

厨 房

2020
No.609

3

MARCH

一般社団法人 日本厨房工業会

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



第40回厨房設備通信教育
スクーリング報告

支部だより

北海道・中四国支部が
新年会を開催

第35回海外視察調査団報告
Side B(後編)

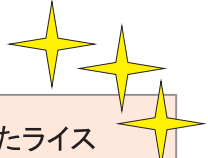
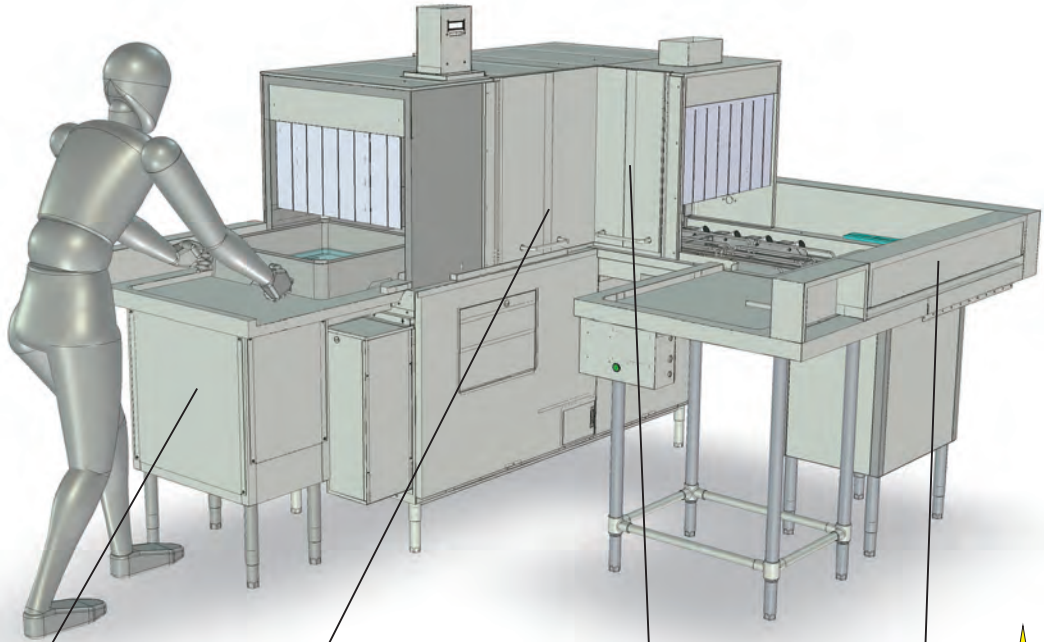
香山哲のフードシステムさまよう(最終回)
「商売の芽」

小倉朋子の食・心・美Part2
「鶏のから揚げテイクアウト需要」

映画の見どころ・台所
『万引き家族』

前洗浄を自動化！

洗い場専任者なし、ホール担当でオペレーションできます

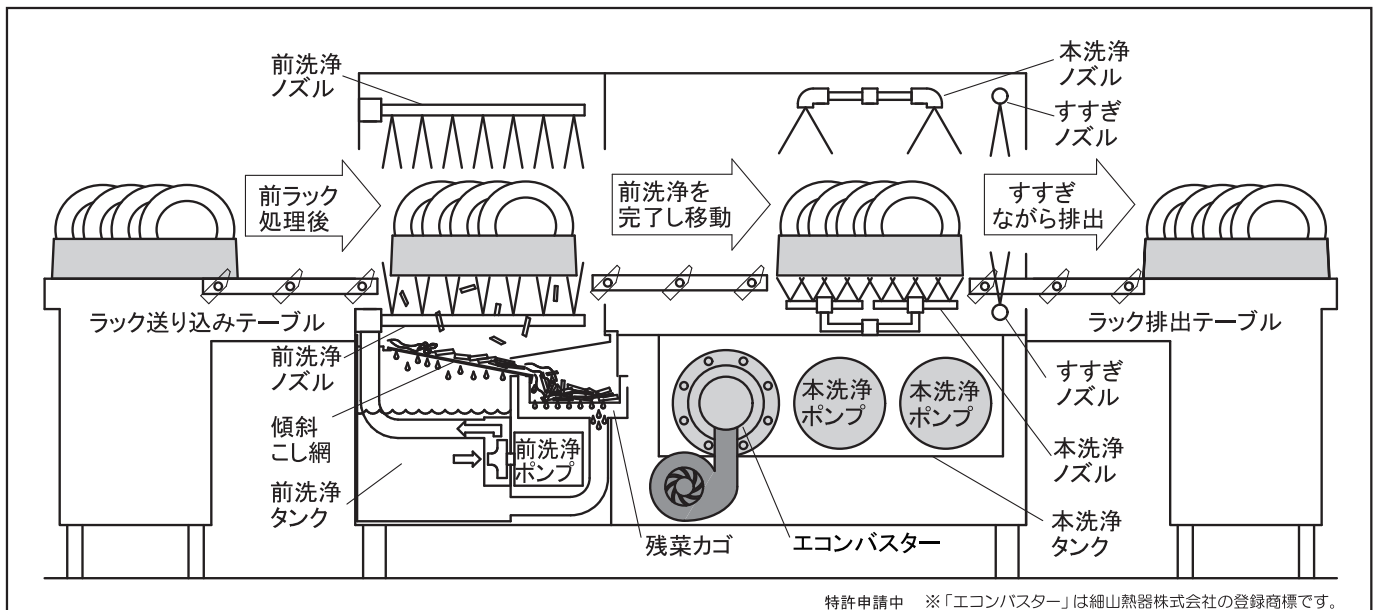


浸漬、前洗い不要でそのままラッキングするだけ
・ラックは自動で送り込まれます

自動で前洗浄して残菜をカゴに回収
・本洗浄の排水排熱を利用するため節水省エネです

本洗浄工程はガスヒーター「エコンバスター」加熱の高温(75℃)と、1馬力ポンプ2台の高圧で当社史上最高の洗浄力

こびりついたライスプレートやステーキ皿もほぼ完璧な仕上がり
・ラックはすすぎながら排出された後戻ります



特許申請中 ※「エコンバスター」は細山熱器株式会社登録商標です。

産地と食卓を結ぶ
“食のライフライン”に、
イノベーションを。

天動説が常識とされていた時代に、

地動説を唱えたガリレオ・ガリレイ。

その信念はやがて世界の常識を大きく変え、

いまでは「天文学の父」と呼ばれています。

私たちガリレイグループが大切にするのは、

彼のように“固定観念にとらわれずに発想し、

信念をもって最後までやり抜く”こと。

人が生きていくうえで必要不可欠な「食」をフィールドに、

コールドチェーン（低温流通体系）や新たな事業分野、

さらなるグローバル展開にチャレンジ。

これまで培った冷凍・冷蔵技術をいかし、

グループのチカラを合わせて「世界の食」を変えていきます。

ガリレオは、
世界を変えた。
ガリレイは、
暮らしを変える。

GALILEI

Be cool, Be alive.

福島工業グループは、グループ事業ブランドを「ガリレイ」に統一しました。

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

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



再加熱した



ご飯が美味しい。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506



リヒートウォーマーキャビネット



スチコン式再加熱カート

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

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

札幌営業所
横浜営業所
三島営業所
岡山営業所
福岡営業所

盛岡営業所
新潟営業所
三重営業所
広島営業所
熊本営業所

仙台営業所
金沢営業所
京都営業所
山口営業所
鹿児島営業所

埼玉営業所
長野営業所
神戸営業所
高松営業所

千葉営業所
静岡営業所
和歌山営業所
松山営業所

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

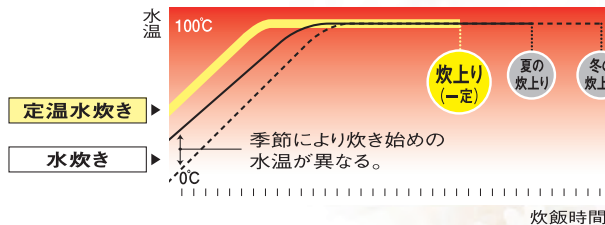
《電気式半自動炊飯システム》

省エネ型ガス連続炊飯機



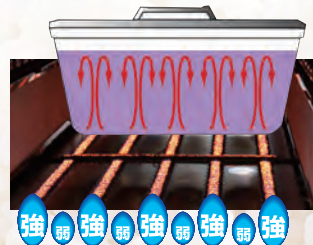
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



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

対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で釜内温度が均一!

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



株式会社
Nakanishi

中西製作所

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

中西製作所

検索





素材の差ではありません。



理由は動画で
[メニュー_ローストビーフ]



2/3ホテルパン5段タイプ 1/1ホテルパン6段タイプ

Cook Everio 
スチームコンベクションオープン クックエブリオ class

PC はコチラから
https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio_movie/

HOSHIZAKI

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**

436 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12月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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

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



焼く。



煮る。



蒸す。

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

超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T



スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

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

二番じゃ ダメなんですか？

「ダメなんです」というアナタにはSANWA

時代のこと、環境のこと、経営のこと、働く人のこと。
考え抜いて、今、いちばん大事なことをカタチにし
ている SANWA。だから日本でいちばん選ばれてい
ます。電気回転釜のナンバーワン*をアナタに。



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



選ばれているのには理由があります。

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

*ステンレス製電気回転釜における販売実績 (当社調べ) です。

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

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

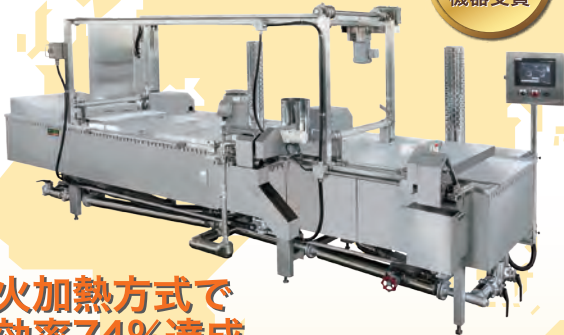
HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ~食品加熱調理機械のトータルプランナー~



DOBC-A型

優秀
省エネルギー
機器受賞



直火加熱方式で
熱効率74%達成

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



BSCE型



過熱水蒸気で焼き～
蒸しまで幅広く対応

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



アサヒ装設株式会社

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

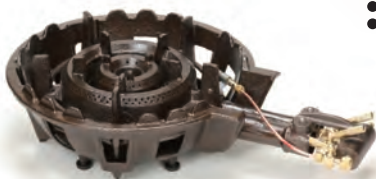
www.hicook.com

全てがハイクォリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

**GAS BURNER
TACHIBANA**

経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付



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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



お客様の要望にオーダー製作で応える専門メーカー！

全ての製品は厨房での『省力・省エネ効果』が最大になる設計で、堅牢な素材・仕様で製作いたします。

盛付け中でもご飯量を無段階で変更可能！



八木式 弁当箱自動盛付け機 シリーズ

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

卓上型自動盛付け機：YRD-1000

詳しくは
ホームページまで！



八木式 食器・食缶・汎用洗浄機

※サイズは現場に合わせて
製作させていただきます。

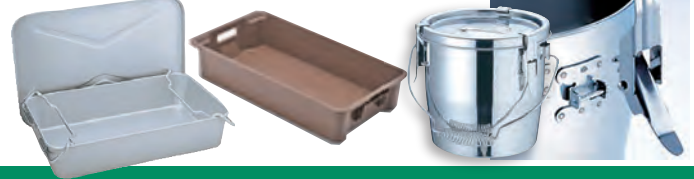
詳しくは
ホームページまで！



持手・止め金具付の器物も洗浄できます。



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。



株式会社 八木厨房機器製作所

本社 / 〒604-8123 京都市中京区堺町通四条上ル 551 番地 1
TEL (075) 211-3591 FAX (075) 211-3595

三条工場 / 〒615-0001 京都市右京区西院上今田町 36
TEL : (075) 311-9005 FAX (075) 312-8392
E-mail : factory@yagichu.com
ホームページ : <http://www.yagichu.com> →



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



厨房女子 vol.60 が行く!



今月の
ゲスト

パナソニック産機システムズ 株式会社

CCマーケティング統括部 企画3部 厨房機器企画課 太田 佑子 さん

厨房業界と現在の会社に入った きっかけについて教えてください。



太田 元々料理を作ることが好きで、管理栄養士の免許を取得してから計8年ほど、クックサーブで1,700食を一度に提供するような大規模な社員食堂で厨房業務に携わっていました。その次の会社では、食堂が自社運営、しかも新設でしたので、厨房機器の選定から、食器の組み合わせ、メニュー作りなど、さまざまなことに携わりました。これまでは厨房機器を使用する側でしたが、大量調理施設の厨房がイメージできるのが強みであると思い、厨房機器を「紹介する側」になって、4年目になります。



お仕事の内容は？ やりがいは？

太田 お客様の厨房や、弊社のショールームで機器のデモンストレーションや、機材を使用した食材テストなどを行っています。

お客様の業種は多岐にわたりますので、デモンストレーションを行いながら、食材や調理のこだわりにも触れられ、毎回刺激をいただいております。

大量調理で扱う食材は一般的なものが多かったため、

鹿肉(ジビエ)の調理テストのご要望は、勉強になったと同時に、鹿肉のおいしさと農村地域の鳥獣害被害についても学ぶことができました。

お客さまから「あの機械、とても活躍していますよ」とおっしゃっていただけることや、お客さまとテストした商品が、実際に店舗で販売されているのを見ることが、やりがいにつながっています。



今後のあなたの夢を教えてください。

太田 厨房の中で働いていた時は、限りある機材の中でどう調理・運営するか、メニューの作成や衛生管理も忙しく、とにかく時間に追われる日々で、目の前にある機器以外のことを知る機会はほとんどありませんでした。今なら、もっと便利な使い方もできたのだろうと思いますし、あの時にいろいろな機器を知っていたら、厨房業務はもっと楽だったのかもしれないと思うことがあります。

これからも現場で苦労していらっしゃる厨房スタッフの皆さまの助けができるように提案を行っていきたくですし、個人的には、自分と同じ栄養士の方たちに、この業界にも活躍の場所があると知っていただき、厨房業界にも栄養士が増えることを願っています。



ショールームで説明する太田さん

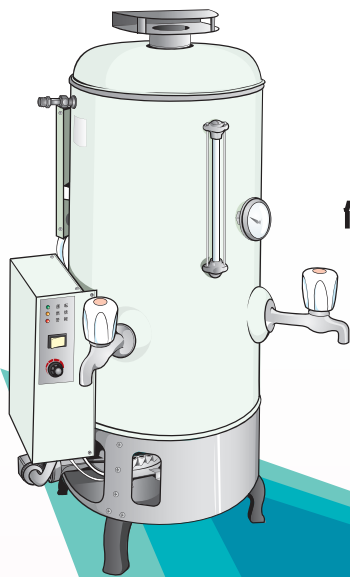
職場の方からエール

入社当初より、これまでの経験を生かし、調理技術を生かした提案や現場目線での課題解決を実践してくれています。また、商品への興味も人一倍強く、機器を使用してお客さまに提案を行う姿はすっかり「厨房女子!」、私たちも大いに刺激を受けています。今後は、調理・衛生などの提案活動に加え、商品の開発などにも関わってもらい、幅広い場面で活躍できる存在への成長を期待しています。

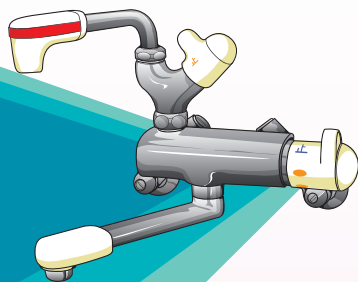
(CCマーケティング統括部企画3部厨房機器企画課 課長 山元 亮)

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



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

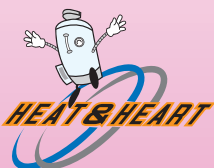


これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7
TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

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

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

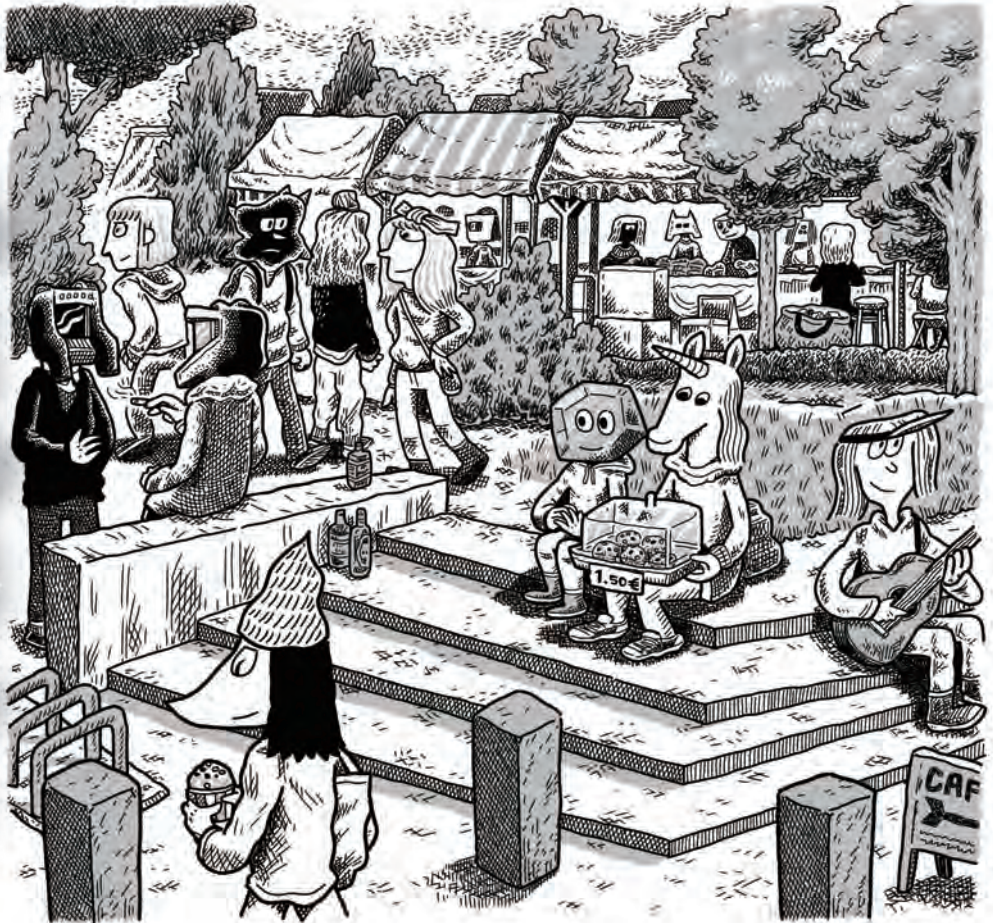
CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(60)	パナソニック産機システムズ(株)
工業会関係	14	2019年度第40回厨房設備通信教育スクーリング報告	
		令和元年度技能検定(厨房設備施工)報告	
	15	2020年度厨房設備士資格認定試験 受験申し込み受け付けのお知らせ	
		2019年度フォローアップ研修会報告	
支部だより	16	団体賠償責任保険制度のご案内	
	17	北海道支部が北海道厨房設備工業会と合同新年会を開催	
		中四国支部が新年互礼会を開催	
海外情報	18	第35回海外視察調査団報告 Side B(後編)	
			(一社)日本厨房工業会 石川雅也
特許	27	特許・意匠・商標は宝の山！(8)「発明の原理②」	
			来知国際特許事務所 弁理士 宇高克己／前島大吾／薄葉健司
法律相談	28	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所	
		「民法の基礎知識(11)委任契約について」	
			坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	30	部外者がくる！！(10)	
		(株)カジワラキッチンサプライ 浅草合羽橋店舗	
			にしかわたく
ESSAY	32	映画の見どころ・台所(69)	
		『万引き家族』	
			映画史・食文化研究家 斉田育秀
	34	小倉朋子の食・心・美 Part.2(33)	
		鶏のから揚げテイクアウト需要	
			(株)トータルフード 小倉朋子
衛生管理	35	やるKEY HACCP 実践編(20)	
		「密封包装食品製造業」	
			スタジオワーク(合) 上田和久
厨房業界関連情報	40	最新外食トレンド2020(2)	
		「消費税増税後の外食産業の状況」	
			宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	12	香山哲のフードシステムさまよう(最終回)「商売の芽」	香山哲
	13	巻頭によせて「当社起源について」	エレクター(株) 柳屋司
	25	工業会だより	
	42	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	43	図書料金表	
	44	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	46	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	
	48	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	50	奥付[広告掲載企業名]	

※平澤太先生の「フードビジネスコンサルタント魂」は、作者の都合により、休載とさせていただきます。

香山哲の

フードシステム さだまよらう



最終回 【商売の芽】

ベルリンの蚤の市。人がごった返す大きな公園から出て、少し芝生が広がった所に、自作のカップケーキを売る子どもがいた。一つ200円ほど。カラフルなチョコが載っていて、その子なりの工夫だろう。保護者もいたが、お金や品物のやり取りは、子どもが自分でしっかりやっていた。一つ買って、歩きながら食べる。商売やお金は、こうした人との関わりという側面も大きいんだと実感する。

街にある「商売の芽」って、大事なことだと思うようになった。子どもだけではない。飲食店ならワゴン車営業やイベント出店の試み、夜間しかやらないバーを間借りするランチ営業など、実験的に挑戦されるさまざまなアイデア、そんな「芽」だ。今まで、僕が気に入った街には、それが多い気がした。

杓子定規ではなくて柔軟な雰囲気があったり、商売に関する感覚が多義的な環境だと、単なるビジネス的な発想ではないものが多く生まれてくる。そしてそれが、メ

ニューや食券、配膳や仕組みに現れるのだ。

社会には多岐にわたる課題があり、そのこと自体はネガティブなことかもしれない。だけど人はそれらに、楽しく取り組むことができる。商売が倫理的な使命も持ち、お客さんが何かを知って考えきつかけになり、さまざまな可能性が生じる。日々行う商売の内の小さな一部分、一側面だけであっても、有意義なものだ。

僕はこれからも、そういうものを見逃さずに暮らしていければいいなと思っている。

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』（アンブレム国際漫画祭ノミネート）などの作品がある。

※漫画「ベルリンうわの空」の単行本が、イースト・プレスさんから発売中です。

当社起源について

エレクター(株) 柳屋 司

本年度より、当社代表取締役の柳屋隆に代わりまして(一社)日本厨房工業会の監事、そして新たに工業会関東支部の理事を拝命致しました。若輩者ではございますが、会の発展に微力ながらも貢献していければと思います。

当社は1966年に創業し、米国インターメトロ社のエレクターシェルフをはじめとする、収納保管・搬送機器を製造・販売しております。当社のシェルフが業務用厨房で長年にわたりご使用いただいておりますご縁で、当会にも入会させていただきました。

「シェルフメーカーのエレクター」と皆さまからご認識いただいております当社ですが、実は起源は飲食業なのです。当社創業からさかのぼること9年前の1957年、目黒区に合掌造りの日本料理屋「ふるさと」を開業致しました。渋谷の道玄坂上からほど近い場所に急に現れる合掌造りのレストランは、一般顧客の他に、企業・芸能界・政界・海外VIPと、多くのお客さまにご利用いただきました。1979年、1986年の東京サミット時には、ドイツやフランスをはじめとする各国首相もご来店なされました。

ふるさと本店の開業から7年後の1964年、海外1号店として、ハワイへ出店致しました。当時は1ドル=360円の固定相場制であり、ごく一部の富裕層を除き、ハワイ旅行など、夢のまた夢の時代。今から考えると、なぜその時代にハワイで日本料理屋を出そうと考えたのか想像もつきませんが、その後ドルは変動相場制になり、ご存知の通り、ハワイは日本人に大人気の観光地となりました。ふるさとハワイ店には、毎日のように日本からの団体旅行客が訪れ、現地の食事に飽きた方々に本格的な和食を提供して参りました。なお、現在は「Furusato Sushi」という形で、ワイキキ・ハイアットリージェンシー1Fにて営業を続けております。



ふるさとハワイ店の開店時、現地スタッフが組み立てていたのが、まさにエレクターシェルフでした。「今後、このシェルフは日本のホテルやレストランで使われる」と確信した当社創業者はすぐに米国へ飛び、日本での販売権を獲得しました。これが当社の起源です。

長くなりましたが、飲食業を起源として発展してきた当社ですので、「食」や「厨房」とは非常に密接な関係がございます。これからも日本の厨房業界の発展に向けて新しい商品・サービスを提供して参ります。どうぞよろしくお願い致します。

2019年度 第40回厨房設備通信教育の総仕上げ 全国4会場で139人が2日間のスクーリングに参加



試験の様子(東京会場)

2019年度厨房設備通信教育のスクーリングが2月6・7日の2日間にわたって、全国4会場(東京・サンパール荒川、名古屋・名古屋国際センター、大阪・大阪ガス(株)ハグミュージアム、福岡・パピヨン24)で一斉に実施された。このスクーリングは、2019年4月より開講されている第40回厨房設備通信教育の締め括りとなる行事で、通信教育の総仕上げをすると共に、修業成績の評価に資するもの。全国で139名(上級7名・初級132名)の受講者が参加した。

東京会場に関根建志・土井利晃・大山誠・小西正樹・阿部俊明・増尾真・宇田川実・吉田篤氏、名古屋会場には清水広安・西山慎治氏、大阪会場に湯浅真一氏、福岡会場には高橋正光氏が講師として参加し、指導に当たった。

1日目には製図の基本補講と2日目の筆記試験・設計実技試験の課題要領などの説明が行われ、2日目には日頃の学習成果が試される筆記試験・設計実技(必修)が行われた。

なお、通信教育委員会では設計実技における答案から優秀作を選考。本誌5月号にて発表する予定となっている。



講義の様子(東京会場)

令和元年度 技能検定(厨房設備施工) 工業会協力の下、全国で資格試験が実施

令和元年度技能検定(厨房設備施工)の実技試験が、令和元年12月6日から令和2年2月16日にかけて実施された。

この検定は、厚生労働省認定の国家資格「技能士(厨房設備施工)」の試験について、指定機関である中央職業能力開発協会および各都道府県の職業能力開

発協会が主体となり例年実施されているもので、当工業会では、検定試験問題の作成、検定委員や検定補佐員を推薦するなどの協力を行っている。実技試験では、与えられた問題を基に図面を描き、機器の設置や接続、燃焼試験などを行った。

なお、合格発表は3月13日に行われ、通知される。

2020年度厨房設備士資格認定試験 受験申し込み受け付けのお知らせ

今年も全国で一斉に、厨房設備士資格認定試験を実施する。

この試験は、業務用厨房機器の生産や厨房設備の設計施工に関する高等な専門的技術とその応用能力を備え、企画・研究・設計・評価・施工を行う他、前述の関連分野にて作業管理および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために行われ、2020年は4月に工業会のホームページで申し込み受け付け、6月に講習会と7月に認定試験、8月に合格発表というスケジュールを予定している。

試験の詳細は、当工業会ホームページおよびTwitterでお知らせする予定である。

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

Twitter:@JFEA_PR



東京受験会場(2019年度)

2019年度フォローアップ研修会報告 全国6会場で305人が参加

2019年度厨房設備フォローアップ研修会が開催された。フォローアップ研修会は、(一社)日本厨房工業会が教育サービスの一環として2005年度より開催しているもので、関係法令や厨房設計に関する最新知識を普及する場として実施している。

2019年度は、(一社)日本HACCPトレーニングセンターより各会場に講師を派遣いただき、「一般飲食店におけるHACCP運用と実践」をテーマに、食品衛生法等の一部改正、施設基準の改定、HACCP法規化に伴う

衛生管理計画の記入例、個人店舗における導入方法等についてご講義いただき、2019年10月の東京会場を皮切りに、2020年1月の岡山会場まで、全国6会場で実施した。

フォローアップ研修会は年度ごとに法令、火災予防、設計ノウハウ等、バラエティに富んだテーマに基づいて開催している。今後も順次開催される予定なので、興味を持たれた方は、是非ご参加いただきたい。

開催日	支部	開催地	会場	講師	所属・役職等	出席数
2019年10月18日(金)	関東	東京都	東京ガス(株)滝野川ビル	杉浦 嘉彦氏	(一社)日本HACCPトレーニングセンター専務理事	95名
2019年10月31日(木)	関西	大阪府	大阪ガス(株)ハグミュージアム	山口 久美氏	(株)イムテス	48名
2019年11月18日(月)	九州	福岡県	パピヨン24	帖佐 知子氏	(株)東洋環境分析センター	73名
2019年11月19日(火)	東北	宮城県	東北電力(株)本店ビル 会議室	村井 京太氏	グローバルソリューション	23名
2019年11月25日(月)	東海北陸	愛知県	東邦ガス(株)プロ厨房オアシス	渡部 祐希氏	(一社)日本HACCPトレーニングセンター	23名
2020年 1月28日(火)	中四国	岡山県	ピュアリティマキビ	小川 慶徳氏	(株)スパック	43名

計 305名

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)

北海道支部が北海道厨房設備工業会と合同新年会を開催



当日は25名の参加となった

1月27日18時30分より、工業会北海道支部並びに北海道厨房設備工業会は、北海道札幌市・札幌パークホテルにて、合同新年会を開催致しました。

当日は25名の参加者を迎え、冒頭に吉田義一北海道支部支部長からご挨拶と乾杯のご発声をいただき、和やかな歓談に移りました。

途中から、西崎 剛・北沢産業(株)札幌支店支店長の進



皆さんで楽しく懇談

行でテーブル対抗のゲーム大会が始まり、その結果、勝者には今年の抱負を発表していただいたり、さらにプレゼントを賭けてジャンケンをしたり、笑いがいっぱいのにぎやかな新年会でした。

北海道支部は、2020年も盛り上がっていきます！

[北海道支部事務局長 石塚昌子]

中四国支部が新年互礼会を開催



45名が参加した

1月28日18時15分より、中四国支部は、岡山県岡山市・ピュアリティまきびにて、新年互礼会を、参加者45名(25社)にて開催致しました。

同日に開催されました厨房設備フォローアップ研修会の講師をしていただきました、日本HACCPトレーニングセンターの小川慶徳さまも、特別にご参加をいただきました。

幹事である、(株)フジマックの井上さまの司会にてスタートし、福井中四国支部支部長の挨拶の後、村岡理事より挨拶と乾杯の音頭となりました。

途中、余興としてビンゴゲーム、参加者自己紹介などをして、会もにぎやかに進行し、皆さま楽しまれておられました。

最後に、(株)丸三の黒川課長よりご挨拶をいただき、業界の発展と参加各社の繁栄を祈り、一本締めにて閉会致しました。

[中四国支部事務局 溝上弘樹]

第35回海外視察調査団

HOST2019・ヨーロッパ厨房施設視察報告



Side B 後編

(一社)日本厨房工業会事務局 石川雅也

■3日目(10月22日(火))

3日目は、HOST2019視察組と自由行動組に別れ、私は大西氏と参加者数名とで地下鉄に乗ってHOST 2019に向かい、前日に見れなかったホールを見て回った。

改めてブースを見ると、ピザ窯が多いことに気づく。数mごとに多数のメーカーのものが展示されており、どのブースもコックが一生懸命焼いて、お客に配っていた。私も何個かいただいたが、どれも焼き立てでおいしかった。また、初めて見たのが、中で10枚以上焼くことができる巨大なピザ窯だ。中はゆっくり回転しており、ピザを均一

に焼くことができる。私は日本では見たことがないので、イタリアならではのものなのだろうか。

日本とは違うと気づく点がある。スライサーを専門にしている企業を見てみると、金属面が剥き出しになっているのではなく、花柄や蛇革柄、フェラーリのような真っ赤なスライサーが目立っていた。他には、SF映画に出てきそうな作業台があり、見た目もお洒落だが、キャビネットの部分は清掃がしやすいようになっていた。欧州の業務用厨房機器は、性能はもちろんのこと、「魅



ピザを焼いて切っては、お客に配るを繰り返すコック



一度に10枚以上焼く巨大ピザ窯



蛇革柄のスライサー



SF映画に出てきそうな作業台



スイッチが酒脱



カラフルなスープジャー



シンプルで美味しいパニーニ



レモンとイチゴのジェラート

せる」厨房の時代へシフトしてきているのかもしれない。

その後、昼食にバジル・トマト・モッツァレラチーズのパニーニを食べたが、パンが大変おいしく、中身とあいまって、すぐに完食。また、ミラノは予想していたより暑かったので、市販のアイスクリームを買ってみたが、味は日本のものと比べて違いがなかった。残念。しかし、昼食後に回った、コーヒーマシン&ジェラートがメインのホールに行くと、最終日だからか、ジェラートを大量に配っていた。そこで食べたレモンとイチゴのジェラートはおいしくて涙した。

15時頃にHOST2019の会場を後にし、Duomoに



ガッレリア



Duomoの大聖堂



近くにあったおにぎり屋「MUSUBI KYOTO」

観光に行った。イタリア最大のゴシック建築であり、大理石の細かい装飾や尖塔の上に彫像がある大聖堂は、まさに圧巻であった。また、聖堂の横にあるショッピング街のガッレリアを覗いてみると、天井が美しいガラス製のドームで覆われていた。横道にそれて歩くと、気になったお店の一つを見た。なんと「MUSUBI KYOTO」という名の、おにぎり専門店である。おにぎりは20種類以上あり、サイドメニューも日本食で統一されていた。店内はカウンターのみだったが、意外にもお客が入っていた。こうやって小さくとも日本食が広がっていくのは、うれしいものである。

3日目の夕食は自由であったが、大西氏のご友人の店「IL Tavolino」がミラノ中央駅の近くにあるとのことだったので、予約をいただいた。店内は私たちと同じく旅行者と地元の人で半々で、大変雰囲気の良いお店であった。また、メニューもボリューム満点で、大変おいしかった。



「IL Tavolino」店内の様子



ボリューム満点の料理



「Depot 1899」店前



ビールで乾杯！



おいしい料理

■4日目(10月23日(水))

4日目は、ドイツ・フランクフルトへの移動である。8時50分にホテルのロビーに集まり、移動。12時55分発のミラノ・マルペンサ空港からドイツ・フランクフルトへ出発した。14時10分に、フランクフルトにトラブルもなく無事到着。その後バスに乗り、ホテルへ。この日は移動と予約しているレストランでの食事のみだが、夕食まで時間があったので、ホテルの近くを散策した。10分ほど歩くと「Lidl」という現地のスーパーがあったので、観光および買い物で立ち寄った。その後、予約していたレストラン「Depot 1899」に移動した。このレストランは、もともと電車車庫だった建物をビアホールに改装しており、天井の高いレンガ積みのシックな建物であった。料理は牛肉の煮込みとパスタが大変おいしく、ビールとマッチしていた。

■5日目(10月24日(木))

この日は8時50分集合でホテルをチェックアウトし、視

察先であるScholl社に向かった。11時前には到着し、担当のSteffen Venter氏と、HOST2019のブースで説明をしていただいたElisabeth Gebenroth氏の両名に迎えていただき、本社にて会社および製品の説明を受けた。

Scholl社(Scholl Apparatebau GmbH & Co.KG)は、1945年創業で食器類を保温するディッシュウォーマーから始まり、電磁調理器やホット・コールドショーケース、卓上型ヒートランプ等の機器を開発している。会社の説明後、隣接している工場に移動し、パンチレーザ複合機による鋼板の加工や、組み立て工程を説明していただいた。驚くことに、工場内も自由に写真撮影してよいとのことだったので、参加者は自由に撮影をしていた。

見学後、会社前で記念撮影を行い、団長からお礼が述べられた。

Scholl社の見学の後、昼食で予約しているレストラン「Restaurant HÖERHOF」がある、イトシュタインに向かった。



Scholl社にて、会社概要の説明



Scholl社の本社前で記念撮影

イトシュタインは、市街にカラフルな木組みの家が並び、絵本の世界のような町並みが広がっており、壁や柱・梁に多彩な木彫り細工がされていた。過去に魔女狩りで使用されたという「魔女の塔」があり、それを背景に記念撮影を行った。

「Restaurant HÖERHOF」では、日本人のお客ということでシェフの方が気を利かせてか、味噌風味の料理でもてなしてくれた。海老と野菜が味噌スープにマッチしていて、大変おいしかった。また、大西氏がこの時期(9~10月)にしか飲めないワインがあるとのことだったので店員に聞いてみると、白がボトルの半分、赤が1本あったので注文した。このワイン(Federweißer)は、発酵途中の若いワインで、発酵したままなので酵母などをろ過していない。味は甘くフルーティで飲みやすく、炭酸が効いていて口当たりが良かった。ただ、飲みやすいのでガブガブといけるが、アルコールなので飲む方は注意。

イトシュタインで昼食をとった後、宿泊先のオフエンブ



イトシュタインの魔女の塔を背景に1枚



「Restaurant HÖERHOF」の、海老と野菜の味噌風味



この時期(9月~10月)しか飲めないワインのFederweißer

ルクに向かった。18時頃に到着。この日の夕食は自由であったが、皆で「Café Bar Unico」という店に行った。

私はシュニッツェルを頼んだが、なんと巨大なカツレツが2枚重なっており、その周りにはフライドポテトが散りばめられていた。各自自由に注文したものの、どれも量の多さに圧倒されていたが、料理は大変おいしく、揚げたてのシュニッツェルとビールの相性は抜群であった。



「Café Bar Unico」で、皆で食事を楽しむ



大きいシュニツェル2枚とビール

■6日目(10月25日(金))

6日目は出発時間に余裕があったので、朝に一人で街を散策した。オッフエンブルクはあまり観光客が来るような街ではなく、私のようなアジア人は珍しいのかジロジロと見られ、ここで初めて自分が外国人なんだと感じた。この建物もゴシック様式で、綺麗な町並みであった。また、ホテルの近くに一つと、10分ほど歩いた所にもう一つ、教会が二つ建っていた。ホテルから離れた方の教会の前には公園があり、そこにはキリスト像と「Ölberg」と書かれた彫刻があった。調べてみると「オリーブ山」といい、イエスが最後の夜を過ごし、捕えられる前に最後の祈りを捧げた場所を表した彫刻であるらしい。小さな街に根付く宗教的芸術品が見られたことに、大変感動した。

9時40分に集合し、視察先であるMEIKO社(MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG)に向かった。10時には到着し、担当者に迎えていただき、初めに集合写真を撮っていただいた。その後、本社のプレゼンター



オッフエンブルク、ホテル近くの教会



離れの教会



キリスト像



Ölberg(オリーブ山)

ションルームにて、会社の歴史や製品の説明を受けた。

会社の説明後、本社内の展示室で製品の説明をしていただいた。MEIKO社は食器洗浄機のみではなく、病院で使われる尿瓶等の洗浄機を作っていた。尿、便、嘔吐物などの、入院患者の排泄物の廃棄に伴うリスクを軽減し、衛生的に清潔を保つ洗浄および消毒機器である。また、製品を収める各国の容器に合わせて、中の構造を変えているという。

その後、隣接している工場に移動し、2組に別れて見学をさせていただいた。こちらもScholl社と同じく、パンチレーザー複合機による鋼板の加工や、組み立て工程を説明していただいた。

12時前に工場見学を終え、MEIKO社の食堂に移動し、昼食をいただいた。



MEIKO Offenburg – 工場訪問 – 25.10.2019

MEIKO社の本社前で記念撮影



会社説明を受ける



フードタイプ洗浄機

14時にMEIKO社からフランクフルトへ出発し、視察と夕食を兼ねたレストラン「Paulamer am Dom」に向かった。この店は、観光客と地元の人でにぎわうビアホールのようなレストランで、ソーセージの盛り合わせが



尿瓶等の洗浄機



「Paulamer am Dom」厨房内



最後のレストランもビールで乾杯

大変おいしかった。特に、カレーブルストとビールの相性は抜群であった。

■7日目・8日目 (10月26日(土)・10月27日(日))

この日はフランクフルト空港に行き、帰りの飛行機に乗るだけだったが、搭乗までに時間の余裕があったのでフランクフルトを観光し、その後、18時10分にフランクフルト空港を出発し、羽田空港へ向かった。

最終日は、日本時間で12時10分に羽田空港に無事到着し、解散した。

この場を借りて、今回の海外視察調査団にご協力いただいた方々と、ご参加いただいた方々にお礼を申し上げます。



フランクフルト、レーマー広場で一枚



聖バルトロメウス大聖堂

1.21

(一社)日本フードサービス協会 ジェフ賀詞交歓会。谷口会長、大畑専務理事、由利事務局局長。(ANAインターコンチネンタルホテル東京B1・プロミネンス1/I)

1.22

電気用品調査委員会。吉野職員。(電気工業会会議室)

1.23

(一社)国際観光日本レストラン協会 新春賀詞交歓会。谷口会長、大畑専務理事。(八芳園 2F・リーフ、3F・チャット)

1.28

(一社)日本設備設計事務所協会連合会 新年のつどい。谷口会長。(如水会館・スターホール)

1.29

(一社)日本惣菜協会 新春講演会 新春賀詞交歓会。谷口会長。(ハイアットリージェンシー東京 B1・センチュールーム)

1.29

高圧ガス保安協会ガス保安広報のあり方に関する調査。由利事務局局長。(高圧ガス保安協会)

1.30

業務用厨房機器IoT構築WG。由利事務局局長。(中部電力(株)東京支社)

2.3

第6回 그리스除去装置評定委員会。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)

2.6～7

厨房設備通信教育スクーリング。中川副会長、関根、土井各副委員長、清水、大山、湯浅、小西、阿部、増尾、宇田川、吉田、高橋、西山各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、中津川職員、下川職員、花田職員。(サンパール荒川)

2.10

第2回見える化審査委員会。由利事務局局長。(高圧ガス保安協会・第5会議室)

2.19

ISO/TC291 国内対策WG。由利事務局局長。(ガス石油機器工業会)

2.19

コメントカトウ創立百周年記念祝賀会。大畑専務理事、由利事務局局長。(帝国ホテル・光の間)

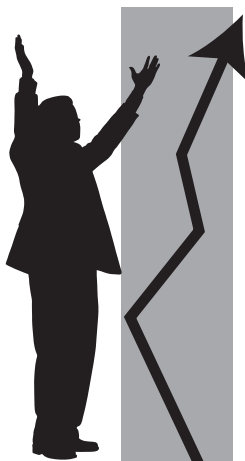
●住所等の変更

1956レストラン・サプライ(株)(関西支部)
【住所】〒578-0914 大阪府東大阪市箕輪2丁目7-14
【TEL】072-960-3116 【FAX】072-960-3117

●本会に対する代表者の変更

ホシザキ北信越(株)(東海北陸支部)
【新】宮内 茂 営業本部長

樂をして、 売上アップ?



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

問い合わせ先: 日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介!

「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ご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

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8回 発明の原理②

前回は、「発明の産み出し方」として「置換の原理」を説明した。

今回は、「結合（組み合わせ）の原理」と「順列（並び替え）の原理」と「分割の原理」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。

今日までのほとんどの特許発明は、前回説明した「置換の原理」と、今回説明する「結合（組み合わせ）の原理」とに基づいている。従って、「置換の原理」と「結合（組み合わせ）の原理」とをマスターすれば、必ずや金になる特許発明が産まれる。

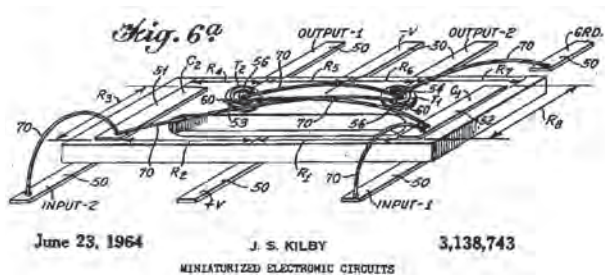
(2) 結合（組み合わせ）の原理

$A, B \rightarrow A+B$

AもBも既に知られていた。

私の発明は、公知なAと公知なBとを結び付けたのみである。

代表的な例として、キルビー博士が発明したIC（集積回路）がある。この特許発明は、Geチップの上に1個のトランジスタと3個の抵抗器と1個のコンデンサーとを載せたに過ぎない。Geチップ、トランジスタ、抵抗器、コンデンサーのすべてが周知であったから、どこに発明がと、皆さま感じられると思う。しかし、この特許発明をはじめとした集積回路の発明の貢献により、キルビー博士はノーベル物理学賞を受賞した。この特許権の所有者（テキサス・インスツルメンツ）は、莫大な額の特許使用料を得た。



(3) 順列（並び替え）の原理

「順列（並び替え）の原理」は、文字通り、順序が要件である。

「A→B」が知られていても、「B→A」としてメリット

があれば、「B→A」は特許発明である。DNA遺伝子は、代表例である。

(4) 分割の原理

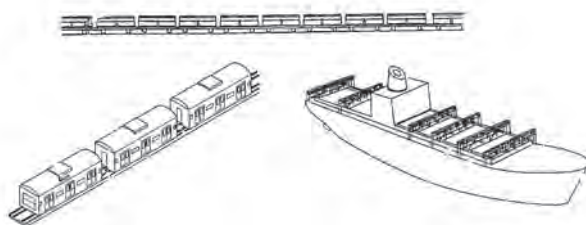
対象物をいくつかに分割する。

$$A = A1 + A2 + \dots$$

代表的な例が電車である。

連結された電車のどこが発明？ こんな当たり前、と皆さん思っているはずである。

じゃあ、二両連結バスはあるが、船や飛行機を、なぜ電車のように分割しない？ ちなみに、東海道・山陽新幹線のN700系16両編成の車両の全長は404.7mであるが、住友重機械工業が建造した「Seawise Giant」の全長は458.45mである。船の方が、最長の新幹線車両よりも長い。にもかかわらず、船は、なぜ分割されないのか？



私の発明は、組み合わせたのみ、順序を入れ替えたのみ、分割したのみと卑下する必要はない。堂々と胸を張って「発明した」と言おうではないか！

今回は「逆張りの原理」を説明する。

あなたが眠らせている宝の山を掘り起こそう！

来知国際特許事務所

〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町1-14 第二東ビル

☎ : 03-3255-6746 FAX : 03-3255-6747

URL : <http://www.raichi-ip.com>

E-mail : udaka@raichi-ip.com

: raichi@raichi-ip.com

【相談内容】

発明・考案・意匠・商標・その他の知的財産

【相談方法】

E-mail、電話、Face to Face。何れでもOK。

貴方が眠らせている宝の山を私達が見付けます。ご来所を！

【費用】

・相談は無料。

・調査・出願段階から有料(費用は当所規定)



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「民法の基礎知識(11) 委任契約について」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

今前回まで請負契約とその特別法に当たる下請法について説明を行ったが、今回は委任契約について説明を行う。

■ 2. 委任契約とは

委任契約とは、「当事者の一方が法律行為をすることを相手方に委託し、相手方がこれを承諾することによって、効力を生ずる」契約である(643条)。

この条文のみを読むと、「法律行為の委託」のみに関する条文とも読み取れるが、法律行為でない事務の委託にも準用される(656条)ため、広く事務の委託を委任契約と扱うことができる。

■ 3. 他の契約との相違点

雇用契約と異なる点は、自己の裁量で事務を処理する独立性を有するかという点である。請負契約と異なる点は、仕事の完成を目的とするわけではない点である。

代表的なものは、医師と患者との間の診療契約であるが、医師は治療や処方に裁量を持っており(患者の指揮命令を受けない)、当然のことながら適切な治療や処方を行う義務は負うが、「治す」という仕事の完成を請け負っているわけではない。

なお、本来契約締結の有無は自由であるが、医師は、委

任契約の申し込みに対して承諾する義務が、公益上の観点から課されている(医師法19条1項)。

■ 4. 受注者の義務

(1) 善管注意義務

受注者は当然のことながら、委任契約の本旨に従い、善良な管理者の注意をもって委任事務を処理する義務を負う(644条)。

医師に裁量があるとはいえ、きちんと患者の症状を見て、適切な治療、処方をしなければならないことは言うまでもない。

(2) 付随的義務

「報告義務」受注者は、委任者の請求があればいつでも委任事務処理の状況を報告し、また委任終了の後は、遅滞なくその経過および結果を報告する義務を負う(645条)。

「受取物・果実の引渡義務」受注者は、委任事務を処理するにあたって、受け取った金銭その他の物を委任者に引き渡す義務を負う(646条1項)。

■ 5. 委任契約の終了について

委任契約は、当事者の信頼関係の下に成り立つ契約であるから、当事者はいつでも委任契約を解除することができる。ただし、相手方に不利な時期に委任契約

を解除した時は、その損害を賠償しなければならない。

また、委任者または受任者の死亡、破産手続開始の決定を受けた時にも、解除事由となる(653条)。この点も、当事者間の信頼からなるものであるから当然であろう(委任契約の典型である診療契約について、一方当事者の地位が相続によって変更になっては不都合であることは、多言を要しない)。

■ 6. 結語

今回は、委任契約の後編で、特別法や委任契約にまつわる論点について触れたいと考えている。



【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

はーるよ来い、はーやく来い、あーるきはじめてた部外者ちゃんです♪

部外者がくる!!



第10回：(株)カジワラ キッチンサプライ 浅草合羽橋店舗



いらっしゃいませー!!

キラッ!!

!!

今日は浅草合羽橋道具街の
**(株)カジワラ
キッチンサプライ**さんに
やってまいりました~!!



何この
はじける
若さ...!!

よぼぼ

老舗って聞いたから
てっきり...

ハイ
おっり
500万円



店員の平均年齢は
30歳ちょっと...



はっはっ

「どうやったらあんなに
人を集められるの?」
ってよく聞かれますよ

営業本部長
菅さん

社会人
1年目です!!

2年目です!!

この子たち
オイラの子供でも
おかしくない
年齢なんだよな~



まぶしすぎて
直視できん...



それにしても
変わった作りっすね
3フロア吹き抜けの
売り場って

まるで
デパートの小型版
みたいだな...

そして
店全体に漂う
えもいわれぬ
昭和の香り...

【取材・マンガ にしかわたく】

このビルが
建ったのは
1977年

焼鳥機

その前は
この場所で
あんこの機械を
作ってました

自社製品あり
仕入れ品あり…
この店の売りは
「総合店」である
ことなんですよ

これだけの品揃えは
合羽橋でも数軒しか
ないですよ

大物から小物まで
飲食店を開業する
ための道具が
ウチ一軒で揃う

ちょいと
お店を荒らしに…
もとい探索してきます!!

メーカーとしては
今でも各種機械を
製造販売してます

大半の
焼き機
ピザ
オーブン

部外者が気になった商品
第3位「キミとの別れ坂」

卵の黄身と白身を分ける
死ぬほどめんどくさいアノ作業が
ワンタッチで♪

ステーキ体質の彼氏とも
これで後腐れナッシング!!

第2位 本場盛岡南部鐵器岩鑄
「鉄茄子2本組」

コイツを入れると
アラ不思議!
きれいな紫色の
ナス漬けが♡

投擲武器として
使用しても
殺傷力バツグンだ!!

第1位 当店オリジナル商品
「やきとりフォーク」

焼き鳥を1個1個
分解したい人専用の
夢のアイテムが
ついに実用化!!

飲み会に持参すれば
「あらNさんって意外と
家庭的なのね♡」と
モテモテになること
間違いなし!!

ちなみにお店のマスコット
「小鬼ちゃん」は
昭和の大漫画家・清水崑先生
作であることが判明!!
11種類異なるそうです

今日は皆さんに
会うことができ
おちさん
感動しました!!

話が
長いんだよ…

忙しいんだから
早く帰れや
オッサン!!

映画監督の市川「崑」は
この清水先生にちなんで
命名されたという
ムダ知識もゲットしました

君たちの若い力で
これからも末長く
この店を…いや日本を
盛り立てていって
くだちやい!!

Essay




映画の見どころ・台所

第69回

『万引き家族』

(2018年：ギャガ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

 時代と社会から取り残された、
吹き溜まりのくたびれた家族と台所

第71回カンヌ国際映画祭でパルムドールの栄誉に輝いた傑作で、監督は国内・海外の映画祭で数々の賞を取り続けている“是枝裕和”である。彼はカンヌ国際映画祭との関係が深く、第54回(2001年)に初めてコンペティション部門に『DISTANCE』を出品。以後、第57回に『誰も知らない』で主演の柳楽優弥が、史上最年少かつ日本人初の最優秀主演男優賞を受賞し、第66回では『そして父になる』が審査員賞を受賞している。

「パルムドール」はカンヌ国際映画祭の最高の賞で、ちなみに昨年の受賞作は、目下大ヒット中の韓国のポン・ジュノ監督(『殺人の追憶』『母なる証明』)の『パラサイト 半地下の家族』である(これは呆れ返るほどの見事な展開をしていく話で、ぜひ鑑賞をお勧めする)。

ざっと、こんな筋書きの作品だ。日雇い労働者の柴田治(リリー・フランキー)の家は、妻の信代(安藤サクラ)、妻の妹・亜紀(松岡茉優)、息子の祥太(城桧吏)に、治の母・初枝(樹木希林)という家族構成だ。妻はクリーニング工場のパート、娘は風俗店でバイトし、息子は学校に行っていない。一家の生計は、治と信代の稼ぎに初枝の年金、そして治と祥太がタッグを組むスーパーの“万引き”で成り立っている。

何ともすごい家族だが、中年の治に比べ信代が若く、亜紀は二十歳前後？ 祥太は小学校の高学

年？ といった感じだ。ところがこの家族、驚くことに全員血縁関係がない！ 要は“疑似家族”なのだ。住まいは初枝の家で、彼女は表向き亭主と離婚し、一人暮らしとのこと。母親と一人息子のはずの家に、3人の子どもが密かに同居していた『誰も知らない』が想起された。

冬のある夜、治と祥太は家から閉め出された？ 幼子・ゆり(佐々木みゆ)に出くわす。見かねて家に連れて帰るが、ゆりの体にはアザがあり、虐待が疑われた。その晩、治夫婦が彼女を返しに行くと、ゆりの家では「痛いじゃない！」という声を伴った夫婦喧嘩の真っ只中。尋常ではないと察知した二人は彼女を再び家に連れ帰り、ゆりはそのまま柴田家の一員になる。この後、この疑似家族のメンバーの実像(実は虚像？)と各人の関係が露呈され、本物の家族以上の“絆”に観客が共感し始めた時、話は思わぬ方向に展開し始める。

是枝作品は、あるテーマを中心に、「家族」のあり方を深堀したものが多い。『誰も知らない』ではネグレクト(育児放棄)を、『そして父になる』では赤ちゃん取り違えを扱いながら、「疑似家族」を描いている。“疑似”で“本物”が失ったものを追求するわけだ。

ではここで、厨房(台所)から映画を観てみよう。柴田家の台所が準主役という感じで、終始画面に登場し続ける。舞台となる柴田家は、古くて狭くて汚いことこの上ない。セットにしては出来過ぎと思ったら、実際の空き家を見つけて撮影したとのことだ。一軒家の台所なので、シンク・グリル付きガステーブルなど

が横一列にレイアウトされ、オーブントースター、電子ジャー、古いが中型の冷蔵庫もそろっている。加えて食卓用のテーブルと椅子もある。

初枝によれば3人の息子たちは「嫁にたぶらかされて皆出て行った」とのことで、夫も含め、彼女は家族から「棄てられた」ようだ。ただ、今は薄汚れた台所でも、かつてはピカピカの時があったはずで、初枝と夫・子どもたちとの幸せな時代がオーバーラップする。

狭い家だが、冬はこたつを囲む居間と続き部屋の台所や、仏壇のある部屋・風呂場などが垣間見られる。祥太の空間は押し入れだが、何しろ家中ゴチャゴチャとモノが積み重ねてあるので、6人はこの空間を何とかシェアして暮らしている。新居時代から現在までを見つめ続けてきた台所は、今でも鍋ものを作り、そうめん・トウモロコシなどをゆで、トマトをカットしておいしい食卓を演出する場だ。また、時として席にあぶれた者の避難地としても機能していた。

さてこの映画だが、まずリリー・フランキーが良い。華奢な体に似合わぬ張りのあるつや声で、話しっぷりが、“寅さん”に通じる妙な説得力を持つ。徹底的な悪人にはなりきれない小悪党が、抜群に似合う俳優だ。また、樹木希林が良い。彼女が“悠木千帆”の名でTVドラマ『七人の孫』にお手伝いさん役で出ていた頃から見続けてきたが、個人的には若い頃の彼女の「偉そうに聞こえる言動」は、いまい好きではなかった。しかし彼女も歳を取って、その演技が“一つの境地”に達すると、「尖った言葉」も「箴言」に聞こえるから不思議だ。

加えて、安藤サクラが抜群に良い。親に虐待されて育ったようだが、彼女の内在された優しさで「負(虐待)の連鎖」は断ち切れたと思える。治と一勝負？ 終えた後の見事な脱ぎっぷり(品がなくてスマセン)。ゆりに言う「好きだから叩くんだよなんてのはね、ウソなんだ」「好きだったらこうやってやる」と彼女を抱きしめるしぐさ。刑務所で「子ども二人は、あなたのことを何て呼んでいたの？」との問いに、“片手で”涙をぬぐう姿。何しろ、その存在感に圧倒された。NHK朝ドラ『まんぷく』の“福ちゃん”が同一人物とは、とても思えない。

ところで本作は、題名で得している映画だ！ 観る前には「万引きで生計を立てている家族」の話と想ったが、“万引き”は、日常使う食べ物や雑貨品で生計のごく一部、祖母や母親もくすねる程度で知れたものだ。祖母の年金を死後ももらい続けることの方が、重

要なテーマと言える。ただ、内容に対し少々オーバーな題名は、極めて分かりやすく効果的であった。

印象深い台詞が多い作品だが、特に面白いのは、ワークシェアに対し「みんなで少しづつ貧しくなりましょう」。万引きについて「お店に置いてあるものは、まだ誰のものでもない」。学校に行ったことがない祥太が「家で勉強できない奴が学校に行くんじゃない」。信子が刑務官から「死体遺棄っていうのは重い罪ですよ」。その返事「棄てたんじゃない。拾ったんです。誰かが棄てたのを拾ったんです」「棄てた人って、ほかにいるんじゃないですか？」。

テーマの着想の素晴らしさ、練り込まれた脚本、子役の扱いの絶妙さと、いつもながら是枝作品には圧倒されるが、本作は『誰も知らない』の延長上の作品と位置付けられる。前作では『誰も知らない』状態が続くわけだが、今回は祥太の決意がそれを中断させる。道路にまかれたバラバラのオレンジは「疑似家族」の崩壊を暗示し、事実そのようになる。祥太が「僕を置いて逃げようとした？」。また亜紀が「おばあちゃんはお金が欲しかったのかな？ 私じゃなくて」と疑念を呈していることも、限界の暗示だったのかもしれない。

ドキュメンタリータッチなので台詞も自然体で結構だが、せっかくの台詞が聞き取りづらい場合があり、残念だ！ 一瞬だが、字幕の活用などもある。さて、一家が海辺でジャンプする場面は、『そして父になる』の写真撮影とダブる。この元ネタは、「日本の家族制度の崩壊」を描いてきた小津安二郎監督がよく使う「一家の写真撮影」にある。最後に、いつか本作の延長作品が撮られることを期待したい！ それで「疑似家族・三部作」が完成する。タイトルは「誰もが知ってる(万引きいや)満腹家族」ではいかが？ 主演はもちろん、柳楽優弥と安藤サクラだ。



『万引き家族』

監督・原案・脚本：是枝裕和
撮影：近藤龍人
音楽：細野晴臣
出演：リリー・フランキー、
安藤サクラ、松岡茉優、
池松壮亮、城桧吏、
佐々木みゆ、高良健吾、
池脇千鶴、樹木希林

発売元：フジテレビジョン
販売元：ポニーキャニオン
価格：豪華版 BD 6,700円 (税別)、通常版 BD 4,700円 (税別)、
豪華版 DVD 5,800円 (税別)、通常版 DVD 3,800円 (税別)
(c)2018 フジテレビジョン ギャガ AOI Pro.

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33回

鶏のから揚げテイクアウト需要

消費税10%は、外食産業に大きく影響を与えています。比較して中食業界は、外食に比べて売上好調とされています。最近では細分化していて、「どう食べ物をゲットするか」が多様化しています。スーパーも店内バックヤード調理の総菜が豊富になっていますし、デパ地下もイートインコーナーを充実させるなど、リニューアルを重ねています。Uber Eatsや賞味期限が近い商品を販売するなどのネット注文や宅配も、多企業が参入しています。

テイクアウト専門店が続々と開店しているのも、一つの傾向と言えるのではないのでしょうか。特に、総菜屋のような多種類の料理を扱う店ではなく、1アイテムで勝負するテイクアウト専門店が増えています。背景として、低リスクが挙げられます。昨今、スーパーが総菜に力を入れているため、消費者は、わざわざ総菜店まで移動せずにスーパーですべてを賄ってしまうので、多種類の総菜を扱う総菜屋は太刀打ちできない、というのが実情です。

1アイテムの店で好調なのが、鶏のから揚げ専門店です。吉野家やワタミなどの大手外食企業が、新業態として打ち出して好評を得ています。

なぜ今、鶏のから揚げなのでしょう？

一つに、揚げ物を家庭で手作りしなくなったことがありますが、揚げ物は鶏のから揚げに限らずさまざまなのに、なぜ鶏なのでしょう。

現在、肉類の全国の売上は、豚肉から鶏肉へ移行しつつあり、鶏肉にはヘルシーで高たんぱく質という良いイメージが付いている昨今。牛豚と比べると宗教の影響も受けませんので、海外進出も期待できます。また、大人から子どもまで好きな食べ物で、お昼ご飯、夕ご飯、おやつ、お酒のおつまみなど、シーンを選びません。トンカツや天ぷらなど他の揚げ物は、おやつや夜食にはヘビーです。コロッケはおやつにはなり得ますが、お酒のつ

まみにはなりにくい(出す店もありますが)。そして、ここもポイントですが、トンカツや天ぷらと異なり、鶏のから揚げは、昼ご飯には外食で食べることはあっても、夕食には家で食べるイメージがあります。そのため、テイクアウトの需要が高いのだと感じます。

さらに鶏のから揚げは、味付けのバリエーションが付けやすいのも、出店しやすい理由となります。例えばトンカツは、王道はソースです。専門店などでこだわりのお塩を出すことはありますが、ソースプラスの存在に留まっています。

その点において鶏のから揚げは、衣にシーズニングを入れて揚げるのが容易で、衣の小麦粉の配合もさまざまに作れるので、個性が出やすいのです。小規模で作業効率も良いので、出店しやすいと思います。

昨今の流行りの傾向として、「分かりやすい」ことが絶対的に必要だと考えています。鶏のから揚げは、まさに「知らない人はいない」商材で、分かりやすい。その安心感を保ちながら、ほんの半歩だけエンターテインメントをプラスすることで、消費者に「新しい」と印象付けをさせて感動を引き出すこと。タピオカにしろ、バスケットケーキにしろ、これが近年のトレンドに共通して言えます。

テイクアウト専門店は、鶏のから揚げ以外にもパスタ専門店の出店が増えるなど、新しい業態として新時代を迎えつつあると感じます。客単価が低いので、テイクアウト店は客数とリピーターをいかに増やすかなどの課題を抱えつつ、日本人の食の得る方法も変化している令和2年です。

やるKEY

ハサツプ

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第20回 密封包装食品製造業

食品衛生法の改正で見直されたこと

今回の食品衛生法改正で見直されたことの一つに、営業許可申請があります。許可業種が見直され、全部で34業種になりました。目的は事務手続きの簡素化、働き方改革などもあると思いますが、一つの事業所で、2種類の営業許可が必要とされていたりしてきたのを見直しています。

例えば、レストランで料理の他に菓子を焼いていると、飲食店営業許可に加えて、菓子製造業許可を求められるといったことです。国から県、市町村へ権限移譲します。そして各都道府県、細かく言えば、保健所単位で、また係官によって、許可に関しての基準がバラバラであったということが整理されているようです。HACCPを導入したこともあり、製造者の自己責任を問うということで、許可することになったとも言えます。

缶詰め・びん詰め・レトルト食品の製造の見直し

見直された業種の中に、缶詰め・びん詰め・レトルト食品の製造があります。^{※1}

缶詰め・びん詰めにはJAS法による規格基準があり、製造業として成り立ってきました。これは圧力容器を含め、装置が大型であった時代からの流れでした。ここに来て、真空包装機や圧力容器が小型化し普及してきたこと。加熱冷却といった、規格基準に沿わない新しい製品群が出てきたことが背景にあります。

※1 政令第百二十三号 <https://www.mhlw.go.jp/content/11131500/seirei123.pdf>

三十:密封包装食品製造業(密封包装食品(レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品をいう。)であって、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないもの(冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合においてポツリヌス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であって厚生労働省令で定めるものを除く。)を製造する営業(前各号に該当するものを除く。)をいう。)

食肉製品加工やジャム製造、惣菜製造業などでも、小型の圧力容器を使ってレトルト食品を作ることができるようになってきています。

従来であれば、これらの事業者は、それぞれの営業許可に加えて、缶詰め製造業の許可を得る必要があったのですが、今回はそれらを一本化しようという考え方です。

また、従来のレトルト食品の殺菌温度と異なる温度帯で製造するということが起きてきています。

今回の法改正では、それぞれの業種で営業許可を取得し、製造する製品の確認時に、必要であれば、缶詰め製造業の許可を重ねて申請するという形にしようということです。

もちろん、従来の缶詰め・びん詰め・レトルト食品製造業としての申請も可能です。名称が密封包装食品製造業と、政令で示されています。

今月は、食品の保存法としての缶詰めの歴史、また、最近の動向について書いていきます。

変化してきた食品の保存方法

歴史的に、人類は食料を得るために、狩猟が主であった時代から農業の技術を得た時代へと、大きく進化してきました。それと同時に、手に入れた食料をいかに長期間保管するかということにも、知恵を重ねてきました。まず、加熱して軟らかくして、食べやすくすると同時に保存期間を延ばす方法、乾燥、塩蔵、糖蔵、酸やアルカリで保存性を高める方法、酵母の働きで腐敗

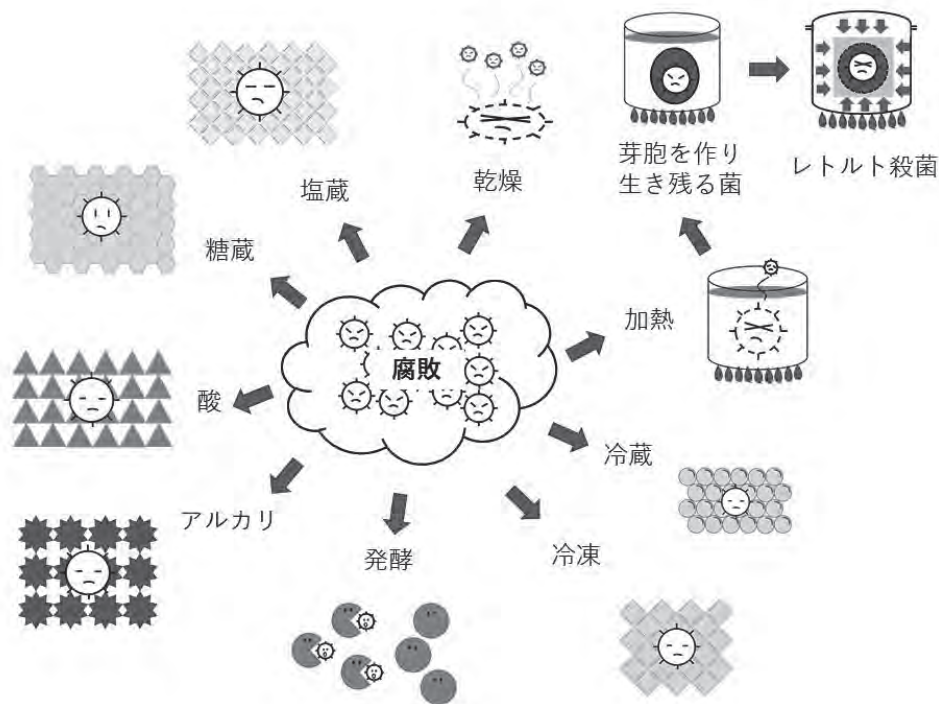


図1 腐敗を抑えるための加工技術

菌を抑える発酵、冷凍・冷蔵で菌の動作を抑えるといった技術を得てきました(図1)。

食品が食べられなくなる、いわゆる腐敗する原因が細菌であることを知ったのは19世紀後半のことで、それまでは経験則としてさまざまな手段を取ってきたのです(今月のKEYワード参照)。

加熱びん詰め・缶詰めの歴史

びん詰めは、あのナポレオンが遠征の際に賞金を出して、発明された歴史があります。また、素材として割れやすい瓶から、すぐに缶詰めが発明されました。日本でも、明治3年に製造された記録が残っています。50年もせずに極東まで伝わるのですから、いかに望まれた画期的な殺菌法であったかが分かります。

この当時から、基本的な殺菌方法は変わっていません。ガラス瓶から金属缶に素材が変わって150年以上経って、人類が宇宙に出る頃に、重たくてかさばる缶詰めから、プラスチックの袋に入ったレトルトパウチ食品が米陸軍により開発され、後にアポロ計画にも採用されました。

一般消費者向けのレトルトパウチ食品は、手法が発明された米国より日本の方が早く、大塚食品が「ボンカレー」を初めて出荷しました。それ以来、各種のレトルト食品が開発販売されてきました。

缶詰めも、さまざまな工夫をして製造が続いていま

す。内容物も多岐にわたっていますし、缶の素材も、アルミが使われるようになりました。形状も、缶切りのいろいろなイーゼータップ缶が圧倒的に増えています。

高圧下での加熱

缶詰めは日本の食品衛生法(昭和52年厚生省告示17号)では「pHが4.6を越え、かつ水分活性が0.94を越える容器包装詰加圧加熱殺菌食品にあっては、中心部の温度を120℃4分間加熱する方法、またはこれと同等以上の効力を有する方法で殺菌しなければならない」と定められています。そのために、圧力容器で殺菌されます。圧力が高くなると、水の沸点は100℃を超えます。容器の中の水は沸騰して気化し膨張しますが、密閉した釜の中が高圧であるため、容器が膨らんだり破裂したりすることはありません。ただし容器の中に空気が入っていると、熱伝導が悪くなって、殺菌不良や容器の変形が起きてしまいます。殺菌後は、釜の中に水を入れて冷却します。機械の大型化により、加熱方法が蒸気に、冷却もシャワー式になるなど、進化しています。

高温で死なない菌を殺すには

クロストリジウム属菌は、耐熱性の芽胞を作り高熱でも生き延び、加熱後の環境しだいでは容器の中で

発芽増殖し、菌数が増えると毒素を出し、食中毒の原因となります。ボツリヌス菌毒素の致死量は1gで100万人と言われていて、青酸カリの致死量が1gで5人ですから、世界最強の毒素と言われる由縁です。

その菌を包む芽胞を壊すには、100℃では400分もかかりますが、120℃では4分となります。また、150℃にすると0.6秒で壊れます。

とはいえ、長い時間、食品を加熱し続けると、食材は煮過ぎてグズグズになってしまいますし、糖分はカラメル化して独特の焦げ臭を作ります。

商業的無菌状態

そこで出てくる考え方が、「商業的加熱殺菌」です。Codex委員会によると、商業的無菌状態は「食品が製造、配送および貯蔵中に保管される可能性がある通常の非冷蔵状態で、食品中で成長することができる微生物がないこと」を意味していて、120℃4分という加熱条件が、それに当たります。よく使われるF値はレトルト食品の殺菌強度を規定するもので、121℃1分をF値=1と定義。レトルト食品の場合、食品衛生法ではF=4以上(121℃4分以上)の殺菌強度と規定されています。

レトルト食品とは

プラスチックの容器に入っていますが、要は缶詰めです。正確には、加圧加熱する殺菌方法をレトルト殺菌と呼ぶのですが、プラスチック包装容器に入れたものをレトルト食品と呼ぶことが多いので、この項でも同様に書きます。

軽いことが利点で、容器に入っているため殺菌後は再汚染されず長期保存が可能になるということが利点です。プラスチックが複層になり、空気遮断性や、接着性、遮光性を持つ素材を重ねています。特に光による変敗を防ぐための遮光性を持たせるために、アルミ箔を挟んでいます。

近年では、喫食時の電子レンジによる再加熱の利便性を持たせるために、アルミを挟んでいないものが出てきています。内容物を確認することができる点も消費者への訴求効果が高く、割合が増えているようです。

しかし法律では、レトルト食品は、遮光性のある容器と指定されています。

そこでレトルト食品と表示せず、「密封容器に入れ、加圧加熱した食品」という表示になっています。

また、レトルト食品は高温で加熱していて腐敗菌等による汚染がないので、消費期限が延びる、保存性が良いという特徴があります。何より、常温での保管が可能なのです。缶詰めなどは、常温で2年間以上の保存が可能です。当然、レトルト食品も長期保管が可能です。

今月の KEYワード パスチャライズ

牛乳などの殺菌方法。パスツールの名前に由来します。

フランスのルイ・パスツールは、パンが膨らんだり、牛乳が酸っぱくなったり、落ち葉が茶色に変色するといった作用は、顕微鏡でやっと見える「微生物」の仕業であると主張しました。1861年に発表された彼の論文は、スープは自然に腐るのではなく、どこからか微生物が侵入し、増殖した結果だということを示しています。

パスツールはワインの腐敗を予防するために、低温殺菌法を開発し、その後、牛乳の殺菌にも応用されることとなります。摂氏63℃で30分間殺菌するのが基準(LTLT法)として、現在も使われています。現在では、同等の加熱ということで、高温殺菌法(HTST法78℃15秒)や超高温殺菌法(UHT法120℃~135℃で1秒~3秒)を取り入れています。高温になれば賞味期限は長くなりますが、風味が落ちると言われています。

す。非常食などの需要に応えることで、生産量も増えてきたのです。

密封容器に入れ、加圧加熱したチルド食品

最近コンビニエンスストアで、個食向けの総菜がブームを起こしています。透明パウチに入って一見レトルト食品に見えるのですが、レトルト食品の基準である、120℃4分という加熱条件ではない、つまり芽胞を作る高温耐性菌を殺菌できていないかもしれないのですが、加熱後に急速冷却することで芽胞の発芽を抑制し、低温流通を守り、菌の増殖を抑えるのです。また、消費期限も短く設定しているというものです。120℃まで温度を上げていないので、食品の風味が良いというのが大きな利点です。またパウチに遮光性を持たせるアルミ箔を挟んでいないものは、電子レンジでの加熱が可能になったという点も大きな利点です。電子レンジ加熱によって発生した水蒸気で袋の内圧が上がった際に、水蒸気を逃がすバルブが付いているものもあります。

真空調理法との混同に注意

プラスチック袋に密封して加熱するものに、真空調理法があります。1979年にフランスで開発された調理法ですが、下処理をした食材と調味料をフィルム袋に入れて真空包装して、加熱するものです。加熱は湯せん、またはスチームコンベクションオーブンを使います。タンパク質の分水作用温度68℃を超えない加熱により、柔らかい仕上がりが特徴です。こちらも加熱後は急速冷却することが重要で、芽胞形成菌の増殖については十分に注意をする必要があり、90分以内に3℃まで冷却するという条件を求めています。真空調理法で作られた食品は、加圧・加熱されていません。当然、賞味期限は短く設定され、長くて5日間です。常温保管は不可、3℃以下で冷蔵保管します。

密封容器に入れた食品製造上の注意点

缶詰めにするからといって、原材料を雑に扱ってはいけません。鮮度の良いものを、短時間で加工します。魚の缶詰工場が港のそばに作られてきた背景は、そこにあります。レトルト加熱しても、悪い原材料が良い製品にはなりません。また、黄色ブドウ球菌の

毒素などは120℃の加熱でも壊れません。鮮度の良い原料を洗浄し、的確に不要部分を取り除き、容器に詰めていきます。蓋をする前の容器には、空気が入らないように真空下で作業を行うか、真空包装機を使います。パウチ袋を使う場合、封をするエリアに固形物や、調味液などが付着しないように気を付けます。容器に内容物を入れる際に袋を折り曲げたりしないこと、シール不良は後々トラブルの元になります。真空包装機は容器に空気を含まないように脱気していきますので、減圧沸騰が起き、内容物が噴出して袋を汚し、シール不良の原因になります。

原料は、10℃以下に冷ましてから真空包装する必要があります。ただし、油分の多いカレーなどでは、冷却すると油脂分が固まって味が均一でなくなってしまうとか、具材が均一に袋に入らないといった問題が出てきます。そこで具材を先に袋に入れ、ソースを後から入れてパッキングするといった手間をかけて作ります。最新の真空包装機では、熱いままでのパッキングを可能にしたものもあるようです。

密閉容器に入っていると、お客さまには安全に見えるものです。十二分に安全性を担保して、製造する必要があります。

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

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!



厨房設備士証は、
知識の証。

厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



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

最新外食トレンド 2020



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.2 消費税増税後の外食産業の状況

1. はじめに

令和元年10月1日から、消費税が8%から10%に引き上げられた。飲食料品等については軽減税率が適用されて、消費税が8%の据え置きとなっている。

外食については、店内飲食の場合が10%の課税になる一方、テイクアウトは軽減税率の対象となり、8%となる。中食産業は軽減税率の対象である。

公式統計で、10月以降の外食や中食の支出額や企業の売上高の推移等が公表され始めたため、今回は、消費税増税後の外食産業の状況について、総務省統計局の「家計調査」を基に、消費税増税前と後の、主に外食消費動向について見てみることにする。

なお、家計調査の数値は名目値なので、消費税増税後は、基本的には前年同月より2%以上伸びていないと、前年同月実績より減少しているということを留意していただきたい。

2. 消費税増税前の外食支出動向

令和元年5月から増税前の9月までの世帯一人当たり外食支出動向を見ると、そば・うどんから飲酒までの合計である一般外食では、各月、前年同月より4%以上の伸び率で推移している。

内訳を見ると、令和元年5月から9月まで毎月、2桁の増加率を示している費目としては、中華そば(5月10.4%増→6月10.9%増→7月13.2%増→8月10.8%増→9月10.2%増)、他の麺類(5月28.4%増→6月12.9%増→7月26.7%増→8月24.3%増→9月22.0%増)、喫茶(5月21.4%増→6月18.7%増→7月20.2%増→8月19.8%増→9月27.7%増)などが挙げられる。

また、そば・うどんでは、令和元年5月(対前年同月増減率18.4%増)、6月(同12.0%増)、9月(同19.4%増)と、2桁の増加率となっている。ハンバーガー(5月12.9%増、6月21.6%増、9月15.4%増)も、同ような動きを示している。

一方、毎月、前年同月実績を下回ったのは洋食であり、

	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食
R元年 5月	9.7	9.8	18.4	10.4	28.4	0.2	13.9
6月	4.2	4.7	12.0	10.9	12.9	1.7	5.1
7月	3.5	4.3	4.0	13.2	26.7	▲ 2.5	7.4
8月	3.4	3.9	8.7	10.8	24.3	2.3	▲ 2.6
9月	6.0	6.3	19.4	10.2	22.0	18.3	▲ 2.9
10月	▲ 5.0	▲ 5.6	▲ 8.0	4.4	▲ 5.1	▲ 3.2	▲ 3.7
11月	5.3	5.5	2.9	20.9	21.6	▲ 0.7	0.9

図1 消費税増税前と後の外食支出動向
資料：総務省統計局「家計調査」

その他にも焼き肉、中華食なども低調に推移している。

しかし令和元年5月から9月までの全体的な外出食支出の動向を見ると、好調に推移していることが分かる。

3. 消費税増税後の外出食支出動向

前述したように、令和元年10月1日から、消費税が8%から10%へ2%の増税となった。しかし、食料品などは軽減税率の対象として8%の据え置きとなっており、経済全体の落ち込みを緩和する策がとられている。

外出食産業は軽減税率の対象外で、基本的には店内飲食には10%、課税されることになる(テイクアウトは軽減税率の対象)。

そこで、消費税増税後の令和元年10月の外出食支出を見ると、一般外出食は前年同月より5.6%減少している。内訳を見ると、ハンバーガー(対前年同月増減率15.1%増)、喫茶(同5.6%増)で前年実績を上回っただけであり、他の費目は、前年実績を下回っている。特に焼き肉(同34.3%減)、洋食(同18.9%減)では、大きな減少率となっている。

これらのことから外出食の支出動向の低迷が、消費税増税に大きく影響しているのか判断することは困難である。

というのは、10月は台風が上陸し各地に大きな被害をもたらすなど、消費税増税以外の外的要因があったからである。

そこで、11月の外出食支出動向を見ると、一般外出食が前年同月より5.5%増加しており、各費目では中華そば(対前年同月増減率20.9%増)、喫茶(同13.4%増)、ハンバーガー(同10.6%増)は、前月(増税前)に引き続き前年同期実績を上回っている他、他の麺類(同21.6%増)、飲酒(同18.2%増)で2桁の増加率を示した他、焼き肉(同7.6%増)、他の主食的外食(同4.0%増)、そば・うどん(同2.9%増)、中華食(2.1%増)などで実質的に前年実績を上回っている。

この11月の動向を見ると、10月の状況は天候要

因が大きく影響したことで前年実績を下回ったとも考えられる。ただ、外出食企業の中には、消費税増税の対応策としてテイクアウトメニューの開発を行い、売上を伸ばした企業もある一方で、店内飲食中心の業態では、増税で客数が減少した企業も見受けられた。

ただ、消費動向から見ると、消費税増税による大きな影響を受けていないように見受けられる。

4. まとめ

今回は、昨年10月から開始された消費税増税で、外出食産業がどの程度影響を受けたかを支出の面から検討したが、増税後2ヵ月のデータでは、傾向が読み取れない状況であった。

企業サイドのデータとして(一社)日本フードサービス協会の外出食産業データによると12月の売上高の状況は、前年同月より1.0%増加となっている。前年実績を上回った業態は、ファストフード(対前年同月増減率3.5%増)、喫茶(同3.3%増)で増加しており、テイクアウトメニューが豊富に提供できる業種・業態が伸びている。年末がかき入れ時の居酒屋では前年同月より4.8%減少しており、消費税増税の影響があったように思われる。

消費税が5%から8%に増税された平成26年4月以降の状況では、2~3ヵ月、消費者の外出食支出が堅調に推移したが、その後の支出動向は低迷し始めた前例がある。

ただ、前回と今回の異なる点は、軽減税率の導入やキャッシュレス化でのポイント還元など、前回の景気低迷を繰り返さない施策を打ち出していることである。この施策が外出食産業にとってどのようなメリットがあるか見極めるには、もう少し時間が必要になってくると考えられる。

各外出食企業は前述したように、軽減税率対象のテイクアウトメニューを充実させるなどの経営努力をされており、それらが実を結ぶことを祈るばかりである。

単位：%

中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒
▲ 10.0	▲ 1.7	23.0	12.9	13.1	21.4	2.3
6.6	▲ 4.1	▲ 6.6	21.6	▲ 1.2	18.7	▲ 0.6
7.6	▲ 5.7	▲ 14.6	6.9	4.4	20.2	7.1
▲ 7.3	▲ 6.1	▲ 3.4	3.0	6.0	19.8	9.6
▲ 14.7	▲ 7.2	1.6	15.4	3.6	27.7	20.6
▲ 1.3	▲ 18.9	▲ 34.3	15.1	▲ 5.2	5.6	▲ 2.6
2.1	▲ 4.4	7.6	10.6	4.0	13.4	18.2

※「--」以下は増税部分

【1】 相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は33件で前年同月の19件に対し173.7%。

(2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、2年前から使用している石油ストーブに給油タンクをセットしようとしたら、タンク給油口からかなりの量の灯油が漏れて絨毯が汚れた。メーカーは機器の故障として有償修理か新品購入を勧めたが、欠陥品かどうか調査報告すべきではないか等4件。

◇問い合わせは、石油ファンヒーターがシリコンが原因で故障し使用できなくなったので、同じメーカーの後継機種に買い替えたと、使用1か月で同様に故障した。シリコン配合商品は全く使用していないし、取扱説明書通りに十分に換気も行っているのになぜシリコンが付着するのか分からない。使用している灯油に原因があるのか等29件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2020年1月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計 (構成比)
消費者	0	0	4	13	17 (51.5)
事業者	0	0	0	5	5 (15.2)
司法・行政	0	0	0	11	11 (33.3)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	4(12.1)	29(87.9)	33 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は19件、事故クレーム件数は0件

【3】 主な関係行事

今月は0件。

【4】 事故クレーム

今月は0件。

【5】 未解決の案件処理状況 (インフォメーションで掲載した事故案件)

1月度の未解決案件処理件数は0件。

図書名	税込価格	送料	申込数	料金
月刊厨房 (半年)	2,640円	不要	冊	円
// (年間)	5,280円	不要	冊	円
// (厨房設備士・年間)	3,300円	不要	冊	円
業務用厨房関係法令集2018年版	5,100円	2冊まで500円。 (海外を除く) 3冊以上のご注文は別途ご連絡下さい。	冊	円
// (会員企業価格)	4,100円		冊	円
業務用厨房設計事例集 (2002年発行)	12,300円		冊	円
// (会員企業価格)	9,800円		冊	円
厨房設備工学入門第8版	8,800円		冊	円
// (会員企業価格)	6,600円		冊	円
会員名簿	2,500円		冊	円
業務用厨房機器に関する実態調査	5,500円		冊	円
// (会員企業価格)	3,300円		冊	円
*注)送料				円
合計				円

*会員企業名は、ホームページでご覧頂けます。
URL : <http://www.jfea.or.jp>

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

- *発送は入金確認後になります。
- *請求書は、発行しておりません。銀行振込、郵便振替のお振込控を領収書に換えさせて頂いております。
- *お申し込み後、3ヶ月経過しても入金が確認できない場合は、申込書を処分させて頂きます。
- *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 立体炊飯器	CI-157-□□□L	
		CRA2-150NJ	
	フライヤ	CF2-GA18	
		CF2-GA23W	
CF2-GD27			
タニコー(株)	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	コンバタイプ洗浄機	EODC-M13EA-RTA

会社名	分類	親型式(シリーズ)
ニチワ電機(株)	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
	蒸し器	NES-650N-9-J
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機(株)	立体炊飯器	ARCX-2GT
	回転釜	DGK-60JSH-D
(株)ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGFR18NB
(株)フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
		FGF25NB
(株)マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
		ローレンジ
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
		MXF-046C
		MXF-046FC
		MIF-18D
	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：96 機種、子型式：2,578 機種

工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックL	15-002-0202		06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203		06-6222-6711
19. 8. 28	グリースダンパー	19-002-0204		06-6222-6711
16. 4. 27	バップレッシュII	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフIII型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフIV型	17-002-1504		03-3403-4511
19. 8. 28	グリーサー	19-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
19. 8. 28	Vフィルター	19-002-1704		084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		084-922-2855
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		03-3843-4851
19. 8. 28	クリーンテックフィルター	19-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 12. 5	ニューオンリーワン(薄型)	16-002-2804		0766-28-8100
16. 6. 23	EXグリスフィルター	16-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
16. 6. 23	EXグリスフィルターPタイプ	16-002-2903	(株) エルク	03-5379-1522
19. 10. 28	ランズテックフィルター	19-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
19. 10. 28	エイエルフィルター	19-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターII	16-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターIII	16-002-3903		048-222-6187
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	16-002-4001	日本カルミック(株)	03-4586-5588
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005		03-4586-5588
16. 6. 30	グリスフィルターL8型	16-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルターL3-III型	16-002-4204		06-6821-5186
19. 4. 3	グリスフィルターH型	19-002-4205		06-6821-5186
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレII型	17-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルターM型	18-002-5004		047-491-6654
15. 1. 14	セルテックフィルターMK型	15-002-5005		047-491-6654
17. 12. 15	SKグリスフィルターII	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
17. 1. 13	Jフィルター	17-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2348
18. 4. 25	JフィルターB型	18-002-5402		045-640-2348
19. 8. 28	FC'09	19-002-5501	(株) HALTON	03-6804-7297
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
15. 7. 1	チャントルフィルターIII	15-002-5803		06-6996-2351

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー ブ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー ブ α	15-002-5902		03-5545-1691
16. 6. 30	プ ラ ス ワ ン	16-002-4401	J F E 商 事 薄 板 建 材 (株)	03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		03-5203-6158
20. 2. 13	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー N E O	20-002-6002		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 ファ フ ィ ル タ ー II	15-002-6502	セ コ ム ア ル ファ (株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株) シ ー ・ イ ー ・ ア ー ル	0466-83-4411
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

◆ 3月(弥生) ◆

- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1日(日) ビキニ・デー、労働法施行記念日、豚の日 | 15日(日) 靴の記念日、オリーブの日 |
| 3日(火) 雛祭、耳の日、金魚の日 | 16日(月) 十六団子 |
| 4日(水) 円の日、雑誌の日 | 17日(火) 彼岸入り |
| 5日(木) サンゴの日 | 20日(金) 春分の日、電卓の日 |
| 6日(金) 弟の日 | 21日(土) ランドセルの日 |
| 7日(土) 消防記念日 | 23日(月) 彼岸明け |
| 8日(日) ミツバチの日、みやげの日、国際女性デー | 24日(火) ホスピタリティ・デー |
| 9日(月) ありがとうの日、漁業法記念日、記念切手記念日、レコード針の日 | 25日(水) 電気記念日 |
| 10日(火) 砂糖の日、佐渡の日、水戸の日、ミントの日 | 27日(金) さくらの日 |
| 12日(木) サイフの日 | 28日(土) 三つ葉の日 |
| 13日(金) サンドイッチデー | 29日(日) マリモの日、八百屋お七の日 |
| 14日(土) ホワイトデー、キャンデーの日、マシュマロデー | |



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404社

(2020年2月27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)ピンテック

◆山形県

エスキー工機(株)
(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

◆福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

◆茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

◆群馬県

伊東電機関東販売(株)
(株)大道産業
パナソニック(株)アプライアンス社
(有)坂東厨房

◆栃木県

東洋サーモ(株)

◆埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス
(株)ウエテック研究所
ウチダステンレス工業(株)
(株)エム・アイ・ケー
桐山工業(株)
クリーンテック(株)
(有)敬和
(株)河野製作所
(株)伸和商会
(株)テックサス
仲産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)モリテウ

◆千葉県

(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

◆東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)SEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)ウィンター・ハルター・ジャパン
(株)上野製作所
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクテラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
凰商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オピニオン(株)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシトレーディング
北沢産業(株)
キッチンテック(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
グマノ厨房工業(株)
クリタック(株)
クリナップ(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン・リテールシステム(株)
(株)シー・エス・シー
JFE商事薄板建材(株)
(株)正和
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)
セコムアルファ(株)
大成工業(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)

東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
トーエイ工業(株)
トーショー機材(株)
(株)TOSEI 東京支社
トランスゲイト(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本調理機(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
マツハ機器(株)
(株)マルキキッチンテクノ
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
ライステクノプロダクト(株)
(株)ラショナル・ジャパン
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)西津工業

◆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

炬中厨房(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
 エレクトラー(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
 シーケークリーンアド(株)
 シンポ(株)
 タニコー(株) 東海事業部
 中日厨房設備(株)
 (株)厨林堂
 (株)豊田エイトツ
 (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)メイトー
 (株)ライチ
 リンナイ(株)
 (株)渡辺事務所

◆ 三重県

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

● 関西支部**◆ 滋賀県**

大洋厨房(株)

◆ 京都府

FKK(株)
 シェルパ(株)
 (株)八木厨房機器製作所

◆ 大阪府

1956レストラン・サプライ(株)
 HKI Japan(株)
 エレクトラー(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)達光エンジニアリング
 細田工業(株)
 細山熱器(株) 大阪営業所
 ホパルト・ジャパン(株) 大阪支店
 MASUI総合設備機器(株)
 丸一(株)
 (株)マルゼン 大阪支社
 (株)明和製作所
 山岡金属工業(株)
 (株)ワーク

◆ 兵庫県

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

◆ 奈良県

シンコー(株)

● 中四国支部**◆ 鳥取県**

(有)エフエスエーシステムズ

◆ 島根県

ホクサン厨機(株)

◆ 岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
 (有)オリエンタル物産
 (株)食品環境研究所
 (株)創研厨房
 総合厨器(株)
 タカラ産業(株)
 (株)中西製作所 岡山営業所
 (株)BSS
 ビナン厨器(株)
 (株)福井厨房
 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

エレクトラー(株) 広島営業所
 北沢産業(株) 広島支店
 (株)ケーツーエス
 タニコー(株) 中国四国事業部
 (株)TOSEI 関西支店 広島営業所
 (株)中西製作所 中四国支店
 ニチワ電機(株) 広島営業所
 日本調理機(株) 中四国支店
 パナソニック産機システムズ(株) 中四国支店
 広島アイホー調理機(株)
 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
 ホーコース(株)
 ホシザキ中国(株)
 (株)丸八

◆ 徳島県

(有)東四国厨房設備

◆ 香川県

(株)サムソン
 四国厨房器製造(株)
 (株)中西製作所 高松営業所
 ニチワ電機(株) 高松営業所
 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)マクロキッチンキング 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)
 エレクトラー(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)日本エコテック
 日本洗浄機(株) 福岡営業所

日本調理機(株) 九州支店
 パナソニック産機システムズ(株) 九州支店
 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4
(株)アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前7
(株)上野製作所	後3
北沢産業(株)	前5
三和厨理工業(株)	前6
スギコ産業(株)	後1
(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
フクシマガリレイ(株)	前1
(株)フジマック	後2
ホシザキ(株)	前4
細山熱器(株)	前10
(株)八木厨房機器製作所	前8

(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

●イタリアとかフランスとかドイツとかに行った時、結構な確率で「Chinese?」と聞かれたものだが、日本人から見れば、欧米、アフリカや中東の各地域の人間は区別がつきにくいように、向こうからすれば、日本も中国も韓国の人間も区別はつかないのだろう(そもそも初対面の人間にこういう質問をすること自体が不躰だが)。●海外にいる東洋人が通りすがりに「Corona」と侮蔑的に呼ばれた、という話が報道されている。●日本は無関係なんて思っても、水際作戦と初動に失敗して後手後手に回った結果、新型コロナウイルス(COVID-19)の経路不明な感染者が出て、1日に何千万人も検査している韓国やイタリアの後塵を拝している。●そもそも何年も海外に在住している日本人がどうやって感染するんだと思うのが普通だが、日本でも来日して何年も中華料理店を営んでいる中国人にあれこれ言ったりする輩がいるのだから、笑い話にもならない。●そして横浜の客船に感染者と非感染者と一緒に放置して患者を「培養」した結果、アメリカやイタリア等数カ国が自国民を救出に来る騒動になっている(下手すれば、賠償請求になるかもしれない)。韓国やマレーシアでは無料や保険での検査や自宅待機での給与保証といった対策を矢継ぎ早に打ち出しているが、わが国ではどうなることが注目される。●インパウンド客が激減し宿泊施設が大幅値引きしているとか、国境を越えた取り引きが機能しなくなり、アニメが制作延期になるとか、じわりじわりと影響が出始めているが、既にGDPが昨年末にはマイナス成長している日本経済はどうなるか。●昔『キルボット』という、夜間のモールを警備するロボットが出て来る映画があったが、中国に突貫で建てられた専門病院の通路を作業ロボットが行き来して、新たな感染を防いでいた。ドローンや自動運転車による配送や遠隔での医療診断に加え、病院内の食事の配膳や厨房での調理など、厨房業界のIT活用への需要はさらに加速化するかもしれない。(H)

厨房

2020年3月5日発行
第57巻／第3号
(No.609)

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 大内敏弘／高橋篤志 岸大樹／佐藤大輔
地方編集委員	吉田義一(北海道) 沼野章久(東北) 服部俊男(東海北陸) 福島隆志(関西) 福井正晃(中四国) 伊藤晴輝(九州)

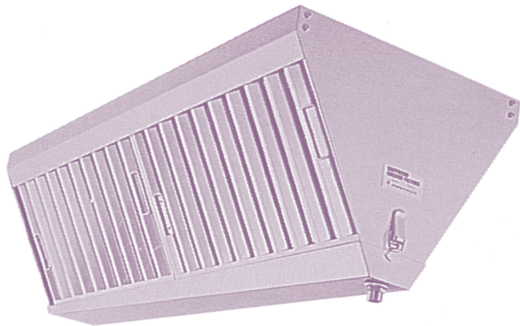
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
厨房機器会館内
TEL (03) 3585-7251 FAX (03) 3585-0170

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

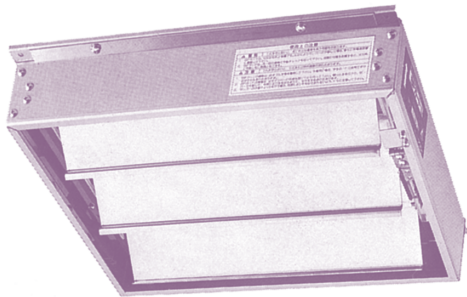
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

■製造元



本 社 ☎0256(86)3711(代) 大阪支店 ☎06(6767)3611(代) 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 インターネットホームページアドレス 名古屋支店 ☎052(961)3222(代) 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
<http://www.sugico.co.jp/sugico/> 札幌営業所 ☎011(785)9119(代) 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)
 E-mail:sugicohn@sugico.co.jp 仙台営業所 ☎022(236)6525(代) 熊本営業所 ☎096(340)0010(代)
 東京支店 ☎03(3537)1951(代)

fujimak

Simple Flat

fujimak

ドアからハンドルを廃したシンプルでフラットな外観

厨房の動線確保・衛生面への配慮

機能と美しさを両立

オープンキッチンにも最適



業務用 冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫シリーズ

製品をいつでも安心してご使用いただくために…

全国にひろがる営業拠点ネットワーク。

地域に密着したきめ細かい充実したメンテナンスサービス。

『フジマックの 365 日サポート体制』

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

本社／東京都港区新橋 5-14-5 03-3434-7791 北海道事業部 011-667-3351 東北事業部 022-788-4431 北関東事業部 048-864-6301 関東事業部 043-202-3211 東京事業部 03-3434-0391 横浜事業部 045-841-0202 名古屋事業部 052-991-3271 近畿事業部 06-6338-0710 中四国事業部 082-850-3322 九州事業部 092-431-4664 7-ドミナリ-事業部 03-3434-0395 海外事業部 03-3434-6662

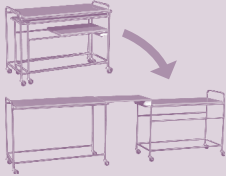
ウエノで理想の厨房へ

上野製作所は、ステンレス加工に精通したプロフェッショナル企業です。引き継がれた職人技でさまざまなオリジナルオーダーに対応し、厨房をさらに使いやすく効率的な空間へと導きます。Webサイトに詳しい最新情報を掲載していますので、ぜひご覧ください。



学校給食用配膳台

上野製作所では、学校給食の配膳台メーカーとしての新しいサービスを開始しました。安心・安全の配膳台で子どもたちの笑顔を支えます。



UENO プロダクトレポート

職人の魂と技術を継承しながら、さらに新しいものづくりに取り組む、進化し続ける上野製作所の製作現場レポートをWebサイトで公開中!!

厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー 株式会社上野製作所

〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16
TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

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

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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



FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



FOOD SERVICE SYSTEMS



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

AIHO 株式会社 **AIHO**

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

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

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



日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting



設計力

Design



製品力

Products



メンテナンス力

Maintenance



NITCHO

日本調理機株式会社

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

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●白鋼の製品については、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 埼玉 群馬 茨城 栃木 新潟
長野 浜松 三島 岐阜 京都 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 熊本 鹿児島 沖縄

あなたとずっと、今日よりもっと。



東京ガスとご契約の

飲食店・商店・
事務所などの
皆さまが
ご利用いただけます!

備えあれば 東京ガス

毎日に万が一に安心の極意

ずっとも
安心サービス
ビジネス



パッチョ

東京ガスだからこそ! 安心お得な備え

ビジネス現場で頼れる、ずっとも安心サービスビジネス

安心 その1

無料



業務用
安全確認点検

安心 その2

無料



ガス機器
トラブルサポート

安心 その3

割引



水まわりサービス
特別割引

厨房全体を見守る点検を無料で実施します。

厨房機器・給湯器の修理出張費が何度でも無料!

水まわりの急なトラブルもご相談ください!

※それぞれのサービスには適用条件がございます。

ビジネスでも、まかせて安心 東京ガス

ずっとも安心 ビジネス

