

Chu

bou

厨房

2021
No.629

11

NOVEMBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2021年度
第3回理事会報告

第42回厨房設備通信教育
厨房レイアウト作成
未経験者向け講習会が開催

にしかわたく「部外者が来る!!」
関西支部遠征編スタート!

フードビジネスSDGs魂

「SDGsとフードビジネスについて」

映画の見どころ・台所

『ワンス・アポン・ア・タイム・イン・
ハリウッド』

外食トレンド2021

「新型コロナ禍のレジャー
としての外食」

一連の工程をコンパクトに集約、作業負担を軽減します

作業負担軽減
麺に触れずに衛生的
連続投入で大量処理

毎時720食

STEP1 流水粗熱取り

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

STEP2 噴流冷水締め

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

STEP3 瞬間水切り

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

STEP1 から 3 までわずか**12秒**で冷たい*麺ができます

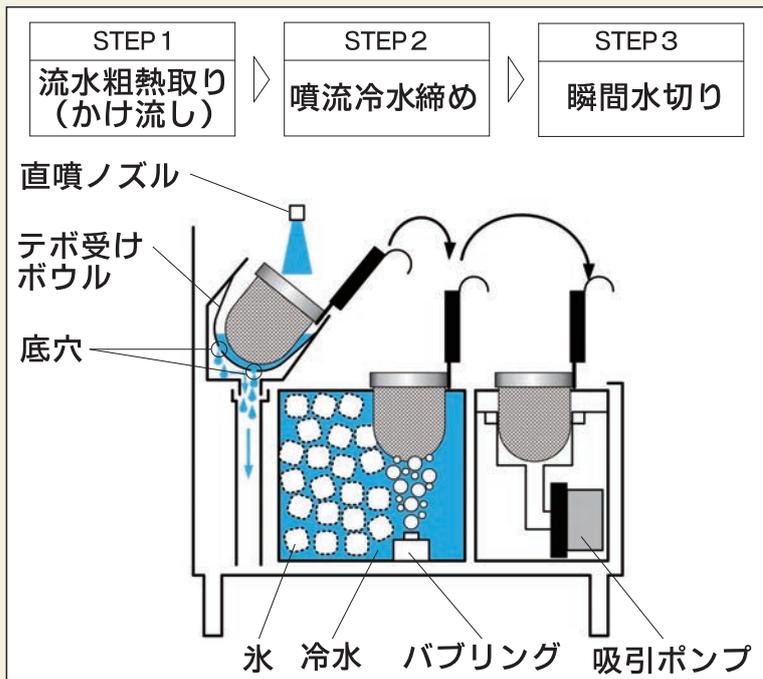
テボスイッチの自動起動なので片手で作業できます。連続投入で**毎分12テボ以上**の処理が可能です。麺に触れる必要がなく作業負担を軽減します。

*そば：5℃以下、うどん：12℃以下



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

<特許出願中>





ご飯が美味しい

緑色野菜がきれい

うどん・そば・
ラーメンも美味しい

厨房の省力化&HACCP制度化、高品質な美味しさに貢献

ニュークックチルシステムの導入をサポート!

AI自動補正機能 特許登録済

的確な温度と時間の管理。
料理の加熱不足を解決します。

感染症・食中毒予防対策に有効

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

スチコンの 自動加湿オープン方式

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

■ 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。

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

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

Nakanishi

中西製作所

検索

click
click

■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



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・テリーヌ]

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

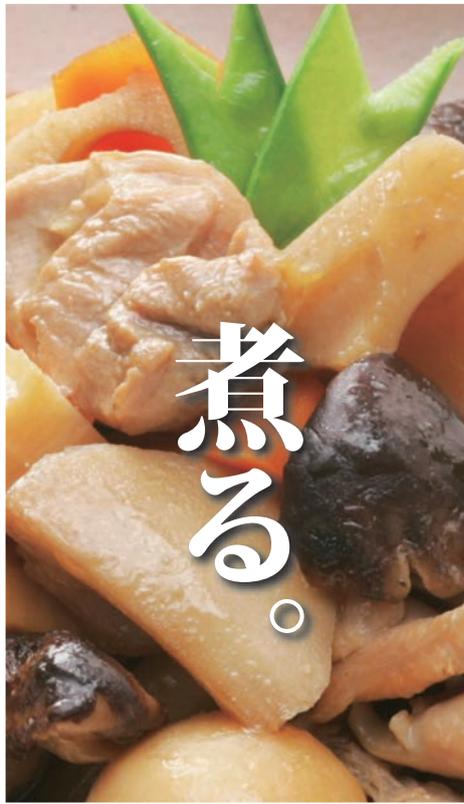
本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03) 6275-3210
大阪 / 〒540-0026 大阪市中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

**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

イノベーションよりモチベーション。
何よりも、経営のこと、働く人のことを考え抜いて
大事なことをカタチにする。
だからこそ、その回転釜は日本でいちばん選ばれている*のです。
新しい価値より変わらない価値。
いつまでも愛される存在を目指す
電気回転釜のトップブランド SANWA です。

モチベーションが高まる
日本一*の電気回転釜 SANWA

イノベーション、
という単語に、
そろそろ
辟易している方へ。

*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



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

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

日本食の美味しさを世界へ ～食品加熱調理機械のトータルプランナー～



DOBC-A型

優秀
省エネルギー
機器受賞



直火加熱方式で
熱効率74%達成

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



BSCE型



過熱水蒸気で焼き～
蒸しまで幅広く対応

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



アサヒ装設株式会社

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

www.hicook.com

全てがハイクオリティ・タチバナのハイカロリーガスコンロ

**GAS BURNER
TACHIBANA**

経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付



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

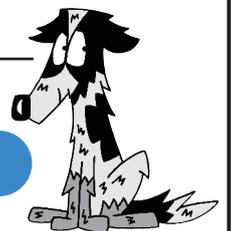


TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



厨房設備工学入門

第8版
好評発売中

1992年の初版刊行以来、業界唯一の厨房設備の
専門書・入門書の最新版。

- 各種厨房機器の解説から、設計・施工、電気・ガス・給排水衛生と保守管理まで総合的に解説
- 厨房設備設計の独学に最適な入門書
- 厨房設備士資格受験者・合格者必携の書籍
- テーマ別の章立てと見やすい索引・目次で、実務に役立つリファレンスマニュアルに！
- 厨房業界のプロフェッショナルと学識経験者による的確かつ有用な解説
- HACCPなど、業界の最新情報に対応



一般社団法人 日本厨房工業会 <http://www.jfea.or.jp>

業務用厨房関係法令集

2021年版

業務用厨房関係法令集
2021年版

一般社団法人 日本厨房工業会

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、必携の一冊です。

- 第1章 厚生労働省関係……食品衛生法(抄)、健康増進法(抄)他
- 第2章 経済産業省関係……ガス事業法(抄)、電気事業法(抄)他
- 第3章 国土交通省関係……建築基準法(抄)、下水道法(抄)他
- 第4章 総務省関係……消防法(抄)、火災予防条例(例)(抄)他
- 第5章 文部科学省関係……学校給食法(抄)、学校給食衛生管理基準他
- 第6章 環境省関係……環境基本法(抄)、水質汚濁防止法(抄)他
- 第7章 農林水産省関係……食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(抄)他
- 第8章 財務省関係……減価償却資産の耐用年数等に関する省令(抄)

一般社団法人 日本厨房工業会 <http://www.jfea.or.jp>

厨房女子 vol.80 が行く!



今月の
ゲスト

Daigas エナジー 株式会社

ビジネス開発部 係長 松村彩子さん

厨房業界と現在の会社に入った きっかけについて教えてください。

松村 暮らしを快適にする身近なお手伝いから、街づくりなどの大規模プロジェクトに至るまで、多岐にわたって面白いことができそうと思い、当時から多角化を進めていた大阪ガスに入社しました。

入社後の初期配属では、新しく開発していく土地へのインフラ整備に携わり、その後街づくりにつながる法人営業を経験しました。育児休暇を経て、業務用厨房機器のルート営業を行い、現在は販売戦略の策定やカタログ作成などで、「厨房」に深く関わっております。

お仕事の内容は？ やりがいは？

松村 2020年度から大阪ガスでの業務用・工業用のお客様向けの営業業務は「Daigas エナジー」が行っており、私が在籍する部署では、業務用厨房機器・給湯機器の販売戦略を行っております。その中で、厨房メーカーさまや販売店さまと一緒に新しい機器をお客さまへお届けするため、カタログやDM作成、販売施策の企画や分析、卸業務など、「厨房」に関することを行っております。新型コロナウイルス禍もあり、現在は対面販売が非常に厳しい局面ですが、CrisisをChanceに変えられるよう、メンバーと共に検討しております。



会議に臨む松村さん

今後のあなたの夢を教えてください。

松村 エネルギー自由化でガス会社も電力を販売したり、ガス機器以外の商材も増えてます。より一層お客さまにとって最適な厨房提案を行う環境になってきたと感じています。今後も厨房全体の相談窓口として、より多くの方に快適な厨房機器をお届けしていけたらと思っております。また、自由化やコロナ禍などで社会が変わっていく中、しなやかに対応すると共に、大阪ガスの「進取の気性」のマインドを忘れず、面白いことをやっていけたらとも思っています。

プライベートでは、早く新型コロナ禍が収束し、皆と一緒においしいビールが飲める日を楽しみにしています。



部署の皆さんと担当したパンフレットと共に

職場の方からエール

松村さんは、白いスニーカーで指先まですらっと伸ばした、爽快な朝の体操から1日が始まります。営業時代からシステムや分析の仕事も早く、誰とでも物怖じなく接するのは天性ですね。企画部署になり初体験の連続でしたが、最近は商品化やカタログ製作も慣れ、よくがんばっています。これからも、営業との重要な要で、バランス良くハーモニーを奏でてください。

(ビジネス開発部 川北浩司)

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

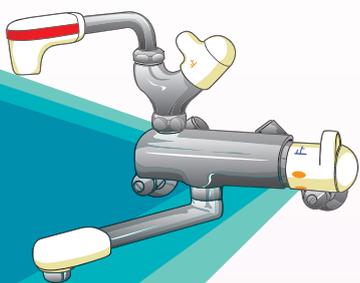
ELECTRIC

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！(80) ————— Daigasエナジー(株)
工業会関係	14	2021年度第3回理事会報告
	16	第42回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催
法律相談	18	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(3)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	20	部外者がくる!!(30) (株)ショウワ 本社/工場 ————— にしかわたく
ESSAY	22	映画の見どころ・台所(89) 「ワンス・アポン・ア・タイム・イン・ハリウッド」 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	24	小倉朋子の食・心・美 Part.2(53) 「ハンバーガーの市場はどこまで広がるか」 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	25	フードビジネスSDGs魂(2) 「SDGsとフードビジネスについて」 ————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 久保 修
厨房業界関連情報	30	最新外食トレンド2021(11) 「新型コロナ禍のレジャーとしての外食」 ————— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	12	銀河食堂紀行 [惑星キューの降雪ジェットコースター] ————— 坂月さかな
	13	巻頭によせて [家族キャンプ] ————— タニコー(株) 溝上弘樹
	17	工業会だより
	32	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	33	図書料金表
	34	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	36	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	38	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	40	奥付 [広告掲載企業名]



【惑星キューの降雪ジェットコースター】

惑星キューにある街キューシーは、めったに雪の降らない街である。冬季はあるのだが、雲が発生しづらい地形であるため、住人たちは古くから雪遊びとは無縁の生活をしてきた。しかし近年になって、画期的な発明があった。それが「降雪ジェットコースター」である。

降雪ジェットコースターは、最後尾の車両に強力なファンが取り付けられている。ジェットコースターが走行すると、そのファンが稼働し、低温の空気中に水を噴霧することで雪の結晶が生じ、雪が降るとい仕組みである。

もちろんジェットコースターには、人が搭乗することが可能だ。まだ寒さの穏やかな時から試運転がされ、初めて雪を降らせる時は例年抽選となるほどのにぎわいだ。

コースターのスピードと降雪により、搭乗者の体感温度は極めて低くなる。そのため降雪中に限り、搭乗者には無料でホットココアやコーンスープが振る舞われる。重力制御装置のおかげで搭乗中も溢れる心配はないが、当然飲むのにはコツが必要な上、火傷するほど熱い。猛者になるとコースター搭乗中に雪をわしづかみにし、カップを冷まして飲むのだそうだ。コースターの周辺でも同じ飲み物が販売され、多くの住人は雪の中で、温かい笑顔を見せている。



登場人物紹介

■ムギ

おいしいお店を探してさまざま惑星を旅する少年。雪を食べてお腹を壊したことがある。

■パン

食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。

雪の日は体が白くなるまで遊ぶ。

■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』（バイインターナショナル）が発売中。



家族キャンプ

タニコー(株) 溝上 弘樹

第五波が終息に近付きつつある新型コロナ禍の中、皆さまはどんな日常生活の過ごし方をされていますでしょうか。

私は以前から家内と愛犬(ジャックラッセルテリア・♂11歳)とでよく出かけることはありましたが、遠出をして1泊といったことは、なかなか難しいところでもありました。きっかけは、愛犬も老犬となりつつあり、「多くの思い出作りを」と思い、今年2月にとある山間部のペット同伴可コテージを予約し、1泊のプチ旅行へ出かけることにしました。

そこは広く自然に囲まれ景色も良く、BBQをするにはまだ寒さも厳しい時期ではあったのですが、開放感もあり、リフレッシュするにはとても最適な所であり、非日常を体感できました。翌日敷地内を散歩していると、車横付け・水道・電気設備付きのキャンプサイトも併設しており、経験のない私たちでも、「次はキャンプをやりたい」との思いがしだいに沸き立ちました。

山歩きが趣味であった義父が残してくれていたバーナーコンロがあるのを思い出し、十分使えることが分かるとますます拍車がかかり、雑誌を見たり、アウトドア用品のショップに行ったりと、何が必要なのか手当たりしだいで見て回ると、さまざまな種類の道具(ギア)があり、リストアップすると、テント・ランタン・シュラフ・テーブル・チェア・調理道具・たき火台などきりがありませんが、テントだけは妥協をしなくなかったので、無理して良い物を購入しました。

道具を揃え、キャンプサイトを予約し、4月の終わりに初キャンプへ。当日は朝からあいにくの雨、車には満載の道具を積み込み、午後から晴れる天気予報を信じ、不安を感じながら出発。現地に着くと、しだいに天気も回復し、練習をしたとはいえ、予想外にテントの組み立てに時間がかかったため、夕食をとる頃にはすっかり日が落ちてしまいました。

天候のせい少し肌寒い感じではありましたが、たき火はとても暖かく、炎を眺めているだけで気持ちが穏やかになり、愛犬とも楽しい時間を過ごせました。あいにく星空は見えませんでした。翌朝小鳥のさえずりの中、愛犬を連れての散歩はとても気持ちの良いものであり、焚き火で焼いたトーストは、景色も含め最高の朝食となりました。初回にしては上出来でしたが、次回からはバージョンアップできればと思います。自然に囲まれ、日常にない「不便さを楽しむ」ことがキャンプの醍醐味であり、昨今キャンプがにわかブームとなってきています。キャンプ場内でゴミなどを放置して帰るような、当たり前のルールを無視した行動が報道されると、とても悲しく感じます。今はまだ若い孫たちですが、当たり前のルールが「自然を守る」につながることを一緒に伝えていければ、最高のキャンプができるのではないかと思います。

最後に、緊急事態宣言が解除され、この文章が掲載される頃には少しでも以前の生活ができていることを、心から祈ります。

2021年度第3回理事会報告

2023年度以降の厨房設備士資格認定試験の講習会が廃止される

2021年10月13日(水)、2021年度第3回理事会が、厨房機器会館6階会議室からWeb会議にて行われた。

理事会に先立ち、由利事務局局長よりオンラインでの注意事項が説明された後、谷口会長と新任の小野勝也理事より挨拶が述べられ、出席者が定足数を満たしていることを確認し、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には会長と監事が当たることが告げられた後、議事に入った。

◆審議事項

第1号議案「新規加入申込と退会会員に関する件」について、大畑専務理事より新規加入会員と退会会員の詳細について報告があり、新規加入3社が承認された。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①関連団体事業の協賛について

大畑専務理事より、以下の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことが承認された。

「令和3年度外食産業フェア」

「第11回農業Week」

「第16回エレクトロヒートシンポジウム」

「FOOD STYLE Kansai 2022」

「FOODEX Japan2022」

「JAPAN SHOP2022(第51回店舗総合見本市)」

「第5回関西農業Week」

「2022中部パック」

「オンライン動画配信サービス「Share Spirit」

②2022年(令和4年)新年賀詞交歓会の開催について

大畑専務理事より、現状と幹部会の意向が説明され、谷口会長より中止とする旨の説明があり、了承された。

③第56回定時総会と60周年記念式典の開催について

④2021年度第4回理事会の開催について

大畑専務理事より、以下の日程で開催されることが説

明され、承認された。

◎第56回定時総会

開催日時：2022年6月15日(水)

開催場所：東京ドームホテル 天空

※2022年3月の理事会にて、再度実施の有無を検討

◎2021年度第4回理事会

開催日時：2022年3月16日(水)

※開催場所は2022年2月初旬までに決定

◆報告事項

○総務部(大畑専務理事)

①2021年度団体賠償保険制度(PL保険)の加入について

加入企業数と掛け金総額が報告された。

②会員登録の変更について

(株)TOSEIの本社移転による登録内容の変更について報告があった。

③既存会員の変更事項について

(株)三栄コーポレーションリミテッドの変更事項について報告があった。

④工業会事務所の移転について

事務所を借りている関東厨房機器協同組合が解散する可能性があることから、工業会事務所の移転を想定し準備を進めている旨が報告された。

⑤支部の運営について

由利事務局局長より、10月13日に開催された組織強化委員会の委員長が、和田 廣理事に変更になったこと、現状はオンラインでの活動を主とすることが報告され、和田理事より挨拶がなされた。

○財務部(細山副会長)

①財務状況について(9月末現在)

2021年9月末現在の収支状況について、資料に基づき報告があった。

○技術部(寺部副会長)

①技術・機器安全委員会委員長の選任について

タニコー(株)の和中清人氏が新委員長に就任したことが報告された。

②公共建築工事標準仕様書令和4年版改定案について

国土交通省より確認依頼のあった「公共建築工事標準仕様書令和4年版改定一次案」を基に検討を行い、回答を行った旨が報告された。

③スチームコンベクションオープンにおけるグリス除去装置との離隔距離について

主に東京都内において、スチコン設置時にオープンの排気口(火源)とグリス除去装置の離隔距離の解釈について今後の対応について検討を行い、東京消防庁および総務省消防庁へ相談に伺った旨が報告された。

④「消毒器」「殺菌庫」等、菌等の抑制に関する用語及び試験基準について

各社の食器消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫、クリーニング殺菌庫など、業務用厨房業界では統一性のない解釈のまま用語が使用されている件に関し、殺菌・消毒等用語の使用法並びに殺菌等試験基準について、業界の統一見解または指針のようなルール作成を行うべくWGを立ち上げ検討を進めることとなった旨が報告され、由利事務局局長より補足説明がなされた。

○広報部(中川副会長)

①第22回厨房設備機器展の実施計画について

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

テーマ：「新しい日常を支える ニッポン厨房最前線」

工業会ブースの企画と主催セミナーについて報告された。

②2021年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について

由利事務局局長から、調査の実施状況が報告された。



本人出席者24名の理事会となった

○資格部(岡田副会長)

①2021年度厨房設備士資格認定試験について

2021年4月12日～28日に受験申し込み受け付けが始まり、6月21日～28日にオンライン講習会、7月14日に全国8会場で試験が実施された旨の報告があった。また、講習会については過去問題およびテキストによる学習で受験対策が可能と判断し、2023年度より従来の講習会を廃止することとなった。ただし設計実技においては過去に撮影した講習会動画を閲覧できるようにするなどのフォローを行う予定であり、2022年度は今年度と同様にオンラインで講習会を開催し、参加は任意とする旨が報告された。

②2021年度技能検定について

2021年度のスケジュールとテキストに関する報告があった。

○教育部(寺部副会長)

①厨房設備工学入門第9版改訂について

10月5日に第1回教材検討委員会を開催し、改訂箇所の討議を行った旨が報告された。

②2021年度厨房レイアウト作成未経験者向け講習会の開催について

10月14日に講習会が開催予定で、26名の申し込みがあった旨が報告された。

③2021年度厨房設備フォローアップ研修会について

本年度は「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～」をテーマに杉浦嘉彦・(一社)日本HACCPトレーニングセンター専務理事を講師に迎え、オンラインで実施し、受講者は昨年度のオンラインセミ

ナー「HACCPの陥りやすい10大誤解」も視聴できるようにした旨の報告があり、由利事務局局長より補足説明がされた。

○その他(大畑専務理事)

①中小企業等経営強化法に基づく税制の証明書発行実績について

本年度の中小企業等経営強化法に基づく税制における証明書発行実績が、8月までに582件である旨の報告があった。

②主要事業スケジュール(見込)について

2021/2022年度の主要スケジュールについて報告があった。

③建設キャリアアップシステムへの厨房設備士資格の登録について

本年8月に建設キャリアアップシステムへ厨房設備士資格の登録申請を行い、「電気・設備関係」カテゴリーに1級、2級とも登録が承認された旨、運営団体の(一財)建設業振興基金より連絡があった旨が報告された。

■新規加入会員 ・正会員 (2社)

名称	(株)ゼロカラ
現住所	〒230-0076 神奈川県横浜市鶴見区馬場4-24-13
電話・FAX	045-717-6952・045-577-0265
代表者名	代表取締役 <small>オギノ タツヤ</small> 荻野 龍哉
本会に対する代表者	代表取締役 荻野 龍哉
業種及び取扱い品目等	厨房機器製造
加入支部	関東支部

名称	(株)ラックランド
現住所	〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-18-20
電話・FAX	03-3377-9331・03-3377-8716
代表者名	代表取締役社長 <small>モチツキ ケイイチロウ</small> 望月 圭一郎
本会に対する代表者	食品事業部部長 <small>イトウ サトシ</small> 伊藤 諭志
業種及び取扱い品目等	建設業
加入支部	関東支部

・準会員 (1社)

名称	押切電機(株) 大阪営業所
現住所	〒558-0011 大阪府大阪市住吉区苅田3-1-19
電話・FAX	06-4700-8510・06-4700-8511
代表者名	代表取締役 <small>オカダ シゲオ</small> 岡田 重雄
本会に対する代表者	所長 <small>フボ ヨシノブ</small> 久保 善信
加入支部	関西支部

第42回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催



23人の参加者となった

10月14日、「第42回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会」が、東京都台東区・台東区民会館8階第5会議室に23名の参加者を集め開催された。本講習会は厨房設備通信教育受講者を対象に、スクーリング以前に作図のノウハウを修得してもらうために、平成25年度より実施している講習会である。講師として土井利晃通信教育委員会副委員長が教壇に立ち、作図における線の種類や製図



参加者の質疑に丁寧に指導

道具の使い方、シンボルマークなどの基礎知識、作業動線や機器のレイアウトなどを考慮した作図方法などを一から説明し、朝9時45分から16時30分まで休憩を挟んで、長い時間をかけて、作図のノウハウが教えられた。

【工業会事務局 花田政孝】



9.22

2022年第1回広報編集委員会。中川副会長、深澤委員長、精松、伊藤、佐藤、桑山、白井、荻原各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、花田職員、下川職員。(厨房機器会館6階会議室・Web 併催)

9.28

2021年度第2回総務委員会。齋藤副会長、鎌田委員長、肥田、山崎、山本、北川、中西各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

10.5

第1回教材検討委員会。飯田委員長、白井、大山、高橋(ZOOM参加)、樋田各委員、川村オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長、下川職員。(Web開催)

10.6

2021年度第2回幹部会。谷口会長、中川、細山、寺部、岡田、福島各副会長、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

10.7

第8回インターネットオブキッチンプラットフォーム運営WG。由利事務局局長。(Web開催)

10.13

2021年度第1回組織強化委員会。福井委員長、和田委員(新委員長)、肥田、杉山、服部、小野各委員、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

10.13

2021年度第3回理事会。谷口会長、中川、細山、寺部、岡田、福島各副会長、大畑専務理事、熊谷、渡辺、加藤、上野、石川、肥田、山崎、宮沢、和田、中西、上松、丸山、杉山、北川、上崎、服部、小野各理事、堀江、森、柳屋各監事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

10.14

厨房レイアウト作成未経験者向け講習会。土井、関根各通信教育委員会副委員長、大山、湯浅、小西、阿部、増尾、川村各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、中津川職員、太田職員、花田職員。(台東区民会館・第5会議室)

10.19

第3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。(Web開催)

●会社代表者・本会に対する代表者の変更

シンポ(株)(東海北陸支部)

【会社代表者】安藤 紀彦 代表取締役社長

【本会に対する代表者】田中 利明 相談役

マルゼン厨機(株)(東海北陸支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】

小栗 豊人 代表取締役社長

(株)TOSEI静岡事業所(東海北陸支部)

【本会に対する代表者】

野村 雅和 商品企画開発本部 執行役員

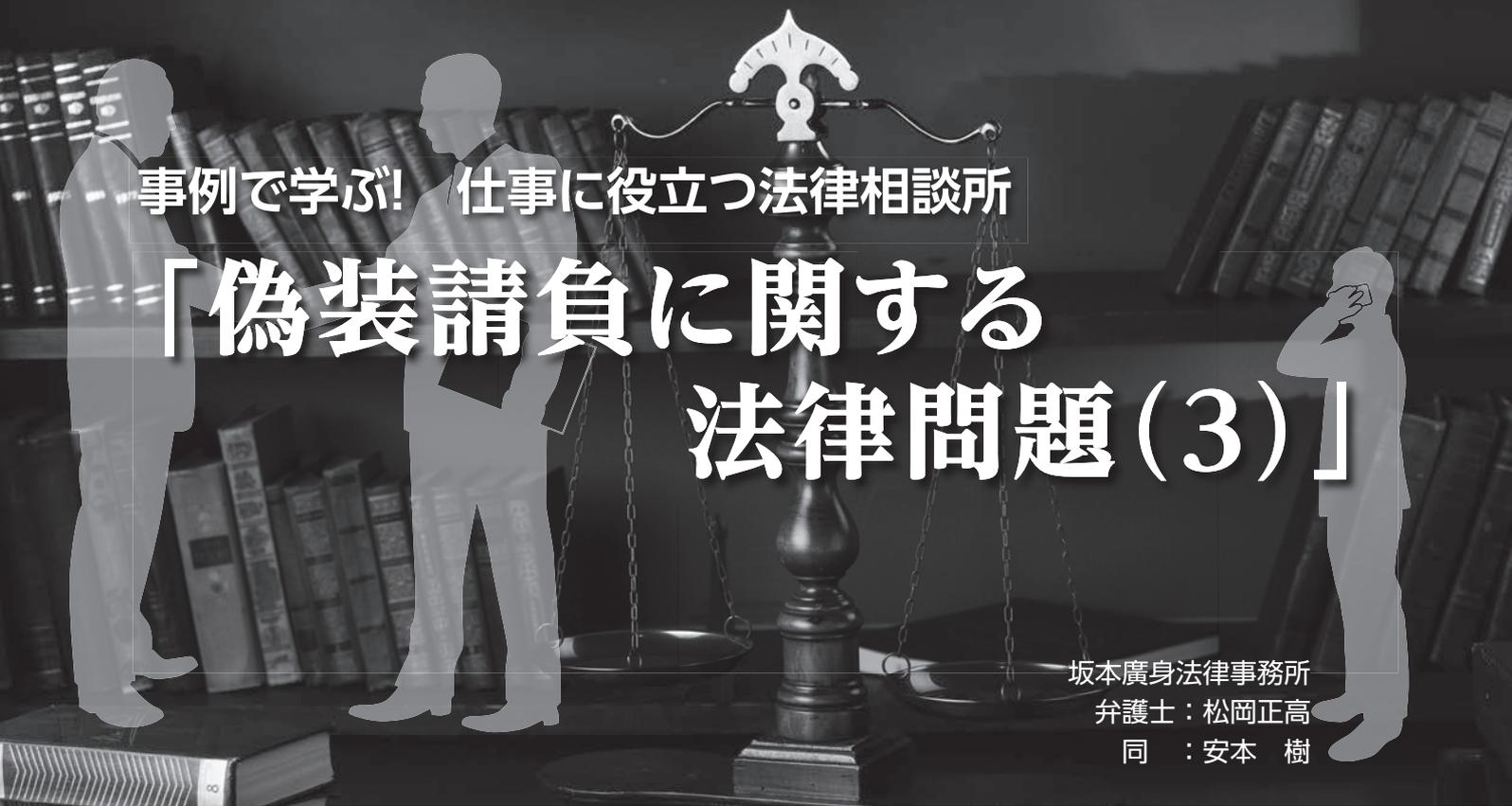
●住所の変更

(公社)日本メディカル給食協会(賛助)

【新】〒101-0033 東京都千代田区神田岩本町15-1 CYK
神田岩本町7階

※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。





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(3)」

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、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、偽装請負と評価されないためのチェック項目に沿って解説した。

今回は、偽装請負に関して、厚生労働省等から公開されているQ&Aのうち、重要と考える問題について説明を行う。

回答部分は、当職らにおける見解を記載する。

■ 2. Q&A

(1) 請負労働者に対して、発注者は指揮命令を行うと偽装請負になると聞きましたが、発注者が請負労働者と日常的な会話をして、偽装請負になってしまいますか?

【回答】

業務とは関係のない日常会話をして、発注者が請負労働者に対して、指揮命令を行ったことにはならないので、当然偽装請負には当たらない。

また、業務とは関係があったとしても、指揮命令はあくまで請負事業主と請負労働者との間にあるという関係を崩さない程度の、通常の業務の中で必要な「指示」「依頼」「合図」等のやりとりがあっても、偽装請負には当たらないと考える。

(2) 請負事業主の管理責任者が作業者を兼任する場合、管理責任者が不在になる場合もありますが、偽装請負と評価されてしまう可能性はありますか?

【回答】

管理責任者が不在となり、「請負労働者の管理を行う者がいない状態」になっているのであれば、偽装請負と判断される。

ただ、休暇で不在などの場合には、代理の権限を与えて管理者を常設することで足りる。

管理者は作業者を兼任しても構わないが、兼任によって管理が形骸化しない必要がある。

(3) 発注者が、請負業務の作業工程に関して、仕事の順序の指示をしたり、請負労働者の配置の決定を行ったりしてもいいですか。また、発注者が作成した作業指示書を請負事業主に渡して、その通りに作業を行わせた場合は問題になりますか?

【回答】

仕事の順序・方法等の指示を行ったり、請負労働者の配置、各請負労働者への配置等を発注者が行ってしまうと、まさに指揮命令を発注者が行使することになり、偽装請負と判断されてしまう。

これは書面等で行われる場合も同様で、作業指示書を通じて請負労働者に指示を出している場合は、偽装請負と判断される。

もっとも、会社対会社として、業務についての依頼、要

望等を書面ですることは禁止されるものではないため、各労働者の管理や指示は請負事業主の裁量に委ねた上で依頼、要望等を書面で提出することで、発注者として適切な労務の提供を受けるための働きかけは可能である。

(4)発注者が請負労働者に対して技術指導を行うと、偽装請負となりますか？

【回答】

請負事業主が、自身が雇用する労働者の労働力を自ら直接利用すること、業務を自己の業務として契約の相手方から独立して処理することという要件を逸脱する労働者への技術指導は、偽装請負と判断されてしまう。

もっとも、①発注者から請負事業主が借り受けた新しい設備等を初めて使用する場合、②業務の内容について補足的な説明を請負事業主の立ち会いのもと行う場合、③安全衛生上緊急の必要性のある場合は、指導をしたとしても、各労働者への指揮命令権は請負事業主が有していると言えるから、偽装請負には当たらないと判断される。

■ 3.結語

今回は、偽装請負に関する法律問題の最終回として、補足とまとめをする。



【顧問契約先】

坂本廣身法律事務所

〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目13番4号 長山ビル5階

電話番号：03-3542-3661(代表) FAX番号：03-3546-0443

ホームページ：http://www.sakamotohiromi.com

【相談内容例】

- ・債権回収 ・契約書、定款等のリーガルチェック
- ・従業員の個人的な相談等、法的な知識を必要とする相談であればどのような相談も可能です。

ただし、渉外事務所ではないので、外国法にかかわる案件については回答できない場合があります。

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、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30回・(株) ショウワ 本社 / 工場

毎度おなじみ
流浪のルポ漫画
『部外者がくる!!』

なんと今回から
関西支部遠征編
がスタート!!

えーと、御社は
食器洗浄機メーカー
ということ
いいですか？

特に**パレット洗浄機**の
処理能力はダントツの
国内トップです



本日は**兵庫県尼崎市の**
(株) ショウワ
さんにお邪魔しまーす!!

いえ
他にも色んな
洗浄機を作ってます
部品洗浄に
コンテナ洗浄…

藤村社長
趣味はゴルフとマラソン
嫌いな言葉
「持ち帰って検討します」

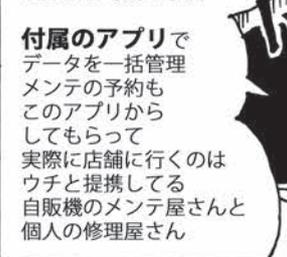
しっ
失礼しました!
では
洗浄機
メーカー
ということ…

そっち方面では
そこそこ
知られてるんで
できれば
新しい取り組みを
知ってもらえると
嬉しいですね

実は今ウチで
メンテ版のサブスク
を作ろうとしてるんです!

まずは全国の飲食店の
食器洗浄機にウチが開発した
故障予測センサーをつける
機械が壊れる兆候を
「振動」と「熱」で感知して
アルゴリズムを分析し
故障する時期を予測

こうやって一度
プラットフォーム
を作ってしまうと
自然に色んな業界が
参入してきて
メンテ版ネットフリックス
ができあがるって訳です!



新しい
取り組み…?

サブスクって…
ネットフリックス
みたいな?

付属の**アプリ**で
データを一括管理
メンテの予約も
このアプリから
してもらって
実際に店舗に行くのは
ウチと提携してる
自販機のメンテ屋さん
個人の修理屋さん

ほ、ほう…?

さらにウチは
キトサン
という
物質を使った
土壌改良剤も
作っています!

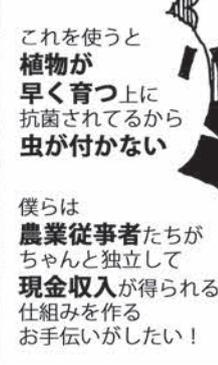
キトサンは
簡単に言うと
抗菌剤ですが
肥料にもなる
という製品を
北大と協力して
開発してます

これからの日本は
ITよりも**第一次産業!**
農業に若い人が戻れば
国内自給率を
上げることに
サステナブルな
世の中を作る意味でも
重要なんです!

レーザー加工機
作った
板金のおもちゃ
が…

阪大の先生と
空中ディスプレイ
レイアウトを
作りました…

この情報量を
たった2ページで
どう描けど…!?



ハンバーガーを
作るロボットを
開発…

銀行さんと
ガンダムの
ジョブシートを
作ろうって
計画が…



キトサン…?

は、はあ…

じゃあ次は
クラウド
ビルディ
話を…

社長!!
マスク工場
を見学させて
ください!!



【取材・マンガ にしかわたく】

東日本大震災の時十分な支援をできなかった事がずっと心残りだったんです

当時は全然儲かってなかったんでお金もなくて…

それで去年の4月にとらええ機械を輸入したんですがこれがまあ動かない!

不織布は蛇行するし耳ひもは変なとこにつくし…最初の頃の良品率は1割ぐらいでした

【マスク生産ライン】

良品が1割!? 不良品じゃなくて!?

はい 目一杯改造してやっと使えるようになりました

—はい マスク生産の経験はありませんでしたが「何とかしたい」の一心で参入を決めました

そして 新型コロナ禍で日本は深刻な**マスク不足**に陥った…

そうやって買った機械をいじってるうちにだんだんツボがわかってきて…

今動してる3台のうち1台は**100%ウチらが作った機械**です

大手さんから大量発注が入ったので**自動化**に着手して**たった2ヶ月**で実現しました

時間がなくて大変でしたけど僕的には面白かったです♪

……

振り回された人たち

ロボット買ってカメラ買って工場の2階4階を全部クリーンルームに変更

最初は30人必要だったのが今は1ライン2名で大丈夫です

マジすか!!

今、取引のある厨房機器メーカーさんと組んで苦境に喘ぐ飲食店さんに**マスクをタダで配るキャンペーン**をやってるんです

メーカーさんやお店の名前を無償で入れるからそれをみんなで配って下さいと

音楽業界も大変なんでバンド名を入れてファンの方に配布してくださいと若いアーティストたちにも無償提供しています

つい先日もパートナー契約をしてる**大阪エヴェッサ**のBリーグ開幕戦で爆弾のように配りました

僕らの名前なんて出なくていい

みんな困ってるんだから企業はできることをやるべきなんです

のんびりするのが大の苦手です 休みの日も絶対にじっとしてない

本人はよく「止まったら死ぬ」って言ってます

尼崎の**マグロ**社長との接近遭遇 — 関西遠征1発目からかなり濃厚な異文化体験をした部外者であった…

ピチ

ピチ

ピチ

お世話になりました

うちの社長が特殊なんですよ

エネルギーッシュとか猪突猛進とか…関西の社長って全員こんなですかね?

マグロか!!

(株)ショウワ 本社/工場 〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町2-6-36 TEL : 06-6422-6481 最寄駅 : JR「尼崎駅」より徒歩20分 (タクシー10分)

Essay



映画の見どころ・台所

第89回

『ワンス・アポン・ア・タイム・イン・ハリウッド』

(2019年：アメリカ・イギリス)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀



酒と犬、ヒッピー・カルト集団がゴロをまく、
バイオレンスなキッチン

映画監督になる条件として、撮影所経験とか映画関係の大学や専門学校を出ている必要はない。海外では1960年前後に「ヌーヴェル・ヴァーグ」の運動が起き、撮影所経験のない映画評論家やファンから多くの監督が誕生した。もちろん「映画製作」の段取りを勉強するには、その手の教育機関を出ていることは小森のオバちゃん（和子：映画評論家）ではないが、「モア、ベターよ！」というのは当然だ。必要なのは“映画ファン”ということだ。

映画作りを基本から勉強したことがない、いわゆる「映画(TV)オタク」出身で成功を取めた代表的監督といえば、「クエンティン・タランティーノ」が衆目の一致するところだろう。高校を中退しビデオ屋で働いていた若者が、突然『レザボア・ドッグス』(1992年)でデビューした時は、世界中の映画ファンが驚いたものだ。

その彼が1960年代末のハリウッドを舞台に、実際に起きた猟奇事件を想起させる“スリラー映画”を撮った。それが本作で、60年代のTV・映画界へのオマージュに満ち溢れたパロディーが満載で、同時代を過ごした観客を大いに楽しませてくれる作品となっている。

かつてはTV西部劇の世界で一世を風靡した俳優リック・ダルトン(レオナルド・ディカプリオ)は、時代の流れに乗れず今や落ち目で、TVの西部劇では、悪役として新人の引き立て役である。一方、彼の専門スタントマ

ンのクリフ・ブース(ブラッド・ピット)は妻殺しなどの噂がある人物だが、リックの運転手や身の回りの世話をする頼りがいのある男である。彼はピットブル(闘犬の一種)の愛犬“ブランディ”と一緒に、トレーラー生活をしている。

かつての人気俳優は豪邸に住んでいるが、隣に引っ越してきたのは、何と今や時代の寵児である、ポーランド出身の映画監督“ロマン・ポランスキー(ラファエル・ザビエルチャ)”と新妻の“シャロン・テート(マーゴット・ロビー)”である。ここである年齢以上の観客は、映画のおおよその結末が分かるという寸法になっている。そう、映画はあの忌まわしい「シャロン・テート事件」(身重のシャロン・テートと3人の友人が、チャールズ・マンソン率いる狂信的カルト集団に自宅で惨殺された事件)を思い起こさせるのだ。

リックは西部劇好きのプロデューサー“マーヴィン・シュワーズ(アル・パチーノ)から、「イタリアで西部劇を撮らないか」と誘われるが、彼のプライドがそれを許さない。その後、紆余曲折はあったが、彼はクリフと一緒にイタリアで4本の映画を撮り、半年後、かなり儲けてイタリア女優の新妻を伴い帰国する。一方、隣家のシャロンは夫が撮影で家を空けている間に、自分の出演した『サイレンサー／破壊部隊』(1968年：ディーン・マーティン)演ずるマット・ヘルムが活躍するスパイ映画の第4作で、最終作)を映画館で観たり、友人を邸宅に呼んだりしていたが、リックがイタリアから帰国した頃は身重となっていた。事件を知る観客には予想される“悪夢

の現場”が頭をよぎるが、さて映画の結末は？ というお話である。

ではここで、厨房(キッチン)から映画を観てみよう。まずは、クリフのトレーラーのキッチンである。帰宅した彼は出迎えた飼犬・ブランディとじゃれ合った後、狭いキッチンで自分と犬の食事を用意する。監督の悪戯か？ ドッグフードのブランドが「オオカミの歯」(ビタミンD添加)で、「ネズミ風味」と「アライグマ風味」には笑ってしまう。骨のお土産にブランディがはしゃぐ一方で、行儀が悪いと食事にありつけない。犬の演技に感心したが、第72回カンヌ国際映画祭で“パルム・ドッグ賞”(名演犬の賞)受賞とのことで、納得。壁の色っぽい美女は、TVのスパイドラマ『ハニーにおまかせ』の“アン・フランシス”である。

続いてボランスキーの家のキッチンが登場。広々としているが、キッチン用品は少ない。大きな洒落た窓からは訪問客が見える。ここでシャロンの友人(元恋人)がサンドイッチを食べながら、ヒッピー風の訪問客を発見する。事件を知る観客は一瞬！ 嫌な予感がする。シンク横に置かれたハム・レタス・トマトは、サンドイッチの中身であろう。

一方でヒッピー集団に乗っ取られた「スパーン映画牧場」(昔の撮影所)のキッチンが出てくるが、長い間掃除された形跡がなく、あまりの汚さに語る気が起きない。クリフがここを通り過ぎて旧知の牧場主の部屋にたどり着くまでが、前半最大の緊張場面になっている。

加えて、リックの家のキッチンが何度か出てくる。ここでは彼が、卵黄とブランデー？を使ったシェイクタイプのカクテル(ナイト・キャップ？)や、マルガリータを作っているが、ラストでクリフがラリって大活躍する？ 重要な場所として存在感を示すことになる。

映画には、スティーブ・マックイーン、コニー・スティーヴンス、ブルース・リーなどが登場。TVドラマの『ボナンザ』『パークレー牧場』『FBIアメリカ連邦警察』『0011ナポレオン・ソロ』『アंकルの女』『バットマンとロビン』『グリーン・ホーネット』などが話題となり、台詞^{せりふ}だけだが、ロバート・コンラッド、オーディ・マーフィ、デニス・ホッパーなどの名前も聞こえる。映画は『セメントの女』『ジョアンナ』『ジャワの東』『ロミオとジュリエット』『哀愁の花びら』、ポスターではロイ・ロジャースとトリッガー(馬)などが出てくる。当時のTV・映画界の話題が満載で、ファンはそれを見聞きするだけで昔が蘇り、至福の時間を味わえるわけだ。ちなみにリックはイタリアでジョゼフ・コットン、テリー・サバラス、キャロル・ベイ

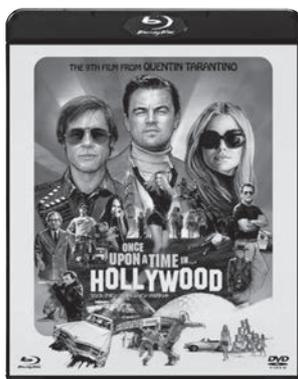
カー、マイケル・レニーと共演したようだ。さらにおまけで？ 『マルタの鷹』の像まで顔を出す。

『大脱走』でリックがマックイーンの代役候補だった話が、実写で映しだされるのには笑ってしまう。他の候補は「3人のジョージ」で、ペパード(『ティファニーで朝食を』)、マハリス(『ルート66』)、チャキリス(『ウエスト・サイド物語』)には「ホンマかいな？」である。タランティーノ作品に共通の、自製の差し替えや無意味な台詞もあるが、リックを慰める8歳の“こまっしゃくれた”美少女の、凛とした表情と演技は見ものだ。

本作の面白さは、そのラストに見事に集約されている。未見の方のために詳しいラストは話せないが、「何だこりゃ〜！」という漫画チックな暴力シーンが満載で、「さすがタランティーノだね！」という結末である。ヒッピーが襲撃をかける行くラストが後半最大の緊張場面で、観客が刻々と迫りくる恐怖におののくのを、監督が楽しんでいるようにも思える。

クリフが帰還兵(腕力があり腹が座っている)という設定や、飼犬のブランディ、ドッグフード、撮影で使用した小道具などが、ラストに向けての布石として全編に散りばめられているので、お見逃しなく。劇中「(ヒッピー)ガール、50¢(フィフティーセント)」というレベルの低い？ 駄洒落があるが、いまいちである。クリフがカクテルの「ブラッディ・マリー」(ウォッカとトマトジュースがベース。タバスコなどを加え、本作のようにセロリを添える場合あり)が好物なので、飼犬の名前が「ブランディ」だという私の説の方が、駄洒落としてはハイレベルと思えるが、「ニャン」いや「ワン」とも言えない話かね？

『ワンス・アポン・ア・タイム・イン・ハリウッド』



監督・脚本：クエンティン・タランティーノ
撮影：ロバート・リチャードソン
出演：レオナルド・ディカプリオ、ブラッド・ピット、マーゴット・ロビー、ラファエル・ザビエルチャ、アル・パチーノ、ニコラス・ハモンド、カート・ラッセル

デジタル配信中
BD & DVD セット：5,217円(税込)
発売・販売元：ソニー・ピクチャーズ エンタテインメント

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53回

「ハンバーガーの市場はどこまで広がるか」

ハンバーガーが好調だ。業界最大手の日本マクドナルドホールディングスは、2020年12月期連結決算は312億円で過去最高を9年ぶりに更新し、2021年12月期の予想決算の上方修正を発表した。業界2位のモスバーガーも2021年1月～4月の既存店の売り上げが過去最高となっている。

外食チェーン店によるハンバーガー専門店への参入も、相次いでいる。居酒屋チェーンの鳥貴族ホールディングスは、チキンバーガー専門店「トリキバーガー」を、牛丼の松屋フーズも東京と神奈川県でライスバーガー専門店「米(my)バーガー／こめ松」をスタートさせた。ロイヤルホールディングスがバターミルクフライドチキンの専門店としてオープンした「ラッキーロッキーチキン」では、チキンバーガーを提供。また昨年、既に「焼肉ライク」を手がけるダイニングイノベーションがテイクアウト専門店の「ブルースターバーガー」を開店しており、専用アプリでの事前決済が可能な完全非接触型の店舗であることが話題となった。

新型コロナ禍以来、テイクアウト専門店や無人店など、ハンバーガーの業態も細分化しているので、まだまだこれから新業態が生まれる可能性もある。

何故、ハンバーガーは人気なのか。テイクアウトできる業種は他にもあるが、特にハンバーガーはワンハンドで食べられる手軽さと、食器や食具（箸やナイフ・フォークなど）がないため、ゴミも少ないという利便性が大きい。しかしそれならば、ホットドッグやサンドイッチも同様に活発化しても不思議ではないが、ハンバーガーは別格だ。

講師をしている大学の学生に「ハンバーガーを選ぶ理由」を訊ねたところ、意外にも「自分では作れないから」という声が多く上がった。牛丼は家庭で作るのだという。

改めて考えるに、ハンバーガーは不思議だ。もはや国民食と言えるほど人気であるが、手作りする人は少ない。バーガーに欠かせないバンズパンを販売するスーパーは、都内にほとんどない状況だ。しかしバンズパンさえ手に入れば、加工品ハンバーグを購入して、ケチャップをかければ定番のハンバーガーは簡単に作ることができる。野菜や好みのチーズなどの追加によって、自由に自分好みのバーガーにもなる。挟むだけなので、袋入りラーメンをゆでるよりも簡単と言えるかもしれない。

しかし現状は、家庭で作る場合はバンズやパテなど、個々に購入しなければならない。作るのは簡単でも、買う工程が面倒に思えるのだ。すべてが揃った手作りバーガーセットのキットが販売されるようになれば、一変する可能性もある。例えば「松坂牛ハンバーグ」などのクオリティの高いハンバーグを入れたとしても、外食のグルメバーガーの半額以下に抑えられる。安価なハンバーガーを作る場合も、作り置きではないため、それなりのおいしさは確保されると考えられる。

ピザトーストやサンドイッチは作るが、ハンバーガーは作らない人が多い現状。それは、外食におけるハンバーガー価格の幅が100円から2,000円越えまでと広いため、いざ家庭に持ち込む場合、どのレンジに標準をもって作ればよいのかという判断基準が日本にはまだないからではないか、と考える。ラーメンと異なり、日本人にとってハンバーガーは、まだまだ欧米の食べ物であり、家庭において“自分のもの”としては捉えていないからではないかと感じる。そう考えればバーガー市場は、さらに拡大の余地を残しているとも言えるだろう。

SDGs 魂

第2回 SDGsとフードビジネスについて

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 久保 修

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(FBCJ)並びに(一社)日本医療福祉セントラルキッチン協会(JCK)理事を務め、(株)キッチンデザインフォームの代表取締役の久保修と申します。標題の件について、以下考察を加えます。

はじめに

発足当初からの経緯では、投資的な視点からいわゆるESG(Environment・環境、Social・社会、Government・ガバナンス)や企業のCSR(Corporate Social Responsibility)活動の一環として注目されている。SDGsの各アジェンダはかなりの部分がフードビジネスの分野と重複しているため、その内容に関して少し踏み込んでみたいと思う。

	2030アジェンダ	SDGs キーワード	フードビジネスキーワード
SDGs	1 貧困をなくそう	気候変動/森林破壊/農業	貧困でも途絶えない食事
	2 飢餓をゼロに	持続可能な消費と生産/廃棄物削減	持続可能な食料生産
	3 すべての人に健康と福祉を	予防/治療/機能回復/費用軽減	プライマリーケア
	4 質の高い教育をみんなに	平等な教育へのアクセス	衛生教育
	5 ジェンダー平等を実現する	女性のエンパワーメント	ジェンダーギャップ解消
	6 安全な水とトイレを世界中に	人間の尊厳/生態系保護/回復	水質改善
	7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに	2050年CO2排出ネットゼロ(日本)	再生可能エネルギーシフト
	8 働きがいも経済成長も	衣食住/衛生/教育等の基本的人権	人間らしい仕事
	9 産業と技術革新の基盤をつくろう	強靱なインフラ/大幅な雇用開発	フードテック
	10 人や国の不平等をなくそう	グローバリゼーション	フードサプライチェーン
	11 住み続けられるまちづくり	インフォーマル経済	安定的な食事提供
	12 つくる責任、つかう責任	持続可能なライフスタイルと教育	廃棄ロス削減
	13 気候変動に具体的な対策を	温室効果排除/大気と海洋温暖化	気候変動
	14 海の豊かさを守ろう	海と陸の生態系保護/回復	海の幸
	15 陸の豊かさを守ろう	持続可能な森林保管理/砂漠化対処	持続可能な農業
	16 平和と公正をすべての人に	法の支配/法の平等なアクセス	食料確保と平和維持
	17 パートナリシップで目標を達成しよう	グローバルイシュー/CSR	セクターロードマップ

図1 SDGsとフードビジネスキーワード

1.SDGsの概要

発足経緯については2015年の「パリ協定」、2016年「国連での採択」が伏線となっている。国連主宰の委任投資原則PRI(Principles for Responsible Investment)の宣言を契機に、日本においても年金運用独立法人(GPIF)がPRIに署名したことにより大きな注目を浴びたようである(その運用投資は1兆ドルと世界最大)。その内容については、国際社会の共通

の社会課題である17の目標と169項目のターゲットから構成され「持続可能な開発目標」が挙げられている。「SDGs」は一過性の「流行言葉」でそのうち廃れてしまうとの見解もあったが、その終わらない理由としてPRI/国連環境計画にて提唱された持続可能な成長を実行する世界的な枠組みであるという点と、目標が2030年までの目標である2点がある。

投資家の間でも「ESG投資」の関心は非常に高く、各企業がSDGsに代表される社会問題を事業で解決していく姿勢があるかどうか問われている。自社の事業との関連性の高い社会課題を選択するに当たり(国連が提唱した)持続可能な開発目標「SDGs」を参考にする企業が増えたとも言える。日本においても国家戦略として「経済財政運営と改革の基本方針2018」、「未来投資戦略2018」などの推進で、日本独自のSDGsモデルを構築し、世界に発信・展開している状況がある。その内容については下記内容である。

・SDGsと連動する“Society5.0”の推進

※狩猟社会、農耕社会、工業社会、情報社会に続く5番目の社会を目指す。IoTやAIに代表される技術革新社会の実現

・SDGsを原動とした地方創生、強靱かつ環境に優しい魅力的な町づくり

・SDGsの担い手として次世代・女性のエンパワーメント

一方、市民社会の視点からも将来の世代のための環境や資源を守る、世代間の公平を目指し、かつ貧困削減とベーシック・ヒューマン・ニーズ(Basic Human Needs)達成を図る動きなどがある。

※ベーシック・ヒューマン・ニーズとは衣食住、教育、保険、雇用などを含めた基本的なニーズのこと。

その代表的なフレーズとして「我々は誰一人取り残さない」(Leave no one behind : LNOB)がよく知られている。なお、SDGsの限界も言われているので、その内容にも触れておく。

・SDGsの17ゴール、169ターゲットに関しては不可

分性が強調され、各国が自国の状況や優先順位に基づいて適用することも明記されているが、多様な解釈が生まれることの懸念

・SDGsの実現の上で民間セクターの役割は重要だが企業は営利目的であり、貿易、投資の自由化を含む経済グローバル化が格差拡大を招いてきたこともあり、貧困を終わらせる「誰一人取り残さない」といった2030アジェンダの概念がどこまで両立できるかといった疑問

等である。

2.SDGsとフードビジネスの関係について

ポイントを明確にするためSDGs各アジェンダとフードサービスをキーワードにて仕分けてみた。

SDGsとフードビジネスキーワード(図1)は参照の通りである。さらに、フードビジネスキーワードを曼荼羅(MANDALA)模様(図2)で表示してみたので理解の助けにしていきたい。誌面の都合もあるためそのいくつかに関し、補足説明を加えることとする。

【SDGs 1、2 貧困と飢餓】

SDGsで特に強調されている地球環境問題も貧困と飢餓に大きく関与している。自然に依存して生活することの多い貧困層の多くは農業に依存して生活しているが、その確保が生命線である。食の生産、分配、消費の適正化はフードサービスの責務でもあるが世界で生産される食品の3分の1が無駄に廃棄されている点はまた自省の必要がある。

【SDGs 3 すべての人に健康と福祉を】

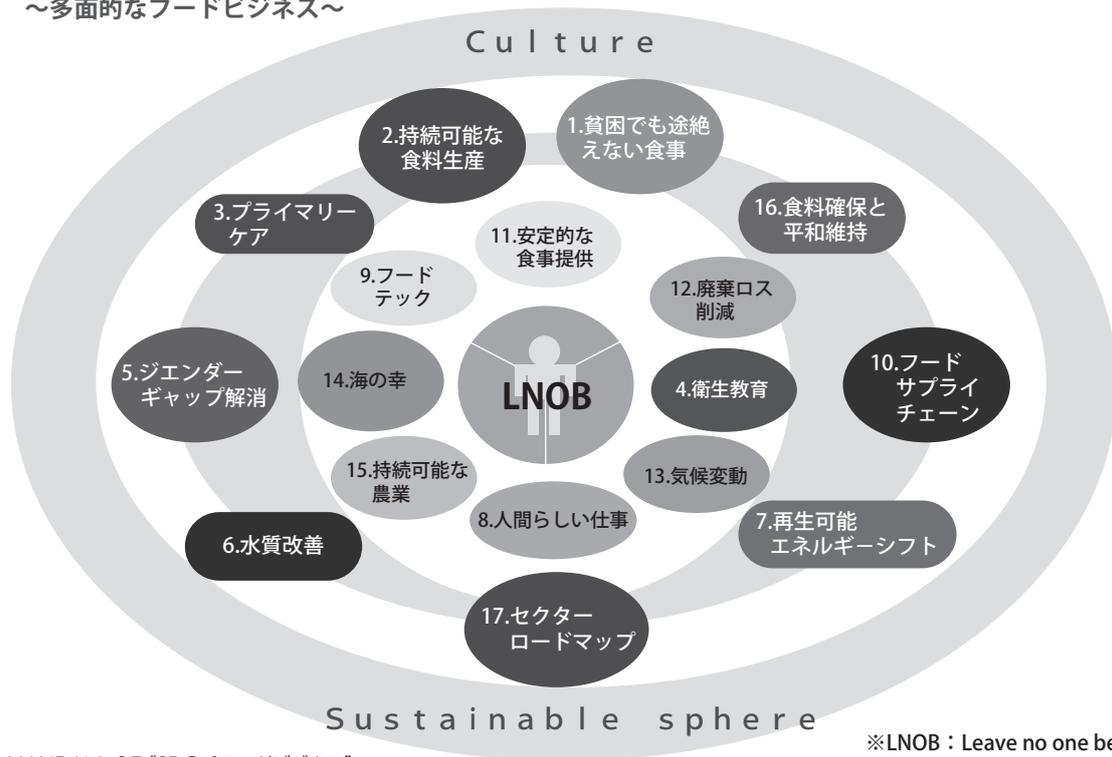
すべての人が適切な健康増進、予防、治療、機能回復に関するサービスを支払い可能な範囲で受けられるプライマリーケアの整備がポイント。フードサービスに課せられた大きな目的は、やはりヘルスケアのサポートでもある。

【SDGs 5 ジェンダー平等を実現する】

ジェンダー平等はすべての女性、男性、女兒、男児が人権を確保するための前提条件だが、女性の抱えてい

SDGs とフードビジネス

～多面的なフードビジネス～



※LNOB：Leave no one behind

図2 THE MANDALA OF “SDGs&フードビジネス”

る問題が包括的に取り上げられており、そのエンパワーメントが課題である。ジェンダーギャップのないフードビジネス業界の確立はSDGs同様である。

【SDGs 6 安全な水とトイレを席中に】

生命や人間の尊厳の観点並びにフードビジネスの分野でも飲料水のサンテーション、排水処理と水質改善、水利用の効率と持続的な水資源管理には、それを支える環境教育が必要である。

【SDGs 7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに】

日本での2050年CO₂ネット排出ゼロ宣言で話題となった。石炭火力発電が問題となっており、再生可能エネルギーへのシフトは避けられない状況である。再生可能エネルギーでも純然たる「グリーンエネルギー」か化石燃料由来の「ブルーエネルギー」かを問われているためごまかしはきかない。フードビジネスでもその燃焼工程は避けられないため注視し続ける必要がある。

【SDGs 8 働きがいも経済成長も】

【SDGs 10 人や国の不平等をなくそう】

経済成長や資本蓄積の結果として資本が国境を越えるグローバリゼーションに導かれるが、その過程で経済支配や格差の拡大などを理由として特定地域や特定階層の人々の排除が起こる。2030アジェンダキーワード「誰一人取り残さない」という発展は、このような排除をなくす「包摂形」発展、つまり「経済成長と環境保全を両立させる発展」であることを意味する。ゴール8はSDGs全体を貫く衣食住、衛生、教育等の基本的人権を保証する条件であり、ゴール10の不平等を正すは、2030年に向けてSDGsを推進していく平和の条件である。フードビジネスのサプライチェーン展開に関しては基本となる理念と思われる。

【SDGs 9 産業と技術革新の基盤をつくろう】

すべての人々に安価で公平なアクセスに重点をおいた経済発展と福祉を支援するために質の高いレジリエント(強靱)なインフラ開発を目指している。2030年までに雇用を大幅に改善し、資源利用効率向上とクリーン技術および環境に配慮した技術を用いてインフラ改良、産業改善を目指している。フードビジネスにおいても

フードテック等を利用した技術向上とインフラ整備等は大きな目標である。

【SDGs 14 海の豊かさを守ろう、15 陸の豊かさを守ろう】

破壊された環境が再生可能なものである場合と異なり再生されない資源の場合、環境保全は何にも増して優先させる必要がある。世界経済の40%が生物由来や生態系プロセスの生産物であると言われており、これらの減少や破壊は直接的に世界経済に影響し貧困を拡大させる可能性がある。フードビジネスはズバリ、海と陸の豊かさなくしては成立しない。

【SDGs 17 パートナリーシップで目標を達成しよう】

SDGsは国際協力のみならずビジネスにおいても広く知られているようになり、CSR(企業の社会的責任)としてSDGsにどう貢献できるかがサステナビリティ報告書でも盛んに掲載されている。SDGsを意図するグローバルイシューは民間企業の努力なくしては2030年では解決することはできないというセクターを超えた世界的な認識の共有が進みつつある。業界ごとの行動計画をまとめるツールとして「セクターロードマップ」等の作成が提唱されており、フードビジネス業界でも、その取り巻く他業界との連携は欠かせない。

まとめ

SDGs とフードビジネスに関し、関連性を俯瞰しながら述べたが、「食」と関連性が非常に高いため、個々のジェンダがまさにフードビジネスのことを述べているかのような錯覚を覚えた次第である。イメージとして個々のアジェンダの相互関連性をご理解いただくために曼荼羅(Mandala)模様にて表示し、また、関わる人の「腹持ち」しだいであると思い、Sustainable sphere (持続可能な地球)の中央に「人」と「LNOB」(Leave no one behind)を配した次第である。ご理解いただければ幸いです。

〈参考資料〉

- ・『SDGsを学ぶ -国際開発・国際協力入門』
著者：高柳彰夫・大橋正明
発行：(株)法規出版社 2019年
- ・『一冊で分かるESG/SDGs入門』
著者：大森充
発行：中央公論社 2019年
- ・『データで分かる2030年 地球の姿』
著者：天馬賢治
発行：日本経済新聞出版部 2020年
- ・『知る・分かる・伝えるSDGs I 貧困・食料・健康・ジェンダー・水と衛生』
発行者：田中千津子 編者：阿部治、野田恵
発行：(株)学文社 2019年
- ・『ESG早わかり』
著者：小平龍四郎
発行：日本経済新聞出版部 2021年
- ・『新しい食学をめざして -調理学からのアプローチ-』
編著者：吉田集而 川端晶子 共著者：久保修
発行：(株)建帛社 2000年

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

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

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
 - 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
 - クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止
- を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

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

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



※使用例

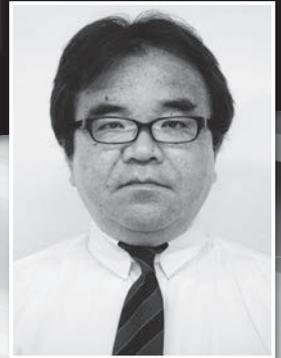
- 印刷したポスターをクライアント/ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等にご貼付ください。
- 応接室等、外部の方に見える所に貼ってください。
- チラシとして、商品カタログやマニュアル等に折り込んでください。

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

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

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

最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.11 新型コロナ禍のレジャーとしての外食

1.はじめに

このほど、(公財)日本生産性本部余暇創研が『2021レジャー白書』を発刊した。まだ、外食産業市場規模推計が公表されていないことから、本連載でも総務省統計局の家計調査や(一社)日本フードサービス協会の月次データ等の周辺データで、新型コロナ禍の外食マーケットについて述べてきた。今回は昨年(2020年)の新型コロナ禍のレジャーとしての外食がどのような状況であったか、『2021レジャー白書』から検討することにする。

ここで言う「外食」(日常的な外食除く)とは、レジャーに関連した外食で、例えば国内で旅行に行った時の外食やバー等での飲酒などで、非日常的な外食を指す。

2020年は日常、非日常を問わず、緊急事態宣言、まん延防止等重点措置の発令により、大部分の飲食店等で営業自粛、休業要請、営業時間の短縮要請など、まともに営業ができた日が少なかった。

特に非日常的な飲食店では、外出自粛協力の他に、自治体等をまたぐ移動の自粛や観光の不振、インバウンドの大幅な減少などのため、日常的な飲食店より影響が大きかった店舗も多かったのではないかと推測する。

その意味では、外食全般のデータよりは影響は過大になっていることを留意する必要があると考えられる。

しかし、ある程度の予測がつき、経営戦略策定には役に立つものと考えられるため、今回、新型コロナ禍での非日常的外食の状況を検討するものである。

2.余暇市場での外食(日常的なものは除く)マーケット

(公財)日本生産性本部余暇創研が推計した余暇市場での外食(日常的なものは除く、以下同じ)マーケットは、2020年が11兆880億円で、前年より25.2%減少したと推計した。余暇市場での喫茶、居酒屋・バー等のマーケットは2兆9,650億円と、前年より40.3%の大幅な減少となっている。

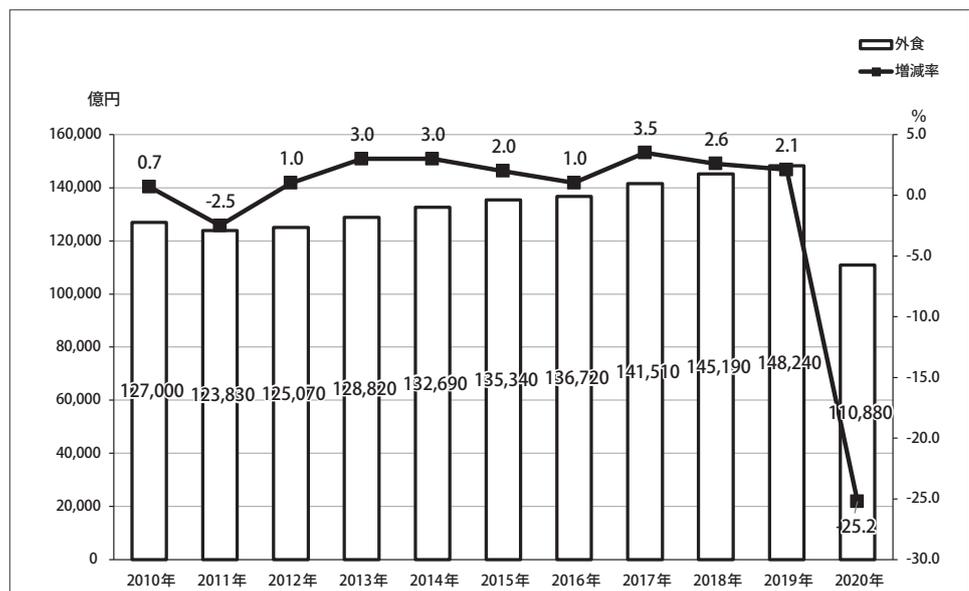


図1 余暇市場における外食(日常的なものを除く)マーケット推移
資料:(公財)日本生産性本部『2021レジャー白書』

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	主食的調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食
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

	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6件で前年同月の17件に対して35.3%。

(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、昨年9月に一戸建て浴室のリフォームを行い、ユニットバスに交換したが給湯器は10年使用の既存の物を使用した。リフォーム後から浴槽に出る薄ピンク色で繊維状のゴミに悩まされている。入浴剤が原因らしいと判明後は入浴剤の使用は中止し、今年6月には給湯器を新品にし、配管も交換したが、まだ出続けていることに不満の1件。

◇問い合わせは、通販サイトでガストーチバーナーを購入し使用したところ、1mほどの炎が上がり髪の毛が燃えた。通販サイトに相談したところ、当該品は販売中止にして回収しているとのこととで返金してもらったが、トーチバーナー自体にPSマークのような安全基準はあるのか等5件。

【2】受付実績合計**2-1) 2021年9月度**

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問合せ	計 (構成比)
消費者	0	0	1	1	2 (33.3)
事業者	0	0	0	1	1 (16.7)
司法・行政	0	0	0	3	3 (50.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(16.7)	5(83.3)	6 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は17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)

9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	J G Z グリスフィルター	21-002-2004	日本設備企画 (株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機 (株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター 01	17-002-2606		03-3843-4851
20. 8. 4	A F B フィルター	20-002-2607		03-3843-4851
20. 8. 4	A B フィルター	20-002-2608		03-3843-4851
19. 8. 28	クリーンテックフィルター	19-002-2701		クリーンテック (株)
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
16. 12. 5	ニューオンリーワン (薄型)	16-002-2804		0766-28-8100
21. 8. 24	E X グリスフィルター	21-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
21. 8. 24	E X 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 L 8 型	21-002-4201	(株) ダスキーン	06-6821-5186
21. 8. 24	グリスフィルター L 3-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	S K グリスフィルター II	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
17. 1. 13	J フィルター	17-002-5401	シーバイエス (株)	045-640-2348
18. 4. 25	J フィルター B 型	18-002-5402		045-640-2348
19. 8. 28	F C ' 0 9	19-002-5501	(株) H A L T O N	03-5533-8840

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
21. 2. 1	チャントルフィルターⅢ	21-002-5803		06-6996-2351
20. 8. 4	チャントルフィルターⅣ	20-002-5804		06-6996-2351
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー プ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
21. 2. 1	E C O ウ ェ ー プ 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

◆ 11月(霜月) ◆

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1日(月) 計量記念日、すしの日、紅茶の日、本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、点字記念日 | 17日(水) 蓮根の日 |
| 3日(水) 文化の日、みかんの日、サンドウィッチの日、ゴジラの日 | 20日(土) ピザの日、ホテルの日 |
| 5日(金) 雑誌広告の日、いいりんごの日 | 21日(日) フライドチキンの日 |
| 7日(日) 立冬、鍋の日 | 22日(月) 大工さんの日、長野県りんごの日、回転寿司記念日 |
| 8日(月) 刃物の日 | 23日(火) 勤労感謝の日、外食の日 |
| 9日(火) 換気の日 | 24日(水) 鯉節の日 |
| 10日(水) 技能の日、エレベーターの日 | 25日(木) OLの日 |
| 11日(木) 配線器具の日、ピーナッツの日、チーズの日、鮭の日、もやしの日、きりたんぼの日、ポッキー&リッツの日 | 26日(金) ペンの日 |
| 15日(月) 七五三、かまぼこの日、こんぶの日 | 27日(土) いい鮎の日 |
| | 30日(火) シルバーラブの日 |



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする
会員ネットワーク!

最新厨房設備機器の
納入から、飲食店・給
食施設の設備設計・
施工まで、業務用厨
房に関することは、
JFEA会員にお任せ
ください。



全405社

(2021年10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

エスキー工機(株)
(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

◆ 福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

◆ 茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

◆ 群馬県

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

◆ 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)モリチュウ
ライステクノプロダクト(株)

◆ 千葉県

(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

◆ 東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKIT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
オビニオン(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)
クリタツ(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)椿厨器具製作所
(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
(株)ラックランド
ワソオ調理工業(株)
(株)和田製作所

◆ 神奈川県

(株)エイエル工業
エイシン電機(株)
クールフライヤー(株)
(株)三栄コーポレーションリミテッド
(株)ゼロカラ
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 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)
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)豊田エイタツ
(株)中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機(株) 名古屋支店
日本洗浄機(株) 名古屋営業所
(株)日本厨房工業
日本調理機(株) 中部支店
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株) 中部支店
(株)パロマ
フクシマガリレイ(株) 中部支社
(株)フジマック 名古屋事業部
ホシザキ(株)
ホシザキ東海(株)
細山熱器(株) 名古屋出張所
(株)マルゼン 名古屋支社
(株)メイトー
(株)ライチ
リンナイ(株)
(株)渡辺事務所

◆ 三重県

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

● 関西支部**◆ 滋賀県**

大洋厨房(株)
高橋金属

◆ 京都府

FKK(株)
シェルパ(株)

(株)八木厨房機器製作所

◆ 大阪府

HKI Japan(株)
エレクター(株) 大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
アサヒ装設(株) 大阪営業所
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪本社
エレプロダクツ・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
押切電機(株) 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)達光エンジニアリング
細田工業(株)
細山熱器(株) 大阪営業所
ホパート・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)

◆ 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 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)マクロキッチンキグ 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)日本エコテクノ
日本洗浄機(株) 福岡営業所
日本調理機(株) 九州支店

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

◆ 佐賀県

(株)中島製作所

◆ 長崎県

(株)長崎日調

◆ 大分県

(株)中栄工業

◆ 宮崎県

(有)丸一厨房

◆ 鹿児島県

ホシザキ南九(株)
メイワ冷熱工業(株)

◆ 沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
S-TEC(株)
岡山ガス(株)
(株)オリエンタルランド
関西電力(株)
キッチン・バス工業会
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

●今月号からしかわたくさんの関西支部遠征編が始まったが、新型コロナが沈静化し始めた頃とはいえ、大変な時期にご対応いただいた各会員企業さまに感謝したい。●大阪は海遊館やら天王寺動物園やらリパティおおさかやらスパワールドやら喫茶Yやら好きな所が多かったが、東京人としてはかつての浅草を想起させる新世界は好物である。が、楽しみにしていた飲食店のほとんどが閉店・休業していたのは無念だった。●新型コロナの感染拡大以降、全国の飲食店の1割に当たる4万5,000店が閉店したという。グローバルダイニングの長谷川社長が「海外に比べ休業補償が足りない」と話していたのも大きな原因だろう(ユーロスペースなどミニシアター系の映画館も、補償の少なさに抗議をしている)。米国でも、全米レストラン協会は、新型コロナで閉店したレストランは約9万店と推定している。さらに飲食店への影響は各種規制に留まらず、食材の調達費や人件費の増加なども問題化している。●ちょっと前に運転士の感染が相次ぎ都営地下鉄など鉄道が減便を迫られたように、新型コロナでコンテナからトラックまで物流などインフラが逼迫し、10月からは郵便物、マーガリンやコーヒーなど食品が大幅値上げとなった他、世界各国の工場停止や減産で半導体や部品が不足し給湯器の供給が追い付かない、ウッドショックで住宅が値上げ、鋼材価格の高騰で文房具・オフィス家具類が値上げされると報じられている。原料不足や新型コロナ用に回されて部品の確保が困難なインフルエンザワクチンは、例年の2割減とも言われている。泣き面に蜂である。●この2年弱で日本では1万8,000人以上が新型コロナで亡くなったが、小康状態になった今こそ同じ轍を踏まないようにPCR検査と補償体制の強化が望まれる。厚生労働省は「第6波」で受け入れが必要な入院患者数推計が全国で最大約3万4,000人・約4万2,000床の病床が必要とし、各都道府県に対し、確保病床数を見直して不足分を上積みするよう要請したと報じられている。和歌山県のように、全国で唯一、感染者が全員入院できて医療崩壊を起こさなかった都道府県もあるし、9月の総裁選で主張されていた健康危機管理庁の創設や予約不要の無料PCR検査所の拡充がどうなるかに注視したい。●既に昨年度、日本で自殺した児童や生徒は初めて400人を超え、小中学生の不登校は19万人以上と、いずれも過去最多となったことが報じられ、カナダ・トロント大のグループは、日本の自殺者が2020年7月以降、前年同月比で増加に転じたのは、新型コロナウィルス流行下で(国民への)財政支援削減に伴い自殺者が増えた」と指摘した。英医学誌ランセットによれば、新型コロナ禍に突入後の14ヵ月間で養育者を失った子供は世界で150万人以上に上るといふ。●ウサギ小屋での先の見えない引き籠もり生活は、想像以上に精神的に負担になる。人間をゾンビ化させるウィルスの感染者・その家族・感染者抹殺派市民の苦悩を描いた映画『キューアード』を思い出した。ウィズアゼロか。●喉元過ぎれば熱さを忘れるより、業に懲りて膺を吹いて笑われた方がマシと思うが、如何。(H)

厨房

2021年11月5日発行
第58巻／第11号
(No.629)

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)

発行者 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

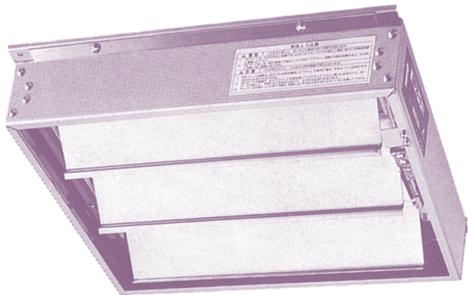
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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。



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、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。

Japan
Food Service
Equipment
Association

“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



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

IHO 株式会社 **AiHO**

www.aiho.co.jp

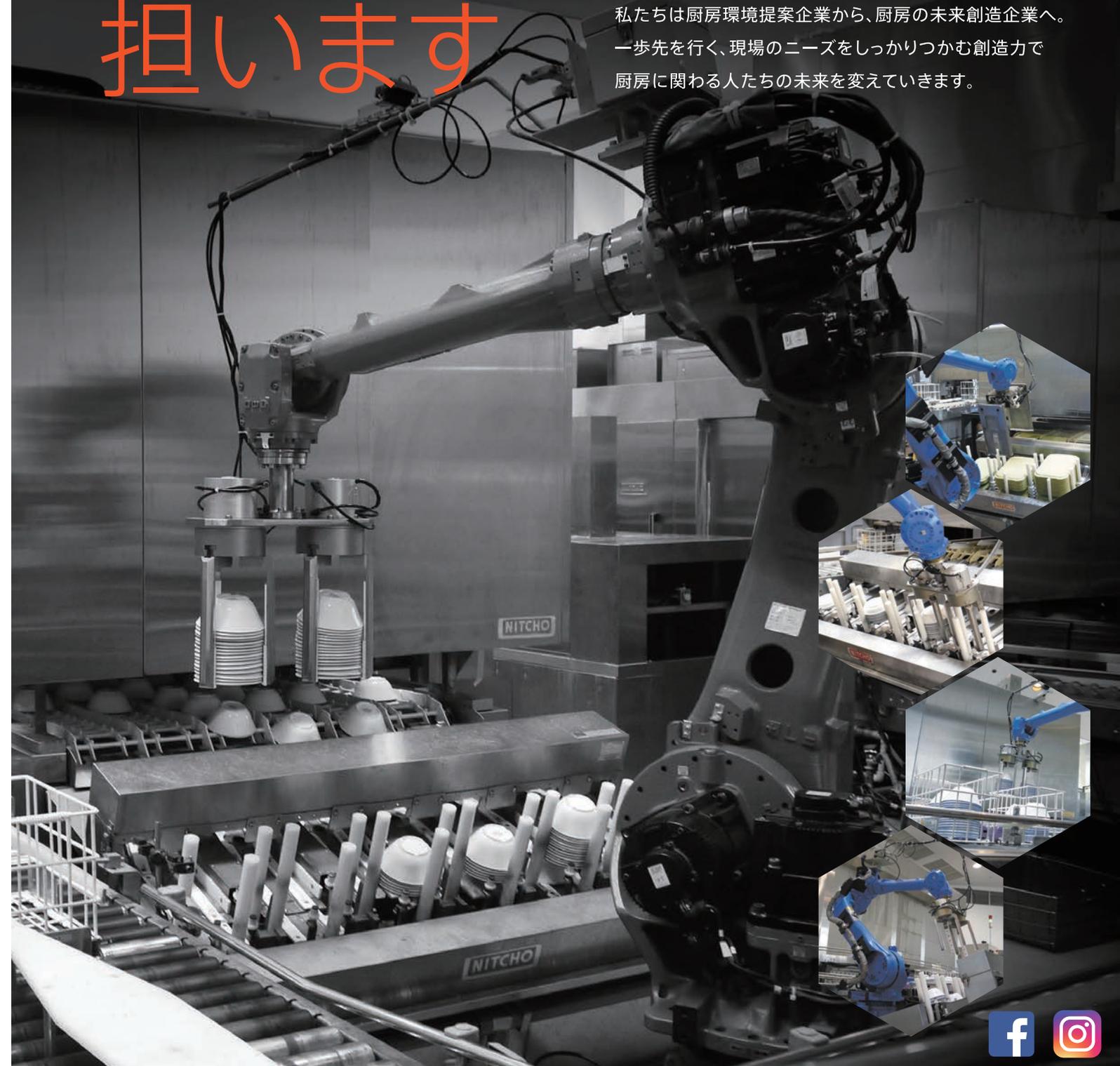
本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入 60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510

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

- | | | | | |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| □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 | | | |

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▶

