

Chu

bou

厨房

2021
No.630

12

DECEMBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第58巻 第12号No.630 / 2021年12月5日発行 (毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

第22回厨房設備機器展概要

支部だより

北海道支部が

第一回理事会を開催

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」

フードビジネスSDGs魂

「SDGsは、自分たちが積極的に
関わられることを見つけて追求する」

映画の見どころ・台所

『みをつくし料理帖』

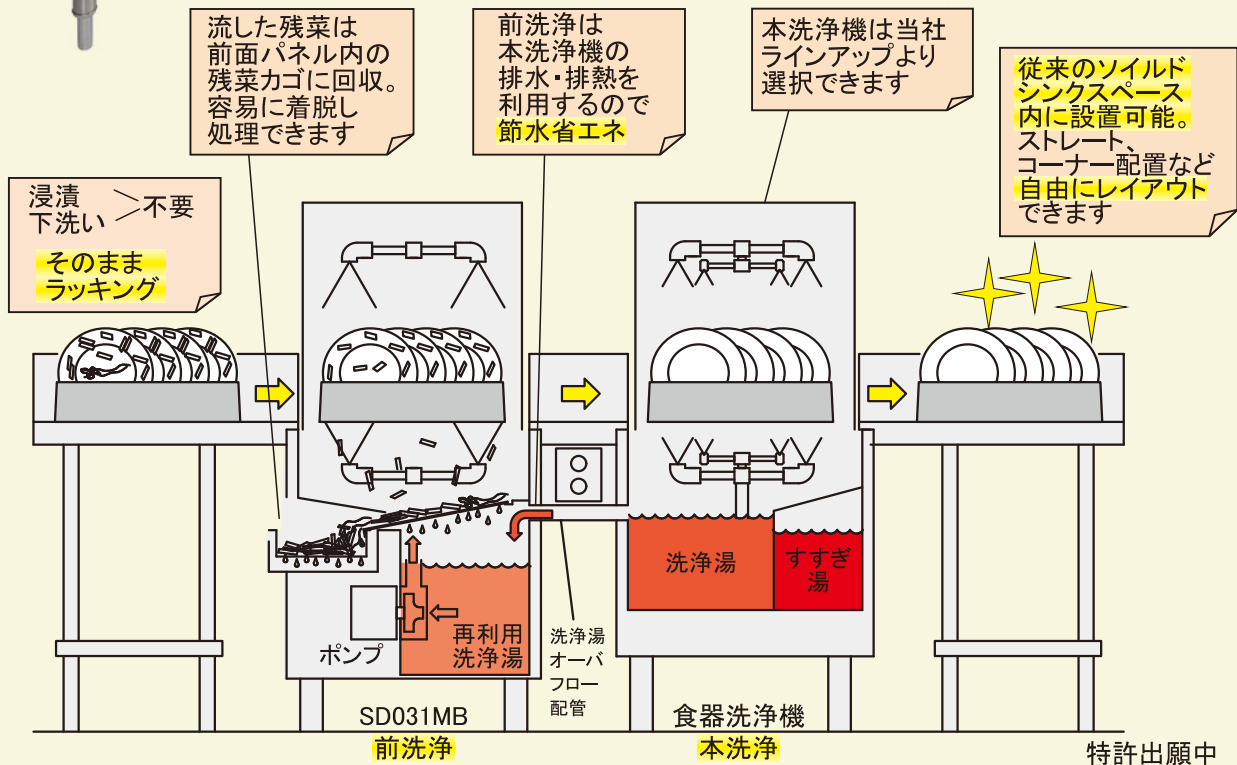
外食トレンド2021

「2020年新型コロナウイルス禍でのそう菜

(中食)市場規模と業態別シェア率」



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



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 | | | |

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

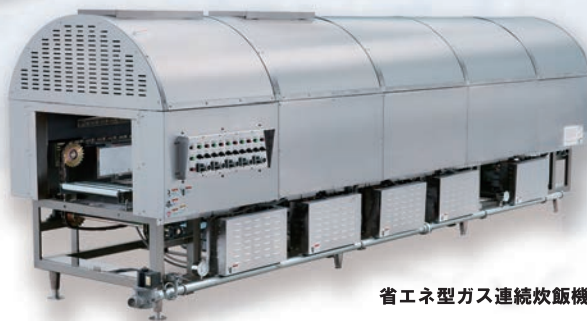
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

《電気式半自動炊飯システム》

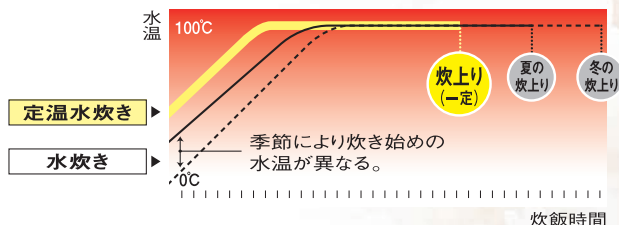


省エネ型ガス連続炊飯機



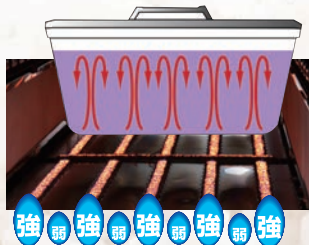
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社
Nakanishi

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INSE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





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)

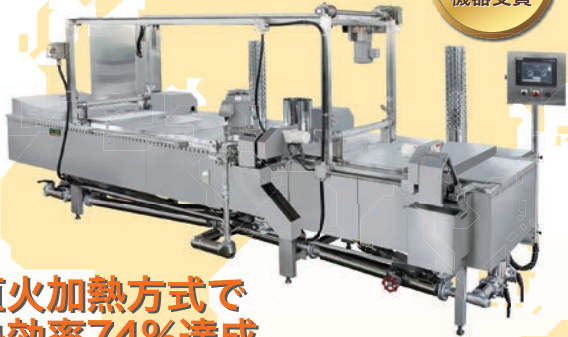
支店 ●札幌 ●仙台 ●宇都宮 ●水戸 ●大宮 ●東京 ●立川 ●千葉 ●横浜 ●名古屋 ●松本 ●大阪 ●広島 ●岡山 ●福岡
営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島
●浜松 ●富山 ●金沢 ●福井 ●京都 ●岡山 ●山口 ●高松 ●高知 ●北九州 ●熊本 ●鹿児島 ●沖縄
出張所 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分

日本食の美味しさを世界へ ～食品加熱調理機械のトータルプランナー～



DOBC-A型

優秀
省エネルギー
機器受賞



直火加熱方式で
熱効率74%達成

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



BSCE型



過熱水蒸気で焼き～
蒸しまで幅広く対応

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



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

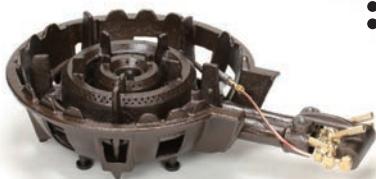
www.hicook.com

全てがハイクォリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ



経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付



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



TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売
株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



厨房設備工学入門

第8版
好評発売中

1992年の初版刊行以来、業界唯一の厨房設備の
専門書・入門書の最新版。

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



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

業務用厨房関係法令集

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.81 が行く!



今月の
ゲスト

有限会社 厨房のウエマツ

土岐 綾子さん



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。

土岐 前職がかなりのハードワークで残業が多く、家族にも迷惑をかけてしまっていたため、退職後、次はフルタイム勤務ではなく、パートで働ける仕事にしようとハローワークで探していたところ、弊社の求人を見つけて応募致しました。

レストランや中華料理店など、さまざまな飲食店でのアルバイト経験があり、厨房機器に触れる機会が多かったことも、弊社に応募した大きな理由です。



お仕事の内容は？ やりがいは？

土岐 厨房用品・機器のショールームにご来店いただいたお客さまへの接客対応、電話対応、その他事務処理が主な仕事です。

最初は厨房用品・機器についての知識がほとんどなかったため、お客さまの質問に満足に答えられず申し訳ない気持ちになっていましたが、社長をはじめ周りの方々が優しくフォローし教えてくださったおかげで、少しずつ知識が増え、お客さまにお答えできることも多くなってきました。

事務処理については、注文書・見積書等の書類作成をはじめ、以前PC関係のメーカーに勤めていた経験を生か

し、オンライン販売や弊社ホームページの管理、PCのセキュリティ対策、各種ソフトのアップデート対応など、システム関係の仕事も担当しています。PCの入れ替え作業を行った際は、私のせいで大事なデータが消えたり壊れたりしてしまったらどうしよう……とかなり緊張しましたが、旧PCのデータ移行も新PCの環境設定も無事に完了し、心からほっとしたと共に、やりがいを感じました。



今後のあなたの夢を教えてください。

土岐 仕事については、商品知識をさらに身に付けて、お客さまの質問にもっとスムーズにお答えできるようになりたいです。

新型コロナ禍で進んだりリモートやオンライン化など、日々進歩する時代の流れに対応していけるよう、PCスキルやIT知識についてももっと深め、縁の下の力持ちになりたいと思っています。

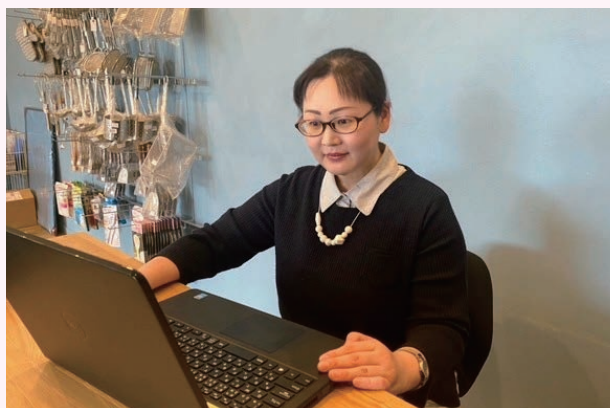
プライベートでは、もうすぐ3歳になる娘の育児に奮闘中です。毎日調理器具に囲まれて過ごしているにもかかわらず、実は料理が得意ではないので、料理の腕をもっと上げて、ママの料理が一番おいしい！ と言ってもらえるようになるのが夢です。

職場の方からエール

土岐さんは前職のシステム関係の仕事を生かして、オンライン販売や弊社ホームページの管理、PC環境整備など、多岐にわたり活躍してくれており、弊社にいないとは思えない心強い存在です。また、お客さまの対応も持ち前の柔らかさと気配りで評判が良く、お褒めの言葉をいただくことも多いです。

これからさらに加速していくであろうデジタル化に土岐さんの力を発揮していただき、会社のさらなるステップアップに期待したいと思います。

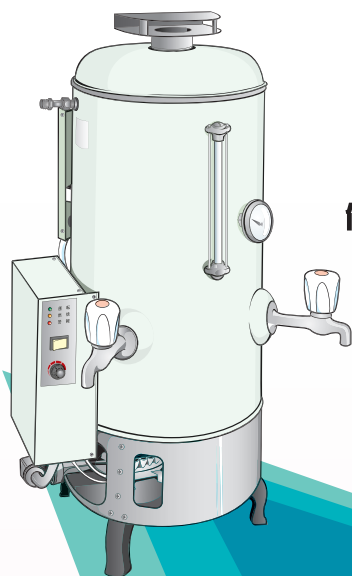
(代表取締役社長 上松久志)



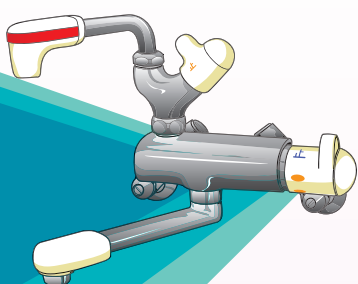
仕事に勤しむ土岐さん

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



GAS

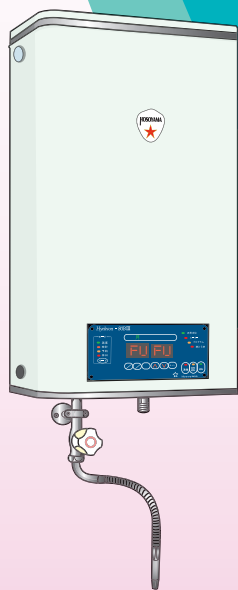
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

ELECTRIC

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

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器

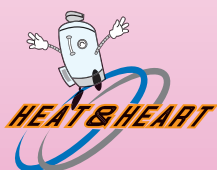


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



**WE are the
Frontier!!**



 **細山熱器株式会社**

〒103-0025

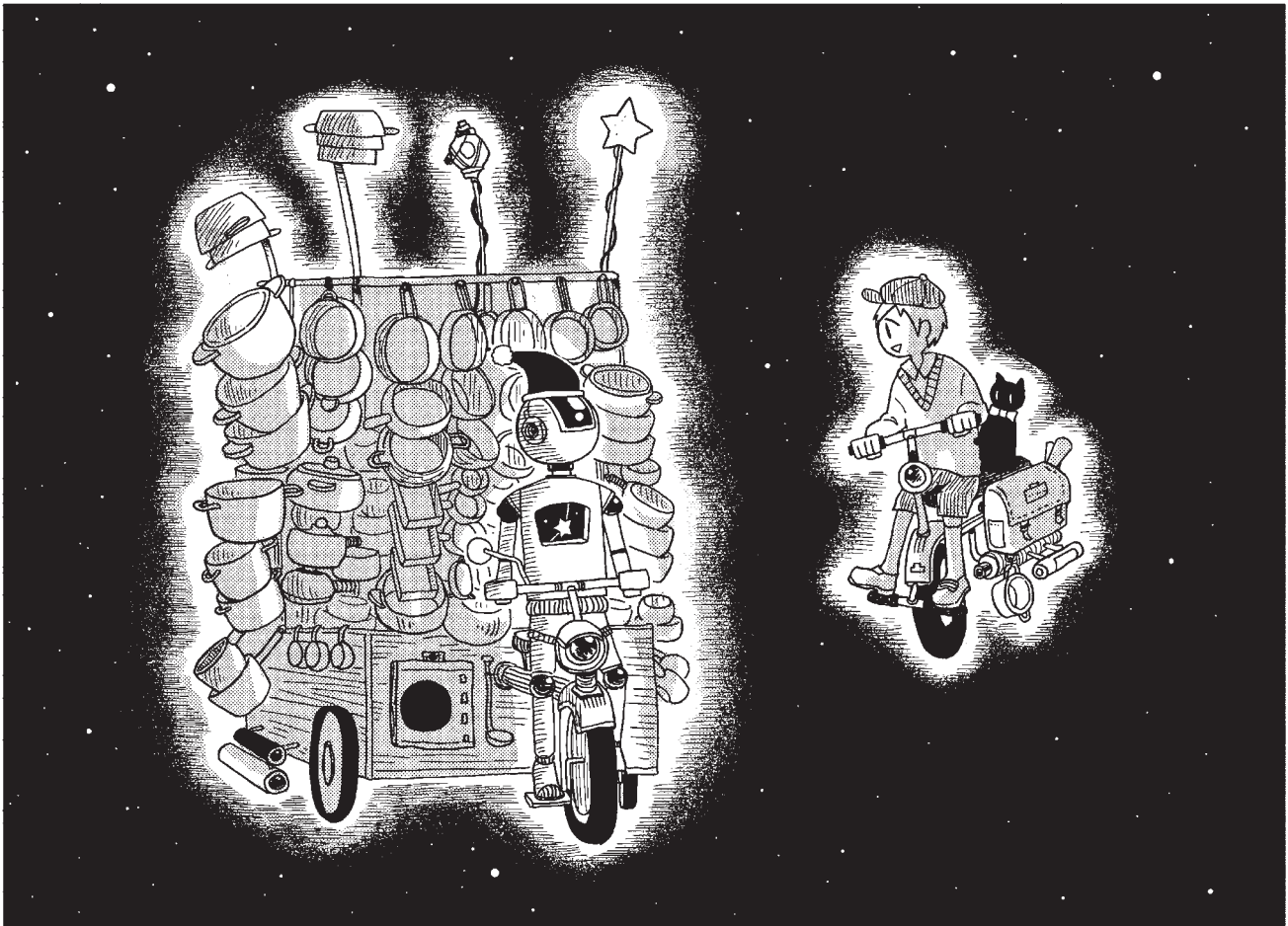
東京都中央区日本橋茅場町2-8-7
TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

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

大阪営業所 〒535-0031 大阪市旭区高殿2-7-19
TEL 06(6922)5581 FAX 06(6921)2040
福岡営業所 〒815-0033 福岡市南区大橋3-25-1 真方ビルD号室
TEL 092(403)0255 FAX 092(403)0257
新潟営業所 〒950-0916 新潟市中央区米山1-5-5
TEL 025(246)0166 FAX 025(241)3833
名古屋出張所 〒450-0002 名古屋市中村区名駅5-22-23
TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022

CONTENTS

| | | |
|----------------|----|---|
| INTERVIEW | 7 | 厨房女子が行く！(81) ————— (有)厨房のウエマツ |
| 工業会関係 | 12 | 第22回厨房設備機器展開催のご案内 |
| 支部だより | 13 | 北海道支部が第一回理事会を開催 |
| 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(4)」 ————— 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!!(31) ガリレイグループ本社ビル/大阪ショールームMILAB ————— にしかわたく |
| ESSAY | 22 | 映画の見どころ・台所(90) 『みをつくし料理帖』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀 |
| 社会貢献 | 24 | 小倉朋子の食・心・美 Part.2(54) 2021年を振り返り～「肉」か「肉以外」かの選択 ————— (株)トータルフード 小倉朋子 |
| 厨房業界関連情報 | 25 | フードビジネスSDGs魂(3) 「SDGsは、自分たちが積極的に関わられることを見つけて追求する」 ————— (一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 平澤 太 |
| | 29 | 最新外食トレンド2021(12) 「2020年新型コロナ禍でのそう菜(中食)市場規模と業態別シェア率」 ————— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳 |
| | 10 | 銀河食堂紀行 [惑星タータの鍋売り] ————— 坂月さかな |
| | 11 | 巻頭によせて [子育てサポート企業認定「プラチナくるみん」認定取得について] ————— ホシザキ北九(株) 下川弘毅 |
| | 13 | 工業会だより |
| | 16 | 工業会回覧板 |
| | 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] |



【惑星タータの鍋売り】

惑星タータでは、昔ながらの「クリスマス」という行事が今もなお行われている。クリスマスといっても、その文化が発祥した星や時代とは異なるため、独自の変化を遂げているが、「サンタ」と呼ばれる者が美しい音を響かせながら空からやって来る、という部分は共通だ。

この時期になると、「サンタ」と呼ばれる鍋売りが夜空を飛び回る。サンタは飛行自転車を運転する自動人形で、自転車にはコンロの付いた大きな荷台が付いており、そこにはさまざまな材質の鍋が所狭しと積み上がっている。そんな自転車が何台も空を行き交うのだから、クリスマスの夜は鍋のから合う美しい音が街中にかすかに響くのだ。

どうしてサンタが鍋を売りに来るのかというと、どうやら鍋でその年の悲しい出来事を煮詰めて溶かす、というおまじないが始まりらしい。売られている鍋は新品ではなく、よく使い込まれたものばかりだ。悲しみを溶かすには、百戦錬磨の鍋である必要がある。

サンタが来ると、人々は鍋を買い、そしてその年最も活躍した鍋をサンタに渡す。そうするとサンタはその鍋で、とてもおいしいチキンスープを作って振る舞ってくれる。何の具も浮かんでいない素朴なスープだ。しかしその黄金色に透過ったスープには、きっと新年の喜びが溶けているのだらう。



登場人物紹介

■ムギ
おいしいお店を探してさまざまな惑星を旅する少年。
クリスマスの早朝に食べるたっぷりバターのトーストが大好き。

■パン
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。
鍋は調理器具ではなくベッドだと思ふ。

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



子育てサポート企業認定 「プラチナくるみん」認定取得について

ホシザキ北九(株) 下川 弘毅

今回は、当社が2021年4月12日付で、厚生労働大臣より認定を頂いた「プラチナくるみん」認定についてご紹介させていただきます。

「プラチナくるみん」認定は、次世代育成支援対策推進法に基づき、社員の子育てをサポートする企業として認められた「くるみん」認定を既に受け、さらに高い水準で育児休業の取得や時間外労働の削減、一般事業主行動計画に定めた目標の達成など、厳しい条件をクリアした企業のみが厚生労働大臣に認定され、取得することができるものです。

当社では、2015年に「くるみん」認定を受け、その後も仕事と子育ての両立に向け、男性の育児休業取得や計画的な有給休暇取得の促進、育児を行う女性が就業を継続し、活躍できる環境作りに取り組んできました。今回の「プラチナくるみん」認定は、これらの取り組み結果が評価されたもので、福岡県内で7社目の認定となりました。中でも、男性の育児休業取得については、計画期間内で70%（認定基準13%以上）、女性の育児休業取得率についても、計画期間内で100%（認定基準75%以上）を達成し、仕事と子育ての両立実現に向けた一歩を踏み出したと考えております。

今回の認定においては、早帰り（ノー残業デー）や有給休暇の取得などを含めたワークライフバランスの達成に向けた取り組みや育児休業取得に伴う両立支援の取り組みが評価された結果ではありますが、それらを実現させた社員全員の功績であると感じております。

今後も、全社員が身内にも対外的にも当社に誇りを持って働くことができるように、さらなる企業価値の向上と「働きやすい職場環境の実現」に向けた取り組みを継続していくと共に、女性活躍推進を含めたダイバーシティへの取り組みを図って参ります。

<認定マーク>



第22回 厨房設備機器展

2022年2月15日(火)～18日(金)の4日間 / 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

第22回厨房設備機器展

第22回厨房設備機器展は、「新しい日常を支える ニッポン厨房最前線」のテーマの下、「第43回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN2022」と3展合同にて開催されます。会場は、「厨房設備・機器ゾーン」「HACCP対応対策ゾーン」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「プロフード東京ゾーン」等に区分けされ実施される予定です。

※案内状をお持ちいただくだけでは入場できません。ご来場には、事前来場登録が必須となります。



第21回厨房設備機器展会場の様子

日本厨房工業会 主催セミナー

日付:2022年2月15日(火)～18日(金)

場所:東1ホール 給食・厨房セミナー会場 参加:無料/事前登録制

※詳細につきましては、HCJ2022ホームページ(<https://jma-hcj.com/>)にてご確認ください。

日本厨房工業会主催セミナー参加企業およびタイムスケジュール

2/15(火)

| 時間 | 会社名 | 講演者 | 演題 |
|---------------|---------------------|---|--|
| 1 10:50～11:30 | (一社)日本エレクトロヒートセンター | 電化厨房委員会 インターネット オブキッチン プラットフォーム運営WG 委員 村田 昇 電化厨房委員会 インターネット オブキッチン プラットフォーム運営WG 委員 北川 貴博 | 食品産業のDXを推進するインターネット オブ キッチン プラットフォーム活用ガイド |
| 2 12:10～12:50 | コネクテッド ロボティクス(株) | 代表取締役 沢登 哲也 | 最新のテクノロジーを用いた、 次世代型飲食店の展望 |

2/16(水)

| 時間 | 会社名 | 講演者 | 演題 |
|---------------|------------|--------------------------|------------------------------------|
| 1 10:50～11:30 | (株)コメットカトウ | 東京支店 ソリューション営業課 課長 井川 俊正 | サステナブルを実現するスチコン (コンビオオープン)の活用方法 |
| 2 12:10～12:50 | タニコー(株) | 柏営業所 営業 高橋 聖也 | 多様化する厨房のカタチ ～変わるモノ、変わらないコト～ |

2/17(木)

| 時間 | 会社名 | 講演者 | 演題 |
|---------------|-------------|--|--|
| 1 10:50～11:30 | フクシマガリレイ(株) | MILAB フーズコンサルタント室大阪 課長 豊田 直樹 東京営業六部 営業推進課 熊澤 綾乃 | 『新しい販路獲得!急速冷却&凍結の活用』 と『HACCP支援システム』 |
| 2 12:10～12:50 | ニチワ電機(株) | 取締役 営業部長 唐澤 直人 | 人手不足・HACCP制度化・脱炭素で加 速する電化厨房 |

2/18(金)

| 時間 | 会社名 | 講演者 | 演題 |
|---------------|-------------------------|------------------------------------|---|
| 1 10:50～11:30 | (株)サイゼリヤ (株)ハイサーブウエノ | プロジェクト推進部課長 藤田 宗彦 代表取締役社長 小越 元晴 | サイゼリヤの厨房がフラットになった訳 ～日本の厨房設計革命～ |
| 2 12:10～12:50 | (株)フジマック | 設計部 係長 高橋 勇貴 | お客様と創る 『より良い厨房』 |
| 3 13:30～14:10 | (株)マルゼン | 研究開発センター・部長 石川 智行 | コロナ禍より誕生した新型調理機器。 より効率化!より美味しく!を御紹介! |
| 4 14:50～15:30 | 服部工業(株) | クックチルセンターセンター長 磯谷 仁美 係長 山元 薫 | 『コロナ禍で攻める!』自動回転釜を活用 した新規事業!そして補助金活用例 |

北海道支部が第一回理事会を開催



当日は6名が出席した

北海道支部は、10月20日13時30分より、札幌市・焙煎研究所において、北海道支部の今年度第一回理事会を6名（吉田支部長、五十嵐、志村、蓮尾、木村各理事、事務局石塚）の参加にて開催致しました。

北海道も新型コロナ感染者が減少傾向にあり、それを受けて今後の予定を決めるために理事会を開催致しました。実に、2020年9月18日に研修会をして以来の集まりとなります。

新型コロナの感染状況が年内このペースで行けば、12月に研修会を兼ねた忘年会で集まれるであろうと決定致しました。

それ以降は動向を見ながら、新年会を開催できればと思っております。

また、今年度、転勤に伴い、理事の交代がありましたのでご紹介申し上げます。フクシマガリレイ(株)堀之内健士支店長に代わり木村哲也支店長が、引き続き理事を担当してまいります。

以上、簡単ではありますが 報告致します。

[北海道支部事務局 石塚昌子]

工業会だより

10月21日~11月20日

10.21

第1回通信教育委員会。寺部委員長、関根、土井各副委員長、大山、小西、阿部、増尾、高橋、西山、安田、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。(Web開催)

11.8

業務用厨房衛生機器に関する検討WG。嵐田、有田、上岡、小栗、岡野、和中各メンバー、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野課長。(厨房機器会館6階会議室・Web開催)

11.10

流通企画委員会。中川副会長、唐澤委員長、吉田、安井、高橋各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

●住所等の変更

(株)ゼロカラ(関東支部)

【住所】〒223-0058 神奈川県横浜市港北区新吉田東3丁目31番10号

【TEL】045-577-0264 【FAX】045-577-0265

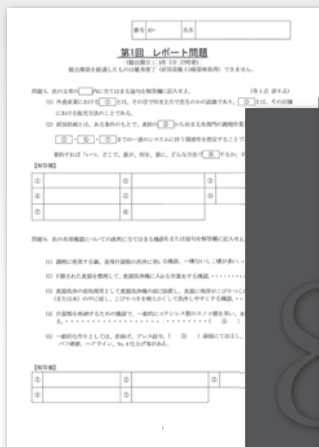
※新型コロナウイルス対応のため、理事会・委員会等は最低限の開催とし、事務局は在宅勤務を進めています。

通信 教育

2022年度厨房設備 第43回 受講者募集

1/7 受講申込 開始 FRI

新人研修 ・ 資格取得 ・ スキルアップに！



月1回のレポート提出(計10回)



スクーリング2日間(講習会・試験)

| | |
|--------|--------------------------------------|
| 受講者業種 | 厨房メーカー・エネルギー関連・洗剤関連・公務員・飲食関連・宿泊関連等 |
| 過去受講者数 | 6294名(うち優秀修了者数:1724名) 2021年 4月 1日 現在 |

受講者の声

- ・ 厨房機器だけでなく厨房環境・法律・法令等より広い視点から厨房設備について学べた。
- ・ 普段の業務では得ることができない知識を学べたので、今後の営業活動に活かしたい。
- ・ 図面が理解できるようになり、現場でのお客様との会話が充実した。
- ・ 毎月のレポート提出は大変だったが、厨房関連の知識が深まり身についた。
- ・ テキストも詳しいため今後の仕事でも参考にする。
- ・ 厨房設計で重要なゾーニング(機器配置)の仕方について学べた。



一般社団法人 日本厨房工業会 通信教育委員会
次号にて、募集要項を発表!!

「令和四年新春賀詞交歓会」 中止のお知らせ

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます
平素は当工業会の運営にご支援ご協力を賜り厚く御礼申し上げます
さて 令和四年一月に予定しておりました当工業会主催の新春賀詞交歓会につきましては 新型コロナウイルス感染症の収束の兆しが見えない状況であり 開催を見送らせていただくことといたしました
例年ご出席を賜っております皆様におかれましても 何卒ご理解いただきたくお願い申し上げますとともに 今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます
敬具

令和三年十一月

一般社団法人日本厨房工業会
会長 谷口 一郎

厨房設備士資格認定試験の 受験講習会廃止のお知らせ

当工業会では、毎年1回、業務用厨房機器の生産や厨房設備の設計施工に関する高度な専門的技術とその応用能力を備え、企画・研究・設計・評価・施工を行うほか、前述の関連分野にて作業管理および監督などの業務を行う厨房設備士を認定するために厨房設備士資格認定試験を行っております。

この試験は、事前に各会場で受験講習会を開催しており、受験生には受講を必須としていました。しかし、2022年度の講習会はオンライン上で開催し、参加（視聴）は任意と致します（視聴しなくとも受験可能）。また、2023年度以降は受験講習会を廃止する予定です。

なお、次年度の試験の詳細は4月中旬に当工業会ホームページおよびTwitterで発表予定です。



一般社団法人日本厨房工業会
設備士資格委員会

11.1

【中小企業庁からの周知依頼につきまして(適正取引講習会 告知のお願い)】

中小企業庁では、親事業者と下請事業者間の取引適正化を推進するため様々な施策を実施しております。

特に、毎年11月は「下請取引適正化推進月間」としており、下請法の普及・啓発事業を集中的に行っています。

<https://www.meti.go.jp/press/2021/10/20211001006/2021001006.html>

また10月に最低賃金の改訂が行われる中で、中小企業、小規模事業者、フリーランスの皆様が、スムーズな価格交渉、価格転嫁を進めることができるよう、正しい知識を身につけて適正取引を推進していただくための『eラーニング』と『オンライン講習会』を展開しております。

どちらも無料でご参加頂けますので、是非この機会にご活用ください。

~~~~~

### ①登録&利用無料！受講者には修了証も発行！ 『適正取引講習会eラーニング』がスタート！

この度、下請取引について基礎からしっかりといつでも、どこでもカンタンに学ぶことができるシステム、『適正取引講習会eラーニング』の運用がスタートいたしました。

パソコンに慣れていない方でも使いやすいシステムなので、インターネット環境があれば、いつでもどこでも下請取引の適正化、下請取引条件の改善等について基礎から学ぶことができますので、是非ご活用ください！

【eラーニング詳細はこちらから】

<http://tekitorisupport.go.jp/e-learning/>

※オンライン講習会を受講いただいた方は、eラーニング内でテストを受けることで「修了証」をダウンロードすることが可能です。

~~~~~

②適正取引講習会(オンライン講習会)参加受付中！

下請事業者の他、親事業者の購買・調達担当者も対象にした、実践に即した講習会『下請法【実践編】』と、下請事業者における価格交渉力の強化と、価格交渉のノウハウを広く周知するための講習会『価格交渉サポート』と、2つの講習会を実施しています。

この機会に是非、ご参加いただき、正しい知識を知っていただくことで、適正取引の推進を行って頂ければ幸いです。

【オンライン講習会の詳細はこちらから】

<http://tekitorisupport.go.jp/session/>

=====
【詳細・お申込み】

適正取引支援サイトにてご確認ください。

<http://tekitorisupport.go.jp/session/>

たくさんの皆様のご参加をお待ちしております。

11.2

【国土交通省からの周知依頼につきまして(「テレワーク月間」について)】

建設業法第27条の37の規定に基づく届出団体 各位

いつもお世話になっております。
不動産・建設経済局建設業課です。

テレワーク推進4省(総務省、厚生労働省、経済産業省、国土交通省)では、テレワーク普及のため、毎年11月を「テレワーク月間」と定めております。

(参考: https://www.mlit.go.jp/report/press/toshi03_hh_000083.html)

テレワーク月間について周知を図るため、大変お手数をおかけしますが、会員企業への周知方よろしく願いいたします。

11.16

【環境省、経済産業省からの周知依頼につきまして(「改正フロン排出抑制法に関する説明会の開催について」のご案内)】

関係団体 御中

このたび、環境省・経済産業省の主催により、令和2年4月に改正・施行された「フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律」について、内容をお知らせし、関係者の役割を説明するため、掲題の「改正フロン排出抑制法に関する説明会」を開催することになりました。

参考)環境省プレスリリース

<http://www.env.go.jp/press/110177.html>

説明会は、【第一種特定製品の管理者(事業者等)向け説明会】と、【建物解体業者、廃棄物・リサイクル事業者向け説明会】の2通りの説明会をオンラインにて下記の日程で開催します。

【第一種特定製品の管理者(事業者等)向け説明会】

- ・2021年12月17日(金)10:30~11:35 定員500名
- ・2022年 1月17日(月)14:30~15:35 定員500名

※説明会の内容は両日とも同じ内容となります。

【建物解体業者、廃棄物・リサイクル事業者向け説明会】

- ・2021年12月17日(金)14:30~15:35 定員500名
- ・2022年 1月17日(月)10:30~11:35 定員500名

※説明会の内容は両日とも同じ内容となります。

【お申込みフォーム】

<https://mri-project.smktg.jp/public/application/add/9545>

=====

改正フロン排出抑制法に関する説明会事務局

エム・アール・アイリサーチアソシエイツ(MRA)

メール: info-Fln-int@ml.mri-ra.co.jp

電話 : 03-6858-3134

=====

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(4)」

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と、回答部分について当職らにおける見解を述べた。

今回は偽装請負に関する問題について、まとめを行う。

■ 2. 労働者派遣と請負の区別の必要性

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

また、無許可であるにもかかわらず、労働者派遣を実態として行っているとして、取り締まりの対象になってしまう。

そのため、自社が行っている行為が「偽装請負」に該当するものではないか、注意が必要である。

■ 3. 留意点のまとめ

偽装請負として取り締まりの対象とならないためにも、留意しなければならないポイントを挙げる。

(1) 業務の指示について

労働者への「指揮命令権」は、請負事業主が有していなければならない。指揮命令権が、発注者にあると判断されないよう、業務の指示は原則として請負事業主が行っているか。

→もともと、日常的な会話は問題ない。安全確保のために必要な指示等も問題ない。

(2) 労働時間の管理

労働者の労働時間の管理は、請負事業主が行っていないなければならない。発注者において労働時間の管理を行っていたり、残業命令をしていたりしていないか。

(3) 企業における秩序の確保等

業務の指示だけでなく、労働者の服務上の規律に関する事項についての管理を、発注者に任せてしまっていないか。

労働者の配置の決定を、発注者に任せてしまっていないか。

(4) 業務の処理に要する資金

あくまで請負契約であるから、原則として業務の処理に要する資金は、請負注文者自身で用意しなければならない。

機械、資材等が相手方から借り入れまたは購入されたものについては、別個の対価的公平性のある双務契

約を締結する必要がある。無償で機械や、資材を利用し
労務を提供するという関係になっていないか。

意に偽装された場合も、違法としてペナルティの対象
になる。

(5)業務の処理についての法律上の責任

請負注文者は、労働者に対して業務の処理につい
て、民法、商法、労働基準法等その他規定された事業
主としてのすべての責任を負っているか。

■ 4. 結語

これらの留意点を踏まえて、請負契約が実質的には
労働者派遣となるような「偽装請負」とならないように
注意が必要である。

偽装請負と判断されると、請負事業主側には懲役ま
たは罰金の刑事罰も用意されており、発注主側も行政
指導、改善命令、勧告、企業名の公表といった措置ペ
ナルティが労働者派遣法に規定されている。

当然であるが、法に違反することを免れるために故



【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】

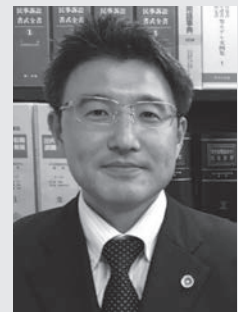
Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【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

阪神タイガース、この原稿描いてる途中でCS敗退決定…今年はいいい夢を見せてもらいました。

部外者がくる!!



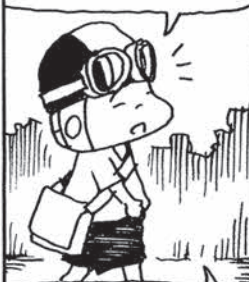
第31回・ガリレイグループ本社ビル／大阪ショールームMILAB

実はこの連載の第1回って福島工業(株)さんの東京支社だったんですよ～

社名が変わるとるー!?

社名変更は2019年の12月

もっと食の広い領域でお客様に貢献したい! そういう思いでグループ統一ブランドを作ることが目的でした



今日は満を持して大阪本社に…ん?



という訳で関西支部遠征2社目は福島工業(株)改め
フクシマガリレイ(株)
さんに突撃しまーす!!



山本さん
MILAB館長。
入社42年。
趣味はゴルフとウォーキング。

もう2年も経つんスね…で、なぜに「ガリレイ」?

世間の常識に逆らって地動説を唱えたガリレオ・ガリレイ

我々も哲学と信念を持って挑戦していきたいという思いを込めた名前です!

本当は「ガリレオ」にしたかったのにガチガチに商標登録されてて…

ちなみにガリレイのレイは「冷」にかかってます!

社員大会で突然発表があったんです

急に照明が落ちてスクリーンにPVが出て「会社の名前コレになります」って…



原山さん

入社17年。今は子供と遊ぶのが趣味。通称「MILABのマスコットキャラ」。本人もまんざらではない。

なるほど…



森さん

入社3年。趣味は映画・ドラマ鑑賞。コロナ以降、韓国ドラマにハマった。最近面白かったのは「イカゲーム」。

何も泣かんでも…



上田さん

入社10年。趣味はテニスとゲーム。人生終わるのでネットゲームにだけは手を出さないようにしている。

社員一同ちょっとしたパニックですよ

「ガリレイ」のアクセントは…

壇上で色々説明してるんですけど誰も聞いてない…

社名変更公表直後は取引先の皆さんもびっくりされてて…

外資系に吸収合併されたのでは?と心配されたりもしました

社名変更と時を同じくして出来上がったのがこの新社屋!

館長!?



何これ!? 意味わかんない!!

人名が社名ってどういうこと!?

ブランドでなく社名なの!?

今日ってエイプリルフルじゃないよな!?

最近やっと慣れてきましたけど…

色々大変だったんですね…

そして従来のショールームの枠を超えたオープンイノベーション空間 MILAB(ミラボ)です!

【取材・マンガ にしかわたく】

それでも地球は回ってゐる。回転寿司も回ってゐる。ことごとくギャグが空回ってゐる。

ラボラトリー
未来を創る研究所
MILAB

見学したい、利用したい、
コラボしたい。
様々な目的の人が集まる
創造的な空間です！

MILAB食堂【8F】
A定食
ひとつ！
社長肝入りの
「お座敷
コンパルルーム」
もあります！
いわゆる
インキュベーションオフィス。
弊社とのコラボを希望される
スタートアップ企業さん4社に
入居いただいています！

調理・実演・メニュー開発、
テスト…食に関わる全てを
フードスタッフのサポート付きで
利用できるようになっています！

**MILABベーカリー
セミナールーム【1F】**
天井換気システムに
集中配管ユニットも
(UDS) 完備！
機器のレイアウトは
自由自在です！

あのー
漫画家は入居
できますか？
**MILABサロン
MILABオフィス【2F】**
様々なショーケースを配置
最先端のショップを
再現したスペースです！

使えるシェアキッチン
略して「ツカキチ」！
利益度外視で
新しいチャレンジを
サポートします！

衛生管理だけでなく
食品の美味しさを
科学的に分析できる
機材が揃ってます！
新型コロナ禍以降
オンライン講習も
増えました！

なんだか
科捜研の女に
なった気分♪
**MILAB
製品試験室【1F】**

MILABキッチン【1F】
各グループ会社の技術が結集した
国内では他に類を見ない規模の
設備です！

**MILAB
食品研究室【1F】**
あらゆる冷凍・解凍機器を
お客様のニーズに合わせて
徹底的に試すことができます！

MILABストア【1F】

**MILAB食品工場
研究室【1F】**
「トンネルフリーザー」
って初めて見た！

**MILAB
食品研究室【1F】**

MILABストア【1F】

**ヨーヒエル
音頭オ〜♪**
【フクシマガリレイ(株)公式ソング】
再生回数
1848回

今日はもう
お腹いっぱい
と言いたいところ
ですけど

マスコットの
フクッピー
に今回はまだ
会えてないん
ですよ〜

久しぶりに
挨拶したか
ったのに…

コレや…ワイが
見たかったのは
コレやああ!!!

部外者的には
一つだけ
心残りが…

いや、あの…
今はちょっと
かくれんぼ
していて…

踊らされる
新入社員

妖しく揺れる
フクッピー

旦那旦那
フクッピー
好きなら
YouTubeに
ヤバイ動画
ありませ♡

?

?

?

Essay




映画の見どころ・台所

第90回

『みをつくし料理帖』

(2020年：東映)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

 古いけれど良くはない
日本の土間の台所

「食」をメインテーマにした時代劇映画である。原作は累計300万部を越えた“高田郁”の代表作で、全10巻にわたる長編小説である。監督は“角川春樹”で、かつて原作本とその映画化という“メディアミックス”で、「角川商法」という一大ブームを巻き起こした人物だ。彼は『犬神家の一族』『セーラー服と機関銃』など多数の(80本以上?)の映画を製作しているが、監督としては(『汚れた英雄』『天と地と』)8本目で、最後の作品だそうだ。

大坂から江戸に出てきた料理人である娘が、東西の食文化の相違に戸惑いながら自己研鑽に励み、次々とアイデア・メニューを創作し、料理人として成長していく話である。物語は“料理を巡る話”を主軸に、今は花魁おいらんとなった幼なじみとの友情、主人公を取り巻くさまざまな人間模様、そしてほのかな恋などが絡みながら進んでいく。

テレビ朝日では、北川景子主演で2回単発ドラマ化(2012、2014年)。また、2017年にNHKで黒木華主演の連続ドラマ(8回)として放映後、2019年には前後編2回のスペシャル版が作られた。北川版は未見だが、黒木版は極めて完成度の高い出来である。稀代の名女優・黒木華の“淡い恋心”の表現は、他の追従を許さない。機会があれば、ぜひ鑑賞をお勧めする。

時は享和2年(1802年)、所は大坂、漣と野江は仲

良しの幼なじみである。ある日漣は、高名な易者・水原東西(反町隆史)から、「雲外蒼天(苦うんがいそうてん労が絶えんが精進すれば真まっ蒼な空を拝める)」と言われる。その夜、大洪水が起こり漣は両親を亡くすが、名店の料理屋「天満一兆庵」のご寮さん・芳(若村麻由美)に救われ、鋭い“舌(味覚)”を主人に見いだされ、料理人となる。ところがもらい火で店を焼失、江戸の店を頼るが潰れており、息子は行方知れず、主人も亡くなり、漣(松本穂香)は芳と同居しながら蕎麦屋「つる家」を手伝う。

彼女は「つる家」の主人・種市(石坂浩二)に料理を任されるが、いまいち江戸の客の口には合わない。初登場は「深川牡蠣の味噌煮」だが、白味噌仕立てで上品過ぎ、“ぼんやり”してしまうのだ。ただ、客の小松原(窪塚洋介)という武士は、「面白い」と評価してくれる。

一方、医者いしやの永田源齊(小関裕太)から、「江戸は職人が多い、体から塩が抜け濃い味が好まれる」「食は人の天なり(『徒然草』の言葉、食は天のように重要だの意)」と教えられる。彼女は「大坂と江戸では水の味も人の好みも違う」「心こころ太も大坂は黒糖蜜、江戸は酢醤油」と知り、「料理の基本は出汁だしだが、昆布は江戸の水に合わない」ことに気付いていく。

しばらくして鰹節かつおに習熟した漣は、“鰹節と昆布”で出汁を取り「とろとろ茶碗蒸し」にして出すと、大評判となる。ある日、吉原の翁屋の料理番・又次が「茶碗蒸しをくれ!」とやって来る。これがきっかけで今評判の花魁“あさひ太夫”が、幼なじみの野江(奈緒)だと気付く。その後、料理番付で「つる家」は関脇となるが、大関格

の「登龍楼」が「とろとろ茶碗蒸し」を出し、「つる家」の客足は遠のく。芳と滯は「登龍楼」に赴いて「茶碗蒸し」を食し、出汁が同じだと気付く。芳が抗議するが、店の主人から「昔からある手法だ」と一蹴され、滯は「この仇は料理で返す」と啖呵を切る。その後「つる家」は火付けにあって全焼するが、滯はこの困難にどう立ち向かうのか？小松原への恋心は？医者源斉との三角関係は？花魁あさひ太夫との友情は、再会は叶うのか？そして、どのような創作メニューが出てくるのか？と、観客は次々と想像を巡らしながら「映画の行く末を楽しむ」という筋書きのお話である。

ではここで、厨房(台所)から映画を観てみよう。台所は「つる家」と「登龍楼」で出てくる。「つる家」(消失前)の台所は料理屋なので、それなりの広さがあがる。室内に井戸があり、正面の壁に向かって左から水甕、木製の流し、薪、竈(二口)と続く。手前に90度曲がって昆布が立て掛けてあり、井戸となる。中央には複数の台があり、調理した料理が置かれる場所である。新築の台所は井戸(位置変わらず)から右に水甕・流しと続く、明るい部屋だ。

土間と一段高い板の間からなる典型的な日本の台所だが、土の“土間”は衛生面や冬は冷えるという問題があり、土間では中腰で、板の間では座っての作業環境は、腰に良くない。重要な「食事」を作る場所なのに、西洋式のキッチンが導入されるまで、「人間工学」を欠いていたのが「日本の台所」のようだ。ただ「つる家」の台所は、新メニューが作られる場所として輝いていた。また、「登龍楼」の台所は店が大きいだけに広く、魚を捌く者や串を焼く者がいて、蒸し物や吸い物を作る場所もあり、板の間は相当広くて、慌ただしく活気に満ちていた。

観客は程なくして、花魁のあさひ大夫は滯の幼なじみ・野江だと察知できる。二人は互いに素性が分かりながら、「懐かしい大坂の料理」を通してしっかりつながっていく。「料理の持つ力」に、改めて感銘する次第だ。ちなみに小松原は將軍家に仕える御膳奉行で、「味見のプロ」であった。滯はこの小松原に恋心を抱くのだが、映画はNHKのドラマに比較すると、恋心の描き方が希薄であった。焼けた「つる家」は太夫の援助で再建されるが、大夫からの金子の持参場面とこの借金の返却の両場面は対を成しており、涙なくしては観られない。

よく知られているように、日本列島にはフォッサマグナ(中央地溝帯)の西側辺りを境に(糸魚川静岡構造線)

「味覚構造の差」が存在する。好まれるモノを東・西の順で列記すると、刺し身(赤身・白身)、出汁(鰹節・昆布)、しょうゆ(濃い口・淡口)、麺(そば・うどん)、肉(豚肉・牛肉)。「食文化」では、魚の並べ方(横・縦)、餅(四角・丸)。呼称では、おにぎり・おむすび、綿飴・綿菓子、肉まん・豚まん。また、鰻の捌き方(背・腹から)も違う。

原作はこのような味覚の地域差や食文化の違いに着目した所が見事だ。水は西の方が若干硬度が低い(ミネラル分が少ない)ので、昆布の出汁取り用には適している。呈味成分のグルタミン酸に核酸系のイノシン酸が加わると、“味の相乗効果”で旨味が強くなる。昆布(グルタミン酸)と鰹節(イノシン酸)の併用出汁は、食品化学的にも理にかなっている。

角川映画の同窓会のような作品だが、『里見八犬伝』の作者・清右衛門(藤井隆)の妻が薬師丸ひろ子(『里見八犬伝』[1983年、監督：深作欣二]の主演)というも、洒落が効いている。この清右衛門が“幻の花魁・あさひ太夫”の素性を暴く戯作を書こうとするが、これを滯が料理で阻止しようとする。それがこぼれ梅(味醂の搾り粕)で下味を付けた、卵黄の味噌漬け「べつ甲珠」で、ラスト近くの見せ場で使われる。そして涙のラストと相成るのだが、それは映画を観てのお楽しみだ！TVドラマも同様で、続編を匂わせて映画は幕を閉じる。

ちなみに「みをおつくし」とは「滯標：船の航路を示す標識」で、沢口靖子主演のNHKの朝ドラ『滯つくし』で有名になった言葉だ。主人公・滯の人生の「目標、道しるべ」の話であり、「身を尽くし」「滯が尽くす」に引っかけてある。原作は女性に受けたベストセラーなので、当方も「食の知識」を生かし、「小説・身を尽くせ料理長！」あたりで一山当てたいところだ。



『みをつくし料理帖』

監督・脚本：角川春樹
原作：高田郁
脚本：江良至、松井香奈
撮影：北信康
音楽：松任谷正隆
出演：松本穂香、奈緒、若村麻由美、浅野温子、窪塚洋介、小関裕太、藤井隆、渡辺典子、反町隆史、榎木孝明、鹿賀丈史、薬師丸ひろ子、石坂浩二、中村獅童

発売日：DVD & Blu-ray 発売中

価格：BD 6,800円/4,800円、DVD 5,800円/3,900円(各税別)

発売元：映画「みをつくし料理帖」製作委員会

販売元：(株)ハピネット・メディアマーケティング

© 2020 映画「みをつくし料理帖」製作委員会

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54回

2021年を振り返り～「肉」か「肉以外」かの選択

今年も終わりが近づいています。2021年に売り上げ好調だったフードサービス業の商品には、ハンバーガーや焼き肉、鶏の唐揚げなどの肉料理があります。なじんだ、分かりやすい料理である点が共通です。日本マクドナルドホールディングス(株)は、2020年12月期(連結)の営業利益が9年ぶりに最高益を記録し、2021年12月期は全店売上高6,130億円を目指すとしています。モスフードサービス(株)も2021年3月期の連結決算は、営業利益前年比34.1%増、純利益は173.1%増です。ハンバーガーと鶏の唐揚げは、朝昼夕、夜食、小腹がすいた時など、時間軸にとらわれない点や、ワンハンドで食べられる食べやすさも強みです。

焼き肉は、焼き肉店に業態を変える居酒屋が目立ち、低迷する外食産業においては売り上げ好調でした。同じ肉料理でも、しゃぶしゃぶやすき焼きと焼き肉の違いに、肉の部位のバリエーションがあると思います。焼き肉では、ロース、カルビ、タン、ホルモンなど、1回の食事で数種類の部位を食べることが珍しくないのですが、他の肉料理にはそのような食べ方の文化はありません。その点も飽きさせない一因でしょう。さらに、目の前で生肉に火が入り、焦げた匂いが加わる様は、脳を刺激して食欲をそそります。これも焼き肉の強みです。

一方で、2021年は「肉料理は避けよう」という視点も確実に存在感を増したと言えます。「避ける」理由の一つに、家畜飼育により生じる二酸化炭素などの環境問題の視点があります。そこで注目されたのが、大豆ミートです。これは常温保存ができる点や、加熱調理した際の火の通りが良いといった利便性においても肉類に引けを取らないため、巣籠もり需要にマッチしたとも言えます。

では、魚介類はどうだったのでしょうか。実は地方の干物が売れています。本来の塩漬けた干物も好調です

が、塩の代わりにハーブやスパイスで漬けた西洋風干物が、前年比の売り上げ約10倍とのこと。味付けをしなくて食べられる点や、野菜等を合わせて煮込むとプロバンス風料理になるなどのオシャレなイメージが新しく、ワインに合う干物になるわけです。

炊き込みご飯にもなります。食事のバリエーションを広げることにになり、巣籠もり生活にマッチしたと言えます。さらに地域性の高い干物は、地方へ旅行ができない中において、地方土産としての欲求も満たしたのかと思います。

肉類は食べないけれど魚は食べる菜食主義者の「ベスカタリアン」や、時には魚を食べる菜食主義者の「シーガン」といった、肉類は食べないけれど魚類は食べる人が、海外で今年話題になりました。新型コロナ禍で低迷の農業と漁業を応援する姿勢を示し、サステナブルな将来を見据えた食生活を選択する考えがあります。日本の洋風干物も新型コロナ前は外国へ輸出されて人気だったので、来年は「干物」も注目料理の一つになるかもしれません。

食材を塩漬けて乾燥させる手法は、世界中にあります。西洋ではビーフジャーキーや生ハム、北欧では塩漬けたタラを干しますので、日本の干物に違和感がないのも、自然なことかもしれません。肝心の日本人が伝統的な干物を見直し、魚料理にも目を向けることも求められるのかもしれませんがね。いずれにしても2022年は食品企業にとって良い年になっていくことを願わずにはられません。来年もどうぞよろしくお願い致します。

SDGs 魂

第3回 SDGsは、自分たちが積極的に
関わられることを見つけて追求する

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 平澤 太

私が主宰/役員を務めるデザイン会社Designcafe™と建築設計会社49Architekt-Inc.では、国連の「持続可能な開発目標(SDGs)」に対し、建築&空間領域の環境デザイナーもしくは建築家としてSDGsでうたわれている17のゴールのうち、事業ポートフォリオに重ね合わせながら、主に四つのターゲットに絞りこんで取り組んでいます。また、単にオーソドックスな受託業務の中での取り組みだけでなく、デザイン会社ならではの柔軟な発想でプロトタイプング(検証モデルの可視化)し、アイデアを提示し、具現化していくことに対しても、受託業務と同じ比率で取り組んでいます。今回はその中から、具体的な取り組みをいくつかご紹介します。

ゴール7

エネルギーをみんなに そしてクリーンに

Designcafe™では、スタジオやサテライトで使用する電力のクリーンエネルギーへの転換を進めています。クリーンエネルギーによって発電された電力を積極的に買い取り、活用することによってCO₂削減を試みており、2019年以降は約25%をクリーンエネルギー由来の電力へ転換しています。金沢に計画しているサテライトスタジオ(2022年オープン予定)では電化をさらに進め、化石燃料由来のエネルギーを極力減らし、CO₂削減を取り組みとして継続しています。また、使っている社用車(自動車、スクーターなど)も電動車にチェンジし、再生可能

エネルギー由来の電力で活用しています。将来的に小型核融合炉が実用化されれば、クリーンなエネルギーが安全安価に供給されます。これらの電力化へのシフトはインフラコストに直結するため、製造業では喫緊に取り組むべきだと考えます。

ゴール8

働きがいも経済成長も

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

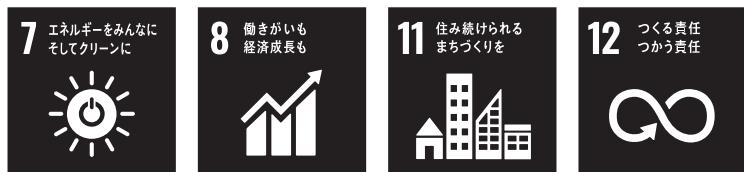


図1 Designcafeの取り組むSDGs

働いている時間は、有限の資産です。



図2 海外研修プログラム

DesigncafeではDESIGNING-Dx(デザインのデジタルトランスフォーメーション)に積極的に取り組んでおり、最新のクラウドとコミュニケーション&デザインツールを積極的に導入し、リモートでもストレスにならないコミュニケーションと難易度の高いデザインワークの省力化に取り組んでいます。

具体的には、ダイレクトモデリング3D-CADで直感的にデザインを描き、生成したソリッドデータをそのままBIM(ビルディングインフォメーションモデリング)や3Dプリンタへ移行。施工の現場やプロトタイピングに応用しています。また、自動切削機や5軸NCルーターを活用する制作会社へデータを渡し、そのまま製作することも可能になりました。3Dそのものは目新しくありませんが、3Dを直感的に扱えることはとても大きく、また、そのデータをさまざまな場面でそのまま使えるメリットは、計り知れません。これらによって、**オペレーションストレスの軽減化とデザインワークの省力化で得られた時間を創造と洞察に当て、クリエイターとしてやりがいを感じる仕組みを構築**しています。また、これらで生まれたデザインアセットをクラウドで資産化し、チーム内で共有することで新しい提案につなげ、受注力強化につなげています。

→Designcafe™が取り組むDESIGNING-Dx (BIM+ジェネレーティブデザイン)

<https://designcafe.jp/about-designcafe/generative-design-bim-design-dx>

また、海外研修などの仕組みを通じて知見を高めることによって、社会や世界に対する関心を持ち、偏見を

なくし、独りよがりにならない人格形成に寄与できるように、海外研修旅行を中心とした研修プログラムを実施しています。

ゴール11 住み続けられる まちづくりを

ゴール11の中のターゲット3である「2030年までに、包摂的かつ持続可能な都市化を促進し、すべての国々の参加型、包摂的かつ持続可能な人

間居住計画・管理の能力を強化する」に対し、適切なアプローチと持続可能な仕組みでできる建築&空間デザインを模索&実行しています。具体的には「簡便な仕組みと既に開発された技術を使いながら、必要数に応じてカスタマイズできる住宅空間」や「素材ロスの少ない建材の活用、リターナブル(再生可能)な素材の有効活用」です。また、連動して日本政府の科学技術政策「Society 5.0」(https://www8.cao.go.jp/cstp/society5_0/)の掲げるスマートシティ構想に対しても、独自に建築や空間活用のアイデアをビジュアライズ(<https://designcafe.jp/archives/category/study/concpt-study>)し提案しています。

ex1) Smart Concept House(<https://designcafe.jp/archives/18242>)“CH-101”は「持続可能性」「拡張性」に主眼を置き、住宅を建設する際に使用する“建材”の持続可能性(3Dプリンタで部材制作し組み立て)と住宅の宿命でもある家族構成の変化に対応する拡張性や可変性に着目、可能性を示したものです。

別な視点では、人口減少時代に突入した日本の住宅は他の先進国と比べ住宅総量規制(<https://style.nikkei.com/article/DGXMZO85606320T10C15A4000000/>)がなく、新築物件は明らかに造り過ぎであり、新築ほど価値があり、古くなると(30年が目安)ほぼ建物としての価値を失います。SDGsの達成目標となる2030年の日本の人口は、65歳以上の老人が3分の1を占め、2020年から比較して人口比率で1割、全国で1,200万人の人口が減ります。これは、2029年の段階で、2021年現在の九州全体の人口が日本からいなく

Concept House CH-101 Expanding Tubes Designcafe's vision of the SDGs.

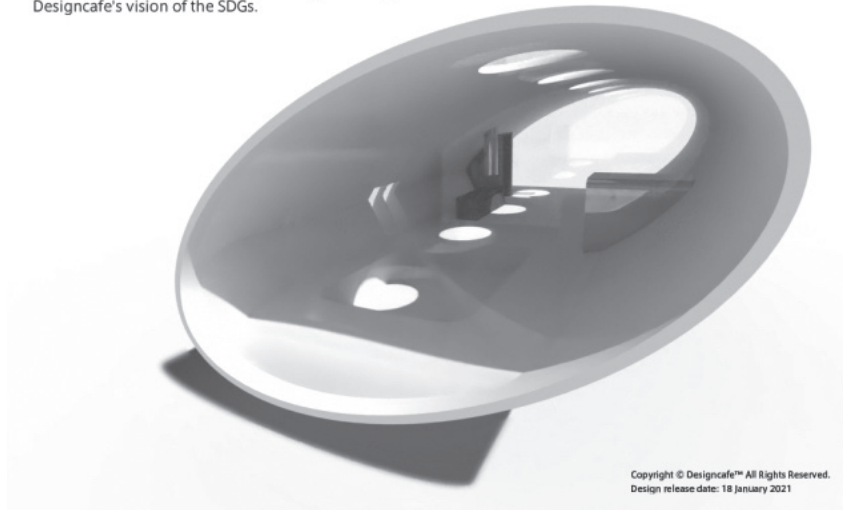


図3 コンセプトハウス

なる計算です。持続可能性と住環境をコントロールしていく観点で見れば、他の先進国のような住宅総量規制とコンパクトシティ化(職住環境を近接化し、都市をコンパクトにする)は避けて通れない喫緊の課題です。都市を中心に飽和している空き家(中古住宅や中古マンション)の活性化は都市ストックの活用、担保価値上昇で個人に資産を持たせることによる資産効果、資源の有効活用と持続可能性の観点でも有効であり、人口減少に合わせた施策に適應できる可能性を持っています。空き家に対する政府の法整備と制度化も始まりました。私たちDesigncafeが住環境デザインにおいて、リノベーション(改修による価値再生)やコンバージョン(用途変更による価値再生)に力を入れていく(https://designcafe.jp/archives/category/works/residential_environment)のはこのような理由があるからです。

今あるものを手入れをし、新たな魅力を育むことが大切だと考えています。

ゴール12 つくる責任 つかう責任

ゴール12の中のターゲット5である「2030年までに、予防、削減、リサイクル、および再利用(リユース)により廃棄物の排出量を大幅に削減する」。

Designcafeのポートフォリオの中では「飲食店舗デザイン、料飲ビジネスの空間デザイン」や「展示会デザイン、イベント空間デザイン」(https://designcafe.jp/archives/category/works/exhibition_design)が該当します。

まず「飲食店舗デザイン、料飲ビジネスの空間デザイン」では、屋台や移動販売など食のモビリティによる、外食の活性化やフードロス低減への取り組みを行っています。同じ店で仕入れる食材をできるだけ廃棄しなくて済むよう、テイクアウトやお弁当などのフードリサイクルやフードドライブに積極的に取り組んでいるお店に対し、安価で導入できるテイクアウト専用屋台の開発を行っています。また、問題になっているマイクロプラスチック問題に呼応し、その多くを排出している料飲ビジネスに対しても、廃棄しているパッケージ容器をライ

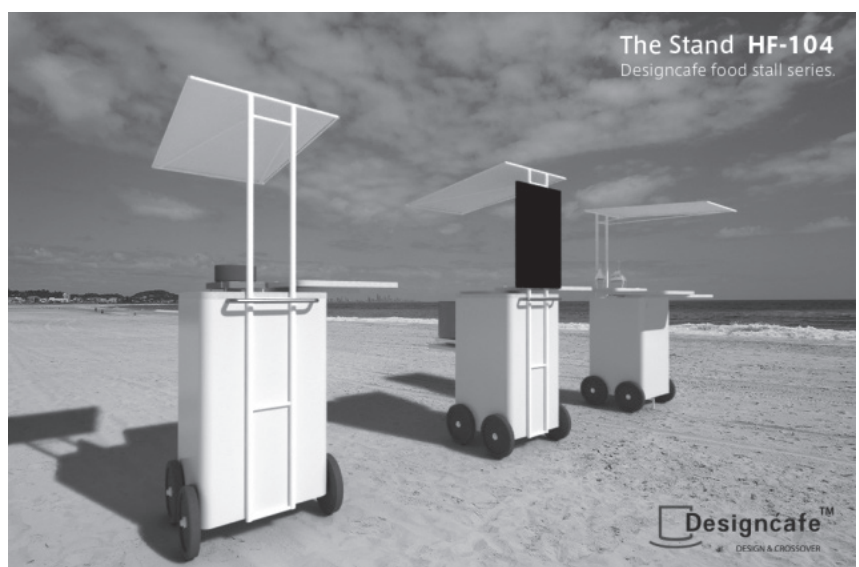


図4 テイクアウト専用の屋台

メックスやバガスを使用した再生可能素材にチェンジするための啓発活動と積極的な提案を行っています。

「展示会デザイン、イベント空間デザイン」(https://designcafe.jp/archives/category/works/exhibition_design)では、イベント終了後の廃棄物をいかになくしていくか？ 資源の持続可能性の観点で課題を抱えています。リサイクルでの再生は現状でも各建材メーカーが積極的に取り組んでおり、私たちDesigncafeでも積極的に採用し活用していますが、これは受動的な取り組みです。もっとも関心が高く、問い合わせの多い(デザインの自由度が高い)木工造作系の展示会ブースのほとんどはリユースできずに廃材となり、ニーズとエシカル的なマインドの間で苛まれていました。

そこで、この中でも特に需要があるコンパクトな1~4小間サイズ(9㎡~36㎡)に特化した木工ブースをパッケージ化し、業態タイプ別にカスタマイズできるブースをイベント制作チームである“EXTRADREI,LLP”(https://extradrei.net/)と共に開発しています。各パーツを組み合わせることで、展示属性に即したブースを作ることができるうえ、新規の造作箇所をゼロにすることで廃材の排出量を抑え

る試みであり、また、造作大工の省力化にも貢献できるアイデアです。さらに、規模のある展示会ブースやイベントにおいても、再生可能なシステム材や年間出展計画に基づいたブース流用などを積極的に提案し、廃棄物の削減に努めています。

SDGsにどう向き合うか？

SDGsは、経済発展を前提とした持続可能性の追求だと捉えており、自分たちが深く関心を持ち、関与できそうなターゲットに絞った上で、徹底して取り組むことだと考えています。Designcafeは小さなデザインスタジオですが、得意先は一部上場企業やグローバルメーカーからダイレクトに依頼を受けることも多く、おのずとその振る舞いがデザイン委託先の選定にもつながっている実感があります。環境問題やグローバル化などVUCA(不確実性)の時代を生きている私たちにとっては、SDGsは重要な関心事です。そして、SDGsもDxも経営者やリーダーが率先して進めていくことが重要であり「自分たちがどのような未来を描いていきたいのか？」につながっていくのだと思っています。

Yes! Chubou!!



工業会会員企業の皆さまの、新製品やイベント情報を月刊厨房で紹介しませんか？

単独では難しい、貴社の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。今すぐ工業会ホームページにアクセスし、貴社の情報をご投稿ください！

貴社の情報を全国誌でご紹介！

一般社団法人 日本厨房工業会
JFEA Food Service Equipment Association

厨房の明日を見据えて

Information

ツイート

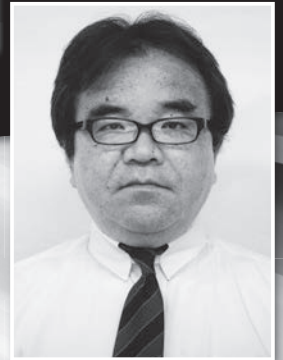
2020年9月18日

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

Yes!Chubou!!
工業会
会員限定
月刊厨房
情報提供
フォーム

Copyright © 2020 Japan Food Service Equipment Association. All rights reserved.

最新 外食トレンド 2021



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.12

2020年新型コロナ禍での そう菜(中食)市場規模と業態別シェア率

1.はじめに

中食産業は、人口減少や高齢者人口の増加、単身世帯の増加などの社会現象と、女性の就業率の上昇や消費者の簡便志向などのライフスタイルの変化などにより、注目度が高まっている。

その意味でも、そう菜(中食)市場規模は重要な指標の一つである。

そう菜(中食)市場規模は、産業ベースの市場規模である料理品の年間販売(経済産業省「商業統計表」と(一社)日本惣菜協会がとりまとめて推計して

いる品目ベースのそう菜市場規模と、二つのデータが存在する。

料理品小売業とは「各種の料理品(調理済み食品)を主として販売している事業所」をいうことから、コンビニエンスストアやスーパーなどは料理品小売業ではないため、そう菜、おにぎり等の売上高は含まれない。

一方、そう菜市場規模は品目ベースであることから、コンビニエンスストアやスーパー等の弁当、おにぎり、調理パン、そう菜等の売上は含まれることになり、現実性のあるデータとしては、品目ベースの市場規

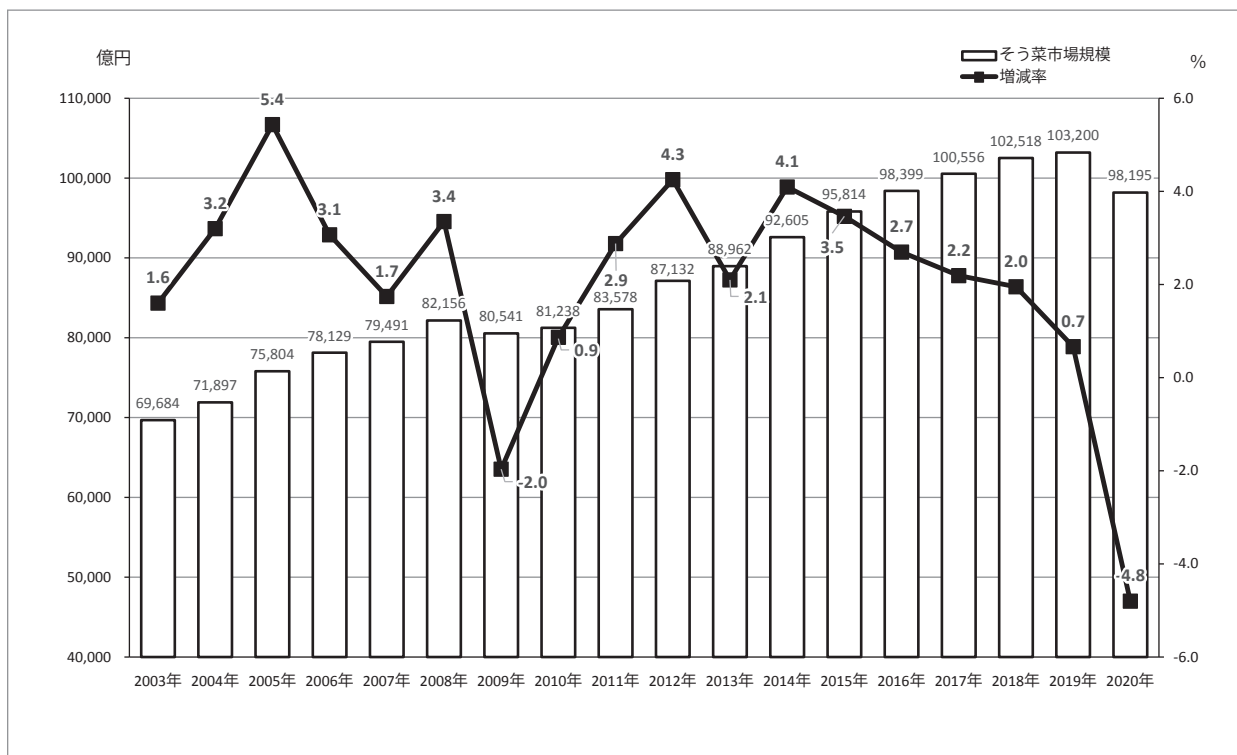


図1 そう菜(中食)市場規模の推移
資料:(一社)日本惣菜協会推計

模が高い頻度で採用される状況となっている。

2020年は新型コロナウイルス感染拡大で人と人の接触が抑制される中、テイクアウトやデリバリーなど提供手段が多様化し、外食企業も中食市場に参入するなど、中食産業は活発化している。

2020年のコロナ禍での中食状況は、総務省統計局の「家計調査」を用いて消費者の動向として捉えると、大きく伸びているが公表された2020年のそう菜(中食)市場規模ではどのようにになっているか、見ていくことにする。

2. そう菜(中食)市場規模

(一社)日本惣菜協会の推計によると、2020年の新型コロナ禍でのそう菜市場規模は、前年より4.8%減少し9兆8,195億円と、10兆円の大台を割り込み、2009年以来11年ぶりに前年実績を下回った。

そう菜市場規模は、過去の阪神淡路大震災、東日本大震災などの危機に遭っても堅調に推移したが、新型コロナウイルスの感染拡大の危機では、影響が出た形となった。

そう菜市場規模の推移を2003年(平成15年)か

ら見ると、2003年の市場規模は6兆9,684億円であったが、翌年の2004年(平成16年、7兆1,897億円)には7兆円台、2008年(平成20年、8兆2,156億円)には8兆円台、2014年(平成26年、9兆2,605億円)には9兆円台と、ほぼ右肩上がりに拡大し、2017年(平成29年)に10兆556億円と、10兆円に初めて到達し、3年連続の10兆円台となっていたが、2020年(令和2年)では、4年ぶりに10兆円を下回った。

増減率を見ると、2003年(平成15年)が1.5%増加であったが、2005年(平成17年、対前年増減率5.4%増加)まで増加率が拡大して、2005年(平成17年)の増加率がここ16年間で最も大きな伸びとなっている。しかし、2006年(平成18年、同3.1%増加)以降、増加率が縮小傾向となり、2009年(平成21年、同2.0%減少)には初めて前年実績を下回った。

その後前年実績を上回り、2012年(平成24年、同4.3%増加)には2003年以降2番目に大きな増加率となった。2014年(平成26年、同4.1%増加)以降、増加率が縮小傾向となり、ここ3年間は2%台の増加となっており、2019年(令和元年)には0.7%増加と1%以下の伸び率であったが、2021年(令和2年)には、前年より4.8%減少した。

以上のことから、(一社)日本惣菜協会推計の2020年のそう菜市場規模では、新型コロナウイルスの影響があったことがうかがえる。

3. そう菜市場規模に占める業態別シェア率

そう菜市場規模の業態別シェアの状況を見ると、新型コロナ禍での2020年(令和2年)では、コンビニエンスストアが32.1%と最も高い割合であり、次いで食料品スーパー(28.1%)、専門店他(27.8%)、総合スーパー(9.0%)、百貨店(3.0%)の順となっている。

しかし、新型コロナ禍の影響でコンビニエンスストアが前年より0.5ポイント低下、専門店他と総合スーパーが0.3ポイント、百貨店が0.4ポイントと、それぞれシェアが縮小し、食料品スーパーだけが1.5ポイント拡大している。

コンビニエンスストアがシェア

単位：億円

| | そう菜市場規模 | 業態別割合 | | | | |
|-------|---------|-------|-----|--------|---------|------|
| | | 専門店、他 | 百貨店 | 総合スーパー | 食料品スーパー | CVS |
| 2003年 | 69,684 | 33.3 | 6.5 | 12.1 | 21.2 | 26.9 |
| 2004年 | 71,897 | 32.7 | 6.1 | 12.3 | 21.7 | 27.1 |
| 2005年 | 75,804 | 34.2 | 5.7 | 11.7 | 22.1 | 26.3 |
| 2006年 | 78,129 | 34.7 | 5.3 | 11.5 | 22.8 | 25.8 |
| 2007年 | 79,491 | 35.0 | 5.2 | 11.4 | 23.2 | 25.2 |
| 2008年 | 82,156 | 34.9 | 5.0 | 11.1 | 23.6 | 25.5 |
| 2009年 | 80,541 | 34.5 | 4.7 | 11.1 | 24.3 | 25.4 |
| 2010年 | 81,238 | 34.2 | 4.5 | 11.0 | 24.4 | 25.9 |
| 2011年 | 83,578 | 33.7 | 4.4 | 10.9 | 24.3 | 26.7 |
| 2012年 | 87,132 | 32.7 | 4.3 | 10.6 | 24.2 | 28.2 |
| 2013年 | 88,962 | 32.2 | 4.2 | 10.4 | 24.3 | 29.0 |
| 2014年 | 92,605 | 31.2 | 4.0 | 9.9 | 24.8 | 30.2 |
| 2015年 | 95,814 | 30.2 | 3.9 | 9.6 | 25.6 | 30.7 |
| 2016年 | 98,399 | 29.5 | 3.7 | 9.3 | 25.8 | 31.6 |
| 2017年 | 100,556 | 29.0 | 3.6 | 9.2 | 26.1 | 32.1 |
| 2018年 | 102,518 | 28.8 | 3.5 | 9.2 | 26.2 | 32.3 |
| 2019年 | 103,200 | 28.1 | 3.4 | 9.3 | 26.6 | 32.6 |
| 2020年 | 98,195 | 27.8 | 3.0 | 9.0 | 28.1 | 32.1 |

図2 業態別、そう菜市場規模に占める割合の推移

資料：(一社)日本惣菜協会推計

注) 専門店他

そう菜専門店、そう菜販売店、持ち帰り弁当店、仕出し弁当店、駅弁当店、寿司小売店、おにぎり販売店、調理パン小売業、衣食住いずれかの販売額が90%以上の専門店でのそう菜販売、衣食住いずれかの販売額が50%以上の中心店でのそう菜販売など

1位になったのは2015年(平成27年)(30.7%)からであり、それまでは、そう菜専門店や持ち帰り弁当店、仕出し弁当店、調理パン小売業などの専門店他であった。

2003年(平成15年)からの各業態のそう菜市場規模に占めるシェア率を見ると、コンビニエンスストア以外にシェアを拡大している業態は食料品スーパーであり、2003年(平成15年)は21.2%であったが、2019年(令和元年)には26.6%と、5.4ポイント、シェア率が上昇している。

一方、総合スーパーや百貨店ではシェア率が低下している。総合スーパーでは2003年(平成15年)に12.1%であったシェア率が、2020年(令和2年)には9.0%になっており、百貨店では6.5%から3.0%と、それぞれ3.4ポイント、3.5ポイント低下している。

今後、中食市場は、このシェア率を見る限りコンビニエンスストアを中心に専門店他、食料品スーパー等が牽引していくものと思われるが、今回の新型コロナ禍では、食料品スーパーに追い風が吹いたように思われる。

また、低迷が続いている百貨店業界では、以前デパートで一世を風靡したが、今回の新型コロナ禍では、よりシェア率を縮小させた状況となっている。

4.まとめ

(一社)日本惣菜協会が推計している2020年のそう菜(中食)市場規模を検討してきた。

中食は、総務省統計局の家計調査などを分析しても、2020年の新型コロナ禍においても、全体としては好調に推移している。

では、(一社)日本惣菜協会推計のそう菜市場規模が2020年では減少したのか。協会の担当者に聞いたところ、そう菜市場規模はコンビニエンスストア、食料品スーパー、専門店他、総合スーパー、百貨店の中食商品の年間販売額を推計しており、外食企業の中食販売額は含まれていないとのことであった。

すなわち中食全体としては新型コロナ禍にあっても増加しているが、外食企業のテイクアウト、デリバリーなどの中食売上高が含まれず、外食の中食へのシフトがコンビニエンスストア等の中食売上と競合になり、そう菜市場規模が減少した形となっている。

それだけ、新型コロナ禍での外食企業のテイクアウト、デリバリーへのシフトが増加したのである。

現在、新型コロナウイルス感染者が全国的に減少しており、外食企業にとっては従来の営業に明るさが出てきているが、外食企業の中食参入は消滅したわけではなく、新型コロナ禍での中食行為は増加している中、今後も中食商品を販売している業種・業態と外食産業の中食が競合する状況が続くことになることが予想される。

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

【1】相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は14件で前年同月の14件に対して100.0%。

(2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、1年半前に購入したガス給湯器本体下の水抜き栓より、使用5か月目くらいからかなりの水が出るようになった。対応したメーカー担当者の態度が威圧的で説明内容にも納得がいかない。部品交換では再発の可能性や機器の寿命が短くなるのではと不安なため、新品に換えてほしいの1件。

◇問い合わせは、6年前に購入し使用した石油ストーブの芯が摩耗したため、芯の交換を要望。購入店は芯は販売できるが交換不能。メーカーに連絡したところ持ち込みをしても技術者がいないため出張修理対応しか受け付けないと言われた。出張費を入れると石油ストーブの購入価格とほとんど変わらなくなることに不満等13件。

【2】受付実績合計

2-1) 2021年10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 | 7 | 8 (57.1) |
| 事業者 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 (28.6) |
| 司法・行政 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 (14.3) |
| その他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 (0.0) |
| 計 (構成比) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(7.1) | 13(92.9) | 14 (100.0) |

注) 前年同月の受付件数は14件、事故クレーム件数は0件

【3】主な関係行事

(1) 理事会 : 一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会(10/21 工業会会議室)

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

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

| 会 社 名 | 分 類 | 親型式(シリーズ) |
|----------|-----------------|----------------|
| ニチワ電機(株) | テーブルレンジ | MIR-1055SA-N-J |
| | | MIR-5TA-N-J |
| | スチームコンベクションオープン | SCOS-201RY-R-J |
| | | SCOS-610RY-R-J |
| | 立体炊飯器 | ERC-27NE-J |
| | フライヤ | SEFD-18K-J |
| 蒸し器 | NES-650N-9-J | |
| 日本調理機(株) | 立体炊飯器 | ENBN-C46S |
| | 回転釜 | ARCX-2GT |
| (株)ネオシス | テーブルレンジ | DGK-60JSH-D |
| | フライヤ | NGTNS1575 |
| (株)フジマック | レンジ | NGFR18NB |
| | テーブルレンジ | FIC304525 |
| | | FIC906006TF |
| | フライヤ | FGTNS157532 |
| FGF2723R | | |
| (株)マルゼン | レンジ | FGF25NB |
| | | MIHX-JS05C |
| | | MIR-127X |
| | テーブルレンジ | MIR-127XB |
| | | MIT-127 |
| | | MITX-S55C |
| | | RGT-S127 |
| | | SMT-097 |
| | | MIT-127B |
| | | MITX-S55D |
| | ローレンジ | MHIL-10S |
| | スチームコンベクションオープン | SSCX-06HNU |
| | | SSCX-P20NU |
| | 立体炊飯器 | MRC-X2C |
| | | MERC-X2 |
| | フライヤ | MXF-046FB |
| | | MGF-CE16 |
| | | MXF-046C |
| | | MXF-046FC |
| | | MIF-18D |
| | 蒸し器 | MUS-066D |
| | | MUSE-066B1 |
| | 麺ゆで器 | MREK-44 |
| | | MRLN-03C |
| | ドアタイプ洗浄機 | MDDTB7E |
| | | MDDTB8E |
| | 台 | BH-157 |
| BWD-157 | | |
| DBW-159W | | |
| MH-157X | | |
| MWD-157X | | |
| シンク | BSM2-156R | |
| | DBS2-159W | |
| | MM2-156RX | |
| 水切り台 | BSW-126 | |
| | MSW-127X | |
| 戸棚 | BDS-157 | |
| 吊戸棚 | BCS9-1835S | |

親型式：96 機種、子型式：2,585 機種

工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

| 認定日 | 技術基準適合品 | 認定製品コード | 会社名 | 電話番号 |
|------------|--------------------|-------------|-----------------|--------------|
| 17. 8. 29 | ダブルチェック | 17-002-0201 | (株) クラコ | 06-6222-6711 |
| 20. 8. 4 | ダブルチェック L 型 | 20-002-0202 | | 06-6222-6711 |
| 20. 8. 4 | ダブルチェック M 型 | 20-002-0203 | | 06-6222-6711 |
| 19. 8. 28 | グリースダンパー | 19-002-0204 | | 06-6222-6711 |
| 21. 8. 24 | バップレッシュ 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 | 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 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 | ウォッシュフィルター | 20-002-7501 | サ ン タ (株) | 076-268-2941 |
| 18. 2. 28 | オリオフィルター | 18-002-7601 | 協立エアテック(株) | 092-948-5065 |
| 18. 6. 26 | グリスフィルター75 | 18-002-7602 | | 092-948-5065 |

●グリスエクストラクター技術基準適合品

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

●グリスセパレーター技術基準適合品

| | | | | |
|------------|-------------------------|-------------|--------------|--------------|
| 17. 8. 29 | エ ア ロ ・ ウ ェ イ | 17-003-0201 | (株) ク ラ コ | 06-6222-6711 |
| 19. 8. 28 | S O I L S C R U B B E R | 19-003-0801 | (株) 加藤厨房設備 | 03-3745-3141 |
| 20. 10. 19 | アクアクリーンシステム | 21-003-0901 | 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 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

◆ 12月(師走) ◆

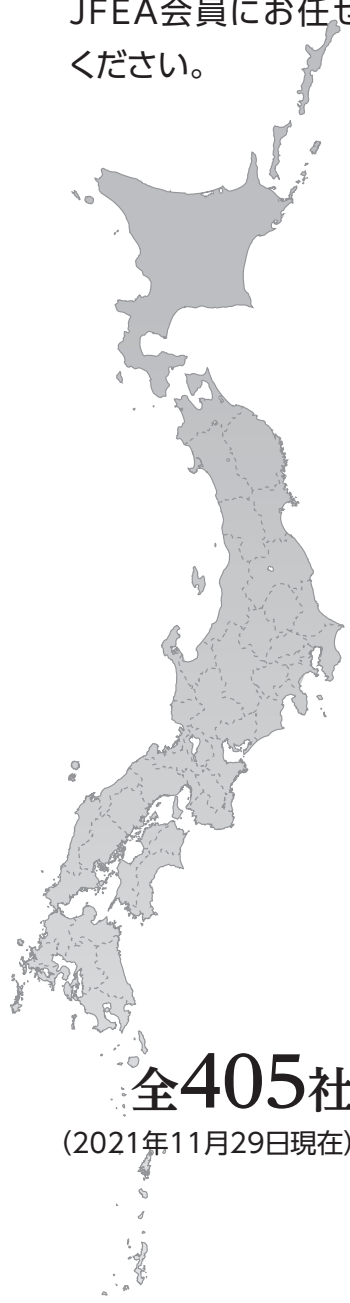
- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1日(水) 映画の日、鉄の記念日 | 24日(金) 学校給食記念日 |
| 3日(金) 国際障害者デー、妻の日 | 25日(土) クリスマス |
| 6日(月) 姉の日 | 28日(火) 官公庁御用納め、シネマトグラフの日 |
| 9日(木) 障害者の日 | 29日(水) シャンソンの日 |
| 10日(金) 世界人権デー、アロエヨーグルトの日 | 30日(木) 正月飾りの日 |
| 11日(土) 胃腸の日 | 31日(金) 大晦日 |
| 12日(日) 漢字の日、バッテリーの日 | |
| 13日(月) 正月事始め、ビタミンの日、双子の日 | |
| 20日(月) 鰯の日、シーラカンスの日 | |
| 22日(水) 冬至、労働組合法制定記念日 | |



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11月29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
- エース工業(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)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
- (株)ラックランド
- ワシオ調理工業(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
エレトロックス・プロフェッショナルジャパン(株) 大阪支店
王子テック(株) 大阪支店
(株)大穂製作所 大阪営業所
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5 |
| (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5 |
| (株)中西製作所 | 前2 |
| ニチワ電機(株) | 前1 |
| 日本洗淨機(株) | 表2 |
| 日本調理機(株) | 表3 |
| (一社)日本能率協会 | 後1 |
| フクシマガリレイ(株) | 表4 |
| (株)フジマック | 後3 |
| ホシザキ(株) | 前3 |
| 細山熱器(株) | 前8 |
| (株)八木厨房機器製作所 | 後4 |

(50音順)

■ 広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

広告掲載料金 (会員企業・税別)

| | 毎月 | 隔月・3カ月 | 単発 |
|-----------------|---------|---------|---------|
| 普通1頁 (A4/4色刷) | ¥75,000 | ¥79,000 | ¥82,000 |
| 普通1頁 (A4/1色刷) | ¥56,000 | ¥60,000 | ¥62,000 |
| 普通1/2頁 (A4/4色刷) | ¥39,000 | ¥45,000 | ¥50,000 |
| 普通1/2頁 (A4/1色刷) | ¥29,000 | ¥34,000 | ¥39,000 |

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

編集後記

●新型コロナの感染者が減り続け、死亡者が0の日もポチポチ出てきており、日本国内は全国的に良い感じになりつつあるように見える半面、一部地方では数値が上昇に転じていて、沈静化したとは言えない状況である。●WHOは、ヨーロッパやロシア、中央アジアなど53か国で、累計死者数約150万人に、来年3月までに70万人が増えるおそれがあるとしているが、日本はどうなるか。オミクロン株も大きな懸念材料である。●9月には「予約不要の無料PCR検査所の拡大と在宅検査手段の普及」と言っていたのが、「～を対象とする検査を～支援」「感染拡大時には～支援」とし、困窮者への10万円給付法案を廃案にして、18歳以下対象は半分はクーポンだと、いろいろな「条件付き」に変化している。全国知事会が、PCR検査無料化のための費用を国が全面的に負担するなどの要望書をまとめたのもむべなるかな。●さらに新型コロナによる物流の負荷拡大と従来の円安誘導の影響が加わり、半導体や金属、冷凍食品やポテトチップや牛丼などの食品からガソリンまで、ありとあらゆるものが高騰する。●2010年に成立したガソリンに関するトリガー条項「3ヵ月以上160円/ℓならばガソリン税(現在なら約25円)の課税停止・値下げ」が凍結されたままで、元売りへの補助金注入(小売りでは約5円下がる可能性が予想されている)とか、2016年に保育士の給与を5万円上げる法案を未審議廃案において、今頃保育士等約9,000円・看護師約4,000円アップを推進とか、焼け石に小さじで水をかけているような状況である。●飲食店も同様で、「飲みニケーションは不要との回答が6割(日本生命保険)」、「居酒屋やパブは昨年度、店舗数が約2割減少(日本フランチャイズチェーン協会)」、「7割超の企業が緊急事態宣言などの有無にかかわらずこの冬の忘年会や新年会を開催しない(東京商工リサーチ)」といった傾向に加え、新型コロナ禍で勤務シフトが減少した飲食業のアルバイトは他業種に流れ、緊急事態宣言解除後も戻って来ないという報道もあり、「特定技能」のうち熟練者について、外食業他が事実上、在留期限を撤廃する方針となり、永住権を取得できる外国人就労者の範囲が拡大されるそうだ。2008年に与党が「日本の総人口の10%(約1000万人)を移民が占める『多民族共生国家』を今後50年間で目指す」と提言したのが、現実を帯びてきた感じである。もっとも、それでバブル期のように外国人が日本を選んでくれるかどうかは未知数だが。●以前本誌で連載を担当されていた香山哲氏の著書『ベルリンうわの空 ランゲシユランゲ』(イースト・プレス刊)が刊行されたが、「肝心なのは住民たちの「土地のよさを維持したり、問題を予防したりする風土」だと述べている。町も家庭も会社も、気を抜けば転がり落ちていくのは早い。(H)

厨房

2021年12月5日発行
第58巻／第12号
(No.630)

| | |
|------------|--|
| 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

第50回

国際ホテル・レストランショー

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

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の動向や改正食品衛生法、
厨房の多様化など業界注目の最新テーマ!

トレンドセミナー

フードダイバーシティ、生産性向上、SDGsの
取り組みなど幅広く多彩なテーマで開催!

ご来場には**事前登録が必要**です。



その他多数!

※案内状のご請求はこちらから

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)
- 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
- 入場は事前登録制とし、入場手続き時の混雑を回避
- 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)
- 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
- 会場内の十分な換気
- サーモグラフィまたは非接触体温計等による体温測定
- 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



HCJ2022

エイチシージェイ

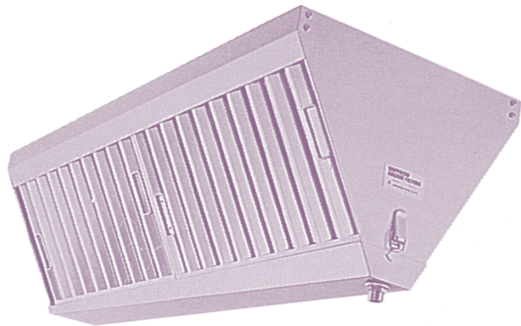
HCJ三展合同事務局

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22

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

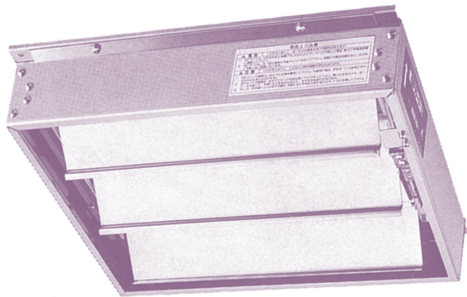
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●特長

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

業務用厨房排気ダンパー
BFガードII
 BF GUARD II



●特長

1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

グルメ志向を
 安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇もありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュII)とダンパー(BFガードII)です。

アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元

本社 ☎0256(86)3711(代)
<http://www.sugico.co.jp/sugico/>

東京支店 ☎03(3537)1951(代)
 大阪支店 ☎06(6767)3611(代)
 名古屋支店 ☎052(979)2663(代)
 札幌営業所 ☎011(785)9119(代)

仙台営業所 ☎022(236)6525(代)
 新潟営業所 ☎025(224)2177(代)
 広島営業所 ☎082(871)0037(代)
 福岡営業所 ☎092(621)2021(代)



fujimak




新時代の「フードビジネスのトータルサポート企業」を目指して

フジマックは、「デジタルイノベーションの積極的導入」「新規ビジネスの開発・提案」
「積極的な研究開発投資と製品改善」「財産である人材への教育拡充」等を通じて、
厨房業界の垣根を越えた価値を創造し、
新時代の「フードビジネスのトータルサポート企業」を目指して、挑戦を続けてまいります。

ウエノで理想の厨房へ

上野製作所は、ステンレス加工に精通したプロフェッショナル企業です。引き継がれた職人技でさまざまなオリジナルオーダーに対応し、厨房をさらに使いやすく効率的な空間へと導きます。Webサイトに詳しい最新情報を掲載していますので、ぜひご覧ください。

学校給食用配膳台

上野製作所では、学校給食の配膳台メーカーとしての新しいサービスを開始しました。安心・安全の配膳台で子どもたちの笑顔を支えます。



業務用厨房に最適な新しい洗浄除菌液

e-WASH イーウォッシュ

ph12.5のスーパーアルカリイオン水。水から生まれた安心・安全な成分で、ウイルスを確実に除去する強力な洗浄除菌液です。



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

ph12.5のスーパーアルカリイオン水を生成します。水貯留タンク内蔵で、すぐに使用可能です。

UENOプロダクトレポート

職人の魂と技術を継承しながら、さらに新しいものづくりに取り組む、進化し続ける上野製作所の製作現場レポートをWebサイトで公開中!!



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

株式会社上野製作所

〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16 TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



お客様の要望にオーダー製作で応える専門メーカー！

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

盛付け中でもご飯量を無段階で変更可能！

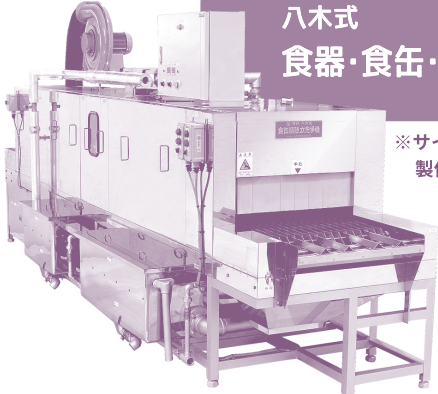


八木式 弁当箱自動盛付機 シリーズ

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

卓上型 自動盛付け機：YRD-1000

詳しくは
ホームページまで！

八木式 食器・食缶・汎用洗浄機

※サイズは現場に合わせて製作させていただきます。

詳しくは
ホームページまで！



持手・止め金具付の器物も洗浄できます。



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。



株式会社 八木厨房機器製作所

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

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



業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

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

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**

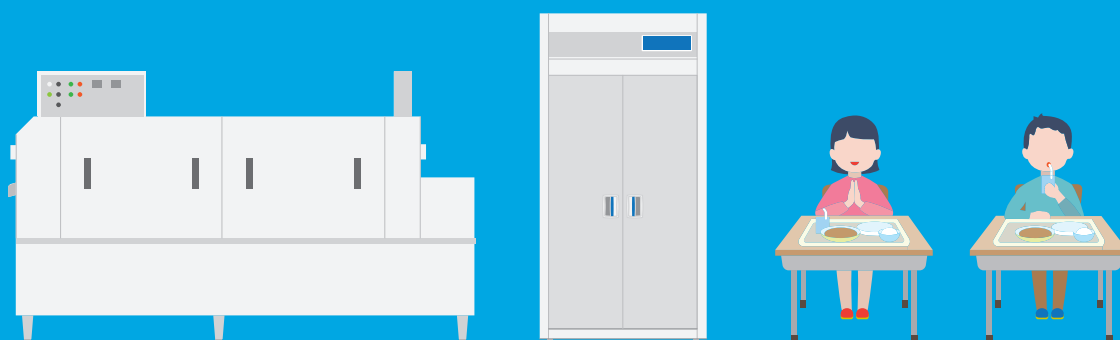
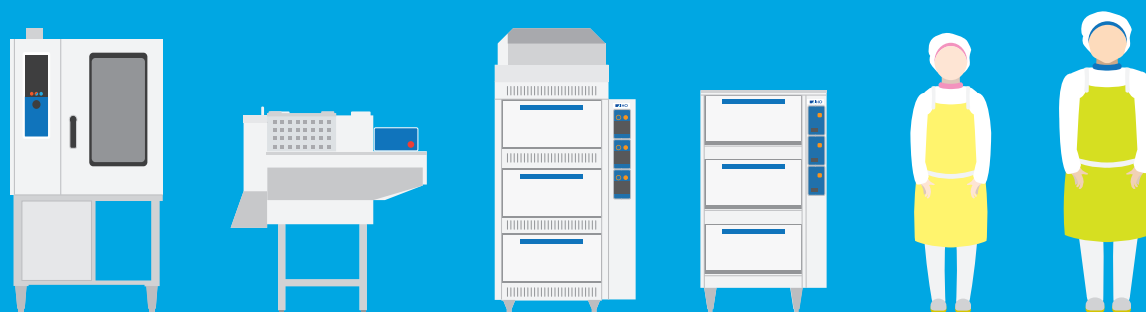
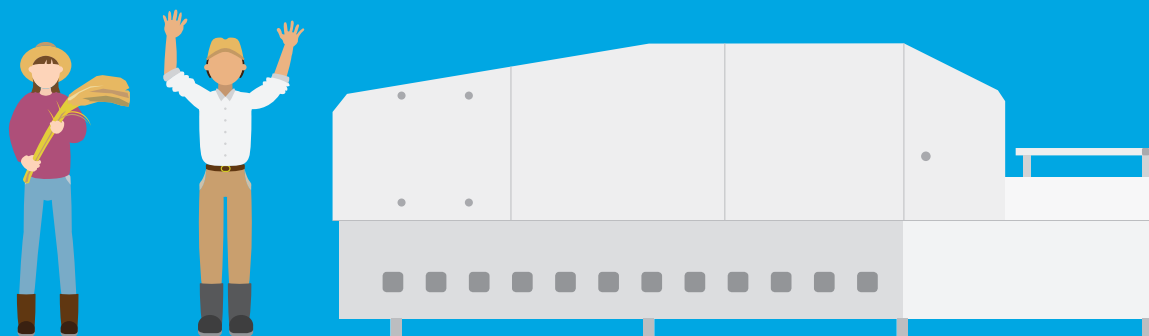


厨房設備士証は、
知識の証。

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

Japan
Food Service
Equipment
Association

“おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



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

IHO 株式会社 **AiHO**

www.aiho.co.jp

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

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

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 札幌支店 TEL011-581-6088 | <input type="checkbox"/> 釧路営業所 TEL0154-64-1283 | <input type="checkbox"/> 埼玉営業所 TEL048-662-5222 | <input type="checkbox"/> 長野営業所 TEL026-213-1010 | <input type="checkbox"/> 岡山営業所 TEL086-242-1050 |
| <input type="checkbox"/> 東京支店 TEL03-3994-1411 | <input type="checkbox"/> 盛岡営業所 TEL019-656-5077 | <input type="checkbox"/> 千葉営業所 TEL043-234-1211 | <input type="checkbox"/> 豊川営業所 TEL0533-87-7111 | <input type="checkbox"/> 四国営業所 TEL0896-23-3780 |
| <input type="checkbox"/> 名古屋支店 TEL052-821-9801 | <input type="checkbox"/> 秋田営業所 TEL018-827-4004 | <input type="checkbox"/> 多摩営業所 TEL042-677-5305 | <input type="checkbox"/> 京都営業所 TEL075-681-2841 | <input type="checkbox"/> 長崎営業所 TEL095-813-9251 |
| <input type="checkbox"/> 大阪支店 TEL06-6328-1613 | <input type="checkbox"/> 山形営業所 TEL023-615-2214 | <input type="checkbox"/> 横浜営業所 TEL045-937-2021 | <input type="checkbox"/> 神戸営業所 TEL078-821-8516 | <input type="checkbox"/> 大分営業所 TEL097-513-3378 |
| <input type="checkbox"/> 九州支店 TEL092-588-2005 | <input type="checkbox"/> 栃木営業所 TEL028-688-8705 | | | |



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 ▶

