

Chu

bou

# 厨房

2020  
No.610

4

APRIL

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第57巻 第4号No.610 / 2020年4月5日発行 (毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

第20回厨房設備機器展  
開催報告

2020年度  
厨房設備士資格認定試験の  
受付が始まります

新連載  
坂月さかな「銀河食堂紀行」  
惑星ノタリの木のぼり亭

やるKEY HACCP 実践編  
新型ウイルスとBCP

工業会回覧板  
各官庁による新型コロナウイルスに  
関する情報提供

外食トレンド2020  
中食産業の動向



一連の工程をコンパクトに集約、作業負担を軽減します

**作業負担軽減**  
**麺に触れずに衛生的**  
**2テボ同時処理**

### STEP 1 流水粗熱取り

テボ受けボウルにテボを差し込むと自動で水道水を直噴します。またボウルに溜まる水で麺に適度な水流を与えながら茹で湯を流し、4秒で粗熱を取り去ります。

### STEP 2 噴流冷水締め

大流量エアポンプのパワフルなバブリング水流で麺を踊らせ、ヌメリを取りながら7秒で冷水締めをします。冷水タンクには製氷機の氷が10kg入るので、60食以上の締めが可能です。

### STEP 3 瞬間水切り

テボスイッチで自動的に起動、真空脱水方式で1秒で水切りを行います。

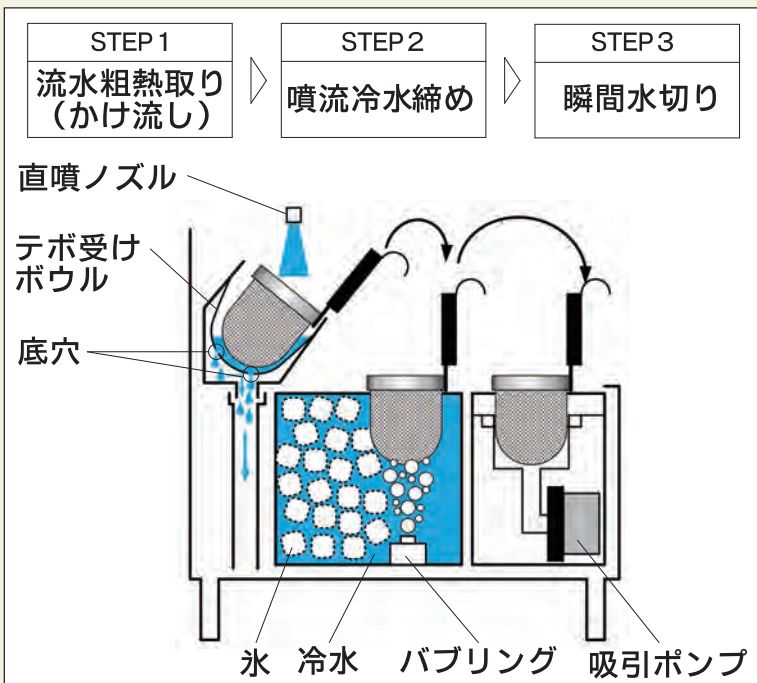
### STEP 1 から 3 までわずか12秒

テボスイッチの自動起動なので片手で作業できます。2テボ同時処理で高効率。麺に触れる必要がなく作業負担を軽減します。



電源 单相100V 0.9kW  
 外形寸法 320W×750D×1350H  
 冷水タンク容量 20L

特許出願中





ご飯が美味しい

緑色野菜がきれい

うどん・そば・  
ラーメンも美味しい

## 厨房の省力化&HACCP制度化、高品質な美味しさに貢献

### AI自動補正機能 特許登録済

的確な温度と時間の管理。  
料理の加熱不足を解決します。

### 感染症・食中毒予防対策に有効

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

### スチコンの 自動加湿オープン方式

熱風・蒸気式で幅広いメニュー  
を美味しく的確に再加熱。

## スチコン式再加熱カート

スチコン国産第一号を創り出した  
ニチワ電機の英知を結集した自信作です！

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



カート  
RHS-C26

中規模・大規模施設向け



ステーション+カート  
RHS-S26 + RHS-C26

HACCP  
対応

## リヒートウォーマーキャビネット

早朝の早出はこれで解消！  
人手不足対策をバックアップ

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



小規模施設向け  
RHC-24SRB



中規模施設向け  
RHW-720



大規模施設向け  
RHW-1400

HACCP  
対応



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

**ニチワ電機株式会社**

URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

支店：東京/大阪/名古屋

営業所：札幌/盛岡/仙台/埼玉/千葉/横浜/新潟/金沢/長野/静岡/三島/三重/京都/神戸/和歌山/岡山/広島/山口/高松/松山/福岡/熊本/鹿児島

ISO 9001  
認証取得

全国共通フリーコール ニチワコール

フリーコール **0120-218506**

ニチワの電気厨房機



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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

# 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。

食器



テーブル型消毒保管機

食器 食缶



昇降消毒保管機

食器 食缶 器具



消毒保管機

器具



器具消毒保管機

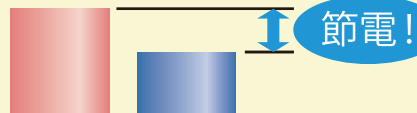
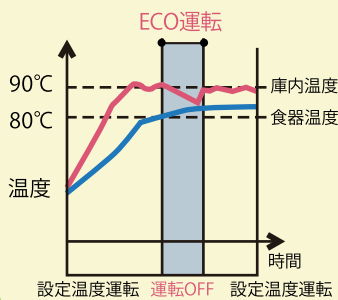
食器



天吊式消毒保管機

## エコ運転搭載

従来機より電気料金がお得です！



- エコ運転  
90℃運転（食器の表面水分除去、乾燥）▶ 運転OFF（エコ運転）▶ 90℃運転（消毒）
- 週間予約機能に加え1日予約の可能
- SDカードで温度履歴管理（オプション）

器具



メイクリーン

（包丁まな板消毒保管機）

食器



昇降コンテナイン消毒保管機

食器



コンテナイン消毒保管機

食器

食缶

器具



カートイン消毒保管機

食缶



予冷機能付消毒保管機

※エコ運転非対応



株式会社  
中 西 製 作 所

中 西 製 作 所

■東京本社：東京都中央区新川一丁目26番2号新川NSビル 〒104-0033

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

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索





# 洗浄×除菌×消毒 手洗いのススメ

石けんで洗う



アルコールで消毒

電解水で除菌

ホシザキの電解水手洗いユニットは「石けん洗浄」「アルコール消毒」に「電解水」をプラスした安心のスリーステップ洗浄。  
石けんのすすぎを除菌効果の高い「電解水」でおこなうことで、より確実で、衛生的な手指洗浄を実現します。



自動消毒機能付  
電解水手洗いユニット

## 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    ホシザキ京都株式会社 (06)6762-5351    ホシザキ北九株式会社 (092)471-7396  
ホシザキ東北株式会社 (022)728-9511    ホシザキ湘南株式会社 (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

ITOMIC



NEW

2020年  
4月発売

14L

貯湯量

100V

家庭用電源  
対応

温度と出湯量の調節が簡単な  
ワンレバーハンドル

シャワー／ストレート切替可能な  
出湯管が付属



ELECTRIC WATER HEATER

iHOT14

— アイホット14 —

EWM-14N

簡単施工・簡単操作の壁掛電気温水器がさらに便利に、使いやすくなりました

希望小売価格 **¥98,000** (税抜)

おすすめ使用場所

プレハブ／模擬店舗／展示会／飲食店／厨房／給湯室 など

株式会社 **日本イトミック**  
<https://www.itomic.co.jp>

本社 〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリーイーストタワー 24階 TEL 03(3621)2121  
北海道地区 TEL 011(615)6681 東北営業所 TEL 022(357)0848 中部営業所 TEL 052(222)2561  
関西営業所 TEL 06(6226)0800 中国営業所 TEL 082(240)1361 九州営業所 TEL 092(481)3911

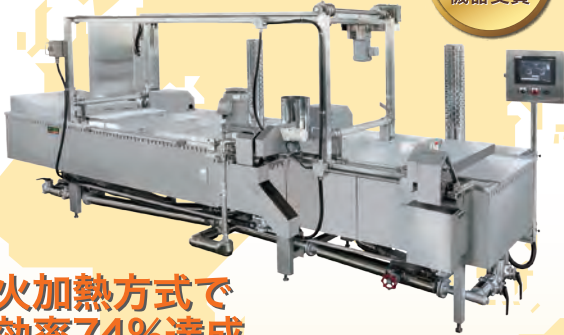
HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ～食品加熱調理機械のトータルプランナー～



## DOBC-A型

優秀  
省エネルギー  
機器受賞



直火加熱方式で  
熱効率74%達成

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



## BSCE型



過熱水蒸気で焼き～  
蒸しまで幅広く対応

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



**アサヒ装設株式会社**

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

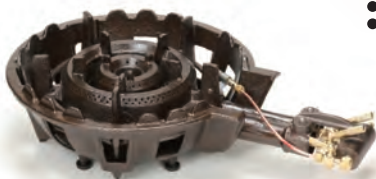
[www.hicook.com](http://www.hicook.com)

全てがハイクォリティー・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](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログをご希望の方は、  
お気軽にご請求下さい。





# 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 →



業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

## 『業務用ガス機器の設置基準及び実務指針』 第6版

新刊  
発売

— 実務者に役立つ解説を充実させ

より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,176円(税込) のところ、

JFEA会員の方は **1割引\***

**3,758円(税込)** 送料が別途  
かかります

お申し込み方法

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

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本 第6版 発刊!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

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

# 厨房設備工学入門

第8版  
好評発売中

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>

# 業務用厨房関係法令集

2018年版

業務用厨房関係法令集  
2018年版

一般社団法人 日本厨房工業会

業務用厨房の設計と施工には、さまざまな法令が関係しています。本書は、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、総務省、文部科学省、環境省、農林水産省、財務省の各種法令から、厨房の設計・施工に際して必要とされる法律・政令・省令・条例・通達などを収録した書籍です。安全・安心な厨房の設計・施工のために、必携の一冊です。

- 第1章 厚生労働省関係……食品衛生法(抄)、健康増進法(抄)他
- 第2章 経済産業省関係……ガス事業法(抄)、電気事業法(抄)他
- 第3章 国土交通省関係……建築基準法(抄)、下水道法(抄)他
- 第4章 総務省関係……消防法(抄)、火災予防条例(例)(抄)他
- 第5章 文部科学省関係……学校給食法(抄)、学校給食衛生管理基準他
- 第6章 環境省関係……環境基本法(抄)、水質汚濁防止法(抄)他
- 第7章 農林水産省関係……食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(抄)他
- 第8章 財務省関係……減価償却資産の耐用年数等に関する省令(抄)

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

# 厨房女子 vol.61 が行く!



今月の  
ゲスト

株式会社 コメットカトウ

ソリューション営業課 福本 唯 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。

**福本** 学生の頃バスケをしていたため、食事には気を付けていました。食事により試合で力を発揮できたり体調を崩すことなく過ごすことができたりと(2020年に生まれて初めてインフルエンザを体感しました、泣)、食事が身体に直結していることを深く実感し、管理栄養士を目指しました。仕事は、食に関することがしたいと考えていました。就活サイトで弊社を見つけ、キャッチーな会社名と食に関わる仕事に興味を持ち、説明会に参加しました。厨房機器のデモを行う華やかさや仕事内容に惹かれ、私のやりたいことはこれだ! と思いました。なんとといっても、説明会をしてくださった総務と当時営業社員のお二人の対応が印象的で、まさに神対応とはこういうことだと思いました。笑顔で優しく丁寧に質問に答えてくださり、自分の不安を解消してくれました。応募のきっかけは、仕事内容はもちろんですが、説明会でのお二人の対応と言っても過言ではないと思います。無事に入社できて、安心しています。

## お仕事の内容は? やりがいは?

**福本** 主な業務は毎月開催しているスチコンセミナーや、お客さまを訪問または弊社ショールームに来ていた



ショールームで説明する福本さん

いて調理テスト、導入事例の取材・作成などを行っています。セミナーでは先輩の仕事を見て勉強しながら、助手として補助等を行っています。初めはスチコンの使い方すら分かりませんでした。今では慣れて調理のモードも把握できるようになってきました。まだまだ調理の経験が少ないので、いろいろ勉強をしていながら技術を極めていきたいと思っています。また、定期的に出張して開催しているので、その土地ならではの美味しいものを食べられることが楽しみにしています。社内業務だけでなく他地域でもお仕事ができるため、新鮮で楽しみながら取り組んでいます!

## 今後のあなたの夢を教えてください。

**福本** 今は自分の仕事をきちんとこなし、先輩に頼ることを少なくしていきたいです。将来は先輩や上司が行っていることを、自分でも行えるようにしていきたいです。調理の向上を極め、いろいろなレシピの提案ができればいいなと思っています。

プライベートでは、海や川、山、森などに出かけて、季節に合ったアクティビティをしたいですね。もともとアウトドア派なので、自然の中で過ごしたいです。最近は日焼けを気にするようになりました……。大人の女性として、肌のケアもしっかりしようと思います(笑)。

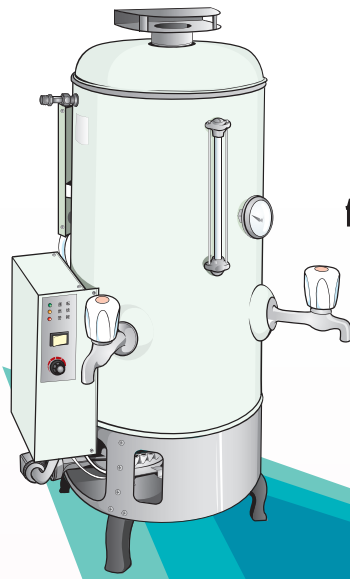
## 職場の方からエール

福本さんは、私が入社して7年目によくできた、同じ職種の後輩です。入社が決まった時に、「ようやく私にも後輩ができる!!」と大変喜んだことを覚えています。期待通り、きちんと仕事をこなし、私のフォローもしてくれているので、いつも大変助かっています。これからも“変態上司”井川課長のお守りを、どうかよろしくお願いします。

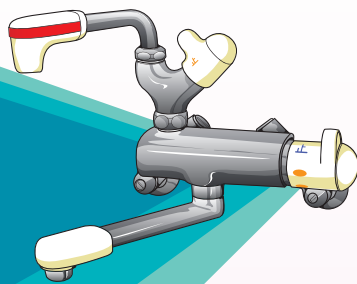
(東京支店ソリューション営業課 野中彩菜)

# 給湯 質

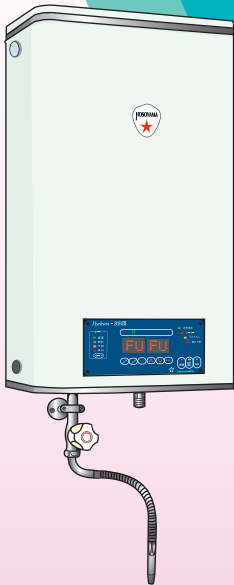
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN (HDN) シリーズ



これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type

**GAS**

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

**ELECTRIC**

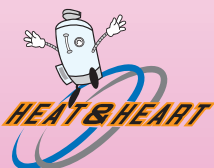
電気貯蔵湯沸器  
電気小型温水器  
電気密閉式給湯器  
電気開放式湯沸器  
電気自動温水器

**STEAM**

蒸気貯蔵湯沸器  
蒸気瞬間湯沸器



**WE are the  
Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

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

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

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

## CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(61)	(株)コメットカトウ
工業会関係	14	第20回厨房設備機器展開催報告	
	21	団体賠償責任保険制度のご案内	
官庁関係	22	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	
	24	2020年度(令和2年度)省エネ大賞スケジュール(予定)	(一財)省エネルギーセンター
特許	25	特許・意匠・商標は宝の山！(9)	
		「発明の原理③～逆張りの権利5：その1」	
		——— 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	26	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所	
		「民法の基礎知識(12)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	28	部外者がくる！！(11)	
		タニコー(株)OAK STAGEショールーム	
		——— にしかわたく	
ESSAY	30	映画の見どころ・台所(70)	
		『情婦』	
		——— 映画史・食文化研究家 斉田育秀	
衛生管理	32	小倉朋子の食・心・美 Part.2(34)	
		大手チェーン店の定番メニューからの挑戦	
		——— (株)トータルフード 小倉朋子	
	33	やるKEY HACCP [実践編](21)	
		「新型コロナウイルスとBCP」	
		——— スタジオワーク(合) 上田和久	
厨房業界関連情報	38	最新外食トレンド2020(3)	
		「中食産業の動向」	
		——— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳	
	12	<b>新連載</b> 銀河食堂紀行[惑星ノタリの木のぼり亭]	坂月さかな
	13	巻頭によせて[幸せな人生とは～仕事の起源から～]	服部工業(株) 服部俊男
	22	工業会回覧板	
	22	工業会だより	
	40	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	41	図書料金表	
	42	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	44	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	
	46	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	48	奥付[広告掲載企業名]	

新連載

# 銀河食堂 総行

坂月さかな



【惑星ノタリの木のぼり亭】

惑星ノタリの桜はとても大きい。住人の多くが木に登って花見をするため、木の上ではこの時期だけ、飲食店がたくさん開店する。喫茶店やアイスクリーム屋はもちろん、酔客を泊める小さなホテルまである。花見は桜が散るまで昼夜を問わず続くため、夜は桜に灯ったいくつもの灯りがとても美しく、他の惑星ではなかなか見ることのできない光景となっている。

木の上の店の中でも特に人気なのが、弁当屋「木のぼり亭」だ。看板商品「木のぼり弁当」の中身は、唐揚げやだし巻き卵といった定番のおかずではあるが、桜の甘い香りに負けないような濃い目の味付けが、とても好評だ。夜だけおまけて付くガラス瓶入りの桜のカクテルも人気で、これを目当てに店を訪れる客も少なくない。ガラス瓶を返却すると桜のシールをもらうことができ、20枚集めると、店主の知る穴場の花見スポットを教えてもらうことができる。



## 登場人物紹介

### ■ムギ

おいしいお店を探して、さまざまな惑星を旅する少年。好きな食べ物は、満月バターをのせたトースト。

### ■パン

ムギと一緒に旅をする、食いしん坊な宇宙猫。好きな食べ物は、チーズとママみ。

## 著者プロフィール

坂月さかな。漫画家・イラストレーター。千葉県在住。どこかにある宇宙を舞台にした作品を制作。

桜が満開になると店主は花見に出てしまい、それきり次の桜の季節まで、店も閉めてしまうという。理由を聞くと、「花見した後、仕事なんかかしてられないよ」とのことだったが、桜がすっかり散ってしまったが、店主は自分のためだけに弁当を作り、桜との別れを惜しんで涙を流すのだと、常連客の間で噂になっていた。

## 幸せな人生とは～仕事の起源から～

服部工業(株) 服部俊男

突然ですが、皆さん「幸せな人生ってなに?」と子どもに聞かれて、自信をもって答えることができるでしょうか?

私は30歳の時に、130年以上続く会社の5代目の社長として就任しました。会社を継ぐに当たり、何のためにこの会社が存在するのか、何のために社長の息子として生まれたのか、そして何のために私の人生があるのか、さまざまな事象の意味・意義を悩み、探し、自分を納得させることで、自身を奮い立たせ、プレッシャーを喜びに、やりがいに感じて取り組んできました。

決して優秀な社長ではないのに、ほとんどが年上の社員の皆さんの情熱や優しさに支えられ、就任から3年ほど、何とか社長業を続けさせてもらっています。本当に、私は良い仲間恵まれていると思います。

さて、冒頭の質問に戻ります。私には子どもが3人、4月から幼稚園の長女、2学年下の長男に加えて、妻のお腹の中に3人目の新しい命もいます。その子どもたちの幸せな人生を願ってやみませんが、ふと、本当に“幸せな人生”とは何だろうか……答えのない自分がいます。

私は経営者ですので、仕事という、起きている時間の半分近くを費やす、その本来の価値から、人生を考えてみることにします。以下、あくまで概念的な考察です。

人間はその昔は狩猟民族で、皆で鳥獣や木の実などをいただいて、エリアで食糧が少なくなれば移動する……そんな暮らしをしていたように思います。ある時、農耕、つまり畑を耕すことを覚えた。すると定住できるようになり、家を作り、家畜を飼育し、分業でなければ成り立たなくなる。この分業が、仕事の起源だと私は思います。

当時は物々交換なので、「私は力が強いから獲物を狩って、肉はたくさんある。肉をあげるから、その代わりに、あなたの豆や穀物を分けてくださいな」、そんなやり取りがあったかもしれません。自分ができないことを誰かにやってもらい、誰かのできないことを自分がやる。その物々交換は、互いが支え合って生きる「ありがとう」の感謝の等価交換だったのではないのでしょうか。

それからお金の概念が生まれ、多い方が良くて、少ない方が悪いという数学的な等価交換に置き換わったのが、現代のわれわれであると言えます。

もう、昔のような物々交換には戻れません。でも、この社会に必要とされ、社会の誰かを支えているから、今日のわれわれの仕事も存在しているはず。経済価値に上乗せした感謝の交換、「ありがとう」の言葉を発し、「ありがとう」の言葉をいただく、このサイクルが多ければ多いほど、充実した幸せな仕事と言えるのかもしれませんが。そして起きている時間の約50%の時間を費やす仕事が幸せであればあるほど、幸せな人生に一步でも近づけるのではないのでしょうか。

戦後、急速な人口増加と経済成長に支えられてきた日本。2020年、わが国も苦境を迎えつつあります。苦しい時には、原点に戻る。仕事本来の「感謝」の価値を、世界に先駆けて見直す時期に来ているのかもしれませんがね。



## 第20回厨房設備機器展が開催

# アジア最大規模の厨房設備機器専門の展示会が開催



第20回厨房設備機器展が2020年2月18日(火)から21日(金)まで開催された。この展示会は「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」と三展を合同開催するもので、「HCJ 2020」と総称され、外食・給食・中食・宿泊産業に特化した専門展示会として広く知られている。今回は会場を幕張メッセに移し、また政府から外出自粛などが要請される直前とはいえ、新型コロナウイルスが既に大きな問題となっていた時期であり、来場者数は昨年比の約4割減となった。

第20回厨房設備機器展のテーマは、「快適・省エネ・

省力化。ニッポン厨房最前線」。各出展企業が調理のデモンストレーションと試食物の配布をはじめとする新製品や主力製品の説明を行った。

工業会ブースでは出版物の頒布、工業会の活動や厨房誌600号の軌跡や業務用厨房設備機器基準や厨房設備士資格認定試験の紹介、会員コンシェルジュサービスに加え、(一社)日本厨房工業会会員コーナーで会員企業4社の展示を行い、さらに、業務用厨房設備機器基準に適合した実機の展示を行った。

また、連日、6ホール特設会場の給食・厨房セミナー会場で日本厨房工業会主催セミナーが、会員企業11社によって開催された。

これらに外食・中食関係や厨房設備設計・施工に携わる来場者は熱心に見学し、デモ機に触れ、質問を行っていた。

次回「第21回厨房設備機器展」は、2021年2月16日(火)～19日(金)で、東京ビッグサイトに会場を戻しての開催となる予定である。

### 第20回厨房設備機器展開催概要

◆テーマ：「快適・省エネ・省力化。」

ニッポン厨房最前線

◆会期：2020年2月18日(火)～21日(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)

◆出展社 1,024社/2,420小間(HCJ2020)

◆来場者数 40,255名





広報担当副会長  
中川 幹夫

第20回厨房設備機器展におきましては、ご高配賜り有難うございました。

これもひとえにご来場くださいました皆さま、ご出展いただきました会員企業各社、展示会実行委員会の各委員、事務局のご協力の賜物です。

今回の厨房設備機器展のテーマは、昨年同様に「快適・省エネ・省力化。ニッポン厨房最前線」です。工業会ブースの各種展示の他、会員企業各社による日本厨房工業会主催セミナー、IoTや人手不足対応など、厨房業界・飲食業界に迫っている課題に切り込んだ展示会とな

りました。日頃縁の下の力持ちであります工業会の活動をより広く知っていただくことは工業会にとって重要な課題であり、今回は来場された皆さまに厨房設備機器展を通して、工業会と会員企業さまの魅力と、厨房業界を「快適」にするイノベーションの一端を実感していただけたこと存じます。

飲食店は、人手不足や消費税増税に加え、分煙、HACCP対応といったテーマに直面し、2020年には東京オリンピックとその訪日客という山場を迎える予定でしたが、新型コロナウイルスという世界中に影響を及ぼす危機が訪れ、各国とも医療・経済的な対応に追われ、その影響がどこまで及ぶのか、未だ予断を許しません。われわれ厨房業界が、今回の厨房設備機器展で示した、食の安心・安全のためのご提案が、日本の食と厨房を含めた、それらの解決と克服の一助とならんことを祈念致します。ご協力いただいた皆さまに深く感謝させていただくと共に、今後ともいっそうのご協力とご厚情を賜れば幸いです。



## 工業会ブースでは、恒例の工業会の各事業の展示と、会員企業が実演付きの展示

工業会ブースでは、出版物の頒布、にしかわたく氏による月刊厨房600号の軌跡をたどる漫画、各事業を紹介する展示を行うと共に、来訪者の要望に沿った出展会員企業を紹介する「会員コンシェルジュ」サービスを行った他、業務用厨房設備機器基準に適合した実機を展示した。また、第20回厨房設備機器展記念ノベルティとして、JFEAロゴ入りのメジャーを配布した。会員企業コーナーでは、東産業(株)、(株)安達工業、(株)キャニオン、(株)メイトの会員企業4社が自社製品の展示・紹介を行った。

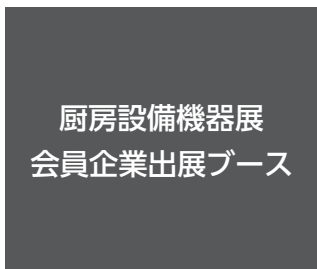


## 日本厨房工業会主催セミナー

工業会は期間中全日、6ホール特設会場の給食・厨房セミナー会場で「日本厨房工業会主催セミナーを開催。会員企業の（一社）日本エレクトロヒートセンター、(株)中西製作所、(株)フジマック、タニコー(株)、ニチワ電機(株)、(株)コメットカトウ、フクシマガリレイ(株)、サラヤ(株)、(株)マルゼン、服部工業(株)、(株)ハイサーブウエノが熱弁を振るった。



# 工業会関係



秋元ステンレス工業(株)



(株)SEKITOTALライフサービス



1986レストラン・サプライ(株)



イトヤ(株)



(株)ウィンターハルター・ジャパン



エース工機(株)



(株)エフ・エム・アイ



FKK(株)



(株)エム・アイ・ケー



エレクター(株)



(株)オーディオテクニカ



(株)大穂製作所



(株)大道産業



オルガノ(株)



北沢産業(株)



キッチンテクノ(株)



クリタック(株)



(株)コメットカトウ



(株)サミー



サラヤ(株)



サンタ(株)



(株)サンテックコーポレーション



シーバイエス(株)



シンポ(株)



スギコ産業(株)



タイジ(株)



大和冷機工業(株)



タニコー(株)



株千葉工業所



株中部コーポレーション



トーエイ工業(株)



東英商事(株)



東京ガス(株)



トーヨー機材(株)



(株)TOSEI



トランスゲイト(株)



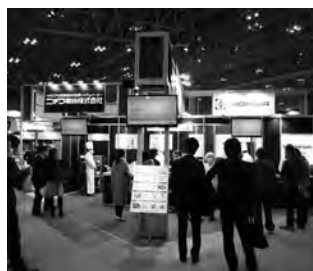
直本工業(株)



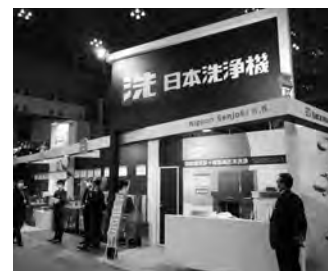
(株)中島製作所



(株)中西製作所



ニチワ電機(株)



日本洗浄機(株)



(一社)日本ガス機器検査協会



(一社)日本弁当サービス協会



(公社)日本メディカル給食協会



(株)野田ハッピー

# 工業会関係



(株)ハッピージャパン



パナソニック産機システムズ(株)



ヒゴグリラー(株)



フクシマガリレイ(株)



(株)富士工業所



(株)フジマック



(有)藤村製作所



ホシザキ(株)



マツハ機器(株)



ホバート・ジャパン(株)



(株)マルゼン



(株)丸八



(株)モリチュウ



山岡金属工業(株)



ライステクノプロダクト(株)



(株)ラショナル・ジャパン



次回は東京ビッグサイトに戻ります！

The next year's show will be returned back to Tokyo Big Sight!

2021.2.16(火)▶19(金) February 16(Tue.)-19(Fri.) 2021

出展者募集中！

Exhibitor application

お得な早期割引あり！！

Discount for early bird applicants

ぜひ、一度お問い合わせください。

第21回厨房設備機器展でも  
お待ちしております！

検索

oi.jp/po

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)

# 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)

## 工業会回覧板

### 3.12

新型コロナウイルス感染症で影響を受ける事業者向けに各省庁が情報提供を行っています。以下のURLをご確認ください。

#### ●経済産業省

<https://www.meti.go.jp/covid-19/index.html>

↑ここが一番まとまっております。

#### ●厚生労働省

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_10098.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_10098.html)

(新型コロナウイルスに関するQ&A(企業の方向け))

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/dengue\\_fever\\_qa\\_00007.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/dengue_fever_qa_00007.html)

#### ●国土交通省(更新は遅めです)

[https://www.mlit.go.jp/totikensangyo/const/totikensangyo\\_const\\_tk1\\_000181.html](https://www.mlit.go.jp/totikensangyo/const/totikensangyo_const_tk1_000181.html)

#### ●首相官邸

[https://www.kantei.go.jp/jp/singi/novel\\_coronavirus/tai-saku\\_honbu.html](https://www.kantei.go.jp/jp/singi/novel_coronavirus/tai-saku_honbu.html)

## 工業会だより

2月21日~3月20日

### 2.26

2019年度第3回総務委員会。齋藤副会長、鎌田委員長、肥田、山崎、北川、中西各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、水野課長。(厨房機器会館・6階会議室)

### 3.3

第3回通信教育委員会。中川委員長、関根、土井各副委員長、大山、湯浅、阿部、増尾、宇田川、吉田、高橋各委員、西山代理(清水委員)、大畑専務理事、由利事務局局長、中津川職員、下川職員。(厨房機器会館・6階会議室)

### 3.4

令和元年度第3回ガス保安広報のあり方に関する検討委員会。由利事務局局長。(経済産業省本館2階・東6共用会議室)

※新型コロナウイルス対応のため、理事会・委員会等は暫定的に自粛となりました。

#### ●社名・会社代表者等の変更

【新】JFE商事鉄鋼建材(株)(関東支部)(4月1日より)

【旧】JFE商事薄板建材(株)

【会社代表者】飯野 聡 代表取締役社長

【新】中部電力ミライズ(株)(賛助会員)(4月1日より)

【旧】中部電力(株)

【会社代表者】大谷 真哉 代表取締役 社長執行役員

(株)ウィンターハルター・ジャパン(関東支部)

【会社代表者】古澤 隆浩 代表取締役

【住所】〒344-0063 埼玉県春日部市緑町6-4-3

厨房サービス(株)(北海道支部)

【住所】〒007-0808 北海道札幌市東区東苗穂八条2-1-21

【電話】011-299-8023 【FAX】011-299-8024

#### 【お知らせ】

2019年度厨房設備フォローアップ研修会の資料(演題:「一般飲食店におけるHACCP運用と実践」)を、以下に掲載致しました。

<https://www.jfea.or.jp/index02/members/>



# 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。

## 2020年度(令和2年度)省エネ大賞 スケジュール(予定)

主催：一般財団法人省エネルギーセンター  
後援：経済産業省(予定)



2020年度(令和2年度)省エネ大賞は、下記のとおり募集を予定しております。奮ってご応募いただきますよう、お願いいたします。

### ■部門：

#### (1)省エネ事例部門

企業や組織全体あるいは、工場や事務所等での省エネの取組み、現場における小集団活動等により、優れた省エネルギー活動を推進し、成果をあげた事業者を対象とします。

#### (2)製品・ビジネスモデル部門

優れた省エネルギー性を有する製品(業務用・家庭用製品のほか、輸送分野の製品や住宅・ビル等建築分野の製品、及び各製品の要素製品や部材を含みます)、または省エネルギー波及効果の高いビジネスモデルを開発した事業者を対象とします。

### ■スケジュール(予定)：

日程	内容
2020年4月 8日(水)	募集開始
2020年6月23日(火)	応募締切
2020年 ・9月 9日(水) 予定 ・9月10日(木) 予定 ・9月16日(水) 予定 ・9月17日(木) 予定	2次審査(地区発表大会) ：西日本地区 ：中日本地区 ：東日本地区1日目 ：東日本地区2日目
2020年10月～11月	現地確認審査
2021年1月27日(水) 予定	表彰式(ENEX2021)

\*上記スケジュールは予定であり、変更となる場合があります。  
決定次第、一般財団法人 省エネルギーセンターのWeb等でお知らせします。

### ■問い合わせ先：

一般財団法人 省エネルギーセンター 省エネ大賞事務局  
電話：03-5439-9773 Email：taisho@eccj.or.jp



4月8日更新予定

# 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9回 発明の原理(3)～逆張りの原理5：その1

前回までは、「発明の産み出し方」として「置換の原理」「結合(組み合わせ)の原理」「順列(並び替え)の原理」「分割の原理」を説明した。

今回は「逆張りの原理」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。今回の「逆張りの原理」は「従来ある物とは逆にする」である。この原理は、「置換の原理」「結合の原理」「順列の原理」「分割の原理」に比べたならば、比較的容易に案出できると宇高は考えている。逆にすることで特許になるぐらいなら、いくつでも発明できると皆さんは感じるだろう。逆にしたメリットを見付ければ良いのである。そうすれば、特許になる。販売に際してのセールストークになる。セールストークが言えれば、その商品は売れる。その発明は、金になる特許発明ということになる。

### (a) 上⇔下

#### [魚の下に火力源⇔魚の上に火力源]



上の画像のごとく、魚の下に火力源を置いて、魚を下から焼いたならば、大量の煙が発生する。当然である。うなぎの場合は、この方式を採用し、蒲焼きの煙を周囲に撒き、購買意欲を高めている。

室内で上記方式を採用した場合、大量の煙が室内に充満する。発生した煙を換気扇やレンジフードで排気することも考えられる。しかし、これでは間に合わない。したがって、大量の煙が発生しないように魚を焼く方式を考えざるを得ない。その解決手段はなかなか思い付きにくい。ところが、右の画像のごとく、魚の上に火力源を置いたならば、すなわち逆にしたらどうか。頭の中で考えるのみではなかなか気付かないが、煙が発生しない。

宇高はこの方式の特許を調査したが、残念ながら、発見できなかった。しかしこの方式を一番最初に考え出した者が特許出願しておれば、特許になったと宇高は確信している。マンションへのグリル納入を独占できた

であろう。気付かなかったということは、恐ろしいことである。

#### [スイカの栽培方法]

下は、スイカの栽培方法である。左の画像に示される通り、従来では、スイカは地面の上に接して栽培されていた。皆さんよくご存知と思う。ヘチマやキュウリの栽



培には、中央および右の画像に示されるごときの、吊下方式で栽培されていた。しがって、中央および右の「スイカの空中浮遊栽培方法」と同じような栽培方法は、昔から知られていた。それでも宇高は、「スイカの栽培方法」として特許出願しておれば、特許になったと確信している。その理由は、誌面の都合上、省略する(お問い合わせいただければ説明する)。このスイカの空中浮遊栽培方法は、今日では広く実施されている。味も良いようである。特許出願していればと思うしだいである。知らなかったということは、恐ろしいことである。

上記「スイカの空中浮遊栽培方法」と同じ方法で栽培されたカボチャの新聞記事が載っていた。おいしいとのことであるが、販売価格は何と1個千円であった。

あなたが眠らせている宝の山を掘り起こそう！

### 来知国際特許事務所

〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町1-14 第二東ビル  
☎ : 03-3255-6746 FAX : 03-3255-6747  
URL : <http://www.raichi-ip.com>  
E-mail : [udaka@raichi-ip.com](mailto:udaka@raichi-ip.com)  
: [raichi@raichi-ip.com](mailto:raichi@raichi-ip.com)

#### 【相談内容】

発明・考案・意匠・商標・その他の知的財産

#### 【相談方法】

E-mail、電話、Face to Face。何れでもOK。

貴方が眠らせている宝の山を私達が見付けます。ご来所を！

#### 【費用】

・相談は無料。

・調査・出願段階から有料(費用は当所規定)



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

# 「民法の基礎知識(12) 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

前回、委任契約の基本的な説明を行った。今回は、同契約の特別法について説明を行う。

いわゆる不動産仲介業に関する契約類型(不動産の取り引きは、業種を問わず無関係な取り引きではないと思慮する)について論ずることとする。

## ■ 2. 宅地建物取引業法

宅地建物取引業法(以下「宅建業法」と言う)は、免許制度を実施し、宅建業者の事業に対し必要な規制を行うことにより、業務の適正な運営と取り引きの公正を確保する等の目的で制定される法律である。

宅建業法における媒介契約は、法律行為の実施を委任するものではないが、事実行為を依頼するものであるから、準委任契約として、委任契約(民法643条～民法655条)の規定が適用される。ただし、その適用においては、特別法である宅地建物取引業法が優先される。

## ■ 3. 媒介契約

委任契約には、媒介契約の種類による規制はないが、公正な取引を実現するために、宅建業法には次のように媒介契約を区分する。

### (1) 一般媒介契約

他の業者に重ねて依頼することが可能である契約を言う。契約の有効期間(その宅建業者に依頼している期間)を自由に定めることができ、業者の業務処理報告義務がない。

### (2) 専任媒介契約

他の業者に重ねて媒介・代理を依頼することを、禁ずる契約である。契約の有効期間は3ヵ月以内とされ、更新は依頼人の申し出があった場合に限られ、その際の有効期間は3ヵ月以内と定められている(法34条の3の4)。

そして、宅建業者は2週間に一度以上、依頼者に業務処理の状況を報告しなければならない。

この点、民法上の委任契約では、受任者は委任者の請求があった場合に報告をすれば足りることになるが(民法645条)、宅建業の場合は、依頼者の請求がなくても定期的に業務報告をしなければならない点で、規制を強くしている。

### (3) 専属専任媒介契約

他の業者への依頼を禁止する専任媒介契約に加えて、自己発見取引(自ら取り引きの相手方を見つけること)を禁止する特約を付した、専任媒介契約である。

## ■ 4.規制内容

### (1)要式性

民法上、委任契約は諾成契約であり、契約書の交付が必須ではない。

しかし、宅建業法では、宅建業者は契約を締結した時は遅滞なく、契約の両当事者に宅地建物取引士の記名押印のある契約書を交付しなければならない(法37条)。

### (2)申し込みの撤回(クーリングオフ)

買い主は、売り主たる宅建業者に対し、申し込みの撤回ができる旨およびその方法を書面で告げられた日から8日以内なら、何らの理由を要せずに、一方的に申し込みの撤回または契約の解約ができる(法37条の2)。

### (3)瑕疵担保責任の特約の制限

瑕疵担保責任について、買い主が瑕疵の存在を知った時から1年間責任を負うとする民法の原則(民法570条)よりも、買い主に不利となる契約は無効となる(法40条)。ただし、例外として、瑕疵担保責任の期間を引き渡しの日から2年以上とする特約は認められている。

## ■ 5.結語

以上、宅建業法の法令に沿って、民法の委任契約と対比する形で論じた。

宅建業者に依頼をする際、宅建業法の知識を有していれば、法律に反した業務が行われることを防ぐことができるし、自己に有利な契約に向けて真摯に業務をする宅建業者と付き合っていくことができると思慮する。



### 【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

コロナウイルスに負けぬ丈夫な体を持ち、いつも静かに笑ってゐる。

# 部外者がくる!!



## 第11回：タニコー(株) OAK STAGEショールーム

今日は千葉県柏市の  
**タニコー(株)さん**  
**OAK STAGE**  
ショールームに  
やってまいりました~!!



ようこそ  
いらっしやい  
ませー!!

マスコットキャラの  
ターニーと一緒に  
全身全霊でアテンドさせて  
いただきますー!!



柏営業所主任  
**平塚さん**

営業戦略室  
**中澤さん**

なんかものすごく  
アクの強い人来た…

タニコーさんと言えば  
厨房設備機器展で見かける  
「未来厨房」「BIG APPLE」  
といった尖った厨房設備機器に  
**ロボットアーム!!**

YouTubeで  
見たけど  
アレは  
しびれたなー♡



今日は果たして  
どんな  
ハイテク機器を…

**たこ焼き器**  
です



あの…  
ハイテク…

**たこ焼き器**  
です!!

じゃあ早速  
実演を見て  
いただき  
ましょー♡

中澤さん  
“あの人”が来てからに  
した方がいいんじゃないや…



我が社が誇る  
**自動回転たこ焼き器**  
**「たこまるこ」**

鉄板を振動させる  
ことにより  
**たこ焼きが**  
**勝手に回転!!**



学生の頃から  
面倒見てあげたのは  
誰だったかしら…?

元人事担当

うぐっ…



恐るべし  
タテ社会!!

外はカリッと  
中はふんわり♪  
プロの食感が  
(ほぼ)自動で焼きあがる  
夢のたこ焼き器なのです!!

えっ…何ソレ?  
ちょっと面白そう♪

【取材・マンガ にしかわたく】

褒められもせず、苦にもされず。さういふ部外者に、私はなりたい。

鉄板に生地と具材を投入!!

振動開始と同時に一斉に…

ドドドドドド

回らなああい!!!

しーん…

回れー!! 回るんだジョー!!

負けないで矢吹くん!! 自分の力を信じて回るのよ!!

まさかの回る気配ゼロ!!!

どうせワイはうどん野郎や!!

落ち着け

んがっ!!

なっ…誰だこのオッサン?

オッサン言うなー!!

大阪さんはメニュー開発や製品デモでお客様をサポートする「タニコーにこの人あり」と言われた伝説のコーポレートシェフです!!

かつてお好み焼き機の展示を盛上げるべく上司に無許可でスキンヘッドに!!

自由すぎる言動で良くも悪くも目立っちゃってる業界内有名人なんです!!

この鉄板、ずっと使ってねーだろ?ちゃんと事前に油をなじませなきゃダメなんだよ!!

ほれ見ろ♪

おおっ!! 回った!!

いつもより余計に回っております~!!

それとスタート時は温度を上げて…クドクド!!

言佳?

またいつでも遊びに来てくださいねー♡

ううっ すみません…

なんでオイルまで叱られてんの…?

ビミョーにディスク入ってるぞ平塚くん…

何のコントだったんだこれは…

Essay



# 映画の見どころ・台所

第70回

『情婦』

(1957年：アメリカ)

映画史・  
食文化研究家  
斉田育秀

## ツバメの通う豪華なキッチン、 妻のいる粗末な地下の台所

映画のストーリーを紹介する中で、「ネタバレ」という言葉がよく使われる。筋書きの結末までをオープンにしてしまうことで、サスペンスやスリラーモノでは避けたいところだ。とはいえ、ある程度までは話をしなければ興味を持ってもらえないというジレンマもある。ちなみに本連載ではよく知られた名作を扱うことが多いので、「ネタバレ」を承知で紹介している場合が多い。

ところが、ラストに“決定的な価値”がある作品というものが時折り存在し、こればかりは「口が裂けても結末を言えない」ということになる。昨今では、本年度のアカデミー賞で作品賞など4部門を受賞した『パラサイト 半地下の家族』や、驚異的なヒットになった『カメラを止めるな!』（2017年）などがそれに相当する。古くはアルフレッド・ヒッチコック監督の『サイコ』（1960年）が「途中入場禁止・ラストの口外禁止」などで話題になった。

また、最も有名な先例は、「悪魔を憎むとも、後から観る人の興味をそがぬため、あなたが観たことは、口外しないように」という字幕がラストに出た、アンリ＝ジョルジュ・クルーゾー監督（『恐怖の報酬』）の『悪魔のような女』（1955年）あたりだったと記憶している。

ということで、話が二転三転とどんでん返しで連続で進行し、「あっと！ 驚く」結末に思わず「う～

ん！」と唸ってしまう、“ネタバレ”が絶対に許されない作品を紹介したい。ラストのクレジットにかぶさるように、「この映画をまだ見ていない方のために、決して結末をお話にならないでください」というナレーションが念押しで流れる映画だ。

ミステリーの女王“アガサ・クリスティ”の短編小説『検察側の証人』を、原作者自らが舞台劇として脚色し大ヒット。それを『サンセット大通り』『麗しのサブリナ』『七年目の浮気』『屋下がり的情事』『お熱いのがお好き』『アパートの鍵貸します』など、多岐にわたる傑作・名作・秀作でお馴染みの名匠“ビリー・ワイルダー”が映画化したものである。

こんな筋書きだ。舞台は英国・ロンドン。法曹界の重鎮で“サー”の称号を持つウィルフリッド卿（チャールズ・ロートン）は、心臓病治療のため、4カ月に及ぶ入院を余儀なくされていたが、ようやく解放され、退院と相成った。「酒も煙草も女も刑事訴訟もすべてご法度」という条件付きで、お目付け役は、看護師のミス・プリムソル（エルザ・ランチェスター）である。

ロールス・ロイスに同乗している弁護士と看護師の会話から、映画はスタートする。彼女が言う「窓を閉めますか？」、彼が返す「君の口を閉めたまえ。しゃべりすぎだ!」。続いて「虫垂炎を看護した弁護士と婚約したんですが、腹膜炎で急死しました」「その弁護士こそ幸せだ!」。いかにも皮肉たっぷりの（英国ジョークを意識した）ワイルダーらしい会話だ。

ところがひょんなことから、（といっても葉巻欲しさに）ウィルフリッド卿は、ヴォール（タイロン・パワー）と



いう男の弁護をする羽目になる。“金持ちの未亡人殺し”という事件だが、彼女の遺言で犯人と目された(情婦ではなく)情夫に莫大な遺産が遺されたのだ。

ヴォールのアリバイを証明できるのは、妻のクリスチーネ(マレーネ・ディートリッヒ)だが、妻の証言は裁判では採用されない。そこで、別に目撃者を探すことになる。なお、二人はドイツ駐留の軍人と東ドイツ出身の女優として知り合い、恋に落ちたようである。

いよいよ裁判となるが、百戦錬磨のウィルフリッド卿は舌鋒鋭い検事に対し、適度に合いの手を入れて、やり込める。すると突然！ 検察側証人として、クリスチーネが証言台に立った。そして彼女は「夫がおり、今も(ドイツで)健在だ」と話し、「(ヴォールが)彼女を殺した」と、ことごとく彼に不利な証言をする。妻でないなら、彼女の証言が有効になるわけだ。ということで、話はその後二転三転と混迷を極め、思わぬ結末を迎えることになる。

それではここで、厨房(キッチン)から映画を覗きみよう。キッチンは、未亡人とクリスチーネの家の2カ所に登場する。金持ちの未亡人宅は一部屋まるまるキッチンで、窓からの採光も十分なうえ、おしゃれで豪華な作りである。ここではエプロンをしたヴォールが、自分の発明した「卵泡立て器」を自ら操作し、メレンゲ?を作っている。メイドのジャネットは自分の仕事が奪われると感じたのか、面白くないようだ。彼が夫人に泡立て器をプレゼントすると、「台所はジャネットの領域だから出ましょ」と、別室に誘われる。この台詞はなかなかの箴言で、「キッチンには、そこを取り仕切る人物が必ずいる」ことを再認識させられた。

一方、クリスチーネの部屋は巨大な配管が通っている地下室?の粗末な場所である。椅子で天井を支えているのが、おかしい。水道とシンクの水回り、コンロがある小スペースの火回りがあり、一応キッチンの体をなしている。コンロの前壁の装飾タイル?が、興味を惹く。

ここでヴォールが彼女にインスタント・コーヒーをプレゼントするが、調子に乗り、砂糖・ミルク・ビスケット・粉末卵・ベーコン・マーマレードも提供してしまう。彼女が「支払いきれない」と言うと、「分割でもいい」と切り返す。彼女のお礼はキスであり、美男・美女がその後延々とキスを続ける。まさにそこは“チュー房(部屋)”そのものであった。

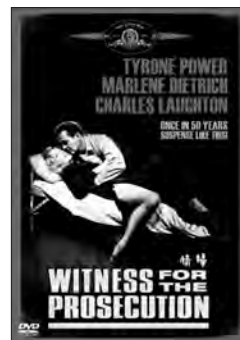
本作は優れた原作・脚本・俳優・監督がそろって、「結果は推して知るべし」という好事例の映画だ。老獪な弁護士を演じたのは、“サー”の称号を持つ英

国を代表する名優で、カルト映画の秀作『狩人の夜』の監督でもあるチャールズ・ロートン。口うるさい看護師役は、彼の実際の妻であるエルザ・ランチェスター。『フランケンシュタインの花嫁』が有名だ。

被告であるヴォールを演じたタイロン・パワーは、『血と砂』『愛情物語』など、典型的な二枚目俳優としてトップスターの座にあったが、本作でようやく演技に開花した。マレーネ・ディートリッヒは伝説の名女優であり、『リリー・マルレーン』で知られる歌手でもある。劇中、彼女のドイツ時代の代表作『嘆きの天使』を彷彿させる場面があり、『百万ドルの脚線美』と称された見事な“お御脚”を披露してくれる。ワイルダー監督に感謝！ 感謝！ だ。

ちなみにこの映画は、第30回アカデミー賞の作品・監督・主演俳優(チャールズ・ロートン)・助演女優(エルザ・ランチェスター)・音響・編集賞にノミネートされたが、受賞はすべて逸した。ライバルは『戦場にかける橋』『サヨナラ』という日本に関係する作品で、早川雪洲(助演男優賞)とミヨシ梅木(助演女優賞：受賞)がノミネートされている。

本作の主人公は「情夫」だが、タイトルは「情婦(内縁関係の女)」である。今まで見過ごしていたが、今回再見し、このタイトルは実に重層的な意味を持つ“名訳”であることに気付いた。原作者のアガサ・クリスティも気付かぬ“めいわく(迷惑)”な“めいやく(名訳)”だ！ それは観終わってのお楽しみである。



### 『情婦』

監督・脚本：ピリー・ワイルダー  
原作：アガサ・クリスティ  
脚本：ハリー・カーニッツ  
脚色：ラリー・マーカス  
撮影：ラッセル・ハーラン  
音楽：マティ・マルネック  
出演：タイロン・パワー、マレーネ・ディートリッヒ、チャールズ・ロートン、エルザ・ランチェスター、ジョン・ウィリアムス、ヘンリー・ダニエル、ユーナ・オコナー

DVD 発売中

発売元：20世紀フォックス ホーム エンターテイメント ジャパン

価格：1,419円(税別)

(C)2014 Metro-Goldwyn-Mayer Studios Inc. All Rights Reserved. Distributed by Twentieth Century Fox Home Entertainment LLC.

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34回

## 大手チェーン店の定番メニューからの挑戦

皆さまへ：本文は、新型コロナの状況が現在とは異なる状態においての執筆です。ご了承くださいませ。

老舗のチェーン店が、定番メニューのサイズ変更を打ち出して好調です。マクドナルドでは、ビッグマックのミニサイズの「ビッグマックジュニア」を出しました(期間限定)。ミニサイズでも通常バーガーの量なので、ビッグマックの味やソースは好きだが少量を求めたい人にはうれしい新メニューです。

「大きすぎる」という理由で今まで購入を敬遠していた客は、「大きさ」の何に躊躇していたのでしょうか。「お腹いっぱいになってしまうから」だけではないと思います。女性客には「大口を開けたくない」という人も多かったと思います。

パティ増量サイズの「グランドビッグマック」「ギガビッグマック」の2種も合わせて、ビッグマックジュニアの290円からギガサイズの740円(税込)まで4サイズとし、サイズ選択にボリュームを持たせました。バンズパンに変化は付けていないので、糖質では増量していない点が、現代のリニューアルだと考えます。

牛丼の吉野家では、定番の牛丼の「超特盛牛丼」を722円(税別)で出して好調です。前年と比較して、客数は減少していますが、売上は上がっており、全体的に客単価の高いメニューの数が出ていることが底上げになっています。消費税アップに新型コロナが加わり、外食を減らす人が多い中、高額メニューがヒットしたのはなぜでしょうか。

外食で出費を控える中で、逆に超特盛牛丼がプチ贅沢外食としての価値を持ったのだらうと思います。新メニューも試してみるけれど、吉野家さんのファンは、お腹いっぱい牛丼を食べることを求めているのかもしれませんが。また、前回にも度々筆者が書いている「分かりやすさによる信頼感」がやはりあるのだと感じます。

ケンタッキーフライドチキンも、売り上げ好調です。低迷した時期には、新メニューとしてハンバーガーを投入したりしたのですが、やはり原点のオリジナルフライドチキンを見直し、オペレーションを整えられたそうです。チキンの味は、以前に比べてまろやかになり、日本人好みになっています。TVCMの影響もあり、クリスマスなどのイベントやパーティー向けの商材イメージから、すっかり日常食のイメージに変わりました。ご飯にも合わせられる「おかず」としてのイメージ戦略が功を奏しました。

ケンタッキーは低価格のランチセットにも踏み切り、客の戻りが出て、高齢者の新規顧客も増えています。このランチセットも、新たなメニューを開発したのではなく、中身は定番の単品メニューを組み合わせています。これも、定番メニューのサイズ変化に通じると言えます。

さらに、ケンタッキーは、外食事業にも参入しました。ビュッフェレストランでは、「定番のオリジナルチキン」を一定金額でたくさん食べられるとあって、開店前から行列ができる人気ぶりです。

王道メニューのサイズ変更をするだけ(本当は“だけ”ではないのですが)で、消費者が来訪してくれる、という流れが昨今見えます。また、定番メニューの食べ方を変えることで、消費者の潜在的ニーズを満足させることにつながっています。しかし、長年の王道メニューを徹底的に見直すことは、実はとても大変なことでもあります。オペレーションにも商品自体にも慣れている分、修正すべき判断がしにくいですし、社員の意識改革も難儀です。しかし老舗の店は、明日何があるか分からない混沌とした時代では、原点回帰があらゆる職種で必要なのだと教えてくれます。

やるKEY

ハサップ

## HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

## 第21回 新型ウイルスとBCP

## 新型コロナウイルスが発生、感染拡大中

新型コロナウイルスが感染拡大しています。<sup>※1</sup>

原稿を書いている3月初旬の段階で国内での感染者が増えている状況、発生源の中国武漢市では数万人規模で拡大しており、イタリアやアメリカにも感染者が広がっています。検疫のため横浜沖留めされていたクルーズ船の乗客は感染者、死者共に増えています。政府も緊急対応策を公表していますが、うまく回っていないというのが実感です。

現時点で今後の展開は見えていませんが、食品業界での対応や、そもそも原因となるウイルスのこと、また他の食中毒について考えていきたいと思います。大規模な感染拡大が広がった時にどうするのか、今回はBCPがキーワードです。

## ノロウイルスで工場が止まる

2020年1月に、大分県にある自動車製造工場で従業員約70人が嘔吐や下痢、発熱の症状を訴え、一部の製造ラインを止めているという報道がありました。保健所の検査でノロウイルスによる感染が判明しましたが、原因は不明です。社員食堂がありますが、そこが原因とはされていません。となると、食中毒事件ではなく、感染症事件ということになります。感染力の強いノロウイルスですから、ドアノブや手すりなども汚染源になりますし、吐物が乾燥して拡散した例もありますので、集団で動く工場であれば、感染が拡散してもおかしくないと考えられます。この休業で、2交替制の製造

ラインが半分止まり、数百台の生産が遅れることになったということです。製造ラインでは、遅番の従業員25人が体調不良で欠勤。他の従業員にも同様の症状があることを確認した時点で、製造を一部休止したとあります。製造業の基本である、ヒト・モノ・カネのどの程度が途絶えると休業に至るのか、あらかじめ想定しておくことが大切になります。

## インフルエンザ

ヒトがかかる感染症として一番多いのはインフルエンザで、2020年1月末で患者報告数8万9,436人と、報道による新型コロナウイルスの患者数とは比べものにならないくらい多いのです。毎年流行しそうなインフルエンザの型に合わせてワクチン接種が行われていても、これだけの数の患者が報告されます。確かに死亡数は少ないですし、死亡者も、体力が落ちて免疫が減っている方が大半だと思います。治療法も、一定期間は発熱や咳への対症療法です。経過を見ながら治まるのを待つくらいしか、明確な治療法はありません。

実は、武漢発の新型コロナウイルスも同様です。ただし、ある程度ウイルスの動きや、人間に対する影響が判明しているものであれば良いのですが、これまでに観察されたことがない新型のウイルスとなれば、拡大の仕方や、感染力、潜伏期間、潜伏期間中でも感染するのか、といった情報がありません。また、エボラ出血熱のように、人体に大きな影響を及ぼすような性質に変異することもあります。圧倒的な感染力を得

※1 ジョンホプキンス大学のホームページ

<https://gisanddata.maps.arcgis.com/apps/opsdashboard/index.html#/bda7594740fd40299423467b48e9ecf6>

るとか、体内に入って悪さをするとか、どのように変異するか分からないということが、十分な警戒が必要になる理由です。これまでも映画やドラマの題材に取り上げられてきたことが、現実になり得るのです。

## ウイルス

このように感染症や食中毒の原因になっているウイルスですが、大腸菌やサルモネラ菌などとは違う存在です。正確に書くと、生物でもないようなのです。まず、大きさが極端に違います。細胞ではないので、細胞質もなく、タンパク質と核酸で

できています。DNAかRNAのいずれかの核酸があり、それが複製される形で増殖します。増殖についても宿主細胞のタンパク合成機構や代謝、エネルギーを利用します。増え方も、細胞のように二分裂して対数的に増えるのではなく、侵入した細胞内で一度分解して、再合成し一気に数を増やします。増えた後、感染細胞から放出され、次の細胞に寄生していくのです。この動作を繰り返して、宿主の中で増殖します。

ウイルス感染を受けた動物の体内では、それに抵抗して免疫ができ、感染を予防します。免疫ができにくい、体力がない人では重症化します。特に免疫反応である発熱などの症状が、体力を奪うことになります。

既知のウイルスに関しては、人工的に免疫を付与するワクチンがあり、予防が可能になっています。

ただし、ノロウイルスに関しては、まだワクチンができていません。というのも、ワクチンを作るためには、増殖するための培養細胞がない、感染モデル動物がない(ヒトの身体の中でしか増殖しない)のです。しかも30種類ほどの遺伝子型があり、それぞれに対応したワクチンを作らないといけません。毎年流行するだろう遺伝子の型を予測してワクチン開発を進めなければならないという、大きな課題があるのです。

ウイルスに感染した場合、基本的には対処療法しかなく、発熱、頭痛、関節痛、せき、のどの痛みなどが急激に來ます。全身の倦怠感もあるので、罹患した場合は、安静にしておくのが一番です。抗ウイルス薬があ

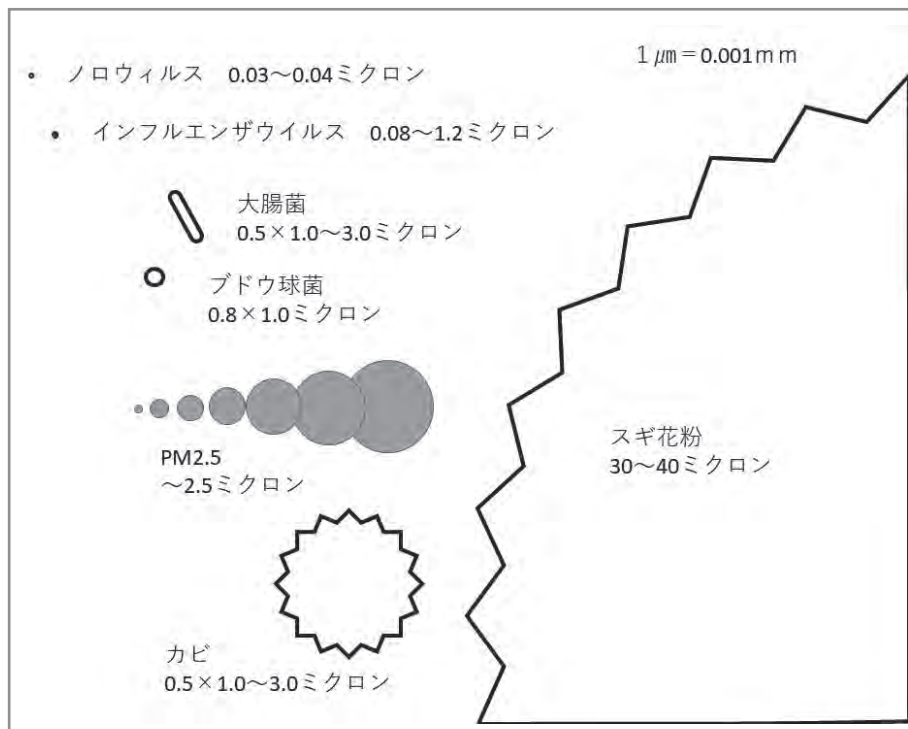


図1 ウイルスのサイズ比較

れば軽減されることもありますが、薬の副作用も問題になっています。

感染の拡大を抑えるためにも、外出を控え、マスクや手洗いを徹底することが大切です。

また、アルコールが効くウイルスと、効かないウイルスがあります。ノロウイルスは後者です。これは、エンベロープという脂質の膜の有無が影響します。

## マスクについて

新型コロナウイルスはノロウイルスより少しは大きいのですが、それでも花粉の30分の1の大きさです。医療用のマスクではないと、抜けてしまう可能性は大です。また、唾液などに含まれて、マスクに付着しているのを触った指で、顔や目を触るとウイルスに感染してしまう可能性は大です。マスクを過信してもいけませんし、流行の前に買い占めたりしても、意味はあまりないように思います。

食中毒菌絡みの話ですと、顔の粘膜やニキビなどで増殖する黄色ブドウ球菌は、鼻の周りに付いていることが多く、くしゃみだけでなく、唾などに含まれて食品に付着する可能性があります。食品を触る手で顔や髪の毛を触ったり、マスクを触ったりした場合、菌を拡散しないように、手洗いの徹底を心がけます。手袋をしている場合も、同様です。そこに菌がいるから、カバーするためにマスクを着用するのです。

## ノロウイルス

食品業界、飲食業界でインフルエンザ以上に怖いのが、ノロウイルスです。厚生労働省食中毒統計・平成31年、令和元年11月までの累計事件数745件患者数8,953人のうち、ノロウイルスが事件数148件患者数4,099人と、半数近くを占めています。これは医療機関にかかり報告されたものですから、実数はこの数倍あるかもしれません。事件性があれば保健所等の立ち入りがあり、営業停止などの処分を受けますし、時期的に起こしてしまうと報道に載って不名誉な記録が残ってしまいます。十分な手洗いの実施と、食材の管理が必要で

す。また、定期的な腸内細菌検査(検便)を要求されることがあります。大量調理施設衛生管理マニュアルが、平成29年6月16日付で改正されました。<sup>\*2</sup>

調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断および月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には、月に1回以上または必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること、と明記されています。

また、症状が出ている人や、無症状病原体保有者

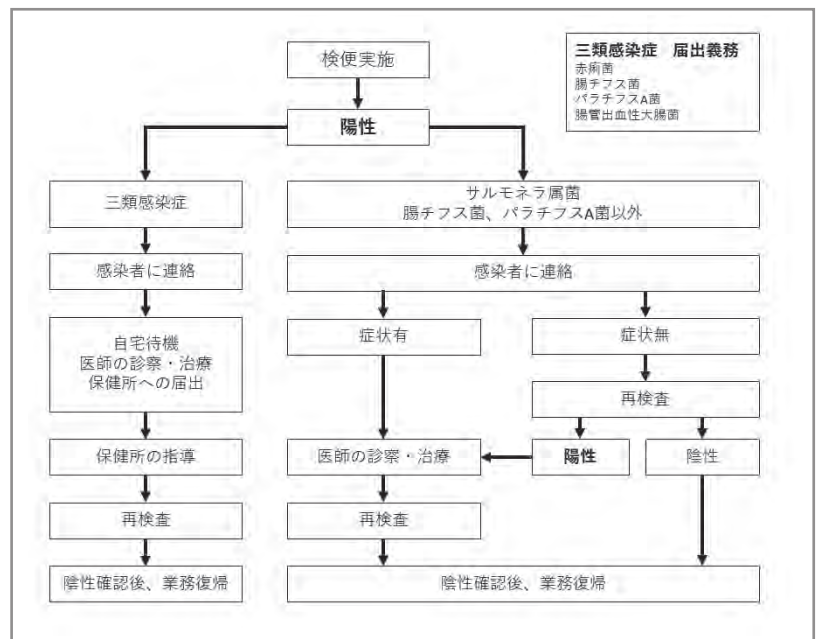


図2 腸内細菌検査の流れ

であることが分かった場合、直接食品を触らない措置を取ることも書かれています。

## 腸内細菌検査(検便)

大量調理施設では、従業員に毎月検便を実施することが決められています。細菌検査が1検体あたり500円から1,000円、ノロウイルス検査では数千円の費用がかかります。100人単位の事業所では、負担も相当大きくなります。検査内容は、サルモネラ・パラチ

コラム

今月の  
KEYワード

事業継続計画 BCP Business continuity planning

経営者は従業員や取引先に向け天災による大規模地震、津波、台風、洪水等の災害が発生した場合や、食品安全への既知の脅威に対処する危機管理の事業継続計画を作成する必要があります。

まず、影響を受ける災害を決めておきます。

- (1) 地震、津波、台風、洪水、土砂崩れ、施設崩壊
- (2) エネルギー供給停止、機械装置の故障、物流の停止
- (3) 周辺の環境の突然の汚染、新しい食品安全ハザードの出現

危機管理が必要と判断した場合は、「最優先に継続または復旧しなければならない事業は何か?」「どのくらいの期間までに復旧しなければならないか?」「食品安全への既知の脅威に対応はどのようにするか」BCPに則って、事業の継続、早期復旧に取り組みます。

起き得る被害は、ヒト・モノ・カネ・システムデータなどです。

いざ大規模な天災が起きた時に、慌てないように事前の準備が必要なのです。

\*2 <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentanbu/0000168026.pdf>

フス・赤痢菌・病原大腸菌O157とノロウイルスです。細菌検査は、基本的には採取した便を培養して食中毒菌の有無を調べます。近年は自動化が進んでいて菌の有無を調べるので、判定も速くなっています、該当する菌が見つかった場合は、さらに培養して同定するようにしています(図2)。

ノロウイルスに関しては、迅速に簡易に調べることができる(料金も安い)イムノクロマト法(抗原検査)があります。糞便中のノロウイルス抗原をイムノクロマト法により検査し、約15分で結果が出ます。ノロウイルスの各遺伝子型に共通な抗原に対するモノクローナル抗体を使用した方法であり、迅速・補助的な検査となります。ただし、ノロウイルスが検便中にわずかである場合、検出されない可能性があります。大量調理衛生管理マニュアルに検出法の注記が追加されており、それに対応するか、確認が必要かもしれません。

他方、詳細に調べることができるリアルタイムPCR法がありますが、こちらはノロウイルス遺伝子の一部を増幅させる検査方法です。大量調理施設衛生管理マニュアルにもうたわれている、高感度な検査です。有症者の確認検査や陽性者の確認検査など、職場復帰する際の検査は、高感度であるリアルタイムPCR法が良いとされています。ただし感度が良すぎて、ノロウイルスに罹患して快癒後20日過ぎでも、ノロウイルスの遺伝子が見つかることがあるようです。

感染症法に記載されている3類感染症である赤痢菌は「2018年10月22日山梨県身延町の宿坊で食事をした男女42人が下痢や発熱などの症状を訴え、一部の患者から赤痢菌が検出されました。国内では7年ぶり、山梨県では、初の発生でした」という新聞記事を検索してやっと見つかるくらい、昨今では発生頻度の低い、食中毒菌です。それだけ、衛生状態が良くなってきたのだと言えます。

同様に、パラチフスA菌は2000年以降報告が見つからないくらい、食中毒として報告はありません(感染症はある)。しかしパラチフス菌はサルモネラ属菌に当たるため、パラチフスB菌・C菌に関しては、サルモネラ食中毒として取り扱われています。病原大腸菌O157は、大腸菌の中でも毒素を出し危害が大きいので、指定伝染病として検査が必要とされています。

## 腸内細菌検査の弱点

食中毒予防対策として検便を行っていますが、近

年患者数の多い、カンピロバクターに対しては、嫌気性菌で培養が煩雑、潜伏期間が長い、患者数が少ない等の理由なのでしょう、検査を行っていません。

10年で数例しかない赤痢菌の検査を続けている。検査結果が出た時には、食品は既にお客さまの所に届いて、既に食べてしまっている、といった後追いにしかならない検査ではないかと思うことがあります。

食中毒患者が出た場合に、追跡調査として検便を行って原因を探るといのは理にかなっていますが、食中毒抑止という意味においては、いかなるものでしょうか。

もちろん不顕性保菌者を見つけて予防していくということにはつながりますから、まったく無駄なことではないのですが、ノロウイルスに関して、1検体1万円近くの費用がかかるとなると、事業所への負担は多大なものです。

## リスクベースでの対応を

食品製造業でも飲食店営業でも、お客さまに安全な食品を提供するためには、安全な原材料を適切に調理する必要があります。調理担当者は、健康で衛生的な準備をして、調理加工を行う必要があります。十分な手洗い消毒をして、二次汚染させないように、使い捨て手袋、マスク、帽子、作業着などの衛生面にも十分に注意をしましょう。

新型コロナウイルスが、今後どのような展開を見せるのか分からない状況ですが、予防的な安全策を取っていく必要があります。リスクがどの程度あるのか、起こりやすさと重篤性を測って、対応策を取り続けることが肝要です。

---

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

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

---

# 「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

# 最新外食トレンド 2020



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

## No.3 中食産業の動向

### 1. はじめに

内閣府が、国内総生産(GDP)を2019年10月~12月で0.8ポイント下方修正し、年率換算7.8%減少とした。当然、この時期には現在猛威を振るっている新型コロナウイルスの影響は含まれていない。

すなわち、10月に実施された消費税増税(8%から10%への消費税引き上げ)が、少なからず日本経済を景気縮小局面に導いた感が拭いきれない。

このような中、従来から好調と言われている中食産業はどのようであったか、家計調査を基に検討することにする。

### 2. 消費税5%から8%に引き上げられた時の中食

消費税5%から8%に引き上げられたのは、平成26年4月からであった。その際、主食的調理食品と他の調理食品の合計である調理食品は、平成26年4月で前年同月より3.2%増加している。前回は述べたが、家計調査の数字は名目値なので、消費税も含まれていることから、実質的には3%以上伸びて初めて前年同月より支出額が増加したことになることを、留意する必要がある。

調理食品は実質、若干増加したことになる。平成26年4月で3%以上増加した品目は、主食的調理食費の中では調理パン(対前年同月増減率10.4%増)のみであり、その後2ヵ月間、2桁の伸びで推移している。

	消費支出	食料	調理食品	主食調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食的調理食品	他の調理食品
平成26年 1月	3.5	3.6	▲ 2.0	▲ 1.2	▲ 7.3	2.7	9.0	10.5	▲ 5.4	▲ 2.6
2月	0.1	2.2	0.4	1.0	▲ 1.8	2.1	4.9	2.9	0.7	▲ 0.0
3月	10.0	6.7	4.0	2.2	▲ 1.6	0.8	3.7	12.7	4.2	5.4
4月	▲ 0.1	▲ 1.1	3.2	1.9	0.9	2.2	▲ 2.1	10.4	0.7	4.3
5月	▲ 3.6	3.1	4.5	2.9	▲ 2.6	6.0	1.2	17.7	1.8	5.8
6月	1.9	2.1	4.8	2.9	▲ 4.7	8.4	8.2	17.0	▲ 0.5	6.2

図1 消費税5%から8%に引き上げられた時の世帯一人あたり調理食品支出額増減率 資料:総務省統計局「家計調査」  
注) 点線は引き上げ時期

	消費支出	食料	調理食品	主食調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食的調理食品	他の調理食品
令和元年 7月	2.3	1.3	4.6	5.1	6.9	3.3	8.0	6.3	3.3	4.2
8月	2.0	2.4	5.2	7.3	4.8	9.1	7.8	5.5	8.6	3.5
9月	11.2	4.8	8.3	9.2	10.2	9.8	11.7	6.4	7.9	7.6
10月	▲ 3.0	▲ 1.2	4.7	4.5	▲ 2.0	6.1	6.4	9.5	7.8	4.8
11月	▲ 0.1	3.0	9.2	11.4	5.1	12.6	14.4	13.9	15.3	7.7
12月	▲ 1.7	2.0	4.8	4.8	4.5	3.5	10.3	6.1	4.7	4.8
令和2年 1月	▲ 2.4	1.0	5.2	5.6	2.7	6.6	17.5	3.3	4.9	4.9

図2 消費税8%から10%に引き上げられた時の世帯一人あたり調理食品支出額増減率 資料:総務省統計局「家計調査」  
注) 点線は引き上げ時期



平成26年4月の他の調理食品は、前年同月より4.3%増加しており、実質的にも増加している。他の調理食品の中では、カツレツ(同26.2%増)、サラダ(同11.1%増)、天ぷら・フライ(同8.9%増)、コロッケ(同5.8%増)などが、実質増加した形となっている。

また、それらの品目は5月、6月も拡大傾向となっている。

### 3. 消費税8%から10%に引き上げられた時の中食

消費税8%から10%に引き上げられたのは、令和元年10月からである。今回の消費税増税に当たって景気後退の影響を極力避けるため、飲食料品などを8%にする軽減税率の導入や、キャッシュレスによるポイント還元策などの対策を講じた。

中食商品は、前回の消費税増税時と異なり、軽減税率の対象になっていることから、令和元年10月の調理食品は前年同月より4.7%増加しており、主食的調理食品も弁当(対前年同月増減率2.0%減)を除いて、6%以上の増加となっている。

他の調理食品も、前年同月より4.8%増加しており、中でもハンバーグ(同18.9%増)、サラダ(同10.6%増)などでは大きな伸び率となっている。

10月は、前回の外食のコーナーでも述べたように、消費税増税の他に台風の上陸で各方面に大きな損害をもたらしていることもあり、品目の中にはマイナスになっている所もある。

しかし、調理食品全体としては、軽減税率の影響で、外食の支出額より好調に推移しているように思われる。

### 4. まとめ

中食については、従来から消費者のライフスタイルにフィットして好調に推移していることが分かっていたが、消費税増税の中で、中食はどのような動きを示したのか、前回の5%から8%の増税の状況と、今回の8%から10%の増税について比較してみた。

前回は実質的な増税である一方で、今回は軽減税率対応で中食に関しては増税になっていないこともあり、今後、軽減税率を背景として伸びる要素があると考えている。

しかし、直近で新型コロナウイルスの終息が見えない状況では、中食も厳しい状況になる可能性もある。

また、新しい動きとしては、外出を控えている消費者がデリバリーを利用する可能性があり、デリバリーを専門としている出前館などへの出店数が増加しているとの情報もあり、逆にデリバリーが活発化することで、中食が伸びることも考えられる。

外食企業の中には、休校家庭の食事を支援する動きも見られる。吉野家ではテイクアウト限定の割引を始めたり、ワタミではワタミの宅食で1食390円で提供する子育て家族割などを導入して、中食業界に参入している。

外食や中食を経営している企業は中小企業が多いことから、消費者の消費マインドの低下(自粛)が売上高等の経営面に大きな影響を与えることは確かであり、今までに経験のない状況の中、経営戦略の舵取りが難しくなっている。

新型コロナウイルスが、早く終息することを願うばかりである。

位：%

うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
▲ 27.9	2.0	4.2	11.8	1.3	1.9	▲ 5.5	▲ 7.3	▲ 5.5	▲ 11.1	▲ 1.0
▲ 25.7	3.7	▲ 2.0	4.9	2.9	▲ 14.9	3.7	7.4	3.1	▲ 0.9	1.0
▲ 7.7	7.8	2.5	13.4	7.3	3.1	5.3	▲ 0.6	14.2	8.1	6.3
▲ 26.4	11.1	5.8	26.2	8.9	▲ 9.6	▲ 1.2	1.3	▲ 5.1	3.2	4.6
▲ 3.9	8.7	3.4	13.0	13.5	0.3	11.9	5.8	▲ 0.8	▲ 5.3	4.7
▲ 10.5	10.3	7.9	3.4	8.2	8.4	6.3	5.4	16.6	8.2	3.5

単位：%

うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
▲ 8.5	10.3	1.3	▲ 2.2	2.3	11.7	3.7	10.5	13.9	3.9	8.3
▲ 10.6	12.6	0.7	0.7	3.4	6.7	▲ 5.5	▲ 2.1	11.4	▲ 2.1	7.0
22.5	16.7	1.6	4.7	4.4	5.0	2.8	▲ 2.7	9.1	▲ 2.0	9.2
7.5	10.6	0.1	▲ 1.2	3.3	▲ 0.5	▲ 4.4	▲ 7.1	18.9	2.5	7.7
15.6	21.7	3.2	2.0	7.1	13.8	▲ 1.0	5.9	24.2	▲ 1.8	10.9
▲ 17.9	16.9	5.9	8.9	3.6	5.3	6.7	3.4	11.6	5.1	4.0
12.5	11.7	0.7	▲ 1.8	4.3	0.7	0.1	▲ 8.4	16.1	▲ 0.6	8.3

**【1】 相談受付の概要**

## (1) 受付件数

受付件数は10件で前年同月の21件に対して47.6%。

## (2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、使用8年の石油給湯機が点火しなくなったので、ネットで見つけた業者に無料で点検してもらったところ、一旦点火した後作動しなくなった。その後、業者が手配したメーカーの修理者にも見てもらったが、修理不可と言われた。最初点検に来た業者は石油機器技術管理士の資格を持っていなかったため、正しい点検が出来ず作動しなくなったのではないかと、資格を持った人が修理すれば直せると思うの1件。

◇問い合わせは、最近、我家の窓から約60センチの位置に隣宅のガス給湯器(エコジョーズ)が設置された。排気成分と変色等の被害が出る可能性があるのか教えてほしい等9件。

**【2】 受付実績合計**

## 2-1) 2020年2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	1	5	6 (60.0)
事業者	0	0	0	1	1 (10.0)
司法・行政	0	0	0	3	3 (30.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(10.0)	9(90.0)	10 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は21件、事故クレーム件数は0件

**【3】 主な関係行事**

(1) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会 (2/5 工業会会議室)

**【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)**

2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いただきます。
- \*お申し込み後、3ヶ月経過しても入金が確認できない場合は、申込書を処分させていただきます。
- \*定期購読の場合、途中解約による返金はありません。また、他の図書を同封して発送することはできません。
- \*ご記入いただいた情報は、書籍の発送、お支払いの確認、当会からの各種ご案内(図書案内、アンケート等)以外の目的には使用いたしません。

■送料について

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

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

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

会社名: 所属部署: 氏名:

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

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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

# JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式(シリーズ)	
(株)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	
	テーブルレンジ	TSGR-1532A-J	
		TIH-S555N	
		TSGT-1532-SP	
	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 型	15-002-0202		06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェック M 型	15-002-0203		06-6222-6711
19. 8. 28	グリースダンパー	19-002-0204		06-6222-6711
16. 4. 27	バツフレッシュ II	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフ III 型	15-002-1502	新成工業 (株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフ IV 型	17-002-1504		03-3403-4511
19. 8. 28	グリーサー	19-002-1701	ホーコス (株)	084-922-2855
19. 8. 28	V フィルター	19-002-1704		084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		084-922-2855
15. 12. 16	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 1	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
20. 3. 2	セルテックフィルター MK 型	20-002-5005		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		03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001	J F E 商 事 鉄 鋼 建 材 (株)	03-5203-6158
20. 3. 2	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー ・ ネ オ	20-002-6002		03-5203-6158
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201		06-6746-3773
19. 8. 28	D V S フ ィ ル タ ー	19-002-6203	(株) ダ イ フ ィ ル	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

2019年度 交付ラベル 182,600枚

## ◆ 4月(卯月) ◆

- |                          |                              |
|--------------------------|------------------------------|
| 1日(水) エイプリルフール、トレーニングの日  | 14日(火) オレンジデー、パートナーデー        |
| 2日(木) 週刊誌の日              | 17日(金) 恐竜の日、ハローワークの日         |
| 3日(金) インゲン豆の日            | 18日(土) よい歯の日、よい刃の日、発明の日      |
| 4日(土) あんぱんの日             | 22日(水) 清掃デー                  |
| 6日(月) コンビーフの日、新聞をヨム日、城の日 | 23日(木) サン・ジョルディの日、地ビールの日     |
| 7日(火) 世界保健デー             | 28日(火) 二輪・自転車安全日、缶ジュース発売記念日  |
| 8日(水) 花祭り、参考書の日          | 29日(水) 昭和の日、<br>曇の日、<br>羊肉の日 |
| 9日(木) 大仏の日、左官の日          |                              |
| 10日(金) 駅弁の日、女性の日、建具の日    |                              |
| 12日(日) パンの記念日            |                              |
| 13日(月) 喫茶店の日、水産デー        |                              |



# 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3月30日現在)

## ●北海道支部

エレクター(株) 札幌営業所  
(株)AIHO 札幌支店  
北沢産業(株) 札幌支店  
(有)北見厨房  
(株)コメットカトウ 札幌営業所  
サンスチール工業(株)  
(株)白石製作所  
タニコー(株) 北海道事業部  
厨房サービス(株)  
(株)中西製作所 北海道支店  
ニチワ電機(株) 札幌営業所  
日本調理機(株) 北海道支店  
パナソニック産機システムズ(株) 北海道支店  
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)ウインター・ハルター・ジャパン  
(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)  
グリーンテック(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)モリチュウ

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

東京板金工業(株)  
東都ビル整備工業(株)  
トーエイ工業(株)  
トーショー機材(株)  
(株)TOSEI 東京支社  
トランスゲイト(株)  
(株)中西製作所 東京支店  
ニチワ電機(株) 東京支店  
日産設備工業(株)  
(株)ニット技研  
日本エスシー(株)  
日本給食設備(株)  
日本洗浄機(株)  
日本調理機(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)  
シエルパ(株)  
(株)八木厨房機器製作所

**◆ 大阪府**

1956レストラン・サプライ(株)  
HKI Japan(株)  
エレクター(株)大阪支店  
(株)AIHO 大阪支店  
(株)アクシー  
アサヒ装設(株)大阪営業所  
ACE厨設(株)  
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社  
エレトロックス・プロフェッショナルジャパン(株)大阪支店  
王子テック(株)大阪支店  
(株)大穂製作所 大阪営業所  
(株)尾高厨房器製作所  
関西スチールネット(株)  
北沢産業(株)大阪支店  
(株)クラコ  
(株)晃成技研  
晃洋厨機(株)  
(株)コメットカトウ 大阪営業所  
(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  
ホバート・ジャパン(株)大阪支店  
MASUI総合設備機器(株)  
丸一(株)  
(株)マルゼン 大阪支社  
(株)明和製作所  
山岡金属工業(株)  
(株)ワーク

**◆ 兵庫県**

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

**◆ 奈良県**

シンコー(株)

**● 中四国支部****◆ 鳥取県**

(有)エフエスエーシステムズ

**◆ 島根県**

ホクサン厨機(株)

**◆ 岡山県**

(株)AIHO 岡山営業所  
(有)オリエンタル物産  
(株)食品環境研究所  
(株)創研厨房  
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**

エレクター(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6
(株)上野製作所	後3
北沢産業(株)	前4
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前6
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
日本洗淨機(株)	表2
日本イトミック	前5
日本調理機(株)	表3
フクシマガリレイ(株)	表4
(株)フジマック	後2
ホシザキ(株)	前3
細山熱器(株)	前10
(株)八木厨房機器製作所	前7

(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

●ウイルスによる人類の滅亡と復活を描いた小松左京『復活の日』が発表されたのは1964年だが、さすがに描写が古すぎるということで、2009年に新井リュウジによるジュブナイル版『復活の日 人類滅亡の危機との闘い』（ポプラ社）が発表され、長らく絶版でプレミアが付いていたが、Kindle版として復刻された。●この作品のつらい所は、漏洩した細菌兵器という点の一部の政治家を除いて不明なまま、ほとんどの人類は何が起きたのかわからないまま、希望が見えないまま滅びて行ったことである。●新型コロナウイルスに対し、ドイツやフランスが外出禁止といった厳しい処置を実施しても反対意見が少ないのは、きちんと検査を実施して、現状の情報公開を行い、休業補償や減税や支払い猶予などの個人個人への施策を行っているからだろう。●WHOが「TEST（検査）、TEST、TEST。」と積極的な検査を連呼したように、中国や韓国は毎日何千人も検査して感染者の封じ込めを図り、増加数が減っているという報道もある。●特に韓国のドライブスルー検査方式は合理的で、欧米が続々と取り入れている（少なくとも2010年には日本でもインフルエンザ対策としてドライブスルー検査方式を実験していて、ノウハウはあるはずだが）。●また、訪日客を中心とした観光業の影響は、廃業、大量解雇といった事態を招いている。英国は上限約32万円の月給、一時金でも米国は最大13万円、香港は14万円、韓国は8万円以上を1世帯でなく一人一人に政府が支給するという。●こういった時の危機管理で、国のリーダーの資質が透けて見えるのは異論がない所だろう。●マスクや各種ペーパーが医療現場でも不足する状態が何ヶ月も続いているが、他にも中国で製造していたキッチン器具や便器やドアの蝶番の生産が延期され、住宅の着工・完成に遅れが出るという報道もある。●東京五輪延期が濃厚になると前後して、急に感染者が多数発見され始めた日本、どういう時にも火事場泥棒は現れるが、慌てず騙されず、冷静に対処したい。(H)

# 厨房

2020年4月5日発行  
第57巻／第4号  
(No.610)

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）

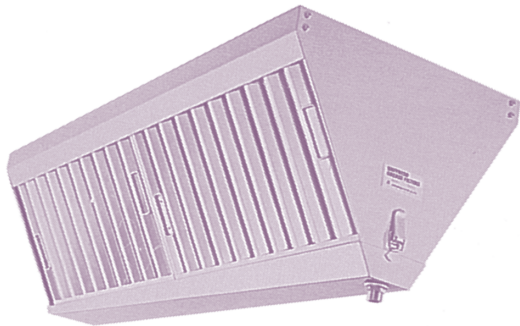
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会  
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
厨房機器会館内  
TEL (03) 3585-7251 FAX (03) 3585-0170

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

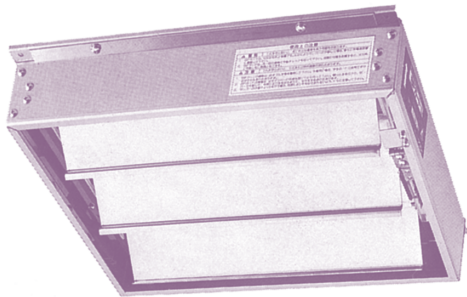
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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



**スギコ産業株式会社**

■製造元



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

fujimak

# Simple Flat

fujimak

ドアからハンドルを廃したシンプルでフラットな外観

厨房の動線確保・衛生面への配慮

機能と美しさを両立

オープンキッチンにも最適



GOOD DESIGN AWARD 2018

**BEST 100**

業務用 冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫シリーズ

製品をいつでも安心してご使用いただくために…

全国にひろがる営業拠点ネットワーク。

地域に密着したきめ細かい充実したメンテナンスサービス。

『フジマックの 365 日サポート体制』

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

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

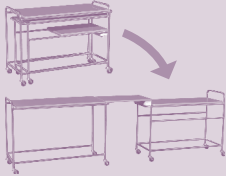
# ウエノで理想の厨房へ

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



## 学校給食用配膳台

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



## UENO プロダクトレポート

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

厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー  
**株式会社上野製作所**  
〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16  
TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219

詳しくは

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



スーパーアルカリイオン洗浄水  
生成装置組込シンク

## ALSINK (アルシンク)

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

## JFEA

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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



# 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](http://www.nitcho.co.jp)

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

●営業所 北見 釧路 帯広 旭川 青森 秋田 盛岡 山形 郡山 横浜 立川 千葉 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

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しているのは、

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 ▶

