

Chu

bou

厨房

2022
No.634

4

APRIL

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2021年度

第4回理事会報告

第22回厨房設備機器展

開催報告

団体賠償責任保険制度の
ご案内

新連載

今から始める企業のためのSDGS実践講座

新連載

たんぽぽ食堂〜食堂は今日もおおいそがし〜

映画の見どころ・台所
『アイアンマン』

SANI JET

ドラムドア器具洗浄機 SD230EA

間口700×奥行740の最小スペースで長尺品出しトレイも洗えます

500角形ラック専用の省スペース型

食器洗浄機標準500角形ラック専用の省スペース設計の器具洗浄機ですので、ラックは用途にあわせた豊富な種類から選択できます。品出しトレイや調理器具の他にグラスや食器の洗浄もこなせるので、イートインコーナーを併設した総菜店にも最適です。ハンドリングの良いハーフラック2個の洗浄も可能
開口800Hで長尺品出しトレイ対応(写真 専用枠オプション)

邪魔にならない回転ドラムドア

開放時に手前・上部に張り出さない回転格納式のドラム形ドアを採用しました(業界初)。ドアが邪魔にならないのでラックを引き出さずにラッキングができ、庫内メンテナンスもし易く、開放乾燥中に通路を塞いでしまうこともありません。また、低いフード下などにも設置できます。
意匠登録 1684180・1684239・1700140・1700208

上下独立の時差起動2ポンプ洗浄

下部には4隅までムラのない洗浄力を誇る4ローターノズル噴射方式、上部には高圧4エンドアームノズル噴射方式として、上部洗浄を先にスタートさせて洗浄物を押さえながら下部洗浄をおこなう2ポンプ洗浄方式です。

4バルブ4アームすすぎ省エネ節水化

すすぎには、定評のある4バルブ4アームスプレー方式を採用しています。すすぎ効果を向上させたくうえで、1ラックあたりのすすぎ湯量を5Lに削減できました。

庫内クリーニング機能

ご使用後、専用ノズルより高温の湯で庫内の隅々まで洗い流し電源OFFにして終了します。



SD230EA

6kW電気ブースター内蔵

外形寸法: 700W × 740D × 1860H

電源: 三相200V 11.0kW



洗 自動化フードサービス機器の専門メーカー
www.n-sen.com

日本洗浄機株式会社

本社 東京都大田区鶴の木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

再加熱した



ご飯が美味しい。

詳しくは動画で。



スチコン式ヒートウォーマーキャビネット



スチコン式再加熱カート

 HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社

全国共通フリーコール ニチワコール
0120-218506

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

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

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

【人にも環境にもやさしい製品づくり】を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

『人にも地球にもやさしい製品』これがわたしたちナカニシのテーマです。

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

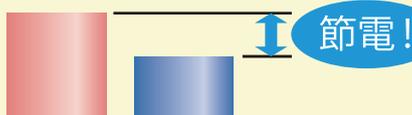
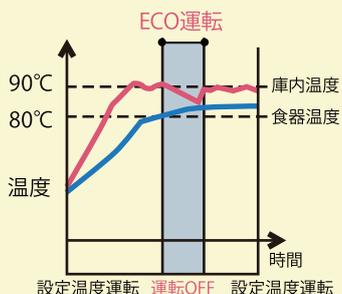
食器



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_ローストビーフ]

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ホテルバン5段タイプ 1/1ホテルバン6段タイプ 1/1ホテルバン10段タイプ

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

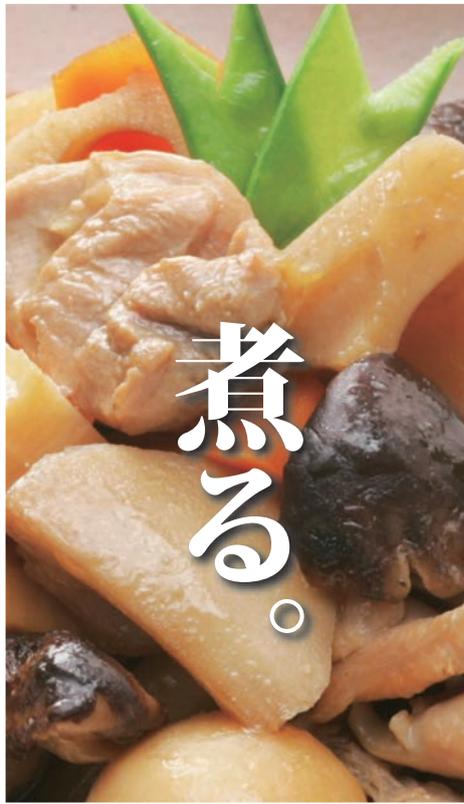
本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03) 6275-3210
大阪 / 〒540-0026 大阪市中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

**CALL ME!
HOSHIZAKI**

434 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12月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433 ホシザキ東京株式会社 (03) 6275-3201 ホシザキ京阪株式会社 (06) 6762-5351 ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511 ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121 ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691 ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311 ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266 ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451 ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201 ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581 ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

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



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

超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T



スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ **0120-151-858**

北沢産業株式会社

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

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

徹底してください!

CO中毒を防ぐ対策

3つの

一酸化炭素(CO)中毒の初期症状として、めまい・頭痛・だるさなどがあります。これらの症状のままガス機器を使い続けると、従業員だけでなく**お客さまにも被害が及び、最悪の場合、死に至る**こともあります。

ガス機器の使用時は必ず換気を!

- ・ガス機器の使用時は、必ず窓を開けるか換気設備を稼働させてください。
- ・換気設備の日常的なメンテナンスをお願いします。



日常的なガス機器のメンテナンスを!

ガス機器給気部に粉や油などによる詰まりがないか、バーナーの汚れがないかなど、確認と清掃をすることでCO発生防止につながります。



業務用換気

警報器を設置しましょう そして、設置後は外さない!

業務用換気警報器は、人体に影響を与える範囲でCOが継続的に発生しているときに警報を発します。警報器が鳴った場合は、必ずガス会社へ連絡をお願いします。正確に検知することができなくなりますので、移動もさせないでください。

安全で安心の暮らしに
都市ガスエネルギー

一般社団法人
日本ガス協会



警報器が
鳴っています!



外さない!



動画でチェック!

業務用換気警報器を
シンプルに解説
(約2分30秒)



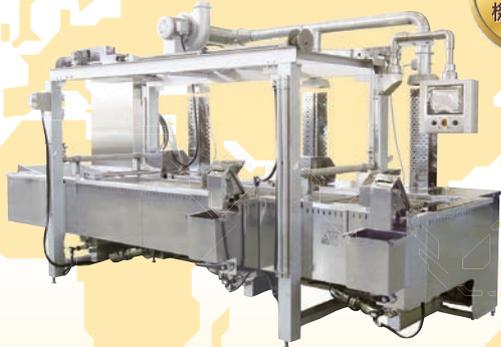
大切なお客さまと、仲間を守るため
以上のことを必ず、全従業員へ共有してください!

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ~食品加工調理機械のトータルプランナー~



Fryer 高効率ガスフライヤー
DOBC-B型



優秀
省エネルギー
機器受賞

- 排熱を回収して有効利用
- 燃焼排気ガス温度が 100°C以下に
- 輻射熱を抑えて作業環境も向上
- コンベヤ内部を簡単に洗浄
- 吊下げ式タッチパネルで作業性アップ



Oven 過熱水蒸気オーブン
BSCE型



- 過熱水蒸気で美味しくジューシーに
- 独自の内部循環システムで省エネ調理
- 多彩な調理条件を設定可能
- 余分な油や塩分を落としてヘルシー
- 熱風オーブンとしても使用可能



アサヒ装設株式会社

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



全てがハイクォリティー・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

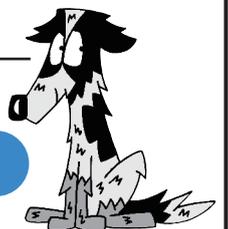


●LPガス 12.8kw (0.91kg/h)
●都市ガス13A 12.8kw
●サイズ
セット 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm
バーナー 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm
重量 セット19.0kg/バーナー10.0kg 下枠9.0kg
ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共

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

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.85 が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 コメットカトウ

ソリューション営業課 小山 七生さん



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。

小山 私は幼い頃“好き嫌い大魔王”と呼ばれるほどの食わず嫌いで、嫌いなものは無理やり飲み物で流し込むような食事スタイルでした。そんな私のために、毎日工夫をしておごはんを作ってくれる料理上手な母や、おいしく栄養バランスを考え作られた学校給食のおかげで好き嫌いがなくなり、憂鬱だった食事の時間が楽しいものになりました。そんな経験を経て、将来は食の楽しさを伝えられる仕事がしたい！と思い、短期大学で栄養士を取得致しました。栄養士免許を取得したら保育園で働きたいと思っておりましたが、たまたま就職課で勧められた弊社の求人に興味を持ち、説明会に参加しました。珍しい仕事内容はもちろん、何よりも説明会でお話した調理スタッフの方が「仕事が楽しい！」と笑顔でお話してくださった姿を見て“私もここで働きたい！”と心を動かされ、保育園の栄養士志望から急遽路線変更をし、弊社に応募致しました。無事内定をいただき、現在入社3年目、日々調理や厨房機器について楽しく学んでおります！



お仕事の内容は？ やりがいは？

小山 毎月開催しているスチコンセミナーの講師・助手、弊社ショールームにて調理テストの実施、YouTubeチャンネルの動画編集、ブログやFacebook等での



セミナーからYouTubeまで、八面六臂の小山さん

情報発信を主に行っております。実際にお客さまの所に訪問し、取説や調理立ち会いも行います。新型コロナ禍入社ということもあり、例年より経験の場を奪われることが多かったのですが、先輩方の姿を見ながら日々勉強し、少しずつですが知識や技術を身に付けているところです。そんな知識を自分なりにお客さまへお伝えし、後日「教えてもらった方法で作ったら、うまくできました！」とご報告いただいた際は、安心と同時にやりがいを感じます。また、TV等で自社製品を見つけた時に感じる喜びも、モチベーションアップにつながっており、これが職業病か……と感じております(笑)。



今後のあなたの夢を教えてください。

小山 スチコンはもちろん、さまざまな製品知識、調理技術を身に付け、幅広い調理提案ができるクッキングアドバイザーになりたいです。失敗を恐れずにさまざまな経験をし、クッキングアドバイザーとしての自信を付けたいです。プライベートでは、全国においしいお魚を食べに行きたいです！ 以前と比べ、なかなか旅行に行けないご時世ですが、各地の旬のお魚を、一番新鮮な状態で食べたいですね！(特に、高知県のカツオと石川県の寒ブリを食べに行きたいです……) 少しずつ事態が収束し、以前のような世の中になることを願うばかりです。

職場の方からエール

小山さんは記憶力が良く、仕事を覚えるのがとても早いです！ 無茶振りな仕事にも、一生懸命に対応してくれます(笑) 私の片腕としてフォローしてくれているのはもちろんのこと、とても気がきくので、いつも大変助かっています。今年からは一緒にセミナー講師ができること、そしてこれからのさらなる成長を楽しみにしていますね^^

(ソリューション営業 野中彩菜)

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

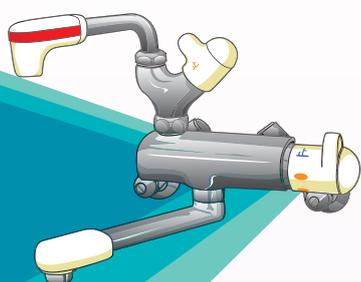
ガス貯蔵式湯沸器
ガス温水ボイラ
高温水ボイラ
ガス炊飯器
かがり火
メタルニットバーナー
浸管ヒーター
聖火台
その他特殊燃焼機器

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！(85) ————— (株)コメットカトウ
工業会関係	12	2021年度第4回理事会報告
	15	第22回厨房設備機器展開催報告
	21	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
	22	団体賠償責任保険制度のご案内
法律相談	24	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(4)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	26	部外者がくる!!(35) シェルパ(株) ショールーム ————— にしかわたく
ESSAY	28	映画の見どころ・台所(94) 『アイアンマン』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	30	小倉朋子の食・心・美 Part.2(58) 「春色とはどんな色なのか？」 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	31	新連載 今から始める企業のためのSDGs実践講座(1) 「SDGsをどのように理解するか？」 ————— IRIS Research & Service／アイリス行政書士事務所 森 健人
厨房業界関連情報	34	最新外食トレンド2022(4) 「単身世帯の外食率、調理食品率、食の外部化率」 ————— かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 堀田宗徳
	10	新連載 たんぽぽ食堂～食堂は今日もおおいそがし～[春キャベツのカルボナーラ] ————— 小崎彩子
	11	巻頭によせて [AIの未来は?] ————— 細山熱器(株) 細山欣也
	23	工業会回覧板
	23	工業会だより
	36	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	37	図書料金表
	38	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	40	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
	42	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	44	奥付 [広告掲載企業名]

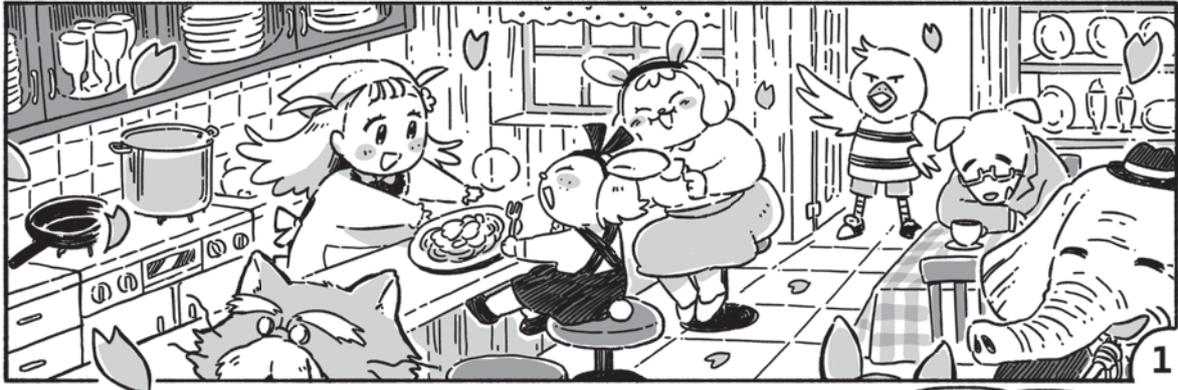
新連載

4月



たんぽぽ食堂

～食堂は今日もおおいそがし～



1



たあ子…ポポの姉で、いつもマイペース。食堂のお茶係だけど、よくサボっている。



ポポ…たんぽぽ食堂の料理長。しっかりもので、料理と食べることが大好き！



2



3



4



5



6

ポポの 今月のメニュー～

春キャベツのカルボナーラ

ベーコン、新玉ねぎ、春キャベツをバターで炒め、小麦粉、牛乳、チーズでソースを作る。
 ・味付けはコンソメで。
 ぱっとカンタンに洋食屋さん気分！
 一気に春がやってきます。

作者：小崎彩子(おざきあやこ)漫画家、イラストレーター。ちょっと不思議な世界や、おいしい風景を描いています。今までに描いた漫画の本→<https://koutya5k211u1g.booth.pm> メール→canalbooks1125@gmail.com

AIの未来は？

細山熱器(株) 細山欣也

思い返すと、2020年の2月より世界を巻き込んだ新型コロナウイルス蔓延は、人々の行動や考え方に大きな影響を与えています。日本では度々の緊急事態宣言で外出を控える日常が続く中、私も外出を控え自宅で過ごす時間が多くなり、ネットで映画を観る機会が増えました。

いろいろな作品を見ていると、中には新型コロナを予測するような映画があり、それが現実になっていることに驚いています。映画には未来を予測した作品が多数ありますが、ここで気になったのがAIです。現在、家電から自動運転まで幅広く利用されているAIですが、AIの未来を予測した映画も多数存在し、その一部は既に現実となっています。

『AI崩壊』

2030年。人々の生活を支える医療AI「のぞみ」が突如暴走を開始し、人間の価値を選別し、殺戮を始める。主人公の捜査官は、背後のAI暴走を企んだ犯人を追い詰めていく。

『アンドリューNDR114』

近未来。家事全般ロボット・NDR114は、その仕事を通して、機械が持つはずのない感受性や創造性を見せるようになっていき、人間として生き、死ぬことを望むようになる。

『A.I.』

“愛”をインプットされた少年型ロボット、デイビッド。彼は試験的に養子に迎え入れられたが実子が奇跡的に回復し、居場所を失ってしまう。そしてデイビッドは、人間になる方法を求めて旅に出る。

『アイ,ロボット』

2035年、ロボットは欠かせない存在となり、ロボット三原則が定められていた。ある日、ロボット開発の権威である科学者が謎の死を遂げる。その死にロボットが関与していることを疑ったスプーナー刑事が突き止めた真相とは。

AIは人工知能と言われ、大量のデータを学習することでコンピューターが適切な回答を出しますが、ご紹介した映画のどれもが、AIが自己学習し自己判断するとどうなるか？ ロボットに感情はあるのか？ 人間とは？ ロボットとは？ を考える映画として、そして将来これらのようなことが起こらなければ良いなど思いながら、観ていました。人間の進化より科学技術の進歩が早い中で、AIの未来を予測する映画としてご覧いただければと思います。既にその時期、新型コロナが落ち着き、忙しくて映画をゆっくり観る時間がない！ そんな状況になっていると良いのですが。

2021年度第4回理事会報告 60周年記念式典の開催が決定する

2022年3月16日(水)、2021年度第4回理事会が、厨房機器会館6階会議室からWeb会議にて行われた。

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

◆審議事項

第1号議案「新規加入申込と退会会員に関する件」について、齋藤副会長より新規加入会員と退会会員の詳細について報告があり、水野事務局次長より補足説明がなされ、新規加入1社が承認された。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①関連団体事業の協賛について

齋藤副会長より、以下の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことが承認された。

「第56回スーパーマーケット・トレードショー2022」

「デリカテッセン・トレードショー2022」

「FOOMA JAPAN 2022」

「FABEX東京2022」

「FABEX中部2022」

「FABEX関西2022」

②当工業会規程について

齋藤副会長より、電子取引データの訂正及び削除の防止に関する事務処理規程(案)が上程され、水野事務局次長より補足説明がなされ、了承された。

③2022年度第1回理事会の開催について

齋藤副会長より、以下の日程で開催されることが説明され、承認された。

◎2022年度第1理事会

開催日時：2022年5月10日(火)

※開催場所は東京にて実開催で準備

これについて、服部理事より地方の理事のためにWebとのハイブリッド開催の可能性について聞かれ、谷口会長より検討中である旨が説明された。

④第56回定時総会と60周年記念式典の開催について

齋藤副会長より現況が説明され、以下の日程で開催予定であることが説明され、総会と式典は開催し、懇親会については次回の理事会まで検討を進める旨が承認された。

◎第56回定時総会

開催日時：2022年6月15日(水)

開催場所：東京ドームホテル 天空

また、水野事務局次長より式典での表彰対象者について説明され、承認された。さらに次回理事会にて、当工業会功労者顕彰規程の改訂案提出と、支部役員表彰対象者の提案がされることとなった。

◆報告事項

○総務部(齋藤副会長)

①工業会事務所の移転について

由利事務局局長より、関東厨房機器協同組合解散による工業会事務所の移転について、現況が報告された。

②2022年度団体賠償責任保険について

支払限度額を引き上げた新プランが追加されたことが報告された。

○財務部(細山副会長)

①財務状況について(2月末現在)

2022年2月末現在の収支状況について、資料に基づき報告があった。

②2022年度予算について

事務局移転、60周年記念事業、厨房設備工学入門第9版の発行、ホームページの大幅な改訂等の経費が計上される予定であることが報告された。

○技術部(福島副会長)

①自主検査員講習会開催について

Web配信方式で3月10日に配信を行った旨が報告され、由利事務局局長から補足説明がなされた。

②スチームコンベクションオープンにおけるグリス除去装置との離隔距離について

スチコン設置時のオープン排気口(火源)とグリス除去装置の離隔距離の解釈について問題が発生している件について、和中技術委員

長および事務局が総務省消防庁へ相談に伺い、前向きに検討いただけることになり、また消防庁提案による試験内容の妥当性確認と対象となる機器選定についてメーカー各社へ試験協力の依頼を予定している旨が報告され、由利事務局局長から補足説明がなされた。

③業務用衛生機器に関わる用語及び試験基準等を検討するWG設置について

殺菌・消毒等の業務用衛生機器に関わる用語および試験基準等を検討するWGが立ち上げられ、1月に第2回が開催され、メンバーである7社の見解や運用方法を基に意見交換を行い検討が進められている旨が報告され、由利事務局局長から補足説明がなされた。

④業務用ガス燃焼機器の安全性向上対策に係る調査研究事業について

ガス機器検査協会が受託している経済産業省の委託事業「業務用ガス燃焼機器の安全性向上対策に係る調査研究事業」について、昨年度に引き続き協力を行った旨が報告され、由利事務局局長より補足説明がなされた。

○広報部(中川副会長)

①月刊『厨房』連載記事について

山本裕康・(公社)日本メディカル給食協会会長をゲストに迎えた2022年新春対談の他、月刊『厨房』の各種連載記事について報告された。

②第22回厨房設備機器展の開催結果について

来場者減が17%増となった旨が報告され、由利事務局局長より補足説明がなされた。



本人出席者24名の理事会となった

③2021年版業務用厨房機器に関する実態調査について

調査結果について、2021年12月に報告書を発行したことおよび厨房機器関連の総売り上げが昨年より1割強下回った旨が報告された。

○資格部(岡田副会長)

①2022年度厨房設備士資格認定試験スケジュール(案)について

2022年度の試験スケジュール(案)について説明があった。

②2021年度技能検定について

2021年度技能検定に対し、全国7地区で受検講習会を実施すると共に、2021年12月から2022年2月にかけて実施された実技試験に、当工業会から検定委員および補佐員を派遣し運営に協力したとの説明があった。

○教育部(寺部副会長)

①2021年度厨房設備フォローアップ研修会の実施結果について

以下の内容で、2021年11月12日~12月1日に、オンラインで開催した旨が報告され、由利事務局局長より補足説明がなされた。

テーマ：「小規模な一般飲食店の衛生管理計画 ~ 明日からはじめる法令遵守~」

講師：(一社)日本HACCPトレーニングセンター 杉浦嘉彦氏

②第42回通信教育成績結果について

昨年同様、新型コロナの影響でスクーリングが郵

送での代替え実施になったものの、修了者は126名、優秀修了者は94名となった旨が報告された。

③第43回通信教育とスクーリングの実施について

2022年度のスケジュールが説明され、168名の受講申し込みがあった旨の報告があり、由利事務局局長より補足説明がなされた。

■新規加入会員

・正会員（1社）

名称	(株)日工テクノ
現住所	〒345-0826 埼玉県南埼玉郡宮代町学園台4-1
電話・FAX	0480-36-1431・0480-33-5831
代表者名	代表取締役 柳澤 章
本会に対する代表者	営業部部长 小黒 秀昭
業種及び取扱い品目等	金属繊維製造業（グリスフィルター）
加入支部	関東支部

○その他(大畑専務理事)

①中小企業等経営強化法に基づく税制の証明書発行実績について

本年度の中小企業等経営強化法に基づく税制における証明書発行実績が、2月までに1,328件である旨の報告があった。

②主要事業スケジュールについて

2021/2022年度の主要スケジュールについて報告があった。

③公益社団法人国際観光施設協会からの協力依頼について

(公社)国際観光施設協会から当工業会と会合の機会を持ちたいと打診があり、2月15日に谷口会長らの出席でミーティングを行い、実験による生産性の高い厨房機器の確認、それらの設置の会員に対する推奨、機器購入のための補助金制度の確立等を視野に入れて、工業会と今後も接点を持ち続けたいとの話があり、了承した旨が報告された。

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



HCJ2022

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展
 #50回 **国際ホテル・レストラン・ショー**
 HOTERES JAPAN

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展
 #43回 **フード・ケータリングショー**

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
 #22回 **厨房設備機器展**

第22回厨房設備機器展が開催

アジア最大規模の厨房設備機器専門の展示会が開催



第22回厨房設備機器展が2022年2月15日(火)から18日(金)まで開催された。この展示会は「第50回国際ホテル・レストラン・ショー」、「第43回フード・ケータリングショー」と三展を合同開催するもので、「HCJ 2022」と総称され、外食・給食・中食・宿泊産業に特化した専門展示会として広く知られている。今回は会場を東京ビッグサイトの東展示棟に戻っての開催となったが、新型コロナウイルスの第六波が拡大し、まん延防止等重点措置の中、新型コロナウイルスに必要な対策を講じてとの開催となり、来場者数

は昨年比の約17%増という結果になった。

第22回厨房設備機器展のテーマは、「新しい日常を支えるニッポン厨房最前線」。各出展企業が調理のデモンストレーションと試食物の配布をはじめとする新製品や主力製品の説明を行った。

工業会ブースでは工業会の活動や業務用厨房設備機器基準や厨房設備士資格認定試験を紹介する展示を行った。

また、連日、東1ホール特設会場の給食・厨房セミナー会場で(一社)日本厨房工業会主催セミナーが、会員企業10社によって開催された。

これらに外食・中食関係や厨房設備設計・施工に携わる来場者は熱心に見学し、デモ機に触れ、質問を行っていた。

次回「第23回厨房設備機器展」は、2023年2月7日(火)～10日(金)に、東京ビッグサイトで開催予定である。

第22回厨房設備機器展開催概要

- ◆テーマ：「新しい日常を支える
ニッポン厨房最前線」
- ◆会 期：2022年2月15日(火)～18日(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ホール)
- ◆出展社 641社/1,634小間(HCJ2022)
- ◆来場者数 2万8,328名



広報担当副会長
中川 幹夫

第22回厨房設備機器展におきましては、新型コロナなどの厳しい状況にもかかわらずご高配賜り有難うございました。

これもひとえにご来場くださいました皆さま、ご出展いただきました会員企業各社、展示会実行委員会の各委員、事務局のご協力の賜物です。

今回の厨房設備機器展のテーマは、前回同様に「新しい日常を支える ニッポン厨房最前線」です。新型コロナ

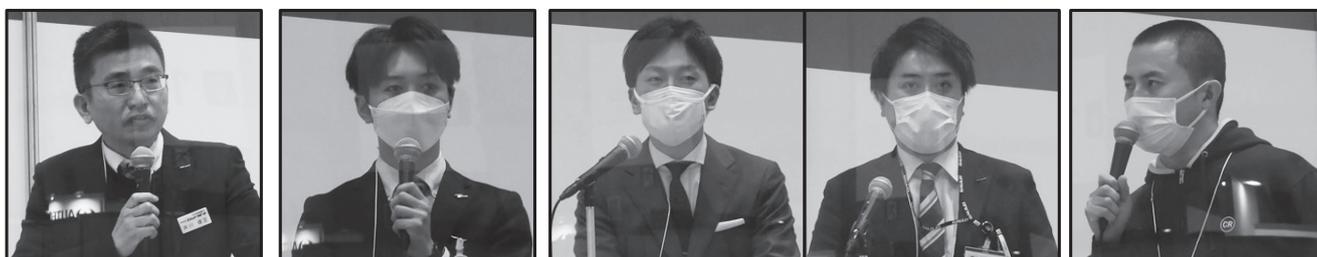
が深刻な影響を及ぼす日本と飲食業界に、会員企業各社による日本厨房工業会主催セミナー、IoTや人手不足対応などにより、新しい日常をご提案する展示会となりました。厳しい状況が続きますが、今回は来場された皆さまに厨房設備機器展を通して、新型コロナの先にある新しい日常の一端を実感していただけたことと存じます。

飲食店は、景気の低迷、人手不足や、分煙、HACCP対応といったテーマと新型コロナ対策という重い課題に直面しておりますが、われわれ厨房業界はそれらをサポートし、日本の食の安心・安全のために前進して参ります。今回の厨房設備機器展が、日本の食と厨房の今後の発展の一助となったことと存じます。ご協力いただいた皆さまに深く感謝させていただくと共に、今後ともいっそうのご協力とご厚情を賜れば幸いです。



(一社)日本厨房工業会主催セミナー

工業会は期間中全日、東1ホール特設会場の給食・厨房セミナー会場で、(一社)日本厨房工業会主催セミナーを開催。会員企業のコネクテッドロボティクス(株)、(株)コメットカトウ、タニコー(株)、ニチワ電機(株)、(一社)日本エレクトロヒートセンター、(株)ハイサーブウエノ、服部工業(株)、フクシマガリレイ(株)、(株)フジマック、(株)マルゼンが熱弁を振るった。



工業会関係

厨房設備機器展 会員企業出展ブース



(株)ISEKIトータルライフサービス



イトヤ(株)



(株)ウィンター・HALTER・ジャパン



エース工機(株)



(株)エフ・エム・アイ



(株)エム・アイ・ケー



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)オーディオテクニカ



(株)大穂製作所



(株)大道産業





オルガノ(株)



(株)北沢産業



キッチンテクノ(株)



クリタック(株)



コネクテッドロボティクス(株)



(株)コメットカトウ



(株)サミー



サラヤ(株)



サンタ(株)



(株)サンテックコーポレーション



シーバイエス(株)



タイジ(株)



大和冷機工業(株)



タニコー(株)



(株)千葉工業所



東英商事(株)



東京ガス(株)



(株)TOSEI



トランスゲイト(株)



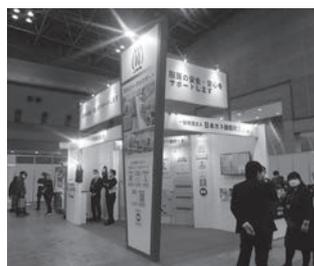
直本工業(株)



(株)中西製作所



ニチワ電機(株)



(一財)日本ガス機器検査協会



(公社)日本給食サービス協会

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応用能力を備え、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)

Yes! Chubou!!



工業会会員企業の皆さまの、新製品やイベント情報を月刊厨房で紹介しませんか？

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

貴社の情報を全国誌でご紹介！

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

厨房の明日を見ずして

information

Twitter

2020年7月7日(金) ボタンを押さ

2020.7 2020年度厨房設備士資格認定試験受入項をアップ致しました(申込期間は本日(7月7日(金))18時まで)。なお、申込受付時間は、平日の

Yes! Chubou!!
工業会 会員限定 月刊厨房 情報提供 フォーム

Copyright © 1989 Japan Food Service Equipment Association. All rights reserved.

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。

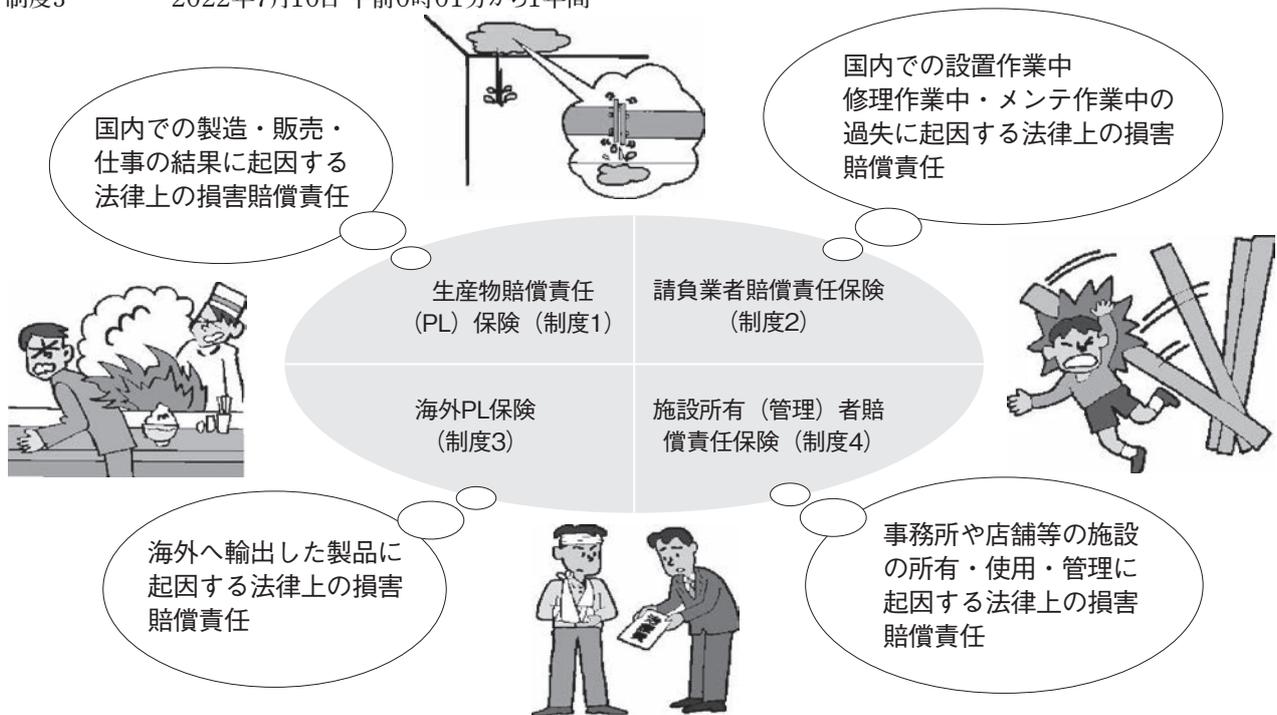
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

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)

3.18

【経済産業省からの周知依頼につきまして(出勤者数の削減(テレワーク等の徹底)に関するお願い)】

経済産業省製造産業局総務課でございます。続けてのご連絡となりまして申し訳ございません。

3月17日の新型コロナウイルス感染症対策本部決定により、3月21日をもって、北海道、青森県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、石川県、岐阜県、静岡県、愛知県、京都府、大阪府、兵庫県、香川県及び熊本県について、まん延防止等重点措置を終了することとなりました。

一方で、現在の感染状況は、継続的な減少傾向が見られた昨夏の感染拡大状況とは異なり、新規感染者数の減少は緩やかであり、少なくともしばらくの間、新規感染者数が高いレベルで推移していくことが予想される状況です。

つきましては、以下の取組を推進いただくよう、会員企業への周知をお願いいたします。

記

1 緊急事態措置区域及びまん延防止等重点措置区域以外の都道府県

- ・ 在宅勤務(テレワーク)、時差出勤、自転車通勤等、人との接触を低減する取組を推進。

2 オミクロン株の特徴を踏まえた感染防止策

- ・ 現在感染が拡大しているオミクロン株については、令和4年2月4日のコロナ分科会提言を踏まえ、政府、地方公共団体及び事業者等は、現行の対策に加え、オミクロン株の特徴を踏まえた感染防止策を強化。
- ・ 緊急事態宣言の発出を待つことなく、業務継続の観点からも、在宅勤務(テレワーク)の活用等による出勤者数の削減目標を前倒して設定。

以上、何卒よろしくお願いいたします。

工業会だより

2月11日~3月20日

2.24

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)

3.2

2021年度第3回総務委員会。齋藤副会長、鎌田委員長、肥田、山崎、山本、北川各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

3.3

第3回通信教育委員会。寺部委員長、関根、土井副各委員長、湯浅、小西、阿部、増尾、宇田川、吉田、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併催)

3.9

2021年度第3回幹部会。谷口会長、中川、細山、寺部、齋藤、岡田、福島各副会長、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

3.10

自主検査員講習会。和中技術委員長、中根、嵐田各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野課長、石川職員。(Web開催)

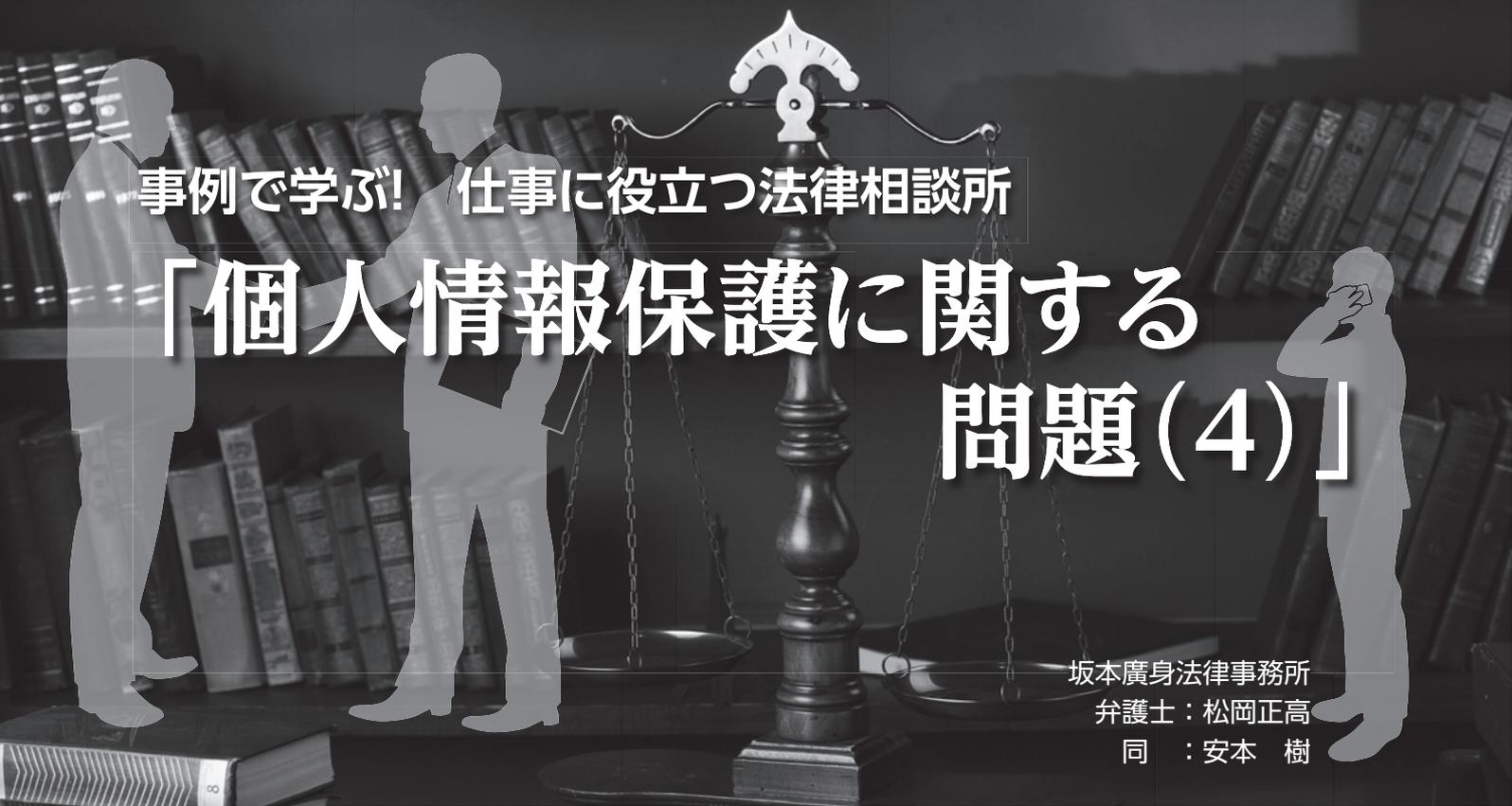
3.16

2021年度第4回理事会。谷口会長、中川、細山、寺部、齋藤、岡田、福島各副会長、大畑専務理事、熊谷、渡辺、加藤、上野、福井、石川、肥田、鎌田、山崎、木谷、和田、丸山、杉山、北川、服部、比護各理事、堀江、森、柳屋各監事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

3.17

2021年度第3回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、井川、川北、桑山、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併催)

※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。



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(4)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

前回到引き続き、個人情報を取得・利用する際に遵守すべき事項に加えて、個人情報の保管について解説していく。

■ 2. 個人情報の開示について

個人情報を取り扱う中で、例えば従業員や顧客、その他の情報について警察等から照会があり、これに回答して良いのか、どこまで回答するかという問題に直面することがある。

個人情報保護法は、公表した利用目的を超えて個人情報を利用してはならない旨規定していたが、警察への開示等は利用目的を超えた利用にならないかという点が問題となる。

この点、個人情報保護16条3項は、

- (1) 法令に基づく場合
- (2) 人の生命、身体または財産の保護のために必要がある場合であって、本人の同意を得ることが困難であるとき
- (3) 公衆衛生の向上または児童の健全な育成の推進のために特に必要がある場合であって、本人の同意を得ることが困難であるとき
- (4) 国の機関若しくは地方公共団体又はその委託を受けた者が法令の定める事務を遂行することに対して協力する必要がある場合であって、本人の

同意を得ることにより当該事務の遂行に支障を及ぼすおそれがあるとき

と規定する。

よって、警察の捜査関係事項照会に対応する場合(刑事訴訟法197条2項)など法令に基づく場合は、あらかじめ「警察への照会へ対応するため」と具体的に利用目的を公表していなくとも、個人情報を開示することができる。

ただし、実際に回答が必要か、回答をすることで会社にデメリットがないか、どこまでの個人情報を開示すべきかという点は、個別の事情で異なるため、安易に警察から問い合わせがあったら個人情報をすべて開示してよいと結論付けるのではなく、その都度判断することが肝要である。

個人情報保護法は、一部の例外的な場合を除き(法17条2項各号)、本人の同意を得ずに要配慮個人情報を取得してはならないと定める(法17条2項本文)。

要配慮個人情報とは、本人の人種、信条、社会的身分、病歴、犯罪の経歴、犯罪により害を被った事実その他本人に対する不当な差別、偏見その他の不利益が生じないようにその取り扱いに特に配慮を要するものとして、政令で定める記述等が含まれる個人情報を言う。

「その他政令で定める記述等が含まれる個人情報」には、例えば、身体障害等があることや、健康診断その他の検査結果、本人を被疑者として

逮捕等の刑事関係手続が行われたことなどが含まれる。

これらは、個人情報という言葉から一般的に連想する住所や氏名、メールアドレスなどの個人情報よりもさらに慎重な取り扱いが求められていることに留意する必要がある。

■ 3.個人情報の保管について

個人情報取扱事業者が、個人情報の「保管」に関して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、利用目的の達成に必要な範囲内において、個人情報データベース等への個人情報の入力時の照合・確認の手続きの整備、誤り等を発見した場合の訂正等の手続の整備、記録事項の更新、保存期間の設定等を行うことにより、個人データを正確かつ最新の内容に保つよう努めなければならない。

また、個人情報取扱事業者は、保有する個人データについて利用する必要がなくなった時は、当該個人データを遅滞なく消去するよう努めなければならない。ただし、法令の定めにより保存期間等

が定められている場合は、消去せずに保存をする必要がある。

例えば、ある懸賞キャンペーンの懸賞品の送付のために個人情報を取得したケースにおいては、当該キャンペーンが終了し、不着対応等の事後処理のための期間も経過した場合、個人データを保有する合理的理由がなくなったとして、消去すべきだと考える。

また、個人情報取扱事業者は、その取り扱う個人データの漏えい、滅失又は毀損の防止その他の個人データの安全管理のために必要かつ適切な措置を講じる必要がある(法20条)。

どのような措置をとるべきかについては、事業の規模および性質、個人データの取り扱い状況(取り扱う個人データの性質および量を含む)、個人データを記録した媒体の性質等に起因するリスクに応じて、必要かつ適切な内容とすることが求められる。

【顧問契約先】

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

【相談内容例】

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

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

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

四月の気層のひかりの底を唾しはぎしりゆききするおれはひとりの部外者なのだ。

部外者がくる!



第35回・シェルパ(株) ショールーム

本日は兵庫県伊丹市の
シェルパ(株)さんにお邪魔します!!



当社は
食器洗浄機一筋の
メーカーです!



関社長

この子がうちの
看板製品♡



「この子」…



売りは「上開き」
狭い厨房でも邪魔にならないし
重たいラックを上げ下ろしする
必要もありません

今の日本では「前開き」が
圧倒的に多いんですが…



洗浄機搬入の
工事をしてると
向こう3軒両隣が
それを見てる



終わった頃に
ささっと
寄ってきて…

手前味噌ですが
当時は順番待ちで
作っても作っても
売れたそうです



…しかしその後
シェルパの名は
世の中から
忘れ去られて
しまいました

そりやまた
どうして…?

実は昭和のある時期
うちの**上開きタイプ**が
一世を風靡した時代が
あったんです!

製品には自信があったので
お客様への態度は
めちゃめちゃ強気

阪神大震災をきっかけに
いろいろな事情が重なって
大きく会社の体制が変わり
違う社名になったんです



ただ
その会社は5年で
退職しました



子供の頃はそんな事情は知らず
父親が働く工場へ遊びに行くと
機械が動くのを眺めたりしてました



私はそんな影響もあって
某巨大自動車メーカーに
メカニックとして入社し
その後**営業**に転身しました



「おんが
買わんの?」

それが幸いしたのか
某高級ハイブリッド車を
売りまくって
成績優秀賞も
いただきました

順風満帆じゃ
ないスか!

父親のやってる
仕事の方が
面白そうに見えて…
当人にも猛烈に
反対されました
けどね

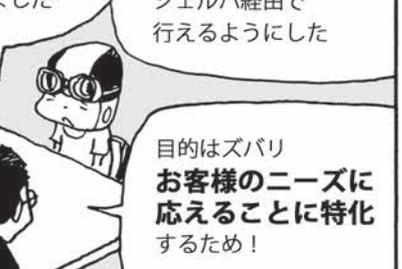
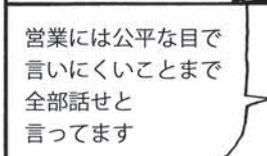
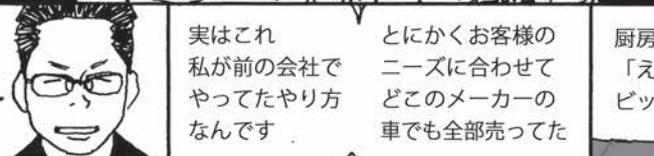
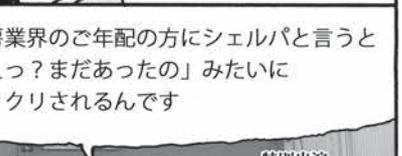
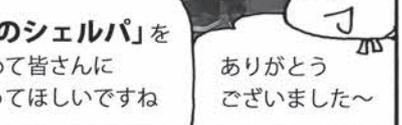
**なぜわざわざ
イバラの道
を〜!!**



そりや
そうだろ…

【取材・マンガ にしかわたく】

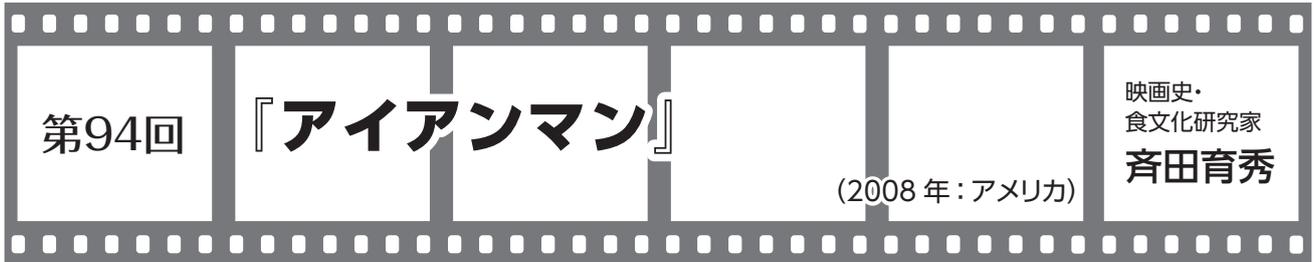
春なのに春なのにため息またひとつ。新型コロナも戦争も早く終わってとてちてけんぢゃ。

<p>父親と合流して数年後 2008年に 「シェルパ」の名を 復活させました</p> 	<p>正直、立ち上げ当初は 毎日のように 叱られていた記憶しか ありません</p> <p>申し訳ありませんでした!!</p> <p>一度世の中から消えて 販売代理店様やお客様に 迷惑をかけてしまったので 謝るしかありませんでした</p>	<p>ゼロどころか マイナスからの スタート…</p>  <p>ただうちには物作りの技術と 古くから働いてくれている ベテランの方たちがいました</p>	<p>古いものと新しいものを融合して 製品開発に力を入れたおかげで ここ1~2年は少しずつ 販売台数が増えてきています</p>  <p>よかったですね!</p>
<p>営業は 現在5名</p>  <p>小さな会社ですが 強力なメンツが 揃っていると自負しています</p>	<p>会員2万6千人を擁する 巨大Facebookコミュニティ 「お弁当部」を創設した エクストリーム主婦!!</p> <p>営業主任 石毛さん!!</p> 	<p>アシスタント 中谷さん!!</p> <p>製品カタログなんぞ チョコイのチョコイ スキル&センスを併せ持つ チョコ好き仕事人!!</p> 	
<p>ちなみに 本日不在の 他2名は…</p> <p>大阪の 安旨ランチを 知り尽くす カリスマグルメ プログラマー佐藤さん!!</p> <p>石本</p> <p>パチンコ業界から やってきた 期待のニューカマー 石本さん!!</p> 	<p>確かに変わった… もとい個性的な人材が 集まっていますね…</p> <p>特攻 野郎 Aチーム</p> 	<p>新型コロナになる ちょっと前に 実は会社の方針を 切り替えました</p> <p>他社製品も扱えるよう 契約を結んで 全ての機械の手配を シェルパ経由で 行えるようにした</p> <p>目的はズバリ お客様のニーズに 応えることに特化 するため!</p> 	
<p>営業には公平な目で 言いにくいことまで 全部話せと 言ってます</p> 	<p>実はこれ 私が前の会社で やってたやり方 なんです</p> <p>とにかくお客様の ニーズに合わせて どこのメーカーの 車でも全部売ってた</p> 	<p>厨房業界のご年配の方にシェルパと言うと 「えっ?まだあったの?」みたいに ビックリされるんです</p> 	
<p>お客さんだったら こちらの方が 良いと思います</p> <p>えっ… シェルパじゃ ないけど いいの?</p> <p>ライバルメーカーの機械でも お客様がほしいと言われれば それを入れる</p> 	<p>今はおかげさまで 口コミでどんどんと 輪が広がってる状態です!</p> 	<p>特別出演 先代社長</p>  <p>「今のシェルパ」を 改めて皆さんに 知ってほしいですね</p> <p>ありがとう ございました~</p> 	

シェルパ (株) 伊丹社屋・工場・ショールーム 〒664-0837 兵庫県伊丹市北河原3-1-77 最寄駅: JR「伊丹駅」より徒歩約14分



映画の見どころ・台所



天才の頭脳のリフレッシュに 欠かせない、ラボのキッチン

アメリカの漫画「アメリカン・コミック」(アメコミ)は、多くのスーパー・ヒーローを生み出してきた。そこでその代表的キャラクターの話に触れながら、実写版として見事に映像化された『アイアンマン』を紹介したい。MCU(マーベル・シネマティック・ユニバース)が送り出した、『アベンジャーズ』シリーズの第1作になる記念碑的作品である。

アメコミ・ヒーローの先駆けとなったのは、1934年に新聞の日曜版に登場した『フラッシュ・ゴードン』あたりで、1936年に連続活劇として映画化され大評判となり、1980年にはリメイクされている。ちなみに1974年にはこのパロディー版のポルノ映画『フレッシュ(肉体)・ゴードン』が作られた。アイデア満載の珍作品だったと記憶する。

ジョージ・ルーカス監督は『フラッシュ・ゴードン』の再映画化を目論んだが、映画化権が取得できず、代わりに作ったのが『スター・ウォーズ』である。1940年版の『フラッシュ・ゴードン』(第3シリーズ「宇宙征服」:全12話)を観ると、『スター・ウォーズ』の冒頭でスクリーン上部中央へ流れる文字は、ここ(第2話~)からの拝借であることがよく分かる。この手法はセシル・B・デミル監督の『平原児』(1936年)、『大平原』(1939年)でも使われ、映画は「模倣の芸術」である好事例だ。

さてスーパー・ヒーローの決定版といえば『スーパー

マン』(1938年)だろう。TVの草創期にドラマ化され、本国アメリカはもちろんだが、日本でも大評判となり、後に映画でシリーズ化された。『スーパーマン』はアメリカを代表するコミック出版社“DCコミック”の作品で、アメコミは同社と“マーベル・コミック”という2社が牽引してきたものである。

各社の代表的キャラは、「スーパーマン」「バットマン」「ワンダーウーマン」「キャットウーマン」は“DCコミック”で、「キャプテン・アメリカ」「スパイダーマン」「超人ハルク」「アイアンマン」「アベンジャーズ」「X-メン」などは、“マーベル・コミック”の作品である。ちなみに日本では戦前は「黄金バット」、初期のTV(昭和30年代)では「月光仮面」「遊星王子」「少年ジェット」「鉄腕アトム」「七色仮面」「まぼろし探偵」「鉄人28号」「アラールの使者」「ナショナルキッド」「快傑ハリマオ」などが子どもたちのヒーローであった。

では、本論に入ろう。トニー・スターク(ロバート・ダウニー・Jr.)は、17歳でMIT(マサチューセッツ工科大学)を卒業した早熟な天才・発明家・愛国主義者で、21歳で父親が創立した兵器会社「スターク・インダストリーズ」を継いだ。二枚目で女性にもよくモテるが、最も信頼しているのは秘書のペッパー(グウィネス・パルトロー)である。雑誌記者のクリスティン(レスリー・ビブ)に「死の商人・戦争成金と呼ばれますが~」と言われると、「強力な兵器が平和を生む」とうそぶき、早速その夜は彼女と親密になるという具合だ。

アフガニスタンにいる親友のジェームズ(テレンス・

ハワード)率いるアメリカ空軍へ、新製品のクラスター爆弾「ジェリコ」の売り込みに出かけ、「使わずに済む武器が最強とも言うが、一度使えば勝負が決まる武器が最強だ!」と話す。ところが車で移動中にゲリラに襲われ、瀕死の重傷を負い捕虜となる。彼を襲った武器が、「スターク・インダストリーズ社製」だったのは皮肉だ。被弾した金属破片が心臓に達しないよう電磁石の装置で彼を救ったのは、同じく囚われの身の医師・物理学者のインセン(ショーン・トープ)であった。

ゲリラ側の命令で、「ジェリコ」を作ることになったトニーは、従うと見せかけ、まず心臓を守るため「アーク・リアクター」(エネルギー発生装置)の小型版を作り、自分の胸に押し込んだ。続いて金属の鎧「パワー・スーツ」を作り自ら装着し、インセンの犠牲を伴いながらも、ラザ(ファラン・タヒール)が支配するゲリラの巣窟から脱出。空を飛び、砂漠に落下してアメリカ軍に救われる。鉄の鎧を着て火炎を放つトニーの活躍は漫画チック? で、アホらしいほど面白い。さて、帰還後の彼が何を巻き起こすのか? 後は観てのお楽しみだ!

ではここで、厨房から映画を観てみよう。厨房はトニー専用の工房に出てくる。生還したトニーは、戦地の経験から「兵器製造の中止」を宣言する。慌てたのは副社長のオバディア(ジェフ・ブリッジス)だが、トニーは「本当に国のためになることをする」と宣言。工房に籠もって「アーク・リアクター」や「パワー・スーツ」の改良版を作っていく。

工房でのトニーは、相棒のコンピューター“ジャーヴィス”をはじめ、多くのパソコン・工作ロボットなどに囲まれている。珍しいのは、作業場であるこの広い部屋の一角に、洒落たキッチンがあることだ。それなりのスペースがあり、大きなクーラーボックスには飲料がごっそり。コーヒーカップ・コーヒーサーバー・シンク・洗剤・水切りラックのお皿・青リンゴ・冷蔵庫などが目に付く。ここでトニーはコーヒーを飲み、ミキサーで作ったと思しき“青汁?”(緑色野菜が中心のジュース?)を飲んでい

る。自論だが、人間は緻密な作業の後は「Creative Vacation(創造的休暇)」の時間(期間)が必要で、知的作業と試作の肉体労働が続いた後、ホッと一息入れるための“飲食物”を作る場が、このキッチンのである。

さて映画の方は、実はオバディアが「黒幕」で、ゲリラにトニー襲撃を指示し、会社の乗っ取りを画策する。一方ゲリラは、砂漠で落下した際に壊れた「パワー・スーツ」の部品を拾って復元し、それをオバディアが会

社に持ち帰り、研究陣に改良版を作らせる。最後は、共に金属の鎧を着たトニーとオバディアの壮絶なる死闘と相成る。さてその結末は?

本作は俳優・監督・製作者・脚本家という才能あふれた“ジョン・ファヴロー監督”と、子役から薬物中毒を経て蘇った演技派俳優“ロバート・ダウニー・Jr.”(『チャーリー』『シャーロック・ホームズ』)に、数々の名作で個性的人物を演じた大物俳優“ジェフ・ブリッジス”(『ラスト・ショー』『ラスト・アメリカン・ヒーロー』)が加わり、ガッチリと手を組んだ贅沢な作品である。単なるドンパチモノとは一味違う作品になったのは、当然と言える。

アメリカに帰還したトニーが最初に欲するのが「チーズ・バーガー」(バーガーキング)だったり、鎧から手がむき出しになったり、うまく飛べなかったりと、少々危なっかしい所が人間的で良い。ファヴローとダウニー・Jr.のコンビは、後に『アベンジャーズ』(2012年)、『シェフ 三ツ星フードトラック始めました』(2014年)などの佳作を生み出す。『アベンジャーズ』は、マーベル・コミックが1963年に創造した企画で、多くのスーパー・ヒーローが共演し有機的に絡み合うことで、話が進むのが見事なアイデアだ。ラストの決闘では、「アイアンマン」の敵が、まるで「アイスマン」になるのには笑ってしまう。まあ「アイ^{アン}餡^饅」でも、「アイ^{アン}餡^饅マン」や「アイ(アンパン)マン」でもいいから、いろいろと変身して、ファンを楽しませてもらいたいものだ!

『アイアンマン』



監督・出演:ジョン・ファヴロー
原作:スタン・リー、ラリー・リーパー、ドン・ヘック、ジャック・カービー
脚本:マーク・ファーガス、ホーク・オストビー、アート・マーカム、マット・ホロウェイ
撮影:マシュー・リパティーク
音楽:ラミン・ジャヴァディ
出演:ロバート・ダウニー・Jr.、テレンス・ハワード、ジェフ・ブリッジス、グウィネス・パルトロー、レスリー・ビブ、ショーン・トープ、ファラン・タヒール

デジタル配信中

価格:BD 2,619円、DVD 1,551円(各税込)

発売・販売元:ソニー・ピクチャーズ エンタテインメント

©2008 MVL Film Finance. All Rights Reserved.

小倉朋子の

食・心・美



(株)トータルフード代表
食の総合コンサルタント
小倉 朋子

第58回

春色とはどんな色なのか？

「春のイメージの色は？」と聞かれたら、多くの人がピンク色を思い浮かべるのではないのでしょうか。ピンクの中でも、ショッキングピンクではなく、淡い「桜色」や「桃色」です。でも、本来は季節に色はありませんし、春の色の定義もありません。なぜ淡いピンク色で春をイメージするかといえば、春の限られた季節だけ咲く花で、かつ、見栄えがする桜や桃を連想するからでしょう。この時期に発売されるスイーツなども、「春色」のものが増えます。また、旬のイチゴも、赤と白の間の部分はピンクですから、春色に近い色合いです。

夏は何色でしょうか。明るいオレンジ色は、夏をイメージするでしょう。これはキラキラとした真夏の太陽を連想するからかもしれません。そして夏の食材は、マンゴーやトマトのような、派手な暖色系がおいしくなります。

スカイブルーも夏を連想させる色ではないでしょうか。海水浴の季節でもあり、日照時間が長く、青空が広がる季節です。青いソーダ味のかき氷や野菜のナスなど、青い食品も似合うでしょう。

秋色は、茶系や深い黄色や渋い赤、深緑などですが、落ち葉や枯れかけた草木、紅葉などから連想されるのではないのでしょうか。やはりその時期には焼き芋や栗のような色味の食べ物が食べたくくなります。そして冬の色では、雪を連想する白色が代表的でしょう。雪国でない限り雪が降る確率など低いにもかかわらず、一度イメージカラーに据えてしまうと、そこから抜け出さないものです。やはり食べ物も、ホワイトチョコレートやレアチーズケーキ、ホワイトシチュー、グラタンなど白色のものに惹かれます。

私達は季節に関してのみならず、何かしらの“象徴”を決めて、日常にある多くの物事にイメージ色を当てはめています。飲食店においても、扱う色によって、売り上げ

が変わってきます。

業態ごとに、イメージカラーはあります。例えばラーメン店で言うと、「家系ラーメン」の場合は暖色系の赤（食欲の色）、黄（麺の色）、焦げ茶（スープやチャーシューなど）の3色を用いている店舗が多いですが、「フランス料理のエッセンスを入れたラーメン」をウリにする店では、前述の3色はほぼ使いません。また麺類であっても、そば店であれば、外観も内装も、茶系や緑、グレーなど落ち着いた色で作られています。派手なカラーで彩った店内のそば屋は、見たことがありません。提供されるそばの具材も、落ち着いた色目が多いのです。

牛丼チェーンが出した、真っ赤なトマトを使用した新メニューや、ホワイトソースを使ったメニューのパナーを店頭で見た時、目に留まった記憶があります。それは、「牛丼店のメニューの色は茶系や濃いオレンジ系」だと、勝手にこちら側がイメージカラーを作っているからでしょう。茶系のメニューが多い中において、真っ赤なメニューや白いメニューは、色からだけでも販売戦略になっているわけです。

高度成長の時代は「白物家電」と言われたように、家庭用調理器具は白が定番でした。しかし近年では、さまざまな色の家電が出回るようになってきました。一方、業務用の厨房機器は、主にステンレス素材が多く、色は統一感があります。ですが、「見せる厨房」をウリにする店や、厨房が丸見えの業態もあります。そういう点から言えば、ちょっと華やかで個性的な色使いの厨房機器があっても、店のアクセントになったり、お客さまとの話題作りにつながったり、評判になるかもしれません。

SDGs実践講座

第1回 SDGsを
どのように理解するか？

IRIS Research & Service/アイリス行政書士事務所代表 森 健人

筆者プロフィール：

IRIS Research & Service / アイリス行政書士事務所代表

自動車関連企業等にて安全環境専門職を経験後独立。中小企業を中心に安全環境活動・行政手続等の支援を行う。

また、ISO 審査員として中小企業から上場企業までの審査を担当している。SDGs 関連では「SDGs 実装経営コンサルタント」としてセミナー・企業支援を軸に活動中。著書「ものづくり中小企業のための SDGs 入門」。

■Web サイト <https://irism.jp>

ごあいさつ

皆さん、初めまして。“SDGs実装経営コンサルタント”の森 健人と申します。今回から本誌読者の皆さんに中小企業がSDGsに取り組むための考え方、取り組み方についてお伝えする機会を頂きました。どうぞよろしく願いいたします。

本連載の目的

本連載は、工業会会員企業さまがSDGsを理解し実践するための方法、経営に役立てるための方法を少しでも分かりやすく、できる限り具体的にお伝えすることを目的としています。毎回の最後に理解のポイントや検討していただきたいことを記載していきますので、連載を通じて皆さんのSDGsへの取り組みを進めていただければ幸いです。

SDGsとは何か？

今回は初回ですので、SDGsの簡単な説明と、皆さんが自社で取り組んでいただく前提として、SDGsをどのように理解すべきかについてお伝えしたいと思います。

SDGsはSustainable Development Goalsの略で、日本語では「持続可能な開発目標」と訳されます。「持続可能な開発」とは、「将来の世代の欲求を満たしつつ、現在の世代の欲求も満足させるような開発」と定義されます。私たちの視点から言い換えると、「子や孫の世代も私たち世代と同じように生活できるように、資源や環境を大切にしながら経済活動をしていきましょう」といった考え方になります。

SDGsはそれだけで成立しているのではなく、持続可能な開発に関して大本となる行動計画があります。それが2015年9月に国連全会一致で決定された「我々の世界を変革する：持続可能な開発のための2030アジェンダ」（本連載では「2030アジェンダ」と略します）です。SDGsは、この2030アジェンダの年限である2030年の達成目標（Goal）として決定されたものです。

すべての国連加盟国はこの計画に従って自国での取り組みを進める責任がありますので、日本も国を挙げてSDGsを推進しているということになります。



図1 SDGsの構造



図2 SDGsの機能

SDGs17目標(Goals)の構造

SDGsに関して皆さんがよく目にするのは、国連のポスター、17種類の目標のアイコン、または17色のサークルだと思います。最近はサークルのバッジをスーツの襟元に付けている企業さまも多いですね。

17の目標が目立つSDGsですが、実際は図1のような3層構造になっています。

一番上がおなじみの目標(全17項目)、2段目に目標を具体的な項目として明確にしたターゲット(全169項目)、一番下がターゲットの達成具合を測るための指標(全244項目)です。

次回以降で解説しますが、企業としてSDGsの取り組みを進める場合は、この構造、特にターゲットの理解が非常に重要になってきます。

今回は、この構造を理解しておきましょう。

SDGsの機能

先ほど2030アジェンダが国連全会一致で決められたと書きましたが、このことは同時に、その目標であるSDGsが単なる道徳や規範に留まるのではなく、日本を含む世界の社会制度を変えていくものであることを意味しています。

例えば2030アジェンダには「我々(注：国連加盟国のこと)は、持続可能な開発を、経済、社会及び環境というその三つの側面において、バランスがとれ統合された形で達成することにコミットしている」という、一文があります。

この一文に限らず、2030アジェンダとその目標であるSDGsは、経済、社会、環境の三つの要素を「持続可能な開発の三側面」として統合運用することを強調しているのですが、国連加盟各国や国際機関がSDGsを推進するという事は、この三側面を具体的な経済政策、社会政策、環境政策として展開するという事につながります。

分かりやすい例は、プラスチック製品であるレジ袋の有料化でしょう。本誌読者の皆さんには比較的影響が少なかったのではないかと思います。小売業やレジ袋を製造していた企業には非常に大きな影響がありました。

このレジ袋の例のように、2030年に向けてSDGsが日本社会の新しい価値観や社会の枠組みを既に作り始めていることは、SDGsを理解するうえで非常に重要なポイントになります。

筆者は、SDGsが社会に与えるこのような影響を、図2に示す「三つの機能」という観点で検討することを提案しています。

①規範的機能。これは2030アジェンダとその目標であるSDGsの理念そのものであり、人類が目指すべき世界のありかたを広める働きです。SDGsの本質と言ってもよいでしょう。

②政治的機能。これはSDGsの規範的機能が目指す方向に社会を向けるため、国際社会や各国政府に制度・政策・法律等を作らせる働きです。

③経済的機能。SDGsの取り組みにも当然資金が必要になります。この資金を生み出すために各国政府、金融機関、

企業、消費者を動かして経済を活性化させる働きです。

この三つの機能は、産業分野や業態による程度の差はあるものの、すべての産業分野に影響を及ぼしてきます。

企業経営やビジネスの観点でSDGsが語られる場合、その多くは企業の社会的責任の観点からSDGsに貢献する商品・サービスによるビジネスチャンスの獲得や社会貢献による企業イメージの向上というストーリーが中心で、実際に新たなビジネスも活発に展開されています。その一方で、レジ袋の例のように、SDGsの影響が既存の産業分野にとって非常に厳しいものになりつつあるということもまた事実です。

SDGsを“実装”する

もしSDGsがボランティアなど社会貢献活動の範疇に留まるのであれば、取り組むも取り組まないも自由です。しかし、SDGsが政策や社会制度として私たちの経営環境を大きく変えるものである以上、企業はその影響を機会とリスクの両面から考えて、何らかの対応を進めなけれ

ばなりません。

具体的にはSDGsの、

- ①規範的機能が指し示す社会の変化から自社への影響を予測・分析し、
- ②政治的機能が行う法令や社会制度の変更等に対応することで経営リスクを排除し、
- ③経済的機能を活用して経営機会を追求する、
ことが必要になります。

企業がSDGsを実践するということは、SDGsが作り出す新しい時代の価値観に対応することを通じて、「企業としての持続可能性を追求すること」にほかなりません。

その実現のためには、商品(または営業)戦略と組織戦略においてSDGsの価値観を事業活動に一体化させること、そして、そのための仕組みを構築する必要があります。

筆者はこれを“SDGsの実装”と呼び、この連載を通じて読者の皆さんがSDGsを実践するための方法としてお伝えしていきます。

SDGs実践のポイント①

- SDGsの構造を理解しましょう。
- SDGsの機能を理解しましょう。
- “SDGsの実装”の観点から、SDGsに取り組む意義を考えてみましょう。

【17の目標:取り組み方のヒント①】 “掛け算思考”で考えよう！

SDGsの取り組み方について、読者の皆さん、特にBtoBの製造業の皆さんは、「目標1：貧困をなくそう」と言われても、なかなか事業との関わりが見えないのではないのでしょうか？

もちろんすべての目標に取り組む必要はないのですが、17の目標をそれぞれに見たとしても、直感的に自社との関わりを見いだすことは難しいでしょう。

そこでお勧めの考え方が、図3のような“掛け算思考”です。

まず一つ一つの目標について課題を特定し、次にいくつかの目標を関連付けて検討することで、より具体的に効果的な活動につなげることができます(本連載では、本文とは別にコラムとして、17の目標の解説と取り組み方をご紹介します)。



ICTツールによる遠隔勤務を実現し、子育て中のひとり親を積極採用する

図3 掛け算思考

最新

外食トレンド 2022



かなざわ食マネジメント専門職大学
フードサービスマネジメント学部教授

堀田 宗徳

No.4 単身世帯の外食率、調理食品率、食の外部化率

1.はじめに

単身者世帯は、一般世帯に比べて、食費に占める外食費の割合である外食率、食費に占める調理食品支出額の割合である調理食品率、外食率と調理食品率の合計である食の外部化率が比較的高く出てくる傾向にある。

すなわち、単身者は外食支出や出来合いの惣菜の購入が多く、従って食を外部に依存している食の外部化率が高くなる。

2020年の単身世帯も含めた全世帯の外食率は26.0%で、食の外部化率は36.1%となっており、新型コロナウイルスの影響で、それぞれ前年より8.0ポイントと7.2ポイントの、大幅な低下となっている。

今回は、総務省統計局の「家計調査」(単身世帯編)で単身者の外食率、調理食品率、食の外部化率を検討する。

2. 単身世帯の男女別、年齢階級別、外食率、調理食品率、食の外部化率

総務省統計局の2021年「家計調査」(単身世帯編)年計で、外食率を見ると、男女、年齢階級平均は18.0%であり、前年より3.1ポイント低下している。年齢階級では34歳以下が18.7%(対2020年差19.2ポイント低下)、35~59歳が20.2%(同4.2ポイント低下)、60歳以上が16.6%(同2.7ポイント上昇)、うち65歳以上が16.4%(同2.7ポイント上昇)となっており、34歳以下の外食率が2020年に比べると大幅に低下し、60歳以上では上昇している。

男性の外食率は、平均が20.5%(同5.6ポイント低下)で、年齢階級別では34歳以下が18.8%(同19.1ポイン

ト低下)、35~59歳が21.6%(同5.1ポイント低下)、60歳以上が20.5%(同1.9ポイント上昇)と、平均と同じく34歳以下で外食率が大きく低下して、60歳以上で上昇する形となっている。

女性の外食率は、平均が15.6%(同0.6ポイント低下)低下している。年齢階級別に見ると、34歳以下が18.6%(同19.4ポイント低下)、35~59歳では17.3%(同2.4ポイント低下)、60歳以上で14.5%(同3.2ポイント上昇)と、男性同様に35歳以下で大幅に低下している。

この単身世帯の外食率の動向は、一般的には若い世代で外食率が高くなる傾向であるが、新型コロナウイルスの影響もあり、前年に比べて大幅に低下している。

調理食品率を見ると、男女、年齢階級平均では20.7%(対2020年差3.2ポイント上昇)となっており、34歳以下が40.9%(同21.3ポイント上昇)、35~59歳が24.0%(同4.4ポイント上昇)、60歳以上が11.7%(同4.0ポイント低下)、うち65歳以上が10.9%(同4.7ポイント低下)となっており、34歳以下の調理食品率が大幅に上昇している。

男性の調理食品率は、平均で27.9%(同6.9ポイント上昇)となっており、年齢階級別では34歳以下が45.1%(同23.7ポイント上昇)、35~59歳が28.9%(同6.2ポイント上昇)、60歳以上が15.6%(同3.5ポイント低下)となっており、34歳以下の調理食品率が前年に比べて大きく上昇している。

女性の調理食品率は、平均で13.4%(同0.7ポイント低下)、年齢階級では34歳以下が33.3%(同17.1ポイント上昇)、35~59歳以下が13.9%(同0.6ポイント上昇)、60歳以上が9.5%(同4.4ポイント低下)となっている。

単身世帯の調理食品率の動向を見ると、34歳以下で調理食品率が大きく上昇しており、60歳以上では低下し

単位：％

		平均	34歳以下	35～59歳	60歳以上	うち65歳以上
平均	外食率	18.0	18.7	20.2	16.6	16.4
	調理食品率	20.7	40.9	24.0	11.7	10.9
	外部化率	38.8	59.6	44.3	28.3	27.3
男性	外食率	20.5	18.8	21.6	20.5	29.6
	調理食品率	27.9	45.1	28.9	15.6	14.4
	外部化率	48.4	63.9	50.5	36.3	35.0
女性	外食率	15.6	18.6	17.3	14.5	14.3
	調理食品率	13.4	33.3	13.9	9.5	9.2
	外部化率	29.0	51.9	31.2	23.9	23.5

図1 2021年家計調査(単身世帯)の外食率と調理食品率
資料：総務省統計局「令和3年家計調査(単身世帯編)」

ている状況となっている。

以上のように、単身世帯の外食率、調理食品率の結果から食の外部化率を見ると、男女別、年齢階級別の平均が38.8%(対2020年差0.2ポイント上昇)となっており、年齢階級別に見ると、34歳以下が59.6%(同2.0ポイント上昇)と、食を外部に依存している割合は、食費の過半以上となっている。2020年の34歳以下の外食率に比べて大きく低下し、逆に新型コロナウイルス感染拡大の影響で調理食品率が大幅に上昇した形になっている。35～59歳の食の外部化率は44.3%(同0.3ポイント上昇)と横ばい状態で、60歳以上では28.3%(同31.4ポイント低下)となっている。

男性の平均の食の外部化率は48.4%と、前年の47.0%より1.4ポイント上昇している。34歳以下が63.9%(同4.6ポイント上昇)、35～59歳が50.5%(同1.1ポイント上昇)と前年より高くなっているが、60歳以上では前年より低下している。

女性の食の外部化率の平均は29.0%(同1.2ポイント低下)で、すべての年齢階級で前年の食の外部化率を下回っている。

3. 単身者の平均外食率、調理食品率、食の外部化率の推移

単身者の平均外食率は、2008年が35.5%あったが、年々低下し、特に2020年(21.1%)からは、新型コロナウイルスの影響で前年より8ポイント低下した。さらに2021年には18.0%と、2008年以降、最低の外食率となっている。

平均の調理食品率は、2008年が13.0%であったが、2014年が14.1%と14%台に、2016年には15.1%で15%台と年々上昇する傾向にあり、2020年には17.5%、2021年には20.7%と上昇している。これは新型コロナウイルスの影響で、人との接触を避けた巣籠もり生活により、自宅での食事が多くなり、調理食品の購

単位：％

	外食率	調理食品率	食の外部化率
2008年	35.5	13.0	48.5
2009年	32.4	13.2	45.6
2010年	31.6	13.5	45.1
2011年	32.5	13.6	46.1
2012年	31.8	13.8	45.6
2013年	31.6	13.7	45.3
2014年	30.9	14.1	45.0
2015年	31.0	14.4	45.4
2016年	29.4	15.1	44.5
2017年	29.0	15.5	44.4
2018年	27.9	15.9	43.8
2019年	29.1	15.5	44.6
2020年	21.1	17.5	38.6
2021年	18.0	20.7	38.8

図2 単身世帯の平均食の外部化率と外食率
資料：総務省統計局「家計調査」(単身世帯編)

入が増加したものと考えられる。

以上、外食率と調理食品率の関係から、食の外部化率は2008年に48.5%であったが、2009年(45.6%)から2015年(45.4%)までほぼ45%台で推移し、2016年(44.5%)からは44%台に低下し、2020年には38.6%、2021年には38.8%と30%台となっている。

この推移は調理食品率が上昇しているものの外食率が低下し、全体として食の外部化率が低下傾向となっている。特に新型コロナ禍により内食への回帰の他、ごはんは自宅で炊き、おかずは調理食品という内食と中食の融合が多くなっていると考えられる。

4. まとめ

今回は、単身世帯の外食率、調理食品率、食の外部化率について検討してきた。単身世帯は一般世帯に比べて食を外部に依存する割合が高くなる傾向がある。

しかし、新型コロナウイルス感染拡大が2年目に入った2021年では、34歳以下の食行動で、外食購入金額が大幅に減って、調理食品(中食)購入金額が大幅に増加する結果となっている。一方で60歳以上では食の外部化率は大きな変動がなかったが、外食購入額が調理食購入額を上回っている。

若者の外食が減少し、中食が増加することは、巣籠もり需要の結果、テイクアウト、デリバリーの需要が増加したものであると考えられる。高齢者の外食率上昇については意外であった。

このように新型コロナウイルスの影響が単身世帯の食行動にも大きく変化をもたらすことは、提供サイドも把握することが必要となってくる。

【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20件に対して100.0%。

(2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は、8か月前に自宅ボイラーを電気から灯油に交換した。設置直後から暖房パネルの温度が上がらず、循環不凍液へのエア混入が原因だとして設置業者が設置時も含め4回エア抜きを行い、圧力膨張タンクも新品に交換したが改善しない。不具合は直らないまま業者からは4回目のエア抜き以降は有償対応にしたいと通告された。今後どうしたらよいか等2件。

◇問い合わせは、石油給湯機が故障したので見てもらったら、修理はできないため新品買い替えを勧められた。新製品がすぐに入荷しないので、それまでの代替機として中古の石油給湯機を有償で設置してもらい、自動湯はりをしたところ湯の中に緑青の塊のようなものが入っていた。設置業者は、使用していれば出てこなくなると言ったが、風呂釜洗浄後も出続けている。これは有害物質でないのか。また、古い機器を設置することに問題はないのか等18件。

【2】受付実績合計**2-1) 2022年2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	2	9	11 (55.0)
事業者	0	0	0	5	5 (25.0)
司法・行政	0	0	0	4	4 (20.0)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	2(10.0)	18(90.0)	20 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は20件、事故クレーム件数は2件

【3】主な関係行事

(1) 理事会 : 一般社団法人日本ガス石油機器工業会 理事会 (2/9工業会会議室)

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

2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 : http://www.jfea.or.jp				※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	
	フライヤ	CF2-GA18	
		CF2-GA23W	
		CF2-GD27	
タニコー(株)	レンジ	THI-3NN	
		TSGR-1532A-J	
	テーブルレンジ	TIH-S555N	
		TSGT-1532-SP	
		TSGT-1843A	
	煮炊釜	TE-100TP	
	炊飯器	TGRC-2CDT	
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J	
		TIFL-105WN-J	
	麺ゆで器	TU-90AWN-J	
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G(R,L)	
	台	D-MT-180B-J	
		TTS-WCT-180ANB-J	
		TTS-WCT-180DNB-J	
		TTS-WT-180ADNB-J	
		TTS-WT-180ANB-J	
		TX-MT-120-J	
		TX-WCT-180ADNB-J	
		TX-WCT-180ANB-J	
		TX-WT-180ADNB-J	
		TX-WT-180ANB-J	
	シンク	D2-3S-300BW-J	
		TTS-1S-150ANB-J	
		TX-1S-150ANB-J	
	水切り台	TTS-CL-90A-J	
		TX-CL-90A-J	
	戸棚	TX-CB-180A-J	
	吊戸棚	TX-HCB-180-J	
	パイプ棚	TX-P-180L-J	
	平棚	TX-H-180L-J	
	上棚	TX-W-180-J	
	パンラック	N-TEs-19-6118S	
		TX-PR-180A-J	
	(株)中西製作所 生産本部	コンバタイプ洗浄機	EODC-M13EA-RTA

会社名	分類	親型式(シリーズ)
ニチワ電機(株)	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
	蒸し器	NES-650N-9-J
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機(株)	立体炊飯器	ARCX-2GT
	回転釜	DGK-60JSH-D
(株)ネオシス	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGFR18NB
(株)フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
		FGF25NB
(株)マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
		RGT-S127B
	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：99 機種、子型式：2,608 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	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
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	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
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	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
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 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

◆ 4月(卯月) ◆

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1日(金) エイプリルフール、トレーニングの日 | 17日(日) 恐竜の日、ハローワークの日 |
| 2日(土) 週刊誌の日 | 18日(月) よい歯の日、よい刃の日、発明の日 |
| 3日(日) インゲン豆の日 | 22日(金) 清掃デー |
| 4日(月) 沖縄県誕生の日、あんパンの日 | 23日(土) サン・ジョルディの日、地ビールの日 |
| 6日(水) コンビーフの日、新聞をヨム日、城の日 | 28日(木) 二輪・自転車安全日、缶ジュース発売記念日 |
| 7日(木) 世界保健デー | 29日(金) 昭和の日、曇の日、羊肉の日 |
| 8日(金) 花祭り、参考書の日 | 30日(土) 図書館記念日 |
| 9日(土) 大仏の日、左官の日 | |
| 10日(日) 駅弁の日、女性の日、建具の日 | |
| 12日(火) パンの記念日 | |
| 13日(水) 喫茶店の日、水産デー | |
| 14日(木) オレンジデー、パートナーデー | |



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から沖縄まで、
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404社

(2022年3月29日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

◆岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

◆宮城県

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

◆秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)

◆山形県

エスキー工業(株)
(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

◆福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

◆茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

◆群馬県

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

◆埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス
(株)ウィンターハルター・ジャパン

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

◆千葉県

(株)関東三貴
(株)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)

◆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
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
凰商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オピニオン(株)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシトレーディング
北沢産業(株)
キッチンテクノ(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリタック(株)
グリナップ(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
(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)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)
トーション機材(株)

(株)TOSEI
トランスグレイト(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
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

◆神奈川県

(株)エイエル工業
エイシン電機(株)
クールフライヤー(株)
(株)三栄コーポレーションリミテッド
(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
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
(一社)日本ガス協会	前5
日本洗浄機(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
(株)八木厨房機器製作所	後3

(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

●ウクライナがロシアに侵攻された件で、他国が参戦しないにも関わらず、予想以上の頑強な抵抗を見せているのに感心してしまう。仮想敵が攻めて来るから自存自衛の戦いだ、圧政に苦しむ現地民を保護解放だとプロパガンダを流しまくって、それで国際的に承認されない衛星国を建国しようとして国際機関を無力化させて、と何だか恐ろしいほどどこかで見たような光景だが、次は生物化学兵器を使用してうちは作っていない、とかならうか。●古代からナチスにカルトまで、プロパガンダはその白々さが好物なのだが、この辺は大義の有無は別としても、ソ連時代はあれだけ見事なプロパガンダ芸術を誇ったロシアよりウクライナの広報が先んじて国際世論をリードしているのが面白い。まあ、何かあったら「ここは任せて逃げたい奴は逃げろ」と言ってくれる国が一番信用できるのは変わらないが。●パレスチナやアフガニスタンやシリアに続き、ウクライナの難民はどうなるのか。映画『ラストキング・オブ・スコットランド』で、アミン政権から逃げようとする主人公の白人青年に、現地民が「世界は白人の君の言うことなら信じてくれる」云々と真実を伝えることを託すシーンを思い出す。●とりあえずこのウクライナの混乱で世界の穀物倉庫と言われた農業も大打撃を受け、アベノミクスや新型コロナ等による食料や原油などの物価高傾向が続けば、みずほリサーチ&テクノロジーズの予測によれば、2022年は年間約6~9万円の負担増になるといふ。小麦粉、インスタントラーメン、パン、食用油、冷凍食品、缶詰、調味料、乳製品、肉製品、菓子類と、怒涛の値上げラッシュの年である。●この状況で、新型コロナの1日当たりの全国の感染者数が昨夏の第五波の約2倍の約4万人という状況で、まん防解除である。春休みからおそらくGWにかけて平時に戻されるのだが、東アジアで韓国と共に累積感染者数が爆増し始めた日本の状況はどうなるのか。「欲しがりません勝つまでは」とか「清貧」とか好きな人は、他者にでなく自分だけやってください、としか言いようがないが。(H)

厨房

2022年4月5日発行
第59巻／第4号
(No.634)

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

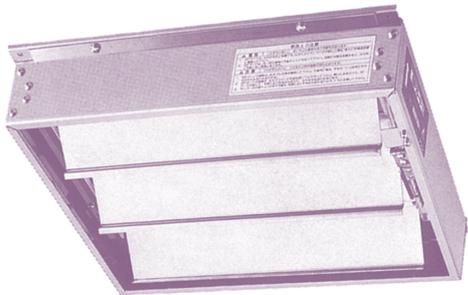
業務用厨房排気グリスフィルタ バッフレッシュⅡ BAFFRESH Ⅱ



●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

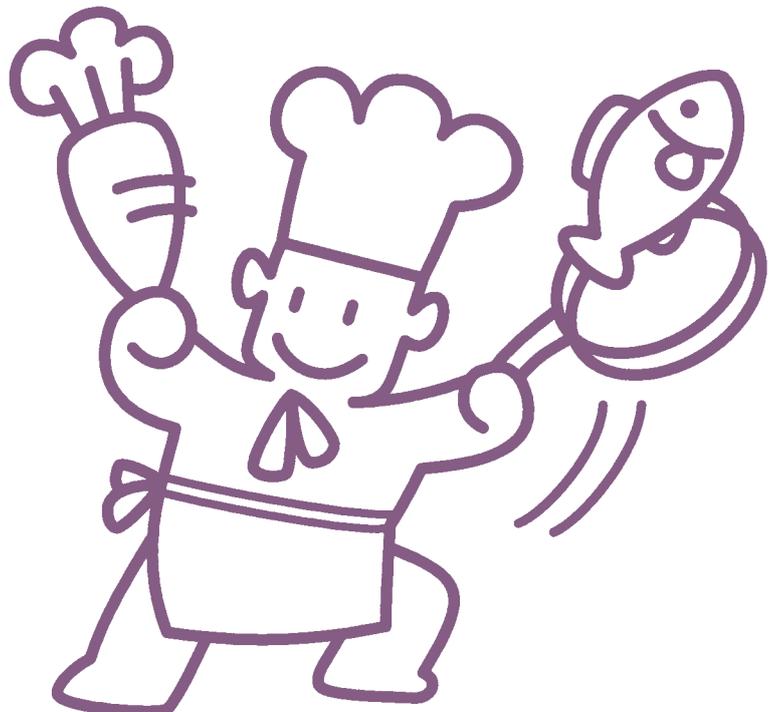
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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://sugico.co.jp>

東京支店 ☎03(3537)1951代 仙台営業所 ☎022(236)6525代
大阪支店 ☎06(6767)3611代 広島営業所 ☎082(871)0037代
名古屋支店 ☎052(979)2663代 福岡営業所 ☎092(621)2021代
札幌営業所 ☎011(785)9119代



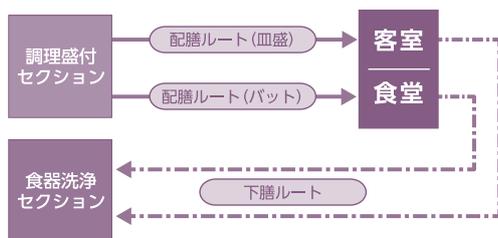
『自律移動搬送ワゴン』

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。



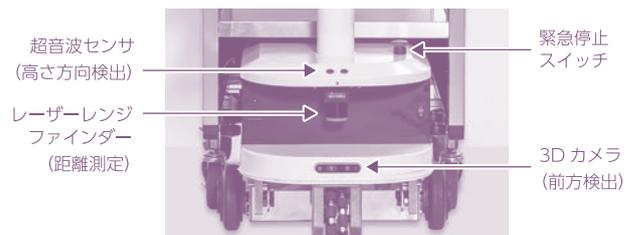
■ 配膳・下膳作業を自動化

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。



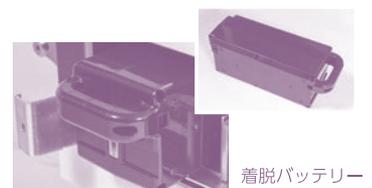
■ 省コスト設計

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。




学校給食用配膳台

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



業務用厨房に最適な新しい洗浄除菌液

e-WASH イーウォッシュ

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



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK (アルシンク)

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

UENOプロダクトレポート

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



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

株式会社上野製作所

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



お客様の要望にオーダー製作で応える専門メーカー！

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

盛り付け中でもご飯量を無段階で変更可能！

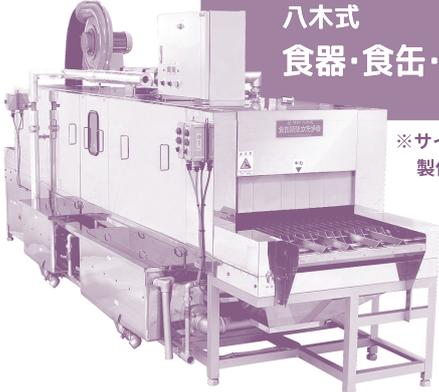


八木式
弁当箱自動盛付機
シリーズ

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

卓上型 自動盛付け機：YRD-1000

詳しくは
ホームページまで！

八木式 食器・食缶・汎用洗浄機

※サイズは現場に合わせて製作させていただきます。

詳しくは
ホームページまで！



持手・止め金具付の器物も洗浄できます。



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。



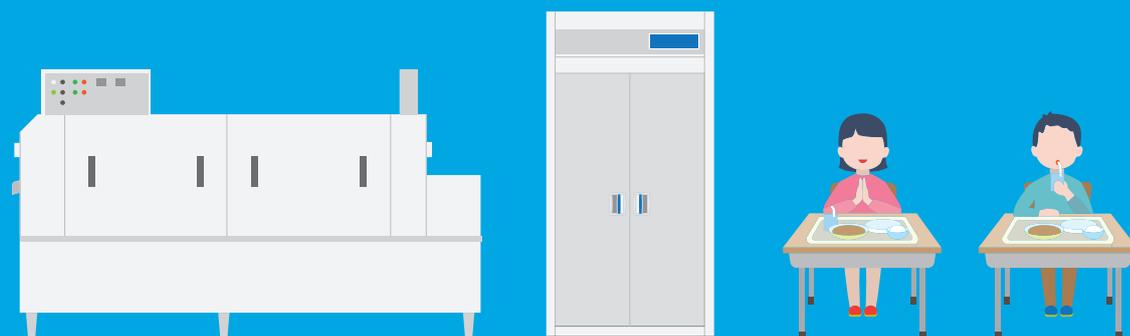
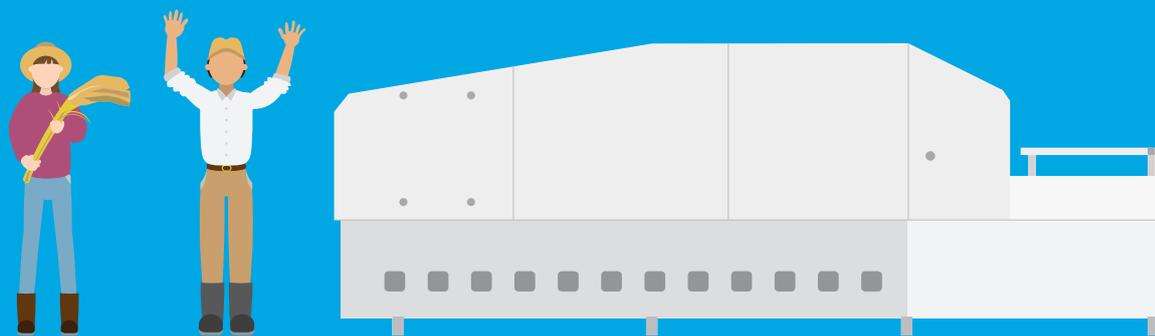
株式会社 八木厨房機器製作所

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

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



“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。

AIHO 株式会社 **AIHO**

www.aiho.co.jp

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

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

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



The future Kitchen
Performance
confidence

トレイバックシステムは、 自社開発・製造の NITCHOオリジナル。

1986年にトレイバックシステムを開発してから35年以上、
蓄積した実績とノウハウを持つ日本調理機だから実現できる
抜群の製品力。



Tray back system since 1986



日本調理機株式会社





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