

厨 房

2020
No.617

11

NOVEMBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2020年度
第2回理事会報告

支部だより

北海道支部が

第1回研修会を開催

やるKEY HACCP

実践編

検証と細菌検査

小倉朋子の食・心・美Part.2
ホスピタリティあふれる懐石

映画の見どころ・台所

『インセプション』

外食トレンド2020

家計調査で見る

上半期の外食・中食支出動向

大容量15Lを湯煎で高品質に保温

大・中・小 3つの提供量を正確に計量注出します

●湯煎式大容量スープタンク

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

●定量注出機能

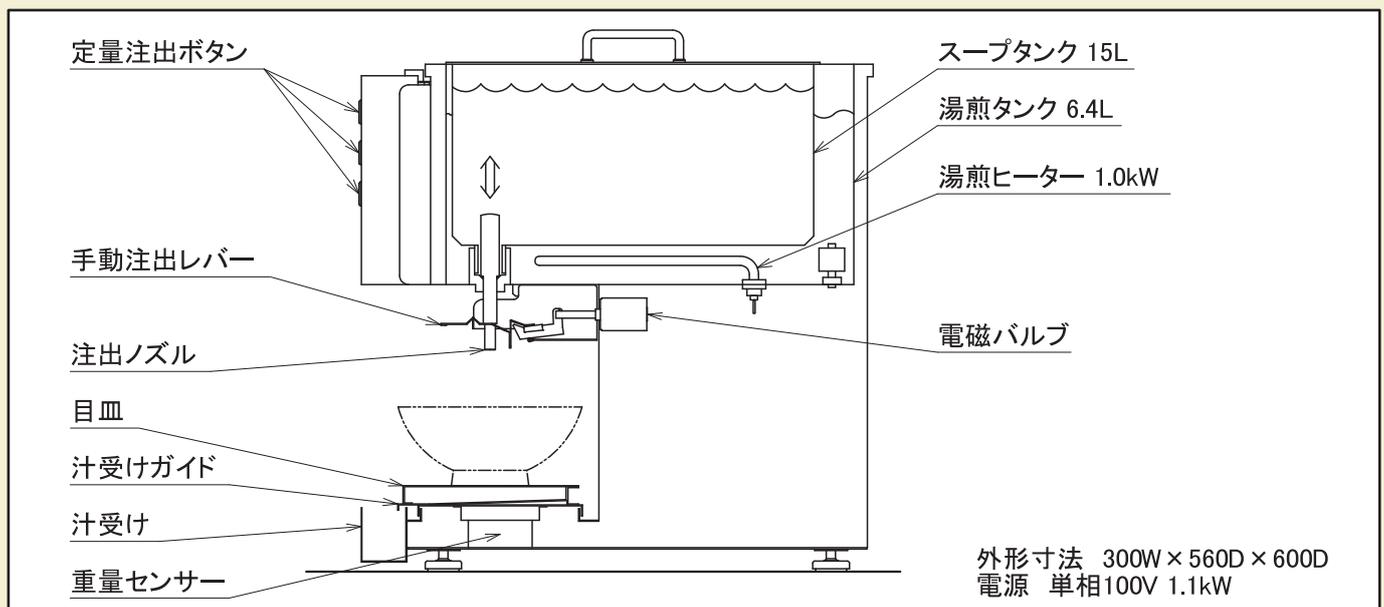
あらかじめ大・中・小3つのボタンに、50～600グラムの注出量を設定しておきます。器を置いて注出ボタンを押すと、重量を1秒間に60回デジタル計測しながら正確に定量注出します。器が無い状態や注出後はスタートしない保護機能付き。手動で注出することもできます。

●残量表示機能

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

●分解清掃可能な電磁バルブ式注出ノズル

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



外形寸法 300W×560D×600D
電源 単相100V 1.1kW

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!

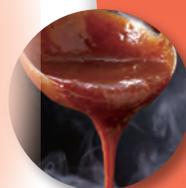


<https://youtu.be/7-28nU1nT3w>

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

おいしさそのまま真空パック
最新の真空技術で
驚きの品質保持を実現!!

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。



POLAR 2-85

- 1980×1230×1100
- シール有効寸法:840×2本×2
- 3φ200V 8.0/9.0kW(50/60Hz)



POLAR 80

- 920×790×1125
- シール有効寸法:760×485×各1本
- 3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz)



FALCON 80

- 900×820×1070
- シール有効寸法:760×485×各1本
- 3φ200V 4.5/5.0kW(50/60Hz)



MARLIN 52

- 680×695×1025
- シール有効寸法:510×2本
- 3φ200V 3.1/3.5kW(50/60Hz)



BOXER 35

- 440×545×405
- シール有効寸法:345×1本
- 100V 500/550W(50/60Hz)



JUMBO 42

- 480×520×440
- シール有効寸法:410×1本
- 100V 500/550W(50/60Hz)



JUMBO PLUS

- 320×450×300
- シール有効寸法:260×1本
- 100V 400/450W(50/60Hz)



MICRO JUMBO

- 268×438×260
- シール有効寸法:210×1本
- 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

イノベーションよりモチベーション。
何よりも、経営のこと、働く人のことを考え抜いて
大事なことをカタチにする。
だからこそ、その回転釜は日本でいちばん選ばれている*のです。
新しい価値より変わらない価値。
いつまでも愛される存在を目指す
電気回転釜のトップブランド SANWA です。

モチベーションが高まる
日本一*の電気回転釜 SANWA

イノベーション、
という単語に、
そろそろ
辟易している方へ。

*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

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.68
が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 中西製作所

東京支店 営業二課 岩岡 優美 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。

岩岡 就職活動前に、東京ビッグサイトで行われた展示会に招待していただいたのがきっかけで弊社を知りました。大学では、法学部に所属していたため業務用厨房機器になじみがなく、展示会で見学させていただいた時は、新鮮だったことを覚えています。中西製作所ブースでは女性が少なく、男社会のイメージが強烈でした。しかし2016年の新卒採用は、東京支店初の女性営業マンを採用するとのことでチャレンジしてみようと思い、就職を希望し、後に内定をいただくことができました。

お仕事の内容は？ やりがいは？

岩岡 主な業務は、保育園・区立学校・都立学校・大学・病院等の厨房機器の入れ替えや、厨房消耗品の納品など、さまざまな営業活動を行っております。主に関わりあるお客さまが、栄養士さんになります。入社3年目でまだまだ厨房機器を勉強中ですが、習得した知識をお客さまに発信し、求められている機器に近い製品を紹介しております。お客さまより「ありがとう」というお言葉を頂戴した際、喜びを感じます。営業の難しさを日々感じますが、お客さまの満足度と笑顔を見ると、やりがいを感じるこ



オフィスで働く岩岡さん

ができるお仕事です。

今後のあなたの夢を教えてください。

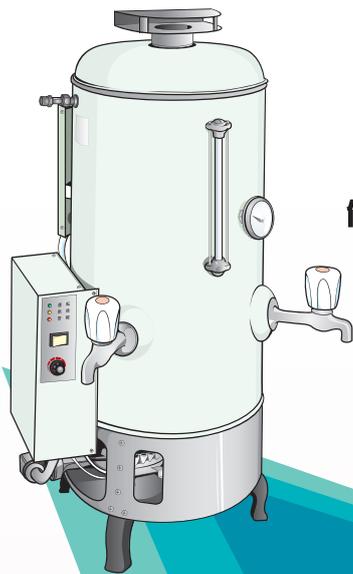
岩岡 私の夢は、誰からも信頼される営業マンになることです。信頼されるということは、なかなか簡単なことではありません。そのためには、まず自分が販売する商品の性能、その商品のメリット・デメリットを知ること。そして何より大切なことは、お客さまに満足していただける商品を提供することだと思います。まず、商品の特徴を知るには勉強するに越したことはありません。しかしただ勉強するのではなく、実際に商品に触れてみたり、上司などに積極的に聞いて、自分なりに一つ一つの商品を理解していくことが大事です。理解するということは、前述のメリット・デメリットも分かるということです。この二つが分かることによって、今お客さまが何を一番求めているのか、そしてお客さまが求めていることに対して自分自身が理解して、一番良い商品を提供できると思います。その後も、提供して終わりではなく、実際にお客さまが使用してみた感想のフィードバックや、その商品に対するアフターケアなど、そういった小さいことの積み重ねが信頼・信用につながると考えています。なので、まずは一つ一つ、一人一人のニーズに合った商品を提供できるよう夢を持ちつつ、目の前のことからしっかりと取り組んでいきたいと思ひます。

職場の方からエール

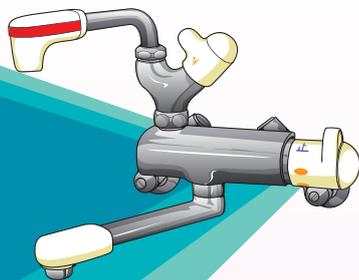
岩岡先輩は、私にとって職場で唯一の女性の先輩です。今年で入社2年目になりますが、入社当初は男性社員がほとんどの職場のため、不安だらけでした。そんな時、気軽に相談に乗ってくださり、緊張がほぐれ、気が楽になったことを思い出します。姐御肌で気さくで、仕事に恋に一生懸命な岩岡先輩を見習って付いて行きます！
(営業一課 藤 玲子)

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

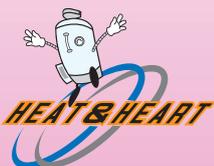
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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

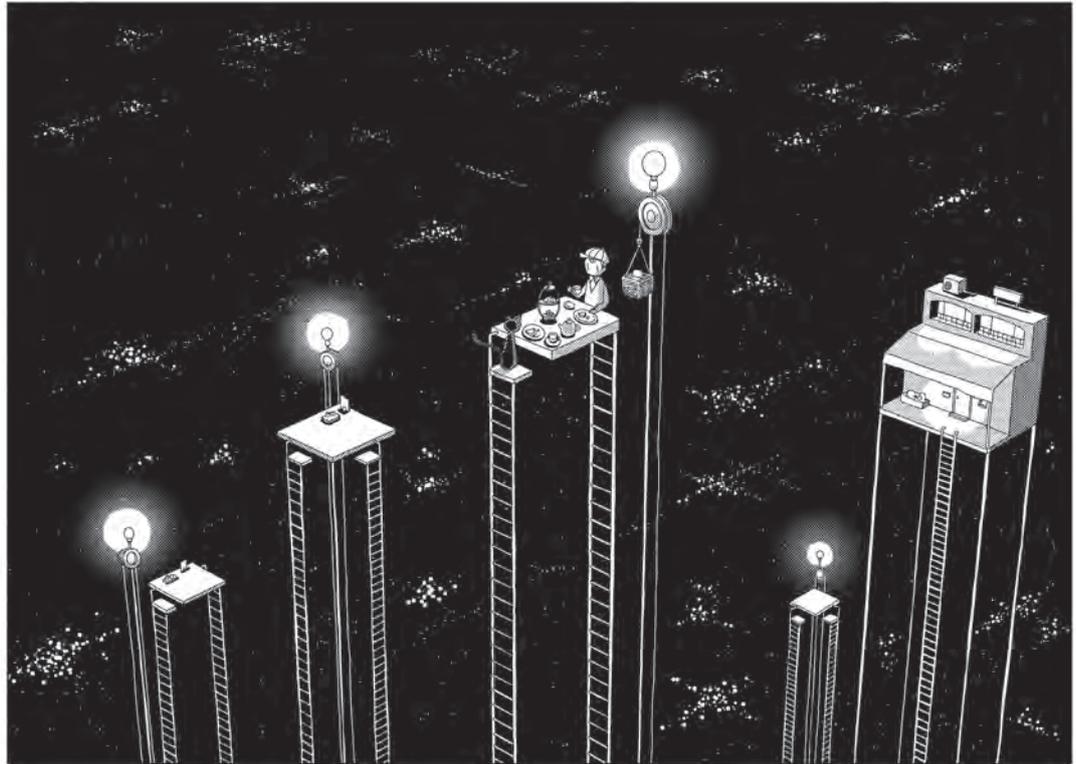
TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022

CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(68)	(株)中西製作所
工業会関係	14	2020年度第2回理事会報告	
支部だより	16	北海道支部が第1回研修会を開催	
特許	19	特許・意匠・商標は宝の山！(16)	
		「発明の原理⑩～逆張りの権利5：その8」	
		——— 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	20	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(6)」	
		——— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹	
COMIC	22	部外者がくる!!(18) タイジ(株) 東日本営業所ショールーム	
		——— にしかわたく	
ESSAY	24	映画の見どころ・台所(77)	
		「インセプション」	
		——— 映画史・食文化研究家 斉田育秀	
	26	小倉朋子の食・心・美 Part.2(41)	
		ホスピタリティあふれる懐石	
		——— (株)トータルフード 小倉朋子	
衛生管理	27	やるKEY HACCP [実践編](28)	
		「検証と細菌検査」	
		——— スタジオワーク(合) 上田和久	
IoT情報	31	厨房機器共通IoTプラットフォームの開発(7)	
		マーケットプレイスにおけるデータ活用(前編)	
		——— ウイングアーク1st(株) 営業・カスタマーサクセス本部 関口太郎	
厨房業界関連情報	34	最新外食トレンド2020(10)	
		「家計調査で見る上半期の外食・中食支出動向」	
		——— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳	
	12	銀河食堂紀行[惑星トントのハイ・喫茶]	坂月さかな
	13	巻頭によせて[2001年 厨房工業会海外視察とテロ事件]	スギコ産業(株) 杉山正
	17	工業会だより	
	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	
一般社団法人 日本厨房工業会	44	奥付[広告掲載企業名]	

銀河食堂総行

坂月さかな



【惑星トントのハイ・喫茶】

ある星に「ハイ・ティー」という文化がある。夕食と一緒に紅茶を飲む習慣のことで、一説によると、高いテーブルや椅子を使用していたことが名前の由来であるらしい。惑星トントでは、その由来だけが伝わってしまったらしく、「できるだけ高いテーブルと椅子で紅茶を飲む」という文化として、ハイ・ティーが定着したという。重力の制御技術が発達したトントでは、多くの喫茶店が椅子やテーブルの高さを競い合うようになり、現在では夜景を見下ろせるほどの高所で紅茶を楽しむことができる。

「ハイ・喫茶」は、トントの田舎にある古く小さな喫茶店だ。紅茶も手作りの軽食も、素朴でおいしいと評判である。紅茶を上手に入れるコツの一つに、ポットの中で茶葉を踊るように浮き沈みさせる「ジャンピング」というものがあるが、ハイ・喫茶では、これを独自の重力制御装置で、良い具合にコントロールしているそうだ。また、この装置を使ってさまざまな形の角砂糖を作ってくれるため、子どもたちにも大変好評なのだという。ハイ・喫茶では、紅茶のおまけにビスケットが1枚付いてくる。紅茶の最後の一滴は、高い所からビスケットに落とすのが慣わしだ。夜景の光を反射した最後の一滴を、トントではゴールデンドロップと呼ぶ。またおいしい紅茶に出会えるおまじないなのだ、店主は言っていた。



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。
紅茶味のお菓子が目がない。

■パン

食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。
遊園地のティーカップを誰よりも回す。

■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。とどこかにある宇宙を舞台にした作品を制作。

2001年 厨房工業会海外視察とテロ事件

スギコ産業(株) 杉山 正

今回は、2001年に行われた工業会の海外視察調査団に参加した時のことを書いてみようと思います。2001年9月11日、アメリカ同時多発テロが起きた時のことです。

海外視察に出かけた私たちは、二十数名だったと思いますが、フロリダ州オーランドで開催されたNAFEMという展示会を視察して、確カルフトハンザ航空の機内食を作っている食品工場の厨房設備を見学するべく、デンバーに向かう飛行機に乗っていました。オーランド国際空港を飛び立ちしばらくして、パイロットが機内放送で言いました。ナショナル イマージェンシーが発生した、と。詳しいことはわれわれも聞かされていないので説明できないが、外を見てもらえれば分かるように、上空を飛んでいるすべての飛行機は最寄りの空港に降りるように指示が出ている、と。そして、アラバマ州バーミングム、シャトルズワース国際空港に降り、ターミナルに着いて、TVでニューヨークのワールドトレードセンターに旅客機が突っ込む衝撃的な映像を目にしました。

私たちにとって非常にラッキーだったのは、この視察のコーディネーターが、ドイツ系アメリカ人のシュナイダーさんだったことでした。彼は、空港のターミナルに入るとすぐに、航空会社に交渉し、1泊3食のバウチャーを得ることができたのです。私たちは別々のホテルに、2班に別れて向かいました。その日は、ホテルでずっとTVに釘付けでした。いつになったら日本に帰れるのか、心配でした。

バーミングムのホテルに2泊したお昼頃だったか、飛行機が飛ぶかもしれないとの情報が入ってきました。私たちみんなは、とりあえず待機しようと、空港に向かいました。夕方近くになって飛ぶぞということになり、飛行機に乗り込みましたが、なかなか飛びません。一度降りてくれと言われ、降りてゲート近くのマクドナルドでハンバーガーを買っていたら、飛ぶから早く乗り込めと言われ、買ったばかりのハンバーガーを片手に飛行機に飛び乗ったことを、今でも忘れていません。

私たちはデンバー国際空港に夜到着、そしてシュナイダーさんが航空会社に交渉してくれて、1泊3食のバウチャーを再度得ることができました。ここで、シュナイダーさんが、バスをチャーターしてサンフランシスコまで移動しようと提案されましたが、参加者には70代後半?の参加者がいて、体力的に無理だということになり、断念しました。

翌日、デンバー国際空港に朝から待機して、やっと飛んだのが夕方でした。サンフランシスコ国際空港に到着したら、シュナイダーさんがまた航空会社に交渉、1泊3食のバウチャーを再度得ることができました。シュナイダーさんは最後まで私たちの面倒を見てくれて、お嫁さんのいる家に帰って行きました。本当に感謝しています。

翌日、初めてアメリカに来た人もいたので、朝少し観光してから空港に向かうことを提案しましたが、帰ったらすぐに搬入やら、お客さまへの見積もりがあるから、すぐにも帰りたいたいとのことで、朝からサンフランシスコ国際空港に待機することにしました。ここでも、私たちは何て運の良いことでしょうか、私たち二十数名分のキャンセルが出て、全員で日本に帰ってこることができたのでした。

2020年度第2回理事会報告

工業会初のオンラインによる理事会が開催される

2020年10月14日(水)、2020年度第2回理事会が、厨房機器会館6階会議室からWeb会議にて行われた。新型コロナウイルスの影響で、オンラインによる理事会の開催は、これが初となる。

理事会に先立ち、由利事務局局長よりオンラインでの注意事項が説明された後、谷口会長より挨拶が述べられ、出席者が定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には会長と監事が当たることが告げられた後、議事に入った。

◆審議事項

第1号議案「新規加入申込の承認に関する件」については、大畑専務理事より新規加入会員と退会会員の詳細について報告があり、新規加入3社が承認された。

第2号議案「その他に関する件」は、大畑専務理事より、「(1)公益社団法人日本給食サービス協会への入会について」が説明され、了承された。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①関連団体事業の協賛等について

- I 「外食ビジネスウィーク2020」
- II 「第15回エレクトロヒートシンポジウム」
- III 「2021モバクショウ」
- IV 「FOODEX JAPAN 2021」
- V 「JAPAN SHOP 2021」
- VI 「第4回関西農業Week」【新規】
- VII 「オンライン動画配信サービス「Share Spirit」【新規】

以上の案件について大畑専務理事から説明があり、いずれも承認された。

②第29期理事の選出について

大畑専務理事より各支部の推薦理事数と次期推薦理事改選までのスケジュールが説明され、承認された。

③2021年(令和3年)新春賀詞交歓会の開催について

大畑専務理事より、実開催は行わず、月刊厨房誌上にて新年のメッセージを発信する形(賀詞交歓会の誌上開催)で実施したい旨の説明があり、了承された。

④2020年度第3回理事会及び2021年度第1回理事会の開催日及び会場について

◎2020年度第3回理事会

開催日：2021年3月17日(水)

◎2021年度第1回理事会

開催日：2021年5月12日(水)

以上について、大畑専務理事より説明され、承認された。

⑤第55回定時総会の開催日及び会場について

大畑専務理事より、実開催するかどうか、2021年3月に判断する旨が説明がなされ、承認された。

⑥2021年度海外視察調査団について

中川副会長より、新型コロナウイルスによる各種状況を鑑み、2021年度海外視察調査団の派遣は見送ることが説明され、承認された。

⑦工業会60周年検討委員の選任について

大畑専務理事より、日本厨房工業会60周年検討委員に、臨時幹部会の協議に基づき、齋藤有史、岡田望各副会長、深澤及理事を推薦したい旨が説明され、3人が委員として承認された。

◆報告事項

○総務部(鎌田理事)

①2020年度団体賠償保険制度(PL保険)の加入について

加入企業数と掛け金総額が報告された。

○財務部(細山副会長)

①財務状況について(9月末現在)

2020年9月末現在の収支状況が説明され、新型コロナ

ナウウイルスの影響を大きく受けている状況が報告された。

○技術部(寺部副会長)

①JFEA業務用厨房設備機器基準改訂について

主に洗浄機基準(JFEA007-2012)におけるアンダーカウンタータイプ洗浄機の取り扱いについて検討がなされ、付属書(007A)「汚れの乾燥方法」全般において、乾燥条件を明確にする修正を行うことが報告された。



本人出席者23名の理事会となった

②令和2年度業務用ガス機器安全向上対策に係る調査研究について

日本ガス機器検査協会より、経済産業省からの委託事業「業務用ガス機器安全向上対策に係る調査研究」について工業会へ協力依頼があり、技術委員と事務局が委員として出席を予定している旨が報告され、由利事務局局長から補足説明がなされた。

③熱量バンド制への移行による燃焼機器の影響等調査について

日本ガス機器検査協会が請け負っている経済産業省の委託事業「熱量バンド制への移行による燃焼機器の影響等調査」が2020年度も継続されることとなり、前年に引き続き技術委員と事務局で対応する旨が報告され、由利事務局局長から補足説明がなされた。

④JFEA基準自主検査員講習会の開催について

前年度に事実上中止となったJFEA基準自主検査員講習会について、2020年度は新型コロナウイルス感染症対策を前提として2021年3月の開催を予定している旨が報告され、由利事務局局長から補足説明がなされた。

○広報部(中川副会長)

①2020年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について

調査の実施状況が報告され、由利事務局局長から補足説明がなされた。

②広報担当者向けセミナーについて

広報担当者を対象としたWebセミナーを11月25日に開催する旨の報告があった。

③第21回厨房設備機器展の実実施計画について

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

テーマ：「新しい日常を支える ニッポン厨房最前線」

工業会ブースの企画と主催セミナーについて説明があり、また大畑専務理事より出展申し込み状況が報告された。

○資格部(岡田副会長)

①2020年度厨房設備士資格認定試験について

2020年7月15日～8月7日に受験申し込み受け付けが始まり、10月15日～21日に講習会、11月11日に全国8会場試験が実施される旨の報告があった。

②技能検定(厨房設備施工)について

2020年度の技能検定概要並びに各支部の講習会で『厨房設備工学入門第8版』『業務用厨房関係法令集2018年版』を使用する旨の報告があった。

○教育部(中川副会長)

①2020年度厨房レイアウト作成未経験者向け講習会の開催について

9月11日に講習会が開催され、26名が参加した旨報告された。

②2020年度厨房設備フォローアップ研修会について

今年度はHACCPをテーマにしたオンライン形式のセミナー開催を検討中である旨の説明があり、由利事務局局長より補足説明がされた。

また、通信教育制度の制度改善を検討していることが説明された。

○その他(大畑専務理事)

①主要事業スケジュール(見込)について

2020/2021年度のスケジュールの概略が報告された。

②中小企業税制について

本年度の中小企業等経営強化法に基づく税制における証明書発行実績が、9月30日現在475件である旨の報告があった。

■新規加入会員 ・正会員

名称	MEIKO Clean Solutions Japan(株)
現住所	〒176-0005 東京都練馬区旭丘1-22-13 2F
電話・FAX	03-6914-4301・03-6915-3820
代表者名	代表取締役 尾崎 剛
本会に対する代表者	丹羽 孝嘉
業種及び取扱い品目等	輸入卸売業(各種洗浄機、洗剤等のケミカル製品)
加入支部	関東支部

・賛助会員

名称	(株)オリエンタルランド
現住所	〒279-8511 千葉県浦安市舞浜1-1
電話・FAX	047-305-2238・047-381-3575
代表者名	代表取締役 上西 京一郎
本会に対する代表者	フード本部フード企画室長 横山 政司
加入支部	関東支部

名称	(公社)日本給食サービス協会
現住所	〒101-0041 東京都千代田区神田須田町1-24-3
電話・FAX	03-3254-4614・03-3254-4667
代表者名	会長 西 剛平
本会に対する代表者	会長 西 剛平
加入支部	関東支部

支部だより

北海道支部が第1回研修会を開催



当日は16名が出席した

北海道支部は、9月18日18時より、札幌市・アサヒビール園において、北海道支部の第1回研修会を16名の参加にて開催しました。

冒頭に吉田支部長からご挨拶を頂戴し、続いて研修会に移りました。

シンポ(株)さまから講師として鈴木さまをお招きし、「無煙ロースターの機能について、焼き肉店の換気について、配管の危険性について」の説明をいただきました。

今回シンポ(株)さまに依頼したのは、会場で使われている無煙ロースターの製造元がシンポ(株)さまであるということで、新型コロナ禍における室内環境について、一般飲食店との換気回数の比較などを詳しく聞く良い機会でした。

その後、新型コロナ対策を万全にした親睦会では、ジנגイスカンを食べ、アサヒビールを飲みながら、交流を深めました。

[北海道支部事務局長 石塚昌子]

9.16

9月臨時幹部会。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。(Web開催)

9.23

第一回技術・機器安全合同委員会。福島委員長、飯島、岡野、小嶋、近藤、中根、橋本、藤岡、和中各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室・Web開催)

9.25

第5回業務用厨房機器IoT構築WG。由利事務局局長。(東芝会議室)

9.28

業務用厨房機器共通IoTプラットフォームWEB会議。由利事務局局長。(Web開催)

9.29

2020年度第2回総務委員会。齋藤副会長、鎌田委員長、肥田、山崎、北川、中西各委員、野中代理(山本委員)、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

10.6

グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、末光、石塚各委員、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)

10.7

2020年度第2回幹部会。谷口会長、中川、細山、寺部、齋藤、岡田各副会長、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web会議)

10.13

第1回通信教育委員会。中川委員長、関根副委員長、大山、小西、阿部、増尾、宇田川、高橋、西山各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、中津川職員、太田職員。(厨房機器会館6階会議室)

10.14

2020年度第2回理事会。谷口会長、中川、細山、寺部、岡田各副会長、加藤、上野、福井、石川、肥田、鎌田、山崎、木谷、宮沢、和田、岡田重雄、福島、上松、丸山、杉山、北川、上崎各理事、堀江、森、柳屋各監事、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・Web開催)

10.16

厨房設備士試験講習会(東京会場)。(スクエア荏原1F多目的ホール)

10.16

[JIA]業務用ガス燃焼機器安全性向上対策委員会。近藤委員、和中委員、吉野職員。(Web開催)

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

●本会に対する代表者の変更

JFE商事鉄鋼建材(株)(関東支部)

【新】大庭 秀一 薄板建材本部 薄板建材部次長

王子テック(株)(九州支部)

【新】野瀬 秀弘 代表取締役

●住所等の変更

ヒゴグリラー(株)東京営業所(関東支部)

【住所】〒169-0075 東京都新宿区高田馬場1-6-12

【TEL】03-6265-9233 【FAX】03-6265-9234

中部電力ミライズ(株)(賛助)

【住所】〒461-8680 愛知県名古屋市中区東新町1番地

【TEL】052-740-6928



「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

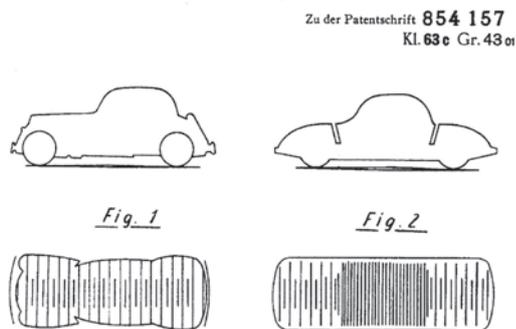
特許・意匠・商標は宝の山！

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16回 発明の原理(10)～逆張りの原理5：その8

前回は「逆張りの原理」の中でも、「片側⇄両側」「平滑⇄凹凸」の例を挙げて説明した。「片側⇄両側」「平滑⇄凹凸」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「ハード(硬:剛)⇄ソフト(軟:柔)」「直線⇄曲線」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。

(n)ハード(硬:剛)⇄ソフト(軟:柔)

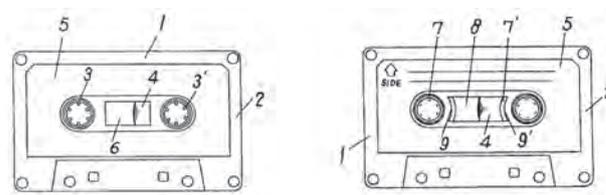


一部を、あえて潰れやすくする。クラッシュゾーンは、衝突時に潰れることで衝撃エネルギーを効果的に吸収し、他への破局が防止され、人に対する安全性が高まった。Mr.SAFETYの異名を持つメルセデス・ベンツの天才エンジニアであるベラ・バレニーが1937年に提案した。そのコンセプトが1952年に具体化され、メルセデス・ベンツは特許を取得した。この特許の権利範囲は“Kraftfahrzeug, insbesondere zur Beförderung von Personen, dadurch gekennzeichnet, dass Fahrgestell und Aufbau so bemessen und gestaltet sind, dass ihre Festigkeit im Bereich des Fahrgastraumes am grossten ist und nach den Enden zu stetig oder stufenweise abnimmt.”である。すなわち、「車室の強度が最大で端に向かって徐々に低下するようにシャーシとボディのサイズと設計が定められている自動車」である。1953年発売のメルセデス・ベンツ・W120「Ponton」に取り入れられ、1959年のメルセデス・ベンツ・W111フィンテールのセダン型において、完成を見た。高くてもベンツ車を購入

するのは、命あつての物種で、安全だということであろう。現在では、ベンツ車に限らず、すべての車に採用されていると言っても過言ではない。

え～！ この程度の提案で天才エンジニア！ 自分だって思い付くと皆さん思っているでしょう。そうなんですよ。発明なんて簡単なのですよ！

(o)直線⇄曲線



左図は従来のテープカセット、右図は特許発明のテープカセットである。

従来のテープカセットは内部の磁気テープの観察用透明窓(6)が小さな長方形であったのに対して、右図の特許発明のテープカセットは、内部の磁気テープの観察用透明窓(8)の横幅を長くして、端を円弧形にしたに過ぎない。

え～！ この程度で権利が取れるのか！ 自分だって思い付くと皆さん思っているでしょう。そうなんですよ。発明なんて簡単なのですよ！

あなたが眠らせている宝の山を掘り起こそう！

来知国際特許事務所

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

【相談内容】

発明・考案・意匠・商標・その他の知的財産

【相談方法】

E-mail、電話、Face to Face。何れでもOK。

貴方が眠らせている宝の山を私達が見付けます。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(6)」

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の感染拡大に関する法律問題について、いくつか論じてきたが、今回を最終とする。

感染拡大も収まったとは言えない状況であり、今後も新型コロナウイルスに関連したさまざまな法律問題が生じることが予想される。その動向に注視しなければならない。

今回は、新型コロナウイルスの感染拡大の要請を受けて、裁判手続き、裁判所の運用について論じていきたい。

裁判所だけにとどまらず、民間企業と同様に、官公庁でもさまざまな対応に追われていることは明らかであるが、双方当事者が存在する裁判所特有の問題もあるため、紹介をする。

■ 2. 隔週開廷

東京地方裁判所の民事部では、各裁判官および3名の合議体の裁判所による裁判期日が、1週間おきにしか行われない運用となっている。

これまで夏季休暇などを除いては、1週間まるまる開廷ができないといった制限はなかった。裁判官および裁判所の職員(裁判所書記官、事務官)の出勤を抑え、かつ、裁判所に訪れる当事者および代理人の人数を制限する目的で、かかる運用がとられていると推察される。

■ 3. 電話会議システムの拡充

次に、弁論準備手続きについて電話会議システムが多用されるようになった。

そもそも、裁判所の手続きが電話でできるのかという疑問もあり得るかと思う。この点、民事訴訟法170条3項において、当事者が遠隔地に居住している場合などに、弁論準備手続き(争点の整理や文書の証拠調べ、裁判の進め方について協議を行う手続き)については、一方当事者が出頭した場合に限り、他方当事者は電話で手続きを行うことができると定められている。

従来、裁判所は、特別な事情がない限り、当事者ないしは代理人が遠隔地にいる場合に限り電話会議システムの利用を認めていたが、裁判所にさほど遠くない場合でも双方の意見を確認し、電話会議システムの利用を認める扱いが多くなってきている。



■ 4.傍聴について

裁判の傍聴に関しても、議論がある。

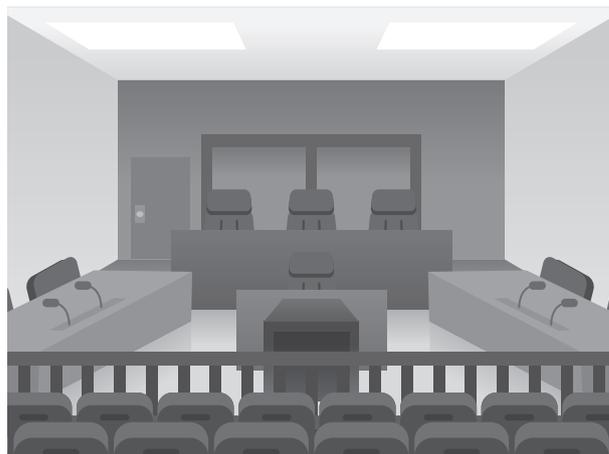
現在、裁判所の傍聴席を最低一つずつ空けて座るように、貼り紙等で指示がなされている。結果として、傍聴ができる最大人数が減少していることとなる。

この点、憲法上保障されている裁判の公開原則との関係で、傍聴できる人数が、傍聴席の数という物理的な理由で制限されることが問題となったことがある。立席での傍聴などは認めていないのが、裁判例の傾向である。

そして、新型コロナウイルスの感染拡大のために、傍聴席よりさらに傍聴可能人数が減少されていることに対して、反原発訴訟の原告団などの団体が、かかる運用をやめるよう要請書を出したというニュースがあった。この点について、裁判所は、「感染拡大の終息の状況など社会情勢を見ながら判断する」という趣旨の回答をしており、この

点についても今後の動向には注視したい。

以上、裁判所の運用も、新型コロナウイルスの感染拡大を受けて異なっている。裁判手続きを利用した際、従前の常識と異なっている可能性があり、その点も専門家に確認しておくことが肝要であろう。



【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

社名は創業者さんの下ののお名前だそうで……うん、結構な勇氣だぞソレ。

部外者がくる!!



第18回：タイジ(株) 東日本営業所ショールーム

本日は川崎市川崎区の
**タイジ(株)
東日本営業所
ショールーム**
さんにお邪魔します♪

いらっしやい
ませー♡

いきなりですけど
最寄り駅のたたずまいが
スゴいですね!

★-ん…

こちら一帯は
工場地帯なので
利用客はほぼ
通勤者のみ

いわゆる
無人駅って
やつです

最寄りの
コンビニまで
徒歩30分以上と
まさしく
陸の孤島!!

一応バスも
走ってます

まさか川崎で
秘境駅に
出会えるとは思わなかった

浅野営業部長
なんと単身赴任16年目
現社長よりも古株

弊社の創業は56年前
前回の東京オリンピック
があった1964年です

ところが近年
紙製おしぼりの
普及などにより
飲食店での需要が
伸び悩み…

創業のゆかりもあって
「おもてなし需要」と
期待していた
2020東京オリンピックも
こんな事態に…

おしぼりを温める
日本初の
電気式タオル蒸し器
「ホットキャビ」
が大成功!

この製品が会社の顔になり
「タオル蒸し器ならタイジ」
という時代が長く続きました

せいぜい私にできるのは
ファミレスに行くたびに
お客様アンケートに
書き込むぐらいです…

どきん…

浅野さん
くじけちゃダメ!!
他の製品バンバン
売ってこうよー!!

はいっ!!

よーし!!
つかみはOK!!

【取材・マンガ にしかわたく】

工場萌えに秘境駅：『タモリ倶楽部』的にはたまらん取材でした。

うちの製品は基本的にすべて**100V電源**で使用可能

丸山 所長代理
趣味は山登りとソフトボール

小型商品にこだわってホテルビュッフェ用の機器を中心に品揃えています

これは新製品の**ブレッドウォーマー**

パンを保湿しふわっと仕上げるパン専用機です

こちら今年出た商品**デュアルプレート**

保温と保冷を1台でワンタッチで切り替え!

ホットスープディスペンサー

30度から90度に自由に温度設定できて衛生面でも優れています

フローズンマシン

ソフトドリンクからアルコールまで使い方は多種多様!

フローズンビール、フローズンラッシー、フローズンを使ったレモンサワーなどドリンクメニューがバリエーション豊かに!

おいしいけど手間のかかる「シャリキンホッピー」もこの機械なら簡単に作れます!

花村 課長代理
趣味は営業しながらランチの店を探すこと

ドラマの中で木村拓哉さんが毎回いじってたので問い合わせがたくさん来まして

平本 主任
小さなお子さん3人のパパ、家事と育児に絶賛追われ中

日本で2社しか作っていない**ハロゲンヒーター**を使った**ランプウォーマー**

コンパクトで省エネにも優れています

こちらはドラマの『**グランメゾン東京**』に提供させてもらった商品

あー確かに何となく見た記憶が...

なんせ陸の孤島なんで...

ちなみにコレ**撮影に使った実物**です
キムタクの指紋ついてるかも...

何!? ウソー!? 触らせて触らせて頬ずりさせてー!!

あそろそろ時間だ

すみませんこのへんでお開きと... いうことで...

どうかしたんですか?

うちの営業所帰りの電車がなくなる20時半以降は絶対残業しないんですよ

終電

すげー!! **スーパーホワイト企業!!**

Essay



映画の見どころ・台所

第77回

『インセプション』

(2010年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
齊田育秀

ノーラン監督が描いた、 夢と現の狭間のキッチン

幼少期よりおびただしい数の映画を観てきたが、稀にいまいち映画にのめり込めない時がある。体調のせいか周囲の環境のせいか原因はともかく、「クソ！ 入場料と時間を損した」と、ケチで小心者はひとしきり悔やむわけだ。『インソムニア』（2002年）という作品を観た時がそれで、タイトルの意味の“不眠症”とは逆に、途中で眠くなってしまった。

実はこの作品は、『ダンケルク』『インターステラー』『バットマン』3部作（『バットマンビギンズ』『ダークナイト』『ダークナイトライジング』）などの監督で、今を時めく鬼オクリストファー・ノーランの作品だった。しかし当時は話題になった『メメント』（2000年）も未見で、眠気のあまり『インソムニア』はその程度かと評価してしまった。

というわけで、大切な作品を適当に観たお詫びを兼ねて、現在『TENET テネット』が話題のノーラン監督の傑作を取り上げてみたい。ど迫力の映像と音響表現がてんこ盛りの、度肝を抜かれる映画だ！ 他人の夢の中に入り込んでその人物の頭の中にある情報を盗んだり、逆にある考えを植え付けたり（インセプション：初め・起動などの意）することができる男コブ（レオナルド・ディカプリオ）が、優秀な仲間とチームを組んでひと仕事する話である。

ややこしいのは、夢の中でまた夢を見るのだが、さらにまたまた夢を見るという、夢が三つの階層に分かれ

複雑化していくのである。時間の尺度が各階層で異なり、現実の10時間が最初の夢である第1階層では1週間、次の夢である第2階層では6ヵ月、夢の夢の夢である第3階層では10年の時間が経過していく勘定になっている。タイムマシンと同じだ。

夢の中で仕事を遂行するためには、見る夢の設計図を書く人物、他人に成り済まし意図的に誘導する偽造師、夢を安定させる鎮静剤を調合する者が必要である。設計図が未熟だと、夢の中でアクシデントが起こる。鎮静剤は階層が増せばより強力なものが必要で、調合が難しい。

夢に参加するメンバーは、アルミアタッシュケース内の装置につながっているリード線を各自の腕に当て、共通の夢の中に入れるという寸法だ。起きるためには音楽が合図で具体的にはキック（刺激）を与える。夢の中で死ねば目覚めるが、鎮静剤が強い場合に死ぬと“虚無”に落ち、「形のない夢」、要は潜在意識以外に何もない世界を漂うことになる。以上のような前提を知っておくと便利だが、突然物語が始まってよく分からないうちに、コロコロと話は変貌を続けるので、画面から一瞬でも眼をそらすと、内容が正確に追い切れなくなる。

冒頭、男女の幼子が遊ぶ海岸の波打ち際で、主人公のコブは目覚める。衛兵に発見された彼は、日本の城と見紛う宮殿で、恐ろしく年老いた老人サイトー（渡辺謙）と出会う。一瞬『2001年宇宙の旅』のラストが想起された。画面は一転！（実年齢の）サイトーとコブが話しあっているが、これは夢の話で、主人公の仲

間の夢の中に関係者が入り込んで、ひと仕事をしているのである。夢を見ている現実の場所が、日本の新幹線の車内という設定が面白い。

この仕事をしくじったコブは依頼者から抹殺されるのを恐れ、仲間であるアーサー(ジョセフ・ゴードン＝レヴィット)とヘリで逃亡を図る。ところがヘリには既にサイトーがいて、ある仕事を成功させれば、コブが切望する“子どもが待つ家”に帰れる旨を切り出される。

実は、コブは妻(マリオン・コティヤール)殺しの犯人として追われる身でもあった。サイトーの依頼は、彼のライバル会社が巨大になり過ぎ、そのトップは今瀕死の床にある。そこで跡を継ぐ息子のロバート(キリアン・マーフィー)の頭に、「父親の帝国を潰す考えを植え込め」とのことであった。

結局コブは、この仕事を引き受ける。彼と集められた精鋭4人とサイトーは、ロバートが乗った飛行機に同乗する。この機体はサイトーが買収した飛行機会社のもの、何も知らないロバートと6人の仲間は、ファーストクラスを貸し切り状態にし、シドニーからロスまでの10時間を使い、「植え付け」を行うために共通の夢を見る。そして3階層にまでたどり着く夢の中で、仕事の遂行を邪魔する敵と壮絶な戦いを繰り広げる。この敵は、ロバートがこのような事態を想定して、潜在意識を武装化していたことで生み出されたものであった。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。厨房は3カ所出てくるが、すべて一瞬である。まず、サイトーの館のホテル並みの厨房である。一日の仕事を終えた夜間の厨房は静まり返り、ステンレスの機材が蛍光灯で鈍く浮かび上がっている。ここを、潜入したコブが通り抜ける。

次に、飛行機の中の厨房である。飛行機の厨房は「ギャレー(Galley)」と呼ばれるが、一般的には狭いスペースに機材がコンパクトに配置されている。ここには機内食を収めたミールカートが収められ、経験的にキャビン・アテンダントと親しく話ができる場所でもある。本作では、このギャレーから、夢を見るための装置が入ったアルミアタッシュケースが取り出される。そしてコブの家のキッチンが、2回映し出される。キッチンは“家庭らしさ”を強調するのに極めて有効で、本作では子どもたちの画像が付加され、“幸福感”が強調されている。

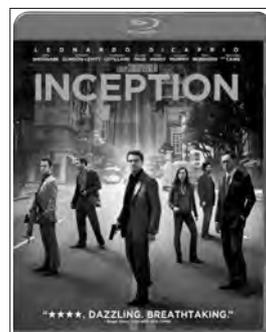
映画は、時間と空間を自由に操ることで成立する芸術である。その意味では、映画の持つ機能を究極まで突き詰めた知的作品が本作といえる。ただ、このような時間と空間を支配するテーマは、細心の注意を払わな

いと“論理的矛盾”を起こし、つじつまが合わない話ができる可能性がある。その点、この映画は脚本がよく練られており、観ていて大きな矛盾はない。

コブと妻のモルは、50年も虚無の空間に二人きりで居すぎた。そこで彼は「ここは現実ではない」ことを彼女の頭に植え付けたのだが、現実に戻った彼女は、「現実」を「夢」と認識し続け事故死？する。この事実が、コブのトラウマになる。モルは彼の夢に現れては、邪魔をしたり情念を吐露したりする。現実か夢かを確認するのが「コマ」で、夢の中では回り続ける。

『マトリックス』『007』シリーズ(雪山の場面)などの影響を、強く感じる映画である。夢の設計をする女学生アリアドネを演じるエレン・ペイジががんばっているが、特にアーサー役のジョセフ・ゴードン＝レヴィットの助演賞級の熱演は評価されてしかるべきだ。彼の浮遊状態での活躍場面は、フレッド・アステア主演の部屋が360度回転する『恋愛準決勝戦』(1951年)が彷彿され、ハラハラ・ドキドキだが、眼を見張るものがある。監督と同じ英国出身のマイケル・ケインが、コブの妻の父親で彼の大学の恩師を演じているのもうれしい。

ラスト近くで話は冒頭に戻り、サイトーとコブは“虚無”から現実に帰還する。コブはわが家に帰宅できてメダシ・メダシなのだが、コマは回り続けエンドとなる。釈然としないエンドは、映画に膨らみと余韻を持たせる技法だが、コマはふらつき始めたので、止まったと信じたい。そうでなければ、コブがかわいそうだ。「何！監督がノーランなので誰も(ホーム：家庭？)に生還していないだって？」「それはないよね、クリストファー(キリストを運ぶ者の意)監督！ 神さまにこれは夢ではなく現実だとお願いしてよね」「答えはもちろんイエスだろう！」。



『インセプション』

監督・脚本：クリストファー・ノーラン

撮影：ウォーリー・フィスター

音楽：ハンス・ジマー

出演：レオナルド・ディカプリオ、渡辺謙、ジョセフ・ゴードン＝レヴィット、マリオン・コティヤール、エレン・ペイジ、キリアン・マーフィー、マイケル・ケイン

ダウンロード販売中、デジタルレンタル中
ブルーレイ：2,619円(税込) / DVD：1,572円(税込)
発売元：ワーナー・ブラザーズ ホームエンターテイメント
販売元：NBC ユニバーサル・エンターテイメント
© 2010 Warner Bros. Entertainment Inc. and Legendary Pictures. All rights reserved.

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41回

ホスピタリティあふれる懐石

秋は、お茶席が多く開催されます。コロナ禍のため、今年はリモートお茶会もあるかもしれませんね。

茶懐石は、茶道をされない限りあまり経験する機会も少ないかと思いますが、誰でも参加ができる茶懐石もあって、案外なじみやすく楽しいのです。そして作法の一つ一つの背景を知ると、「究極の日本のもてなし文化」と思えます。私の教室の生徒さんも、いろいろな逸話をお話すると、「とても興味深い」とおっしゃいます。

茶懐石は、千利休が室町時代に考案したとされています。もともと抹茶の濃茶を飲む前に、少量の食事を出したのが「懐石」の始まりです。理由は、「空腹の時に飲むと胃を荒らすのでは」という配慮からなのです。寺と関係が深い懐石は、質素を旨としていて、華やかな装飾がありません。

懐石は「ふところいし」と書きますが、その由来の話が私は良いな、と思っています。昔のお坊さんは一日二食、または一食だったそうです。加えて暖房もない時代ですが、冬でも素足で薄い着物でした。冬の寒さに耐えるため、石を温め懐に入れて暖をとって飢えをしのいだ、それくらい質素、だけれど大事な食事、という意味が懐石の文字に込められています。

一方「かいせき」には、会席と書く和食もあります。同じ読み方ですが、背景はずいぶん違います。会席は、宴会料理を指します。豪華な料理で客をもてなしお酒を酌み交わす、質素とは無縁の料理です。例えば、秋には紅葉したもみじの葉を飾りにします。客はそれを見て、秋の訪れを感じられるのです。しかし、そのもみじは食べません。そのため食べられないものは出さないのが基本の懐石では、このような飾りで食事を彩ることはしないのです。

それでも懐石には、「美」があると思います。本来は、季節の食材を出し、素材や味付けが重ならないようにするな

ど、細かな配慮があるのです。現代では「蟹づくしコース」などが人気ですが、本来は、和食ではハシタナイとされてきました。

懐石は、亭主のもてなしの心にあふれています。もともとは、招く側の亭主(ホスト)が一人ですべてを取り仕切るものでした。客が使う箸や食器も、亭主がすべて手作りしたそうです。料理もすべて作ったので、名シェフでもあったのです。客へのもてなしもこなしたので、オールラウンドのプロフェッショナルな人ですよ。今はスタッフさんがたくさん手伝いますが(笑)。

さらに、事前に客の食べ物の好き嫌いや食べるスピードも把握して、料理を出すタイミングにも配慮したそうです。

ですから、客側も亭主の心に伝えるのがマナーになります。好き嫌いなくいただきます。大鉢に乗っている料理を、自分の分を取ったら次の人に回す「取り回し」の作法がありますが、「お腹がいっぱいだから少なめに」とか、「大好きな料理だからちょっと多めに取ろう」とかの行為は、ご法度です。全員が協力しあって、きっちり均等に取っていかないといけないのです。なぜなら、最後の人が、すべてを取らなくてはいけないからです。そうです、懐石は食べ物を残すのも厳禁なんです。「食の前では何人も平等」、そんなことを感じます。

でも、これって亭主と客との素敵なコミュニケーションマナーだなあ、と思います。食べる時に懐石は始まるのではなく、もっと前から互いのコミュニケーションによって始まっているのですよね。亭主はもてなし準備をし、客側も当日に迷惑かけないように生活を整えながら、当日まで過ごすのです。

やるKEY

ハサツプ

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第28回 検証と細菌検査

HACCPにおける検証

HACCPの制度化の目的は、安全な食品を製造することです。食に関わる全業種で、HACCPに基づいた衛生管理を行うことが求められています。

基本となるCodexガイドライン7原則12手順の中で、原則6手順11に「検証」という項目があります。HACCPシステムが適切に機能しているかどうか、設定した管理基準や監視方法が正確に行われているかどうかを、微生物試験や監視方法などによって検証する方法を設定すると規定されています。

とはいえ、いわゆる街の飲食店などで、微生物試験をやるとなると、大変なことになります。柔軟性を持って対応すればよいとして、基本的な要求事項があることを理解した上で、ポイントだけは押さえてほしいと思います。

製品の仕様が決まり、HACCPプランを立てていく時に、まず取り組む危害要因分析において、生物学的な危害要因として、各種の病原性微生物やウイルスが存在することを理解した上で、その対処方法を決定し、実際の作業時に確実に対応していることを確認します。特に重要な項目については、CCP項目として管理していくという流れです。

記録の確認

作業中の重要な事項に関しては記録を残すことが求められていますので、まず、その記録を確認します。飲食店向けの簡易版の記録では、一ヵ月分が1ページというものでした。もっと大量に製造する作業

所、工場では、もっと細かい記録が取られていると思います。それらの見直し作業を、定期的を確認していきます。その作業を行うのは、現場の責任者、管理者、時に第三者の認証機関になるかもしれません。HACCPシステムが機能していることを確認する必要があります。

これは、製造機械・製造方法が変わる、製造環境が変わるという加工方法の変化や技術開発に適応するようにならなければなりません。

検査の活用

製品が衛生的に製造されているか継続的に証明していくためには、結果を定量的に証明する必要があります。その指標として活用されているのが、細菌検査・微生物検査です。製造工程の中では、検査項目の一つとして記録されています。定期的に、継続的に検査が行われることで、環境の変化などによって安全性を脅かされる状態をいち早くつかむことができるようになります。また、検証作業においても必ず確認される重要な記録です。食品安全規格基準の要求事項にも「食品の安全に影響するところ、ものについて、適切に検査を実施しなければならない。」という事項があります。

検査は原材料受け入れの検査、製造・加工工程および製品の品質検査、衛生検査、出荷判定があります。具体的に微生物検査や理化学検査を実施し、記録を残します。

また検査を行う人の力量や、検査方法、検査を行う機器・器具の保守、点検を行う必要があります。

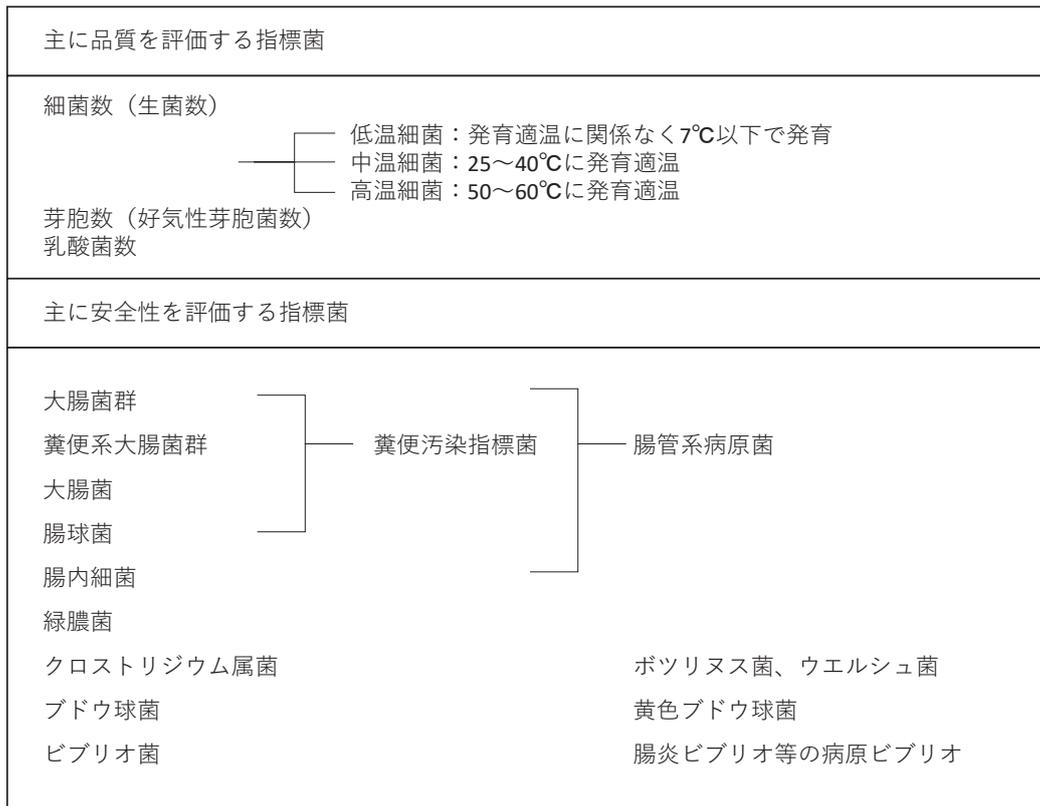


図1 衛生指標菌

微生物検査は、原材料や製品に含まれる微生物を抽出し培養することで、有害な細菌の有無を調べることを目的とします。とはいえ、病原性のある細菌を食品の製造現場内で培養することは、リスクを伴うものです。そこで、細菌の中でも衛生指標菌と呼ばれる細菌の培養にとどめ、病原微生物については外部の専門機関に委託するようにします。といっても、工場内で採取した細菌類に病原性のものが含まれる可能性もありますから、検査に関わる担当者は、正しい知識を持って整った環境で検査を行うことが必須です。

原因が培養可能な細菌ではなく、ウイルスである場合、さらに難易度は高くなり、費用も高額になります。リアルタイムPCR法の代替え検査である、イムノクロマト法という検査法も選択肢の一つでしょう。

衛生指標菌

衛生指標菌は評価の対象により、主として品質を評価するものと、衛生管理と安全性を評価するものの二つに大別されます。品質を評価する指標菌は、細菌数(生菌数)、芽胞数(好気性芽胞菌数)などです。これらの汚染状況は、食品の腐敗・変敗などの品質劣化の程度や可能性を示します。衛生管理と安全

性を同時に評価する指標菌は、大腸菌群、糞便系大腸菌群、大腸菌などです。これらは、食品が衛生的に取り扱われ、さらには病原微生物汚染の可能性があるかを示します(図1)。

食品に含まれる微生物を管理する「食品衛生法」では、細菌数や大腸菌群の有無を指標として捉えることを要求しています。検査に関しては、「公定法」に基づいた成績でないと公的には認められません。この場合、検査に時間がかかり過ぎ、消費期限を過ぎた頃に結果が分かるという事態になりかねません。HACCPシステムでは、検査結果を出荷基準とはせず、製造工程全体の流れの中で衛生的に製造することを担保していますから、その製品が衛生的に製造されていたことを検証するために、細菌検査の結果を活用します。

もちろん、賞味期限の長い製品であれば、検査結果を確認した上で出荷するという手順を取ることが可能ですし、実際に出荷判定に活用しています。

クレーム品対応

製品に不具合があるというお客さまのご指摘を受けた場合、原因を調べる必要があります。その場合の検

査は、できるだけ外部機関に委託することが望ましいでしょう。検査結果に関して正当性を疑われると、問題解決の妨げになりかねません。異物以外の不具合とすると、製品の腐敗・変敗が主な状況だと考えられます。

お客さまが喫食前に製品の異常に気付かれて健康被害に至らない腐敗・変敗については、容器・包装の膨潤、破裂、液漏れ、異臭といった事象が起きていると思われます。原因になりそうな菌を培養、特定し、製造時のどの時点での混入となったのか、作業工程にミスが生じていたのかということを検証していきます。その結果を持ってお客さまへ報告を行う必要があります。その原因になった工程の見直し、短期的な対処、長期的な対策についても検討し、再発防止に努めるようにします。この一連の対応もお客さまに報告し、納得していただく必要があります。

また、当該製品について、同時期に製造した製品においても、同様の状況が発生していないか確認する必要があります。場合によってはリコール、市場回収といった対応が必要になります。

この一連の作業は、随時所轄の保健所に報告する必要があります。今般の食品衛生法の改定に盛り込まれた項目です。

製品を喫食したお客さまの体調不良や病状が出ている場合は、診断された医師や、対応する保健所の判断ということになりますから、製品や原料の検査に関しては保健所が実施します。お客さまの病状に合

わせて、原因菌の特定を行います。該当する製品だけでなく、原材料や環境、作業員にも調査を行います。

受け入れ検査

受け入れ検査での細菌検査の実施は、本来であれば、検査良品のみを受け入れるようにするのが理想ですが、実際には不可能です。検査結果が出る48時間培養後に、結果が悪ければ返品。というのは現実的ではありません。そこで仕入れ先の出荷証明書を確認します。具体的に菌検査を行っているか、衛生的な環境で製造、加工されたことを文書で確認するのです。取り引きを開始する前に、仕入れ先の加工場に赴き、現地の確認を行っておくことも有効です。もちろん抜き打ちで菌検査を実施するというのも、事故の抑止力になるでしょう。不具合があった場合に、返品するのか交換を要求するのかといったことも、あらかじめ契約内容に含んでおくことも大切です。

小規模な飲食店の場合、仕入れ先の目利きと信頼関係による、受け入れ時の目視検査が主な検査ということもあるでしょう。そこは柔軟な対応が良いと思います。

環境由来菌

腐敗・変敗を招いた原因に関しては、原材料に由

コラム

今月の

KEYワード



イムノクロマト法

冬場に大流行するノロウイルス食中毒の感染拡大を抑えるために、「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、月に一度の検便を定めています。

ノロウイルスは人間の腸管内で増殖しますが、人工的に培養することはできていません。そこで、ノロウイルスの遺伝子を増殖させて検査するリアルタイムPCR法が採用されています。ノロウイルスは100個くらいから症状が出ますから、感度の良いリアルタイムPCR法は優れた検査法です。しかしながら検査費用が1万数千円と高額になるため、作業員数が100人を超える施設では非常に負担になっています。

代替えで用いられているのが、ノロウイルスの抗原を検出するイムノクロマト法です。こちらですと、PCR法の3分の1ほどの単価で検査が可能です。特異度も90%超えと精度も高いので、問題なく使えます。しかし感度は70%ほどと、PCR法に比べると落ちますので、ある程度保菌(ウイルス)していないと見逃すことが起きます。不顕性の感染者は見落とします。簡易的な検査で、広範囲に調査したい時に選択するとよいでしょう。

現在流行して社会問題になっている新型コロナウイルスに関しても、抗原検査ができるようになると検査が簡易、迅速なのですが、残念ながら対応できるキットは開発されていません。

ノロウイルスの迅速簡易検出法(イムノクロマト法)

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/typhi-m/iasr-reference/2401-related-articles/related-articles-443/7020-443r05.html>

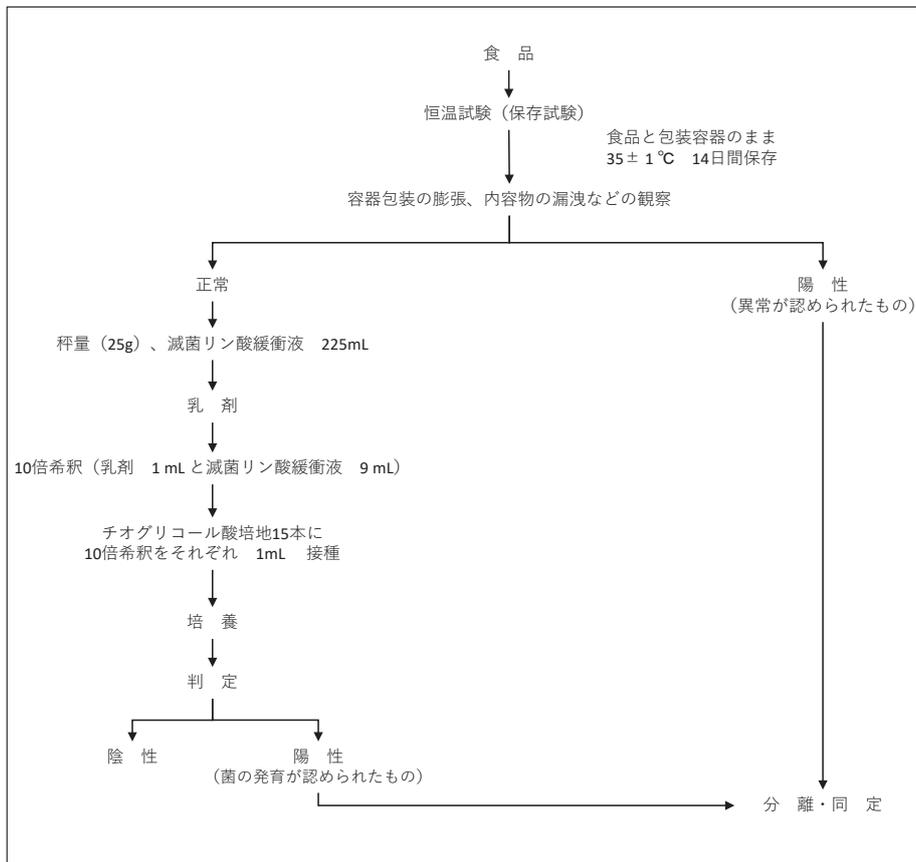


表2 無菌検査

来するものなのか、製造工程の失敗によるものか、製造後の保管状況に不具合があったのか、さまざまな要因が考えられます。

最近、カビが生えた菓子が大規模な回収になって新聞で取り上げられたりしています。製品の品質保持のために脱酸素剤を入れていたのに起きた事例ですが、包装シールの不良で湿気と同時にカビ菌が混入して繁殖したのか、脱酸素剤が効力を失っていて酸素が残存してカビが生えたのか、製品は焼き菓子でしたから、そもそも焼成が足りていなかったのか、焼成後の保管状況が悪くカビ菌が付着したためなのか。さまざまな要因が考えられます。カビの繁殖を防ぐために製品設計の際に検討されたことを、再度検証していく必要があります。

腐敗・変敗をさせる原因菌は、作業場の環境に存在すると考えておく必要があります。

そのために定期的な清掃・洗浄が必要です。

落下菌の検査を行い、検証しておく必要があります。カビ、酵母、細菌といった原因物質が、空气中に漂っています。場合によっては、エアコンがカビの培養、噴霧器になっていることがあります。

無菌検査

「食品衛生法」における容器包装詰加圧加熱殺菌食品は、気密性のある容器包装に食品を詰め、加圧容器により加圧加熱殺菌を行い、保存性を高め、室温で長期間保存できるように工夫した食品で、「当該容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物が陰性でなければならない」という成分規格が定められています。

特に史上最強の毒素を産生するボツリヌス菌は芽胞を作り高温に耐えることから、芽胞が死滅する120℃・4分以上の加熱をする必要があります。特に複層にしたプラスチック容器に詰めたレトルトと呼ば

れる加工品は、殺菌不良や密封不良という失敗は許されません。確実な加圧加熱殺菌ができていないことを確認する、無菌試験を実施します。

まず、検体は容器包装のまま35℃±1℃で14日間保存する恒温試験を行います。14日後、20℃に冷ました後、容器の膨張や破袋、内容物の漏洩の有無を観察します。異常があれば陽性とし、正常な検体は細菌試験を行い、菌の有無を調べます(図2)。

特に最終的に、嫌気状態で培養も行います。培養分離した菌の性状、耐熱性、発育温度などを精査し、菌の特定を行います。試験で異常が認められたロットは出荷を控え、菌の混入原因、工程を精査し、再発防止策を進める必要があります。

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

(7) マーケットプレイスにおけるデータ活用(前編)

ウイングアーク1st(株) 営業・カスタマーサクセス本部
流通事業推進室 室長
関口 太郎

※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 JEHC が立ち上げた「業務用厨房機器 IoT 構築ワーキンググループ」に弊社ウイングアークはデータ活用のシステムを提供する企業として、マーケットプレイスの具現化のために参画している。ウイングアークは創業以来データ活用のソフトウェアを自社で開発し多くの企業に提供してきたが、HACCP を含む衛生管理においてもデータ活用の重要性が増しており、顧客企業より HACCP 管理への対応ソリューションの問い合わせをいただくことも増えてきている。本稿では、マーケットプレイスの役割から食品関連事業者の課題・ニーズ、マーケットプレイスによる解決方法の提示を行う。また後半では今後のマーケットプレイスの可能性について述べる。

1 はじめに

本稿では、プラットフォーム概論を受け、マーケットプレイスの役割、システム構成について述べる。マーケットプレイスは、厨房および施設内のデータを集約・活用することで、業務改善を行うデータ活用の仕組みである。最初にHACCP対応を含む衛生管理のためのデータ活用について解説し、後半で衛生管理以外のデータを含む厨房や施設全体の効率化を目指したデータ活用について解説する。

2 マーケットプレイス概論

2-1 マーケットプレイスの役割

2018年6月に成立した改正食品衛生法によるHACCPの制度化等によって、食品業界では「食の安全・安心」を守るための取り組みが加速している。更に、2019年4月より働き方改革関連法案の適用がスタートし、食品ロスの削減の推進に関する法律も2019年10月1日に施行された。近年の社会情勢の変化やこれらの法案の成立・施行により、食品関連事業者は事業継続のために、より高効率で高付加価値な

サービスを求められ始めている。

厨房機器共通IoTプラットフォームは、そうした業務の改革・改善を実現するための仕組みの一つであり、その中でもマーケットプレイスの役割は、共通IoTプラットフォームに蓄積したデータを集約してわかりやすく表示することで、厨房や施設の状態を明らかにし、管理可能な状態にすること、それにより業務改善を進め、高効率で高付加価値な業務を実現することにある。管理する指標や項目は、各食品関連事業者の掲げるビジョンに応じて決定されるものであり、マーケットプレイスの利用方法も各食品関連事業者によって決定されるものとなる。次にHACCP管理を含む衛生管理業務の改善を実施するための仕組みについて解説する。

2-2 管理項目について

HACCP管理を行うシステムを導入する場合、どのような観点で検討をするべきか。最初にHACCP管理について簡単に解説する。

厚生労働省のHPでは、HACCPとは「食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出

荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法」と定義されている¹⁾。

HACCP管理においては、この「重要な管理が必要な工程」をCCP(Critical Control Point)と呼び、適切な管理基準を設け、日々の確認記録を残し、基準からの逸脱が無いことをモニタリングしていく。CCPは製造・保管する食品によって各食品関連事業者が自らで定めるものであるが、厨房内での温度管理、特に適切な温度での保管や十分な時間の適切な温度での加熱は、重要な管理項目となる(図1)。

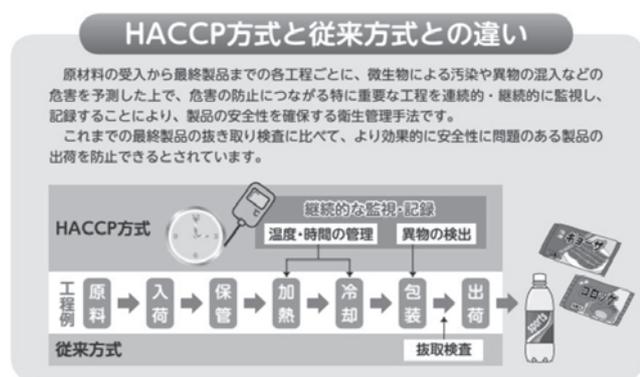


図1 HACCP方式と従来方式との違い²⁾

日本食品衛生協会の資料「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」³⁾によると、衛生管理の観点からはHACCP管理以外にも一般的衛生管理として以下の管理項目を列挙している。

- ・原材料の受入確認
- ・冷蔵・冷凍庫の温度の管理
- ・交差汚染、2次汚染の防止
- ・器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ・トイレの洗浄・消毒
- ・従業員の健康管理・衛生管理
- ・衛生的な手洗いの実施

上記資料は小規模な一般飲食店向けの指針となるため、その他の食品関連事業者においては一部異なる部分もあるが、これらの項目の管理は概ね必要と考えられる。この施設全体の衛生管理を一元的に実施できる機能が、マーケットプレイスには期待されている。

2-3 HACCP管理を行うシステムの機能

HACCP管理を実施するために、厨房機器共通IoTプラットフォームを利用することは非常に有効であ



図2 全社サマリー画面

る。様々なメーカーの厨房機器データが共通IoTプラットフォームに集約・蓄積されるため、そのデータをダウンロードすることで簡単に施設の衛生状態の管理・モニタリングを行うことができるようになる。現在でも紙の管理帳票に手書きで記録を取る施設・業務は多いが、共通IoTプラットフォームからのデータ連携によりデータの収集が自動化可能なため、手作業が無くなり誤記や記入漏れが防げるとともに正確な数値が確保できる。結果として、他の衛生管理により注力を行うこともできるようになる。

食品関連事業者は、衛生管理業務の改善のため、衛生管理に問題のある施設・部門・業務を特定し、その問題の原因を分析して改善を行っていく必要がある。そのためには、全社の衛生管理状態のサマリーを確認し、そこから問題のある施設の結果を確認・深堀することができる機能が必要である(図2)。ただ、全社の結果データを担当者が終日監視し続けるのも非効率であるため、致命的な問題が発生した際に、アラート発報する機能が欲しい。アラートを適切な担当者に通知することで、効率的な管理ができる(図3)。

機器名	温度範囲	通過時間	00時	09時	10時	11時	12時	13時	14時
スチームコンベクションオーブン	30~130	30	40	80	80	100	120	160	
ピザオーブン	140~160	140	140	145	150	150	145	150	
湯上フライヤー	140~190	140	160	175	180	195	190	175	
蒸し釜	85~100	85	85	92	94	95	95	91	
コッヘル	95	95	105	105	106	102	102	102	
湯(熱湯)	65	70	80	80	80	75	75	75	
配膳機(湯冷型)	60	70	70	71	71	72	72	72	
ゴールドテーブル	-4~-4	-1	1	-1	3	3	5	3	
シフトクリューフリーザ	-7~-5	-4	-5	-5	-5	-5	-5	-7	

図3 厨房機器温度管理画面

報告を行う際に毎回報告書を作成するのは手間がかかるため、報告書作成の際には、データを集計してレポート出力してくれる機能があれば、重宝するであろう。紙に記録を行っている場合、レポート作成のためには、紙からのデータ化(転記)、集計、レポート作成、と

順番に実施することになり、作業に時間を要する。しかし、報告書に記載する内容は、直近の異常値の発生件数やその推移など、定型的なものであることが多いため、ボタン一つで報告書を作成する機能を作ることでもできるはずだ。

これら一連の機能があれば、現場の業務効率化と共に衛生管理レベルの向上を実現できるだろう。

(つづく)

参考文献

- 1) 厚生労働省『HACCP(ハサップ)』
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/haccp/index.html
- 2) 厚生労働省『ご存じですか? HACCP』
https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/haccp_leafb_24.pdf
- 3) 公益社団法人 日本食品衛生協会『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)』
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf>

業務用厨房関係法令集

2018年版

業務用厨房関係法令集
2018年版

一般社団法人 日本厨房工業会

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

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

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

最新外食トレンド 2020



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.10 家計調査で見る上半期の外食・中食支出動向

1. はじめに

2020年の上半期は、新型コロナウイルスの感染拡大で社会が混乱している。その新型コロナウイルスについて簡単にまとめてみると、2019年12月、中国・武漢市で原因不明の肺炎が発生した。その後、2020年1月、日本国内で初めて新型コロナウイルスの感染者が発生し、2月に入るとクルーズ船「ダイヤモンドプリンセス号」での集団感染が発生し、船内隔離することになった。

2月27日、首相が新型コロナウイルス拡大抑制を目的として小学校、中学校、高等学校および特別支援学校等の全国一斉の臨時休校を要請した。

3月11日には、WHO(世界保健機関)が新型コロナウイルスのパンデミックを発表した。

その中で、4月7日から5月6日の1ヵ月間、東京都、神奈川県、千葉県、大阪府、兵庫県、福岡県に新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言を発出し、4月16日には、宣言を全国に拡大した。

この緊急事態宣言は5月25日、すべての都道府県において緊急事態解除となっている。

以上のような新型コロナウイルスの状況の中で、各自治体の知事は、外出の自粛や飲食店等に関しては営業の自粛や営業時間の短縮の協力要請を行っている。

新型コロナウイルスの終息が見えない中、個人飲食店を中心として、廃業や倒産に追い込まれた状況が発生している。

大手外食企業でも、営業時間の短縮を実施している企業や居酒屋を中心として休業した企業も出てきており、収益が大幅に減少している。

これらのことを踏まえながら、上半期の消費者サイドの外食・中食支出動向を見ていくことにする。

2. 上半期の外食支出の動向

総務省統計局の家計調査から外食の費目を世帯人員数で除した世帯一人当たり上半期の外食支出状況を見ると、2020年1~6月期では、そば・うどんから飲酒までの合計である一般外食は、前年同期より支出額が31.2%減少している。一般外食を詳細に見ると、ハンバーガーが前年同期より11.5%増加している以外はすべて前年同期実績を下回っており、飲酒(外食)では前年同期より44.0%減少と最も減少しているほか、他の麺類が同36.9%減少、洋食が同36.2%減少、他の主食外食が同34.0%減少、喫茶が同31.8%減少と、30%以上の支出減少となっている。

その他の費目でも25%前後、前年同期より減少し

単位：%

	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒	学校給食
2015年1-6月	0.5	0.5	5.7	3.7	3.1	0.7	1.3	▲12.5	▲36.1	-	▲25.3	3.5	3.9	2.1	1.5
2016年1-6月	2.4	3.1	▲1.6	7.5	7.0	2.6	2.4	9.3	8.8	21.4	19.4	▲1.7	9.1	2.6	▲7.8
2017年1-6月	▲0.8	▲1.1	▲0.7	▲2.1	▲9.6	▲1.8	1.4	▲2.4	▲0.6	▲4.0	0.3	0.1	2.1	▲5.7	2.7
2018年1-6月	2.6	2.9	4.1	9.7	3.6	8.6	▲3.0	6.7	3.3	4.1	10.2	0.0	3.2	11.8	▲2.1
2019年1-6月	4.3	4.4	8.8	11.1	16.2	▲3.8	2.3	▲1.2	▲7.5	1.2	17.5	7.3	15.3	2.0	2.3
2020年1-6月	▲30.8	▲31.2	▲31.4	▲26.5	▲36.9	▲22.6	▲28.5	▲23.8	▲36.2	▲25.0	11.5	▲34.0	▲31.8	▲44.0	▲23.6

図1 1-6月期、世帯1人当たりの外食支出額の増減率
資料：総務省統計局「家計調査」

ており、消費者サイドでも外食支出を控えている状況がうかがえる。

ただ、ハンバーガーが前年同期より増加している状況は、ハンバーガーという商品は中食商品でもあることから、テイクアウト、デリバリーなどで購入して支出金額が増加している。ハンバーガーの売り上げを企業サイドから見ると、従来の客数が増加し、または客単価が上昇し売上高が増加するという形ではなく、客数が大幅に減少している中、客単価が大きく上昇することで売上高増加となっている。これは、テイクアウトやデリバリーで複数人の商品が購入されている状況を示している。

上半期の外食支出状況は2020年1月、2月は大きな変化がなかったが、3月以降外食支出額が大きく減少している。これは、学校の一斉休校やそれに伴う外食自粛などにより、外食頻度が減少したものである。

外食の場合は、消費者が来店してくれなければ売上高は増加しない形になっており、新型コロナウイルスの中では、販売の多様化が求められることになってくる。

また、ここ6年間の上半期の推移を見ても、一般外食が前年同期を下回ったのは、2017年1～6月期（対前年同期増減率1.1%減少）と今回の2020年1～6月（同31.2%減少）であるが、今回の減少率がかなり異常なことがうかがえる。

3. 上半期中食（調理食品）支出額の動向

総務省統計局の家計調査で、中食支出と考えられるのが調理食品支出額である。外食支出額同様、調理食品支出額を世帯人員数で除した世帯一人当たりの調理食品支出額（中食支出額）を見ると、主食的調理食品と副菜などの他の調理食品を合わせた調理食品の支出額は、2020年1～6月では、前年同期に比べて4.3%増加しており、過去の増加率で高い方に位置している。

単位：%

	調理食品	主食的調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食
2015年1-6月	4.3	3.9	0.4	5.4	5.9	6.2	5.1
2016年1-6月	8.1	9.3	15.1	3.7	7.9	8.6	9.5
2017年1-6月	1.0	▲0.4	▲6.1	▲0.4	▲4.3	3.9	6.6
2018年1-6月	3.9	3.0	1.4	2.5	7.4	2.8	5.7
2019年1-6月	3.4	5.4	6.1	3.0	7.6	1.3	7.9
2020年1-6月	4.3	3.8	3.3	4.1	▲6.8	▲3.5	10.6

単位：%

	他の調理食品	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
2015年1-6月	4.5	38.5	11.3	5.0	5.9	3.5	3.2	2.1	8.1	▲0.8	9.4	0.8
2016年1-6月	7.2	11.5	5.6	2.3	4.2	6.8	3.3	2.1	7.3	12.4	8.6	6.7
2017年1-6月	2.0	2.9	2.7	1.6	▲0.6	2.9	3.0	2.4	0.1	2.2	3.4	3.6
2018年1-6月	4.3	▲14.8	11.6	▲2.9	6.0	0.6	▲1.9	▲3.1	8.3	11.4	5.3	4.5
2019年1-6月	1.9	▲8.5	0.1	▲3.3	1.4	4.3	▲2.4	▲1.7	2.4	0.3	0.8	3.7
2020年1-6月	4.6	21.9	▲0.3	0.8	3.1	0.8	5.1	5.3	▲1.3	10.2	12.2	▲1.8

図2 1～6月期、世帯一人当たりの調理食品支出額の増減率
資料：総務省統計局「家計調査」

2020年1～6月の主食的調理食品では、前年同期の増加率よりも縮小しているものの、前年同期より3.8%増加している。詳細を見ると、おにぎり他（対前年同期増減率6.8%減少）、調理パン（同3.5%減少）で前年同期実績を下回ったが、他の主食的調理食品（同10.6%増加）、すし（同4.1%増加）、弁当（同3.3%増加）で上回っている。

2020年1～6月の他の調理食品支出額を見ると、やきとり（対前年同期増減率1.3%減少）、サラダ（同0.3%減少）などで前年同期を下回ったが、それ以外の品目では前年同期実績を上回っている。特にうなぎの蒲焼き（同21.9%増加）、冷凍食品（同12.2%増加）、ハンバーグ（同10.2%増加）では大きな増加率となっている。

また、6年間の上半期の推移を見ると、調理食品、他の調理食品とも6年連続前年同期実績を上回っており、主食的調理食品も2017年1～6月以外は前年同期実績を上回っている状況となっている。

以上のように、中食は通常時はもちろんのこと、危機に直面した時でも堅調に支出額が伸びていることがうかがえる。

4. まとめ

冒頭でも述べたように、2020年は年初から新型コロナウイルス感染の影響が始め、食関係の本格的な影響は、3月に入ってからである。

2020年1～6月の消費支出額は前年同期より5.8%減少しており、食料支出額は同0.2%減少と、ほぼ前年同期並で推移している。ただ、食料支出の内容は、食材などの家庭で調理する素材の購入にシフトしていることが考えられる。

消費者は、外食することで新型コロナウイルス感染のリスクが高まることを予測して、よりリスクの低いテイクアウト、デリバリーなどの食行動をとること

で、外食の支出額が大きく減少し、中食が堅調に伸びる形となっている。

2020年10月1日からGo To Eatが開始された。飲食業界を活性化させることが目的である。このキャンペーンで、外食が少しでも回復基調になることを望みたい。

【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は17件で前年同月の13件に対して130.8%。

(2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は0件。

◇問い合わせは、先月購入設置したガス給湯器がBL認定品ではなかったことを後から知った。機器メーカーは、認定品と非認定品の違いは修繕用部品の保有期間や保証期間の差でしかなく機器の外観や性能は同じだというのが、本当か等17件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2020年9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	0	7	7 (41.2)
事業者	0	0	0	4	4 (23.5)
司法・行政	0	0	0	6	6 (35.3)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	17(100.0)	17 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は13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)

9月度の未解決案件処理件数は0件。

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

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

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

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

■送料について

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

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

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

会社名: 所属部署: 氏名:

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

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

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

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

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

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

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

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

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

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



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

会社名	分類	親型式(シリーズ)
ニチワ電機(株)	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
	蒸し器	NES-650N-9-J
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機(株)	立体炊飯器	ARCX-2GT
	回転釜	DGK-60JSH-D
(株)ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGFR18NB
(株)フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
		FGF25NB
(株)マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
		ローレンジ
	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	パッフレッシュII	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフIII型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフIV型	17-002-1504		03-3403-4511
19. 8. 28	グリーサー	19-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
19. 8. 28	Vフィルター	19-002-1704		084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		084-922-2855
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		03-3843-4851
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
20. 8. 4	チャントルフィルターⅣ	20-002-5804		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	J F E 商 事 鉄 鋼 建 材 (株)	03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		03-5203-6158
20. 3. 2	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー ・ ネ オ	20-002-6002		03-5203-6158
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201	(株) ダイフィル	06-6746-3773
19. 8. 28	D V S フ ィ ル タ ー	19-002-6203		06-6746-3773
20. 10. 12	アルファフィルターⅡ	20-002-6502	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 オ 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 7 5	18-002-7602		092-948-5065

●グリスエクストラクター技術基準適合品

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

●グリスセパレーター技術基準適合品

17. 8. 29	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	17-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
19. 8. 28	S O I L S C R U B B E R	19-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
16. 6. 30	アクアクリーンシステム	16-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
16. 4. 27	ぶくぶくジェット	16-003-1004	トーショー機材(株)	03-3615-6011
17. 6. 29	バブルフィルター	17-003-1604	ホーコス(株)	084-922-2855
16. 1. 27	ミ ス ト ロ ン	16-003-1801	サ ン タ (株)	076-268-2941
17. 3. 22	ミ ス ト ロ ン m i n i	17-003-1802		076-268-2941
16. 4. 27	N D C ぶくぶくジェット	16-003-1901	日本ドライケミカル(株)	03-3599-9500

2019年度 交付ラベル 182,600枚

◆ 11月(霜月) ◆

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1日(日) 計量記念日、すしの日、紅茶の日、本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、点字記念日 | 17日(火) 蓮根の日 |
| 3日(火) 文化の日、みかんの日、サンドウィッチの日、ゴジラの日 | 20日(金) ピザの日、ホテルの日 |
| 5日(木) 雑誌広告の日、いいりんごの日 | 21日(土) フライドチキンの日 |
| 7日(土) 立冬、鍋の日 | 22日(日) 大工さんの日、長野県りんごの日、回転寿司記念日 |
| 8日(日) 刃物の日 | 23日(月) 勤労感謝の日、外食の日 |
| 9日(月) 換気の日 | 24日(火) 鯉節の日 |
| 10日(火) 技能の日、エレベーターの日 | 25日(水) OLの日 |
| 11日(水) 配線器具の日、ピーナッツの日、チーズの日、鮭の日、もやしの日、きりたんぼの日、ポッキー&プリッツの日 | 26日(木) ペンの日 |
| 15日(日) 七五三、かまぼこの日、こんぶの日 | 27日(金) いい鮎の日 |
| | 30日(月) シルバーラブの日 |



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする
会員ネットワーク!

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



全406社

(2020年10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)ISEKIト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)
エレトロックス・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)
MEIKO Clean Solutions Japan(株)
(株)マグナ
マッハ機器(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
ワシオ調理工業(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)両津工業

◆新潟県

サカタ調理機(株)
スギコ産業(株)
(株)ハイサーブウエノ
(株)ハシモト

◆山梨県

石川調理機(株)

◆長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

◆富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

◆石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)

ホシザキ北信越(株)

◆ 福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボー

◆ 岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

◆ 静岡県

泉工業(株)
(株)クリエ
三和調理工業(株)
(株)TOSEI
東洋厨機工業(株)
(株)中松
(株)早川製作所
(株)原川商店
マルゼン厨機(株)
山田冷機工業(株)

◆ 愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
エレクター(株)名古屋営業所
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株)名古屋支店
(株)コメットカトウ
(株)CEK
シーケークリーンアド(株)
シンポ(株)
タニコー(株)東海事業部
中日厨房設備(株)
(株)厨林堂
(株)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株)名古屋支店
日本洗浄機(株)名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株)中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株)中部支店
(株)パロマ
フクシマガリレイ(株)中部支社
(株)フジマック 名古屋事業部
ホシザキ(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(株)名古屋出張所
(株)マルゼン 名古屋支社
(株)メイトー
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

◆ 三重県

(有)アイジエー
(株)ウサミ
スズカン(株)
(株)タチバナ製作所
(株)中部コーポレーション
(株)三重特機

● 関西支部

◆ 滋賀県

大洋厨房(株)
高橋金属(株)

◆ 京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

◆ 大阪府

HKI Japan(株)
エレクター(株)大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
アサヒ装設(株)大阪営業所
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレトロックス・プロフェッショナルジャパン(株)大阪支店
王子テック(株)大阪支店
(株)大穂製作所 大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
関西スチールネット(株)
北沢産業(株)大阪支店
(株)クラコ
(株)晃成技研
晃洋厨機(株)
(株)コメットカトウ 大阪営業所
(株)サミー
(株)サンアクティス
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
(株)シルクインダストリー
(株)千田
(株)ぞう屋
タイジ(株)西日本営業所
(株)ダイフィル
大和冷機工業(株)
タニコー(株)関西事業部
(株)土谷金属
(株)TOSEI 関西支店
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
(株)中西製作所
ニチワ電機(株)大阪支店
日本洗浄機(株)大阪営業所
日本調理機(株)関西支店
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店
ヒゴブリラー(株)
(株)ヒロ・インターキッチン
フクシマガリレイ(株)
(株)フジマック 近畿事業部
(株)扶洋
(株)逢光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株)大阪営業所
ホバート・ジャパン(株)大阪支店
MASUI総合設備機器(株)
丸一(株)
(株)マルゼン 大阪支社
(株)明和製作所
山岡金属工業(株)
(株)ワーク

◆ 兵庫県

(株)浅井工業
関西興業(株)
後藤ステンレス産業
(株)ショウワ
ニチワ電機(株)
(株)明城製作所

◆ 奈良県

シンコー(株)

● 中四国支部

◆ 鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

◆ 島根県

ホクサン厨機(株)

◆ 岡山県

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

◆ 広島県

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

◆ 徳島県

(有)東四国厨房設備

◆ 香川県

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

◆ 愛媛県

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

◆ 高知県

(株)丸三

● 九州支部

◆ 福岡県

(株)AIHO 九州支店
アサヒ装設(株)福岡営業所
伊藤産業(株)
エムケー厨設(株)
エレクター(株)福岡営業所
王子テック(株)
(株)大穂製作所
押切電機(株)福岡営業所
北沢産業(株)福岡支店
協立エアテック(株)
(株)コメットカトウ 九州営業所
タニコー(株)九州事業部
(株)TOSEI 九州支店
(株)中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業(株)

ニチワ電機(株)福岡営業所
(株)日本エコテック
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)
(株)オリエンタルランド
関西電力(株)
キッチン・バス工業
九州電力(株)
西部ガス(株)
シーパイエス(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
公益社団法人日本給食サービス協会
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
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
(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

●劇場で『鬼滅の刃』が大ヒットする半面、ディズニー映画『ムーラン』は劇場公開でなく動画配信サービスで配信され、米国内で270億円もの収入になったと報じられ、今後は映画館よりも動画配信に舵を切るのではとも報じられている。●その米国では、新型コロナウイルスに対して「マスクを着けるな」「消毒液を注射しろ」と言って来た大統領がとうとう「対立候補が当選したら、あいつは科学者の言うことを聞くぞ」と言い出して開いた口が塞がらないが、真つ当な科学者や教職者が冷や飯を食わされ、ノーベル賞受賞者に国籍を捨てられる日本も、抑制されたPCR検査をソフトバンクとか民間が2,000円で検査を開始するなどの惨憺たる状況である。そんな日本でも、映画館が全席使用は飲食不可などの制限付きながら、ようやく本格的に再開を始めた。国内の新型コロナ関連の失業者が7万人に迫り、今年の企業の休業業・解散が4万件近くに上り、対岸の米国で大手映画館チェーンが瀬戸際に追い込まれている状況では、『鬼滅』の大ヒットは慈雨のごとき存在だろう。●応援の意味も兼ねて、というか映画に飢えていたこともあって、10月は30本ぐらい劇場に映画を観に行ってしまった。人喰い鬼を斬る鬼殺隊とか、築地魚市場の運送業とか、九州の山奥で材木を牛に運ばせる牛山師とか、銀座の靴職人とか、憲兵とか、そういうお仕事映画が多かったが、その余禄で『名画座手帳2021』(往来座編集室刊)を入手した。感染に気を付けながら、さらに映画館に通いたい。(H)

厨房

2020年11月5日発行
第57巻／第11号
(No.617)

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

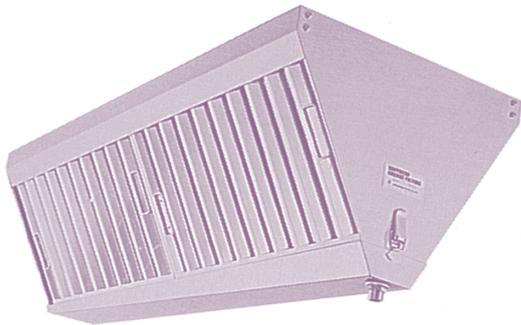
HCJ三展合同事務局

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

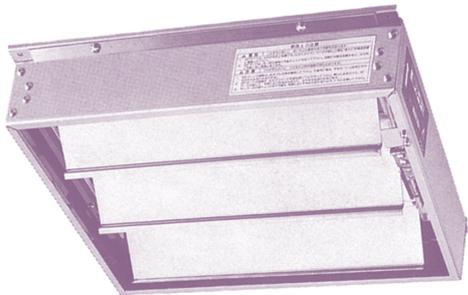
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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



スギコ産業株式会社

■製造元



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

fujimak



70th 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

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

検索

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？

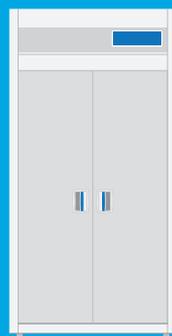
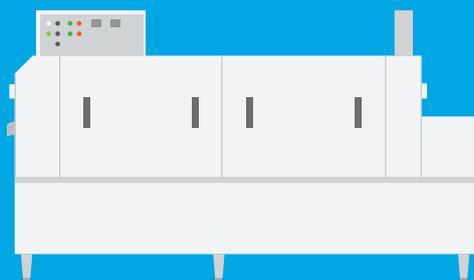
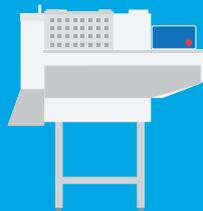
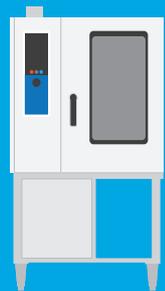
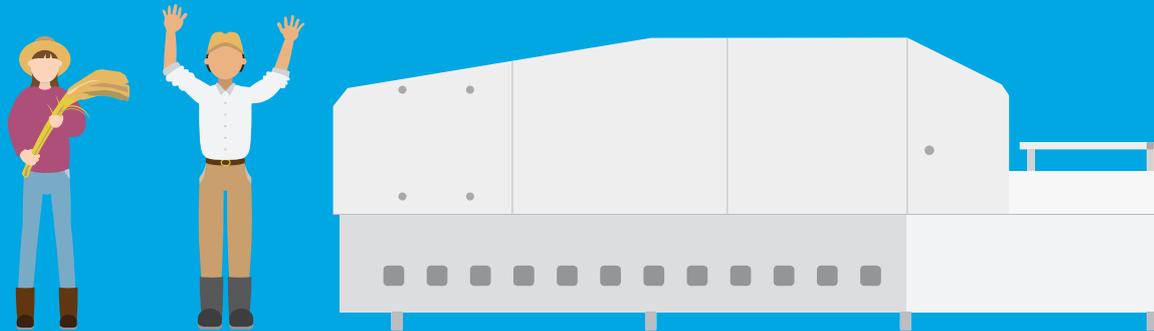
厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**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。

“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



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。そのためにもっと便利に、もっと快適に、安全で安心の厨房機器・設備を目指しています。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、理想の厨房づくりをお手伝いいたします。



株式会社 AIHO

www.aiho.co.jp

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

プランニングから施設稼働、メンテナンスまで、キメ細かなサービスを全国ネットで皆様に。

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 札幌支店 TEL011-581-6088 | <input type="checkbox"/> 釧路営業所 TEL0154-64-1283 | <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"/> 盛岡営業所 TEL019-656-5077 | <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"/> 秋田営業所 TEL018-827-4004 | <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"/> 山形営業所 TEL023-615-2214 | <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 | <input type="checkbox"/> 栃木営業所 TEL028-688-8705 | | | |

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。

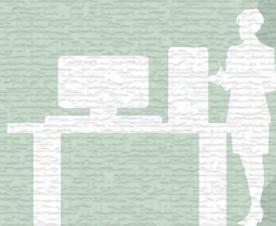
コンサルティング力

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 ▶

