

Chu

bou

# 厨 房

2021  
No.621

3

MARCH

一般社団法人 日本厨房工業会

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

団体賠償責任保険制度の  
ご案内

新連載

SDGs一直線

やるKEY HACCP  
ゴーストレストラン

実践編

小倉朋子の食・心・美Part.2  
大豆ミートの日本における可能性

映画の見どころ・台所

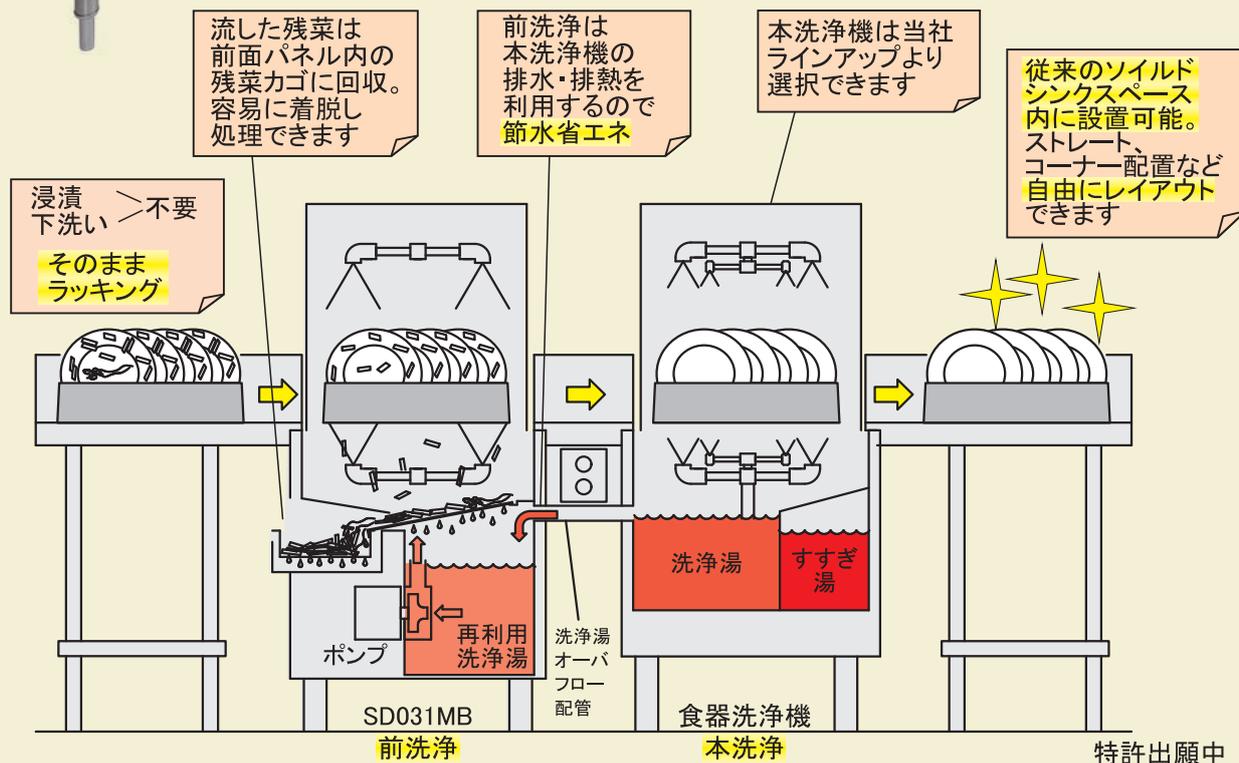
『居酒屋ゆうれい』

最新外食トレンド2021  
2020年、外食企業の動向



### AUTOMATIC DISH WASHER SD031MB SYSTEM

**洗浄湯の排水排熱で前洗浄して食器の浸漬・下洗い作業を省きます**  
**自動開閉ドアで快適作業**



# 再加熱した



## ご飯が美味しい。

詳しくは動画で。



リヒトウォーマーキャビネット



スチコン式再加熱カート

 HACCP&新調理法の厨房システムメーカー  
**ニチワ電機株式会社**

全国共通フリーコール ニチワコール  
 **0120-218506**

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

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

# 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。

食器



テーブル型消毒保管機

食器 食缶



昇降消毒保管機

食器 食缶 器具



消毒保管機

器具



器具消毒保管機

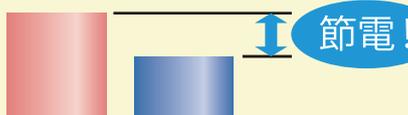
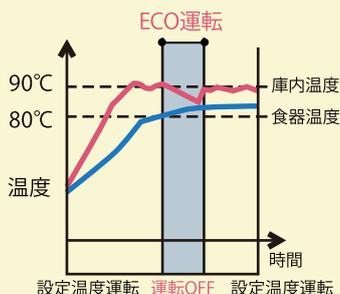
食器



天吊式消毒保管機

## エコ運転搭載

従来機より電気料金がお得です！



- エコ運転  
90℃運転（食器の表面水分除去、乾燥）▶ 運転OFF（エコ運転）▶ 90℃運転（消毒）
- 週間予約機能に加え1日予約の可能
- SDカードで温度履歴管理（オプション）

器具



メイクリーン

（包丁まな板消毒保管機）

食器



昇降コンテナ消毒保管機

食器



コンテナ消毒保管機

食器

食缶

器具



カート消毒保管機

食缶



予冷機能付消毒保管機

※エコ運転非対応



株式会社  
中 西 製 作 所

株式会社 中西製作所

■東京本社：〒104-0033 東京都中央区新川一丁目26番2号新川INSビル

T E L : 大代表(03)5541-6333 F A X : (03)5541-0155

■大阪本社：〒544-0015 大阪市生野区巽南五丁目4番14号

T E L : 大代表(06)6791-1111 F A X : (06)6793-5151

中西製作所

検索

click  
click



素材の差ではありません。



理由は動画で  
[メニュー\_ローストビーフ]



2/3ホテルパン5段タイプ 1/1ホテルパン6段タイプ

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

PC はコチラから  
[https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio\\_movie/](https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio_movie/)

**HOSHIZAKI**  
www.hoshizaki.co.jp

**ホシザキ株式会社**

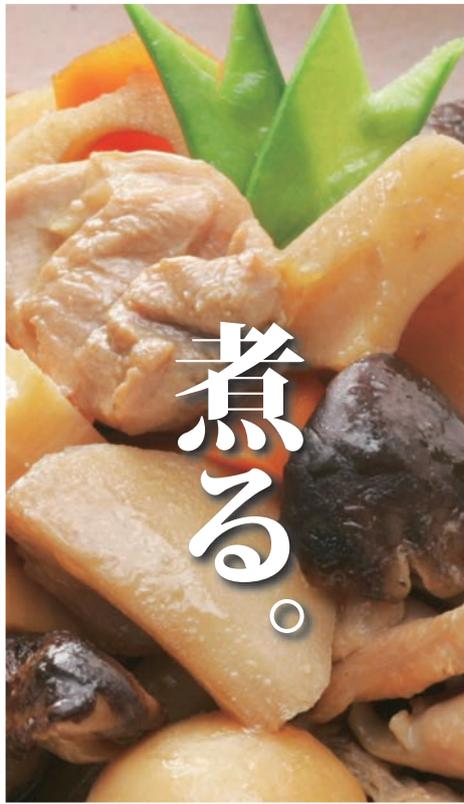
本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111  
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1  
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03) 6275-3210  
大阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

 **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月未現在)  
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。



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

巷で評判の名機をここに。食べる人、働く人、営む人すべてに  
たくさんのオイシイを届ける SANWA。  
日本でいちばん人気の電気回転釜\*ブランドです。



行列ができる名機はこちら

いちばんで一番の\*  
電気回転釜

\*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



電化厨房の未来を創造する  
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](http://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](http://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](mailto:info@e-tachibana.co.jp)

カタログをご希望の方は、  
お気軽にご請求下さい。



# 厨房女子 vol.72 が行く!



今月の  
ゲスト

大和冷機工業 株式会社

中部法人営業部 天野 佑香 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。

天野 私が就職活動を始めた大学4年生の秋に、求人をしていたのが大和冷機工業でした。当時は興味のない業種でした(笑)。もともと営業職希望で、面接の際、男性が多い業界だけど大丈夫かと聞かれ、「大丈夫です」と答えたものの、本当にやっていけるか不安だったのを覚えています。大学までソフトボールをしていたのですが、当時の採用担当者が会社で野球をされており、入社したら一緒にやろうとお誘いいただき、野球に参加してくれるから採用されたと後々聞きました(笑)。入社当時は研修が大阪本社であったため会社の野球にも参加できていましたが、名古屋に配属になってからは、地元のソフトボールと掛け持ちになり、大阪までなかなか行かれず、野球に参加する機会が少なくなりました。

それでも野球をしたおかげでさまざまな部署の人と関わりを持つことができ、何か困った時にはいつも助けていただいているおかげで、入社してもうすぐ5年目を無事に迎えることができます。



## お仕事の内容は? やりがいは?

天野 担当エリアのお客さまを訪問し、機器の提案から仕様の打ち合わせ、納品作業や修理の受け付け等を行って



オフィスでの天野さん

います。入社当時はお客さまの方が当社の製品の知識があり、教えていただくこともあったりと恥ずかしい思いをしたこともありましたが、それ以上に印象に残っているのは、初めて製品を納品した時に、お客さまから「お願いして良かった」

と言っていたことです。やはり、何度も打ち合わせを行ってそのお客さまだけの厨房や製品を納品できた時は、営業ならではの達成感がありますし、私にお願いして良かったとお客さまに喜んでいただけると、こちらもうれしいですね!



## 今後のあなたの夢を教えてください。

天野 仕事では、私の担当エリアでのお取り引きがきっかけとなり、全国的なお取り引きにつながっているお客さまもいらっしゃいます。そのお客さまに対しては、さらに良い仕様、製品を提案していけるようにしたいです。そして今協力していただいている各営業所からは、このお客さまのことなら何でも天野さんに聞けば大丈夫、と思っただけのくらい頼られる女性営業になりたいです。

プライベートでは、現在ソフトボールの国体強化チームに所属しております。今年開催予定の国体に向けて、平日は仕事、休日はソフトボールと、多忙な毎日です。それでも新しいことへの挑戦はやはり楽しいですし、自分の中で大事にしていることなので、仕事でもプライベートでも、何事も経験し、挑戦する生き方をしていきたいですね。

## 職場の方からエール

入社から3ヶ月の研修を経て現在の職場に配属となりましたが、初日の印象は「礼儀正しく、か弱いイメージ」で、正直な私の心境は「大丈夫かな」でした(笑)。早5年が過ぎようとしていますが、入社当初の頃から比べれば、別人のように営業職になじみ、男性が多いこの業界でも物怖じせず、非常にがんばっています。今では新入社員インストラクターという責任も果たしつつ、自身の業務も遂行しなければならない、多忙な毎日を送っておりますが、この経験が今後の彼女にとってプラスとなり、より大きいステージで輝いてもらいたいと思います。仕事もプライベートも貪欲に楽しんでほしいですね!!

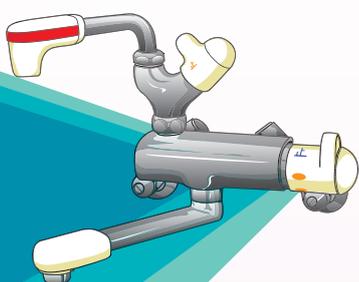
(中部法人2課 課長代理・大石哲也)

# 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



**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



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



**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！(72)	大和冷機工業(株)
工業会関係	12	2021年度厨房設備士資格認定試験 受験申し込み受け付けのお知らせ 令和2年度技能検定(厨房設備施工)報告	
会員企業	13	団体賠償責任保険制度のご案内	
法律相談	14	新会員さんいらっしゃい！	MEIKO Clean Solutions Japan(株)
COMIC	16	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「公益通報者保護法に関する法律問題(2)」	坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹
ESSAY	18	部外者がくる！！(22) 服部工業(株) 岡崎クックチルセンター	にしかわたく
衛生管理	20	映画の見どころ・台所(81) 『居酒屋ゆうれい』	映画史・食文化研究家 斉田育秀
会員情報 厨房業界関連情報	22	小倉朋子の食・心・美 Part.2(45) 大豆ミートの日本における可能性	(株)トータルフード 小倉朋子
	24	やるKEY HACCP [実践編](32) 「ゴーストレストラン」	スタジオワーク(合) 上田和久
	28	<b>新連載</b> SDGs一直線(1) 富士工業(株)	
	30	最新外食トレンド2021(3) 「2020年、外食企業の動向」	宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	10	銀河食堂紀行 [おうちごはん]	坂月さかな
	11	巻頭によせて [2020年度を振り返って]	フクシマガリレイ(株) 河上 久
	32	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]	
	33	図書料金表	
	34	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	36	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	
	38	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	40	奥付 [広告掲載企業名]	

# 銀河食堂総行

坂月さかな



## 【おうちごはん】

知らない星を旅して帰ってきた夜、家で何かを食べるとしたら、皆さんは何を食べるだろうか。

旅先で買ったおいしいお総菜で旅の余韻に浸るだろうか。それとも自宅でいつも食べている料理を作り、無事に帰れたことを実感して一息つくだろうか。

僕がお勧めするのは、旅先から持ち帰った調味料でいつもの夕食を作ることだ。

旅先から食べ物をたくさん持ち帰るのは大変だが、調味料であれば、少しの量で旅先の味付けを長く楽しむことができる。調味料が星の名産品である必要はない。ありふれたマーケットで売られている塩やハーブ、宇宙船の経由駅で提供されるコーヒーに付いてくる砂糖、足繁く通った食堂のシェフからこっそり分けてもらったオイルなど、自分で手に入れたものであれば何でもいい。旅先の味を完全に再現するのは難しいが、いつものパンや肉に付けて焼いたり、スープにほんの少し振りかけたりするだけで、手軽に思い出の味を味わうことができる。好みのビンや木箱であれば、飾っておく楽しみもある。

そしてお腹が膨れたら、冷たいお水を飲んですぐに寝てしまおう。夢の中であの星にもう一度行けるかもしれないし、行けないかもしれない。どちらにせよ、目覚めた時にはきっと、また新しい星へ旅に行きたくなっていることだろう。



## 登場人物紹介

■ムギ  
おいしいお店を探してまざまな惑星を旅する少年。  
いろんな星の塩をブレンドして、最適な配合を研究している。

■パン  
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。  
ムギの作るブレンド塩の違いが分からない。

■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/>



## 2020年度を振り返って

フクシマガリレイ(株) 河上 久

---

今月、年度末を迎えて、今年度を振り返ってみますと、やはり今年度は新型コロナウイルス感染拡大に伴い、年度初めから緊急事態宣言や外出自粛、三密の回避等で外食産業に大きな痛手となり、私どもの厨房業界も、非常に厳しい状況となりました。リモートワークやテレワーク等も含めて、新たな働き改革も強いられました。さまざまな努力や改革が行われますが、どうしてもV字回復へと行かず、ゆるやかな改善までと言えます。しかしながら二次感染、三次感染拡大となり、再び大都市中心に2回目の緊急事態宣言となってしまう、厨房業界にとっても、本当に厳しい年となりました。

私もプライベートで数十年ぶりに、京都での学生時代の下宿の大家さんも参加予定しての下宿の同窓会を企画していましたが、誠に残念ながら1年後に延期となりました。とても残念でしたが、この感染状況では仕方ないと、皆、納得済みの延期となりました。しかしながらまだまだ感染拡大が収束していかないの、本当にできるか、とても心配です。

このような新型コロナ禍で外出も減り、今期はよく大河ドラマを観ました。今回の大河ドラマのタイトルは『麒麟がくる』というタイトルでした。新型コロナウイルス感染拡大で、幾度も収録の中断がありながら、また放送も数週間中断しながら、撮影や放送がされてきました。このドラマの主人公は明智光秀ですが、決して一人の物語ではなく、光秀の視点から見た、斎藤道三や朝倉義景や織田信長、秀吉、徳川家康等の戦国武将たちの姿や関わりを描いていくのが本筋のようです。また、タイトルにもある「麒麟」とは、泰平の世、穏やかな世の中に出現すると言われている、中国神話の伝説の聖獣のようです。ドラマの舞台や時代は折りしも、相次ぐ戦乱や度重なる戦で幕府の力も衰え、人々が平穏な日々や日常をなかなか送れなかった戦国時代であります。

絶えず起こり続ける戦に不安と心配を抱えながら生きていた戦国時代の人々と、まさに終わりの見えない新型コロナウイルス感染拡大の脅威と不安で心が休まらない日々を送る現代の私たちが祈るのはただ一つで、一日も早い平穏な暮らしの再度の訪れであります。

戦国時代では、何が、または誰が「麒麟」なのか、また現代では何が、例えばワクチンなのか、誰が「麒麟」なのかは誰にも分かりませんが、とにかく今すぐにでも穏やかな世の中に出現する伝説の聖獣「麒麟」の到来を強く願い、平穏な日々や日常に戻し、厨房業界や外食産業も、より活気を戻す日々の再来を願います。私個人も安心して、また堂々と学生時代の下宿の同窓会や食事会ができるようになる日々を願います。

来年度は「麒麟」の到来できっと良い年度となることと信じて、本年度の振り返りを終わります。最後に、「麒麟よ早く来い！」。

## 2021年度厨房設備士資格認定試験 受験申し込み受け付けのお知らせ

工業会は、今年も全国で一斉に、厨房設備士資格認定試験を実施する。

この試験は、業務用厨房機器の生産や厨房設備の設計施工に関する高等な専門的技術とその応用能力を備え、企画・研究・設計・評価・施工を行う他、前述の関連分野にて作業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行われ、2021年は4月に工業会のホームページで申し込み受け付け、6月に講習会と7月に認定試験、8月に合格発表というスケジュールを予定している。

試験の詳細は、当工業会ホームページおよびTwitterでお知らせする予定である。

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

Twitter:@JFEA\_PR



東京受験会場(2020年度)

## 令和2年度 技能検定(厨房設備施工) 工業会協力の下、全国で資格試験が実施

令和2年度技能検定(厨房設備施工)の実技試験が、令和2年12月4日から令和3年2月21日にかけて実施された。

この検定は、厚生労働省認定の国家資格「技能士(厨房設備施工)」の試験について、指定機関である中央職業能力開発協会および各都道府県の職業能力開

発協会が主体となり例年実施されているもので、当工業会では、検定試験問題の作成、検定委員や検定補佐員を推薦するなどの協力を行っている。実技試験では、与えられた問題を基に図面を描き、機器の設置や接続、燃焼試験などを行った。

なお、合格発表は3月19日に行われ、通知される。

一般社団法人日本厨房工業会

## 団体賠償責任保険制度をご検討ください！

一般社団法人日本厨房工業会では、1995年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

より多くの会員様にご加入いただくことが、本制度の維持と、相互の助け合いに繋がりますので、是非ご加入をご検討ください。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」  
 「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」  
 十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。

### 保険期間

- ・制度1、2、4…… 2021年7月10日 午後4時から1年間
- ・制度3……… 2021年7月10日 午前0時01分から1年間



「生産物賠償責任 (PL) 保険」(制度1) に加入していても、施工中に発生した事故については補償されません。施工中の事故に備える場合「請負業者賠償責任保険」(制度2) へのご加入が必要となります。また、「請負業者賠償責任保険」(制度2) のみ加入していても、引渡し後に発生した事故については補償されません。業務内容によって必要となる保険が異なりますので、過不足ない補償であるか、今一度ご確認くださいませようお願いします。

このチラシは概要を説明したものです。ご契約にあたっては別途配布の「団体賠償責任保険制度のご案内」および「重要事項のご説明・契約概要のご説明・注意喚起情報のご説明」をあわせてご覧ください。また、詳しくは普通保険約款・特別約款・特約集をご用意していますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。

ご不明な点につきましては、取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

＜ご相談・お問合わせ先＞

【団体窓口】	一般社団法人日本厨房工業会	担当：水野
【取扱代理店】	商工サービス株式会社	担当：根岸
	Tel03-3538-6180	Fax03-3538-6188
【引受保険会社】	あいおいニッセイ同和損害保険株式会社	(2019年4月承認 B19-100007)

Rookie☆Debut

# 新会員さん いらっしゃい!

関東支部 1157

マイコ クリーン ソリューションズ ジャパン  
MEIKO Clean Solutions Japan(株)



代表取締役 尾崎 剛

MEIKO(マイコ)社は、オッフエンブルグ(ドイツ)に本社を置く、90年以上の歴史を持つ食器洗浄機メーカーです。2019年に、地域に根付いた業務用食器洗浄機の販売およびサポート体制を構築し、お客さまにより近い存在となることを目的として、日本法人が誕生しました。

日本においてはご愛用いただいているお客さまも非常に多いのですが、さらに新たな市場を開拓し、よりお客さまに寄り添った高いレベルのサポートを行うことで、日本



MEIKO Clean Solutions Japan(株)のオフィス



## わが社のアピール×3つのポイント

- 「最高の衛生」を生む洗浄ソリューション
- あらゆる洗浄ニーズに応える幅広いラインナップ
- 安心の365日7:00~24:00メンテナンス体制

市場でのMEIKOブランドの価値を高め、成長を続けていきたいと考えています。特にアフターサービスは最重要課題と考え、国内には潤沢に部品を保管し、また365日、7:00~24:00のアフターサービスで、お客さまをサポートして参ります。



同社のガラス洗浄機  
M-iClean UM+GiO

新型コロナウイルスが世界経済に多大な影響を与えておりますが、MEIKOが掲げる「衛生」という基本概念を基に、包括的な「洗浄ソリューション」で、再びすべての人々が笑顔で飲食を楽しめるよう、全力で取り組んで参ります。

- 設立  
2019年11月
- 代表者  
尾崎 剛
- 資本金  
9,750万円
- 従業員数  
12人
- 業種  
業務用食器洗浄機、ケミカル剤、水処理装置の輸入・販売  
およびメンテナンス
- 主要取引先  
ホテル、レストラン、病院、福祉施設、学校、官公庁、  
スーパーマーケット、コンビニエンスストア、食品工場、他
- 所在地  
〒176-0005 東京都練馬区旭丘1丁目22-13 2F  
TEL03-6914-4301 FAX03-6915-3820
- URL  
<http://www.meiko-japan.com>

# 2021年の法 改訂

## HACCP、働き方改革、喫煙・禁煙・分煙。

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。

### 内 容

■本書の構成とその読み方

### ■目 次

- 第1章 厚生労働省関係
- 第2章 経済産業省関係
- 第3章 国土交通省関係
- 第4章 総務省関係
- 第5章 文部科学省関係
- 第6章 環境省関係
- 第7章 農林水産省関係
- 第8章 財務省関係



# 業務用厨房関係法令集 2021年版

■A4判・322頁

■価格：5,500円（本体5,000円＋消費税10%） 会員価格：4,400円（本体4,000円＋消費税10%）

※送料含む

事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

# 「公益通報者保護法に関する法律問題(2)」

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、コンプライアンスの重要性について述べた。そして、コンプライアンスを維持する手段として、広く公益通報の制度が利用されており、公益通報者を保護する法律として、公益通報者保護法が制定されている。

今回は、その総論的な説明を行う。

公益通報が行われる事態は、各企業にとっては、不法行為や不正な行為が生じていることを意味するのであり、言葉を選ばずに言うと、あまり歓迎したい事態ではないと言えよう。しかしながら、不法行為や不正な行為が実際に起きているにもかかわらず、その事実を企業が把握することができなければ、改善や対策を行うこともできないこととなる。

公益通報制度および通報者の保護の制度が十分に機能することにより、企業のコンプライアンスを維持することが求められている。

「公益通報者保護法」は、公益通報者の保護を図ると共に、国民の生命、身体、財産その他の利益の保護にかかる法令の規定の順守を図り、もって国民生活の安定および社会経済の健全な発展に資することを、その目的とする法律である。

## ■ 2. 「公益通報」とは

公益通報者保護法で保護される「公益通報」と

は、「①労働者が、②不正の目的でなく、③労務提供先等について④通報対象事実が⑤生じ又は生じようとする旨を、⑥通報先に通報すること」である。

各要件についての解釈は、次回以降説明を行う。

## ■ 3. 公益通報者の保護

「2」で述べた保護要件を満たした労働者は、以下の保護を受ける。ホットラインを構築している従業員数の多い企業も、そのような制度がない、いわゆる中小企業も同じように以下の行為は禁止されている。

ア 公益通報をしたことを理由とする解雇の無効・その他不利益な取り扱いをしてはならない。

イ 公益通報者が派遣労働者である場合、公益通報をしたことを理由とする労働者派遣契約の解除の無効・その他不利益な扱いをしてはならない。

公益通報者に対して、公益通報をしたことを理由として解雇をされないことはもちろん、降級や減給、有期契約の契約打ち切りといった不利益をとることも、法律上禁止されているのである。

もともと、悪質な企業は、公益通報をしたという本当の理由を解雇通知に記載をせず、異なる解雇理由等を記載することで法律を潜脱しようとする例もあり、裁判上争いとなる事案も存在し、問題となっている。

このような企業には、公益通報を行う労働者はいなくなってしまうことは想像に難くない。そして、冒頭に述べた公益通報者の保護の目的に立ち返った場合、当該企業がコンプライアンスを維持することができず、そして、改善等の余地がない不正が発覚し、最悪の場合破綻をすることもある。

繰り返しになるが、真の意味でコンプライアンスを維持するためには、制度を形式的に取り入れるだけでなく、不法行為や不正行為に対して決して見て見ぬふりをせず、改善と再発防止を構築することができる企業としての姿勢が肝要である。



#### 【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

『うつ病は心の弱さが原因ではない、ウイルス原因説から見えるうつ病治療の未来』

東海  
北陸支部  
遠征編

# 部外者がくる!!



## 第22回：服部工業(株)岡崎クックチルセンター

今日は  
徳川家康生誕の地  
愛知県岡崎市に  
やってまいりました♪

岡崎  
OKAZAKI STATION

…っていきなり  
いい感じの  
日本家屋が!!

いったい  
どゆこと!?

これから邪魔する  
**服部工業(株)**さんは  
回転釜や立型炊飯器等で有名な  
大量調理機器の  
老舗トップメーカー

さぞかし  
巨大な工場  
が…



# ドン!!

これは大正時代に  
創業者が建てた家で  
今はカルチャーセンター  
「暮らしの学校」の  
校舎になってます



カルチャー  
センター…?

この土地にはもともと  
鋳造工場があったんですが  
周囲の住環境に配慮して  
先代の時代に閉めました

現在はその跡地で  
厨房機器製造以外の  
様々な事業を  
始めているんです

**服部俊男**社長  
135年続く老舗の5代目  
なんと34歳の若さ!

幼稚園・託児所・学童保育  
カルチャーセンターに  
日本語学校  
清掃サービス業  
有料老人ホームと  
デイサービス…

クリニックと薬局  
スイミングプールに  
クライミングジム  
カフェとバーと  
コミュニティFM  
人材派遣に不動産…

「会社の利益は  
地域と社会に  
還元すべし」  
が創業以来の  
ウチの社風

創業者  
**服部  
太郎**氏

えーと  
あとは何が  
あったかな…

ゆっくりした視点で  
社会、地域のために  
良いことを  
やっていきたい

急いで儲けることを  
目的にしてないので  
いろんな事業を  
ゆるーくスタート  
できるんです



いくらなんでも  
手を広げすぎだろ!!



そしたら  
いつの間にか  
こんな数に…  
あっはっは♪

大丈夫なのか  
この会社…?

【取材・マンガ にしかわたく】

…という、著者本人もタイトルを覚えられない新刊が出ました。河出書房新社より絶賛発売中。

このクックチルセンターはもともとショールームだったのを15年前に今の形に改装したんです



「お客様目線で」と口で言うのは簡単ですがクックチルのシステムを売る側の私たちには実際に調理した経験がなかった

だから自分たちの手で毎日食事を作ってみようという発想に至ったんです

肝が座っていると評判のクックチルセンター長 磯谷さん

そりゃまたなんで？

クックチルは加熱後すぐに冷却してチルド庫に冷蔵保存5日以内に再加熱して実食という調理法

一斉調理なので全体の労働時間を圧縮できるんです

中華屋の娘にして凄腕の動画職人 都築さん

例えば毎週水曜日は揚げ物の日1週間分の揚げ物をドカンとまとめて全部やってしまう

ウチは無添加にこだわっていて安心安全全て手作りがモットーなんです

なるほどねー

こうすることで病院や施設スタッフの労働時間を短くし料理自体も手抜きをせずに済む

でも服部工業さんって基本的にはお釜のメーカーですよね？給食センターというのはやりすぎでは…？

実際に365日動かしてみないとわからないことってたくさんあるんですよ

その体験が営業にも武器になるんです

例えばこの磯谷は営業と一緒に現場に行って先方の調理師さんの話を聞いて泣き出したりするんですよ

えへへ…つい共感しちゃって♡

女性の大量調理って大変だよねー!!

営業マンが言うのと実際に体験した人間が言うのでは説得力が段違いなんです

うちの幼稚園や老人ホームにも食事を届けているので問題点があればすぐにレスポンスがくる

私たちは今単なる「物売り」から本当にお客様の困ってることを解決する会社へシフトチェンジを進めているんです

もちろんちゃんと利益も上げますけどね♪

できるだけ地元のお野菜を使い少しでも地域みなさんのためにという思いで食事を作ってます♡

幼稚園向けお弁当では切り干し大根や高野豆腐などの食材で日本の食文化の食育にも努めてます！

アピールポイントこれ以上増やすのやめてー!! もうパロディが辛い!!

Essay



# 映画の見どころ・台所

第81回

『居酒屋ゆうれい』

(1994年：アルゴ・ピクチャーズ)

映画史・  
食文化研究家  
齊田育秀



ビールもキモも冷やしてくれる  
古い居酒屋の厨房

グループ・サウンズを代表する「ザ・テンパターズ」のボーカルとして、絶大な人気を誇った“ショーケン”こと“萩原健一”が亡くなってから、2年になる。彼は多くの映画やTVドラマの演者として足跡を残したが、同時に4回の結婚（モデルの小泉一十三、歌手・女優のいしだあゆみetc.）や、多くの美女（女優の江波杏子・倍賞美津子、ヴァイオリニストの前橋汀子etc.）と浮き名を流し、またトラブルメーカーとしても著名であった。“享年68”は早過ぎた死だが、そのうらやましい豪快な生き様は、今でも多くのファンを魅了してやまない。

彼が最初に大きな評価を受けた映画は、岸恵子と共演した『約束』（1972年：斉藤耕一監督）で、フランス映画のようなタッチで撮られた秀作であった。監督志望でサード助監督をするはずが、主演の中山仁が降坂したための代役だった。これを皮切りに『太陽にほえろ！』（1972～73年）のマカロニ刑事、水谷豊とコンビの『傷だらけの天使』（1974～75年）、倉本聰の脚本で『前略おふくろ様』（1975～76年）と、TVドラマに出演し、茶の間のファンの心をつかんだ。この間、1974年には石川達三原作の映画『青春の蹉跎』（神代辰巳監督）に主演し、野望に燃える若き青年の挫折を、絶妙なタッチで演じた。

その後、数々の傑作・秀作映画に出演した彼が、

『前略おふくろ様』で培った板前のイメージを大いに発揮した佳作が、本作である。落語を地で行くようなストーリー展開のこの作品は、いわゆる「ちょっといい話」で観客の心を温かくしてくれる。

横浜は反町で居酒屋を営む壮太郎（萩原健一）には、病身の妻しず子（室井滋）がいた。ある晩しず子は、「（お前が死んでも）俺はずっと一人にいる」と言う彼に、「（約束を破ったら）化けて出るよ！」と言い残し、翌日亡くなる。その後しばらくして、壮太郎の兄（尾藤イサオ）が見合い写真を持ってくる。初めは興味のなかった彼だが、その女性が彼の周りに出没する女性・里子（山口智子）だと気づき、突然見合いを承諾し、二人は結婚と相成る。

甘い新婚生活が始まるわけだが、「そうは問屋いや仏（ぼとけ）が許さない！」いや「ほっとけるわけがない！」。しず子が“幽霊”となって、二人の間に出没し始めたのである。初めは「ギョッ！」とした二人だったが、頻繁に出て来られると慣れとは恐ろしいもので、いつしか女二人は酒を酌み交わす仲となり、奇妙な三角関係が生まれた。明るい里子の働きもあり、店は大繁盛。魚屋の魚春（八名信夫）、マンションの管理人の辰夫（三宅裕司）、酒屋の幸一（西島秀俊）、マンションの新住人で学習塾の先生・佐久間（橋爪功）などが常連だ。

さて“幽霊”とは、「死者の霊魂が生前の姿になって現れるもの。この世に未練や恨みがあって成仏できないもの」だ。しず子は夫への未練で成仏できないの

で、壮太郎夫婦は菩提寺に行き、住職に相談。円山応挙(?)の幽霊の掛け軸に彼女を封じ込めて、弔うことにする。

と、まあこの辺までが「起承転結」の「起と承」で、この後話は「転じて」辰夫が別れた妻(余貴美子)とよりを戻そうとする話と、里子の前に昔の男(豊川悦司)が現れるという二つの話が主軸となり、進行する。辰夫には妻の焦げ付き500万円の工面、里子には刑務所帰りの男の出現という難題が発生。さてどう「結」となるのか? 後は観てのお楽しみだ!

ではここで、居酒屋の厨房から映画を観てみよう。「居酒屋」というと、最近ではシステムチックに運営されるチェーン店と思われやすいが、われわれの年代は、カウンターで一杯やる「赤ちょうちん」のイメージが強い。本作の店もこの類で、店の真ん中に厨房があり、周りをぐるりとカウンターが囲んでいる。夏でも「おでん」があり、「モツの煮込み」ともどもメインメニューとなっている。途中で「オバケ有ります」の“洒落た札”が貼られるのには大笑いだが、「オバケ」とは鯨の尻尾のさらしたもの(尾羽毛)で、「オバイケ」とも称される。

したがって、厨房のメイン器具はおでん鍋と煮込み用の大鍋、お銚子の湯せん器である。ビールは厨房の外に置かれた冷蔵ショーケースに入っているが、この中にしず子が入って登場する場面ではさすがにキモが冷えた。本作の厨房は映画のメイン舞台であり常に登場しているので、壮太郎・しず子・里子の三角関係や、常連を中心に賑わう店内を見続けてきた監視人と言える。また客がいない時には“寂しさ”を強調する場所でもあった。

カメラは時折り見つめるように、ワンカットで厨房内の椅子・竹製の茶こし器・ポット・湯飲み・灰皿などを映すが、これが映画に膨らみを与えている。だが厨房の最も重要な役割は、ここでしず子と里子が酒を酌み交わし、互いに親密になる場面を創出したことだった。

本作はデヴィッド・リーン監督(『アラビアのロレンス』『ドクトル・ジバゴ』)の『陽気な幽霊』や、『ゴースト/ニューヨークの幻』を彷彿させるが、話自体は落語の人情噺だ。そのためか、「落語的ネタ」が随所に出てくる。部屋のTVでは先代の“5代目・三遊亭圓楽”が落語を演じ、喜劇映画の『幽霊繁盛記』(1960年:佐伯幸三監督)が放映されている。フランキー堺と有島一郎共演のこの作品は、名作落語の『死神』が元ネタである。

話しついでに、この『死神』はよく使われるネタで、

この1月にもTVドラマ『相棒・死神はまだか』(season19 第13話)で、笹野高史扮する噺家が口演し、右京さんがこの落語の夢でうなされていた。また偶然だが、本作で掛け軸を盗む男を演じたのが、何と『相棒』のゲイ“ヒロコママ”役の深沢敦で、ここでも「オネエキャラ」を演じているのがおかしい。

また、出演者の多くが今や日本を代表する役者になっているのが興味深い。橋爪功・三宅裕司は当時でも有名だが、酒屋の青年は、何と西島秀俊だった。室井滋・山口智子・余貴美子・トヨエツが何と若いことか。しず子の念力が出演者をステップアップさせたのだろうか?

さらに時折り流れるトルコ軍隊の曲(『ジェッディン・デデン』)が、その場面に見事にフィットしていた。TVドラマ『阿修羅のごとく』(1979年:向田邦子脚本)でも効果的に使われていた曲だ。また、猫・金魚・ホテル(霊の象徴)・電車・酒の古いポスター・コップのフチ猫(縁に引っかけるグッズ?)などの「対象」を、カメラが一瞬捉えるカットが挿入される。これは映画の流れに息抜きの効果を与え、落語の“間”に通じるものを感じた。

さて、話はラストの大詰め! しず子との別れの場面である。彼女の霊の入った里子の体を抱きしめる壮太郎。一瞬里子の顔がしず子に変わり、観客の眼からは涙がジワリ。そしてしず子が“幽体離脱”し、壮太郎が里子に戻った彼女を担ぎ上げる。これがまた、何とも粋であった。

この映画は脚本の田中陽造(『ツイゴイネルワイゼン』『セーラー服と機関銃』:ロマンポルノの巨匠)や、撮影の藤澤順一(『櫻の園』(1990年版)『月はどっちに出ている』『舟を編む』)など、スタッフに恵まれた作品である。しかし映画を成功に導いた最大の要因は、萩原健一と室井滋が醸し出す「ひんやりとした愛憎劇」にあったと言える。それにしても「ショーケンはうらやましいほど、よく女性にもてた!」「そうか! テンプターズ(誘惑者)だから当然か?」。

### 『居酒屋ゆうれい』

監督:渡邊孝好

原作:山本昌代

脚本:田中陽造

撮影:藤澤順一

音楽:梅林茂

出演:萩原健一、山口智子、室井滋、三宅裕司、西島秀俊、八名信夫、橋爪功、豊川悦司

BD/DVDは現在廃盤

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45回

### 大豆ミートの日本における可能性

「大豆ミート」の市場が伸びています。(株)矢野経済研究所による国内・海外における代替肉(植物由来・培養肉)市場についての調査では、2030年には1兆8,723億円に達すると予想されています。

「大豆ミート」は「大豆のお肉」とも呼ばれ、脱脂大豆を加工・加熱して繊維状に成形し、高温乾燥させたもの。食感や味わいは食肉に似ており、ベジタリアン、ビーガンの人には欠かせない植物性のタンパク質です。

しかし近年は、ベジタリアンとは限りません。高タンパク質ブームや、常温保存ができることから、震災やコロナなどの巣籠もりした際の需要が高まり、一層人気に拍車がかかったと思われます。さらに、食べても罪悪感が出にくい心理的側面も、人気に拍車をかけたと考えます。

大豆ミートの利点として、

- ①肉食による環境破壊や二酸化炭素排出、食料不足への解決に役立つ。
- ②利便性に富んでいる。常温保存がきき、非常時用にも対応可能。
- ③加熱時のストレスが少ない。例えば「鶏の唐揚げの外側は焦げ目も付いているのに、中はまだ赤みが残っていた！」なんてことがない。味が染み込みやすく加熱時間も少ないため、調理時間の節約にも。
- ④調理法は食肉と同じであるため、汎用性が高い。
- ⑤食肉にはない食物繊維が豊富。グラムで換算すると、キャベツの約3倍だという。
- ⑥低カロリーであることは知られているが、具体的にはたんぱく質はおおむね豚肉と同等だが、カロリーは44%に当たる。脂質に至っては約20分の1しかない。

大豆ミートを扱う食品は、コンビニでも売り出しています。セブンイレブンは、プレミアム商品を充実させていま

す。ハンバーガーなどの定番だけでなく、麺類やパンにも着手。大豆入りパンは膨らみにくく、技術開発は大変だったと聞きます。

ファミリーマートでは、そばろご飯や唐揚げなどで大豆ミートをシリーズ化。Twitterを通して、マーケティング調査を行っています。また、ローソンも唐揚げやおにぎりなどを展開しています。

食品メーカー各社も目立ちます。湖池屋がスナック菓子に、エースコックがカップラーメンに、大塚食品が「ZEROMEAT」シリーズに、また、マルコメは「ダイズラボ」として、惣菜も販売しています。さらに、伊藤ハムの「まるでお肉」シリーズ、プリマハムの「Try Veggie」シリーズなど、食肉の専門メーカーさえも出しているのです。

また、ファストフードの各店はハンバーガー商品を投入しており、米国マクドナルドが自社製造のバーガーを「マックプラント」として、2021年に発売すると発表しました。

このまま、日本国内市場は伸びていくのでしょうか。筆者は、20年ほど前から大豆ミートのヘビーユーザーです。しかし課題も感じます。大豆タンパク特有の匂いは改善されていますし、食肉にある「脂身」の魔力も注入して加工しています。焦げ感も、食肉に似させることが可能となっています。

しかし日本では、納豆に豆腐、油揚げなど大豆食品を長年食べてきました。また、宗教上の背景や、諸外国の考えるベジタリアンの感覚とも異なります。そのため、国内の市場の広がりには未知数に感じます。一方環境問題の側面からは、今後食糧難が深刻化し、大豆ミートを選択肢の一つではなく、必然として食べざるを得ない地球にならないようにするには、とも感じます。

# 業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!



## 厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、  
知識の証。

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

やるKEY

ハサップ

## HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

## 第32回 ゴーストレストラン

## 間借りで飲食店営業するヤドカリ

数年前から現れてきた業態で、夜間営業の飲食店を、通常は開けていない昼間だけ借りて営業する飲食店があります。殻を借りて営業するので、「ヤドカリ」と呼ばれたりしています。

飲食店を開業するには、家賃と契約時に敷金・礼金、厨房機器を含めた設備費、店舗の内装費といった初期投資が必要になります。せっかく準備した開業資金を数年で食い潰さないためにも、初期投資を抑え、人気を取れることを確かめるために、まずは間借りした店舗でお客様の反応を見るという所から、ヤドカリ業態がスタートしているようです。

夜の飲食店は、居酒屋であったり、バーであったりとさまざま、オフィス街の近くであれば、ランチタイムにそっと開業してみて、人気が出ればその後の資金が貯まり、自分の店を持つところに至ることができるという目論見です。貸し手側も多少なりとも家賃が入るので、助かるわけです。

デリバリー会社の進化が  
飲食業を支えている

新型コロナの影響を受けた飲食業界は、客を入れての営業に関して、ソーシャルディスタンスを取ることや、スクリーンの設置、客席間を広げる、体温測定、手指のアルコール消毒、退席後の消毒、といった対応が必須となりました。それでも時短営業を求められ、業界全体が冷え込んでしまいました。

そのような中で伸びているのが、テイクアウトとデリバリー需要です。

特に、デリバリー専門の会社が数社立ち上がり、人気を集めているところに、さらに2020年後半には海外から数社が参入して、競争は激化しています。

スマートフォンのアプリから、メニューを開き、クリックするだけで注文が完了、指定の時間に配達員が届けてくれます、支払いはクレジットカードで行うため、キャッシュレス、対面不要、ソーシャルディスタンスも完璧ということで、コロナ禍の巣籠もり需要に大人気となっているのです。

デリバリー会社はプラットフォームの提供だけなので、メニュー情報の提供、注文の取り次ぎ、配達員の手配、代金決済という点を、すべてオンライン上で行っています。間口を広げて、さまざまな料理を届けることが、差別化の大きな要素になっています。

これまでの飲食店の出前では、そばならそばだけ、すしならすしだけと注文するもので、店を選ぶ必要がありましたが、その垣根がなくなり、街中のレストラン・飲食店、さらにはコンビニからでも、食べたいものをリクエストすると配達してくれるという点が、人気を集めているところだと思います。

登録した飲食店への、デリバリー専門会社からの注文は、アプリの画面だけです。メニューと数量、時間の情報が届きます。受注確定して調理を開始します。配達は、デリバリー会社と契約した配達員が、オーダーの発生と同時に募集され、近くにいる配達員が料理をピックアップして、注文したお客様の所に届けられます。

レストラン側としては、広告宣伝も引き受けてくれ、配達、集金をしてくれるパートナーという関係になります。もちろん相応の手数料が発生しますが、同様のシステムを開発しようとする、大変な費用がかかりま

す。それを極端に言えば、スマホ1台あればデリバリー会社のサイトに出店し、注文を受けることができるわけですから、活用する店舗が増えているのも理解できます。

## ゴーストレストラン

そして、新型コロナによる巣籠もり需要を当て込んで登場するのが、ゴーストレストランです。

幽霊と言っても実態のない店舗ではなく、接客をしない、配達専門のレストランのことを指しています。客席やテイクアウトを目的としていませんから、表通りにある必要もなく、ビルの上階でも構わないわけです。デリバリー会社のオーダーを受けるタブレットかスマホがあればよいので、まさにキッチンだけでも営業が可能ということになります。

また、業種についても、麺類、丼物、中華、洋食、ピザ、スイーツ、流行りと言えばタピオカドリンクといった、専門性のあるメニューでも引き受けることができます。店名が異なっても、実は同じゴーストレストランで作っていたということがあり得るわけです。ゴーストレストランには、業態ごと、屋号ごとの注文を受ける端末が並んで、さまざまなオーダーに応じているというわけです。

## シェアキッチン

さらにシェアキッチンという、新しい業態が出てきています。若者の住環境として認知されてきたシェアハウス、スタートアップ企業のまさに起業の費用を抑えるために開発されたシェアオフィスという、持つのではなくシェアする施設という概念というか仕組みです。先のゴーストキッチンにも適用されて、さまざまな業種の料理人がキッチンシェアして使おうというものです。デリバリーのアプリを搭載したタブレットが並び、各自のオーダーに応じてキッチンを使って料理を仕上げ、配達員の到着を待つ。料理人は独立した個人事業主ですし、配達員も実は個人事業主、ピーク時には複数の業者が入り乱れる風景が繰り返されることになります。

そのシェアキッチンが、ゴーストレストラン向けに増えてきているようです。

また、コロナ禍で閉店した飲食店が相当数出てい

ることもあり、当然空物件も増えていて、そのまま活用してシェアキッチンとして貸し出そうという動きもあります。

## 問題はないのか

このようにヤドカリから始まった間借り料理店は、ITの技術に支えられて、着々と増えているわけです。

ただでさえ、これまでデリバリーなどをやったことがない飲食店が始めてしまったために、衛生的に問題のある配達や、購入後喫食までの時間が長くなり過ぎて腐敗変敗してしまったといった事例が起きてしまいます。

昨夏には、厚生労働省も注意喚起の案内を出しています。<sup>\*1</sup>

スタートアップしたばかりの事業者でも抱えるリスクは同じ、対処の方法の経験値は圧倒的に足りていないのが現実です。

取り扱う製品の持つリスクを十分に理解して対応できるように準備をする必要があります。

## HACCP法制化からの視点

令和3年6月から、すべての食品事業者はHACCPに沿って製造を行うことになります。ヤドカリでも、シェアキッチンでも、ゴーストレストランについても同様です。

この点について、実際はどうでしょう。準備はできているのか、猶予期間ですからできる所は既に取り組んでいるはずなのですが。

今般の法改正で、営業許可の見直しが行われました。デリバリー業態ですと、飲食店営業、菓子製造業、総菜製造業といった所で許可を申請、施設基準が適合していることを保健所の立ち入り検査で確認した上で許可となります。その際に、製造する製品を申告して、対応する許可を得ることになります。

飲食店営業は、基本的に客席を設けて調理した料理をその場で提供することを前提としています。近隣については、出前という形で届けることは認められてきました。調理したてのものを短時間で喫食することを想定しています。配送に時間がかかる、届けて後、喫食までに時間がかかる場合、食味が落ちる以上に、菌の繁殖によって腐敗・変敗する可能性があります。製

<sup>\*1</sup> 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について(その2) 令和2年6月12日  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000641030.pdf>

造中に二次汚染を受ける可能性が高い、配達する容器も密閉性のあるものではない、セレウス菌などの耐熱芽胞菌を殺菌できる温度まで加熱をしていないため高温保管ができていない配達環境では、芽胞の発芽による菌の繁殖を抑えることができません。保存料や日持ち向上剤などの手当てをしない場合、常温保存が一番リスクが高くなります。飲食店では、急速冷却の設備はなく、近隣に温かいまま配達して短時間で食べてもらうのが慣習になっています。従来から営業していた持ち帰り専門の弁当店では、製造後2時間以内に食べるようにと、ラベルや口頭で説明しています。

## 食品表示ラベルの貼り付けが必要

食品には、製品情報を記載したラベルの貼り付けを求められています。

品名、数量、重量、原材料、消費期限、製造者名、アレルギー、エネルギー量、特にアレルゲン物質については、重篤な患者が出る可能性があるため、表示の義務がある食品もあります。

飲食店で出される食品については、それが緩和されています。理由は基本が対面販売であるので、ラベルに表示する内容については、いつでも質問に答えられるからというものです。デリバリー専門業者に配達を依頼した場合には、それができません。ラベル、もしくは説明書を添付するべきでしょう。

Webサイトに記載という方法もありますが、すべてのお客さまに情報が行き渡らないと問題になると思います。

## 非加熱食品の取り扱い

調理業の一部である飲食店営業の場合、できたてを提供することが前提ですから、刺し身やサラダといった生の食材を提供しています。また、本来ならば菓子製造業に当たるデザートについても、調理の一環として提供されています。

刺し身やサラダをデリバリーに乗せる場合、蓄冷剤を使う、生野菜は次亜塩素酸水などで殺菌する、生ではなく野菜も加熱するといった手段を取ります。弁当専門店が提供する弁当類には、何かしらの手段を取られています。それができない場合は、提供するのを控えるべきです。夏場から秋などの条件の悪い時には、提供を止めている店もあります。自社の取り扱い食材に含まれる危害要因についての知識があり、対応策を取っているということです。

## 営業許可業種ごとの管理が必要

菓子については、飲食店でもお土産として持ち帰りとなった場合、原材料表示、アレルギー表示のラベル添付が必須です。また、基本的に菓子製造業の許可が必要で、作業場も飲食業とは分ける必要があります。

おかずや総菜といった調理品についても、容器に入れての持ち帰りやネット販売といった場合は、総菜製造業に当たりますので、許可が必要になります。デリバリーに乗せる場合も、同様ではないでしょうか。

営業許可申請の際に、保健所ではどのような形態

コラム

今月の

KEYWORD

食品衛生責任者

飲食店営業を含め、食品の製造に当たる事業所には、食品衛生責任者を1名専任することが各都道府県の食品衛生条例で定められています。目的は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるもので、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図ること。法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めること。従事者への衛生教育を、必要に応じて実施することなどを求めています。資格の取得には、栄養士や調理師、製菓衛生士などの資格を持つか、自治体が開催する講習会を受講する必要があります。6時間の講習では、衛生法規、公衆衛生学、食品衛生学を学び、最後にテストも行われます。

講習終了後には、受講終了証が交付されます。事業所・店舗の見える所に食品衛生責任者名を掲示する義務があるため、講習会を受託開催している食品衛生協会では、食品衛生責任者プレートを販売しています。

資格に期限はなく、一度取得しておけば他の都道府県でも通用します（一部、講習時間が短く認められない所もあるようです）。

で製造販売するのかをヒアリングして、業態に合った許可を出します。今回の法制化では、複合型として、複数の許可ではなく許可を一本化することになりました。その代わりに、HACCPに基づく衛生管理を求めています。つまり、提供する食品について、原材料に含まれる、もしくは製造中に混入または増殖する可能性のある危害要因を予測して、それを徹底的に除外し、その結果を記録する、という管理方法を取る必要があります。それができない所に、許可は出さないとします。

メニューが頻繁に変わる、規模が小さい事業者には、弾力的な運用を認めています。それでも、基本的なHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を求められます。安全安心を担保するものが、求められているのです。どのような材料で、どこで、誰が作ったのか、不幸にも食中毒などの事件が起きた場合、原材料や作業員、製造手順が同じ食品が提供された先がどのくらいあるかといった情報が、すぐに分かり、被害が拡散する前に回収が可能であること、トレーサビリティが取れることが大事なのです。

## 責任を明確にすること

前半部で解説した、新しい業態はどうでしょうか。飲食店に間借りしている「ヤドカリ」は、宿主の営業許可を借りていないでしょうか。

シェアキッチンの場合、複数の事業者が同じ環境で製造している場合、食材由来のアレルゲンのコンタミネーションは避けられません。ラベル表示だけで回避するべきではありません。

サラダ専門店の隣で、加熱前の生肉の取り扱いをしていたりしませんか。肉と野菜を、共通のまな板で加工していませんか。

また、人由来の食中毒菌による二次汚染のリスクはありませんか。

そもそも、その事業主体は誰ですか？ 事故が起きた場合の責任は、どなたが取られるのですか？

シェアキッチンを運営する企業が取ってくれるのでしょうか。

調理業、食品製造業を営む場合、食品製造責任者の設置を求められます。1施設に1名です。保健所などで6時間の講習で取得できる資格ですが、基本的な食品製造時の衛生管理の知識を得ることができます。シェアキッチンには、業態ごとの責任者が複数名

いることになります。

シェアキッチンは、週に2日とか、午前中だけとか、細かい単位で人が入れ替わります。そこにそれぞれの原材料が持ち込まれ、混在します。

製造後の清掃についても、きちんとリセットされているでしょうか。冷蔵庫はあっても食材の放置はルール違反となっているので、古い食材が使われるということはないでしょうが、現場のサニテーションが人任せになっていると、思わぬリスクが出現しそうです。

また、仕込みの時間を短縮するため、許可を得ていない自宅で準備をして、最終加熱と盛り付けだけをシェアキッチンで行っているなどの、基本的なルール違反はないでしょうか。温度管理されていない食材の怖さを知っていれば、やらないはずですが。

デリバリー専門業者の配送状況も、温度管理や時間管理といった点で、不安があります。配達員は個人事業主で、デリバリーシステムの運営会社は、配送中のトラブルについては責任を負いません。

製造する場所も曖昧、製造する人もスタートアップで衛生の基礎を理解していない、配送する業者も責任が曖昧。まさにゴーストのような実態のない形で食品が作られ提供されているという、背筋の凍りそうな話です。

---

**上田和久(略歴)：**1959年熊本県産まれ、厨房設備会社、電機メーカーに勤務後、食品メーカーで品質保証業務を経験、食品衛生コンサルタントとして独立。

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

<https://www.facebook.com/studioworkdo/>

---

# SDGs一直線



SDGs(持続可能な開発目標)とは、2001年に策定されたミレニアム開発目標(MDGs)の後継として、2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」にて記載された、2030年までに持続可能でより良い世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない(leave no one behind)」ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル(普遍的)なものです。

## CASE：富士工業(株) (関東支部)

富士ホールディングス(株) 経営企画本部コミュニケーションデザイン部 桑原 絵利奈

私たち(FUJIOH)は、レンジフードをはじめとした空気環境改善につながる製品の企画・開発・設計・生産・販売・アフターサービスを、一貫して自社で行っています。「空気を変え、環境を変え、明日を豊かに変えていく」をビジョンに掲げ、自ら変化を起こし、さらなる高みへ挑み続け、快適な環境作りを追求しています。このビジョンを達成することこそ、SDGsの目指す持続可能でより良い世界作りにつながると考え、日々の社業を通じて世界共通のゴールに貢献すべく、活動を進めています。

弊社ではSDGsに対して、四つのゴールに関連した取り組みを行っています。取り組みの概要は、下記の通りです。

### 5 ジェンダー平等を実現しよう

在宅勤務制度や、法定よりも長い日数を取得できる育児休業・介護休業制度を導入することで、働きやすい環境作りをしています。

### 7 エネルギーをみんなに、そしてクリーンに

空調エネルギーロスの削減につながる室内循環レンジフードや、節水につながるオイルスマッシャー搭載レンジフード等、環境負荷を軽減させる製品開発に取り組んでいます。

### 8 働きがいも経済成長も

高付加価値製品の開発・販売による経済生産性の向上や、多様な人財が個々の力を生かして働くことができるように、多国籍採用や障害者雇用の取り組みを行っています。

### 12 つくる責任 つかう責任

生産時に排出される廃材のリサイクルや廃液の適切な処理など、メーカーとして、環境に配慮した生産に取り組んでいます。

事業に関連した取り組みについて、具体的な事例をご紹介します。

#### 事例①

#### オイルスマッシャー搭載レンジフード

オイルスマッシャー搭載レンジフードは、調理時に発生する油煙を吸い込んだ際、高速回転するディスクが油を弾き、ファンとレンジフード内部<sup>\*1</sup>への油の侵入をブロックすることが可能な製品です。レンジフード内部<sup>\*1</sup>に付着する油がわずか約2%<sup>\*2</sup>になるためファンの清掃が10年間不要<sup>\*3</sup>になり、オイルスマッシャー搭載のレンジフードは、お手入れにかかる時間を大幅に削減します。オイルスマッシャー搭載レンジフードを使用することで、普及製品<sup>\*4</sup>と比較してお掃

除にかかる時間は約75%<sup>※5</sup> <sup>※6</sup>、お掃除で使う水は約70%<sup>※5</sup> <sup>※6</sup>削減することが可能になります。お掃除の時間が削減されることで、使用者の生産性を創出(ゴール8)し、お掃除で使う水が節約されることで水エネルギー利用の効率改善(ゴール7)につながります。また、オイルスマッシャーの技術は家庭向けにとどまらず、飲食店等向けのフライヤー用フード(ホットスナック調理時に使用)にも展開、オイルスマッシャー搭載フライヤー用フードとして製造・販売を行っています。

※1 内部：ケーシング。

※2 各数値・汚れ具合は富士工業規定の試験方法によるものであり、設置環境や使用方法により異なる場合があります。

※3 「お掃除不要」とは、レンジフード内部が汚れないという意味ではありません。普及製品<sup>※4</sup>の1年間相当の油が付着する期間がオイルスマッシャー搭載製品は約10年となるため、製品設計上の標準使用期間中はお掃除をする必要がないとしています。普及製品については、1年に1回ファンを清掃することを前提としています。

※4 普及製品：BDR-3HL(富士工業製)。

※5 清掃試験対象パーツ……普及製品<sup>※4</sup>:フィルター、ファン/オイルスマッシャー搭載製品：ディスク、オイルガード。

※6 清掃時間と使用水量は1年間使用での比較。

## 事例②

### IH クッキングヒーター<sup>※7</sup>専用室内循環フード

通常のレンジフードは吸い込んだ空気を屋外に排気しますが、室内循環フードは、汚れた空気をろ過してキレイな空気にし、室内に戻します。室内循環フードは、環境負荷低減やエネルギー効率改善につながる製品です。室内で空気を循環させることで、空調機器を使って温めた空気や冷やした空気が外に流れていかないため、空調エネルギーを節約することができます。具体的には、1台当たり年間で約263kgのCO<sub>2</sub>削減<sup>※8</sup>、電気代は約12,900円削減<sup>※8</sup> <sup>※9</sup>します(ゴール8)。また、このような高付加価値製品を製造・販売すること自体が、経済生産性を創出します(ゴール7)。

※7 脱煙機能を備えたIHクッキングヒーター限定。

※8 当社計算値。東京地域においての算出。実際のご使用環境とは異なる場合があります。

※9 電気代単価:27円/kWh(税込)。

今後は、ご紹介した既存の取り組みを発展させると共に、FUJIOHの「空気を変え、環境を変え、明日を豊かに変えていく」というブランドビジョンに通ずる新たな取

り組みに着手し、既存と新規の両輪でSDGsの達成に貢献していきたいと考えています。



図1 オイルスマッシャー搭載レンジフードの仕組み



図2 IHクッキングヒーター<sup>※7</sup>専用室内循環フード

# 最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

## No.3 2020年、外食企業の動向

### 1.はじめに

今回は、2020年の消費者の外食・中食行動を総務省統計局の「家計調査」を基に検討した。

今回は、2020年の外食企業の動向について検討することとする。

2020年は消費者行動の所でも述べたが、外食企業の動向もコロナ感染拡大に伴う、売上高の大幅な減少が主になってくる。

2021年に入り、1月7日、第2回目の緊急事態宣言が東京、千葉、埼玉、神奈川の1都3県に発令され、13日には、新型コロナウイルスの拡大に伴い、大阪、京都、兵庫、愛知、岐阜、福岡、茨城の2府5県に宣言を拡大した。さらに、栃木を除く10都府県では、3月7日まで延長となる。

第2回目の緊急事態宣言は飲食に特化しているため、飲食店では売上高に大きな影響が生じる。

2020年年末から2021年年始にかけては、クリスマス、忘年会、新年会など書き入れ時の時期であるが、この期間に自粛要請が実施されると、飲食店にとって深刻な状況となる。

また、従来、インバウンド効果が外食業界を後押ししていた状況であったが、そのインバウンドも日本への入国が制限されたことでほぼ観光客がゼロとなり、売上高減少に追い打ちをかけている。

具体的な要請内容は、飲食店の営業時間を20時までに短縮、酒類提供は19時までとなっている。また、消費者に対しては不要不急の外出自粛などが盛り込まれている。

なお、協力金は1日最大4万円から6万円に、事業者ごとから店舗ごとに改善されたが、大部分の飲食店では、経営が厳しい状況となっている。

このようなことを踏まえて、2020年の外食産業界はどのような状況であったか検討する。

### 2. 外食企業の売上高等の状況

(一社)日本フードサービス協会の外食産業動向調査によると、2020年の売上高は前年より15.1%減少と、調査開始以来の大幅な減少となった。2011年の東日本大震災時では1.2%の減少だったが、それを大幅に凌ぐ減少率となっている。

昨年(2019年)の新型コロナウイルスの状況を振り返ってみると、一昨年の2019年12月、中国・武漢市で原因不明の肺炎が発生した。その後、2020年1月、日本国内で初めて新型コロナウイルスの感染者が発生し、2月に入るとクルーズ船「ダイヤモンド・プリンセス号」での集団感染が発生し、船内隔離することになった。この時期には、外食産業は大きな打撃を受けるとは思っていなかった。

しかし2月27日、首相が新型コロナウイルス拡大抑制を目的として、小学校、中学校、高等学校および特別支援学校等の全国一斉の臨時休校を要請し、3月11日には、WHO(世界保健機関)が新型コロナウイルスのパンデミックを発表した。

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

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

第1回の緊急事態宣言では、密閉、密接、密集の「三つの密」を避けること、それに伴い繁華街の接客を伴う飲食店の営業自粛・営業時間短縮要請などの

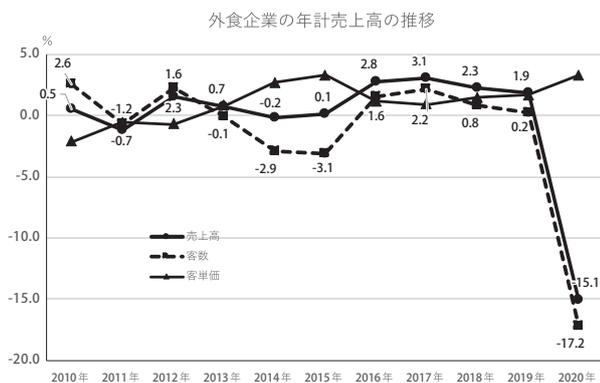


図1 外食企業の年計売上高の推移  
資料：(一社) 日本フードサービス協会「JF 外食産業動向調査」より作成

他、不要不急の外出の抑制があった。

このような要請があったことで、外食企業の場合、客数が大幅に減少し売上高の減少に結び付いている。

### 3. 2020年、業態別、月別の売上高の推移

2020年の業態別、月別の売上高の推移を見ると、各業態とも教育機関の一斉休校を要請し、WHOがパンデミックを宣言した3月以降、大きく売上高が減少している。

その中でもファストフードでは、他の業態に比べて、減少率は小幅で推移している。ファストフードのメニューは中食対応もできることで、年後半は、テイクアウト、デリバリー需要が多くあり、減少率は小さく推移した。

客数と客単価の関係を見ると、客数が大幅に減少したが、1人前のテイクアウトではなく、複数人の商品をテイクアウトする関係で、客単価が大幅に上昇し、売上高の減少を最小限にとどめている。

ファミリーレストランでは、「三つの密」を回避する消費者の行動などにより客数が大幅に減少し、売上高が減少している。年後半にはGo To Eatなどのキャンペーンにより回復基調にあったが、12月には減少率が拡大した。

居酒屋では、繁華街の接客を伴う飲食店の営業自粛などの要請の影響で、売上高が大幅に減少し、経営的にも危機的状況となっている。同じように、ディナーレストランでも夜が営業のメインになることから、売上高が大きく減少している。ディナーレストランでは大手チェーン店ほか、オーナーシェフの店舗もあることから、倒産、廃業する店舗もあると考えられる。

喫茶店では、2020年3月の前年同月より、72.4%減少を底に、徐々に減少率は縮小傾向にあるが、12月では前年の80%程度まで回復している。

しかし、新型コロナウイルス感染が終息しても、感

単位：%

	FF	FR	居酒屋	DR	喫茶
1月	3.5	0.2	1.0	2.3	1.3
2月	9.8	2.0	▲5.5	▲2.6	▲1.1
3月	▲6.9	▲21.2	▲43.3	▲40.5	▲24.7
4月	▲15.6	▲59.1	▲91.4	▲84.0	▲72.4
5月	▲9.3	▲49.4	▲90.0	▲71.5	▲66.8
6月	▲11.8	▲26.5	▲60.1	▲43.0	▲38.0
7月	▲3.6	▲22.6	▲52.8	▲34.5	▲33.2
8月	▲3.4	▲24.9	▲59.0	▲34.9	▲32.2
9月	▲4.5	▲19.7	▲48.9	▲28.7	▲27.5
10月	1.8	▲8.7	▲36.3	▲20.4	▲21.0
11月	0.9	▲10.4	▲42.8	▲26.6	▲24.5
12月	▲3.0	▲21.8	▲60.9	▲41.9	▲28.3

図2 2020年の業態別、月別、売上高の推移  
資料：(一社) 日本フードサービス協会「JF 外食産業動向調査」より作成

注) FF:ファストフード、FR:ファミリーレストラン、DR:ディナーレストランのことである。

染前の売上高を確保することが困難であるとする経営者が少なからずおり、居酒屋をメインとする企業の中には、食事主体の店舗への業態転換を図る動きも見られる。

### 4. まとめ

以上のように、2020年の外食企業の状況は、新型コロナウイルスの影響を大きく受けている。

新型コロナウイルス絡みでは、売上高の他に、大手企業を中心にしてテレワークが実施されることで、オフィス街や駅前立地から郊外型立地、住宅街立地にシフトする企業も出てきている。

また、接触の機会を減らし、ソーシャルディスタンスをとるため、AIを活用した非接触型の接客をする企業も出てきている。

メニュー面では、消費者の外出自粛が続く中、店舗への来客数が大幅減少している中で、デリバリー、テイクアウト向けのメニュー開発をする企業が多くなっている。

外食企業の中食市場への参入が多くなることで、競合も激しくなってくる。また、メニューの提供方法も多様化し、デリバリー関係も活性化している。

外食は、従来、生きていくための食の提供という生理的機能の他、食をツールとしてコミュニケーションを図る社会的・文化的機能を有していたが、新型コロナウイルス感染拡大で、根本から見直すことが必要となってきた。新しい生活様式の中で、新しい食形態の確率が急務である。

**【1】相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付件数は21件で前年同月の33件に対して63.6%。

**(2) 特 徴**

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは、自宅をリフォームし、ガス給湯器を新しく設置したが、1週間後から浴槽に黒い金属片が出てくるようになった。約2か月後に同機種新品に交換したにもかかわらず、直後からまた金属片が出始め、1年後も出続けている。設置工務店が回収機器を確認し、追い焚き配管内部が激しく腐食していることが判明したため、メーカーへ原因調査を依頼し、回答があったが、その内容に納得できない。機種交換か他社製品への交換をしてほしいの1件。

◇一般相談は0件。

◇問い合わせは、隣家の石油給湯機から排出される煤と臭いに困っている。。排ガスの煤の基準値を明確にしたうえで隣家と交渉したいので、排ガスに含まれる煤の測定方法や基準値を教えてください等20件。

**【2】受付実績合計**

## 2-1) 2021年1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	14	15 (71.4)
事業者	0	0	0	5	5 (23.8)
司法・行政	0	0	0	1	1 (4.8)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	1(4.8)	0(0.0)	20(95.2)	21 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は33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)**

1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2021年版	5,500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)	4,400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	バツフレッシュII	16-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
21. 2. 1	ファイヤーグリスフィルター	21-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
21. 2. 1	ファイヤープルーフIII型	21-002-1502	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
21. 2. 1	JGZグリスフィルター	21-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		03-3843-4851
20. 8. 4	AFBフィルター	20-002-2607		03-3843-4851
20. 8. 4	ABフィルター	20-002-2608		03-3843-4851
19. 8. 28	クリーンテックフィルター	19-002-2701	クリーンテック(株)	042-939-1635
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 12. 5	ニューオンリーワン(薄型)	16-002-2804		0766-28-8100
16. 6. 23	EXグリスフィルター	16-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
16. 6. 23	EXグリスフィルターPタイプ	16-002-2903		03-5379-1522
19. 10. 28	ランズテックフィルター	19-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
19. 10. 28	エイエルフィルター	19-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターII	16-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
16. 9. 2	スーパークリーンフィルターIII	16-002-3903		048-222-6187
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-F	16-002-4001	日本カルミック(株)	03-4586-5588
16. 3. 14	カルミックグリスフィルターGF-L	16-002-4005		03-4586-5588
16. 6. 30	グリスフィルターL8型	16-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルターL3-III型	16-002-4204		06-6821-5186
19. 4. 3	グリスフィルターH型	19-002-4205		06-6821-5186
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレII型	17-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルターM型	18-002-5004		047-491-6654
20. 3. 2	セルテックフィルターMK型	20-002-5005		047-491-6654
17. 12. 15	SKグリスフィルターII	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
17. 1. 13	Jフィルター	17-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2348
18. 4. 25	JフィルターB型	18-002-5402		045-640-2348
19. 8. 28	FC'09	19-002-5501	(株) HALTON	03-5533-8840

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
21. 2. 1	チャントルフィルターⅢ	21-002-5803		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
21. 2. 1	E C O ウ ェ ー プ α	21-002-5902		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
19. 12. 19	バブルクリーンフード KC5-75FU型	19-003-2001	(株) クリエ	053-401-5881

2019年度 交付ラベル 182,600枚

## ◆ 3月(弥生) ◆

- |                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1日(月) ビキニ・デー、労働法施行記念日、豚の日            | 15日(月) 靴の記念日、オリーブの日  |
| 3日(水) 雛祭、耳の日、金魚の日                    | 16日(火) 十六団子          |
| 4日(木) 円の日、雑誌の日                       | 17日(水) 彼岸入り          |
| 5日(金) サンゴの日                          | 20日(土) 春分の日、電卓の日     |
| 6日(土) 弟の日                            | 21日(日) ランドセルの日       |
| 7日(日) 消防記念日                          | 23日(火) 彼岸明け          |
| 8日(月) ミツバチの日、みやげの日、国際女性デー            | 24日(水) ホスピタリティ・デー    |
| 9日(火) ありがとうの日、漁業法記念日、記念切手記念日、レコード針の日 | 25日(木) 電気記念日         |
| 10日(水) 砂糖の日、佐渡の日、水戸の日、ミントの日          | 27日(土) さくらの日         |
| 12日(金) サイフの日                         | 28日(日) 三つ葉の日         |
| 13日(土) サンドイッチデー                      | 29日(月) マリモの日、八百屋お七の日 |
| 14日(日) ホワイトデー、キャンデーの日、マシュマロデー        |                      |



# 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405社**

(2021年2月26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)レ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)

### ◆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  
オピニオン(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)キストレーディング  
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  
ワシオ調理工業(株)  
(株)和田製作所

## ◆神奈川県

(株)エイエル工業  
エイシン電機(株)  
(株)三栄コーポレーションリミテッド  
タイジ(株)  
(有)大洋  
タマ設備工業(株)  
富士工業(株)  
(株)両津工業

## ◆新潟県

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

## ◆山梨県

石川調理機(株)

## ◆長野県

(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

### ◆富山県

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ◆石川県

アサヒ装設(株)  
サンタ(株)

ホシザキ北信越(株)

◆ 福井県

畑中厨房(株)  
(株)ラボー

◆ 岐阜県

共栄産業(株)  
(株)シンコー製作所  
(株)セイコー

◆ 静岡県

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

◆ 愛知県

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

◆ 三重県

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

● 関西支部

◆ 滋賀県

大洋厨房(株)  
高橋金属(株)

◆ 京都府

FKK(株)  
シェルパ(株)  
(株)八木厨房機器製作所

◆ 大阪府

HKI Japan(株)  
エレクター(株)大阪支店  
(株)AIHO 大阪支店  
アサヒ装設(株)大阪営業所  
ACE厨設(株)  
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社  
エレクテックス・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4
(株)アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前6
(株)上野製作所	後3
北沢産業(株)	前4
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前6
(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
フクシマガリレイ(株)	表4
(株)フジマック	後2
ホシザキ(株)	前3
細山熱器(株)	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

●10年前の2011年3月11日は、編集部のある東京都港区の6階建てビルも凄まじい揺れに襲われた。地震には慣れていたものの、さすがにこれは危険だと察したので大声で在所だった他の職員に声かけて近くの公園に避難したが、机の上の物は床に散乱してひどい状況となった。それからラジオやネットなどで、東北の惨状が伝わり、それどころではなかったが。●あの時は菅首相が死に物狂いで走り回って東日本壊滅の危機を免れたが(あの辺の官邸の動きは映画『太陽の蓋』に描かれているし、『シン・ゴジラ』の官邸の描写の元ネタになっている)、今や復興五輪の前に忘れ去られているくらいがあるのはいかんとも難しく、もう一度あの時の危機感を思い出したい。●現在の危機は新型コロナだが、日本国内で最初の感染死亡者が出てから1年以上経つものの、封じ込めに成功した部類に入る中国と台湾・韓国・タイ・ニューージーランドのように、PCR検査・ロックダウンと補償・医療従事者支援・病床の拡大を進めておけば、7,000人以上もの国内死亡者が出なかつたらと思うと、残念でならない(SNSとかで検査抑制を主張していた方々が、急にトーンダウンしているのがまたすごい)。●さまざまな変異種や効果の持続期間も含めて先行き不透明なワクチンも、当初の「全国民分を2021年6月までに確保」は不明になり、確保したワクチンの本数も、日本ではほとんど使われていない6本打てる特殊な注射器でのカウントだと判明し、急速韓国に8,000万本もの注射器を発注するという混乱ぶりであり、特定層と高齢者以外は、来年の冬を現状のまま越すことも考えた方がよいような雲行きである(本来2回打つワクチンを1回でよいとか言い出しているとの報道もある)。●その一方で、テレワークが増えているせいか、最近は都会よりも都下の住居が人気と報じられている。とはいえ『田舎暮らしの教科書』(清泉 亮 著、東洋経済新報社刊)とか読むと、田舎は「税金が高い」「健康/介護保険料が高い」「いつも誰かが見ている話題にされる」「やっかみを買わないよう無能無力を装う」「ネットは遅くて高い」などと、もう読み進むのに胃が痛くなる経験談が多々紹介されている。●失われた30年の前の日本では、老後はスペイン等海外で過ごすシルパーコロンビア計画なんて、リッチな未来が構想されていたのを思い出す。(H)

# 厨房

2021年3月5日発行  
第58巻／第3号  
(No.621)

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／桑山俊之
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)

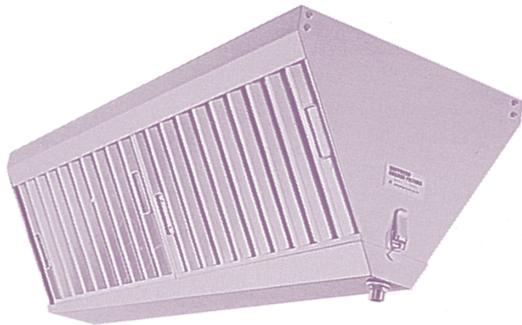
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会  
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
厨房機器会館内  
TEL (03) 3585-7251 FAX (03) 3585-0170

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

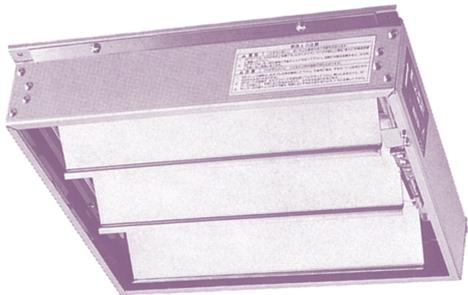
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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  
<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



## 新時代の「フードビジネスのトータルサポート企業」を目指して

フジマックは、「デジタルイノベーションの積極的導入」「新規ビジネスの開発・提案」  
「積極的な研究開発投資と製品改善」「財産である人材への教育拡充」等を通じて、  
厨房業界の垣根を越えた価値を創造し、  
新時代の「フードビジネスのトータルサポート企業」を目指して、挑戦を続けてまいります。

# ウエノで理想の厨房へ

上野製作所は、ステンレス加工に精通したプロフェッショナル企業です。引き継がれた職人技でさまざまなオリジナルオーダーに対応し、厨房をさらに使いやすく効率的な空間へと導きます。Webサイトに詳しい最新情報を掲載していますので、ぜひご覧ください。



### 学校給食用配膳台

上野製作所では、学校給食の配膳台メーカーとしての新しいサービスを開始しました。安心安全の配膳台で子どもたちの笑顔を支えます。



### 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!!



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

## 株式会社上野製作所

〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16 TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219

詳しくは

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



# JFEA

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

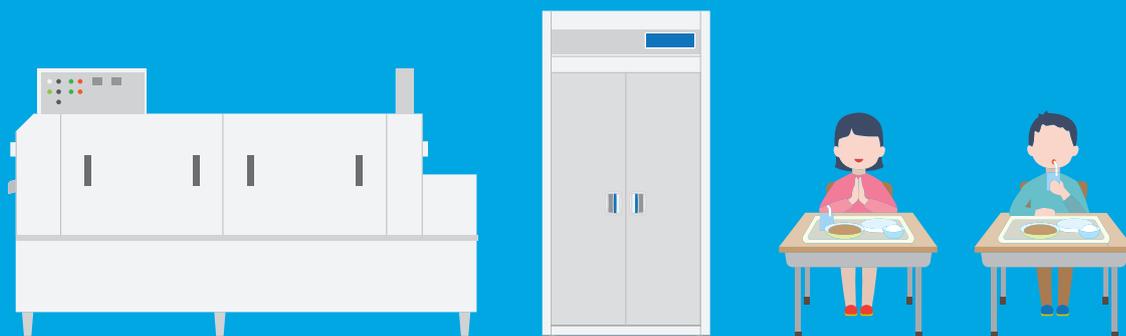
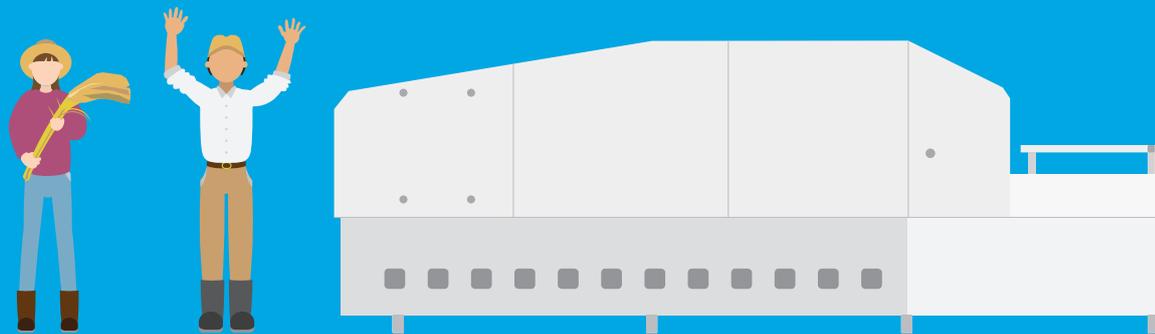
- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館  
TEL.03-3585-7251(代) FAX.03-3585-0170

# “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](http://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



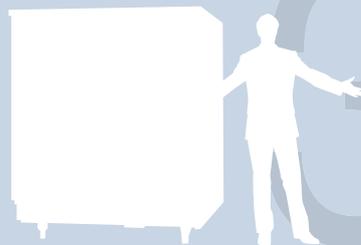
設計力

## 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](http://www.nitcho.co.jp)

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

●営業所 北見 釧路 帯広 旭川 青森 秋田 盛岡 山形 郡山 横浜 立川 千葉 埼玉 群馬 茨城 栃木 新潟  
長野 浜松 三島 岐阜 京都 神戸 岡山 高松 松山 徳島 福岡 大分 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するのは、

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▶

