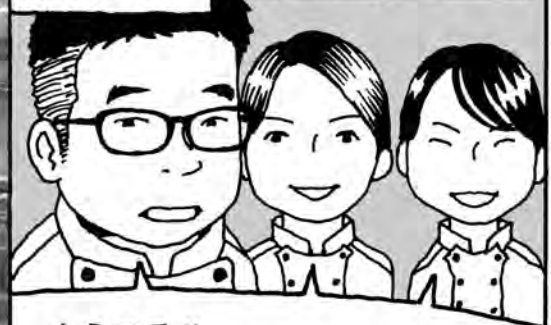
今日は池袋駅から歩いて10分  
**(株)コメットカトウ**さんの  
**東京支店ショールーム**に  
 やってまいりました!!



ソリューション  
 営業課  
**井川**課長

**野中**さん

**福本**さん



ようこそ!!  
**「焼き」のワンダーランドへ**



やっ…  
**焼きの**

**ワンダー  
 ランド!?**

何見んた  
 テメエ

焼き入れんぞ”  
 コシマ

ウチは業界でも珍しい  
**加熱調理機器  
 専門メーカー**

今日は  
 ここでしか味わえない  
 多彩な「焼き」の技術を  
 体感していただこうと  
 思います♪

あー  
 なるほど…

まず最初は  
**「蒸気で焼く」**  
 毎度おなじみの  
 スチコンです

**スチコンの  
 調理デモは  
 どこも大して  
 変わらないんで**

**ぶっちゃけ  
 すぎだろ!!!**



ただどこいつは  
 つまんないからパス



次行こ次♪



**NGワード第1位  
 言っちゃったよ  
 この人おお!!!**



…というワケで  
 トップバッターは  
 コイツ!!

まだ発売前の秘密兵器

**「はさんで焼いちゃう君  
 MAX (仮名)」**

【取材・マンガ にしかわたく】

マンガ新刊出ました! 『疲労ちゃんとストレスさん』 (河出書房新社刊・1,100円) 日頃お疲れ気味の月刊厨房読者の皆さん、一冊いかが。



あなたのハートの湯たんぽになりたい——それが部外者の願いです♡

特長はズバリ「はさみ焼き」  
上下から同時に加熱することで圧倒的調理スピードを実現!

鉄板の温度と挟む厚みはデジタル制御!

早い!! うまい!! 簡単!!

お好み焼きバリふわでうま♪

これがはさみ焼きの効果か...

こ、こんなに食い切れないっス...

いやソレ粉がいいんですよ

アンタんとこの機械を褒めようとしてんだろが!!

極厚ポークソテー

巨大お好み焼き

フレンチトースト

お次は「炙り焼き」

そして実演用の食材はコレ♪

肉眼で見えないサイズの牛肉!!

何でも1番になりたい

.....

こんなショボい漫画の取材にいくら予算投下してんだー!?

自分で言うのも何だが...

アレが井川さんです

超弩級サラマンダーエンジン点火っ!!

進進!!

そうとも!! オレは変態だからな!!

変態にもほどがあります!!

料理の味と量にもキャラの濃さにも完敗...

恐るべし井川課長

「変態」をめぐるショートコントができあがると...

「変態」をめぐりショートコントができあがると...

いちいちトイレ行った報告とかマジでウザいですから!!

オラ

オラ

恐るべしコメットカトウ!!

通常のサラマンダーの3.4倍の火力であっという間に完成!!

溶かしバターを塗って皿ごと焼いて仕上げるニューヨークスタイルステーキ!!

外はカリカリ中はレアレア...天国の味♡

次の変態勝負では負けないぞー!!!

Essay



# 映画の見どころ・台所

第66回

『告白』

(2010年：東宝)

映画史・  
食文化研究家  
斉田育秀

## 狂乱となごみの 対照的な二つの台所

2009年度の“本屋大賞”を受賞した湊かなえの原作を、中島哲也(『下妻物語』『嫌われ松子の一生』『渇き。』)が監督した秀作映画である。子供を殺害された中学の女性教師が、自分が担任をしていたクラスの二人の生徒が犯人であることを突き止め、巧妙な手段を使って彼らを執拗に追い詰め、復讐するという話である。

筋書きが実に面白く、観客は終始画面に釘付けのまま、アッと驚く終映を迎える。原作の持つ絶妙なストーリー展開に負う所が大きい、複雑になりかける話をスリムに捌いた脚本が見事である。撮影も、ショッキングでスリリングな画面を手際良く活写している。定期的に挿入される“雲を伴う空(夕焼け・曇天・月夜など)”のカットが辟易へきえきとなりそうになる物語に、“ひと呼吸できる”一瞬の「間ま」を与え、不思議な効果を生んでいる。

オープニングは、終業式を迎えたとある中学校“1年B組”の教室である。牛乳を飲んでいる生徒たちに、担任の女性教師・森口悠子(松たか子)がいろいろと説明しているが、皆好き勝手なことをしているため、教室内はガヤガヤと騒がしい。突然! 森口が言う。「私は今月いっぱい教師の仕事を辞めます」と。次に、黒板に「命」という文字を大書する。

続いて自分がシングルマザーであり、娘・愛美(芦田愛菜)の父親・桜宮がHIV(エイズウイルス)に感

染したため結婚をあきらめたこと、幼い娘が学校のプールで事故死したことなどを淡々と語り始める。そして娘は事故死ではなく、このクラスのAとBに殺され、犯人たちは「14歳未満は刑事責任を問われない」ことで守られていると説明する。

幼な子が殺されたのは、手を触れると電気ショックが起きるぬいぐるみをAが作って娘に与え、ショックで気絶した彼女をBがプールに投げ込んだというのが真相であった。クラス全員が、Aは渡辺修哉(西井幸人)で、Bは下村直樹(藤原薫)だとすぐ理解する。続いて彼女が言う、「二人が飲んだ牛乳にエイズに発症した桜宮の血液を混ぜた」と。そして「潜伏期間は5~10年。命の重さを実感し、犯した罪を反省するには十分な時間だ」という話で締めくくる。「告白 森口悠子」の文字が画面に映し出され、まずは序章の終了となる。

観客は、ざわついたクラスから始まる物語の展開にやや戸惑いを覚えながら、森口の話聞くにつれ、一気に映画の中に引きずり込まれ、布石である「牛乳」により? 溜飲を下げた時、その見事な語り口に魅入られてしまう。ただ、映画はまだほんの序章に過ぎない!

B組はクラス替えもなく2年の新学期を迎え、寺田良輝ウエルテル(岡田将生)という、ピント外れの熱血教師が担任となる。渡辺は変わりなく登校し、下村は引き籠もりになった。クラス全員が犯人を知っており、知らぬは寺田だけという設定が面白い。彼はクラス委員長の北原美月(橋本愛)を伴って下村の家庭訪問を続け、

渡辺はクラス全員から壮絶ないじめに遭う。さて、この続きはどう展開していくのか？ 秀抜なエンドまで、観客のハラハラドキドキは続く。

物語はまず森口悠子の告白で始まり、以後北原美月、下村優子(直樹の母親：木村佳乃)、渡辺修哉、下村直樹の順で「告白」の形を取って進行する。ネタ晴らしをすれば、息子を溺愛してきた優子が直樹に刺殺され、修哉のただ一人の理解者だった美月が、その彼の手で惨殺されてしまうのだ。修哉は「天才博士研究所」というWebサイトを持つ発明少年で、両親の離婚後は父親に育てられたが、母親に認められなくて事件を起こしていくのだ。

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。本作ではキッチンの備品が「凄惨な事件」に不可欠な役割を演じている。まず下村家のキッチンだが、ここでは母親の優子が息子から「プールに愛美を投げ込んだ」と聞き、ショックでシンクに嘔吐をする。真相を知った彼女は息子と心の中しようとし、キッチンから包丁を取り出すが、その凶器で自分だけが殺されるのは何とも気の毒な話だ。

一方、修哉は在庫置き場を改造した勉強部屋を持っており、ここには冷蔵庫、電子レンジ、シンク、ガスコンロ、給湯器などが付いたキッチンがある。冷蔵庫の缶ジュースが、修哉と美月が互いに打ち解ける役目をするが、驚愕するのは、この冷蔵庫に「マザコン!」のひと言で生み出された、“とんでもないもの”が保管されることである。

ここで映画の本筋に戻ると、修哉は思慕する母の耳に入ることを期待して、「全国中高生科学工作展」に応募し、優秀賞を受賞する。ただその記事が掲載された新聞のトップは、「女子中学生の青酸カリによる家族4人殺害」で、彼の話はかすんでしまう。ちなみにこの事件は「ルナシー事件」と称され、偶像化されて多くの崇拜者を生む。美月もその一人なのだ。

さて、修哉は母に見捨てられたと思い、絶望とヤケで事件を画策する。たまたま「命」という作文が県で最優秀賞となり、始業式で朗読する機会を得たのを利用する。朗読の場に爆弾を仕掛け、周りを巻き込み自らも死のうとし、この話を「遺書」としてWebサイトにアップする。

ところで、映画を観ているといくつかの疑問が残る。「実際にこのような殺人までする子どもがいるの?」「現実にクラス全員で一人をイジメ続ける?」「なぜ犯人を警察に通報しないの?」「命」を大切にと説く教師の復讐劇にしては、一線を越えているので

は?]等々である。しかし筋書きに少々現実味を欠いた無理があると思いつつも、語り口の巧さに納得し、映画の持つ“エンターテインメント性”を堪能してしまうのが本作の見事さである。

結果として、修哉は携帯電話の発信ボタンに連動した爆弾のスイッチを朗読後に押すのだが、爆発は起こらなかった。そして彼の携帯電話が鳴る。電話は何と森口先生からで、「ネットであなたの遺書を見て、設置された爆弾を(今は大学の准教授である)あなたのお母さんの研究室に持参しておいた」と言う。今頃は、母親が木っ端微塵(みじん)になっているというわけだ。

何とも凄まじい映画で、公開後に原作の文庫本が発売され250万部以上を売ったそうだ。ただ面白い作品だけに、「模倣犯」を生みやすいので注意が必要だ! 事実「名古屋の女子大生薬物(硫酸タリウム)・絞殺事件：2012年～14年」、「京アニ放火事件：2019年」などに影響を与えた可能性も否定できない。R-15の指定(14歳以下鑑賞不可)を受けたので、中学生である出演者たちは完成版を鑑賞できないのが皮肉だ(特別試写があった?)。

森口が理系(化学)専攻の先生という設定が、“嘘っぽさ”に説得力のあるリアル感をもたらしている。異論はあろうが、彼女が修哉にラストで言う、彼の口癖「な～んてね!」の“軽いひと言”が、「爆弾を移したのは嘘よ!」と訴えており、それに気付いた観客は思わずニヤリとし、作品はさらに「濃く迫力」を増す。まさに「こくはく」(ちょっと苦しい?)の映画になったのだ。彼女の復讐は、“死ではなく猛省”なのだ。『タクシードライバー』(1976年)と同じで、さまざまな解釈を生む不可解なラストは、妙な余韻を観客に与え、映画は実力以上の評価を得ることになるのは否めない。

## 『告白 DVD 特別価格版』



監督・脚本：中島哲也  
原作：湊かなえ  
撮影：阿藤正一、尾澤篤史  
音楽：金橋豊彦  
出演：松たか子、木村佳乃、  
岡田将生、西井幸人、藤原薫、  
橋本愛、芦田愛菜

発売・販売元：東宝  
DVD 特別価格版：¥2,800 (税別)、BD 完全版：¥5,700 (税別)  
好評発売中  
(C) 2010 『告白』製作委員会

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30回

### 何も見えない状態で食事をしてみると

先日、大学の私のゼミの授業にて、ちょっと新しい試みをしました。それは「何も見えない状態で食事をする」授業です。私が提案したところ、学生たちが興味を持ったので、やってみたのです。

教室を暗くして、かつ学生には目隠しをしてもらい、何も見えない状態にします。

そこで私が用意した料理を彼らが食べて、料理の中に入っている食材を当てるのです。料理情報は、学生には伝えません。

この授業の目的は、いくつかあります。

- ① 普段、無意識に何気なく食べている「一食」を意識化して食べるとどんな気持ちになり、味に変化があるのか。個々の食材を意識し、食感や食材の個性を感じ取れるかの検証です。
- ② 目が見えない人の気持ちにも寄り添って考える。相手の気持ちに立って行動する気持ちの育成。
- ③ 口に料理を入れるまでの回路（腕の上げ方や食具の角度など）について考える。
- ④ 一口とは何かを知る。
- ⑤ 食べ物への敬意を払う。
- ⑥ 食べるということを考える。

などです。

やけどなど防ぐために、サポーター役として目隠しをしないパートナーを作り、食材の正解チェックもしてもらいました。

結論は、当初私が想像していたよりは、はるかに優秀な結果でした。10種類の細かく切られた食材を完璧に言い当てた学生が、ほとんどだったのです。

一方、食材によっては過半数の学生が答えられなかったものもありました。

意外に思ったのは、豚肉と鶏肉を逆に思ってしまう学生が少なくなかったことです。今回はかなり小さく切っていたので食感の違いが見出だせなかったのかもしれませんが

ん。また、肉類は種類ごとに匂いに違いがありますが、日常で匂いを意識して食べていないからではないか、と想像します。

また、食べ慣れていないので当然ですが、もち麦は、「おコメ」「シリアル？」などの答えが多く、当たりませんでした。「もち麦入りご飯を家で食べているけれど、麦だと思わなかった」という学生もいました。もち麦は、ご飯の中に入っているイメージだったからでしょう。人間は、自分の習慣や経験を中心に物事を捉えるからだと思います。しかし最近では、もち麦は牛乳に浸したり、スープ、サラダ、スイーツ他、さまざまに使用されています。食材そのものを見詰めて、その価値を広げるように普段から意識していくと、彼らもレシピは無限大なのだを知ることができていくでしょう。食材と対話をする、食材自らが新たな食べ方を教えてくれるようになるのです。

「食べるのがちょっと怖かった」「お腹いっぱいになった」「疲れた」など、食べ慣れている料理なのにこれほど感覚が違うものなのか、とさまざまな発見ができたようです。そして、パートナーという存在がいてくれるだけで、どれほど気持ちが楽になるのかも知り、隣人への感謝につながるように授業を進めました。また、私たちは普段目で料理を選択できることへの感謝や、五感をフル活用して生活していないことへの自覚ができるよう、話していきました。

食具はスプーンと箸の両方を使ったのですが、箸の方が使いやすいという意見が多かったので少しほっとしたと共に、それが何故なのかをまとめました。

今回、正解率が高かったのが、最近の若者も味覚は案外しっかりしている、という結論なのか、それともたまたま私のゼミがフード業界に興味のある学生であったことが影響したのか、人数も時間も限られた中ですので検証に至らず結果は出せませんが、何かしらの意味はあったと感じています。

# やるKEY ハサップ HACCP 実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

## 第17回 農場HACCP

### 原材料のコントロールが必要

食品事業者がHACCPを実施する場合は、ハザード分析を行い、食品に含まれる、もしくは製造中に起こり得る危害要因を分析し制御する手段を決めていきます。危害要因分析シートを書き始める場合は、最初に入荷から記入していくことになります。原材料に含まれるハザードがないことを前提にするか、含んでいる場合は、取り除くまたは加熱して殺すなどの手段を取ります。契約先と納入仕様書で、含まれていない材料を納入させるなどと書くこともあります。

実際の運営では、定期的に納入先を視察するなどして、納入される製品が安全に作られているかを確

認します。農産物に関しても同様で、実際に農場に足を運んでみることも大切です。とはいえ、納入先が多岐にわたる場合はすべての視察は不可能ですから、納入仕様書を信用して生産を続けることになります。

### From Farm to Table

特に農産物に関しては、「From Farm to Table」という言葉が代表するように、農場から食卓まで食品の安全を確保する必要があるという考え方から、農場HACCPという手法が採用されるようになりました。農林水産省が管轄となり、主として家畜の生産段階における飼養の適切な衛生管理について規範を定めています\*1。

家畜のトレーサビリティを明確にすることが、一番の目的と言えます。認証制度も設けられており、HACCPを実施している農場も増えています(図1)。

### 農場HACCP

農場HACCPでも、家畜を飼養するに当たっての危害要因を分析し、予防手段を構築していきます。

一般的衛生管理プログラムとHACCP計画という流れは、食品製造のHACCPと仕組みが同様です。

危害要因としては、伝染病や病気といった家畜の健康管理と

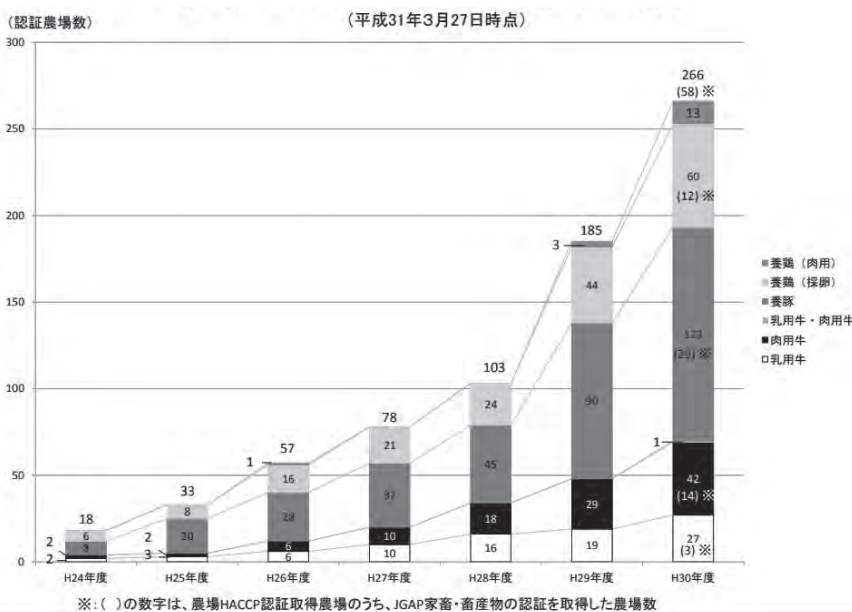


図1 農場HACCP認証取得農場数の推移  
[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/k\\_haccp/attach/pdf/index-121.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/attach/pdf/index-121.pdf)

\*1 畜種別衛生規範(豚編) [http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/k\\_haccp/pdf/pig.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/pdf/pig.pdf)



図2 農場HACCPの取組イメージ  
[http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/k\\_haccp/attach/pdf/index-119.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/attach/pdf/index-119.pdf)

共に、最終製品での危害要因となるものの除去がポイントとなります。

種別としては、乳用牛、肉用牛、豚、採卵鶏、ブロイラーと分かれています※2。

豚を例に挙げると、サルモネラ属菌などに感染していないこと、投与した抗菌剤が残留していないこと、ワクチン接種の際の注射針が残っていないことなどをCCPとして管理するようにしています。

HACCP計画と記録、検証といった手順も規範に定められています。また基本となる従業員の衛生管理、農場の衛生管理といったことも、一般衛生管理事項として決められています。

農場で飼育された家畜は、処理場に送られ食肉として加工され、食品産業の現場に送られていきます。食肉加工場についても、HACCPに基づいた管理がされています。まさに「From Farm to Table」で、食品衛生の鎖がつながっていくのです。

## 家畜伝染病

筆者が宮崎県の食品工場に勤務していた2010年に、県を揺るがす事件が三つ続きました。

一つは霧島連山新燃岳の噴火。二つ目が鳥インフルエンザの発生※3、三つ目が口蹄疫の発生※4でし

た。いずれも、宮崎県の経済を揺るがす大事件となりました。火山の噴火は沈静化を待ち、灰の撤去で収束しましたが、鳥インフルエンザが発生した農場では出荷停止、殺処分や埋却といった厳しい対応を迫られました。口蹄疫に関しても殺処分、埋却といった対策を実施。ワクチン接種を行うと非清浄国となり国として輸出できなくなるということで、貴重な種牛ですら殺処分となりました。数ヶ月の苦闘の末に、終結させることができました。その間、宮崎ナンバーの車だからと他県からいじめられるような事態も起きましたし、感染拡大を抑えるためにイベントや集会が制限され、飲食店や夜の繁華街からも人が消え、宮崎県全体の経済が冷え込むことになってしまいました。このような惨禍を繰り返すことがないように、農場の衛生管理を確実にすることが予防につながります、そのためにも、農場HACCPが有効な手段であると言えるのです。

## CSF(豚コレラ)の発生

今年になって問題が大きくなってきているのが、CSF(豚コレラ)※5です。中部地方を中心に、感染が拡大しています。養豚場の周辺にいる野生のイノシシが、感染源と言われています。人間には感染しないのですが、豚が感染すると、食欲不振や熱が出るな

※2 [http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku\\_yobo/k\\_haccp/](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/katiku_yobo/k_haccp/)  
 ※3 <https://www.pref.miyazaki.lg.jp/shizen/shigoto/chikusangyo/page00164.html>  
 ※4 <https://www.pref.miyazaki.lg.jp/shinsei-kachikuboeki/shigoto/chikusangyo/h22fmd/index.html>  
 ※5 CSF(豚コレラ)について：農林水産省 <http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/csf/>



図3 CSF(豚コレラ) 予防対策の重要ポイント  
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/csf/attach/pdf/index-71.pdf>

どの症状があり、施設内に一気に広がってしまします。発生すると、口蹄疫と同様に全頭殺処分、埋却といった対策を取らなければなりません。

野生イノシシ対策として、養豚施設周辺への金網の設置や、予防ワクチンを入れた餌をまくなどの手段を取っています。農場へ出入りする、餌や資材の運搬車からの拡大も考えられています。図3にあるような、予防策を徹底していくことが大切になります。図とし

ては、農場HACCPの一般衛生管理と変わらないものですね。

## ワクチンの接種は汚染国へ格下げになる

CSFは人体に影響はありません、となればそのまま放置するか、さっさとワクチンを打てば良いのではないかという意見が出てきそうです。

## コラム

## 今月のKEYワード

## 新たなハザード：ASF(アフリカ豚コレラ)

現在国内で流行しているCSFと異なる種類のコレラが拡大しています。

名前の通りアフリカ発ですが、2018年に中国の農場で発見されてから一気にアジアに拡大しており、周辺国でも確認されています。今年の5月に北朝鮮、9月には韓国に入っています。国の発表によると、「過去の事例から、清浄国においてASFが発生する原因は、ウイルスに汚染された航空機や船舶から出る厨芥残渣を豚に給餌したことによるものです。このため、動物検疫所は定期的に、厨芥残渣が適切に処理されているかどうかの立入検査をしています。発生国からの肉製品等の持込みは、機内食も含め堅く禁じられていますので、これらの国々を訪れた際には、十分に御注意ください。」としています。

先日も那覇空港で、中国からの観光客が持ち込もうとした肉製品からASFのウイルスが発見されています。持ち込んだ食料品だけでなく、靴や靴底に付いた泥、ゴルフ用品などでも持ち込みの可能性があります。いったん入ると感染が拡大するのは豚コレラと同様、輸出に関しても汚染国となってしまいます。水際での予防が大切です、正しい認識を国民全員が持つ必要があると思います。

・ASF(アフリカ豚コレラ)について

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/asf.html>

しかし病気にかかったままですと、餌の喰いが悪く、成長に影響が出てしまいます。また、ワクチンを打ってしまうと、国際取引上非清浄国となり、清浄国への輸出ができなくなってしまうのです。実のところ、日本はずっと汚染国でした。1969年に生ワクチンが実用化され、2007年4月、やっと清浄国として国際獣疫事務局(OIE)<sup>\*6</sup>へ報告したのです。ここまでは、相当な時間と努力が必要だったのです<sup>\*7</sup>。先人の苦勞が分かっているだけに、非清浄国に戻りたくないというのが本音なのです。

## 豚肉の輸出は増えてきている

ところで清浄国への輸出ができなくなると書きましたが、そもそもどのくらいを輸出しているのでしょうか。別表のように、豚肉の流通量の半分は輸入品です。そして輸入が92万6千トンに対し、輸出はわずか648トンなのです(表1)。この量なら、輸出が止まっても影響は少ない感じがします……いやいや、当事者にとってはとんでもないことと叱られそうなのですが、まだまだ少ないですね。香港をはじめとして、日本の豚肉は安心感があると、近年輸出量が増えているところなのです<sup>\*8</sup>。それだけに、CSF汚染国となって輸出が止まるのは、大打撃なのです。

生産量	89万50トン	
輸入量	92万5,631トン	5.5%増
輸出量	648トン	18.5%増
期末在庫量	17万7,519トン	1.9%増
推定出回り量	181万1,557トン	2.8%増

表1 豚肉の流通量(平成29年度)

## ワクチン接種が決定

10月21日に、CSFについてワクチン接種推奨地域として10県(群馬県、埼玉県、富山県、石川県、福井県、長野県、岐阜県、三重県、滋賀県)が設定されました<sup>\*9</sup>。

この地区に関しては、順次ワクチン接種が行われていくことが決定しました。輸出に関する影響は、これから出てくることになります。

## 農場HACCPで管理をしていく必要性

今月のKeyワードに書きましたが、新たなハザードとして、ASFが流行してきました。これも、水際で止める努力が必要です。

農場HACCPは家畜の安全性を担保し、トレーサビリティを明確にするのに有効な手段です。ワクチン接種や衛生管理が確実に行われた記録を含め、安全であることの証明は、それが必須な現状でこそ生きる仕組みなのです。

## 豚コレラおよびアフリカ豚コレラの名称変更について

この原稿を書いている途中(11月12日)に、厚生労働省から通知が出ていました<sup>\*10</sup>。当記事においては、併記しています。

現在用いている「豚コレラ」および「アフリカ豚コレラ」という名称には、ヒトの疫病であるコレラを想起させるとの意見があります。科学的には、ウイルスによって起こる豚コレラは、細菌で起こるヒトのコレラとは何ら無関係であり、まったくヒトに感染するものではありません。国際獣疫事務局(OIE)においては、豚コレラおよびアフリカ豚コレラの正式名称としてClassical swine fever(CSF)およびAfrican swine fever(ASF)が用いられています。

牛豚等疾病小委員会の委員長の見解もうかがった上で、今後わが国においても、「CSF」および「ASF」の名称を用いることとします。

今回の名称の変更は、消費者の皆さまに今後できる限り不要な不安や不信を招かないようにするために行うものです。報道機関の皆さまにおかれましても、CSFおよびASFという名称での報道にご協力いただきますよう、よろしくお願い致します。

**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/>

<sup>\*6</sup> 清浄国かどうかの判断は国際獣疫事務局が行います。<http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/wto-sps/oie.html>

<sup>\*7</sup> 清浄化への経緯 [http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/csf/180911\\_2.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/csf/180911_2.html)

<sup>\*8</sup> 平成29年度の豚肉輸入量、過去最高を更新 <https://lin.alic.go.jp/alic/month/domefore/2018/jun/pork-jp.htm>

豚肉の輸出戦略 [http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e\\_kikaku/pdf/zikkou\\_2\\_23\\_chikusan.pdf](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_kikaku/pdf/zikkou_2_23_chikusan.pdf)

日本からの畜産物輸出 [http://lin.alic.go.jp/alic/statis/dome/data2/i\\_pdf/8000a-8000b.pdf](http://lin.alic.go.jp/alic/statis/dome/data2/i_pdf/8000a-8000b.pdf)

<sup>\*9</sup> 食料・農業・農村政策審議会 家畜衛生部会第39回概要 <http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/csf/attach/pdf/index-354.pdf>

<sup>\*10</sup> 豚コレラ及びアフリカ豚コレラの名称変更について <http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/csf/attach/pdf/index-385.pdf>



# 最新外食トレンド 2019



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

## No.12 景気ウォッチャー調査による飲食・小売の景気判断

### 1. はじめに

最近の外食・中食産業の注目は、2019年10月に導入された消費税増税で、導入後1ヵ月経過した軽減税率対象外の外食と軽減税率対象の中食の動向であると思われる。

ニュース等の定性的な事象は出てきているが、消費者がどのような支出をしたのかなどの家計調査等の定量的な数字が出ていないことや、ポイント還元などの措置も取られていることから、現在のところ判断ができないのが現状である。

定性的な事象では、中食が軽減税率の恩恵を受けて売上が増加していることが考えられるし、外食企業の中にも、ファストフードを中食にしてイートインの客は

減少しているもののテイクアウトが増加したことで、売上に大きな影響がない外食企業もあるようである。

この議論は、今後、各種のデータが出た時点で検証を試みたいと思っている。

今回は内閣府の「景気ウォッチャー調査」が、2019年9月までデータが出ていたこともあり、消費税導入直前の景気動向判断はどのようなであったか、また、今後、景気がどのようなになるのかを見ることにする。

本連載でも、外食と景気はかなり相関が強いことを述べてきた。景気動向指数のDI指数(ディフュージョン・インデックス)には、現在の景気より先行して動く、先行指数、現在の景気を表す一致指数、現在の景気から半年ほど遅れてくる遅行指数があるが、外食企業の売上高はその3指標の遅行指数と相関が強いこと

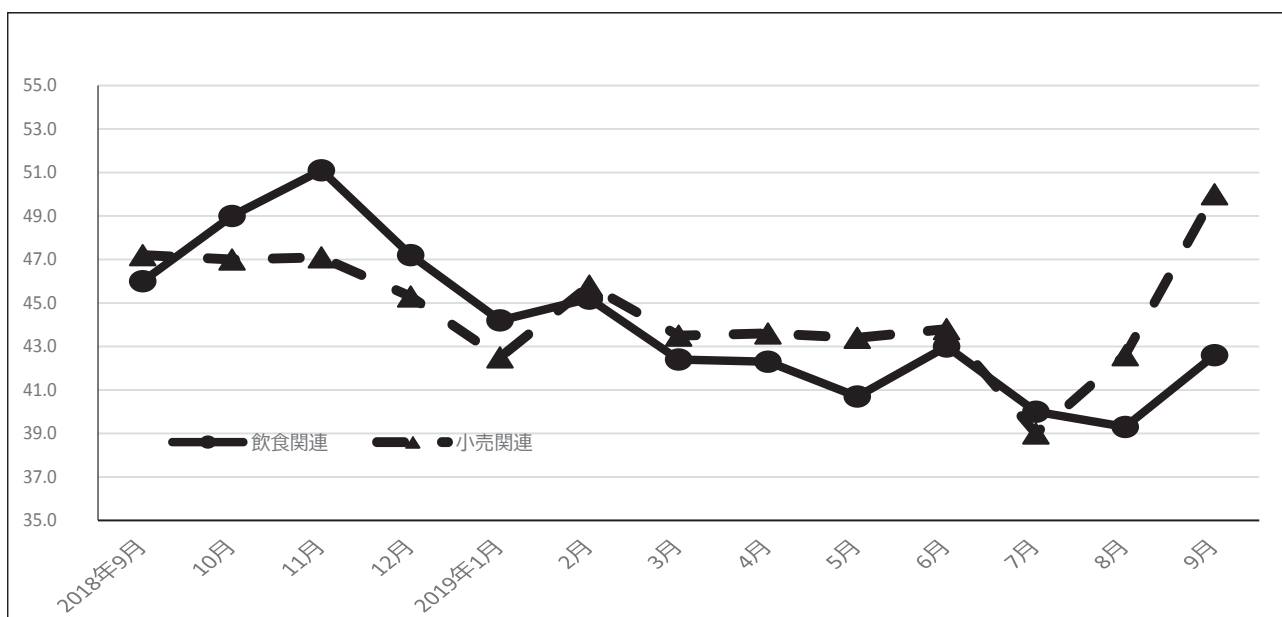


図1 飲食・小売の景気の現状判断DI(季節調整値)  
資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

が分かっている。

すなわち、現状の景気が好調(不調)だと、半年後には外食も好調(不調)になる可能性が大きくなる。

ただ、最近では景気の判断だけで売上高を予測することも厳しい状況となっている。それは、売上高を規定する要因が多岐にわたっている(消費者のニーズ多様化している)ことによることも留意する必要があるからである。

それでは、景気ウォッチャー調査による状況を見ることにする。

まず内閣府の景気ウォッチャー調査とは、景気に関連の深い動きを観察できる立場の人の協力を得て地域別の景気動向を的確かつ迅速に把握し、景気動向判断の資料とするものであり、その中に飲食関連があることから、それについて見てみることにする。

## 2. 景気ウォッチャー調査の飲食関連と小売関連の現状判断DI(季節調整値)

景気ウォッチャー調査の中に、飲食店関連と小売関連があるので、それらを比較しながら見ると、消費税増税導入前の2019年9月の飲食店関連DIは42.6で、前月より3.3ポイント上昇している。小売関連では9月が50.0で、前月より7.4ポイント上昇している。

飲食店関連、小売関連とも、前月の8月よりは現状の景気が良くなっているということになる。ただ、飲食店関連では指数が50を下回っており、それほど景気が良い状況とはなっていないこともうかがえる。小売関連では、消費税増税前の前倒しの購入(駆け込み需要)が見られたことがうかがえる。

過去からの飲食店関連と小売関連の景気の現状判断DIの推移を見ると、2018年9月から12月までは外食関連が小売関連を上回って推移していたが、2019年に入り、外食関連の減少判断が低調になっている。この時期の外食企業は、増税を意識してメニュー価格の引き上げを実施している企業もあり、客数の減少が景気の縮小と捉えている可能性もある。

飲食店関連回答者の現状判断割合は、「良くなっている」「やや良くなっている」の合計より「やや悪くなっている」「悪くなっている」の合計の方が、多くなっている。

調査エリアでも感触が異なっているが、首都圏の回答者のコメントでは百貨店や一般小売店など、小売関係では9月は駆け込み需要、特に高額商品購入のワードが多くなっている。

一方、飲食店関連では客数の動きや売上高に大きな変動がないとか、9月に2回連休があったことで逆に客数が減少したという意見の飲食店も見られた。

消費増税導入前の9月は、飲食店関係と小売関係も若干景気が良くなったと判断しているようであるが、今後の景気はどのようになるかの判断を見ることにする。

## 3. 景気ウォッチャー調査の飲食関連と小売関連の先行き判断DI(季節調整値)

消費増税が導入された10月以降の先行きの景気判断を見ると、9月時点で飲食関連では36.9となり、前月より2.2ポイント低下。また、小売関連では32.6で、前月より3.5ポイント低下している。

飲食関連、小売関連とも今後の景気の先行き感

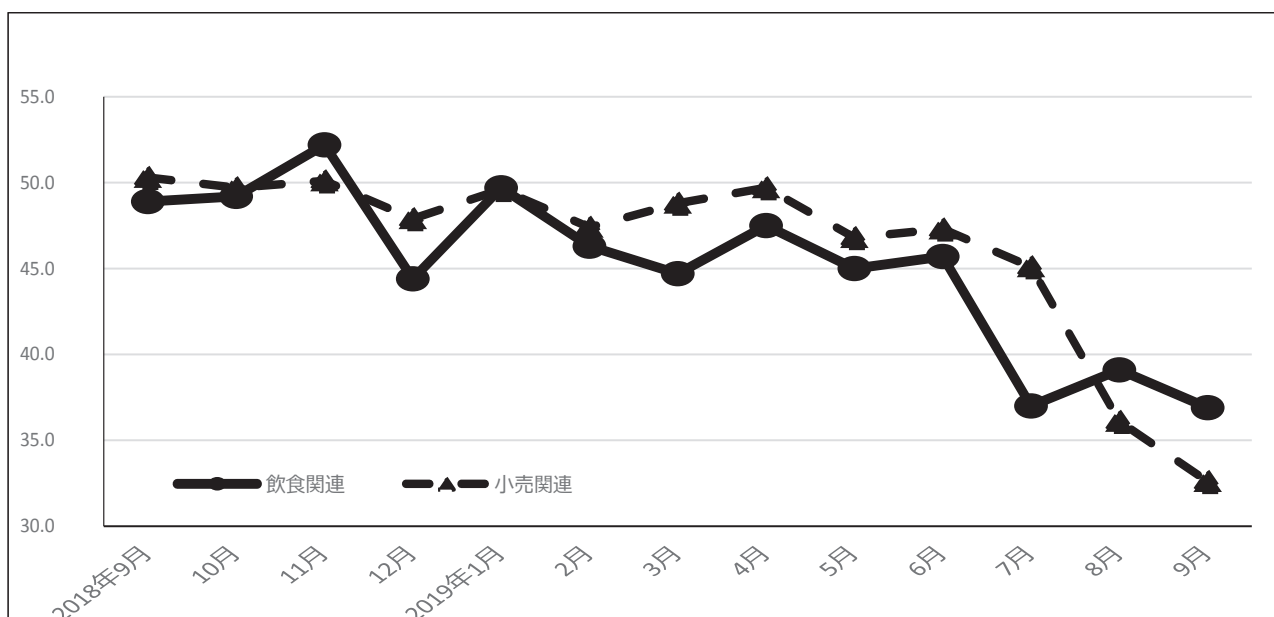


図2 飲食・小売の景気の先行判断DI(季節調整値)  
資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

低迷すると考えていることがうかがえる。飲食関連では、軽減税率の関係や小売関連では、前月の駆け込み需要の反動などを意識した数字のようにも見える。

過去からの動向を見ると、飲食関連では2018年9月には景気先行き判断DIが48.9であったが、2019年9月では36.9と、12ポイントも低下。小売関連では、同様に2018年9月は50.3であったが、2019年9月では32.6と、17.7ポイントも低下している。

飲食関連、小売関連とも、景気の先行きは悪くなる(不透明感)という判断となっている。

首都圏での回答者のコメントを見ると、期待するコメントとしては、キャッシュレス決済のポイント還元で盛り上がっているなどのコメントがある一方、小売関連では消費税増税の影響が見えないというコメントや、飲食関連ではテイクアウトの商品に力を入れて現状維持を図るなどのコメントの他、小売関連で食料品に対する買い控えがどこまでか不透明、などのコメントがあった。飲食関連では米中貿易問題や中東情勢、日韓問題などによる影響や人手不足、食材の高止まりが今後も続くと、景気が冷え込む恐れがあるなどの意見もあった。

## 4.まとめ

冒頭でも述べたが、現在タイムリーな外食・中食の話題は、2019年10月に導入された消費税増税がどのように影響するかである。

景気ウォッチャー調査の景気の先行き判断では、景気が悪くなるまたは不透明感があるという状況となっている。

前回の、消費税を5%から8%に引き上げた時は、2ヵ月ほどは大きな動きはなかったが、その後、食品関係では景気が低迷した状況となっている。

今回は、前例と比較できないのはキャッシュレス化でのポイント還元や軽減税率などの救済措置が盛り込まれていることである。

外食・中食における消費税関連は、データが出てきてから改めて分析したいと思っている。

今回は、景気ウォッチャー調査での景気が、今後どうなるかの分析でとどめることにする。

## 工業会だより

10月21日～11月20日

### 10.28

第4回 그리스 除去装置 評定委員会。倉淵委員長、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。(厨房機器会館6階会議室)

### 10.29

JADCA委員会。吉野職員。(JAビル302貸会議室)

### 11.1

キッチンバスの日式典・懇親会。大畑専務理事、由利事務局局長。(日本工業倶楽部)

### 11.6

第2回流通企画委員会。中川副会長、唐澤委員長、渋谷、吉田、阿座上各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

### 11.13

人事担当者向けセミナー。中川副会長、大畑専務理事、由利事務局局長、水野課長、石川職員、花田職員。(厨BO!SHIODOME)

### 11.18

電気用品調査委員会。吉野職員。((一社)日本電気協会A～D会議室)

### ●本会に対する代表者の変更

(株)ウィンターハルター・ジャパン(関東支部)

【新】丹羽 孝嘉 営業本部マーケティング部長

## 【1】相談受付の概要

### (1) 受付件数

受付件数は8件で前年同月の43件に対して18.6%。

### (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、自宅のガス給湯器の液晶パネルにエラーコードが表示され、タイマーが使用不可となった。長期使用製品安全点検制度に基づき、点検時期が来たことを知らせる機能であり、点検を受けなければ表示は解除されないとの説明だったが、メーカーが機器に機能制限をかけるのは違法ではないかの1件。

◇問い合わせは、賃貸住宅のオーナーが住人宅のガスCF式ふろがまを改造して取付けているが、それを注意し、従わないなら罰則を与えてほしい等7件。

## 【2】受付実績合計

### 2-1) 2019年10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	2	2 (25.0)
事業者	0	0	0	3	3 (37.5)
司法・行政	0	0	1	2	3 (37.5)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(12.5)	7(87.5)	8 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は43件、事故クレーム件数は3件

## 【3】主な関係行事

- (1) 交流会 : 家電製品PLセンターとの情報交換会 (10/4 工業会会議室)
- (2) 消費生活センター訪問: 横浜市消費生活総合センター、川崎市消費者行政センター(10/8)
- (3) 交流会 : キッチン・バス工業会PL交流会 (10/11 キッチン・バス工業会会議室)
- (4) セミナー : 消費者問題に関する企業職員セミナー (10/16 国民生活センター)
- (5) 理事会 : 一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会 (10/24)

## 【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)

10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	CI-157-□□□L	
	立体炊飯器	CRA2-150NJ	
	フライヤ	CF2-GA18	
		CF2-GA23W	
CF2-GD27			
タニコー株式会社	レンジ	THI-3NN	
		TSGR-1532A-J	
	テーブルレンジ	TIH-S555N	
		TSGT-1532-SP	
		TSGT-1843A	
	煮炊釜	TE-100TP	
	炊飯器	TGRC-2CDT	
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J	
		TIFL-105WN-J	
	麺ゆで器	TU-90AWN-J	
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G(R,L)	
	台	D-MT-180B-J	
		TTS-WCT-180ANB-J	
		TTS-WCT-180DNB-J	
		TTS-WT-180ADNB-J	
		TTS-WT-180ANB-J	
		TX-MT-120-J	
		TX-WCT-180ADNB-J	
		TX-WCT-180ANB-J	
		TX-WT-180ADNB-J	
		TX-WT-180ANB-J	
	シンク	D2-3S-300BW-J	
		TTS-1S-150ANB-J	
		TX-1S-150ANB-J	
	水切り台	TTS-CL-90A-J	
		TX-CL-90A-J	
	戸棚	TX-CB-180A-J	
	吊戸棚	TX-HCB-180-J	
	パイプ棚	TX-P-180L-J	
	平棚	TX-H-180L-J	
	上棚	TX-W-180-J	
	パンラック	N-TEs-19-6118S	
		TX-PR-180A-J	
	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
19. 10. 28	ランズテックフィルター	19-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
19. 10. 28	エイエルフィルター	19-002-3501	(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
19. 8. 28	D V S フ ィ ル タ ー	19-002-6203		06-6746-3773
15. 9. 4	ア ル フ ェ フ ィ ル タ ー Ⅱ	15-002-6502	セ コ ム ア ル フ ェ (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
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

## ◆ 12月(師走) ◆

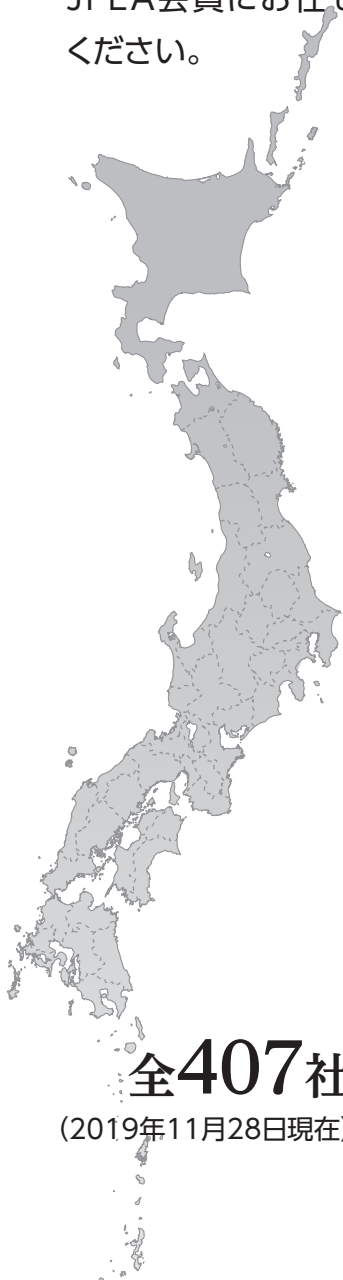
- |                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 1日(日) 映画の日、鉄の記念日         | 25日(水) クリスマス     |
| 3日(火) 国際障害者デー、妻の日        | 27日(金) 官公庁御用納め   |
| 6日(金) 姉の日                | 28日(土) シネマトグラフの日 |
| 9日(月) 障害者の日              | 29日(日) シャンソンの日   |
| 10日(火) 世界人権デー、アロエヨーグルトの日 | 30日(月) 正月飾りの日    |
| 11日(水) 胃腸の日              | 31日(火) 大晦日       |
| 12日(木) 漢字の日、バッテリーの日      |                  |
| 13日(金) 正月事始め、ビタミンの日、双子の日 |                  |
| 20日(金) 鱈の日、シーラカンスの日      |                  |
| 22日(日) 冬至、労働組合法制定記念日     |                  |
| 24日(火) 学校給食記念日           |                  |



# 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11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)  
エレクテラックス・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)ラポー

◆ 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
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
フクシマガリレイ(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

●昔の子ども向け読み物の定番が、漂流船を調べると、救命艇も食料もあるし、今まで食事をしていたように食器が並べられているが、誰も乗っていない……という「マリー・セレスト号事件」だったが、近年情報公開で有名になったのが、ディアトロフ岬事件だ。●1959年2月にソ連のウラル山脈で雪山登山中だった9人の男女が不可解な状況で全滅しているのが発見された事件はさまざまな憶測を生んだ。過去の情報と現地調査を中心に『死に山』（河出書房新社刊）を著したドニー・アイカーはごく現実的な仮説を述べているが、『ダイ・ハード2』のレニー・ハーリン監督『ディアトロフ・インシデント』のような無茶苦茶な物語の方が楽しめるのだが。●山の次は海、『死の海』（後藤宏行著、洋泉社刊）は、ディアトロフ岬事件の4年前、1955年7月に三重県津市の中河原海岸で水泳中の女子生徒36人が溺死した事件を追っている。こちらは海の中の幽霊が目撃されたという怪談話で今も蒸し返されているが、著者は当時の引率教員が「日本人の心を忘れた」「組合活動をしている不良分子だから」「自分のような勘働きのない教員ばかりだから」云々と中傷されスケープゴートにされている事実を淡々と掘り起こしている（裁判では全員無罪）。●いずれにしても貴重な証言者と、記録が残されていたから発掘できた話である。●『ワンピース』の世界では、公式な記録の残らない「空白の100年」を調べる者はすべて抹殺されるが、生の記録が残る時代と共にありたい。紙から電子に移行しつつある時代は特に注意が必要である。（H）

# 厨房

2019年12月5日発行  
第56巻／第12号  
(No.606)

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

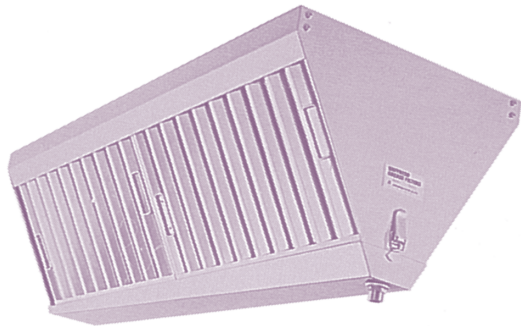
検索

<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

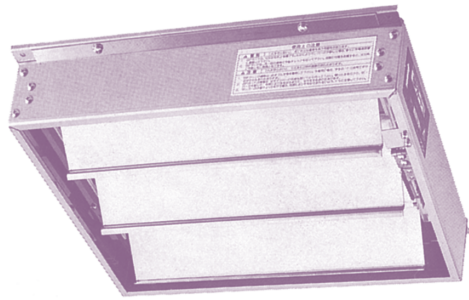
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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/](http://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

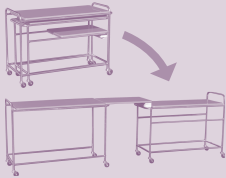
# ウエノで理想の厨房へ

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](http://www.hiserv-ueno.co.jp)



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

## ALSINK (アルシンク)

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

## JFEA

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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



# 業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!



厨房設備士証は、  
知識の証。

## 厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



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



# FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



# FOOD SERVICE SYSTEMS



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

**IHO** 株式会社 **AiHO**

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

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

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



# 日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

# Consulting



設計力

# Design



製品力

# Products



メンテナンス力

# Maintenance



**NITCHO**

## 日本調理機株式会社

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

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●白濁の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

[www.nitcho.co.jp](http://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

