

Chu

bou

# 厨 房

2021  
No.622

4

APRIL

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2020年度

第3回理事会報告

第21回厨房設備機器展

開催報告

団体賠償責任保険制度の  
ご案内

工業会回覧板

2020年度 HACCP

オンラインセミナーの開催について

にしかわたく「部外者が来る!!」

厨房設備士資格認定試験

映画の見どころ・台所

『運び屋』

# サニフック 自動排水注油ぎょうざ焼き機

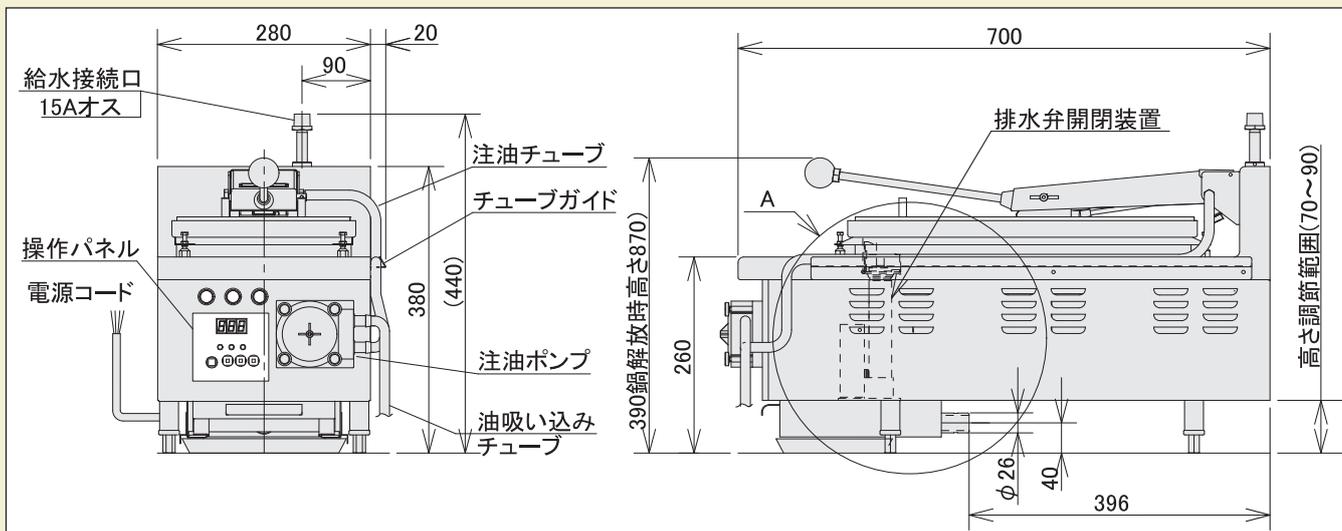
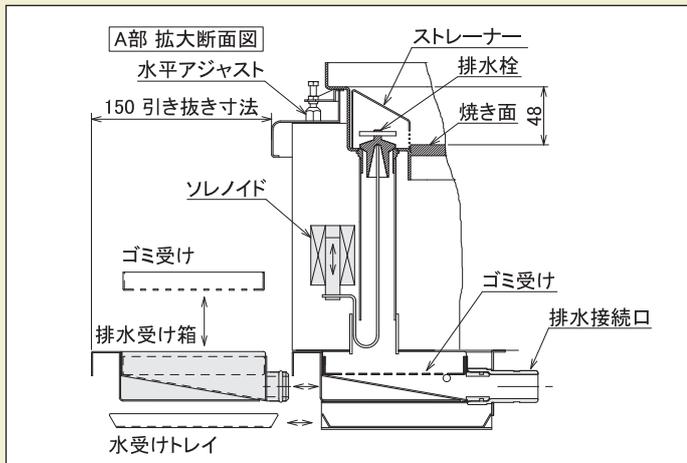
## 熱湯で茹でてから排水して注油焼きあげ プロの調理を再現した全自動機

### 自動排水注油+9mm厚窒化鉄鍋

- 最初にぎょうざがかぶる程の多量の水を注水します。水は厚鍋の蓄熱で瞬時に沸騰し、ぎょうざを茹であげます。多量の湯でボイルすることで、ぎょうざのミミを柔らかく茹であげ、具の中までムラなく熱がとおります。
- 茹であげ後、排水栓が開き余分な茹で湯を排水します。その後注油ポンプより油を鍋全体に流しこみます。排水後に新しい油で調理するので、きれいに香ばしく焼きあがります。  
新開発の注水注油一体型ノズルを採用（特許出願中）
- 焼鍋の表面に窒素を浸透させて硬化させる窒化処理を施しました。鉄の良さを損なわずに、優れた耐腐食性と硬度が得られさびにくく耐久性のある鉄鍋にグレードアップしました。
- 自動排水機構の安定動作と耐久性には特に気を配り排水受け皿は3段構え（下図参照）で万全を期しています。



GZ193SA 単相200V 3.0 kW 15.0A  
GZ193TA 三相200V 3.0 kW 9.0A



自動化フードサービス機器の専門メーカー  
www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社	東京都大田区鵜の木2-43-14	☎03(3750)4451	FAX 03(3750)4890
大阪営業所	大阪市城東区永田4-2-7	☎06(6965)9600	FAX 06(6965)9601
名古屋営業所	名古屋市名東区猪高台1-1324	☎052(772)7255	FAX 052(772)7307
仙台営業所	仙台市太白区泉崎1-19-1	☎022(243)4660	FAX 022(243)4663
新潟営業所	新潟市東区はなみずき1-13-5	☎025(273)2331	FAX 025(273)2438
福岡営業所	福岡県大野城市大城5-21-24	☎092(513)9622	FAX 092(513)9623

# 再加熱した



## ご飯が美味しい。

詳しくは動画で。



リヒー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

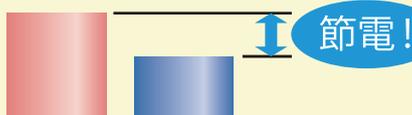
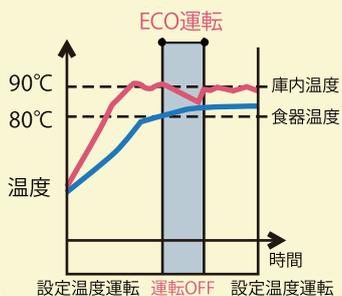
食器



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°C運転（食器の表面水分除去、乾燥）▶ 運転OFF（エコ運転）▶ 90°C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

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

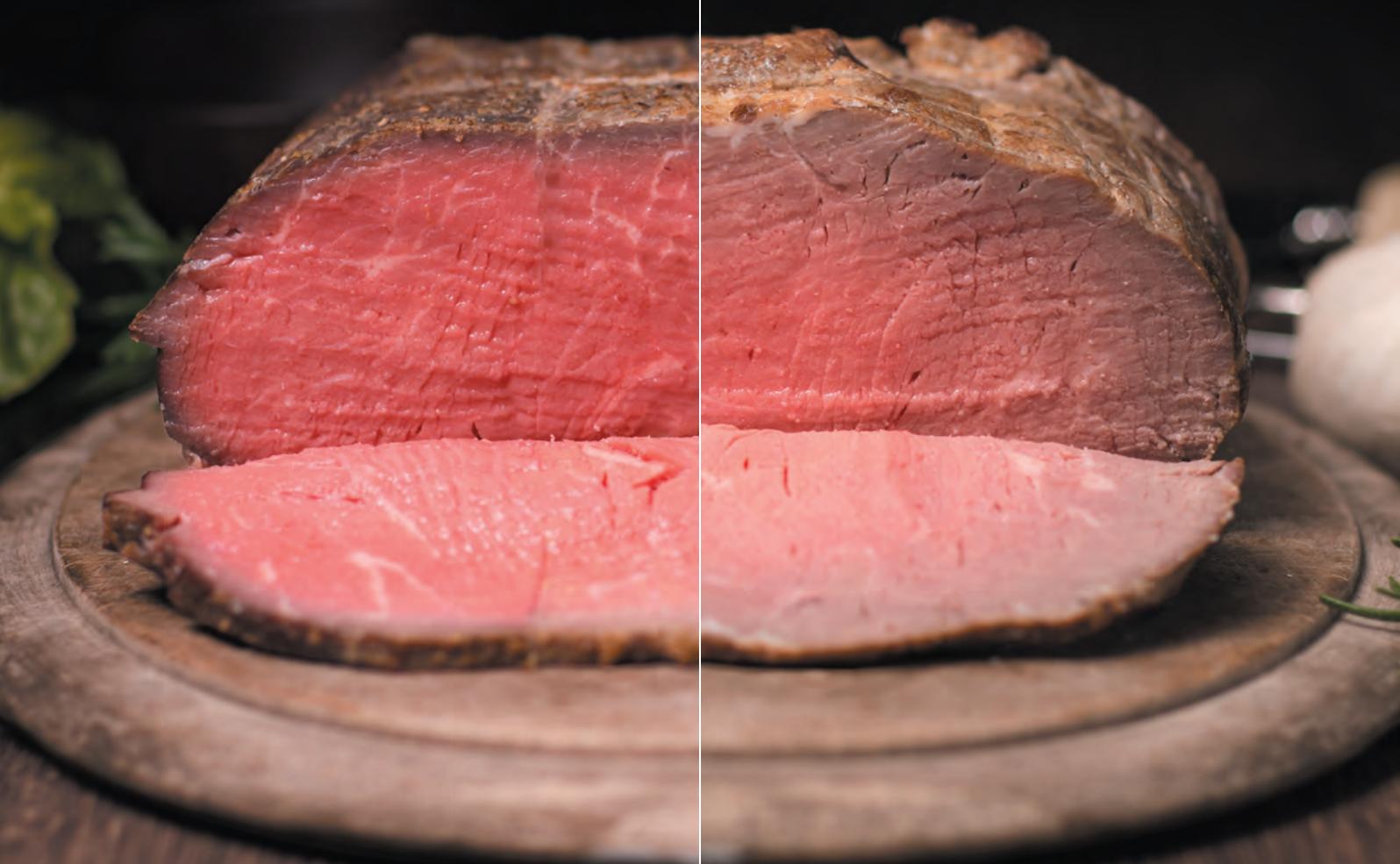
■大阪本社: 〒544-0015 大阪市生野区巽南五丁目4番14号

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

**ホシザキ株式会社**

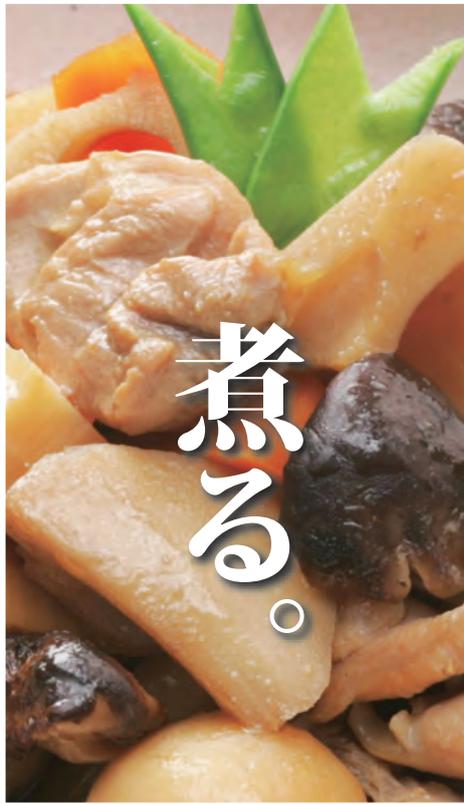
本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111  
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1  
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03) 6275-3210  
大阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

 **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    ホシザキ京都株式会社 (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

日本食の美味しさを世界へ ～食品加熱調理機械のトータルプランナー～



DOBC-A型

優秀  
省エネルギー  
機器受賞



直火加熱方式で  
熱効率74%達成

- 排熱を回収して有効利用
- 燃焼排気ガス温度が100度以下に
- 輻射熱を抑えて作業環境も充実
- 油循環システムで温度ムラを少なく
- 簡単洗浄・安心の操作性



BSCE型



過熱水蒸気で焼き～  
蒸しまで幅広く対応

- 素材の美味しさと香りが活きる
- 高温短時間調理でコストダウン
- 多彩な調理条件を設定可能
- 余分な油や塩分を落とすヘルシー調理
- 熱風オープンとしても使用可能



**アサヒ装設株式会社**

本社・工場 076-275-8159 大阪営業所 06-7662-8159  
東京営業所 03-3453-8159 福岡営業所 092-574-1802

[www.hicook.com](http://www.hicook.com)

全てがハイクオリティ・タチバナのハイカロリーガスコンロ

**GAS BURNER  
TACHIBANA**

経済的で  
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



- LPガス 9.2kw (0.66kg/h)
- 都市ガス13A 9.2kw
- サイズ 全長520mm 巾330mmφ 高さ135mm
- セット 全長454mm 巾220mmφ 高さ9.1mm
- バーナー 重量 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

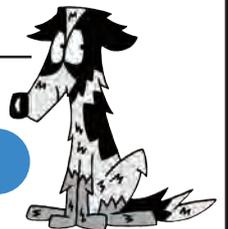


- LPガス 12.8kw (0.91kg/h)
- 都市ガス13A 12.8kw
- サイズ 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm
- セット 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm
- バーナー 重量 19.0kg / バーナー10.0kg 下枠9.0kg
- ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共

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

2021年版

業務用厨房関係法令集  
2021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>

# 厨房女子 vol.73 が行く!



今月の  
ゲスト

エレクター 株式会社

東京第1営業グループ 青木 里抄 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。



青木 学生時代は文学部に在籍していたので、厨房業界とは無縁の生活をしていました。就職活動を始めた際に、検討していた分野が「家具・インテリア関連」でした。祖母が家具店を営んでおり、興味を持っていたというのが理由です。そんな中で、当社エレクター(株)を知りました。棚=家庭用のイメージが強かったのですが、ホームページを見て業務用向けのさまざまな種類があることに驚き、興味を持ち、採用試験を受けました。

その後採用となりましたが、2019年10月より、厨房業界と関わる現在の部署に異動となりました。所属部署が変わったことによりお客さまや営業スタイルが一気に変わり、とても新鮮だったことを昨日のように覚えています。かなりハードだと感じることも多いですが、さまざまなことを経験できるありがたい機会だと思い、日々営業をしています。



## お仕事の内容は？ やりがいは？

青木 仕事は営業をしており、代理店さまへのルート営業やユーザーさまへの訪問を行い、提案をしております。ユーザーさまの中でも、病院・福祉施設への訪問がメインとなっておりますので、商品は温冷配膳車等を中心とした提案が多いです。

お客さまと直接お会いし製品について評価いただくことや、納品時にご納得された表情を見れると、少しでもお客さまの力になれたと思え、やりがいを感じます。うれしさの反面、営業の大変さを思い知ることも多いですが、周りの先輩方・社員の方にサポートをいただいているので、がんばられています。多くの方と関わり、さまざまな経験を積めることも含めて、やりがいだと感じています。



## 今後のあなたの夢を教えてください。

青木 入社してから5年が経ち、今の部署では2年目となりました。さまざまな経験をさせていただいているので、これからも営業を続けていきたいと思っています。営業としての面白みを実感したり、うまく判断する力を身に付け、さらに良い経験を積めるように進んでいきたいです。

仕事・プライベート面も含めてですが、自分の興味のあることに全力で挑戦して行けるよう、日々新しい・楽しいことを見つけて、輝きながら過ごしていきたいと思っています。

## 職場の方からエール

青木さんは、入社当時から先輩社員のアドバイスを真摯に受け対応しておりましたので、仕事を覚えるのも非常に速かったです。今の部署ではまだ2年目ですが、安心して任せられます。今後は、後輩から慕われるような良き先輩営業になってもらえると確信しております。

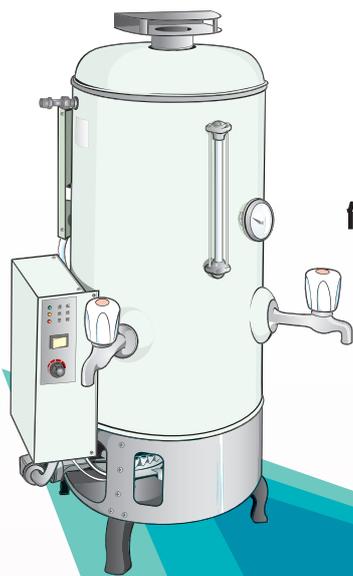
(東京第1営業グループ・中村 潤)



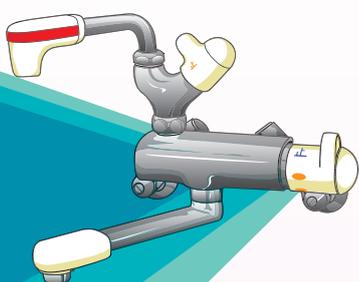
ショールームでの青木さん

# 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 工業会関係

### 書籍紹介 法律相談

### COMIC

### ESSAY

### 衛生管理

### 会員情報 厨房業界関連情報

一般社団法人 日本厨房工業会

- 7 厨房女子が行く！(73) ————— エレクター(株)
- 12 2020年度第3回理事会報告
- 15 第21回厨房設備機器展開催報告
- 21 「ShareSpirits」に谷口会長のメッセージが紹介されます  
JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度自主検査員講習会(板金製品、熱製品、食器洗浄機)がWebで開催
- 22 団体賠償責任保険制度のご案内
- 23 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
- 23 『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』
- 26 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(3)」  
————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹
- 28 部外者がくる！！(23) 【特別編】厨房設備士資格認定試験  
————— にしかわたく
- 30 映画の見どころ・台所(82) 『運び屋』  
————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
- 32 小倉朋子の食・心・美 Part.2(46) 食の色からの影響力  
————— (株)トータルフード 小倉朋子
- 33 やるKEY HACCP [実践編](33) 「厨房設備機器展」  
————— スタジオワーク(合) 上田和久
- 38 SDGs一直線(2) 服部工業(株)
- 40 最新外食トレンド2021(4) 「そう菜市场規模と業態別シェア率」  
————— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳
- 10 銀河食堂紀行 [惑星バルサのドームルーム] ————— 坂月さかな
- 11 巻頭によせて [観世音寺の鐘] ————— 日本調理機(株) 牛尾 達彦
- 24 工業会回覧板
- 24 工業会だより
- 42 INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
- 43 図書料金表
- 44 JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
- 46 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
- 48 会員一覧
- 50 奥付 [広告掲載企業名]

# 銀河食堂総行

坂月さかな



## 【惑星バルサのドームルーム】

惑星バルサに、フルームという街がある。この地域では一年のほとんどを通して冷たい風が強く吹き、草木の育たない冬が長く続く。しかし春が訪れると、ここぞとばかりに一斉に街中の花が咲き、それまで白と灰色の世界だった街は、強い風に吹かれて舞い上がった色とりどりの花びらでいっぱいになる。そんな時期に街中に姿を現すのが「ドームルーム」である。冬の間、街の住人たちは家や店の中をカラフルに飾り付けて食事を楽しんでいるが、暖かな春になるとほとんどの住人がこの「ドームルーム」と呼ばれる透明なドームの中に入り、風景を楽しみながら食事をするようになる。この中なら、花びらが食事の中に入ってしまおうとしても、花の香りが食事を邪魔することもない。ドームルームは住人の庭にあるのもあれば、飲食店の店先に並んで設置されているものもある。

春が終わり、また冷たい風が街を包み始める頃、すべてのドームは地中に潜ってしまう。そしてまた、たくさんの花たちが芽吹くのと同時に地中から現れるのだという。人工物ではなく自然物であるらしい。あれも何かの花なのかもしれないね、と住人たちは言っていた。



## 登場人物紹介

■ムギ  
おいしいお店を探してまざまま惑星を旅する少年。  
静かな音楽が流れているレストランが好き。

■パン  
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。  
ドアベルの音がきれいなレストランが好き。

## ■著者プロフィール

坂月さかな。漫画家・イラストレーター。ここではない宇宙を描く。初の作品集『アラネタリウム・ゴースト・トラベル』（バイインターナショナル）が4月発売予定。

## 観世音寺の鐘

日本調理機(株) 牛尾 達彦

その梵鐘は日本最古の鐘と言われ、国宝です。京都の妙心寺の鐘と同じ鑄型の兄弟鐘と言われ、日本の音風景100選にも選ばれています。

その梵鐘があるのは観世音寺という約1,300年前に創建された古刹で、西に太宰府政庁跡、その隣に「令和」の発表と共に大ブームとなった大伴旅人の邸宅跡とされる坂本八幡宮。北東に太宰府天満宮と国立博物館、その先には『鬼滅の刃』のファンの聖地と言われる竈門神社。南に菅原道真の邸宅跡の榎社があります。

妙心寺の鐘は管内に安置されているそうですが、観世音寺の鐘は、境内の鐘楼に普通に吊り下げられています。今でこそ金網が周囲に張られていますが、私が若い頃は四方の柱以外は何も遮るものがありませんでした。

観世音寺は西暦700年頃の創建とされ、梵鐘は698年に筑前糟屋(福岡市東区辺り)の精錬所で造られたそうです。

都より山上憶良、大伴旅人が赴任、唐から鑑真が来朝の折りに観世音寺で戒めを授けて、数年の後に隣に戒壇院を創建。空海が唐から帰国した時に寄り、菅原道真の着任、その後の黒田官兵衛が関ヶ原の後に天満宮境内に隠居、幕末は坂本龍馬、西郷隆盛、高杉晋作らが延寿王院で維新の策を講じるなど、歴史上の人物がこの梵鐘の響きを聞いていたのです。

大伴旅人の「梅花の宴」が催された邸宅からも500mくらいなので、聞こえていたはずですよ。

不本意ながら左遷され、この地で生涯を終えた道真は、この鐘を歌にも詠んだほどです。

その梵鐘を、誰でも撞くことができることを知ったのは偶然でした。

長男が幼稚園に上がった年の大晦日に、二人で5kmほどの天満宮まで歩いて初詣に行くことになりました。

政庁跡を過ぎ、天満宮への初詣客の車列を見ながら観世音寺に差しかけた時に、梵鐘を思い出し境内へ入ったところ、暗闇の中に人の声が出ます。声の元を尋ねると、除夜の鐘を撞くの待つ人々が数十名、誰でも撞けるとのことで予定変更、親子で並ぶことに。始まりは、まず観世音寺関係者が撞いて、その後、順番に撞いていきます。灯りを持った人に促され梵鐘に合掌礼拝し、一振り、二振り、三振り目に力を込めて「えいっ」と、長男を抱えて一緒に人生初めての梵鐘を撞いたのです。音は「くわーん」と目が覚めるような研ぎ澄まされた音色でした。憶良も旅人も鑑真も菅公も聞いた、同じ響きを自分が鳴らせるのです。目を閉じると、旅人や菅公たちが聴いた同じ響きが往時を偲ばせてくれるのです。

人の顔も分からないほどの暗闇の中での感動でした。以来、毎年大晦日に観世音寺で鐘を撞いて天満宮に初詣することが慣例になり、長女が幼稚園に上ってから、家族全員で撞かせていただいたのです。ある年には少し遅れて数人前で締め切られ、隣の戒壇院の鐘に変わった年もありました。

その後福岡に移るまで参拝し、最後の年は、大きくなった子供たちと初めて一人一人撞くことができました。

今では、その気高い響きを聞けるのは、大晦日の夜だけのことです。

## 2020年度第3回理事会報告

### 新型コロナの影響で、隔年開催の移動理事会が1年延期に

2020年3月17日(水)、2020年度第3回理事会が、厨房機器会館6階会議室からWeb会議にて行われた。

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

#### ◆審議事項

第1号議案「新規加入申込の承認に関する件」については、齋藤副会長より新規加入会員と退会会員の詳細について報告があり、新規加入2社が承認された。

#### ◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

##### ①関連団体事業の協賛等について

- I 「第55回スーパーマーケット・トレードショー2021」
- II 「デリカテッセン・トレードショー2021」
- III 「FABEX東京2021」
- IV 「FOOD STYLE Kansai 2021 (旧称:関西外食ビジネスウィーク)」
- V 「FOOMA JAPAN2021」
- VI 「FABEX中部2021」
- VII 「FABEX関西2021」

以上の案件について齋藤副会長から説明があり、いずれも承認された。

##### ②第29期理事の選出について

齋藤副会長より理事に関する定款と次期推薦理事改選までのスケジュールが説明され、承認された。

##### ③2021年度事業計画(案)について

齋藤副会長より概略が説明された後、水野事務局次長より基本方針が補足説明され、了承された。

##### ④2021年度第1回理事会の開催について

##### ◎2021年度第1回理事会

開催日：2021年5月12日(水)

以上について、齋藤副会長より説明され、承認された。

##### ⑤第55回定時総会の開催について

齋藤副会長より、以下の要領で開催する旨が説明され、承認された。

◎開催日時：2021年6月16日(水)

◎場所：厨房機器会館6階会議室

※前回同様、会長・総務担当副会長・財務担当副会長・監事1名の4名以外の会員には極力来場を控えてもらい、書面による議決権の行使をお願いする。懇親会は開催しない。

##### ⑥2021年度第3回理事会(移動理事会)の開催について

齋藤副会長より、新型コロナの状況を鑑み、隔年で開催し2021年度に予定されている移動理事会を1年間延期して来年度に開催することとし、その後は2年に1度の開催にしたいとの提案があり、承認された。

#### ◆報告事項

##### ○総務部(福井理事)

###### ①支部の運営について

2020年12月1日に第1回組織強化委員会の審議内容が、福井理事(同委員会委員長)より報告された。

##### ○財務部(細山副会長)

###### ①財務状況について(2月末現在)

2021年2月末現在の収支状況が説明され、新型コロナウイルスの影響を大きく受けている状況が報告された。また、2021年度の海外視察調査団の派遣はなくなったため、予算の計上は行わない旨が報告された。

##### ○技術部(寺部副会長)

###### ①自主検査員講習会開催について

Web配信方式で3月16日に配信を行った旨が報告された。

###### ②ガス機器の熱量変動による燃焼機器の影響等調

査に係る実務検討会について

経済産業省の委託調査として日本ガス機器検査協会が設置した「熱量変動による燃焼機器の影響等調査に係る実務検討会」について、実務検討会の委員でもある(株)コメントカトウ・近藤委員に加え、(株)AIHO・中根委員、タニコー(株)・和中委員、事務局で対応している旨が報告され、由利事務局局長より補足説明がなされた。



本人出席者24名の理事会となった

### ○広報部(中川副会長)

①2020年版業務用厨房機器に関する実態調査について

調査結果について2020年12月に報告書を発行したことおよび厨房機器関連の総売り上げが2018年をピークに減少傾向にあり、今回6,000億円を割り込んだ旨が報告された。

②広報担当者向けWebセミナーの実施結果について

広報担当者を対象としたWebセミナーを2020年11月25日に開催し、(株)F&Rセールスプロモート・斎藤弘恵常務取締役と事務局・花田職員が講師を担当した旨の報告があった。

③第21回厨房設備機器展の開催結果について

新型コロナの影響による来場者減があったものの、予想よりも健闘した旨が報告された。

④月刊厨房・2021年新春対談について

市川博光(一社)日本弁当サービス協会会長をゲストに迎え、2020年10月30日に収録を行ったことが説明された。

⑤「業務用厨房関係法令集 2021年版」発行について

『業務用厨房関係法令集 2021年版』を、3月上旬に発行した旨が報告された

### ○資格部(岡田副会長)

①2020年度厨房設備士資格認定試験の実施結果について

139名が合格し、合格率が上昇したことが報告された。

②2021年度厨房設備士資格認定試験スケジュール(案)について

2021年度の試験スケジュール(案)について説明があった。

③2020年度技能検定(厨房設備施工)について

2020年度技能検定に対し、全国10地区で受検講習会を実施すると共に、2020年12月から2021年2月にかけて実施された実技試験に、当工業会から検定委員および補佐員を派遣し運営に協力し、また2020年度より新たに追加された、模擬厨房用電気機器を使用した実技試験について当該機器の製造および販売を行ったとの説明があった。

### ○教育部(中川副会長)

①第41回通信教育成績結果について

新型コロナの影響でスクーリングが郵送での代替え実施になったものの、合格者は上級8名・初級122名、優秀修了者は上級5名・初級82名となった。

②第42回通信教育とスクーリングの実施について

2021年度のスケジュールが説明されると共に、今年度より、上級・初級コースを統合し「厨房設備通信教育コース」として開講する旨が説明された。

③2020年度フォローアップ研修(オンライン)の開催について

以下の内容で、2021年3月26日~4月25日に、オンラインで開催する(先着申し込み制)旨が報告された。

テーマ：「食品衛生法の一部改正~HACCP制度化に対応するために~」

講師：(一社)日本HACCPトレーニングセンター・杉浦嘉彦氏





HCJ2021

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展  
 #49回 国際ホテル・レストラン・ショー  
 HOTELERES JAPAN

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展  
 #42回 フード・ケータリングショー

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  
 #21回 厨房設備機器展

第21回厨房設備機器展が開催

アジア最大規模の厨房設備機器専門の展示会が開催



第21回厨房設備機器展が2021年2月16日(火)から19日(金)まで開催された。この展示会は「第49回国際ホテル・レストラン・ショー」、「第42回フード・ケータリングショー」と三展を合同開催するもので、「HCJ 2021」と総称され、外食・給食・中食・宿泊産業に特化した専門展示会として広く知られている。今回は会場を東京ビッグサイトの西・南展示棟に移しての開催となったが、緊急事態宣言の中、新型コロナウイルスに必要な対策を講じての開催となり、来場者数は昨年比の約4割減という結果に

なった。

第21回厨房設備機器展のテーマは、「新しい日常を支える ニッポン厨房最前線」。各出展企業が調理のデモンストレーションと試食物の配布をはじめとする新製品や主力製品の説明を行った。

工業会ブースでは出版物の頒布、工業会の活動や業務用厨房設備機器基準や厨房設備士資格認定試験の紹介、会員コンシェルジュサービスに加え、業務用厨房設備機器基準に適合した実機の展示を行った。

また、連日、南1ホール特設会場の給食・厨房セミナー会場で(一社)日本厨房工業会主催セミナーが、会員企業9社によって開催された。

これらに外食・中食関係や厨房設備設計・施工に携わる来場者は熱心に見学し、デモ機に触れ、質問を行っていた。

次回「第22回厨房設備機器展」は、2022年2月15日(火)～18日(金)に、東京ビッグサイトで開催予定である。

#### 第21回厨房設備機器展開催概要

- ◆テーマ：「新しい日常を支える  
ニッポン厨房最前線」
- ◆会 期：2021年2月16日(火)～19日(金)  
10:00～17:00(最終日は16:30まで)
- ◆会 場 東京ビッグサイト 西・南展示棟  
(各1～4ホール)
- ◆出展社 560社／1,507小間 (HCJ2021)
- ◆来場者数 2万4,196名



広報担当副会長  
中川 幹夫

第21回厨房設備機器展におきましては、緊急事態宣言下にもかかわらずご高配賜り有難うございました。

これもひとえにご来場くださいました皆さま、ご出展いただきました会員企業各社、展示会実行委員会の各委員、事務局のご協力の賜物です。

今回の厨房設備機器展のテーマは、「新しい日常を支える ニッポン厨房最前線」です。新型コロナが深刻な影響を及ぼす日本と飲食業界に、工業会ブースの各種展示

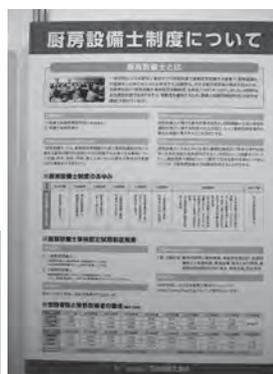
の他、会員企業各社による日本厨房工業会主催セミナー、IoTや人手不足対応などにより、新しい日常をご提案する展示会となりました。厳しい状況が続きますが、今回は来場された皆さまに厨房設備機器展を通して、新型コロナの先にある世界の一端を実感していただけたことと存じます。

飲食店は、人手不足や消費税増税に加え、分煙、HACCP対応といったテーマと新型コロナ対策という重い課題に直面しておりますが、われわれ厨房業界はそれらをサポートし、日本の食の安心・安全のために前進して参ります。今回の厨房設備機器展が、日本の食と厨房の今後の発展の一助となったことと存じます。ご協力いただいた皆さまに深く感謝させていただくと共に、今後ともいっそうのご協力とご厚情を賜れば幸いです。



工業会ブースでは、恒例の工業会の各事業の展示と、業務用厨房設備機器基準の実機の展示

工業会ブースでは、出版物の頒布、各事業を紹介する展示を行うと共に、来訪者の要望に沿った出展会員企業を紹介する「会員コンシェルジュ」サービスを行った他、業務用厨房設備機器基準に適合した実機を展示した。



厨房設備機器展  
会員企業出展ブース



秋元ステンレス工業(株)



(株)ISEKITータルライフサービス



イトヤ(株)



(株)ウィンター・ハルター・ジャパン



エース工機(株)



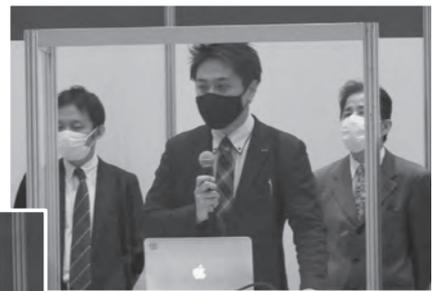
(株)エフ・エム・アイ



(株)エム・アイ・ケー

(一社)日本厨房工業会主催セミナー

工業会は期間中全日、南1ホール特設会場の給食・厨房セミナー会場で、(一社)日本厨房工業会主催セミナーを開催。会員企業の(一社)日本エレクトロヒートセンター、(株)ハイサーブウエノ、ニチワ電機(株)、タニコー(株)、(株)中西製作所、(株)フジマック、服部工業(株)、フクシマガリレイ(株)、(株)マルゼンが熱弁を振るった。



**HCJ 2021**  
釜屋が本気で  
運営している  
セントラルキッチン  
の現状をお見せします

服部工業株式会社 山元 薫  
員数アップセンター 藤田 仁志

**服部工業(株) 東京営業所 山元薫と申します**



日本厨房工業会主催セミナー2021  
『厨房のムダを無くす方法』

株式会社ハイサーブウエノ 小橋 元雄



エレクター(株)



(株)大穂製作所



(株)大道産業



北沢産業(株)



キッチンテクノ(株)



(株)コメットカトウ



(株)サミー



サラヤ(株)



(株)サンアクティス



(株)サンテックコーポレーション



シーバイエス(株)



スギコ産業(株)



タイジ(株)



大和冷機工業(株)



タニコー(株)



(株)千葉工業所



東英商事(株)



(株)TOSEI



トランスゲイト(株)



直本工業(株)



(株)中西製作所



ニチワ電機(株)



日本洗浄機(株)



(公社)日本給食サービス協会

# 工業会関係



(一社)日本エレクトロヒートセンター



(一社)日本弁当サービス協会



(公社)日本メディカル給食協会



ヒゴグリラー(株)



(株)フジマック



(株)野田ハッピー



フクシマガリレイ(株)



(有)藤村製作所



(株)ハッピージャパン



(株)富士工業所



ホシザキ(株)



ホバート・ジャパン(株)



MEIKO Clean Solutions Japan(株)



マツハ機器(株)



(株)マルゼン



(株)丸八



(株)モリチュウ



ライステクノプロダクト(株)



(株)ラショナル・ジャパン

次回開催のご案内

2022.2.15(火)▶18(金)

The next will be held on February 15(Tue.)-18(Fri), 2022

東京ビッグサイト  
The venue is Tokyo Big Sight

第22回厨房設備機器展でも  
お待ちしております!

## 「ShareSpirits」に谷口会長のメッセージが紹介されます



飲食業界を目指す人たちへのメッセージ

シェフド (一社)ChefooDoが運営する「ShareSpirits」に、  
シェアスピリッツ  
谷口会長のメッセージが掲載されます。

ShareSpiritsは、ChefooDoが運営する「一流料

理人を“視て”“聴いて”さらに“触れ合える”飲食業界の活性化を目指すことを目的とした動画配信プラットフォームで、「食」に関わっているすべての人をターゲットとして、第一線で活躍する現役の料理人が食文化をはじめ、そこに至るまでの想いや信念を語り、優れた技術を披露していくという。

今回、ShareSpiritsへの応援メッセージをスピーチする業界関係者・料理人らの一人として、谷口会長の映像が収録されました。

「共に食文化の未来を創りましょう！」

映像は、以下のページで公開される予定です。

<https://foodo-plus.com/sharespirits/support>

【工業会事務局 花田政孝】

## JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度自主検査員講習会 (板金製品、熱製品、食器洗浄機)がWebで開催



厨房機器会館6階会議室より放送

3月16日(火)の13時30分より、東京都港区・厨房機器会館6階からWeb経由で、JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度自主検査員講習会(板金製品、熱製品、食器洗浄機)が開催され、39人が参加した。

これは、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、適合した機器を日本厨房工業会に登録する適合確認制度のための講習会であり、2013年より実施されている。



左より、橋本一成氏(業務用厨房設備機器共通基準講習、板金製品基準講習)、近藤三郎氏(熱機器基準講習)、丸山文雄氏(食器洗浄機基準講習)

今回は講師の(株)マルゼン・橋本一成氏、(株)コメットカトウ・近藤三郎氏、ホシザキ(株)・丸山文雄氏の計3名により講義がなされた。

登録されている適合製品は、現時点で、親型式:96機種、子型式:2,585機種になり、また、その詳細については本書「JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧」のページに掲載している。

【工業会事務局 花田政孝】

## 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)

# 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)

## 書籍紹介

### 『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』

■近藤一博(監修・原作)

にしかわたく(漫画・原作)

■河出書房新社 刊 ■定価1,200円(税別)

■A5判・160p ■ISBN 978-4-309-24991-9

本誌「部外者がくる!!」でおなじみ、漫画家・にしかわたく氏の新刊漫画が発売されました。

本書は近藤一博・東京慈恵会医科大学ウイルス学講座教授の監修・解説で、「うつ病」研究の解説に挑戦……ということで、本誌2020年2月号で紹介した『疲労ちゃんとストレスさん』の姉妹編に当たります(その主人公二人も特別出演しています)。

物語は、出版社勤務でうつ病に苦しむ「藪中まよい」と、同期の攻撃的な「結仏せおり」の二人の編集者が、うつ病の新説を発表した近藤一博教授の所に押しかけ、その研究成果を聞きながら、自身のうつ病について学ん

でゆくというものです。

前作で体内のヘルペスウイルスの数によって疲労度を客観的な数値で表せるといった話が出て来ましたが、今回の主題は「うつ病はウイルスが原因だった」ということで、2020年に米国の科学誌『iScience』誌

に掲載された論文「うつ病の原因遺伝子発見」を漫画で紹介した書籍です。

本書では、うつ病をめぐる学説の対立の歴史、原因とされるセロトニン説の否定、原因となるウイルスの特定の経緯とそこから導き出される予防・治療の将来像など、多岐にわたります。個人的には、某SF映画にちなんだウイルスの名前の由来(……)と、うつ病で休むと言った瞬間に「がんばれ」と根性論で励ます困った周囲などの描写に苦笑しましたが、いろいろと悩んでいる方に読んで欲しい一冊です。



## 3.16

### 【2020年度 HACCPオンラインセミナーの開催について【無料Webセミナー】】

さて、2020年6月より全ての食品事業者にHACCPに沿った衛生管理が法制化されました。そこで、「食品衛生法の一部改正～HACCP制度化に対応するために～」をテーマとした勉強の場としてWEBセミナーを開催することといたしました。今一度、HACCPについて学べる貴重な機会です。

つきましては、添付しました開催概要をご一読いただきまして、是非とも多くの方々にご参加をいただきたく、お願い申し上げます。

ご多忙中誠に恐縮ですが、何卒ご検討のほどよろしくお願い申し上げます。

#### ■概要

テーマ：「食品衛生法の一部改正 ～HACCP制度化に対応するために～」

視聴時間：約1時間

開催場所：食×農MOOCサイト内 <https://shokunou-mooc.gigasta.jp/>

参加費：無料 / 各回合わせて定員100名(先着順)

閲覧可能期間：2021年3月26日(金)～4月25日(日)

#### ■申込受付期間とID・パスワード発行日

申込受付期間 2021年3月16日～3月23日まで → ID等発行日 3月26日(金)頃

申込受付期間 2021年3月24日～4月7日まで → ID等発行日 4月12日(月)頃

申込受付期間 2021年4月8日～4月15日まで → ID等発行日 4月20日(火)頃

#### ■申込方法

以下の申込フォームに必要事項を入力し、送信してください。

<https://ws.formzu.net/fgen/S38795102/>

#### ■注意

※各回合わせて定員が100名に達した場合、その時点で申込受付終了となります。申込状況によっては、第2回以降の申込受付が行われない可能性があります。

※入力後すぐに簡易受付メールが送信されます。もし1営業日経っても届かない場合は、お手数ですが、事務局までお問い合わせください。

※ID取得のため、食×農MOOC事務局に受講者の氏名およびメールアドレスを送付いたします。

## 工業会だより

2月21日～3月20日

### 2.24

2020年度第3回総務委員会。齋藤副会長、鎌田委員長、山崎、山本、北川、中西各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

### 3.5

第3回通信教育委員会。中川委員長、関根、土井各副委員長、大山、湯浅、小西、阿部、増尾、宇田川、高橋、西山、安田各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、中津川職員、太田職員。(厨房機器会館6階会議室)

### 3.10

2020年度第3回幹部会。谷口会長、中川、細山、寺部、齋藤、岡田各副会長、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

### 3.10

第5回グリス除去装置評定委員会。寺部副会長、倉渕委員長、石塚、浅輪、末光各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野職員、石川職員。(Web開催)

### 3.11

第3回業務用ガス燃焼機器安全性向上対策委員会。近

藤、和中各委員、由利事務局局長、吉野職員。(Web開催)

### 3.16

2020年度JFEA基準自主検査員講習会。福島委員長、近藤、橋本、丸山、飯島各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野職員、石川職員。(Web開催)

### 3.17

2020年度第3回理事会。谷口、中川、細山、寺部、齋藤、岡田各副会長、大畑専務理事、熊谷、渡辺、加藤、上野、福井、石川、肥田、鎌田、山崎、木谷、和田、福島、中西、上松、杉山、北川、上崎各理事、堀江、柳屋各監事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

### 3.19

第3回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、川北、桑山、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。(厨房機器会館6階会議室、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。

# 業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!



厨房設備士証は、  
知識の証。

## 厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの  
プロフェッショナルです。**



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

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(3)」

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、公益通報制度保護法の概要、同法律で保護される「公益通報」の定義(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)について論じた。

各要件について、法律の改正も踏まえて、掘り下げて論じていく。

## ■ 2. 各要件の意義

### (1) 「労働者が」

「労働者」の範囲は、労働基準法9条に規定する「労働者」すなわち「事業者又は事務所に使用される者で、賃金を支払われている者」に限られていたが、今般の改正で、役員や退職から1年以内の退職者も保護対象とすることとなった。<sup>\*1</sup>

### (2) 「通報対象事実が」

「生じ又は生じようとする旨を」

ア 通報対象事実とは次にいずれかをいう。

・個人の生命又は身体の保護、消費者の利益の擁護、環境の保全、公正な競争の確保その他の国民の

生命、身体、財産その他の利益の保護にかかわる法律(刑法、食品衛生法、労働基準法、労働安全衛生法、労働組合法、労災保険法。これらの法律に基づく命令を含む)に規定する罪の犯罪行為の事実

・上記の法律の規定に基づく処分に違反することが、上記の事実となる場合における当該処分の理由とされている事実

### イ 通報対象事実についての認識等

通報者も注意しなければならないのは、通報対象事実の存在は、単なる憶測や伝聞等(噂話)ではなく、通報内容が真実であることを裏付ける証拠や関係者による信用性の高い供述等、相当の根拠が必要な点である。

### (3) 「通報先に通報すること」

通報先は、三つのパターンが挙げられ、通報者はいずれの通報先によらなければ保護されないというような制限はない。

### ア 事業者内部への通報(雇用元や派遣先の事業者)

事業者が設けているヘルプライン、相談窓口、コンプライアンス本部に加え、労働者の上司、問題の責任者等が含まれる。

### イ 行政機関への通報

通報の対象となる法令違反行為について、法的な

<sup>\*1</sup> 令和2年3月6日に国会に改正法案が提出され、同年6月8日に参議院において全会一致で可決された。その後、同年6月12日に令和2年法律第51号として公布されている。改正法は、公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日から施行される。

権限に基づく勧告や命令を行うことができる行政機関を言う。労働基準法違反であれば労働基準監督署、下請け法違反であれば公正取引委員会といった具合である。

#### ウ 事業者外部への通報

報道機関、消費者団体、事業者団体、労働組合、周辺住民などが挙げられる。



### ■ 3.通報者への不利益な扱いの禁止

上記の要件を満たした場合は、雇用先などは通報者に対して、前回述べた通り解雇の無効・その他不利益な取り扱いをしてはならないことになる。繰り返しになるが、通報者も単なる憶測ではなく、確度の高い証拠が必要である(根拠のない風評や名誉棄損となってしまうため)。

次回以降、公益通報者保護制度に関する具体的な事例を交えた説明をしていく。



#### 【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

白昼の資格。四十七人の資格。まるさんかく資格。厨房設備士資格。

# 部外者がくる!!



## 第23回【特別編】厨房設備士資格認定試験

今日は工業会の事業紹介をする特別編!

**設備士資格委員会**のお二人のインタビューをお届けします♪

1年を通じた成績で判断する通信教育と違い認定試験は**一発勝負**

より難易度の高い**厨房設備士1級**はこの試験でしか取得できません

2級なら**実務経験3年以上**  
1級ならそこから**さらに3年以上**というのが受験資格になります

**石川**委員長【業界歴27年】

**太田**担当職員【趣味はストレッチ】

試験っていつやるんですか?

毎年4月に受験者を募集  
6月に講習会  
7月に試験本番  
8月に合格発表という流れです

教科書はこの2冊

厨房という業種は必要な知識が多岐に渡るので**法令も製図も一筋縄では行きません**

受験者は厨房設計業務に携わる人が中心ですが他業種の厨房担当者さんも

おじさん真っ盛り 50歳

昔はおじさんばかりで茶色っぽい感じでしたが最近**女性受験者**も増えてきましたよ

茶色ってヒドい...

試験前に開かれる講習会は一人で勉強してわからなかった部分を直接講師へ聞くことができる良い機会です

試験本番の日は全国8カ所の試験会場に分かれてマルバツ方式等の**筆記試験**と実際に製図をする**実技試験**に望んでもらいます

合格ラインは100点満点中**70点!!**

合格すれば晴れて**厨房設備士資格**が手に入ります!

みなさんお疲れ様っス...

これであなたも一段上の厨房業界人♡

【取材・マンガ にしかわたく】

『うつ病は心の弱さが原因ではない』河出書房新社より絶賛発売中です。



Essay



# 映画の見どころ・台所

第82回

『運び屋』

(2018年：アメリカ)

映画史・  
食文化研究家  
斉田育秀



厨房の修理費用を

麻薬の運び屋で稼ぐ老人

今やハリウッドのレジェンドとして名を成した“クリント・イーストウッド”の傑作である。監督と主演を兼ねた作品としては、『グラン・トリノ』(2008年)以来10年ぶりということになる。1930年生まれのイーストウッドが88歳の時の作品で、90歳の老人を演じている。スクリーンの彼は持ち味の“渋み”を通り越し、もはや“枯淡”の境地にあるようだ。

彼は『グラン・トリノ』を完成後、「この映画で俳優も監督も最後にする！」と宣言し、ファンを驚かせた。しかしその後も『インビクタス／負けざる者たち』(2009年)、『アメリカン・スナイパー』(2014年)、『ハドソン川の奇跡』(2016年)など7本の作品(出演なし)を監督し、『人生の特等席』(2012年)にも出演して、ファンの期待に応え続けている。

今時の若い方々は彼の名前を聞いても、「イーストウッド？」「東木(イーストウッド)？」「とう(へん)ぼく[唐変木]の偏屈爺さん？」程度にしか思わないだろうが、『ダーティハリー』(1971年)などを観れば一目瞭然！ 若き日の彼は実に「カッコ良かった」。イーストウッドが世に知られたのは、TVドラマの『ローハイド』(日本放映1959～1965年：牛を運ぶ牧童の話)である。若きカウボーイのロディを演じ、多くのファンを夢中にさせた。リアルタイムで観ていた私も、「ローレン！ ローレン！ ローレン！」とテーマ曲を口ずさん

だものである。

その彼が、突然『荒野の用心棒』(1964年)で颯爽とスクリーンに登場した時は驚いた。その後、『恐怖のメロディ』(1971年)で初監督をし、あれよあれよという間に多くの名作・秀作を世に送り出し、「名監督&名俳優」として映画の歴史に大きな足跡を残してきた。

本作は90歳の老人が麻薬の運び屋をする話で、『ニューヨーク・タイムズ』誌に掲載された実在の人物“サム・ドルニック”の、『The Sinaloa Cartel's 90-Year-Old Drug Mule：シナロア・カルテル90歳の運び屋』が原案である。映画の原題は『The Mule』で、「騾馬ろば」が本来の意味だが、「頑固者」やスラングでは「麻薬の運び屋」という意味もある。

90歳のアール(クリント・イーストウッド)は、朝鮮戦争の従軍経験もある園芸家であった。特に「デイリリー：1本の花茎に多数の花を付けるが、個々の花は一日でしぼむ」に魅入られ、品評会で評価されることが生き甲斐だった。そのため家族を顧みることもなく、子どもの洗礼式・卒業式にも出席せず、誕生祝いも結婚記念日も無視するような人物であった。娘(アリソン・イーストウッド：監督の娘)の結婚式も欠席したというから、尋常ではない。

2017年、時代は変わり、彼の花農場は差し押さえとなった。行き場を失った(?)アールは、彼と同様ヨボヨボのフォードのトラックに乗り、孫・ジニーの結婚前のランチ・パーティーに出かける。そこで妻(ダイアン・ウィースト)と娘に遭遇し、出席者の前で罵倒さ

れる。

すると、帰ろうとする彼にパーティーのメンバーだという男が、「町から町へ走るだけで金になる仕事がある」と話しかけてくる。ジニーのパーティー資金の工面などもあり、彼はとりあえず指定の場所に行ってみる。すると、「ホテルに着いたら車のドアを閉め、キーはグローブボックスに、1時間後に戻れば金とキーがある。(荷物の)中身は見るな」と言われる。

彼が「まともな仕事ではない」と認識しつつ荷物を運ぶと、思わぬ大金が手に入った。その金で孫娘の結婚式のパーティー代を出すと、妻や娘は、彼を少し見直したようだ。ここで運び屋を終われば良かったが、「そうは行かないのが人生!」。彼はリンカーンの新車トラックを購入し、再び運び屋をして、抵当に入った花農場を取り戻す。その後、所属する「退役軍人クラブ」のために、やむなく3回目のハンドルを握る。そして逮捕されるまで、12回も「麻薬」を運び続けたのである。運搬中に彼の人柄がにじみ出るエピソードが実に面白く、興味深い。

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。厨房は孫の家・退役軍人クラブ・ドライブインの3ヵ所に出てくる。孫娘の家のキッチンでは、大きな冷蔵庫の周りがすっぽりと絵はがきで覆われている。ジニーが「(お爺ちゃんから)9歳の時にもらった1枚目から、すべて貼ってある」と説明。孫娘と祖父の(良好な)関係が明瞭に読み取れる。全米各地の絵はがきのようで、「全米50州のうち41州を回った」という台詞が後々の場面であり、彼が訪れた先から?の絵はがきは、ドライバーとしての彼の腕前を保証しているわけだ。

次に出てくるのは、火災に遭った退役軍人クラブの厨房である。庭に焼け焦げた胴鍋・大鍋・トレイ・カートなどが放り出されている。「厨房」で家事は当たり前だが、火事は困る。余談だが、常に“火災”の危険下にある「厨房」が、実際に火事になる映画はあまり観たことがない。よくあるのは、調理中に目を離して煙を出す場面だ。さて、惨状を見た主人公は、この修復資金を稼ぐためにあえてまた運び屋を請け負う。いかにも彼らしい決断であった。

アールは、3回目で荷物が麻薬と知り「こいつはヤバイ!」と思うが、結局運び屋を続ける。結果、麻薬の量は増し、彼の実入りも増え続ける。そして「成績良好」につき組織のボス(アンディ・ガルシア)の豪邸に招かれ、はち切れんばかりに露出した娘たちと踊

り、夜を共にする。「うらやましい限りだ!(品がなくてすみません)」。ところがそのボスが、暗殺される。

一方、麻薬組織の行動は、捜査当局が内部のスパイから情報を得て監視をしていた。主任格のベイツ捜査官を、レディー・ガガ主演の『アリーノスター誕生』の監督“ブラッドリー・クーパー”が演じ、アールとの2度の接点(ドライブインの休憩時、逮捕時)で味わい深い印象的な場面を創り出していた。

ところで、新ボスは余裕のない男だ。前のボスのように「結果が良ければ途中の寄り道も可」とは大違い。寄り道不可・時間厳守が要求される。そのような中、運送途中のアールに「妻危篤!」の連絡が入る。葛藤する彼は、どのような結論を出すのか? 後は、観てのお楽しみだ。

まっすぐ伸びたハイウェイに主人公の長い人生がダブるが、(麻薬)警察犬との遭遇、パンク修理の手伝い、ヒスパニックの仲間を機転で救うなど、人生を知り尽くした好人物が織り成すエピソードに、思わず拍手喝采だ。BGMが素晴らしく、イーストウッドの鼻歌も聞くことができる。TVドラマ『ルート66』を彷彿させる曲もあって、個人的にはシビれるのみだ。

背中丸くなった老人を見事に演じたイーストウッドだが、彼の映画にはある種の“矜持”があり、思わず背筋が伸びるような「一本筋の通った」作品が多い。劇中“ジェームズ・スチュアート”の名前が出るが、「アメリカ的民主主義」(『スミス都へ行く』)を演じ続けた彼を、イーストウッドは意識しているのかもしれない。最後に「麻薬の運び屋」は犯罪だが、個人的には「主人公の人柄から免罪符をあげたい」と思う。観客に「許してあげてもいい?」と問えば、大半の人は言うだろう、「うん! そうね」と。何しろ「運び屋」は「うんそう(運送)」だから、これは当然か?



### 『運び屋』

監督・出演:クリント・イーストウッド 原案:サム・ドルニック 脚本:ニック・シェンク 撮影:イブ・ペランジェ 音楽:アルトゥロ・サンダルバル 出演:ブラッドリー・クーパー、ダイアン・ウィースト、アンディ・ガルシア、イグナシナ・セリッチオ、タイッサ・ファーマガ、アリン・イーストウッド

ダウンロード販売・デジタルレンタル中  
BD:2,619円(税込)、DVD:1,572円(税込)  
発売元:ワーナー・ブラザーズ ホームエンターテイメント  
販売元:NBCユニバーサル・エンターテイメント  
© 2018 WBEL, Imperative Entertainment, LLC and BRON Creative USA, Corp. All rights reserved.

小倉朋子の

# 食・心・美



(株)トータルフード代表  
食の総合コンサルタント

小倉 朋子

## 第46回

### 食の色からの影響力

「春」の色は、どんな色を思い浮かべますか？ 多くの方が、「淡いピンク」を思うのではないのでしょうか。それは、桜のシーズンをイメージするからかもしれません。また、赤白は「喜びの色」をイメージします。このように、色は人間のメンタルにも影響を及ぼします。

色は「食欲」にも影響します。外食産業では、以前から「青色は食欲をそそらない色、暖色系はそそる色」と言われています。そのためファストフード店などは、赤や黄色などの暖色を店舗のイメージカラーにしていることが多いです。おいしそうに思えると共に目に飛び込みやすい色なので、店の前に来た客の入店を促しています。

そのため、青色をイメージカラーにする飲食店はほとんどありませんでした。しかし近年は少しずつ増えており、人気店になることも珍しくなくなっています。さわやかなブルーは海や空をイメージするので、店舗に対して清潔感を持ち、開放感を持たせるのです。背景には、日本人の色に対する感覚が変わってきたことがあります。レインボーカラーの派手なパスタや、緑色のケーキを出す店などが、若者を中心に流行ったりもしました。しかしもとも欧米では、原色や人工的な色の飴やガム、アイスクリームなどは珍しくありません。食べ物に対する色の感覚は、育った環境や文化によって変わります。

日本人はおおむね、食に対して自然な色を好む傾向にあります。けれども近年は、目立つ色が重宝されるようになってきました。海外の食が日常に見慣れたことや、昨今の「インスタ映え」による価値観の変化があるかもしれません。

このように色への印象は、見慣れることによって、変化するのだと言えます。例えば、ナスの皮は青色です。皮の色が白い品種もあるのですが、青い皮のナスの方が、「おいしそう」と思うでしょう。青色は食欲をそそ

らないと言われるのに、ナスの青は脳で受け入れられているからです。

草餅は、深い濃い緑色をしています。匂の香り豊かなお餅に思えます。しかし、もしご飯が同じ深緑色だったら、おそらく食欲はそそられないでしょう。お餅もご飯も同じ素材のお米ですから、深緑色をした「草ご飯」があってもおかしくはないのですが、「それは違う」と脳が拒否します。しかし一方では、細かくした大葉やパセリを散らした緑色が見えるご飯は、「おいしそう」と思う人も多いと思います。

青い色のカレーライスはどう思うかという、民間企業の調査がありました。90%以上の人が、「おいしくなさそう」と感じる結果でした。味はカレーライスの味であるにもかかわらず、食べた後でも「おいしくなかった」「カレーの味ではない」という感想がほとんどだったとのこと。視覚的情報や慣習的なものの方が味覚より優先されて、私たちの「食欲」は決まっていきます。

食べ物を持っている色そのものが、私たちの健康状態にも影響を及ぼします。例えばナスやネギの青い部分や赤ワインなどにはポリフェノールという抗酸化作用がありますし、色の濃い野菜には、ビタミンAが入っていることが多いです。体にも心にも影響のある「色」。食べることは毎日ですから、自分自身で気持ちの上がる色彩バランスを見つけて、楽しく食べたいですね。



※kindle/kobo等の電子書籍『人間力は「箸づかい」に見える』（ディスカヴァー・トゥエンティワン）が出版されました。箸はモノではなく「ビジネスや生き方を見直すツール」であることを教えてくれる、箸の本です。



第21回厨房設備機器展に行ってきました。全体の紹介は別記事に任せるとして、食の安全やHACCPに関連する展示を中心に見学した印象をまとめてみます。

新型コロナ禍ということもあり、出展数、来場者数共に少なかったのは、致し方ない状況でした。その代わりに、商談の時間はしっかりと取れて良かったという点もあったとのこと。

展示方法も、食材系の展示では試食もなく、分かりにくい、伝えにくいという点で苦勞もあったと思います。

設備機器の展示でも、あらかじめ準備した動画を映すという所も多く、会場に持ち込む以上の機器の解説ができています。また、会場に来られない顧客に対して、ネットで紹介するという仕組みを取り入れているブースもありました。これが進むと、展示会そのものが不要になるのではないかと感じるところです。

その点は、やはり現物を見ながら、触りながら、商談する、顧客の困りごとを解決する方法を考える。来場する側からは、各社の製品群の性能比較や、考え方の比較を、その場で体感できるという強みがあります。また、会場を歩きながら中小メーカーの面白い新商品に出会うこともあります。ということで、新型コロナ禍が収まったら、再び展示会はさらに企画されるだろうとは思っています。それでも良い意味で、今回得たWebと併用する展示方法は継続されるでしょう。

## コロナ対策を表に出した展示

新型コロナ禍に振り回された1年で構構的に進んだのは、非接触や抗菌性、抗ウイルス性という点でした。衛生的な環境整備として、2年前まではノロウイルス対策が主でしたが、一気に新型コロナウイルス対策に置き換わった感じでした。新型コロナウイルス由来での食中毒は発生していませんが、飲食店の営業時短や、廃業、業態転向などネガティブな情報に押し込まれた感があります。そのような中でも、デリバリー関連の商材の展示に力が入っている所もありました。

## 分かりやすい展示のブース

さて、会場を振り返ります。通路幅が広く、出展企業が少なく目立っていた企業のブースは、HACCPのフローダイアグラムに近いレイアウトで展示していました。HACCP法制化対応に力を入れているなあ、と実感しました。

原料入荷、保管、加熱、冷却、再加熱、盛り付け、提供というポイントごとに対応した機器を展示、活用方法を解説していました。

これまでも解説してきたように、「HACCPはハードではない」とは言うものの、やはり取り組みやすい環境の整備、機器の活用は大いに助けになります。同社は、冷蔵機器のメーカーから、殺菌用の電解水生成器、加熱用のスチームコンベクションオープン、適時適温の配膳を行う温冷配膳車と製造する機器の幅を拡大しています。その強みが現れている展示だなと感じました。

商品説明をしていただいた方も、HACCPに関する知識をお持ちで、無理のない説明でした。

システムでの展示でしたので、周辺機器メーカーとの協業もあり、包装機器、金属検出器など、食品加工での重要な点をカバーしている点もよく考えられています。マーケティング的な面も相当丁寧に練られていて、良い展示だったと思います。

展示されている中で一番だと思ったのは、野菜洗浄機。シンクに野菜のカゴを入れて殺菌水を循環させるものですが、殺菌水の濃度を検知していて、水や原体の影響で殺菌水が希釈された場合に、設定濃度に至るまで殺菌工程を延長するという、いわゆる是正措置をプログラムされているものです。殺菌後は生食される野菜類の殺菌工程では、重要な機能です。従来の機器では、バッチ処理ごとに、殺菌水の残留塩素濃度を試験紙で測り記録するという作業が必須でした。その点を、オペレーションリミット(OL)を設定しておけば、そこに達するまで殺菌工程を繰り返してくれるのです。誰でも同じレベルの作業ができるという点で、強みがあると感じました。残念ながらシンクの容量が小さく、それでもかなり高額な機械だということでした。リリース初期は、開発費が製品単価に乗るため高くなってしまいうのでしょう。作業コストが下がり、製品の付加価値が上がる面を評価されるとよいなと思います。

## 加熱機器に組み込まれた仕組み

加熱機器の専門メーカーのブースで説明を受けたのは、両面焼きのグリドルです。ボタンを二つ同時に押すと、自動で上部のプラテンが下りて来て、調理スタートできます。事前に設定しておいた、温度と厚みを維持できるようになっています。

挟み焼きができることで、調理時間の短縮と品質の安定化が図れます。スタートボタンは2個同時に押さないとスタートしませんから、押し間違いによる事故も回避できますし、設定を間違わなければ、誰がやっても同じ加熱ができる仕組みになっています。

温度が低い状態でボタンを押してもスタートしませんので、調理工程で一番大切な、温度と時間の管理を確実に行うことができます。

食材のスペックを揃えておけば、温度や時間、厚さをメニューとしてボタンに設定できるようになっています。

また、加熱調理に関して、スタートボタンを押してからの時間を記録することが可能です。加熱状況に問題があった場合に検証が可能になる仕組みが、組み込まれています。

## 温度管理システム

温度記録システムを、各社展示されていました。

冷蔵機器の温度記録、設定から逸脱した場合に警報が出る仕組みです。

入荷検品時の温度記録、調理時の中心温度記録、スチームコンベクションオープンなどでログを残すことができるようになっています。あるメーカーのスチコンでも記録を残せるのですが、加熱時に失敗が起きた場合、アラームとログを残すことができるとさらに良いと思いました。記録については、オフラインで完結しているもの、クラウドでデータ管理できるものとありました。

給食管理ソフトに連動しており、発注時からのトレースができるもの、検品、保管、調理と温度履歴を追うことが可能です。ハンディターミナルを活用して、作業場から紙とペンをなくすことができるシステムになっています。

温度管理だけでなく、勤怠、個人衛生などの記録も取ることができるものもありました。

これらの利点は、記録用紙をまったく使わないペーパーレスが実現できることです。記録する内容については、各事業所によって異なりますので、カスタマイズできるようになっています。

## 温度管理システムの目的

データのデジタル化については、数社での展示を見ることができました。見ながら感じたことですが、「監視・記録することの目的」は何でしょうか。

- 機器の異常が早めに分かってロスを減らせる。
- 手作業で行っていたことが不要になる。
- ペーパーレスで紙の帳票やペンが不要になる。
- 記録が面倒。
- 報告書を書くことが目的になっている。
- 報告書をチェックするだけでも大変。

これらを解決するためのシステムなのでしょうか。

## 食の安全性向上のため

本当は、「食の安全性向上」が目的であるはずなのです。

記録を付けたり、報告書を書くことが目的になっていてはいけないのです。

検収の記録、保管時の記録、加熱調理時の記録、冷却時の記録、出荷の記録等々のデータを集めた後に、どう活用するか。

もちろん何かしらの事故が起きた場合に、その際の製造状況がどうだったのかと振り返る材料にはなりますし、対策を取る材料にはなります。

もっと重要なことは、日々の製造状況が設定通りに行われているのか、ずれはないのか、日々修正を行うことにあります。機械に関しては壊れてから手当てするのではなく、壊れる前に主要な消耗品を交換するというイメージです。さらに部品、消耗品の交換頻度を見極める情報として使うということです。

## 記録は検証ツール

各社で温度記録システムが紹介されていたので、意地悪にもお尋ねしました。「御社の温度センサーは校正できますか？ 仕組みはありますか？」と。

答えていただいた担当者の皆さんは、聞いた本意をご存知だったようで、別に校正を取ったセンサーと比較して、校正できると返事をいただきました。ただし、それは有料で時間もかかりますとのこと。

厨房内で温度を計測しなければならないポイントは、数十に及ぶと思われます。それぞれに校正作業をするとすると、当然、中心温度計や放射温度計などハンディな温度計と違い、取り付け位置が高所であったり、機器の裏側であったりと作業にも手間のかかる所があるので、それなりに費用はかかります。その費用をかけてでも校正しておかないと、その記録はあやふやで信用できないものになるのです。

第三者認証を受けている場合、審査会社から指摘を受けた場合、適切な対応を取る必要が出てきます。それが取り引き条件となれば、予算化して対応ということになります。これがB to Cの飲食店等のHACCPの考え方を取り入れた事業所の場合では、例えば校正の取

コラム

今月の  
KEYワード



## Food Safety Culture

直訳では、「食品安全文化」となるでしょうか。いや、実際に訳文としても「食品安全文化」として使われています。これから食品衛生の文書の中にたびたび登場してきそうな言葉です。

HACCPシステムの大元を決めている、Codex委員会が2020年に総会で採択した文書「食品安全へのマネジメントコミットメント」の中にも組み込まれています。

さらに、世界の食品流通を握る団体であるGFSIでも、方針説明書として表しています。

まさにこれから世界の食品安全において、取り組んでいくべき考え方と言えます。とはいえ、大上段に構える必要はなく、しっかり読み込んでいくと、食品事業に関わる人たちのモラル作りという感じです。

欧米流のHACCPはトップダウンで、「人は間違いを犯す、だから間違わない仕組みを作る必要がある」「良いからやれ、やれなければ来週から来なくてよい」などというドライな運用をしている感じで、日本では馴染みにくい所がありました。そこで現場の教育レベルでは、「みんなでがんばって良くしていこう」という呼びかけをして、うまくやってきました。「悪いことをすればお天道さまが見ていて罰が当たる」などと脅さなくても、「良いものを作って社会に喜ばれるようにしよう」といった日々の声かけが、必然的に食品安全文化を醸し出していくのだと思います。

### ・GFSIにおける方針説明書「食品安全文化」

<https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/10/GFSI-Food-Safety-Culture-Summary-JP.pdf>

れた標準温度計を準備して、その指示する温度との比較を行うというような、弾力的な運用でもよいかもしれません。

## インターネット オブ キッチンプラットフォーム

今回、HACCPの運用に使える温度管理システムを各社出していました、さらに一歩進んだ形で推進する仕組みとして、(一社)日本エレクトロヒートセンターと業務用厨房機器IoT構築ワーキンググループが開発しているプラットフォームが紹介されていました。

本誌でも2020年5月号から連載で紹介されていましたが、実際の機器として開発が進んでいるものです。

今日、多くの食品事業の現場では、複数のメーカーの機器が混在して運用されています。冷蔵機器、加熱機器、保温機器などが計測、制御しているデータの中から、HACCPに関するデータのみ、共通のデータ様式で取り出して活用しようというものです。各社とも機器の制御に関しては独自のノウハウを持っているでしょうから、その中の必要なものだけ取り出せるようにするものです。

各社とも、顧客の囲い込みというマーケティングの面においては、自社開発のシステムの中で展開してもらうのが一番だと考えるところでしょうが、特定の機器においては圧倒的な顧客の支持を受けている機器が存在し、それを外せないとなると、外付けのセンサーを組み込んだりする手間や不確実性を抱え込むことになります。

一定の条件を持ったセンサーユニットと制御システムを共通化することで、大量生産にもつながり、何より情報の共有化という点で、顧客に対して最大限のメリットを提供することが可能になるのです。

クラウド上に展開するシステムにデータを保管することで、多店舗展開しているチェーン店では、本部での一括監視が可能になります。また、停電時等に自社内のコンピュータシステムが停止しても、データの保全と確実に素早い復旧体制を取ることができるのです。そして新製品の開発時からの組み込みや、すべてに機器への組み込みを企画することで大量生産が可能となり、コストダウンも図れるはずです。

日本厨房工業会に加盟しているメーカーすべてが参加することで、真の意味でのプラットフォームが完成します。一日も早いシステムの完成を期待したいと思います。

## 厨房設備機器展を振り返って

2021年の厨房設備機器展は、新型コロナ禍で運営が本当に大変だったと思います。感染症対策はもちろんのこと、各地の自治体の判断による移動制限などで出展を見合わせた企業もあったようです。そのような状況の中で、工夫を凝らした展示を見ることができて、ずいぶん勉強になりました。

Webによる展示や紹介も良いのですが、やはり五感を通しての新しい仕組みや機器に触れることは、脳への刺激にもなり、次の発想を支えるものがあるように感じます。費用と時間をかけて会場に足を運ぶユーザーの皆さんは、この時期だけに真剣に視察されていたと思います。

ともすれば価格勝負になってしまいそうな現場の状況ではありますが、新しい知見や、データに裏付けられた設計や、美しき確かな製造、施工は、確実にメーカーや作り手の評価を高めるものだと思います。

それらが一同に会するのが、総合展示会なのだと思います。

私自身の見学は、HACCPに限定して深掘りしようとするものでしたので、すべてを見きれしていません。おそらく気付くことのできなかつた、もっと素晴らしい機器やシステムがあっただろうと思います。

それらがプロトタイプではなく、実際の現場に導入されて、安全でおいしい製品を作ることに繋がっていくことを期待したいと思います。

来年は、もっとにぎやかに笑い合っただけで展示を見て回ることができることを期待したいと思います。

---

**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/>

---

# 「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会  
広報編集委員会

一般社団法人日本厨房工業会では、「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」のポスターを作成致しました。これは、

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
- 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
- クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止

を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

会員の皆さまには現在厨房機器を使用されているクライアント/ユーザーさまにこのポスターを頒布していただき、是非今後のビジネスにお役立ていただければと存じます。

ポスターのデータはPDF形式です。工業会のホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) からダウンロードし、印刷してお使いください。A4判・カラーでの印刷を推奨しておりますが、モノクロ印刷でも利用できるデザインとなっております。



## ※使用例

- 印刷したポスターをクライアント/ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等にご貼るようにお勧めしてください。
- 応接室等、外部の方に見える所に貼ってください。
- チラシとして、商品カタログやマニュアル等に折り込んでください。

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

本ポスターの著作権並びにキャラクター肖像権は、一般社団法人日本厨房工業会に属します。使用・配布形態に関しては、特に制限はございません。ただしポスター右下の「会員名記入・刻印欄」に貴社名を入れる以外の改変を行っての配布、有償での配布や商品化等の二次使用についてはご遠慮くださるようお願い申し上げます。

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

# 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。本連載では、工業会会員企業の取り組みをご紹介致します。

## CASE：服部工業(株) (東海北陸支部)

服部工業(株) 代表取締役社長&CHO 服部 俊男

### 2 飢餓をゼロに

当社では、バレンタインの時期に国連 WFP 向けの寄付を続けています。金額としては大きな金額ではないかもしれませんが、社内で義理チョコをあげたりお返ししたりするのを禁止する代わりに、「そのチョコレートにかけたであろう金額を、世界で飢餓に苦しむ方々に届けよう！」というコンセプトの下、社内外でも寄付を募り、全額を寄付しています。新型コロナ禍では、本社のある岡崎で雇用を打ち切りになった外国人の方々のために、食料の寄付を募り、多くの方々に賛同いただき、提供することができました。



バレンタインチャリティー

### 3 人々に保健と福祉を

当社では、「食事・運動・医療」の3点から取り組みをしています。

①一食当たり平均塩分 2.0g 以下、添加物を控え、国産

の野菜を多く使用した「くるみ弁当」を生産し、地域の方々に提供し、社員の方々には会社補助を提供してお弁当を召し上がっていただいています。また、家に帰って晩ご飯としても活用できるように、健康的な惣菜のパック販売も行っています。

②会社内にトレーニングジムやクライミングジムを開設し、地域のお客さまはもちろん、社員の方々は割引で使用することができます。現在は勤務時間前後や休憩の際の利用がメインですが、将来的には勤務時間中でもリフレッシュとして中抜けしジム利用ができる制度や、身体を動かしながらのミーティングなどを取り入れていきたいと検討しています。

③敷地内に内科・整形外科クリニックを開設し、近隣の方や社員の方に利用していただいています。社員の方々に関しては、勤務時間中であっても、こちらのクリニックであれば利用可能です。無理して体調を悪化させ



くるみ弁当と社員ジム

る、周りへの感染リスク等を考え、まずは勤務時間を使ってでも受診してもらうことを推奨しています。腰や関節などの身体の不調に関しては、理学療法士と個別契約していますので、こちらは社員割引を受けながら、パーソナルトレーニングを受けることができます。

#### 4 質の高い教育をみんなに

地域の小学校へ奨学制度を提供や、日本語ができずに就学や就職に困っている外国人の方へ奨学金を提供する等を行っています。

#### 5 ジェンダー平等を実現しよう

特に女性採用を意識しているわけではありませんが、われわれグループ社員の 68.2%は女性です。ただし幹部に限ると、女性の割合は 33.3%ほどとなり、本来のジェンダー平等という観点では、まだまだ課題があります。出産する女性が職場に戻りやすくなるように、社内に託児所を設けています。こちらも半額は会社からの補助がありますし、育休も最長 2 年、復帰後の時短勤務やテレワークなども、他の社員の方々に理解と協力をいただいています。



託児所

#### 8 働きがいも経済成長も

当社は 1885 年の創業ですが、初代社長の服部太郎吉翁の言葉に「人はどんなに富を得ても立派とは言えない。その富をどう使ったかでその人が立派かどうか決まる」という旨の言葉を残しています。そのため経済も貢献も両輪であり、どちらか片方だけではいずれ行き詰まってしまうと考えています。仕事というのは本来誰かの役に立ち、何かを解決することであると思います。一歩

でも一ミリでも良い製品・サービスを提供し続け、お客さまやユーザーの方々の笑顔を作ることが企業の成長にもつながり、社員の働きがいにもなるものだと思っています。

#### 11 住み続けられるまちづくりを

地域の理解とサポートがなければ、事業を長く継続することはできません。地域の子ども食堂さんや NPO 活動に、施設を無償でお貸ししています。以前は商工会議所さん主催のファーマーズマーケットやがん患者のためのチャリティーイベント「リレフォーライフ」に当社の土地を利用いただいたりしていました。地域のイベントに当社のお釜を無償で貸し出しをしたり、愛知県警が進める毎月「0 のつく日」交通安全キャンペーンに幹部総出で参加したり、微力ではありますが、今われわれにできることを地域に提供しています。

#### 12 つくる責任つかう責任

われわれはメーカーですので、「つくる責任」として、できる限り長期間修理部品を保管しています。一部の仕入れ部品を除いて、販売から 20 年以上部品を保管しているものが多いです。というのも、メーカーとしては新しい製品を購入いただけるのは大変うれしいのですが、それと同じくらい、今現場に設置されている製品を長く使っていただくことも大切にしています。製品を入れ替えるということは、以前の製品はゴミとなることでもあります。特にわれわれが提供する回転釜や炊飯器は、比較的シンプルなコンセプトの製品ですので、まだまだ至らぬ点が多いですが、ご要望に応じて 30 年や 40 年経っても使える製品を目指しています。また「つかう責任」として、消費側でも築 100 年くらいの建物を壊さずに耐震補強して、お客さまの集う古民家施設にしたり、車や設備、備品等もできる限り長く使用したりするようにしています。中には、その方が高く付くこともありますが、私たちの製品を長く使用していただきたいので、私たちが今あるモノを大切に長く使用することを心がけています。

# 最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

## No.4 そう菜市場規模と業態別シェア率

### 1.はじめに

中食産業は、人口減少や高齢者人口の増加、単身世帯の増加などの社会現象と女性の就業率の上昇や消費者の簡便志向などのライフスタイルの変化などにより、注目度が高まっている。

その意味でも、そう菜(中食)市場規模は重要な指標の一つである。

そう菜(中食)市場規模は、産業ベースの市場規模である料理品の年間販売(経済産業省「商業統計表」と(一社)日本惣菜協会がとりまとめて推計している品目ベースのそう菜市場規模と、二つのデータが存在する。

料理品小売業とは、「各種の料理品(調理済み食品)を主として販売している事業所」をいうことから、コンビニやスーパーなどのそう菜等の売上高は含まれない。

一方、そう菜市場規模は品目ベースであることから、コンビニやスーパー等の弁当、おにぎり、調理パン、そう菜等の売上が含まれることになり、現実性のあるデータかつ品目ベースの市場規模のデータであり、高い頻度で採用される状況となっている。

また、2020年は新型コロナウイルスの感染拡大で、人と人の接触が抑制される中、テイクアウトやデリバリーなど、提供手段が多様化し、外食企業も中食市場に参入するなど、中食産業は活発化している。

2020年の中食状況は、このコーナーでも総務省統計局の「家計調査」を用いて消費者の動向として捉えていたが、まだ、2020年のそう菜(中食)市場規模が公表されていないことから、新型コロナウイルス発生前までの市場規模の動向について検討することとする。

### 2. そう菜市場規模

(一社)日本惣菜協会の推計によると、新型コロナウイルス発生前の2019年(令和元年)のそう菜市場規模は前年より0.7%増加し、10兆3,200億円と、3年連続10兆円台を維持している。

2003年(平成15年)と2019年(令和元年)を比較すると、約15年間で1.5倍、市場が拡大している。

そう菜市場規模の推移を2003年(平成15年)から見ると、2003年の市場規模は6兆9,684億円であったが、翌年の2004年(平成16年、7兆1,897億円)には7兆円台、2008年(平成20年、8兆2,156億円)には8兆円台、2014年(平成26年、9兆2,605億円)には9兆円台とほぼ右肩上がりに拡大し、2017年(平成29年)に10兆555億円と、10兆円に初めて到達し、3年連続の10兆円台となっている。

増減率を見ると、2003年(平成15年)が1.5%増加であったが、2005年(平成17年、対前年増減率5.4%増加)まで増加率が拡大して、2005年(平成17年)の増加率が、ここ16年間で最も大きな伸びとなっている。しかし、2006年(平成18年、同3.1%増加)以降、増加率が縮小傾向となり、2009年(平成21年、同2.0%減少)には初めて前年実績を下回った。

その後、前年実績を上回り、2012年(平成24年、同4.3%増加)には、2003年以降2番目に大きな増加率となった。2014年(平成26年、同4.1%増加)以降、増加率が縮小傾向となり、ここ3年間は2%台の増加となっており、2019年(令和元年)には0.7%増加と、1%以下の伸び率であった。

また、新型コロナウイルスが中食業界にどのような

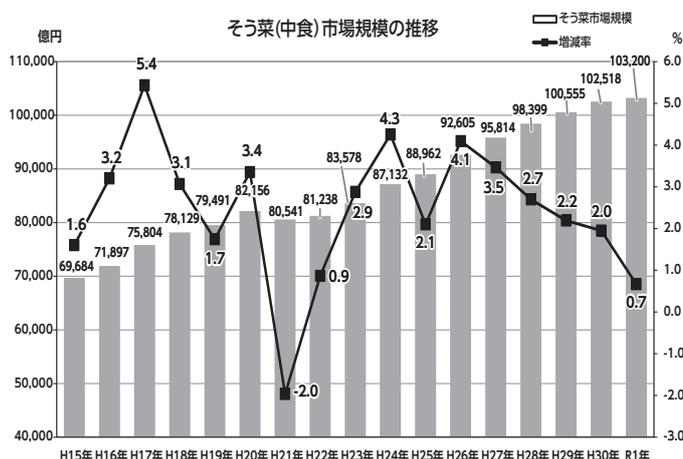


図1 そう菜(中食)市場規模の推移

資料：(一社)日本惣菜協会推計

影響を及ぼしたかについてはデータが公表されていないが、外食産業が大きな打撃を受けている半面、中食は堅調に推移していると推測される。

### 3. そう菜市場規模に占める業態別シェア率

そう菜市場規模の業態別シェアの状況を見ると、2019年(令和元年)では、コンビニエンスストアが32.6%と最も高い割合であり、次いで専門店他(28.1%)、食料品スーパー(26.6%)、総合スーパー(9.3%)、百貨店(3.4%)の順となっている。

コンビニエンスストアがシェア1位になったのは2015年(平成27年、30.7%)からであり、それまでは、そう菜専門店や持ち帰り弁当店、仕出し弁当店、調理パン小売業などの専門店他であった。

2003年(平成15年)からの各業態のそう菜市場規模に占めるシェア率を見ると、コンビニエンスストア以外にシェアを拡大している業態は食料品スーパーであり、2003年(平成15年)は21.2%であったが、2019年(令和元年)には26.6%と、5.4ポイント、シェア率が上昇している。

一方、総合スーパーや百貨店では、シェア率が低下している。総合スーパーでは2003年(平成15年)に12.1%であったシェア率が、2019年(令和元年)には9.3%になっており、百貨店では6.5%から3.4%と、それぞれ2.8ポイント、3.1ポイント低下している。

今後、中食市場は、このシェア率を見る限り、コンビニエンスストアを中心に専門店他、食料品スーパー等が牽引していくものと思われる。また、低迷が続いている百貨店業界では、以前デパ地下で一世を風靡したが、好調な中食に再度チャレンジし、低迷から脱却することを考えることも必要ではないかと思われる。

新型コロナウイルスの影響で、中食はテイクアウトだけでなく、デリバリーやキッチンカーの活用など、多様な売り方が出始めている。アンテナを広げて挑戦す

	そう菜市場規模	業態別割合				CVS
		専門店、他	百貨店	総合スーパー	食料品スーパー	
H15年	69,684	33.3	6.5	12.1	21.2	26.9
H16年	71,897	32.7	6.1	12.3	21.7	27.1
H17年	75,804	34.2	5.7	11.7	22.1	26.3
H18年	78,129	34.7	5.3	11.5	22.8	25.8
H19年	79,491	35.0	5.2	11.4	23.2	25.2
H20年	82,156	34.9	5.0	11.1	23.6	25.5
H21年	80,541	34.5	4.7	11.1	24.3	25.4
H22年	81,238	34.2	4.5	11.0	24.4	25.9
H23年	83,578	33.7	4.4	10.9	24.3	26.7
H24年	87,132	32.7	4.3	10.6	24.2	28.2
H25年	88,962	32.2	4.2	10.4	24.3	29.0
H26年	92,605	31.2	4.0	9.9	24.8	30.2
H27年	95,814	30.2	3.9	9.6	25.6	30.7
H28年	98,399	29.5	3.7	9.3	25.8	31.6
H29年	100,556	29.0	3.6	9.2	26.1	32.1
H30年	102,518	28.8	3.5	9.2	26.2	32.3
R1年	103,200	28.1	3.4	9.3	26.6	32.6

図2 業態別、そう菜市場規模に占める割合の推移

資料：(一社)日本惣菜協会推計

注) 専門店他

そう菜専門店、そう菜販売店、持ち帰り弁当店、仕出し弁当店、駅弁当店、寿司小売店、おにぎり販売店、調理パン小売業、衣食住いずれかの販売額が90%以上の専門店でのそう菜販売、衣食住いずれかの販売額が50%以上の中心店でのそう菜販売など

ることも必要ではないかと思われる。

### 4. まとめ

(一社)日本惣菜協会が推計している2019年のそう菜(中食)市場規模を検討してきた。2019年の市場規模は、3年連続10兆円を維持しているが、その伸び率は0.7%増加と増加率が縮小傾向となっている。

2020年は前述しているように新型コロナウイルスの影響があり、外食産業では外出自粛や営業時間短縮要請などにより客数が大幅に減少し、特に居酒屋では当初、感染リスクが高いとのことで壊滅的な状況となっている。しかし、中食については密集、密閉、密接のいわゆる3密の回避等により消費者の利用頻度が増加していることが、家計調査等であらうことができる。

以上のことから考えると、2020年も中食市場は拡大していることが推測される。

これからの中食市場は、新型コロナウイルスの影響を受けて、テイクアウト、デリバリー等、売り方の多様化を打ち出す外食産業から中食市場への流入が増加することが考えられ、従来よりも増して企業間の競争が激しくなるものと思われる。

今までの中食産業はテイクアウトが主流であったが、外食企業同様に中食商品の売り方の多様性を考えることも必要になってくる。

**【1】 相談受付の概要**

## (1) 受付件数

受付件数は20件で前年同月の10件に対して200.0%。

## (2) 特 徴

- ◇事故クレームは、開放式石油ストーブの給油タンクの蓋がはずれ、漏れた油に引火し家屋全焼と家族が大火傷等2件。
- ◇品質クレームは0件。
- ◇一般相談は0件。
- ◇問い合わせは、数年前に使用17年の石油給湯機から約200リットルの灯油が漏れ、地下の土壌が汚染された。その時土の入れ替えをしたが、今になって水道水が臭くて飲めなくなった。水道管の取り換え、土の入れ替え等製造メーカーに保証してもらいたい等18件。

**【2】 受付実績合計**

## 2-1) 2021年2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	2	0	0	5	7 (35.0)
事業者	0	0	0	9	9 (45.0)
司法・行政	0	0	0	4	4 (20.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	2(10.0)	0(0.0)	0(0.0)	18(90.0)	20 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は10件、事故クレーム件数は0件

**【3】 主な関係行事**

(1) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会 (2/4 工業会会議室)

**【4】 事故クレーム**

- ①石油ストーブの給油タンクの口金キャップがはずれ出火、火傷を負い家が全焼した。
- ◇10年前に製造された石油ストーブに給油するため、火を消してから灯油タンクを持ち上げたところ口金キャップがはずれ、飛び散った灯油から出火し足に大火傷を負った上家屋も全焼した。後から口金キャップがリコール品と判明、今後の交渉について相談したい。
- ◆当該メーカーに事実確認したところ、リコール対象品なので、補償を含め社内で検討し前向きに対応するとの回答を得た。その旨、申出者に伝え両方で納得できるまで話し合うよう助言した。
- ②ガス瞬間湯沸器を点火したところ、爆発着火し、顔に火傷を負った。
- ◇台所に設置したガス瞬間湯沸器を点火したとたん、爆発着火し口のまわりを火傷した。メーカーが調査のために当該品を持ち帰ってしまったため困っている。今後どうしたらよいか。
- ◆現在、事実確認中。

**【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)**

2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LL	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
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 ブ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
21. 2. 1	E C O ウ ェ ー ブ 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 ォ 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

2020年度 交付ラベル 131,800枚

## ◆ 4月(卯月) ◆

- |                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1日(木) エイプリルフール、トレーニングの日  | 18日(日) よい歯の日、よい刃の日、発明の日     |
| 2日(金) 週刊誌の日              | 22日(木) 清掃デー                 |
| 3日(土) インゲン豆の日            | 23日(金) サン・ジョルディの日、地ビールの日    |
| 4日(日) あんぱんの日             | 28日(水) 二輪・自転車安全日、缶ジュース発売記念日 |
| 6日(火) コンビーフの日、新聞をヨム日、城の日 | 29日(木) 昭和の日、豊の日<br>羊肉の日     |
| 7日(水) 世界保健デー             | 30日(金) 図書館記念日               |
| 8日(木) 花祭り、参考書の日          |                             |
| 9日(金) 大仏の日、左官の日          |                             |
| 10日(土) 駅弁の日、女性の日、建具の日    |                             |
| 12日(月) パンの記念日            |                             |
| 13日(火) 喫茶店の日、水産デー        |                             |
| 14日(水) オレンジデー、パートナーデー    |                             |
| 17日(土) 恐竜の日、ハローワークの日     |                             |



# 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

(2021年3月29日現在)

## ●北海道支部

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

## ●東北支部

### ◆岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所  
三機商事(株)

### ◆宮城県

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

### ◆秋田県

(有)ケーエムイー  
新日産業(株)

### ◆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  
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)モリテウ  
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)ISEKIトータルライフサービス  
イトヤ(株)  
(株)上野製作所  
エース工機(株)  
(株)エフ・エム・アイ 東京本社  
エレクター(株)  
エレトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)  
(株)エレミック  
(株)オーディオテクニカ  
凰商事(株)  
(株)大穂製作所 東京営業所  
オピニオン(株)  
オルガン(株)  
(株)カジワラキッチンサプライ  
(株)加藤厨房設備  
(株)キシ・トレーディング  
北沢産業(株)  
キッチンテクノ(株)  
(株)キャニオン  
国立厨房サービス(株)  
グマノ厨房工業(株)  
クリタック(株)  
クリナップ(株)  
コネクテッドロボティクス(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)  
クールフライヤー(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)向津工業

## ◆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)クワエ  
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)コメントカトウ  
(株)CEK  
シーケークリーンアド(株)  
シンボ(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

◆ 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  
エレクロープ・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)コメントカトウ 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)コメントカトウ 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)日本エコテクノ  
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5
(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5
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
日本洗淨機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
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
(株)八木厨房機器製作所	後3

(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

●緊急事態宣言が3月下旬に解除された。新型コロナ新規感染者数が下げ止まって反転微増し始めていた時期、しかも報道によれば、政府では「現在の対策ではこれ以上の改善は見込めない」「もう打つ手がない」という意見が出ていたとのことで(PCR検査や医療充実やロックダウン & 補償という正統な”打つ手”は壊滅的だし、今年の6月に全国民へのワクチン接種が完了する計画は見事なほどに遅れている)、何故解除されたのか理由が分からず、頭を捻ってしまう。●新型コロナを原因とした失業者だけで10万人に迫り、野村総研の統計によれば、シフトを減らされたり何なりで月収数万円に落ち込んだものの失業者にカウントされない「実質的失業者」が146万人にのぼるといふ。休業支援金・給付金の消化は15%未満に留まり、20時間閉店に従わなければ行政罰、という状況に飲食店が異を唱える状況だと、なおさらである。●そういえば、昨年最初の緊急事態宣言が始まったのは、人類が新型コロナウィルスに打ち勝った証の復興五輪の聖火が国内に運び込まれてからだったが、今年の第2回目の緊急事態宣言の解除は、奇しくも、と呼んで良いのか悪いのか、聖火マラソンの開始直前であった。●ヒッチコックの映画『サイコ』の原作で知られるロバート・ブロックの短編集『血は冷たく流れる』(早川書房)に収録された「こわれた夜明け」を思い出す。核戦争が勃発し、主人公のいる世界は崩壊する。建て物は崩れ、人々は死に、大気が汚染する中、主人公は自分たち人類の敗北をつぶやく。それを聞いていた軍人が満面の笑顔で答える。「(敵国に)われわれは勝ったのだ!」。もはやアネクドートである。(H)

# 厨房

2021年4月5日発行  
第58巻／第4号  
(No.622)

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記載を禁じます。  
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

定価 440円(本体400円+税10%) 毎月1回5日発行

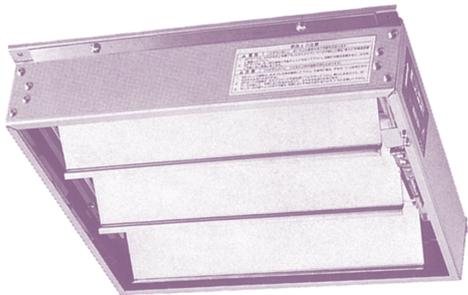
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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)



# 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。

盛り付け中でもご飯量を無段階で変更可能！

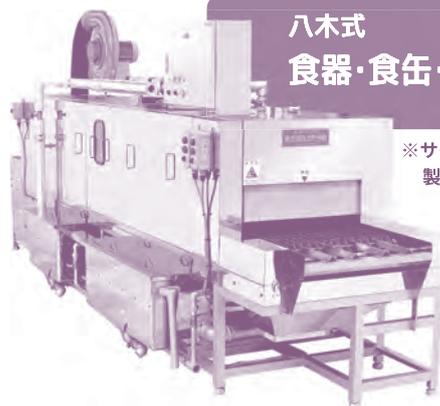


### 八木式 弁当箱自動盛付機 シリーズ

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。



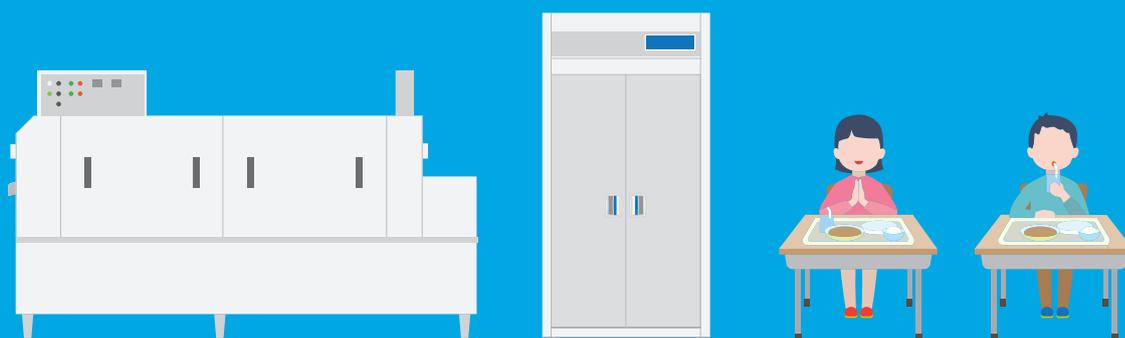
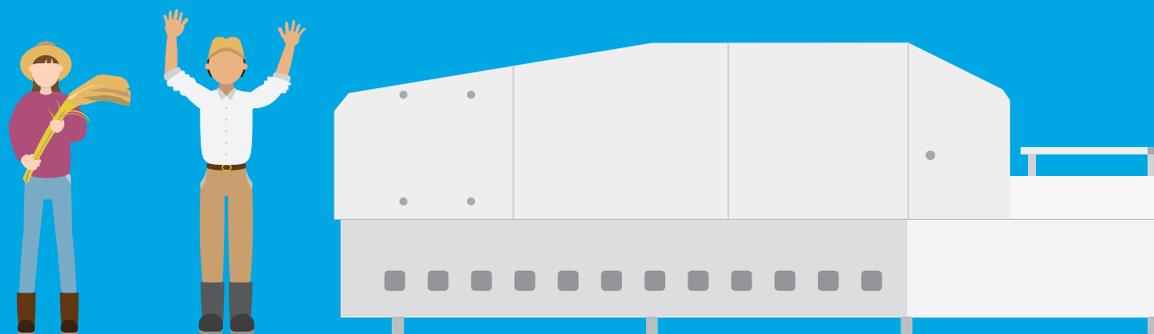
## 株式会社 八木厨房機器製作所

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> →



# “おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



おいしいごはんが明日をきっと良くする。そう信じて毎日安心して食べられる“おいしい”食づくりを支えています。そのためにもっと便利に、もっと快適に、安全で安心の厨房機器・設備を目指しています。調理・炊飯・加熱・冷却・消毒・保管、あらゆる厨房機器を取り揃え、理想の厨房づくりをお手伝いいたします。



[www.aiho.co.jp](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



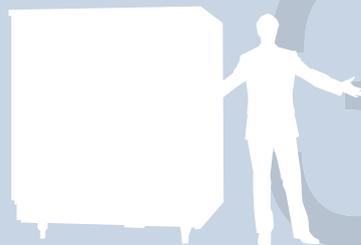
設計力

## 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▶

