

Chu

bou

# 厨房

2021  
No.628

10

OCTOBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第58巻 第10号No.628 / 2021年10月5日発行(毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

2021年度  
厨房設備フオーアップ  
研修会のお知らせ

官庁関係  
油断・快適！ 下水道

新連載  
フードビジネスSDGs魂  
「SDGsとは」

銀河食堂紀行

「惑星カシイのエレベーター・ベーカリー」

映画の見どころ・台所

『大統領の陰謀』

外食トレンド2021

「家計調査で見る

上半期の外食・中食支出動向」



# サニフック 自動排水注油ぎょうざ焼き機

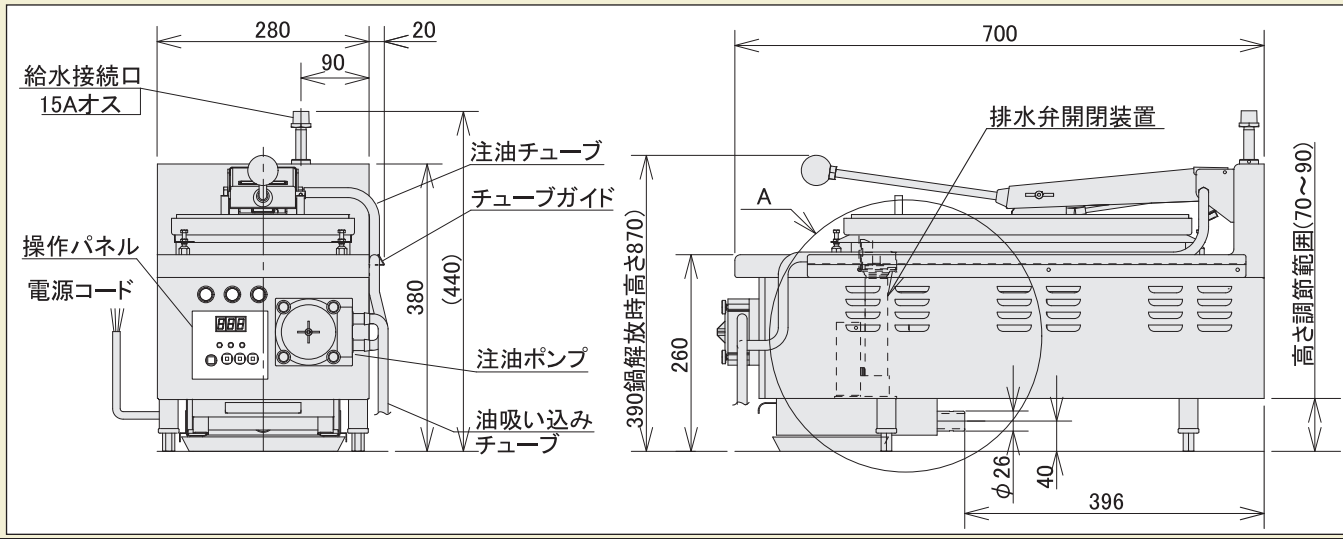
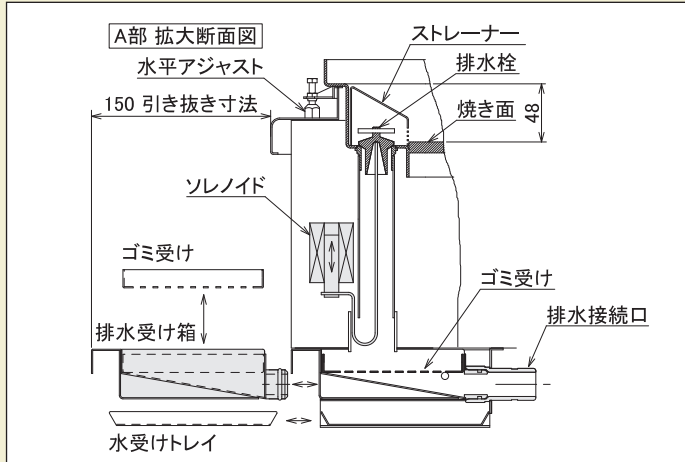
## 熱湯で茹でてから排水して注油焼きあげ プロの調理を再現した全自動機

### 自動排水注油+9mm厚窒化鉄鍋

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



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



# 再加熱した



## ご飯が美味しい。

詳しくは動画で。



スチコン式ヒートウォーマーキャビネット



スチコン式再加熱カート

 HACCP&新調理法の厨房システムメーカー  
**ニチワ電機株式会社**

全国共通フリーコール ニチワコール  
**0120-218506**

東京本社	〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2	☎03-5645-8751(代)
兵庫本社	〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5	☎079-568-0581(代)
東京支店	〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2	☎03-5645-2691(代)
大阪支店	〒532-0025 大阪市淀川区新北野1-14-2	☎06-6838-5001(代)
名古屋支店	〒465-0054 名古屋市名東区高針台1-701	☎052-701-9851(代)

札幌営業所	盛岡営業所	仙台営業所	埼玉営業所	千葉営業所
横浜営業所	新潟営業所	金沢営業所	長野営業所	静岡営業所
三重営業所	京都営業所	神戸営業所	和歌山営業所	岡山営業所
広島営業所	山口営業所	高松営業所	松山営業所	福岡営業所
熊本営業所	鹿児島営業所			

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  
會社

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

TEL: 大代表(03)5541-6333 FAX: (03)5541-0155

■大阪本社: 大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

TEL: 大代表(06)6791-1111 FAX: (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/](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    ホシザキ京阪株式会社 (06) 6762-5351    ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396  
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511    ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121    ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691    ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007  
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311    ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266    ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451    ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240  
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201    ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581    ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

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



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

超コンパクト  
2/3サイズ!  
KEMT-623T



# スチーム&コンベクションオーブン

*Multicooker*  
マルチクッカー

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



KEMT-611



KEMT-1011

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

**kitazawa**

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ **0120-151-858**

北沢産業株式会社

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

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

# 東京ガスに オーダーください。

## 飲食店開業サポート MENU

### 開業相談

- 事業計画相談
- 店舗設計者紹介
- 居抜き物件  
確認同行

### メニュー づくり

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

### 店舗設計

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

### 店舗運営

- エネルギーコストの見直し
- 東京ガスの安心サービス

お店のことならなんでも！

厨BO! 相談室  
CHU-BO

飲食店開業準備を  
フルコースで支援します！

事業計画  
づくり

資金調達

物件探し

店舗設計

工事施工

開店準備

店舗運営

相談無料

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

東京ガスの  
「飲食店開業支援サービス」

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



あなたとずっと、今日よりもっと。

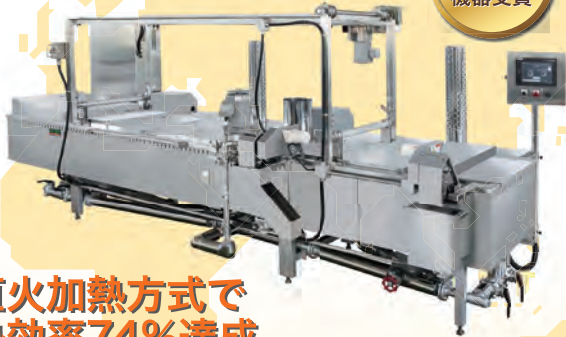
TOKYO GAS

日本食の美味しさを世界へ ～食品加熱調理機械のトータルプランナー～



DOBC-A型

優秀  
省エネルギー  
機器受賞



直火加熱方式で  
熱効率74%達成

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



BSCE型



過熱水蒸気で焼き～  
蒸しまで幅広く対応

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



**アサヒ装設株式会社**

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

[www.hicook.com](http://www.hicook.com)

全てがハイクオリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

**GAS BURNER  
TACHIBANA**

経済的で  
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



- LPガス 9.2kw (0.66kg/h)
- 都市ガス13A 9.2kw
- サイズ  
セット 全長520mm 巾330mmφ 高さ135mm  
バーナー 全長454mm 巾220mmφ 高さ9.1mm  
重量 セット9.0kg/バーナー5.0kg 下枠4.0kg  
ホースエンド LPガス9.5mm・都市ガス13mm

TS-518P ■三重・種火付



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

TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売  
**株式会社タチバナ製作所**

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

カタログをご希望の方は、  
お気軽にご請求下さい。





# 厨房女子 vol.79 が行く!



今月の  
ゲスト

日本調理機 株式会社

総務部 係長 岡市 悠さん

## 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。



岡市 私は、学生時代に食に関わるアルバイト経験が複数ありました。カフェ、ケーキ屋、居酒屋と、働いていて、どれも楽しかった記憶があります。結局、食べるのが好きなんですね(笑)。

そのような経験から、厨房機器メーカーで新卒採用をしていることを知り、入社しました。事務職を志望していたこともあって、配属先は総務部でした。直接「食」に関わる部署ではなかったのですが、食を支える企業のサポート役として、役に立ちたい!と思っています。

## お仕事の内容は? やりがいは?



岡市 給与、社会保険、人事関連など、総務全般の事務を行っています。また、役員の方々のサポート事務も行っています。特に、専門的に勉強してきたわけではなく、実務を通して習得してきました。

展示会の時は、受付業務を担当することもあるので、その時に厨房機器メーカーで働いていることを実感するのですが、今は、メインで任せてもらっている総務部業務もあるので、日調を陰で支えていることに、やりがいを感じています。

総務部の業務内容は幅広く、法律知識も必要になって

きます。もちろん、社員皆さんの生活とも密接しています。就労、安全衛生、税金……等々、どの企業にも必要な業務ですし、総務セクションはあると思います。入社当初は、その大切さが分からなかったのですが、今では、その業務に就けていることを誇りに思っています。

もし私がミスしたら、社員の給与が振り込まれていなかった……なんてことは、システム的にあり得ないですけど(笑)、でも、それほど細心の注意を払って、業務を行っています。

## 今後のあなたの夢を教えてください。



岡市 ささまざまな書類の電子化をしていきたいです。こうすることで、ペーパーレス化も進みますし、働き方の多様性も出てくると思うんです。社員が働きやすい環境を整えることも、総務部の仕事ですから。

プライベートでは、自分との向き合い方を、ノートに記して、自分の本当の感情だったり、やりたいことを客観的に見直せるようにしています。日記のようなものでプライベートで活用しているのですが、本当の自分と向き合える大切なルーチンとして取り入れています。この考え方って、仕事にも生かせると思うんですよね。ちなみに、そのノートから分かった自分の直近の夢は、「沖縄の離島に行きたい!」でした(笑)。コロナ禍が終息したら、必ず行きます!!

## 職場の方からエール

岡市さんは、入社以来、総務部一筋でがんばってくれています。私自身が異動で配属されているので、業務では岡市さんが先輩ですね(笑)。業務内容も多岐にわたる上に、法律も絡んで専門性も高いので、なくてはならない存在です。頼りにしています!

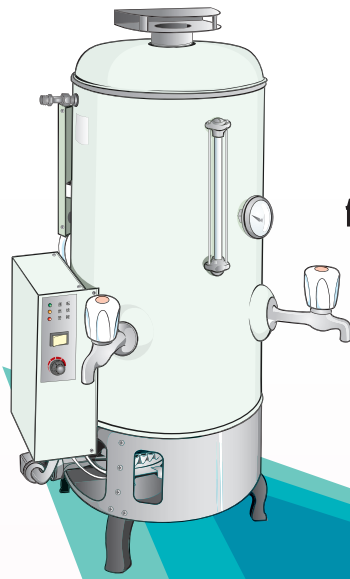
(総務部課長・関山 瑞央)



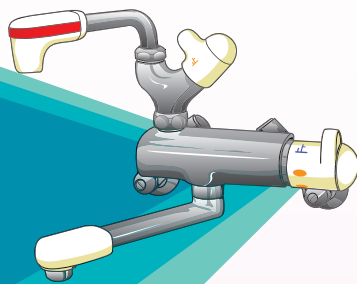
オフィスの岡市さん

# 給湯 質

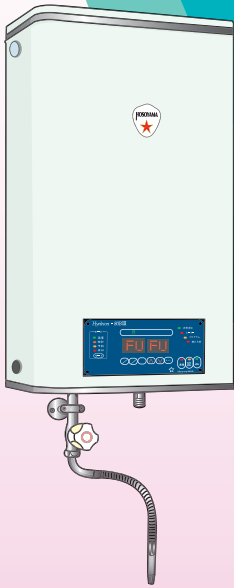
HOSOYAMA



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



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

**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**

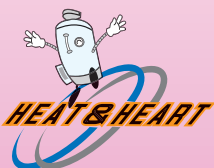
電気貯蔵湯沸器  
電気小型温水器  
電気密閉式給湯器  
電気開放式湯沸器  
電気自動温水器

**STEAM**

蒸気貯蔵湯沸器  
蒸気瞬間湯沸器



**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！(79)	日本調理機(株)
工業会関係	12	2021年度厨房設備フォローアップ研修会はオンライン開催	
官庁関係	14	油断・快適！下水道 ～下水道に油を流さないで～	東京都下水道局
法律相談	16	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(2)」	坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	18	部外者がくる!!(29)	日本洗浄機(株) 京浜島工場
ESSAY	20	映画の見どころ・台所(88)	『大統領の陰謀』 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	22	小倉朋子の食・心・美 Part.2(52)	「食べ物を冷凍すると見えること」 (株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	23	<b>新連載</b> フードビジネスSDGs魂(1)	「SDGsとは」 (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 畑 治
厨房業界関連情報	26	最新外食トレンド2021(10)	「家計調査で見る上半期の外食・中食支出動向」 宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	10	銀河食堂紀行 [惑星カシーのエレベーターベーカーリー]	坂月さかな
	11	巻頭によせて [自分らしく、前向きに進んで行こう]	(株)マルゼン 富岡敬介
	12	工業会だより	
	13	工業会回覧板	
	28	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]	
	29	図書料金表	
	30	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	32	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	
	34	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	36	奥付 [広告掲載企業名]	

# 銀河 食堂 総行

坂月さかな

## 【惑星カシーのエレベーター ベーカリー】

### 登場人物紹介



■ムギ  
おいしいお店を探して  
まままま惑星を  
旅する少年。  
食パンはトーストが  
好きだったけど、最  
近はミルクに漬すの  
も好き。

■パン  
食いしん坊な宇宙ね  
こ。ムギの友だち。

毛並みから焼き立てパンのような匂いがするのだから  
この名前になった。

### ■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。



惑星カシーは「勤勉の星」と呼ばれている。この星に住人はおらず、あらゆる業種の会社や工場、商業施設や学校が地表を埋め尽くすように立ち並び、多くの労働者や学生が他の星からやって来て、この星で働いている。ビル数は年を追うごとにどんどん増えていき、土地のほとんどがビルで埋まってしまうと、建物はやがて上へ上へと建て増しされていった。さらには重力制御技術の発展という後押しもあり、あらゆるビルが超高層化していった。

この星で働く人々は働くことが何よりも好きな人たちばかりで、食事や睡眠を犠牲にしてしまうことも多いようだが、そんな彼らの憩いの場となっているのがエレベーターベーカリーである。

この星のビルはそれぞれの行き来がたやすくなるよう、縦横に網目のようにつながるエレベーターが設置してあることが多い。そんなエレベーターでの移動中に食事も取ってしまおうという発想から始まったのが、このエレベーターベーカリーである。機内にはエレベーターの移動エネルギーを利用した全自動のオーブンやコーヒーメーカーが備え付けられており、さまざまな星の特産物を使った珍しいパンが販売され、乗客は外の喧騒を見下ろしながら、コーヒーと焼きたてのパンを楽しむことができる。評判は上々だが、近年はトラブルも発生し始めている。目的のフロアに着いても、「いや、このチンという音はパンが焼けた音だから」と言って降りようとする人が続出しているそうだ。近々に廃止されてしまう可能性もあるため、この星に来た際はぜひ乗っておいた方がよいだろう。

## 自分らしく、前向きに進んで行こう

(株)マルゼン 富岡 敬介

76歳の叔父が、1ヵ月ほど前から透析治療を始めました。叔父は10年ほど前に腹部動脈瘤、肺がんを患い、2度の大きな手術を経験しましたが、もともと元気で体力もあったせいか順調に回復をして仕事にも復帰し、定期的な検査をしながら、今年の2月まで働いていました。

今年の初め、仕事に行ったばかりの叔父が、職場の方が運転する車に乗せられ帰ってきました。朝礼で貧血状態になり、倒れ込んでしまったようでした。すぐに病院に行くと、消化管の出血が原因であることは分かったものの、その部位の特定ができず、そのまま入院となりました。その後検査をして、十二指腸3ヵ所から出血をしていることが分かり、手術で止血処置をしました。入院は2ヵ月に及び、その間は輸血と点滴を繰り返す状態が続き、あまり食事が取れなかったため、退院してきた時には、体重が落ちてとても小さな体になっていました。また、以前より兆候が出ていた腎障害が大きくなり、気付くと、透析が必要な状態にまでなっていました。

腎臓は一言で言えば尿を作る臓器で、身体の不要な物質を外に出す働きがあります。腎臓が悪くなると、身体に不要な物質が溜まり、むくみや食欲の低下、意識障害などが起こり、最終的には死に至ります。この時に透析をすると、身体の不要な水分や毒素を取り除くことができ、もともと元気だった方や若い人は、日常生活や仕事をすることができるようになります。透析というのは、亡くなってしまわずだった人が普通に日常生活を送れるようになるという意味で、素晴らしい医療だと思います。日本の透析医療は、世界でもレベルが高いそうです。けれども、いざ透析をするのか、透析をしないのかという選択を迫られた時、本人も家族も、どうなるのか十分にイメージが湧きませんし、答えはすぐに見つかりません。透析したら、人生は終わり……と悲嘆する気持ち、けれどもここで透析を先延ばしにして、これ以上に体力を消耗し、かえって命を短くしてしまうかもしれない……、家族の生活はどのように変わっていくのだろうか……。

最後は、本人が透析をすることを決めました。まだ人生を楽しみたいと。

叔父は、腕にシャントと呼ばれる血液透析をするための血管を作る手術をするために、再び入院しました。叔父は入院中にテレビを見て過ごすことが多かったのですが、オリンピック開会式の日、叔母の携帯電話に“東京オリンピック見てください”とメッセージが届いたそうです。

東京オリンピックの開催については賛否両論ありますが、新型コロナウイルスの影響で1年延期され、異例の環境下で調整を強いられながらも準備を積み重ねてきた各国のトップアスリートたちが、自分の限界を超え全力で戦い、記録を生み出す姿は、TVの画面越しとはいえ、新型コロナ禍の重苦しさを吹き飛ばし、とても感動しました。叔父も自分に重ねて、大きな勇気をもらい、支えとしたのではないのでしょうか。

透析を始めてから、1ヵ月。日々の生活では腎臓病は食事管理が欠かせませんので、毎日管理栄養士の方々が出版されたレシピ本をバイブルに、家族が食事作りをしています。レシピ本はカロリーやタンパク質、塩分などの栄養成分があらかじめ記載され、病態に合わせてメニューの組み合わせもできるようになっていますので、とても助かるそうです。腎臓病の食事作りは計量をきちんとする必要があり、手間がかかりますが、食事は楽しみです。おいしく満足感が出るようにとがんばっているそうです。

本稿を執筆時点で開催中の東京パラリンピックでは、さまざまな障害のあるアスリートたちが、できないということに着目するのではなく、どうしたらできるのかという視点でこれまでになかった工夫をし、限界に挑み、健常者と同じように平等に個性や能力を発揮しています。この先、叔父にも家族にも、これまでとは違う生活や制約に戸惑いやストレスを感じたり、思いもよらない病態の変化などが生じたりすることもあるかもしれません。けれども、病気や困難にとらわれて悩むばかりではなく、これからの時間に目を向け、自分らしく、前向きに、充実した日々を過ごしていくことは、病気や障害などを抱えた人だけでなく、健康に暮らすわれわれにも同じことと言えます。一人一人は、誰かの光です。家族や仲間みんなで支え合いながらイキイキと明るく、チャレンジ精神で進んでいきたいと思っています。

## 2021年度厨房設備フォローアップ研修会はオンライン開催 テーマは「小規模な一般飲食店の衛生管理計画 ～明日からはじめる法令遵守～」

本年度も厨房設備に関わる方を対象に、2021年度厨房設備フォローアップ研修会が開催されます。

本年度につきましては、「小規模な一般飲食店の衛生管理計画 ～明日からはじめる法令遵守～」をテーマに、(一社)日本HACCPトレーニングセンター専務理事・杉浦嘉彦さまを講師に迎え、オンラインで実施致します。

ビデオセミナーなので、期間内ならば好きな時に何度でも視聴でき、分からなければ繰り返し再生して確認することができます。

また、受講者は昨年度のHACCPをテーマにしたオンラインセミナー「HACCPの陥りやすい10大誤解」(約1時間)も視聴できますので、今一度、HACCPについて学べる貴重な機会です。

受講をご希望の方は、当工業会Webサイト(<http://jfea.or.jp/>)にある申し込みフォームを使ってお申し込みくださいますようお願い申し上げます。



テーマ：「小規模な一般飲食店の衛生管理計画 ～明日からはじめる法令遵守～」

視聴時間：約1時間

定員：先着100アカウント

受講料：一つのアカウントごとに、会員企業所属者3,000円、非会員企業所属者4,000円を頂戴致します(会員・非会員については、当工業会HPにてご確認ください)。

申込期間：2021年9月27日(月)～10月27日(水)まで

閲覧可能期間：2021年11月12日(金)～12月11日(土)

注意：①一つのアカウントで視聴できる人数に制限はございません。ただし、一つのアカウントで同時に複数の端末からは視聴できません。プロジェクター放映や、部署ごとに視聴期間を区切るなどして対応してください。

②視聴の際は、Google chromeもしくはMicrosoft edgeを使ってください。

その他、詳細につきましては、当工業会のWebサイト(<http://jfea.or.jp/>)をご覧ください。お願い申し上げます。

※セミナーの内容およびスケジュールは一部変更になる可能性がございます。あらかじめご了承ください。

### 工業会だより

8月21日～9月20日

#### 8.24

第2回グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、末光、石塚、富永各委員、佐藤オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野課長、石川職員。(厨房機器会館6階会議室)

#### 9.1

第2回教育委員会。寺部委員長、松尾、阿部各副委員長、関根、鶴見、肥田各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員。(厨房機器会館6階会議室・Web開催)

#### 9.9

第4回設備士資格委員会。岡田副会長、石川委員長、大山副委員長、山元、高橋(正)、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・Web開催)

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

## 8.27

### 【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)】

経済産業省製造産業局総務課でございます。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。

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25日に開催された第75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25日)、8月27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。)に北海道、宮城県、岐阜県、愛知県、三重県、滋賀県、岡山県及び広島県が追加されるとともに、同じく8月27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。)に高知県、佐賀県、長崎県及び宮崎県が追加されました。

全国の新規感染者数は、1か月近く過去最大の水準を更新し続けており、感染拡大の歯止めがかからず、全国的にほぼ全ての地域でこれまでに経験したことのない感染拡大が継続している状況です。

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。

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8月25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」、「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24日(火)公表時点で登録数は1018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](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

【参考】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25日変更))P38～

[https://corona.go.jp/expert-meeting/pdf/kihon\\_h\\_20210825.pdf](https://corona.go.jp/expert-meeting/pdf/kihon_h_20210825.pdf)



## 油断・快適！下水道

～下水道に油を流さないで～

### ◆油脂分を下水に流すと

店舗の衛生上の問題に！

・お店から流れ出た油脂分は排水管・下水道管の中で冷えて固まり、詰まりや悪臭、害虫発生の原因となります。

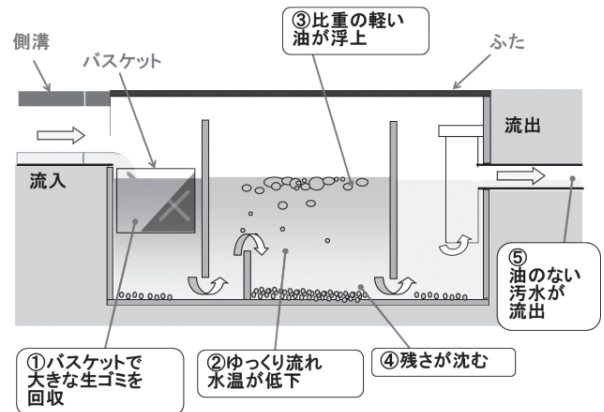
環境悪化！

・固まった油脂分が豪雨で押し流されて川や海に流れ出ると、水質を悪化させてしまいます。

→これらを防ぐため、グリース阻集器の設置と適正な維持管理が必要となります。

### ◆グリース阻集器とは

排水中の油脂分を分離・貯留して排水管・下水道管に流さないようにする装置で、グリーストラップとも呼ばれます。阻集器内に流れ込んだ排水中の油脂分は、比重差によって浮上し、油脂分の少ない排水だけが排水管へ流れていきます。



### ◆飲食店等にはグリース阻集器の設置が必要です。

\*東京都下水道条例施行規程第3条の2

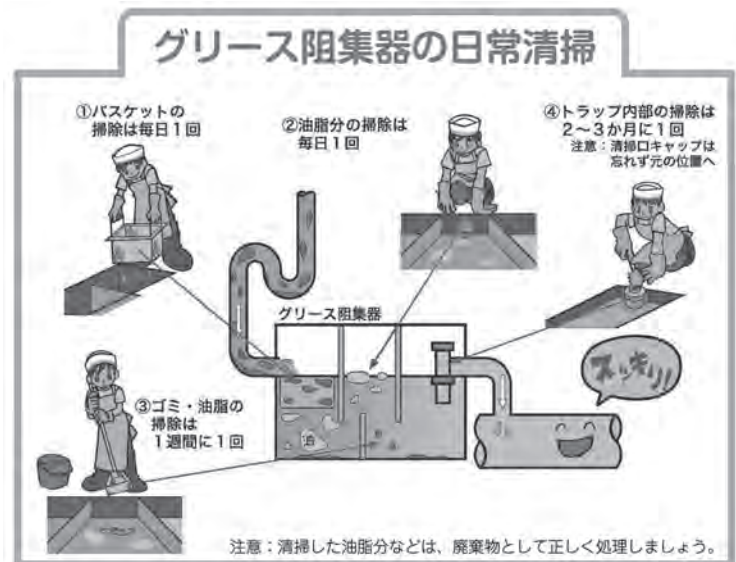
\*建築基準法関係規定(昭和50年建設省告示 第1597号)

### ◆適正な維持管理をしましょう。

清掃を行わないと阻集器の能力が低下してしまいますので、日々の清掃を必ず行ってください。

〈清掃の頻度〉

- ① バスケットの掃除：毎日1回
- ② 油脂分の掃除：毎日1回
- ③ ゴミ・油脂の掃除：1週間に1回
- ④ トラップ内部の掃除：2～3か月に1回



### ◆詳細リーフレット

詳しい内容については、リーフレット「グリース阻集器を設置しなければなりません！」をご覧ください。(英・中・韓の外国語版もあります。)下水道局ホームページからダウンロードできます。

〈URL〉[https://www.gesui.metro.tokyo.lg.jp/living/a6/oil/food\\_onegai/index.html](https://www.gesui.metro.tokyo.lg.jp/living/a6/oil/food_onegai/index.html)





# 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

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(2)」

坂本廣身法律事務所  
弁護士：松岡正高  
同：安本 樹

## ■ 1. 総論

今回は、「偽装請負」とはどのような問題であるのか、何故禁止されているのか言及した。

今回、厚生労働省から告示されている「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」(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)について、その内容を解説する。

## ■ 2. 目的

告示されている上記基準は、法の適正な運用を確保するためには労働者派遣業法に該当するか否かの判断を的確に行うことを目的とする。

基準の内容に関する説明と合わせて、その確認ができるよう、以下の解説では、あえてチェックリストの形式で作成している。

## ■ 3. チェックリスト

形式的には請負契約であっても、次の(1)および(2)該当するものでなければ、労働者派遣業を行うものと判断される。

**(1) 次の各要件に該当することにより自ら労働者を直接利用すること**

### 【業務遂行について】

- 労働者に対する業務の遂行方法に関する指示その他の管理を自ら行っているか
- 労働者の業務の遂行に関する評価等にかかる指示その他の管理を自ら行っているか

### 【労働時間等について】

- 始業および終業の時刻、休憩時間、休日、休暇等に関する指示その他の管理を自ら行っているか
- 労働者の労働時間を延長(いわゆる「残業」や「早出」)する場合、休日を取得させる場合における指示その他の管理を自ら行っているか

### 【企業秩序の維持について】

- 服務上の規律に関する事項についての指示その他の管理を自ら行っているか
- 労働者の配置等の決定や変更を自ら行っているか

**(2) 次の各要件に該当することにより、労働者が事故の業務を独立して処理するものであること**

- 必要な資金につき、すべての自らの責任の下に調達し、支弁しているか
- 業務の処理について、民法、商法、その他の法律に規定された事業主としてのすべての責任を負っているか

- 自己の責任と負担で準備し、調達する機械、設備もしくは器材等により業務を処理しているか
- 自ら行う企画または自己の有する専門的な技術もしくは経験に基づいて、業務を処理しているか

### (3)偽装の禁止

上記のチェックリストの要件は、実質で判断しなければならず、法の規定に違反することを免れるために故意に偽装されたものであってはならない。



## ■4.結語

前回、雇用主が「指揮命令」をしなければならないという説明を行ったが、具体的な判断要素に当てはめて、自社の請負契約が労働者派遣とっていないか確認が重要となる。

今回は、厚生労働省等で公開されているQ&Aに触れながら、説明を行う。

### 【顧問契約先】

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

### 【相談内容例】

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

### 【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

### 【費用】

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

### 【法律相談の手順】

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



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

長らくお待ち致しました。万感の思いを込めて、工場見学のスタートです。

# 部外者がくる!!



## 第29回・日本洗淨機(株) 京浜島工場

ここは  
羽田空港から  
目と鼻の先の  
大田区京浜島!!



今日はなんと部外者が  
日本洗淨機(株)  
さんの工場に潜入  
しちゃいまーす♡

うちの創業は  
1969年



1970年には  
すかいらーく1号店が  
1971年には  
マクドナルドの  
日本1号店が開店—  
日本の外食産業の  
発展とともに  
成長してきた会社です

**中川社長**

日本厨房工業会の広報担当副会長  
当連載がショールームめぐりを  
始めたのは、実はこの人の発案

工場見学は  
この2人に  
任せるから♪



**夏目さん**

入社32年の大ベテラン  
バレーボール好きで  
趣味はVリーグ観戦

よっ  
よろしくっス…



**宮下さん**

入社25年、走るの大好き  
超長距離の山道レース  
ウルトラトレイルに参加

今回ご紹介するのは  
第3工場…3階建てで  
延べ床面積は1300㎡



約50人の職員が  
組立、検査、梱包、出荷を  
それぞれ担当しています

### 空槽庫

様々な部品を  
取り付ける  
ベースになる部分  
組み立てるたびに  
ガンガン減るので  
毎日のように  
搬入があります



すごい  
量だな…

### そしてここが 組立フロア

食器洗淨機、自動ゆで麵機、  
自動ぎょうざ焼き機など  
全てここで組み立てます



フウ~!!

ここに  
置いてある部品は  
9割方オリジナル

### 部品庫

金属加工は  
各分野、得意な  
メーカーさんに  
全部外注です



ホームセンター  
みたい♪



**工場  
キター!!!**

【取材・マンガ にしかわたく】



Essay



# 映画の見どころ・台所

第88回

『大統領の陰謀』

(1976年：アメリカ)

映画史・  
食文化研究家  
斉田育秀

## 野党潰しの国家元首の陰謀が 剥き出しにされる台所

アメリカの大統領がトランプからバイデンに変わり、10ヵ月近くが経つ。相変わらずのコロナ禍の下<sup>もと</sup>、多くの難題が怒涛のように押し寄せる毎日だが、大統領の発する音量は、間違いなく従来の平常時のボリュームに戻った。4年間吹き荒れたTV・新聞・SNSでの吠えるような声高な叫びが、懐かしく思われる今日この頃である。

政治の舵取りはアメリカも日本も同じで、大統領や首相の業務は想像を絶する苦労の連続であろう。と言って！ トップの重責には同情はするが、握っている権力の強大さを考えれば、大変さは当然とも言える。権力の行使については選挙民のチェックが重要だが、現状の仕組みでは限界がある。そのような時に、マスコミの果たす役割は実に大きい。

さて、映画の世界では古くから大統領や首相を題材にした作品が数多く作られてきたが、崇高なトップとしての扱いもあれば、皮肉たっぷりで“茶化している”描き方まで幅広い。

『華氏911』(2004年)や『記憶にございません』(2019年)などは、茶化しの代表だ。本連載では極端な政治的テーマの作品は避けているが、政治に関する映画は面白いモノが多い。特に皮肉の効いたお茶らけモノ、マスコミなど反権力が対峙するモノ、内部の権力闘争を描いたモノなどに、観客は笑い・怒り・溜飲を下

げ・納得して映画を堪能するわけだ。

そこで、1年ほど前に取り上げた政治モノである『ペンタゴン・ペーパーズ／最高機密文書』(2017年)の続編に当たる作品を紹介したい。「ウォーターゲート事件」を扱った『大統領の陰謀』(1976年)である。いずれも疑念を持たれた大統領や政府と新聞社の追求という対立軸をメインに、両者の壮絶な戦いを描いた映画である。ちなみに時系列で後の事件の方が、先に映画化されている。

1972年6月17日、ワシントンD.C.の民主党本部で、5名の不法侵入者が逮捕された。深夜、ドアノブのラッチ(爪)にテープが貼ってある(ロック防止)のを不審に思った警備員が、警察に通報し事件が発覚。世にいう「ウォーターゲート事件」の始まりである。一連の事件は1974年8月9日、アメリカ大統領リチャード・ニクソンの辞任で幕を閉じる。

侵入事件からさかのぼること1年ほど前、ニューヨーク・タイムズ紙とワシントン・ポスト紙によって、ある機密文書が暴かれた。ベトナム戦争に関するアメリカ政府の政策決定の歴史(1945～1968年)の記述で、議会や国民への嘘が露呈された。この話の映画化が『ペンタゴン・ペーパーズ／最高機密文書』で、映画のラストでは真夜中のウォーターゲート・ビルが映し出され、不審者の侵入場面で終了し、事件は本作につながっていくことになる。

ワシントン・ポスト紙の新人記者ボブ・ウッドワード(ロバート・レッドフォード)は、上司のローゼンフェルド(ジャ

ック・ウォーデン)から、民主党本部の不法侵入事件の取材を指示される。彼は法廷の傍聴人席に共和党系の弁護士がいたり、侵入者にCIA絡みの者がおり、無線機や35mmカメラなどを所持していたことから、単なる強盗事件ではないと考えた。同じ頃、先輩格のカール・バーンスタイン(ダスティン・ホフマン)もこの事件に興味を示し、二人はコンビでこの事件を追うことになる。逮捕者のホテルの部屋にあった2冊の住所録に基づき、“ハワード・ハント”という人物を起点に電話調査を開始する。

ハントは元CIA職員で、エドワード・ケネディのスキャンダルを扱った本を大統領府図書室や議会図書館から大量に借り出していた。電話で裏付けを取ると、初めは認めた司書が即否定。横槍が入ったようだ。二人が調査を進めていくと、“ニクソン再選委員会”からのヤミ資金で民主党への妨害工作があり、ホワイトハウスの上層部が絡むスキャンダルにたどり着いた。さて、二人はこの“巨悪”にどう立ち向かったか？ という話である。

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。キッチンは、弁護士のセグレッティの部屋で登場する。彼は盗聴器を仕掛けようとした“ビル侵入事件”の1年前から、民主党関係者のスキャンダル探しに関与してきた弁護士である。部屋の入り口に、瓶に入ったスパゲッティが飾ってあり、どうやらイタリア系の人らしい。小ざれいでモダンなキッチンでは、大きなビルトイン(はめ込み式)のオープンがやけに目立つ。ここでカールは、コーヒーを飲むセグレッティから本音を聞き出す。

彼いわく「除隊して4年も離れていた実社会に戻ると、法律の仕事もどこから始めるか？ そのような時に、旧友から大統領の仕事をしなないと誘われた」と。キッチンは彼の妨害工作の動機を独白する場所であり、独白は「(大学の悪友も)命令に従っただけだ」と続く。

アメリカ映画なので有名な政治家の名前は多少分かるが、人名がやたらと飛び交い、人間関係が複雑で、一度観ただけでは正確な理解は難しい。だが、ボブとカールの事件究明への熱意は伝わってくるし、刻々と進行する事件解明へのスリリングな展開は申し分ない。

現在なら関係者の顔を映し人名・役職のテロップを入れるとか、ボードに人間関係を整理させるなどの方法があろう。ボブがメモ用紙に人名を書き込んでいるが、不十分だ。英名の人物が多数登場するので、日本人には覚えにくい。一方アメリカでは母国の事件なの

で関心もあり、内容が正確に理解されて、日本に比べると作品の評価はかなり高くなったと推察できる。ちなみに第49回米国アカデミー賞で8部門にノミネートされ、4部門で受賞している。

二人が記事を書いても編集主幹のベン・ブラッドリー(ジェイソン・ロバース)に、「もっと確かな情報をつかめ」とダメ出しをされるが、若手と老獪編集者の差が出て面白い。再選委員会の名簿を基に片っ端から情報提供者を求め、「ミッチェル委員長(前司法長官)が資金管理」、さらに「大統領補佐官も不正に関与」と記事にする。しかし証言者が証言を翻し政府側から猛烈な反撃を受け、二人もポスト紙も窮地に立つ。するとボブに最初に「金の流れを追え」とアドバイスしてくれた、内部通報者の“ディーブ・スロート”が、「FBI・CIA・司法省と全米情報機関が絡み、違法なスパイ活動を守ってきた」と教えてくれる。

ラストは新聞社の大きな部屋中にタイプライターの音が響き、政府高官の悪事が司法の手で断罪され、ニクソン大統領の辞任とフォード大統領の就任を報じて、映画は終わる。劇中ブラッドリーの、「われわれが守るべきは『合衆国憲法修正第一条“報道の自由”』この国の未来だ」には痺れる。時代を反映してダイヤル電話が活躍するが、今流に作り直すと、SNSで面白い展開になるかもしれない。映画は説得力が強い媒体なので真実らしく見えるが、製作側が意図的に歪めて作ることもある。政治性の強い映画を観る時は「眼力」が重要で、日頃から鍛えておく必要がある。「大統領の」いや「製作者の陰謀」に引っ掛からないためにもね。

## 『大統領の陰謀』



監督：アラン・J・パクラ  
原作：カール・バーンスタイン、ロバート・ウッドワード  
脚本：ウィリアム・ゴールドマン  
撮影：ゴードン・ウィリス  
音楽：デヴィッド・シャイア  
出演：ダスティン・ホフマン、ロバート・レッドフォード、ジャック・ウォーデン、マーティン・バルサム、ジェイソン・ロバース、ハル・ホルブルック、ジューン・アレクサンダー

BD: 2,619円(税込)、DVD: 1,572円(税込)  
発売元：ワーナー・ブラザース ホームエンターテイメント  
販売元：NBC ユニバーサル・エンターテイメント  
© 1976/Renewed © 2004 Warner Bros. Entertainment Inc. and Wildwood Enterprises Inc. All rights reserved.

小倉朋子の

# 食・心・美



(株)トータルフード代表  
食の総合コンサルタント  
小倉 朋子

## 第52回

## 「食べ物を冷凍すると見えること」

いただきものが多い家庭だったので、子どもの頃には私はよく食べ物を冷凍していました。大人になってからも続け、今まで本当にさまざまな食べ物を冷凍する“実験”をしてきました。特に現職に就いてからは、「通常は冷凍しないものを冷凍したらどうなるだろう?」という好奇心がムクムクと湧いてきて、やってきました。

私たちは食べものを、基本の五つの味とさまざまな刺激から感じています。基本の五つの味は、甘味、酸味、塩味、苦味、旨味です。基本的にはその五つが味のベースではあるのですが、私たちは「おいしい」か「おいしくない」を、それだけで決めているわけではないですね。

例えば、温度や食感などもおいしさに深く関わります。のりが湿気たら、がっかりします。味は変わらないのに、食感の変化で「おいしくなくなった」と思うのです。同じように、ふわふわな蒸しパンが硬くなったら、別の“パン”だと思えますし、溶けてしまったアイスクリームは練乳のように思えて、もはやアイスクリームではないと感じます。

口の中の刺激だけではなく、音や香りなど、外部刺激もあります。例えばポテトチップス、キュウリをかむ音や、食べ物が放つ香りなどです。ですので、同じ食べ物なのに、冷凍することによってまるで違う新しい食べ物に感じるので、冷凍は面白いです。

お勧めは、卵です。生卵を攪拌して冷凍します。できれば、厚みなく薄い入れ物に入れるのが良いです。1分ほど自然解凍させて、ほんの少し液状になったらご飯にオン！半冷凍卵かけご飯です。飯の熱で少しだけ卵が溶けて、何とも美味。

常温の卵かけご飯の場合は、卵が液体のため、すぐにご飯の中に沈んでいきます。口の中には、ご飯と卵が一体化した状態で入ります。ですが卵が半解凍ですと液体

になっていないので、ご飯の上に留まっています。そのため口に入る時には、ご飯と卵がそれぞれ感じられて、井感覚でいただけるのです。アツアツのご飯と冷たい卵が口の中で合わさるのも、楽しいですよ。

おつまみ系もイケます。生ハムは、冷凍したままでも硬すぎませんので、ビーフジャーキーのようですが、口の中で徐々にとろけていくのです。一方、ロースハムは冷凍には不向きです。クッキーの冷凍も好きです。そのまま口に入れると、ひんやりしてとっても硬い。ですが、数秒経てば柔らかくなって“いつもの”クッキーの食感になるので、2度楽しめます。甘いものは冷凍したまま食べておいしいものが多いのですが、ようかんは、硬くはならないので、冷たいあんこの生キャラメルみたいです。

果物はほぼすべて、冷凍が可能です。ブドウは洗って、皮ごと冷凍します。食べる時にサッとお水に浸けるだけで、簡単にぶるんと皮がむけますよ。解凍すると水分が出てしまうので、冷凍のまま食べれば、自然な甘さのシャーベットですね。

そもそも通常の食べ方として、冷凍のまま食べる食べ物はこの世に多くはありません。世の中のほとんどの食べ物は、冷凍しないで食べる食べ物です。そのため、そういった食べ物をあえて冷凍しようと思わないわけですが、冷凍すると新たな「おいしさ」に出会えるのです。ですので、常識の目先を変えると新たなメニューはまだまだ広がる、と思います。冷凍や食品に限らず、常識を変えて物事を見てみることは、あらゆるビジネスに有効だと感じます。

新型コロナ禍になって冷凍需要の高まりを受け、「冷凍のまま食べる」商品が新発売されています。冬でも需要はあると感じます。



# SDGs 魂

## 第1回 SDGsとは

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 畑 治

### SDGs の取り組み

私は、(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会の理事長の畑です。当協会はフードビジネスに関するさまざまな分野のコンサルタントが集まり、知り得た情報を共有したり、一般会員に発信したりしながら、一緒にクライアントの問題解決のために協力しながらソリューションの提案を行っています。協会活動とは別に、厨房設計コンサルティングとフードビジネスのコンサルティングを行うNRTシステム(株)という会社の代表取締役でもあります。

現在、皆さんさまざまなシーンでSDGsという言葉を目にしていることと思います。SDGsカラーホイールのピンバッジを、背広の上着やジャケットの襟に付けていらっしゃる方も多くおられます。

SDGsの詳しい内容は、専門家の皆さんがセミナー

を開催したり、書籍を出版されたりしていますので、そちらを参考にさせていただくこととして、ここでは簡単な概要と、何をすればいいのかといったことを、フードビジネスや厨房といった切り口で少し問題提起してみたいと思います。

### SDGs とは?

持続可能な開発目標(SDGs:Sustainable Development Goals)は、2001年に策定されたミレニアム開発目標(MDGs)の後継として、2015年9月の国連サミットで193の国々によって採択された、2030年までに持続可能なより良い世界を目指す国際目標です。

17のゴール(目標)と169のターゲット(達成するために必要な具体目標)から構成されており、地球上の誰一人取り残さない(leave no one behind)をキーワードとして、先進国も発展途上国も関係なく、全世界で取り組む普遍的な取り組みになっています。

目指す目標は多岐にわたっており、どの目標に取り組めばいいのか悩んでしまうかもしれませんが、「持続可能なより良い世界を築くためには、何をしたらいいか」または「自分はどのように目標達成に貢献できるか」、このことを考えて実行していくことが求められています。

また、SDGsのロゴが丸い輪で表されているように、ゴール・ターゲットは相互につながり、関係していることを示しており、一つの課題への取り組みが、他の課題に

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



図1 SDGsの17の目標

も影響しています。

## 17のゴール(目標)と169のターゲット (達成するために必要な具体目標)

1番目の目標である「貧困をなくそう」から6番目の「安全な水とトイレを世界中に」までは、貧困や飢餓、水の衛生など、開発途上国のベーシックな目標が中心ですが、貧困問題やジェンダー平等などについては、先進国でも多くの課題があります。

7番目の「エネルギーをみんなにそしてクリーンに」から12番目の「つくる責任つかう責任」までは、働きがい、経済成長、技術革新、クリーンエネルギーなどという目標が挙げられており、先進国や企業にとっても取り組むべき課題が多くあります。また、「つかう責任」では一人一人の消費者にも持続可能な世界実現のために責任があることを理解することができます。

13番目の「気候変動に具体的な対策を」から15番目の「陸の豊かさを守ろう」までは、気候変動、海洋資源、生物多様性などは、地球全体で考える課題が中心になっており、16番目では「世界平和」、17番目では国や企業や人々の協力をテーマにしています。

## 何から始めるべきか

前述の通り、SDGsは提示されている開発目標は多岐にわたっています。しかも、それらの目標は相互に関連しており、どの目標に取り組もうかなどと考えていくと収拾がつかなくなる可能性があります。これは私論になりますが、どの目標を掲げて実行していこうかと考えるよりも、自分が置かれている社会、会社、家庭などが抱えている課題に対して、今より良くなるためには自分がその課題をどう解決していくかということを考えて、行動に移すことから始めるべきと考えています。

## 持続可能な業界に向けての課題

### 1. 食品ロス対策

2018年度の推計では、日本の食品廃棄量は年間2,350万トン以上と言われます。その中で本来は食べられるのに捨てられる食品の量は、年間600万トンになっ



図2 食品ロス対策

ているそうです。日本人一人当たり年間約47kgとなります。その中でも事業系の食品ロスは324万トンで、54%を占めます。食料自給率が40%未満の日本が、世界で一番廃棄しているというのです。その半面、世界では飢餓に苦しむ人たちも大勢います。

先日開催されたオリンピックのスタッフ・ボランティアへの食事の多くが廃棄されていた問題が話題になっていましたが、以前からスーパーやコンビニの総菜の賞味期限と廃棄が問題とされています。売り切れにより販売機会を失うことを恐れ、必要以上に生産して、大量に廃棄されることが当たり前になっていたのです。私たちが少しでも新しいものを手にしようと、棚の奥から商品を買っていくことにも原因があります。

大手のスーパーやコンビニでは、すでに食品ロスの削減に向けて取り組みが進められていますし、フードサービスでも、このことにスポットライトを当てたコンセプトの飲食店ビジネスも行われています。しかし、この問題はまだまだ解決していかなければならない業界の課題の一つでもあります。

### 2. 地球温暖化対策

近年、地球温暖化による気候変動が水災害を引き起こし、農作物への影響や生態系へ影響していることなどが懸念されています。その原因は排出される温室効果ガスが原因とされ、その中でも影響度が大きいのが二酸化炭素と言われています。産業革命以降、化石燃料



図3 地球温暖化対策

の使用が増え続けた結果、大気中の二酸化炭素の濃度も増え続けています。厨房では、多くのガスや電気のエネルギーを消費しています。ガスは化石燃料を直接燃焼させて排出していますが、電気は火力発電時に多くの二酸化炭素を排出しています。特に、日本では安定供給と経済性の面から、石炭火力に依存度が他の先進国に比べて高いことも課題となっています。

東日本大震災以降、多くの原子力発電は稼働が停止されており、太陽光発電など自然由来の発電への取り組みが進められていますが、コスト面を含めて、まだまだ途上といった所です。

しかし、2021年4月の気候変動サミットでは、2030年度に2013年度比で46%削減すると、国際社会に向けて公約しました。この数字は、2015年のパリ協定で公約した26%削減をさらに一歩踏み込んだ形になっています。また、2020年10月には、菅首相が2050年までに、温室効果ガスの排出を全体としてゼロにすること、すなわち、「2050年カーボンニュートラル、脱炭素社会の実現を目指すこと」を宣言しました。

今後さらに一層の省エネと脱炭素化に取り組まなければならない社会において、厨房はどうあるべきかを、厨房業界の関係者が発信していく必要があります。



図4 厨房での労働環境の改善

2011年の東日本大震災でも経験したように、エネルギーのレジリエンスの観点からも、極端な考えに頼らず、バランスの良い組み合わせを検討していくことが求められます。

### 3. 厨房での労働環境の改善

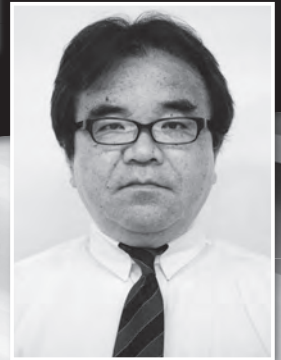
厨房では、加熱調理の燃焼排気や調理機器や料理からの輻射熱から、温熱環境が問題とされてきました。また、厨房床は調理時の水撥ねなどで濡れて滑りやすいということから、転倒事故なども問題とされてきました。さらに、フライヤー前で十分な換気がとられていないことから、油煙が十分回収できずに、オイルミストが床に落下しやすくなっている所に、ドライキッチンで床に水を流さないなどという間違っただけの考えが重なって、重大事故になった事例も聞いたことがあります。

従業員数に見合う更衣室やロッカーが十分に準備されていなかったり、用意されていても男女別々でなく、交代で使用しなければならなかったりといったことが見受けられます。売り上げを最優先に客席ばかりに力を入れて、従業員の労働環境を犠牲にすることを優先することも見直す必要があります。

最近では、こういった厨房の労働環境が問題とされ、改善されてきてはいます。しかし、厨房だけでなく、ホールにおいても、そこで働くスタッフのお客さまを喜んでもらいたいという思いに甘えて、置き去りにされている労働環境の問題があります。

業界の中にはこれに限らず、さまざまな課題が存在しており、それぞれに持続可能な社会の実現のために、一人一人が取り組んでいくことが求められてきているということを理解して、より良い社会の実現をしていきましょう。

# 最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

## No.10 家計調査で見る上半期の外食・中食支出動向

### 1.はじめに

2020年1月に日本国内で初めて新型コロナウイルスの感染者が発生してから、本校執筆時点で1年8ヶ月が経過している。新型コロナウイルスは変異し、東京では感染のピークが第5波に達しており、緊急事態宣言も4回目の発令となっている。

この1年8ヶ月の間、外出自粛や飲食店等に対する休業要請、営業短縮要請などがあり、歓送迎会や夏休み、年末年始などの書き入れ時も正常な店舗営業ができず、外食産業にとっては大きな打撃となっている。

中小の飲食店の中には、廃業や倒産に追い込まれている事例なども出てきている。

大手外食企業でも営業時間の短縮を実施している企業や居酒屋を中心として休業した企業も出てきており、大部分の企業で収益が大幅に減少している。

これらのことを踏まえながら、2021年上半期の消費者サイドの外食・中食支出動向を見ていくことにする。

### 2. 上半期の外食支出の動向

総務省統計局の家計調査から外食の品目を世帯人員数で除した世帯一人当たり上半期の外食支出状況を見ると、2021年1~6月期では、そば・うどん

から飲酒までの合計である一般外食は、前年同期より支出額が6.4%減少している。一般外食を詳細に見ると、飲酒(対前年同期増減率70.0%減少)、他の主食的外食(同8.9%減少)、中華食(同3.3%減少)、焼肉(同0.1%減少)で前年同期より減少している。しかし2020年は新型コロナ禍であり、ほとんどすべての品目で減少していたこともあり、2021年はその反動での増加が出ていることから、2021年と新型コロナ禍前の2019年と比較すると、ハンバーガーを除き、すべての品目で2桁の減少となっており、新型コロナ発生前の状況に回復していないことが分かる。

ハンバーガーが前年同期より増加している状況は、ハンバーガーという商品は中食商品でもあることから、テイクアウト、デリバリーなどで購入して支出金額が増加している。ハンバーガーの企業サイドから見ると、従来の客数が増加し、または客単価が上昇し売上高が増加するという形ではなく、客数が大幅に減少している中、客単価が大きく上昇することで売上高増加となっている。これは、テイクアウトやデリバリーで複数人の商品を購入している状況を示している。

外食の場合は、消費者が来店してくれなければ売上高は増加しない形になっており、新型コロナウイルスの中では、販売の多様化が求められることになってくる。

具体的には、居酒屋などでは酒類の提供自粛要請などがあり営業が成り立たないこともあり、食事主体の業種・業態に変更する企業も出て

	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の主食外食	喫茶	飲酒
2018年1-6月	2.6	2.9	4.1	9.7	3.6	8.6	▲3.0	6.7	3.3	4.1	10.2	0.0	3.2	11.8
2019年1-6月	4.3	4.4	8.8	11.1	16.2	▲3.8	2.3	▲1.2	▲7.5	1.2	17.5	7.3	15.3	2.0
2020年1-6月	▲30.8	▲31.2	▲31.4	▲26.5	▲36.9	▲22.6	▲28.5	▲23.8	▲36.2	▲25.0	11.5	▲34.0	▲31.8	▲44.0
2021年1-6月	▲4.1	▲6.4	3.1	2.6	9.9	15.6	3.0	▲3.3	0.7	▲0.1	8.6	▲8.9	10.8	▲70.0

※2021年1-6月と2019年1-6月の比較  
▲33.6 ▲35.6 ▲29.3 ▲24.6 ▲30.7 ▲10.5 ▲26.4 ▲26.3 ▲35.8 ▲25.1 21.1 ▲39.9 ▲24.5 ▲83.2

図1 1~6月期、世帯一人当たりの外食支出額の増減率  
資料：総務省統計局「家計調査」

きている。

また、ここ4年間の上半期の推移を見ても、一般外食が前年同期を下回ったのは、2020年1～6月期（対前年同期増減率31.2%減少）と今回の2021年1～6月（同6.4%減少）であり、2021年を2019年と比較すると、ほぼすべての品目で2020年と同様の減少率で推移している。

### 3. 上半期中食（調理食品）支出額の動向

総務省統計局の家計調査で中食支出と考えられるのが、調理食品支出額である。外食支出額同様、調理食品支出額を世帯人員数で除した世帯一人当たりの調理食品支出額（中食支出額）を見ると、主食的調理食品と副菜などの他の調理食品を合わせた調理食品の支出額は、2021年1～6月では、前年同期に比べて7.0%増加しており、ここ4年間では最も高くなっている。

2021年1～6月の主食的調理食品では、前年同期より7.1%増加と、ここ4年間のうち最も高くなっている。詳細を見ると、調理パンが前年同期の反動もあり、前年同期より12.3%と最も高くなっており、次いで弁当（対前年同期増減率9.2%増加）、すし（同6.3%増加）、おにぎり他（同5.0%増加）、他の主食的調理食品（同4.6%増加）と、すべての品目で前年同期実績を上回っている。

これを新型コロナ禍前の2019年上半期と比較すると、おにぎり他（同2.1%減少）以外ではほぼ2桁の増加率を示しており、新型コロナ禍での外出自粛に伴う主食的な中食商品への支出が増加したことがうかがわれる。

2021年1～6月の他の調理食品支出額を見ると、全体では前年同期より6.8%増加と、主食的調理食品同様に、ここ4年間で最も高い伸び率となっている。

	調理食品							他の主食
	調理食品	主食的調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン		
2018年1-6月	3.9	3.0	1.4	2.5	7.4	2.8	5.7	
2019年1-6月	3.4	5.4	6.1	3.0	7.6	1.3	7.9	
2020年1-6月	4.3	3.8	3.3	4.1	▲6.8	▲3.5	10.6	
2021年1-6月	7.0	7.1	9.2	6.3	5.0	12.3	4.6	
※2021年1-6月と2019年1-6月の比較								
	11.5	11.3	12.8	10.7	▲2.1	8.3	15.7	

	調理食品											
	他の調理食品	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロッケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
2018年1-6月	4.3	▲14.8	11.6	▲2.9	6.0	0.6	▲1.9	▲3.1	8.3	11.4	5.3	4.5
2019年1-6月	1.9	▲8.5	0.1	▲3.3	1.4	4.3	▲2.4	▲1.7	2.4	0.3	0.8	3.7
2020年1-6月	4.6	21.9	▲0.3	0.8	3.1	0.8	5.1	5.3	▲1.3	10.2	12.2	▲1.8
2021年1-6月	6.8	30.7	10.8	1.3	1.4	6.5	0.8	▲1.3	4.3	12.1	12.3	12.8
※2021年1-6月と2019年1-6月の比較												
	11.7	59.4	10.4	2.2	4.5	7.4	6.0	4.0	3.0	23.6	25.9	10.7

図2 1～6月期、世帯一人当たりの調理食品支出額の増減率  
資料：総務省統計局「家計調査」

品目別に見ると、ぎょうざ（対前年同期増減率1.3%減少）で前年同期実績を下回った以外は、すべての品目で前年同期実績を上回っている。特になぎの蒲焼き（同30.7%増加）、他の調理食品のその他（同12.8%増加）、冷凍食品（同12.3%増加）、ハンバーグ（同12.1%増加）、サラダ（同10.8%増加）などでは、2桁の増加率となっている。

新型コロナ禍前の2019年上半期と比較すると、すべての品目で増加しており、他の調理食品においても新型コロナ禍の外出自粛はプラスに働いたことが分かる。

### 4. まとめ

冒頭でも述べたように、長引く新型コロナウイルスの影響で外食産業は大きな影響を受けており、2020年から今年にかけて、まともに営業した日数はほとんどないくらい、休業要請や営業時間短縮要請が出されている。

2021年の上半期は前年同期を上回った状況となっているが、2020年上半期は減少幅が大きく、その反動減であり、新型コロナ禍前の2019年とも比較した。

2019年との比較では、外食はすべての品目で回復していないことが明らかとなっており、特に、飲酒（対前年同期増減率83.2%減少）、他の主食的外食（同39.9%減少）、中華食（同26.3%減少）では減少率が拡大している。

一方、調理食品では新型コロナ感染防止策の一環としての巣籠もり生活が功を奏し、主食的調理食品、他の調理食品とも支出が拡大し、好調に推移している。

これらのことから外食企業では、テイクアウトやデリバリーのメニュー開発を実施する企業や業種・業態転換を行う企業が出てきている。

また、外食では新型コロナ禍前の状況より回復が遅れているゆえに、新型コロナ禍前の状況には今後戻らないことが予想されることから、収束後の経営体制を模索している企業もある。

いずれにしても、新型コロナウイルスの影響で、外食産業界は変化が必要となっている。

**【1】 相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付件数は2件で前年同月の13件に対して15.4%。

**(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0件。
- ◇問い合わせは、10年前に密閉式石油ストーブを設置した。4年前、分解掃除をした時にガラス窓がある全面パネルのみを新品交換した。去年から、ガラス窓とそのまわりの本体との隙間から粉のようなものが出てくるようになり、その都度、払い落として掃除をしているがアスベストではないかと心配になった。当該品にアスベストは使われているのか等2件。

**【2】 受付実績合計**

## 2-1) 2021年8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 (50.0)
事業者	0	0	0	0	0 (0.0)
司法・行政	0	0	0	1	1 (50.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	0(0.0)	2(100.0)	2 (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**

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)**

8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
	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	バップレッシュ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	トーション機材(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 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

## ◆ 10月(神無月) ◆

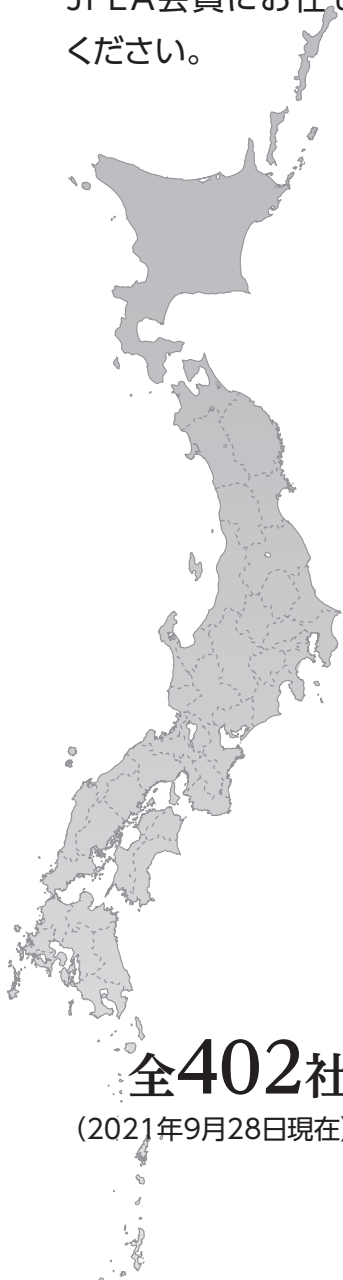
- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1日(金) 衣替え、法の日、土地の日、日本酒の日、コーヒーの日、デザインの日、浄化槽の日、都民の日 | 16日(土) 世界食糧デー、ボスの日       |
| 2日(土) 豆腐の日  | 17日(日) 上水道の日、沖縄そばの日      |
| 4日(月) イワシの日、都市景観の日                                | 18日(月) 十三夜、冷凍食品の日        |
| 5日(火) レモンの日                                       | 19日(火) いか塩辛の日            |
| 8日(金) 木の日、入れ歯の日                                   | 20日(水) リサイクルの日           |
| 9日(土) 道具の日  | 21日(木) 国際反戦デー            |
| 10日(日) まぐろの日、缶詰の日、釣りの日、目の愛護デー、LPガスの日              | 25日(月) 世界パスタデー           |
| 12日(火) たまごデー                                      | 26日(火) 原子力の日             |
| 13日(水) サツマイモの日                                    | 27日(水) 機関誌の日             |
| 15日(金) きのこの日                                      | 29日(金) とらふぐの日            |
|   | 30日(土) たまごかけごはんの日        |
|   | 31日(日) ガス記念日、ハロウィン、日本茶の日 |



# 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402社**

(2021年9月28日現在)

## ●北海道支部

エレクター(株) 札幌オフィス  
(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) 仙台オフィス  
(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) 南東北支店  
(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)  
(株)泉設備  
(株)ISEKITO-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  
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)コールドチェーン事業本部  
(株)HALTON  
ヒゴグリラー(株) 東京営業所  
フクシマガリレイ(株) 東日本支社  
(株)富士工業所  
(株)フジマック  
(有)藤村製作所  
(株)プロス  
ホシザキ東京(株)  
細山熱器(株)  
ホバート・ジャパン(株)  
MEIKO Clean Solutions Japan(株)  
(株)マグナ  
マツハ機器(株)  
(株)マルキキッチンテクノ  
(株)マルゼン  
三浦工業(株)  
(有)美濃製作所  
(株)村幸  
(株)ラショナル・ジャパン  
ワシオ厨理工業(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)ハイサブウエノ  
(株)ハシモト

## ◆山梨県

石川調理機(株)

## ◆長野県

(株)伊東電機工作所  
テクノ・フードシステム(株)

## ●東海北陸支部

### ◆富山県

(株)安達工業  
(株)富士厨機  
ヤマヤ物産(有)

### ◆石川県

アサヒ装設(株)  
サンタ(株)  
ホシザキ北信越(株)

**◆ 福井県**

畑中厨房(株)  
 (株)ラボー

**◆ 岐阜県**

共栄産業(株)  
 (株)シンコー製作所  
 (株)セイコー

**◆ 静岡県**

泉工業(株)  
 (株)クワエ  
 三和調理工業(株)  
 (株)TOSEI 静岡事業所  
 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) 名古屋オフィス  
 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)豊田エイトツ  
 (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)尾高厨房機器製作所  
 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)サンアクトイス  
 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)ショウワ  
 ニチワ電機(株)  
 (株)明城製作所

**◆ 奈良県**

シンコー(株)

**● 中四国支部****◆ 鳥取県**

(有)エフエスエーシステムズ

**◆ 島根県**

ホクサン厨機(株)

**◆ 岡山県**

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

**◆ 広島県**

エレクター(株) 広島オフィス  
 北沢産業(株) 広島支店  
 (株)ケーツエス  
 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 松山営業所  
 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)マクロキッチンギング フジ

**◆ 高知県**

(株)丸三

**● 九州支部****◆ 福岡県**

(株)AIHO 九州支店  
 アサヒ装設(株) 福岡営業所  
 伊藤産業(株)  
 エムケー厨設(株)  
 エレクター(株) 福岡オフィス  
 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

(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

●映画の舞台で当該映画を鑑賞する「ご当地映画現地鑑賞」、自分は日劇で『ゴジラ』、有楽町マリオンで『ゴジラ'84』、ロサンゼルスで『エスケープ・フロム・L.A.』を鑑賞したぐらいの経験しかないが、もっとすごい人がいた。●朝日新聞の中山由美記者は2019年年末から今年2月まで南極に行き、昭和基地滞在中に新型コロナが話題になり、基地にあった映画『復活の日』(伝染病で南極以外の人類が死滅する)の鑑賞会を開いたそうだ。そんな中山記者も、帰国した時の新型コロナの蔓延した日本社会の変容には驚嘆したそうだが。●7月から爆発的に急増した東京の新型コロナ感染者数は9月の中旬から急激に下がり始めたが、死者数・重症者数はそれほど減っていないのが引くかかる。ワクチン接種が進んでも、接種者でも感染するブレークスルー感染も報告されている。●ドイツなど先進国では、いつでも・どこでも・誰でも・何度でもという感じで、PCR検査を無料で受けられて感染の状況把握と防止に努めているが、日本の方針は「検査は自己負担で」という方針が報じられており、ドイツで約100円の抗原検査キットが約4,000円では全体の把握は夢のまた夢だろう。●さすがに中国のハルビンで感染者発見、即2日間で1,000万人の市民にPCR検査を実施したのには及ばないが、日本でも地方自治体レベルではPCR検査の強化に乗り出しており、東京都も比較的感染リスクが高い、一部繁華街や駅前などでPCR検査をしているが、そのレベルで7月初旬と比べ陽性率は約18倍になり、街に無症状者が急増していることを物語っている。●無症状者なら苦しまないだけマシかと思っていたら、8月に愛知県で、追突してきた軽自動車の運転席で突っ伏していた男性が心肺停止状態で発見され、いわゆるハッピー・ハイボキシア、肺炎が重症化し低酸素血症ながら死亡直前まで運転していたと報じられている。●5月に国会で病床を削減する法案が可決されたが、8月以降は全国的に病院に入院できない患者が増加し、東京都内では8月のピーク時で2万以上が入院できず、9月中旬までに死亡した人は40人以上になったという。選挙後に検査増やしますお金を給付しますと公約を並べるよりも、6月に閉会されて以来3か月以上開かれていない国会を開いてさっさと決めて、次の波が来るまでに体制を整え、日本でこの一年半で亡くなった約1万8,000人の新型コロナの犠牲者がこれ以上増えないようにしてもらいたいと願う。●ちなみに『復活の日』は南極からアラスカまで海外ロケしまくっていたが、ラストの草刈正雄とオリビア・ハッセーが南米で再会するシーンは、本栖湖で撮影したそうだ。ここなら行けるか。(H)

# 厨房

2021年10月5日発行  
第58巻／第10号  
(No.628)

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

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

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)

会場 東京ビッグサイト  
東展示棟1～6、8ホール

外食・給食・中食・宿泊・サービス業界に特化した専門展示会



毎回好評! 150セッション以上のセミナーを開催!

一例

### 給食・厨房セミナー

HACCP対応と衛生管理、省人化  
多様化する食習慣への対応など業界注目のテーマ

### トレンドセミナー

外食のトレンド、ポストコロナから働き方改革、  
SDGsの取組みなど多彩なテーマ構成

案内状請求受付中!

ご来場には事前登録が必要です。

※案内状のご送付および事前登録受付は12月以降を予定しています。



その他多数!

### 皆様に安心してご来場いただくための新型コロナウイルス感染症対策について

-  ● 症状に該当する方の来場管理(発熱、咳、喉の痛み、倦怠感、息苦しさ、味覚・嗅覚異常などの自覚症状のある方、政府が指定する期間に海外渡航歴がある方等)
-  ● 入場は事前登録制とし、入場手続き時の混雑を回避
-  ● 出展者、来場者、主催者、協力会社のマスク着用の徹底  
非着用者への着用依頼
-  ● サーモグラフィまたは非接触体温計等による体温測定
-  ● 会場入り口への消毒液の設置ならびに  
共用部の巡回清掃・消毒
-  ● 試食担当者はマスクと手袋の着用 使い捨て容器の使用、  
ゴミ袋の密閉廃棄(フェイスシールドの着用を推奨)
-  ● 会場内の十分な換気
-  ● 体調不良者への対応管理(隔離された救護室の設置)
-  ● 会場レイアウト(通路幅等の確保)、列に並ぶ際の間隔の確保
-  ● セミナー会場等 間隔の確保

皆様のご来場をお待ちしています!

最新情報はWebをチェック!!

HCJ

検索

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



問い合わせ先

エイチシーエイ

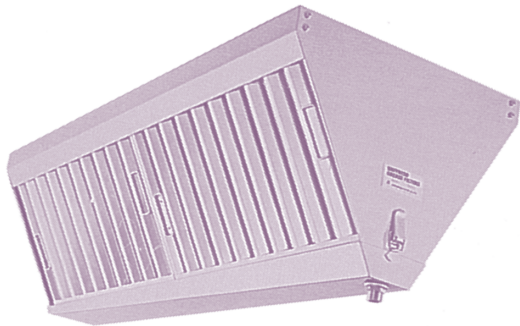
HCJ三展合同事務局

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

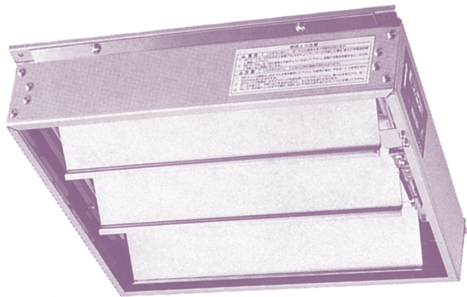
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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](http://www.hiserv-ueno.co.jp)



# JFEA

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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

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

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

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

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



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しているのは、

彼のように“固定観念にとらわれずに発想し、

信念をもって最後までやり抜く”こと。

人が生きていくうえで必要不可欠な「食」をフィールドに、

コールドチェーン(低温流通体系)や新たな事業分野、

さらなるグローバル展開にチャレンジ。

これまで培った冷凍・冷蔵技術をいかし、

グループのチカラを合わせて「世界の食」を変えていきます。

ガリレオは、  
世界を変えた。  
ガリレイは、  
暮らしを変える。

# GALILEI

Be cool, Be alive.

福島工業グループは、グループ事業ブランドを「ガリレイ」に統一しました。

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

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

