

Chu

bou

厨房

2020
No.615

9

SEPTEMBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第57巻 第9号No.615 / 2020年9月5日発行 (毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

第21回厨房設備機器展
出展のご案内

北海道支部が理事会を開催

やるKEY HACCP
実践編
衛生します！

小倉朋子の食・心・美Part.2
かき氷のトレンドに見る

映画の見どころ・台所
『それから』

外食トレンド2020
飲食店等の売上高ランキング



一連の工程をコンパクトに集約、作業負担を軽減します

作業負担軽減
麺に触れずに衛生的
2テボ同時処理

STEP 1 流水粗熱取り

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

STEP 2 噴流冷水締め

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

STEP 3 瞬間水切り

テボスイッチで自動的に起動、真空脱水方式で1秒で水切りを行います。

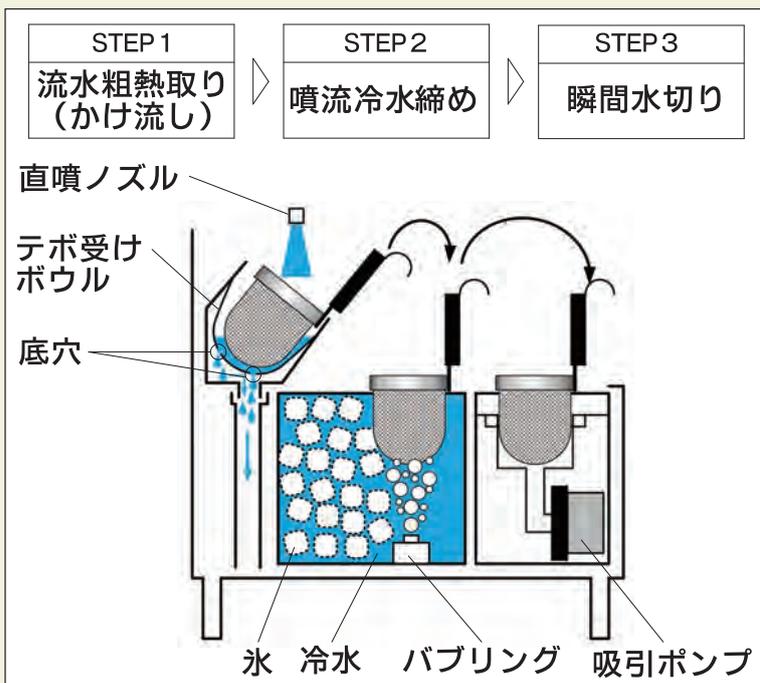
STEP 1 から 3 までわずか12秒

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



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

特許出願中



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1-13-24
 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
 ☎06(6965)9600
 ☎052(772)7255
 ☎022(243)4660
 ☎025(273)2331
 ☎092(513)9622

FAX 03(3750)4890
 FAX 06(6965)9601
 FAX 052(772)7307
 FAX 022(243)4663
 FAX 025(273)2438
 FAX 092(513)9623

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	☎03-5645-8751(代)
兵庫本社	〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5	☎079-568-0581(代)
東京支店	〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2	☎03-5645-2691(代)
大阪支店	〒532-0025 大阪市淀川区新北野1-14-2	☎06-6838-5001(代)
名古屋支店	〒465-0054 名古屋市名東区高針台1-701	☎052-701-9851(代)

札幌営業所	盛岡営業所	仙台営業所	埼玉営業所	千葉営業所
横浜営業所	新潟営業所	金沢営業所	長野営業所	静岡営業所
三重営業所	京都営業所	神戸営業所	和歌山営業所	岡山営業所
広島営業所	山口営業所	高松営業所	松山営業所	福岡営業所
熊本営業所	鹿児島営業所			

焼く蒸す煮る
がこれ一台!



連続式
過熱水蒸気調理機

SVロースター

超低酸素状態から蒸気量ゼロまで幅広い調理

酸素濃度 0.1%以下
(当社試験データ)

電気式とガス式の2機種

7段階の蒸気レベルの調節
過熱水蒸気・コンビ・スチーマー・ホットエアー

過熱水蒸気温度 最高320℃
循環Re-Jet方式を採用

過熱水蒸気



コンビ



スチーマー



ホットエアー



過熱水蒸気の特徴

莫大な熱量
(凝縮伝熱)

超低酸素
調理

凝縮過程
乾燥過程



SVロースターの特長

調理時間
短縮

歩留り
大幅UP

過酸化物質
抑制

栄養価
保持

旨み成分
保持



株式
會社

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

TEL: 大代表(03)5541-6333 FAX: (03)5541-0155

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

TEL: 大代表(06)6791-1111 FAX: (06)6793-5151

中西製作所

検索

click
click



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・テリーヌ]



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**

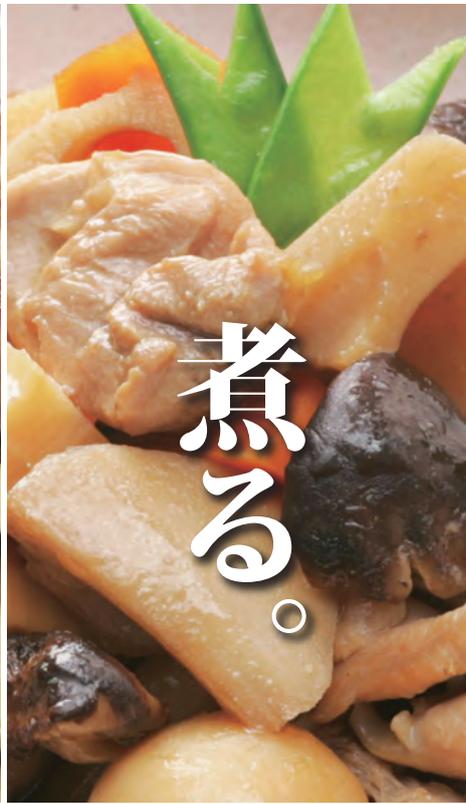
436 カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2020年6月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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>

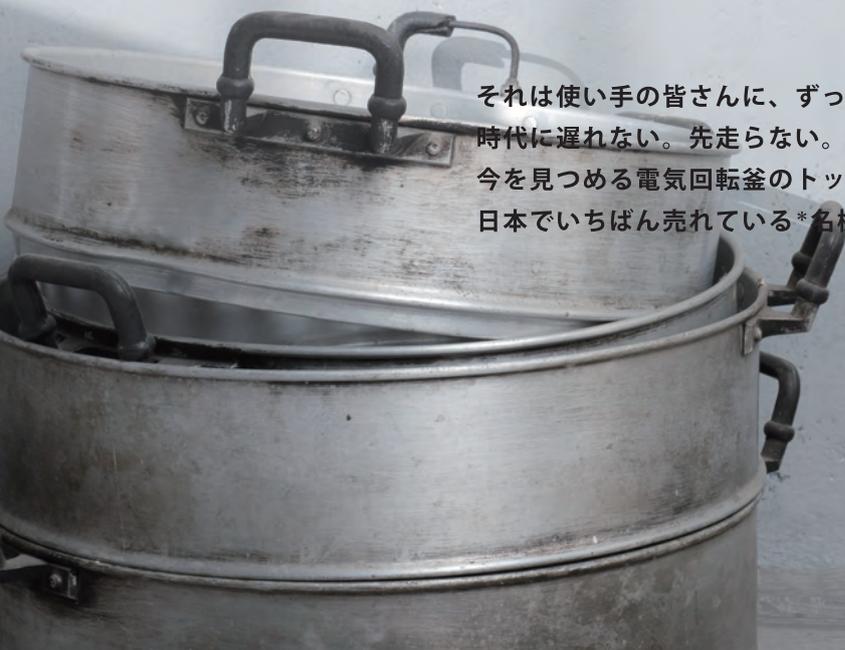


あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS

「使い古された」は最高の褒め言葉です。

それは使い手の皆さんに、ずっと愛され続けている証拠だからです。
時代に遅れない。先走らない。
今を見つめる電気回転釜のトップセラー SANWA。
日本でいちばん売れている*名機を、ぜひあなたにも。



*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 静岡市清水区袖師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

-FUJIOH-

衣類や髪につくニオイの原因のひとつは油煙です。

油煙が舞う店内で使える空気清浄機

抗菌・抗ウイルス
フィルター搭載モデル
近日発売



製品の詳しい情報は
webでご覧ください！

ココクリーン

CoCoCLEAN

お問合せ先

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

「愛」も「ガス」も
新鮮な空気
が必要なんです



古くなった
ガス機器は、
**安全型に
交換!**



ガス機器と
ガス栓は、
正しく接続!



安心を見守る、
**警報器の
設置・交換を!**



経済産業省 ガス安全広報キャラクター **我須野一家**

「ガスと暮らしの安心」運動

2020年9月1日～11月30日

主催：一般社団法人日本ガス協会/一般社団法人日本コミュニティーガス協会
後援：経済産業省
協賛：一般社団法人日本ガス石油機器工業会/ガス警報器工業会

“ホッと”なプレゼントが当たる!



<https://gastokurashi.com>

応募受付期間：2020年9月1日～11月30日

🔍 ガスと暮らし 検索



鋳物ホーロー鍋



ポータブル地上・BS・110度CS
デジタルテレビ



卓上カレンダー
& シートまな板

⚠️ ガスくさいときは、
すぐにガス事業者に連絡を!

一般社団法人 **日本ガス協会**

<https://www.gas.or.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

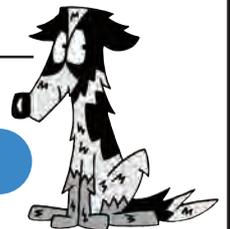


TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

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



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

厨房女子 vol.66 が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 エム・アイ・ケー

大阪支店 営業部 営業課 主任 柴田 麻見 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、元々オフィス系の営業職を長年経験しておりましたが、水産会社専務のお誘いで転職後、まったく未経験ながらすし部門(メニュー開発等)を担当する業務に就き、新メニュー企画や各店舗へ特売商品の調理案内、新店での新人スタッフへのすし調理のトレーニング指導も経験しましたが、繁忙期になると家庭との両立を続けていくのが厳しいため、退職。次に自分の厨房業界での第一歩となった、すしロボットメーカー会社に営業として入社しましたが、数年後、その国内販売営業部門が解散のため、取り引き先だった弊社を紹介され、入社しました。それより4年が経過し、現在に至ります。

お仕事の内容は? やりがいは?



柴田 基本的には、米飯関連機器の販売(提案)営業を行っています。入社当時は機械のことがまったく分からなくて、間違った所に入社してしまったと思う日々。また、馴れない職場の雰囲気がつらくて、通勤も足取りの重い毎日でした(今では会社に来るのが楽しいですね)。男性陣ばかりの営業一色も初めての経験で、販売会社へ訪問、



製品説明をする柴田さん

直取り引きのお客さまへの訪問など、初めてづくしにとまどいながらもがんばりました。今では、お客さまから直接「●●ちゃん!、次、いつこっち来てくれるんや!!」とか、電話で面白楽しく対応させていただいています。製品の取説に行った時も、特に女性スタッフが多い現場の場合は話しかけやすいのか、喜ばれていますね。機器の導入時に、機械化に拒絶反動的で機械は分からないと反応をされていたお客さまも、後に現場を訪問すると「機械にも慣れてきたわあ!!」「ごはんがおいしくなったわあ!!」って言われ、笑顔で対応してくれるのが、うれしいですね。

今後のあなたの夢を教えてください。



柴田 毎日明るい雰囲気職場作りを心がけてもらっている上司・同僚たちに感謝しております。将来的には他の厨房メーカーさんが取り入れているような取り扱い製品を、展示会の時だけでなく、デモ機を常設しているショールーム(事務所が理想ですが、笑)で、いつでも国内外の来社されたお客さまに対して、弊社製品の案内に携われる専任部署を発足し、定年まで働けたら良いと思います。後、厨房機器製品を日々扱っている現場の方は女性の方が圧倒的に多いので、他の厨房会社同様に、女性の営業社員も将来的には採用してほしいですね。

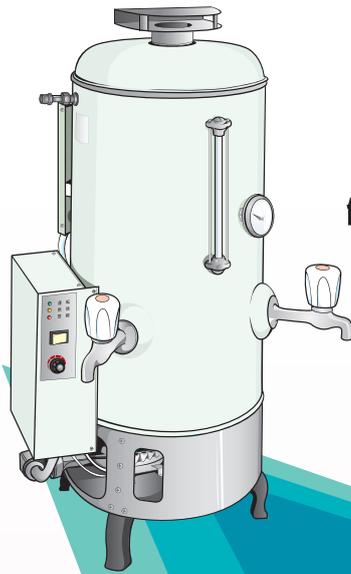
職場の方からエール

柴田さんは、入社時期・年齢も近く、常に行動を意識して拝見しております。仕事内容は、女性ならではの視点はもちろん、時として大胆な提案を実施し、事に商談を成立させることもしばしば。時々、柴田さんと同じ提案ができるのか? と、ごんまりとした自分の考え方を反省する日々を過ごしております。性格は姐御肌で、飲み会の仕切りはお任せ状態です。今後も、エム・アイ・ケー(株)大阪支店の「姐さん」として、非常に頼りにしております!

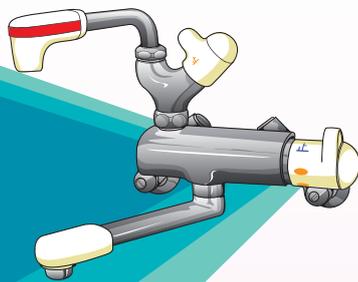
(大阪支店営業部 課長代理 小林正輝)

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！(66)	(株)エム・アイ・ケー
工業会関係	16	第21回厨房設備機器展 出展参加のご案内	
支部だより	17	北海道支部が第一回理事会を開催	
会員企業	19	新会員さんいらっしゃい！	(株)サンアクティス
特許	21	特許・意匠・商標は宝の山！(14) [発明の原理⑧～逆張りの権利5：その6]	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	22	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(4)]	坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	24	部外者がくる!!(17)	(株)マグナ 東京ショールーム にしかわたく
ESSAY	26	映画の見どころ・台所(75) 『それから』	映画史・食文化研究家 斉田育秀
	28	小倉朋子の食・心・美 Part.2(39) かき氷のトレンドに見る	(株)トータルフード 小倉朋子
衛生管理	29	やるKEY HACCP 実践編 (26) [衛生します！]	スタジオワーク(合) 上田和久
IoT情報	33	厨房機器共通IoTプラットフォームの開発(5) [クラウド](前編)	東芝デジタルソリューションズ(株) ICTソリューション事業部 加茂隆康
厨房業界関連情報	36	最新外食トレンド2020(8) [飲食店等の売上高ランキング]	宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	14	銀河食堂紀行[惑星ナノバの調理道具街]	坂月さかな
	15	巻頭によせて[青の魅力]	日本調理機(株) 青山巨光
	17	工業会だより	
	18	工業会回覧板	
	38	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	39	図書料金表	
	40	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	42	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	
	44	会員一覧	
	46	奥付[広告掲載企業名]	



【惑星ナノバの調理道具街】

惑星ナノバに、調理道具を豊富に取り扱う商店街「キック・ロック・ストリート」がある。一般的な調理器具はもちろん、惑星ナノバ特産の鉱物「スカイ・ダイヤモンド」でできた切れ味抜群の包丁や、重力を利用して魚をこんがり焼く「重力魚焼きグリル」など、珍しいものからあまり使いどころのないものまで、誰でも手頃な価格で購入できる。

その昔、キックという名の料理人と、ロックという名の包丁職人が、この地に住んでいた。二人は古くからの友人で、二人は共同で店を開き、ロックは包丁を、キックはその包丁で料理を作って、住人たちに振る舞っていた。やがて彼らの道具と料理、そして彼らの面白おかしい掛け合いが評判となり、多くの調理人と道具職人がやって来ては、キックとロックに対抗するようにコンビを組み、店を連ねるようになったのだという。

そういった経緯から、この商店街では道具屋が食堂を兼ねているのがほとんどである。購入前に道具を厨房で試したり、実際に使っているところを見学できたりする。

現在、商店街の奥には、一番の老舗「クック」がある。キックとロック、それぞれの子孫が営む道具屋で、彼らの名前もまた、キックとロックだ。常連客に話を聞くと、「今はキックが包丁職人、ロックが料理人だよ。どこかの代り入れ替わっちゃったらしいよ。料理のうまさは変わってないけどね」と言っていた。店からは今日もおいしそうな匂いが漂い、包丁を研ぐ軽快な音が響いている。



登場人物紹介

■ムギ
おいしいお店を探してまざまな惑星を放する少年。
サルが壊れたので新しいのを探している。

■パン
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。
サルの中で寝るのが好き。

■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。

青の魅力

日本調理機(株) 青山巨光

最近のニュースは、新型コロナウイルスの話題は欠かせなくなり、ステイホームで、外出もままならないですよね？ TVの画面では、日本地図は、赤や黄色に塗りつぶされ、青がなくなっている……。

そこで、赤？ 黄？ ではなく……青……“青”の紹介を皆さまへと考えました。

皆さまが全国各地の「青の絶景スポット」で、いの一歩に思いつくのは、沖縄の海でしょうか？ 私の住んでいる北海道にも、「青い池」「神の子池」「摩周湖」「青の洞窟」があります。その中でも私のお勧め絶景スポットは、「積丹半島の海」の“青”です！

この海はあまりの美しい青さから、“シャコタンブルー”と呼ばれています。まさに紺碧と言うべき、鮮やかな“青”です。北海道の西の位置にあり日本海へ突き出した半島で、地名の由来はアイヌ語のシャク・コタン(夏の村)だそうです。

夏真っ盛りの今、この“青”を求めて道民が殺到するのですが、今回は新型コロナの影響がありそうです。

景色だけではなく、海の幸を忘れてはいけませんね、旬は、雲丹^{うに}にアワビ！ ですね。

魚は、春にホッケやサクラマス、夏はイカ！ 秋は鮭ですね。釣り好きな私には、毎年釣れ過ぎて大変です。と、言ってみたくて……。

さて、7月の連休は、札幌から西へドライブしました。小樽運河を經由して、余市でニッカウキスキー工場を見学、ニセコ町で“青”の蝦夷富士(羊蹄山)を眺めながら、温泉に浸かります(温泉は白・透明・赤です)。そこからさらに西へ向かうと、岩内町の雷電海岸です。日本海の荒波が作り出した荒々しい断崖絶壁や、奇岩が連続する所です。「弁慶の刀掛岩」「弁慶の薪積岩」は必見ですよ。奇岩名の由来は、あの“源義経伝説”なんですね。神秘的ですね。夕暮れ時を迎えると、日本海に沈む太陽で空は赤く染まるのですが、夕日も絶景の一つです。赤と青のコントラストも最高ですよ！

岩内町から、半島先端部へ進みます。半島にはアイヌ語の「カムイ・ナイ」(美しい神の沢)から来たもので、「地形がけわしく、人が近付きがたい神秘的な沢」を意味している小さな村がありまして“神恵内村”です。ここはコンビニもない小さな村で、“真っ青な空”そして“紺碧の海”で、まさに“青い村”です。手付かずの自然から成る、神秘的な村です。

この時期、例年だとキャンプに訪れる道民でとてもにぎやか、バーベキューの良い匂いで、村中が包まれています。まるで焼き肉屋さん状態です。

実はこの積丹半島の小さな神恵内村は、私が生まれ育った村でして……。

子どもの頃は、海でウニ・アワビを自分で捕り、おやつで食べていました。今じゃ考えられませんねえ。学校のプール授業は、袋漕^{ふくろま}ぎ(ミニ漁港)で行われていたんですよ。当然授業はウニ獲りがメインでしたが……。

最後に、コロナの収束は必ずあるはずですよ。

“青い”海・空、そして山に囲まれた積丹半島の美しき秘境へ、出かけてみてはいかがですか？

青い魅力の神恵内村へ！

最後に白い頭の魅力へ変化しつつある“青山”が、紹介させていただきました。北海道へお越しの際は、訪ねていらしてください。では皆さま、残り半分切りましたが、2020年を元気で過ごしてください。



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

いよいよ申込締切迫る!

第21回厨房設備機器展出展参加のご案内

当工業会では、(一社)日本能率協会と共催し「第21回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN2021(第49回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第42回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称:HCJ2021)開催により、来る2021年2月16日(火)より19日(金)までの4日間、東京ビッグサイト 西展示棟1~4ホール、南展示棟1~4ホールにて開催致します。

HCJ2021は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・惣菜業からホテル・旅館等の宿泊業に至るまでの"ホスピタリティ"と"フードサービス"業界関係者が集う専門展示会です。

今回で21回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場として、また機器の設計・エンジニアリング技術のさらなる普及と向上を図る展示会として展開して参りました。

前回は、日本厨房工業会ブースに改訂業務用厨房設備機器基準に適合した製品を多数設置するなど、工業

会の各種事業活動を紹介し、好評を博しました。会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マーケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信致しております。

つきましては「第21回厨房設備機器展」の発展・拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加をいただきたいと考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申込を承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。



- 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
- 展示予定規模：2,100ブース(三展同時開催規模)
- 出展料金：当工業会会員は、会員料金となります。
会員申込料金：¥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：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、木村
〒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://www.jma-hcj.com/>

北海道支部が第一回理事会を開催



当日は11名が出席した

北海道支部は、7月17日18時30分より、札幌市・中華料理桂林において、北海道支部の今年度第一回理

事会を11名の参加にて開催しました。

新型コロナ禍ではありますが、マスク着用のなか、今年度初めての理事会を開催しました。

内容は研修会や講習会の各担当を決めた上で、時期は状況を見て判断することになりました。どちらも、年に2回ずつの開催を予定しています。

また、北海道職業能力開発協会主催のフォローアップ講習の補助金についてご案内を頂戴しておりましたが、今年度は依頼を控えることにしました。

しばらくの間は何事にも流動的ではありますが、北海道支部は何とか団結していきたいと思っていますので、会員の皆様のご支援を賜れますよう、お願い致します。
[北海道支部事務局長 石塚昌子]

工業会だより

7月21日～8月20日

7.21

第1回流通企画委員会。中川副会長、唐澤委員長、池田、吉田、阿座上各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

7.22

厨房設備機器展企画委員会。中川副会長、大畑専務理事。(芝パークホテル)

7.28

2020年度臨時幹部会。谷口会長、中川、細山、寺部、齋藤、岡田各副会長、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。(厨房機器会館6階会議室)

8.4

第2回グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、末光委員、西出オプザーバー、高田代理(石塚委員)、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野職員、石川職員(厨房機器会館6階会議室)

8.7

2020年度第1回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、井川、川北、清水、白井、滝沢、渡邊各委員、渡邊良太代理(西垣委員)、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

8.20

臨時通信教育委員会。中川委員長、関根、土井各副委員長、大山、湯浅、小西、阿部各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、中津川職員、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

※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。

8.7

【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関連支援策リーフレットの更新)】

平素より大変お世話になっております。
製造産業局総務課でございます。

標記の件について、4月に周知依頼をお願いしましたリーフレットが更新されましたので、改めて会員企業等に対し周知いただきますようお願いいたします。

お手数おかけしますが、何卒よろしく願いいたします。

<リーフレット公表ページ>

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

※対象業種は、相談窓口への問い合わせ実績が多い業種を中心に「飲食業」、「製造業」、「卸売業」、「小売業」、「宿泊業」、「旅客運輸業」、「貨物運輸業」、「娯楽業」、「医療関係」の合計9業種となっております。

<経済産業省特設ページ>

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

※リーフレットの他にも様々な支援策を掲載しております。

8.11

【経済産業省からの周知依頼につきまして(職場における新型コロナウイルス感染症への感染予防、健康管理の強化について)】

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。

お盆期間中の周知依頼となり大変申し訳ありません。

標記の件について、新型コロナウイルス感染症対策分科会において、新規感染者数を減少させるための迅速な対応として、各事業者の皆様に対して、①集団感染の早期封じ込め、②基本的な感染予防の徹底が提案されたところです。

このような状況を踏まえ、今般、集団感染発生事業場における要因分析等を踏まえて「職場における新型コロナウイルス感染症の拡大を防止するためのチェックリスト」の改訂を行うとともに、職場における新型コロナウイルス感染症への感染予防、健康管理の強化について最新の状況を踏まえた留意事項等を取りまとめたとのことで、厚生労働省より周知依頼がまいりましたので、会員企業等に対し周知いただきますようお願いいたします。

お手数おかけしますが、何卒よろしく願いいたします。

<厚生労働省HP> ※詳細はこちらをご参照ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_12865.html

新会員さん いらっしゃい!

(株)サンアクティス

わが社のアピール×3つのポイント

- 資源
 - 環境
 - 技術
- と共に新たな価値を創造する



専務取締役 金山 裕亮 ひろ あき

当社は、昭和58年に創業し、その後15年間ほどは全国の公的研究機関、大学、企業の研究室に分析機器関係の販売を進めてきました。その過程で蓄えた技術を自社工場で生かすべく、平成11年に自社工場を立ち上げ、食品素材の製造・販売を開始しました。特に、フードロスをなくし資源を有効に活用することに着目し、未利用になっている食品資源を膜分離を中心とした技術で新しい食材に生まれ変わらせることを目指し、新しい脱塩・減塩食材を開発し販売してきました。その中で常に重視してきたことは、「限られた資源を有効に活用すること」「美味しさと健康を提供すること」です。

当社は、膜を使った塩分を除去する技術を得意としています。高齢化社会の今日、おいしい減塩食材が高齢者に笑顔や癒やしを与え、少しでも社会の支えとなるよう、厨房用脱塩装置じょうしを上市致しました。高齢者施設や医療施設、レストラン等で要望される減塩食材の要望にお応えします。

また、当社食品素材工場で製造している各種だしエキスや果実エキス類の納入や、膜分離や減塩技術を活用した新規食材の開発のお手伝い(受託開発や受託加工)を通じて、おいしさと健康に貢献し続けることを目指しています。



小型卓上電気透析装置「マイクロアスライザーS3」

- 設立
1983年12月
- 代表者
金山伸広
- 資本金
3億円
- 従業員数
25人
- 業種
食品加工業、及び、食品化工用システムの製造販売
- 関連会社
第一工場：和歌山県西牟婁郡上富田町生馬108番地、第二工場：和歌山県西牟婁郡上富田町生馬317-53番地
- 主要取引先
大手食品メーカー、飲料メーカー各社、食品加工メーカー、レストラン、福祉施設等
- 所在地
〒541-0045 大阪市中央区道修町2丁目3番16号
TEL06-6231-2165 FAX06-6231-2180
- URL
<http://www.sunactis.co.jp>

「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

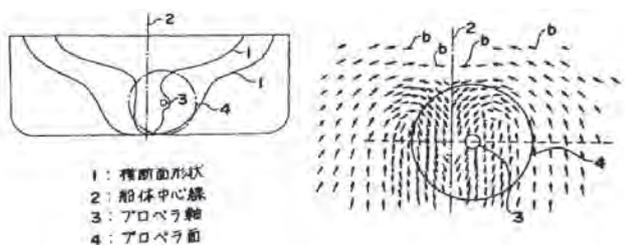
特許・意匠・商標は宝の山！

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14回 発明の原理(8)～逆張りの原理5:その6

前回は、「逆張りの原理」の中でも「表⇄裏」「丸⇄角」の例を挙げて説明した。「表⇄裏」「丸⇄角」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「対称⇄非対称」「尖⇄平」の例を挙げて説明し、工業会会員企業の皆さまのこれからのご発展と企業防衛の一助になればと思う。

(j) 対称⇄非対称

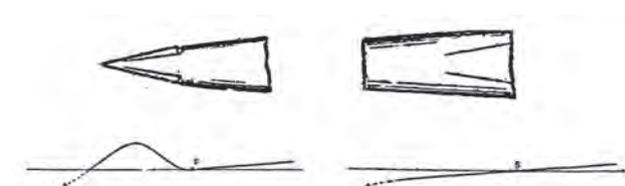


上図は、船のプロペラ取り付け位置に関する発明である。

従来では、船体の中心線上位置(左右対称線上位置)に、プロペラ軸を設けていた。

本特許では、上図に示される通り、船体の後方から見て右側の位置に、プロペラ軸を設けた。プロペラ取り付け位置を右に変位させたのみであるが、プロペラに流入する水流が左右対称となり、推進効率が上がり、省エネ効果が奏された。この特許発明は、通商産業大臣発明賞をいただいたほどである。

(k) 尖⇄平



左図は、従来の捕鯨用鉞である。

右図は、特許発明になる捕鯨用鉞である。

左図と右図との対比から分かる通り、特許発明の鉞は、先端を平坦にしたに過ぎない。

この特許発明の鉞によって、命中精度が大幅に向

上し、わが国が捕鯨大国になったと言っても過言ではない。

各々の捕鯨用鉞の下側に、発射された各々の捕鯨用鉞の軌跡が描かれている。鉞の先端が尖っていると着水した時にはねて、鯨に命中しがたい。この現象は、皆さまも「水切り」「石切り」「石投げ」「跳ね石遊び」「水面石飛ばし」といった類の名前の遊びで経験なされていると思う。投げられた石が水を切って(着水時にはねて)遠くまで飛んで行くようにするため、平らな石を探して投げられたと思う。平らでない石を投げた場合には、着水した瞬間に水の中に入ってしまっ、はねない。これと同じ原理である。

先端が尖っているのを平坦にする程度なら、自分だってできると皆さん思うでしょう。そうなんです。皆さんも本件特許発明の原理を知っていたのですよ。発明なんて簡単なのです！

あなたが眠らせている宝の山を掘り起こそう！

来知国際特許事務所

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

【相談内容】

発明・考案・意匠・商標・その他の知的財産

【相談方法】

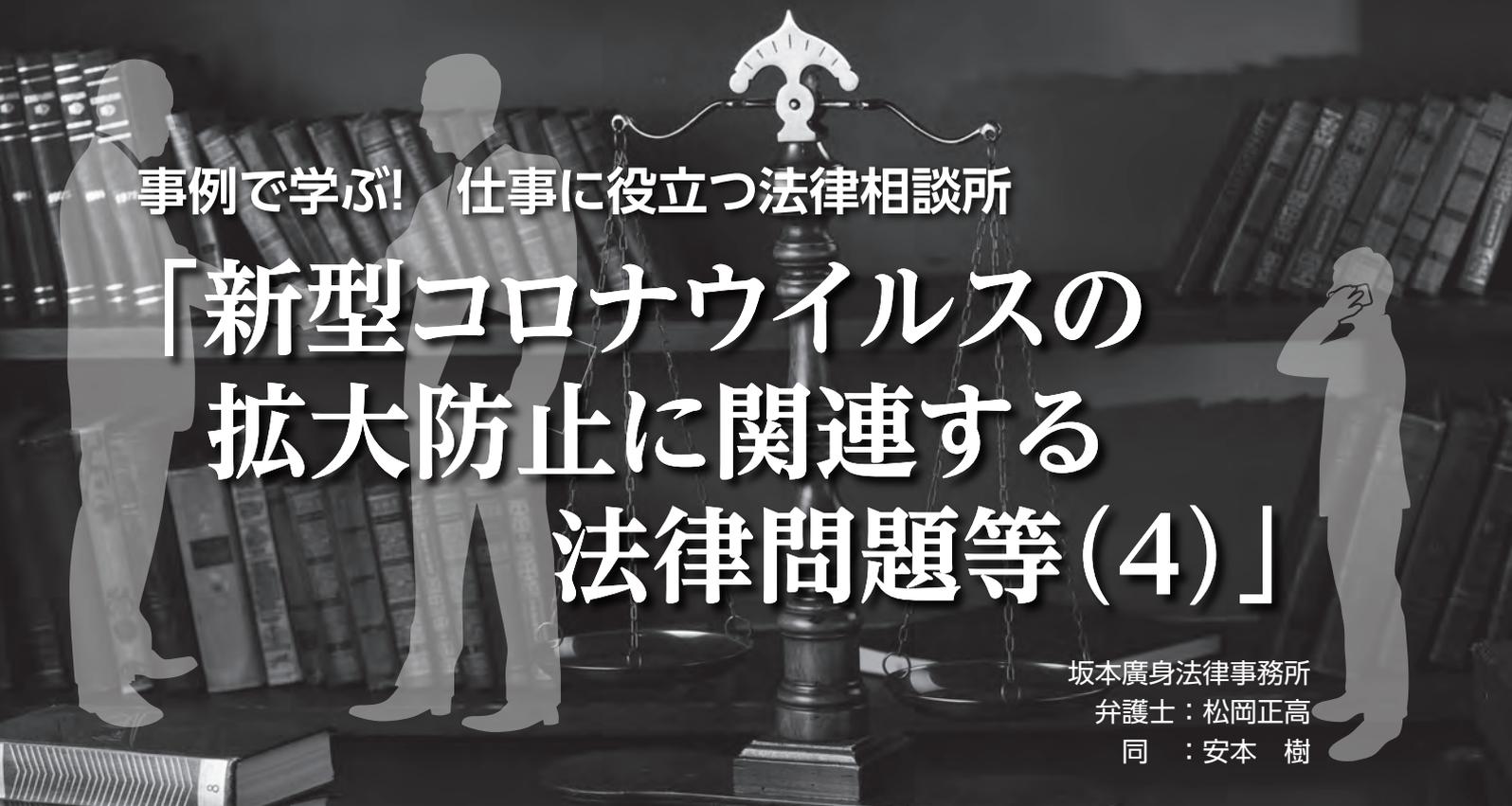
E-mail、電話、Face to Face。何れでもOK。

貴方が眠らせている宝の山を私達が見つけます。ご来所を！

【費用】

・相談は無料。

・調査・出願段階から有料(費用は当所規定)



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「新型コロナウイルスの 拡大防止に関連する 法律問題等(4)」

坂本廣身法律事務所

弁護士：松岡正高

同：安本 樹

■ 1. 総論

今般、新型コロナウイルス感染症の影響により、「新しい生活様式」の一環として、出張や会食、対面での話し合いを避けて、社内外における会議や打ち合わせをWebで行うことも増えてきていると思慮する。

その中で取締役会についても、これまでは通常、対面にて行うことが多かったが、対面以外で開催する方法について相談を受けることも多く、以下に記載する。

■ 2. 遠隔地からの参加も可能

取締役会の開催において、取締役等が、必ずしも開催場所に一堂に会するなどして物理的に出席しなくとも、別の場所から参加することが認められている(会社法施行規則101条3項1号)。条文上、情報伝達の双方向性および即時性が確保されるような方式で出席することも可能であると解されている。

その具体的な方法としては、電話会議、TV会議、Web会議等が含まれると言われている。

■ 3. 仕組みの確保に注意すること

取締役会を法的に有効に実施するためには、取締役間の協議と意見交換が自由にでき、相手方の反応がよく分かるようになっている場合、すなわち、各取締役の音声と画像が即時に他の取締役に伝わり、適時的確な意見表明が互いにできる仕組みが確保されていることが必要とされている。

そこで、仮に電話会議やWeb会議の方法を導入する場合には、双方向性と即時性を確保できるように、会議の開始時点までに、通信状況、マイクやスピーカー、カメラ、ディスプレイの接続状況等を確認しておくことが肝要である。

また、Web会議等により実施する場合には、その場で資料を配布するということが困難であるため、事前に電子的に配布するなどの工夫も必要である。

■ 4. 映像が切れたら音声で対応

Web会議の方法により取締役会を開催する場合に、端末の性能等、何らかの事情により、出席取締役全員が常に画面に表示されている状況にならないということもあり得る。

出席者の“画像”自体が即時に他の出席者に伝わらないとしても、出席者の“音声”が即時に他の出席者に伝わるのであれば、電話会議によって開催する場合と同様に、情報伝達の双方向性および即時性が確保されているといえ、必ずしも取締役全員が“常に画面に映っていること”まで求められるものでないと考えられる。

よって、仮に、Web会議中に取締役全員が常に画面に映っていないといった場合においても、情報伝達の双方向性および即時性が確保され、適時的確な意見表明が互いにできる状況であれば、当該取締役が取締役会に出席したと法律上認めることができる。

また、各取締役が自宅から取締役会にWeb参加する場合、事前に接続状況を確認したとしても、インターネッ

トの接続状況が突然悪化するなどの事態が想定される。その場合には、電話等の代替手段により参加する方法を確保しておくことも有効である。

■ 5.参考例

取締役会の開催については議事録を作成する必要があるが、Web会議等により開催した場合の記載例は、以下の通りであるので参考にされたい。

(1)出席の方法について

「取締役〇〇は、WEB会議システムにより出席した。」

(2)開催場所について

「代表取締役〇〇は自宅から参加した。」など、一定の具体的な場所。

(3)情報伝達の双方向性および即時性の確認について

「定刻、代表取締役社長〇〇〇〇は、本取締役会はTV会議システムを用いて開催する旨宣言し、TV会議システムにより出席者の音声と映像が即時に他の出席者に伝わり、適時的確な意見表明が互いにできる状態となっていることを確認した上で、議長となり、開会を宣し、議事に入った。」



【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

パチンコ屋に雷が落ちて大当たり中に停電を食らった経験を持つ部外者です。

部外者がくる!!



第16回：(株)マグナ 東京ショールーム

本日の取材先は
(株)マグナさん!!

港区芝浦の
東京ショールーム
にお邪魔しておりますー!!

弊社は
ドトール各店舗に
コーヒーマシンを
始めとする
厨房機器を…

伊藤さん
趣味は料理
最近息子から
チャーハン
褒められた



ちょっと待った!!
今**ドトール**って
言いませんでした!?

鈴木さん
元お笑い(ボケ担当)
にして元花屋という
異色の経歴の持ち主

はあ…ウチは
**ドトールの
完全子会社**
ですから

んもー、それを早く
言ってくれなきゃ!

オイラ、何を隠そう
**ドトールの熱狂的
サポーター**なんスよ

実はこのビルが建ってる場所は
ドトールの創業地なんですよ

創業は60年前
最初は平屋建ての
コーヒード豆屋だった
そうです



**マジ
かー!!**



…コイツ
そんなことも知らずに
取材に来たのか!?



想像図

なんと…
知らないうちに
聖地に足を
踏み入れていたとは!!

この喫煙者受難の時代
ドトールの喫煙ブースに
幾度命を救われたことか…

ありがとう
ドトール!
ありがとうー!

さりさり



あのー…
話を進めて
いいですか?

ウチはドトールの食器を扱う
会社としてスタートしまして



今は**ドトール営業課**と
一般の外出チェーンや個人店向けの
法人営業部に分かれて
コーヒーマシンや厨房機器の
製造・輸入を行ってます

実はこのショールーム
今年の5月に
全面リニューアル
したばかりなんです



内装を木で統一して
いい感じっすね〜♪
あれ?あの花は…?

実はウチには
フラワー部門
というのもありまして
銀座で花屋やってたり
するんですよ

【取材・マンガ にしかわたく】

実はこの原稿もドトールで…エッソ八王子ニュータウン店様、お世話になっております。

こちらはオランダのデヨング社製 コーヒーマシン「ジア」 特長は **ネットを使った遠隔管理**です
現場のバイトさんが機械に詳しくなくてもまったく問題なし!

まさには未来型のコーヒーマシン つすなあ…

アメリカのFETCO製のドリップマシン 特長はとにかく「**量**」ですね
回転の早いお店では非常に重宝します

紅茶にも対応しててタピオカミルクティー店でも人気ですよ!

…デカッ!!

で、これがうちのイチ押し自社製品 **「ワンオペレーションカフェ」**
一番の売りは「**看板がついていること**」です

…へ? 看板?

magna café

お店の一角にカフェコーナーを作りたいけど 予算的に厳しい…

こいつはそういう人たちをお手伝いするための機械なんです

看板の文字は自由に変更可能
例えばここにお店の名前を入れればこの空間でお客様に一息ついてほしいという店側からのメッセージになる

要は、単なる自販機ではなく「小さいけどちゃんとしたカフェ」というアピールですね

コーヒーは一杯ごとに豆を挽く 本格タイプ
カップ、ミルク、砂糖、飲み残し入れやゴミ箱まで完備

もちろんコインメックもついているのでこれ一台あれば他に何もありません

残る問題は「水」ですが…実はこの機械、内部にポリタンクが入ってます

こいつをバックヤードに持って行って水道水を汲んでくるだけわざわざ水道工事をする必要はありません

しかも**台車**まで備え付けで持ち運びも楽勝!

親切にも程がある一!!

最後になりますけどこのショールームには実はもう一つ目玉がありまして…

「ドトール・ヒストリー」
ドトールで活躍した歴代のコーヒーマシンや厨房機器が展示されてます

ちょっとおー!!
なんで最初に教えてくれないんすか!!

うひょお〜!!
ドトールおたくには宝の山やでえ〜!!

コイツうちの会社紹介する気1ミリもないだろ…



映画の見どころ・台所



第75回

『それから』

(1985年：東映)

映画史・
食文化研究家
齊田育秀

🎬 稀少なガス・トースターが見られる 明治末期の台所

2011年に61歳で亡くなった森田芳光監督は、喜劇・サスペンス・ホラー・恋愛・アイドル・ベストセラーと、幅広い作品を撮り続けた才人であった。その彼が文芸作品に挑戦したのが、本作である。原作は1909年に朝日新聞に連載された夏目漱石の作品で、『三四郎』(1908年)『門』(1910年)と共に、漱石の前期三部作として著名だ。2014年～16年にわたって、「漱石生誕150年・没後100年」の一環で漱石作品が朝日新聞に連載されたので、再読された方も多数いたと思われる。ちなみにその時の連載タイトルは『こゝろ』『三四郎』『それから』『門』『夢十夜』『吾輩は猫である』などだったと記憶する。

漱石と言えば、『坊っちゃん』が最もなじみ深い。文章のテンポ・リズム、そして何より内容の滑稽さと痛快さが、子供から大人まで大いに受けるのである。それを反映してか、『坊っちゃん』は計5回映画化されている。他の作品では『こゝろ』が3回、『虞美人草』『吾輩は猫である』と『夢十夜』が各々2回、『三四郎』が1回映画になっているようだ。

文豪“夏目漱石”の小説だが、意外と『坊っちゃん』『吾輩は猫である』以外読んだことがない人も多い。人間の内面に深く入り込む作品が多く、明るい話ばかりではないことが敬遠される理由かもしれない。森田監督は『の・ようなもの』『家族ゲーム』などのタッチからすれば、『坊っちゃん』などがピッタリだが、どっ

こい！ 本作では素晴らしいキャストとスタッフを得て人間の「業」に対峙し、上質な文芸の香り漂う『それから』を完成させている。

「高等遊民」という言葉が、昔あった。大学などを出た高学歴者なのに就職もせず、親の援助などで気ままに暮らしている人種のことである。本作の主人公・長井代助(松田優作)はまさにその典型であった。実家は大きな事業をしており、広大な屋敷には、父・得(笠智衆)と兄(中村嘉葎雄)、兄嫁(草笛光子)に姪・甥などが暮らしている。未婚の彼は、時折り“政略的な匂い”のする結婚話の件で実家に呼び出されたりしている。

ある時、友人の平岡常次郎(小林薫)が大阪の銀行を辞め、妻の三千代(藤谷美和子)と共に3年ぶりに東京に舞い戻ってきた。平岡に頼られた代助は、家や職探しに手を貸す。実は代助は三千代を好きだったにもかかわらず、二人の仲を取り持ったという過去があり、今でも彼女を思い続けている。まるで小説か映画(ん?)を地で行くような、典型的な三角関係である。さてその行く末は？ ということだが、観客は主人公たちの心の深淵を覗くことになる。

三角関係は、3人とも“良い人”では面白くない。たいていは敵役がいて、主人公とその相手が「幸せ」になるか、または“地獄の淵”を見ることになる。本作では遊蕩を繰り返す、妻との関係も冷えている平岡が「敵役」である。カメラは優柔不断に見えながら、最後に三千代と生きて行こうと決断する代助と、それに従う彼女の心の動きを見事に活写している。

さて、定期的に“男女間の話題”を提供してくれる芸能界では、若い未婚のカップルの別れは「死ぬだの！ 生きるだの！」と騒々しいが、不倫となると“ダンマリ”が勝ちというのが相場である。大半は元の鞘に収まり、別れる場合でも、不倫相手と再出発するケースは稀だ。一般人でもこの辺は同様と思うが、本作のカップルは、この稀なケースを選んだ。従って、父と兄には叱責され話られ、「お前の世話はここまでだ」「出て行け！」と罵声を浴びる。さて、金も職もない二人は、“世間”という“偏見の視線”にどう抗って生きていくのだろうか？

ではここで、厨房(台所)から映画を観てみよう。台所は、二つの場面が出てくる。まずは、代助が平岡の家を訪ねた際に登場する。コンパクトだが小ぎれいな台所で、前面の棚には炭・鍋などが並び、長い巨大なまな板がある。壁には「火廻要慎」のお札。薄縁(縁を付けたゴザ)が敷かれており、ここに座って三千代がまな板で調理をする。左手の竈には鍋があり、彼女の兄(代助と平岡の東大時代の友人)の大好物だった、鯛の料理が作られている。

次に代助の家の台所で、この家には、彼の身の周りの世話している書生・門野と婆やさんがいる。書生を演じているのが、何と後のお騒がせ俳優“羽賀研二”で、真面目な演技に苦笑いだ。この二人が朝食の準備をしている台所は、テーブルと椅子もある、当時としてはハイセンスなダイニングキッチンで、ガスコンロの上には、やかんが乗っている。

ここには、極めて珍しい必見の調理器具がある。丁度ガスコンロの上に四角錐の形状をした箱型のもを乗せ、上部に蓋を付けたものだ。何とこれは、「ガス・トースター」なのだ。少々内側に傾いた四面に、それぞれ食パンを立てて焼くのである。ただ、パンに付けるのがバターのようで、ここは洒落を利かして、漱石が大好きだった「イチゴジャム」にしてほしかった。

本作の小道具は、時代考証が良い。例えばビール(キリン)だが、1910年より採用された、コルクにアルミカバーの付いた「ゴルダーコルク栓」が使われ、ほぼ小説の掲載時期(1909年)に符合している。ビールは1892年(明治25年)にアメリカで王冠栓が発明されるまでは、大半がコルク栓だった。1900年に東京ビールが王冠栓を採用したが、当時は瓶の吹製時に口部が不揃いでガス漏れや破瓶が発生、キリンの王冠栓採用は1912年からである。

松田優作と森田芳光なので、本作の2年前に作ら

れた『家族ゲーム』が頭を過った。長身の松田がのっそり・黙々と歩く姿には共通するものがあり、象徴的に登場する路面電車・月・ユリの花なども、同様である。電車内で乗客が花火をする光景などは、「ズレ」という点でまったく同じだ。ただ『家族ゲーム』は音楽がなく効果音のみだが、本作の梅林茂の音楽は画面と見事に共鳴し、前田光造のカメラは、明治末期という時代の質感を鮮やかに浮かび上がらせていた。

笠智衆や中村嘉葎雄は当然として、代助が甘え頼る兄嫁を演じた草笛光子が、良いムードを醸し出していた。兄嫁と義弟にある種の“恋愛感情”を匂わせる演技は、なかなかのものである。セカセカした小林の敵役ぶりもさすがであったが、何とんでも本作の成功は、松田優作の内面に秘めた演技と、「儂さ」という言葉が久々ぶりに良くマッチした、藤谷美和子の“美人ぶりと演技”が、見事に“はまった”以外の何物でもない。

二人の愛が再燃したのは、彼女が代助宅にユリを届けた日だと推定できるが、ラムネを飲む場面が興味深い。サイダーは1本を何人かでシェアするが、ラムネは通常一人1本である。代助の飲みかけを三千代が飲むあたりに、二人の関係が読み取れる。また、小津安二郎作品の常連“笠智衆”の場面は時にローアングルで撮られ、小津監督へのリスペクトが感じられた。

本作を観ていると、向田邦子の『あ・うん』が想起される。向田版の主人公は親友の妻への思いを胸に秘めたままだが、案外、元ネタはこの辺にあったのかもしれない。さて、映画のラスト！ 代助は三千代と生きる決断をしたわけだが、その「それから」が気になる。小説ではこれが『門』に続く。いずれにしても松田優作主演の本作は、“優作”いや“秀作”以外の何物でもない。

『それから』



監督：森田芳光
原作：夏目漱石
脚本：筒井ともみ
撮影：前田米造
音楽：梅林茂
出演：松田優作、藤谷美和子、小林薫、笠智衆、中村嘉葎雄、草笛光子、風間杜夫、羽賀研二
DVD：2,800円(税別) 発売中
販売：東映
発売：東映ビデオ

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39回

かき氷のトレンドに見る

流行りの商品に並ぶ行列、新メニューに女子がアツくなる感じ……。今年は影をひそめていますが、かき氷はちょっとだけ「昨年までのような」トレンド感があるアイテムかもしれません。

口に入れても頭にキーンとこないフワフワ氷の出現から、かき氷業態は大にぎわいになりました。その後も、毎年進化してきました。フワフワ氷と共に、氷の素材に着目した天然水系が人気になりましたね。ただ現在は、自然環境が関わり製造量も限られることから、天然氷に代わって、酸素などの不純物が入らない純度の高い純氷がかき氷の主流です。柔らかな氷になると言われています。

さらに、シロップにこだわる店が続々オープンしました。本物のフルーツを搾ったり、店で紅芋をゆでたりするなど手作りする店も増えて、かき氷は本格志向になりました。

その後は、洋風かき氷です。ティラミスやキャラメルプリンなど、ケーキを彷彿とさせるような氷はシロップもバリエーション豊かで、かき氷の“垣根を超えた”印象があります。

そして、練乳、本物のマンゴー、イチゴなどのフルーツを凍らせて削って氷の代わりにするなど、氷そのもののバリエーションも豊富となり、台湾スイーツの人気と相まって、かき氷は、お祭り屋台の風物詩から、大人が楽しむアーティスティックな芸術品になったと言えます。

かなりかき氷は進化して飽和状態になったかと思いきや、数年前に驚かせたのが、東京の渋谷にある「セバスチャン」でした。なぜなら、氷が外から見えないかき氷なのです。ホールケーキの形状で、周りは美しくホイップクリームで囲まれて、見た目はケーキ。「いちごのショートケーキ」という商品の中央には、フレッシュなイチゴが盛り付けられています。中を切ると、氷とフルーツソースなどが美し

く層になって現れます。また、「クレームブリュレ」は、ケーキのクレームブリュレと同じく、表面をバーナーで焼き付けています。氷に炎を合わせるなどと、常識に囚われない挑戦をする店のパティシエは、ホテルで腕を振った人です。誰でも同じ技法が使えるわけではありませんから、競合が多々出るということにはならないですが、「ケーキのような」その流れを受けた店は、今年次々にオープンしています。

都内に店舗展開する「AKOMEYA TOKYO」は、シロップをホイップクリーム状にして形状を豊かにし、米ぬかクッキーをトッピングするなど、ケーキを彷彿とさせる氷です。期間限定で新宿に开店した「かき氷パーラーフロッチェ」も同様に、ホイップクリームのソースの上には、クッキーなどの固い食感のトッピングが乗り、さらに別添えのオリジナルシロップを客が自らかけるようになっています。

氷とシロップという、至ってシンプルだったかき氷の世界ですが、今年のトレンドは、そこにさまざまな食感を加えて、ケーキやパフェのような氷になっています。洋風もしくは和洋折衷で、非常に見た目も鮮やかで、リッチです。

祭や花火もなくなった今年の夏ですが、だからこそ、かき氷くらいは華やぎを求めたのかもしれません。楽しみに女の子が入店する光景を見ると、いわゆるトレンドが乏しい今年において、貴重な「日本のそれっぽい」トレンドアイテムだなあとと思います。

やるKEY

ハサップ

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第26回 衛生します！

「衛生します！」

新型コロナウイルスの影響で自粛、自宅待機の毎日でした。ここ数年活用しているSNSを通じた100人以上の友人たちは、それぞれに日々の暮らしをアップしてくれて、楽しく読んで活力をもらっています。

その中でも、宮崎市内でレストランを経営している友人が「今日も楽しく営業できました。ありがとうございます。さて、衛生します！」とつぶやくのがなかなかインパクトがあって、思わず、県境をまたいでの移動が自由になったタイミングで取材させてくださいと、メッセージを送りました。

衛生って呼ぶのはなぜ？

八田淳さん、都内のレストランに勤務しながら調理学校で調理士免許を取得後、渡仏、5年間有名レストランで修行、帰国後もウエスティンホテル東京やオリエンタルランドで働いた後、宮崎県北部の延岡市で開業独立。2017年に宮崎市内に移転して「ふらんす食堂Bistroマルハチ」を営まれています。2008年には、フランス料理文化センター主催ジャンシリンジャー杯入賞という、輝かしい実績を持たれています。といってもご自身は明るく、昼の空いた時間には10kmほど走ってくるという、スポーツマンでもあります。料理は本格的なフレンチです。店舗の入り口には、鶏の丸焼きができる「ロティサリーオープン」が設置されています。丸鶏のローストを大勢で取り分けて食べるのは、楽しいでしょう。

昼間は、専門学校や高校の調理科で、調理実習

の指導もしているそうです。この先生だと、調理と同時並行で、衛生をするということも教えてもらえそうです。

夕方から怒涛のラッシュを終えて、閉店は22時30分、お客さまの退店が長くなれば遅くなりますが、看板の電気を落としてからしっかり1時間30分、衛生の時間です。

「どうして衛生って呼ぶのですか？」と聞くと、最初に勤めたレストランのシェフが言っていたそうです。他のホテルなどでは、使っていなかったとのこと。でも、八田シェフは使い続けているそうです。

衛生を英語にすればSanitationですから、語源はその辺りにありそうです。

衛生の手順

オーダーストップの時間くらいから、ストーブ(ガスレンジ)の火を落とし、五徳や汁受けを外してシンクに漬け込み、ストーブ本体を洗い、磨いていきます。オープンの扉や内部も、とにかく油分がなくなるまで拭き上げる感じです。

ストーブ周りに置いてあった調味料や道具類を置く棚も、一度外してシンクで洗い、拭き上げてから再配置します。

カウンターからお客さまが引いたら、レンジフードを拭き、油受けにも油は残っていません。グリスフィルターは外して、シンクで洗い流します。油は溜まると固まって落としにくくなるので、溜まる前になくしてしまうのがポイントということです(写真1)。

現在の店舗は、回転ずしの店だった所を居抜きで



写真1 フードの中も毎日磨く

改装しているそうです。業者に任せていたために、ガスの配管が作業台の下を横切っていて、清掃がやりにくいそうです(写真2)。このあたり、厨房設計の際に清掃しやすい構造や、ガスや水道についても清掃が容易になるように配管を計画すべきです。作業台などは、キャスターを付けて移動できるようにする。配管も可能な限り、可とう管などで移動できるように計画するのが理想的です。

オーナーシェフだから

調理から清掃まで、ワンオペのオーナーシェフだから清掃が行き届いている。確かに厨房を含め店全体が自分の財産ですから、大切にするのは当たり前でしょう。中にはそうでもない残念な店もありますけれどね。

では、従業員を使う店や、従業員に運営を任せた店、場合によってはパート・アルバイトだけの店もあるかもしれません。そんな店では、どうしたら良いのでしょうか。

一つは、徹底した清掃マニュアルを作ること。できなければペナルティというくらい、厳しくしておく必要があるのかもしれません。オーナーの考えを、トレーニング時から周知徹底すること。最近はパワハラが声高に言われ厳しい指導ができていく環境でもあり、従業員の定着率が下がっているという問題もあります。清掃専門のスタッフを入れるのも、解決策の一つです。外資系のハンバーガーチェーンではクローズ専門、また夜間メンテナンス専門のスタッフを活用しています。24時間営業となれば、どのタイミングで清掃を入れるのかという計画も必要になります。また、清掃に関しては外部業者に委託するというのも方法です。グ



写真2 作業台の下を通るガス配管

リスフィルターやレンジ回り、グリストラップなど、手のかかる強めの薬剤を使いたくなる場面では、委託した方が成果は出るでしょう。

清掃を専門に任せるとなった場合、キッチンスタッフがやりたい放題になってしまうことがあります。調理をしている最中でも手が空いた時に、軽く拭き掃除や、飛び散った残渣を集めるといった清掃を心がけること。それが当たり前企業風土にすることです。

清潔な店でないとお客さまが来てくれない、安全安心が飲食業、食品製造業の基本なのだとすることを最初に教育しておく必要があるのです。

清掃スケジュール

清掃は毎日、汚れが溜まる前に取り除くことが大事です。スタッフが多い場合など、清掃箇所を明確にするために清掃スケジュールとチェックを兼ねた表を作ります(表1)。

週に一度といった箇所も、忘れずに一覧にします。清掃項目を書き出し、清掃する日の上半分を塗り潰します、終わったら、下半分を塗り潰します。

責任者は、表を見ながら実施状況をチェックします。できていない場合は、どうするか、その場で再洗浄なのか、次回までに完了させるのか決めておくことも大事です。

清掃道具

清掃に使う道具類も、あらかじめ準備をしておきます。特に薬品、洗剤類が食品に混入しないようにすること。道具は何でも良いということではなく、適材適所

で準備します。シンクで使うタワシも、ちぎれにくいもの、ちぎれて混入してお客さまのケガにつながるがないように選ぶ必要があります。今月のKEYワードは、最近注目度が上がっているメーカーを取り上げました(本題と違うところで目立っています)。

洗剤

清掃に使用する洗剤も、適材適所で選びます。

軽い汚れであれば中性洗剤でよいのですが、レンジ周りやフライヤーなど油が多い所では、アルカリ系の洗剤を使用します。この洗剤は素手で取り扱くと手荒れして、痛みも出ますし、細菌の繁殖の危険性も出てきます。必ずゴム手袋を着用して、説明書に記載された濃度に希釈して使用します。

洗剤を使う場合は、食材などは片付けること。

洗浄が終わったら、十分な流水ですすぎ洗いを行い、洗剤が残らないように注意します。仕上げにダスターで水気を切ること。雑菌が繁殖する原因になります。

翌日の仕事始めにも、作業台などは拭き掃除を行い、アルコールを噴霧して作業を開始するのが良いでしょう。アルコールを噴霧する時は、汚れがないこと、乾燥している所に吹くこと。濡れていると、濃度が薄くなり効果がありません。

なぜ、清掃が必要なのか

清掃に関しては、調理法のトレーニングと並行してトレーニングが必要です。清掃のための道具、洗剤の使い方について、系統立った教育を行います。入社して最初に洗剤の希釈方法を教える所もあるくらいで

サニテーションチェックリスト																
															担当者名	山田太郎
2020年6月															責任者確認	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	備考
まな板																
包丁																
調理器具																
調味料																
ダスター																
冷蔵庫 1																
冷蔵庫 2																
冷蔵庫 3																
縦型冷蔵庫																
冷凍庫																
製氷機																
ガスレンジ																
グリル																
スチコン																
電子レンジ																
焼き物機																
炊飯器																
シンク																
作業台																
フード																
グリスフィルター																
換気扇																
床																
壁 下																
壁 上																
天井																
客席																
床																
テーブル																
椅子																
照明																

表1 サニテーションチェックリスト

す。見習いたいものです。

また、なぜ清掃をしないといけないのか、清掃が大変になるので、水などをこぼさないように作業ができるように工夫します。中には床に水を流して(写真2)作業台の下を通るガス配管の前のゴミを部屋の隅に押しやったら清掃が終わった、と勘違いする人もいます。

HACCPの基礎の基礎が、SSOPです。ここが揺らぐと、計画そのものが揺らぐことになるのです。

まとめ

「衛生します！」と每晚遅くに宣言する八田シェフの掃除は、料理と同様に手際の良いものでした。それでも1時間30分も清掃に時間をかける。でも、汚れや油を溜めてしまうと、それ以上に時間をかけないと



3Mと書くと流行りの三密かと思いきや、ここでは「スリーエム」という、世界的な化学企業のこと。2017年の売上高は300億ドル超と、桁違いの大企業です。

新型コロナウイルスの流行で注目されたN95マスクの製造でも、高いシェアを持っています。

食品衛生の分野でも、培地の調整がいらずに菌検査ができるペトリフィルムや、タンパク質の残留測定をするスワブなど、精密で確実な結果が必要な場面でも、操作手順を簡易で迅速にできる製品群を製造しています。簡易と言っても、学術的に証明された手順を守っていますから、安心して使うことができます。HACCPを構築していく中で検証を行う場合に、自社内で検査室を持つという際の選択肢に加えてよいと思います。

また、同社は接着剤や両面テープ、ポスト・イットといった事務用品・工事用品も製造していますので、ホームセンター等で見かけたことがあるのではないのでしょうか。

家庭用品でも、食器洗い用のスポンジで頑固な焦げ付きも落とすことのできるスコッチ・ブライとも、同社の製品です。業務用の厨房内では、鍋の焦げ付きを落とすのに使用していたスチールタワシが異物混入の原因になっていますが、研磨剤入りの不織布やスポンジと貼り合わせた製品を使うことで汚れも落とせ、金属異物にもならないという利点があります。焦げ付き専用の「がんこたわし」というものもあります。

医療分野という高度な製品を作っている横で、真剣に厨房の汚れにも向き合っている世界一の会社なのです。

3M

https://www.3mcompany.jp/3M/ja_JP/company-jp/

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19)への対応

https://www.3mcompany.jp/3M/ja_JP/company-jp/coronavirus/

がんこたわしシリーズ

<https://multimedia.3m.com/mws/media/9956620/fst-142.pdf>

落とせなくなってしまう。こまめに丁寧に、計画的に清掃を、いや衛生を続けましょう。

次号では、清掃の各論を解説します。

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

(5)クラウド(前編)

東芝デジタルソリューションズ株式会社 ICTソリューション事業部
O&M・IoTソリューション&サービス部 技術担当 グループ長
加茂 隆康

※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 一般社団法人日本エレクトロヒートセンター、電化厨房委員会 業務用厨房機器 IoT 構築ワーキンググループでは、食品衛生改正法に伴う HACCP 制度化に対応するため「厨房機器共通 IoT プラットフォーム」を開発した。その中で、「プラットフォーム WebAPI 仕様書」を策定し、厨房機器データのアップロード、ダウンロード、およびその際の認証に関するインターフェースを定義している。この度、「厨房機器共通 IoT プラットフォーム」の構築に際し、東芝デジタルソリューションズ株式会社が提供する「Meister RemoteX™ (旧 IoT スタンダードパック)」を採用頂いた。本稿では、「厨房機器共通 IoT プラットフォーム」で提供するクラウド機能、「Meister RemoteX™」の概要、および「Meister RemoteX™」を採用したことによる効果について記載する。

1 はじめに

一般社団法人日本エレクトロヒートセンター(以下、JEHCという)、電化厨房委員会 業務用厨房機器 IoT構築ワーキンググループ(以下、WGという)では、食品衛生改正法に伴うHACCP制度化に対応するため「厨房機器共通IoTプラットフォーム」(以下、本PFという)を開発した。HACCPに必要な厨房施設内の厨房機器のデータを一元的に集約するための機器とその他データを収集・保管・配信するための共通基盤の開発を目的に、本PF、および集中管理装置の開発研究および仕様書を作成してきた。その結果、本PFの要求仕様書が「厨房機器共通IoTプラットフォーム プラットフォームWebAPI仕様書」(以下、WebAPI仕様書という)として纏まったことから、次の開発フェーズである本PFの構築・実証試験、ならびに集中管理装置の試作・動作確認等の開発を進めることとなった。その中で、東芝デジタルソリューションズ株式会社(以下、当社という)は、本PFの構築を任されることとなった。

なお、本PFを構築することで、以下の効果が期待されている。

(1)複数の厨房機器メーカーの厨房機器を横断的

に統一して管理することが可能となり、記録業務の作業負担の軽減が図られる。この結果、食品事業者にとって食品衛生法改正で求められる HACCPの一部または全部を取り入れた施設運営の対応が容易になる。

(2)食品事業者の記録業務の負担を軽減することで、HACCPの一部または全部を取り入れた施設運営の対応を容易にすることが可能になり、人手不足の中でも「食の安心・安全」につながる食品を提供できる。

以降、上記効果の実現に向けて、本PFで構築するクラウド機能、ならびに、本PFの構築に際して活用する当社「Meister RemoteX™ (旧 IoT スタンダードパック)」(以下、Meister

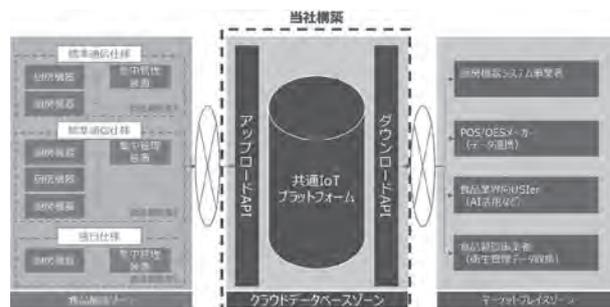


図1：厨房機器共通IoTプラットフォーム構成概要

RemoteX™という)とその活用効果について記載する。

2 クラウド機能

本PFのクラウド機能は、WebAPI仕様書に纏められている。以下、WebAPI仕様書に記載されている仕様、および必要となる機能について記載する。

2-1 データの保管及び送受信に係る仕様

WebAPI仕様書は、データ保管、およびその送受信に関わる仕様を明記している。以下、その概要を記載する。

- (1)集中管理装置から送信された厨房機器の運転データをすべて保管する。
- (2)厨房機器の運転データには、温度などの「HACCP必須データ」、および直接的にHACCPには関連しない機器の運転データ(ここでは、「取得推奨データ」とする)などがあるが、このデータも本PFに保管することを可能とする。
- (3)後述する厨房機器機種メタデータの設定に基づき、一般公開するデータと、一般公開されないデータを設定できるようにする。
- (4)一般公開されないように設定したデータは、機器を製造する厨房機器メーカー自身またはメーカーから許諾された第三者のみ参照可能とする。
- (5)個人情報に纏わる情報、ないし食品施設の特定につながる情報は保管しない。また、後述する厨房機器データダウンロード、アップロードのAPI(Application Programming Interface)においても、個人情報の使用はないものとする。
- (6)厨房機器データのアップロード、ダウンロード時において、厨房機器を一意に特定するために以下の情報を付加する。
 - 1) 製造メーカーコード(標準通信仕様書にて定義済み)
 - 2) 機種名(メーカーが独自に設定したもの)
 - 3) シリアルNo(メーカーが製品を一意に特定するために設定したもの)

2-2 送受信を行うデータ仕様

本PFで取り扱う厨房機器は、冷蔵庫、オープン、フライヤーなど多種多様である。また、厨房機器の機種に応じて、取り扱う稼働データは異なる。そのため、データの送受信において、データを画一的な構造(スキーマ)で定義することは困難である。WebAPI仕様書では、送

受信データのスキーマレスについて明記されており、データフォーマットとして、JSON(JavaScript Object Notification)形式を採用することが定義されている。なお、JSONは、インターネット通信規格であるRFC(Request for Comments)において、RFC 4627として定義、公開されている国際通信規格である。

2-3 提供API

WebAPI仕様書では、以下4つのAPIを定義している。

- (1)厨房機器機種メタデータ登録API
- (2)厨房機器データダウンロードAPI
- (3)厨房機器データアップロードAPI
- (4)セキュリティ認証API

以下、各APIの概要を明記する。

- (1)厨房機器機種メタデータ登録API 厨房機器機種、および機種に紐づくセンサー定義情報、およびセンサーデータのアクセスレベルを登録するためのAPIである。本APIは、厨房機器メーカーが利用するAPIである。なお、厨房機器データのダウンロード、およびアップロードは、本メタデータが登録された厨房機器のデータのみ利用可能である。
- (2)厨房機器データダウンロードAPI 本PFに蓄積されている厨房機器データをダウンロードするためのAPIである。本APIは以下の複数種類の形式で提供する。
 - 1) 一般ダウンロード API 認証なしで、「HACCP 必須データ」である厨房機器データをダウンロードできる API である。アクセスレベル区分として、一般公開のレベルで定義された厨房機器データのみがダウンロード対象となる。
 - 2) 認証ダウンロード API 認証が必要なダウンロード API である。「HACCP 必須データ」だけでなく、アクセスレベルにて設定された厨房機器データも追加でダウンロード対象となる。本APIでは、以下、4種類のダウンロード方式を提供する。
 - ① 日別・単体ダウンロード 1日分、かつ1つ厨房機器のデータをダウンロードする場合のAPI
 - ② 複数日・複数機器同時ダウンロード 指定された期間の範囲、かつ複数の厨房機器のデータをダウンロードする場合のAPI
 - ③ 単品の最新データダウンロード ある1つの厨房機器の最新データをダウンロードする場合のAPI

- ④ 複数機器の最新データダウンロード 複数の厨房機器の最新データをダウンロードする場合のAPI
- (3)厨房機器データアップロードAPI 集中管理装置から送信される厨房機器データを登録するAPIである。厨房機器を一意に識別する情報、および稼働データの時刻、センサーID、センサー値によるデータ形式である。
- (4)セキュリティ認証API 前述したAPIの利用において、認証のために利用するAPIである。本PFで提供するAPIは、システムとしてのセキュリティを考慮し認証を必須とし、本APIで認証に失敗した場合、利用はできないものとする。なお、本APIはOAuth 2.0と呼ばれるAPIアクセス認可のフレームワークに基づいており、RFC 6749, RFC 6750, RFC 6819において定義された国際通信規格に準拠した方式を採用する。

- 4) 一般社団法人 OpenID ファウンデーション・ジャパン . “公開資料 | OpenID ファウンデーション・ジャパン”. OpenID ファウンデーション・ジャパン . <https://www.openid.or.jp/document/>, (参照 2019-11-05)
- 5) 東芝デジタルソリューションズ株式会社 . “概要 | 設備メーカー向けアセット IoT クラウドサービス Meister RemoteX 製造業向け IoT サービス Meister Cloud シリーズ | 東芝デジタルソリューションズ”. 設備メーカー向けアセット IoT クラウドサービス . 2019-11-01. https://www.toshiba-sol.co.jp/industry/meister_cloud/contents/remote.htm, (参照 2019-11-05)

2-4 運用者向けWebサイト

その他、前述したAPIとは別に、本PFの運用において、最低限必要と考える機能として、以下を構築予定としている。

- (1)厨房機器メーカー、集中管理装置メーカーを管理する「メーカー管理画面」
- (2)厨房機器機種情報、集中管理装置機種情報を管理する「機種管理画面」
- (3)「HACCP必須データ」以外のデータ活用を考えるマーケットプレイス提供者を管理するための「マーケットプレイス管理者画面」

(つづく)

参考文献

- 1) 池田和史 ,ほか . デジタル化技術による工場・インフラ設備の O&M の高度化 . 東芝レビュー , 2019, 74, 6, p.50 - 53. (online), https://www.toshiba.co.jp/tech/review/2019/06/index_j.htm, (参照 2019-11-20)
- 2) JEHC 厨房機器 IoT 構築ワーキンググループ . “ 厨房機器共通 IOT プラットフォーム プラットフォーム WebAPI 仕様書 ”. JEHC, 2019, 28p.
- 3) 情報処理推進機構 . “ セキュリティ関連 RFC : IPA 独立行政法人 情報処理推進機構 ”. セキュリティ関連 RFC. 2013-01-24. <https://www.ipa.go.jp/security/rfc/RFC.html>, (参照 2019-11-05)

最新外食トレンド 2020



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.8 飲食店等の売上高ランキング

1. はじめに

日経MJが、飲食店の売上高ランキング(正式には「日本の飲食業調査」)を公表した。この売上高ランキングは今回で46回となり、歴史がありかつ外食業界の指標としても重要な調査である。

外食企業等としてもこのランキングに掲載されることはステータスであり、自社のポジショニングが明確になると共に、同業他社との距離感がつかめることになる。

この日経MJの調査は、外食・中食産業のデータが少ない中、貴重な資料となっている。

今回は、令和2年6月24日、日経MJに公表された令和元年度の飲食店のランキングについて考えていくことにする。

2. 令和元年度売上高ランキング

日経MJの「飲食業調査」とは、アンケート方式で調査し、店舗売上高ランキング(250位までランキング)や店舗数、総売上高(連結企業を含めた)ランキング、売上高経常利益率ランキングなどを調査したものである。

令和元年度の飲食店等売上高ランキング上位を見ると、1位が日本マクドナルドホールディングス(以下、HD)で、3年連続の首位となった。売上高が5,490億5,900万円で、前年より4.7%増加している。日本マクドナルドHDは、昭和57年度から平成26年度まで首位を維持していたが、消費期限切れキッチンナゲット等の問題で、消費者の間に食の不信感が相次ぎ、平成27年度から2年間、2位となっていた。次いでゼンショーHDが4,786億6,200万円(対前年増減率1.4%増加)となっている。

以下、すかいらーく(3,665億4,400万円)、コロワ

イド(3,117億6,500万円)、日清医療食品(2,395億2,000万円)などの順となっており、1位から5位のランキングは前年度と同じであった。また、上位20位の売上高合計を見ると、平成元年度が1兆5,232億600万円であったが、令和元年度では3兆8,277億4,200万円と、2.5倍に拡大している。

売上高ランキング1位から100位までの店舗売上高は、前年度より2.6%増加の6兆8,623億円となっている。また、外食産業市場規模推計値が公表されていないが、例年、市場規模に占める1位から100位までの売上高の割合は、23.5%前後で推移しており、上位企業の寡占状態は見られない。

上位20位の1店舗当たりの年商(売上高を店舗数で除した値)は、スシローグローバルHDが3億6,530万円と最も高く、次いで、くら寿司(2億7,720万円)と、回転

順位	企業名	令和元年		
		売上高 (百万円)	店舗数 (店)	1店当たり 売上高(百万円)
1	日本マクドナルドHD	549,059	2,910	188.7
2	ゼンショーHD	478,620	4,494	106.5
3	すかいらーくHD	366,544	3,197	114.7
4	コロワイド	311,765	2,967	105.1
5	日清医療食品	239,520	5,248	45.6
6	スシローグローバルHD	193,990	531	365.3
7	プレナス	188,879	2,941	64.2
8	ドトール・日レスHD	132,687	2,033	65.3
9	クワイエット・レストランズHD	130,800	1,095	119.5
10	日本KFCHD	128,755	1,133	113.6
11	エームサービス	127,704	1,572	81.2
12	くら寿司	122,530	442	277.2
13	サイゼリヤ	118,988	1,093	108.9
14	トリドールHD	113,383	1,153	98.3
15	グリーンハウス	112,100	2,153	52.1
16	吉野家HD	110,925	1,214	91.4
17	松屋フーズHD	103,089	1,193	86.4
18	王将フードサービス	100,413	734	136.8
19	モスフードサービス	100,358	1,314	76.4
20	モンテローザ	97,633	1,638	59.6

図1 令和元年度売上高ランキングベスト20
資料：日本経済新聞社「日経MJ」(2020年6月24日付)の「日本の飲食業調査」より作成

ずしが1店舗当たり2億円～3億円の年商となっている。これは、店内にすしレーンを設置していることで、売場面積（販売面積）が大きく、したがって1店舗当たり収容人数も多いことが考えられる。その他、1店舗当たり年商が1億円以上の企業は、日本マクドナルドHD（1億8,870万円）、王将フードサービス（1億3,680億円）、クリエイト・レストランツHD（1億1,950万円）、すかいらーくHD（1億1,470万円）、日本KFC HD（1億1,360万円）、サイゼリヤ（1億890万円）、ゼンショーHD（1億650万円）、コロワイド（1億510万円）などとなっている。ファストフード系企業では、メニュー単価が低いものの消費者への的確なマーケティングやそれに基づく新メニュー開発、新規出店などが、店舗年商を1億円にまで押し上げていると考えられる。

次に、売上高ランキング（上位20位）を平成元年から見ると、前述したように日本マクドナルドHDが昭和57年（売上高646億円）から平成26年（4,463億700万円）まで1位を維持していたが、平成27年には33年間維持してきた1位から2位になり、平成29年度に3年ぶりに1位になっている。

外食産業の最先端は、ファッションと似たような所があり、消費者ニーズを的確に捉えることが求められる。外食企業は、この最も新しい消費者ニーズが本物（長続きする）かどうかを見極め、それに対応するマーケティング能力が必要となってくる。

また、消費者の食への信頼を企業が毀損することで、今まで築いてきた信頼性が瞬時に崩れることになる。

しかし、日本マクドナルドは消費者との食の信頼を地道な努力で回復させてきた。そのことが、平成29年に、1位に再びなった要因であるように思われる。

その他の企業を見ると、平成元年度にベスト20位にランクインしていた企業が、平成10年度には16社、平

成20年度には9社、平成25年度には8社、平成30年度、令和元年度がそれぞれ6社となっており、ランク外からの企業が売上高を拡大してベスト20位に入ってきている。

さらに、1,000億円企業の数を見ると、平成元年度が3社であったが、平成10年度には10社、平成20年度には12社、平成25年度には11社、今回の平成30年度には17社、令和元年度が19社と、拡大傾向となっている。

3. まとめ

飲食店ランキングは、他社の売上高、店舗数、収益などさまざまなデータが含まれているため、自社との比較や競合各社の動向を知る上で貴重な指標である。

また、ベスト20位の売上高1,000億円企業は拡大しているが、大手飲食店の外食産業に占める売上高シェア率はそれほど高くなく、過去から見ても大きく伸びてはいないことなどが、売上高ランキングがあればこそ推計できるのである。

ただ、シェア率では大手外食企業（売上高ランキング1位～100位）の占有率は22～23%程度と参入障壁が低いことが分かり、ベンチャー企業の出現もあり、産業界が活性化されることもあるが、中堅・中小が多いということは、裏を返せば、まだ、産業化（企業化）された外食企業が少ないことを意味している。産業化が進むためには、中堅・中小のボトムアップがこれからますます必要となってくると考えられる。

さらに、2020年は新型コロナウイルスの感染が拡大し、飲食店、観光業、サービス業などに多大な影響を及ぼし続けている。その意味からすると、2020年のランキングは厳しい結果が予想される。

順位	平成元年		平成10年		平成20年		平成25年		平成30年		令和元年	
	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)	企業名	売上高 (百万円)
1	日本マクドナルド	152,774	日本マクドナルド	377,909	日本マクドナルド	518,316	日本マクドナルド	504,459	日本マクドナルドHD	524,203	日本マクドナルドHD	549,059
2	日本ケンタッキーフライドチキン	123,183	ほっかほっか亭総本部	172,552	すかいらーく	267,309	ゼンショーHD	419,072	ゼンショーHD	472,067	ゼンショーHD	478,620
3	すかいらーく	111,773	すかいらーく	162,418	日清医療食品	166,500	すかいらーく	288,513	すかいらーくHD	365,888	すかいらーくHD	366,544
4	本家かまどや	97,147	日本ケンタッキーフライドチキン	132,033	プレナス	151,362	日清医療食品	191,950	コロワイド	320,025	コロワイド	311,765
5	小僧寿し本部	96,325	ダスキン	127,200	ゼンショー	140,324	プレナス	185,001	日清医療食品	230,485	日清医療食品	239,520
6	ロイヤル	94,266	モスフードサービス	126,000	モンテローザ	134,380	モンテローザ	145,364	プレナス	187,201	スシローグローバルHD	193,990
7	ほっかほっか亭総本部	88,189	ロイヤル	121,430	日本ケンタッキーフライドチキン	134,125	日本ケンタッキーフライドチキン	132,171	スシローグローバルHD	172,946	プレナス	188,879
8	ダスキン	82,506	本家かまどや	118,912	ダスキン	123,707	あきんどスシロー	118,511	ドトール・日レスHD	127,218	ドトール・日レスHD	132,687
9	西洋フードシステムズ	76,300	デニーズジャパン	101,084	レインズインターナショナル	115,058	エムサービス	108,400	エムサービス	126,367	クリエイト・レストランツHD	130,800
10	デニーズジャパン	70,454	モンテローザ	100,670	本家かまどや	111,438	ダスキン	103,001	くら寿司	121,930	日本KFC	128,755
11	ロッテリア	70,397	西洋フードシステムズ	99,069	吉野家	102,878	サイゼリヤ	102,263	日本KFC	119,836	エムサービス	127,704
12	京博	69,860	小僧寿し本部	86,157	セブン&7イ・フードシステムズ	102,109	モスフードサービス	98,663	サイゼリヤ	119,405	くら寿司	122,530
13	日本料飲コンサルタツ	69,826	養老乃瀧	83,840	ドトールコーヒー	99,871	王将フードサービス	96,150	クリエイト・レストランツHD	116,044	サイゼリヤ	118,988
14	モスフードサービス	65,800	吉野家D&C	83,800	モスフードサービス	98,000	吉野家	95,869	モンテローザ	107,266	トリドールHD	113,383
15	吉野家D&C	49,583	プリンスホテル	66,095	エムサービス	96,500	レインズインターナショナル	95,603	グリーンハウス	106,800	グリーンハウス	112,100
16	伊藤万食品	48,156	ドトールコーヒー	60,622	大庄	86,589	グリーンハウス	92,500	トリドールHD	104,803	吉野家HD	110,925
17	シゴコーポレーション	45,928	つば八	59,087	グリーンハウス	84,000	くらコーポレーション	87,171	吉野家HD	104,139	松屋フーズHD	103,089
18	藤田観光	42,028	王将フードサービス	57,080	サイゼリヤ	82,743	ドトールコーヒー	86,613	モスフードサービス	97,401	王将フードサービス	100,413
19	餃子の王将チェーン	37,586	ジツクフードサービス	54,000	西洋フード・コハスグループ	82,486	本家かまどや	86,150	王将フードサービス	96,300	モスフードサービス	100,358
20	ニユーターキー	31,125	村さ来本社	50,787	カッパクリエイト	74,736	カッパクリエイト	80,937	松屋フーズHD	95,663	モンテローザ	97,633

図2 上位20社の売上高ランキングの推移

資料：日本経済新聞社「日経MJ」の各年「日本の飲食業調査」より作成

【1】相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は13件で前年同月の4件に対して325.0%。

(2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、3年前に買替えた石油給湯機付ふろがまから1年数か月経つと黒煙が上がり、修理後再発を何度も繰り返した。一度は商品交換したが1年余りで同症状となった。メーカーに確認し、この半密閉式強制排気形を取付不可である共同煙突のあるマンションに据付たことが原因だったと初めて知ったが、取付業者は非を認めず話し合いにならない等2件。

◇問い合わせは、一人暮らしの母親が使用しているグリル付ガステーブルこころに安全装置として対震自動消火装置がついているか、ない場合は後でつけられるか教えてほしい等11件。

【2】受付実績合計

2-1) 2020年7月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計 (構成比)
消費者	0	0	1	4	5 (38.5)
事業者	0	0	0	5	5 (38.5)
司法・行政	0	0	1	2	3 (23.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	2(15.4)	11(84.6)	13(100.0)

注) 前年同月の受付件数は4件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

(1) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会 (7/15 工業会会議室)

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

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。

〔申出概要〕

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。

〔調査・対応結果〕

外部調査機関にて調査を行ったところ、当該機器給水安全弁の安全弁本体のシート面に異物(鉄さび片)の付着があったことから、安全弁本体のシート面とバルブのシール性が失われ、水漏れに至ったと考えられる。機器の工場出荷時には全数製品検査にて水漏れ検査を実施しているため、出荷時に本体からの水漏れはなく、使用者宅に設置後、何らかの要因で通水路に圧がかかり、給水安全弁が作動し水が噴き出した際に安全弁本体のシート面に異物が付着した可能性が推察できるが、異物の発生原因までは特定できなかった。但し、室内への浸水の直接の原因は、給湯配管の壁貫通部のコーキング不備と考えられる。法的には損害賠償責任はコーキングを行わなかった施工者にあるが、どのような経緯でコーキング不備となったのか、PLセンターでは判断できない。機器メーカー、設置業者、ハウスメーカーの三者で、責任の有無や割合も含めよく話し合い、解決していただくようお願いし、終了とした。

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

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

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

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

■送料について

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

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

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

会社名: 所属部署: 氏名:

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

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



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

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

親型式：96 機種、子型式：2,585 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
20. 8. 4	ダブルチェックL	20-002-0202		06-6222-6711
20. 8. 4	ダブルチェックM型	20-002-0203		06-6222-6711
19. 8. 28	グリースダンパー	19-002-0204		06-6222-6711
16. 4. 27	バップレッシュ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
20. 8. 4	AFBフィルター	20-002-2607		03-3843-4851
20. 8. 4	ABフィルター	20-002-2608		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

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. 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
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー プ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
15. 10. 28	E C O ウ ェ ー プ α	15-002-5902		03-5545-1691
16. 6. 30	プラスワン	16-002-4401	JFE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		06-6746-3773
19. 8. 28	D V S フィルター	19-002-6203	(株)ダイフィル	06-6746-3773
15. 9. 4	アルファフィルターⅡ	15-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
16. 11. 4	H I フィルター	16-002-7101	(株)アルテック九州	0944-85-5011
16. 5. 24	C D フィルター	16-002-7102		0944-85-5011
17. 3. 8	グリスカット	17-002-7201	(株)クリエ	053-401-5881
19. 8. 28	X G S グリスフィルター	19-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
20. 8. 4	ウォッシュフィルター	20-002-7501	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75	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	トーション機材(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 mini	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

◆ 9月(長月) ◆

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1日(火) 防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日 | 19日(土) 彼岸入り |
| 5日(土) クリーン・コール・デー(石炭の日) | 20日(日) 空の日 |
| 6日(日) 鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、世界老人給食の日、妹の日 | 21日(月) 敬老の日、老人の日 |
| 7日(月) クリーナーの日 | 22日(火) 秋分の日 |
| 9日(水) 重陽の節句、菊の節句、カーネلزデー | 24日(木) 曇りの日、清掃の日 |
| 10日(木) 下水道の日 | 25日(金) 彼岸明け |
| 14日(月) コスモスの日、セプテンバーバレンタイン | 29日(火) 洋菓子の日、招き猫の日、日中国交正常化の日、クリーニングの日、ふぐの日 |
| 15日(火) ひじきの日 | 30日(水) くるみの日 |
| 16日(水) マッチの日 | |
| 18日(金) かいわれ大根の日 | |



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする
会員ネットワーク!

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



全403社

(2020年8月31日現在)

●北海道支部

エレクター(株) 札幌営業所
(株)AIHO 札幌支店
北沢産業(株) 札幌支店
(有)北見厨房
(株)コメットカトウ 札幌営業所
サンスチール工業(株)
(株)白石製作所
タニコー(株) 北海道事業部
厨房サービス(株)
(株)中西製作所 北海道支店
ニチワ電機(株) 札幌営業所
日本調理機(株) 北海道支店
パナソニック産機システムズ(株) 北海道支店
フクシマガリレイ(株) 北海道支店
(株)フジマック 札幌営業所
(株)ホワイトスチール工業
(株)マルゼン 札幌支店
(株)リポートサービス北海道

●東北支部

◆岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

◆宮城県

(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクター(株) 仙台営業所
(株)大穂製作所 仙台営業所
北沢産業(株) 仙台支店
(株)コメットカトウ 仙台営業所
タニコー(株) 東北事業部
東北アイホー調理機(株)
(株)TOSEI 東京支社 東北営業所
(株)中西製作所 東北支店
ニチワ電機(株) 仙台営業所
日本洗浄機(株) 仙台営業所
日本調理機(株) 東北支店
パナソニック産機システムズ(株) 東北支店
フクシマガリレイ(株) 東北支店
(株)フジマック 東北事業部
(株)北拓機工
ホシザキ東北(株)
(株)マルゼン 仙台営業所
三浦工業(株) 食機仙台営業課

◆秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)
(株)ピンテック

◆山形県

エスキー工機(株)
(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

◆福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

◆茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

◆群馬県

伊東電機関東販売(株)
(株)大道産業
パナソニック(株)アプライアンス社
(有)坂東厨房

◆栃木県

東洋サーモ(株)

◆埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス
(株)ウインター・ハルター・ジャパン
(株)ウエテック研究所
ウチダステンレス工業(株)
(株)エム・アイ・ケー
桐山工業(株)
グリーンテック(株)
(有)敬和
(株)河野製作所
(株)伸和商会
(株)テックサス
仲産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)モリチュウ

◆千葉県

(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

◆東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKITータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)上野製作所
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクテラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
凰商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オピニオン(株)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシトレーディング
北沢産業(株)
キッチンテック(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)クワエ
 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
 エレクトアー(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)
 エレクトアー(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
 (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

エレクトアー(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)マクロキッチンギョフ 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)
 エレクトアー(株) 福岡営業所
 王子テック(株)
 (株)大穂製作所
 押切電機(株) 福岡営業所
 北沢産業(株) 福岡支店
 協立エアテック(株)
 (株)コメットカトウ 九州営業所
 タニコー(株) 九州事業部
 (株)TOSEI 九州支店
 (株)中西製作所 九州支店
 西日本ステンレス工業(株)
 ニチワ電機(株) 福岡営業所
 (株)日本エコテック
 日本洗浄機(株) 福岡営業所

日本調理機(株) 九州支店
 パナソニック産機システムズ(株) 九州支店
 フクシマガリレイ(株) 西日本支社
 (株)フジマック 九州事業部
 (株)フジマックネオ
 ホシザキ北九(株)
 細山熱器(株) 福岡営業所
 (有)丸枝
 (株)マルゼン 福岡支店

◆ 佐賀県

(株)中島製作所

◆ 長崎県

(株)長崎日調

◆ 大分県

(株)中栄工業

◆ 宮崎県

(有)丸一厨房

◆ 鹿児島県

ホシザキ南九(株)
 メイワ冷熱工業(株)

◆ 沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
 S-TEC(株)
 岡山ガス(株)
 関西電力(株)
 キッチン・バス工業会
 九州電力(株)
 西部ガス(株)
 シーバイエス(株)
 四国電力(株)
 商工サービス(株)
 仙台市ガス局
 Daigasエナジー(株)
 中央職業能力開発協会
 中国電力(株)
 中部電力ミライズ(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
三和厨理工業(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
(一社)日本ガス協会	前8
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7
(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

●関東大震災以降、9月1日は防災の日だが、巨大地震のテキストと言えば、今も小松左京『日本沈没』だろう。●終末作品が流行っていたほぼ半世紀前に大ヒットしていた『日本沈没』は、映画やTV・ラジオシリーズ、さいとうプロの漫画などで、執拗に崩れる高層ビル、炎上する高速道路、大津波と地割れに飲み込まれる人々といった災害イメージを送り続けてきた。半面、物語が俯瞰的で、漫画だと解説でコマが埋め尽くされるような感じだった。●2006年の映画は珍作だったが、同時期に展開された一色登希彦版漫画や今夏に放映された『日本沈没2020』は、視点を主人公側にかなり下げて、マイクロ視点での話の展開が多い半面、原作発表時から蓄積された学説や現象と、地震そのものの後に起こる恐怖を克明に描いているあたりが、ユニークである。特に一色版漫画の、東京大地震で生き延びて新宿公園に集まった避難民が脂肪袋に熱風に煽られた火災が押し寄せて大火災になるとか、伝聞と思ひ込みで警官によって引き渡された青年が自警団に殺害されるとか、21世紀の関東大震災はかくあろうという描写が凄い。東京から青森に帰京した人の家に「帰れ」と匿名の手紙を放り込むような事件が起きる現代日本らしい描写というか。●一色氏は現在徳島県で食堂を開いているそうで、いつか行ってみたいものであるが、新型コロナの収束はまだまだ先になりそうである。●首相が変わっても、先進国並みの危機管理・検査・医療・補償を期待するのはやはり高望みなのか。(H)

厨房

2020年9月5日発行
第57巻／第9号
(No.615)

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 伊藤典弘／大内敏弘 高橋篤志／岸大樹 佐藤大輔／山本将治郎
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

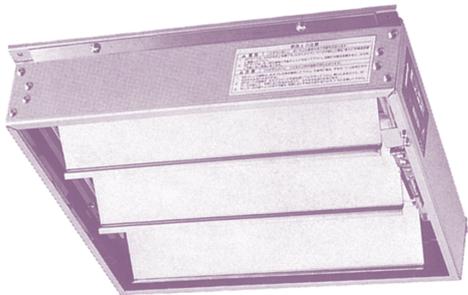
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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**

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)

■製造元



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。

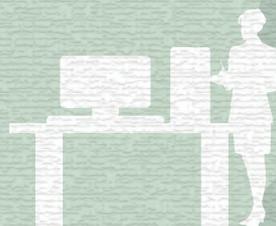
コンサルティング力

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 ▶

