

Chu

bou

# 厨房

2021  
No.624

6

JUNE

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2021年度  
第1回理事会報告

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」

小倉朋子の食・心・美Part.2  
「仕事力に役立つおやつ」

やるKEY HACCP  
実践編

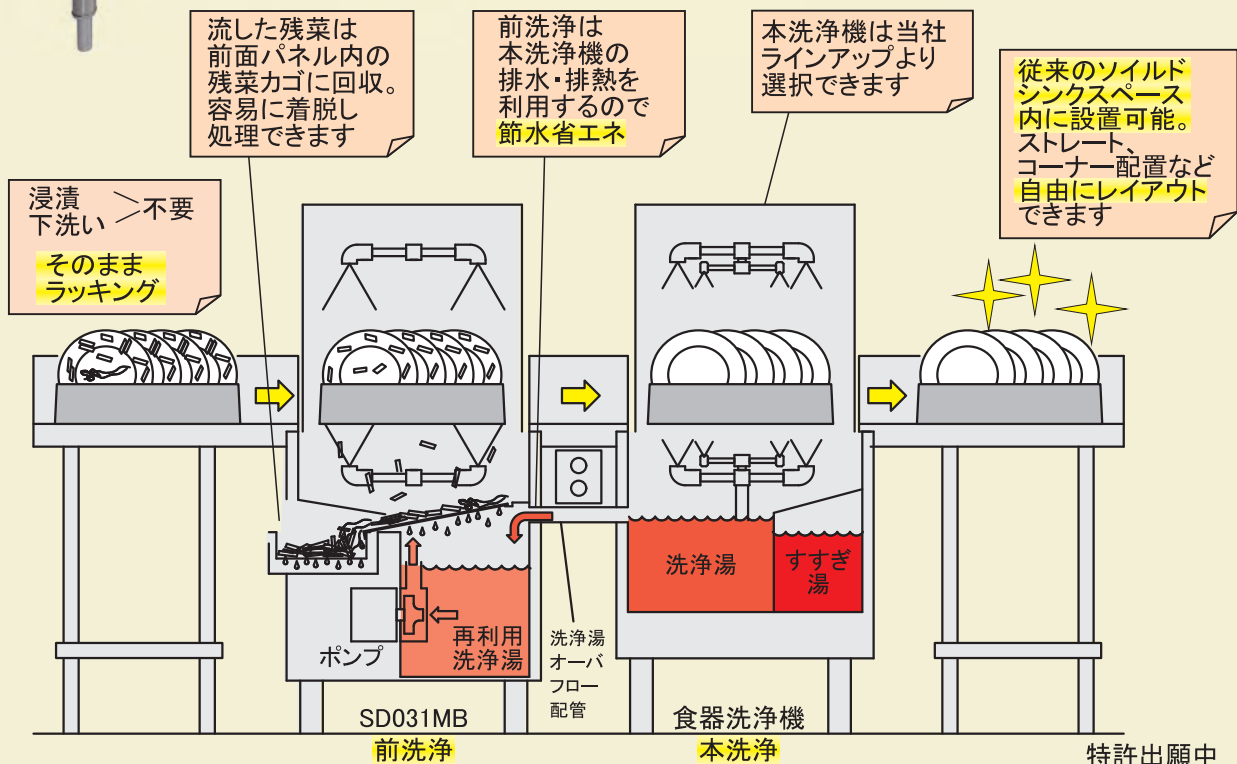
「HACCPを踏まえた厨房計画」

最新外食トレンド2021  
「2020年の消費者の外食行動と  
主な外食企業の12月期決算」

SDGs一直線(最終回)

### AUTOMATIC DISH WASHER SD031MB SYSTEM

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



# 再加熱した



## ご飯が美味しい。

詳しくは動画で。



リヒ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。



カゴごと食器類洗浄システム  
 NAW-PATA (ナウパタ)



美しい地球  
 のために

eco

eco01

カゴごと食器洗浄で  
 浸漬要らず！

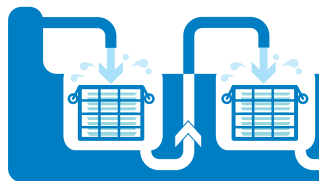


食器をカゴから取り出さずに  
 洗浄する省力型。  
 浸漬せずに洗浄でき、その分の  
 水やエネルギーを抑えます。

eco02

徹底した水の  
 リサイクルで節水！

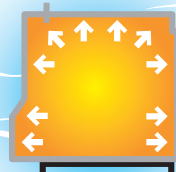
水を何度も再利用して、  
 水の消費量を極限まで抑えます。



eco03

断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと  
 空調負荷を軽減します。



株式  
 会社

中西製作所

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

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

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索





# 素材の差ではありません。



理由は動画で  
[メニュー\_ローストビーフ]

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



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

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

**ホシザキ株式会社**

本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111  
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1  
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03) 6275-3210  
大阪 / 〒540-0026 大阪市中央区内本町 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    ホシザキ京阪株式会社 (06) 6762-5351    ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396  
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511    ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121    ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691    ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007  
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311    ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266    ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451    ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240  
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201    ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581    ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

※カタログをご希望の方は、住所・氏名・業種と必ず電話番号をご記入の上、ホシザキ(株)本社営業部 広告宣伝課 宛にご請求ください。



Steam & Convection Oven  
高効率・高品質を徹底的に追求。

超コンパクト  
2/3サイズ!  
KEMT-623T



# スチーム&コンベクションオーブン

*Multicooker*  
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ  
テクノロジーを採用した  
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

専門店メニューから大量調理まで——。多彩な加熱調理を一台でこなす北沢産業のスチーム & コンベクションオーブン。多様化する食のシーンにあってその豊富な機能と使い勝手のよさでホテルやレストラン惣菜加工場、スーパーマーケット、居酒屋各種給食施設など、規模に応じて効率的な調理環境を実現します。常に素材の持ち味を活かしたクオリティーの高い料理をお客様にご提供できます。

**kitazawa**

<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ **0120-151-858**

北沢産業株式会社

〒150-0011東京都渋谷区東二丁目23番10号 (03)5485-5111(代)

支店 ●札幌 ●仙台 ●宇都宮 ●水戸 ●大宮 ●東京 ●立川 ●千葉 ●横浜 ●名古屋 ●松本 ●大阪 ●広島 ●岡山 ●福岡  
営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島 ●浜松 ●富山 ●金沢 ●福井 ●京都 ●岡山 ●山口 ●高松 ●高知 ●北九州 ●熊本 ●鹿児島 ●沖縄  
出張所 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分

# 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を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-kaigyo-sien-service.html>



あなたとずっと、今日よりもっと。

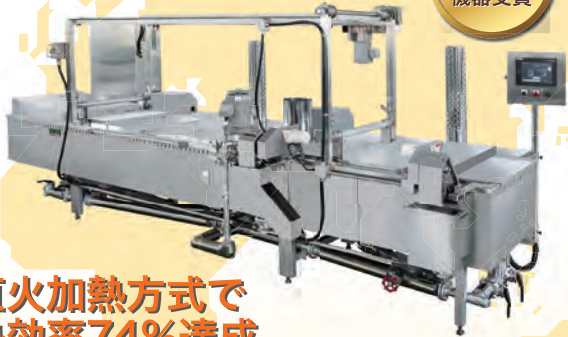
TOKYO GAS

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  
セット 全長520mm 巾330mmφ 高さ135mm  
バーナー 全長454mm 巾220mmφ 高さ9.1mm  
重量 セット9.0kg/バーナー5.0kg 下枠4.0kg  
ホースエンド LPガス9.5mm・都市ガス13mm

TS-518P ■三重・種火付



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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

**株式会社タチバナ製作所**

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

カタログをご希望の方は、  
お気軽にご請求下さい。





# 厨房女子 vol.75 が行く!



今月の  
ゲスト

ホシザキ 株式会社

営業本部 営業三課 飲料機器係 吉川 <sup>みさえ</sup>美冴さん



## 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。

吉川 就職活動中は「メーカーで働きたい」と漠然と思っており、厨房業界についての知識はまったくなかったのですが、就活サイトを通してホシザキを知りました。よくよく考えると、飲食店のバイトで製品を使用していたこともあり「このペンギン見たことある!」と気になるようになり、ホシザキのことをWebサイトで調べたり、説明会で女性先輩社員のお話をうかがったりする中で、少しずつ会社への興味が湧き、応募しました。内定をいただいてからは、アルバイトを始めた頃よりも、少し大事に製品を扱うようになりました。



## お仕事の内容は? やりがいは?

吉川 飲料機器のメーカー営業として、「生ビールディスペンサー」を主に担当しています。お客さまであるビールメーカーさまのリクエストに対応し、1台でも多く採用いただく活動がメインとなります。全国にまたがる案件をいただいた際には、工場と製品の納期調整を行い、全国の現場担当者と連携を取りながら、設置までのフォローをします。また、案内文書の作成や配信、新製品の開発



自社製品をチェックする吉川さん

に関わるさまざまな業務に携わっています。配属当初は製品の知識もなく、一緒にプロジェクトを進める諸先輩方に厳しいお言葉をいただくこともありましたが、設置現場への同行機会をいただいたり、周囲の方のサポートをいただいたりする中で、

少しずつ自信を持って働くことができています。やりがいはいろいろな部分で感じますが、飲食店を訪れた際に自社のディスペンサーが活躍しているのを見ると、やはりとてもうれしい気持ちになります。



## 今後のあなたの夢を教えてください。

吉川 入社4年目になりましたが、まだまだ仕事上未熟なことが多いと感じているので、お客さまや社内の方からもっと信頼していただける営業になれるよう、努力をしていきたいと思っています。少し先の目標としては、ディスペンサー以外の製品はもちろん、厨房全体に関する知識を深め、社内のいろいろな仕事を経験して成長していきたいです。

プライベートでは、ありきたりですが、「仕事と家庭を両立している方は素敵だな」と思うので、私もそのようになりたいです。また、私の母が数年前、「やりたいことを仕事にしたい」と、大学で資格の勉強を始めたのを見て、私も年齢に関係なくいろいろなことに挑戦できる人になりたいと思っています。

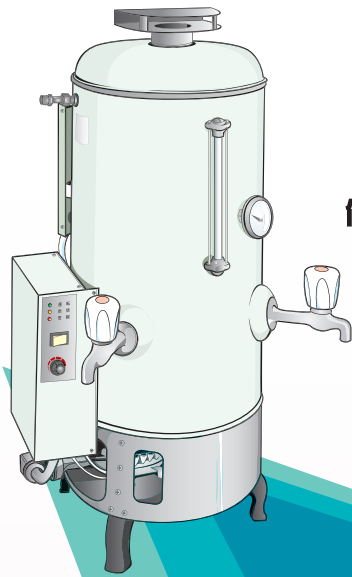
## 職場の方からエール

吉川さんが担当しているビールディスペンサーは、一見簡単そうな機械に見えますが、ビール品質を左右する重要なアイテムであり、納品後のサポートも非常に重要です。通常の厨房機器よりも「お客さま」がユーザーさまだけでなく、ビール工場の方や購買の方等で、さまざまな方々からの問い合わせに対応してくれています。比較的厳しい交渉も多い中で、吉川さんの「やわらかい対応」が絶妙にマッチすることが多く、**昭和生まれの私たちに「気付き」を与えてくれる存在**と言えます。ビールディスペンサー以外にもティーサーバーや味噌汁ディスペンサー等ありますので、次なるステージでも活躍を期待しています。

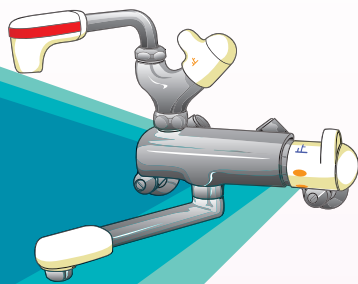
(営業本部 高橋昌裕)

# 給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN (HDN) シリーズ



**GAS**

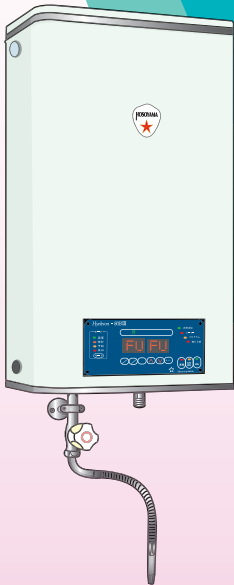
ガス貯蔵式湯沸器  
ガス温水ボイラ  
高温水ボイラ  
ガス炊飯器  
かがり火  
メタルニットバーナー  
浸管ヒーター  
聖火台  
その他特殊燃焼機器

**ELECTRIC**

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

**STEAM**

蒸気貯蔵湯沸器  
蒸気瞬間湯沸器

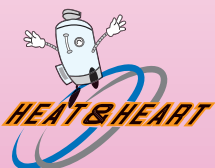


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type



**WE are the  
Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

東京都中央区日本橋茅場町2-8-7  
TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

<http://www.hosoyama.co.jp>

大阪営業所 〒535-0031 大阪市旭区高殿2-7-19  
TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040  
福岡営業所 〒815-0033 福岡市南区大橋3-25-1 真方ビルD号室  
TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257  
新潟営業所 〒950-0916 新潟市中央区米山1-5-5  
TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833  
名古屋出張所 〒450-0002 名古屋市中村区名駅5-22-23  
TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022

## CONTENTS

|                  |    |   |                         |
|------------------|----|---|-------------------------|
| INTERVIEW        | 7  | 厨房女子が行く!(75)                                      | ホシザキ(株)                 |
| 工業会関係<br>会員企業    | 12 | 2021年度第1回理事会報告                                    |                         |
|                  | 16 | 新会員さんいらっしゃい!                                      |                         |
| 関連団体             | 17 | 2021年度 省エネ大賞の募集を開始しました                            | コネクテッドロボティクス(株)         |
| 法律相談             | 20 | 事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所<br>「公益通報者保護法に関する法律問題(5)」       | (一財)省エネルギーセンター          |
|                  |    |   | 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹 |
| COMIC            | 22 | 部外者がくる!!(25)                                      | 東邦ガス(株)・プロ厨房オイス         |
|                  |    |   | にしかわたく                  |
| ESSAY            | 24 | 映画の見どころ・台所(84) 『宮本から君へ』                           | 映画史・食文化研究家 斉田育秀         |
|                  | 26 | 小倉朋子の食・心・美 Part.2(48) 仕事力に役立つ“おやつ”                | (株)トータルフード 小倉朋子         |
| 衛生管理             | 27 | やるKEY HACCP [実践編](35) 「HACCPを踏まえた厨房計画(1)」         | スタジオワーク(合) 上田和久         |
| 社会貢献<br>厨房業界関連情報 | 31 | SDGs一直線(最終回) (一社)日本エレクトロヒートセンター                   |                         |
|                  | 32 | 最新外食トレンド2021(6)<br>「2020年の消費者の外食行動と主な外食企業の12月期決算」 | 宮城大学食産業学群 堀田宗徳          |
|                  | 10 | 銀河食堂紀行 [雨漏りバー「ポトポト」]                              | 坂月さかな                   |
|                  | 11 | 巻頭によせて [週末探検]                                     | ニチワ電機(株) 早坂勇樹           |
|                  | 14 | 新製品&News  |                         |
|                  | 15 | 工業会回覧板  |                         |
|                  | 18 | 工業会だより  |                         |
|                  | 34 | INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]                     |                         |
|                  | 35 | 図書料金表   |                         |
|                  | 36 | JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧                          |                         |
|                  | 38 | 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              |                         |
|                  | 40 | 会員一覧  |                         |
| 一般社団法人 日本厨房工業会   | 42 | 奥付 [広告掲載企業名]                                      |                         |



## 【雨漏りバー「ポトポト」】

惑星ポトタに、珍しいバーがある。雨漏りバー「ポトポト」だ。この星では地域によって、他の星には滅多に見られない特殊な雨が降ることがある。例えば、落下する時に強く発光する雨粒や、地表に到達した瞬間に蒸発して消えてしまう雨粒、地表で跳ね返った後、再び天に登って行く雨粒……といった具合だ。雨漏りバー「ポトポト」のある街に降るのは、さまざまな音色を奏でながら落ちてくる雨粒だ。街の人からは「楽器雨」と呼ばれている。

「ポトポト」は雨季の夜にだけ営業している。天井には大小の窓があり、雨が自由に入ってこられるようになっている。特殊なシールドが張られているので、客や酒が雨に濡れることはない。BGMはもちろん「楽器雨」の演奏だ。「楽器雨師」の資格を持つ店主が、その日の雨雲の様子を観察し、店の適切な場所にガラスの瓶を置く。そこに落ちた雨粒が、美しい音楽を奏でてくれるというのである。「ポトポト」の常連である詩人によると、ある夜には『煌めく星の子守唄』、またある夜には『悪魔のための鎮魂歌』が流れたという。

雨季の終わりの最終営業日は、天井の窓がすべて閉められ、特殊なカクテルが振る舞われる。営業中に降った楽器雨を浄化し、それを割材にしたカクテル「ON-GAKU」である。飲むと、耳の奥に静かな雨音が広がるという。どこまでも続く白く平らな大地に、ただ静かに雨が降っている。そんな情景を思いながら、客はその年最後の静かな演奏を楽しむのだ。



## 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。  
かっこいいシェイカーを買ったが使いこなせない。

■パン  
食いしん坊な宇宙ねこ。  
ムギの友だち。  
シェイカーを振るムギの動きがぎこちなくて好き。

## ■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『フラネタリウム・ゴースト・トラベル』（パイインターナショナル）が発売中。



# 週末探検

ニチワ電機(株) 早坂 勇樹

---

最近は、不要不急の外出を控えないといけない世の中になってしまいました。

休日となると、わが家の小学4年の息子は友だちとあまり遊べなくなり、家でゲームを試みたり、本を読んだりと一人でいろいろと工夫をしておりますが、どれも長続きしない様子。

ストレスを感じているようで怒りっぽくなっておりますので、外に連れ出すことを決意しました。自分の誕生日にお小遣いで自転車を新調したので、早朝サイクリングに誘いました。

まだ寝ていたいと嫌がる息子を半ば強引に連れ出して、いざ出発。山の上にあるわが家を出発し、二人で勢いよく坂を下ります。次に川沿いのサイクリングコースをのんびりと走り、川の近くまで下りて行きます。先日は、旅立ちが遅い白鳥数羽が泳いでおりました。

白鳥を近くで見るのが初めての息子は、少々興奮気味です。朝ごはんも食べずに連れ出したので、近くのコンビニでおにぎりを食べて栄養補給。次はどこに行こうかと作戦会議をしていると、息子が山の上を指さして「松森城址」に行こうと言い出しました。

そこは伊達政宗の叔父の伊達盛重のお城で、鶴が両翼を広げた形に似ていることから「鶴ヶ城」とも呼ばれていた城跡です。そこに目を付けたわけです。息子は大の戦国武将マニアで、いつか行ってみたかったようです。その城跡までの道中が中々に厳しくて、二人で「敵兵の攻撃も防げる山城だね！」などと息を切らせながらようやくたどり着きました。足がガクガクするほどの山道を登った先には、街並みを一望できる天守閣跡地がありました。足元に広がる見慣れた風景をいつもと違う視点で眺める息子は、まるで自分が鶴ヶ城主になったかのような満足げな表情に見えました。しばらく風景を眺めていると、家を出る前の息子とは異なり清々しく、いつもの顔つきに戻っておりました。また今度の休みもどこかに探検に出かけようと、息子から誘ってきました。近所の山の上にきれいな朱色の屋根を持つ神社のお社があるのですが、鳥居があるのに道がどこにもないのです。ここに息子は行きたいとのこと。

どうやってたどり着くか。まさに探検です。

これからも休日の朝は息子とご近所探検を楽しみ、一緒の時間をたくさん作りたいと思います。

## 2021年度第1回理事会報告

### 次期理事改選と2021年度事業計画の骨子が固まる

2021年5月12日(水)、2021年度第1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「2020年度事業報告及び収支決算に関する件」について、齋藤副会長より2020年度の総論、会務運営機構、会員の状況等について報告された。収支決算については細山副会長より説明がなされ、承認された。

第2号議案「2021年度事業計画(案)及び収支予算(案)に関する件」について、齋藤副会長より、2021年度の基本方針、会務運営機構について報告された。次に細山副会長から収支予算(案)が説明され、承認された。

第3号議案「第29期理事候補者の最終確認に関する件」について、齋藤副会長より説明があり、承認された。

第4号議案「内閣府への提出書類と手続きに関する件」について、細山副会長から公益目的支出計画実施報告書の内容について説明があり、承認された。

第5号議案「常勤役員の報酬の承認に関する件」について、齋藤副会長から専務理事の役員報酬の変更について説明があり、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について

齋藤副会長より、以下の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことが承認された。

「外食ビジネスウィーク2021」

「フードセーフティジャパン2021」

「FOOD STYLE Kyushu2021」

(※FOOD STYLE Fukuokaの名称変更)

「HOSPEX Japan2021」

(第50回日本医療福祉設備学会併設展示会)

「FOOD STYLE Okinawa2021」

##### ②委員会の構成(案)について

齋藤副会長より、2021年度の委員会構成案について説明があり、原案の通り承認された。

##### ③第55回定時総会と2021年度第2回理事会の開催について

齋藤副会長より、以下の日程でそれぞれ開催されることが説明され、承認された。

##### ◎第55回定時総会

開催日時：2021年6月16日(水)13:30～

開催場所：厨房機器会館6階会議室

議案：

第1号議案 2020年度事業報告及び収支決算の承認の件

第2号議案 2021年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件

第3号議案 第29期理事の選任の承認の件

##### ◎2021年度第2回理事会

開催日時：2021年6月16日(水)14:00～

開催場所：厨房機器会館6階会議室及びWebによる開催

議案：

第1号議案 次期会長、副会長、専務理事、顧問、相談役の選任に関する件

第2号議案 会務運営機構と委員会の構成に関する件

##### ④総会記念ギフトの送付について

齋藤副会長より、正会員1社1名が無料出席となる総会懇親会の中止に当たり、正会員1社に相応の東京ドームホテルのクッキーを配布したい旨の説明があり、承認された。

##### ⑤2021年度第3回理事会の開催について

齋藤副会長より、以下の日程でそれぞれ開催さ

れることが説明され、承認された。

◎開催日：2021年10月13日(水)

◎場所：Web開催または東京にて開催

⑥2022年新年賀詞交歓会について

齋藤副会長より、以下の日程での開催を予定した仮予約が説明され、承認された。

◎開催日：2022年1月12日(水)16:00~

◎場所：東京ドームホテル 天空B



本人出席者24名の理事会となった

## ◆報告事項

### ○総務部(鎌田総務委員会委員長)

#### ①退会会員について

退会会員1社の紹介があった。また、本退会を勘案した会員数が406であることが報告された。

#### ②2021年度団体賠償責任保険制度について

本年度の募集内容について報告があった。

### ○財務部(細山副会長)

#### ①財務状況について(3月末現在)

2020年度決算および2021年度予算について、資料に基づき報告があった。

### ○技術部(寺部副会長)

#### ①2020年度グリス除去装置認定ラベル発行について

2020年度については13万1,800枚が発行されたとの報告があり、由利事務局局長より補足説明がなされた。

#### ②2020年度自主検査員講習会について

2021年3月16日に、Web配信による自主検査講習会を行い、39名が受講したことおよび現在の自主検査員は226名であるとの報告があり、由利事務局局長より補足説明がなされた。

### ○資格部(岡田副会長)

#### ①2021年度厨房設備士資格認定試験について

2021年度の試験実施内容およびスケジュール、申し込み者数等について説明があった。

### ○教育部(中川副会長)

#### ①2020年度フォローアップ研修(オンライン)の開催について

(一社)日本HACCPトレーニングセンター・杉浦嘉彦専務理事を講師に迎え、「食品衛生法の一部改正~HACCP制度化に対応するために~」をテーマに、Webセミナーを開催した。2021年3月26日(金)より1ヵ月間視聴できる形式にし、33社220名から申し込みがあった旨の報告があり、由利事務局局長より補足説明がなされた。

#### ②2021年度厨房設備フォローアップ研修会について

2021年度厨房設備フォローアップ研修会は、①東京都が発行する「食品衛生ファイル」を基にしたHACCPの講義、②食品衛生法の改正(手洗い設備、営業の指定区分)に関する講義、の内容を進める旨の報告があった。

### ○その他(大畑専務理事)

#### ①中小企業等経営強化法に基づく税制の証明書発行実績について

2020年度は1,271件発行した旨が報告された。

#### ②主要事業スケジュール(見込)について

主要スケジュールについて報告があった。

#### ③建設キャリアアップシステムについて

厨房設備士資格を建設キャリアアップシステムに登録するため、同システムの運営協議会に各種手続きを行っていく旨が報告された。

## 新製品

全自動業務用食器洗浄機

### サニジェット 前洗浄システム SD031MB

日本洗浄機(株)



SD031MB

日本洗浄機(株)(工業会関東支部)は、全自動業務用食器洗浄機のサニジェットシリーズ「SD031MB」を発売

した。

「SD031MB」は、洗浄湯の排水排熱で前洗浄して食器の浸漬・下洗い作業を省き、自動開閉ドアで快適に作業が可能。また、浸漬、下洗いは不要で、そのままラッキングでき、流した残菜は前面パネル内の残菜カゴに回収され、カゴは容易に着脱して処理が可能。前洗浄は本洗浄機の排水・排熱を利用する、節水省エネ仕様。同社のソイルドシンクスペース内に設置可能で、ストレート、コーナー配置など、自由にレイアウトできるという。

#### ■価格

未定

#### ■問い合わせ先

日本洗浄機(株)

E-Mail:pr20@n-sen.com

<http://www.n-sen.com/>

## 新製品

多品種少量調理に特化した自動フライヤー

### IHロータリー式自動フライヤー MIFR-R096L

(株)マルゼン

(株)マルゼン(工業会関東支部)は、多品種少量調理に特化した自動フライヤー「IHロータリー式自動フライヤー MIFR-R096L」を発売した。

「IHロータリー式自動フライヤー MIFR-R096L」は、食材を投入すると油槽内を回転している搬送羽根で運ばれ、調理終了後は自動的に出口シュートへ搬出。投

入した食材はUターンして戻ってくるため、多品種少量調理を一人でオペレーション可能。食材の投入位置によって揚げ時間を変えられるので、異なる揚げ時間の食材でも同時調理可能で、追加注文にも即対応が可能である。

#### ■価格

198万円(税別)

#### ■問い合わせ先

(株)マルゼン

営業本部 ☎03-5603-7788

<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>



IHロータリー式自動フライヤー MIFR-R096L



※本欄では、会員企業の新製品(発表3ヵ月以内程度)を随時採り上げています。工業会ホームページ(<http://www.jfea.or.jp/>)の会員限定フォームからお送りください。



## 新製品

## 紫外線殺菌庫

## ステリキャビ STR-35

タイジ(株)



ステリキャビ STR-35

タイジ(株)(工業会関東支部)は、紫外線殺菌庫の「ステリキャビ STR-35」を発売した。

同社は深紫外線を照射するランプを搭載したタオル蒸し器「ホットキャビ」「ナースキャビ」を20年以上製造販売しているが、新型コロナウイルスの感染拡大に対応するため、紫外線による除菌に特化した除菌専用「ステリキャビ」を追加。

「ステリキャビ STR-35」は紫外線(UV)の中でも除菌効果の高い深紫外線(UV-C)の波長253.7nmを照射するランプ「G10-T8(GL10)、日本製」を2灯搭載

し、最適に計算された反射板と組み合わせることで高い除菌効果を発揮。アルコール消毒液などでは除菌しにくい形状や素材でも、紫外線を当てることで除菌効果が得られるとしている。

また、設定が簡単に変更できるタイマー(10分~60分)を搭載。除菌対象に合わせて最適な除菌時間を設定可能。扉を閉めると紫外線を照射し、タイマー設定中は、設定時間終了後に自動的に消灯する。スイッチの切り替えにより連続除菌も可能(※プラスチックなど、素材により紫外線を長時間照射すると劣化する場合もあるので、設定時間に注意)。

4段の取り外し可能なステンレス製の棚皿は、紫外線の照射を妨げないような構造になっている。除菌対象の高さに合わせて取り外すこともできるので、より効果的な使い方ができるという。

## ■価格

24万2,000円(税込)

## ■問い合わせ先

タイジ(株)

東日本営業所 ☎044-329-5880

西日本営業所 ☎06-6990-6853

PR担当：広報企画室 E-Mail:pr@taiji.co.jp

<https://www.taiji.co.jp/>

## 工業会回覧板

## 5.13

## 【経済産業省からの情報共有につきまして(「月次支援金」について農水省HP掲載のお知らせ)】

早速掲題の件でございますが、経済産業省から公表されました「月次支援金」について、農林水産省HPにも掲載されましたのでURLの共有をさせていただきます。

制度概要(経産省リンク)や相談窓口、事業者ごとの問合せ先の掲載がございますので、適宜ご活用、ご案内等をお願いいたします。

なお、制度の詳細については、今後追って公表予定とのことです。

農水省HP：緊急事態措置又はまん延防止等重点措置の影響緩和に係る月次支援金

[https://www.maff.go.jp/j/keiei/getsuji\\_shienkin.html](https://www.maff.go.jp/j/keiei/getsuji_shienkin.html)

宜しく願いいたします。

# 新会員さん いらっしゃい!

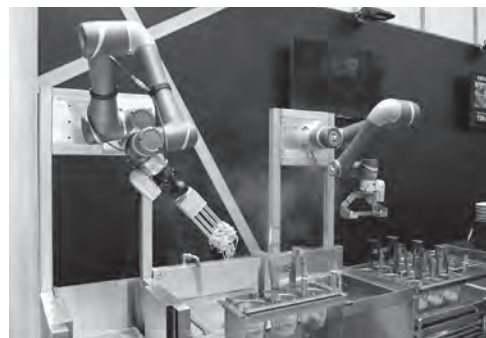
## コネクテッド ロボティクス株式会社

### わが社のアピール×3つのポイント

- 飲食店に調理ロボットを計画的導入
- 画像認識やロボット制御に関する知財を多数保有
- 厨房機器メーカー、大学との連携

店キッチンでの作業を省力化、自動化するロボットシステムを開発、製造、販売しています。キッチンにおけるロボティクス技術はまだまだ社会に浸透しているものではないため、試行錯誤を繰り返しながら、常に調理現場から学び、さまざまなパートナー企業の皆さまからのご支援もいただきながら、これからもより良いものを世

に出していきたいと思っています。



同社のそばロボット



代表取締役 沢登 哲也

当社は2014年に、人工知能を用いたアプリ開発や、ロボットシステムの研究開発型企业として設立しました。

2017年より、それまでに培ったロボットコントロール技術と画像認識をはじめとするAI技術によって、外食産業の慢性的な人不足や重労働などの社会課題を解決するためのロボットシステムの開発販売をしています。2018年、テーマパーク「ハウステンボス」にたこ焼きロボットとソフトクリームロボットを納品したのを機に、2019年には「イトーヨーカドー海浜幕張店」のフードコートにたこ焼きロボットとソフトクリームロボット、2020年に、そばロボットを東京都内の駅構内のそば店に、2021年に双腕タイプのそばロボットを千葉県内のそば店に納品。その他にも、フライヤーロボットや食洗機ロボットなど、協働型アームロボットを用いて飲食



厨房設備機器展にて社員大集合

- 設立  
2014年2月10日
- 代表者  
沢登 哲也
- 資本金  
1億円
- 従業員数  
34人
- 業種  
ロボットシステムの開発・サービス提供
- 主要取引先  
レストラン、テーマパーク、スーパーマーケット、食品メーカー
- 所在地  
〒184-0012 東京都小金井市中町二丁目24番16号  
農工大・多摩小金井ベンチャーポート  
TEL03-4520-5786 FAX03-6800-1610
- URL  
<https://connected-robotics.com/>

## 2021年度 省エネ大賞の募集を開始しました

一般財団法人省エネルギーセンター

一般財団法人省エネルギーセンターは、省エネルギー等に関する表彰制度「2021年度 省エネ大賞」の募集を4月6日(火)から開始いたしました。

「省エネ大賞」は、省エネルギー意識、活動および取組みの浸透、省エネルギー製品等の普及促進に寄与することを目的として、平成23年より経済産業省の後援を受けて、省エネルギーセンターが主催しています。

■募集期間：2021年4月6日(火)～6月24日(木)

■応募部門：

- ・「省エネ事例部門」：優れた省エネルギー活動を推進し、成果をあげた事業者を表彰します

分野は、CGO・企業等分野、産業分野、業務分野、輸送分野、支援・サービス分野、共同実施分野、節電分野、小集団活動分野の8分野に、本年度からZEB・ZEH分野(\*1)が新設され、全9分野を対象に募集します。

(\*1)建築物のZEB化や住宅のZEH化により省エネを達成した活動で、今後のZEB・ZEHの普及につながる事が期待される案件が対象となります。

- ・「製品・ビジネスモデル部門」：優れた省エネルギー性を有する製品等を表彰します

分野は、業務分野、家庭分野、輸送分野、建築分野、節電分野、ビジネスモデル分野の6分野に、本年度からZEB・ZEH分野(\*2)及び省エネコミュニケーション分野(\*3)が新設され全8分野を対象に募集します。

(\*2)ZEB・ZEH分野は、住宅・建築物において、ZEB・ZEHを達成した製品で、周辺環境や顧客のニーズに配慮した優れた機能性・デザイン性を有するなど、今後普及が期待できるものを対象とします。(\*3)省エネコミュニケーション分野は、エネルギー供給事業者等が行う、省エネルギー推進につながる優れた情報提供活動やシステムが対象となります。

■応募方法：省エネルギーセンターWebサイトをご覧ください

<https://www.eccj.or.jp/bigaward/start21/index.html>

■審査方法

- ・審査は、省エネルギー性に加え、先進性・独創性、開発プロセス、汎用性・波及性・経済性、などを加味して総合的にを行います。

■表彰種別

- ・経済産業大臣賞、資源エネルギー庁長官賞、中小企業庁長官賞
- ・省エネルギーセンター会長賞、審査委員会特別賞

多くのご応募をお待ちしております。

【問い合わせ先】

一般財団法人省エネルギーセンター

省エネ大賞事務局 川口、吉村、山屋

〒108-0023

東京都港区芝浦2丁目11番5号 五十嵐ビルディング

電話:03-5439-9773 E-mail:taisho@eccj.or.jp

## 4.20

第1回教育委員会。中川委員長、松尾、阿部各副委員長、肥田、鶴見各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員。(厨房機器会館6階会議室・Web開催)

## 4.21

2021年度第1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)

## 4.22

2021年度第1回財務委員会。細山副会長兼委員長、西山、大前、宮田、小林各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、地下職員。(書面審議)

## 4.28

2021年度監事会。堀江、森、柳屋各監事、大畑専務理事、由利事務局局長、地下職員。(書面審議)

## 5.11

2021年度第1回グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、寺部、末光、富永、石塚各委員、佐藤オブザーバー、由利事務局局長、吉野課長、石川職員。(Web開催)

## 5.12

2021年度第1回理事会。谷口会長、中川、細山、寺部、齋藤、岡田各副会長、熊谷、渡辺、加藤、上野、福井、石川、肥田、鎌田、山崎、木谷、宮沢、福島、中西、上松、丸山、杉山、上崎各理事、堀江、森、柳屋各監事、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

## 5.13

第2回設備士資格委員会。石川委員長、大山副委員長、中野、山元、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)

## 5.13

2021年度第2回インターネットオブキッチンプラットフォーム運営WG。吉野課長。(Web開催)

## 5.20

試験問題諮問会。金子、鈴木、下浦各諮問委員、石川委員長、大山副委員長、萩原、金子各資格委員、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。

### ●本会に対する代表者の変更

(株)オリエンタルランド(賛助)

【新】石橋慎哉 フード調達部長

### ●住所等の変更

秋元ステンレス工業(株)(関東支部)

【新】〒116-0011 東京都荒川区西尾久7-58-13

(株)明和製作所(関西支部)

【新】〒554-0033 大阪府大阪市此花区北港1丁目3-48

## 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きました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。

# 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

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(5)」

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、公益通報が問題となった著名な事例を紹介した。今回は、近年裁判で争いとなった事例を紹介する。

一つは株式会社ではなく、公務員における事例であるが、同様の事案が起きた場合は、会社であっても同様の結論となるであろう。

## ■ 2. 事例

### ①事例1(東京地方裁判所判決平成29年9月19日)

#### (1) 事案の概要

被告(株式、投資信託などの委託売買等の営業および自己売買を行う株式会社)に雇用されていた原告が、公益通報を理由に解雇されたとして、同解雇の無効を求めた事案である。

原告には、公営通報とは関連しない懲戒対象事由が認められたが、原告の行為が公益通報に該当するか否かの争点について、紹介する。

#### (2) 判決内容

問題となった原告の行為は、被告本店および当時の社長宅等に対して、不正内容を記した文書と支店長の名刺と仮計算書の写しを添付して、FAX送信したものである。

しかし、その内容から「誰が何をしているのか全く指摘の無い仮計算書」であり、どのような金商法違反の事実が行われ、または行われておらず「通報対象

事実が生じ又はまさに生じようとしている旨を通報したとは言えないと判示した。

また、あえて不可解な書面を送信していること、FAX送信者が自分ではないように装っていること等の周辺事情を総合的に判断して、「腹いせ又は支店長に対する嫌がらせで行われている」と「不正の目的ではなく」とも言いがたいと判断されている。

このような事実認定を行い、公益通報は存在しないと判示した。

### ②事例2(大阪高等裁判所判決令和2年6月19日)

#### (1) 事案の概要

京都市の職員として児童相談所に勤務していた公務員が、担当ではない児童の個人情報について、①勤務時間中に業務用のパソコンで繰り返し閲覧していたこと、②データのうちの1ページを出力して複数枚複写し、そのうちの1枚を自宅に持ち出し破棄したこと、③かかる事実を職場の新年会および職員団体との交渉の場で発言したことを理由に、停職3日の懲戒処分を受けた事案である。

同公務員は、京都市に対して、その懲戒処分の取り消しを求めた事案である。

#### (2) 判決内容

裁判所は、本件各行為に合致する行為を認めた上で、これらの行為は、同公務員が行った公益通報に前後して行われていることを認定した。同人は、京都市

内の児童養護施設で発生した児童への虐待の不祥事について、児童相談所の対応が適切でないとの認識から、このことに関して外部通報相談員に二度公益通報を行っていたものである。

そして、この公益通報のために前記通報を行っている判断した。②の行為については、懲戒事由となり得る行為であるとしつつも、本件の懲戒は「重きに失する」として、懲戒権の逸脱濫用を認めた。

### ■ 3. 結語

今回は、公益通報者保護に関してのまとめを行う。



#### 【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

おいしす…おあしす…おなしす…おなしやす…おなきす…おしりす…。

# 部外者がくる!!



東海  
北陸支部  
遠征編

## 第25回：東邦ガス(株)・プロ厨房オイシス

楽しかった  
東海北陸支部  
遠征もいよいよ  
ラスト!

本日は  
**東邦ガス(株)**さんの  
業務用厨房ショールーム  
**プロ厨房オイシス**  
にお邪魔しま…

この建物の  
2階より上は  
**エネルギー  
センター**で

【みなとアクルス】の  
各施設に**電気や熱を  
一括供給**しているんです

…って何だこの  
**巨大建造物!?**

**木戸**所長  
趣味はソフトボール  
& 試合後のビール

み、みなと  
アク…?

【みなとアクルス】とは  
名古屋市港区で開発が進む  
**スマートタウン**です

プロ厨房オイシスは  
2018年にオープンした  
美味しい料理を作るための  
厨房のオアシス!

ショールームの  
中心になるのは  
それぞれ特徴の  
ある3つの部屋!

多種多様な厨房機器を  
実際に使って  
比べることもできますし  
見学ツアーもやっています

ほほう

| ①調理セミナールーム   | ②実習ルーム  | ②キッチンスタジアム  |
|--|---|---|
| <p>8組同時に調理が可能<br/>少人数のセミナーや調理研修<br/>コンテスト等にうってつけ!</p> <p>先日は<br/>テレビの撮影で<br/><b>ラーメン対決</b><br/>やってました!</p> | <p>機器のレイアウトを試したり<br/>パーティションを下ろして<br/>新メニュー開発に使ったり<br/>用途は多様!</p> <p>置換空調方式を利用した<br/>最新式の天井換気にも<br/>こだわっています!</p> | <p>広ーい!<br/>まさにスタジアム!</p> <p>100人前後が<br/>入場可能で<br/>大きなセミナーや<br/>講習会に最適です!</p> |

【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。

ここは  
**涼厨比較  
体験室**

輻射熱を軽減する「涼厨」と従来型を比較して実際にどれくらい変わるのか体験できるようになっています

**極寒っ…!!!**

かえって  
嘘っぽくなるから  
止めてください!!

両者を比べると「涼厨」は確かに値が張りますが職場環境が劇的に改善できる上に空調代もかなり安く済みます

釜にさわっても  
やけどしない  
…!!

従来型の釜は表面温度が230~250度に!

うむむ…  
確かに暑い…

これが「涼厨」部屋に移動すると…

実際の室温差は8度~10度くらいです

長い目で見れば理にかなった投資ってコトですね♪

新型コロナ禍でさらに重要度が高まっているHACCP対応の**衛生提案ゾーン**

フットセンサーを採用したり部屋の角をアール加工にして清掃性を上げる等ありとあらゆる衛生対策が施してあります

中でも注目のは、この「1WAYシステム」

① 食材の仕入れ・洗浄  
② 下処理  
③ 調理提供

パススルー（西開き）冷蔵庫

作業部屋の間パススルー冷蔵庫を設置することで人間が行き来せず一方通行（1WAY）で料理が仕上がる

細菌汚染のリスクを極限まで減らした究極の形ですね

なるほど!

最後は**実験ラボ**

2つの厨房機器を同じ条件で動かした時に使ったガスや電気の量、温度、時間、水量などを計測・比較できるようになっています

要はガスが電気より優れてると証明したいってコトでしょ…?

最近は自由化でどこも大変ですもんねエ〜

厨房の中には電気できできないことも必ずあります

何でもかんでも絶対にガスと違うのではなくお互いの長所を最大限に発揮できる—

大きな声じゃ言えませんが自社製品と他社製品の比較とかも…

ひそひそ

子羊よそれは違います

ナヌ!?

まぶしいぜ 木戸サン!!

そんな**【ベストミックス厨房】**こそ、私たちの理想の姿なのです…♡

Essay



# 映画の見どころ・台所

第84回

『宮本から君へ』

(2019年：スターサンズ、KADOKAWA)

映画史・  
食文化研究家  
斉田育秀



池松壮亮と蒼井優の

喜びと悲しみを見つめ続けた台所

『おしん』『渡る世間は鬼ばかり』など、TVドラマの世界に大きな足跡を残した橋田寿賀子がこの4月に亡くなった。日本女子大学を卒業して早稲田大学に入り、中退後1949年に松竹に入社。脚本部に配属され最初の仕事が『長崎の鐘』（1950年：大庭秀雄監督）で、新藤兼人の脚本を手伝ったとのこと。当時の日本映画界では田中澄江（『夜の河』『流れる』）、水木洋子（『浮雲』『おとうと』）、和田夏十（『ビルマの竖琴』『炎上』）など女性の脚本家が活躍を始めていた。しかし橋田は1959年、秘書への異動を拒み松竹を退社、TVドラマの世界に活路を見出した。映画界に残っていたら、どのような仕事をしたか興味深い。

ということで「脚本」の話題を一つ。映画創りは脚本からスタートするので、この出来不出来が映画の完成度を左右する。まずテーマ探したが、これは脚本家の独創性に頼ることになる。いわゆる「オリジナル」ものだが、一方で小説・エッセイ・新聞記事などを原作・原案とする方法もある。一人で書き上げることもあるし、チームの場合もある。かつてはオリジナルが多かったが、2000年前後から、漫画を原作とするケースも増えてきたようだ。

漫画を原作とする映画は昔からあるが、当初は主人公のキャラクターの面白さを生かしたものが主流で、『サザエさん』『プーサン』『あんみつ姫』『おトラさ

ん』などがそれに当たる。その後主人公はヒーロー・ヒロインに変わり、『赤胴鈴之助』『伊賀の影丸』『めくらのお市』『あしたのジョー』『子連れ狼』『ゴルゴ13』『女囚さそり』などの映画がある。

さらに時代が進むと漫画の内容が幅広く奥深くなり、オリジナル脚本で苦しむより漫画を原作とした方が手っ取り早いということで、映画の原作としてより重宝されるようになった。そのテーマは恋愛・学園・会社・社会・家族・サスペンス・SFなど多彩を極め、内容も充実していく。『同棲時代』『愛と誠』『嗚呼!!花の応援団』『ドカベン』『翔んだカップル』『ビー・パップ・ハイスクール』『ア・ホームズ』『めぞん一刻』『スケバン刑事』『はいからさんが通る』『釣りバカ日誌』『ファンシーダンス』『バタアシ金魚』『櫻の園』『無能の人』『花より男子』『ピンポン』『海猿』『タッチ』『ALWAYS 三丁目の夕日』『デスノート』『20世紀少年』『ヒミズ』『テルマエ・ロマエ』『宇宙兄弟』『るろうに剣心』『海街diary』『ちはやふる』『銀魂』『翔んで埼玉』などは、漫画を原作としそれなりに話題となった作品である。

さて相変わらずの長い前段ご容赦！ ご容赦！だが、漫画を原作とした「チョット凄い」作品があるので紹介したい。「そこまでやるか！」と思わず叫びたくなる、“熱い”映画である。“単純と執念”が同居した、まさに「漫画チック」な作品で、原作は新井英樹の『宮本から君へ』である。1990～1994年にかけて『モーニング』に連載された原作は、1992年度の「小学

館漫画賞・青年一般部門」を受賞。2018年にテレビ東京でドラマ化されている(監督の真利子哲也、主演の池松壮亮・蒼井優、その他数名の役者は映画と同じ)。

文房具会社の営業マンである宮本浩(池松壮亮)は、ひょんなことからOLの中野靖子(蒼井優)と結ばれ、彼女と付き合います。ある日、彼は得意先の部長・馬淵(ピエール瀧)と大野(佐藤二朗)に呼び出され、靖子も同席する酒宴で一気に飲みをし、泥酔状態となる。そこに呼び出された馬淵の息子・拓馬(一ノ瀬ワタル)が、宮本と靖子を彼女のアパートまで送り届けるのだが、そこで悲劇が起こる。泥酔しぐっすり眠り続ける宮本の横で、「何と！」靖子が拓馬にレイプされてしまったのだ。

凌辱された靖子が身も心も悲惨な状況に落ち入るのは当然だが、のんきに熟睡していた宮本は当初何が起きたか分からず、観客はそのギャップに呆れるばかりである。だが事実を知った宮本の怒りは「熱を帯び増殖を重ね」、ついに爆発！ 仕返しをすべく相手に猛然と立ち向かっていく。しかし、拓馬はラグビーの猛者で、体格も腕力も宮本の比ではない。案の定、たった一発で彼は敵にふっ飛ばされ、前歯を折り血まみれとなる。さて、彼はこの「落とし前」をどう付けるのか？ 話は宮本と靖子の罵声と共に、漫画チックに語られていく。

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンは靖子の部屋の入り口ドアの右横に設置された、典型的なシステムキッチンとしてしばしば登場する。宮本が靖子にまともな付き合う男友だちの風間(井浦新)に、「俺は中野靖子を守る！」と宣言し、主人公と靖子が結ばれ、その彼女が拓馬にレイプされ、宮本が電気炊飯器を丸抱えにして飯を喰い拓馬への復讐を誓うといった、さまざまな場面を見続けてきたのがこのキッチンである。

印象深いのは、靖子が大きなカボチャをここで二つ割りにする場面である。カボチャを切るには、よく切れる包丁で相当な力を入れなければならない。靖子の心情に同一視が起きた観客には、カボチャと拓馬がダブリ、「もっと力を入れて切れ」と声を出したくなり、半割りのカボチャに彼女が包丁を突き刺すところで「そうだ！ 気持ちはよく分かるぞ！」と相成るのである。

映画は殴られた顔に大きな赤い痣<sup>あざ</sup>ができ、前歯を折られた青年の洗面場面から始まる。何が起きたか

分からないまま物語が進行していくが、各エピソードの時系列がバラバラの映画だと気づき、ある所まで来ると概要が分かってくる仕掛けになっている。

個性豊かな脇役が充実している作品である。宮本の同僚に松山ケンイチ・柄本時生が配され、主人公を慰める上司にNHK朝ドラ『おちょやん』の須賀廻家<sup>すがのや</sup>千之助役の星田英利(ほっしゃん)、拓馬の父・馬淵にピエール瀧、大野に佐藤二朗、風間に井浦新で、靖子の父親は螢雪次朗である。顔出し時間は短くとも、チョットした決め台詞で場面を大きく膨らましてくれる凄い面々だ。悪役・拓馬を演じた一ノ瀬ワタルは元格闘家だが、本作のために33kg増量したとのこと。その役者魂には脱帽であり、ふてぶてしい怖さは助演賞モノだった。

特にピエール瀧の“存在感”は想像通りで、屈強なラガーマンとして、不肖の息子を叩きのめすと観客を期待させる。しかし！ 息子の反撃で負傷・入院とは、いかにも漫画的で大笑いだ。宮本を演じた池松の前歯が数本抜けており、木下恵介監督の『楢山節考』(1958年)で田中絹代が歯を抜いた話を彷彿とさせたが、彼は抜歯せず、メイクとのこと。あまりにもリアルな技巧に驚嘆するのみである。難を言えば、時折り台詞が聞き取りがたいのが少々気にかかった。

ラストは、「戦艦とタグボート」ほどの差で勝ち目のない敵に立ち向かって行く「猪突猛進」の宮本の挑戦で、何と！ 彼は拓馬の“急所”を狙う戦術に出る。結果、拓馬の“急所”は宮本の“救所”となり、観客は溜飲を下げるのである。ラストのラスト！ 親になることで成長していく宮本と靖子に、思わず頬が緩む。池松壮亮の熱演と蒼井優の好演が印象に残る映画だったが、蒼井の“好演”は山里亮太との結婚という“好縁”につながり？ 結果は「めでたし！ めでたし！」であった。



『宮本から君へ』

監督・脚本：真利子哲也  
原作：新井英樹  
脚本：港岳彦  
撮影：四宮秀俊  
音楽：池永正二  
出演：池松壮亮、蒼井優、井浦新、一ノ瀬ワタル、柄本時生、佐藤二朗、ピエール瀧、松山ケンイチ、螢雪次朗

価格：BD 5,280円(税込)、DVD 4,180円(税込)  
発売元・販売元：KADOKAWA

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48回

### 仕事力に役立つ“おやつ”

普段におやつは召し上がりますか。時間がなくても、飴やチョコをつまんだり、缶コーヒーを飲んだり、もしくは「食べない派」の方もいらっしゃるかと思います。

昔からおやつは10時、15時が目安とされています。現代人は10時に食べる人は少ないですが、15時前後に一息つくことで、その後の仕事のパフォーマンスを上げることにもつながりますね。

実は私たちの脳は、とても大食漢です。摂取したエネルギーの約3分の1を、脳で吸収すると言います。消化も早く、3時間程度しかエネルギーを持続することができません。ですから、例えば朝の7時に朝食を食べたとすると、3時間後の10時に少量のおやつを食べ、2時間後の12時に昼食、また3時間後の15時におやつ、さらに3時間経過した18時に夕食を迎えるのは理屈にかなっているのです。

しかし現実的には、18時～19時に夕食を食べられる環境の人は少ないと思います。また、おやつに甘いものを食べて太ってしまう、という人も少なくありません。そこで、「おやつは甘いもの」という概念を払ってみてはいかがでしょうか。「プラスアルファ」の食べ物ではなく、3食を補う1食として捉えてみましょう。パフォーマンス力を高めるためのおやつにします。

例えば、忙しくて朝食を抜いてしまったら、その日のおやつは普段の朝食に食べているものを食べたり、野菜不足だったら、おやつに野菜を食べてもよいのです。私は企業に属していた時代、とても多忙で、しっかり時間をとって食事ができないことが珍しくありませんでした。同僚たちはデスクで仕事をしながらお菓子で小腹を満たしていたのですが、私はキュウリ1本や、キャベツのざく切りなどを持参していました(笑)。味噌や塩をかけるだけなので、忙しくても持参するのも簡単です。ポリポリと小気味良い音と

ジューシーな野菜の水分は、心もリフレッシュさせました。“生きた水”に喉がうるおい、気持ちいいんです。他部署の人たちまで「キュウリの女性はどの人？」と見に来る有名人になってしまいましたけれど(笑)。

次に時間です。夜遅くにガッツリしたものを食べると、睡眠中、胃腸を働かせることになります。ですから、夕食の時間が遅くなる場合は、おやつに夕食で食べるべき食事の一部を食べてしまいます。ご飯や麺類など炭水化物は夜遅くに食べると太りやすいですから、おにぎりやパンなどをおよつに食べます。また、チーズやナッツ、牛乳などとたんぱく質やカルシウムなどもお勧めです。お皿も不要ですから、仕事をしながらでも食べることができると思います。また、コンビニで購入できるちくわや串の肉団子などは、手を汚さずに食べられます。

ご飯もお菓子もどちらも糖質ですが、食物繊維やビタミンなど、お菓子にはない栄養成分がご飯にはあります。また、甘いものは食べた後の血糖値が急激に上がり、急速に下がります。血糖値は、穏やかに上昇させる方が精神を安定させると共に、疲労回復にもつながると言われています。ですからゆっくり血糖値を上げるご飯の方が、「元気」の持続時間が長いです。

でも、やっぱり甘いものも捨てがたいですね(笑)。甘味欲求は本能なので食べると気持ちが和らぎますから、最後の楽しみに少し食べてはいかがでしょうか。習慣化すると、脳がおよつ的重要性に慣れていき、体調も改善する人が多いです。

おやつは私たちの体と心の味方になります。栄養面と心のやすらぎの両方のサポートを委ねましょう！

新刊『メニュー開発論』(創成社、税込み2,200円)が発売されました。外食・中食・内食ほか、メニュープランニングの基本を体系化した日本で初めての1冊です。

やるKEY

ハサップ

## HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

## 第35回 HACCPを踏まえた厨房計画(1)

## HACCP制度化、いよいよ本格施行

HACCPの法制化の猶予期間が過ぎ、本格施行になりました。今さらながら、HACCPにどう対応するかという話をしている時期ではありません。

保健所の監視があるからやらないといけないとか、営業許可を取るために実施することとかでもありません。また、認証が目的でもありません。

本連載のタイトルを決める時に、やる気になるために、どうするかを考えていく、どうやるかを伝えていきたいと考えました。

実際の調理や食品製造の現場では、法律や規格文書をなぞっていてもできない部分が、かなりあるのも事実です。

施設が古い所もあるでしょうし、規模が小さい所もあるでしょう。規模や製造内容の変化が多い所には、弾力的な運用も許されています。日々扱う食材の危害要因を理解した上で、的確な処理を行うことで対応していけばよいと思います。

## HACCPはハードではない

厚生労働省が制度化を進める中で、募った意見への回答が公開されています。<sup>※1</sup>

その中に「HACCPに沿った衛生管理により、現在の衛生管理はどのように変わるのですか。何か新しい設備を設けなければならないのですか。」という質問があり、回答されている中に「HACCPは工程管理、すなわち、ソフトの基準であり、施設設備等ハードの整備を求めるものではありません。今回の制度化に当たっても現行の施設設備を前提

※1 <https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000635886.pdf>



図1 HACCPのベースは一般衛生管理とSSOP

とした対応が可能です。」というものがあります。

## HACCPを踏まえた厨房設計

それでも、これから設計し立ち上げられていく施設においては、HACCPに取り組みやすい設備を組むことは可能だと思います。

HACCPは衛生管理の中心であり、危害要因を絞り込んでとどめを刺すところです。その土台となるのが一般衛生管理で、作業手順を含め、衛生を担保するには、機会も頻度も多いところです。また環境整備や洗浄殺菌など、もっと基礎的な部分を支えるSSOPは、もっと範囲も広く、きめ細かい内容を含んでいます。

このHACCPの基礎になる、SSOPや一般衛生管理を行いやすくする、設備や施設があります。またHACCP本体でも、記録や検証といった部分に関し

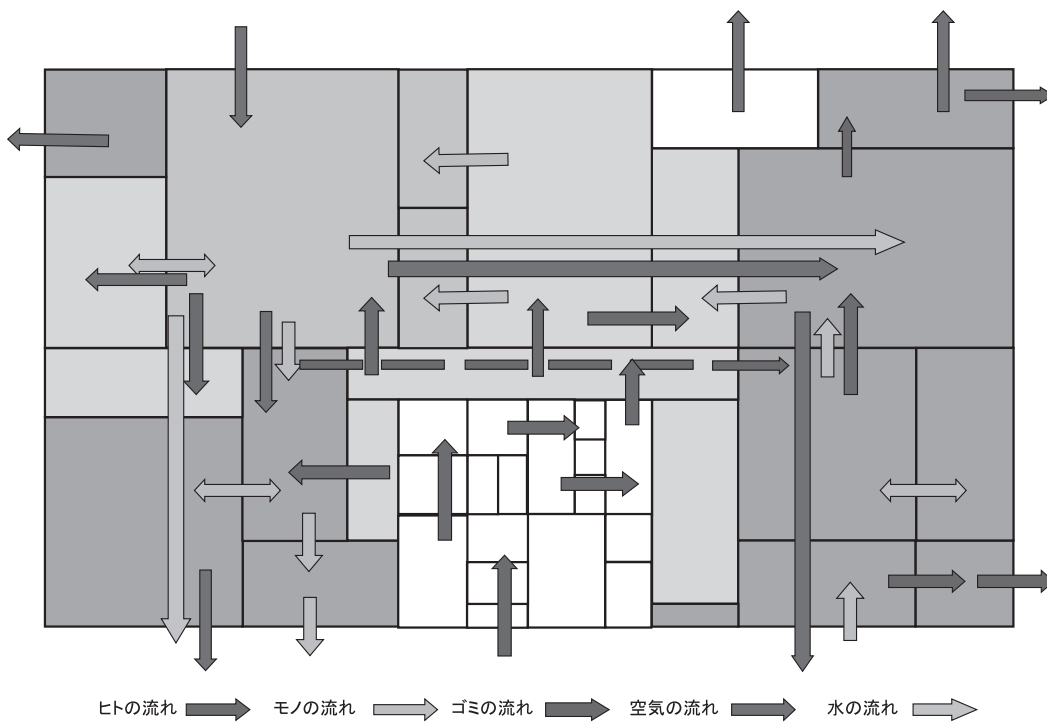


図2 食品工場ゾーニング例

ではIoTを導入することで検証が容易になります。

## ゾーニング

動線計画と言うと、それぞれ規模によって条件が異なってきますが、基本的には、外から入ってくる汚染物を取り除き、最終製品に近付けないということです。規模が大きければ、部屋を分けることが良いでしょうし、小さければ入荷したものをいったん止めて区分するエリアを決めます。人、物、ゴミ、空気、水の流れが、交差汚染しないように考えます。

特に加熱工程のない食品については、病原微生物などのハザードを製品に付けることがないように隔離する必要があります。

原材料として入荷する際の包装容器、特に段ボールに関しては、最大の汚染物だと考えて、施設内に持ち込まないこと、外装を剥がした上で持ち込むようにします。

材料の保管スペースから下処理、加熱調理と動線を組んでいきます。可能ならば、原材料に含まれる生物学的危害要因を取り除き、増やさないよう、再付着させないような動線にします。下処理が済んだ材料と、原材料が交差しないよう。具体的には生肉のドリップなどが生野菜などに付着しないように、保管場所の配置を考えます。

飲食店のように縦型冷蔵庫が1本しかなけれ

ば、その中でも上下方向にゾーニングするという考え方はです。

## 床は汚染区として考える

危害要因の有無でゾーニングを進めていきますが、基本中の基本として、床は汚染区として考えます。外部からの土や汚れ、それに伴う病原微生物の付着が考えられます、洗浄が行き

届いていても、床に落ちたものは汚染されたと考えるのが、普通の感覚です。3秒ルールなどと言って落ちたものを水で洗って再使用が可能とするのは、病原菌の大きさや危害の概念が不足しています。清潔区の中においても、床は汚染区です。厳格なルール化が必要です。

## ドライフロアの考え方

調理施設の床をドライフロアにするとして、リノリウム仕上げにしている所がありました。水洗いを不可としているのです。これでは、床の清浄度は維持できません。作業終了後に残渣を取り除き、洗剤で洗い、水ですすぎ、乾燥させる。翌日の作業時にはドライな環境で作業を行う。作業中に食品などを落としたり、拾い、取り除き、油汚れなどがあればモップで拭き取り、手を洗い、製造作業に復帰する。ライン作業の場合は、ロットが終わるまで掃除はしないという割り切りもあります。ロットの終わり、作業終了時には清掃・洗浄・消毒で現場環境を維持します。洗わないと清潔にはなりません。洗えないのは問題外。ウェットフロアのドライ運用というのが基本です。

## 排水ピットは必要か

ラーメン店で、ゆで麺のテボを華麗に空中で振っ

て湯切りをする店がありました。ゆで水に含まれる、タンパクやでんぷんを周囲にまき散らしているわけです。空中にとまでは行かなくても、腰の位置から床に向けて湯切りをする店は健在です。当然、床は水浸し、排水ピット目がけてとはいえ、汚染源を拡散させているのですが。その後の清掃や、残渣の蓄積のことを考えると、割に合わないパフォーマンスだと思います。腱鞘炎の心配もありますし、最近の自動麺脱水機は優秀なので、汚染を拡大させないためにも導入することをお勧めします。

床に設置された排水ピットですが、本当に必要でしょうか。まず、水を流さないオペレーションを検討します。作業終了後の床洗浄時には、会所枱ヘスクレーパーで排水を集めるようにすれば、解消できます。回転釜の前面などは、釜の洗浄時に水がこぼれますから排水溝を設置しますが、あくまでも洗浄水が周囲に拡散しないようにするために設置するのです。

ゾーニングを検討し、部屋と部屋の間で洗浄水が拡散しないように、扉前には短い排水ピットを設けるのが良いでしょう。

排水ピットの中、グレーチング受けの金属と溝躯体の隙間に、残渣が残り、チョウバエ等の発生源になっているのを見かけます。グレーチングの裏にも残渣が残ります。作業場をドライにしたい所では、

作業終了後に排水ピットを洗い、グレーチングを上げて乾燥させるとしている所もあります。そこまでの手間が発生するのであれば、排水ピットはなくす、設置しても最小限にするように計画するのが良いでしょう。

## 天井面の衛生管理

視線を上に向けます。製品を製造している上空は、どのような環境でしょうか。天井や空調機、照明器具、ダクトフード、標語を書いたポスターなど、最低限のものだけにします。割れやすいものは取り除きます。油污れ、汚れに伴う埃、埃を餌にする虫。虫を餌にする蜘蛛とか。最終製品に危害要因が落下しないように清掃を心がけることが大事です。

ダクトフード内で結露が発生し、しずくが落ちてこないこと。水蒸気だけでないことは、容易に想像できます。

排気口に付いているグリスフィルターがステンレス製であれば、食器洗浄機で洗うのもよいのではないかと考えています。アルミ製ですと食器洗浄機のアルカリ洗剤で腐食することがあるので不可ですが、ステンレスの分割式であれば、油污れも取れ乾燥も早いので有効だと思います。

コラム

今月の

KEYワード



食品衛生法施行条例

食品衛生法 第五十四条に、「都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。」とあります。都道府県だけでなく、保健所が設置されている政令指定都市、中核市ごとに条例が制定されています。各自治体のWebサイトで閲覧できますが、法令の文書というのは読みづらいものです。特にHACCPの制度化に関しては文言の読み替えがバラバラで分かりにくいと思います。リンクを上げているのは山口県が公開している基準で、比較的読みやすいと思います。条例では、法律に伴って衛生的に製造する施行方法と、環境と整える施設基準があります。各自治体の施設基準には微妙な差があるので、施設を計画する際には内容を確認しておく必要があります。

厚生労働省令で定める施設基準(山口県)

[https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/202007/046583\\_f2.pdf](https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/press/202007/046583_f2.pdf)

## 冷蔵設備

冷蔵機器については、可能であれば、原材料と仕掛品、製品を分けて保管したいところです。これはゾーニングの所でも書きましたが、危害要因を把握した上で、どう管理するかという点を整理することで解決できます。

機械的な面で見ると、冷却能力、清掃性の高さが気になる場所。目詰まりしやすい冷凍機のフィルター、扉パッキン。庫内ドレイン、排水トラップという所の清掃しやすさは、清掃時間にも影響します。耐久性と合わせて評価するべきだと思います。冷却能力は、冷蔵庫はあくまでも保冷が基本。急速冷却や凍結は専用機を使うこと。保管に関しては、冷気の流れを確保すること。内容物を詰め込み過ぎて、冷却不良にならないようにすることと、冷蔵庫本体でも、冷気の流れを確保できる構造になっていると安心です。使用する側も容量を理解して、詰め込み過ぎないように心がけます。

表示している庫内温度は、冷蔵庫のどこで計測しているのか、庫内の温度分布がどうなっているのか。常に気にしておく必要があります。冷蔵庫で表示される温度は、保存している内容物の温度とは一致していないかもしれない。保管温度に上限を決めているのであれば、それは内容物の温度であり、冷蔵庫の温度ではないはず。その点の乖離を踏まえて、温度設定される必要があります。冷蔵庫内の適正在庫量を把握し、消費期限を守ることも踏まえて、定期的な冷蔵庫の整理整頓、庫内の清掃を行うことが重要です。

冷蔵庫の温度表示が適切であるか、校正の必要性、校正の手順についても検討が必要です。

品質が担保できる範囲での誤差を認めるとしても、根拠のある基準が必要です。

## 急速冷却設備

生物学的危害要因の中で必ず考える必要があるのが、耐熱性芽胞形成菌です。加熱が済んで冷却するタイミングで、耐熱性の芽胞から発芽し増殖、毒素を作り食中毒を起こしてしまいます。予防するには、芽胞が発芽しないように短時間で冷却することが重要です。

大量調理施設衛生管理マニュアルによると、製品の中心温度が、冷却を始めて30分以内に20℃以下、または60分以内に10℃以下であることとされています。

製品を作る中で重要な工程として、冷却設備も適切な能力のあるものを選定する必要があります。一般的な冷蔵庫は冷えたものを低温で保管することを前提にしていますので、熱い物を冷やす能力を持っていません。そこで冷却専用の、ブラストチラーや真空冷却器を準備します。

その場合でも、一日の生産量に応じた機器を選定しないと、加熱終了後、冷却開始までの時間が長く、その間で緩慢冷却になってしまいます。冷却機器の前で冷却予定品が渋滞を起こしてしまうということがないようにしなければなりません。加熱終了後、冷却開始までの時間をあらかじめ設定しておく必要があります。

冷却品についても、あらかじめ材料の厚みを薄くする、サイズを小さくするという工夫も必要です。

冷却器からの二次汚染にも注意します。食材をバットに広げ、冷風に当てて冷やしていきます。その際に、食材はむき出しの状態です。ファンの冷風はマイナスの温度帯ですから菌の繁殖は考えにくいのですが、洗浄が不足していた場合、稼働時間に間が空いた場合などに、カビや細菌が繁殖していると再付着の可能性あります。作業終了後の清掃、清潔な環境の維持は必須です。

冷却時に中心温度を計測し記録することが必要です。その際に使用する温度プローブは、食材に刺す前に必ずアルコール消毒するなどの適切な使用手順を決めておくこと。また、定期的に温度計の校正を行う必要があります。

冷却器に求められるのは、十分な冷却能力と、清掃性、表示する温度の正確度です。(つづく)

---

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

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

---



# SDGs一直線 最終回



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：(一社)日本エレクトロヒートセンター(賛助)

企画部部长 高木 茂

### 9 産業と技術革新の基礎をつくらう

(一社)日本エレクトロヒートセンターでは、業務用厨房機器分野において、食品データの記録や保存業務の軽減と「安全・安心」な食品提供を可能にするために、厨房施設内の厨房機器データをIoT(モノのインターネット)で一元的に集約し、保管・配信するための共通基盤「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)を開発し、2021年4月から本格運用に入ります。

本プラットフォームの完成により、食品生産現場のDXが進み、高度な衛生管理による労働環境改善や、深刻な人員不足問題の解消、働き方改革への柔軟な対応など、さまざまな業務革新が期待されます。

また、本プラットフォームを利用する厨房機器メーカーにおいても、稼働記録の自社製品開発へのフィードバックや、故障予兆診断・予防保全技術への応用など、モノづくり現場の技術革新にも大きく貢献する可能性があります。

当センターは、食品産業のDXを推進して持続可能な社

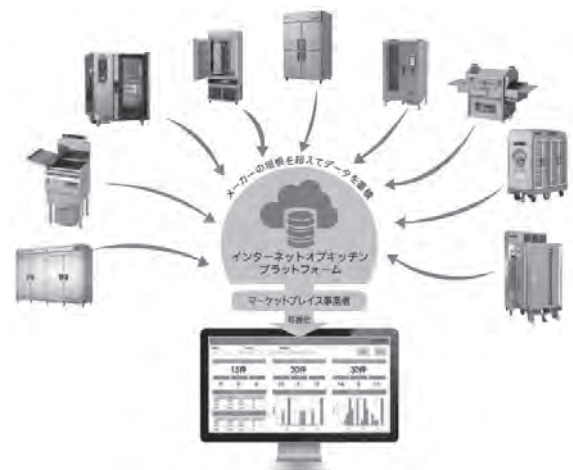


図1 Internet of Kitchen Platform概略図

会に貢献するナショナルセンターとして、これからも情報を発信して参ります。

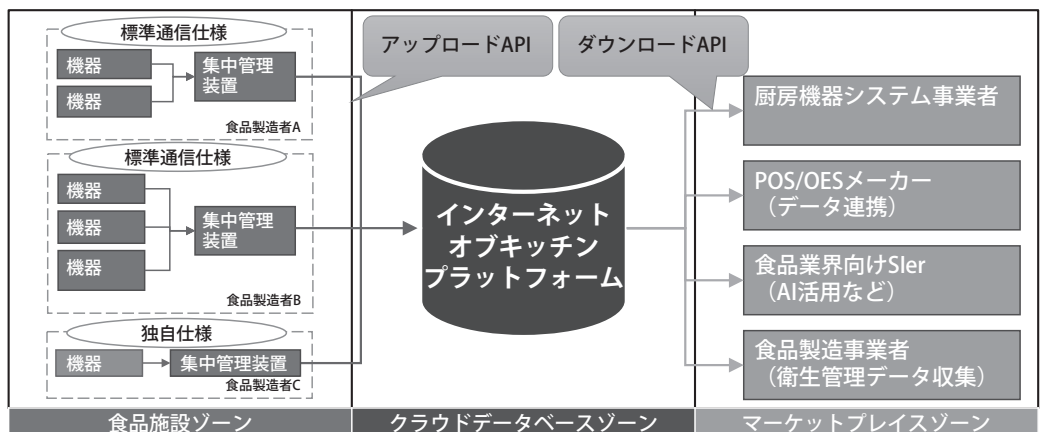


図2 Internet of Kitchen Platform概略図

# 最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

## No.6 2020年の消費者の外食行動と主な外食企業の12月期決算

### 1.はじめに

昨年から、新型コロナウイルスの対策で1年が経過した。その中で食産業は、新型コロナウイルスに大きな影響を受けている。

特に外食産業は、再三にわたり営業時間の短縮要請を受け、消費者の外出自粛と相まって、売上高が激減している。外食の産業構造は中小飲食店が多いこともあり、さまざまな協力要請に対して体力的に限界に来ている飲食店もあり、廃業や倒産に追い込まれる飲食店も出てきている他、M&A(企業の買収・合併)も水面下で進行している。

本連載でも外食・中食と新型コロナウイルスの関係を、切り口を変えながらデータを基に述べてきた。

昨年の今頃は、新しい生活様式(ニューノーマル)の中での新しい食形態の模索などが考えられていた。消費者の新しい食形態を把握することが、重要になってきている。実際、この1年間で酒類を提供している飲食店では、食事主体の業態を開発する他、テイクアウト業態への進出、また、その一環としてゴーストレストランやキッチンカーでの食事提供なども出現している。

新型コロナウイルス感染防止のため、人との接触を極力避けることが求められていることから、多くの飲食店がテイクアウトメニューを導入し、中食市場への参入が注目された。

今回は、2020年1年間のデータや主な外食企業の12月期決算が出たことにより、2020年の外食市場はどのようになったのか、企業サイドと消費者サイドのデータを基に検討していく。

### 2. 主な12月期決算外食企業の状況

2020年の主な12月期決算外食企業11社の売上高と利益の状況を見ると、売上高は、11社合計で前年より20.0%減少している。前年実績を上回った企業は、アークランドフードサービスホールディングスが前年より15.9%増加した他、小僧寿し本部が5.6%増加、日本マクドナルドホールディングスが2.3%増加、の3社であった。

テイクアウト中心の中食系や店内提供メニューが中食商品として販売できるファストフード系の企業で売上高を伸ばしている。

それらの状況を見ながら、その他の外食企業でも

テイクアウト商品、デリバリー商品の提供を始め、少しでも売上高を増加しようと経営努力を続けている。

日本マクドナルドホールディングスでは、安全・安心の分野を徹底し、「ピー

| 企業名                | 売上高(百万円) |         |        | 営業利益(百万円) |        |        | 経常利益(百万円) |        |        | 通期予想(百万円) |        |
|--------------------|----------|---------|--------|-----------|--------|--------|-----------|--------|--------|-----------|--------|
|                    | 2020年    | 2019年   | 増減率(%) | 2020年     | 2019年  | 増減率(%) | 2020年     | 2019年  | 増減率(%) | 売上高       | 増減率(%) |
| 連結 グローバルダイニング      | 5,667    | 9,610   | -41.0  | -1,175    | 40     | -      | -1,102    | 96     | -      | 6,500     | 14.7   |
| 連結 小僧寿し            | 6,130    | 5,804   | 5.6    | 57        | -195   | -      | 42        | -217   | -      | -         | -      |
| 非連結 ブロンコビリー        | 17,272   | 22,324  | -22.6  | 162       | 2,395  | -93.2  | 250       | 2,458  | -89.8  | -         | -      |
| 連結 ダイナックHD         | 19,696   | 37,189  | -47.0  | -6,079    | 129    | -      | -6,071    | 246    | -      | 25,250    | 28.2   |
| 連結 フジオフードグループ本社    | 26,805   | 38,393  | -30.2  | -2,971    | 1,458  | -      | -2,876    | 884    | -      | -         | -      |
| 連結 ホットランド          | 28,732   | 32,434  | -11.4  | 1,132     | 1,669  | -32.2  | 1,204     | 1,600  | -24.8  | -         | -      |
| 非連結 ペッパーフードサービス    | 31,085   | 66,879  | -53.5  | -4,025    | 213    | -      | -3,904    | 245    | -      | -         | -      |
| 連結 アークランドフードサービスHD | 38,634   | 33,327  | 15.9   | 4,538     | 4,486  | 1.2    | 4,868     | 4,536  | 7.3    | 44,000    | 13.9   |
| 連結 ロイヤルHD          | 84,304   | 140,578 | -40.0  | -19,269   | 4,648  | -      | -19,855   | 4,639  | -      | -         | -      |
| 連結 日本マクドナルドHD      | 288,332  | 281,763 | 2.3    | 31,290    | 28,018 | 11.7   | 31,425    | 27,487 | 14.3   | 299,500   | 3.9    |
| 連結 すかいらーくHD        | 288,434  | 375,394 | -23.2  | -23,031   | 20,562 | -      | -26,433   | 16,726 | -      | 310,000   | 7.5    |

図1 2020年12月期決算の状況  
資料: 各社決算短信より

プル]、「メニューとバリュー」、「店舗展開」、「デジタル」、「デリバリー」、「ドライブスルー」に注力した結果、全店売上高が創業以来最高額となっている。

日本マクドナルドの既存店の売上高、客数、客単価を見ると、2020年3月あたりから消費者の購買行動が変化し、客数が減少、客単価が上昇する形で売上高増加を維持している。

これは、消費者の食行動を的確に判断し実行した結果であると思われる。

一方、主な12月決算企業で売上高が大幅に減少した企業としては、ペッパーフードサービス(対前年増減率53.5%減少)、ダイナックホールディングス(同47.0%減少)、グローバルダイニング(同41.0%減少)、ロイヤルホールディングス(同40.0%)の企業で40%以上の減少となっている。これらの企業の特徴として、酒類を提供する企業やテーブルサービスレストランであることが挙げられる。

これらの形態のレストランでは、前述したように食事主体への業態転換やデリバリー、テイクアウト商品の開発等に乗出している。

営業利益、経常利益については日本マクドナルドホールディングス(営業利益11.7%増加、経常利益14.3%増加)、アークランドフードサービスホールディングス(同1.2%増加、同7.3%増加)の2社で前年実績を上回り、その他の企業は損益か大幅な減益になっている。

2021年12月期通期予想(売上高)を見ると、ダイナックホールディングスが28.2%の増加を予想している他、グローバルダイニングが14.7%増加、アークランドフードサービスホールディングスが13.9%増加、すかいらーくホールディングスが7.5%増加、日本マクドナルドホールディングスが3.9%増加などの予想となっている。

### 3. 世帯一人あたり年間の 外食支出額増減率の推移

総務省統計局の家計調査で外食関係の支出額を世帯人員数で除した、世帯一人あたり年間外食支出額増減率を見ると、2020年年間の支出額増減率は、そば・うどんから飲酒までの合計である一般外食の支出額が、前年に比べて27.0%の大幅な減少となっている。詳細に見ると、前年実績を上回った

のはハンバーガーの支出額で、前年より12.2%と、2019年の12.0%増加を上回っている。

減少率が大きかった費目は、新型コロナウイルス抑制のために酒類提供の飲食店の営業時短要請が出ていた関係で、飲酒が前年より52.4%の大幅な減少となっている。次いで他の麺類(対前年増減率32.8%減少)、他の主食的外食(同29.8%減少)、喫茶(同29.0%減少)、洋食(同28.1%減少)、そば・うどん(同25.0%減少)、中華そば(22.2%減少)などとなっており、いずれも20%以上の減少率となっている。

外食支出額を2010年から時系列で見ると、東日本大震災があった2011年が、ほぼ各費目前年実績を下回っているが、一般外食では前年より3.2%減少となっており、今回の新型コロナウイルスの外食支出額への影響の方が大きいことが分かる。

### 4. まとめ

12月期決算の外食企業の状況は、やはり新型コロナウイルスの影響を受けて、売上高が大きく減少している企業が見受けられた。一方で、日本マクドナルドホールディングスのように、①コアビジネスの強化(メニュー、バリュー、ファミリー)、②成長を加速する取り組み(デリバリー、デジタル、未来型店舗体験)、③新規出店の分野に戦略投資を実施し功を奏した企業もあった。

営業利益、経常利益についても大幅な減益や損益になった企業が多くあり、企業の決算から見ても、外食産業は深刻な状況になっていることがうかがえる。

また、消費者サイドを家計調査の年計で見ると、2011年の東日本大震災の時も、各費目が前年実績を下回ったが、2020年ではそれ以上に減少していることが分かる。家計調査の年計で一般外食が前年より27.0%減少したのは、今回が初めてのことでないかと思われる。また、飲酒については50%以上の減少率になっていることから、居酒屋への支出もかなり減少していることがうかがえる。それだけ、消費者は飲酒関係の外食を中心に、外食全体への支出を手控えていることが分かる。

|       | 単位：%  |        |       |       |       |       |       |       |        |       |        |       |       |
|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|--------|-------|-------|
|       | 一般外食  | そば・うどん | 中華そば  | 他の麺類  | すし    | 和食    | 中華食   | 洋食    | ハンバーガー | 焼き肉   | 他の主食外食 | 喫茶    | 飲酒    |
| 2010年 | 0.0   | ▲1.0   | 1.7   | 8.9   | ▲3.7  | 3.2   | 4.8   | 2.8   | 3.5    | —     | ▲3.1   | 1.1   | 2.7   |
| 2011年 | ▲3.2  | ▲1.0   | ▲4.2  | ▲2.2  | ▲3.2  | ▲3.3  | ▲6.7  | ▲1.6  | 0.9    | —     | ▲3.0   | ▲0.1  | ▲6.9  |
| 2012年 | 2.7   | 3.3    | ▲1.9  | 5.2   | 1.3   | 1.8   | ▲1.9  | ▲2.2  | ▲3.8   | —     | 6.8    | ▲1.8  | 2.8   |
| 2013年 | 6.3   | 9.5    | 6.4   | 8.9   | 8.4   | 2.7   | 9.7   | 11.4  | ▲2.7   | —     | 3.1    | 12.9  | 12.5  |
| 2014年 | 1.6   | 0.9    | 0.4   | 0.7   | ▲0.1  | 7.3   | 9.4   | 6.9   | ▲10.4  | —     | 0.0    | 2.1   | ▲2.9  |
| 2015年 | 2.4   | 6.3    | 6.7   | 9.2   | 4.2   | 1.8   | ▲5.7  | ▲32.2 | ▲12.2  | —     | 1.3    | 5.0   | 8.7   |
| 2016年 | 0.2   | ▲1.2   | 3.5   | 4.4   | 3.1   | 1.3   | 3.9   | 4.3   | 11.3   | 13.7  | ▲3.3   | 9.1   | ▲6.8  |
| 2017年 | 0.9   | 1.4    | ▲2.5  | ▲7.8  | ▲0.8  | 0.4   | ▲0.7  | ▲1.6  | 5.0    | 3.6   | 3.0    | ▲0.1  | ▲0.9  |
| 2018年 | 1.7   | 2.4    | 10.2  | 6.0   | 2.8   | ▲2.7  | 2.4   | 2.6   | 9.3    | 1.2   | ▲0.7   | 5.3   | 7.1   |
| 2019年 | 3.6   | 6.7    | 9.9   | 15.8  | ▲1.0  | 0.7   | ▲0.5  | ▲8.2  | 12.0   | ▲1.9  | 5.5    | 16.2  | 5.8   |
| 2020年 | ▲27.0 | ▲25.0  | ▲22.2 | ▲32.8 | ▲13.8 | ▲19.7 | ▲17.9 | ▲28.1 | 12.2   | ▲16.5 | ▲29.8  | ▲29.0 | ▲52.4 |

図2 世帯一人あたり年間外食関係支出額増減率の推移  
 資料：総務省統計局「家計調査」

**【1】 相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付件数は16件で前年同月の3件に対して533.3%。

**(2) 特 徴**

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは、12年前に設置したビルトインガスオーブンが故障し、修理業者に見てもらったところ、オーブンの奥が錆びてひどく劣化しており、腐食により欠けている部分もあった。修理業者とメーカーには煮こぼれが原因と言われたが、普通に使用していたにもかかわらずこんなに劣化するのは納得できない。原因究明をしてほしいの1件。

◇一般相談は0件。

◇問い合わせは、昨夏、マキ兼用石油給湯機を自分で設置したがマキで10回も使用しないうちにタンクが破損した。メーカーより設置が専門業者ではないこと、また逃し弁を取付けていないことが原因であり、買替え費用は全額自己負担と言われた。取扱説明書に専門業者が設置することや逃し弁の設置指定の記載があったが、機器への負担に問題はないと自己判断した。故障はタンクの溶接等強度不足が原因だと思うので納得できない等15件。

**【2】 受付実績合計**

## 2-1) 2021年4月度

| 相談者/内容  | 事故クレーム | 品質クレーム | 一般相談   | 問合せ      | 計 (構成比)    |
|---------|--------|--------|--------|----------|------------|
| 消費者     | 0      | 1      | 0      | 6        | 7 (43.7)   |
| 事業者     | 0      | 0      | 0      | 3        | 3 (18.8)   |
| 司法・行政   | 0      | 0      | 0      | 6        | 6 (37.5)   |
| その他     | 0      | 0      | 0      | 0        | 0 (0.0)    |
| 計 (構成比) | 0(0.0) | 1(6.3) | 0(0.0) | 15(93.7) | 16 (100.0) |

注) 前年同月の受付件数は3件、事故クレーム件数は0件

**【3】 主な関係行事**

(1) 委員会 : ガス石油機器PLセンター運営委員会(4/21 北大手町スクエアビル 会議室)

**【4】 事故クレーム**

今月は0件。

**【5】 未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)**

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

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

親型式：96 機種、子型式：2,585 機種

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

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



ラベル見本

## ●グリスフィルター技術基準適合品

| 認定日        | 技術基準適合品            | 認定製品コード     | 会社名             | 電話番号         |
|------------|--------------------|-------------|-----------------|--------------|
| 17. 8. 29  | ダブルチェック            | 17-002-0201 | (株) クラコ         | 06-6222-6711 |
| 20. 8. 4   | ダブルチェック L 型        | 20-002-0202 |                 | 06-6222-6711 |
| 20. 8. 4   | ダブルチェック M 型        | 20-002-0203 |                 | 06-6222-6711 |
| 19. 8. 28  | グリースダンパー           | 19-002-0204 |                 | 06-6222-6711 |
| 16. 4. 27  | バツフレッシュ II         | 16-002-1302 | (株) アクシー        | 06-6682-2251 |
| 21. 2. 1   | ファイヤーグリスフィルター      | 21-002-1404 | (株) 深川製作所       | 048-223-3111 |
| 21. 2. 1   | ファイヤープルーフ III 型    | 21-002-1502 | 新成工業 (株)        | 03-3403-4511 |
| 17. 6. 29  | ファイヤープルーフ IV 型     | 17-002-1504 |                 | 03-3403-4511 |
| 19. 8. 28  | グリーサー              | 19-002-1701 | ホーコス (株)        | 084-922-2855 |
| 19. 8. 28  | V フィルター            | 19-002-1704 |                 | 084-922-2855 |
| 21. 2. 1   | J G Z 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   | A F B フィルター        | 20-002-2607 |                 | 03-3843-4851 |
| 20. 8. 4   | A B 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)  |
| 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  | E X グリスフィルター       | 16-002-2902 | (株) エルク         | 03-5379-1522 |
| 16. 6. 23  | E X 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 |
| 21. 5. 11  | カルミックグリスフィルター GF-F | 21-002-4001 | 日本カルミック (株)     | 03-4586-5588 |
| 21. 5. 11  | カルミックグリスフィルター GF-L | 21-002-4005 |                 | 03-4586-5588 |
| 16. 6. 30  | グリスフィルター L 8 型     | 16-002-4201 | (株) ダスキン        | 06-6821-5186 |
| 16. 6. 30  | グリスフィルター L 3-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 | S K 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  | F C ' 0 9          | 19-002-5501 | (株) H A L T O N | 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  | アクアクリンシステム              | 16-003-0901 | 日本エスシー(株)    | 03-3221-7911 |
| 21. 5. 11  | ぶくぶくジェット                | 21-003-1004 | 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 |
| 21. 5. 11  | ミ ス ト ロ ン               | 21-003-1801 | 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

## ◆ 6月(水無月) ◆

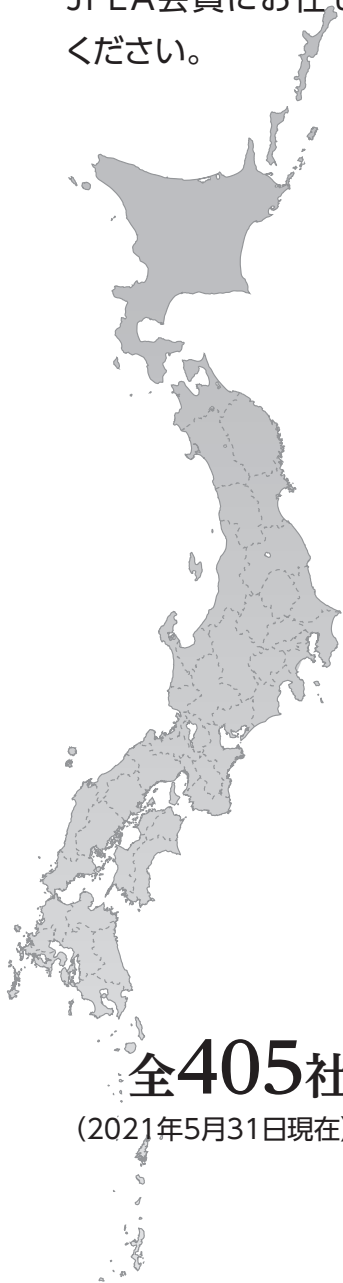
- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1日(火) 衣替え、チーズの日、麦茶の日、氷の日、チューインガムの日、梅の日、ねじの日 | 18日(金) おにぎりの日              |
| 3日(木) 測量の日                                  | 20日(日) 父の日、世界難民の日、ペパーミントデー |
| 4日(金) 虫歯予防デー、ローメンの日                         | 21日(月) 夏至、スナックの日、さくらんぼの日   |
| 5日(土) 環境の日                                  | 22日(火) かにの日                |
| 6日(日) 飲み水の日、コックさんの日、兄の日                     | 23日(水) 沖縄慰霊の日              |
| 9日(水) ネッシーの日、リサイクルの日、ロックウールの日               | 24日(木) UFOの日               |
| 10日(木) 時の記念日、ミルクキャラメルの日、無糖茶飲料の日             | 26日(土) 国土庁創設記念日            |
| 12日(土) 恋人の日                                 | 27日(日) 日照権の日               |
| 16日(水) 和菓子の日、麦とろの日                          | 28日(月) ニワトリの日、パフェの日        |
|   | 29日(火) 佃煮の日                |
|   | 30日(水) 大祓、みその日             |



# 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405社**

(2021年5月31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)  
株クリエ  
三和調理工業(株)  
株TOSEI  
東洋厨機工業(株)  
株中松  
株早川製作所  
株原川商店  
株マルゼン厨機(株)  
株山田冷機工業(株)

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

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

● 関西支部  
◆ 滋賀県  
株大洋厨房(株)  
株高橋金属

◆ 京都府  
株FKK(株)  
株シエルパ(株)  
株(株)八木厨房機器製作所

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

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

◆ 奈良県  
株シンコー(株)

● 中四国支部  
◆ 鳥取県  
株(株)エフエスエーシステムズ

◆ 島根県  
株(株)ホクサン厨機(株)

◆ 岡山県  
株(株)AIHO 岡山営業所  
株(株)オリエンタル物産  
株(株)食品環境研究所  
株(株)創研厨房  
株(株)総合厨器(株)  
株(株)タカラ産業(株)  
株(株)中西製作所 岡山営業所  
株(株)BSS  
株(株)ビナン厨器(株)  
株(株)福井厨房  
株(株)フクシマガリレイ(株)岡山支店  
株(株)マルゼン 岡山営業所  
株(株)山県化学(株)  
株(株)山中

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

◆ 徳島県  
株(株)東四国厨房設備

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

◆ 愛媛県  
株(株)北沢産業(株)松山支店  
株(株)厨房のウエマツ  
株(株)マクロキッチンギフ フジ

◆ 高知県  
株(株)丸三

● 九州支部

◆ 福岡県  
株(株)AIHO 九州支店  
株(株)アサヒ装設(株)福岡営業所  
株(株)伊藤産業(株)  
株(株)エムケー厨設(株)  
株(株)エレクター(株)福岡営業所  
株(株)王子テック(株)  
株(株)大穂製作所  
株(株)押切電機(株)福岡営業所  
株(株)北沢産業(株)福岡支店  
株(株)協立エアテック(株)  
株(株) cometカトウ 九州営業所  
株(株)タニコー(株)九州事業部  
株(株)TOSEI 九州支店  
株(株)中西製作所 九州支店  
株(株)西日本ステンレス工業(株)

株(株)ニチワ電機(株)福岡営業所  
株(株)日本エコテクノ  
株(株)日本洗浄機(株)福岡営業所  
株(株)日本調理機(株)九州支店  
株(株)パナソニック産機システムズ(株)九州支店  
株(株)フクシマガリレイ(株)西日本支社  
株(株)フジマック 九州事業部  
株(株)フジマックネオ  
株(株)ホシザキ北九(株)  
株(株)細山熱器(株)福岡営業所  
株(株)丸枝  
株(株)マルゼン 福岡支店

◆ 佐賀県  
株(株)中島製作所

◆ 長崎県  
株(株)長崎日調

◆ 大分県  
株(株)中栄工業

◆ 宮崎県  
株(株)丸一厨房

◆ 鹿児島県  
株(株)ホシザキ南九(株)  
株(株)メイワ冷熱工業(株)

◆ 沖縄県  
株(株)ホシザキ沖縄(株)

賛助

株(株)あいおいニッセイ同和損害保険(株)  
株(株)S・TEC(株)  
株(株)岡山ガス(株)  
株(株)オリエンタルランド  
株(株)関西電力(株)  
株(株)キッチン・バス工業  
株(株)九州電力(株)  
株(株)西部ガス(株)  
株(株)シーパイエス(株)  
株(株)四国電力(株)  
株(株)商工サービス(株)  
株(株)仙台市ガス局  
株(株)Daigasエナジー(株)  
株(株)中央職業能力開発協会  
株(株)中国電力(株)  
株(株)中部電力ミライズ(株)  
株(株)東京ガス(株)  
株(株)東京サラヤ(株)  
株(株)東京電力エナジーパートナー(株)  
株(株)東邦ガス(株)  
株(株)東北電力(株)  
株(株)一般社団法人日本エレクトロヒートセンター  
株(株)一般財団法人日本ガス機器検査協会  
株(株)一般社団法人日本ガス協会  
株(株)公益社団法人日本給食サービス協会  
株(株)一般社団法人日本能率協会  
株(株)一般社団法人日本フードサービス協会  
株(株)公益社団法人日本メディカル給食協会  
株(株)一般社団法人日本弁当サービス協会  
株(株)広島ガス(株)  
株(株)北海道ガス(株)

## 本号広告掲載企業名

|             |    |
|-------------|----|
| (株)AIHO     | 後4 |
| (株)アクシー     | 後1 |
| アサヒ装設(株)    | 前6 |
| (株)上野製作所    | 後3 |
| 北沢産業(株)     | 前4 |
| スギコ産業(株)    | 後1 |
| (株)タチバナ製作所  | 前6 |
| 東京ガス(株)     | 前5 |
| (株)中西製作所    | 前2 |
| ニチワ電機(株)    | 前1 |
| 日本洗浄機(株)    | 表2 |
| 日本調理機(株)    | 表3 |
| フクシマガリレイ(株) | 表4 |
| (株)フジマック    | 後2 |
| ホシザキ(株)     | 前3 |
| 細山熱器(株)     | 前8 |

(50音順)

### ■ 広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

### 広告掲載料金 (会員企業・税別)

|                 | 毎月      | 隔月・3カ月  | 単発      |
|-----------------|---------|---------|---------|
| 普通1頁 (A4/4色刷)   | ¥75,000 | ¥79,000 | ¥82,000 |
| 普通1頁 (A4/1色刷)   | ¥56,000 | ¥60,000 | ¥62,000 |
| 普通1/2頁 (A4/4色刷) | ¥39,000 | ¥45,000 | ¥50,000 |
| 普通1/2頁 (A4/1色刷) | ¥29,000 | ¥34,000 | ¥39,000 |

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

## 編集後記

●4/23に3回目の緊急事態宣言がなされて2日後から開始ということで、各飲食店さんは、食材廃棄や仕入れ先へ食材減量/キャンセル、予約客へのキャンセル説明と大わらわだったそう。短時に加えて主要メニューの酒を出すなどと言われて四苦八苦していて、一店舗1日2万円とかの「協力」金では無理と店じまいする所も目立つ。「自粛」しない飲食店はパトロールや匿名自警団に警告を受けるという報道もあり、米国で飲食店には3兆円規模の経済支援策が発表されているの比べると、禁酒法どころか灯火管制の大戦末期のようである。●昔のSF漫画で、災害後の荒野で元関取たちに脅されて食糧集めをやらされていた少年が「てめえらが真っ当な人間なら言われなくたって協力してやら」と堪忍袋の緒を切らすシーンがあったが、まさにそんな感じか。●2016年に算出方法を変更して以前より上方修正されたGDP値も、今年1～3月期の速報値はまたもマイナスに転じて、2020年度は実質成長率がマイナス4.6%、経済が死に体である。●1年前はマスクもトイレットペーパーもアルコール消毒液も品切れだったが(見かねた(株)ショウワさんがマスク生産に参入して漢気を見せたのは記憶に新しい)、現状は当初の予定より遅れに遅れたとはいえ、首相がワクチン1日100万本接種を目標に、高齢者への注射は7月末までに終わられる見通しの自治体が全体の9割を超えたとの報道もある。もっとも、既にアメリカではほぼ無差別に街角でワクチン接種が実施されていて、日本から米国へのワクチン接種ツアーまで開催されていると報じられているが。●現状、人口100万人あたりの新規死者数について、大阪がインドを上回ったり、1万人以上が入院できずに「自宅療養」を余儀なくされたり、ものすごい「さざ波」が来ていることは確かで、料理の鉄人・神田川俊郎氏が高齢(若者の治療を優先)を理由に転院が遅れて新型コロナで亡くなったという報道は、昨年自宅待機中に岡江久美子氏が亡くなった時並みにショックだった。●『江戸幕府の感染症対策』(安藤優一郎著、集英社刊)を読むと、現代よりも医学も通信手段も劣っていた江戸時代には、伝染病対策として、吉宗以降の幕府は食料や現金を支給し、薬草を調査し薬の原料の国産化を図り、無料の医療所を新設するなどの、従来の漢方医術や非科学的な祈禱から踏み込んだ対策を進めていたそう。今読むと、感心してしまう。(H)

# 厨房

2021年6月5日発行  
第58巻／第6号  
(No.624)

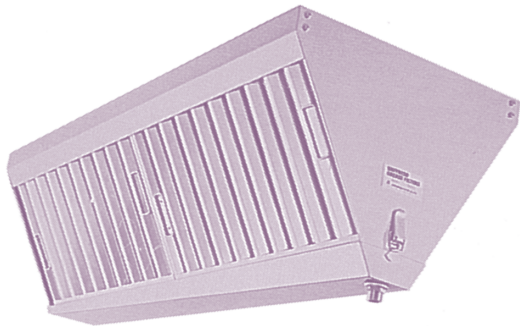
発行人 谷口一郎  
編集 工業会広報編集委員会  
広報担当副会長 中川幹夫  
広報編集委員会委員長 深澤及  
広報編集委員会委員 精松弘充／伊藤典弘  
大内敏弘／高橋篤志  
岸大樹／佐藤大輔  
桑山俊之／白井納  
地方編集委員 吉田義一(北海道)  
沼野章久(東北)  
服部俊男(東海北陸)  
福島隆志(関西)  
福井正晃(中四国)  
伊藤晴輝(九州)

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

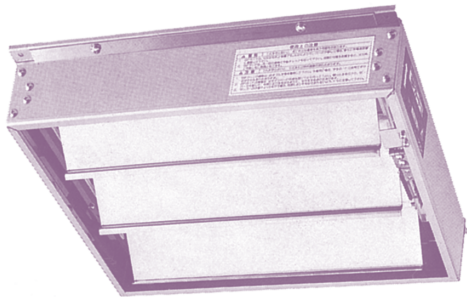
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



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



# fujimak



## 新時代の「フードビジネスのトータルサポート企業」を目指して

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

# ウエノで理想の厨房へ

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



### 学校給食用配膳台

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



### 業務用厨房に最適な新しい洗浄除菌液

## e-WASH

 イーウォッシュ  
ph12.5のスーパーアルカリイオン水。水から生まれた安心安全な成分で、ウイルスを確実に除去する強力な洗浄除菌液です。

### スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

## ALSINK

 (アルシンク)  
ph12.5のスーパーアルカリイオン水を生成します。水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能です。

### UENOプロダクトレポート

職人の魂と技術を継承しながら、さらに新しいものづくりに取り組む、進化し続ける上野製作所の製作現場レポートをWebサイトで公開中!!



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

## 株式会社上野製作所

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

詳しくは

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



## JFEA

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

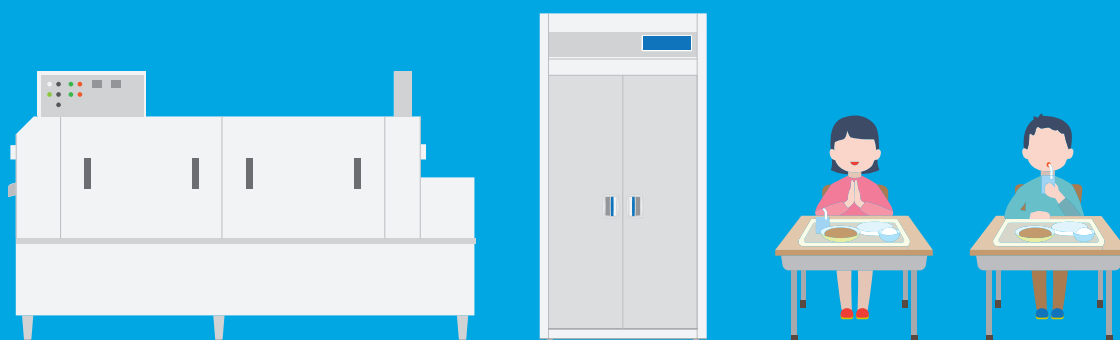
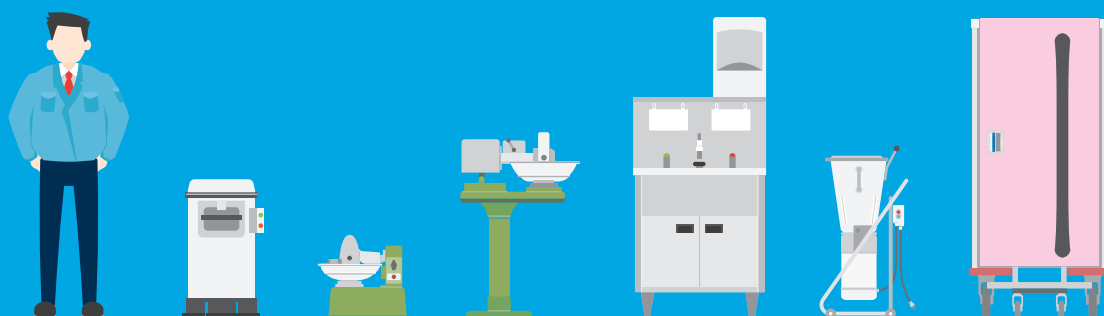
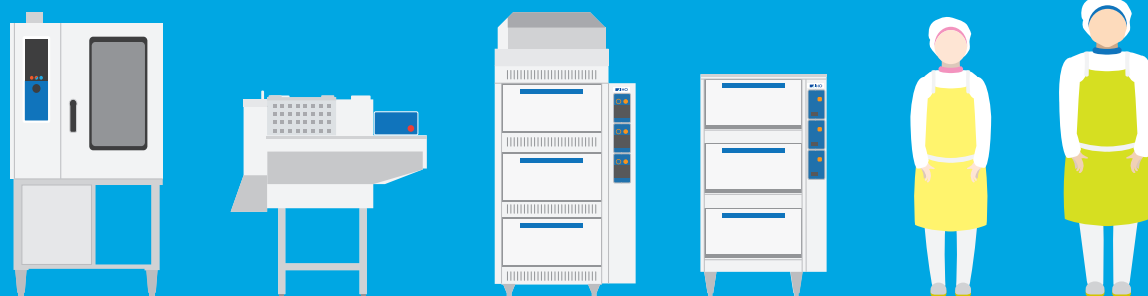
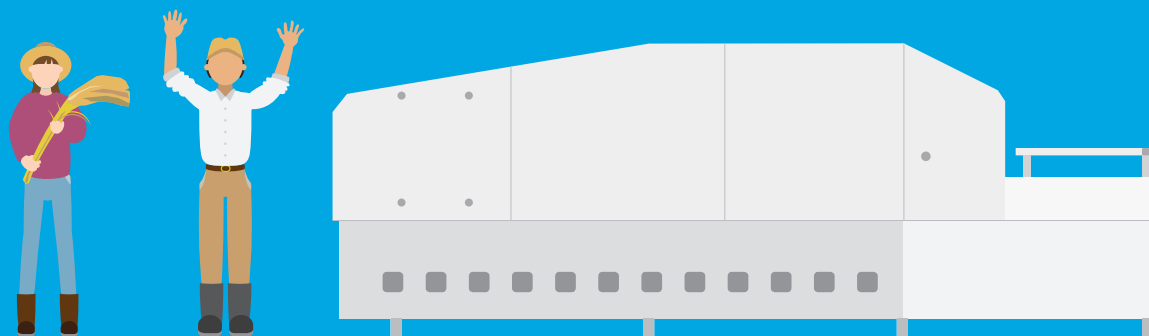
- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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

# “おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



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

**IHO** 株式会社 **AiHO**

[www.aiho.co.jp](http://www.aiho.co.jp)

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

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

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



# 日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、

お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。

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

コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。

4つの力があるから、もっとお役に立てる。

それが日本調理機です。

コンサルティング力

## Consulting



設計力

## Design



製品力

## Products



メンテナンス力

## Maintenance



**NITCHO**

# 日本調理機株式会社

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

国際品質保証規格「ISO 9001」の認証を取得しています。

認証取得（工場・本社・支店）

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。

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

●支店 北海道 東北 中部 関西 中四国 九州

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

産地と食卓を結ぶ  
“食のライフライン”に、  
イノベーションを。

天動説が常識とされていた時代に、

地動説を唱えたガリレオ・ガリレイ。

その信念はやがて世界の常識を大きく変え、

いまでは「天文学の父」と呼ばれています。

私たちガリレイグループが大切にしているのは、

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▶

