

Chu

bou

厨房

2021
No.625

7

JULY

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第58巻 第7号No.625 / 2021年7月5日発行 (毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

第55回定時総会報告

工業会第29期役員
会長・副会長・専務理事の
ご挨拶

第22回厨房設備機器展の
出展募集開始

新連載

Robot Technology Tactics
「フードテックスタートアップの挑戦」

小倉朋子の食・心・美Part.2
「人生の最後の晚餐」

やるKEY HACCP 実践編
(最終回)
「HACCPを踏まえた厨房計画」



サニフック 自動排水注油ぎょうざ焼き機

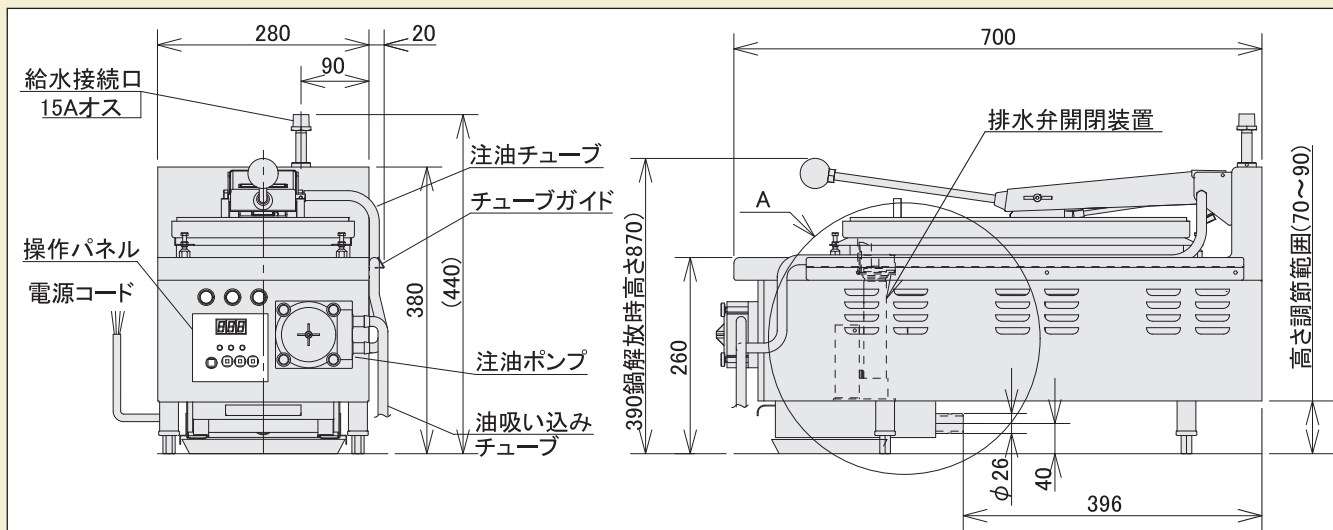
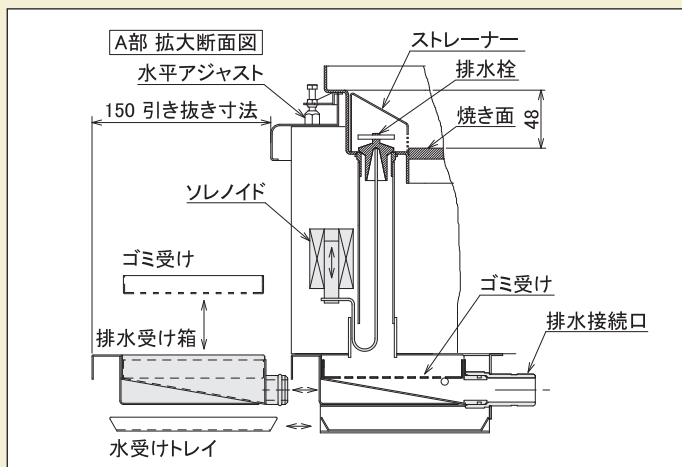
熱湯で茹でてから排水して注油焼きあげ プロの調理を再現した全自動機

自動排水注油+9mm厚窒化鉄鍋

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



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





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。



カゴごと食器類洗浄システム
 NAW-PATA (ナウパタ)



eco

eco01

カゴごと食器洗浄で
 浸漬要らず！

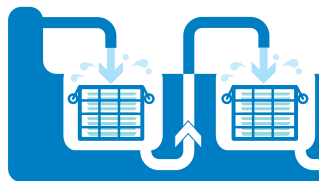


食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

eco02

徹底した水の
 リサイクルで節水！

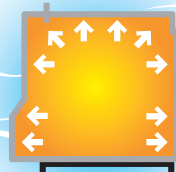
水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。



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/

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-kaigyosien-service.html>



あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS

いちばん愛されている電気回転釜*は SANWA です。

働くあなた、営むあなたのこと、
考え抜いて大切なことをカタチにしている SANWA。
だからこそ、ニッポンでいちばん愛されているのですね。
電気回転釜のファーストチョイス
SANWA に出会えば、きっとあなたも恋に落ちる。

三和くんが
いちばん好きです。

*CSK はステンレス回転釜で販売実勢 NO.1 (当社調べ)

煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1*

電気クッキングケトル CSK シリーズ



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



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



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



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



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

*ステンレス製電気回転釜における販売実績 (当社調べ) です。

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来を創造する
三和厨理工業株式会社

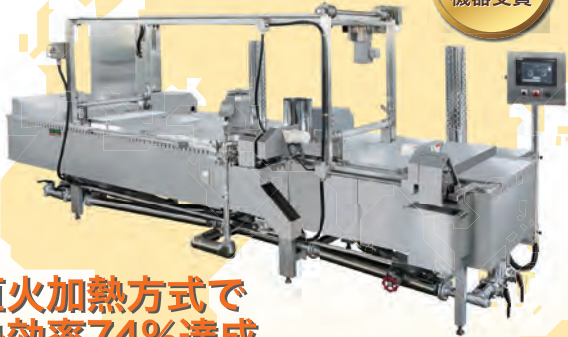
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

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



アサヒ装設株式会社

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

www.hicook.com

全てがハイクオリティ・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

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。

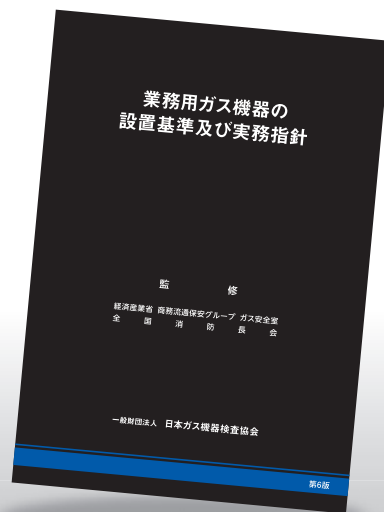
記載のない場合は通常価格となります。

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.76 が行く!



今月の
ゲスト

フクシマガリレイ 株式会社

関西サービスセンター カスタマーサポート二課 松下 希歩さん

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。



松下 学生時代は、サービス業に就きたいという漠然としたイメージを持っているだけでした。校内求人では「ここで働きたい」という気持ちを持てる場所に出会えず、もっとたくさんの企業を知ろうと、合同求人説明会に参加しました。そこでサービスマンと人事部の方に声をかけていただき、意気統合。職場見学させてもらうことになりました。誰だって最初は初心者だという言葉をいただいて、ここで働きたいと思い、入社試験を受験しました。面接では「女性のサービスマンは初めてで、会社でもサポートしていきます、もしだめだと思ったら、事務職やコールセンターなどもありますから」と言っていただき、トントン拍子で内定をいただきました。とりあえずやってみて……と言われましたが、なんやかんやで5年もサービスマンとしてメンテナンス業をやらせてもらっています。

お仕事の内容は？ やりがいは？



松下 弊社製品だけでなく、メーカーを問わず、機器の修理や点検です。他には、製品の納品や取り扱い説明



オフィスの松下さん

もします。特に弊社のRO水機器や殺菌水生成をするFE製品は、けっこう詳しい方だと思います！ お客さまが困っているところに直接力になれることはとてもやりがいがありますし、飲食店ではプライベートで食べに行ってみたりして、おいしく素敵なお店に出会えるチャンスもたくさんあります。最近では病院、医薬品関係やワクチン接種関係などでも弊社製品が活躍していますので、冷却を保持するための点検など、わずかでも関わらせていただけていることをありがたく感じます。



今後のあなたの夢を教えてください。

松下 今までは社外でメンテナンス業務に携わってききましたが、今までの経験を生かして、次は社内でお客さまと関わっていけたらと思います。修理して終わりなのではなく、お見積もりや今後のメンテナンスなどを提案していきたいです。後々は、他部署でサービス業務以外の経験も積んでみたいです。

プライベートでは、遠出やお酒を飲むことが好きなので、全国で現在の感染症蔓延が終息することを願っています。お客さまだけでなく社内でも一蓮托生で、感染予防を呼びかけていけたらと思います。

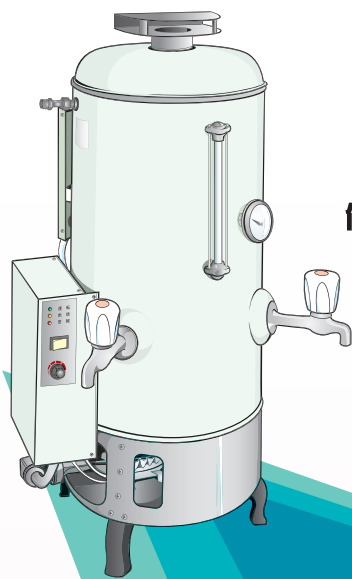
職場の方からエール

松下さんはサービス事業部初の女性技能職の社員として、いつも真面目に業務に取り組んでくれています。また、小さな体ながらも現場で一生懸命作業に取り組む姿を見て、彼女のファンになるお客さまも少なくありません。これからもそのがんばりで、より多くのフクシマファンを増やしていきましょう！

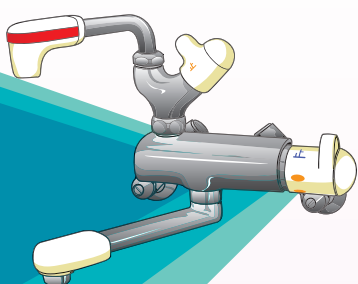
(関西サービスセンター カスタマーサポート二課
角田勝彦)

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

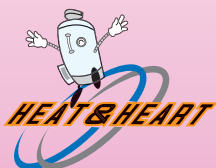


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

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

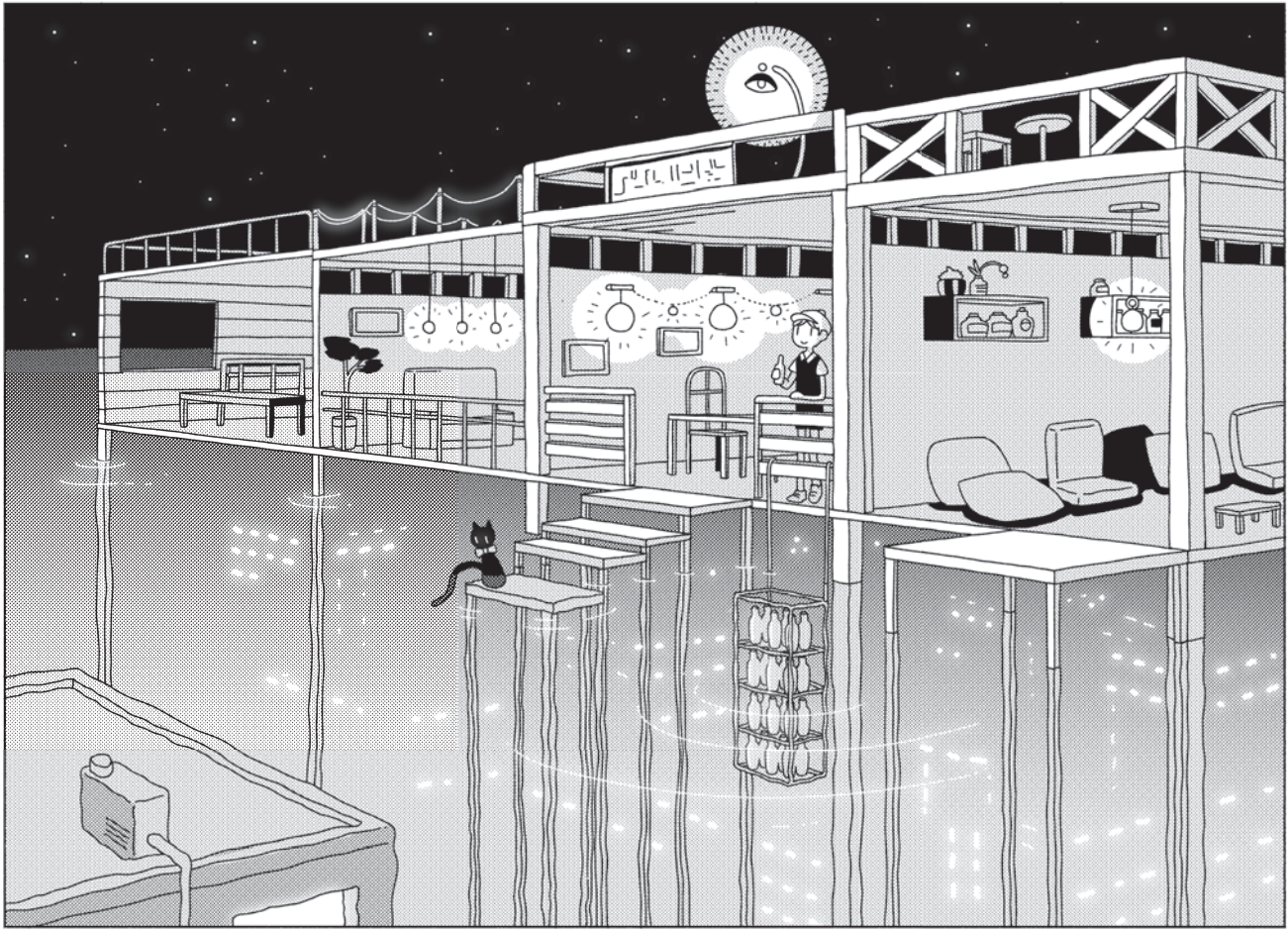
東京都中央区日本橋茅場町2-8-7
TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

<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!(76) ————— フクシマガリレイ(株)
会長挨拶	13	2021年度の始まりに当たって ————— (一社)日本厨房工業会 会長 谷口一郎
工業会関係	14	第55回定時総会報告
	16	第29期役員 会長・副会長・専務理事のご挨拶
	20	第22回厨房設備機器展の出展募集開始
支部だより	15	関東支部が総会を開催
書籍紹介	28	『坂月さかな作品集 プラネタリウム・ゴースト・トラベル』
法律相談	38	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(6)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹
COMIC	40	部外者がくる!!(26) エレクター(株) 本社 製品ショールーム ————— にしかわたく
ESSAY	42	映画の見どころ・台所(85) 『グリーンブック』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	44	小倉朋子の食・心・美 Part.2(49) 人生の最後の晚餐 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
IT	45	新連載 Robot Technology Tactics(1) フードテックスタートアップの挑戦 ————— コネクテッドロボティクス(株) 沢登哲也
衛生管理	48	やるKEY HACCP 実践編 (最終回) 「HACCPを踏まえた厨房計画(2)」 ————— スタジオワーク(合) 上田和久
厨房業界関連情報	52	最新外食トレンド2021(7)「景気ウォッチャー調査から見る外食産業」 ————— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	12	銀河食堂紀行 [惑星トプラの海の家「果樹家」] ————— 坂月さかな
	23	新製品&News
	24	工業会回覧板
	28	工業会だより
	29	暑中名刺広告
	54	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	55	図書料金表
	56	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	58	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
	60	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	62	奥付 [広告掲載企業名]



【惑星トプラの海の家「果樹家」】

惑星トプラは常夏の星である。星のほとんどを青く美しい海が覆っており、人々は一つの小さな島でのどかに暮らしている。普段の海水は強い日差しでぬるく保たれているため、人々は海底に遊園地や水族館などさまざまなレジャー施設を作り、休日は潜水服を身に付けて海へ潜って、アクティブに余暇を楽しんでいる。

しかしそんな海でも、風や海流の変化により、浸かることができないほど水温がグッと下がってしまう「冷海期」が1週間ほど続く。その時期、住人たちは海底レジャー施設をすべて休業し、海岸沿いに即席の海の家をずらりと建てる。そして冷たい海を眺めながら、友人や家族との会話をゆっくり楽しむのである。中でも一番人気な海の家が、「果樹家」という名のジュース屋だ。冷海期の直前になると、突然誰かの家の庭に「冷果樹」と言われる木が生えてくる。その木が生えてきた家の者たちが店主となって「果樹家」を開き、冷果樹から取れる樹液を透明なビンに入れ、海水に浸して冷やしながらか販売するのである。

樹液は海のように美しい青色をしており、ほとんど飲み尽くされてしまうが、毎年ビン一つだけ残しておくのが習わしとなっている。それは海水がぬるくなり始めると同時に燃えるような橙色に変化し、冷海期の終わりには濃い紺色になって、飲める代物ではなくなってしまう。それを海に流し、人々は次の冷海期を待つのである。ジュースが溶けた海が、今度は雨となり、そしてその雨が降った場所に、また冷果樹が生まれるのだと、今年の店主は笑っていた。



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。
浮き輪に乗るのが下手。

■パン
食いしん坊な宇宙ねこ。
ムギの友だち。
浮き輪くらい大きなドーナツが食べたい。

■著者プロフィール

坂月さかな。漫画家・イラストレーター。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。





2021年度の 始まりに当たって

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 谷口一郎

会員の皆さまにおかれましては、日頃から当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力賜り、厚く御礼申し上げます。また新型コロナウイルス感染症の状況の中、医療関係者はじめ日夜対処していただいている皆さまに心より感謝申し上げます。

2020年度は新型コロナウイルス感染症に終始しました。現在も医療が逼迫する状況が続いており、予断を許しません。飲食業、宿泊業は営業時間の短縮要請などが続き大変厳しい状況にあり、関連する産業である私たち厨房業界も大きな影響を受けております。

新型コロナウイルス感染症が収束していない現在、当工業会の活動についても理事会、各委員会はWeb会議や書面審議が主体の活動になっております。しばらくは一部事業の延期や中止、規模内容の見直しを行うこともございますが、何卒ご了承くださいませようお願い致します。また、官庁をはじめとする関連情報は月刊『厨房』誌、一斉メールなどで随時お知らせして参ります。

このような中で、6月16日に第55回通常総会が皆さまのご協力により無事行われ、当工業会の理事、役員を選出いただきました。福島理事が新たに副会長に選任され執行部に加わっていただくことになり、その他はほぼ再任となりました。これは新型コロナウイルス感染症の下、事業活動が抑制されていること、このような状況下で新たなご協力を増やすことを最小限に留めることを考えたものであります。

さて、当工業会が扱う「厨房」は人に欠くことのできない食を作る場所であるばかりでなく、人とモノ、エネルギーの流れが集中する建物の中でも要と言える場所です。この厨房を作り、支えている皆さまの発展に寄与するために、引き続き厨房設備士の資格認定制度、厨房設備機器展の開催、月刊『厨房』の刊行、当工業会基準に適合した業務用厨房機器の登録制度の推進を中心に取り組んで参ります。厨房設備士資格認定試験は2級のみ縮小開催となりましたが合格率は上昇、一方、2月に行われました第21回厨房設備機器展では来場者が昨年比60%・一昨年比36%と大きく減少したものの、このような中でも目的意識を持った来場者は商談に進む率が高まるといった、安全な運営に悩みながらも各事業の重要性を再認識することとなりました。

このような状況でも、私たちには食文化を継続発展させ、食の楽しみを厨房を通して支えていく役割があります。当工業会の今後の課題として、6月から本格施行されたHACCPをはじめ衛生への対応の他、デジタル化の急速な進展の中での人・モノ・エネルギーが流れる厨房に集まる情報へ対応するIT活用、カーボンニュートラルへの取り組み、SDGsへの取り組みがあります。また、近年増えている自然災害への対応の検討も行って参ります。皆さまの事業課題の解決につながるように、安全を向上させ、食文化の発展、業界の繁栄に貢献して参りたいと存じます。

一日も早い新型コロナウイルス感染症の収束を祈念すると共に、関係諸官庁、諸団体並びに会員の皆さまには、本年度につきましても当工業会へのご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

第55回定時総会 第29期理事が選任される 2021年6月16日・厨房機器会館



谷口一郎会長



谷口議長により議事が進行した

◆第55回定時総会

(一社)日本厨房工業会は2021年6月16日(水)13時30分より、厨房機器会館・6階会議室にて第55回定時総会を開催した。

今回は新型コロナウイルス対策のため、委任状による議決権行使を推奨し、懇親会は中止となった。

開会に先立ち谷口会長より挨拶の言葉が述べられた後、事務局職員の司会により、定款の規定により谷口会長が議長となることが述べられた。

次に谷口議長は、出席者が定款の定足数を満たしていることを確認し、総会の成立を宣した。議事録署名人には、細山欣也、齋藤有史、大畑秀文各氏を指名し、議事に入った。

第1号議案「2020年度事業報告及び収支決算の承認の件」は議長より上程され、2020年度の会務運営機

構、役員・会員・委員会構成などの他、各部事業内容などの事業報告が齋藤副会長より説明された。収支決算については、細山副会長より報告がされ、各科目について詳細な説明があった。続いて、堀江監事より監査報告がされ、書面審議による監事会を実施して、定款第26条1項の規定に基づいて監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は承認された。

続いて、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」が議長から上程され、2021年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案などについて齋藤副会長より説明され、収支予算案については細山副会長より説明され、承認された。

第3号議案「第29期理事の選任の承認の件」が議長より上程され、資料に基づき理事を選任したい旨が齋藤

副会長より説明されて承認され、閉会となった。



細山副会長



齋藤副会長



堀江監事

◆第2回理事会

引き続き、第29期理事選任の承認に伴い、定款の規定による会長、副会

長、専務理事の選任、顧問および相談役の推薦について決定する、第2回理事会が開催された。議長の谷口会長が、出席者が定足数を満たしていることを確認し、理事会の成立を宣した。議事録署名人には、定款に基づき会長と監事が当たることとし、議事に入った。

審議事項第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」と第2号議案「会務運営機構と委員会の構成に関する件」について、いずれも原案通り承認された。それらにより、第29期理事および顧問、相談役は以下の通りとなり、閉会となった。

会長	谷口一郎	タニコー(株)
副会長	中川幹夫	日本洗浄機(株)
同	細山欣也	細山熱器(株)
同	寺部良洋	(株)AIHO
同	齋藤有史	日本調理機(株)
同	岡田 望	ニチワ電機(株)
同	福島 亮	フクシマガリレイ(株)
専務理事	大畑秀文	(一社)日本厨房工業会
理事	熊谷俊範	(株)フジマック
同	渡辺恵一	(株)マルゼン
同	加藤愛一郎	(株)コメットカトウ
同	上野秀雄	(株)上野製作所

同	福井正晃	(株)福井厨房
同	石川文紀	石川調理機(株)
同	肥田徳人	三宝ステンレス工業(株)
同	吉田義一	(株)白石製作所
同	鎌田秀樹	パナソニック産機システムズ(株)
同	深澤 及	(株)三栄コーポレーションリミテッド
同	山崎智教	常盤ステンレス工業(株)
同	木谷義秀	エムケー厨設(株)
同	宮沢慎一	(株)CEK
同	和田 廣	(株)三陽製作所
同	中西一真	(株)中西製作所
同	上松光明	(有)厨房のウエマツ
同	丸山 暁	ホシザキ(株)
同	杉山 正	スギコ産業(株)
同	北川正樹	北沢産業(株)
同	田中利明	シンポ(株)
同	上崎明彦	東邦厨房(株)
同	服部俊男	服部工業(株)
同	小野勝也	総合厨器(株)
同	野瀬秀弘	王子テック(株)
同	比護 隆	東京ガス(株)
同	勝岡伸圭	東京電力エナジーパートナー(株)
顧問	深澤信生	(株)三栄コーポレーションリミテッド
同	山崎 巖	常盤ステンレス工業(株)
相談役	尾崎光行	北沢産業(株)
同	福島 裕	フクシマガリレイ(株)

支部だより

関東支部が総会を開催



細山関東支部理事が議長を務めた

関東支部は、6月16日13時より、厨房機器会館・6階会議室にて、関東支部総会を開催した。昨年同様、新型コロナウイルス対策のため、委任状による議決権行使が推奨され、最小限の出席者での開催となった。

総会は、事務局の司会により議長を細山関東支部理事に推薦する旨の提案があり、細山関東支部理事

が議長に選出され、議案の審議に入った。

細山議長は本日の総会が定足数を満たし総会が成立したことを宣すると、議事に入った。

第1号議案「2020年度事業報告及び収支決算の承認の件」では、前年度総会や関東支部理事会、収支決算などについて説明があった。続いて、堀江関東支部監事より監査の結果決算およびその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は承認された。

次に第2号議案「2021年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件」について説明があり、各種事業と予算案が原案の通り承認された。

引き続き、第3号議案「任期満了に伴う次期関東支部理事の選任の件」が上程されて原案の通り可決し、総会は終了した。

〔工業会事務局 花田政孝〕

会長・副会長・専務理事ご挨拶

会長
谷口 一郎
タニコー(株)



この度会長に再任されました、タニコー(株)の谷口一郎です。「巻頭に寄せて」で第29期体制の発足をご報告致しましたが、福島理事が新たに副会長に選任され、中川副会長の兼務が解消されました。委員の皆さまも改めて委嘱を致しております。これまでご協力いただいております役員、委員の皆さまの努力と、各社の皆さまのバックアップにより各事業を運営できておりますことに、改めて感謝申し上げます。

当工業会の運営は、役員、委員の皆さまのいわゆる“手弁当”の無報酬の活動により行われております。依頼致しております方々は、業界を深く知り専門知識を持つ

た方々となりますので、なるべく自社において活動してほしいことは当然のことです。とはいえ、皆さまそれぞれが協力を控えるということになってしまいますと一部の方々に負担が集中し、当工業会の継続的な活動が懸念される状況となりかねません。業務の都合上すべてに出席しご協力いただくことは難しいことでもあり、広く皆さまにご協力をお願いし、ご多忙な場合は負荷を分散することで業界団体としての活動を行って参りたいと思っております。規制への対応、人材のレベルアップと社会への認知の向上は、個々の事業者の活動だけでは困難な面もあります。業界内のみならず業務用厨房の重要性を広く認識していただくことで、設備の安全や環境保全という社会への貢献を高め、私たちのレベルアップを図ることができるものと考えます。事業の運営におきましては、急速に進展しておりますデジタル技術を活用し、リモートを含め、より良い開催方法の検討を行って参りたいと考えます。会員の皆さま、関係各位の皆さまのご協力をお願い申し上げます。

最後になりましたが、永年勤続役員表彰、永年会員表彰を受けられました皆さま、誠におめでとうございました。長きにわたり当工業会の運営を支えていただきましたことに、改めて感謝を申し上げます。

広報担当副会長
中川 幹夫
日本洗浄機(株)



この度広報担当副会長に再任されました、日本洗浄機(株)・中川幹夫です。

(一社)日本フードサービス協会(JF)の方から、JFの会員企業は業種、業態がさまざまだし、地域が異なれば競合しないので、人事や広報などさまざまな面で協力しあっているというお話を聞いて、少しうらやましく思いました。

当工業会の会員企業は、数名の会社から上場企業まで業容の幅が広く、総合メーカー、単品メーカー、総合厨房専業と、業種も異なっております。また実務面では、熾烈な受注競争が繰り広げられる場面も見受けられます。しかし多くの現場において1社だけでは完結せずに複数社が

協力してより良い厨房を作り上げていくように、広報やマーケティング活動などさまざまな局面において、互いに共通する利益に向かって協力していくことも必要です。そのような共通の利益を見出して推進していくことも、業界団体としての当工業会に求められている役割であります。

われわれの顧客である飲食、観光業界が新型コロナ禍で狙い撃ちにされ、大打撃を被っております。それに伴い、大半の会員企業が業績に大きな影響を受けております。また、2回目の緊急事態宣言下の開催となった第21回厨房設備機器展も、大幅な来場者減を余儀なくされました。しかし明けぬ夜はないとの言葉通り、必ず再生、復活する時が参ります。

月刊『厨房』、業務用厨房機器に関する実態調査、会員名簿等の図書、工業会ホームページ、展示会を通して広報活動を行っておりますが、厨房工業会の広報にとどまらず、業務用厨房業界を広く世の中に知っていただくための情報発信や、会員各社のマーケティング活動のサポートも、微力ではありますが参りたいと考えております。

今後とも引き続きご支援賜りますよう、お願い申し上げます。

財務担当副会長

細山 欣也

(株)細山熱器



この度、定時総会にて財務担当副会長に再任されました細山熱器(株)の細山欣也です。日本厨房工業会の発展のために引き続き尽力して参りますので、よろしくお願ひ致します。

さて、昨年・今年と、当工業会も新型コロナウイルスの影響を受け、活動を計画していました各種事業の運営、実行が大きく制限されました。特に新春賀詞交歓会、定

時総会懇親会は、年に数度、会員各社さまが顔を合わせる貴重な機会でしたが、残念ながらこれらも中止せざるを得ませんでした。

このような中、2020年度の決算内容は新型コロナの影響を勘案してマイナスの予算を組ませていただきましたが、コロナ対策の補助金の影響もあり、結果として予算に対してプラスとなりました。しかし2021年度は、さらに厳しさを増すと予想しています。

このような状況で引き続き活動が大きく制限される中ですが、高齢者のワクチン接種が始まり、今年後半には一般の方々までワクチン接種が進み、少しずつ各活動が再開できる環境になった際には、会員の皆さまからいただいています会費を、どのような形で有効に活用、還元していくかを検討して参りたいと思います。引き続き皆さま方のご理解とご協力をいただきますよう、よろしくお願ひ致します。

教育担当副会長

寺部 良洋

(株)AIHO



この度、第55回定時総会後の理事会において、引き続き副会長職を拝命致しました寺部良洋です。第27期から副会長を仰せつかり、技術担当として2期4年携わらせていただきましたが、この第29期の新体制の下、教育部を担当させていただくことになりました。不慣れな技術担当でしたが、4年間勤めることができたのは、委員会の皆さまのご協力のおかげだと思います。皆さまに心より感謝申し上げます。

教育部は、厨房設備士や技能士の教育、厨房設備フォローアップ研修会、通信教育とスクーリングの実施、また『厨房設備工学入門』の作成と発刊、そして海外進出や海外視察調査団等に関する事業を任されており、会員の皆さまのスキルアップを図ると共に、当工業会の知名

度や地位向上ということを含め、大変重要な役割を担っていると感じております。

今まで私は、この事業に直接携わったことがありませんので、どのようにしてこの大役を務めていけばよいのか、大いなる不安を感じるころですが、長年にわたりこの事業に関わり、経験豊富な委員会の皆さまにご協力をいただきながら、円滑、かつ有意義な会務運営に努め、その役割を果たしていきたいと思ひます。委員会の皆さまには、ご迷惑をおかけすることが多々あると思ひますが、ご理解とご協力のほど、よろしくお願ひ致します。

世の中は、依然として新型コロナウイルスの収束が不透明な状況となっており、これからもその影響を受けながらの事業活動になると思ひますが、新型コロナを含め、われわれを取り巻く環境は大きく変化していきますので、その変化をしっかり捉えると共に、他部署との連携をしっかりと取って、業界に必要な変化には柔軟に対応し、事業に反映していきたいと思ひます。

このような状況の中、微力ではありますが、これからも業界の発展、そして会員の皆さまのスキルアップのために精一杯努めると共に、魅力のある、そして必要とされる事業を目指していきたいと思ひます。

今後とも皆さまからのご指導、ご鞭撻、またご協力を賜りますよう、何卒、よろしくお願ひ申し上げます。

総務担当副会長

齋藤 有史

日本調理機(株)



この度、総務担当副会長を拝命致しました齋藤でございます。副会長として2期目を迎えるにあたり、今一度その役務を再認識し、会務運営の一助となるよう努める所存でございます。

さて、昨年の年初以降、約1年半にわたるこの新型コロナウイルス禍において、“食”の提供に携わるわれわれのお客さまをはじめ、会員各社、関係諸団体の皆さまにおかれましても、大きな影響を受けていることと存じます。そのような中、当工業会の活動においても、定時総会・新春賀詞交歓会をはじめ、各種事業で延期や中止、あるいは従来とは開催方式を変えての変則的な実施な

ど、さまざまな制約を受ける中での運営を余儀なくされており、未だ今後についても安定した見通しが立てられない状況にあると言えるのではないかと存じます。

しかし、悲観的な発想は悲観的な結果を創造してしまっただけです。このような状況下ではありますが、今できることを、許容される範囲で、かつ可能な限り前向きに進める、ポジティブな考えを持つことが大切ではないかと考えます。

“食”の場合は、人が生きるために必要であることは無論のこと、「楽しみ」「学び」や「癒し」をも与えてくれるものです。今は人と会話をせず、互いに距離を置いた喫食を余儀なくされていますが、本来の姿へ早期に戻れることを願い、その時に向けて当業界全体がしっかりとお客さまや関係各方面のお役に立てるよう、工業会の会務運営に携わらせていただきたいと存じます。

何卒、ご支援、ご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

末筆になりますが、感染防止へ向けた対策は、当面継続が必要になることと存じます。会員各社ならびに皆さまのご健康とご活躍を、心よりお祈り申し上げます。

資格担当副会長

岡田 望

ニチワ電機(株)



この度の理事会におきまして、資格担当副会長に再任致しました、ニチワ電機(株)の岡田でございます。

昨年度は新型コロナウイルス感染症の拡大が続き、日本経済に大きな打撃を与えました。当工業会の運営をはじめ、担当させていただいております資格部(設備士資格委員会)におきましても、影響を受けました。厨房設

備士資格認定試験が感染症予防のため、規模を縮小して2級の実施とし、開催時期も例年より遅らせて11月に行いました。

今もなお新型コロナウイルス感染症による緊急事態宣言が発令されるなど、厳しい環境が続いております。このような中ですが、今年度の厨房設備士資格認定試験は、感染症予防対策をしっかりと行ったうえで、1級2級共に開催を予定しております。新型コロナ禍における取り組みと致しまして、試験の事前に行っております講習会を、オンラインによる開催とさせていただきました。

これからも新型コロナ禍による制約がありますが、会員企業の皆さまのお役に立てますよう、資格部の活動、当工業会の活動に取り組んで参ります。

引き続き、皆さまのご指導とご鞭撻を賜りますよう、よろしくお祈り申し上げます。

技術担当副会長 福島 亮

フクシマガリレイ(株)



この度の理事会におきまして、副会長を拝命致しました。フクシマガリレイ(株)の福島亮でございます。

私の当工業会での活動としては、長らく技術・機器安全委員会に所属し、委員長を務めさせていただきました。また、4年前より理事を仰せつかり、工業会全体の運営に微力ながら携わらせていただきました。このたびは新任の副会長ということで、若返りを計った執行部の皆さまにおかれましては、年長ではございますが今までの経験を生かして、日本厨房工業会の継続発展と

円滑な会務運営に精一杯尽力させていただき所存です。皆さまのさらなるご指導とご鞭撻のほど、よろしくお願い致します。

先ほども述べましたが、私は長らく当工業会の技術・機器安全委員会を運営させていただいており、特に「JFEA 業務用厨房設備機器基準」を制定し、それに基づく適合確認制度の立ち上げに携わらせていただきました。この基準は「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ております。この活動を通じて厨房機器全般のレベルアップを目指し、業界の健全な育成につなげたいと考えており、私の工業会における原点はここにあります。今回は副会長という立場から、厨房業界の健全な発展を目指して、全力で取り組ませていただきたいと思います。

最後になりますが、今後とも工業会の運営に関しまして、ご支援とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

専務理事 大畑 秀文



6月16日に開催されました総会、理事会において、専務理事に再任されました大畑秀文です。会長・副会長のご指導の下、微力ではございますが、引き続き日本厨房工業会の業務に専心努力致しますので、よろしくお願い致します。

2019年6月より当工業会にてお世話になっており

ますが、新型コロナウイルス感染症の世界的蔓延により、この2年間で世の中の状況が大きく変わってしまいました。当工業会の主なお客さまである飲食業界・観光業界はその影響が最も深刻であり、業務用厨房業界にも今後これまで以上の影響が及んでくるものと思われまます。しかし、省力化・非接触化・感染症対策を含めた HACCP 対応等へのニーズは依然高く、そういったニーズに的確に対応していくことにより、感染症の影響を極小化し、さらには今後の発展につなげていくことができるものと確信しております。

今後とも会員各社さまのご意見・ご要望を十分咀嚼した日本厨房工業会の業務運営を行い、皆さまの業務発展に寄与していけるよう、機動的・適切に対処して参る所存ですので、引き続きご協力・ご指導とご鞭撻をよろしくお願い致します。

アジア最大規模の厨房設備機器展示会

第22回厨房設備機器展の出展募集が開始されました



第21回厨房設備機器展を振り返る

第22回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略は以下の通りで、詳細については今後本誌でお知らせしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第21回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

今年2月16日(火)～19日(金)に開催された第21回厨房設備機器展は、「展示会業界におけるCOVID-19感染拡大予防ガイドライン」などの複数の各種新型コロナウイルス対策規定に則った予防措置を講じたものの、新型コロナウイルスが拡大し国内2回目の緊急事態宣言の中の開催となり、三展合同で2万4,196人という、例年より大幅に来場登録者が減った結果となりました。

国内各地方からの来場者は北海道0.4%、東北0.3%、関東20.7%&東京70.1%、中部・北陸3.9%、近畿3.0%、中国0.4%、四国0.1%、九州・沖縄0.9%、海

外0.0%という内訳となっており(無回答0.1%)と、緊急事態宣言下らしく、東京からの来場者が激増し一極集中となりました。

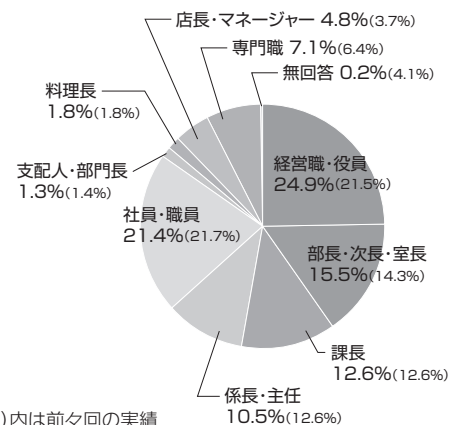
来場登録者の業種は「外食」20.0%、「宿泊」17.0%、「メーカー」16.9%、「商社・卸・問屋」16.0%が突出し、続いて「給食・中食」6.3%、「設計・設備」6.1%、「小売」4.7%、「施設・温浴施設・スパ」3.3%、「その他関連業種」5.7%となっており、外食業種関係者の来場登録者が増加して首位となりました。

来場登録者の役職を見ますと、「経営職・役員」24.9%、「部長・次長・室長」15.5%、「課長」12.6%、「係長・主任」10.5%、「支配人・部門長」1.3%、「料理長」1.8%、「店长・マネージャー」4.8%と、管理職の方々が増加して6割以上を占めており、実際に製品や機器購入については「決定権を持っている」32.5%、「検討メンバーになる」46.8%と、8割近くの方が商機につながる

●来場登録者の業種

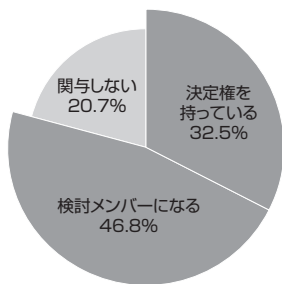
	2021	前回
外食	4,845名 20.0%	6,961名 17.3%
宿泊	4,103名 17.0%	7,956名 19.9%
メーカー	4,086名 16.9%	6,879名 17.1%
商社・卸・問屋	3,883名 16.0%	6,505名 16.2%
給食・中食	1,524名 6.3%	2,795名 6.9%
設計・設備	1,476名 6.1%	2,569名 6.4%
その他関連業種	1,370名 5.7%	2,325名 5.8%
小売	1,129名 4.7%	1,480名 3.7%
施設・温浴施設・スパ	791名 3.3%	1,175名 2.9%
官公庁・団体・自治体	406名 1.7%	773名 1.9%
旅行代理店	304名 1.3%	443名 1.1%
交通・空港・運輸	279名 1.2%	394名 1.0%

●役職別分析

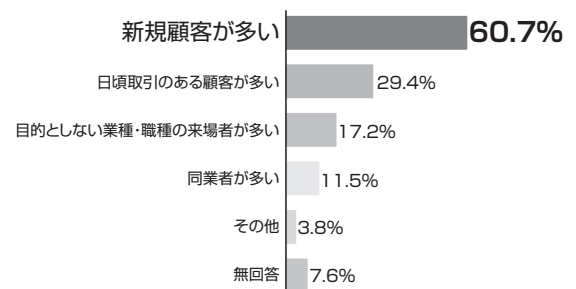


※図の()内は前々回の実績

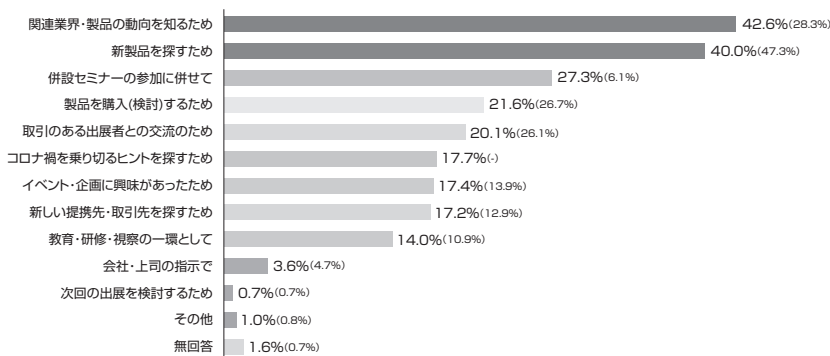
●製品や機器購入についてどのように関与するか



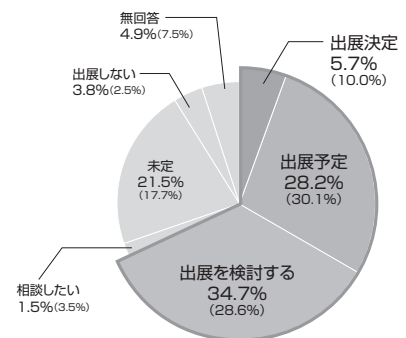
●来場者層について(複数回答)



●本展へ来場された目的は何ですか?(複数回答可)



●次回の本展示会への出展について



立場にあり、経営職・役員など、厨房設備機器の選定・購入に深く関係した層が多い点が特徴となっています。

実際、来場目的として「関連業界・製品の動向を知るため」42.6%、「新製品を探するため」40.0%、「併設セミナーの参加に併せて」27.3%、「製品を購入(検討)するため」21.6%、「取引のある出展者との交流のため」20.1%と、新型コロナの流行する飲食店冬の時代にも、来場された方々の多くが製品情報に貪欲で、6割以上の方が展示内容に「満足」「ほぼ満足」と回答されています。

出展者の満足度

それでは出展者の手応えは、どうだったでしょうか。出展者へのアンケートでは、「新規顧客が多い」が60.7%と、ビジネスチャンスが広がる機会となった方が半数以上を占めます。

また、次回出展については「出展決定」5.7%、「出展予定」28.2%、「出展を検討する」34.7%と、出展者の計68.6%が前向きに検討しており、厨房設備機器展へ出展したことについて多くの方が満足していることが明らかになっています。

来場者からの要望

その他に、以下のような意見が寄せられていますので、今後の出展のご参考になればと存じます。

【出展者アンケートからのご意見(抜粋)】

- ・商品に関しては大変良い感触だった。たくさん名刺を交換できました
- ・想像していたよりも名刺交換できた
- ・ターゲットの客層(学校給食、食品工場、厨房関係者)の集客がますますあった
- ・開拓したい顧客層とコンタクトが取れた
- ・予想外のホットな商談につながるお客様にご案内出来た
- ・目的とする業種の方とお話することができた
- ・来場者の質は良かった
- ・本気、案件有のユーザーが例年より多い
- ・オーナーと直接話ができて満足です
- ・意外と全国からのお客様とお話してきた。しっかり営業できた
- ・コロナ禍の中来場者は少ないと見込んでいたが多くお客様をブースで獲得できた

【来場者アンケートからのご意見(抜粋)】

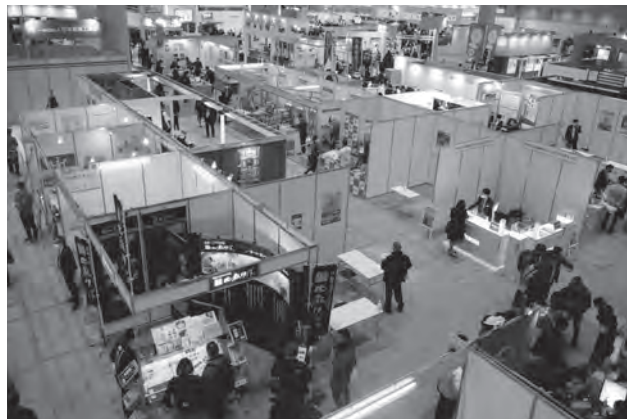
●今回の展示・企画内容について

- ・いつも充実した手配ありがとうございます、今後も参加します
- ・イノベーション商品や紹介が見たい!
- ・新型コロナ禍での実施ありがとうございます、出展者の皆様も大変だとは思いますが、がんばりましょう
- ・新型コロナの時期でもやってくれてうれしいです
- ・充実した、良いイベントだったと思います、ありがとうございました
- ・セミナーが参考になりました
- ・トレンドを押さえた多種のセミナーが開催されたところがよかったです
- ・勉強になりました、次回も楽しみにしています
- ・来年もまた来ます

毎年厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になると思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以上のような来場者のご意見を参考に、来年は以下のような要領で開催の予定となっております、出展

者の募集を開始しております。工業会会員企業さまには会員料金の他、会員早期申込料金もご用意しておりますので、是非出展に関してはお早めのご検討をお願い申し上げます。



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第22回 厨房設備機器展

- 会 期 : 2022年2月15日(火)~18日(金)
- 会 場 : 東京ビッグサイト 東展示棟1~6、8ホール
- 主 催 : (一社)日本厨房工業会、(一社)日本能率協会(厨房設備機器展)
- 展 示 予 定 規 模 : 950社/2,100ブース(三展同時開催規模)
- 前 回 来 場 者 数 : 2万4,196名
- 出 展 料 金 : 当工業会会員は、会員料金となります。
会員早期申込料金: ¥363,000(税込) ※会員通常申込料金は¥440,000(税込)
1ブースあたり(ブースサイズ:間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m)
※会員外はHCJホームページをご覧ください。
- 出 展 申 込 期 限 : 早期申込締切2021年7月30日(金)、通常申込締切2021年9月30日(木)

【出展申込・問い合わせ先】

HCJ三展合同事務局 (一社)日本能率協会 産業振興センター内 担当:丸尾、寺村、川口、佐藤、木村、工藤
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL: 03-3434-1377(土日・祝日を除く9:00~17:00)
E-mail:hcj@jma.or.jp
詳しくはホームページをご覧ください <https://jma-hcj.com/>

新製品

自動排水注油ぎょうざ焼き機 サニクック 自動排水注油ぎょうざ焼き機 GZ193

日本洗淨機(工業会関東支部)は、サニクックシリーズ「GZ193」を発売した。

ぎょうざ焼き器「GZ193」は、熱湯でゆでてから排水して注油焼き上げという、プロの調理を再現した、自動排水の全自動機。

最初にぎょうざがかぶる程の多量の水を注水すると、水が厚鍋の蓄熱で瞬時に沸騰し、ぎょうざをゆで上げる。多量の湯でボイルすることで、ぎょうざのミミを柔らかくゆで上げ、具の中までムラなく熱

日本洗淨機(株)



GZ193

が通るといふ。

新開発の注水注油一体型ノズルを採用(特許出願中)。ゆで上げ後は排水栓が開き、余分なゆで湯を排水した後、注油ポンプより油を鍋全体に流し込む。排水後に新しい油で調理するので、きれいに香ばしく焼き上がる。自動排水機構の安定動作と耐久性には特に気を配っており、排水受け皿は3段構えになっている。

焼き鍋の表面には窒素を浸透させて硬化させる窒化処理が施されており、鉄の良さを損なわずに、優れた耐腐食性と硬度が得られ、さびにくく耐久性のある鉄鍋にグレードアップさせている。

■価格

未定

■問い合わせ先

日本洗淨機(株)

E-Mail : pr20@n-sen.com

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

News

ケミカル製品の販売とサービスの提供 MEIKO ACTIVE

MEIKO Clean Solutions Japan(株)



MEIKO ACTIVE

MEIKO Clean Solutions Japan(株)(工業会関東支部)は、食器洗淨機用のケミカル製品事業「MEIKO ACTIVE」の展開を開始した。

「MEIKO ACTIVE」は、ドイツのMEIKO社による、食器洗淨機、ケミカル製品、アフターサービスを一つのソリューションとして統合した、包括的なサービスで、日本でもMEIKO Clean Solutions Japan(株)によって提供される。

同サービスでは、食器、グラス、器具洗淨機ユーザーのニーズを満たす洗剤11品目、リンス剤2品目をケミカル製品MEIKO ACTIVEとしてラインナップし、衛生的かつ最良の洗淨結果を提供するという。

また、MEIKO ACTIVEの付帯サービスとして、保守点検の実施や修理時発生費用の一部免除など、サービス面でもユーザーをサポート。洗剤やリンス剤の濃度管理だけでなく、洗淨システム全体を包括的に管理し、常に最適なコンディションを維持することで、洗淨結果を衛生的に保ち、仕上がりの悪化や故障発生リスクを低減するという。

■価格

オープン価格

■問い合わせ先

MEIKO Clean Solutions Japan(株)

☎03-6914-4301 FAX 03-6915-3820

E-Mail : info@meiko-japan.com

http://www.meiko-japan.com

*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の会員限定フォームからお送りください。

5.19

【国土交通省からの周知依頼につきまして(緊急事態宣言を受けた雇用調整助成金の特例措置等の対応について(情報共有))】
国土交通省不動産・建設経済局建設業課です。

緊急事態宣言を受けた雇用調整助成金の特例措置等の対応につきまして、
厚生労働省より以下のページのとおり発表されておりますので、情報共有させていただきます。
貴職におかれましては、会員企業への周知を宜しくお願いいたします。

○厚生労働省「緊急事態宣言を受けた雇用調整助成金の特例措置等の対応について」(令和3年4月30日付けプレスリリース)

https://www.mhlw.go.jp/stf/r3050505cohokurei_00003.html

○厚生労働省「雇用調整助成金(新型コロナウイルス感染症の影響に伴う特例)」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou_roudou/koyou/kyufukin/pageL07.html

○厚生労働省「新型コロナウイルス感染症対応休業支援金・給付金」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/kyugyoshienkin.html>

よろしくお願いたします。

6.2

【農林水産省からの周知依頼につきまして(R2補正モデル実証事業二次公募のご案内)】

農林水産省です。

今般、以下のとおり、「加工食品の国際競争力強化に向けた食品製造イノベーション推進事業」のうち「モデル実証事業」二次公募を行うことになりました。

とくに今回は、外食産業からも多数のご応募をお待ちしておりますので、ご検討又は関係者への周知方よろしくお願いたします。

令和2年度第3次補正予算「加工食品の国際競争力強化に向けた食品製造イノベーション推進事業」のうち「モデル実証事業」二次公募開始のお知らせ

株式会社日本能率協会コンサルティング(JMAC)ホームページにて、二次公募を開始致しました。

本事業では、ロボット、AI、IoT等の先端技術を製造現場に複数導入することで、生産工程の自動化や遠隔での製造モニタリング、品質管理、安全管理などを一連のシステムとして実証を行い、その成果を広く情報発信して横展開を図ることを目的としています。

※二次公募の事業者は、食品加工産業、および外食産業(店舗、セントラルキッチン含む)を対象とし、幅広い応募を受け付けます。

※コンソーシアムには、食品製造事業者が必ず含まれる必要がありますが、代表申請者が食品製造事業者である必要はありません。

公募期間は令和3年6月1日(火)～令和3年7月16日(金)となっております。

▼詳細はこちらをご覧ください▼

事業実施主体(公募受付)

<https://www.jmac.co.jp/news/news/info20210412.html>

農林水産省

https://www.maff.go.jp/j/g_biki/hojyo/20_13_00_001003001.html

以上、よろしくお願いたします。

6.4

【経済産業省からの周知依頼につきまして(職場における積極的な検査等の実施手順について)】

製造産業局総務課でございます。

標記の件について、厚生労働省等より、職場における抗原検査簡易キット等を活用した積極的な検査等を実施する際の実施手順がまいり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はございますが、会員企業・団体への周知にもご協力の程、何卒よろしくお願い申し上げます。

令和3年5月28日の新型コロナウイルス政府対策本部において、改訂された基本的対処方針において、「政府は、クラスターの大規模化及び医療のひっ迫を防ぐ観点から、(略)職場においても、健康観察アプリも活用しつつ、軽症状者に対する抗原簡易キット等を活用した検査を実施するよう促し、陽性者発見時には、幅広い接触者に対して、保健所の事務負担の軽減を図りつつ、迅速かつ機動的にPCR検査等を行政検査として実施する」とされたところです。

これを踏まえ、職場における抗原検査簡易キット等を活用した積極的な検査等を実施する際の実施手順を別添のとおり取りまとめられましたので、別添の実施手順を参考にしつつ、積極的な取組がなされるよう検査等にご協力お願いいたします。(なお、別添の実施手順における「初動対応における接触者」の特定に当たっての具体的基準や、感染拡大地域において当該者に対するPCR検査等を行政検査として取り扱う際の詳細等については改めてご連絡します。)

特に、従業員同士の距離が近いなど密になりやすい環境(労働集約的環境)や、寮・宿日直等従業員同士が寝食等の場を共有する場で生活する環境など、従業員同士等の濃厚接触が生じやすい環境にあり、これまでのクラスターの発生状況等を踏まえ、クラスターの発生が懸念される職場に関しては、積極的に検査が実施されるようにご協力いただけますと幸いです。

添付資料

【別添】職場における積極的な検査等の実施手順

参考資料

新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針令和2年3月28日(令和3年5月28日変更)

https://corona.go.jp/expert-meeting/pdf/kihon_h_20210528.pdf

(別添) 職場における積極的な検査等の実施手順

1. 事業所内に診療所が所在する場合

(1) 利用に向けた事前準備

- ・事業所内の診療所や健康管理部門が連携し、検査実施のための体制・環境を予め整備する。
※ただし、職域におけるワクチン接種に協力している事業所についてはその限りではない。
- ・体調が悪い場合には出勤せず、自宅療養する社内ルールを徹底する。
- ・事業所内の診療所が、民間流通により抗原簡易検査キットを購入する。事業所内の診療所において適切な保管・管理を行いつつ、事業所内及び管轄保健所との対応フローを整理する。
- ・事業所は、各職場の取組状況等に応じ、毎日の健康状態を把握するための健康観察アプリの導入を検討したうえで、利用するアプリを選定し、従業員に対して、毎日の利用を要請する。
(※)典型的な事例として「健康観察CHAT」の概要を例示として添付しますのでご参照ください。
- ・従業員は端末に各自アプリをインストール・活用するなどし、健康情報を毎日登録する。

(2) キットを利用した検査の実施

- ・出勤後、健康観察アプリ等を通じて具合の悪い従業員が見出された場合、または従業員が発熱、せき、のどの痛み等軽度の体調不良を訴えた場合は、その従業員に対し、社内診療所等において、医療従事者の管理下で抗原定性検査等(※)を実施する。
※検査方式はPCR検査でも可能。

(3) 陽性判明時：確定診断から保健所への接続

- ・現場の医師が確定診断までできる場合は、確定診断を行う。陽性と診断されれば、保健所に報告する。
- ・現場の医師が確定診断を行えない場合には、PCR等検査を用いて確定診断を行える医療機関を紹介する。当該医療機関で確定診断を受け、陽性と判断されれば、保健所に報告する。
- ・いずれの場合でも、当該陽性判明者は帰宅・出勤停止し、確定診断で陰性が出ない限り、療養を行う。
(※) 抗原定性検査の結果が陰性の場合、偽陰性の可能性もあることから、医療機関の受診を促す。また、症状が快癒するまで自宅待機とし、その後現場の医師の判断で解除するなど、偽陰性だった場合を考慮した感染拡大防止措置を講じる。
- ・更に、その後の積極的疫学調査の円滑な実施に資するよう、事業所で行動歴を把握する。

(4) 陽性判明時：接触者の特定から隔離・検査

- ・所属部局が中心となって、その後の確定診断を待たず、同時並行で、当該従業員の「初動対応における接触者」を自主的に特定する(※)。
(※) 特定に当たっての基準は、後日速やかにお伝えします。

・上記「初動対応における接触者」に対し、感染拡大防止の観点から、以下のとおり感染拡大防止策を講じる。

- ① 速やかに帰宅させうえて、自宅勤務を指示する(発症日2日前又は最終接触日の遅い方から2週間を目安)。ただし、最初の陽性者の確定診断が陰性だった場合又は保健所から濃厚接触者として特定されず、②の検査で陰性であった場合には自宅勤務を解除する。
- ② 感染拡大地域において、最初の陽性者の確定診断が陽性だった場合には、上記に基づき、事業所側で検査の対象者を決めて保健所に対象者リストを提出し、保健所の方の了承を得た上で、「初動対応における接触者」に対してPCR検査等を速やかに実施する。自宅勤務している従業員に対しては唾液検査キットを送付する。このPCR検査等は行政検査として取り扱う(※)。
(※) 詳細については、後日速やかにお伝えします。

2. 事業所内に診療所が所在しない場合

(1) 利用に向けた事前準備

- ・提携医療機関(コロナ診療を行えるところに限る。)と事業所とが連携し、検査実施のための体制・環境を予め整備しておく。提携医療機関がない場合は新たに地域の医療機関と提携して対応する。
- ・体調が悪い場合には出勤せず、自宅療養する社内ルールを徹底する。
- ・提携医療機関が、民間流通により抗原簡易検査キットを購入する。提携医療機関において適切な保管・管理を行いつつ、事業所内及び管轄保健所との対応フローを整理する。
- ・事業所は、各職場の取組状況等に応じ、毎日の健康状態を把握するための健康観察アプリの導入を検討したうえで、利用するアプリを選定し、従業員に対して、毎日の利用を要請。
(※) 典型的な事例として「健康観察 CHAT」の概要を例示として添付しますのでご参照ください。
- ・従業員は端末に各自アプリをインストール・活用するなどし、健康情報を毎日登録する。

(2) キットを利用した検査の実施

- ・出勤後、健康観察アプリ等を通じて具合の悪い従業員が見出された場合、または従業員が発熱、せき、のどの痛み等軽度の体調不良を訴えた場合は、提携医療機関を受診し、抗原定性検査等(※)を受ける。
※検査方式はPCR検査でも可能。

(3) 陽性判明時：確定診断から保健所への接続

- ・提携医療機関の医師が確定診断を行う。陽性と診断されれば、保健所に報告する。
- ・いずれの場合でも、当該陽性判明者は帰宅・出勤停止し、確定診断で陰性が出ない限り、療養を行う。
(※) 抗原定性検査の検査結果が陰性の場合、偽陰性の可能性もあることから、医療機関の受診を促す。また、症状が快癒するまで自宅待機とし、その後現場の医師の判断で解除するなど、偽陰性だった場合を考慮した感染拡大防止措置を講じる。
- ・更に、その後の積極的疫学調査の円滑な実施に資するよう、事業所で行動歴を把握する。

(4) 陽性判明時：接触者の特定から隔離・検査

・所属部局が中心となって、その後の確定診断を待たず、同時並行で、当該従業員の「初動対応における接触者」を自主的に特定する。

(※)特定に当たっての基準は、追って速やかにお示しします。

・上記「初動対応における接触者」に対し、感染拡大防止の観点から、以下のとおり感染拡大防止策を講じる。

① 速やかに帰宅させうえて、自宅勤務を指示する(発症日2日前又は最終接触日の遅い方から2週間を目安)。ただし、最初陽性者の確定診断が陰性だった場合又は保健所から濃厚接触者として特定されず、②の検査でも陰性であった場合は、自宅勤務を解除する。

② 感染拡大地域において、最初の陽性者の確定診断が陽性だった場合には、上記に基づき、事業所側で検査の対象者を決めて保健所に対象者リストを提出し、保健所の子承を得た上で、「接触者」に対してPCR検査等を速やかに実施する。自宅勤務している従業員に対しては唾液検査キットを送付。このPCR検査等は行政検査として取り扱う。

(※)詳細については、後日速やかにお伝えします。

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！



5.27

loK-PF運営WG。由利事務局局長。(Web開催)

6.11

loK-PF説明会。由利事務局局長。(Web開催)

6.14

フード・ケータリングショー・厨房設備機器展 主催者協議会。谷口会長、大畑専務理事。(今朝)

6.16

(一社)日本厨房工業会 第55回定時総会。(厨房機器会館6階会議室・Web開催)

6.16

2021年度第2回理事会。谷口会長。中川、細山、寺部、齋藤、岡田、福島各副会長、大畑専務理事、熊谷、渡辺、加藤、上野、福井、石川、肥田、鎌田、山崎、木谷、中西、杉山、北川、上崎、服部、勝岡各理事、堀江、柳屋各監事、由利事務局局長、水野事務局次長、花田職員。(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。

●会社代表者の変更

(株)マグナ(関東支部)

【新】藤波 克成 代表取締役社長

●本会に対する代表者の変更

テクノ・フードシステム(株)(関東支部)

【新】大前 辰憲 代表取締役社長

●住所の変更

パナソニック産機システムズ(株) 近畿支店(関西支部)

【新】〒541-0059 大阪府大阪市中央区博労町3-5-1
御堂筋グランタワー11階

書籍紹介

『坂月さかな作品集

プラネタリアム・ゴースト・トラベル』

■坂月さかな 著

■パイ・インターナショナル 刊

■定価 1,880円(税別) ■A5判・256ページ

■ISBN 978-4-7562-5487-0 C0079

本誌「銀河食堂紀行」でおなじみ、漫画家/イラストレーター・坂月さかな氏の初めての単行本が発売されました。

坂月氏の作品全体のテーマというか共通する土台は、「ある宇宙の旅の記録」。本誌連載はもとより、パイコミックスでのWeb連載『星旅少年 塔に登る』など、暗い宇宙と夜、そして青い光と水の静かな世界の物語を漫画・イラスト・小説などで描いています。本書は過去の作品に加えて、新規描き下ろしイラストストーリー「トピアスたちの旅」等を追加して256ページのボリューム、しかもそのほぼ半分がカラーページで堪能できます。

本書は4部構成で、カラーイラストの第1章「星旅風景」、カラーイラスト&ストーリーの第2章「不眠少年 月へ行く」、モノクロ漫画の第3章「星旅少年」、カラーイラスト&ストーリーの第4章「トピアスたちの旅」という構成になります。



本誌「銀河食堂紀行」の読者でしたら、第1・2・4章は特に楽しんでいただけるでしょう。「銀河食堂紀行」はモノクロ連載ですが、本書では、坂月氏の黒と青をベースとしたカラーイラストの美しさが堪能できます。

宇宙や荒野の中にポツンと存在する、日常品が詰め込まれたシンプルな建物や乗り物で静かに過ごす主人公と共に、夜寝る前に少しずつ読んでいきたい一冊です。



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

理事長
中川 幹夫

関東厨房機器協同組合

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

理事長
小木曾 誠

東海調理機器協同組合

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

理事長
福島 裕

近畿厨房機器協同組合

〒551-0011 大阪市西淀川区竹島二ノ六ノ一八
フクシマガリレイ株式会社六階

会長
西脇 司

公益社団法人 日本給食サービス協会

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

会長
市川 博光

一般社団法人日本弁当サービス協会

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町二ノ二一
淡路町広瀬ビル3階

会長
山本裕康

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

東京都千代田区鍛冶町一ノ六一十七
フォルテ神田5階

理事長
鵜飼良平

公益社団法人 日本食品衛生協会

東京都渋谷区神宮前一ノ六ノ一
☎ 〇三(三四〇三)二二一一

代表取締役
長
金杉恭三

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一
☎ 〇三(五四二四)〇一〇一

2021 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 安達工業

代表取締役
安達 与人

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

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

アサヒ義設株式会社

代表取締役
山本 康太

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



株式会社 AIHO

代表取締役
寺部 良洋

本社
愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三(八八)五一一一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役
瀬瀬 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎ 〇五八六(四五)八〇七四

ISEKI

ISEKI トータルサービス

代表取締役社長
富久 誠
Makoto Tomihisa

〒116-8540
東京都荒川区西日暮里5丁目
3番14号

TEL 03-3805-7955
FAX 03-3805-7952

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三二(四一)八〇七八

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事
石川調理機株式会社

代表取締役
石川 茂

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

厨房機器の総合商社
有限会社 イー・ジャパンフードサービス

代表取締役
藤田 荘一郎

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

エース工機株式会社

代表取締役
大橋 裕治

東京都台東区駒形一三二一六
駒形プラザビル
☎ 〇三(三八四三)四八五一

株式会社 ウサミ

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一―二〇
電話 〇五九五(四五)三九五二

株式会社 上野製作所

代表取締役
上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

winterhalter

株式会社 ウィンター・ハルター・ジャパン

代表取締役

ふる さわ たか ひろ
古 澤 隆 浩

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

株式会社 エレミック

代表取締役
三木 好夫

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一八一一八
☎ 〇三(五三九九)一一二三
FAX 〇三(五三九九)一一一六

エレクター株式会社

代表取締役社長
柳屋 司

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二一―一―一
中目黒GTタワー14階
<https://www.erecta.co.jp>

クボタライスロボ
株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役
藤村 和夫

埼玉県さいたま市中央区上峰一ノ十九ノ一八
☎ 〇四八(八五三)一一七〇

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役
木本 武雄

〒106-0041 東京都港区麻布台一―一―九
☎ 〇三(五五六二)六五二二
BPRアレイス神谷町
FAX 〇三(五五六二)五〇七一

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役 尾高 清臣

大阪府堺市中区新家町五八八番地
TEL 〇七二(三三七) 五八八一
FAX 〇七二(三三四) 二二四四

押切電機株式会社

代表取締役 岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上二一三九一四九
TEL 〇五六八(八八) 六二二一(代)
FAX 〇五六八(八八) 六一〇六

株式会社 大道産業

代表取締役 坂田 浩一

本社〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一

冷蔵ネタケース・ショーケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役 杉村 広行

本社：北九州市八幡西区夕原町二一ノ六
TEL 〇九三(六〇二) 八八五七
営業所：東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

厨房機具 設計・施工・販売・修理
有限会社 北見厨房

代表取締役 中塚 敏之

〒090-0053 北海道北見市桂町四一三二二〇
TEL 〇一五七(三三) 六〇八〇
FAX 〇一五七(三三) 七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役 北川 正樹

東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
TEL 〇三(五四八五) 五一一一

株式会社 関東三貴

代表取締役 石井 勝之

SANKI
〒千葉市若葉区西部賀二丁目七番五号
TEL 〇四三(二〇六) 四四〇〇
FAX 〇四三(二〇六) 四四〇七

関西スチールネット株式会社

代表取締役 木村 浩士

〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
TEL 〇六(六七二二) 七二〇六

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役 牧田 哲博

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
TEL 〇四二(三六二) 二二二七
FAX 〇四二(三六二) 二九七八
長野工場 長野県伊那市東春近字中殿馬二四〇七十四
TEL 〇二六五(七七) 〇六六六
FAX 〇二六五(七七) 〇六六七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳二ノ十七ノ十五
TEL 〇四二(五七三) 三三四一
FAX 〇四二(五七三) 三二八七

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社

代表取締役 品川 みゆき

TEL 〇四八(二五二) 二六七七(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シエルフメーカー
新時代の空間をクリエイト
株式会社 キヤニオン

代表取締役 榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
TEL 〇三(三三六) 六一七七四二

株式会社 昇成技研

代表取締役 八木 崇介

〒581-0039 大阪府八尾市太田新町一丁五四一十二
TEL 〇七二(九二〇) 六九〇〇
FAX 〇七二(九二〇) 六九〇一

クリナップ
キッチンから、笑顔をつくらう

代表取締役 社長執行役員

竹内 宏

クリナップ株式会社

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

CLIE

株式会社 クリエ

代表取締役 高田 功一

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

株式会社 クラコ

代表取締役 倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪府中央区平野町二一ノ一二
TEL 〇六(六三二二) 六六一一
沢の鶴ビル

COMET
食と笑顔とともに100年 そして未来へ

取締役社長
加藤 愛一郎

株式会社 **COMETカトー**

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

西部ガス株式会社
常務執行役員
営業本部 副本部長
今給黎 督

〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号(ビル)2F
FAX 〇九二(六三三)二二二一
〇九二(六三三)二二二二
〇九二(六三三)二二二三
〇九二(六三三)二二二四

涼
涼しい厨房®

株式会社サミー
代表取締役
杉本圭一郎

兵庫県小野市福住町三五六
〒670-0794(六七)一七二二

株式会社三栄コーポレーション
代表取締役
深澤 及

本社〒221-0832 横浜市神奈川区榎畑八ノ三
〒045(六二〇)三三七三
FAX 〇四五(六二〇)三六八一
https://www.san-ei-ld.co.jp

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社
取締役社長
高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
FAX 〇一〇(六二四)三〇三三(代)
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
FAX 〇一七(七四二)一三五三

環境改善企業
サンタ株式会社
代表取締役
三浦雅博

〒920-0333
石川県金沢市無量寺3丁目18番地
☎076-268-2941(代)
https://nol-santa.com/
E-mail: info@nol-santa.com

三宝ステンレス工業株式会社
代表取締役
肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
〒572-0722(八二八)三七〇一

株式会社三陽製作所
代表取締役会長
和田 廣
代表取締役社長
高橋 仁智

〒982-0473 山形県南陽市池黒七五〇一
FAX 〇三八(四七)五五一四
〇三八(四七)三九五二

三和厨房株式会社
代表取締役
中野 圭二

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

sanwa
nouvelle cuisine
代表取締役社長
加藤 太一郎

電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町737番地1
Phone: 054-364-7178 (代)
Facsimile: 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

株式会社CEK
代表取締役社長
宮沢 慎一

〒456-0025 名古屋市中熱田区玉の井町5番14号
FAX 〇五二(六八二)二六七九
〇五二(六八二)三九五九

株式会社 シヨウワ
代表取締役
藤村 俊秀

本社〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町三丁目六番三六号
FAX 〇六(六四二)六四八一
〇六(六四二)四五五五
http://www.e-showa.net
営業所 東京 名古屋 北陸 韓国 工場 タイ

新日本厨機株式会社
代表取締役
清 重雄

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一丁目一四一
FAX 〇三(三三三)八一七二
〇三(三三三)四〇四〇

無煙ロースター・IH無煙ワゴン・臭気処理システム
シンホ株式会社
代表取締役
田中利明

〒465-0015 名古屋市中東区若菜台二〇番地
FAX 〇五二(七七〇)一三三三
http://www.shinpo.co.jp

株式会社 伸和商会
代表取締役
篠原 和男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一丁目一四一-二六
FAX 〇四八(二六九)三〇〇〇

スギコ産業株式会社
代表取締役
杉山 正

本社〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤一八〇一-三
FAX 〇一五六(八〇)三七一一
〇一五六(八〇)一〇〇〇
http://www.sugiko.co.jp

株式会社 セイコー

代表取締役 住谷 哲

〒501-0111 岐阜市鏡島二〇〇四番六
TEL 〇五八(二二〇)三三三三
FAX 〇五八(二二〇)三三三三

総合厨房設備・店舗設計・内装工事・企画・設計・製作施工

株式会社 千田

代表取締役会長 千田 禎一
取締役社長 川端 健一

本社 〒540-0075 大阪市中央区船場千日前六十一番
〒540-0075 大阪市中央区船場千日前六十一番
TEL 〇六六(六三二)五八五二
FAX 〇六六(六三二)五八七三
http://www.senrudo.jp/

仙台市ガス局

ガス事業管理者 氏家 道也

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五十一三十一
Tel 〇二二(二五六)二二二二



ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工 株式会社 ぞう屋

取締役 竹元 謙治

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

大阪ガスグループは、Daigasグループへ。

Daigas エナジー

ビジネス開発部長 取締役 福谷 博善

〒541-0046 大阪府中央区平野町四丁目一
TEL 〇六(六二〇)四六七〇
FAX 〇六(六二〇)二二九〇

タイジ株式会社

代表取締役社長 堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
TEL 〇四四(二二二)五八八二

大洋厨房株式会社

代表取締役 西村 均

本社 滋賀県大津市木下町一八八八
TALYO TEL 〇七七(五二四)一八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー

株式会社 タチバナ製作所

代表取締役社長 池田 吉彦

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

タニコー株式会社

代表取締役社長 谷口 秀一

東京都品川区戸越一七七一〇
TEL 〇三(五四九八)七二二〇
FAX 〇三(五四九八)七九二七

中日厨房設備株式会社

代表取締役 小木曾 誠

名古屋市中千種区春圃通七ノ三三
TEL 〇五二(七六二)三五五九
FAX 〇五二(七五二)五一五〇

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役社長 三林 義典

〒511-0943 三重県桑名市森忠四六三
TEL 〇五九四(三三三)一一一一

食のこだわりは厨房から。 総合厨房設計・施工 有限会社 厨房のウエマツ

取締役会長 上松 光明

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

株式会社 厨林堂

代表取締役社長 大塚 学

本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七七番地
TEL 〇五三(三三三)八三一八〇一
FAX 〇五三(三三三)八三一八〇一
http://www.churindo.com

JIAマーク表示許可工場(ガスコック)

ロンビ

ガスコック・バルブ・バーナー 厨房部品製造

株式会社 土谷金属

代表取締役 土谷 文秀

〒581-0081 大阪府八尾市南本町8丁目4番45号
TEL 072-994-3653
FAX 072-994-3873

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長 椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一ノノ五
TEL 〇三(三八七六)〇二〇六

ISO22000・2005 適合厨房設計で 食品安全の明日を拓く。

代表取締役社長 大前 辰憲

ヒューマン キッチンソリューションズ TECHNO

テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南黒田2-11-10
TEL 026-244-8540 FAX 026-244-8556

東京ガス株式会社
常務執行役員
エネルギーソリューション本部長

比護 隆

本社 東京都港区海岸一―五―二〇
☎ 〇三(五四〇〇)七七七七

株式会社 **TOSSEI**

代表取締役
社長

谷嶋 和夫

本店 東京都品川区東五反田一―二四―二
東五反田一丁目ビル二階
☎ 〇三(六四二二)七二八〇

東邦ガス株式会社
常務執行役員
業務用営業本部長

藤井 高司

本社 名古屋市熱田区桜田町十九―十八
☎ 〇五二(八七二二)九二二四

TOHO
代表取締役
上崎 明彦
Akihiko Kamisaki

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

常盤コンクリート工業株式会社

代表取締役
社長

山崎 智教

本社 大阪市平野区加美北四丁目六番五六号
〒西七〇〇〇
TEL 〇六六七九―四九八五(代)
FAX 〇六六七九―一三三七番

株式会社 中西製作所

取締役社長

中西 一真

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチフ電機株式会社

代表取締役
社長

岡田 望

本社 兵庫県三田市テクノパーク一―二―一五
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇―一―二
大阪支店 大阪市淀川区新北野一―一―四―一
名古屋支店 名古屋市中区高針台一―一―七〇―
営業所 札幌盛岡仙台埼玉千葉横浜新潟長野静岡三重京都
神戸和歌山岡山広島山口高松松山福岡熊本鹿児島

日本洗浄機株式会社

代表取締役
社長

中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二―四三―一四
☎ 〇三(三七五〇)四四五―

株式会社日本厨房工業

代表取締役
社長

曾我 敏文

本社 名古屋市中区東区高社二丁目九十七番地
〒465-0088 電話(代)〇五(七七)二一八―一―

NITCHO
日本調理機株式会社

代表取締役
社長

齋藤 有史

東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

一般社団法人 日本能率協会

会長

中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三―一―一三二
☎ 〇三(三四三四)一三七七

株式会社ハッピージャパン

代表取締役社長

横尾 政好

山形市立谷川3丁目3515番地
☎ (023)68612272

パナソニック産機システムズ株式会社

代表取締役
社長執行役員

稲継 哲章

〒131-0045 東京都墨田区押上一―一―一―二
東京スカイツリーイーストタワー
☎ 〇三(六三二六四)三四三四

株式会社 早川製作所

代表取締役
社長

石原 隆之

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

株式会社 **パロマ**

代表取締役
会長兼社長

小林 弘明

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

ヒコゴロコー株式会社

代表取締役
社長

肥後 慎一郎

大阪市平野区加美東六一―五―一四―一
☎ 〇六(六七九二)五二五―一
FAX 〇六(六七九四)三四一七

株式会社フジマツク

代表取締役
社長

熊谷 光治

東京都港区南麻布一丁目三
番〇三(四)三三三二〇〇

麺業厨房機器製造

株式会社富士工業所

代表取締役

渡邊 恭介

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
番〇三(三)八九三二二五二(代)

株式会社フクシマガリレイ

代表取締役
社長

福島 裕

大阪市西淀川区竹島三ノ六ノ一八
番〇六(六)四七七二二〇一

株式会社 福井厨房

代表取締役

福井 正佳

本社 岡山市南区西市二六三一一
番〇八六(二四一)九五五二
ホームページ
<http://www.fukui-chubou.co.jp>

ホシザキ 株式会社

代表取締役
社長

小林 靖浩

〒470-1194
愛知県豊明市栄町南館三十一六
番〇五六二(九七)二二二一



株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役 武藤 晋

広島市西区山田町32番9
FSDビル

TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

株式会社ブロス

代表取締役

小原 重樹

東京都板橋区徳丸七一九一二
電話 〇三(三)五五〇五九四一



代表取締役社長

横田 好明

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

予防保全・リニューアルによる循環型ビジネスのレスパクン
RESPACN.

北海道ガス株式会社

代表取締役
社長

大槻 博

札幌市東区北七条東二丁目一番一
番〇五七〇一〇八八〇〇

細山熱器株式会社

代表取締役
社長

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二丁目一七
番〇三(三)三四九〇三三一七
FAX 〇三(三)三四九〇三三九

細田工業株式会社

代表取締役

細田 祥成

門真市岸和田二丁目一三〇
番〇七二(八八二)五二九一

ホシザキ中国 株式会社

代表取締役

大場 則夫

〒730-0854
広島県広島市中区土橋町一丁目三
番〇八二(二九三)九四五一

有株式会社 丸 枝
総合厨房・設計・施工

専務取締役

枝元 健一

〒814-0153
福岡市城南区樋井川一丁目二六
電話 〇九二(八六二)五二二七
FAX 〇九二(八六二)五〇二七

マツハ機器株式会社

代表取締役

望月 圭一郎

〒135-0042
東京都江東区木場二丁目一五
番〇三(五八〇九)九〇三一
FAX 〇三(五六二二)四四四一

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式
株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役

石塚 實

〒003-0869
北海道札幌市白石区川下七四一番地一四四
番〇〇一(八七五)七二二二
FAX 〇〇一(八七二)七七四一

ホバートジャパン株式会社

代表取締役
社長

三木 商吉

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

MARUKI
kitchen techno
株式会社マルキキッチンテクノ

代表取締役
野村 洋佑

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

株式会社 **マルゼン**

代表取締役
長 **渡辺 恵一**

東京都台東区根岸二一九-1-18
☎ 〇三(五六〇三)七一一一
http://www.maruzen-kitchen.co.jp/

三浦工業株式会社

代表取締役 社長執行役員

宮内 大介

本社
松山市堀江町七番地 〒七九九-1-2696
電話(〇八九)九七九-1700
https://www.mihura.co.jp

有限会社 **美濃製作所**

代表取締役 **穂波 美夫**

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(二七九〇)一五三二

株式会社 **村 幸**

代表取締役
長 **村田 裕太**

東京都港区新橋四ノ六ノ八
☎ 〇三(五七七七)〇〇一一

MEIKO

MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社

代表取締役
尾崎 剛

東京都練馬区旭丘1-22-13 2F
☎ 03-6914-4301

株式会社 **明城製作所**

代表取締役 **吉田 浩**

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一-1-155
電話 〇七九(一九三)八〇一五
東京営業所 電話 〇三(五一九〇)二五三六

株式会社 **明和製作所**

代表取締役 **下條 聡哉**

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

錆や部品の異物混入リスクを低減!
溶接・加工・組立コストを削減!

ステンレス 鋳物のプロ

厨房機器・食品機械メーカー専門
ものづくり設計サポーター

代表取締役社長 **森 雄児**

株式会社 **モリチュウ**
〒334-0075
埼玉県川口市江戸袋 2-5-27
TEL 048-283-1421
https://www.morichu.co.jp/

株式会社 **八木厨房機器製作所**

代表取締役会長
代表取締役社長

八木 清照
玉田 晃一

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

業務用全自動洗米機

コイスミニ

ライス テクノプロダクト株式会社

代表取締役 **高橋 英彦**

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

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
長 **山道 文雄**

〒101-0052
東京都千代田区神田小川町二一六一十二
☎ 〇三(三三九九)四四七一(代)

株式会社 **渡辺事務所**

代表取締役
長 **鳥井 哲也**

本社
〒486-0956
愛知県春日井市新町二-1-15
☎ 〇五六八(三三二)四八〇八
FAX 〇五六八(三三二)五一七二



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(6)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

これまで公益通報者保護に関する法律問題について論じてきたので、まとめとして、○×形式でこれまでの知識を再確認したい。

■ 2. 問題

(1) 企業の不正に関する内部告発等に関して、その告発者(通報者)を保護する必要性は高いといえるが、その者を保護するための法律は、わが国ではまだ定められていない。

(2) 公益通報者保護法は、近年重要な改正が行われた。

(3) 通報対象事実は、個人や消費者の生命または身体の保護に関する犯罪事実に限られている。

(4) 公益通報者保護法により保護される公益通報の場合、雇用先などは通報者に対して、公益通報をしたことを理由として解雇の無効・その他不利益な取り扱いをしてはならない。

(5) 公益通報として保護されるためには、事業者内部のヘルプライン等への通報か、行政機関への通報をしなければならず、マスコミ等への通報は、名誉毀

損行為として保護されない。

(6) 公益通報者保護法の対象となるか否かの裁判においては、具体的な事実について、慎重に認定が行われており、「腹いせや嫌がらせで行われている場合」や「不正の目的である場合」等は対象とならないとされている。

■ 3. 回答

(1) × 「公益通報者保護法」が2004年に公布、2006年に施行されている。

(2) ○ 次のような重要な改正が行われた(2020年6月8日成立)。保護要件として、「通報対象事実があると信じることにについて相当な理由がある場合」に、「通報対処事実があると思料し、かつ、通報者の氏名や通報対象事実があると思う理由等を記載した文書(電子メールを含む)を提出する場合」が加えられた。また、保護の対象となるのが、「労働者」のみであったが、「退職後1年以内の退職者」と「役員」も追加された。

(3) × 通報対象事実は、「個人の生命又は身体の保護、消費者の利益の擁護、環境の保全、公正な競争の確保その他の国民の生命、身体、財産その他の利益の保護にかかわる法律(刑法、食品衛生法、労働

基準法、労働安全衛生法、労働組合法、労災保険法。これらの法律に基づく命令を含む)に規定する罪の犯罪行為の事実」および「上記の法律の規定に基づく処分に違反することが、上記の事実となる場合における当該処分の理由とされている事実」とされており、生命または身体の保護に関するものに限られていない。

(4)○ 雇用先等は、公益通報をしたことを理由とする解雇の無効・その他不利益な取り扱いをしてはならない。また、公益通報者が派遣労働者である場合、公益通報をしたことを理由とする労働者派遣契約の解除の無効・その他不利益な扱いをしてはならない。

(5)× 報道機関、消費者団体、労働組合等に対する通報も公益通報者保護法の他の要件を備えば保護される。

(6)○ 実際の裁判例(東京地方裁判所平成29年9月19日)等でも、腹いせや嫌がらせ目的であることを理由に保護の対象とならないとされたものがある。

■ 4.終わりに

いずれもこれまで論じた内容(公益通報者保護法に関する法律問題(1)~(5))からの出題である。詳細な問題は専門家への問い合わせや相談が必要であるが、上記の知識があれば、公益通報者保護法に関する基礎知識が備わっていると考える。



【顧問契約先】

坂本廣身法律事務所
〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目13番4号 長山ビル5階
電話番号：03-3542-3661(代表) FAX番号：03-3546-0443
ホームページ：http://www.sakamotohiromi.com

【相談内容例】

- ・債権回収 ・契約書、定款等のリーガルチェック
 - ・従業員の個人的な相談等、法的な知識を必要とする相談であればどのような相談も可能です。
- ただし、渉外事務所ではないので、外国法にかかわる案件については回答できない場合があります。

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面談等、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

メタルラック、スチールラック、シルバーラックと色んな呼び名がありますが…

部外者がくる!!



第26回・エレクター(株) 本社 製品ショールーム

<p>本日はワイヤーシェルフで有名なエレクター(株)さんにお邪魔してます〜♪</p>	<p>社名が横文字ですけどもしかして外資系?</p> <p>とんでもない! うちはもともと日本料理屋としてスタートしたんですよ</p> <p>代表取締役社長 柳屋さん なんと就任1年目</p>	<p>これが我が社の前身 日本料理屋「ふるさと」です</p> <p>何コレ!? どこ!? 江戸時代!? しゅ</p> <p>渋谷の道玄坂上ですよ</p> <p>マジ!!</p>
<p>1957年に世界遺産で有名な白川郷の合掌造りの古民家がダムに沈むことになり先々代(柳屋さんの祖父)がそれを移築・改装してこの店を開業したんです</p>	<p>海外からのゲストも多かった日本料亭</p> <p>1964年にハワイのワイキキに支店を出すことになったんですがここで大きな出会いが…</p> <p>先々代</p> <p>おい…こりゃ何だ!?</p>	<p>アメリカ製の棚ですねえーと…</p> <p>「エレクターシェルフ」? 使えないなら送り返しますけど…</p> <p>出店準備中のワイキキ支店厨房</p>
<p>入社した時の研修で血洗いと下足番やらされました…</p> <p>営業本部長 中村さん 中村さんといえばゴルフ、ゴルフといえば中村さん</p>	<p>35年前</p>	<p>バカ言え! こりゃ日本でも絶対流行るぞ!</p> <p>製造元の会社と話したいからアメリカ行きのチケット、今すぐ用意してくれ!</p>
<p>こうして談判の結果輸入販売ライセンスを獲得同時に製品名を社名に使わせてもらう許可も得てエレクター株式会社を創業したんです</p>	<p>こちらは去年リニューアルした配膳車です</p> <p>廊下に置いた時に圧迫感が出ないように女性スタッフが担当してコンパクトかつ温かみのあるデザインにしました</p> <p>かわゆス♡</p>	<p>今は各社さんで作ってますけど実は配膳車というコンセプトを打ち出したのはうちが最初なんです!</p> <p>マーケティング開発部 向山さん 趣味は妻と話すこと</p> <p>マジ!!</p>

【取材・マンガ にしかわたく】

本家はおくまで「ワイヤーシェルフ」。意地でも「ワイヤーシェルフ」。

<p>最初はワイヤーシェルフの下にキャスターを付けただけのシンプルなものからスタート</p>  <p>そこからより衛生的に見栄えよくと進歩していった温冷機能付きの今の配膳車につながってる</p> <p>なるほど…配膳車の源流はワイヤーシェルフだったんだ!</p>	<p>さて、そのワイヤーシェルフ…文字通り当社の看板商品です</p> <p>当初は国内独占販売でしたが30年ほど前に特許が切れ現在、市場には類似品が溢れています</p> <p>マーケティング開発部 村田さん 趣味は読書と麻雀 九蓮宝灯は経験済み</p> <p>うちの製品が他社より優れている点はいくらでも指摘できます</p> <p>ステンレスの品質 メッキの厚みと耐久性 繊細な面取り加工…</p> <p>しかし私はそれ以上にワイヤーシェルフと当社をつなぐ運命を感じてるんです!</p> <p>うっ… 運命!?</p>	
<p>ポイントはスネークと呼ばれる横の部分のワイヤー</p>  <p>この三角形部分実はいわゆるトラス構造になってる</p> <p>ワイヤーだけなのに頂点で加重を分散して平板と変わらない耐荷重250kgを実現しているんです</p>	<p>この三角形を見て何かを思い出しませんか?</p> <p>「ふるさと」の合掌造りですよ!! ワイヤーシェルフと私たちをつなぐ赤い糸トラス構造!</p> <p>あわわ…</p> <p>いやーうちの会社おたくが多いよな…</p> <p>どうです? 運命感じませんか!?</p> <p>製品に対する愛だけは他社に負けません…</p> <p>さ、さあ…?</p>	
<p>ここはオフィスの一隅にあるリフレッシュルームです</p>  <p>中目黒って周りでかいビルがないので見晴らしがいいんです昼はミーティングやランチに使ってるんですけど…</p> <p>うわー！ 景色最高!</p>	<p>毎日18時になるとこの自販機が自動的に販売開始になるという…</p> <p>びっ…ビール!?</p> <p>うちの出発点は飲食店そもそも、人をもてなして一緒に楽しく過ごすことが好きなんです</p> <p>「ふるさと」の時代を知らない社員にもどこか飲食店のマインドが残ってる気がする</p>	
<p>昨年亡くなった先代もお祭り好きでした</p> <p>先代↓</p> <p>展示会に来たお客様に片っ端からシャンパンやビールを振る舞ったり…</p> <p>支店ごとにゴルフコンペ開いて全国行脚したり…</p>	<p>私も小さい頃は商社の倅というより料理屋の倅という意識が強かった</p> <p>外から見ればただの酒好きな会社なんでしょうけど…</p> <p>これがうちの社風なんです</p>	<p>ちなみに例のワイキキ支店は今は僕の姉が受け継いで「ふるさと寿司」として営業中</p> <p>多い時は国内外で20店舗ぐらいあった「ふるさと」唯一の生き残りです</p>  <p>ハワイに行くことがあったら、ぜひー!!!</p>

Essay



映画の見どころ・台所

第85回

『グリーンブック』

(2018年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

コワモチ用心棒兼運転手の だんらんと集いの台所

大作曲家・ストラヴィンスキーをして「彼の技巧は神の領域にある」と言わしめた、天才ピアニスト“ドン(ドクター)・ドナルド・シャーリー”と、彼のアメリカ南部公演の旅に同行した運転手兼ボディガードの、“トニー・リップ・ヴァレロンガ”の実話に基づく道中記である。いわゆるロードムービーで、そのセオリー通り、当初は相容れない二人が8週間の旅を共にすることで、映画の終了時には深い友情で結ばれるという、典型的な“人間的成長”のお話である。ちなみにシャーリーは黒人系、トニーはイタリア系アメリカ人である。

笑いと感動が全編に散りばめられ、特にラストはほのぼのとした温かさに包まれた締めくりだ。観客は時にニヤリとしさらに爆笑しつつ、アメリカが抱える「人種差別」の問題に対峙することになる。そして驚くべき現実に怒りを覚えるが、巧妙な脚本により、エピソードごとに深い感動が味わえる。第91回米国アカデミー賞の作品賞・脚本賞受賞が大いにうなずける、お勧めの一本だ(他に助演男優賞を受賞し、主演男優賞と編集賞にノミネート)。

実在のドン・シャーリーは18歳でボストン・ポップス・オーケストラ、19歳でロンドン・フィルハーモニー交響楽団と協演するほどの腕前を持ち、カーネギーホールの上階に住む人物である。当初はクラシックを習ったが、黒人では限界があることに気付き、クラシックをバ

ースにしたジャズやポピュラー音楽の演奏家・作曲家として名を成した。私はこの映画が彼の初見であったが、演奏の格調の高さは、敬愛するジョージ・ガーシュウィン(『ラブソフィー・イン・ブルー』『パリのアメリカ人』『アイ・ガット・リズム』)を彷彿とさせた。

シャーリーは白人のチェリストとベーシストでトリオを組み一世を風靡したが、1962年にアメリカ南部への演奏旅行に出かける。場所が場所だけに「揉める」と思って当然だが、彼の強い矜持のもとに実行された演奏旅行のようで、時代が彼を南部へ導いたのであろう。

さて、映画はざっとこんな話である。ニューヨークのナイトクラブ「コパカバーナ」の改装で、この店の用心棒トニー(ヴィゴ・モーテンセン)は職を失う。彼には二人の幼い息子と美人で心優しい妻(リンダ・カーデリーニ)がいたが、「捨てる神あれば拾う神あり」で、ひょんなことからドン・シャーリー(マハーシャラ・アリ)に雇われることになる。

教養は怪しいが腕っ節はお墨付き、“口と舌(味覚)は八丁”で“愛嬌と頼りがい”があるトニーと、教養人で品のある穏やかなシャーリーとの道中は、スタートからほどなくして予想通り揉め始める。トニーは運転中タバコを吸い、まさに煙たがられ、言葉数が多いので「少し静かにしてくれ」「了解!」「かみさんにもよく言われる」という具合。一瞬! まるで自分が言われているようで、思わず苦笑した。シャーリーは、ピアノは「スタンウェイ」で每晚ウイスキー(カティールサーク：ス

コッチ)を1本所望する、スタイリッシュな人物だ。さて、この彼と腕力・話術力のトニーとの珍道中の行く末は？ 後は観てのお楽しみである。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。厨房はトニーの家のキッチンとして度々登場する。淡い色彩の洒落た一部屋で、壁にはキッチン灯やミトンがぶら下がっている。右からシンク、調理台と来て、90度左に曲がってレンジ台、冷蔵庫というレイアウトだ。換気扇やスパイス棚、レンジの上には二つの大鍋(スパゲッティ用?)などが目につく。部屋にはテーブル・椅子があり、だんらんや料理の一時置き場として利用されている。隣のダイニング兼リビングではイタリア系の家族らしく、親戚や仲間内が飲み食いやおしゃべりに興じている。クリスマスイブの晩、このキッチンで大きな鯛?が焼かれ、レストランメニューと見紛うほどの豪華な大皿料理が調理されている。またラストの“大感動”を演出する場として輝いていた。

ところで、本作は実によく「食べ物」が登場する作品である。ざっと、こんな具合だ。シャンパン、赤・白ワイン、ウイスキー、大びん入り牛乳、卵、瓶・ジョッキビール、コーラ、パン、レモネード、パンネアラピータ?肉料理、ハンバーガー(ケチャップ・マスタード)、レタス、ボンゴレスパゲッティ、カネロニ?ステーキ、ミートボールのトマトスパゲッティ、ナス料理、トマトベースの煮物、サンドイッチ、オレンジドリンク、カレー?スナック菓子、チョコ、リンゴ、ケンタッキー・フライド・チキン、直径30cmほどのピザ、ピメントチーズ、ミニトマト、ポテトチップ、ポイルドコーン、ウオッカ等々で、フライドチキンは、ケンタ、シェフ特製と黒人酒場のスペシャルで、3回登場する。特にケンタッキー州でトニーが本場のチキンに大はしゃぎし、シャーリーに匂わせて食べさせる場面は見ものである。

そしてクリスマスイブの晩の料理は、イカリングのフリット(トマトソース)、ボンゴレスパゲッティ、コキユ、カツレツ?(レモン、マヨネーズ)、海鮮の炒め物、鯛?のグリル(パクチー?付き)、コーヒー等々であり、お土産のシャンパンは「ヴーヴ・クリコ」である。映画では「消えもの」と称される“食べ物”は、その場面に強い印象を与えたり、間を持たせたり、奥行きや膨らみをもたらす効果がある。監督の趣味・センスが一発で分かる小道具であり、ピーター・ファレリー監督を改めて見直した。また、遅れてきた移民・イタリア人の料理を賛美し、彼等の味覚を称賛する一方で、フライドチキンを何度も登場させて、ジャンクフード文化

(?)に魅入られるアメリカ人を皮肉っているようにも見えた。

黒人故にシャーリーがトイレやレストランを使えなかったり、スーツの試着を断られたり、警察に留置されたりと(この時の電話の相手が凄い)、「これが自由と民主主義のアメリカ?」と怒りが込み上げるが、それを笑いど飲食物のオブラートに包み込んで、感動で締め括った所が、本作の傑作たるゆえんである。特に車がエンストした際に挿入される“黒人の農民集団”は、観客に強烈なインパクトを与える秀抜な場面として、長く記憶されるだろう。ちなみに「グリーンブック」とは、黒人専用のホテルやレストランのガイドブックである。

なお、シャーリーの妻の名が「『名犬ラッシー』の女優と同じ」というのは、“ジューン・ロックハート”のことで、彼女は『宇宙家族ロビンソン』のママでもある。そして映画は、黒人酒場でのジャムセッションによる盛大な盛り上がりを経て、トニーの家のクリスマスパーティーで終わるのだが、最後の訪問客に、その場の一同が一瞬凍りつくのが傑作だ!

実在のトニーは後に「コパカバーナ」の支配人となり、エンドロールで“トニー・ベネット(歌手)?”や“ジョー・ディマジオ(野球選手、M・モンローの夫)”と一緒に写る本人の写真が出るが、妻・ドロレス本人の“品のある美しさ”は一見の価値がある。最後に「グリーンブック」は、便利だが本来は不要なもので「グリーンブック」として消滅させたい。一方、トニーが拾った翡翠ひすいの小石(グリーンストーン)は、ラストでシャーリーが所有するが、同じ「グリーン」でもこの“お守り”は捨てないでほしいものだ。これは石だけにストーンと落ちる話でしょ!



『グリーンブック』

監督・脚本:ピーター・ファレリー
脚本:ニック・ヴァレロンガ、ブライアン・カリ
撮影:ショーン・ポーター
音楽:クリス・パワーズ
出演:ヴィゴ・モーテンセン、マハーシャラ・アリ、リンダ・カーデリーニ、ディミテル・マリノフ、マイク・ハットン

廉価版発売日:2021年8月4日
価格:BD 2,200円(税込)、DVD 1,257円(税込)
発売元・販売元:ギャガ
(C) 2019 UNIVERSAL STUDIOS AND STORYTELLER
DISTRIBUTION CO., LLC. 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49回

「人生の最後の晚餐」

先が見えにくい世の中において、いろいろな「食」の側面を考えざるを得なくなり、特に「命と食」について、皆さんも思う所があるのではないのでしょうか。

自分の教室で、生徒さんに「人生のラストに食べたいもの」を尋ねました。高級ずしやカニなどのように、ちょっぴり贅沢な食べ物を選ぶ人もいれば、白いご飯、味噌汁などの日常の食事を選ぶ人もいます。思い出がある食べ物を選ぶ人もいれば、まだ一度も食べたことがないものを最後に食べたい、という人もいます。

「人生の最後だから」日常とは違うものを選ぶ人と、「最後だから」日常と同じにしたい人と、明確に分かれるんです。それは、人生をどうしたい人なのか、に通じるように思います。

私は、家族でよく食べに行ったホテルの中国料理店の北京ダック、子どもの頃のお弁当に入っていた母の手作りの卵焼き、こだわり小麦のズッシリしたパンなどが浮かびます。思い出のものと、普段から好きでよく食べるものですね。でも、心穏やかに食べられるならば何でもいいなあ、なんて思います。

普段は激辛カレーや、諸外国の珍しい食べ物を好ましいと思いますが、人生のラストにはなぜか選ぶ気になりません。おそらく私は、エキセントリックな最後の食事ではなく、ほっとしたり、半生を顧みたりしたいのかもしれません。どちらかと言えば、思い出や経験がストーリーとして添えられたものを食べたいようです。

白いご飯を選ぶ人は、「白いご飯」に格別な思い出はないのかもしれませんが、でも、おそらく気持ちが落ち着く食べ物なのかと思います。日常の食べ物を選ぶ人は、もしかしたら、変化を求めないという意味で、現在の生活にほぼ満足しているのかもしれません。もしくは、不安が多い現実から、日常を取り戻したいのかもしれませんね。

レオナルド・ダ・ヴィンチの作品に『最後の晚餐』という絵画があります。イエス・キリストが処刑される前に弟子たちと囲む食卓を描いた作品ですが、「イエスは人生最後に何を食べたのか」と、有識者の間で長年議論をされています。解析技術の進化によって、現在は、魚の上にオレンジまたはレモンのスライスが添えられた料理に、赤ワイン、パンが描かれていると分かるそうです。また、魚料理はウナギだという説もあります。当時のユダヤでウナギを食べる地域があったそうで、その点も驚きます。

しかし、これはあくまでもダ・ヴィンチが描いた晚餐であり、実際のメニューは異なるものだったと唱える人もいます。

イタリアの考古学者で初期キリスト教の研究者でもあるジェレロソ・ウルチオーリ氏とトリノにあるエジプト博物館のマルタ・ベローノ氏の共著の『Gerusalemme: ultima cena (エルサレム：最後の晚餐)』によって、史実に基づいた最後の晚餐のメニューの研究調査の詳細が発表されたそうです。それによると、キリストが実際に食べたと思像されるメニューは、豆のシチュー、子羊ぎょしょうの肉、オリーブ、苦菜、魚醤、無発酵パン、アロマタイズドワインです。キリスト教では「赤ワインとパン」は「血と肉」の象徴として表現されるものなのですが、宗教上の規則や時代背景、当時の地域の習わしなど、総合的に調査することでメニューは絞られるそうです。

皆さまは、最後の晚餐に何を食べたいですか。いずれにしても、人生最後に「食べたいもの」を自分で選択できるのは幸せですよ。健康で元気に最後の食事を食べられる人になりたいものです。

Robot Technology Tactics

新連載

第1回

フードテックスタートアップの挑戦



コネクテッドロボティクス(株)
代表取締役 沢登哲也

はじめに

私たちコネクテッドロボティクス(株)は、「調理をロボットで革新する」をテーマに、飲食店のキッチン向け調理ロボットサービスの開発を行っているスタートアップです。今回、連載の機会をいただき、日ごろ私たちが取り組んでいることや、「なぜロボットなのか」「なぜ調理や食の現場にこだわるのか」、そして「海外の調理ロボットや最新テクノロジーの現場ではどんなことが起きているのか」をこの連載でお伝えできたらと考えています。

創業のきっかけ

私は学生時代にコンピュータ科学やロボットなど、とにかく新しいテクノロジーや技術に夢中で過ごすという日々を過ごしました。在学中、ロンドンのスタートアップでのインターンシップをする機会があり、そこで起業家という存在に触れて、いつか自分も新しい事業を立ち上げてみたいという想いを強く持つようになりました。仲間とITサービスの会社を始めてみたものの、その事業を通じて誰かを喜ばせているという実感が持てずにいました。そこで卒業後の就職先として選んだのが、外食チェーンの企業です。実は、自分の祖父母が飲食業を営んでいて子どもの頃から身近に感じていたということ、お客さまに食べる喜びと食を通じて、人が出会って語らう楽しさ、触れ合いの場を提供する飲食店に魅力を感じた、というのがその理由です。「いつか、自分がイメージするカッコいいお店、新しいコンセプトの飲食店を経営したい」、そんな思いもあって飲食業を選びました。ただ、実際に働いてみると、現場は想像以上に大変なものでした。長時

間にわたる勤務や重労働に、本来楽しさや喜びを提供するはずのスタッフの負担が大きく、人材確保も難しいということを体感したのです。この飲食店での原体験が、コネクテッドロボティクス創業の原点となりました。

なぜロボットなのか

飲食店での経験を経て、やはりテクノロジーの面白さに触れていようと、米国発のベンチャー企業で産業用ロボットコントローラーの開発に従事することになりました。そこで働く中でロボット制御のノウハウを学ぶと同時に、ロボットの可能性やいくつもの大きな変化が訪れようとしていることにも気付きました。

その変化とは、まず従来の工場の中で使われている産業ロボットに加えて、人間と一緒に働くための協働ロボットが世界各国で現れ始めたこと。従来の産業用ロボットは、柵に囲まれた環境でないと稼働させられません。一方で、協働ロボットはサイズも小型で、人間と同一空間内でロボットと一緒に作業することが可能になりました。

次に、中国をはじめとして大量にロボットが製造さ



最初に手がけた、たこ焼きロボット「OctoChef」

れるようになり、比較的価格が抑えられるようになってきたこと。これならば大企業が工場で活用するだけでなく、比較的小規模な企業や店舗でも導入が可能になるのではないかと感じました。

そして最も大きな変化は、新しい技術の登場です。IoT といった機器間のコミュニケーションやデータ活用がよりスムーズになってきたこと、同時に人工知能 (AI) 画像認識、ディープラーニングといった技術が登場したことです。これによって、さまざまな機器が連携して価値を生み出す、コネクテッドなロボットシステムが人間にとって身近なものになっていくのは間違いないと確信するようになりました。

では、どんな場面で人とロボットが共に働くかを考えた時に、ロボットの導入によって飲食店の人手不足や重労働を少しでも解消することができないか？ ロボットが普段行くようなお店で用いられ、食のシーンがより豊かになればと思い、飲食店向けのロボットの開発に着手し始めたのです。2017 年の 4 月にたこ焼きロボット「OctoChef (オクトシェフ)」のプロタイプで事業アイデアコンテストに出場。グランプリを受賞したことを機に、外食産業が抱える問題に対して、最先端テクノロジーを駆使して解決する取り組みに軸を置いた事業を、本格的に始めました。

「キッチンで働く人と食事をする人の両方に喜びを提供したい」、そんな想いをもって、今もロボットサービスの開発を続けています。

子どもにも愛されるソフトクリームロボット

私たちが大切にしたいと考えている「人を楽しませ、喜ばせる」という観点で、「ソフトクリームロボット」は、現時点で来店されたお客さまの期待に最もお応えできているのではないかと思います。このロボットはお客さまのオーダーに応じて、ソフトクリームを巻いて提供するまでのプロセスを自動化したものです。長崎県のテーマパーク「ハウステンボス」の店舗への導入実績がある他、イトーヨーカドー幕張店のフードコート内店舗「ポッポ」や、山口県の源泉かけ流し温泉併設の道の駅「楠こもれ日の郷」といったさまざまな店舗に導入され、実際に稼働しています。

犬型の「レイタ」、恐竜型の「レイウス」・牛型の「レイモ」の 3 種類の外装に加えて、お店オリジナルキャラクターのぬいぐるみを置くことができる「ライドン」の 4 タイプを用意しているのですが、小さなお子さま



子どもにも愛されるソフトクリームロボット

やファミリー層に人気があるのは「レイタ」です。「レイタ」は人の動きに反応して動いたり話しかけたりしてお客さん呼び込むのですが、それだけでお子さんが喜んでくれます。注文に応じてコーンやカップを抱えてぐるりと向きを変え、「うまく巻けるかな？」などとおしゃべりをしながらきれいなフォームに巻いていく姿はどこかコミカルでかわいらしく、お客さまもソフトクリームが渡されるまでの間も動画を撮影したりと、楽しそうに待ってくださっています。

ソフトクリームロボットの導入メリット

ソフトクリームを巻くロボットの導入はまだ珍しく、メディアや SNS でも話題を呼んでいます。導入いただいた店舗の中では、他店との差別化やプロモーションになって、子ども連れのお客さまが 5 割を占め、売り上げが 2.5 倍にまで伸びたという反響もいただいています。このソフトクリームロボットはビジュアル的に可愛いというだけでなく、他にもいくつかの導入メリットがあると考えています。

1. トレーニングいらず(省力化)

ソフトクリームは、初めての人が完璧にきれいに巻けるかという、意外に難しいものです。新しくいったスタッフには、それなりに作業トレーニングが必要になります。一時休業されていた店舗では、再開にむけてのトレーニングも必要になるかもしれません。ソフトクリームを巻く作業をロボットに任せれば、そのトレーニングの必要がありません。

2. 提供商品の量・質の均一化 (原価管理が明確に)

ベテランスタッフが対応できる場合でも、そこは人

が扱う作業。レバー型のソフトクリームサーバーの場合には1個当たりの原料が一定せず、原価予測や管理が難しいものです。

ロボットであれば、指定された巻き数に合わせて均一な分量でソフトクリームを作るので、一個あたりの原料も安定し、原価管理も容易になります。

3. 接触頻度を減らす(衛生管理)

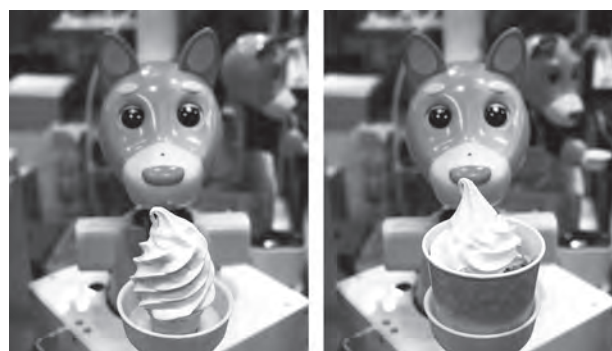
新型コロナウイルス感染防止のため、飲食店店舗では極力接触を避けることが求められるようになっていきます。従来、ソフトクリームは注文を受けてから現金のやり取り、コーンの受け渡しなど、直接お客さまとの接点が多いものでした。ロボットを導入することで、接触回数を減らすことができます。

ソフトクリームロボットの技術とは

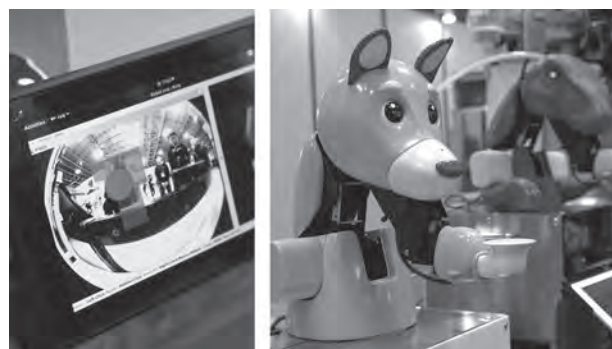
ソフトクリームロボットは小型で価格も抑えられていますし、扱いも簡単なものです。ただし、ソフトクリームを安定してきれいに作る一連の動作に落とし込むまでには数多くの失敗を経て、ようやく製品化にたどり着くことができました。

簡単に技術的なことをご紹介すると、ロボットにはカメラと重量センサーが付いています。まずカメラでお客さまを認識し、動きに反応して、ロボットがお客さまに語りかけます。次に注文に応じて、カップやコーンがロボットの手の部分に置かれたことを重量センサーで認識しながら、ソフトクリームサーバーのレバー側に指示を出して、ソフトクリームを抽出させます。ロボット側では、指定された量がコーン上にきれいに乗るように移動して巻いていくのですが、ソフトクリームミックスの状態やコーンによって動作が変わるため、きれいな形にしていくのは適切な動きの制御が必要となります。

現在、数々のお問い合わせをいただいておりますが、私たちは導入のご依頼をいただいてから約2ヵ月間で一連の動作の調整をしてから、納品をしています。ソフトクリームロボットは日世のソフトクリームサーバーのシングル機、2種類(例バニラ・チョコ・ミックス)が抽出できるダブル機の両方に対応しているのですが、どのサーバーをどこに設置するのか、ロボットにコーンやカップを置くのはスタッフなのかお客さまなのか、店舗側で設定された巻き数、利用されるコーンやカップの種類、ソフトクリームミックスの質はどんな



カップにも対応



画像認識でお客さまを楽しませる

ものか等を伺って、ロボットの一連の動作を決めています。

ソフトクリームは1時間で133個、1個巻くのに約30秒弱になるように設定をしますが、サーバーの癖やソフトクリームミックスの粘度によって、サーバーから落ちてくる速度が異なります。それをきちんとコーンやカップの形状に合わせた動きに設定していくのが、私たちの技術の見せ所と言ってもいいかもしれません。

これからの夏を迎える季節、ソフトクリームロボットが家族連れのお客さまの多いサービスエリアやフードコート、テーマパーク、道の駅など、多くのお客さまを喜ばせてくれるのではと期待をしています。さらに、今後はコーンディスペンサーやタブレットなどと連動させたパッケージにすることで、キャッシュレスにも対応。注文から提供まで、すべての工程を従業員の手を煩わせることなく自動で提供できることを目指して、現在新たな開発を継続しているところです。ぜひご期待いただければと思っています。

やるKEY

ハサップ

HACCP

実践編

Hazard Analysis and Critical Control Point

最終回 HACCPを踏まえた厨房計画(2)

加熱機器が重要な工程を担う

下処理を済ませた食材の調理工程をHACCPで管理する場合、CCP項目として扱うのが加熱工程です。重要な工程だけに、計測と記録が必要です。

スチームコンベクションオープンのように、温度センサーが装備されている場合は簡単に計測ができますが、ガスコンロや、グリドルなどの直火調理の場合は、別途中心温度計などで計測する必要があります。

温度計測の手順は、いつ、誰が、食材のどの部分を、どのように行うのか、あらかじめ決めておく必要があります。食材の計測位置や、鍋の中の位置、スチコンも同様です。一番温度が上がりにくい場所を想定して計測します。

連続式フライヤーなどでは、油の温度とコンベアスピードをモニタリングしておくことで、十分な加熱であることを担保します。

規定の油温に上昇したことを確認し、食材を投入、規定時間後に揚がってきた食材を中心温度で計測し、設定温度に達温していたら、順次作業を開始します。同一ロットの最後の食材も同様に計測し、ロット内の温度条件が守られたことを確認します。最初と最後を測ることが肝心です。また、作業が長時間になる場合は、2時間おきに計測するなど決めておきます。これはロットを小さくしておくことで、油温の未達などでの加熱不良による廃棄ロスを減らす効果があります。

小規模な飲食店で、特に繁忙時にいちいち計測などやっつけられない。そういう声はよく聞かれます。特に長年、調理作業に就いてこられた方にとっ

ては、面倒で手間が増えるだけのことです。もちろんそれまでの経験で、加熱不足は起きてこなかったはずですが、理にかなった加熱条件が整っていれば、あえて都度の温度計測は省略してもよいかもしれません。できれば一度、中心温度の計測をして確認しておき、どのような状態が加熱完了のタイミングなのかを知っておくとよいでしょう。

焼き鳥屋さんで、加熱ができたタイミングは、具材がフワッと膨らむ瞬間があるそうで、それを逃すと焦げてしまう。手前だと中に火が通っていないのだとか。このあたりの熟練の技が手順としている場合、それを見極める力量がある人が加熱調理を行うと規定しておくのもよいでしょう。教育訓練も、その点に集中すると効果があります。食材の性質によって見極め方が異なる場合などを含めて、一番重要な工程での失敗は事故につながり、やがてはその店舗の廃業にもつながりかねません。

新しい食材や調理法が出てきた場合の対処

新しい食材や調理方法に変更する場合や、経験のない方が調理を担当することになった場合など、確実に危害要因を除去できる手段を検討し、実施される必要があります。

分かりやすい例であれば、縁日で提供されて食中毒を起こした「きゅうりの一本漬け」を挙げておきます。

静岡県の花火大会の縁日で販売されたきゅうりの浅漬けで、500人近い食中毒が起きた事件です。露店販売であったために、営業許可の範囲にも係らず、生のきゅうりを浅漬け液に漬けただけで冷

やして販売されたもので、病原性大腸菌O157による食中毒が発生しました。

きゅうりの浅漬けは、野菜を発酵させる漬け物と違い、調味液に漬けるだけで加熱工程もありませんから、食材由来、もしくは作業員由来の食中毒菌が生き残ります。調味液は使い回しですから、販売した全てのきゅうりが汚染されてしまい、大規模な事件になったわけです。

きゅうりの浅漬けという簡便な食品が開発されたのも近年のことで、さらに「一本漬け」という見た目のインパクトもあり、居酒屋メニューとしても普及しています。夏の暑い花火大会で、冷たい食材として人気になったのですが、明確な殺菌工程もなく、低塩で、高温多湿の条件下で、むき出しの状態での調理作業で細菌の繁殖条件も整っていたわけです。さらに、製造事業者に食中毒の危険性の知識も欠けていた点もあります。露天商という点で、法律の整備が追い付いていないところもあったわけです。

また、北海道の専門の漬け物事業者でも事故があり、こちらは死者が出ています。浅漬けという新しい食材、食習慣であったために起きた事件ですが、自社で扱う食材に関して、危害要因分析を行って対策を取っていけば、防げたはずなのです。

漬け物に関しては衛生規範が定められており、浅漬けによる食中毒が多発したことを受け、HACCPによる管理を取り込んだ衛生規範として修正されています。^{※1}

ゴミ処理も重要

ゴミの動線計画は、ゾーニングの中で考えます。では、ゴミとは何か、原材料はどの時点からゴミになるのか。外部から入って来た段ボールは流通過程における汚染を受けていますから、調理施設の中に持ち込みたくないゴミです。内容物を包むプラスチックの袋。これも、外装を殺菌しないと作業場に持ち込めないとする所もあります。非加熱で提供する食材と接する場所では、考えておくとよいでしょう。このプラスチックの袋から内容物を出した後、空袋は、ゴミです。可食部とは分けてゴミ容器に入れます。野菜類は、外葉は泥が付着していたりしますから、下処理エリアで取り除きます。食用にならない外葉や芯は、ゴミです。肉や魚でも、食用に

適さないと、取り除かれた部位はゴミです。特に肉類の外側、内臓は菌数も多く、食中毒菌の付着も考えられますから、丁寧にトリミングされます。危害要因を含んでいることが考えられますから、ゴミ容器に入れます。問題は、このゴミ容器をいつ外に持ち出すかなのです。調理場が狭いと、加熱調理前の食材と動線が交差します。

ゴミ容器について従前は、蓋付きという指定がありました。この点は文書から外れたようです。使用後に洗浄されたゴミ箱に入れた食品の廃棄物は、可食部を切り分けただけですから、そのものに危害要因は含まれていますが、中から廃棄物が飛び出すことがなければ、あえて蓋は不要だと考えてよいと思います。ゴミの出し入れの際に蓋を持つことで、二次汚染の原因になることもあります。

作業終了後、ゴミを移動する際に動線の都合で汚染区から清潔区へ逆流する場合は、蓋をして移動することは必要です。

最終的なゴミの保管庫は、他所と区分され、定期的な洗浄ができる構造が必要です。また、ゴミは定期的に回収され、環境は衛生的に保たれる必要があります。

グリストラップ

排水については、清掃が行き届かず汚染源になることが考えられます。排水溝の件は、前述した通りです。排水は汚染区から清潔区に流れてはならないと、ISOの技術仕様書にも明記されています。^{あんきょ}暗渠や排水パイプとして、表面に現れないように考慮します。その排水に油分の多いものを流すと、途中に堆積し汚染源となります。定期的な配管の清掃をします、また、清掃できるような設計が必要です。さらに排水管に油を流さないように、排水の端末にグリストラップを設けます。これは、作業場ごとに設置するのが理想です。油分は毎日排出されますので、溜めることがないように定期的に清掃します。頻度は取り扱い品目によりますが、毎日でも清掃するべきです。

新型コロナ禍で業態変更して、増えてきたゴーストキッチンなどで、それまで居室であった場所に厨房を設ける場合など、狭い場所でも設置できるグリストラップが開発されています。配管に油分を溜め込むと悪臭が湧き、害虫が発生します。配管の洗

※1 漬け物の衛生規範

浄に莫大な費用を発生させる前に、適切な器材で油分を除去することを考えます。

サニテーション設備

食中毒事件などの発生事例では、従業員由来のものが多く見られます。作業場に入る時だけでなく、生の食材に触れた後や、異なる作業に移る時、髪の毛や顔に触れた後などに、手を洗う習慣を付けます。施設としては、手を洗う設備と、適切な手洗い洗剤を必要な場所に準備します。水気は、ペーパータオルで拭き取ります。自動水栓が理想ですが、なければ肘で開閉する蛇口に換える、もしくは水気を取ったペーパータオルで閉め、蛇口に直接触れない工夫をすればよいと思います。ハードの改修ではなく、作業手順を工夫することで、目的が達成できるのであれば十分だと思います。

ポジティブリストの制度化

食品衛生法が改正された中に、食品と接触する高分子材料のポジティブリストの制度化が含まれています。これは容器包装だけに限らず、食品機器に使われている、樹脂製品で直接食品に触れるものも対象になります。コンベアベルトやスクレーパー、攪拌機のプロペラ等のプラスチック部品は、

ポジティブリストに掲載されている成分しか使えないことになりました。

現場によっては管理が行き届かず、調達先が不明なもの、安価な製品の購入などにより、食品製造に適していない材料が入り込むことがないように注意する必要があります。

施設・機械の清掃性

食品を製造する機械でありながら、清掃性が悪い機械が存在します。最低限の仕様として、水で丸洗いできるものを選びたいものです。

実際には、残渣や粉塵、油汚れが入り込む隙間や、虫が巣を作る（虫がいることも問題ですが）隙間がある機械があります。分解が容易で清掃性が良ければ救いもありますが、そうでないものがまだまだ存在します。

攪拌機などは、羽根と釜が接触して異物が発生しないように、調整が必要です。また、分解して清掃ができるような構造であること。回転するモーターやギアの部分は、食品用の潤滑油を使用することは当然ですが、粉やスープ類が溜まらないように、清掃が行き届かず、虫のすみかになっている現場に遭遇したことがあります。カビや細菌が繁殖している場合もあります。定期的な清掃、洗浄が必須です。釜本体は洗浄するのですが、回転機構の部

コラム

今月の
KEYワード

GHPs 適正製造規範 (Good Hygiene Practices)

本連載では、HACCPというキーワードを掘り下げて来ましたが、その原則を規定しているのがWHO/FAO合同の食品規格委員会Codexです。2020年9月に大きく改正され「CXC 1-1969」として発行されました。これまで付属文書として書かれていたHACCPが、第2章として独立しています。この度の食品衛生法改正の基礎にもなっている規定ですが、重大な危害要因を扱うのがHACCPシステムで、そこまで至らない、もしくは重大なハザードだけれど許容限界を決めることができない食品の取り扱いを前提条件プログラムで管理するといった場合を取り扱う、「食品衛生の一般原則」を第1章で規定しています。加熱せずに、そのまま(生で)食べる食品が直接触れる機器や容器などの洗浄方法などをモニタリングしたり、その手段を検証したりするといったもので、適正製造規範(GHPs)として実施することを規定しています。管理手段としては環境の整備やクリーニングといったものですが、重大な危害要因の場合は、是正処置や検証を求めています。

GHPsはハザードが発生する可能性を低減させるもので、HACCPシステムの土台と言えるものです。

分は放置されていたのです。

食品衛生法の施設基準に、施設の壁は腰の高さまで洗える素材であること、床との接触部分はアール構造であることを要求しています。つまり壁の腰から下、床は作業終了後、毎日、水洗いしなさいということです。理想は泡洗浄です。洗剤を発泡させて吹き付け、20分くらい放置しておけば汚れが浮き、殺菌効果もあるというものです。その延長で、製造機械、厨房機器も丸洗いでできるのが理想です。

泡洗浄に対応する機械は、外国製の食肉機械や、トンネルフリーザーといった大型のものでは常識になっています。ところが、サラダなどの生野菜を洗浄殺菌する機械でも対応していないものがあるのです。もちろん、野菜に直接接触する部分はステンレス製で洗浄水を溜めるようになっているのですが、スイッチ部分がまったく水洗いに対応していないのです。プラスチックのカバーをかけているだけでは泡洗浄は難しいですし、カバーを外して拭き掃除という手間が生じます。泡洗浄後は洗剤分が残らないように、水で十分にすすいで、乾燥させます。カバーがあると、乾燥もしにくいということになります。

短時間・少人数で広範囲の清掃を可能にするのが、泡洗浄です。作業時間や効果を考えると、コスト削減にもつながります。清掃方法を一から見直してみることを勧めたいと思います。それに対応した機器の設計も必要になってきます。

前号で解説したドライフロアの考え方、洗浄した後に乾燥させて終わる仕組みを厨房まるごとで行うのです。洗剤が行き届けば、菌やカビの繁殖や、虫の発生も抑えることが可能です。それに対応できる施設、設備が求められます。

検証ができる仕組み

厨房設備機器展などの展示会で、次世代の設備機器として、温度などの記録を電子的に行うものが出てきました。これらは、HACCPに基づいて管理をしていく場合に非常に有効です。さらに、収集された温度データは定期的に見直しをされ、衛生的に製造が行われたことの検証に活用できます。事故やクレームが起きないように、あらかじめ修正や是正を行っていきます。万が一事故が起きた場合でも原因究明の基礎となり、是正していく指標となります。

これらのデータは、製品作りのフローに沿って、継続的に収集されることが望ましく、各工程の機械メーカーの垣根を超えたデータ収集のプラットフォームができることを願っています。

記録用紙のデジタル化

製造記録について、現在は紙ベースのものが大半です。今後の傾向としてデジタル化、タブレットの利用が増えてくるものだと思います。修正があった場合も履歴として残し改ざんできない仕組みになれば、製造に関して一貫した記録として残り、事後の検証に大いに役立つことになると思います。記録の目的は、記録することではなく、正しく製造されたことを証明するためのもの、振り返り検証ができることです。新しい技術を取り込み、作業の効率化が進むことを期待したいです。

HACCPを特別なものとしな

HACCPという言葉が使われるようになって、20年になります。やっと法律が追い付き、制度化されることになりました。

国際的に通用するHACCPはリスクベースで考え、ソフトの運用で行うものです・決して施設基準はありません。

それを踏まえた上で、HACCPに取り組みやすい、食品製造施設、厨房設備が計画されるべきだと考えます。HACCPを特別なものとして考えず、起こりやすく、起きたら重大な危害要因を取り除くために、どのような手段を取ることができるか、新しい知見と、従来からの手段の改善が続いていくことを願っています。

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

◆国際HACCP同盟リードインストラクター

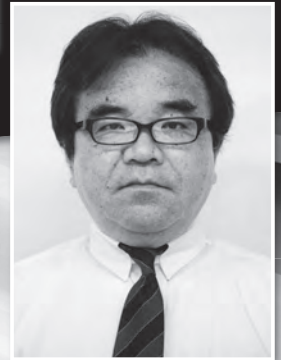
◆日本HACCPトレーニングセンター

登録リードインストラクター

◆スタジオワーク合同会社代表社員

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

最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.7 景気ウォッチャー調査から見る外食産業

1.はじめに

今年に入ってから、昨年から引き続き新型コロナウイルスの影響が、各方面に続いている。緊急事態宣言も3回目が発令され、期間も延長された。

消費者サイドから見ると、緊急事態宣言が発令されても外出自粛に緩みが出てきている。

飲食店サイドでは大部分の飲食店で要請には協力しているが、昨年から今年にかけてまともに営業した日がないくらいに厳しい状況となっている。

新型コロナウイルスの感染予防として、換気が悪く、多数の人が集まり、身近で会話をする空間が感染リスクが高いとされており、飲食店では不特定多数の人々が集まり、コミュニケーションを図る場であることから、宣言も飲食店を中心に規制が行われており、3回目の緊急事態宣言では、酒類提供の飲食店に休業要請が行われた。

今回は、現場の人に直接調査をした内閣府の景気ウォッチャー調査の5月調査を基に、外食業界の景気動向について検討することにする。

	合計	小売関連	飲食関連
2020年1月	41.9	42.6	41.0
2月	27.9	26.2	16.5
3月	14.9	16.0	0.5
4月	9.4	11.1	▲ 2.8
5月	17.0	19.9	8.4
6月	40.0	47.7	39.3
7月	42.2	45.8	41.0
8月	43.7	47.0	37.5
9月	47.8	47.0	55.0
10月	53.0	53.0	59.5
11月	43.8	43.1	34.6
12月	34.3	36.0	16.1
2021年1月	31.2	30.8	15.1
2月	41.3	40.8	31.6
3月	49.0	49.7	43.8
4月	39.1	36.6	23.3
5月	38.1	35.0	18.9

図1 景気の現状判断DI (季節調整値)
資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

2. 景気の現状判断DI (季節調整値)

3ヵ月前と比べて現在の景気を聞いた現状判断DI (季節調整値、以下同じ) の合計 (家計動向関連と企業動向関連の合計) は、直近の2021年5月では38.1と、前月に比べて1.0ポイント低下している。2020年1月から2021年5月までは、現状判断DIが50を上回った月はGo Toトラベル、Go Toイートもあった2020年10月のみで、他の月では50を下回り、特に2020年2月(27.9)から5月(17.0)では大きく低下している。

小売関連の現状判断DIは、2021年5月が35.0と、前月の36.6に比べて1.6ポイント低下している。飲食関連では2021年5月が18.9であり、前月より4.4ポイントの低下となっている。

小売関連、飲食関連とも2020年2月(小売関連26.2、飲食関連16.5)から5月(同19.9、同8.4)にかけてDI指数がかなり低い値を示している。また、昨年から今年にかけて小売関連も景気が悪い傾向を示しているが、飲食関連は小売関連よりも景気が悪い状況となっている。

当然、新型コロナウイルスが2020年2月頃から顕在化してきており、この新型コロナウイルスの影響が理由であるが、新型なのでワクチンがなく、抗ウイルス薬も開発されていないこともあり、どこまで感染が広がるのか出口が見えない不安があり、小売や飲食関連では、大きく景気が低迷しているのではないかとと思われる。

また、2020年9月、10月頃では、飲食店関連のDI指数が50を上回る状況となっているが、前述したGo Toトラベル、Go Toイートの施策が反映されたものだと考えられる。直近においては、飲食関連で2021年4月が23.3、5月が18.9と、DI指数が悪くなってきている。

3. 景気の先行き判断DI(季節調整値)

次に、今後3ヵ月後にどのような景気になっているかの指標である先行き判断DI(季節調整値)を見ると、2021年5月時点では合計(家計動向関連と企業動向関連の合計)は47.6となっており、前月より5.9ポイント上昇している。小売関連では46.8で前月より5.9ポイント、飲食関連では46.1で前月より8.8ポイントと、それぞれ上昇している。

これからの飲食関連の3ヵ月後の景気状況は、2021年5月で46.1と、2020年1月から見ると高い数値となっていることから、今よりも良くなると感じている割合が多くなっている。

	合計	小売関連	飲食関連
2020年1月	41.4	43.3	39.4
2月	24.8	25.9	12.0
3月	19.8	21.6	13.2
4月	17.9	20.0	17.5
5月	37.9	40.4	33.9
6月	44.6	43.1	44.4
7月	36.7	35.2	35.2
8月	42.9	44.4	40.6
9月	47.1	46.8	49.1
10月	47.7	47.7	47.2
11月	35.0	36.0	21.8
12月	36.1	36.7	29.3
2021年1月	39.9	39.7	37.5
2月	51.3	51.5	49.4
3月	49.8	48.6	49.0
4月	41.7	40.9	37.3
5月	47.6	46.8	46.1

図2 景気の先行き判断DI(季節調整値)
資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

今まで、飲食関係では宣言等が出る度に協力要請が行われ、昨年から本来の営業ができない状況となっている。今後、ワクチン接種が拡大するなど、少しは明るい兆しが見えてきていると考えられる。

4. まとめ

新型コロナウイルスの感染が世界的に拡大している。日本も国内で感染情報が毎日のように報道されており、外出やイベント開催の自粛が要請されている中、3月、4月の歓送迎会の中止や花見の宴会の自粛もあり、外食産業にとっては大きな打撃となっている。

また、世界的に感染が拡大していることから海外からの人の流入を制限しており、ほとんど海外旅行者は入国していない状況である。

ここ数年、外食産業は、インバウンド効果による恩恵を受けて売り上げ高を伸ばしてきたが、日本に来る外国人が減少することは、外国人依存度が高い飲食店では大きな影響を受けることとなった。また、外食に限らず、観光地での宿泊のキャンセルにより、宿泊業なども厳しい状況となっている。

また、インバウンドのみで経営を行っていた外食や宿泊業などでは、存続の危機になりかねない状況となっている。

外出自粛などが長く続くと、従業員の解雇や一時休暇等の雇用問題、家賃等のコスト問題、食材調達の問題など、さまざまな課題が出てくることになる。

しかし2021年に入り、先行きDIが前月より上昇傾向にあることから、少しは景気が上向くと現場の人が見ていることも確かである。先行き不透明感がある状況ではあるが、ワクチン接種が拡大すれば、さらに安心感が生まれ、景況感が良くなることを期待したい。

【1】相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は11件で前年同月の5件に対して220.0%。

(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、3日前に洗濯機の上部に高さ138cmの専用台とその上にガス衣類乾燥機を設置した。その夜、床を掃除して頭を上げた時、専用台の角に頭をぶつけ危険だと感じた。メーカーに改善要望したところ「この台は四角い平板を折り曲げて作る。強度を保つためにこの形となり改善できない」と言われたが納得できないの1件。

◇問い合わせは、中国の会社が製造販売しているトーチバーナーをネット通販で購入し、日本製のカセットボンベを装着して使用したが着火しなかった。何度も点火を繰り返したところ、突然大きな火が上がり台所の一部が焦げた。通販会社から商品代金は返金されたが、製造会社には誤使用だとして対応してもらえない。被害補償を要求したいがどうしたらよいか等10件。

【2】受付実績合計

2-1) 2021年5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	5	6 (54.5)
事業者	0	0	0	1	1 (9.1)
司法・行政	0	0	0	4	4 (36.4)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(9.1)	10(90.9)	11 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は5件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

今月は0件。

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

5月度の未解決案件処理件数は0件。

図書名	税込価格	送料	申込数	料金
月刊厨房 (半年)	2,640円	不要	冊	円
// (年間)	5,280円	不要	冊	円
// (厨房設備士・年間)	3,300円	不要	冊	円
業務用厨房関係法令集2021年版	5,500円	2冊まで500円。 (海外を除く) 3冊以上のご注文は別途ご連絡下さい。	冊	円
// (会員企業価格)	4,400円		冊	円
業務用厨房設計事例集 (2002年発行)	12,300円		冊	円
// (会員企業価格)	9,800円		冊	円
厨房設備工学入門第8版	8,800円		冊	円
// (会員企業価格)	6,600円		冊	円
会員名簿	2,500円		冊	円
業務用厨房機器に関する実態調査	5,500円		冊	円
// (会員企業価格)	3,300円		冊	円
*注)送料				円
合計				円

*会員企業名は、ホームページでご覧頂けます。
URL : <http://www.jfea.or.jp>

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

- *発送は入金確認後になります。
- *請求書は、発行しておりません。銀行振込、郵便振替のお振込控えを領収書に換えさせて頂いております。
- *お申し込み後、3ヶ月経過しても入金が確認できない場合は、申込書を処分させて頂きます。
- *定期購読の場合、途中解約による返金はありません。また、他の図書を同封して発送することはできません。
- *ご記入いただいた情報は、書籍の発送、お支払いの確認、当会からの各種ご案内(図書案内、アンケート等)以外の目的には使用いたしません。

■送料について

- *月刊厨房を除いた図書を2冊までご購入される方は、一律500円を頂戴いたします。3冊以上ご購入される場合は実費を頂戴いたしますので別途ご連絡ください。
- *送付先が複数ある場合は、各々送料を頂戴いたします。
- *海外への送料は別途ご連絡ください。

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日: 月 日頃予定

購入目的: 厨房設備士資格認定試験受験 技能検定(厨房設備施工)受検 その他

会社名: 所属部署: 氏名:

送付先: 〒 (ご自宅へ送付の場合は、日中のご連絡先(会社等)のお電話もご記入下さい。)

(自宅・会社)

電話(会社): (自宅・携帯): FAX:

Mail-Address: 厨房設備士登録番号:

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担頂きますよう、お願い致します。)

銀行口座 みずほ銀行 芝支店 (054) 普通口座NO.2319216 (最寄の金融機関にて直接お振込み下さい)

郵便振替 00180-8-175280 (郵便局備え付けの青い用紙をお使い下さい)

いずれも名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 一般社団法人日本厨房工業会 TEL 03-3585-7251

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

JFEA業務用厨房設備機器基準は、食品設備機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関する最小限の要求事項を定めることにより、食品衛生、使用者の安全および環境保全に寄与することを目的とし、制定しました。技術基準は、業務用厨房設備機器共通基準とそれを補う6つの個別基準（業務用厨房板金製品基準、業務用厨房熱機器基準、業務用冷蔵庫・冷凍庫基準、業務用厨房食品加工機器基準、業務用厨房サービス機器基準、業務用食器洗浄機基準）により構成されています。

前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。



会社名	分類	親型式(シリーズ)	
(株)コメットカトウ	レンジ	DX2-1575FJ	
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T	
		DX2-1575T	
	ローレンジ 立体炊飯器	CI-157-□□□L	
		CRA2-150NJ	
	フライヤ	CF2-GA18	
CF2-GA23W			
CF2-GD27			
タニコー(株)	レンジ	THI-3NN	
		TSGR-1532A-J	
	テーブルレンジ	TIH-S555N	
		TSGT-1532-SP	
		TSGT-1843A	
	煮炊釜	TE-100TP	
	炊飯器	TGRC-2CDT	
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J	
		TIFL-105WN-J	
	麺ゆで器	TU-90AWN-J	
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G(R,L)	
	台	D-MT-180B-J	
		TTS-WCT-180ANB-J	
		TTS-WCT-180DNB-J	
		TTS-WT-180ADNB-J	
		TTS-WT-180ANB-J	
		TX-MT-120-J	
		TX-WCT-180ADNB-J	
		TX-WCT-180ANB-J	
		TX-WT-180ADNB-J	
		TX-WT-180ANB-J	
	シンク	D2-3S-300BW-J	
		TTS-1S-150ANB-J	
		TX-1S-150ANB-J	
	水切り台	TTS-CL-90A-J	
		TX-CL-90A-J	
	戸棚	TX-CB-180A-J	
	吊戸棚	TX-HCB-180-J	
	パイプ棚	TX-P-180L-J	
	平棚	TX-H-180L-J	
	上棚	TX-W-180-J	
	パンラック	N-TES-19-6118S	
		TX-PR-180A-J	
	(株)中西製作所 生産本部	コンバタイプ洗浄機	EODC-M13EA-RTA

会社名	分類	親型式(シリーズ)
ニチワ電機(株)	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
蒸し器	NES-650N-9-J	
	麺ゆで器	ENBN-C46S
日本調理機(株)	立体炊飯器	ARCX-2GT
	回転釜	DGK-60JSH-D
(株)ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGFR18NB
(株)フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
FGF25NB		
(株)マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
	ローレンジ	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 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) ダスキーン	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	アクアクリーンシステム	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
21. 5. 11	N D C ぶくぶくジェット	21-003-1901	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

◆ 7月(文月) ◆

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1日(木) 国民安全の日 | 16日(金) 盆送り火、藪入り、国土交通Day、駅弁記念日 |
| 2日(金) 半夏生、たわしの日、蛸の日 | 20日(火) ハンバーガーの日 |
| 3日(土) ソフトクリームの日 | 21日(水) 勤労青少年の日 |
| 4日(日) 梨の日 | 22日(木) 海の日、下駄の日、ナッツの日 |
| 6日(火) サラダ記念日 | 23日(金) スポーツの日、米騒動の日 |
| 7日(水) 七夕、川の日、サマーバレンタインデー、竹・
たけのこの日、乾麺デー、カルピスの誕生日、
冷やし中華の日 | 25日(日) かき氷の日、味の素の日 |
| 10日(土) 国土建設記念日、建設省開庁記念日、四万六
千日、納豆の日、ウルトラマンの日 | 26日(月) 幽霊の日、
ポツダム宣言
記念日 |
| 13日(火) 盆迎え火、オカルト記念日、生命尊重の日 | 27日(火) スイカの日 |
| 15日(木) ファミコンの日 | 28日(水) 土用の丑の日、
菜っ葉の日 |



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6月29日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

◆岩手県
(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

◆宮城県

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

◆秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)

◆山形県

エスキー工機(株)
(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

◆福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

◆茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

◆群馬県

伊東電機関東販売(株)
(株)大道産業
パナソニック(株)アプライアンス社
(有)坂東厨房

◆栃木県

東洋サーモ(株)

◆埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス
(株)ウィンター・ハルター・ジャパン
(株)ウエテック研究所
ウチダステンレス工業(株)
(株)エム・アイ・ケー
桐山工業(株)
グリーンテック(株)
(有)敬和
(株)河野製作所
(株)伸和商会
仲産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)深川製作所
(株)扶洋 関東支店
(株)モリテウ
ライステクノプロダクト(株)

◆千葉県

(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

◆東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)上野製作所
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレトロックス・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
マルゼン厨機(株)
山田冷機工業(株)

◆ 愛知県

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

◆ 三重県

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

● 関西支部

◆ 滋賀県
大洋厨房(株)
高橋金属

◆ 京都府

FKK(株)
シェルパ(株)
(株)八木厨房機器製作所

◆ 大阪府

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

◆ 兵庫県

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

◆ 徳島県

(有)東四国厨房設備

◆ 香川県

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

◆ 愛媛県

北沢産業(株)松山支店
(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンギョフジ

◆ 高知県

(株)丸三

● 九州支部

◆ 福岡県

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

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

◆ 佐賀県

(株)中島製作所

◆ 長崎県

(株)長崎日調

◆ 大分県

(株)中栄工業

◆ 宮崎県

(有)丸一厨房

◆ 鹿児島県

ホシザキ南九(株)
メイワ冷熱工業(株)

◆ 沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

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

本号広告掲載企業名

(株)AIHO	後6
(株)アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前7
(株)上野製作所	後4
北沢産業(株)	前4
三和厨理工業(株)	前6
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前7
東京ガス(株)	前5
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
日本洗浄機(株)	表2
日本調理機(株)	表3
(一社)日本能率協会	後1
フクシマガリレイ(株)	表4
(株)フジマック	後3
ホシザキ(株)	前3
細山熱器(株)	前10

(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

●カリフォルニア州が、ワクチン接種後なら屋内でマスクなしでもよいと、ほぼ新型コロナウイルス対策の規制を撤廃したそうだ。PCR検査を1日25万人に増加、給付金の徹底、ワクチン接種に約128億円の賞金を準備するなど至れり尽くせりで、一時はニューヨーク同様の危機的状況が急激に回復したことには感心する。●6月中旬で、新型コロナウイルスによる死者はアメリカが約60万人と、ブラジル約50万人、インド約40万人と比べても群を抜いているが、早期に収束することを願う。●ちなみにアジアだとインドネシア約5.4万人、フィリピン約2.3万人、パキスタン約2.2万人だが、日本はその次の約1.4万人と、上位に食い込み始めている。人口の多い国・地域でも、中国約4,600人・台湾約600人・香港約200人、韓国約2,000人だから、状況は芳しくない。●今後は変異株が次々と拡散していくことを考えると、欧米に比べるとまだ被害が少なかった東アジアは油断禁物だろう。感染したのに入院できずに自宅で亡くなった方も日本全国で500人を超えるという。厚生労働省の予測を見ると、7月下旬から急激な感染増加が予想されている。G7が開催された英国コーンウェルでは新型コロナウイルス感染者が約24.5倍になったとのことで、人が集まる所は要注意であると再認識させられる。●現在ワクチンは米国のファイザーとモデルナ、英国のアストラゼネカ、中国のシノバックや露国のスプートニクVあたりの名前をよく聞かすが、それぞれmRNAワクチンやウイルスベクターワクチンやら不活化ワクチンやらいろいろ種類があって、予防に重きを置いたものや感染しても重症化をさせないことを重視したものがあり、てんやわんやである。とはいえ日本で接種できるのは変異株にも強いという話もあるファイザーよりもモデルナが主流になりそうだし、日本で大量に確保しておきながら国内で使われずに台湾に贈られたアストラゼネカは、接種後に約70人の死者が出ている(ワクチンと無関係とすぐに断じられたのは1割程度)。MITの研究によれば同じワクチンでも人種によっても効果に差異が出るそうで、この辺は追跡とデータの蓄積が必要だろう。●映画『地球最後の男オメガマン』では、伝染病のワクチンを発明したチャールトン・ヘストンが地球最後の健康な男として生き残り、一人映画館で『ウッドストック』の熱狂する観客を見て過去の「群衆」という概念を思い出すシーンがある。●新型コロナウイルスが収束し、日本で安心して、以前のように騒げる日が来るのはいつになるのか。突然亡くなった約1.4万人の方は、他人事ではない。(H)

厨房

2021年7月5日発行
第58巻／第7号
(No.625)

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

出展者募集中!!



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第22回

厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第50回

国際ホテル・レストランショー

HOTERES JAPAN

第43回

フード・ケータリングショー

会期 2022.2/15(火)-18(金)
10:00～17:00(最終日は16:30まで)

早期出展申込期限
(割引特典あり!)

通常出展申込期限

会場 東京ビッグサイト
東展示棟1～6ホール・8ホール

2021.7/30(金)

2021.9/30(木)

外食・給食・中食・宿泊業界に特化した専門展示会

リアルの出会いで最高の ビジネスチャンスを

注目

厨房設備・機器ゾーン

毎年、国内大手企業を中心に圧倒的規模感でご出展をいただいている厨房設備・機器ゾーン。
今回は近年、最も注目されているレストランテック分野にも視野を広げ、
協業先を探すスタートアップ企業や厨房に関する最新技術を取り扱う企業を募集しています。

新企画

ニューノーマル時代を生き残る外食店舗のあり方

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、外食店舗も変革が求められています。
本企画では外食店舗、メーカーとが協力して展示を通して
ニューノーマル時代の外食店舗を表現する企画となっています。
現在、本企画にご参加いただけるメーカー企業を募集しております。

ぜひご出展を検討ください!

資料請求はこちら!



HCJ

検索

<https://jma-hcj.com/>

問い合わせ先

エイチシージェイ

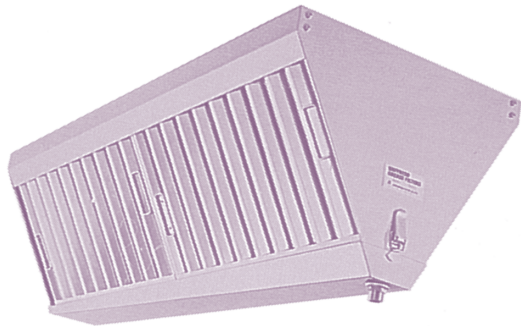
HCJ三展合同事務局

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076 E-mail: hcj@jma.or.jp

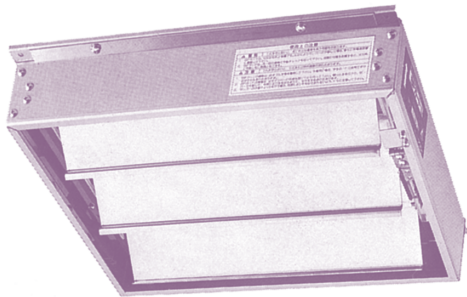
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
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



JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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

業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!



厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**

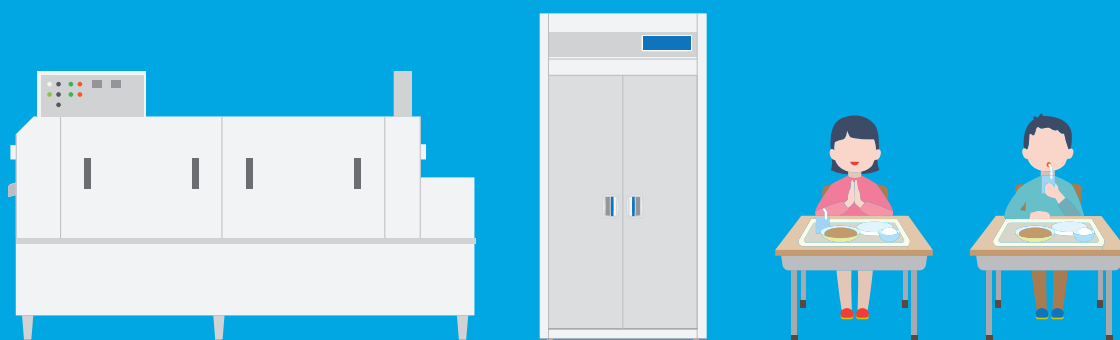
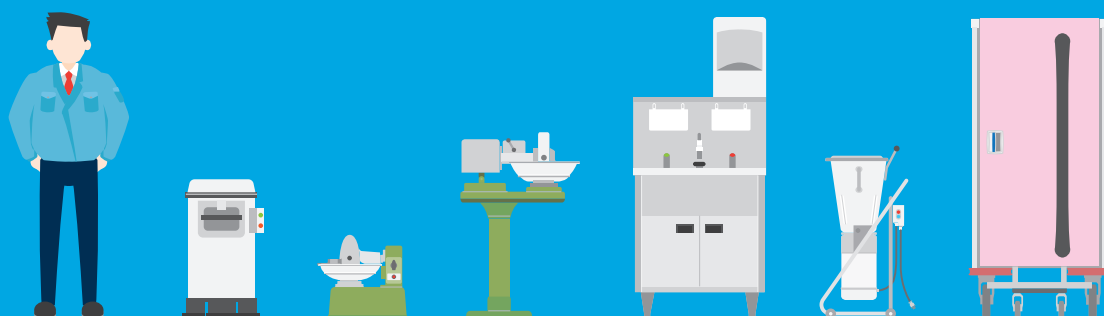
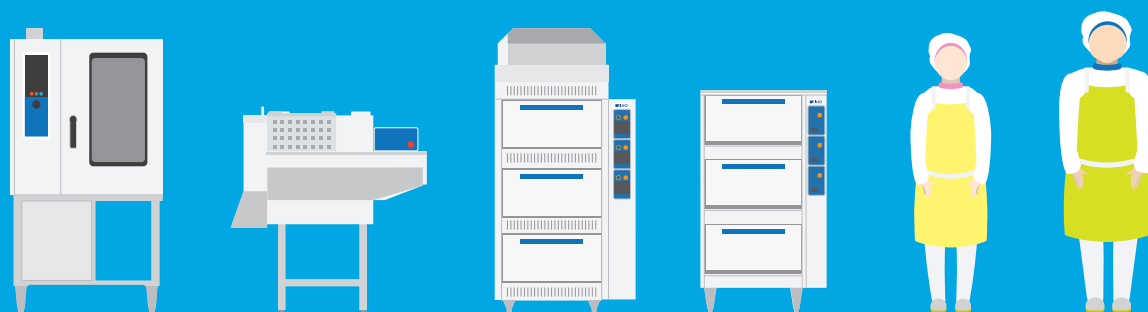
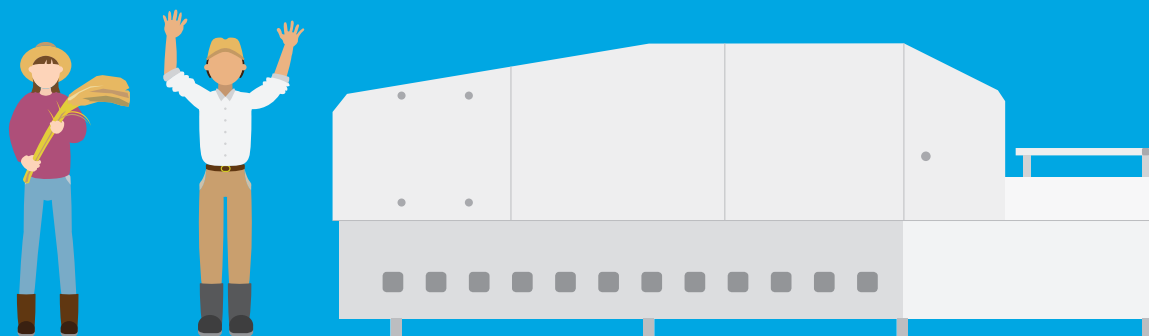


厨房設備士証は、
知識の証。

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

Japan
Food Service
Equipment
Association

“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）

●目録の製品については、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するのは、

彼のように“固定観念にとらわれずに発想し、

信念をもって最後までやり抜く”こと。

人が生きていくうえで必要不可欠な「食」をフィールドに、

コールドチェーン(低温流通体系)や新たな事業分野、

さらなるグローバル展開にチャレンジ。

これまで培った冷凍・冷蔵技術をいかし、

グループの子カラを合わせて「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▶

