

Chu

bou

厨房

2020
No.607

1

JANUARY

一般社団法人 日本厨房工業会

<http://www.jfea.or.jp>

第57巻 第1号No.607 / 2020年1月5日発行 (毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

2020年新春対談

(公社)日本給食サービス協会 西剛平会長

「2020年の給食・食堂・厨房に求められるもの」



第35回海外視察調査団

HOST2019・

ヨーロッパ厨房施設視察報告

第41回厨房設備通信教育

受講者募集のご案内

新連載

フードビジネスコンサルタント魂

厨房女子(会)が行く! (8)



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

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。(アナログ式も用意)



SMD14

新発売

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ボタンを押すと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、熱湯式と比べ湯気が上がりがなく電気代半減の自動給水式。



UM241

無沸騰噴流
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式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。これを「白だし」として使用する。これを「白だし」として使用する。これを「白だし」として使用する。



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

左右連動ドアを装備し
ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ/3アームノズル
洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載
したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立



SD64EA



SD74EA



SD113GSA



SD114EA



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

本 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

東京都大田区鵜の木2-43-14
大阪府城東区永田4-2-7
名古屋市名東区猪高台1-13-24
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、

ゴールドチェーン（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

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



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

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》

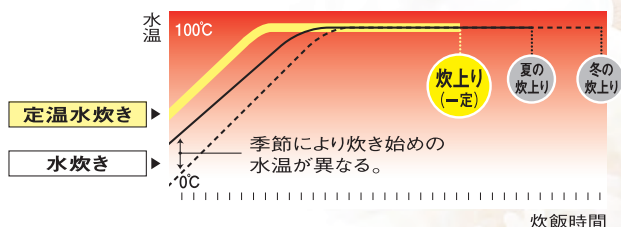


省エネ型ガス連続炊飯機



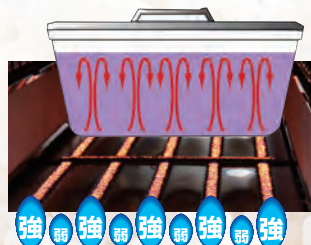
四季を通じて美味しく省エネ

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

中西製作所

中西製作所

検索



■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



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れから >>>



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
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201

ホシザキ東京株式会社 (03) 6275-3201
ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121
ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266
ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581

ホシザキ京阪株式会社 (06) 6762-5351
ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691
ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451
ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396
ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007
ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240

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



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

超コンパクト
2/3 サイズ!
KEMT- 623T



スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

詳しい資料・お問い合わせは・・・ <http://www.kitazawasangyo.co.jp/>
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 ●松山 ●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

トップブランドには理由がある。



煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1*

電気クッキングケトル CSK シリーズ

*CSK はステンレス回転釜で販売実績 NO.1 (当社調べ)

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



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



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



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



(いちばん求められることに応える。だからいちばん選ばれている。それが SANWA です。)

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

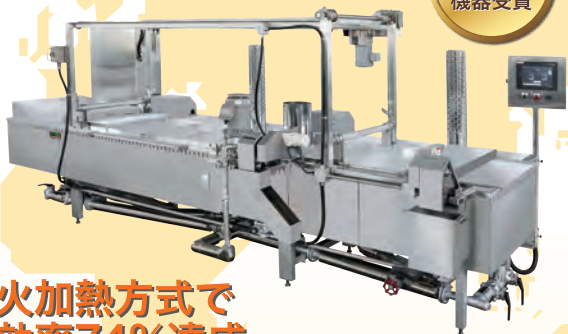
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

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91mm
重量 セット9.0kg/バーナー5.0kg 下枠4.0kg
ホースエンド LPガス9.5mm・都市ガス13mm

TS-518P ■三重・種火付



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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



好評発売中

厨房設備工学入門

第8版

価格:8,000円(税別)

1992年の初版刊行以来、業界唯一の厨房設備の専門書・入門書の最新版。

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



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

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

新刊
発売

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,176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。

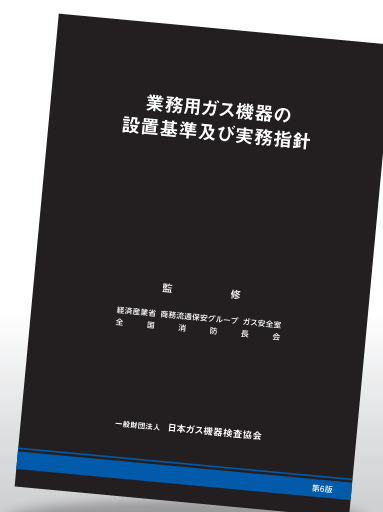
記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本 第6版 発行!

← こちらのバナーをクリック

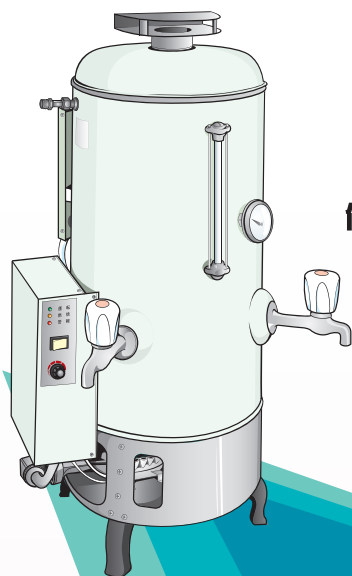


一般財団法人 日本ガス機器検査協会

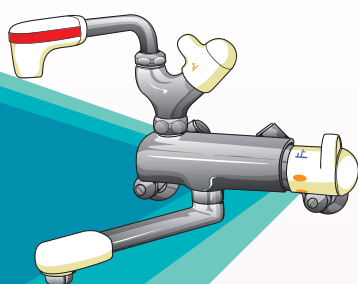
〒174-0051 東京都板橋区小豆沢4-1-10 TEL: 03-3960-7841 (代) FAX: 03-3960-7886

給湯 質

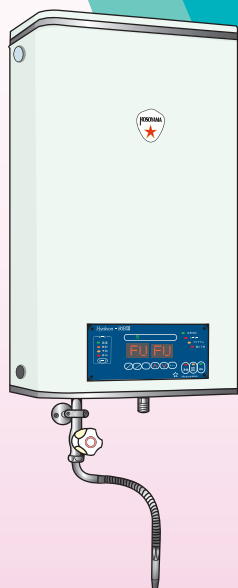
HOSOYAMA



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

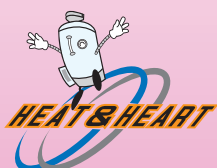
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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

2019年度第2回厨房女子会 セミナー・懇親会

今回の目的

厨BO！SHIODOME見学と 遠藤朋美 (一社)日本オリーブ オイルソムリエ協会 理事の講義



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

今回は第8回の活動として、12月6日に厨BO！SHIODOME見学会と遠藤朋美・(一社)日本オリーブオイルソムリエ協会理事のセミナーを開催し、17社から29名が参加した。

13時50分に東京都港区の厨BO！SHIODOMEに集合し、14時から業務用ショールームを見学(過去の厨房女子会でも厨BO！SHIODOMEで同様の見学会を実施しているため、希望者のみ)。同施設の比較体験ラボやテストキッチンなどで、最新の厨房機器や涼厨を体験。

その後、14時30分よりセミナールームで、工業会より

江畠香織厨房女子会幹事長と大畑秀文専務理事の挨拶の後、遠藤朋美氏の講義が始まった。

遠藤朋美氏は、1,500名の会員数のいる日本最大のオリーブオイル関連団体・(一社)日本オリーブオイルソムリエ協会の理事であり、マスターオリーブオイルソムリエ、ティーコーディネーター、香川県主催日本オリーブオイル品評会審査員、OLIVEJAPAN 国際オリーブオイルコンテスト・チーフスチュアート(執事長)等の肩書/経歴を持ち、各種講演の他、『世界のオリーブオイルベスト180』(誠文堂新光社刊)等の著書を執筆している、オリーブオイルのエキスパートである。

今回のテーマは「オリーブオイルを上手に使うために」で、欧州のみならず世界的に普及しているオリーブオイルの魅力と選び方、使い方について語っていただくこととなった。遠藤氏は自身の経歴から、オリーブオイルの



厨BO！SHIODOMEの、業務用ショールームを見学する





遠藤朋美・(一社)日本オリーブオイルソムリエ協会理事



テイスティングに用意されたオリーブオイル



挨拶を述べる大畑専務理事(左)と江島幹事長(右)



フクシマガリレイ(株)・田本さんによる乾杯



歴史と基礎知識、その種類と選び方などを、実際のオリーブオイルのテイスティングと共に説明し、苦みや辛みなどさまざまな味わいのあるオリーブオイルは「マイルドなものよりも、香りと味のあるものの方が良い」といった知識を交えながら、参加者の「オリーブオイルでダイエットできるのか」といった質問に逐一答えていった。70分以上の講義と質疑応答時間は、駆け足ながら、オリーブオイルどころか重油並みの中身の濃いものとなった。

セミナーの後はラウンジで懇親会となり、厨房女子会幹事のフクシマガリレイ(株)・田本景子さんから乾杯の挨拶がなされ、厨BO! SHIODOMEのシェフによる、温野菜とオリーブオイルをはじめとした料理を食べながら、歓談と名刺交換、情報交換の時間となった。最後は江島幹事長から締めの挨拶がなされ、名残り惜しい空気の中、閉会となった。

【工業会事務局・花田政孝】



2020 新春対談



2020年の給食・食堂・厨房に求められるもの



西 剛平

(公社)日本給食サービス協会会長



谷口一郎

(一社)日本厨房工業会会長

司会:中川幹夫

(一社)日本厨房工業会広報担当副会長



2020年

あけましておめでとうございます

中川 あけましておめでとうございます。2020年の新春対談ということで、よろしくお願い致します。私は司会を務めさせていただきます、(一社)日本厨房工業会広報担当副会長で、日本洗浄機(株)という食器洗浄機の会社をしています中川と申します。よろしくお願い致します。

谷口 私は、2017年から日本厨房工業会の会長を務めさせていただいております谷口一郎です。タニコー(株)という業務用厨房の製造設計施工の会社におります。

日本厨房工業会は機器メーカーをはじめとして、設備管理メンテナンス等、厨房関連の会社を含めて約400社で構成される団体で、設備の面から食の安心・安全、そして食文化を発展させようという皆さんの応援をしている団体です。本日はおいでいただきありがとうございます。よろしくお願い致します。

西 (公社)日本給食サービス協会の会長をしておりま

す、西と申します。私は(株)レパストという会社を運営しています。レパストは、学校、保育園、社員食堂、病院、シルバー関連施設等、約800カ所の事業所を運営させていただいております。

日本給食サービス協会について申し上げますと、会員数は214社、働いている従業員の方は31万人を超えています。その多くが、パートさんになっています。一日に提供している食事は1,090万食を超えておりまして、会員も全国で学校、保育園、社員食堂、病院、介護老人保健施設(老健)や特別養護老人ホーム(特養)等のシルバー関連施設と、あらゆるステージで食事を提供しております。協会設立は昭和49年ですが、平成23年に公益社団法人として認可されて以降、公益三本柱を実行するようにがんばっております。主に品質管理 衛生管理などに係る適切なマニュアルの作成普及、食の安全安心健康等に係る適切な情報の提供、給食サービス従事者に係る適切な人材育成、が三本の柱になっています。それ以外にも、小学生を対象にした心に残る給食の思い出作文コ

CONTENTS

EVEN T 2020年新春対談

新年のご挨拶 工業会関係

支部だより

海外情報 特許

法律相談

COMIC

ESSAY

衛生管理

厨房業界関連情報

一般社団法人 日本厨房工業会

- 10 厨房女子(会)が行く！(8)
- 12 2020年の給食・食堂・厨房に求められるもの
(公社)日本給食サービス協会 会長 西 剛平
(一社)日本厨房工業会 会長 谷口 一郎
広報担当副会長 中川 幹夫
- 15 (一社)日本厨房工業会 会長 谷口一郎
- 16 第41回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
- 18 「第20回厨房設備機器展」開催のご案内
- 19 団体賠償責任保険制度のご案内
- 20 東海北陸支部
(株)TOSEI中部支店・東海調理機器協同組合とコラボセミナーを開催
東海調理機器協同組合と合同でゴルフコンペを開催
フォローアップ研修会を開催
- 41 第35回海外視察調査団報告 (一社)日本フードラボ&トレーニング協会 大西周
- 45 特許・意匠・商標は宝の山！(6)「特許侵害に対する七つの戦略・戦術」
—— 来知国際特許事務所 弁理士 宇高克己／前島大吾／薄葉健司
- 46 事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所
「民法の基礎知識(9)請負契約及び下請法について」
—— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
- 48 部外者がくる!!(8) (株)北沢産業 ライブクッキングスタジオ&カフェキッチン
—— にしかわたく
- 50 映画の見どころ・台所(67) 『恋に落ちて』
—— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
- 52 小倉朋子の食・心・美 Part.2(31)「正月にこだわる日本人にとっての「食」の意味」
—— (株)トータルフード 小倉朋子
- 53 やるKEY HACCP [実践編](18) 「法改正に伴う設備の変更(上)」
—— スタジオワーク(合) 上田和久
- 57 **新連載** フードビジネスコンサルタント魂
「フードビジネスにおけるデザイン」(1)フードビジネスにおけるデザインの役割
—— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 平澤 太
- 62 最新外食トレンド2020(1) 「集団給食の現状」 宮城大学食産業学群 堀田宗徳
- 14 香山哲のフードシステムさまよう[ビール醸造所]—— 香山哲
- 31 新春名刺広告
- 40 工業会だより
- 64 INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
- 65 図書料金表
- 66 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 68 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
- 70 会員一覧
- 72 奥付[広告掲載企業名]

香山哲の フンドシシステム さまようラム



【ビール醸造所】

周囲のチェコ・ベルギー・ポーランドあたりがすごいので、ドイツに住んでいると、あまり「ビールの国」という実感が無いが……それでも日本でも人気のあるような地ビール・クラフトビール醸造所は、ベルリン市内にも多い。

最近行った所は、住宅や公園に囲まれた小さな場所だった。地上1階が醸造所、地下1階はバー。夏には、庭でビアガーデンをやっている。

季節ごとに数種類ずつビールやウィスキーが作られていて、一杯300円で飲める。食べ物の持ち込みが自由なので、みんな家で作った料理を持ち寄ったり、近くの店でスナックを買ってきたりしている。

一応ドイツ風のピザが頼めたりもするが、食器も各自、棚から借りて使うという感じ。あまりお店っぽくない雰囲気良くて、連れてきた犬とくつろいだり、トランプをしながら長時間歓談したりするグループも。

そういう、客の回転とかを気に

しないような雰囲気、僕はとても気に入った。

それは客として都合が良いっていうのもあるけれど、「あくまで製造という本業があって、ここは製品を楽しんで親しんでもらう場所」という態度が、店内や店員の所作、メニューカードの作りから伝わってくるのだ。

「何をやって」「どれぐらいの経済規模で運営したいのか」を無限に追わず、理想を明確に持っている精神的余裕が、ここで時間を過ごす人たちにもシェアされている思いがした。

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。

※1月17日に『ベルリンうわの空』の紙の本が、イースト・プレスさんから発売されます。



新年のご挨拶

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 谷口一郎

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は、当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

本年も当工業会はさまざまな事業活動を推進し、会員はもとより、多くの人々の食を支える役割を果たしたく、取り組んでまいります。関係各位の皆さまにおかれましては、倍旧のご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

昨年を振り返りますと、日本経済は、内閣府の景気動向指数が一時悪化を示すなどに加え、増税の影響にも懸念がありましたが、所得環境の回復や、企業の設備投資などに牽引されて、底堅い推移となりました。今後について、世界では米中貿易摩擦や中東などの地政学的リスク、英国のEU離脱などの不確実性から、楽観視できない状況と予測されております。

このような中で、第19回厨房設備機器展では、来場者数が6万7,000名を超え、「厨房からのイノベーション」を掲げたセミナー参加者も、前年に続いて1,000名を超える盛況となりました。

また、会員の皆さまへ向けて、皆さま自身の経営にも影響を及ぼしている人材不足対応の一助となるべく、効果的な人材採用を目的としたセミナーも新たに開催致しました。

日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)と共催したキッチンマネジメントセミナーの講演、実演も好評を得ており、業界内で働く女性のロールモデル、ネットワーク形成を目指した厨房女子会も回を重ねております。

2月に開催されます第20回厨房設備機器展は、開催場所を幕張メッセに移して行われます。厨房は、建物の中で、人・モノ・エネルギーの流れがすべて集中する重要な場所であり、食文化の発展を担う発信拠点でもあります。「快適・省エネ・省力化。ニッポン厨房最前線」をテーマに、より一層皆さまの事業課題に寄与できるものと考えております。

食の安全・安心については当工業会の最重要課題であり、食品衛生法の改正により2020年6月から制度化され、猶予期間を含めても1年余りとなったHACCPへの対応をはじめとした情報発信を行ってまいります。逼迫した人材不足への対応として、引き続き人事担当者向けセミナーを開催すると共に、企業活動のPR方法など、業界の認知度向上につながる広報担当者向けの講演会も取り組んでまいります。

昨年は、史上最大級の台風19号をはじめとした自然災害が、生活や産業へ大きな影響を及ぼしました。災害時には食が人々を支える重要な役割を果たすとの認識が広がっており、当工業会のネットワークを活用した災害時への対応も、今後の課題の一つと考え取り組んでまいります。

関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、今年も日本厨房工業会の活動に変わらぬご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げて、新年のご挨拶と致します。

2020年度

第41回 厨房設備通信教育受講者募集要項

1. 目的 厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。
2. 受講資格
 - (1)上級コース(下記の何れかに該当する者)
 - ①厨房設備士の資格を有する者。
 - ②厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
 - ③上記①②の要件と同等の知識、技能を有すると同委員会が認めた者。
 - (2)初級コース
 - ①業務用厨房の関連業務に従事する者。
3. 受験科目
 - (1)2020年4月から2021年1月までの10回レポート提出。
 - (2)スクーリング(2日間日帰り)は必修とする。
ただし、設計実務経験者は2日目(試験)のみ参加でも可。
 - (3)提出期日を経過したレポートは減点とする。
4. 科目表

レポート回数	科目	実施月
第1回	業務用厨房と厨房機器(1)	4月
第2回	業務用厨房と厨房機器(2)	5月
第3回	関連設備(1)	6月
第4回	関連設備(2)	7月
第5回	業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識(1) 機器作図 ①	8月
第6回	作図課題(1) 厨房作図 ①	9月
第7回	業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識(2)	10月
第8回	作図課題(2) 厨房作図 ②	11月
第9回	衛生と保守管理	12月
第10回	関係法規	1月
スクーリング	筆記試験	2月
	厨房設計実技	

第5・6回、第7・8回、第9・10回レポート問題は同時に発送する。
スクーリングとは、2月に各会場にて行う、講習会(1日目)、試験(2日目)のこと。
5. スクーリング会場 東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。
(参加者が定員に満たなかった場合は最寄り会場での受講となる。)

6. 修了特典 (1)修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。
初級コースの修了者は、2級厨房設備士の受験資格について実務経験(3年以上)が1/2に短縮される。
(2)上級並びに初級コースの受講者は、全課程において優秀な成績により修了された者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。ただし、レポート提出期日が経過した者は除く。
7. 募集定員 上級コース・初級コース 合計200名
8. 受付期間 2020年1月10日(金)～2月10日(月)まで(2月10日消印有効)厳守。
9. 受講申込み (1)、(2)いずれかの方法で申込をすること。
(1)工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信すること。
送信後、すぐに登録したメールアドレスに受付完了メールが届くので、メール受信設定を確認すること。 <http://www.jfea.or.jp/>
(2)所定の申込書に記入のうえ、事務局へ提出すること。(FAX又は郵送)
10. 受講料 (1)工業会会員企業の従業者および厨房設備士の資格を有する者。
55,000円(内、消費税5,000円)
(2)上記以外の者。
71,500円(内、消費税6,500円)
(いずれも納入後の受講料は原則として返戻はしないものとする。)
11. 受講料の請求支払込 受講申込者には同委員会において資格審査の後、本人又は、担当者へ請求書を送付する。
請求書が2月20日を過ぎても届かない場合は、事務局まで連絡をすること。
請求を受けた者は 2020年3月10日(火)までに下記口座へ振込むものとする。
12. 振込先 三井住友銀行 三田通支店(623) 普通 7143043
一般社団法人 日本厨房工業会
振込期日(3/10)厳守(振込手数料は各自負担)
13. 受講承認証 上記手続きが完了した者には、受講承認証、テキスト、レポート問題等を3月下旬に随時送付する。
4月3日を過ぎても送付物が届かない場合は、事務局まで連絡をすること。
14. 個人情報 申請に際し、ご記入していただく情報は、本会の厨房設備通信教育事業に必要な範囲内で使用いたします。
15. その他 受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

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
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170 通信教育担当

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、「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」「プロフード東京ゾーン」等に区分けされ実施される予定です。



第19回厨房設備機器展工業会ブースの様子

工業会ブース設置のお知らせ(ブース位置5-T12)

(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「厨房設備士資格認定試験」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。

日本厨房工業会 主催セミナー

日付:2020年2月18日(火)～21日(金)

場所:6ホール 給食・厨房セミナー会場 参加:無料/事前登録制

※詳細につきましては、HCJ2020ホームページ(<http://www.jma.or.jp/hcj/>)にてご確認ください。

日本厨房工業会主催枠「給食・厨房セミナー」参加企業およびタイムスケジュール

2月18日(火)

時間	会社名	講演者	演題
1 11:00～11:40	(一社)日本エレクトロヒートセンター	日本エレクトロヒートセンター 業務用厨房機器IoT構築WG委員 北川 貴博 ウイングアーク1st(株) 営業・カスタマーサクセス本部 流通事業推進室 室長 関口 太郎	食の安全・安心をデータ化! 厨房機器共通IoTプラットフォームの開発
2 12:00～12:40	(株)中西製作所	スマート洗浄機事業部 部長 松浦 健一	洗浄現場からみた働き方改革

2月19日(水)

時間	会社名	講演者	演題
1 11:00～11:40	(株)フジマック	営業本部 市場開発部 第二部 水谷 栄志	作業を楽にする厨房機器の御紹介 ～真の省力化に向けた取組～
2 12:00～12:40	タニコー(株)	北関東事業部 設計課 係長 星子 雄一	無理なくできる厨房ダイエット

2月20日(木)

時間	会社名	講演者	演題
1 11:00～11:40	ニチワ電機(株)	取締役 営業部長 唐澤 直仁	医療・福祉の厨房運営改善・省人化対策
2 12:00～12:40	(株)コメットカトウ	東京支店 ソリューション営業課 課長 井川 俊正	調理の常識を変える! 今ある機器で給食調理の生産性を上げるポイント

2月21日(金)

時間	会社名	講演者	演題
1 11:00～11:40	フクシマガリレイ(株)	営業戦略部 部長代行 黒木 健一	IoTや補助金で賢くHACCP管理や省エネを! 「GALILEI」未来への取組み
2 12:00～12:40	サラヤ(株)	サニテーション事業本部 マーケティング部 統括部長 砂川 晃一	HACCP制度化に向けた温度管理の自動化・帳票類の省力化について
3 13:00～13:40	(株)マルゼン	研究センター 部長 石川 智行	人手不足に応えた最新スチコンの活用法
4 14:00～14:40	服部工業(株)	本社営業部 家田 克彦 東京営業所 山元 薫	釜の自動調理で新たなビジネス! 効率化されたセントラルキッチン運営
5 15:00～15:40	(株)ハイサーブウエノ	代表取締役社長 小越 元晴	外食産業のSDGsの為、厨房が出来ること (キャッシュレス、ロボット、AI)

一般社団法人日本厨房工業会

団体賠償責任保険制度をご検討ください！

一般社団法人日本厨房工業会では、1995年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

より多くの会員様にご加入いただくことが、本制度の維持と、相互の助け合いに繋がりますので、是非ご加入をご検討ください。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」
 「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」
 十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。

保険期間

- ・制度1、2、4…… 2019年7月10日 午後4時から1年間
- ・制度3…………… 2019年7月10日 午前0時01分から1年間



「生産物賠償責任 (PL) 保険」(制度1) に加入していても、施工中に発生した事故については補償されません。施工中の事故に備える場合「請負業者賠償責任保険」(制度2) へのご加入が必要となります。また、「請負業者賠償責任保険」(制度2) のみ加入していても、引渡し後に発生した事故については補償されません。業務内容によって必要となる保険が異なりますので、過不足ない補償であるか、今一度ご確認くださいませようお願いします。

このチラシは概要を説明したものです。ご契約にあたっては別途配布の「団体賠償責任保険制度のご案内」および「重要事項のご説明・契約概要のご説明・注意喚起情報のご説明」をあわせてご覧ください。また、詳しくは普通保険約款・特別約款・特約集をご用意していますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。

ご不明な点につきましては、取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

＜ご相談・お問合わせ先＞	【団 体 窓 口】	一般社団法人日本厨房工業会 担当：水野	
	【取扱代理店】	商工サービス株式会社 担当：根岸	
		Tel03-3538-6180 Fax03-3538-6188	
	【引受保険会社】	あいおいニッセイ同和損害保険株式会社	(2019年4月承認 B19-100007)

東海北陸支部が(株)TOSEI中部支店・東海調理機器協同組合と コラボセミナーを開催



好評の真空包装機セミナー

11月13日に、東海北陸支部は、愛知県名古屋市・東邦ガス(株)プロ厨房オイシスにて、(株)TOSEI中部支店・東海調理機器協同組合と、コラボセミナーを開催しました。

7月に開催されたセミナーの第2弾として、「真空包装機の活用術 第2弾」をテーマに、実際の真空調理を学んでいただこうと参加型セミナーとして開催し、約30名のエンドユーザーや厨房業界従事者にご参加いただき



人手不足に有効打となるか

ました。参加者の皆さんから、真空調理が人手不足対策につながるかと、作業効率アップにつながるかななどの質問もあり、現場に即して知識を吸収できる、実践的なセミナーになりました。会場でいただいたアンケートなどの内容も検証しながら、次のセミナーの開催を検討していこうと思います。

[東海北陸支部理事 小木曾 誠]

東海北陸支部が東海調理機器協同組合と 合同でゴルフコンペを開催



24名が参加した

11月23日、東海北陸支部は、東海調理機器協同組合と合同で、岐阜県恵那市の笹平カントリー倶楽部で、令和元年度の合同ゴルフコンペを開催致しました。

当日は天候にも恵まれ、秋晴れの中、22社24名の方にご参加いただき、和気あいあいの日を過ごすことができました。グリーン上では、苦戦しながらスコアメイクして、ホールアウトしました。今回、多くの企業さまより協賛の賞品をいただき、プレー後の表彰式でも、プレー以上の盛り上がりとなりました。多くの方に、親睦会を盛り上げていただいたことに感謝致します。

[東海北陸支部理事 小木曾 誠]

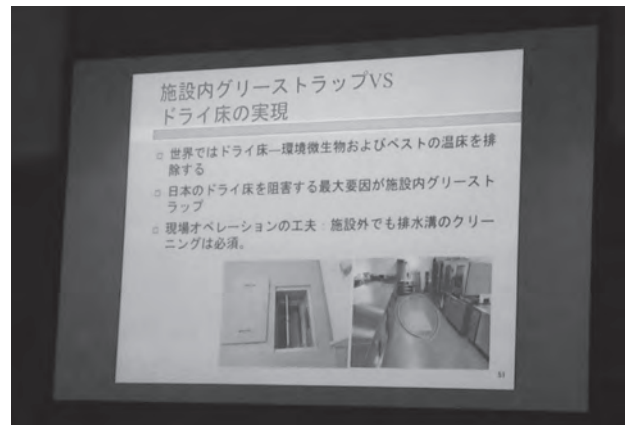
東海北陸支部がフォローアップ研修会を開催



25名の参加となった

11月25日、東海北陸支部は、「2019年度厨房設備フォローアップ研修会」を、東邦ガス(株)プロ厨房オイスにて開催致しました。

今年度のテーマは、「一般飲食店におけるHACCP運用と実践」で、日本HACCPトレーニングセンターの



HACCP対応への最新知識を身に付けられる機会

渡部祐希氏をお迎えして、講義をしていただきました。参加者が25名と、あまり多くなかったのが少し残念でしたが、内容はとても充実していて、良い勉強ができたと思います。

〔東海北陸支部理事 小木曾 誠〕

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





2020 新春対談

2020年の給食・食堂・厨房に求められるもの

→p.12より

ンクールを実施するなど、公益にふさわしい事業を考えながら、活動をしています。

中川 課題はけっこう多いですね。

スマートミールという 食の認証制度の試み

西 給食は外食産業の一部ではありますが、家事代行業としての要素があるものですから、社会構造の変化の影響を色濃く受ける業種だと思っています。少子高齢化であるとか、女性の社会進出が進む一方、男性の育休など、女性の社会進出を支える制度がまだ十分に浸透していないこと、地域社会で隣近所の付き合いが希薄になってきていることなどが、給食事業にも影響を及ぼしています。何かと言うと、いわゆる家の中で行われている家事がアウトソーシングされていくということです。われわれ給食事業でセグメント別に見ると、特に伸びている分野は、保育園あるいは特養になります。かなりの率で伸びていますね。

育児と介護は、以前は家庭の中で自己完結されていたもので、主婦が主に担っておりました。時代の変化と共に女性が社会に進出し活躍するようになったことによって、育児介護がアウトソーシングされております。その結

果として、育児介護の分野の給食が伸びています。一方で、社員食堂などの企業の福利厚生はどんどん施設が増えていく状況ではありません。

社員食堂の分野で何が起きているかと言えば、安いとかおいしいということは、ある意味で当たり前になっています。みんなおいしいものを作れるようになっているものですから、そこだけで勝負するのは難しい。また、安さのみを追求しダンピング合戦ができるかという点、人件費が高騰しておりダンピング合戦をできる状況ではありません。価格だけを語るといって時代でもないと思うのですね。

安くてうまいは当たり前であって、加えて何か新しいソフトの部分が求められてきて、それが健康の場合もあるし、美容の場合もあるし、物流の場合もあるし、ブランドの場合もあります。求められるものは、ケースバイケースだと思います。その求められているプラスアルファに応えられるか否かが、勝負の分かれ目になってくる時代になっているのだろうと感じています。

日本給食サービス協会の活動について申し上げますと、当協会と共同研究を行っている日本給食経営管理学会の指導を受けながら、いろいろな団体が一緒になって運営しているのですが、「スマートミール」という、健康な食



谷口一郎(一社)日本厨房工業会会長

事・食環境の認証の活動を積極的に行っています。スマートミールの認証を受けた所は304となっていますが、そのうちの195が給食事業ですので、やはり給食の分野は日々の食事ですから、健康に対して積極的に取り組んでいることの現れかと思っています。

谷口 おいしい・安いは当たり前であって、やはり健康のニーズはスマートミールの比率でも分かるように、それなりに高くなっているということですね。徐々にですけれども、食事と健康をリンクして考える方が、世の中にはかなり増えてきているのだと思うと思います。どこに行ってもカロリーや炭水化物を気にした商品が並んでいますし、サラダ、野菜もかなり売れるようになっていきますし、多くの方が意識はされているのだと思うと思います。そういうことをお客さまにどうやって訴えていくかということが、先ほどの、勝負の分かれ目になってくるのではないかとはいえます。それをいかにうまく、来てもらう人に対して分かりやすく伝えるかということですね。

西 そうですね。スマートミールは星が一つ、二つ、三つと基準が明確になっていますので、そういう意味では、お客さまにも伝わりやすいだろうとは思いますが。

中川 スマートミールの評価基準は、どのようなものなのでしょうか。

西 必須項目とオプション項目に分かれます。必須項目は、スマートミールの基準に合った食事を提供している、管理栄養士がスマートミールの作成確認に関与している、スマートミールの情報を提供している、などのベー



西 剛平(公社)日本給食サービス協会会長

シックな基準です。これらをすべてクリアできれば、星一つです。さらには18項目のオプション項目があります。例えば、主食が週3日以上精製度の低い穀類を含む、野菜70g以上のメニューを提供している、などです。達成したオプション項目数によって、星二つ、星三つの認証を取得することができます。

中川 事業所単位で取るのでしょうか？

西 その通りです。認証数はまだまだ伸びていくのではと予想しています。それと、この認証の申請者は、あくまで施設を取得している委託企業さまであって、私たちはその実現のお手伝いをしているという立ち位置になります。

谷口 事業所単位というのは、メニューによって違うということではなく、いわゆる社食のような施設ごとに適用されるのですね。

西 そういうことです。摂取カロリーなどもスマートミールの基準に入っていますが、例えば、店内禁煙や食環境改善のための会議を定期的開催している、従業員に対し会社から補助がある等の評価項目もあります。このお皿、このメニューというよりも、事業所としてのサービス全体に対して認証が与えられるということです。

谷口 その食堂に行けば、例えば何を食べても一定の水準は満たしているということでしょうか。

西 それしかないということではありません。スマートミールと表示されたメニューを正しい組み合わせで食べれば、基準を満たせます。



中川幹夫(一社)日本厨房工業会広報担当副会長

食堂などで、値段が高いメニューより安いメニューの方が売れるのは普通ですが、高い食事に価格を納得させる価値や、お墨付き・ブランドがあれば売れます。やはりブランドには、信用信頼という価値があります。健康になりたい、男女問わずスタイル良くなりたい、好奇心を満たしたい等の欲求を満たしてくれる品質への信頼が、ブランド力ではないでしょうか。

谷口 今後はオリンピックにベクトルが向いていくかもしれないことですが、例えばソフトの部分でランナー向けであるとか、ジムに行く人向けとか、「××向け」といったものと連動してみるのはいかがでしょう。

西 興味深いですね。今は、私の会社ではスポーツ栄養学を専門に追求はしていませんが、やはり「××になりたい」人は多いと思います。

レバストでは1998年のフランスFIFAワールドカップの頃に、サッカー日本代表の食事を作っていました。その時には、ワールドカップの日本代表の食事を作っている会社というものに対して、憧れを持って入社してくる若者がいましたね。スポーツ選手に関わっていきたいという思いを抱いて、栄養学を究めていきたいという人材——栄養士さん、管理栄養士さんは少なからずいると思いますので、そういうニーズがあると思います。オリンピックをきっかけに、またそういう事業を行う会社も増えてくるのではないかと思います。

谷口 美容、健康の延長線上かもしれないですけども、さらに多様になり、星の付いたスマートミールが何種

類以上なければいけないという条件があるとなると、メニュー構成も多様になっていく傾向があるのでしょうか。

西 先ほどスマートミールの話をしましたけれども、健康というものが、例えばカロリーだけなのか塩分だけなのかという、そうでもないでしょう。有機野菜も健康のキーワードかもしれませんが、野菜ソムリエも健康を表すキーワードかもしれません。そういうものの表現方法の一つが、スマートミールです。「安くておいしい」にこのようなソフトを加えて、皆さん、お客さまの要望に応じて行くようになるのではないかと思います。

中川 給食といっても、事業所給食と病院、保育園、特養では、方向性が全然違いますよね。

西 違いますね。病院や保育園、特養もそうですけれども、例えばおいしい食事さえ出したら、入院患者が増えてその事業所の売り上げが伸びて利益が増えるのかと言えば、そうはなりません。食数や売り上げが固定されている中でコスト管理を適切に行い、なおかつお客さまに満足してもらえる食事サービスを提供していくことが求められます。しかし、社員食堂は違います。社員食堂の場合は、より良い食事サービスを提供することでお客さまにもっと来てもらい、売り上げを増やし利益も確保しようという発想になります。前者は売り上げが固定された中でコスト管理、後者はコストが固定された中で売り上げ管理、といった異なるマネジメントが求められます。双方とも、顧客満足度が大切であることは言うまでもありません。



安全・安心のニーズと人手不足解消を支援するものへのニーズ

中川 あとは産婦人科ですね。

谷口 産婦人科とは、どういう話でしょうか？

中川 普通の入院食は保険の点数が決まっていて、一日一食××円となっていますが、産婦人科は元から自費なんです。

西 豪華な食事を出すケースが多いです。病院を選ぶ際に、あそこの産婦人科はご飯がおいしいらしいということがけっこうあるんじゃないでしょうか。

それに似ているのかもしれないのは、私立の中学・高校ですね。最近は公立の中高一貫校ができていますので、私立の中学・高校は進学実績だけでは、子どもたちが電車に乗って1時間かけ通ってもらうのは難しい。そこで制服を新しくしますとか、共学にしますとか、いろいろ方針を立てて学校経営されていらっしゃると思います。その中で



けっこう大きなウェイトを占めるのが、学生食堂ですね。子どもさんが中学や高校になると、ご両親揃って働きに出るケースが多いものですから、各ご家庭にとって、毎日、弁当を作るのは大変です。場合によっては、家を出る前に朝ご飯を作って、昼の弁当を作って、「帰ってきたら、これを食べて」と、毎日3食作ってから職場へ行かなければいけないようなことになります。どうしてもお金を渡して何か食べなさい、ということになりがちです。そのお金が、親の思いとは別に、炭酸飲料とポテトチップに変わってしまうことがあるわけです。そういうことを考えた時に、学生食堂がしっかりしていると、学生食堂で健康的なもの、体に良いものをしっかりと食べてもらえる。食堂に対しての保護者の皆さまの熱い要望に、われわれは責任を感じています。したがって、私立の中学・高校も学生食堂には力を入れてきている、ということだと思います。

ただ、先ほども申し上げたように少子高齢化ですから、特養、老健、有料老人ホーム等のシルバー関係、介護関係からの引き合いは非常にあります。待機児童をなくしていこうという国の方針もありますから、保育園給食の引きも非常に強いのだと思います。伸び率がこれだけ伸びていく業種、業態はあまりないのではないかといい、伸びています。そこで、その需要に応えられるだけの人材を確保できるか、という問題にぶつかります。人がいれば仕事はある、しかし、それをこなしていく人の確保

に、各社苦勞しているというのが現状ですね。

谷口 人の確保に苦勞する部分を、設備側から何らかの形で解決できるものが、当然求められるのだと思います。

西 人がいないということはどういうことかという、われわれ企業が従業員の皆さんを選びますが、われわれが選ぶと同時に、あるいはそれ以上に働く人が職業を厳しく選ぶようになるということです。より働きやすい環境を整えて、多くの人がこの給食事業で働きたいと思ってもらえるような厨房の環境というものを整えていく必要があると思うことが、1点目です。

学校給食も保育園給食も病院給食も社員食堂も、どこもかしこも人が足りません。以前より人手不足の解決方法として、女性と高齢者と外国人、というようなキーワードが議論されてきました。女性も高齢者もわれわれの業界では、かなり以前から業界の中核として大活躍していただいている状況です。

2019年4月から技能実習生という枠で福祉施設、病院等に限って外国人実習が認められるようになったことと、外食産業全般で特定技能制度が認められるようになりましたので、外食産業、給食産業にも外国人労働者の方が今後どんどん増えてくるのだらうと思います。

日本の給食は、衛生管理においてもメニューの充実ぶりにおいても世界に誇れる水準です。技能実習生、特定

「われわれ企業が従業員の皆さんを選びますが、それ以上に働く人が職業を厳しく選ぶようになります。人手不足の解決方法として女性と高齢者と外国人、というキーワードがありますが、女性も高齢者もわれわれの業界では、以前から中核として活躍しています」





「女性、高齢者、外国の方。体格差があるので、それは何とかなりませんかというご意見をいただいたことがあります。パワーステアリングのように、力が要るのだったら機器でアシストしてしまうという考え方もありますね」

技能、いずれの皆さまにも是非これらを感じて習得してもらいたいと願っています。したがって、給食事業の厨房の働き手の中には、高齢者もいる、若手もいる、女性もいる、男性もいる、日本人もいる、外国の方もいるというふうに、本当に多種多様な、多岐にわたる人が一緒になって力を合わせるという環境になります。日本人も外国人も扱いやすい、例えばマニュアルも日本語だけではなくいろいろな言語のマニュアルがあると良いと思います。あるいは異なる常識を持ち合わせている人の間で誤解が生じない、そして文化の違う人も仕事ができる環境を整えたいと思いますね。これが2点目です。

話を戻して、働きやすい環境ですけれども、私のような厨房設備についての素人が申し上げるのは恐縮なのですが、厨房を見ていると、人がかがんだり背伸びをしたりという作業が多いように感じるのです。それに加えて、高齢者が重い物を持ちたり。

谷口 作業で重い物を持つことは、よくありますね。

西 例えば、理髪店に行っても椅子が上がったり下がったりして、理髪師がかがむことはないものですから、何かしらかがまないでも良いもの、というものでしょうか。工場だと、従業員が動かないで、ラインが上がったり下がったりすることであまり腰を曲げたり伸ばしたりする作業は世の中の製造現場ではなくなってきていると思いますが、それが厨房の中でできたら良いですね。

谷口 取っ手が届く所がない時、機器の方から作業者の方に近付いてくるような形ですね。

西 はい。あるいはこれが技術的にできるのかできないのか、もしかするともうそういうものがあるのかもしれませんが、回転釜も、卓上の小さな回転釜のようなものがありますね。

中川 ロータリーシェフ、ロータリー式の釜ですね。

西 そうです。大量調理に適した大型ロータリーシェフのような機器が給食の現場に備わっていれば便利だと、現場で聞いたことがあります。そうすると、目の前でより力作業が軽減されることと、あまり技術がない人間でも扱えるものを。

谷口 訓練が少なくて済むのがベターですね。

西 あまり習熟度が高くなくても、日本語があまり得意ではなくても、女性や高齢者など、力がない人でもこなしていけるようなものがあればありがたいです。あと、ワンタッチで味噌汁が注がれるサーバーがありますね。

谷口 自動計量ディスペンサーですね。

西 そうです。ディスペンサーのライスバージョンもあれば……あと、最近はカレーバージョンも。あれはワンタッチで1杯分出てくるのですが、あれを「50杯」と押して50杯分出てくると、目の前に立たなくてもいいので楽だなと、私は思うのです。今の機器は、50杯というと、目の前にいて50回スイッチを押さなくてははいけないのです。「ラ



イス何g50杯」と設定すると、パパパパッと目の前に立たないでも用意される。そういう機器があれば、便利なのではないかと思います。あとは、現場で女性や高齢者が重い食材や釜などを持ち運んでいる姿を見てみると、高低差を利用して物を移動させることができれば作業が軽減されるのではないかと感じます。いずれも、個人的な思い付きの考えです。深く考えずに申し上げて、恐縮です。

谷口 大きなヒントをいただけたと思います。というのは、それは厨房機器業界にいるからかもしれないですけども、当たり前過ぎてなかなか気が付かない点が多いので、今のようなお話をいただけますと、これは解決のヒント、糸口になります。

先ほどおっしゃったように、女性もいれば高齢者もいれば外国の方もいると、体格差があるので、それは何かありませんかというご意見をいただいたことがあります。ずっと腰をかがめているわけにはいかない。体格の大きな人にとっては低いのはつらいけれども、高くしてしまうと背の低い人には合わないということをいただいたことがあります。

西 自動車なら、体格に合わせて椅子とハンドルの位置を調節できますよね。私が申し上げるのはそれに近いのかもしれないですね。

谷口 それとはまた別に、パワーステアリングのように、力が要ののだったら機器でアシストしてしまおうという考え方もありますね。

西 そういうことです。なかには70歳近い女性がふ

うふう言いながらやっている姿を見ると、本人もつらいでしょうけれども、見ている方も、けっこう大変だなと思います。そういう高齢者も元気は良いのですが、やはりもう少し楽ができると、もっと多くの人が楽しく仕事ができるかなと思うことはあります。

谷口 そういうことをアシストすることがありますが、先ほどお話でいただいた本質的なこと、安くておいしいのは当たり前ですけども、それにプラスして健康であるなどに力を割くことができるようになりますね。



二つの業界団体・会員企業が協働できる場を

西 仕事に追いまかれると職場もギスギスしてきたり余裕がなくなってきたりしますので、何か新しいものを考えたり前向きなことを検討したりする余裕がなくなってしまうと思うのです。多少余裕ができると、もっとこうしたらどうかという意見を素直に聞く余裕もあり、プラスαのことに歩を進めていきやすいのではないかと思いますね。

何をやるにしても、自分たちだけではできないのです。できることには本当に限りがあるものですから、食材のメーカーさんにお世話になることも多々ありますし、日本厨房工業会さんにもお世話になりながら、給食事業が、幅広くいろいろなニーズに対して応えていくことができる業界になればいいとは思っています。日本厨房工業会さんとは、HCJ/フード・ケータリングショーで一緒にさせて





いただいておりますしね。また、特定技能制度導入の際には、日本厨房工業会さまには、お世話になりました。

谷口 今のお話で、食材の面を含めてとおっしゃいましたけれども、当然、厨房設備もできる部分はあると思いますね。先日、食材の方——農業関係の方が話をされていたのですが、下処理が簡単に済むように、切ったらほぐれるような品種改良を野菜にしているそうです。1カ所切るとちゃんとほぐれるようなものを作るとまで言っていましたので、そういうことができるのなら、先ほどおっしゃった、設備の方から人に寄ってくることも、やってできないことではないですね。

西 食材のメーカーさんも、生産者さんも、厨房のメーカーさんも、「人手不足」という同じ方向を皆さん向いていると思いますので、点を線にしようと思うと、協調することは可能な環境にありますね。

谷口 おそらく、今おっしゃったようなオペレーションの部分を理解していないで設備を作るというのはあまり良いことではないと思いますので、今のような部分を共有できる場があるといいですね。

西 何かそういう意見交換会のようなことが、たまにはあっても面白いかもしれませんね。われわれからすると夢を語るような場になってしまうのかもしれませんが、「こうなると便利だけれどもどうなのだろう」とか「こういうものを作ると実際の現場ではニーズがあるのだろうか」とか、現場に近い意見の交換会のようなものがあったら面白いかもしれませんね。

中川 日本給食サービス協会さんの組織の中に、そういう設備に関係ありそうな部分の改善委員会、のようなものはありますか。

西 日本給食サービス協会では 調査広報情報委員会、安全衛生管理委員会、環境技術委員会、教育研修委員会、学校給食委員会、企画委員会、産学連携委員会があります。しかしながら、厨房設備に特化したものはないですね。あえて言うと、フード・ケータリングショーの会議で意見交換をするぐらいではないでしょうか。日本厨房工業会さんは、例えば弁当や惣菜など、他の団体さんとはそういう機会を持たれることはありますか。

中川 ないですね。

谷口 設備はどちらかというと「実現する手段」で、先ほどおっしゃったように「厨房環境を改善する目的に、いかに設備が有用に使えるようになっていけるか」ということです。目的のどこかに接点を設けることができれば、今のような交流の部分は可能ではないかと思います。

西 やってみても面白いかなと思います。うまく行くかどうかは分からないけれども、やってみる価値はあるのかもしれないですね。



災害時の食の提供で 給食業界と厨房業界が連携できる

谷口 新春らしい話題は……と思ったのですが、ここ1、2年は災害が多かったですね。2019年1月の新聞に、避難所の食はどうにかならないか、避難所は菓子パンとお





「意見交換会のようなことがあっても面白い。「こうなると便利だ」とか「こういうものは現場ではニーズがあるのだろうか」とか、現場に近い意見の交換会のようなものがあったら」

にぎりばかりで栄養が偏る、という記事がありました。その記事では、供給する側が栄養士をはじめとして何か考えないと、逆に健康を損ねるという話があって、災害が起これば、設備がない、設備はあるけれどもオペレーションをする人がいないという事態がありがちです。東日本大震災の時に、食材と料理人は到着したけれども必要な厨房機器がなかったということがあって、その辺は日本給食サービス協会と日本厨房工業会で、業界団体として何らかの連携がとれるのでは、と思ったことがあります。

西 誰かが仕切ってくれれば、オペレーションをする立場、厨房、食材が繋がると、サービス、食事の提供につながるのだと思います。

東日本大震災の時にわれわれも経験しましたが、使用できる厨房がないと、われわれの力は十分に発揮できません。

実際、われわれが行っても厨房がないと、どうにもならないです。缶詰めを持参してわれわれが開けていても仕方ない。逆にどこにどのような厨房があるかということは、日本厨房工業会の皆さんの方が情報をお持ちだと思います。

谷口 例えば、「ここの試験用キッチンが使えますよ」とか。

西 そういうことを災害時に教えていただけると、ありがたいと思います。



2020年を超えて、 2025年へ始動している厨房業界

谷口 2025年の話になりますが、大阪万博は未来の技術に向けていろいろな形で非常に盛り上がっていき、既に動いてはいます。今おっしゃった健康の部分と、当然ながら安全・安心に召し上がっていただくという衛生的に安全という部分と、新しい技術を使ったおいしさを追求しようということで、2025年の万博に向けて技術開発をしていきます。料理人側と並行していろいろな科学的分析が進んでいる中で、設備側も今まではコントロールできなかった温度などをコントロールする技術を開発して、いろいろなトライをしていこうという動きが始まっています。

新しい調理技術だけではなくもう一つ、オペレーション的に作業者が重いものであるとか、先ほどの「人をもう少しアシストしよう」という所も含めて、既に始まっている動きもあります。今はロボットがたくさんありますので、現場での適用も規制が緩和される方向です。協働ロボットのように、機能的に安全を担保すれば、厨房に入れてもいいことになってきています。

西 先日、日本経済新聞に、「ロボットメーカーが厨房業界とコラボして」という記事がありましたね。

谷口 弊社でもロボットを活用して、たこ焼きを作るだけでなく、もう少しいろいろなことをやろうと考えています。

西 厨房の中にもロボットがどんどん入ってくるんです



ね。一時、厨房にロボットを導入すると一部補助金が出るような話は聞いたことがあります。ただ、温度や湿度にロボットが対応できるかという、なかなかまだ難しいという話も聞きます。

谷口 厨房とロボットは、今はけっこう環境が合わないですね。人間にとって濡れるぐらいは大したことはありませんが、ロボットは濡れたりするのはご法度です。人間は手を洗うことで衛生を保ちますが、ロボットは丸洗いできないですし、衛生・環境面でクリアしなければいけない問題はまだいくつもあります。

西 将来に向けては、去年のフード・ケータリングショーに行って少し感じましたが、〇〇ペイ、××ペイといったスマホ決済と、ロボット関係の出展が出ていましたので、こういうものがフード・ケータリングショーにも出てくるようになってきたのだと、実感しました。

例えばレーンでも最後に蓋を閉めるという作業は、人間がやらなくてもロボットができるのではないか、あるいは配膳車も自動運転で行くことはできないのかということを含め、それはわれわれが思っても自分たちでは実現できないことなので、そこは日本厨房工業会の皆さんにすがりするしかないですね。そういうものが出てくる時代を夢見ながらわれわれは仕事しております。

谷口 それは私どもの課題でもありますし、先日とも都内で実証実験のようなことをやっていて、せっかく作っても試す場がないとなかなか実用化に進めない所があります

ので、そういう場を作らなければいけないですね。

西 それは逆に、こういうことを試せとおっしゃれば手を挙げる給食会社もあると思いますし、そういう意味でも、逆にこちらがお世話になりたい、協働関係を築きたいですね。

谷口 必ずしも特区のような大がかりなものではないですけれども、そういうのを試すというか、実証実験フィールドのような空間が期間限定で提供されていると良いですね。自動追従ロボットの実験などもしてみたいです。

西 犬の散歩のように付いてくるロボットですね。実際、事業所で試しに配膳車などを動かしてみた方が、確認できることはあると思います。曲がり方がどうだとか、サイズがどうだとかですね。もし実験場所として日本給食サービス協会の会員がお役に立てるのであれば、それは是非よろしくお願ひしたいと思いますね。

中川 本日はどうもありがとうございました。本年が日本給食サービス協会さん、日本厨房工業会、各業界で携わる人たちにさらなる共存共栄が進む年になることを祈念しつつ、新春対談を終わらせていただきます。





一般社団法人 日本厨房工業会	会 長 谷 口 一 郎	副 会 長 中 川 幹 夫	同 細 山 欣 也	同 寺 部 良 洋	同 齋 藤 有 史	同 岡 田 望	東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館
----------------	-------------	---------------	-----------	-----------	-----------	---------	--------------------------

公益社団法人 日本給食サービス協会	会 長 西 剛 平	〒101-0041 東京都千代田区神田須田町一ノ二十四ノ三 FOR ECAS T 神田須田町八階	近畿厨房機器協同組合	理 事 長 福 島 裕	〒555-0011 大阪府西淀川区竹島二ノ六ノ一八 フクシマガリレイ株式会社六階	東海調理機器協同組合	理 事 長 小 木 曾 誠	名古屋市中千種区春園通七ノ三三 〒〇五二(七六二)三五五九 FAX 〇五二(七五二)五一五〇	関東厨房機器協同組合	理 事 長 上 野 秀 雄	東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館
-------------------	-----------	---	------------	-------------	---	------------	---------------	--	------------	---------------	--------------------------

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社	代表取締役 金 杉 恭 三	〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一 ☎ 〇三(五四一四)〇一〇一	公益社団法人 日本食品衛生協会	理 事 長 鵜 飼 良 平	東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一 ☎ 〇三(三四〇三)二二一	公益社団法人 日本メデイカル給食協会	会 長 山 本 裕 康	東京都千代田区鍛冶町一ノ六ノ十七 フォールテ神田5階	一般社団法人日本弁当サービス協会	会 長 市 川 博 光	〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二ノ二一 淡路町広瀬ビル3階
--------------------	---------------	---	-----------------	---------------	---------------------------------	--------------------	-------------	-------------------------------	------------------	-------------	---

株式会社 安達工業

代表取締役 安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三二一九
 〇七六六(五〇)二八〇〇
 FAX 〇七六六(五〇)〇〇三一

HomePage: <http://www.adachi-gr.co.jp>
 Mail: info@adachi-gr.co.jp

アサヒ義設株式会社

代表取締役 山本 康太

HI-COOK
 石川県白山市宮永町一八六三ノ一
 〇七六(二七五)八一五九
<http://www.hicook.com>

株式会社 AIHO

代表取締役 寺部 良洋

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
 〇五三三(八八)五一一一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀬瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
 〇五八六(四五)八〇七四

ISEKI

株式会社 ISEKI トータルサービス

代表取締役社長 富久 誠
 Makoto Tomihisa

〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号

TEL 03-3805-7955
 FAX 03-3805-7952

イシダ厨機株式会社

代表取締役 石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
 電話 〇五三二(四一)八〇七八

総合厨房設備工事・
 空調設備・給排水衛生設備工事
 石川調理機株式会社

代表取締役 石川 文紀

〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
 〇五五(三三)六四〇〇
 FAX 〇五五(三三)六四〇一

厨房機器の総合商社
 有限会社 イー・ジャパン・フードサービス

代表取締役 藤田 莊一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六ハ一
 〇四八(六八六)一一〇八
 FAX 〇四八(六八六)一一五七

エース工機株式会社

代表取締役 浅井 裕一

東京都台東区駒形一三ノ一六
 駒形プラザビル
 〇三(三八四)四八五一

株式会社 ウサミ

代表取締役 宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一ノ二〇
 電話 〇五九五(四五)三九五二

株式会社 上野製作所

代表取締役 上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

winterhalter

株式会社 ウィンター・ハルター・ジャパン

代表取締役

たか ぎ ひろ くに
 高 城 宏 州

本社 東京都練馬区氷川台3-7-6
 TEL:03-6906-6061 FAX:03-6906-6880

エレクトー株式会社

代表取締役 柳屋 隆

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二一ノ一
 中目黒GTタワー14階
<https://www.electa.co.jp>

クボタライスロボ
 株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役 藤村 和夫

埼玉県さいたま市中央区上峰一ノ十九ノ一八
 〇四八(八五三)一一七〇

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役 木本 武雄

〒106-0041 東京都港区麻布台一十一ノ九
 BPRブレイス神谷町
 〇三(五五六)六五二二
 FAX 〇三(五五六)五〇七一



S-TEC

代表取締役

白土 将敏

エス・テック株式会社

〒162-0832 東京都新宿区岩戸町14番地
 神楽坂不二ビル2-D1

TEL:03-3235-5888
www.stec-ltd.com

株式会社 大道産業

代表取締役
坂田 浩一

本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
大阪営業所 大阪市東住吉区今川二ノ四ノ二八

関西スチールネット株式会社

代表取締役
木村 浩士

〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
大阪営業所 大阪府東大阪市七ツ橋二ノ七二〇六

◎シェルフメーカー
新時代の空間をクリエイト
株式会社 キヤニオン

代表取締役
榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
〒131-0036 〇三三六 六一七七四二

株式会社 クラコ

代表取締役
倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪府中央区平野町二ノ一ノ二
〇六(六三三三) 六一六二

冷蔵・タケケース・ショーケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役
社長 杉村 広行

本社・北九州市八幡西区夕原町二ノ一ノ六
〇九三(六〇二) 八八五七
営業所・東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

オピニオン株式会社

代表取締役
福世 茂樹

〒107-0052 東京都港区赤坂五ノ一五ノ九
第七セイトビル9階
〇三(五五四五) 一六九一

厨房機具・設計・施工・販売・修理
有限会社 北見厨房

代表取締役
中塚 敏之

〒090-0053 北海道北見市桂町四ノ一三ノ二〇
TEL 〇一五七(三三三) 六〇八〇
FAX 〇一五七(三三三) 七六九九

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役
社長 牧田 哲博

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
〇四二(三六二) 二二二七
FAX 〇四二(三六二) 二九七八
長野工場 長野県伊那市東春近字中殿島一四〇七ノ四
〇二六五(七六) 〇六二六
FAX 〇二六五(七六) 〇六二七

大阪ガス株式会社

エネルギー事業部 ビジネス開発部長

理事 福谷 博善

大阪ガス Daigas Group
大阪ガスグループは、Daigasグループへ。
〒541-0045 大阪府中央区道修町三丁目五番十一号
〇六(六二〇五) 四六七〇
FAX 〇六(六二〇二) 二二九〇

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役
尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地
〇七二(三三七) 五八八一
FAX 〇七二(三三四) 二二四四

北沢産業株式会社

代表取締役
社長 北川 正樹

東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
〇三(五四八五) 五一一一

国立厨房サービス株式会社

代表取締役
社長 藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳二ノ十七ノ十五
〇四二(五七三) 三三三二
FAX 〇四二(五七三) 三三八七

株式会社 エレミック

代表取締役
三木 好夫

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一ノ一八ノ一八
〇三(五三九九) 一一一三
FAX 〇三(五三九九) 一一一六

押切電機株式会社

代表取締役
岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神尾町字熊野上二ノ三九ノ四九
〇五六八(八八) 六二二一(代)
FAX 〇五六八(八八) 六一〇六

株式会社 関東三貴

代表取締役
石井 勝之

SANKI
千葉市若葉区西都賀二丁目七番五号
〇四三(二〇六) 四四〇〇
FAX 〇四三(二〇六) 四四〇七

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社

代表取締役
品川 みゆき

TEL 〇四八(二五二) 二六七七(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七



株式会社クリエ

代表取締役
高田 功一

〒434-0038
静岡県浜松市北区貴布祢3000番地
TEL : 053-401-5881
FAX : 053-401-5882
URL : <http://www.c-clie.co.jp/>
E-mail : info@c-clie.co.jp



代表取締役 社長執行役員

竹内 宏

クリナップ株式会社
〒116-8587
東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

株式会社晃成技研

代表取締役
八木 崇介

〒581-0039
大阪府八尾市太田新町一丁目五十四番一
TEL 072-911-1111
FAX 072-911-1111
<http://www.hachikou.co.jp>



取締役社長
加藤 愛一郎

株式会社 コメットカーク
〒495-8517
愛知県稲沢市祖父江町
甲新田イ九-65
TEL 0587-97-8441
FAX 0587-97-8448

西部ガス株式会社

執行役員
営業本部 副部長

今給黎 督



〒812-8707 福岡市博多区千代二丁目一七番一五号
TEL 092-281-1111
FAX 092-281-1111
<http://www.sei.co.jp>

株式会社サミー

代表取締役

杉本圭一郎

兵庫県小野市福住町三五六
TEL 079-441-1111
FAX 079-441-1111
<http://www.sami.co.jp>

株式会社三栄コーポレーション

代表取締役社長

深澤 及

本社 〒223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五
TEL 045-554-5545
FAX 045-554-5545
<http://www.san-ei.co.jp>

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長
高原 三雄

本社 〒盛岡市本町通三丁目一九番一六
TEL 019-833-3333
FAX 019-833-3333
青森営業所 青森市花園町一丁目九番一七
TEL 017-741-1111
FAX 017-741-1111
<http://www.san-ei.co.jp>

三和厨房株式会社

代表取締役

中野 圭二

本社 〒581-0014 大阪府八尾市中田四一五番一
TEL 072-911-1111
FAX 072-911-1111
<http://www.san-ei.co.jp>

株式会社三陽製作所

代表取締役

和田 廣

〒992-0473 山形県南陽市池黒七五〇一
TEL 023-644-1111
FAX 023-644-1111
<http://www.san-ei.co.jp>

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役

肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
TEL 072-821-1111
FAX 072-821-1111
<http://www.san-ei.co.jp>

サンスチール工業株式会社

代表取締役

八島 秀一

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三
TEL 011-833-1111
FAX 011-833-1111
<http://www.san-ei.co.jp>



代表取締役社長

加藤 太一郎

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
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

株式会社CEK

代表取締役社長

宮沢 慎一

〒456-0025 名古屋市中区玉の井町5番14号
TEL 052-267-1111
FAX 052-267-1111
<http://www.san-ei.co.jp>

株式会社 ショウワ

代表取締役

藤村 俊秀

本社 〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号
TEL 06-644-1111
FAX 06-644-1111
<http://www.san-ei.co.jp>
営業所 東京 名古屋 北陸 韓国 工場 タイ

新日本厨機株式会社

代表取締役

清 重雄

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一丁目一四一
TEL 03-373-1111
FAX 03-373-1111
<http://www.san-ei.co.jp>

大同団結



G.K.S チェーン協会

共通意識を持つ全国各地の厨房設備会社が、個々の利害を乗り越えて連携を進め、
結集して戦う組織（ボランタリー・チェーン化）を目指しています。

GKSって何をするところ？

- ① 全国組織としての経営者同士の信頼できる仲間作り
- ② 各委員会・研修参加等による教育育成
(メーカー見学等含む)
- ③ 全国各社の地域情報・ノウハウ・物流の共有
- ④ 全国レベルでの地域サービス(修理・工事等)の連携
- ⑤ 共同販売・共同仕入・新商品の開発

どんな企業の集まり？

- ① 企画・設計を得意とする会社
 - ② 販売(レンタル含む)業務を得意とする会社
 - ③ 修理サービスを得意とする会社
 - ④ 施工(工事)を得意とする会社
- 一般飲食、公共事業、給食施設等、
様々な業界で活躍している企業の集まりです。



正会員

- | | |
|-----------------------|---------------|
| ① 東邦厨房(株) | ⑫ スズカン(株) |
| ② (株) 兵藤製作所 | ⑬ (株) ラボー |
| ③ (株) 丸紅食器設備 | ⑭ 大洋厨房(株) |
| ④ NRTシステム(株) | ⑮ ダイヤコスモ(株) |
| ⑤ (株) 三栄コーポレーションリミテッド | ⑯ 三和厨房(株) |
| ⑥ (株) トーレイ | ⑰ (株) アイナス |
| ⑦ テクノ・フードシステム(株) | ⑱ 福井厨房 |
| ⑧ マルゼン厨房(株) | ⑲ (有) 厨房のウエマツ |
| ⑨ (株) セイコー | ⑳ エムケー厨設(株) |
| ⑩ 三岳工業(株) | ㉑ 伊藤産業(株) |
| ⑪ (株) CBK | |

賛助会員

- | | |
|-------------------|----------------|
| 福島工業(株) | エバーピュア・ジャパン(株) |
| エイシン電機(株) | 服部工業(株) |
| パナソニック産機システムズ(株) | (株) エス・シー・テクノ |
| (株) コメットハウ | ヒコグラー(株) |
| エレクトロラックス・ジャパン(株) | さぬき播磨(株) |
| 国際化工(株) | (株) メイスイ |
| (株) 明城製作所 | サンタ(株) |
| 押切電機(株) | |

順不同



GKS正会員・賛助会員募集

◀ GKSのホームページはこちらから ■ G.K.Sチェーン協会事務局(三岳工業株式会社内) TEL052-401-2681

株式会社 伸和商会

代表取締役
篠原 和男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一丁目四二二番
TEL 〇四八(二六九)三三〇〇

スギコ産業株式会社

代表取締役
社長 **杉山 正**

本社 〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤一八〇一三
TEL 〇二五六(八六)三七一一
FAX 〇二五六(八六)二〇〇〇
http://www.sugico.co.jp

株式会社 セイコー

代表取締役
住谷 哲

〒500-0212 岐阜県岐阜市日野南七丁目八
TEL 〇五八(二四六)三二二〇

株式会社 千田

代表取締役会長 **千田 禎一**
取締役社長 **川端 健**

(本社) 〒540-0075 大阪府中央区東船場十丁目六一六
TEL 〇六六六(三二)五八五一
FAX 〇六六六(四一)五八七三
http://www.senda.co.jp/

仙台市ガス局

ガス事業管理者
氏家 道也

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五一三二一
Tel 〇二二(二五六)二二一一

ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋

取締役 **竹元 謙治**

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5439(代)
FAX (06) 6757-5467

タイジ株式会社

代表取締役
社長 **堀江 裕明**

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五三
TEL 〇四四(二二二)五八八八

大洋厨房株式会社

代表取締役
西村 均

本社 滋賀県大津市木下町一八八
TEL 〇七七(五二四)二八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー
株式会社 タチバナ製作所

代表取締役社長
池田吉彦

〒511-0212 三重県いなべ市丹波町平古262
TEL (0594) 74-5080(代) FAX (0594) 74-5078
URL: http://www.e-tachibana.co.jp/

タニコー株式会社

代表取締役
社長 **谷口 秀一**

〒100-0001 東京都品川区戸越一丁目七二〇
TEL 〇三(五九九八)七二一一
FAX 〇三(五九九八)七九二七

中日厨房設備株式会社

代表取締役
小木曾 誠

〒500-0001 名古屋市中千種区春通七ノ三二
TEL 〇五二(七六)三五五九
FAX 〇五二(七五)五一五〇

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役
社長 **三林 義典**

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
TEL 〇五九四(三三)二二一一

食のこだわりは厨房から
総合厨房設計・施工
有限会社 **厨房のウエマツ**

取締役会長
上松 光明

〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町六〇〇
TEL 〇八九(九二四)五三二七
FAX 〇八九(九二四)五三二二

株式会社 厨林堂

代表取締役
寺部 諒

本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
TEL 〇五三(八三)八三一一
FAX 〇五三(三三)八三一一
http://www.churindo.com

JIAマーク表示許可工場(ガスコック)

ロンビ

ガスコック・バルブ・バーナー
厨房部品製造

株式会社 土谷金属

代表取締役 **土谷 文秀**

〒581-0081 大阪府八尾市南本町8丁目4番45号
TEL 072-994-3653
FAX 072-994-3873

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長
椿 友宏

〒100-0001 東京都台東区三ノ輪一ノノ五
TEL 〇三(三八七六)〇二〇六

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役
社長
大前 辰憲

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南岡田2-11-10
TEL026-244-8540 FAX026-244-8556

東京ガス株式会社
代表取締役 副社長 執行役員
エネルギーソリューション本部長
穴水 孝

本社
東京都港区海岸一丁目五二〇
☎ 〇三(五四〇〇)七八〇一

- 真空包装機の製造／販売
【真空調理・凍結含浸調理サポート】
- クリーニング機械の製造／販売
- コインランドリー機械の製造／販売

株式会社 TOSEI

代表取締役社長
谷嶋和夫

本社工場
〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244
☎ 0558(76)2270 FAX 0558(76)0934

東邦ガス株式会社
執行役員
業務用営業本部長

藤井 高司

本社
名古屋市熱田区桜田町十九一十八
☎ 〇五二(八七二)九二二四

TOHO

代表取締役
上崎 明彦
Akihiko Kamisaki

東邦厨房株式会社
〒310-0844 茨城県水戸市住吉町204番地の6
Tel:029-247-4613 Fax:029-247-2705



本社
〒547-0002
TEL 〇六(六七九)一四九八五(代)
FAX 〇六(六七九)一三三七番

常盤テクノ工業株式会社
代表取締役
社長
山崎 智教

株式会社
中西製作所

取締役社長
中西 一真

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四



HACCP & 新調理法の厨房システムメーカー
ニチウ電機株式会社

代表取締役
社長
岡田 望

本社
東京都三田区テクノパーク一〇二
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇二
大阪支店 大阪府淀川区新北野一〇二
名古屋支店 名古屋市東区高針台一〇二
営業所 札幌支店 北海道千歳市新千歳空港三番地
京都支店 京都市中京区錦町三番地
神戸支店 神戸市中央区高松山三番地

日本洗浄機株式会社
代表取締役
社長
中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三十一
☎ 〇三(三七五〇)四四五一

株式会社日本厨房工業
代表取締役
社長
曾我 敏文

本社
〒465-0005
名古屋市中東区高社二丁目九十七番地
電話(代) 〇五(七七二)八一一

NITCHO

日本調理機株式会社

代表取締役
社長
齋藤 有史

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

一般社団法人 日本能率協会

会長
中村 正己

〒105-8522
東京都港区芝公園三丁目三二
〇三(三四三四)一三七七

株式会社ハッピージャパン
代表取締役社長
横尾 政好

山形市立谷川3丁目3515番地
☎ (023) 6861227

パナソニック産機システムズ株式会社
代表取締役
社長
前田 潔

〒131-0045
東京都墨田区押上一丁目二
東京スカイツリーイーストタワー
☎ 〇三(六三六四)三四三四

株式会社
早川製作所

代表取締役
社長
石原 隆之

〒437-1114
静岡県袋井市西同笠九二二
☎ 〇五三八(二三)二四二二
FAX 〇五三八(二三)六一六〇

Halton

Enabling Wellbeing

株式会社 **HALTON**

代表取締役 **町井 義生**

〒151-0072
東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
Tel (03) 6804-7297
Fax (03) 6804-7298

GALILEI

フクシマガリレイ株式会社

代表取締役
社長 福島 裕

大阪市西淀川区竹島ニノ六ノ一八
☎ 〇六(六四七七)二〇一一

株式会社 福井厨房

代表取締役
福井 正佳

本社 岡山市南区西市二六三一一
☎ 〇八六(二四)九五五
ホームページ
<http://www.fukui-chubou.co.jp>

フクニミ 株式会社

代表取締役
長 肥後 慎一郎

大阪市平野区加美東六一一五一一四
☎ 〇六(六七九二)五二五一
FAX 〇六(六七九四)三四一七

株式会社 パロマ

代表取締役
社長 中島 真也

〒467-8585 名古屋瑞穂区桃園町六番二二号
☎ 〇五二(八二四)五一二二

株式会社 Bros

代表取締役
小原 重樹

東京都板橋区徳丸七一九一一
電話 〇三(三五五〇)五九四一

FUYO
株式会社 扶洋

代表取締役社長
横田 好明

〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796
予防保全・リニューアルによる循環型ビジネスのレスパクン
RESPACON.

株式会社 フジマイン

代表取締役
長 熊谷 光治

東京都港区新橋五ノ一四ノ五
☎ 〇三(三四三四)七九九一

麵業厨房機器製造
株式会社 富士工業所

代表取締役
渡邊 恭介

東京都荒川区西尾久四ノハノ一〇
☎ 〇二(三八九三)一五二五(代)

細田工業株式会社

代表取締役
細田 祥成

門真市岸和田二二二一三〇
☎ 〇七二(八八二)五二九一

ホシザキ中国 株式会社

代表取締役
大場 則夫

〒730-0854 広島県広島市中区土橋町一―一三
☎ 〇八二(二九三)九四五

ホシザキ 株式会社

代表取締役
長 小林 靖浩

〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館三一―一六
☎ 〇五六二(九七)二二一一

F
株式会社 フロムシステムダイレクト

代表取締役 島田 克己

広島市西区山田町32番9 FSDビル
TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式
株式会社 ホワイトスチール工業

代表取締役
石塚 實

〒003-0869 北海道札幌市白石区川下七四一―番地一四四
☎ 〇一一(八七五)七二二二
FAX 〇一一(八七二)七七四一

ホバートジャパン株式会社

代表取締役
長 三木 商吉

〒140-0013 東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
電話 〇三(五七六七)八六七二
FAX 〇三(五七六七)八六七五

北海道ガス株式会社

代表取締役
長 大槻 博

札幌市東区北七条東二丁目一番一
☎ 〇五七〇〇〇八八〇〇

細山熱器株式会社

代表取締役
長 細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町一―八―一七
☎ 〇三(三三三九)〇三三九
FAX 〇三(三三三九)〇三三九

MASUー総合設備機器株式会社

代表取締役
増井 潔

〒587-0012 大阪府堺市美原区多治井五七〇
 ☎ 〇七二(三六)五三〇〇
 FAX 〇七二(三六)五〇〇八
<http://www.masu-jp.com>

マツハ機器株式会社

代表取締役
望月 圭一郎

〒135-0042 東京都江東区木場二七一五
 ☎ 〇三(五八〇九)九〇三二
 FAX 〇三(五六二二)四四四一

丸 枝
 有限会社
 総合厨房・設計・施工
 専務取締役
枝元 健一

〒814-0153 福岡市城南区樋井川一〇二二六
 ☎ 〇九二(八六二)五二二七
 FAX 〇九二(八六二)五〇二七

MARUKI
 kitchen techno
 株式会社マルキキッチンテクノ

代表取締役
木内 隆史

〒141-0031 東京都品川区西五反田7-1-1
 TEL.03-3494-1926
 FAX.03-3494-1912
 メンテナンス：TEL.03-3494-1946

株式会社 マルゼン

代表取締役
社長
渡辺 恵一

東京都台東区根岸二一九一八
 ☎ 〇三(五六〇三)七一一一
<http://www.marzen-kitchen.co.jp/>

三浦工業株式会社

代表取締役 社長執行役員
宮内 大介

本社 松山市堀江町七番地 〒799-1269
 ☎ 〇八九(九七九)七〇〇〇
<http://www.miura.co.jp>

美濃製作所
 有限会社
 代表取締役
穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
 ☎ 〇三(三七九〇)二五三二

株式会社 村 幸

代表取締役
社長
村田 裕太

東京都港区新橋四ノ六ノ八
 ☎ 〇三(五七七七)〇〇一一

株式会社 明和製作所

代表取締役
下條 聡哉

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
 ☎ 〇六(六四六二)八二二二(代表)
 FAX 〇六(六四六八)三二五九

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役社長
八木 清照
 代表取締役社長
玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四上ル
 ☎ 〇七五(二二)三五九一(代)
 FAX 〇七五(二二)三五九五

業務用全自動洗米機
コイスミニ
ライス テクノプロダクト株式会社

代表取締役 **高橋 英彦**

〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17
 アークヒルズ201
 電話03-3577-8381

RATIONAL
 株式会社ラショナル・ジャパン

代表取締役社長
赤井 洋

〒101-0064 東京都千代田区神田猿樂町2-8-8
 住友不動産猿樂町ビル1F
 TEL : 03-6316-1188
 FAX : 03-5259-2071
 あなたのキッチンの忠実な相棒
 SelfCookingCenter®
 VarioCookingCenter®

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
社長
山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二一六十二
 ☎ 〇三(三二九二)四四七一(代)

株式会社 渡辺事務所

代表取締役
鳥井 正人
 代表取締役
在原 哲也

本社 〒486-0956 愛知県春日井市中新町二二二一五
 ☎ 〇五六八(三二)四八〇八
 FAX 〇五六八(三二)五一七二



11.26

TC161国内対策委員会。吉野職員。(日本ガス石油機器工業会会議室)

11.27

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。由利事務局局長。(中央合同庁舎第2号館)

12.4

第20回厨房設備機器展第2回企画委員会。中川副会長、大畑専務理事。(東京プリンスホテル)

12.4

第2回技術委員会。寺部副会長、飯島、小嶋、近藤、中根、橋本、藤岡、丸山、和中各委員、圓福、吉富各オブザーバー、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)

12.5

第2回通信教育委員会。中川委員長、土井副委員長、大山、小西、湯浅、阿部、増尾、宇田川、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階会議室)

12.6

2019年度第2回厨房女子会。江畠幹事長、田本幹事、大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員、花田職員。(厨BO! SHIODOME)

12.9

第5回グリズ除去装置評定委員会。倉渕委員長、末光、浅輪各委員、土屋代理(石塚委員)、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野職員、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

12.10

第2回飲食店におけるダクト火災抑制方策に関する検討部会。吉野職員。(大手町JAビル302会議室)

12.11

第2回熱量バンド制への移行による燃焼機器への影響等調査に係る実務検討委員会。和中代理(近藤委員)、吉野職員。(三会堂ビル2階・8会議室)

12.13

白井雅裕、滝沢、山本、渡邊各委員、白井納代理(川北良委員)、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

12.13

IOTWG。吉野職員。(日本プレスセンター5F)

●住所等の変更

(一社)日本厨房工業会 関西支部事務所(関西支部)
【住所】〒555-0011 大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18
フクシマガリレイ(株)6階
【TEL】06-6477-1251 【FAX】06-6477-1252

(株)ウィンターハルター・ジャパン(関東支部)
【住所】〒344-0063 埼玉県春日部市緑町6-4-3
【TEL】048-797-9036 【FAX】048-876-9658

●会社代表者の変更

(株)深川製作所(関東支部)
【新】深川 和己 代表取締役

●本会に対する代表者の変更

(株)エフ・エム・アイ 東京本社(関東支部)
【新】松野 敦 代表取締役副社長

(株)エフ・エム・アイ 大阪本社(関西支部)
【新】数内 啓司 営業所長





第35回海外視察調査団

HOST2019・ヨーロッパ厨房施設視察報告

(一社)日本フードラボ&トレーニング協会 大西周

■はじめに

私たちが厨房機器を提供する者である限り、商品に常に内在する価値があるのではなく、使用者に選択されることにより、初めて価値が生まれることを忘れてはならない。

とある大学農学部教授と面談した際に、農業分野では「農学が栄えると農業が減じる」という言葉がありまして……という話を聞いた。

これらの話は、AI化・ロボット化の波が押し寄せる、厨房（調理）業界にも同じことが言えるだろう。今後どのように日本の厨房業界（日本の食文化）を守っていくかは大きな課題となる。そしてその日は、そうも遠くはない。

また、2019年時点での日本の厨房機器（業界）を、海外からの目線で見ると、まさに秘境である。

ガラパゴス化した日本の厨房機器（業界）とは、極東の得体の知れない物であり、しかしながら、世界に誇る日本食を支えているという絶対的安心感と羨望感を禁じ得ない。

この日本の厨房業界を、世界にさらに正しく認知させ、また広く世界で今まで以上に必要とされることを今後の目的とすることが、今回の欧州視察の大きな目的の一つであるといえる。これらの課題に対し、視察調査団にご参加各社の精鋭で適任である代表者の方々と共に欧州で視察させていただいたことを心から感謝し、ここで深く御礼を申し上げ、本レポートの執筆に着手したい。

さて、欧州を訪問するにあたり、わが国の2020年6月法制化になるCODEX HACCP義務化に関しても、視察調査団参加者の大きな関心事であったので、HACCPに関しても言及しておきたい。

EUでは、2006年にHACCPが義務化となり、すべての食品事業者で導入され、CODEX（WHOと



HOST2019会場前にて

FAOが結成する委員会）HACCPに沿った7原則12手順を基本としたHACCPと小規模事業者は、これに準じ、かつ柔軟性を持った食品安全の計画を策定して運用されている（日本の法制化では、従業員50名以上の事業者では、12手順7原則を守ることになる）。

今日において日本のインバウンド人口が増加している（またオリンピック開催も間近でもある）現状を見ると、国際基準化した食品衛生管理は必須事項であることは明白である。

今回の法制化で世界の食品安全規格の物差しであるCODEX HACCPに取り組んでいくことは必須事項であり、喜ばしいことではあるが、少しスタートが遅かったとも言える。

今までの、CODEX HACCPのシステムを取り入れていなかったということは、口約束だけで安全性を担保して食料品を売ろうとする行為であり、これが“国際的にはもう認められる時代ではない”ということである。HACCPシステム（ソフト）の後進国である日本においては、今後急務であるシステム（ソフト）を下支えする厨房（ハード）の充実が、重要な役割を担う。

しかしここで改めて間違えてはいけないことは、ハードはあくまでも、ソフトであるHACCPシステムを

支えるだけの役割であり、“HACCP対応厨房”などはあってはならない。あくまでもHACCPはシステムであり、“やること”に過ぎない。

したがって、施設のHACCP認証を取ることが目的ではないのが、HACCPであり(HACCP認定厨房などという規格が、過去にガラパゴスHACCPの時代に存在したことが、未だ強く印象に残っている方々も散見され、HACCP=お金がかかること、HACCP=自分たちにはできないこと、という勘違いも多い)、ハードはあくまでもシステムを運用しやすいようにサポートするものであるということは忘れてはならない。

さて、10月20日(日)に、第35回海外視察調査団は羽田空港に集合して、無事に出発した。

まずは、フランクフルト空港を経由して、ミラノ空港に到着。フライト時間から時差を差し引いて、当日の夜に空港到着、専用バスでホテルに向かい、そのまま就寝。

■イタリア・HOST2019

翌日21日朝、ホテルロビーに集合してHOST2019へ専用バスで移動。

14棟で開催される世界最大級の厨房機器の展示会である。とにかく棟自体が巨大であり、さらに14棟もの会場には、欧州全体どころか世界各地からの出展者と参加者であふれており、その会場はゆとりとデザイン性のある展示がなされて圧巻される。

今回の視察で強く印象に残っている、視察調査団にご

参加で団長の東邦厨房(株)の上崎代表取締役社長の「機能を追求するとその機器は美しくなる」という言葉があるが、まさにそのままだ反映されたかのような美しい機器たちに囲まれて視察を行った。

今回もブラストチラーの機種やサイズの多さには、注目した。マトリオシカのように並ぶブラストチラーを見ると、小規模事業者から大規模事業者まで需要が高いことがうかがえる。

ブラストチラーは、ガストロノーム規格のホテルパン65mmに、50mmまで最も冷めにくい食品を敷き詰めて全段に投入して、中心温度75℃以上加熱した食品を加熱調理後90分以内に3℃まで冷却する能力を必要とする(UK規格)。

イタリアではクックチルシステムの運用は、仕掛かり品(仕込み品)を製造する現場では必須である。菌は20～60℃の温度帯で急速に増加する。そのペースは最大で20分で倍に増殖を繰り返し、倍々サイクルを繰り返すことで天文学的菌数になる。これが、クックサーブシステムでは、調理完了後2時間以内に喫食しないといけない理由になるわけだが、クックチルではこの課題を解決することができる。近年では世界中で地球温暖化が進み、過去のように、夏の暑い時期は限定的な期間ではなくなってしまっていることも、食品安全の課題を大きくしている大きな一因と言ってもいいだろう。このことを重視しているイタリアの外食産業では、ブラストチラーの設置が必須となっているため、数多くのブラストチラーが流通しており、さまざまな現場で活躍している。

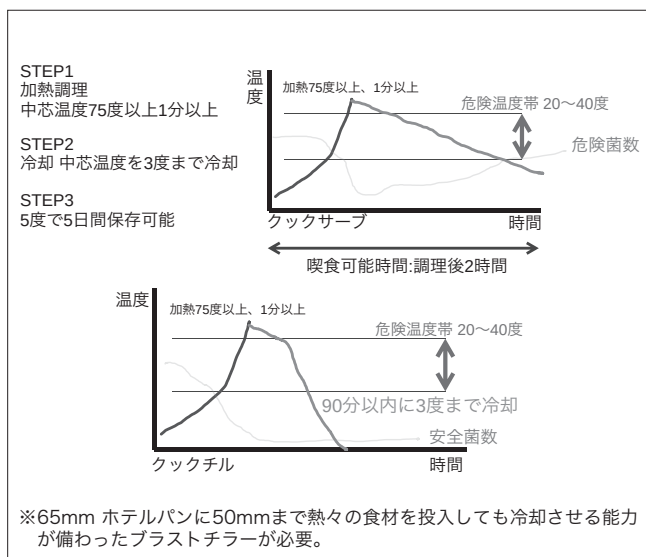
近年では、真夏日が10月まで続いてもなんら違和感がないほど異常気象が当たり前になってしまっている日本でも、再考する必要があるのではなかろうか、という問題



HOST2019会場に並ぶ、凝ったデザインの製品



大小さまざまなブラストチラー



クックチルシステム

提起と正しい機器の提案を発信していきたい。

その他、さまざまな機器が、美術館・博物館のように並べられた会場で、目を引いた機器の中には、天井換気システムもある。

厨房室の熱および蒸気の排気に関して、日本においては換気フード設置タイプのものが主流であるが、欧州では、新規厨房の場合は、小規模厨房であっても多くの現場で採用されている。

強力なファンを回す従来の換気方法とは、根本的に考え方に相違がある。厨房室の体積に合わせて、必要な吸気(温度と湿度のコントロールされた)を確保して、熱気・蒸気・オイルミストを押し上げて、天井全体を換気フードとしてゆるやかなファンの運転で排気していく。

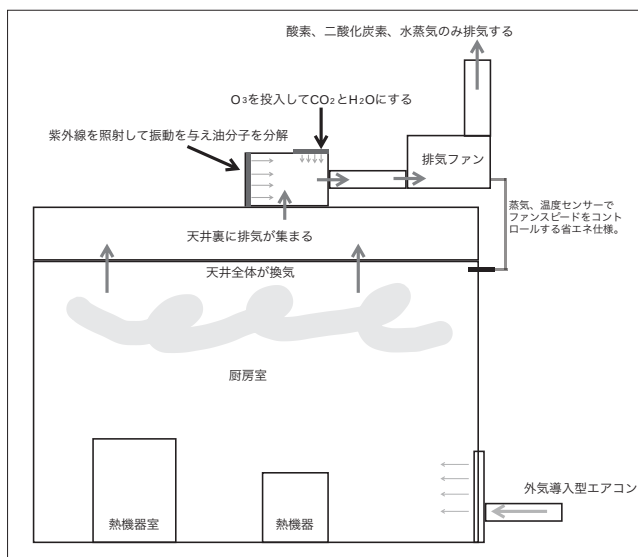
厨房内の気温と湿度の管理が容易になること、厨房内が静かになること、換気フードで厨房内の明るさの妨げを発生させないことなど、労働者に対し非常に優しい厨房設計に不可欠な存在となっている。

さらに図解するように、上級機種になると、紫外線とオゾンを活用した、オイル分子の完全分解排気も実現しており、レーザー・熱蒸気センサーなどを活用した吸排気量の自動コントロールシステムの活用で運転エネルギー削減を可能としている機器もある。

労働者の安全と快適・環境に対する意識の高い厨房設備機器は、今後、わが国でも大きな課題になるであろう。

また、多くの加熱調理機・冷却器などで、運転状態の記録を自動で行える機器、いわゆるHACCPの導入に便利な機能が備えられた機器も多く目にした。

大型・高性能機器では、比較的多機能を搭載することは容易であると思われるが、卓上小型機種などにも、簡



天井換気システム

単なプリンターの接続やLAN接続などで、加熱・冷却工程を自動記録できるものなどは、わが国でも必要性の高いものとなるだろう。

労働者に優しく、デザイン性が高く、応用性のある機器が数多く展示されたHOST2019の二日間の視察は、非常に有意義なものとなった。

余談であるが、2年前にはなかった入場口セキュリティチェックが設置されていたことにも、時代の流れを感じた。食品のフードディフェンスにもつながるところがある。

イタリアではその他、夕食を兼ねた厨房現場視察などの行程を無事に終え、次のドイツでの視察訪問へと向かった。

■ドイツ・SCHOLL社とMeiko社

ドイツ到着日はフランクフルト市内に宿泊し、翌朝にSCHOLL社に向けてバスでの移動をした。



SCHOLL社の工場

60名ほどの社員で構成される規模の会社であったが、食品の保温・保冷の機器設備およびシンク・作業台などを手がけ、世界中への輸出も行なっている、デザイン性と耐久性の高いドイツらしい機器を製造するメーカーであった。

材料や外注部品の搬入から出荷までの工程をすべて見学、それぞれのセクションでの説明を受けた。商品(食品)を美しくディスプレイし、さらに食品安全を守り、適温提供ができるための工夫がされた機器。熱くなる部分に火のマークがさりげなく付けられていたが、言語を用いることなく目で熱いと判断できるユニバーサルデザインは素晴らしい工夫であった。

また、スペースの小さなブッフェなどで活用できる、ペルチェ方式の温冷切り替え式の料理提供台も場面に合わせて使い分けできるもので、スペースの問題にぶつかることの多い日本でも需要があるだろう。

親切で友好的なおもてなしを受けながらの、大変有意義な視察となった。

ドイツ3日目には、食器洗浄器、医療用洗浄器が主であるメーカーのMeiko社を訪問して、会社の歴史や商品のプレゼンテーションとショールームの見学の後に、工場視察を2班に分けて実施。世界各国に支社を有する洗浄器メーカーであり、各国への商品輸出を行っており、偶然にも見学時に製造されていた製品の図面にも、日本の病院名が記載されていた。

衛生的に安全で、省エネ省人力設計、頑丈で操作やメンテナンスが簡単な点が特徴である。

小型機器から大型のフルオーダー機器に至るまで機器の基本操作方法は同様であり、メンテナンスを行う箇所には青色の樹脂パーツを使用することに徹底しており、人為的ミスを少なくする工夫がされていた。

さまざまな工場が立ち並ぶ中、一つの棟は展示会チーム専用で、専属の4人がメンバーとして出展用の機器や展示ブース準備をしていると説明を受けた。年間大小合わせて約300回も開催されるそうである。

Meiko社からも、社長はじめ幹部からの歓迎を受けて見学を終えることができた。

今回の視察では、厨房各社の省エネや環境配慮・労働者保全に関する動きがさらに加速していると感じた。しかしながらこれまでと変わらず、デザイン性と操作性の優れた機器を変わず作り続けているところは、さすが



Meiko社社屋前にて



同社のショールーム

欧州の歴史の成し得ることだと感嘆する。

■最後に

私が視察で十分にお役に立てなかった点多々あったが、ご参加の団長や副団長はじめご各社の皆さまのご厚意にお助けいただくことで無事終えることができましたことに、重ねて心から感謝致します。

皆さまありがとうございました。

■ 執筆者プロフィール ■

- ・(一社)日本フードラボ&トレーニング協会理事
- ・(一社)日本HACCPトレーニングセンター理事
- ・(一社)日中飲食交流協会理事
- ・シュウコンサルティング&ワークスGK代表社員



研究研修施設プロフェッショナルフードラボ

欧州にて調理師、栄養士として経験を積んで、25歳の時にコンサルタント事業を始める。

現在は、食品衛生、商品・レシピ開発、効率化を軸に、食品や料理研究事業・HACCPや効率化研修事業・販売や輸出支援事業などを進めている。

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6回 特許侵害に対する七つの戦略・戦術

前は、「販売戦略と特許・意匠・商標」の説明をした。

今回は、「特許侵害に対する戦略・戦術」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) 警告文をもらったら

「貴社の商品〇〇は、当社の特許第□□□号を侵害する……」といった通告をもらったら、国家権力が保証した特許の価値を率直に受け止めるべきである。

その上で、宇高など弁理士に相談し、侵害の可否を確認する。



(2) 攻撃は最大の武器

取引先に侵害通告、侵害の宣伝をされると、売上の大幅減は避けられない。

この対処には、権利を潰す無効審判、権利範囲外であるとする判定、さらには当該特許の周辺を改良特許で包囲する。

(3) 改良特許で回避

当該特許発明の盲点を探索する。技術者と宇高など弁理士との共同部隊を編成し、前記盲点を狙って当該特許発明から外れた技術を見付け出し、これを自己の発明として別個の特許権を獲得する。

(4) 目には目を

警告を受けたら、まず自社に対抗特許があるかを調

べる。

対抗特許がある場合は、これに基づいた無効審判・クロスライセンス等の和解交渉に持ち込む。

(5) 攻めたり引いたり両面作戦

応戦するばかりが能ではない。和解交渉も考えるべきである。

(6) 権利の上にあぐらを組む

特許出願中とか特許済などと言って、安心してはならない。頂上に行く道は、いくつかある。改良・工夫を重ねて自社商品の価値を日々高め、これに権利を取って行くべきである。

(7) 転ばぬ先の杖

特許攻撃を受けてからでは、遅すぎる。

新製品の販売前に特許・意匠・商標調査を行い、他社権利の不存在を確認する。

新製品と言うからには、どこかに発明がある。この発明を見付けて特許にすべきことは当然である。

これまでは、特許・意匠・商標の総則を説明した。

次回からは、いかにすれば発明を産み出せるかの方法、すなわち、「発明の原理」の各論を具体的に説明する。

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】

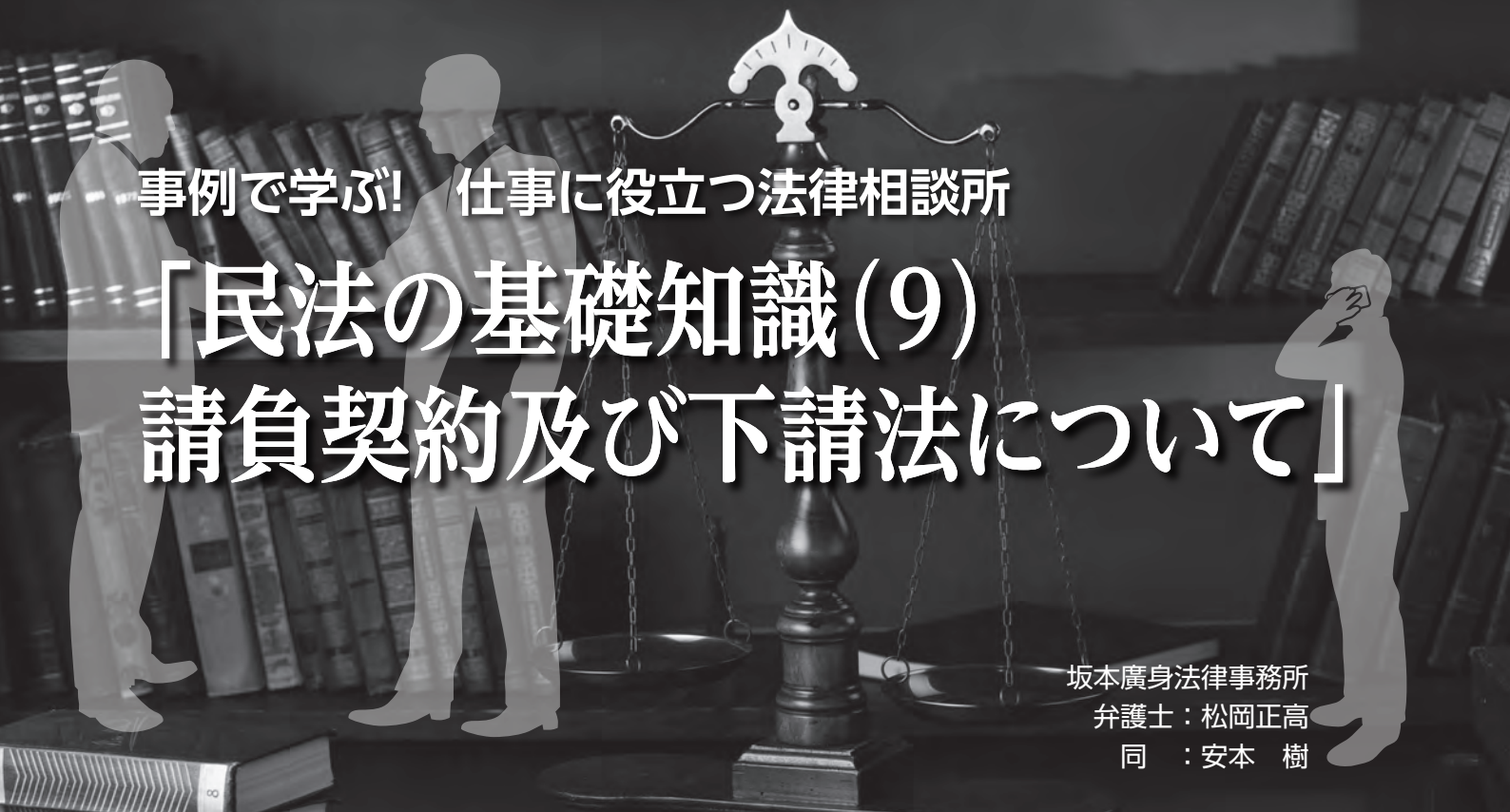
E-mail、電話、Face to Face。何れでもOK。

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(9) 請負契約及び下請法について」

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、前回、総論的に論じた請負契約に関連して下請法(下請代金支払遅延等防止法)の説明を、2回に分けて説明する。

■ 2. 下請法とは

下請法とは、親事業者による下請事業者に対する優越的地位の濫用を取り締まるために制定された法律である。

同法の違反の疑いのある会社は、公正取引委員会の調査(立入検査)を受け、違反が確認された場合、勧告、公表、罰金等の刑事罰を受けることもある。親事業者、下請事業者いずれの立場においても、広く適用の可能性のある重要な法律であるので、基本的なルールは認識しておくべきだと考える。

■ 3. 適用対象

下請法の適用を受ける会社は、次のように整理できる。

(1) 資本金区

ア 下請けに出している取引の内容が、①物品の製造、②物品の修理、③プログラムの作成、④運送・物品の倉庫保管・情報処理であり、資本金の金額が以下の場合に適用を受ける。

- ・ 親会社が3億円を超え、下請事業者が3億円以下の場合

- ・ 親会社が1,000万円を超え、下請事業者が1,000万円以下の場合

下請事業者は、上記資本金の金額の要件を備えている会社のほか、個人事業主の場合も適用がある。

したがって、いわゆる下請けに出されている仕事であっても、仕事を請けている会社の資本金が高額の場合などには、下請法の適用は受けない。

イ 下請けに出している取引の内容が、①プログラム以外の情報成果物の作成、②運送、物品の情報処理以外の役務の提供であり、資本金の金額が以下の場合に適用を受ける。

- ・ 親会社が5,000万円を超え、下請事業者が5,000万円以下の場合

- ・ 親会社が1,000万円を超え、下請事業者が1,000万円以下の場合

下請事業者は、上記資本金の金額の要件を備えている会社の他、個人事業主の場合も適用がある。

(2) 対象取引

各取引について、典型例と留意点を挙げる。

ア 物品の製造委託

物品の販売を行っている事業者が、その物品や部品などの製造を他の事業者へ委託する場合(自動車メーカーが、自動車の部品の製造を委託する場合)の

他、物品の製造を請け負っている事業者が、その物品や部品の製造を他の事業者へ委託する場合を含む。

イ 物品の修理委託

物品の修理を業として請け負っている事業者が、修理行為の全部または一部を他社に委託する場合の他、自社で使用する物品を自社で修理している事業者が、その当該物品の修理行為を他社に委託する場合を含む。

ウ プログラムの作成委託

TVゲームソフトや会計ソフトなどの作成を委託する場合である。情報成果物の販売を業とする事業者が委託する場合も、情報成果物の作成を委託されている事業者が他者に委託する場合を含む。

エ 運送・物品の倉庫保管・情報処理

運送・物品の倉庫保管・情報処理といった労務提供は、その他の労務提供とは資本金の要件が異なる。

オ プログラム以外の情報成果物の作成

ウ以外の情報成果物の作成である。商品のデザインの作成や、設計図面といった情報成果物の作成が典型例である。

カ 運送、物品の情報処理以外の役務の提供

ビルや機械のメンテナンス業務、コールセンター業務などの代行サービスなど広く役務の提供を下請けに出す場合を指す。

■ 4.終わりに

大きい会社が小さい会社と取引をする場合と大ざっぱに捉えられることが多いが、下請法の適用を受ける会社の資本金区分、取引区分について法律の定めを論じた。自社の資本金について、即答できない経営者の方も少なくない。取引の相手方の資本金も登記を取得して確認する必要がある、新規の取引を開始する場合には、慎重な対応が求められる。

次回、下請法の規制内容について論ずる。

【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

あけおめ。ことよろ。本年も『部外者がくる!!』をどうかご最屑に。

部外者がくる!!



第8回：(株)北沢産業 ライブクッキングスタジオ&カフェキッチン

本日は渋谷にあります
(株)北沢産業さんの
ライブクッキングスタジオに
やってきました!!



いやー
お待ちしてましたよ
先生!!

神田 志賀 石崎
さん さん さん



お願いだから
「先生」はやめて...

早速ですけど
コレが我が社の
イチ押し焼き物機
「いぶし銀+」
です!!



ほほう...

調理器具には
導入が難しいと言われた
カーボンヒーターを
採用!!

立ち上がり
に要する時間は
わずか5秒!!

まさに
**焼き物業界に
革命を起こす
製品**なんです!!



当社独自開発の
「備長風味」を入れることで
炭焼き独特の香りも再現し
大幅なコストカットに成功!!

...さすが取締役
立て板に水の
セールストーク
だな〜

それにひきかえ
あっちの人
激渋...



「イギリス貴族に
30年仕えております」
的な**謎の風格**が...

実は当社
コーヒーにも
力を入れておりまして
詳しくは上の
カフェキッチンの方♪



てな訳で、怪しげな
エレベーターで5Fへ...

こちらが**カフェキッチン**に
なりませう♡



なにコレ!?
**完璧にカフェ
じゃん!!**

【取材・マンガ にしかわたく】

単行本『疲労ちゃんとストレスさん』誰も絶賛してないけど絶賛発売中。

つーかアンタさっきまでの渋いキャラどこ行った!?

イエ〜イ♪

軽い…軽すぎる!!

こっちが本性か!!

私、イタリアには60回行ってるんですけど向こうのバルじゃ「セミオート」って機械でコーヒー淹れるんです

ただコレ扱いが猛烈に難しいんですよ

ミルクの泡立てには特に技術が必要で1年やそこら修行したくらいじゃなかなかモノには…

牛乳は70度で固まっちゃうから68度で止める…とか

へえ〜そういうもんなんスか…

てか最初の自慢いらないっス

そこでコイツの出番…

当社コーヒー部門ヒット商品シェーラーバリスタ!!

こう見えて中身は全自動!!

熟練のバリスタが淹れる本格的メニューを誰でもボタンひとつで提供できちゃう

このクラシカルなルックスが重要で「バリスタがあなたのために淹れてますよ♡」って雰囲気が出る

コーヒーにはこういう演出も大事なんです

…なんかちょっとセコい気もするけどコーヒー旨っ!!

各社さん同じような機械にチャレンジしてらっしゃるけどなかなか成功しない…

レーシングカーと同じでチューニングで差が出るんです

なるほど…

コーヒーマシン積んで北は北海道から南は鹿児島まで!!

冷暖房完備に4WDターボ…1千万円以上かかってます!!

ちなみに私世界ラリー選手権に出場経験がありましてトヨタの社長ともラリー仲間です…

…その自慢いつまで続きます?

見ての通りこいつコーヒーと車には目がなくてですね…

「コーヒートラック」作っちゃったんですよ

同期入社

この会社ヤベえええええええ!!

Essay



映画の見どころ・台所

第67回

『恋におちて』

(1984年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀



恋におちて、語るにおちた、
不倫の修羅場の台所

恋愛映画の傑作を紹介したい。ただ、テーマが「不倫」なので、新年号の本誌にそぐわないかもしれないが、そこはご容赦！ ご容赦！ である。昨今「不倫」はTVのワイドショーの重要なキーワードだが、あまりにも見聞きするので、少々“色あせた言葉”かな？ とも思われる。ところがどうしてどうして、聞けば胸は騒めくし後ろめたさと禁断のエロスの香りを感じる“魅惑的な言葉”だ。ちなみに辞書には、「異性との関係で道徳からはずれること」とある。

小説もTVドラマも多くの“恋愛もの”を扱ってきたが、「不倫」というテーマを払拭したら、その何割かは成り立たない。映画も同じで、無声映画時代より、おびただしい数の「不倫」を題材にした作品が量産され、今日に至っている。

映画の歴史を振り返ると、この手の代表作と言えば、デヴィッド・リーン監督（『アラビアのロレンス』『ドクトル・ジバゴ』）の『逢びき』（1945年）がその筆頭に来るのは、衆目の一致するところだろう。個人的には、これにフランソワ・トリュフォー監督の『隣りの女』（1981年）をもって双璧としたい。

さらにこの手の作品を思いつくままに記せば、『郵便配達は二度ベルを鳴らす』（4回映画化）『嘆きのテレーズ』『夏の嵐』『地上より永遠に』『危険な情事』『ピアノ・レッスン』『マディソン郡の橋』などが印象深く、加えて今回紹介する本作ということになる。

ざっと、こんな筋書きだ。舞台はニューヨーク。建築技師のフランク（ロバート・デ・ニーロ）と、医師の妻でグラフィック・デザイナーのモリー（メリル・ストリープ）は、クリスマス・イブに立ち寄った書店で互いの大荷物が接触し散乱。その折、購入したばかりの本を取り違えてしまう。しばらく時間が過ぎたある日、二人は偶然に通勤するメトロの駅で再会する。

まるで映画のような？ 典型的「ボーイ・ミーツ・ガール」という出会いだ。互いを意識した二人は、「再び巡り会えないか」と思いを募らす。そして再度電車で出会った時、お互いに名前を名乗り、「同じ電車にまた乗ること」を約束する。以後、デートを重ねるうちに、彼と彼女は“恋に落ちて”しまうのだ。本を落とし、恋に落ちて、不倫に落ち込むわけで、本当に“プ（ビ）ックリ”した事態になっていく。さてその行く末は？ という、お話である。

冒頭、モリーが頬張るホットドッグがシズル感たっぷりで、うまそうだ。場面が一転すると、何とフランクが同じものを食べ、そのまま満員のエレベーターに乗る。「なんて行儀が悪い」と思ったら、同乗していたおばさんから一言、「行儀の悪い！ 服に付けないで」と。この後に、彼が起こす常識を逸脱した行為（不倫）を予見し叱っているようで、面白い。

ハリウッドを代表する名優二人の自然体の演技が秀抜で、特にメリル・ストリープは、同じ不倫がテーマでも、『マディソン郡の橋』とは別の顔を見せる。本作の方が主人公の「罪悪感」が強くなる分、繊細で微妙な演技が要求されているようだ。ちなみに

デ・ニーロは『ゴッドファーザー・PART II』でアカデミー賞助演男優賞、『レイジング・ブル』で同主演男優賞を受賞。ストリープは『クレイマー、クレイマー』でアカデミー賞助演女優賞、『ソフィーの選択』と『マーガレット・サッチャー 鉄の女の涙』で、同主演女優賞を受賞している。なお、二人は極めて“馬の合う”共演者とのことで、息の合った競演が堪能できる。

ではここで、厨房（キッチン）から映画を観てみよう。キッチンは、まずモリーの家で登場する。それなりのステイタスを持つ夫婦の家なので、最新鋭の設備で出来上がっている。冷蔵庫がとてつもない大型タイプで、壁の中央に組み込まれた電子レンジが印象深い。キッチン台の上に置かないのは、作業しやすい高さを考慮して設置されているためなのだろうか？

続いて、フランクの家のキッチンである。二人の若い息子がいるためか、冷蔵庫にはバタバタとマグネットで紙が貼られ、日本と同じ光景に親しみが湧く。テーブルには彼のために供された、グリーンピースとホワイト系ソースであえたショートパスタ？ に白ワインがある。

ここで妻のアン（ジェーン・カツマレク）が、フランクに言う。「隠しごとがあるでしょう」。この言葉に彼が反応し、「何もしていない、終わった、もう会っていない」と返答。すると「子供を連れて実家に戻る!」と彼女に宣言され、彼は頬を叩かれる。何とも無様だ！ 100% バレていても絶対に真実をしゃべってはいらない「不倫の鉄則」（本に書いてあった？ ことです）を簡単に破ってしまい、キッチンは“悲劇の結論”を生み出す場所となっていた。

さてこの映画、名作好きの映画ファンなら途中で「どこかで観た内容だ」と気付く。そう！ これはノエル・カワードの舞台劇を、デヴィッド・リーンが監督した『逢びき』のリメイクなのである。オリジナルは、医師アレック（トレヴァー・ハワード）と平凡な人妻ローラ（セリア・ジョンソン）との話で、彼女の眼に入ったススを彼が取ってあげたことから、話が始まる。

当然だが、よく似た2作品は微妙に違う。オリジナルでは、郊外に住む主人公たちは、毎週木曜日に街に出てきて、同じ駅を利用する（本作は金曜日）。彼女は買い物・映画で、彼は友人の病院の代診だ。本作の二人は駅が同じ方向なので、列車内がよく利用される。一方、前作では主人公たちの駅は逆方向なので列車内は使えず、代わりに駅の喫茶室がメイン舞台になる。

ローラには若い息子がいるが、モリーは娘を亡くし子どもはいない。これが「家庭」を意識する度合いに、微妙に関わってくる。“恋と後ろめたさ”の葛藤や心理描写の点では、『逢びき』の方が繊細で格調があり、完成度が高い。また、ローラのモノローグ（独白）とラフマニノフの『ピアノ協奏曲2番』（M・モンローの『七年目の浮気』でも使用）も効果を上げていた。

そして両作共に、恋人同士は一線を超えないまま終了となる。時代的に前作はよく分かるが、この手の倫理観がだいぶ変化した時代の本作では、「オヤ？」と思った。しかしラストを観ると、その疑問は一瞬で解消！ 二人は一緒になることが予見され、余計な心配であった。

なお、本作の影響でTVでは『金曜日の妻たちへⅢ 恋におちて』（1985年）が製作され、小林明子の主題歌『恋におちてーFall in Loveー』もあり、大ヒットした。加えて、両作へのオマージュ場面が多々観られた。ちなみに『金曜日の妻たちへⅡ』のメインアイデア（隣に昔の恋人が引っ越してくる）は、不倫映画の秀作『隣の女』からの借用である。

また、本作で二人が結ばれようと試みた場面では『男と女』（1966年）が、最後の別れかかる場面では『シェルブールの雨傘』（1964年）が彷彿された。さて、『逢びき』ではローラが家庭に戻り、夫はそれを知っていたというオチが付く。どちらにしても、「不倫願望のある人」「不倫中の人」「不倫をしたことがある人」夫々の立場で感じ方が異なる所が面白い。最後に「古人曰く」の箴言だが、「不倫」はしていても絶対に「知らんぷり^{しんげん}する」のが、昔からの言い伝えのようだ！ 念のため。

『恋におちて』



監督：ウール・グロスバード
脚本：マイケル・クリストファー
撮影：ピーター・サツキー
音楽：デイヴ・ブルーシン
出演：ロバート・デ・ニーロ、メリル・ストリープ、ハーヴェイ・カイテル、ジェーン・カツマレク、デヴィッド・クレノン

発売元：NBC ユニバーサル・エンターテイメントジャパン（合）
価格：DVD 1,429 円（税別）

発売中
TM & COPYRIGHT (C) 1984 BY PARAMOUNT PICTURES.
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31回

正月にこだわる日本人にとっての「食」の意味

正月には、おせちを作り、鏡餅を飾り、祝い箸を用いて料理をいただきます。なぜなのでしょう？

「新年だから？」

でも、暦上の時間が経過すれば新年は来るわけですし、それだけのことに日本はたくさんのエネルギーを食に関して使うのは、なぜなのか。

日本にとっての正月は、その年の歳神様をお迎えする日とされています。単純に暦上新しい年になった日だけではないのですよね。そのため、歳神様への食事として、昔の庶民は口にできないようなご馳走を、感謝や願いをめいっぱい込めてお重に詰め込みます。そして、祝い箸で歳神様のお食事を共に食させてもらうわけです。実はおせちは、私たち用ではないのです。

鏡餅は、企業の商品がない時代は、当然のようについていたわけです。つきたてのお餅は柔らかく、すぐに食べたい！（個人的な意見です、笑）ですが、あえて神棚に飾り、カチンコチンに硬くなるまで食べません。それは、鏡餅も神様用だからです。神様の後のおすそ分けを、われわれがいただくという考え方です。

祝い箸は、両側が細くなっている「両口」という箸の一つです。両口の意味は、片側が自分、もう片側は神様が口をつける場所とされています。そのため、両方を汚してはいけないのです。日本には神人共食の文化があり、神と共に命をいただく独特な感性を持っています。

両口の箸は、懐石などに用いる「利久」などもあります。利久は高級料理店などの外食や、来客時にも使用しますが、祝い箸は、慶事の時のみ用いる特別な箸となります。正式な祝い箸は柳の木でできていて、柳の木は聖霊の木として、昔から神社の御神木などになっています。また、折れにくい特性があります。箸に関しては「言われている」といった言い伝えは多いのですが、その根拠を書かれた文献はほとんどありません。ですが、数多くの文献を調べ、比較人類学や民俗学からの見地からも

広く調べていったところ、私見で恐縮ですが、柳の木の折れない性質から、おそらく「健康を願う」ですとか「折れない心で一年を乗り切る」といった縁起担ぎがあるのではないかと考えています。また、祝い箸には、どこにも角がありません。おそらく（これも私の持論ですいません）「角を取って丸く生きる」などの意味があるのではないかと考えます。

また、年末に大掃除をします。その理由について、「新年の前に一年の整理をするため」と思われていますが、理由は、歳神様を雑然とした家に招くのは失礼だからなのです。でも、普段から日本人は、自分の玄関の前の公道を掃除する習慣がありますよね。人気の飲食店にするためにコンサルティングに入らせていただく際には、私はそのお店の衛生面や清掃マニュアルなどをまず確認しています。シチュエーションが変わっても、「福を呼ぶ」ためには清掃は必須なのです。

昔から五穀豊穡を願い、白米を大切にしている日本人は、お餅に対しても高い価値を持っていました。ですが、若い人にとってお餅は苦手な食べ物となる現在です。そのため、企業の餅も薄くしたり、切り込みを作るなど、食べやすい工夫をしています。安価な大福などには、本物のお餅の商品は少ないのではないのでしょうか。食べやすさのほか、硬くなる特性をなくし、柔らかさの持続性を高め利便性も高めています。

移りゆく「食」の世界。皆さんは、どんな正月を過ごされるのでしょうか。

2020年も皆さまにとって良い年でありますように。2020年も、どうぞよろしくお願い致します。

やるKEY

ハサップ

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第18回 法改正に伴う設備の変更(上)

食品衛生法改正の政令が出ました

HACCPの制度化が決まり、2019年10月9日付政令第121号で、施行期日を令和2年6月1日とする旨が出されました^{※1}。

今後、各都道府県にて条例が公布される流れです。営業許可業種については、今まで34業種とされてきたものを見直し再編されて、実態に近いものになっています^{※2}。

ハード面については、営業許可申請に伴って、施設基準が要求されています。現状では自治体ごとの判断に差があるのも事実で、今回の改正では、厚労省がガイドラインで示し、それを自治体で斟酌して条例を作り、地域によって多少出てくる基準との差には説明責任が生じるとしています。この点は、自治体の条例が出てこないと正確には分かりません。しかし法改正に伴って厚労省で検討されてきたものがありますので、それを参考にしてまとめてみたいと思います。

食品衛生法改正の概要については、これまでの連載で解説をしてきたように、基本的には、今回の法律はCodexHACCPをベースとした管理方法に移行することになります。制度化に関するQ&Aでも「衛生管理のソフト面の強化が主となり厨房設備をはじめとした施設設備の変更を求めるものではありません」と明記されています^{※3}。とはいえ、HACCPの基礎になる一般的衛生管理を含め、厨房環境が整っていることは最低条件になってきます。

あるべき姿と対応策

では、何が求められるようになるのか。あるべき姿、理想の形に近付ける現実的な対応策を探ってみたいと思います。

今回は、食品製造業の工場や学校、施設、病院などの給食施設など大きな規模ではない外食レストランの規模を想定します。業種ごとの衛生規範や、大量調理施設衛生管理マニュアルなど法律の縛りで、前提条件が大きく変わってきます。

図1は、レストランのフローダイアグラムをざっくりと表したものです。少々乱暴な設定ですが、一つのプレートに肉、魚、野菜が載り、漬け物のように開封してすぐに食べられる副菜を添えるといった設定にしています。

ほぼ毎日送られてくる原材料を受け取り、冷蔵、冷凍、常温と決められた温度帯で保管、下処理をした後、加熱して盛り付け、提供という、大まかな流れです。ピーク時に合わせて、ある程度の下処理、仕込みをしておいたものを加熱します。また、一部の食材は加熱した後に置き置き、再加熱して提供します。

厚生労働省のWebサイトなどで公開されている業種別手引き書のうち、「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画の手引き」^{※4}にある、プロセスアプローチで分けた三つのグループと、常温のグループが、すべて一つの皿に載っている、といったところ です。

※1 2019年10月9日付政令第121号 <https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/seirei121.pdf>

※2 食品の営業規制に関する検討会 とりまとめ(政省令関係事項) <https://www.mhlw.go.jp/content/000506150.pdf>

※3 「HACCP に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」 <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000483069.pdf>

※4 「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画の手引き」 <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000496639.pdf>

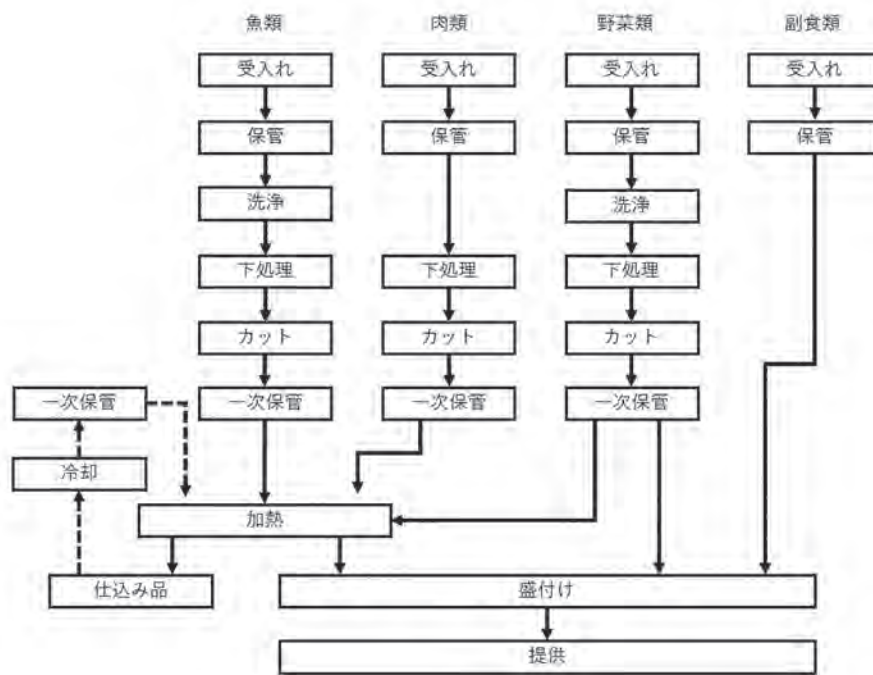


図1 フローダイアグラム

ゾーニング

設備機器を食材の流れに沿って考えますが、その前提として、配置計画を立てます。モノの流れ、人の流れ、空気の流れ、ゴミの流れ。レイアウトによって、危害要因を避けることができるように工夫します。HACCPの12手順でも、フローダイアグラムの現場確認という項目があります。その際に、整合性があるように配置していきます。

レストランのキッチンという設定ですので、スペースも限られていますし、作業人員も多くないのが実情です。給食施設にあるような、清潔区、準清潔区、非清潔区（汚染区）といった明確な区域分けはできません。通路幅も狭く、調理担当者が歩き回らなくてよいようなレイアウトが優先になります。

そもそもゾーニングするのは、原材料の持つ危害要因が完成品、または中間の仕掛品と交差して、汚染が広がらないようにすることが目的です。狭い厨房の中では、なかなか明確な区分はできにくいとは思いますが。それでも最低限、外から来た段ボールや包装資材は最終調整をするエリアから取り除き、交差しないようにする。加熱済みの食材や生で食べるサラダなどに、非加熱材料のドリップが落ちないようにする。ラップでしっかり包む、プラスチックコンテナに入れる。冷蔵庫の中で上下方向にゾーニングするのも有効です（図2）。

また、時間でゾーニングするという考えもできま

す。荷受けして保管していた材料を開梱、開封して洗浄し、野菜などに付いた泥や異物を落とし、切り分けるといった下処理をしたら、食材を冷蔵庫等に一時保管します。次に作業エリアを清掃、洗浄して清潔にします。それから、仕上げの調理作業を行うようにします。

受け入れ

では、フローダイアグラムに沿って、作業手順ごとに注意点を見ていきます。

受け入れ時の注意点は、発注したものが届いているか、産地に間違いはないか、温度は守られているか放射温度計などで測り、記録しておきます。冷凍品などで一度溶けたものが、輸送中のトラックの中で再凍結していたりします。外装の乱れ、箱の破れ、汚れなどにも注意をします。ここで必要な機材は、**温度計**。**検証は、温度計の構成。**

温度計の使い方もルール化しておきます。放射温度計であれば、食材に当てる場所。中心温度計は、プローブの先端のどの部分が感応するのか、食材の中心を測らないと正確に分からないと規定があれば、例えば冷凍肉のブロック等であれば、ドリルで穴を空けて計測するという対応が必要になるかもしれません。そうすると、屋外ではできない作業になります。ましてや、食材に穴を空けることの是非も問われます。裏技的には、二つのブロックの間に挟んで測る方法

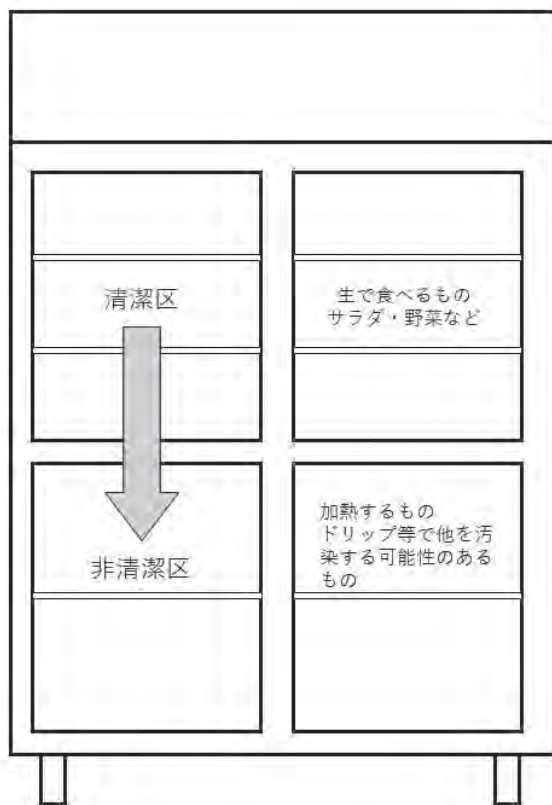


図2 縦方向のゾーニング

です。食材に直接触れるのも問題になるようなら、プローブをアルミホイルで巻いて計測します。

受け入れた原材料は、すぐに適切な保管庫に入れます。冷蔵か冷凍か常温で良いか。駅ビルなどで見かけるのが、通路に放置したままの仕入れ商品。置き納品と言われる、店の従業員が出社する前に納品ト

ラックが荷物を置いていくことです。当然温度管理はできていませんし、数量も納品業者任せになっています。混雑する時間帯を避けての納品等の都合もあるのですが、第三者の手が触れる可能性のある商品の放置は、危険とも言えます。置き納品を避けるために、荷受け用の専用冷蔵庫等を外部に準備する。契約業者に鍵を預けて、室内の冷蔵庫に納品してもらう。また、複数の業者が次々と納品に来るという事態を避けるために、納品代行業者に委託して、複数の納品を一括して配送してもらうといった手段もあります。

保管

受け入れた原材料は、下処理までの間、保管庫に置きます。温度帯は冷凍、冷蔵、常温と、保管に適した温度を維持します。

管理するのは、消費期限を守るために、先入れ先出しの徹底。決まった温度を維持できるように設備の点検、設定温度の確認、実際の室温・庫内温度の確認と記録。温度センサーによって、自動的に温度を記録するシステムもあります。設定温度から外れ一定時間を過ぎた場合に、警報を鳴らすシステムもあります。温度異常に早目に気づき、対策を取るようになります。逸脱したことが後から分かるのではなく、温度以上の傾向を掴んで警報を鳴らす仕組みが必要です。

コラム

今月の
KEYワード

コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等

コンビニエンスストアのカウンター内での調理、例えば半完成品の唐揚げをフライヤーで揚げる、調理済みおでんの再加熱などについて、大幅な規制緩和が行われました。限られたスペースでの簡易的な調理であるため、洗浄用のシンクについては、通常2槽以上のシンクが必要とされるのを、1槽のみでも可というような弾力的な運用となっています。他にも、冷蔵設備がキッチンの中になくてもよい、床排水の勾配はなくてもよいといった、まさにコンビニのカウンター内を想定した基準となっています。

もちろん、カウンターで明確に区分されている施設であること。完成品、または半完成品といったものを、フライヤーで揚げる、オーブンで焼く、鍋で煮るといった簡単な調理を行う場合に限りとしています。

この基準はコンビニに限らず、簡易な調理しか行わない店舗については同等に扱うこととしています。

・コンビニエンスストア等に係る飲食店営業施設基準等の取扱いに関するガイドライン

<https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/konbini/>

洗浄

フローダイアグラムでは下処理の前に書きましたが、場合によっては逆になるか、洗浄が下処理と兼ねることもあります。

保管庫から出てきた原材料に付着している、輸送時の汚れ、泥汚れ、石、野菜類であれば、昆虫類、虫の卵などを洗い落とします。必要であれば、洗剤を使うこともあります。その場合は、十分にすすぎを行い、残留しないようにする必要があります。

下処理でも書きますが、段ボールから出した内袋を洗う必要があるかもしれません。作業場の衛生状態を保つためにも、洗浄が必要です。

下処理(野菜)

下処理は、多岐にわたります。

外装の段ボールから取り出し、内装の袋から取り出す。その後、洗浄しないといけないものもあるでしょう。内袋から開けるもの、袋のまま加熱工程に回すもの、必要に応じて袋を殺菌します。

冷凍品は、すぐに調理ができるように解凍する場合もあります。この場合、冷蔵庫内で解凍するか、流水で解凍するか、常温に放置して解凍するのはリスクが高いので避けるようにします。電子レンジを使って解凍する方法もあります。これらを使い分けて、安全なプロセスを取ります。特に解凍して、そのまま食べる、寿司ネタなどは注意が必要です。

野菜類を殺菌するのも、この工程です。次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬するといったものです。ここに電解水や炭酸次亜水など、機能水生成装置を導入します。野菜サラダなどの生で食べる野菜については、この後の工程で殺菌する機会がありません。次亜塩素酸の濃度50ppmといった規定を設け、達成できているか計測・記録します。弁当惣菜工場では、野菜の洗浄をCCPとする場合もあります。この後、ハザードを取り除く方法がないとすれば、ここで対応しておくしかないという判断です。加工した野菜をいつもお客さまが食べるかによって、決めておく必要があります。計測は塩素濃度計を使うか、試験紙を使います。重要な所ですから、力量のある人が対応します。

下処理(魚)

魚の下処理も、この工程です。どのような形態で納品されるかによって、作業内容が変わります。丸のま

まで魚が入ってくる場合、鱗を落とし、内臓を取り出し、三枚におろすという仕事です。刺身やすしネタといったサイズは、喫食直前に引くのが一番おいしいのでサクの状態までにする、といった手順を決めておきます。この先の作業は、次のカットの工程になります。

また、仕入れ先によっては、ラウンド、ドレス、フィレ、スライス、切り身などと、細かい仕様まで加工を引き受ける所があります。この場合、納品形態をどうするのか、冷蔵か冷凍か、真空パックしての納品であれば、封を切るのはいつにするか。通常、お客さまに見える所ではやりませんね。いつ、どこでやるのか、封を開けてから使用するまでの期限といったことも、決めておく必要があります。

下処理(肉)

肉についても、下処理の工程が重要です。納品の温度帯、形状、ブロックなのか、スライスなのか、冷凍か冷蔵か。これも納入先が細かい仕様まで応えてくれるか、コストとの兼ね合いという面もあります。

当然、下処理から仕込みまでを開店時間までに行う必要があるわけですから、その手間と時間を短縮するために、仕入れ先に委託するわけです。仕入れ先がどのような作業環境で加工しているのか、あらかじめ、また定期的に査察しておくことも重要です。

肉については、ワクチン接種時の注射針の混入、冷凍品への包装材の混入などが問題になります。また、産地や品質の確認も、この段階で行います。

次号へ続きます。

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/>

新連載

厨房業界

フードビジネス
コンサルタント

穂

フードビジネスにおけるデザイン(1)

フードビジネスにおけるデザインの役割

(一社) 日本フードビジネスコンサルタント協会 理事 平澤 太

皆さま初めまして。(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会(FBCJ)の平澤太です。

今回から12回、このコラムを担当させていただくことになりましたので、よろしくお願い申し上げます。

まず簡単な、自己紹介から始めたいと思います。私は、イタリアの大学院で建築と都市空間のデザインと関係性を学んだ後、帰国。家業が不動産会社という影響もあり、「商いに関わる建築と空間のデザインを手がけていきたい」という気持ちを持っていました。そこでアリエ系の空間設計事務所に入社し、百貨店や商業施設のプロパーの環境デザイン(フロアー全体の空間デザイン)から、私の実務キャリアが始まりました。

その後、いわゆる「デパ地下」のイートインスペースの空間デザイン、チェーンレストランのインテリアデザインなどを手がけ、特にイタリアから招聘してきたレストラ

ンやフードオペレーターの仕事を中心に手がけてきました。その後、自分自身が志向している「商いに関わる建築と空間のデザイン」という目標上、フードビジネス以外の経験を積みたい気持ちもあり、転職。アミューズメント施設やアパレルブランドのブティック、企業のショールームや社内食堂などを手がける企画設計会社に入り、研鑽を積みました。

この知見を基に、2004年に個人事務所を設立し、2009年に現在の会社「Designcafe」を設立しました。Designcafeでは「衣、食、住、遊」の要素に伝える空間「伝」を加え、デザインポートフォリオとして設定し、既存のフードビジネスに関わる空間の他、ディベロッパーのマンションと販売ギャラリー、ハウスビルダーの商品化住宅、メーカーの直営店舗や本社ショールーム、モーターショーやFOODEXのような仮設の展示空間に至るまで、国内外問わず、幅広く活動しています。



CAFE & BAR KIKORI



あおぞら銀行別館売店・ZoraCafe



展示会ブースのデザイン例

◆多様化するデザイン開発と言語化◆

Designcafeで依頼を受ける仕事の中で最も多いケースは、「空間デザイン+コミュニケーションツールの開発」というケースです。これは業態問わず発生するケースでもあるのですが、フードビジネスに関してですと、下記のデザインカテゴリーとなります。

1：レストランやカフェ、バルといった業種の店舗デザインのケース (BtoB/C)

1-1：店舗の空間デザイン&キッチンデザイン

1-2：ロゴデザインとサインデザイン

1-3：メニュー、箸袋、コースター、リーフレットなどのアプリケーションツールデザイン

1-4：Webサイト、食べログ&Facebookなどのヘッダーデザイン

2：フードビジネスに関わるショールームや展示会などのケース (BtoB)

2-1：ショールームの空間デザイン、展示会ブースデザイン

2-2：サインデザイン、キービジュアルなどのデザイン

2-3：製品の解説や機能、その会社の歴史などを図示するインフォメーショングラフィック

空間デザインベースにしているDesigncafeでは、建築や空間に関わるデザインは、私も含めて自社のデザイナーが行いますが、他に関しては、開発の中心となるプロデューサーと一緒にグランドコンセプトとコンテキストを組み立て、コンセプトとコンテキストを理解し表現できるグラフィックデザイナーやウェブデザイナーやコピーライターをアサインします。このデザインカテゴリーを実現するため、空間を施工する施工会社や工務店、印刷物やパッケージを制作する印刷会社や紙工印刷所、Webサイトを実装するためのディベロッパーなども、出店者側で準備できない場合は、アサインします。

フードビジネスだけでもデザインが必要とされる場面は多く、またその役割はとても重要です。フードビジネスにおけるデザインの役割で最も重要なのは、「五感に関わる部分に情緒的な価値観を印象付けること」であり、「その店らしさ」を生むことです。特に「食事する」という行為は、そのシーンと目的(昼食or夕食? 家族や恋人や知人と楽しむためのものなのか?)によっても変わるため、グランドコンセプトとコンテキストは非常に重要な意味を持ちます。フードビジネスにおけるデザインは、デザイナーの感性のみで進めるものではなく、本来は、その事業や出店の目的から、適正なデザインを導くべきです。

グランドコンセプト：出店(出展)する目的と概念、想い。

コンテキスト：目的に対して、どのような道筋を立てるか。語れる要素。

この二つの意味することは、「共有できるように言語化する」ことです。企画があり、あらかじめ目的がはっきりしている出店ケースですと、コンテキストの部分を詰めていけばよいのですが、グランドコンセプトから構築する……特に「業態から開発していくケース」では、事業計画、運営企画、デザイン、オペレーション各々の意識の共有が不可欠で、共有するための言語化をしてお

く必要性があります。言語化することで意識の方向性が定まり、「作るべきもの」が絞られていくわけです。この言語化の部分を、Designcafeでは「デザイン・ボキャブラリー」と名付けた共有化に導くキーワードを策定しており、意思疎通上のヒントとして活用しています。これらのキーワードは、デザインの現場のみならず、さまざまな局面でも活用できるため、皆さまにもご紹介致します。

01 : Ambiguity(両義性)

一つの事柄が相反する二つの意味を持っていること。対立する二つの解釈が、その事柄について共に成り立つこと。割り切れない、曖昧な状態を受け入れることは大切です。

02 : Ambivalent(両面性)

ある対象に対して相反する感情を同時に持ったり、相反する態度を同時に示したりすること。「両価感情」や「両面価値」などと翻訳されることもあるが、そのまま「アンビバレンス」と表現するのが一般的。愛憎こもごもな様。

03 : Insight(洞察・識見)

物事を観察して、その本質や、奥底にあるものを見抜くこと。見通すこと。デザインする上で“計算する”という言葉が嫌いです。人間の行動は数値化(=計算)できない曖昧な部分があり、それは感情に支配されているからです。受け取る側の気持ちや感情を洞察する事、“感じる”ことをないがしろにしないことこそ、デザインの根幹だと思うのです。

04 : Synesthesia(共感覚)

シナスタジアは、ある刺激に対して通常の感覚だけでなく、異なる種類の感覚をも生じさせる、一部の人に見られる特殊な知覚現象のこと。例えば、共感覚を持つ人には、文字に色を感じたり、音に色を感じたり、形に味を感じたりする人がいます。女性の高い声を「黄色い声」などと言うように。空間デザインでは、例えば真四角な白いポリウレームの角が滑らかにラウンドしていると、角が溶けた飴のように感じて「甘そう」に思えることな

どです。デザインの比喩として、知覚が呼び起こす手法を活用するのは、ポリウレームを必要とするデザインでは重要な手段の一つです。

05 : Tacit knowledge(暗黙知・共有知)

暗黙知とは、「知識というものがあるとすると、その背後には必ず暗黙の次元の「知る」という動作がある」ということを示した概念です。この意味では、「暗黙に知ること」と訳したほうがよいかもしれません。言語で明示できない(非言語化された)、直感知、身体知、体得知、技能知など、芸術や科学や芸妓を横断するデザインの新しい知のあり方として、この知を共有する術を持つことは、大変重要です。

06 : Affordance(アフォーダンス)

環境が動物に対して与える「意味」のこと。身近なことでは、例えばドアノブがなく平らな金属片が付いたドアは、その金属片を押せばよいことを示していたり、引き手の付いたタンスは、引けばよいことを示していたりします。これらは人(動物)が持っている感覚知に基づいていて、説明なしで取り扱うことができます。こうしたアフォーダンスの見方は、私たちの行為を自然に誘うような環境や道具などのデザインを考える上で、極めて重要です。

07 : Abduction(アブダクション)

思考や推論方法の一つとして、仮説形成すること。問題の仮説形成から構想し、表象化・視覚化→プレデザイン→制作など一連の提起を主要な役割とするデザインにおいては、最も本質的な主要な概念です。

08 : Unique(独自性)

他に類を見ない様。独特な様。独自性を持つことは、デザインとしてのキャラクターを確立することのみならず、アイデアを際立たせます。

09 : Visualization(可視化)

見えないものやことを見えるようにする営み、またはその様式や方法論のこと。デザインは伝達的手段でもあるので、個人や企業が持つ“目には見えないサイン



ピクトグラムの一例

ド”を“可視化”することは、デザインの重要な役割と考
えます。

10 : Interactivity (双方向性)

相互に作用する様。デザインという営みはある種の
“対話”で“図的言語での会話”です。メッセージ性を持
たせ、説明がなくても伝達できる状態になっているか？
デザインする上でいつも問いかけています。

11 : Notation (表記法)

(特殊の文字・符号などによる)表記法。人の認識、思
考、表現、伝達などの行為は、自らの言語の範囲と能力
によって限定されます。それを拡張させるために、より視
覚的、空間的な喚起力を持った新たな図的言語が必要
とされています。ピクトグラム、ロゴマークなどのVI、建
築図面の標準記号も然りで、ノーテーションを考慮し活
用することで、情報へのアクセシビリティが向上します。

12 : Sublation (止揚)

ドイツの哲学者であるヘーゲルが、弁証法の中で提
唱した概念。古いものが否定されて新しいものが現れ
る際、古いものが全面的に捨て去られるのではなく、古い
ものが持っている内容のうち、積極的な要素が新しく高
い段階として保持されること。温故知新に近いでしょ
うか。一度“否定”しながらも、良い部分のみ“保存”して、
新しい次元に“高めて”いくこと。

13 : Sequence (連続性)

連続性や順序性のこと。デザインでは、「移動するこ
とで変化する景色」、「徐々に変わっていくデザイン」の



光の変化を取り入れたデザイン

ことを指します。動的、静的を問わずに空間(線、面)や
光などが秩序を持って可変していくことです。デザイン
のテクニックの一つとして多用します。

14 : Ephemeral (刹那的)

後先を考えず、今この瞬間だけを充実させて生きよ
うとする様。一時的な享楽にふける様。今、できることに
全力を捧げること。私たちが取り組んでいるデザインで
は「展示会ブースデザイン」や「仮設建築」が当てはま
ります。(開催期間)3日の命でも、そこで得られる一期
一会のために全力を尽くすこと。今できることに全力を
注ぎ、言い訳せずに力を出し切り直球勝負すること。

15 : Humor Approach (ユーモア アプローチ)

表現法の一つ。ユーモラスな表現を用いることで消
費者の警戒心を解き、商品に親しみや好感を持っても
らうこと。ユーモアは、受け取る側のみならず、デザイン
を提案する私たちの気持ちをも揺さぶります。コミュニ
ケーション手段としても、重要です。

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
- 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
- クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止

を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

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

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



※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

最新外食トレンド 2020



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.1 集団給食の現状

1. はじめに

集団給食企業は、一般の飲食店のように表立って営業していないこともあり、一般の消費者にとって身近な存在とは言い難い。しかし、集団給食も外食産業を構成している業種の一つである。

集団給食は、コントラクトフードサービスと言われ、契約に基づいたフードサービスで、企業などとある一定期間の契約で、大量調理し料理を提供するフードサービスである。

集団給食には、学校給食、社員食堂等の事業所給食、入院患者の食事である病院給食、保育所も含む社会福祉施設等の給食などが挙げられる。

これらの集団給食の他に、自衛隊の給食、刑務所の食事や給食業界で注目されている老人福祉施設、介護施設なども集団給食の中に含まれるが、外食産業市場規模を推計するに当たり、自衛隊および刑務所などの食事を除外しているため、一般的には公式統計でも表に出てきていない。

このように、消費者にも、統計的にもつかみづらい集団給食の現状について、今回は検討してみることにする。

2. 集団給食のマーケット

集団給食の市場規模は、(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、平成30年は全体で前年より0.4%減少の3兆3,703億円となっている。内訳は、学校給食が4,883億円(対前年増減率0.0%)、社員食堂等の事業所給食が1兆1,925億円(同1.6%減少)、弁当給食が5,410億円(同0.1%減少)、入院患者の食事である病院給食が7,998億円(同0.3%減少)、社会福祉施設の中の保育所の給食が3,497億円(同2.0%増加)などとなっている。

平成17年からの集団給食の市場規模推移(ここでは、弁当給食の市場規模を除いている)を見ると、集団給食全体では、平成17年が3兆453億円であったが、平成30年では2兆8,293億円と、約2千億円減少している。増減率を見ると、平成17年から平成25年では概ね前年実績を下回った年が多く、平成26年からほぼ横ばい状態となっている。

詳細を見ると、学校給食は、児童数の減少などによる学校の統廃合や喫食数が低下しており市場規模も低調な状況となっており、前年実績を上回っている理

単位:億円														
	H17年	H18年	H19年	H20年	H21年	H22年	H23年	H24年	H25年	H26年	H27年	H28年	H29年	H30年
合計	30,453	28,682	28,321	28,093	27,711	28,017	27,748	27,934	27,739	28,064	28,374	28,287	28,435	28,293
学校給食	4,711	4,801	4,813	4,897	4,982	4,969	4,712	4,905	4,919	4,968	4,982	4,899	4,882	4,883
社員食堂等	13,443	13,049	12,609	12,345	11,830	11,978	11,968	11,977	11,747	11,953	12,132	12,126	12,113	11,925
病院給食	9,807	8,229	8,206	8,152	8,161	8,297	8,231	8,130	8,082	8,021	8,014	7,917	8,012	7,988
保育所給食	2,492	2,603	2,693	2,699	2,738	2,773	2,837	2,922	2,991	3,122	3,246	3,345	3,428	3,497

単位: %														
	H18年	H19年	H20年	H21年	H22年	H23年	H24年	H25年	H26年	H27年	H28年	H29年	H30年	
合計	△ 5.8	△ 1.3	△ 0.8	△ 1.4	1.1	△ 1.0	0.7	△ 0.7	1.2	1.1	△ 0.3	0.5	△ 0.5	
学校給食	1.9	0.2	1.7	1.7	△ 0.3	△ 5.2	4.1	0.3	1.0	0.3	△ 1.7	△ 0.3	0.0	
社員食堂等	△ 2.9	△ 3.4	△ 2.1	△ 4.2	1.3	△ 0.1	0.1	△ 1.9	1.8	1.5	△ 0.0	△ 0.1	△ 1.6	
病院給食	△ 16.1	△ 0.3	△ 0.7	0.1	1.7	△ 0.8	△ 1.2	△ 0.6	△ 0.8	△ 0.1	△ 1.2	1.2	△ 0.3	
保育所給食	4.5	3.5	0.2	1.4	1.3	2.3	3.0	2.4	4.4	4.0	3.0	2.5	2.0	

図1 集団給食の市場規模の推移

資料: (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

注) 上記の表は弁当給食の市場規模を除いているので集団給食全体の市場規模と一致しない

由としては、基本的には給食費の引き上げによる効果であると考えられる。

社員食堂等については、会社の周囲に飲食店があり、選択肢が広がり、かつ支払金額も社員食堂のメニュー価格とあまり変わらないこと、働き方改革による仕事時間の短縮などから社員食堂での喫食率が低下し、市場規模が全体として低調に推移している。

病院給食については、保険点数等から推計しているが、市場規模の要因には不確定要素が多く、マーケットが拡大している場合は、入院患者が増加しているか、病院のベット数の増加の寄与度が高いと思われる。また、縮小している場合は入院患者の減少、病院数の減少などが考えられる。

社会福祉施設の中の保育所については、集団給食の中で唯一、毎年、前年実績を上回って推移している。これは、待機児童解消のために保育所が増加しているためであると考えられる。

では、実際に、給食施設数はどのようにになっているのか、厚生労働省の「衛生行政報告例」（許可を要しない食品関係施設数）で、学校給食、事業所給食、病院給食の施設数を見ると、直近の平成30年度では、学校給食施設が1万5,085施設（対前年増減率3.1%減少）、事業所給食施設が7,359施設（同1.0%減少）、病院給食施設数が1万405施設（同0.1%減少）と、すべての施設で減少している。

過去からの推移を見ても、全体として各給食施設とも、概ね毎年前年実績を下回って推移している状況となっている。

3. 大手集団給食企業の動向

日経MJの飲食業調査を基に集団給食企業のラ

順位	企業名(全体順位)	売上高 (百万円)	事業所数 (件)	1事業所 売上高
1	日清医療食品(5位)	230,485	5,240	44.0
2	エームサービス(9位)	126,367	1,504	84.0
3	グリーンハウス(15位)	106,800	1,939	55.1
4	西洋フード・コンパスグループ(21位)	92,575	1,099	84.2
5	LEOC(23位)	80,700	—	—
6	富士産業(24位)	79,473	2,108	37.7
7	魚国総本社(32位)	67,000	2,650	25.3
8	メフォス(37位)	55,452	2,419	22.9
9	日本ゼネラルフード(43位)	46,450	1,116	41.6
10	一富士フードサービス(59位)	34,659	1,672	20.7
11	ニッコクトラスト(64位)	32,062	1,047	30.6
12	ナリコマエンタープライズ(80位)	24,293	—	—
13	日京クリエイト(82位)	24,111	—	—
14	ハーベスト(88位)	21,591	585	36.9
15	レパスト(96位)	18,895	747	25.3

図2 平成30年度集団給食売上高ランキング

資料：日経MJ2019年5月22日付け「飲食店ランキング調査」

ンキングを見ると、業界のトップは、病院給食を主体とする日清医療食品で、2,304億8,500万円であった。次いで総合集団給食企業のエームサービス（売上高1,263億6,700万円）、グリーンハウス（同1,068億円）で、1,000億円以上の売上高となっている。

売上高を事業所数で除した一事業所当たり売上高を見ると、最も高いのは西洋フード・コンパスグループで8,420万円であり、次いでエームサービス（売上高8,400万円）、グリーンハウス（同5,510万円）などとなっている。

また、市場規模のところで見たように、集団給食マーケットの大きな伸びは期待できない中、各社業容を拡大するためM&A（合併・買収）を実施している。M&Aの手法としては、自社にない事業分野を獲得するためや、業容拡大のためにM&Aを実施している。

4. まとめ

以上見てきたように、集団給食のマーケットは大きな伸びが期待できない、また、施設数も停滞気味ということで、集団給食の業界は将来性がないのかと考えがちであるが、筆者はそんなことはないと考えている。

例えば、学校給食は、マーケットが前述したように縮小傾向であるが、従来は、給食事業は外部にオープンではなかった。このような市場の規制緩和が実施されることで民間企業の参入も可能となり、ビジネスチャンスが生まれてくる。

また、高齢化社会の進展で、社会福祉施設の老人福祉施設や有料老人ホーム、老人保健施設の給食を手がけることで、企業によっては業容が拡大している。

今後は、既にその兆しが見えてきているが、高齢化社会の中で、施設に頼らない方への食事提供が重要となってくる。

それが、配食サービスである。喫食者の健康に配慮した食事の提供の需要が、ますます高まる可能性がある。その食事提供には、一般の食事とは異なり、栄養士の介在が必要となってくることから、集団給食企業としては、他の外食企業よりも優位性があると考えられる。

この配食サービスのビジネスモデルの確立が、集団給食業界にとって、さらなるビジネスチャンスの一つであると考えられる。

【1】相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は21件で前年同月の43件に対して48.8%。

(2) 特徴

◇事故クレームは、約7年前、床暖房が火元と思われる火災で自宅が全焼した。消防の調査結果が原因不明となったことや事業者の対応等に不満で納得できないの1件。

◇品質クレームは2年前に中古マンションに入居し、油だき温水ボイラとファンコンベクターを交換した。1年後より故障が頻発したため内部の汚れが原因として、暖房ポンプとホース、さらに不凍液も入れ替えたが改善せず。今度は有料で再度不凍液を入れ替えて洗い流して洗浄するしかないが、直る保証はないと言われ納得がいかないの1件。

◇一般相談は0件。

◇問い合わせは、今年1月に集合住宅5階の風呂場の浴槽とガス給湯器を、地方紙の広告で見つけた格安業者に取り付けてもらった。夏までは正常に使用できたが、気温が高くなると蛇口から熱湯か水しか出なくなり、調整できないためシャワーも使えなくなった。メーカーや水道局に見てもらって水圧が足りないことが判明したが、取り付け業者に修繕を要求する根拠となる事由はないか等19件。

【2】受付実績合計

2-1) 2019年11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	1	1	0	8	10 (47.6)
事業者	0	0	0	7	7 (33.3)
司法・行政	0	0	0	4	4 (19.1)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	1(4.8)	1(4.8)	0(0.0)	19(90.4)	21 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は43件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

- (1) 交流会 : ADR機関情報交換会 (11/8 化学製品PL相談センター 会議室)
 (2) 委員会 : ガス石油機器PLセンター運営委員会 (11/13 ガス石油機器会館 会議室)
 (3) その他 : 独立行政法人製品評価技術基盤機構 令和元年度製品安全業務報告会
 (11/22さくらホール)
 がん具煙火安全管理委員会 (11/22 日本煙火協会)
 国民生活センター訪問 (11/26 国民生活センター 相模原事務所)
 株式会社ガスター訪問 (11/28 大和市)

【4】事故クレーム

①火災の原因がガス温水熱源機の床暖房ではないか。

◇平成24年に自宅が火災により焼失した。現場検証ではその前年よりひび割れ等不具合を起こしていたガス温水熱源機の床暖房の辺りの損傷が激しかったが、半年後に原因不明と言われ、納得がいかない。原因を突き止めてほしい。

◆現在、事実関係を確認中。

【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)

11月度の未解決案件処理件数は0件。

図書申込書

FAX 03-3585-0170

(FAXにてお申し込みください)

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
*会員企業名は、ホームページでご覧頂けます。 URL : http://www.jfea.or.jp			※注)送料	円
			合 計	円

*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の確認できない場合は、申込書を処分させて頂きます。

*定期購読の場合、途中解約による返金はありません。また、他の図書を同封して発送することはできません。

*ご記入いただいた情報は、書籍の発送、お支払いの確認、当会からの各種ご案内(図書案内、アンケート等)以外の目的には使用いたしません。

■送料について

*月刊厨房を除いた図書を2冊までご購入される方は、一律500円を頂戴いたします。3冊以上ご購入される場合は実費を頂戴いたしますので別途ご連絡ください。

*送付先が複数ある場合は、各々送料を頂戴いたします。

*海外への送料は別途ご連絡ください。

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

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

会社名: 所属部署: 氏名:

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

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



会 社 名	分 類	親型式(シリーズ)
(株)コメットカトウ	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)	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)中西製作所 生産本部	コンベアタイプ洗浄機	EODC-M13EA-RTA

会 社 名	分 類	親型式(シリーズ)
ニチワ電機(株)	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
日本調理機(株)	麺ゆで器	ENBN-C46S
(株)ネオシス	立体炊飯器	ARCX-2GT
	テーブルレンジ	NGTNS1575
(株)フジマック	フライヤ	NGFR18NB
	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
		FGF25NB
(株)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 L	15-002-0202		06-6222-6711
15. 7. 1	ダ ブ ル チ ェ ッ ク M 型	15-002-0203		06-6222-6711
19. 8. 28	グ リ ー ス ダ ン パ ー	19-002-0204		06-6222-6711
16. 4. 27	バ ッ フ レ ッ シ ュ II	16-002-1302	(株) ア ク シ ー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深 川 製 作 所	048-223-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフⅢ型	15-002-1502	新 成 工 業 (株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフⅣ型	17-002-1504		03-3403-4511
19. 8. 28	グ リ ー サ ー	19-002-1701	ホ ー コ ス (株)	084-922-2855
19. 8. 28	V フ ィ ル タ ー	19-002-1704		084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		084-922-2855
15. 12. 16	J G Z 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 0 I	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	E X グ リ ス フ ィ ル タ ー	16-002-2902	(株) エ ル ク	03-5379-1522
16. 6. 23	E X 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 L 8 型	16-002-4201	(株) ダ ス キ ン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルター L 3 -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	S K 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	F C ' 0 9	19-002-5501	(株) H A L T O N	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

◆ 1月(睦月) ◆

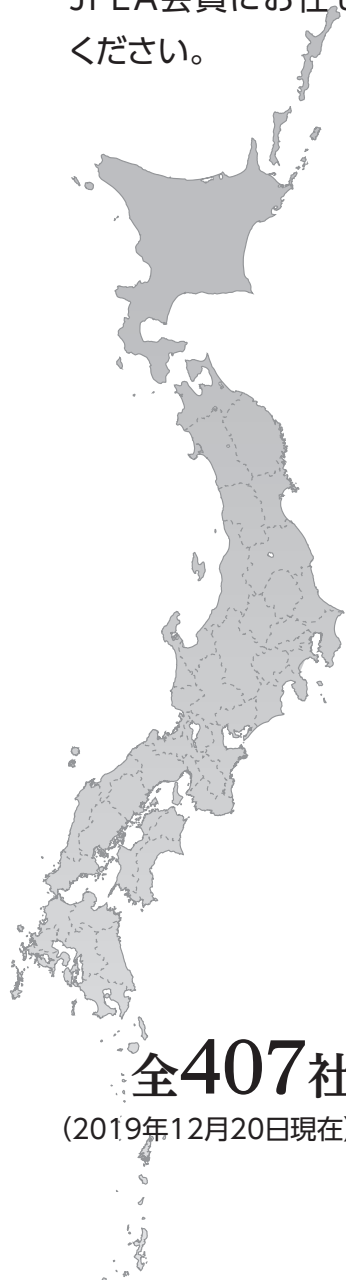
- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1日(水) 元旦 | 17日(金) おむすびの日 |
| 3日(金) ひとみの日 | 20日(月) 大寒、二十日正月 |
| 5日(日) 魚河岸初競り | 21日(火) 料理番組の日 |
| 6日(月) 官公庁御用始め、小寒、東京消防出初式、
ケーキの日 | 22日(水) カレーの日 |
| 7日(火) 七草がゆ | 23日(木) 電子メールの日 |
| 10日(金) 明太子の日 | 24日(金) 初地蔵 |
| 11日(土) 鏡開き、塩の日 | 25日(土) 初天神、ホットケーキの日、中華まんの日 |
| 13日(月) 成人の日、たばこの日 | 28日(火) 初不動 |
| 14日(火) 飾納 | 31日(金) 晦日正月 |
| 15日(水) 小正月、上元、いちごの日 | |
| 16日(木) 菰入り、禁酒の日 | |



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12月20日現在)

●北海道支部

エレクター(株) 札幌営業所
(株)AIHO 札幌支店
北沢産業(株) 札幌支店
(有)北見厨房
(株)コメットカトウ 札幌営業所
サンスチール工業(株)
(株)白石製作所
タニコー(株) 北海道事業部
厨房サービス(株)
(株)中西製作所 北海道支店
ニチワ電機(株) 札幌営業所
日本調理機(株) 北海道支店
パナソニック産機システムズ(株) 北海道支店
フクシマガリレイ(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
フクシマガリレイ(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)ビンテック

◆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)ISEKITO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)
エレクトロラックス・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)
キッチンテック(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリタック(株)
クリナップ(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン・リテールシステム(株)
(株)シー・エス・シー
JFE商事薄板建材(株)
(株)正和
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)
セコムアルファ(株)
大成工業(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)

東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
トーエイ工業(株)
トーション機材(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
フクシマガリレイ(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
マッハ機器(株)
(株)マルキキッチンテクノ
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
ライステクノプロダクト(株)
(株)ラショナル・ジャパン
理研機器開発(株)
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

◆神奈川県

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

◆新潟県

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

◆山梨県

石川調理機(株)

◆長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

◆富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

◆石川県

アサヒ装設(株)

サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)

◆ 福井県
畑中厨房(株)
(株)ラボー

◆ 岐阜県
共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

◆ 静岡県
泉工業(株)
(株)クリエ
三和調理工業(株)
(株)TOSEI
東洋厨機工業(株)
(株)中松
(株)早川製作所
(株)原川商店
マルゼン厨機(株)
山田冷機工業(株)

◆ 愛知県
(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
エレクトター(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
フクシマガリレイ(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)メイター
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

◆ 三重県
(有)アイジエー
(株)ウサミ
スズカン(株)
(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

● 関西支部
◆ 滋賀県
大洋厨房(株)

◆ 京都府
FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

◆ 大阪府
1956レストラン・サプライ(株)
HKI Japan(株)
エレクトター(株) 大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
(株)アクシー
アサヒ装設(株) 大阪営業所
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトラックス・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
(有)コヤマ
(株)サミー
三喜ゴム(株)
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
(株)シルクインダストリー
(株)千田
(株)ぞう屋
(株)ダイフィル
大和冷機工業(株)
タニコー(株) 関西事業部
(株)土谷金属
(株)TOSEI 関西支店
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
(株)中西製作所
ニチワ電機(株) 大阪支店
日本洗浄機(株) 大阪営業所
日本調理機(株) 関西支店
パナソニック産機システムズ(株) 近畿支店
ヒゴグリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
フクシマガリレイ(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
綜合厨器(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
フクシマガリレイ(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
エレクトター(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)
フクシマガリレイ(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)丸ハ

◆ 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
フクシマガリレイ(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)マクロキッチンギグ フジ

◆ 高知県
(株)丸三

● 九州支部
◆ 福岡県
(株)AIHO 九州支店
アサヒ装設(株) 福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
エレクトター(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
フクシマガリレイ(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
日本洗浄機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
(一社)日本能率協会	後1
福島工業(株)	前1
(株)フジマック	後3
ホシザキ(株)	前4
細山熱器(株).....	前9

(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

●2020年と来れば、大友克洋『AKIRA』や『地球防衛軍テラホークス』あたりを思い出すが、やはり『ウルトラQ』のケムール人だろう。●2020年、宇宙人とも未来人とも呼ばれるケムール人は、数百歳もの長命を得たものの、老いた肉体に限界を感じ、時を超えて昭和の日本に若い人間の肉体を奪いに来る……という設定で、貧困が拡大子ども手当ても廃止されて少子化が進む日本の未来予想としてはハマり過ぎの設定である。●高齢化といえば、昭和の頃から続いていたような飲食店が、体力やら何やらの限界で廃業することが増えているようだ。●帝国データバンクの発表によると、2019年は飲食店の倒産件数が過去最多ペースだそうだ。後継者不足、人手不足ゆえの人件費高騰、食材の高騰に加え、長引く不況による節約志向、消費税増税（軽減税率対象外）、全面禁煙強化、スマホ決済などのキャッシュレス対応にHACCP対応など、難題の目白押しである。ツケを回すだけでツケが溜まる原因を放置していた帰結という部分もあるだろう。●社会の縮小をカバーできる機械化と生産性向上は、まだまだ追いついていないが、そこに投資できるか、10年前の米百俵の精神を復活できるかどうかが鍵になるだろう。●映画『トータル・リコール』の自動運転タクシーはそれなりに現実化してきているが、万能調理機はまだ発展途上である。生産性向上と人への負担を軽くする機器のさらなる発展に期待したい。●とりあえず料理のさまざまな味の放送電波を、歯に埋め込んだ受信機が電気信号で口の中で再生し、食事を合理的にしてくれる、星新一の『味ラジオ』は永遠の憧れである。(H)

厨房

2020年1月5日発行
第57巻／第1号
(No.607)

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 舩田健次／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！

一例

各展示ゾーンと連動したセミナーを企画中です

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

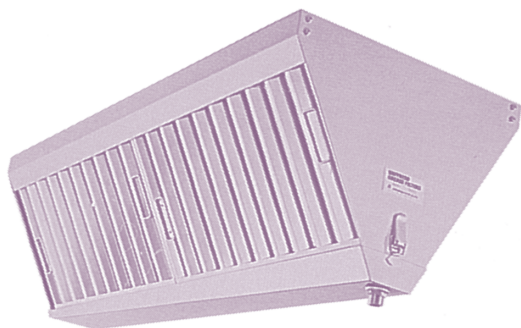
検索

<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

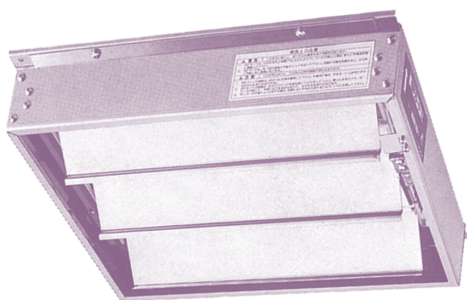
業務用厨房排気グリスフィルタ バッフレッシュⅡ BAFFRESH Ⅱ



●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、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を
安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇もありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュⅡ)とダンパー(BFガードⅡ)です。

アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元 **SUGICO スギコ産業株式会社**

■製造元



本 社 ☎0256(86)3711(代) インターネットホームページアドレス
http://www.sugico.co.jp/sugico/
E-mail:sugicohh@sugico.co.jp
東 京 支 店 ☎03(3537)1951(代)

大 阪 支 店 ☎06(6767)3611(代)
名 古 屋 支 店 ☎052(961)3222(代)
札 幌 営 業 所 ☎011(785)9119(代)
仙 台 営 業 所 ☎022(236)6525(代)

新 潟 営 業 所 ☎025(224)2177(代)
広 島 営 業 所 ☎082(871)0037(代)
福 岡 営 業 所 ☎092(621)2021(代)
熊 本 営 業 所 ☎096(340)0010(代)

fujimak

Simple Flat

fujimak

ドアからハンドルを廃したシンプルでフラットな外観

厨房の動線確保・衛生面への配慮

機能と美しさを両立

オープンキッチンにも最適



GOOD DESIGN AWARD 2018

BEST 100

業務用 冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫シリーズ

製品をいつでも安心してご使用いただくために…

全国にひろがる営業拠点ネットワーク。

地域に密着したきめ細かい充実したメンテナンスサービス。

『フジマックの 365 日サポート体制』

株式会社フジマック 業務用厨房機器総合メーカー <厨房設備 設計・製造・施工・保守> www.fujimak.co.jp/

本社／東京都港区新橋 5-14-5 03-3434-7791 北海道事業部 011-667-3351 東北事業部 022-788-4431 北関東事業部 048-864-6301 関東事業部 043-202-3211 東京事業部 03-3434-0391
横浜事業部 045-841-0202 名古屋事業部 052-991-3271 近畿事業部 06-6338-0710 中四国事業部 082-850-3322 九州事業部 092-431-4664 7-ドマツリ-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。



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。



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/>

□札幌支店 TEL011-581-6088
□東京支店 TEL03-3994-1411
□名古屋支店 TEL052-821-9801
□大阪支店 TEL06-6328-1613
□九州支店 TEL092-588-2005

□盛岡営業所 TEL019-656-5077
□秋田営業所 TEL018-827-4004
□山形営業所 TEL023-615-2214
□栃木営業所 TEL028-688-8705

□埼玉営業所 TEL048-662-5222
□千葉営業所 TEL043-234-1211
□多摩営業所 TEL042-677-5305
□横浜営業所 TEL045-937-2021

□長野営業所 TEL026-213-1010
□豊川営業所 TEL0533-87-7111
□京都営業所 TEL075-681-2841
□神戸営業所 TEL078-821-8516

□岡山営業所 TEL086-242-1050
□四国営業所 TEL0896-23-3780
□長崎営業所 TEL095-813-9251
□大分営業所 TEL097-513-3378



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）

●目録の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

●営業所 北見 釧路 帯広 旭川 青森 秋田 盛岡 山形 郡山 横浜 立川 千葉 茨城 三島 埼玉 栃木 群馬
新潟 長野 浜松 岐阜 京都 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

あなたとずっと、今日よりもっと。



東京ガスとご契約の

飲食店・商店・
事務所などの
皆さまが
ご利用いただけます!

備えあれば 東京ガス

毎日に万が一に 安心の極意

ずっとも
安心サービス
ビジネス



パッチョ

東京ガスだからこそ! 安心お得な備え

ビジネス現場で頼れる、ずっとも安心サービスビジネス

安心 その1

無料



業務用
安全確認点検

厨房全体を見守る点検を無料で実施します。

安心 その2

無料



ガス機器
トラブルサポート

厨房機器・給湯器の修理出張費が何度でも無料!

安心 その3

割引



水まわりサービス
特別割引

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

