

Chu

bou

厨房

2020
No.618

12

DECEMBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第57巻 第12号No.618 / 2020年12月5日発行 (毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

第21回

厨房設備機器展概要

2020年度

厨房設備士資格認定試験報告

工業会回覧板

新型コロナウイルスへの

政府方針

やるKEY HACCP

保健所の対応

小倉朋子の食・心・美 Part.2

音から感じる食と人

外食トレンド2020

集団給食について

実践編



無沸騰噴流 冷凍麺解凍調理機

電気式

AUTOMATIC JET BOILING COOKER

無沸騰噴流で25秒の高速調理

スチーム使わず
沸騰させず

使いやすいメッシュ麺かご



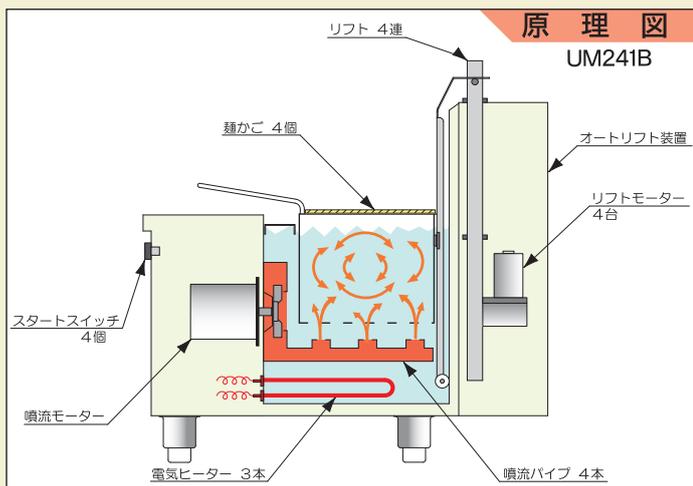
冷凍麺を麺かごに入れてスタートスイッチを押すとリフトダウンすると同時に熱湯噴流が噴き上がり25秒で解凍調理されてリフトアップし、噴流も止まってブザーで知らせます。麺かごをリフト枠板からはずしてどんぶりに盛り付けます。



UM221B



UM241B



ゆで過ぎなしのオートリフト

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

設置面積半分の省スペース卓上型

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

沸騰方式と比べて電力料金半減

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

自動給水だから誰でも節水

噴流槽の水量は、リフトと連動して使った分だけ自動的に給水され常に一定水量を保ち、湯の汚れを防ぎます。

湯気上がりが少なく環境改善

沸騰させないため、噴流解凍中でも、ほとんど湯気上がりがなく、調理室の換気・空調負荷を軽減しクリーンに保ちます。

軟水器等は不要でメンテ費用ゼロ

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

洗 自動化フードサービス機器の専門メーカー
www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

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

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

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。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

《電気式半自動炊飯システム》



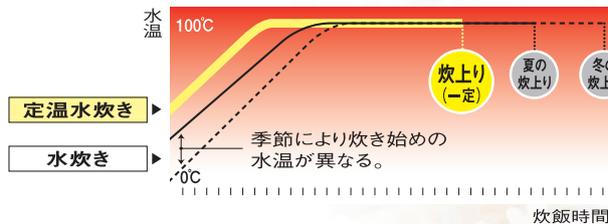
省エネ型ガス連続炊飯機



美しい地球のために

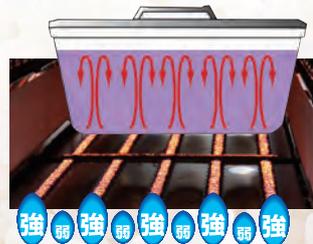
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社
中 西 製 作 所

株式会社 中西製作所

■東京本社: 東京都中央区新川一丁目26番2号新川INSE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





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 大阪府中央区内本町 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

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

全てがハイクォリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

**GAS BURNER
TACHIBANA**

経済的で 火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



- LPガス 9.2kw (0.66kg/h)
- 都市ガス13A 9.2kw
- サイズ
セット 全長520mm 巾330mmφ 高さ135mm
バーナー 全長454mm 巾220mmφ 高さ9.1mm
重量 セット9.0kg/バーナー5.0kg 下枠4.0kg
ホースエンド LPガス9.5mm・都市ガス13mm

TS-518P ■三重・種火付



- LPガス 12.8kw (0.91kg/h)
- 都市ガス13A 12.8kw
- サイズ
セット 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm
バーナー 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm
重量 セット19.0kg/バーナー10.0kg 下枠9.0kg
ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共

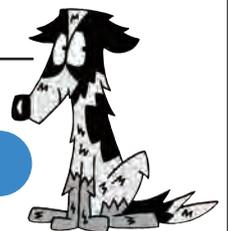


TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



お客様の要望にオーダー製作で応える専門メーカー！

全ての製品は厨房での『省力・省エネ効果』が最大になる設計で、堅牢な素材・仕様で製作いたします。

盛付け中でもご飯量を無段階で変更可能！



八木式 弁当箱自動盛付け機 シリーズ

YRD-1000=1,000食/時
YRD-2000=2,000食/時
YRD-3000=3,000食/時

卓上型自動盛付け機：YRD-1000

詳しくは
ホームページまで！



八木式 食器・食缶・汎用洗浄機

※サイズは現場に合わせて
製作させていただきます。

詳しくは
ホームページまで！



持手・止め金具付の器物も洗浄できます。



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。



株式会社 **八木厨房機器製作所**

本社 / 〒604-8123 京都市中京区堺町通四条上ル 551 番地 1
TEL (075) 211-3591 FAX (075) 211-3595

三条工場 / 〒615-0001 京都市右京区西院上今田町 36
TEL : (075) 311-9005 FAX (075) 312-8392
E-mail : factory@yagichu.com
ホームページ : <http://www.yagichu.com> →



厨房設備工学入門

第8版
好評発売中

1992年の初版刊行以来、業界唯一の厨房設備の
専門書・入門書の最新版。

- 各種厨房機器の解説から、設計・施工、電気・ガス・給排水衛生と保守管理まで総合的に解説
- 厨房設備設計の独学に最適な入門書
- 厨房設備士資格受験者・合格者必携の書籍
- テーマ別の章立てと見やすい索引・目次で、実務に役立つリファレンスマニュアルに！
- 厨房業界のプロフェッショナルと学識経験者による的確かつ有用な解説
- HACCPなど、業界の最新情報に対応



厨房女子

vol.69
が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 エフ・エム・アイ

営業本部 特販グループ チーム1 濱岸 麻由子 さん



厨房業界と現在の会社に入った きっかけについて教えてください。

濱岸 私はとにかく食べるのが大好きで、飲食に携わる仕事を軸に就職活動を行い、食材卸の会社に営業として勤めておりました。キャリアアップで実家がある大阪を出て、新しい環境で一から挑戦したいという気持ちで転職サイトを見ていたところ、エフ・エム・アイの求人があり、応募をしました。“食べる専門”だったので料理についてまったく分からず、面接時に普段から料理をするかと尋ねられ、「やります！」と嘘をつきました(笑)。入社後すぐに野菜を切る場面があり、包丁を使えないことがバテしまい、苦笑いをされた思い出があります(笑)。今では、シェフやユーザーさまに普段教えてもらえないような調理のコツなどを仕事で学ぶことができるので、毎日新しい発見ばかりで、この仕事ならではの経験をさせていただいております。



お仕事の内容は？ やりがいは？

濱岸 現在は代理店販売担当として、東京都を中心とした約50社を担当しております。内容としては、各代理店さまの営業所へ訪問・同行、代理店さまへの商品ご説明会、ショールームや現場へ訪問し持ち込みでの実演を交えた商談、展示会立ち合いとなります。さまざまな業態・業種の



オフィスで働く濱岸さん

お客さまと直接お話しできるため、自分もお客さまと同じ立場で商売のお手伝いができることが何よりも楽しいです。またエフ・エム・アイではさまざまな厨房機器を取り扱っているため、お客さまに提案できる機器がたくさんあるのも、大きな強みだと感じています。普段仕事をする上で、“愛ある仕事”をモットーに細やかな対応を意識しています。自分が人にしたことは必ず自分に返ってくると信じ、お客さまに常に感謝の気持ちを忘れず、日々の仕事に取り組んでいます。



今後のあなたの夢を教えてください。

濱岸 仕事に関して、今は経験したこと、学んだことを発信していきながら、より多くのお客さまの商売のご協力をさせていただき、会社に貢献をしていきたいと考えています。エフ・エム・アイの強みは、世界中にある良い製品を輸入販売できることだと感じておりますので、将来的には海外の展示会へ行き、新商品を見つけ、自ら交渉したものを日本で販売していく仕事をしたいです。学生時代に留学をしていたこともあり、海外と日本の厨房業界での橋渡しができるような仕事に携わっていきたいです。そのため、プライベートでは合間を見つけてTOEICの勉強をしております。たまたま外国のお客さまと商談する機会があり、自分の言葉で話せなかったのが悔しく、これを機にできることを増やしていきたい、いつか仕事につなげていきたいと考えております。

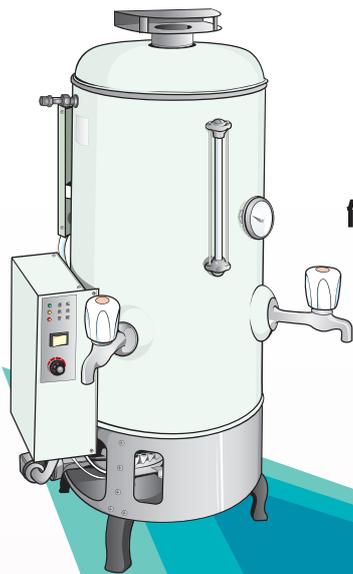
職場の方からエール

エフ・エム・アイ東京本社の唯一の営業の女性社員として、日々活躍いただいております。細やかな対応、同じチームの若手社員への積極的なアドバイス、また今では大手代理店の窓口として、エフ・エム・アイの顔としてがんばっています。今後はわが社の女性社員のモデルとなることを期待しています。

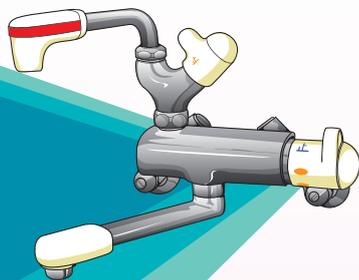
(営業本部特販グループ チーム1 萩生田康太)

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

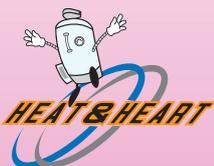
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

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

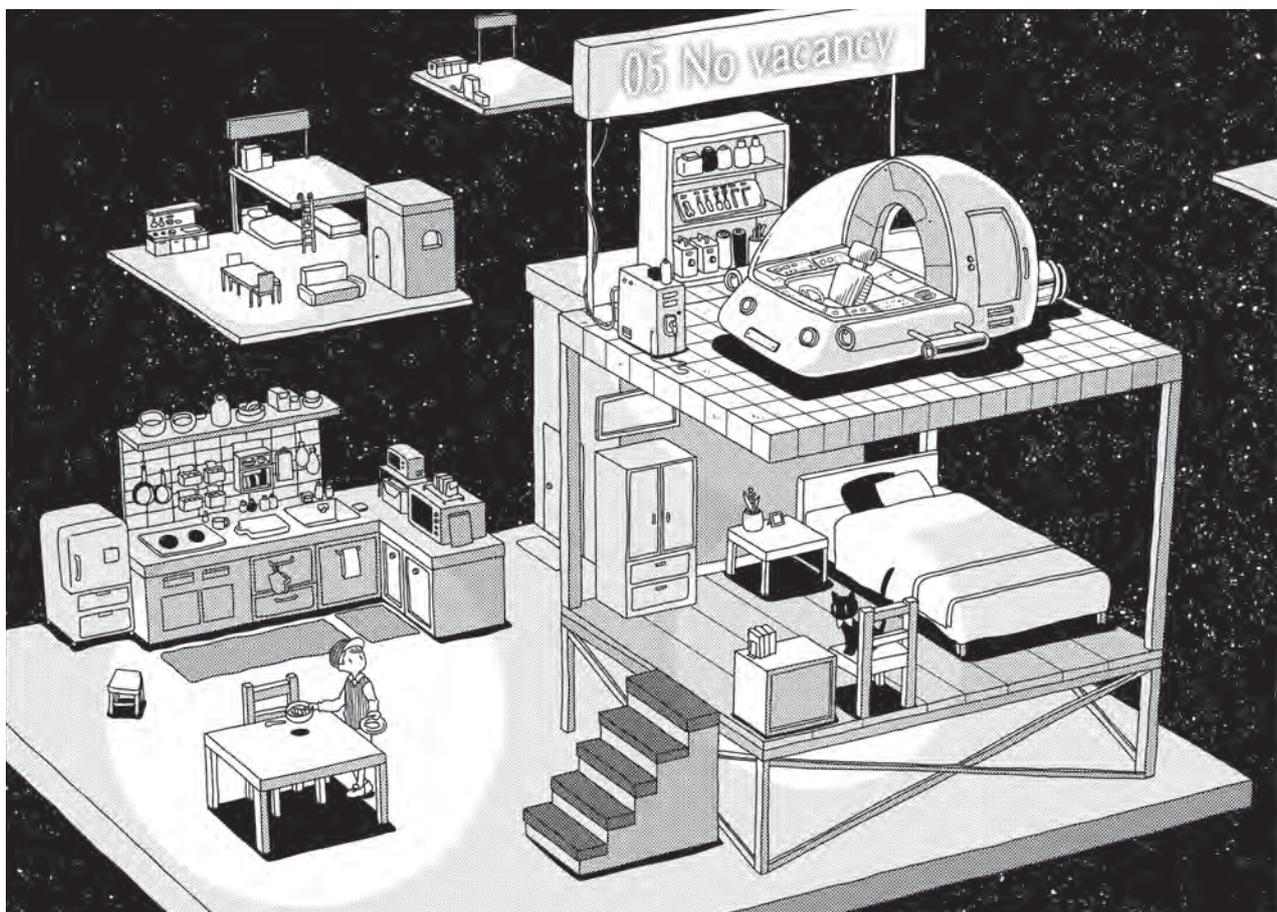
TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022

CONTENTS

INTERVIEW	7	厨房女子が行く！(69)	(株)エフ・エム・アイ
工業会関係	12	第21回厨房設備機器展開催のご案内	
	13	2020年度厨房設備士資格認定試験報告	
	14	「令和三年新春賀詞交歓会」中止のお知らせ	
		Yes! Chubou!!～月刊厨房掲載用情報投稿フォームのお知らせ	
法律相談	18	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所	
		「民法の基礎知識(14) 組合契約等について」	
		坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹	
特許	20	特許・意匠・商標は宝の山！(17)	
		「発明の原理⑩～逆張りの権利5：その9」	
		来知国際特許事務所 弁理士 宇高克己/前島大吾/薄葉健司	
ESSAY	21	小倉朋子の食・心・美 Part.2(42)	
		音から感じる食と人	
		(株)トータルフード 小倉朋子	
	22	映画の見どころ・台所(78)	
		『寝ても覚めても』	
		映画史・食文化研究家 斉田育秀	
COMIC	24	部外者がくる!!(19)	(株)日本厨房工業【業務用 調理村】
		にしかわたく	
衛生管理	26	やるKEY HACCP 実践編(29)	
		「保健所の対応」	
		スタジオワーク(合) 上田和久	
IoT情報	30	厨房機器共通IoTプラットフォームの開発(最終回)	
		マーケットプレイスにおけるデータ活用(後編)	
		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(11)	
		「集団給食について」	
		宮城大学食産業学群 堀田宗徳	
	10	銀河食堂紀行[スペースシップホテル「ロクテル」]	坂月さかな
	11	巻頭によせて[青天の霹靂]	(株)厨林堂 大塚 学
	13	工業会だより	
	16	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gris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



【スペースシップホテル「ロクテル」】

銀河の片隅にあるベアス星系に、珍しいホテルがある。スペースシップ乗りだけが泊まることのできるホテルチェーン、「ロクテル」だ。惑星上ではなく、宇宙空間のさまざまなエリアを漂いながら営業している。

ベアス星系では惑星間の交流が非常に盛んなため、燃料補給や長旅の気晴らし目的で、スペースシップに乗った労働者や旅人がこのホテルに泊まっていくのである。

一番にぎわうのが、ベアス星系暦における「オオミノカ」である。他の惑星に出向いていた人々のほとんどが、故郷の星で新年を迎えられるように帰省していくのだが、例年多くののんびり屋たちが、故郷にたどり着く前に宇宙空間でオオミノカを迎えることになる。そんな彼らに温かいベッドを提供するのが、このホテルだ。機能的なキッチンと大きな冷蔵庫のある部屋が人気で、予約をすれば食材やお酒を取り寄せておいてくれる。

オオミノカにこのホテルを訪れると、ある客がおいしそうなおどんを作っていた。宝石唐辛子の入った金色のスープが初日の出を連想させるとして、故郷でいつも食べていたのだという。

早く故郷に帰りたくはないかと聞くと、「新年になったらどうせ家族や仲間と騒ぐんだから、オオミノカくらいは一人で静かに飲みたいのよ」と言って、グラスを傾けた。故郷の星を眺めながら飲むお酒は、きっと良い初夢を与えてくれるだろう。



登場人物紹介

■ムギ
おいしいお店を探してさまざまな惑星を旅する少年。
大晦日はカップラーメンを特別に食べる。

■パン
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。
炬燵に入ったことがないので腫れている。

■著者プロフィール

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

青天の霹靂

(株)厨林堂 大塚 学

2019年末、弊社会長・寺部吉治より、突然、社長就任の打診を受けました。

それは私自身にとって衝撃……まさに青天の霹靂でした……。

当時の私は厨房機器メーカーの営業職で、経営のことなんて1mmも考えたことのない能天気なサラリーマンでしたので、正直戸惑い、人生で一番悩みました。

10年間、メーカー営業とお客さまという立場で、お仕事をさせていただいておりました。

お仕事を一緒にさせていただく中で、会長の社員に対する思いやり、社員一人一人の仕事に対する前向き直向きな様、顧客はもちろんのこと、仕入れ先・取り引き先を大事にする姿勢を、幸いにも担当営業として目の当たりにして来られたことが、社長就任に前向きになれた要因の一つでした。

そして何より、長年勤めさせていただいた前勤務先の上司の理解があったことが、今回、私が社長就任を決意する最後の大きな決定打だったと思います。

その理解のおかげもありまして、2020年4月に入社、7月に社長に就任致しました。

入社後、弊社社員の前向きな・直向きな姿勢に日々触れて仕事をしていく中で、私自身が刺激を受けると共に、改めて自分自身の決断が間違っていなかったと再度確信致しました。

就任後、県内の経営者が集まる勉強会に、定期的に参加する機会に恵まれました。

正直、何年・何十年と会社経営をされている方々の集まりなので、最初の頃は、皆さんが何を言っているのか？ さえも分からないありさまでした。

ただ、会に参加していく中で、分からないながらも、一つずつ分かってきたことがありました。

それは、この新型コロナ渦中で経営に苦慮されている方が多い中、会に参加している人たち全員が、常に前向きということでした。

そして、このマイナスな状況をプラスに捉えている経営者が多いことに、大変驚きました。われわれの営業活動で置き換えれば、日々発生するクレーム(マイナス)を、自身が成長するチャンス(プラス)といかに捉えられるか？ ということだと思います。

この異業種会に参加していると、いろいろな業界のお話が聞けて、大変勉強・刺激になります。

私自身、今後、いろいろな勉強会に参加していくと思います。その中で得た知識・情報を、少しでも、この日本厨房工業会を通じて、皆さまに展開・共有ができるよう、日々精進して参ります。

まだまだ、よちよち歩きの経営者ではございますが、今後、業界の皆さまから良い刺激を受けながら、弊社および私自身もより成長していければと考えております。

今後とも、ご指導ご鞭撻の程、何卒よろしくお願い申し上げます。



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第21回

厨房設備機器展

2021年2月16日(火)～19日(金)の4日間／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

■第21回厨房設備機器展

第21回厨房設備機器展は、「新しい日常を支えるニッポン厨房最前線」のテーマの下「第42回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN2021」と3展合同にて開催されます。会場は、「厨房設備・機器ゾーン」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「サービス産業向けSDGs対策ゾーン」「グルメデリバリーゾーン」等に区分けされ実施される予定です。

■工業会ブース

(一社)日本厨房工業会ブースでは、「業務用厨房設備機器基準」や「厨房設備資格認定試験」などを中心に工業会の活動を分かりやすくご紹介させていただくと共に、「会員コーナー」を設置し、会員企業の製品を展示します。

また、昨年同様、「業務用厨房設備機器基準」の実機の展示も行います。第21回厨房設備機器展にお越しの際は、是非お立ち寄りください。



第20回厨房設備機器展の様子

■(一社)日本厨房工業会会員企業出展一覧(11月4日現在)

秋元ステンレス工業(株)	キッチンテクノ(株)	(株)TOSEI	(株)フジマック
(株)SEKIトータルライフサービス	(株)コメットカトウ	トランスゲイト(株)	(有)藤村製作所
イトヤ(株)	(株)サミー	直本工業(株)	ホシザキ(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン	サラヤ(株)	(株)中西製作所	ホバート・ジャパン(株)
エース工機(株)	(株)サンアクティス	ニチワ電機(株)	MEIKO Clean Solutions Japan(株)
(株)エフ・エム・アイ	(株)サンテックコーポレーション	日本洗浄機(株)	マツハ機器(株)
FKK(株)	シーバイエス(株)	(公社)日本給食サービス協会	(株)マルゼン
(株)エム・アイ・ケー	スギコ産業(株)	(一社)日本弁当サービス協会	(株)丸八
エレクター(株)	タイジ(株)	(公社)日本メディカル給食協会	(株)モリチュウ
(一社)日本エレクトロヒートセンター	大和冷機工業(株)	(株)野田ハッピー	ライステクノプロダクト(株)
(株)オーディオテクニカ	タニコー(株)	(株)ハッピー・ジャパン	(株)ラショナル・ジャパン
(株)大穂製作所	(株)千葉工業所	ヒゴグリラー(株)	(五十音順)
(株)大道産業	東英商事(株)	フクシマガリレイ(株)	
北沢産業(株)	東京ガス(株)	(株)富士工業所	

全国8会場で2級181名が受験

2020年度 厨房設備士資格認定試験



東京会場の様子

2020年度厨房設備士資格認定試験が、11月11日(水)に実施された。

この試験は、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および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために例年行われているものである。

今年度は新型コロナウイルス感染症の予防を考慮し試験日程が約4ヵ月遅れとなった他、予防対策の一環として規模を縮小し、2級資格認定試験のみを実施した。

受験者は10月中旬に全国で開催された受験講習会(今年度に限り参加は任意)を受講した後のチャレンジとなり、今年の受験申込者は、2級181名となった。

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時30分より試験が開始され、2級が2時間の試験に、各受験生が真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、12月4日(金)付け書面にて行われる他、当工業会ホームページに受験番号のみ掲載することとなっている。

[工業会事務局 花田政孝]

実施地区	試験会場	受験申込者数
		2級
札幌	札幌市産業振興センター	8
仙台	仙台市ガス局技術センター	17
東京	Ike Biz としま産業振興プラザ	65
名古屋	ウインクあいち	13
大阪	ハグミュージアム	25
広島	広島YMCA国際文化センター	11
高松	香川産業頭脳化センタービル	18
福岡	パピヨン24	24
合計		181

工業会だより

10月21日~11月20日

11.6

第2回流通企画委員会。中川副会長、渋沢、池田、吉田各委員、白井オブザーバー(渋沢委員後任)、大畑専務理事、由利事務局局長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

11.11

厨房設備士認定試験(東京会場)。大畑専務理事、太田職員、中津川職員。(Ike Biz としま産業振興プラザ)

11.16

第109回電気用品調査委員会。由利事務局局長。(Web開催)

11.19

熱量バンド実務検討会。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。

●会社代表者の変更

石川調理機(株)(関東支部)

【新】石川 茂 代表取締役社長

「令和三年新春賀詞交歓会」 中止のお知らせ

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます
平素は当工業会の運営にご支援ご協力を賜り厚く御礼申し上げます
さて 令和三年一月に予定しておりました当工業会主催の新春賀詞交歓会につきましては 新型コロナウイルス感染症の収束の兆しが見えない状況であり 開催を見送らせていただくことといたしました
例年ご出席を賜っております皆様におかれましても 何卒ご理解いただきたくお願い申し上げますとともに 今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます

敬具

令和二年十一月

一般社団法人日本厨房工業会
会長 谷口 一郎

Yes! Chubou!!



工業会会員企業の皆さまの、新製品やイベント情報を月刊厨房で紹介しませんか？
単独では難しい、貴社の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。今すぐ工業会ホームページにアクセスし、貴社の情報をご投稿ください！

貴社の情報を全国誌でご紹介！

一般社団法人 日本厨房工業会
http://jfea.or.jp/
のここです！

開講コース リニューアル!

通信 教育

2021年度厨房設備 第42回 受講者募集

1/8 受講申込 開始

FRI

新人研修 ・ 資格取得 ・ スキルアップに!



月1回のレポート提出(計10回)



スクーリング2日間(講習会・試験)

受講者業種	厨房メーカー・エネルギー関連・洗剤関連・公務員・教育関連等
過去受講者数	6132名(うち優秀修了者数:1659名) 2020年 4月 1日 現在

受講者の声

- ・ 厨房機器だけでなく厨房環境・法律・法令等より広い視点から厨房設備について学べた。
- ・ 普段の業務では得ることができない知識を学べたので、今後の営業活動に活かしたい。
- ・ 図面が理解できるようになり、現場でのお客様との会話が充実した。
- ・ 毎月のレポート提出は大変だったが、厨房関連の知識が深まり身についた。
- ・ テキストも詳しいため今後の仕事でも参考にする。
- ・ 厨房設計で重要なゾーニング(機器配置)の仕方について学べた。



一般社団法人 日本厨房工業会 通信教育委員会

次号にて、募集要項を発表!!

11.17

【経済産業省からの周知依頼につきまして(最近の感染状況を踏まえた、より一層の対策強化について)】

大変お世話になっております。

製造産業局総務課でございます。

標記の件について、現在の新型コロナウイルス感染症の感染状況や、これまでに得られた知見を踏まえ、令和2年11月12日及び11月16日に下記の政府方針が示されましたのでご連絡いたします。

毎度恐縮ですが、会員企業等への周知をお願いするとともに、同方針に基づき、引き続きの感染対策にご協力をいただきますようお願いいたします。

なお、1.に記載の3月以降の催物開催制限の取扱いについては、今後検討の上、別途ご連絡をさせていただきます。

また、業種別ガイドラインの遵守徹底に向けた取組の強化についても、各業種におけるクラスター発生状況等を踏まえ、さらなる対策が求められる場合の取組の強化を検討する方針が示されております。

こちらにつきましても、ガイドライン関係団体におかれましては、必要に応じてご対応いただきますよう併せてお願い申し上げます。

1. 催物の開催について

(1) 2月までの催物の開催制限

イベントの開催制限については、11月までの開催制限に関する考え方を当面の間維持することとします。また、飲食を伴うがイベント中の発声がないことを前提としうる催物等の一部の催物については、収容率の緩和や具体的な感染防止策等が明確化されましたので、催物開催の目安としてください。

(2) 催物開催に関する留意事項

関係団体におかれましては、イベント等におけるガイドライン遵守徹底に向けた取組を強化するとともに、クラスター発生時等の再発防止を図る観点から、業種別ガイドラインのチェックリストの作成等を行い、PDCAの体制構築に努めてください。また、クラスター等が発生した場合には、当省担当課室と連携の上、原因究明、分析及び再発防止策をご検討いただくとともに、別添報告書様式例を参照の上、担当課室にご報告ください。

2. 業種別ガイドラインの遵守徹底に向けた取組の強化について

関係団体におかれては、感染リスクが高まる「5つの場面」がどこにあるのか等を検討し、業種別ガイドラインに記載された対策が現場で確実に実践されるようにしてください。

今後の感染状況や新たな知見が得られる等の状況に応じて、1.(2)同様にPDCAにより継続的に業種別ガイドラインのフォローアップを行うようにしてください。

3. 寒冷な場面における換気等について

冬期においては、適切な換気や適度の保湿が新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止に有効と考えられるため、「寒冷な場面における新型コロナの感染防止等のポイント」をご周知いただき適切な室内環境を維持するとともに、必要に応じて、業種別ガイドライン等の改訂をお願いします。

4. 職場における一層の対策強化について

職場で最近見られる感染の原因としては、マスクを外す喫煙や昼食時などの休憩でクラスターが発生しております。早期検知しにくいクラスター対策として、下記の具体的な対策例を踏まえ対策の強化に取り組むようお願いいたします。詳細は「職場における一層の対策強化」をご参照ください。

- ・体調の悪い方は出勤しない・させない、産業医との連携。
- ・テレワーク・時差出勤等の更なる推進する。
- ・CO2濃度センサーを活用した換気状況の確認、寒冷な場面での換気等の徹底。

・「5つの場面」の周知、特に職場での「居場所の切り替わり」(休憩室、更衣室、喫煙室)に注意すること。

参考資料

令和2年9月11日付け事務連絡 11月末までの催物の開催制限等について

https://corona.go.jp/news/pdf/jimurenraku_20200911.pdf

寒冷な場面における新型コロナ感染防止等のポイント

<https://corona.go.jp/proposal/#coldRegion>

【事務連絡】来年2月末までの催物の開催制限、イベント等における感染拡大防止ガイドライン遵守徹底に向けた取組強化等についてPDF

https://corona.go.jp/news/pdf/jimurenraku_20201112.pdf?20201113

新型コロナウイルス感染症対策本部(第46回)資料

https://corona.go.jp/expert-meeting/pdf/sidai_r021116.pdf

※職場における一層の対策強化(P9)、感染リスクが高まる「5つの場面」(P11)がごございます。

業種別ガイドライン一覧(内閣官房HP)

<https://corona.go.jp/prevention/pdf/guideline.pdf>

業務用厨房関係法令集

2018年版

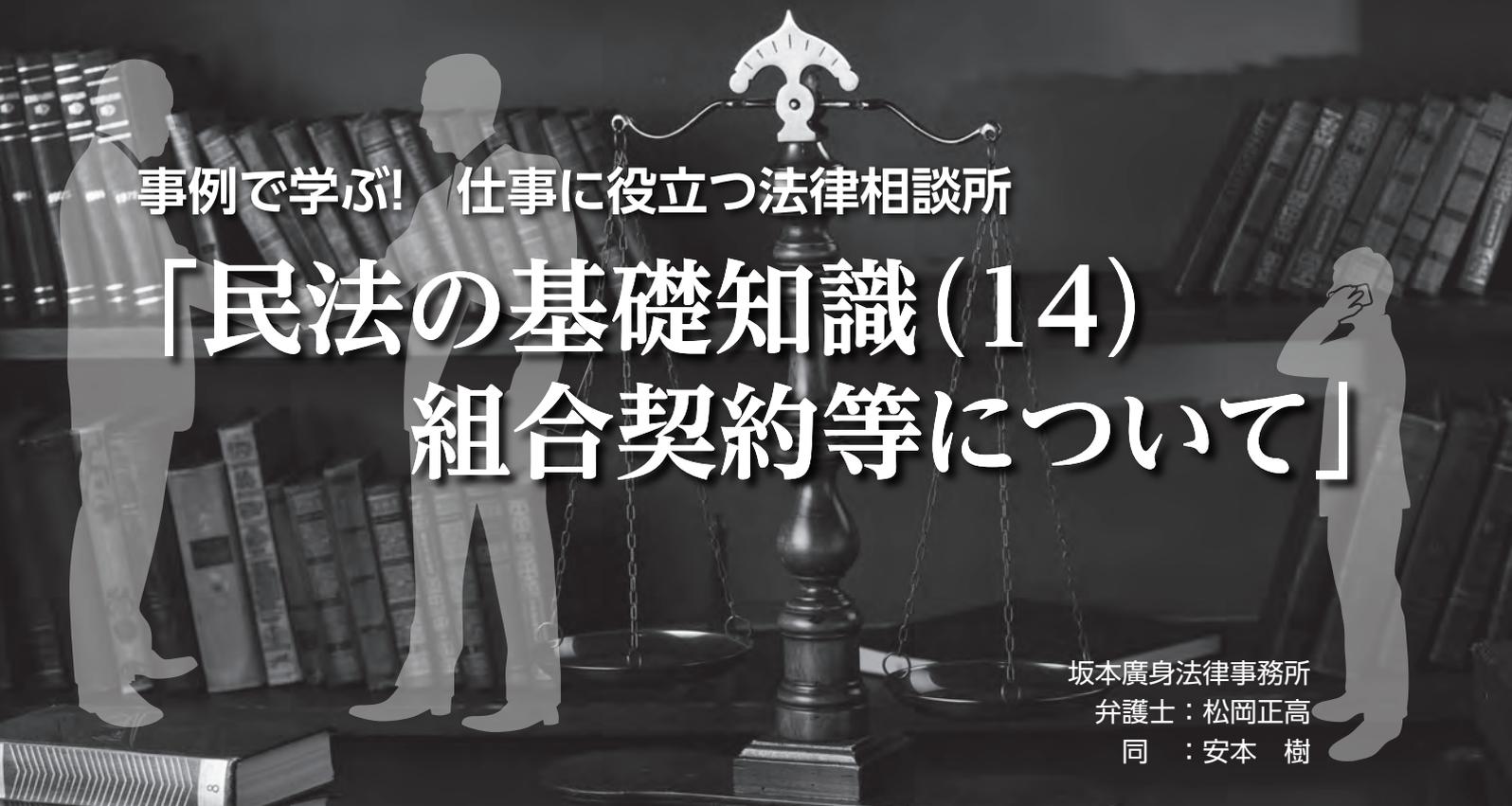
業務用厨房関係法令集
2018年版

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>



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「民法の基礎知識(14) 組合契約等について」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

前回まで、昨今の事情に鑑みて、新型コロナ関連法について論じてきたが、一度、民法の基礎知識に戻って説明を再開する。

新型コロナウイルスは、いまだ終息に向かっているとは言えず、今後も関連した法律問題は生じることが予想される。そのため、今後も動向に注意が必要である。

民法の議論については、寄託契約まで説明をした(2020年5月号)。

寄託契約まで委任契約、請負契約、雇用契約、寄託契約のいわゆる四つの役務契約の説明を終えた。

残る民法に規定のある典型契約は、組合契約、終身定期金契約、和解契約の三つである。

これまでの典型契約に比して、法律の解釈に論点等は多くはないため、本稿で三つの契約すべてについて論じることとする。

■ 2. 組合契約

組合契約は、各当事者が出資をして、共同の事業を営むことを約することによって、その効力を生ずる(民法667条1項)。

「組合」という言葉は、社会の中でもよく耳にするが、これも契約締結からできるものである。マンションの住民を構成員とするマンション管理組合や、会社設

立をする際の発起人の間の関係は、まさに共同の事業を営むという合意のもとに結成されているため、組合契約である。

組合の財産関係について論ずる。

各組合員の出資その他の組合財産は、総組合員の共有に属する(民法668条)。そして、その共有には団体的な拘束があり、各組合員は持ち分の処分はできないし、清算前に分割請求をすることができない。

先に例に挙げたマンション管理組合や、会社設立の発起人組合が、各構成員に対して、持ち分の処分や清算前に分割請求を許しては、正に「共同の事業を営む」ことができない。そのため、財産関係に、団体的な拘束を求めたのである。

■ 3. 終身定期金契約

終身定期金契約は、当事者の一方が、自己、相手方または第三者の死亡に至るまで、定期的に金銭その他の物を相手方または第三者に給付することを約することによって、その効力を生ずる(民法689条)。

自己の財産の全部または一部を他人に譲って、その代わりに終身にわたって定期金の支払いを受けるという契約である。

しかし、公的年金および生命保険会社の個人年金保険契約が充実したことに伴い、ほとんど現代社会では利用されていない。

13種類しかない民法の典型契約の中に、現代社

会で利用されていない契約類型があるというのは、意外に思われるかもしれない。

■ 4. 和解契約

和解は、当事者が互いに譲歩をしてその間に存する争いをやめることを約することによって、その効力を生ずる(民法694条)。

他の契約と異なるのは、新たな法律関係を創設する契約ではなく、既に存在している法律関係について、争いを確定することを目的とする契約である。

裁判所が関与せずに、任意で当事者が和解をする場合も、裁判上の和解や調停での和解も含む。一般用語での「示談」も、和解契約の一種である。

交通事故の事件で、一度、和解契約が成立したが、その後、予測できない後遺症が発生した場合に、和解契約の効力を覆すことができるかという

点が争いになった判例がある。

判例は、「被害者が放棄した損害賠償請求権は、示談当時予想していた損害についてのもののみと解すべきであって、その当時予想できなかった不測の再手術や後遺症がその後発生した場合、その損害についてまで、損害賠償請求権を放棄した趣旨と解するのは、当事者の合理的意思に合致するとはいえない」として、被害者を救済する結論を出した。

■ 5. 小括

本稿の説明をもって、民法の典型契約の13種類について説明を終えた。次回、これまでのまとめとして、Q&Aの形式で再度確認をする。



【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

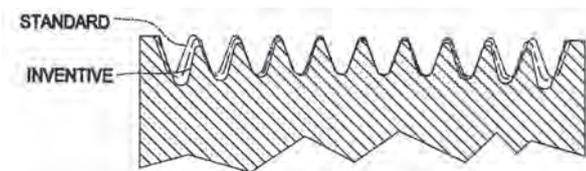
特許・意匠・商標は宝の山！

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17回 発明の原理(11)～逆張りの原理5：その9

今回は「逆張りの原理」の中でも、「ハード(硬：剛)⇔ソフト(軟：柔)」「直線⇔曲線」の例を挙げて説明した。「ハード⇔ソフト」「直線⇔曲線」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「均一幅⇔単調減少幅」「垂直⇔水平」「平板⇔円柱」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。

(p) 均一幅⇔単調減少幅



V状溝(リブ)を有するベルトが懸架されるプーリにも、前記V状リブ(溝)が設けられている。従来では、プーリ(ベルト)の前記V状リブ(溝)間の幅(間隔)は上図のSTANDARDで示されるごとく等間隔であったが、上図のINVENTIVEで示されるごとく、端側ほど前記V状リブ(溝)間の幅(間隔)を狭くした。この発明はヨーロッパ・日本・その他の国々で特許が認められた。

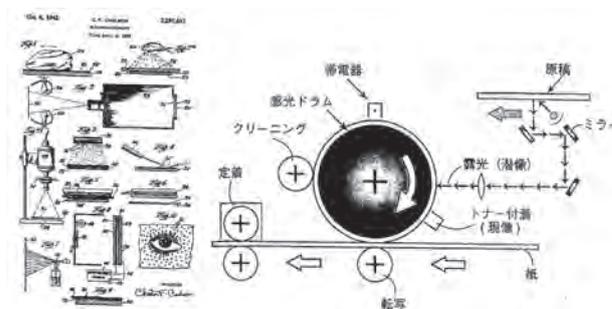
この発明は、駆動時にベルトにかかる張力でベルト幅が狭くなるのに対応して、ベルトのV状溝(リブ)間の幅(間隔)が外側ほど狭くなるので、プーリのV状リブ(溝)との間に生ずるズレを補正したものである。これによって騒音が低下した。

え～！ 長手方向に張力がかかると幅が狭くなる現象は当たり前で、それを補正する程度で、世界各国で特許が取れるのか！ こんなのは自分だって知っていると、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！

(q) 垂直⇔水平

水平を垂直にすることでも、発明が成立する。現在は未だ出願中のために詳述できないが、この発明も特許が認められると宇高は確信している。

(r) 平板⇔円柱



左図はカールソンによる乾式複写特許図面である。右図は、現在の乾式複写技術原理図である。カールソンによる乾式複写技術は、1942年に米国で特許が成立した。カールソンの特許技術では、感光体が平板であった。この技術では、実用化に遠かった。この平板の代わりに、円柱状の感光体が提案された。これによって世界初の自動複写機が、1960年にゼロックスから発売された。平板から円柱状への変換は実用化に重要なブレイクスルーであった。

他にも、(s) 透明⇔不透明、(t) 清浄⇔汚染、(u) 動⇔静、(v) 加熱⇔冷却、(w) ポジ⇔ネガ、(x) 拡大⇔縮小、(y) 迅速⇔遅延、(z) 油(撥水)⇔水(親水)の考えがある。

今回は「抜擢・除去の原理」「適材適所の原理」「部分解決の原理」「バランスの原理」などを説明する。

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)

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42回

音から感じる食と人

「トントントン……」。包丁でまな板の上の大根を切る音に心地良さを感じたり、「ジュジュ〜ッ」という肉を焼く時の音に食欲をそそられたり、調理の音は、私たちの心を動かします。

最近、料理の時に出る音をひたすら楽しむ動画が人気とのことです。調理をしている様子と「音」だけをクローズアップさせた動画が、ひたすら続くんです。

調理の音は、さまざま。材料を下準備する音は、食材を切っておく、ボウルでかき混ぜておく、水に浸しておくなど、下処理の方法や扱う材料によって音は異なりますね。中でも、卵や生クリームをかき混ぜる時の「シャカシャカッ」という音や、お肉の焼き目を作る音、揚げ物の油が跳ねる音など、食欲をそそられる音だと言えます。天ぷら店のご亭主は、「音で食材の状態が分かる」と言います。音で揚げ具合や油の温度を判断するのが、プロの技の一つです。

道具を使うことで出す音もありますね。炭火の上でウナギを焼く際に、パタパタ、うちわであおぐ音などいかがでしょう。最近は防音技術も発達していますし、店の外でそういった光景を見せる店も少なく、そんな音に触れる機会もめっきり減りました。

そばをゆでた後の湯切りの「ジャッジャッ」という音などの、調理が終わってお皿に盛り付ける前の時にも、音があります。そして食べる段階にも、焼きのりをご飯に巻く時に「パリリッ」という小さな音。「トクトクトク……」と、お酒を徳利からグラスに注ぐ音など、日本酒が呼吸しているような音だなあ、と思います。

こうして見ると、食べ物が入るまでに、食材は実にいろいろな「声」を私たちに届けてくれているのだなあと思います。どれも私には心地良い音ばかり。音を聞くだけ

で、料理への期待感が増したり、手間をかけてくれていることを実感したりします。リズム感のある料理作業の音は、脳に良いホルモンが出ると聞いたことがありますよ。

しかしながら近年は、まな板の上で大根の千切りをする心地良い音などはあまり聞かれなくなりました。なぜなら、「心地良い」と思う音は、木のまな板ならではの音だと思うので。木材の持つやわらかさが包丁にも優しく、異質な音にさせないのでしょう。現在は、千切りをしない家庭も少ないうえ、木のまな板を使用することもなく、小気味良い音は聞けなくなっています。

その他にも家庭の調理の時の音は、調理家電の音に変わってきています。例えば、スムージーなど作る際のミキサーやジューサーなどの「ガガ〜ッ」という音。炊飯器、圧力釜、電子レンジ、オーブン、パン焼き器など、調理が仕上がったことを知らせる電子音があふれていて、「手仕事」の代わりに音になっています。これらの音は、手仕事の音と比較すると、「リラックスさせてくれる」「心が休まる」といった脳への刺激は、少ないのではないのでしょうか。前述の調理の音の動画を見る理由も、「心地良いから」という理由が多いそうで、実生活で聞く機会がないからなのですよね。私たちは「時間」を得る代わりに、生活の中の癒やしを知らない間になくしているのかもしれない。

業務用の厨房機器になると、音は「出ない」ことが求められます。どこまでも静かであることが良性とされるのも、不思議だなあと思ったりします。でも、例えば手の加減をどこまでも再現して、自然な音をわざわざ出させた「聴かせる」厨房機器などあれば、新しい厨房機器の展開になりそうな気がします。飲食店の客へのパフォーマンスとして、とても面白そうですね。

Essay



映画の見どころ・台所

第78回

『寝ても覚めても』

(2018年：ビターズ・エンド、エレファントハウス)

映画史・
食文化研究者
斉田育秀



四辺三角関係の

恋の行方を見守る台所

「新型コロナウイルス」に翻弄された一年が終わろうとしている。家に居ても外出しても、常に何か大きなボールのようなモノが、われわれの頭上に覆いかぶさっているようだ。この閉塞状況を早く脱出して、のびのびとしたいものである。

ということで、このような現状からひと時抜け出すために、本年度一番の話題になったカップルの映画を紹介したい。人間関係が希薄になりがちな今こそ、“濃厚接触”の極致である「恋のお話」を疑似体験してみるのもよいだろう。

「恋愛」ということで、若い方々なら「パーと恋でもするか!」と思う人も多いだろう。中年なら「また恋でもするか」となるが、私のような歳になると「鯉でも釣るか?」ということになる。“鯉”なら餌をやれば寄ってくるが、“恋”の方はそう簡単には寄ってこない。そこでしばし映画の中で、「恋愛」という夢の世界を駆け巡ってみたい。

奇しくもこのシネマエッセイの本年1月号のタイトルは、『恋に落ちて』という不倫映画の傑作であった。文中、「テーマが“不倫”なので新年号の本誌にそぐわないかもしれないが、そこはご容赦! ご容赦! である」と書かせていただいた。「恋」に始まり「恋」に終わる一年、当然中身は“こい(濃い?)”はずだ。

本年1月末のこと、週刊誌・スポーツ紙・TVのワイドショーが泣いて喜ぶような衝撃的報道が日本中を駆け

巡った。それが本作の主演カップルの「不倫騒動」だった。2年前の映画で共演した主役の二人が、実際に恋に落ちてしまったのだ。男優が既婚者だったことで、話がややこしくなった。既に終わったことだが、そのような背景を知った上でヤジウマの視点で本作を再見すると、不謹慎ながら映画に膨らみが出て、興味は倍加する。

泉谷朝子(唐田エリカ)には麦(バク:東出昌大)という風変わりな恋人がいた。付き合い始めて半年後のある日、彼は「靴を買いに行く」と言って、そのまま帰らなかった。2年と少しが経った。大阪から東京に移り、喫茶店で働き始めた朝子は、ある日隣のビルの酒造メーカーの事務所で働く亮平(東出昌大二役)を見てビックリ! 何と彼は、麦と瓜二つであった。

朝子の心はまさにバクバクで、亮平に接する。一方彼は、自分に興味を持っている彼女の背景が分からないので、要領を得ない。だが男女が親密になる度合いは、「距離の2乗に比例する」なんていう法則もあり? たちまち二人はそのような関係になっていく。

大阪では麦・朝子は、明るい友人である伸行(渡辺大知)と春代(伊藤沙莉)の4人でつるんできたが、東京では亮平・朝子に彼の会社の同僚・耕介(瀬戸康史)と演劇をしているマヤ(山下リオ)のカップルが絡んで、物語は進行する。穏やかで常識人である亮平と麦では、性格もまったく違うのだが、朝子と亮平は互いに恋に落ち同棲と相成り、そして5年が経つ。

そのようなある日、朝子は春代と再会し、売り出し中の人気モデルが麦だと知らされる。さらに偶然彼の仕事現場に遭遇し、走り去る車中の彼に手を振って見せ

る。一方、亮平は大阪の本社に戻ることにになり、朝子に結婚を切り出す。そしてある日、大阪の家も下見し、引っ越しの準備に追われる彼女の部屋に、突然麦が現れる。さて、再会した二人の恋の行く末は？ 亮平と朝子の関係はどうなる？ ということで、後は観てのお楽しみだ！

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンは、まず朝子とマヤがルームシェアする家に登場する。マヤの出演した芝居をTVで観ていた耕介が、彼女の演技に難癖を付ける。どうやら、彼も演劇志望だったようだ。結果、キッチンで朝子が作る「お好み焼き」がその場を和ませ、揉めた二人は結婚することになる。キッチンさまさまだ！

続いて度々登場するのが、亮平と朝子が同棲している部屋のキッチンである。ある朝のこと、彼が鍋の煮物を加熱する横で彼女はパンをトーストし、猫に餌をやっている。彼が丼に入ったご飯に煮物をかけて「このカレー、味が染みたな」と言う。すると彼女が「それはラタウイユよ」と返すのには、笑ってしまう。カレー味とトマト味の区別がつかない酒の営業マンも恐ろしいが、キッチンは二人のホンワカムードを強調する場となっていた。

その後、このキッチンで、皿を洗いながら亮平が朝子に結婚を申し出る。「うれしい！」と言う朝子は麦との関係の話そうとするが、彼は既にそれを承知していた。皿洗いと共に、過去は流されたのだ。そして、今はALS(筋委縮性側索硬化症)の床にある伸行の家の台所が登場する。電気ポット・ミキサーなどがあるやや古びた感じのその場所は、彼の母親が入れてくれる麦茶ともども昔の風景そのまま、揺れ動く朝子を懐かしく慰める役目をしている。

一人の女性が、顔だけ似ている二人の男性を愛する話である。いかにも物語としてはよくありそうな話だが、現実にはどうだろうか？ 大阪の話が「起」で、東京での4人の交流が「承」、麦の再登場が「転」で、ラストの「結」へと続く「起承転結」が分かりやすい作品だ。

この映画は、観れば観るほど興味深い。何しろ主役の朝子役“唐田えりか”の演技が、高校の学芸会並みの出来なのだ。よくこれで、国内外から高評価を得たものだと感心する。関西弁は下手だし、台詞も棒読みに近い。可愛いがいまいち垢ぬけしていないうえ、女性の色気も感じない。そのせいか、濡れ場はまったくないが、抱擁とキスの場面がてんこ盛りの映画である。

さらに不自然なのは、明るい日中に歩道で初めて出

会った二人が“突然”抱擁しキスをしたり、知り合っていない二人が、ビルの外付け階段でこれも日中に堂々チューをするのはいただけない。誰かにすぐ見られる場所であり、即！ チューイ(注意)されるのは必至だ。

しかし、このような少々納得できない不自然さを凌駕する出来映えになっているのが、本作の凄さである。ロケーションが良いのだ！ 風景の中に彼女がキッチンハマっている。ややスローなテンポで淡々と映画は始まり、まるでドキュメンタリー映画のように話は進むが、ある種の“新鮮な感覚”を観客に与えるのだ。監督や撮影監督の力量以外の何物でもない。

まあ映画ファンとは不思議なもので、カメラに映る表情や仕草と共に、その俳優が醸し出す全体的な雰囲気輝いていれば、台詞まわしの良し悪しは関係ない。外国人が観たら、なおさらだ。何しろこの映画の一番の演技巧者は「猫」の“仁丹”である。仁丹だけに、周りをスッキリとリフレッシュさせる。これが“ニャン”とも言えずに、微笑ましいのである。

濱口監督は東日本大震災の映画を撮ってきた人物なので、復興の手伝いのエピソードが挿入されているが、全体への絡みには少々無理がある。ラストで玄関のドアの施錠音がしないことと、体を拭くためにタオルを投げる(怒りのあきらめ)場面は、“彼女を許した”演出として特筆される。いずれにしても主役二人の“リアル・ラブアフェア”は、男優の方が年長でもあり「騙し」と映るので、躊躇なく全面的に謝ってしまうに限る。というわけで、彼女の方も引退などせずに、名前のようにがんばってほしい。「何と言ってもこれからだ(唐田)！」。



『寝ても覚めても』

監督：濱口竜介
原作：柴崎友香
脚本：田中幸子、濱口竜介
撮影：佐々木靖之
音楽：tofubeats
出演：東出昌大、唐田えりか、
瀬戸康史、山下リオ、
伊藤沙莉、仲本工事、
田中美佐子

Blu-ray：5,300円(税別) & DVD：3,800円(税別)
発売中
発売元：パップ
(C)2018 映画「寝ても覚めても」製作委員会/
COMME DES CINÉMAS

今回から東海北陸支部遠征編に突入!! 可愛い部外者に旅をさせる!!

部外者がくる!!



東海
北陸支部
遠征編

第19回：(株)日本厨房工業【業務用調理村】

本日はなんと
名古屋遠征!!

(株)日本厨房工業さんの
業務用調理村に
お邪魔しますー♪

名古屋にも
合羽橋や道具屋筋のような
厨房器具の拠点をと
作ったのがこのお店

大型機器から
皿や箸といった
小物まで
**品揃えは
約5万点!!**



曾我社長
趣味は掃除と日曜大工
コロコロ大好き♡

ネットと違って
直接見て、触って
安心して
買ってもらえる—
**この店自体が
カタログなんです**



うわっ!!
何だ
この音!?

なんせココは
地下鉄の下
ですからね

地下鉄の...下?

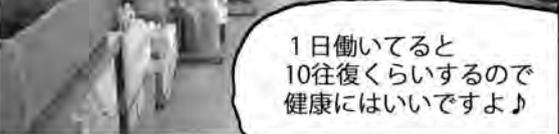


地下鉄東山線が地上に出て
高架になってるとこの
真下にこの店があるんです

そーか...
だからこんなに
お店が細長いん
ですねー



端から端まで
100メートル
あります



1日働いてると
10往復くらいするので
健康にはいいですよ♪

社長
10じゃ足りないですよ!
最低でも毎日**30往復**は
してます!

うちの主力は
女性なんです

お客さんは
私より
彼女たちが
説明した方が
よく聞いて
下さるんです

業務用とは
銘打ってますが
一般のお客さんも
多いんですよ



渡辺販売課長
勤続21年のベテラン
趣味は絵画鑑賞と
和服を着ること



毎日料理してるので
細かい部分をわかって
いるんでしょうね



最近すごく目立つのが
**新型コロナ以降の
ステイホームで
料理にハマった男性!!**

【取材・マンガ にしかわたく】

「もつと破天荒な人が来るのか」と取材先で。期待を裏切ってすんまそん…。

釣り好きが高じて
出刃包丁、刺身包丁、
まな板、骨抜き、鱗取りと
道具一式
オトナ買いする人

奥さんに内緒で
鍋買って
どこに隠すか
悩んでる人

先日は**中学生**のお客さんが
この魚用の出刃包丁を
買っていかれたんですよ

スポンサーは
おじいちゃん
おばあちゃん
だそうです

YouTubeの
料理動画を見て
料理に目覚めたん
ですって

中学生が
8万円!?

あー
なるほど

他にも
パスタマシン
ミンチ機
そばうち道具…

男性のみなさんは
「道具から入る」
傾向がありますね

フライパン
一つ売るにも
とことん
説明をするのが
うちのやり方

長持ちさせるには
この**140円のタワシ**
すごくいいんです！
使い方教えますから
セットでどうですか？

…みたいな

カレー鍋にも
このタワシ！

卵焼き機にも
このタワシ！

一番やりがいを感じるのは
「これからお店を開きたい」
というお客さんの
相談に乗る時ですね

脱サラしてとか
定年退職後にとか
いろいろな人がいます

そのタワシ
めっちゃ
推しますね…

…そういえば
メーカーさんが
この店が
日本で一番
売れてるって
言ってました

推しすぎ
じゃない!?

本格的に厨房一式をと
いう
パターンもあれば
たこ焼き、団子、焼き鳥みたいな
手軽な商売から始めようという人も

話を聞いたら
その日のうちに
見積もりまで
持っていきます

こういうのは
気持ちが
熱いうちが
勝負ですから

たまに
「あんたんとこは
女ばかりだもんな」
なんて言われることも
あるんですが
とんでもない！

そんじょそこの
営業マンなんかより
よっぽど知識も
経験もある

最強すぎて
ギャグを挟み込む
隙が一切なかったー!!

先代社長から伝わる
ステンレス製の**大太鼓**

今回
笑いが少ないのは
そのせい!!

オイラのせいじゃない!!

相談に乗ったお店には
絶対繁盛してほしいので
オープンしたら
私も宣伝しまくって
全力で応援します!

うちの自慢の
最強の
女性店員です!!

ホメすぎ
ですよー

やるKEY ハサップ HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

実践編

第29回 保健所の対応

食品衛生法の改正でHACCPが制度化されました。2020年6月の施行で猶予期間は1年間ですから、来年6月には完全実施が求められることとなります。待ったなしの状況で、各事業者はHACCPに取り組んでいる、もしくは取り組む努力をしているところだと思います。

今回は、その監督官庁である保健所に伺い、実施状況を含めインタビューさせていただきました。本当は、法が施行された6月にインタビューする計画をしていたのですが、新型コロナウイルス(Covid19)感染が拡大している状況で、その対応に追われているだろうという予測で、インタビューのお願いも9月に入ってからにしました。

訪問したのは、私の住む福岡県久留米市保健所です。対応していただいたのは、久留米市健康福祉部保健所衛生対策課食品・生活衛生チームの古賀壮一主任主事です。

事前にお渡ししていた質問に丁寧に回答いただき、細かい突っ込みにも柔軟な回答をしてもらえました。感謝致します。

久留米市の概要

久留米市は、福岡県では福岡市、北九州市に次ぐ人口30万人を超える中核市です。保健所政令市であり、独立した保健所を設けています。

筑後地方の中心に当たる市で、古くから商都として、物流の中心になっていました。工業分野では、世界で指折りのタイヤメーカーの創業地であり、現在も主幹商品を製造しています。ゴム加工関連で、国内

久留米市概要

人口：304,682人（令和2年9月1日現在）
改正前の食品衛生法に関わる営業許可対象施設
食品製造業：726施設
飲食店：3,887施設
大量調理施設：45施設
輸出実施事業施設：2（輸出証明）、
3施設（自由販売証明）
総合衛生管理製造過程承認企業：1施設

表1 久留米市の概要

有数の靴メーカーもあります。規模は小さくなりましたが、繊維産業も盛んな土地でした。

飲食に関しては、豆腐料理を中心に、チェーン展開している上場企業の本社があります。人口当たりの焼き鳥屋の軒数が日本一だと宣言するくらい焼き鳥店が多く、豚骨ラーメン発祥の地という調査結果もあり、ラーメン店も多いです。

内陸でもあり、輸出する製品を製造している施設は少ないようです。久留米市は筑後川という大きな川が作った平野部で、地下水が豊富であり、城島地区では日本酒の醸造所が多く並びます。その中で、数社も輸出を行っているようです。

久留米市の取り組みを聞いてみました

訪問前に依頼していたインタビューは、条例に関する内容、HACCPの実施状況、今後の施策という内容です。回答いただいた内容を、そのまま記載します。

1.久留米市で食品衛生法に伴う条例は制定されま



対応いただいた古賀主任主事

したか。

HACCPが制度化される以前から久留米市食品衛生法施行条例(以下、「条例」とする)を制定しており(平成19年12月20日)、随時改正を行いながら運用している。

今般の食品衛生法改正に伴い、条例についても令和3年6月1日からHACCP制度化の内容が盛り込まれたものになる。

2.条例の目指すところをお聞かせください。

営業者自らが、HACCPに沿った衛生管理を理解し、衛生管理について計画し実行し評価し改善するしくみづくりを推進していきたい。従来、行政は営業者に対し、一般衛生管理(HACCPに沿った衛生管理も規定し、選択可能であったがなかなか普及が進まなかった。)を画一的に義務付けていたため、今般の食品衛生法改正により条例から義務付けを削除している。

3.現在の状況、施策、普及状況をお聞かせください。

久留米市内において、市内営業者に対し、HACCP制度化に対応できているかの調査等を行っていないため、現在の状況、普及状況は把握していない。

4.今後の普及策、スケジュールをお聞かせください。

従業員が50人以上の大規模な工場は今年度中に立ち入りを原則すべて行い、HACCPに基づく衛生管理の進捗状況を確認し、取り組みの推進を図る予定としている。また小規模な飲食店に対しては11月に講習会を開催する予定としている。

5.総合衛生管理過程承認企業の動向が分かりましたら教えてください。

総合衛生管理製造過程承認の制度がなくなるが、当該企業はFSSC22000の民間認証を取得していることを確認している。

6.久留米市には、ラーメン、焼き鳥という名物があります。これらを取り扱っている小規模な飲食店に対しての普及策、指導のポイントをお聞かせください。

4で記載したとおりに、本年11月に衛生管理計画を立てることを目標とする、実践的な飲食店向け講習会を行う。ラーメン、焼き鳥に関わらず小規模な飲食店に対する指導について、食品衛生協会が作成した衛生管理のための手引書を参考に指導を行う。

7.食中毒が頻発している、リスクの高い食品、ユッケ、鳥刺し、モツ等を取り扱う店舗に対しての指導のポイントをお聞かせください。

ユッケ、牛刺身等の牛肉の生食は食品衛生法による規格基準が設定されており、規格基準に基づく加工又は調理を行っているかを監視指導している(久留米市内では提供しているところはない)。

鳥刺し、鳥のたたき等の鶏の生食又は不十分な加熱による提供は食品衛生法で規格基準が設定されておらず、提供すること=違法とはならない。しかしながら、食中毒のリスクは高い食品であるため、国の通知に基づいて食肉販売業者等には加熱用と明示して流通させるよう指導している。また、消費者に直接提供している飲食店等については講習会を通じ、危険性を啓発している。その他啓発として、広報くろめに掲載することや、夏季に抜き打ちで飲食店へ立ち入りパンフレットを配布するなど行っている。

8.制度化によって、変わったこと。良くなった点、悪くなった点をお聞かせください。

HACCPの制度化での変化は来年6月から本格

的に始まるため、変化は来年6月から感じることとなる、現在はHACCP制度の周知期間と考えている。よくなった(今後よくなると期待される)点としては、監視する際、衛生管理の記録等があるため円滑に監視を行える。また、自治体間で監視手法の差がみられる部分についても平準化が図られる。

行政側からの視点になるが、悪くなった点(悪くなると予想される点)はない。ただし営業者の負担が想定されるため、負担軽減のための助言等を積極的に行っていきたい。

問題が山積みしている中で制度化推進する大変さ

インタビューは文書での回答以外にも、具体的な企業名などを含めての内容だったのですが、真摯にお答えいただきました。文書で書くと硬い印象にならざるを得ないところですが、実際は柔らかく、丁寧な印象を受けました。山積みしている問題が多いのは、現在のコロナ禍で保健所のリソースの多くがそちらに振られているだろうというのは自明のことであり、期限がある点で、まずは旧基準Aである、HACCPに基づいた衛生管理が必要な事業所に対して確実な実施を求めていくというのは正しい選択だなと感じました。もちろん、旧基準Bの事業者に対しても、講習会の開催などで周知を図ることになっています。

デジタル化について

インタビューを当初お願いした分だけで済ませるのではもったいないので、若干意地の悪い質問も混ぜて行いました。新型コロナ騒動で話題になった、情報伝達が未だにFAX中心なのかというようなことなのですが、実際には各種システムが導入されているとのこと。食衛法の改正の中にも、広域での食中毒情報の共有化ということが含まれていますので、そのあたりはどうかと尋ねました。そこには、今月のキーワードで取り上げたのが「NESFD」というシステムが導入されているそうです。

実際には、2017年3月に立川市の学校給食で起きた刻み海苔による集団食中毒事件は、2月に和歌山県でも発生しており、同じ食材で久留米市でも1月に食中毒事件となっています。情報が一元化していれば、立川市の事件は止めることができたかもしれません。これからの運用がうまくいくことを願いたいものです。

当事者意識を高めるために

久留米市に多い焼き鳥屋、ラーメン屋といった飲食店に対してHACCPの普及というのは、手間のかかる大変な作業だろうと思います。

コラム

今月の

KEYワード



NESFD食中毒調査支援システム

平成21年4月、食中毒による重大な健康被害の早期発見と被害拡大の防止対策を強化するため、食中毒被害情報管理室が新たに設置されました。また、平成22年4月には、当室の情報管理体制の整備を図るため、厚生労働省と地方自治体の間で食中毒関連情報の即時共有を可能とする食中毒調査支援システム(NESFD(ネスフド)：National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease)の運用が開始されました。

きっかけは、中国産冷凍餃子への農薬の意図的な混入など、症例が広範囲に及ぶ事件事故の情報を集約することの必要性からでした。24時間、365日体制での緊急時対応。地方自治体、関係府省、試験研究機関等との情報共有と連携を行うこととし、食中毒防止対策に必要な情報の提供や原因物質不明食中毒の究明等の食中毒調査に関する調査研究。一般国民や医療機関から広く食品による健康被害情報を収集するための電話およびメール窓口(食品健康被害情報メール窓口)の開設などを行うことにしています。

取り扱うデータの範囲は拡大し、食中毒の原因となるウイルスの塩基配列データなどの共有化を始めています。

https://www.jstage.jst.go.jp/article/jve/14/1/14_1_65/_pdf

食中毒調査支援システム(NESFD) 概要

National Epidemiological Surveillance of Foodborne Disease

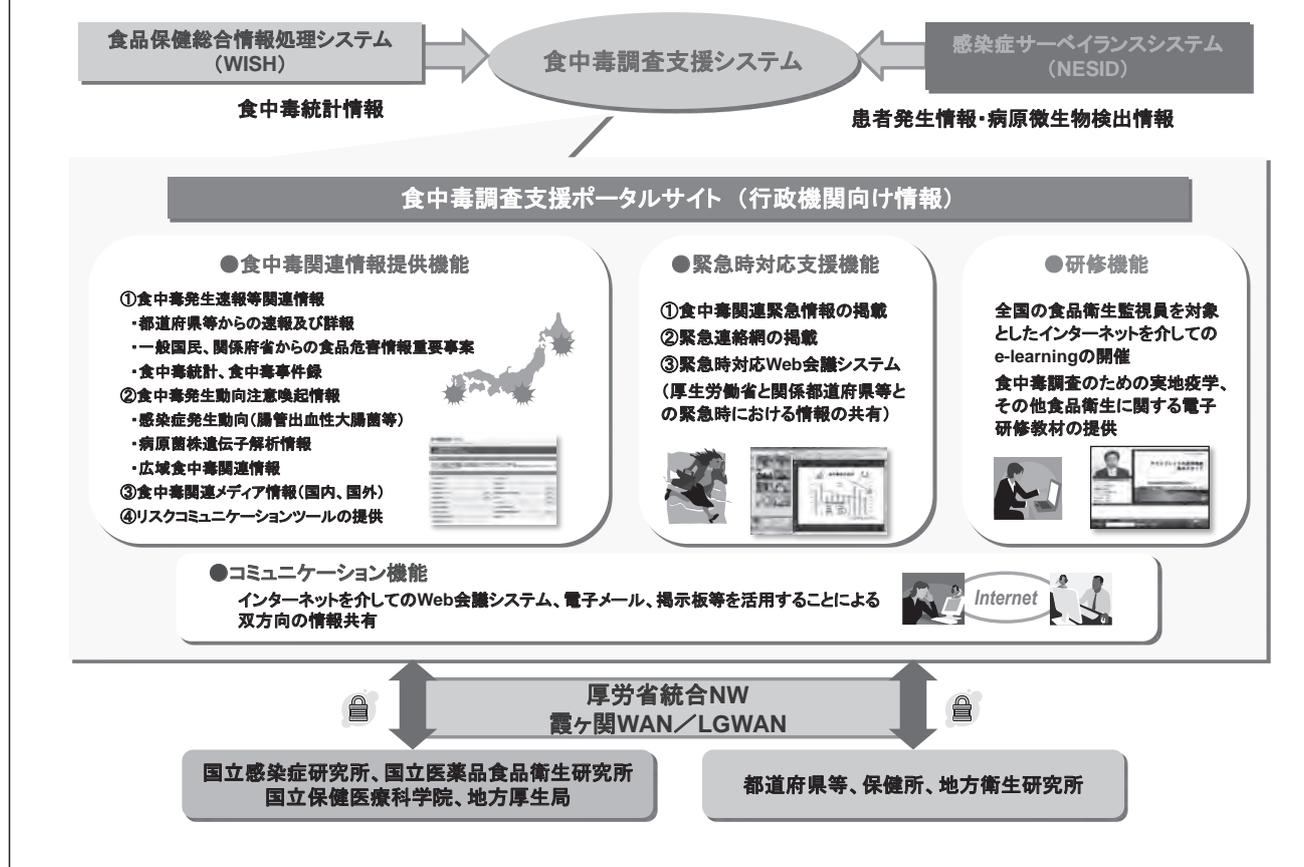


図1 食中毒調査支援システム(NESFD)

もちろん他の飲食店でも同様なのですが、業界ごとの手引き書があり、コピーでも構わない、とりあえず記録から進めてくれというところ。また、危害要因分析と難しい言葉では言わないけれど、食中毒を起こさないために、守らないといけないこと、気を付けることは、コレですよ、といったことを書き出して毎日チェックしていくこと。というような、柔軟性を持ったHACCPプランの構築を地道に、全業種全事業者が行うようにすることが求められています。これは行政の指導ではなく、各事業者自身が当事者意識を持って臨む必要があるということを理解してもらう。これが制度化ということなのだ。

なかなか高いハードルのようにも思えますが、その食品を口にするお客さまの安全安心を守るために、確実にやる必要のあることなのだ、伝えていく必要があります。まずは法制化されたことを知ってもらう。ホームページで案内をしたり、講習会を開催したりと、策が打たれています。

今回のインタビューで、行政の窓口としての、保健

所では地道に普及を推進しているということが分かりました。

食中毒事故を未然に防ぐためには、行政だけではなく、生産者、食品事業者、流通と、すべての業態で一貫した取り組みが必要だということを改めて認識しました。

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 (最終回) マーケットプレイスにおけるデータ活用(後編)

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。

3 システム構成

本項では、前項で列挙した機能を実現するためのシステム構成について解説する。ここでは一例としてウイングアークの製品による実現例を示す(図4)。

3-1 基本機能

最初にマーケットプレイスにおける基本機能から解説する。共通IoTプラットフォームのデータを活用するためには、以下の機能が必要となる。

・データ取得機能(IoTプラットフォームから)

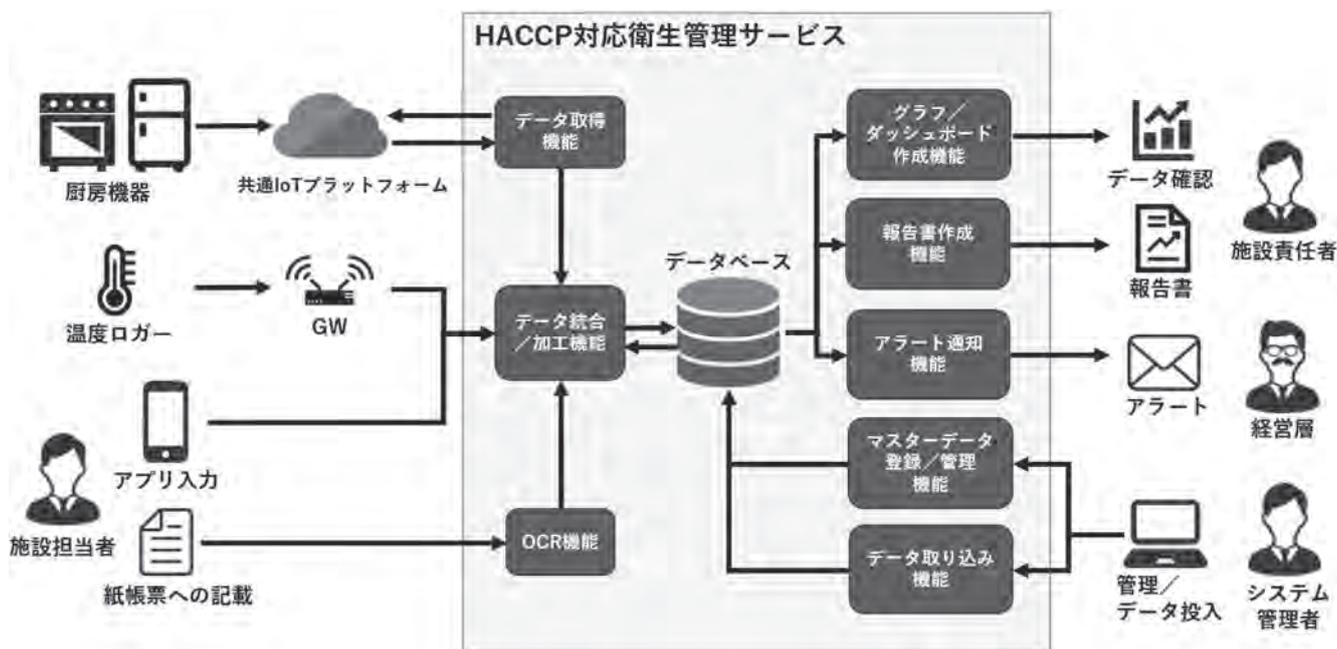


図4 マーケットプレイスサービス構成例

- ・データベース機能(データの蓄積)
- ・マスター登録/管理機能
- ・グラフ/ダッシュボード表示機能
- ・アラート通知機能

データ取得機能は、共通IoTプラットフォームからデータを取得するための機能である。共通IoTプラットフォームにはデータを取得するためのダウンロードAPIが実装されるため、そのAPIを利用してデータを取得する機能が必要となる。1時間に1回の温度管理を実施する場合は、その都度データを取得する処理を実行するようプログラムを組み、システムを構築する。

取得したデータは、そのまま利用することも可能だが、管理を行う上では一定期間のデータを保持し、時系列に変化を追いかけていくほうが良い。マーケットプレイスにおいてもデータベース(データ蓄積機能)は持つべきである。また、共通IoTプラットフォームは厨房機器を特定する情報は保持しているが、その機器が配置されている施設の情報は保持していない。そのため、施設の情報にはマーケットプレイスにて付加する必要がある。厨房機器と施設を結びつけるマスター情報は、マスター登録/管理機能にてデータベースに登録し、厨房機器データに施設情報を付加する。

時系列に蓄積されたデータは、グラフ/ダッシュボード表示機能によってPCやモバイル端末を用いて施設責任者が確認できるようになる。データをグラフ表現することで、現状を把握しやすくなり、問題の早期発見につながる。本社担当者やエリアマネージャにとっては、どの地域、施設に問題があるかすぐにわかるようなダッシュボードが便利である。ダッシュボードに表示された数値を見て全体感を把握し、問題のある個所を深堀していく。どの施設のどの工程にどのような問題があるかまで深堀し、特定できれば、具体的な対応策も検討できるだろう。より問題を見つけやすくするためには、ランキング表示にて問題の多い箇所から見ていくことも有効である。それ以外にも散布図やレーダーチャートなどの様々な表現方法や、地域別、工程別、原材料別など、多角的にデータを分析する機能があれば、問題を深堀していく過程において大きな助けとなるだろう。

最後に解説する基本機能は、アラート通知機能である。施設において問題が発生した場合には、すぐに関係者に情報共有し、対応していくことが重要である。しかし、施設責任者が常にPCの前でデータをモニタリングしているわけにはいかない。他の業務を行っている施設責任者にアラート通知し、すぐに問題に気が付いてもらう機能が必要だ。通知を行う方法はいくつか存在する。メール送信、メッセージ送信、自動電話連絡、パトライト

の点灯、警報の発報、最近ではLINE WORKSのようなビジネスチャットツールへの投稿も有効だ。いずれにしても、問題に気が付かなければ意味が無いため、アラート通知機能は最も重要な機能の一つと言えるだろう。

ここまで解説した機能により基本となる管理は実施できるだろう。しかし、担当者の業務全体をより高効率、高付加価値にするためには、その周辺業務も取り込んだシステムにした方が良い。次項でそのための機能を解説する。

3.2 追加機能

基本機能に追加することをお勧めする機能を以下に列挙し、一つずつ解説していく。

- ・報告書作成機能
- ・温度ロガー連携機能
- ・データ入力機能
- ・紙帳票取り込み機能(OCR機能)
- ・社内システムデータ取り込み機能
- ・データ統合機能

報告書作成機能は、社内報告書または監査資料を出力する機能である。報告書や監査資料の作成は手間がかかるが、実施しなければならない作業であり、かつ定期的に作成が可能なものでもある。共通IoTプラットフォームに共通のデータフォーマットで格納されたデータを定型の資料フォーマットに出力する機能により、資料作成の時間を削減することが可能だ。さらに資料の出力をスケジューリングし、定期的に配信する機能を組み合わせることで、より多くの時間を削減することができる。例えば、毎週月曜の朝にマネージャ向けに前週のサマリー結果を報告書として自動送信する仕組みを導入すれば、資料作成の手間が省けるだけでなく、毎週マネージャによるチェックが実施されるようになり、衛生管理レベルの向上も見込める。

基本機能では厨房機器から出力したデータを利用する方法について解説したが、実際にはそれ以外のデータも存在する。一つ目は、温度計や外付け温度ロガーのデータである。厨房内の冷機器の中には旧式の冷機器も多く存在し、共通IoTプラットフォームにデータを送れない(ネットワークにデータを出力できない)機器も存在する。そういった機器には後付け可能な温度ロガーを取り付けて、最新機器へのリニューアルまでの間はこの温度ロガーにてデータ取得を行いたい、というニーズがある。外付け温度ロガーを利用する場合、共通IoTプラットフォームを通さず、ゲートウェイ経由でデータを送信し、マーケットプレイスのシステムにてデータを管理する。

調理時温度や油酸値の計測には、中心温度計のようなハンディ機器を利用するケースも多いが、計測し

たデータをBluetoothなどの通信手段にて出力することができない機器も多い。その場合は、モバイル端末にてデータを入力できるアプリケーションを利用すると効率的だ(図5)。

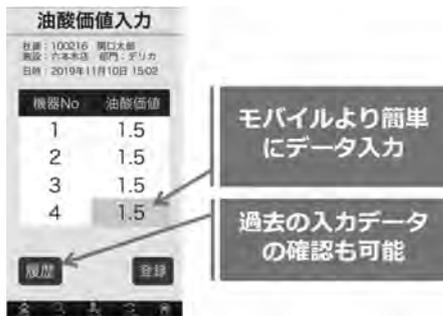


図5 モバイル入力アプリケーション

油酸価値をアプリケーションから入力する場合、使用した機器を選択し、測定値を入力することで、簡単にデータを登録できる。通信環境さえ整ってれば、データベースに即時反映されるため、測定値を紙に書いておき、後で改めてPCで入力するという2度手間を行う必要はなくなる。アプリケーションにて数値のチェック機能を搭載することで、測定値のチェックを入力時に実施することも可能だ。これにより測定値が基準より高かった場合には、油の交換を促すことができる。

それでもアプリケーションではなく、紙帳票を利用したい、という場面はあるだろう。モバイル端末を持ち込めない、端末が足りない、紙帳票への記載が慣れているため変えたくない、などの理由が考えられる。特に「トイレの洗浄・消毒」や「器具等の洗浄・消毒・殺菌」の確認など担当者が手書きでチェックを行っていることが多いだろう。店舗の衛生管理業務の中には、IoTデータとして取得することが難しい作業も多いため、すべてを自動化するのは無理である。紙帳票を使用する場合、紙を写真に撮るかスキャナーで読み取り、OCR機能によりデータ化する方法がある(図6)。

OCRを利用し紙データを自動でデータ化

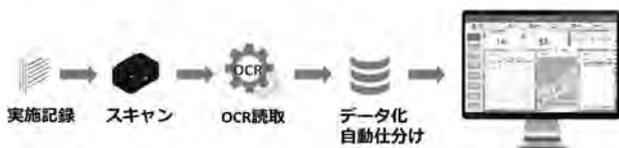


図6 紙帳票のデータ化

まだまだ紙による管理を行っている施設も多く、この方法はマーケットプレイスに期待されているところだ。注意すべきは、OCRによるデータ読み取りにおいて、100%正確にデータ化することが非常に困難である、ということ。OCRは高度なAI技術によって進化の過程にはあるが、手書き文字は人が見ても読めないこともあり、すべて

自動化できる領域とは考えないほうが良い。100%正確にデータ化する必要があるれば、最終的には人が目で見て確認・修正を行う仕組みか、紙帳票ではなく、データ入力アプリケーションの利用を検討するべきである。

次に社内システムデータ取り込み機能について解説する(図7)。社内システムとは、企業の基幹システムや勤怠管理システム、販売管理システムなど本社にて管理を行っているシステムを指し、衛生管理業務において、これらシステムのデータを利用するケースがある。

例えば、勤怠データの連携である。「従業員の健康管理・衛生管理」を実施するにあたり、出勤している従業員が健康管理のチェックを行う必要がある。そのため、勤怠のデータを取り込み、出勤した従業員を特定し、その従業員のチェックの有無を確認できるようにする必要がある。「原材料の受入確認」においても、仕入管理システムのデータを取り込むことで、仕入れた原材料を漏

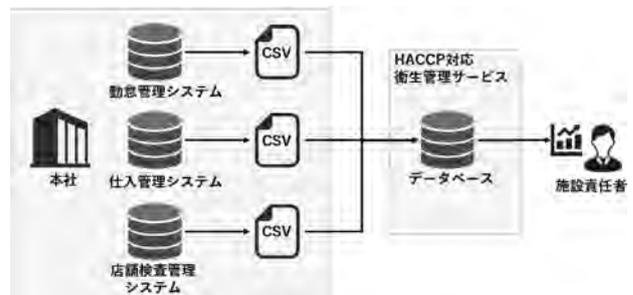


図7 社内システムデータの統合

れなく管理することができる。

業務の効率化を図るために様々なデータを取り込むわけだが、データを取り込むことでデータを整理して統合する機能も必要になる。勤怠システムのデータを衛生管理システムに連携する際には、従業員マスターの社員コードや名前の名寄せが必要になることもある。社員コードや施設コードは企業でもっとも基礎的な情報であるが、システムごとに異なるコードを付与されていることは珍しくない。商品コードや機器コードでは、更にその傾向が高くなる。マスターの統合や名寄せは、データ活用を行う際にはほぼ必ず発生する作業であるが、非常に多くの工数がかかることも事実である。中途半端なマスターの統合を行ったために正しい数値が出せず苦勞することも多い。マスターの統合は地味ではあるが重要な作業であり、それをサポートするデータ統合機能があれば大きな助けとなるだろう。

3.3 業務の改善を促す仕組み

基本機能および追加機能を持ったシステムを利用することでHACCP管理を含めた衛生管理業務を効率的に実施することは可能である。更に業務を改善していく

ためには、システムの導入だけでなく、担当者の業務、動き方も変えていくべきである。例えば、管理項目をモニタリングできるダッシュボードを導入しても、担当者が忙しく見る時間が無いようでは、改善は進まない。アラート通知を行い、問題を共有する仕組みが有効になる。しかし、今度は通知の頻度が高すぎて徐々に参照しなくなる、本社からは離れているため現場で行っている事象にまで関与できず、放置されてしまう、ということが発生する可能性がある。このように、システム導入後はしっかりと運用を回し、人・組織とシステムの両面から改善を進めていくことが重要である。

4 更なるデータ活用の可能性

ここまでHACCP管理のためのマーケットプレイスの利用方法について述べてきた。しかし厨房機器からは温度以外にも様々なデータを取得可能であり、また厨房機器以外からのデータも含めれば、さらに様々なデータを集めることができるため、それらのデータを利用することで、企業はより多くのメリットを享受できるものと考えられる。本項ではマーケットプレイスにおけるHACCP管理を含めた衛生管理以外の利用方法について解説を行う。

4.1 厨房機器の予防保全

厨房機器からは温度データ以外にも機器の稼働状況のデータやその他のモニタリングデータを取得できる。それらのデータを用いて、機器の故障予測も検討可能だ。稼働データを機械学習させ、故障の予知を正確に行うことは困難であるが、稼働データから傾向を見つけ出し、故障の可能性が高まる時期を想定することはできるだろう。故障を予測することで、販売機会の損失を防ぎ、より効率的な業務の実現が可能となる。

4.2 施設全体の電力使用量の最適化

厨房機器からは電力使用量を取得できるが、施設全体の電力使用量では、空調の利用する電力量も大きい。マーケットプレイスにて、厨房機器のデータと空調など施設機器のデータを統合することで、施設全体の使用エネルギー量を把握し、使用エネルギーの削減や最適化に取り組むことができる。省エネ法の規制対象となる事業者は、施設内のエネルギー使用量を報告する義務があるため、マーケットプレイスを活用することで効率的な報告ができるようになる。

4.3 食品・原材料のトレーサビリティの実現

食品事故が発生してしまうと、なぜ発生したのか衛生

管理の観点から調査が行われるわけだが、同時に商品や原材料が辿ったルートの調査も行われるため、トレーサビリティの仕組みについても問われることになる。各原材料の生産地、商品の製造工場の製造情報から、物流や倉庫における管理情報など、様々な情報を集め、一元管理しておきたい。これらの情報が社内で確認できるようになることはもちろん、消費者にも公開され、わかりやすく届けられるような仕組みがあれば、食の安心・安全のレベルも向上するだろう。

4.4 施設の衛生検査結果の統合

施設担当者が実施する一般衛生管理やHACCP管理のデータだけではなく、外部業者に委託して実施する施設の衛生検査や従業員の検便の結果データも統合して確認できるとより効率的である。データ化された検査結果を取り込むか、紙やPDFの結果帳票をデータ化して取り込むか、またはPDFファイルとして保存し、閲覧可能とすることも良いだろう。いずれにしろ、衛生に関する情報が1つのポータル画面に集約されていると、利便性は高い。

4.5 食品ロスへの対応

衛生管理とは少し離れるが、2019年10月に施行された食品ロス法への対応をマーケットプレイスのサービスにて実現することも可能だ。食品の消費期限または賞味期限のデータ、売上データ、廃棄量を連携することで、日々の食品廃棄率を衛生管理データと一緒に施設管理者が確認できるようになる。また賞味期限、消費期限の管理は、在庫の管理にもつながるため、合わせて実施することで、より効率的な業務となる。

5 おわりに

本稿では、厨房機器共通IoTプラットフォームのマーケットプレイスの役割からサービスの可能性について解説した。近年の法案の成立・施行や社会情勢の変化により、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ことは間違いない。そのためには、厨房機器データを始めとした業務にて発生するデータを活用し、業務改善の継続が必須となる。ここで記載した内容が皆様のデータ活用のヒントとなり、皆様の輝かしい未来へ寄与できることを願っている。

また本寄稿にあたり、ご協力をいただいたJEHCの皆様、ワーキンググループの皆様、HACCP対応において多大なご協力をいただいた皆様に厚くお礼を申し上げます。

最新外食トレンド 2020



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.11 集団給食について

1.はじめに

集団給食企業は、企業の社員等への食事提供を主としているため、一般の飲食店のように表立って営業していないこともあり、消費者にとって身近な存在とは言いがたい。しかし、集団給食も外食産業を構成している業種の一つである。

集団給食はコントラクトフードサービスと言われ、契約に基づいたフードサービスで、企業などとある一定期間の契約で、大量調理し料理を提供するフードサービスである。

集団給食には、学校給食、社員食堂等の事業所給食、入院患者の食事である病院給食、保育所も含む社会福祉施設等の給食などが挙げられる。

これらの集団給食の他に、自衛隊の給食、刑務所の食事や、給食業界で注目されている老人福祉施設、介護施設なども集団給食の中に含まれるが、外食産業市場規模を推計するに当たり、自衛隊および刑務所などの食事を除外しているため、一般的には公式統計でも表に出てきていない。

このように、消費者にも統計的にもつかみづらい集団給食について、今回は検討してみることにする。

2. 集団給食のマーケット

集団給食の市場規模は、(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の推計によると、令和元年は、全体で前年より0.2%減少の3兆3,534億円となっている。内訳は、学校給食が4,840億円(対前年増減率0.9%減少)、社員食堂等の事業所給食が1兆1,879億円(同0.4%減少)、弁当給食が5,381億円(同0.2%減少)、入院患者の食事である病院給食が7,881億円(同0.3%減少)、社会福祉施設の中の保育所の給食が3,553億円(同1.6%増加)などとなっている。

平成17年からの集団給食全体の市場規模推移(ここでは、弁当給食の市場規模を除いている)を見ると、集団給食全体では、平成17年が3兆453億円であったが、令和元年では2兆8,153億円と、2,300億円減少している。増減率を見ると、平成17年から平成25年では概ね前年実績を下回った年が多く、平成26年からほぼ横ばい状態となっている。

詳細を見ると、学校給食は、児童数の減少などにより、学校の統廃合や喫食数低下で、市場規模も低調な状況となっている。基本的には給食費を引き上げることで、前

	H17年	H18年	H19年	H20年	H21年	H22年	H23年	H24年	H25年	H26年	H27年	H28年	H29年	H30年	R1年
合計	30,453	28,682	28,321	28,093	27,711	28,017	27,748	27,934	27,739	28,064	28,374	28,287	28,377	28,212	28,153
学校給食	4,711	4,801	4,813	4,897	4,982	4,969	4,712	4,905	4,919	4,968	4,982	4,899	4,882	4,883	4,840
社員食堂等	13,443	13,049	12,609	12,345	11,830	11,978	11,968	11,977	11,747	11,953	12,132	12,126	12,113	11,925	11,879
病院給食	9,807	8,229	8,206	8,152	8,161	8,297	8,231	8,130	8,082	8,021	8,014	7,917	7,954	7,908	7,881
保育所給食	2,492	2,603	2,693	2,699	2,738	2,773	2,837	2,922	2,991	3,122	3,246	3,345	3,428	3,496	3,553

	H18年	H19年	H20年	H21年	H22年	H23年	H24年	H25年	H26年	H27年	H28年	H29年	H30年	R1年
合計	△ 5.8	△ 1.3	△ 0.8	△ 1.4	1.1	△ 1.0	0.7	△ 0.7	1.2	1.1	△ 0.3	0.3	△ 0.6	△ 0.2
学校給食	1.9	0.2	1.7	1.7	△ 0.3	△ 5.2	4.1	0.3	1.0	0.3	△ 1.7	△ 0.3	0.0	△ 0.9
社員食堂等	△ 2.9	△ 3.4	△ 2.1	△ 4.2	1.3	△ 0.1	0.1	△ 1.9	1.8	1.5	△ 0.0	△ 0.1	△ 1.6	△ 0.4
病院給食	△ 16.1	△ 0.3	△ 0.7	0.1	1.7	△ 0.8	△ 1.2	△ 0.6	△ 0.8	△ 0.1	△ 1.2	0.5	△ 0.6	△ 0.3
保育所給食	4.5	3.5	0.2	1.4	1.3	2.3	3.0	2.4	4.4	4.0	3.0	2.5	2.0	1.6

図1 集団給食の市場規模の推移

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

注) 上記の表は弁当給食の市場規模を除いているので集団給食全体の市場規模と一致しない

年を上回る状況となっている。

社員食堂等については、会社の周囲に飲食店があり、選択肢が広がり、かつ支払い金額も社員食堂のメニュー価格とあまり変わらないこと、働き方改革による仕事時間の短縮などから社員食堂での喫食率が低下し、市場規模が全体として低調に推移している。

病院給食については保険点数等から推計しているが、市場規模の要因には不確定要素が多く、マーケットが拡大している場合は、入院患者が増加しているか、病院のベッド数の増加の寄与度が高いと思われる。また、縮小している場合は、入院患者の減少、病院数の減少などが考えられる。

社会福祉施設の中の保育所については、集団給食の中で唯一、毎年、前年実績を上回って推移している。これは、待機児童解消のために保育所が増加しているためであると考えられる。

では、実際に、給食施設数はどのようになっているのか、厚生労働省の「衛生行政報告例」（許可を要しない食品関係施設数）で、学校給食、事業所給食、病院給食の施設数を見ると、直近の平成30年度では、学校給食施設が1万5,685施設（対前年度増減率0.7%増加）、事業所給食施設が7,359施設（同1.0%減少）、病院給食施設数が1万405施設（同0.1%減少）と、大きな増加とはなっていない。

過去からの推移を見ても、各給食施設とも、概ね毎年前年実績を下回って推移している状況となっている。

3. 大手集団給食企業の動向

日経MJの飲食業調査を基に令和元年度集団給食企業のランキングを見ると、業界のトップは、病院給食を主体とする日清医療食品で、2,395億2,000万円であった。次いで、総合集団給食企業のエームサービス（売上高1,277億400万円）、グリーンハウス（同1,121億円）で、1,000億円以上の売上高となっている。

売上高を事業所数で除した1事業所当たりの売上高を見ると、最も高いのは外食企業ロイヤルホールディンググループのロイヤルコントラクトサービスの9,140万円であり、次いでエームサービス（売上高8,120万円）、グリーンハウス（同5,210万円）などとなっている。

また、市場規模の所で見たとように、集団給食マーケットの大きな伸びは期待できない中、M&A（合併・買収）を実施している。M&Aの手法としては、自社にない事業分野を獲得するためや、業容拡大のためにM&Aを実施している。

4. まとめ

以上見てきたように、集団給食のマーケットは大きな伸

びが期待できない状況となっている。また、施設数も停滞気味ということで、集団給食の業界は将来性がないのかと考えがちであるが、筆者はそんなことはないと考えている。

例えば学校給食では、前述したようにマーケットが縮小傾向であるが、従来は、給食事業は外部にオープンではなかった。このような市場の規制緩和が実施されることで民間企業の参入も可能となり、ビジネスチャンスが生まれてくる。

また、高齢化社会の進展で、社会福祉施設の老人福祉施設や有料老人ホーム、老人保健施設の給食を手がけることで、企業によっては業容が拡大している。

今後は、既にその兆しが見えてきているが、高齢化社会の中で施設に頼らない方への食事提供が重要となってくる。

それが、配食サービスである。喫食者の健康に配慮した食事の提供の需要が、ますます高まる可能性がある。その食事提供には、一般の食事とは異なり栄養士の介在が必要となってくることから、集団給食企業としては、他の外食企業より優位性があると考えられる。

この配食サービスのビジネスモデルの確立が、新型コロナウイルスの影響も加わり、集団給食業界にとってさらなるビジネスチャンスの一つであると考えられる。

さらに、新型コロナウイルスの関係で在宅ワークが進められており、社員食堂の運営では、新たな経営戦略が必要となってくると思われる。

順位	企業名(全体順位)	売上高 (百万円)	事業所数 (件)	1事業所 売上高
1	日清医療食品(5位)	239,520	5,248	45.6
2	エームサービス(9位)	127,704	1,572	81.2
3	グリーンハウス(15位)	112,100	2,153	52.1
4	LEOC(22位)	90,000	—	—
5	富士産業(24位)	51,422	2,107	24.4
6	魚国総本社(29位)	67,000	2,650	25.3
7	メフオス(35位)	56,425	2,349	24.0
8	日本ゼネラルフード(46位)	45,099	1,117	40.4
9	一富士フードサービス(56位)	36,449	1,713	21.3
10	ニッコトラスト(62位)	33,260	1,035	32.1
11	ナリコエンタープライズ(69位)	28,339	—	—
12	日京クリエイト(86位)	22,454	—	—
13	ハーベスト(88位)	22,120	581	38.1
14	レパスト(95位)	18,794	741	25.4
15	ロイヤルコントラクトサービス(112位)	13,618	149	91.4

図2 令和元年度集団給食売上高ランキング
資料：日経MJ 2020年6月24日付け「飲食店ランキング調査」

【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は14件で前年同月の8件に対して175.0%。

(2) 特徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、1ヵ月前に石油給湯機とオイルタンクを同時に新品交換した。石油給湯機は問題ないが、オイルタンクの残油量がわかるのぞき窓が常に結露して中が見えない。メーカーより「設置環境に問題があるかもしれない」と言われたが、これまで使用してきた他社製オイルタンクではこのようなことは一度も起こらなかった。構造上の問題があると思えない等1件。

◇問い合わせは、6年前に新築した家の外壁に設置したガス給湯器が突然壁面から落下した。壁面には下地などの補強工事はされておらず、直接壁材にボルトを打ち込み設置されており、4ヵ所の止め付け部分全てのボルトが抜け落ちていた。設置業者は、保証期間を過ぎているので有償修理になるというが納得できない。ガス給湯器の設置基準があれば教えてほしい等13件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2020年10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	8	9 (64.3)
事業者	0	0	0	1	1 (7.1)
司法・行政	0	0	0	4	4 (28.6)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(7.1)	13(92.9)	14 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は8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)

10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 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型	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
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

◆ 12月(師走) ◆

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1日(火) 映画の日、鉄の記念日 | 24日(木) 学校給食記念日 |
| 3日(木) 国際障害者デー、妻の日 | 25日(金) クリスマス |
| 6日(日) 姉の日 | 28日(月) 官公庁御用納め、シネマトグラフの日 |
| 9日(水) 障害者の日 | 29日(火) シャンソンの日 |
| 10日(木) 世界人権デー、アロエヨーグルトの日 | 30日(水) 正月飾りの日 |
| 11日(金) 胃腸の日 | 31日(木) 大晦日 |
| 12日(土) 漢字の日、バッテリーの日 | |
| 13日(日) 正月事始め、ビタミンの日、双子の日 | |
| 20日(日) 鱈の日、シーラカンスの日 | |
| 21日(月) 冬至 | |
| 22日(火) 労働組合法制定記念日 | |



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11月30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
東北アイホン調理機(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)ウィンター・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
ライステクノプロダクト(株)

◆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)SEKIT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
風商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オビニオン(株)
オルガノ(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)
クマノ厨房工業(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
(株)ラショナル・ジャパン
フジオ調理工業(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5
(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5
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
日本洗浄機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
(一社)日本能率協会	後1
フクシマガリレイ(株)	表4
(株)フジマック	後3
ホシザキ(株)	前3
細山熱器(株)	前8
(株)八木厨房機器製作所	前6

(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

●11月に東海北陸支部の会員企業さんの取材に出向き、今号から順次その成果をお見せする予定である。現地の会員企業さんにはお世話になったものの、その後各大都市圏同様に急拡大に新型コロナの感染が増えたのを見ると、今後どうなるのかという不安ばかりが拡大していく。味噌カツと漬物といううちはおいしかったが。●2020年を振り返ると、結局新型コロナに右往左往させられた1年だった。●日本の国会で対策が要求されていたのに前首相が春節は訪日してくださいとかやっていたのが2020年の1月だから、本誌でも2月号から新型コロナの話題に触れていたが、2月下旬から国内でも無視されない状況になったせいか、春以降は本誌も新型コロナ関連の話題が増えていく。●かれこれ10ヵ月以上経ったわけだが、普通の近代国家ならば、10ヵ月もあれば、さらなる感染拡大が予想されていた冬までに医療体制の増強などのそれなりの迎撃体制はできていただろう。中国・台湾や韓国、欧州のようにPCR検査・隔離・補償体制を強化したり病床を増やしたり、米国では次期大統領候補が放置されていた新型コロナ対策の推進に乗り出したり、来冬ぐらいにはワクチンが普及する希望が出てきたり、海外での動きは嬉しい。集団免疫ができれば感染は終息するとしていたスウェーデンはもはや破綻状態に近いが。給付金を増やすなどして、経済も感染予防も両立してほしい。●「みんな気を付けようね」で済ませて、日本で38万人が亡くなった100年前のスペイン風邪の二の舞にならないことを祈りたい。(H)

厨房

2020年12月5日発行
第57巻／第12号
(No.618)

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記載を禁じます。
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

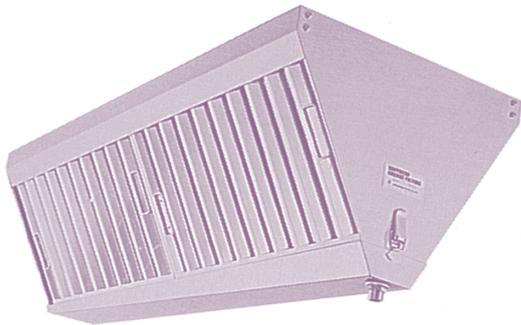
HCJ三展合同事務局

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

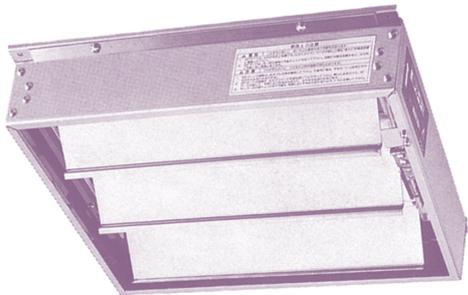
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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)

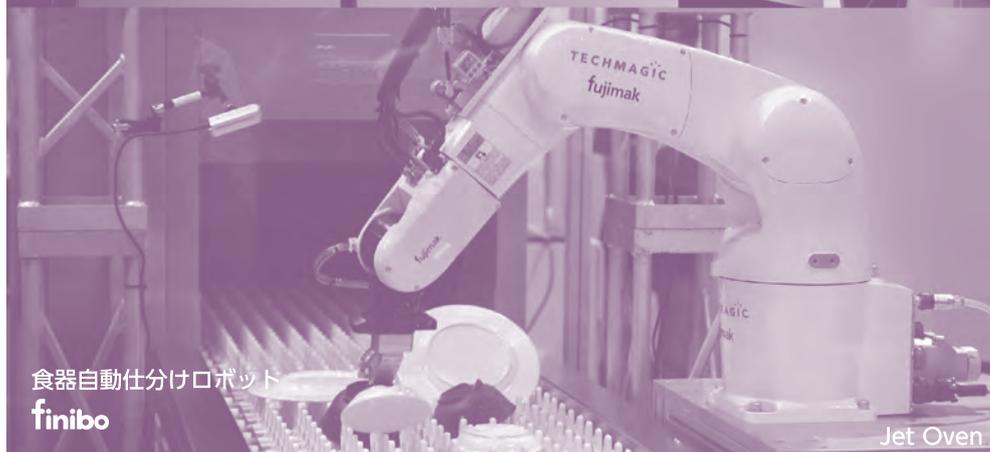
fujimak



Combi Oven



VarioCooking Center



Jet Oven

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

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。

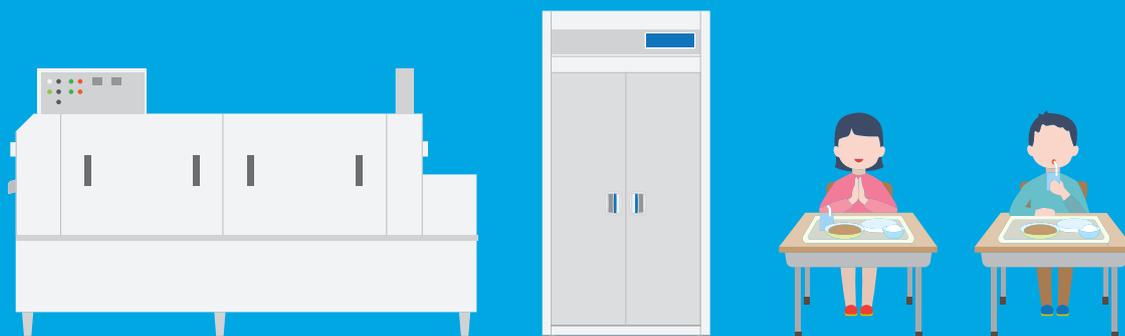
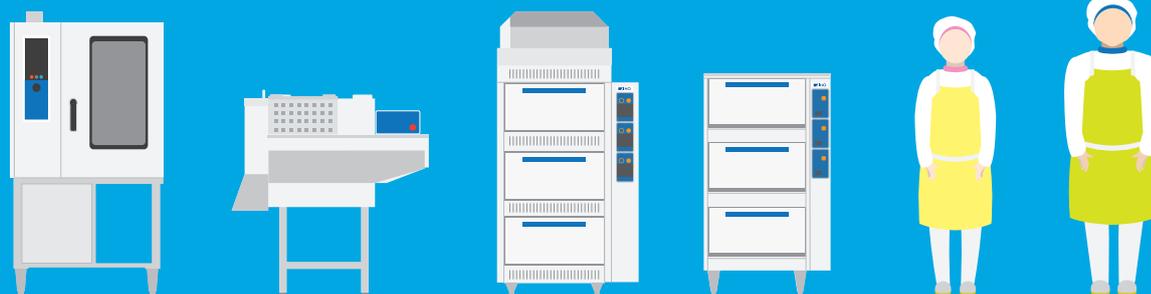
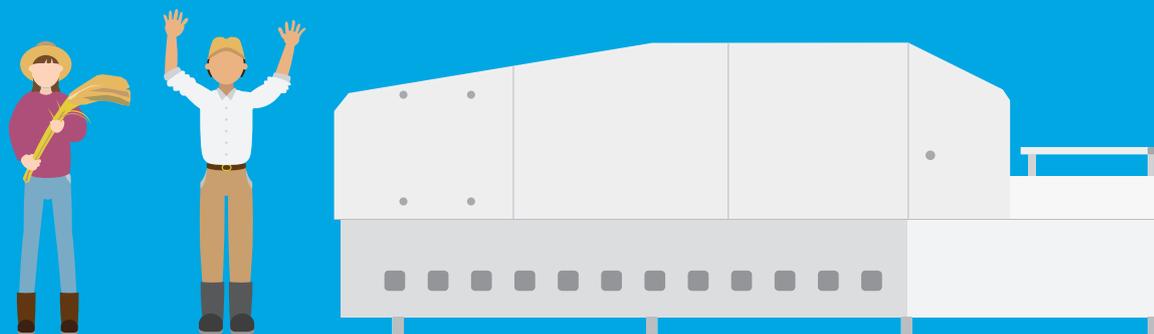
**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

JFEA 厨房設備士の資格認定は、
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。



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 ▶

