

Chu

bou

厨房

2021
No.623

5

MAY

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第58巻 第5号No.623 / 2021年5月5日発行(毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

2020年度

第41回厨房設備通信教育

スクーリング設計実技作品講評

団体賠償責任保険制度の
ご案内

工業会回覧板

厨房設備機器展・

工業会主催セミナーの配信

映画の見どころ・台所

『バックドラフト』

やるKEY HACCP 実践編

旅館・ホテルのHACCP

最新外食トレンド2021

単身世帯の外食率、

調理食品率、食の外部化率



一連の工程をコンパクトに集約、作業負担を軽減します

作業負担軽減
麺に触れずに衛生的
連続投入で大量処理

毎時720食

STEP1 流水粗熱取り

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

STEP2 噴流冷水締め

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

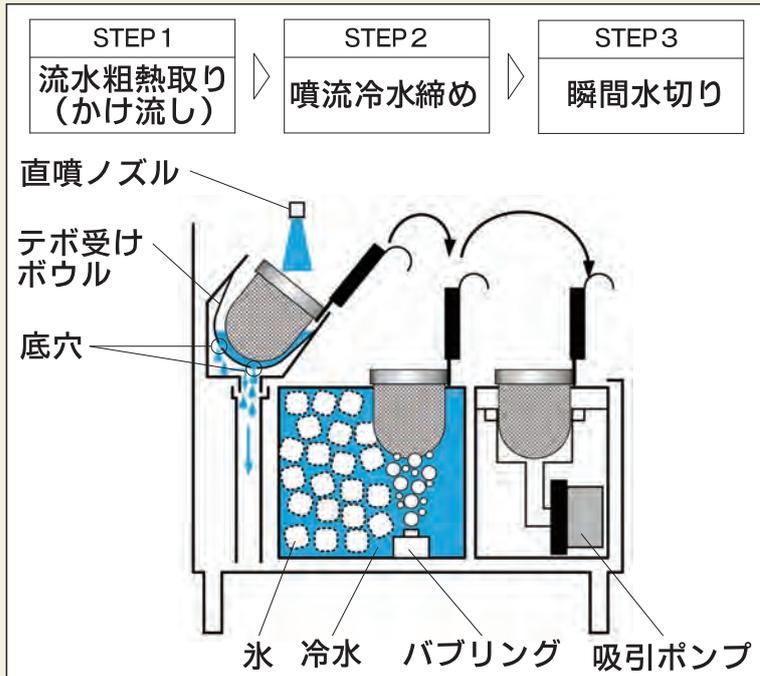
STEP3 瞬間水切り

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

STEP1 から 3 までわずか**12秒**で冷たい*麺ができます

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

*そば：5℃以下、うどん：12℃以下



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

<特許出願中>



ご飯が美味しい

緑色野菜がきれい

うどん・そば・
ラーメンも美味しい

厨房の省力化&HACCP制度化、高品質な美味しさに貢献

ニュークックチルシステムの導入をサポート!

AI自動補正機能 **特許登録済**

的確な温度と時間の管理。
料理の加熱不足を解決します。

感染症・食中毒予防対策に有効

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

スチコンの
自動加湿オーブン方式

熱風・蒸気式で幅広いメニュー
を美味しく的確に再加熱。

スチコン式再加熱カート

詳しくは動画で



スチコン国産第一号を創り出した
ニチワ電機の英知を結集した自信作です!

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



カート
RHS-C26

中規模・大規模施設向け



ステーション+カート
RHS-S26 + RHS-C26

HACCP
対応

リヒートウォーマーキャビネット

詳しくは動画で



早朝の早出はこれで解消!
人手不足対策をバックアップ

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



小規模施設向け
RHC-24SRB



中規模施設向け
RHW-720-L



大規模施設向け
RHW-1400

HACCP
対応



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社 URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

支店: 東京 / 大阪 / 名古屋
営業所: 札幌 / 盛岡 / 仙台 / 埼玉 / 千葉 / 横浜 / 新潟 / 金沢 / 長野 / 静岡 / 三重 / 京都 / 神戸 / 和歌山 / 岡山 / 広島 / 山口 / 高松 / 松山 / 福岡 / 熊本 / 鹿児島

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワ コール

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・高松営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

【人にも環境にもやさしい製品づくり】を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

『人にも地球にもやさしい製品』これがわたしたちナカニシのテーマです。

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

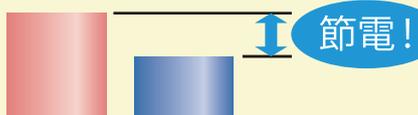
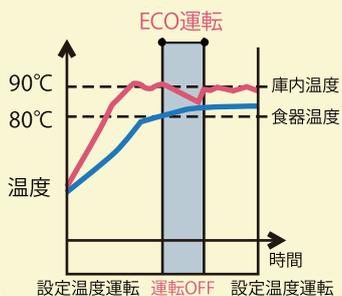
食器



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

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

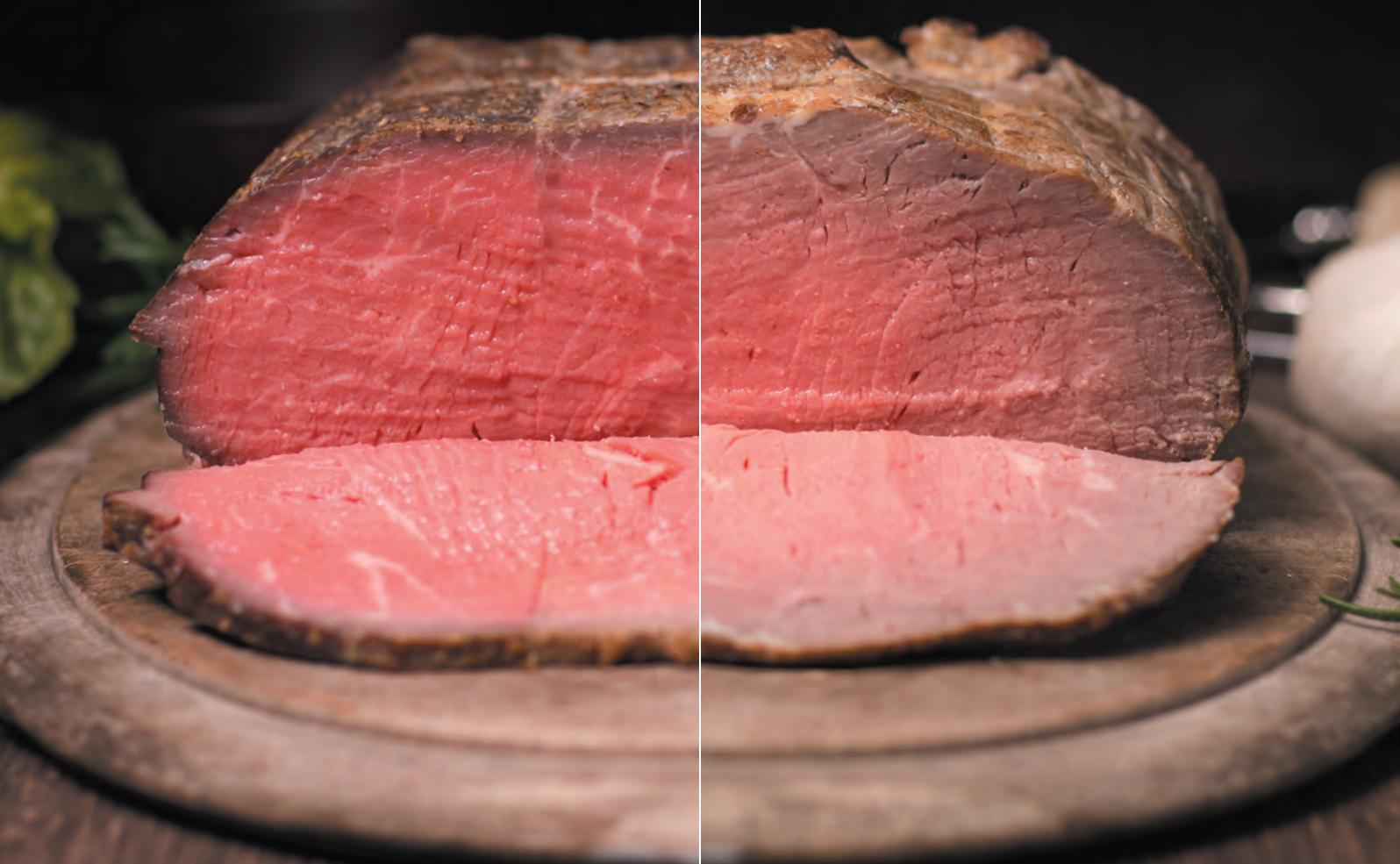
■大阪本社: 〒544-0015 大阪市生野区巽南五丁目4番14号

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/

HOSHIZAKI
www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

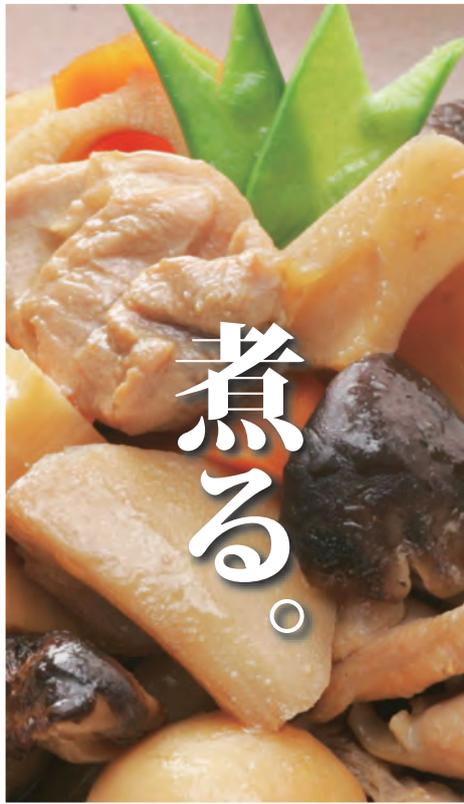
本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03) 6275-3210
大阪 / 〒540-0026 大阪府中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

**CALL ME!
HOSHIZAKI**

435 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12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

東京ガスに オーダーください。

飲食店開業サポート MENU

開業相談

- 事業計画相談
- 店舗設計者紹介
- 居抜き物件
確認同行

メニュー づくり

- 東京ガスのテストキッチンで
活用したレシピ試作や
メニュー開発
- 調理実習やセミナーの受講

店舗設計

- 店舗レイアウト設計
- デザインパース
- ベストミックス厨房のご提案
- 機器以外の設備アドバイス
- 東京ガスグループからの
機器購入と設置工事

店舗運営

- エネルギーコストの見直し
- 東京ガスの安心サービス

お店のことならなんでも！

厨BO!相談室
CHU-BO

飲食店開業準備を
フルコースで支援します！

事業計画
づくり

資金調達

物件探し

店舗設計

工事施工

開店準備

店舗運営

相談無料

お店に関することならどんなことでもお気軽にご相談ください！
問い合わせ専用メールアドレス Email: cbsd@tokyo-gas.co.jp

東京ガスの
「飲食店開業支援サービス」

飲食店独立開業セミナーも開催中！
<https://eee.tokyo-gas.co.jp/lp/inshoku-kaigyosien-service.html>



あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS

イノベーションよりモチベーション。
私たちが何より大切にしているのは皆さまの生の声です。
経営のこと、働く人のことを考え抜いて
大事なことをカタチにする。
だからこそ、日本でいちばん選ばれている*のですね。
新しい価値より変わらない価値。
いつまでも愛される存在を目指す
電気回転釜のトップブランド SANWA

モチベーションが高まる
日本一*の電気回転釜 SANWA

イノベーション
の話題とか
モーちゃんざり
というあなたへ。



*CSK はステンレス回転釜で販売実勢 NO.1 (当社調べ)

煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1*

電気クッキングケトル CSK シリーズ



電気ブレイジングパン
BSK シリーズ
Braising Sanwa Kettle



電気万能煮炊き釜
USK シリーズ
Universal Sanwa Kettle



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



移動式電気回転釜
SEK シリーズ
Emergency Sanwa Kettle



日本の社会や調理の現場で、「いま」いちばん求められるものは何か。つねにニーズの最先端を追い求めることで、SANWA はタイムリーな一台を提供し続けています。納入実績 NO.1*の電気クッキングケトルをはじめ、高い人気を誇る機器が次々に生まれる理由がそこにあります。SANWA ブランドの大型加熱機器シリーズ。あなたのベストチョイスもきっとそこにあります。

*ステンレス製電気回転釜における販売実績(当社調べ)です。

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来を創造する
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

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



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

www.hicook.com

全てがハイクオリティー・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 全長520mm 巾330mmφ 高さ135mm
- セット 全長454mm 巾220mmφ 高さ9.1mm
- バーナー セット9.0kg / バーナー5.0kg 下枠4.0kg
- 重量 LPガス9.5mm・都市ガス13mm
- ホースエンド

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 セット19.0kg / バーナー10.0kg 下枠9.0kg
- 重量
- ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共

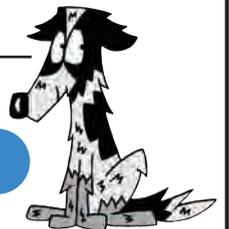


TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



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>

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

新刊
発売

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

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

通常価格

4,176円(税込) のところ、

JFEA会員の方は 1割引*

3,758円(税込) 送料が別途
かかります

お申し込み方法

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

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本 第6版 発刊!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

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

厨房女子 vol.74 が行く!



今月の
ゲスト

服部工業 株式会社

マーケティングチーム 都築 莉香さん



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。

都築 地元での合同会社説明会にて、服部工業を知りました。地域への感謝の還元のためにさまざまな事業へ挑戦し取り組んでいる所に魅力を感じ、志望しました。社長面接にてクライミング試験(ロープで吊るされるタイプ)があったのですが、初めてのクライミングを、運動音痴な私が死ぬ気で頂上まで登ったのをよく覚えています。誰に話しても驚かれて面白がられる就活エピソードを持つことができました。ちょうど最終結果を待っている時期が七夕だったので、短冊に書いて祈っていました。短冊は、未だに父の部屋の壁に画鋲で刺さっています。この短冊エピソードを家庭訪問の時に、父から社長・採用担当者にバラされた時は、思わず涙が出ました。



お仕事の内容は? やりがいは?

都築 2020年(入社1年目)の1月より服部工業のマーケティングチームへ異動し、活動を広げてきました。営業の方のサポートとして、お客さまへの電話や資料作成、自社Webサイトの更新、メルマガ配信、SNSの更新などを行っています。また、動画の制作に最近は力を入れております。製品の紹介、機器修理の手順紹介、調理動



同僚の寛さんと動画撮影中

画はもちろん、就活生に向けたリクルートドラマ動画も制作しました。こちらは自ら企画、撮影、出演、編集を行いました。おこがましいことに、**主演女優**です。この動画の分野は、私が「自社で制作しているお弁当の食レポ動画」から発展していきました。すっかり、自社のYouTuberになっています。



今後のあなたの夢を教えてください。

都築 動画の分野の始まりは、社長へ「やりたい!」と言ったことからです。それを「いいね!」と押しいただき、どんどん広がっています。何でも思いついたことを挑戦させてくれる社長がいるので、これからも新しいことをしていきたいと思っています。それが何か今はまだ分かりませんが、挑戦するというのを突き詰めていきたいと思っています。ただ、動画は自分のゾーンでありがんばっていることなので、もっと多くの方に楽しんでいただき、チャンネル登録者数が業界1位になることが夢です。厨房業界のさらなるイメージアップのためにも、応援よろしくお願い致します!

職場の方からエール

都築さんと一緒に仕事をしていて感じるのは、度胸があり、失敗を恐れずにどんな仕事にも挑戦できる強さですね。そして何より努力家で、服部グループの専属YouTuberとして関わった動画は、大きいものから小さいものまで合わせると、たった1年で100本以上です!! そんな都築さんは、仕事を離れると趣味のギターに没頭しています。**仕事もプライベートも充実の、キラキラ素敵女子ですね!** 都築さんのおかげで、135年の伝統を誇る古き良き服部工業も、最新のYouTubeという戦場で戦うことができます。これからも一緒にがんばって、動画をバズらせましょう!

(管理栄養士 筧 智美)

給湯 質

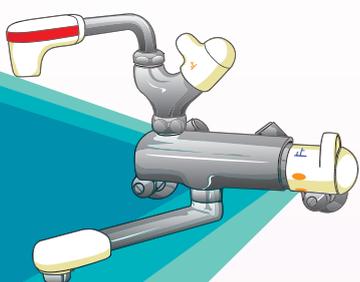
HOSOYAMA



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	9	厨房女子が行く！(74)	服部工業(株)
工業会関係	14	2020年度第41回厨房設備通信教育 スクーリング設計実技作品講評	
	20	団体賠償責任保険制度のご案内	
法律相談	24	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(4)」	
		坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹	
COMIC	26	部外者がくる！！(24)	(株)AIHO 本社工場・展示場
			にしかわたく
ESSAY	28	映画の見どころ・台所(83)	
		『バックドラフト』	
			映画史・食文化研究家 斉田育秀
	30	小倉朋子の食・心・美 Part.2(47)	
		割り箸と外食産業との関わり	
			(株)トータルフード 小倉朋子
衛生管理	31	やるKEY HACCP [実践編](34)	
		「旅館・ホテルのHACCP」	
			スタジオワーク(合) 上田和久
会員情報	36	SDGs一直線(3)	シェルパ(株)
厨房業界関連情報	38	最新外食トレンド2021(5)	
		「単身世帯の外食率、調理食品率、食の外部化率」	
			宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	12	銀河食堂紀行 [惑星ゴルーの「ひとやすみホテル」]	坂月さかな
	13	巻頭によせて [私の趣味・基礎スキー]	(有)北見厨房 中塚敏之
	21	工業会回覧板	
	37	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	
一般社団法人 日本厨房工業会	50	奥付 [広告掲載企業名]	

銀河 食堂 総行

坂月さかな

【惑星グルーの
「ひとやすみホテル」】

登場人物紹介



■ムギ
おいしいお店を探して
さまざまな惑星を旅す
る少年。
健康のため夜中のおや
つを我慢している。

■パン
食いしん坊な宇宙ね
こ。ムギの友だち。
心の健康のためにジヤ
ンクフードを食べる。

■著者プロフィール

坂月さかな。漫画家・イラストレーター。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』（パイインターナショナル）が発売中。



惑星グルーに、グルールという街がある。季節が変わる度に急激な温度変化が起こることでも有名な街だ。特に初夏になると強い日差しが一気に照りつけるようになり、衣服や住居など、さまざまなことを急速に夏仕様に転換させる必要がある。そのせいか、この季節になると多くの人が体調を崩してしまうのだという。しかし最近では、ほとんどの住人がこの季節を元気に乗り切っている。初夏に一度「ひとやすみホテル」で短い休暇を取れるようになったからだ。

「ひとやすみホテル」は心身の休養に特化したホテルだ。せわしない街の風景が目に入らないよう、空中高くに浮かんでいる。快適な一人部屋で数日過ごすことになるが、残念ながらいったん宿泊したら、外出はおろか、部屋でシネマやコミックを楽しむこともできない。娯楽といえば風景写真集とお風呂、そしておいしい食事である。

部屋には小さなキッチンがあり、時間になると調理師がやってきて、出来立ての食事を提供してくれる。嫌いなものは抜いたり、好きなものを大盛りにもしてもらったりすることもできる。ベッドの上で食事をして、食べ終わったらそのまま寝てしまうことも可能だ。

「ひとやすみホテル」はその特殊さから、好き嫌いが極端に分かれる。泊まりたくない人は、メディカルチェックがすべて優良であれば宿泊を拒否できるし、泊まりたい人はその日に向けて体調を万全にして臨む。いずれにせよ、このホテルが住人の健康に貢献しているのは間違いなさそうだ。

私の趣味・基礎スキー

(有)北見厨房 中塚 敏之

昨年から、新型コロナウイルスの関係で世界中が一変する事態となっております。すべての関係することに過大な影響が出ておりますが、早く安全で安心できる特効薬を願う次第です。

今日は、私のスキーの趣味についてお話ししたいと思います。

スキー歴自体は35、6年になるのですが、級別1級を取得したのは平成元年3月になります。北海道北見市の隣町の「遠軽ロックバレー」という有名なスキー場で検定を受け、2回目で合格したわけですが、今思えばよく合格したなと思います。

それからは、北見市スキー学校に入校していた時お世話になっていた先生のスキークラブに入り、異業種の仲間たちと板・ウェアを揃えるなど楽しく、夏は山登りから始まってバーベキューをし、11月から陸トレが始まり、12月から5月の連休までよく滑ったものです。

8月にはスポーツメーカーの展示会もありますので、オリジナルウェア・板の注文には、この時期の手配になるわけです。

昨今、私も孫娘ができて、小学1年生になりますとスキーの授業が始まるとのことで、早速教えないといけないという使命感に燃え、スキーと一緒に始めることになりました。孫娘もスキーが好きみたいで、中1に級別2級を合格して、なかなか1級に合格できないうちに、今はカービングスキーになり、滑り方も変わりましたので、私のスキー魂に火が着き、最新の滑り方・教え方を覚えるため、準指導員受験の勉強をすることにしました。

1日4時間集中しての勉強は大変ですが、9月から勉強を始め、12月の旭川での理論検定めがけて、戦いは始まりました。

検定当日は近くのホテルに前泊し、晩飯をコンビニで買い、18時から深夜2時ぐらいまで予習をし、当日朝9時半には、試験会場駐車場の車の中で勉強をしました。

理論検定は13時受け付け、14時から15時半頃までありました。

ただ、昔とは違い、ゼッケンがビブナンバーに変わり、試験などは十数年ぶり、ドキドキしました。2020年から、18歳から受験できるように変わりましたので、これもスキー人口減のためでしょうか……。

理論検定も無事終わり、自己採点でギリギリ合格かなと思いましたが、後は年明け2月にある、実技検定に向けて練習するのみです。

当日はけっこうな雪も降ってしまいましたので、薄暗い中、石北峠超えをして北見まで帰り、ゆっくり寝ちゃいました。仕事にも多少影響を与えていましたので、普通の生活リズムに戻れたことがうれしかったです。

後は2月の実技検定までの練習ですが、1月から平日は週2~3回、18時からナイターで技術ブロック員の先生と滑り、3回ぐらい会場の比布スキー場に滑りに行きました。

二日間にわたり実技検定があり、2日目午後から合否発表があり、合格すると3日目のC級検定員の受験資格が得られますので、合わせますと3泊4日の日程となります。理論検定・実技検定も単位を取らなければなりませんので、合わせますと時間とお金がかかります。

やはりここにも新型コロナの影響がありまして、密集にならないよう、30分おきの換気、マスク、時短と、いろいろ連盟も苦労していたと思います。

2020年2月、おかげさまですべて合格しましたので、苦労と努力は報われました。

私と大学3年生の二人、北見市スキー連盟の受験で二人とも合格しましたので、万々歳です。この歳で、久々の試験と勉強と資格取得でしたので、自分を褒めてやりたいです。

まだ上はありますので、チャレンジ精神は忘れないでいようと思います。

2021年はスキー学校が始まり、小学2・3年生を、密を避けるために午前中2時間3名、午後2時間5名担当して8回教えました。なかなか面白いものです。

これからも、仕事と趣味と、健康なうちは続けていきたいです。

きます。出入り口の右側が出張った建築図になっているので、ここのスペースを生かして、洗浄コーナーができないかを考えてみます。ソイルドテーブルは、下膳された食器を置けるようにスペースを取る必要があります。そのようなことも合わせて、検討が必要です。

サービスセクションは、ドリンク類の提供となります。冷蔵ショーケースまたは冷蔵庫、アイスメーカーが必要となります。コーヒー等の提供もあるので、機器の選定が必要となります。このレイアウトだと、調理エリア、洗浄、サービスと三つのエリアに分けることができ、各エリアでの作業がスムーズに行くようになります。

このように考えると、使いやすいプランになります。参考にしてください。
(関根建志副委員長)

【初級】

今回の初級設計実技問題は「洋食レストラン：50席」でした。

大多数の方は、テンプレートをしっかりと使い、丁寧に仕上げられていました。

レイアウト(ゾーニング)については、考えられた図面が多くありました。ですが、作業区域を明確に分けられていない図面も散見されましたので、再度テキストを見直してください。必要な機器についてはよく理解され、配置されていました。また、厨房における関連法規についてもよく理解されていました。結果は準優秀賞：1作品、佳作：2作品でした。

準優秀賞の作品は、テンプレート・定規をしっかりと使い、大変見やすい図面になっています。平面図の機器ナンバーはもちろんのこと、機器一覧表の数字も、すべてテ

ンプレートを使用しています。そのため、第三者へ正確に自分の考えを伝えられる図面となっています。各機器の特徴・ディテールも正確にきれいに作図されていました。

レイアウトも盛り付けコーナー、サービス(ドリンク)コーナー、食器洗浄コーナーの位置がしっかりと考えられ、調理工程と作業区域もしっかり意識したゾーニングができしており、良くまとめられていました。

ソイルドテーブルもラックにお皿をセットする際に、シンクとラックが重ならないような位置に洗浄機を配置しており、洗浄の流れをよく理解されています。

通路幅も的確な寸法を確保できており、厨房内で働く方のことをよく考えたプランとなっています。

さらに良いものにするのであれば、冷凍庫と冷蔵庫の位置を逆にすると、下処理を多く必要とする冷蔵製品をスムーズに処理することができます。また、冷凍庫と冷蔵庫が離れてしまっていますので、No.24・25・26・27の位置に配置してみると、違った答えが出てきたかもしれません。

レイアウトとは別の話ですが、機器の番号を振る際に、食材の流れを意識して振ると、さらに図面が見やすくなります。冷蔵ストック→下処理→加熱調理→盛り付け→サービス→洗浄の順番です。図面を見る相手も、頭の中で必ず食材の流れを意識して検討するためです。上記の内容を意識した図面になれば、優秀賞に近付けたでしょう。

佳作の作品も、ゾーニングのバランスが良く、見やすく丁寧に作図されていました。

今回のスクリーニングの経験を生かし、学ぶことを継続し、今後の業務に役立ててくださることを期待します。

(土井利晃副委員長)

一般社団法人 日本厨房工業会

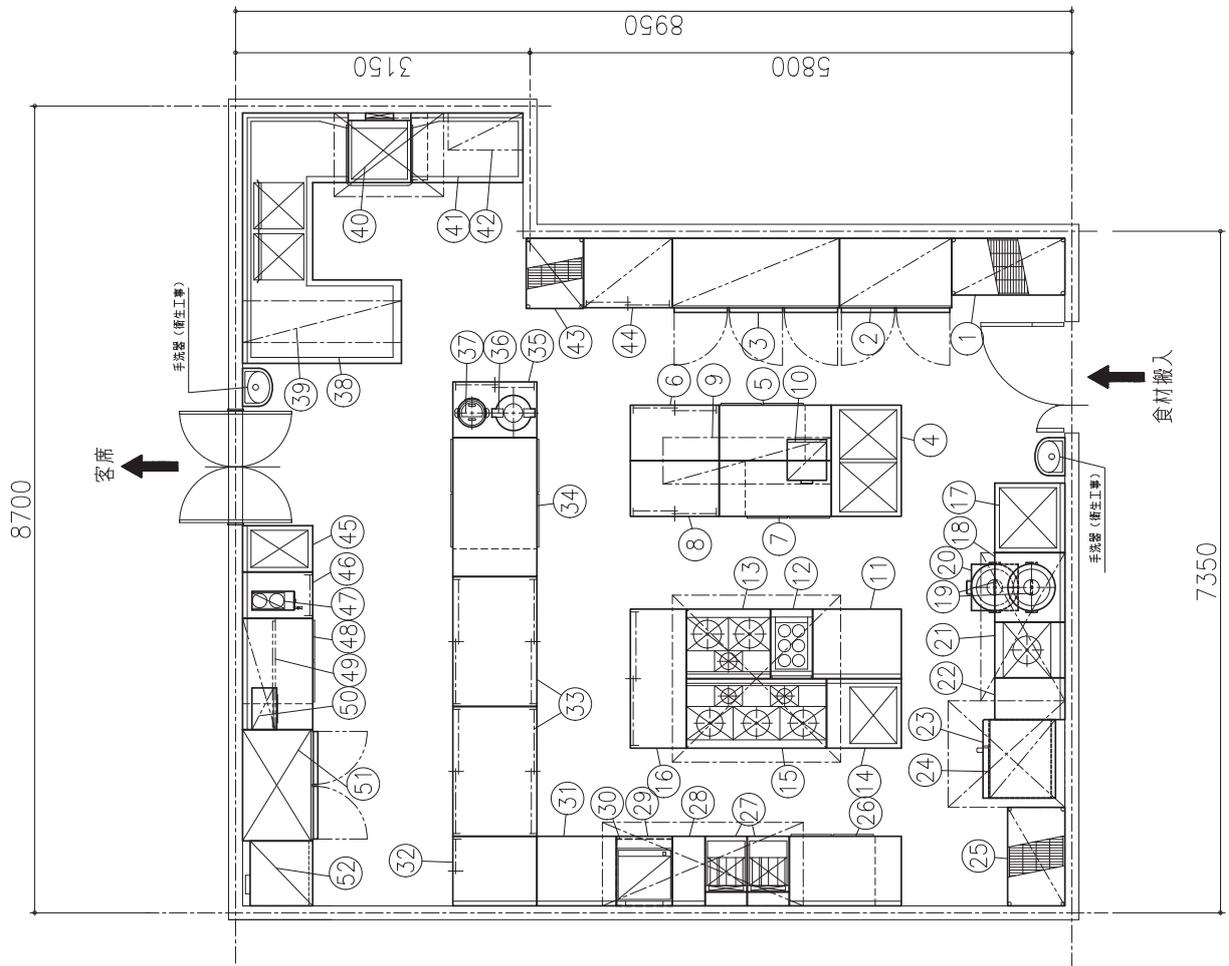
第55回 定時総会開催について

2021年6月16日に予定されております当工業会定時総会につきましては、新型コロナウイルスの更なる感染拡大を受けて以下の通り対応いたしたく存じます。

1. 感染リスクを避けるため、本年は定時総会当日のご来訪見合わせと、書面による議決権行使を強くご推奨申し上げます。特にご遠方からのご来訪や基礎疾患のある会員様におかれましては、慎重なご判断をお願い申し上げます。
2. 同日に予定しております懇親会につきましては、開催を見送らせていただきます。ご出席を予定していただいております皆様におかれましては、大変ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解くださいますようお願い申し上げます。

■上級模範解答 課題「洋食レストラン：70席」

〈解答例〉
 厨房設計実技 上級
 演題「洋食レストラン」70席
 縮尺=1/50



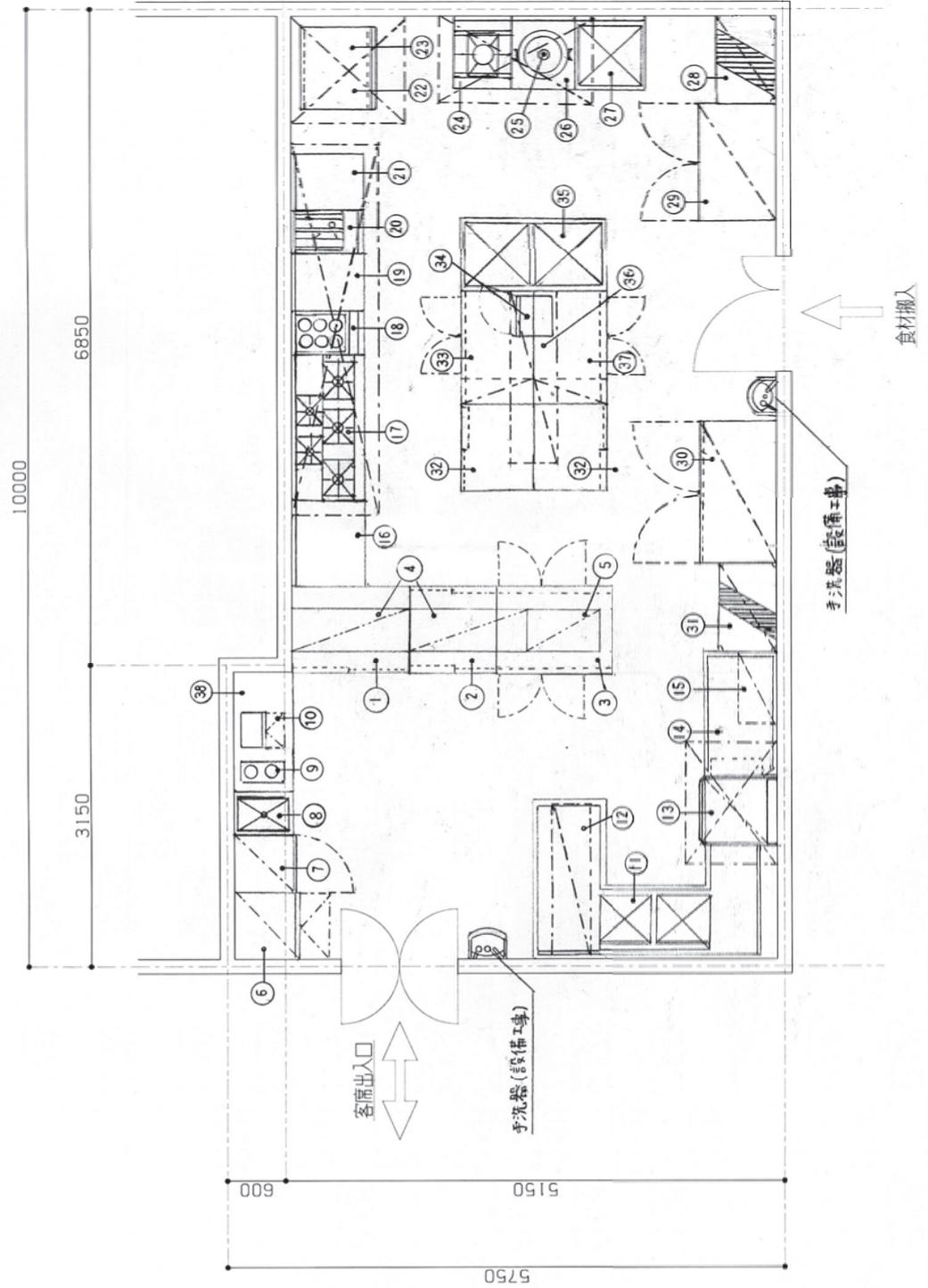
厨房機器リスト

厨房機器一覧表
 <解答例>
 厨房設計実技
 上級演題「洋食レストラン」70席

No.	品名	寸法(mm)			台数	配管口径(A)			ガス		電 気			フ ィ ド	備 考
		開口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	口径 (A)	消費熱量 (kW)	1φ100V (kW)	1φ200V (kW)	3φ200V (kW)		
1	シェルフ	1212	613	1892	1										
2	冷蔵庫	1200	800	1950	1			50					0.497		庫内容積:1048ℓ
3	冷蔵庫	1790	800	1950	1			50			0.513				庫内容積:1648ℓ
4	二槽シンク	1200	750	850	1	15×2	15×2	50×2							
5	コールドテーブル	1200	600	850	1			50			0.123				
6	台下戸棚	950	600	850	1										
7	コールドテーブル	1200	600	850	1			50			0.123				
8	台下戸棚	950	600	850	1										
9	上棚	1800	500	1段	1										
10	電子レンジ	422	476	337	1							2.8			
11	台	950	750	850	1										
12	ガスバスボイラ	450	750	800	1	15		25	25	13.4				○	6テボタイプ
13	ガステーブル	900	750	850	1				20	33.2				◎	
14	シンク付台	800	750	850	1	15	15	50							
15	ガステーブル	1500	750	850	1				25	52.4				◎	
16	台下戸棚	1500	600	850	1										
17	一槽シンク	750	750	850	1	15	15	50							
18	台	750	750	850	1										
19	ガス炊飯器	543	506	430	2				15×2	11.0×2				○	
20	炊飯カート	500	500	90	1										
21	ガスローレンジ	600	750	450	1	15			20	17.4				◎	
22	台	450	750	850	1										
23	スチムコンベクションオープン	847	776	1042	1	20		50				17.2		◎	庫内容積10段 1/サイズ10取付
24	専用架台	845	665	671	1										
25	シェルフ	1062	613	1892	1										
26	コールドテーブル	1200	750	850	1			50			0.123				庫内容積314L
27	ガスフライヤ	450	600 750	850	2				15×2	10.0×2				◎	湯量:18ℓ/分、スモーク付
28	脇台	350	750	850	1										
29	ガスグリドル	600	750	265	1				20	14.0				◎	
30	架台	600	720	585	1										
31	台	850	750	850	1										
32	台下戸棚	750	900	850	1										
33	台下戸棚(両面)	1400	900	850	2										
34	コールドテーブル(両面)	1500	900	850	1			50			0.188				庫内容積:448ℓ
35	台下戸棚	900	600	650	1										
36	ライスウォーマ	460	380	390	1						0.077				内容量:8リットル
37	スープウォーマ	365	315	375	1						0.21				容量:8リットル
38	ソールドテーブル	2700	1700	850	1	15×2	15×2	50×2							
39	上棚	1700	450	1段	1										
40	ドアタイプ洗浄機	670	750	1420	1		15	25 40	15	11.0			4.0	○	
41	クリーンテーブル	1200	750	850	1										
42	ラックシェルフ	800	400	1段	1										
43	シェルフ	758	613	1892	1										
44	戸棚	950	750	1800	1										
45	一槽シンク	500	750	850	1	15	15	50							
46	台下戸棚	500	750	850	1										
47	デカンタコーヒーブローワ	203	449	480	1	15					1.5				浄水器付
48	コールドテーブル	1200	750	850	1			50			0.123				庫内容積314L
49	吊戸棚	1200	350	620	1										
50	タオルウォーマ	450	275	355	1						0.18				おしほり95本
51	冷蔵庫	1200	805	1950	1			50			0.418				庫内容積:1048ℓ
52	アイスメーカ	700	720	1610	1	15		50					1.120		貯氷量:110Kg

■初級準優秀賞 課題「洋食レストラン：50席」

厨房設計実技 初級 厨房平面図
 演題 「洋食レストラン 50席」
 縮尺=1/50
 ※フード以外のシンボルマークは記入不要。



厨房機器リスト

厨房設計実技 初級 厨房機器一覧表
 演題 「洋食レストラン 50席」

No.	品名	寸法(mm)			台数	配管接続口径(A)			ガス		電気			フイド	備考
		開口	奥行	高さ		給水	給湯	排水	口径(A)	消費熱量(kW)	1φ100V(kW)	1φ200V(kW)	3φ200V(kW)		
1	台下戸棚	1200	900	800	1										中棚1段
2	台下戸棚(両面式)	900	900	800	1										中棚1段
3	パスタ・コールドテーブル冷蔵庫	1200	900	800	1			40			0.26				387リットル
4	両面吊戸棚	1200	450	600	2										中棚1段
5	吊戸棚	750	450	600	1										
6	製氷機	700	670	1640	1	15		40				1.32			製氷能力220kg/日
7	冷蔵ショーケース	600	635	1762	1						0.25				242リットル
8	一槽シンク	450	600	800	1	15	15	50							
9	コーヒーマシン	203	449	480	1	15		40			1.5				浄水器付
10	オイルウォーマ	350	275	290	1						0.12				
11	ソールドテーブル	2500	1630	850	1	15×2	15×2	50×2							
12	上棚	1550	400	一段	1										
13	ドアタイプ食器洗浄機	871	650	1448	1		15	40					14.9	○	60~110秒/ラック
14	クリーンテーブル	1300	750	850	1										
15	ラックシェルフ	750	400	一段	1										
16	作業台	900	750	800	1										
17	ガステーブル	1500	750	800	1				25	62.8				㊟	
18	ガスパスタポイラ	450	750	800	1	15		25	15	13.4				○	積容量42リットル6分
19	作業台	600	750	800	1										
20	ガスフライヤ	450	750	800	1				15	11.2				㊟	油量25リットル
21	作業台	600	750	800	1										
22	スチームコンベクションオーブン	860	790	820	1	15		40				10.1	㊟	○	軟水器付(1) ホールパン6段
23	スチコン架台	860	660	700	1										
24	ガスレンジ	600	750	450	1	15			25	17.4				㊟	
25	ガス炊飯器	525	481	447	1				ホース13φ	11.0				○	4~10リットル
26	作業台	650	750	800	1										
27	一槽シンク	700	750	800	1	15	15	50							
28	シェルフ	907	610	1930	1										棚4段
29	冷凍庫	1200	800	1950	1			40				0.57			1082リットル
30	冷蔵庫	1490	800	1950	1			40			0.31				1379リットル
31	シェルフ	907	610	1930	1										棚4段
32	戸棚付台	900	750	800	2										中棚1段
33	コールドテーブル冷蔵庫	1200	750	800	1			40			0.26				315リットル
34	電子レンジ	422	476	337	1						2.8				
35	二槽シンク	1500	750	800	1	15×2	15×2	50×2							
36	上棚	1800	500	一段	1										
37	コールドテーブル冷蔵庫	1200	750	800	1			40			0.26				315リットル
38	作業台	1250	600	800	1										

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)

3.30

【第21回厨房設備機器展 日本厨房工業会主催セミナーのアーカイブ配信につきまして】

さて、2月16日～19日に開催いたしました第21回厨房設備機器展の日本厨房工業会主催セミナーにつきまして、アーカイブ配信が始まりましたので、ご連絡させていただきます。

配信場所：日本能率協会 バーチャル展 WEBサイト

URL：https://www.jma-buyers.com/jp/

参加費：無料(登録が必須です)

配信期間：3月下旬～10月までを予定

<第21回厨房設備機器展 日本厨房工業会主催セミナー 一覧>

【テーマ】食品産業のDXを推進する Internet of Kitchen Platform(インターネット オブ キッチンプラットフォーム)の開発

【登壇者】日本エレクトロヒートセンター 業務用厨房機器 IoT構築WG委員 関口 太郎 氏、吉岡 克己 氏、北川貴博氏

【テーマ】厨房のムダを無くす方法

【登壇者】ハイサーブウエノ 代表取締役社長 小越 元晴 氏

【テーマ】厨房の省人化と新型コロナウイルス対策

【登壇者】ニチワ電機 取締役 営業部長 唐澤 直仁 氏

【テーマ】知っておきたい！これからのクリーン厨房 ～HACCP制度化をふまえた3つのポイント～

【登壇者】タニコー 南関東事業部 設計課 主任 齋藤 厚太 氏

【テーマ】洗浄作業の省人化 ～コロナ禍での新たな取り組み～

【登壇者】中西製作所 スマート洗浄機事業部 西日本営業課 布野 隆 氏

【テーマ】変化する食事提供方法 ～多様なシステム～

【登壇者】フジマック 営業本部 市場開発部 第二部 医療福祉施設開発部長 水谷 栄志 氏

【テーマ】釜屋が本気で運営しているクックチルCKの現状をお見せします。

【登壇者】服部工業 営業部 係長 山元 薫 氏、岡崎クックチルセンター センター長 磯谷 仁美 氏

【テーマ】制度化の準備できてますか？HACCP管理をサポートするITシステムご紹介

【登壇者】フクシマガリレイ 技術開発部 HACCP開発課 遠藤 英貴 氏

【テーマ】時代進化する新型調理機器が生み出す「効率の進化！」「メニューの開拓！」

【登壇者】マルゼン 研究開発センター 部長 石川 智行 氏

(法人の種類、敬称略)

4.13

【経済産業省からの周知依頼につきまして(3都府県におけるまん延防止等重点措置の実施を踏まえた基本的対処方針の着実な実施のお願い)】

大変お世話になっております。

製造産業局総務課でございます。

標記の件について、先日の新型コロナウイルス政府対策本部において、まん延防止等重点措置を実施すべき区域が次のように変更されました(参考資料1)。

これに併せて、「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」(参考資料2)が変更されましたのでお知らせいたします。

お忙しいところ大変恐縮ですが、会員企業・団体への周知にもご協力の程、何卒よろしく願い申し上げます。

(区域とまん延防止等重点措置を実施すべき期間)

宮城県、大阪府、兵庫県：令和3年4月5日～5月5日まで

京都府、沖縄県：令和3年4月12日～5月5日まで

東京都：令和3年4月12日～5月11日まで

この基本的対処方針の変更を踏まえ、3都府県において、新型インフルエンザ特別措置法に基づく適切な感染予防策等がなされるよう催物の開催制限、施設の使用制限等の留意事項について、参考資料3をご参照いただき着実な実施をお願いいたします。

また、基本的対処方針では、重点措置区域である都府県において、職場への出勤者数の7割削減を目指すテレワークの実施や、出勤が必要となる職場でのローテーション勤務等を更に徹底するよう記載されておりますので、引き続きご協力をお願いいたします。

<参考資料>

参考資料1：新型コロナウイルス感染症まん延防止等重点措置に関する公示の全部を変更する公示.pdf

https://corona.go.jp/emergency/pdf/kouji_20210409.pdf

参考資料2：新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針(令和3年4月9日変更).pdf

https://corona.go.jp/expert-meeting/pdf/kihon_h_20210409.pdf

参考資料3：事務連絡：3都府県におけるまん延防止等重点措置の公示に伴う催物の開催制限、施設の使用制限等に係る留意事項について.pdf

https://corona.go.jp/news/pdf/kaisaiseigen_20210409.pdf

<その他参考資料>

令和3年4月1日付け事務連絡：基本的対処方針に基づく催物の開催制限、施設の使用制限等にかかる留意事項について

https://corona.go.jp/news/pdf/ikoukikan_taiou_20210401_2.pdf

令和2年11月12日付け事務連絡：来年2月末までの催物の開催制限、イベント等における感染拡大防止ガイドライン遵守徹底に向けた取組強化等について

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

令和3年2月26日付け事務連絡：基本的対処方針に基づく催物の開催制限、施設の使用制限等に係る留意事項等について

https://corona.go.jp/news/pdf/ikoukikan_taiou_20210226.pdf

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(4)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

前回までに、公益通報制度保護法の要件について、論じたところである。

その際、通報先としては、①事業者内部への通報(雇用元や派遣先の事業者)、②行政機関への通報、③事業者外部への通報、の三つの方法が挙げられるという点について説明をした。

有名な事例をいくつか紹介する。

■ 2. 事例

事例1(株東芝)

行政機関への通報が行われた有名な事件として、2015年に発覚した、(株)東芝の不正会計の事件が挙げられる。当該事件は、同社の社員が公益通報制度を利用して、行政機関である「証券取引等監視委員会」にメールを送信したことが端緒となり、証券取引等監視委員会が検査を開始した事件である。

そして、(株)東芝が原発事業についての不正会計の発覚を行った後、他の事業についても利益を水増ししていることが明らかとなったものである。

同社のWebサイトによると、同社は、2015年10月から、社外取締役で構成される監査委員会に直接通報できる「監査委員会ホットライン」を設置している。

事例2(株石屋製菓)

「白い恋人」の製造企業である(株)石屋製菓の2007年の賞味期限改ざん問題も、内部告発に端を発している。

同社は、当初無期限の休業を行い、北海道庁から行政処分、札幌保健所から食品衛生法違反の事実で指導を受けるなどの処分を受けることとなった。

同社のWebサイトによると、かかる不正事実を契機として、コンプライアンス委員会が発足されており、毎年2月、5月、8月、11月に委員会が開催され、その報告書が公開されている。

事例3(ミートホープ(株))

事業者外部であるマスコミへの通報が行われた、2007年に発覚したミートホープ事件も有名である。当該事件は、食品加工卸売業者であるミートホープ(株)が「100%牛肉」と表示して販売していたひき肉の中に、豚肉等を混入させて水増しを図るなどを行っていた事案である。

同社の常務取締役であった男性が保健所や役所に告発をしたが受け入れられなかったものの、朝日新聞が調査をし、偽装の事実が明らかとなったものである。

結果として、同社の代表取締役は不正競争防止法違反と詐欺罪という刑事処罰を受け、懲役4年の実刑判決を受けることとなり、会社も破産となっている。

■ 3.結語

上記の事例のように、重要な通報を行った公益通報者の保護の必要性は高い。

確かに、ミートホープ(株)のように破産してしまう事例もあるものの、不正事実が発覚しても、破産を免れて再建するケースも少なくない。

不正事実が明るみに出なければ、その会社の役員、従業員だけでなく、取り引き先企業、関連企業、そして消費者の生命身体(食品に関する偽装の事例では、消費者の国民が甚大な被害を受けることもある)に、大きな不利益が生じる問題に発展することとなる。

企業としては、「不正事実が明るみに出ることの心配」をしてしまう気持ちも分からなくはないが、それよりも「不正事実が(あるにもかかわらず)明るみに出ないこと」の心配をしなければならない。そのことを考え、通報制度等を構築する契

機となればと思い、事例を紹介した。



【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

我が家の食卓は毎日おかず過剰でお茶漬けに辿り着けない。煉獄。煉獄。

部外者がくる!!



第24回：(株) AIHO 本社工場・展示場

東海遠征もはや4社め!!

今日は**(株) AIHO**さん本社にお邪魔します♪

ウチの創業は昭和28年最初は自動車部品を作る会社としてスタートしました

社名の「AIHO」はこの地名【愛】知県【豊】川が由来です

金崎 営業本部長
大阪出身で入社39年熱狂的な阪神ファン

中根 技術本部長
地元出身で入社25年中日ドラゴンズ一筋

ここが今日ご覧いただく**連続炊飯機**の展示場!!

これが連続炊飯器の釜ですか

これは米飯給食開始と同時に普及したガス式のロングセラー

ふーん…釜が途中で折り返して上に上がるようになってるんだ

ウチは厨房機器の総合メーカーですが「炊飯のAIHO」の異名を持つほどご飯には力を入れているんです!!

1釜で炊き上がるご飯は約14.4キロ1時間に最大40釜の炊飯が可能です

だから他社製品より設置スペースを小さくできたんです

こちらは蒸気で炊くタイプ釜は使わず、ベルトの上に直接お米を乗せます

このサイズの機械で何かあってトラブったら**スコップでお米をかき出す**羽目に…

そしてこちらが電気式!! 炊飯の熱源はガス、電気、蒸気の3種類このすべての大型機械を作っているのは**業界ではウチだけ**なんです♪

1種類のお米をたくさん炊くのに向いていて最大で1時間に2.4トン炊き上げます

とっ…トン!!

マジか…

だから「炊飯のAIHO」なんですわね~!!

【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。

こちらはブランド米を多く扱うコンビニのベンダー向けの最新型!!

より繊細な温度管理をするためにバーナーの形状を進化させました

お米は色白で性格が良いのが一番だよ

戸田 研究員
「炊飯研究所」所属
米の事ならこの人に訊け

戸田さんは米を分析する専門の部署の人なんですよ

まあお前自身はまったく自己管理できてないけどな!

お前もな!

この2人、同期でして…

感覚的に「おいしい」と言うだけじゃなくお米の色、味、品質を理化学的に分析して管理するんだ

じゃあ準備はこれくらいにして本番に進みましょうか

これはコンビニの工場用の炊飯ライン組み立てが一通り終わって検査しているところです

これ一つ作るのにどれくらいかかるんですか?

ちなみにお値段の方はいかほど…?

1億5千万ほどですかね
1ラインで**2億、3億**のものもあります

億越えキター!!!

工場ですよ工場!
実際に連続炊飯機の製作現場を見てもらいます

マジすか!?!
この連載初の工場見学だ♡

最短で3ヶ月ですがこれだけ大きなものになるともう少しかかりますね

炊き込みなどの「色ご飯」や「すし飯」の有無敷地の面積や構造などによって炊飯ラインの構成は変わります

なるほど…ところでこんな「部外者」に工場見せちゃって企業秘密とか大丈夫なんスか?

ただしドラゴンズが勝ったどさくさにですが…

怒涛の連勝!!!

社長の許可はぎっちり取ってあります

社長の許可はぎっちり取ってあります

全部任せろ!!!

やっぱ社長さんも中日ファンなのね…

昭和55年に製作を始めて以来我が社が売った数は**3446セット**
毎年70セットくらいのペースですが同じ形のラインを作ったことは一度もありません

お客様の要望に完璧に応えるからこそその価格ということですね

(株) AIHO 本社 〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60 最寄駅：名鉄名古屋本線「国府」駅下車徒歩7分

Essay



映画の見どころ・台所

第83回

『バックドラフト』

(1991年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

カエルの子のカエルの子が 卵とジャムをいじくる台所

ごく当たり前の話だが、「厨房」は常に火災の危機にさらされている。従ってホテル・レストラン・食堂の厨房はもちろん、一般家庭のキッチン・台所も、設計時から“防火”という概念を十分考慮の上で作られているはずである。しかし不幸にも、いったん火災が起き自力消火も不可能になると、消防署や消防士の方々のお世話にならざるを得ない。

振り返ってみると、このシネマエッセイで“火災や消防士”をメインテーマにした作品を取り上げたことがなかった。そこで今回は、「厨房」と密接な関係にある、「火災・消防・消防士」がテーマの映画を紹介したい。個人的にこの分野の最高傑作は『タワーリング・インフェルノ』（1974年）だと思っているが、残念ながら語れるほどの「厨房場面」がない。ところが世の中良かったもので、しっかりと厨房場面がある上に、負けず劣らずの秀作があることを思い出した。それが本作で、再見し、改めてその出来映えに感動した次第である。

時は1971年のシカゴ。消防士のデニス(カート・ラッセル：二役)には、二人の幼い息子がいた。ある日ビル火災が発生、たまたま彼の消火活動に、次男が見学がてら同行した。父親は少女を救出！ 息子には彼が英雄に見えたはずだ。しかしその直後！ ガス漏れによる爆発が発生し、デニスは壮絶な殉職を遂げた。そして、父親の焼け焦げたヘルメットを持ち呆然と立

ちすくむ幼子は、雑誌『LIFE』の表紙を飾ったのだ。

それから20年の歳月が流れた。紆余曲折の末、消防士に再チャレンジした弟のブライアン(ウィリアム・ボールドウィン)が配属された先は、何と兄のスティーブン(カート・ラッセル：二役)が隊長である、17分隊であった。気負いは凄いが実力がいまいちの弟は、凄腕のベテラン消防士の兄にしごかれながら、時には対立し時には協力し、“火災という敵”に猛然と挑み続けるのである。「カエルの子はカエルだったのだ！」。

一方、彼等の管轄地区では次々と不審な火災が発生していた。不幸なことに「バックドラフト」(密閉された部屋の火災で、ドアを開けたりガラス窓を壊す際に空気が流れ込んで、爆発炎上が起きる逆気流現象)による死者が出ていた。そこでここに、名探偵ならぬ名火災調査官リムゲイル(ロバート・デ・ニーロ)の登場と相成る。日本のTVドラマなら、さしずめサスペンスの帝王“船越英一郎”扮する、火災調査官“紅蓮次郎”の登場というところか。

さてこの映画は、前半では恐ろしいほどの猛威を振るう火災現場と消防士たちの勇敢な消火活動を描き、同時に兄弟の確執と兄弟愛を描く。そして後半は、不審な火災の犯人を追うミステリー仕立てになっている。要は1本で、二度おいしい作品なのだ。加えてラストでは、観客は自身が火災体験していると錯覚するほどの、壮絶な“炎の猛アタック”を受け続ける。

ではここで、「厨房」(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンが登場するのは、スティーブンの家であ

る。実は頑固な彼は妻と別居中だが、ある晩、自分の気持ち仲間に通じず悩んだ末、癒やしを求め帰宅する。翌朝のこと、幼い息子が「実験してみる」と言いつつ、“卵にジャムを入れた料理”を必死で作っている。冷蔵庫から大きなジャムの瓶を持ち出し、フライパンに自分で卵を割り入れ、ジャムを注ぎ込んでいる。よく見ると、割卵後の卵殻付きだ。何ともはや頭が「卵殻」いや「殻卵」、いや「攪乱」しそうな奇妙なメニューだが、よく考えてみると、卵焼きをクレープの皮とみなせば、「これもありか？」となりそうだ。私は卵の使用量とジャムの生産量が国内最大の食品メーカーで、長年商品開発をしてきたので、この二つの素材は扱い慣れている。その観点からすれば、このメニューは工夫しだいで一考の価値がありそうだ。キッチンが幼子が久しぶりに出会った父親に自己流の料理を披露し、「自分の存在」をアピールしている微笑ましい場所であり、同時に“彼の実験室”となっている。

さらにこの場面を慎重に観返すと、ある想像が湧き起こる。小さい頃からこのような実験に興味のある子どもは、科学や化学の道を選ぶ確率が高い。ネタばらしをすると、彼の父親もまた殉職するので、「カエルの子はカエルだが、そのまた子もカエルになる」可能性がある。幼子は現場ではなく、「科学的消火」を研究するような道を目指すことが大いに予見される。深読みし過ぎとも思えるが、映画の作り手は、案外そこまで意図しているようではない。ところで、「火事」をテーマにした作品は、映画の創生期には既にあった。映画史上最も重要な作品の一つ、『大列車強盗』(The Great Train Robbery: 1903年、筋書きがある最初の西部劇)の監督、“エドウィン・S・ポーター”(エジソン社の撮影所長)は、この映画の直前に『アメリカ消防士の生活』(Life of an American Fireman: 1903年)という作品を撮っている。映画が発明されて(1895年)まだ間もない頃だが、フィルムが現存しており、なかなかの見ものである。かように「火災・消火・救出」は、映画の絶好のテーマなのだ。

本編の後半は、消火作業で兄との実力差から自信を喪失したブライアンが、リムゲイルの部下となって、一連の人身事故が発生した火災の調査を進める形で進行する。被害者3人が会計士であることを見つけ、収監中の連続放火犯バーテル(ドナルド・サザーランド)に面談し彼からヒントをもらい、元カノの手を借り、紆余曲折を経て意外な人物が犯人だと気付く。

火災の映画なので“猛火”と“危険”は当然だが、

火やホースがまるで生きてるように動き回り、火中の主人公たちに迫りくる臨場感溢れる映像作りには、驚嘆させられる。これには『スター・ウォーズ』でおなじみの、ルーカスフィルムのILM社(インダストリアル・ライト&マジック: 特殊効果やVFXの製作集団)の技術が反映されているとのことだ。

それにしても本作を観て再確認したのは、「消防士の方々は本当にすごい!」ということだ。あれだけの危険な中で消火活動をしていることに、われわれはもっと感謝しなければならない。本作を観ているだけで、消防士には優れた身体能力、火災に立ち向かう勇気、強烈な使命感、消火の技量などが必要であることがよく分かった。かつて職場で可愛いお譲さんたちが立て続けに消防士と結ばれたことを思い出し、「人気職業である」ことが理解できた次第だ。

猛火の中で新米消防士の主人公が助けた女性がマネキン人形だったのには大笑いだが、一瞬見えたリムゲイルのケロイドの背中に、彼の過去を思いやった。なお、鎮火後の現場でタバコがよく吸われる映画だが、これには違和感が残る。ラストは燃え盛る炎の中で繰り広げられる、犯人と兄弟たちの壮絶な戦いだが、最後は大感動の場面に変貌していくのが見事だ。

「厨房」に「防火・消防」は重要な概念で、このテーマはもっと早く取り上げるべきであった。さて話は「しょうぼう」「ちゅうぼう」と来たので、次は「だいぼう」ということで、「だいぼ(ぼ)うシティー(多様性)」というテーマはどうだろうか。「うう~ん!」今月ちょっと苦しいラストなのは「火を見るより明らか」だね。ご容赦! ご容赦! である。



『バックドラフト 4K Ultra HD+ ブルーレイ』

監督: ロン・ハワード
脚本: グレゴリー・ワイデン
撮影: ミカエル・サロモン
音楽: ハンス・ジマー
出演: カート・ラッセル、ウィリアム・
ボールドウィン、ロバート・デ・ニ
ーロ、ドナルド・サザーランド、ス
コット・グレン、ジェニファー・ジ
エソン・リー

発売元: NBC ユニバーサル・エンターテイメント

価格: 5,990円(税別)

発売中

(C) 1991 UNIVERSAL CITY STUDIOS, INC. AND IMAGINE
FILMS ENTERTAINMENT, INC. 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47回

割り箸と外食産業との関わり

行楽シーズン、お弁当に付いている割り箸。外食の場においても、総菜にも、カップ麺にも、断らない限りは無料で提供される割り箸。最近では、自分の箸を持たずに、割り箸だけで生活をしている人も少なくないようです。

日常生活になじみの深い割り箸ですが、日本で流通している割り箸にどんな種類があるか、ご存知ですか？

あまり知られていませんが、基本の種類は5種類です。種類によってシーンや料理との相性があり、使い分けのマナーもあります。

割り箸は、日本が発祥です。現代と同じ使い方が確立したのは、江戸時代です。お酒を出す料理茶屋ができ、空になって廃棄される酒樽を再利用して、お客さまに新品の箸を提供しようと作られた説が有名です。もてなしの視点からなのですね。

数年前に「マイ箸ブーム」があり、市販の割り箸は「環境破壊につながるもの」とされて、飲食店でも人口樹脂素材の箸に変えた店もありましたが、現在はまた割り箸に戻つつあります。もともと、廃材を割って作ったのが商材としての箸のルーツなので、日本の箸は、「エコ」と共にあり、また、フードサービスとも関係性が深くあります。

当時の箸は、京都の吉野で吉野杉の廃材で作られていました。江戸に流通しやすいように2本の棒を離さない状態にして、食べる時に割って食べる形状にしたとされています。扱いやすい割り箸は、外食の際の忙しい江戸の市民にも重宝されたようです。

割り箸の基本の5種類には、「丁六」「小判」「元禄」「天削」「利久」があります。このうち最も庶民的な割り箸は丁六、次に大衆箸の小判、この2種類は現在はほぼ見ません。私は20年ほど前に丁六を見つけて持っていますが、今では貴重なので、教材として大切に使っています。

子どもの頃は、駅弁に付いてきた割り箸は、短くて、割

ると上手に二等分されずに、どちらかの箸に偏って斜めに割れてしまうことがありました。肌ざわりも硬く、木々のささくれも出ました。形状や長さから、あれが丁六だったと推察されます。

現在流通している安価な割り箸が、元禄です。目安として1,000円前後までのお弁当に向いています。2本の間に溝があり、下半分が既に分かれています。表面の角は面取り(角をとって滑らかにする)されているので、持っても木々が手に刺さることはないですよ。

天削と利久は高級箸です。天削は箸先の反対側が、半分削いだ形になっています。利久は、箸の両端が細くなっている形です。少し価格帯の高いお弁当には、この2種類がふさわしいです。

どなたか人を招いてお食事をする際には、高級な塗り箸より割り箸が適しています。誰も使っていない箸は、個人が一度使うだけの贅沢品なので、もてなしの心を表すのです。例えば、3,000円のお弁当を用意したとします。元禄の箸では、料理とのバランスがよくありません。また、檜素材の利久に、500円前後のお弁当では箸が勝ってしまいます。

もてなしに適した割り箸ですが、割るという行為を避けて、結婚式や正月など慶事の席では使いません。

日本で流通している割り箸の98%は、海外からの輸入です。国産の木の割り箸が増えることは、森林の環境保護にもつながります。昨年、私は、「割り箸とフードサービス業の関係性」について研究して、学術論文を書きました。機会があれば、是非ご一読いただければ幸いです。

元来日本の割り箸は、木々の廃材を大切にし、人を喜ばすために発展した文化です。大切に受け継いでいけたらな、と思っています。



旅館・ホテルのHACCP

2020年に大流行した新型コロナウイルスは、年明けに第3波がさらに拡大し、2回目の緊急事態宣言が発出されることになって、盛り返しそだった飲食業界、旅行業界は再び大打撃を受けています。

この原稿は、第3波が起きる前に取材を始めて書いていますが、通常の旅館・ホテルが営業している際のHACCPの取り組み方について解説を行います。感染症対策は、違うポイントがあることをご理解ください。

旅館とホテルの違い

まず、旅館とホテルの違いは为什么呢。一言で表すと、洋風か和風かというところでしょうか。ベッドと布団、靴のまま部屋で過ごすか畳敷きかといった違いなどもありそうです。実は平成30年に旅館業法(旅館業法施工令や衛生等管理要領)が改正になり、旅館とホテルに分けないことになりました。それまでは法律で、部屋数の違い、部屋の広さ、鍵の有無、トイレの形状、入浴施設の有無といった点で、ホテルと旅館は明確に分けられていました。

近年増えてきた民泊が外国人観光客に受けたことで、インバウンド需要が高まり、さらに東京オリンピックで観光客が増え、ホテルが不足する懸念があり、旅館業法が大幅に緩和されたのです。

例えば、お客さまの受け付けをするフロント、和風に言えば玄関帳場も必須だったものが、遠隔カメラで確認できればよいという程度に緩和されてい

ます。

民泊に関しては、ホテル・旅館営業とは異なる簡易宿所営業というくくりで、規制されています。泊まることに主を置いて、食事の提供は自炊、外食という割り切りに行っています。都市部の空き家対策といった面もあって、最低限の設備でも営業できるようになったのです。

ホテル

シティホテル
観光ホテル
リゾートホテル
ヴィラ(コテージ)
ビジネスホテル
サービスアパートメント
ブティックホテル(デザイナーズホテル)
会員制ホテル

旅館

温泉旅館
観光旅館

民宿

民宿
ペンション
ベッドアンドブレックファスト
アルベルゴディフィーゾ
ユースホステル

簡易宿所

ゲストハウス
ドミトリー
カプセルホテル
宿坊

図1 宿泊施設の区分

食事の提供スタイルの違い

旅館とホテルを分ける点で、食事の提供スタイルが異なります。

ホテルについても、都心にあるシティホテル、郊外やリゾートにある観光ホテルでも違いますし、ビジネスホテルはさらに違います。

シティホテルでは、宴会の売り上げ比率が大きく、結婚式やパーティー、会合などの多人数での宴会料理を提供できるキッチンを備えています。宿泊

客向けの食事は、基本的に併設したレストラン、ラウンジ、バーといった料飲部門が対応します。部屋での食事の場合、ルームサービスとして、レストランで調理した料理を配膳しています。

朝食については、ビュッフェ形式で好きな食事を食べることができるようになっています。宿泊の料金体系も、概ね1泊朝食付き、一部屋当たりの室料で表されています。

基本的に食事の時間は規定されず、ドアに鍵がかかり、プライバシーが守られるのがホテルという認識で良いと思います。

ビジネスホテルは、成り立ちから駅前などの利便性の良い所で、出張して仕事をする人が泊まる宿で、一人一部屋、ベッドとシステムバス、TV、エアコンという設備が備わっています。食事も簡単な朝食が準備されている所です。宿泊がメインで、シンプルな対応が基本です。

旅館の食事

一方で旅館ですが、こちらも当然、宴会や結婚式需要はあります。また、観光バスを使った団体旅行もあります。宴会やパーティに関しては、ホテルと同じスタイルです。

団体旅行に関しては、食堂や畳敷きの宴会場で一斉に食事をする形が多いようです。

旅館の規模も5室くらいの宿から、百人単位で団体を受け入れる大型旅館もあります。最近は洋室ベッドを好む客に対応している所も多いようですが、基本的に客室は畳敷き和風のしつらえをしています。大浴場(これが温泉になると、温泉旅館になります)を備えており、客室備え付けの浴衣でくつろぐことができます。客室は4、5名泊まれるくらいの広さがあります。料金は朝夕2食付きで、一人当たり単価で表されます。

さすがに最近では、新型コロナ禍以前から社員旅行などがなくなってきたこともあり、大広間に御膳を並べて繰り広げられる大規模な宴会は見られなくなってきたようです。

それでも大きな宴会場を備えた観光旅館では、団体旅行客は食事会場に割り当てられた大広間に、グループごとに御膳を並べて食事を取ることあります。また、朝食は朝食会場でビュッフェ形式という所が多いようです。

旅館というスタイルの特徴として独自のものに、部屋食があります。

日本旅館の畳敷きの部屋の利点として挙げられるのが、客室が食堂にもなり、寝室にもなる所です。もちろん高級旅館で部屋が分かれている所もありますが、客室の座卓に料理が運ばれて、各地の名物料理が提供されます。基本は会席料理で、先付、椀物、向付、お造りなどと料理が進み、一人用の小鍋を使い、食卓で料理を仕上げることもあります。これらを部屋ごとに担当する仲居さんが適宜、配膳して提供していきます。夕食は部屋食でも、朝食はビュッフェスタイルが増えたのは、昨今の働き方改革によるところも多分にあります。部屋ごとにきめ細かく対応する、いわば「おもてなし」という点で、旅館とホテルの違いがあると言えます。

旅館・ホテルのHACCP

さて、そのホテル・旅館でも、HACCPで管理をする必要があります。

1回に300食以上、1日750食以上提供する大量調理施設に当たるのかという点は微妙なところで、毎日献立が変わる点や、部屋数、従業員数とも小さな旅館もありますので、ひと言では言えそうありません。

旅館の夕食の例

先に書いたように、会席料理を基本にしています。和食に、時々洋食のメニューが入ります。温泉でくつろいだ後に、ビールを飲みながら、先付から始まり、テーブルいっぱい料理が並びます。途中で日本酒に変わり、地の魚であったり、山の幸であったりと、趣向を凝らした料理が続きます。揚げ物や蒸し物、小さな鍋物もあります。そして飯物、デザートまでたどり着くと、お腹いっぱいになっています。

これらを、厨房ではどうやって調理しているのでしょうか。チェックインは15時から16時、ゆっくりお風呂などでくつろいで、食事の時間は18時くらいから。ほぼ一斉に始まります。料理は順に出していきますし、温かいものは温かく、冷たいものは冷たくというのがおもてなしの極意、タイミングを計って出されます。部屋ごととしても客数分、あらかじめ仕込みをして仕上げて出していきます。

危害要因分析を行うとすると、食材ごとというより、加工の手順で分けて考えるとよいでしょう。危険温度帯を何回通過するかで分けて管理するプロセスコントロール方式がしっくり来ます。

食材は、冷蔵品、冷凍品、常温品と調味料類です。仕入れに関しては、残留農薬や鮮度、ジビエ類であれば、寄生虫やウイルスといった危害要因も含まれます。これらの危害要因を含まないものの納品を約束するか、取り除けていない場合は、自社で対応します。

保管については、予想客数の季節変動などを考慮して過不足がないように、適温で管理します。解凍についても、必要量を解凍します。その際に温度管理的確に行うこと、例えば赤身魚でヒスタミンの生成をさせないようにといった点の管理です。

非加熱で提供

仕入れて、洗浄、解凍して、加熱なしでそのまま提供する食材については、細菌類を殺す、取り除くチャンスはわずかしかなかったりありません。必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌することも必要かもしれません。刺し身に関しては、徹底した温度管理と、寄生虫の除去。食中毒統計を見ていると、毎年何件か、アニサキスやクドアなどの食中毒が発生しています。これらは、目視での除去しかありません。きちんと見極めのできる力量を持った方に担当させる必要があります。

加熱してすぐに提供

加熱は、煮る、焼く、蒸す、揚げるといったさまざまな方法がありますが、この点は、確実な加熱時間を確保すること。食事時間が集中して、加熱が不十分にならないように気を付けます。また、客室内でお客様自身が加熱する場合、十分な加熱をするように説明する必要があります。

加熱して一旦冷却して提供

大量に食材を提供する場合、仕込みの段階であらかた火を通しておき、一度冷却し保管、再加熱して提供するという、クックチルという手段を使います。食材によっては、再加熱せずに盛り付けて提供するものもあります。

この場合は、加熱後の急速冷却がポイントです。芽胞形成菌が繁殖しないように、ブラストチラーなどで急速に冷却する。スープ類であれば、寸胴ごと氷水で冷やすということが必要です。緩慢に冷却することで増殖する細菌がいることを、知っておく必要があります。その際に、二次汚染させないように注意をします。特に、再加熱しない食材を冷蔵庫で保管する場合に、未加熱の食材から菌が落ちないように、冷蔵庫内での保管場所に注意します。

作り置き、仕込みをしておいた食材の使用期限についても、十分に注意をして早めに使い終わる必要があります。

コラム

今月の

KEYWORD



旅館・ホテルにおける

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書

今回の法制化を進めるのに、厚生労働省は各事業者団体に衛生管理計画手引き書の作成を求め、出来上がった手引き書は確認の上、厚労省のWebサイトに掲載しています。全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会が主体になって作成された手引き書が公開されています。

内容は、旅館・ホテルにおける食中毒発生状況およびアレルギー事象事例や、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、衛生管理計画の作成、実施、記録・振り返り、記録の活用、保管という、小規模な旅館・ホテルにおけるHACCPの弾力的な運用が容易に始められ、取り組みやすいように作成されています。

規模の大小に問わず、お客様への安心・安全な食事の提供に取り組むための手引き書になっています。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000489843.pdf>

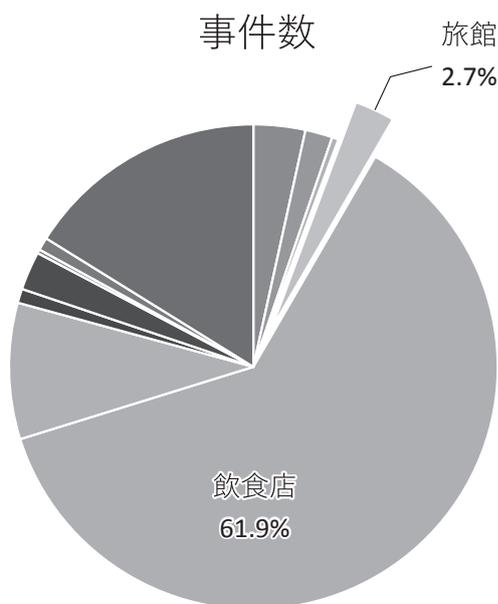
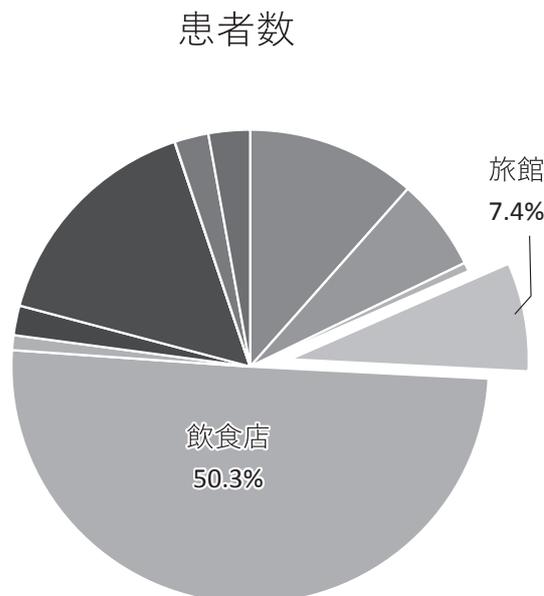


図2 食中毒発生状況に占める旅館の割合



2018年 厚生労働省食中毒統計資料より作成

盛り付け後は、すぐに提供すること

盛り付けが終わった食品は、直ちに客室に運び、召し上がっていただくこと。

温冷をきちんと保ったお料理は、お客さまを満足させることにもつながります。

基本は、温度と時間の管理ということになります。

アレルギー対応

HACCPプランの中で必ず組み込む必要があるのが、アレルギーの管理です。現場でのアレルギー混入を抑えることが大事です。

きちんとした旅館・ホテルでは、宿泊予約を受けた時点で、お客さまのアレルギー情報を聞いていると思います。予約時でなくても、食事前などに、お嫌いなもの・アレルギーのあるもの等を聞いて対応します。

対応した食品ができたなら、取り扱いを間違わないようにすること。

アナフィラキシーショックを起こした場合、命に関わる事態になることを教育する必要があります。

提供する食材にアレルギー物質が入っていることを理解して、お客さまの問い合わせがあった場合に即答できるようにする必要があります。

また、調味料などにも魚介エキスを使ったものがあります。除去食となった場合には、そこまで取り除く必要があります。

朝食のビュッフェの場合は、必ずアレルギーを表記

する必要があります。

旅館での食中毒発生件数

図2は、食中毒発生状況に占める旅館の割合です。毎年、数%の食中毒事件が発生しています。発生した件数は少ないですが、1件当たりの患者数は多いのが分かります。これは、当然施設件数が少ないことが発生件数の少なさにつながっていますし、1件当たりの患者数が多いのは、1回当たりの食数が多いことが原因です。

原因は、やはりノロウイルスによるものが多く、加熱調理を十分にした上で食中毒が起きるのであれば、従業員の手指からの二次汚染が原因となります。継続的な教育が必要だと言えます。

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します。

CASE：シェルパ(株) (関西支部)

代表取締役 関 友明

17 パートナリシップで目標を達成しよう

持続可能な開発に向けて実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する。

シェルパ(株)が創る

「食のネットワーク / シェルパ+プラス」

本業を起点に社会問題解決にチャレンジします

昭和の時代に、「食器洗浄機のシェルパ」として特集記事を組んでいただいたことがあります。かつてヘッドフォンステレオが、どのメーカーのものでもウォークマンと呼ばれていたように、当時は業務用食器洗浄機＝シェルパと、まさにウォークマンと同じく固有名詞状態で、店舗のブレイカースイッチに「食洗機」ではなく、

「シェルパ」と書かれていたことがあります。400TOPというこの機種は、月間300台を超えて売れ続けました。開業許可を取得するのに、シンクの一つとしても代用ができる上開きタイプ。コンパクトな厨房に合う小さなサイズですから、戦後の赤ちょうちんをはじめとして、飲食店の中でも都市部の極小店舗で大活躍！しかし冷蔵庫なら間違いなく厨房に必要ですが、予算的にもまだ食器洗浄機はいらない……衛生面はもちろん人件費や光熱費の節約に役立つ洗浄機なのに。五輪・インバウンド需要から伸びたものの、販売台数は冷蔵庫の1割以下に過ぎません。

そこで私どもは、お客さまのニーズと社会背景に合わせて、圧倒的な方向転換を図ります。専業からの脱皮、設計・施工業務まで総合的に行いながら、より高付加価値型企業となるための活動です。それは、「食のネットワーク / シェルパ+プラス」を立ち上げ、メーカーの垣根を越えてパートナーシップを結び、共存共栄を目指すネットワークの構築。各社メーカーの製品を取り扱い、お客さまには選択肢の多さと適正価格、スピードを感じていただいています。

いずれかのメーカーに必ずお客さまの必要とされる機器やシステムなどがあります。そして、今の大きな社会問題、「販売機会ロス」「フードロス」を補うお勧め機器を、トータルでお客さまにご提案しています。例えば真空包装機は、テイクアウト・総菜・ミールキットなど、飲食店・スーパーで幅広くご使用いただけます。出来立ての熱い食材をそのままパックして、冷却工程を省けま



DJWE-400TOP

す。また、-60℃の超低温冷凍ストッカーは、飛躍的に食品の賞味期限を延長。スチームコンベクションをはじめとする調理システムは、1台で万能調理（焼く・蒸す・煮る・茹でる・炒める・炊く・揚げるなど）が可能で、厨房機器を揃えるコストを削減できて、操作も簡単、失敗しない調理で食材ロスなし。さらに調理人の品質で、複数の料理を100人前以上でも均一な仕上がりに同時調理します。食材ならカット野菜の導入も効率的です。「フードロス」が防げるばかりか、廃棄が減少し、カット工程も省略できるためです。

このように「食のネットワーク/シェルパ+プラス」は、チーム力で、厨房機器～食材、共同開発まで次々とレベルアップしていきます。業界全体が助け合い、今を乗り越えて、さらに「持続可能」であることが、シェルパの願いであり熱い想いです。賛同していただける企業さまが



超低温冷凍ストッカー CC230-OR

おられましたら、ぜひご一報を。今後も社会にお役立ちするため、パートナーシップを強化していきます。

工業会だより

3月21日～4月15日

3.22

ガス機器検査協会委員会。大畑専務理事。(日本ガス機器検査協会本部会議室・Web併用)

3.23

第21回厨房設備機器展第3回企画委員会。中川副会長、大畑専務理事。(八芳園ポップアップショールーム「MuSuBu」)

3.30

2020年度第2回広報編集委員会。中川副会長、三島、伊藤、高橋、佐藤各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、花田職員。(Web開催)

4.6

第1回設備士資格委員会。岡田副会長、石川委員長、大山副委員長、中野、山元、早川、高橋、宇田川、萩原、金子各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員、中津川職員。(厨房機器会館6階会議室・Web併用)

4.8

2021年度第1回総務委員会。齋藤副会長、鎌田委員長、肥田、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)

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

●会社代表者の変更

エース工機(株)(関東支部)

【新】大橋 裕治 代表取締役社長

セコムアルファ(株)(関東支部)

【新】山下 英一 代表取締役社長

●本会に対する代表者等の変更

東北電力(株)(賛助)

【新】菅野 裕 発電・販売カンパニー法人営業部長

東京ガス(株)(賛助)

【新】井原 聰敏 都市エネルギー事業部 ビジネスカスタマー営業部長

【住所】〒105-8527 東京都港区海岸 1-5-20

浜松町本社ビル21階シーサイド

●住所等の変更

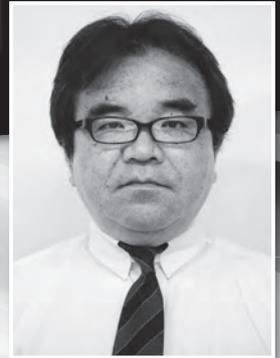
サンデン・リテールシステム(株)(関東支部)

【住所】〒130-8563 東京都墨田区錦糸1-2-4
アルカウエスト8F

【TEL】03-5637-0155

【本会に対する代表者】野口 克 専務執行役員

最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.5 単身世帯の外食率、調理食品率、食の外部化率

1.はじめに

単身者世帯は、一般世帯に比べて、食費に占める外食費の割合である外食率、食費に占める調理食品支出額の割合である調理食品率、外食率と調理食品率の合計である食の外部化率が比較的高く出ている傾向にある。

すなわち、単身者は外食支出や出来合いの惣菜の購入が多く、従って食を外部に依存している食の外部化率が高くなる。

2019年の単身世帯も含めた全世帯の外食率は33.7%で、食の外部化率は43.1%で、それぞれ前年より0.2ポイント上昇している。

今回は、総務省統計局の「家計調査」(単身世帯編)で、単身者の外食率、調理食品率、食の外部化率を検討する。

2. 単身世帯の男女別、年齢階級別、外食率、調理食品率、食の外部化率

総務省統計局の2020年「家計調査」(単身世帯編)年計で、外食率を見ると、男女、年齢階級平均は、21.1%である。年齢階級では34歳以下が37.9%、35~59歳が24.4%、60歳以上が13.9%、うち65歳以上が13.7%と、年齢階級が上がるにつれて外食率が低下している。

男性の外食率は、平均が26.1%で、年齢階級別では34歳以下が37.9%、35~59歳が26.7%、60歳以上が18.6%と、平均と同じく、年齢階級が上がるにつれて外食率が低下する傾向となっている。

女性の外食率は、平均が16.2%と、男性の外食率より10ポイント程度、低下している。年齢階級別に見ると、34歳以下が38.0%と、男性の同年齢階級を若

		単位：%				
		平均	34歳以下	35~59歳	60歳以上	うち65歳以上
平均	外食率	21.1	37.9	24.4	13.9	13.7
	調理食品率	17.5	19.6	19.6	15.7	15.6
	外部化率	38.6	57.5	44.0	29.7	29.4
男性	外食率	26.1	37.9	26.7	18.6	18.5
	調理食品率	21.0	21.4	22.7	19.1	18.8
	外部化率	47.0	59.3	49.4	37.7	37.3
女性	外食率	16.2	38.0	19.7	11.3	11.1
	調理食品率	14.1	16.2	13.3	13.9	13.9
	外部化率	30.2	54.2	32.9	25.2	25.0

図1 令和2年(2020年)家計調査(単身世帯)の外食率・調理食品率

資料：総務省統計局「令和2年家計調査(単身世帯編)」

干上回っている。35～59歳では19.7%、60歳以上で11.3%と、35歳以上では10%台の外食率となっている。

この外食率の動向は、若い世代で外食率が高くなっており、外食のターゲットとして若年層に当てざるを得ないことが分かる。

次に調理食品率を見ると、男女、年齢階級平均では17.5%となっており、34歳以下が19.6%、35～59歳が19.6%、60歳以上が15.7%、うち65歳以上が15.6%となっており、各年齢階級間で大きな格差は見られない。

男性の調理食品率は、平均で21.0%となっており、年齢階級別では34歳以下が21.4%、35～59歳が22.7%、60歳以上が19.1%と、各年齢階級が20%前後となっている。

女性の調理食品率は、平均で14.1%、年齢階級では34歳以下が16.2%、35～59歳以下が13.3%、60歳以上が13.9%となっている。

調理食品率の動向を見ると、各年齢間で格差が少なく、ターゲットとしては各年齢層、どこにでも可能となり、中食では今後、拡大していく高齢者層にも商品を提供できる可能性が広がっている。

以上のように、単身世帯の外食率、調理食品率の結果から食の外部化率を見ると、男女別、年齢階級別の平均が38.6%となっており、年齢階級別に見ると、34歳以下が57.6%と、食を外部に依存している割合は、食費の過半以上となっている。しかし、2019年の34歳以下の外食率では67.5%であったことから、新型コロナウイルス感染拡大の影響で、調理食品率が上昇しているものの外食率が低下しており、34歳以下の外食率は、前年より低下したものと考えられる。

35～59歳の食の外部化率は44.0%（2019年51.2%）と比較的高くなっているが、60歳以上では29.7%（同31.9%）と、大幅に低下している状況となっている。

男性の平均の食の外部化率は、47.0%と前年の57.0%より10ポイント程度低下しており、34歳以下が59.3%と高くなっているが、前年が70.8%であったことから大幅に低下している。35～59歳が49.4%（2019年56.5%）、60歳以上が37.7%（同40.0%）となっており、いずれの年齢階級も2019年に比べて食の外部化率が低下している。

女性の食の外部化の平均は30.2%で、前年が35.0%であったことから約5ポイント低下した。年齢階級別に見ると、34歳以下が54.2%（2019年61.9%）、35～59歳が32.9%（同40.7%）、60歳以上が25.2%（同27.3%）となっており、男性と同じように、各年齢階級で2019年より食の外部化率は低下している。

3. 単身者の平均外食率、調理食品率、食の外部化率の推移

単身者の平均外食率は、2008年が35.5%あったが、年々低下し、2016年には29.4%と30%台を割り込み、2018年には27.9%と、27%台まで低下している。2020年では21.1%と、前年より8ポイント低下している状況である。

平均の調理食品率は、2008年が13.0%であったが、2014年が14.1%と14%台に、2016年には15.1%と15%台と、年々上昇する傾向にあり、2020年には17.5%と、前年より2ポイント上昇している。

以上、外食率と調理食品率の関係から、食の外部化率は2008年に48.5%であったが、2009年（45.6%）から2015年（45.4%）までほぼ45%台で推移し、2016年（44.5%）からは44%台に低下し、2020年には38.6%と、前年より6ポイント低下して30%台となっている。

この推移は、調理食品率が上昇しているものの、外食率が低下し、全体として食の外部化率が低下傾向となっている。

言い換えると、単身世帯では外食費が減少、調理済み食品（中食商品）の購入が多くなってきており、食を外部に依存している割合は低下傾向にあるものの、将来的には調理食品の購入が多くなることが考えられ、上昇するものと考えられる。

4. まとめ

今回は、単身世帯の外食率、調理食品率、食の外部化率について検討してきた。単身世帯は一般世帯

	単位：%		
	外食率	調理食品率	食の外部化率
2008年	35.5	13.0	48.5
2009年	32.4	13.2	45.6
2010年	31.6	13.5	45.1
2011年	32.5	13.6	46.1
2012年	31.8	13.8	45.6
2013年	31.6	13.7	45.3
2014年	30.9	14.1	45.0
2015年	31.0	14.4	45.4
2016年	29.4	15.1	44.5
2017年	29.0	15.5	44.4
2018年	27.9	15.9	43.8
2019年	29.1	15.5	44.6
2020年	21.1	17.5	38.6

図2 単身世帯の平均食の外部化率と外食率
資料：総務省統計局「家計調査」（単身世帯編）

に比べて食を外部に依存する割合が高く、また、全世帯の外食率、食の外部化率は2019年までで2020年が出ていないこともあり、新型コロナウイルスの影響がどのように外食率、食の外部化率に反映されているか見るために、単身世帯の状況を明らかにした。

外食率は、男女平均、男女別年齢階級別の推移は、34歳以下、35～59歳までの外食率が高いことは例年と変わりが無いが、割合が2019年と比べて大きく低下しており、新型コロナの関係で、2020年では外食への支出が大きく落ち込んでいることがうかがえる。

調理食品率が、各年齢階級で大きな格差はないことは例年の傾向と同じであるが、割合が2020年は前年に比べても上昇している。これも新型コロナの関係で人と人の接触を避けて巣籠もり傾向になったことで、中食商品の購入が多くなったことがうかがえる結果となった。

食の外部化率については2020年が低下しているが、外食支出が大幅に減少したことで、調理済み食品が増加しているものの、全体として食の外部依存度は低下する傾向となっている。

単身世帯の平均外食率が2020年(21.1%)は新型コロナの影響で大きく低下しているが、全体の推移を見ても、低下傾向となっている。このことは、外食産業としても注視する必要がある。年齢階級別に見ると、34歳以下の外食率が高くなっていることに変わりはないが、その割合も低下する傾向となっている。

外食産業としては、新型コロナ収束後も新型コロナ発生以前の水準に回復することは難しいとする考え方が出てきており、新しい日常生活での新しい食生活とは何か、考える必要がある。

Yes! Chubou!!



工業会会員企業の皆さまの、新製品やイベント情報を月刊厨房で紹介しませんか？

単独では難しい、貴社の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。今すぐ工業会ホームページにアクセスし、貴社の情報をご投稿ください！

貴社の情報を全国誌でご紹介！

一般社団法人 日本厨房工業会
Japan Food Service Equipment Association

厨房の明日を見せえて

Information

2020年9月19日

2020年7月7日(金) 9時15分

2020年度度期開設備士資格認定試験の申込みをアップ致しました(申込期間は本日(7日)から8月7日(金)18時まで)。なお、申込受付時間は、平日の9時～17時です。

2020年9月19日

音から言わずに

安全が第一だぞ

2年目以降

ごとの点検をお願いします。

一般社団法人 日本厨房工業会

Yes! Chubou!!
工業会 会員限定 月刊厨房 情報提供 フォーム

Copyright © 1999 Japan Food Service Equipment Association. All rights reserved.

2021年の法 改訂

消費者生活用厨房法

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

【1】相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は24件で前年同月の6件に対して400.0%。

(2) 特徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、ガス給湯暖房用熱源機を新品交換したところ、最大の高温にしても床暖が暖かくならない。メーカーの修理専門業者に見てもらったが、正常に機能しているのでこれ以上の対応はできないと言われ困っている等2件。

◇問い合わせは、昨年10月、一戸建てに以前と別メーカーの油だき温水ボイラーを設置した。直後より運転中に大きな音が発生し、メーカーは配管の振動が原因とバーナー交換、さらに送油ポンプの目盛を切り替えた。すると今度はキーンと高音(モスキート音)が発生し、その後体調が悪くなり、頭痛や鼓膜の違和感等に悩まされるようになったため商品交換を要望等22件。

【2】受付実績合計

2-1) 2021年3月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計(構成比)
消費者	0	0	1	14	15 (62.5)
事業者	0	0	1	4	5 (20.8)
司法・行政	0	0	0	4	4 (16.7)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計(構成比)	0(0.0)	0(0.0)	2(8.3)	22(91.7)	24(100.0)

注) 前年同月の受付件数は6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 (3/5 工業会会議室)

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

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。

〔申出概要〕

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。

〔調査・対応結果〕

現場写真とメーカーの調査報告書を確認したところ、当該品はゴム管接続・水道立管に背板を付けて取り付けられた違法設置で、使用禁止ラベルが貼ってあり、使用禁止のゴム管が使われていた。機器自体のガスの気密性や点火・燃焼状態等に異常はなかったが、ガス接続部に接続されたゴム管口が手で外せる程の緩い締め付け状態であったことから、当時流し台に置かれていた食器かご等がゴム管を押した状態となり、ガス接続部にテンションがかかったことでガスが漏れ、点火時に異常燃焼したと考えられる。ただし、当時の施工状況や設置・使用状況の詳細が不明のため原因の特定には至らなかった。

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

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

親型式：96 機種、子型式：2,585 機種

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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
20. 8. 4	ダブルチェックL	20-002-0202		06-6222-6711
20. 8. 4	ダブルチェックM型	20-002-0203		06-6222-6711
19. 8. 28	グリースダンパー	19-002-0204		06-6222-6711
16. 4. 27	パッフレッシュ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) ダスキーン	06-6821-5186
16. 6. 30	グリスフィルターL3-III型	16-002-4204		06-6821-5186
19. 4. 3	グリスフィルターH型	19-002-4205		06-6821-5186
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレII型	17-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルターM型	18-002-5004		047-491-6654
20. 3. 2	セルテックフィルターMK型	20-002-5005		047-491-6654
17. 12. 15	SKグリスフィルターII	17-002-5103		(株) サニクリーン
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 オ シ ユ 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

●グリスセパレーター技術基準適合品

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

◆ 5月(皐月) ◆

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1日(土) メーデー | 13日(木) カクテルの日 |
| 2日(日) えんぴつ記念日 | 15日(土) 沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日 |
| 3日(月) 憲法記念日、世界報道の自由の日、ゴミの日、リカちゃんの誕生日 | 18日(火) 18リットル缶の日 |
| 4日(火) みどりの日、ラムネの日、ファミリーの日 | 20日(木) 世界計量記念日 |
| 5日(水) こどもの日、端午の節句、菖蒲の節句、わかめの日 | 25日(火) 食堂車の日 |
| 6日(木) ゴムの日 | 28日(金) 国際アムネスティ記念日 |
| 7日(金) 粉の日、コナモンの日 | 29日(土) こんにゃくの日
呉服の日 |
| 8日(土) 世界赤十字デー、ゴーヤーの日 | 30日(日) ごみゼロの日
消費者の日
掃除機の日 |
| 9日(日) 母の日、アイスクリームの日 | |
| 12日(水) アセロラの日 | |



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4月23日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

◆岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

◆宮城県

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

◆ 兵庫県

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

◆ 奈良県

シンコー(株)

● 中四国支部

◆ 鳥取県

(有)エフエスエーシステムズ

◆ 島根県

ホクサン厨機(株)

◆ 岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
(有)オリエンタル物産
(株)食品環境研究所
(株)創研厨房
総合厨器(株)
タカラ産業(株)
(株)中西製作所 岡山営業所
(株)BSS
ビナン厨器(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 富士

◆ 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7
(株)上野製作所	後3
北沢産業(株)	前4
三和厨理工業(株)	前6
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前7
東京ガス(株)	前5
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
日本洗淨機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
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10

(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

●パブルが弾けた後の就職氷河期の大卒新入りが受けた仕打ちは今も尾を引いているが、2018年からの景気後退と翌年の消費税増税で悪化していた国内経済に、引導を渡した新型コロナ。4月にはそれに起因する解雇が10万人・倒産1,300社を突破したということで、今年の新社会人は氷河期に匹敵する苦境を乗り越えてきたわけで、素直に頭が下がる。よくぞがんばって来てくれました。連休明け後の5月以降も、引き続き厨房業界でがんばってください。●などと書くと、昨春に入社早々に緊急事態宣言に見舞われた社会人二年目の方にドヤされそうだが、日本モデルだ9月までにワクチン完成の大阪モデルだと騒いで、全国的にマスクや消毒薬の品切れだった状態から1年経ると、封じ込めにほぼ成功した台湾やニュージーランドや韓国や、何度も迅速に給付金を交付して経済を殺さないようにし、新大統領就任100日で2億本のワクチンを接種しているアメリカや、全市民に週2回ラテラルフロー検査を実施し陽性者にはPCR検査の追試を開始し効果を上げるイングランドのような国・地域もある。国内だと、緊急事態宣言解除を熱望して解除直後に重症患者が入院できない医療崩壊状態になり、慌てて緊急事態宣言を要望するという、1年間何をやってたのかねえと状況も既に見られるし。●とはいえ、そういった対策が進んでいる国・地域でも、変異株の登場が影を差しており、現在のワクチンが無効化する可能性も報じられており、PCR検査の徹底・隔離入院・経済補償と並行して、安全を担保しながら早めのワクチンの入手もとい接種が望まれる。昨年報じられた今年6月までに全国民に接種という話は消え、今は皇室の接種は優先しないものの、五輪選手らの優先接種を検討というトリアージとなっている。●新型コロナを放置して、現場に蹴寄せを押し付けて、教育や公衆衛生をおろそかにすると、ほんの数十年前で国がガタガタになる。2018年に国内でも欧米のワクチン同様のRNAワクチンの開発が治験直前まで進んでいたのが、国の予算打ち切りで頓挫したというのは、その一つの例だろう。●昔読んだ、星新一の『繁栄の原理』。地球上に繁栄をもたらす方法を求めて大金を投じて出発した探検隊が到着した、平和で文明の進んだ星。早速その繁栄の方法を聞くと、内政に力を入れ、宇宙探検などしないでその金で気候を調整し、星のあらゆる所を消毒して病気を根絶したという回答が返ってきましたとさ。(H)

厨房

2021年5月5日発行
第58巻／第5号
(No.623)

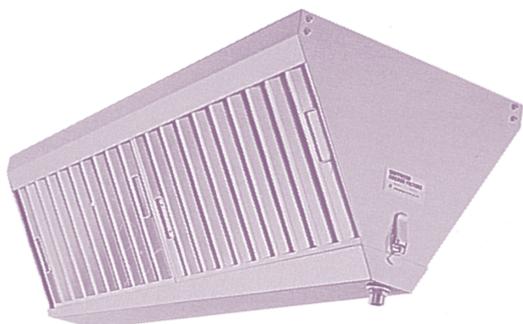
発行人 谷口一郎
編集 工業会広報編集委員会
広報担当副会長 中川幹夫
広報編集委員会委員長 深澤及
広報編集委員会委員 精松弘充／三島博史
伊藤典弘／大内敏弘
高橋篤志／岸大樹
佐藤大輔／桑山俊之
地方編集委員 吉田義一(北海道)
沼野章久(東北)
服部俊男(東海北陸)
福島隆志(関西)
福井正晃(中四国)
伊藤晴輝(九州)

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 440円(本体400円+税10%) 毎月1回5日発行

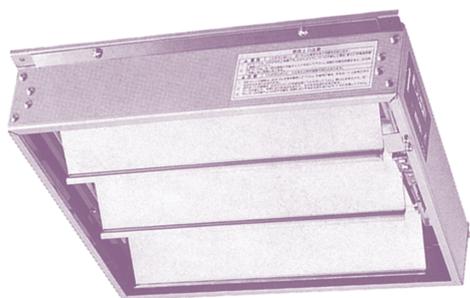
業務用厨房排気グリスフィルタ バッフレッシュⅡ BAFFRESH Ⅱ



●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)
大阪支店 ☎06(6767)3611(代)

名古屋支店 ☎052(979)2663(代)
札幌営業所 ☎011(785)9119(代)

仙台営業所 ☎022(236)6525(代)
新潟営業所 ☎025(224)2177(代)

広島営業所 ☎082(871)0037(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



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

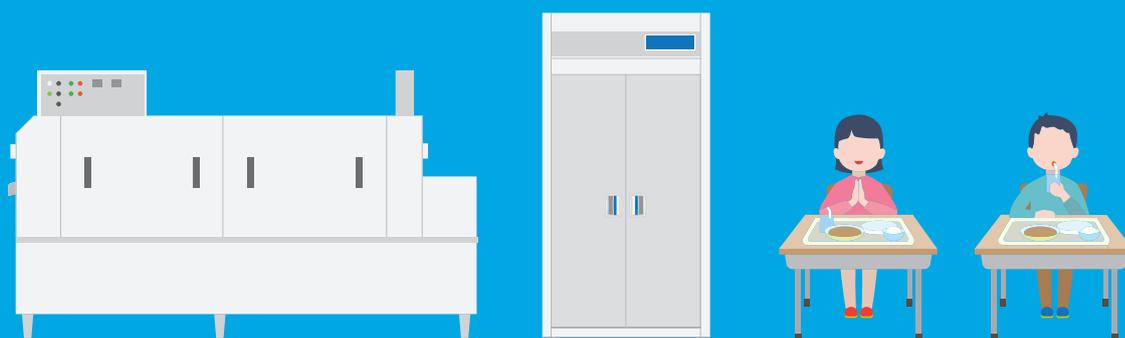
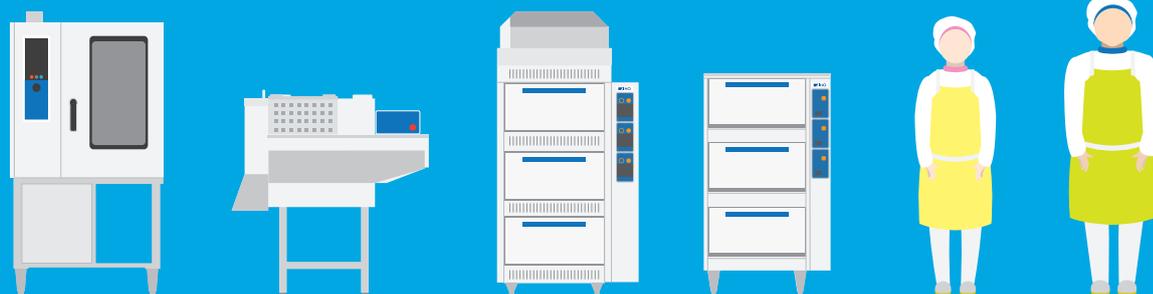
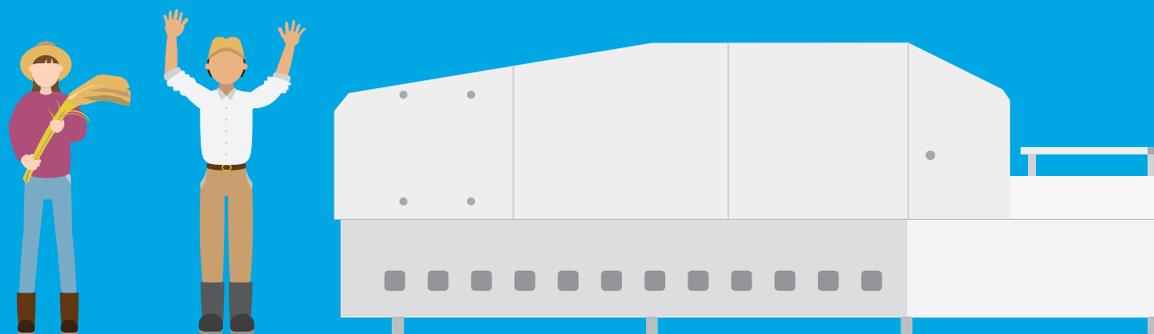
- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

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

本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510

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

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 札幌支店 TEL011-581-6088 | <input type="checkbox"/> 釧路営業所 TEL0154-64-1283 | <input type="checkbox"/> 埼玉営業所 TEL048-662-5222 | <input type="checkbox"/> 長野営業所 TEL026-213-1010 | <input type="checkbox"/> 岡山営業所 TEL086-242-1050 |
| <input type="checkbox"/> 東京支店 TEL03-3994-1411 | <input type="checkbox"/> 盛岡営業所 TEL019-656-5077 | <input type="checkbox"/> 千葉営業所 TEL043-234-1211 | <input type="checkbox"/> 豊川営業所 TEL0533-87-7111 | <input type="checkbox"/> 四国営業所 TEL0896-23-3780 |
| <input type="checkbox"/> 名古屋支店 TEL052-821-9801 | <input type="checkbox"/> 秋田営業所 TEL018-827-4004 | <input type="checkbox"/> 多摩営業所 TEL042-677-5305 | <input type="checkbox"/> 京都営業所 TEL075-681-2841 | <input type="checkbox"/> 長崎営業所 TEL095-813-9251 |
| <input type="checkbox"/> 大阪支店 TEL06-6328-1613 | <input type="checkbox"/> 山形営業所 TEL023-615-2214 | <input type="checkbox"/> 横浜営業所 TEL045-937-2021 | <input type="checkbox"/> 神戸営業所 TEL078-821-8516 | <input type="checkbox"/> 大分営業所 TEL097-513-3378 |
| <input type="checkbox"/> 九州支店 TEL092-588-2005 | <input type="checkbox"/> 栃木営業所 TEL028-688-8705 | | | |

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

Consulting



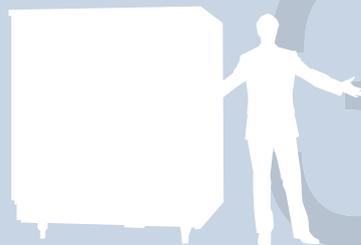
設計力

Design



製品力

Products



メンテナンス力

Maintenance



NITCHO

日本調理機株式会社

〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号 Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

www.nitcho.co.jp

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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

彼のように“固定観念にとらわれずに発想し、

信念をもって最後までやり抜く”こと。

人が生きていくうえで必要不可欠な「食」をフィールドに、

コールドチェーン(低温流通体系)や新たな事業分野、

さらなるグローバル展開にチャレンジ。

これまで培った冷凍・冷蔵技術をいかし、

グループのチカラを合わせて「世界の食」を変えていきます。

ガリレオは、
世界を変えた。
ガリレイは、
暮らしを変える。

GALILEI

Be cool, Be alive.

福島工業グループは、グループ事業ブランドを「ガリレイ」に統一しました。

グループ事業ブランド フクシマガリレイ株式会社 タカハシガリレイ株式会社 ガリレイパネルクリエイト株式会社 ショウケンガリレイ株式会社

フクシマガリレイ株式会社
大阪市西淀川区竹島2-6-18
詳しくはWEBで▶

