

Chu

bou

厨房

2022
No.631

1

JANUARY

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第59巻 第1号No.631 / 2022年1月5日発行 (毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

2022年新年のご挨拶
〔社〕日本厨房工業会会長

第43回厨房設備通信教育
受講者募集のご案内

第22回厨房設備機器展概要

事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所
「個人情報保護に関する問題」

フードビジネスSDGs魂
「SDGs.8
働きがいも経済成長も」

最新外食トレンド2022
「集団給食の状況について」



サニフック 自動排水注油ぎょうざ焼き機

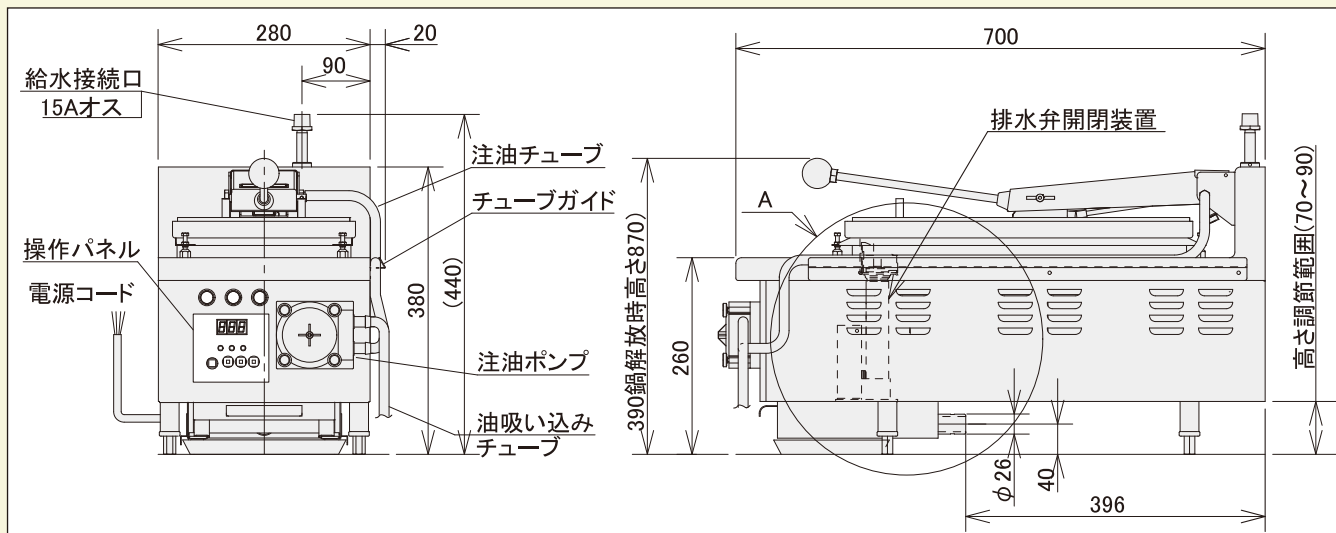
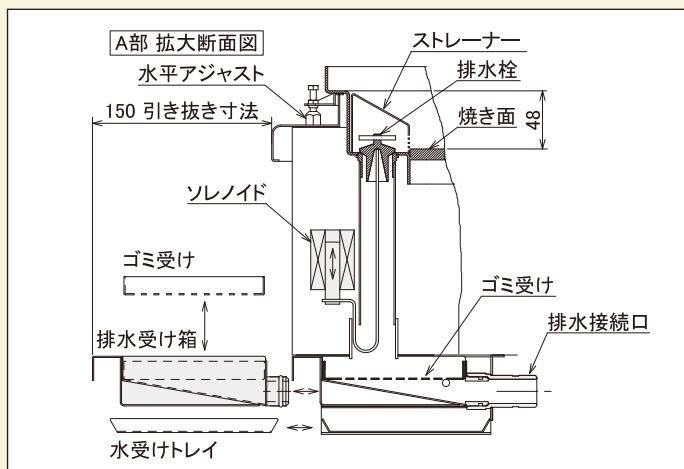
熱湯で茹でてから排水して注油焼きあげ プロの調理を再現した全自動機

自動排水注油+9時厚窒化鉄鍋

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



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



洗 自動化フードサービス機器の専門メーカー
www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

本社	東京都大田区鵜の木2-43-14	☎03(3750)4451	FAX 03(3750)4890
大阪営業所	大阪市城東区永田4-2-7	☎06(6965)9600	FAX 06(6965)9601
名古屋営業所	名古屋市名東区猪高台1-1324	☎052(772)7255	FAX 052(772)7307
仙台営業所	仙台市太白区泉崎1-19-1	☎022(243)4660	FAX 022(243)4663
新潟営業所	新潟市東区はなみずき1-13-5	☎025(273)2331	FAX 025(273)2438
福岡営業所	福岡県大野城市大城5-21-24	☎092(513)9622	FAX 092(513)9623



ご飯が美味しい

緑色野菜がきれい

うどん・そば・ラーメン・
焼きそば・パスタも美味しい

厨房の省力化&HACCP制度化、高品質な美味しさに貢献

ニュークックチルシステムの導入をサポート!

AI自動補正機能 **特許登録済**

的確な温度と時間の管理。
料理の加熱不足を解決します。

感染症・食中毒予防対策に有効

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

スチコンの
自動加湿オーブン方式

熱風・蒸気式で幅広いメニュー
を美味しく的確に再加熱。

スチコン式再加熱カート

詳しくは動画で



スチコン国産第一号を創り出した
ニチワ電機の英知を結集した自信作です!

- カートセバレーション方式
- インサートタイプもラインナップ
- 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
- 冷蔵状態で盛付けされた
料理を冷蔵→自動再加熱→
保温管理



小規模施設向け
RHC-24SRB



中規模施設向け
RHW-720-L



大規模施設向け
RHW-1400

HACCP
対応



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

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

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

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

支店: 東京 / 大阪 / 名古屋

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

ISO 9001

認証取得

全国共通フリーコール

ニチワコール

フリーダイヤル

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



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

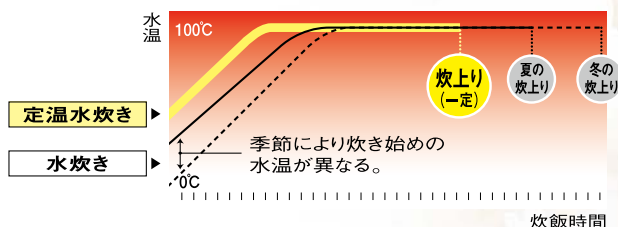


美しい地球のために

eco

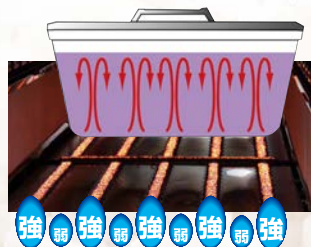
四季を通じて美味しく省エネ

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

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

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



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

超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T



スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ **0120-151-858**

北沢産業株式会社

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

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

東京ガスに オーダーください。

飲食店開業サポート MENU

開業相談

- 事業計画相談
- 店舗設計者紹介
- 居抜き物件
確認同行

メニュー づくり

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

店舗設計

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

店舗運営

- エネルギーコストの見直し
- 東京ガスの安心サービス

お店のことならなんでも！

厨BO!相談室

CHU-BO

飲食店開業準備を フルコースで支援します！

事業計画
づくり

資金調達

物件探し

店舗設計

工事施工

開店準備

店舗運営

相談無料

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

東京ガスの
「飲食店開業支援サービス」

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



あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS

日本のベストセラー*をあなたに

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、SANWA の電気回転釜は
日本でいちばん選ばれている*のですね。

使ってわかる、その「おいしさ」。

いつまでも愛され続けるベストセラー。

「普及」の名作を SANWA がお届けします。



*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

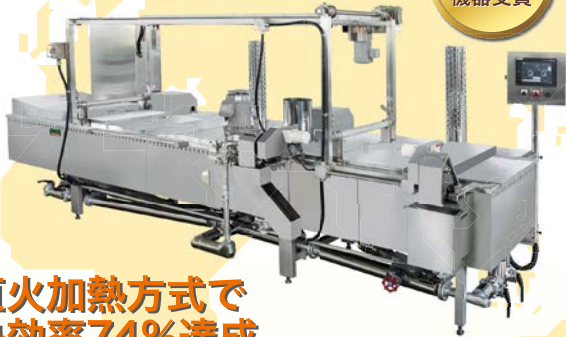
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

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



ASAHI 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.82 が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 モリチュウ

営業サポート 内沼 葵さん

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。

内沼 この会社を知ったのは、就活の手助けをして
いただいていたエージェントさまよりご紹介いただ
いたのがきっかけです。特に食品業界を見ていたわけ
ではなかった私でしたが、選考中に、私が見てきた会社
の中で一番会社の中身を見せてくれたという印象を
持ちました。私は会社を選ぶ際に、会社の雰囲気や
働いている人、環境などを重視しておりましたので、
会社の中身をたくさん見せてくれたモリチュウなら入
社後のギャップなども少ないかと思い、入社を決めま
した。

お仕事の内容は？ やりがいは？

内沼 お客様からのご注文をシステムに入力し、納
期の調整、出荷までの手配、電話対応などが私の主
な仕事です。お客様からの急な問い合わせにス
ピード感を持って対応できるよう、営業サポートのメン
バーで協力しています。自分が担当したお問い合わ



コツコツタイプの内沼さん

せがご注文につながった時は、もちろんうれしいで
す。メンバーで話し合い、相談し改善した作業内容が
うまく行って、お客さまへのレスポンスが目に見えて早
くなった時は、この仕事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。

内沼 2年目の私ではまだ分からないことやできない
ことがたくさんありますので、これからも多くを学び、
自分にできることを増やしていきたいと思います。入
社した頃は自分にしかできない仕事を持ちたいと思っ
ていましたが、今は他の人ができていることを自分も
できるようになりたいと思っています。誰に頼んでも同
じように仕事ができる部門になれるように、がんばり
たいです。営業サポートの中では一番できないことが
多いので、皆さんに追いつけるようになりたいです。

職場の方からエール

入社時に新型コロナ渦だったため、リモート
ワークをしてもらっていて、指示する側も慣れない中
で、業務を覚えてくれました。初めての社会
人生活にもかかわらず、リモートワークは社内で
仕事をするよりも大変な部分があったと思いま
すが、よくがんばってくれたと思います。

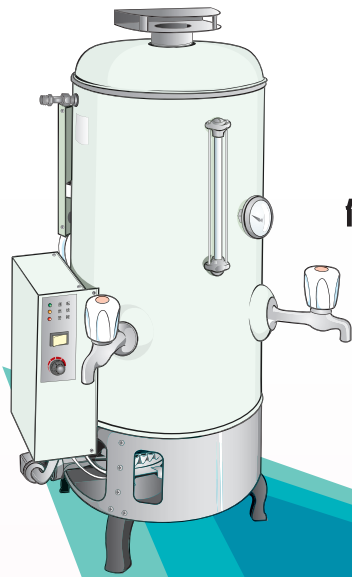
自分のがんばっていることをアピールする
タイプではないですが、コツコツと業務改善を進め
てくれています。営業サポートの業務に加え、新
卒採用にも携わり、新しいことに取り組むことが
苦手でありながらも、説明会や内定者の学生の
フォローをがんばってくれています。

今では、内定者の前では立派な先輩社員と
なっています。

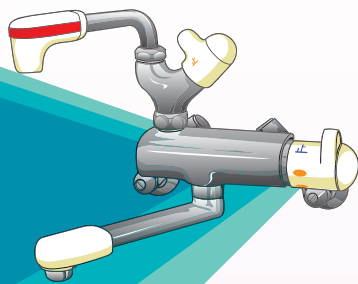
(常務取締役 森洋子)

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

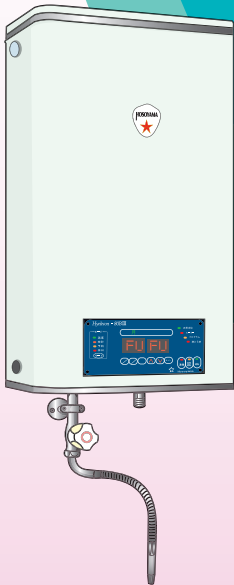
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

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

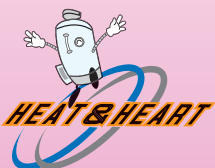


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

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

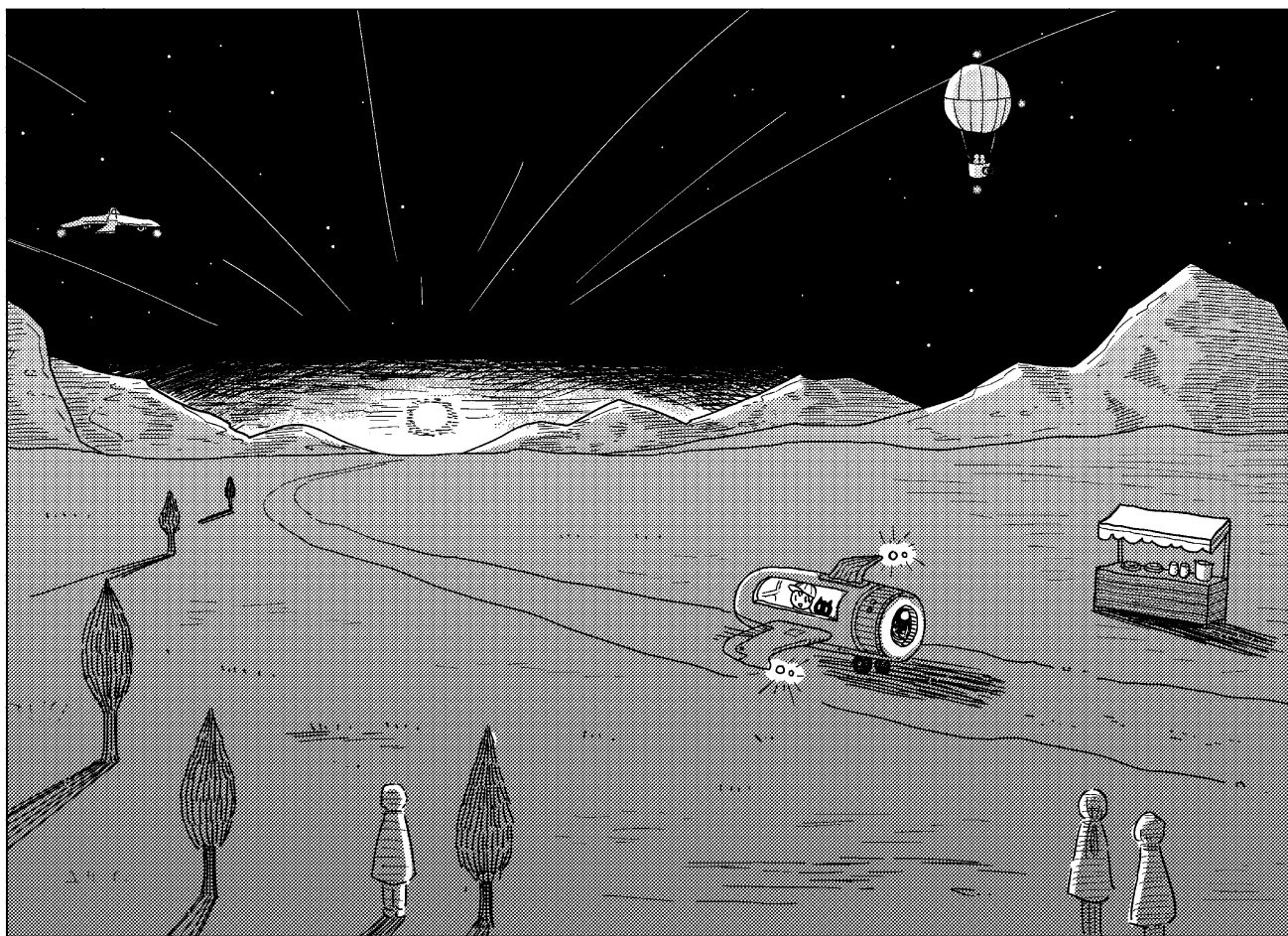
東京都中央区日本橋茅場町2-8-7
TEL 03(3249)0331 FAX 03(3249)0329

<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！(82)	(株)モリチュウ
新年のご挨拶	13		(一社)日本厨房工業会 会長 谷口一郎
工業会関係	14	第43回厨房設備通信教育受講者募集のご案内	
	16	第22回厨房設備機器展開催のご案内	
会員企業	20	新会員さんいらっしゃい！	(株)ゼロカラ
法律相談	29	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「個人情報保護に関する問題(1)」	坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹
COMIC	32	部外者がくる!!(32)	(株)千田本社
ESSAY	34	映画の見どころ・台所(91) 『ニッケルオデオン』	映画史・食文化研究家 斉田育秀
	36	小倉朋子の食・心・美 Part.2(55) 「ケーキをお箸で食べてみる？」	(株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	37	フードビジネスSDGs魂(4) 「～SDGs.8 働きがいも経済成長も～」	(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 秋本純一
厨房業界関連情報	40	最新外食トレンド2022(1) 「集団給食の状況について」	宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	12	銀河食堂紀行 [惑星ビュズの流星レース]	坂月さかな
	17	工業会だより	
	18	工業会回覧板	
	21	新春名刺広告	
	42	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]	
	43	図書料金表	
	44	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	46	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	
	48	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	50	奥付 [広告掲載企業名]	



【惑星ビュズの流星レース】

惑星ビュズにあるビュズという街で、新年の日の出ごろに行われる恒例行事がある。「流星レース」だ。

この街では毎年、年明けの日の早朝、まだ空が真っ暗な時間に、日が昇ってくる方角をめがけて無数の流星がやって来る。一年を通してあまり星の见えないこの地域だが、この夜ばかりは世界中の星がこの場所に遊びに来たかのように、空がにぎやかになるのだという。

人々は初日の出を、そしてこの流星を見物するために、寝床から這い出して外に出る。集まった家族や友人たちのために、外にはさまざまな露店が並び、温かいお酒やチョコレートが振る舞われる。そしてお祭りのような雰囲気が辺りに広がった頃、流星レースがスタートする。

流星レースには誰でも参加できる。気球や飛行自動車、スターシャトルなど、各々が選んだ飛行体に乗込み、真っすぐに日の出の方角を目指す。乗り物には色鮮やかなライトを付けるのが決まりだ。もちろん流星になりきるためである。

日の出が昇りきった頃、流星は姿を消していく。同時にレースも折り返しとなり、みんなスタート地点の真横に設置されたゴールへと帰ってくる。ゴールには流星に見立てた細麺のスパゲティが用意され、参加者も観客もそれを食べることができる。今年の優勝は誰ですか、と聞けば、本物の流星には誰もかなわないね、とみんな笑うだろう。



登場人物紹介

■ムギ
おいしいお店を探して
さまざまな惑星を旅する少年。
スパゲティはフォーク
で巻いて食べる。

■パン
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。
スパゲティは箸で食べる。

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





2022年新年のご挨拶

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 谷口一郎

新年あけましておめでとうございます。旧年中は当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。関係各位の皆さまにおかれましては、引き続きご支援賜りますよう、お願い申し上げます。

昨年を振り返りますと、依然猛威を振るう新型コロナウイルス感染症は、わが国においては10月以降感染者数、重症者数が激減しているものの、経済活動の回復と欧州や東南アジアでの再拡大の余波により世界的な部品供給の逼迫や原材料の高騰を招き、経済全般、私たち業務用厨房の業界にも大きな影響を及ぼしております。

昨年10月以降緊急事態宣言等が解除され人々の活動も活発化してまいりましたが、当工業会の活動についても理事会、各委員会はオンライン主体の活動になっており、感染状況により引き続き一部事業の延期や中止、規模内容の見直しを行うこともございます。何卒ご了承くださいませようお願い致します。諸官庁はじめ関連する情報は月刊『厨房』誌、会員向け一斉同報メールなどで随時お知らせしてまいります。

当工業会が扱う「厨房」は、人に欠くことのできない食を作るだけでなく、人・モノ・エネルギーの流れが集中し、また食文化の発展を担う発信の拠点でもある、重要な場所です。持ち帰りやデリバリー業態への拡大、転換をはじめ、新型コロナウイルス感染症による経済活動の激変は当工業会の目的である、安全・衛生の確保、環境の保全の重要性を改めて認識する機会ともなりました。業界を支える人材の育成と広報活動は、エネルギー消費の最適化、経済活動再開における人材不足、進行する生産年齢人口の減少に対応してユーザーの運営を改善し、DX・自動化・AI利用の進展など、加速する次世代への対応の基礎となるものです。業界の関連する皆さまの信頼を得て、厨房を作り支えている皆さまの発展に寄与するために、引き続き厨房設備士の資格認定制度、厨房設備機器展の開催、月刊『厨房』の刊行、当工業会基準に適合した業務用厨房機器の登録制度の推進を中心に取り組んでまいります。前回第21回厨房設備機器展は、昨年2月に2年ぶりに東京ビッグサイトにおいて緊急事態宣言下に開催することができ、来場者は昨年比60%であったものの、目的意識の高い来場者により商談に進む率が高まりました。

当工業会は本年も皆さまの事業課題の解決に寄与できるよう、上記主要事業を推進し、関連するセミナーの開催、HACCPおよび省力化・非接触化につながるIoT化の情報提供、生活や産業に大きな影響を及ぼす自然災害への対応検討などを行ってまいります。

業務用厨房は料理人・食材と共に食を支えている柱であり、今後も会員各社に資するよう活動を行い、豊かな食文化の発展と業界の繁栄に貢献してまいりたいと存じます。

関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては、本年も日本厨房工業会の活動にご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。新年のご挨拶と致します。

2022年度

第43回厨房設備通信教育 受講者募集要項

新入社員の方、「厨房設備士」の資格取得を目指す方、「厨房設備士」は取得済だが業務用厨房に関する知識・技能の向上を再度図りたい方、などの幅広いニーズを満たす内容となっておりますので、奮って受講いただけますようお願いいたします。

1. 目的 業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。

2. 受講資格 (1)厨房設備通信教育コース
業務用厨房の関連業務に従事する者。

3. 受験科目 (1)2022年4月から2023年1月までの10回のレポート提出。
(2)スクーリング(2日間日帰り)は必修とする。
ただし、設計実務経験者は2日目(試験)のみ参加でも可。
(3)提出期日を経過したレポートは減点とする。

4. 科目表

レポート回数	科目	実施月
第1回	業務用厨房と厨房機器(1)	4月
第2回	業務用厨房と厨房機器(2)	5月
第3回	関連設備(1)	6月
第4回	関連設備(2)	7月
第5回	業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識(1) 機器作図①	8月
第6回	作図課題(1) 厨房作図①	9月
第7回	業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識(2)	10月
第8回	作図課題(2) 厨房作図②	11月
第9回	衛生と保守管理	12月
第10回	関係法規	1月
スクーリング	筆記試験	2月
	厨房設計実技	

第5・6回、第7・8回、第9・10回レポート問題は同時に発送する。
スクーリングの内容：2月に各会場にて行う、講習会(1日目)と試験(2日目)。

5. スクーリング会場 東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。
(参加者が定員に満たなかった場合は最寄り会場での受講となる。)

6. 修了特典 (1)修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。
2級厨房設備士の受験資格について実務経験(3年以上)が1/2に短縮される。
- (2)全課程において優秀な成績により修了した者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。ただし、レポート提出が期日より遅れた者は除く。
7. 募集定員 厨房設備通信教育コース 定員200名
8. 受付期間 2022年1月7日(金)～2月10日(木)まで (厳守)
9. 受講申込み (1)工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信すること。
送信後、すぐに登録したメールアドレスに受付完了メールが届くので、メール受信設定を確認すること。 <http://www.jfea.or.jp/>
WEB申込のみとする。企業一括申込希望の場合は、別途事務局まで連絡すること。
10. 受講料 (1)工業会会員企業の従業者。
55,000円(内、消費税5,000円)
(2)上記以外の者。
71,500円(内、消費税6,500円)
(いずれも納入後の受講料は原則として返戻は行なわない。)
11. 受講料の請求支払込 受講申込者には同委員会において資格審査の後、本人又は、担当者へ請求書を送付する。
請求書が2月21日を過ぎても届かない場合は、事務局まで連絡をすること。
請求を受けた者は2022年3月10日(木)までに下記口座へ振込むものとする。
12. 振込先 三井住友銀行 三田通支店(623) 普通 7143043
一般社団法人 日本厨房工業会
振込期日(3/10)厳守(振込手数料は各自負担)
13. 受講承認証 上記手続きが完了した者には、受講承認証、テキスト、レポート問題等を3月下旬に随時送付する。
4月5日(火)を過ぎても送付物が届かない場合は、事務局まで連絡をすること。
14. 個人情報 申請に際し、ご記入していただく情報は、本会の厨房設備通信教育事業の他、各種ご案内等をお送りする場合に使用いたします。
15. その他 受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

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
TEL 03-3585-7251 FAX 03-3585-0170 通信教育担当



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

2022年2月15日(火)～18日(木)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 JAPAN2021」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」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「ニューノーマル時代を生き残る外食店舗のあり方」「スパイス&ハーブ」に区分けされ実施される予定です。

■日本厨房工業会主催セミナー

会期中、工業会会員企業10社によるセミナーが、東1ホール給食・厨房セミナー会場にて開催されます(参加費無料、事前登録制)。タイムスケジュールなど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。



第21厨房設備機器展の様子

■(一社)日本厨房工業会会員企業出展一覧(2021年12月6日現在)

(株)ISEKIトータルライフサービス	クリタック(株)	東京ガス(株)	(有)藤村製作所
イトヤ(株)	コネクテッドロボティクス(株)	(株)TOSEI	ホシザキ(株)
(株)ウィンター・ハルター・ジャパン	(株)コメットカトウ	トランスゲイト(株)	ホバート・ジャパン(株)
エース工機(株)	(株)サミー	直本工業(株)	MEIKO Clean Solutions Japan(株)
(株)エフ・エム・アイ	サラヤ(株)	(株)中西製作所	マツハ機器(株)
(株)エム・アイ・ケー	サンタ(株)	ニチワ電機(株)	(株)マルゼン
エレクトアー(株)	(株)サンテックコーポレーション	日本洗浄機(株)	(株)モリチュウ
エレクトロックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)	シーバイエス(株)	(株)野田ハッピー	ライステクノプロダクト(株)
(株)オーディオテクニカ	スギコ産業(株)	(株)ハッピー・ジャパン	(株)ラックランド
(株)大穂製作所	タイジ(株)	パナソニック産機システムズ(株)	(株)ラショナル・ジャパン
(株)大道産業	大和冷機工業(株)	ヒゴグリラー(株)	(一財)日本ガス機器検査協会
オルガノ(株)	タニコー(株)	フクシマガリレイ(株)	(公社)日本メディカル給食協会
北沢産業(株)	(株)千葉工業所	(株)富士工業所	(公社)日本給食サービス協会
キッチンテクノ(株)	東英商事(株)	(株)フジマック	(一社)日本弁当サービス協会

「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

工業会だより

11月21日~12月15日

12.1

厨房設備機器展第2回企画委員会。中川副会長、大畑専務理事。(芝パークホテル)

12.2

第2回通信教育委員会。寺部委員長、関根、土井各副委員長、湯浅、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。(厨房機器会館6階会議室・Web併用)

12.6

第4回グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、石塚、富永各委員、花木代理(末光委員)、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)

12.15

第2回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、井川、川北、白井、滝沢、西垣、山本、渡邊各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(厨房機器会館6階会議室・Web開催)

※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。

11.25

【経済産業省からの周知依頼につきまして(食品工場及び業務用厨房施設等におけるCO中毒事故の防止について)】

経済産業省産業保安グループより、食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故の防止について、注意喚起の要請がありました。

下記URLをご確認ください。

https://www.meti.go.jp/policy/consumer/seian/gasji/contents/COpoisoning_honbun.pdf

貴団体の傘下会員企業様や組合員様にも周知していただき、食品工場等でのガス消費設備による事故防止に努めていただきますようお願い申し上げます。

11.30

【経済産業省からの周知依頼につきまして(水際強化に係る新たな措置について 11/29)】

経済産業省製造産業局総務課でございます。日頃より弊省の施策に御理解・御協力を賜り誠にありがとうございます。

11月29日、水際強化に係る新たな措置が公表されました。

「オミクロン株に対する水際措置の強化」(令和3年11月30日午前0時から実施)です。

詳細は以下及び内閣官房HPをご参照ください。

<https://corona.go.jp/news/>

1. 外国人の入国停止

11月30日以降外国人の入国を停止。

※既存の査証発給済者を含む。

※11月30日午前0時前に外国を出発し、同時刻以降に到着した者は対象としない。

2. 日本人等の入国規制強化

以下の国・地域からの帰国者等に対する指定施設待機措置を追加する。

10日間待機国：アンゴラ、エスワティニ、ザンビア、ジンバブエ、ナミビア、ボツワナ、マラウイ、南アフリカ共和国、モザンビーク、レソト(計10か国)

6日間待機国：イスラエル、英国、オランダ、イタリア(計4か国)

3日間待機国地域：豪州、ドイツ、チェコ、デンマーク、香港、フランス、カナダ(オンタリオ州)、ベルギー、オーストリア(計9か国・地域)

※11月29日正午現在。今後、各国の状況により追加等がありうる。

※10日間待機国は11月30日午前0時から適用を開始する。6日間待機国及び3日間待機国・地域は12月1日午前0時から適用を開始する。

● ワクチン接種者を含め、全ての日本人等の帰国者等に14日間の待機を求める。

3. モニタリングの強化等

(1) オミクロン株に係る指定国からの入国者について、入国者健康確認センターの健康フォローアップを強化する。

(2) 変異株サーベイランス体制を強化する。

4. 感染症危険情報の引上げ

アンゴラ、モザンビークについて、レベル2からレベル3に引き上げる。

5. 入国者総数の引下げ

入国者総数について、11月26日から引き上げた1日5,000人の措置を停止し、12月1日より、1日3,500人目途に引き下げる。

なお、人の往来に関する制度全般に関しては以下のウェブサイトでも情報発信を行っております。

○外務省ウェブサイト

https://www.mofa.go.jp/mofaj/ca/cp/page22_003380.html

【お問い合わせ先】

○厚生労働省新型コロナウイルス感染症相談窓口(検疫の強化)

日本国内から：0120-565-653

海外から：+81-3-3595-2176(日本語、英語、中国語、韓国語に対応)

○出入国在留管理庁(入国拒否、日本への再入国)

電話：(代表)03-3580-4111(内線4446、4447)

○外国人在留支援センター内外務省ビザ・インフォメーション

電話：0570-011000(ナビダイヤル：案内に従い、日本語の「1」を選んだ後、「5」を押してください。)

一部のIP 電話からは、03-5363-3013

○経済産業省 通商政策局 総務課 水際対策チーム

電話：03-3501-5925(直通)

以上、何卒よろしくお願いいたします。

新会員さん いらっしゃい!

関東支部 1160

(株)ゼロカラ

わが社のアピール×3つのポイント

- 自社設計、自社製造、自社メンテナンス
- 厨房機器のオンリーワン機材開発
- 顧客に必要とされる企業を目指す

が7.5m×3mの小型でありながら、15mのトンネルフリーザー4台分の生産量が、1台で可能になります。現在開発中のアレルギー除去装置は、食材に含まれるアレルギー物質を完全に抜き取る装置になります。すべては困っている方、困っている企業を助けるために開発を続けています。持続可能な社会を作っていくため



代表取締役 荻野 龍哉

当社は創業5年目のベンチャー企業です。創業当初から今までにない機材開発を通じて、困っている人や困っている企業を助けることができる企業を目指して参りました。開発型のベンチャーとしては社歴は短いですが、開発技術力だけは他社に負けないと自負しております。既に開発され、市場に投入されている世界最速凍結機は、通常の凍結機の8倍、同方式他社仕様では4倍のスピードで凍結ができるために、解凍時の再現性が他を圧倒しています。ナトリウム除去装置は字のごとく、ナトリウム分子を選択的に調味液から抜き取るために、70%の減塩でもおいしい料理になっています。最近開発された超高速解凍機は通常の流水解凍の13倍のスピードで解凍ができ、中心温度、表面温度とも3度で安定して解凍ができる、画期的な解凍機です。連続投入型(ベルトコンベア型)凍結機では、長さ



本社工場

に、廃棄食材ロス軽減や、働き方改革を積極的に推進して参ります。



本社全景

- 設立
2017年11月1日
- 代表者
荻野龍哉
- 資本金
900万円
- 従業員数
15人
- 業種
世界最速凍結機、超高速解凍機、ナトリウム除去装置、製造販売
- 主要取引先
老人ホーム、お弁当工場、惣菜工場、ホテル、レストラン
- 所在地
〒223-0058 神奈川県横浜市港北区新吉田東3丁目31-10
TEL045-577-0264 FAX045-577-0265
- URL
<http://zerokarainc.com>



2022 謹賀新年

一般社団法人 日本厨房工業会

会 長 谷口 一郎

副 会 長 中川 幹夫

同 細山 欣也

同 寺部 良洋

同 齋藤 有史

同 岡田 望

同 福島 亮

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

一般社団法人日本弁当サービス協会

会 長 市川 博光

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町一丁目二
淡路町広瀬ビル3階

公益社団法人 日本給食サービス協会

会 長 西脇 司

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町一丁目二十四番三
FORECAST 神田須田町八階

東海調理機器協同組合

理 事 長 小木曾 誠

名古屋市中種区春岡通七ノ三三
☎ 〇五二(七六二)三五五九
FAX 〇五二(七五二)五一五〇

関東厨房機器協同組合

理 事 長 中川 幹夫

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀨瀨 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎ 〇五八六(四五)八〇七四

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 金杉 恭三

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一丁目八番一
☎ 〇三(五四二四)〇一〇一

公益社団法人 日本食品衛生協会

理 事 長 鶴飼 良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一
☎ 〇三(三四〇三)二二一一

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

会 長 山本 裕康

東京都千代田区神田岩本町一五ノ一
CYK 神田岩本町7階

厨房機器の総合商社
有限会社イージャパンフードサービス

代表取締役 藤田 莊一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六番一
☎ 〇四八(六八六)一二〇〇八
FAX 〇四八(六八六)一二二五七

株式会社 安達工業

代表取締役 安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三二一九
☎ 〇七六六(五六)二八〇〇
FAX 〇七六六(五六)〇〇三一

Home Page : <http://www.adachi-gr.co.jp>
Mail : info@adachi-gr.co.jp

アサヒ装設株式会社

代表取締役 山本 康太

HI-COOK
石川県白山市宮永町一八六三ノ一
☎ 〇七六(二七五)八一五九
<https://www.hicook.com>



株式会社 AIHO

代表取締役 寺部 良洋

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎ 〇五三三(八八)五一一一



2022 謹賀新年

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役
石川 茂

〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
☎ 〇五五(三三)六四〇〇
FAX 〇五五(三三)六四〇一

イシダ厨機株式会社

代表取締役
石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三(一四)八〇七八

ISEKI
株式会社 ISEKI トータルサービス

代表取締役社長
富久 誠
Makoto Tomihisa

〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号
TEL 03-3805-7955
FAX 03-3805-7952

winterhalter
株式会社 ウィンターハルター・ジャパン

代表取締役
平田 太郎
ひら た た ろう

本社
〒344-0063 埼玉県春日部市緑町6-4-3
TEL:048-797-9036 FAX:048-876-9658

株式会社 **上野製作所**

代表取締役
上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

株式会社 **ウサミ**

代表取締役
宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四二一〇
電話 〇五九五(四五)三九五二

エース工機株式会社

代表取締役
大橋 裕治

東京都台東区駒形一三二一六
☎ 〇三(三八四三)四八五一

株式会社 **エフ・エム・アイ**

代表取締役
木本 武雄

〒106-0041 東京都港区麻布台一十一一
BPRブレイス神谷町
☎ 〇三(五五六二)六五二二
FAX 〇三(五五六二)五〇七一

クボタライズロポ
株式会社 **エム・アイ・ケー**

代表取締役
藤村 和夫

埼玉県さいたま市中央区上峰一ノ十九ノ一八
☎ 〇四八(八五三)一一七〇

エレクター株式会社

代表取締役社長
柳屋 司

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二一〇一
中目黒Gタワー14階
<https://www.erecra.co.jp>

株式会社 **エレミック**

代表取締役
三木 好夫

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一八一八
☎ 〇三(五三九九)一一二三
FAX 〇三(五三九九)一一一六

冷蔵・タケケース・シヨウケース製造
株式会社 **大穂製作所**

代表取締役
杉村 広行

本社・北九州市八幡西区夕原町二二ノ六
☎ 〇九三(六〇二)八八五七
営業所・東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

株式会社 **大道産業**

代表取締役
坂田 浩一

本社 千371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一

押切電機株式会社

代表取締役
岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上一三九一四九
☎ 〇五六八(八八)六二一一(代)
FAX 〇五六八(八八)六一〇六

株式会社 **尾高厨房器製作所**

代表取締役
尾高 健一

大阪府堺市中区新家町五八八番地
☎ 〇七二(三三七)五八八一
FAX 〇七二(三三四)二二四四

オピニオン株式会社

代表取締役
福世 茂樹

〒107-0052 東京都港区赤坂五十一一
第七セイケービル9階
☎ 〇三(五五四五)一六九一

2022 謹賀新年



厨房機具・設計・施工・販売・修理
 有限会社 **北見厨房**
 代表取締役 **中塚 敏之**
 〒090-0053 北海道北見市桂町四二二-三二二〇
 TEL 〇一五七(三三)六〇八〇
 FAX 〇一五七(三三)七六九九

北沢産業株式会社
 代表取締役 長 **北川 正樹**
 〒東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
 ☎ 〇三(五四八五)五一一一

SANKI
 株式会社 **関東三貴**
 代表取締役 **石井 勝之**
 〒千葉市若葉区西部賀二丁目七番五号
 ☎ 〇四三(一〇〇六)四四〇〇
 FAX 〇四三(一〇〇六)四四〇七

関西スチールネット株式会社
 代表取締役 **木村 浩士**
 〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
 ☎ 〇六(六七二一)七二〇六

クマノ厨房工業株式会社
 代表取締役 長 **牧田 哲博**
 〒東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
 ☎ 〇四二(三六八)二二二七
 FAX 〇四二(三六八)一九七八
 長野工場 長野県伊那市東春近字中殿島四〇七四
 ☎ 〇二六五(七六〇)〇六二六
 FAX 〇二六五(七六〇)〇六二七

国立厨房サービス株式会社
 代表取締役 長 **藤原 章太郎**
 〒186-0013 東京都国立市青柳二ノ十七ノ十五
 ☎ 〇四二(五七三)三三四一
 FAX 〇四二(五七三)三二八七

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社
 代表取締役 **品川 みゆき**
 TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)
 本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
 加須工場 埼玉県加須市北辻二七

◎シエルフメーカー
 新時代の空間をクリエイト
株式会社キャニオン
 代表取締役 **榎本 るみ**
 〒東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
 ☎ 〇三(三二八)六二七四二

株式会社晃成技研
 代表取締役 **八木 崇介**
 〒581-0039 大阪府八尾市太田新町二一五四-二
 ☎ 〇七二(九二〇)六九〇〇
 FAX 〇七二(九二〇)六九〇一

クリナップ
 キッチンから、笑顔をつくらう
 代表取締役 社長執行役員 **竹内 宏**
クリナップ株式会社
 〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
 TEL 03-3894-4771
 FAX 03-3810-8264

CLIE
株式会社クリエ
 代表取締役 **高田 功一**
 〒434-0038 静岡県浜松市北区貫布祢3000番地
 TEL : 053-401-5881
 FAX : 053-401-5882
 URL : <http://www.c-clie.co.jp/>
 E-mail : info@c-clie.co.jp

株式会社 クラコ
 代表取締役 **倉橋 昌宏**
 〒541-0046 大阪府中央区平野町二一-一
 沢の鶴ビル
 ☎ 〇六(六八三三)六二六二

株式会社三栄コーポレーション
 代表取締役 **深澤 及**
 本社 〒221-0832 横浜市神奈川区桐畑八ノ三
 ☎ 〇四五(六二〇)三三三三
 FAX 〇四五(六二〇)三六八一
<https://www.san-ei.co.jp>

株式会社サミー
 代表取締役 **杉本 圭一郎**
 兵庫県小野市福住町三五六
 ☎ 〇七九四(六七)一七二二

西部ガス株式会社
 常務執行役員 営業本部 副本部長 **今給 黎 督**
 〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号(レインズ24)
 ☎ 〇九二(六三三)二二二二
 FAX 〇九二(六三三)二七三五

涼
 涼しい厨房

COMET
 食と笑顔とともに100年 そして未来へ
 代表取締役会長 **加藤 愛一郎**
株式会社 コメットカトー
 〒495-8517 愛知県稲沢市祖父江町 甲新田イ九-65
 TEL 0587-97-8441
 FAX 0587-97-8448

2022 謹賀新年

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役 肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-31-7
☎ 072-(828)3701



環境改善企業
サンタ株式会社

代表取締役

三浦 雅博

〒920-0333 石川県金沢市無量寺3丁目18番地
☎ 076-268-2941 (代)

<https://no1-santa.com/>
E-mail: info@no1-santa.com

サンスチール工業株式会社

代表取締役 八島 秀一

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七
☎ 011-(811)2311
FAX 011-(814)2788

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長 高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
☎ 019-(624)3033 (代)
FAX 019-(624)3032
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
☎ 017-(741)1350
FAX 017-(741)1353

株式会社CEK

代表取締役社長 宮沢 慎一

〒456-0025 名古屋市熱田区玉の井町5番14号
☎ 052-(682)2671
FAX 052-(672)3859



sanwa
nouvelle cuisine

代表取締役社長 加藤 太一郎

電化厨房の未来をクリエイイトする
三和厨理工業株式会社
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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



三和厨房株式会社

代表取締役 中野 圭一

本社 〒581-0014 大阪府八尾市中田四一-153
☎ 072-(993)7770
FAX 072-(993)7749

株式会社三陽製作所

代表取締役会長 和田 廣

代表取締役社長 高橋 仁智

〒992-0473 山形県南陽市池黒七五〇-1
☎ 013-8(四七)三五一一
FAX 013-8(四七)三九五四

株式会社 伸和商会

代表取締役 篠原 和男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下1-141-6
☎ 048-(269)3000

シンポ株式会社

無煙ロースター・日無煙ワゴン・臭気処理システム

代表取締役社長 安藤 紀彦

〒465-0015 名古屋市長区若菜台1-10番地
☎ 051-(776)1111
<https://www.shinpo.jp>

新日本厨機株式会社

代表取締役 清 重雄

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一-141-1
電話 03-(373)8171
FAX 03-(373)4001

株式会社 シヨウワ

代表取締役 藤村 俊秀

本社 〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町三丁目六番三六号
☎ 06-(642)6481
FAX 06-(642)9455
<http://www.e-showa.net>
営業所 東京 名古屋 北陸 韓国 工場 タイ

仙台市ガス局

ガス事業管理者
氏家 道也

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五-131-1
Tel 022-(256)2111



株式会社 千田

代表取締役会長 千田 禎一
取締役社長 川端 健

総合厨房設備・店舗設計内装工事・企画・設計・製作・施工
〒545-0075 大阪市中津区千日前八-16
☎ 06-6215-8515
FAX 06-6215-8515
<http://www.senda.co.jp/>

株式会社 セイコー

代表取締役 住谷 哲

〒501-0111 岐阜市鏡島二〇〇四番六
☎ 058-(200)3353

スギコ産業株式会社

代表取締役 杉山 正

本社 〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤一八-10-13
☎ 0156-(82)3711
FAX 0156-(82)1000
<http://www.sugiko.co.jp>

2022 謹賀新年

タイジ株式会社

代表取締役
社長

堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五-1-3
☎ 〇〇四四(二二) 五八八一

Daigas エナジー株式会社

ビジネス開発部長

取締役
福谷 博善

大阪ガスグループは、Daigasグループへ。
Daigas エナジー
〒541-0046 大阪府中央区平野町四丁目1-1
☎ 〇六(六二〇五) 四六七〇
FAX 〇六(六二〇二) 二二九〇

中日厨房設備株式会社

代表取締役

小本 曾 誠

名古屋市千種区春岡通七ノ三二
☎ 〇五二(七六二) 三五五九
FAX 〇五二(七五二) 五一五〇

タニコー株式会社

代表取締役
社長

谷口 秀一

東京都品川区戸越一-17-11
☎ 〇三(五四九九) 七二二一
FAX 〇三(五四九九) 七九二七

ZOUYA CORPORATION

厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋

取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪府生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5439(代)
FAX (06) 6757-5467

SS 総合厨房器具株式会社

代表取締役

小野 勝也

〒100-0091 東京都千代田区千代田1-15
Tel 〇六(一五五九) 〇八二一
Fax 〇六(一五五九) 〇八二二
Mobile 〇三(五九九一) 〇〇〇六
E-mail soso@sskitchen.com



業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー

株式会社 タチバナ製作所

代表取締役社長

池田 吉彦

〒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/

大洋厨房株式会社

代表取締役

西村 均

本社 滋賀県大津市木下町一-18-18
TALYO ☎ 〇七七(五二四) 一八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東-云九

JIAマーク表示許可工場(ガスコック)



ガスコック・バルブ・バーナー
厨房部品製造

株式会社 土谷金属

代表取締役 土谷 文秀

〒581-0081 大阪府八尾市南本町8丁目4番45号
TEL 072-994-3653
FAX 072-994-3873



株式会社 厨林堂

代表取締役社長

大塚 学

本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
☎ 〇五三三(八三一八) 〇〇一
FAX 〇五三三(八三一八) 〇〇二
http://www.churindo.com

食のこだわりは厨房から。
総合厨房設計・施工
有限会社 厨房のウエマツ

取締役会長

上松 光明

〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町六〇〇
☎ 〇八九(九二四) 五三二七
FAX 〇八九(九二四) 五三四二

株式会社 中部コーポレーション

代表取締役
社長

三林 義典

〒511-0944 三重県桑名市芳ヶ崎一五三三-11
☎ 〇五九四(三三) 一一一一

株式会社 TOSEI

代表取締役
社長

谷嶋 和夫

本店 東京都品川区東五反田一-二四-1
東五反田一丁目ビル
☎ 〇三(六四二二) 七二八〇

東京ガス株式会社

常務執行役員
エネルギーソリューション本部長

比護 隆

本社 東京都港区海岸一-15-1-10
☎ 〇三(五四〇〇) 七七七七

ISO22000・2005

適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。

代表取締役
社長
大前 辰憲

ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL 026-244-8540 FAX 026-244-8556

株式会社 椿厨房具製作所

取締役社長

椿 友宏

東京都台東区三ノ輪一-1-15
☎ 〇三(三八七六) 〇二〇六



2022 謹賀新年

東邦ガス株式会社
常務執行役員
業務用営業本部長

藤井 高司

本社 名古屋瑞穂区桃園町六番一三三号
TEL: 〇五二(八二四)五二二一

TOHO
代表取締役
上崎 明彦
Akihiko Kamisaki

東邦厨房株式会社
〒310-0844茨城県水戸市住吉町204番地の6
Tel:029-247-4613 Fax:029-247-2705

常盤コナシロ工業株式会社

代表取締役
社長 **山崎 智教**

本社 大阪市平野区加美北四丁目六番五号
TEL: 〇六六七九(一四九八五代)
FAX: 〇六六七九(一三三七番)

株式会社 **中西製作所**

取締役社長 **中西 一真**

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

NACHIWA HACCPP & 新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

代表取締役
社長 **岡田 望**

本社 兵庫県三田市テックパーク1-1-15
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町1-1-1
大阪支店 大阪市淀川区新北野1-1-10
名古屋支店 名古屋市中区高針1-1-17
営業所 札幌盛岡仙台埼玉千葉横浜新潟茨城群馬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

日本洗浄機株式会社

代表取締役
社長 **中川 幹夫**

東京都大田区鶴の木2-14-31-14
TEL: 〇三(三七五〇)四四五

株式会社日本厨房工業

代表取締役
社長 **曾我 敏文**

本社 名古屋市長区高社二丁目九十七番地
TEL: 465-0005 電話代: 〇五(七七二八)二二

NITCHO

日本調理機株式会社

代表取締役
社長 **齋藤 有史**

東京都大田区東六郷三ノ二五ノ八

一般社団法人 **日本能率協会**

会長 **中村 正己**

〒105-8522 東京都港区芝公園三-1-13
TEL: 〇三(三四三四)一三七七

株式会社ハッピージャパン

代表取締役社長 **横尾 政好**

山形市立谷川3丁目3515番地
TEL: 〇23(686)2272

パナソニック産機システムズ株式会社

代表取締役
社長執行役員 **稲継 哲章**

〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-12
東京スカイツリーイーストタワー
TEL: 〇三(六三六四)三四三四

株式会社 **早川製作所**

代表取締役
社長 **石原 隆之**

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
TEL: 〇五三八(三三)二四二二
FAX: 〇五三八(三三)六一六〇

株式会社 パロ

代表取締役
会長兼社長 **小林 弘明**

〒467-8585 名古屋瑞穂区桃園町六番一三三号
TEL: 〇五二(八二四)五二二一

ヒコゴロー株式会社

代表取締役
社長 **肥後 慎一郎**

大阪市平野区加美東六-1-51-41
TEL: 〇六(六七九)五二五
FAX: 〇六(六七九)三四一七

株式会社 **福井厨房**

代表取締役
福井 正佳

本社 岡山市南区西市二六三-1
TEL: 〇八六(二四)九五五一
ホームページ <https://www.fukui-chubou.co.jp>

GALILEI

代表取締役
社長 **福島 裕**

大阪市西淀川区竹島二ノ六ノ一八
TEL: 〇六(六四七七)二〇一一

2022 謹賀新年



BROS.

株式会社プロス

代表取締役
小原 重樹

東京都板橋区徳丸七一九一
電話 〇三(三五五〇)五九四一

FUYO
株式会社 扶洋

出合いの一歩から、信頼の百歩へ
情報・環境・生産システムの技術商社

代表取締役社長
横田 好明

〒556-0004
大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL.06-6643-2411
FAX 06-6643-1796

BESPACN
Best Solution Plan Asset Communication

株式会社フジマツ

代表取締役
長 熊谷 光治

東京都港区南麻布一七一一三
電話 〇三(四一三五)二二〇〇

麵業厨房機器製造
株式会社富士工業所

代表取締役
渡邊 恭介

東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
電話 〇三(三八九三)二二五五(代)

細田工業株式会社

代表取締役
細田 祥成

門真市岸和田二二二一三〇
電話 〇七二(八八二)五二九一

ホシザキ中国 株式会社

代表取締役
大場 則夫

〒730 0854
広島県広島市中区土橋町一〇一三
電話 〇八二(二九九)九四五一

ホシザキ 株式会社

代表取締役
長 小林 靖浩

〒470 1194
愛知県豊明市栄町南館三二一六
電話 〇五六二(九九)二二二一

F

株式会社フロムシステムダイレクト

代表取締役
武藤 晋

広島市西区山田町32番9
FSDビル
TEL.082-507-3111
FAX 082-507-3377

ステンレス製品 設計製作施工
厨房器具一式

株式会社ホワイトスチール工業

代表取締役
石塚 實

〒003 0869 北海道札幌市白石区川下七四一番地一四四
電話 〇一一(八七五)七二二二
FAX 〇一一(八七二)七七四二

ホバート・ジャパン株式会社

代表取締役
長 三木 商吉

〒140 0013 東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
電話 〇三(五七六七)八六七二
FAX 〇三(五七六七)八六七二

北海道ガス株式会社

代表取締役
長 大槻 博

札幌市東区北七条東二丁目一番一
電話 〇五七〇〇〇八八〇〇

細山熱器株式会社

代表取締役
長 細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二一八一七
電話 〇三(三三四九)〇三三一
FAX 〇三(三三四九)〇三二九

MARUKI
kitchen techno

株式会社マルキキッチンテクノ

代表取締役
野村 洋佑

〒141-0031
東京都品川区西五反田7-1-1
TEL.03-3494-1926
FAX.03-3494-1912
メンテナンス：TEL.03-3494-1946

有限会社 丸 枝

総合厨房・設計・施工

専務取締役
枝元 健一

〒814-0153
福岡市城南区樋井川一〇一〇二六
電話 〇九二(八六二)五〇二七
FAX 〇九二(八六二)五〇二七

マツハ機器株式会社

代表取締役
望月 圭一郎

〒135 0042 東京都江東区木場二七一一五
電話 〇三(五八〇九)九〇三一
FAX 〇三(五六八二)四四四一

MASUI総合設備機器株式会社

代表取締役
増井 潔

〒587 0012 大阪府堺市美原区多治井五七〇
電話 〇七二(三六一)五〇〇八
FAX 〇七二(三六一)五〇〇八
<http://www.masui-sougou.com>

2022 謹賀新年

株式会社 村田 幸

代表取締役 長 村田 裕太

東京都台東区寿一ノ五ノ九盛光伸光ビル8F
☎ 〇三(六八〇二)七七三〇

有限会社 美濃製作所

代表取締役 穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(三七九〇)一五三二

三浦工業株式会社

代表取締役 社長執行役員

宮内 大介

本社 松山市堀江町七番地 千七九九一三六九六
電話(〇八九)九七九一七〇〇〇
<https://www.mituraz.co.jp/>



株式会社 マルゼン

代表取締役 長 渡辺 恵一

東京都台東区根岸二一九一八
☎ 〇三(五六〇三)七一一一
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

錆や部品の異物混入リスクを低減!
溶接・加工・組立コストを削減!



ステンレス 鋳物のプロ

厨房機器・食品機械メーカー専門
ものづくり設計サポーター

代表取締役社長 森 雄児

株式会社 モリチュウ

〒334-0075 埼玉県川口市江戸袋 2-5-27
TEL 048-283-1421
<https://www.morichu.co.jp/>

株式会社 明和製作所

代表取締役 下條 聡哉

大阪市此花区北港一ノ三ノ四八
☎ 〇六(六四六二)八二二一(代表)
FAX 〇六(六四六八)三二五九

株式会社 明城製作所

代表取締役 吉田 浩

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一ノ一五五
電話 〇七九(一九三)八〇一五
東京営業所 電話 〇三(五一九六)二五三六



MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社

代表取締役 尾崎 剛

東京都練馬区旭丘1-22-13 2F
☎ 03-6914-4301

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役 長 山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二一六十一
☎ 〇三(三二九九)四四七一(代)



株式会社 ラックランド

代表取締役 長 望月 圭一郎

本社 東京都新宿区西新宿三ノ十八ノ二
電話 〇三(三三七七)九三三二

業務用全自動洗米機

コイスミニ

ライステクノプロダクト株式会社

代表取締役 高橋 英彦

〒176-0023 東京都練馬区中村北1-22-17
アークヒルズ201
電話03-3577-8381

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役 長 八木 清照
代表取締役 社長 玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四条上ル
☎ 〇七五(二二)三五九九(代)
FAX 〇七五(二二)三五九五

株式会社 渡辺事務所

代表取締役 鳥井 正人
代表取締役 在原 哲也

本社 〒486-0956 愛知県春日井市中新町二一、二一五
☎ 〇五六八(三二)四八〇八
FAX 〇五六八(三二)五一七二



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「個人情報保護に関する問題(1)」

坂本廣身法律事務所

弁護士：松岡正高

同：安本 樹

■ 1. 総論

今回から、個人情報保護法に関する問題について言及する。

近年、情報通信技術の飛躍的な進展により、多種多様かつ膨大なデータの収集・分析が可能となり、新産業・新サービスの創出や日本発のイノベーション創出に寄与するものと期待されている。特に、個人の行動・状態等に関する情報については、高度な情報通信技術を用いた方法により、個人の利益のみならず、防犯などの公益のために活用することが可能となってきており、その利用価値は高いと考えられている。

その一方で、個人情報やプライバシーという概念が世の中に広く認識され、高度な情報通信技術の活用により自分の個人情報が悪用されるのではないかと、これまで以上に十分な注意を払って個人情報を取り扱ってほしいという意識が高まっていることも事実である。

顧客や従業員の保護されるべき個人情報が適正に取り扱われ、安心・安全を確保することが求められている。

そこで個人の権利・利益の保護と個人情報の有用性のバランスを保つために定められたのが、個人情報保護法である。

■ 2. 個人情報保護法とは

個人情報保護法は、情報通信技術の発展のスピードが早いことから、技術の発展に合わせて本法律の見直しも短期間で行う必要があるとして、3年ごとに見直しを行うという規定を定める(平成27年改正法附則12条)。

当該規定に基づき個人情報保護法の見直しがなされ、2020年6月12日に改正個人情報保護法が公布されている。改正内容のうち、法令違反に対するペナルティの強化に関する部分は、2020年12月に施行された。

その他の改正については、来年の2022年6月までに施行されることになっている。これらの改正点について解説する前に、個人情報保護法に関する基本的部分について説明する。

■ 3. 「個人情報」とは

まず、最初に重要なことは、「個人情報」とは何かという点である。この点も、個人情報保護法に定義されている。

第2条 この法律において「個人情報」とは、生存する個人に関する情報であって、次の各号のいずれかに該当するものをいう。

一 当該情報に含まれる氏名、生年月日その他の記述等(文書、図画若しくは電磁的記録(電磁的方式(電子

的方式、磁気的方式その他の知覚によっては認識することができない方式をいう。次項第二号において同じ。)で作られる記録をいう。第十八条第二項において同じ。)に記載され、若しくは記録され、又は音声、動作その他の方法を用いて表された一切の事項(個人識別符号を除く。)をいう。以下同じ。)により特定の個人を識別することができるもの(他の情報と容易に照合することができ、それにより特定の個人を識別することができることとなるものを含む。)

二 個人識別符号が含まれるもの

(1)「生存する個人に関する情報」であることが必要であるため、死者の情報は個人情報に該当しないが、死者に関する情報が、同時に、遺族等の生存する個人に関する情報でもある場合には、当該生存する個人に関する情報に該当する。

(2)「氏名、生年月日その他の記述等…により特定の個人を識別することができるもの(他の情報と容易に照合することができ、それにより特定の個人を識別することができることとなるものを含む)」については、個人情報に該当する事例を見ると理解しやすい。

事例 1) 本人の氏名

事例 2) 生年月日、連絡先(住所・居所・電話番号・メールアドレス)、会社における職位又は所属に関する情報について、それらと本人の氏名を組み合わせた情報

事例 3) 防犯カメラに記録された情報等本人が判別できる映像情報

事例 4) 本人の氏名が含まれる等の理由により、特定の個人を識別できる音声録音情報

事例 5) 特定の個人を識別できるメールアドレス(kojin_ichiro@example.com 等のように、メールアドレスだけの情報の場合であっても、example 社に所属するコジイチロウのメールアドレスであることが分かるような場合等)

事例 6) 個人情報を取得後に当該情報に付加された個人に関する情報(取得時に生存する特定の個人を識別することができなかったとしても、取得後、新たな情報が付加され、又は照合された結果、生存する特定の個人を識別できる場合は、その時点で個人情報に該当する)、

事例 7) 官報、電話帳、職員録、法定開示書類(有価証券報告書等)、新聞、ホームページ、SNS(ソーシャル・ネットワーク・サービス)等で公にされている特定の個人を識別できる情報

【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

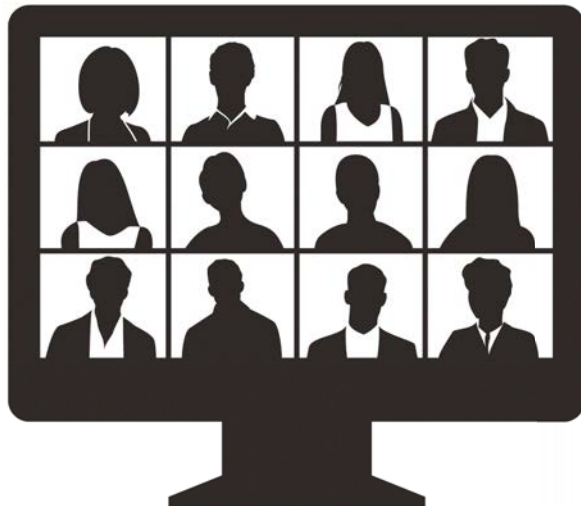
「他の情報と容易に照合することができる」とは、事業者の実態に即して個々の事例ごとに判断される。通常の業務における一般的な方法で、他の情報と容易に照合することができる状態を言い、例えば、他の事業者への照会を要する場合等は、一般に、容易に照合することができない状態であると解される。

(3) 個人識別符号とは、次の①、②のいずれかに該当するものであり、政令及び規則で個別に指定されている。

① 身体の一部の特徴を電子計算機のために変換した符号、すなわちDNA、顔、虹彩、声紋、歩行の態様趣旨の乗客、指紋、掌紋、② サービス利用や書類において対象者ごとに割り振られる符号、すなわち旅券番号、基礎年金番号、免許証番号、住民票コード、マイナンバー、各種保険証等

■ 4. 結語

個人情報保護法で保護される「個人情報」は何かという点に言及したため、次回以降、その個人情報をいかに保護しなければならないか説明を行う。



業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

新刊
発売

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

全国の建築業界や消防関係者の皆様にも参考書として活用いただいている業務用「黒本」の新刊をぜひこの機会にご購入されますよう、ご案内申し上げます。

通常価格

4,176円(税込) のところ、

JFEA会員の方は 1割引※

3,758円(税込) 送料が別途
かかります

お申し込み方法

日本ガス機器検査協会のホームページから「申込用紙」をダウンロードし、FAX してください。

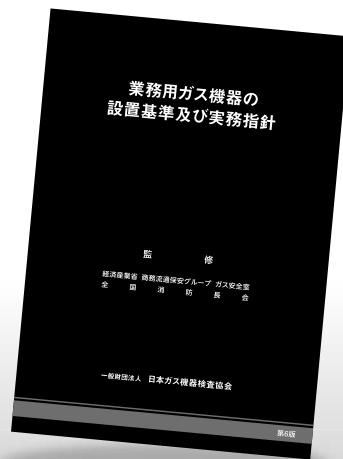
※ 申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会 で 検索

業務用黒本(第6版)発刊!

← こちらのバナーをクリック



一般財団法人 日本ガス機器検査協会

〒174-0051 東京都板橋区小豆沢4-1-10 TEL: 03-3960-7841 (代) FAX: 03-3960-7886

岡本さんは生まれも育ちも大阪なのに巨人ファン。東京ドームで野球を見るのが夢とのこと…。

部外者がくる!!



第32回・(株)千田 本社

関西支部遠征第3弾!!
本日はなんばグランド
花月のすぐ側…

千日前道具屋筋商店街に
お店を構える
(株)千田さんに
お邪魔します!

この**道具屋筋**は
料理道具・厨房道具の
専門店が軒を連ねる
商店街

「食い倒れの街」
大阪を支える
縁の下の力持ちって
とこですわ



岡本営業本部長

入社26年。趣味はゴルフと飲み歩き。
奥さんと小4の息子さんの3人家族。

うちの創業は明治25年で
来年でまる**130年**

明治末の難波新地の大火災から
何とか立ち直ったと思ったら
大阪大空襲で再び一面の焼け野原

戦後はバラックからの
再スタートでしたが



ひゃ、ひゃく
さんじゅう…!?

当然ですけど
ここまで来るには
色々あったみたいです



「当時はここから
大阪城が見えた」と
会長が言ってました



いわゆる高度成長の波に乗り
業務用厨房機器を扱う
総合店として順調に成長し
今に至ります

店舗は地下1階から
地上3階の**4フロア**

取扱い商品は
おおよそ**12万点**

道具好きな人は
見て回るだけで
2~3時間潰せると
思いますよ

フロア別に
得意分野の
スタッフを配置

百貨店や量販店にない
専門的なところを勉強して
販売するようにしてます

数年前から
店舗デザインや
内装工事も
始めました

同じ道具屋筋に
雑貨などを扱う
グッディーズ
という支店も
あります

スッゲ〜!!

【取材・マンガ にしかわたく】

大阪の人は全員阪神ファンだと信じてたのに、この遠征中、一人も遭遇しませんでした…。

実はここだけの話
今日は**取材抜きで相談**があるんす…

つきましては
たこ焼き屋を始める道具一式の見積もりをお願いしたい!!

面白い! やりましょう!

ここが当店自慢の**粉もんコーナー**品揃えはバッチリです!

頼もしい~!!

売れない漫画
ちまちま描いてもちっとも儲からんので**サイドビジネス**を考えてまして…

まずは肝心の**たこ焼き器**業務用は火力が全然違います!

鉄板と銅板どっちにします?

銅は熱伝導が良くって表面はカリッと中はふっくら仕上がります

値段は少々お高めですけど…

お次は**小物類**

粉ツギ、ピック、薬味入れソースつぼに油つぼ、たこ焼きを入れる舟皿全部ここに揃ってます!

…ん? この**糸**ってもしかして…

アノ道具のアノ部分!?

ココ ↓
油引き

替え系別売りしてるんだー!!

そして忘れちゃいけない**ミックス粉**

美味しいと評判でよく売れてる**千田オリジナルブレンド**です!!

千田お好み焼きミックス粉 <1kg> 797円
千田たこ焼きミックス粉 <850g> 797円

コーヒーか!!

よっしゃ! これだけあればいつでも開店できる!

それで合計金額は…?

こんな感じですよ!

429円の**ミニたこバルーン**だけ購入して帰りました…

毎度おおきにー♪

あんさんもちよっと勉強してえや

半額でどない?

そんなエセ大阪弁じゃビター文まかりまへんな

(株)千田 本社 〒542-0075 大阪市中央区難波千日前8-16 TEL: 06-6632-5815(代) 最寄駅: 南海電鉄「難波駅」、地下鉄御堂筋線・千日前線「なんば駅」下車、徒歩5分

Essay



映画の見どころ・台所

第91回

『ニッケルオデオン』

(1976年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀



エジソンの魔の手から逃れる！
キネマの天地は台所の奥に

『ラスト・ショー』(1971年)『ペーパー・ムーン』(1973年)の監督、“ピーター・ボグダノヴィッチ”が活写した「映画草創期」の話である。映画評論家・映画史家として知られ俳優でもある彼は、当初『ESQUIRE(エスクァイア)』(1933年創刊の最初の男性誌)の名編集長“ハロルド・ヘイズ”の知遇を受け、映画批評、監督・俳優論を書くようになった。

その後、高名な演技指導者“ステラ・アドラー”(スタニスラフスキー[演技教育法の考案者]から演技論の指導を受けた唯一のアメリカ人)に演技を学び、さらにB級映画の帝王“ロジャー・コーマン”のもとで、『ワイルド・エンジェル』(1966年)の助監督を務めた。続いて『殺人者はライフルを持っている！(Targets)』(1968年)で監督デビューをした。

このような経歴の彼が、本作のような「映画の黎明期」をテーマにした作品を撮るのはよく分かるのだが、映画は大コケとなった。確かに出来は“いまいち”で、全編にドタバタ喜劇調を模したのはいいが、作り手のはしゃぎ過ぎが目立つのみで、“空回り”の連続に見える。

話はひたすら慌ただしく進み、観客はスクリーンの主人公や共演者に「感情移入」を起こせず、「う～ん、チョット残念！」というのが一般的な評価だろう。しかし、私のように“映画の歴史”に興味のある者には

「楽しい映画」なのである。というわけで、“いまいち”だがマニアを引き付けてやまない、一步間違えれば傑作になった？「欠作？」を紹介したい。

時は1910年7月10日(新聞紙面より)、離婚訴訟の弁護士・ハリガン(ライアン・オニール)は、裁判所で弁護する夫の凶暴性に気付き、弁護を辞退してその場をトズラする。すると夫が猛然と追いかけてくるが、逃げ込んだ先が映画製作会社の「キネグラフ社」であった。彼は「映画特許会社」のスパイと間違われるが、ひょんな巡り合わせから社長のH・H・コップ(ブライアン・キース)の指示で、“映画作り”を手伝うはめになる。

ではここで、映画の草創期の話をしておこう。映画の誕生は1895年だが、アメリカの初期の映画館は5セントのニッケル硬貨で、15～20分程度の映画と伴奏付きスライド上映などが楽しめ、「ニッケルオデオン」と呼ばれた。また当時のアメリカでは、映画に関する機器の大半の特許はエジソン社が保有していた。すべてを支配下に置きたいエジソンは、1908年に大手映画製作会社9社にコダック社(フィルム製造)や大興行主を入れ、「エジソン・トラスト」を設立し、トラストに入れない独立系映画会社叩きを一層強くしたのである。当初ニューヨークなどの東部で映画を作っていた独立・弱小会社は、「トラスト」(映画特許会社)から逃れるため、撮影の地を遠方のカリフォルニアに求め、「ハリウッド」を作ったのである。

さて、ある日ハリガンは列車の中で、ニューヨーク

へ向かうキャスリーン(ジェーン・ヒッチコック)という美人の踊り子と知り合い、一目惚れ。一方、彼女はニューヨークでフロリダから「一発当てよう」と出てきたバッグ(バート・レイノルズ)という男と出会い、彼も彼女に一目惚れと相成る。三角関係への布石が打たれているわけだ。話は進み、ハリガンはクカモンガ(ロサンゼルス近く)の撮影現場にやって来る。俳優・スタッフに加え、聡明だが不愛想な娘アリス(テータム・オニール)などがある現場で、彼は監督を任される。すると撮影現場に「映画特許会社」に雇われたバッグが現れ大混乱！しかしまるで映画のように(ん?)話は丸く収まり、バッグは仲間となり、折りしも巡業中のキャスリーンが合流し、撮影が続けられる。ここではまるで素人集団のような連中によって撮影が行われていくのだが、「まあ初期の映画作りはきっとこんなもんだよ！」という感じで話は進んでいく。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。厨房は、ニューヨークの「パン屋」の調理場として登場する。広い調理場にはシノワ・フライパンなど、パンやケーキを作る調理道具が壁一面に吊るされ、中央の大きな台ではドウ(生地)が煉られている。焼かれたバゲット・大量の小麦粉・薪などが目に付き、ウエディング用?のケーキが職人の手で作られつつある。実はこの店の奥は、「映画特許会社」の追っ手を逃れるためにカモフラージュされた、ドイツ人による独立系の小規模映画製作会社なのだ。

だがここも「特許会社」の追っ手に見つかり襲撃を受け、撮影機は銃で撃たれ、フィルムもメチャクチャにされる。不幸にも、求職中のバッグはここを紹介され、騒動に巻き込まれるのだ。厨房の片隅にリングらしきものの山があり、大きめのアップルパイ?がたくさん作られているようだが、騒動はこの厨房にも及び、パイやクリームたっぷりのケーキに顔が突っ込まれ、サイレント映画の“パイ投げ”の雰囲気再現された現場となっていた。

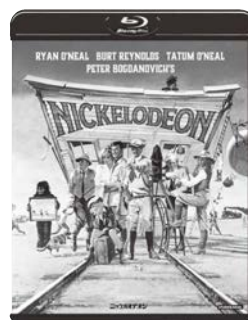
時は移り、1913年のクリスマスイブになった。ハリガン一行は初めてロサンゼルスにやって来て、「ニッケルオデオン」に入る。そこで自分たちの映画がズタズタに切られ、何本もの映画に改ざんされていることを知る。その夜パーティーで社長のコップに文句を言うと、「観客は笑っていた」との返事、挙げ句の果てに賃上げを要求すると、全員クビとなる。そこでハリガンは残った俳優・スタッフたちと一緒に別の映画会社で働き始めるが、ここもうまく行かず仲間たちと撮影機

材を持って逃げ出し、新たな土地で西部劇の撮影を始める。

さらに時が過ぎ、1915年2月8日、ハリガンたちは“デヴィッド・ワーク・グリフィス”(映画の父)の、『The Clansman(克蘭ズマン)』のプレミアショーを観て、強烈な衝撃を受ける。グリフィス本人の舞台への登場にハリガンも尊敬の念を抱くが、時代は短編から長編映画に、「ニッケルオデオン」のような小規模映画館は大きな劇場へと、変わろうとしていたのである。ちなみにこの作品は翌年にはニューヨークで、『The Birth of a Nation(国民の創生)』と改題されて上映。サイレント映画史上最大のヒットをした歴史的な名作で、本作でバッグが覆面をし舞台で馬に乗る場面は、この映画の一場面をまねたものである。さらに翌年にはこれを上回る『イントレランス』が、グリフィスにより作られるのであった。

本作は、サイレント時代へのオマージュ満載の作品である。主人公ハリガンの風貌が三大喜劇王の“ハロルド・ロイド”そっくりで、“バスター・キートン”似の人物も出てくる。ハリガン・キャスリーン・レオの3人の旅行用のケースが互いに入れ違いになるギャグや、カメラマンのフランクに「フランク! クランク!(撮影機のクランクを廻せ!)」という駄洒落があったりで、笑ってしまう。テータム・オニールの魅力が『ペーパー・ムーン』ほど発揮できなかったのが惜まれるし、モノクロで撮った方がサイレントのテイストが出たはずである。2022年で映画が誕生して127年、本作でその黎明期を知ることができるのはありがたい話だ。いろいろと酷評もされた映画だが、ボグダノヴィッチ監督らしい映画であることは間違いない。彼は言うだろう、「この映画は何と言われようと“ボクノダ”・ヴィッチ!」だと。

『ニッケルオデオン』



発売元・販売元: KADOKAWA
BD: 5,280 円 (税込)

監督・脚本: ピーター・ボグダノ
ヴィッチ
脚本: W・D・リクター
撮影: ラズロ・コヴァックス
音楽: リチャード・ハザード
出演: ライアン・オニール、バート・
レイノルズ、ジェーン・ヒッ
チコック、テータム・オニ
ール、ブライアン・キース、
ステラ・スティーヴンス

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55回

ケーキをお箸で食べてみる?

飲食店さまのメニュー開発をする際に、「このメニューは食具(ナイフ、フォーク、箸などの口に運ぶ道具)によって味が変わる」と思う場合は、食具も含めてご提案するようにしています。同じメニューであっても、食具を変えるだけでお客さまのリピート率は変わります。

実際にヒットした食品の背景に「食具」の影響があった事例は、少なくありません。例えばローソンから大ブームを起こしたロールケーキは、カットしなくてもよい一人前の適量に加えて、それまでお皿に対して立っていたロールケーキを寝かせたことで、利便性を高めました。さらに「スプーンで食べるロールケーキ」と、あえてフォークではなくスプーンを使用することを売り手側が提示したことで、一気に食べやすいスイーツに変化しました。

タピオカミルクティーは、タピオカが入る太いストローを使用することによって、ワンハンドで歩きながら食することができると共に、「喉で食べるスイーツ」として新たな味わいを作ったと言えるでしょう。世界の食の文明とも言えるカップヌードルも、箸に替えてプラスチックフォークを添えたことにより、アメリカ人にも受け入れられたというエピソードがあります。

以前、趣味でお箸の研究をしていらっしゃる男性が私と会った際に、「普段からどんな料理も箸で食べるんですよ。ケーキなんて箸で食べるのが一番食べやすいんです」とおっしゃって、目の前でショートケーキを割り箸で召し上がったのを、覚えています。確かにお箸は万能選手で、柔らかいスポンジケーキもホイップクリームも、箸でつまむのは簡単です。

そう考えていくと、常識と思われている既存の食具を使うことが、最も食べやすく合理的かと問われれば、そうだとは言いきれないのです。それでも私たちは、

ケーキを箸で食べるのには違和感があり、箸では食べません。それが文化というものなのでしょう。しかし一方で、かつて五右衛門という pasta 専門店が、「箸で食べる pasta」をキャッチコピーにして人気店になったように、オシャレな箸でケーキを食べることがトレンドになれば、一気に流れが変わり“常識”が覆る可能性はありますし、そうなれば、ケーキの形も現状のような三角ピースではない方が、食べやすいかもしれません。ミルフィーユは、もっとパイ生地を細かく砕いたタイプにするとか、形状を変える必要がありそうです。

食具を変えるだけで、私はまったく異なるメニューになっていくと考えています。

そばは箸を使ってすすり上げる食べ方によってはねやすく、カレー南蛮に至っては、白い服は厳禁と言われます。そばを pasta のようにフォークで巻いて食べたら、おそらくはねる量は軽減されるはずですが、食感が変わります。しっかり口に入れてかみ切る食べ方になるので、そばではなく、茶色い pasta を食べているような感覚になります。日本人は“喉越し”で“そばらしさ”を感じているのでしょう。

逆にロング pasta を割り箸ですすって食べてみますと、pasta ではなく「焼きそば」を食べているような気さえます。また、すすするにはソースが重いので、具と共にソースを変えた方が良いと感じます。そして、そばの際には感じない、「マナーのない人」という羞恥心も生まれるので不思議です。

アイスクリーム専用のスプーンでアイスを食べると、スプーンごと舌にまとわり付くようで大変美味です。食具からだけでも、メニューはまだまだ広がっていきます。

SDGs 魂

第4回 ~SDGs.8

働きがいも経済成長も~

(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会 秋本 純一

キッチンスタッフの厳しい労働環境

キッチンの仕事は料理を覚えられるし、“手に職”という言葉があるくらいだから、経験してみたい……。

そんな思いがあると思います。

おいしいものを作れるようになるし、料理は楽しそうだし、華やかなイメージを思って、キッチンでの仕事をしてみたいと思っている人の中には、実際に厨房スタッフがどんな仕事をしているか、詳しくは知らないという人も少なくありません。

3K(きつい・汚い・給料が安い)と言われる飲食の仕事。飲食業界の離職率は、全業種1位の30%。

平均年収も年間休日も最下位と言われていて、確かにきついと感じてしまいます。

キッチンスタッフの仕事がきつい理由として挙げられるのは、

「水仕事で手荒れ・あかぎれ・手湿疹の痛みやかゆみがつらい」

「楽だと思っていたはずなのに、ピーク時になると忙しすぎてつらい」

「単調な仕事しか与えられず、やりがいを感じない」

「覚えることが多くて、仕事に慣れるまで大変」

「教えてもらっていない仕事を振られて、つらい」

「労働時間が長時間化している」

「急用や体調不良で急に休むことができない」

など。

8 働きがいも
経済成長も



図1 働きがいも経済成長も、で希望を持って働ける職場に

これまでの飲食業界は「飲食店で働くこと=独立のために修業させよう」という考えが一般的でした。給料などの待遇が悪くとも、独立の夢に向けて修行を積むため、がんばると言う人が多くいました。

特に料理人の世界では、最初は皿洗いや掃除などの下働きだけに徹することが常識です。

例えばすし職人は下働きが非常に長く、“飯炊き3年、握り8年”という言葉がある通り、修行は10年以上かかると言われるほどです。

私自身、フランス料理のシェフとして飲食業界の扉を叩き、上記のことを経験してきました。

当時は、ただただフランス料理のシェフになりたいという一心でやってきたものですから、つらくても耐えることが当たり前と考えて、修業をしてきました。

ましてや、専門学校在学中においても、上記のことが当たり前なのだと思われていました。

いざ、現場に入ってみると、確かに厳しい環境ではありました。

ですが、その分学びが多くあったのも事実ですし、それがあって、今の自分がいると思っています。

ここからは、そのキッチンスタッフの仕事内容と培えるものを書いていきたいと思います。

■ キッチンスタッフの仕事とは……。

キッチンスタッフの仕事では、下ごしらえをしながら次に行く味付けの工程を考える、調理の仕上げをしながら盛り付けについて計画するといったような、実際に身体を動かしていること以外のことを頭で考えなければならない場面がいくつもあります。

特にチェーン店系の飲食店では、用意されているメニューには、すべて決められたレシピがあります。厨房スタッフには、そのレシピに沿って料理を作り、常に一定の味を提供することが求められます。

こういった時に、作業の手を止めず計画を立てられる人が、キッチンスタッフに向いていると言えるでしょう。

■ キッチンスタッフとして培えるものとは……。

①新しい物事に柔軟に対応できる

調理場の仕事に従事していると、新しいメニューが開発されたり今まであったメニューの作り方が変わったりと、仕事が流動的に変化していくことがあります。

そういった変化に柔軟に対応して、取り入れていける頭の柔らかさを持つことができます。

②単純作業・地道な作業も行える

キッチンの仕事は、盛り付けや料理の作成など華やかな仕事だけではなく、野菜の皮を延々とむく、皿をたくさん



図2 盛り付けに至る前に、数々の地道な準備作業がある

洗うなど、地道な作業も数多くあります。

こういった、一見地味でも絶対に必要な作業を嫌がらず行うことができます。

③行動の優先順位や締め切り時間が身に付く

料理の流れを把握して、最も優先させなければならないことを分析し、今何をしたらいいのかを、常に考え行動できるようになります。

優先順位が決まったら締め切り時間を定め、その間にやらなければならない工程を分類して作業を行うよう、動作が身に付きます。

■ キッチンスタッフの働きがいとは……。

キッチンスタッフは料理を専門とする職人肌のタイプの仕事ですが、技術を磨くことで、将来的にメニューを開発したり、料理長となって厨房を仕切ったりするなど、上層のポジションも十分に狙えます。また、確かな腕があれば、日本だけではなく、世界を舞台に働くことも可能です。

「料理を作る」という視点においては、家庭でも行われているごくごく日常的な活動だと言えますが、プロとしてお客さまに料理を提供することには、多くのチャンスがあります。

そういった意味でも、キッチンスタッフとは、自分の腕一本で稼ぐという“こだわりとプライド”を持って取り組める仕事です。そのため、自分の取り組み方しだいで、大きな働きがいを見いだすこともできます。

■ これからすべきこととは……。

どんなに仕事が身に付いたとしても、今までと変わらない環境のまま働きがいを見いだすのがとても難しいのも、事実です。

そのために、事業者がしなければならないことは。

①従業員の休みを週休2日にしたり、1日8時間勤務までという制度を設けたり、お店の定休日を週2日にするなどの対策を取るようすること。

②簡単な研修を行い仕事内容や経営理念を伝える他、



図3 長く働けるシステムを構築しよう

働く環境に関する説明をします。

アルバイトから正社員登用のルール、休暇、昇給・昇進制度、独立支援制度、福利厚生などを伝えて、働く人の不安感を解消すること。

③昇給制度を導入し、3ヵ月後、6ヵ月後に仕事の実績を評価されて昇給していけば、従業員はモチベーションが保て、離職率も減少するでしょう。

④人手不足のこの時代、お店側もすぐに戦力を育てて

いかなければいけないため、接客や調理レシピ等のマニュアルを作成し、新人スタッフへの教育やトレーニングをすること。

まとめ

飲食店は人材を採用、育成し、定着させなければ営業が成り立たない人ありきのビジネスです。

最近の飲食業界の人材不足は、古くから繰り返されてきた慣習が招いたこととも言えるのではないのでしょうか。

料理や接客サービスが好きな若者はたくさんいるはずなのに、その人たちが働きたくなくなるような環境を作ってしまったということです。

低賃金で労働時間が長くて、無理難題を言われる……。

それが当たり前の業界では、次の世代は付いてきません。

ですが、上記のような取り組みを進めていくことで今の世代が少しずつ意識改革をして、「若者が働きたくなる飲食業界」を作ることが次の10年を作り、働きがいと業界全体の経済成長が高まっていくであろうと思います。

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！

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

最新

外食トレンド 2022



宮城大学食産業学群
堀田 宗徳

No.1 集団給食の状況について

1.はじめに

2020年から2021年にかけて、外食産業は新型コロナウイルス感染拡大で大きな影響を受けている。現在、感染が落ち着いているが、これからも新種のウイルス変異株の出現しだいでは影響が出てくることも考えられ、手放しに喜べる状況ではない。

この新型コロナウイルスの影響は、今まで飲食店や居酒屋などの、いわゆる一般外食についての影響を明らかにしてきた。

集団給食企業は、企業の社員等への食事提供を主としているため、一般の飲食店のように表立って営業していないこともあり、消費者にとって身近な存在とは言い難いことから、あまり新型コロナウイルスの影響等について注視されていなかった。

そこで、今回は集団給食の状況について、データは少ないが分析するものである。

集団給食は、コントラクトフードサービスと言われ、契約に基づいたフードサービスで、企業などとある一定期間の契約で、大量調理し料理を提供するフードサービスである。

集団給食には、学校給食、社員食堂等の事業所給

食、入院患者の食事である病院給食、保育所も含む社会福祉施設等の給食などが挙げられる。

これらの集団給食の他に、自衛隊の給食、刑務所の食事や給食業界で注目されている老人福祉施設、介護施設なども集団給食の中に含まれるが、外食産業市場規模を推計するに当たり、自衛隊および刑務所などの食事を除外しているため、一般的には公式統計でも表に出てきていない。

2. 集団給食のマーケット

集団給食の市場規模は、毎年、(一社)日本フードサービス協会附属機関外食産業総合調査研究センターが公的データとして推計しているが、2020年の集団給食市場規模推計値は、まだ公表されていない(例年だと8月末頃公表)。それだけ外食産業における新型コロナウイルスの影響が大きかったことで、推計に苦慮していることがうかがえる。

そのため2019年までのデータを見ると、2019年(令和元年)は、集団給食全体で前年より0.2%減少の2兆8,153億円となっている。内訳は、学校給食が4,840億円(対前年増減率0.9%減少)、社員食堂等の事業

単位:億円

	H17年	H18年	H19年	H20年	H21年	H22年	H23年	H24年	H25年	H26年	H27年	H28年	H29年	H30年	R1年
合計	30,453	28,682	28,321	28,093	27,711	28,017	27,748	27,934	27,739	28,064	28,374	28,287	28,377	28,212	28,153
学校給食	4,711	4,801	4,813	4,897	4,982	4,969	4,712	4,905	4,919	4,968	4,982	4,899	4,882	4,883	4,840
社員食堂等	13,443	13,049	12,609	12,345	11,830	11,978	11,968	11,977	11,747	11,953	12,132	12,126	12,113	11,925	11,879
病院給食	9,807	8,229	8,206	8,152	8,161	8,297	8,231	8,130	8,082	8,021	8,014	7,917	7,954	7,908	7,881
保育所給食	2,492	2,603	2,693	2,699	2,738	2,773	2,837	2,922	2,991	3,122	3,246	3,345	3,428	3,496	3,553

単位:%

	H18年	H19年	H20年	H21年	H22年	H23年	H24年	H25年	H26年	H27年	H28年	H29年	H30年	R1年
合計	△ 5.8	△ 1.3	△ 0.8	△ 1.4	1.1	△ 1.0	0.7	△ 0.7	1.2	1.1	△ 0.3	0.3	△ 0.6	△ 0.2
学校給食	1.9	0.2	1.7	1.7	△ 0.3	△ 5.2	4.1	0.3	1.0	0.3	△ 1.7	△ 0.3	0.0	△ 0.9
社員食堂等	△ 2.9	△ 3.4	△ 2.1	△ 4.2	1.3	△ 0.1	0.1	△ 1.9	1.8	1.5	△ 0.0	△ 0.1	△ 1.6	△ 0.4
病院給食	△ 16.1	△ 0.3	△ 0.7	0.1	1.7	△ 0.8	△ 1.2	△ 0.6	△ 0.8	△ 0.1	△ 1.2	0.5	△ 0.6	△ 0.3
保育所給食	4.5	3.5	0.2	1.4	1.3	2.3	3.0	2.4	4.4	4.0	3.0	2.5	2.0	1.6

図1 集団給食の市場規模の推移

資料:(公財)食の安全・安心財団 附属機関 外食産業総合調査研究センター

所給食が1兆1,879億円(同0.4%減少)、弁当給食が5,381億円(同0.2%減少)、入院患者の食事である病院給食が7,881億円(同0.3%減少)、社会福祉施設の中の保育所の給食が3,553億円(同1.6%増加)などとなっており、学校給食、社員食堂、病院給食で前年実績を下回っている。

2005年(平成17年)からの集団給食全体の市場規模推移(ここでは、弁当給食の市場規模を除いている)を見ると、集団給食全体では、2005年(平成17年)が3兆453億円であったが、2019年(令和元年)では2兆8,153億円と7.6%減少、実額では2,300億円減少している。増減率を見ると、2005年(平成17年)から2013年(平成25年)では概ね前年実績を下回った年が多く、2014年(平成26年)から、ほぼ横ばい状態となっている。

詳細を見ると、学校給食は、児童数の減少などによる学校の統廃合や喫食数が低下し、市場規模も低調な状況となっている。基本的には給食費を引き上げることで、前年を上回る状況となっている。

社員食堂等については、会社の周囲に飲食店があり、選択肢が広がり、かつ支払い金額も社員食堂のメニュー価格とあまり変わらないこと、働き方改革による仕事時間の短縮などから社員食堂での喫食率が低下し、市場規模が全体として低調に推移している。

病院給食については、保険点数等から推計しているが、市場規模の要因には不確定要素が多く、マーケットが拡大している場合は、入院患者が増加しているか、病院のベッド数の増加の寄与度が高いと思われる。また、縮小している場合は入院患者の減少、病院数の減少などが考えられる。

社会福祉施設の中の保育所については、集団給食の中で唯一、毎年、前年実績を上回って推移している。これは、待機児童解消のために保育所が増加しているためであると考えられる。

では、2020年の状況を周辺の状況から考えてみると、学校給食では平時でも横ばいまたは若干の減少であったことから、新型コロナウイルス感染拡大により休校等があった関係で、減少していることが予想される。

社員食堂では、オンラインやワーケーションなどの進展で自宅での仕事が多くなったことから、大きな減少となっていると思われる。

これらのことから考えると、集団給食のマーケットも2019年より減少していることが予想される。

3. 大手集団給食企業の動向

日経MJの飲食業調査を基に2020年(令和2年度)集団給食企業のランキングベスト15を見ると、業界のトップは、病院給食を主体とする日清医療食品で2,427

順位	企業名(全体順位)	売上高 (百万円)	事業所数 (件)	1事業所 売上高	対前年 増減率(%)
1	日清医療食品(5位)	242,786	5,292	45.9	1.4
2	エームサービス(11位)	104,558	1,531	68.3	▲18.1
3	グリーンハウス(13位)	98,500	2,107	46.7	▲12.2
4	LEOC(19位)	89,789	-	-	0.0
5	富士産業(21位)	82,483	2,087	39.5	1.3
6	魚国総本社(27位)	60,500	2,550	23.7	▲8.8
7	メフォス(29位)	56,693	2,288	24.8	0.5
8	日本ゼネラルフード(40位)	42,073	1,198	35.1	▲6.7
9	一富士フードサービス(49位)	35,586	1,744	20.4	▲2.4
10	ニッコトラスト(59位)	26,656	1,048	25.4	▲8.4
11	ハーベスト(67位)	21,270	578	36.8	▲4.0
12	レパスト(80位)	17,000	728	23.4	▲9.2
13	ベネミール(108位)	9,800	-	-	0.0
14	イフスコヘルスケア(113位)	9,353	311	30.1	▲1.5
15	メーキュー(127位)	8,559	-	-	▲0.4

図2 2020年度(令和2年度)集団給食売上高ランキング
資料:日経MJ 2021年6月23日付け「飲食店ランキング調査」

億8,600万円であった。次いで総合集団給食企業のエームサービス(売上高1,045億5,800万円)、グリーンハウス(同985億円)、LEOC(同897億8,900万円)、富士産業(同824億8,300万円)などの順となっており、売上高1,000億円以上の企業は、前年の3社に比べて1社減少している。

売上高を事業所数で除した一事業所当たり売上高を見ると、最も高いのはエームサービスの6,830万円であり、次いで、グリーンハウス(同4,670万円)、日清医療食品(同4,590万円)などとなっている。

また、市場規模の所で見たとように、集団給食マーケットの大きな伸びは期待できない中、各社業容を拡大するため、M&A(合併・買収)を実施している。M&Aの手法としては、自社にない事業分野を獲得するためや業容拡大のために、M&Aを実施していることが多い。

4. まとめ

以上見てきたように、集団給食のマーケットは、大きな伸びが期待できない状況となっている。その中にあって、新型コロナウイルスの感染拡大である。

まだ、正式な集団給食市場規模は公表されていないが、2019年よりは減少していると考えられる。

2020年の数字が出ている集団給食ランキングでは上位15社のうち売上高が前年実績を上回った企業は3社、横ばいだった企業は2社、前年実績を下回った企業が10社と圧倒的に売上高減少企業が多くなっていることを見ても、新型コロナウイルスの影響があったと考えられる。

今後、配食サービスへの進出など、新型コロナ禍での集団給食企業の経営戦略が注目されることである。

【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は20件で前年同月の17件に対して117.6%。

(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、約1年前にガス給湯器(エコジョーズ)を戸建て屋外のコンクリート置台の上に設置し、8ヶ月後にそのコンクリートが溶けていることに気付いた。メーカーは「中和器で酸性のドレン水を中和して汚水として排水している」と言い、設置会社は「この水は雨水と同等なので問題ない」と言う。なぜコンクリートが溶けるのか、水質検査をして問題ないことを証明してほしいの1件。

◇問い合わせは、9月に通販サイトで安価なガストーチバーナーを購入し使用したところ、ガスが漏れて大きな炎が上がり、手と顔に全治1週間の火傷を負い、キッチンが半焼した。通販サイトから自社には非がないので出品者と直接交渉してほしいと言われたが、出品者は中国人であり、返事もない。どうしたらよいか等19件。

【2】 受付実績合計**2-1) 2021年11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	9	10 (50.0)
事業者	0	0	0	3	3 (15.0)
司法・行政	0	0	0	7	7 (35.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	1(5.0)	19(95.0)	20 (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

(1) 委員会 : ガス石油機器PLセンター運営委員会 (11/10 工業会 会議室)

(2) 報告会 : NITE製品安全業務報告会 (11/30 渋谷区文化総合センター大和田)

【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)

11月度の未解決案件処理件数は0件。

図書申込書

FAX03-3585-0170

(FAXにてお申し込みください)

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ください。お振込名義とお申込者名が異なる場合は、お知らせください。)

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)

いずれも口座の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	
		TSGR-1532A-J	
	テーブルレンジ	TIH-S555N	
		TSGT-1532-SP	
		TSGT-1843A	
	煮炊釜	TE-100TP	
	炊飯器	TGRC-2CDT	
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J	
		TIFL-105WN-J	
	麺ゆで器	TU-90AWN-J	
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G(R,L)	
	台	D-MT-180B-J	
		TTS-WCT-180ANB-J	
		TTS-WCT-180DNB-J	
		TTS-WT-180ADNB-J	
		TTS-WT-180ANB-J	
		TX-MT-120-J	
		TX-WCT-180ADNB-J	
		TX-WCT-180ANB-J	
		TX-WT-180ADNB-J	
		TX-WT-180ANB-J	
	シンク	D2-3S-300BW-J	
		TTS-1S-150ANB-J	
		TX-1S-150ANB-J	
	水切り台	TTS-CL-90A-J	
		TX-CL-90A-J	
	戸棚	TX-CB-180A-J	
	吊戸棚	TX-HCB-180-J	
	パイプ棚	TX-P-180L-J	
	平棚	TX-H-180L-J	
	上棚	TX-W-180-J	
	パンラック	N-TES-19-6118S	
		TX-PR-180A-J	
	(株)中西製作所 生産本部	コンバタイプ洗浄機	EODC-M13EA-RTA

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

親型式：96 機種、子型式：2,585 機種

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

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



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
20. 8. 4	ダブルチェックL型	20-002-0202		06-6222-6711
20. 8. 4	ダブルチェックM型	20-002-0203		06-6222-6711
19. 8. 28	グリースダンパー	19-002-0204		06-6222-6711
21. 8. 24	バップレッシュII	21-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
21. 2. 1	ファイヤーグリスフィルター	21-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
21. 2. 1	ファイヤープルーフIII型	21-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフIV型	17-002-1504		03-3403-4511
19. 8. 28	グリーサー	19-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
19. 8. 28	Vフィルター	19-002-1704		084-922-2855
21. 2. 1	JGZグリスフィルター	21-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		03-3843-4851
20. 8. 4	AFBフィルター	20-002-2607		03-3843-4851
20. 8. 4	ABフィルター	20-002-2608		03-3843-4851
19. 8. 28	クリーンテックフィルター	19-002-2701		クリーンテック(株)
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
21. 12. 6	ニューオンリーワン(薄型)	21-002-2804		0766-28-8100
21. 8. 24	EXグリスフィルター	21-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
21. 8. 24	EXグリスフィルターPタイプ	21-002-2903		03-5379-1522
19. 10. 28	ランズテックフィルター	19-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
19. 10. 28	エイエルフィルター	19-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
21. 10. 19	スーパークリーンフィルターII	21-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
21. 10. 19	スーパークリーンフィルターIII	21-002-3903		048-222-6187
21. 5. 11	カルミックグリスフィルターGF-F	21-002-4001	日本カルミック(株)	03-4586-5588
21. 5. 11	カルミックグリスフィルターGF-L	21-002-4005		03-4586-5588
21. 8. 24	グリスフィルターL8型	21-002-4201	(株) ダスキーン	06-6821-5186
21. 8. 24	グリスフィルターL3-III型	21-002-4204		06-6821-5186
19. 4. 3	グリスフィルターH型	19-002-4205		06-6821-5186
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレII型	17-002-4904	日之出(株)	0532-31-2237
17. 1. 13	セルテックフィルターL型	17-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルターB型	18-002-5002		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルターM型	18-002-5004		047-491-6654
20. 3. 2	セルテックフィルターMK型	20-002-5005		047-491-6654
17. 12. 15	SKグリスフィルターII	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
17. 1. 13	Jフィルター	17-002-5401	シーバイエス(株)	045-640-2348
18. 4. 25	JフィルターB型	18-002-5402		045-640-2348
19. 8. 28	FC'09	19-002-5501	(株) HALTON	03-5533-8840

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
21. 2. 1	チャントルフィルターⅢ	21-002-5803		06-6996-2351
20. 8. 4	チャントルフィルターⅣ	20-002-5804		06-6996-2351
17. 1. 16	E C O ウ ェ ー ブ	17-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
21. 2. 1	E C O ウ ェ ー ブ α	21-002-5902		03-5545-1691
21. 8. 24	プ ラ ス ワ ン	21-002-4401		0480-36-1431
17. 10. 24	プラスワン・スーパー	17-002-6001	(株)日工テクノ	0480-36-1431
20. 3. 2	プラスワン・スーパー・ネオ	20-002-6002		0480-36-1431
17. 8. 29	D F フィルター	17-002-6201		(株)ダイフィル
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
21. 12. 6	H I フィルター	21-002-7101	(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
21. 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	トーション機材(株)	03-3615-6011
21. 8. 24	バブルフィルター	21-003-1604	ホーコス(株)	084-922-2855
21. 5. 11	ミストロン	21-003-1801	サンタ(株)	076-268-2941
17. 3. 22	ミストロン mini	17-003-1802		076-268-2941
21. 5. 11	N D C ぶくぶくジェット	21-003-1901	日本ドライケミカル(株)	03-3599-9500
19. 12. 19	バブルクリーンフード KC5-75FU型	19-003-2001	(株)クリエ	053-401-5881

2020年度 交付ラベル 131,800枚

◆ 1月(睦月) ◆

1日(土) 元旦	16日(日) 藪入り、禁酒の日	
3日(月) ひとみの日	17日(月) おむすびの日	
4日(火) 官公庁御用始め	20日(木) 大寒、二十日正月	
5日(水) 魚河岸初競り、小寒	21日(金) 料理番組の日	
6日(木) 東京消防出初式、ケーキの日	22日(土) カレーの日	
7日(金) 七草がゆ	23日(日) 電子メールの日	
10日(月) 成人の日、明太子の日	24日(月) 初地蔵	
11日(火) 鏡開き、塩の日	25日(火) 初天神、ホットケーキの日、中華まんの日	
13日(木) たばこの日	28日(金) 初不動	
14日(金) 飾納、愛と希望と勇気の日	31日(月) 晦日正月	
15日(土) 小正月、上元、いちごの日		

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12月22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)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)上野製作所
エース工業(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)
オルガノ(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
トランスグイト(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)
 (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
 エレクトラックス・プロフェッショナルジャパン(株) 大阪支店
 王子テック(株) 大阪支店
 (株)大穂製作所 大阪営業所
 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)逢光エンジニアリング
 細田工業(株)
 細山熱器(株) 大阪営業所
 ホパート・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クトロヒートセンター
 一般財団法人日本ガス機器検査協会
 一般社団法人日本ガス協会
 公益社団法人日本給食サービス協会
 一般社団法人日本能率協会
 一般社団法人日本フードサービス協会
 公益社団法人日本メディカル給食協会
 一般社団法人日本弁当サービス協会
 広島ガス(株)
 北海道ガス(株)

本号広告掲載企業名

(株)AIHO	後6
(株)アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前7
(株)上野製作所	後4
北沢産業(株)	前4
三和厨理工業(株)	後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

●2022年、あけましておめでとうございます。2022年と言えばソイレント・グリーンが登場する年ですが、この数年間の種々の落ち込みが今年ぐらいは上向くことを、祈念致します。●昨夏に亡くなった千葉真一主演『影の軍団』等で知られる東映の映画監督・牧口雄二監督が、12月に亡くなりました。晩年は業界を離れていたとはいえ、多くの方が駆け付けて葬儀が行われたそうで、自分も仕事を一緒にしたかったができなかったのが残念である。監督昇進が日本映画の斜陽期に入ってしまった方だったので、その高い質と別に、興行という金に悩んでいたようだったが。●ちなみに2021年の漢字は「金」だった。金メダルが市長に噛まれたり、「金目」と喧しかった政治家が落選したのに公職に就こうとして批判されたり、ガソリンや食料などの物価が高騰したり、年末になってクーポン配布が大混乱の末に現金給付可能になったり、確かに金の話題には尽きない年であった。●2003年には4割弱だった税・年金・各種保険料負担が2023年には50%を超えるという報道もあり、江戸時代の五公五民の年貢で一揆や打ちこわしに走っていた農民より、消費税などがあるだけ悲惨な気もするが、今年も金の話題は続きそうだ。●映画『ソイレント・グリーン』の2022年は、人口爆発と経済格差・貧困化のディストピア像が描かれ、図書館は稗田阿礼のような人間が代行している。●先日読んだ『100万回死んだねこ 覚え違いタイトル集』(福井県立図書館編著、講談社刊)は、図書館司書に寄せられた『八月の蝉』『とんでもなくクリスタル』『衝撃の巨人』『これこれちこうよれ』と、何かそれらしい覚え違い題名の問い合わせから目標の書籍を探り当てたQ&A例集だが、こういうのを読むと、専門家はやはり凄いと納得する。若者はもちろん、ベテランやプロフェッショナルが報われる社会になりますように。(H)

厨房

2022年1月5日発行
第59巻／第1号
(No.631)

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

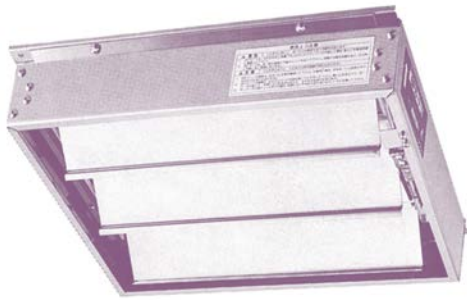
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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)



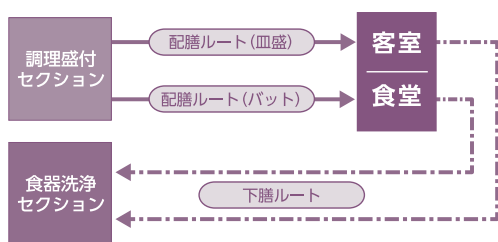
『自律移動搬送ワゴン』

省コスト設計の『自律移動搬送ワゴン』が店舗内や厨房内の省人化や作業の効率化にお役に立ちます。



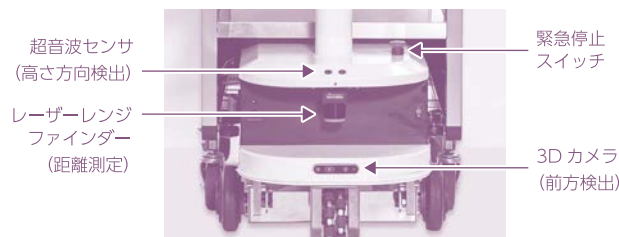
■ 配膳・下膳作業を自動化

ホテル・旅館、病院・福祉施設、レストランなどでの配膳・下膳作業を自動化することは、人手不足の解消や作業者への負担軽減になり、人員を他のサービスへ配置できるなど、生産性の向上にも繋がります。



■ 人や障害物を自動認識

走行ルートに想定外の障害物や人の飛び出しなどがあった場合は、センサが認識しその場で安全に停止。障害物を避けて、また、人がいないことを確認してから再度走行を開始します。緊急停止スイッチも搭載し、万が一の事故やトラブルにも対応。常に安全を確保します。



■ 設定した目的地へ自律移動

目的地までの地図を設定し(手動設定/測域センサにより認識)、作成された地図情報に従って、確実な走行が行われます。分かりやすいタブレットで操作が可能です。侵入禁止エリアや優先ルートも設定できます。



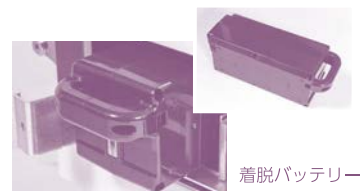
■ 省コスト設計

事前に記録された地図情報を基に走行するため、専用レールや走行ガイドなどの設置は必要ありません。

■ 高効率な配膳・下膳

ワゴンとロボットは手動で簡単に切り離して使用が可能です。複数のワゴンと1台のロボットで共有できるので、効率的に搬送ができます。

また、着脱できる充電式バッテリーを搭載。予備バッテリーを用意することで連続した走行が可能になります。



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。**

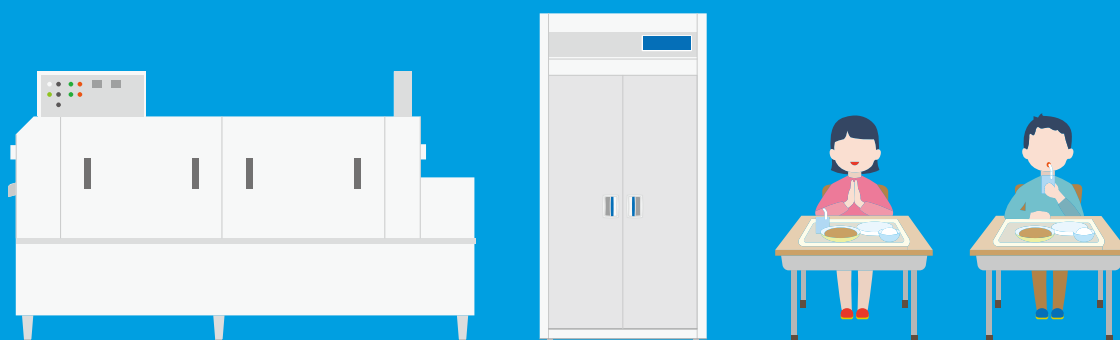
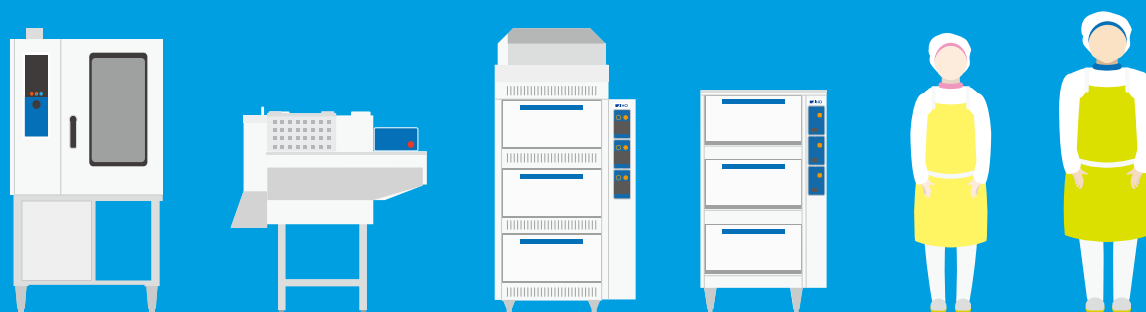
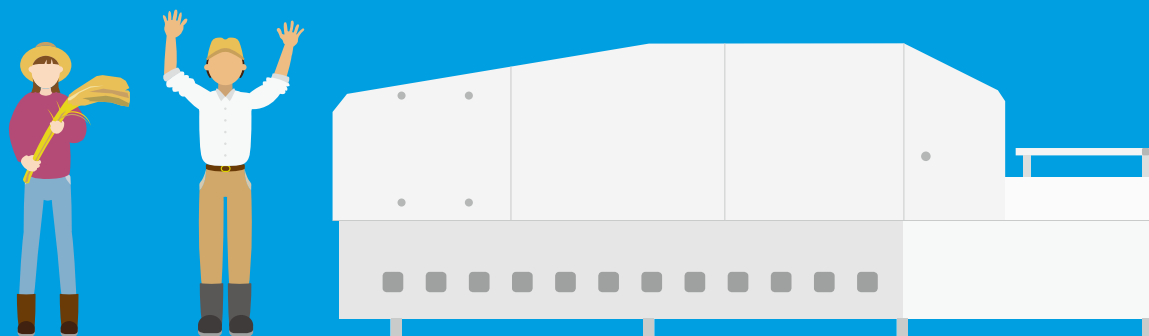


厨房設備士証は、
知識の証。

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。

 株式会社 AIHO

www.aiho.co.jp

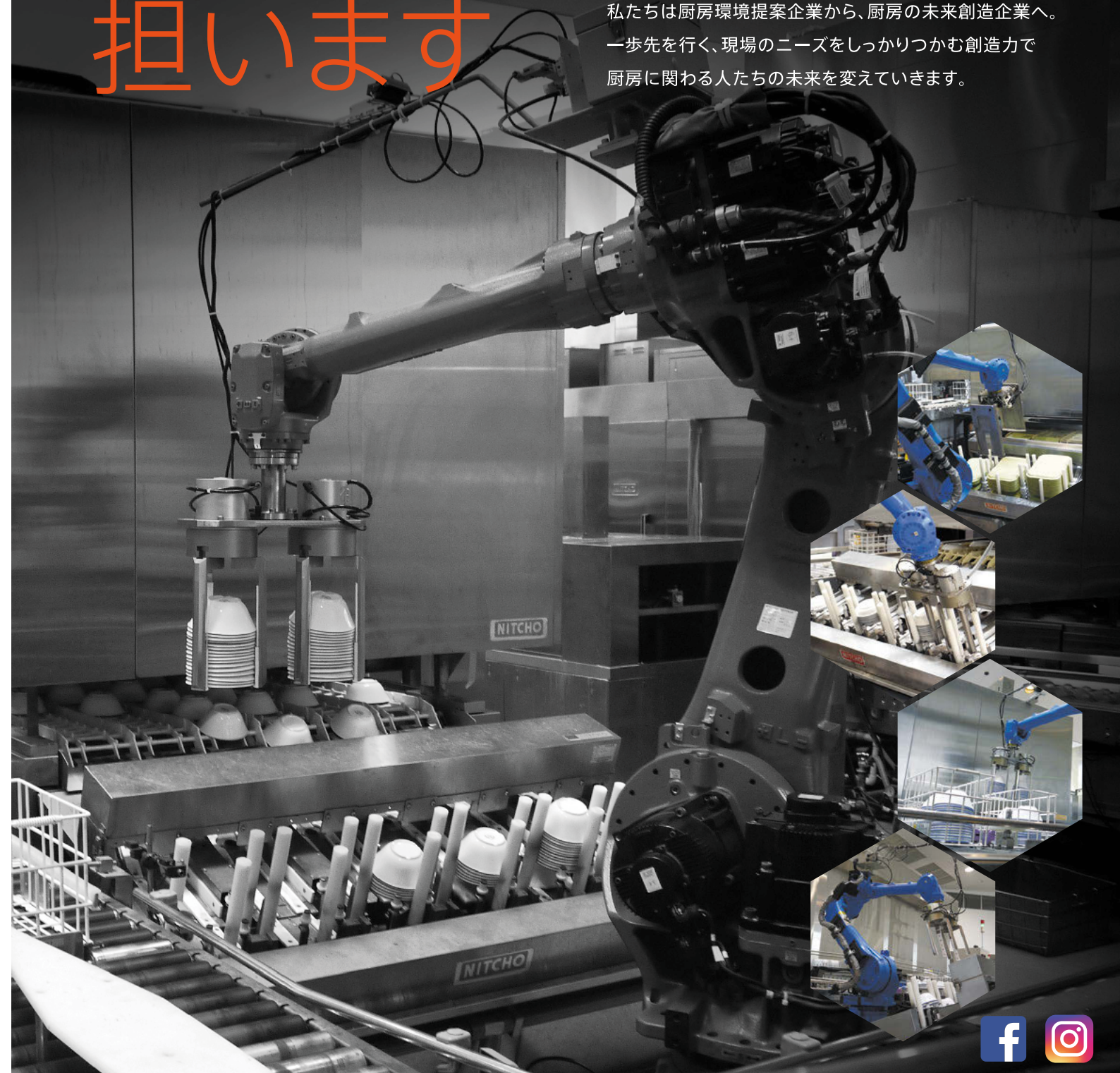
本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入 60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510

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

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

厨房の未来は NITCHOの提案力が 担います

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



日本調理機株式会社





を

超えた挑戦。

Dramatic Future 2050

いのち 暮らし
ミライの「地球」と「温度」をまもりたい

食を通して人々の「いのち」と「暮らし」を守ってきた私たちの、次の使命。それはミライの「地球」と「温度」を守ること。

冷やす技術を培ってきた私たちは、この課題に立ち向かうため、今までの領域を飛び出して、 $^{\circ}\text{C}$ を超えた挑戦を始めます。
これから先も、ワクワクする地球であり続けるために。

ゴールに見据えるのは2050年。まずは2030年、SDGsの実現に向け、さまざまな取り組みがスタートします。

誰もがワクワクするミライを拓く、ガリレイグループは70周年。



ガリレイグループのSDGsの取り組みはこちら
www.galilei.co.jp/sustainable

GALILEI

Be cool, Be alive.

フクシマガリレイ株式会社
大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18