

厨 房

2020
No.611

5

MAY

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2019年度

第40回厨房設備通信教育

スクーリング設計実技作品講評

工業会回覧板

新型コロナウイルスに関する

補助・要請について

映画の見どころ・台所

『暗黒の恐怖』

小倉朋子の食・心・美 Part.2

免疫力を上げる食べ方

新連載

厨房機器共通

IoTプラットフォームの開発

最新外食トレンド2020

外食業界の景気動向

JET BOILING PASTA COOKER

ムラなくゆでる平置き4カゴ卓上パスタボイラーを 強力無沸騰噴流で間口480にスリム化しました

強力噴流で省スペース卓上機を実現

パスタボイラーの小型化は、麺がくっついてしまうので難だと思われていました。そこで従来比2倍の強力噴流で麺を踊らせることで調理品質を大幅に向上。茹でカゴをスリムにして卓上パスタボイラーのコンパクト化に成功しました。

沸騰方式と比べて電力使用量半減

本機では湯槽を沸騰させずに98℃に保つよう温度調節します。調理時だけ沸騰噴流の代わりにポンプで噴流を起こし、麺を踊らせて調理するため、電力使用量は半分以下で済みます。

自動給水だから誰でも節水

調理タイマーと連動して使った分だけ自動的に給水されるので、常に一定水量を保ち湯の汚れを防ぎます。

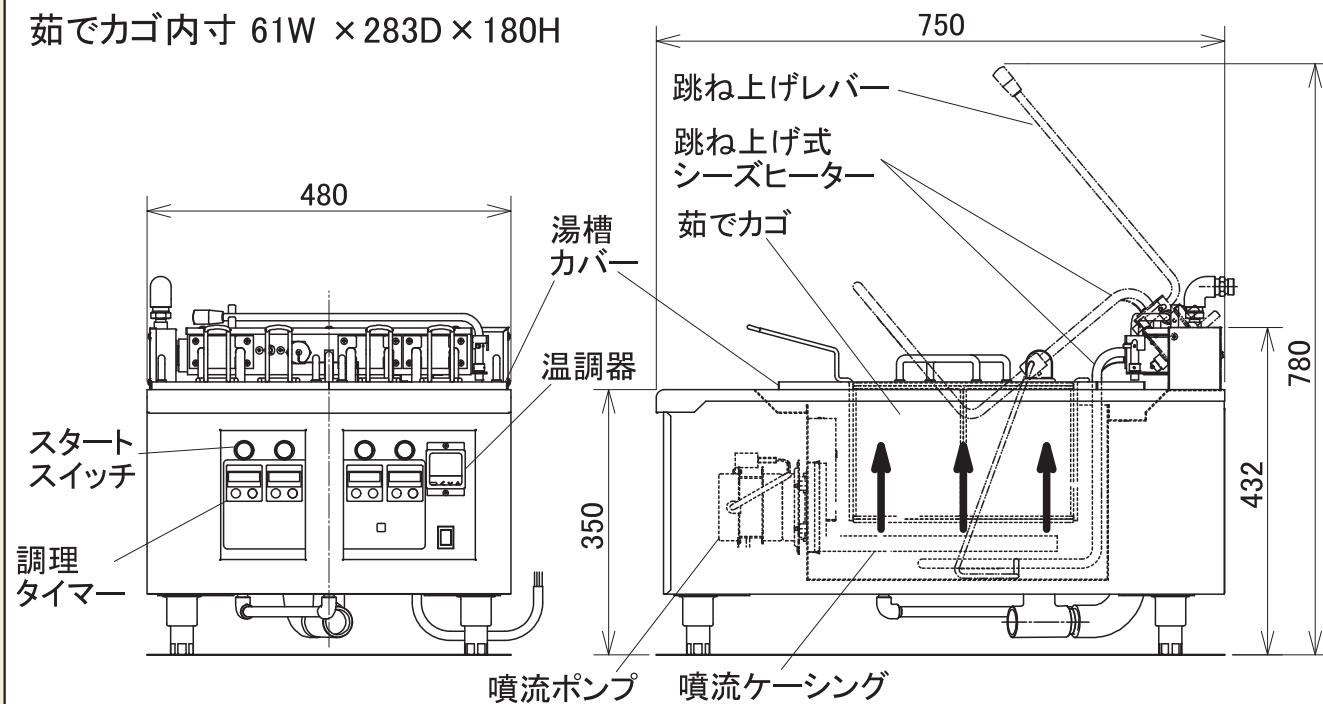
湯気上がりが少なく環境改善

沸騰させないため調理中でもほとんど湯気が上がりがなく、調理室の換気・空調負荷を軽減しクリーンに保ちます。



電源 三相200V 5.6kW

茹でカゴ内寸 61W × 283D × 180H





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

■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。

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



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

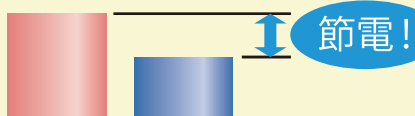
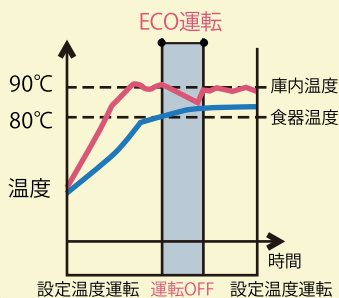
食器



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



電解水で除菌

アルコールで消毒



自動消毒機能付
電解水手洗いユニット

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。

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

東京ガスに オーダーください。

飲食店開業サポート MENU

開業相談

- 事業計画相談
- 店舗設計者紹介
- 居抜き物件
確認同行

メニュー づくり

- 東京ガスのテストキッチンを活用したレシピ試作やメニュー開発
- 調理実習やセミナーの受講

店舗設計

- 店舗レイアウト設計
- デザインパース
- ベストミックス厨房のご提案
- 機器以外の設備アドバイス
- 東京ガスグループからの
機器購入と設置工事

店舗運営

- エネルギーコストの見直し
- 東京ガスの安心サービス

お店のことならなんでも！

厨BO! 相談室
CHU-BO

飲食店開業準備を
フルコースで支援します！

事業計画
づくり

資金調達

物件探し

店舗設計

工事施工

開店準備

店舗運営

相談無料

お店に関することならどんなことでもお気軽にご相談ください！
問い合わせ専用メールアドレス Email: cbsd@tokyo-gas.co.jp

東京ガスの
「飲食店開業支援サービス」

飲食店独立開業セミナーも開催中！
<https://eee.tokyo-gas.co.jp/lp/inshoku-kaigyosien-service.html>



あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS

イノベーションよりモチベーション。
私たちが何より大切にしているのは皆さまの生の声です。
経営のこと、働く人のことを考え抜いて
大事なことをカタチにする。
だからこそ、日本でいちばん選ばれている*のですね。
新しい価値より変わらない価値。
いつまでも愛される存在を目指す
電気回転釜のトップブランド SANWA

モチベーションが高まる
日本一*の電気回転釜 SANWA

イノベーション
の話題とか
モーウんざり
というあなたへ。



*CSK はステンレス回転釜で販売実勢 NO.1 (当社調べ)

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



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



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



電化厨房の未来を創造する
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

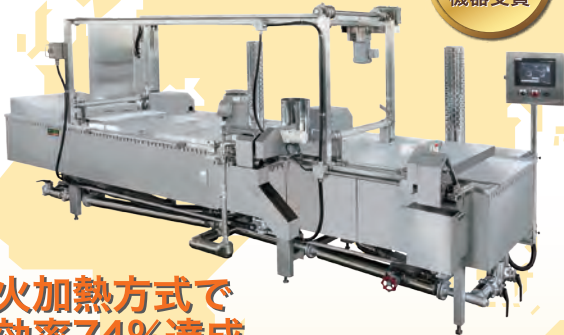
HI-COOK is GOOD-1 Partner

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。

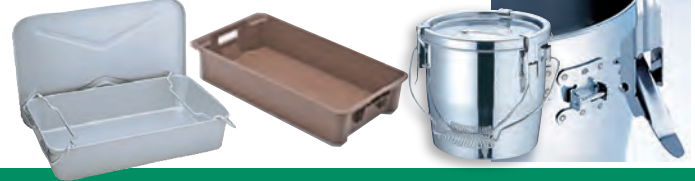
詳しくは
ホームページまで！



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> →



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>

厨房女子 vol.62 が行く!



今月の
ゲスト

株式会社フジマック

営業本部市場開発部カスタマーサポート部 主任 山本 恵理奈 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。

山本 食に携わることを学びたかったため、大学では栄養学部を専攻しました。母校と弊社の結び付きがあり、選択授業の講師として、弊社の方に講義をしていただいたことがありました。その際に、「フジマック」を知りました。講義では、厨房についての内容だけでなく、ショールームや工場の見学をさせていただき、会社についての理解も深めることができました。就職活動の際、大学構内の掲示板の求人案内に弊社から募集があることを知り、企業への就職を希望していたことと、企業イメージや社員の方の人柄も良い印象を持っていたため、就職を希望し、後に内定をいただくことができました。



お仕事の内容は？ やりがいは？

山本 現在は、営業部門の調理アドバイザーとして、展示会場やクッキングラボでの調理実演、製品の導入を検討いただいているお客さまとの調理テスト、製品導入後の現場での調理対応等を担当しています。

調理アドバイザーという立場ですので、業種・業態問わず、お客さま目線の生の声を聞くことができます。弊社の



展示会での調理実演をする山本さん

製品を使用して料理を提供し、お客さまより「おいしい」というお言葉を頂戴した際、おいしいを体感いただいたことに喜びを感じます。その他にもお客さまからの要望に対し、マッチした製品やオペレーションを提案し、納得いただいた上で製品を導入いただいた際に、やりがいを感じます。また、入社から約7年間は技術部に所属し、主に製品開発をする際の調理試験を担当していました。思うように行かず苦労することもありましたが、その経験が糧になり、今があると思えます。支えていただき、鍛えていただいた技術部の皆さんには今でも大変感謝しています。自分が携わった機器が製品化され、その製品が厨房で活躍する際にやりがいを感じていました。



今後のあなたの夢を教えてください。

山本 営業と技術の二つを経験をしていることは、自分の強みだと感じます。お客さまへの提案、製品開発等、さまざまなケースに活躍の場があると思えます。日々勉強し、邁進していきたいです。

厨房とプライベートを結び付けた夢というか希望としては、出かけることが好きなのですが、何気なく入ったお店に弊社の製品がある際には、うれしく思います。国内だけでなく、海外でも展示会を行い、製品をアピールすることがあるため、国内外問わず、多くの方にフジマック製品を知っていただけたらうれしいです。

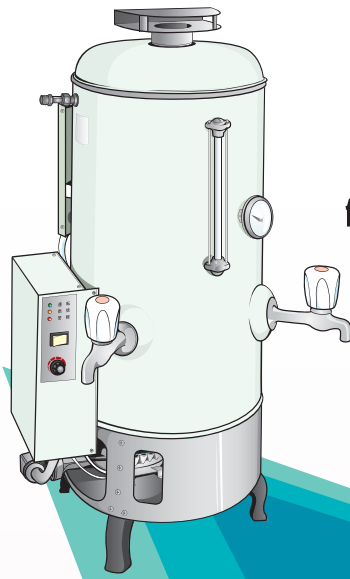
職場の方からエール

山本さんが入社した時、同じ部署でした。思うように進まない調理テストにも、くじけずがんばっていた当時は思い出しました。その経験も、彼女の成長の糧になったと思います。初心を忘れず、これからもチャレンジしてください。そして後輩栄養士たちの良きお姉さんでいてあげてください。

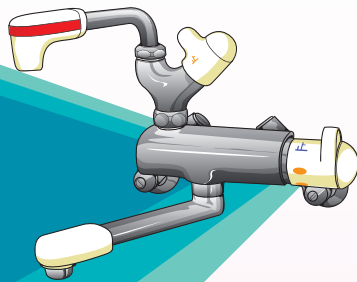
(北関東事業部 岩水利香)

給湯 質

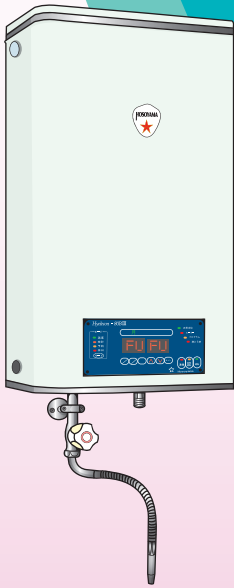
HOSOYAMA



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

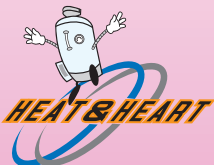
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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>

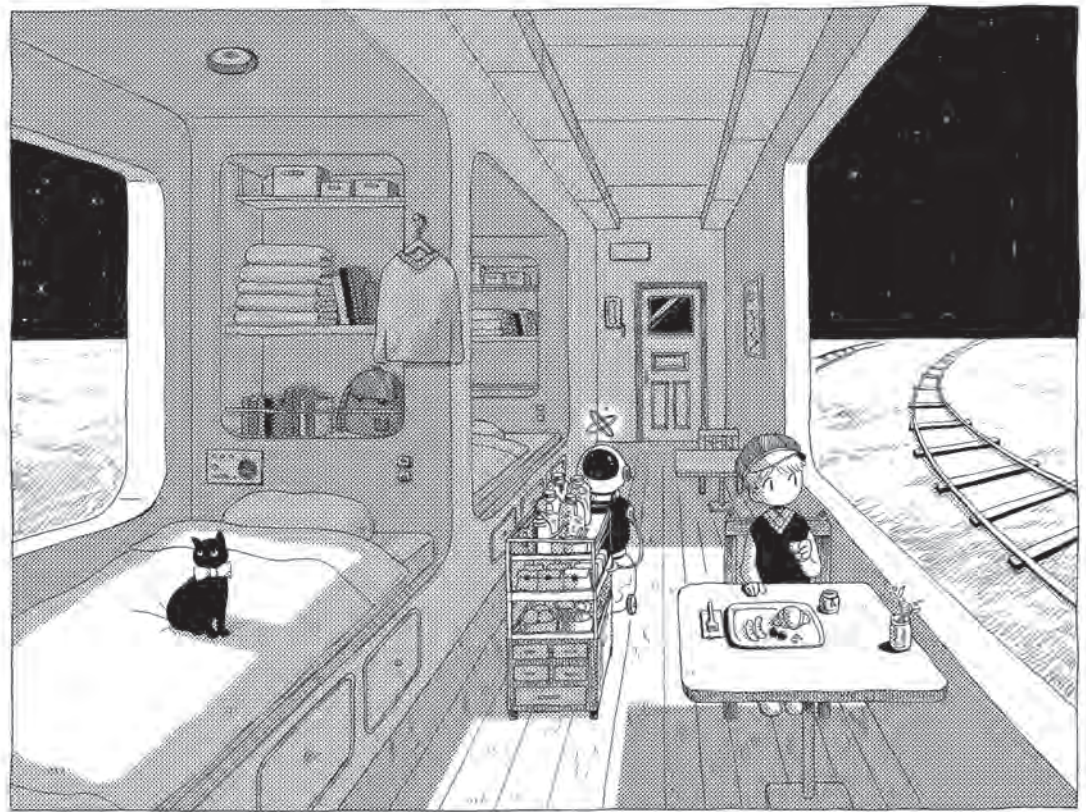
大阪営業所 〒535-0031 大阪市旭区高殿2-7-19
TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040
福岡営業所 〒815-0033 福岡市南区大橋3-25-1 真方ビルD号室
TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257
新潟営業所 〒950-0916 新潟市中央区米山1-5-5
TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833
名古屋出張所 〒450-0002 名古屋市中村区名駅5-22-23
TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022

CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(62)	(株)フジマック
工業会関係	14	2019年度第40回厨房設備通信教育 スクーリング設計実技作品講評	
	20	団体賠償責任保険制度のご案内	
官庁関係	21	製造事業所の皆様へ	総務省・経済産業省
	22	新型コロナウイルスに関する補助・要請について	
工業会回覧板	29	特許・意匠・商標は宝の山！(10)	
特許		「発明の原理④～逆張りの権利5：その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	30	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所	
		「民法の基礎知識(13) 寄託契約について」	
		——— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹	
COMIC	32	部外者がくる!!(12)	
		ホシザキ(株)大崎テストキッチン&ショールーム	
		——— にしかわたく	
ESSAY	34	映画の見どころ・台所(71) 『暗黒の恐怖』	
		——— 映画史・食文化研究家 斉田育秀	
	36	小倉朋子の食・心・美 Part.2(35)	
		免疫力を上げる食べ方	
		——— (株)トータルフード 小倉朋子	
衛生管理	37	やるKEY HACCP [実践編](22)	
		「デリバリーサービス」	
		——— スタジオワーク(合) 上田和久	
IoT情報	42	新連載 厨房機器共通IoTプラットフォームの開発(1)	
		「厨房機器共通IoTプラットフォームの開発[総論・システム構成](前編)」	
		——— フクシマガリレイ(株) 北川貴博	
厨房業界関連情報	46	最新外食トレンド2020(4) 「外食業界の景気動向」	
		——— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳	
	12	銀河食堂紀行[惑星ネムリのステラート3号]	坂月さかな
	13	巻頭によせて[トイレ掃除]	シェルパ(株) 関友明
	47	工業会だより	
	48	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	49	図書料金表	
	50	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	52	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	
	54	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	56	奥付[広告掲載企業名]	

銀河食堂秘行

坂月さかな



【惑星ネムリのステラート3号】

惑星ネムリの主な交通手段は、ヘステラート鉄道公社が運営する鉄道である。星の隅々にまで線路が張り巡らされており、星の住人は休日になると、列車に乗って買い物やレジャーに出かけていく。住人は皆フリー切符を持っていくため、どんなに遠くまで乗り継いでも、運賃はかからないのだという。

「ステラート3号」は、一人客に人気の寝台列車だ。ロボットによる車内販売があり、彼らがその場で淹れてくれるブレンド・ティーはとておいしい。沿線の街で収穫された新茶葉や珍しいハーブを、乗客の好みや体調に応じてブレンドして提供してくれるのだ。

「ステラート3号」は空や深海、人家の庭などを通過するため、窓からは終始珍しい景色を見ることが出来る。しかし常連客にとっては、景色よりも、お気に入りの寝台をいち早く確保して夢の世界に旅立つことの方が重要であるらしい。



登場人物紹介

■ムギ

おいしいお店を探して、まざままな星を旅する少年。
好きな飲み物は、角砂糖を二つ入れたコーヒー牛乳。

■パン

食いしん坊な宇宙ねこ。
好きな飲み物は、「まろたびビール」。

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。

初めて「ステラート3号」に乗車した際には、是非とも眠気覚ましのブレンド・ティーを飲みながら、素晴らしい風景を夜通し楽しむことをお勧めする。運が良ければ、他の惑星へと旅立つ幻の寝台特急「ステラート0号」を目撃することができるかもしれない。

トイレ掃除

シエルパ(株) 関 友明

よく、トイレ掃除をすると金運が上がるとか言われております。以前、『トイレの神様』と言う曲も流行ったことがありますね～。

さて、私は昔、トイレ掃除の研修を受けたことがありました。

今では少し考えられないかもしれませんが、見知らぬ土地で、二人一組になって、知らないご家庭のトイレの掃除をさせていただくというものでした。もちろん初めはインターフォンを押してトイレ掃除をさせていただきますと言うと、無言で切られたり、お断りされたりがほとんどでした。途中から、私自身がこの状況を楽しんでないな……と思い、気持ちを切り替えた途端に、訪問できるようになりました。そして1時間に4件のお宅の掃除をさせていただきました。

また、別の研修で聞いた話ですが、家の扉が空いた際に、いつも幸運の神様たちが一斉に入ってきて、居心地の良い場所を探して居座るそうです。その際に、恵比寿様のみ足が遅いため、いつも余った場所がトイレになるそうです……。

そのトイレが綺麗で快適だと、長期にわたって恵比寿様をご滞在してくださるので、金運が上がるとの話の話を聞きました。

私もこの話を聞いてから、わが家や会社事務所、今は、お取引先先のトイレ、宿泊先のトイレ、気になった時は公衆のトイレでも、簡単なお掃除はさせていただくように心がけています。

家のトイレ、会社のトイレがきれいだと、仕事もスムーズに順調に進みます。

何か調子が悪い時は、トイレ掃除をして心のリセットをしております。

不思議なもので、出張時に、いつも宿泊先のトイレのスリッパなどをきちんと並べて片付けてからアポに向かうと、思っていた以上の成果があります。

本当に掃除というものは、心を磨くことと同じだと教えていただきました。

特にショーペンハウエルの言葉で、物事が成功するまでには3段階ある、第1段階は「嘲笑される」。なんだ、トイレ掃除なんかして、と。これが始まり。第2段階は「反対される」。誰もやれと言っていないのに、抵抗するのです。その段階でバカバカしくなり、やめてしまう。こんなことやってしょうがないという気持ちになる。

でも、そこを乗り越えると、第3段階は、笑いものにしたり、反対したりしていた人がいつの間にか「同調する」。そんなこと、とっくに分かっているよ、と。そうして初めて物事は成功する。

この教えが忘れられません……。

仕事でも、まずは社員に笑われて……反対されて……いつの間にか手伝ってくれる人が来て……。

この繰り返しだと、私は思います。

わが社も日々精進致しますので、今後ともご指導ご鞭撻のほど、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作品講評 スクーリング設計実技準優秀作・佳作が決定

通信教育委員会では、3月に開催された委員会において2019年度受講者の成績を審査し、上級7名・初級109名、計116名の修了を認定。このうち上級5名・初級77名、計82名を成績優秀者として認定。このうち有資格者2名を除く80名が、2級厨房設備士資格認定試験免除の対象者となった。

また、本年2月6日・7日の両日に開催されたスクーリングにおける設計実技の解答から、優秀作品が選ばれた。今回の課題は、上級・初級共に以下の通りである。

- ・上級「中華レストラン：70席」
- ・初級「中華レストラン：50席」

審査の末、以下の方が入賞し、賞状と副賞が授与された。

■優秀賞

上級……該当者なし
初級……該当者なし

■準優秀賞

上級……該当者なし
初級……受講No.366番
東京ガスリビングホールディングス(株)

■佳作

上級……受講No.107番 (株)中西製作所
初級……受講No.456番 桐山工業(株)

◆スクーリング作図課題講評

【上級】

第40回スクーリング上級の実技問題は、「中華レストラン：70席」でした。

受講者の皆さんは、比較的、図面を丁寧に描いていました。ゾーニング、レイアウトについても、しっかりと考えて描かれている図面が多く見られました。

ただ、今回の実技試験におきましては、優秀、準優秀に該当する作品はなく、佳作が1作品という結果となりました。

レイアウトをする上での考え方を書きますので、参考にしてください。設計条件にある、建築図を確認します。食材の搬入口が右上にあり、客席への出入り口が左下に

あります。また、建築図面は横に広がっていることが分かります。各セクションのゾーニングを考えていきます。

建築図全体を見ると、客席への出入り口付近で厨房を左右に分けることができます。右側に調理スペース、左側にサービスとなります。洗浄のスペースも、左側に取れるのではないかと考えられます。

では、食材の流れにそってゾーニングを行います。食材のストック→下処理→冷加工→熱加工→盛り付け・配膳と、ゾーニングをしていきます。ゾーニングを行う時は、各セクションでどのような機器が必要なのかを考えます。ゾーニングを行い、想定した機器が収まるかを検討します。収まらない場合は、ゾーニングから再度検討をしなければなりません。また中華では、中華レンジの前に盛り付けのスペースを確保することが多いので、設置できるように考えます。厨房スペースが狭く、取れない場合も出てきますが、スペースがある限り、設置できるように考えます。

食材搬入口に近い場所、食材搬入口の左側に食材のストックとなる冷凍庫、冷蔵庫を設置します。この時、右側の壁面にストックを持つてくることも考えられます。どちらがスムーズに作業できるかを、検討します。冷蔵庫から食材を取り、振り向いて作業できることを優先して、上の壁面を食材ストックとします。その下に下処理となる機器、二槽シンク、コールドテーブル、台下戸棚等を設置します。この部分では、下処理の他、冷加工についても行うようになります。右側の壁面には常温のストックのためのシェルフを設置し、炊飯のセクションとしています。スチームコンベクションオープンを設置することにより、冷菜等で使用する食材の加熱処理等にも使用できます。熱加工となる、中華レンジを下の壁面に設置するようにします。中華レンジは大きくスペースを取りますので、壁面に設置すると良いです。中華レンジの前には、中華レンジで調理した料理を盛り付けるためのテーブルを設置します。客席への出入り口の右側に、盛り付け配膳のための台下戸棚、コールドテーブルを設置します。右側が調理エリアとなります。この盛り付け配膳で、調理とホールスタッフが、料理の受け渡しを行います。右側のゾーニングができました。

左側のゾーニングですが、サービスと洗浄となります。客席への出入り口付近には、サービスの機器を設置します。中華レストランなのでウーロン茶等のお茶を提供しま

すので、貯蔵式湯沸かし器が必要となります。ドリンクの提供のために冷蔵庫、冷蔵ショーケース等が必要となります。アイスメーカーも必要となります。洗浄は、一番奥の部分に設置します。ソイルドテーブルの水切り部分を大きく取ることにより、下膳された食器を置き、種分けができるスペースを取るようにします。ソイルドテーブルにはシンクを二槽取るようにして、ドアタイプ洗浄機、クリーンテーブルとなります。

このレイアウトですと、調理エリア、洗浄、サービスと三つのエリアに分けることができ、各エリアでの作業がスムーズに行くようになります。このように考えると、使いやすいプランになります。参考にしてください。

(関根建志副委員長)

【初級】

第40回スクーリング初級の実技問題は、「中華レストラン：50席」でした。

大多数の方は、時間内にテンプレートをしっかりと使い、丁寧に仕上げられていました。

レイアウト(ゾーニング)もよく考えられた図面が多く、必要な機器についてもよく理解され、配置されていました。また、厨房における関連法規についても、よく理解されていました。結果は準優秀賞：1作品、佳作：1作品でした。

準優秀賞の作品は、線の使い分けおよび強弱がしっ

かりと付いており、大変見やすい図面になっています。また、テンプレートを使いバルーンおよび機器Noを記入する等、第三者へ正確に自分の考えを伝えられる図面となっています。各機器の特徴・ディテールも、正確に、きれいに作図されていました。

レイアウトも盛り付けコーナー、サービス(ドリンク)コーナー、食器洗浄コーナーの位置がしっかりと考えられ、調理工程と作業区域もしっかり意識したゾーニングができており、良くまとめられていました。

通路幅も的確な寸法を確保できており、厨房内で働く方のことをよく考えたプランとなっています。

さらに良いものにするのであれば、No.35のクリーンテーブルが1ラックしか置けない大きさになっていますので、No.37のシェルフを下に移動させ、クリーンテーブルを左の壁まで伸ばして2ラック置ける大きさとすると、さらに作業性が上がります。その部分のスペースを、もう少し有効に使えていれば優秀賞に近づけたでしょう。

佳作の作品もゾーニングのバランスが良く、見やすく丁寧に作図されていました。

今回のスクーリングの経験を生かし、学ぶことを継続し、今後の業務に役立ててくださることを期待します。

(土井利晃副委員長)

一般社団法人 日本厨房工業会

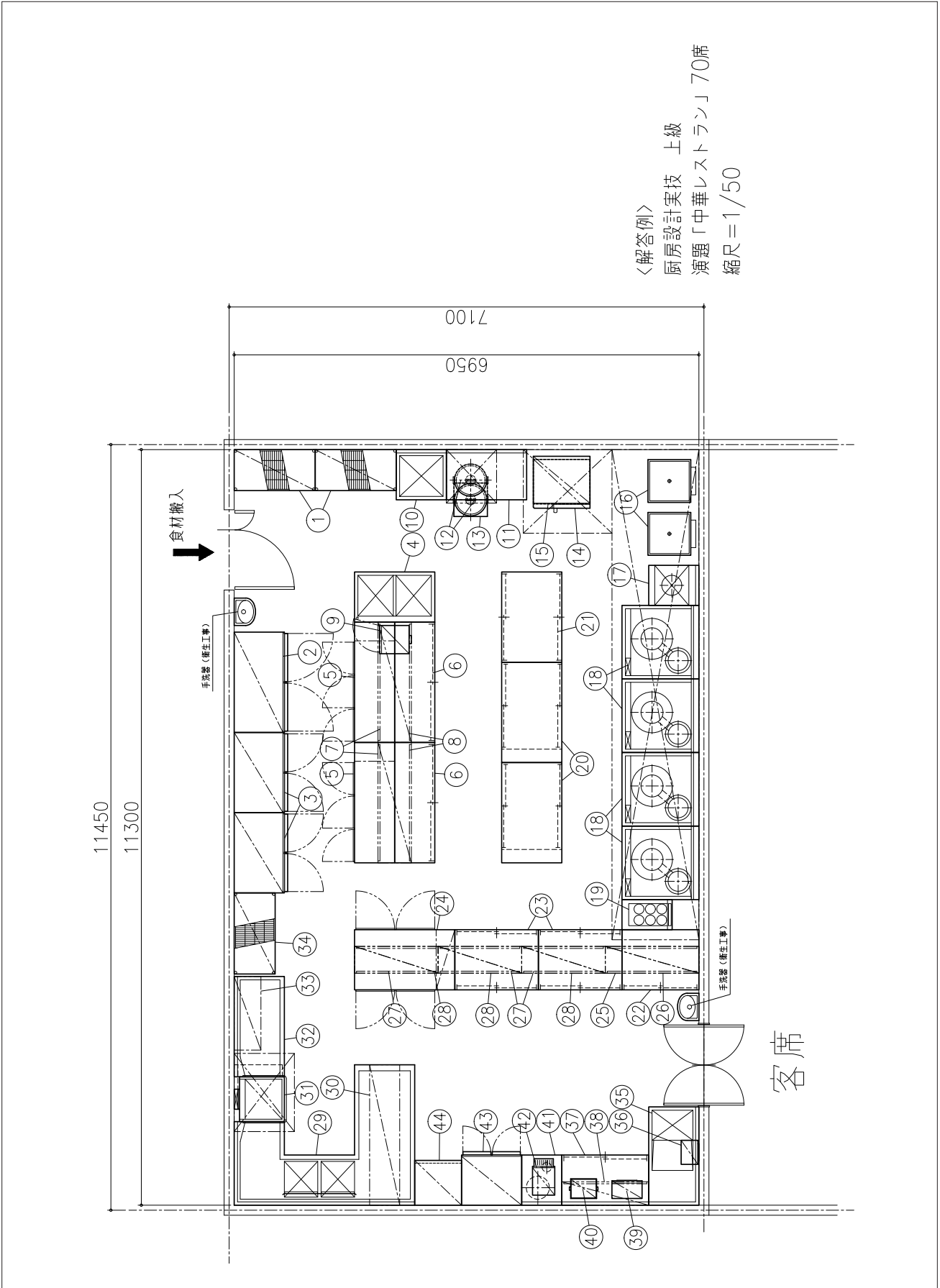
第54回 定時総会開催について

2020年6月10日に予定されております当工業会定時総会につきましては、新型コロナウイルスの更なる感染拡大を受けて以下の通り対応いたしたく存じます。

1. 感染リスクを避けるため、本年は定時総会当日のご来訪見合わせと、委任状による議決権行使を強くご推奨申し上げます。特にご遠方からのご来訪や基礎疾患のある会員様におかれましては、慎重なご判断をお願い申し上げます。
2. 同日に予定しております懇親会につきましては、開催を見送らせていただきます。ご出席を予定していただいております皆様におかれましては、大変ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解くださいますようお願い申し上げます。

■上級模範解答

課題「中華レストラン：70席」



〈解答例〉
 厨房設計実技 上級
 演題「中華レストラン」70席
 縮尺=1/50

厨房機器リスト

厨房機器一覧表

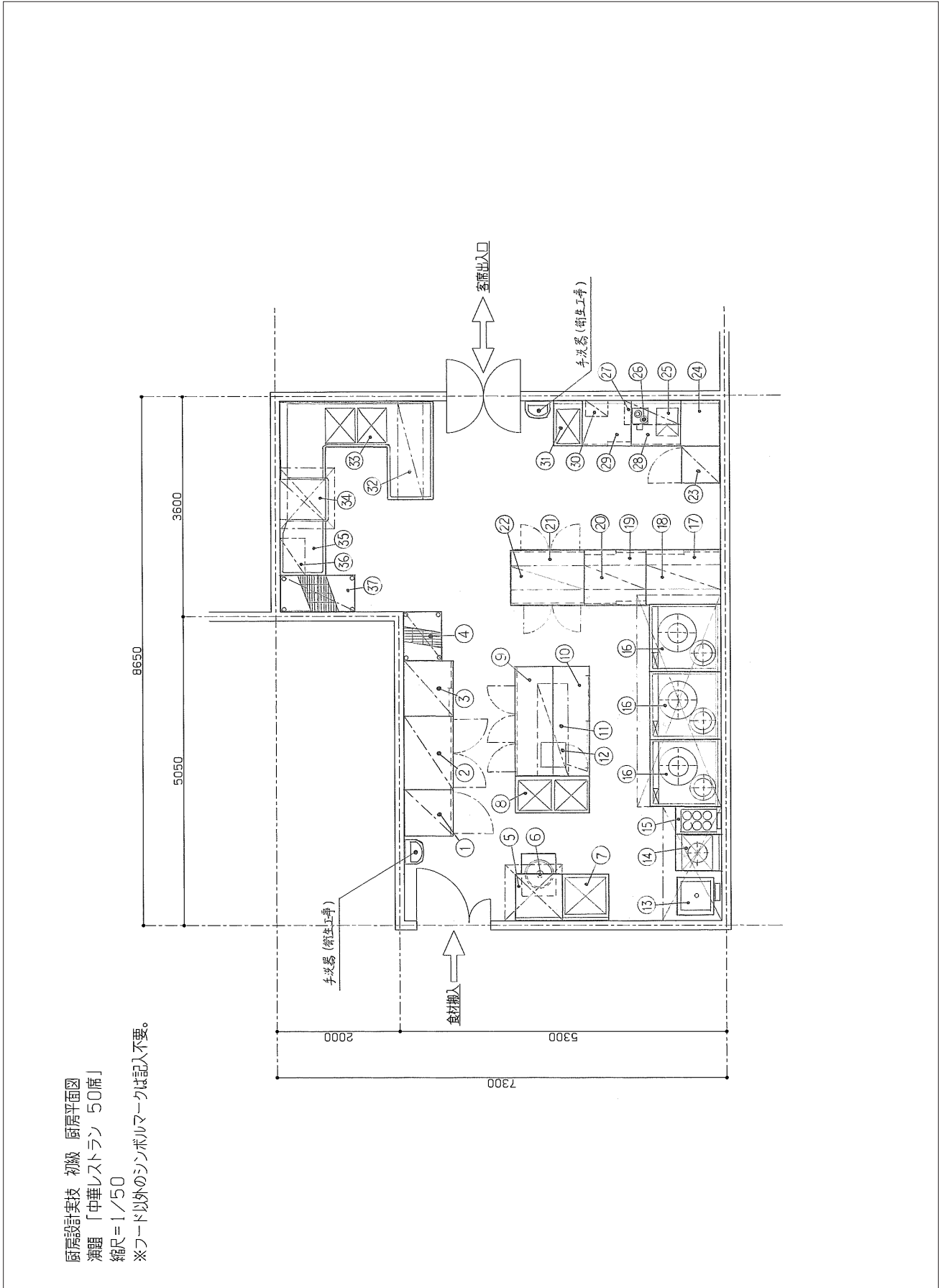
<解答例>

厨房設計実技

上級演題「中華レストラン」70席

No.	品名	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			ガス		電気			フ ィ ド	備 考
		間口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	口径 (A)	消費熱量 (kW)	1φ100V (kW)	1φ200V (kW)	3φ200V (kW)		
1	シェルフ	1212	613	1892	2										
2	冷凍庫	1500	800	1950	1			50					0.578		庫内容積1343L
3	冷蔵庫	1200	800	1950	2			50×2			0.227×2				庫内容積1048L
4	二槽シンク	1200	750	850	1	15×2	15×2	50×2							
5	コールドテーブル	1800	600	850	2			50×2			0.187×2				庫内容積412L
6	台下戸棚	1800	600	850	2										
7	吊戸棚	1800	500	620	2										
8	上棚	1800	500	1段	2										
9	電子レンジ	422	476	337	1							2.8			
10	一槽シンク	750	750	850	1	15	15	50							
11	台	1200	750	850	1										
12	ガス炊飯器	525	481	434	2				15×2	11.0×2				○	
13	炊飯カート	500	500	130	1										
14	スチームコンベクションオープン	847	776	1042	1	20		50					17.2	◎	
15	専用架台	845	665	671	1										
16	ガス蒸し器	655	685	770	2	15×2		25×4	15×2	18.6×2				○	浄水器付
17	ガスローレンジ	600	750	450	1	15			20	17.4				◎	
18	中華レンジ	1100	1150	800	4	15×4	15×4	40×4	25×4	46.5×4	0.1×4			◎	
19	ガスゆで麺器	450	750	800	1		15	25	25	20.9				○	6ボボタイプ
20	ディッシュウォーマーテーブル(両面)	1500	900	850	2								2.00×2		
21	台下戸棚(両面)	1350	900	850	1										
22	台下戸棚	1150	900	850	1										
23	台下戸棚(両面)	1250	900	850	2										
24	コールドテーブル(両面)	1500	900	850	1			50			0.206				庫内容積524L
25	吊戸棚	1400	400	620	1										
26	上棚	1400	400	1段	1										
27	吊戸棚	1250	400	620	3										
28	上棚	1250	400	1段	3										
29	ソールドテーブル	2700	2100	850	1	15×2	15×2	50×2							
30	上棚	2100	450	1段	1										
31	ドアタイプ洗浄機	670	750	1420	1		15	25 40	15	11.0			4.0	○	ブースター内蔵
32	クリーンテーブル	1500	750	850	1										
33	ラックシェルフ	1100	400	1段	1										
34	シェルフ	1212	613	1892	1										
35	水切付一槽シンク	1470	750	850	1	15	15	50							
36	電気貯蔵式湯沸器	360	250	747	1	15		40				2.0			浄水器付、貯湯量:30L
37	台下戸棚	1300	750	850	1										
38	吊戸棚	1300	350	620	1										
39	タオルウォーマ	450	275	355	1					0.18					おしぼり95本
40	酒燗器	427	295	210	1					0.72					
41	台	600	750	850	1										
42	ビールディスベンサ				1						0.5				支給品
43	冷蔵ショーケース	900	800	1950	1			50			0.211				庫内容積764L
44	アイスメカ	700	670	1610	1	15		50					1.17		

■初級準優秀賞 課題「中華レストラン：50席」



厨房機器リスト

厨房設計実技 初級 厨房機器一覧表

演題 「中華レストラン 50席」

No.	品名	寸法(mm)			台数	配管接続口径(A)			ガス		電気			フ ィ ド	備 考
		開口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	口径(A)	消費熱量(kW)	1φ100V(kW)	1φ200V(kW)	3φ200V(kW)		
1	冷蔵庫	755	800	1950	1			40			0.590				
2	冷蔵庫	1200	800	1950	1			40			0.273				
3	戸棚	900	800	1850	1										
4	ツェルフ	800	610	1930	1										
5	双鍋台	750	750	800	1										
6	ガス双鍋器	525	481	447	1				13φ	11.0				○	
7	一槽シンク	750	750	800	1	15	15	50							
8	二槽シンク	1200	600	800	1	15x2	15x2	50x2							
9	コールドテーブル	1800	600	800	1			40			0.150				
10	調理台	1800	600	800	1										
11	二段棚	1500	500	2段	1										
12	電子レンジ	422	476	337	1						2.8				
13	蒸し器	600	700	700	1	15		20	15	18.6				○	
14	ローレンジ	600	750	450	1	15			25	17.4				Ⓔ	
15	ゆで麺器	450	750	800	1	15		32	15	13.9				○	
16	中華レンジ	1100	1150	800	3	15x3		40	32x3	46.5x3	0.1x3			Ⓔ	
17	台下戸棚	1200	900	800	1										
18	吊戸棚/上棚	1200	400	620 1段	1										
19	台下戸棚(両面式)	1000	900	800	1										
20	吊戸棚/上棚	1000	400	620 1段	1										
21	コールドテーブル(冷蔵両面式)	1200	900	800	1			40			0.260				
22	吊戸棚/上棚	1200	400	620 1段	1										
23	冷蔵ショーケース	635	600	1762	1						0.250				
24	作業台	650	750	800	1										
25	タオルウォーマー	350	275	290	1						0.120				
26	自動酒かき器	250	375	595	1						1.0				
27	吊戸棚	900	400	600	1										
28	アイスメーカー	800	525	800	1	15		40			0.340				
29	台下戸棚	800	750	800	1										
30	電気貯蔵湯沸器	360	250	747	1	15		40			2.0				
31	一槽シンク	450	750	800	1	15	15	50							
32	上棚	1600	400	1段	1										
33	ソールドテーブル	1600 2500	750	850	1	15x2	15x2	50x2							
34	食器洗淨器	650	750	1380	1		15	40	15	15.7				○	
35	フリーテーブル	900	750	850	1										
36	ラックツェルフ	600	400	1段	1										
37	ツェルフ	1200	610	1930	1										

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。

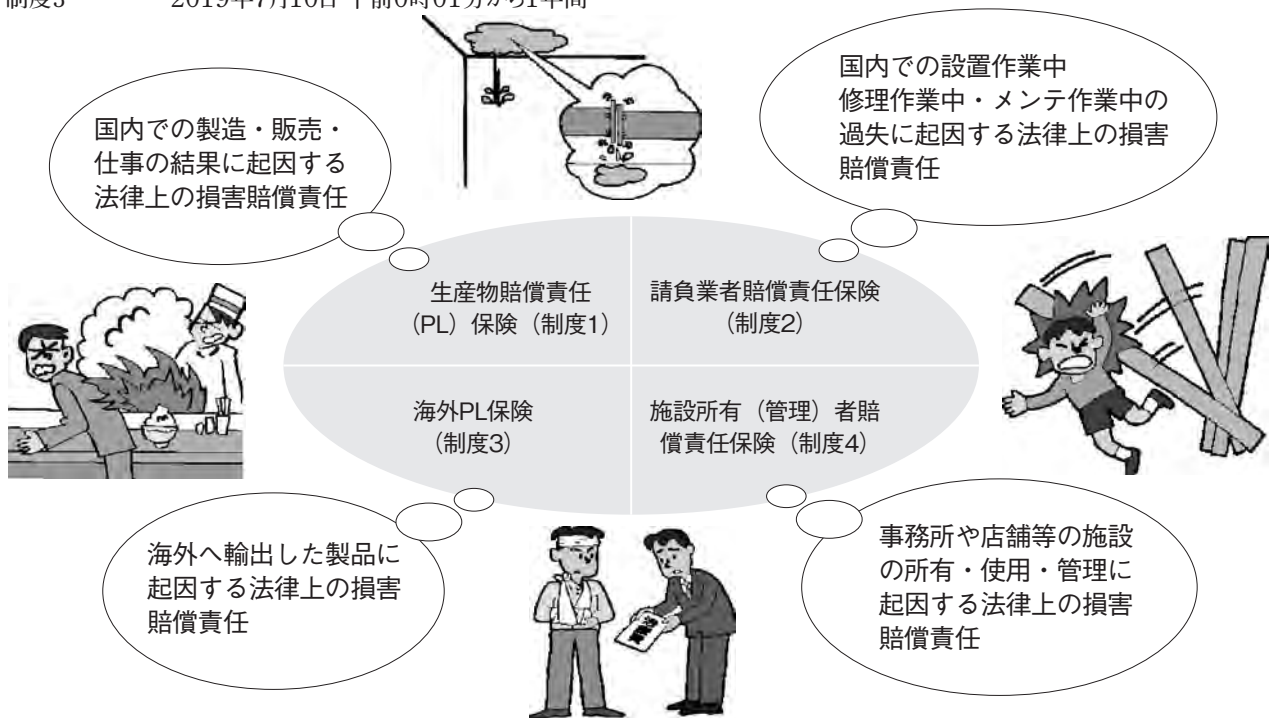
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

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)

製造事業所の皆様へ

総務省・経済産業省

総務省・経済産業省では、工業統計調査を2020年6月1日現在で実施します。本調査は、製造業を営む事業所を対象に、1年間の生産活動に伴う製造品の出荷額、原材料使用額などを調査し、製造業の実態を明らかにすることを目的としています。

本調査は、国の重要な統計調査であり、調査結果は国や地方公共団体の行政施策の重要な基礎資料として使われるほか、大学や民間の研究機関等においても広く利用されています。

調査をお願いする製造事業所には、本年5月から6月にかけて、調査票を統計調査員が持って伺いするか、または国から直接郵送でお届けいたしますので、お忙しい時期とは存じますが、調査にご理解いただきますようよろしくお願いいたします。

また、同時に実施している経済構造実態調査の対象事業所におかれましては、両調査にご回答をお願いします。

なお、皆様からご提出いただく調査票については、統計法に基づき調査内容の秘密は保護されますので、正確なご記入をお願いします。



工業統計調査

皆様のご回答をお願いします。
ぜひインターネットでご回答ください。

調査期日 令和2年 2020年 6月1日

総務省・経済産業省・都道府県・市区町村

<https://www.meti.go.jp>

工業統計 検索

政府統計

2020年6月1日現在

2020年6月1日現在

ポスターの電子媒体(JPEG)・バナー等が必要な場合は、下記のURLからダウンロードが可能です。
URL : <https://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kougyo/2020kougyo/kouhou.html>

4.1

【経済産業省からの周知依頼につきまして(就職・採用活動に関する要請及び雇用調整助成金活用)】

経済産業省生活製品課でございます。

平素より大変お世話になっております。新型コロナウイルス感染症対応については、多くのご協力を賜り、ありがとうございます。

就職・採用活動に関する下記2点及び雇用調整助成金の活用について、貴団体におかれましては、加盟各企業等への周知を徹底いただきますよう、お願い申し上げます。

1. 新型コロナウイルス感染症への対応を踏まえた2020年度卒業・修了予定者等の就職・採用活動及び2019年度卒業・修了予定等の内定者への特段の配慮に関する要請について

経済産業省は令和2年3月13日に就職・採用活動中の学生や内定者に対して特段の配慮がなされるよう、内閣官房、文部科学省、厚生労働省と連名で要請を行いました。

貴団体におかれましても、加盟企業等に対して、上記内容を踏まえ、就職・採用活動について、積極的な情報発信など行っていただきますよう、周知徹底をお願い申し上げます。

<経済産業省HP>

<https://www.meti.go.jp/press/2019/03/20200313006/20200313006.html>

2. 2021年度卒業・修了予定者等の就職・採用活動に関する要請について

今般、政府として「2021年度卒業・修了予定者等の就職・採用活動に関する要請事項」をとりまとめました。

就職・採用活動の円滑な実施及び学生が学業に専念できる環境の確保に向けて、別添にもとづき、加盟企業等に対し、本要請の周知徹底をお願い申し上げます。

また、本要請の加盟各企業等への周知状況を把握するため、アンケート調査を別途6月～7月頃に実施予定としております。

詳細は後日ご連絡いたしますので、ご協力をお願い申し上げます。

<内閣官房HP>

https://www.cas.go.jp/jp/seisaku/shushoku_katsudou_yousei/2021nendosotu/index.html

3. 雇用調整助成金の活用について

厚生労働省では雇用調整助成金の特例を実施しています。本助成金は、労働者に対して一時的な休業等を行い、労働者の雇用の維持を図った場合に休業手当等の一部を補助するものです。特例措置として、新規学卒採用者など、雇用保険被保険者として継続して雇用された期間が6か月未満の労働者についても助成対象としています。新規学卒採用者を含めた従業員の雇用維持に向けて、本助成金を活用いただきますよう、周知をお願いいたします。

なお、各企業での実施にあたっては、厚生労働省や各都道府県での相談窓口が開設されておりますので、必要に応じて、そちらの窓口までご相談いただきますよう、お願い申し上げます。

(事業主の方へ)

新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえ 雇用調整助成金の特例を追加実施します

雇用調整助成金とは、経済上の理由により事業活動の縮小を余儀なくされた事業主が、労働者に対して一時的に休業、教育訓練又は出向を行い、労働者の雇用の維持を図った場合に、休業手当、賃金等の一部を助成するものです。

【特例の対象となる事業主】

新型コロナウイルス感染症の影響を受ける事業主を対象とします。

【追加の特例措置の内容】

休業等の初日が、令和2年1月24日から令和2年7月23日までの場合に適用します。

- ① 新規学卒採用者など、**雇用保険被保険者として継続して雇用された期間が6か月未満の労働者**についても助成対象とします。
- ② 過去に雇用調整助成金を受給したことがある事業主について、
 - ア 前回の支給対象期間の満了日から**1年を経過していなくても助成対象**とし、
 - イ **過去の受給日数にかかわらず、今回の特例の対象となった休業等の支給限度日数までの受給を可能**とします(支給限度日数から過去の受給日数を差し引きません)。

【既に講じている特例措置の内容】

- ③ 令和2年1月24日以降の休業等計画届の事後提出が、**令和2年5月31日まで**可能です。
- ④ 生産指標の確認期間を**3か月から1か月に短縮**しています。(※生産指標の確認は提出があった月の前月と対前年同月比で確認します。)
- ⑤ 事業所設置後1年未満の事業主についても助成対象としています。(※生産指標の確認は提出があった月の前月と令和元年12月と比べます。そのため12月実績は必要となります)
- ⑥ 最近3か月の雇用量が**対前年比で増加していても**助成対象としています。

【新型コロナウイルス感染症の影響に伴う「経済上の理由」とは】

以下のような経営環境の悪化については経済上の理由に当たり、それによって事業活動が縮小して休業等を行った場合は助成対象となります。

(経済上の理由例)

- ・取引先が新型コロナウイルス感染症の影響を受けて事業活動を縮小した結果、受注量が減ったために事業活動が縮小してしまった場合。
- ・労働者が感染症を発症し、自主的に事業所を閉鎖したことにより、事業活動が縮小した場合。
- ・労働者が感染症を発症していないが、行政の要請を受けて事業所を閉鎖し、事業活動が縮小した場合。
- ・小学校の休校により、大半の労働者が長期的に休暇を取得することにより、生産体制の維持等が困難になり営業を中止した場合。

【その他の支給要件】

その他、雇用保険の適用事業所であること等の支給要件があります。詳細については最寄りの労働局の助成金相談窓口にお尋ねください。

厚生労働省HP



LL020310企01



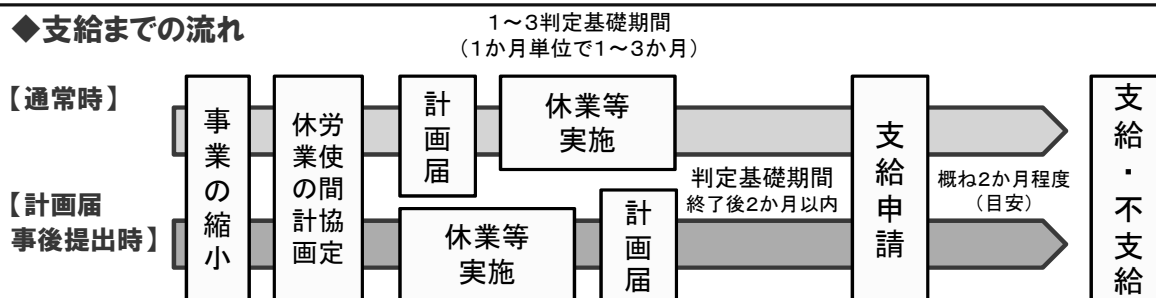
厚生労働省・都道府県労働局・ハローワーク

助成内容と受給できる金額	助成率(大企業)	助成率(中小企業)
休業を実施した場合の休業手当または教育訓練を実施した場合の賃金相当額、出向を行った場合の出向元事業主の負担額に対する助成(率) ※ 対象労働者1人1日当たり 8,330円が上限です。(令和2年3月1日現在) ※ 助成額は、前年度の雇用保険の保険料の算定基礎となる賃金総額等から算定される平均賃金額に休業手当支払率を掛け、1日当たりの助成額単価を求めます。	1/2	2/3
教育訓練を実施したときの加算(額)	1人1日当たり1,200円	
支給限度日数	1年間で100日	

◆受給手続き◆

- 事業主が指定した1年間の対象期間について、実際に休業を行う判定基礎期間※ごとに計画届を提出することが必要です。(※計画や支給申請の単位となる期間で、賃金締め切り期間と同じです。)
- 事後提出する休業等については、1度にまとめて提出してください。
- 事後提出しない休業等については、初回の計画届を、雇用調整を開始する日の2週間前をめどに、2回目以降については、雇用調整を開始する日の前日までに提出して下さい(最大で3判定基礎期間分の手続きを同時に行うことができます。)
- 事後提出しない休業等の場合の支給申請期間は判定基礎期間終了後、2か月以内です。

◆支給までの流れ



◆初回の計画届時に必要な書類(休業の場合)※教育訓練、出向の場合は労働局にご確認ください。

休業等実施計画届	休業予定日、規模等を記載。	
事業活動の状況に関する申出書 (新型コロナウイルス感染症関係用)	事業縮小の状況を記載。	
【添付】労使協定書	・ 労使協定書 ・ 労働者代表確認書類	
【添付】事業所の状況に関する書類 (生産指標は届出前月の数値で確認します。)	・ 生産指標(売上高等)のわかる書類 ・ 所定労働日、時間や賃金制度等のわかる書類 等	

◆労使協定で最低限定める事項(休業の場合)※計画届や申出書の様式は厚生労働省HPからダウンロードできます。

- ① 休業の実施予定時期・日数、② 休業の時間数、
- ③ 対象となる労働者の範囲及び人数、④ 休業手当額の算定基準

◆その他の主な支給要件◆

- 雇用保険適用事業所の事業主であること。
 - 支給のための審査に協力すること。
 - ① 審査に必要な書類等を整備・保管していること
 - ② 審査に必要な書類等の提出を、管轄労働局等から求められた場合に応じること
 - ③ 管轄労働局等の実地調査を受け入れること 等
 - 労使間の協定により休業等をおこなうこと。
 - 休業手当の支払いが労働基準法第26条の規定に違反していないものであること。
 - 判定基礎期間における対象労働者に係る休業等の実施日の延日数が、対象労働者に係る所定労働延日数の1/20(大企業の場合は1/15)以上となるものであること。
- 詳細については、最寄りの労働局の助成金相談窓口にお尋ねください。
支給の円滑化のため、書類等の整備や休業手当額の算定基準の整理にご協力ください。

4.2

【経済産業省からの周知依頼につきまして(新型コロナウイルス感染症で資金繰りにご不安を感じている事業者にいただける支援策チラシについて)】

平素より大変お世話になっております。

製造産業局総務課でございます。

標記の件について、先日支援策一覧の周知依頼をさせていただいたところでございますが、新型コロナウイルス感染症で資金繰りにご不安を感じている事業者の皆様にご活用いただける支援策をチラシにまとめ、今後経済産業省HPにて公開予定です。

チラシでは、セーフティネット保証制度や無利子・無担保融資などの融資制度による資金繰り支援策や、資金繰りに関する相談窓口の情報を掲載しております。

<経済産業省HP>

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

4.13

【国土交通省からの周知依頼につきまして(在宅勤務(テレワーク)等の更なる推進について(依頼))】

平素より大変お世話になっております。

国土交通省住宅局建築指導課建築物防災対策室でございます。

昨日開催されました新型コロナウイルス感染症対策本部において、総理大臣より、接触削減について、「7割から8割の削減目標との関係では、いまだ通勤者の減少が十分ではない面もあることから、①オフィスでの仕事は、原則として、自宅で行えるようにする。②どうしても出勤が必要な場合も、出勤者を最低7割は減らす。」との発言がありました。

貴法人等会員企業でも既に在宅勤務に係る取組みを進めて頂いていることと存じますが最低7割、極力8割という接触削減の目標の達成に向け、改めて、会員各位に要請を徹底して頂けますようお願いいたします。

4.15

【国土交通省からの周知依頼につきまして(新型コロナウイルス感染症に係る雇用維持等に対する配慮に関する要請について)】

平素より大変お世話になっております。

国土交通省住宅局建築指導課建築物防災対策室でございます。

連日多数のご連絡を差し上げておりご協力いただき感謝申し上げます。重ねて恐縮ではありますが、このたび国土交通大臣をはじめ関係大臣連名により「新型コロナウイルス感染症に係る雇用維持等に対する配慮に関する要請について」が発出されましたので、別添のとおり通知します。

急激な事業変動の影響を受けやすい有期契約労働者、パートタイム労働者等の方々の雇用の維持を図るため、「雇用調整助成金の特例措置等の活用」や「職を失った方の再就職に向けた求人のお願い」など、7点の要請事項がございますのでご覧いただくとともに、所属会員等へも周知いただくようご協力をお願いいたします。

新型コロナウイルス感染症に係る雇用維持等に対する配慮に関する要請について

新型コロナウイルス感染症の影響により、人や物の動きが停滞し、事業活動を縮小せざるを得ない事業者が生じており、経済全般にわたって甚大な影響をもたらしているところ です。

また、4月7日には新型インフルエンザ等対策特別措置法に基づく新型インフルエンザ等緊急事態宣言が発出され、今後、更なる経済へ影響がもたらされることも懸念されます。

こうした状況等を踏まえ、政府としては、過去にない規模となるGDPの2割に当たる事業規模108兆円の経済対策を講じてまいります。特に、事業継続や雇用維持のため、実質無利子・無担保の資金繰り支援策を民間金融機関に拡大するとともに、特に厳しい状況にある中小・小規模事業者等に対する給付金制度の創設、納税や社会保険料の支払い猶予等の措置を講じてまいります。また、雇用調整助成金の特例措置もさらに拡充し、解雇等を行わない雇用を維持する企業に対して、正規、非正規に関わらず、中小企業は9/10、大企業でも3/4に引き上げるなどの助成率の上乗せや、雇用保険被保険者でない労働者の休業の対象への追加、申請に係る負担の軽減などの追加措置を実施します。

貴団体におかれましては、これらの施策も活用いただくとともに、新型コロナウイルス感染症の世界的な拡大と緊急事態宣言という前例のない状況下において、特に急激な事業変動の影響を受けやすい有期契約労働者、パートタイム労働者及び派遣労働者並びに新卒の内定者の方々等の雇用の維持を図るため、改めて、下記の事項につきまして、なお一層のご協力をお願い申し上げます。

記

- 一 事業継続に向けた資金繰り支援を活用していただくとともに、雇用調整助成金の特例措置等を活用していただき、従業員の雇用維持に努めていただくようお願いいたします。また、教育訓練を行った場合には雇用調整助成金の助成額が加算されますので、新入社員については教育訓練の機会を設けるなど将来の戦力として雇用を維持していただくようお願いいたします。

- 二 職を失った方の再就職を促進するためにも求人積極的に提出していただくなど、職を失った方の雇入れについて特段のご配慮をお願いいたします。また、新卒者については、中長期的な視点に立って採用を進めていただくようお願いいたします。
- 三 2019年度卒業者等のうち入職時期の繰下げをしていた内定者については、できるだけ早期の入職日を確定させるなど、特段のご配慮をいただくとともに、対象となった方からの補償等の要求には誠意を持ったご対応をお願いいたします。
- 四 2020年度卒業予定者等が十分な就職活動を行えるよう、多様な通信手段を活用した説明会や面接・試験等、柔軟な日程の設定などによる一層の募集機会の提供を行うなど最大限柔軟な対応を行うようお願いいたします。
- 五 障害者の方など課題を抱える方の雇用の安定に向け、特段の配慮をお願い申し上げます。また、外国人労働者についても、日本人と同様の配慮をお願いいたします。
- 六 有期契約労働者、パートタイム労働者及び派遣労働者の方々等の雇用の安定等を図るため、解雇、雇止めや安易な労働者派遣契約の解除等はお控えいただくなど特段の配慮をお願いいたします。やむを得ず解雇、雇止め等をしようとする場合でも、労働者の生活の激変を緩和し求職活動への支障が生じないように、社員寮等に入居している労働者が離職後も引き続き一定期間入居できるよう、できる限りの配慮に努めて頂くようお願いいたします。
- 七 新型コロナウイルス感染症の拡大を防ぐため、有期契約労働者、パートタイム労働者及び派遣労働者の方々を含め、有給の特別休暇制度を設けるなど労働者が休みやすい環境の整備、テレワークや時差通勤の積極的な活用の促進、従業員の感染の予防にむけた取組等を行っていただきますようお願いいたします。その際、妊娠中の女性労働者や、高齢者、基礎疾患（糖尿病、心不全、呼吸器疾患など）を有する方々に十分な配慮をしていただくようお願いいたします。また、小学校等が臨時休業となる場合等もありますので、子どもの世話が必要な労働者が休みやすい環境の整備をお願いいたします。

以上

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!



厨房設備士とは？

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

厨房設備士は、厨房作りのプロフェッショナルです。



厨房設備士証は、
知識の証。

JFEA 厨房設備士の資格認定は、
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。

特許・意匠・商標は宝の山！

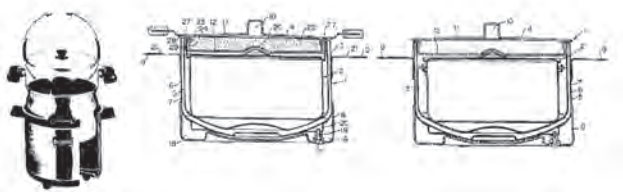
来知国際特許事務所
弁理士 宇高克己
同 前島大吾
同 薄葉健司

第10回 発明の原理(4)～逆張りの原理5：その2

前回は「逆張りの原理」の中でも、「上⇔下(魚の下に火力源⇔魚の上に火力源[スイカの栽培方法])」の例を挙げて、説明した。「上下を逆にするだけでも」特許になることを、皆さまは実感されたと思う。今回は「内⇔外(真空保温調理器)」「-⇔+」の例を挙げて説明し、工業会会員企業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。

(b)内⇔外

下図は、中央が真空保温調理器(シャトルシェフ(登録商標))、右がシャトルシェフ出願前に公知な、従来の真空保温調理器である。



両者の相違点は、シャトルシェフは「内部容器の取っ手」が外容器の外に飛び出しているのに対して、従来の真空保温調理器は「内部容器の取っ手」が外容器の外に飛び出していない(取っ手が外容器の中に収納されている)ことである。

これによって、シャトルシェフは、外容器内に収納された内部容器を取り出そうとした時、取っ手が熱くないので、簡単に持つことができる。

これに対して、従来の真空保温調理器では、取っ手が外容器内に入っているため熱くなっていて、取っ手を持つのに苦労する。

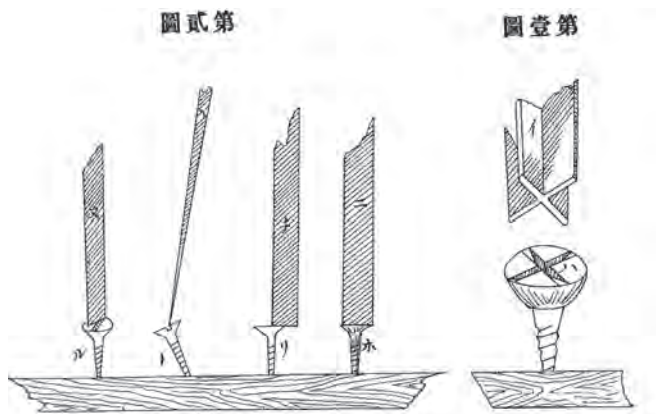
この程度なら自分だって思い付くと、皆さん思うでしょう。そうなんです。発明なんて簡単なですよ！

(c)-⇔+

以下の図は、「マイナスねじ」である。

右は「プラス」である。

「マイナスねじ」しかなかった時代に、アメリカのフィリップス社が世界各国で「プラスねじ」の特許を取得



した。

しかし、日本では取れなかった。日本では、明治39年に野口保氏が同様の特許を取っていたからである。図を見れば、「プラスねじ」の利点は一目瞭然であろう。

この程度なら自分だって思い付くと皆さん思うでしょう。そうなんです。発明なんて簡単なですよ！

図の螺子の「+溝」は、端縁まで伸びている。ところが、現在の「プラスねじ」の「+溝」は、端縁まで伸びていない。宇高は、この「+溝」の変遷の理由を把握していない。しかし、「+溝」が端縁まで伸びていない「プラスねじ」を考えた人が、その理由に気づいて特許出願していたならば、特許になったと宇高は考えている。その理由を説明すれば、その商品は売れるし、かつ、特許にもなって独占できる。

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(13) 寄託契約について」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

前回まで、役務契約の請負契約についての説明をした。いわゆる役務契約である、雇用契約、委任契約、請負契約について説明をしたため、残る一つの寄託契約について今回は論ずる。

■ 2. 寄託契約

寄託契約とは、当事者の一方が、ある物の保管を相手方に委託し、相手方がこれを承諾することによって成立する(民法657条)契約である。端的に言えば、物を預かり保管する倉庫業などを指す。注意が必要なのは、コインロッカーや、貸し金庫などは、当該場所を利用者に貸し出しているため、賃貸借契約である。

■ 3. 当事者の義務

寄託契約は有償無償であっても成立するが、有償の場合は善管注意義務を負い、無償寄託の場合は、自己の財産と同様の注意義務で足りるため、注意義務の程度が異なっている。ただし、商事寄託の場合には、無償の場合であっても善管注意義務を負う(商法593条)。受寄者が寄託物を使用するには、寄託者の承諾を要す

(658条第1項)。当然ではあるが、借りたものを使用収益することができる貸借型の契約とは異なる。

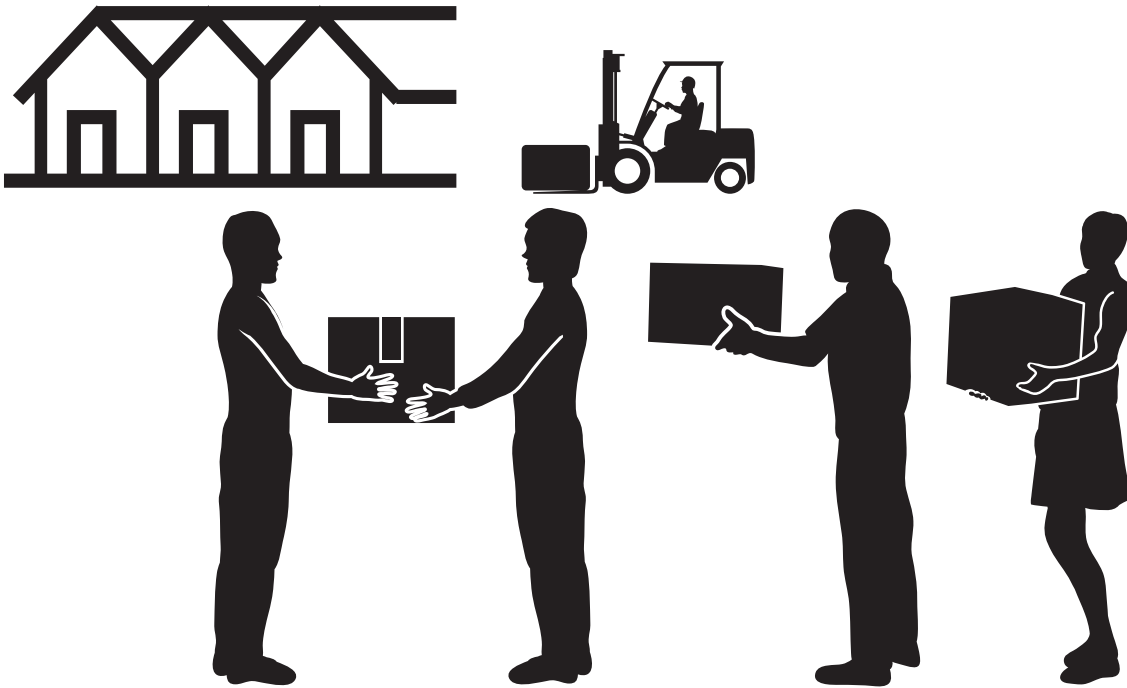
■ 4. 改正法

従来、寄託契約は、寄託者が受寄者に対して、物を引き渡したことを成立要件とする「要物契約」であったが、改正法(本年4月1日から施行された改正民法)によって、当事者の合意によって契約が成立する「諾成契約」とされた。そのことより、目的物の引き渡し前の法律関係が問題となる。寄託者は、受寄者が目的物を受け取るまでは契約を解除することができ、解除により、受寄者に損害が生じた場合は、受寄者は、寄託者に対し損害賠償を請求することができる(657条の2第1項)。例えば、受寄者が、契約締結後に目的物を保管するための建物や部屋等を賃貸する契約を第三者と締結した場合、無駄な賃料がかかったり、その解約が必要になるため、寄託者は損害を賠償する責任を負う。一方、受寄者も、無償寄託については書面による場合を除き、引き渡しを受ける前は、契約を解除することができる(657条の2第2項)。これは、書面によらない(無償契約である)贈与契約が解除できることと類似している。

■ 5. 結語

以上、寄託契約に関する条文の説明と、改正民法について触れた。

今回で、民法典の役務契約について説明を終えたため、残る民法典の契約である組合契約(民法667条)、終身定期金契約(民法689条)、和解契約(民法676条)を次回以降論ずる。



【顧問契約先】

坂本廣身法律事務所
〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目13番4号 長山ビル5階
電話番号：03-3542-3661(代表) FAX番号：03-3546-0443
ホームページ：<http://www.sakamotohiromi.com>

【相談内容例】

- ・債権回収 ・契約書、定款等のリーガルチェック
 - ・従業員の個人的な相談等、法的な知識を必要とする相談であればどのような相談も可能です。
- ただし、渉外事務所ではないので、外国法にかかわる案件については回答できない場合があります。

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

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

【法律相談の手順】

- 手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。
※各ご相談案件の初回のみ事務局へご連絡願います。(会員確認及び法律事務所への紹介のため)
※事務局担当者 水野 電話番号：03-3585-7251 E-Mail：mizuno@jfea.or.jp
- 手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

私も貴方も彼も彼女も、誰も「部外者」ではいられない：そんな春。

部外者がくる!!



第12回：ホシザキ(株) 大崎テストキッチン&ショールーム



本日は大崎にあります
**ホシザキ(株) さんの
テストキッチン
&ショールーム**に
やってきました~!!

趣味は**フラフープ!!**
テレビ見ながら
1時間くらい平気で
回しています!!

趣味は**格闘技!!**
海外の
オープントーナメントに
出場経験あります!!



今回ナビゲート
してくれるのは
この3人...



依田
さん

齊藤課長

山本部長

趣味は
仕事ですね
フッ...

何なんだこの
**無駄に濃い
メンツ**は...



...にしても
広いっすねー
景色もいいし
地上21階

床面積**256㎡!!**
全国約60カ所の
当社のテスト
キッチン中で
最大です♪

よかったら
窓に近づいて
下の方を覗いて
みてください

**うげっ!!
線路だらけ!!**

山手線、京浜東北線、
横須賀線、りんかい線、
東海道新幹線に
湘南新宿ライン...

このビルの周りを通って
る鉄道が
6路線も
あるんですよ!!

おまけにJRの
車両清掃場まで
見えます

こりゃあ**好き者**には
たまりませんナ~♡

**おめしも好きよ
のう...**

その筋のお客様には
必ずお喜び頂きます♡



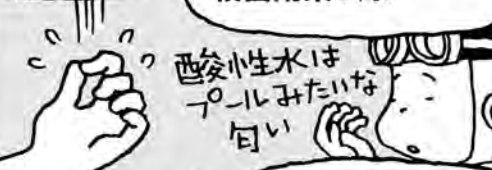
実は最近の
コロナ騒ぎで
注目されている
商品が...

それがこちらの
**電解水
生成装置!!**

材料は
水道水と
食塩のみ!!

アルカリ性電解水は
油脂等の有機物を分解し
酸性電解水は
殺菌効果が高い

増産をかけても
間に合わないくらい
ご注文をいただけてます



酸性水は
プールみたいなの
匂い

アルカリ水は
さわると
ヌルヌル

食器、調理器具、
厨房設備だけでなく
野菜などの食材も
洗えるんですよ♪



ご時世
ですなあ...

【取材・マンガ にしかわたく】

筆者の人生の九割九分は不要不急の要素で構成されておりまして。



この病院用の
再加熱カートは
料理をトレイに乗せたまま
熱いものは加熱し
冷やすものは冷やす
優れものです

ほほう

前日に
トレイメイクをしておけば
患者さんの朝食を出すのに
人手をかけなくて済みます

カートの
部分は軽く
抜き差しが
可能で…

うっ…

おたおた



かん
ぱん

病院でも
働き方改革という
ワケですな!!

うんこらしょっ♡



ごっつあんです!!

次は
ショールーム
の方を♪

何コレ!?
飲み放題!?

いや…飲み物は
コーヒーだけで
残りは全部
製氷機です



ウチはもともと
製氷機メーカーから
出発してるんで
この分野には
こだわりが…

依田さんの「うんこらしょ」に必要以上に
反応するおじさん3連星の図

丸型、台形
巨大キューブ、
星型、三日月型に
ハート型まで…

確かに
**異常な
こだわり**を
感じます!!

氷の量も
自由に設定
できるん
ですよ♪

あっ
部長
その
ボタンは…

最高ですよ部長!!

大企業だと思って
実はちょっと
緊張してたんですけど
楽しそうな会社じゃ
ないですかー♡



…いや、あの
「異常」は
余計で…

わはははは!!

どうなっても
知らないぞお…

Essay



映画の見どころ・台所

第71回

『**暗黒の恐怖**』

(1950年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
齊田育秀

二つのキッチンに見る、 ウイルス感染者を追う側と感染した側

世界中が新型コロナウイルスによりパニック状態の、昨今である。まるで映画を観ているかのようなクライシス(危機)状況が日々展開されている。「見えざる敵」にどう対処するのか？ われわれの行動が問われるところだが、「封じ込め」のために日夜懸命な努力を続けている関係者の方々には頭が下がる思いである。そこでこのような折、殺人事件に絡んだ「肺ペスト菌」の拡散を防ぐために奮闘する、医師と警察の活躍を描いた異色の映画を紹介したい。

70年前の作品だが、ウイルスとの戦いに明け暮れる現在とのダブる部分が極めて興味深く、ドキュメンタリータッチで描かれるスリリングな画面展開とその語り口に、観る者は終始釘付けになること請け合いだ。

脚本家として著名な、エドワード(『若き獅子たち』『墓石と決闘])とエドナ(『見知らぬ人でなく』『誇りと情熱])のアンハルト夫妻の原作を、『エデンの東』『波止場』『欲望という名の電車』などで知られる名匠エリア・カザンが監督した“クライム(犯罪)・サスペンス”である。ちなみに本作は、第23回アカデミー賞(脚本賞)の原案賞を受賞している。

こんな筋書きの作品だ。舞台は、ニューオーリンズの港町。ポーカーで一人勝ちした外国人の船員コチャックが、「寒い、気分が悪い」と帰ってしまう。「勝ち逃げは許せん」とポーカー仲間が追いかけ、ボス格のブラッキー(ジャック・パランス)が彼を射殺する。

ボスの強面ぶりが恐怖を誘う。死体が発見され、検視の結果、この男が肺ペスト菌に冒されていたことが判明。死体を棧橋から投げ込んだ人物(殺人犯)が、菌に感染していることが想定された。

被害者は一体誰なのか？ 警察の幹部は「新聞・ラジオで公表し情報を得よう」と言うが、公衆衛生局の若き医師リード(リチャード・ウィドマーク)は「パニックが起きる」と主張する。肺ペストは呼吸やくしゃみで伝染、記事を見れば接触者が街を離れ、感染が国中に広がるからだ。結局市長の決断で、極秘に調査を進めることになる。与えられた時間は、肺ペスト菌の潜伏期間である48時間だ。そこで、ベテランのウォレン警部(ポール・ダグラス)とリードとが組んで、捜査が始まる。手がかりは、遺体の顔写真のみである。

さてウォレン警部は、いろいろと口出しをするエリート若造が気に食わない。一方リードも「頭の固い刑事だ！」と、二人の呼吸はいまひとつ合わない。そこでリードは一人で港に出向き、“なけなし”の50ドル(支払いが滞っている洗濯代)を餌に、情報の提供を募る。結果、喰らいついた女性の恋人の船員から、被害者が密航してきた船名「ナイル・クイーン」を聞き出す。さらにその船で(該当者が)ギリシャ料理を食べたがっていた」との情報を得る。

ここからリードとウォレンのコンビが、港町のレストランを片っ端から調べ上げ、核心に迫っていく。気が付くと二人は、互いを認め合う関係になっていた。最終目的は同じだが、それぞれ「肺ペスト菌の拡散阻

止」、「殺人犯の確保」と、使命が若干違うのが話に深みを与える。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。厨房は、リードの家のキッチンと、レストランの厨房として登場する。リードの家はダイニングキッチンのようなが、一部しか見えない。整理されているが、何しろ狭い。これは、リードが医者とはいえ役人なので、生活が儉しいためかもしれない。ここでは妻のナンシー（バーバラ・ベル・ゲデス）が夫と一人息子のために、オープンから取り出した「ベイクトポテト(?)」をナイフで切り開き、塩・胡椒？をしている。幸せなアメリカの家庭のひとつだが、時は終戦後5年目！日本とはえらい違いだ。

一方、「アテナ(ギリシャの女神の名)・カフェ」というレストランでは、被害者を知っている経営者夫婦が悲劇的な結論を下してしまう場として登場する。リードとウォレンの聞き込みに対し、妻は当初「構わないから(正直に)言いなさいよ」だったが、伝染病と聞き、「厄介だから“知らないって”追い返しなよ」に変わってしまう。実は彼女は既に感染しており、「頭が痛い」と言って飲んでいた飲み物は薬のようで、その夜に容態が急変し死んでしまう。正直に言わなかった天罰だったのか？店名からは「ギリシャ悲劇」と相成った。

本作は「追う者と追われる者」をセミ・ドキュメンタリータッチで描いている。日本でこのジャンルの嚆矢的作品は、黒澤明の“拳銃を盗まれた刑事”の話『野良犬』(1949年)だが、映画史的にはジュールス・ダッシンの『裸の町』(1948年)がその代表作だ。ただ本作の監督エリア・カザンは、『影なき殺人』(1945年)で、既にこの手法を使っているのが凄い。

ブラッキーは警察の緊迫した捜査状況から、射殺したコチャックが「(麻薬?など)何か重要なものを持ち込んだ」と推測し、彼のいとこのポルディを執拗に締め上げるが、何も知らない彼は、既に肺ペスト菌に感染していた。そしてラスト！波止場の倉庫に逃げ込んだブラッキーと仲間のフィッチが、バナナや麻袋に入ったコーヒーなどの山を乗り越えて逃げ回り、これをリードとウォレンをはじめとした警察が追跡する。この場面のリズム感あふれるシャープな映像作りは、冒頭の光と影を意識した射殺場面ともども、一見の価値がある。

さて本作では、主人公リードを著名な悪役俳優リチャード・ウイドマークが演じている。そこで悪役には、彼に負けない“凄みのある”ジャック・パランスが

起用されている。西部劇の名作『シェーン』で、彼の演ずる恐ろしい殺し屋にビビった観客は多いはずだ。後年、パランスは『バクダッド・カフェ』で人の良い画家をしみじみと演じた。本作同様、悪役専門俳優が“善人”を演じるとインパクトが強く、一味違うテイストが味わえる。

ところで、リードの家でバナナやコーヒーが登場するが、これはラストの舞台になる倉庫の保管品への伏線と思える。また、ギリシャ料理が話題になるが、監督のエリア・カザンはギリシャ系というのがネタ元だ。感染症ゆえに妻の遺体を夫が見られないとか、問題の最終決断は市長というトップが政治判断をしているとか、汚染下の現在との酷似に驚く。

疲労困憊の中で医者としての使命感に燃えるリードに現在の医療関係者の姿がダブリ、改めてその苦勞に敬意を表したい。リードを癒すのが、優しい妻であり可愛い息子という“家族”なのは万国共通だ。本作『暗黒の恐怖』の原題は『Panic in the Streets』だが、昨今は「Panic in the World」である。奇しくも主人公が感染問題を、「(一地域の問題でなく)国や地球を一つの地域として考えるべきだ」(TVやDVDの版により意識が異なる)と言っているのが、70年後を予見して見事だ。「ハリウッドの赤狩り」で仲間を裏切り、作品は評価されても人間的にブーイングされ続けてきたエリア・カザン監督だが、さすがその力量は大したものだ。さてさて、願わくは一刻も早く「暗黒」が「安(心の)国」状態になってほしいものである。

『暗黒の恐怖』



監督: エリア・カザン
原作: エドナ・アンハルト、エドワード・アンハルト
脚本: リチャード・マーフィ、ダニエル・フックス
撮影: ジョー・マクドナルド
音楽: アルフレッド・ニューマン
出演: リチャード・ウイドマーク、ポール・ダグラス、バーバラ・ベル・ゲデス、ジャック・パランス、ゼロ・モステル、ガイ・トマジャン

価格: DVD 3,800円(税別)
発売: プロドウェイ

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35回

免疫力を上げる食べ方

連日、新型コロナウイルス関連の話題ばかりですが、どのような状況であっても、日頃から免疫力を上げておくに越したことはありませんね。免疫力を上げるのに必要なのは、食事と睡眠と適度な運動です。ということは、自分の治癒力は毎日の生活で変えられるわけです。中でも、体内に入れる食べ物を、どんな気持ちでどう取り入れるかによって身体の体力はもちろん、「心の体力」も変わってくると思います。免疫力は気力が下がると落ちるので、ストレスにも強い「ポジティブ脳」を作ることが重要です。そのための方法はいくつかありますが、私のオリジナルメソッドをご紹介します。ご興味あれば、試していただければと思います。

前向きに捉えて食べるだけでも「ポジティブ脳」につながります。例えば、「今日の昼食はトンカツを食べるぞ」と店を決めていたのに、急な仕事で食事時間が削られ、やむなくコンビニで幕の内弁当を買ったとします。「トンカツのはずが……」と残念に思いながら食べるのと、「幕の内もバラエティに富んだおかずだね」と気持ちを切り替えて、「食べられることに謝辞。午後もよろしく！」と、自分に対して能動的に感謝して食べてみましょう。1ヵ月継続すると、仕事の進め方や生活習慣まで変わる人もいます。中には、夫婦関係が改善した人や、持病の数値が平常数値に戻った人もいて、教えている私自身が本当に驚くほどです。

人間は、生命がある限り食べ続けます。この方法は、1日3食の場合、必ず1日3回は、感謝するポジティブな気持ちを持つことになるので、ポジティブ脳が習慣化しやすく、自然に作られます。

何を食べるかも、大事です。免疫力を上げる食べ物はたくさんあるのですが、一つは、海藻類を毎日の食卓に加えたいと思います。海藻類に含まれるアルギン酸という植物繊維は、体調を整える手助けをします。加えて、海藻類は免疫力を上げるマグネシウムや亜鉛を含んでいます。

「海藻は味噌汁やサラダに入れるくらいしか……」と感じられる方も多かもしれませんが、ひじきは何にでも合

い、便利です。例えば、お湯に戻して冷凍しておく、冷凍のままパキッと割って使えます。野菜とお肉の炒め物や肉じゃがなどの煮物に入れたり、納豆に加えたり。ハンバーグや餃子に入れると、プチプチとした食感が加わり、楽しいですよ。

さらに、焼きのりを食卓の常備菜にいかがでしょうか。ひじき同様に、何にでも使える食品です。味噌汁に入れると磯の風味が出ますし、炒め物に最後に振りかけたり、鍋料理に加えたり、麺類はすべて合います。グルタンなど洋食に入れても、おいしいですよ。

免疫力を上げることで有名なのは、発酵食品です。発酵食品は微生物や酵素の力を借りて、腸の中の善玉菌を増やす作用を手助けしてくれます。発酵食品はその土地や地域にいる微生物の力を借りてできますので、世界中にあります。和食では、味噌、納豆、漬け物、発酵調味料の酢やみりん、しょうゆ、塩こうじなど。韓国料理ではキムチやコチュジャン、中国料理は黒豆の味噌(トウチジャン)や各種漬け物、ラーメンの具のメンマも発酵食品です。西洋料理はチーズやヨーグルト、サワークリーム、ピクルス、アンチョビなどがあります。タイのナンプラー、ベトナムのニョクナムも発酵調味料ですね。あまり知られていませんが、デザートで食べるナタデココも、実はココナッツの果汁に乳酸菌を合わせてできている発酵食品です。

最後は、免疫力を上げる代表格の「ニンニク」です。ニンニクに含まれるアリシンという成分には、非常に強力な殺菌力があります。そのため、風邪などウイルス全般にも、効果が期待できます。「多少臭いが出てもよい！」と思ったら、皮ごとトースターでこんがり焼くのもお勧めします。柔らかな焼き栗のような甘い味わいで、体がポカポカ。凄いパワーです！ 臭いますが(笑)。ただ、ニンニクの殺菌力は二日ほどで消えてしまうので、注意してくださいね。

体も心も強く維持していくのは大変ですが、毎日少しの心がけが、いざという時に役立つのだと思います。

やるKEY

ハサップ

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第22回 デリバリーサービス

「カツ丼食うか？」

——暗いコンクリートの壁、グレーのスチール机、白熱球のデスクライト、パイプ椅子に座り向かい合う被疑者と刑事(斉田育秀先生『映画の見どころ・台所』風に)。

事情聴取が長引く中、刑事が言う。

「カツ丼でも食うか？」

お腹が満ちてお互いの気心が知れた頃、
「僕がやりました……」

なんて風景は、本当に現在でもあるのでしょうか。

実態は、「カツ丼食うか？」と勧められても、実は後で請求されることになります。何故なら利益供与によって誘導された自白は証拠として採用されませんから、刑事が持つということはないそうです。

またこのシーン。逮捕前の被疑者の段階でしか成り立ちません、逮捕後は留置所の弁当が支給されるので、出前を取ることはないのです。

台所寄りのことを書くと、都心部の警察署管内で、カツ丼を出前してくれる店が残っているかが、もっと問題なのです。

そのうち、取り調べ室からUber Eats(ウーバーイーツ)で注文するなんて時代がそこまで来ているかもしれません。

出前サービス

出前と言うと、つい取り調べ室の風景を思い出してしまって、長々と書いてしまいました。町場の飲食店が近隣の事務所や個人宅へ料理を配達する仕組み

のことを、出前と呼びます。

今風に書くと、デリバリーでしょうか。この違いは、店内で飲食ができる店が配達するのが出前で、配達専門での提供を行っているのがデリバリーになるようです。デリバリーでは分かりにくいので、宅配と表示する店もありますね。

出前がよく使われるのが、うどん、そば、ラーメン、すし。いわゆる喫茶店では、コーヒーだけでなく、オムライスなど一通りのメニューの出前サービスを行っている店もあります。

すしは店舗を持たない宅配専門の所もありますね。ピザは宅配の方が多くいでしょう。

最近流行のUber Eatsは、最新の話題で線引きがあいまいなので、今月のKEYワードで解説します。

2019年に消費税増税が行われた際、店内飲食でサービスが伴う場合は税率10%、持ち帰り/宅配の場合は軽減税率で8%と差が付いたため、税金の取り扱いが混乱、持ち帰りの比率が高くなっているようです。

出前については、路面店が狭い店舗の効率的な運営や売り上げ拡大のためにサービスで行ってきたという背景があり、基本的に配達料金は食事代に含んでいることが多いようです。ただし常連でもなければ、そば一杯だけの出前は受け付けていませんね。また、ピーク時には混雑して時間が読めないといった不都合もあります。

出前に使われるのは自転車、または原付バイクです。荷台に積んだ出前機で汁がこぼれることもなく届けられます。この出前機を作るメーカーも、現在は1社だけのようです。

余談ですが、先の東京オリンピックの聖火リレーで

は、予備の炎を灯したランプを車の後部座席に取り付けた出前機に乗せて運び、まだ舗装の行き届かない日本国内を廻るのに活躍したのだそうです。^{※1}

出前の衛生管理

さて この出前、法的な取り扱いはいまいな所があり、通常の飲食店営業の許可を持っていれば可能です。特別に許可は必要とされていません。飲食用の客席を持たない宅配専門の事業者の場合も、営業許可は飲食店営業になります。施設基準は、飲食店営業と同様です。

配達時は、蓋をするとかラップをかけるといったことで、清潔に保つことが必要です。配達したらすぐに食べることが、前提となっています。配達した先の状況が分からないので、生ものは避けます。原材料やアレルギーについては配達員に聞けば分かるので、商品ラベルの添付は不要です。

生ものは避ける？ となると、すしはどうなるのか、酢飯を使っているのが大丈夫？ なわけはありません。基本的には製造から2時間以内、早めに食べてくださいというのが正解です。職人さんが手で握っていること、すしロボットを使っても100%安全とは言いません。

小規模な事業者ですから、HACCPの考え方を取

り入れた衛生管理計画に基づいて管理していきますが、危害要因としての生の食材の管理、殺菌工程がない生の食材を使い、製造後の細菌付着の可能性をハザードとした場合、増やさないことが大前提、すしの場合、シャリが硬くなることから保管温度は15℃くらいなので、なおのこと、生魚であるすしネタの管理は厳しいものがあります。

宅配ピザ

宅配と言えばピザが頭に浮かぶくらい、ピザはデリバリーの主役なのですが、1985年には国内初となる宅配ピザチェーンが第1号店を出店しています。この業態を拡大したのは、コンベア式のインピンジメントオープンや三輪スクーターの発明ではないかと筆者は思っています。現在、2,000億円規模のビジネスと言われています。ピザの場合はオープンで十分に加熱されている、生地の加水率が低いなどから、消費期限は長めです。

屋台の営業許可

店を構えて配達するのが出前ですが、それ以前の店舗は、移動式の屋台でした。

チャルメラを鳴らしながらのラーメンの移動販売と

コラム

今月の
KEYワード



Uber Eats(ウーバーイーツ)

スマートフォンアプリを利用した自動車配車サービスから分化した、食品のデリバリーサービス。ユーザーはパソコンやスマートフォンアプリを使って、登録した飲食店や食品加工会社の料理を選ぶと、飲食店に注文が入り、近隣にいるウーバーパートナーが注文品をピックアップして配達します。配達員の動きは、すべてマップ上で確認することができます。支払いは注文時にカードで決済されているので、配達員への現金支払いもなく、スムーズです。料理の人気度、配達員のレベルなども公開されているため、配達の質は保たれています。

2020年3月現在、新型コロナウイルスの影響で、在宅勤務や、自宅に籠もる人が増えているため、いろんなレストランの食事を選んで食べることができるUber Eatsには追い風が吹いているようです。ただし料金は、大体3割くらい高いそうです。

輸送中の事故があればUber Eatsの責任ですが、遅滞なく配達された食品に対する問題や苦情は、製造したレストランの責任になります。あくまでもUber Eatsは、配送業という立ち位置にあります。また、大半は自転車もしくは125cc以下の原動機付き自転車を利用していますので、「貨物自動車運送事業法」からも規制を受けないこととなります。スマホを使った新しいビジネスに、法律が付いていないというのが現実です。

Uber Eatsを利用してデリバリーを行う食品事業者は、あくまでも食品に関する責任は自身にあることを忘れてはいけません。

※1 <https://sunchi.jp/sunchilist/tokyo/81462>

というのは、もはやイメージの世界です。

日本の屋台の4割が営業する福岡市では、衛生面や道路の不法占拠などの問題があったため、営業者は1代のみ、世襲は禁止という制限を作りました。結果、廃業が相次ぐということになり、福岡の夜の風物詩ともなっている景観を守るために、次の担い手を公募するという事態になっています。屋台の軒数を制限し、出店場所を固定、専用電源と排水を福岡市が整備しました。刺身などの生ものは出さない、仕込みは許可を得た場所で行い、屋台では行わないという制限を付けて、営業許可を出しています。

移動営業(引車)

東京都の場合は、移動営業(引車)として飲食店営業(おでん、焼き鳥、焼き貝、いか焼、たこ焼、お好み焼き、ラーメン、焼きそば)。菓子製造業(今川焼き、焼き餅)の許可を出しています。下処理を済ませた材料を加熱調理して即時提供、即時喫食が基本です。

移動販売車には、18ℓ以上のタンクを備えた手洗いと排水容器、消毒設備を必要とします。

また、行商として、菓子、アイスクリーム、魚介類およびその加工品、豆腐およびその加工品、ゆでめん類。そして弁当類および総菜類(弁当等人力販売業)として、営業許可を出しています。こちらは製造はせず、販売のみの許可です。盛り付け等もできません。内容物に関しては、ラベル表示が必要となります。^{※2}

行商であっても、吹きさらしの屋外の、陽に当たる所に並べられた弁当類の管理状況に頭をひねる時があり、近年は保冷ボックスと温度計の設置を指導しています。

キッチンカー

そして最近注目されているのが、フードトラック、キッチンカーです。

都心部のビルが高層化するのに伴い、ビル内に勤務する人が数千人単位になってきており、周辺の飲食店でのランチタイムの混雑ぶりは、壮絶なものがあります。休憩時間内に昼食を食べることができないランチ難民が出てしまうなどという事態になってい

ます。

また、ビル内の家賃が高いこともあって、ランチタイムに千円以上かかってしまうということで、もう少しリーズナブルな食事を取りたい、でも毎日コンビニ弁当では飽きてしまうといったニーズに答えているのが、キッチンカーです。新しいビジネスモデルとして増加傾向で、ビルのオーナーと交渉し場所を借りて、契約したキッチンカーを配置するベンチャー企業も登場しています。キッチンカーはさまざまな業態をそろえてローテーションするので、利用者にとっても選択肢が広がって、楽しめるようになっています。

こちらのキッチンカーは、営業許可は調理営業と販売業です。^{※3}

キッチンカーでの営業は、車内では最終加熱のみを行うことが前提で、仕込場所が別に必要になります。自動車を取り扱う食品の調理、包装など、器具などの洗浄、消毒、給水タンクへの給水、食品、容器包装などの保管を行う場所です。

キッチンカーには、扱う品目に応じて給水設備を必要とします。同容量の排水タンクも必要です。給水タンクは取り扱う食品や食器によって、容量が規定されています。

2槽シンクを設けますが、一つは手洗い設備を兼ねてもよいことになっています。

車内で加熱調理をすることも許されていますが、換気設備も必要になります。原材料の保管に応じて冷蔵設備も必要となり、併せて電源装置が必要になります。

これらの設備を備えたキッチンカーですが、店舗を構えるまでの費用はかからないため、新規参入が増えているのが現状です。

食品衛生上の問題は、設備が小さいだけに、冷蔵設備の容量不足、電源の脆弱性、火力不足による加熱不足、給排水設備が小さく十分な手洗いの実施ができていない等の問題を抱えています。

まとめ

行商や移動販売だからといって、食品衛生に無関心ではいけません。仕込み場所の衛生管理は、飲食店営業と同様の管理が必要です。従業員の健康管理、仕入れ品の衛生状態、保管冷蔵庫の温度記録

※2 <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyoka/files/2019idougyousyou.pdf>

※3 <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyoka/files/2019jidousya.pdf>

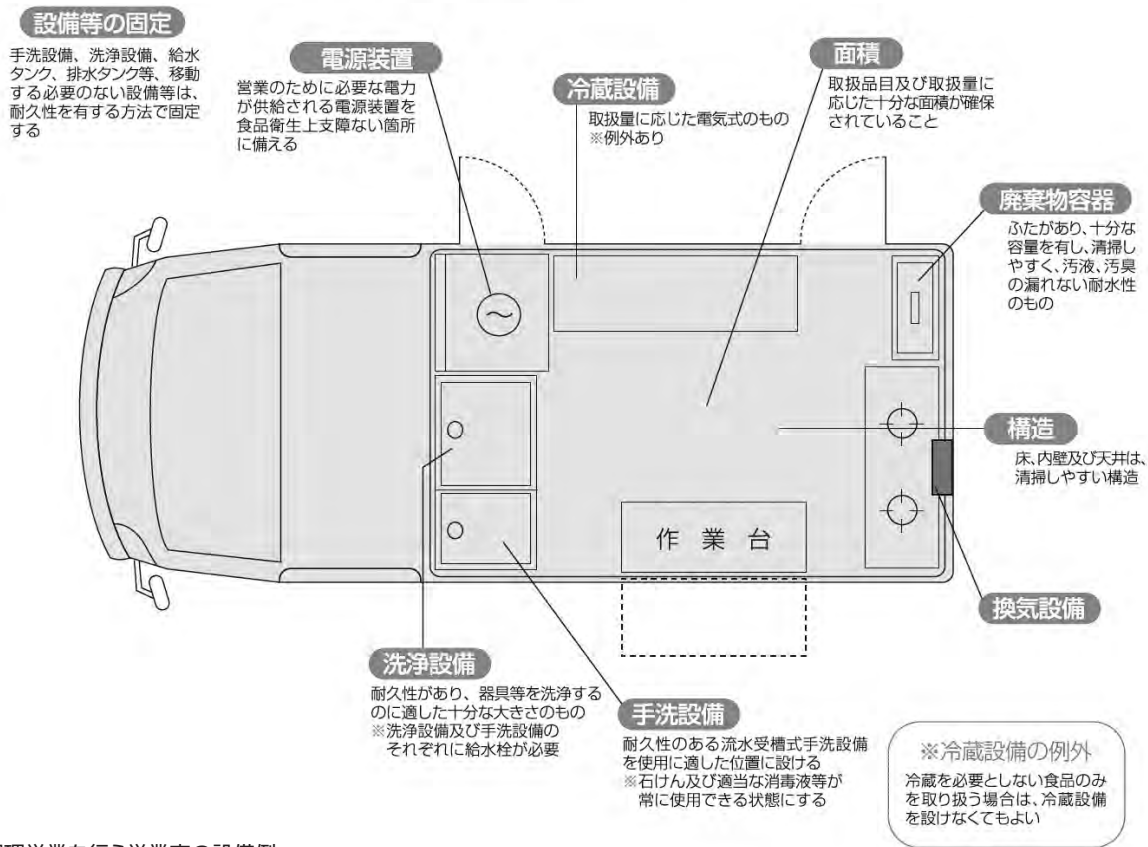
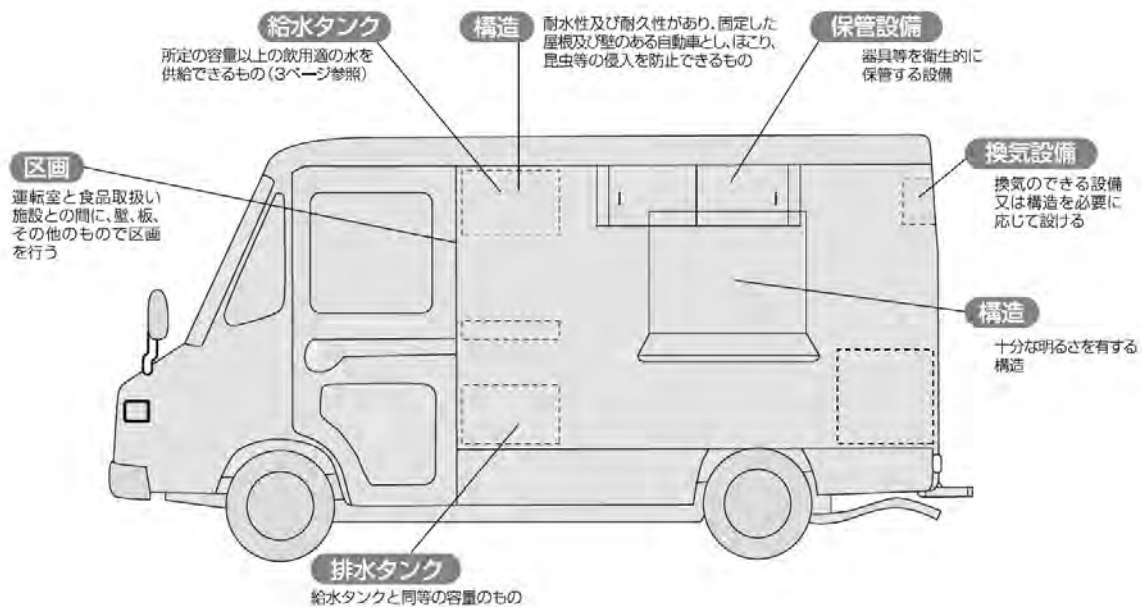


図1 調理営業を行う営業車の設備例

東京都福祉保健局・保健所 新たに食品に関する営業を始められる皆さんへ自動車関係営業許可申請書の手引きより

などを残しておきます。取り扱い商品は管理状態が不安定であるため、売れ残りは適切に処分され、翌日に持ち越すことがないように心がける必要があります。

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/>

「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

厨房機器共通IoTプラットフォームの開発

(1) 厨房機器共通IoTプラットフォームの開発「総論・システム構成」(前編)

フクシマガリレイ(株) 技術開発部 ICT開発課 課長
(一社)日本エレクトロヒートセンター 電化厨房委員会 業務用厨房機器IoT構築WG
北川 貴博

※本記事は、(一社)日本エレクトロヒートセンター(JEHC)刊『エレクトロヒート 2020年1月号』の記事を、(一社)日本厨房工業会会員向けに再録したものです。

要約 2020年のHACCP制度化開始に向け、食品産業は様々な課題を抱えている。JEHCが立ち上げた「業務用厨房機器IoT構築ワーキンググループ」は、厨房機器のIoT化・データの共有化を通してこれらの社会課題を解決する事を目指して発足し、今年度はNEDOの支援を受けて「厨房機器共通IoTプラットフォーム」の開発を開始した。本稿ではプラットフォームの開発意図と仕様概要について紹介するとともに、共通IoTプラットフォームを利用した今後の食品業界におけるIT活用の展望についても述べる。

1 はじめに

昨年、JEHCは厨房機器の稼働データを一元集約するための「厨房機器共通IoTプラットフォーム」の開発について、その進捗に関する報告・公開¹⁾を行った。具体的には、厨房機器メーカー10社・エネルギー事業者3社・業界団体4団体からなる「電化厨房委員会 業務用厨房機器IoT構築ワーキンググループ(以下、本WG)」を立ち上げ、冷蔵庫やオーブン等の厨房機器のデータを一元管理するための共通プラットフォーム(以下本PF)の仕様策定などの作業を進めてきた。

本WGは今年度も活動を継続しており、国立研究開発法人 新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)の業界共用データ基盤の開発などを支援する「Connected Industries推進のための協調領域データ共有・AIシステム開発促進事業」の採択²⁾を受け、本PFの開発作業に着手した。

2018年6月に成立した改正食品衛生法によるHACCPの制度化等によって、食品業界では「食の安全・安心」を守るための取り組みが加速している。同時に人手不足など業界が抱える課題を解決するため、昨今では厨房用ロボットや厨房向けITシステム等の開発が本格化している。そのような社会情勢の中、多くの厨

房で使用されている業務用厨房機器がどのような役割を果たすべきであるかを本WGでは議論し、本PFの開発が必要であるとの結論に至った。

本稿ではこのデータ共有化事業の開発概要及び本PFのシステム構成について述べる。

2 プラットフォーム概論

本PFの目的は、複数のメーカーが製造する多種多様な厨房機器の稼働データをメーカー横断的に保管し、「共有化」「標準化」されたデータを食品事業者等に提供する事である。本項ではその開発意図と運営体制について解説する。

2.1 厨房機器が出力するデータの重要性

昨今では市場からのHACCP管理の自動化のニーズに応えるように、温度管理などを目的とした食品事業者向けのITシステムが厨房機器メーカーのみならず、様々な事業者によって提供されるようになっている。厨房機器は加熱・冷却・保温・加工など様々な用途で使われるものであり、一つの画面・一つのサイトでそのデータを管理したいというニーズは高い。但し、機器の種類によっては対応が難しい、複数メーカーの機器が混在する

厨房では導入が難しい等の課題が残る。

一つの方法論として、外付けセンサーのみを頼りにすべての機器を管理するという方法はある。但し、測定したいデータは温度だけではなく、様々なモニタリング要素がある。そのたびにまた違うセンサーやシステムを導入する事は避けなければならない。故に、温度のみならずHACCP管理や厨房効率化に資するデータは、**厨房機器そのものから出力する事が望ましい**と考えられる。

しかし、厨房機器メーカーが提供する温度管理システムを例にとると、そのメーカーが販売する機器は詳細なデータが取れるが、競合するメーカーや通信非対応の機器は温度だけ、といった制限が発生する事が常である。ユーザーにとってはデータの一元化のために厨房機器メーカーを統一するという選択肢は有り得ず、故にメーカーのシステムは売れない、という結果となる。ユーザーは管理作業の自動化・一元化をしたいのに、メーカーの都合によってユーザーに制限が掛かる状況が作られていると言える。

2.2 「共有化」「標準化」の

必要性とその範囲について

厨房機器からデータを出力する事が望ましいとはいえ、どのようなものでも構わない訳ではない。データの利用者側の立場からすれば、データは一定のルールに従って整備され、保管されなければならない。そうでなければ利用者側はフォーマットの異なる複数のデータを処理する必要があり、その処理コストを支払う必要がある。故にデータの形は「標準化」されなければならない。

データの保管場所についても、各メーカーがそれぞれ保持するデータを取りに行く形では、メーカー側がデータベースを立ち上げ、維持するコストがかかる為、一店舗内の複数メーカーの機器のデータを全て集めるためにはかなりのコストがかかる事が想定される。これ

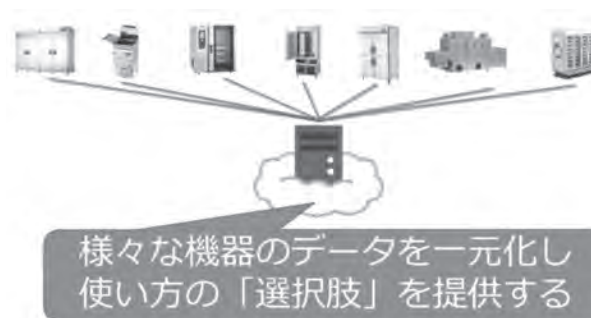


図1 共通プラットフォームの意義

を解決するには、データの保管場所の「共有化」が必要である。

データの「標準化」についてはJEHCが過去に業務用厨房機器標準通信仕様書³⁾を策定しており、通信とデータフォーマットの標準化方法は既に提示されている。課題は「共有化」にあり、これを本PFの開発によりそのコストを軽減する事、そしてHACCP管理等の目的に応じて、そのデータを必要とする者に対して平等に提供し、様々な使い方の「選択肢」を提供する事が本PFの意義(図1)であると本WGは位置づけている。

但し、共有化であるからと言って無制限にデータを公開・共有する事はない。厨房機器の稼働データにはメーカーのノウハウが詰まっており、また機器ユーザー自身が競合他社から保護したいデータであると考えられる場合もある。この範囲設定については後述する。

2.3 WG参加者・本PFの運営管理者について

本WGを構成するメンバーは図2の通りである。厨房機器メーカー10社、エネルギー事業者3社、システム事業者1社、業界団体4団体からなるWGを形成し、本事業に関する議論を進めてきた。本PFの開発についてはJEHCを筆頭として、本WGがその仕様確認から動作検証までを担当して進める。

開発が完了した後、正式稼働のフェーズではその運



図2 共通IoTプラットフォームWG参加企業一覧

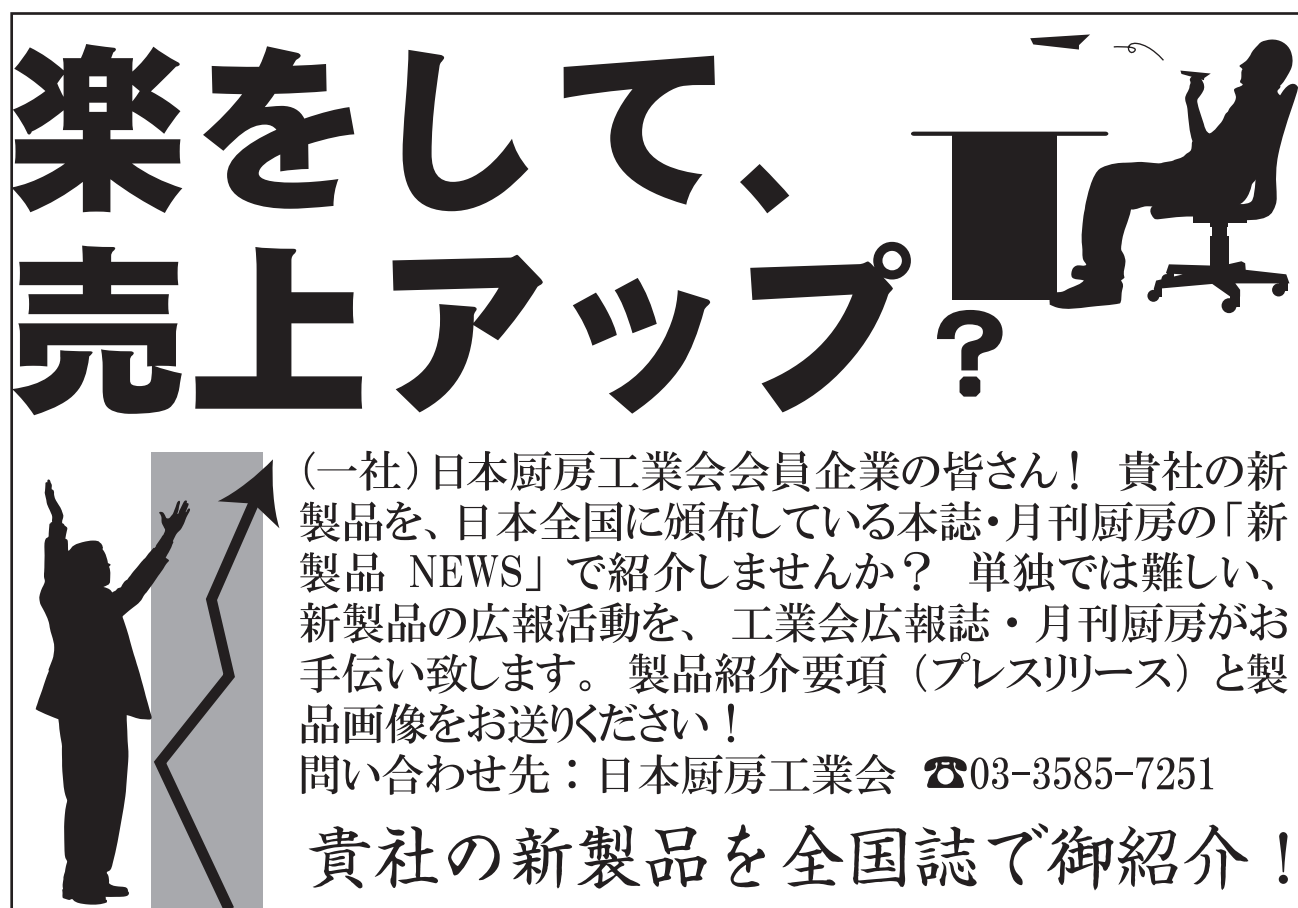
用管理者が必要である。本PFは複数企業間のデータの共有化を志向する、経済産業省の推進する「Connected Industries⁴⁾」の概念において定義される「協調領域」にあたるものであるため、運営者は各厨房機器メーカーにとって中立の立場である必要がある。故に、本WGの発起人であり業界団体であるJEHCが運営管理者となり、本PFの運営を担当する。

なお、本PFはオープンプラットフォームとして一般公開される予定である。WG以外のメーカー・ITベンダーが本PFを利用したい場合は、正式稼働後は利用規約に同意する事で自由にこれを利用する事ができる。(一部秘密保持契約を要する。有償の場合あり)

(つづく)

参考文献

- 1) 福島工業株式会社 北川 貴博『エレクトロヒート』No.217『「食の安全・安心」を守る業務用厨房機器の共通IoTプラットフォームの開発』
- 2) 国立研究開発法人 新エネルギー・産業技術総合開発機構『多種多様な厨房機器データを統一管理するための共通基盤の開発を開始』
https://www.nedo.go.jp/news/press/AA5_101223.html
- 3) 日本エレクトロヒートセンター『業務用厨房機器 標準通信仕様書』
<http://denkachubo.com/material/index.html>
- 4) 経済産業省『Connected Industries』
https://www.meti.go.jp/policy/mono_info_service/connected_industries/index.html



楽をして、 売上アップ？

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

問い合わせ先：日本厨房工業会 ☎03-3585-7251

貴社の新製品を全国誌で御紹介！

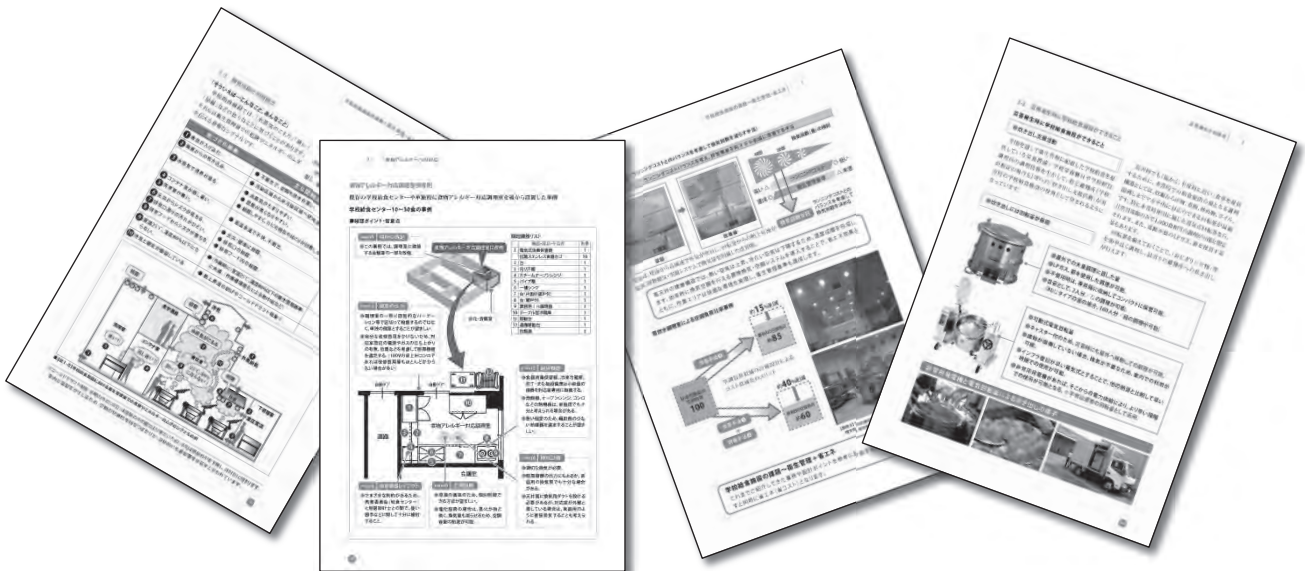
学校給食関係者(行政、栄養教諭の方など)必見の参考書

学校給食に携わる方のための 施設計画・運営のリファレンスノート

・発行/一般社団法人日本エレクトロヒートセンター ・価格/500円+税(送料別) ・A4版/26ページ



INDEX	1.学校給食施設の課題～衛生管理・省エネ
	1-1 衛生区分
	1-2 学校給食施設における換気空調
	1-3 換気空調での問題点 課題と改善へのポイント その他の換気空調計画の留意点(設計者向け)
	1-4 換気空調設備設計
	1-5 換気空調の最適化手法
	2.食物アレルギーへの対応 食物アレルギー対応事例 食物アレルギー対応調理室参考例
	3.災害時の学校給食 大規模災害の予想と復旧 災害発生時に学校給食施設ができること



一般社団法人日本エレクトロヒートセンター 企画部

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町 13-7 日本橋大富ビル 6F

電話: 03-5642-1640 FAX: 03-5642-1734 E-Mail: office@jeh-center.org

URL: <http://www.jeh-center.org/> 出版物のご案内: <http://www.jeh-center.org/publication.html>

最新外食トレンド 2020



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.4 外食業界の景気動向

1. はじめに

今年に入ってから新型コロナウイルスの影響が、各方面で顕在化している。政府からの学校の一斉休校の要請やイベント開催の縮小要請などがあり、消費者の外出も自粛傾向となっている。

3月、4月は、歓送迎会などのイベントがあり、外食業界にとっては売り上げが増加する月である。それが新型コロナウイルスの感染予防として換気が悪く、多数の人が集まり、身近で会話をする空間が感染リスクが高いと発表され、飲食店では不特定多数の人々が集まり、コミュニケーションを図る場であることから、感染リスクを回避するため、消費者の外食機会が減少しているように感じられる。

	合計	小売関連	飲食関連
R元年 1月	45.9	43.3	44.5
2月	47.1	45.7	45.1
3月	44.9	43.7	42.8
4月	45.3	44.1	42.5
5月	44.2	43.8	41.1
6月	44.1	44.1	42.9
7月	41.6	39.7	40.2
8月	43.1	43.3	39.6
9月	46.6	49.7	42.2
10月	36.9	31.4	35.1
11月	38.8	35.6	40.9
12月	39.7	37.8	39.1
R2年 1月	41.9	42.6	39.8
2月	27.4	26.7	16.0

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

今回は、現場の人に直接調査をした内閣府の景気ウォッチャー調査の2月調査を基に、外食業界の景気動向について検討することにする。

2. 景気の現状判断DI(季節調整値)

3ヵ月前と比べて、現在の景気を聞いた現状判断DI(季節調整値、以下同じ)の合計(家計動向関連と企業動向関連の合計)は、直近の令和2年2月では27.4と、前月に比べて14.5ポイントも低下している。令和元年1月から令和2年1月までは、現状判断DIは50を上回った月はなかったが、概ね43程度で推移していたことを考えると、2月の指数は大幅な低下となっている。

小売関連の現状判断DIは、令和2年2月が26.7と前月より15.9ポイント低下しており、飲食関連では16.0であり、前月より23.8ポイントの低下となっている。

小売関連、飲食関連とも令和2年1月までは40台を維持していたことから、2月の現状の景気は、今まで以上にかなり悪いと判断していることになる。

当然、新型コロナウイルスが2月には顕在化してきており、この新型コロナウイルスの影響が理由であるが、新型なのでワクチンがなく、抗ウイルス薬も開発されていないこともあり、どこまで感染が広がるのか出口が見えない不安があり、小売や飲食関連では、大きく景気が低迷しているのではないかと思われる。

また、前述したように換気が悪い、大勢の人が集まる、身近で会話することで感染リスクが高まることが分かってきており、飲食店ではこの条件が当てはまる場合が多いこともあり、消費者の外食自粛が現状の景気悪化に拍車をかけているように思われる。

3. 景気の先行き判断DI(季節調整値)

次に、今後3ヵ月後にどのような景気になっているかの指標である先行き判断DI(季節調整値)を見ると、令和2年2月時点では合計(家計動向関連と企業動向関連の合計)は24.6となっており、前月より17.2ポイント低下した。小売関連は25.4で前月より18.5ポイント、飲食関連では12.9で前月より26.4ポイントと、それぞれ低下している。

飲食店関連では、他の業種に比べても3ヵ月後の景気状況は、今よりも悪くなると感じている状況となっている。

今まで、飲食関係では国内の需要増加の他に、訪日外国人の増加により売上高を伸ばしてきたところがあった。

今回の新型コロナウイルスの影響で、海外からの人の出入りが制限されておりインバウンド需要が期待できなくなっていることから、この先も景気が回復しないのではないかという不安感が表れているように思われる。

4. まとめ

新型コロナウイルスの感染が世界的に拡大している。日本も国内で感染情報が毎日のように報道されており、外出やイベント開催の自粛が要請されている中、3月、4月の歓送迎会の中止や花見の宴会の自粛もあり、外食産業にとっては大きな打撃となっている。

また、世界的に感染が拡大していることから海外からの人の流入を制限しており、日本政府観光局調べによる2月の訪日外国人数は、前年同月より58.3%と大幅に減少し、108万5,000人となっている。

ここ数年、外食産業は、インバウンド効果による恩恵を受けて売上高を伸ばしてきたが、日本に来る外国人

	合計	小売関連	飲食関連
R元年 1月	48.9	49.2	49.0
2月	48.4	47.4	46.2
3月	48.1	48.1	45.5
4月	47.6	48.3	47.0
5月	45.5	46.3	45.1
6月	45.6	46.5	45.4
7月	44.4	44.9	38.0
8月	40.5	36.9	40.2
9月	37.8	33.5	38.5
10月	44.3	45.2	40.5
11月	45.9	46.8	45.9
12月	45.5	47.3	40.2
R2年 1月	41.8	43.9	39.3
2月	24.6	25.4	12.9

図2 景気の先行き判断DI(季節調整値)
資料:内閣府「景気ウォッチャー調査」

が減少することで、外国人依存度が高い飲食店では大きな影響を受けている。また、外食に限らず、観光地では宿泊のキャンセルにより宿泊業なども厳しい状況となっていて、インバウンドのみで経営を行っていた外食や宿泊業などでは存続の危機になりかねない状況となっている。

外出自粛などが長く続くと、従業員の解雇や一時休暇等の雇用問題、家賃等のコスト問題、食材調達の問題など、さまざまな課題が出てくることになる。

前述したように、景気ウォッチャー調査での先行き判断DIでも新型コロナウイルスの終息が見えない状況などから、現場サイドでは、まだ景気は悪くなると予想している。

今まで経験したことがないような経営環境となっているのが現状である。

工業会だより

3月21日~4月15日

3.25

2019年度臨時幹部会。谷口会長、中川、細山、齋藤、岡田各副会長、大畑専務理事、由利事務局局長、水野課長。(Web会議)

3.27

小規模飲食店における対策会議。吉野職員。(全日通霞が関ビル8階大会議室C)

※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・書面開催とし、事務局は在宅勤務を進めています。

●社名などの変更

【新】Daigasエナジー(株)(賛助)

【旧】大阪ガス(株)

【会社代表者】井上 雅之 代表取締役社長

【住所】〒541-0046 大阪府大阪市中央区平野町4丁目1-2

●住所の変更

エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)(関東支部)

【住所】〒105-0012 東京都港区芝大門2-5-5 住友芝大門ビル4F

●会社代表者等の変更

パナソニック産機システムズ(株)(関東支部)

【会社代表者】稲継 哲章 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)

【本会に対する代表者】戸村 真人 リーダー

【1】 相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は6件で前年同月の20件に対して30.0%。

(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0件。

◇問い合わせは、知人がインターネットショッピングサイトでカセットこんろ用容器を使用する屋外専用ガスヒーターを購入した。使用したところ、点火しづらくガード内側からガスが漏れる不良品であることがわかった。使いたくないので、返品返金を要求したら、修理や新品交換には応じるが返品返金はできないと言われ納得できない等6件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2020年3月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計 (構成比)
消費者	0	0	0	3	3 (50.0)
事業者	0	0	0	0	0 (0.0)
司法・行政	0	0	0	3	3 (50.0)
その他	0	0	0	0	06 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	6(100.0)	(100.0)

注) 前年同月の受付件数は20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)

3月度の未解決案件処理件数は0件。

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

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

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

- *発送は入金確認後になります。
- *請求書は、発行しておりません。銀行振込、郵便振替のお振込控を領収書に換えさせて頂いております。
- *お申し込み後、3ヶ月経過しても入金が確認できない場合は、申込書を処分させていただきます。
- *定期購読の場合、途中解約による返金はありません。また、他の図書を同封して発送することはできません。
- *ご記入いただいた情報は、書籍の発送、お支払いの確認、当会からの各種ご案内(図書案内、アンケート等)以外の目的には使用いたしません。

■送料について

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

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

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

会社名: 所属部署: 氏名:

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

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



会社名	分類	親型式(シリーズ)	
(株)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	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		03-3843-4851
19. 8. 28	クリーンテックフィルター	19-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 12. 5	ニューオンリーワン(薄型)	16-002-2804		0766-28-8100
16. 6. 23	EXグリスフィルター	16-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
16. 6. 23	EXグリスフィルターPタイプ	16-002-2903		03-5379-1522
19. 10. 28	ランズテックフィルター	19-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
19. 10. 28	エイエルフィルター	19-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターII	16-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターIII	16-002-3903		048-222-6187
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	16-002-4001	日本カルミック(株)	03-4586-5588
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005		03-4586-5588
16. 6. 30	グリスフィルターL8型	16-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルターL3-III型	16-002-4204		06-6821-5186
19. 4. 3	グリスフィルターH型	19-002-4205		06-6821-5186
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレII型	17-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルターM型	18-002-5004		047-491-6654
20. 3. 2	セルテックフィルターMK型	20-002-5005		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		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

◆ 5月(皐月) ◆

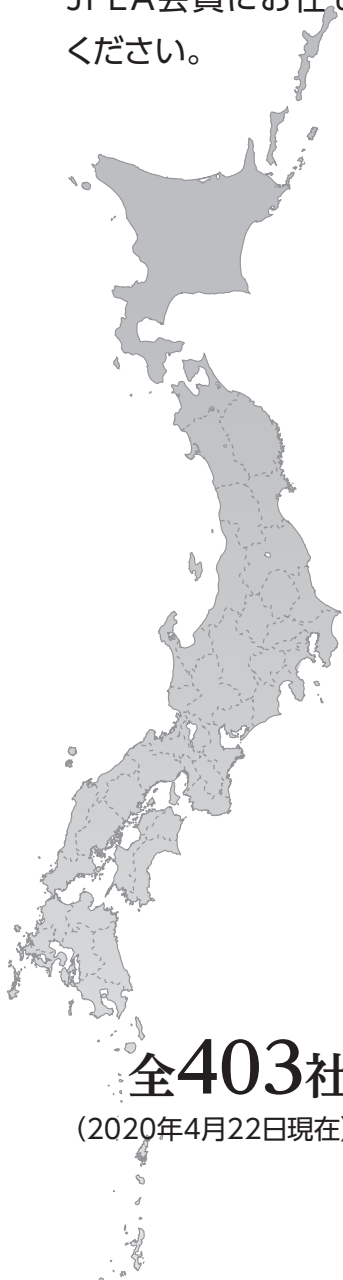
- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 1日(金) メーデー | 12日(火) アセロラの日 |
| 2日(土) えんぴつ記念日 | 13日(水) カクテルの日 |
| 3日(日) 憲法記念日、世界報道の自由の日、ゴミの日、リカちゃんの誕生日 | 15日(金) 沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日 |
| 4日(月) みどりの日、ラムネの日、ファミリーの日 | 18日(月) 18リットル缶の日 |
| 5日(火) こどもの日、端午の節句、菖蒲の節句、わかめの日 | 20日(水) 世界計量記念日 |
| 6日(水) ゴムの日 | 25日(月) 食堂車の日 |
| 7日(木) 粉の日、コナモンの日 | 28日(木) 国際アムネスティ記念日 |
| 8日(金) 世界赤十字デー、ゴーヤーの日 | 29日(金) こんにゃくの日、呉服の日 |
| 9日(土) アイスcreamの日 | 30日(土) ごみゼロの日、消費者の日、掃除機の日 |
| 10日(日) 母の日 | |



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする
会員ネットワーク!

最新厨房設備機器の
納入から、飲食店・給
食施設の設備設計・
施工まで、業務用厨
房に関することは、
JFEA会員にお任せ
ください。



全403社

(2020年4月22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)
エレクテラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
凰商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オピニオン(株)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシトレーディング
北沢産業(株)
キッチンテクノ(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
グマノ厨房工業(株)
クリタック(株)
クリナップ(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン・リテールシステム(株)
(株)シー・エス・シー
JFE商事薄板建材(株)
(株)正和
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)
セコムアルファ(株)
大成工業(株)
タニコー(株)
(株)椿厨房具製作所
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京管材(株)
東京超音波技研(株)

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

畑中厨房(株)
(株)ラボー

◆ 岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

◆ 静岡県

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

◆ 愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
エレクター(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)コメットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(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)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗浄機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株)中部支店
(株)パロマ
フクシマガリレイ(株)中部支社
(株)フジマック 名古屋事業部
ホシザキ(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(株)名古屋出張所
(株)マルゼン 名古屋支社
(株)メイトー
(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
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
エレクロープス・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
ヒゴブリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
フクシマガリレイ(株)
(株)フジマック 近畿事業部
(株)扶洋
(株)逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所
ホバート・ジャパン(株)大阪支店
MASUI総合設備機器(株)
丸一(株)
(株)マルゼン 大阪支社
(株)明和製作所
山岡金属工業(株)
(株)ワーク

◆ 兵庫県

(株)浅井工業
関西興業(株)
後藤ステンレス産業
(株)ショウワ
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)
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
Daigasエナジー(株)
中央職業能力開発協会
中国電力(株)
中部ガス(株)
中部電力ミライズ(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4
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)	前5
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
日本洗浄機(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

●4月に予定されていた映画イベントが延期になってガッカリしていたが、映画館は一斉休業、新作映画なども続々と公開延期。ハリウッドをはじめ、映画やTV番組の制作や撮影がストップしてしまっている。●そういう状況なので、資金に余裕のないミニシアターを潰すなどクラウドファンディングが億のお金を集めている。●事務局付近でも休業したり弁当販売に切り替えたりする飲食店が増えているが、資金力のない個人店が廃業してしまい、外出自粛が終わっても、昼休みに外食ができなくなっている可能性もある。●なので仕事がなくとも外出自粛をしてくれ耐えてくれと、海外の先進国では融資でなく休業補償を行い、日常生活に必要なインフラを守る動きが活発だ。●個人でも、米国では4月中に約13万円が個人個人に一律で入金/小切手支払いがされ、ドイツ・ベルリンでは外国人にもフリーランス・アーティストに60万円が支給され、カナダではフリーランスの失業者向けに毎月15万支払う制度を設け、決定した二日後に振り込まれたと報じられている。●1月中旬に国内の感染者が発見され、東京五輪延期が現実になってから急激に感染者の発見が増加して緊急事態宣言まで走った日本だが、3月にカジノやマイナンバー関連からの予算組み換えが否決されたのと同様、野党が要求していた一人10万円の一律支給が黙殺されて布マスク2枚や支給条件の厳しい世帯30万円……から、一転して補正予算の組み換えの検討が開始され、夏以降には一時金が入るかもしれないのは興味深い(何が削減、または負担が増えるのかは気になるが)。●中国・台湾、韓国では陽性患者が減少に転じたという報道もあるが、完治者が再度陽性と診断されたり、ハーバード大は外出制限を2022年まで延長することを提言するなど、長期化も懸念される。次は当然、一回限りの支給でなく、休業補償や納税・家賃・ローンの猶予だろう。●とりあえず感染者や、医療や物流の従事者への嫌悪や侮蔑がなくなることを祈る。(H)

厨房

2020年5月5日発行
第57巻／第5号
(No.611)

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)

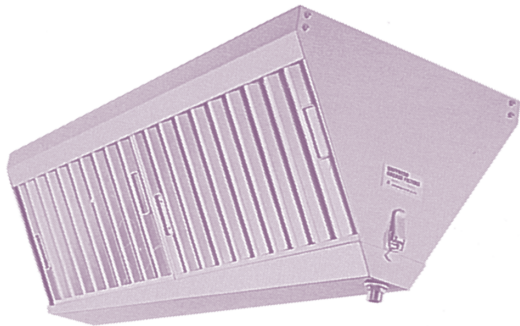
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8
厨房機器会館内
TEL (03) 3585-7251 FAX (03) 3585-0170

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

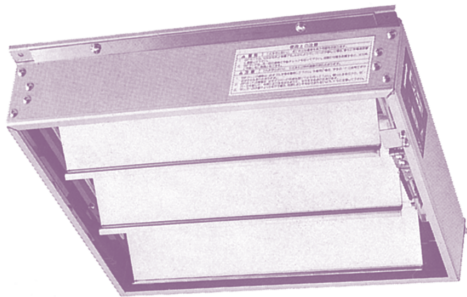
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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/

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

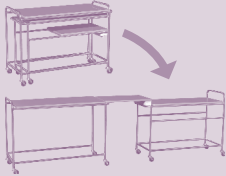
ウエノで理想の厨房へ

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）

●日調の製品については、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

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▶

