

Chu

bou

厨房

2021
No.626

8

AUGUST

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2021年度

厨房設備士資格認定試験報告

工業会回覧板

出勤者数の削減(テレワーク等の
徹底)に関するお願い

にしかわたく「部外者が来る!!」
昭和の匂い漂う
西武園ゆうえんち

小倉朋子の食・心・美Part.2

「SDGsが食のトレンドを誘導する」

外食トレンド2021

「外食マーケットと法人交際費」

映画の見どころ・台所

『エクストリーム・ジョブ』

一連の工程をコンパクトに集約、作業負担を軽減します

作業負担軽減
麺に触れずに衛生的
連続投入で大量処理

毎時720食

STEP1 流水粗熱取り

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

STEP2 噴流冷水締め

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

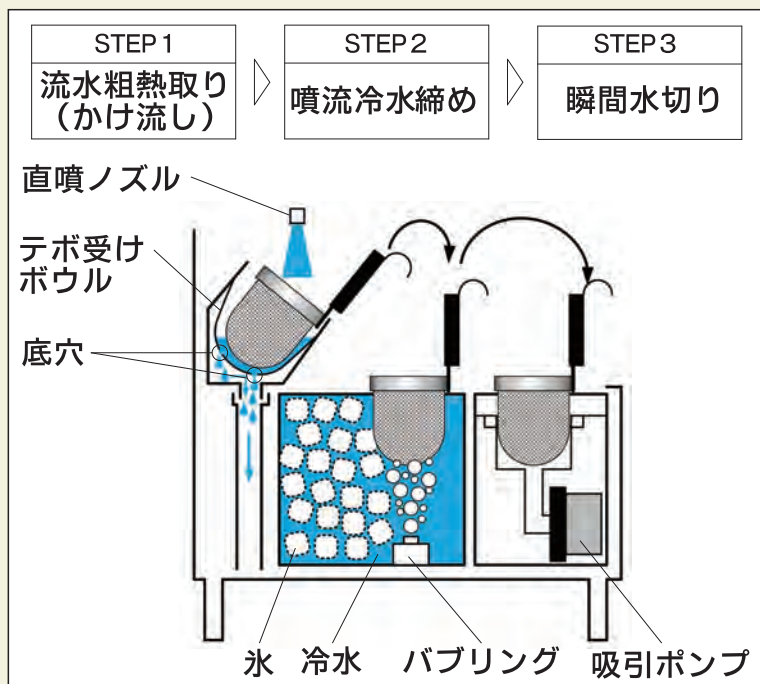
STEP3 瞬間水切り

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

STEP1 から 3 までわずか**12秒**で冷たい*麺ができます

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

*そば：5℃以下、うどん：12℃以下



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

<特許出願中>



ご飯が美味しい

緑色野菜がきれい

うどん・そば・
ラーメンも美味しい

厨房の省力化&HACCP制度化、高品質な美味しさに貢献

ニュークックチルシステムの導入をサポート!

AI自動補正機能 **特許登録済**

的確な温度と時間の管理。
料理の加熱不足を解決します。

感染症・食中毒予防対策に有効

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

スチコンの
自動加湿オーブン方式

熱風・蒸気式で幅広いメニュー
を美味しく的確に再加熱。

スチコン式再加熱カート

詳しくは動画で



スチコン国産第一号を創り出した
ニチワ電機の英知を結集した自信作です!

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



カート
RHS-C26

中規模・大規模施設向け



ステーション+カート
RHS-S26 + RHS-C26

HACCP
対応

リヒートウォーマーキャビネット

詳しくは動画で



早朝の早出はこれで解消!
人手不足対策をバックアップ

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



小規模施設向け
RHC-24SRB



中規模施設向け
RHW-720-L



大規模施設向け
RHW-1400

HACCP
対応



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

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

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

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

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワ コール

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら
 “人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。
 お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら
 どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。
 「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



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！

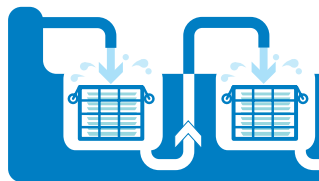


食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

eco02

徹底した水の
 リサイクルで節水！

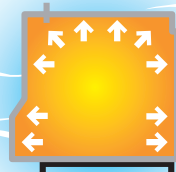
水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。



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_フォンダンショコラ・テリース]

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 ホシザキ京都株式会社 (06) 6762-5351 ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511 ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121 ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691 ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311 ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266 ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451 ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201 ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581 ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

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



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

超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T



スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ 0120-151-858

北沢産業株式会社

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

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

東京ガスに オーダーください。

飲食店開業サポート MENU

開業相談

- 事業計画相談
- 店舗設計者紹介
- 居抜き物件
確認同行

メニュー づくり

- 東京ガスのテストキッチン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



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



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。



厨房女子 vol.77 が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 AIHO

海外部 吉池 優紀さん

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。



吉池 私は新卒で入った会社を退職し、家族の海外赴任に帯同して3年半ほどスウェーデンに滞在していました。新鮮で楽しかった一方で、社会とのつながりが持てないことに寂しさを感じ、帰国後は海外生活で得たものを生かした仕事がしたいと思っていました。帰国後就職先を探していたところ、人材紹介会社からご紹介頂いたのが、入社きっかけです。

未経験の仕事内容・業界だったため不安はありましたが、もともと食に対する興味が深かったこと、学んだことを生かせることに加え、未経験にも関わらず、私を信じて採用を決めていただいたことから、この会社でがんばりたい！ という気持ちになりました。

お仕事の内容は？ やりがいは？



吉池 私がいる海外部は、海外のお客さまに対して営業活動をする部署です。私は主にお客さまからの依頼や質問にお答えし、見積もり・資料等の作成や翻訳、海外への出荷手配などを行っています。



オフィスの吉池さん

基本的にやりとりはメールで、対面することはまずありません。そのため、文章や図面のみで伝えるので気持ちが伝わりづらく、また一言で海外と言っても、人もルールも国ごとに違うので、その状況にその都度対応する必要があり、難しいと感じることもあります。

一方で、知識が増えていくことや、学んだことが生かされていることに、充実感ややりがいを感じています。



今後のあなたの夢を教えてください。

吉池 約2年前にAIHOでのお仕事を始めたばかりなので、まだまだ知らないことが多く、もっと学ばなければならないと思っています。まずは一人前に今の仕事がこなせるようになって、それからは新しいことにチャレンジしていきたいです。

夢は、滞在していた北欧で、おいしいごはんを広めることです。おすし屋さんや日本食レストランはたくさんありますが、日本人から見ると、不思議なものが多かったです。特にごはんに関しては、おいしいと思えるものに会ったことがありません。

AIHOの炊飯機で現地の友だちにおいしいごはんを食べてもらう、これが現地でお世話になった方たちに対する一番の恩返しだと思っています。

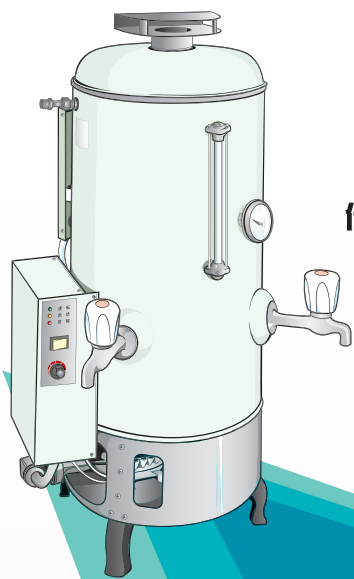
職場の方からエール

吉池さんは入社時から仕事を覚えるのが早く、周りの人たちともコミュニケーションを取って、丁寧かつ迅速に仕事を進めてくれているので、大変助かっております。今では海外部業務を支える大黒柱で、居ていただかなくてはならない存在です。これからもよろしくお願ひ致します。

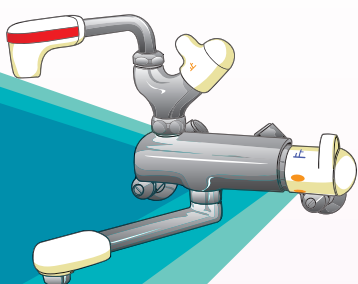
(海外部 海外営業課 植田賢一)

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

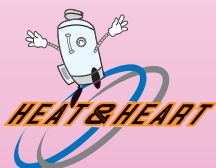


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ

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

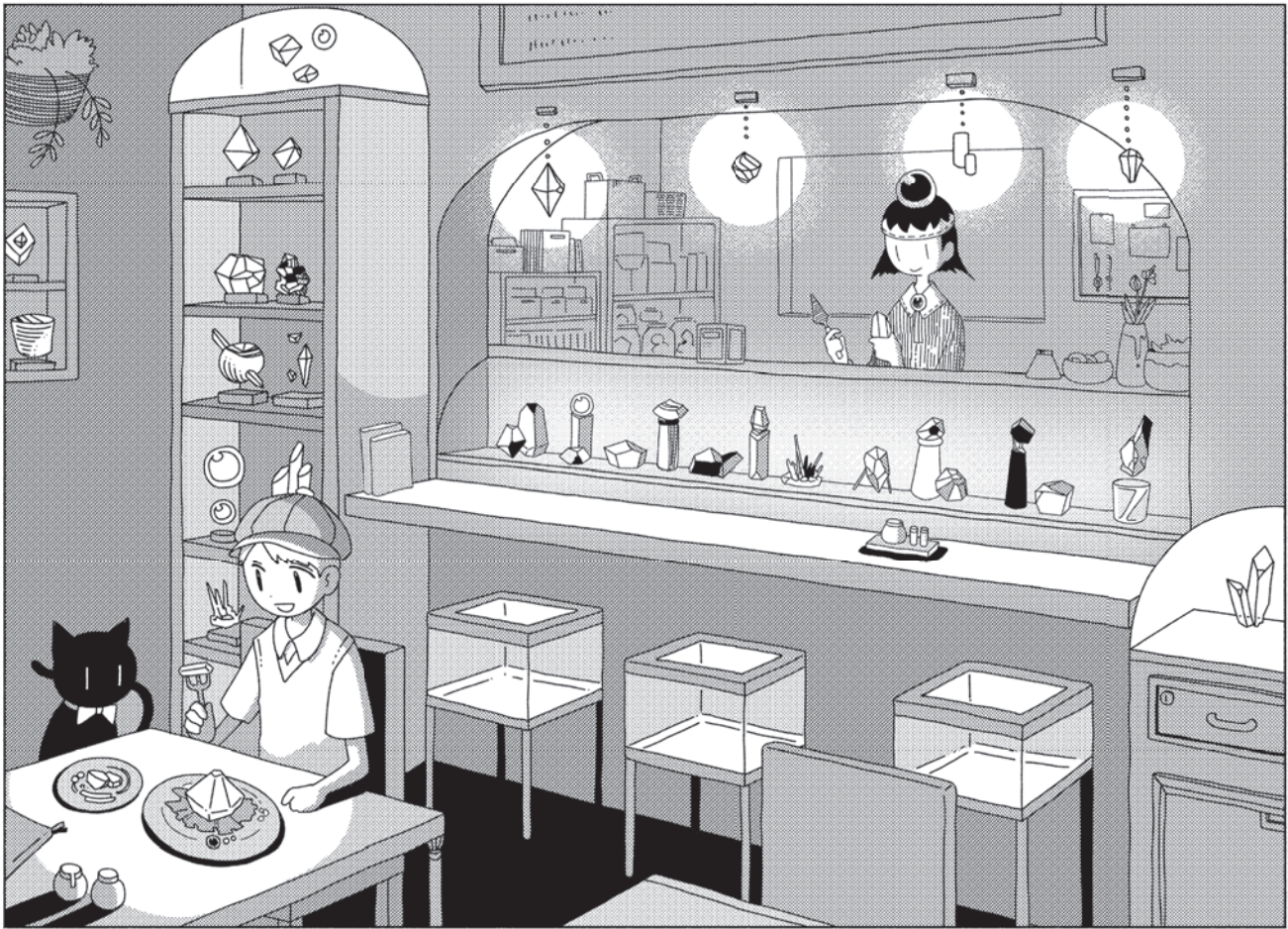
CONTENTS

INTERVIEW	7	厨房女子が行く!(77)	(株)AIHO
工業会関係	12	2021年度厨房設備士資格認定試験報告	
関連団体情報	17	令和3年度技能検定(厨房設備施工)受検概要	
COMIC	18	部外者がくる!!(27) 夏休み特別企画・西武園ゆうえんちで君と握手!	
			にしかわたく
ESSAY	20	映画の見どころ・台所(86) 『エクストリーム・ジョブ』	映画史・食文化研究家 斉田育秀
	23	小倉朋子の食・心・美 Part.2(50) SDGsが食のトレンドを誘導する	(株)トータルフード 小倉朋子
I T	24	Robot Technology Tactics(2) フードテックスタートアップの挑戦②	コネクテッドロボティクス(株) 沢登哲也
厨房業界関連情報	28	最新外食トレンド2021(8) 「外食マーケットと法人交際費」	宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	10	銀河食堂紀行 [惑星ワズーの鉱物菓子店]	坂月さかな
	11	巻頭によせて [赤羽橋 観光案内]	日本洗浄機(株) 中川幹夫
	13	新製品&News	
	15	工業会回覧板	
	17	工業会だより	
	32	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]	
	33	図書料金表	
	34	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	36	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル	
	38	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	40	奥付 [広告掲載企業名]	

※「事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所」は、執筆者の都合により、休載とさせていただきます。

銀河食堂総行

坂月さかな



【惑星ワズーの鉱物菓子店】

この銀河では多種多様な鉱物が採掘されており、多くが愛好家の観賞用として流通している。鉱物を砂糖菓子に見立て、きれいな皿やクッキーケースに飾るといのは広く知られた趣味だが、中には「鉱物を本当に食べたい」と強く願うようになってしまった変わり者たちもいる。彼らの憩いの場が、惑星ワズーの鉱物菓子店「ミネール」である。

惑星ワズーでは鉱物「イズミネ」が産出される。無色透明で無味無臭、ちょうど歯でかみ砕けるくらいの硬度で、大量に食べなければ無害という代物だ。お気に入りの鉱物をミネールに持ち込むと、加工師がイズミネをまったく同じ姿に加工し、提供してくれるのだという。

普段ミネールでは、鉱物を模したおいしい砂糖菓子を提供している。それが砂糖菓子なのか加工したイズミネなのかは、素人目には分からない。しかし、鉱物食愛好家たちには一発で見抜かれてしまうのだという。

「鉱物食に対するあの執念には恐れ入るよ」と、加工師は呆れたように笑いながら、ピンクのドロップの形に加工されたイズミネを休むことなく食べ続けていた。



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。
バリバリ、カリカリした食べ物が好き。

■パン
食いしん坊な宇宙ねこ。
ムギの友だち。
ちゅるちゅるした食べ物が好き。

■著者プロフィール

坂月さかな。漫画家・イラストレーター。ここではない宇宙を描く。初の作品集『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。



赤羽橋 観光案内

日本洗淨機(株) 中川 幹夫

工業会事務局の現住所は東京の港区東麻布ですが、戦前は、この辺りは麻布飯倉町と呼ばれていました。この飯倉は、穀物を保管する蔵が由来と言われ、室町時代から栄え、源頼朝が伊勢神宮に寄進したという、都内でも有数の由緒ある地名です。

最寄り駅は赤羽橋駅ですが、駅名はすぐそばの赤羽川(現・古川)にかかる赤羽橋に由来します。この辺りは関東ローム層で赤土が多いことから、付いた地名のようです。赤羽橋の南側には江戸時代、久留米藩有馬家の屋敷があり、筑後川の水神を祭神とする水天宮が建てられていました。水難除け、安産、水商売などにご利益があるとして、大変にぎわっておりました。現在日本橋にある水天宮は、この赤羽水天宮が移転したものです。また、赤羽川の北河岸、つまり工業会のある辺りでは、毎朝、一寸河岸(ちょうがし)と呼ばれる魚市が立ったそうです。

工業会のすぐ裏にある飯倉公園は、赤羽接遇所の跡地だそうです。ここは江戸時代末期、ペリー来航の6年後に建てられた外国人のための宿泊施設で、幕府の外交顧問シーボルトも滞在していました。

明治42年には都電が開通し、赤羽橋駅が、都電古川線と都電三田線の接続駅として、にぎわっていました。都電が廃止されたのは昭和44年ですから、工業会ができてからも、しばらくはここに都電が走っていたようです。しかし都電が廃止されてからは、この辺りはどの駅からも歩いて10分以上かかり、陸の孤島と揶揄されることもあったと言います。

2000年に都営大江戸線赤羽橋駅が開通してから、抜群にアクセスが良くなりましたが、著名人がお忍びで訪れるような飲食店が多いのは、以前の隠れ家時代の名残と言えるかもしれません。

東京タワーの手前には、「もみじ谷」という公園があります。面積はそれほど大きくはないのですが、高低差がある地形で、二段に落ちる滝があったり弁天池があったり、都心にありながら深山溪谷の趣があって、驚きです。

東京タワーはもちろんのこと、徳川家の菩提寺・増上寺、上野恩賜公園などと並ぶ最古の都市公園である芝公園の他、鰻の名店・五代目野田岩 麻布飯倉本店、お洒落な料亭・とうふ屋うかいなどもあります。機会があればぜひ散策してみられてはいかがでしょうか。

全国で275名が受験申込 2021年度 厨房設備士資格認定試験



東京会場の様子(2級試験)



東京会場(1級試験)

2021年度厨房設備士資格認定試験が、7月14日(水)に実施された。

この試験は、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および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために例年行われているもので、今年度は、受験者は6月下旬にオンラインで開催された受験講習会(任意視聴)を受講した後でのチャレンジとなる。

今年の受験申込者は、1級64名・2級211名の、計

275名となった。

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時より試験が開始され、1級が4時間、2級が2時間の試験に各受験生は真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、8月13日(金)付け書面にて行われる他、当工業会ホームページに受験番号のみ掲載することとなっている。

【工業会事務局 花田政孝】

地区	実施会場	受験申込者数		合計
		1級	2級	
札幌	札幌市産業振興センター	1	12	13
仙台	PARM-CITY131 貸会議室	5	17	22
東京	台東区民会館	33	83	116
名古屋	名古屋市中小企業振興会館	3	8	11
大阪	ハグミュージアム	8	31	39
広島	広島YMCA国際文化センター	4	9	13
高松	香川産業頭脳化センタービル	2	20	22
福岡	パピヨン24	8	31	39
合計		64	211	275

新製品

うどん、蕎麦等麺類の麺洗い、締め、水切機能複合機 サニック 麺洗い・締め・水切機 NM121B

日本洗淨機(株)(工業会関東支部)は、サニックシリーズ「NM121B」を発売した。

麺洗い・締め・水切機「NM121B」は、麺に触れずに衛生的に作業ができ、連続投入で720食/時間の大量処理が可能で、厨房内での作業負担が軽減可能。

ボウルにテボを差し込むと自動で水道水を直噴し、またボウルに溜まる水で麺に適度な水流を与えながらゆで湯を流し、4秒で粗熱を取り去る流水粗熱取り機能を有し



NM121B

日本洗淨機(株)

ている。

さらに大流量エアポンプのパワフルなバブリング水流で麺を踊らせ、ヌメリを取りながら7秒で噴流冷水締めが可能。冷水タンクには製氷機の氷が10kg入るので、連続60食以上の締めができる。

また、テボスイッチで自動的に起動して、真空脱水方式で1秒で瞬間水切りを行い、計12秒で冷たい麺(そば:5℃以下、うどん:12℃以下)が用意できるという。

テボスイッチは自動起動なので片手で作業でき、連続投入で毎分12テボ以上の処理が可能となっている。

■価格

120万円(税別)

■問い合わせ先

日本洗淨機(株)

E-Mail : pr20@n-sen.com

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

新製品

業務用電気フライヤー クールフライヤーCFT-7

クールフライヤー(株)



クールフライヤーCFT-7

クールフライヤー(株)(工業会関東支部)は、業務用電気フライヤー「クールフライヤー CFT-7」を発売した。

「クールフライヤー CFT-7」は独自の冷却構造とヒーター制御システムで油ハネやオイルミストを抑えた上、油の劣化を大幅に低減したフライヤー。

一般のフライヤーに比べて50%程度油の消費量を減らせ(※調理内容による)、清掃や油の処理にかかる業務の削減が可能。高温で長時間運転しても油の劣化が進みにくく、油ハネは極少で濾過も不要で、油煙やオイルミストの発生も抑え、本体からの輻射熱も極少なので、厨房環境を快適に保ち作業負担を大幅に軽減するという。

食材落下防止パンチング構造、油槽フタ、注水用および排水用チューブが付属。オプションで、油の回収装置CP-A1(電動タイプ)/CP-M1(手動タイプ)が用意されている。

■価格

オープンプライス

■問い合わせ先

クールフライヤー(株)

☎045-516-1298

E-Mail : info2@coolfryer.co.jp

<https://coolfryer.co.jp>

新製品

UV-Cランプ式空気清浄機 ベイブ

服部工業(株)



ベイブ

服部工業(株)(工業会東海北陸支部)は、UV-Cランプ式空気清浄機「ベイブ」を発売した。

「ベイブ」は、取り込んだ外からの空気に含まれるウイルス・カビ・細菌を、UV-C(強力な紫外線)ランプ照射で、99%撃退するのが売り。

※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。

既に病院、老人介護施設、名古屋音楽大学のオーケストラ練習室、中部国際空港セントレアのプレミアムラウンジなどに導入されているという。

フィルター式と違い、臭いやメンテナンスはなく、ランプの寿命は9,000時間で取り換えは年に1回で済む。地震などで倒れても安心な、安全装置を搭載している。必要なのはコンセントのみで、キャスターを標準装備しているので、設置や移動が容易なものセールスポイントである。

モデルは処理空間量によって3種類あり、サイズはW450/550×D300×H1,139mm。カラーはホワイトとブラックのモデルを用意している。

■価格

オープンプライス

■問い合わせ先

服部工業(株)

☎0120-181-249

E-Mail : info@hattorikogyo.com

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!



日本厨房工業会
ホームページ
<http://jfea.or.jp/>
のここです!

6.17

【日本厨房工業会】 定時総会に係る送付物につきまして】

正会員各位

時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は当工業会の会務運営にご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて 本年度の定時総会が昨日開催され、提出いたしました議案はいずれもご承認賜りましたことをご報告いたします。まことにありがとうございます。

通常、総会時に開催される懇親会では正会員1社1名が無料で出席いただいておりますが、当該懇親会を中止するにあたり、代替措置として、ささやかではあります、東京ドームホテルのクッキーを別途、宅配便にて送付させていただきます。

恐縮ではございますが、ご笑納いただきたく、お願い申し上げます。

6.18

【経済産業省からの周知依頼につきまして(出勤者数の削減(テレワーク等の徹底)に関するお願い)】

製造産業局総務課でございます。

出勤者数の抑制については、これまでも皆様に対し、出勤者数の7割削減を目指すテレワーク等の実施や出勤者数の削減に関する実施状況の公表について、会員企業様への呼びかけをお願いさせていただいているところですが、6月17日に開催された第69回新型コロナウイルス感染症対策本部での決定などを踏まえ、改めて会員企業への呼びかけをお願いさせていただきたく存じます。

6月17日、緊急事態措置を実施すべき区域(以下、「緊急事態措置区域」という。)について、6月20日をもって北海道、東京都、愛知県、京都府、大阪府、兵庫県、岡山県、広島県及び福岡県が除外され、7月11日までを期間として沖縄県のみとされました。また、まん延防止等重点措置を実施すべき区域(以下、「重点措置区域」という。)について、6月21日から7月11日までを期間として、従前、緊急事態措置区域とされていた北海道、東京都、愛知県、京都府、大阪府、兵庫県及び福岡県が追加されるとともに、埼玉県、千葉県及び神奈川県においてまん延防止等重点措置を実施すべき期間が7月11日まで延長されました。

新規陽性者数については、感染拡大が見られていた多くの地域で減少傾向となっている一方で、沖縄県では依然としてステージⅣ相当の非常に高い水準にあります。また、人流の増加が見られ、新規陽性者数の減少速度が鈍化する地域もあり、そうした地域では、今後リバウンドが懸念されているところです。加えて、従来より感染力が強いデルタ株など変異株の拡大も想定される中、リバウンドを起こさないよう、引き続き、平日の日中の人流抑制が重要となっております。

つきましては、以下の内容について、会員企業様へのご周知をお願いいたします。

記

1. 緊急事態措置区域について、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日新型コロナウイルス感染症対策本部決定(令和3年6月17日変更)。以下、「基本的対処方針」という。)にて「職場への出勤について、人の流れを抑制する観点から、在宅勤務(テレワーク)の活用や休暇取得の促進等により、出勤者数の7割削減を目指す」とされていること。
2. 緊急事態措置区域から除外された都道府県(除外後、重点措置区域とされた都道府県を含む。)について、基本的対処方針にて「職場への出勤等については、引き続き「出勤者数の7割削減」を目指し、在宅勤務(テレワーク)や、出勤が必要となる職場でもローテーション勤務等を強力に推進すること」とされていること。
3. 重点措置区域について、基本的対処方針にて「職場への出勤等について、「出勤者数の7割削減」を目指すことも含め接触機会の低減に向け、在宅勤務(テレワーク)や、出勤が必要となる職場でもローテーション勤務等を更に徹底する」とされていること。
4. 緊急事態措置区域及び重点措置区域以外の区域についても、在宅勤務(テレワーク)、時差出勤、自転車通勤等、

人との接触を低減する取組を推奨していること。

5. 既に公表している企業・団体がHP等を更新する際も含め、内閣官房が提示するフォーマットに沿った形で、テレワーク等の実施目標及び実績など出勤回避状況を定量的に示すとともに、テレワーク等の推進に向けた具体的な取組や工夫を併せて公表することを推奨していること。

経済産業省HP:<https://www.meti.go.jp/covid-19/attendance.html>

また、テレワークの導入支援を行う補助金・融資等の施策、導入に当たっての費用負担の課税面での考え方について、以下のとおり関連するHPを御紹介します。出勤回避の取組に役立てていただければ幸いです。

●IT導入補助金(テレワーク等に必要なソフトウェア等の導入時に使える補助金)

<https://www.it-hojo.jp/>

●IT活用促進資金(日本政策金融公庫の融資制度。テレワーク向け投資には深掘りした低金利が適用)

https://www.jfc.go.jp/n/finance/search/11_itsikin_m.html

●国税庁FAQ(従業員に対して在宅勤務手当を支払う場合の課税されない範囲やその計算方法をわかりやすく解説)

<https://www.nta.go.jp/publication/pamph/pdf/0020012-080.pdf>

(参考)新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針の抜粋

三 新型コロナウイルス感染症対策の実施に関する重要事項

(略)

(3)まん延防止

4)職場への出勤等

① 政府及び特定都道府県は、事業者に対して、以下の取組を行うよう働きかけを行うものとする。

- ・ 職場への出勤について、人の流れを抑制する観点から、在宅勤務(テレワーク)の活用や休暇取得の促進等により、出勤者数の7割削減を目指すこと。
- ・ 20時以降の不要不急の外出自粛を徹底することを踏まえ、事業の継続に必要な場合を除き、20時以降の勤務を抑制すること。

③ (略)経済団体に対し、在宅勤務(テレワーク)の活用等による出勤者数の7割削減の実施状況を各事業者が自ら積極的に公表し、取組を促進するよう要請するとともに、公表された情報の幅広い周知について、関連する事業者と連携して取り組む。(略)

8)緊急事態措置区域から除外された都道府県(除外後、重点措置区域とされた都道府県を含む。)における取組等

① (略)

- ・ 職場への出勤等については、引き続き「出勤者数の7割削減」を目指し、在宅勤務(テレワーク)や、出勤が必要となる職場でもローテーション勤務等を強力に推進すること。

9)重点措置区域における取組等

① (略)

- ・ 事業者に対して、職場への出勤等について、「出勤者数の7割削減」を目指すことも含め接触機会の低減に向け、在宅勤務(テレワーク)や、出勤が必要となる職場でもローテーション勤務等を更に徹底するよう働きかけること。

10)緊急事態措置区域及び重点措置区域以外の都道府県における取組等

① (略)

(職場への出勤等)

- ・ 事業者に対して、在宅勤務(テレワーク)、時差出勤、自転車通勤等、人との接触を低減する取組を働きかけること。

https://corona.go.jp/expert-meeting/pdf/kihon_h_20210617.pdf

令和3年度 技能検定(厨房設備施工)受検概要 申請受付は10月4日(月)から10月15日(金)まで

令和3年度・技能検定(厨房設備施工)の実施日程が決まりました。

お申し込み、お問い合わせなどは、各都道府県職業能力開発協議会へご連絡ください。

◆実施日程

・受検申請 令和3年10月4日(月)~10月15日(金)

・実技試験

問題公表 令和3年11月26日(金)

実施期間 令和3年12月 3日(金)
~令和4年 2月13日(日)

・学科試験

令和4年 1月30日(日)

・合格発表

令和4年 3月11日(金)

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

北海道	011-825-2386	石川県	076-262-9020	岡山県	086-225-1547
青森県	017-738-5561	福井県	0776-27-6360	広島県	082-245-4020
岩手県	019-613-4620	山梨県	055-243-4916	山口県	083-922-8646
宮城県	022-271-9917	長野県	026-234-9050	徳島県	088-663-2316
秋田県	018-862-3510	岐阜県	058-260-8686	香川県	087-882-2854
山形県	023-644-8562	静岡県	054-345-9377	愛媛県	089-993-7301
福島県	024-525-8681	愛知県	052-524-2034	高知県	088-846-2300
茨城県	029-221-8647	三重県	059-228-2732	福岡県	092-671-1238
栃木県	028-643-7002	滋賀県	077-533-0850	佐賀県	0952-24-6408
群馬県	0270-23-7761	京都府	075-642-5075	長崎県	095-894-9971
埼玉県	048-829-2802	大阪府	06-6534-7510	熊本県	096-285-5818
千葉県	043-296-1150	兵庫県	078-371-2091	大分県	097-542-3651
東京都	03-6631-6052	奈良県	0742-24-4127	宮崎県	0985-58-1570
神奈川県	045-633-5419	和歌山県	073-425-4555	鹿児島県	099-226-3240
新潟県	025-283-2155	鳥取県	0857-22-3494	沖縄県	098-862-4278
富山県	076-432-9887	島根県	0852-23-1755	中央職業能力開発協会	03-6758-2859

工業会だより

6月21日~7月20日

6.23

2021年度第一回技術・機器安全合同委員会。福島副会長、和中委員長、嵐田、茨木、岡野、小嶋、近藤、中根、橋本、藤岡、丸山各委員、黒川、山本((一社)日本ガス協会)、奥田(東京ガス株)各一部オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野課長。(厨房機器会館6階会議室・Web開催)

7.7

2021年度7月臨時幹部会。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、由利事務局局長、水野事務局次長。(厨房機器会館6階会議室・Web開催)

7.8

第43回フード・ケータリングショー/第22回厨房設備機器展第1回企画委員会。中川副会長、大畑専務理事。(芝パークホテル)

7.8

第5回IoK-PF運営WG。由利事務局局長。(Web開催)

7.14

厨房設備士資格認定試験(東京会場)。大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員、中津川職員、花田職員。(台東区民会館)

※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・本会に対する代表者の変更

(株)明城製作所(関西支部)
【新】吉田 浩 代表取締役

ゴジラの映像プロデューサーは山崎貴監督。幾度も煮湯を飲まされてるのに、嫌いになれないのよね。

昭和の町に

部外者がくる!!



夏休み特別企画・西武園ゆうえんちで君と握手!

まさかこんな所に【昭和】がいるとは思わなかった

ぼくはたまたまこの園に遊びに来て【昭和】に左腕を噛まれてしまったのだ

なぜこんなことになったのかというところ...

夕日の丘商店街

1時間前

西武園ゆうえんち

編集H

にしかわ

今日は夏休み特別企画!! 「昭和」をテーマに先日リニューアルしたばかりの西武園ゆうえんちにやって来ましたー!!

一発目は男の子ならこれ一択!

ゴジラ・ザ・ライド 大怪獣頂上決戦!!

怖かったらどうしよう...

子供も乗れるんだから楽勝でしょ♪

面白かったけど揺れがヒドい...

終了後

いや~意外とエグかったっすね~!

えっ...!! ちょっと待っ...!! ギャ~!!

放射能火炎 噴出中 (自主規制)

今回のリニューアルの目玉! 映画館に訪れた人々がゴジラたちの激闘に巻き込まれる大型ライドアトラクションである

すみませんが取材の方はお任せします...

現在

おにいさん 煙草は?

お任せって言われても...

今、禁煙中 なんだけど

毎度有難う御座います

いつのまにかポッケに入ってた

なんだこの札!?

【西武園通貨】 園内限定の特別通貨。レートは120円=拾「園」

まあいいか昭和だし... じゃあ「わかほ」

おにいさん パレードが来るよ

パレード?

【取材・マンガ にしかわたく】

※実際の園内は喫煙所以外は禁煙、煙草屋で煙草の販売はされていません

オチの意味がわからないおともだちは、つげ義春先生の『ねじ式』『李さん一家』を読もう！

【サプライズイベント】
商店街に突然巻き起こる熱狂の昭和歌謡&ダンス

がんばれチヨジ!

がんばれチヨジ!

中華そば

【丹心中華そば】
人生未体験クラスの細麺。普通に美味しい。70「園」。

いただきます〜す♪

.....

ズルズル

ライスカレーお待たせしました

こんな娘と結婚して一生この商店街でぬるま湯のような人生を送れたら最高だな...

Hさんいつ復活したの!?

【昭和】 もう終わり
【令和】 に帰りますよにしかわさん

実はまだ食堂の二階にいます...

.....

いやだ! 帰らない! 部外者人生はもうたくさん!

ほらほらわがまま言わない

ここに永住して昭和の住人になるんだー!

ずるずる

その後もメリーゴーランドや観覧車で逃走を試みるなど醜態をさらした挙句

にしかわが今どうなっているかと言いますとー

西武園ゆうえんち 〒359-1145 埼玉県所沢市大字山口2964 TEL: (04)2929-5354 最寄駅: 西武山口線「西武園ゆうえんち駅」

Essay




映画の見どころ・台所

第86回

『エクストリーム・ジョブ』

(2019年：韓国)

映画史・
食文化研究家
齊田育秀

 警察が犯罪組織の監視をする厨房が、繁盛し過ぎて監視できなくなる悲喜劇

実に“すっとぼけた”作品であり、「あきれ果てた笑い」でストーリーが展開していくコメディ映画である。韓国映画には、この手のバカバカしい笑いに満ちた傑作が多々ある。第72回カンヌ国際映画祭でパルム・ドールに輝き、続いて第92回米国アカデミー賞でも作品賞・監督賞・脚本賞・国際長編映画賞の4部門を受賞した、『パラサイト 半地下の家族』が、近年ではその代表作と言える。ただ、このような傑作と称される作品は、単にバカバカしいだけではない。一級のサスペンスや観客を唸らせるドラマが付加されている。要は起承転結がキチンとあり、観客は終映後に“極上の満足感”を得ているのだ。

映画は、麻薬捜査のガサ入れからスタートする。コ班長(リュ・スンリョン)率いる麻薬捜査チームが、ビル内の薬(ヤク)の仲買人の捜索に入る。班長と女性捜査員チャン(イ・ハニ)の二人が、ビルの屋上から吊るしたロープを伝い、まるでSWAT(特殊部隊)のように颯爽と窓ガラスを蹴破って部屋に侵入する！ という段取りだったようだ。しかし、観客は見事に裏切られる。ロープが絡まり体が回転し、うまく侵入できなかったのだ。

続いて、逃げる仲買人を3人の捜査員が猛烈ダッシュで追いかける。走って走っての追跡劇は、韓国映画の十八番だ。すると、横をスクーターに乗った別の捜査員が「頭を使え！」とばかりに追い抜き、犯人を捕獲す

る。が！ しかし、手錠を探している間にスタンガンで逆襲され、取り逃がす。何というドジな集団だ！ ところが、逃亡した男は突然現れたバスに真正面から追突され、猛烈な勢いで跳ね飛ばされる。加えて、次々と16台の車が衝突するというおまげが付く。この捨て身？ のスタントは普通なら大げがで、ここは一見の価値がある場面だ。

どうやら美人のチャン、ごつい顔のマ(チン・ソンギュ)、常識人のヨンホ(イ・ドンフィ)、新米のジェホン(コンジョン)で構成され、コ班長が束ねる麻薬捜査班は相当“ドジなチーム”のようで、実際に成績不振で、一同が署長に叱責を受けているのが頼りない。

そのような折、ライバルのチュ課長がコ班長に、「麻薬犯罪組織の大物イ・ムベ(シン・ハギョン)が帰国するので、彼を捕まえよう」と提案、コ班長のチームが捜査を担当する。幸運なことに、見張るべきアジトの前には「フライドチキンのレストラン」があった。“張り込み映画”の最高傑作『張込み』(1958年：監督・野村芳太郎、原作・松本清張、脚本・橋本忍)で、目の前に丁度旅館があったようなものだ。ということで、張り込みが開始された。

ところがどっこい、店主は経営不振で店を売却する予定だという。すると新米のジェホンが「店を買います！」と発案。結局コ班長が退職金を前借りし、捜査班での営業再開となる。ところが実家が焼き肉屋のマ刑事の味付けが功を奏し、店は大繁盛！ 「見張り業務」はそっちのけで客さばきが本命となる。さて話はどのよ

うに展開していくのか？ 後は観てのお楽しみだ。

ちなみにこのガクッと来る「想定外のギャグ」は、日本では伊丹万作監督(伊丹十三監督の父君、『無法松の一生』の脚本家)が得意としたギャグである。彼は『国士無双』で、伊勢伊勢守という剣豪の偽者(片岡千恵蔵)が、本物と勝負し偽者が勝ってしまう話を撮り、『赤西蠣太』(原作：志賀直哉)では、原作のギャグを見事に映像化している。これは醜男の間者(スパイ：片岡千恵蔵)が情報収集を終わり国元へ帰ろうとするが、突然帰ると怪しまれるので、屋敷一の美女に付け文をし、振られた恥ずかしさで逐電という筋書きを思い付く。ところが相手から「以前よりお慕い申しておりました」との返事をもらうという話である。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。厨房はコ班長の家、フライドチキン屋とそのチェーン店などに出てくる。コ班長の家では、後輩に先に昇進された夫に苛つきながら、妻がネギを刻む場所として登場。“班長”という言葉に過敏となり、帰宅した娘の「班長になった」のひと言にねぎらいはなく、めちゃくちゃに叩き刻まれるネギがトバッチリを受けていた。

フライドチキン屋では、捜査メンバー全員でフライドチキン作りを初体験。マ刑事は抜群の調理技術が認められ、厨房長に。そして店の繁盛と共に、彼の創作による「水原(地名:カルビが有名)カルビ味チキン」が次々と調理される場となっている。特に敵のアジトに踏み込む際のケータリング用チキンの調理場面は、シズル感と芸術美が融合され、印象深かった。

さらに店があまりに繁盛するので、その対策として価格を上げると、「高級チキンで、“SNS映えスポット”」になり、日本人の観光コースに組み込まれるのが大笑いで、1日50羽と限定したりの苦勞？が続く。しかし、(顔を映されたら困るので)TV取材を断ると、そのプロデューサーが根に持ち、TVで「店の悪評」を流す。結果として、店は開店休業状態となる。

そこに「誰でも麻薬を簡単に入手できる世の中」を夢見るイ・ムベの意を受けた手下が、この店の「フランチャイズ話」を持ちかけてくる。要はカルビソースの大容量に麻薬を隠して、全国にチェーン展開した店へ流そうという魂胆だ。積まれた現金・汚名返上であつという間に店は拡大。各チェーンの厨房は、麻薬が販売用に小分けされる作業場に変身する。閑古鳥が鳴く店を購したとたん客が次々と押しかけるので、結局店を開かざるを得なくなり、大繁盛店となるまでの一連の話がテンポ良く描けていて、観客は爆笑また爆笑と相成る。

「チキンを揚げずに犯人を挙げろ」と言いたいが、ようやく敵のアジトに乗り込むと、見事に肩透かしを喰らう始末。まさに「エクストリーム(極端・過激)」な話が続く映画である。

その後、紆余曲折を経てクライマックスを迎えるわけだが、「ドジ集団」と思われた連中が、実はムエタイのチャンピオン、柔道の韓国代表、海軍の特殊部隊の出身などの「格闘の専門家」だと分かったと、「ドジ」が“カッコ良さ”に一転し、話はがぜん面白くなる。コ班長は20年も凶悪犯を相手にし、12回刺されても生きているゾンビ人間で、新米刑事は野球部の出身(韓国の体育会系部員はどんな状況にも耐えられる)という設定もマゾ的でおかしい。

本作は韓国映画史上最大の興行収入を上げ、観客動員数はコ班長役のリュ・スンリョンが主演した、『7番房の奇跡』に次ぐ歴代2位とのことだ。麻薬組織のボスの女性秘書で強靱な腕前のソニと対決する、チャン刑事を演じたイ・ハニの“キュートさ？”が気になったが、名門ソウル大学校出身で元ミス・ユニバースの韓国代表。才色兼備の女優さんだった。

なお韓国では「フライドチキン」は大ブームで店が至る所にあるそうだが、映画のラストでは、主人公たちが「焼き肉」に喰らいついている。スタートも「焼き肉」であり、その意味では「米国(フライドチキン)に負けてたまるか」という“愛国心”が意識されているのかもしれない。最後に「カルビ味」は“癖になる味”である。そこで元食品メーカーの開発担当が一つ提案を！ポテトチップスで「湖〇屋・カルビ〜！味」はどうか？ライバルからクレームが来そうだが、「カ〇ビー・カルビ〜！味」は当たり前で様にならない。既にあったらゴメンナサイ！だ。



『エクストリーム・ジョブ』

監督・脚本：イ・ピョンホン
脚本：ムン・チョンイル、ペ・セヨン、ホー・ダーチュン
撮影：ノ・スンボ
音楽：キム・テソン
出演：リュ・スンリョン、イ・ハニ、チン・ソンギョ、イ・ドンフィ、コンミョン、シン・ハギョク、オ・ジョンセ、ソン・ヨンギョ

価格：BD 7,480円 / 5,390円、DVD 4,180円 (いずれも税込)
発売元：クロックワークス
販売元：TCエンタテインメント
© 2019 CJ ENM CORPORATION, HAEGRIMM PICTURES.
CO., Ltd ALL RIGHTS RESERVED

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

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

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

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

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



※使用例

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

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

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50回

「SDGsが食のトレンドを誘導する」

飲食業界におけるトレンドは、さまざまな戦略によって作られることもあれば、想定外に火が付くこともある。また、私たちが「食品」を選択する理由には、「おいしそうだから」「話題になっているから」「太らなさそうだから」「お腹いっぱいになりそうだから」「地元の有名食品だから」「好きな人がおいしいと言っていたから」など、多くの理由が存在している。そこに加えて昨今では、「社会貢献になるから」「人助けになるから」「環境に優しいから」などの理由も含まれるようになってきた。

SDGsという言葉をよく耳にするようになった背景もあるだろう。そうした理由から、今後は食のトレンドも変化するのではないだろうか。食の世界は、非常に世論や社会を反映されやすい、むしろ、世相そのものを映すと言っても、過言ではないだろう。

昨今に人気の大豆ミートも、一例だ。食品メーカー、コンビニ、ファストフード各社がメニューに導入している今、トレンドの一つと言ってよい。これも、宗教上の理由やベジタリアンであるから、ヘルシーなイメージだから、などの理由に加えて、「環境に良いから」という理由が選択理由になり得ている。国連食糧農業機関は、地球温暖化の原因となる世界の温室効果ガス総排出量のうち、畜産からの排出は14%に上ると発表している。これは、飼料の生産や輸送、糞尿の処理のほか、家畜のゲップなどで発するメタンガスなどで、多量の温室効果ガスが排出されるからだそうだ。

大豆は食肉に比べると、一食あたりCO₂の排出量は50%削減、化石燃料、水、土地の消費量はいずれも90%以上削減できるのだという。また、可食になるまで家畜を飼育した場合、一般的な畜産では、1kgの食肉を生産するために牛肉で11kg、豚肉で7kg、鶏肉で4kgの穀物が必要とされる。ところが、穀物を生産する耕地面

積は、土壌劣化によって将来的に拡大できる見込みは乏しいという。さらに、気候変動の影響で、穀物の生産量を確保できなくなっているとされる。こうしたことから、このまま肉食を続けるのは避けなければという意見も増えている昨今だ。

大豆ミートの他に、最近注目されている昆虫食も「環境に優しい」とされるが、昆虫食は、高タンパク質で低脂肪であるといった視点からも評価されている。昆虫食と聞いただけで気分を害する人もいるかもしれないが、おそらく近いうちに昆虫食はもっと大衆化されていくだろうと思う。既に、若い男女に人気の無印良品では、コオロギを粉末にして生地練り込ませた「コオロギせんべい」を販売して、好調だ。粉末を練り込ませたラーメンを出す店も評判となっているし、また昆虫食のイベントなどがあると、若者中心に行列ができる。そう、既に大衆化しつつあるのだ。育てやすく、CO₂は肉食と比較すればほぼゼロに近い。ただ、もともと持っている「菌」などの課題もあるため、調理や保存方法などの知識が必要だろう。

少しハードルが低い所では、「フェアトレード食品」がある。例えば、発展途上の国で栽培されたカカオ豆を使用したチョコレートを購入することで、その国の雇用の拡大につなげるとか、「このメニューを食べると、価格の一部が困っている人への支援に回る」とかである。食を選ぶ際に、「食べて応援する食品」を選ぶという考え方は、新型コロナ禍においても増加した。今後も増えていくのか否か、注目していきたいと思う。

Robot Technology Tactics

第2回

フードテックスタートアップの挑戦②



コネクテッドロボティクス(株)
代表取締役 沢登哲也

新型コロナウイルスの影響とそばロボット

現在、外食産業は新型コロナウイルス感染症の拡大を背景に、大きな影響を受けています。2020年2月までは、飲食店の売上高は前年比プラスで推移していたものの、3月からの外出自粛要請、そして度重なる緊急事態宣言の発出で、オフィスや繁華街からは客足が遠のいています。各店舗ではテイクアウト・デリバリーを開始したり、検温や店内のレイアウト変更、殺菌消毒の徹底をしたりするなど、取り扱う料理やその提供の仕方を工夫されている一方で、従業員の人件費が重くのしかかって経営を逼迫する店舗も少なくないと思います。

まさに感染拡大の兆しが見られるようになった2020年3月、コネクテッドロボティクス(株)では、JR東日本の東小金井駅構内にある駅そば店「そばいち」に、そばをゆであげるロボットを導入し、実証実験を開始しました。当時は新型コロナウイルスの影響がここまで長期間にわたって、外食の姿、食のシーンを変えていくことになるとは予想もできない状態でスタートを切ることになったロボットですが、本実証実験の結

果、さらに便利なロボットシステムを目指して、開発と導入を進めていくことになりました。今回は、私どもが扱っているこの「そばロボット」について、ご紹介したいと思います。

そばロボットの開発の経緯

このロボットは、JR東日本スタートアップ(株)が主催する「JR東日本スタートアッププログラム2019」に採択されたことがきっかけで、開発が進んでいきました。私たちは「調理をロボットで革新する」をビジョンに取り組んでいることもあり、調理ロボットに特化したAIや制御技術を活用して、調理プロセスをロボットテクノロジーで革新することで、駅ナカ飲食店の価値向上に貢献できないかということで、ビジネス提案をさせていただきました。当時の外食業界ではどこも人手不足が深刻化しており、少ないスタッフで運営をしている駅ナカの店舗でも、従業員の確保が課題となっていました。しかも駅そば店にいらっしゃるお客さまは、移動中や忙しい予定のスキマ時間に食事を取られる方が多いものです。ピーク時には次々と注文が



そばの出来上がりのイメージ



そばロボット

入るため、熱湯が沸き続けるシンクの前に張り付いて、そばをゆでる作業にかかりきりになる場合もあって新しい従業員の確保が難しく、そこで働く方々の高齢化も進みつつあるという課題もありました。駅ナカのそば店で、そばをゆで、ぬめりをとって冷水で締める。この一連の作業から従業員を解放できないだろうか。そんな課題に挑戦するために、そばロボットを開発することになりました。

そばロボットの概要

現在、弊社では2020年3月から「そばいちnonowa 東小金井店」に導入している単腕型のロボットと、2021年3月に「そばいち海浜幕張店」に導入している双腕型のロボット、2種類のそばロボットの実績があります。当初は世界初のそばロボットということもあって、何かあった時にすぐにメンテナンスができるようにとご考慮いただいて、弊社がオフィスを置いている東京農工大学の最寄り駅でもある東小金井駅で、単腕ロボットの実証実験を行うことになりました。この単腕モデルは、ゆでる・洗う・締めるという調理プロセスを自動化したものです。従業員が、テボと呼ばれるゆでざるに生そばを投入。あらかじめ決められた時間でゆでが終わると、ロボットアームが湯からざるを持ち上げて、ぬめりを取るための洗いシンクの中に浸します。

さらにそばをおいしくするために、冷水のシンクでしっかり締めて水を切って、人が盛り付けやすいよう、テボを置きます。動作が始まると、一緒に働く従業員の方にも、ゆで上がるまでの残り時間が分かりやすいよう、残り時間や作業内容を表示。指示を受けたロボットは、時間通り1時間あたり40食を作ることが可能になりました。

「そばいち」では、そばのおいしさが際立つ生麺を



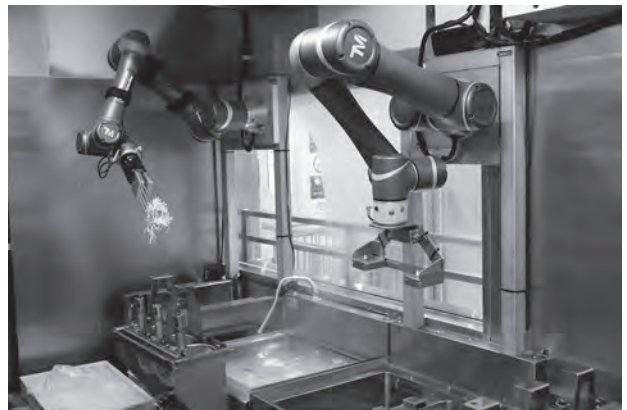
そばをゆで終わると、ぬめりを取るためにゆでざるがシンクに



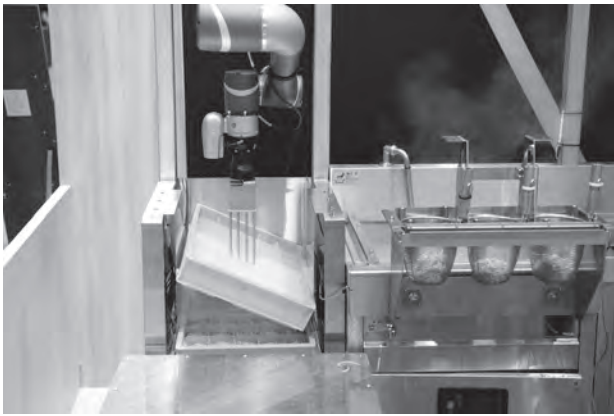
調理状況はタブレットに表示される

扱っていて、ゆで時間は100秒、ぬめりを取って冷水で締めるという工程が決まっています。ロボットでそばを作るとなると、時間短縮になるのではないかとされる方もいるかもしれませんが。そばはゆで時間で、味や食感に変化が出やすいものです。私たちが大切にしたのは、人間が作るのと遜色なくおいしいそばを作ること。そのためシステムの開発までのプロセスでは、ゆであげの工程を観察して、ロボットでその動作の再現ができるよう注力しました。おいしいそばを作るのに最適なゆで温度、ゆで時間で確実にお湯から上げることを重視しました。

東小金井店での実証実験を経て、そばを安定してゆでられるようになったことから、そばをテボに投入するプロセスもロボットに任せようと、2本のロボットアームから成る双腕システムを開発することになりました。こちらのロボットは番重と呼ばれるパレットに並べられた生そばを取り上げ、テボへ投入し、ゆでる・洗う・締めるという一連のそば調理プロセスを自動化したものです。2本のロボットアームそれぞれに設定された動きを連動させて、調理を完成させていきます。まず1本目のロボットが番重に詰められた生そばをつかみ、三つあるテボにきちんと納まるよう、くると回転させながら入れていきます。次に2本目のアームロ



双腕システムで、迅速かつ合理的な作業を実現



番重の交換をしたり、フィルム除去をしたりの作業も可能

ポットが動き出して、そばをゆで、冷水で締めるまでの作業を行います。

1本目のロボットは、空になった番重を交換したり、乾燥防止のために番重の上にかげられたフィルムを取り除くという動作も行い、次の注文に備える作業もして行くので、1時間あたり最大150食のそばを調理することができます。

そばロボットの導入メリット

前回ご紹介したソフトクリームロボットに比べて、このそばロボットは、より飲食店経営の上で実用的なメリットがあるのではないかと考えています。

1. 従業員をそばゆで作業から解放（労働環境改善）

このロボットを導入すれば、煮えたった湯の前に立ち続けて、ひたすらそばをゆでたり、冷水でそばを締める、といった作業から従業員が解放されます。作業の軽減、省力化という観点だけでなく、熱湯に触れて火傷をしてしまうリスクや、冷水によって手荒れがひどくなるといったこともなくなり、労働環境の改善にもつながりますし、従業員の皆さんには、接客や新型コ

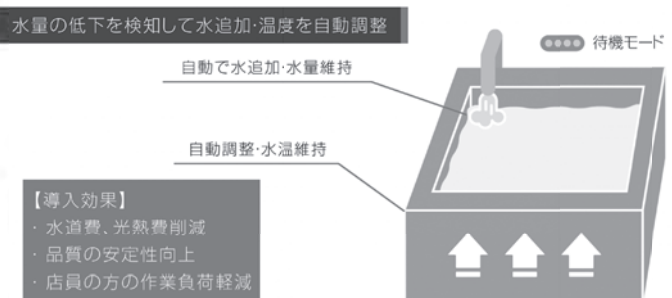
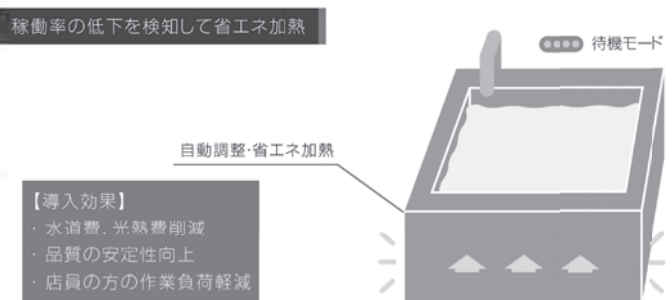
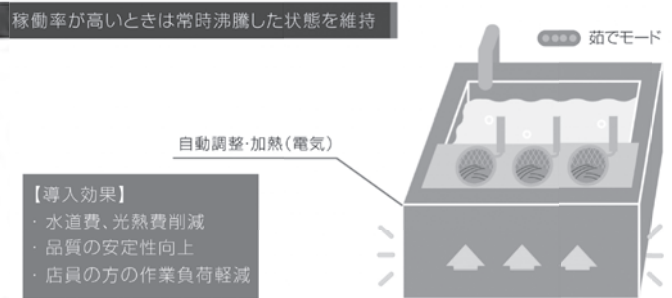
ロナ感染予防対応で求められる店内清掃などに時間を割いていただけるようになります。

2. 提供商品の品質の安定

同時にさまざまな作業が求められる忙しい店内で、すべてのそばを指定された時間とゆで方で調理できるかという点、訓練された方でもなかなか難しいものです。ゆですぎてしまったり、硬いままだったり、冷水での締め具合が足りなかったりなど、品質にムラが出てしまう可能性があります。ロボットであれば確実に決められた時間で動作を行うので、提供商品の品質が安定します。また、ゆでシンクの下からバブルが湧き出る厨房設備を開発するなど、よりおいしく高い品質で、安定した商品を提供できるようになったことも大きなメリットだと思います。

3. 経費の削減（省力化・エコの実現）

このロボットでは、そばをゆでるだけでなく、厨房機器のオプションとして、水道光熱費の削減につな



状況を判断し、自動でオペレーションが切り替わる

る機能も装備しています。駅そば店は開店時間が長い上に、お客さまがいらした際にはたっぷりとお湯を沸かしておく必要があるのですが、この厨房システムを使えば、稼働率やお客さまの注文状況を判断して、自動的に加熱したり待機モードに切り替えたりして、電力を調整することができます。また、水量についてもそばをゆでるのに十分な湯量を保てるように自動で調整することが可能になり、水を溢れさせ続けるといった心配もありません。これによって、電気代と水道代合計で1ヵ月あたり2万5,000円もの経費削減が実現できます。さらに、ロボットであればトレーニングの必要もありませんし、開店から閉店まで終日稼働できます。双腕ロボットなら従業員一人分の作業を任せられるので、人件費の削減に貢献できると考えています。

4. 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、飲食店店舗では店内清掃や消毒など、従業員の手間が増えているのも事実です。双腕ロボットであれば、必要な数のそばの番重を積み上げておけば、番重の交換からフィルム外し、そばをゆで上げるところまでを任せられるので、狭い厨房での密を避け、接触頻度も減らすことができます。

人と協働するそばロボットの技術

そばロボットの開発は、単に動作を制御するシステムを構築するという、単純なものではありませんでした。飲食店で稼働し続けるロボットサービスは、産業用ロボットが通常働いている工場内のような、広さや温度と湿度といった条件がまったく異なります。

例えば、このような制限条件が挙げられます。

- ・調理スペースが狭く、設置場所が限られる
- ・湯気や水分に触れる可能性が高いこと
- ・熱い場所であっても、動き続ける必要があること
- ・形状も状態も固定ではない食品を扱う必要がある
- ・店舗従業員がロボットを扱い慣れているとは限らないこと

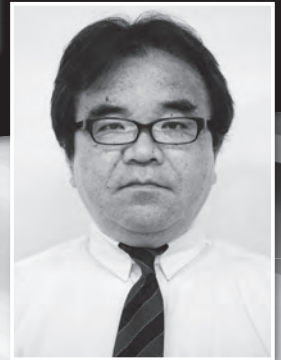
今回のプロジェクトで最も難しかったのは、狭い厨房の調理スペースで、人間とロボットが協働しながらも、それぞれの力を最大限発揮させるということでした。飲食店で働く方の導線を邪魔することなく動かすためには、どうしたらいいのか、何より従業員の皆さんにも安心して同じ厨房内で働いていただくことを考

えました。その上で、足元にセンサーを設置して、人間が近付いたら、それを察知して動作を止めたり、スピードダウンさせたりする機能も備えています。

また、手間の軽減や効率化のために、券売機と連動させて、お客さまの注文が入りしだい自動でロボットが動き出すようにしたり、何かトラブルが発生した時にすぐに対応できるよう、遠隔カメラでのサポート体制が求められたりなど、単にロボットを設置して終わりというものではないということを実感するプロジェクトです。人とロボットが快適に協働する場を実現するためには、ロボットが活躍できる厨房設備の開発、そばを詰めて運ぶコンテナの設計開発も必要でした。さらには、店員さんとのやりとりやお客さまからの注文に応えながら、最大限の効率で2台のロボットを動かすために、細かい動きの他に、各ロボットのさまざまな動作ワークフローのスケジューリングを含む高度なアルゴリズムによって、最大150食/時間を実現するようにシステムはプログラムされています。

このように、今回の二つのタイプのそばロボットの導入には、多くの厨房設備メーカー、製作会社の皆さまのご協力なくしては実現できなかったと思います。JR東日本では、今後「そばいち」約30店舗に、このロボットを導入していくことが決まっています。今後もより人とロボットが協働しやすい環境を作り出していくために、調理現場の声をうかがいながら改善し続け、そばを食べるお客さま、店員さん、経営者といったステークホルダーの皆さまに満足していただける製品にして参ります。

最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.8 外食マーケットと法人交際費

1.はじめに

消費者の外食支出には、小遣いなどの個人支出、家族と一緒に外食支出である家庭支出、会社の接待費等の法人支出と、大きく分けて三つに分類される（その他、国家からの支出が考えられるが、特殊なものとしてカウントしていない）。

外食支出額のウェイトとしては個人需要、家庭需要が多いが、法人の交際費も、外食マーケットに一定の寄与をしている。法人の交際費には飲食関係とゴルフ接待等のそれ以外のものが考えられるが、当然、外食企業にとっては飲食に関する交際費と強い関係がある。

飲食以外の交際費でも、例えば、ゴルフで接待をし

ても当然食事が関係してくるが、大部分は飲食が主の交際費が外食企業の売り上げ高に影響してくるものと考えられる。

今回は、国税庁の資料を基にして、企業の交際費と外食マーケットの関係について考えることにする。

2. 法人交際費

(1) 法人交際費

国税庁の「令和元年度 税務統計から見た法人企業の実態」（当該データは、確定値が2年前のものが公表される。したがってタイムラグがあることを留意していただきたい）によると、令和元年度（2019年度）の法人交際費は8年ぶりに前年実績を下回り、前

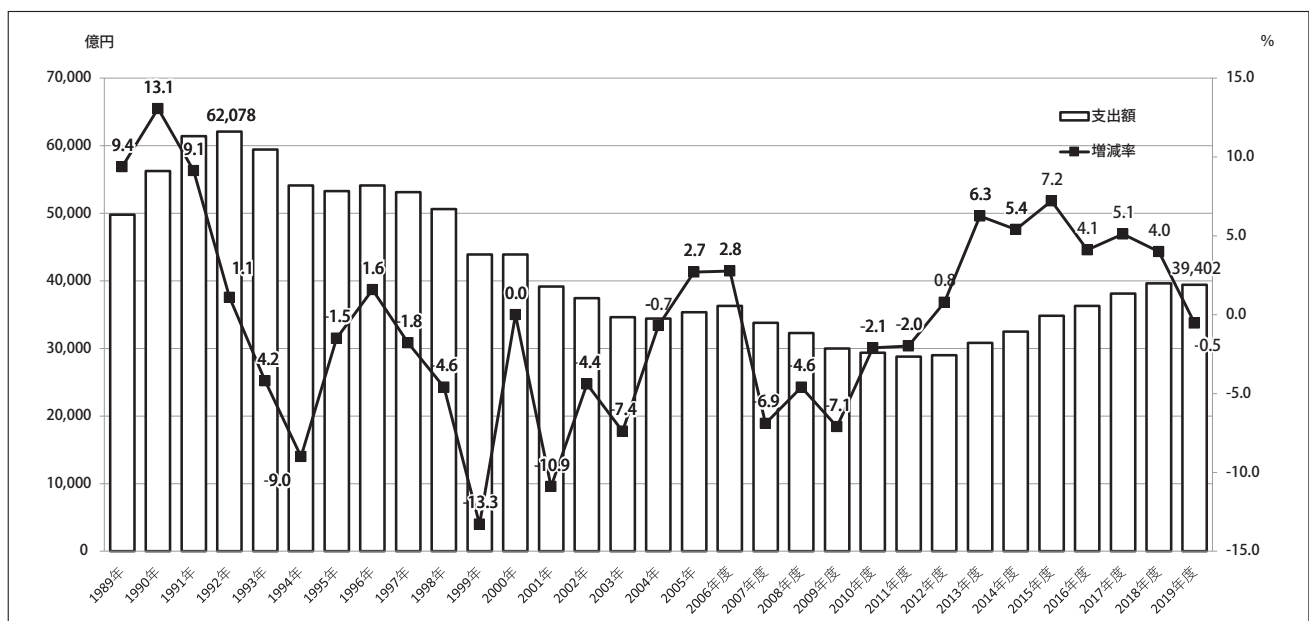


図1 交際費等支出額の推移
資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」より作成

年度より0.5%減少の3兆9,402億円であった。法人交際費は、平成23年度(2011年度)に前年度より2.0%減少(2兆9,360億円)して以来、7年連続で増加となっていたが、8年ぶりに前年度より減少した。

実額ベースで見ると、平成21年度(2009年度)から2兆円台になっていたものが、平成25年度(2013年度、3兆825億円)以降、3兆円台に回復している。また、今回の交際費額は昭和61年(1986年、3兆9,448億円)と同水準となっている。

過去からの法人交際費の推移を見ると、ピークは平成4年(1993年)の6兆2,078億円であり、それ以降、景気の減退などの影響で法人交際費はほぼ年々減少してきていたが、平成24年度(2012年度)以降、回復基調となっている。しかし、法人交際費額がピークであった平成4年度(1992年、6兆2,078億円)より40%弱、減少している状況である。

次に、令和元年度(2019年度)業種別法人交際支出額を見ると、法人交際費に占める割合が最も高いのはサービス業の26.2%で、その交際費は前年より3.1%増加し、9,615億円となっている。続いて、建設業(法人交際費割合22.2%、法人交際費額8,177億円)、卸売業(同11.0%、同4,040億円)、不動産業(同7.4%、同2,718億円)、小売業(同7.1%、同2,598億円)などの順となっており、交際

	交際費等 (億円)	割合 (%)	1社当たり (千円)
農林水産業	205	0.6	612
鉱業	62	0.2	1,864
建設業	8,177	22.2	1,847
繊維工業	95	0.3	970
化学工業	945	2.6	2,978
鉄鋼金属工業	825	2.2	1,716
機械工業	1,336	3.6	1,774
食料品製造業	605	1.6	1,433
出版印刷業	442	1.2	1,487
その他の製造業	981	2.7	1,189
卸売業	4,040	11.0	1,736
小売業	2,598	7.1	825
料理飲食旅館業	1,124	3.1	875
金融保険業	1,141	3.1	2,391
不動産業	2,718	7.4	814
運輸通信公益事業	1,847	5.0	1,999
サービス業	9,615	26.2	1,210
合計	36,752	100.0	1,339

図2 2019年度業種別法人交際費支出額

資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」

注) 連結法人の交際費は含まれていないので、交際費総額と一致しない。

費が1,000億円を超えた業種は、17業種中9業種となっている。

一方、法人交際費が少ない業種は、鉱業(62億円)、繊維工業(95億円)、農林水産業(205億円)などとなっている。

また、交際費が前年度実績を下回った業種は、出版印刷業(対前年度増減率11.2%減少)、金融保険業(同7.7%減少)、卸売業(同4.5%減少)、化学工業(同4.4%減少)、機械工業(同3.2%減少)など、12業種に及んでいる。

1社当たりの支出額を見ると、前年度に続き化学工業が297万8千円(対前年度増減率3.2%減少)と最も高く、次いで金融保険業が239万1千円(同8.7%減少)、運輸通信公益事業が199万9千円(同1.2%減少)、鉱業が186万4千円(同0.5%増加)、建設業が184万7千円(同4.1%増加)、機械工業が177万4千円(同1.8%減少)、卸売業が173万6千円(同3.4%減少)、鉄鋼金属工業が171万6千円(同1.7%減少)などの順となっており、1社当たり100万円以上支出している業種は、17業種中12業種であった。

(2) 外食と法人交際の関係

外食の売り上げを構成する要素としては、前述したように個人の外食支出、家庭からの外食支出、法人からの外食支出と、大きく分けて三つある。その法人からの外食支出は福利厚生の一環として外食支出を行う場合もあるが、交際費としての割合が高いと考えられる。

外食産業市場規模と法人交際費との関係を平成元年(1989年)から令和元年(2019年)の間で見ると、実数ベースでは相関係数が0.8073、増減率では0.8436と。両者とも強い相関があることが確認できた。

伸び率での相関が最も強かったのは、平成元年(1989年)から平成15年(2003年)までの0.9268であり、それに比べて平成16年からの相関は0.7183と弱くなっている。

すなわち、法人交際費が外食支出額に及ぼす影響は平成15年頃までは影響が強かったが、平成15年以降になると相関係数が若干低くなったことから、法人交際費以外の要因が外食の売り上げ高に影響を及ぼすようになっていないかと考えられる。

それは、法人交際費の使い方の多様化ということになるのではないかとと思われる。

3. まとめ

法人交際費は、平成4年度(1992年度)の6兆2

千億円をピークに、一般経済の低迷等により、漸次、前年実績を下回り、平成21年度(2009年度)から平成24年度(2012年度)までは2兆円台まで減少した。しかし、景気回復の兆しが見え始めた平成25年度(2013年度)頃から前年実績を上回り、平成27年度(2015年度)には、平成25年度(2013年度)からの交際費課税の緩和もあって5%前後の大幅な増加率を示し、今回減少したものの6年連続3兆円台を維持している。しかしながら実額ベースでは、ピーク時(平成4年)に比べて平成30年度(2018年度)は61.4%に留まっており、昭和61年(1986年)の水準とほぼ同じであった。

外食業界では、従来、法人交際費は売り上げ高増加の一つの柱であった。現在でも地方都市では会社や団体等の法人交際費に頼っている飲食店があると思われる。

しかし、多くの外食企業では法人交際費の減少に

伴い、法人需要への依存から個人需要へシフトしている。

平成年代初頭から平成10年代前半までは外食産業市場規模と法人交際費の関係は強いものがあったが、それ以降、消費者ニーズの多様化等により外食企業の売り上げ高の規定要因は多岐にわたる状況となっている。

それ故、消費者ニーズの的確な把握が、売り上げ高を左右することになり、外食企業各社、消費者ニーズがどこにあるのか模索しているのが現状である。

また、2020年年頭からの新型コロナウイルスの関係では食業界のみならず全産業に大きな影響を与えており、2020年度の法人交際費は大幅な減少が予想され、法人交際費のウエイトが縮小しているといえども、外食産業界に大きなインパクトを与えるものと考えられる。

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

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

入会のご案内

- 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

2021年の法 改訂

HACCP、働き方改革、喫煙・禁煙・分煙。

業務用厨房の設計と施工には、さまざまな法令が関係しています。本書は、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、総務省、文部科学省、環境省、農林水産省、財務省の各種法令から、厨房の設計・施工に際して必要とされる法律・政令・省令・条例・通達などを収録した書籍です。安全・安心な厨房の設計・施工のために、必携の一冊。

内 容

■本書の構成とその読み方

■目 次

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



業務用厨房関係法令集 2021年版

■A4判・322頁

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

※送料含む

【1】 相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は3件で前年同月の25件に対して12.0%。

(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0件。
- ◇問い合わせは、カートリッジガスこんろに、指定外のメーカーのこんろ用容器を装着して点火したところ、火が噴き出し容器に引火して燃えた。消火器ですぐ消したため拡大被害はなかったが、こんろに安全装置はついていないのか等3件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2021年6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	0	1	1 (33.3)
事業者	0	0	0	0	0 (0.0)
司法・行政	0	0	0	2	2 (66.7)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	3(100.0)	3 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は25件、事故クレーム件数は1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)

6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	JFE商事鉄鋼建材(株)	03-5203-6158
17. 10. 24	プラスワン・スーパー	17-002-6001		03-5203-6158
20. 3. 2	プラスワン・スーパー・ネオ	20-002-6002		03-5203-6158
17. 8. 29	D F フィルター	17-002-6201	(株)ダイフィル	06-6746-3773
19. 8. 28	D V S フィルター	19-002-6203		06-6746-3773
20. 10. 12	アルファフィルターⅡ	20-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	(株)シー・イー・アール	0466-83-4411
16. 11. 4	H I フィルター	16-002-7101	(株)アルテック九州	0944-85-5011
16. 5. 24	C D フィルター	16-002-7102		0944-85-5011
17. 3. 8	グリスカット	17-002-7201	(株)クリエ	053-401-5881
19. 8. 28	X G S グリスフィルター	19-002-7401	(株)村幸	03-5777-0011
20. 8. 4	ウォッシュフィルター	20-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941
18. 2. 28	オリオフィルター	18-002-7601	協立エアテック(株)	092-948-5065
18. 6. 26	グリスフィルター75	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 mini	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

◆ 8月(葉月) ◆

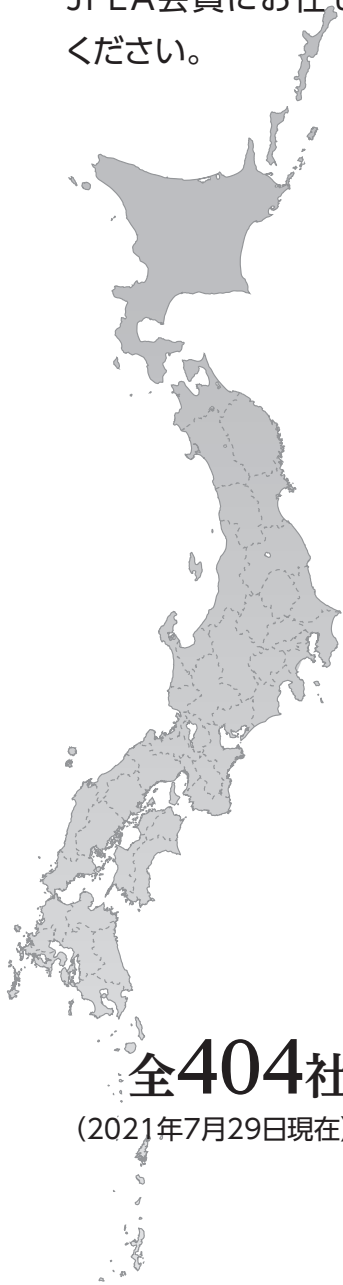
- | | |
|--|----------------------|
| 1日(日) 水の日、自然環境クリーンデー、パインの日、
夏の省エネルギー総点検の日 | 14日(土) 特許の日 |
| 3日(火) はちみつの日、ハモの日 | 15日(日) 終戦記念日、盆、刺身の日 |
| 4日(水) 箸の日、ビアホールの日 | 16日(月) 盆送り火 |
| 5日(木) ハコの日、ハンコの日 | 17日(火) パイナップルの日 |
| 6日(金) 広島平和記念日、ハムの日 | 18日(水) 米の日 |
| 7日(土) パナナの日、花の日、鼻の日 | 24日(火) 愛酒の日 |
| 8日(日) 山の日、タコの日、そろばんの日、白玉の日、
米の日、発酵食品の日、パパイアの日 | 25日(水) 即席ラーメン
記念日 |
| 9日(月) 長崎原爆の日、薬草の日 | 26日(木) 人権宣言記念日 |
| 10日(火) 道の日、宿の日、帽子の日、トイレの日 | 29日(日) 焼肉の日 |
| 13日(金) 盆迎え火 | 31日(火) 野菜の日 |



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404社

(2021年7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

エスキー工業(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

◆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)モリテック
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)
厨房設備
(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)
エレクトロラックス・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)
クマノ厨房工業(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
フシオ厨理工業(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)両津工業

◆新潟県

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

◆山梨県

石川調理機(株)

◆長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

◆富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

◆石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)

◆ 福井県

畑中厨房(株)
(株)ラボー

◆ 岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

◆ 静岡県

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

◆ 愛知県

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

◆ 三重県

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

● 関西支部

◆ 滋賀県

大洋厨房(株)
高橋金属

◆ 京都府

FKK(株)
シェルパ(株)

(株)八木厨房機器製作所

◆ 大阪府

HKI Japan(株)
エレクター(株)大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
アサヒ装設(株)大阪営業所
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレトロックス・プロフェッショナルジャパン(株)大阪支店
王子テック(株)大阪支店
(株)大穂製作所 大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
関西スチールネット(株)
北沢産業(株)大阪支店
(株)クラコ
(株)晃成技研
晃洋厨機(株)
(株)コメットカトウ 大阪営業所
(株)サミー
(株)サンアクティス
三宝ステンレス工業(株)
三和厨房(株)
(株)シルクインダストリー
(株)千田
(株)ぞう屋
タイジ(株)西日本営業所
(株)ダイフィル
大和冷機工業(株)
タニコー(株)関西事業部
(株)土谷金属
(株)TOSEI 関西支店
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
(株)中西製作所
ニチワ電機(株)大阪支店
日本洗浄機(株)大阪営業所
日本調理機(株)関西支店
パナソニック産機システムズ(株)近畿支店
ヒゴグリラー(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 大阪支店
(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)シヨウワ
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 富士

◆ 高知県

(株)丸三

● 九州支部

◆ 福岡県

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

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

◆ 佐賀県

(株)中島製作所

◆ 長崎県

(株)長崎日調

◆ 大分県

(株)中栄工業

◆ 宮崎県

(有)丸一厨房

◆ 鹿児島県

ホシザキ南九(株)
メイワ冷熱工業(株)

◆ 沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

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

本号広告掲載企業名

(株)AIHO	後6
(株)アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前6
(株)上野製作所	後4
北沢産業(株)	前4
スギコ産業(株)	後2
(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
日本洗淨機(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8
(株)八木厨房機器製作所	後4

(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

●8月になるとやはり戦争映画を観たくなるもので、『兵隊やくざ』『連合艦隊』『野火』『激動の昭和史・沖縄決戦』『ひろしま』『日本のいちばん長い日(岡本喜八監督)』『肉弾』『軍旗はためく下に』とかは繰り返して観てしまうが(洋画は別腹)、8月はやはり『激動の昭和史・軍閥』である。●大本営発表の数値がおかしいことに端を発して新聞記者が正直に記事を書いた竹槍事件の後、政府から記者個人への処罰が求められたのを突っぱねると、記者は徴兵されて激戦の南方に放り込まれようとする。それがおかしいと指摘されると、わざわざ法令を改定して正当化するという無茶苦茶な様子が描かれる。●時短営業と酒類提供自粛をしても迅速で十分な補償もなく経営が悪化し、東京商工リサーチの調査で3割以上が廃業を検討しているという飲食店だが、背に腹は代えられず、4回目の緊急事態宣言の「自粛」要請に対しては相当数の店がスルーし始めたようだ。それへの対処が、酒類販売業者・金融機関・広告とメディア業者などに飲食店への取り引き停止や監視の依頼でねじ伏せようというの、特攻を志願したり、自己都合の辞職願いを書いたりするまではネチネチ締め付けるようなもので、猛反発を食らって撤回に追い込まれたのは当然だろう。日本経済を殺さないようにお願いしたい。●6月11日の政府の予想では、都内の新型コロナウイルス新規感染者は8月下旬に最大約1,000人を超えるということだったが、7月の中旬で軽々と超えてしまい、下旬には3,000人超である。●ドイツではPCR検査がその辺で無料で受けられ、検査キットが数ユーロで叩き売られているそうだが、それらとの併せ技で真価を発揮するワクチンだけでは焼け石に水である。●そのワクチンも、日本では「1日100万回接種」を掲げて号令がかかり、地方自治体や医療機関が拡充体制を整えた都議選後には、GW前にワクチン不足が分かっていたとして急ブレーキがかかってしまい、都道府県庁所在地の47市区のうち、79%が接種計画の変更を余儀なくされたという。●インパール作戦で兵士が補給なく飢餓状態で歩いていたら、ミッドウェイ海戦の命令の錯綜で航空機の爆弾を換装しているうちに敵が襲来したような状況である。(H)

厨房

2021年8月5日発行
第58巻／第8号
(No.626)

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 佐藤大輔／桑山俊之 白井納／荻原靖
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

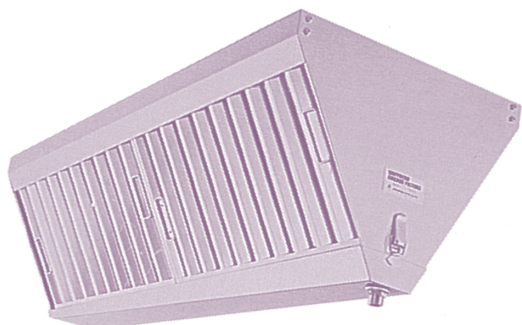
HCJ三展合同事務局

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

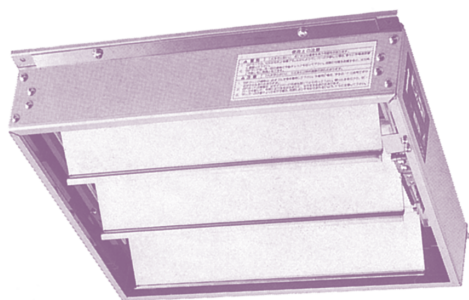
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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



お客様の要望にオーダー製作で応える専門メーカー！

全ての製品は厨房での『省力・省エネ効果』が最大になる設計で、堅牢な素材・仕様で製作いたします。

盛付け中でもご飯量を無段階で変更可能！

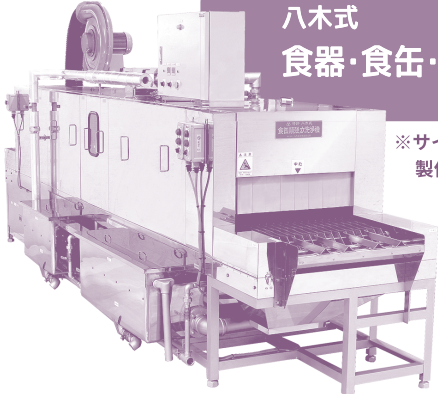


八木式 弁当箱自動盛付け機 シリーズ

YRD-1000=1,000食/時
YRD-2000=2,000食/時
YRD-3000=3,000食/時

卓上型 自動盛付け機：YRD-1000

詳しくは
ホームページまで！

八木式 食器・食缶・汎用洗浄機

※サイズは現場に合わせて製作させていただきます。

詳しくは
ホームページまで！



持手・止め金具付の器物も洗浄できます。



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。



株式会社 八木厨房機器製作所

本社 / 〒604-8123 京都市中京区堺町通四条上ル 551 番地 1
TEL (075) 211-3591 FAX (075) 211-3595

三条工場 / 〒615-0001 京都市右京区西院上今田町 36
TEL : (075) 311-9005 FAX (075) 312-8392
E-mail : factory@yagichu.com
ホームページ : <http://www.yagichu.com> →



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。

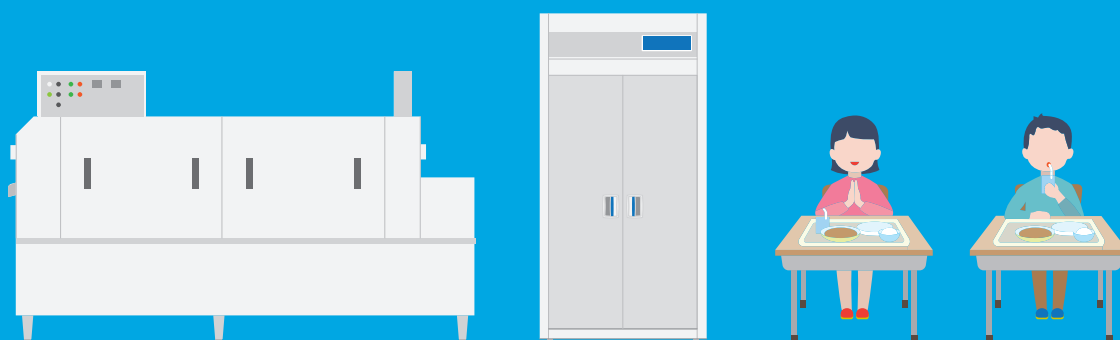
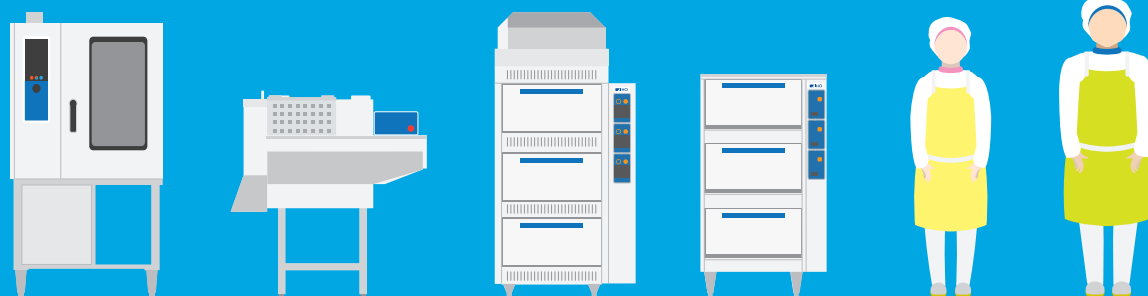
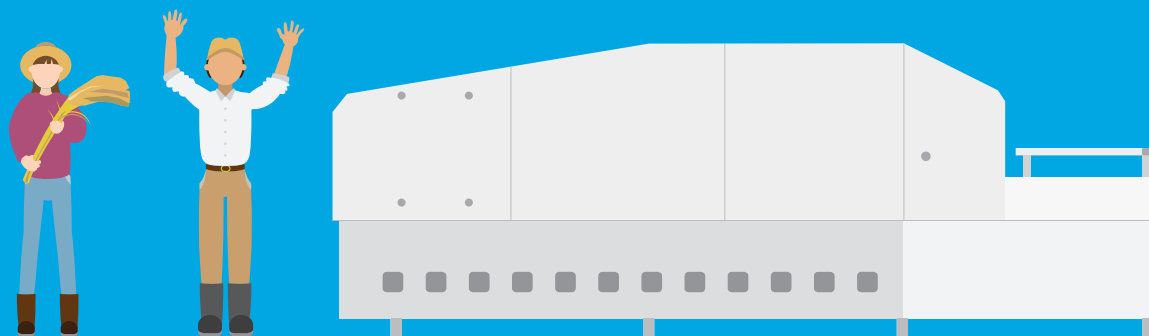
**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

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

“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 | | | |



The future Kitchen
Performance
confidence

トレイバックシステムは、 自社開発・製造の NITCHOオリジナル。

1986年にトレイバックシステムを開発してから35年以上、
蓄積した実績とノウハウを持つ日本調理機だから実現できる
抜群の製品力。



Tray back system since 1986

NITCHO

日本調理機株式会社



産地と食卓を結ぶ
“食のライフライン”に、
イノベーションを。

天動説が常識とされていた時代に、

地動説を唱えたガリレオ・ガリレイ。

その信念はやがて世界の常識を大きく変え、

いまでは「天文学の父」と呼ばれています。

私たちガリレイグループが大切にするのは、

彼のように“固定観念にとらわれずに発想し、

信念をもって最後までやり抜く”こと。

人が生きていくうえで必要不可欠な「食」をフィールドに、

コールドチェーン(低温流通体系)や新たな事業分野、

さらなるグローバル展開にチャレンジ。

これまで培った冷凍・冷蔵技術をいかし、

グループのチカラを合わせて「世界の食」を変えていきます。

ガリレオは、
世界を変えた。
ガリレイは、
暮らしを変える。

GALILEI

Be cool, Be alive.

福島工業グループは、グループ事業ブランドを「ガリレイ」に統一しました。

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

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

