

Chu

bou

厨房

2021
No.619

1

JANUARY

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第58巻 第1号No.619 / 2021年1月5日発行(毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

2021年新春対談

(一社)日本弁当サービス協会 市川博光 会長

「2021年の弁当サービス業界が望む厨房」

第42回厨房設備通信教育

受講者募集のご案内

第21回厨房設備機器展

日本厨房工業会主催

セミナーのご案内

2020年度厨房設備士資格

認定試験・合格者受験番号

工業会初!

広報担当者向けセミナー

特許・意匠・商標は宝の山!

最終回 発明の原理(12)



一連の工程をコンパクトに集約、作業負担を軽減します

作業負担軽減
 麺に触れずに衛生的
 連続投入で大量処理

毎時720食

STEP 1 流水粗熱取り

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

STEP 2 噴流冷水締め

大流量エアポンプのパワフルなバブリング水流で麺を踊らせ、ヌメリを取りながら**7秒**で冷水締めをします。順次2テボ処理できます。冷水タンクには製氷機の氷が10kg入るので、連続60食以上の締めが可能です。

STEP 3 瞬間水切り

テボスイッチで自動的に起動して、真空脱水方式で**1秒**で水切りを行います。

STEP 1 から 3 までわずか**12秒**で冷たい*麺ができます

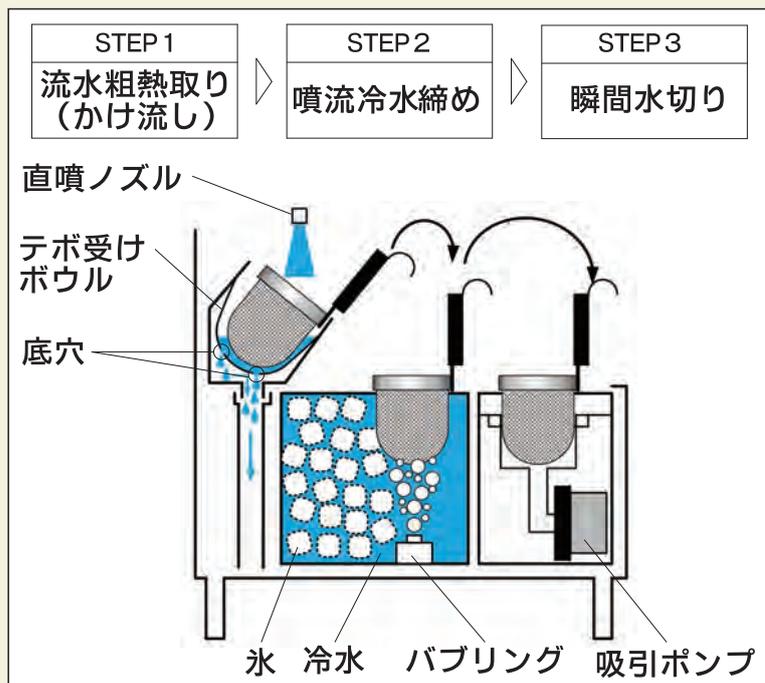
テボスイッチの自動起動なので片手で作業できます。連続投入で**毎分12テボ以上**の処理が可能です。麺に触れる必要がなく作業負担を軽減します。

*そば：5℃以下、うどん：12℃以下



電源 単相100V 0.9kW
 外形寸法 320W×750D×1050H
 冷水タンク容量 20L

<特許出願中>





ご飯が美味しい

緑色野菜がきれい

うどん・そば・
ラーメンも美味しい

厨房の省力化&HACCP制度化、高品質な美味しさに貢献

ニュークックチルシステムの導入をサポート!

AI自動補正機能 **特許登録済**

的確な温度と時間の管理。
料理の加熱不足を解決します。

感染症・食中毒予防対策に有効

全ての料理を品質高く再加熱する
と同時に食器、トレー、お箸、
スプーンも加熱殺菌します。

スチコンの
自動加湿オープン方式

熱風・蒸気式で幅広いメニュー
を美味しく的確に再加熱。

スチコン式再加熱カート

詳しくは動画で



スチコン国産第一号を創り出した
ニチワ電機の英知を結集した自信作です!

- カートセパレーション方式
- 再加熱自動予約運転
朝食は、前夜の夕食後に準備
- 専用トレーに温菜と冷菜を
同時にセットして冷蔵→自動
再加熱→保温と冷蔵を個別管理



カート
RHS-C26

中規模・大規模施設向け



ステーション+カート
RHS-S26 + RHS-C26

HACCP
対応

リヒートウォーマーキャビネット

詳しくは動画で



早朝の早出はこれで解消!
人手不足対策をバックアップ

- 再加熱自動予約運転
朝食は、前夜の夕食後に準備
- 冷蔵状態で盛付けされた
料理を冷蔵→自動再加熱→
保温管理



小規模施設向け
RHC-24SRB



中規模施設向け
RHW-720-L



大規模施設向け
RHW-1400

HACCP
対応



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》



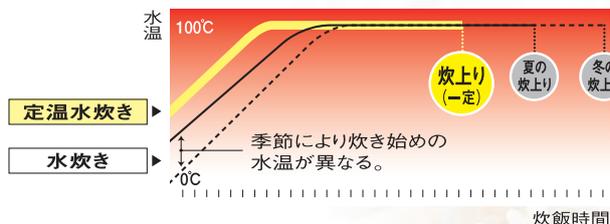
省エネ型ガス連続炊飯機



美しい地球のために

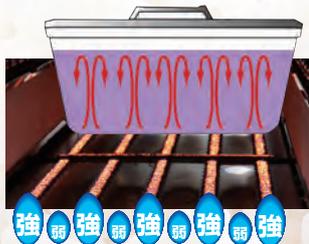
四季を通じて美味しく省エネ

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・テリース]



2/3ホテルパン5段タイプ

1/1ホテルパン6段タイプ

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

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

HOSHIZAKI

www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

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

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で
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

日本のベストセラー*をあなたに

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、SANWA の電気回転釜は
日本でいちばん選ばれている*のですね。

使ってわかる、その「おいしさ」。

いつまでも愛され続けるベストセラー。

「普及」の名作を SANWA がお届けします。



*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

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



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91mm
- 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> →



業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

新刊
発売

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

全国の建築業界や消防関係者の皆様にも参考書として活用いただいている
業務用「黒本」の新刊をぜひこの機会にご購入されますよう、ご案内申し上げます。

通常価格

4,176円(税込) のところ、

JFEA会員の方は **1割引**※

3,758円(税込) 送料が別途
かかります

お申し込み方法

日本ガス機器検査協会のホームページから「申込用紙」をダウンロードし、FAX してください。

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本 第6版 発行!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

〒174-0051 東京都板橋区小豆沢4-1-10 TEL : 03-3960-7841 (代) FAX : 03-3960-7886

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>

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

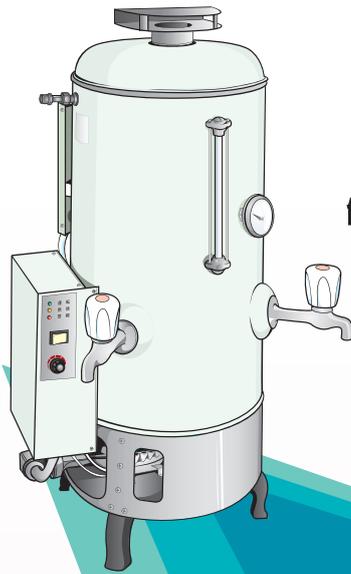
業務用厨房の設計と施工には、さまざまな法令が関係しています。本書は、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、総務省、文部科学省、環境省、農林水産省、財務省の各種法令から、厨房の設計・施工に際して必要とされる法律・政令・省令・条例・通達などを収録した書籍です。安全・安心な厨房の設計・施工のために、必携の一冊です。

- 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)

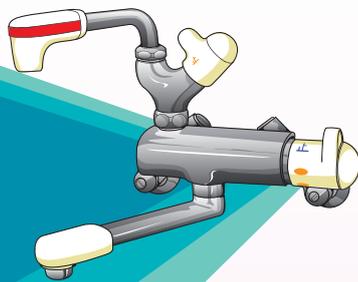
一般社団法人 日本厨房工業会 <http://www.jfea.or.jp>

給湯 質

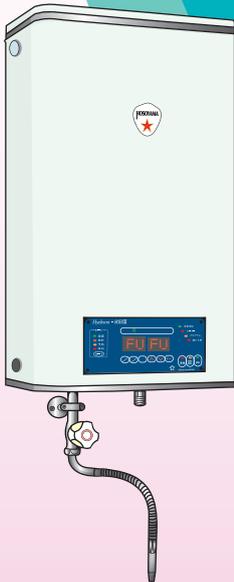
HOSOYAMA



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

厨房女子 vol.70 が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 マグナ

ファシリティマネジメント部
ファシリティーサービス課

臼木 ひろみ 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。

臼木 前職で、今の会社を取り引き先でした。それがきっかけで入社して、今年で早5年目になります。実は元コーヒーが苦手だったのですが、弊社がドールコーヒーの子会社ということで、入社日にコーヒー豆の講習を受け、日々さまざまなコーヒーマシンの仕組み等を勉強し、プライベートでもお店に行きコーヒーを飲んでいて、今では1日に5~6杯いただくほどコーヒー好きになりました。それまで触れたことのない厨房機器などにも携わり、業務用機器の威力の凄さを知ることになりました。家にも業務用が欲しいくらいです。狭いので置けません(笑)。また、会社内にコーヒーマシンがあると、社内の皆で飲みながらコミュニケーションが取れるので、それも楽しみの一つですね。家庭用とは違う、本格的な味が楽しめます。まだ社内にコーヒーマシンがない企業さんには、コーヒーマシンを設置することを是非お勧めします(笑)。



お仕事の内容は? やりがいは?

臼木 3年前は自社コールセンターに在籍しておりましたが、社として業務拡大となり、今は店舗全体の修繕を行う部署にいます。お店で接客をするパントリーやカウンター、下げ台の修繕や客席の壁紙剥がれ、厨房内の機器コンセントの不具合の修繕・機器増設のための電源増設など、幅広いジャンルで店舗運営のサポートに携わっております。こ



オフィスで働く臼木さん

れまでの仕事と違い、現場に行く機会が多くなり、直営店のスーパーバイザーやフランチャイズのオーナーさまと直接お話することが多くなりました。実際に対面でお話しさせていただくことで、オーナーさまがどんなことをお困りなのか生の声を聞いて、極力低コストでサポートさせていただくことが責務と感じており、また店舗さまからお礼のお言葉をいただくことがとてもうれしく、励みになっています。同部署の先輩方にアドバイスをいただき、まだまだ未熟ですが、日々精進しているつもりであります。



今後のあなたの夢を教えてください。

臼木 仕事に関しては他の人ではなく、君と仕事がしたいと言われる、信頼される立ち位置にいたいですね。お客さまや自社の発展に寄与する人材になっていることが、目下の目標です。自分で言うのも何ですが、性格的に野心家タイプでして(笑)、最初に就いた仕事は歯科技工士をしており、その仕事を目指したのは起業目的でした。両親とも各々起業していたので血を継いでいるのか、それが当たり前だと思ってました(笑)。昔からいろいろな事業計画を立てるのが好きでしたが、資本金があつたらやってみたいですね。あくまで夢ですが(笑)。プライベートでは、海が好きなので、海外国内問わずに海へ行って、イルカと泳いでみたいです。

職場の方からエール

『鬼滅の刃』に出てくる伊之助のような感じかな! 初めての業務でも物怖じしない行動力が強みです。いろいろと手を出しすぎて、たまにキャパオーバー状態になり、じたばたしている時もあります。そんな頼れる部下ですが、みなさまの職場にも必ずいるであろう情報通で、いろいろなことをなぜか知っています(恐)。

(ファシリティマネジメント部長・松山幸喜)



2021 新春対談



2021年の弁当サービス業界が望む厨房



市川博光

(一社)日本弁当サービス協会会長



谷口一郎

(一社)日本厨房工業会会長

司会：中川幹夫

(一社)日本厨房工業会広報担当副会長



2021年

あけましておめでとうございます

中川 あけましておめでとうございます。2021年の新春対談ということで、よろしくお願ひ致します。私は、(一社)日本厨房工業会広報担当副会長で、日本洗浄機(株)の社長をしております中川幹夫と申します。よろしくお願ひ致します。

谷口 私は2017年から(一社)日本厨房工業会の会長を務めさせていただいております谷口一郎です。タニコー(株)という業務用厨房の製造・設計・施工をしている会社の会長をしております。工業会は、厨房機器メーカーだけではなく、施工とサービスを含めた会社約300社の団体で、食文化の発展を担っていらっしゃる皆さまの安全・安心を設備の面から支えるという活動しております。本日はよろしくお願ひ致します。

市川 私、(一社)日本弁当サービス協会の会長を2018年から仰せつかっております(協組)武蔵野給食

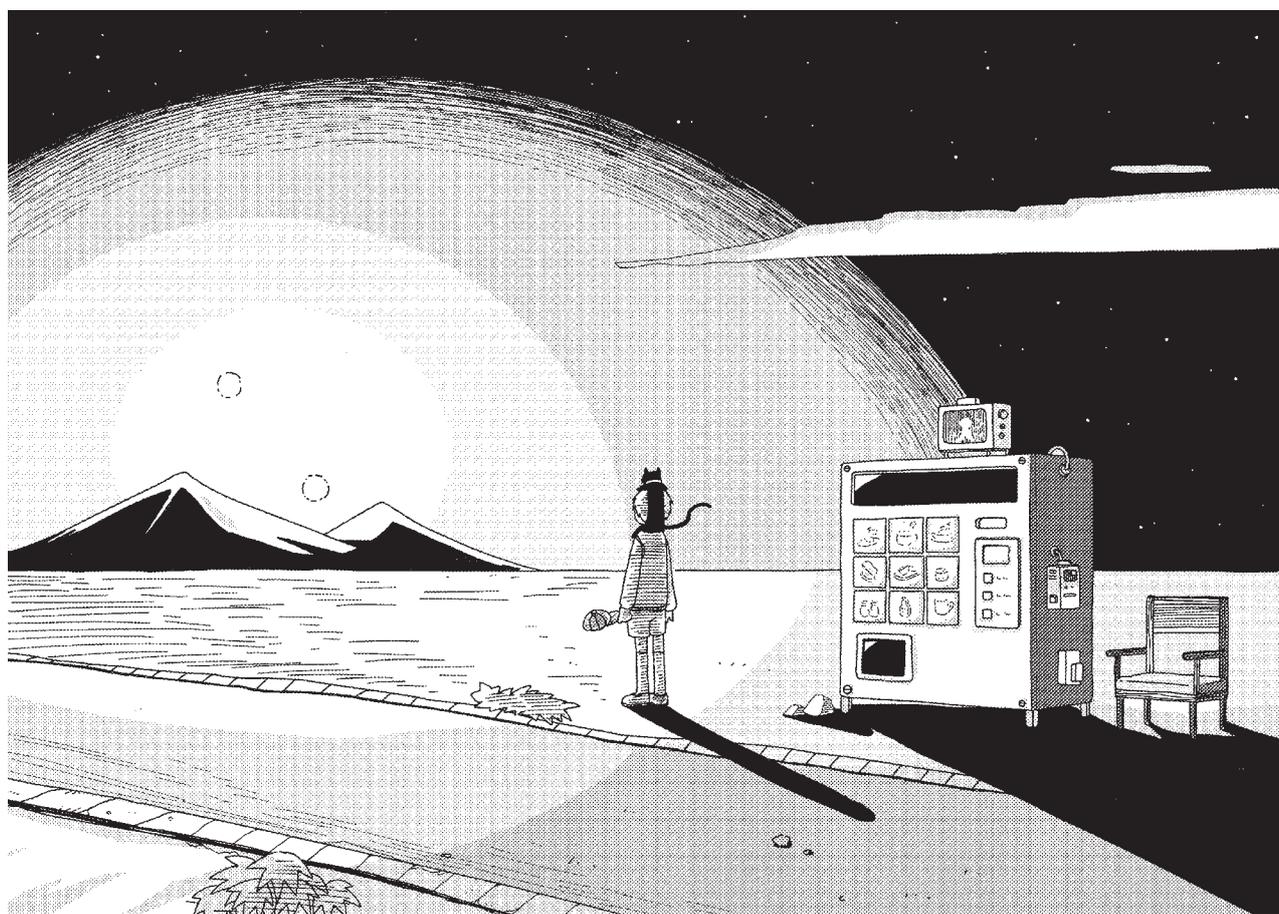
センター代表理事の市川博光と申します。当協会は約20年前に新しくできた団体で、会員が53社、賛助会員が23社、全会員で一日約40万食ぐらいのお弁当を作っております。これから会員数の増強というのをやっていたらいけないというのが大きな課題と思っております。今日はどうぞよろしくお願ひ致します。

中川 よろしくお願ひ致します。まずは、日本弁当サービス協会さまの成り立ちについて、お教えいただくと。

市川 ちょうど高度成長期の時に、50人ぐらいの会社が全国に数多くできて、今みたいに食の事情が良くなかったので従業員の食事をどうしようかという時に、各社が食堂を持つのは大変だということで、その地域によっていろいろですが、例えば私の武蔵野給食センターは、商工会が音頭をとって会員を募って、中小企業の皆さんに出資をさせていただいて創立しました。そういった全国の給食組織が10年、20年経って、今から20年ぐらい前には食事情が良くなったものですから、全国レベルの話では、協同組合の組織はどちらかというと福利厚生を

CONTENTS

INTERVIEW	11	厨房女子が行く！ (70) _____ (株)マグナ
2021年新春対談	12	2021年の弁当サービス業界が望む厨房 (一社) 日本弁当サービス協会 会 長 市川 博光 (一社) 日本厨房工業会 会 長 谷口 一郎 広報担当副会長 中川 幹夫
新年のご挨拶 工業会関係	15	_____ (一社) 日本厨房工業会 会長 谷口一郎
法律相談	16	第41回厨房設備通信教育受講者募集のご案内
特許	18	第21回厨房設備機器展開催のご案内
ESSAY	19	2020年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号
COMIC	20	工業会初！ 広報担当者向けセミナーが開催される
衛生管理	42	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「民法の基礎知識 (15) 典型契約に関するまとめについて」 _____ 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹
厨房業界関連情報	44	特許・意匠・商標は宝の山！ (最終回) 「発明の原理⑫」 _____ 来知国際特許事務所 弁理士 宇高克己/前島大吾/薄葉健司
	45	小倉朋子の食・心・美 Part.2 (43) なぜ「あまじょっぱい」が人気なのか _____ (株)トータルフード 小倉朋子
	46	映画の見どころ・台所 (79) 『ペンタゴン・ペーパーズ 最高機密文書』 _____ 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	48	部外者がくる！！ (20) 【特別編】厨房設備通信教育事業 _____ にしかわたく
	50	やるKEY HACCP [実践編] (30) 「営業許可業種の見直し」 _____ スタジオワーク (合) 上田和久
	54	最新外食トレンド2021 (1) 「2020年の景気動向からみる飲食関連の動向」 _____ 宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	14	銀河食堂紀行[惑星ネルギの食品自販機] _____ 坂月さかな
	20	工業会だより
	31	新春名刺広告
	41	工業会回覧板
	56	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
	57	図書料金表
	58	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	60	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
	62	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	64	奥付[広告掲載企業名]



【惑星ネルギの食品自販機】

惑星ネルギには、とてもユニークな食品自動販売機がある。

星中のさまざまな街に普及しているのだが、人がほとんど通らないような街はずれにぽつんと置かれているため、認知している人は意外と少ないらしい。

サラダ、ポタージュスープ、フライドチキンやフライドフィッシュ、そしてパンと甘いミルクプリンが販売されており、これらは自販機を運営している会社「フード・スター」の社長が故郷でよく食べているコース料理なのだという。すべての販売機でメニューは共通だが、味はそれぞれ大きく異なっている。なぜならこれらの料理は、自販機のある街の飲食店が持ち回り調理をし、毎日自販機に届けているからだ。地元の味が直に反映されているため、食べ比べスタンプラリーなども時々開催されている。

年中通してメニューの変わらないこの食品自販機だが、唯一特別なメニューが販売されるのが、NEW YEARS DAYである。この日だけは地元の料理人たちが豪華なお祝いの料理を作り、自販機に収めるのだ。メニューは購入してからのお楽しみである。

機体の上に設置された通信モニターはどこかの街の自販機とつながっていて、客同士は言葉を交わすことができる。引き当てた料理を自慢し合い、その年もまたおいしいご馳走にありつけるよう、お互いお祈りを交わすのである。



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。「今年もパンと一緒においしいごはんを食べられますように」

■パン
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。「今年もムギのおいしいセウな顔をたくさん見られますように」

■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。

PIE Comic Artにて「星旅少年 塔に登る」連載中。
<https://pie.co.jp/series/4854065/>





2021年新年のご挨拶

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 谷口一郎

新年あけましておめでとうございます。旧年中は当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。そして、依然として収束が見えない新型コロナウイルス感染症の状況の中、医療の関係者をはじめとして日夜対処していただいている皆さまに、心より感謝を申し上げます。

本年も当工業会は事業活動の推進を通じて、会員はじめ、多くの人々の食を支える役割を果たしたく、取り組んで参ります。関係各位の皆さまにおかれましては、引き続きご支援賜りますよう、お願い申し上げます。

昨年を振り返りますと、2020年の年明け以降拡大した新型コロナウイルス感染症は、ワクチン開発のニュースに収束への希望が見えてきたものの、現在も感染が拡大し、日本のみならず世界中で日々の生活、経済に大きな影響を及ぼしています。

当工業会の事業活動におきましても、昨年2月に幕張メッセで開催した第20回厨房設備機器展の来場者数は対前年40%減の大きな減少となりました。その後も感染拡大防止への対応を余儀なくされ、理事会の書面決議やリモート開催への移行、総会の縮小開催、講演会の延期、厨房設備士資格認定制度試験の縮小など、至る所に影響が出ております。

厨房は、人に欠くことのできない食を作るだけでなく、人・モノ・エネルギーの流れがすべて集中し、また食文化の発展を担う発信の拠点でもある、重要な場所です。新型コロナ禍の中で、食の安全・安心について、特に衛生面についての飛沫防止や清掃への関心が高まりました。改正食品衛生法により制度化されたHACCPへの対応が本年6月に迫る中、さらに意識が高まることと予想されます。

社会的には、このコロナ禍の中でデジタル化が一気に進展する気配を見せており、生産年齢人口の減少に対応する自動化やAI利用の進展など、次世代への変化が加速しております。

当工業会は、展示会の開催を始めとする事業について未だ流動的な部分があるものの、本年も皆さまの事業課題の解決に寄与できるよう、セミナーの開催、HACCPおよび省力化・非接触化につながるIoT化の情報提供、持続可能な開発目標SDGsへの会員の皆さまの取り組みの発信、生活や産業に大きな影響を及ぼす自然災害への対応検討などを行って参ります。

業務用厨房は料理人・食材と共に食を支えている柱であり、幹部会をはじめ委員会を機動的に運用して会員各社に資するよう活動し、食文化の発展と業界の繁栄に貢献して参りたいと存じます。

外食産業や観光産業をはじめとした現在の厳しい状況を受け、業務用厨房業界も厳しい状況が続いておりますが、GoToキャンペーンの盛況に見られるように、プロの食を求める潜在的な要求は力強いものと実感しております。加速する未来への変化を見据えて、この難しい時期を乗り切っていきたいと思っております。

関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、本年も日本厨房工業会の活動にご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。新年のご挨拶と致します。

2021年度

第42回厨房設備通信教育 受講者募集要項

新入社員の方、「厨房設備士」の資格取得を目指す方、「厨房設備士」は取得済だが業務用厨房に関する知識・技能の向上を再度図りたい方などを対象に、第42回より上級・初級コースを統合し「厨房設備通信教育コース」として開講いたします。

1. 目的 厨房設備士および業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。
2. 受講資格 (1)厨房設備通信教育コース
業務用厨房の関連業務に従事する者。
3. 受験科目 (1)2021年4月から2022年1月までの10回のレポート提出。
(2)スクーリング(2日間日帰り)は必修とする。
ただし、設計実務経験者は2日目(試験)のみ参加でも可。
(3)提出期日を経過したレポートは減点とする。

4. 科目表

レポート回数	科目	実施月
第1回	業務用厨房と厨房機器(1)	4月
第2回	業務用厨房と厨房機器(2)	5月
第3回	関連設備(1)	6月
第4回	関連設備(2)	7月
第5回	業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識(1) 機器作図①	8月
第6回	作図課題(1) 厨房作図①	9月
第7回	業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識(2)	10月
第8回	作図課題(2) 厨房作図②	11月
第9回	衛生と保守管理	12月
第10回	関係法規	1月
スクーリング	筆記試験	2月
	厨房設計実技	

第5・6回、第7・8回、第9・10回レポート問題は同時に発送する。
スクーリングの内容：2月に各会場にて行う、講習会(1日目)と試験(2日目)。

5. スクーリング会場 東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。
(参加者が定員に満たなかった場合は最寄り会場での受講となる。)

6. 修了特典 (1)修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。
2級厨房設備士の受験資格について実務経験(3年以上)が1/2に短縮される。
- (2)全課程において優秀な成績により修了した者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。ただし、レポート提出が期日より遅れた者は除く。
7. 募集定員 厨房設備通信教育コース 定員200名
8. 受付期間 2021年 1月8日(金) ~ 2月8日(月)まで (厳守)
9. 受講申込み (1)工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信すること。
送信後、すぐに登録したメールアドレスに受付完了メールが届くので、メール受信設定を確認すること。 <http://www.jfea.or.jp/>
今回よりWEB申込のみとする。企業一括申込希望の場合は、別途事務局まで連絡すること。
10. 受講料 (1)工業会会員企業の従業者。
55,000円(内、消費税 5,000円)
(2)上記以外の者。
71,500円(内、消費税 6,500円)
(いずれも納入後の受講料は原則として返戻は行なわない。)
11. 受講料の請求支払込 受講申込者には同委員会において資格審査の後、本人又は、担当者へ請求書を送付する。
請求書が2月19日を過ぎても届かない場合は、事務局まで連絡をすること。
請求を受けた者は2021年3月8日(月)までに下記口座へ振込むものとする。
12. 振込先 三井住友銀行 三田通支店(623) 普通 7143043
一般社団法人 日本厨房工業会
振込期日(3/8)厳守(振込手数料は各自負担)
13. 受講承認証 上記手続きが完了した者には、受講承認証、テキスト、レポート問題等を3月下旬に随時送付する。
4月5日(月)を過ぎても送付物が届かない場合は、事務局まで連絡をすること。
14. 個人情報 申請に際し、ご記入していただく情報は、本会の厨房設備通信教育事業に必要な範囲内で使用いたします。
15. その他 受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

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
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170 通信教育担当

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」「HACCP対応対策ゾーン」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「プロフード東京ゾーン」等に区分けされ実施される予定です。

※案内状をお持ちいただくだけでは入場できません。ご来場には、事前来場登録が必須となります。



第20回厨房設備機器展工業会ブースの様子

工業会ブース設置のお知らせ(ブース位置S1-J20)

(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「厨房設備士資格認定試験」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。

日本厨房工業会 主催セミナー

日付: 2021年2月16日(火)～19日(金)

場所: 南1ホール 給食・厨房セミナー会場 参加: 無料 / 事前登録制

※詳細につきましては、HCJ2021ホームページ(<https://jma-hcj.com/>)にてご確認ください。

日本厨房工業会主催セミナー参加企業およびタイムスケジュール

2/16(火)

時間	会社名	講演者	演題
1 10:50～11:30	(一社)日本エレクトロヒートセンター	業務用厨房機器IoT構築WG委員 関口 太郎 業務用厨房機器IoT構築WG委員 吉岡 克己 業務用厨房機器IoT構築WG委員 北川 貴博	食の安全・安心をデータ化! 厨房機器共通IoTプラットフォームの開発
2 12:10～12:50	(株)ハイサーブウエノ	代表取締役社長 小越 元晴	厨房のムダを無くす方法

2/17(水)

時間	会社名	講演者	演題
1 10:50～11:30	ニチワ電機(株)	取締役 営業部長 唐澤 直仁	厨房の省人化と新型コロナウイルス対策
2 12:10～12:50	タニコー(株)	南関東事業部 設計課 主任 齋藤 厚太	知っておきたい! これからのグリーン厨房～HACCP制度化をふまえた3つのポイント～

2/18(木)

時間	会社名	講演者	演題
1 10:50～11:30	(株)中西製作所	スマート洗浄機事業部 西日本営業課 布野 隆	洗浄作業の省人化～コロナ禍での新たな取り組み～
2 12:10～12:50	(株)フジマック	営業本部 市場開発部 第二部 医療福祉施設開発部長 水谷 栄志	変化する食事提供方法～多様なシステム～

2/19(金)

時間	会社名	講演者	演題
1 10:50～11:30	服部工業(株)	営業部 係長 山元 薫 岡崎クックチルセンター センター長 磯谷 仁美	釜屋が本気で運営しているクックチルCKの現状をお見せします。
2 12:10～12:50	フクシマガリレイ(株)	技術開発部 HACCP開発課 遠藤 英貴	制度化の準備できてますか? HACCP管理をサポートするITシステムご紹介
3 13:30～14:10	(株)マルゼン	研究開発センター 部長 石川 智行	時代進化する新型調理機器が生み出す「効率の進化!」「メニューの開拓!」
4 14:50～15:30	高橋金属(株)	商品開発部 商品開発課 課長 寺尾 昌洋	様々なウイルスに対応した手洗い方法について

2級139名が合格

2020年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号

〔 厨房設備士資格認定試験 合格者受験番号 〕

2級合格	札幌	2103	2105	2106			
	仙台	2201	2203	2204	2205	2206	2207
		2208	2209	2211	2212	2216	
	東京	2301	2302	2303	2304	2307	2308
		2309	2310	2311	2313	2315	2316
		2317	2318	2319	2320	2321	2323
		2324	2325	2328	2329	2330	2331
		2333	2334	2335	2337	2338	2339
		2340	2341	2342	2343	2345	2346
		2347	2350	2351	2353	2354	2355
		2356	2357	2358	2359	2360	2361
		2362	2363	2365			
	名古屋	2401	2402	2404	2405	2406	2407
		2409	2410	2411	2412	2413	
	大阪	2501	2502	2503	2505	2506	2508
		2510	2511	2512	2513	2514	2515
		2516	2517	2519	2520	2521	2522
		2524	2525				
	広島	2601	2602	2604	2606	2607	2609
		2610	2611				
	高松	2701	2702	2703	2704	2705	2706
		2707	2708	2709	2710	2711	2712
		2713	2714	2716	2717	2718	
	福岡	2801	2802	2803	2805	2806	2807
		2808	2810	2812	2814	2815	2816
		2817	2818	2819	2820	2822	2824

工業会初！ 広報担当者向けセミナーが開催される



(株)F&Rセールスプロモート・斎藤弘恵常務取締役が講師を務めた

2020年11月25日、「2020年度広報担当者向けWebセミナー」が、東京都港区・厨房機器会館6階会議室にて、ZOOMを使用したWebセミナー形式で、20社22名の参加者を集め開催された。本セミナーは縁の下の力持ち的な厨房業界の知名度や発信力アップのため

に、会員企業の広報担当者を対象にした、「効果的なプレスリリースの書き方」をテーマとした勉強の場として開催されたもので、2019年11月に開催された人事担当者向けセミナー同様、工業会としては初の試みとなる。

当日は15時から、中川広報担当副会長の挨拶の後、講師として招かれた(株)F&Rセールスプロモート・斎藤弘恵常務取締役から、広報とプレスリリースの基本的な心得と、実践的な書き方が講義された。その後質疑応答を挟んで、本誌花田編集長から、プレスリリースについての補足説明とネット時代でのPR方法、工業会のWebサイトに新設された月刊厨房への投稿専用フォーム等が紹介され、質疑応答が行われ、16時に終了となった。

その後参加者はアンケートを記入し、「基本的なことが確認できて良かった」「分かりやすい講義で良かった」といった好意的な感想が多く寄せられた。

工業会だより

11月21日~12月15日

11.25

2020年度広報担当者向けWebセミナー。中川副会長、大畑専務理事、由利事務局局長、花田職員、石川職員。(厨房機器会館6階会議室・Web開催)

12.1

2020年度第1回組織強化委員会。福井委員長、木谷、肥田、和田各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長、吉野職員、石川職員。(Web開催)

12.4

第2回通信教育委員会。中川委員長、関根、土井各福委員長、大山、湯浅、小西、阿部、増尾、吉田、西山、安田各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員、中津川職員。(Web開催)

12.9

第21回厨房設備機器展、第42回フード・ケータリングショー 第2回企画委員会。中川副会長、大畑専務理事。(芝パークホテル)

12.11

2020年度第2回展示会実行委員会。中川副会長、古口

委員長、井川、川北、白井、滝沢、西垣、山本、渡邊各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(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。

●会社代表者等の変更

(株)パロマ(東海北陸支部)

【会社代表者氏名】中島真也 取締役社長

【本会に対する代表者氏名】青木信介 営業企画部 厨房商品企画グループ マネージャー

●住所等の変更

(株)ワーク(関西支部)

【新】〒591-8002 大阪府堺市北区北花田町4丁89番地の23

【TEL】072-254-2256 【FAX】072-254-5633

「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
JFEA Japanese Kitchen Industry Association

厨房の明日を見据えて

Information

ツイート

日本厨房工業会
ホームページ
<http://jfea.or.jp/>
のここです！

Yes! Chubou!!
工業会
会員限定
月刊厨房
情報提供
フォーム



2021 新春対談

2021年の弁当サービス業界が望む厨房

→p.12より

目的とした組織だったものですから、もういいのではないかとということで、全国の協同組合のお弁当屋さんが縮小して、株式にしたり、やめたりしたんです。

協会の会員も当初は150社ぐらい協同組合があったんですが、100になり、だんだん100を切ってしまうということになったものですから、全国協同組合連合会という組織で20年前までやっていたんですけども、会員増強を目指し、一般の株式会社のお弁当屋さんを入れて、協同組合の情報だけではなくて、そういった個人・法人でやっているような弁当屋さんの意見も踏襲していこうというようなことで、新しく日本弁当サービス協会を設立して今に至っております。それでもお弁当屋さんはやはり全国的に減ってはいるので、会員もなかなか増強できないというような状況ではあります。

弁当に関する資格事業と 優良事業所の認定事業

中川 (一社)日本弁当サービス協会さまの事業の、弁当サービス管理士というのはどういう資格なんですか。

市川 弁当サービス管理士の資格取得は、3ヶ月の通

信教育を受けて、論文です。論文の審査員は専門家ではないですけども、われわれの関係者でそれなりの知識を持った人が論文を見て、特級と1級があって、論文を出さなくても講習が修了すると1級、論文が合格すると特級を授けられます。特に特級は、経営者を対象にしています。この間も特級を受けた方は、やはり新任の社長さんです。すばらしい論文を書いてくれました。それから、パートさんぐらいの人たちに教育する弁当衛生士という、これも簡単な通信教育と試験があり、衛生面に対する社員教育というのをやっています。

お弁当屋さんというと大量調理なので、本当に数多くの人たちの命を扱っていると私はいつも思っているんです。それで何か事故があれば、お客さんに対してやはりご迷惑、場合によっては命もということもあるわけですから、命を守るために何を私たちはすれば良いのかということで、基本的な手洗いとか、後は、こういう調理をしたらすぐ冷ますんですよという、本当に基本的な衛生観念の教育をしています。栄養士や調理師さんはそういう基本的なことは学ぶのですけれども、食産業に携わったことなく就業された人というのは、その辺はまったく分か



市川博光(一社)日本弁当サービス協会会長



谷口一郎(一社)日本厨房工業協会会長

らないと思うんです。異物の混入があったりするから、入る前にコロコロやブラッシングをして、爪は短く切って指輪は外してという、本当に基本的な部分の教育を、主にあまり食に携わったことのない人たちに対しての教育、弁当を作るに当たっては衛生が大事だよという教育ですかね。後は、その会社でこの人は将来的に指導者になる能力があるなと思ったら、そこでちょっと勉強してもらうとかという意味で、受けてもらっています。全員が受験というのは、なかなかできないものですから。

谷口 その資格を取った人が、社内でまた教えるということですね。

市川 そうですね。やはり採用した人たちに対して「こういう部分を気を付けて」とかを指導する立場の人たちが多いですかね。

中川 特に夏場とかだと、温度管理もありますね。作ってからお昼までの短い時間かもしれないけれども、どうい状態で置かれているかは、なかなか管理できなかったり。

市川 はい、そうですね。やはり生野菜・サラダ系は気を使いますね。

中川 某社から弁当を始めたから取ってくださいと言われて、一度取ってみたのだけれど、もうご飯が納豆みたいになっちゃって糸を引いていて、もうそれはとにかく1回で駄目って言ってやめてもらったことがありましたね。

市川 この4~6月は、やはり外食店の人たちが、お客さんが来ないからと弁当を始めましたよね。あの時に一番

心配したのは、やはり弁当はそれなりにある程度冷まさないといけないという基本的な点を、皆さんどう考えているのかなと。ニュース等を見ていた時に、温かいまま冷まさないで蓋をしてというのを見たりしていて、やはりそこでいろいろな苦情等があったというのは耳にしています。「冷まして」という点が大事です。ご飯だけだったらいいですけど、おかずとかと一緒にするとすぐ駄目になってしまう。食堂の人たちが経営に困られて、じゃあ弁当だったら売れるかなと、軒先で弁当を販売されているのを見ていたら、日の当たる所に弁当を並べて置いていたりして。

それから、優良事業所の認定というのは、大体、HACCPに準じて会員企業さんがおやりになっているかどうかというのをチェックします。チェック表がありまして。それで、ある点数を合格すると、3年間、優良事業所ですという認定をしていて、3年ごとに更新という形をとらせていただいています。現地調査が原則でしたが、2020年は新型コロナで行けないので、初めて自己申告になりました。

それと、やはりHACCPの融資の関係で高度化認定制度というのがあります。要するにHACCPを取得し、動線とか人とか物とか、交差汚染がない設計・施工がされているとかを全部審査する高度化認定制度というものを農林水産省から許可をもらって実施しています。こういう時期ですからなかなか新築ということはないのですけれども、それでも申請書が来れば外部の方による



中川幹夫(一社)日本厨房工業会広報担当副会長

認定委員会に諮り、認定されると融資の金利が安くなるんです。もちろん、融資は受けなければ認定は欲しいという所も結構ありますけれどね。

新型コロナ下の状況と 増えてきた新たな要望

中川 私どもなんかの会社ですと、昨春の緊急事態宣言以降2割3割落ち込んでいまして、工場も週一休業しているような状況なんですけれども、弁当もやはり厳しい部分があるんですね。

市川 そうですね。この間も役員会を開催して、全国から役員の方がいらっちゃって情報交換したんですけど、やはり4~6月というのは、売上げが下がりましたと。ただ、私は東京の武蔵野市で弁当屋をやっているんですが、4月が大体3割減、5月については65%減、6月については5割減だったのが徐々に戻ってきて、今は2割減ぐらいまでになったんですが、この間ちょっと情報交換したら、地方はだいたい2割減ぐらいで済んでいるような話をしていました。

谷口 そこまで落ち込まなかったということですか。

市川 5月にちょっと地方の弁当屋さんにごうですかと聞いた時も、いや、そんなにあまり影響ないんだよとおっしゃるんです。東京だと本社とか大企業はテレワーク化しやすい傾向があって、食数がゼロになったという大手企業さんはありましたけれど、地方はやはりテレワークができない工場が多いからなのですかね。

谷口 出勤しなければいけない事業所が多いという。

市川 だからあまり減らなかったよ、というような話をしていました。やはりいずれテレワークは継続していくと思うので、新型コロナ以前みたいな売上げは戻らないと思って、これから何かいろいろその辺の経費をどう抑えるとかということを考えていかなければいけないかなとは思っています。あと、うちの組合員の方って割と製造業をやっている方が多いので、だんだん、ちょっと影響が出てきましたね。

谷口 私どもも製造業なのですが、緊急事態宣言以降は落ち込んでいまして、8割、最近では9割近くには回復しているのですが、なかなか厳しいところはありますね。外に食べに行かないとか持ち帰りとかがやはり増えていますので、逆に会社から出ないで、社食までは行かないけれども、食事を持ってきてもらうような仕組みを導入したいというご相談をいただきますね。会社から外食は少人数で行けると言われるなら、例えばオフィスに置いてあって、後で補充されたり、お弁当でそういうシステムがあったら使いたいと。

中川 オフィスグリコやオフィスおかんみたいな。

谷口 そうですね。先ほど市川会長がおっしゃっていたように、小さい会社はなかなか社員食堂を持つというわけに行かないので、何か代替手段はありませんかというご相談を受けることもありますね。今までと同じ形態ではない形になるとは思いますが、個別の給食を自社で何か賄いたいだけでも、規模やいろいろな条件で場所も作りにくい中で、何かできないかと考えていらっしゃる方もいるのかなと思っています。外でウイルスを拾ってきてはいけないとか、ディスタンスをとろうとか密にならないといった要求で、解決策の一つとして、例えば社食のようなものを中に置けばいいのではないかと、というご相談もいただくのです。

市川 先ほども申し上げたように、売上げが今8割まで戻ってきてはいるんですけど、それ以上に戻るとはたぶんないのかなと。9月・10月・11月というところである程度売上げを予想して、そこで採算がとれるぐらいの経営をしていかないと。後は、売上げを増やすということではあるんですけど、何をターゲットにするかというのがなかなか難しいところでは。今はテレワークになったので、昼食は中食が良いんじゃないかと、おかずだけ弁当屋さんが冷凍やクックチルで個食のものを作って配達すると同時に、こういうおかずもあります、これは家に帰って電子レンジで温めてテレワークの時にお昼食べ



てくださいみたいな提案をするとかどうとか、いろいろ考えてはいるのですけれど、売り上げが伸びるようなことはなかなか思いつかないですね。様子見というところですね。

谷口 新春なのに、明るい話に行かないですね(笑)。

新型コロナ以前から 実施していた衛生対応 HACCP対応で重要な個人の衛生意識

中川 新型コロナ禍により、感じた変化や、今後どういった対策をとるとお考えですか。

市川 一般的に今までもこういう食に携わっていた人って、やはり今までノロウイルスであったりとか、そういう食中毒予防としてはやっていたことだったので、この新型コロナでマスクしなさいよ、手洗いしなさいよといったことは、既に当たり前だったので。朝来て今日は熱は何度とか。体調管理も自己申告ですけれど、今日は大丈夫だというチェックはしていました。ただ、やはり密にならない、例えば食事する時とかはちょっと変えたところはありますけれど、それ以外はほとんど通常ですね。

衛生的な予防対策としては、例えばオゾンを使って構内を消毒するのも夜のうちにするとか、後は、紫外線を使った機器で、夜に紫外線を出して工場を消毒するとか殺菌するとかということは、これから考えられるかなと思

うんですね。そういったので、何か夜間に消毒できるような機器があればいいと思います。

昔からですが、うちが一番気を付けているのは、トイレとか人が触るノブ。そういう所は朝・昼・帰り、みんなアルコールで拭いていますね。その作業は増えたかもしないですけど、後は、そんなにこれとってという所はないです。けれど、夜そういう消毒をする機器があるといいなと思います。盛り付けをする場所は本当に衛生区域なので、そういった所だけでも部屋全体を消毒するような機器があれば。

谷口 はい。それは私どもの業界の、たぶんアピール不足のような気がしないでもないですが。

市川 あるんですね。

谷口 ええ。そういう殺菌灯みたいなものはまた変わっていくとは思いますが。従来はランプみたいだったのが、今はLEDで紫外線を出すものがだんだん出てきますので、将来はそういうものを使った、形状に捉われない、いろいろなものが出てくると、思っています。今、衛生が非常にクローズアップされていますが、変わったわけではなくて、ずっとやっていらっしやったので、その辺はもっとアピールできる要素なんじゃないかと思えます。

市川 再確認する機会にはなりますよね。これは危険だからとかというのは、ちゃんと本当に手洗いしているかと

「ウイルス対策でマスクや手洗いの徹底は、昔から、既に実施しています。これからは、夜間にオゾンや紫外線を使って消毒する機器があるといいと思います」





「スイッチONするためだけに、人が早く来て、押した後40分も50分も待っているというのは無駄だと思います」

か、しなければとか、そういった意識が強くなったのは、逆に良かったかもしれません。HACCPが導入されて、もう10年ぐらいになりますか。2021年6月からの施行は、導入当時の考え方とは違って、個人一人一人の衛生意識が大事だということに変わってきているので、大分入りやすくなっていて、私は良いことではないかと思っています。

谷口 一人一人の、本来のコントロールポイントがどこかというのが、きちんと確立されてきたということなんでしょうかね。HACCPの重要管理点は、ここだと。

市川 そうそう。今ちょうどHACCPの話が出たんですが、当協会も今、手引き書を作成しています。(一社)日本惣菜協会さんとかいろいろな所で手引き書が出ているのですけれど、ただ、お弁当に特化した手引き書がないものですから、それを(公社)日本食品衛生協会さんに指導を受けながら2021年6月に間に合うように作成して、弁当屋さんがそれを参考にさせていただければと。総菜協会さんとか他団体の手引き書との大きな違いとしては、当日調理して、それを総菜だと10℃以下とか非常に低い温度まで冷やさなければいけないのですけれど、弁当の場合、そこまで冷やしてしまうと、逆においしさとかが失われてしまうので、作りたてで温度を20℃前後ぐらいまでにして、極端に低温に落とすということはないんですね。食材10℃まで冷ましたはいいけれど、盛

り付けて配送するまでに常温に戻っちゃうとかがあり、あまり温度差がない方が良いので、それをなるべくさせないような手引き書を作っています。小さい、本当に家族でやっているようなお弁当屋さんにも使ってもらえるような手引き書をとって作り始めたんですが、完成したら厚生労働省のホームページでダウンロードできるようにして、それを機会にうちの会員も増やしていければなと思っています。

谷口 それは、当日食べていただくので、おいしさもちゃんと保ちながら衛生も確保するという形ですね。

市川 今はクックチルという良いものができてきて、そういった手法も入れながらいろいろやっていますが、やはり弁当は、そういった当日作ったものを入れてあげたいなとは思っています。

皆さん朝早い時間に調理し、また、調理補助の人材はなかなか集まらなかったのが、前日に調理してそれを急速冷凍し、当日にもう1回熱を加えて、当日の作業を軽減しようということで、クックチルとかが非常に良いだろうという認識はあったのですけれど、後は、そういったクックチルを利用してその会社さん独自の総菜を作って、それを病院とか老人施設とか、そういう施設に届けて、商売としてやっているというのが、地方の給食センターさんには多いですね。うちなんかもそれは良いなと思っていたんですけど、そういう工場を建てられるよう



な土地がないので、なかなか難しいです。

スイッチONのために 何十分も早起きする状況や 高齢者にはつらい作業を改善したい

谷口 朝早く来てというのはやはり大変なわけですよ、皆さん。

市川 今はスチームコンベクションオープンで煮物とかは調味料入れてやればできちゃうとかもあるのですが、今リモート勤務ってはやっていますよね。だから、自分の家にいながらリモート調理ができちゃうというのが究極です。大きな鍋があって、食材を選んで、調味料がいっぱいあってしょうゆ何ccとか、リモート調理する。極端な話ですが、そんなのもありなのかなと思って。後、今すぐできると言えば、IoTを利用して、入社する前にフライヤーの電気を入れておくとか、スチコンも出勤してから温めるより、家を出る時にリモートでスイッチを入れておいて到着時には庫内が温まっていれば、その温まる時間のロスはずいぶん減るので、そんなのはちょっと思ったりしますね。人がいない時に、先ほど言った温めるぐらいまでは大丈夫なんですか。例えばお湯を温めますとか、人がいない所でそういう作業というかスイッチを入れることが。

谷口 エネルギー源にもよるんですけども、基本的に

ガスは点火できないですね。要するに業務用は大出力のものが多いので、やはり危険だということで、そのような制限が設けられているんだと思うのですが、数年前に労働安全衛生法が改正された時に、ロボットが中で協働できるようになりましたね。あの時に、安全装置を持っているボイラーは自動起動できるようになりました。ボイラーマンが付かないといけないボイラーは、それまでは毎日誰かが来て点火して、誰かが来て落として帰らなければいけなかったのが、三日に一度でOKになったのです。安全だからと言っても、炊けていないとか沸いていない、朝来たら間に合わないことになっていたというのは良くないので、それはお知らせしてくれないといけないと思うのです。でも、人が早く来て、押した後40分も50分も待っているというのは無駄だと思います。

市川 連続フライヤーなんて、温まるのに30分ぐらいかかるんですよ。あと、スチコンもそうですけれど、ああいうのが時間前に温まっていて、来たらすぐに作業できるようになればいいと、ずっと感じていました。ボイラーについても、やはり一人の担当が早く来てスイッチを入れていてどうしても早出の人手がかかるので、自動化できた時にはウォーッと思いましたね。今もフライヤーや焼き物器は、30分ぐらい早く来てスイッチを入れています。

谷口 それがたぶん、携帯電話回線が5Gとかになれば





ば、連絡がつくとか連動して遮断できるとか、いろいろなことができるように解禁される方向に行くかなと思っています。

市川 厨房関係では、省人化の問題は大きな問題ですけども、作業者の高齢化があるので、重いものを移動する作業を軽減できるようなものがあると。もう既にありますが、自動でかき混ぜる回転釜なんかのようなもので、もっと簡易な、高齢者でも仕事ができるようにしたいですね。もう60歳を過ぎても再雇用で65歳まで本人も働きたいという要望もかなりあって、ただ、腰が痛いとか手が痛いとかおっしやるから、作業者の姿勢や、機器の重量といったものが改善できるような、厨房機器とか補助機器といったものが今後要求されてくるかなと思います。結構重いんですよ、回転釜を攪拌するのは。

谷口 オールみたいなものでやるのですね。

市川 ああいうので作業するのは、きついなど。盛り付けなんかも、みんな座らずに立っていますよね。2時間ぐらい立ちっぱなしでやるのは結構つらいだろうなど。じゃあどうすればいいと言われても、座ればいいんじゃないのと言われても、盛り付けはそう簡単に座ってはできないでしょうけれども。姿勢の問題とか重量物の問題とか、長時間同じ作業をするという点で、何か作業者の負担を軽減できる厨房機器や補助機器があると

良いなど。

中川 パワースーツとかですね。

市川 問題なのは、コストなんですね。やはり弁当屋というのは非常に安いものを販売していますから、コスト抜きにして省人化はなかなかできないから、設備投資にも限度があります。そういった点で、もっと簡易なもの、汎用性のあるものがあると、作業者も楽になるなということは思いました。

谷口 コストは大事なことでありますね。それを含めた課題です、私どもの業界の。

市川 今の新型コロナの問題もありますけれども、食品関係では、食中毒、特にノロウイルスがシーズンを迎えますから、ノロとかで食中毒起こしたら下手すると倒産で、小さい所は補償できなくて廃業ということになるかもしれませんので、食中毒の問題が、われわれ弁当業界には一番怖いんです。ノロウイルスは空気感染しますから、それで食中毒になるのかというので、弁当業界は対策にはかなり気を遣っています。そのために、出入り口で体温チェックとか、そういうのを全部やっているんですね。ご承知だと思いますけれども、ノロの場合、次亜塩素系じゃないといけません。アルコールは瞬時にちょっと効くんですけども、ちょっと効果が弱いですからね。新型コロナは逆で、次亜塩素系はあまり効かないで、アルコールが





「各団体の会員が一堂に集まる機会があるといいですね。いろいろと使ってください、うちの協会を」

効くという。

谷口 逆ですね。

市川 後は、人が集まらないので、ここ3、4年はロボット化というテーマが来ていて、私もそういったものが好きなので、5年ぐらい前からロボット展とかそういう展示会は見に行っていますが、やはり工業関係が多かったですね。食に関してはなかなかないです。あったとしても、同じ大きさのものを盛り付けするというのはあったんですが、弁当って、唐揚げ一つとっても形がバラバラで、筑前煮・煮物なんかでも、いろいろな食材が入っていますよね。人間って瞬時にある程度色分けしたり、これが入っていないというのを瞬時に見分けるので、ああいったロボットができればいいなと。意外とないなと思ったのは、弁当はベルトコンベアで流しているんですけど、そこに蓋をかける機械って、記憶にないんですよ。

谷口 昨年、(公社)日本給食サービス協会の西会長が同じことをおっしゃっているんです。おわんに盛るのは自分でやるけれども、おわんに蓋をする機械はないのかというお話をされていたので。

市川 やはりそうですか。

谷口 同じ課題のような気がします。

市川 本当にね、2列で流していればその両脇に一人ずつ、二人かかるんですよ。というのは、蓋の裏の洗い残しとかを確認するなどもあるのですが、そんなのも機械が蓋だけかけてくれれば、一人はその裏の確認をしっかりと責任を持ってやればいいことなので、人が蓋

の裏を見てかけるというのは、やはり2時間も3時間も集中して作業するのは厳しいので、そういったものが欲しいですね。

谷口 先ほどおっしゃられたように、人が作る場所はやはり大事だと思うのですが、別に棚から物を出して置くぐらいの作業は、人がやらなくてもいいですよ。そういう、別にそこは人がやらなくてもいいよという部分は、もっと機械にアシストしてもらって、本来ならば人は調理するとかきれいに盛り付けるとか、おいしく食べていただくための工夫に集中してもらわないといけないうだろうなというのを、厨房の設備側の者として思います。

業界団体の会員が交流と情報交換する場を

市川 厨房機器を買うと、保守契約を結ばず、故障してから初めてメーカーに連絡をするというのは、大体弁当屋さんだと思うんですね。なので、2年に1回とか3年に1回とかで、定期的に見ていただけると。

谷口 車検のような形ですね。

市川 費用的にどのくらいかかるのかによりますけれど、安心できると思います。弁当屋さんは「いいよいいよ、そんな壊れないから」でほとんど終わっちゃうんですけど、ある程度定期的にするれば安価にできますよとか、そういったのを勧める企業さんが少ないんです。

谷口 定期点検ですね。弊社の場合ですといろいろなやり方があって、定期的な点検をして、それで例えば壊れ



そうな場合に、部品は有償ですとか、全部ひっくるめてちょっと高額になりますけれども該当品の修理費用を全部持ちますとか、お客さまに合わせた内容をご提案しています。やり方はいくつかございますので。業務用厨房機器業界もPR不足なので、そこはもっと各社含めてきちんとお伝えしなければいけないところかもしれません。

市川 そういう情報の交換としては、年に1回でも2年に1回でも、こういう団体の会員さんが集うというのも良いかもしれないですね。役員の方だけではなくて、当協会の会員の皆さんとか日本厨房工業会の皆さんとか、会員が一堂に集まって。それで、何か宣伝すべきことを宣伝していただいて、うちがうちでそういった皆さんからのお客さんの情報をいただいてとか、そういう機会があるといいのかもしれないですけどね。

中川 たぶん2月に開催予定の厨房設備機器展が、一つのきっかけになると思います。工業会会員企業のセミナーもあることですし、それに合わせて何か日本弁当サービス協会さまの集まりとかはあるんですか。例えばの話、理事会とか何かをあのタイミングで開催していただいて、そのついでにそれぞれ日本厨房工業会の弁当業界専門セミナーみたいなのを1コマ設けて、弁当に関して売り物がある会社が、例えば10分ぐらいずつ「こんながありますよとか」と説明するのは、可能性としてはありますよね。

谷口 そういう、ちょうど皆さんと一緒にいらっしやるであらう機会ですから。

市川 HCJには当協会の出展ブースがあるので、そういったものはセミナーのパンフレットを置くのも一つの手ですよ。日本厨房工業会さんのブースに寄らないで、例えば当協会のブースにしか寄らないという当協会の会員さんもいらっしやると思うので。いろいろと使ってください、うちの協会を。

谷口 今日はお話をうかがって、本当に見習うべき所がいっぱいありました。業務用厨房機器は出力が大きいので、何か問題あれば火災や事故につながる可能性があります。そういった安全を確保するためにも、きちんと教育された厨房設備士資格所持者が設計施工に携わることは大事だというアピールも含めて、資格制度のあり方を、私どもも見習わなければならないということを強く感じました。ありがとうございます。

中川 本日はどうもありがとうございました。新型コロナで飲食業を含めた社会基盤が揺らいでいる昨今ですが、本年が日本弁当サービス協会さん、日本厨房工業会、各業界で携わる人たちに反転と実り多き年になることを祈念しつつ、新春対談を終わらせていただきます。





同	同	同	同	副会長	会長	一般社団法人 日本厨房工業会
岡田 望	齋藤 有史	寺部 良洋	細山 欣也	中川 幹夫	谷口 一郎	
東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館						

理事長 上野 秀雄

関東厨房機器協同組合

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館

理事長 小木曾 誠

東海調理機器協同組合

名古屋市中種区春岡通七ノ三三
 ☎ 〇五二(七六)三五五九
 FAX 〇五二(七五)五一五〇

理事長 福島 裕

近畿厨房機器協同組合

〒555-0011 大阪市西淀川区竹島二ノ六ノ一八
 フクシマガリレイ株式会社六階

会長 西 剛平

公益社団法人 日本給食サービス協会

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町一ノ二十四ノ三
 FORECAST 神田須田町八階

会長 市川 博光

一般社団法人日本弁当サービス協会

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二ノ二一
 淡路町広瀬ビル3階

会長 山本裕康

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

東京都千代田区鍛冶町一ノ六一十七
 フォルテ神田5階

理事長 鵜飼良平

公益社団法人 日本食品衛生協会

東京都渋谷区神宮前一ノ六ノ一
 ☎ 〇三(三四〇三)二二一一

代表取締役 金杉恭三

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一
 ☎ 〇三(五四一四)〇一〇一



2021 謹賀新年



有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役
瀬瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎ 〇五八六(四五) 八〇七四

HIHO

株式会社 **A-I-H-O**

代表取締役
長 寺部 良洋

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三(八八) 五一一一

HI-COOK

代表取締役
長 山本 康太

石川県白山市宮永町一八六三ノ一
☎ 〇七六(二七五) 八一五九
<https://www.hicook.com>



株式会社 安達工業

代表取締役
安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三二一九
☎ 〇七六六(五六〇) 二八〇〇
FAX 〇七六六(五六〇) 〇〇三二

HomePage : <http://www.adachi-gr.co.jp>
Mail : info@adachi-gr.co.jp

厨房機器の総合商社
有限会社 イー・ジャパンフードサービス

代表取締役
藤田 荘一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六六一
☎ 〇四八(六八六) 二二〇八
FAX 〇四八(六八六) 二二五七

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役
石川 茂

〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
☎ 〇五五(三三三) 六四〇〇
FAX 〇五五(三三三) 六四〇一

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三二(四一) 八〇七八

ISEKI
株式会社 ISEKI トータルサービス

代表取締役社長
富久 誠
Makoto Tomihisa

〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号
TEL 03-3805-7955
FAX 03-3805-7952

winterhalter

株式会社 ウィンター・ハルター・ジャパン

代表取締役
ふる さわ たか ひろ
古 澤 隆 浩

本社
〒344-0063 埼玉県春日部市緑町6-4-3
TEL:048-797-9036 FAX:048-876-9658

株式会社 上野製作所

代表取締役
長 上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

株式会社 ウ サ ミ

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一―二〇
電話 〇五九五(四五) 三九五二

エース工機株式会社

代表取締役
長 大橋 裕治

東京都台東区駒形一―三十一―六
駒形プラザビル
☎ 〇三(三八四三) 四八五一

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役
長 木本 武雄

〒106-0041 東京都港区麻布台一―十一―九
BPRアレイス神谷町
☎ 〇三(五五六二) 六五二二
FAX 〇三(五五六二) 五〇七一

クボタライスロボ
株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役
長 藤村 和夫

埼玉県さいたま市中央区上峰一ノ十九ノ一八
☎ 〇四八(八五三) 一一七〇

エレクター株式会社

代表取締役社長
柳屋 司

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二―十一―一
中目黒GTタワー14階
<https://www.erecta.co.jp>

株式会社 エレミック

代表取締役
三木 好夫

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一―八十一―八
☎ 〇三(五三九九) 一一二三
FAX 〇三(五三九九) 一一一六



2021 謹賀新年



株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役 尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地
TEL 072-2337588
FAX 072-2334244

押切電機株式会社

代表取締役 岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二一三九一四九
TEL 0568-886211 (代)
FAX 0568-886106

株式会社 大道産業

代表取締役 坂田 浩一

本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一

冷蔵タケケース・シヨウケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役 杉村 広行

本社：北九州市八幡西区夕原町二ノ六
TEL 093-6607885
営業所：東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

北沢産業株式会社

代表取締役 北川 正樹

東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
TEL 03-54855111

株式会社 関東三貴

代表取締役 石井 勝之

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二一三九一四九
TEL 0568-886211 (代)
FAX 0568-886106

関西スチールネット株式会社

代表取締役 木村 浩士

〒578-0943 大阪府若江南町五ノ一ノ五〇
TEL 06-67217206

オピニオン株式会社

代表取締役 福世 茂樹

〒107-0052 東京都港区赤坂五ノ一五ノ九
TEL 03-55451691

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳二ノ七ノ十五
TEL 042-5773334
FAX 042-5773387

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社

代表取締役 品川 みゆき

TEL 048-22677(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シエルフメーカー
新時代の空間をクリエイト
株式会社 キヤニオン

代表取締役 榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
TEL 03-56177422

厨房機具・設計・施工・販売・修理
有限会社 北見厨房

代表取締役 中塚 敏之

〒090-0053 北海道北見市桂町四一三二一〇〇
TEL 0157-2336080
FAX 0157-2337699



代表取締役 社長執行役員

竹内 宏

クリナップ株式会社

〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264



株式会社 クリエ

代表取締役

高田 功一

〒434-0038 静岡県浜松市北区貴布祿3000番地
TEL: 053-401-5881
FAX: 053-401-5882
URL: http://www.c-clie.co.jp/
E-mail: info@c-clie.co.jp

株式会社 クラコ

代表取締役 倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪府中央区平野町二ノ一ノ二
TEL 06-66221611

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役 牧田 哲博

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
TEL 042-3362277
FAX 042-3362278
長野工場 長野県伊那市東春近字中殿島一四〇七十四
TEL 0265-7760626
FAX 0265-7760627



2021 謹賀新年



株式会社サミー

代表取締役
杉本圭一郎

兵庫県小野市福住町三五六
☎〇七九四(六七) 二七二

西部ガス株式会社

常務執行役員
営業本部 副本部長

今給黎 督



〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号(ビル)24
☎〇九二(六三三) 二二二
FAX 〇九二(六三三) 二七五

株式会社晃成技研

代表取締役
八木 崇介

〒581-0039 大阪府八尾市太田新町一五四―二
☎〇七二(九二〇) 六九〇〇
FAX 〇七二(九二〇) 六九〇一

COMET

食と笑顔とともに100年 そして未来へ

取締役社長
加藤 愛一郎



〒495-8517 愛知県稲沢市祖父江町
甲新田イ九-65
TEL 0587-97-8441
FAX 0587-97-8448



サンタ株式会社

代表取締役

三浦 雅博

〒920-0333 石川県金沢市無量寺3丁目18番地
☎076-268-2941 (代)

<https://no1-santa.com/>
E-mail: info@no1-santa.com

サンスチール工業株式会社

代表取締役
八島 秀一

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七
☎〇〇一一(八一) 二二一
FAX 〇〇一一(八二四) 二七八八

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長
高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
☎〇一九(六二四) 三〇三三(代)
FAX 〇一九(六二四) 三〇三三
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
☎〇〇一七(七四一) 一三五〇
FAX 〇〇一七(七四一) 一三五三

株式会社三栄コーポレーション

取締役社長
深澤 及

本社 〒221-0832 横浜市神奈川区桐畑八ノ三
☎〇四五(六二〇) 三三七三
FAX 〇四五(六二〇) 三三八一
<https://www.san-el-id.co.jp>



代表取締役社長
加藤 太一郎

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
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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



三和厨房株式会社

代表取締役
中野 圭二

本社 〒581-0014 大阪府八尾市中田四一―一五三
☎〇七二(九九三) 七七七〇
FAX 〇七二(九九三) 七七四九

株式会社三陽製作所

代表取締役
和田 廣

〒992-0473 山形県南陽市池黒七五〇―一
☎〇三三(四七七) 五五一四
FAX 〇三三(四七七) 三九五一

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役
肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5―31―7
☎〇七二(八二八) 三三七〇

無煙ロースター・IH無煙ワゴン・臭気処理システム
シンホ株式会社

代表取締役
長 田中利明

〒465-0015 名古屋市中区若菜台二〇番地
☎〇五二(七七六) 二二二二
<https://www.shinpo.co.jp>

新日本厨機株式会社

代表取締役
清 重雄

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一―四一―一
電話 〇三(三七三四) 八一七―
FAX 〇三(三七三四) 〇四〇―

株式会社 ショウワ

代表取締役
藤村 俊秀

本社 〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号
☎〇六(六四二二) 六四八―
FAX 〇六(六四二九) 四五五―
<http://www.e-showanet>
営業所 東京 名古屋 北陸 韓国
工場 タイ

株式会社CEK

代表取締役社長
宮沢 慎一

〒456-0025 名古屋市中熱田区玉の井町5番14号
☎〇五二(六八二) 二六七―
FAX 〇五二(六七二) 三三五九



GKS チェーン協会

GENERAL KITCHEN SYSTEM SUPPLIERS CHAIN ASSOCIATION.

<http://www.gks.sakuraweb.com/>



正 会 員

茨 城	東邦厨房株式会社	http://www.toho-chubou.jp/
栃 木	株式会社兵藤製作所	https://www.k-hyodo.co.jp/
埼 玉	株式会社丸紅食器設備	http://www.marubeni-ss.com/
東 京	NRTシステム株式会社	https://www.nrt.co.jp/
神 奈 川	株式会社三栄コーポレーションリミテッド	http://www.san-ei-ltd.co.jp/
山 梨	株式会社トーレイ	http://www.to-rei.co.jp/
長 野	テクノ・フードシステム株式会社	http://www.technofood.co.jp/
静 岡	マルゼン厨機株式会社	http://www.maruzen-chuki.co.jp/
岐 阜	株式会社セイコー	http://www.seikoh.info/
愛 知	三岳工業株式会社	http://www.mitakekogyo.jp/
	株式会社CEK	http://www.cek.jp/
三 重	スズカン株式会社	https://mie-suzukan.shop-pro.jp/
福 井	株式会社ラボー	https://ravo.co.jp/
滋 賀	大洋厨房株式会社	http://www.taiyocook.co.jp/
奈 良	ダイヤコスモ株式会社	http://www.daiyacosmo.com/
大 阪	三和厨房株式会社	http://www.sanwa-chubo.com/
兵 庫	株式会社アイナス	http://ainas.co.jp/
岡 山	株式会社福井厨房	http://www.fukui-chubou.co.jp/
愛 媛	有限会社厨房のウエマツ	http://chubo-uematsu.jp/
福 岡	エムケー厨設株式会社	http://mkc-gr.co.jp/
	伊藤産業株式会社	https://www.ito-sk.co.jp/tyubo/

賛 助 会 員

エバーピュア・ジャパン(株)	押切電機(株)	(株)コメットカトウ
エイシン電機(株)	フクシマガリレイ(株)	パナソニック産機システムズ(株)
エレクトロラックス・ジャパン(株)	(株)明城製作所	国際化工(株)
服部工業(株)	(株)ゼリックコーポレーション	ヒゴグリラー(株)
さめき麵機(株)	(株)メイスイ	サンタ(株)
(株)エフ・エム・アイ		(順不同)



2021 謹賀新年



株式会社 伸和商会

代表取締役 **篠原 和男**

〒333-0848 埼玉県川口市芝下1-1-141-26
☎〇四八(二六九)三〇〇〇

スギコ産業株式会社

代表取締役 社長 **杉山 正**

本社〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤二八1-01-3
☎〇二五六(八六)三七一一
FAX 〇二五六(八六)二〇〇〇
<http://www.sugico.co.jp>

株式会社 セイコー

代表取締役 **住谷 哲**

〒500-0212 岐阜県岐阜市日野南七丁目八
☎〇五八(二四六)三二二〇

総合厨房設備・店舗設計・内装工事・企画・設計・製作・施工

株式会社 千田

代表取締役会長 **千田 禎一**
取締役社長 **川端 健**

(本社)〒540-2107 七五
大阪府中央区東淀川区日新六六一六
☎〇六六(六三)五八五一
FAX 〇六六(六四)一五八七五
<http://www.chiendan.co.jp/>

仙台市ガス局

ガス事業管理者 **氏家 道也**

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五-1-31-1
Tel 〇二二(二五六)二二一一



ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工

株式会社 **ぞう屋**

取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5439(代)
FAX (06) 6757-5467

大阪ガスグループは、Daigasグループへ。

Daigas エナジー

ビジネス開発部長

取締役 **福谷 博善**

〒541-0046 大阪府中央区平野町四丁目1-1-1
☎〇六(六〇五)四六七〇
FAX 〇六(六〇二)二二九〇

タイジ株式会社

代表取締役 社長 **堀江 裕明**

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
☎〇四四(二一一)五八八一

大洋厨房株式会社

代表取締役 **西村 均**

TAIYO
本社 滋賀県大津市木下町一八-1-18
☎〇七七(五二四)二八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東 六九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー

株式会社 **タチバナ製作所**

代表取締役社長 **池田吉彦**

〒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/>

タニコー株式会社

代表取締役 社長 **谷口 秀一**

東京都品川区戸越一-17-1-1
☎〇三(五四九八)七二一一
FAX 〇三(五四九八)七九二七

中日厨房設備株式会社

代表取締役 **小木曾 誠**

名古屋市中種区春通七ノ三二
☎〇五二(七六)三五五九
FAX 〇五二(七五)五一五〇

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役 社長 **三林 義典**

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
☎〇五九四(三三)一一一一

食のこだわりは厨房から
総合厨房設計・施工
有限会社 **厨房のウエマツ**

取締役会長 **上松 光明**

〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町六〇〇
☎〇八九(九二四)五三二七
FAX 〇八九(九二四)五三四二

CRD 株式会社 厨林堂

代表取締役社長 **大塚 学**

本社〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
☎(〇五三三)八三二八-101
FAX (〇五三三)八三二八-101
<http://www.churindo.com>

株式会社 **椿厨房具製作所**

取締役社長 **椿 友宏**

東京都台東区三ノ輪一ノ一ノ五
☎〇三(三八七)〇二〇六



2021 謹賀新年



ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役
社長
大前 辰憲

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-1-10
TEL:026-244-6540 FAX:026-244-8556

東京ガス株式会社
代表取締役副社長執行役員
エネルギーソリューション本部長

野畑 邦夫

本社 東京都港区海岸一丁目五二〇
☎ 〇三(五四〇〇)七八〇一

株式会社 **TOSSEI**
代表取締役社長

谷嶋 和夫

本店 東京都品川区東五反田一丁目二四二
東五反田一丁目ビル二階
☎ 〇三(六四二二)七二八〇

東邦ガス株式会社
常務執行役員
業務用営業本部長

藤井 高司

本社 名古屋市熱田区桜田町十九一十八
☎ 〇五二(八七二二)九二二四

TOHO

代表取締役
上崎 明彦
Akihiko Kamisaki

東邦厨房株式会社
〒310-0844茨城県水戸市住吉町204番地の6
Tel:029-247-4613 Fax:029-247-2705



代表取締役
社長

山崎 智教

本社 大阪市平野区加美北四丁目六番五六号
〒西七〇〇〇
TEL 〇六(六七九二)四九八五(代)
FAX 〇六(六七九二)一三三七番

常盤コナレ工業株式会社

株式会社 **中西製作所**

取締役社長
中西 一真

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四



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

代表取締役
社長
岡田 望

本社 兵庫県三田市テクノパーク一丁目二五
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇一
大阪支店 大阪市淀川区新北野一丁目一四
名古屋支店 名古屋市名東区高針台一丁目一七〇
営業所 札幌盛岡仙台埼玉千葉横浜新潟長野静岡三重京都神戸和歌山岡山広島山口高松松山徳島熊本鹿児島

日本洗淨機株式会社
代表取締役
社長
中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三十一
☎ 〇三(三七五〇)四四五

株式会社 **日本厨房工業**
代表取締役
社長
曾我 敏文

本社 名古屋市名東区高社二丁目九十七番地
〒465-0005 電話(代)〇五(七七二一)八一一



日本調理機株式会社

代表取締役
社長
齋藤 有史

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

一般社団法人 **日本能率協会**
会長
中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三丁目一三二
☎ 〇三(三四三四)一三七七

株式会社 **ハッピージャパン**
代表取締役社長
横尾 政好

山形市立谷川3丁目3515番地
☎ 〇23(686)2272

代表取締役
社長執行役員

稲継 哲章

〒131-0045 東京都墨田区押上一丁目一
東京スカイツリーイーストタワー
☎ 〇三(六三二六)三四三四

パナソニック産機システムズ株式会社

株式会社 **早川製作所**

代表取締役
社長
石原 隆之

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
☎ 〇五三八(三三)二四二二
FAX 〇五三八(三三)六六六〇

取締役
社長
中島 真也

〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町六番三三号
☎ 〇五二(八二四)五二二一

株式会社 **パロマ**

瓦斯ガス



2021 謹賀新年



フクニイ株式会社

代表取締役
社長 **肥後慎一郎**

大阪府平野区加美東六一一五-141
☎ 〇六(六七九二)五二五一
FAX 〇六(六七九四)三四一七

株式会社 福井厨房

代表取締役 **福井 正佳**

本社 岡山市南区西市二六三-1
☎ 〇八六(二四二)九五五一
ホームページ <http://www.fukui-chubu.co.jp/>

GALILEI

フクシマガリレイ株式会社

代表取締役
社長 **福島 裕**

大阪市西淀川区竹島三ノ六ノ一八
☎ 〇六(六四七七)二〇一一

-FUJIOH-

富士工業株式会社

代表取締役社長 **柏村 浩介**

〒252-0206
神奈川県相模原市中央区淵野辺2-1-9
TEL 042-753-1001
FAX 042-753-1009

麺業厨房機器製造
株式会社富士工業所

代表取締役 **渡邊 恭介**

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
☎ 〇三(三八九三)二五二五(代)

株式会社フジマック

代表取締役
社長 **熊谷 光治**

東京都港区南麻布一七七一-三
☎ 〇三(四三三三)二二〇〇

出会いの歩から、信頼の百歩へ
情報・環境・生産システムの技術商社

FUYO 株式会社 扶洋

代表取締役社長 **横田 好明**

〒556-0004
大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796

予防安全・リネアールによる循環型ビジネスのレスパクム
RESPACN.

BROS.

株式会社ブロス

代表取締役 **小原 重樹**

東京都板橋区徳丸七一九-二
電話 〇三(三五五〇)五九四一

F

株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 **武藤 晋**

広島市西区山田町32番9
FSDビル
TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

ホシザキ 株式会社

代表取締役
社長 **小林 靖浩**

〒470-1194
愛知県豊明市栄町南館三十一-六
☎ 〇五六二(九七)一一一一

ホシザキ中国 株式会社

代表取締役 **大場 則夫**

〒730-0854
広島県広島市中区土橋町一-一三
☎ 〇八二(二九三)九四五一

細田工業株式会社

代表取締役 **細田 祥成**

門真市岸和田二-1-13
☎ 〇七二(八八二)五二九一

細山熱器株式会社

代表取締役
社長 **細山 欣也**

本社 東京都中央区日本橋茅場町一七八-17
☎ 〇三(三二四九)〇三三一
FAX 〇三(三二四九)〇三二九

北海道ガス株式会社

代表取締役
社長 **大槻 博**

札幌市東区北七条東二丁目一番一号
☎ 〇五七〇〇〇八八〇〇

ホバートジャパン株式会社

代表取締役
社長 **三木 商吉**

〒140-0013
東京都品川区南大井六ノ一六ノ二六
電話 〇三(五七七七)八六七二
FAX 〇三(五七七七)八六七五
鈴木ビル大森一階

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式 **株式会社ホワイトスチール工業**

代表取締役 **石塚 實**

〒003-0869
北海道札幌市白石区川下七四一番地一四四
☎ 〇一一(八七五)七二二二
FAX 〇一一(八七二)七七四一



2021 謹賀新年



代表取締役
望月 圭一郎

マツハ機器株式会社

〒135-0042 東京都江東区木場二丁目一五
☎ 〇三(五八〇九)九〇三二
FAX 〇三(五六二二)四四四一

専務取締役
枝元 健一

丸 枝
有限会社
総合厨房・設計・施工

〒814-0153 福岡市城南区樋井川一丁目二六
☎ 〇九二(八六二)五三二七
FAX 〇九二(八六二)五〇二七

MARUKI
kitchen techno
株式会社マルキキッチンテクノ

代表取締役
野村 洋佑

〒141-0031 東京都品川区西五反田7-1-1
TEL.03-3494-1926
FAX.03-3494-1912
メンテナンス：TEL.03-3494-1946

株式会社 マルゼン

代表取締役
長
渡辺 恵一

東京都台東区根岸二丁目一九一-八
☎ 〇三(五六〇三)七一一一
http://www.maruzen-kitchen.co.jp/

代表取締役
宮内 大介

三浦工業株式会社

本社 松山市堀江町七番地 〒七九九-二六九六
☎ 〇八九九七九一七〇〇〇
https://www.mitsuzo.co.jp

代表取締役
穂波 美夫

美濃製作所
有限会社

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(三七九〇)二五三二

株式会社 村 幸

代表取締役
長
村田 裕太

東京都港区新橋四ノ六ノ八
☎ 〇三(五七七七)〇〇一一

m
MEIKO

MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社

代表取締役
尾崎 剛

東京都練馬区旭丘1-22-13 2F

代表取締役
河島 絵美

株式会社 明城製作所

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一丁目一五五
☎ 〇七九(二九三)八〇一五
東京営業所 電話 〇三(五二九六)二五三六

代表取締役
下條 聡哉

株式会社 明和製作所

大阪市此花区北港一ノ三ノ四八
☎ 〇六(六四六二)八三二二(代表)
FAX 〇六(六四六八)三二五九

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役
会長
八木 清照

代表取締役
社長
玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四条上ル
☎ 〇七五(二二二)三五九一(代)
FAX 〇七五(二二二)三五九五

業務用全自動洗米機

コイスミニ

ライステクノプロダクト株式会社

代表取締役 **高橋 英彦**

〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17
アークヒルズ201
電話03-3577-8381

代表取締役
長
山道 文雄

ワシオ厨理工業株式会社

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二丁目一七二
☎ 〇三(三二九二)四四七一(代)

代表取締役
長
鳥井 哲也

株式会社 渡辺事務所

本社 〒486-0956 愛知県春日井市中新町二丁目二二五
☎ 〇五六八(三三)四八〇八
FAX 〇五六八(三三)五一七二



「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

12.1

【経済産業省からの周知依頼につきまして(新型コロナウイルス感染症対応休業支援金・給付金について)】

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、厚生労働省より周知依頼がまいりましたので、お忙しいところ大変恐縮ですが、御協力の程よろしくお願
いいたします。

新型コロナウイルス感染症の影響による事業主の休業に関して、雇用調整助成金の特例を講じて支援しておりますが、資
金繰りや人員体制の面から雇用調整助成金の活用が困難な中小企業に雇用される労働者については、休業している間に、
賃金(休業手当)を受け取ることができない場合に労働者本人から申請することができる「新型コロナウイルス感染症対応休
業支援金・給付金(以下、「休業支援金・給付金」といいます。)」を設けています。

休業支援金・給付金の申請に当たっては、事業主から、当該事業主が休業の事実などを証明していただく必要があります
が、厚生労働省に対して、一部の労働者、特に日々雇用契約を結び直していたりシフト制で働く方については、就労日が必ずし
も明確ではないことに起因して、協力が得られずに申請・支給に至らない方もいらっしゃるとの声をいただいているとのこと。

こうしたことから、厚生労働省において、改めて事業主の皆さまに協力をお願いすることと併せ、休業支援金・給付金の対
象となる「休業」を明確化するため、リーフレットを作成しました。

つきましては、会員企業や団体への周知の程御協力をお願い申し上げます。

また、休業支援金・給付金に関するお問い合わせに対応するコールセンターが設けられていますので、併せて周知をお願い
します。

<厚生労働省新型コロナウイルス感染症対応休業支援金・給付金コールセンター>

電話 0120-221-276 月～金 8:30～20:00 / 土日祝 8:30～17:15

<新型コロナウイルス感染症対応休業支援金・給付金の対象となる「休業」等について(リーフレット) >

<https://www.mhlw.go.jp/content/11600000/000689982.pdf>

12.2

【国土交通省からの周知依頼につきまして(①新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止に向けたテレワークの実施及 び②冬期における換気リーフレットの周知について)】

平素より大変お世話になっており厚く御礼申し上げます。
国土交通省住宅局建築指導課建築物防災対策室です。
新型コロナ関係で2点周知させていただきます。

①新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止に向けたテレワークの実施について

新型コロナウイルス感染症については、新規陽性者数が、11月以降増加傾向が強まり、2週間で2倍を超える伸びとなるな
ど、過去最多の水準となっており、最大限の緊張感をもって対応する必要がある状況となっております。

この度、11月27日の新型コロナウイルス感染症対策本部の総理指示及び12月1日閣議後閣僚懇での西村国務大臣から
の発言を受け、引き続きテレワークの実施に取り組んでいただくようお願いします。

②冬期における換気リーフレットの周知について

12月に入り、本格的な冬期を迎えるにあたり、窓を閉めての暖房が行われることから、新型コロナウイルス対策においては、
換気の重要性が増々大きくなっていくところです。「換気の悪い密閉空間」を改善する換気と、室温の低下による健康影響の
防止を両立して、新型コロナウイルス感染症の拡大防止を図るため、添付の通りリーフレットを周知させていただきます。

なお、添付のリーフレットは、以下ホームページにも公開されています。

○冬場における「換気の悪い密閉空間」を改善するための換気の方法(新規ページ)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_15102.html

事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「民法の基礎知識(15) 典型契約に関する まとめについて」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

民法の契約法について、説明を行ってきた。

今回、その総括として、○×形式のQ&Aを作成したため、これまでの論じた知識を改めて確認する。

■ 2. 質問

以下の質問に、○×で回答せよ。

(1) 売買契約や賃貸借契約は、売買契約書や賃貸借契約書といった契約書がなければ成立しない。

(2) 書面によらない贈与契約は、履行の終わった部分を除き、各当事者(贈与をする側からも贈与を受ける側からも)が解除することができる。

(3) 金銭の貸し借りなどの消費貸借契約は、要物契約であるから、当事者の一方が金銭その他の物を引き渡さなければ効力を生じず、これに例外はない。

(4) 利息制限法の利息の制限は、元本の価格にかかわらず均一である。

(5) 無償で物を貸し借りする使用貸借契約も、有償で物を貸し借りする賃貸借契約も、借り主が死亡した場合、当然に終了する。

(6) 「労働法」という名称の法律はない。

(7) 雇用契約と請負契約の相違点は、指揮命令関係にあるか否かという点が挙げられる。

(8) 委任契約は当事者の信頼関係がその基礎にあるため、当事者は、一度契約締結をすると、金銭での賠償をしたとしても、契約の解除を主張することはできない。

■ 3. 回答

(1) × 民法上は諾成契約であり、口頭でも契約は成立する。しかし、裁判になった際には、契約があったことを証明したい当事者が、立証を行わなければならないため、契約書の締結をしておく有用性は高い。

(2) ○ 民法550条。

(3) × 民法の改正により、要物性を求めない消費貸借契約が新設された(民法587条の2)。

(4) × 元本額10万円未満の場合年20%以下、元本額10万円以上100万円未満の場合は18%以下、元本額100万円以上は年15%というように元本の金額で変動する。

(5)× 使用貸借契約の場合、借り主の死亡により契約が終了するが(民法579条3項)、賃貸借契約の場合はこのような規定がないため、相続人が借り主の地位を承継することとなる。

(6)○ 労働基準法、労働契約法といった法律の法分野を、労働法と呼称することはあるが、「労働法」という法律はない。

(7)○ 雇用契約は雇用主と使用者との間で指揮命令関係にあるが、請負契約の注文者と受注者との間に指揮命令関係にない。

(8)× 当事者はいつでも委任契約を解除することができる。ただし相手方に不利な時期に委任契約を解除した時は、その損害を賠償しなければならない。

■ 4.小括

以上、契約法に関する総まとめとして、次回以降異なるテーマを論じていく。



【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

最終回 発明の原理(12)

前回までは、「発明の産み出し方」として「置換の原理」「結合(組み合わせ)の原理」「順列(並び替え)の原理」「分割の原理」「逆張りの原理」を説明した。

今回は、「抜擢・除去の原理」「部分解決の原理」「使い捨ての原理」「適材適所の原理」「環境の原理」を説明し、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。

(6) 抜擢・除去の原理

「必要部分」を抽出、「有害不要部」や「不純物」を除去。

[超純水] 超純水は、とにかく不純物を含まない。いわゆるミネラル成分が含まれていないから、飲むとまずい。まずいだけでなく、歯のCa分を溶かすので、飲用には適さない。しかし、洗浄に好適である。半導体分野・医薬分野・化粧品分野に応用されている。

[超純鉄] 「純度99.999%以上の超高純度鉄」。市販の高純度鉄よりも不純物の量が、さらに100分の1と少ない。性質が一般の鉄とはまったく違う。第一に、鉄は錆びるの常識に反して、超高純度鉄は錆びない。表面が銀色に輝いている。塩酸に浸けても溶けない。柔らかく、叩いて加工しやすいが、割れにくく、簡単には切断できない。高温にも強い。核燃料の被覆管などの用途に応用。

(7) 部分解決の原理

100%の解決を求めてはならない。[第1段階(50%)] [第2段階(60%)] [第3段階(80%)]。技術者の満足「100%」を、消費者は必ずしも求めていない。

技術者は、こだわり過ぎて商品化に失敗する。部分的に解決しただけでもOK！

(8) 使い捨ての原理

[ボールペン] [使い捨てカメラ] [使い捨てカイロ]。「使い捨ての原理」は「部分解決の原理」でもある。「長寿命故に高価」を「短寿命(使い捨て)故に安価」にして解決する。

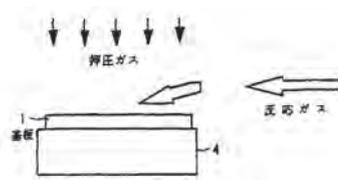
(9) 適材適所の原理

「適材適所の原理」、すなわち、[数値限定特許] [条件限定特許] は多くの特許発明に採用されてい

る。[数値限定] [条件限定] がない特許発明は、ほとんど存在しないと言っても過言ではない。

(10) 環境の原理

中村修氏のLED発明の対価は200億円と、東京地裁が判断した。この



LED特許発明は「基板の表面に平行ないしは傾斜方向に反応ガスを供給し、押圧ガス(反応ガスを含まない不活性ガス)を供給して前記反応ガスを基板表面に吹き付ける方向に方向を変更させて半導体結晶膜を成長させる半導体結晶膜の成長方法」である。上記押圧ガスとして「反応ガス+不活性ガス」を用いた例が、従来技術として存在(Journal of Electronic Materials, 14, 1985, pp633-644)していた。

相違点は、押圧ガスが不活性ガスのみであるか、(反応ガス+不活性ガス)であるかに過ぎなかった。両者の相違点はわずかなものであった。それでも発明の対価は200億円！

以上、簡単ではございましたが、発明なんて簡単なものだと実感していただいたと思います。詳しく知りたいと思われた場合には、ご連絡を賜われれば幸いです。最後に工業会会員企業の皆さまと厨房工業会事務局の方々には、長い間にわたってお付き合いくださりまして誠にありがとうございました。厚く御礼を申し上げます。

あなたが眠らせている宝の山を掘り起こそう！

来知国際特許事務所

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

【相談内容】

発明・考案・意匠・商標・その他の知的財産

【相談方法】

E-mail、電話、Face to Face。何れでもOK。

貴方が眠らせている宝の山を私達が見付けます。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43回

なぜ「あまじょっぱい」が人気なのか

都内で「あまじょっぱい」食べ物が、人気になりつつあります。きっかけになった店のメニューは、ベルギーワッフルの上にフライドチキンを乗せ、上からメープルシロップをかけて食べるメニューです。「少し甘いベルギーワッフルに塩気のあるチキン、さらに甘いメープルシロップ」という3段重ね(笑)。今では、「ホイップクリームを乗せたハンバーガー」など、新感覚のメニューを提供する店が続々と増えています。抵抗感がある方もいらっしゃると思いますが、食べた人からは、どのメニューも案外に「おいしい！」という感想ばかりなのです。

しかし、おいしく感じるのには理にかなっていて、世界のどの国においても「あまじょっぱい」味は昔から“人気者”です。日本でも、昔から口にしてきました。ブリの照り焼きや、焼き鳥のたれ、すき焼き、ウナギのかば焼きなどの味付けがそれです。照り焼き味は海外にも人気で、「TERIYAKI」と表記されて、ソースが売られています。「あまじょっぱい」は甘味にもなり、みたらし団子、塩キャラメル、塩大福などがあります。

また、北海道や新潟では、「納豆に砂糖」をかける人が道・県民の20%前後いるそうですし、香川県では、かつおだしにあんこ入りのお餅が入った雑煮で正月を祝うそうです。他のアジアでは、例えば韓国では味噌のコチュジャンや、タイでは麺類に砂糖を入れます。

西洋の料理にも「あまじょっぱい」味の食べ物はあります。乳製品と蜜類は相性が良いので、チーズたっぷりのピザに蜂蜜をかけます。ジャムとバター両方の要素を兼ねるピーナッツバターは、北米の人は大好きです。

何故に世界中の人が、この味を好むのでしょうか。そもそも糖質と塩分は、そのどちらも生命維持のために欠かせません。そのため人間は本能で欲しますので、甘味と塩

味はやめられない味と言えるでしょう。また、甘味と塩味を同時に口に入ると、互いの突出した部分が緩和され、うま味が増しておいしく感じやすいのです。甘いお菓子とポテトチップスを交互に食べると「やめられなくなる」ので、ダイエットしたい時には「キケン！」な食べ方です(笑)。麺つゆ、納豆のタレなどが大衆に好まれ、うま味を感じるのには、こうした理由もあります。

また、甘味と塩味を合わせる手法は調理に昔から使われています。お汁粉に少量の塩を入れると、あんこの甘さが際立ちます。バターコーンは、トウモロコシの糖質にバターの塩分と脂肪が加わることで、好ましい味になります。さらに、糖分と塩分は保存性を高める効果もあり、その手法が佃煮や、正月料理に取り入れられています。

このように、「あまじょっぱい」味は食べ慣れているのですが、「ハンバーガーにクリーム」のように、今までその味では食べていなかった食品や食材を、急に「あまじょっぱい」に変えて食べることには抵抗感を感じるの面白いですね。ですが、実はハンバーグやステーキなどの肉料理とホイップクリームは、相性が良いのです。私は子どもの頃に、既に実験済みです(笑)。まろやかになって、おいしかった記憶があります。ちなみに、味噌ラーメンにホイップクリームも、味噌の辛味が調和されて、コクがプラスされますよ。あれ？ 気が乗りませんか?(笑)。

一方、理屈上は人間が欲する味ですが、だからこそ「甘味+塩味」は控えた方が良いとも言えます。糖分も塩分も現代社会では過剰摂取している傾向ですから、各自で健康管理には気を付けたいですね。

Essay



映画の見どころ・台所

第79回

『ペンタゴン・ペーパーズ 最高機密文書』

(2017年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

政府の汚職追及の作業を 腹から支援する台所

「コロナ禍」に振り回された1年が過ぎ、新たな年を迎えた。一刻も早く平穏な日常が戻ってほしいところだ。ところで昨年の日本映画界最大の話題といえば、制約の多い鑑賞環境の中で驚嘆するような成績を叩き出した、『劇場版 鬼滅の刃 無限列車編』(原作：吾峠呼世晴、監督：外崎春雄)の話題に尽きる。『タイタニック』(1997年)を抜き、『千と千尋の神隠し』(2001年)を抜いて、日本の映画興行収入ランキングの歴代第1位に躍り出るのは確実である。

原作の、主人公と共に、それぞれ独自の戦闘技術を持つ異能集団が「敵」に向かう話は、古くは中国の『水滸伝』『西遊記』、日本なら『桃太郎』『真田十勇士』『南総里見八犬伝』など、伝奇小説にそのオリジンが見出だせる。竈門炭治郎と鱗滝佐近次の関係は、猿飛佐助と戸沢白雲斎のそれで、弟子は師のもとで腕を磨き、心の成長を遂げて行くわけである。

「衣装デザインの秀抜き」「多くの個性豊かな登場人物」「家族・兄妹愛」「決め台詞のユニークさ」「主人公の律儀な心構え」「飛びかう妖術と迎える太刀捌きの妙」など、これらの要素がよくできている上に、上映のタイミングも絶妙だったようで、大ヒットにつながった。原作で、時折り、敵である「鬼」が、死滅間際に見せる“人間性への回帰”には思わず涙腺が緩む。

TV版のアニメ全26話を観てハマったが、このような経験は、アメリカのTVドラマ『24-TWENTY

FOUR-』(テレ朝でリメイク『24 JAPAN』)以来かもしれない。というわけで、相変わらずの横道駄文で恐縮だが、エポックメイキングの話題だったので触れさせていただいた。では新たな年は、「全集中」で画面に対峙したい面白さ抜群の作品から始めたい。

1971年、アメリカ政府を震撼させた機密文書「ペンタゴン・ペーパーズ」を巡る話である。ニクソン大統領のアメリカ政府と対峙し、正義を貫こうとする新聞記者たちの活躍や、社の幹部たちの葛藤を描いたサスペンス映画である。ちなみにこの文書は、ベトナム戦争に関するアメリカ政府の政策決定の歴史(映画では1945~1967年)を記述したものである。これを読めば、アメリカ政府の秘密工作・債務保証・不正選挙・ジュネーブ協定違反、議会や国民への嘘があからさまになり、“勝てない戦争”に多くの若者が投入され続けている実態が明白となる。

ざっと、こんな話である。ベトナム戦争が泥沼化し反戦ムードが高まっていた1971年、シンクタンクのランド研究所に勤務するダニエル・エルズバーグ(マシュー・リース)は、マクナマラ国防長官(ブルース・グリーンウッド)指示のもと、かつて自分が作成に参加した最高機密文書、“ペンタゴン・ペーパーズ”の存在を世間に明らかにし、ベトナム戦争の実態を暴露しようと試みる。文書を持ち出し、そのコピーの一部をニューヨーク・タイムズの敏腕記者ニール・シーハン(ジャスティン・スウェイン)に送りつけ、記事にさせたのだ。

一方、地方紙だが内容に定評のあるワシントン・ポスト紙は、家族経営を脱し公開企業を目指している最中

であった。社主で発行人のキャサリン・グラハム(メリル・ストリープ)はケネディやジョンソン大統領と親交があり、マクナマラ長官とも同様であった。ある日、ポスト社に女性が訪れ、荷物を置いていく。中身は何と話題の機密文書の別の一部だったが、同じものがタイムス紙に連続掲載され、同誌は政府から記事の差し止めを受ける。

ポスト紙の編集主幹ベン・ブラッドリー(トム・ハンクス)は、ライバルのスcoopに対し、キャサリンに「残りの文書を長官から入手したら」と進言するが、断られる。折りしも編集次長のバグディキアン(ボブ・オデンカーク)はランド研究所にいたことがあり、文書の提供者がエルズバーグだと推定。彼と連絡を取り、文書の提供を受ける。文書はベンの自宅に持ち込まれ、大勢の部下が招集され、ページ番号がカットされた4,000枚の紙の突き合わせが行われ、ニューヨーク・タイムズでは追い切れなかった全容が明らかになっていく。

だが、この大スcoopを公表すればポスト社は政府から告訴され、株の公開後1週間以内に非常事態が生じると、公開が無効になる規定に触れる可能性があった。また、最悪ベンとキャサリンが投獄されるかもしれない。話はどう展開していくのか? 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、ベンの家のキッチンとして時折り登場する。“おままごと”の一環か、ベンの幼い娘が、「レモネード」を作っては訪問客に25セントで売りつけている。後に50セントにアップするのだが、ご愛敬で皆それを買っており、売り上げが数十ドルになっていくのには笑ってしまう。また、作業に夢中なメンバーのために、サンドイッチやポロネーゼ・スパゲッティも振る舞われている。一部屋丸ごとのキッチンは、これらの飲みものや料理を作りだす、重要な調理場になっているのである。

加えて、ベンがキャサリンに「発表の重要決断」を迫るわけだが、このやり取りが両者共に親子電話を使用し、計4人が電話会談をしており、まるで音声だけのZOOM会議だ。ベンもキッチンの備え付け電話を使用しており、キッチンと主張しているの言うまでもない。

さて、監督のスピルバーグは幅広いジャンルの作品を、分かりやすく面白く作る天才である。初期の作品にはドラマ性をあまり感じなかったが、『シンドラのリスト』や『プライベート・ライアン』(冒頭30分の戦闘場面は、自分が戦っていると錯覚)あたりでは、深い感動ももらった記憶がある。本作もその意味では、手慣れた技量で複雑な話を分かりやすく描いている。

トム・ハンクスは何を観てもトム・ハンクスだが、メリル・ストリープはさすがである。当初は社主としての自信のなさに運動してか、演技も少々抑え気味だったが、“決断”後は自信がみなぎり、仕草が変容していく。彼女の進む通路を多くの女性を取り囲んでいるのは、新たな時代が切り開かれる予見と言える。子役の使い方は名人の監督だが、本作でもボール遊びやレモネード売りの幼な子を登場させ、観客の微笑みを呼び込むところなどは、絶品である。

テンポとリズムが良いので無駄がなく話が進むが、これはカメラと編集の妙である。ズームの使用や360度カメラが回り込む技法も秀抜で、新聞社でタイピングにより活字がセットされて行く場面は、話にスピード感とリアル感を付与している。ニクソン大統領の「今後ポストの記者をホワイトハウスに入れるな!」は、どこかで聞いた台詞のようでおかしい。

文書のコピーをとる事務所に『明日に向かって撃て!』や『ジョアンナ』のポスターが貼られ、TVでは“リチャード・ウィドマーク”の映画が放映され、映画ファンへのサービスもたっぷりだ。「(新聞は)権力を見張るのが仕事」「報道の自由を守るのは報道しかない」などグッとくるフレーズもあり、現代史が2時間で頭に入るのも、この映画の魅力だ。

話は一段落し、そしてラスト! 深夜に「ウォーターゲート・ビル」の警備員が不審者の侵入に気付く。ニクソン政権を揺るがす新たな事件の勃発である。「水門(ウォーターゲート)」は開けられ、怒涛のごとく新事実が噴出・流出する。詳しくは『大統領の陰謀』(1976年)をご覧ください。

『ペンタゴン・ペーパーズ 最高機密文書』



監督: スティーヴン・スピルバーグ
脚本: リズ・ハンナ、ジョシュ・シンガー
撮影: ヤヌス・カミンスキー
音楽: ジョン・ウィリアムズ
出演: メリル・ストリープ、トム・ハンクス、ボブ・オデンカーク、ブルース・グリーンウッド、マシュー・リース

発売元: NBC ユニバーサル・エンターテイメント
価格: BD (1,886円、税別)、DVD (1,429円、税別)
発売中

(C) 2017 Twentieth Century Fox Film Corporation and Storyteller Distribution Co. LLC. All Rights Reserved.

部外者がくる!!



第20回【特別編】厨房設備通信教育事業

本日は工業業の
事業紹介をする
特別編!!



土井副委員長
今日は仕事で欠席の
爽やか王子

厨房設備 通信教育

委員会の皆さんによる
座談会形式でお送り
したいと思います〜♪

通信教育は
昭和54年に
スタートして
今年で41回を
数えます

受講料は
会員企業5万5千円
非会員7万1500円
(税込)



関根副委員長
とにかく生真面目

中川委員長
趣味は料理と
ポケモンGO

中津川担当職員
『トラック野郎』シリーズ
全制覇の昭和系女子



スクーリングの
様子

通信講座は全10回
9月の初心者講習会を経て、2月に
卒業試験を兼ねたスクーリングを
やって、終了となります

全国どこでも
毎月テキストと
問題が
送られてきて
**設計から
関連法令**まで
一通り学べます

しかも講師は
**厨房業界
選りすぐりの
専門家!!**

厨房って建物の中で
いちばんやこしい場所
なんですよ

法律的にも
図面を引くにも
**必要な知識が
とにかく広範囲**



その基礎となる部分を
1年かけてじっくり
学んでいただきます

通信講座で
使用する
教科書



社員教育に手の届かない
企業さんや
厨房業界ではないけれど
厨房設計施工を学びたい人に
重宝されています

レポートを毎回遅れず提出し
70点以上の点数を取り続け
最後のスクーリングも
無事パスすれば
「優秀修了」♪

優秀修了すれば
**2級厨房
設備士資格**が
取得できます!



それ取ると
何かいいコト
あるんか?



これは厨房業界で
エキスパートとして
認められる肩書です

【取材・マンガ にしかわたく】

私が必死で描いた漫画のネームを赤字だらけで返してくる闇の赤ペン先生…。

元受講者 N氏は語る

いやいや～
なめてた訳じゃないけど
意外とハード
なのよコレが！

毎月テキストが
どさっと送られてきて
レポートを4～5枚
みっちり書かせる
…しかも**鉛筆**で！

なんだかんだで
レポートは毎回
半日くらい
かかってた
かなあ～

気がついたら
なぜかいつも
締め切り前日
みたいな…

…これ大丈夫？
ちゃんと目線入れて
僕だってわからない
ようにしてね！

厨房にとって
大事な
要素を
あげよう。

今の若い人って
スマホばかりで
漢字書けないじゃない？
まあ僕もただけどさ
あはは♪

まあ色々言ったけど
この業界結構長い僕でも
ここで得た**新たな知識**が
たくさんあったよ！

新人教育として
ご活用いただいている
企業さんもあるので
基本的には若い人が
多いですね

企業さん側も
受講する社員さんの
モチベーションを
上げるべく
さまざまな**工夫**を
されています♪

自分もそうですが
講師の先生は
企業から来ている
バリバリの現役

受講者のみなさんは
いずれ同じ業界で
働いていく仲間という
意識があるので
甘い顔はせず
ピシピシやります

噂によると
優秀修了を逃すと
ペナルティを課す
企業さんも
あるとか…

意外と
エグいな!!

ちなみに
レポートの採点作業は
繁忙期と重なると
死ぬほど大変です…

担当職員的に
裏話とか？

受講者の皆さんの
熱心さの裏返しで
クレームの
電話がたまに
来ますね…

紙の上に線を引くのは
一瞬ですが、使う人は
毎日毎日朝から晩まで
そこで働く…だからこそ
図面を読み込む力
が必要なんです

通信教育は一見地味で
努力も必要ですが
業界で働いていく上で
欠かせない知識が
着実に身につきます！

レポートが遅れたのは
郵便屋のせい!!

採点間違っ
てない!?

ううっ
……

あつ1点
何とか
なりません
かー!?

こちらも落としたくて
落としてる訳ではないので
わかっていたきたいです…

そこの貴方!!
今年こそ
厨房設備
通信教育
の海と一緒に
漕ぎ出しましょう!!

ま、オイラは
部外者だけど…

やるKEY ハサップ HACCP 実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

第30回 営業許可業種の見直し

プリンと茶碗蒸しの営業許可

プリンと茶碗蒸しをイメージしてほしい。

どちらも卵をベースに、容器に入れて蒸した食品です。プリンには牛乳と砂糖、香料。茶碗蒸しには、だし、具材が入ります。甘いお菓子と、おかず・料理の違いがあります。基本的には、卵料理と言えます。

このプリンを給食で出そうと企画したお弁当屋さんが、止められました。

理由は、お弁当屋さんは菓子製造業の免許を持っていなかったからというもの。

食品に含まれるハザードは、卵にはサルモネラ菌、卵の殻。牛乳は市販の殺菌済みのもの。さらにプリンを固めるのは、加熱によるもの。細菌性の食中毒は除外できる加熱条件です。茶碗蒸しを作るのと、ほぼ同じ条件です(プリンの種類によっては、ゼラチンで固めるものや、オープンで焼くものがありますが。今回は蒸して作るものです)。

保健所に届け出ているのは、飲食店営業、総菜製造業です。つまり、お菓子を作って販売する菓子製造業の許可を取っていなかったのです。

これらは製造して販売する場合に適用されるので、飲食店の店内でデザートとして提供する場合は、飲食店営業の範囲になります。それを外に向けて販売すると、各種の許可と製品にはラベルの添付が必要、また営業許可を得るのに作業場も明確に分ける必要がありました。

届け出をする事業者も大変なのですが、許可を出す側の保健所でも煩雑になっていたはず。今回の食品衛生法の改正において、見直しが図られるこ

とになりました(図1)。

営業許可制度の見直し

平成30年6月に食品衛生法が改正されたことにより、実態に合わせた営業許可業種の見直しや、営業許可業種以外の事業者を対象とした届け出制度の創設が行われることになりました。

食品等事業者は、令和3年6月1日から、申請手続きや届け出の手続きが必要となる場合があります。

ポイントは、食中毒等のリスクや、規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえ、許可業種を再編したところです。

新設されたのは、漬物製造業、水産食品製造業、液卵製造業が、新たに許可業種として新設されました。

一方で、リスクの低い販売業などの許可業種は届け出の対象になりました。

原則、一施設一許可となるように、一つの許可業種で取り扱える食品の範囲を拡大しています。

先に挙げた「プリン問題」は解決されそうです。

飲食店営業

喫茶店営業は、飲食店営業に統一されました。また、調理機能の付いた自動販売機も、機能に応じて許可の範囲が見直されています。

うどん店やそば屋など、店内で麺を製造し、調理提供する場合は飲食店営業の許可だけでよく、麺類製造業の許可を重ねて取得する必要はなくなりました。

新たな営業許可・営業届出制度の概要

令和3年6月1日以降の許可、届出、届出不要の業種の一覧

食品衛生法の要許可業種

1 飲食店営業	11 菓子製造業	22 豆腐製造業
2 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	12 アイスcream類製造業	23 納豆製造業
3 食肉販売業	13 乳製品製造業	24 麺類製造業
4 魚介類販売業	14 清涼飲料水製造業	25 そうざい製造業
5 魚介類競り売り営業	15 食肉製品製造業	26 複合型そうざい製造業
6 集乳業	16 水産製品製造業	27 冷凍食品製造業
7 乳処理業	17 氷雪製造業	28 複合型冷凍食品製造業
8 特別牛乳搾取処理業	18 液卵製造業	29 漬物製造業
9 食肉処理業	19 食用油脂製造業	30 密封包装食品製造業
10 食品の放射線照射業	20 みそ又はしょうゆ製造業	31 食品の小分け業
	21 酒類製造業	32 添加物製造業清涼飲料水製造業

図1 新しい営業許可業種

ただし、同じ施設で継続的に麺を包装して販売する場合は、麺類製造業の許可が必要になります。

水産加工品製造業の新設

食肉練り製品製造業は、水産加工品製造業が新設され、今まで条例許可業種だった、明太子製造等が含まれることになりました。

水産製品製造業(第16号関係)

魚介類その他の水産動物もしくはその卵(以下「水産動物等」という)を主原料とする食品を製造する営業または当該食品と併せて当該食品もしくは水産動物等を使用した総菜を製造する営業を言い、第26号(複合型総菜製造業)および第28号(複合型冷凍製品製造業)の営業を除きます。

主な留意点

本号では、あじの開きや明太子などの他、従前の食肉練り製品製造業の対象であった、かまぼこやちくわなどの食品も、本営業の対象となります。

魚介類その他の水産動物またはその卵を主原料とする食品と併せて、水産動物等または水産動物等を主原料とした食品を使用した総菜(魚の煮物や揚げ物等)についても、本号において製造することがで

きるものとなります。

※水産動物とは魚介類(魚、貝類、イカ、タコ等)よりも広い概念であって、クジラ、カエル、カメなども含まれます。

ワカメなどの海藻の製造・加工に関しては、本号の対象としません。

菓子製造業の統合

先に書いたように、菓子製造業の営業許可で、従来の菓子製造とあん類製造業は統合されました。菓子店の店内で、客が購入した菓子と別途飲料を購入して食べる場合でも、飲食店営業の許可は不要になります。また調理パンの製造もできるようになります。焼きそばを挟んだパンのために、総菜製造業が必要という場面がなくなります。

これらの許可は保健所に届け出が必要で、正確には各保健所に問い合わせ、相談をして確認する必要があります。今回の法改正では、地方自治体、保健所によって対応が違っているということもなくすことも目的とされています。条例によって許可業種が増えている点も、統一されています。食生活の変化や、機械の開発などで、新たなジャンルの食品が生まれています。それらのある程度法律で縛る必要があるという認識なのだと思います。

違う面から見ると、煩雑であった営業許可申請が簡素化されたところもあります。

一業種一許可の見直し

一業種一許可として、食肉製品を製造していた事業所が、食肉製品を使用した総菜を作る場合や、魚介類、水産動物を主原料とした、例えば練り物を作る業者が、練り物を使った総菜を作る場合などです。

豆腐製造業では、豆腐を作る際に出る副産物を使用した、がんもどきや湯葉、凍しみ豆腐など、またそれを使った総菜についても、一つの許可だけで済むように改正しています。

複合型総菜製造業

冷凍食品製造業と総菜製造業には、それぞれ複合型冷凍食品製造業と複合型総菜製造業が新設されました。

複合型というのは、HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限り、総菜製造業と併せて食肉処理業、または菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く）または麺類製造業に係る食品を製造する営業を行う場合、営業許可が免除されるというものです。魚肉練り製品には、魚肉ソーセージなどの高度な衛生管理を必要とするものがあるため、条件が付いています。食肉製品、水産製品、豆腐製造に、総菜製造を許したのと同様に、HACCPに基づいた衛生管理を行っている事業者には、製品の形態が異なるものも製造を許すというものです。許可

業務の簡素化という意味合いもありますが、企業としては収益性の向上を図ることができるので、ありがたい仕組みと言えそうです。

（一社）日本惣菜協会では、独自のHACCP認定を行うことでHACCPの普及を図っています。

「総菜半製品」で起きた事故

今回の制度改正の背景には、総菜というカテゴリの幅の広さが原因で問題が起きていることの解消があります。

最近起きた事例を紹介します。

2016年に冷凍ミンチカツで、病原大腸菌O157に汚染された商品を家庭で調理して食中毒症状が出たというものです。この商品は、ミンチを副原料と混ぜ成型し、衣を付けて販売したものでした、食べる前に油で揚げることが、前提のものです。業務用として作られていたものでポーションが大きく、家庭で揚げた場合に加熱不足になってしまったようです。

衣は揚がっても中心部まで火が通っていなかったため、原料に混入していた大腸菌が生き残ったものと考えられます。具体的には、表示ラベルに「170～175℃の油で6分揚げてください。」と書かれていても、家庭の小さな鍋で調理した場合、油温が下がり、十分に加熱できなかったということです。

冷凍食品の定義

冷凍食品協会の手引き書において定義されている「冷凍食品」とは、以下のものです。

今月の KEYワード JmHACCP

（一社）日本惣菜協会が認定しているものです。日本惣菜協会では、惣菜製造業の「手引書」を作成して、厚労省のホームページで公開しています。

2010年からは、会員向けに惣菜製造管理認定（JmHACCP）事業を開始しています。会員の惣菜製造工場やカット野菜工場などの製造施設の衛生状態の確保・価値や信頼性の向上を目的として、Codexのガイドラインに基づく7原則12手順の実施状況や、HACCP運用を効果的・効率的に行うための一般衛生管理の確立状況を検査し、認定をしています。

2020年8月で66事業所の認定を行い、今後も増える状況だそうです。

http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/outline/h_nintei/

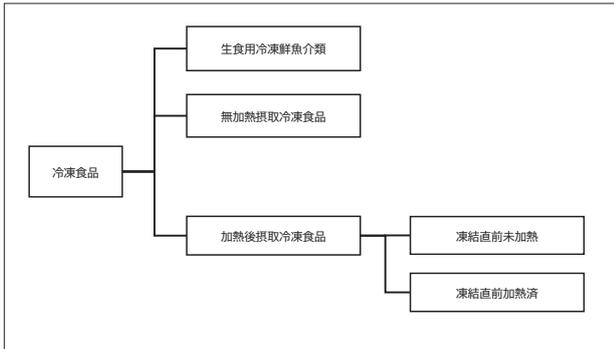


図2 冷凍食品の定義

	一般生菌数	大腸菌群	E. coli	腸炎ビブリオ
無加熱摂取冷凍食品	10万以下	陰性	-	-
生食用冷凍鮮魚介類	10万以下	陰性	-	100以下
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)	300万以下	-	陰性	-
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱済)	10万以下	陰性	-	-

図3 冷凍食品の規格基準

冷凍食品の定義と手引書の適用範囲

協会では、冷凍食品の定義として、以下の4点を明確にしています。

- ・前処理している
- ・急速凍結している
- ・適切に包装している
- ・品温を-18℃以下で管理している

これに基づき冷凍食品を、食品区分上の冷凍食品だけでなく、定義に合致する冷凍魚肉練り製品、冷凍食肉製品まで含めた広い範疇で定義しています。

一方で、規格基準がない、単なる冷凍品や冷凍総菜半製品などは冷凍食品の対象外としており、本手引き書の適用外です(図2)。

冷凍食品は、JAS法で規格基準(図3)が決められていて、加熱調理をしてあり、解凍後再加熱だけで食べられるもの、もしくは解凍してすぐに食べられる冷凍ケーキなどを指します。

魚介類をそのまま凍結させたものとか、冷凍ミンチカツのように原料に衣を付けただけで、食べる前に加熱が必要な、「総菜半製品」は冷凍食品には含まれず、規格基準も適用されません。

つまり、冷凍食品の規格基準にある大腸菌陰性というのは、「総菜半製品」には適用されないのです。

「総菜半製品」は総菜とする法律

また、「弁当およびそうざいの衛生規範」においては、生で食べるサラダには基準があり、加熱する総菜にも基準があります。ところが、家に持ち帰って加熱して食べる「総菜半製品」には基準がありませんでした。

規格基準や衛生規範が制定された頃には、なかったカテゴリーなのです。

今回の法改正では、「総菜半製品」は総菜製造業の中にも含まれることになっています。製造後の管理温度が異なるだけで、冷蔵、冷凍共に「総菜」の中にも含むことになりそうです。

HACCPに基づいた衛生管理を行う、複合型総菜製造業でも、柔軟性を持ったHACCPの考え方を取り入れた、総菜製造業でも、規格基準にないとはいえ、製品中に大腸菌(E.coli)が陰性であることを基本に管理を行う必要があると思われます。

また、製品の仕様において、最終喫食者にハイリスク者を含んだ一般向けとした場合、十分な加熱が必要という調理手順の明記、加熱条件も家庭に合わせたものにするべきです。場合によっては、製品のサイズを小さくすることも視野に入れるべきでしょう。

HACCPをやることが大前提

今回の法改正で、営業許可申請が簡略化されたと言えそうですが、あくまでもHACCPをやっていることが前提の許可体制になったと言えそうです。

また、総菜半製品のような、扱いが曖昧だった製品群がきちんと管理されることになり、大きな事故の抑制につながる事が期待されます。

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/>

最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.1 2020年の景気動向からみる飲食関連の動向

1.はじめに

2020年は、年初から新型コロナウイルスの影響を受けた1年であった。このコーナーでも外食と景気の関連性は何度か述べてきたが、今回は、景気を押し下げたのは先が見えない新型コロナウイルス感染拡大であり、それに伴い飲食業をはじめ、観光業、航空業など多岐にわたって大きな影響を受けている。

今回は、まず初めに、全体の景気がどのようになっているのかを見た上で、飲食業、小売業、サービス業の実際の状況を景気ウォッチャー調査で確認したいと思う。

2. マクロの景気動向

内閣府経済社会総合研究所の景気動向指数のCI指数でマクロの景気動向を見ることにする。

景気動向指数には、以前多用されていたDI(ディフュージョンインデックス)指数と、最近メインの指数となっているCI(コンジットインデックス)指数があり、それぞれ先行指数、一致指数、遅行指数に分類される。

景気動向指数の用語の説明によると、DI指数は、景気変動の各経済部門への浸透度、波及度を把握できる指数であり、DI指数もCI指数と同様に、景気の動きに対し、先行して動く先行指数、ほぼ一致して動く一致指数、遅れて動く遅行指数の3指数がある。

一方、CI指数は、景気変動の大きさやテンポといった量的側面(量感)を把握できる指数となっている。

今回は、景気変動の大きさやテンポを見るCI指数で、景気の動向を見ることにする。

平成27年を100としたCI指数を見ると、現状の景気動向である一致指数は、2018年1月(103.1)から2019年5月(101.5)まで100を超えて推移していたが、2019年6月

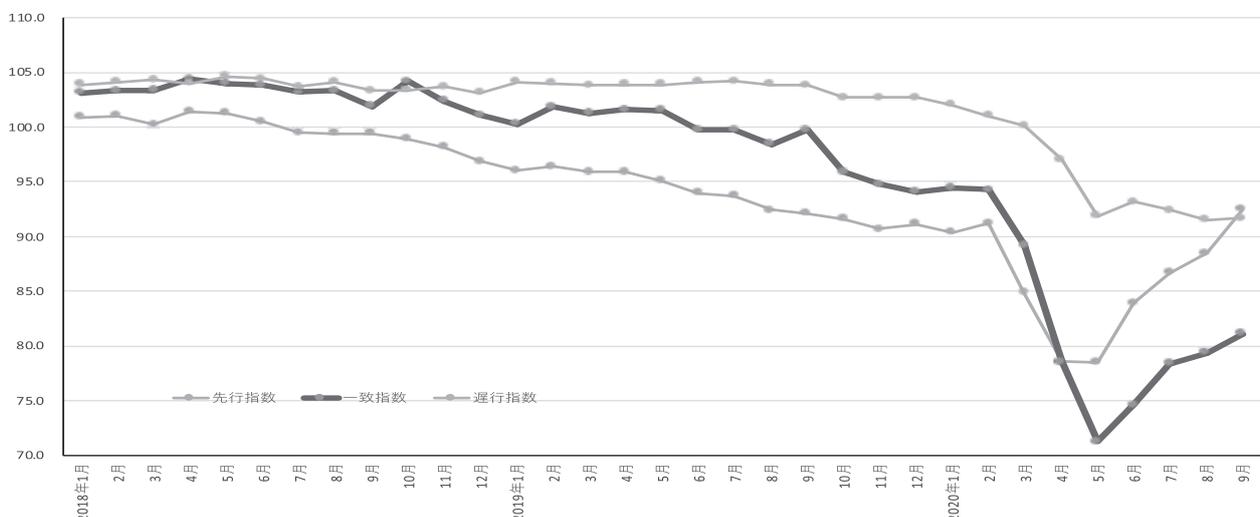


図1 景気動向指数 (CI指数) の推移 (2015年=100)
資料: 内閣府経済社会総合研究所「景気動向指数」

(99.7)以降、100を割り込み、若干、現状の景気に影が出てきている。しかし、指数的には2019年9月(99.7)までは99.0と、ほぼ横ばい傾向となっている。

しかし、2020年に入ると一致指数が2月(94.3)を境に指数が低下し、3月が89.2、4月が78.6、5月が71.3、6月が74.6、7月が78.4、8月が79.4、9月が81.1となっている。

新型コロナウイルス感染拡大による緊急事態宣言が出た5月が最も指数が低下しており、その後上昇傾向となり、9月には80台まで回復している。

ただ、原稿を書いている2020年12月には感染拡大が増加しており、10月以降の一致指数が注目される。

以上のように、マクロの景気動向指数(一致指数)は新型コロナウイルスの感染拡大に影響を受けていることがうかがえる。

■景気の現状判断DI(季節調整値)

内閣府の景気ウォッチャー調査は、実際の現場で従事している方へのヒアリング調査を指数化したもので、景気現状判断では、2~3か月前に比べて現在の景気状況を聞いている。

それによると、小売関連では2020年1月が42.6であったが、2月(26.7)から指数が低下し4月には10.5と、現在のところ最低となっている。その後、徐々に指数が上昇し、10月には53.7と、回復傾向となっている。

サービス関連では、2020年2月が25.3と悪化し、3月(7.4)、4月(3.5)と一桁の指数となり、景気の現状が非常に悪化していることが分かる。その後は指数が上昇し、9月54.2、10月が58.2と50.0を超え、現状の景気が回復基調となっていることを示している。

飲食関連では、小売関連、サービス関連と同様に2月(16.0)以降は景気が悪化し、4月(▲3.1)では最悪となっている。また、他の関連産業より指数の低下が大きく、飲食関連は大きく新型コロナウイルスの影響を受けていることが分かる。ただ、9月(55.0)、10月(60.4)にはGo Toキャンペーンの影響もあり50を超え、景気が戻りつつある

	飲食関連	小売関連	サービス関連
2020年1月	39.8	42.6	42.3
2月	16.0	26.7	25.3
3月	0.7	16.0	7.4
4月	▲ 3.1	10.5	3.5
5月	8.6	19.4	11.9
6月	39.6	47.0	39.0
7月	41.3	43.3	45.0
8月	36.9	46.6	45.5
9月	55.0	47.6	54.2
10月	60.4	53.7	58.2

図2 景気ウォッチャー調査による景気の現状判断DI(季節調整値)
資料:内閣府「景気ウォッチャー調査」

ようとうかがえるが、新型コロナウイルスの第3波が来た時には注意する必要がある。

■景気の先行き判断DI(季節調整値)

次に、同じく景気ウォッチャー調査でこの先2~3ヵ月後、景気がどのようになるかを聞いた先行き判断DIを見ると、飲食関連、小売関連、サービス関連とも、2020年2月~4月の指数が低下している。小売関連では2月(25.4)、3月(20.3)、4月(18.7)と飲食関連、サービス関連よりは指数が高くなっている。最も低いのは飲食関連で、外出自粛や営業時間の短縮などが大きな影響を及ぼしていることが考えられる。

ただ、2020年9月、10月では指数が上昇しており、先行きの景気に期待感がうかがえるが、感染が拡大し自粛要請が出た場合は、飲食店では死活問題となる可能性があり、要請に応えるか応えないか、分かれる飲食店が出てくるものと思われる。

3.まとめ

景気動向指数によるマクロの景気動向も2020年2月あたりから悪化し始め、緊急事態宣言が出たことで、景気が悪くなっている。外食は、景気動向指数のDI指数の遅行指数と相関が強いので、従来だと現状景気が悪くなってから半年後くらいから影響が出てくるのが予想されるのであるが、今回は、外出自粛や営業時間の短縮要請などあったことで、ほぼ一致指数と相関が強くなっているものと思われる。

また、自粛要請であるが、特に酒類を提供する飲食店では営業時間の短縮要請が出されているが、11月、12月はクリスマスや忘年会等、1年のうちで最も書き入れ時の時期であり、時短要請に応える飲食店がある一方、経営を維持していくため、感染防止対策をしっかりとやった上で営業せざるを得ない飲食店も出てくるように思われる。

	飲食関連	小売関連	サービス関連
2020年1月	39.3	43.9	40.4
2月	12.9	25.4	20.3
3月	12.2	20.3	18.1
4月	16.8	18.7	18.4
5月	34.7	39.0	41.7
6月	45.3	43.6	51.5
7月	33.7	35.3	37.8
8月	40.0	43.1	43.1
9月	50.6	47.6	50.9
10月	48.1	48.6	50.4

図3 景気ウォッチャー調査による景気の先行き判断DI(季節調整値)
資料:内閣府「景気ウォッチャー調査」

【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21件に対して81.0%。

(2) 特徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは、使用しているガス高速オープンのガス配管が電源プラグと接近している上に、コードがプラグの頭頂部で直角に曲げられ二重折にしてガス配管とプラグとの狭い隙間に詰め込まれている施工の不具合も発見された。安全な位置に配置し直すとともに、劣化に強いコードに交換すべきだの1件。

◇一般相談は0件。

◇問い合わせは、今年の6月に買い替えたガス給湯器の壁掛けリモコンのパネルが、水を使用した際にも点灯してしまう。取付業者とメーカーが対応してくれたが改善せず、水圧調整部品を付けることを提案されたが、絶対直る保証はないと言われた。以前の機種はそのような症状はなかったので納得できない等16件。

【2】受付実績合計

2-1) 2020年11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	1	0	9	10 (58.8)
事業者	0	0	0	2	2 (11.8)
司法・行政	0	0	0	5	5 (29.4)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	1(5.9)	0(0.0)	16(94.1)	17 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は21件、事故クレーム件数は1件

【3】主な関係行事

(1) 委員会：ガス石油機器PLセンター運営委員会(11/11 北大手町スクエアビル 会議室)

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

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

会社名	分類	親型式(シリーズ)
ニチワ電機(株)	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
蒸し器	NES-650N-9-J	
	麺ゆで器	ENBN-C46S
日本調理機(株)	立体炊飯器	ARCX-2GT
	回転釜	DGK-60JSH-D
(株)ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGFR18NB
(株)フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
FGF25NB		
(株)マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
	ローレンジ	MHIL-10S
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
		MXF-046C
		MXF-046FC
		MIF-18D
	蒸し器	MUS-066D
		MUSE-066B1
	麺ゆで器	MREK-44
		MRLN-03C
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
		MDDTB8E
	台	BH-157
		BWD-157
		DBW-159W
		MH-157X
		MWD-157X
シンク	BSM2-156R	
	DBS2-159W	
	MM2-156RX	
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	
吊戸棚	BCS9-1835S	

親型式：96 機種、子型式：2,585 機種

工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
20. 8. 4	ダブルチェックL	20-002-0202		06-6222-6711
20. 8. 4	ダブルチェックM型	20-002-0203		06-6222-6711
19. 8. 28	グリースダンパー	19-002-0204		06-6222-6711
16. 4. 27	バップレッシュII	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
15. 12. 16	ファイヤーグリスフィルター	15-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
15. 10. 28	ファイヤープルーフIII型	15-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフIV型	17-002-1504		03-3403-4511
19. 8. 28	グリーサー	19-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
19. 8. 28	Vフィルター	19-002-1704		084-922-2855
16. 4. 27	円筒形グリスフィルター	16-002-1706		084-922-2855
15. 12. 16	JGZグリスフィルター	15-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		03-3843-4851
20. 8. 4	AFBフィルター	20-002-2607		03-3843-4851
20. 8. 4	ABフィルター	20-002-2608		03-3843-4851
19. 8. 28	クリーンテックフィルター	19-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 12. 5	ニューオンリーワン(薄型)	16-002-2804		0766-28-8100
16. 6. 23	EXグリスフィルター	16-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
16. 6. 23	EXグリスフィルターPタイプ	16-002-2903		03-5379-1522
19. 10. 28	ランズテックフィルター	19-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
19. 10. 28	エイエルフィルター	19-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターII	16-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターIII	16-002-3903		048-222-6187
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	16-002-4001	日本カルミック(株)	03-4586-5588
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005		03-4586-5588
16. 6. 30	グリスフィルターL8型	16-002-4201	(株) ダスキーン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルターL3-III型	16-002-4204		06-6821-5186
19. 4. 3	グリスフィルターH型	19-002-4205		06-6821-5186
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレII型	17-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルターM型	18-002-5004		047-491-6654
20. 3. 2	セルテックフィルターMK型	20-002-5005		047-491-6654
17. 12. 15	SKグリスフィルターII	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
17. 1. 13	Jフィルター	17-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2348
18. 4. 25	JフィルターB型	18-002-5402		045-640-2348
19. 8. 28	FC'09	19-002-5501	(株) HALTON	03-5533-8840

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

◆ 1月(睦月) ◆

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1日(金) 元旦 | 20日(水) 大寒、二十日正月 |
| 3日(日) ひとみの日 | 21日(木) 料理番組の日 |
| 5日(火) 魚河岸初競り | 22日(金) カレーの日 |
| 6日(水) 官公庁御用始め、小寒、東京消防出初式、ケーキの日 | 23日(土) 電子メールの日 |
| 7日(木) 七草がゆ | 24日(日) 初地蔵 |
| 10日(日) 明太子の日 | 25日(月) 初天神、ホットケーキの日、中華まんの日 |
| 11日(月) 成人の日、鏡開き、塩の日 | 28日(木) 初不動 |
| 13日(水) たばこの日 | 31日(日) 晦日正月 |
| 14日(木) 飾納 | |
| 15日(金) 小正月、上元、いちごの日 | |
| 16日(土) 藪入り、禁酒の日 | |
| 17日(日) おむすびの日 | |



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12月23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)ビンテック

◆山形県

エスキエ工機(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
シーケーグリーンアド(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)ケーツエス
タニコー(株)中国四国事業部
(株)TOSEI 関西支店 広島営業所
(株)中西製作所 中四国支店
ニチワ電機(株)広島営業所
日本調理機(株)中四国支店
パナソニック産機システムズ(株)中四国支店
広島アイホー調理機(株)
フクシマガリレイ(株)広島支店
(株)フジマック 中四国事業部
(株)フロムシステムダイレクト
ホーコス(株)
ホシザキ中国(株)
(株)丸八

◆ 徳島県

(有)東四国厨房設備

◆ 香川県

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

◆ 愛媛県

北沢産業(株)松山支店
(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンギョフジ

◆ 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

●2020年の漢字は「密」だったそうで、「密談」「密謀」「密約」諸々が本格化した一年……は置いておいて、「三密」と新型コロナに忙殺された一年であった。●日本国内の新型コロナ関連の解雇や雇止めは、7万6000人を突破したようだ。●台湾は検査と隔離で半年以上新感染者が発見されなかったし、韓国は感染経路の追及が約7-9割と、水際作戦が機能している地域や、ドイツのように消費税減税と休業補償を充実させた上で、首相が涙を流しながら国民に命を守るための不便を訴えていたのは印象的だった。米国はワクチンの量産体制が進み、バイデン新大統領は国レベルでは放置されていた新型コロナ対策を、時間を取り戻すかの如く推進する旨を説明している。●日本もソフトバンクや木下グループ等が低価格なPCR検査サービスを始めているし、今後は感染拡大を積極的に防ぎ検査を増やし、ロイターが提案しているように1日5万円の給付で飲食店等を支えるとすれば、失われる命の保護と経済後退を改善できるだろう。●かくいう自分も自宅にくすぶるのが続くので海外旅行記に手を出しているのだが、ebookjapanで連載されている香山哲氏のベルリンの日常を描いた『ベルリンうわの空 ランゲシュラング』に加え、最近では『つかれたときに読む海外旅日記』（五箇野人著、小学館刊）を読んだ。アジア、中南米、アフリカを中心に街をうろつく主人公の体験記で、コワモテの現地人に絡まれた主人公が、家族自慢やら犯罪者から助けてもらったり埃まみれのソフトクリームでもてなしてもらったり、ややマンネリながらほっこりする話が多くて、癖になる。●街で子どもたちに「コロナ」と呼ばれて、前者は追いかけて関係者に注意を促したが、後者は放置していたら、オッサンが「コロナコロナ」と叫びながらオタマで作者を叩く振りして子供たちに「退治完了」と説明したら、子どものヤジが止まったという。新型コロナが収束して、海外でアジア人が安心して歩けるようになるのはいつの日のことなのか。●英国の医療調査会社エアフィニティは、新型コロナが収束するのは欧米豪が2021年、日中は2022年、印露は2023年と予想している。(H)

厨房

2021年1月5日発行
第58巻／第1号
(No.619)

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

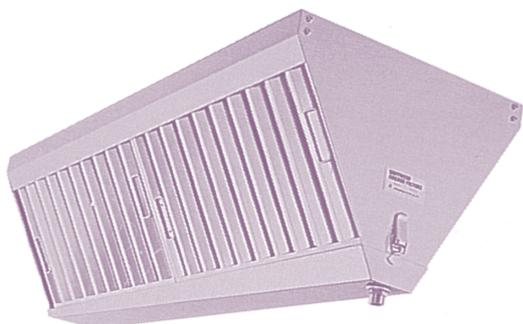
HCJ三展合同事務局

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

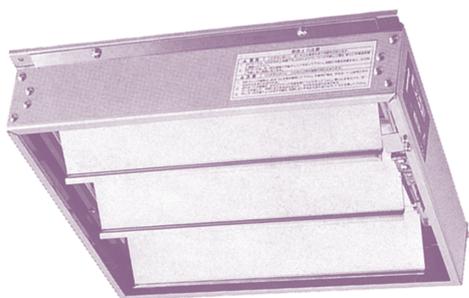
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、サビの心配はなりません。
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。

アクシーの空質(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

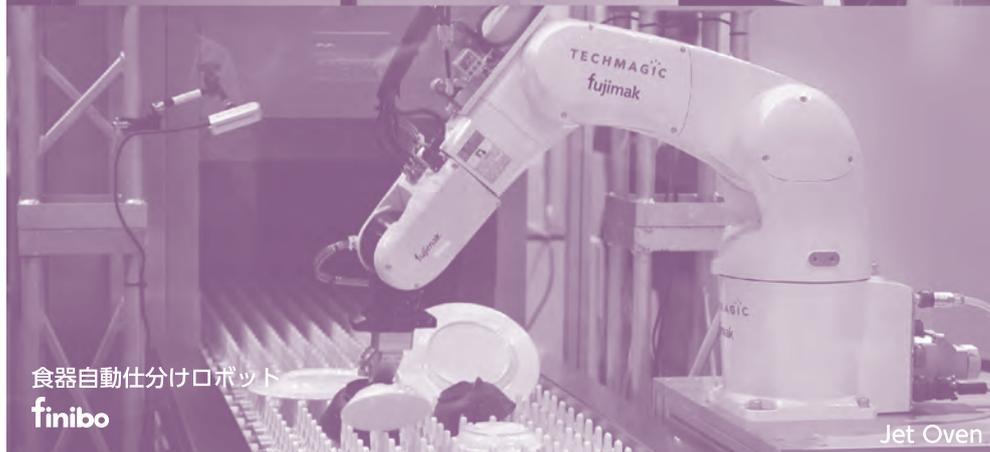
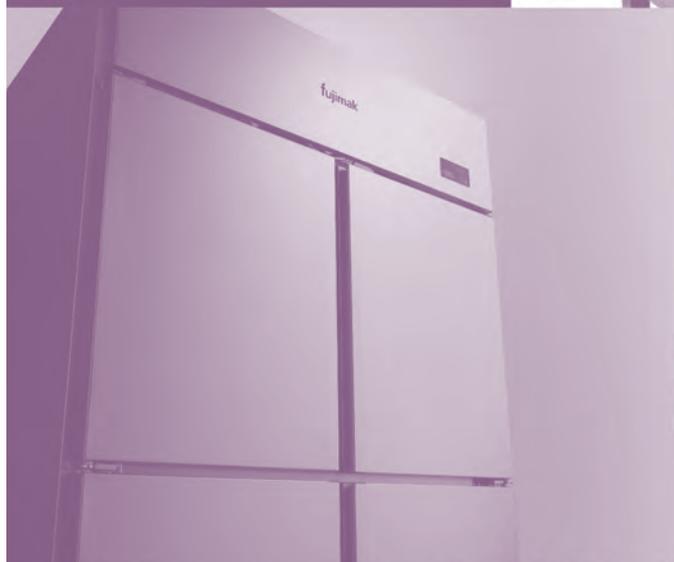
■製造元

本社 ☎0256(86)3711代
<http://www.sugico.co.jp/sugico/>

東京支店 ☎03(3537)1951代 仙台営業所 ☎022(236)6525代
 大阪支店 ☎06(6767)3611代 新潟営業所 ☎025(224)2177代
 名古屋支店 ☎052(979)2663代 広島営業所 ☎082(871)0037代
 札幌営業所 ☎011(785)9119代 福岡営業所 ☎092(621)2021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。

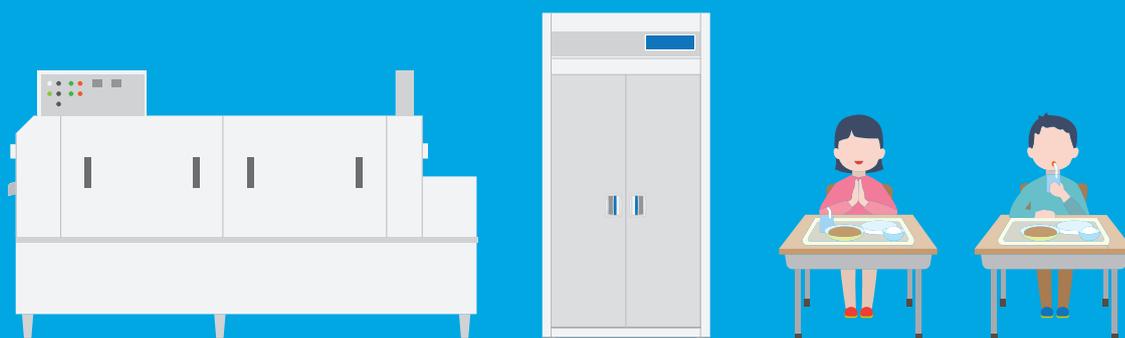
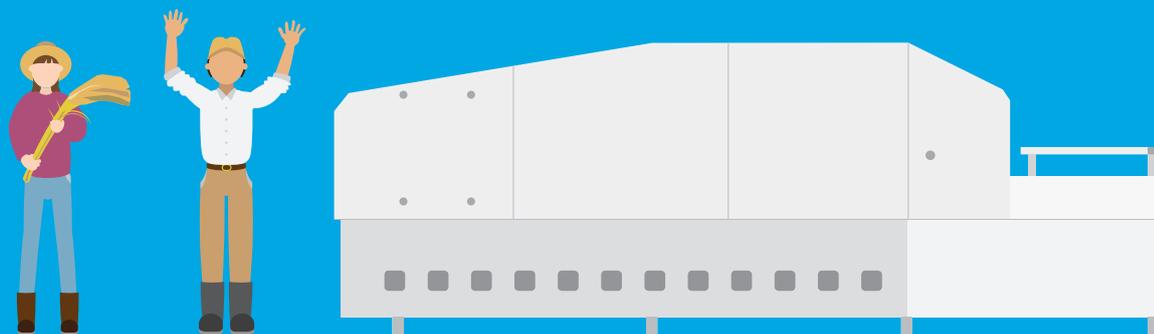
**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



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。

IHO 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）

●日調の製品については、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▶

