

# 厨房

2020  
No.616

10

OCTOBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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



第41回厨房設備通信教育  
厨房レイアウト作成  
未経験者向け講習会が開催

官庁関係  
油断・快適！ 下水道

やるKEY HACCP  
厨房清掃の基本

実践編

小倉朋子の食・心・美Part.2  
「ツルツル」喉越しの良い  
食べ物の選び方

映画の見どころ・台所  
『JFK』

外食トレンド2020  
令和元年  
外食産業市場規模推計値

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

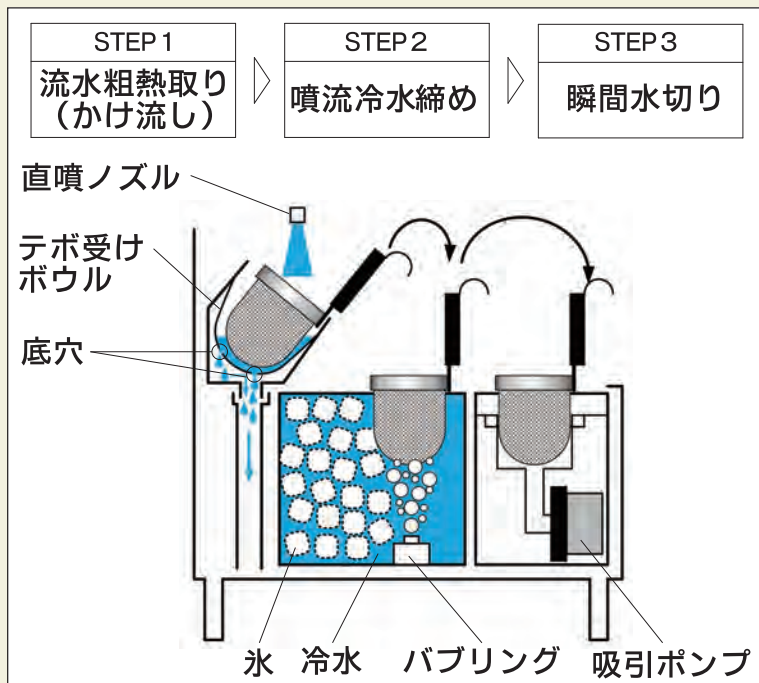
大流量エアポンプのパワフルなバブリング水流で麺を踊らせ、ヌメリを取りながら7秒で冷水締めをします。冷水タンクには製氷機の氷が10kg入るので、60食以上の締めが可能です。

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

特許出願中

# 高生産性機能真空包装機 ホットテンプ

温かい料理やソースを  
温かいままパック!

- パックする前に料理を冷ます行程がなくなり、作業効率が大幅にアップ。

凍結含浸法にも対応!

- 真空保持自動機能付き  
酵素を用いて、真空状態を保持し、  
食材を形のまま柔らかくする方法。

新機能搭載!

マリネ機能

- 食材をマリネ(漬込)する際に工程を早め浸透を高める機能。

メンテナンスサポート機能

- ポンプクリーニング通知やオイル交換通知など必要なメンテナンス通知を操作パネルに表示する機能。

IDデータ記録機能

- HACCPに対応。最大5名までのユーザー(作業員)ごとのデータを記録し、USBで取り出すことができます。

カットオフシール機能

- シールと切断線が同時に入り、汚れが付きがちな真空袋の余った部分をすっきりと手で切り取ることができます。



HACCP  
対応

LYNX 42

- 491×529×395
- シール有効寸法:420×1本
- 3φ200V 1200W(50/60Hz)

詳しくは  
動画で!

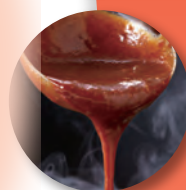


<https://youtu.be/7-28nU1nT3w>

熱々料理を  
2袋同時に  
真空包装!



生産性向上!  
高性能センサーで  
真空包装時間を  
短縮



食材の保存から  
漬け込み、  
真空調理まで  
幅広く対応

スタンダード真空包装機 [フロアタイプ] [卓上タイプ] をラインナップしています。

|   |  |   |  |   |   |   |  |
|---|--|---|--|---|---|---|--|
|   |  |   |  |   |   |   |  |
| <b>POLAR 2-85</b><br>○1980×1230×1100<br>○シール有効寸法:840×2本×2<br>○3φ200V 8.0/9.0kW(50/60Hz) | <b>POLAR 80</b><br>○920×790×1125<br>○シール有効寸法:760×485×各1本<br>○3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz) | <b>FALCON 80</b><br>○900×820×1070<br>○シール有効寸法:760×485×各1本<br>○3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz) | <b>MARLIN 52</b><br>○680×695×1025<br>○シール有効寸法:510×2本<br>○3φ200V 3.1/3.5kW(50/60Hz) | <b>BOXER 35</b><br>○440×545×405<br>○シール有効寸法:345×1本<br>○100V 500/550W(50/60Hz) | <b>JUMBO 42</b><br>○480×520×440<br>○シール有効寸法:410×1本<br>○100V 500/550W(50/60Hz) | <b>JUMBO PLUS</b><br>○320×450×300<br>○シール有効寸法:260×1本<br>○100V 400/450W(50/60Hz) | <b>MICRO JUMBO</b><br>○268×438×260<br>○シール有効寸法:210×1本<br>○100V 400/400W(50/60Hz) |



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

**ニチワ電機株式会社** URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)  
兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

支店: 東京 / 大阪 / 名古屋  
営業所: 札幌 / 盛岡 / 仙台 / 埼玉 / 千葉 / 横浜 / 新潟 / 金沢 / 長野 / 静岡 / 三重 / 京都 / 神戸 / 和歌山 / 岡山 / 広島 / 山口 / 高松 / 松山 / 福岡 / 熊本 / 鹿児島

ISO 9001  
認証取得

全国共通フリーコール ニチワコール  
0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・高松営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。



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/](https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio_movie/)

**HOSHIZAKI**

[www.hoshizaki.co.jp](http://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



油煙が舞う店内で使える飲食店様向けの業務用空気清浄機。

ココクリーン

# CoCoCLEAN

新発売

## CoCoCLEAN の特徴 2種類のフィルター

### オイルスマッシャー®



1分間に1500回転する金属製のディスクが油を約90%※1キャッチ。また油だけでなく、ホコリも捕集するので、プレフィルターとして高い性能を発揮します。

オイルスマッシャーまでで

油 約90%※1  
キャッチ

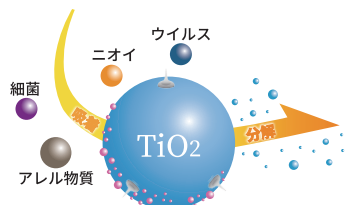
### 抗ウイルス集じんフィルター

earthplus™

抗ウイルス集じんフィルターにはアースプラス™を採用。アースプラス™は、信州セラミックスが開発したセラミックスの複合機能材料です。(酸化チタン、ハイドロキシアパタイト、銀 [メタル]) 食品添加物に認可されている成分で構成され、細菌・ウイルス・アレルギー・ニオイ(細菌由来)等のタンパク質を吸着分解する技術です。その効果は、医学系英文誌で発表され、国際的に高い評価を受けています。

抗ウイルス集じんフィルター

集じん性能  
約95%※2



TiO<sub>2</sub>  
酸化チタン

ウイルス・細菌・ニオイなどのタンパク質を無害な物質に分解する材料です。

HAp  
ハイドロキシアパタイト

細菌やウイルスなどを吸着して離しません。

Ag  
電極

酸化チタンの電極となり、反応スピードを向上させます。

脱臭フィルター

脱臭性能・調理臭  
ニオイ 約78%※3  
除去

オイルパック

※1 数値は油捕集効率を表しており、CoCoCLEAN が捕集した油煙に含まれる油の粒子に対して、オイルスマッシャー機能までで捕集できる油の粒子の割合を示すものです。部屋・空間全体の油捕集性能とは異なります。(当社規定の試験方法により測定。油捕集効率約90%) ※2 準HEPA フィルターを使用。(0.3μmの粒子に対して、捕集率95%以上) ※3 数値は脱臭効率を表しており、フィルターに入る前とフィルターを出た後のニオイを比較した際のニオイの低減率を示すものです。(二点比較式臭気法により測定。脱臭効率約78%) 部屋・空間全体の脱臭性能とは異なります。(当社規定の試験方法により測定。焼肉用牛バラカルビ肉200g・唐揚げ10個での調理試験)

## 豊富なラインナップ

カラーだけでなく、マットな質感や木目調など店舗の雰囲気にあわせて選べるデザイン。

Basic Line

Woody Line



マットブラック×ブラウン  
OSMCO-S02TB



マットホワイト  
OSMCO-S02TW



シカモア  
OSMCO-SM02TW特



ウォールナット  
OSMCO-SM02TBK特

-FUJIOH-

お問合せ先

富士工業株式会社

販売元：富士工業販売株式会社 神奈川県相模原市中央区淵野辺2-1-9

Tel:042-768-3754

受付時間 9:00~17:30(土日祝日・夏期休暇・年末年始除く)

製品の詳しい情報は  
webをご覧ください



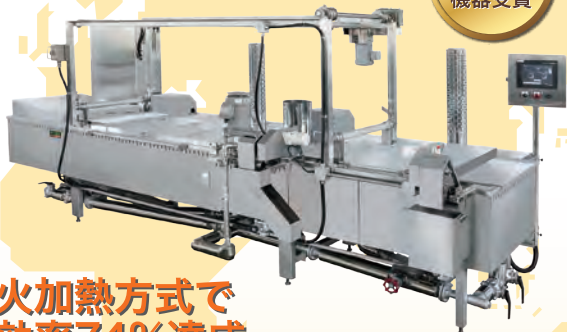
HI-COOK is GOOD-1 Partner

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](http://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](mailto: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.67 が行く!



今月の  
ゲスト

タイジ 株式会社

開発部技術課 課長代理 中川 瞳 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。

中川 私は大学で、化学をベースとした環境にやさしい素材作りやエネルギーについて学んでいましたので、仕事でも環境に配慮したモノ作りに関われたらと思っていました。その中で参加した就職説明会で、当時の弊社の開発部長が「開発は、構想段階から製品化まで一貫して取り組むことができ、自分の生み出した製品を市場で見ることができる魅力ある仕事。化学の分野で学んだこともきっと生かせる」とおっしゃってくださって、その言葉で環境に配慮した製品を開発することが夢となり、とてもわくわくしたのを覚えています。また、温かなおもてなしの心を届ける「ホスピタリティ」を軸とした製品開発にも魅了されて、すぐに応募して、新卒で採用されました。

## お仕事の内容は？ やりがいは？

中川 弊社製品の開発となり、構想から設計、検証、国内外の認証取得、量産化と多岐にわたります。入社後、ペルチェ素子のユニット化を行いました。ペルチェ素子は冷却機構を小型・静音化でき、フロン等の冷媒も使用しな



社長の期待を背負う(?) 中川さん

いため環境にやさしいとメリットが多いですが、構造が繊細で、弊社では不良率の高い部品でした。技術の確立と数年にわたる試験を経て、高信頼性のペルチェユニットが完成し、それにより「フーズクーラー」「クールプレート」などの開発につながった、印象深い仕事です。自分の持てる技術や知識を駆使して開発した製品が、少しでも人々の喜びや環境への配慮につながっていくと感じられることは、究極のやりがいです。いつまでたっても製品が活躍している姿を見るのが、一番の幸せです。

## 今後のあなたの夢を教えてください。

中川 今後も技術者として、温かな心を届けられるホスピタリティ製品を、地球環境と調和しながら作り続けていきたいと思います。私自身は結婚、出産を経て、今は子育てをしながら仕事を続けていますが、周りのメンバーの理解があってこそです。そのことを忘れず、感謝の気持ちを持ちながら働き続けたいと思っています。今はプライベートの中心に子どもがいることもあって、製品開発でも、子どもたちを取り巻く食や環境がより豊かになるような製品も手掛けていきたいです。そうやって人生のさまざまな経験とリンクしながらモノ作りに携わり、いつか製品や身近な化学を通して、子どもたちに地球環境との調和を考えるきっかけを作れたら幸せです。

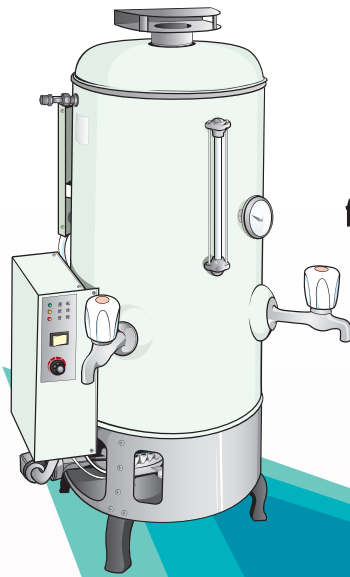
## 職場の方からエール

中川さんは物事にじっくりと粘り強く取り組み、技術課の誰よりも納期とコストに厳しく、開発案件を確実に商品にしていく頼もしいメンバーですね。特に中川さんが開発したペルチェユニットを採用した商品の開発には、なくてはならない存在です。これからも活躍を期待しています。よろしくをお願いします！

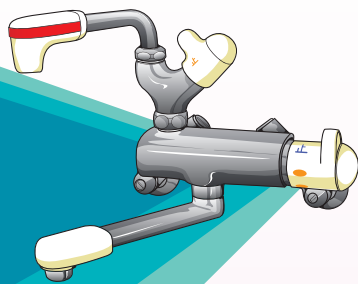
(開発部・小林健太郎)

# 給湯 質

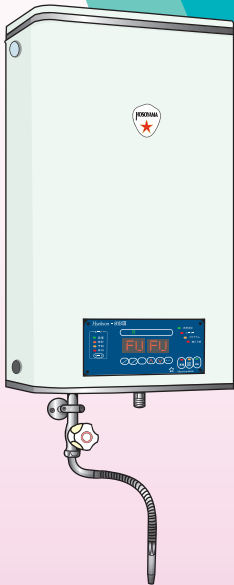
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN (HDN) シリーズ



これは便利! 水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type

**GAS**

ガス貯蔵式湯沸器  
ガス温水ボイラ  
高温水ボイラ  
ガス炊飯器  
かがり火  
メタルニットバーナー  
浸管ヒーター  
聖火台  
その他特殊燃焼機器

**ELECTRIC**

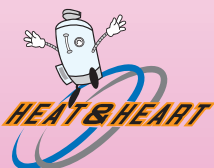
電気貯蔵湯沸器  
電気小型温水器  
電気密閉式給湯器  
電気開放式湯沸器  
電気自動温水器

**STEAM**

蒸気貯蔵湯沸器  
蒸気瞬間湯沸器



**WE are the  
Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7  
TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

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

大阪営業所 〒535-0031

大阪市旭区高殿2-7-19

TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040

福岡営業所 〒815-0033

福岡市南区大橋3-25-1 真方ビルD号室

TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257

新潟営業所 〒950-0916

新潟市中央区米山1-5-5

TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833

名古屋出張所 〒450-0002

名古屋市中村区名駅5-22-23

TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022

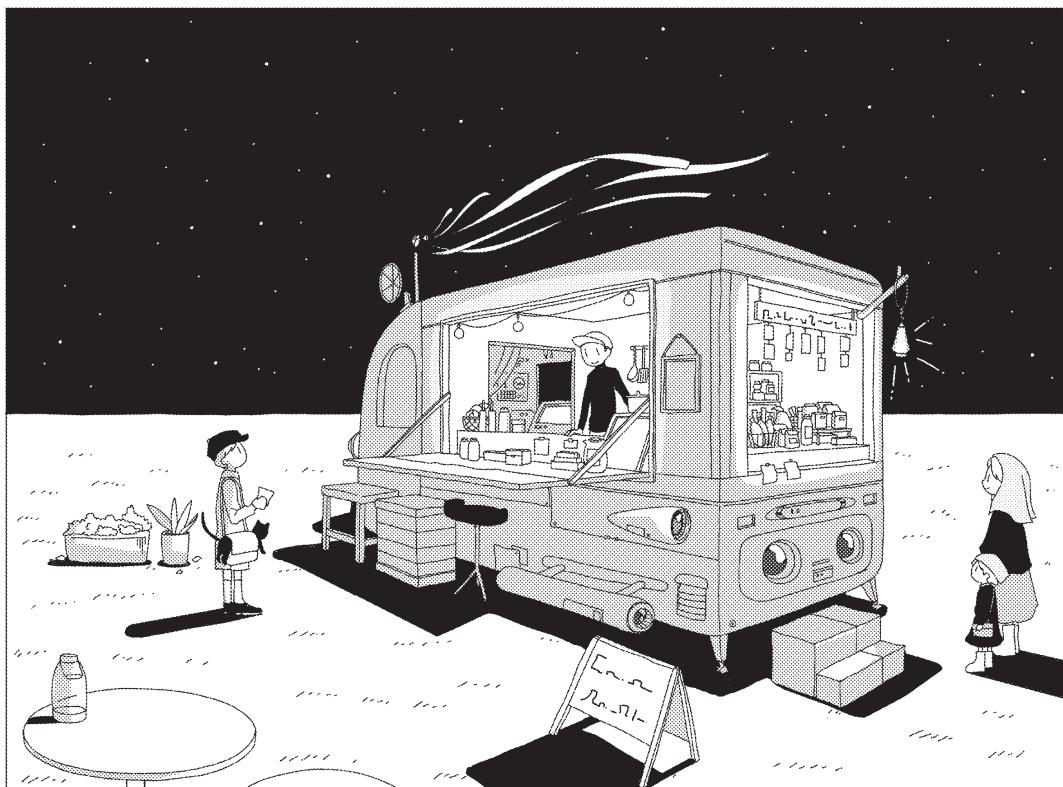
## CONTENTS

|           |    |                                      |                                      |
|-----------|----|--------------------------------------|--------------------------------------|
| INTERVIEW | 9  | 厨房女子が行く！(67)                         | タイジ(株)                               |
| 工業会関係     | 14 | 第41回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催   |                                      |
| 官庁関係      | 16 | 油断・快適！下水道 ～下水道に油を流さないで～              | 東京都下水道局                              |
| 特許        | 17 | 特許・意匠・商標は宝の山！(15)                    |                                      |
|           |    | 「発明の原理⑨～逆張りの権利5：その7」                 | 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      | 18 | 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(5)」        | 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹              |
| COMIC     | 20 | 部外者がくる!!(17)                         | (株)フジマック 東京クッキングラボ                   |
| ESSAY     | 22 | 映画の見どころ・台所(76)                       |                                      |
|           |    | 『JFK』                                | 映画史・食文化研究家 斉田育秀                      |
|           | 24 | 小倉朋子の食・心・美 Part.2(40)                |                                      |
|           |    | 「ツルツル」喉越しの良い食べ物の選び方                  | (株)トータルフード 小倉朋子                      |
| 衛生管理      | 25 | やるKEY HACCP [実践編](27)                |                                      |
|           |    | 「厨房清掃の基本」                            | スタジオワーク(合) 上田和久                      |
| IoT情報     | 29 | 厨房機器共通IoTプラットフォームの開発(6)              |                                      |
|           |    | 「クラウド」(後編)                           | 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  | 32 | 最新外食トレンド2020(9)                      |                                      |
|           |    | 「令和元年前外食産業市場規模推計値」                   | 宮城大学食産業学群 堀田宗徳                       |
|           | 12 | 銀河食堂紀行[惑星カノカの移動販売スペースシップ]            | 坂月さかな                                |
|           | 13 | 巻頭によせて[楽天イーグルスとチアリーダー]               | フクシマガリレイ(株) 高橋和久                     |
|           | 14 | 工業会だより                               |                                      |
|           | 15 | 工業会回覧板                               |                                      |
|           | 36 | INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]         |                                      |
|           | 37 | 図書料金表                                |                                      |
|           | 38 | JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧             |                                      |
|           | 40 | 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 |                                      |
|           | 42 | 会員一覧                                 |                                      |
|           | 44 | 奥付[広告掲載企業名]                          |                                      |



銀  
河  
食  
堂  
総  
行

坂月さかな



【惑星カノカの移動販売スペースシップ】

宇宙空間を旅していると、時々移動販売の宇宙船が飛んでいるのを見かける。本を売る船、宇宙船の家具を売る船、珍しい隕石や鉱物を売る船など、さまざまだ。そして飲食物を販売する宇宙船で最大手の企業が、「デリカ・オート」である。

デリカ・オートに所属するオーナーたちは、流星を模した旗が取り付けられた小さなトラック型の宇宙船に乗り込み、オーナーの好みの1種類の飲食物をそれぞれ販売している。どの船とも商品がかぶってはならないというルールがあるため、タマゴサンド号、トマトスープ号、チョコアイス号、フライドオニオン号……といった風にかなり多種多様に細分化されており、新規参入するにも相当頭を使ってメニューを決めなければならないらしい。そのおかげか、どの船も個性的な商品が並ぶため、食事はすべてデリカ・オートと決めている旅人も多くいるほどだ。

惑星カノカに停泊していたのは、「デリカ・オート星芋スイーツ号」。星芋とは、黒い皮に白や黄色の斑点が浮かんでいる、宇宙でも珍しい品種の芋で、星芋を使ったお菓子だけを提供している船である。フライドチップスやケーキ、そして船内の核燃料オーブンで焼かれた焼き星芋は、時間が経ってもほくほくで、絶品である。

デリカ・オートの滞在期間は、その惑星の1日だけ。運行マップは存在せず、行き先もオーナーの好みに任されている。逃すと、次に同じ船に出会えることはまずないという。

登場人物紹介

■ムギ  
おいしいお店を探してマママな惑星を旅する少年。  
ケーキに蜂蜜をかけるほどの甘党。

■パン  
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。  
酸っぱいキャンディコレクター。



■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。とこかにある宇宙を舞台にした作品を制作。

# 楽天イーグルスとチアリーダー

フクシマガリレイ(株) 高橋和久

春から秋にかけ、わが家は楽天イーグルス(東北楽天ゴールデンイーグルス)の話題ばかりです。家に帰れば、今日は勝った！ 負けた。勝てそう！ 負けそう。打った！ 打たれた……。TVで中継していなければ、スマホで見る。私自身、それほど興味はなかったのですが、いつの間にか勝ち負けについて、毎晩帰ったら試合結果を娘から聞いております。

しかし、うちの家族がそもそも楽天イーグルスに興味持ち始めたのも、田中将大投手がいた時にリーグ優勝して盛り上がったこともあります。その次の年に娘が、楽天のJr.チアリーダーズにどうしても入りたいと、習い始めたのもきっかけでした。

毎週週末には練習場に行き、小学生にもなっていない幼児にもびっくりするほど礼儀には厳しく、逆に刺激を受けます。子どもたちは皆、いい勉強になるのではないのでしょうか。

さらに年4、5回ほど、実際の試合開始前や途中に、Jr.チアリーダーズも出る機会があり、それを見に行くのがとても楽しくなっています。しかし球場は広い。ビデオカメラで追いかけても、追いかけていけない。ピントが合わない。右往左往している間に演技が終わり、退場し始める。これがいつものことですが、娘をビデオカメラでピントを合わせて捉えた時は感動しております。と言って、家で見返すわけではないのですが……。

娘もチアリーダーを習い始めて5年、毎日のように家で楽天チアリーダーの振り付けを練習しながら、楽天を応援しています。新型コロナの影響で、試合が始まるのも遅くなり、継続的に球場内も静かにしなくてはいけないなどで、盛り上がりにも欠けるところもありますが、でもプロ野球は話題をたくさん持っていますし、何より元気が出ます。

娘は、新型コロナが怖くて、学校以外の外出はほとんどしません。学校の友だちに聞いても、そういう子が多いようです。ただチアリーダーとなれば、目の色を変えて、しっかり準備して、楽しんで帰ってきます。

私も娘に負けず、やりがいのある今の仕事をもっと楽しく、いかなる波にも負けないよう、力を付けていきたいと思っております。

今年も残り2回ある、娘の球場での演技をしっかり応援して、楽天を応援していきます！

## 第41回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催



26人の参加者となった

9月11日、「第41回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会」が、東京都台東区・台東区民会館8階第2会議室に26名の参加者を集め開催された。本講習会は厨房設備通信教育受講者を対象に、スクーリング以前に作図のノウハウを修得してもらうために、平成25年度より実施している講習会である。

講師として土井利晃通信教育副委員長が教壇に立ち、作図における線の種類や製図道具の使い方、シンボルマークなどの基礎知識、作業動線や機器のレイアウトな



土井講師のポイントを押さえた講義

どを考慮した作図方法などを一から説明し、朝9時30分から17時まで休憩を挟んで、長い時間をかけて、作図のノウハウが教えられた。

【工業会事務局 花田政孝】



### 工業会だより

8月21日~9月15日

#### 8.28

第3回設備士資格委員会。石川委員長、大山副委員長、中野、早川各委員、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)

#### 9.4

2020年度第1回広報編集委員会。中川副会長、精松、伊藤(Web出席)、高橋、岸、佐藤、山本各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、花田職員。(厨房機器会館6階会議室)

#### 9.9

設備士試験問題諮問会。金子、鈴木、下浦各諮問委員、石川委員長、早川資格委員、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)

#### 9.11

厨房レイアウト作成未経験者向け講習会。中川委員長、関根、土井各副委員長、大山、湯浅、阿部、増尾各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、中津川職員、石川職員、花田職員。(台東区民会館・第2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。



## 8.27

【農林水産省からの情報提供につきまして(令和2年5月15日から7月31日までの間の豪雨による災害についての激甚災害指定について)】

いつもお世話になっております。

標記の件につきまして、8月25日に閣議決定され、公布・施行は8月28日(金)されることが内閣府のホームページにアップされました。

【内閣府ホームページ】

[http://www.bousai.go.jp/pdf/0825\\_gekijin.pdf](http://www.bousai.go.jp/pdf/0825_gekijin.pdf)

激甚災害に指定されたことに伴い、通常の保証及びセーフティネット保証4号に加えて別枠で「災害関係保証」を受けられるようになります。

最大保証額は、以下のとおり8.4億円となります。

○災害救助法が適用されている地域には、中小企業者が民間金融機関から借入れを行う際に、通常の保証とは別枠で100%を保証する「セーフティネット保証4号」を実施。

【通常の保証限度額】

最大2.8億円 ・普通保証 2億円以内  
・無担保保証 8,000万円以内  
+

【セーフティネット保証4号限度額】

最大2.8億円 ・普通保証 2億円以内  
・無担保保証 8,000万円以内  
+

【激甚災害指定時の措置】

○激甚法による被災区域内に事務所を有する直接被害を受けた中小企業者が、事業の再建に必要な資金を借入れる際に、通常の保証及びセーフティネット保証とはさらに別枠で100%を保証する「災害関係保証」を適用する。

最大2.8億円 ・普通保証 2億円以内  
・無担保保証 8,000万円以内

これによって最大保証額が8.4億円となります。

どうぞよろしく申し上げます。



## 油断・快適！下水道

～下水道に油を流さないで～

### ◆油脂分を下水に流すと

店舗の衛生上の問題に！

・お店から流れ出た油脂分は排水管・下水道管の中で冷えて固まり、詰まりや悪臭、害虫発生の原因となります。

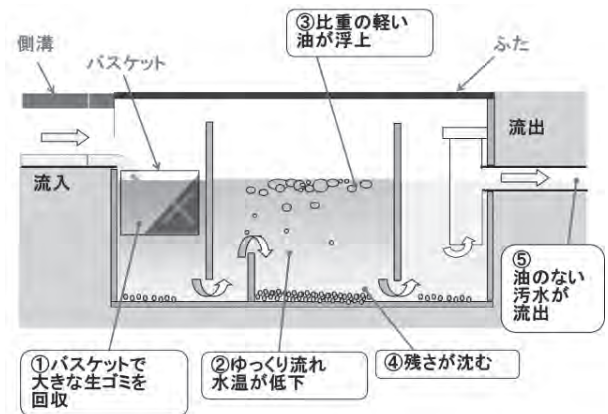
環境悪化！

・固まった油脂分が豪雨で押し流されて川や海に流れ出ると、水質を悪化させてしまいます。

→これらを防ぐため、グリース阻集器の設置と適正な維持管理が必要となります。

### ◆グリース阻集器とは

排水中の油脂分を分離・貯留して排水管・下水道管に流さないようにする装置で、グリストラップとも呼ばれます。阻集器内に流れ込んだ排水中の油脂分は、比重差によって浮上し、油脂分の少ない排水だけが排水管へ流れていきます。



### ◆飲食店等にはグリース阻集器の設置が必要です。

\*東京都下水道条例施行規程第3条の2

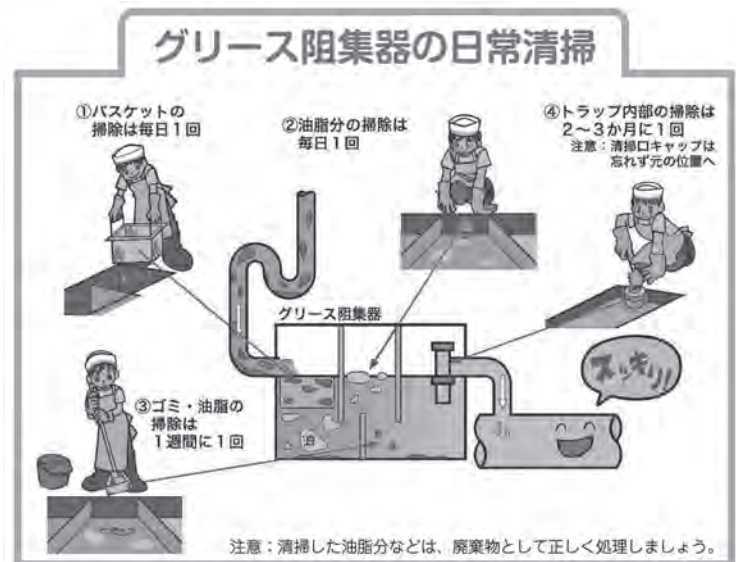
\*建築基準法関係規定(昭和50年建設省告示 第1597号)

### ◆適正な維持管理をしましょう。

清掃を行わないと阻集器の能力が低下してしまいますので、日々の清掃を必ず行ってください。

〈清掃の頻度〉

- ① バスケットの掃除：毎日1回
- ② 油脂分の掃除：毎日1回
- ③ ゴミ・油脂の掃除：1週間に1回
- ④ トラップ内部の掃除：2～3か月に1回



### ◆詳細リーフレット

詳しい内容については、リーフレット「グリース阻集器を設置しなければなりません！」をご覧ください。(英・中・韓の外国語版もあります。)下水道局ホームページからダウンロードできます。

〈URL〉[http://www.gesui.metro.tokyo.jp/living/life/oil/food\\_onegai/](http://www.gesui.metro.tokyo.jp/living/life/oil/food_onegai/)



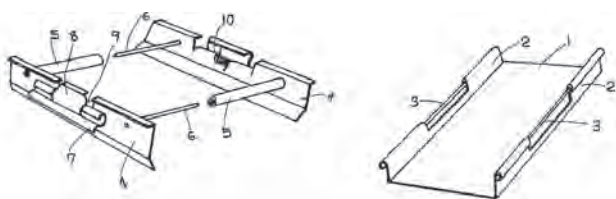
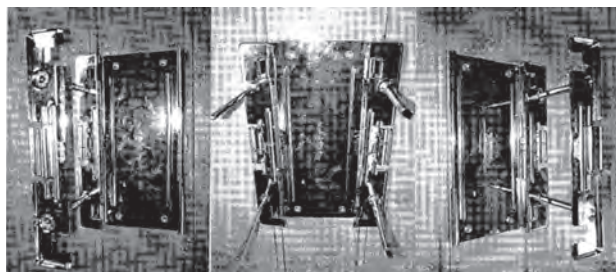
# 特許・意匠・商標は宝の山！

## 第15回 発明の原理(9)～逆張りの原理5:その7

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

前は「逆張りの原理」の中でも、「対称⇔非対称」「尖⇔平」の例を挙げて説明した。「対称⇔非対称」「尖⇔平」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「片側⇔両側」「平滑⇔凹凸」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。

### (1) 片側⇔両側



上図は、ファイル(ドッチファイル：登録商標)である。従来のファイルは片側から積み増して行く方式のものであった。これだと、下側に位置する用紙を抜き取るのが大変であった。

本件特許発明は、両側から差し込んだり・抜き取ったりすることができるようにしたものである。そのメリットは、言うまでもないであろう。そのために何をしたのか？

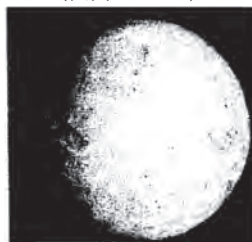
従来のファイルは、片側のみが着脱可能であった。本件発明は、両側を着脱可能にしたのである。それに過ぎない。

この程度なら自分だってできると皆さん思うでしょう。そうなんです。発明なんて簡単なのですよ！

### (m) 平滑⇔凹凸

ロバート・アダムス・パターソンが、1848年に天然ゴム製のゴルフボールを発明した。このゴルフボールは表面に凹凸(ディンプル)がなく、ツルツルであった。こ

ロバート発明のゴルフボール  
(表面ツルツル)



現在のゴルフボール  
(表面に凹凸有り)



の表面ツルツルなゴルフボールは、使っていけば使っていほど飛ぶという現象(変な現象)に気付く者がいた。その者は、「ボール表面に傷が付いている方が飛ぶんじゃないのか?」と考えた。それじゃあ「最初から傷を付けよう」ということで、傷を網目のように付けた。1890年にはボール表面にメッシュ(網目模様)を入れることが流行した。これがヒントになって、1905年にディンプルが発明された。より飛ばすためには「いかなるディンプルが良いか」「いかなるディンプルが弾道にプラスになるか」という開発に進んでいった。そして現在のディンプルの数・深さ・大きさ等につながった。

野球やテニスのボールには、なぜディンプルがないのだろうか？

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](mailto:udaka@raichi-ip.com)  
: [raichi@raichi-ip.com](mailto: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(5)」

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の影響により、テレワークを導入した企業、導入を検討した企業も多いのではない。最近、本社機能を都内から地方へ移すなどというニュースも耳にするようになった。テレワークは、新型コロナウイルス感染症への対応だけでなく、子育てや介護との両立、ワークライフバランスにも資するため、今後ますます求められるであろう“多様な働き方”を検討する上でも、重要と考える。

「テレワーク」とは、労働者が情報通信技術を利用し行う、事業場外勤務のことをいう。

時間や場所を有効に活用することができる、業務効率化、オフィスコストの削減などのメリットを有する一方、労働時間の管理が難しいという点や、仕事とプライベートの切り分けが難しいなどというデメリットも挙げられる。

今回は、テレワークを導入する場合にどのような点に留意すべきか、法的な視点から見ていきたい。

## ■ 2. 就業規則の定め

まず、テレワークを導入する場合には、対象業務、対象者の範囲を決定する必要がある。個々の労働者の業務がテレワークの対象となると考えられる場合でも、就業規則に定めがなければ実際にテレワークを行うか否かは、本人の意思による所となる。

そこで、テレワークを命じるためには、就業規則にテ

レワークを命じること、その対象範囲等について規定を設ける必要がある。

## ■ 3. 労働者との同意と、届け出・周知

また、労働基準法は、始業および終業の時刻・休憩時間、労働者に食費、作業用品その他の負担をさせる定めをする場合等について、就業規則に規定しなければならないと定めている(労働基準法89条)。

よって、テレワークの導入により、始業時刻や終業時刻、休憩時間、実費の精算等に変更を生じる場合には、就業規則を変更する必要があることに留意すべきである。

なお、労働者に有利に就業規則を変更する場合には使用者が一方的に変更することができるが、労働者に不利益となる場合には、労働者の個別同意、または変更の合理性が求められる(労働契約法10条)。

また、就業規則を変更した場合、労基署への届け出や労働者への周知等の手続が必要となる点にも留意が必要である。

## ■ 4. 労働時間の管理

さらに、テレワークで最も問題となりやすいのが、労働時間の管理である。実際に事業場へ出勤する場合には、タイムカードなどの物理的方法により時間管理を行う企業が多いが、テレワークの場合には、業務の開始、終了を使用者が把握することに苦労する場合

がある。

例えば、パソコンの電源の立ち上げ、終了を使用者が把握する、メールにより業務開始、終了を把握する、勤怠管理ツールを導入するなどの方法などが考えられる。

残業申請についても、事業所に決裁者がいる場合には適宜行うこともできるが、テレワークの場合には、他の方法で残業申請およびその決裁を行う方法を用意しておく必要がある。

## ■ 5.その他

自宅で勤務する場合、テレワーク環境を整える費用(机、椅子、パソコン、照明その他)は、使用者が負担しなければならないかという問題がある。

この点については、使用者が具体的に購入を指示した場合などを除き、必ずしも使用者に負担義務が生じるものではないと考えられる。もっとも、諸費用を使用者が負担することにより、社員のモチベーション維持に努めたり、テレワークの積極的な導入

を促すということも場合によっては考えられる。



### 【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



「天高く馬肥ゆる…つーか梨、高えよ!!」夏井いつき先生、採点お願いします。

# 部外者がくる!!



## 第17回：(株)フジマック 東京クッキングラボ

本日お邪魔したのは  
港区麻布にございます  
**(株)フジマック**さんの  
**東京クッキングラボ!!**

なんと  
今年の7月に  
新社屋移転で  
オープンしたて!!  
ピッカピカなので  
あります~♡

キムタク似で  
描いてください!

石原さとみで  
お願いします♪

調理アドバイザー  
**森さん**  
趣味：食べ歩き

コーポレートシェフ  
**松田さん**  
趣味：草野球

熊谷社長

市場開発部  
**山本さん**  
趣味：バイク

横浜流星♡

社員が無茶言ってますよフジマックさん

浅草のラボは以前に  
取材いただいたん  
ですよね?

はいはい  
その節は  
お世話に…

という訳でまずは  
病院さん向けの  
コーナーを  
見てください

再加熱カートに  
冷温蔵配膳車…

東京では  
2軒目ということで  
こちらでは比較的  
大型厨房向けの機器を  
展示しています

一押しは  
**全自動立体炊飯器**  
「ライスプロ」です

お米さえ備蓄しておけば  
計量、洗米から炊き上がりまで  
完全に自動!

ご飯が炊けたら  
鍋は取り出し口に  
勝手に移動!

この作動音  
ジェットコースター  
みたいで  
ちょっとよくないですか?

大変だった朝食の準備が  
最低限の手間で済み  
人手不足に悩む  
地方の病院などに最適です

米飯、軟飯、粥と  
鍋ごとの炊き分けも  
OKですよ♪

確かに!  
これでサンダーバードの  
オープニングが流れたら  
燃えますな~♡

また  
始まった…

【取材・マンガ にしかわたく】



「スガさんにすがっていいのかわ秋の空」…77歳の実母が詠みました。

次はうちのロングセラー  
**コンベア式の  
ジェットオーブン**  
です!

海外を含め、様々な厨房に  
導入されていますが  
宅配ピザでは特に人気です

この業界も少子化の波で  
人手不足が深刻なようで  
昔なら叱り飛ばしてた  
場面でも…

こ、今晚  
飲みにも  
行こうか…

あちゃー  
また  
やっちゃ  
た〜♪

そういう意味でも  
機械による省力化には  
経営者さんたちの関心が  
年々高まっているのを  
感じます

レストランや  
居酒屋さんでは  
この機械の活躍もあって  
キッチンのワンオペ化に  
成功しているそうです

みなさん  
しみじみと  
「人と違って  
機械は文句  
言わないから  
楽だ」と…

実感が  
こもって  
ますなあ…

最後はうちのラボ自慢の  
**ワインセラー**  
です!!

ショールームは  
かなり回ってるけど  
初めて見ました!!

柔軟な  
カスタマイズが  
可能なのも  
この商品の特徴

例えばある食品工場では  
この機械を  
**30メートル以上**  
の長さに伸ばして…

長

汎用性  
高過ぎ!!

少し前までは  
外注で対応していたんですが  
オーダーメイドの  
自社製品を組み込めるように  
なったんです

実は他のお客さまも  
みなさん  
ワインセラーが  
気になるよう  
でして…

会話に詰まったら  
ワインの話で繋ぐ  
という手を  
よく使ってます♪

じゃあ  
ご要望にお応えして  
**似顔絵代**として  
2~3本もらって  
いきまーす♡

**ダメに決まって  
おろうがー!!!!**

確かに  
座持ちはしそ  
うですね

ちなみに  
こちら  
お値段の方は  
いかほど…?

このブルゴーニュで  
5000円くらい  
ですかね

…そうですか

Essay



# 映画の見どころ・台所

第76回

『JFK』

(1991年：アメリカ)

映画史・  
食文化研究者  
齊田育秀



第二の暗殺現場が

飛び込んで来るキッチン

アメリカでは4年に一度の「大統領選挙」が、この11月に実施される。「トランプ再選なるか?」、はたまた「民主党のバイデンが念願の勝利なるか?」、世界中が注目する行事は目下混戦を極めている。特に過去の事例からすると「オクトーバーサプライズ」(10月の驚き)という、“驚愕の出来事”が起こる可能性があり、現時点で結果を知るのは神のみだ!

というわけで、タイムリーなテーマとして“アメリカの大統領”絡みの作品を紹介したい。野心的・政治的なテーマの多いオリバー・ストーン監督(『プラトーン』『ウォール街』)が、“ケネディ大統領の暗殺”を新たな視点で撮った映画だ。

悲劇のニュースが世界中を巡ったのは、1963年(昭和38年)11月23日のことである。当日の日本は、「勤労感謝の日」でお休み。TVでは日米間の「宇宙(衛星)中継の実験」が行われるとのことで、中学3年の私はTVの前に座り、ワクワクしながら画面を見つめていた。するとなんと! 「ケネディ大統領の暗殺」というニュースが突然飛び込んできたのである。

この事件は、妻のジャクリーンとダラスを訪問していた大統領が、パレード中に射殺されたショッキングな出来事である。犯人とされたオズワルドは逮捕された二日後に、ダラス警察署内でマフィアと関係があったジャック・ルビーに射殺された。ちょうどTVの中継中で、ケネディ大統領射殺場面の画像ともども、世界

の茶の間に与えたショックは凄まじかった。

元最高裁長官のアール・ウォーレンを長とする調査委員会が設けられて、「ウォーレン報告書」が提出され、結論は「オズワルド単独犯行」だった。しかしその後矛盾点が指摘され、事件後57年の現在でも多くの推論・議論がなされている。最近でも4~5月にNHKで『未解決事件 File.08 JFK暗殺』(66名の専門家が協力)が放映されたばかりだ。

本作は、この事件に関連した唯一の裁判である「クレイ・ショー裁判」の検事ジム・ギャリソンの小説『JFK ケネディ暗殺犯を追え』と、この事件の研究者ジム・マークスの小説『CROSSFIRE: THE PLOT THAT KILLED KENNEDY』を原案とし、オリバー・ストーン監督が独自の視点で事件の核心に迫ったものである。3時間を超す(189分)長編だが、あまりの面白さに時間は気にならない。なお、206分のディレクターズ・カット版もある。

冒頭、1961年1月、アイゼンハワー大統領が退任演説で「軍と軍需産業の結合は一人歩きの心配がある」と警告。さらに画面は1960年11月、ケネディ大統領の誕生と、それが「'60年代の自由の象徴で、大きな変革を意味していた」とナレーションが続く。

ケネディが大学で演説をする場面や、一家の幸せそうな家族風景が映し出され、射殺事件の概要が紹介される。この一連の画像はニュース映画を観ているようで、臨場感に満ち溢れている。特に冒頭の8分間は、映画全体を「理解する鍵」になっているようだ。ただ、カット場面が早すぎるのと全体的に話が込



み入り過ぎなので、少々シンプルさが求められるところだ。ちなみにナレーターはリベラル派の俳優“マーティン・シーン”（『地獄の黙示録』）である。

物語は、事件を知ったニューオーリンズの地方検事ジム・ギャリソン（ケビン・コスナー）が、地元で揉め事を起こしていたオズワルド（ゲイリー・オールドマン）の、交友関係をチェックし始めたことに端を発する。3年後、彼はチームを作り、極秘に「ケネディ暗殺事件」の再調査を始める。次々と判明する事実から「オズワルド単独犯説」は崩れ、「ウォーレン報告書」の疑問点が露呈される。それはCIAやFBI、さらに国家の中枢に及ぶ陰謀にまで推測が及ぶのである。そこで彼は、地元で有名な実業家クレイ・ショー（トミー・リー・ジョーンズ：コーヒー飲料BOSSの宇宙人）が加担したと裁判を起すが、結果敗訴となる。

ではここで、キッチンから映画を観てみよう。キッチンはギャリソン家の場面で出てくる。お手伝いさんもいる地方検事の邸宅らしく、一部屋まるごと厨房で、四面の壁の内二面が、すべて大きな収納戸棚になっている。ここから居間のTVが見通せるようになっており、ちょうどジョン・F・ケネディの弟で司法長官のロバートが、大統領予備選の演説をしている。

また、ここは主が自分で食事を用意する場所で、彼はパンにマスタードを塗っている。パンは「エンリッチド・ブレッド」とあり、マスタードは「フレンチ・ブランド？」、そばに「ヘルマンのマヨネーズ」と「ビタミンD強化牛乳」がある。当時のアメリカでは、ミネラルやビタミン強化のエンリッチ食品が、既にポピュラーだったことがよく分かる場面だ。

そして突然！ TVから銃声が聞こえる。なんと！ロバートが凶弾に倒れたのだ。キッチンはギャリソンが、「ケネディ家の重なる悲劇」を目撃する場所となったのである。

一般にケネディの殺害については、ケネディが「冷戦中止、ソ連との宇宙競争中止、核実験禁止、キューバ侵攻を拒否、ベトナムから撤退」を考えていたことから、それぞれ利害関係のある集団・個人から快く思われていなかったことに起因するという説が主流で、劇中にXという人物から、主人公は同様の助言を受ける。具体的に言えば、CIA・FBI・軍需産業・反カストロ派のキューバ人団体、そして推測はダレス元CIA長官、ジョンソン大統領に及ぶ。

本作は創作部分もあるので、すべてが真実ではない。ただ、事件現場には大勢の見物人がおり、写真・8mmフィルム撮影も行われていた。証言や証拠も十

分なのに、調査は結論ありきで完璧さを欠いていた。多くの証言者が「ウォーレン報告書」の矛盾を指摘し、オズワルド単独犯説は崩れていく。興味深いのは、ダラスの経営者エイブラハム・ザプルーダーが、事件の一部始終を8mmフィルムで撮影しており、それが「クレイ・ショー裁判」絡みで観られたことである。この鮮明なカラー映像は当初未公開だったので、真相解明へ大いに役立ったわけだ。ちなみに事件の関連文書は、トランプ大統領により一部公開が延期されている。疑惑は深まるばかりだ！

オズワルド個人については、17歳で軍に入り日本の厚木基地にも勤務。いつも一人でおり、マルキストで親カストロ派。ロシア語が堪能でソ連に亡命したが、数年後ソ連人の奥さんと子どもを連れて帰米。簡単に帰米できたことで、諜報機関との関係が推測される。

この映画は、ジャック・レモン、ウォルター・マッソー、ドナルド・サザーランドといった名優のおまけ付きがファンにはたまらないし、妻を演じていたシシー・スペイセクも、個人的なファンとしてうれしい限りだ。彼女はスティーブン・キング原作の映画『キャリー』で、超能力を持った少女を演じた。彼女の超能力で真相を突き止めてもらいたいが、チョットこれは無理か？『キャリー』のラストは、すべてが落ち着いたと思ったら、地面から手が伸びて足首を掴まれる“ぞっとする”場面だった。そう！彼女の超能力も最後に足を引っ張られそうなので、彼女に頼むのはやめた方がよいかもね。



## 『JFK』

監督・脚本：オリバー・ストーン  
原案：ジム・ギャリソン、ジム・マース  
脚本：ザカリー・スクラー  
撮影：ロバート・リチャードソン  
音楽：ジョン・ウィリアムズ  
出演：ケビン・コスナー、トミー・リー・ジョーンズ、ゲイリー・オールドマン、シシー・スペイセク、ジャック・レモン、ウォルター・マッソー、ドナルド・サザーランド

ブルーレイ<ディレクターズ・カット / 日本語吹替完声版>発売中 / デジタル配信中

発売：ウォルト・ディズニー・ジャパン

価格：1,905円（税別）

(C)2016 Twentieth Century Fox Home Entertainment LLC.



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40回

## 「ツルツル」喉越しの良い食べ物の選び方

今年の夏は猛暑日が続き、さらに巣ごもり消費によって、夏のそうめんの需要が増加しました。加えて九州では、相次いだ災害に対する家庭内備蓄用としても買う人が増えたといえます。とはいえ、いきなりの増産は難しく、生産が追いつかないメーカーも多かったようです。

食品需要研究センターが発表した乾麺生産量では、そもそも夏を待たずに、うどんが3月前年比18.2%増、4月は27.0%増、ひやむぎやそうめんは3月4月の時点で、それぞれ30%以上増加しました。全国乾麺協同組合連合会(東京)によると、6月までに乾麺全体で、前年比10~20%の売り上げ増で推移しています。夏以前は焼きそば、うどんなどの売り上げが高く、6月以降はそうめんが伸びます。長崎県の島原手延べそうめんでは、全国のスーパーなど新規顧客の発注が今年は増えて、個人客中心のネット注文も前年比で3、4割の伸びとなり(長崎新聞社、7月19日配信)、そうめんのシェアナンバー1の「揖保の糸」を販売する兵庫県手延素麺協同組合では、6月までの出荷量が過去最高値で推移したとのこと。

夏にそうめんが伸びる理由は、喉越しの良さです。そうめんとひやむぎとうどんの分類は、直径の太さによります。讃岐うどんやそばは、噛み応えがあるため口の中の歩留まりがありますが、そうめんは、まさにツルツルと喉で食べられる細さなので、飲料同様に喉を冷やし、夏に思いしく思えるのです。ですが栄養バランスに気を付けないと、麺類だけでは疲労回復しにくくなります。夏の疲れも出る頃は、免疫力を維持できるような「ツルツル」系の選び方が必要だと思います。

そこで、麺類以外の喉越しの良い「ツルツル」系をお勧めします。例えば、もずく酢ならば、スーパーやコンビニで三杯酢や黒酢に漬けられた状態で売られています。麺類

を食べる時に、もずく酢をトッピングとして食べるとお酢も摂取できるので、血液の流れを改善する効果も期待できます。塩分量を心がけ、そうめんのだしを少なくしましょう。メカブもタレに漬けた状態で売られていますが、海藻のネバネバ成分の「フコイダン」は、免疫細胞を活性化させ免疫力を高める効果があるとされています。

また、そうめん風豆腐も、コンビニで購入できます。そうめんのような形状ですが、豆腐なのでたんぱく質を摂取でき、糖質オフにもなります。

そうめんつゆに代えて、カレールーを上からかけて食べるのも、体の冷えを緩和させます。ひじき煮をかけて、和風パスタのようにするのもおいしいです。ひじきも免疫力を高める食材です。もちろん、納豆や卵などを加えてたんぱく不足を補うのもお勧めで、納豆の食物繊維は体の毒素を排出するのを助け、食物繊維も豊富なので、血液や細胞の浄化に役立ちます。

冬に向けて、温かい麺も欲しくなってきます。手作りであれば、そうめん(うどん、そばでも)をゆでたら、そのゆで汁に直接だしや味噌を加えて、いったん煮立たせて器に盛り付けましょう。煮込みそうめん風になります。ハムやチーズ、ツナなど、たんぱく質をトッピングしてバランスを取りましょう。ナッツ、魚<sup>ぎょ</sup>醬とレモンを加えれば、ベトナム風になります。レタスやキャベツと一緒に煮込めば、野菜も豊富に摂取できます。

今年は特に乾麺を買い込む人が多かったのですが、例年夏が終わると、食べずに廃棄してしまうという声も多いのです。食べ方に工夫して、バランス良い食べ方を心がけると、春夏秋冬、免疫力を下げずにきちんと消化できるかと思えます。



## 掃除が基本になる

キッチンの清掃について、前はオーナーシェフの考えをお聞きしました、今回は、清掃の詳細についてまとめてみます。

まず、清掃箇所をリストアップします、清掃頻度を決めておき、清掃ができたなら塗り潰していきます。管理者は清掃実施の確認、出来栄をチェックします。できていない場合は手順が悪いのか、道具類の不足、人員の不足など、原因を調べて対処をしていきます(表1)。

| サニテーションチェックリスト |  | 2020年6月    |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
|----------------|--|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|
|                |  | 担当者名 山田 太郎 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
|                |  | 責任有確認      |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |
|                |  | 1          | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| まな板            |  | ■          | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
| 包丁             |  | ■          | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
| 調理器具           |  | ■          | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
| 調味料            |  | ■          | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
| ガスター           |  | ■          | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
| 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           |  | ■          | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
| 炊飯機            |  | ■          | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
| 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             |  | ■          | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
| 窓              |  | ■          | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  | ■  |
| 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

## ガスレンジ

鍋振りなどで飛び散った食材の残渣ざんさを集める、油や調味料を拭き取る。油がこびり付くと、どんどん取れにくくなるので毎日落とすこと。焦げ付きなども、軽いうちに取り除く、レンジ回り用の洗剤をスプレーしてしばらく置き、油が浮き上がったところをタワシで落としていきます。

温水で流した後、拭き上げて仕上げる。湯水で流すだけで、汚れを奥に押し込んで終わりにしないこと。レンジの背面に汚れが蓄積して、臭いの元になり、虫が発生する原因を作ることになるので注意します。

## オーブン(スチコン)

清掃が行き届かない代表が、オーブンかもしれません。オーブン専用の洗剤で汚れを浮かし、こびり付いた汚れを落とします。カーボンが付着すると調理時に熱ムラが起きますし、火災の原因にもなりかねません。汚れが固着する前に落としておけば、無理な力もいりません。

スチームコンベクションオーブンでは、庫内専用の洗浄ノズルをセットして洗い流し、すすぎ、乾燥させるというプログラムを持った機種があります。合理的かつ衛生的にも優れています。庫内は最初から丸洗いすることを前提として設計され、水切りも良く、汚れが蓄積しません。設計時から清掃について織り込んでいる、理想的な環境です。また、洗浄に使う洗剤は食品添加物由来のもので、洗剤が残っても危害要因にならないものを使用します。



## グリドル

グリドルは調理の都度、スクレーパーで表面についた残渣を落としておくことが第一です。それでも長時間使うと、熱変性した油やタンパク質、炭水化物がカーボンとなって固着していきます。閉店時には、専用洗剤を使い汚れを落とします。温度を上げた方が良いので、洗剤の指定に合わせます。スクレーパーで落とし、専用パッドでこすります。仕上げは湯水を流し、洗剤が残らないようにすすぎます。

鉄板の周りの溝、排水口、ゴミ受け、水受けトレーなどにも、残渣が残らないようにします。

## フライヤー

フライヤーの油の交換頻度は、各企業・各店舗で決められているはずですが、コストが関わることで、シビアに管理してよいと思います。

しかしながら、それが清掃をしないでよいということの裏付けにはなりません。揚げ物に伴う、揚げカスなどは取り除く必要がありますし、フライヤー周りは油の飛散があり、一番清掃が行き届かないエリアになっていることが多いようです。定期的に油を抜き、お湯を張り、専用洗剤を入れて沸騰させて、古い油分を取り除きます。清掃が終わったら、洗剤分が残らないように十分にすすぎをすることが必要です。

通常は、フライヤー周りの残渣を取り除き、洗剤を染み込ませたウエスで拭き掃除、乾いたダスターで仕上げておきます。

フライヤー周りの清掃をする時は、火傷に十分注意をすること。床に油がこぼれ転倒するといったことが起きないように、床周りの清掃も行いましょう。

## 炊飯器・保温ジャー

炊飯器周りも、清潔にする必要があります。炊飯時に湯気と一緒に出たネバネバは、でんぶんそのものです。いろいろな所に潜り込んで腐敗していきます。特に炊飯器と洗米計量器が一体になった機械は、フレーム部分や米タンク周りまで清掃する必要があります。洗米器は米ぬかが溜まりやすいので、定期的に分解洗浄します。レストランの厨房を見る機会がありますが、意外と多いのが、炊飯器周りの清掃不足。人

手が足りない、時間が足りないといったことを原因にされることが多いのですが、それを考えると、無洗米を使うというのも解決策なのではないかと思います。

炊飯したご飯を保温しておくジャーも、一日のどこかのタイミングで洗いましょう。直接口に入る食品を入れる容器です。心配になる現場を見受けます。蓋や取っ手の部分は水洗いできない構造になっているものが多いので、洗剤を含んだウエスで拭き、ダスターで仕上げるようにします。

大きな炊飯器で炊いてジャーで保温するより、小型の電子炊飯ジャー数台を使い回す方が、ロスも少なく炊き立てご飯を提供できるかもしれません。大きな<sup>はがま</sup>羽釜を洗うのに、シンクまで持ち上げらず床で洗っているという風景は見たくないですね。

## 冷凍冷蔵庫

食材を安全に保管するのが目的の冷凍冷蔵庫ですから、清潔であることが大前提です。でも、食材が入っているばかりに内部の掃除ができていないことがあります。調味料やドリップなどがこぼれていないよう、結露水が溜まっていないように、定期的に取り出して内部を拭き掃除します。洗剤を含んだウエスで拭き、ダスターで仕上げ、アルコールスプレーを吹いて殺菌します。

毎日の清掃は、外回りの拭き掃除、ドア周り、パッキンにカビや汚れが残っていないように拭き掃除します。パッキンは取り外しできる時は外して洗い、乾燥させ、アルコール殺菌して取り付けます。

縦型冷蔵庫は、上部にコンプレッサーなどの機械が乗っています。放熱用のコンデンサーがありますから、物を乗せて放熱不良になると冷却ができなくなります。コンデンサーには、フィルターが付いています。これが詰まるのも、放熱不良になります。週一とか期限を決めて、洗います。フィルターだけでなく、コンデンサーまで油で目詰まりしている冷蔵庫も見かけます。放熱ができないとコンプレッサーが無理をして壊れてしまうということになります。早め早めの洗浄が予防策です。

## 製氷機

製氷機も冷蔵庫同様、定期的に清掃します。直接

口に入る、食材に触れる水です、冷えていて菌の繁殖が遅いとはいえ、気を付けておく必要があります。特に手が触れる、ハンドル、扉、水スコップは重点的に清掃します。コンデンサーのフィルターも、定期的に清掃します。

## シンク・作業台

機械類を洗った後には、シンクや作業台も洗浄します。周辺に残渣を残さないように、洗剤を付けて洗い、水ですすぎます。シンクの排水口には、ゴミ受け籠があります。取り外しゴミを捨てたら、洗剤で洗い、すすぎ、乾燥させます。排水口下には、臭気が上がらないようにトラップが付いています。排水の油分がこびり付いていますから、洗い流します。汚れを溜める前に毎日洗っておけば、簡単なケアで済みます。

## 床(ドライ運用の)

厨房の床も、洗剤を使って洗います。床に落とした食材は落としたつど拾っておけばよいのですが、繁忙時にはそのまま、時に踏み潰して床に広がっています。飛び散った油や水分も残ったままです。これらは洗剤で浮かせて洗い流さないと、落とせません。

よくドライな床と言ってモップで拭くだけの運用をしている所がありますが、それでは汚れを広げている

だけです。洗剤で洗い、水ですすいで、スクレーパーで水を引き、乾燥させます。作業時にはなるべく水をこぼさないように使うのが「ドライ運用の床」です。

ですから床材は、洗えるもの、コンクリートにタイル貼り、エポキシ樹脂などの塗り床(コンクリートむき出しですと汚れが落ちにくいので加工した方が良いでしょう)で仕上げます。床の角はアール仕上げしてあると水切れが良くて、清掃も楽で清潔です。

2階にあるキッチンで、コンパネにリノリウム貼りという所がありますが、年数が立つと汚れが目立ちます。フロアマット等を引いてごまかしていますが、清潔感に欠けた印象があります。

厨房の床は毎日洗って、乾燥させて使います。

清掃がしやすいよう、機械類は壁から離して掃除に入れるようにする。作業台などにはキャスターを付け、清掃時に動かせるようにする。狭いキッチンでできないのであれば、作業台部分はかさ上げし、人の通路だけ洗えるようにする方法もあります。

排水溝についてもあれば便利なのでしょうが、清掃箇所が増えるばかりですし、会所枦を要所に置いて排水を集めるようにすればよいという考えが増えてきています。

## 排水溝

ドライキッチンが増えて、排水溝は少なくなってきました

## 今月の KEYWORD 界面活性剤

清掃、掃除に付きものなのが洗剤です。一般によく使われる中性洗剤、油污れに特化した強アルカリ洗剤を主に使っています。食品由来の汚れの主成分は、タンパク質、炭水化物、脂肪です。温水で洗いますから、炭水化物や脂肪は溶けて柔らかくなりますが、タンパク質は固まります。炭水化物は、食事後に放置していると、水分が抜けて固まってこびり付いてしまいます。それぞれの汚れの特徴を考えて、洗剤を選ぶ必要があります。

洗剤の主成分は、界面活性剤です。これは界面(物質の境の面に)作用して性質を変化させる物質です。水になじみやすい「親水性」と、油になじみやすい「親油性」を一つの分子の中に持っていて、本来なじみにくい水と油のように混じり合わないものを混ぜ合わせます。油分に界面活性剤を入れると油の粒子の表面を界面活性剤の親油基が取り囲み、水と混じり合う「乳化」という現象が起きます。他にも浸透作用や分散作用といった特徴で、物質の表面に付いた汚れを包み込んで剥がして、再付着しないようにしています。

洗剤の種類によっては、界面活性剤だけでなく塩素分を含むものがあり、アルミなどに悪い影響を及ぼします。使用用途を確認して使うことが肝心です。

清掃、洗浄は、温度で溶かし、洗剤で浮かし、ブラシやスポンジを使い力で剥がし、すすいで汚れを取り除き乾燥させるというのが基本です。



した。排水溝もステンレス製になっていると、清掃もずいぶん楽です。そうでない場合、汚れを溜めないようがんばりましょう。排水溝の蓋を開け、洗剤を付けて汚れを落とします。溝蓋の裏側も洗います。洗い終わったら蓋をかぶせずに一晩乾燥させて、翌朝蓋をするとよいでしょう。

## グリストラップ

厨房は毎日、残渣や油、洗剤などさまざまなものを排水に流します。下水道や浄化槽に負荷をかけないように、油分は取り除く必要があります。そのためにグリストラップが設置されています。ここも定期的に清掃します。油だけでなく食品の残渣が含まれているので、腐敗して悲惨なことになっています。油分が固まっていると、まったく手に負えなくなります。そうなる前に、週に1回と決めて清掃します。残渣を溜めるカゴ、油のセパレータといった部分から汚れや油分を削り取り、廃棄します。油分は吸着材などを利用します。溜める前に洗う。洗いやすい構造のグリストラップもあります。トータルコストを考えると、安上がりだと思います。

## グリスフィルター・換気扇

厨房内で調理をする際に発生する燃焼ガス・廃熱を外に出す換気扇と、排気に含まれる油分を取り除くフィルターも定期的に清掃します。高所にあり、下には熱源である、ガスレンジ、フライヤーがあるため、作業がやりにくい場所ではあります。それでも油汚れは、溜まる前に取り除いた方が格段に楽です、見た目にも、ピカピカのレンジフードは好感度が高いものです。洗剤を含んだウエスで拭き、乾いたダスターで仕上げるだけで、日々の油汚れは取り除けます。換気扇は、厨房によっては屋外に強力なシロッコファンを備えている所もありますから、毎日の清掃はできないかもしれません。ファンに行く前に油を止めること。ダクトの中に溜まった油に引火した火事というのが、年に数度となく起きています。ダクト内に油が溜まる前に、毎日グリスフィルターを清掃します。ステンレスの折板でできているものは分解して洗浄、これは食器洗浄機で洗っても差し支えないと思います。ダクト内に油が溜まった場合、専門業者に依頼して清掃します。

## 洗剤

洗剤は用途、使用箇所によって異なります。中には劇薬成分を含むものもあります。手が荒れたり目に入ったりにしないようにする防具が必要なものもあります。また、食品に触れる部分の清掃に使いますから、食品添加物由来の成分のものを使うようにするなど、気配りも必要です。希釈の仕方、すすぎの仕方、保管方法と細分化しています。保管場所も、食品と同じ所に置かないなどの工夫が必要です。

## ブラシ類

清掃に使う道具も、適切に準備します。企業によっては、作業場の清浄度に合わせて清掃道具の色分けをしている所もあります。確かに、床を洗ったブラシで鍋釜を洗うのは問題があります。

また、洗浄用のブラシなどがちぎれて食品に混入しないように気を付ける必要があります。

鍋などにこびり付いた焦げを落とすためのスチールタワシがありますが、破片が異物になります。違う素材で性能の良いものがありますから、そちらを選ぶようにしましょう。

## 溜めると大変

清掃は細かく指示をすると、1冊の本になりそうです。飲食店でと、これに客席清掃も含まれます。

手順を決めて毎日こまめに汚れを溜めない。開店した日の状態を維持することです。それがお客さまの支持を集めることにつながります。なぜ清掃が必要なのか基本的な考え方を共有して、毎日少しずつきれいな環境を整えていくことが大切です。

---

**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

## (6)クラウド(後編)

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。

### 3 東芝デジタルソリューションズが提供するクラウド

本PFの構築において、当社が提供するMeister RemoteX™を採用頂いた。以降、Meister RemoteX™が提供するサービス内容、および本PFへ適用する効果について記載する。

#### 3-1 Meister RemoteX™とは

東芝グループで長年培ってきた産業機械や社会インフラシステムの遠隔監視・保守の知見をもとに、点在する設備の稼働データをIoTで収集・蓄積し、グローバルな見える化・遠隔監視をスピーディに実現するクラウドサービスである。デジタル化技術によるO&Mの高度化に向けた取り組みの第一歩は、装置・設備の見える化・遠隔監視化の実現である。装置・設備のセンサーデータを収集・蓄積し、いつでも、どこでも、誰にでも稼働状態をリアルタイムに把握できるようにすることである(図2)。

Meister RemoteX™では、装置・設備の全体の状態を確認できる画面を提供し、その後、稼働状態で問題が発生していると思われる装置・設備を絞り込み、それらの稼働状態を確認する画面を提供す



図2: Meister RemoteX™概念

る。Meister RemoteX™が見える化・遠隔監視サービスとして提供する画面を以下に記載する。

- (1)装置・設備選択 見える化対象の装置・設備を選択するエリア。リスト表示又は地図表示から選択が可能で、地図表示の場合、装置や設備の状態を鳥瞰(ちょうかん)的に表示することを実現
- (2)プロセスフロー センサー値や状態をグラフィカルなシンボルで表示し、工場やビルなどの付帯



設備、あるいはプラントといった一連のプロセスでつながる監視対象をフロー図で表示

- (3)装置稼働状態(デバイス状態) 装置の計測値や動作状況などの詳細情報を表示
- (4)アラート一覧(イベント一覧) 装置のアラームとその重要度を表示
- (5)トレンドグラフ 対象装置の計測値のトレンドグラフや、アラーム、重要な状態変化を時系列に表示

これらの見える化・遠隔監視化の画面提供により、問題点やパフォーマンス状態を管理者やオペレーターと共有できる。また、管理者とオペレーターが一体となった運営の実現にも活用可能と考えられる。当社では、UXD(User Experience Design)手法を採り入れ、直感的で使いやすい画面を提供している(図3)。



図3: Meister RemoteX™画面操作例

また、Meister RemoteX™では、見える化・遠隔監視の画面の提供だけでなく、以下を考慮した形としている。

- (1)規模拡張の容易性 装置・設備の見える化・遠隔監視化の導入においては、スモールスタート後、装置・設備数、若しくは個々の装置から収集・蓄積するデータ量に応じ、規模を拡張するケースが多い。このステップを容易にするのがクラウドサービスである。Meister RemoteX™は、コンピューターリソースの拡張や縮退を容易に行うことができ、利用規模に応じたリソースを確保することで、導入・運用コストの最適化を図れる。
- (2)アドオン開発の容易性や様々なアプリケーション連携の実現 収集・蓄積した装置・設備のセンサーデータは、様々な目的に利用される可能性があり、UI (User Interface) を個別に整備したい、頻繁に更新したい、センサーデータを利用してBI(Business Intelligence)ツール・レポート機能やAI(Artificial Intelligence)エンジンと連携したい、といった例が挙げられる。これらを実現するには、装置・設備から収集・蓄積

したデータや装置・設備の管理データなどを活用するためのAPIを整備することが重要である。Meister RemoteX™では、APIを公開することで、利用者のニーズに応じたアプリケーションを容易に開発することが可能となる。

### 3-2 本PFへのMeister RemoteX™の採用理由と効果

本PFの構築において、当社のMeister RemoteX™を採用頂いた。JEHC、WGからのヒアリング結果から、想定される採用理由を記載する。

- (1)クラウドによるサービス提供 Meister RemoteX™のプラットフォームは、Microsoft AzureのPaaS(Platform as a Service)を全面的に採用している。そのため、導入コストを最低限に抑えることができるとともに、本PFの拡張性が必要となった場合にも、容易にリソース拡張が可能である。
- (2)データ蓄積・活用の仕組み Meister RemoteX™は、機器や機器の機種情報、および機器の稼働データなどのデータモデルやAPIを、お客様向け環境を払い出した後、即時に利用することが可能である。そのため、WebAPI仕様書で定義された厨房機器機種のメタデータ登録、ならびに厨房機器データのダウンロードおよびアップロードのAPIについて、Meister RemoteX™が標準で提供するAPIを活用し、構築することが可能である。
- (3)OAuth 2.0による認証・認可方式 Meister RemoteX™の認証・認可機能は、Azure Active Directoryを採用している。Azure Active Directoryは、OAuth 2.0の方式に準じており、標準で本PFの仕様を満たしている。そのため、WebAPI仕様書で定義されたセキュリティ認証のAPIは、Meister RemoteX™の認証・認可機能をそのまま利用することが可能である。
- (4)セキュリティ確保 Meister RemoteX™は、Webアプリケーションの脆弱性を防御するため、WAF(Web Application Firewall)を導入し、セキュリティ対策を高めている。また、リリース時、セキュリティ脆弱性の診断ツールによるWebアプリケーションの脆弱性診断を実施しており、セキュリティの確保に努めている。
- (5)クラウド運用の提供 本PFのシステム運用の一つである、クラウド運用について、サービス

仕様書に記載のサービスレベルに基づき、提供が可能である。

また、Meister RemoteX™の採用による効果として、以下が挙げられる。

- (1) 本PFの構築において、Meister RemoteX™が持つ標準機能を活用することが可能なため、一から構築する必要はないこと、また、クラウドサービスによる提供により、コンピューターリソースは必要最低限でよいことから、導入コストの低減に繋がる。
- (2) 今後の本PFの運用にあたり、Meister RemoteX™において、クラウド運用のサービスが提供されるため、クラウド運用のリソースを別途用意する必要がないこと、また、クラウドサービスによる提供のため、本PFの稼働状況に応じたコンピューターリソースの提供が可能であることからランニングコストの低減に繋がる。

#### 4 おわりに

本稿では、本PFの構築に向けて、機能・その他の仕様と、本PFの構築に向けて採用したMeister RemoteX™の概要、およびその採用による効果を記載した。なお、本PFは、19年度は構築フェーズ、20年度がフィールドテストフェーズ、21年度に本格稼働の予定となっている。20-21年度に多くの方々に参画頂き、21年度には、本PFの本格稼働により、厨房機器業界全体が発展することを祈念している。なお、本執筆にあたり、これまでご尽力頂いた、JEHC、WG参加者の方々、および弊社関係者に深く御礼を申し上げる。

#### 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](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)
- 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](https://www.toshiba-sol.co.jp/industry/meister_cloud/contents/remote.htm), (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.9 令和元年外食産業市場規模推計値

### 1. はじめに

令和2年8月末、(一社)日本フードサービス協会附属機関外食産業総合調査研究センターが、令和元年(暦年)の外食産業市場規模推計値を公表した。

この外食産業市場規模は、外食企業の経営方針や戦略に重要な指標である。また、食品メーカー、食品卸売業、食品小売業などの外食と関連の深い業種の他、銀行、証券会社等の金融機関でも活用されている。

さらに、この市場規模を基にして作成される、食の外部化率や外食率、食全体のマーケット、外食産業の食材仕入れ額の推計等の指標も多くあり、食関連の重要な指標の一つでもある。

そのことは、外食産業のマーケットが、フードシステムの中に介在する経済主体の中でも大きなフィールドを形成していることによる。

今回は、公表された令和元年外食産業市場規模推計値について、検討することとする。

### 2. 令和元年外食産業市場規模推計値

外食産業市場規模とは、日本国内に存在する外食企業が当該年1年間で売上げた合計金額である。一方、消費サイドから見ると、当該年1年間で日本国内にいる人が外食に支払った金額の合計となる。

その令和元年の外食産業市場規模は、世帯一人当たりの外食支出額の増加、訪日外国人の増加(インバウンド効果)、消費税増税(外食産業市場規模は名目値であるため、消費税込みのマーケットサイズとなる)等により、前年比1.3%増加し、26兆439億円と推計された。

外食産業市場規模は、平成24年から前年実績を上回り、今回で8年連続の増加となっている。また、この外

食産業市場規模を他の産業と比較すると、経済産業省の商業動態統計(2019年)による百貨店・総合スーパーの年間販売額が19兆3,962億円、コンビニが12兆1,841億円となっており、外食産業市場規模がはるかに大きい規模を有しており、外食産業がいかに大きなマーケットであるか分かる。

### 3. 業種別の動向

外食産業市場規模を業種別に見ると、飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、市場規模全体の80.8%を占め、前年より1.4%増加し21兆521億円となった。

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は、全体の68.0%を占め、前年より1.8%増加の17兆6,987億円であった。

「飲食店」の市場規模は前年より1.7%増加し、14兆5,441億円となった。

その内訳を見ると、ファミリーレストランや一般食堂、専門料理店等を含む「食堂・レストラン」(対前年増減率1.6%増加)、「そば・うどん店」(立ち食いそば・うどん店を含む)(同0.9%増加)、回転ずしを含む「すし店」(同0.2%増加)、ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店などを含む「その他の飲食店」(同4.9%増加)のすべての業種で前年実績を上回った。

ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、引き続き訪日外国人のインバウンド需要などが寄与して、前年より2.0%増加し2兆8,797億円となっている。

「集団給食」の市場規模は、市場全体の12.9%を占め、前年より0.2%減少し3兆3,534億円であった。

その内訳を見ると、「学校給食」は児童数の減少な

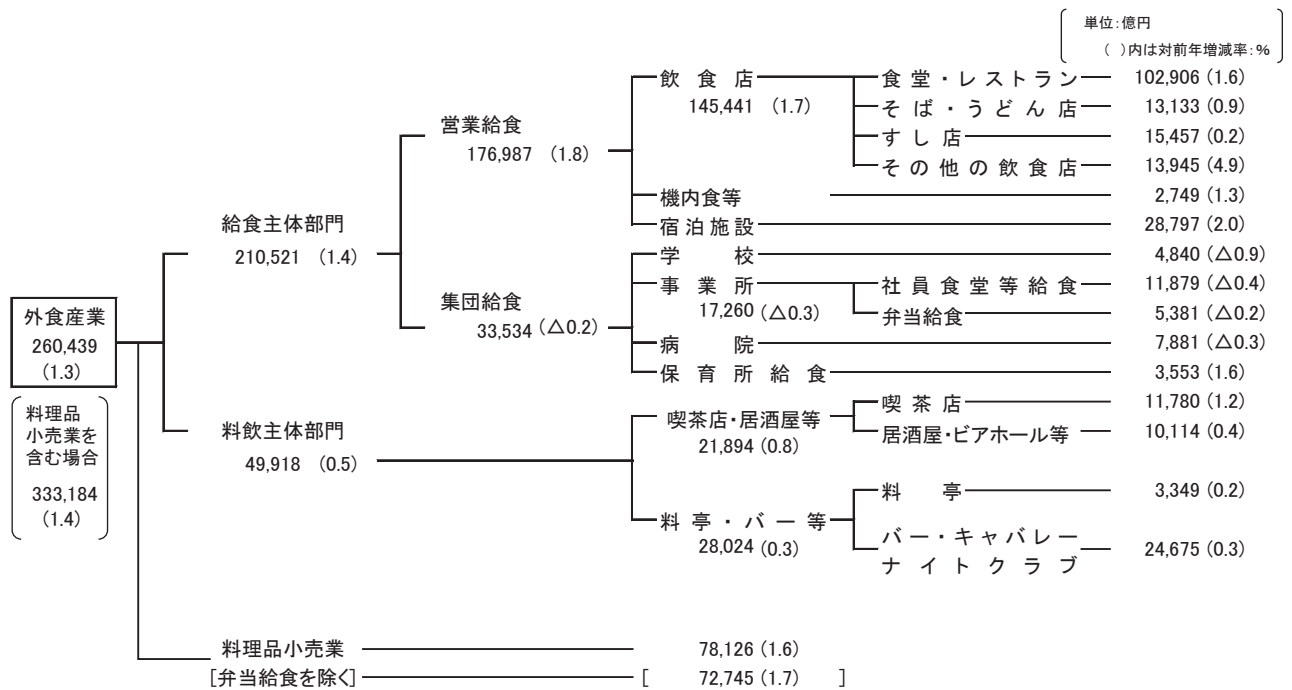


図1 令和元年(2019年1~12月)外食産業市場規模推計値  
資料：(一社)日本フードサービス協会の推計による

どによる喫食者の減少により、前年より0.9%減少し4,840億円であった。また、「社員食堂等」は出勤日数の減少などもあり、前年より0.4%減少し1兆1,879億円、「弁当給食」は前年より0.2%減少し5,381億円となり、「事業所給食」全体では前年より0.3%減少し1兆7,260億円となっている。

「保育所給食」は、保育所の在籍者数の増加傾向などから、前年より1.6%増加し3,553億円であった。

ドリンク主体の「料飲主体部門」の市場規模は、市場規模全体の19.2%を占め、前年より0.5%増加の4兆9,918億円となっている。その中で「喫茶店」は前年より1.2%増加し1兆1,780億円、「居酒屋・ビアホール等」は前年より0.4%増加し1兆114億円、「料亭・バー等」は前年より1.2%増加の2兆8,024億円となった。

#### 4. 外食産業市場規模の推移

平成元年からの外食産業市場規模の推移を見ると、平成バブル時の平成元年、2年、3年では、毎年2兆円程度の増加を示している。この2兆円という数字は、化粧品業界の年間販売額に相当する規模であり、バブルの頃は急速に拡大していることが分かる。

しかしバブル経済が崩壊すると、各外食企業は低価格のメニューを投入し、客数増加策を図るも効果がなく、増加率が急速に低下し、昭和50年から右肩上がりで増加していた外食産業市場規模が、平成6年に初めて減少(対前年増減率0.2%減)し、約27兆7千億円となった。

その後増加に転じ、平成9年には29兆702億円と、外食産業市場規模の推計を開始した昭和50年以降、外食産業のマーケットは最大となった。

しかし平成10年(対前年増減率2.0%減少)以降、平成17年(同0.4%減少)まで8年連続前年実績を下回って推移していた。このことは、今まで右肩上がりで推移してきた外食企業の経営戦略が通用しなくなったことを意味していることであり、各企業はその対策を考える時期に来ていると思われる。また、消費者の外食消費に何らかの構造変化があると考えられる。

ただ、東日本大震災の翌年(平成24年)から8年連続、前年実績を上回って推移しており、徐々にではあるが、外食産業マーケットが拡大していることがうかがえる。

#### 5. まとめ

令和元年の外食産業市場規模は、前述したように8年連続、前年実績を上回る形となった。主な要因としては、インバウンド効果や消費税増税が寄与している面があると考えられる。

業種別で見た場合、営業給食が前年実績を上回っているが、集団給食では、低調な状況となっている。

令和元年10月の消費税増税では、消費者の外食支出額が若干低下したが、その後持ち直している。

しかし令和2年(2020年)初頭からの新型コロナウイルス感染拡大に伴う消費者の外出自粛、飲食店、特に酒類を提供する飲食店の営業自粛、訪日外国人の大



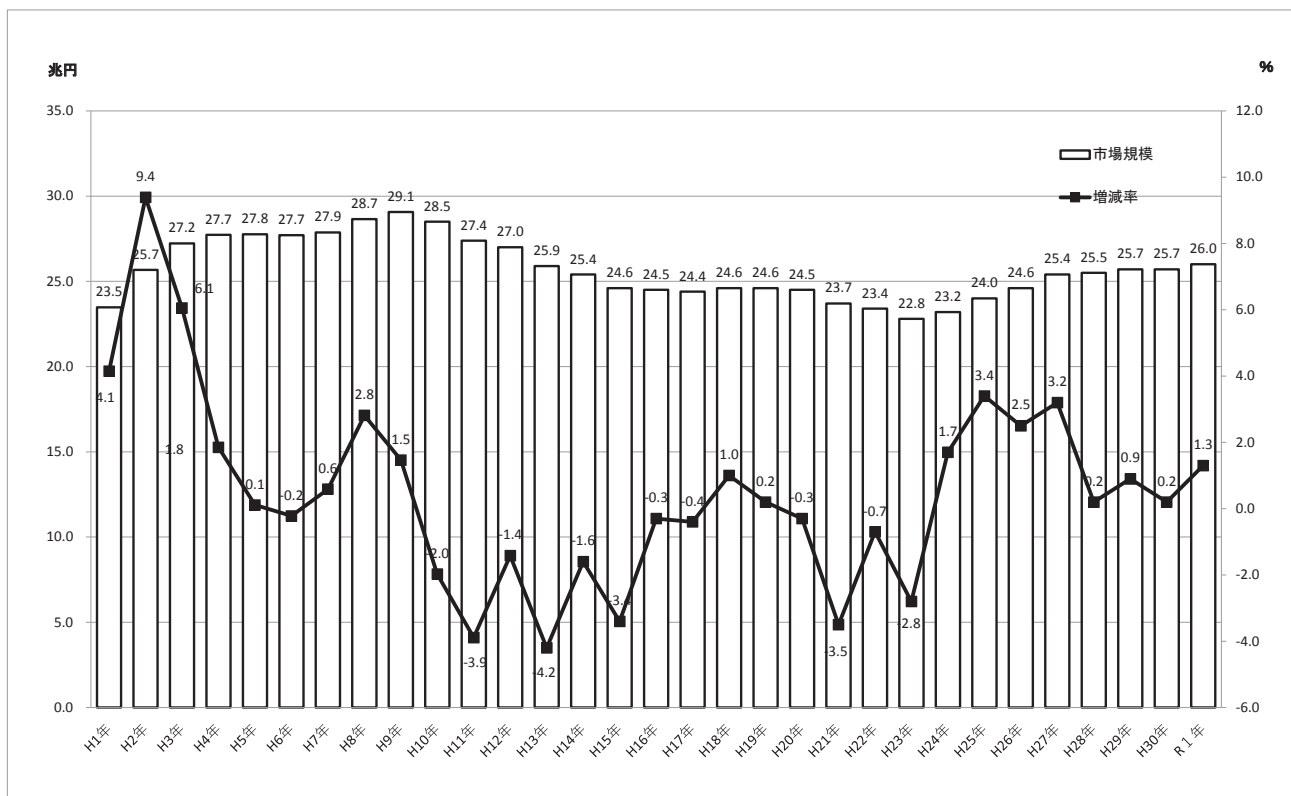


図2 外食産業市場規模の推移  
資料：(一社) 日本フードサービス協会附属機関外食産業総合調査研究センター

幅な減少などにより、外食産業が大打撃を受けている。思ってもいなかった打撃である。

この新型コロナウイルスの状況は先が見えないこともあり、外食産業市場規模に大きな影響を及ぼすものと考えられる。

各外食企業は、新しい生活様式による消費者の食行動を的確に把握することが求められている。

# 「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



**【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1件に対して1,300%。

**(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、石油ファンヒーターの背面付近より出火。メーカーに調査を依頼したが、その結果や対応に納得できず不満。訴えたいので、どうすればいいのか教えてほしいの1件。

◇問い合わせは、高齢の親が密閉式石油ストーブを約8年使用しているが、購入時より点火後1、2分は室内に不完全燃焼のような臭いがする。給排気筒があるので、排気臭はしないはずだ。これまで2回分解掃除をしてもらったが改善しない。臭いに関する安全基準はあるのか等12件。

**【2】 受付実績合計**

## 2-1) 2020年8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      | 7        | 8 (61.5)   |
| 事業者     | 0      | 0      | 0      | 2        | 2 (15.4)   |
| 司法・行政   | 0      | 0      | 0      | 3        | 3 (23.1)   |
| その他     | 0      | 0      | 0      | 0        | 0 (0.0)    |
| 計 (構成比) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(7.7) | 12(92.3) | 13 (100.0) |

注) 前年同月の受付件数は1件、事故クレーム件数は0件

**【3】 主な関係行事**

今月は0件。

**【4】 事故クレーム**

今月は0件。

**【5】 未解決の案件処理状況 (インフォメーションで掲載した事故案件)**

8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。<br>(海外を除く)<br>3冊以上のご注文は別途ご連絡<br>下さい。 | 冊   | 円   |
| // (会員企業価格)          | 4,100円  |  | 冊   | 円   |
| 業務用厨房設計事例集 (2002年発行) | 12,300円 |  | 冊   | 円   |
| // (会員企業価格)          | 9,800円  |  | 冊   | 円   |
| 厨房設備工学入門第8版          | 8,800円  |  | 冊   | 円   |
| // (会員企業価格)          | 6,600円  |  | 冊   | 円   |
| 会員名簿                 | 2,500円  |  | 冊   | 円   |
| 業務用厨房機器に関する実態調査      | 5,500円  |  | 冊   | 円   |
| // (会員企業価格)          | 3,300円  |  | 冊   | 円   |
| *注)送料                |         |  |     | 円   |
| 合 計                  |         |  |     | 円   |

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

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

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

■送料について

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

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

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

会社名: 所属部署: 氏名:

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

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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



# JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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



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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

| 会社名        | 分類             | 親型式(シリーズ)        |                |
|------------|----------------|------------------|----------------|
| (株)コメットカトウ | レンジ            | DX2-1575FJ       |                |
|            | テーブルレンジ        | CI-157-□□□T      |                |
|            |                | DX2-1575T        |                |
|            | ローレンジ<br>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) ダスキーン    | 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 |              | (株)ダイフィル     |
| 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 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

## ◆ 10月(神無月) ◆

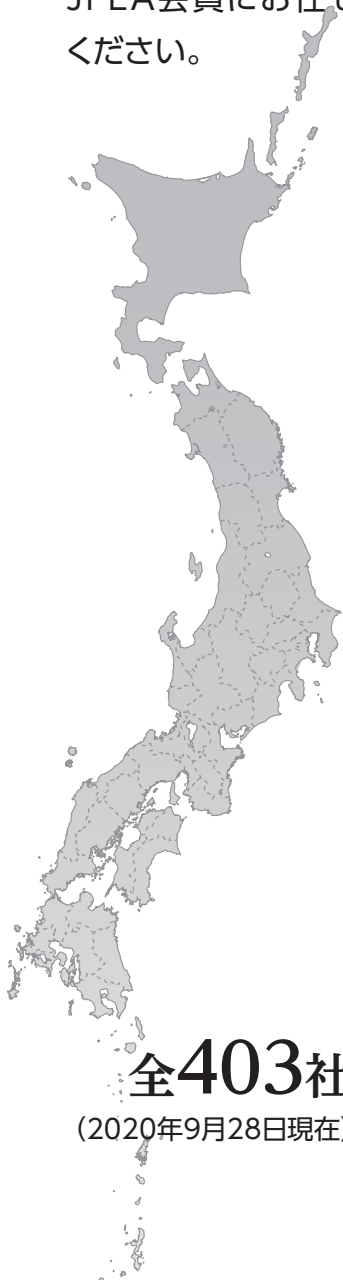
- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1日(木) 衣替え、法の日、土地の日、日本酒の日、<br>コーヒーの日、デザインの日、浄化槽の日、<br>都民の日 | 15日(木) きのこの日                     |
| 2日(金) 豆腐の日  | 16日(金) 世界食糧デー、ボスの日               |
| 4日(日) イワシの日、都市景観の日  | 17日(土) 上水道の日、沖縄そばの日              |
| 5日(月) レモンの日   | 18日(日) 冷凍食品の日                    |
| 8日(木) 木の日、入れ歯の日   | 20日(火) リサイクルの日                   |
| 9日(金) 道具の日  | 25日(日) 世界パスタデー                   |
| 10日(土) まぐろの日、缶詰の日、釣りの日、目の愛護<br>デー                         | 26日(月) 原子力の日                     |
| 12日(月) たまごデー  | 29日(木) 十三夜、<br>とらふぐの日            |
| 13日(火) サツマイモの日  | 31日(土) ガス記念日、<br>ハロウィン、<br>日本茶の日 |



# 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9月28日現在)

## ●北海道支部

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

## ●東北支部

### ◆岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所  
三機商事(株)

### ◆宮城県

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

### ◆秋田県

(有)ケーエムイー  
新日産業(株)  
(株)ピンテック

### ◆山形県

エスキー工機(株)  
(株)三陽製作所  
せんじん商事(株)

### ◆福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

### ◆茨城県

三英物産(株)  
東邦厨房(株)

### ◆群馬県

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

### ◆栃木県

東洋サーモ(株)

## ◆埼玉県

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

## ◆千葉県

(株)関東三貴  
(株)セルテック  
(株)千葉工業所  
(株)野田ハッピー

## ◆東京都

(株)AIHO 東京支店  
秋元ステンレス工業(株)  
アサヒ装設(株) 東京営業所  
東産業(株)  
(株)泉設備  
(株)ISEKITーータルライフサービス  
イトヤ(株)  
(株)上野製作所  
エース工機(株)  
(株)エフ・エム・アイ 東京本社  
エレクター(株)  
エレクテラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーディオテクニカ  
凰商事(株)  
(株)大穂製作所 東京営業所  
オピニオン(株)  
オルガン(株)  
(株)カジワラキッチンサプライ  
(株)加藤厨房設備  
(株)キシトレーディング  
北沢産業(株)  
キッチンテクノ(株)  
(株)キャニオン  
国立厨房サービス(株)  
グマノ厨房工業(株)  
クリタック(株)  
クリナップ(株)  
(株)コメットカトウ 東京支店  
三幸(株)  
(株)サンテックコーポレーション  
サンデン・リテールシステム(株)  
(株)シー・エス・シー  
JFE商事鉄鋼建材(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  
 ホーコース(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)  
 エレクター(株) 福岡営業所  
 王子テック(株)  
 (株)大穂製作所  
 押切電機(株) 福岡営業所  
 北沢産業(株) 福岡支店  
 協立エアテック(株)  
 (株)コメットカトウ 九州営業所  
 タニコー(株) 九州事業部  
 (株)TOSEI 九州支店  
 (株)中西製作所 九州支店  
 西日本ステンレス工業(株)  
 ニチワ電機(株) 福岡営業所  
 (株)日本エコテック  
 日本洗浄機(株) 福岡営業所

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

**◆ 佐賀県**

(株)中島製作所

**◆ 長崎県**

(株)長崎日調

**◆ 大分県**

(株)中栄工業

**◆ 宮崎県**

(有)丸一厨房

**◆ 鹿児島県**

ホシザキ南九(株)  
 メイワ冷熱工業(株)

**◆ 沖縄県**

ホシザキ沖縄(株)

**賛助**

あいおいニッセイ同和損害保険(株)  
 S-TEC(株)  
 岡山ガス(株)  
 関西電力(株)  
 キッチン・バス工業会  
 九州電力(株)  
 西部ガス(株)  
 シーバイエス(株)  
 四国電力(株)  
 商工サービス(株)  
 仙台市ガス局  
 Daigasエナジー(株)  
 中央職業能力開発協会  
 中国電力(株)  
 中部電力ミライズ(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7  |
| (株)上野製作所     | 後4  |
| 北沢産業(株)      | 前4  |
| スギコ産業(株)     | 後2  |
| (株)タチバナ製作所   | 前7  |
| 東京ガス(株)      | 前5  |
| (株)中西製作所     | 前2  |
| ニチワ電機(株)     | 前1  |
| 日本洗淨機(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6  |
| (株)フジマック     | 後3  |
| ホシザキ(株)      | 前3  |
| 細山熱器(株)      | 前10 |
| (株)八木厨房機器製作所 | 前8  |

(50音順)

### ■ 広告掲載のお願い

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

### 広告掲載料金（会員企業・税別）

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251



## 編集後記

●新型コロナに関して、ワシントン大学IHME（保健指標評価研究所）は、今冬に日本の死者数が数万人という予測を出しているが、まあこれは日々変化していて、今後の状況いかんでは上下にぶれるのがお約束のようだ。米国は大統領が新型コロナの危険性を意図的に軽く見せようとしていたという報道に見られるように、対処が遅れて当初の予測以上に拡大したし、逆にニューヨーク州は、経済活動制限、保健所職員とPCR検査を増やして予測を覆して抑制に反転している。遅ればせながら米国は1日2000万人の抗原検査と多数のPCR検査を手軽に行える体制に向かい始めたということだが、日本ではPCR検査の充実を訴える首相候補が選ばれなかったのが、どうなることやら。●日米英独韓に住む店舗経営者、漫画家、ミュージシャンら17人が遭遇した新型コロナの日常を切り取った『コロナ禍日記』（植本一子他共著、タバックス刊）が刊行された。今春まで弊誌で連載していた香山哲氏が執筆者として加わっていて、ベルリンで子どもに新型コロナ関連で揶揄されて注意したとか、それらを啓発するポスターを貼ったとか、早々に給付金をもらったとかといった日常が活写されている。●他にもボストン在住の筆者による、大統領の差別的な言辞によってアジア人に侮蔑的な態度をとる人が増えたとか、Uberに乗車拒否されたとか、耳の痛い話が多く出てくる（もちろん真逆の心温まる話も多い）。断片的ではあるものの、単なる数字の羅列的な記録とは別に後世に貴重な史料となるのではないかと。●編集部周辺でも、この半年で、店を畳む飲食店が増えている。新型コロナ収束までどれだけかかるのかは不明だが、戻るべき日常が既にこの半年で、より多く失われている。●2018年以前からの景気後退、2019年の消費税増税、そこに今年の新型コロナの次は、何が来るのか。汚れを破壊するカルキのくる日は遠い。(H)

# 厨房

2020年10月5日発行  
第57巻／第10号  
(No.616)

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

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

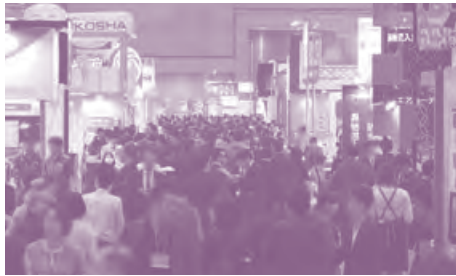
第49回 国際ホテル・レストランショー  
HOTERES JAPAN

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

## 外食・給食・中食・宿泊・サービス業界に特化した専門展示会



### 毎回好評! 100セッション以上のセミナーを開催!

一例

#### 給食・厨房セミナー

HACCP対応と衛生管理  
多様化する食習慣への対応など業界注目のテーマ

#### トレンドセミナー

外食のトレンド、ポストコロナから働き方改革、  
SDGsの取組みなど多彩なテーマ構成

### 案内状請求受付中!

その他多数!

ご来場には**事前登録**が必要です。

皆様に安心してご来場いただくための新型コロナウイルス感染症対策について

- 症状に該当する方の来場管理(発熱、咳、喉の痛み、倦怠感、息苦しさ、味覚・嗅覚異常などの自覚症状のある方、政府が指定する期間に海外渡航歴がある方等)
- 入場は事前登録制とし、入場手続き時の混雑を回避
- 出展者、来場者、主催者、協力会社のマスク着用の徹底  
非着用者への着用依頼
- サーモグラフィまたは非接触体温計等による体温測定
- 会場入り口への消毒液の設置ならびに  
共用部の巡回清掃・消毒
- 試食担当者はマスクと手袋の着用 使い捨て容器の使用、  
ゴミ袋の密閉廃棄(フェイスシールドの着用を推奨)
- 会場内の十分な換気
- 体調不良者への対応管理(隔離された救護室の設置)
- 会場レイアウト(通路幅等の確保)、列に並ぶ際の間隔の確保
- セミナー会場等 間隔の確保

## 皆様のご来場をお待ちしています!

詳細はWebをチェック!!

HCJ

検索

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



問い合わせ先

エイチシーエイ

HCJ三展合同事務局

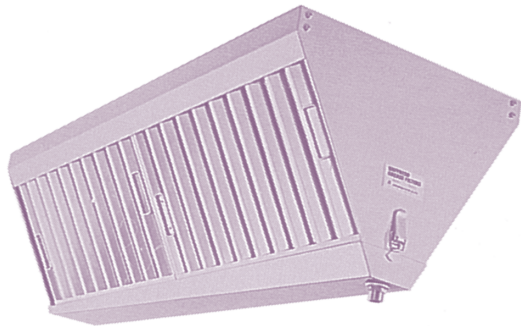
一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒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



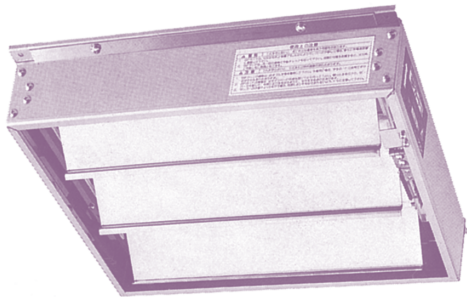
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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



# 70<sup>th</sup> ANNIVERSARY

株式会社フジマックは、2020年をもちまして創業70周年を迎えました。

これからも「おいしさ」を求め続けるプロフェッショナル達の個性化、多様化する声にお応えするため、

高品質、高性能厨房機器の開発、製造、販売、施工、保守サービスを一貫体制で行い、

総合厨房機器メーカーのパイオニアとして、皆様に高水準な調理環境をご提供してまいります。

**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](http://www.fujimak.co.jp)

本社／東京都港区南麻布 1-7-23 03-4235-2200 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 03-3452-7701 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 フードマガリ-事業部 03-5830-8830 海外事業部 03-4235-2250

# 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。



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



### 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。



### 業務用厨房に最適な新しい洗浄除菌液

#### e-WASH イーウォッシュ

ph12.5のスーパーアルカリイオン水。水から生まれた安心安全な成分で、ウイルスを確実に除去する強力な洗浄除菌液です。



### 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します。水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能です。

### 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!!

詳しくは

[www.hiserv-ueno.co.jp](http://www.hiserv-ueno.co.jp)



## 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!

## 厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、  
知識の証。

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

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association



# 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](http://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](http://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 ▶

