

厨 房

2022
No.635

5

MAY

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2021年度

第42回厨房設備通信教育

スクーリング設計実技作品講評

団体賠償責任保険制度の
ご案内

映画の見どころ・台所
『戦艦ポチョムキン』

官庁関係

企業活動基本調査・経済構造

実態調査協力をお願い

今から始める企業のためのSDGs実践講座
「SDGsを理解するためのポイント」

小倉朋子の食・心・美Part.2
「肉食の変化について」

卓上型 無沸騰噴流パスタボイラー UM264A

ムラなくゆでる平置き4カゴ卓上パスタボイラーを 強力無沸騰噴流で間口480にスリム化しました

強力噴流で省スペース卓上機を実現

パスタボイラーの小型化は、麺がくっついてしまうので困難だと思われていました。そこで従来比2倍の強力噴流で麺を踊らせることで調理品質を大幅に向上。茹でカゴをスリムにして卓上パスタボイラーのコンパクト化に成功しました。

沸騰方式と比べて電力使用量半減

本機では湯槽を沸騰させずに98℃に保つよう温度調節します。調理時だけ沸騰噴流の代わりにポンプで噴流を起こし、麺を踊らせて調理するため、電力使用量は半分以下で済みます。

自動給水だから誰でも節水

調理タイマーと連動して使った分だけ自動的に給水されるので、常に一定水量を保ち湯の汚れを防ぎます。

湯気上がりが少なく環境改善

沸騰させないため調理中でもほとんど湯気上がりがなく、調理室の換気・空調負荷を軽減しクリーンに保ちます。

UM264A 電源:三相200V 5.6kW



卓上型 パスタ水切機 DM12A

DM12A

テボを載せると自動スタート 2秒の急速水切り

独自の気水分離構造で卓上機を実現

本体奥に吸引ポンプを配置した独自の気水分離構造で高さを極限まで抑え卓上機を実現しました。(業界初)
卓上型パスタボイラーUM264Aと並べて設置できます。

角カゴに最適な傾斜セット方式

乾麺パスタ専用のスリム角カゴ用に開発した、傾斜セット方式で効率良く、安定した水切り作業ができます。

場所を取らない間口200のスリム型

麺が冷めない真空脱水方式

オールステンレスで定評のある耐久性



DM12A

UM264A

DM12A 電源:単相100V 850W

洗 自動化フードサービス機器の専門メーカー
www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

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



ご飯が美味しい

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

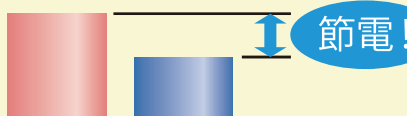
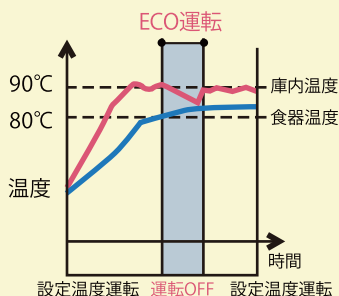
食器



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



カートイン消毒保管機

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]



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

Cook Everio 
スチームコンベクションオープン クックエブリオ **class**

PCはコチラから
https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio_movie/

HOSHIZAKI

www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

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

**CALL ME!
HOSHIZAKI**

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!

東京ガスに オーダーください。

飲食店開業サポート MENU

開業相談

- 事業計画相談
- 店舗設計者紹介
- 居抜き物件
確認同行

メニュー づくり

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

店舗設計

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

店舗運営

- エネルギーコストの見直し
- 東京ガスの安心サービス

お店のことならなんでも！

厨BO!相談室
CHU-BO

飲食店開業準備を
フルコースで支援します！

事業計画
づくり

資金調達

物件のご相談

店舗設計

工事施工

開店準備

店舗運営

相談無料

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

東京ガスの
「飲食店開業支援サービス」

飲食店向けセミナーも開催中！
<https://eee.tokyo-gas.co.jp/lp/inshoku-kaigyo-sien-service.html>



あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS

イノベーションよりモチベーション。
私たちが何より大切にしているのは皆さまの生の声です。
経営のこと、働く人のことを考え抜いて
大事なことをカタチにする。
だからこそ、日本でいちばん選ばれている*のですね。
新しい価値より変わらない価値。
いつまでも愛される存在を目指す
電気回転釜のトップブランド SANWA

モチベーションが高まる
日本一*の電気回転釜 SANWA

イノベーション
の話題とか
モーうんざり
というあなたへ。



モー いい加減
聞き飽きたんだけど...

*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

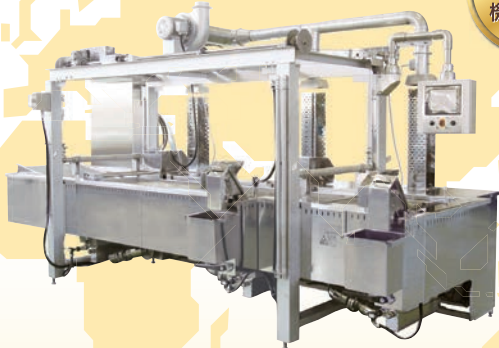
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

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



全てがハイクオリティ・タチバナのハイカロリーガスコンロ

GAS BURNER TACHIBANA

経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付



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

TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売
株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



厨房女子 vol.86 が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 フジマック

営業本部 市場開発部 カスタマーサポート部 久保田 智子さん

厨房業界と現在の会社に入った きっかけについて教えてください。



久保田 中学生の頃から宅食・配食サービス等の事業に興味があり、祖母が栄養士だったこともあったので、大学では栄養学を専攻しました。フジマックを知ったきっかけは、厨房設備機器展でのアルバイト経験です。大学3年生の頃、所属していた研究室へアルバイト派遣の要請があり、4日間勤務をさせていただいたのですが、調理の実演をされる方々の生き生きとした姿が印象的で、「私もこんな風に活躍してみたい!」と憧れ、厨房業界へ興味を持ちました。就職活動の際、当初目指していた宅食・配食サービスの企業を中心に応募していましたが、やはり「自分の言葉で人に何かを伝える」職業に惹かれ、フジマックの選考を受けました。いくつかの企業から内定をいただいたのですが、展示会でのアルバイト経験が印象的で、フジマックへの入社を決めました。

お仕事の内容は? やりがいは?



久保田 現在は調理アドバイザーとして展示会・ショールームでの調理実演や、新規導入検討中のお客さまへ向けた調理テスト、弊社の機械を導入いただいたお客さまの所へ訪問して、取り扱い説明や調理指導などを行っております。やはり入社前からこだわっていた「人に何かを伝える仕事」はやってみると非常に難しく、苦戦するこ



展示会で調理実演をする久保田さん

とも多々ありますが、だからこそそやりがいを感じます。お客さまの中には業務用の厨房を触ったことがない方もいらっしゃるれば、一流のシェフの方などいらっしゃるって、業種や業態、調理経験もさまざまです。そういった方々に機械の使い方をご紹介する際、自分の伝えたい気持ちだけが先走ってしまうと、お客さまは「ん?」という表情をすることがあります。そういった表情を見逃さず、さまざまなお客さまに合わせて対応することで、より深くコミュニケーションをとることができ、信頼につながると考えています。

今後のあなたの夢を教えてください。



久保田 入社して、あっという間に3年が経ちました。この3年間で学んだことは数えきれないほどありますが、毎日まだまだだな、と感じることはばかりです。これからも多くのお客さまと関わることで、コツコツと信頼関係を築き、一人でも多くのファンを作っていくことが目標です!

また、私が学生時代弊社社員に憧れを抱いたように、誰かにとって「こうなりたいな」と思ってもらえる女性に成長したいです。プライベートに関しては、お世話になりっぱなしの両親に恩返しをしたいです。通常の大学よりも学費の高い栄養学部を卒業させてもらい、無事に管理栄養士の資格を取得できたのも両親のおかげです。「孫はまだか」と言われることも増えてきたので、早めに孫の顔を見せてあげられるようにがんばります(笑)。

職場の方からエール

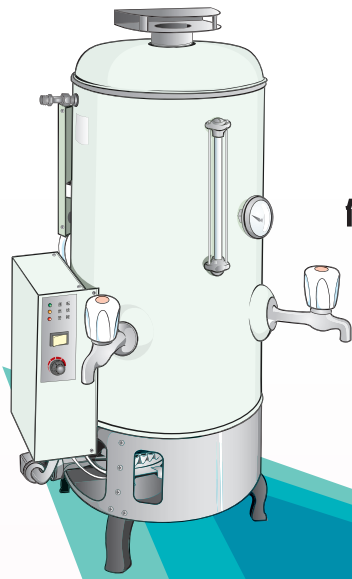
久保田さんは、明るく元気にテキパキと仕事に取り組む印象があります。自分の意見をしっかり伝えられる所も、魅力の一つだと思います。前向きに仕事に取り組む姿は私も励まされることがあり、同じチームとして大変心強く、頼もしい存在です。これからの久保田さんの活躍も楽しみにしています。

(営業本部 市場開発部 カスタマーサポート部

山本恵理奈)

給湯 質

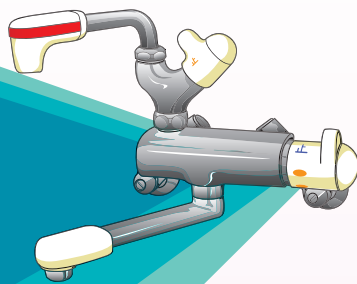
HOSOYAMA



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



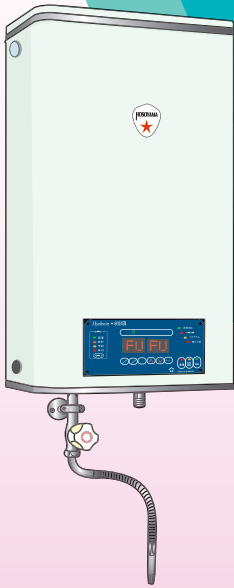
これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ

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

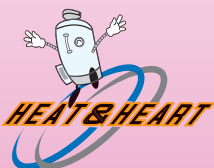
蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

| | | |
|----------------|----|---|
| INTERVIEW | 9 | 厨房女子が行く！(86) ————— (株)フジマック |
| 工業会関係 | 14 | 団体賠償責任保険制度のご案内 |
| 官庁関係 | 15 | 2021年度第42回厨房設備通信教育 スクーリング設計実技作品講評 |
| | 19 | 2022年経済産業省企業活動基本調査に御協力ください ————— 経済産業省大臣官房調査統計グループ 経済構造実態調査 ————— 総務省 経済産業省 |
| 関連団体情報 | 21 | 工業会協賛のFOOMA JAPAN 2022国際食品工業展が6月7日から開催 |
| 法律相談 | 22 | 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(5)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹 |
| COMIC | 24 | 部外者がくる!!(36) Daigasエナジー(株) Kitchen Pro+ ————— にしかわたく |
| ESSAY | 26 | 映画の見どころ・台所(95) 『戦艦ポチョムキン』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀 |
| | 28 | 小倉朋子の食・心・美 Part.2(59) 「肉食の変化について」 ————— (株)トータルフード 小倉朋子 |
| 社会貢献 | 29 | 今から始める企業のためのSDGs実践講座(2) 「SDGsを理解するためのポイント」 ————— IRIS Research & Service／アイリス行政書士事務所 森 健人 |
| | 12 | たんぽぽ食堂～[～セルリーは『春の味』～] ————— 小崎彩子 |
| | 13 | 巻頭によせて [プランター家庭菜園] ————— (株)シンコー製作所 川添 肇 |
| | 18 | 工業会だより |
| | 32 | INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報] |
| | 33 | 図書料金表 |
| | 34 | JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧 |
| | 36 | 工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル |
| | 38 | 会員一覧 |
| 一般社団法人 日本厨房工業会 | 40 | 奥付 [広告掲載企業名] |

※「最新外食トレンド2022」は、執筆者の都合により、お休みさせていただきます。

5月
たんぽぽ食堂
～セルリーは『春の味』～



たあ子…ポポの姉で、いつもマイペース。



ポポ…たんぽぽ食堂の料理長。

折角のピクニック
なんだから、もっと
カワイ靴が
欲しいんです!!

ええ～いいじゃん
ちょっと汚れてる
くらいが一番
カワイいだから

ミサおばちゃん、アタシのこと
何も分かってないんですよ!!
いちいちいけんがあわないの!

いーそと
言てやれ

1 2 3 4



ミサ…ネネの叔母さん。おおらかで大雑把な性格。



ネネ…食堂の常連客。おしやれ大好きな、ちょっとおませな女の子。

2人とも、コレ
味見してみて!

えっ!
いいの!?

おいし～♡

やっぱりセルリーは
春の味ねえ♡

いいな～
じやり

おいしいものへの意見は
ぴったり合うのにね♪

5 6

ポポの 今月のメニュー～

セルリーとパンネの
ケチャップ炒め

厚めに切ったセルリーの茎と茹でたパンネを、
たっぷりのケチャップとバターで炒める。
葉っぱはスープに。
ピクニックのおかずにもピッタリの
一品です。

ほけ～

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

プランター家庭菜園

(株)シンコー製作所 川添 肇

私がプランター家庭菜園を始めたのは、孫が秋に小学校からイチゴの苗をもらって帰ってきたことがきっかけである。

私の住む地域は、岐阜県内で最も古く(1911年)からイチゴを栽培している所で、毎年、生産者の方が地元の小学校に苗を寄付しているようだ。

イチゴの苗は、とりあえず家にあった植木鉢に植え替え、最初は特に気にもかけず、日当たりが悪い場所に半年近く置いたまま、水は雨任せ、肥料もほとんど与えなかったが、植物の生命力はすごいもので、一冬を過ぎ暖かくなると、小さな花が咲いているのではないか。せっかく花も咲いたのだから、何とか実の収穫ができないかと思い、それから慌ててインターネットで検索したり、YouTubeを見たりして勉強が始まった。今まで園芸というものにまったく興味がなかったが、新型コロナウイルスの外出自粛生活とあいまって、YouTubeを見る機会が増え、どんどんと野菜栽培に興味を湧き、育てたい野菜が増えていった。

最初は「プランター3、4個くらいで野菜を育ててもよいか?」と妻に了解をもらい始めたプランター家庭菜園であったが、みるみるうちにプランターが増え、今では大小合わせて40以上になってしまった。またプランターがなくてもできる、袋栽培という方法を知り、袋栽培での数も含めると、50近くになる。

袋栽培とは、ホームセンターなどで野菜栽培用の土と野菜の苗を購入し、土の袋に水抜き用の穴を開け、そのまま野菜の苗を植え付けるだけの、簡単な栽培方法である。

栽培の最初は、3月にジャガイモの植え付けから始まり、5月にはミニトマト、なす、ピーマン、きゅうりなどの夏野菜、その後はサツマイモ、芽キャベツ、茎ブロッコリーと、次々といろいろな野菜栽培にチャレンジし、夏を過ぎる頃には、購入した苗からの栽培だけでは飽き足らず、ラディッシュ(二十日大根)やサニーレタス、にんじん、大根、ネギ、小松菜などの種をまいて育てることにチャレンジしていた。何かしらの野菜が収穫を終わる頃には、次の野菜が大きく育ち、終わりが無い状態で、種類を増やすたびに栽培場所が拡大し、しまいには玄関先や通路まで占領して、妻に「話が全然違う!!」と怒られ、息子には「八百屋でも始めるのか?」と言われるありさまである。しかし、有機無農薬に近い状態で育てた野菜は、安心して孫にも食べさせられ、「ジージが作る野菜はおいし〜い」と言われると、なおさらがんばってまた違う野菜を作ってやろうと思う次第である。

休日は、ほぼどこにも出かけず野菜の手入れをしたり、収穫が終わった土を再利用するためふるいを使い、根っこを取り去り、肥料を混ぜ、次の栽培の準備をしたりして、知らないうちに1日が過ぎてゆく。

本稿を皆さまにご覧いただける5月は、夏野菜の栽培を始める絶好の時期である。今まで野菜栽培をしたことがない方でも、ミニトマトなら苗を購入すれば簡単に始められる。

是非、玄関先やベランダでも可能なプランターや袋栽培で、育てる楽しみと収穫する楽しみ、食べる楽しみがある野菜栽培にチャレンジしてほしい。

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。

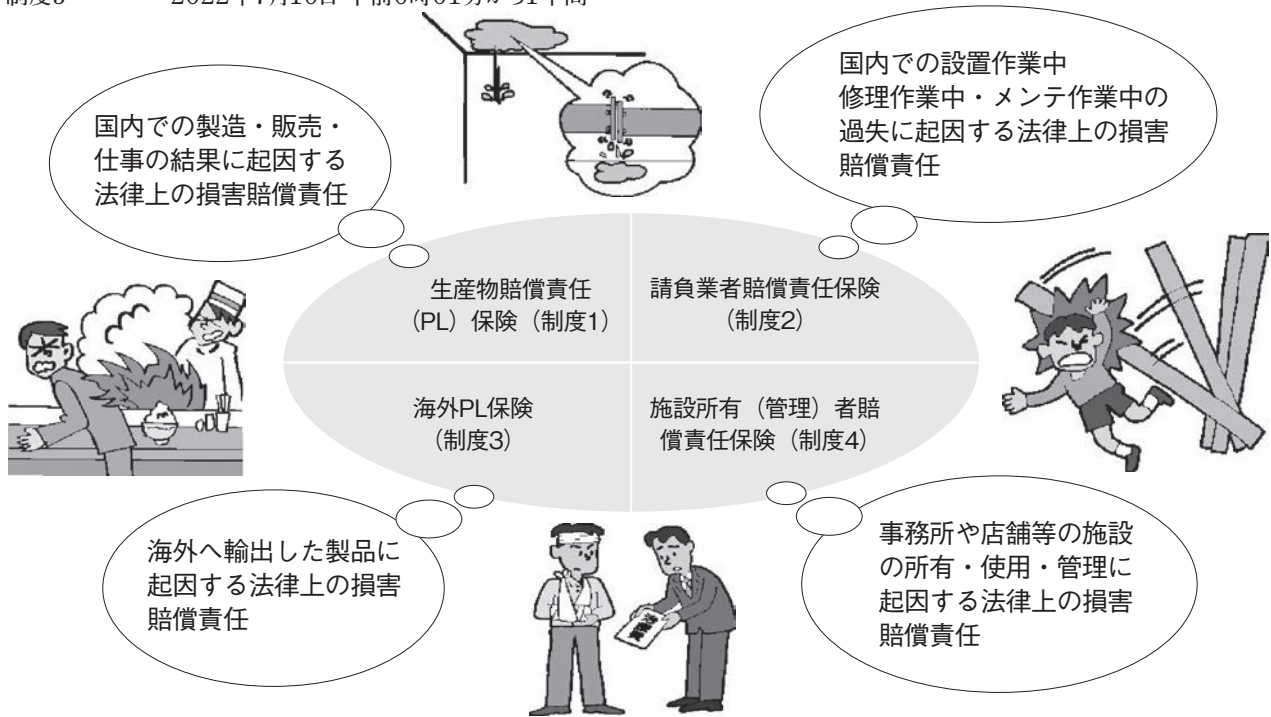
本制度は団体契約であるため、多くの会員様にご活用いただくことで個別に契約いただくよりも割安な保険料が適用され、また加入会員様の無事故に向けた日頃の企業努力により団体内の損害状況を勘案した保険料にてご加入いただくことができます。

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)

2021年度第42回厨房設備通信教育作品講評

スクーリング設計実技準優秀作・佳作が決定

通信教育委員会では、3月に開催された委員会において第42厨房設備通信教育の成績を審査し、126名の修了を認定。有資格者1名を除く93名が成績優秀者として、2級厨房設備士資格認定試験免除の対象者となった。

今回のスクーリングは、新型コロナウイルス感染拡大の状況を鑑み、郵送での開催となった。また、スクーリング設計実技の解答から、以下の優秀作品が選ばれた。今回の課題は、「事業所給食施設(従業員食堂)100席」であった。

審査の末、以下の方が入賞し、賞状と副賞が授与された。

■優秀賞

該当者なし

■準優秀賞

受講No.170番 日本調理機(株)

■佳作

受講No.207番 (株)フジマックネオ

◆スクーリング作図課題講評

【演題：事業所給食施設(従業員食堂)100席】

今回のスクーリングの実技問題は「事業所給食施設(従業員食堂)」でした。大多数の方はテンプレートをしっかりと使い、丁寧に仕上げられていました。レイアウト(ゾーニング)についても、考えられた図面が多くありました。ですが、作業区域を明確に分けられていない図面や、適切な通路幅が確保できていない図面も散見されましたので、再度テキスト等を見直してください。必要な機器についてはよく理解され、配置されていました。

また、厨房における関連法規についてもよく理解されていました。結果は準優秀賞：1作品、佳作：1作品でした。

準優秀賞の作品は、テンプレート・定規をしっかりと使い、大変見やすい図面になっています。平面図の機器ナンバーはもちろんのこと、機器一覧表の数字も、すべてテンプレートを使用しています。そのため、第三者へ正確に自分の考えを伝えられる図面となっています。各機

器の特徴・ディテールも、正確にきれいに作図されていました。

食材ストック・下処理エリア・加熱エリア・盛り付けエリア・洗浄エリアと、しっかりと区画分けができており、衛生的かつ使いやすい厨房になっています。

洗浄エリアに設置してある食器消毒保管庫を両面式とし、消毒後の食器を厨房エリアにつながっている通路側から取り出せるようにしている部分も、高評価となっております。通路幅も的確な寸法を確保できており、厨房内で働く方のことをよく考えたプランとなっています。

機器ナンバーの付け方も食材の流れに沿って付けられているので、レイアウトを確認する上でとてもスムーズです。

さらに良いものにするならば、加熱ラインの並びを、上からスチームコンベクションオープン、フライヤー、ガステーブルとすると、調理のしやすさが上がります。スチコンは調理を開始したら出来上がるまで放っておけるので、盛り付けから遠くて問題ありません。背の高い機器なので、盛り付けから遠い場所の方が全体的な使い勝手が良くなります。

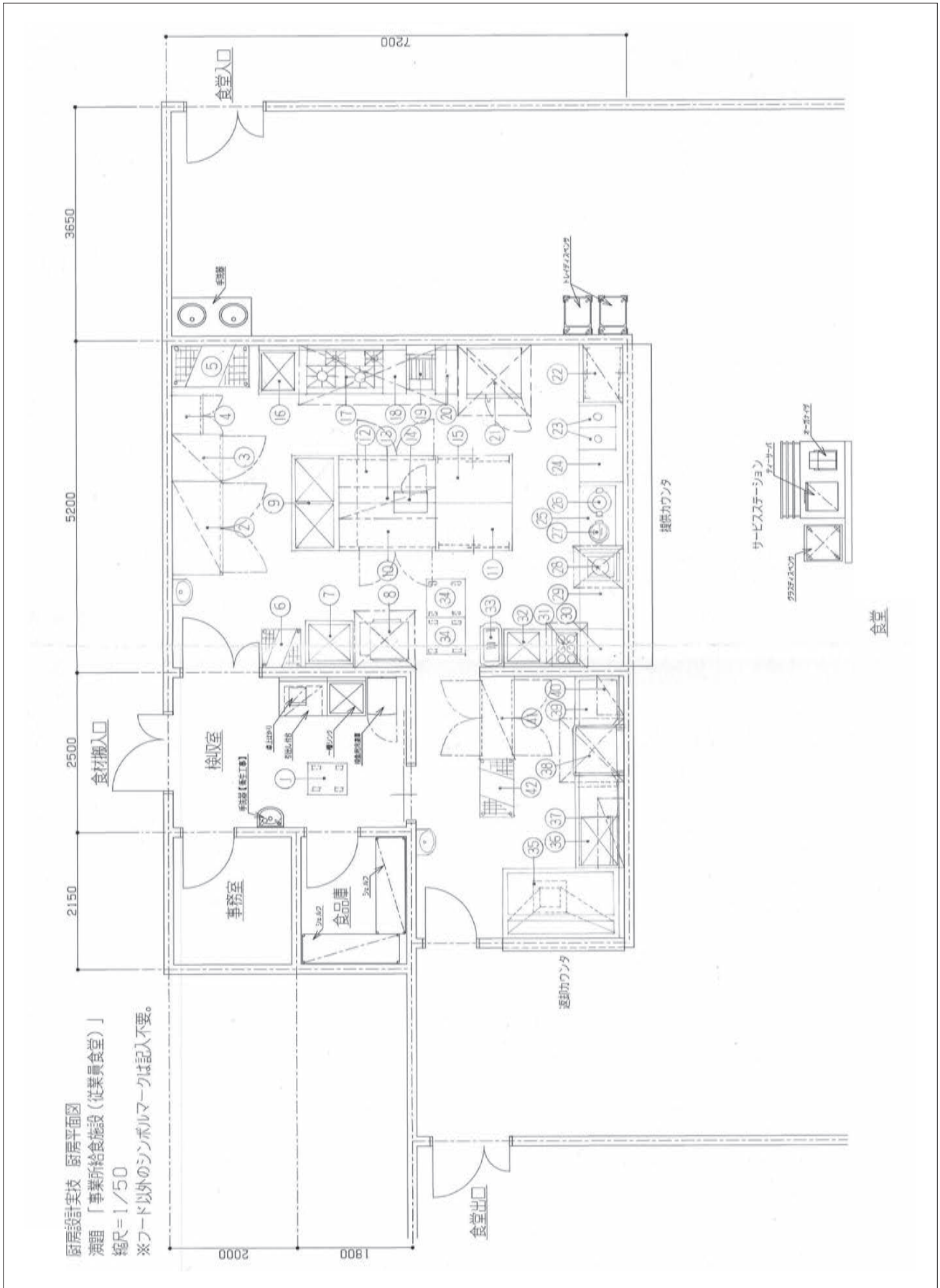
佳作の作品もゾーニングのバランスが良く、見やすく丁寧に作図されていました。

今回のスクーリングの経験を生かし、学ぶことを継続し、今後の業務に役立ててくださることを期待します。

(土井利晃副委員長)



■ 準優秀賞 課題「事業所給食施設(従業員食堂)100席」



厨房機器リスト

厨房設計実技 厨房機器一覧表

演題 「事業所給食施設(従業員食堂)」

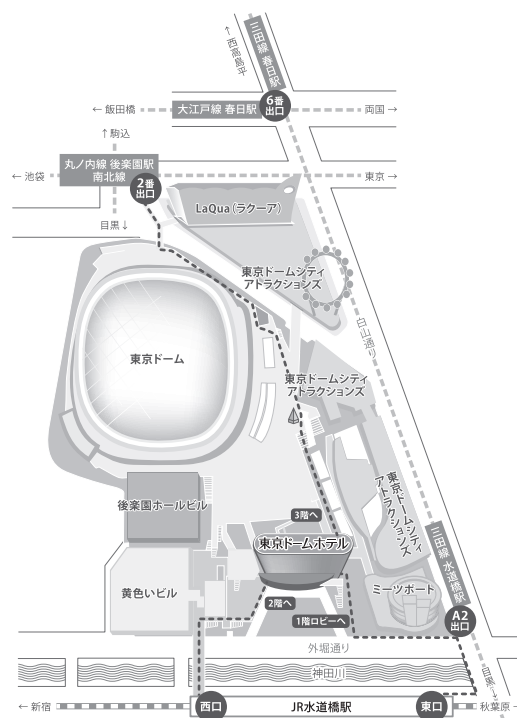
| No. | 品名 | 台数 | 寸法(mm) | | | 配管接続口径(A) | | | ガス(kW) | | 電気(kW) | | | 備考 |
|-----|-----------------|----|--------|------|------|-----------|------|------|--------|-----------|------------|------------|------------|------------------|
| | | | 幅口 | 奥行 | 高さ | 給水 | 給湯 | 排水 | 口径(A) | 消費量 kW | 1φ 100V | 1φ 200V | 3φ 200V | |
| 1 | 移動台 | 1 | 600 | 500 | 850 | | | | | | | | | |
| 2 | 冷蔵庫 | 1 | 1460 | 800 | 1950 | | | 40 | | | 0.365 | | | 庫内容積 1343L |
| 3 | 冷凍庫 | 1 | 745 | 800 | 1950 | | | 40 | | | 0.329 | | | 庫内容積 636L |
| 4 | 包丁まな板殺菌庫 | 1 | 600 | 500 | 1050 | | | | | | | | | 包丁20枚 まな板5枚 殺菌機付 |
| 5 | ラック | 1 | 1212 | 613 | 1892 | | | | | | | | | |
| 6 | ラック | 1 | 605 | 613 | 1892 | | | | | | | | | |
| 7 | 一槽シンク | 1 | 750 | 750 | 850 | 15 | 15 | 40 | | | | | | |
| 8 | ガス体炊飯器 | 1 | 760 | 712 | 1095 | | | | 25 | 22.0 | 0.068 | | | ○最大炊飯能力:7kg×2段/回 |
| 9 | 二槽シンク | 1 | 1500 | 750 | 850 | 15×2 | 15×2 | 40×2 | | | | | | |
| 10 | コールトーナル冷蔵庫 | 1 | 1500 | 750 | 850 | | | 40 | | | 0.139 | | | 庫内容積432L |
| 11 | 戸棚付作業台 | 1 | 1200 | 750 | 850 | | | | | | | | | |
| 12 | コールトーナル冷凍庫 | 1 | 1500 | 750 | 850 | | | 40 | | | 0.139 | | | 庫内容積432L 冷蔵庫付 |
| 13 | 上棚用 | 1 | 1500 | 500 | | | | | | | | | | |
| 14 | 電子レンジ | 1 | 510 | 360 | 306 | | | | | | | 1.57 | | |
| 15 | 戸棚付作業台 | 1 | 1200 | 750 | 850 | | | | | | | | | |
| 16 | 台付一槽シンク | 1 | 750 | 750 | 850 | 15 | 15 | 40 | | | | | | |
| 17 | ガステーブル | 1 | 1200 | 750 | 850 | | | | 20 | 48.6 | | | | ◎ |
| 18 | テーブル | 1 | 350 | 750 | 850 | | | | | | | | | |
| 19 | ガスフライヤー | 1 | 450 | 750 | 850 | | | | 15 | 9.4 | | | | ◎油量:16L |
| 20 | テーブル | 1 | 350 | 750 | 850 | | | | | | | | | |
| 21 | スチームコンベクションオーブン | 1 | 850 | 842 | 1503 | 20 | | 50 | | | | | 10.1 | ◎架台付 |
| 22 | 冷凍ユニット | 1 | 900 | 650 | 1700 | | | 40 | | | | | 0.58 | |
| 23 | キウオーム | 2 | 350 | 550 | 260 | | | | | | 0.9 | | | |
| 24 | ホットフードユニット | 1 | 1250 | 650 | 850 | | | | | | | | | |
| 25 | ライスアユニット | 1 | 1050 | 650 | 850 | | | | | | | | | |
| 26 | 電子ジャー | 1 | 481 | 395 | 406 | | | | | | 0.084 | | | 保温専用9L |
| 27 | マイクンスーフライヤー | 1 | 362 | 315 | 335 | | | | | | 0.22 | | | 2L汁 40~60杯 8L |
| 28 | 電磁ローレンジ | 1 | 450 | 600 | 450 | | | | | | | | 5.0 | ◎ |
| 29 | 麺ユニット | 1 | 1250 | 650 | 850 | | | | | | | | | |
| 30 | コーンテーブル | 1 | 650 | 600 | 850 | | | | | | | | | |
| 31 | 電気かき麺器 | 1 | 450 | 600 | 850 | 15 | | 25 | | | | | 9.0 | ○ |
| 32 | 台付一槽シンク | 1 | 750 | 600 | 850 | 15 | 15 | 40 | | | | | | |
| 33 | 冷凍スチッカー | 1 | 706 | 338 | 865 | | | | | | 0.061 | | | |
| 34 | 移動台 | 2 | 600 | 600 | 850 | | | | | | | | | |
| 35 | シンクユニット付シンク | 1 | 1900 | 1100 | 850 | 15 | 15 | 40 | | | | | | |
| 36 | ソルトテーブル | 1 | 1500 | 750 | 850 | 15 | 15 | 40 | | | | | | |
| 37 | ラックシェルフ | 1 | 1100 | 400 | | | | | | | | | | |
| 38 | 食器洗浄機 | 1 | 940 | 745 | 1505 | | 20 | 25 | | | | | 11.65 | ○フラスコ内蔵 |
| 39 | ワランテーブル | 1 | 800 | 750 | 850 | | | | | | | | | |
| 40 | ラックシェルフ | 1 | 600 | 400 | | | | | | | | | | |
| 41 | 消毒保管機 | 1 | 1280 | 550 | 1880 | | | | | | | | 6.4 | 4x容量:15カコ |
| 42 | ラック | 1 | 910 | 536 | 1892 | | | | | | | | | |

第56回定時総会及び 60周年記念式典開催のご案内

第56回定時総会及び60周年記念式典を下記により開催いたしますので、会員の皆さまにはご多用のこととは存じますが、万障お繰り合わせのうえ、ご出席賜りますようご案内申し上げます。

開催日時 2022年6月15日(水)

開催場所 東京ドームホテル
東京都文京区後楽1-3-61
Tel.03-5805-2121
B1「天空」



工業会だより 3月21日~4月15日

3.22

第43回フード・ケータリングショー 第22回厨房設備機器展 第3回企画委員会。大畑専務理事。(八芳園)

3.30

2021年度第2回広報編集委員会。中川副会長、深澤委員長、精松、高橋、桑山、白井、萩原各委員、宇田川代理(佐藤委員)、黒澤オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、花田職員、下川職員。(Web開催)

4.7

第1回設備士資格委員会。岡田副会長、石川委員長、萩原副委員長、山元、金子、高橋(正)、宇田川、川村、高橋(秀)、高橋(篤)各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員、中津川職員。(厨房機器会館6階会議室・Web併催)

4.12

2022年第1回総務委員会。齋藤副会長、鎌田委員長、肥田、山崎、山本、北川、中西各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。(Web開催)

●会社代表者等の変更

(株)エフ・エム・アイ(関東支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】松野 敦 代表取締役社長

※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。

2022年経済産業省企業活動基本調査に御協力ください

経済産業省大臣官房調査統計グループ

経済産業省では、我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料を得ることを目的として、1992年以降「経済産業省企業活動基本調査」(基幹統計調査)を実施しており、2022年も実施いたします。調査に対する御協力をお願いいたします。

- 実施期間：2022年5月15日から6月30日まで
- 根拠法令：統計法（平成19年法律第53号）
- 調査目的：我が国企業における経済活動の実態を明らかにし、経済産業政策等各種行政施策の基礎資料とします。
- 調査対象：経済産業省が所管する産業（別表）に属している事業所を有する「従業者50人以上かつ資本金3,000万円以上の企業」。
- 調査結果：2023年1月に速報を公表予定。
- 調査方法：対象の企業へ調査関係用品を直接郵送します。

※調査票の提出は、紙調査票のほか、インターネットからオンラインで提出することもできます。

※調査票に記入していただいた事項の秘密は、統計法により厳重に保護されますので、御協力をお願い申し上げます。

この調査は、鉱業・採石業・砂利採取業、製造業、電気業・ガス業、卸売業、小売業、クレジットカード業・割賦金融業のほか、下記の産業の括弧内の業種が対象となります。

- 飲食サービス業(一般飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業)
- 情報通信業(ソフトウェア業、情報処理・提供サービス業、インターネット附随サービス業、映画・ビデオ制作業、アニメーション制作業、新聞業、出版業)
- 物品賃貸業(産業用機械器具賃貸業(レンタルを含む)、事務用機械器具賃貸業(レンタルを含む)、自動車賃貸業(レンタルを除く)、スポーツ・娯楽用品賃貸業(レンタルを含む)、その他の物品賃貸業(レンタルを含む))
- 学術研究、専門・技術サービス業(学術・開発研究機関、デザイン業、エンジニアリング業、広告業、機械設計業、商品・非破壊検査業、計量証明業、写真業)
- 生活関連サービス業、娯楽業(洗濯業、その他の洗濯・理容・美容・浴場業、冠婚葬祭業(冠婚葬祭互助会を含む)、写真プリント・現像・焼付業、その他の生活関連サービス業、映画館、ゴルフ場、スポーツ施設提供業(フィットネスクラブ、ボウリング場など)、公園、遊園地・テーマパーク)
- 教育、学習支援業(外国語会話教室、カルチャー教室(総合的なもの))
- サービス業(廃棄物処理業、機械等修理業、職業紹介業、労働者派遣業、ディスプレイ業、テレマーケティング業、その他の事業サービス業)

問い合わせ先：経済産業省大臣官房調査統計グループ企業統計室 TEL：03-3501-1831

経済構造実態調査

総務省 経済産業省

総務省・経済産業省では、2022年6月に全ての産業における企業・事業所や団体を対象とした「経済構造実態調査」を実施いたします。

この調査は、統計法（平成19年法律第53号）に基づき実施する国の重要な統計調査（基幹統計調査）であり、報告の義務があります。ご回答いただいた調査内容は統計法に基づき厳重に保護されます。

調査をお願いする企業・事業所や団体の皆さまには、国が調査を委託した事業者から、調査票などの調査書類を、5月中旬から順次郵送いたしますので、インターネット（難しい場合は郵送）にて、ご回答をお願いいたします。

詳しくは、以下のURLから経済構造実態調査のホームページをご覧ください。

<https://www.stat.go.jp/data/kkj/index.html>

2022年
6月実施

基幹統計調査

経済構造 実態調査

2022年からは

- 全ての産業の法人企業が対象になります
- これまでの「工業統計調査」を「経済構造実態調査」の一部として実施します



- 統計法（平成19年法律第53号）に基づいた報告義務のある基幹統計調査です。
- 調査対象となる法人企業の皆さまには、5月から順次調査書類を送付いたします。6月末までにご回答をお願いいたします。

ぜひ便利なインターネット回答をご活用ください

経済構造実態調査のホームページ

経済構造実態調査 

<https://www.stat.go.jp/data/kkj/index.html>



FOOMA JAPAN 2022国際食品工業展が6月7日から開催



6月7日(火)～10日(金)、(一社)日本厨房工業会が協賛する、食品機械・装置および関連機器に関する展示会「FOOMA JAPAN 2022 国際食品工業展」が、(一社)日本食品機械

2020(大阪で開催予定)は中止、2021は愛知で開催され、3年ぶりの東京ビッグサイトでの開催となるFOOMA JAPAN 2022は、優秀な食品機械・装置を表彰する「FOOMAアワード」、新しいビジネス成長を目指している設立9年以内の企業を集めた「スタートアップゾーン」など、新機軸の企画を打ち出している。

恒例のセミナーやシンポジウムその他、展示にはフードテック分野や省エネ分野を新設、遠隔地からオンラインで楽しめる「展示会ブース360°バーチャルツアー」などが企画されており、工業会会員企業も出展する予定である。

[工業会事務局 花田政孝]

工業会主催により、東京ビッグサイトで開催される。「Restart FOOMA」というテーマにもあるように、

業務用厨房関係法令集

2021年版

業務用厨房関係法令集
2021年版

一般社団法人 日本厨房工業会

業務用厨房の設計と施工には、さまざまな法令が関係しています。本書は、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、総務省、文部科学省、環境省、農林水産省、財務省の各種法令から、厨房の設計・施工に際して必要とされる法律・政令・省令・条例・通達などを収録した書籍です。安全・安心な厨房の設計・施工のために、必携の一冊です。

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



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(5)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

個人情報の保護に関する法律(以下「個人情報保護法」)に関し、2020年6月に改正法が成立し、この2022年4月1日より改正個人情報保護法が施行された。

そこで、施行から間もないタイミングでの説明が重要であると考え、今回、改正点について解説していく。

■ 2. 初めての3年ごと見直し規定

2015年の個人情報保護法改正時に、個人情報の保護に関する国際的動向や情報通信技術の進展、それに伴う個人情報を活用した新たな産業の創出や発展の状況を踏まえ、3年ごとに見直しをする旨が定められた(これをいわゆる3年ごと見直し規定と呼んだりする)。

そして、2020年6月に、その3年ごと見直し規定に基づく個人情報保護法改正が初めて行われ、この4月に新たに施行された。

■ 3. 改正のポイント

今回の改正のポイントは、大きく六つに分類できる。

- (1) 本人の権利利益の保護の強化
- (2) 事業者の責務の追加

- (3) 企業の特定分野を対象とする団体の認定団体制度の新設
- (4) データの利活用の推進
- (5) 法令違反に対する罰則の強化
- (6) 外国の事業者に対する報告・徴収・立入検査などの罰則の追加

■ 4. ポイント(1) 本人の権利利益の保護の強化

改正前個人情報保護法(以下「旧法」と言う)では、6ヵ月以内に消去されるデータは「保有個人データ」に該当しないこととされていたが、短期間であっても漏えいなどのリスクがあることには変わりがないことから、改正法(以下「新法」と言う)では、6ヵ月以内に消去される短期保有データについても「保有個人データ」に含まれることとなった。

また、旧法では本人が保有個人データの利用停止、消去、第三者提供の停止を求めることができる場合を、個人情報を目的外利用した時、不正の手段により取得した時、本人の同意なく第三者提供した時、本人の同意なく外国にある第三者に提供した時の四つの場面に限定していた。新法では、これらに加え、個人情報取扱事業者が保有個人データを利用する必要がなくなった時、保有個人データの漏えい等が生じた時、保有個人データの取扱により本人の権利利益が害される恐れがある時も追加された。このことにより、本人が自らの

個人情報を守るために権利行使できる場面が増えたと言える。

加えて、オプトアウト(=次回以降に改めて詳しく解説するが、個人データを第三者に提供するには、原則あらかじめ本人の同意を得ることが必要だが、事前に特定の第三者に提供する旨を開示することにより、あらかじめ本人の同意を省略する制度を言う)により、第三者に提供できる個人データは、旧法では要配慮個人情報(=人種、病歴、犯罪歴等)のみ対象外とされていたが、新法ではそれに加えて、不正取得された個人データおよびオプトアウト手続きで取得した個人データも対象外となった。

そして、個人情報取扱事業者は、個人データを第三者に提供するに当たり、また提供される側においても、法令で定められた記録(第三者提供記録)を作成しなければならないが、新法は、この第三者提供記録を、本人の開示請求の対象として新たに加えた。このように、本人が自己の個人情報を守るための手段が増えたのが、今回の改正点のうちの一つである。

■ 5.ポイント(2) 事業者の責務の追加

望ましい事態ではないが、個人情報の漏えいは大なり小なり起きてしまっている。

そこで新法では、個人情報の漏えいが発生し、個人の権利利益を害する恐れがある場合には、個人情報保護委員会へ報告し、本人へ通知することが義務付けられた。

また、旧法では、違法、不当な行為を助長する恐れのある方法による個人情報の利用について明文で禁止されていなかったところ、新法では明確に禁止されることとなった。具体的には、違法行為を行っている第三者への個人情報の提供などが禁止された。

■ 6.結語

次回、ポイント(3)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】

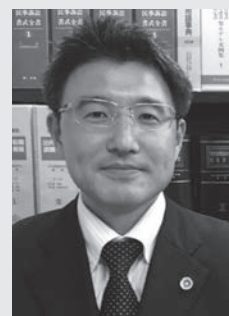
手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

※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

『魔太郎がくる!!』の作者・藤子不二雄(A)先生が逝去されました。謹んでご冥福をお祈りいたします。

部外者がくる!!



第36回・Daigasエネルギー(株) Kitchen Pro+ (キッチンプロ・プラス)

関西支部遠征編もいよいよラスト!!
今オイラがいるのは京セラドームのすぐ隣大阪ガス(株)さんの巨大体験型ショールームハグミュージアム

本日はその5階にある**Daigasエネルギー(株)**さんの業務用厨房フロア**キッチンプロ・プラス**にお邪魔しますー!!

Daigasエネルギー(株)は大阪ガス(株)を中心としたDaigasグループの一員

キッチンプロ・プラスは各厨房機器メーカー様の最新業務用厨房機器を体感できるショールームです



Daigasエネルギー(株)ビジネス開発部
竹村さん
趣味は飲み歩きとサッカー浦和レッズの熱狂的サポーター

大阪ガス(株)PRチーム
中西さん
趣味はYouTube鑑賞キャンプ系動画にハマり中

では普段やっているツアーを実際に体験していただけます

なんじゃこの広さ!?
まさかコレ全部大阪ガス(株)さんの…!?

いえいえ協賛いただいている様々なメーカーさんの製品です

新製品が出るたび入れ替えるので展示品は基本的に常に**最新機種**
個店向けから大型のものまでガス機器を中心に多種多様なものを取り揃えています



5Fツアーガイド
南さん
座右の銘「日々勉強」好きなバンドはキング・ヌー

展示・実演ルーム

確かにお店を開こうと考える人には参考になるでしょうね～

はい、昨日もジムのトレーナーの方がそのスチコンで**鳥の胸肉料理**を試作されていました

ここはほとんどの部屋に**換気天井システム**が付いてるんです

こちらには今トレンドの**レトルト・フリーズ**関連の機械を揃えています



UDS(※)も完備しているのでガス・電気・水道もワンタッチで接続♪

レトルトで長期保存となると欠かせないのが**殺菌処理**

真空パックした食材をこの機械で高温高圧にすることにより菌を完全に殺すことができます

え、ここで煙とか大丈夫なんスか?

ここにある製品キャスター付きで移動できるんスね



【取材・マンガ にしかわたく】

(※) 集中配管設備 (Utility Distribution System)

満を持しての『芋たこなんきん』再放送開始。NHK史上最大の藤山直美祭りが始まる!!

冷凍で売りたい場合は
液体急速冷凍機!!

フードロス削減にも役立つ
最近注目の機械で
冷凍庫の20倍のスピードで
冷凍できます

皆さん
新しくテイクアウトや
物販に挑戦する時に
繰り返し来館されて

…でもこれ
ガス機器
じゃないけど
いいんですか?

我々は
ガス屋ですけど
お客様のニーズが
最優先!

電気機器メーカー
さんにも
ご協力いただいて
要望に応えるよう
努力してます

それに
今は自由化で
大阪ガス(株)は
電気も売って
ますから…

なるほどー!!

中には
**マイナス30度
に冷やした
アルコール**が
入ってます

冷たあー!!

どのような形で
やるのがいいのか
色々試されてますね

涼厨体感ルーム

「調理中に火傷をした」
「ガス機器は熱い」など
現場の声を受けて
2000年に開発に着手

その時に
できたのが
コレ!!

お馴染みの
ロゴだー!!

涼
涼しい厨房

2年の月日をかけて
涼厨の第1号機の
フライヤーが完成し
2005年には
寸胴レンジ、炊飯器
回転釜を加え
「涼厨」として
販売を開始しました

涼厨®は
大阪ガス(株)の登録商標で
現在30メーカー
680機種に広がっています

右が従来の厨房で
左には
涼厨タイプの機器が
置いてあります

部屋の温度差は約5度!
涼厨は空調の電気代も
節約できる上に
排熱もしっかり換気
省エネ効果もあります

実は「涼厨」は
大阪ガス(株)が
中心になって
開発したんです

マジスか…?!
初耳なんです
けど!!

続きまして
セミナールーム・カー
ペストリアルーム
メインキッチン・ホール
をご案内
いたします♡

**2ページに
収まるワケ
ないやろ!!!**
盛りだくさんすぎるわ!!

料理人の方なんかは
「ディズニーランド
より楽しい」って
おっしゃいますね

ふーん…ところで
ハグミュージアムの
「ハグ」ってどういう
意味なんスか?

「hu+g」って
書くんですよ
「human」と
「gas」の
融合ですね

「ヒューマンガス」…!?

もしかして
社長さんは
マッドマックス
おたく!?

違いますっ!!!

『マッドマックス2』
暴走族の首領
ヒューマンガス様

**展示・実演
ルーム**

体感ルーム

ハグホール
マックス200名を
収納可能! 広い!

セミナールーム
イベントを開ける
中規模ホール

ベーカリーペストリアルーム
パン屋のことなら何でも♡

メインキッチン
最新の厨房機器と
最高の衛生環境

Essay



映画の見どころ・台所

第95回

『戦艦ポチョムキン』

(1925年：ソビエト連邦)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

🎬 始まりは熟成し過ぎた肉をゆでる厨房 食べ物の恨みが大規模反乱に

多くの人々が、連日報道されるウクライナの惨状に涙し、怒り、何もできない虚しさに“やりきれない日々”を送っている昨今だが、本稿が読者に届く頃には、平和な日々が戻っていることを願うばかりである。ところで、連日報道されるニュースで、オデッサ（ロシア侵攻に伴い現在はオデーサに改称）という地名をよく耳にする。そこで今回はここが舞台になった名作を紹介したい。このシネマエッセイで初めて取り上げる無声映画で、「モンタージュ（編集）理論」で知られる“セルゲイ・ミハイロヴィチ・エイゼンシュテイン”の「映画に革命を起こした作品」である。パブリックドメイン（公有：知的財産権が消滅）のため、DVDも容易に入手・鑑賞できるはずだ（ちなみに、私の映画の師匠である映画評論家・淀川長治先生の名調子解説入りの版などもあり）。

「第一次ロシア革命20周年」を記念する映画の依頼を受けたエイゼンシュテインは、『1905年』という作品を撮り始めた。しかし製作日数がタイトになった関係で、六つのエピソードの中から「戦艦ポチョムキン号の反乱」に的を絞って撮影することにした。時は1905年、戦艦ポチョムキン号ではウジの湧いた肉のスープを食べるのを拒否した水兵たちと、艦長・司令官・下士官たちとの間で対立が起きる。水兵は次々と上甲板に集められ、激昂した司令官の指示で彼等の中から20名近くが射殺されようとした時、日頃から扇動役だった

ワクリンチュク（アレクサンドル・アントノフ）が中心となって、水兵の反乱が起きる。

結果、司令官や下士官たちは惨敗し、戦艦は水兵たちが統治することになった。しかし、この大騒動の中でワクリンチュクは凶弾に倒れ、ポチョムキン号はオデッサ港に入港する。折りしも日露戦争の最中、帝政ロシアの圧政に民衆の鬱積は爆発寸前であり、反乱の成功を知ったオデッサ市民は港に駆け付け、英雄を悼む長蛇の列ができた。ポチョムキン号にはたくさんの食料が届けられ、港の広く長い階段から、多くの市民が戦艦の勇姿を眺めていた。

すると突然!! 広い階段に横一列に並んだツアー（皇帝）配下のコサック兵が、市民を一斉に狙撃し始める。大群衆が一斉に階段を駆け下り、現場は生き地獄となった。逃げ惑う人々や恐れおののく人々、射殺される子ども・母親・若い婦人・老婆・青年などがクローズアップになる。力強いショットは細かくつなぐられ、一定のリズムで変化していく画面は大きなうねりとなって、今まで観たこともない衝撃が観客を襲う。「映画史上、最も有名な6分間」がスクリーンに繰り広げられる（約6分40秒あり、個人的には前後も入れ8分としたい）。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。厨房はポチョムキン号の艦内施設として登場する。全体を俯瞰するような場面は映らないが、限られたスペースの中で、腐った肉のスープが鍋で煮込まれ、レードルでかき回されている。牛肉は熟成が進んだ腐る寸前が呈味成分が増しおいしいとも言えるが、ウジが湧いては、加熱殺

菌されてもアウトである。フツフツと煮え立つスープに鬱積した水兵の怒りがダブる。水兵が干し魚やパンに塩(砂糖?)をかけて食べたり、酒保(売店)で缶詰を買う場面や、皿が洗われる場面が挿入される。

厨房を中心に起きる一連の出来事により、水兵たちは鬱積を溜め込み、それが甲板での反乱に際し、爆発のエネルギー源となっているように見える。厨房は水兵の恨みつらみを凝縮していく場所となっているのだ。

本作は「モンタージュ理論」の実践作品なので、これに関連する話をしておこう。今、Aという場面を観るとAという感覚を持ち、Bという場面を観るとBという感覚を持つでしょう。ところがA+Bという場面を連続で観ると、単純にA+BではなくCという別の感覚が生じる。これはソビエトの映画監督・理論家のレフ・クレシヨフが実験・証明した「クレシヨフ効果」であり、彼の下ではEとPで並称される、対照的な二人の天才監督が育った。

Eはエイゼンシュテインで、Pはフセヴォロド・プドフキン(『母』『アジアの嵐』)である。彼等は師の発見をベースに、デヴィッド・ワーク・グリフィス(映画の父)の『イントレランス』(1916年)を研究しつくし、弁証法的に理論構築をした編集技法「モンタージュ理論」を完成させる。Eはショット間の“衝突”を重視し、Pはショットの“連続”を重視した。

特に「オデッサの階段」では、政府軍の司令部(劇場)にポチョムキン号から艦砲射撃が開始されると、獅子の石像の三つのショット(睡眠中・目を覚ます・立ち上がる)が挿入され、見事な効果を出していた。また、この階段を乳母車がカタコトと落ちていく場面は、ブライアン・デ・パルマ監督の『アンタタッチャブル』(1987年)でリスペクトされていた。

映画は大ざっぱに、前半が実際に起きた“戦艦内の反乱”で、後半は“オデッサの階段の虐殺”だが、これは監督の考えたフィクションである。ちなみに「ポチョムキン」という珍しい響きは、女帝・エカテリーナ2世の愛人(10名ほどいた?)“ポチョムキン=タヴリーチェスキー公爵”から来ているそうだ。不勉強ながら、2015年にロシアを旅して初めて知った。

27歳の若き天才が作った本作は世界中に衝撃を与えたが、ドイツではナチの宣伝相・ゲッベルスにプロパガンダとして利用された。日本では公開翌年にフィルムが横浜まで来たが、革命的内容により送り返され、1959年に有志により自主上映。1967年にATG(日本アート・シアター・ギルド)配給で初めて一般公開さ

れた。当時予備校生だった私は観賞して大興奮したが、サウンド版としてはこの時の音楽(ニコライ・クリューコフ版:66分、1950年)が一番耳になじんでいる。その後、散逸したフィルムをまとめたショスターコーヴィチ版(74分、1976年)や、ドイツ公開時のエドムント・マイゼン版(69分、2005年)などが作られた。

印象深い場面の連続だが、特に甲板で水兵が銃殺されそうになった時、ワクリンチュクが衛兵に言う「兄弟!」「誰を撃つ気だ?」は、昨今の同じ民族同士の戦いで記憶が蘇り、悲劇の繰り返しがやるせなかった。『ストライキ』(1924年)でスタートしたエイゼンシュテインは、本作の後『十月』『全線』『アレクサンドル・ネフスキー』『イワン雷帝・第1・2部』などの作品を撮るが、芸術・文化に理解のあったレーニン時代とは違い、スターリン時代は多くの横槍が入り、自己の芸術と権力への許容・迎合(?)の狭間で苦しむことになる。

『ベージン草原』『イワン雷帝・第3部』は中断され、1930年に招かれたハリウッドでは、パラマウントの依頼で書いたセオドア・ドライサーの『アメリカの悲劇』の脚本が没になり、続いてメキシコで撮った『メキシコ万歳』は、膨大なフィルムを置いたまま帰国と相成った(1979年、助監督のグレゴリー・アレクサンドロフが編集し完成)。芸術と政治の間で翻弄されたエイゼンシュテインは、1948年に亡くなる。50歳であった。奇しくもこの年に、映画の父“デヴィッド・W・グリフィス”も亡くなった。そしてこの年の12月28日(映画の誕生日)に生まれたのが、「そう、この私である」。「で、それがどうした!」「……」。

『戦艦ポチョムキン』



監督・脚本:セルゲイ・M・エイゼンシュテイン
原作:ニーナ・アガジャーノワ=シュトコ
撮影:エドゥアルド・ティッセ
音楽:ニコライ・クリューコフ(1950年版)、ドミートリイ・ショスターコーヴィッチ(1976年版)、エドムント・マイゼン(2005年版)
出演:アレクサンドル・アントノフ、ウラジミール・パルスキー、グレゴリー・アレクサンドロフ

発売元:アイ・ヴィー・シー
価格:BD 5,280円、DVD 1,980円(各税込価格)

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59回

肉食の変化について

「疲れた時には焼肉で精をつける」「友人が来るから今日はすき焼き」など、焼き肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキ、生姜焼き、とんかつ……、「肉料理」だとテンションが上がる人も多いのではないのでしょうか。環境問題、食糧不足、食品ロス他、さまざまな視点で、肉の代替品として大豆ミートの市場も伸びつつあります。それでもやはり、「肉派」の人は多数いますし、新型コロナ禍においても、焼き肉店やハンバーガー、鶏の唐揚げ店などは、売り上げ好調でした。

日本人は長きにわたり、主に魚や大豆でタンパク質を摂取してきました。そして稲を中心に、野菜や芋類などを加えてエネルギーに変えてきたのですが、肉食が加わると、主に魚や米の消費は減りました。世界中で食べられているお肉ですが、元々は狩猟して得ていました。いつ頃から人類は、家畜の肉を食べるようになったのでしょうか。

考えるにあたり、農耕と関係が深いと思われれます。農業をすると、安定した食を得られるようになります。移動生活をせずとも、家畜を飼育して、牛乳や卵を得るようになります。家畜の記録としては、約1万5000年前にトルコ東部～イラン北西部において羊とヤギが飼われていて、世界最古の家畜ヤギの骨が見つかったそうです。その後じきに、豚と牛も飼育されるようになったとのこと。

野生動物の哺乳類は約5,000種類以上いる中、家畜になったのは10数種類程度です。では、どのような野生動物が家畜になったのでしょうか。どうも「おとなしく、群れの習性があり、人に慣れる」動物が選ばれていったようです。また、肉食ではないことも必要だったのではないのでしょうか。人間と食べ物が重なってしまうと、取り合いになってしまいますから。牛、豚、羊、鶏など、すべて肉食動

物ではありません。人間の都合に良い動物が家畜化されたということですね。

先日の産経新聞によると、家畜に向く品種改良によって、牛は角がなくなり、乳牛は子牛を育てるために必要な量の乳を出せばよいのですが、現代の乳牛はその10倍もの乳を出すそうです。ニワトリは「産んだ卵を温める」本能をなくし、常に産み落とせるようになっているとか。

家畜を飼育するにあたり、牛が出すゲップに二酸化炭素が多く含まれていることや、各設備燃料が必要になる、必要なエネルギーが過剰であるなどの課題が挙げられています。また、家畜の「命」、「人生」への尊厳というリテラシーの面においても、肉食を避ける人や団体もあります。

そこで、狩猟、家畜に続く“第3の食肉”として研究されているのが、培養肉です。牛の体の筋肉の基になる細胞を採って、牛の体以外の場所で培養し増殖させて、肉のような塊を作って肉の代替えにするというものです。現時点では一枚肉ではなく、ハンバーグなどが向いているようですね。2013年にオランダ・マーストリヒト大学のマーク・ポスト教授が、世界で初めて培養肉でハンバーガーを作り、試食会を開催しています。世界の人口は、2050年に97億人に達すると試算されています。人類が食べる肉の量も、今の食べ方では当然足りなくなるでしょう。培養肉には利点も多いようですが、一方、生命の尊厳や自然の摂理、人道的な側面、安全性などでさまざまな課題もありそうです。私たちはどこまでどのように、「食べ物」を追求して“開発”していくのか。近い将来、スーパーに培養肉が“当たり前”に売られるようになるのでしょうか。

今から始める企業のための SDGs実践講座

第2回 SDGsを理解するための ポイント

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

SDGsに取り組む前に

前回第1回では、SDGsが日本を含む世界の社会制度を変えるものであり、すべての企業はその影響への対応を通じて「企業としての持続可能性」を追求する必要があるとお伝えしました。

今回は、これからSDGsに取り組む企業さまに、最初に理解しておいていただきたいことをお伝えします。

SDGsの分かりにくさ・取っ付きにくさ

筆者のSDGsセミナーでは、SDGsの取り組みについて次のような質問をいただくことがあります。

- ▶ どう取り組むのか、基準がわからない
- ▶ 取り組みたいが、社会貢献というような活動をする余裕はない
- ▶ SDGs以前から類似する取り組みを進めているが、SDGsとして認められないのか？

これらの質問は、SDGsに否定的な方やSDGsの表面をなぞって「一儲けしてやろう！」と考えるような方からは絶対に出てきません。自社の活動が社会に及ぼす責任を真面目に考えている企業さまだからこそ、できる質問です。

しかし逆の見方をすれば、真面目に取り組む意欲のあ

る企業さまですらSDGsに高いハードルを感じている、と考えることもできます。

国連と言われても事業と関係ないし、ISOのような規格や認証制度もなく、取り組みの負荷も……というように、SDGsに企業が取り組む対象としての分かりにくさや取っ付きにくさがあることは否めません。

ゴール(目標)への道筋は決まっていない

SDGsでは、17の目標とその課題である169のターゲット、達成度合いを測る244の指標は決まっていますが、具体的な取り組み方法までは決められていません。SDGsのどの目標に対して、誰が何に取り組み、どこまでの行動をすべきかは、参加者に委ねられています。

旅行で例えると、東京から名古屋へ行くのに新幹線で行くのか、それとも自動車で行くのか、自動車で行くとしても東名か新東名かそれとも中央道か、人によってはJR在来線や国道1号線、はたまた自転車を選ぶ方もいるかもしれませんが、どのルートを通してゴールに向かうのかは、その人の事情に応じて、自分で自由に決定すべきことです。

「私たちのSDGs」を作る

SDGsの場合も、この旅行の例と同様にイメージしてください(図1)。



図1 SDGsのゴールへの経路はいくつもある

政府、公共団体、市民団体、教育機関(学生/生徒)、一般消費者、民間企業等のSDGsの参加者は、その立場の違いによって、SDGsに対する考え方もニーズも異なります。各団体や各個人によって事情も異なりますので、取り組みも異なって当然です。

営利企業の視点で考えるならば、SDGsの取り組みは経営者や従業員の意思(思想)、商品・サービス、保有資源等の事情を考慮して自分たちで考えて自由に決定してよいし、むしろ自由に決定すべきものということができます。

そしてこのことは同時に、SDGsに取り組む際の基準もまた、自分たちで決定しなければならないことを意味します。

ここでいう“基準”は、“自社の取り組みが目指すべき達成地点”という意味で理解してください。

自分たちで決定するとは書きましたが、実際には多くの場合で、国の政策や顧客ニーズ等の外部要因から基準を導くことができます。例えば省エネ製品の開発(目標⑨等)、有害物質管理(目標⑫等)、職場の禁煙(目標③等)、外国人従業員の適正雇用(目標⑧等)等の取り組みであれば、達成すべき程度が、要求仕様や法令で明確に示されているはずで

注意すべきは、そのような事情がない取り組みです。

例えば、純粋なボランティア活動であっても、自社の立場を十分に考慮した基準を決める必要があります。

日本の現状として、多くの企業がSDGsを掲げた商品・サービスや企業ブランディングを展開していますが、残念ながら、取り組みの科学的な根拠や達成度合いが不明確なケースもまま見受けられます。

実態が不明確、またはないにもかかわらず、SDGsを

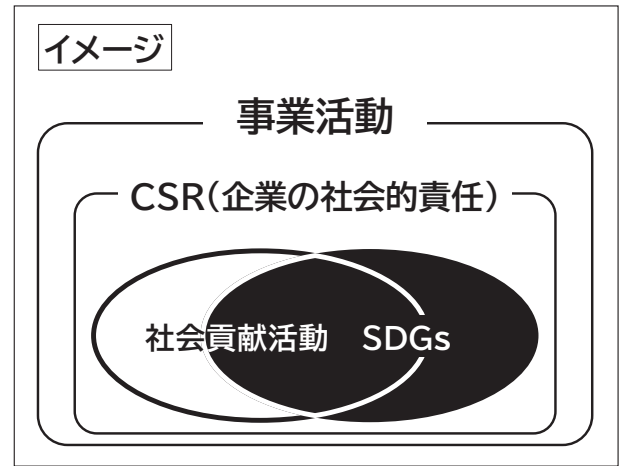


図2 SDGsは、従来のCSRに含まれる

標榜して喧伝することを“汚れたものを洗浄する”という表現になぞらえて「SDGsウォッシュ」と言いますが、企業としてSDGsに取り組むのであれば、このような評価を受けることは避けるべきです。

そのためにもSDGsの取り組みを決定する際には、顧客や一般社会に対して、その取り組みの有効性(SDGs達成に貢献していること)を示すための基準を一緒に決定することが必要になります。

この基準の考え方は重要ですので、必ず覚えておいてください。

SDGsの“社会貢献”が意味するところ

前回第1回で筆者の考えるSDGsの「三つの機能」(規範的機能・政治的機能・経済的機能)についてお伝えしましたが、SDGsはその本質として、社会をより良い方向に導く機能を有しています。

特に大手のマスメディアでは「なんらかの社会課題を解決する新しいサービスや取り組み」というイメージが展開されていますので、“SDGs=社会貢献型ビジネスモデル”という理解をしている方も多いかもかもしれません。

決して間違いではないのですが、もしSDGsの取り組みがこのようなイメージのものに限られるのであれば、例えば産業機械用の金属部品を作る町工場などは、SDGsへの関わりようがなくなってしまいます。

しかし、SDGs以前から多くの日本企業が進めている省エネ設備の導入、リサイクル推進、太陽光パネルの設置、BCP(事業継続計画)等の取り組みは、SDGsにつながる活動であることは間違いありません。

従来これらの活動は、企業の社会的責任(CSR=

Corporate Social Responsibility)という言葉で論じられてきました。中小企業ではCSRとも言わず事業上の必要に迫られて当然のこととして進められてきたかもしれませんが、これらの活動も、SDGsや社会貢献といった考え方を包含する活動として、当然に認められるべきものと考えてください(図2)。

説明責任の重要性

金融機関や大手企業のサプライチェーン等で既に動きがありますが、SDGsに代表される新たな価値観への取り組み状況が、製品・サービスの性能や価格、財務状況等と同様に企業そのものの価値を測るための評価項目となりつつあります。

先述の通り、CSR等の既存の多くの事業活動とSDGsには連続性がありますので、極端な言い方をすれば、何らかの活動を進めてきた企業がバッジを付けさえすれば、「SDGsを推進しています！」と表現することは十分に可

能です。

とはいえ、顧客や一般社会の評価を受けるということは、製品・サービスの機能や性能等と同様に、SDGsの取り組みについても納得の行く説明が求められ得ることを意味します。

したがって、SDGsの取り組みを進めるに際しては、自分たちで決めた取り組みや基準が目的に対して妥当であり、かつ、その基準の達成度合い(有効性)についての説明責任が非常に重要な要素となります。

この説明責任の重要性についても、必ず覚えておきましょう(当連載の中で詳しく解説します)。

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>

SDGs実践のポイント②

- SDGsの“基準”について覚えましょう。
- SDGsの“社会貢献”の観点から、自社の取り組みとSDGsのつながりを考えてみましょう。
- SDGsの説明責任について覚えましょう。

【17の目標：取り組み方のヒント②】

SDGsと人間の安全保障

この記事の執筆中、2022年2月24日に、ロシアがウクライナへの軍事進攻を開始しました。

これまで、目標⑩「平和と公正をすべてのひとに」は、多くの日本企業にとって縁遠い目標のはずでした。

しかし残念なことに、人道的活動や政治的決定に関して、企業としての役割を考え行動することが必要な社会となったことは間違いありません(図3)。

経済を含む人間の安全保障もまた、2030アジェンダとSDGsの中心的な要素となっています。

大局的に見た場合、SDGsの理念や方向性そのものに影響はないと考えられますが、SDGsの三つの側面(経済・社会・環境)における経営環境への影響を見極めながら取り組みを考え、進めていきましょう。

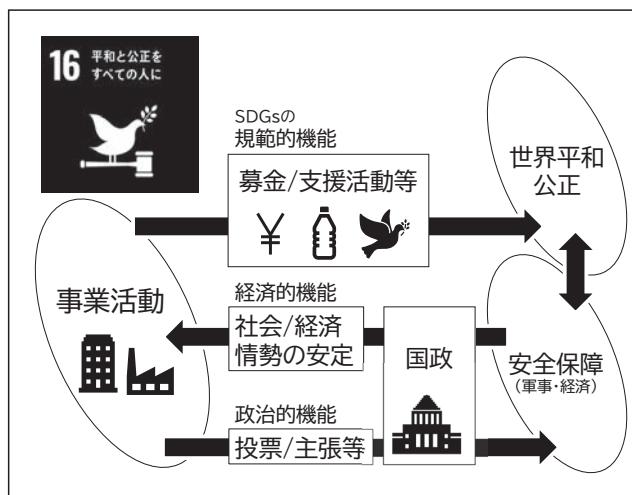


図3 企業としての役割を考え行動しよう

【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は15件で前年同月の24件に対して62.5%。

(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、5年10か月前に設置したFF式ガス給湯器のお湯が出なくなったため、メーカーに見てもらおうと、熱交換器にピンホール状の穴が開いており、機器内に漏水したことが原因と分かった。有料修理と言われたが、6年未満で熱交換器に穴が開くのは、不良品なのではないか。製品不良であれば有料修理は納得できないの1件。

◇問い合わせは、23年前に設置したガステーブルのバーナーキャップが錆で腐朽したため、メーカーに修理を依頼したが、古い部品がなく修理不能と断られた。消費者のことを考えているのであれば部品をいつまでも保有するか、新たに部品を作って修理すべきだ等14件。

【2】 受付実績合計**2-1) 2022年3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 | 0 | 7 | 7 (46.7) |
| 事業者 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 (20.0) |
| 司法・行政 | 0 | 0 | 1 | 5 | 5 (33.3) |
| その他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 (0.0) |
| 計 (構成比) | 0(0.0) | 0(0.0) | 1(6.7) | 14(93.3) | 15 (100.0) |

注) 前年同月の受付件数は24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)

3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 | コンバアタイプ洗浄機 | 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 |
| 22. 4. 19 | グ リ ス カ ッ ト | 22-002-7201 | 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 ユ 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 |

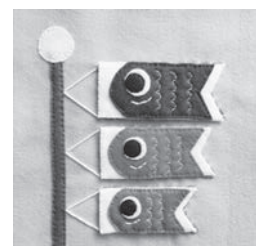
●グリスセパレーター技術基準適合品

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

2021年度 交付ラベル 137,800枚

◆ 5月(皐月) ◆

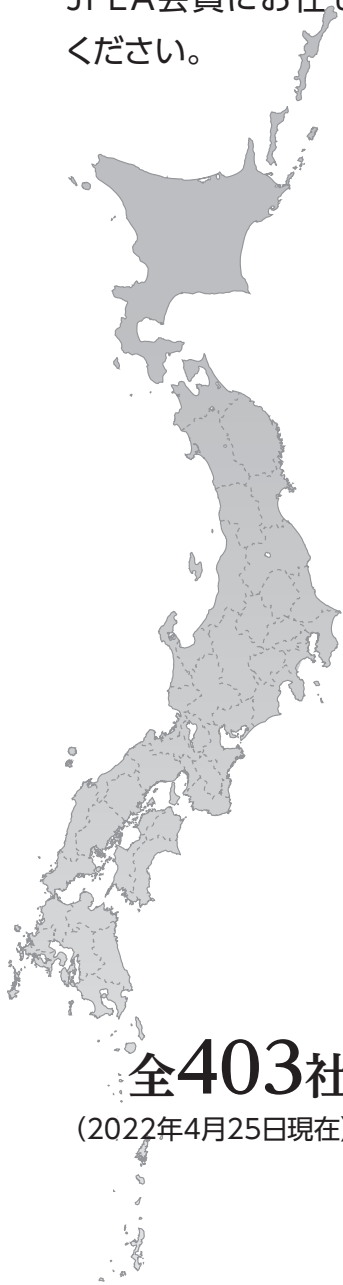
- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 1日(日) メーデー | 13日(金) カクテルの日 |
| 2日(月) えんぴつ記念日 | 15日(日) 沖縄本土復帰記念日、ヨーグルトの日 |
| 3日(火) 憲法記念日、世界報道の自由の日、ゴミの日、リカちゃんの誕生日 | 18日(水) 18リットル缶の日 |
| 4日(水) みどりの日、ラムネの日、ファミリーの日 | 20日(金) 世界計量記念日 |
| 5日(木) こどもの日、端午の節句、菖蒲の節句、わかめの日 | 25日(水) 食堂車の日 |
| 6日(金) ゴムの日 | 28日(土) 国際アムネスティ記念日 |
| 7日(土) 粉の日、コナモンの日 | 29日(日) こんにゃくの日、呉服の日 |
| 8日(日) 母の日、世界赤十字デー、ゴーヤーの日 | 30日(月) ごみゼロの日、消費者の日、掃除機の日 |
| 9日(月) アイスクリームの日 | |
| 12日(木) アセロラの日 | |



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403社

(2022年4月25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)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

◆東京都

(株)AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業(株)
アサヒ装設(株) 東京営業所
東産業(株)
(株)泉設備
(株)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)上野製作所
エース工機(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)
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
(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)
(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
マッハ機器(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)ケーツエス
 タニコー(株) 中国四国事業部
 (株)TOSEI 関西支店 広島営業所
 (株)中西製作所 中四国支店
 ニチワ電機(株) 広島営業所
 日本調理機(株) 中四国支店
 パナソニック産機システムズ(株) 中四国支店
 広島アイホー調理機(株)
 フクシマガリレイ(株) 広島支店
 (株)フジマック 中四国事業部
 (株)フロムシステムダイレクト
 ホーコス(株)
 ホシザキ中国(株)
 (株)丸八

◆ 徳島県

(有)東四国厨房設備

◆ 香川県

(株)サムソン
 四国厨房器製造(株)
 (株)中西製作所 高松営業所
 ニチワ電機(株) 高松営業所
 フクシマガリレイ(株) 四国支店 松山営業所
 ホシザキ四国(株)

◆ 愛媛県

北沢産業(株) 松山支店
 (有)厨房のウエマツ
 (株)マクロキッチンキグ フジ

◆ 高知県

(株)丸三

● 九州支部**◆ 福岡県**

(株)AIHO 九州支店
 アサヒ装設(株) 福岡営業所
 伊藤産業(株)
 エムケー厨設(株)
 エレクター(株) 福岡オフィス
 王子テック(株)
 (株)大穂製作所
 押切電機(株) 福岡営業所
 北沢産業(株) 福岡支店
 協立エアテック(株)
 (株)コメットカトウ 九州営業所
 タニコー(株) 九州事業部
 (株)TOSEI 九州支店
 (株)中西製作所 九州支店
 西日本ステンレス工業(株)
 ニチワ電機(株) 福岡営業所
 (株)日本エコテクノ
 日本洗浄機(株) 福岡営業所
 日本調理機(株) 九州支店

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

◆ 佐賀県

(株)中島製作所

◆ 長崎県

(株)長崎日調

◆ 大分県

(株)中栄工業

◆ 宮崎県

(有)丸一厨房

◆ 鹿児島県

ホシザキ南九(株)
 メイワ冷熱工業(株)

◆ 沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
 S-TEC(株)
 岡山ガス(株)
 (株)オリエンタルランド
 関西電力(株)
 キッチン・バス工業会
 九州電力(株)
 西部ガス(株)
 シーバイエス(株)
 四国電力(株)
 商工サービス(株)
 仙台市ガス局
 Daigasエナジー(株)
 中央職業能力開発協会
 中国電力(株)
 中部電力ミライズ(株)
 東京ガス(株)
 東京サラヤ(株)
 東京電力エナジーパートナー(株)
 東邦ガス(株)
 東北電力(株)
 一般社団法人日本エレ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8 |
| (株)上野製作所 | 後3 |
| 北沢産業(株) | 前4 |
| 三和厨理工業(株) | 前7 |
| スギコ産業(株) | 後1 |
| (株)タチバナ製作所 | 前8 |
| 東京ガス(株) | 後6 |
| (株)中西製作所 | 前2 |
| ニチワ電機(株) | 前1 |
| 日本洗浄機(株) | 表2 |
| (一社)日本ガス協会 | 前5 |
| 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10 |

(50音順)

■ 広告掲載のお願い

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

広告掲載料金 (会員企業・税別)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

編集後記

●『大東亜共栄圏のクールジャパン』(大塚英志著、集英社刊)を読むと、戦時に映画・マンガ・作家・報道と国策の「協働」の例が取り上げられ、娯楽と道徳を交えてプロパガンダがたやすく浸透していく様が解説されていて、興味深い。自分が取捨選択した正解が、何故か自分に不利なものばかりになる不思議である。●そんな絵に描いたようなプロパガンダが連日味わえるロシアのウクライナへの侵攻が長期化して、日本もロシアからのアルコール飲料、木材、機械類等の輸入禁止措置を取ったが、既に木材は前年より6割近く上昇して、今後の建築・各種什器への影響が懸念される。既にガソリンや食品や半導体なども高騰しており、加えて約20年ぶりのレベル(10年前は1ドル約80円だった)まで加速化する円安による、さらなる状況悪化が懸念されている。●100円ショップに高価な商品が多く並ぶようになり、物価「優等生」のもしも値上がり、学校給食で、サラダ油の高騰に揚げ物を減らし、鶏肉はモモを胸肉に変更するなどの涙ぐましいコストダウンの努力をしている所もあり、既に子どもたちに影響が出ている。大人でも、エデンレッドジャパンの調査(600人)で、節約のために多くの勤労者がランチを抜いているという。●立澤賢一京都橋大学客員教授は「いま発生している「円安」と「物価上昇」は、アベノミクスの「ツケ」と断じ、野口悠紀雄一橋大学名誉教授は日本の一人あたりのGDPはアベノミクス以前はアメリカとあまり差がなかったが、今や韓国とあまり大きな差がなく、現在はOECD平均・アメリカとの対比でも、1960～1970年代初め頃と同じ状態にあると断じている。アベノミクス不況、消費税増税、新型コロナに続き、ロシアのウクライナ侵攻で、日本の失われた30年はどこまで伸びるのか。●喫緊の課題である新型コロナは、オミクロン株は軽症と言われているものの、『Nature』誌ではその後遺症で、味覚障害や倦怠感やブレインフォグの他、さらに嗅覚に関連する脳領域の組織の萎縮や、認知機能の低下が報告されている。そしてオミクロン株の主流型「BA・1」と、さらに感染力の強い派生型「BA・2」、それらの遺伝子が交ざってさらに感染力の高い「XE」も危惧されており、感染数が昨夏の第五波以上の数値で高止まりし、死者数も2021年末まで5,563人だったのが、2022年だけで約1万5000人という状況であり、島根県や沖縄県知事が第七波に入ったと認識を示している状況である。とりあえずGWは新型コロナ対策担当大臣が「感染状況を判断した上で何も行動制限をかけていない」としており、政府は4回目のワクチンは高齢者に限定し、新型コロナの感染症法上の位置付けを2類から、治療費などを公費で全額負担せず自己負担にする可能性の高い5類に変更する案も検討されている。さて、状況はどうなるのか。(H)

厨房

2022年5月5日発行
第59巻／第5号
(No.635)

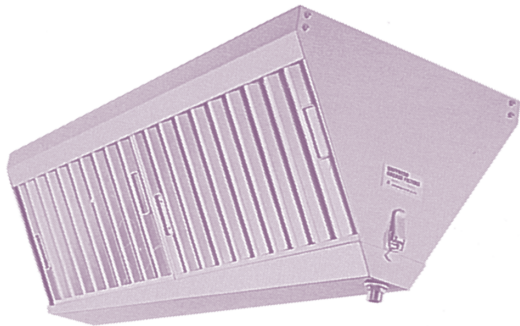
発行人 谷口一郎
編集 工業会広報編集委員会
広報担当副会長 中川幹夫
広報編集委員会委員長 深澤及
広報編集委員会委員 精松弘充／伊藤典弘
大内敏弘／高橋篤志
佐藤大輔／桑山俊之
荻原靖／黒澤雄希
地方編集委員 吉田義一(北海道)
沼野章久(東北)
服部俊男(東海北陸)
福島隆志(関西)
福井正晃(中四国)
伊藤晴輝(九州)

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

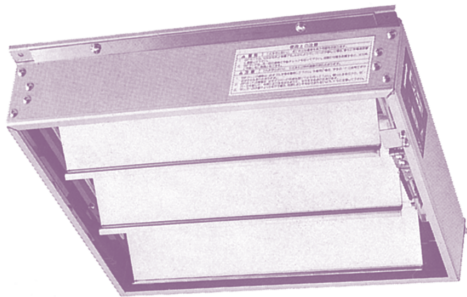
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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
 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
 広島営業所 ☎082(871)0037代
 福岡営業所 ☎092(621)2021代



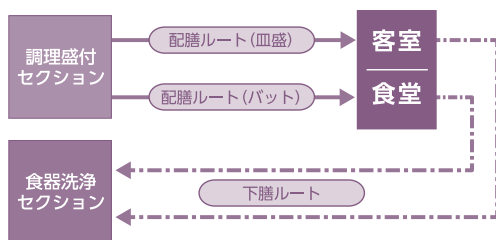
『自律移動搬送ワゴン』

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



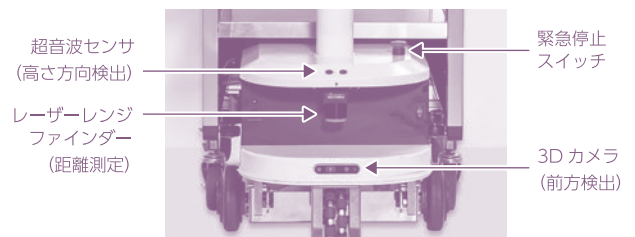
■ 配膳・下膳作業を自動化

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



■ 人や障害物を自動認識

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



■ 設定した目的地へ自律移動

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



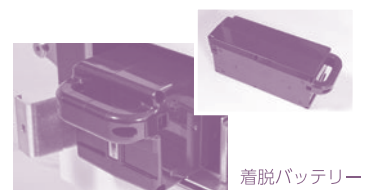
■ 省コスト設計

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

■ 高効率な配膳・下膳

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

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



ウエノで理想の厨房へ

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



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

株式会社上野製作所

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



学校給食用配膳台

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



業務用厨房に最適な新しい洗浄除菌液

e-WASH

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

スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK

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

UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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

“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

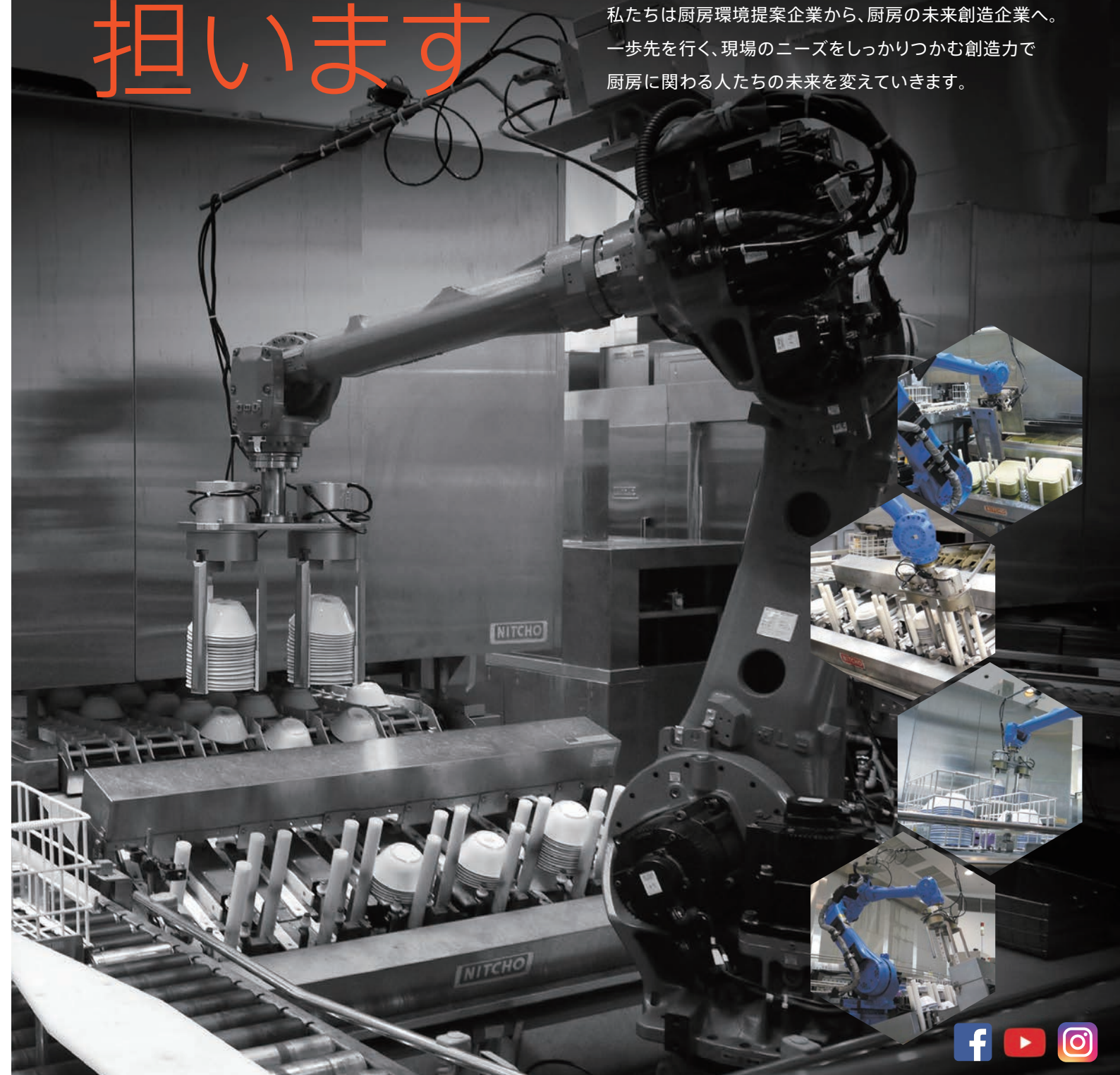
本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入 60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510

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 | | | |

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

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