

厨房

2020
No.614

8

AUGUST

一般社団法人 日本厨房工業会

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



令和2年7月豪雨で
被害に遭われた皆さまへ

2020年度
厨房設備士資格認定試験
受験案内

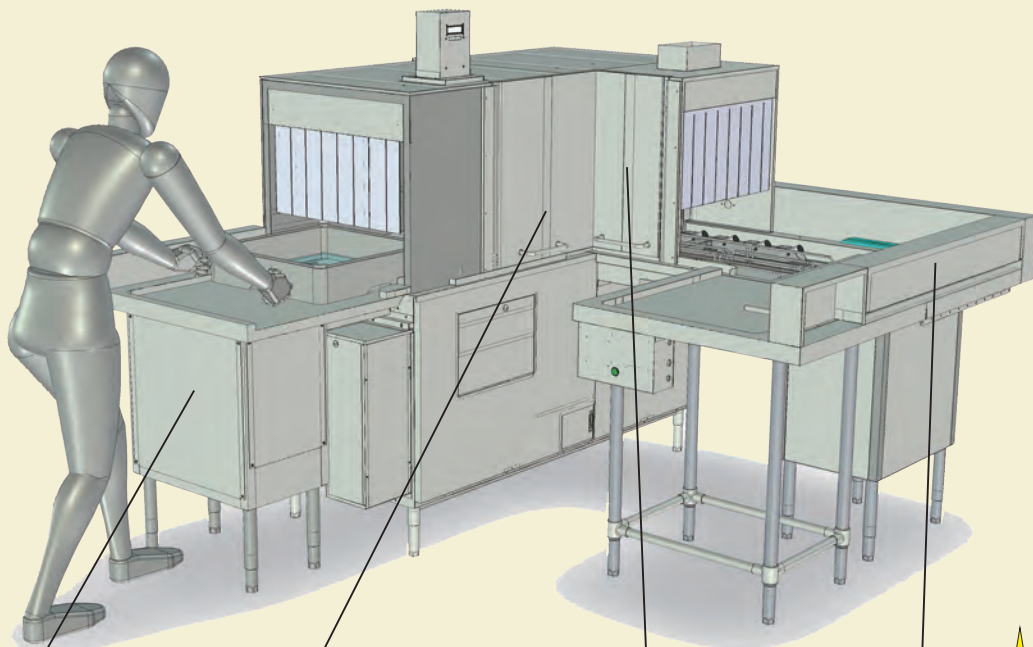
にしかわたく「部外者が来る!!」
慈恵医科大・近藤一博教授に聞く
2020年酷暑を乗り切る
疲労回復方法

やるKEY HACCP
実践編
手洗いについて

小倉朋子の食・心・美Part.2
リモートの印象力を上げる

外食トレンド2020
新型コロナウイルスによる
消費者の食行動

前洗浄を自動化！ 洗い場専任者なし、ホール担当でオペレーションできます

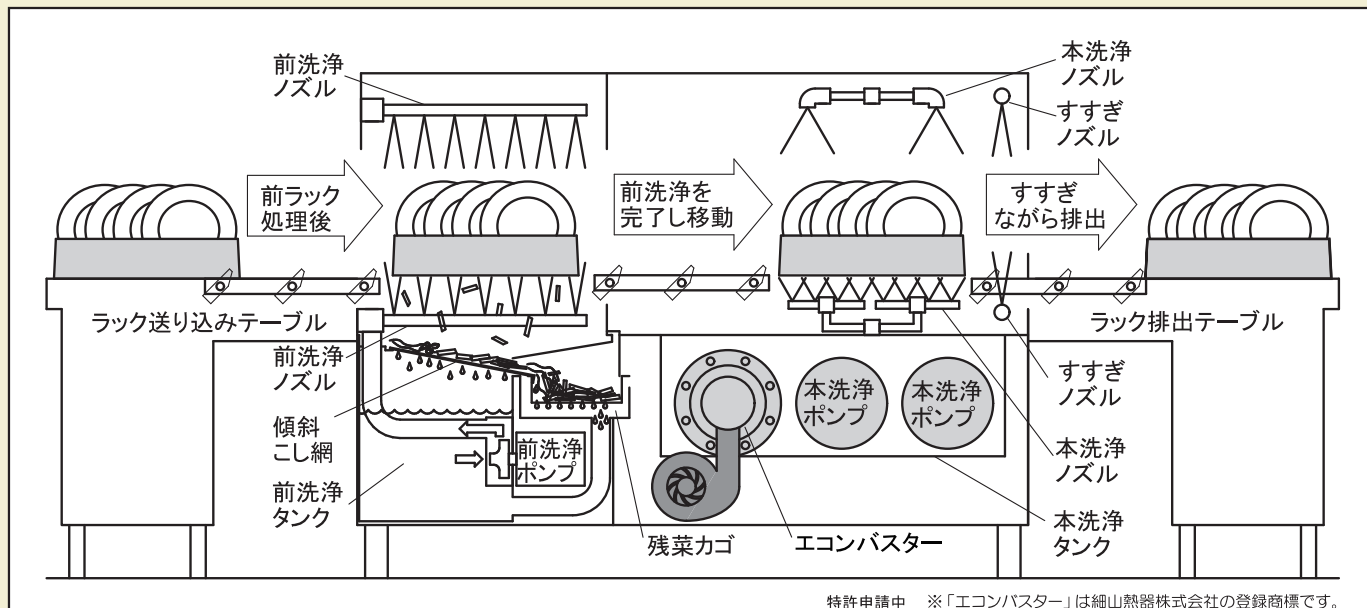


浸漬、前洗い不要でそのままラッキングするだけ
・ラックは自動で送り込まれます

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

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

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



特許申請中 ※「エコバスター」は細山熱器株式会社の登録商標です。

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！

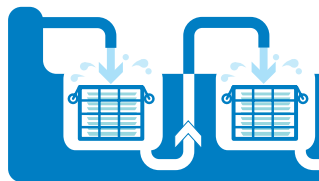


食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

eco02

徹底した水の
 リサイクルで節水！

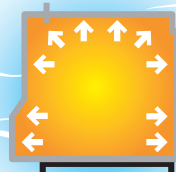
水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。



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。



株式
 会社

中西製作所

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

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

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索





素材の差ではありません。



理由は動画で

[メニュー_フォンダンショコラ・テリース]



2/3ホテルパン5段タイプ

1/1ホテルパン6段タイプ

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

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

HOSHIZAKI

www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

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

 **CALL ME!
HOSHIZAKI**

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

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

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



焼く。



煮る。



蒸す。

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

超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T



スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

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

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

特許裁判・サンタ株式会社《完全勝訴》のご報告

お客様・関係各位の皆様方には弊社製品を日頃よりご愛顧頂き、心より感謝申し上げます。
去る平成29年(2017年)11月に、株式会社野田ハッピー(原告)より、原告の有する『上引き排気装置』に関する特許権2件(第3460996号、第3460998号)を侵害するとして、当社及び他2社に対する提訴が東京地方裁判所へなされました(事件番号「東京地方裁判所平成29年(ワ)第39602号」)。

判決

令和2年(2020年)1月30日に、2年余りの審理を経て、裁判所は『原告の株式会社野田ハッピーの有する特許権は2件とも無効にされるべきものであって、特許権を行使することは許されない』と判示し、サンタ株式会社及び他2社の完全勝訴の判決が下され、確定も致しましたことをご報告いたします。

裁判所ホームページの裁判例検索、又は、下記の弊社ホームページでも判決文全文をご覧いただけます。
<https://www.nol-santa.com>

弊社は、今後とも技術開発に努め、皆様のご信頼とご要望にお応えできる製品の開発・販売に努めて参ります。引き続き、ご愛顧を賜りますよう よろしくお願ひ申し上げます。

令和2年(2020年)7月1日 サンタ株式会社 代表取締役 三浦 雅博
社員一同

「新しい生活様式へ」時流を捉える。

低カロリーの
1.08kW/h

「新しい生活様式」への対応は外食産業においても、より厳しく求められています。
これまでにない安全への条件、個食・横並びでの着座など
様々な留意点をクリアしながら、お客様へ
美味しさ・楽しさ・安全を提供する
新しいスタンダードです。



新
発売

(写真右) BT-5SとコトラフードCT-50-01(ステンレスアミはオプション)

(写真下) BT-5Sとパーソナル無煙排気装置SALTの組合せてお使いの焼肉店様

低排気量 140m³/h



当社製品「パーソナル無煙排気装置SALT」またはコトラフードとの組み合わせでコンパクトながらも、高性能な使い勝手が多くの皆様から好評を頂いております。



ことら
小虎 TABLETOP-TYPE
GAS ROASTER
BT-5S

※写真はオプションのステンレスアミを使用しています。

新技術で業界NO.1の低排気量を実現!!



新しい生活様式へいち早くシフト!! 「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!

低排気量 150m³/h



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
φ280



③-1 NK-7 卓上型

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



焼きアミ
φ200



③-2 小虎『まるちゃん』

卓上ガスロースター
BT-4S 40,000円(税別)



新発売



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)



焼きアミ
215×155

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なく、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。

焼きアミ
φ280



②-1 無煙ロースター

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



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。



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。

-FUJIOH-

オイルスマッシャー搭載 循環式フライヤーフード

ダクト配管
工事不要！

フィルター清掃
が簡単！



オイルスマッシャー
OILSMASHER



オイルスマッシャー
効果をWEBでチェック

富士工業株式会社 新規事業推進グループ

〒252-0206 神奈川県相模原市中央区淵野辺 2-1-9 TEL.042-768-3754

循環式フライヤーフード

製品の詳細はこちらから▶

<https://www.fujioh.com/fryerhood>



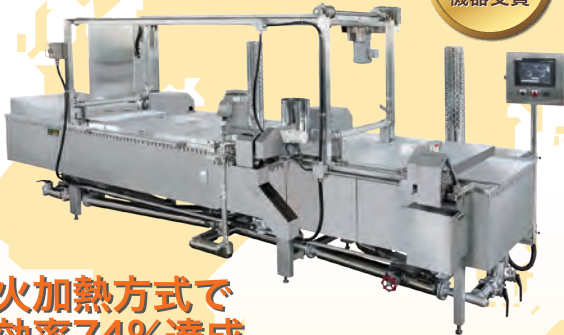
HI-COOK is GOOD-1 Partner

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。

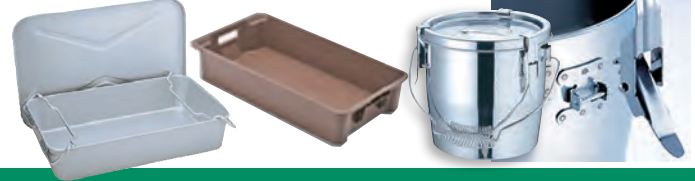
詳しくは
ホームページまで！



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.65
が行く!



今月の
ゲスト

東邦ガス 株式会社

都市エネルギー営業部 柴田 佳奈 さん



厨房業界と現在の会社に入った きっかけについて教えてください。

柴田 私は学生時代、「多くの方に幅広く貢献したい」「自分自身が生まれ育った中部地方の方々の生活を支えたい」という二つの就活軸があり、当社に魅力を感じていました。入社を決め手は、インターンシップで感じた「人と人とのつながり」です。先輩社員の方が、お客さまだけでなく、協力会社の方にも丁寧で細かな気遣いをしている様子を見て、人とのつながりを大切にす文化が根付いているんだなと感じたことを覚えています。入社3年目の今も当時感じたこととのギャップは少なく、さまざまな方と関わりながら伸び伸びと働いています。現部署に来て、1年が経ちました。当時の部長へ「厨房営業がしたい」と懇願し、希望がかなって今の部署にいます。私は学生時代に結婚式場や居酒屋でアルバイトをしていたこともあり、業務用厨房に興味を持っていました。まだ分からないことだらけですが、さまざまな経験を積みながら楽しく学んでいます。



お仕事の内容は？ やりがいは？

柴田 私は都市エネルギー営業部に所属し、主に業務用のお客さまを対象に、それぞれのニーズに合わせて、空調や厨房などの最適なエネルギー設備の提案をしています。その中でも私は病院や給食センター、社員食堂などの大量調理施設へ、お客さまにとってベストな厨房が実現できるような提案を心がけています。特に



ショールームで説明する柴田さん

2018年にオープンした当社の業務用厨房ショールーム「プロ厨房オイシス」は、頻繁に活用しました。導入を検討されているお客さまを招待し、最新機器の紹介や厨房メーカーさんとタッグを組んだ調理実演会は、毎回好評です。私は調理実演会での試食の時間が毎回の楽しみです(笑)。日々の情報収集やエネルギーの知識を生かして、BCP対策や最新機器紹介など、エネルギー会社ならではの提案ができるよう工夫をしています。趣向を凝らした提案がお客さまに理解され、実現した時には大きな喜びを感じます。



今後のあなたの夢を教えてください。

柴田 仕事に関しては、大量調理施設のお客さまに「困ったら東邦ガスの柴田に聞こう」と思ってもらえるよう、信頼される存在になりたいです。お客さまの相談役となれるよう、厨房に限らず、さまざまな範囲の勉強に励み、知識を付けていきます。プライベートの夢は、得意料理を作ることです。恥ずかしながら、厨房営業をしているにもかかわらず、今まで料理経験がほぼゼロでした。最近在宅勤務が増え料理をするようになり、料理することが楽しくなってきました。オイシスで調理実演できるくらいの腕前にレベルアップできたらいいですね。

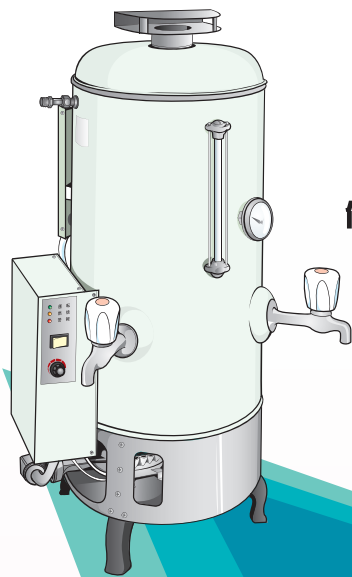
職場の方からエール

不思議と人を惹きつける人柄、醸し出す安心感、最後までやり抜く姿勢、持ち前の度胸。柴田さんにはここには書き切れないほどの魅力があり、とても頼もしい存在です。これはちょっと大変かなと思う仕事でも、常に前向きに取り組む姿勢と吸収力で、いつも期待以上の成果を見せてくれます。これからもさらに知識とスキルを身に着け、どんどん活躍の幅を広げてほしいです。これからも頼りにしています。

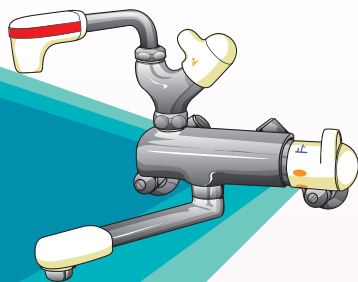
(都市エネルギー営業部 土川紫乃文)

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

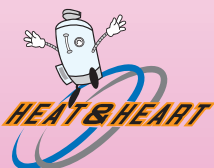
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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！(65) | 東邦ガス(株) |
| 工業会関係 | 14 | 令和2年7月豪雨で被害に遭われた皆さまへ | |
| | 18 | 2020年度厨房設備士資格認定試験受験案内 | |
| 会員の広場 | 20 | (株)ショウワ(関西支部)が、マスク3万枚を各業界団体に寄贈 | |
| 関連団体情報 | 21 | 令和2年度技能検定(厨房設備施工)受検概要 | |
| 会員企業特 | 22 | 新会員さんいらっしゃい！ | 高橋金属(株) |
| | 23 | 特許・意匠・商標は宝の山！(13) | |
| | | [発明の原理⑦～逆張りの権利5：その5] | |
| | | ——— 来知国際特許事務所 弁理士 宇高克己/前島大吾/薄葉健司 | |
| 法律相談 | 24 | 事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 | |
| | | [新型コロナウイルスの拡大防止に関連する法律問題等(3)] | |
| | | ——— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹 | |
| COMIC | 26 | 部外者がくる!!(16) 夏の特別企画：慈恵医科大・近藤一博教授に聞く「2020年酷暑を乗り切る疲労回復方法」 | にしかわたく |
| ESSAY | 28 | 映画の見どころ・台所(74) 『ゲティ家の身代金』 | |
| | | ——— 映画史・食文化研究家 斉田育秀 | |
| | 30 | 小倉朋子の食・心・美 Part.2(38) リモートの印象力を上げる | (株)トータルフード 小倉朋子 |
| 衛生管理 | 31 | やるKEY HACCP [実践編](25) | |
| | | [手洗いについて] | |
| | | ——— スタジオワーク(合) 上田和久 | |
| IoT情報 | 35 | 厨房機器共通IoTプラットフォームの開発(4) [集中管理装置](後編) | |
| | | ——— (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 | 40 | 最新外食トレンド2020(7) [新型コロナウイルスによる消費者の食行動] | |
| | | ——— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳 | |
| | 14 | 工業会回覧板 | |
| | 15 | 銀河食堂紀行[惑星カランのサイダー・バー「シトロン・スター」] | 坂月さかな |
| | 16 | 巻頭によせて[2020年を考える] | 九州支部事務局 立花隆行 |
| | 21 | 工業会だより | |
| | 42 | INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報] | |
| | 43 | 図書料金表 | |
| | 44 | JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧 | |
| | 46 | 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル | |
| | 48 | 会員一覧 | |
| 一般社団法人 日本厨房工業会 | 50 | 奥付[広告掲載企業名] | |

令和2年 7月豪雨で 被害に遭われた皆さまへ

7月3日以降の令和2年7月豪雨により、熊本県を中心とした広範囲な地域で、被害に遭われた皆さまにお見舞い申し上げます。また、犠牲になられた方々のご遺族の皆さまに、心よりお悔やみを申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会

工業会回覧板

6.18

【農林水産省からの情報提供につきまして(雇用調整助成金の拡充等について(ご参考))】

いつもお世話になっております。

農林水産省外食産業室です。

2次補正に盛り込まれた雇用関係助成金の拡充措置等につきまして、厚生労働省から以下のとおり公表が行われた旨情報提供がありましたので、共有いたします。

1 雇用調整助成金

これまでお知らせしていた、上限額の引上げ(8,330円→15,000円/日)や、助成率の拡充(解雇等を行わない中小企業は10/10)等が盛り込まれています。

https://www.mhlw.go.jp/stf/press1401_202005061030_00004.html

2 小学校休業等対応助成金・支援金

同じく、上限額の引上げ(8,330円→15,000円/日)等が盛り込まれています。

個人で仕事をする方への支援金の額も引き上げられています(定額4,100円→7,500円)。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_11844.html

3 その他

新型コロナウイルス感染症対応として、家族の介護を行う必要がある労働者が有給休暇を取得して介護を行えるような取組を行う中小企業向けの助成措置も設けられました。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_11840.html

銀河 食堂 紀行

坂月さかな

【惑星カランのサイダー・バー「シトロン・スター」】

登場人物紹介

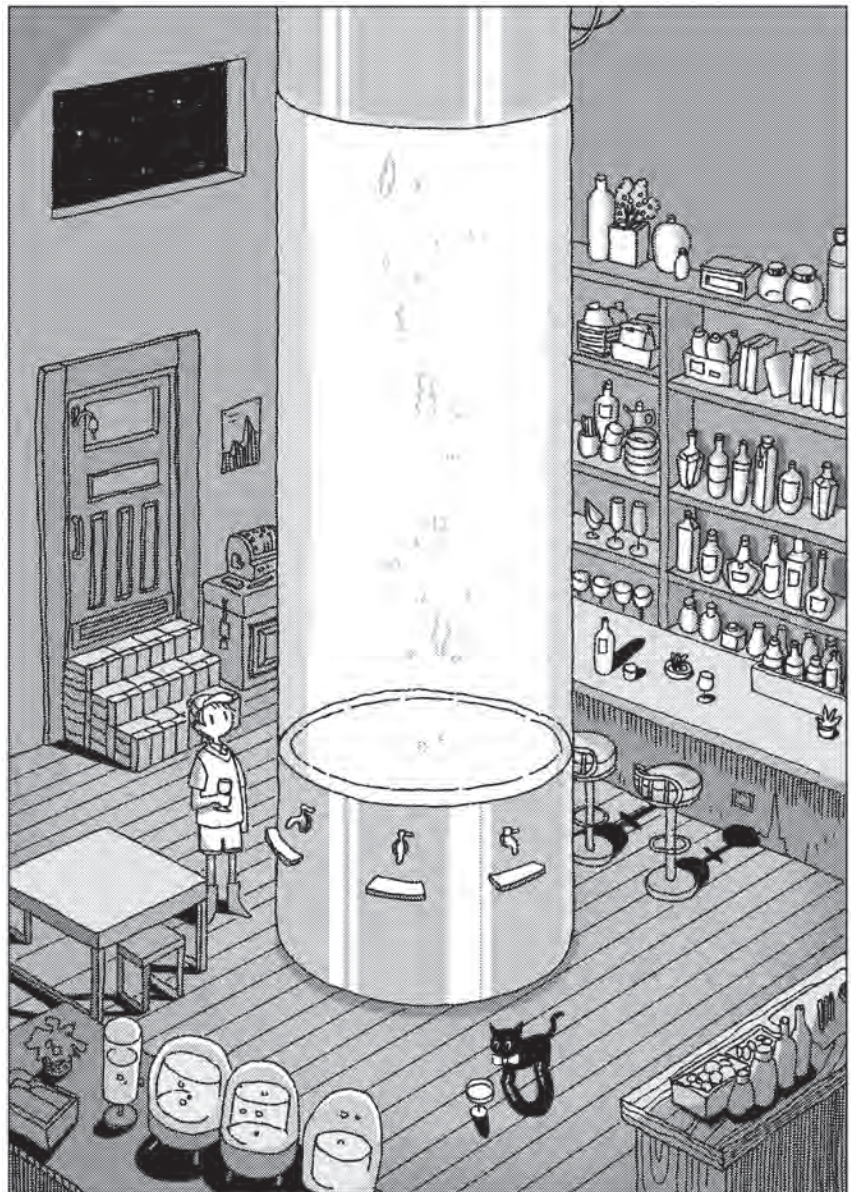


■ムギ
おいしいお店を探して
さまざま惑星を旅する少年。
きれいな酒瓶の写真を
撮り溜めている。

■パン
食いしん坊な宇宙ねこ。
ムギの友だち。
宇宙ねこ用のミルクカクテルが好き。

■著者プロフィール

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



惑星カランに、「カラカン鉱泉」という天然サイダーの湧く珍しい泉がある。

ももとは天然の炭酸水が湧く冷泉だったが、「シトロン水晶」と呼ばれる甘みと酸味のある鉱物の成分が長い年月をかけて溶け出し、しだいにサイダーに変化していったのだという。

カラカン鉱泉のある山の麓には、飲食店街「サイダー横丁」がある。どの店にも巨大なサイダー・サーバーが設置されており、料理を頼めば無料で好きなだけ飲むことができる。この天然サイダーはお酒との相性も良く、サイダー・バー「シトロン・スター」は数多くのオリジナルカクテルを楽しめる店で、山での鉱物採集帰りの若者たちが毎晩にぎわっている。

特に人気なのが、「シトロン・ナイト・スター」という青く美しいカクテル。「オリオンナイト」というリキュールを天然サイダーで割り、シトロン水晶を模した黄色い氷砂糖を浮かべた、飲みやすいカクテルだ。炭酸が弾ける様子は満天の星を連想させ、飲んだ人はとびきり甘い夜を過ごすことができる。

ただし、提供されるおつまみはどれも激辛なので、注意が必要だ。マスターいわく、そのまま寝入ってしまう奴が続出したため、とのこと。

飲みすぎた時は、裏メニューの「コントラ」がお勧め。サイダーになる前の炭酸水を再現した人工炭酸水で、悪酔いや二日酔いに効果てきめんだという。

2020年を考える

九州支部事務局 立花 隆行

この原稿を書いている7月中旬に、新型コロナウイルスの第2波とも思われる傾向が、東京都を中心に関東1都3県に広まっています。

夏になったら少しは収まるとの予想もありましたが、PCR検査が大幅に増加したことも関係があると思いますが、第1波以上の感染者数が増加しているのが現状です。

地方でも一部では感染者が増加している様子で、ワクチンと特效薬が開発されない限り、気持ちの上でも、現況ではかなり厳しい状況が続くと思われます。

秋にはインフルエンザの流行も始まるでしょうし、新型コロナウイルスなのかインフルエンザなのかで、医療施設の大混乱が予想されます。

第3波?の新型コロナウイルスも予想されます。

うつさない・うつらないためには「三つの密」を徹底的に避けて、「マスクの着用」「人と人との距離の確保」「手洗いなどの手・指衛生」等は、私たちの最低のマナーと思います。

国内や海外の現状を考えましたら、来夏開催の東京オリンピック・パラリンピックの開催も危ぶまれます。

国民一人一人のがんばりで、東京オリンピック・パラリンピックを開催できるようにがんばりましょう。

九州では、新型コロナウイルスに追い打ちをかけるように、熊本県を中心に大雨による大きな被害が出ました。

気象庁では「令和2年7月豪雨」として、災害の復興に国を挙げて取り組んでいますが、「平成29年7月九州北部豪雨」「平成28年熊本地震」の復旧も滞っている状況を忘れることはできません。

地球の自然環境(地域温暖化を含め)の大幅な変化に伴い、この時期の豪雨や台風や地震等との付き合いが今後も続くと思うと、国も根本的な対策が必要と思われます。

「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

2020年度

厨房設備士資格認定試験受験案内

8月7日(金)16時が最終締切!

【厨房設備士とは】

一般社団法人日本厨房工業会が行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、厨房設備士の登録をした者に与えられる称号である。業務用厨房機器の生産や厨房設備の設計施工に関する高等な専門的技術とその応用能力を備え、企画・研究・設計・評価・施工を行う他、関連分野にて作業管理及び監督も行う。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとする。

【認定試験】

「厨房設備士」となるために必要な基礎的識能及び高等の専門的技術とその応用能力を評価判定することを目的として試験を行う。

【受験資格】

2級…次の各項の一に該当する者。

- (1) 厨房設備業務に関して3年以上の実務経験を有する者。
- (2) 通信教育初級コース修了者は、前項の実務経験を2分の1とすることができる。

◇申込・入金期間

2020年7月15日(水)～8月7日(金)まで

(上記期日までに受験申込書を送信し、申込当日を含めた8日以内に受験料を払込むこと)

※今年度は規模を縮小の上、2級のみ開催いたします。

1. 試験科目、出題範囲

◇試験科目(2級)

| | |
|----|--|
| 学科 | 業務用厨房と厨房機器、業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識、関連設備、衛生と保守管理、業務用厨房設備設計例と要点、関係法規 |
| 設計 | 設計実技 |

◇出題範囲

- (1) 厨房設備工学入門 第8版
業務用厨房関係法令集 2018年版
- (2) 過去問題

2. 試験日時及び場所

2020年11月11日(水) (2級)13:30～15:30

◇開催実施会場及び受験者定員(各会場とも定員になり次第、締め切らせていただきます)

※受験申込者数が少数の場合、該当会場は中止の可能性あります。

※新型コロナウイルス感染症の状況によっては、中止の

可能性があります。

| | |
|-------------|-------------|
| 東 京:(2級)62名 | 札 幌:(2級)20名 |
| 名古屋:(2級)13名 | 仙 台:(2級)12名 |
| 大 阪:(2級)40名 | 広 島:(2級)15名 |
| 福 岡:(2級)24名 | 高 松:(2級)18名 |

3. 受験申込・入金について

◇申込期間

2020年7月15日(水)から8月7日(金)まで(締切厳守)

◇申込方法

- (1) 当工業会ホームページ[<http://www.jfea.or.jp/>]のweb申込フォームに入力のうえ、送信してください。

※受験申込はweb申込に限定しておりますのでご了承ください。

※申し込みは平日9時～16時のみ受付しております。

- (2) 送信後すぐに、フォームに記入したメールアドレスに受付完了メールが送信されます。「@jfea.or.jp」からのメールが受け取れるように、あらかじめ設定をお願いいたします。

ご登録いただいたメールアドレスには、今後も試験に必要な情報を送る場合があります。受付完了メールが届かない場合は必ず事務局までご連絡ください。なお、メールが届かない要因として、迷惑メールフォルダに振り分けられている可能性がありますので、ご確認くださいますようお願いいたします。

- (3) 申込当日を含めた8日以内に、受付完了メールに記載されている口座へ受験料をご入金ください。
- (4) 受験申込送信及び受験料納付完了者に対しては、申込期間終了後に「講習会及び試験に関するご案内」をご自宅宛に郵送します。9月11日(金)までに届かない場合は、速やかに事務局担当(太田)までご連絡ください。

◇個人情報の保護と利用について

申請に際し、記入していただく情報は、当該試験の実施に必要な範囲内で使用いたします。

◇受験料

| | |
|------|-------------|
| 会 員 | 14,700円(税込) |
| 会員以外 | 20,000円(税込) |

◇受験料の納付先

受付完了メールに記載しています。

※払込手数料は受験者負担

◇注意

- ①受験料は、申込当日を含めた8日以内に、受付完了メールに記載されている口座へ受験料をご入金ください。期日に余裕をもって受験料を納付願います。また、振込時には**受験者名義でお振込ください。**
- ②会員、非会員につきましては当工業会ホームページ [http://www.jfea.or.jp/]にてご確認ください。
- ③企業様によるご一括での振込をご希望される場合は、事務局までご連絡ください。

4.受験講習会について<任意>

今年度に限り、受験講習会の参加は任意といたします。参加をご希望される場合は、事前に申込書をご提出ください。なお、希望者が少数の場合、また新型コロナウイルス感染症の感染状況によっては中止の可能性があります。

◇開催期間

10月15日(木)~10月21日(水)の通知した日時及び会場とする。

◇使用テキスト

「厨房設備工学入門 第8版」「業務用厨房関係法令集 2018年版」

※テキストの購入方法は、申込期間終了後に郵送する「講習会及び試験に関するご案内」に記載いたします。9月11日までに書類が届かない場合は、事務局までご連絡ください。

5.合格発表について

2020年12月4日(金)付書面にて合格通知を行うとともに、工業会ホームページに合格者の受験番号のみ掲載いたします。

(注意)

受験者の解答用紙の返却は行っておりません。また、試験の取得点数に関するご質問に対しても一切お答えしておりません。合格発表後、模範解答を当工業会のホームページにアップいたしますので、試験に関するご確認につきましては、そちらをご利用願います。

【合格基準】

70%以上の成績の者とする。ただし、学科又は設計実技において、いずれかが40%以下の成績の場合、不合格とする。

【設備士証の交付】

合格者は、設備士台帳に登録し、2級厨房設備士証を交付する。

◇厨房設備士登録料 5,500円(税込)

6.新型コロナウイルス感染症の予防対策について

受験者同士が十分な距離が取れるよう座席に配慮するとともに、こまめな換気、マスク着用の義務化、アルコール消毒液の設置などの対策を行います。

厨房設備士資格認定試験スケジュール**受験申込受付開始 7/15(水)~8/7(金)**

- 会員企業へ受験案内を発送、Eメールにて周知、工業会ホームページに受験案内を掲載
- 上記期日までに受験申込書を送信し、申込当日を含めた8日以内に受験料を入金
- 受験資格審査** ○申込書の基礎要件事項にて受験資格を審査 ○受験料の納付確認

講習会及び試験に関する案内

- 上記資料は自宅住所宛に郵送。
- ※注意：9月11日までに上記案内が届かない場合は事務局担当(太田)までご連絡願います。[TEL：03-3585-7251]

受験講習会の実施《受講は任意》 10/15(木)~10/21(水)の通知した日時

- 受験講習会の参加にあたり、申込書を提出すること。

試験実施 11月11日(水)《全国一斉》**合格発表 12月4日(金)**

- 工業会ホームページに受験番号のみ掲載
- 合格者には合格通知・厨房設備士登録手続き書類一式を郵送
- 不合格者には通知のみ郵送

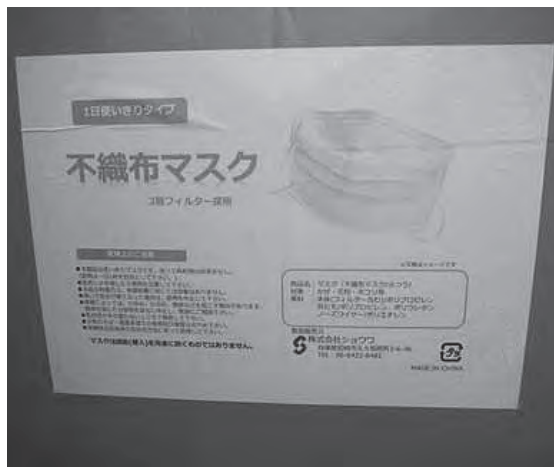
厨房設備士登録手続き(合格者)

- 登録簿提出と登録料の納入で厨房設備士登録完了 ○登録料の納付確認

合格者の合格証・厨房設備士証交付

- 合格証・厨房設備士証は、2月上旬頃までに自宅住所宛に郵送します。

(株)ショウワ(関西支部)が、マスク3万枚を各業界団体に寄贈



支部)は春よりマスクの生産に新規に着手した。製造設備やクリーンルームへの投資、不織布やフィルターなどの材料の入手や入手先の違いによる仕様や質のバラツキに悩みながらも、1ヵ月200万枚の生産を目指し、今後は海外での生産も視野に入れているという。

今回はそれに先行して調達された3万枚のマスクが工業

新型コロナウイルスの影響で、世界的に各種衛生用品・薬品が不足しているが、日本でも年頭から慢性的にそれらが不足し、特に大きく依存していた海外からの輸入が減った衛生マスクの品不足は深刻で、一般市民のみならず、医療現場などでも清潔なマスクの欠品が問題となっていた。

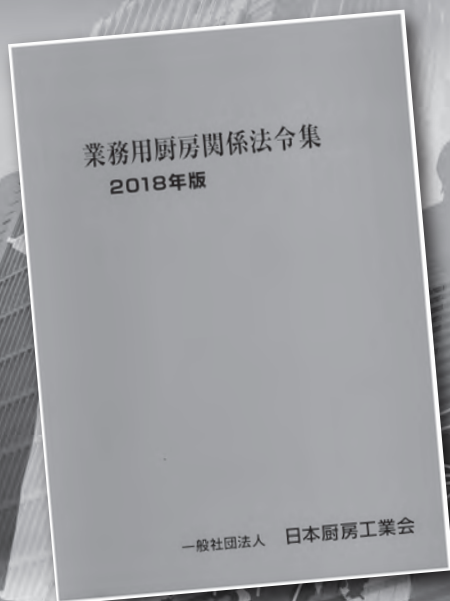
そんな中、業務用洗浄機メーカーの(株)ショウワ(関西

会事務局経由で、6月29日、マスク不足に悩む業界の団体である(公社)日本給食サービス協会、(一社)日本弁当サービス協会、(公社)日本メディカル給食協会の3団体に寄贈された。今後のマスク供給の安定に一役買うと共に、厨房機器業界からの新たな動きに期待したい。

[工業会事務局 花田政孝]

業務用厨房関係法令集

2018年版



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

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

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

令和2年度 技能検定(厨房設備施工)受検概要 申請受付は10月5日(月)から10月16日(金)まで

令和2年度・技能検定(厨房設備施工)の実施日程が
決まりました。

お申し込み、お問い合わせなどは、各都道府県職業能力
開発協会へご連絡ください。

◆実施日程

・受験申請 令和2年10月5日(月)~10月16日(金)

・実技試験

問題公表 令和2年11月27日(金)

実施期間 令和2年12月4日(金)
~令和3年2月14日(日)

・学科試験 令和3年1月31日(日)

・合格発表 令和3年3月12日(金)

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

| | | | | | |
|------|--------------|------|--------------|------------|--------------|
| 北海道 | 011-825-2385 | 石川県 | 076-262-9020 | 岡山県 | 086-225-1546 |
| 青森県 | 017-738-5561 | 福井県 | 0776-27-6360 | 広島県 | 082-245-4020 |
| 岩手県 | 019-613-4620 | 山梨県 | 055-243-4916 | 山口県 | 083-922-8646 |
| 宮城県 | 022-271-9260 | 長野県 | 026-234-9050 | 徳島県 | 088-662-5366 |
| 秋田県 | 018-862-3510 | 岐阜県 | 058-322-3677 | 香川県 | 087-882-2854 |
| 山形県 | 023-644-8562 | 静岡県 | 054-345-9377 | 愛媛県 | 089-993-7301 |
| 福島県 | 024-525-8681 | 愛知県 | 052-524-2040 | 高知県 | 088-846-2300 |
| 茨城県 | 029-221-8647 | 三重県 | 059-228-2732 | 福岡県 | 092-671-1238 |
| 栃木県 | 028-643-7002 | 滋賀県 | 077-533-0850 | 佐賀県 | 0952-24-6408 |
| 群馬県 | 0270-23-7761 | 京都府 | 075-642-5075 | 長崎県 | 095-894-9971 |
| 埼玉県 | 048-829-2801 | 大阪府 | 06-6534-7510 | 熊本県 | 096-285-5818 |
| 千葉県 | 043-296-1150 | 兵庫県 | 078-371-2091 | 大分県 | 097-542-3651 |
| 東京都 | 03-5211-2350 | 奈良県 | 0742-24-4127 | 宮崎県 | 0985-58-1570 |
| 神奈川県 | 045-633-5420 | 和歌山県 | 073-425-4555 | 鹿児島県 | 099-226-3240 |
| 新潟県 | 025-283-2155 | 鳥取県 | 0857-22-3494 | 沖縄県 | 098-862-4278 |
| 富山県 | 076-432-9883 | 島根県 | 0852-23-1755 | 中央職業能力開発協会 | 03-6758-2880 |

工業会だより

6月21日~7月20日

6.29

第42回フード・ケータリングショー、第21回厨房設備機器展 主催
者協議会。谷口会長、大畑専務理事。(伊豆栄本店)

7.9

第2回設備士資格委員会。岡田副会長、石川委員長、大山副委員
長、中野、早川、山元、高橋各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、
太田職員、中津川職員。(厨房機器会館6階会議室)

7.17

IOTワーキング。由利事務局局長。(東芝会議室)

※新型コロナウイルス対応のため、理事会・委員会等は最低限の
開催とし、事務局は在宅勤務を進めています。

●本会に対する代表者等の変更

東邦ガス(株)(賛助)

【本会に対する代表者氏名】濱島 和久

【TEL】052-872-9214 【FAX】052-881-0008

フクシマガリレイ(株)広島支店(中四国支部)

【本会に対する代表者氏名】中田 稔 支店長

ホシザキ南九(株)(九州支部)

【本会に対する代表者氏名】鶴木 秀史 常務取締役

新会員さん いらっしゃい!

高橋金属(株)

わが社のアピール×3つのポイント

- 金属塑性加工総合メーカーとしての独自性の高い技術でお客様のニーズにお応えします。
- 当社が保有する電解除菌水技術を活用した手指洗浄乾燥除菌装置等、食品分野の商品の開発も行っています。
- 国内および海外グループ企業の連携により幅広い事業分野と地域に対応が可能です。



代表取締役社長 高橋 康之

弊社は、金属塑性加工総合メーカーとして創業から63年を迎えました。自動車や機械装置向けの金属製品加工事業と合わせて、地球環境に優しい自社商品で社会貢献したいという現会長の想いの下、数々の商品を開発しています。長年金属塑性加工総合メーカーとして培った加工技術と共に、工業用洗浄機の設計・製造で培った洗浄/乾燥技術やIoT、電解水生成技術を活用して手指除菌洗浄乾燥装置"サンティウスプラス"を4年前から販売しております。本装置1台で、手洗いから乾燥、除菌、記録、集計を完結でき、次世代衛生管理にお役立ただけの業界初の商品となっております。

本体一体型のHC006と、お手持ちのシンクに後付けできる普及タイプのHC007の2機種があり、さまざまな設置条件に対応致します。

これからも幅広いお客様のニーズから、より良い商品を開発し社会に貢献することを使命として、取り組んで参ります。



本社C棟



手指洗浄・乾燥・除菌装置の「サンティウスプラス HC006」(左)と「同HC007」(右)

- 設立 1958年10月
- 代表者 高橋康之
- 資本金 9,832.5万円
- 従業員数 325人
- 業種 金属製品加工、工業用洗浄装置製造・販売、手洗い装置製造・販売
- 関連会社 国内：中部営業所 海外事業所：中国(蘇州)、タイ 関連会社：ティーエムエルデ(株)、他4社
- 主要取引先 農業機械、自動車部品、機械部品製造業 食品工場、セントラルキッチン、ホテル、旅館(手洗い装置)
- 所在地 〒526-0105 滋賀県長浜市細江町864-4 TEL0749-72-8065 FAX0749-72-8063
- URL <https://www.takahasi-k.co.jp/>

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13回 発明の原理(7)～逆張りの原理5:その5

今回は「逆張りの原理」の中でも「横⇔縦」「前⇔後」の例を挙げて説明した。「横⇔縦」「前⇔後」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「表⇔裏」「丸⇔角」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。

(h) 表⇔裏

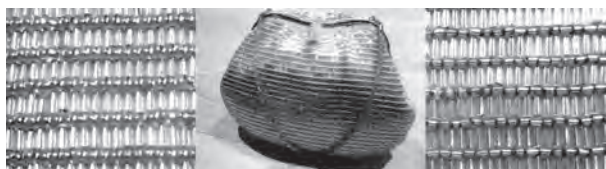


左図は、オフィスビルの窓である。この窓は外側から内部を覗けないが、内側から外を眺めることはできる。いわゆる、マジックミラーフィルムが貼られている。

右図は、水族館の水槽である。水槽の前面ガラスには、マジックミラーフィルムが貼られている。この水槽にあっては、マジックミラーフィルムの裏表を、オフィスビルの窓の場合とは逆に貼ったのである。外側からは内側（水槽内）を眺めることができるものの、内側（水槽内）からは外側（観客側）を眺めることができない。ガーデンイールのごときの臆病な魚は、観客を見たのみで隠れてしまう。しかしこの水槽では、水槽内の魚は観客を認識しないから、臆病な魚でも隠れることはなく、観客は魚の生態の自然な状態を観察できる。

マジックミラーフィルムを貼る面の表裏を逆にしたのみでも、特許が認められた。裏表を逆にする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！

(i) 丸⇔角



中央図は、ビーズ製バッグである。このビーズ製バッグのビーズ地に、左端のビーズ地と右端の従来のビーズ地とがある。

両者の違いは、横方向（左右方向）に配列されたビーズが、角のある円筒状ビーズか、角がない丸い球状ビーズかの違いのみである。この違いのみでも、特許が認められた。角を丸にする程度なら、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！

ただし、これには後日談がある。権利成立後に、権利者は他社製品の排除に取りかかった。この段階から、宇高は携わるようになった。本件特許を基にして警告を行うことで、1社を除いた他の会社は、上記左端のビーズ地のバッグの製造・販売を中止した。1社のみが抵抗したので、訴訟を提起した。結論を言うと、敗訴であった。敗訴の理由は、出願前から販売されていたということであった。ここから言えることは、とにかく、販売前に出願が必須ということである。販売前に出願しておれば、独占できたのに！

簡単なものでも特許？ と心配するが、そこは経験豊富な弁理士・宇高にいち早く相談すればよい。

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(3)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

新型コロナウイルス感染症(以下「新型コロナウイルス」)の影響は未だ大きく、東京都内の感染者は、7月10日時点で過去最多を更新した。これからは「ウイズコロナ」の時代などと言われ、各所でアクリル板の仕切りが取り入れられたり、飲食店の座席を間引いたり、感染予防対策が講じられた光景を目にするようになった。これから治療薬やワクチン完成までは、個々の感染予防の意識が大切と言えるであろう。

今回は、新型コロナウイルスに関連して取り引き先との取り引きが不履行になった場合を見てきたが、今回は、従業員との間で生じる法律関係を見ていきたい。

■ 2. 従業員の休業について

従業員を休業させる場合、その理由によって対応は異なると考えられる。

雇用主と従業員の関係は、一般的には雇用関係である。雇用主と従業員の間を規律する法律である労働基準法において、「使用者の責に帰すべき事由による休業の場合においては、使用者は、休業期間中当該労働者に、その平均賃金の100分の60以上の手当を支払わなければならない」と定める(第26条)。就業規則において、休業手当につき100分の60を超えて(例えば全額)支払うことを定めている場合には、それに従う必要がある。

なお、休業手当を支払った場合に、支給条件に合致すれば、雇用調整助成金の支給対象となる。

(1) 従業員がPCR検査で陽性反応であった場合

従業員を休業させる理由がPCR検査で陽性反応が出て、都道府県知事が行う就業制限により労働者を休業させる場合、労働基準法26条に規定する「使用者の責に帰すべき事由による休業の場合」に該当しないと考えられるため、会社は従業員に対し休業手当を支払う必要はない。

(2) 発熱があるが新型コロナウイルスか否か不明の場合

特効薬等の有効な対策がない現時点では、発熱のある従業員には、休みをとるよう働きかけることが望ましいと考えられる。法的には、発熱の症状があることのみをもって一律に従業員を休ませる措置をとるなどのように、使用者の自主的な判断で従業員を休業させる場合には、一般的には「使用者の責に帰すべき事由による休業」に当たると解されるため、休業手当を支払う必要が出てくる。

(3) 休業要請を受けて会社を休業するため、従業員を休ませる場合

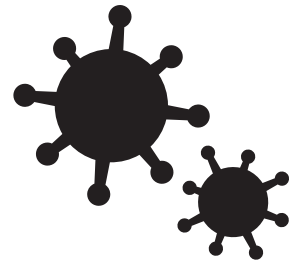
天災地変等の不可抗力による休業の場合には、使用者に休業手当の支払い義務はないものの、今回の件が不可抗力に該当するかを慎重に判断する必要がある。

休業が不可抗力であるというためには、

- ①原因が事業の外部から発生した事態であること
- ②事業主が通常の経営者として最大の注意を尽くしてもなお避けることができない事態であること

を、いずれも満たす必要があるとされている(厚生労働省作成「新型コロナウイルスに関するQ&A」参照)。

そして、②事業主が通常の経営者として最大の注意を尽くしてもなお避けることができない事態であることに該当するためには、使用者として休業を回避するための具体的努力を最大限尽くしていると言える必要があり、自宅勤務等の方法により従業員を業務に従事させることが可能な場合において、これを十分に検討したか、従業員に他の業務を行わせることがあるかを検討したか等が考慮される。



(4)従業員が自主的に休みをとる場合

その場合は、有給休暇制度があれば従業員本人の希望に合わせて有給休暇の取得をさせることが考えられる。



【顧問契約先】

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

【相談内容例】

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

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

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

【法律相談の手順】

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



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

実は大の漫画好き。日本ウイルス学会の最終兵器・近藤先生の登場だ!!

部外者がくる!!



夏の特別企画：慈恵医科大・近藤一博教授に聞く「2020年酷暑を乗り切る疲労回復方法」

ZOOM画面

いきなりですけど
実は去年
こんな本を
出版しまして…



「実は」も何も
ココでしつこく
宣伝してたじゃ
ないですか…

『月刊厨房』
読者のみなさん
はじめまして
近藤ですー

にしかわ

編集H

とゆーわけで
今回は夏休み
特別企画!!



『疲労ちゃん& ストレスさん』
共著者の近藤先生に聞く
**夏の疲労を
乗り切る
賢者の秘策!!**

先生…背景が
思いっきり
怪しいんですが…

研究対象の
ヘルペスウイルス
でーす♡

先生、夏バテに効く
疲労が取れる食品って
あるんでしょうか？

その質問に答える前に
まずは「疲労感」と
「体の疲れ」の違い
から説明しましょう

「疲労感」は
「疲れた」と脳が感じる**感覚**

正解!

ふんっ!

ドリンク剤とか
うなぎとか
ニンニクとか…

けっ
素人が…

ああ!?

にしかわさん
覚えてますか？

「体の疲れ」は
疲労の原因になる**物質**が
体に蓄積することによ

Hさんがさっき挙げた
ドリンク剤やうなぎや
ニンニクには

「疲労感」だけ？
「体の疲れ」の方は
取れないんですか…？

元気!!

ちなみに体に蓄積する
疲労の原因物質は
私たち研究チームが
発見したもので…

どれも
「疲労感」を取り去る
抗酸化物質という成分が
含まれています

そうなんです
「疲れた」という感覚がなくなるので
元気になった**「気がする」**んですが
体には疲れがどんどん溜まっていく

**リン酸化
elf2α**

わかりやすく
「疲労因子」と
名付けました

【取材・マンガ にしかわたく】



『疲労ちゃんとストレスさん』(河出書房新社刊・1100円) まだまだしぶとく発売中です。なにとぞよろしくお願ひします。

Essay



映画の見どころ・台所

第74回

『ゲティ家の身代金』

(2017年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀



耳がすまされ、耳を落とされ、
ステーキが焼かれて、焼きが入られる台所

1973年7月にイタリアで実際に起きた、「ジョン・ポール・ゲティ3世誘拐事件」の映画化である。事件そのものはアメリカの石油王として知られ、フォーチュン誌で「世界の富豪」と称された“ジャン・ポール・ゲティ”の16歳の孫がイタリアで誘拐されたという話で、ショッキングな内容で大富豪のケチぶりが当時世界中で話題となった。

監督はイギリス出身の“リドリー・スコット”。『エイリアン』（1979年）、『ブレードランナー』（1982年）、『グラディエーター』（2000年）、『ハンニバル』（2001年）などの名作・ヒット作で知られる名匠である。ジャン・ポール・ゲティは石油会社のオーナーで、アメリカ人だがイギリスに大豪邸を建て、美術品収集を行う“超ケチ”な人物として知られていた。

1973年のローマ。冒頭はモノクロ映像で、夜のにぎわいを満喫したい人々が街に集う。大きな噴水の近くを徘徊する若者ジョン・ポール・ゲティ3世（チャーリー・プラマー）が映し出され、画面はカラーに変わる。雑踏を過ぎ、人気の少ない場所にポールがやってくると、“夜のお姐さんたち”が声をかける。「若いから安くしてよ」と言う彼に、思わず苦笑だ。

すると一台の車が近付き、彼は中に引きずり込まれる。画面は一転！ 1973年7月10日。豪邸の主人ゲティ（クリストファー・プラマー）に、秘書が「孫・ポールの誘拐」を告げるが、株取り引きのテレックス

に見入る彼は、「今はだめだ、出て行け！」との返事。何という爺だ！

さらに場面は一転！ 1948年のサウジアラビア。ゲティの石油ビジネスの辣腕ぶりが紹介され、続いて南イタリア・カラブリア州の洞窟で、囚われの身となったポールが映し出される。ちなみに彼の父親は大富豪ゲティの息子だが、ビジネスは不向きで酒と麻薬に溺れ、妻ゲイル（ミシェル・ウィリアムズ）とも離婚。ポールは母親・弟・妹たちとローマに住んでいた。

しばらくして身代金の要求電話が誘拐犯のリーダー・チンクアンタ（ロマン・デュリス）から母親に来るが、「お金はない」「義理の父親（ゲティ）にもらえ」と互いに交信。祖父のゲティは「（1,700万ドル）は子どもの身代金には高過ぎる、私には孫が14人いる、金を払えば他の子どもも誘拐される」と、TVで公言する。さて、ポールの運命やいかに？ というお話である。

実は、ゲティはケチだが孫を見殺しにするほどの冷血漢ではなく、合理主義者なのだ。孫の中でポールには特別目をかけていたので、腹心の元CIA諜報員チェイス（マーク・ウォールバーグ）に、「できるだけ費用をかけずに連れ戻せ」と指示をする。そして映画は、息子の安否を気遣う気丈な母親と、元諜報員の「ポール奪還作戦」の開始と相成るのである。特に母親は、誘拐犯と、身代金を支払ってくれない舅（祖父）との、二つの敵と戦うことになる。

単なるハリウッド映画とは一線を画した作品で、美大出身のリドリー・スコットならではの映像美が堪能

できる。特に全体を通じ光と影(シルエット)の処理方法に特徴があり、屋外(背景)からの採光に対し暗い屋内(人物の顔)を対比させ、映画全体に落ち着いた質感と格調を生んでいる。個人的には、全編モノクロで撮ればどうなったか興味がある。

また、冒頭の“ローマの夜”の捉え方がリアルで秀抜である。その理由は、この4ヵ月ほど前に私はローマにいて、その雰囲気を経験していたからである。ちょうど1973年の2~3月にかけて、イタリア・スイス・ドイツ・ベルギー・フランス・イギリスなどに21日間の旅行をしていた。冒頭の場面で、その時の高揚感が蘇った。当時ツアコンの方に「イタリアには大金持ちを狙った“誘拐”という商売がある」と言われたが、冗談ではなく、本当だったのだ。

ここで品のないトリビア(どうでもよい些細なこと)を一つ。映画と同様で、当時は旅先に「夜のお姐さん」が多数いた。そこで料金を尋ねたら、日本の相場とほぼ同じだったので、「この手の料金は万国共通」と認識した次第である(料金を聞いただけです。念のため)。

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。初めに登場するのは、幼少期のポールの家(アメリカ)のキッチンである。父親は無職のようだが、両親は仲が良く、幼い弟妹もいる。朝食を摂る明るいダイニングキッチンは、幸せな一家を象徴する場所であった。

続いては、ローマのポールの家のキッチンだが、これは誘拐犯からの電話を傍受する場所として、警察に占領されてしまう。さらにポールが売飛ばされた先の台所が登場。レンジ台や大きな炎が燃え盛る竈^{かまど}? が垣間見られる。ここでは、彼の体力回復のために大きな「ステーキ」が焼かれる。そして彼がここを脱出し、逃げ込んだ警察署にもキッチンが登場する。だが温かい食事が用意されたのも束の間、再び連れ戻されてしまう。最後は何とも罰当たりな話で、料理を作るべき台所が「目を覆いたくなる場所」として使われる。何と! ポールの耳が削がれる場に利用されたのだ。それにしても、厨房の役割がこれほど多彩な映画も珍しい。

さて、本作はオーソン・ウェルズの『市民ケーン』が意識されているようで、多くのネタが散りばめられている。『市民ケーン』のモデルは新聞王の“ランドルフ・ハースト”で、彼が死に際に言う「バラの蓄^{つぼみ}」の一言と、割れる「スノー・ドーム」(透明な容器の中で雪が降るように見える玩具)は、ゲティの最後の一言

「私の坊や(Child)」と「聖母子の絵」である。共に大量の新聞束が登場し、二人とも大富豪なのに孤独だ。パパラッチ的感覚のマスコミやニュース映画タッチの場面の挿入、ラストの美術品の整理も同じで、ローマの遺跡でゲティとポールに雪が舞う場面は、「スノー・ドーム」のパロディーと考えられる。

おそらく「誘拐事件」ということで、スコット監督は、ハーストの孫娘の誘拐事件「パトリシア・ハースト事件」を思い出し、映画ファンに挑戦した可能性がある。また、砂漠に列車が走るサウジの場面は『アラビアのロレンス』を、ラストの大捕り物は夜間の光と影の競演で『第三の男』が想起される。本作は、これらの名作へのリスペクト映画でもあったと思われる。

ところで本作は、大富豪ゲティ役がケヴィン・スペーシーで撮影は終了していたが、彼のセクハラが発覚し、急遽クリストファー・プラマーで撮り直しとなった。結果、『サウンド・オブ・ミュージック』のトラップ大佐は、本作でアカデミー賞助演男優賞にノミネートされた。

イタリアマフィアの残虐さを思い知る話だが、マフィアの方が家族思いだったり、誘拐された者と誘拐犯が長時間同じ時を過ごすと、シンパシーが発生する事例も見られ、興味深い。結局、使い切れない莫大な資産を残しゲティは亡くなるのだが、ラストで子どもたちの後見人となった母親ゲイルは、ギリシャ・ローマ時代の人物の胸像にまぎれた、ゲティ(Getty)の胸像に何を見出だしたのだろうか? 彼はローマの王を目指して胸像を作らせたのだろうか、白い胸像の中で彼だけが黒い。恨みの一言もあろうが、「GetばかりでなくGiveも必要よ」と、憐^{あわれ}みの言葉を投げかけていたのかもしれない。

『ゲティ家の身代金』



監督: リドリー・スコット
原作: ジョン・ピアースン
脚本: デヴィッド・スカルパ
撮影: ダリウス・ウォルスキー
音楽: ダニエル・ベンバートン
出演: ミシェル・ウイリアムズ、
クリストファー・プラマー、
マーク・ウォールバーグ、
チャーリー・プラマー、
ロマン・デュリス、ティモシー・ハットン、ジョゼッペ・ボニファティ

価格: BD4,700円(税別)、DVD3,800円(税別)
発売元・販売元: (株) KADOKAWA

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38回

リモートの印象力を上げる

リモートによるビジネスが、定着しつつあるようです。ほとんどの会議はリモートになったという企業も。出社の必要性が弱まり、本社を地方へ移す企業も出ています。

私自身も、大学の授業は学習用のアプリを使ってすべてリモート授業をしています。ゼミなど少人数の場合はZOOMを使い、100名クラスの仕様と使い分けをしながら、どうにか慣れてきた感じです。自分主催の教室も、メディア出演も、会議もリモート。一気に視力は落ちました。皆さまはいかがでしょう。

リモートでは、その場の「気」のようなもの、いわゆる空気感は伝わらないのではと懸念していたのですが、実際にやってみると、案外相手に通じるのだなと感じました。一方で、全員が正面を向いて相手の上半身だけを見続けているので、全体を俯瞰して見ていない感覚もあります。リアルの場合では、視線を下に向けるといった“逃げ”ができるのですが、リモート画面には逃げ場はありません(笑)。最初から最後まで相手に自分の顔の正面はしっかりと見られていますし、自分自身も自分がどう映っているのかが分かります。

そこで感じるのが、画面に映る自分の印象です。マジマジと自身の顔を突きつけられて「顔の手入れをしなくて」と思う人が増えて、基礎化粧品が例年よりも売れているということです。ファンデーションや口紅などは売上減ですが、薄化粧の前の素肌をキレイにしようというわけです。

男性も同じですね。毎日家にいる率が増えると、すっかり顔つきが柔らかくなってしまう人も多いものです。リモートで商談をする場合もあるので、顔つきと共に、身だしなみや姿勢なども大切だと感じます。画面の印象度を意識しましょう。

リモート画面でまず大切なのは、角度ではないでしょうか。パソコンの形状にもよりますが、可能であれば位置を変えてみましょう。カメラの位置が、ちょうど自分の目線より少し上あたりに来るのが望ましいでしょう。カメラではなく画面を見て話をする人が多いので、その際に相手を見下ろすような位置になっていないかを確認してみてくださいね。見下ろしていると、いわゆる「上から目線」の印象になりやすいです。逆にカメラが顔の位置より上にある場合は、相手を立てなくてはいけない場合には悪い印象にはなりません、少し自信がなさそうに見える可能性があります。

姿勢を整えるには、まずは椅子に深く腰かけ、背にもたれ過ぎないようにしましょう。家の場合は、クッションなどを用いて、椅子の高さや背もたれの角度を工夫します。姿勢を良くしたいと思った時に、男性の場合、胸を張る方が多いのですが、そうするよりは、頭の頂点から天井まで糸でつながっていて、天井から引っ張られているようなイメージで上半身を伸ばしましょう。そして、肩を自然に落とします。リラックスした印象になります。

職場が会社から家になり、新たなハラスメントが増加したという声もあります。「顔色が悪いけど、昨日は飲み過ぎたのか」とプライベートを聞かれたり、画面の背景について「こういう趣味なのか」「寝室なのか」と言われたり、などです。ただ、雑然とした背景でない方が印象は高まります。ZOOMなど背景を変えることも可能ですし、ついたてなどでカバーすることもお勧めします。

リモートビジネスの今後は誰にも分かりませんが、これを機会に自分の「外見」を見直してみるのも、悪くないかと思います。



コロナ禍で見直される手洗い

新型コロナウイルス感染症が大流行しましたが、何とか落ち着いた時期に、第二波の発生を抑えるための新しい生活様式が提案されています。これは家庭や会社、公共空間すべてに通用するものとして、少々厳しめですが受け入れられているようです。経済的な面で行けば、飲食店や公共施設での収容人数が限定されるため、売上高の大きな減少が問題となっています。とはいえ、自社の施設が患者発生の原因とするわけには行かないため、各種の施策も守られているということです。

身体的な距離を取る。咳エチケット、マスクの着用。手指のアルコール消毒などが実施されています。感染拡大のピーク時には、マスクや消毒液が足りないということで騒ぎが起きていました。非常事態宣言が解除される頃には、価格が高いなりに供給が追い付いて来ていたようです。

とはいえ、ワクチンなどの根本的な感染予防対策ができていないので、当面は不自由な生活を強いられるということになりそうです。

食品を製造する施設や飲食店においても、入場時の体温チェック、手指消毒、席の間隔を空けるという対策を取っているのですが、さすがに飲食の場面でマスクをしてというわけにはいきませんので、席の間隔を空けること、人の手が触れる所や口からの飛沫が飛ぶ所の消毒を徹底することが大事になります。テーブルや作業台を清掃する際に、ウイルスを含んだ飛沫に触れた手指で、口や鼻の粘膜、目などを触った場合、感染する可能性は否定できません。従

業員教育を行い、予防に努める必要があります。すなわち、手洗いの徹底が重要だということです。

本連載のテーマであるHACCPにおいては、基本となる一般衛生管理のさらに土台になる、衛生標準作業手順(SSOP)に含む本当に基礎的な事項ですが、重要なことです。改めて見直してみたいと思います。

なぜ、手を洗わないといけないのか

基本的なことをお尋ねします。なぜ、手を洗わないといけないのでしょうか？

「汚れた手で食材を触ると、食材を汚染するから」

確かに生で食べる食品に素手で触ると、手に付いている細菌やウイルスが増殖して食中毒になる危険性があります。手洗いが不十分で、食材を再汚染させるかもしれません。

「でも最終的には加熱するから大丈夫でしょう？」

ところが、加熱しても被害をもたらす細菌がいるのです。その点を理解して、手洗いを行ってほしいのです。

大規模な食中毒を起こす二次汚染

冬場になると事故の報告が増える、食中毒。原因は、人間の腸管で増殖するノロウイルスです。罹患すると激しい腹痛、嘔吐、下痢といった症状が出て、ハイリスク者では死に至る場合があります。過去に起きた食中毒の事例は、ノロウイルス感染者が仕分けした「きな粉ねじりパン」で起きたもの。症状があるのに素手で詰め作業した「刻み海苔」を使った学校給食で起きた事件、これは福岡、和歌山、東京と、都府県

をまたいで発生しました。これらは食品を不衛生な軍手や手洗いの足りない素手で触って起きたとされています。十分な手洗いの実施が必要な事例と同時に、ノロウイルスに感染している可能性がある場合は、食品に直接触れる作業をしないという管理の問題があります。ノロウイルスは人の腸管の中でしか増えず、トイレに行った後に手洗いが不足すると、手指にウイルスが残ってしまうことになります。

また、アルコールが効かないウイルスですので、その点も注意が必要です。

加熱しても被害が起きる黄色ブドウ球菌

黄色ブドウ球菌は、食品中で増殖する時、エントロトキシンという毒素を産生します。エントロトキシンが産生された食品を喫食すると、約3時間後に激しい吐気・嘔吐・腹痛・下痢といった急性胃腸炎症状を発します。毒素の量によって、症状には個人差が見られます。発熱やショック症状などの重症の場合は入院が必要ですが、死亡することはほとんどなく、通常1日か2日間で治ります。2000年に患者数1万3,000人を出した乳業メーカーの事件が記憶に残っていますが、これは製造設備の問題と、加工乳の原料の脱脂粉乳にエントロトキシンが含まれていたという事例で、食中毒の原因になった加工乳から黄色ブドウ球菌は発見されず、エントロトキシンのみ検出されています。エントロトキシンは耐熱性であるため、脱脂粉乳の加工時に加熱工程でも破壊されず、脱脂粉乳に残ったこと

が原因になったのです。黄色ブドウ球菌は、手指の傷、化膿した患部、にきびなどにたくさん存在します。鼻の周りにも多く、髪の毛、ふけにも存在します。成人の20~30%が保菌しているというデータもあります。

乳業メーカーの事件が起きるまでは、1984年に200例以上の発生がありましたが、1995年には60事例と、どんどん少なくなっていました。これらの原因食の多くは、「にぎりめし」でした。十分な手洗いをせずに、朝握った飯に付着した黄色ブドウ球菌が増殖し、昼飯の頃までにエントロトキシンを産生して食中毒が起きたものです。そのような事例が知られるようになり、黄色ブドウ球菌による食中毒事件は少なくなっています。とはいえ、現在でも年間数十件の事件と、患者が数百人単位の事件が起きています。

エントロトキシンを産出する黄色ブドウ球菌を付着させないために、十分に手を洗い、できれば素手で食品を触らないことを心がけましょう。

不顕性の患者

今回の新型コロナウイルスでも、症状がないのにPCR検査をしたら陽性だったという事例がありました。ノロウイルスや、他の細菌でも、保菌していても症状が出ない人がいます。腸内細菌検査(検便)を実施すると判明します。陽性が判明した場合は、休業させる、もしくは直接食品を触る場所での仕事はさせないといった対策が必要です。

常に不顕性保菌者がいるのだという理解で、十分

コラム

今月の

KEYWORD



ニトリル手袋

食品を直接触らないということでゴム手袋を使用していますが、いわゆるゴム手袋に対して、天然ゴム成分に対するアレルギー反応を起こしてかゆみや手荒れを起こすといった症状を持つ人がいます。また、手袋内の滑りを良くするために、コーンスターチを塗布した製品もあります。この白い粉はアレルギーではないので、免疫抗原には関与しません。しかしラテックス抗原を吸着するため、ラテックスアレルギーの引き金になることがあります。そこで最近では、パウダーフリーをうたった製品が登場しています。

天然素材のラテックスのアレルギーを避けるため、合成ゴムのニトリル樹脂を使った手袋が登場しています。少々柔軟性に欠ける所がありますが、耐油性もあり、主流になっています。万一破れたりして破片が混入した場合に発見しやすいように、青色の製品がよく使われています。

そのニトリル手袋でも、成型時に使われる可塑剤に対するアレルギーが認められるようになり、可塑剤を使わない製品も登場しています。用途に合わせて、上手に使っていきとよいでしょう。

ラテックスアレルギーに対する注意喚起 消費者庁、厚生労働省、経済産業省

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-10900000-Kenkoukyoku/0000158833.pdf>

な手洗いが必要なのだということを周知します。

手洗いの方法

厚生労働省が出しているマニュアルの中で概ねスタンダードになっている「大量調理施設衛生管理マニュアル」によりますと、二次汚染の防止対策として下記の規定があります。^{※1}

また、マニュアルの改正に伴った通達文書では、いわゆる1日750食以上、1回の製造が300食以上というマニュアルの対象である大量調理施設だけでなく、「中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るようお願いします。」という一文が添えられていますので、手洗いに関してはここが基本と考えてよいと思います。

二次汚染の防止(マニュアル文書)

調理従事者等(食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。)は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回(その他の時には丁寧に1回)手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接接触する作業にあたる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前

手洗いマニュアル ^{※2}

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共

※1 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について(生食発0616 第1号 平成29年6月16日)

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000168026.pdf>

※2 手洗の手順リーフレット

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000334135.pdf>

用はしないこと。)

5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。(本文のⅡ3(1)で定める場合には、1から3までの手順を2回実施する。)

手洗い器具

手洗い設備についても、マニュアルに明記されています。

手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)は、各作業区域の入り口手前に設置すること。なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。

手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。

せっけん・消毒液・アルコール

手洗いに用いる、せっけんや消毒液は各種出ていますが、基本的な事項は次のようなものです。

手洗いせっけん

界面活性剤であり、油や油を含む汚れを水に分散させる作用により、洗浄能力を持つ。細菌やウイルスを洗い落とすことで物理的に除去する、「除菌作用」を持ちます。すべてのせっけんが細菌やウイルスに対する「殺菌作用」があるわけではありませんが、殺菌を目的とした薬用せっけんや逆性せっけんは殺菌作用も持ちます。

逆性せっけん

界面活性剤として、脂肪族アミン(第四級アンモニウムイオン)を用いる。界面活性を持つイオンが陽イオンであるため、陽イオン界面活性剤に分類されます。せっけんの脂肪酸イオンは陰イオンであり、性質が逆なので逆性せっけんと呼ばれます。洗浄力は低

いが殺菌力が強く、殺菌剤・消毒薬に利用されます。なお、せっけんを混合すると界面活性剤同士が中和反応を起こして相殺し、効果が減じます。ただし、芽胞、結核菌、ウイルスには効果がありません。

次亜塩素酸ナトリウム

次亜塩素酸ナトリウムは、塩素系の消毒剤の一種で、塩素系除菌漂白剤の主成分です。皮膚への刺激が強く、酸性の洗剤と混ぜると有毒ガスが発生するといった危険があるため、取り扱いには注意が必要です。前号で解説しています。

電解次亜塩素酸水

塩化ナトリウム水溶液、または塩酸を電気分解して作ります。pHによって、種類があります。手指の殺菌用にも使用できますし、専用の機器も作られています。これも前号で解説しています。

消毒用アルコール(エタノール)

新型コロナウイルス感染拡大で、さまざまな製品が品薄になりましたが、その代表が消毒用エタノールでした。厚生労働省は急遽、高濃度エタノールとして焼酎やウオッカなどを消毒用として販売することを認め、国税局も消毒用アルコールに関しては酒税を免除するという施策を取りました。

エタノールの除菌効果が最も高い濃度は、70%程度です。これ以上濃度が高いと、すぐに揮発して効果が持続しません。また、エタノールに添加物を混ぜて濃度を下げたアルコール製剤でも、高い除菌効果が認められるものがあります。

エタノールはさまざまな細菌を除菌しますが、ノロウイルスなどのエンベロープを持たないウイルスには効果がありません(一部のアルコール製剤は有効性をうたっています)。

濡れた状態の所にスプレーしても、濃度が低下して効果が得られません。また、表面に汚れが付着している場合も効果がありません。洗剤などで表面を洗い、水分を除いてからスプレーします。

エタノールは、引火性があります、火気のある所での噴霧は避けましょう。また、揮発性がありますから、

容器はふたをして密閉して保管します。

使い捨て手袋の装着

手を十分に洗ったら、使い捨ての手袋を装着します。コンビニ弁当の工場では、まずポリ手袋を付け、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒、それからニトリルの手袋を装着します。ポリ手袋は作業場にいる間は外しません、生ものを触った後や、不衛生な場所に触れた後にはニトリル手袋を交換、アルコール消毒をした上で作業を再開しています。

手袋をしているからと、安心してはいけません。ともすれば、自分の手が汚れるのが嫌だから手袋を付けているのではないかと思える場面に遭遇します。あくまでも、素手による二次汚染を防止するための手段だと理解する必要があります。

まとめ

十分に手洗いをした清潔な手で、食品に触れる。単純に見える準備ですが、現場で働く作業員、全員に徹底することが必要です。数百人単位の工場では、手洗い状況を監視する社員を配置する所もあります。マニュアルにある2度洗い、3種類の薬剤、現場でのアルコール噴霧と徹底して消毒、その上で手袋を二重に装着することまで行っています。

一般の飲食店では、どうでしょうか。原稿を書いている直近では、ラーメン店で食中毒事件が発生しています。原因食が発表になっていませんが、ラーメンで食中毒とは考えにくいですね。おそらく、手洗い不足の二次汚染が原因ではないかと予想しています。少しの油断が、大きな事件につながります。食を扱うすべての人が、丁寧な手洗いの基本を身に付ける必要があると思います。

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

(4)集中管理装置(後編)

(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。

4 業務用厨房機器の標準通信仕様

JEHCは複数の厨房機器が共通したプロトコルで通信できる「業務用厨房機器標準通信仕様書」を2011年に策定・公開している。本仕様書では接続されている機器を限定するための機種情報交換コマンドが定義されているため、交信中のデータはどのメーカーの機器の何という型式の製造番号何番の機器データであるか管理されて保管される(図3)。

基本的に「業務用厨房機器標準通信仕様書」は物理層のイーサネット接続をベースに設計されているため、各厨房機器メーカーが標準通信仕様に準拠して通信プログラムを設計することにより、設置事業社はIPアドレス、ポート番号を設定するだけで通信のための設定は完了する。このことは通信環境設定の工数削減とシステム技術者の負担を大きく削減する。この機器情報は後に紹介するプラットフォームでのセキュアなデータのアイデンティフィケーションに寄与する。

| OSI 参照モデル | TCP/IP モデル | 集中管理装置 | |
|----------------|------------|-----------------------|-------------------|
| 第七層 アプリケーション層 | アプリケーション層 | 標準通信ソフト (ソケット API) | 標準通信仕様 必須プロトコル |
| 第六層 プレゼンテーション層 | | | |
| 第五層 セッション層 | | | |
| 第四層 トランスポート層 | トランスポート層 | TCP | 標準通信仕様 推奨接続形態 |
| 第三層 ネットワーク層 | インターネット層 | IP | |
| 第二層 データリンク層 | ネットワーク | Ethernet | |
| 第一層 物理層 | インターフェース層 | RJ-45 | |

図2 OSI参照モデル・TCP/IP参照モデル



図3 機種情報交換コマンド

5 厨房機器への通信対応と課題

厨房施設は複数のメーカーが製造する多種多様な厨房機器で構成されるため、設置される機器の組み合わせでネットワークの構成が変わる。ここではOSI参照モデル(図2)の物理層について、厨房機器の接続形態を3パターンに分け接続環境を想定してみる。

5.1 イーサネット接続(パターン1)

厨房機器はRJ-45の通信ポートを有しLANケーブルでハブ(中継器)等を介して集中管理装置とイーサネット



図4 イーサネット接続

トで繋がり、業務用厨房機器標準通信仕様に則ったプロトコルで通信可能である環境(図4)。この接続方式ではオートネゴシエーション機能により最良の通信速度が自動的に設定されるため設置後の機器の追加が効率的である。WGでは本接続を推奨する。

5.2 RS-485接続(パターン2)

厨房機器はRS-485の通信ポートを有し、各厨房機器をマルチドロップ方式でシーケンシャルに業務用厨房機器標準通信プロトコルで繋がる(図5)。ただし、RS-485接続の制約で厨房機器は一般的に最大31台までしか接続できない。

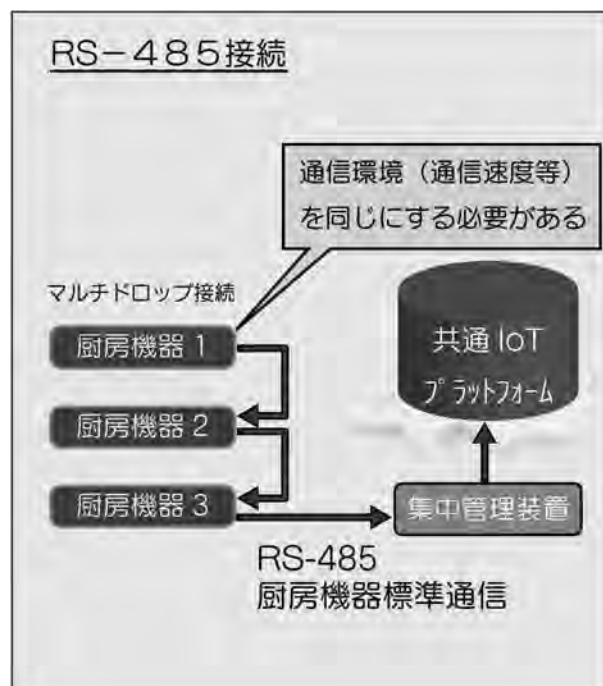


図5 RS-485接続

5.3 独自通信接続+イーサネット接続(パターン3)

厨房機器が独自の通信プロトコルを使っているため、機器ごとに変換器(独自通信から標準通信に変換する装置)を繋ぐ(図6)。変換器はイーサネットインターフェースでハブ(中継器)等を介して集中管理装置と繋がる。このシステムの場合接続台数に制約はほとんど無い。変換器の出力側にRS-485インターフェースを構成するパターンも考えられるが、イーサネットの様にプロトコルが自動化されておらず、通信速度などの通信環境の設定作業が発生するためお勧めしない。

厨房機器の中でもスチームコンベクションオープンのような比較的高価な製品であれば通信機能を搭載したものはあるが、例えばフライヤーのような低価格帯の製品では通信機能を持たない機器の方が多く、むしろ通信機能を持つ機器の方が珍しいのが今の状況である。そ

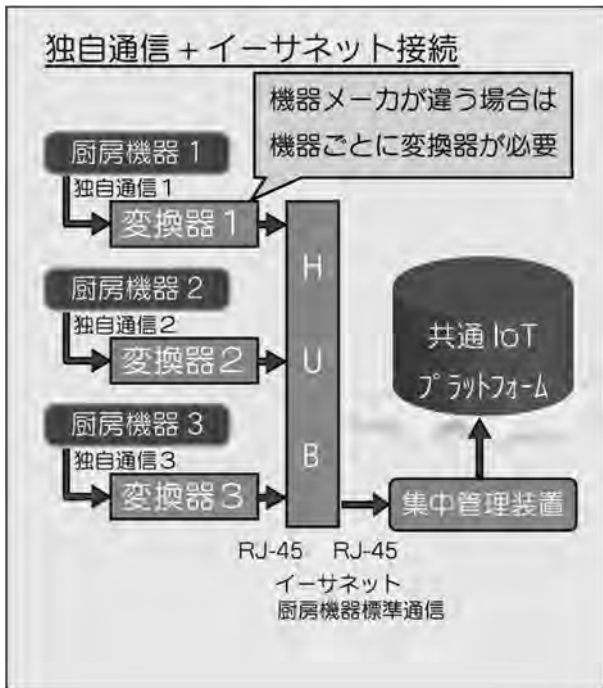


図6 独自通信接続+イーサネット接続

の理由として、通信デバイス追加による製品コストの増加と、従来の衛生管理の方法として、温度などの情報を記録して残す必要性を強く意識していなかったために、通信による情報収集を考慮していなかったことなどが挙げられる。

この通信機器を持たない厨房機器をプラットフォームに繋ぐという課題に対応する方法のひとつとして、5-3の接続形態と同様、変換器を用いて厨房機器と集中管理装置を繋ぐといった方法が考えられる(図7)。

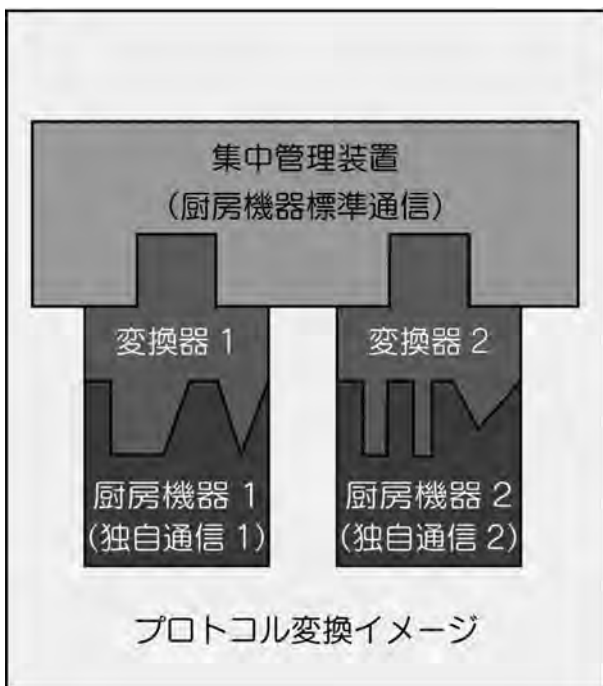


図7 プロトコル変換イメージ

しかし、これはあくまで厨房機器に制御基板があり、

温度などの機器データをUART²⁾等の信号として出力するポートを持ち、データ通信のプログラムが制御基板に組み込まれていることが前提となる。標準通信仕様書で規定された内容と異なるデータを厨房機器が送信する場合、そのデータを集中管理装置内で並べ直すことは大変な作業であり、保守も含め現実的ではない。変換器で標準通信仕様に則ったデータに変換したものを集中管理装置に収集してプラットフォームに送信することが求められる。

6 集中管理装置と共通IoT プラットフォーム

集中管理装置は施設内の厨房機器から収集したデータを定期的に共通IoTプラットフォームにアップロードする機能を備えており、エンドユーザはプラットフォームから対象の機器データをダウンロードできる。エンドユーザは、プラットフォームにユーザーが所有する機器を申請して認可されれば、集中管理装置に繋がった全ての厨房機器について、本WGが定めるHACCP必須データ(調理温度と時間など)を取得することができる。

6.1 集中管理装置の種類

厨房の規模は食品事業者の業態によって変わるため、その規模により適正な処理能力のある集中管理装置を選定する必要がある。比較的規模の大きな学校給食センターなどでは、既に厨房機器の温度などの稼働データの収集と記録の保管が実施されている施設もある。しかし、今後データの記録・管理の負担が増えると予想される中小規模の厨房施設においても有効に利用していただくためには、中小規模の食品事業者が入手しやすいような価格面の考慮、ハードウェアの限定はしない、PCに集中管理装置の機能を持たせるといったことも考えていかねばならない。

6.2 機器データの送受信

集中管理装置には、厨房機器から温度などの稼働データを収集する仕組みと、厨房機器から収集したデータをプラットフォームに送信する仕組みが必要となる。プラットフォームへのアップロード用APIはプラットフォーム側で持つこととし、集中管理装置はプラットフォームの定めるAPI仕様に従って集約された厨房機器のデータを送信する。送信するデータは項目ごとに厨房機器メーカーが閲覧権限を設定する機能を有し、どのユーザーがどのデータをプラットフォームからダウンロードできるかを設定可能にする(HACCP必須データは必ずダウンロードできるよう規定している)。APIの仕様について

はJEHCとの秘密保持契約を締結した事業者のみへの公開とし、情報漏洩のリスクを減らす。

6.3 共通IoTプラットフォームの利活用方法

プラットフォームから機器データをダウンロードするためには事前に利用するマーケットプレイスへユーザーの所有する機器の情報を連絡しておく必要がある。マーケットプレイスを運営する企業は、自己の情報をプラットフォームに登録してIDとパスワードを取得する(ユーザーが直接プラットフォームに登録することも可能)。マーケットプレイスは認証サーバから発行されたアクセストークンを使い、プラットフォームのダウンロードAPIを使用してエンドユーザの所有する機器データをダウンロードする(図8)。マーケットプレイスは収集した機器データを加工・編集してエンドユーザに情報提供することにより報酬を得ることができる。集中管理装置と同様に、マーケットプレイスも開発各社の競争領域として位置づける。エンドユーザはマーケットプレイスの提供する多種多様な厨房機器の温度などの機器データを一元的に管理することが可能となる。また、厨房機器メーカーは機器稼働データを活用して故障の予防、早期発見などに繋げられる。

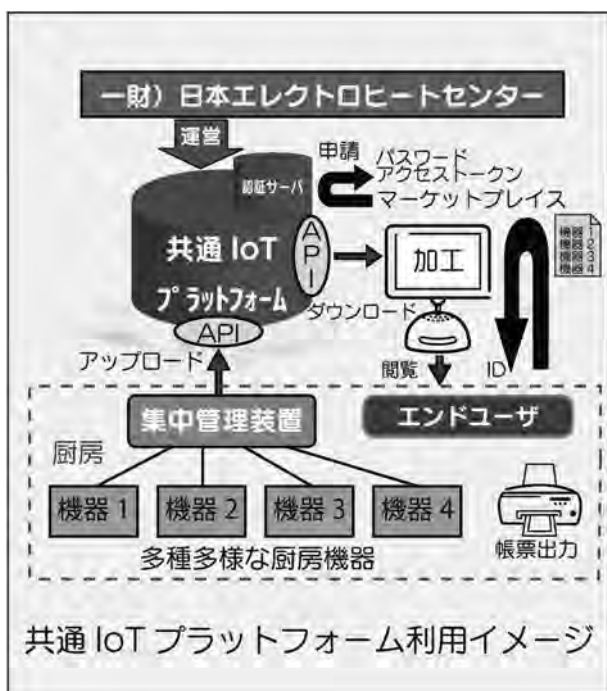


図8 プラットフォーム利活用

7 おわりに

HACCPに沿った衛生管理が求められる中、メーカー間の壁を取り払い、厨房施設内のあらゆる機器の稼働データを収集・保管できるプラットフォームに繋がるための必須アイテムとして集中管理装置への要求事項は決して安易なものでない。厨房機器共通IoTプラットフォームの運用開始は2021年度を予定しているが、それまでにより信頼性、安全性を高め、安心してプラットフォームに繋がる機器の仕様を作り上げていきたい。様々な装置が市場に出ることで、より多くの厨房機器がプラットフォームに繋がることを期待したい。

参考文献

- 2) Universal Asynchronous Receiver Transmitter 調歩同期式シリアル通信のひとつで、CPU同士の通信などで使われるデバイスおよびその通信方式

集中管理装置に係る QA 集

| 項目 | 質問 | 回答 |
|----|--------------------------------|---|
| 1 | 現場からの通信データのアップロードのコストは誰が支払うのか？ | 基本的に機器の所有者であるユーザーが持つものである。ただし、通信インフラのない企業や店舗というのは今時考えにくく、既存インフラを想定している。 |
| 2 | IoT 機器の乗っ取り等に会う心配は無いのか？ | WG は推奨仕様を定めるに留まるため、完全に心配ないとは言いきれない。集中管理装置が直接インターネットにつながる場合は開発するメーカーに向けての一定のセキュリティガイドラインは必要。管理装置を開発する企業は API の情報公開を受けるための開発承認を必要とするため、その際に遵守すべきガイドライン提示する予定である。 |
| 3 | 厨房機器が直接インターネットに繋がってはいけないのか？ | 厨房機器に搭載する標準通信は一般公開されている仕様であり、そのままインターネットに繋ぐ事を想定していない。機器の設定変更や制御に係る仕様も策定されているため危険を伴う可能性がある。また、セキュリティ保護のための仕組みを厨房機器そのものに組み込む事は現実的でなく管理も困難である。 |
| 4 | なぜ集中管理装置が必要か？ | 厨房は多種多様な厨房機器で構成されているため、全ての機器を個別にプラットフォーム繋ぐ事は効率的ではない。また、データフォーマットが機器ごとに違った場合はプラットフォーム側でのデータの保管方法が煩雑になり、データを利用するマーケットプレイス側にとっても扱いづらいデータとなる。そのため、集中管理装置が厨房機器の稼働データを標準化された通信プロトコルで一元的に集約してからプラットフォームに送信する事が効率的である。また、機器側とプラットフォーム側のネットワークを分けることで機器側全体のセキュリティが確保できる。 |
| 5 | エンドユーザーは何を用意すればいいのか？（設備・工事） | JEHC が提唱する「業務用厨房機器標準通信仕様」に則した通信機能を搭載した厨房機器、JEHC が認定した集中管理装置を導入してプラットフォームに繋げるインフラを敷設・導入する。その後、プラットフォームのデータを扱うことができるマーケットプレイスと契約するか、自ら機器データをダウンロード出来る web システムを構築する。 |

最新外食トレンド 2020



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.7 新型コロナウイルスによる消費者の食行動

1. はじめに

今年も半年が経過したが、年初からの新型コロナウイルスの影響が、依然続いている。本連載では、今まで新型コロナウイルスの影響があった飲食店等をデータを用いて考察してきたが、この間の消費者の食行動がどのようになっているか、検討していなかった。

今年3月から、政府が小学校から高等学校等まで一斉休校の要請を行った。この要請から、消費者の生活様式が大きく変わったと思われる。

また、外出自粛要請や人と人との濃厚接触の抑制などが感染抑制になることから、外食やサービス業、観光業などに大きな影響をもたらすことになった。

このような状況の下、労働関係では、派遣社員等へ

の派遣止めなどが行われ、消費者の生活にも影響を及ぼす結果となっている。

今回は、食の需要サイドである消費者の食行動が、この新型コロナウイルスでどのようになっているかを、総務省統計局の家計調査を基に考えてみることにする。

2. 内食、中食、外食の消費動向

新型コロナウイルス感染防止策として前述したように、不要不急の外出の自粛が要請された。大部分の消費者は家庭内にとどまる、いわゆる「巣ごもり生活」状態となった。

そのことにより、食事についても食料支出が2020年3月(対前年同月増減率0.7%減少)から前年実績を下

回り、5月には、前年同月より3.1%減少している。このことは、外出を控えたことで付加価値のある外食を控え、素材を購入して自宅で調理をする頻度が増加したことが考えられる。すなわち、食の中での内食の割合が増加したことが推測できる。

では、外食、中食(調理食品)の購入(支出額)動向はどのようであったか、具体的にみることにする。

家計調査の外食購入額(支出額、以下同じ)を世帯人員数で除した一人当たりの購入額の増減率を見ると、2019年は好調に推

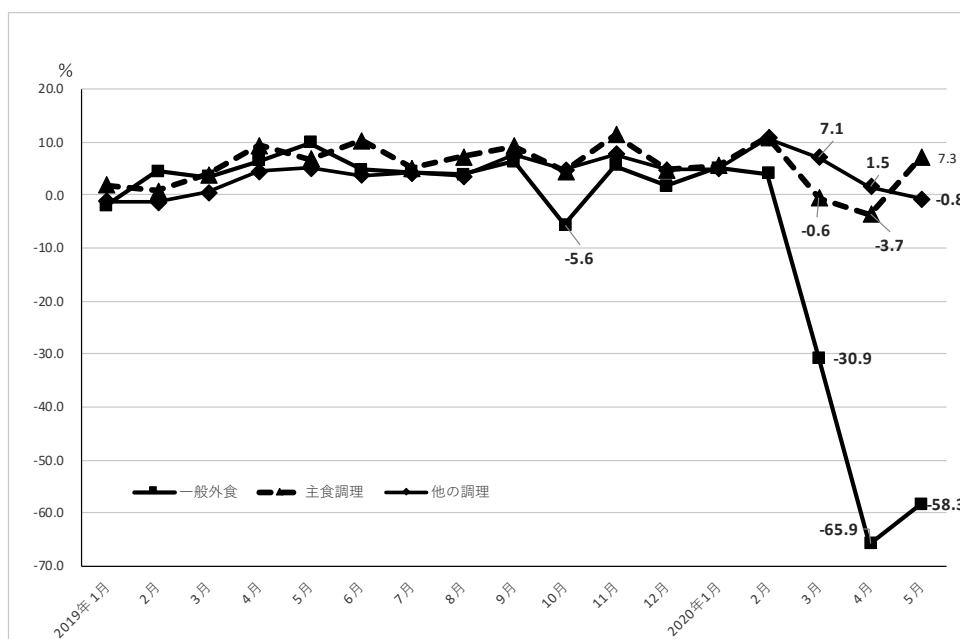


図1 消費者の外食、調理食品の購入動向
資料：総務省統計局「家計調査」

移していた。ただ、消費税が引き上げられた10月には、外食は軽減税率の対象でないこともあり、前年同月より5.6%減少しているが、翌月の11月には前年同月より5.5%増加と回復しており、2020年1月(同5.0%増加)、2月(同4.1%増加)と好調を維持していた。

しかし、2020年3月(対前年同月増減率30.9%減少)、4月(同65.9%減少)では、前述したように外出自粛や営業自粛により、大幅に外食購入割合は減少している。この減少率は、家計調査での外食購入額では、過去最も大きい減少率であると思われる(ちなみに東日本大震災時の外食の減少率は、2011年3月時点で16.6%減少である)。

5月に入り、前年同月より58.3%減少と、4月より減少率は縮小したが、大きな減少率を示している。

一方、中食に相当する主食的調理食品、他の調理食品については、2019年の1年間好調に推移しており、2020年に入っても主食的調理食品は1月が前年同月より5.6%増加、2月が10.9%増加、3月が0.6%減少、4月が3.7%減少、5月が7.3%増加となっている。他の調理食品では、5月に前年同月より0.8%減少した他は、2020年1月(対前年同月増減率4.9%増加)より4月(同1.5%増加)まで、前年実績を上回っている。

以上のことから、新型コロナウイルスの影響は、消費者の外出自粛が外食に大きな影響を及ぼしていることが分かる。

3. 外食・調理食品の品目別の動向

2020年5月時点での外食の品目ごとの動向を見ると、ハンバーガー(対前年同月増減率41.9%増加)を除いて、すべての品目で大きく減少している。特に飲酒では「夜の街へ自粛」が呼びかけられたことや営業の自粛もあり、前年同月より88.0%減少と、減少率が最も大きかった。このことは、居酒屋が苦戦していることと合致する。

ハンバーガーについては、商品自体がテイクアウトとして中食商品にもなることから、ドライブスルーやデリバリーなどで家族の分など複数人の商品を購入することで、客単価が大幅に上昇し、客数の大幅な減少を補ったことで、購入額が大幅に増加したものと考えられる。

一方、5月時点での調理食品の品目別動向を見ると、主食的調理食品が前年同月より7.3%増加、主菜・副菜となる他の調理食品が同0.8%減少したことで、調理食品全体としては2.7%の増加であった。

主食的調理食品の品目別動向を見ると、おにぎり他(対前年同月増減率17.7%減少)、調理パン(同5.4%減少)で前年実績を下回ったものの、弁当(同16.9%増加)、他の主食的調理食品(同11.6%増加)、すし(同6.8%増加)が増加した。

他の調理食品では、うなぎの蒲焼き(同20.5%増加)、冷凍食品(同13.5%増加)、ぎょうざ(同8.4%増加)、ハンバーグ(同6.6%増加)、やきとり(同4.5%増加)、カツカツ(同0.9%増加)で前年実績を上回っている。減少している品目ではサラダが前年同月より11.1%減少しているほか、コロッケ(同7.4%減少)、天ぷら・フライ(同3.2%減少)、しゅうまい(同2.0%減少)で減少している。

4. まとめ

外食の購入(支出)状況は、家計調査始まって以来の大幅な減少となっている。特に自治体等からの外出自粛等のアナウンスがあったことと同時に、急速に減少している。

消費者が外食を控えれば、飲食店の営業は成り立っていかなくなる。客が外出しないことからやむを得なく店舗営業の自粛を行うことで、より一層、外食購入が減少しているが見えてくる。

外食は、従来、みんなでワイワイ、ガヤガヤと食事することが楽しいことであったのが、今回の新型コロナウイルスは密閉空間、密接場面、密集場所のいわゆる三密を避けることが必要であり、従来の外食の特徴の大部分が否定された形となっている。

このような状況になるのは外食にとって初めてのことであり、新しい外食のあり方を作り出すことが必要となってきた。

一方、中食(調理食品)では、このような危機になっても需要が高いことが分かった。「巣ごもり生活」の中での食形態は、内食のみだけでなく、弁当を買って自宅で食べる形態や、自宅調理はするものの調理済みの食品も活用していることが推測される。すなわち、内食と中食の融合的な食事形態である。

食の外部化率が上昇している中で、急速に内食のみに回帰するということではなく、中食を絡めて食事をする形態が、今回の危機の中で利用されていることが推測される。

【1】相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は25件で前年同月の31件に対して80.6%。

(2) 特 徴

- ◇事故クレームは、1年前に新品交換した屋外式ガス瞬間湯沸器の安全弁兼水抜栓から漏水し、給湯配管を伝い台所の壁と床が浸水したの1件。
- ◇品質クレームは0件。
- ◇一般相談は、使用1年の石油給湯機付ふろがまの排気口から物凄い速さで白濁色の排気ガスが出てくる。メーカーも設置業者も機器の異常ではないと言うが納得できない等2件。
- ◇問い合わせは、去年11月頃に石油ファンヒーターを購入し使用していたが、今年の1月になってスズで室内が汚染されていることに気付いた。当該メーカーは、初期不良を認め被害補償をしようと言っているが、家電製品や身体への影響について教えてほしい等22件。

【2】受付実績合計

2-1) 2020年6月度

| 相談者/内容 | 事故クレーム | 品質クレーム | 一般相談 | 問合せ | 計 (構成比) |
|---------|--------|--------|--------|----------|------------|
| 消費者 | 0 | 0 | 2 | 8 | 10 (40.0) |
| 事業者 | 1 | 0 | 0 | 11 | 12 (48.0) |
| 司法・行政 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 (12.0) |
| その他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 (0.0) |
| 計 (構成比) | 1(4.0) | 0(0.0) | 2(8.0) | 22(88.0) | 25 (100.0) |

注) 前年同月の受付件数は31件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

今月は0件。

【4】事故クレーム

①屋外式ガス瞬間湯沸器の安全弁兼水抜栓から漏水し台所の壁と床が水浸。

◇1年前に新品交換した屋外式ガス瞬間湯沸器の安全弁兼水抜栓より漏水し給湯配管を伝い台所の壁と床が浸水したため、使用者から被害補償を要求されている。給湯配管の壁貫通部には、必要なコーキング処置がされておらず、むき出しの配管保温材(ウレタン)にそのまま漏水がしみ込んだことが直接の被害の原因と考えられる。なぜ漏水したのか安全弁を第三者機関で調べ、責任は機器メーカーにあるのか、設置業者にあるのか、ハウスメーカーにあるのか公正に判断してほしい。

◆現在、第三者機関とともに調査中。

【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)

6月度の未解決案件処理件数は0件。

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

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

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

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

■送料について

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

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

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

会社名: 所属部署: 氏名:

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

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



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

| 会社名 | 分類 | 親型式(シリーズ) |
|----------|-----------------|----------------|
| ニチワ電機(株) | テーブルレンジ | MIR-1055SA-N-J |
| | | MIR-5TA-N-J |
| | スチームコンベクションオープン | SCOS-201RY-R-J |
| | | SCOS-610RY-R-J |
| | 立体炊飯器 | ERC-27NE-J |
| | フライヤ | SEFD-18K-J |
| 蒸し器 | NES-650N-9-J | |
| | 麺ゆで器 | ENBN-C46S |
| 日本調理機(株) | 立体炊飯器 | ARCX-2GT |
| | 回転釜 | DGK-60JSH-D |
| (株)ネオシス | テーブルレンジ | NGTNS1575 |
| | フライヤ | NGFR18NB |
| (株)フジマック | レンジ | FIC304525 |
| | テーブルレンジ | FIC906006TF |
| | | FGTNS157532 |
| | フライヤ | FGF2723R |
| FGF25NB | | |
| (株)マルゼン | レンジ | MIHX-JS05C |
| | | MIR-127X |
| | | MIR-127XB |
| | テーブルレンジ | MIT-127 |
| | | MITX-S55C |
| | | RGT-S127 |
| | | SMT-097 |
| | | MIT-127B |
| | | MITX-S55D |
| | ローレンジ | MHIL-10S |
| | 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 | 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

◆ 8月(葉月) ◆

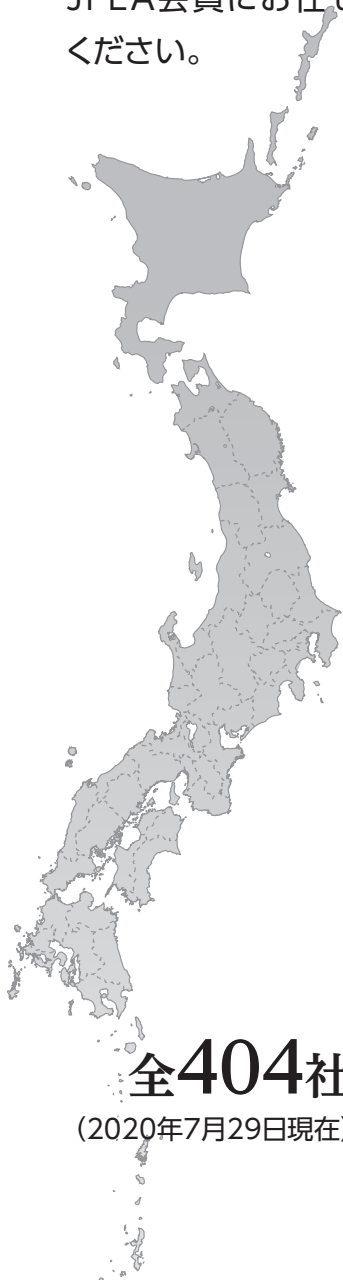
- | | |
|--|---------------------|
| 1日(土) 水の日、自然環境クリーンデー、パインの日、夏の省エネルギー総点検の日 | 13日(木) 盆迎え火 |
| 3日(月) はちみつの日、ハモの日 | 14日(金) 特許の日 |
| 4日(火) 箸の日、ビアホールの日 | 15日(土) 終戦記念日、盆、刺身の日 |
| 5日(水) ハコの日、ハンコの日 | 16日(日) 盆送り火 |
| 6日(木) 広島平和記念日、ハムの日 | 17日(月) パイナップルの日 |
| 7日(金) パナナの日、花の日、鼻の日 | 18日(火) 米の日 |
| 8日(土) タコの日、そろばんの日、白玉の日、米の日、発酵食品の日、パパイヤの日 | 24日(月) 愛酒の日 |
| 9日(日) 長崎原爆の日、葉草の日 | 25日(火) 即席ラーメン記念日 |
| 10日(月) 山の日、道の日、宿の日、帽子の日、トイレの日 | 26日(水) 人権宣言記念日 |
| | 29日(土) 焼肉の日 |
| | 31日(月) 野菜の日 |



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404社

(2020年7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)
エレクローラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
凰商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オピニオン(株)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシトレーディング
北沢産業(株)
キッチンテクノ(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
グマノ厨房工業(株)
クリタック(株)
クリナップ(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン・リテールシステム(株)
(株)シー・エス・シー
JFE商事鉄鋼建材(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
エレトロックス・プロフェッショナルジャパン(株)大阪支店
王子テック(株)大阪支店
(株)大穂製作所 大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
関西スチールネット(株)
北沢産業(株)大阪支店
(株)クラコ
(株)晃成技研
晃洋厨機(株)
(株)コメットカトウ 大阪営業所
(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)シヨウワ
ニチワ電機(株)
(株)明城製作所

◆ 奈良県

シンコー(株)

● 中四国支部**◆ 鳥取県**

(有)エフエスエーシステムズ

◆ 島根県

ホクサン厨機(株)

◆ 岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
(有)オリエンタル物産
(株)食品環境研究所
(株)創研厨房
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
(株)BSS
ビナン厨器(株)
(株)福井厨房
フクシマガリレイ(株)岡山支店
(株)マルゼン 岡山営業所
山県化学(株)
(株)山中

◆ 広島県

エレクター(株)広島営業所
北沢産業(株)広島支店
(株)ケーツーエス
タニコー(株)中国四国事業部
(株)TOSEI 関西支店 広島営業所
(株)中西製作所 中四国支店
ニチワ電機(株)広島営業所
日本調理機(株)中四国支店
パナソニック産機システムズ(株)中四国支店
広島アイホー調理機(株)
フクシマガリレイ(株)広島支店
(株)フジマック 中四国事業部
(株)フロムシステムダイレクト
ホーコス(株)
ホシザキ中国(株)
(株)丸八

◆ 徳島県

(有)東四国厨房設備

◆ 香川県

(株)サムソン
四国厨房器製造(株)
(株)中西製作所 高松営業所
ニチワ電機(株)高松営業所
フクシマガリレイ(株)四国支店
ホシザキ四国(株)

◆ 愛媛県

北沢産業(株)松山支店
(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンキグ フジ

◆ 高知県

(株)丸三

●九州支部**◆ 福岡県**

(株)AIHO 九州支店
アサヒ装設(株)福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
エレクター(株)福岡営業所
王子テック(株)
(株)大穂製作所
押切電機(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
協立エアテック(株)
(株)コメットカトウ 九州営業所
タニコー(株)九州事業部
(株)TOSEI 九州支店
(株)中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)
ニチワ電機(株)福岡営業所
(株)日本エコテックノ
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 |
| 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 |
| (一社)日本能率協会 | 後1 |
| フクシマガリレイ(株) | 表4 |
| 富士工業(株) | 前8 |
| (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

●長い歴史を誇る飲食店の閉店やチェーン店縮小のニュースが続いているが、近所のよく行く店は客足の激減に対応して人員を減らしたせいか、ランチタイムに20分待たされた。もう、掻き込んで猛ダッシュである。●飲食店が要請されている「自粛」(=自分から進んで、行いや態度を改めて、つつむこと)が経済的に不可能だから営業すると、店に非難する貼り紙が貼られ、今後は公的な処罰の対象にすることが検討されると報道されている。●5月25日に「日本モデルの力を示して」収束させることができ」と発表された新型コロナウイルスは4月よりも感染者増加ペースが加速化しているが、緊急事態宣言も東京アラートも再実施される予定はないようだ。●緊急を要する特別給付金10万円は海の日を過ぎても全員に届かず、春先から野党が執拗に訴えている休業補償は、新型コロナウイルス収束後に検討すると報道されている。●卒業式などで感染対策を要求しておきながら、歌を歌えと指示が入る。●フランスでは、医療従事者の給与が平均2万2,000円上がるという。日本では医療従事者に感謝する人が多い割には、ブルーインパルスが頭の上を飛び去ったぐらいで、病院の赤字が拡大し賞与ゼロで数百人の退職が予定されている病院が出始めている。●国内ではPCR検査が「最大2万人」に程遠い水準で低迷している(というか、不要論を大声で叫ぶ人が目立つ)中、訪日外国人は1日1万人の検査体制を構築するそうだ。●そして伝染病に豪雨といった未曾有の国難の時期に、国会は秋以降まで開催はされない見通しである。●こうも混沌とした状況を見ると、戦時中のあれこれ思い出す。『プロバガンダ・ポスターにみる日本の戦争』(田島奈都子著、勉誠出版刊)を見ると、洗練された絵と惹句で「国債買え」「貯金しろ」「節約しろ」「寄付しろ」と必勝が繰り返して訴えられている。●そういった惹句に導かれ、軍部が撤退を開始する中、満蒙開拓団は、1945年の夏までソ連軍の集結する満蒙の最前線に入植を進めていた。●今だったら、自己責任で片付けられるのだろうか。混沌の最中に、光を見出すのは難しい。(H)

厨房

2020年8月5日発行
第57巻／第8号
(No.614)

| | |
|------------|--|
| 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)

早期出展申込期限
(割引特典あり!)

通常出展申込期限

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

2020.7/31(金)

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

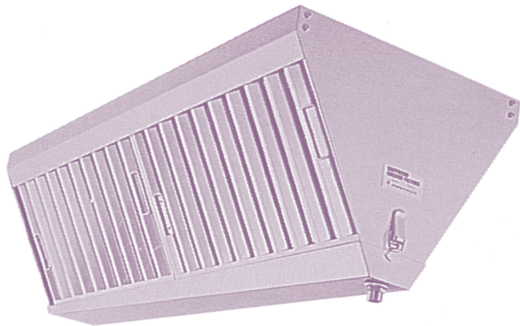
HCJ三展合同事務局

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

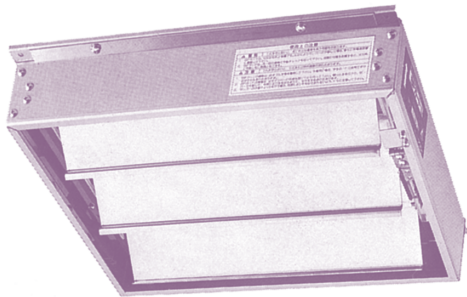
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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



スギコ産業株式会社

■製造元



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

fujimak

Simple Flat

fujimak

ドアからハンドルを廃したシンプルでフラットな外観

厨房の動線確保・衛生面への配慮

機能と美しさを両立

オープンキッチンにも最適



GOOD DESIGN AWARD 2018

BEST 100

業務用 冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫シリーズ

製品をいつでも安心してご使用いただくために…

全国にひろがる営業拠点ネットワーク。

地域に密着したきめ細かい充実したメンテナンスサービス。

『フジマックの 365 日サポート体制』

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

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

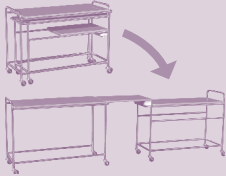
ウエノで理想の厨房へ

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



学校給食用配膳台

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



UENO プロダクトレポート

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

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

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

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!



厨房設備士証は、
知識の証。

厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



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



FOOD MACHINERIES &



“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



FOOD SERVICE SYSTEMS



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

AIHO 株式会社 **AIHO**

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

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



www.aiho.co.jp

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting



設計力

Design



製品力

Products



メンテナンス力

Maintenance



NITCHO

日本調理機株式会社

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

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●白鋼の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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

産地と食卓を結ぶ
“食のライフライン”に、
イノベーションを。

天動説が常識とされていた時代に、

地動説を唱えたガリレオ・ガリレイ。

その信念はやがて世界の常識を大きく変え、

いまでは「天文学の父」と呼ばれています。

私たちガリレイグループが大切にしているのは、

彼のように“固定観念にとらわれずに発想し、

信念をもって最後までやり抜く”こと。

人が生きていくうえで必要不可欠な「食」をフィールドに、

コールドチェーン(低温流通体系)や新たな事業分野、

さらなるグローバル展開にチャレンジ。

これまで培った冷凍・冷蔵技術をいかし、

グループのチカラを合わせて「世界の食」を変えていきます。

ガリレオは、
世界を変えた。
ガリレイは、
暮らしを変える。

GALILEI

Be cool, Be alive.

福島工業グループは、グループ事業ブランドを「ガリレイ」に統一しました。

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

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

