

# 厨房

2022  
No.636

6

JUNE

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2022年度  
第1回理事会報告

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」

小倉朋子の

食・心・美Part.2

「食・パンブームは終わったのか」

今から始める企業のためのSDGs実践講座

「私たちのSDGsを作る(その1)」

「厨房設備事業者とSDGs」

外食トレンド2022

「食全体のマーケットと

食の外部化率・外食率」

映画の見どころ・台所

「それでもボクはやってない」

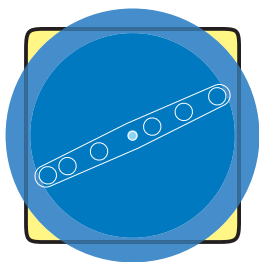
# SANI JET SD114GSHB

## 4ROTER AUTOMATIC DISH WASHER

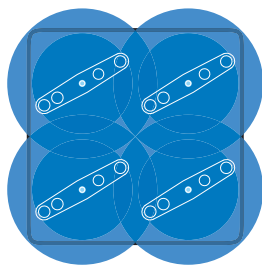
### 世界に誇る4ロータ洗浄システム

図Aは一般的な洗浄ノズルの噴射パターンで角形ラックの4隅は理想的ではありません。図Bの4ロータ洗浄噴射方式は4本のノズルアームが回転する噴射パターンで角形ラックの全範囲をムラなく強かに洗浄し理想的な洗浄効果を得られます。

4ロータ洗浄システムは当社独自の究極の洗浄方式です。



A 従来の1ロータ洗浄噴射パターン

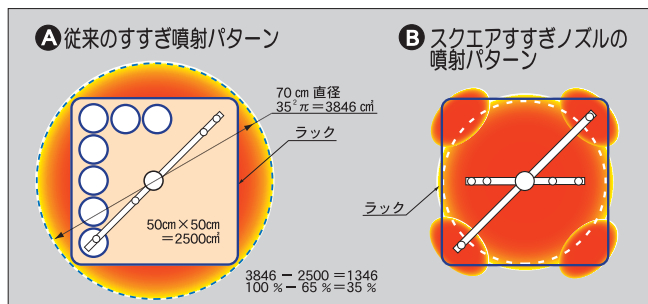


B 4ロータの洗浄噴射パターン



### 高出力DCすすぎポンプ採用

従来比1.6倍出力DCポンプの採用で、すすぎ威力を高めました。図Aは一般的な回転すすぎノズルの噴射パターンで35パーセントが角形ラックの外に無駄にスプレーされています。図Bはスクエアすすぎノズルの噴射パターンでラックの4隅のみをスプレーする4方バルブ内蔵の長いアームとラックの内側をスプレーする短いアームとで角形のスプレーパターンを構成し、3割以上の節水に成功しました。



### 自動オープン (オプション)

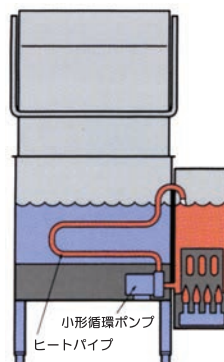


### コース選択デジタルパネル



洗浄・すすぎ湯の温度のほか、エラーコード・設定・運転データをデジタル表示します。食器の種類や状況に応じて「短」「標準」「長」「すすぎ」より運転コースを選ぶことができます。

### オールガス加熱で経済的



図のようにガスブースターのすすぎ水(90℃)を洗浄槽内に循環させて、洗浄湯の加熱をおこないません。(ヒートパイプ方式) 高効率(75%)ブースターは電気加熱の約6割のコストで済みます。  
※電気ヒータ式ブースターもご用意しております。



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 FAX03(3750)4890  
 大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX06(6965)9601  
 名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX052(772)7307  
 仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX022(243)4663  
 新潟営業所 新潟市東区はなみずき1-13-5 ☎025(273)2331 FAX025(273)2438  
 福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX092(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。



カゴごと食器類洗浄システム  
 NAW-PATA (ナウパタ)



美しい地球  
 のために

eco

eco01

カゴごと食器洗浄で  
 浸漬要らず！

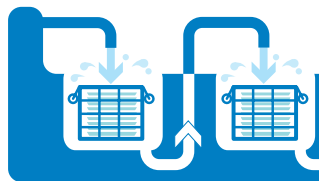


食器をカゴから取り出さずに  
 洗浄する省力型。  
 浸漬せずに洗浄でき、その分の  
 水やエネルギーを抑えます。

eco02

徹底した水の  
 リサイクルで節水！

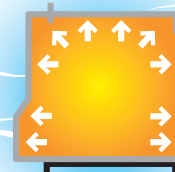
水を何度も再利用して、  
 水の消費量を極限まで抑えます。



eco03

断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと  
 空調負荷を軽減します。



株式  
 會社

中西製作所

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

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

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

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

中西製作所

検索







# 素材の差ではありません。



理由は動画で  
[メニュー\_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/](https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio_movie/)

## HOSHIZAKI

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

**ホシザキ株式会社**

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

 **CALL ME!**  
**HOSHIZAKI**

**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

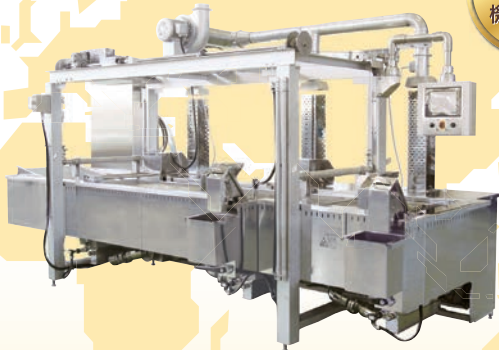


HI-COOK is GOOD-1 Partner

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

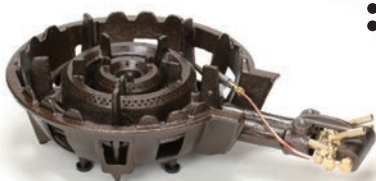


全てがハイクォリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

**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



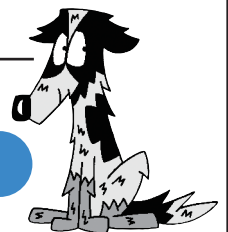
●LPガス 12.8kw (0.91kg/h)  
●都市ガス13A 12.8kw  
●サイズ  
セット 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm  
バーナー 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm  
重量 セット19.0kg/バーナー10.0kg 下枠9.0kg  
ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共



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。



# 厨房設備工学入門

第8版  
好評発売中

1992年の初版刊行以来、業界唯一の厨房設備の  
専門書・入門書の最新版。

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



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

# 業務用厨房関係法令集

2021年版

業務用厨房関係法令集  
2021年版

一般社団法人 日本厨房工業会

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

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

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



# 厨房女子 vol.87 が行く!



今月の  
ゲスト

株式会社 千田

営業 平田 純子さん

## 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。

平田 大学4年生の秋に参加した、合同企業説明会がきっかけです。どのブースに参加しようか迷っていた際に、うちのブースを覗いてみない?、と声をかけていただきました。厨房機器や調理器具を取り扱っていると簡単な説明を聞いた際は、飲食店でアルバイトをしていたこともあり、面白そうだと興味を持ちました。後日千田で開かれた説明会に参加しましたが、会社の雰囲気や働いている社員の方の人柄が素敵でここで働きたいと思い、入社を決めました。

## お仕事の内容は? やりがいは?

平田 店舗で取り扱っている厨房機器や調理器具の販売を行っております。店舗ではスプーンから冷蔵庫まで取り扱っており、買い物に来られるお客さまも、プロの料理人の方から主婦の方までと、さまざまな方が来られます。包丁やフライパンなどは、料理人の方に適しているものと家庭での使用に適しているものがあります。ですので、店に来られた一人一人のお客さま

のご要望に沿った商品を提案し、納得が行くような形で商品をご購入いただいた際に、やりがいを感じます。また、飲食店をオープンする際に、調理器具の



店舗前で臨戦態勢の平田さん

備品一式の納品をさせていただいたお客さまから、また後日2店舗目をオープンするので平田さんお願いしますと言って任せていただけると、信頼していただいていると思い、やりがいを感じます。

## 今後のあなたの夢を教えてください。

平田 道具屋筋の中なら千田さんが一番やと思ってもらえるような売り場を作っていきたいです。そのためにも、お客さまとの日頃のやり取りの中からヒントを得て、どういった商品を陳列すべきか考えたり、どうしたら目の前のお客さまが喜んでくださるか日々考えたりしながら、接客を行っていきたくです。

また、今年で入社7年目ですが、取り扱っている商品についての知識がまだまだ浅いと感じることがあります。取り扱っている商品数が豊富なゆえに覚えることも多いのですが、さまざまなメーカーさんの商品を取り扱うことができるのが、卸売業の強みだと思います。千田ではベテランの社員さんも多くいらっしゃいますし、毎月商品知識を深めるための会議が行われています。それらを生かして商品知識をさらに深め、お客さまからもっと信頼していただけるような営業になれるよう、努力していきたいです。

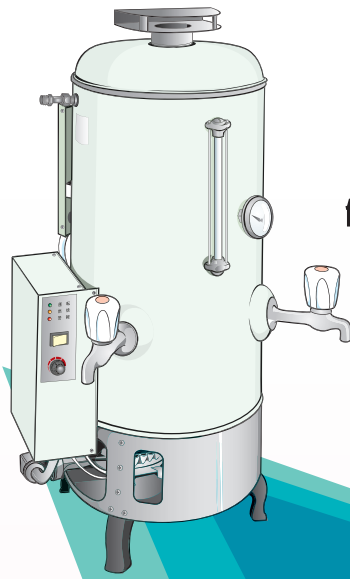
## 職場の方からエール

持ち前の愛嬌で先輩を頼ってたカワイイ後輩の平田さん(∇∇)も、気が付けば、同僚にもお客さまにも頼りにされる存在になりました。学習意欲が高く、ウチで販売してるスポンジタワシのように(?)知識を吸収していく様を見ると、はるか先輩の私も「がんばらなアカン」と律することが多々あります。姐さん、これからも頼りにしてます!

(営業部第一課・新宮 要)

# 給湯 質

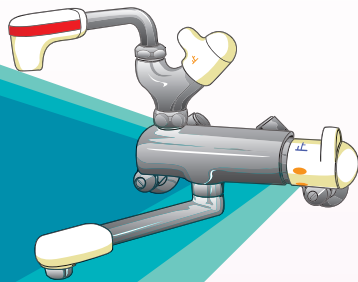
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器  
貯蔵式ガス湯沸器  
DN (HDN) シリーズ

**GAS**

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

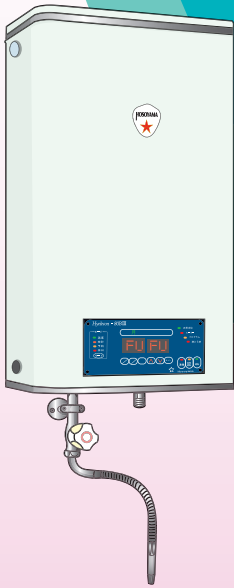


**ELECTRIC**

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

**STEAM**

蒸気貯蔵湯沸器  
蒸気瞬間湯沸器

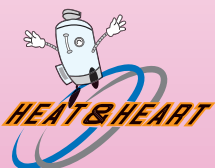


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type



**WE are the  
Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

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

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

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



## CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(87) ————— (株)千田
工業会関係	14	2022年度第1回理事会報告
会員の広場	17	(株)ハイサーブウエノと(株)サイゼリヤがグリストラップの合併会社を設立
法律相談	18	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(6)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	20	部外者がくる!!(37) (株)エム・アイ・ケー 本社ショールーム ————— にしかわたく
ESSAY	22	映画の見どころ・台所(96) 『それでもボクはやってない』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	24	小倉朋子の食・心・美 Part.2(60) 「食パンブームは終わったのか」 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	25	今から始める企業のためのSDGs実践講座(3) 「私たちのSDGsを作る(その1) — 厨房設備事業者とSDGs —」 ————— 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	30	最新外食トレンド2022(5) 「食全体のマーケットと食の外部化率・外食率」 ————— 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
	12	たんぽぽ食堂～[2階の角の特等席]————— 小崎彩子
	13	巻頭よせて [究極のアスリート飯]————— Daigasエナジー(株) 栗栖 敏
	17	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]

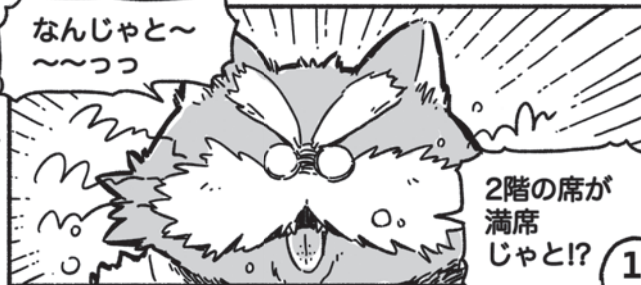
6月

# たんぽぽ食堂

～2階の角の特等席～



なんじゃと～  
～～っつ

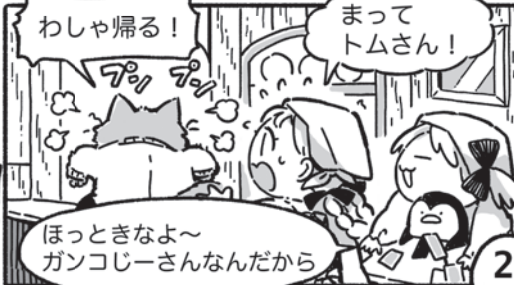


2階の席が  
満席  
じゃと!?

1

わしゃ帰る!

まって  
トムさん!



ほっときなよ～  
ガンコビーさんだから

2



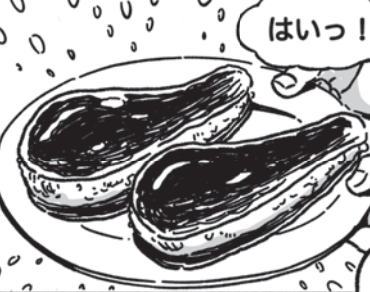
ポポ…たんぽぽ食堂の料理長。



たあ子…ポポの姉で、いつもマイペース。



トム…食堂の常連客。ガンコで無口なおじいさん。



はいっ!

3



これ食べたら  
元気になるよ!

っちゅーか  
なんでそんなに  
2階にこだわるの?

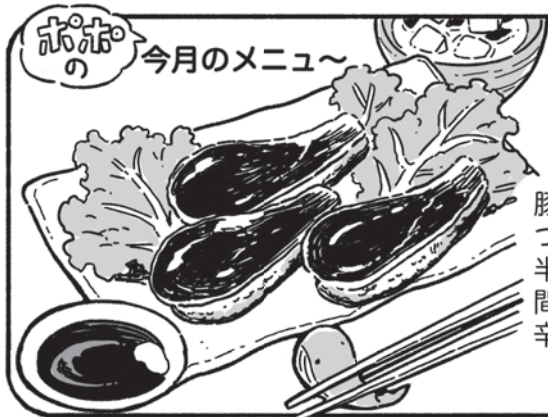
4



この季節になると、  
2階の角の窓から  
くじらが見えるんですよ～

ナルホドね

5



ポポの  
今月のメニュー～

## ナスの くじら揚げ

豚ひき肉にショウガのみじん切り、塩、酒、片栗粉、  
つなぎの卵黄を加えて混ぜたものを、  
半分に切って切れ込みを入れたナスの  
間に挟んで揚げる。  
辛子醤油といっしょにどうぞ。



作者：小崎彩子(おさきあやこ)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](mailto:canalbooks1125@gmail.com)



# 究極のアスリート飯

Daigasエナジー(株) 栗栖 敏

世の中に野球がなければ、今、この原稿を書くことは実現しなかったと思います。

私は、1999年4月、野球でオリンピックに出たいという思いから、大阪ガスに入社しました。オリンピックに出場できるだけの力を身に付けることはできなかったですが、7年間の社会人野球生活は充実したものでした。

調子が悪くて試合に出場できないことはあっても、ケガによる欠場は一度もありませんでした。

元気な体に産んでくれた、満足な食事をさせてくれた両親がいたからこそです。

とりわけ、幼少期から高校時代までの成長過程において満足な食事をさせてくれたことが、強くてたくましい野球人生にしてくれたと、振り返れば思います。

昨今、両親共働き家族も増え、スポーツ界で頂点を目指す子どもたちが、どのような食事をしているのだろうか？ と不安になることがあります。

当然のことながら、過去の私のように満足な食事を摂っている子どもたちも多数いるとは思いますが、そうでない子どもたちも世の中にいると思います。

どのようなスポーツにおいても、将来のスーパースターになるためには食事というものが必要不可欠で、子どもたちには満足な食事と共に、スキルを上げてもらいたいと強く感じます。

今の私に何かできないであろうか？

このように考えると、私自身の大学時代を思い出します。

親元を離れ一人暮らし、食事が偏り、金銭的にも余裕がなかったため、満足な食事を摂っていたとは言えない状況でした。

この時、よく考えていたことがあります。

栄養価満点のインスタントラーメンがあれば、助かるのになあと。

例えば、「骨が強くなる」「機敏に動ける」「筋肉質になる」「風邪を引かない」など、目的別にいろいろなサプリメントがあるようなイメージです。

栄養価満点のインスタントラーメンは一例ですが、私は、「究極のアスリート飯」を考案し、世の中に広めたいと強く感じます。

これがかなえば、子どもたちのスキルがもう一段ステップアップし、親御さんも食に関する不安が解消され、より良い充実した生活を送れるのではないかと考えます。

食のせいで、子どもたちの夢がかなわないという事象は避けたい。多くの子どもたちに安価で栄養バランスの取れたものを食してもらいたい。

これから日本国内、世界で活躍していくアスリートを目指す子どもたちを、「食」という観点からサポートしていきたいです。

私が取り組んだこのサポート活動で、将来、オリンピックで金メダルを取った。プロ野球選手になった。メジャーリーガーになった。

そんな事象を聞くことが……私の最大の夢です。

## 2022年度第1回理事会報告

# 創立60周年記念式典の概要が決まる

2022年5月10日(火)、2022年度第1回理事会が、芝パークホテル「アイビー」にてWeb併催にて行われた。

理事会に先立ち、由利事務局局長よりオンライン参加へ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、議事に入った。

### ◆審議事項

第1号議案「2021年度事業報告及び収支決算に関する件」について、齋藤副会長より2021年度の総論、会務運営機構、会員の状況等について報告された。収支決算については細山副会長より説明がなされ、承認された。

第2号議案「2022年度事業計画(案)及び収支予算(案)に関する件」について、齋藤副会長より、2022年度の基本方針、会務運営機構について報告された。次に細山副会長から収支予算(案)が説明され、承認された。また工業会創立60周年記念式典、事務所の移転、移動理事会(九州)、工学入門の発行、ホームページのリニューアル等の支出が重なり、マイナス予算となっていることが説明された。

第3号議案「理事の辞任に関する件及び新理事候補に関する件」について、齋藤副会長より、辞任届を提出された理事と後任の理事候補者の説明があり、定時総会に諮ることが承認された。

第4号議案「内閣府への提出書類と手続きに関する件」について、細山副会長から公益目的支出計画実施報告書の内容について説明があり、柳屋監事よりそれに関する監査報告が行われ、承認された。

第5号議案「定款の改訂に関する件」について、齋藤副会長から工業会事務所移転に係る定款の改定案(定款第2条の主たる事務所所在地を港区から千代田区に変更)の説明があり、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。

「フードセーフティジャパン2022」

「第12回農業WEEK」

「HOSPEX JAPAN2022」

#### ②理事会及び委員会等における遠隔会議の実施ガイドライン(案)について

齋藤副会長より、遠隔会議の実施が今後も見込まれるため、工業会における遠隔会議実施ガイドラインを作成したい旨提案があり、由利事務局局長からガイドライン(案)の説明があり、原案の通り承認された。

#### ③功労者顕彰規程改訂(案)及び表彰対象者について

齋藤副会長より、工業会支部役員を表彰するために功労者顕彰規程の改訂を行いたい旨提案があり、その内容について説明があり、また当該改訂案承認の場合の表彰対象者リストについても説明があり、いずれも原案の通り承認された。

#### 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、以下の日程でそれぞれ開催されること、また、定時総会・創立60周年記念式典・懇親会はアクリル板付きの円卓に着席状態で開催されることが説明され、承認された。

### ◎第56回定時総会

開催日時：2022年6月15日(水)14:00～

開催場所：東京ドームホテル 地下1階「天空」

議案:

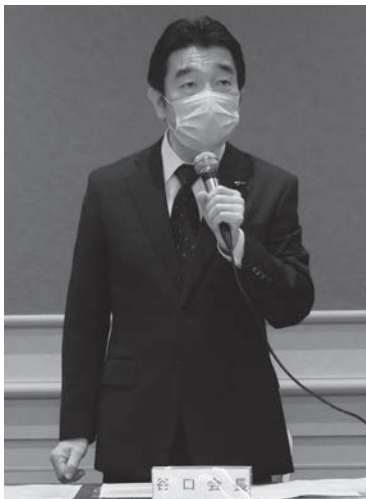
第1号議案 2021年度事業報告及び収支決算の承認の件

第2号議案 2022年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件

第3号議案 定款変更(案)の承認の件

第4号議案 理事の選任の承認の件





谷口一郎会長



Webでの参加者も含め、出席者26名の理事会となった

#### ⑤2022年度第2回理事会(移動理事会)の開催について

齋藤副会長より、以下の日程でそれぞれ開催予定であるが、実施については新型コロナの感染状況を考慮し、移動で行うか、東京で通常方式で行うかを7月中に判断することおよび本案件を幹部会に一任することが説明され、承認された。

◎開催日：2022年10月中旬(開催支部にて会場や宿泊を含め調整)

◎場所：九州支部

#### ⑥2023年新年賀詞交歓会について

齋藤副会長より、以下の日程での開催を予定しており、仮予約を行った旨が説明され、承認された。

◎開催日：2023年1月18日(水)16:00~

◎場所：東京ドームホテル 天空B

### ◆報告事項

#### ○総務部(鎌田総務委員会委員長)

##### ①退会会員について

退会会員2社の紹介があった。また、本退会を勘案した会員数が403であることが報告された。

##### ②2022年度団体賠償責任保険について

本年度の募集内容について報告があった。

#### ○財務部(細山副会長)

##### ①財務状況について(3月末現在)

##### ②2021年度における収支決算について

2021年度決算について、資料に基づき報告があった。

##### ③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(細則)について

由利事務局局長より、標記規程について、データの保存方法等を記載した細則を作成した旨報告があり、その内容について説明があった。

#### ④事務所移転関連経費について

由利事務局局長より、移転は貸主である関東厨房機器協同組合の都合であり、移転に係る経費の一部を負担いただきたい旨の依頼状を同組合に対し提出したと、当該依頼状における負担額の明細について説明があった。

#### ○技術部(福島副会長)

##### ①2021年度 그리스除去装置認定ラベル発行について

2021年度については13万7,800枚が発行されたとの報告があった。

##### ②2021年度自主検査員講習会について

2022年3月10日に自主検査講習会を行い、31名が受講したことおよび現在の自主検査員は256名であるとの報告があり、また、本年度参加者からの質問を『JFEA 業務用厨房設備機器基準Q&A』に追記した旨も併せて報告された。

#### ○広報部(中川副会長)

##### ①月刊厨房広告収入の推移について

月刊厨房広告収入の過去10年の推移について説明があった。

#### ○資格部(岡田副会長)

##### ①2022年度厨房設備士資格認定試験について

2022年度の試験実施内容およびスケジュール、申込者数等について説明があった。

## ○教育部(寺部副会長)

- ①2022年度厨房設備フォローアップ研修会について  
2022年度厨房設備フォローアップ研修会の講義のテーマが報告されると共に、企業・個人のアカウント取得料金の説明があった。

## ○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  
2021年度は1,464件発行した旨が報告された。
- ②2022年5月から2023年4月の主要事業スケジュールについて  
主要スケジュールについて報告があった。

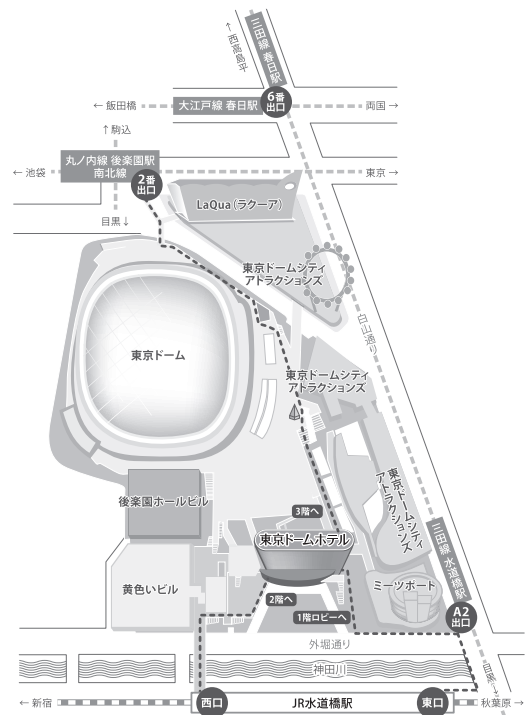
## 一般社団法人 日本厨房工業会

# 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」





## (株)ハイサーブウエノと(株)サイゼリヤが グリストラップの合併会社を設立



小林宏充・(株)CSsT代表取締役社長(株)サイゼリヤ社長室長、写真左)と  
小越元晴・同社取締役(株)ハイサーブウエノ代表取締役社長、写真右)

5月26日、(株)ハイサーブウエノ(関東支部)は、大手イタリアンレストランチェーンの(株)サイゼリヤと合併会社を設立したと発表した。

(株)ハイサーブウエノは「生産性の高い厨房作りの提供」、(株)サイゼリヤは「店舗で働く人が働きやすい厨房環境開発に精力的に取り組む、生産性を高める仕組みを構築」で既

に協業しており、第22回厨房設備機器展の工業会セミナーでも、両社は並んで壇上で講演しているが、今回設立された合併会社・(株)CSsT(シーエスエスティー)は、両社が開発してきた厨房技術を中心に厨房システムを提供するという。

第1弾として、(株)サイゼリヤで導入の進む清掃レスグリストラップ「グリスシールド(GS)」を提供。既に鳥貴族HDが運営するトリキバーガー渋谷井の頭通り店、ホットパレットが運営するペッパーランチ2店舗、ラーメン風運営2店舗、ブロンコピリーにも採用されている。また、GSを導入することにより、厨房と客席間の床段差をなくす「フリーフラット厨房」のノウハウも提供するとしている。

(株)ハイサーブウエノでは、CSsTについて「従業員が喜び、生産性の高い厨房システムを顧客と共に創り上げ、コロナ禍で疲弊した飲食業界に勇気を与え、「食堂業の産業化」を実現する。技術で食堂従事者の夢をかなえる(笑顔を広げる)ことを目指す」としている。

【工業会事務局 花田政孝】

### 工業会だより

4月16日~5月20日

#### 4.19

2022年度第1回グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、末光、富永、金野各委員、佐藤オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野課長、石川職員。(厨房機器会館6階会議室・Web併催)

#### 4.21

第1回財務委員会。細山副会長、大前、猪野田、小林各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、地下職員。(Web開催)

#### 4.22

第1回教育委員会。寺部委員長、松尾、阿部各副委員長、関根、鶴見、肥田各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員。(厨房機器会館6階会議室・Web併催)

#### 4.26

2022年度第1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)

#### 4.28

監事会。堀江、森、柳屋各監事、大畑専務理事、由利事務局局長、地下職員。(厨房機器会館6階会議室)

#### 5.10

2022年度第1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、上野、福井、吉田、丸山、杉山、上崎各理事、森監事(以上会場参加)、加藤、石川、肥田、鎌田、山崎、宮沢、和田、上松、

中西、北川、服部各理事、柳屋監事(以上Web参加)、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長、吉野課長、花田職員。(芝パークホテル2階・アイビー)

#### 5.11

衛生機器WG。和中リーダー、嵐田、有田、上岡、小栗、岡野、斎藤各メンバー、宮地オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、吉野課長。(厨房機器会館6階会議室・Web併催)

#### 5.13

第9版・第3回教材検討委員会。飯田委員長、樋田、白井、高橋(ZOOM参加)、川村各委員、大畑専務理事、水野事務局次長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室・Web併催)

#### 5.17

第2回設備士資格委員会。石川委員長、萩原副委員長、金子、宇田川、高橋(秀)、川村、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)

#### ●会社代表者等の変更

直本工業(株)(関西支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】

直本行雄 代表取締役

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



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(6)」

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ている。そして、前回も記載した通り、改正点は、大きく以下の六つに分類できる。

- (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

前回、(1)、(2)について解説したので、今回は(3)から解説する。

## ■ 2. ポイント(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

個人情報保護法では、個人情報保護委員会その他に、民間団体による自主的な取り組みを利用した個人情報の保護の仕組みとして、「認定団体制度」を設けている。個人情報の取り扱いに関する苦情

処理、事業者への個人情報の適正な取り扱いに関する情報提供などを行う団体を、「認定個人情報保護団体」とする制度である。

旧法では、認定団体制度は事業分野単位の民間団体が対象であったところ、新法では企業の特定分野(部門)を対象とする団体も認定保護団体として認定できるようになった。このように、民間団体の積極的な関与により個人情報保護を図ることが求められ、特定分野においても自主ルール策定などによる保護が図られることになった。

この制度においては、特定の事業を対象に活動する認定団体による、専門性を生かした個人情報保護のための取り組みが期待されている。

## ■ 3. ポイント(4) データの利活用の推進

旧法では、個人情報取扱事業者が、自社で利用するために個人の特特定できない情報に個人情報を加工した場合でも、加工前の情報と同様に、利用目的の特定(個人情報保護法第15条)、目的外利用の禁止(同法第16条)、取得時の利用目的の公表(同法第18条)、個人データの内容の正確性の確保(同法第19条)等が求められており、規制の対象が厳格であった。

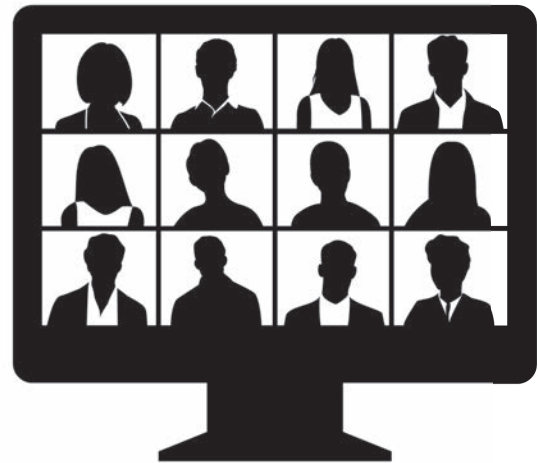
この度の個人情報保護法改正により、氏名等を削除し、他の情報と照合しない限り個人を特定できないように加工した情報(これを「仮名加工情報」と呼ぶ。



個人情報保護法第2条9号)については、事業者が内部において分析目的で利用する場合に限定すること等を条件に、漏洩等の場合の報告義務を免れ、また本人からの開示請求、利用停止請求への対応等の義務の適用対象外とされた。

また旧法では、提供元では個人データに該当せず、提供先では他の情報を照合することにより容易に個人を特定することができる情報(個人関連情報)でも、個人情報保護法の規制の対象ではなかった。

これを今回の改正で、提供元は個人関連情報を第三者提供する場合、提供元が提供先に対して、本人の同意を得ていること等を確認する義務が新設された(個人情報保護法第26条の2第1項)。



## ■ 4. 結語

次回、個人情報保護法改正点についての、残る二つの項目について解説を行う。



### 【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

朝のスーパー、特売品目当ての行列がヤバイ。今回のインフレは一線を超える気がする。

# 部外者がくる!!



## 第37回：(株)エム・アイ・ケー 本社ショールーム

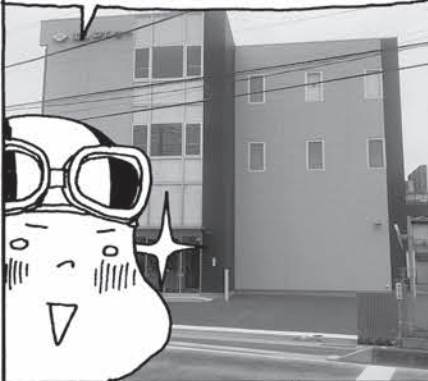
本日は埼玉県さいたま市の  
**(株)エム・アイ・ケー**さんにお邪魔します!!

趣味は  
**犬と一緒に  
ガチ登山**♡

ラブラドル  
3匹連れて  
冬場はほぼ  
毎週行きます

この時は  
赤城山で危うく  
遭難しかけて  
雪が大好きな犬も  
さすがにうんざり  
してましたね～

あ、この写真  
使います？  
使用料  
取らないから  
大丈夫ですよ♪



営業第一部長  
**別府さん**



あのう  
大変興味深いの  
ですけれども…

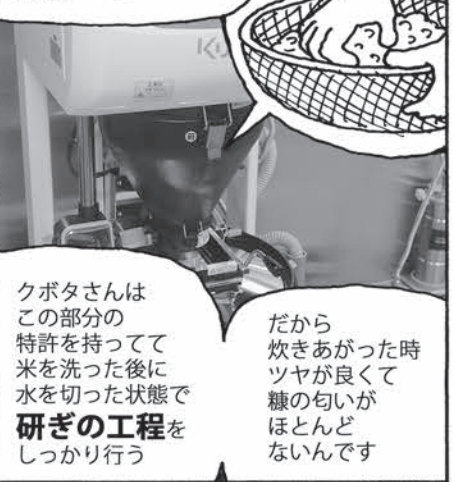
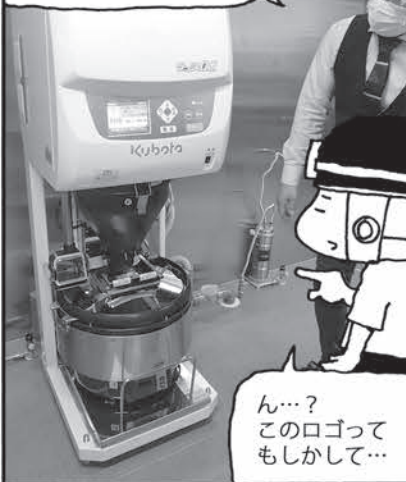
**そろそろ  
本題に…**

こちらがうちの看板商品  
**「ライスロボ」**  
になります!

**農機具**で有名な  
株式会社クボタ!?  
業務用炊飯器も  
作ってたんだ!

うちは  
クボタさんの  
炊飯関係の商品の  
**独占販売権**を  
持ってて  
販売とメンテを  
担当してます

よく「お米を洗う」と  
言いますが  
「洗う」と「研ぐ」は  
別物なんです



ん…?  
このロゴって  
もしかして…

クボタさんの販売ルートは  
元々農家系だったので  
都市型ルートを持つ弊社に  
声がかかったと聞いてます

クボタさんは  
この部分の  
特許を持って  
米を洗った後に  
水を切った状態で  
**研ぎの工程**を  
しっかり行う

だから  
炊きあがった時  
ツヤが良くて  
糠の匂いが  
ほとんど  
ないんです

もう一つの工夫は  
通常のものより  
厚みをつけた  
この**「蓋」**

圧力釜みたいに  
対流が良くなって  
ポコポコ  
カニ穴が空いて  
「お米が立つ」ん  
です

お客様のご要望で  
他社製品と並べて  
比べることもありますが  
やはり炊き上がりが違う

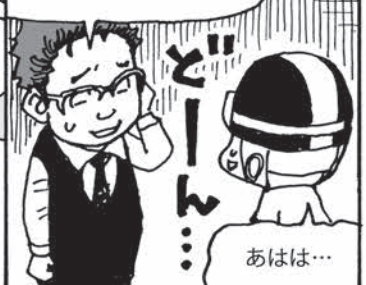
ただ  
「クボタのは高いから  
安くしろ」とは  
よく言われますけど…



あれ  
「カニ穴」って  
言うんだ…



発売開始から36年  
ずっと安定して売れ続けて  
**累計5万台**くらいは  
出てますね



あはは…

【取材・マンガ にしかわたく】



「なんだかんだ言って自分が作るチャーハンが一番ウマイ党」から立候補します。

<p>今ご紹介したのは「商社」の顔ですが うちには オリジナル商品もあるんですよ</p>	<p>その一つがこちらの 自動中華調理機 <b>「ロボシェフ」!!</b></p>	<p>実はロボシェフの初号機って うちのメンテをやった人間が <b>遊びで作ったものなんです</b></p>	<p>そんなノウハウを つぎ込んで 2013年に現在の <b>マイコン制御</b>にフルモデルチェンジ!</p>	
<p>これ知ってる! 有名ですよ!</p> 	<p>そのための ゼルズ</p> <p>正直、発売当初は 月に1台 売れるかどうか… 売れたとしても 故障も多くて…</p> <p><b>逃げだちや ダメだ</b></p>	<p>何その 面白そうな話!</p> <p>ただでそうやって 試行錯誤するうちに 色んな問題点が見えてきたんです</p> <p>メンテも しやすくなったと お客様にも 非常に好評です!</p>	<p>おめこつ おめこつ おめこつ</p> 	
<p>チャーハンって 利益率が 非常にいい メニューなんだ そうです</p> 	<p>ただで作るのに 手間がかかるので 昔の街中華さんは あえて値段を上げ 注文数をセーブ してたらしい</p>	<p>ご飯の炊き方が ころころ変わったら チャーハンの味は 安定しません</p> <p>じゃあ 常にベストな ご飯を炊くには どうしたら いいでしょう?</p>	<p><b>ライスロボ!!</b></p> <p>はい 正解!!</p> <p>…という訳で <b>うちのロボ2台</b>を セットで導入される お客様が増えます</p>	<p>ロボシェフは テレビの取材が 非常に多いんです</p> <p>NHK以外は ほとんど全部 出ましたね</p>  <p>でしょうね~</p>
<p>ただで今は めんどくさいから 全部断ってます</p> <p><b>取材 したかったら 1台買えと</b></p> <p>めっちゃ 強気だ!!</p> <p>メディアに出ても 問い合わせなんて 全然増えないんですよ</p> <p>なので最近 は フルシカト してます</p>	<p>「月刊厨房」なんて ショボい メディアが来て ごめんなさい!!!</p> <p>誰が ショボいんだ ゴラァ!!</p> <p>編集H</p>	<p>あ、ついでに <b>「営業マン募集中」</b> って書いていて くださいよ</p> <p>ちなみにうちは 親会社がうるさいので <b>超ホワイト企業</b></p>	<p>平均年齢高いので あんまり若いと 浮いちゃうかも…</p> <p>30歳前後の やる気のある みなさん お待ちしてます♡</p>  <p>…だ そうです</p>	



Essay



# 映画の見どころ・台所

第96回

『それでもボクはやってない』

(2007年：東宝)

映画史・  
食文化研究家  
斉田育秀



暗闇に立つ加瀬亮を照らす、  
台所の希望の光

『ファンシイダンス』『シコふんじやった。』『Shall we ダンス?』など、日本の喜劇映画に独特の「周防ワールド」を創り続けてきた、“周防正行”監督の傑作映画である。テーマは喜劇から一転し日本の司法制度の在り方を告発したもので、ピンク映画出身の監督にしてはその手の場面も控えめで、“大真面目”な作品となっている。前作『Shall we ダンス?』(1996年)から次作の本作まで10年近くが経過しており、準備には相当時間が割かれたようで、作品の完成度は極めて高いと言える。

26歳でフリーターの金子徹平(加瀬亮)は、就職の面接試験を受けるため満員電車に乗り込んでいたが、下車したところで女子中学生に痴漢と間違われ、スーツの袖をつかまれる。駅員に「事情は事務所で聞きます」と言われ同行するが、説明を聞いてもらえないまま警察送りとなる。警察では頭から徹平を犯人と決めつける山田刑事(大森南明)に罵倒され、「正直に認めればすぐ出られる」と言われるが、間違いを認めない彼は留置場送りとなる。

留置された房には何名かの先客がおり、ヤクザのような強面のおっさんから、妙に優しくいろいろ説明してくれる少々ゲイっぽいオヤジ(本田博太郎)など、多彩だ。当番弁護士の浜田(田中哲司)は「否認していれば留置場暮らしだ」「下手すれば3ヵ月ぐらい出てこられない、半年拘留された人を知っている」「裁判で勝てる保証はな

い、有罪率は99.9%だ」と説明し、示談を勧める。ちなみに触った程度により「迷惑防止条例違反」か「強制猥褻罪」かに分かれるそうで、「本作は勉強になる? 映画だ!」……。

検察庁で事情聴取を受けるが、ここでも傲慢不遜の検事・宮本(北見敏之)は彼を犯人扱いで、「絶対に落としてやるからな」と、まるでヤクザまがいの恫喝だ。そして裁判所では、担当官に「否認するということですね、あなたを10日間拘留します」と起訴されてしまう。

もし自分が体験したら恐怖に駆られる話で、大半の人は自分とは無関係のことと思うが、冷静に考えると十分起こり得る話だ。「痴漢をした」と噂になった知人がいたが、事の真偽はともかく、一度噂になればそれを払拭するのは難しい。冷静に見ているはずの自分も、時に「あいつ、やっぱりやったのでは?」と疑う場合があり、悲しいかな、これが現実だ。

いくつかのテーマを内包している話である。まず、ある日突然“痴漢という冤罪”を受ける羽目になった若者の積然としない心理が描かれ、それは時として恐怖になる。続いて主人公が「無実だ! 冤罪だ!」と叫ぶが一向に相手にされず、警察・検察・裁判所は頭から「有罪」と決めつけて物事を進めていく。警察で犯人とされると、ほぼ起訴される確率が高いのだ。

尋常な判断ができない環境の中で、このような長期間にわたり拘束・尋問が続くと、苦痛から逃れたい一心で罪を認めてしまうなど、「冤罪」を誘発しやすい。この映画はその意味で、昨今日本が世界中から指摘を受け



ている、「人質司法」の問題を先取りした作品と言える。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。実は本作には、大きく論ずるような厨房は出てこない。しかしわずかな時間だが、極めて印象深い場面を創り出す台所が登場する。それは、主人公の部屋の台所である。判決を翌日に控えた主人公が、深夜熟睡できぬまま起き上がって台所に立ち、冷蔵庫を開けて中から水の瓶を取り出す。すると一緒に寝ていた彼の母親(もたいまさこ)が、「大丈夫だよ！ やってないんだから。無罪に決まってる」と声をかける。その時、扉が開かれた冷蔵庫の内部が暗闇にくっきり浮かび上がる。それは作り手がどこまで意識したかは不明だが、深読みをすると“暗闇に照らされた一筋の明かり”とも思え、観客は「無罪」を期待する。さてその結果は？ 後は観てのお楽しみだ！

さて、「冤罪」は映画の格好のテーマである。日本映画では『真昼の暗黒』(1956年、監督：今井正、脚本：橋本忍)がその代表的作品で、『帝銀事件 死刑囚』(1964年、監督：熊井啓)、『霧の旗』(1965年、原作：松本清張、監督：山田洋次、脚本：橋本忍)、『君よ憤怒の河を渉れ』(1976年、監督：佐藤純彌)、『日本の熱い日々 謀殺・下山事件』(1981年、監督：熊井啓)、『日本の黒い霧-冤罪-』(2001年、監督：熊井啓)などが思い出される。

洋画では『激怒』(1936年、監督：フリッツ・ラング)、『間違えられた男』(1956年、監督：アルフレッド・ヒッチコック)、『十二人の怒れる男』(1957年、監督：シドニー・ルメット)、『死刑台のメロディー』(1971年)、『逃亡者』(1993年)、『ショーシャンクの空に』(1994年)などが印象深い。いずれも「冤罪」という前提があり、それが法廷劇、告発劇、囚われの恐怖・忍耐劇、逃亡劇、復讐劇、暴動劇などのテーマを持つ“劇”に発展する所が、いかにも映画向きなのだ。

ところで本作は、奈落の底に落ちた主人公を、周りの“善意ある人々”が「彼を救おう」と駆けずり回って協力するという、周防作品らしい仕掛けになっている。母親、親友の達雄(山本耕史)、荒川(役所広司)と須藤(瀬戸朝香)の両弁護士、元カノ・陽子(鈴木蘭々)、自らの痴漢冤罪事件で戦っている佐田(光石研)などがそれだ。観客は当番弁護士に物足りなさを感じた後、弁護士役の役所広司の顔を観て安堵する。映画(『どら平太』)やTVドラマ(『盤嶽の一生』)で、彼が「正義の味方」を数多く演じている安心感であろうか？

話はその後、公判場面が多々挿入される。都合の悪いことには嘘をつく山田刑事、頼りない駅員などに観客


は怒り心頭だが、無罪(人権)派？ 裁判官の大森(正名僕蔵)に救われる。しかし彼が組織の策略？ で異動となり、代わりの裁判官・室山に再びガッカリすることになる。室山を淡々と憎々しく演じる小日向文世が、相変わらず巧い。

ネタバレしをすれば、12回目の公判で、判決は「懲役3ヵ月、執行猶予3年」であった。

「(彼は)痴漢じゃない」という女性目撃者の証言も無視されたのだ。そしてラスト「控訴します！」で終わるのだが、これは日本映画史上屈指の冤罪映画『真昼の暗黒』のラスト、「まだ最高裁があるんだ！」と同じ終わり方をしているのが心憎い。

本作では、最初に主人公の言い分を十分聞いてもらい、暴言に満ちた取り調べには「違法だ！」と反論する余地があったと思えるが、突然！ わが身に起きたら同様になりそうだ。「罪人作らず」の環境作りと、パニックにならず冷静な“初期対応”がポイントのようである。なお、現実には冤罪でない痴漢事件の発生は日常茶飯事で、事情聴取や裁判で二次被害にあう被害者も多数いる。一方痴漢やレイプの罪が明瞭と思われる件でも、この作品の影響らしく「冤罪だ！」と安直に加害者を擁護・被害者を誹謗する無責任な発言が時たまあると聞く。「本作に失礼だし、不屈き千万も甚だしい！」。

最後に、この映画は役名に戦前の名優の名を使うオチがある。周防作品で竹中が演じる定番の「青木富夫」は、小津安二郎映画の名子役「突貫小僧」のことで、徹平の親友「斎藤達雄」は小津映画の常連俳優である。事件の目撃者「月田一郎」は山田五十鈴の夫で嵯峨美智子の実父、徹平の大学の先輩「小倉繁」は和製チャップリンと言われた喜劇役者だ。以上、このようなことを「名前の痴漢、いや置換行為」と言う。



これが裁判。  
監督・脚本：周防正行  
撮影：栢野直樹  
音楽：周防義和  
出演：加瀬亮、役所広司、瀬戸朝香、もたいまさこ、山本耕史、竹中直人、正名僕蔵、小日向文世、鈴木蘭々、光石研

DVD 発売中  
スタンダード・エディション：  
4,180円、  
スペシャル・エディション(2枚組)：  
6,600円(各税込)

発売元：フジテレビジョン・アルタミラピクチャーズ  
販売元：東宝  
©2007 フジテレビジョン・アルタミラピクチャーズ・東宝

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60回

### 食パンブームは終わったのか

パンブームと言われて、久しいです。しかし「ブーム」という言葉には、「終焉は来る」ニュアンスが含まれており、日本人がパン食を止めることは当面は考えにくいので、「ブーム」というのは的確ではないかもしれません。それでもブルーランジェリーでは京野菜を使ったパンや、酵母にこだわるパンなど、次々に洗練されたパンが発売されますし、一方、昔ながらのパン屋も健在です。また、「メロンパン」「あんぱん」など、種類を特化した専門店も成立していることなどを考えると、パンが「人気」であることは間違いのないでしょう。

そんな中、数年前から高級食パンがブームとなりました。多くのブランドが立ち上がり、専門店が出店。人気店には開店前から長蛇の列ができ、整理券が配られました。ネット注文に特化した店舗は、予約開始数分で完売することもありました。しかし最近では店舗数が増え過ぎたのか、または飽きられたのか、行列をほとんど見ません。それともまだまだ高級食パンブームは去ってはいないのでしょうか。

民間調査サイトの「開店閉店」によると、ベーカリーでは、今年3月5日から4月4日までの1ヵ月間に「開店」が66店舗あり、「閉店」は16店舗となっています。1ヵ月月間で50店舗増えたことになり、パン業態全体とすれば、伸びたことがうかがえます。

高級食パン専門店はどうなのか。ブームを牽引した数店舗では、岸本拓也氏がプロデュースした店舗が、2019年1月6日時点で4店舗ですが、2022年4月10日には260店舗になっています。約3年の間に、岸本氏は300近い高級食パン店を手掛けたということです。岸本氏のプロデュースした店舗は、「いつかの馬鹿ップル」「チンパンジーOK」「並んで歯磨き」などといった、個性的な店名でも話題となりました。

高級食パンの先駆けといわれる「乃が美」は、行列がなくなりかつての勢いがなくなったように見えますが、111店舗から256店舗と、店舗数は増えています。そのほか、「い志かわ」、「一本堂」、「panya 芦屋」、「ラ・パン」、「銀座に志かわ」も増加しています。その後閉店した店舗はあるものの、店舗数が増えれば行列も減るのですから、まだまだ高級食パンは健在であるように思えます。

しかし、売り方は変化しています。乃が美は、駅構内や住宅街など生活圏に次々に出店していて、「並んで買うプチご褒美パン」から「身近な食品」へシフトさせています。東京八王子市の高尾駅販売店では、自動販売機を設置して、夜中の時間帯にもパンが買える取り組みを始めました。また、3月26日に、台湾台北市に海外1店を出店しています。

一本堂は、半斤を基本の一斤としており、毎日購入しやすい量で成功しています。価格も一斤（他店の半斤）を300円台に抑えています。その他、モスバーガーが山崎製パンと提携して、試験店舗で食パンの販売を開始しました。また、愛知県では居酒屋が「ワンハンドレッドベーカリー」という高級食パンを販売しており、最近では個人の事業から外食企業の事業へと、高級食パンの事業主体に変化の兆しが見えてきています。一方、岸本氏がプロデュースした店舗は、岸本氏自身が経営していないため、店舗経営に勝敗が分かれ、大量閉店している店舗も今年になって増えているようです。

いずれにしても新型コロナ禍で家庭内食が増え、もともとデイリー食品である食パンを「ご褒美食品」にする意味が薄れたことは事実でしょう。ブームは去っても、高級食パンは、新たなカテゴリーとして残る可能性はあるようです。



# 今から始める企業のための SDGs実践講座

## 第3回 私たちのSDGsを作る(その1) — 厨房設備事業者とSDGs —

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

連載第3回目となる今回からは、読者である工業会会員の皆さまが、実際にSDGsにどう取り組んだらよいかについてお伝えしていきます。

第1回、第2回でお伝えしたSDGsの概要や理解のポイントを踏まえ、効果的な取り組み方法を一緒に考えていきましょう。

### 厨房設備事業者とSDGsの相性

前回・第2回の最後に、理解のポイントとして「自社の取り組みとSDGsのつながりを考えてみましょう」という宿題を出しましたが、いかがでしょうか？

これまでの皆さまの取り組みと、SDGsのつながり(連続性)に気付かれた方も多いのではないかと思います。「自社の商品がSDGsに役立ちそうだ」、「これまでの取り組みをSDGsと絡めて進めてみよう」と思われた方もいるかもしれません。

筆者は下記の二つの理由から、厨房設備事業者さまとSDGsとの相性は非常に良いと考えています。

- ①“食”というヒト(人類/人間)の本質的欲求を支える産業であること。
- ②顧客企業のSDGsに対する関心が高いこと。

まず①について、当たり前ですが、ヒトである以上、食事をせずに生きていくことはできません。

「環境に悪いから一切自動車に乗らない」という人はいるかもしれませんが、「環境に悪いから一切食事をしない」という人はいません。そして「おいしいものを食べたい」という衝動は、種としてのヒトの進化と発展を支えた、非常に重要な要素です。

時代により社会の価値観は大きく変わりますが、ヒトという種が持つ、食への食欲が衰えることはないでしょう。

後述しますが、このヒトの食欲を支える産業であることが、これからの厨房設備事業者さまにとって非常に大きな強みであり、かつ機会になり得ると考えています。

次に②ですが、業務用厨房設備のメインユーザーである飲食業界や観光業界は、SDGsを含むサステナビリティ(持続可能性：将来にわたり資源や価値を永続できること)という価値観に、非常に敏感な業界です。

大手コーヒーチェーン等の外資系企業が先行しているイメージがありましたが、国内企業においても、事業規模を問わずさまざまな取り組みが進められるようになっていきます。

2020年からミシュランガイドが飲食店のサステナビリティを評価する「グリーンスター」という取り組みを始めていますが、この取り組みはおいしいものを食べたいというヒトの欲求と、サステナビリティという新しい価値観が結び付いたことを表しています。

このミシュラングリーンスターは、飲食業界や観光業界のサステナビリティへの取り組みを間違いなく加速させます。また、その取り組みは、食材だけでなく、店舗や運営企

業の在り方そのものをサステナビリティの対象として拡大していきます。

その動きに伴い、「ヒトの食への欲求とサステナビリティを両立させる厨房空間」のニーズも、大きく拡大することでしょう。

将来に向けて、SDGsの潮流が厨房設備事業者さまの大きなビジネスチャンスを生み出すことが期待されます（※このことが、先述の厨房設備事業者さまの強み・機会です）。

## SDGsのビジネスチャンスをつかむ！

とはいえ、SDGsに取り組むと言うだけで儲かるとか、社会的な評価を得られる、というようなことはもちろんあり得ません。

この連載でもお伝えしたように、SDGsには機会だけではなくリスクも伴います。例えば顧客ニーズの変化は機会であると同時に、商品に求められる機能の高度化や企業間競争の激化等のリスクも生じ得ます。脱炭素/エネルギー/資源政策等の影響による経営コストの上昇等も、現実化しつつあるリスクです。

SDGsがもたらす急激な社会の変化に対応できなければ、企業としての存続すら危うくなりかねません。

しかし、工業会会員の皆さまは、長年にわたり自社商品のエネルギー/資源利用効率の改善や、お客さまの職場である厨房の環境改善に取り組まれてきたはずで

これまで皆さまが歩んできた事業と培った技術の延長線上に、SDGsが目指すゴールがあることは間違いありません。

連載第1回でお伝えしたように、企業はSDGsに対して何らかの対応を進めなければなりません。であるならば、この社会の変化を経営機会として活用するためにSDGsに積極的にコミットメント(関与)するべき、と筆者は考えます。

## SDGsの取り組み方

### ～三つのパターン～

ここまで、厨房設備という商品の観点からSDGsに取り組むべきとお伝えしてきましたが、SDGsの取り組み方は、商品・サービスとしての提供だけではありません。

SDGsの取り組み方には大きく分けて三つのパターンがありますので、ここで紹介します。

#### ①商品・サービス

#### ②組織内部の取り組み

#### ③ボランティア活動(等)

まず①商品・サービスですが、市場にある同種の製品と比較して、よりSDGs達成に貢献する製品やサービスを販売する取り組みです。例えば省エネ/脱炭素化、脱プラ、食材や水の有効利用等を実現する商品・サービスの販売等の取り組みが考えられます。

②組織内部の取り組みは、SDGsによる価値観の変化や法改正等への対応により、企業としての社会的責任を果たすための活動です。例えば設備の省エネ化、リサイクル、法令順守/ガバナンス強化、福利厚生/ワークライフバランスの充実等の取り組みが考えられます。

③ボランティア活動(等)は、本来業務以外で企業市民としての役割を果たすための活動です。例えば、SDGsに関わる地域振興活動への参加、就労体験等での教育支援、諸団体への寄付等の取り組みが考えられます。

## 厨房設備事業者の

## SDGs実装型経営モデル

連載第1回目にお伝えしましたが、筆者は「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こと」を“SDGsの実装”と定義しています。

図1は、SDGsの三つの取り組み方を基に構成した、厨房設備事業者様のSDGs実装型経営モデル(例)を図に表したものです。

図の左側の枠内の戦略①～③と、図の右側にある前述SDGsの三つの取り組み方が、それぞれ対応していますので確認してください。

まず、①商品戦略ですが、SDGsに関わる商品・サービスの取り組みで構成されます。SDGs/サステナビリティに貢献する商品・サービスを市場に投入し、その付加価値(貢献度合い)に見合った対価を得るための活動です。いわゆる“SDGsのビジネスチャンス”を体現するための戦略とすることができます。



次の、②組織戦略(内部)は、SDGsに関わる組織内部の取り組みで構成されます。①の商品戦略で得た利益を社内に還元することで、福利厚生充実による従業員満足向上やガバナンス強化等を進め、企業としての社会的責任の遂行と経営基盤強化を図るための活動です。

最後に、③組織戦略(外部)です。SDGsに関わるボランティア活動(等)で構成されます。①の組織戦略と②組織戦略(内部)を推し進めることで生み出した余剰資金とリソースの余裕を社会に還元することで、社会的評価を獲得するための活動です。

## SDGs実装型経営の“肝”

お気付きかと思いますが、“SDGs実装型経営”とは言うものの、商品・サービスの販売で獲得した資金を元手に経営のサイクルを循環させるという点で、従来型の経営モデルとの違いはありません。

従来型の経営モデルとの違いは、規範性と経済性の二つの観点から、SDGsに取り組む経営上の目的を示したことにあります。

まず規範性の観点では、SDGsの取り組みを通じて、経済的存在としての企業に留まることなく「SDGs達成への貢献と、SDGsの価値観を包含した企業としての持続可能性を追求すること」がSDGs実装型経営の目的となります。

もちろん、既存の企業理念や方針を否定するものではなく、共存/両立し得るものです。規範としてのSDGsに取り組むことで、より良い企業として成長するという意思を表現するものと考えてください。

次に、経済性の観点ですが、“SDGsのビジネスチャンス”という表現が示す通り、SDGsには強い経済的機能があります。

身も蓋もない表現になりますが、経済性の観点では、SDGsの取り組みを通じて「利害関係者(顧客/市場、従業員/家族、地域コミュニティ/一般社会、金融機関等)の

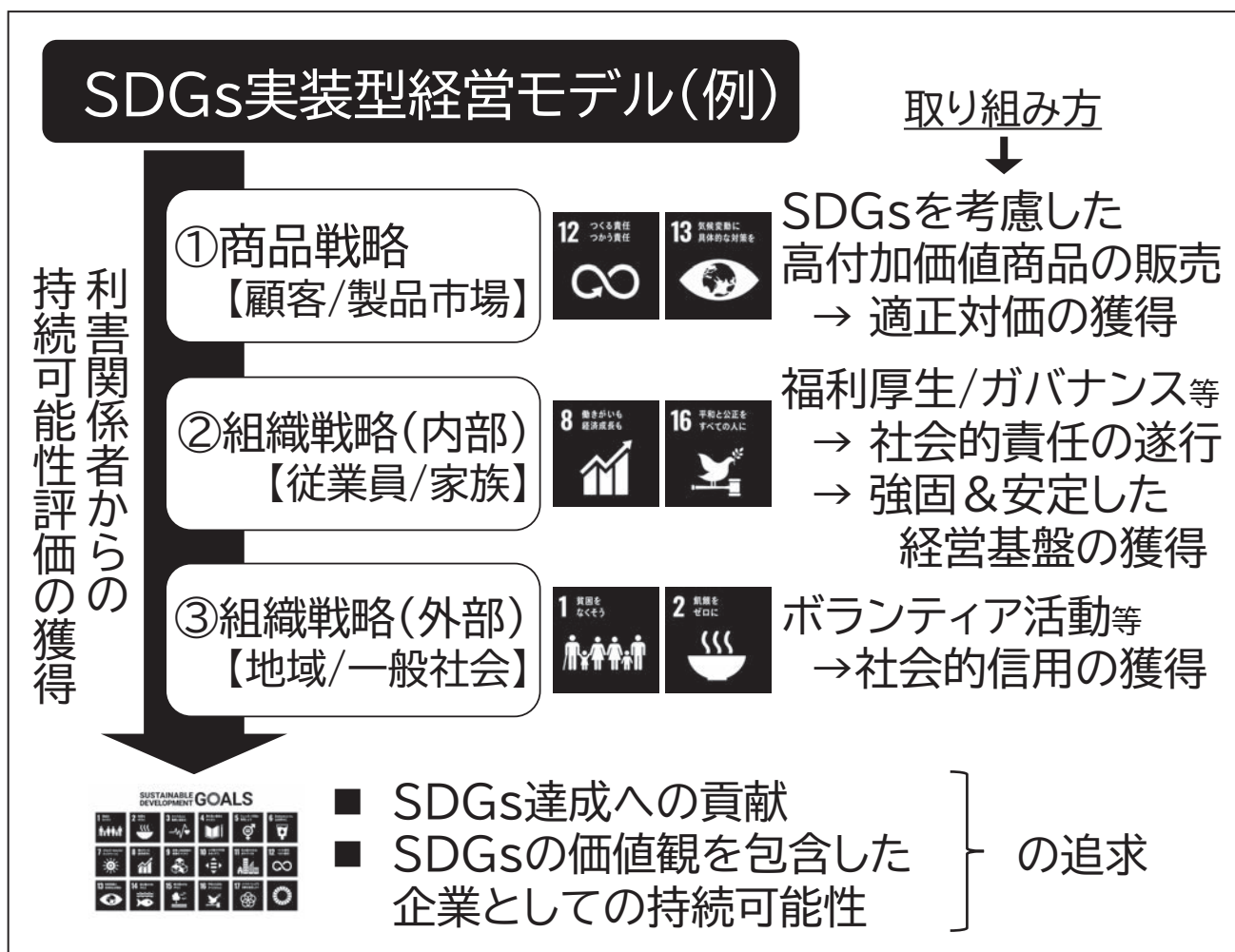


図1 厨房設備事業者様のSDGs実装型経営モデル

評価と経済的価値を獲得すること」が、SDGs実装型経営の目的となります(※図1では、「利害関係者からの持続可能性評価の獲得」と表現してあります)。

ここで問題になるのが、前回第2回でお伝えした通り、SDGsに一般規格や絶対的な基準がないことです。

評価する立場からすれば、相手がいくら熱心に「SDGsに取り組んでいます！」と言ったところで、実際にどの程度SDGsに貢献しているのか、自分にとってどの程度の経済的価値があるのかを測る「物差し」がなければ、評価しようがありません。

そのため、この「物差し」となるもの、つまり自社のSDGsの取り組みを利害関係者に評価してもらうための仕組みや仕掛けも考える必要があります。

前回・第2回にお伝えした説明責任の重要性とも密接に関わりますが、この仕組み・仕掛けの構築が、SDGs実

装型経営の“肝”となってきます。

この仕組み・仕掛けの構築も含め、次回からは、SDGs実装型経営モデルの枠組みを使って、厨房設備事業者さまのSDGs戦略を考えていきます。

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③

- 貴社にとってのSDGsのビジネスチャンスイメージしてみましょう。
- SDGs実装型経営モデルを理解しましょう。
- これまで(全3回)のSDGs実践のポイントを復習しておきましょう。

### 【17の目標：取り組み方のヒント③】 SDGsと日本国内における飢餓問題

飢餓と言うと海外での出来事と思われる方が多いと思いますが、日本国内でも世帯所得が一定基準に満たない相対的貧困層の飢餓が、大きな社会問題となっています。

厨房設備事業者さまが本来業務で目標②「飢餓をゼロに」に関わることは難しいかもしれませんが、本文で述べたように、お客さまである飲食業界や観光業界はSDGsに非常に積極的な業界ですので、お客さまなどとのコミュニケーションの中から取り組みを検討してもよいでしょう。

例えば、顧客飲食店の「フードバンク活動」への協力や地域の「こども食堂」の支援活動等の取り組みが考えられます。

第1回のコラム「“掛け算思考”で考えよう！」も参考に、目標①「貧困をなくそう」とも関連する取り組みとしても考えてみてください。

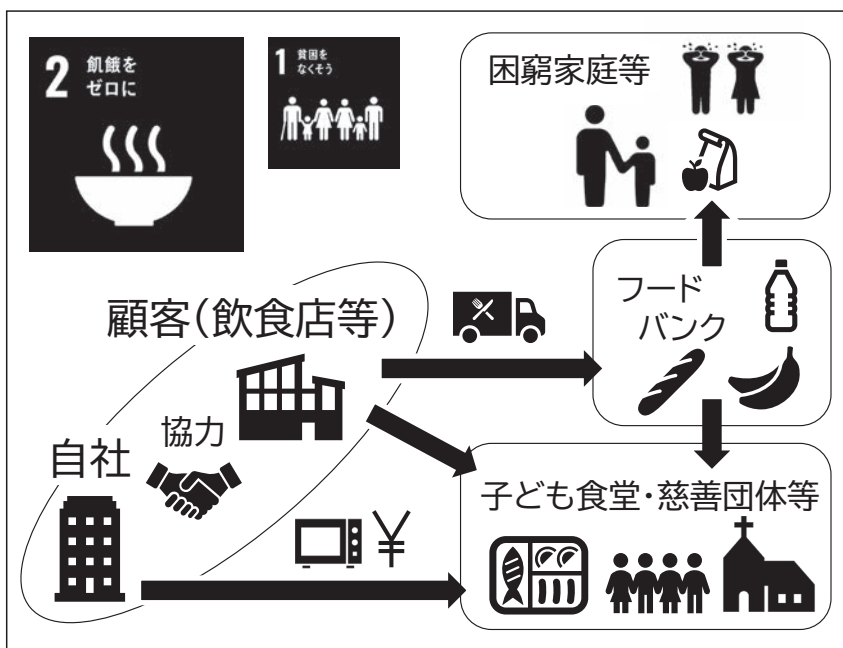


図2 放置される日本国内の貧困・飢餓への取り組み



# 「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会  
広報編集委員会

一般社団法人日本厨房工業会では、「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」のポスターを作成致しました。これは、

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
  - 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
  - クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止
- を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

会員の皆さまには現在厨房機器を使用されているクライアント/ユーザーさまにこのポスターを頒布していただき、是非今後のビジネスにお役立ていただければと存じます。

ポスターのデータはPDF形式です。工業会のホームページ (<http://www.jfea.or.jp/>) からダウンロードし、印刷してお使いください。A4判・カラーでの印刷を推奨しておりますが、モノクロ印刷でも利用できるデザインとなっております。



## ※使用例

- 印刷したポスターをクライアント/ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等にご貼るようにお勧めしてください。
- 応接室等、外部の方に見える所に貼ってください。
- チラシとして、商品カタログやマニュアル等に折り込んでください。

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

本ポスターの著作権並びにキャラクター肖像権は、一般社団法人日本厨房工業会に属します。使用・配布形態に関しては、特に制限はございません。ただしポスター右下の「会員名記入・刻印欄」に貴社名を入れる以外の改変を行っての配布、有償での配布や商品化等の二次使用についてはご遠慮くださるようお願い申し上げます。

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

# 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.5 食全体のマーケットと食の外部化率・外食率

### 1.はじめに

令和2年(2020年)から始まった新型コロナのパンデミックは、本連載で何度も述べているように、外食産業を中心に宿泊業、観光業等、幅広く大きな打撃を与えている。

その中で、令和2年(2020年)の外食の市場規模や国民経済計算のデータが出てきたので、遅ればせながら客観的にそれぞれのデータを基に、食全体のマーケットと食の外部化率・外食率の動向を見ることにする。

食全体のマーケット、食の外部化率、外食率は、主に消費者の食に関する動向であり、消費者が新型コロナ禍で、食への支出がどのように変化したか検討したい。

### 2. 食全体のマーケット

ここでいう食全体のマーケットとは、内食、中食、外食の合計を言う。

食全体のマーケットは、内閣府の国民経済計算の中での家計の最終消費支出のデータを使用した。具体的には、家計の最終消費支出の中の食料・非アルコール飲

料、アルコール飲料・たばこから、たばこの販売金額を減じた数字に外食産業市場規模を加えたものを採用した。

外食は、外食産業市場規模を、中食は、経済産業省商業統計の料理品小売業をそれぞれ採用した。内食は、食全体のマーケットから外食、中食の数字を差し引いたものとした。

それによると、新型コロナパンデミック前の2019年の食全体マーケットは、8年連続で前年実績を上回り、前年より0.6%増加して77兆2,679億円となっている。このうち内食は前年より0.3%減少し43兆7,781億円、中食は前年より1.4%増加の7兆2,214億円、外食は前年より2.1%増加の26兆2,684億円であった。

しかし、パンデミックになった2020年では、食全体のマーケットは前年より9.4%減少の70兆193億円と、大幅な減少となっている。また、食全体のマーケットが10%近く減少したことは、最近ではなかった。

内訳は、内食が前年より2.2%増加の44兆7,260億円、中食が1.8%減少の7兆928億円、外食が30.7%減少の18兆2,005億円であった。

外食の30.7%減少は、市場規模の推計を始めた昭和

実数

	平成元年	平成5年	平成7年	平成10年	平成15年	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年
内食	382,767	438,200	438,672	412,334	385,672	373,902	376,871	383,387	380,528	389,181	400,150
中食	18,785	28,988	31,434	43,957	52,576	55,313	55,682	56,893	57,783	59,467	59,803
外食	234,714	277,650	278,666	284,961	245,684	245,068	236,599	234,887	228,282	232,217	240,099
食全体	636,266	744,838	748,772	741,252	683,932	674,283	669,152	675,167	666,593	680,865	700,052

	H5年/H1年	H7年/H5年	H10年/H7年	H15年/H10年	H20年/H15年	平成21年	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年
内食	14.5	0.1	▲6.0	▲6.5	▲3.1	0.8	1.7	▲0.7	2.3	2.8	0.4
中食	54.3	8.4	39.8	19.6	5.2	0.7	2.2	1.6	2.9	0.6	4.5
外食	18.3	0.4	2.3	▲13.8	▲0.3	▲3.5	▲0.7	▲2.8	1.7	3.4	2.5
食全体	17.1	0.5	▲1.0	▲7.7	▲1.4	▲0.8	0.9	▲1.3	2.1	2.8	1.5

図1 食全体のマーケットの推移

資料：内閣府「国民経済計算」、外食総研「外食産業市場規模推計値」などにより堀田が推計



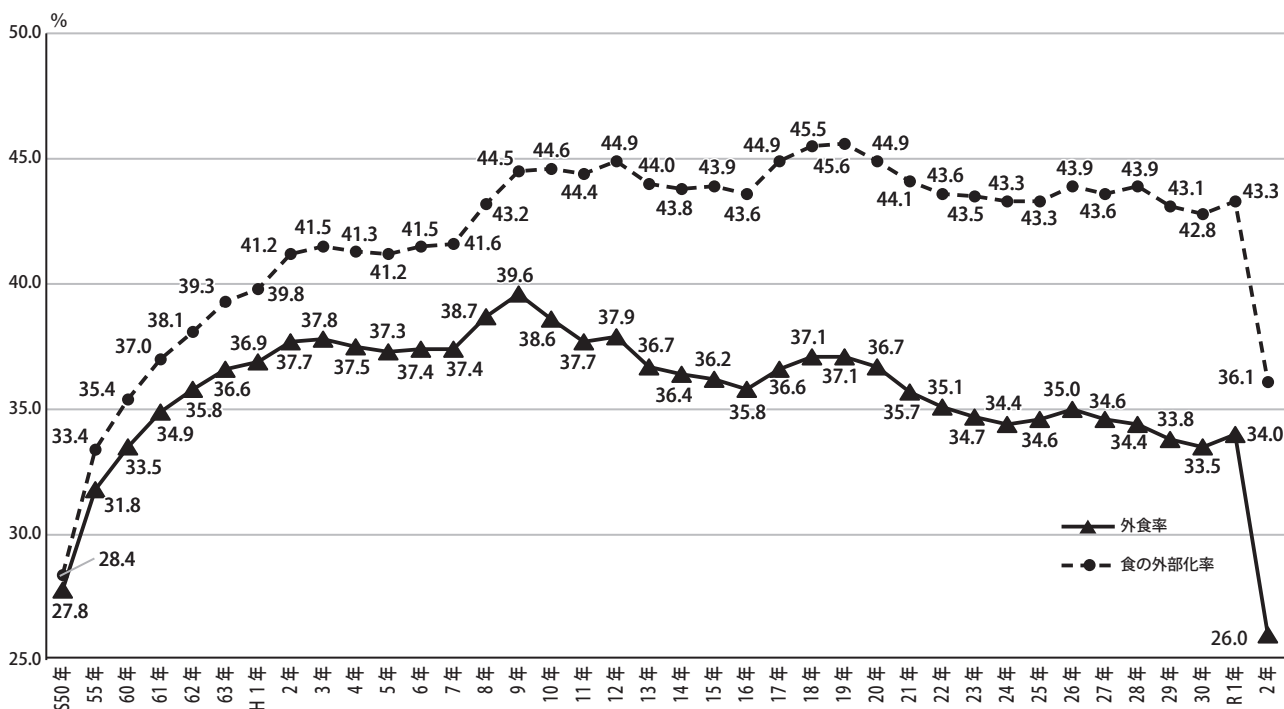


図2 食の外部化率と外食率の推移  
資料：内閣府「国民経済計算」、外食産業市場規模推計値等から推計

50年以来、初めての大幅な減少である。

この状況は、外食産業が新型コロナの影響を大きく受けた結果となっている。

### 3. 食の外部化率と外食率

令和2年の国民経済計算が公表されたので、令和2年の食の外部化率と外食率について推計を行った。食の外部化とは、消費者が食費のうち食を外部に依存している支出額の割合であり、具動的には、食費に占める外食費と中食費の合計の割合である。令和2年には前年の43.3%から7.2ポイントと大幅に低下し、36.1%となった。新型コロナでの外出自粛、営業時間の短縮等で、外食支出が減少したためである。

また外食率は、食費のうち外食に使っている支出額の割合であるが、令和2年では前年より8.0ポイント低下し、26.0%となっている。

平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年
401,777	419,061	423,975	432,601	439,278	437,781	447,260
62,468	66,053	70,075	70,752	71,209	72,214	70,928
246,148	254,078	254,553	256,804	257,342	262,684	182,005
710,393	739,192	748,603	760,157	767,829	772,679	700,193

平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年
4.3	1.2	2.0	1.5	▲0.3	2.2
5.7	6.1	1.0	0.6	1.4	▲1.8
3.2	0.2	0.9	0.2	2.1	▲30.7
4.1	1.3	1.5	1.0	0.6	▲9.4

食の外部化率、外食率を過去から見てみると、食の外部化率は、平成19年が45.6%と最も高かったが、その後ゆるやかに低下し、平成22年あたりから横ばいで推移していたが、先ほど述べたように、新型コロナの影響で令和2年は大幅に低下し、昭和61年水準となっている。

外食率は平成9年の39.6%がピークで、年々低下傾向を示し、令和年には26.0%と、過去最も低い結果となっている。

この食の外部化率、外食率の結果から、いかに新型コロナが消費者の食へ大きな影響を及ぼしているかが分かる。

### 4. まとめ

令和2年に発生した新型コロナウイルスで大きな影響を受けたと言われていたが、客観的な数字は出ていなかった。今回、消費者サイドのデータを見て、消費者の食行動が大きく変わっていることが推測される。

具体的には、内食・中食が増加し、外食が大きく減少する形になり、外食産業は新しい生活様式の中での新しい食の模索をすることが必要となる。

現在ではとり急ぐ形で、メニューのテイクアウトが主流になっているが、中食の形態も多様化するものと考えられる。

今回の新型コロナのパンデミックが外食産業にとって、ネガティブなとらえ方にとどまることなく、このパンデミックを起爆剤にした新しい外食産業が生まれることを期待したい。

## 【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16件に対して93.8%。

### (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、ネットで探した業者から石油小形給湯機を購入し設置してもらったところ、その1年半後、突然お湯はりができなくなった。設置業者に対応してもらえなかったため、直接メーカーに修理を依頼し見てもらったが、接続禁止である集合煙突に接続してあることを指摘された。すぐに設置業者に改善を求めたが、工事代金を要求され恫喝された。設置不良なのに、なぜ自分が代金を支払わなければならないのか納得できない等2件。

◇問い合わせは、最近、中古マンションの購入契約をした。不具合なしとあった備え付けガス給湯器の設置場所が不便なのでガス会社に移設をお願いしたが、「機器が屋内設置基準に適合していないため移動は不可。追い炊き機能が必要な場合、給湯器は屋外設置となる。」と言われ使用できないことがわかった。「現状給湯設備が不適切であり改善が必要であること」を証明する、第三者による客観的な報告書を、売主に提示するため入手したい等13件。

## 【2】受付実績合計

### 2-1) 2022年4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	6	8 (53.4)
事業者	0	0	0	5	5 (33.3)
司法・行政	0	0	0	2	2 (13.3)
その他	0	0	0	0	0 (0.0)
計 (構成比)	0(0.0)	0(0.0)	2(13.3)	13(86.7)	15 (100.0)

注) 前年同月の受付件数は16件、事故クレーム件数は0件

## 【3】主な関係行事

(1) 委員会:ガス石油機器PLセンター運営委員会(4/20 北大手町スクエアビル会議室)

## 【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)

4月度の未解決案件処理件数は0件。



図書申込書

FAX03-3585-0170

(FAXにてお申し込みください)

図書名	税込価格	送料	申込数	料金
月刊厨房 (半年)	2,640円	不要	冊	円
// (年間)	5,280円	不要	冊	円
// (厨房設備士・年間)	3,300円	不要	冊	円
業務用厨房関係法令集2021年版	5,500円	2冊まで500円。 (海外を除く) 3冊以上のご注文は別途ご連絡下さい。	冊	円
// (会員企業価格)	4,400円		冊	円
厨房設備工学入門第8版	8,800円		冊	円
// (会員企業価格)	6,600円		冊	円
会員名簿	2,500円		冊	円
業務用厨房機器に関する実態調査	5,500円		冊	円
// (会員企業価格)	3,300円		冊	円
*会員企業名は、ホームページでご覧頂けます。 URL : <a href="http://www.jfea.or.jp">http://www.jfea.or.jp</a>				※注)送料 円
				合計 円

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

- \*発送は入金確認後になります。
- \*請求書は、発行しておりません。銀行振込、郵便振替のお振込控えを領収書に換えさせていただきます。
- \*お申し込み後、3ヶ月経過しても入金の確認できない場合は、申込書を処分させていただきます。
- \*定期購読の場合、途中解約による返金はありません。また、他の図書を同封して発送することはできません。
- \*ご記入いただいた情報は、書籍の発送、お支払いの確認、当会からの各種ご案内(図書案内、アンケート等)以外の目的には使用いたしません。

■送料について

- \*月刊厨房を除いた図書を2冊までご購入される方は、全国一律500円を頂戴いたします。3冊以上ご購入される場合は実費を頂戴いたしますので別途ご連絡ください。
- \*送付先が複数ある場合は、各々送料を頂戴いたします。
- \*海外への送料は別途ご連絡ください。

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日： 月 日頃予定

購入目的： 厨房設備士資格認定試験受験  技能検定(厨房設備施工)受検  その他

会社名： 所属部署： 氏名：

送付先：〒 (ご自宅へ送付の場合は、日中のご連絡先(会社等)のお電話もご記入下さい。)

(自宅・会社)

電話(会社)： (自宅・携帯)： FAX：

Mail-Address： 厨房設備士登録番号：

■お支払方法(振込手数料はお客様にてご負担ください。お振込名義とお申込者名が異なる場合は、お知らせください。)

銀行口座 みずほ銀行 芝支店(054) 普通口座NO.2319216(最寄の金融機関にて直接お振込み下さい)

郵便振替 00180-8-175280(郵便局備え付けの青い用紙をお使い下さい)

いずれも口座の名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 一般社団法人日本厨房工業会 TEL 03-3585-7251

# JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

JFEA業務用厨房設備機器基準は、食品設備機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関する最小限の要求事項を定めることにより、食品衛生、使用者の安全および環境保全に寄与することを目的とし、制定しました。技術基準は、業務用厨房設備機器共通基準とそれを補う6つの個別基準（業務用厨房板金製品基準、業務用厨房熱機器基準、業務用冷蔵庫・冷凍庫基準、業務用厨房食品加工機器基準、業務用厨房サービス機器基準、業務用食器洗浄機基準）により構成されています。



前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式(シリーズ)
(株)コメットカトウ	レンジ	DX2-1575FJ
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T
		DX2-1575T
		CIH-157-□□□T
	ローレンジ	CI-157-□□□L
		CIH-157-□□□L
	立体炊飯器	CRA2-150NJ
	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	バップレッシュII	21-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
21. 2. 1	ファイヤーグリスフィルター	21-002-1404	(株) 深川製作所	048-223-3111
21. 2. 1	ファイヤープルーフIII型	21-002-1502	新成工業(株)	03-3403-4511
17. 6. 29	ファイヤープルーフIV型	17-002-1504		03-3403-4511
19. 8. 28	グリーサー	19-002-1701	ホーコス(株)	084-922-2855
19. 8. 28	Vフィルター	19-002-1704		084-922-2855
21. 2. 1	JGZグリスフィルター	21-002-2004	日本設備企画(株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機(株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター01	17-002-2606		03-3843-4851
20. 8. 4	AFBフィルター	20-002-2607		03-3843-4851
20. 8. 4	ABフィルター	20-002-2608		03-3843-4851
19. 8. 28	クリーンテックフィルター	19-002-2701		クリーンテック(株)
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
21. 12. 6	ニューオンリーワン(薄型)	21-002-2804		0766-28-8100
21. 8. 24	EXグリスフィルター	21-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
21. 8. 24	EXグリスフィルターPタイプ	21-002-2903		03-5379-1522
19. 10. 28	ランズテックフィルター	19-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
19. 10. 28	エイエルフィルター	19-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
21. 10. 19	スーパークリーンフィルターII	21-002-3902	津守興業(株)	048-222-6187
21. 10. 19	スーパークリーンフィルターIII	21-002-3903		048-222-6187
21. 5. 11	カルミックグリスフィルターGF-F	21-002-4001	日本カルミック(株)	03-4586-5588
21. 5. 11	カルミックグリスフィルターGF-L	21-002-4005		03-4586-5588
21. 8. 24	グリスフィルターL8型	21-002-4201	(株) ダスキン	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 ブ	22-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
21. 2. 1	E C O ウ ェ ー ブ α	21-002-5902		03-5545-1691
21. 8. 24	プ ラ ス ワ ン	21-002-4401	(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	ウォッシュフィルター	20-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941
18. 2. 28	オリオフィルター	18-002-7601	協立エアテック(株)	092-948-5065
18. 6. 26	グリスフィルター75	18-002-7602		092-948-5065

### ●グリスエクストラクター技術基準適合品

18. 4. 25	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	18-001-0102	(株)村幸	03-5777-0011
19. 8. 28	エアロギミック	19-001-0501	(株)クラコ	06-6222-6711

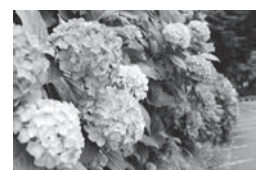
### ●グリスセパレーター技術基準適合品

17. 8. 29	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	17-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
19. 8. 28	S O I L S C R U B B E R	19-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
21. 10. 19	アクアクリーンシステム	21-003-0901	日本エスシー(株)	03-3221-7911
21. 5. 11	ぶくぶくジェット	21-003-1004	トーション機材(株)	03-3615-6011
21. 8. 24	バブルフィルター	21-003-1604	ホーコス(株)	084-922-2855
21. 5. 11	ミストロン	21-003-1801	サンタ(株)	076-268-2941
22. 4. 27	ミストロン mini	22-003-1802		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

## ◆ 6月(水無月) ◆

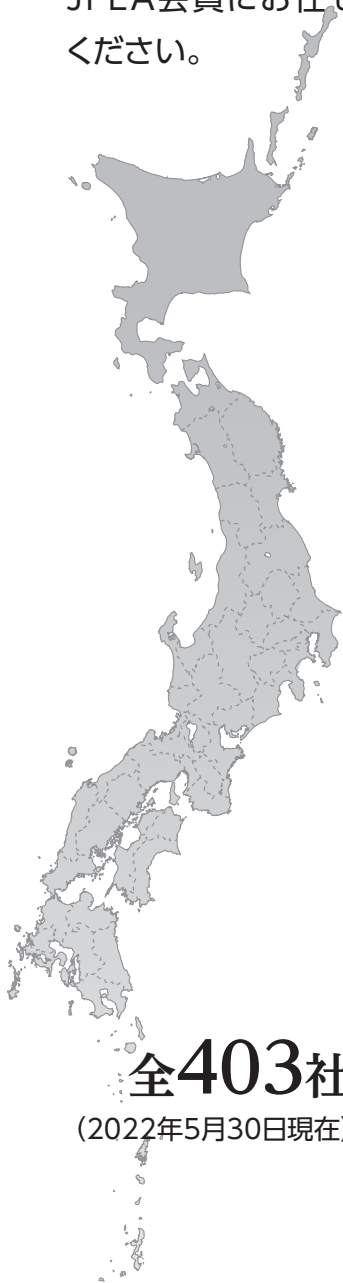
- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1日(水) 衣替え、チーズの日、麦茶の日、氷の日、<br>チューインガムの日、梅の日、ねじの日 | 18日(土) おにぎりの日            |
| 3日(金) 測量の日                                      | 19日(日) 父の日               |
| 4日(土) 虫歯予防デー、ローメンの日                             | 20日(月) 世界難民の日、ペパーミントデー   |
| 5日(日) 環境の日                                      | 21日(火) 夏至、スナックの日、さくらんぼの日 |
| 6日(月) 飲み水の日、コックさんの日、兄の日                         | 22日(水) かにの日              |
| 9日(木) ネッシーの日、リサイクルの日、ロックウールの日                   | 23日(木) 沖縄慰霊の日            |
| 10日(金) 時の記念日、ミルクキャラメルの日、無糖茶飲料の日                 | 24日(金) UFOの日             |
| 12日(日) 恋人の日                                     | 26日(日) 国土庁創設記念日          |
| 16日(木) 和菓子の日、麦とろの日                              | 27日(月) 日照権の日             |
|   | 28日(火) ニワトリの日、パフェの日      |
|   | 29日(水) 佃煮の日              |
|   | 30日(木) 大祓、みその日           |



# 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5月30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)  
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)日本エコテック  
 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7
(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7
東京ガス(株)	後6
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
日本洗淨機(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

●今年の6月は工業会創立60周年式典が開催されるが、60年と言えば還暦である。昔だったら赤いチャンチャンコ(ガソリンの染み込んだどす黒いチャンチャンコではない)を着せられて祝う所だが、アベノミクス、消費税増税、新型コロナに続き、ロシアのウクライナ侵攻と円安(有事に強い円と言われたのはいつの話なのか)で日本中が真っ赤に大炎上中である。●2013年には「一人当たりの国民総所得を10年で150万円増やす」と首相が言っていたのが、今は実質所得が欧米よりはるか下で韓国に抜かれて平均貯蓄額は50歳代・単身世帯の貯蓄で平均924万円ながら中央値は30万円という格差拡大状態(同じく2013年に「10年で世界大学ランキングのトップ100に日本の10校を入れる」という目標もあったが)、そんな国内で7月までに3,000品目が追加値上げし、2022年累計で8,000品目を超える(帝国データバンク・上場食品メーカー105社の調査)という。4月の全国消費者物価指数は、既に前年同月より2.1%伸びたようだ。●英国では原材料の不足と高騰でフィッシュ&チップス店約1万店の3分の1が今後9ヵ月間に閉店する可能性があると報じられているが、日本でもこの2年間閉店や自粛要請が続いていた飲食店が、GWを挟んで制限が大きく解除されたのは業界的には朗報だろう。●とはいえ新型コロナの感染状況は昨夏の第五波より重症者数が減ったものの、依然感染者数ははるかに多い。医学誌『The Lancet』で2020~2021年の日本の「超過死亡」(一定時期の実際の全死者数について、例年の同時期に比べてどれだけ想定以上に亡くなったかを示す指標)を10万人以上と推計している(日本政府発表での同時期の新型コロナ死者数は、約1万8400人)のはともかく、国内の新型コロナ累計死者数が3万人を超え、脳などの後遺症も報告されている中、台湾などが実施しているゼロコロナ政策を敵視する発言がされ、さらにサル痘や原因不明の子どもを中心に発生している肝炎も問題化する中、空港免疫などを軽減してもう落ち着いたとウイズコロナにするのは、さすがに尚早な気もするのだが。●ちなみに今年に入ってから、映画館やイベントに片手で足りるぐらいしか行っていない。評価の高い『スパイダーマン:ノー・ウェイ・ホーム』『主戦場』『シン・ウルトラマン』『教育と愛国』ぐらいしか観ていない。歴史から学ぶことはない。私の苦手な言葉です。備えあれば憂いなし。私の好きな言葉です。(H)

# 厨房

2022年6月5日発行  
第59巻/第6号  
(No.636)

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

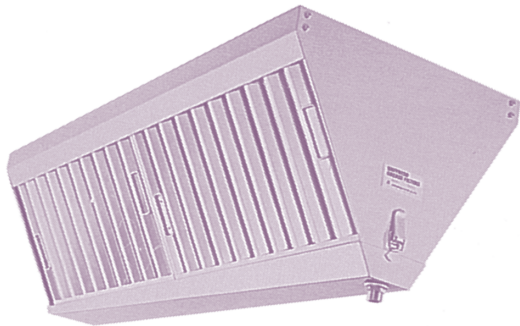
印刷 伊坂美術印刷株式会社  
〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5  
THE WALL ISAKA BLDG.

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



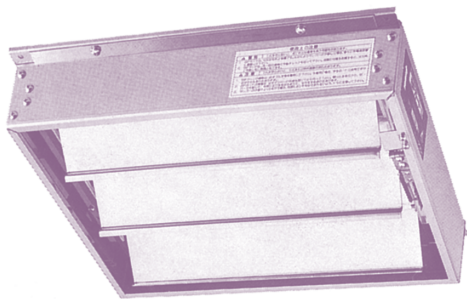
## 業務用厨房排気グリスフィルタ バッフレッシュⅡ BAFFRESH Ⅱ



### ●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、サビの心配はいりません。
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



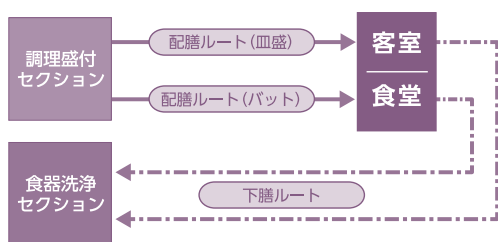
## 『自律移動搬送ワゴン』

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。



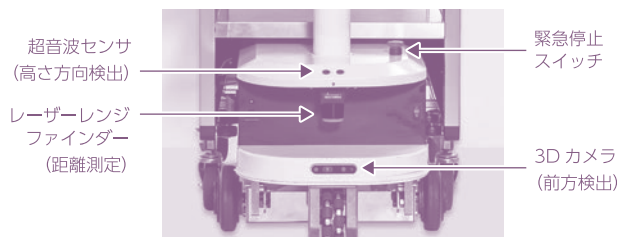
### ■ 配膳・下膳作業を自動化

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。



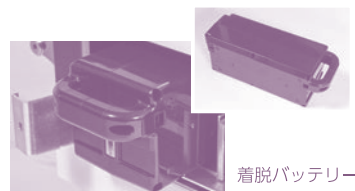
### ■ 省コスト設計

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。



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

## 株式会社上野製作所

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



### 学校給食用配膳台

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



### 業務用厨房に最適な新しい洗浄除菌液

## e-WASH

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

### スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

## ALSINK

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

### UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

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



## JFEA

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

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



# “おいしい”を支えている、アイホーの厨房機器。



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

**AIHO** 株式会社 **AIHO**

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

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

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

- |                        |                        |                        |                        |                        |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| □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](http://www.galilei.co.jp/sustainable)

**GALILEI**

Be cool, Be alive.

フクシマガリレイ株式会社  
大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18