

厨房

2020
No.612

6

JUNE

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2020年度
第1回理事会(書面審議)報告

事例で学ぶ!

仕事に役立つ法律相談所

新型コロナウイルスの拡大防止に
関連する法律問題等

映画の見どころ・台所

『翔んで埼玉』

小倉朋子の食・心・美 Part.2
新型コロナウイルスで売れる食品と背景

やるKEY HACCP
実践編

「食物アレルギー」

最新外食トレンド2020
外食と新型コロナウイルス

大容量15Lを湯煎で高品質に保温

大・中・小 3つの提供量を正確に計量注出します

●湯煎式大容量スープタンク

15Lのスープタンクは湯気漏れのない密閉蓋つきで、煮詰まりがなく風味を閉じ込めます。湯煎温度はデジタル温度調節器で正確制御。万一湯煎水がなくなるとヒーターを遮断する空焚き防止装置付き。スープタンクは着脱が容易な取手つきで清掃も楽にできます。

●定量注出機能

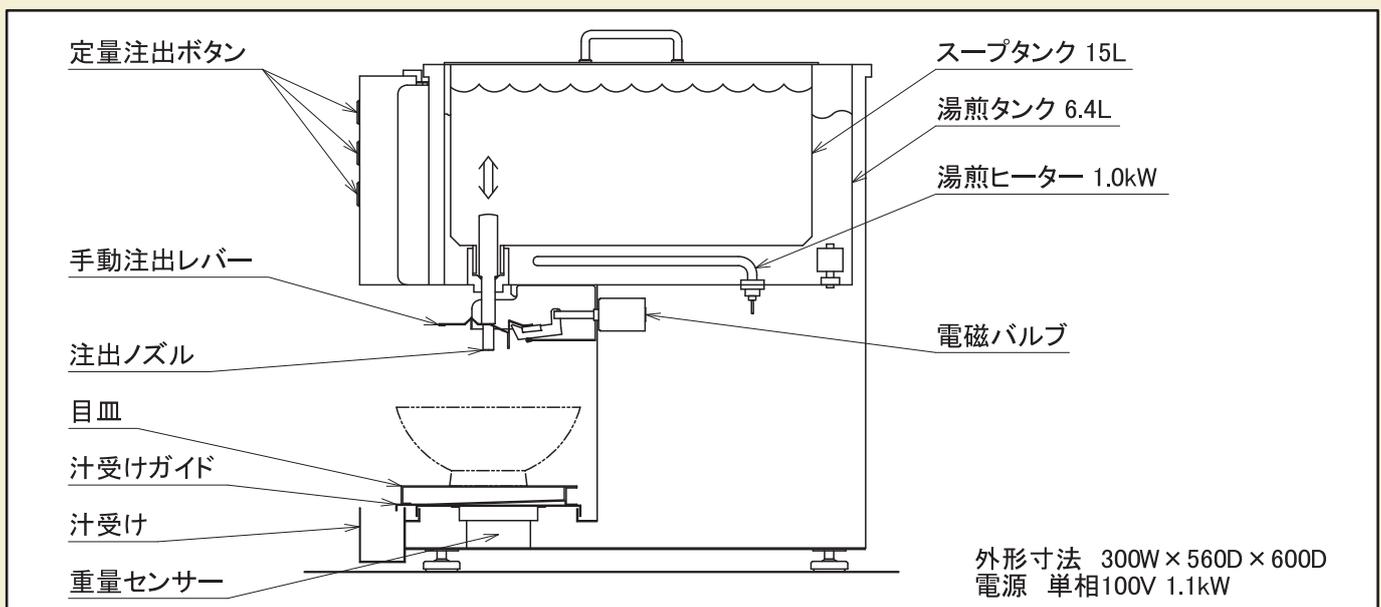
あらかじめ大・中・小3つのボタンに、50～600グラムの注出量を設定しておきます。器を置いて注出ボタンを押すと、重量を1秒間に60回デジタル計測しながら正確に定量注出します。器が無い状態や注出後はスタートしない保護機能付き。手動で注出することもできます。

●残量表示機能

湯煎加熱では難しかったスープタンクの残量表示を可能にしました。スープ補充時に残量表示をリセットするとそれ以降注出された分を減算して残量を表示します。設定量を下回ると点滅表示とアラームでお知らせします。

●分解清掃可能な電磁バルブ式注出ノズル

目皿、汁受け、ガイドから注出ノズル、レバーに至るまで容易に取り外して清掃することができます。



外形寸法 300W × 560D × 600D
電源 単相100V 1.1kW



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-L



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
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。



カゴごと食器類洗浄システム
 NAW-PATA (ナウパタ)



eco

eco01

カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず！

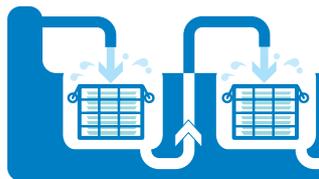


食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

eco02

徹底した水の
 リサイクルで節水！

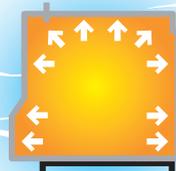
水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。



eco03

断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと
 空調負荷を軽減します。



株式
 会社

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

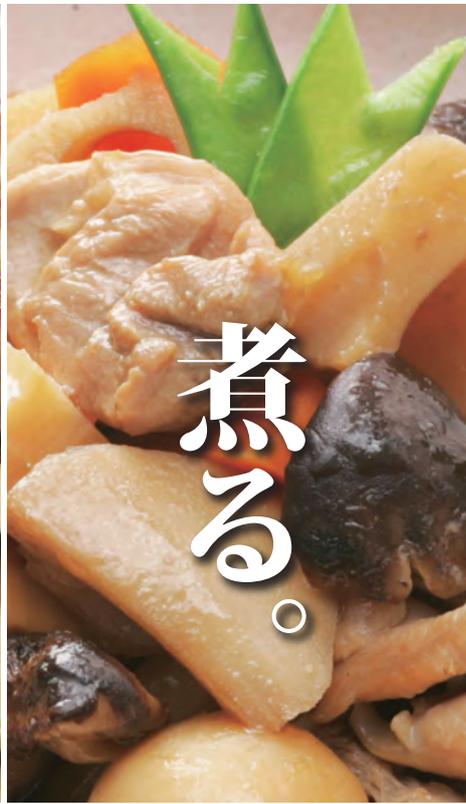
本社/〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562)97-2111
東京/〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03)6275-3210
大阪/〒540-0026 大阪市中央区内本町 2-2-12 (06)4792-5501

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 ホシザキ南九州株式会社 (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。



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で
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

焼き物業態に変更をお考えの方へ「サンタ株式会社」からのご提案です!!

焼肉、海鮮焼、その他焼物など

それぞれの機器の特性を生かして、コストパフォーマンスと個性を引き出す!

アミ焼きを卓上コンロで!!

**上引き
排気**

しちりんフードを
選ぶ理由

グループでの来店より【お一人様】が増える傾向の中、席数は確保しながら無駄の無い店内レイアウトが可能です。製品の特性を活かし、ガスやエネルギーのランニングコストを抑える事ができます。



②-2 ワンショットフード



お客様

4~3名

グループ
ご家族で!

少人数の家族や友人
同士のグループ
にお勧め!

②-3 コトラフード



お客様

3~2名

お一人や
友人と!

コンパクトで省スペース型。丸いフォルムは女性にも人気!



お客様

2~1名

お一人や
カップルで!

当社最小サイズ。短時間で回転の速い店舗に最適!

焼きアミ
Ø280



③-1 NK-7 卓上型

しちりんガスロースター
NK-7 63,000円(税別)
アミ焼きセット別途 2,500円(税別)



焼きアミ
Ø200



③-2 小虎『まるちゃん』

卓上ガスロースター
BT-4S 40,000円(税別)



新発売

焼きアミ
210×155



③-3 小虎『かくちゃん』

卓上ガスロースター
BT-5S 29,800円(税別)



**下引き
排気**

無煙ロースターを
選ぶ理由

排気をテーブル下から出す「下引き排気」。天井から下がる排気フードが無く、広がりのある店内とスッキリとスマートな空間に! テーブル席ならではの安定感と高級感ある店内を演出します。



お客様

4~3名

グループやご家族で!

安定感のあるテーブル席で「おもてなし」にも最適。

焼きアミ
Ø280



②-1 無煙ロースター

SV-2RU-T 洋卓
(1200×800×700mm)
330,000円(税別)



サンタは食を通して未来へ。環境性能で選ばれる技術で未来に貢献します。

サンタ株式会社

しちりんフード 検索

本社 / 〒920-0333 石川県金沢市無量寺3丁目18番地

TEL.076-268-2941(代) FAX.076-268-3891

http://www.no1-santa.com/ E-mail:info@no1-santa.com

製品について、または導入について等、詳しくはお気軽にお問い合わせください。

焼物器と排気装置を

比べてみたら見えてくる!! 知って得する大きな差です。

上手に選べば大幅コストダウン!!

初期投資費用(インシャルコスト) / 維持費用(ランニングコスト)の比較

お店のコンセプト・デザインに合わせて選択します。

席数目安 **4~3名**

席数目安 **4~3名**

席数目安 **3~2名**

席数目安 **2~1名**

②-2 ワンショットフード

SOC-100-03
84,000円(税別)

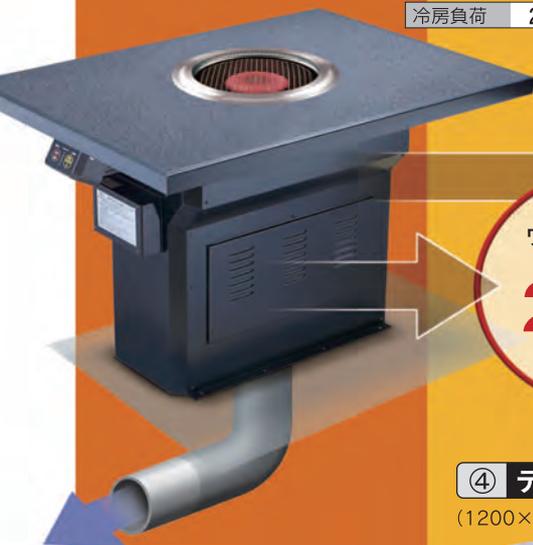
排気量 290m³/h
冷房負荷 2.87KW/h

上引き排気

②-3 コトラフード

CT-50-01
79,000円(税別)

排気量 150m³/h
冷房負荷 1.48KW/h



下引き排気

無煙ロースターと
ワンショットフードの
排気量比較

**20%
減少**

無煙ロースターと
コトラフードの
排気量比較

**58%
減少**

④ テーブル

(1200×800×700mm)



(焼きアミφ280mm)

④ テーブル

(1200×800×700mm)



(焼きアミ
210×155mm)

②-1 無煙ロースター

SV-2RU-T 洋卓
(1200×800×700mm)

排気量 360m³/h
冷房負荷 3.95KW/h
ガス消費量(LPG) 3.26KW/h

③-1 NK-7 卓上型

しちりんガスロースター

ガス消費量(LPG) 2.38KW/h

③-2 小虎『まるちゃん』

卓上ガスロースター BT-4S

ガス消費量(LPG) 1.39KW/h

③-3 小虎『かくちゃん』

卓上ガスロースター BT-5S

ガス消費量(LPG) 1.19KW/h

無煙ロースターより
ガス消費量が

33%減少

42%減少

63%減少

無煙ロースターよりガス消費量が大幅減少!!

初期投資費用、 インシャルコストの比較	①-1 空調機(日立) RAS-MJ40K2 405,000円	①-2 空調機(日立) RAS-MJ28K 345,000円	①-3 空調機(日立) RAS-MJ22K 275,000円	②-1 無煙ロースター SV-2RU-T 309,000円	②-2 ワンショットフード SOC-100-03 84,000円
	②-3 コトラフード CT-50-01 79,000円	③-1 しちりんガスロースター NK-7(アミ焼きセット別途) 63,000円	③-2 小虎 まるちゃん BT-4S 40,000円	③-3 小虎 かくちゃん BT-5S 19,000円 特別価格	④ テーブル 1200×800×700 83,500円
	①-1+②-1 合計 714,000円/セット	①-2+②-2+③-1+④ 合計 575,500円/セット	①-3+②-3+③-2+④ 合計 477,500円/セット	①-3+②-3+③-3+④ 合計 456,500円/セット	
	無煙ロースターと 比較した 1セットあたりの差	1セットあたりで 138,500円お得!!	1セットあたりで 236,500円お得!!	1セットあたりで 257,500円お得!!	
工事費別	19%安い	33%安い	36%安い		

※上記③-3小虎『かくちゃん』の特別価格は、「コトラフード」とのセットでの購入が条件となっています

※上記掲載データはすべて当社調べです ※表示価格に消費税は含まれておりません ※仕様や価格は予告なく変更になる場合があります

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

全てがハイクオリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

**GAS BURNER
TACHIBANA**

経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付



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

TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売
株式会社タチバナ製作所

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

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 !!

新刊
発売

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,176円(税込) のところ、

JFEA会員の方は 1割引*

3,758円(税込) 送料が別途
かかります

お申し込み方法

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

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本 第6版 発刊!

← 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.63 が行く!



今月の
ゲスト

北沢産業 株式会社

コーヒーマシン販売促進部 石崎 莉帆 さん

厨房業界と現在の会社に入った きっかけについて教えてください。

石崎 私は初めからこの業界に興味があったわけではありません。就職活動の軸として“人の人生を豊かにする仕事がしたい”、そのために衣食住の仕事に就こう、そうして志望していた企業はインテリアや内装業界でした。厨房業界を知ったきっかけは、たまたま学食で時間を潰していた時、ゆで麺機に付いていたロゴの会社に目が留まり、ふと違う業種の話聞いてみようかなと思ったからでした。そして一番最初に内定をいただいたこの会社に縁を感じ、入社を決めました。当初より私は、コーヒーマシン専門の部署に席を置いております。カフェに来るお客さまは、その一杯のコーヒーとその空間にお金を払い通いつめる。マシンはインテリアにもなり得るんだと、日々面白い発見の毎日です。そんな業界に染まって早4年というところでしょうか。

お仕事の内容は？ やりがいは？

石崎 簡単に言うと、マシンの魅力を伝える説明員です。弊社の各都道府県にいる営業マンから来てほしいと言われれば、飛んでいきます。国民性とでも言うのでしょうか。今までのメリットがここではデメリットにもなるのかと、勉強の毎日です。他にも、設置いただいているマシンに



展示会での石崎さん

不具合が出れば、簡単な修理訪問にも伺います。この仕事はありがとうよりも、おいしいねをやりがいに感じる仕事です。私にとって、コーヒーマシンも含め、厨房業界とは、たくさんの人の「おいしい」にとっても重要な役割を担っている業界だと思っています。その厨房・機器に触れるのは、一流の職人からアルバイト、そこから食べる人の「おいしい」にもつながっているから。人の生活をちょびっとでも豊かにしているなど実感できることが、何よりもうれしいですね。

今後のあなたの夢を教えてください。

石崎 やはりコーヒーマシンには、素敵な空間が必要だと思うんです。弊社の面白い所は、業務用・家庭用と専門部署がいくつかある所です。そういう部署とタッグを組んで、厨房空間をトータルコーディネートしたいですね。これ、履歴書にも書いていました(笑)。もちろんカフェなどの飲食店だけでなく、シェアハウス、レンタルルーム、またはまったく新しい分野へコーヒーマシンを導入できたら……。でも実は、一番やりたいこと、それは弊社で一つお店を作り、運営すること。実際に弊社の商品を使ってもらえる、ショールームのようなお店を作りたいです！ そのために、まだまだ趣味範囲のインテリア分野においても知識を深め、今後役に立てていければいいなと思っています。

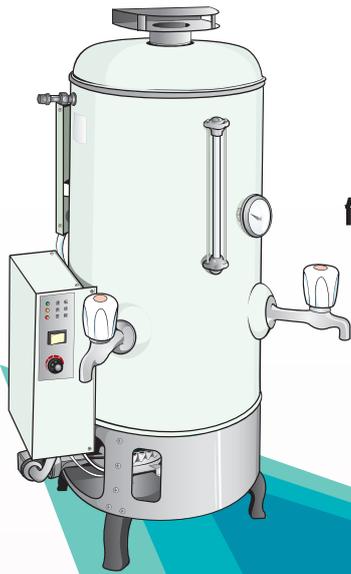
職場の方からエール

石崎さんは、入社当初から機転の利く、とても気配りと気遣いができる子だなあという印象です。安心して仕事を任せられるので、後輩ながらつつい甘えてしまっています(笑)。周囲を自然と笑顔にする不思議な力も持っているの、誰からも好かれる愛されキャラだと思います。これからも持ち前の明るさで、社内に新風を巻き起こしてください!!

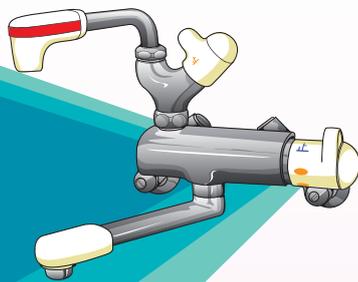
(コーヒーマシン販売促進部 道家瑞穂)

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

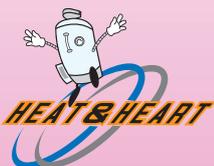
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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	11	厨房女子が行く！(63)	北沢産業(株)
工業会関係	16	2020年度第1回理事会(書面審議)報告	
支部だより	17	新型コロナウイルスの現況(東海北陸支部・東北支部)	
工業会回覧板	19	新型コロナウイルス・食品衛生法関連	
特許	23	特許・意匠・商標は宝の山！(11) [発明の原理⑤～逆張りの権利5：その3] ——— 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	24	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 [新型コロナウイルスの拡大防止に関連する法律問題等(1)] ——— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹	
COMIC	26	部外者がくる!!(13) (一社)日本厨房工業会 松戸グリス除去装置試験場 ——— にしかわたく	
ESSAY	28	映画の見どころ・台所(72) 『翔んで埼玉』 ——— 映画史・食文化研究家 斉田育秀	
	30	小倉朋子の食・心・美 Part.2(36) 新型コロナで売れる食品と背景 ——— (株)トータルフード 小倉朋子	
衛生管理	31	やるKEY HACCP [実践編](23) [食物アレルギー] ——— スタジオワーク(合) 上田和久	
IoT情報	36	厨房機器共通IoTプラットフォームの開発(2) [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」(後編)] ——— フクシマガリレイ(株) 北川貴博	
厨房業界関連情報	40	最新外食トレンド2020(5) [外食と新型コロナウイルス] ——— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳	
	14	銀河食堂紀行[惑星エマのレストラン「パスト・レイン」]	坂月さかな
	15	巻頭よせて[四国八十八か所礼所めぐり]	総合厨器(株) 小野勝也
	16	工業会だより	
	42	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	43	図書料金表	
	44	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	46	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル	
	48	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	50	奥付[広告掲載企業名]	

銀河 食堂 紀行

坂月さかな

【惑星エマのレストラン
「パスト・レイン」】

登場人物紹介

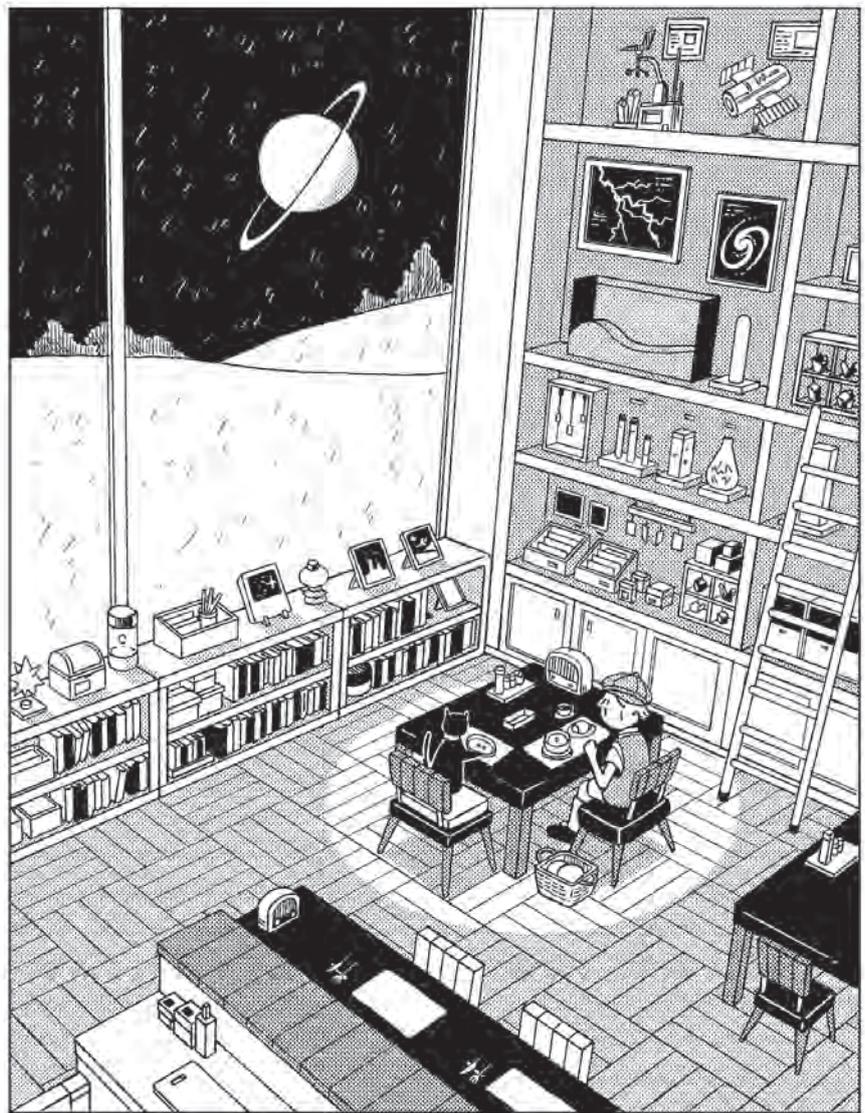


■ムギ
おいしいお店を探して
さまざま惑星を旅する
少年。
雨の日の朝食はバナナ
ミルクと決めている。

■パン
食いしん坊な宇宙ね
こ。ムギの友だち。
雨の日はいつもより大
くさん朝食を食べる。

■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。



惑星エマは、人工雨の降る星である。遠い昔はどの地域でも頻繁に天然の雨が降っていたが、気候変動により長い日照りの時代が続き、現在では、各地に設置された人工降雨機によって雨が確保されている。

「パスト・レイン」は、かつて盛んに雷雨に見舞われた地区にあるレストランだ。窓を模したスクリーンが壁面に設置されており、当時の天然の雨の映像を見ることができる。人工雨にはない不規則な雨の様子は、天然の雨を知らない人々にも、ある種の郷愁を抱かせるようだ。ほとんどの客は会話することなく、各席のスピーカーから流れる雨音に耳を傾けている。メニューはリゾットやテリーヌ、ムースなど、雨音を邪魔しないように配慮されており、中でも「^{あまごも}雨栗と^{あまごさだけ}雨傘茸のクリームリゾット」は絶品である。

ある日来店してみると、映像は豪雨なのに、スピーカー音声が無音だったことがあった。不思議と客はいつもより多く、店主に聞いてみると、スピーカーが古いせいか時々無音になってしまう日があるのだが、無音の方が雨音を自由に想像できるという理由で、あえてその日を狙って来店する人が何人もいるのだという。無音の日を予想することを昔のコトバにならって「天気予報」と呼び、ファンの間で情報がやり取りされているそうだ。

四国八十八か所札所めぐり

総合厨器(株) 小野 勝也

私事ですが、今年の1月4日から4年ぶり2回目の四国八十八か所札所めぐりを始めました(3月に入った頃から自粛中ですが……)。

最初に始めた目的は、一人になる時間が欲しかったことと、一人で続けることによる精神的修行、自分の家族、従業員とその家族の健康を祈ることでした。いざ始めてみると、高い山の上にあるお寺に延々と歩いて登る所があったりして、精神的+肉体的修行に感じられ、つらいこともたくさんありましたが、少しずつですが楽しくなり始めている自分が居ました。

理由の一つに、四国には「お接待」という文化があり、お遍路さんに親切にしてくださいませ。夏の暑い時に冷たいお茶をいただいたり、ちょっとしたお菓子をいただいたり、季節には相手方の庭で採れたミカンをいただいたりもしました。物をいただくこともうれしいのですが、それよりも、そういう時に見ず知らずの相手にやさしく声をかけて挨拶をしてくださることに感動します。私も影響を受けて、お寺で出会ったお遍路さんに「おはようございます」「こんにちは」とか声をかけるようになりました。そんな小さな触れ合いが楽しかったりします。

もう一つの楽しみは、名所の近くのお寺です。例えば足摺岬にある第38番札所金剛福寺、室戸岬にある第24番札所最御崎寺など、他にもたくさんあります、お寺そのものが国宝や重要文化財の所もあります。そういった場所や建造物などを見学するのも、楽しいものです。

各札所を巡拝する時に、「御朱印帳」に本尊名と寺名を書いています。すべての札所を巡って御朱印をいただくと、お遍路さん自身の来世への旅路へ導いてくれると言われていて。そして八十八か所を巡った締めは、高野山奥の院です。松平家の墓所、赤穂浪士の墓所、浅野内匠頭の墓所などがある鬱蒼とした森を抜け、本堂に参拝します。その後に納経所へ行き、御朱印をいただきます。納経所の方が御朱印帳に御朱印がすべて押されているのを確認すると、やさしく「結願ですね」と声をかけてくださいます。その時の半端ない「やり遂げた感」に、一人感動に浸りました。この「やり遂げた感」だけでも、価値があるかもしれませんね。

今回4年ぶりなのは、訳があります、うるう年に逆打ち(88番札所、87番札所、86番札所……と、順番を逆に参拝すること)で参拝すると、ご利益が倍増だそうです。

今、新型コロナウイルスで世界中が大変な事態になっています、私たち一人一人が何ができるか考え、真摯に取り組むことで終息に向かうと思います。そして最先端で戦ってくださっている医療従事者の方々には心から感謝しています。

この文章が掲載される頃には終息していることを、心から祈ります。

2020年度第1回理事会(書面審議)報告 正会員2社、準会員1社の入会が承認される

本年5月に開催を予定されていた2020年度第1回理事会は、新型コロナウイルスへの対応のために、一般法人法第96条並びに当工業会定款第35条2項による書面審議が実施された。理事会の議事に関する書類は5月1日に発送され(5月15日締め切り)、理事全員の承認を受けて成立した。

◆審議事項

●第1号議案「2019年度事業報告及び収支決算に関する件」

2019年度事業報告、2019年度収支決算。

●第2号議案「2020年度事業計画(案)及び収支予算(案)に関する件」

2020年度事業計画(案)、2020年度収支予算(案)。

●第3号議案 理事の辞任及び新理事の候補に関する件 【辞任】穴水 孝 理事〔東京ガス(株) 代表取締役 副社長執行役員〕

【新理事候補者】野畑 邦夫〔東京ガス(株) 代表取締役 副社長執行役員〕

●第4号議案 内閣府への提出書類と手続きに関する件

公益目的支出実施報告書。

●第5号議案 表彰対象者と記念品に関する件

永年会員表彰対象者の表彰。

●第6号議案 新規入会申込に関する件

別記。

●第7号議案 協賛名義使用申込に関する件

「第1回ファベックス中部2020」

「第1回中部デザート・スイーツ&ベーカリー展」

「第1回カフェ&ドリンクショー名古屋2020」

以上が、理事全員に承認された。

◆新規加入会員

●正会員(2社)

名称	(株)サンアクティス
現住所	〒541-0045 大阪府大阪市中央区道修町2-3-16
電話・FAX	06-6231-2165・06-6231-2180
代表者名	代表取締役 金山 伸広
本会に対する代表者	代表取締役 金山 伸広
業種及び取扱い品目等	食品加工業機器製造販売
加入支部	関西支部

名称	高橋金属(株)
現住所	〒526-0105 滋賀県長浜市細江町864番地4
電話・FAX	0749-72-3980・0749-72-3131
代表者名	代表取締役社長 高橋 康之
本会に対する代表者	代表取締役社長 高橋 康之
業種及び取扱い品目等	金属製品加工業
加入支部	関西支部

●準会員(1社)

名称	タイジ(株) 西日本営業所
現住所	〒533-0021 大阪府大阪市東淀川区下新庄5-26-21
電話・FAX	06-6990-6853・06-6990-6855
代表者名	代表取締役 堀江 裕明
本会に対する代表者	所長 佐々岡 大輔
加入支部	関西支部

工業会だより

4月16日~5月20日

4.22

2020年度第1回幹部会。谷口会長、中川、細山、寺部、齋藤、岡田各副会長、大畑専務理事、由利事務局局長、水野次長。(Web会議)

※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。

●本会に対する代表者等の変更

東京ガス(株)(賛助)

【本会に対する代表者】井原 聰敏 都市エネルギー事業部 業務用営業部長

【住所】〒105-8527 東京都港区海岸1-5-20 浜松町本社ビル18階シーサイド
【FAX】03-5400-7657

新型コロナウイルスの現況(東海北陸支部) 今は耐えながら変革し、より実りある新しい社会を



社内会議にはMicrosoft Teamsを活用(服部工業㈱)

東海北陸支部の現況

新型コロナウイルスで騒がしい情勢ですが、東海北陸支部の4~5月の状況を報告させていただきます。私のいる岡崎の街は比較的車の往来はありますが、飲食店は休業であったり、売り上げも前年50%以下が多いです。その代わり、テイクアウトを始めた飲食店もとても多く、地元の有志でテイクアウトを応援する活動が活況となっています。

東海エリアの焼き肉店でも、繁華街、商業施設内の店舗では休業している店が多く、ランチを以前から実施していたロードサイド店は、ランチを含め時短営業。ディナーの売り上げは少なく、前年比50~70%ダウンしていると推測されます。

売り上げ補填のために、企業規模の大きな焼き肉店では弁当販売、焼き肉食材の販売を始めており、特に関東エリアの店が弁当販売を始めている傾向が強いです。売り上げ減少の補填という理由の他に、アフターコロナを考え、「お店の存在を来店客に忘れさせない戦略」も含め、弁当販売を実施している店もあります。

個人店においては、「もともと弁当に関するブランド力がないので、突然弁当を販売してもなかなか売れない」「保健所の認可が取れない」等の理由で販売していない店が多いです。これまで休業していた店も、ゴールデンウィーク明けより感染対策を実施した上で、時短営業で再開する動きも出てきています。

厨房関係の仕事については、官公庁以外の案件が、なかなか見通しが立ちません。そのため、運転資金の確

十分な換気量 焼肉店は1時間あたりに空気をどのくらい入れ替えているか?

コロナウイルス集団感染の共通点
⇒ 換気が悪く、人が密に集まって過ごすような空間とあります。

一般飲食店	換気回数 2.5回/時間	6.6倍	焼肉店	換気回数 16.5回/時間
-------	-----------------	------	-----	------------------

例) 客席床面積→77㎡(23.3坪)
天井高→2.6m
客席全体の容積→約200㎡
テーブル数→11卓
(焼肉店の場合はロースター→11台)

無煙ロースター設置の焼肉店は一般の飲食店と比べ6.6倍もの空気の入れ替えをしています。

無煙ロースター設備の、給排気特性をアピールするDM資料(シンボ㈱)

保は重要で、国民政策金融公庫への申請、雇用調整補助金申請の準備を進めているケースが多く見られます。学校・幼稚園等も休園・閉鎖され、その他社員食堂はテレワーク等の実施で喫食者さまの利用が30~40%減少しています。閉鎖事業所の社員とパートは休業・自宅待機となり、その他の事業所でも、透明カーテンの取り付け、食堂レイアウトの変更、オペレーションの変更等を余儀なくされています。

また、社内の対策として、営業は直行直帰で県外への出張は原則禁止、事務職は交代勤務で不在時は転送電話にて対応、毎朝社員すべての検温チェックを行い、換気の徹底、事務所へ入室する人数を制限し机などの移動、お客さまへの訪問は自粛、基本テレワーク、必要に応じて計画特別休業を行っている等々、各社それぞれ工夫をして対策されています。

各会員の新たな取り組み

ある会員企業では、新型コロナウイルス感染症対策の基本的な生活様式にある「こまめに換気」に対し、無煙ロースター設備の、給排気特性(店内換気量の多さ)を焼き肉店さまにお知らせするためのDM資料を作成しています。この店内換気量の多さを、各焼き肉店舗で感染拡大防止策の一つとして広く告知していただくことで、焼き肉店での食事環境に安心感を持っていただき、来店動機につながるように期待しています。

別の企業では、4月より3割程度の社員はテレワークを実施し、Microsoft Teamsを使用。ファイルもクラウドで共有され、テクノロジーの価値を実感しています。社内

決裁も申請書を廃止して、Teamsにて申請し「いいね」で決裁へと変更し、社内決裁のスピードが大幅アップしました。また、Web電話ができるので、今までマネージャー間でのみ実施していた全国営業所間での会議が、各営業同士や営業所ごとの全員での会議が可能になりました。毎週土曜日には、社員有志でオンライン飲み会を実施していて、参加者が増加中です。

また、飲食店の皆さまのお役に立つために、100V小型ブラストフリーザーの無償レンタルを始めた会員企業もあり、通販やテイクアウト向け食材を安全に冷却する、食材の廃棄ロスを減らす目的で、要望を多くいただいているようです。静岡では某厨房業者が、飲食店のデリバリーを実行しようとしているとも聞いています。

会員の皆さん、共に前進しましょう！

われわれの仕事は「日本の未来を支える仕事」だと思っています。

車やスマホがなくても人の命にほとんど影響はありませんが、食がないと生きていけません。食には人を健康にする力もあるし、人を笑顔にする力もあります。これからは「アフターコロナ」「withコロナ」とも言われていますが、この日本の社会が大きな変革を迎えるチャンスでもあります。

生まれ変わる新しい日本を支えるのも、またわれわれの役目です。自然界では、野菜や果物など寒さや環境が厳しいほど、より甘味を蓄えると言います。皆さまもお客さまも大変苦しい情勢ですが、今は耐えながら変革し、より実りある新しい社会を共に作り上げていきましょう。

[東海北陸支部監事 服部俊男]

新型コロナウイルスの現況(東北支部) 業界全体で、活性化を

東北支部の現況

5月中旬の状況ですが、飲食店については、上方がとでも少ないです。

宮城県については、歓楽街の国分町は未だ人が少ないです。仙台駅付近もお店を明け始めて2、3日ですが、TVで言う「気のゆるみ」はそれほどないように思えます。

厨房メーカーさんは、企業ごとに対応が違ってきます。直行直帰が多くなったり、週に一度休業日を増やす?という会員企業さんの話を聞いています。

以前から思っていたのですが、会社に行く移動時間が、週に2、3日なくなれば、その時間がとても有効に活動できると思っています。移動だけでも、出退勤で2時間は最低かかりますし、3、4時間はかかる方もいらっしゃるから。

業界全体で活性化を

働き方改革が、一気に進む時期になったと私は思っています。

ぜひ各社の働き方が今までと変わった、TV会議が多くなった、こんな営業ツールの構築をしたといった情報が、とても欲しいです(本当は探さないといけないのでしょうか。)

業界全体で、活性化を図っていったら良いなと思っています。

[東北支部事務局 高橋和久]

4.23

【経済産業省からの周知依頼につきまして(製造業経営者の皆様に向けた新型コロナウイルス感染症関連支援策をチラシにまとめてみました。)]

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。

連日の周知依頼となり大変恐縮でございます。

今回、製造業経営者の皆様が直面している経営上の各課題に対して、利用いただける各支援メニューを紹介するチラシを作成しました。

各団体におかれましては、会員企業等への周知を行っていただき、新型コロナウイルス感染症関連の各種支援策がさらに浸透するよう、御協力の程よろしくお願い申し上げます。

<経済産業省特設ページ>

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

売上は縮小する中、
リース等の固定費は
変わらず負担に

最大200万円まで給付金を支給します。

新たに持続化給付金を創設し、法人には最大200万円、
個人事業者には最大100万円、事業全般に広く使える給付金を支給。
※制度の詳細については、4月最終週を目途に確定・公表します。

売上減少に伴い、
当面の運転資金を
調達したい

コロナ特別貸付等の資金繰り支援があります。

新型コロナウイルス感染症特別貸付は、特別利子補給制度を併用することで実質的な無利子化を実現。さらに、都道府県等による制度融資を活用して、民間金融機関にも実質無利子の融資を拡大。

従業員を一時的に
休業させたいが、
手当の支払いが大変

雇用調整助成金で手当等の一部が助成されます。

休業手当等について、4/5(解雇等を行わない場合は、9/10)を助成。
※中小企業の場合

税金や保険料の
支払いが負担に
なっている

税・社会保険料の納付が猶予/減免されます。

基本的にすべての税・社会保険料を対象に無担保かつ延滞税なしで1年間納付を猶予。さらに公共料金関係の支払いについても猶予。また、既存の事業用家屋・償却資産への固定資産税も減免されます。

部品供給で
困りたくないから、
設備投資をしたい

ものづくり補助金、国内投資促進補助金が活用できます。

部品の生産強化等をものづくり補助金で支援
(特別枠では補助率を1/2から2/3に引き上げ)。
国内で生産拠点等を整備する際の設備導入等を国内投資促進補助金で支援(原則2/3以内。国民が健康な生活を営む上で重要な製品等の場合は原則3/4以内)。

※各支援策には、売上高減少等の一定の要件があります。※一部事業は、令和2年度補正予算の成立を前提としており、今後事業内容が変更等される場合があります。

4.24

【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対策専門家会議における「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」を踏まえた取組の推進について(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す。

昨日、新型コロナウイルス感染症対策専門家会議が開催され、緊急事態宣言の発出から2週間の対応状況を踏まえて、「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」が取りまとめられました。

提言においては、8割の接触機会の低減の具体策について言及されているほか、「人との接触を8割減らす、10のポイント」が示されました。

また、人と人との接触機会の削減に向けたテレワーク等の推進や、出勤が避けられない職場における換気の徹底等の必要性についても言及されているところです。

つきましては、今回の提言等を踏まえ、貴法人等において、提言における「10のポイント」も活用しながら、より一層の接触機会低減に取り組んでいただくとともに、貴法人等所属会員に対しても、その旨周知をお願いいたします。

※「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」及び「人との接触を8割減らす、10のポイント」
(厚生労働省HP) https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_00093.html

4.27

【経済産業省からの周知依頼につきまして(株主総会の開催時期・方法等の柔軟な検討について)】

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。

新型コロナウイルス感染症による厳しい状況が今後も続くと見込まれる中で、決算発表を延期する企業も出てくるなど3月期決算企業の決算・監査に関する業務に大きな遅延が生じる可能性が高まっています。

6月には、多くの企業において株主総会の開催が予定されていますが、企業の決算や株主総会運営の業務に携わる方々の健康や安全にも十分にご配慮を頂く必要があります。

このため、株主総会の延期や継続会の開催も含め、例年とは異なるスケジュールや方法とすることをご検討頂きますようお願いいたします。

上記について、本日、梶山経済産業大臣から企業決算・監査及び株主総会の対応についての談話を公表しておりますので、ご参照ください。

<企業決算・監査及び株主総会の対応について>

<https://www.meti.go.jp/speeches/danwa/2020/20200424.html>

なお、より安全に株主総会を開催するために、経済産業省では、法務省とともに、「株主総会運営に係るQ&A」として公表しておりますので、併せてご参照ください。

本Q&Aでは、感染拡大防止に必要な対応をとるために、会場に入場できる株主の人数を制限することも可能であり、現下の状況においては、その結果として、会場に事実上株主が出席していなかったとしても、株主総会を開催することは可能といった内容をお示ししております。

参考資料

(株主総会(オンラインでの開催等)、企業決算・監査等の対応:経済産業省HP)

https://www.meti.go.jp/covid-19/kabunushi_sokai.html

(株主総会運営に係るQ&A:経済産業省HP)

https://www.meti.go.jp/covid-19/kabunushi_sokai_qa.html

(新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえた企業決算・監査及び株主総会の対応について:金融庁HP)

<https://www.fsa.go.jp/news/r1/sonota/20200415/20200415.html>

4.28

【経済産業省からの周知依頼につきまして(株主総会の開催時期・方法等の柔軟な検討について)】

平素より大変お世話になっております。

標記の件について、本日、経済産業省HPにて持続化給付金の申請要領等(速報版)を公表しましたのでお知らせいたします。

申請にあたっては、申請手続きの詳細をご確認の上、申請の準備にご活用いただければと思います。

※なお、本事業は補正予算成立の翌日から申請受付を開始する予定と聞いておりますので、まだ公募は始まっておりません。

(申請要領 中小企業向け)

https://www.meti.go.jp/covid-19/pdf/kyufukin_chusho.pdf

(申請要領 個人事業者向け)

https://www.meti.go.jp/covid-19/pdf/kyufukin_kojin.pdf

(持続化給付金に関するお知らせ)

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

申請手順をわかりやすく解説した動画も公開しておりますので、ご確認ください。

<https://youtu.be/AlIkUy3FAnU>

また、4/25(土)に厚生労働省が中小企業を対象にした雇用調整助成金の更なる拡充予定を公表しました。

本特例措置の詳細については、5月上旬目途で発表される予定です。こちらについても併せてご確認ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_11041.html

5.7

【各官庁新型コロナウイルス関連ページまとめ】

工業会ホームページに各官庁の新型コロナウイルスに関連するページをまとめました。

メールでご提供しております助成金等の最新の情報も、その大部分がこちらに反映されております。

よろしくお願いたします。

工業会ホームページ

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

(トップページのツイッター部分)

5.7

【厚生労働省からの情報提供につきまして(食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第18条第3項の施行に伴う関係告示の整備について)】

いつも大変お世話になっております。

厚生労働省食品基準審査課です。

5月1日付けで、【生食発0501第6号】「食品衛生法等の一部を改正する法律による改正後の食品衛生法第18条第3項の施行に伴う関係告示の整備について」を都道府県知事等宛てに発出しましたので御連絡いたします。

なお、本通知は4月28日に発出・弊省HPに一時掲載しました生食発 0428第4号通知を以下の正誤表のとおり訂正したものです。

これに伴い、生食発 0428 第4号通知は廃止します。

大変お手数をお掛け致しますが、御了知の上、関係各位に対し周知方よろしく願います。

その際、訂正内容につきましては、告示の内容に係るものではない旨、併せて御伝達いただけますと幸いです。

訂正箇所

差出人

(正)厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官

(誤)医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全審議官

1頁9行目

(正)本年4月28日付けで

(誤)本日

第2(1)

(正)https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html

(誤)https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/kigu/index.html

訂正版の発出となり申し訳ありませんが、よろしくお願いいたします。

【通知】

【官報】

※「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」の「次のよう」につきましては以下URLホームページ中の記載の項目において掲載しております。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_05148.html

「新旧対照表[PDF形式：51KB]」

「別表第1[全体版][PDF形式：2MB]」

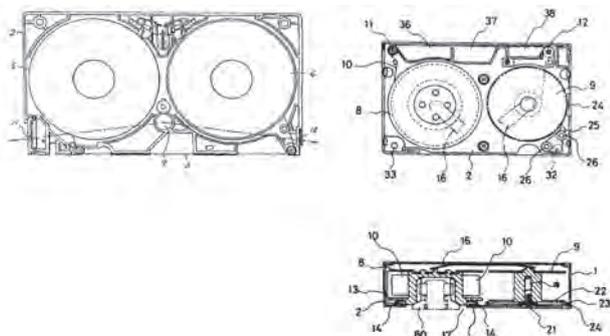
特許・意匠・商標は宝の山！

第11回 発明の原理(5)～逆張りの原理5:その3

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

今回は、「逆張りの原理」の中でも「内⇔外」「-⇔+」の例を挙げて説明した。「内外を逆にするだけでも」「-を+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「大⇔小」「多⇔少」の例を挙げて説明し、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。

(d)大⇔小



図は、テープカセットである。今日ではテープカセットはほとんど見られないが、昭和の時代では皆さん使われたと思う。

従来のテープカセットは、図左に示される通り、(磁気テープの供給側リールの径)=(磁気テープの巻取り側リールの径)であった。

日本ビクター(株)が開発したテープカセット(ビデオカメラ用テープカセット)は、図右に示される通り、(磁気テープの供給側リールの径)<(磁気テープの巻取り側リールの径)であった。巻取り側リールの径を大きくしたのである。

上図からも分かる通り、二つのリール径の大小関係は三通りしかない。三つの中の一つは既に公知であり、残りは二つしかない。開発者は、どちらを選ぶかは設計事項の範囲内と思ひ、これが特許とは思わなかったようである。「(供給側リールの径)<(巻取り側リールの径)」の重要性を誰にも説明していなかった。おそらくは、「(供給側リールの径)<(巻取り側リールの径)」が発明だと言うと、馬鹿言うなと言われるのではないかと思う技術者特有の心理から、これが発明なんだと声を上げることができなかつたのだらうと思われる

た。この図面が描かれた出願が最初に出願公開された後で、初めて、知的財産部でも「(供給側リールの径)<(巻取り側リールの径)」の重要性に気付いて分割出願がなされ、権利化が図られた。

(e)多⇔少

半導体における配線膜の形成に、CVD等の薄膜形成技術が用いられている。薄膜形成には薄膜形成材料(例えば、固体有機金属錯体)の安定した揮発が必要である。薄膜形成が進行するに伴って、薄膜形成材料は消費されてなくなる。その時点で、作業は終了する。すなわち、連続作業時間が短い。

そこで、溶解可能な量を超える過剰量の固体金属錯体を、あらかじめ溶媒中に加えた。砂糖水や塩水を思い出してほしい。大量の砂糖や塩を水中に入れると、溶解度を越えた量の砂糖や塩は下に沈殿している。水に溶けている砂糖や塩が消費されていくと、下に沈殿している砂糖や塩が順に水に溶けていく。水に溶けている砂糖や塩がなくなるのには、沈殿している分だけ長い時間がかかる。これを応用した「CVDに際して、溶解可能な量を超える過剰量の固体金属錯体をあらかじめ溶媒中に加えた」技術が、最近、特許になった。難しく書いているようだが、こんなのなら自分だってできると皆さん思うでしょう。そうなんです。発明なんて簡単なのですよ！

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つけます。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

新型コロナウイルスの 拡大防止に関連する 法律問題等(1)

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

前回まで民法に関する基礎知識について論じてきたが、昨今の情勢に鑑みて中断し、新型コロナウイルスの拡大防止に関連する法律問題を紹介する。

■ 2. 新型インフルエンザ特別措置法について

(1) ニュース等で使われている「特措法」の正式名称は、新型インフルエンザ等特別措置法である。

以前、新型インフルエンザが流行した際に制定された

法律で、今般、新型コロナウイルスについても特措法の対象となった(「新型インフルエンザ等」の定義に新たに含まれた)ことから、コロナウイルス対応については本法律の適用を受けている。

(2) 東京都や大阪府等複数の自治体で行われた、営業中のパチンコ店に関する店名「公表」は、上記特措法に基づく措置である。

(3) 特措法第45条は、以下のよう規定する。

(感染を防止するための協力要請等)

第45条 特定都道府県知事は、新型インフルエンザ等緊急事態において、新型インフルエンザ等のまん延を防止し、国民の生命及び健康を保護し、並びに国民生活及び国民経済の混乱を回避するため必要があると認めるときは、当該特定都道府県の住民に対し、新型インフルエンザ等の潜伏期間及び治癒までの期間並びに発生の状況を考慮して当該特定都道府県知事が定める期間及び区域において、生活の維持に必要な場合を除きみだりに当該者の居宅又はこれに相当する場所から外出しないことその他の新型インフルエンザ等の感染の防止に必要な協力を要請することができる。

2 特定都道府県知事は、新型インフルエンザ等緊急事態において、新型インフルエンザ等のまん延を防止し、国民の生命及び健康を保護し、並びに国民生活及び国民経済の混乱を回避するため必要があると認めるときは、新型インフルエンザ等の潜伏期間及び治癒までの期間を考慮して当該特定都道府県知事が定める期間において、学校、社会福祉施設(通所又は短期間の入所により利用されるものに限る。)、興行場(興行場法(昭和二十三年法律第百三十七号)第一条第一項に規定する興行場をいう。)その他の政令で定める多数の者が利用する施設を管理する者又は当該施設を使用して催物を開催する者(次項において「施設管理者等」という。)に対し、当該施設の使用の制限若しくは停止又は催物の開催の制限若しくは停止その他政令で定める措置を講ずるよう要請することができる。

3 施設管理者等が正当な理由がないのに前項の規定による要請に応じないときは、特定都道府県知事は、新型インフルエンザ等のまん延を防止し、国民の生命及び健康を保護し、並びに国民生活及び国民経済の混乱を回避するため特に必要があると認めるときに限り、当該施設管理者等に対し、当該要請に係る措置を講ずべきことを指示することができる。

4 特定都道府県知事は、第二項の規定による要請又は前項の規定による指示をしたときは、遅滞なく、その旨を公表しなければならない。

特措法の規定は上記の通りであり、1項で住民に対する「自粛要請」、2項で「施設の利用等の制限の要請」、3項で2項の要請に従わない者への「指示」、4項で要請や指示をした時に「公表」をする旨、定められている。

パチンコ店の例で言えば、自治体は2項に基づき休業の要請をし、従わない店舗については4項に基づき公表を行い、それでも従わない場合には最終的には「指示」を受けるという流れになる。なお、「指示」は、罰則等はないものの従う義務があると言われている（「要請」の段階では、あくまで要請のため、法的義務があるとは言いえない）。

特措法45条4項は「公表しなければならない」と規定しているので、文言からは原則公表をしなければならないと解釈ができるが、公表による影響力の大きさに鑑み、休業のお願いをしても応じない場合に限り公表する等の手立てを講じているのである。

■ 3.賃料減額請求について

(1)緊急事態宣言を受け、また都道府県の自粛要請を受け、飲食店、ホテル、映画館、小売店舗その他多数の業種において、営業の休止を行っている店舗が多い。そのような状況で、テナントが建物オーナー

に対し賃料減額請求を行う例が増えている。

(2)この点、借地借家法32条1項において、以下のよう

第32条1項 建物の借賃が、土地若しくは建物に対する租税その他の負担の増減により、土地若しくは建物の価格の上昇若しくは低下その他の経済事情の変動により、又は近傍同種の建物の借賃に比較して不相当となったときは、契約の条件にかかわらず、当事者は、将来に向かって建物の借賃の額の増減を請求することができる。ただし、一定の期間建物の借賃を増額しない旨の特約がある場合には、その定めに従う。

上記下線部の通り、「経済事情の変動」が大きいと言える場合には、一度決めた賃料について増額したり、減額したり請求することができるのである。

今般、当該条項に基づき、コロナウイルスの影響により経済事情の変動が大きいとして、テナントの中には建物オーナーに減額を請求している例も見られるが、オーナーの対応はさまざまであるように言われている。テナントの賃料については、国会で法制化の議論もあるようであるから、今後の動向に注意したい部分である。

■ 4.結語

次回以降も、トピックについては検討中ではあるが新型コロナウイルスに関連する問題を扱いたい。

【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、弁護士事務所で契約書を作成いたします。
- 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

コロ助がコロソップつまみにコロナビール飲んでコロ寝する今日このコロナリ。

部外者がくる!!



第13回：(一社)日本厨房工業会 松戸グリス除去装置試験場

春なのに寒風が吹き荒れている今日この頃—
我々が工業会が千葉県松戸市に何やら怪しい施設を保有していると聞いてやってきました…

日本厨房工業会
グリス除去装置
試験場…

あ、どもお疲れっス♪

入社2年
吉野さん

聞いてます取材ですよ

趣味
ボードゲーム

入社3年
石川さん

最近ハマってるゲームはフォートナイト



果たしてこの秘密基地めいた建物の中では何が行われているのでしょうか!?



…普通だ

いきなりですがお二人はこんなところで何を…?

それはイスカンダル製の放射能除去装置と何か関係が…!?

全国の火災予防条例で油脂を発生させる厨房機器のフードにはグリス除去装置をつける義務がありまして

各々の製品が基準を満たしてるか調べる試験を僕ら厨房工業会が担当してるってわけです



グリス除去装置の試験やってます



昭和ギャグきた…



ほほう

グリス除去装置にはいくつか種類があるんですが

今日はグリスフィルターの試験の様子をお見せしますね

状況的には中華料理店を想定したシチュエーションです

270度に熱したアルミ製の鍋に油と水を滴下しダクトに吸わせる



- ・グリスフィルター
- ・グリスセパレーター
- ・グリスエクストラクター



フィルター

アルミ鍋

油+水

電熱器

油の種類に至るまで設定は細かく決められてます

【取材・マンガ にしかわたく】



漫画家は火のないところに煙を立たせる因果な商売でございます。



映画の見どころ・台所



埼玉県民の台所は、 かまど 竪穴式住居の竈である

「新型コロナウイルス」で、全世界が大騒動の昨今である。虚実ないまぜの情報がネットを行き交い、ウイルスとの戦いが収束するのはまだ先のような。安全率を加味した「人と人との接触を8割減らす」という理論に日本中が振り回されてきた？ この理論の詳細解説を聞きたいが、未だ聞けずにいる(4月末の話)。他に統計学上の理論はないのか？ いろいろと文句は言いたい、新型コロナウイルスに「バカヤロー！」と言うしかないようだ。

「このようなご時世は、大いに笑うに限る」。そこで“アホらしさの限界に挑戦した”珍作いや傑作を紹介したい。『翔んで埼玉』だが、「ぶっ翔んで埼玉」がふさわしい内容だ。監督は『のだめカンタービレ最終楽章』『テルマエ・ロマエ』の武内英樹。埼玉県を“おちよった”とんでもない映画で、埼玉県民は、よくこの作品の上映を許したものだ。「埼玉県民は偉い！」と思わず叫んでしまいそうである。と、「かく言う私、実は埼玉県民である」。確かに映画のように「埼玉にはダサイ所がある」。“ダ・さいたま”とはよく言ったものだ。

生まれも育ちも横浜の私が持つ埼玉のイメージは、「池袋のずっと先」。地名で知っていたのは、「浦和・大宮・川口・春日部・熊谷・秩父・所沢、そして芋で有名な川越」であった。川越はとんでもない遠くの田舎だと思っていたが、何のことはない、現在の住まいは

電車で川越まで11分、池袋まで20分の場所である。おまけに故郷の横浜よりこちらの居住年月の方が長くなった。というわけで長文の前段ご容赦！ ご容赦！……。ざっとこんな話である。

熊谷に住む菅原夫妻(夫：ブラザートム、妻：麻生久美子)の娘・愛海(島崎遥香)の結納日当日、一家はミニバンで一路東京に向かう。娘は埼玉がお嫌いのように、結婚して東京に住むのが夢である。すると車中のラジオが“埼玉にまつわる都市伝説”を流し始めた。「昔、武蔵の国の東京と横浜が独立した際、余り物でできた海なし県が“埼玉”で、県人は東京に迫害され続けてきた」「この話は“埼玉県解放”に挑んだ者たちの“革命の物語”だ！」と。

エリート校・白鷗堂学院の3年A組に、麻実麗(GACKT)という容姿端麗の男子が編入してくる。彼は丸の内の大実業家の子息で、アメリカに留学していたとのことだ。たちまち女生徒の憧れの的になった彼に、女髪りの男子生徒会長・壇ノ浦百美(二階堂ふみ：NHK 朝ドラ『エール』の音役、同一人物とは思えない)は難癖を付ける。彼の父(中尾彬)は東京都知事で、家には執事の阿久津(伊勢谷友介)がおり、母(武田久美子)とは不倫関係にある。

埼玉県人が東京に出入りするには手形が必要だ。実は千葉県人も同様で、共に「手形の廃止」を目標に「解放戦線」を作り、両県はライバル関係にある。ネタをばらすと、麗は埼玉の、阿久津は千葉の、各々解放戦線のボスの息子なのだ。ところが百美は麗に惹かれるようになり、いつしか相思相愛に。さて二人の

行く末は？という漫画のような(ん?)映画である。

この作品の原作は『バタリロ!』の魔夜峰央(一時埼玉在住の経験あり)が、1982年に発表したコミックで、原作は2015年に復刊され大ブームとなった。埼玉をディスる(ディスリスペクト:馬鹿にする、悪口を言う)こと甚だしく、一步間違えば訴訟沙汰だ!映画はそれをお見通しで、冒頭に「最初にお断りしておきますが、この物語はフィクションであり、特に地名とは関係ありません。そこんとこよろしく」と、予防線を張っている。本作は原作の部分は2・3割で、後はオリジナルだが、“爆笑フレーズ”の多くは原作からである。

ではここで、厨房(台所)から映画を観てみよう。台所は、埼玉解放戦線の隠れ家に出てくる。

竪穴式の家内部には大きな水甕と柄杓、桶、そして大きな釜が乗った竈(かまど)がどんと据えてある。美術スタッフががんばったようで、古びた昔の土間の台所の雰囲気良く出ている。昔の竈は飯炊き用の大きなタイプと、汁物・煮物を作る小さめの二つが常備されていたものだが、ここは大きめの竈一つしか見当たらない(暗がりの大鍋らしきものの台が竈か?)。

ここでは、千葉と埼玉の争いの歴史が語られる。そして、とんでもない事実が発覚する。歴代の東京都知事は“闇手形”を発行し、儲けた金(かね)を“金(きん)”に換え、どこかに隠しているらしいのだ。解放戦線としてはこの事実を突き止め公表して、「交通手形の撤廃」に持っていきたいわけだ。父親とのジレンマか?話を聞いている百美の顔が曇るところが、いじらしい。

バカバカしさ満載の映画だが、「都会指数」という概念がおかしい。A組の生徒の住まいは赤坂・青山、B~D組は中央区・新宿区・横浜で、E組は田無・八王子だ(この地区の都民は怒れ!)。かわいそうなのはZ組で、埼玉県人だが親の都合で東京に住んでいる「非・人間扱い」の集団だ。Z組の女子生徒が腹痛を訴えると百美が言う、「埼玉県人! その辺の草を喰わしておけ! 埼玉県人ならそれで治る」には大笑いだ。

埼玉をボロカスに言う話が随所に散りばめられている。「埼玉って言うだけで口が埼玉になる」「こんな所にいると埼玉がうつる」。麗が強制される草加煎餅の“踏み絵”ならぬ“踏み煎餅”や、百美が小型春日部蚊に刺され「サイタマラリア」になるのもアホらしい。

白馬に乗った伝説の埼玉デューク(京本政樹)は山城新伍の『白馬童子』で、オートバイは『月光仮面』、

麗の父親のビデオメッセージの消滅は『スパイ大作戦』と、TVドラマのパロディーも満載である。GACKTの「芸能人格付けチェック」のパロディーも、抱腹絶倒だ。

圧倒されるギャグの応酬が、埼玉・千葉解放戦線の川を挟んだ対決にある。互いに郷土出身の有名人の顔の大幕・大嵐などを出し合うが、千葉側がX JAPANのYOSHIKIを出すと、埼玉はアルフィーの高見沢俊彦で、以後顔見せが続くが、誰が出るかは観てのお楽しみだ。漫才で言えば「B&B」の洋七・洋八の、広島(もみじ饅頭)vs岡山(マスカット・桃)のお国自慢で、漫画なら土田よしこ(『よしこです!』『つる姫じゃ〜!』)や山上たつひこ(『がきデカ』)の、シュールな凄まじいギャグの応酬が想起され、高く評価したい場面だ。

中尾彬演じる東京都知事の趣味が、「崎陽軒」のシウマイに付いている醤油入れ「ひょうちゃん」の収集というのが爆笑もので、横浜出身者としては涙が出るほどうれしい。

さて、「ダ・さいたま」という言葉だが、個人的には自分の名前「さいた」が「ダサイ(タ)」ようで、迷惑千万である。ただ、映画の方は「埼玉愛」がミエミエで、続編も期待できる。勝手に筋書きを記せば「百美が女になり、麗と一緒に“世界埼玉化計画”を実行する」のはどうだ。

ラストの“はなわ”の唄う『埼玉県のうた』が秀抜でピシャリ!とエンドを締めている。埼玉県民としては、「卑屈にならず、目指すは誇れる中身だ」。誇れるものが増えれば「ダ・さいたま」とディスっていた輩(やから)は、きっと埼玉県民にひれ伏すだろう。その時、埼玉は光り輝く最高の玉として「THE(ザ)・最玉(さいたま)」と崇められるはずである。

『翔んで埼玉』



監督: 武内英樹
原作: 魔夜峰央
脚本: 徳永友一
撮影: 谷川創平
音楽: Face 2 fAKE
出演: 二階堂ふみ、GACKT、伊勢谷友介、ブラザートム、麻生久美子、島崎遥香、中尾彬、武田久美子、京本政樹、鷹赤兒、竹中直人

価格: DVD 通常版 3,800 円・豪華版 5,800 円、BD 通常版 4,800 円・豪華版 6,800 円 (いずれも税別)

発売元: フジテレビジョン
販売元: 東映/東映ビデオ

(C) 2019 映画「翔んで埼玉」製作委員会

小倉朋子の

食・心・美



(株)トータルフード代表
食の総合コンサルタント
小倉 朋子

第36回

新型コロナで売れる食品と背景

新型コロナ関連で、私たちの食環境は大きく変わり、食品の売上も変化した。中には購買数が伸びて、生産が追いつかない食品もある。売り上げの良い食品も日々変化していて、自粛要請が出される前と出された後でも、売れ筋は異なっている。自粛要請前は、お菓子やジュース、冷凍食品などの子供の需要による簡易な食の売り上げが急上昇した。ジュースは飲み切るタイプも買われていて、新型コロナが長引くとは思っていない人も多かったからではないかと考えられる。

自粛要請後は、同じジュース類でも、希釈して飲む濃縮タイプが売れている。より保存性が高く、費用対効果の高い商品に移行していると思われる。

また、コメや牛乳など、生活必需品やデイリー食品は強い。日本は食糧自給率も低く、新型コロナ以前はコメ離れが何年も深刻化しているが、非常事態になると、毎日食べても飽きない「主食」に安心感を求めるのだろう。また、家族全員で同じものを食べる場合に、パンやパスタよりコメの方が利便性は高い。コメは、炊飯器に入れてスイッチを押せば出来上がってくれる。さらにコメは、余っても次回に温め直して食することも容易だ。また、家族が一堂に会する食事形態が変わったため、老若男女に食べやすいのは、コメとなっているのだろう。パンも利便性はあるが、夕ご飯には満腹感を得にくいと思われる。

牛乳も、例年消費者の牛乳離れが深刻化していたが、小売店では売り切れる店もあった。しかし学校給食への供給が途絶えて業務用が激減したため、農水省が消費者へ牛乳を飲むよう働きかけることに。また、牛乳が廃棄されることを避けるため、バターなどの加工品の増産に協力したメーカーに対して、19億円の予算を措置した。

今回の新型コロナ時にも増産している納豆は、時代を

問わず無敵な存在だと言えそうだ。業務用を含めた2019年の市場規模は約2,503億円(全国納豆協同組合連合会調べ)で、マーケットは8年連続で拡大し、2016年以降は過去最高を更新し続けている。さらに新型コロナ渦になった今年にも強みを発揮し、スーパーでは消費拡大につき、2月以降は特需となっている。

売り上げが急増している食品の共通項を、筆者なりに挙げてみた。将来が見えない現状で贅沢を控える傾向や、巣籠りにより家庭で食事をする家族の人数の増加などにより、①経済的バリューが高い、②毎日食べても飽きない、③保存性が高い、④利便性が高い、⑤免疫力を上げる、などが共通項としてあるだろう。

なぜ、納豆はいつの時代にも強いのか。ある程度の保存期間があり、安価でそのまま食べられる利便性、さらには栄養価も高い。特に免疫力を上げることが注目されている昨今では、その点からも納豆は期待されている。酵素の力によって免疫力を高めるとされる発酵食品で、さらに、同様の効果が期待できる水溶性の食物繊維も豊富。前述に挙げた①から⑤までのすべてに当てはまると言えるだろう。

毎日の食事には、家計を気にしながら利便性のある食が求められる一方、店内飲食する場合は、客単価が高いとされる飲食店のテイクアウトで「プチ贅沢」をする傾向も見える。人間は、日々の食事の中においても、華やぎや楽しさを欲するものである。それらを与えてくれる飲食店に、皆がまた集える日が来ることを祈らずにはいられない。新型コロナが終息した後も、人々の食環境は以前とは異なっているだろう。自分の命の糧である食の、「何を優先して選択するか」。自分の食に対して、一人一人が向き合う時間になれば、と思う。

やるKEY

ハサツプ

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第23回 食物アレルギー

アレルギーとは

春先になると鼻がグズグズしたり、くしゃみを連発したりという「花粉症」になる方が増えます。これは、花粉によるアレルギー反応です。原因になる花粉は、杉であったり檜であったりと、さまざまです。今年は新型コロナウイルス肺炎が流行して、人混みの中でくしゃみなどしようものなら、犯罪者のように睨まれることになったと思います。

原因が食物によるものを食物アレルギーと呼びますが、場合によっては生命に関わることになります。取り巻く法律も含めて、見ていきたいと思います。

発症のメカニズム

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。この免疫学的な防御反応とは、私たちの体の中で、異物(抗原)が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより、抗体が作られるというものです。その後の抗原の侵入に対して、この抗体が良い方に働けば、免疫反応により病気の発症を抑えることができます。ところが、アレルギー体質を持っている人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難または意識障害など、さまざまなアレルギー症状を引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原を、特に「アレルゲン」と言います。

原因物質

アレルゲンとして知られている食品は、後述する食品表示法で明記することが義務付けられています。「特定原材料」が、「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)」の7品目あります。

また、義務ではありませんが、「推奨品目」(特定原材料に準ずるもの)が21品目あり、以下のものです。「アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン」。アーモンドは2019年に追加されたものです。また、「くるみ」は数年内に表示義務のある「特定原材料」になると言われています。これらは、起こりやすさと重篤性で検討され、定期的に見直しされています。

アレルゲンが何か、28項目を覚えることが大事なのではなく、何故その食品でアレルギー反応が起き、なぜそれを止めないといけないのかを理解しておくことが、事故を防ぐポイントになります。

食品製造業での取り扱い

このように、法律で義務化されている食品の取り扱いは、慎重に行う必要があります。

アレルギー物質(アレルゲン)の管理法として、原料のアレルギー物質を把握していること。アレルギー物質を含む原料、仕掛品の保管および使用においては、他の食品と識別管理し、誤使用がないよう配慮

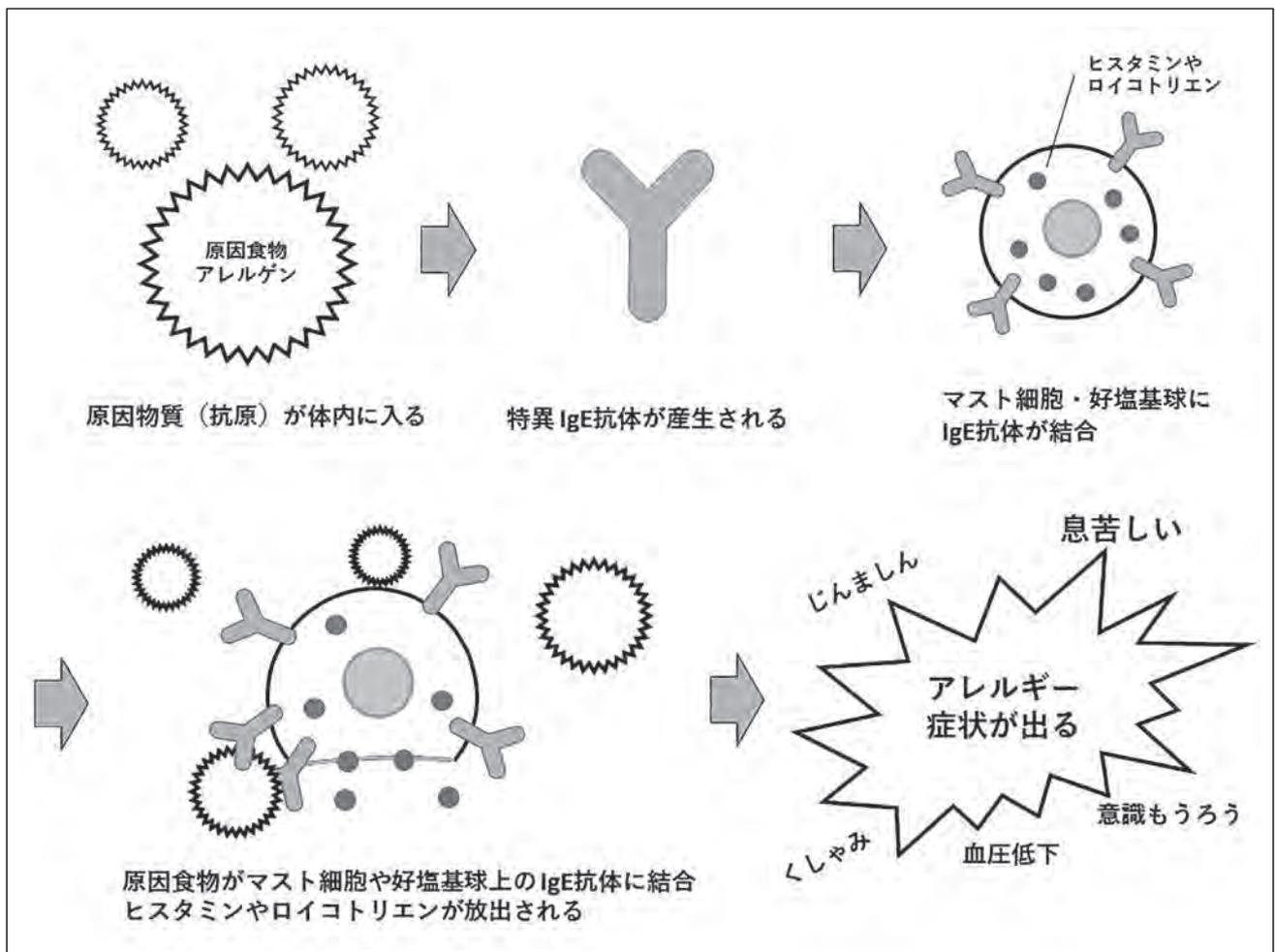


図1 アレルギー発症のメカニズム

すること。アレルギー物質の混入防止をするための手順を定めること。ライン間の交差汚染や、清掃後の残留による汚染が起らないよう、手順に従い管理・清掃を行うこと。また、その記録を残すこと。交差汚染がないことの検証を適切な頻度で行い、評価し記録すること。といったことが、必須となります。

HACCPでの取り扱い、考え方

HACCPに基づく衛生管理を行っている場合、危害要因分析の中でアレルゲンを特定し、管理基準を定めます。

アレルゲンは、体内で生成されるヒスタミンが危害要因となりますので、化学的危険として取り扱います。原材料の受け入れ時点で明確になっているアレルゲンは、最終製品での品質表示ラベルの表示漏れがないことを、必須管理点(CCP)として管理します。また、小麦粉やそば粉といった粉体のアレルゲンは作業員や器具類に付着しないように、SSOPで管理しま

す。そして、交差汚染がないことの検証を適切な頻度で行い、評価し記録が必要です。

煩雑な作業が必要になりますが、食物アレルギーが出ると、場合によっては重篤な症状を引き起こすこともありますので、慎重に取り扱います。

HACCPプランを立てた後、重要なのは、現場での運用です。何よりアレルゲンが混入しないように、徹底した置き場の管理、現場の清掃、アレルゲンを含む食品を製造した後の洗浄、清掃。場合によっては、拭き取り検査で洗浄が完了したことを確認します。これらの工程を実施したことの記録も、きちんと残します。

拭き取り検査は、特定のアレルゲンを見つけ出す、ふき取り検査キットと、アレルゲンを含む残渣が機械に残っていないことを確認するATP拭き取り検査があります。どちらも、使い方を理解した力量のある人が取り扱う必要があります。

給食・飲食店での事例

楽しく給食を食べている最中に急に呼吸が苦しくなり昏倒、病院に搬送されても命を落としてしまう。こんな悲惨な事件が発生しました。原因は、小麦アレルギーによるアナフィラキシー・ショックでした。緊急対応できる「エピペン」を的確に使うことができていれば、亡くすことのない生命だったかもしれません。

別の例では、うどん店に行き、まず出された「そば茶」でいきなり症状が出て救急搬送された事例。うどん店でも、同じゆで釜でそばをゆでるため、まれに事故が起きることを聞きますが、注文する前に事故になってしまったという、笑えない事件でした。そばアレルギーを持つ人は、そば屋に行かないという予防策を取るのですが、うどん店は実に微妙な立場にあります。店としてできることは、同じ釜でそばをゆでている旨を、先に伝えること。場合によっては、そばを一切置かずに「そば粉フリー」としてアピールすることも可能だと思います。その場合には、原材料まで含めて、そば粉の混入がないことを確認する必要があります。製粉会社で、同じ粉碎機でそばを製粉していて、小麦粉に混入する。もしくは小麦粉の袋にそば粉が付着していて、うどん店の厨房に持ち込まれる等の可能性もあります。そば粉のアレルギーは、微量のそば粉でも発症します。こうなると、「そば粉フリー」

と表示するのはなかなかハードルの高い作業になりそうです。

飲食店での取り扱い

加工食品を袋詰めして出荷する食品製造業と違って、飲食店や対面販売する菓子製造業、製パン業では管理方法が若干緩くなり、品質表示ラベルの添付が求められません。これは対面販売であり、お客さまの問い合わせに、その場で回答できることが前提にあるからです。

飲食店の場合、メニューへの掲載が一番確実です。また、コース料理を提供するレストランなどでは、予約を取る時点で、苦手なものと同時にアレルギーについてお客さまに尋ねる所もあります。接客担当者は、当日のメニューにどのようなアレルゲンが含まれているか、即答できることが必要です。また、お客さまのアレルギー情報を聞いたキッチンでは、それに対応できる知識と技術が必要になります。臨機応変に対応すれば、お客さまの満足度も上がり、リピートにつながっていきます。

食品表示法改正

食品の表示について一般的なルールを定めてい

コラム

今月の

KEYWORD



アナフィラキシー・ショック

アレルギー反応が、短い時間で全身に激しく表れることをアナフィラキシーと言います。症状は、じんましん、かゆみ、息切れ、血圧の低下などがあります。場合によっては、心停止に陥ります。原因は薬物や、蜂毒、そして食品です。

食品による症状は腸管から吸収される時に起きるため、飲食後、遅れて症状が出ます。

平成25年度に実施された日本学校保健会の学校生活における健康管理に関する調査によると、200人に1人(0.5%)の児童・生徒がアナフィラキシーを経験しているそうです。

心停止に陥ってから病院に運ぶことで手遅れにならないように、過去にアナフィラキシー・ショックを起こしたことがある人は、アドレナリン自己注射を携帯しています。基本的には患者自身で打つものですが、平成20年からは、学校・幼稚園で教職員が打つことができるようになりました。激しい症状が出た場合でも、対処療法が分かっているのですから、慌てず的確な対応ができるようにしておく必要があります。

・アナフィラキシーってなあに.jp

<https://allergy72.jp/>

・「エピペン」ホームページ

<https://www.epipen.jp/top.html>

食品表示のここが変わる! ~主な変更点の紹介~

アレルギー表示が変わります。

原則として、個別表記になります。

(個別表記の例) アレルギー表示は下欄(実際の商品にはありません。)

原材料名	チョコレート(バーム油(大豆を含む)、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング(生油を含む)、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料

特定加工食品及びその拡大表記が廃止されます。

*特定加工食品とは、表記として特定原材料又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料等を含むことが予測できると考えられてきたものもいれます。

(特定加工食品の例)

旧の特定加工食品	マヨネーズ
小麦の特定加工食品	パン

新制度では、これらの食品についても、アレルギー表示がされるようになります。

一括表示をする場合は、別記様式内に、使用された全てのアレルギーがまとめて表示されます。

(一括表示の例) アレルギー表示は下欄(実際の商品にはありません。)

原材料名	チョコレート(バーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、(一欄に小麦・卵・乳成分・牛乳・大豆を含む)
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、(一欄に大豆・乳成分を含む)

加工食品の栄養成分表示が義務化されます。

容器包装に入れられた加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5成分が表示されるようになります*。

ナトリウムの量は、消費者にとって分かりやすい「食塩相当量」で表示されます(ナトリウム塩を添加していない食品のみ、ナトリウムの量を併記することができます。)

栄養成分表示を活用して、健康的な食事の摂取に役立てましょう。

栄養成分表示 1袋当たり

熱量	● kcal
たんぱく質	▲ g
脂質	◆ g
炭水化物	■ g
食塩相当量	★ g

※以下のものには、栄養成分表示の省略が認められています。

- 表示可能な面積が小さいもの
- 惣菜
- 栄養の供給源としての旨味と程度が小さいもの
- 極めて短期間で原材料が変更されるもの
- 小規模事業者が販売するもの



新たな機能性表示制度が創設されました。

特定の保健の目的が期待できる(健康の維持及び増進に役立つ)という食品の機能性を表示することができる「機能性表示食品」の制度ができました。

機能性表示食品は、消費者庁長官に届け出た安全性や機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、事業者の責任において表示を行うものです。特定保健用食品(トクホ)とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

機能性表示食品の安全性及び機能性に関する科学的根拠は、消費者庁のウェブサイト等に公開されます。

機能性表示食品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではなく、また、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。

健康作りのためには、十分な睡眠と運動に加え、バランスのよい食事が基本です。機能性表示食品に頼るだけでなく、自身の食生活を見直すことが大切です。

図2 食品表示法の改正ポイント

る法律には、食品衛生法、JAS法および健康増進法の3法がありました。しかし、目的が異なる三つの法律にルールが定められていたために、制度が複雑で、分かりにくいものになっていました。

食品表示法は、上記3法の食品の表示に関する規定を統合したもので、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するものです。

食品表示法は平成27年4月1日からスタートしましたが、5年間の猶予期間が設けられ、それが明けて令和2年4月1日から実施されるようになりました。スーパーマーケットなどに並んでいるナショナルブランドの加工食品はほぼ新しい表示になっていますが、地方の中小メーカーの加工食品には、まだまだ変更ができていないものが見受けられます。アレルギー表示は、お客さまの生命に関わる重要な情報です。確実に表示することが求められます。

まとめ

食物アレルギーは、場合によっては重篤な症状や死亡に至るアナフィラキシー・ショックを起こすこともあります。おいしく食べる機会を提供する場が悲惨

な現場になってはたまりません。特に食物アレルギーは、子どもさんに多い点も要注意です。アレルゲンを少しずつ摂取して、アレルギー反応が出なくなるという治療法もあります。これらは医師の指導の下に慎重に行うもので、最低限親の監視下で行う必要があります。日常の飲食や喫食の場面でも確実なアレルゲンの情報を提示し、事故につながらない食品の提供をすることが、メーカーや飲食店の役割だと考えます。

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

(2) 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」(後編)

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。

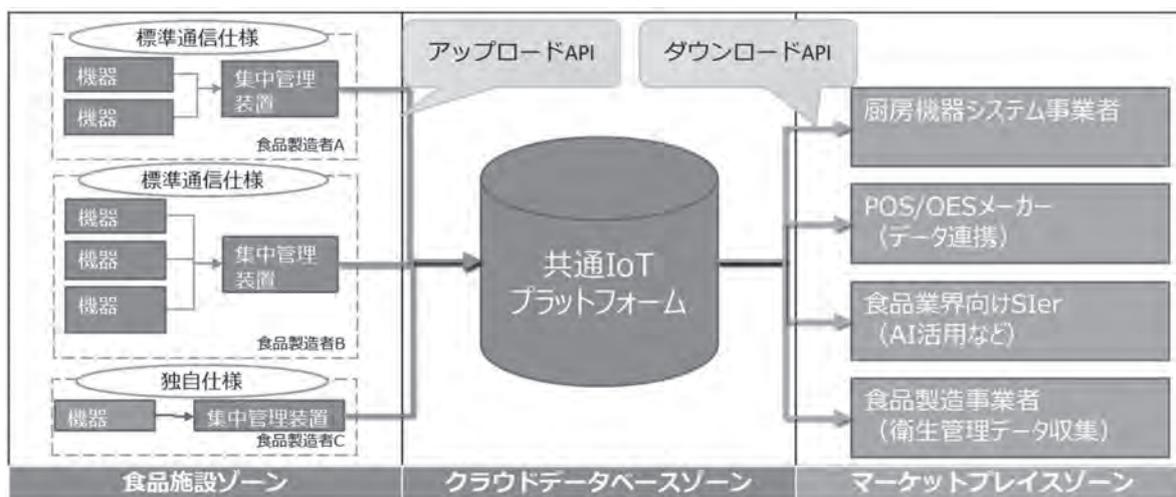


図3 共通IoTプラットフォーム概念図

3 システム構成

本項では「共有化」の方法論について、本PFではどのようにデータを収集し、保管・配信するかを解説する(図3)。各項目については本特集の別記事にて詳細に解説するため、ここでは概略を記載する。

3.1 プラットフォームの機能範囲について

本PFは、様々な厨房機器のデータを一元管理するための「クラウド型データベースシステム」である。どのような場所、どのような機器からもデータを送受信できる

ようにするため、本PFはインターネット上に配置されたクラウドサーバー上にて運営される。

本プラットフォームに対してデータの送受信を行うための仕組みは、「Application Programming Interface (API)」という仕組みを用いて構築される。APIとは、あるソフトウェアが他のソフトウェアに対して自己が持つ機能やデータを提供するために、それを呼び出すための実行手順やデータ内容を定めた規約の事である。簡単な例では、インターネット上にあるAPIを実行する場合、ブラウザで特定のURLを実行するとブラウザにほしいデータが表示される、というものである。

本PFではこのAPIを「データのアップロード/ダウンロード」用に実装し、公開する(図3中央)。つまり本PFには、「送られてきたデータを保管し、要求が来た時に配信する」機能のみが実装される。

本PFにはそれ以上の機能を搭載せず、実際にシステムにデータを送信する「集中管理装置」、データを利用するシステム「マーケットプレイス」については推奨する仕様のみを定め、一般企業が自由にそれを開発できるものとする。

3.2 厨房機器と集中管理装置について

本PFのデータの源泉はメーカーの製造する厨房機器である。厨房機器メーカーは、標準通信仕様書に則った通信機能を厨房機器に搭載する事によって、本PFに対してデータを送信する準備が整う。

但し厨房機器から標準通信仕様に則り出力されたデータは、食品施設内でのみ流通可能なデータである。標準通信仕様書は機器の制御や設定変更も可能な仕様としており、インターネットに直接接続してデータを流通させることは危険が伴うため、それを想定していない。

そのため、データは一度施設内に設置する「**集中管理装置**」に集約されるものとする(図3左側)。集中管理装置は厨房機器用のルータ、またはエッジコンピューターと呼ばれるものであり、厨房機器からデータを収集する事、そしてそのデータを「アップロードAPI」を通じて本PFに送信することを目的とした装置ないソフトウェアである。このアップロードAPIはセキュアな仕様としており、データの暗号化方式や認証方式などを本WGにて定義している。

この集中管理装置の推奨仕様、及びアップロードAPIの仕様は、本WGが策定し、この装置を開発したいと考える企業に対してその仕様をJEHCが公開する。この装置の開発・販売を行いたい企業は、JEHCに対してその仕様の開示請求を行う事ができる(開示の際には秘密保持契約を必要とする)。公開された仕様に基づき開発した製品は、開発した企業が自由に販売する事ができる。推奨仕様に設定するもの以外の機能開発(例:厨房機器の制御機能等)については開発側の責任において実施してよいものとする。

以上より、厨房機器及び集中管理装置は、「Connected Industries」の概念において定義されるところの「競争領域」にあたるものである。

3.3 マーケットプレイスについて

本PFは前述の通り、データを収集・保管・配信する事に特化した機能を持ち、データの帳票化やグラフ化・機

器の制御や設定変更などの機能は提供しない。これらは全て、本PFに保管されたデータを利用するためのソフトウェア群「**マーケットプレイス**」(図3右側)によって実装されるべき機能であると本WGでは定義している。

マーケットプレイスは集中管理装置と同じく、「競争領域」として位置づけられる。これは様々な事業者がデータの利用目的に応じて開発・利用・販売するためのシステムの事を指す(例:温度管理システム等)。マーケットプレイスは本PFに実装される「ダウンロードAPI」を通じて厨房機器のデータを取得し、そのデータを活用した様々なサービスを展開することが期待される。

ダウンロードAPIはアップロードAPIとは異なり、利用規約に準じる限り誰でも自由に利用が可能とする。マーケットプレイスは企業・個人を含め誰が作成しても良く、そのデータの利用形態については利用者の自由(※注:無加工データの再販は禁止となる予定)であり、HACCP管理以外の効率化や高度化への取り組みに利用する事も可能である。但し、商用利用を行うシステムが本PFのデータを利用する場合は、有償での提供となる。商用利用の範囲については、今後公開する利用規約にて定義する。

3.4 エンドユーザー側の対応について

ここまでは本PFにデータを収集し、配信する方法とその担当者について述べた。ではエンドユーザーである食品事業者等は、本PFのデータをどうすれば使えるようになるのか。

回答は「**通信機能のある厨房機器を導入(改修)する**」「**集中管理装置を導入する**」「**本PFのデータを使う事ができるマーケットプレイスと契約する**」である。本PF運営者と直接の契約をしなくても、エンドユーザーは本PFのデータを活用する事ができる。

従来の温度管理システムの導入を検討する場合は、厨房機器・通信機器・システムの全てを一社に任せる事が常であった。導入が楽になるという面はあるが、そのため導入できる厨房機器の選択肢が減り、システムに不満があっても簡単に入れ替えはできないといういわゆる「ベンダーロックイン」の悪い面が出てしまう事例も少なくない。

一社購買のメリット自体は存在するため、本PFの稼働後も、これらの全てを担当してくれるメーカーや商社は存在し得る。それに加えて、本PFの仕様に則っている限りそれらをユーザーは自由に選択できるという新たなメリットが発生する。店舗の設備を変えずに、マーケットプレイスだけを切り替えるといった対応も可能となる。可能であれば、管理システムを自作することも検討できるようになる。

3.5 機器のデータの保存範囲と公開範囲について

本PFには様々なデータを保存するが、前述の通りすべてのデータを無条件に公開することはできない。そこで本PFでは、厨房機器から出力されるすべてのデータを保管する。但し、その機器を製造するメーカー以外のデータ利用者は、「メーカーの定めるHACCP管理に資するデータ」のみ閲覧する事ができる、というルールを設定する(図4)。



図4 データの公開範囲例(冷蔵庫)

「HACCP管理に資するデータ」とは、例えば冷蔵庫であれば庫内温度、スチコンであれば庫内温度と芯温等が該当する。これらは、通信仕様を決定するメーカー自身で「これとこれを公開する」と設定する事ができる。但し「何も公開しない」という設定は不可とする。本WGでは機器種別ごとに「HACCP必須データ」(図5)を定義し、今後API等と共に公開予定である。メーカーの開発担当者は、これを参考にしてほしい。

WGが定義する必須・推奨データ (一例)

機種名	HACCP必須データ (一般公開)	取得推奨データ (非公開の場合あり)
スチームコンベクションオープン	庫内温度 時刻 芯温	警報 庫状態 消費電力 消費ガス量 消費蒸気量 消費水量
連続フライヤ	油温 時刻	警報 運転状態 調理温度(N個) 過温レベル 過温レベル下限
冷凍・冷風庫	庫内温度 時刻	警報 庫状態 消費電力
ブラストチラー	庫内温度 時刻 芯温	警報 庫状態 消費電力

図5 HACCP必須データの例

データの利用者はメーカーが設定した範囲において、そのデータを本PFからダウンロードする事ができる。メーカー自身は、厨房機器の持つすべてのデータをダウンロードできるものとする。この設定はマーケットプレイスごとのIDに閲覧権限が設定される為、特に利用者側がそれを意識する必要はない。

但し、メーカーは必須データ以外のデータを公開してはならないという事ではない。公開する範囲は、必須

データを含む限りメーカーの自由である。また、秘匿対象のデータであっても、マーケットプレイスに対してメーカーが「許諾」を与える事で秘匿データへの閲覧権限を付与する事が可能としている(図6)。

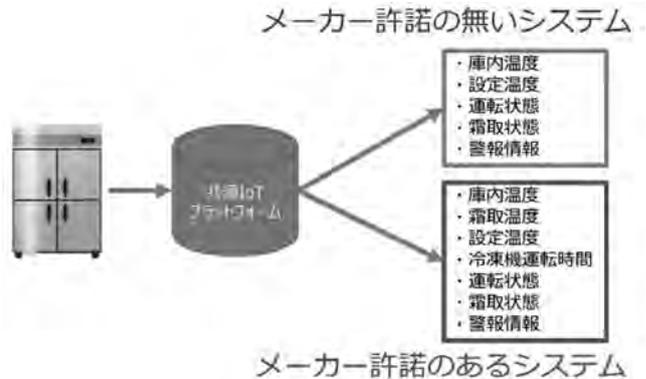


図6 許諾の有無の違い

3.6 データの匿名化処理と特定方法について

本PFには様々なユーザーの使用する機器の情報が一元化される以上、「誰がそのデータにアクセスできるのか」は情報保護の観点から非常に重要な要素となる。本PFでは、「データ利用者が目当ての厨房機器のデータを取り出すためには、メーカー名・機種名・製造番号がキーとして必要」、「本PFにはユーザー名・住所・電話番号等のユーザーが特定可能な情報を保管しない」という二つのルールを設定する。

本PFは厨房機器の型番が「どれか」は知っているが、ユーザー個人ないし店舗の「誰か」という情報は知らない・保管しない、という条件を設定する。厨房機器側も、これに準ずるデータを送信してはならない。

つまり機器ユーザー及びマーケットプレイスは、メールアドレス等ではなく、「自分が何の厨房機器を持っているか」という情報のみを使ってデータを取得する事になる(図7)。このような匿名化処理を行っているため、本PFでは「自分の店のデータがライバル店に見られる」「他メーカーに自社機器の情報を見られる」という懸念をする必要はない。

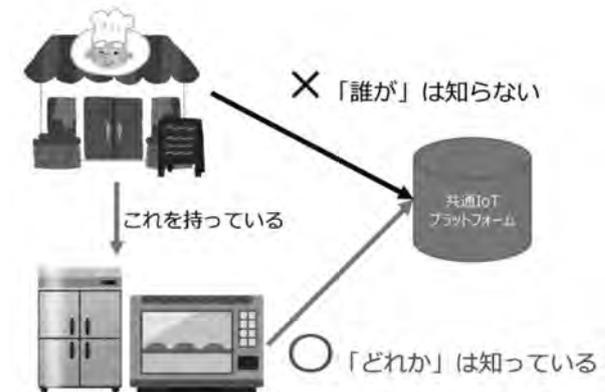


図7 データの特定方法概念図

機種名・製造番号は出荷したメーカーは当然管理できるものとして、機器ユーザーも製品銘板等を確認する事で容易に特定できる情報である。マーケットプレイスのベンダーは直接知る事は出来ない情報であるが、契約する機器ユーザーからリスト等を提供してもらう事で特定可能である。

4 システムの利活用方法

本項では、本PFに関わる事業者等がどのようにこれを活用する事ができるかという点について紹介する。

4.1 食品事業者にとっての課題と本PFの役割

厨房機器ユーザーである食品事業者にとっての喫緊の課題は、先に述べた通り人手不足への対応と食の安全・安心の確保である。HACCP管理においては管理ポイントの設定とその記録管理が最も重要な工程として位置づけられているが、その殆どは「手書きの帳票」によって行われている。管理ポイントの例としては「冷蔵庫の温度管理」等が挙げられるが、これを手書きで行う事は人手不足との2重苦を招くことになる。

そこで本PFに保管されるメーカー横断型データを用いれば、店舗・施設内の厨房機器を一元的に自動管理する事が可能となる。データを利用するためのシステムはユーザー自身が開発しても、今後各企業から販売されるマーケットプレイスを利用しても良い。

但し、一つ注意しなければならないのは「本PFを利用したからといってHACCPを実施したことにはならない」という点である。HACCPの概念は非常に広範囲であり、作業員個人の衛生管理や清掃管理等の一般衛生管理(本PFでは管理外)等も含まれる。本PFに限らずこれさえ導入すればHACCP対応可能、というシステム・概念は存在しない。本PFを利用したシステムの提案者・販売者はこの点を十分にユーザーに理解していただく必要がある事に留意してほしい。

なおデータの使い方の選択肢として、衛生管理や生産管理を行うシステムに本PFのデータを組み込み、HACCP管理を含めて一括で行うというシナリオは十分に成り立つと考えられる。

4.2 厨房機器メーカーにとっての本PFの役割

厨房機器メーカーはこれまで、自前のシステム、もしくは協力会社のシステムがない限りは自社機器に通信機能を搭載する必要がなかった。故に一部のユーザーから要望があっても、通信機能の開発に踏み切れない、という企業は多いと考えられる。本PFによる標準化・共通化により、自社でシステムビジネスを展開していなくても、通信機能を

開発するだけで自社機器を何らかのシステムとつなげ、ユーザーまたは自社にデータを提供する事が可能となる。

自社だけで現場から企業をつなぐIoTシステムを構築する事は、それなりの大企業であっても難しく時間のかかる作業である。厨房機器メーカーには中小規模の企業も多いが、本PFとマーケットプレイスを活用する事で比較的簡単にIoTに取り組めるようになる。

4.3 IT分野にとっての本PFの役割

厨房機器を扱う「厨房内」はこれまでITとは縁遠い世界であった。POSを開発できるようなシステム事業者であっても、厨房の中にアプローチするITシステムは殆ど開発できていない。システム事業者に限らず、これは厨房機器メーカーにとっても同じ課題である。

近年では厨房向けロボットの開発が流行しているが、厨房機器と直接リンクするような製品はまだ開発されていない。メーカー単独での取り組みでは、ロボットによる効率化も部分最適に収まってしまい、厨房の全体最適化を図る事は難しい。これを実現するためには、その場にあるすべての機器が協調する必要がある。それは、本PFに集まったデータを分析・解析・活用することによって為されるものと考ええる。

本PFの開発により、厨房機器のデータが一所にまとまる事によって、巨大なデータ資産が発生する。従前から存在する売上情報・発注情報・在庫情報等と共に、厨房機器のデータがこれとリンクすることによって新たな情報活用手段が生まれる事が期待される。そして、厨房の中を飛び越え、生産現場や流通、売り場までの全ての食品産業に寄与する仕組みを、ITによって実現していくことが必要である。

5 おわりに

本稿では本PFに纏わる全体像の解説を行った。各種の細かい仕様や解説は、本誌特集の他記事に詳しく纏めるため、そちらもぜひ参考にさせていただきたい。

本PFは、今年度のNEDOの補助金採択をきっかけとして、本格的な稼働に向けて動き出した。2020年度にはフィールドテストを実施し、**実稼働は2021年4月以降**を予定している。

この事業を立ち上げるにあたり、WGを立ち上げたJEHCの皆様、WGに参加していただいているメンバーの皆様、ご支援を頂いた全ての方に厚く御礼を申し上げる。そして、これから参画される全ての方に向けて、本PFを使った「新しい技術」「新しい価値」を生み出していただけることを期待する。

最新外食トレンド 2020



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.5 外食と新型コロナウイルス

1. はじめに

新型コロナウイルスが各産業に影響を及ぼしている。例えば決算関係では、各社、2021年度予想を未定または公表せずなどの表現となっており、予想を発表したトヨタ自動車では、2020年度2兆5千億円あった営業利益が、2021年度予想では前年度より80%減少の5千億円となるという衝撃的な予想を発表している。

すなわち、このことは新型コロナウイルスの終息が見えないことや、これからの景気が悪くなることを意味している。

外食産業の動向では、後述するが詳細に見ていくと、今年の2月までは、なんとか売上高は好調であった。しかし、3月以降、新型コロナウイルスの関係で急速に悪化している。

これは、2月末に全国すべての小学校、中学校、高等学校、特別支援学校の臨時休校の要請があり、また、北海道でクラスター感染が発生し、北海道が緊急事態宣言を出し、不要不急の外出の自粛になったことが始まりとなる。

これにより、3月には外食企業の売上高が大幅に減少したと思われる。

今回は新型コロナウイルスが外食に及ぼしている状況を、3月の外食企業サイドから見ることにする。

2. 外食企業の売上高・客数の推移

(一社)日本フードサービス協会の「JF外食産業市場動向調査」による業態別売上高の推移を見ると、全体平均では2019年3月が前年同月より2.6%増加と、前年実績を上回っている。その後も7月(対前年同月増減率0.5%減)、10月(同2.4%減)を除くと、2020年2月ま

でほぼ好調に推移していた。ちなみに2019年10月は消費税の引き上げがあったことで、一時的に減少したと考えられる。

ところが、2020年3月では前年同月より17.3%減少と、大幅に前年実績を下回る形となった。

各業態別売上高を見ると、2019年3月から2020年2月までは、PUB・居酒屋が多くの月でマイナス6%前後からマイナス1%前後の範囲で推移しており低調であるが、2020年3月では前年同月より44.3%減少と、大幅な落ち込みとなっている。これについては、自治体からの営業時間短縮の要請(19時でアルコールの提供終了、20時で閉店)や自主休業、外出自粛といったことが影響しているものと思われる。

その他の業態でもDR(ディナーレストラン)では、40.5%減少と大幅な減少となっている。DRでは、限られた空間に客が密集することが消費者に敬遠されたのではないかと考えられる。

また、FR(ファミリーレストラン)(対前年同月増減率21.2%減)、喫茶(同24.7%減)では、20%台の減少となっている。

業態の中で最も売上高の減少が低かったのはFF(ファストフード)であり、前年同月より6.9%減少であった。

FFは、テイクアウトメニューがあることが売上高の大幅な減少を回避させた要因であると考えられる。

日本マクドナルドでは、感染拡大防止のため5月の連休には店内飲食を中止し、ドライブスルー、デリバリーなどによるテイクアウト商品だけにしていた。

次に業態別の客数を見ると、全体平均では2019年3月(対前年同月増減率0.7%減)、4月(0.6%減)、7月(同1.7%減)、10月(5.4%減)の月で、前年実績を下回った。2019年10月は、前述したように消費税の関係で他の月に比べて大きな減少率となっているが、それよ

単位：%

	全体	FF	FR	PUB・居酒屋	DR	喫茶
2019年3月	2.8	3.4	2.3	1.2	3.8	1.1
4月	1.7	2.7	0.7	-0.5	-0.1	1.9
5月	3.1	3.9	3.4	0.5	0.9	2.3
6月	3.4	5.7	1.8	-2.7	2.4	1.3
7月	-0.5	1.4	-4.4	-1.4	2.1	3.7
8月	3.4	5.1	1.9	-0.4	3.5	6.1
9月	4.0	6.8	1.3	-0.7	2.1	8.9
10月	-2.4	0.6	-5.3	-6.5	-3.4	-2.3
11月	2.6	4.1	1.9	-1.5	4.1	3.3
12月	1.0	3.5	-1.7	-4.8	-0.4	3.3
2020年1月	1.9	3.5	0.2	1.0	2.3	1.3
2月	4.8	9.8	2.0	-5.5	-2.6	-1.1
3月	-17.3	-6.9	-21.2	-44.3	-40.5	-24.7

図1 外食企業の売上高の推移
資料：日本フードサービス協会「JF 外食産業市場動向調査」

りも2020年3月では前年同月より16.6%の大幅な減少となっている。

各業態別客数では、PUB・居酒屋が40.1%減少と、他の業態より減少率が高くなっている。次いで、DR(対前年同月増減率39.1%減)、喫茶(同25.4%減)、FR(同22.6%減)、FF(同10.7%減)と、すべての業態で10%以上の減少となっている。

以上のように、新型コロナウイルス拡大防止の一環として外出自粛の各自治体の要請が、客数減少に大きく影響している。

また、外出自粛が一過性のものでなく出口が見えないものであることが、飲食店の経営にも影響を及ぼしている。

3. まとめ

2019年10月の消費税引き上げ時には売上高への影響が懸念されたが、今回の新型コロナウイルスの外食産業に対する影響は、その比ではない深刻な状況となっている。

データを見る限り、2019年10月の消費税引き上げは一時的に売上高への影響はあったと考えられるが、あくまでも一時的なものであり、2020年2月までは売上高は好調に推移していた。

しかし、新型コロナウイルスの集団感染の発生場所が接客を伴う飲食店などでも関係していたことや、外出自粛の影響でアルコールを主体とする飲食店を消費者が敬遠した結果、客数の大幅な減少を招いている。

また、多くの人が集まる場所(密集)、近距離でコミュニケーションとること(密接)、換気が悪いこと(密閉)の

単位：%

	全体	FF	FR	PUB・居酒屋	DR	喫茶
2019年3月	-0.7	-0.9	0.0	0.8	2.0	-0.8
4月	-0.6	-0.3	-1.3	-1.3	-0.6	-0.1
5月	1.4	2.1	0.9	1.6	0.1	-0.2
6月	2.1	4.3	-0.9	-3.5	2.1	-1.3
7月	-1.7	-0.3	-6.2	-2.4	1.9	0.4
8月	1.2	2.6	-1.0	-1.1	2.3	1.9
9月	3.3	5.6	-1.0	0.1	1.9	4.5
10月	-5.4	-4.2	-7.3	-4.4	-3.4	-6.1
11月	0.9	2.7	-0.9	-1.7	2.8	-1.6
12月	0.9	3.4	-3.7	-3.6	0.0	-0.9
2020年1月	0.4	2.0	-1.8	0.6	1.2	-3.4
2月	1.8	4.9	-0.6	-5.5	-3.7	-5.4
3月	-16.6	-10.7	-22.6	-40.1	-39.1	-25.4

図2 外食企業の客数の推移
資料：日本フードサービス協会「JF 外食産業市場動向調査」

いわゆる三密が感染するリスクが高くなると言われていることから、飲食店では三密のいずれかに該当する場合があります。客数減少につながっていることも考えられる。

ちなみに3月の主な外食企業の既存店売上高の状況を各社ホームページで見ると、日本マクドナルドが前年同月より0.1%減少、モスフードサービスが同0.9%増加、日本ケンタッキーフライドチキンが同8.2%増加などと、ハンバーガー関連企業では大きな落ち込みはなかった。FRでは、すかいらーくホールディングスが前年同月より23.9%減少、サイゼリヤが同21.5%減少、ロイヤルホールディングス(ロイヤルホスト)が同20.3%減少などと、軒並み20%台の減少となっている。回転ずしでは、スシローが前年同月より13.7%減少、くら寿司が同15.5%減少、かつぱ寿司が同23.1%減少と、比較的好調であった回転ずし業界でも売上高が大きく減少している。

居酒屋の主な企業の既存店売上高は大庄が前年同月より41.7%減少、ワタミが同40.4%減少、チムニーが同49.9%減少と40%以上減少している。DRでも同様の傾向であった。

3月時点でこのような状況であるが、4月、5月もこのような状況が継続している可能性が高く、この状態がいつまで続くか出口が見えない状況では、企業経営がますます厳しくなっていくように思われる。

【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

当センターは4月8日以降、新型コロナウイルスによる緊急事態宣言を踏え業務を休止しています。そのため4月度は4/1～4/7までの受付となり、受付件数は3件で前年同月の21件に対して14.3%。

(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、石油ストーブの型式と製造年からどのようなタイプのストーブかわかるだろうか等3件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2020年4月度 (4/1～7)

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	0	0 (0.0)
事業者	0	0	0	2	2 (66.7)
司法・行政	0	0	0	1	1 (33.3)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	3(100.0)	3 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は21件、事故クレーム件数は1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)

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

■送料について

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

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

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

会社名: 所属部署: 氏名:

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

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



会社名	分類	親型式(シリーズ)	
(株)コメットカトウ	レンジ	DX2-1575FJ	
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T	
		DX2-1575T	
	ローレンジ 立体炊飯器	CI-157-□□□L	
		CRA2-150NJ	
	フライヤ	CF2-GA18	
CF2-GA23W			
CF2-GD27			
タニコー(株)	レンジ	THI-3NN	
		TSGR-1532A-J	
	テーブルレンジ	TIH-S555N	
		TSGT-1532-SP	
		TSGT-1843A	
	煮炊釜	TE-100TP	
	炊飯器	TGRC-2CDT	
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J	
		TIFL-105WN-J	
	麺ゆで器	TU-90AWN-J	
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G(R,L)	
	台	D-MT-180B-J	
		TTS-WCT-180ANB-J	
		TTS-WCT-180DNB-J	
		TTS-WT-180ADNB-J	
		TTS-WT-180ANB-J	
		TX-MT-120-J	
		TX-WCT-180ADNB-J	
		TX-WCT-180ANB-J	
		TX-WT-180ADNB-J	
		TX-WT-180ANB-J	
	シンク	D2-3S-300BW-J	
		TTS-1S-150ANB-J	
		TX-1S-150ANB-J	
	水切り台	TTS-CL-90A-J	
		TX-CL-90A-J	
	戸棚	TX-CB-180A-J	
	吊戸棚	TX-HCB-180-J	
	パイプ棚	TX-P-180L-J	
	平棚	TX-H-180L-J	
	上棚	TX-W-180-J	
	パンラック	N-TES-19-6118S	
		TX-PR-180A-J	
	(株)中西製作所 生産本部	コンバタイプ洗浄機	EODC-M13EA-RTA

会 社 名	分 類	親型式(シリーズ)
ニチワ電機(株)	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
	蒸し器	NES-650N-9-J
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機(株)	立体炊飯器	ARCX-2GT
	回転釜	DGK-60JSH-D
(株)ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGFR18NB
(株)フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
		FGF25NB
(株)マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
		ローレンジ
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
		MXF-046C
		MXF-046FC
		MIF-18D
	蒸し器	MUS-066D
		MUSE-066B1
	麺ゆで器	MREK-44
		MRLN-03C
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
		MDDTB8E
	台	BH-157
		BWD-157
		DBW-159W
		MH-157X
		MWD-157X
シンク	BSM2-156R	
	DBS2-159W	
	MM2-156RX	
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	
吊戸棚	BCS9-1835S	

親型式：96 機種、子型式：2,578 機種

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

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものと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	J F E 商 事 鉄 鋼 建 材 (株)	03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		03-5203-6158
20. 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	(株) ダ イ フ ィ ル	06-6746-3773
19. 8. 28	D V S フ ィ ル タ ー	19-002-6203		06-6746-3773
15. 9. 4	ア ル ファ フ ィ ル タ ー II	15-002-6502	セ コ ム ア ル ファ (株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株) シ ー ・ イ ー ・ ア ー ル	0466-83-4411
16. 11. 4	H I フ ィ ル タ ー	16-002-7101	(株) ア ル テ ッ ク 九 州	0944-85-5011
16. 5. 24	C D フ ィ ル タ ー	16-002-7102		0944-85-5011
17. 3. 8	グ リ ス カ ッ ト	17-002-7201	(株) ク リ エ	053-401-5881
19. 8. 28	X G S グ リ ス フ ィ ル タ ー	19-002-7401	(株) 村 幸	03-5777-0011
15. 7. 1	ウ ォ シ ュ フ ィ ル タ ー	15-002-7501	サ ン タ (株)	076-268-2941
18. 2. 28	オ リ オ フ ィ ル タ ー	18-002-7601	協 立 エ ア テ ッ ク (株)	092-948-5065
18. 6. 26	グ リ ス フ ィ ル タ ー 7 5	18-002-7602		092-948-5065

●グリスエクストラクター技術基準適合品

18. 4. 25	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	18-001-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
19. 8. 28	エ ア ロ ギ ミ ッ ク	19-001-0501	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
16. 4. 27	グ リ ス サ レ ン ダ ー	16-001-0701	東 新 産 業 (株)	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

17. 8. 29	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	17-003-0201	(株) ク ラ コ	06-6222-6711
19. 8. 28	S O I L S C R U B B E R	19-003-0801	(株) 加 藤 厨 房 設 備	03-3745-3141
16. 6. 30	ア ク ア ク リ ー ン シ ス テ ム	16-003-0901	日 本 エ ス シ ー (株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶ く ぶ く ジ ェ ッ ト	16-003-1004	ト ー シ ョ ー 機 材 (株)	03-3615-6011
17. 6. 29	バ ブ ル フ ィ ル タ ー	17-003-1604	ホ ー コ ス (株)	084-922-2855
16. 1. 27	ミ ス ト ロ ン	16-003-1801	サ ン タ (株)	076-268-2941
17. 3. 22	ミ ス ト ロ ン m i n i	17-003-1802		076-268-2941
16. 4. 27	N D C ぶ く ぶ く ジ ェ ッ ト	16-003-1901	日 本 ド ラ イ ケ ミ カ ル (株)	03-3599-9500

2019年度 交付ラベル 182,600枚

◆ 6月(水無月) ◆

- | | |
|---|------------------------------|
| 1日(月) 衣替え、チーズの日、麦茶の日、氷の日、チューインガムの日、梅の日、ねじの日 | 18日(木) おにぎりの日 |
| 3日(水) 測量的日 | 20日(土) ペパーミントデー |
| 4日(木) 虫歯予防デー、ローメンの日 | 21日(日) 父の日、夏至、スナックの日、さくらんぼの日 |
| 5日(金) 環境の日 | 22日(月) かにの日 |
| 6日(土) 飲み水の日、コックさんの日、兄の日 | 23日(火) 沖縄慰霊の日 |
| 9日(火) ネッシーの日、リサイクルの日、ロックウールの日 | 24日(水) UFOの日 |
| 10日(水) 時の記念日、ミルクキャラメルの日、無糖茶飲料の日 | 26日(金) 国土庁創設記念日 |
| 12日(金) 恋人の日 | 28日(日) ニワトリの日、パフェの日 |
| 16日(火) 和菓子の日、麦とろの日 | 29日(月) 佃煮の日 |
| | 30日(火) 大祓、みその日 |



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406社

(2020年5月29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)
高橋金属(株)

◆ 京都府

FKK(株)
シェルパ(株)

(株)八木厨房機器製作所

◆ 大阪府

1956レストラン・サプライ(株)
HKI Japan(株)
エレクター(株)大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
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
エレクテックス・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
(株)サンアクティス
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
タイジ(株)西日本営業所
(株)ダイフィル
大和冷機工業(株)
タニコー(株)関西事業部
(株)土谷金属
(株)TOSEI 関西支店
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
(株)中西製作所
ニチワ電機(株)大阪支店
日本洗浄機(株)大阪営業所
日本調理機(株)関西支店
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店
ヒゴグリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
フクシマガリレイ(株)
(株)フジマック 近畿事業部
(株)扶洋
(株)達光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所
ホパート・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
ピナン厨器(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)日本エコテクノ
日本洗浄機(株)福岡営業所
日本調理機(株)九州支店
パナソニック産機システムズ(株)九州支店
フクシマガリレイ(株)西日本支社
(株)フジマック 九州事業部
(株)フジマックネオ
ホシザキ北九(株)
細山熱器(株)福岡営業所
(有)丸枝
(株)マルゼン 福岡支店

◆ 佐賀県

(株)中島製作所

◆ 長崎県

(株)長崎日調

◆ 大分県

(株)中栄工業

◆ 宮崎県

(有)丸一厨房

◆ 鹿児島県

ホシザキ南九(株)
メイトワ冷熱工業(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8
(株)上野製作所	後3
北沢産業(株)	前4
サンタ(株)	前6・7
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前8
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12
(株)八木厨房機器製作所	前9

(50音順)

■ 広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

広告掲載料金（会員企業・税別）

	毎月	隔月・3カ月	単発
普通1頁 (A4/4色刷)	¥75,000	¥79,000	¥82,000
普通1頁 (A4/1色刷)	¥56,000	¥60,000	¥62,000
普通1/2頁 (A4/4色刷)	¥39,000	¥45,000	¥50,000
普通1/2頁 (A4/1色刷)	¥29,000	¥34,000	¥39,000

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

編集後記

●第一次世界大戦のオカルト・魔術・民間信仰を紹介した『スーパーナチュラル・ウォー』（オーウェン・デイヴィス 著/江口之隆 訳、ヒカルランド 刊）によれば、自分や自分の家族の死と直面する戦争に対し、欧州ではさまざまな迷信や呪術が流行となったようだ。予言や占いの次は、兵士とその家族にあの手この手で売り込まれる幸運のアイテム（銃弾を跳ね返す手鏡、お守りの蹄鉄、マスコット人形に幸福の絵葉書、etc）が溢れ返っていたようだ。日本で言えば、千人針みたいなものか。●新型コロナウイルスでも妖怪(?)アマビエが再注目され、グッズやらお菓子やらそれなりに盛り上がっている。神頼みとまで行かなくても、おまじないレベルのキャラクターグッズとして楽しんでいる分には微笑ましい。●とはいえアマビエ伝承は「疫病が流行ったら私の絵を人に見せろ」云々としか言っておらず、その結果がどうなるかは言っていない。「絵を見た人の枕元に立つぞ」「絵を見た人は感染するぞ」という結果になる可能性も否定できないのだが、いつの間にか「私の絵を見れば疫病にかからない」「疫病退散」とセットに語られていて、まさか21世紀に物語が変質する様を見せられるとは思わなかった。●冬から続くマスク不足は、主要生産国の中国が輸出を増加したようでGW頃から5月中旬にかけてかなり出回るようになり、追ってアベノマスクも6月中旬に全国に配布完了するという。●相次ぐ倒産、閉店、経営規模の縮小を見ると、緊急事態宣言が解除された後に届くマスクや補助金というのは後手の極みだが、各都道府県レベルで踏ん張りを見せ、和歌山や愛知等で検査や経済支援と医療充実など実効性のある施策に努めていたのは心強い。●とはいえカナダのトルドー首相が自国内のアジア人への攻撃に懸念を表明したように、日本国内でも地域ごとに排他主義が出ています。他県ナンバーの車への嫌がらせが横行して「私は〇〇県在住です」ステッカーが発売されると言うのは、自粛警察のリンチ同様、あまりにも近代以前の様相ではないか。●店を開けば匿名の貼り紙が貼られる、仕事はクビ、学費も家賃も光熱費も免除なし、故郷に帰ると睨まれるような状態からは早く抜け出してほしい。神頼みはしないが、メロンライスにガムライス。(H)

厨房

2020年6月5日発行
第57巻／第6号
(No.612)

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

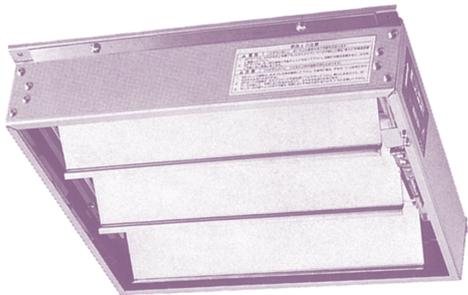
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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-ドミナリ-事業部 03-3434-0395 海外事業部 03-3434-6662

ウエノで理想の厨房へ

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



学校給食用配膳台

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



UENO プロダクトレポート

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



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー
株式会社上野製作所

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

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

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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



FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



FOOD SERVICE SYSTEMS



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

AIHO 株式会社 **AIHO**

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

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <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 | | | | |



www.aiho.co.jp

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

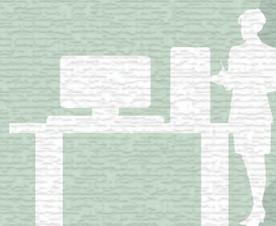
コンサルティング力

Consulting



設計力

Design



製品力

Products



メンテナンス力

Maintenance



NITCHO

日本調理機株式会社

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

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●白鋼の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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

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 ▶

