

Chu

bou

厨房

2021
No.627

9

SEPTEMBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第58巻 第9号No.627 / 2021年9月5日発行(毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

第22回厨房設備機器展出展の
ご案内

2021年度
厨房設備士資格認定試験・
合格者受験番号

事例で学ぶ!
仕事に役立つ法律相談所
「偽装請負に関する法律問題」

小倉朋子の食・心・美Part.2
「なぜ今、ギルティパンなのか」

Robot Technology Tactics
(最終回)
フードテックスタートアップの挑戦③

外食トレンド2021
飲食店等の売上高ランキング



AUTOMATIC DISH WASHER SD031MB SYSTEM

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



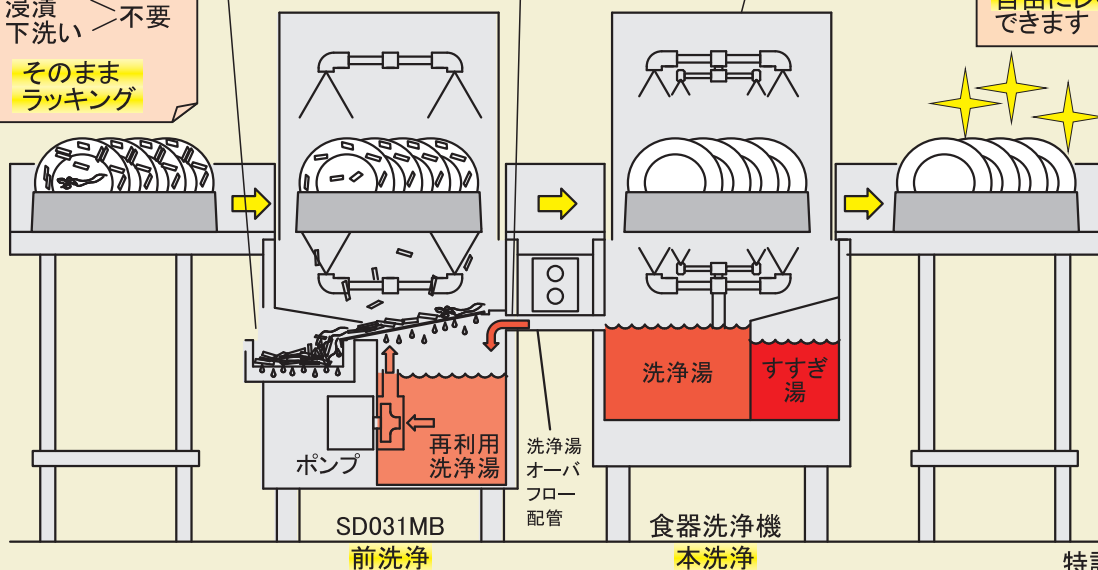
流した残菜は前面パネル内の残菜カゴに回収。容易に着脱し処理できます

前洗浄は本洗浄機の排水・排熱を利用するので節水省エネ

本洗浄機は当社ラインアップより選択できます

従来のソイルドシンクスペース内に設置可能。ストレート、コーナー配置など自由にレイアウトできます

浸漬下洗い > 不要
 そのままラッキング





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
自動加湿オープン方式

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

スチコン式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
- 冷蔵状態で盛り付けされた
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。

焼く蒸す煮る
がこれ一台!



連続式
過熱水蒸気調理機

SVロースター

超低酸素状態から蒸気量ゼロまで幅広い調理

酸素濃度 0.1%以下
(当社試験データ)

電気式とガス式の2機種

7段階の蒸気レベルの調節
過熱水蒸気・コンビ・スチーマー・ホットエアー

過熱水蒸気温度 最高320℃
循環Re-Jet方式を採用

過熱水蒸気



コンビ



スチーマー



ホットエアー



過熱水蒸気の特徴

莫大な熱量
(凝縮伝熱)

超低酸素
調理

凝縮過程
乾燥過程



SVロースターの特長

調理時間
短縮

歩留り
大幅UP

過酸化物質
抑制

栄養価
保持

旨み成分
保持



株式会社
中 西 製 作 所

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

click click



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 (2021年6月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社・営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433 ホシザキ東京株式会社 (03) 6275-3201 ホシザキ京都株式会社 (06) 6762-5351 ホシザキ北九州市株式会社 (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 ホシザキ南九州株式会社 (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>

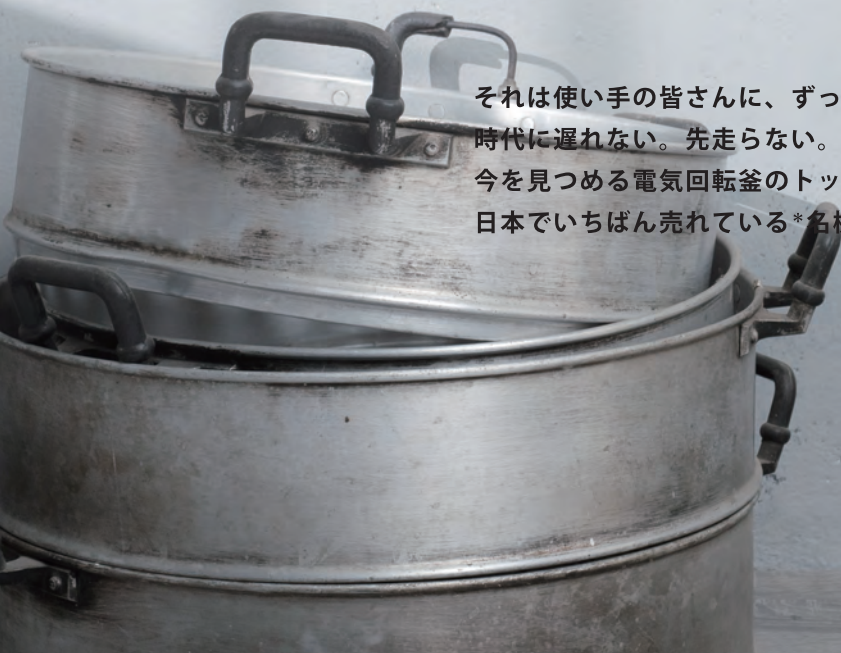


あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS

「使い古された」は最高の褒め言葉です。

それは使い手の皆さんに、ずっと愛され続けている証拠だからです。
時代に遅れない。先走らない。
今を見つめる電気回転釜のトップセラー SANWA。
日本でいちばん売れている*名機を、ぜひあなたにも。



*CSK はステンレス回転釜で販売実勢 NO.1 (当社調べ)

煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1*

電気クッキングケトル CSK シリーズ

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



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



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



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



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

*ステンレス製電気回転釜における販売実績(当社調べ)です。

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来を創造する
三和厨理工業株式会社

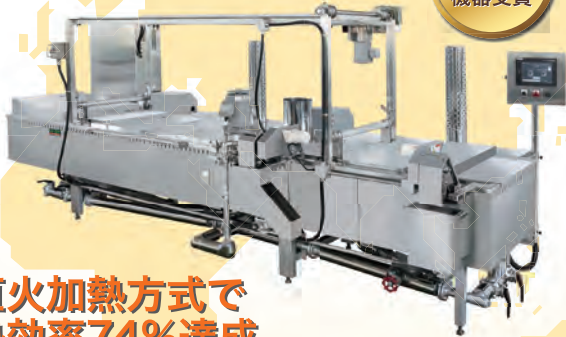
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

日本食の美味しさを世界へ ~食品加熱調理機械のトータルプランナー~



DOBC-A型

優秀
省エネルギー
機器受賞



直火加熱方式で
熱効率74%達成

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



BSCE型



過熱水蒸気で焼き~
蒸しまで幅広く対応

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



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

www.hicook.com

全てがハイクオリティ・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。

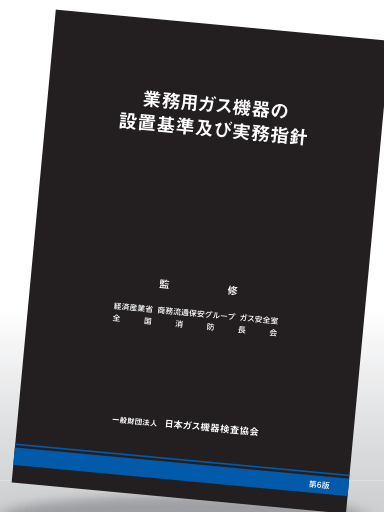
記載のない場合は通常価格となります。

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.78 が行く!



今月の
ゲスト

東京ガス 株式会社

都市エネルギー事業部 主任 大澤 弘美さん

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。



大澤 東京ガスには、新卒入社しました。大学時代は家政学を学び、家庭科の教員免許を取りましたが、民間の会社に魅力を感じ、就活をしました。結婚・出産しても働き続けたいと思っていましたので、育休産休や時短制度が整っているか、取得実績があるか、転勤の可能性はどうか等の条件面をチェックし、それらをクリアして、興味のある企業の説明会に参加して絞っていきました。将来を見据えた、現実的な大学生だったと思います(笑)。当社には都市生活研究所という、「生活者にとって本当に価値がある暮らし」の提言をする部署があり、家庭科の分野に近いものがあるのも魅力でした。入社後は、ハウスメーカー営業、ホテル営業、プロモーション職と、いろいろな仕事を体験させていただきました。4年目と9年目にそれぞれ1年間の育休をいただき、今年4月に、2回目の育休から復帰しました。今では、2児を抱えるワーキングマザーです。

お仕事の内容は? やりがいは?



大澤 業務用テストキッチン厨BO! YOKOHAMAの運営をメインに、厨房関連のプロモーションを担当しています。飲食店の皆さまに当社のガス・電気・サービスを



厨BO! YOKOHAMAの大澤さん

知っていただくことや、ご契約いただいているお客さまには、「東京ガスと契約して良かった」と思っていただけのような企画を、日々考えて実行しています。具体的には、飲食店さま向けのお役立ちセミナーや、Facebook・メルマガの発信、展示会等の企画運営をしています。セミナーアンケートなどで、お喜びの声をいただくとうれいいですね。



今後のあなたの夢を教えてください。

大澤 プロモーション担当は5年目ですが、今の仕事をもう少し極めたいと思っています。プロモーションと言っても、新型コロナ禍を受け、対面からオンラインが主流になった一方で、「食」という「五感を使う」分野のプロモーションは、対面にかなう訴求方法はないと思っています。感染に気を付けながら、できることを探そう。難しい問題に立ち向かうことに、大きなやりがいを感じています。プライベートの夢は、小さいですが(笑)毎日のおうちごはんを充実させることです。ついつい、時間がなくて鍋物、炒め物、焼き物など、早く簡単に栄養が取れるメニューに偏りがちです。でも、せっかく厨房に関わるお仕事をしているので、シェフの技を目で盗み、おうちごはんをおいしくしたいですね。

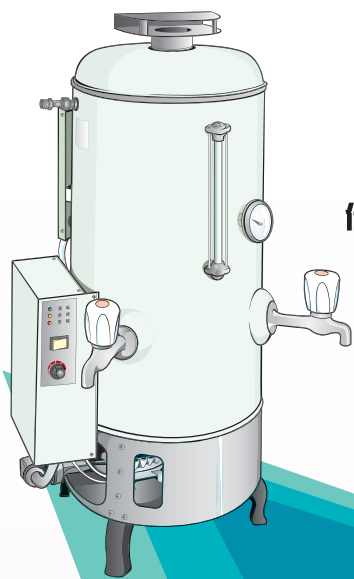
職場の方からエール

大澤さんとは、現職場では一緒に仕事を初めてから数ヵ月しか経っていませんが、実は前々職(ホテル営業時代)でも一緒に仕事をしております。なので、昔からの知り合い(笑)のような感じで仕事をさせてもらっています。学生時代の学業を生かせる業務、かつまたご自身も大いに関心を持って仕事に取り組んでもらっており、かなりの部分をお任せしています。今後もさらに仕事を極めて、東京ガスの厨房事業のスターになってもらうべく期待しています。

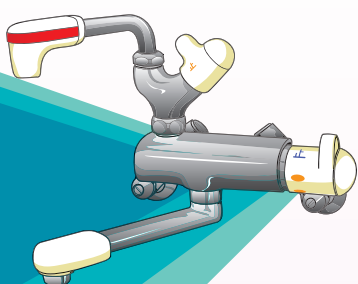
(都市エネルギー事業部 荻原 靖)

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

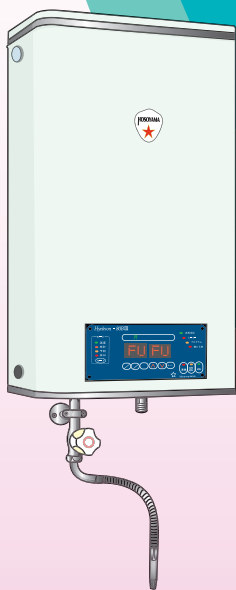
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

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

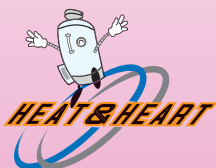


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

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！(78)	東京ガス(株)
工業会関係	14	第22回厨房設備機器展 出展参加のご案内	
	15	2021年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号	
法律相談	20	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「偽装請負に関する法律问题(1)」 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹	
COMIC	22	部外者がくる!!(28) ヒゴグリラー(株) 東京ショールーム にしかわたく	
ESSAY	24	映画の見どころ・台所(87) 『怪談』 映画史・食文化研究家 斉田育秀	
	26	小倉朋子の食・心・美 Part.2(51) 「なぜ今、ギルティパンなのか」 (株)トータルフード 小倉朋子	
IT	27	Robot Technology Tactics(最終回) フードテックスタートアップの挑戦③ 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	32	最新外食トレンド2021(9) 「外食店等の売上高ランキング」 宮城大学食産業学群 堀田宗徳	
	12	銀河食堂紀行 [惑星ジュスの空飛ぶ船]	坂月さかな
	13	巻頭によせて [大相撲の魅力]	兼八産業(株) 原 延明
	16	工業会回覧板	
	19	工業会だより	
	34	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]	
	35	図書料金表	
	36	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	38	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル	
	40	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	42	奥付 [広告掲載企業名]	

銀河食堂総行

坂月さかな



【惑星ジュスの空飛ぶ船】

惑星ジュスは、地表の9割を青く美しい海が占める小さな星である。点在する島々では造船・船用産業が盛んで、島の海岸線にはたくさんの工場が立ち並び、島の内陸部には住宅区が設けられている。しかし海上には商船や医療船なども多く常駐しているため、人々の多くはSHIP HOUSEと呼ばれる住居型の船の中で暮らしている。また、観光業も盛んで、海上には他の惑星から来た恋人たちのための小さなボートや、富豪のための大型の豪華客船など、大小さまざまな船が航行している。毎日多くの船が行き交うジュスの海だが、ほとんどの船が海上から消えてしまう特別な夜がある。それが「sky sea night」である。ジュスでは重力制御技術が発達しているが、普段は交通の混乱を避けるために船の浮揚は禁じられている。しかしこの日の夜だけは、それぞれの船が空へと浮かび、空の海を航海することが許されている。一方、海ではこの光景を楽しむための遊覧船が出港する。それに乗るのは他の惑星の者ばかりで、ジュスの住人たちが普段食べている家庭料理を、住人になりきって楽しむのだという。

ジュスの住人は、なぜこぞって空に行くのだろうか。海に飽きたからだろう、と思われるかもしれないが、それは間違いである。住人たちに尋ねれば、「だって空から眺める私たちの海は最高だからね」と笑顔が返ってくるだろう。



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。船酔いしないように船ではいつも歌っている。

■パン
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。船酔いしてもごはんは食べる。

■著者プロフィール
坂月さかな。漫画家・イラストレーター。
ここではない宇宙を描く。
初の作品集『アラネタリウム・ゴースト・トラベル』（バイインターナショナル）が発売中。



大相撲の魅力

兼八産業(株) 原 延明

私は、1979年生まれの42歳未年です。40歳を過ぎてから初めて魅力に気付き、とりこになっているものがあります。それは、大相撲です。若い頃から格闘技好きで、20代の頃に全盛期を迎えたPRIDEを始めとする総合格闘技には大枚をはたき、何度も会場に足を運びましたが、大相撲に関してはまったく興味を持ちませんでした。相撲はお年寄りが見る演武的なものであり、リング上のぶつかり合いこそ最強だと思っておりました。

それが今では、相撲がいろいろな意味で最強の格闘技だと確信しております。立ち会いの本気のぶつかり合い、投げ、押し、張り、極めと、多彩かつ衝撃度の大きな技の応酬、階級なしの無差別級の戦い、そしてこれだけ激しいぶつかり合いを15日間休まず続ける競技は、他にありません。この「真の強さ」に気付いてから、力士に尊敬の念を持ち、本場所中は十両から一番も見逃さず、すべて観戦しております。

夕方15時~18時という視聴しやすい時間に行われていますが、今ではインターネットで取組ごとに動画を見ることができるので、いつでも短時間で取組を見ることができます。しかし余裕があれば、約2.5時間のNHKの大相撲中継を通して視聴したいと思っています。最初は取組を見るだけで楽しんでおりましたが、力士の得意な取り口を知ると、取組前の展開の予測が数倍面白くなることに気付きました。そのための貴重な情報が、大相撲中継の実況と解説の方の会話の中に含まれております。所属部屋、出身地、出身校、行事の名前なども徐々に覚えていくことにより、どんどん相撲の魅力に引きずり込まれています。

今年は名古屋場所が2年ぶりに開催されたため、妻と義理の両親を誘い、14日目を幕下から観戦して参りました。感染症対策で人数制限された会場でしたが、歓声がない分、力士の所作やぶつかり合う音にまで集中できて、とても楽しい観戦となりました。74歳になる両親は意外にも相撲観戦は初めてで、あまり興味のなさそうだった義母もとても喜んでおりました。

大相撲は国技とも呼ばれ、とても伝統と格式を重んじる競技です。しかし、多くの外国人力士も活躍するなど、国際化が進んでおります。他の競技のように、外国人枠の制限などありません。コロナ前には、海外巡業も定期的に行われていました。女性が参加できないなど残念な点もありますが、伝統と民族多様性を併せ持つ先進的なスポーツでもあります。

これだけ魅力的な大相撲ですが、この興奮を共感してくれる人が周りに少ないのが残念です。大相撲にも世代交代の波が押し寄せ、若くて有望な「巧い」力士が出てきており、これからさらに面白くなることは間違いありません。あまり興味のない方々も、ただの巨漢のぶつかり合いだと思わず、ぜひ観戦してみてください。いつか日本厨房工業会の化粧まわしを着けた力士が、国技館に土俵入りするのを夢見ております。



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

いよいよ申込締切迫る!

第22回厨房設備機器展出展参加のご案内

当工業会では、(一社)日本能率協会と共催し「第22回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN2022 (第50回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第43回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称: HCJ2022)開催により、来る2022年2月15日(火)より18日(金)までの4日間、東京ビッグサイト 東展示棟1~6、8ホールにて開催致します。

HCJ2022は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・総菜業からホテル・旅館等の宿泊業に至るまでの"ホスピタリティ"と"フードサービス"業界関係者が集う専門展示会です。

次回で22回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場として、また機器の設計・エンジニアリング技術のさらなる普及と向上を図る展示会として展開して参りました。

前回は、日本厨房工業会ブースに改訂業務用厨房設備機器基準に適合した製品を多数設置するなど、工業

会の各種事業活動を紹介し、好評を博しました。会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マーケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信致しております。

つきましては「第22回厨房設備機器展」の発展・拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加をいただきたいと考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申込を承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。



- 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)
- 出展料金：当工業会会員は、会員料金となります。
会員申込料金：¥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：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://www.jma-hcj.com/>

1級14名、2級135名が合格

2021年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号

〔厨房設備士資格認定試験 合格者受験番号〕

1 級

東 京	1301	1305	1310	1311	1317
大 阪	1501	1504	1505	1506	
広 島	1602				
福 岡	1803	1804	1806	1808	

2 級

札 幌	2101 2111	2103	2104	2105	2106	2107	2108	2110
仙 台	2201 2213	2202 2215	2205 2217	2207	2208	2210	2211	2212
東 京	2303 2319 2332 2345 2357 2368 2380	2307 2321 2333 2349 2359 2370 2381	2308 2322 2334 2350 2360 2371 2382	2310 2323 2335 2351 2362 2372	2313 2324 2337 2352 2363 2373	2316 2325 2338 2353 2364 2374	2317 2329 2339 2355 2365 2375	2318 2331 2343 2356 2367 2377
名古屋	2401	2404	2408					
大 阪	2503 2517 2530	2505 2518 2531	2507 2519	2509 2520	2510 2521	2511 2523	2513 2525	2515 2526
広 島	2601	2602	2603	2604	2605	2606	2608	
高 松	2701 2710 2718	2702 2711 2719	2703 2712 2720	2704 2713	2705 2714	2707 2715	2708 2716	2709 2717
福 岡	2802 2811 2831	2803 2816	2804 2817	2805 2818	2806 2820	2808 2821	2809 2823	2810 2830

7.16

【経済産業省からの周知依頼につきまして(マイナンバーカードの健康保険証利用の促進及び業界団体・個社の取組の好事例の情報提供について)】

さて、マイナンバーカードの普及については、令和2年12月25日に閣議決定された「デジタル・ガバメント実行計画」において、全業所管官庁等を通じて「関係業界団体等に対してマイナンバーカードの普及と健康保険証利用についての要請を行うとともに、説明会を開催する等により企業等におけるマイナンバーカードの積極的な取組と利活用の促進を推進する」とされたところです。

マイナンバーカードの健康保険証利用(オンライン資格確認)は、健保組合等の医療保険に係る事務のコスト縮減につながります。また、マイナンバーカードは、従業員にとっても、各種証明書のコンビニでの取得やe-Taxによる確定申告で利用できる等、大きなメリットのあるカードです。なお、今後、マイナンバーカードは、運転免許証との一体化も検討されており、そのメリットはさらに拡大していく予定です。

つきましては、下記の要領で、貴社の従業員等に対し、マイナンバーカードの積極的な取得と健康保険証の利用申込の促進について、呼びかけを行っていただきますよう、お願い申し上げます。

●リーフレット「利用申込受付中!マイナンバーカードが健康保険証として利用できます!」

https://www.cao.go.jp/bangouseido/pdf/leaf20210430_hokensho_moshikomi.pdf

●リーフレット「マイナンバーカードが健康保険証として利用できます!」

https://www.cao.go.jp/bangouseido/pdf/leaf20210430_hokensho_a3.pdf

●リーフレット「こんなとき、あってよかった!マイナンバーカード」

https://www.cao.go.jp/bangouseido/pdf/leaf20210430_yokatta_a3.pdf

8.2

【経済産業省からの周知依頼につきまして(新型コロナウイルス感染症対策に関する緊急事態宣言等と出勤者数の削減(テレワーク等の徹底)に関するお願い)】

平素より、新型コロナウイルスの感染防止対策の推進に御協力くださりまして誠にありがとうございます。

経済産業省製造産業局総務課でございます。

お忙しいところ、たびたび周知のお願いで恐縮ですが、本件も何卒よろしくお願い致します。

令和3年7月30日に開催された新型コロナウイルス感染症対策本部において、緊急事態措置やまん延防止等重点措置を講じるべき区域や期間が変更されました(資料1及び資料2参照)。

これに伴い、「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」(以下「基本的対処方針」という。)が変更されました(資料3参照)。

つきましては、変更された基本的対処方針に基づき新型コロナウイルス感染症対策を実施していただきますよう、会員企業への周知をお願いいたします。

<関連資料>

【資料1】新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言の期間延長及び区域変更

https://corona.go.jp/news/pdf/kinkyujitaisengen_houkoku_20210730.pdf

【資料2】新型コロナウイルス感染症まん延防止等重点措置に関する公示の全部を変更する公示

https://corona.go.jp/emergency/pdf/kouji_20210730.pdf

【資料3】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7月30日変更))

https://www.kantei.go.jp/jp/singi/novel_coronavirus/th_siryou/kihon_r_030730.pdf

また、これまでも皆様には、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ご協力をいただいておりますが、引き続き下記の通り会員企業への呼びかけをお願いさせていただければ幸いです。

なお、テレワークに関するお願いは、上記【資料3】新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針の、P34以降に記載がございます。

1. 緊急事態措置区域において、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7月30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。）において、「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. 重点措置区域において、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おいて、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推奨していること。
5. 令和3年5月12日付事務連絡「出勤者数の削減に関する実施状況の公表について」及び令和3年5月27日付事務連絡「出勤者数の削減に関する取組内容の公表フォーマット等について」でも依頼させていただいているとおり、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>

※7月27日（火）公表時点で登録数は1,000社となっております。

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>

以上、毎回お手数申し訳ございませんが、どうぞよろしくお願い致します。

8.19

【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）】

続けてのご連絡で恐縮でございますが、出勤者数の削減に関するお願いでございます。

出勤者数の抑制については、これまで、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、8月17日に開催された第73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、ご連絡差し上げました。

昨日(8月17日)、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、大阪府及び沖縄県において緊急事態措置を実施すべき期間を9月12日まで延長するとともに、8月20日から9月12日までを期間として、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。)に茨城県、栃木県、群馬県、静岡県、京都府、兵庫県及び福岡県が追加されました。また、北海道、福島県、石川県、愛知県、滋賀県及び熊本県においてまん延防止等重点措置を実施すべき期間を9月12日まで延長するとともに、8月20日から9月12日までを期間として、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。)に宮城県、山梨県、富山県、岐阜県、三重県、岡山県、広島県、香川県、愛媛県及び鹿児島県が追加されました。

全国の新規陽性者数は、先週末には2万人を超える日もあり、全国的にこれまで経験したことのない高い水準で感染拡大が継続しています。また、重症者数も急激な増加が継続しており、過半を超える都道府県で医療提供体制や感染状況に係る指標が極めて厳しい状況となっており、これ以上の感染拡大を防ぐため人の流れを抑制することが重要となります。

また、「期間限定の緊急事態措置の更なる強化に関する提言」(令和3年8月12日新型コロナウイルス感染症対策分科会提言)では、「デルタ株の出現後においても、感染拡大リスクが高い場面」として「長時間・大人数が集まる場面」や「混雑した場所及び時間帯」が挙げられており、「テレワークの更なる強化」などにより、「人流を減らす対策が必要である」とされています。

こうした状況を踏まえ、今回の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8月17日変更)。以下、「基本的対処方針」という。)では、緊急事態措置区域に加えて、重点措置区域においても「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」ことが明記されたところです。

つきましては、以下の内容について、会員企業への周知をお願いいたします。

----- 記 -----

1. 緊急事態措置を実施すべき区域において、基本的対処方針にて「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」、「職場に出勤する場合でも、時差出勤、自転車通勤等の人との接触を低減する取組を強力に推進すること」とされていること。
2. 重点措置区域において、基本的対処方針にて「職場への出勤等について、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割削減を目指すとともに、接触機会の低減に向け、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. 緊急事態措置区域及び重点措置区域以外の区域において、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推奨していること。
4. 令和3年5月12日付事務連絡「出勤者数の削減に関する実施状況の公表について」及び令和3年5月27日付事務連絡「出勤者数の削減に関する取組内容の公表フォーマット等について」でも依頼させていただいており、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>

※8月10日(火)公表時点で登録数は1009社となっております。

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8月 17 日変更)
https://www.kantei.go.jp/jp/singi/novel_coronavirus/th_siryou/kihon_r_030817.pdf

以上、たびたびのお願いで恐縮ですが、どうぞよろしくお願い致します。

工業会だより 7月21日~8月20日

7.29

第1回流通企画委員会、中川副会長、唐澤委員長、池田、吉田、安井各委員、白井オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

※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。

8.3

第3回設備士資格委員会。石川委員長、大山副委員長、宇田川、萩原、金子、高橋(秀)各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員、中津川職員。(厨房機器会館6階会議室)

8.20

第1回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、井川、川北、桑山、白井、滝沢、山本、渡邊各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(厨房機器会館6階会議室・Web開催)

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！





事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「偽装請負に関する法律問題(1)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

昨今、いわゆる「偽装請負」という問題が話題になっている。

「偽装請負」とは、形式的には、請負契約や業務委託契約の形をとっているにもかかわらず、委託者が、受託者の社員を自社の社員と同様に指揮命令下において指示等をしている場合を指す。

実態として自社社員と同様の指揮命令をしているにもかかわらず、業務委託契約という形式にして、雇用責任を回避する場合が、一つの例である。

また、派遣事業者としての許可を受けていない会社が、他社と請負契約または業務委託契約を締結し、自社の社員を当該他社の指揮命令下で働かせる場合も、例として挙げられる。

■ 2. 労働派遣と請負の区別の必要性

労働者派遣と請負契約では、労働者の安全衛生の確保、労働時間管理等に関して、雇用主、派遣先、注文主が負うべき責任が異なる。したがって、労働者派遣と派遣の区別を明確にし、労働者の安全衛生の確保や労働時間を適正に管理することが必要となる。

また、先に述べたように、無許可であるにもかかわらず、労働者派遣を実態として行っている業者を取り締まる必要性も挙げられる。

労働者派遣、請負のいずれかに該当するかは、実態に即して判断されることとされており、「労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関する基準」が厚生労働省から告示されている(昭和61年労働省告示第37号・平成24年厚生労働省告示第518号)。

まずは、両者の区別を明確にする点が肝要である。

(1) 労働者派遣事業

労働者派遣事業とは、派遣元事業主が、自己の雇用する労働者を、派遣先の指揮命令を受けてこの派遣先のために労働に従事させることを業として行うことをいう(図1)。



(2) 請負

請負とは、仕事の関係を目的とする役務契約であるが、労働者派遣との違いは、請負には、注文主と労働者との間に指揮命令関係がないという点にある(図2)。

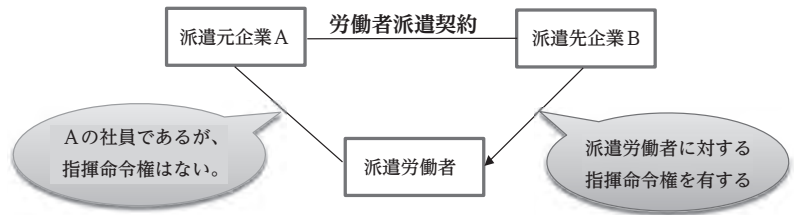


図1 労働者派遣事業

■ 3.終わりに

偽装請負について論ずる前提として、労働者派遣契約と請負契約との対比について述べた。

次回以降、先に述べた厚生労働省の告示(労働者派遣事業と請負により行われる事業との区分に関する基準)について触れ、両者の区別について、さらに細かく言及する。

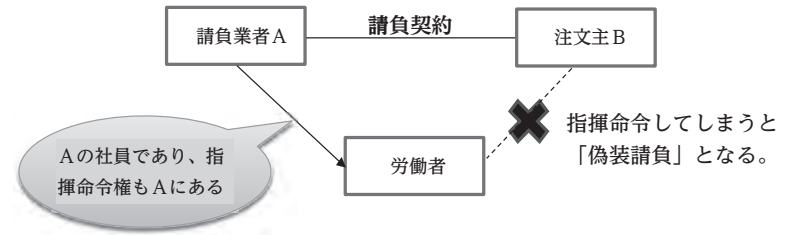


図2 請負

【顧問契約先】

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

【相談内容例】

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

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

- ・相談内容についてアドバイスをいただくことは原則、無料です。
- ・訴訟提起や書面作成等を依頼される場合は、別途料金が発生します。その都度、弁護士事務所で作成いたします。
- ・書面作成料等の依頼については、別料金が発生し、その都度説明があります。

【法律相談の手順】

- 手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。
※各ご相談案件の初回のみ事務局へご連絡願います。(会員確認及び法律事務所への紹介のため)
※事務局担当者 水野 電話番号：03-3585-7251 E-Mail：mizuno@jfea.or.jp
- 手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。
※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

部外者がくる!!



第28回・ヒゴグリラー(株) 東京シヨールーム

<p>ヒゴグリラー(株)さんの取材と聞いて高田馬場まで来てみたんですが…</p>	<p>この真っ黒な建物で本当に合ってるんじゃないか？</p>	<p>お邪魔しまーす…</p>	<p>こっ…古民家風居酒屋!?</p>	<p>やっぱ入るとこ間違えた!!</p>
<p>入るのに結構な勇気があるんですけど…</p>	<p>…!?</p>	<p>ドー!!</p>		
<p>いやいやここで合ってますよ</p>	<p>東京営業所所長 上間さん 趣味はお子さんとサッカー&ゲーム</p>	<p>居抜き…?</p>	<p>実際の厨房だからイメージが湧きやすいんでしょうね</p>	<p>納得です店長さん♪</p>
<p>このシヨールームは居酒屋の居抜き物件をそのまま使ってるんです</p>		<p>1年前思い切ってここに移ったんですけどお客さんからも意外と評判がいいんですよ</p>	<p>誰が店長さんですかっ!!</p>	
<p>実は僕ヒゴグリラー(株)さんには以前から個人的に注目してたんです</p>	<p>展示会で異彩を放ちすぎの真っ赤なブース!</p>	<p>電気専門メーカーなのになぜか「炭火」のきな臭いロゴ!</p>	<p>ズバリそれは「会長センス」ですね</p>	
		<p>ウホ♡</p> <p>THE 創業者</p>		
<p>ぶっ飛んだ色彩&デザインがめっちゃ好みなんすよね~!</p>	<p>営業車もめっちゃ派手ですよ!</p>	<p>褒め言葉と受け取っていいんでしょうか…?</p>	<p>なんでゴリラ!?</p>	

【取材・マンガ にしかわたく】

ヒゴグリラー(株)のマスコット、通称「ヒゴゴリくん」↑

上間さんはお子さんに Apex で負けるのが嫌で、深夜に一人でプレイされているそうです…。

会長は一人で全国を歩いて製品を売り込んだエネルギーの塊のような人

「その【分が勝負】「焼き物器を扱うすべての人に捧げる」

デザインもキャッチコピーもパンチの効いたものが大好きで思いついたらすぐ実行に移しちゃうんです

もともと板金工場をやっていた会長が昭和51年に「電気焼物器」に出会い惚れ込んだのが創業のきっかけ

それ以来、我が社は**焼物器一筋**でやってきました

うちの製品の売りはこの5つです！

「本日のおすすめ料理」みたいですか？

ヒゴグリラー 5大特長

- ① 90秒で850℃
- ② 火壁が出にくい
- ③ 3面独立火床
- ④ 感覚の心配なし
- ⑤ 耐久性の高いステンレス製

電気には「ガス」と「炭」というライバルがいます

特に最高級の**備長炭**は燃焼温度が1000度を超える「焼物界の王様」

会長はこれ聞いて火が点いちゃって猛烈な勢いで**うちで初めての1000度超えの製品**を開発した挙句

結局そのお客様も取り戻してしまっただけ

ある時、うちのユーザーだったお客様が**炭に鞍替え**してしまっただけがありました

ワイの負けやで会長…

やっぱ焼き鳥は備長炭に限るわ

電気じゃ温度がなあ…

ちなみにその製品の名前は…

コレデモカ15

電圧200V

マジか…!! 会長センスハンパねえ!!

スイッチオンから最高温度までたった90秒

ウチが作ってる製品はどこかあの会長に似てる——

だからこの会社はここまで伸びることができたんだと思います

電気焼物器の強みはとにかく扱いやすいこと

その日が初日のバイトの子でも調理することができます

うちの製品はいわば「**スイッチの付いた備長炭**」なんです

煙も出にくく設置場所も選ばない

すみません開店は何時ですかー？

店長お客様ですよー♡

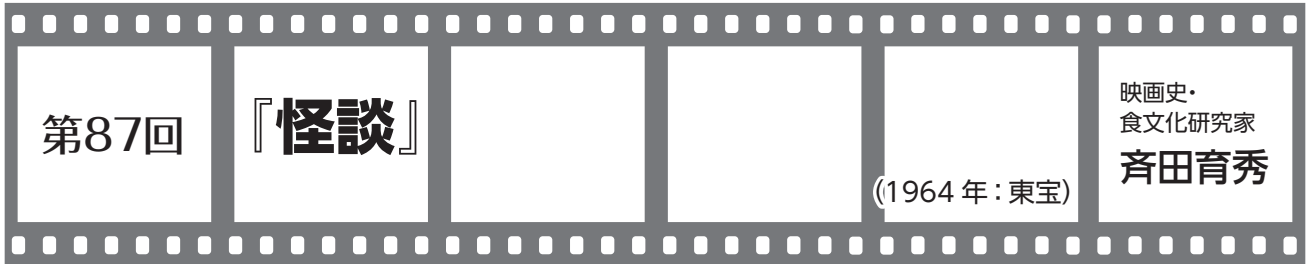
飲み屋じゃないし!!

そして店長でもないし!!!!

飲み屋と思って入ってくる人は本当にいるらしい



映画の見どころ・台所



中世・近世の日本の 食事と談笑の場としての台所

新型コロナ禍でのオリンピック・パラリンピックが終了し、異常気象と猛暑に振り回された日本の夏が過ぎようとしている。今日ほどではないが、ヒートアイランド現象がなかった昔も、夏はやはり暑かった。現在のように家庭内はもちろん、主要な場所ではクーラーから冷風が届く時代と異なり、かつての日本では団扇・扇風機・打ち水などで暑気を払い、かき氷の旗や風鈴などで眼や耳から“涼”を得たものである。

加えて、日本映画には夏の風物詩として「怪談映画」というものがあつた。今流に言えば「和製ホラー」ということで、“怨念”がテーマである。成仏できない人や動物が“お化けや幽霊”に身を変え、その恐ろしさが「肝を冷やしてくれる」ので、大いに“クーリング効果”があつたわけだ。ということで、残暑の残るこの時期に、タイトルもズバリ『怪談』という作品を紹介しよう。

『人間の条件』『切腹』『上意討ち』などの、“人間の深淵”に迫った重厚な作品で知られる小林正樹監督の大作である。昨今の日本映画が狭い枠組みの中で、“ちまちま”とした作品作りに終始していることを考えると、「かつての日本映画には大きなスケール感と、撮影所システムの職人芸が生み出す“絶妙な映像”があつた」と感慨にふけざるを得ない。

ラフカディオ・ハーンこと小泉八雲の小説から題材を得た作品で、『怪談(kwaidan)』から『黒髪』『雪女』

『耳無し芳一の話』、『骨董(kotto)』から『茶碗の中』を選定。四つのお話から構成されるオムニバス映画である。四つのタイトルは、脚本を担当した水木洋子(映画『浮雲』『おとうと』、NHK大河ドラマ『竜馬がゆく』)が選定したとのことだ。

まず『黒髪』は、貧乏武士(三國連太郎)が妻(新珠三千代)を棄て、身分の高い家に婿入りするが、新たな妻は自分勝手な女であつた。武士は前妻の優しさに気付く、昔の家に戻り詫言を入れ、彼女と一夜を共にする。だが翌朝起きると、長い黒髪の屍が隣にあつたという話。

『雪女』は、吹雪の夜に、白装束の女(岸恵子)が老人を殺すところを見た若者(仲代達矢)が、「今夜のことは誰にも話すな、話したら殺す!」と言われる。1年が過ぎ、お雪という娘と知り合った若者は、彼女をめとり子宝にも恵まれる。ある夜、彼は吹雪の夜のことを思い出し、妻に話し始めると、彼女は「それは私だよ!」と言う。さてその続きは?という話。

『耳無し芳一』は、壇ノ浦の合戦で滅亡した平家一族を弔った寺に、琵琶の上手な芳一という目の見えない修行僧(中村賀津雄)がいた。ある夜、彼の前に甲冑姿の武士(丹波哲郎)が現れ、「高貴な方がお前の琵琶を所望している」との旨を告げる。その後、日ごとにやつれていく芳一が平家の霊に取りつかれたと知った住職(志村喬)は、芳一の体一面に経文を書き「何を言われても返答するな」と厳命。現れた武士は芳一を見付けられず、見えた二つの耳をもぎ取り、去る。要は住

職が耳に経文を書き忘れたのだ！ という、よく知られたお話。

『茶碗の中』は、ある侍が、見知らぬ男の顔が映し出された茶碗の水を飲んだ。するとその夜、その顔の侍が彼の前に現れるが、切りつけると姿を消す。後日、3人の侍がやってきて一悶着という話だが、これは明治32年にある作者が書き記した、220年ほど前の未完の話である。ある日出版元が作者を訪ねると、本人は不在だった。そこで机上の原稿を「人の魂を飲んだ者は～」と読みかけると、傍の水瓶に不在の作者の顔が映っていたという、奇妙なお話。

という具合で、四つの話が、華麗な色彩と豪華なセットの中で繰り広げられる。日本を代表する名優・名脇役が続々と登場し、武満徹の壮麗な音楽と効果音が、映画に深みを与えている。美術・撮影も含め最高のスタッフが総がかりで、“日本的な耽美”を追求した作品と言える。

ではここで、厨房(台所)から映画を観てみよう。まずは『雪女』で、粗末な若者の家には竈^{かまど}は見当たらないが、水を溜める槽^{いろり}がある。囲炉裏には、天井から伸びた自在鉤^{かぎ}にかけられた鍋があり、ここで炊かれた粥で、冷たい？雪女“お雪”を温かく迎えているように見える。

続いて『耳無し芳一の話』では、寺の台所が出てくる。大勢の食事を作る作業場らしく、とてつもなく広い厨房である。部屋には床はなく、一面土間である。見たこともないような巨大な竈が“鎮座します”という感じで、そこにある。竈の周りは黒く塗られ、口は三つあり、大きな炊飯用や煮炊き用の釜が乗っている。壁面の棚には壺が数個並び、大きな貯水槽があり、作業台や物置き場の役割をする大きな台がある。ここは煮炊きや調理の場であり、食事や談笑の場所なのだ。ここを見ていると、「厨房は寺の“要”である」と改めて認識させられた。

さて、この映画を観て頭をかすめたのが、第7回カンヌ国際映画祭で“グランプリ、現パルム・ドール”、第27回アカデミー賞で“名誉賞・衣装デザイン賞”に輝いた『地獄門』(1953年)の色彩である。本作は、日本人以上に海外の人が「和の色」として感じそうな色彩設計がなされている。髪の色、雪の白、恐怖の青、夕焼けの赤色、朱・緋・紫・群青色など、印象深い。壇ノ浦の合戦では、実写と極彩色の絵巻物が交互に映し出され、その壮麗さには息をのむ。

調べてみると、本作の色彩技術顧問・碧川道夫(『赤とんぼ』の作者・三木露風の異父弟、映画監督・内田吐

夢の義兄)は、『地獄門』の技術監督だったとのことと納得がいった。要は、本作は『地獄門』を意識し、海外での評価を前提に製作された可能性が高いのだ。海外受けを狙ったその結果は、第18回カンヌ国際映画祭で“審査員特別賞”を受賞し、第38回アカデミー賞で“外国語映画賞”にノミネートされた。

本作は、当時としては巨額な予算が使われた割に興行的には当たらず、これで製作会社の「文芸プロダクションにんじんくらぶ」が倒産する羽目となった。作品の出来栄えと興行成績とは比例しない好例である。確かに、一目観て圧倒されるほどの見事な完成度の作品だが、いまいち面白さに欠ける映画かもしれない。四つの話はそれぞれ「起承転結」に当たるが、「起承」は良いとして、「転」ではメイン話の『耳無し芳一の話』が少々長くてダレる。

加えて「結」である『茶碗の中』が、いまいち“オチ”としては分かりづらく冴えない。

フランス的エスプリを狙ったのだろうが、シュール過ぎて、中途半端だ。「雪女」で使われたダリや岡本太郎をイメージする前衛的な「眼」を生かし、最後は若者が雪女の眼に吸い込まれるとか、芳一の話はもっと簡潔にし、ラストの話は分かりやすいオチにすれば、経費もかからず観客数もアップできたかもしれない。金賞を狙った作品でも会社が潰れては銅賞、いや「どうしようもない」。この映画は183分だが、怪談映画の最高傑作『東海道四谷怪談』(1959年：中川信夫監督)は76分で、上映時間は短くても、美的・色彩効果では日本映画史に燦然と輝いている。この「四谷怪談」を参考に、低予算で本作を作ってみたら面白かったかもしれない。ただタイトルは、「怪談」が「四谷怪談」となった可能性はあるがね。

『怪談 <東宝 DVD 名作セレクション>』



監督：小林正樹
原作：小泉八雲
脚本：水木洋子
撮影：宮島義男 音楽：武満徹
出演：新珠三千代、渡辺美佐子、
三國連太郎、仲代達矢、岸
恵子、中村實津雄、丹波哲郎、
志村喬、中村翫右衛門、滝
沢修、仲谷昇、佐藤慶

DVD 発売中
発売・販売元：東宝
価格：2,500円(税別)

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51回

「なぜ今、ギルティパンなのか」

今年の人気スイーツとして、“罪深いパン”が真っ先に思い浮かびます。多くのパン屋やカフェにて“罪深いパン”が売られているのです。罪深いのに、それなのに、食べている人の顔はうれしそうなのです。そう、幸福にさせることは、それこそが“罪”深さなのかもしれません。カロリーが高く、糖質が高く、現代の健康志向とは真逆を行っているこのパンを、私は「ギルティパン」と呼ぶことにしました。健康志向と言われる今、なぜギルティなパンが人気になっているのでしょうか。

ギルティパン(筆者命名の造語)の代表は、マリトッツォです。ほのかに甘さのあるブリオッシュ生地に、たっぷりのホイップクリームをサンドした甘い菓子パンです。

マリトッツォは、今ではコンビニ大手3社でも売られています。ファミリーマートはシフォン状の生地を使用しており、スイーツに寄せています。ローソンはパンに寄せているため、ホイップクリームパンのような感覚です。セブンイレブンが、生地に関しては3社の中ではオリジナルのブリオッシュに近いと考えられます。

マリトッツォを追い、人気が上がっているのはマヌルパンです。マヌルパンは韓国発のパンで、マヌルとはニンニクを意味します。その言葉通り、丸いパンに切り込みを入れ、その中にニンニクのすり潰しとバターと練乳、さらにホイップクリームを入れて、加熱したもの。パンの中にニンニクバターとクリームが染みわたり、甘じょっぱい魔力が口いっぱいに広がります。最近では、クリームチーズやサワークリームを入れたり、練乳を入れずにおかずパンにしたり、アレンジマヌルパンを作って出すパン店も増えています。

ギルティパンのこの二つの共通項は、いくつかあります。一つは、「見た目のインパクト」です。惜しげもなくパンからはみ出たクリームやバターは、これ見よがしにカロ

リーが高いことを見せつけるのです。それでいて、マリトッツォのクリームは単に大量なのではなく、断面を美しく見せており、「映える」ことを意識して作られています。

二つ目は、「プチ征服感」です。コロナ禍において、大食いや大盛りの料理の人気が再燃しています。それはある意味の征服欲を満たしているからだ、筆者は思います。ストレスがある生活の中で、大盛りの食べ物に挑み、食べ切ることが、多幸福感を脳にもたらしているのです。

ギルティパンは、大食いではないのですが、同様の要素を満たしているのでしょうか。「食べたら太る」と思いつつも、大量のクリームを頬張ることの喜びが、そこにはあります。そして、テイクアウトが可能な商品ですから、家で人の目を気にせず至福を味わうことができます。外出が自由にできず、健康に気を付けなければならない現状では、ストレスが溜まります。そこで、少しでも冒険したい、少しでも悪いことをしてみたい、というささやかなプチストレス発散願望を満足させてくれる商品なのです。

ギルティパンの最後の共通点は、「背徳感と快感の共存」商品だということです。今回の二つの食べ物以外にも、例えば夜中のラーメン、スイーツbuffetなど、「体によくはなさそうな食べ方をする」への背徳感とささやかな快感。背徳感と快感は共存しているのです。

ギルティパンは、今の環境下における人間の心理に訴えかけた商品と言えます。そうですね、これからのビジネスは、新型コロナ以前とは異なる、新たな「心理」をいかに拾うか、が大切なのではないかと感じます。

※Yahoo!ニューストップになったギルティパン解説で筆者出演の報道番組の動画です。
<https://news.yahoo.co.jp/articles/e4cd3486a758dd2aa09088929bcc50a3e23b6589>

Robot Technology Tactics

最終回

フードテックスタートアップの挑戦③



コネクテッドロボティクス(株)
代表取締役 沢登哲也

■ 外食産業のDXと調理ロボット

最近、さまざまな業種や分野で「デジタルトランスフォーメーション(DX)」という言葉が注目されています。DXとは、IT技術の浸透によって人々の生活をあらゆる面で良くするという考え方のことです。2018年12月に経済産業省が「デジタルトランスフォーメーションを推進するためのガイドライン」を公開し、主に企業活動のDXを実現するための必要なアクションを推奨したことをきっかけに、日本でもさまざまなメディアでその取り組みが取り上げられるようになりました。そのトレンドに加えて、新型コロナウイルスの感染拡大による人々の行動や価値観の変化に押されて、デジタル化・DXはますますスピード感を持って受け入れられつつあるように感じています。

コネクテッドロボティクス(株)では、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に置き換えることで、外食産業の人材不足や重労働、接触頻度を軽減することを目指しています。これも外食産業のDX推進の一つと言ってもいいかもしれません。実際に外食チェーンのお客さまから、自社のDXを推進して業務効率化や生産性の向上を目指したいのだが、ロボットを導入するプロセスについて教えてほしいなど、お声がけをいただくことも増えています。今回は、私たちがどのように飲食店に調理ロボットサービスを導入していくのか具体的なプロセスをご紹介します。飲食店でのロボット導入でどんなことを大切にしているのかをお伝えできればと考えています。

■ 飲食店に調理ロボットを導入する5ステップ

私たちがロボットサービスを新規で開発していく際には、まず、飲食店の現状や課題をつかむことから始めています。具体的には、以下のようなプロセスをたどります。

- ①店舗のレイアウトや環境、調理工程の把握
- ②調理工程を細かい作業工程に分解
- ③共通化できる作業工程を探す。あるいは共通化できるような工程を考える
- ④コストパフォーマンスの観点も踏まえて、人とロボットの役割分担を決定
- ⑤ロボットシステムの開発と厨房設備の設計

私たちは「このロボットを使おう、このAI技術を活用しよう」といった所から、ロボットサービスを開発することはありません。ロボットの技術ありきで開発をしまうと、飲食店としてのおいしさや見た目といった魅力を損なうこともあると考えているからです。

ここからは、「そばロボット」での事例を踏まえて、それぞれのプロセスをご紹介します。

①店舗のレイアウトや環境、商品の調理工程の把握

ロボットサービスの開発は、まず実際の店舗オペレーションを把握することから始まります。従業員とロボットが協働することを前提に、どのような環境で、どんな調理工程をたどるのか、おいしさを維持するために重要な調理工程はどこかを教えていただきます。そばロボットの開発に当たっては、弊社のエンジニアも数日間調理の現場で働かせてもらいました。実際に厨房に立ってそばをゆでたり、お客さまに商品を提供



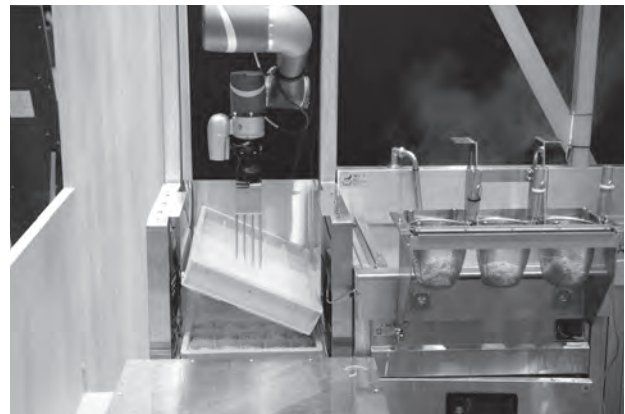
店舗内のどこにロボットを設置できるか、作業工程から検討



乾燥防止のフィルムを取り除く所から作業スタート



開発に関わる社員もそばゆでを経験



空になったパレットを交換するロボット

したりという工程を体験することが、その後のロボット開発にも確実に生かされます。注文が殺到する中で、確実に100秒でゆで上げ続けることの難しさや、湯切りの際にどのようにゆでざるを動かすのかといった、一つ一つの動作をより解像度高く把握できます。厨房のスペースやそこで働く従業員の導線からどこにロボットを設置できそうか、どのような環境で動作し続けさせる必要があるのかなど、前提条件をよく理解するというのがこのステップです。

②調理工程を細かい作業工程に分解

次に、調理工程を分解していきます。調理ロボットと言うと、「焼く」「ゆでる」「揚げる」といった調理プロセスに注目が集まりがちですが、ここでは、材料の準備といった事前の作業やお客さまの注文をどのように受け、商品を提供するまでにどんな工程が発生するのかといった事後の作業も踏まえて、作業工程を分解していきます。たとえロボットがハイスピードで調理することができたとしても、事前事後の作業をロボットに任せることができず人が担う場合、その動作が調和していなければ、非効率的なものになるため、全体の把握が欠かせません。現在、そばロボットを導入いただいている所で例を挙げるとすると、「そばい

ち」ではおいしさを重視して、冷凍麺やゆで麺ではなく、生麺を使っています。そのため、生そばの乾燥を防ぐためのビニールフィルムがかけられて、各店舗に届きます。ロボットはそのビニールのフィルムを外す作業から、作業が必要となります。また、生麺は番重に入れて届きますが、ロボットで扱う場合は、番重の中に樹脂で作られた仕切り板を入れて、ロボットが生そばをつかみやすくするという工夫が加えられています。

このように店舗準備から商品提供まで、どんな工程をたどるのかを分解してから、ロボットを作るための設計を検討していきます。

③共通化できる作業工程を探す。あるいは共通化できるような工程を考える

分解した作業工程の中で、従業員の労働力が削減することができる工程はどこか、統一した動作に落とし込んで、ロボットで再現できる工程はどこかを検討していきます。

例えば、そば店では注文を受けると同時に生そばを番重から取り出して、ゆでる、水で洗う、冷水で締めるという工程は共通化できますが、後工程のトッピングはお客さまの注文に応じて、複雑な工程が必要になります。温かいそばの場合は再加熱して丼に入



人間と同じように、ゆでざるを傾けて水を切るロボット



そばはお客様の注文によって、ゆでた後の盛り付けが異なる

れますし、冷たいそばの場合は、そのままざるに盛り付けます。盛り付けやトッピングも加わり、複雑な作業の組み合わせであることが想像できると思います。ロボット導入が店舗経営のDXとして意義があるかどうかは、この共通化できる作業工程の量によって異なります。

④コストパフォーマンスの観点も踏まえて、人とロボットの役割分担を決定

人間とロボットと一緒に協働する店舗を目指していく上で重要なのは、現状の店舗でロボットにどんな役割をさせるかという点です。ソフトクリームロボットのように接客やPRにも期待をするのか、そばロボットのように従業員の労働負荷の軽減を期待するのかといった観点も、明確にしておいた方がよいと考えています。すべての工程をロボット化するのではなく、そこで働く人を楽にすることができる役割は何か、期待することは何か、期待する効果と、ロボット導入にかかるコストと見合っているのかを見極めておくということです。私たちの経験では、1日4時間以上同じ場所で作業が繰り返される場合には、ロボットに置き換えた方が、コストパフォーマンス的にも十分に見合うと考えています。例えば、駅ナカのそば店は朝早くから夜

遅くまで、少ない従業員で終日営業をしています。このような店舗では、注文に応じて麺をゆでるという工程をロボットに任せることで、従業員の負荷を軽減し、経済性の向上にもつながっていると評価をいただいています。

⑤ロボットシステムの開発と厨房設備の設計

ロボットに任せる工程が決まったら、既存の厨房レイアウトの中で、どうすれば人の動きを遮らずに必要な作業ができるかを検討して、厨房設備を設計します。人と協働するためのロボット制御システムに加えて、安全施策のためのセンサー等も設置していきます。

そばロボットで言えば、粗熱とりのシンクや、冷水で締めるチラーシンクのサイズを半分にして、壁に設置したアームロボットの稼働範囲内で、人間が行っていた作業が再現できるように工夫をしました。ロボット中心に店舗を設計して調理工程を完全なブラックボックス化してしまうと、もし万が一ロボットが故障するなど止まってしまった際に、人手で調理する事ができなくなってしまい、お客さまに大きな影響を与えることになってしまいます。そのようなことがないように、トラブルがあってもお店を止めなくて済むシステムの開発を意識して、設計開発をしています。

そのため、初めてロボットと協働する従業員の方にとっても、大きな違和感や働きにくいと思わせることなく、より効率的な協働作業ができる環境を提供できているのではないかと考えています。

研究室で考えたロボットではなく、店舗で働いて現場を深く理解して作ったロボット

私たちが大切にしている考え方の中で、「答えはキッチンの中にある」という価値観があります。それは、課題は現場にあり、現場に行かなければ何も課題は見えないということです。いくら研究室で研究していても、現場で使えるロボットを生み出すことはできません。また、研究室で作られたロボットが現場に導入され、実証実験されたとしても、それだけでは目的は達成されません。実証実験中、常にサポートされている状態で、何度も何度も改善し続けられることが必須です。ロボットを提供する企業は、飲食店の課題を絶対に解決したいと、強い思いがなければならないと考えています。

例えば、そばのロボット化プロジェクトの課題の中に、そばのゆで加減を均一化して商品品質を一定に

したいというものがありません。私は、そばをゆでるだけなら、一定の温度で100秒ゆでただけだから品質がブレることはないと思ってしまいました。そのため、店舗で実習させてくださいとお願いし、忙しい店舗と平均的な店舗で働かせていただきました。そこで見えてくる点としては、厨房の中では、簡単のように見えて変数が非常に多いということでした。それに起因して、品質のブレが出ているのを感じました。具体的には、駅そばにおいては注文後1秒でも早く提供することが何よりも大切です。一方で厨房の中では、温度を一定にしてゆで釜を焚いていますが、さし水をしたり、生麺を入れることで温度が下がったり、細かな変化がたくさん起こります。定期的なゆで釜のお湯を入れ替えたりしていると、お客さまが急に来られて、まだ沸騰していなくても投入してしまう、もしくは120秒ゆでれば大丈夫などと考えてしまうこともありました。急いで出すということを一番の優先順位にしているからこそ起こってしまうブレだと、感じました。このようにして変数が多い現場では、さまざまな品質のブレが起きてしまいます。現場を深く知ることで、その根本的な課題を整理し、品質の安定化を目指せる所もロボット化の利点となります。

将来、飲食店や厨房機器メーカーさまがロボットを扱う企業とタグを組まれることを検討される場合は、その企業は店舗の中で働いてまでロボットを深く考えて作ってくれるのか、ということを確認してから協業をスタートすると良いと思います。そのスタンスが、ロボットの完成度の差となるのではないかと思います。

■ 外食業界におけるロボット導入のあり方について

世界各国で登場し始めている飲食ロボットサービスの中には、ロボットを中心に据えて店舗をゼロから開発する所もあります。例えば中国にはロボットのオペレーションを前面に出した飲食店があり、そこで提供する料理のおいしさよりも、ロボット技術を使えばこんなことができるのだということをアピールした店舗も存在しています。また、ロボットや機械が調理しやすいように事前準備が必要で、素材の加工や食材のストックにかなり時間がかかる仕掛けになっている店舗もあるようです。確かに外食産業のDX化という観点で見ると、目を引きやすく、最初は珍しさからお客さまも集まるかもしれませんが、ただ、ロボットの動きを優先することで、おいしさを犠牲にしたり、衛生管理も含め

て店舗で働く方に大きな負担がかかるようでは長続きしないと思いますし、それは本来のDXの目的から外れてしまうのではないかと考えています。

私たちが提供するロボットサービスでは、完全な無人の飲食店を開発するというを目指しているわけではありません。むしろ飲食店の中でロボットに置き換えられる単純作業、共通作業は何かを考え、それをロボットに置き換えることで、スタッフの方のできる仕事を1.5倍や2倍にしたいのです。盛り付けや接客など人でしか出せない価値に集中してもらい、単純作業はロボットに任せられるという世界は近いのかもしれない。

外食産業のDXという観点で、デジタル化やロボット導入にも注目が集まりつつありますが、ロボットを導入することを目的にするのではなく、ご依頼いただいた飲食店が継続的にお客さまに評価されること、そして現状のオペレーション、店舗レイアウトを大きく変えることなく、キッチンで働く人と、食事をする人の両方に喜びを提供できるようにというのが、私たちの基本的な考え方です。

今後、弊社ではハンバーガー店との共同開発など、今までになかった業態へのロボット導入も推進していく予定です。新しい店舗・業態への挑戦のためには飲食店の皆さま、そして何よりも厨房機器メーカーの皆さまとの連携、ご協力が欠かせないと思っています。新型コロナウイルスの感染拡大が落ち着き、飲食店にお客さまが戻ってきた後に、目新しさではなく当たり前の風景として、ロボットが飲食業界の作業を支えていくような未来を実現するために、今後ともご支援いただきたいと思います。

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



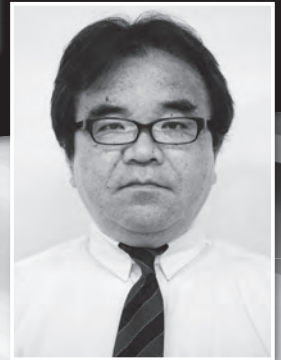
業務用厨房関係法令集 2021年版

■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

最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.9 飲食店等の売上高ランキング

1.はじめに

日経MJが、飲食店の売上高ランキング(正式には「日本の飲食業調査」)を公表した。この売上高ランキングは今回で47回となり、歴史があり、かつ外食業界の指標としても重要な調査である。

外食企業等としてもこのランキングに掲載されることはステータスであり、自社のポジショニングが明確になると共に、同業他社との距離感がつかめることになる。

この日経MJの調査は、外食・中食産業のデータが少ない中、貴重な資料となっている。

今回は、令和3年6月23日、日経MJに公表された令和2年度飲食店のランキングであり、新型コロナウイルスが外食産業に影響している状況等も含めて考えていくことにする。

2. 令和2年度売上高ランキング

日経MJの「飲食業調査」とは、アンケート方式で調査し、店舗売上高ランキング(250位までランキング)や店舗数、総売上高(連結企業を含めた)ランキング、売上高経常利益率ランキングなどを調査したものである。

令和2年度の飲食店等売上高ランキング上位を見ると、1位が日本マクドナルドホールディングス(以下、HD)で、4年連続の首位となった。売上高が5,892億2,800万円で前年より7.3%増加し、過去最高の売上高となっている。日本マクドナルドHDは、昭和57年度から平成26年度まで首位を維持していたが、消費期限切れキッチンゲット等の問題で、消費者の間に食の不信感が相次ぎ、平成27年度から

2年間、2位となっていた。次いで、ゼンショーHDが4,346億3,100万円(対前年増減率4.6%減少)となっている。

以下、すかいらーくHD(2,792億1,200万円)、コロワイド(2,582億2,200万円)、日清医療食品(2,427億8,600万円)などの順となっており、1位から5位のランキングに前年度と同じであり、2位から4位までは、前年実績を下回っている。また、上位20

順位	令和2年度			
	企業名	売上高 (百万円)	店舗数 (店)	1店当たり 売上高(百万円)
1	日本マクドナルドHD	589,228	2,924	201.5
2	ゼンショーHD	434,631	4,424	98.2
3	すかいらーくHD	279,212	3,057	91.3
4	コロワイド	258,222	2,843	90.8
5	日清医療食品	242,786	5,292	45.9
6	FOOD&LIFFE COMPANIS(スシロー)	192,704	559	344.7
7	プレナス	178,722	2,891	61.8
8	日本KFCHD	143,998	1,138	126.5
9	くら寿司	123,160	467	263.7
10	モスフードサービス	106,184	1,281	82.9
11	エームサービス	104,558	1,531	68.3
12	吉野家HD	99,609	1,189	83.8
13	グリーンハウス	98,500	2,107	46.7
14	トリドールHD	95,936	1,121	85.6
15	サイゼリヤ	95,284	1,089	87.5
16	王将フードサービス	93,834	731	128.4
17	ドトール・日レスHD	93,184	2,036	45.8
18	松屋フーズHD	90,227	1,192	75.7
19	LEOC	89,789	-	-
20	物語コーポレーション	87,931	529	166.2

図1 令和2年度売上高ランキングベスト20
資料：日本経済新聞社「日経MJ」(2021年6月23日付け)の「日本の飲食業調査」より作成

位の売上高合計を見ると、令和元年度が3兆8,277億4,200万円で、令和2年度が3兆4,976億9,900万円となっており、令和2年度が前年度に比べて8.6%減少している。この減少は、新型コロナウイルスの影響が多分にあると思われる。

売上高ランキング1位から100位までの店舗売上高は、前年度より13.3%の2桁の減少となり、5兆9,835億円となっている。

上位20位の1店舗当たりの年商(売上高を店舗数で除した値)は、FOOD&LIFE COMPANIS(旧スシローグローバルHD)が3億4,470万円と最も高く、次いで、くら寿司(2億6,370万円)と回転ずしが1店舗当たり2億円~3億円の年商となっている。これは、店内にすしレーンを設置していることで、売場面積(販売面積)が大きく、したがって1店舗当たりの収容人数も多いことが考えられる。その他、1店舗当たり年商が1億円以上の企業は、日本マクドナルドHD(2億150万円)、物語コーポレーション(1億6,620万円)、王将フードサービス(1億2,840億円)、日本KFC HD(1億2,650万円)などとなっており、前年度より1店舗当たり年商1億円の企業が減少している。

新型コロナウイルスの影響で、居酒屋、テーブルサービス主体の飲食店などは大打撃を受けており、ファストフード系企業ではテイクアウトの比率が高くなることで、新型コロナ禍の中にあっても影響を比較的軽微に抑えられた企業もあった。

次に、売上高ランキング(上位20位)を平成元年から見ると、前述したように日本マクドナルドHDが昭和57年(売上高646億円)から平成26年(4,463億700万円)まで1位を維持していたが、平成27年には、33年間維持してきた1位から2位になり、平成29年度に3年ぶりに1位になっている。

外食産業の最先端は、ファッションと似たような所があり、消費者ニーズを的確に捉えることが求められる。外食企業は、この最も新しい消費者ニーズが本

物(長続きする)かどうかを見極め、それに対応するマーケティング能力が必要となってくる。

また、消費者の食への信頼を企業が毀損することで、今まで築いてきた信頼性が瞬時に崩れることになる。

さらに、1,000億円企業の数を見ると、平成元年度が3社であったが、平成10年度には10社、平成20年度には12社、平成30年度には17社、令和元年度が19社と拡大傾向となっていたが、令和2年度は11社と、減少している。大手外食企業も新型コロナウイルスの影響を受け、売上高が減少していることがうかがえる。

3.まとめ

飲食店ランキングは、他社の売上高、店舗数、収益などさまざまなデータが含まれているため、自社との比較や競合各社の動向を知る上で貴重な指標である。

また、ベスト20位の売上高1千億円企業は、今回、新型コロナウイルスの拡大抑制のための各種の要請の影響もあり、大きく減少した。大手外食企業が新型コロナウイルスの影響を受けている中、産業構造上、構成比が高い、中堅、中小の飲食店では大手以上に打撃を受けているものと考えられる。

飲食店は、基本的には日銭商売で資金が回っている状況にあり、日々の売上げが重要となってくるが、自治体等からの営業時間や休業などの要請により売上高増加も制限され、資金繰りが厳しい状況となっている。

発生から1年半以上経過した現在に至っても、新型コロナウイルスの収束が見通せない状況にあり、外食産業の経営環境が、ますます厳しい状況となっている。

明るい兆しが見えることを期待したい。

順位	平成元年		平成10年		平成20年		平成30年		令和元年		令和2年度	
	企業名	売上高(百万円)	企業名	売上高(百万円)	企業名	売上高(百万円)	企業名	売上高(百万円)	企業名	売上高(百万円)	企業名	売上高(百万円)
1	日本マクドナルド	152,774	日本マクドナルド	377,909	日本マクドナルド	518,316	日本マクドナルドHD	524,203	日本マクドナルドHD	549,059	日本マクドナルドHD	589,228
2	日本ケンタッキーフライドチキン	123,183	ほっかほっか亭総本部	172,552	すかいらーく	267,309	ゼンショーHD	472,067	ゼンショーHD	478,620	ゼンショーHD	434,631
3	すかいらーく	111,773	すかいらーく	162,418	日清医療食品	166,500	すかいらーくHD	365,888	すかいらーくHD	366,544	すかいらーくHD	279,212
4	本家かまどや	97,147	日本ケンタッキーフライドチキン	132,033	プレナス	151,362	コロワイド	320,025	コロワイド	311,765	コロワイド	258,222
5	小僧寿し本部	96,325	ダスキン	127,200	ゼンショー	140,324	日清医療食品	230,485	日清医療食品	239,520	日清医療食品	242,786
6	ロイヤル	94,266	モスフードサービス	126,000	モンテローザ	134,380	プレナス	187,201	スシローグローバルHD	193,990	FOOD&LIFE COMPANIS(スシロー)	192,704
7	ほっかほっか亭総本部	88,189	ロイヤル	121,430	日本ケンタッキーフライドチキン	134,125	スシローグローバルHD	172,946	プレナス	188,879	プレナス	178,722
8	ダスキン	82,506	本家かまどや	118,912	ダスキン	123,707	ドトール・日レスHD	127,218	ドトール・日レスHD	132,687	日本KFC HD	143,998
9	西洋フードシステムズ	76,300	デニースジャパン	101,084	レイズインターナショナル	115,058	エムサービス	126,367	クワイエ・レストランツHD	130,800	くら寿司	123,160
10	デニースジャパン	70,454	モンテローザ	100,670	本家かまどや	111,438	くら寿司	121,930	日本KFC HD	128,755	モスフードサービス	106,184
11	ロッテリア	70,397	西洋フードシステムズ	99,069	吉野家	102,878	日本KFC HD	119,836	エムサービス	127,704	エムサービス	104,558
12	京棒	69,860	小僧寿し本部	86,157	セブン&アイ・フードシステムズ	102,109	サイゼリヤ	119,405	くら寿司	122,530	吉野家HD	99,609
13	日本料飲コンサルタンツ	69,826	養老乃瀧	83,840	ドトールコーヒー	99,871	クワイエ・レストランツHD	116,044	サイゼリヤ	118,988	グリーンハウス	98,500
14	モスフードサービス	65,800	吉野家D & C	83,800	モスフードサービス	98,000	モンテローザ	107,266	トリドールHD	113,383	トリドールHD	95,936
15	吉野家D & C	49,583	プリンスホテル	66,095	エムサービス	96,500	グリーンハウス	106,800	グリーンハウス	112,100	サイゼリヤ	95,284
16	伊藤万食品	48,156	ドトールコーヒー	60,622	大庄	86,589	トリドールHD	104,803	吉野家HD	110,925	王将フードサービス	93,834
17	シダコーポレーション	45,928	つば八	59,087	グリーンハウス	84,000	吉野家HD	104,139	松屋フーズHD	103,089	ドトール・日レスHD	93,184
18	藤田観光	42,028	王将フードサービス	57,080	サイゼリヤ	82,743	モスフードサービス	97,401	王将フードサービス	100,413	松屋フーズHD	90,227
19	餃子の王将チェーン	37,586	シダックスフードサービス	54,000	西洋フード・コンパシグループ	82,486	王将フードサービス	96,300	モスフードサービス	100,358	LEOC	89,789
20	ニユーターキー	31,125	村さ菜本社	50,787	カッパ・クワイエ	74,736	松屋フーズHD	95,663	モンテローザ	97,633	物語コーポレーション	87,931

図2 上位20社の売上高ランキングの推移
資料:日本経済新聞社「日経MJ」の各年「日本の飲食業調査」より作成

【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は15件で前年同月の13件に対して115.4%。

(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、使用半年のガスビルトインコンロのガラスストップ右端に南部鉄鍋をぶつけたら五徳の所までヒビが入った。このガラスストップは、まわりをガードするアルミフレームよりも2~3ミリ高く浮き上がっていて斜めにカットされているので、鍋が当たるとアルミフレームよりも先にガラスストップに当たってしまう。アルミフレームのほうが数ミリ高くなっていればガラスストップには当たらないと思う。この構造、そして高額な修理代にも納得できない等3件。

◇問い合わせは、1ヵ月前に卓上型グリル付二口コンロを購入したが、料理後に天板に触ると火傷をするほど高温になり非常に危険。取扱説明書や本体に、天板に触らないよう注意喚起が表示されていることは知っているが、これまで使用していた機種は手を置いても熱くなかった。安全な製品を作らず、消費者側が注意して使用すべきというメーカーの姿勢に不満等12件。

【2】 受付実績合計**2-1) 2021年7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	3	5	8 (53.3)
事業者	0	0	0	4	4 (26.7)
司法・行政	0	0	0	3	3 (20.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	3(20.0)	12(80.0)	15 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は13件、事故クレーム件数は0件

【3】 主な関係行事

(1) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会 (7/15 工業会会議室)

【4】 事故クレーム

今月は0件。

【5】 未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

7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	
日本調理機(株)	立体炊飯器	ENBN-C46S
	回転釜	ARCX-2GT
(株)ネオシス	テーブルレンジ	DGK-60JSH-D
	フライヤ	NGTNS1575
(株)フジマック	レンジ	NGFR18NB
	テーブルレンジ	FIC304525
		FIC906006TF
	フライヤ	FGTNS157532
FGF2723R		
(株)マルゼン	レンジ	FGF25NB
		MIHX-JS05C
		MIR-127X
	テーブルレンジ	MIR-127XB
		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
21. 8. 24	バツフレッシュII	21-002-1302	(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	JGZグリスフィルター	21-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		03-3843-4851
20. 8. 4	AFBフィルター	20-002-2607		03-3843-4851
20. 8. 4	ABフィルター	20-002-2608		03-3843-4851
19. 8. 28	クリーンテックフィルター	19-002-2701		クリーンテック(株)
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
21. 8. 24	EXグリスフィルター	21-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
21. 8. 24	EXグリスフィルターPタイプ	21-002-2903		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
21. 8. 24	グリスフィルターL8型	21-002-4201	(株) ダスキーン	06-6821-5186
21. 8. 24	グリスフィルターL3-III型	21-002-4204		06-6821-5186
19. 4. 3	グリスフィルターH型	19-002-4205		06-6821-5186
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレII型	17-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルターM型	18-002-5004		047-491-6654
20. 3. 2	セルテックフィルターMK型	20-002-5005		047-491-6654
17. 12. 15	SKグリスフィルターII	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
17. 1. 13	Jフィルター	17-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2348
18. 4. 25	JフィルターB型	18-002-5402		045-640-2348
19. 8. 28	FC'09	19-002-5501	(株) HALTON	03-5533-8840

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
21. 2. 1	チャントルフィルターⅢ	21-002-5803		06-6996-2351
20. 8. 4	チャントルフィルターⅣ	20-002-5804		06-6996-2351
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー ブ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
21. 2. 1	E C O ウ ェ ー ブ α	21-002-5902		03-5545-1691
21. 8. 24	プ ラ ス ワ ン	21-002-4401		03-5203-6158
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001	J F E 商 事 鉄 鋼 建 材 (株)	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
21. 8. 24	C D フ ィ ル タ ー	21-002-7102		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 ュ フ ィ ル タ ー	20-002-7501	サ ン タ (株)	076-268-2941
18. 2. 28	オ リ オ フ ィ ル タ ー	18-002-7601	協立エアテック(株)	092-948-5065
18. 6. 26	グ リ ス フ ィ ル タ ー 7 5	18-002-7602		092-948-5065

●グリスエクストラクター技術基準適合品

18. 4. 25	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	18-001-0102	(株) 村 幸	03-5777-0011
19. 8. 28	エ ア ロ ギ ミ ッ ク	19-001-0501	(株) ク ラ コ	06-6222-6711

●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
21. 8. 24	バブルフィルター	21-003-1604	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

◆ 9月(長月) ◆

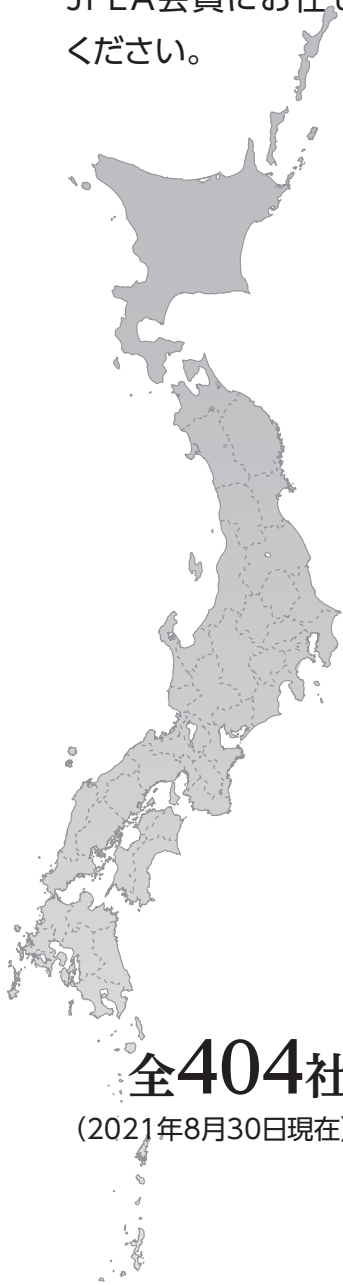
1日(水) 防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日	21日(火) 十五夜
5日(日) クリーン・コール・デー(石炭の日)	23日(木) 秋分の日
6日(月) 鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、世界老人給食の日、妹の日	24日(金) 畳の日、清掃の日
7日(火) クリーナーの日	26日(日) 彼岸明け
9日(木) 菊の節句、カーネلزデー	28日(火) プライバシーデー
10日(金) 下水道の日	29日(水) 洋菓子の日、招き猫の日、日中国交正常化の日、クリーニングの日、ふぐの日
14日(火) コスモスの日、セプテンバーバレンタイン	30日(木) くるみの日
15日(水) 老人の日、ひじきの日	
16日(木) マッチの日	
18日(土) かいわれ大根の日	
20日(月) 敬老の日、彼岸入り、空の日	



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8月30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)
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
 エレクトアー(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)
 エレクトアー(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
 エレクトラックス・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

エレクトアー(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)
 エレクトアー(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

●8月はジェリー藤尾やみなもと太郎各氏の死去、千葉真一氏のワクチン拒否での新型コロナでの死去には驚かされた。80歳越えてこれだけ目がキラキラしてエネルギッシュな御仁も、なかなか見かけなかった。●7月末までに希望するすべての高齢者へのワクチン接種完了という目標は、高齢者2回目75.5%で8月以降の予約を残したまま、目標を達成したとのことだ。●しかし7月末に都内の感染者は、8月下旬で1日千件程度という政府予想の数倍の域に達してしまい、そのまま1日4~5,000件前後で落ち着いてしまった。検査数は多くて1~2万件のままなので、目に見える数値的にはこれが天井ということなのだろうか。なので、重症者数や死者数の急増に目が行ってしまふ。●南京で新型コロナ感染者が発見されたら、市民900万人にPCR検査して200人の感染者を発見し、東京の都民1,400万人のうち1~2万件検査で約5,000人の感染者とか、彼我の差が凄い。●そんな中、重症者以外は入院させずに自宅へという大号令が首相から出たが、日本医科大学・北村義浩特任教授が「軽症/中等症/重症ではなくて、最初から中等症/重症/危篤という言い方がいい」と述べていた通り、命が危うい「重症」以前は肺炎状態でも入院させないというのも乱暴な話で、8月中旬で全国の自宅放置者が10万人弱となり、東京では救急車で運ばれても入院率1割未満、何日も食料が届かない、死産から孤独死まで悲惨なケースが続々と報告された。●こういう場合は野戦病院方式、臨時に病床を拡大するのが普通で、昨春の武漢10日で1,000床専門病院建設とまで行かなくても、約1年半もあったのだから、ニューヨーク州の大型展示場に1,000床の臨時病院約を5日で完成したとかはできて当然だろう。実際、福井県では、体育館に臨時で100床の病院を構築している。●そういった状況だと、無料のPCR検査を拡大した広島県や、独自の制度構築で拡大を抑えている墨田区など、奮闘している地方自治体が光る。食っていけないから通常営業している飲食店やワクチンが届かないので接種できない自治体と同様、兵站が途絶えていけば、いくら叫喚しても、病床は増やせないのである。●既にゴミ清掃車、裁判所、舞台、近所のスーパーから、アルプスの山小屋まで、新型コロナが原因で中止や遅滞に追い込まれたものが増えていく。通販生活で引き籠もるにしても、物流やライフラインが途絶えてはまさに兵糧攻めである。●新型コロナ対策の根拠となる新型インフルエンザ等対策特別措置法で、医療機関不足で医療の提供に支障が生じたら、臨時施設を開設して医療を提供しなければならぬと定めているのが生きるのはいつになるのか。●7月20日に日本国内で初めてラムダ株が検出され(発表されたのは8月6日)、感染力も重症化も今までの状況をリセットするだけの破壊力が囁かれている。●『誰が日本のコロナ禍を悪化させたのか?』(牧田寛 著、扶桑社刊)を読むと、日本の新型コロナ対策の推移が細かく書かれているが、PCR検査と検疫・専門病床の拡大・ワクチンと治療薬という王道の対策を抑制した経緯とそれが招いた日本の現状を歴史の教科書のように記録している。キスカとなるか、ガダルカナルとなるかは、これからである。(H)

厨房

2021年9月5日発行
第58巻／第9号
(No.627)

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

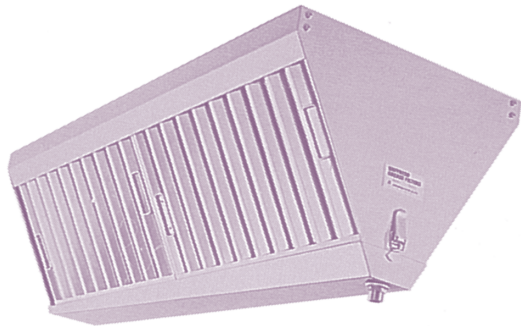
HCJ三展合同事務局

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

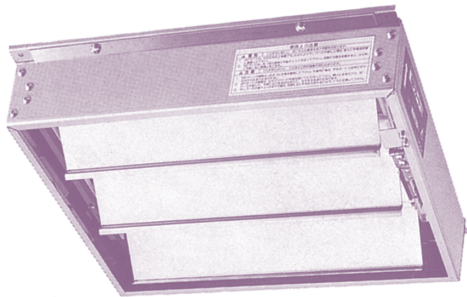
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、春夏秋冬どれをとつても、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。



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



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!!

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。

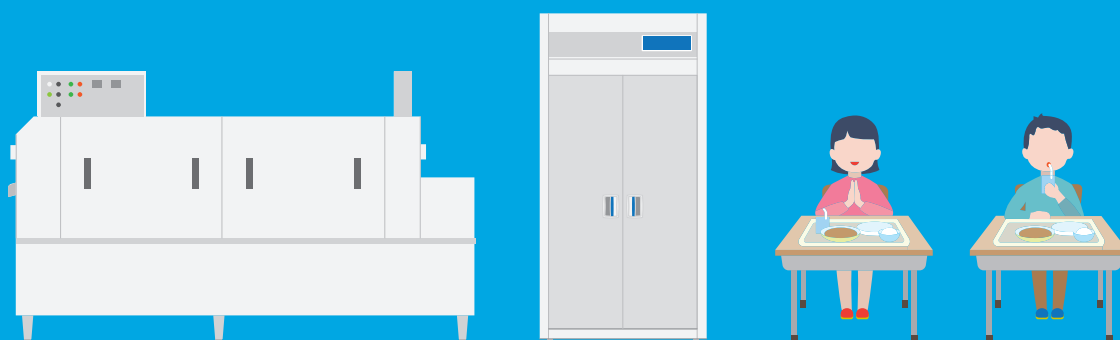
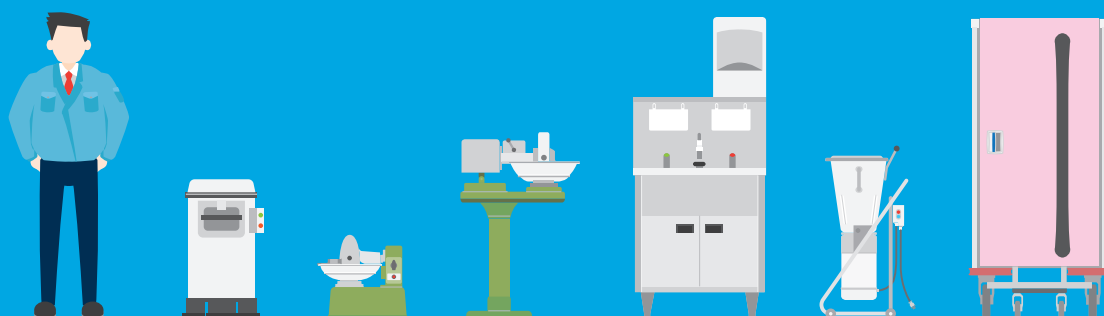
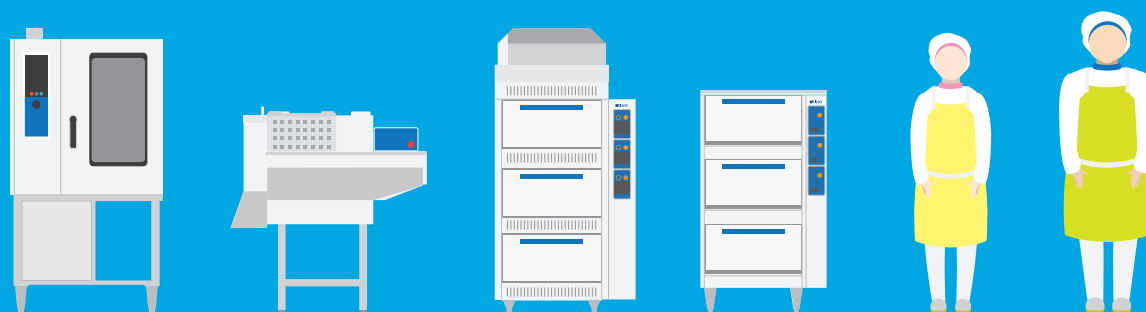
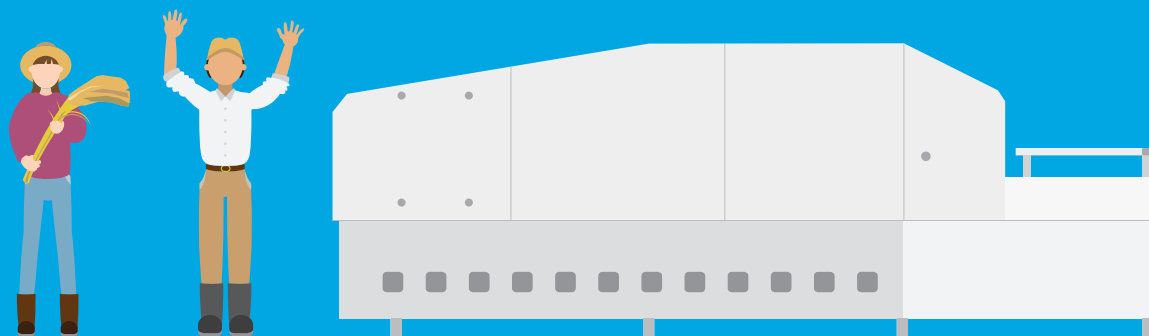
**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

JFEA 厨房設備士の資格認定は、
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

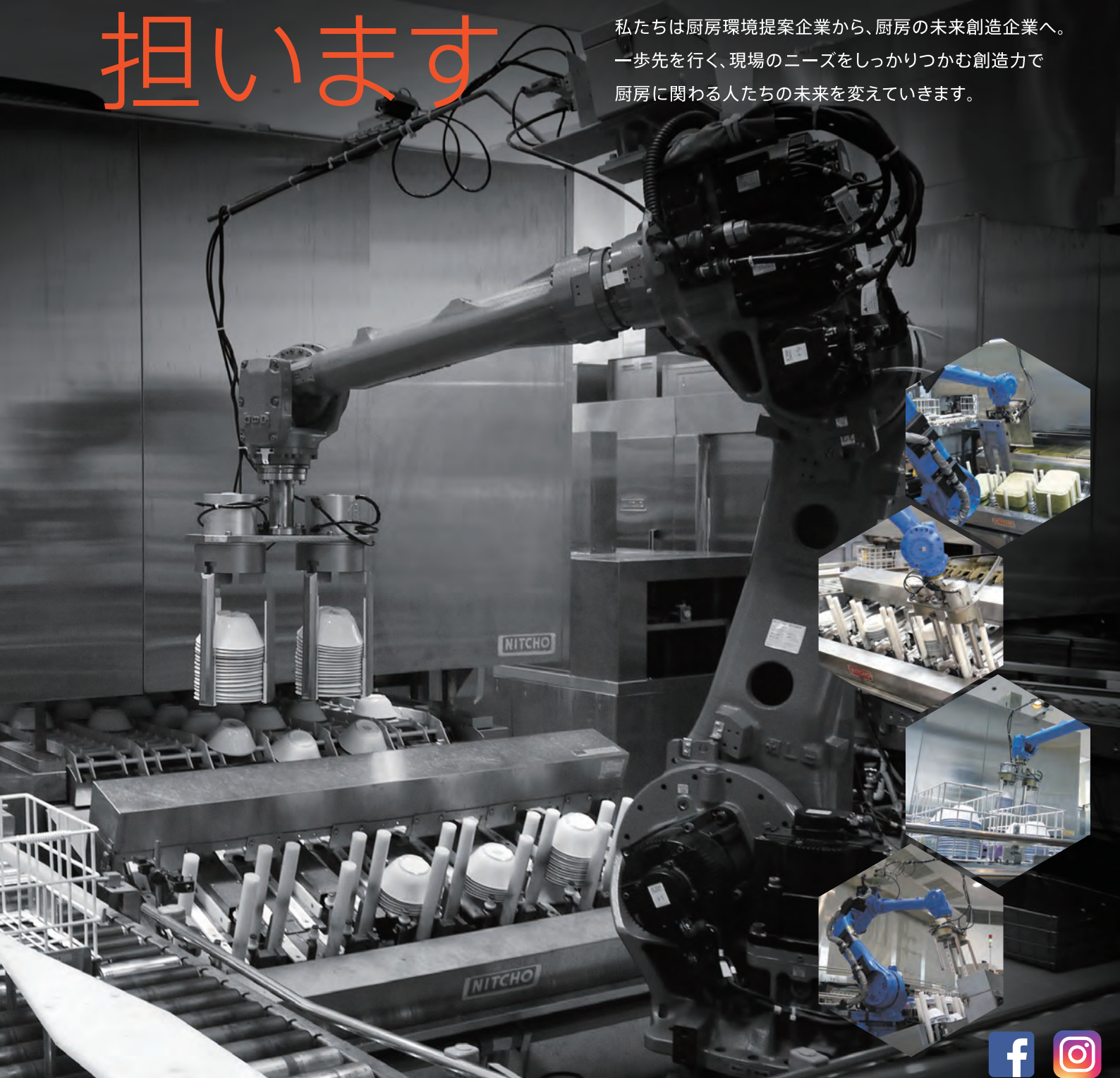
本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510

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 | | | |

厨房の未来は NITCHOの提案力が 担います

私たちは厨房環境提案企業から、厨房の未来創造企業へ。
一步先を行く、現場のニーズをしっかりとつかむ創造力で
厨房に関わる人たちの未来を変えていきます。



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▶

