

厨房

2020
No.613

7

JULY

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第54回定時総会報告

第21回厨房設備機器展の
出展募集開始

官庁関係
業務用フライヤーからの
調理油飛散実験

やるKEY HACCP 実践編

次亜塩素酸ナトリウムと
電解次亜塩素酸水

映画の見どころ・台所
『カサンドラ・クロス』

工業会回覧板
新型コロナウイルス、
HACCP等



無沸騰噴流 冷凍麺解凍調理機

電気式

AUTOMATIC JET BOILING COOKER

無沸騰噴流で25秒の高速調理

スチーム使わず
沸騰させず

使いやすいメッシュ麺かご



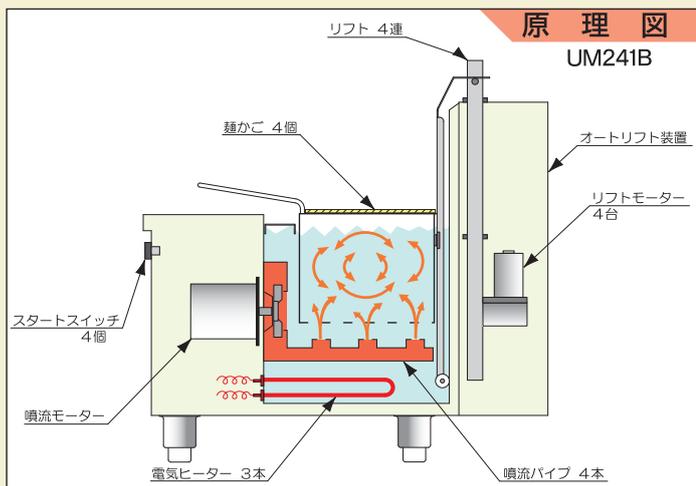
冷凍麺を麺かごに入れてスタートスイッチを押すとリフトダウンすると同時に熱湯噴流が噴き上がり25秒で解凍調理されてリフトアップし、噴流も止まってブザーで知らせます。麺かごをリフト枠板からはずしてどんぶりに盛り付けます。



UM221B



UM241B



ゆで過ぎなしのオートリフト

各リフトは秒単位で正確に制御されるので、冷凍パスタの場合アルデンテをしっかりと残し、誰でもベテラン並みの調理が可能です。

設置面積半分の省スペース卓上型

スチーム式や沸騰式と比べ、本機は従来の半分のスペースに設置できます。そのうえ冷凍ソースパックの同時解凍や湯煎器としても使えます。

沸騰方式と比べて電力料金半減

本機は一定水量の水を96℃に保つようヒーターに通電し、沸騰噴流に相当する噴流は、調理時だけ噴流ポンプで起こすためヒーター電力使用量は半分以下となります。

自動給水だから誰でも節水

噴流槽の水量は、リフトと連動して使った分だけ自動的に給水され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、噴流解凍中でも、ほとんど湯気上がりがなく、調理室の換気・空調負荷を軽減しクリーンに保ちます。

軟水器等は不要でメンテ費用ゼロ

スチーム式解凍器の場合、純水器・軟水器などの付帯機器のメンテナンス費用がかかりますが、本機の場合全く不要となります。

洗 自動化フードサービス機器の専門メーカー
www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社 東京都大田区鶴の木2-43-14
大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7
名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324
仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1
新潟営業所 新潟市東区はなみずき1-13-5
福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24

☎03(3750)4451 FAX 03(3750)4890
☎06(6965)9600 FAX 06(6965)9601
☎052(772)7255 FAX 052(772)7307
☎022(243)4660 FAX 022(243)4663
☎025(273)2331 FAX 025(273)2438
☎092(513)9622 FAX 092(513)9623

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▶



再加熱した



ご飯が美味しい。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

全国共通フリーコール ニチワコール

0120-218506



リヒートウォーマーキャビネット



スチコン式再加熱カート

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

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

札幌営業所
横浜営業所
三島営業所
岡山営業所
福岡営業所

盛岡営業所
新潟営業所
三重営業所
広島営業所
熊本営業所

仙台営業所
金沢営業所
京都営業所
山口営業所
鹿児島営業所

埼玉営業所
長野営業所
神戸営業所
高松営業所

千葉営業所
静岡営業所
和歌山営業所
松山営業所

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら
 “人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。
 お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら
 どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。
 「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



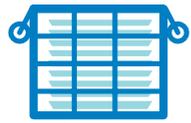
カゴごと食器類洗浄システム
 NAW-PATA (ナウパタ)



eco

eco01

カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず！

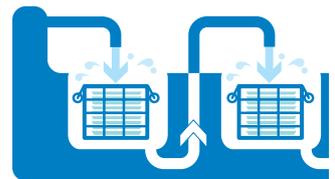


食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

eco02

徹底した水の
 リサイクルで節水！

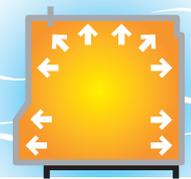
水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。



eco03

断熱機構で、空調負荷を軽減！

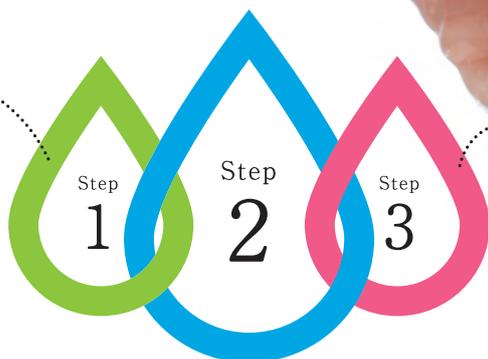
熱の損失を抑え、加熱エネルギーと
 空調負荷を軽減します。





洗浄 × 除菌 × 消毒 手洗いのススメ

石けんで洗う



アルコールで消毒

電解水で除菌

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



自動消毒機能付
電解水手洗いユニット

HOSHIZAKI

www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

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

CALL ME!
HOSHIZAKI

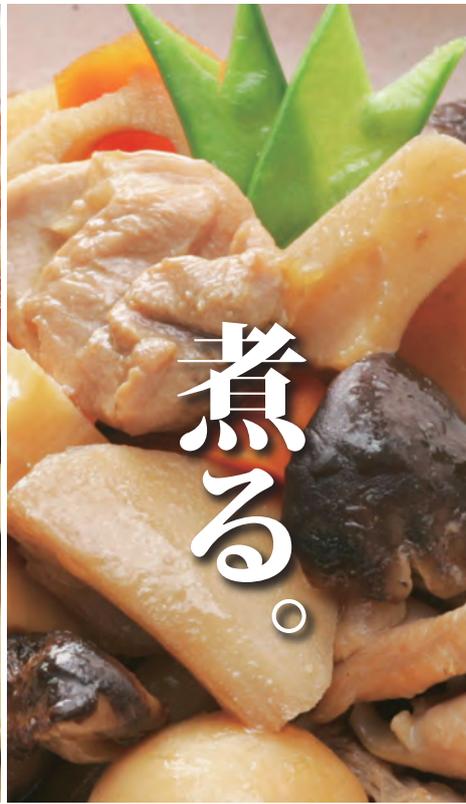
436カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2019年12月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433 ホシザキ東京株式会社 (03) 6275-3201 ホシザキ京都株式会社 (06) 6762-5351 ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396
 ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511 ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121 ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691 ホシザキ南九州株式会社 (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。



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

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



焼きアミ
Ø200



新発売

焼きアミ
210×155



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)



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)



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

いちばん愛されている電気回転釜*は SANWA です。

働くあなた、営むあなたのこと、
考え抜いて大切なことをカタチにしている SANWA。
だからこそ、ニッポンでいちばん愛されているのですね。
電気回転釜のファーストチョイス
SANWA に出会えば、きっとあなたも恋に落ちる。

三和くんが
いちばん好きです。

ポッ

*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



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

本社工場 〒424-0037 静岡県清水区袖師町 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

全てがハイクオリティ・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



厨房女子 vol.64 が行く!



今月の
ゲスト

タニコー 株式会社

本社営業部 病院福祉チーム 原山 陽子 さん



**厨房業界と現在の会社に入った
きっかけについて教えてください。**

原山 HCJの見学に行ったことが、厨房業界に興味を持ったきっかけです。管理栄養士を養成する大学だったため、厨房機器に触れる機会もあり、なじみがありました。展示会でのタニコーブースは若手社員の躍動が目立ち、学生の私に対して丁寧な対応をしてもらい、その雰囲気には惹かれました。また、調理実演のMCなどは、管理栄養士の経験や携帯キャンペーンのアルバイト経験も生かされると感じ、応募しました。入社後は、管理栄養士の資格を生かせる病院福祉チームに配属されました。名前の通り、病院や福祉施設に対して活動する部署であるため、特に衛生管理に関する知識が求められます。



お仕事の内容は？ やりがいは？

原山 入社してから2年が経過しました。厨房機器の営業業務の他に、医療福祉施設向けに全国でセミナーを開催するというプロジェクトや、フードシステムソリューションという展示会の企画にも関わらせていただきました。展示会では最年少で担当として選任されて、プレッシャーがともありました。コンセプトやテーマ、内容を考え、さまざまな意見をまとめていくことがとても大変でした。お客さま



ショールームでデモンストレーションをする原山さん

の課題を考えてブース作りを行い、省力化やHACCPについて力を入れました。結果、大盛況に終わることができ、全力で投入した分、喜びも大きく得られました。



今後のあなたの夢を教えてください。

原山 今後も、普通の営業、プロジェクトのセミナーや展示会を通して、お客さまに寄り添った発信・提案をしていきたいです。上司に、いずれコンサル業務をやってほしいと常々言われていますが、厨房機器メーカーの管理栄養士だからこそその強みを伸ばして、ゆくゆくは営業からコンサルの部署で働けたらと考えています。機器について研究をし、現場の方が「楽」に、「安全」かつ「おいしい」食事の提供ができるような厨房作りのサポートをしたいです。そのために今は、営業としてお客さまのニーズの発掘、そしてハード面とソフト面の双方を兼ね備えた提案ができるように勉強をしていきたいと思っています。あと、母校の先生に「10年働いたら授業を頼むよ」とおっしゃっていたので、それを実現し、恩返しができればと思っています。

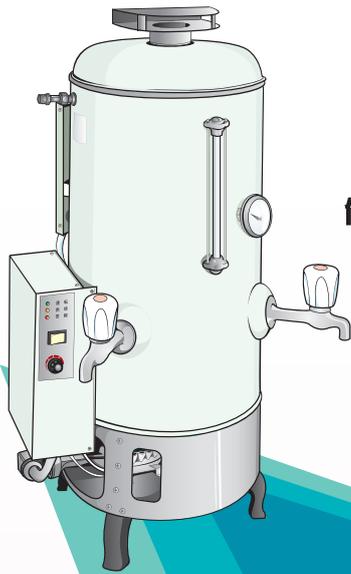
職場の方からエール

原山さんは、皆がいつも気にかけてくれ、協力しなくなる愛嬌の持ち主ですね。かつ、常に目的意識を持ち、日々、脳に汗をかいてがんばってますね！ただ、能力がある人は、人から頼られることも多いので気をつけてください(笑)。最後に、管理栄養士としてコンサル業務に注力し、お客さまと当社の架け橋となれるよう、今後も【明るく・楽しく・元気に】がんばってください。仕事の本質は「自分目線」ではなく【相手目線=利他の心】です。これだけは忘れずに！

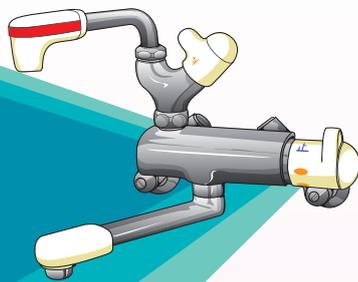
(病院福祉チーム一同)

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

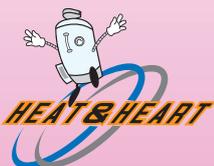
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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！(64) ————— タニコー(株)
会長挨拶	15	2020年度の始まりに当たって ——— (一社)日本厨房工業会 会長 谷口一郎
工業会関係	16	第54回定時総会報告
	17	第21回厨房設備機器展の出展募集開始
支部だより	20	関東支部が総会を開催
会員の広場	20	(株)カジワラキッチンサプライ(関東支部)の梶原徳二会長が、旭日小綬章を受章
工業会回覧板	21	新型コロナウイルス・HACCP関連
官庁関係	23	業務用フライヤーからの調理油飛散実験 ————— 東京消防庁 消防技術安全所
特許	35	特許・意匠・商標は宝の山！(12) 「発明の原理⑥～逆張りの権利5：その4」 ————— 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	36	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(2)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	38	部外者がくる!! (14) (株)エフ・エム・アイ東京本社テストキッチン ————— にしかわたく
ESSAY	40	映画の見どころ・台所(73) 『カサンドラ・クロス』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	42	小倉朋子の食・心・美 Part.2(37) 今、求められるテイクアウトメニュー ————— (株)トータルフード 小倉朋子
衛生管理	43	やるKEY HACCP [実践編](24) 「次亜塩素酸ナトリウムと電解次亜塩素酸水」 ————— スタジオワーク(合) 上田和久
IoT情報	47	厨房機器共通IoTプラットフォームの開発(3) 「集中管理装置」(前編) ————— (株)AIHO 研究開発部 開発企画課 課長 辻井 恵一 (株)コメットカトウ 研究開発部第1 チーム チーフ 吉岡 克己
厨房業界関連情報	50	最新外食トレンド2020(6) 「外食マーケットと法人交際費」 ————— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	14	銀河食堂紀行[惑星エリオの キャンプ・サイト] ————— 坂月さかな
	22	工業会だより
	25	暑中名刺広告
	52	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
	53	図書料金表
	54	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	56	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
	58	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	60	奥付[広告掲載企業名]

銀河食堂 総行

坂月さかな



【惑星エリオの キャンプ・サイト】

惑星エリオに、光る魚の住む湖がある。

エリオール湖と呼ばれる汽水湖で、光る魚が生息するのは、星々の中でもここだけだ。魚が光る原因はまだ説明されていないが、水面に映る星を食べているからだという噂があり、実際二つある月が満月になる夜は光る魚の数が増え、水中を美しい光がかすめていく様子を眺めることができる。

エリオール湖の畔には小さなキャンプ・サイトがある。泊まり客は自由に釣りを楽しむことができ、光る魚を釣果交換所に持っていくと、魚の大きさや数に応じてパンやソーセージといった食材と交換できたり、さまざまなキャンプ道具をレンタルしたりすることができる。釣りが得意の人ならば、手ぶらで行ってもかなり豪華なキャンプをすることが可能だ。

釣り上げた光る魚は、もちろん食べることもできる。まぶしいので調理には注意が必要だが、

身はとても柔らかく、煮ても焼いてもおいしいとのこと。光る魚を串焼きにして食べている人に話を聞いてみると、食べた後はなぜかよく眠れるのだという。「不思議と体の中が真っ暗になる感じがするのだ」と笑っていた。



登場人物紹介

■ムギ

おいしいお店を探してまざままな惑星を旅する少年。キャンプファイヤーを何時間も眺めていられる。

■パン

食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。食事の時以外はテントで寝ている。

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。



2020年度の 始まりに当たって

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 谷口一郎

日頃から(一社)日本厨房工業会の事業活動、会務運営にご協力を賜り、厚く御礼を申し上げます。

2020年の年明け以降、新型コロナウイルス感染症が全世界で拡大、収束の見込みがつかない状況になっており、日常生活のみならず日本を含む世界経済にも甚大な影響を及ぼしております。(一社)日本厨房工業会は、このたびの感染症でお亡くなりになられた方々に謹んで哀悼の意を表し、また罹患されている方々、困難な状況におられる方々が一日も早く回復されることを、心よりお祈り致します。そして医療関係者をはじめ、このような環境下で尽力されている皆さまに、感謝申し上げます。

感染症の拡大により当工業会の活動も例のない形となり、Web会議や書面審議を活用し、6月開催の総会についても、皆さまのご協力を賜り、無事に終了することができました。誠にありがとうございました。

当工業会の扱う「厨房」は、人に欠くことのできない「食」を作る場所であるばかりでなく、人とモノ、エネルギーの流れがすべて集中する、建物の中でも要と言える場所です。この要となる厨房を作り支えている皆さまの発展に寄与するため、今年度も通信教育・厨房設備士資格認定制度による技術者の育成、安全衛生の確保を図る業務用厨房機器の標準化の普及、工業会の活動と業界の最新情報を伝える厨房設備機器展や月刊「厨房」の発刊などの主要事業を中心に活動を継続・発展させていく所存です。

このような環境下で改めて関心の高まった衛生について、食の安全・安心は当工業会の最も重要な課題であり、本年6月に施行されたHACCP法制化への対応に取り組んで参ります。また、業務用厨房機器共通IoTプラットフォーム構築ワーキンググループに引き続き参画し、複数のメーカーが混在する厨房での省力化、自動化の推進に寄与して参ります。厨房設備機器展については、2021年2月の開催に向けて東京オリンピック延期等の課題はございますが、安全な開催へ向け諸団体との調整を図って参ります。さらに、近年多発している自然災害では、食が、人々を支える重要な役割を持つことが改めて認識されており、当工業会のネットワーク活用による災害対応についても取り組んで参ります。

今年度は新型コロナウイルス感染症により、会員各社の活動に大きな影響が及ぶことが懸念され、感染症の拡大状況によっては、一部事業の延期、中止、規模の見直しを行うことがあるかもしれません。何卒ご了承くださいますよう、お願い致します。

当工業会では、幹部会をはじめ委員会を機動的に運用して会員各社に資するよう活動を行い、厨房を通して日本の食を支えているという自負を持って業界の繁栄、食文化の発展に貢献して参りたいと存じます。関係諸官庁、諸団体並びに会員の皆さまには、本年度につきましても当工業会へのご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

第54回定時総会

2020年度事業計画及び収支予算案が承認される

2020年6月10日・ホテル メルパルク東京



谷口一郎会長



谷口議長により議事が進行した

(一社)日本厨房工業会は2020年6月10日(水)14時30分より、ホテル メルパルク東京「白鳥」にて第54回定時総会を開催した。

今回は新型コロナウイルス対策のため、委任状による議決権行使を推奨し、懇親会は中止となった。

開会に先立ち谷口会長より挨拶の言葉が述べられた後、事務局職員の司会により、定款の規定により谷口会長が議長となることが述べられた。

次に谷口議長は、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、総会の成立を宣した。議事録署名人には、細山欣也、齋藤有史、大畑秀文各氏を指名し、議事に入った。

第1号議案「2019年度事業報告及び収支決算の承認の件」は、議長より上程され、2019年度の会務運営

機構、役員・会員・委員会構成などの他、各部事業内容などの事業報告が齋藤副会長より説明された。収支決算については、細山副会長より報告がされ、各科目について詳細な説明があった。続いて、堀江監事より監査報告がされ、書面審議による監事会を実施して、定款第26条1項の規定に基づいて監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は承認された。

続いて、第2号議案「2020年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件」が議長から上程され、2020年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案などについて齋藤副会長より説明され、収支予算案については細山副会長より説明され、承認された。

第3号議案「理事の選任の承認の件」が議長より上

程され、新たに東京ガス(株)の野畑邦夫氏を選任したい旨が齋藤副会長より説明され、承認され、閉会となった。



細山副会長



齋藤副会長



堀江監事

アジア最大規模の厨房設備機器展示会

第21回厨房設備機器展の出展募集が開始されました



第20回厨房設備機器展を振り返る

第21回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略は以下の通りで、詳細については今後本誌でお知らせしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第20回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

今年2月18日(火)~21日(金)に開催された第20回厨房設備機器展は、新型コロナウイルスが世界的に問題となり政府が感染拡大防止への基本方針を発表する直前というタイミング、かつ東京五輪の影響で幕張メッセでの開催となったため、三展合同で4万255人という例年より大幅に来場登録者が減った結果となりました。海外からの来場者も、欧州、北中南米、アジア・オセアニア、アフリカなど27カ国・地域から404人という数になっています。

国内各地方からの来場者は北海道1.2%、東北

2.7%、関東19.1%&東京51.9%、中部・北陸9.6%、近畿6.9%、中国1.2%、四国0.8%、九州・沖縄3.3%、海外0.5%という内訳となっており(無回答2.7%)、例年より東京・関東からの来場者が増加しているのが目立ちました。

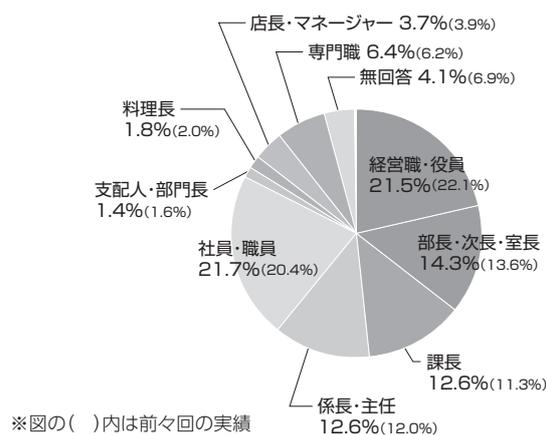
来場登録者の業種は「宿泊」19.8%、「外食」17.3%、「メーカー」17.1%、「商社・卸・問屋」16.2%が突出し、続いて「給食・中食」6.9%、「設計・設備」6.4%、「小売」3.7%、「施設・温浴施設・スパ」2.9%、「その他関連業種」5.8%となっており、業務用厨房施設の主要取引先である宿泊業界関係者の来場登録者が増加しています。

来場登録者の役職を見ますと、「経営職・役員」21.5%、「部長・次長・室長」14.3%、「課長」12.6%、「係長・主任」12.6%、「支配人・部門長」1.4%、「料理長」1.8%、「店長・マネージャー」3.7%と、管理職の方々

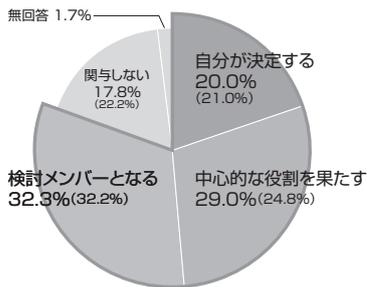
●来場登録者の業種

	2020	2019
宿泊	7,956名 19.8%	12,835名 19.1%
外食	6,961名 17.3%	12,039名 17.9%
メーカー	6,879名 17.1%	11,224名 16.7%
商社・卸・問屋	6,505名 16.2%	10,211名 15.2%
給食・中食	2,796名 6.9%	5,060名 7.2%
設計・設備	2,568名 6.4%	4,647名 6.9%
その他関連業種	2,325名 5.8%	3,985名 5.9%
小売	1,480名 3.7%	2,824名 4.2%
施設・温浴施設・スパ	1,175名 2.9%	2,057名 3.1%
官公庁・団体・自治体	773名 1.9%	929名 1.4%
旅行代理店	443名 1.1%	712名 1.1%
交通・空港・運輸	394名 1.0%	648名 1.0%

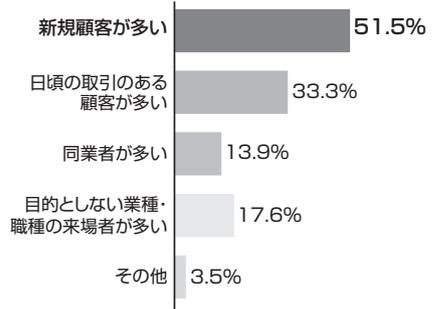
●役職別分析



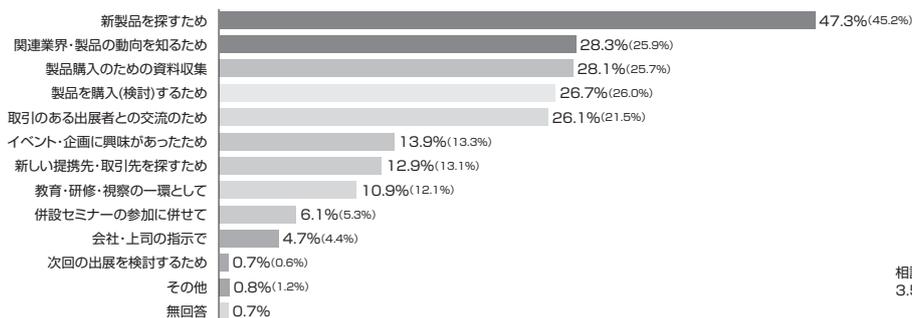
●製品や機器購入についてどのように関与するか



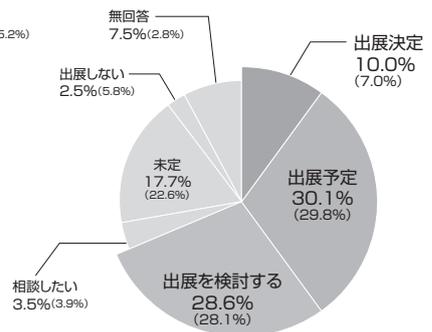
●来場者層について(複数回答)



●本展へ来場された目的は何ですか?(複数回答可)



●次回の本展示会への出展について



が増加して3分の2以上を占めており、実際に製品や機器購入については「自分が決定する」20.0%、「中心的な役割を果たす」29.0%、「検討メンバーとなる」32.3%と、8割以上の方が商機につながる立場にあり、経営職・役員など、厨房設備機器の選定・購入に深く関係した層が多い点が特徴となっています。

実際、来場目的として「新製品を探するため」47.3%、「関連業界・製品の動向を知るため」28.3%、「製品購入のための資料収集」28.1%、「製品を購入(検討)するため」26.7%と、来場された方々の多くが製品情報を目当てに来場し、来場者の多くの方が厨房設備と機器に興味を持ち、4分の3の方が展示内容に「満足」「ほぼ満足」と回答されています。

出展者の満足度

それでは出展者の手応えは、どうだったでしょうか。出展者へのアンケートでは、「新規顧客が多い」が51.5%と、ビジネスチャンスが広がる機会となった方が半数以上を占めます。

また、次回出展については「出展決定」10.0%、「出展予定」30.1%、「出展を検討する」28.6%と、出展者

の計68.7%が前向きに検討しており、厨房設備機器展へ出展したことについて多くの方が満足していることが明らかになっています。

出展者・来場者からの要望

その他に、以下のような意見が寄せられていますので、今後の出展のご参考になればと存じます。

【出展者アンケートからのご意見(抜粋)】

- ・今後の取引につながる集客ができた
- ・今まで出会いのない業界の方と商談できた
- ・ホテル関係者と多く話せた
- ・さまざまな商材を見ることができ、自社との連携も可能な会社さまも知ることができたので、勉強になった
- ・興味のある方が来場され、熱心に話を聞いてくださいました
- ・今まで当社とつながりがなかった企業さまとつながりができた
- ・役職の高い人が多い
- ・新型コロナウイルスの影響による来客減もありましたが、充実した商談ができました

【来場者アンケートからのご意見(抜粋)】

●今回の展示・企画内容について

- ・毎回グレードアップしている。新しい発見がある
- ・無駄がなくなり、内容の濃い展示内容になっている
- ・インバウンドや地方創生も取り込んで、テーマが広くなって、学べるが多かった
- ・エコや省人化など、各社テーマが新しくなっている
- ・HACCP・IoT・ロボティクスが充実していた
- ・本年は新型コロナの影響で試食が少なかったが、対策がしっかりしていました
- ・訪日観光客の市場拡大に連動している
- ・人手不足に対応した新しい試みの機器がいろいろあった
- ・来場者参加型の出展者が増えた
- ・テーマが分かりやすく明確で、分類も良くなっている
- ・セミナーの内容が時節に合っている
- ・直接作り手と話せたので、より詳しく理解できた

●気になっているテーマ

- ・健康
- ・IR
- ・SNS

- ・ガーデンファニチャー
- ・在宅向け食事
- ・キャッシュレス、Maas
- ・省人・省力
- ・製品安全
- ・セキュリティ
- ・人手不足対策
- ・フードロス

毎年厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になると思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以上のような来場者のご意見を参考に、来年は以下のような要領で開催の予定となっており、出展者の募集を開始しております。今回は9月末の時点で全ブースが完売しキャンセル待ちとなりましたので、是非出展に関してはお早めのご検討をお願い申し上げます。

セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第21回 厨房設備機器展

- 会 期 : 2021年2月16日(火)~19日(金)
- 会 場 : 東京ビッグサイト 西展示棟1~4ホール、南展示棟1~4ホール
- 主 催 : (一社)日本厨房工業会、(一社)日本能率協会(厨房設備機器展)
- 展 示 予 定 規 模 : 2,100ブース(三展同時開催規模)
- 前 回 来 場 者 数 : 40,255名
- 出 展 料 金 : 当工業会会員は、会員料金となります。
 会員早期申込料金: ¥363,000(税込) ※会員通常申込料金は¥440,000(税込)
 1ブースあたり(ブースサイズ: 間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m)
 ※会員外はHCJホームページをご覧ください。
- 出 展 申 込 期 限 : 早期申込締切2020年7月31日(金)、通常申込締切2020年9月30日(水)

【出展申込・問い合わせ先】

HCJ三展合同事務局 (一社)日本能率協会 産業振興センター内 担当: 丸尾、寺村、川口、佐藤
 〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL: 03-3434-1377 FAX: 03-3434-8076
 E-mail: hcj@jma.or.jp
 詳しくはホームページをご覧ください <https://jma-hcj.com/>

関東支部が総会を開催



細山関東支部理事が議長を務めた

関東支部は、6月10日14時より、ホテルメルパルク東京「白鳥」において、関東支部総会を開催した。今回は新型コロナウイルス対策のため、委任状による議決権行使が推奨され、最小限の出席者での開催となった。

総会は、事務局の司会により議長を細山関東支部理事に推薦する旨の提案があり、細山関東支部理事が議長に選出され、議案の審議に入った。

細山議長は本日の総会が定足数を満たし総会が成立したことを宣すると、議事に入った。

第1号議案「2019年度事業報告及び収支決算の承認の件」では、前年度総会や関東支部理事会、厨房設備フォローアップ研修会や施設見学会、収支決算などについて説明があった。続いて、堀江関東支部監事より監査の結果決算およびその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は承認された。

次に第2号議案「2020年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件」について説明があり、各種事業と予算案が原案の通り承認され、総会は終了した。

【工業会事務局 花田政孝】

会員の広場

(株)カジワラキッチンサプライ(関東支部)の梶原徳二代表取締役会長が、「発明考案功労」により旭日小綬章を受章



梶原徳二・(株)カジワラキッチンサプライ代表取締役会長

4月29日、令和2年春の叙勲の受賞者が発表され、(株)カジワラキッチンサプライ(関東支部)の梶原徳二代表取締役会長が、「発明考案功労」により旭日小綬章を受章することとなりました。

旭日小綬章は「功績の内容に着目し、顕著な功績を挙げた方」に授与

されるもので、今回は「主として食材を低速で微細に混合しつつ加熱調理する攪拌機構という欧米には無い独自の機械を開発し、日本的な調理加工食品の工業的生産を可能とした」「大量調理でも手作りの味を再現する熱源の研究を行い、ハイブリッド加熱攪拌機の開発と工

業化を行った」「多彩な食品にあわせた攪拌機構・加熱容器・最適な熱源の研究とそれらを複合的に制御するシステムの開発を行った」を主な理由としたもので、科学技術の振興に寄与した「発明考案功労」での旭日小綬章の受章は極めてまれな受章と思われます。

今回の受章に関しては梶原徳二代表取締役会長は「この度の叙勲は文部科学省所轄のご推薦によるもので、科学技術功労による受章であったことは、何よりも嬉しいことです。地味ではありますが、味と物性を創る食品加工の『かなめ』(かき混ぜと加熱)について、高いご評価をお示し頂いたことに心から感激をしているところで」と述べられ、長年の努力の結果を評価されたことを喜ばれていました。おめでとうございます。

【工業会事務局 花田政孝】

5.18

【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対策の基本的対処方針の改定等について)】

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。

基本的対処方針が内閣官房のHPに掲載されましたので、改めてお知らせいたします。

基本的対処方針に加えて、新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言と業種別に作成しているガイドライン一覧についても併せてお知らせいたします。

よろしく願いいたします。

<基本的対処方針>

https://corona.go.jp/expert-meeting/pdf/kihon_h_0514.pdf

<状況分析・提言>

https://corona.go.jp/expert-meeting/pdf/jyoukyou_bunseki_0511.pdf

<業種別ガイドライン一覧>

https://corona.go.jp/prevention/pdf/guideline_20200514.pdf

6.2

【厚生労働省からの情報提供につきまして(HACCPに沿った衛生管理の施行について)】

平素よりお世話になっております。
厚生労働省食品監視安全課でございます。

「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年法律第46号)については、平成30年6月13日に公布され、また、改正法の施行に伴う関係政省令が令和元年11月7日及び12月27日に公布されたところです。これにより、本日6月1日から、食品衛生法第50条の2第2項の基準に基づき、原則全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施するよう求められることとなりますが、1年間の経過措置期間が設けられていることから、令和3年5月31日までの間は、法令に基づく措置については旧基準に基づき行うこととしています。

以下内容にて、各都道府県等あてに通知しましたので、お知らせいたします。

各都道府県等におかれては、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」(平成15年厚生労働省告示第301号)に基づき、特に小規模営業者等が来年6月1日の本格施行に向けて、HACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組むことができるよう、関係団体等の協力を得て引き続き制度の周知を図るとともに、厚生労働省が内容を確認した手引書に基づき、適切に指導及び助言を行っていただきますようお願いいたします。その際には、「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化に伴う食品等事業者への監視指導について(平成31年2月1日付け薬生食監発0201 第1号)」の趣旨を踏まえ、個々の食品等事業者の規模や状況等に応じた指導・助言内容となるよう、特段の御配慮方をお願いいたします。

業種別の手引書については、引き続き、厚生労働省において整備を進めており、内容の確認が終了したものから順次、当省ホームページで公開していくこととしていますが、現時点において該当する業種の手引書が存在しない食品等事業者については、原材料や製造工程等が類似しており、かつ危害要因が共通する業種の手引書を参考にしてHACCPに沿った衛生管理に取り組むよう、助言方よろしく申し上げます。

また、平成31年2月25日付け事務連絡にてお知らせしていた「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」について、施行に合わせて内容を更新し、厚生労働省ホームページに掲載しましたので、業務の参考のためお知らせします。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000635870.pdf>

6.12

【農林水産省からの情報提供につきまして((自主行動宣言)未来を拓くパートナーシップ構築推進会議に関して)】

平素より、政府の経済政策・中小企業政策にご協力頂き、ありがとうございます。

内閣府と中小企業庁より、「パートナーシップ構築宣言」へのご協力のお願いがまいりました。

先般閣議決定された「新型コロナウイルス感染症緊急経済対策」において、新型コロナウイルス感染症の影響等により、中小企業・小規模事業者経営環境悪化のしわ寄せが及ばないように、取引適正化等を促進する体制の整備を進めることとしています。

これを受け、経団連会長、日商会頭、連合会長及び関係大臣（内閣府特命担当大臣（経済財政担当）、経済産業大臣、厚生労働大臣、農林水産大臣、国土交通大臣）をメンバーとする「未来を拓くパートナーシップ構築推進会議」を立ち上げました。

本会議は、

- ①新型コロナウイルス感染症の影響による、中小企業・小規模事業者への「取引条件のしわ寄せ」を防止するとともに、
- ②サプライチェーン全体での付加価値向上の取組や、規模・系列等を越えたオープンイノベーションなどの新たな連携を促進することを目的としています。

そのための手法として、各企業が上記①②に取り組むことを自主的に宣言する「パートナーシップ構築宣言」の枠組みと、宣言状況を一覧できる仕組みを導入することで、取組の実効性を高めていくことを考えています。

※各社は、作成した宣言を（公財）全国中小企業振興機関協会が運営するポータルサイトにWEB上で提出していただき、同サイト上に掲載する予定です。

（サイトは6月10日に開設 URL：<http://www.biz-partnership.jp>）

本年度下期の取引条件が固まる8月に向け、多くの企業が「パートナーシップ構築宣言」を公表して頂けるよう、各界の皆様のお力を借り、取組を広げたいと考えております。

是非とも、会員企業への周知・広報をお願い申し上げます。

また、今後、送付いただいた企業等に対し、以下の事項について農水省を通じて内閣府と中企庁より以下の様な進捗状況の確認が来ることが予想されます。

1. 各団体からの会員等への「パートナーシップ構築宣言」作成依頼や周知方法、時期の情報
2. 7月末までに宣言することに興味を持っている企業数、企業名の情報

事項の確認が来た際には、その際で構いませんのでご報告いただけるような体制を整えていただければ幸いです。

関連資料は下記のURLよりダウンロードをお願いします。

<https://www.jfea.or.jp/info/partnership.zip>

なお、本「パートナーシップ構築宣言」を行うことに興味をお持ちになった会員様は、7月末までにその旨を工業会にお知らせください。

工業会だより

5月21日～6月20日

6.10

（一社）日本厨房工業会 第54回定時総会。（ホテル メルパルク東京・白鳥）

※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。

●住所等の変更

（株）フジマック（関東支部）※7月13日より

【住所】〒106-0047 東京都港区南麻布1丁目7番23号

【TEL】03-4235-2200 【FAX】03-5439-2320

●会社代表者・本会に対する代表者の変更

（株）名城製作所（関西支部）

【会社代表者氏名】【本会に対する代表者氏名】河島 絵美 代表取締役

ホシザキ沖繩（株）（九州支部）

【会社代表者氏名】【本会に対する代表者氏名】稲嶺 満之 代表取締役

業務用フライヤーからの調理油飛散実験

東京消防庁 消防技術安全所

◆1.概要

東日本大震災時、高層建築物の厨房において業務用フライヤーから調理油が飛散し、床に油だまりができるような状況が見られており、また、一昨年6月に発生した大阪府北部地震では、スーパーマーケットの総菜加工室で使用されているフライヤーやコンビニエンスストアのホットスナック用のフライヤーから、地震の揺れで飛散した調理油が調理作業員等にかかり、火傷を負った事例^{*}が複数報告されています。

これらの事例を踏まえ、当庁が保有する振動実験装置を用いて業務用フライヤーからの調理油の飛散実験を行い、火傷による受傷危険を把握し、その対策について検討を行ったものです。

※参考：平成30年6月18日に発生した「大阪府北部地震」による災害事例【第三次産業】リーフレット(厚生労働省大阪労働局・安全課作成)

◆2.実験方法

今回の実験では、首都直下地震を想定して作成した震度7相当の3次元振動波と比較的周期の長い震度4

相当の正弦波(周期1.79秒)の二つの振動波を用いて、共振現象が生じ、液面の揺動が激しくなることが想定される油槽形状のフライヤーをそれぞれ選定し実験を行いました(表1)。なお、調理油の代替として、調理中の菜種油と同じ粘度を有する常温のグリセリン水溶液を使用し、フライヤー周辺に配置した角型金属缶への飛散量を測定しました。

◆3.結果・考察

各実験の飛散状況及び飛散量は、表2の通り。

どちらの実験においても、フライヤー正面付近への飛散が比較的多い傾向が認められました。これはフライヤーの油槽の正面側が傾斜しており、溢流が発生しやすい形状であったためと考えられます。

◆4.まとめ

□地震発生時の行動

フライヤー正面付近への飛散量が比較的多くなる傾

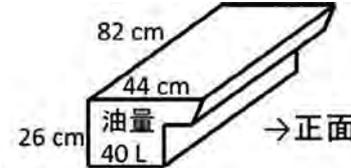
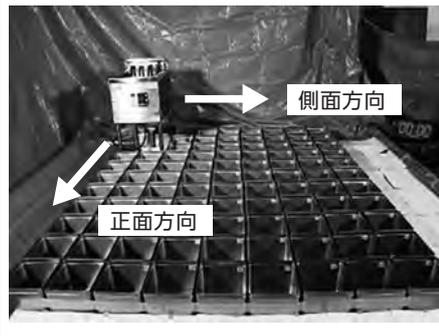
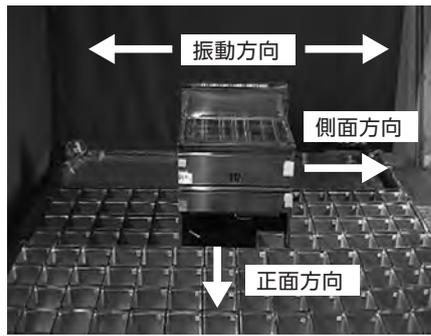
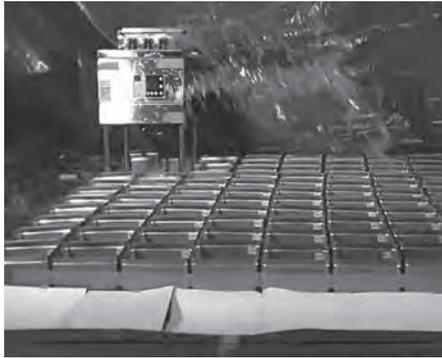
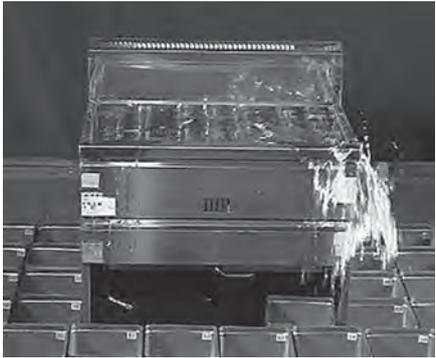
	実験①	実験②
振動波の種類	3次元振動波(震度7相当)	正弦波(震度4相当)
フライヤーの油槽形状		
フライヤーと角型金属缶の配置状況		

表1 実験の実施条件

	飛散実験①	飛散実験②																																																																																																																																																																																																																		
飛散状況																																																																																																																																																																																																																				
飛散量	<table border="1"> <tr> <td>50</td> <td>40</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>130</td> <td>50</td> <td>40</td> <td>30</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">フライヤー</td> <td></td> <td>150</td> <td>130</td> <td>40</td> <td>40</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>390</td> <td>150</td> <td>130</td> <td>50</td> <td>30</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>730</td> <td>840</td> <td>590</td> <td>140</td> <td>80</td> <td>180</td> <td>80</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>660</td> <td>590</td> <td>340</td> <td>70</td> <td>30</td> <td>50</td> <td>80</td> <td>10</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>250</td> <td>260</td> <td>160</td> <td>60</td> <td>70</td> <td>70</td> <td>40</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>40</td> <td>60</td> <td>20</td> <td>10</td> <td>30</td> <td>70</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>20</td> <td>20</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>30</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>10</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </table>	50	40											130	50	40	30	0	0	0		フライヤー		150	130	40	40	10	0	0			390	150	130	50	30	0	0			730	840	590	140	80	180	80	0	0		660	590	340	70	30	50	80	10	0		250	260	160	60	70	70	40	0	0		40	60	20	10	30	70	10	0	0		20	20	10	10	0	10	10	0	0		30	10	10	0	10	0	0	0	0		10	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	<table border="1"> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>20</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>270</td> <td colspan="4">フライヤー</td> <td></td> <td></td> <td>340</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>10</td> <td>820</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>580</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>10</td> <td>810</td> <td>2190</td> <td>2190</td> <td>550</td> <td>2260</td> <td>310</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>20</td> <td>70</td> <td>30</td> <td>20</td> <td>190</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>0</td> </tr> <tr> <td>0</td> </tr> </table>	0	0	0											0	0	0			0	0	0	0	0						20	0	0	0	270	フライヤー						340	0	0	10	820						580	10	0	10	810	2190	2190	550	2260	310	0	0	0	0	20	70	30	20	190	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	40																																																																																																																																																																																																																			
		130	50	40	30	0	0	0																																																																																																																																																																																																												
フライヤー		150	130	40	40	10	0	0																																																																																																																																																																																																												
		390	150	130	50	30	0	0																																																																																																																																																																																																												
	730	840	590	140	80	180	80	0	0																																																																																																																																																																																																											
	660	590	340	70	30	50	80	10	0																																																																																																																																																																																																											
	250	260	160	60	70	70	40	0	0																																																																																																																																																																																																											
	40	60	20	10	30	70	10	0	0																																																																																																																																																																																																											
	20	20	10	10	0	10	10	0	0																																																																																																																																																																																																											
	30	10	10	0	10	0	0	0	0																																																																																																																																																																																																											
	10	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																																																											
	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																																																											
0	0	0																																																																																																																																																																																																																		
			0	0	0			0	0																																																																																																																																																																																																											
0	0	0						20	0																																																																																																																																																																																																											
0	0	270	フライヤー						340	0																																																																																																																																																																																																										
0	10	820						580	10																																																																																																																																																																																																											
0	10	810	2190	2190	550	2260	310	0	0																																																																																																																																																																																																											
0	0	20	70	30	20	190	10	0	0																																																																																																																																																																																																											
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																																																											
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																																																																																																																																																																																																											

※単位：mL、角型金属缶：一辺24cm

表2 各実験の飛散状況と飛散量

向が認められたことから、フライヤー使用中に地震が発生した場合は、速やかにフライヤー正面を避け、さらにフライヤーから離れることで受傷防止を図る必要がある。

ものとなります。本実験で得られた知見を地震時の被害軽減に活用していただくため、広く都民・事業所の皆さまに注意喚起していきたいと思ひます。

□フライヤーの配置

厨房や総菜加工室内等に設置するフライヤーは、地震の揺れによる調理油の飛散を考慮し、調理作業等が速やかに退避できる位置に配置することが望ましい。

◆5.最後に

当所では、保有する振動実験装置を用いて震災対策の推進に寄与するための各種検証実験を行っているところであり、本実験は近年の震災事例を踏まえ、業務用フライヤーから地震時の揺れによって調理油が飛散し受傷する危険性を明らかにし、さらにその対策を提示した

《実験映像》





一般社団法人 日本厨房工業会
 会 長 谷口 一郎
 副 会 長 中川 幹夫
 同 細山 欣也
 同 寺部 良洋
 同 齋藤 有史
 同 岡田 望
 東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
 厨房機器会館

関東厨房機器協同組合
 理 事 長 上野 秀雄
 東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
 厨房機器会館

東海調理機器協同組合
 理 事 長 小木曾 誠
 名古屋市中種区春岡通七ノ三三
 ☎ 〇五二(七六)三五五九
 FAX 〇五二(七五)五一五〇

近畿厨房機器協同組合
 理 事 長 福島 裕
 〒555-0011 大阪市西淀川区竹島二ノ六ノ一八
 フクシマガリレイ株式会社六階

公益社団法人 日本給食サービス協会
 会 長 西 剛平
 〒101-0041 東京都千代田区神田須田町一ノ二十四ノ三
 FORECAST神田須田町八階

一般社団法人日本弁当サービス協会
 会 長 市川 博光
 〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二ノ一一
 淡路町広瀬ビル3階

公益社団法人 日本メデイカル給食協会
 会 長 山本 裕康
 東京都千代田区鍛冶町一ノ六ノ一十七
 フォルテ神田5階

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社
 代表取締役 金杉 恭三
 〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一
 ☎ 〇三(五四二四)〇一〇一

有限会社 愛知厨房製作所
 代表取締役 瀨 博
 愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
 ☎ 〇五八六(四五)八〇七四

AIHO

株式会社 **A I H O**

代表取締役
長 寺部 良洋

本社
愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三(八八) 五一一一

HI-COOK

代表取締役
長 山本 康太

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

株式会社 **安達工業**

代表取締役
安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三二一九
☎ 〇七六六(五六〇) 二八〇〇
FAX 〇七六六(五六〇) 〇〇三二

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

厨房機器の総合商社
有限会社イー・ジャパン・ロードサービス

代表取締役
藤田 荘一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六六ノ一
☎ 〇四八(六八八) 二二〇八
FAX 〇四八(六八八) 二二五七

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事

代表取締役
石川 文紀

石川調理機株式会社

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

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三二(四一) 八〇七八

ISEKI

代表取締役社長
富久 誠
Makoto Tomihisa

〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号
TEL 03-3805-7955
FAX 03-3805-7952

winterhalter

株式会社ウィンター・HALTAR・ジャパン

代表取締役
古 隆 浩
ふる さわ たか ひろ

本社
〒344-0063 埼玉県春日部市緑町6-4-3
TEL:048-797-9036 FAX:048-876-9658

株式会社 **上野製作所**

代表取締役
長 上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

株式会社 **ウ サ ミ**

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一―二〇
電話 〇五九五(四五) 三九五二

エース工機株式会社

代表取締役
長 浅井 裕一

東京都台東区駒形一―三十一―六
駒形プラザビル
☎ 〇三(三八四三) 四八五一

株式会社 **エフ・エム・アイ**

代表取締役
長 木本 武雄

〒106-0041 東京都港区麻布台一―十一―九
BPRプレイス神谷町
☎ 〇三(五五六) 六五二二
FAX 〇三(五五六) 五〇七一

クボタライズロポ

株式会社 **エム・アイ・ケー**

代表取締役
長 藤村 和夫

埼玉県さいたま市中央区上峰一ノ十九ノ一八
☎ 〇四八(八五三) 一一七〇

エレクター株式会社

代表取締役社長
柳屋 司

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二―十一―一
中目黒GTタワー14階
<https://www.electa.co.jp>

株式会社 **エレミック**

代表取締役
三木 好夫

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一―八―一八
☎ 〇三(五三九九) 一一二三
FAX 〇三(五三九九) 一一二六

冷蔵ネタケース・ショーケース製造

株式会社 **大徳製作所**

代表取締役
長 杉村 広行

本社・北九州市八幡西区夕原町二―二―六
☎ 〇九三(六〇二) 八八五七
営業所・東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

株式会社 大道産業

代表取締役 **坂田 浩一**

本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
大阪営業所 大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

押切電機株式会社

代表取締役 **岡田 重雄**

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上一三九一四九
FAX ☎ 〇五六八(八八)六二二一(代)
〇五六八(八八)六一〇六

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役 **尾高 清臣**

大阪府堺市中区新家町五八八番地
FAX ☎ 〇七二(二三七)五八八一
〇七二(二三四)二一四四

関西スチールネット株式会社

代表取締役 **木村 浩士**

〒578-10943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
☎ 〇六(六七二二)七二〇六

SANKI 株式会社 関東三貴

代表取締役 **石井 勝之**

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

北沢産業株式会社

代表取締役 社長 **北川 正樹**

東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
☎ 〇三(五四八五)五一一一

厨房機具設計・施工・販売・修理 有限会社 北見厨房

代表取締役 **中塚 敏之**

〒090-0053 北海道北見市桂町四一三二二〇
TEL 〇一五七(二三三)六〇八〇
FAX 〇一五七(二三三)七六九九

◎シエルフメーカー
新時代の空間をクリエイト

株式会社 キヤニオン

代表取締役 **榎本 るみ**

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
☎ 〇三(三二八一)六七七四二

調理釜の総合メーカー 桐山工業株式会社

代表取締役 **品川 みゆき**

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

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 社長 **藤原 章太郎**

〒186-0013 東京都国立市青柳二ノ十七ノ十五
☎ 〇四二(五七三)三三四一
FAX 〇四二(五七三)三三八七

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役 社長 **牧田 哲博**

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
FAX ☎ 〇四二(三六二)二二二七
〇四二(三六二)二九七八
長野工場 長野県伊那市東春近字中殿島二四〇七十四
FAX ☎ 〇二六五(七七〇)〇六二六
〇二六五(七七〇)〇六二七

株式会社 クラコ

代表取締役 **倉橋 昌宏**

〒541-0046 大阪府中央区平野町二一ノ一二
沢の鶴ビル
☎ 〇六(六三三三)六二六一

CLIE 株式会社クリエ

代表取締役 **高田 功一**

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

クリナップ株式会社

代表取締役 社長執行役員 **竹内 宏**

〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

株式会社 昇成技研

代表取締役 **八木 崇介**

〒581-0039 大阪府八尾市太田新町一丁五四一十二
FAX ☎ 〇七二(九二〇)六九〇〇
〇七二(九二〇)六九〇一

th COMET
食と笑顔とともに100年 そして未来へ

取締役社長 **加藤 愛一郎**

株式会社 コメットカーウ

〒495-8517 愛知県稲沢市祖父江町
甲新田イ九-65
TEL 0587-97-8441
FAX 0587-97-8448

西部ガス株式会社

常務執行役員
営業本部 副本部長

今給黎 督

〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番二号(ア)5F
TEL 092-6333111
FAX 092-6333112



涼しい厨房

株式会社サミー

代表取締役

杉本圭一郎

兵庫県小野市福住町三五六
TEL 0794-671111
FAX 0794-671112

株式会社三栄コーポレーション

取締役社長

深澤 及

本社 〒223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五一
TEL 045-5495701
FAX 045-5495702
https://www.san-ei.co.jp

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長

高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
TEL 019-6243033(代)
FAX 019-6243032
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
TEL 017-7411350
FAX 017-7411353

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役

肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
TEL 072-8337011

三和厨房株式会社

代表取締役

中野 圭一

本社 〒581-0014 大阪府八尾市中田四一-153
TEL 072-9937770
FAX 072-9937749

sanwa nouvelle cuisine

代表取締役社長

加藤 太一郎

電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

株式会社CEK

代表取締役社長

宮沢 慎一

〒456-0025 名古屋市熱田区玉の井町5番14号
TEL 052-6822671
FAX 052-6823859

株式会社 ショウワ

代表取締役

藤村 俊秀

本社 〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町三丁目六番二六号
TEL 06-6442164
FAX 06-6442194
http://www.e-showa.net
営業所 東京 名古屋 北陸 韓国 工場 タイ

新日本厨機株式会社

代表取締役

清 重雄

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一丁目一四一
TEL 03-3733811
FAX 03-3733814

株式会社 伸和商会

代表取締役

篠原 和男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一丁目一四一
TEL 048-2663000
FAX 048-2663000

スギコ産業株式会社

代表取締役社長

杉山 正

本社 〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤二八〇一三
TEL 025-6686371
FAX 025-6686200
http://www.sugiko.co.jp

株式会社 セイコー

代表取締役

住谷 哲

〒500-0212 岐阜県岐阜市日野南七丁目八
TEL 058-2463210

総合厨房設備・店舗設計・内装工事・企画・設計・製作・施工

株式会社 千田

代表取締役会長 千田 禎一
取締役社長 川端 健

本社 〒540-0075 大阪府中央区東船場千日前六一番一
TEL 06-65158511
FAX 06-65158512
http://www.senda.co.jp

仙台市ガス局

ガス事業管理者

氏家 道也

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五丁目三十一
Tel 022-2561111



ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工

株式会社 ぞう屋

取締役 竹元 謙治

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



GKS チェーン協会

GENERAL KITCHEN SYSTEM SUPPLIERS CHAIN ASSOCIATION.

<http://www.gks.sakuraweb.com/>



正 会 員

茨 城	東邦厨房株式会社	http://www.toho-chubou.jp/
栃 木	株式会社兵藤製作所	https://www.k-hyodo.co.jp/
埼 玉	株式会社丸紅食器設備	http://www.marubeni-ss.com/
東 京	NRTシステム株式会社	https://www.nrt.co.jp/
神 奈 川	株式会社三栄コーポレーションリミテッド	http://www.san-ei-ltd.co.jp/
山 梨	株式会社トーレイ	http://www.to-rei.co.jp/
長 野	テクノ・フードシステム株式会社	http://www.technofood.co.jp/
静 岡	マルゼン厨機株式会社	http://www.maruzen-chuki.co.jp/
岐 阜	株式会社セイコー	http://www.seikoh.info/
愛 知	三岳工業株式会社	http://www.mitakekogyo.jp/
	株式会社CEK	http://www.cek.jp/
三 重	スズカン株式会社	https://mie-suzukan.shop-pro.jp/
福 井	株式会社ラボー	https://ravo.co.jp/
滋 賀	大洋厨房株式会社	http://www.taiyocook.co.jp/
奈 良	ダイヤコスモ株式会社	http://www.daiyacosmo.com/
大 阪	三和厨房株式会社	http://www.sanwa-chubo.com/
兵 庫	株式会社アイナス	http://ainas.co.jp/
岡 山	株式会社福井厨房	http://www.fukui-chubou.co.jp/
愛 媛	有限会社厨房のウエマツ	http://chubo-uematsu.jp/
福 岡	エムケー厨設株式会社	http://mkc-gr.co.jp/
	伊藤産業株式会社	https://www.ito-sk.co.jp/tyubo/

賛 助 会 員

エバーピュア・ジャパン(株)	押切電機(株)	(株)コメットカトウ
エイシン電機(株)	フクシマガリレイ(株)	パナソニック産機システムズ(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)	(株)明城製作所	国際化工(株)
服部工業(株)	(株)ゼリックコーポレーション	ヒゴグリラー(株)
さめき麵機(株)	(株)メイスイ	サンタ(株)
(株)エフ・エム・アイ		(順不同)

大阪ガスグループは、Daigasグループへ。

Daigas エナジー

ビジネス開発部長

取締役 **福谷 博善**

〒541-0046 大阪府中央区平野町四丁目1-1
 ☎ 〇六(六六〇五)四六七〇
 FAX 〇六(六六〇二)二二九〇

タイジ株式会社

代表取締役 長 **堀江 裕明**

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
 ☎ 〇四四(二二)五八八一

大洋厨房株式会社

代表取締役 **西村 均**

本社 滋賀県大津市木下町一八一八
 T A Y O 〇七七(五二四)二八五七
 京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー

株式会社 **タチバナ製作所**

代表取締役社長 **池田吉彦**

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

タニコー株式会社

代表取締役 長 **谷口 秀一**

〒113-0033 東京都品川区戸越一丁目七二-10
 ☎ 〇三(五四九八)七九二七
 FAX 〇三(五四九八)七九二七

中日厨房設備株式会社

代表取締役 **小木曾 誠**

〒463-0292 名古屋市中千種区春岡通七ノ三二
 ☎ 〇五二(七六二)三五五九
 FAX 〇五二(七五二)五一五〇

株式会社 **中部コーポレーション**

代表取締役 長 **三林 義典**

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
 ☎ 〇五九四(三三)一一一一

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

取締役会長 **上松 光明**

〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町六〇〇
 ☎ 〇八九(九二四)五三二七
 FAX 〇八九(九二四)五三四二

株式会社 厨林堂

代表取締役社長 **大塚 学**

本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
 ☎ 〇五三(三)八三一八〇二
 FAX 〇五三(三)八三一八〇二
 http://www.churindo.com

株式会社 **椿厨房具製作所**

取締役社長 **椿 友宏**

〒105-0033 東京都台東区三ノ輪一ノ一五
 ☎ 〇三(三八七〇)〇二〇六

ISO22000・2005
 適合厨房設計で
 食品安全の明日を拓く。

代表取締役 長 **大前 辰憲**

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

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

野畑 邦夫

本社 東京都港区海岸一丁目一五二-0
 ☎ 〇三(五四〇〇)七八〇一

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

株式会社 TOSEI

代表取締役社長 **谷嶋和夫**

本店・東京事業所
 〒141-0022 東京都品川区東五反田1-24-2
 東五反田1丁目ビル2F
 ☎ 03(6422)7280 FAX 03(6422)7286

東邦ガス株式会社
 常務執行役員
 業務用営業本部長

藤井 高司

本社 名古屋市熱田区桜田町十九十八
 ☎ 〇五二(八七二)九二二四

TOHO

代表取締役 **上崎 明彦**
 Akihiko Kamisaki

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

常盤コナレ工業株式会社

代表取締役 長 **山崎 智教**

本社 大阪府平野区加美北四丁目六番五十六号
 〒547-0000
 TEL(06)6791-1498(五代)
 FAX(06)6791-1337(七番)

株式会社 中西製作所
 取締役社長 中西 一真
 大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

HACCP新調理法の厨房システムメーカー

 ニチホウ電機株式会社
 代表取締役社長 岡田 望
 本社 兵庫県三田市テクノパーク一ノ二一五
 東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇一五
 大阪支店 大阪市淀川区新北野一四一四
 名古屋支店 名古屋市名東区高針台一七〇一
 営業所 札幌盛岡仙台埼玉茨城横浜新潟東京長野静岡三重
 京都神戸和歌山岡山広島山口高松松山福岡熊本鹿児島

日本洗浄機株式会社
 代表取締役社長 中川 幹夫
 東京都大田区鶴の木二四三十一四
 ☎〇三(三七五〇)四四五一

株式会社日本厨房工業
 代表取締役 曾我 敏文
 本社 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地
 〒465-0056 電話(代)〇五(三七七)二一八一


 日本調理機株式会社
 代表取締役社長 齋藤 有史
 東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

一般社団法人 日本能率協会
 会長 中村 正己
 〒105-8522 東京都港区芝公園三十一一三二
 ☎〇三(三四三四)一三七七

株式会社ハツピージャパン
 代表取締役社長 横尾 政好
 山形市立谷川3丁目3515番地
 ☎(023)68612272

パナソニック産機システムズ株式会社
 代表取締役社長 稲継 哲章
 〒131-0045 東京都墨田区押上一一〇一七
 東京スカイツリーイーストタワー
 ☎〇三(六三六四)三四三四

株式会社 パロマ
 代表取締役社長 中島 真也
 執行役員
 〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町六番三三号
 ☎〇五二(八二四)五一二一

ヒヨクロー株式会社
 代表取締役社長 肥後 慎一郎
 大阪市平野区加美東六一一五一四一
 ☎〇六(六七九)五二五一
 FAX 〇六(六七九四)三四一七

株式会社 福井厨房
 代表取締役社長 福井 正佳
 本社 岡山市南区西市二六三一一
 ☎〇八六(二四)九五五一
 ホームページ <http://www.fukui-chubu.co.jp>


 フクシマガリレイ株式会社
 代表取締役社長 福島 裕
 大阪市西淀川区竹島二ノ六ノ一八
 ☎〇六(六四七七)二〇〇二

麵業厨房機器製造
 株式会社 富士工業所
 代表取締役 渡邊 恭介
 東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
 ☎〇三(二八九三)一五二五(代)

株式会社フジマツ
 代表取締役社長 熊谷 光治
 東京都港区南麻布一七七一三
 ☎〇三(四二三五)二二〇〇


 代表取締役社長 横田 好明
 〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-8-17
 TEL 06-6643-2411
 FAX 06-6643-1796
 予防保全・リニューアルによる循環型ビジネスのレスパコン
RESPACON.


 株式会社ブロス
 代表取締役 小原 重樹
 東京都板橋区徳丸七一九一
 電話 〇三(三五五〇)五九四一



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 **武藤 晋**

広島市西区山田町32番9
FSDビル

TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

代表取締役
社長

ホシザキ 株式会社

小林 靖浩

〒470-1194
愛知県豊明市栄町南館三十一番一
☎ 〇五六一(九七)二二二一

代表取締役

ホシザキ中国 株式会社

大場 則夫

〒730-0854
広島県広島市中区土橋町一〇一三
☎ 〇八二(二九三)九四五二

代表取締役

細田工業株式会社

細田 祥成

〒721-0821
門真市岸和田二二二一三〇
☎ 〇七二(八八二)五二九一

代表取締役
社長

細山熱器株式会社

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二一八七一
FAX 〇三(三三)四九九 〇三三二一
〇三(三三)四九九 〇三三二九

代表取締役
社長

北海道ガス株式会社

大槻 博

札幌市東区北七条東二丁目一番一
☎ 〇五七〇(一〇〇)八八〇〇

代表取締役
社長

ホバート・ジャパン株式会社

三木 商吉

〒140-0013
東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
電話 〇三(五七六七)八六七二
FAX 〇三(五七六七)八六七五
鈴木ビル大森一階

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式

株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役 **石塚 實**

〒003-0869
北海道札幌市白石区川下七四二番地一四四
☎ 〇一一(八七五)七二二三
FAX 〇一一(八七二)七七四一

代表取締役

MASUI 総合設備機器株式会社

増井 潔

〒587-0012
大阪府堺市美原区多治井五七〇
☎ 〇七二(三六二)五三〇〇
FAX 〇七二(三六二)五〇〇八
<http://www.masui-jp.com>

代表取締役

マツハ機器株式会社

望月 圭一郎

〒135-0042
東京都江東区木場一七七一五
☎ 〇三(五八〇九)九〇三一
FAX 〇三(五六二二)四四四一

有限会社 **丸 枝**
総合厨房・設計・施工

専務取締役 **枝元 健一**

〒814-0153
福岡市城南区樋井川一〇一〇二六
電話 〇九二(八六二)五〇二七
FAX 〇九二(八六二)五〇二七

MARUKI
kitchen techno

株式会社マルキキッチンテクノ

代表取締役 **野村 洋佑**

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



代表取締役
社長

株式会社 マルゼン

渡辺 恵一

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

代表取締役 社長執行役員

三浦工業株式会社

宮内 大介

本社 松山市堀江町七番地 千七九九一六九九六
電話 〇八九 九七九一七〇〇〇
<http://www.mituraz.co.jp>

有限会社 **美濃製作所**

代表取締役 **穂波 美夫**

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(三七九〇)二五三二

代表取締役
社長

株式会社 村 幸

村田 裕太

東京都港区新橋四ノ六ノ八
☎ 〇三(五七七七)〇〇一一

株式会社 明城製作所
 代表取締役 河島 絵美
 本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一丁目一五五
 電話 〇七九(一九三) 八〇一五
 東京営業所 電話 〇三(五二九六) 一五三六

株式会社 明和製作所
 代表取締役 下條 聡哉
 大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
 ☎ 〇六(六四六二) 八二二一(代表)
 FAX 〇六(六四六八) 三二五九

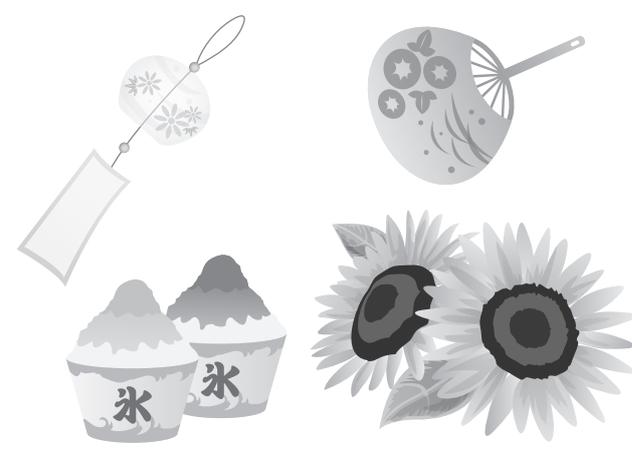
株式会社 八木厨房機器製作所
 代表取締役会長 八木 清照
 代表取締役社長 玉田 晃一
 本社 京都市中京区堺町通四条上ル
 ☎ 〇七五(二二二) 三五九一(代)
 FAX 〇七五(二二二) 三五九五

業務用全自動洗米機

 ライステクノプロダクト株式会社
 代表取締役 高橋 英彦
 〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17
 アークヒルズ201
 電話03-3577-8381

ワシオ厨理工業株式会社
 代表取締役 長 山道 文雄
 〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二丁目一六―十二
 ☎ 〇三(三三九九) 四四七一(代)

株式会社 渡辺事務所
 代表取締役 鳥井 哲也
 代表取締役 在原 哲也
 本社 〒486-0956 愛知県春日井市中新町二丁目二一―十五
 ☎ 〇五六八(三三二) 四八〇八
 FAX 〇五六八(三三二) 五一七二



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

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

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

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

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

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



※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

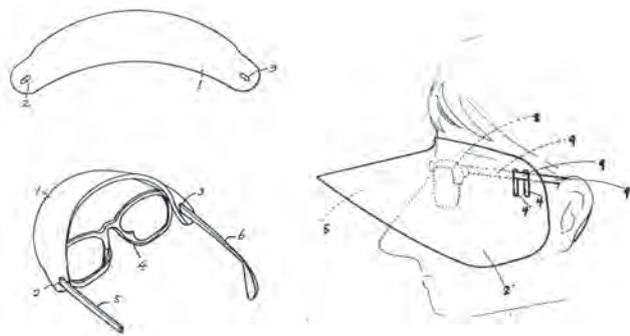
特許・意匠・商標は宝の山！

来知国際特許事務所
 弁理士 宇高克己
 同 前島大吾
 同 薄葉健司

第12回 発明の原理(6)～逆張りの原理5:その4

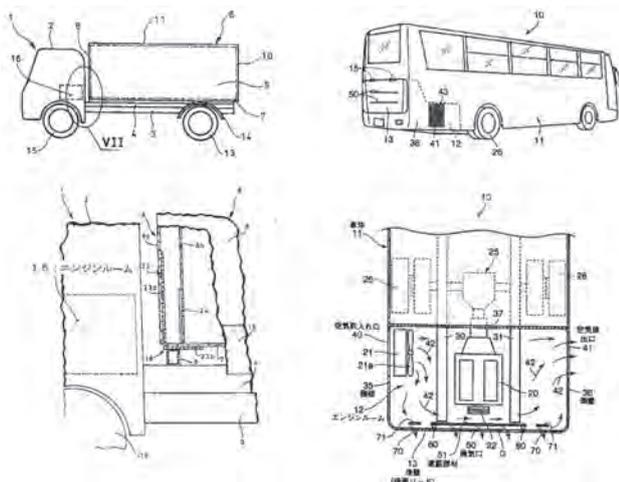
今回は「逆張りの原理」の中でも「大⇔小」「多⇔少」の例を挙げて説明した。「大⇔小」「多⇔少」としただけでも特許になることを、皆さまは実感されたと思う。今回は「横⇔縦」「前⇔後」の例を挙げて説明し、工業会会員企業皆さまのこれからのご発展と企業防衛の一助になればと思う。

(f) 横⇔縦



左図の眼鏡取り付け用庇と右図の眼鏡取り付け用庇との相違点は、左図における孔2、3の方向が前記円弧方向(横方向)であるのに対して、右図における孔4が上下方向(縦方向)であるに過ぎない。この程度の差しかなくても、特許が認められるのですよ。この程度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！

(g) 前⇔後



大型トラック(左図)は、フロントエンジン・リアドライブ(FR)である。

大型バス(右図)は、リアエンジン・リアドライブ(RR)である。

トラックもバスも輸送用なのに、何が違うのか。バスにはRRが好都合で、トラックにはFRが好都合である。仮に、トラックがRRならば、荷物が積みやすく、かつ積載量も減る。逆にバスがFRならば、フロントエンジンのために乗客の乗降性が低下し、かつプロペラシャフトを通す分だけ床が高くなり、室内高が低くなる。技術上の要請から、大型トラックではFRが採用され、大型バスではRRが採用された。昔のバスはフロントエンジンであったと思うが、リアエンジンが提案される前にリアエンジンの大型バスを出願しておれば、特許になったであろう。もっとも、技術者は前後を逆にするだけで特許になるとはなかなか思いにくい。後で地団駄を踏むのみである。このような事例は枚挙にいとまがない。

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

「新型コロナウイルスの 拡大防止に関連する 法律問題等(2)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

今回も、昨今の情勢に鑑みて、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します。

新型コロナウイルス感染症(以下「新型コロナウイルス」という)の猛威を受けて、日本では、前回説明をした特別措置法の改正、緊急事態宣言が発令される(2020年4月7日~5月26日 ※東京)など、未曾有の事態となった。現在でも、都内感染者数はある程度の減少傾向にあるものの、“収束した”というにはまだ早い状況である。専門家の中には、第二波を懸念する声も根強く、今後も警戒と対策が必要となる。

■ 2. 新型コロナウイルスに関連して 法的に問題となり得る事案

【CASE】新型コロナウイルスの影響で休業することになった場合、取り引き先に対して納付すべき商品や材料、サービスの提供ができなくなった。この場合に、損害賠償義務を負うか。

(1) 債務者により本旨に従った債務の履行がなされないことを、法律上「債務不履行」と言う。新型コロナウイルスの関係で、本来納入すべき商品やサービスの提供ができなかったということは、形式的には、「債務不履行」に該当すると考えられる。

もちろん当事者間の契約書の中で、債務不履行の場合にはどうするか、新型コロナウイルスのような未曾有

の事態の場合にはどうするかということについて合意(契約書が締結されている場合等)がされている場合には、それに従った判断となる。

仮りに、何の取り決めもないという場合には、民法等の法律が適用になるため、以下に民法の規定を見ていく。

(2) ここで民法第415条1項は、債務不履行に基づく損害賠償請求について、以下の通り定めている。

債務不履行による損害賠償

第415条1項

債務者はその債務の本旨に従った履行をしないとき又は債務の履行が不能であるときは、債権者は、これによって生じた損害の賠償を請求することができる。ただし、その債務の不履行が契約その他の債務の発生原因及び取引上の社会通念に照らして債務者の責めに帰することができない事由によるものであるときは、この限りでない。

なお、補足であるが、ここに言う“債務の本旨に従った履行”とは、契約内容や関連する法令、取り引き内容や取り引き慣行から判断して、債務の本来の趣旨や内容に沿った履行を意味する。

つまり、Aという商品を納入すると当事者が約束したにもかかわらず、それが手に入らなかったからと言って、債務者が勝手にBという商品を納入したとしても、それは“債務の本旨に従った履行”ではないということである

(仮に、契約内容が、債務者のその日の状態の良いものをセレクトして納入するという契約であれば、話は別であるが)。

(3) 一見、債務者が契約通りに商品を納入しないと、相手方から損害賠償請求を受けてしまうのか、と思えるがそうではない。民法415条1項但し書きが、債務不履行が「債務者の責めに帰することができない事由によるものであるとき」には損害賠償請求をすることができず規定するように、債務者がわざと債務不履行を起したり、過失で債務不履行を起したりという場合でなく、債務者に責任がない事情によって債務不履行に陥ったのであれば、損害賠償請求を受けないということになる。

(4) 今回の【CASE】が、例えば従業員が新型コロナウイルスに感染して休業せざるを得ないという場合、債務者の努力では如何ともし難い事情によるものであり、「債務者の責に帰することができない事由」による休業であると言い得る。この場合には、特段の事情がない限り、商品を納入できなかったとしても、損害賠償請求を免れる可能性があると考えられる。

一方、例えば、仕入先が営業をストップして仕入ができないという場合、他の仕入れ先を探したか、という点が問題になり得る。簡単に他の仕入れ先が見つかるのであれば、「債務者の責に帰することができない事由」なのか、という点が問題になり得る。回避措置、代替措置をとれなかったということを、債務者が言っていかなければならない。

このように、新型コロナウイルスの影響で商品を納入できないという事案においては、損害賠償請求を免れ得る場合がある。



【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、訪問による面对相談等、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

愛用の香水は生乾き臭…梅雨が香る部外者による突撃ルポ漫画です。

部外者がくる!!



第14回：(株)エフ・エム・アイ東京本社テストキッチン

神谷町駅周辺はうまいランチの店が多いですねガフッ…

てな訳で今日は港区麻布台の
(株)エフ・エム・アイ
さんにやってきました!!

営業本部
ソリューション
機器チームの皆さん

エフ・エム・アイは「Food Machines International」名前の通り扱っている商品の約8割が輸入品

値は多少張っても「**個性的な商品、尖った商品を**」が企業コンセプトです!

唐揚げ定食で満腹



チームマネージャー
染森さん

趣味は旅行

では具体的な製品の説明は各担当から♪

趣味はバスケット



白石さん

食材の量によって仕上がりにはばらつきが出たりするんですがこの機械では**AI**が揚げ時間を自動補正!

普通に揚げたのと食べ比べてみてください



どんなフライヤーにも後付けできる**スマートリフター**を紹介します!

唐揚げの二度揚げも設定できるんですよ

唐揚げ…マジか…



ふむふむ

外はカリカリ中はジューシー

確かに二度揚げの方がはるかにおいしいですねー

村井さん

趣味はスニーカー収集とアニメライブ

まずはこのかわいいルックス!ホテルのラウンジバー、カフェなど「**見せる調理器具**」としても抜群です

それはよかったじゃあ次はエビの天ぷらを♡

揚げ物連続攻撃!!

僕の担当は**メリーシェフ**という高速オーブンです

スチコンといえば熱風+スチームですがこの機械は熱風とマイクロウェーブで調理します

【取材・マンガ にしかわたく】

50歳の胃に大量の唐揚げは暴力でしかないのだよ…ワトソン君。

特長はとにかく早いこと！

冷凍ピザが1分半でこのとおり♪

敦賀さん

趣味は釣りと料理

輸入元は精密機器で有名なスイスのメーカー

日本の各メーカーが類似品の製作を試みるもこのコンパクトさと高機能を再現できずにあきらめたという唯一無二の商品です

うむ…まあピザならなんとか…

カチカチに凍らせた唐揚げもたった1分！

い、いただきます…

ホラホラどーぞ熱いうちに！

世界中のシェフが一番ほしがっているパコジェットという機械を紹介します！

…それでこの機械何に使うんですか？

専用容器にイチゴとシロップを凍らせたものを機械にセットしてスイッチオン！

くちどけのいい最高の状態のアイスクリームが完成!!

うお～!! 油まみれの胃に染み渡る～♡

スイーツだけでなくマッシュポテトなどの付け合わせやレバーペースト等前菜にも♪

すると金属刃が回転しながら降りてきて…

おおっ!!

顔はちょっと怖いけど癒し系だったんですねありがとうございます…

江藤さん

ホッ…今回は試食はなさそうだ

このメーカーの売りはとにかく抜群の冷却能力の高さ！他社の製品と比べて約1.3倍の食材を急速冷凍できます

…とゆー訳で一度冷凍して温め直した唐揚げと天ぷらをどーぞ♡

小林さん

近藤さん

イタリアのイリノックス社製ブラストチラーとショックフリーザーを紹介します！

趣味はゴルフ

ただどいから早く多く冷やせてもそれで食材の味が落ちてしまっは意味がないですよ

どんと来いゃー!!

(株) エフ・エム・アイ東京本社テストキッチン 〒106-0041 東京都港区麻布台1-11-9 最寄駅：東京メトロ日比谷線「神谷町」駅下車徒歩5分

Essay



映画の見どころ・台所

第73回

『カサンドラ・クロス』

(1976年：イタリア・イギリス・西ドイツ・フランス・アメリカ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

 軍の陰謀から乗客の命を救うためだ、
厨房は爆破してしまえ！

相変わらずの「新型コロナウイルス禍」の昨今である。自粛が長引いたためか、私も含め日本中が「新型コロナ」の評論家である。大学時代に生物化学・微生物学・食品衛生学・公衆衛生学などを学んできた身としては、「日本の対応は少々過敏過ぎるのでは？」とも思える。

素人の一意見としては、感染者よりも発症者と死亡者を管理することがポイントで、高齢者と持病持ち（年齢にかかわらず）に最大の注意を払えばよいと考えている。特に最新情報では「血栓」が新たなキーワードのようで、大学で「魚食文化論」を教えている観点からは、「魚食民族は血栓ができにくい」と推察され、死亡者と関係があるのかもしれない。

というわけで、「WITHコロナ」の下、新型コロナウイルスとの共存という環境に入った今日この頃、本年5月号の肺ペスト菌汚染をテーマにした『暗黒の恐怖』（1950年：監督エリア・カザン）に続き、細菌感染を巡るスリリングな戦いを描いた映画を紹介したい。

イタリアを代表するプロデューサー“カルロ・ポンティ”が、妻の“ソフィア・ローレン”を主演に撮った「オールスター・キャスト」の映画である。舞台は“大陸横断特急”だ！ 鉄道ファンには垂涎のシチュエーションである。3人のテロリストが、ジュネーブにあるIHO（国際保健機構）を襲う。二人は射殺・確保される

が、残る一人が逃げ切って、パリ・アムステルダム経由でストックホルムに向かう大陸横断特急に乗り込む。実はこの国際機関で、アメリカ軍が「伝染性の強い肺炎細菌」の培養を試みていたのである。テロリストたちは偶然この培養室に逃げ込み、警備員との銃撃戦で細菌を浴びてしまったのだ。

「IHO」も本誌連載の「やるKEY HACCP 実践編」の上田和久先生の指導を受けて、一文字変えた「ISO」を導入していれば、細菌の拡散は防げたかもしれない？ ね！ 上田先生……（本誌5月号で本連載に触れて戴いたことへのエールの交換です）。

アメリカ軍情報部のマッケンジー大佐（パート・ランカスター）がこの事件の処理をする責任者として到着。保健機構の女医エレナ（イングリッド・チューリン）の協力を得て、事件の沈静化を図る。テロリストはスウェーデン人で、大佐は逃亡者がストックホルム行きの大陸横断特急に乗車したと推測。乗客名簿から高名な精神外科医チェンバレン博士（リチャード・ハリス）が同乗していることを知り、列車無線で博士にテロリストの確保を依頼する。

という筋書きで、舞台は鉄道列車とIHOの指令室を中心に、列車はスリルとサスペンスを満載して、一路ストックホルムを目指すのである。乗客は1,000名！ 彼らの運命やいかに？ 博士は無事にテロリストを確保できるのでありましようや？ というお話である。

と、まあこの程度ならよくある話だが、本作はこれから先が結構面白くできている。機密の漏洩を恐れ

たアメリカ軍は、列車をストックホルムからニュルンベルク経由で、ポーランドのヤノフ収容所(旧ナチの収容所?)へ導く。途中に30年も使用してない老朽鉄橋「カサンドラ・クロス」があり、何と彼等はこの橋を使い、列車事故で乗客全員と細菌汚染の話を一挙に隠滅してしまおうという魂胆なのだ。何ともスケールの大きな“隠蔽作戦”だ。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。厨房は列車内の調理場として登場するが、発症したテロリストが駆け込む場所として突然現れる。ここで彼は蛇口から水を飲み、バットに入った炊き立てのライスを汚染させる。厨房には寸胴鍋をはじめ、それなりの調理用器具や食器、オイル・ビネガーなどが揃っているが、ハムのスライサーや肉のミンチを作るミンサーなど、本格的な器具があるのにビックリだ。この戸棚にあった糸と酒で導火線を作るアイデアには恐れ入ったが、この場所では三つの重要な役割が果たされる。

一つは、感染者との接触者が多数いる一等車と安全地帯の二等車を区分する場所で、二つ目は、ここにあるプロパンガスで一等車を切り離す作戦が実行される。そして最後の役目は、床下にある制御装置で列車が切り離され、多くの乗客の命が救われるのである。

前半の群像劇とも言える数々のエピソードを経て、後半は主人公たちが保安警察と繰り広げる壮絶な戦いが観客の興奮を誘う。前・後半の雰囲気の違いが大きい作品だが、多くの著名スターの登場が映画ファンを魅了し、興行的にも大ヒットした。

主人公チェンバレン博士が2回結婚と離婚を繰り返した小説家の元妻はソフィア・ローレン(『ひまわり』)。大金持ちの武器商人の妻はエヴァ・ガードナー(『裸足の伯爵夫人』)。二人の貫禄には他の役者の影が薄くなる。ガードナーの若き恋人はマーティン・シーン(『地獄の黙示録』、『プラトーン』のチャーリー・シーンの実父)。若い恋人たちの青年役は、何とレイモンド・ラブロック(『ガラスの部屋』)。神父を装った麻薬捜査官は、あの「O・J・シンプソン事件」のO・J・シンプソン本人。時計やライターを売る老人キャプタンは名門「アクターズ・スタジオ」の主催者リー・ストラスバーグ。そして古くからの映画ファンが登場するだけで感涙する『第三の男』のアリダ・ヴァリが、若い少女の母親役で顔を見せている。

これにベルイマン映画のヒロインであるイングリッド・チューリンやハリウッド映画界の大御所パート・ラ

ンカスター(『地上より永遠に』)、そして若い世代には「ハリ・ポタ」の校長でおなじみの名優リチャード・ハリスなどなど、出演者を観ているだけで満腹になる。

細菌が高圧酸素に弱く、感染者が短時間で治るなど少々都合の良い筋書きだが、汚染が発覚した途端、「市長・警察長官を呼べ」とか「死体は焼却せよ」「21日間隔離」などは、現代に通じるリアル感がある。飛行中のヘリコプターや走向中の列車をうまく使ってサスペンスを盛り上げており、ニュルンベルクの駅に列車が到着すると、暗闇に一斉に浮かび上がる白い防護服姿の医療団や銃を携えた保安警察の場面は、独特の緊張感を醸し出し、秀抜である。翌年公開の『スター・ウォーズ』の兵士“ストームトルーパー”を彷彿させる。

ジェリー・ゴルドスミスが効果的で、それなりのスリルとサスペンス満載の作品だが、個人的には出来はまいちと評価したい。ただ筋書きは面白いので、今一つ練り込めたら「名作」になり得た映画だと思う。コスマトス監督(『ランボー/怒りの脱出』)のアクション場面は買えるが、人物描写の深掘りが不足だ。旧ナチ収容所の実写場面を挿入しただけでもインパクトは違うし、何もしないアリダ・ヴァリでは、オールドファンは“怒りの脱出”いや“怒りのラッシュェツ”だ。その意味では少々惜しい作品といえる。気になる作品だが、まあ最初から結末が分かっている映画だと思えばいいのか? 老朽橋を渡る際は「(乗客で満車の列車は)かさ^{かさ}んだら、くろう^{くろう}する」のは当然だものね。と言いつつ、ラストの一言に戦慄が走るのがこれまた結構でした。

『カサンドラ・クロス』



監督・脚本：ジョルジュ・パン・コスマトス
脚本：トム・マンキーウィッツ、ロバート・カッツ
撮影：エンニオ・グアルニエリ
音楽：ジェリー・ゴルドスミス
出演：ソフィア・ローレン、リチャード・ハリス、パート・ランカスター、イングリッド・チューリン、エヴァ・ガードナー、リー・ストラスバーグ、アリダ・ヴァリ

発売・販売：キングレコード
8月5日ブルーレイ発売
BD (KIXF-720) : 2,500円 (税別)

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37回

今、求められるテイクアウトメニュー

インスタ映え。昨年まではどこでも目にしたワードですが、今は誰も口にしません。テイクアウトしたメニューを箱から開けて、美しい色彩の料理が入っていればテンションが上がる人は少なくないでしょう。ですが、その時も「映える料理」とは表現されません。画像を撮る人も、「映え」を狙って撮る人は少なくなりました。レンズ越しに、目の前の食べ物の何を見ているのか。カメラは、人の求めているものを映し出すような気がしています。

求める食べ物が見た目だけでは寂しさすら感じてしまいます。おいしくあってほしい。外見よりも中身の充実した、食べたら元気になりそうな、リラックスできそうな、そんな料理を食べたいと、世の中は変わったように思います。そして、作り手への敬意も忘れたくありません。

自粛生活の間も、私たちは食べ続けました。今日も、ご飯が食べられる。そのことが尊くうれしいことだと、感謝して食べています。

自粛の中で外食ができない分を、テイクアウトメニューやデリバリー、ネット通販の商品に、消費者の「楽しみ」は移行しました。テイクアウトを始めた飲食店が多いわけですが、今後も店内飲食と同時進行するようになるでしょう。テイクアウトというカテゴリーが成熟化していく中で、店は選ばれるメニューにしなくてはなりません。「インスタ映え」に変わる“何か”が求められます。

その“何か”の一つは、私は戦略になるような事前情報の開示ではないか、と思っています。店内飲食では、リアルタイムにお客さまの反応が分かりますが、テイクアウトでは、いったん店から離れたら客の反応はまったく分からないのです。事前の信頼関係が、より大切に思います。

テイクアウトメニューを選ぶ上で、画像は必須です。中身の説明も分かりやすく、かつ頭に食べている自分が想像

できるような説明があると、買いたくなります。そしてメニュー全体が見やすく提示されているか、例えば20種類以上ある場合、すべての説明は逆効果。一部のみ丁寧な説明を入れる方が、消費者は選びやすいものです。

そして、テイクアウトメニューで必要なのが、店側のメニューへの思いやストーリーのようなもの。箱入りのテイクアウトメニューは、雰囲気を楽しみながら味わう店内飲食とは違って、味気ないものです。なんたって、箱だけですから。それゆえ、店のメッセージは客の購買意欲に関係が深いと思います。新型コロナ禍において、売れた(売れている)商品は、そこを上手に突いていると思います。

これまでの食べ方や食習慣が変わった人も、そうでない人もいます。家庭の中の食事を余儀なくされる中で、求めていた食はどんな食だったのか。自分はどんな「食」を愛して求めているのか、非常時には見えてくると感じました。

飲食店は、今後も売上減少を補填する工夫をしなくてはなりません。テイクアウトメニュー、経費削減、メニューを一変させて価格帯を変える、はたまた別の業種の品やサービスと提携する……、一長一短です。

厨房機器も変わるのでしょくか。殺菌力のある素材でできている機器ができれば、重宝でしょうね。毎回消毒をする必要がなくなるメリットは、大きいです。また、テイクアウトメニューが作りたてと遜色ない状態で保存できる保管機器があれば、事前にまとめて作っておけます。勝手なことを書いてすみません。

どんな状況でも希望を持って生きるしかない、と思いながら、時の早さに驚いています。

やるKEY ハサップ

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

実践編

第24回 次亜塩素酸ナトリウムと電解次亜塩素酸水

大いなる誤解

米国時間の4月23日の記者会見で、ドナルド・トランプ合衆国大統領が「家庭用の漂白剤で新型コロナウイルスをやっつけられるそうだ。これを肺に入れたり注射したりする研究をしたらどうだろう」という発言をして騒ぎになり、翌日には漂白剤メーカーが大慌てで「注射、経口摂取、その他の経路で、人体に投与されるべきではない」というコメントを出しました。製造者責任を被るのはメーカーですから、大迷惑な発言です。

日本でも「次亜塩素酸ナトリウム液」について、同じような誤解が生じています。対象となっているのが、今回のテーマである「電解次亜塩素酸水」です。

次亜塩素酸水は、塩酸または塩化ナトリウム水溶液を電気分解して作ります。殺菌力が強いのでさまざまな用途で使われていますし、有機物に触れると分解するので残留性もなく、空气中に噴霧するといった使い方も可能と言われます。^{*1}

一方、次亜塩素酸ナトリウム液は、いわゆる「ハイター」といった商品名で流通している、塩素系の殺菌剤・漂白剤です。原液に触れると手荒れや、ひどい時にはやけどを起こします。

この次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウム液を混同して加湿器で噴霧するという、トランプ並みの勘違いを起こす人が出

てしまったということです。

昨今の新型コロナウイルス騒動で、市中の殺菌用アルコールが不足し、代替品として注目されたのが次亜塩素酸水です。今回は「電解水」としてくられる、機能性を持った水についてまとめてみたいと思います。

電解水とは

水に塩を入れて電気分解して作られる電解水は、含まれる塩素の濃度によって分類されます。溶液に漬けた電極の極性によって、プラスの電極には水素ガスが、マイナスの電極には塩素ガスが発生します(図1)。

電解槽の形状は電解水の種類によって異なり、中

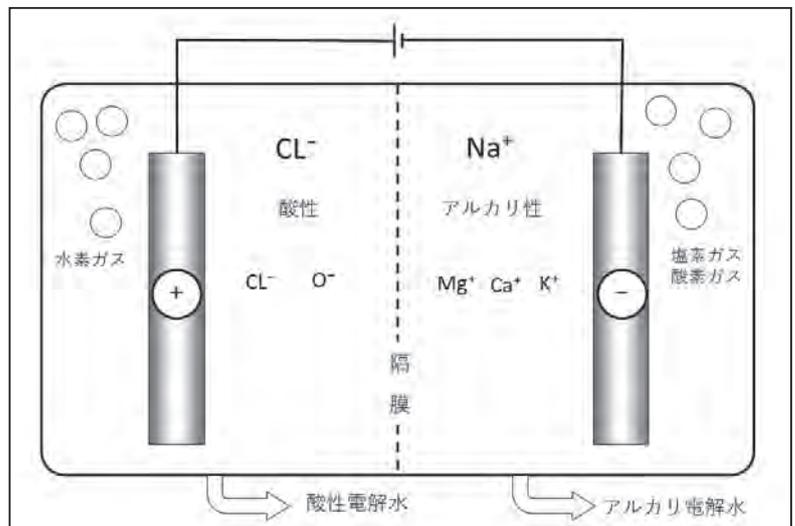


図1 電解水生成装置の概念

^{*1} 次亜塩素酸水溶液の霧化微細粒子による付着菌および空中浮遊菌の不活化

https://www.saaaj.jp/magazine/abstract/magazine_4311abstract02.html

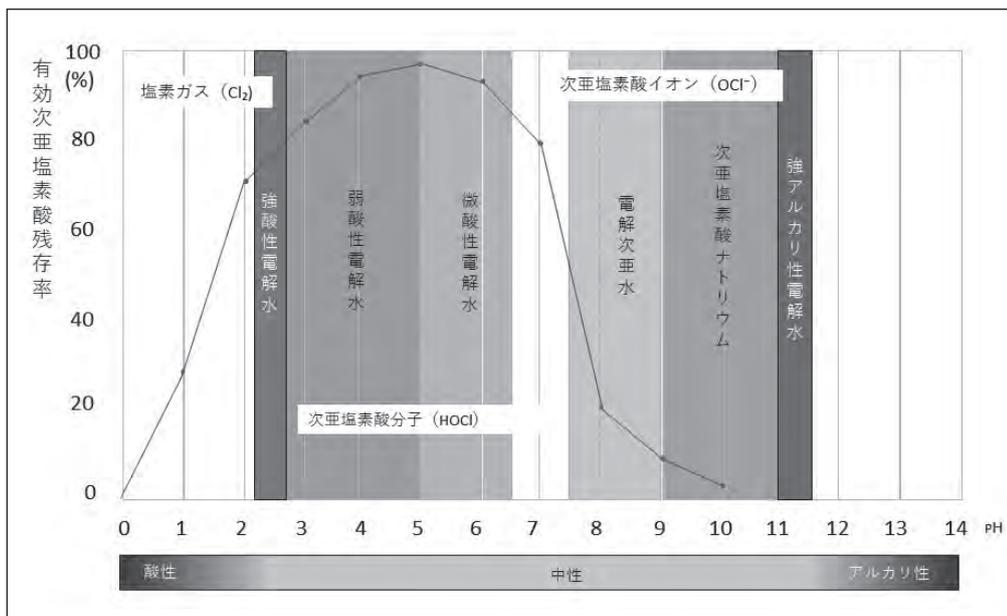


図2 電解水の種類と有効次亜塩素酸残存率

間にイオン交換樹脂や樹脂製の膜があるもの、膜のないものとあります。

電解水の区分は、pHによって分かります(図2)。

pH2.2~2.7 強酸性電解水

pH2.7~5.0 弱酸性電解水

pH5.0~6.5 微酸性電解水

pH7.5~9.0 電解次亜水

pH11.0~11.5 強アルカリ性電解水

図2中の次亜塩素酸ナトリウムpH9.0~11.0は電解水ではありませんが、性状としての位置を表しています。残留塩素濃度の違いが、殺菌効果の差とされています。

次亜塩素酸ナトリウム

次亜塩素酸ナトリウム(NaClO)は次亜ソーと呼ばれて、食品製造の現場で使われてきました。食品添加物としての指定も1950年と古く、殺菌料として規定されています。

高濃度のものは分解しやすいので光に当てない、高温の所に置かないという対策が必要です。希釈は使用直前に行い、作り置きをしないことです。

消毒薬として、ノロウイルスや細菌などにも効果があることから、医療器具や洗濯で利用されています。

※2「ハイター」や「キッチンハイター」から次亜塩素酸水が作れるの?
https://www.kao.com/jp/soudan/topics/topics_118.html

食品向けにも、野菜や果物の殺菌に使用されています。

独特の臭気や、酸化力が強いいため、施設設備が錆びるという問題もあります。また、酸性の洗剤などと混ぜると塩素ガスが発生し、風呂などの狭い所で死亡事故を起こしています。容器には「混ぜるな危険」と書かれています。アルコールが不足している

ことから、次亜塩素酸ナトリウムを希釈したり、塩酸でpHを抑える等した水溶液を「次亜塩素酸水」として販売するといったことが起きています。勘違いが起きないようにしないとけません。*2

食品等での殺菌には200ppmの濃度を必要とします。これが守られずに、大きな事故が起きています。

2012年、北海道札幌市内の営業者が製造した浅漬けで起こした腸管出血性大腸菌O157食中毒事件では、患者数169名、死者7名という大きな被害が出ました。原因は、原材料の白菜の殺菌不足による大腸菌の残存でした。業者は殺菌用の次亜塩素酸ナトリウムの調整を作業開始時に目分量で行い、その後は追加することも測定も行わなかったということです。結果、次亜塩素酸ナトリウムの濃度は薄まり、殺菌不良が起きたのです。漬け物の製造に関しては「漬け物の衛生規範」があり、薬剤の使用についても指定があるにもかかわらず、遵守されていなかったこと。現場の器具器材の洗浄も不良であり、作業も床面でじかに行われ、はね水の影響もあったということで、衛生管理の基本がなされていなかったことが最大の原因とされています。

近年の健康志向に合わせて漬け物も、発酵させたものや、塩漬けのものより、サラダに近い浅漬けが好まれるようになり、発酵菌や塩蔵での保存性ができなくなっていく中で、どのように菌数の制御を行うかがポイントになっています。

強酸性電解水(強酸性次亜塩素水)

被電解液：0.2%以下の塩化ナトリウム水溶液

電解槽：隔膜あり二室または三室型の電解槽

有効塩素濃度：20~60ppm

pH：2.7以下

次亜塩素酸(HClO)の存在率が約90%あり、殺菌力が高い。薬事法の医療機器製造販売承認の認可を得て、手指洗浄消毒や内視鏡洗浄消毒に使用されています。また、強酸性次亜塩素酸水という名称で、食品添加物に指定されています。

有機物と容易に反応するため、有機物が多いと殺菌力が著しく低下します。使用に際しては、事前に強アルカリ性電解水で汚れを取り除いてから、強酸性水で殺菌することが有効です。電解水生成装置では、強酸性水の生成と同時にできる、強アルカリ電解水を使用できます。

弱酸性電解水

被電解液：0.2%以下の塩化ナトリウム水溶液

電解槽：隔膜あり二室または三室型の電解槽

有効塩素濃度：10~60ppm

pH：2.7~5.0以下

生成装置の特徴は、電気分解でできる強酸性水と強アルカリ水を混合して生成されることです。

弱酸性電解水も食品添加物^{※3}として認可を受けており、食品の殺菌に使用することが可能です。ただし殺菌後は飲用適の水ですすぎ、最終製品に残留することがないようにします。

カットキャベツを5分間処理した場合に、食品からの^{しみ}滲出液量が強酸性電解水と比べて少ないことが確認されています。滲出液量が多いと品質の劣化につながることから、滲出液量が少ない弱酸性電解水が食材の殺菌に適しているということです。

また弱酸性という点で、人間の皮膚のpHにも近いため、手指消毒に使ってもダメージが少ないということで、弱酸性電解水をスプレーボトルに詰めて販売しています。アルコールに劣らない殺菌力で手も荒れないということ、かつコロナ禍で消毒用アルコールが手に入らないことから、人気を集めています。

微酸性電解水

被電解液：2~6%塩酸水あるいは塩酸と塩化ナトリウム水溶液の混合液

電解槽：隔膜なし一室型電解装置

有効塩素濃度：10~80ppm

pH：5.8~6.5



独立行政法人製品評価技術基盤機構(NITE)

新型コロナウイルス肺炎で自粛要請を求められる中で、政府や厚生労働省から、中には首をかき上げるような策も含め、さまざまな施策や対策が打たれてきました。消毒用アルコールの需給がひっ迫していることを打開すべく、経済産業省の外郭団体に当たる製品評価技術基盤機構から、①界面活性剤、②次亜塩素酸水(電気分解法で生成したもの)、③第4級アンモニウム塩について評価が出されました。

薬事法や、食品衛生法の担当ではない経済産業省所管の機構からの発表に意外性があったのですが、但し書きにあるように、直接食品に作用させるのではなく、器具の表面や環境に対して使用する前提での発表でした。内容を見ると、検診については単一の検査機関での分析のみであるとか、検査方法に統一性がないとか、所轄の厚労省から新型コロナウイルスに対する評価は出ていません、今回の発表には、若干の不安が残ります。緊急時の対応として出されたかと捉えるのがよさそうです。

同じ経済産業省の管轄であれば、消毒用のアルコールを含む、アルコール事業法に関しての税金を緩和してアルコール流通を促進するなどの施策を打つべきではないかと思われます。かの国税庁でも、手指消毒用に使える高濃度アルコール(蒸留酒)を非課税扱いにするという英断をしているのですから。

<https://www.nite.go.jp/data/000108456.pdf>

※3 <https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000002wy32-att/2r9852000002wybg.pdf>

特徴として、塩酸を電解質としたものは飲用適の水質があり(飲むことはないでしょうが)、生成水すべてが殺菌水になります。

有効塩素濃度を50ppmとしたものは、芽胞菌に対する有効性も確認されています。これは塩化ベンザルコニウム500ppmや次亜塩素酸ナトリウム200ppmにない効果です。カット野菜の殺菌においても、次亜塩素酸ナトリウムの3分の1の有効塩素濃度でほぼ同等の効果が得られたという結果があります。

これらの結果を踏まえて、微酸性電解水も食品添加物としての認可を受けています。

電解次亜水

被電解液：0.2%以下塩化ナトリウム水溶液

電解槽：無隔膜電解槽

有効塩素濃度：50~200ppm

pH：7.5~10

厚生労働省では、電解次亜水を次亜塩素酸ナトリウムの希釈液と同等性があると認めており、食品添加物と同様に使用できます(衛化第31号厚生労働省生活衛生局食品化学課長通知)。

炭酸次亜水

電解水ではありませんが、殺菌水生成装置として市販されているものに、炭酸次亜水があります。次亜塩素酸ナトリウムは、pHを下げることで強力な殺菌力を持ちます。中和するのに塩酸を使うものと、炭酸ガスを混和させるものがあり、後者で製造されたものを炭酸次亜水としています。塩酸を使わないので危険な塩素ガスの発生もなく、安定していること、他の電気分解する製造装置では必須となる電極の交換が必要ないことを利点としています。

食品製造現場での電解水

さてこれらの電解水は、食品製造の現場でどのように使われているのか、文頭ではアルコールの代わりに除菌剤として、手の触れる所、食材等が触れる

場所の殺菌・除菌剤として使われています。HACCPプランの中では、SSOPに含み、適切な濃度管理や使用法の教育訓練を実施し、記録をすることで現場の安全性を担保します。

また、強力な殺菌力があることで、生野菜の殺菌に使われています。電解次亜水が食品添加物に認められたことで、いわゆる次亜塩素酸ナトリウム水の弱点であった、塩素臭の残り、トリハロメタンの発生などから解放され、十分なすすぎ、残留がないことのチェックといった手間が省けます。

それでも、生食前提の野菜の殺菌ですから、食品添加物として認められている条件である、製品に残留しないことと同時に、必要な塩素濃度が維持されていることの確認と、作業時には、かけ流しで作業を行う、バブリングを行うなどの対策が必須です。

実際に生野菜サラダを作っている工場では、pHと塩素濃度の測定をCCP項目として管理している所があります。この場合は、生野菜の殺菌槽における浸漬時間も、重要な管理項目としています。

まとめ

食品の現場に安全性をもたらす電解水にたくさんの種類があり、効果が認められていることが分かりました。HACCPプランの中では基礎的な部分ですが、ここが揺らぐと、安全性に直接影響が出るところです。ぜひ、効果効能を理解した上で有効に使ってほしいと思います。北海道の浅漬け事件のような悲惨なことが起きないように、使い方のルールを守り、適切な濃度であることを確認して使っていただきたいと思います。

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/>

厨房機器共通IoTプラットフォームの開発

(3)集中管理装置(前編)

(株)AIHO 研究開発部 開発企画課 課長 辻井 恵一

(株)コメットカトウ 研究開発部第1 チーム チーフ 吉岡 克己

※本記事は、(一社)日本エレクトロヒートセンター刊『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 現在、一般社団法人日本エレクトロヒートセンター(以下、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」(以下、WG)では、多種多様な業務用厨房機器の通信データを同JEHCが運営する共通IoTプラットフォームに繋げて今後の食品業界においてIT活用する構想がある。その中で、厨房機器と共通IoTプラットフォームを安全に繋ぐ重要な役割を担う装置として「集中管理装置」がある。本稿ではこの「集中管理装置」の仕組みと役割についてご紹介する。

1 はじめに

本稿でご紹介する集中管理装置とは、JEHCが策定した「業務用厨房機器標準通信仕様書」¹⁾に則った通信機能を搭載した、厨房機器のリアルタイムデータを厨房施設内で一括管理し、クラウド上に配置されたプラットフォームに送信するための通信設備を指す。これはハードウェア・ソフトウェアの形式を問わず、開発各社の競争領域として位置づける。

2 集中管理装置の目的と役割

厨房にはさまざまな厨房機器メーカーの多種多様な機器が存在する。仮にそれらの機器全てに温度などのデータを出力できる通信機能があったとしても、そのデータをそれぞれ個別にインターネット上のプラットフォームに送信することは効率が悪い。またメーカーごと、更には機器ごとに送信手順がまちまちなことが考えられるため、結果的に厨房施設内で一元的にデータを管理することは難しい。その問題を解決するためには、

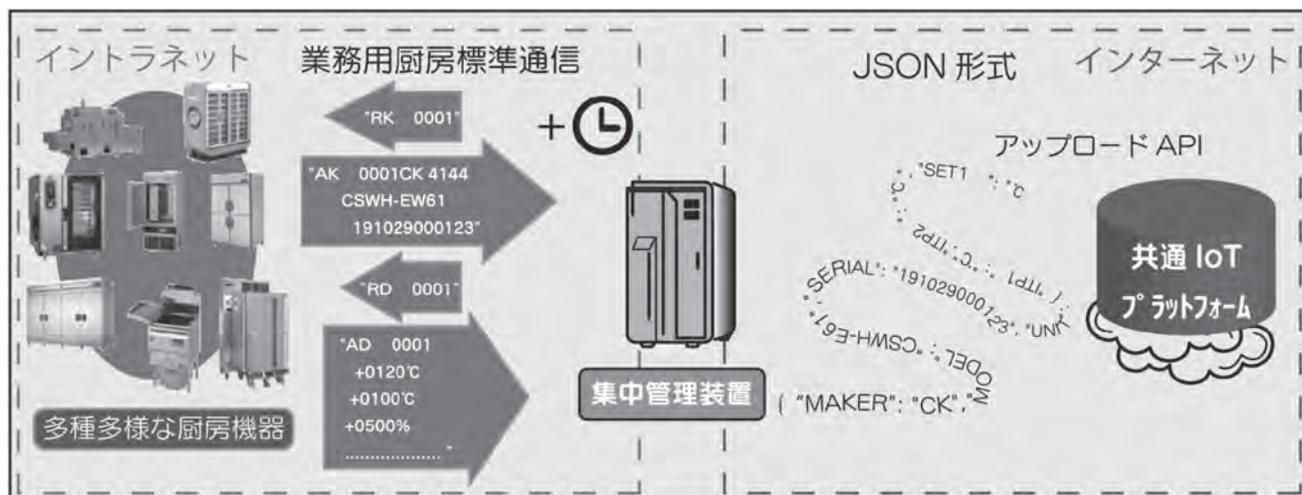


図1 集中管理装置を中継したプラットフォームへのデータ送信

厨房施設内に設置されているそれぞれの厨房機器のデータを共通の通信手順(業務用厨房機器標準通信)で一旦集約してからプラットフォームに一括して送信することが効率的であり、その役割を集中管理装置が担う(図1)。

集中管理装置を厨房機器とプラットフォームの中間に置くことで、厨房機器側のネットワーク(イントラネット)とプラットフォーム側のネットワーク(インターネット)の切り分けができ、情報セキュリティ上の安全性を確保する(プラットフォームと集中管理装置を直接繋がずルータやサーバを介してインターネットに繋がるケースもある)。ここで、集中管理装置を厨房機器側とプラットフォーム側に分け、それぞれの役割を見ていく。

2.1 厨房機器側の役割

従来、通信機能を持った機器は厨房機器メーカーが独自で準備した(または持っている)通信仕様で設計されていたため、ほとんどのメーカーの通信仕様が異なっていた。多種多様な厨房機器はメーカーや機種により取り扱うデータ種類やデータ名称、データサイズもまちまちで、データの送信の順番などのデータフォーマットも共通化することができていなかった。

(1)データのサンプリング方法

そこで、JEHCは前述の問題点を解決するために、「業務用厨房機器標準通信仕様書」を公開した。標準通信仕様では機器の測定データ項目や設定データ項目を機器ごとに自由なフォームで設定できるため、機器ごとにデータフォームを統一する必要がない。集中管理装置は新しい厨房機器が接続されると、まず製品の機器情報(メーカーコード、機器分類、機種名、製造番号)を通信で確認して登録し、続いてその機器の測定データのフォーマット、設定データのフォーマット、エラー情報のフォーマットを通信で確認して登録する。この機能を持つことで、厨房機器メーカーごとに複数の通信ソフトを準備する必要がなくなり、集中管理機能部分のソフトも共通化できるため、集中管理装置の開発も容易となる。

(2)データのサンプリング周期

稼働データの収集に関してはサンプリング周期についての検討が必要になる。一口に厨房機器と言っても、例えば冷蔵庫のように24時間稼働しているが温度変化が比較的少ない機器、オープンや揚げ物器などの加熱調理器のように調理時間が比較的短く温度変化が激しい機器などがあるため、最適なサンプリング周期を本WGで策定していく。適正なサンプリング周期の策定

により、集中管理装置のストレージ容量も最小限に抑える事が出来ると考えている。

(3)データの蓄積容量

集中管理装置のストレージ容量については、データベース、本装置が設置してある食品事業者施設、本装置、接続されている厨房機器の電源喪失から復旧までの期間を想定し本WGで策定していく。

(4)データのサンプリング時刻の付加

通信機能を持った厨房機器であっても時間機能を持たない機器のために、集中管理装置は機器データに時間データを付与して管理するシステムが要求される。集中管理装置の時間はNTP(Network Time protocol)サーバなどで定期的に補正される必要がある。

2.2 プラットフォーム側の役割

集中管理装置は厨房機器側で定期的に収集された機器データを、機器ごとのデータフォーマットで保存・管理している。そしてこの収集データを定期的にプラットフォーム側へ機種別に送信する。

(1)データの送信方法

プラットフォームへのデータ送信はプラットフォームのアップロードAPI(Application Programming Interface)を利用して行う。集中管理装置は機器より収集されたデータを本WGが定めた形式(JSON)に変換してデータを送る機能(ソフト)を搭載する必要がある。

(2)データの送信間隔

集中管理装置からプラットフォームにデータを送信する場合、通信量が増えれば即ち通信料金に影響するため、送信周期についても本WGで策定していく。厨房機器から温度などの稼働データを収集するタイミングと、そのデータをプラットフォームに送信するタイミングは必ずしも一致する必要がないため、前回の送信から次回送信までの収集データをログ形式で送信する。また、厨房機器の収集データにアラート情報を含ませることも可能な構築を検討しているため、厨房機器からアラート情報が含まれたデータを収集した際は、前回の送信からアラート情報を含んだデータまでをプラットフォームに即時に送信し、マーケットプレイス側での素早い機器の状態確認及び是正処置への対応を可能としている。

(3)セキュリティの確保

当然ではあるが、様々な厨房機器の様々なユーザー



図2 OSI参照モデル・TCP/IP参照モデル

と繋がる事を想定したプラットフォームであるため、集中管理装置が直接プラットフォームにアクセスする場合は、セキュリティについても十分確保されている必要がある(別に準備されたルータやサーバなどを使用しインターネット接続を行う場合はこの限りではない)。

3 厨房機器と集中管理装置の接続形態

3.1 接続形態

厨房機器と集中管理装置の接続形態も機器メーカーや機種によりまちまちである。集中管理装置に使用できる接続インターフェースについて以下に述べる。

(1)RS-232Cインターフェース

このインターフェースは古くからパソコンとその周辺機器(モデム、プリンター等)の接続で使用されてきた。通信距離は最大15mで通信速度も20kbpsと遅く、1対1の通信しか対応していない。また、通信速度などの相互の通信環境を合わせる必要がある。信号が不平衡であるためノイズに弱い。

(2)RS-485インターフェース

こちらは産業分野で良く使用され、通信距離も1.2kmとRS-232Cよりもかなり長くなった。通信速度も最大10Mbpsと早くなっている。RS-485は多対多の接続ができ、一般的に最大32台までの機器が接続できるがRS-232C同様相互の通信環境を合わせる必要がある。

(3)イーサネット(Ethernet)インターフェース

有線のパソコン用LAN接続のほとんどがイーサネットになっている。有線接続の場合はRJ-45による接続が一般的で、機器の追加もハブ(中継器)を利用して配線

を追加するだけで自動認識され、オートネゴシエーション機能により適切な通信速度が設定される。通信速度も近年では1Gbps(1000Mbps)と飛躍的に速くなっている。

3.2 プロトコル

通信を行う場合にはそれぞれの機器が決められた約束事に従った手順で行われる必要がある。この約束事がプロトコルと呼ばれる。通信の世界ではOSI(Open Systems Interconnection)参照モデルで層別された7層が存在し、通信に必要なプロトコルで役割分担を決めて目的に合った手段を効率よく選択できるようになっている(図2)。しかし、一般的に第四層トランスポート層でトランスミッションコントロールプロトコル(TCP)、第三層ネットワーク層でインターネットプロトコル(IP)を使用するTCP/IPが広く使用される場合が多く、TCP/IPモデルとした4層の分け方も多く認識されている。

集中管理装置にはインターネット上の共通IoTプラットフォームに繋がるため、厨房機器側・プラットフォーム側共に、トランスポート層、インターネット層にはTCP/IPプロトコル、ネットワークインターフェース層はイーサネットにRJ-45の接続を推奨する。厨房機器によってはRS-232C/485のような接続形態が存在するが、昨今のコンピュータ機器からはRS-232C/485用の接続口(シリアルポート)が無くなっているため、個別に変換器を用いてイーサネットに対応することを推奨する。

(つづく)

参考文献

- 1) 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>

最新外食トレンド 2020



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.6 外食マーケットと法人交際費

1. はじめに

消費者の外食支出には、小遣いなどの個人支出、家族と一緒にの外食支出である家庭支出、会社の接待費等の法人支出と、大きく分けて三つに分類される(その他、国家からの支出が考えられるが、特殊なものとしてカウントしていない)。

外食支出額のウェイトとしては個人需要、家庭需要が多いが、法人の交際費も、外食マーケットに一定の寄与をしている。法人の交際費には飲食関係とそれ以外のものが考えられるが、当然、外食企業にとっては飲食に関する交際費と強い関係がある。

飲食以外の交際費でも、例えばゴルフで接待をしても、当然、食事が関係してくるが、大部分は飲食が主の交際費が、外食企業の売上高に影響してくるものと考えられる。

今回は、国税庁の資料を基にして、企業の交際費と外食マーケットの関係について考えることにする。

2. 法人交際費

(1) 法人交際費

国税庁の「平成30年度 税務統計から見た法人企業の実態」(当該データは、確定値が2年前のものが公表される。したがって、タイムラグがあることを留意していただきたい)によると、平成30年度(2018年度)の法人交際費は7年連続前年実績を上回り、前年度より4.0%増加の3兆9,619億円であった。

平成19年度(2007年度)以降5年連続前年実績を下回っていた法人交際費は、平成24年度(2012年度)には前年度より0.8%とプラスに転じ、平成25年度(2013年度、対前年度増減率6.3%増加)以降は、5%前後の増加率となっている。

実額ベースで見ると、平成21年度(2009年度)から2兆円台になっていたものが、平成25年度(2013年度、3兆825億円)以降、3兆円台に回復している。また、今回の交際費額は昭和61年(1986年、3兆9,448億円)と同水準となっている。

過去からの法人交際の推移を見ると、ピークは平成4年(1993年)の6兆2,078億円であり、それ以降、景気の減退などの影響で法人交際費はほぼ年々減少してきていたが、平成24年度(2012年度)以降、回復基調となっている。しかし、法人交際費額がピークであった平成4年度(1992年、6兆2,078億円)より40%弱、減少している状況である。

次に、平成30年度(2018年度)業種別法人交際支出額を見ると、法人交際費に占める割合が最も高いのはサービス業の25.5%で、その交際費は前年より6.3%

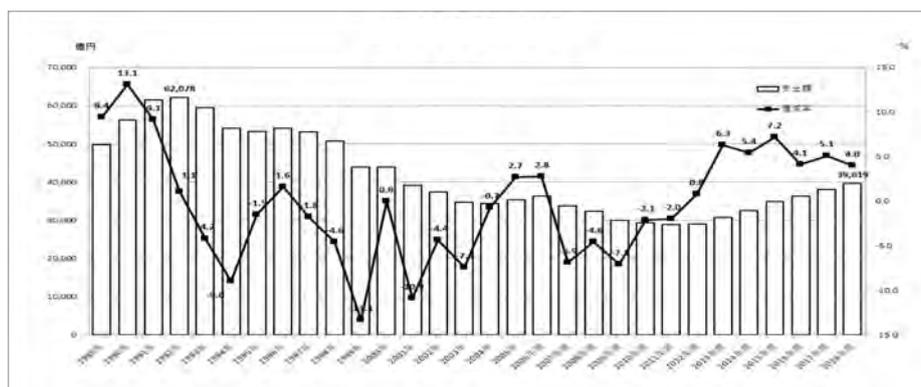


図1 交通費支出額の推移
資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」より作成

増加し、9,329億円となっている。続いて、建設業（法人交際費割合21.3%、法人交際費額7,802億円）、卸売業（同11.6%、同4,232億円）、小売業（同7.3%、同2,659億円）、不動産業（同7.3%、同2,689億円）などの順となっており、交際費が1,000億円を超えた業種は、17業種中10業種となっている。

一方、法人交際費が少ない業種は、鉱業（63億円）、繊維工業（98億円）、農林水産業（200億円）などとなっている。

また、交際費が前年度実績を下回った業種は、食品製造業（対前年度増減率3.9%減少）、化学工業（同2.5%減少）、鉄鋼金属工業（同0.4%減少）であった。

1社当たりの支出額を見ると、前年度に続き化学工業が307万6千円（対前年度増減率1.5%減少）と最も高く、次いで金融保険業が261万8千円（同0.4%減少）、運輸通信公益事業が202万4千円（同0.4%減少）、鉱業が185万5千円（同3.3%増加）、機械工業が180万7千円（同1.8%増加）、建設業が177万4千円（同3.7%増加）、鉄鋼金属工業が174万6千円（同0.8%増加）などの順となっており、1社当たり100万円以上支出している業種は17業種中12業種であった。

(2) 外食と法人交際の関係

外食の売り上げを構成する要素としては、前述したように個人の外食支出、家庭からの外食支出、法人からの外食支出と、大きく分けて三つある。その法人からの外食支出は福利厚生の一環として外食支出を行う場合もあるが、交際費としての割合が高いと考えられる。

外食産業市場規模と法人交際費との関係を平成元年（1989年）から平成30年（2018年）の間で見ると、実数ベースでは相関係数が0.8098、増減率では0.8450と、両者とも強い相関があることが確認できた。

伸び率での相関が最も強かったのは平成元年（1989年）から平成15年（2003年）までの0.9268であり、それに比べて平成16年からの相関は0.7183と弱くなっている。

すなわち、法人交際費が外食支出額に及ぼす影響は平成15年頃までは影響が強かったが、平成15年以降になると相関係数が若干低くなったことから、法人交際費以外の要因が外食の売上高に影響を及ぼすようになっているのではないかと考えられる。

それは、法人交際費の使い方の多様化ということになるのではないかと考えられる。

3. まとめ

法人交際費は、平成4年度（1992年度）の6兆2千億円をピークに、一般経済の低迷等により、漸次前年実績を下回り、平成21年度（2009年度）から平成24年度

（2012年度）までは2兆円台まで減少した。しかし、景気回復の兆しが見え始めた平成25年度（2013年度）頃から前年実績を上回り、平成27年度（2015年度）には、平成25年度（2013年度）からの交際費課税の緩和もあり5%前後の大幅な増加率を示し、5年連続3兆円台を維持している。しかしながら実額ベースでは、ピーク時（平成4年）に比べて平成30年度（2018年度）は61.4%に留まっており、昭和61年（1986年）の水準とほぼ同じであった。

外食業界では、従来、法人交際費は売上高増加の一つの柱であった。現在でも地方都市では会社や団体等の法人交際費に頼っている飲食店があると思われる。

しかし多くの外食企業では、法人交際費の減少に伴い、法人需要への依存から個人需要へシフトしている。

平成年代初頭から平成10年代前半までは外食産業市場規模と法人交際費の関係は強いものがあったが、それ以降、消費者ニーズの多様化等により、外食企業の売上高の規定要因は多岐にわたる状況となっている。

それ故、消費者ニーズの的確な把握が売上高を左右することになり、外食企業各社、消費者ニーズがどこにあるのか模索しているのが現状である。

また、2020年年頭からの新型コロナウイルスの関係は食業界のみならず全産業に大きな影響を与えており、2020年度の法人交際費は大幅な減少が予想され、法人交際費のウエイトが縮小していると言えども、外食産業界に大きなインパクトを与えるものと考えられる。

	交際費等 (億円)	割合 (%)	1社当たり (千円)
農林水産業	200	0.5	615
鉱業	63	0.2	1,855
建設業	7,802	21.3	1,774
繊維工業	98	0.3	972
化学工業	988	2.7	3,076
鉄鋼金属工業	851	2.3	1,746
機械工業	1,380	3.8	1,807
食品品製造業	623	1.7	1,405
出版印刷業	498	1.4	1,630
その他の製造業	1,010	2.8	1,205
卸売業	4,232	11.6	1,797
小売業	2,659	7.3	831
料理飲食旅館業	1,111	3.0	872
金融保険業	1,236	3.4	2,618
不動産業	2,683	7.3	822
運輸通信公益事業	1,848	5.0	2,024
サービス業	9,329	25.5	1,202
合計	36,611	100.0	1,344

図2 2018年度業種別法人交際費支出額

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

注）連結法人の交際費は含まれていないので、交際費総額と一致しない。

【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

当センターは新型コロナウイルスによる緊急事態宣言を踏まえ5月17日まで業務を休止しておりました。そのため5月度は5/18~29までの受付となり、受付件数は5件で前年同月の30件に対して16.7%。

(2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は0件。

◇問い合わせは、約5年使用の組込形グリル付ガスこんろのSIセンサーが故障。メーカーから煮こぼれが原因だと言われたが、使用頻度は多くないし煮こぼれ程度で故障するのは納得できない等5件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2020年5月度 (5/18~29)

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	4	4 (80.0)
事業者	0	0	0	0	0 (0.0)
司法・行政	0	0	0	1	1 (20.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	5(100.0)	5 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は30件、事故クレーム件数は2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)

5月度の未解決案件処理件数は0件。

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

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

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

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

■送料について

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

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

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

会社名: 所属部署: 氏名:

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

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



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

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

親型式：96 機種、子型式：2,585 機種

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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックL型	15-002-0202		06-6222-6711
15. 7. 1	ダブルチェックM型	15-002-0203		06-6222-6711
19. 8. 28	グリースダンパー	19-002-0204		06-6222-6711
16. 4. 27	バツフレッシュII	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフIII型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフIV型	17-002-1504		03-3403-4511
19. 8. 28	グリーサー	19-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
19. 8. 28	Vフィルター	19-002-1704		084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		084-922-2855
15. 12. 16	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

◆ 7月(文月) ◆

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1日(水) 半夏生、国民安全の日 | 16日(木) 盆送り火、藪入り、国土交通Day、駅弁記念日 |
| 2日(木) たわしの日、蛸の日 | 20日(月) ハンバーガーの日 |
| 3日(金) ソフトクリームの日 | 21日(火) 土用の丑の日、勤労青少年の日 |
| 4日(土) 梨の日 | 22日(水) 下駄の日、ナッツの日 |
| 6日(月) サラダ記念日 | 23日(木) 海の日、米騒動の日 |
| 7日(火) 七夕、川の日、サマーバレンタインデー、竹・たけのこの日、乾麺デー、カルピスの誕生日、冷やし中華の日 | 24日(金) スポーツの日 |
| 10日(金) 国土建設記念日、建設省開庁記念日、四万六千日、納豆の日、ウルトラマンの日 | 25日(土) かき氷の日、味の素の日 |
| 13日(月) 盆迎え火、オカルト記念日、生命尊重の日 | 26日(日) 幽霊の日、ポツダム宣言記念日 |
| 15日(水) ファミコンの日 | 27日(月) スイカの日 |
| | 28日(火) 菜っ葉の日 |



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405社

(2020年6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)
 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

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
 エレクトラックス・プロフェッショナルジャパン(株)大阪支店
 王子テック(株)大阪支店
 (株)大穂製作所 大阪営業所
 (株)尾高厨房器製作所
 関西スチールネット(株)
 北沢産業(株)大阪支店
 (株)クラコ
 (株)晃成技研
 晃洋厨機(株)
 (株)コメットカトウ 大阪営業所
 (有)コヤマ
 (株)サミー
 (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)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)ケーソーエス
 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)日本エコテクノ
 日本洗浄機(株)福岡営業所
 日本調理機(株)九州支店
 パナソニック産機システムズ(株)九州支店
 フクシマガリレイ(株)西日本支社
 (株)フジマック 九州事業部
 (株)フジマックネオ
 ホシザキ北九(株)
 細山熱器(株)福岡営業所
 (有)丸枝
 (株)マルゼン 福岡支店

◆ 佐賀県

(株)中島製作所

◆ 長崎県

(株)長崎日調

◆ 大分県

(株)中栄工業

◆ 宮崎県

(有)丸一厨房

◆ 鹿児島県

ホシザキ南九(株)
 メイワ冷熱工業(株)

◆ 沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
 S・TEC(株)
 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6
(株)アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前9
(株)上野製作所	後4
北沢産業(株)	前4
サンタ(株)	前6
三和厨理工業(株)	前8
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前9
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
日本調理機(株)	表3
日本熱機器工業企業年金基金	後4
(一社)日本能率協会	後1
フクシマガリレイ(株)	表4
(株)フジマック	後3
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10

(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

●新型コロナウイルスの脅威が去らないこの状況で、米国大統領が万単位の参加者を想定した大会をマスク着用義務なしで開催、さらにロイターなどの報道によると「検査をしていると、確認される感染者はさらに増える。そのため検査ペースを減速させるよう指示した」と発言したそうだ。●すぐに冗談だったと釈明しているものの、確かに検査しなければどんなに感染者が増えても記録には残らないし、「収束した」から各種補償は不要になる……って小学生レベルの発想というか、この他人事感に洒落にならない。第二次世界大戦を好機と喜んで金稼ぎに邁進する一族を描いた映画『戦争と人間』を思い出す。●『三國志』の曹操が「乱世の奸雄」と言われたように、混迷の時代になると生き生きと悪事に勤しむ輩や一党が出てくるのは、古今東西変わらない。●『戦後ゼロ東京ブラックホール』(貴志謙介著・NHK出版刊)で描かれる奸雄たちは、実に上げつない。闇市を牛耳って政治家や財閥とつるんでの上がる男や、鈴木貴太郎首相の通達による軍需物資の緊急処分を山分け(敗戦後わずか2週間で7割が消え去ったという)、その後の占領軍と政財官界の国有資産の分捕り合戦等がわんさと紹介されている。飢え死に身売りする国民が多い中の公私混同は、『仁義なき戦い』の山守親分のイザコザが可愛く見えてくるスケールである。●この辺の構図は『令和日本の敗戦』(田崎基著、ちくま書房)にも読み取れるが、それはさておき。●既に新型コロナウイルスで閉店・縮小する飲食店が相次いでいる他、病院、学校などの現場では負担が増大している。●SNSで感謝の言葉を述べるなら、一部に嫉妬が押し寄せないように行動したい。(H)

厨房

2020年7月5日発行
第57巻／第7号
(No.613)

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

出展者募集中!!



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第21回 厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第49回 国際ホテル・レストラン・ショー
HOTERES JAPAN

第42回 フード・ケータリングショー

会期 2021.2/16(火)-19(金)
10:00～17:00(最終日は16:30まで)

会場 東京ビッグサイト
西展示棟1～4ホール・南展示棟1～4ホール

早期出展申込期限
(割引特典あり!)

2020.7/31(金)

通常出展申込期限

2020.9/30(水)

外食・給食・中食・宿泊・サービス業界に特化した専門展示会 社会課題に応える“新企画”を設置!

出展対象

業務用厨房設備・機器
調理機器・器具
飲料関連器具
衛生関連設備・備品
食器類
ITシステム
調理ロボット
厨房用ロボット
搬送システム 他

商談

製品の発注/仕入
取引先の開拓
パートナー提携
商品開発の相談
コンサルティング
他

来場対象

- サービスに関わる方
宿泊、外食、施設、小売
- 製造・市場流通に関わる方
メーカー、商社、
通信販売、中食
- 空間をつくる業種の方
ディベロッパー、設計、
設備関係
- 業界、事業の支援、推進をする方
官公庁、自治体、
業界団体、商工会

【新規ゾーン】

- サービス産業向け SDGs対策
食品ロス対策、省エネ設備等
- グルメデリバリー
- 社食サービス



詳細はWebをチェック!!

詳細はこちら!

HCJ

検索

<https://jma-hcj.com/>

問い合わせ先

エイチシージェイ

HCJ三展合同事務局

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076 E-mail: hcj@jma.or.jp

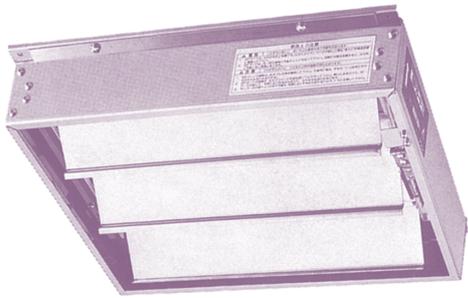
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

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

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

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

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

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



発売元 **SUGICO** **スギコ産業株式会社**

■製造元



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

fujimak

Simple Flat

fujimak

ドアからハンドルを廃したシンプルでフラットな外観

厨房の動線確保・衛生面への配慮

機能と美しさを両立

オープンキッチンにも最適



業務用 冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫シリーズ

製品をいつでも安心してご使用いただくために…

全国にひろがる営業拠点ネットワーク。

地域に密着したきめ細かい充実したメンテナンスサービス。

『フジマックの 365 日サポート体制』

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

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

ウエノで理想の厨房へ

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



学校給食用配膳台

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



UENO プロダクトレポート

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

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

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

企業年金基金加入のお勧め

企業年金基金は公的年金を補完し、加入事業所の皆様の豊かな老後生活をサポートする役割を担います。将来への安心が現在の活力を生み出します。日本厨房工業会加盟の多くの事業所様も加入されています。是非ご加入下さい!!

- ◇加入対象は65歳までの厚生年金保険被保険者全員です。
- ◇事業所の規模に関わらずご加入いただけます。

当基金の特徴



ご加入にあたっては簡単な審査を行わせていただきます。

加入いただく時期は令和3年4月を予定しています。

年金給付は20年確定年金です。

基金加入のメリット

- ・年金掛金は拠出時に全額が損金算入されます。
- ・事前積立により退職金準備の平準化が図れます。
- ・福利厚生充実の観点からリクルート面でも役立ちます
- ・福祉事業として敬老祝・契約施設利用補助等を実施しています。
- ・確定給付型ですので加入者の老後の生活設計が立てやすくなります。



日本熱機器工業企業年金基金

お問い合わせはお気軽に右記までどうぞ。

101-0046 東京都千代田区神田多町 2-11
電話 03-3252-0464 FAX 03-3252-0465

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。



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