

Chu

bou

# 厨房

2022  
No.633

3

MARCH

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第59巻 第3号No.633 / 2022年3月5日発行(毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

団体賠償責任保険制度のご案内

都市ガス業界の  
カーボンニュートラルへの  
取り組み

フードビジネスSDGS魂  
(最終回)

坂月さかな「銀河食堂紀行」(最終回)

映画の見どころ・台所  
「罪の声」

最新外食トレンド2022  
「2021年、  
外食・中食産業の動向」



一連の工程をコンパクトに集約、作業負担を軽減します

**作業負担軽減**  
**麺に触れずに衛生的**  
**連続投入で大量処理**

毎時720食

### STEP1 流水粗熱取り

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

### STEP2 噴流冷水締め

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

### STEP3 瞬間水切り

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

### STEP1 から 3 までわずか**12秒**で冷たい\*麺ができます

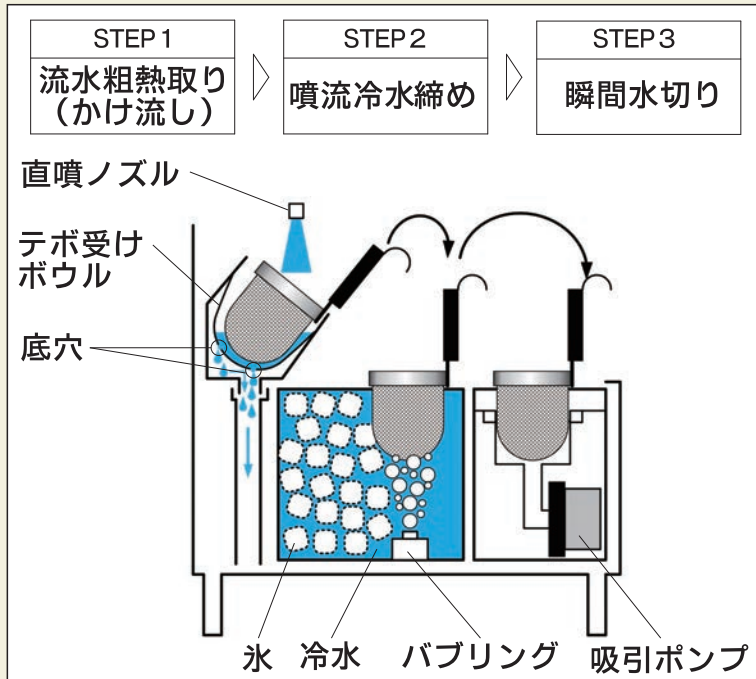
テボスイッチの自動起動なので片手で作業できます。連続投入で**毎分12テボ以上**の処理が可能です。麺に触れる必要がなく作業負担を軽減します。

\*そば：5℃以下、うどん：12℃以下



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

<特許出願中>





ご飯が美味しい

パンも美味しい

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!

- カートセパレーション方式
- 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
- 冷蔵状態で盛り付けされた  
料理を冷蔵→自動再加熱→  
保温管理



小規模施設向け  
RHC-24SRB



中規模施設向け  
RHW-720-L



大規模施設向け  
RHW-1400

HACCP  
対応



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

**ニチワ電機株式会社**

URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

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

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

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

ISO 9001  
認証取得

全国共通フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

0120-218506

■ 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。

食器



テーブル型消毒保管機

食器 食缶



昇降消毒保管機

食器 食缶 器具



消毒保管機

器具



器具消毒保管機

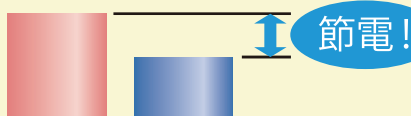
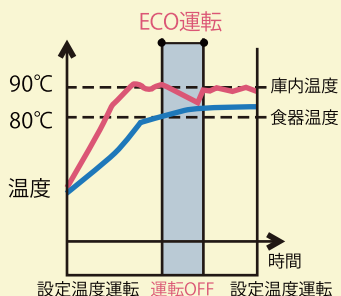
食器



天吊式消毒保管機

## エコ運転搭載

従来機より電気料金がお得です！



- エコ運転  
90℃運転（食器の表面水分除去、乾燥）▶ 運転OFF（エコ運転）▶ 90℃運転（消毒）
- 週間予約機能に加え1日予約の可能
- SDカードで温度履歴管理（オプション）

器具



メイクリーン

（包丁まな板消毒保管機）

食器



昇降コンテナ消毒保管機

食器



コンテナ消毒保管機

食器

食缶

器具



カート消毒保管機

食缶



予冷機能付消毒保管機

※エコ運転非対応



株式会社  
中 西 製 作 所

中 西 製 作 所

■東京本社: 〒104-0033 東京都中央区新川一丁目26番2号新川INSビル

T E L : 大代表(03)5541-6333 F A X : (03)5541-0155

■大阪本社: 〒544-0015 大阪市生野区巽南五丁目4番14号

T E L : 大代表(06)6791-1111 F A X : (06)6793-5151

中西製作所

検索

click  
click





素材の差ではありません。



理由は動画で

[メニュー\_フォンダンショコラ・テリーヌ]

**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



2/3ホテルパン5段タイプ 1/1ホテルパン6段タイプ 1/1ホテルパン10段タイプ

PCはコチラから  
[https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio\\_movie/](https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio_movie/)

**HOSHIZAKI**

[www.hoshizaki.co.jp](http://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



巷で評判の名機をここに。食べる人、働く人、営む人すべてに  
たくさんのオイシイを届ける SANWA。  
日本でいちばん人気の電気回転釜\*ブランドです。



行列ができる名機はこちら

いちばんで一番の\*  
電気回転釜

\*CSK はステンレス回転釜で販売実勢 NO.1 (当社調べ)

煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1\*

## 電気クッキングケトル CSK シリーズ



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



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



電気スープケトル  
SSK シリーズ  
Soup Sanwa Kettle



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



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

\*ステンレス製電気回転釜における販売実績(当社調べ)です。

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来を創造する  
三和厨理工業株式会社

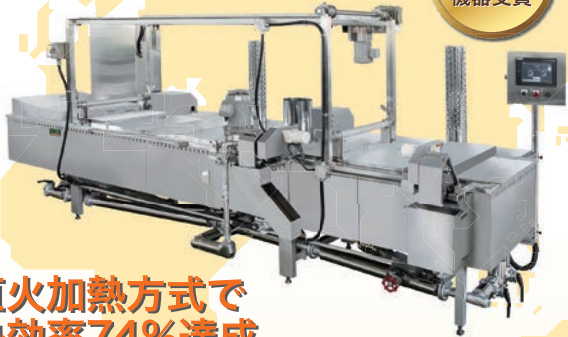
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地 1  
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140  
[www.sanwachuri.co.jp](http://www.sanwachuri.co.jp)

日本食の美味しさを世界へ ～食品加熱調理機械のトータルプランナー～



DOBC-A型

優秀  
省エネルギー  
機器受賞



直火加熱方式で  
熱効率74%達成

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



BSCE型



過熱水蒸気で焼き～  
蒸しまで幅広く対応

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



**アサヒ装設株式会社**

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

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

**GAS BURNER  
TACHIBANA**

経済的で  
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付



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

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

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

カタログをご希望の方は、  
お気軽にご請求下さい。





# 厨房女子 vol.84 が行く!



今月の  
ゲスト

ホーコス 株式会社

広島支店 建築設備機器部 営業係 仁井 佐笑<sup>さえみ</sup>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。

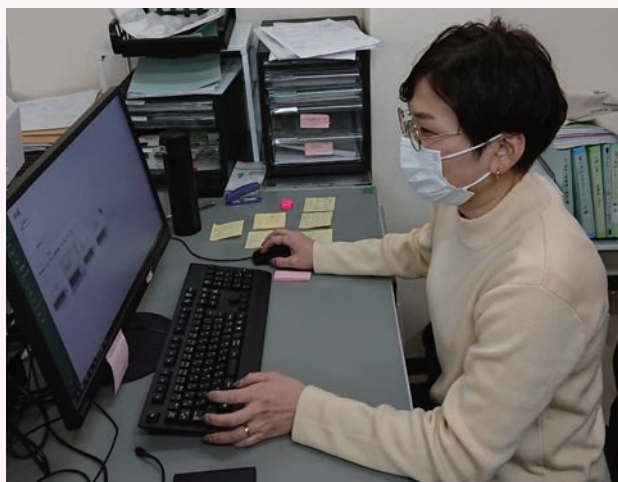
仁井 大学のキャリアセンターでの求人紹介が、入社  
のきっかけです。もともと社名は幼い時からTVCMで  
見ていたので知っておりましたが、当時は何の会社か  
は知りませんでした。今の部署は大学の専攻にまったく  
関連がなく、数値の単位や専門用語・業界用語等を覚  
えることにとっても苦労しました。未だに問い合わせをい  
ただく内容はその都度異なるので、日々精進です。もと  
もとデパート等の販売職がしたかったので、お客さまと  
対面する営業は、とても楽しいです。また散歩や建物が  
好きなので、さまざまな地域の工事現場を訪問でき  
るのも、営業の楽しみの一つでもあります。



## お仕事の内容は？ やりがいは？

仁井 担当のお客さまは設計会社・工事会社設計部、  
役所等と、商流の川上部分の方々になります。

業務内容は、お客さまへの営業訪問・見積り・図面  
等資料作成の他、弊社製品を指定していただく提案営  
業が主です。お客さまは年齢層が幅広く、また設計・積  
算等さまざまなポジションの方がいらっしゃるの、そ  
の方々の視点に合わせてどのように自社製品を説明・



オフィスの仁井さん

売り込みすれば分かりやすいか考えます。以前、一職  
種のお客さまの視点からだけで物事を捉えていたた  
め、別の職種のお客さまからお叱りを受けたことがあり  
ます。製品を設計して購入・設置までにさまざまな工程  
と担当される職種の方々がおられるので、広い視野を  
持つための知識と経験が必要だと実感しています。



## 今後のあなたの夢を教えてください。

仁井 仕事に関する目標は、お客さまから名指しで支  
持をいただくことです。目先の製品知識だけでなく、お  
客さまの立場に寄り添った営業を目指します。また、過  
去に県外の遠方のお客さまへ電話営業で図面作成させ  
ていただいた成功例があり、この件を参考に、他営  
業所へのアシスト方法を確立したいです。プライベート  
では、趣味の習字の上達が目標です。子どもが生まれ  
てから練習の時間があまり取れていないので、時間を  
作る所から始めます。また、子どもにも教えられるよう  
に、広い視野と教えるための知識を得たいです。私もま  
だまだ勉強中ですが、上手い下手の判別だけではなく、  
経験値や本人の努力を踏まえてステップアップでき  
る指導力を身に着けたいですね。

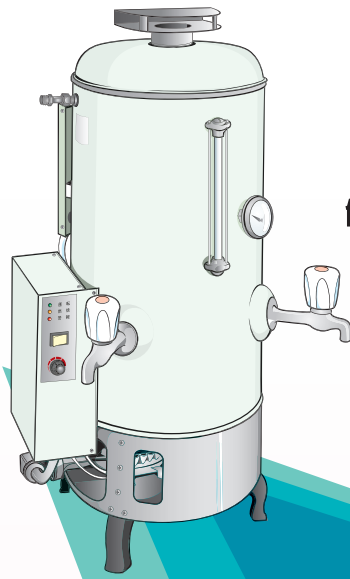
## 職場の方からエール

仁井さんを一言で言うと、スーパーガールですね  
(笑)。真剣かつ積極的に仕事に取り組む姿勢は全体  
の士気を上げ成果にもつながっており、非常に助けて  
もらっています。お客さまからの評判も非常に良く、  
彼女が1年間ほど産休で不在の時は、「元気でやって  
るか」「いつ戻ってくるか」等の声を多くいただいで  
おりました。また探求心も強く、製品をどのように説明す  
れば分かりやすいか、どう攻め込めばご採用いただ  
けるか等を、常に考え行動しています。その結果お客  
さまからの信頼は厚く、良い関係性を築けていると感  
じます。仕事と子育ての両立で大変だと思いますが、引  
き続き一緒に仕事をしていきたいです。

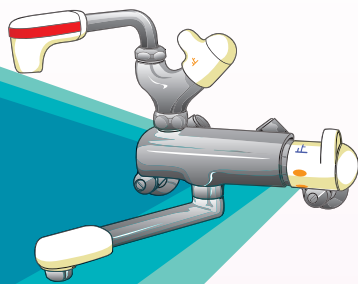
(建築設備機器部営業課課長 正田和弘)

# 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**

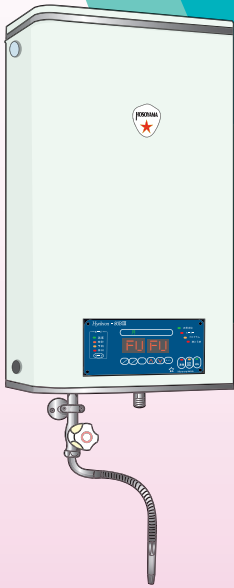
ガス貯蔵式湯沸器  
ガス温水ボイラ  
高温水ボイラ  
ガス炊飯器  
かがり火  
メタルニットバーナー  
浸管ヒーター  
聖火台  
その他特殊燃焼機器

**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

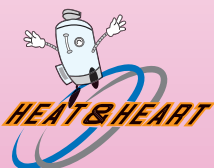


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ

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

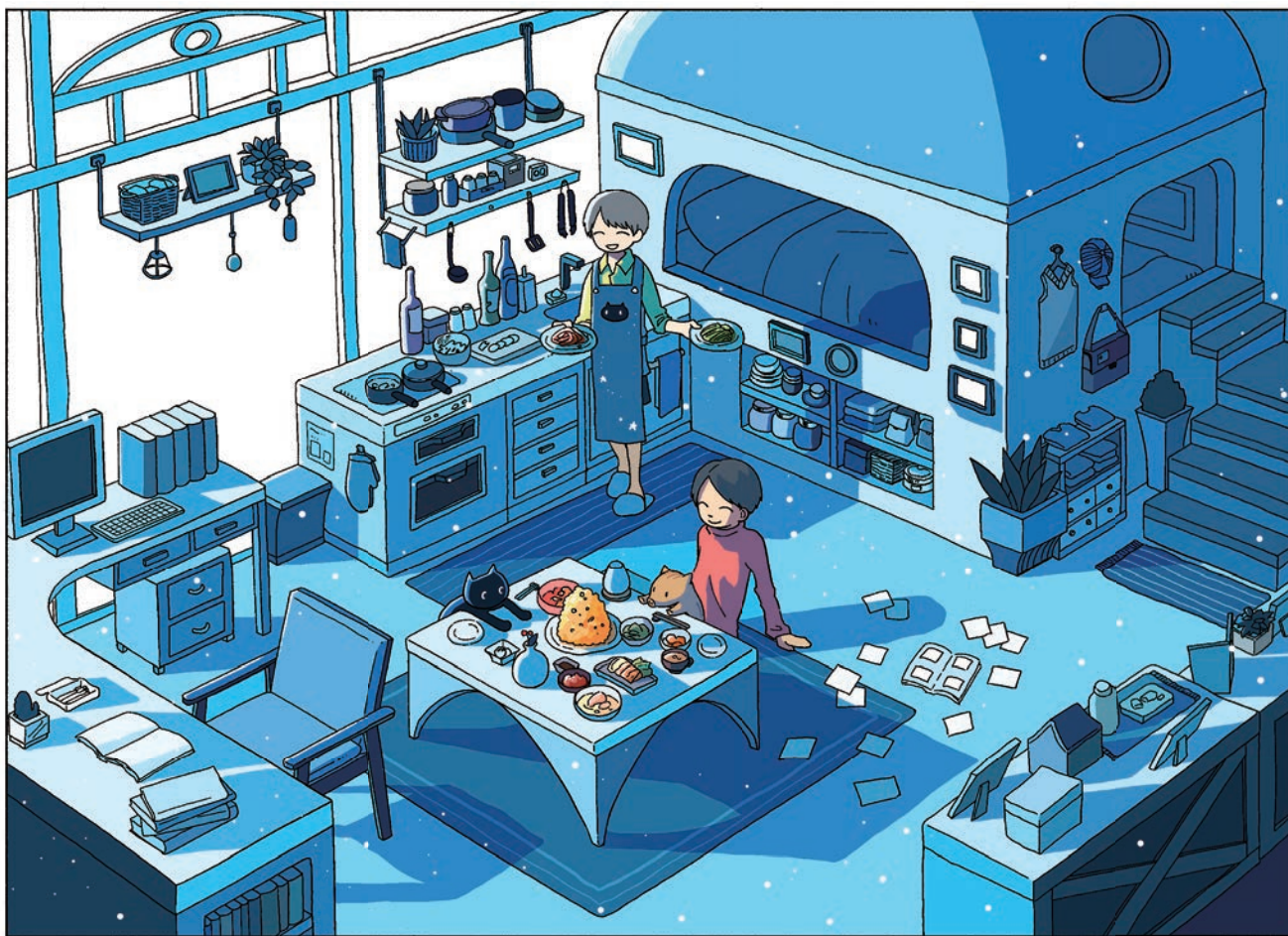
名古屋市中村区名駅5-22-23

TEL 052(551)1021 FAX 052(551)1022



## CONTENTS

INTERVIEW	7	厨房女子が行く！(84) ————— ホーコス(株)
工業会関係	12	2022年度厨房設備士資格認定試験 受験申し込み受け付けのお知らせ 2021年度フォローアップ研修会報告 令和3年度技能検定(厨房設備施工)報告
	13	団体賠償責任保険制度のご案内
法律相談	16	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(3)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高/安本 樹
COMIC	18	部外者がくる!!(34) 山岡金属工業(株)「ミュージアム夢工房」 ————— にしかわたく
ESSAY	20	映画の見どころ・台所(93) 「罪の声」 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	23	小倉朋子の食・心・美 Part.2(57) 「食べ物に心を注ぐ日本～行事食から」 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	24	フードビジネスSDGs魂(最終回) 「フクシマガリレイ(株)のSDGsへの取り組み」 ————— フクシマガリレイ(株) 黒木健一
業界動向	28	都市ガス業界のカーボンニュートラルへの取り組み ～「カーボンニュートラルチャレンジ2050」アクションプラン～ ————— (一社)日本ガス協会 山本寛之
厨房業界関連情報	32	最新外食トレンド2022(3) 「2021年、外食・中食産業の動向」 ————— 宮城大学食産業学群 堀田宗徳
	10	銀河食堂紀行(最終回) 「旅の終わりの「自宅食堂」」 ————— 坂月さかな
	11	巻頭よせて 「防災士の使命」 ————— 北沢産業(株) 三浦哲郎
	14	工業会回覧板
	14	工業会だより
	34	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	35	図書料金表
	36	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	38	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	40	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	42	奥付 [広告掲載企業名]



### 【旅の終わりの「自宅食堂」】

遠く離れた星々を旅すると、誰しもが、味わったことのない食材や、見たことのない調理法に出会うことだろう。その星の気候や風習、ちょっとした偶然やおみぎげによって積み重ねられてきた食文化に触れること。それは銀河旅行の中でも最大の醍醐味だと言えるかもしれない。

旅が終わって自宅に帰ってからは、故郷の味がひとときわおいしく感じるだろう。新しくはなくても使い慣れたキッチン、毎朝使っているなんでもない食器、そして作り慣れた自分の料理は、旅でふわふわと浮かれたお腹を優しく満たしてくれる。しかししばらくすればきっと、旅先で出会った味に再会したくなるはずだ。

そんな時はぜひ、「自宅食堂」の開店をお勧めする。旅のお土産や写真を飾り、仲の良い友人を招き、旅先での料理を再現して振る舞う、一晩限りの食堂だ。上手に再現できなくても構わない。これまでもそうやって旅人たちは、食文化を自由に交流させてきたのだから。ついでに「本場の味を知りたい」と思った友人が、新たな旅人になってくれたら満点である。

そして料理人としての腕が上がった時、どこかの星の旅人が、あなたの料理を食べに来てくれるかもしれない。こうして食を巡る旅は、色とりどりの星が輝くこの銀河で、きっといつまでも続いていくのだ。



### 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。食べることと旅が大好き。
- パン  
食いしん坊な宇宙ねこ。ムギの友だち。食べることと旅とお昼寝が大好き。

### ■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。

あとがき  
2年間『銀河食堂紀行』を読んでくださりありがとうございました。いつの日も、皆さんがおいしいものを楽しまれますように。またお会いできる日を楽しみにしています。



# 防災士の使命

北沢産業(株) 三浦哲郎

決して忘れることのできないあの日、あの時間……東日本大震災。

あれからまもなく11年を迎えようとしています。今、振り返るとあの瞬間、そしてその直後、何をしたでしょうか？ 何ができたでしょうか？ 「天災は忘れた頃にやってくる」と言われますが、地震に限らず台風、雷雨、豪雨による洪水が毎年発生しております。特に水害においては、「戦後最大級の台風」という報道が出る場合もあり、地球温暖化による影響なのか、年々勢力を増大して各地で発生しており、尊い命が失われております。

このような自然災害から身を守るためには、災害に対するある程度の知識が必要となります。あくまでも自発的な防災ボランティア活動ではありますが、2003年に災害の教訓の伝承と市民による新しい防災への取り組みを推進し、防災と危機管理に寄与することを目的に、日本防災士という機構が創設されました。

防災士は「自助・共助・協働」を理念に、地域防災力向上の原動力となっております。

## \* 自助(自分の命は自分で守る)

防災の基本は、自分の安全は自分で守ります。まず、自分の身を守るために日頃から身の回りの備えを行い、自らの防災意識の向上や災害が発生した場合の通信手段や情報収集手段の確保など、自分の手で自分や家族、財産を守るための備えと行動をとることです。自身が無事でなければ、共助も成り立ちません。

## \* 共助(地域・職場で助け合い、被害拡大を防ぐ)

災害の規模が大きければ大きいほど、消防、警察などの公的な救援活動が十分に機能するまでには一定の時間がかかります。そこで発災直後における初期消火、避難誘導、避難所開設など、隣近所の方たちと共に助け合って地域の安全を守ります。共助は地域での普段からの交流が大きな力を発揮し、地域防災力の向上につながります。

## \* 協働(市民、企業、自治体、防災機関等が協力して活動する)

国や都道府県、市町村などの行政機関やライフラインを管理する公共機関が実施する救助活動や支援活動となります。

自助、共助、協働のうち、自身にできるのは自助と共助です。自分の身は自分で守る、自分たちの地域は自分たちで守るという考えを持ち、日頃から災害に備えておくことが大切です。

今後、マグニチュード9クラスの超巨大地震が予想されております南海トラフ地震は、30年以内に約70~80%の確率で発生すると言われております。また、1,000年に一度の大震災といわれた東日本大震災が発生したにもかかわらず、宮城県沖地震も30年以内に約80%の確率で発生すると言われております。

迫り来るさまざまな災害に対して、防災・減災を常に意識して事前対策をされることを切に願います。

## 2022年度厨房設備士資格認定試験 受験申し込み受け付けのお知らせ

工業会は、今年も全国で一斉に、厨房設備士資格認定試験を実施する。

この試験は、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等な専門的技術とその应用能力を備え、企画・研究・設計・評価・施工を行う他、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行われ、2022年は4月に工業会のホームページで申し込み受け付け、6月にオンライン講習会と7月に認定試験、8月に合格発表というスケジュールを予定している。

試験の詳細は、当工業会ホームページおよびTwitterでお知らせする予定である。

なお、講習会は2023年度以降は廃止予定である。

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

Twitter:@JFEA\_PR



東京受験会場(2021年度)

## 2021年度フォローアップ研修会報告

### 49社73人にアカウントを発行し、オンラインで開催

2021年度厨房設備フォローアップ研修会が開催された。フォローアップ研修会は、(一社)日本厨房工業会が教育サービスの一環として2005年度より開催しているもので、関係法令や厨房設計に関する最新知識を普及する場として実施している。

2021年度は、(一社)日本HACCPトレーニングセンター・杉浦嘉彦専務理事を講師に迎え、「小規模な一般飲食店の衛生管理計画 ~明日からはじめる法令遵守~」をテーマに、HACCP制度化の本格施行後というこ

ともあり、小規模な一般飲食店の衛生管理計画に焦点を絞って具体的にご講義いただいた。最終的に49社73人からアカウントの申込があったが、今年度は1アカウントで視聴できる人数に制限を設けなかったため、実際はアカウント申込以上の人数が視聴されたと思われる。

フォローアップ研修会は年度ごとに法令、火災予防、設計ノウハウ等、バラエティに富んだテーマに基づいて開催している。今後も順次開催される予定なので、興味を持たれた方は、是非ご参加いただきたい。

## 令和3年度 技能検定(厨房設備施工)

### 工業会協力の下、全国で資格試験が実施

令和3年度技能検定(厨房設備施工)の実技試験が、令和3年12月3日から令和4年2月13日にかけて実施された。

この検定は、厚生労働省認定の国家資格「技能士(厨房設備施工)」の試験について、指定機関である中央職業能力開発協会および各都道府県の職業能力開

発協会が主体となり例年実施されているもので、当工業会では、検定試験問題の作成、検定委員や検定補佐員を推薦するなどの協力を行っている。実技試験では、与えられた問題を基に図面を描き、機器の設置や接続、燃焼試験などを行った。

なお、合格発表は3月11日に行われ、通知される。



一般社団法人日本厨房工業会

## 団体賠償責任保険制度をご検討ください！

一般社団法人日本厨房工業会では、1995年より団体賠償責任保険制度をご案内させていただき、既に多くの会員様にご活用いただいております。

本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

より多くの会員様にご加入いただくことが、本制度の維持と、相互の助け合いに繋がりますので、是非ご加入をご検討ください。

「販売した製品の欠陥が原因で火災が発生、店舗に損害を与えてしまった…」  
 「製品を店舗に搬入中、入り口付近にいたお客様にぶつかりケガを負わせてしまった…」  
 十分注意していても、事故が発生してしまうことがあります。

### 保険期間

- ・制度1、2、4…… 2022年7月10日 午後4時から1年間
- ・制度3…………… 2022年7月10日 午前0時01分から1年間



「生産物賠償責任 (PL) 保険」(制度1) に加入していても、施工中に発生した事故については補償されません。施工中の事故に備える場合「請負業者賠償責任保険」(制度2) へのご加入が必要となります。また、「請負業者賠償責任保険」(制度2) のみ加入していても、引渡し後に発生した事故については補償されません。業務内容によって必要となる保険が異なりますので、過不足ない補償であるか、今一度ご確認くださいませようお願いします。

このチラシは概要を説明したものです。ご契約にあたっては別途配布の「団体賠償責任保険制度のご案内」および「重要事項のご説明・契約概要のご説明・注意喚起情報のご説明」をあわせてご覧ください。また、詳しくは普通保険約款・特別約款・特約集をご用意していますので、取扱代理店または引受保険会社までご請求ください。

ご不明な点につきましては、取扱代理店または引受保険会社にお問合わせください。

＜ご相談・お問合わせ先＞

【団体窓口】	一般社団法人日本厨房工業会	担当：水野
【取扱代理店】	商工サービス株式会社	担当：根岸
	Tel03-3538-6180	Fax03-3538-6188
【引受保険会社】	あいおいニッセイ同和損害保険株式会社	(2019年4月承認 B19-100007)

## 1.31

【経済産業省からの周知依頼につきまして(「新型コロナウイルス感染症の感染急拡大が確認された場合の対応について」(令和4年1月5日(令和4年1月28日一部改正)))】

経済産業省製造産業局総務課でございます。

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

新型コロナウイルス感染症対策に関して、1月28日、厚生労働省より、下記のとおり事務連絡「新型コロナウイルス感染症の感染急拡大が確認された場合の対応について」(令和4年1月5日(令和4年1月28日一部改正))が発出されました。

上記事務連絡では、

- ①オミクロン株患者の濃厚接触者の待機期間については、現時点までに得られた科学的知見に基づき、最終曝露日(陽性者との接触等)から7日間とし、8日目に待機を解除とすること。
- ②①の濃厚接触者のうち、社会機能の維持のために必要な事業に従事する者について、各自治体の判断により、待機期間の7日を待たずに、4日目及び5日目の抗原定性検査キットを用いた検査で陰性確認できた場合でも、5日目に待機を解除する取扱を実施できること等が示されております。

つきましては、発出された事務連絡に基づき新型コロナウイルス感染症対策を着実に実施していただくよう会員企業への周知をお願いいたします。

### 参考資料

【事務連絡】「新型コロナウイルス感染症の感染急拡大が確認された場合の対応について」(令和4年1月5日(令和4年1月28日一部改正))

<https://www.mhlw.go.jp/content/000889667.pdf>

以上、どうぞよろしくお願いたします。

## 工業会だより

1月21日~2月10日

### 1.27

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

### 2.3

2021年度第2回技術・機器安全合同委員会。福島副会長、和中委員長、嵐田、茨木、岡野、小嶋、近藤、中根、橋本、上岡、丸山各委員、由利事務局局長、吉野課長。(厨房機器会館6階会議室・Web併催)

### 2.7

2021年度第5回グリス除去装置評定委員会。倉渕委員長、末光委員、富永各委員、高田代理(石塚委員)、佐藤オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野課長、石川職員。(Web開催)

### ●会社代表者の変更

(株)厨林堂(東海北陸支部)

【新】寺部 諒 代表取締役

※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。



# 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。

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(3)」

坂本廣身法律事務所

弁護士：松岡正高

同：安本 樹

## ■ 1. 総論

前回まで個人情報の定義や、個人情報保護法(以下、単に「法」と言う)を遵守すべき個人情報取扱事業者とは何かについて解説してきたが、今回以降、個人情報取扱事業者の義務にはどのようなものがあるか詳しく確認していきたい。

## ■ 2. 遵守事項

個人情報取扱事業者が遵守すべき事項は、大きく以下の五つのカテゴリーに分類することができる。

- ① 個人情報を取得・利用する際に遵守すべき事項
- ② 個人情報の保管に関して遵守すべき事項
- ③ 個人情報を本人以外の第三者に提供する際に遵守すべき事項
- ④ 個人情報を外国にいる第三者に提供する際に遵守すべき事項
- ⑤ 本人から個人情報の開示を求められた際に遵守すべき事項

## ■ 3. 個人情報を取得・利用する際に遵守すべき事項について

まず、①個人情報を取得・利用する際に遵守すべき事項について解説する。

個人情報取扱事業者は、個人情報を取り扱うに

あたって、その利用目的をできる限り特定しなければならない(法15条1項)。

商品の購入に際し顧客カードを記載して事業者へ提出したことや、アンケートに回答する際に、氏名、年齢、住所等を記入したことが少なからず経験としてあるのではないだろうか。その際に、よく内容を読むと、例えば「このアンケートにより取得した個人情報は〇〇に利用させていただきます」などといった文言が記載されている。これは、個人情報を取得する際に利用目的を特定するためである。

個人情報取扱事業者は、利用目的を単に抽象的、一般的に特定するのではなく、「個人情報が個人情報取扱事業者において最終的にどのような事業の用に供され、どのような目的で利用されるのか」が、個人情報を提供する本人にとって想定できる程度に具体的に特定しなければならない。

そのため、例えば、「事業活動に用いるため」や「マーケティング活動に用いるため」、「お客さまのサービス向上のため」などのように、一般的・抽象的な内容では、利用目的をできる限り具体的に特定したとは言えないとされている。

具体的に利用目的を特定している事例としては、事業者が商品の販売に伴い、個人から氏名・住所・メールアドレス等を取得するに当たり、「〇〇事業における商品の発送、関連するアフターサービス、新商品・サービスに関する情報のお知らせのために利用致します」等と、具体的に利用目的を明示している場合が挙げられる。



## ■ 4. 目的外の利用

そして、個人情報取扱事業者は、あらかじめ本人の同意を得ないで、特定された利用目的の達成に必要な範囲を超えて、個人情報を取り扱ってはならない(法第16条1項)<sup>1)</sup>。

よって、例えば、利用目的を「顧客から取得した意見や指摘への回答を行うため」と特定した場合には、新商品の案内に関するお知らせを発信するために氏名や住所を利用することは、利用目的外の取り扱いになるためできない。特定の利用目的以外に利用したいと考える場合、あらかじめ「本人の同意」を得なければならない。

## ■ 5. 利用目的の変更

変更前の利用目的と関連性を有すると合理的に認められる範囲を超えなければ、変更することもできる(法第15条2項)。

利用目的の変更が認められるか否かは、個別具体的な事案ごとの判断が必要となるが、例え

ば、「当社が提供する新商品・サービスに関する情報のお知らせ」という利用目的について、「既存の関連商品・サービスに関する情報のお知らせ」を追加する場合等は、利用目的の変更として認められるとされている。一方、当初の利用目的を「会員カード等の盗難・不正利用発覚時の連絡のため」としてメールアドレス等の連絡先を取得していた場合に、「新商品・サービスに関する情報のお知らせ」を行うことは変更として認められないとされている。これは、緊急時の連絡先として提供した個人情報を、商品紹介のためのお知らせに利用されることが想定されないためである。なお、利用目的を変更する場合には、本人に通知または公表しなければならない。

## ■ 6. 結語

次回も引き続き、①個人情報を取得・利用する際に遵守すべき事項について解説していく。

### 【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。

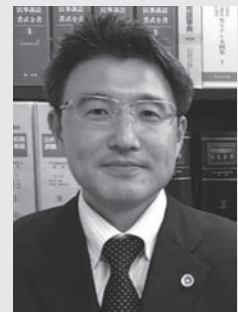
### 【費用】

- ・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、弁護士事務所で契約書を作成いたします。
- ・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

1) 個人情報の保護に関する法律についてのガイドライン (通則編) 26頁



# 部外者がくる!!



## 第34回・山岡金属工業(株)「ミュージアム夢工房」

関西支部遠征編 第4弾!!

本日は大阪府守口市の  
**山岡金属工業(株)**さんにお邪魔します!!

ふわ~

広いショールーム つすね!!

業務用コンロに無煙調理ワゴン  
無煙ロースター  
あれは…パラソルヒーター?

他にも色んな製品が…  
こりや全部見るのは大変だあ~

何言ってるんですか  
こんなのまだ序の口ですよ

**上田さん**  
ミュージアム夢工房・館長  
デザイナーとして  
40年以上会社に関わってきた

ウチは  
**工場全体がミュージアム**  
なんです

2000年に会社の創立50周年を記念して  
「ミュージアム夢工房」と銘打って  
このような取り組みを始めました

**山下さん**  
管理部総務人事課  
リーダー。入社12年。  
趣味は読書と音楽鑑賞

隣の子どもたちの見学はもちろん  
全国からの修学旅行や海外からのお客様も多かったですよ(※)

**山崎さん**  
製造部技術課チーフ  
入社39年  
趣味はテニス

思いっきり観光スポットになつてるやん…

先ほど見てもらったショールームが  
**【技術・開発館】**

次は**【技術・工作館】**になります

**プレス工場だ!!**  
**フウ~!!**

ターミネーターが潰されてたやつ!!

機械油の臭い  
しびれる~♡

ここでの作業は部品加工まで

できた部品と外注部品を合わせて次の工程へ行きます

**【技術・組立館】**  
手作業で組み立てた後はしっかり検品

ちなみに今組み立ててるのは高級焼肉器「王者」

焼肉屋のクオリティを家庭で再現できるということで  
すごく売れています

全品必ずガス漏れがないかきちんと燃焼してるか暗室でテストします

オイルも1台欲しい♡

【取材・マンガ にしかわたく】

(※) 現在は新型コロナウイルス感染拡大のため休館中



「ちよぼ焼き」「ラジオ焼き」「明石焼き」が三神合体したのが、たこ焼きの発祥だそうです。

続いては【たこ焼きミュージアム】!!

たこ焼きの歴史やたこ焼きグッズ歴代のたこ焼き器などたこ焼き関連の物を展示してあります

関西では一家に1台必ずあるという家庭用のたこ焼き器

これが1962年発売の『チャーミーボール』

当時はたこ焼きといえば屋台の食べ物

普及のためにレシピ本や「たこ焼きパーティー券」をセット売りしました

ネーミングもイラストも相当キテる…

…なぜにたこ焼き!?

マジ!!

実はこれを最初に商品化したのはウチなんです

【昭和の歴史館】

蓄音機とか古時計とか黒電話とか昭和の時代の懐かしい生活用品が置いてあります

この展示品はほとんど会長のお知り合いからの寄贈品です

いよいよ最後です【技術・文化館】

今までに作ってきた商品や会社の沿革などが展示してあります

広っ!!

ちよっとした小学校の体育館くらいあるじゃん!!

「ええもんあるで!」って言われて取りに行ったりもしましたよね

あれは重労働だった…

もはや会社とは何の関係もない…

もうお腹いっぱい…

MBS開局40周年記念テレビ特番『浪速の社長、ベルリンでたこ焼きを焼く』

東西ドイツ統一のお祝いに現地に行ってたこ焼きをふるまうという番組でした

よく会議通ったなその企画…

この人が先代社長(現会長)

とにかく好奇心が旺盛な人で「いちびりの精神が大事や」ってよく言っていました

「いちびり」?

「お調子者」とか「目立ちたがり屋」くらいの意味です

この夢工房を作った張本人です

どこに勤めてるか聞かれて山岡金属工業と答えると「ああ、あのたこ焼き器の!」とすぐにわかってもらえる

業務用厨房機器の理想的な広報業務のあり方ですね!

それって素朴なことだけどすごく嬉しいんです

確かに相当な遊び心がなきゃこんなミュージアムは作りませんよね…

近所の子供たちも夢工房ができるまですぐ側でたこ焼き器を作ってることを知らなかった

でも見学者を案内したり施設を維持したり大変じゃないですか?

私たちの仕事をたくさんの人に知ってもらえるのはそれ自身が喜びなんです

見応えあり過ぎのミュージアム「夢工房」——新型コロナ禍が1日も早く過ぎて見学を再開できることをお祈りしています!



Essay



# 映画の見どころ・台所

第93回

『罪の声』

(2020年：東宝)

映画史・  
食文化研究家  
齊田育秀

## お菓子会社脅迫犯の関係者が集った 割烹の厨房で明らかになる新事実とは

今最も“旬なスター”によるサスペンス映画である。その名もずばり“小栗旬”と“星野源”のコンビが織りなす力作である。観客は冒頭から物語に引き込まれ、次々と起こる場面展開に目が離せない。ある事件を二人の主人公が異なる方向からアプローチしていくのだが、事件を追っていく様は、レイモンド・チャンドラーの“フィリップ・マローウ”や、ダシル・ハメットの“サム・スペード”が想起されるほどだ。

本作は1984(昭和59)年～1985(昭和60)年にかけて、日本中を震撼させた「グリコ・森永事件」に題材をとった、“塩田武士”の小説『罪の声』の映画化である。この起こりは、1984年3月18日に江崎グリコの社長が自宅で入浴中に誘拐され、身代金を要求されたことに端を発する。要求は、現金10億円と金塊100kgであった。社長は自力で脱出し、三日後に保護された。その後脅迫状が何度か届いたりグリコ本社で放火が発生したりしたが、6月26日に終息宣言が届いた。その後丸大食品・森永製菓・ハウス食品・不二家・駿河屋などに、同一犯人グループからと思しき電話や手紙による脅迫があった。

また、実際に青酸ソーダ入りの菓子が店頭で置かれたり、犯人の一人として“キツネ目の男”が目撃され話題となり、店頭からグリコ・森永の製品が消え大混乱となった。1985年2月24日にマスコミ宛てに森永製菓への脅迫は終了する旨の連絡があり、同年8月12日にすべての

終息宣言が送り付けられ、以後犯人側の動きは一切止まった。ちなみに犯人グループは「かい人21面相」と名乗り、事件は評論家の赤塚行雄により「劇場型犯罪」と命名された。その後時効が成立し、「警察庁広域重要指定事件」としては初めての未解決事件となった。

この事件では子どもの声で身代金授受に関する指示があり、原作者はこの子どもたちの“その後の人生”に興味を持ったようで、この着眼が上質のミステリーを創り出したわけだ。

映画の方は、実際に起きた「グリコ・森永事件」をほぼトレースする形で進行していく。京都でテラーを営む曾根俊也(星野源)は、ある日亡き父親名の箱から手帳とカセットテープを発見する。手帳には英字がぎっしり書き込まれ、それは「GINGA」と「MANDO」に関する資料のようであり、テープを聴くと、何かを指示する幼子の声であった。彼は「GINGA、MANDO」をキーワードにネット検索をして驚く。表示されたのはギンガ製菓の社長誘拐事件に端を発し、製菓会社や食品会社が脅迫された「ギンガ・萬堂(ギン萬)事件」で、脅迫に使われた女の子と二人の男児の声が波形ともども公開されていた。

ホープ食品の恐喝に自分の声が使われたことを確信した俊也は、「なぜ自分が絡んだのか？」の真相を求めて動き始める。同じ頃、大日新聞・大阪本社・文化部の記者である阿久津英士(小栗旬)は、社が企画した「ギン萬事件」の特集企画に駆り出され、事件の真相を求めて渡英する。事件当時オランダのビール会社、「ベッ



クマン」(実際はハイネケン)の社長誘拐事件を調べ回っていた中国人を探し出すのが目的だったが、空振り終わった。

さて俊也の方は、父の古くからの仕事仲間・河村(火野正平)から、手帳は父の兄・達雄のものと言われる。また父の柔道仲間から、祖父がギンガに勤めていたこと、過激派の内ゲバの巻き添えで撲殺されたこと、その際のギンガの対応が不誠実で伯父の達雄が激怒したことを聞かされる。さらに達雄の連絡が堺の「し乃」という割烹で途絶えたことを知り、その店を訪ねる。一方、英士は当時の担当記者の水島(松重豊)から、事件の膨大な資料を提供され、「全警察と全記者のプライドがかかっている」と、事件究明のハッパをかけられる。

そこで彼は「事件は身代金ではなく株価操作では？」という当時の話に基づき、株関係者を洗い始める。また、犯人たちの会話を無線で聞いた山根という男の話から、森本という人物を知り、彼と親しかった女性の経営する「し乃」にたどり着く。俊也と英士は、「し乃」でようやくクロスする。映画は丁度ハーフタイム。後の展開は、観てのお楽しみである。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。厨房は割烹「し乃」の調理場として度々登場する。

店は2階が宴会場で、1階の長いカウンターの内部が厨房である。カウンター席とは別に座敷席もあり、厨房内部も比較的ゆったりしている。タイルの壁に沿い、順にシンク、その上部に給湯器、一口コンロの上に大きな土鍋、さらに大型のガスコンロが2台並んでいる。棚には食器・土瓶・急須・洋酒などがあり、手入れのよく行き届いた小ざれいな場所である。

ここで板長・佐伯(橋本じゅん)が、事件当時に2階で犯人たちの集会があり揉めたこと、そこに(柔道のため)耳の潰れた生島(元警察官：阿部亮平)がいたことなどを証言。割烹の厨房は、主人公二人に貴重な情報を与える場所として、大きな役割を果たしていた。

さてこの映画！ 原作の面白さを膨らませながら、サスペンス豊かに描き切った野木亜紀子(『逃げ恥』)の脚本が見事である。この手の作品は途中でダレやすいが、本作では緊張感が途切れなかった。事件は経済ヤクザ・収賄警察官・元過激派・仕手筋などの面々が絡み、株価操作を巡る仲間割れという筋書きである。だがこの異分野集団の設定は、現実味が乏しく話を複雑にただけで、難点として残った。また、事件のネタは最高だが主人公の二人は少々弱く映る。もっと骨太に描いたら、黒澤明の『天国と地獄』(1963年)に少しは近づけたか

もしれない。

一方利用された子どもたちだが、それぞれに“天と地の差”が出る人生を歩むことになる。特に一攫千金をつかみ損なった元警察官の娘と息子の運命は、涙なくしては観られない。観客は姉弟が体験する悲惨な人生に感情移入し、絶望のどん底から這い上がった弟・聡一郎(宇野祥平)に拍手を送り、ラストで深い感動に包まれ涙を流すことになる。

本作は助演者の選定が見事で、松重豊・古館寛治・市川実日子・篠原ゆき子・桜木健一・浅茅陽子・佐川満男・火野正平・正司照枝など、TVでおなじみの面々や、梶芽衣子・佐藤蛾次郎・宮下順子・宇崎竜童など、映画の個性派俳優の好演に、ファンはただ唸るのみである。

川がモチーフになっている映画で、ベテラン山本英夫(『HANA-BI』『バッチギ!』)のカメラは事件を活写しつつ、京都やイギリスの川を淡々と映し続ける。テラーの前が小さな川になっており、人生を象徴する川を挟んで、“天国と地獄”が暗示されているように見える。

難を言えば、イギリスでの達雄(宇崎竜童)を巡る場面が類型的過ぎて、いまいち盛り上がり欠けた。イギリスの彼女と絡みがあったり、彼が自殺・暗殺されたりするなど、思わぬ展開を期待したが何もなく少々残念であった。加えて、珍しく大きな編集ミスがあった。弟・聡一郎の声が使われたのは、ネット画面では「又市食品」だが、新聞社の会議室では「萬堂製菓」になっている。信じられないポカミスだ！ テープレコーダー絡みで強いて言えば、ある時は「オトイレ(音入れ)」で、ある時は「こえだめ(声溜)」と言っているようなものだ。ん？ ちょっと品がなくて苦しかったかな？



## 『罪の声』

監督：土井裕泰  
原作：塩田武士  
脚本：野木亜紀子  
撮影：山本英夫  
音楽：佐藤直紀  
出演：小栗旬、星野源、松重豊、古館寛治、宇野祥平、篠原ゆき子、阿部亮平、桜木健一、浅茅陽子、佐藤蛾次郎、佐川満男、市川実日子、宮下順子、火野正平、宇崎竜童、梶芽衣子

発売元：TBS

販売元：TCエンタテインメント

価格：BD 5,280～7,700円、DVD 4,180～6,600円(すべて税込み)

©2020 映画「罪の声」製作委員会 ©塩田武士/講談社

# 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>



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57回

## 食べ物に心を注ぐ日本～行事食から

3月のひな祭りには道明寺(桜餅)とちらしずしを食べて、ハマグリと菜の花のおすましを飲む。これがかつての、母が作るわが家の毎年の定番でした。私も錦糸卵を薄く焼いたり、ご飯をうちわで煽ったりして、手伝いました。懐かしい思い出です。

私が子どもの頃は、ちらし寿司を作らないまでも、周囲のどの家庭でも桜餅を食べていました。

しかし近年は、ひな祭りに限らず行事食を食べる家庭は減っています。大学の学生たちに尋ねると、桜餅と柏餅をどちらも一度も食べたことがない学生が、120名中2割近くいました。どちらかを食べた経験がない学生はさらに多く、「食べたことがある」と答えた学生も、和菓子屋さんで購入はしたことがない学生がほとんどで、コンビニやスーパーのものでした。桜餅の桜の葉がセロハンだったりするので、桜の葉の香りも、程良い塩味もないんですね。

お正月に雑煮や年越しそばも食べない人が少なくないので、和菓子を食べないのは当然かもしれません。行事食を食べるかどうかは「習慣」なので、親が食べなければ子どもも食べる機会はありません。でも、ただ食べることを勧めても、わざわざお金を出してなじみのない和菓子を買う人は少ないので、何か「仕掛け」が必要なのでしょう。

都内に、行列の絶えないおはぎ専門店があります。芸術作品のような「映える」おはぎなのです。周りを小豆の餡にせずに「練り切り」にして、中にもち米を入れることによって上生菓子のような造形にしています。いわば、「発想の転換」ですよ。人間は不思議なもので、発想をつなぎ合わせて価値を生み出すことがなかなかできずにいることも多く、それができると「ヒット」するビジネスにつながっていきます。

練り切りの手法は昔からの日本の伝統的な和菓子の手法であるにもかかわらず、これまでそれを身近な「おはぎ」に応用させよう、という発想にならなかったわけですね。

20年前は関西地域限定の食文化であった節分の「恵方巻」も、セブンイレブンが取り上げてから一気にブームとなり、全国で周知されるものになりました。この恵方巻も、いわば昔からなじんでいる大阪ずしの一つの「太巻き」なわけです。「太巻きを流行りの食品にする」発想は生まれにくかったのですが、ベクトルを変えて、「縁起かつぎ」や「開運」といったストーリーが伴うことで、太巻きは恵方巻という「ありがたいもの」に変身したのです。

そして、やはり「映え」ですとか、メディアの力、若者が足を運びやすいコンビニのような店舗の力などの諸条件が重なることにより、「伝統的な和」の食品がブームになることもあるわけです。最初はブームからだとしても、行事食が引き継がれば幸いです。

日本の食にはすべて「感謝」や「願い」といった神さまへの想いが含まれており、すべての食事は神のもとにあるという考えが根底にあります。桜餅の桜の葉は、殺菌効果があって厄除けの意味もありますし、道明寺のもち米はコメの神さまへの想いが含まれています。柏餅の柏も殺菌効果が高く、常緑樹で丈夫なので、健康や強さを願って子どもに託したのです。

このように食べ物そのものに神さまへの願いを込めるのは、世界でも日本だけではないでしょうか。味や好みの判断だけではなく、そうした「心」を伝えることが日本の食べ方であり、食べ物との接し方なのだとすることを、次世代にもつなぎたいと切に思います。

# SDGs 魂

最終回 フクシマガリレイ(株)の  
SDGsへの取り組み

フクシマガリレイ(株) 黒木健一

フクシマガリレイ(株)では、温度コントロール技術で長年に渡り、フードビジネスの発展に寄与して参りました。昨年12月で70周年を迎え、フードビジネスへさらなる貢献をすべく、「食といのちの未来を拓く挑戦者」として、ガリレイグループ一丸で取り組んでおります。その中でも、SDGsの取り組みは最重要経営課題として捉えております。

2018年7月に福島社長より、グループ全社でSDGsについて勉強会を実施するように指示があり、役員、幹部管理職を中心に、外部講師による勉強会を定期的で開催し、翌2019年9月にグループ横断でのSDGs検討委員会が発足しました。SDGs検討委員会にて17のゴール(目標)と169のターゲット(達成するために必要な具体目標)の中から、当グループが貢献できる開発目標をピックアップし、その中から優先して取り組む課題をSDGs宣言として取りまとめ、2019年の統合報告書にてステータスホルダーへ広く開示しております。

## ガリレイグループSDGs宣言

ガリレイグループは「持続可能な2030年までの開発目標(SDGs)」の趣旨に賛同し、企業の経済的価値の追求と社会的課題の解決を両立させることにより、生活者の幸せ、お客さまの幸せ、社員の幸せ、株主・お取引先先の幸せの実現を目指します。

### ・宣言1 生活者の食生活品質の向上を

#### 目標① 食の安全・安心の追求

- Act1 急速冷却・解凍技術で菌の繁殖を抑える
- Act2 HACCP支援システム
- Act3 MILABを起点としたイノベーション
- Act4 トータル提案・設計・施工できるエンジニアリング事業



図1 対応するSDGs

#### 目標② フードロスの低減

- Act1 コールドチェーンでの食品の鮮度維持
- Act2 トンネルフリーザーで消費期限をより長く

### ・宣言2 地球環境にもっとやさしく

#### 目標① 気候変動への適応と緩和

- Act1 低GWP冷媒、自然冷媒への転換
- Act2 冷媒漏れ検知システム、冷媒漏れ10年保証を目指す

#### 目標② 持続可能な地域環境への貢献

- Act1 ITを駆使したサービタイゼーション
- Act2 LCAを意識した製品開発
- Act3 省エネルギーの追求





図2 対応するSDGs

## SDGsガイドライン策定

2015年にパリ協定が採択され、今世紀後半には世界の温室効果ガスの排出量を実質ゼロにする長期目標が掲げられたことで、世界で「脱炭素化」の取り組みが加速しています。日本でも2020年10月に「2050年にカーボンニュートラル、脱炭素社会の実現を目指すこと」を宣言し、中期目標として2030年度の温室効果ガスの排出量を2013年度の水準から46%削減する目標が定められ、新たに策定された「地球温暖化対策計画」のもとで具体的な取り組みが進められています。

さらに2021年8月、国連の気候変動に関する政府間パネル(IPCC)が9日公表した報告書によると「人間の影響が大气、海洋及び陸域を温暖化させてきたことには疑う余地がない」と断言しており、「2050年ごろに二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)と他の温暖化ガス排出量を大幅に削減してネットゼロにしない限り、21世紀中に1.5度と2度の両方を超える」と明記されたことにより、より一歩踏み込んだ気候変動対策を国だけでなく、業界や企業に対してもその取り組みを求める機運が高まっています。

その中で、当社グループもSDGs開発目標の中で、特に「SDGs13 気候変動に具体的な対策を」を最重要開発目標と定め、地球環境保全に取り組む意思を表明し、その具体的なアクションを全社グループで実施するための、SDGsガイドライン策定プロジェクトを2021年2月に発足し、ガイドライ



図3 フクシマガリレイのサステナブルビジョン

ンの策定を行いました。

## サステナブルビジョン 「Dramatic Future 2050」

70周年を迎えるのを機に、当社が100周年になる2051年までに脱炭素社会の実現を目指すためのサステナブルビジョンを、2021年6月に策定しました。

「Dramatic Future 2050」の中で、“誰もがワクワクする未来を拓く”というメッセージを発信しています。これはガリレイグループのあるべき姿として、「食といの

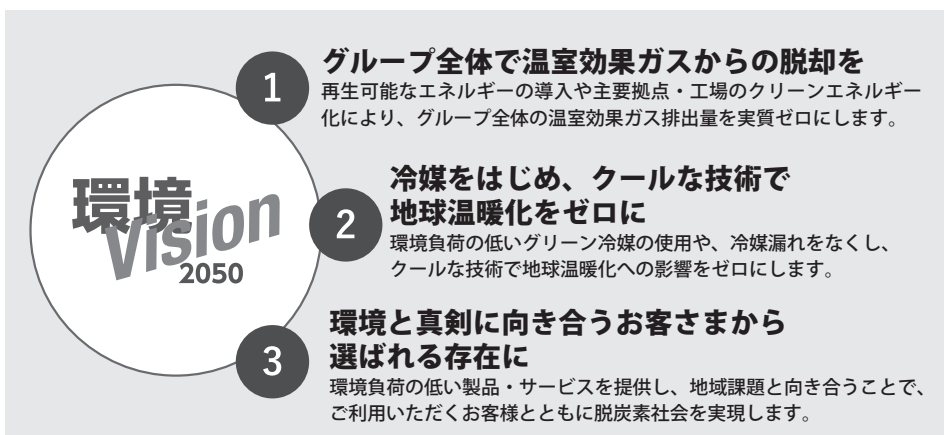


図4 “誰もがワクワクする未来を拓く”というメッセージ

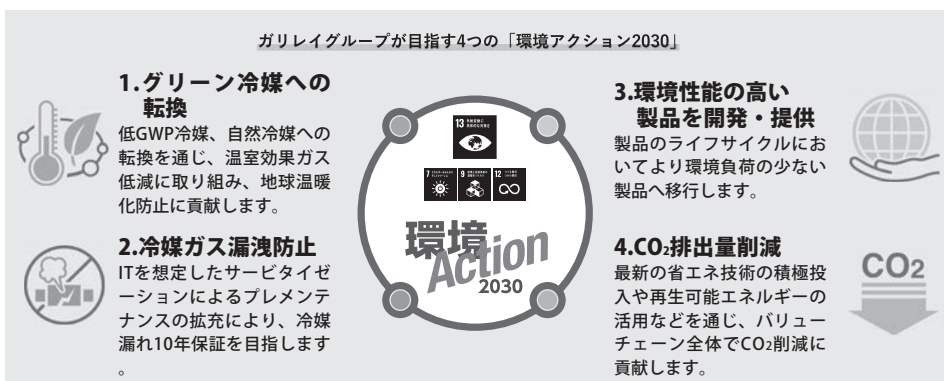


図5 環境アクション2030

ちの未来を拓く挑戦者」であり続けるという思いが基になっています。“いのち”には、「生命」、「細胞」、「地球」が含まれ、ガリレイが地球環境を守るメッセージを込めています。

持続可能な地球環境を次世代に引き渡すことを目的に、2050年までの「カーボンニュートラル・脱炭素社会の実現」に向け、「環境ビジョン2050」を掲げました。

## 環境アクション2030

SDGsのゴールである2030年を中間目標とし、四つの具体的なアクションを「環境アクション2030」として決めました。

### 1. グリーン冷媒への転換

2025年の新規製品・新規設備へ使用する冷媒はグリーン冷媒（低GWP冷媒、ノンフロン冷媒）への転換を通じ、温室効果ガス低減に取り組み、地球温暖化防止に貢献します。

### 2. 冷媒ガス漏洩防止

2025年度製品・施工物件より冷媒漏洩による地球温暖化ゼロを目指します。

また、プレメンテナンスの拡充により、冷媒漏れ10年保証を目指します。

### 3. 環境性能の高い製品を開発・提供

製品のライフサイクルにおいて環境性能の高い製品を提供しCO<sub>2</sub>削減に取り組み、より環境負荷の少ない製品へ移行します。

### 4. CO<sub>2</sub>排出削減

・グループ全体で2030年までにCO<sub>2</sub>排出量50%削減(2013年度比)を目指します。



図6 グリーン冷媒への転換

※冷媒の温暖化係数はGWP加重平均を示します。



図7 冷媒ガス漏洩防止

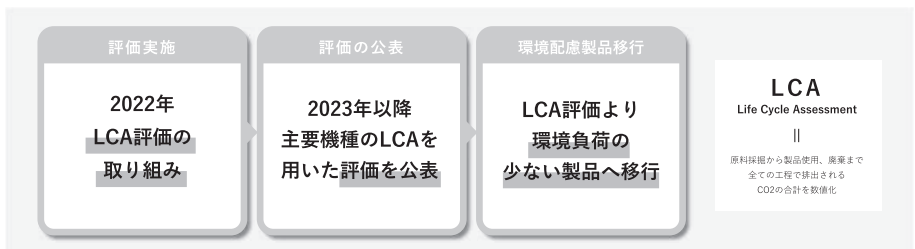


図8 環境性能の高い製品を開発・提供



図9 CO<sub>2</sub>排出削減



図10 再エネ100宣言RE Action

・お客さまとの協働により、エネマネ事業、ZEB化の推進を通して、バリューチェーン全体のCO<sub>2</sub>排出量削



減に取り組みます。

再エネ100%利用を促進する「再エネ100宣言 RE Action」の趣旨に賛同し、その取り組みに参加しています。

この四つのアクションをグループ全社活動として各部門の業務に落とし込むために、ISO14001のEMS活動を活用し、ガリレイグループ全社の環境マネジメントを横串で統括するSDGs推進委員会を立ち上げ、脱炭素化に向けての方針を定め、脱炭素への取り組みを全社で実施しています。

## おわりに

2019年12月に社名を「フクシマガリレイ」に変更し、お客さまやステークホルダーの皆さまより、「ガリレイ」になってこれからどんなことをしてくれるのか、と当社

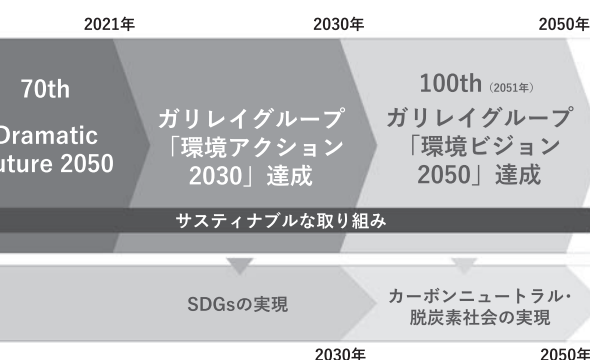


図11 サステナビリティへの取り組み、今後の流れ

グループへ大きな期待をいただいております。その中で今回策定したサステナブルビジョンは、より明確にガリレイグループのあるべき姿を社内外に発信できたのではないかと考えております。しかしながら、この取り組みはまだスタートしたばかりですので、グループ一丸となって、次の100周年を見据えて、お客さまやステークホルダーの皆さまにますます必要とされるフクシマガリレイとして「Dramatic Future 2050」実現に向け、着実に歩みを進めて参ります。

# 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！**

The image shows a screenshot of the JFEA website and social media. A hand icon points to the website URL 'http://jfea.or.jp/' and a 'Yes! Chubou!!' button. The website header includes '一般社団法人 日本厨房工業会' and 'Japan Food Service Equipment Association'. A tweet from @JFEA\_FR is visible, mentioning a survey. A 'Yes! Chubou!!' button is highlighted with a hand icon, and a 'CLICK' button is also visible.

# 都市ガス業界のカーボンニュートラルへの取り組み

～「カーボンニュートラルチャレンジ2050」アクションプラン～

一般社団法人日本ガス協会  
普及部 普及推進グループ  
山本 寛之

## 1 はじめに

2020年10月の菅首相の2050年カーボンニュートラル(CN)宣言に端を発し、CN実現に向けた動きは一気に加速してきた。翌年6月には2030年GHG排出46%減の目標が決定される等、CNに係る国の各種政策も次々と公表されている。

都市ガス業界は、2020年11月に業界としてのCNへのチャレンジをエネルギー業界団体で最も早く宣言し、2021年6月に「カーボンニュートラルチャレンジ2050アクションプラン」<sup>1)</sup>を公表。業界各社も足元では天然ガスシフト、高度利用によるCO<sub>2</sub>削減に貢献すると共に、2050年のCN実現に向けた技術開発や実証プラント建設など、多くの具体的な取り組みを矢継ぎ早に進めている。本稿では、「カーボンニュートラルチャレンジ2050アクションプラン」の内容を中心に、都市ガス業界のCN化への取り組みと、ユーザーへの貢献について紹介したい。

## 2 2050年カーボンニュートラルのカギとなる「熱の脱炭素化」と「既存設備活用」

2050年CN実現に向けては、再エネや原発などの電力供給側の取り組みに注目が集まることも多いが、実際にCNを目指す上でカギになるのは、民生・産業部門のエネルギー消費量の約6割を占め、高温の産業用加熱から低温の民生用の給湯・空調まで多岐に渡る、「熱の脱炭素化」<sup>2)</sup>であると考えている。

第6次エネルギー基本計画では、CNの実現に向けて、産業・民生・運輸部門の需要サイドにおいて徹底した省エネを進めると共に、脱炭素化された電力による電化、水素化、メタネーション、合成燃料等によるエネルギー転換を進めることが重要であるとされている。また、これらの取り組みを進める上で、国民負担を抑制するために既存設備の最大限の活用などの必要性が指摘されている<sup>3)</sup>。メタネーションによる合成メタンやバイオメタンは、まさに既存の都市ガスインフラを活用できる大きなメリットを有した手段となる(図1)。

●再エネ由来水素の活用とCO<sub>2</sub>の再利用

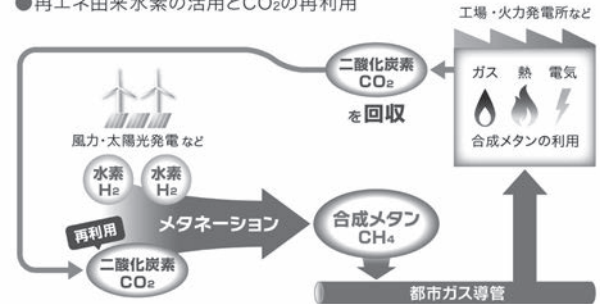


図1 再エネ由来水素の活用とCO<sub>2</sub>の再利用  
出典：2050年の未来、(一社)日本ガス協会、2021年10月

CNに向けた既存設備活用の重要性は、日本と同じくエネルギー需要構成における産業向けの割合が大きい、ドイツでも指摘されている。ドイツエネルギー機構(dena)は、CN社会実現のシナリオとして、電化シナリオと複合技術シナリオの両者を検討し、電化一辺倒ではなく再エネ水素や合成メタン、バイオガスなどを活用した複合技術シナリオの方が、インフラや需要機器などの既存設備を活用することによって設備投資が抑えられ、脱炭素化実現に必要な追加コストが5,000~6,000億ユーロ小さくなるという研究成果を発表している<sup>4)</sup>。

日本においても、2050年にエネルギー起源CO<sub>2</sub>を80%減らすために必要な社会コストは、電化一辺倒のシナリオよりも、メタネーションを活用したシナリオの方が抑えられることを三菱総合研究所が発表している<sup>5)</sup>。研究の中で、合成メタンは既存設備を活用できるため、水素キャリアとして熱の脱炭素化を安価に実現するだけでなく、大規模な熱需要や稼働頻度の低い熱需要を電化しないことにより、希頻度稼働の火力発電所や蓄電池の必要容量を抑え、電力システムの合理化にもつながることが示唆されている(図2)。

以上の通り、2050年CNの実現に向けてカギとなる「熱の脱炭素化」に向けた省エネ・エネルギー転換に取り組む上で、水素や合成メタンを活用し、既存設備を最大限利用するアプローチは、社会コストを抑えたCN実現に向けた有力な手段である。

1)カーボンニュートラルチャレンジ2050アクションプラン,日本ガス協会,2021年6月。 2)総合エネルギー統計,資源エネルギー庁,2021年  
3)エネルギー基本計画,資源エネルギー庁,2021年10月 4)Study Integrated Energy Transition,dena,2018年  
5)2030年以降の将来シナリオ検討および新たなエネルギーシステムに関する分析手法の開発(エネルギー・資源学会研究発表会),圓井・福田・久賀(三菱総合研究所),2020年7月



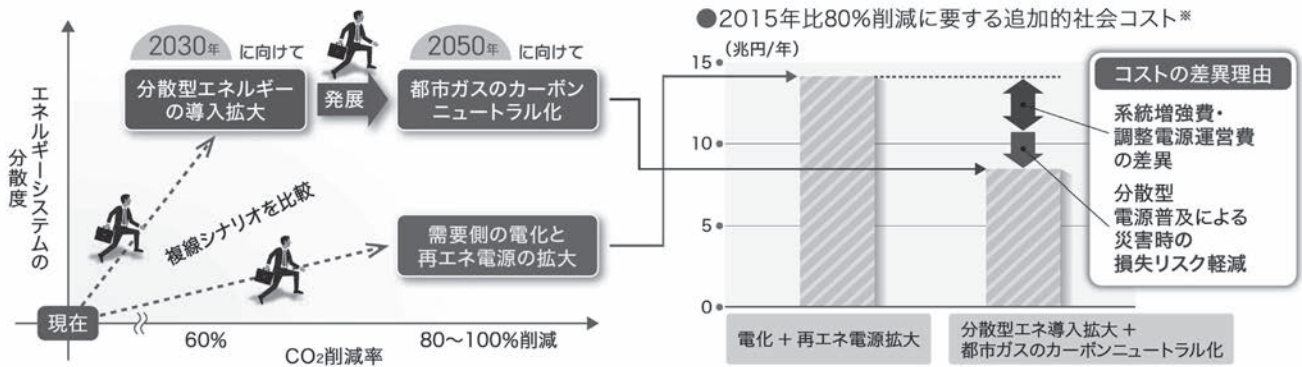


図2 2015年比80%削減に要する追加的社会的コスト  
出典：2050年の未来、(一社)日本ガス協会、2021年10月

### 3 カーボンニュートラルチャレンジ2050 アクションプラン

日本ガス協会は、都市ガス業界として「2050年CN、脱炭素社会の実現に積極的に対応していく」ことを2020年11月に公表<sup>6)</sup>。都市ガス業界が日本のエネルギー供給の一翼を担う産業として、安定供給、レジリエンスを大前提に、ガスのCN化に挑戦し、2050年のCN社会の実現に積極的に貢献していく姿を示した。

具体的には、都市ガス業界は以下に示す通り、メタネーションや水素の直接利用等、脱炭素化に向けた複数の手段を活用し、次世代の熱エネルギーを供給する産業として、ガスのCN化の実現を目指すというものである(図3)。

- ①需要側の取り組みである「徹底した天然ガスシフト・天然ガス高度利用」による着実なCO<sub>2</sub>削減。
- ②並行して、メタネーションや水素利用等、供給側のイノベーションによる「ガス自体の脱炭素化」。
- ③併せて、優れた国内技術の海外展開等の「海外貢献」による世界のCO<sub>2</sub>削減への貢献や「CCUSに関する技術開発やその活用等」。

さらに2021年6月、日本ガス協会は「カーボンニュートラルチャレンジ2050アクションプラン」を公表。都市ガス業界の脱炭素化に向けた三つのアクションと、アクションごとの具体的な取り組みやロードマップを策定した。以下に概要を紹介する(図4)。

#### 【Action1：2030年NDC達成への貢献】

脱炭素技術の実用化までのトランジション期において、足元から天然ガスの普及拡大、高度利用、エネルギーシステムの分散化とデジタル化を進めることで、社会全体のCO<sub>2</sub>排出量を削減していくことが重要である。

#### 取り組みの具体例①：他の化石燃料から天然ガスへの燃料転換

宿泊施設や飲食店等の業務用分野や産業用分野における、他の化石燃料から天然ガスへの燃料転換・高度利用は、足元から確実に取り組むことができ、大規模なCO<sub>2</sub>削減が見込める。第6次エネルギー基本計画<sup>3)</sup>の中でも、将来メタネーション等の技術の確立によりガス自体の脱炭素

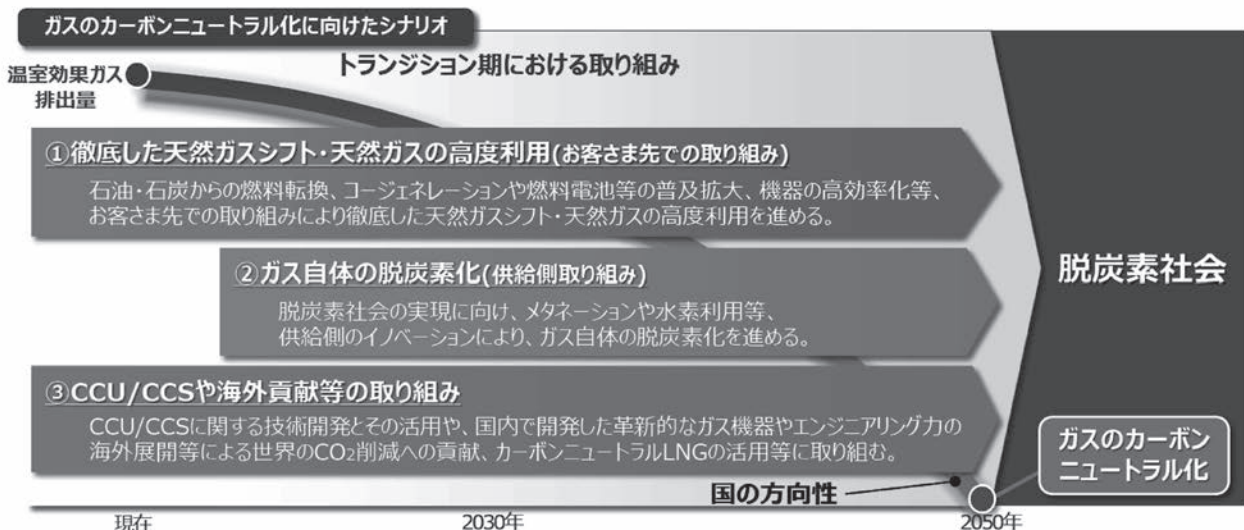


図3 ガスのカーボンニュートラル化に向けたシナリオ  
出典：「カーボンニュートラルチャレンジ 2050」アクションプラン、(一社)日本ガス協会発行、2021年6月

6) 緊急提言 ～未来を切り拓く「新しい資本主義」とその起動に向けて～、新しい資本主義実現会議、2021年11月

	現在から開始	現在～2030までに開始	2030年以降に開始	2030年	2040年	2050年
【Action 1】 2030年 NDC達成 への貢献	天然ガス転換の推進			都市ガス原料の天然ガスからCNメタンへの転換 石炭・石油からの天然ガス転換		
	LNGバンカリングの拡大	バンカリング拠点整備			インフラ整備拡大	
	分散型エネルギーシステムの普及拡大			分散型エネルギーシステムの普及拡大		
	カーボンニュートラルLNGの導入拡大			CNLの導入拡大 CO <sub>2</sub> 削減効果の公的な評価への取り組み		
	CCU/CCSの普及促進	お客さま先でのCCU取り組み		CCUの導入拡大 CCS技術開発・適地の検討	事業規模拡大	本格拡大
	バイオガスの普及促進			バイオガスのオンサイト活用 海外でのバイオガス事業	活用規模の拡大	海外事業の拡大
	海外貢献			海外でのCO <sub>2</sub> 削減貢献等	事業規模拡大	
【Action 2】 メタネーション 実装 への挑戦	CNメタン製造実証と大型化	水電解装置の研究開発 触媒の耐久性向上に向けた研究	パイロットプラントによる実証	低コスト化実現と拡大 耐久性向上		商業的拡大
	革新技術開発		SOECメタネーションの技術開発 DAC要素技術開発	大規模化・低コスト化 実証		導入拡大
	国内外サプライチェーンの構築	FS/適地調査 制度整備に向けた取り組み	商用規模実証	海外から国内への輸送開始・導入拡大		国内外サプライチェーン構築
【Action 3】 水素直接供給 への挑戦	水素サプライチェーンの構築	ローカル水素ネットワーク構築、適地の選定 サプライチェーン構築に向けた検討	実証		段階的導入拡大	
	水素直接利用の拡大		水素燃焼機器開発 水素導管敷設に伴う安全性評価		水素の利活用拡大	

図4 カーボンニュートラルのアクションプラン  
出典：「カーボンニュートラルチャレンジ 2050」アクションプラン<(一社)日本ガス協会発行<2021年6月

化の実現を見込まれる天然ガスへの燃料転換は、足元の環境負荷低減に貢献し、かつ、需要側の円滑な脱炭素化のために有用であると示されている。

### 取り組みの具体例②：分散型エネルギーシステム

コージェネレーション・燃料電池などの分散型エネルギーシステムの普及拡大や、デジタル技術を活用し、大幅な省エネとレジリエンス強化に貢献する。例えば、近年、普及の重要性が高まっているZEBにおいて、コージェネレーションやガス空調を採用したZEBが増えている。ガスシステムの活用によりエネルギーの多重化が図れ、レジリエンス性を有したZEBが実現できる。また、コージェネレーションの電熱を、複数の建築物で活用し大幅な省エネを実現した事例も増えている。過去の省エネ大賞受賞案件で、AIを活用した遠隔自動制御である「ヘリオネットアドバンス」(2019年)、省エネ・再エネの最大活用による街区形成を実施した「田町駅東口北地区スマートエネルギーネットワーク」(2016年)などが、具体的な取り組み例として挙げられる(図5)。

### 取り組みの具体例③：カーボンニュートラルLNG

カーボンニュートラルLNG(CNL)は、CO<sub>2</sub>クレジットを

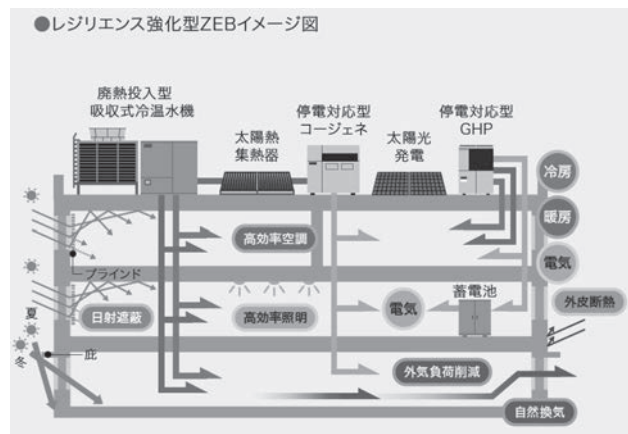


図5 レジリエンス強化型ZEBイメージ図  
出典：G-Solution2030、(一社)日本ガス協会、2021年12月

活用し実質排出ゼロとみなせるLNG。2019年6月に、東京ガスが国内で初めて導入決定を発表した後、北海道ガス、大阪ガス、東邦ガスも導入を発表する等、ガス事業者による導入が進展。供給件数は2021年12月末時点で少なくとも107社<sup>7)</sup>あり、引き続き順調に伸びていることから、熱のCN化の現実的な選択肢の一つとして取り組まれていることが分かる。

トランジション期では、これらの取り組みにより、累積CO<sub>2</sub>を削減した上で、将来的にはガス自体を脱炭素化した合成メタンに置き換えることで、ガスのCN化を実現していく。

<sup>7)</sup>都市ガス大手3社からの提供情報を基に算出



## 【Action 2：メタネーション実装への挑戦】

メタネーションにより合成されるメタンは、都市ガス導管等の既存設備を有効活用できるため、社会コストの抑制が可能であり、効率的な脱炭素化手段として大きなポテンシャルを有する。2021年6月にはメタネーション推進官民協議会が設置され、社会実装に向けた技術的・経済的・制度的課題や、その解決に向けたタイムラインを官民で共有し、一体となって取り組みを進めているところである。

技術的には、小規模プラントの実証に成功したサバティエ反応式メタネーションのスケールアップと各ガス事業者が主体となるパイロットプラント実証など、都市ガス導管注入・商用化への道筋を付ける。加えて、合成メタンコストの大半を占める水素のコストダウン技術開発や、革新技術であるSOEC式メタネーション等の研究開発、スケールアップを進めると共に、業界内・他業界との連携により、将来的な合成メタンの大幅な価格低減化を図り、商用化を実現する。

### 取り組みの具体例①：INPEXと大阪ガスによるメタネーション実証など

2021年10月、INPEXと大阪ガスは、CO<sub>2</sub>-メタネーションシステムの実用化を目指した技術開発に着手。INPEXがこれまでの実証試験(8Nm<sup>3</sup>/h)で蓄積した基盤技術と、大阪ガスがガス製造で培った触媒技術やエンジニアリング力を融合し、世界最大級(約400Nm<sup>3</sup>/h)のメタネーション実証実験を通じて、製造コストの低減と設備の大規模化等の実用化に向けた技術開発を行う。

また、高効率な革新的メタネーション技術であるSOECの実用サイズセルの試作に、国内で初めて成功。合成メタンだけでなく、水素や液体燃料などの高効率製造にも活用可能性があり、2030年頃の技術確立を目指している。

### 取り組みの具体例②：東京ガスによる水素製造コスト低減の技術開発など

合成メタンのコストへの影響が大きい水素製造コストの低減に向け、株式会社SCREENホールディングスと「水電解用セルスタック」および「水電解用セルスタックの製造装置」を共同開発している。また、住友商事と連携し、メガワット級固体高分子型水電解装置を使用した水素利活用の共同実証実験を2022年より実施予定である。

メタネーションについては、既存技術である「サバティエ」の実証を2021年度より実施することに加えて、より一層の高効率化を目指す「ハイブリッドサバティエ」、設備コスト低減が見込める「PEMCO<sub>2</sub>還元技術」や「バイオリクター」等の革新的技術開発を実施する。

## 【Action 3：水素直接供給への挑戦】

沿岸部を中心とした適地に、新たに水素導管を敷設し、ローカル水素ネットワークでの水素の直接供給を目指す。

水素については、国の水素・燃料電池戦略協議会の中間取りまとめ等の動向も踏まえつつ、製造・輸入・供給・利用等の面での課題について、多彩なアライアンスパートナーとの協業を視野に入れた検討を行っていく。

### 取り組みの具体例①：東京ガスによるHARUMI FLAG<sup>※</sup>への水素供給

東京ガスはHARUMI FLAGに水素パイプラインを整備し、各街区に設置する純水素型燃料電池への水素供給を行う予定。

### 取り組みの具体例②：東邦ガスによる都市ガス・水素混焼コージェネ実証

東邦ガスは2021年8月、三菱重工エンジン&ターボチャージャと共同で、コージェネレーションシステム用のガスエンジン商品機を用いた都市ガス・水素混焼実証に取り組み、定格発電出力、水素混焼率35%(体積比)での試験運転に国内で初めて成功した。

## 4 おわりに

2050年のCNと、2030年NDC達成に向け、足元から実現可能かつCNにつながる取り組みを推進していく必要がある。これらの取り組みを進めるにあたっては、経済性と供給安定性の視点が欠かせない。

都市ガス業界は、燃料転換や分散型エネルギーシステムの普及拡大などの需要側と、CNLの供給や合成メタン・水素直接供給技術開発などの供給側の双方の取り組みを進めることで、ユーザーの熱のCN化への貢献を目指している。また、その取り組みにおいては既存設備を最大限活用し、国民負担を抑えたCN化の実現に貢献すると共に、強靱な都市ガス供給網を生かしたレジリエンス面での貢献も目指している。

昨年6月に策定された政府の成長戦略実行計画において、「次世代熱エネルギー産業」は成長が期待される14の重点分野の一つに位置付けられた。都市ガス業界は、お客さまの暮らしやビジネスを支える存在として努力を重ね、次世代熱エネルギー産業として成長していきながら、おいしさの原点である「ガスの炎」を絶やすことなく、これからも業務用ガス厨房ならびに食文化の発展に邁進することで、引き続き社会に貢献してまいります。

※東京2020オリンピック・パラリンピック選手村活用後、新築住宅として完成予定。

# 最新

# 外食トレンド 2022



宮城大学食産業学群  
堀田 宗徳

## No.3 2021年、外食・中食産業の動向

### 1.はじめに

2020年に始まった新型コロナウイルスのパンデミックは、2020年中、何度か感染者数がピークを迎え、その都度、飲食店が規制を受ける形となり、外食産業界を含めた食産業界は大きな打撃を受けた。

この流れは2021年に入ってから続き、緊急事態宣言は、2020年は1回であったが、2021年には3回発令されており、2020年よりも2021年の方が、飲食店にとっては経営環境が厳しかったとも思える。

2020年の外食産業市場規模は、前年に比べて30.7%の過去に例がない減少率で、すべての業種で前年実績を下回っており、客観的な数字からも外食産業への影響が大きかったことを物語っている。

また、内食、中食、外食の合計を食全体のマーケットとして考えた場合、2020年の食全体のマーケットは前年より9.4%減少し70兆193億円と、9年ぶりに前年実績を下回っている。

詳細を見ると、内食が2.2%増加の44兆7,260億円、中食が1.8%減少の7兆928億円、外食は前述した通り

である。

今回は、2021年の消費者の外食、中食支出動向を家計調査で見ることにする。

### 2. 外食支出額の増減率の推移

総務省統計局の家計調査で、外食支出額、世帯人員数で除した世帯一人当たり外食支出額の増減率を見ると、2021年年初に第2回の緊急事態宣言が発令され、4月下旬には第3回目、7月から9月にかけて第4回の宣言が出ていることを頭に入れながら外食支出額の動向を見ていくと、2021年1月、2月は、ハンバーガーの支出額（対前年同月増減率、1月23.6%増加、2月7.2%増加）を除いて、すべての品目で前年実績を下回った。また、前年の2020年1月、2月は新型コロナウイルスの影響がないことから、各品目とも大きな減少率となっている。

しかし3月から7月にかけては、飲酒を除く大部分の品目で、前年実績を上回って推移している。これは、前年が新型コロナウイルスの影響で大幅に減少したことによる反動増であり、実態を反映しているとはいいたい。

単位：円、%

	消費支出	食料	外食	一般外食	そば・うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	焼き肉	ハンバーガー	他の 主食外食	喫茶	飲酒
2021年 1月	▲6.1	▲1.7	▲42.5	▲44.0	▲41.2	▲35.1	▲29.6	▲19.0	▲36.4	▲40.9	▲44.6	▲44.7	23.6	▲42.6	▲42.8	▲90.7
2月	▲6.5	▲3.5	▲30.9	▲32.7	▲28.0	▲25.7	▲27.9	▲2.2	▲20.6	▲11.3	▲33.7	▲38.3	7.2	▲33.1	▲25.2	▲83.7
3月	6.7	0.5	4.4	2.7	▲3.6	▲0.5	4.8	24.6	12.4	10.1	17.3	38.3	5.8	▲2.8	11.1	▲49.6
4月	13.5	3.4	88.2	90.3	140.0	107.8	161.9	103.6	105.7	63.1	161.8	263.4	▲1.1	62.6	167.9	100.3
5月	12.7	2.3	48.3	41.3	95.2	55.9	75.9	47.0	40.4	29.8	42.7	45.9	1.6	37.4	106.1	▲5.3
6月	▲4.3	▲0.8	▲0.4	▲5.4	3.5	2.1	22.1	3.6	▲2.7	▲13.9	3.4	▲28.5	18.2	▲6.8	32.5	▲62.0
7月	1.0	2.0	5.2	5.7	16.1	5.6	13.0	17.5	7.6	17.0	5.9	24.9	23.5	2.0	40.0	▲52.4
8月	▲2.5	▲3.6	▲12.4	▲13.8	▲5.4	▲8.8	▲20.0	▲1.8	▲13.2	▲15.0	▲18.7	▲20.6	10.4	▲14.8	0.9	▲65.3
9月	▲1.0	▲1.9	▲19.1	▲20.7	▲13.0	▲13.6	▲9.4	▲19.3	▲6.2	▲26.8	▲23.5	▲45.6	16.5	▲12.7	▲1.0	▲82.5
10月	▲0.2	▲0.1	▲3.1	▲3.6	8.6	▲6.7	12.8	▲4.8	▲8.1	▲3.6	▲14.1	27.4	12.3	▲1.2	8.5	▲32.7
11月	▲0.3	▲1.3	▲1.8	▲2.3	▲3.4	16.5	1.4	▲16.8	▲6.6	▲1.4	▲14.7	▲8.4	0.1	2.8	15.5	1.8
2020年1-11月	1,022,504	292,329	40,082	37,388	1,501	1,730	546	3,863	5,507	1,214	2,714	1,794	1,568	12,114	1,717	3,017
2021年1-11月	1,033,535	290,964	38,025	34,884	1,525	1,736	571	4,046	5,434	1,148	2,528	1,737	1,730	11,298	1,909	1,219
増減率 (%)	1.1	▲0.5	▲5.1	▲6.7	1.6	0.4	4.5	4.7	▲1.3	▲5.4	▲6.9	▲3.2	10.3	▲6.7	11.2	▲59.6
2019年1-11月	1,078,162	291,685	54,120	51,026	2,014	2,235	812	4,565	7,066	1,486	3,771	2,124	1,406	17,337	2,418	5,793
19年対比	▲4.1	▲0.2	▲29.7	▲31.6	▲24.3	▲22.3	▲29.8	▲11.4	▲23.1	▲22.7	▲33.0	▲18.2	23.1	▲34.8	▲21.0	▲79.0

図1 2021年、消費者の外食・中食支出額の動向・世帯一人当たり外食支出額の増減率



2021年の一般外食の1月～11月の支出動向を見ると、前年同期より6.7%減少と減少率が縮小しているように見えるが、新型コロナウイルスの影響がなかった2019年と比べると31.6%減少と、大きな減少率となっている。

では、喫茶(対前年同期増減率11.2%増加)、ハンバーガー(同10.3%増加)、すし(同4.7%増加)、その他の麺類(同4.5%増加)、そば・うどん(同1.6%増加)、中華そば(同0.4%増加)で前年同期実績を上回っているが、2019年と比べると、ハンバーガーを除いてすべての品目で2桁の減少率となっており、新型コロナウイルスの影響が続いている状況にある。

### 3. 中食(調理食品)支出額の増減率の推移

外食支出と同様に調理食品支出額を世帯人員数で除して、世帯一人当たり1月～11月の調理食品支出額の増減率を見ると、主食的調理食品とその他の調理食品の合計である調理食品支出額は、外食と異なり、2021年1月から11月まですべての月で全実績を上回っている。

主食的調理食品では各品目に前年実績を下回る月も散見されるが、概ね好調となっている。

これを2019年と比較しても、おにぎり他(対2019年増減率1.7%減少)が減少した以外は、ほぼ2桁の増加率となっている。

副食・副菜関係に当たる他の調理食品では、1月から11月まで前年同月を上回って推移している。品目別に見ると、ぎょうざ、しゅうまいで前年同月実績を下回っている月が見受けられるが、1月～11月で比較すると、ぎょうざ(対前年同期増減率0.3%減少)以外は、すべての品目で前年同期を上回っている。

これを2019年と比較すると、ほぼすべての品目で2019年1月～11月合計より上回っている。特にうなぎの蒲焼き(対2019年増減率50.1%増加)、冷凍調理食品(同22.6%増加)、ハンバーグ(同20.6%増加)では20%以上の増加率となっている。

## 4. まとめ

総務省統計局の家計調査で2021年の外食および中食(調理食品)の消費者の支出額の推移を見てきた。外食支出額では前年同月実績を上回っている品目も出てきているが、2019年と比較すると、まだ外食への支出が大幅に減少している。

現在、2022年年初から感染力の強いオミクロン株の猛威で、第6波を迎えている。

感染者は今までとは異なり、多くの人が感染している状況でも。今までの規制とは異なっている。飲食店規制の緩和の方向となっているように思われる。

ただ、飲食店にとっては先行き不透明感があり、いつ終息するのかが分からないぶん、経営環境は改善しないと思われる。

一方で食料支出額が8月(対前年同月増減率3.6%減少)、11月(同1.3%減少)まで前年実績を下回っている。1月～11月合計を見ても0.5%減少しており、2019年の同期と比べると0.2%減少と、ほぼ横ばい状態となっている。

調理食品の支出額を見ると、主食調理食品、他の調理食品とも好調に推移しており、2019年の同期と比べても10%程度増加しているなど、中食商品への支出額は好調な動きとなっている。

中食は、東日本大震災のような自然災害や今回の新型コロナ危機など、非常事態での食に対しては、その状況に影響されることなく購入される。

2022年に入ってから、前述したように年初からオミクロン株の新型コロナウイルスが急速に蔓延している。

各自治体は、まん延防止等重点措置を申請し、感染拡大に歯止めをかける方策を考えている。飲食店への対策も変化が出てきているが、消費者が外出しなくなれば、売上高が減少することは間違いない。

先が見通せない状況が、業界全体を不安に陥れている。

一刻も早い終息を願うのみである。

世帯一人当たり調理食品支出額の増減率

	調理食品	主食的調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食的調理食品	他の調理食品	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理	その他
2021年 1月	6.7	4.4	10.0	▲0.2	▲13.4	▲0.7	10.9	8.5	56.3	1.4	3.4	17.2	9.5	▲1.8	8.5	4.8	13.2	23.7	4.9
2月	4.5	5.5	8.6	10.0	▲8.7	1.4	3.2	3.7	90.0	1.9	▲5.6	▲1.6	2.0	▲8.3	1.8	3.0	9.8	15.0	2.0
3月	7.1	8.5	20.9	5.9	5.7	14.0	▲1.8	5.9	64.2	10.9	0.7	2.9	3.2	0.7	▲7.9	5.4	10.2	8.4	4.1
4月	10.2	11.3	12.5	9.5	24.5	29.6	2.5	9.4	32.0	16.9	0.4	2.8	6.1	5.5	▲3.9	10.6	13.7	11.3	90.8
5月	7.0	5.2	▲1.5	6.3	15.7	18.7	4.3	8.5	6.1	18.6	9.4	▲1.3	9.0	2.2	▲2.2	▲1.7	19.7	16.0	8.6
6月	6.3	8.3	7.1	6.7	11.1	11.1	9.3	4.9	10.3	15.1	0.0	▲9.8	9.5	6.7	▲2.7	5.1	6.4	2.1	1.3
7月	9.3	16.9	20.8	12.5	17.1	18.7	15.5	4.4	2.2	10.7	▲6.9	3.1	5.7	▲2.7	▲3.3	9.5	▲0.1	3.5	4.6
8月	5.1	9.4	9.1	7.6	1.4	11.0	13.8	1.8	51.9	0.9	4.7	6.1	5.0	1.8	3.0	▲0.1	12.0	10.0	2.9
9月	9.3	9.1	15.0	5.7	0.2	11.7	7.7	9.5	11.2	7.7	4.5	6.1	5.7	2.9	0.7	2.7	9.6	9.8	9.7
10月	5.4	6.9	6.1	6.4	4.4	6.8	9.1	4.3	32.1	10.7	7.0	5.1	3.2	▲11.4	7.1	▲2.4	5.1	10.5	0.2
11月	5.2	5.5	3.9	4.8	4.1	7.8	7.3	5.0	▲9.3	▲1.3	8.1	9.3	1.6	9.5	▲3.8	7.0	7.8	2.9	6.9
2020年1-11月	39,751	16,948	4,885	4,220	1,408	1,685	4,749	22,804	856	1,624	593	633	3,473	331	661	732	456	2,679	9,433
2021年1-11月	42,497	18,344	5,375	4,506	1,480	1,883	5,100	24,153	1,028	1,759	607	654	3,663	332	658	760	499	2,945	10,266
増減率(%)	6.9	8.2	10.0	6.8	5.1	11.8	7.4	5.9	20.2	8.3	2.3	3.4	5.5	0.4	▲0.3	3.8	9.6	9.9	8.8
2019年1-11月	38,465	16,459	4,739	4,083	1,505	1,727	4,406	22,006	685	1,628	599	619	3,414	316	637	752	414	2,402	9,595
19年対比	10.5	11.5	13.4	10.4	▲1.7	9.0	15.8	9.8	50.1	8.0	1.4	5.6	7.3	4.8	3.4	1.1	20.6	22.6	7.0

図2 世帯一人当たり調理食品支出額の増減率

**【1】 相談受付の概要****(1) 受付件数**

受付件数は23件で前年同月の21件に対して109.5%。

**(2) 特 徴**

- ◇事故クレームは0件。
- ◇品質クレームは、約13年使用した石油小形給湯機の基板が誤作動し、電源を切っていたにもかかわらずバーナーが燃え続け、異常過熱で溶けたプラスチック製配管が水圧で破裂し室内が水浸しになった。このような危険のある故障について広く周知すべきだし、何らかの対策が必要ではないかの1件。
- ◇一般相談は、高齢の父親が、数年使用していたガスバランス風呂釜で追い炊きをしながら入浴中、湯温が高温になったが湯舟から出ることができず、全身重度の熱傷を負い死亡した。取扱説明書には追い炊き中の入浴を禁止する表示はなかった。機器設計や危険表示の欠陥ではないかの1件。
- ◇問い合わせは、14年前に購入した石油ストーブを使用中異臭がしたため火を消した。その後本体を動かしてみると、機器底板の縁に沿ってフローリングの床に、それまでなかった黒いシミができていることに気づいた。こすっても落ちないため、どうしてこうなったのか原因を知りたい等21件。

**【2】 受付実績合計**

## 2-1) 2022年1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	1	1	15	17 (73.9)
事業者	0	0	0	2	2 (8.7)
司法・行政	0	0	0	4	4 (17.4)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	1(4.3)	1(4.3)	21(91.4)	23 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は21件、事故クレーム件数は0件

**【3】 主な関係行事**

今月は0件。

**【4】 事故クレーム**

今月は0件。

**【5】 未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)**

1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
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
*会員企業名は、ホームページでご覧頂けます。 URL : <a href="http://www.jfea.or.jp">http://www.jfea.or.jp</a>				※注)送料 円
				合計 円

■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いただきます。
- \*お申し込み後、3ヶ月経過しても入金の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、全国一律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
		CIH-157-□□□T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
		CIH-157-□□□L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
		CRA2-150NJ
	フライヤ	CF2-GA18
		CF2-GA23W
		CF2-GD27
	タニコー(株)	レンジ
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



会社名	分類	親型式(シリーズ)
(株)中西製作所 生産本部	コンベアタイプ洗浄機	EODC-M13EA-RTA
ニチワ電機(株)	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
	蒸し器	NES-650N-9-J
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機(株)	立体炊飯器	ARCX-2GT
	回転釜	DGK-60JSH-D
(株)ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGFR18NB
(株)フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
		FGF25NB
(株)マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
		ローレンジ
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
		MXF-046C
		MXF-046FC
		MIF-18D
	蒸し器	MUS-066D
		MUSE-066B1
	麺ゆで器	MREK-44
		MRLN-03C
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
		MDDTB8E
	台	BH-157
		BWD-157
		DBW-159W
		MH-157X
		MWD-157X
	シンク	BSM2-156R
		DBS2-159W
MM2-156RX		
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	
吊戸棚	BCS9-1835S	

親型式：99 機種、子型式：2,603 機種

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

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



ラベル見本

## ●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 8. 29	ダブルチェック	17-002-0201	(株) クラコ	06-6222-6711
20. 8. 4	ダブルチェック L 型	20-002-0202		06-6222-6711
20. 8. 4	ダブルチェック M 型	20-002-0203		06-6222-6711
19. 8. 28	グリースダンパー	19-002-0204		06-6222-6711
21. 8. 24	バツフレッシュ II	21-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
21. 2. 1	ファイヤーグリスフィルター	21-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
21. 2. 1	ファイヤープルーフ III 型	21-002-1502	新成工業 (株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフ IV 型	17-002-1504		03-3403-4511
19. 8. 28	グリーサー	19-002-1701	ホーコス (株)	084-922-2855
19. 8. 28	V フィルター	19-002-1704		084-922-2855
21. 2. 1	J G Z グリスフィルター	21-002-2004	日本設備企画 (株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機 (株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター 0 1	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
21. 12. 6	ニューオンリーワン (薄型)	21-002-2804		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
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 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
22. 2. 7	セルテックフィルター L 型	22-002-5001	(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
22. 2. 7	J フィルター	22-002-5401	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
22. 2. 7	E C O ウ ェ ー プ	22-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
21. 2. 1	E C O ウ ェ ー プ α	21-002-5902		03-5545-1691
21. 8. 24	プ ラ ス ワ ン	21-002-4401	株 日 工 テ ク ノ	0480-36-1431
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		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	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
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 オ シ ュ フ ィ ル タ ー	20-002-7501	サ ン タ (株)	076-268-2941
18. 2. 28	オ リ オ フ ィ ル タ ー	18-002-7601	協立エアテック(株)	092-948-5065
18. 6. 26	グ リ ス フ ィ ル タ ー 7 5	18-002-7602		092-948-5065

### ●グリスエクストラクター技術基準適合品

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

### ●グリスセパレーター技術基準適合品

17. 8. 29	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	17-003-0201	株 ク ラ コ	06-6222-6711
19. 8. 28	S O I L S C R U B B E R	19-003-0801	株 加 藤 厨 房 設 備	03-3745-3141
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 ー 機 材 (株)	03-3615-6011
21. 8. 24	バブルフィルター	21-003-1604	ホ ー コ ス (株)	084-922-2855
21. 5. 11	ミ ス ト ロ ン	21-003-1801	サ ン タ (株)	076-268-2941
17. 3. 22	ミ ス ト ロ ン m i n i	17-003-1802		076-268-2941
21. 5. 11	N D C ぶくぶくジェット	21-003-1901	日 本 ド ラ イ ケ ミ カ ル (株)	03-3599-9500
19. 12. 19	バブルクリーンフード KC5-75FU型	19-003-2001	株 ク リ エ	053-401-5881

2020年度 交付ラベル 131,800枚

## ◆ 3月(弥生) ◆

- |                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| 1日(火) ビキニ・デー、労働法施行記念日、豚の日            | 15日(火) 靴の記念日、オリーブの日    |
| 3日(木) 雛祭、耳の日、金魚の日                    | 16日(水) 十六団子            |
| 4日(金) 円の日、雑誌の日                       | 18日(金) 彼岸入り            |
| 5日(土) サングの日                          | 20日(日) 電卓の日            |
| 6日(日) 弟の日                            | 21日(月) 春分の日、ランドセルの日    |
| 7日(月) 消防記念日                          | 24日(木) 彼岸明け、ホスピタリティ・デー |
| 8日(火) ミツバチの日、みやげの日、国際女性デー            | 25日(金) 電気記念日           |
| 9日(水) ありがとうの日、漁業法記念日、記念切手記念日、レコード針の日 | 27日(日) さくらの日           |
| 10日(木) 砂糖の日、佐渡の日、水戸の日、ミントの日          | 28日(月) 三つ葉の日           |
| 12日(土) サイフの日                         | 29日(火) マリモの日、八百屋お七の日   |
| 13日(日) サンドイッチデー                      |                        |
| 14日(月) ホワイトデー、キャンデーの日、マシュマロデー        |                        |



# 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

(2022年2月28日現在)

## ●北海道支部

エレクター(株) 札幌オフィス  
(株)AIHO 札幌支店  
北沢産業(株) 札幌支店  
(有)北見厨房  
(株)コメットカトウ 札幌営業所  
サンスチール工業(株)  
(株)白石製作所  
タニコー(株) 北海道事業部  
厨房サービス(株)  
(株)中西製作所 北海道支店  
ニチワ電機(株) 札幌営業所  
日本調理機(株) 北海道支店  
パナソニック産機システムズ(株) 北海道支店  
フクシマガリレイ(株) 北海道支店  
(株)フジマック 札幌営業所  
(株)ホワイトスチール工業  
(株)マルゼン 札幌支店  
(株)リポートサービス北海道

## ●東北支部

### ◆岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所  
三機商事(株)

### ◆宮城県

(株)エフ・エム・アイ 仙台営業所  
エレクター(株) 仙台オフィス  
(株)大穂製作所 仙台営業所  
北沢産業(株) 仙台支店  
(株)コメットカトウ 仙台営業所  
タニコー(株) 東北事業部  
東北アイホー調理機(株)  
(株)TOSEI 東京支社 東北営業所  
(株)中西製作所 東北支店  
ニチワ電機(株) 仙台営業所  
日本洗浄機(株) 仙台営業所  
日本調理機(株) 東北支店  
パナソニック産機システムズ(株) 東北支店  
フクシマガリレイ(株) 南東北支店  
(株)フジマック 東北事業部  
(株)北拓機工  
ホシザキ東北(株)  
(株)マルゼン 仙台営業所  
三浦工業(株) 食機仙台営業課

### ◆秋田県

(有)ケーエムイー  
新日産業(株)

### ◆山形県

エスキー工業(株)  
(株)三陽製作所  
せんじん商事(株)

### ◆福島県

(有)浅川製作所

## ●関東支部

### ◆茨城県

三英物産(株)  
東邦厨房(株)

### ◆群馬県

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

### ◆埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス  
(株)ウィンター・ハルター・ジャパン

(株)ウエテック研究所  
ウチダステンレス工業(株)  
(株)エム・アイ・ケー  
桐山工業(株)  
グリーンテック(株)  
(有)敬和  
(株)河野製作所  
(株)伸和商会  
仲産業(株)  
(株)中西製作所 北関東支店  
(株)深川製作所  
(株)扶洋 関東支店  
(株)モリテック  
ライステクノプロダクト(株)

## ◆千葉県

(株)関東三貴  
(株)セルテック  
(株)千葉工業所  
(株)野田ハッピー

## ◆東京都

(株)AIHO 東京支店  
秋元ステンレス工業(株)  
アサヒ装設(株) 東京営業所  
東産業(株)  
(株)泉設備  
(株)ISEKITO-タルライフサービス  
イトヤ(株)  
(株)上野製作所  
エース工業(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)  
 (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)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)ケーターエス  
 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4
(株)アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前6
(株)上野製作所	後3
北沢産業(株)	前4
三和厨理工業(株)	前5
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前6
(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
フクシマガリレイ(株)	表4
(株)フジマック	後2
ホシザキ(株)	前3
細山熱器(株)	前8

(50音順)

### ■ 広告掲載のお願い

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

### 広告掲載料金 (会員企業・税別)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

## 編集後記

●新型コロナの第6波がひどく、東京では1日に2万人を超える新規感染者が出て、一般市民どころか、皇族やら英国女王・王子夫妻が感染するやら止まるところを知らないが、1月に政府から「1日当たりの検査件数を1月第二週における1日当たり平均検査実績の2倍以内として頂くようお願いします」と各都道府県に事務連絡が送付されたから、新規陽性者数は高止まり状態になりつつある。●とはいえ新型コロナに感染し自宅で容体が急変するなどして死亡した人が1月だけで151人となり、感染者数は2月20日の時点で、日本全国で約450万人(同じ東アジアでは、中国は約11万人・台湾は約2万人、韓国は206万人)、入院できない自宅療養者は約60万人である。内閣官房の集計では新型コロナ患者向けの病床使用率が福岡84%、大阪83%を筆頭に70%を超える府県が出ているという。●PCR検査が不足すれば検査数を増やさずにみなし陽性と自主療養を勧める、入院できなければ病床を増やさずに入院に必要なハードルを上げる、緊急事態宣言陽性基準に到達すれば基準を上方修正する、自宅療養者に食糧を届けられないなら(届いても1食1,500円の予算で菓子パンとジュースだけ、という所もあると報じられている)買い物の外出をOKして、高齢者は外出の自粛要請、大規模な広域火葬計画の整備を通知するという、この2年どころか、夏の第5波がまったく教訓になっていないのが凄い。これでは、米国が日本も「レベル4渡航中止」に引き上げたのも当然である。●ちなみに自分がワクチンの3回目を打てるのは、7か月目となった。2回打った10代や3回打った高齢者の死亡も報じられて、ワクチンだけでは解決にならないことも不安材料である。●城南信用金庫と東京新聞の中小企業(592社)アンケートによれば、飲食業は、客足急減に原材料高(トリガー条項が放置されてガソリン高騰などのボディブローが効いている)が原因で、74.1%が「かなり深刻」「深刻」と悪化。公的融資の返済の猶予期間が1~2年ということもあり、資金繰りの先行きに関して68.9%が悪化するとしている。●飲食業界同様に旅行業界も苦戦しているが、とうとう『地球の歩き方 ムー』(学研プラス刊)なんて、もう現地で役立つ本よりも、60年以上前にはやった「行かない世界の情報を網羅した読み物」が出るようになったのも凄い話である。パピロンの城壁に関して「ヘロドトスの記述は、誇張が多く、そのまま信じる訳にはいかない」と書いてあるのがご愛敬である。●銀河食堂の紀行には参加できたが、オデッサの階段には行かれません。ウクライナに一日も早い平和と回復を。(H)

# 厨房

2022年3月5日発行  
第59巻／第3号  
(No.633)

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)

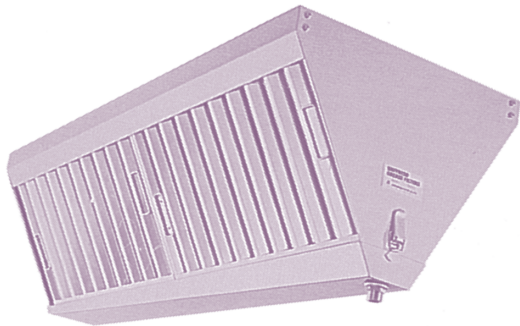
発行所 一般社団法人 日本厨房工業会  
〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8  
厨房機器会館内  
TEL (03) 3585-7251 FAX (03) 3585-0170

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

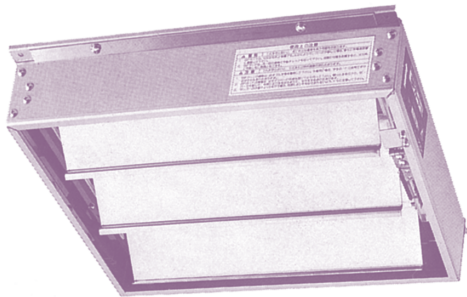
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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)



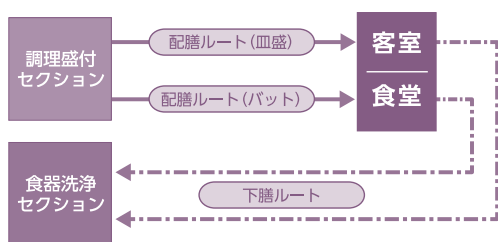
## 『自律移動搬送ワゴン』

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。



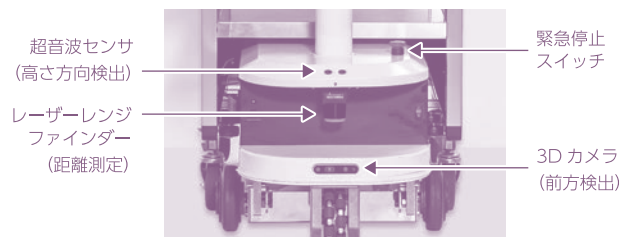
### ■ 配膳・下膳作業を自動化

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。



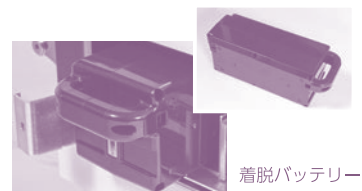
### ■ 省コスト設計

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](http://www.hiserv-ueno.co.jp)



## JFEA

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

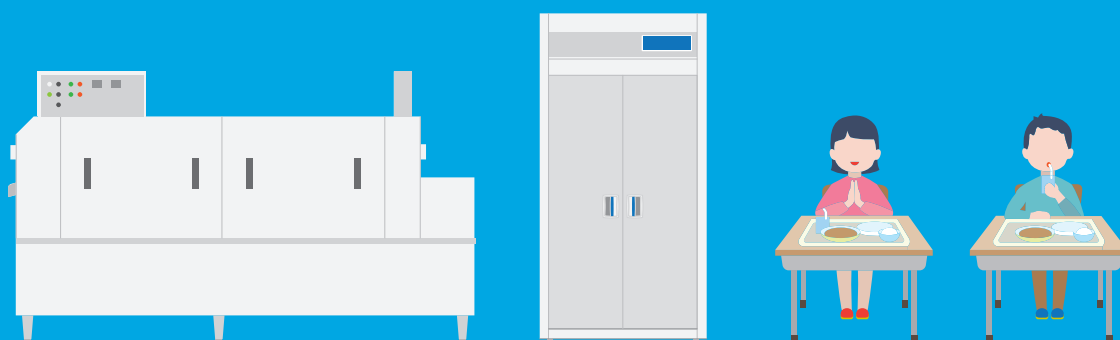
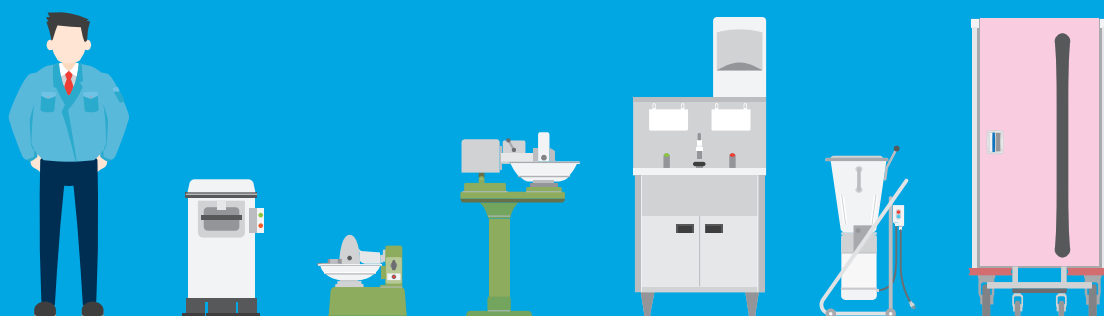
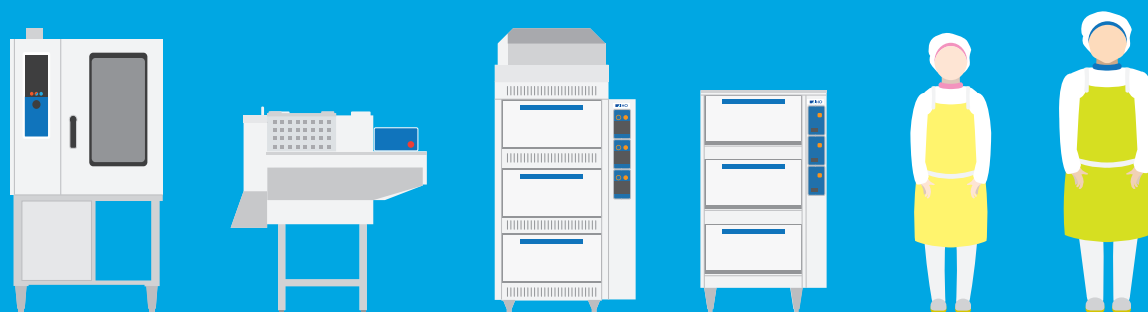
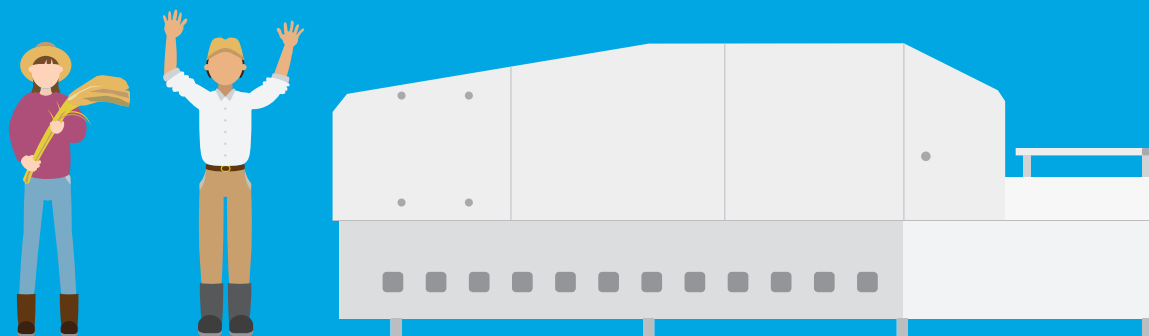
- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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

# “おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



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

**IHO** 株式会社 **AiHO**

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

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

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

- |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <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。  
一步先に行く、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](http://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