

Chu

bou

厨房

2022
No.637

7

JULY

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第59巻 第7号No.637 / 2022年7月5日発行 (毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

第56回定時総会
創立60周年記念式典・懇親会報告

第23回厨房設備機器展の
出展募集開始

工業会事務所移転のお知らせ

にしかわたく 部外者がくる!!
「厨房女子会」

たんぽぽ食堂
「エレガントになりたい!」

映画の見どころ・台所
「ダイヤルMを廻せ!」



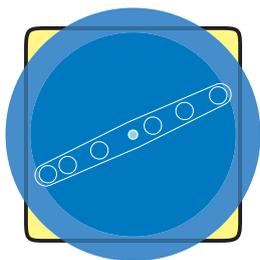
SANI JET SD114GSHB

4ROTER AUTOMATIC DISH WASHER

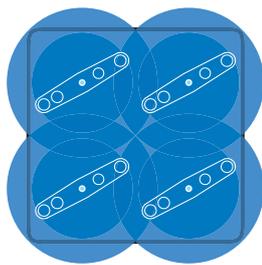
世界に誇る4ロータ洗浄システム

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

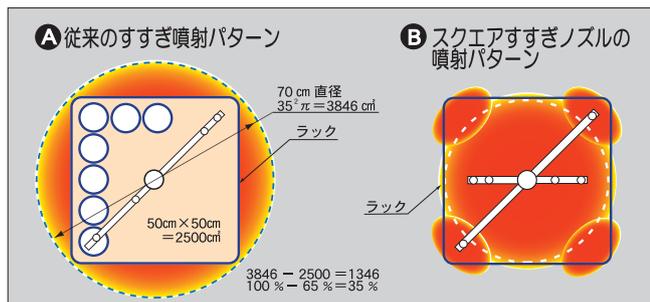


B 4ロータの洗浄噴射パターン



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噴射パターンを構成し、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)

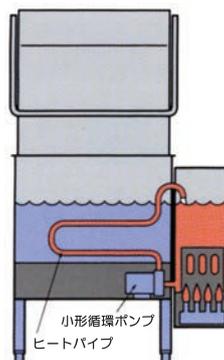


コース選択デジタルパネル



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



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

ニチワコール

フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

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

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



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

eco1

カゴごと食器洗浄で
浸漬要らず！

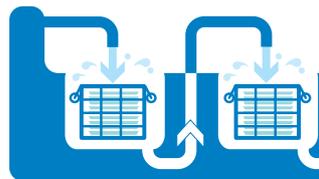


食器をカゴから取り出さずに
洗浄する省力型。
浸漬せずに洗浄でき、その分の
水やエネルギーを抑えます。

eco2

徹底した水の
リサイクルで節水！

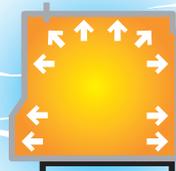
水を何度も再利用して、
水の消費量を極限まで抑えます。



eco3

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
会社

中西製作所

■東京本社: 東京都中央区新川一丁目26番2号新川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]

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



2/3ホテルバン5段タイプ 1/1ホテルバン6段タイプ 1/1ホテルバン10段タイプ

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

HOSHIZAKI
www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

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

 **CALL ME!
HOSHIZAKI**

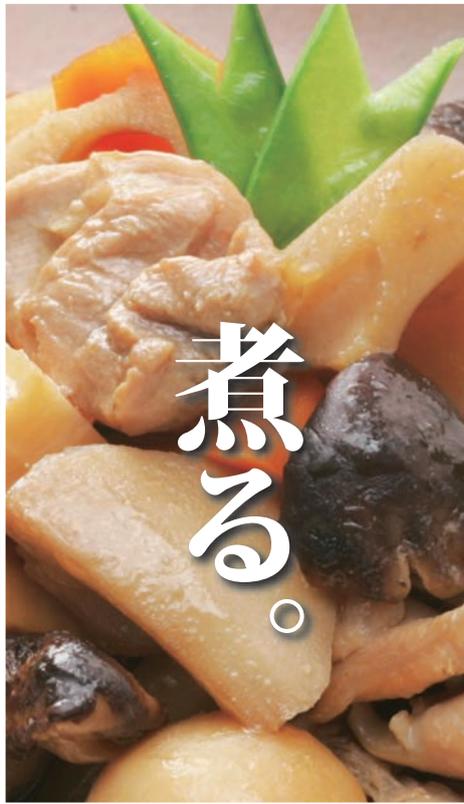
434 カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ (2021年12月末現在)
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

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

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



焼く。



煮る。



蒸す。

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

いちばん愛されている電気回転釜*は SANWA です。

働くあなた、営むあなたのこと、
考え抜いて大切なことをカタチにしている SANWA。
だからこそ、ニッポンでいちばん愛されているのですね。
電気回転釜のファーストチョイス
SANWA に出会えば、きっとあなたも恋に落ちる。

三和くんが
いちばん好きです。

*CSK はステンレス回転釜で販売実勢 NO.1 (当社調べ)

煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1*

電気クッキングケトル CSK シリーズ



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



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



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



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



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

*ステンレス製電気回転釜における販売実績 (当社調べ) です。

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来を創造する
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

ARIACHEF Pro

アリアシェフプロ



どこでもオープンキッチンに変身
コンパクトスタイリッシュ 循環式 IH 調理ワゴン



※単相 200V の電源が必要です。



キャスターで移動可能

※本製品は屋外への排気（換気）はおこないません。燃焼機器をご使用になる場合は、必ず別途換気をおこなってください。
※エアフィルターと脱臭フィルターは定期的な交換が必要です。また脱臭フィルターは弊社メンテナンスサービスの訪問による交換が必要です。

お問い合わせ先

富士工業株式会社 業務用営業部

神奈川県相模原市中央区淵野辺 2-1-9

Tel : 042-768-3754 Mail : top-fr@fujioh.com

受付時間 : 9:00~17:30 (土日祝日・夏期休暇・年末年始除く)

詳細は WEB で



<https://www.ariafina.jp/special/ariachef/>

製品イメージ動画

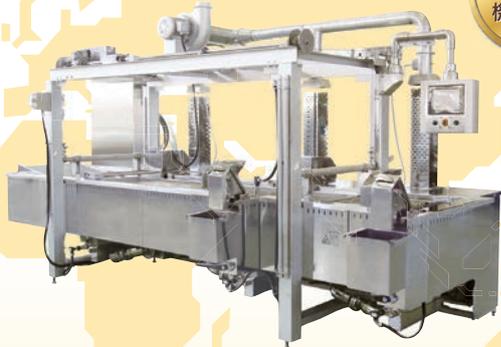


https://youtu.be/HwW2yOEK_A

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
- 燃烧排気ガス温度が 100℃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 過熱水蒸気オープン
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
- 熱風オープンとしても使用可能



アサヒ装設株式会社

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



全てがハイクオリティー・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91.1mm
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

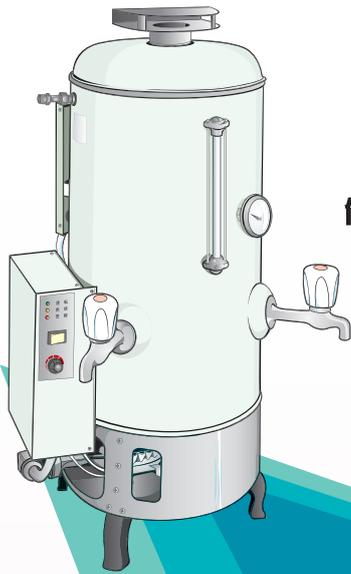
〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262 TEL.0594-74-5080(代) FAX.0594-74-5078
URL: http://www.e-tachibana.co.jp/ E-mail: info@e-tachibana.co.jp

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



給湯 質

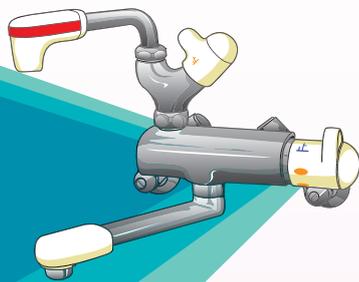
HOSOYAMA



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

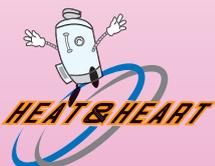


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

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

厨房女子

vol.88
が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 中西製作所

フードシステム部 伊藤 真歩さん



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。

伊藤 私は、料理を作ることや食べることが好きで「食に関する仕事がしたい」と思い、大学では栄養学を学び、管理栄養士の資格を取得しました。前職では食品メーカーの企画をしており、楽しくやりがいのある仕事でしたが、苦勞して取得した管理栄養士の資格を活かしていないことが心に引っかかっていて、「もっと管理栄養士の資格を活かして働きたい」と思い、転職を決めました。厨房業界には詳しくありませんでしたが、転職活動をする中で弊社を見つけ、興味を持ちました。面接では、職場の方々が優しく雰囲気が良かったので、入社を決めました。



お仕事の内容は？ やりがいは？

伊藤 弊社は東京と大阪にテストキッチンがあり、過熱水蒸気オーブン(SVロースター)の導入を検討いただいているお客さまの調理テストを主に行い、その他には展示会での実演・試食配布の補助、過熱水蒸



調理テストに勤しむ伊藤さん

気オーブン(SVロースター)を使用したレシピの開発等を行っています。

入社してすぐは顧問シェフや先輩の動きに付いていくことができず、くじけてしまいましたが、入社して約1年

経ち少しずつ慣れて、当初と比較すると先のことを考えながら動けるようになってきたと思います。

過熱水蒸気オーブン(SVロースター)を使用して料理を提供し、お客さまから「おいしい」というお言葉をいただいた時に、うれしく思います。また、お客さまの要望に合ったレシピを提案し好評価をいただき、製品を導入いただいた時に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。

伊藤 今は、仕事を覚えてきちんとこなすことで精いっぱいですが、今後は先輩に頼ることを少なくし、周りをよく見て行動できるようになりたいです。そのために、調理に関する知識を増やし、調理技術が向上するよう、日々努力していきます。そして、来客テストや展示会での実演等の仕事に活かしていきたいです。

プライベートでは、ごはん屋さんを巡ることが好きなので、おいしくて居心地の良いお店を見つけたいです。面白い調理法やおいしい味付けがあれば、メニュー開発に活かしていきたいです。

ポジティブで好奇心旺盛な性格なので、仕事もプライベートも、いろいろなことを経験し挑戦していきたいです。

職場の方からエール

伊藤さんは、明るく責任をもって仕事に取り組むがんばり屋さんです。管理栄養士としてお客さまへ適切なアドバイスを行うなど、**重要な戦力**となっています。みんなに美味しいご飯屋さんを紹介してくれたりして、職場の雰囲気を明るくしてくれます。これからも、いろいろなことにチャレンジしてってください。

(フードシステム部 乾 晴行)

人が集まり、モノが集まり、エネルギーが集まり、還暦を迎える。
2022年6月15日、工業会創立60周年記念式典を東京ドームホテルで催行。



当日の詳細い模様はp.16に掲載されております。



CONTENTS

INTERVIEW	11	厨房女子が行く！(88) ————— (株)中西製作所
会長挨拶	15	2022年度の始まりに当たって ——— (一社)日本厨房工業会 会長 谷口一郎
工業会関係	16	第56回定時総会 創立60周年記念式典・懇親会 報告
	20	第23回厨房設備機器展の出展募集開始
	23	事務所移転のお知らせ
支部だより	19	関東支部が総会を開催
関連団体情報	33	工業会協賛によるFOOMA JAPAN 2022国際食品工業展が開催
法律相談	34	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(7)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	36	部外者がくる!!(38) 【特別編】厨房女子会 ————— にしかわたく
ESSAY	38	映画の見どころ・台所(97) 『ダイヤルMを廻せ！』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	40	小倉朋子の食・心・美 Part.2(61) 「自己否定しない食べ方」 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	41	今から始める企業のためのSDGs実践講座(4) 「私たちのSDGsを作る(その2) — 取り組みの「型」と「質」 —」 ————— 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	46	最新外食トレンド2022(6) 「外食マーケットと法人交際費」 ————— 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
	14	たんぽぽ食堂 【～エレガントになりたい！～】 ————— 小崎彩子
	23	工業会だより
	24	工業会回覧板
	25	暑中名刺広告
	48	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	49	図書料金表
	50	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	52	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
	54	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	56	奥付 [広告掲載企業名]

7月

たんぽぽ食堂

～エレガントになりたい!～

ナツミ…食堂の常連客。おっとりした大人の女性で、ポポの憧れの人。小説家らしい。



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。

ポポの 今月のメニュー～

トマトの Pasta

湯むきして食べやすい大きさに切ったトマトを、ニンニク、鷹の爪、オリーブオイルを熱したフライパンで炒めてソースを作る。シンプルが一番！
トマト本来の味が楽しめます。

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



2022年度の 始まりに当たって

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 谷口一郎

会員の皆さま、日頃から当工業会の事業活動、会務運営にご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

6月15日の第56回通常総会では、会員の皆さまと3年ぶりに顔を合わせる形で開催することができました。感染症による委員会のWeb開催などが続く中、平常時に近い活動の内容に回復しております。また、引き続き行われました工業会創立60周年記念式典では、当業界のさまざまな面で貢献された方々が表彰されました。改めて厨房業界の発展に尽力された方々に敬意を表しますとともに、深く御礼を申し上げます。式典後には、やはり3年ぶりに開かれた懇親会で多くの会員の皆さまと久しぶりの交流を行うことができました。60年という歴史の節目に立ち会うことができましたことを大変うれしく思います。そして、次の時代への一歩を確実に踏み出したと感じております。

今年度はWeb会議だけでなく、対面とWebの併用などを進め、平常時と変わらない会務運営を行うよう努めて参ります。また感染症に関する情報は月刊「厨房」誌、会員企業一斉メール、ホームページ等を活用し、会員各社に随時発信して参ります。

2022年も新型コロナウイルス感染症は外食・宿泊業界へ影響を与え、さらに輪をかけて部品不足、素材の高騰が大きな影響を及ぼしている中、しだいにコロナ後を見据えた動きも活発化しております。当工業会が扱う業務用厨房は、料理人・食材と並んで人々の食を支える重要な場所であり、業界を支える人材の育成と、業務用厨房の認知・理解を高める広報は当工業会の最重要活動であり、エネルギー消費の最適化や生産年齢人口減少などによる人材不足に対応する基礎となるものです。本年度も厨房設備通信教育並びに厨房設備士資格認定制度による技術者の育成、厨房設備機器展の開催、工業会の活動や最新情報を提供する「厨房」誌の発刊、安全安心につながる業務用厨房機器の標準化の主要事業を中心に活動致します。

パリ協定の発効により、カーボンニュートラル実現に向けた取り組みが国や自治体、企業を中心に広がっています。当工業会においても会員各社の理解を促す情報発信、機器使用者へ取り組みを波及できる人材育成、カーボンニュートラルを実現する高効率機器・厨房設計への展開、を環境保全を通じた社会への貢献として取り組んで参ります。

私たちには食文化を継続発展させ、厨房を通して支えていく役割があります。会員の皆さまのお力添えによりまして、当工業会は60周年を迎えることができました。コロナ後に向けた次なる大きな前進への歩みとできるよう、当工業会は役職員一同励んで参りますので、関係諸官庁、諸団体並びに会員の皆さまには、本年度につきましても当工業会へのご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

第56回定時総会・創立60周年記念式典・懇親会が 盛大に開催される

2022年6月15日・東京ドームホテル



谷口一郎会長



谷口議長により議事が進行した

◆第56回定時総会

(一社)日本厨房工業会は2022年6月15日(水)14時00分より、東京ドームホテル・天空にて第56回定時総会を開催した。

今回は2019年・第53回以来の、直接に集まっての通常形式の開催となったものの、新型コロナウイルス対策のため、懇親会は会員企業と一部の関係団体に絞った着席での開催となった。

開会に先立ち谷口会長より挨拶の言葉が述べられた後、事務局職員の司会により、定款の規定により谷口会長が議長となることが告げられた。

次に谷口議長は、出席者が定款の定足数を満たして



左から安藤、小西、熊谷各理事

いることを確認し、総会の成立を宣した。議事録署名人には、中川幹夫、岡田望、大畑秀文各氏を指名し、議事に入った。

第1号議案「2021年度事業報告及び収支決算の承認の件」が議長より上程され、2021年度の会務運営機構、役員・会員・委員会構成などの他、各部事業内容などの事業報告が齋藤副会長より行われた。収支決算については、細山副会長より報告がされ、各科目について詳細な説明があった。続いて、柳屋監事より監査報告がされ、4月28日に監事会を実施して、定款第26条1項の規定に基づいて監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は承認された。

続いて、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」が議長から上程され、2022年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案などについて齋藤副会長より説明され、収支予算案については細山副会長より説明され、承認された。

第3号議案「定款変更(案)の承認の件」が議長より上程され、第2条「この法人は、主たる事務所を東京都港区に置く」を「(同)東京都千代田区に置く」に変更する旨が齋藤副会長より説明されて承認された。

第4号議案「理事の選任の承認の件」が議長より上



歴代会長感謝状受賞者



永年勤続役員感謝状受賞者



永年勤続支部役員感謝状受賞者



功労委員感謝状受賞者



外部からご就任の功労委員に対する感謝状受賞者



永年会員表彰状受賞者

程され、辞任する熊谷俊範、比護隆、上松光明、田中利明各氏の後任として、新たに熊谷光治(株)フジマック)、小西雅子(東京ガス(株))、安藤紀彦(シンボ(株))各氏を選任したい旨が齋藤副会長より説明されて承認され、各理事より挨拶が述べられた後、閉会となった。



功労委員表彰状受賞者

◆創立60周年記念式典

続いて記念撮影が行われた後、15時10分より創立60周年記念式典に移り、事務局職員の司会により進められた。谷口会長より工業会の歴史と会員への謝辞が述べられた後、以下の受賞者のうち当日出席された方々に、谷口会長より表彰状が贈られた(以下、敬称略)。

○歴代会長感謝状

福島 裕
渡辺恵一

○永年勤続役員感謝状

パナソニック産機システムズ(株) 鎌田秀樹

○永年勤続支部役員感謝状

サンスチール工業(株) 八島秀一
(有)北見厨房 中塚敏之

ホシザキ東北(株) 百井健彦(代理：和田 廣)
(有)浅川製作所 浅川修一
(株)大道産業 坂田浩一
スズカン (株)若林弘樹
(株)フジマック 八田 幸
(株)明和製作所 下條聡哉
(株)フジマック 村岡 哲
(有)丸一厨房 石井純一郎
(株)長崎日調 萩原 悟
(株)日本エコテクノ 松田榮喜

○功労委員感謝状

(株)コメットカトウ 近藤三郎
タニコー(株) 和中清人
(株)マルゼン 橋本一成
フクシマガリレイ(株) 精松弘充
タニコー(株) 古口博之
北沢産業(株) 小枝千嘉夫

東京電力エナジーパートナー(株) 宇田川 実
タニコー(株) 松尾裕之
(株)フジマック 関根建志
(株)マルゼン 阿部俊明
アサヒ装設(株) 山本竜太

○外部からご就任の功労委員に対する感謝状

新潟食料農業大学 金子孝一
(株)井之上事務所 鈴木茂
東京理科大学 倉渕 隆
(一社)日本空調システムクリーニング協会
末光眞二
東京大学 鎌田元康

○永年会員表彰状

エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)
城戸良行(代理：三沢尚幾)
(株)BSS 梶田 晟
FKK(株) 川田一力

○功労委員表彰状

(株)AIHO 中根卓也
ホシザキ(株) 丸山文雄
ニチワ電機(株) 岡野秀紀
シンポ(株) 小嶋寿夫
(株)コメットカトウ 井川俊正
フクシマガリレイ(株) 白井雅裕
ホシザキ(株) 滝沢健司
パナソニック(株)コールドチェーンソリューションズ社
阿座上 徹
(株)コメットカトウ 池田隆之
タニコー(株) 石川貴彦
フクシマガリレイ(株) 湯浅真一
北沢産業(株) 小西正樹
日本調理機(株) 増尾 真
タニコー(株) 土井利晃
タニコー(株) 飯田憲司

◆創立60周年記念懇親会

16時より、会員企業を主とした出席者140名を迎え、創立60周年記念懇親会が、事務局局長の司会で開催された。



懇親会で挨拶を述べる
谷口会長



乾杯をする福島副会長

壇上に立った谷口会長は出席者への謝辞を述べた後、「工業会は創立60周年を迎えた。表彰された方々を含めご尽力いただいた皆さまに敬意を表し、お礼申し上げます。工業会の活動は、安全安心、働き方・女性活躍、環境保全、人材採用などの課題を抱えている。また、新型コロナ、ウクライナ紛争を一因とする部品の不足や資材の高騰は業界の大きな課題となってくる。これらの課題に対してスチコンなどの進化する機器に関する設置基準への対応、厨房女子会などの取り組みを通じた働き方改革、業務用厨房設備機器性能測定基準の策定などを行ってきたが、今後はこれらに加えて、2050年のカーボンニュートラルの実現などに向けての取り組みを行っていく。厨房を通して60年間食文化の発展に大きな役割を果たしてきた点は誇れるものであり、この業界の魅力を伝えていくことが人材採用において重要だと思っている。今年解散した関東厨房機器協同組合さまから、工業会にその役割を託すという言葉をいただき、大きな節目になったと感じている。今後も役職員一同奮励努力していくので、関係諸官庁・団体、会員の皆さまにはご支援を賜りたい。皆様のご健勝と事業のご繁栄を祈念する」旨が述べられた。

また、経済産業省 製造産業局 生活製品課 住宅産業室の原田富雄室長の「経済産業行政にご理解、ご協力いただき、感謝申し上げます。飲食店と経済活動は厳しい状況だが、工業会は日本の厨房設備機器産業の発展に指導的役割を果たしている。厨房全体を考えたシステム化を進めるため、工業会会員企業をはじめとした各厨房機器メーカー等において実用化、普及への取り組みを継続いただいている。各社が引き続き連携を図っていただくとともに、さらなる食の安全の向上と、厨房における作業の効率化を図り、厨房設備機器の販路開拓につなげていただくことを期待する。業界および会員企業の皆さまのますますの発展と、さらなる活躍と健勝を祈念す



る」、農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課の須永新平課長の「厨房機器業界の発展、食品産業の発展への尽力に礼を申し上げる。新型コロナの影響で外食、そう菜・中食は大きな影響を受けており、人手不足感、エネルギーや食品原料の高騰が重なっている。農林水産省では輸入原材料の使用量を減らす生産方法の高度化などの新たな取り組みに必要な材料・機器の購入、宣伝に要する費用を補助する事業を予算に盛り込み、6月中には食品企業の方々が申請できるようにするので、詳細情報を追っていただきたい。工業会のますますの発展と、皆さまの健勝を心から祈念する」旨の挨拶文が司会により読み上げられた。

その後、福島副会長の「60周年おめでとうございませう」の掛け声によって乾杯となり、祝宴となった。会場は

感染予防のため、「食事以外はマスクを着用」「短時間の挨拶回りはOK、お酌は禁止」「長時間の会話は、天空に隣接したホワイエが"ご歓談エリア"となるのでそこへ移動」というルールが設けられたものの、3年ぶりの直接対面の懇親会は盛会となった。

懇親会は、寺部副会長の「会員の皆さまのご理解と積極的なご参加をいただきたい、皆さま方のご多幸ご健勝ご発展を祈念する」挨拶および一本締めと共に中締めとなり、和やかな雰囲気の中、散会となった。



中締めを行う寺部副会長

支部だより

関東支部が総会を開催



杉山関東支部支部長が議長を務めた

関東支部は、6月15日13時30分より、東京ドームホテル「輝」にて、関東支部総会を開催した。

総会は、事務局職員の司会により議長を杉山関東支部支部長に推薦する旨の提案があり、杉山関東支部支部長が議長に選出され、議案の審議に入った。

杉山議長は本日の総会が定足数を満たし総会が成

立したことを宣すると、議事に入った。

第1号議案「2021年度事業報告及び収支決算の承認の件」では、前年度総会や関東支部理事会、収支決算などについて説明があった。続いて、堀江関東支部監事より監査の結果決算およびその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は承認された。

次に第2号議案「2022年度事業計画(案)及び収支予算(案)の承認の件」について説明があり、各種事業と予算案が原案の通り承認された。

引き続き、第3号議案「関東支部理事の選任の承認の件」が上程されて原案の通り可決し、新理事に選任された熊谷光治・(株)フジマック代表取締役社長から就任の挨拶が述べられ、総会は終了した。

〔工業会事務局 花田政孝〕

アジア最大規模の厨房設備機器展示会

第23回厨房設備機器展の出展募集が開始されました



第22回厨房設備機器展を振り返る

第23回厨房設備機器展の出展募集が開始されました。概略は以下の通りで、詳細については今後本誌でお知らせしていきますが、出展を予定・検討されている方のために、第22回厨房設備機器展を簡単に振り返りたいと思います。

今年2月15日(火)～18日(金)に開催された第22回厨房設備機器展は、「展示会業界におけるCOVID-19感染拡大予防ガイドライン」などの複数の各種新型コロナウイルス対策規定に則った予防措置を講じたものの、新型コロナウイルスが拡大しまん延防止等重点措置の中の開催となり、来場登録者は前年よりやや回復したものの、三展合同で2万8,328人という結果にとどまりました。

国内各地方からの来場者は北海道0.7%、東北0.8%、関東20.7%&東京63.9%、中部・北陸5.7%、

近畿4.8%、中国0.7%、四国0.2%、九州・沖縄1.7%、海外0.0%という内訳となっており(無回答0.8%)と、全国・地方からの来場者が回復・増加した結果となりました。

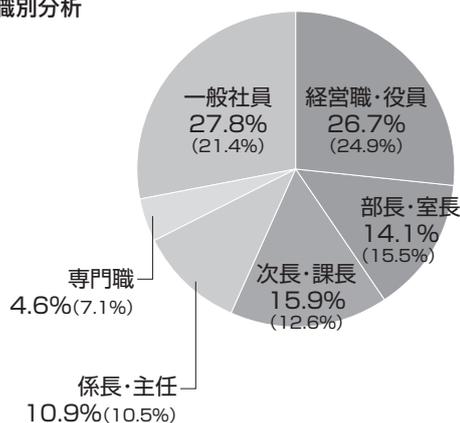
来場登録者の業種は「外食」19.1%、「宿泊」18.0%、「メーカー」16.2%、「商社・卸・問屋」16.1%が突出し、続いて「その他関連業種」6.4%、「設計・設備」6.3%、「小売・専門店」5.5%、「給食・中食」5.4%、「施設・温浴施設・スパ」3.2%となっており、宿泊や小売など、外食・中食以外の業種関係者の来場登録者が増加しました。

来場登録者の役職を見ますと、「経営職・役員」26.7%、「部長・室長」14.1%、「次長・課長」15.9%、「係長・主任」10.9%、「専門職」4.6%、「一般社員」27.8%と、管理職の方々が増加して6割近くを占めており、製品やサービスの導入については「自分で決定する」

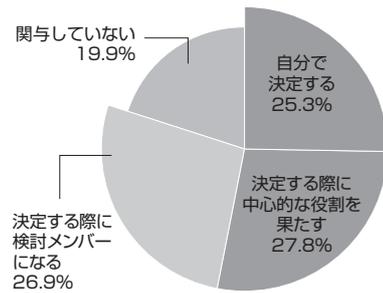
●来場登録者の業種

	2022	前回
外食	5,411名 19.1%	4,845名 20.0%
宿泊	5,092名 18.0%	4,103名 17.0%
メーカー	4,595名 16.2%	4,088名 16.9%
商社・卸・問屋	4,561名 16.1%	3,883名 16.0%
その他関連業種	1,801名 6.4%	1,370名 5.7%
設計・設備	1,795名 6.3%	1,476名 6.1%
小売・専門店	1,553名 5.5%	1,129名 4.7%
給食・中食	1,542名 5.4%	1,524名 6.3%
施設・温浴施設・スパ	903名 3.2%	791名 3.3%
官公庁・団体・自治体	569名 2.0%	406名 1.7%
旅行代理店	257名 0.9%	304名 1.3%
交通・空港・運輸	249名 0.9%	279名 1.2%

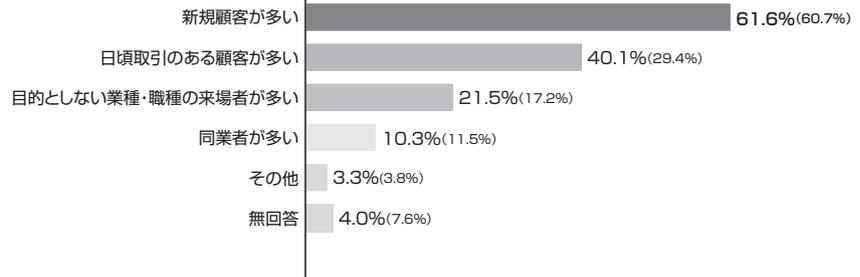
●役職別分析



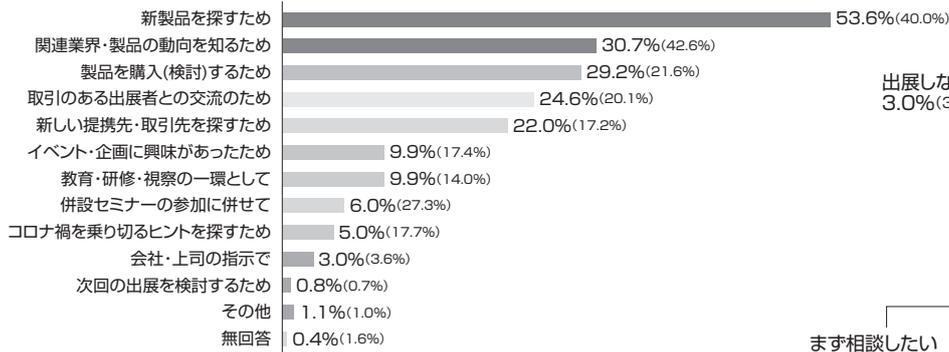
●製品・サービスの導入について



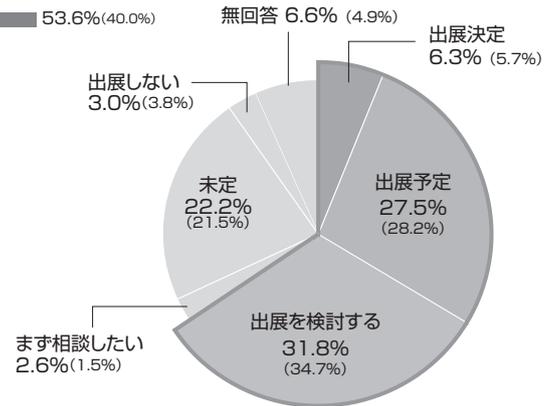
●来場者層について(複数回答)



●本展へ来場された目的は何ですか？(複数回答可)



●次回の本展示会への出展について



25.3%、「決定する際に中心的な役割を果たす」27.8%、「決定する際に検討メンバーになる」26.9%と、8割近くの方が商機につながる立場にあり、経営職・役員など、厨房設備機器の選定・購入に深く関係した層が多い点が特徴となっています。

実際、来場目的として「新製品を探するため」53.6%、「関連業界・製品の動向を知るため」30.7%、「製品を購入(検討)するため」29.2%、「取引のある出展者との交流のため」24.6%と、新型コロナの流行する飲食店冬の時代にも、来場された方々の多くが製品情報に貪欲で、4分の3近くの方が展示内容に「満足」「ほぼ満足」と回答されています。

出展者の満足度

それでは出展者の手応えは、どうだったでしょうか。出展者へのアンケートでは、「新規顧客が多い」が61.6%と、ビジネスチャンスが広がる機会となった方が半数以上を占めます。

また、次回出展については「出展決定」6.3%、「出展予定」27.5%、「出展を検討する」31.8%と、出展者の計65.6%が前向きに検討しており、厨房設備機器展へ

出展したことについて多くの方が満足していることが明らかになっています。

来場者からの要望

その他に、以下のような意見が寄せられていますので、今後の出展のご参考になればと存じます。

【出展者アンケートからのご意見(抜粋)】

- ・目標とする名刺獲得数のクリア、ターゲット層へのアプローチの実現ができました
- ・多くの企業さまとコミュニケーションが取れ、とても良かった
- ・ユーザーさま(ホテル旅館、飲食店)の来場が多く見られ、商品&カタログ紹介ができた
- ・目的意識ある方が来場多くて良かった
- ・期待するエンドユーザーの層が多かった
- ・新製品の発表でお客さまの反応が良かった

【来場者アンケートからのご意見(抜粋)】

●今回の展示・企画内容について

- ・異業種の提案を多数見ることができたため良かった

- ・新機種をいろいろ見ることができて良かった
- ・数多のメーカーさまと商談取材をできたため良かった
- ・来場したことで、仕入先が決まりました
- ・デモ・プレゼンが多く参考になりました
- ・目的の商品以外にも興味を引く物があり、大変満足した
- ・いつも楽しみにしています。直接、業者とのやり取りで新たな情報がいただけて、とても参考になりました
- ・業界のトレンドを知ることができて大変有意義でした。セミナーも充実していて良かったです
- ・来年も来ます



毎年厨房設備機器展に出展されている企業はもちろん、これから初めて出展をご予定されています企業にもご参考になると思います。

数多くのユーザーと接し、商談の機会を広げる厨房設備機器展は、以上のような来場者のご意見を参考に、来年は以下のような要領で開催の予定となっており、出展者の募集を開始しております。工業会会員企業さまには会員料金の他、会員早期申込料金もご用意しておりますので、是非出展に関してはお早めのご検討をお願い申し上げます。



第23回 厨房設備機器展

- 会 期 : 2023年2月7日(火)~10日(金)
- 会 場 : 東京ビッグサイト 東展示棟1~8ホール
- 主 催 : (一社)日本厨房工業会、(一社)日本能率協会(厨房設備機器展)
- 展 示 予 定 規 模 : 900社/2,000ブース(三展同時開催規模)
- 前 回 来 場 者 数 : 2万8,328名
- 出 展 料 金 : 当工業会会員は、会員料金となります。
会員早期申込料金: ¥363,000(税込) ※会員通常申込料金は¥440,000(税込)
1ブースあたり(ブースサイズ: 間口2.97m×奥行2.97m×高さ2.7m)
※会員外料金はHCJホームページをご覧ください。
- 出 展 申 込 期 限 : 早期申込締切2022年7月29日(金)、通常申込締切2022年9月30日(金)

【出展申込・問い合わせ先】

HCJ三展合同事務局 (一社)日本能率協会 産業振興センター内 担当: 渡邊、佐藤、水沼、寺村、瀧浪
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL: 03-3434-1377(土日・祝日を除く9:00~17:00)
E-mail: hcj@jma.or.jp
詳しくはホームページをご覧ください <https://jma-hcj.com/>

事務所移転のお知らせ

一般社団法人 日本厨房工業会

このたび下記の住所へ事務所を移転する運びとなりましたので、ご案内申し上げます。

■業務開始日

2022年8月15日(月)

■新住所

〒101-0041

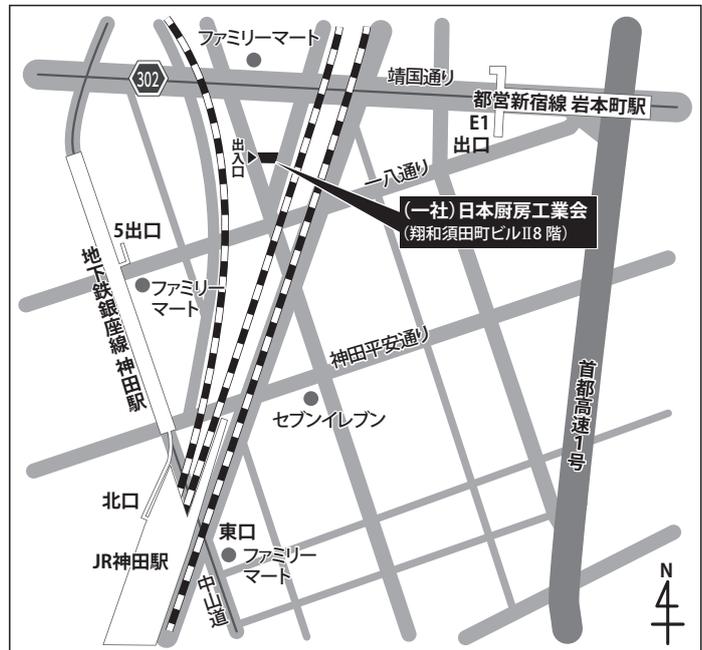
東京都千代田区神田須田町2-2-5

翔和須田町ビルII 8階

■新電話番号 03-5244-4834

■新FAX番号 03-5244-4835

※現所在地での業務につきましては、
2022年8月12日(金)をもって終了させて
いただきます。



工業会だより 5月21日~6月20日

5.27

試験問題諮問会。鈴木、下浦、大貫各諮問委員、石川委員長、萩原副委員長、金子、川村各資格委員、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)

6.6

2022年度第2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。(Web開催)

6.15

(一社)日本厨房工業会 第56回定時総会並びに創立60周年記念式典・懇親会。(東京ドームホテルB1・天空)

6.16

ガス機器設置基準検討ワーキンググループ。由利事務局局長。(Web開催)

●会社代表者・本会に対する代表者等の変更

(株)サンアクティス(関西支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】

金山 裕亮 代表取締役

ライステクノプロダクト(株)(関東支部)

【会社代表者】【本会に対する代表者】

原本 正文 代表取締役

【住所】〒358-0011 埼玉県入間市下藤沢1丁目15-13

【電話】04-2960-5032

【FAX】04-2966-7581

(公社)日本メディカル給食協会(賛助)

【会社代表者】【本会に対する代表者】平井 英司 会長

(株)パロマ(東海北陸支部)

【本会に対する代表者】増田 貴彦

●社名等の変更

【旧】パナソニック(株)アプライアンス社(関東支部)

【新】パナソニック(株)コールドチェーンソリューションズ社

【本会に対する代表者】

和田 昌幸 コールドチェーン事業部 事業部次長

※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。

5.23

【国土交通省からの周知依頼につきまして（国土交通省直轄工事における建設キャリアアップシステムの活用について）】

国土交通省建設業課です。

この度、令和4年7月1日以降に入札公告等を行う国土交通省直轄工事におけるCCUS義務化モデル工事及びCCUS活用推奨モデル工事等の実施について、添付ファイルの別添のとおり、各地方整備局等宛てに通知されておりますので、参考送付させていただきます。

事業者登録及び技能者登録の促進を図っていただくとともに、それぞれの工事におけるカードリーダー等の設置や施工体制登録、建設技能者の適切な就業履歴の蓄積などにより、建設キャリアアップシステムの活用を進めていただきますよう、引き続き、ご協力をお願いいたします。

国土交通省直轄工事における建設キャリアアップシステムの活用について

建設キャリアアップシステムの活用については、「建設キャリアアップシステムの活用について（要請）」（令和2年4月1日付国土企第1号、国土建労第1号）により、令和5年度からのあらゆる工事での建設キャリアアップシステムの完全実施に向けた取組をお願いしているところです。今般、建設キャリアアップシステムの更なる活用に向けて、令和4年7月1日以降に入札公告等を行う国土交通省直轄工事におけるCCUS義務化モデル工事及びCCUS活用推奨モデル工事について、別添の「建設キャリアアップシステムの活用について」（令和4年4月28日付け国会公契第2号、国官技第2号、国北予第1号）にて各地方整備局等あて通知しておりますので、送付いたします。

また、国土交通省直轄工事のうち一般土木工事の支出負担行為担当官が発注する工事（北海道開発局においては、このうち予定価格が2億5千万円以上の工事が対象。）以外の工事においても、建設業界の要望や理解の状況を十分踏まえた上で、対象とする工事や件数、発注方式を各地方整備局等において積極的に検討し、モデル工事を実施することとしておりますので、お知らせいたします。

貴職におかれましては、会員企業及び傘下団体等に対して、CCUS義務化モデル工事及びCCUS活用推奨モデル工事への積極的な参加など、取組の浸透にご協力いただきますようお願いいたします。

国土交通省といたしましては、直轄工事におけるモデル工事の実施のほか、建退共制度におけるCCUS活用電子申請方式の普及、電話発信等による就業履歴蓄積手段の普及、公共発注者が週休2日の達成状況等の確認に活用できるシステム改修など様々な施策を推進し、建設キャリアアップシステムの更なる利便性向上等に取り組んでまいりますので、引き続き、貴団体傘下企業等におかれましては、事業者登録及び技能者登録の促進を図っていただくとともに、それぞれの工事におけるカードリーダー等の設置や施工体制登録、建設技能者の適切な就業履歴の蓄積などにより、建設キャリアアップシステムの活用を進めていただきますようご協力をお願いいたします。

<https://www.mlit.go.jp/page/content/001486835.pdf>



同	同	同	同	同	副会長	会長	一般社団法人 日本厨房工業会
福島 亮	岡田 望	齋藤 有史	寺部 良洋	細山 欣也	中川 幹夫	谷口 一郎	
東京都港区東麻布一ノ二七ノ八 厨房機器会館							

東海調理機器協同組合

理事長 小木曾 誠

名古屋市中種区春岡通七ノ三三
 ☎ 〇五二(七六一)三五五九
 FAX 〇五二(七五一)五一五〇

公益社団法人 日本給食サービス協会

会長 西脇 司

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町一ノ二十四ノ三
 FORECAST 神田須田町八階

一般社団法人日本弁当サービス協会

会長 市川 博光

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町一ノ二一
 淡路町広瀬ビル3階

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

会長 平井英司

東京都千代田区神田岩本町一ノ五一
 CYK 神田岩本町7階

公益社団法人 日本食品衛生協会

理事長 鵜飼 良平

東京都渋谷区神宮前一ノ六ノ一
 ☎ 〇三(三四〇三)二二一〇

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 新納 啓介

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八ノ一
 ☎ 〇三(五四二四)〇一〇一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀨 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
 ☎ 〇五八六(四五) 八〇七四

株式会社 A-I-HO

代表取締役 寺部 良洋

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
 ☎ 〇五三三(八八) 五二一〇

2022 盛夏 暑中お見舞い申し上げます



代表取締役
社長

アサヒ義設株式会社

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



代表取締役

株式会社 **安達工業**

代表取締役 **安達 与人**

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

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

厨房機器の総合商社
有限会社 **イージャパンロードサービス**

代表取締役 **藤田 荘一郎**

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六六一
☎ 〇四八(六八六)二二〇八
FAX 〇四八(六八六)二二〇七

総合厨房設備工事・
空調設備・給排水衛生設備工事

石川調理機株式会社

代表取締役 **石川 茂**

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

代表取締役

イシダ厨機株式会社

代表取締役 **石田 詳治**

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話 〇五三二(四二)八〇七八

ISEKI
株式会社 ISEKI トータルサービス

代表取締役社長 **富久 誠**
Makoto Tomihisa

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

winterhalter

株式会社 ウインター・HALTAR・ジャパン

代表取締役 **平田 太郎**
ひら た た ろう

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

株式会社 **上野製作所**

代表取締役
社長 **上野 秀雄**

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

代表取締役

株式会社 **ウサミ**

代表取締役 **宇佐美 真一**

三重県伊賀市西之澤一四四一―二〇
電話 〇五九五(四五)三九五―

代表取締役

株式会社 **エース工機株式会社**

代表取締役
社長 **大橋 裕治**

東京都台東区駒形一―三十一六
駒形プラザビル
☎ 〇三(三八四三)四八五一

代表取締役

株式会社 **エフ・エム・アイ**

代表取締役
社長 **松野 敦**

〒106-0041 東京都港区麻布台一―十一―九
BPRブレイス神谷町
☎ 〇三(五五六)六五二二
FAX 〇三(五五六)五〇七一

クボタライズロポ
株式会社 **エム・アイ・ケー**

代表取締役
社長 **藤村 和夫**

埼玉県さいたま市中央区上峰一ノ十九ノ一八
☎ 〇四八(八五三)一一七〇

代表取締役社長

エレクター株式会社

代表取締役 **柳屋 司**

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二―十一―一
中目黒GTタワー14階
<https://www.electa.co.jp>

代表取締役

株式会社 **エレミック**

代表取締役 **三木 好夫**

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一―一八―一八
☎ 〇三(五三九九)一一二三
FAX 〇三(五三九九)一一二六

冷蔵・冷凍ケース・ショーケース製造

株式会社 **大穂製作所**

代表取締役
社長 **杉村 広行**

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

株式会社 **大道産業**

代表取締役 **坂田 浩一**

本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一

2022 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 関東三貴

代表取締役 石井 勝之



千葉県若葉区西都賀二丁目七番五号
TEL 043-(2006)4400
FAX 043-(2006)4400七

調理釜の総合メーカー 桐山工業株式会社

代表取締役 品川 みゆき

TEL 048-(252)2677(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

関西スチールネット株式会社

代表取締役 木村 浩士

〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
TEL 06-(6722)7200六

◎シエルフメーカー 新時代の空間をクリエイト 株式会社 キヤニオン

代表取締役 榎本 るみ

東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
TEL 03-(3261)6774二

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役 尾高 健一

大阪府堺市中区新家町五八八番地
TEL 072-(337)5881
FAX 072-(334)2144

厨房機具設計・施工・販売・修理 有限公司 北見厨房

代表取締役 中塚 敏之

〒090-0053 北海道北見市桂町四十二三丁二〇
TEL 0157-(233)6080
FAX 0157-(233)7699

株式会社 クラコ

代表取締役 倉橋 昌宏

〒541-0046 大阪府中央区平野町二ノ一ノ二
TEL 06-(6633)6161
沢の鶴ビル



代表取締役 社長執行役員

竹内 宏

クリナップ株式会社

〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

押切電機株式会社

代表取締役 岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上一三九一四九
TEL 0568-(88)6211(代)
FAX 0568-(88)6106

北沢産業株式会社

代表取締役 北川 正樹

東京都渋谷区東二ノ三三ノ一〇
TEL 03-(5485)5111

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役 牧田 哲博

東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
TEL 042-(366)2227
FAX 042-(366)2978
長野工場 長野県伊那市東春近字中殿島四〇七十四
TEL 0265-(770)0666
FAX 0265-(770)0667

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 藤原 章太郎

〒186-0013 東京都国立市青柳二ノ十七ノ十五
TEL 042-(573)3341
FAX 042-(573)3387

西部ガス株式会社

常務執行役員 今給 黎 督
営業本部 副本部長

〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号(レイン)24
TEL 092-(633)2222
FAX 092-(633)2735



COMET

食と笑顔とともに100年 そして未来へ

代表取締役会長 加藤 愛一郎

株式会社 コメットカトー

〒495-8517 愛知県稲沢市祖父江町 甲新田イ九-65
TEL 0587-97-8441
FAX 0587-97-8448

そばかまと製造販売 株式会社 河野製作所

代表取締役 河野 雅代

埼玉県さいたま市浦和区常盤三ノ一八ノ二三
TEL 048-(816)4554
FAX 048-(816)4553

株式会社 昇成技研

代表取締役 八木 崇介

〒581-0039 大阪府八尾市太田新町一五四一二
TEL 072-(920)6900
FAX 072-(920)6901

2022 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社サミー

代表取締役
松本 善仁

兵庫県小野市福住町三五六
☎〇七九四(六七)一七二

株式会社三栄コーポレーション

代表取締役
深澤 及

本社〒221-0832 横浜市神奈川区桐畑八ノ三
☎〇四四(六二〇)三三七三
FAX 〇四五(六二〇)三六八一
<https://www.san-ei-td.co.jp>

三機商事株式会社

給食厨房設備・エレベーター諸機械・空調・管工事

取締役社長
高原 三雄

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
☎〇一九(六二四)三〇三三(代)
FAX 〇一九(六二四)三〇三三
青森営業所 青森市花園町一丁目九一七
☎〇一七(七四一)一三五三
FAX 〇一七(七四一)一三五三

環境改善企業
サンタ株式会社

代表取締役
三浦 雅博

〒920-0333
石川県金沢市無量寺3丁目18番地
☎076-268-2941(代)
<https://no1-santa.com/>
E-mail: info@no1-santa.com

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役
肥田 徳人

大阪府寝屋川市点野5-131-7
☎〇七二(八二八)三七〇一

株式会社三陽製作所

代表取締役会長
和田 廣
代表取締役社長
高橋 仁智

〒992-0473 山形県南陽市池黒七五〇一
☎〇三八(四七)五五一四
FAX 〇三八(四七)三九五二

三和厨房株式会社

代表取締役
中野 圭一

本社〒581-0014 大阪府八尾市中田四-1-15三
☎〇七二(九九三)七七七〇
FAX 〇七二(九九三)七七四九

sanwa nouvelle cuisine

代表取締役社長
加藤 太一郎

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

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

株式会社CEK

代表取締役社長
宮沢 慎一

〒456-0025 名古屋市中熱田区玉の井町5番14号
☎〇五一(六八二)二六七一
FAX 〇五一(六七二)三八五九

株式会社 シヨウワ

代表取締役
藤村 俊秀

本社〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号
☎〇六(六四二)六四八一
FAX 〇六(六四二)四五五五
<http://www.e-showa.net>
営業所 東京 名古屋 北陸 韓国 工場 タイ

新日本厨機株式会社

代表取締役
清 重雄

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一丁目四一
☎〇三(三三三)四〇八一
FAX 〇三(三三三)四〇八一

シンポ株式会社

無煙ロースター・日無煙ワゴン・臭気処理システム

代表取締役社長
安藤 紀彦

〒465-0015 名古屋市長区若菜台一〇番地
☎〇五一(七七〇)一三三三
<https://www.shinpo.jp>

株式会社 伸和商会

代表取締役
篠原 和男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一-1-1四一-2六
☎〇四八(二六九)三〇〇〇

スギコ産業株式会社

代表取締役社長
杉山 正

本社〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤一八一〇一三
☎〇二五(八〇)三七一一
FAX 〇二五(八〇)二二〇〇
<http://sugiko.co.jp>

株式会社 セイコー

代表取締役
住谷 哲

〒501-0111 岐阜市鏡島二〇〇四番六
☎〇五八(二〇〇)三三三三

SEIWA 株式会社 千田

総合厨房設備・店舗設計・内装工事・企画・設計・製作・施工

代表取締役会長
千田 禎一
取締役社長
川端 健

(本社)〒544-2107 大阪府中央区難波千日前八-1-6
☎〇六(六三二)五八五一(代)
FAX 〇六(六三二)五八七三
<http://www.seiwa.co.jp/>

2022 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

仙台市ガス局
ガス事業管理者
中鉢 健嗣



〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五-1-31-1
Tel 〇二二(二五六)二二二二

SS 総合厨器株式会社
代表取締役
小野 勝也




〒900-0918 徳山市南區新二丁目15
Tel 〇八六(一五九)五九九
Fax 〇八六(一五九)〇六六
Mobile 〇九〇(四九一)〇〇〇
E-mail soubou@sscorp.co.jp

ZOUYA CORPORATION
厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋
取締役 竹元 謙治

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

大阪ガスグループは、Daigasグループへ。
Daigas エナジー
ビジネス開発部長
取締役
福谷 博善

〒541-0046 大阪府中央区平野町四丁目1-1
TEL 〇六(六二〇)五四六七〇
FAX 〇六(六二〇)二二九〇

タイジ株式会社
代表取締役
堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
TEL 〇四四(二二二)五八八一

大洋厨房株式会社
代表取締役
西村 均

本社 滋賀県大津市木下町一八八
T A I Y O 〇七七(五二四)一八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東云九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー
株式会社 タチバナ製作所
代表取締役社長
池田吉彦

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

タニコー株式会社
代表取締役
谷口 秀一

東京都品川区戸越一丁目1-1
TEL 〇三(五四九)八七一一
FAX 〇三(五四九)八七九二

中日厨房設備株式会社
代表取締役
小木曾 誠

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

株式会社 中部コーポレーション
代表取締役
三林 義典

〒511-0944 三重県桑名市芳ヶ崎一五三三
TEL 〇五九(四三二)二二二二

食のこだわりは厨房から。
総合厨房設計・施工
有 限 公 司 厨 房 の ウ エ マ ッ
代表取締役
上松 久志

〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町六〇〇
TEL 〇八九(九二四)五三二七
FAX 〇八九(九二四)五三二二

株式会社 厨林堂
代表取締役社長
寺部 諒

本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
TEL 〇五三(三三三)八三一八〇
FAX 〇五三(三三三)八三一八〇
<http://www.churindo.com>

JIAマーク表示許可工場(ガスコック)
ロンビ
ガスコック・バルブ・パーナー
厨房部品製造
株式会社 土谷金属
代表取締役 土谷 文秀
〒581-0081 大阪府八尾市南本町8丁目4番45号
TEL 072-994-3653
FAX 072-994-3873

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。
代表取締役
大前 辰憲
ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL 026-244-8540 FAX 026-244-8556

東京ガス株式会社
執行役員
カスタマー&ビジネスソリューションカンパニー
法人営業本部長
小西 雅子
〒105-8527 東京都港区
海岸一丁目五番二十号

株式会社 TOSSEI
代表取締役
谷嶋 和夫
本店 東京都品川区東五反田一丁目二四-1
J R E 東五反田一丁目ビル
TEL 〇三(六四二)七二八〇

2022 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

東邦ガス株式会社
常務執行役員
業務用営業本部長

藤井 高司

本社 名古屋市熱田区桜田町十九番一十八
☎ 〇五二(八七二)九二二四

TOHO
代表取締役
上崎 明彦
Akihiko Kamisaki

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

常盤コナシロ工業株式会社
代表取締役
長 山崎 智教

本社 大阪市平野区加美北四丁目六番五号
〒547-0032
TEL (〇六)六七九(一四九八五代)
FAX (〇六)六七九(一三三七番)

株式会社 中西製作所
取締役社長 中西 一真

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

NACHIWA 代表取締役
長 岡田 望

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

本社 兵庫県三田市テックパーク一〇一五
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇一
大阪支店 大阪市淀川区新北野一〇一四
名古屋支店 名古屋市中東区高針台一七〇一
営業所 札幌盛岡仙台埼玉千葉横浜新潟東京能登静岡三重奈良
神戸和歌山岡山広島山口高松山福岡熊本鹿児島

日本洗浄機株式会社
代表取締役
長 中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三二番地
☎ 〇三(三七五〇)四四五

株式会社日本厨房工業
代表取締役
曾我 敏文

本社 名古屋市長区高社二丁目九十七番地
〒465-0005 電話(代)〇五(七七二)八二一

NITCHO 日本調理機株式会社
代表取締役
長 齋藤 有史

東京都大田区東六郷三ノ二五ノ八

一般社団法人 日本能率協会
会長 中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三丁目一三
☎ 〇三(三四三四)一三七七

株式会社ハッピージャパン
代表取締役社長 横尾 政好

山形市立谷川3丁目3515番地
☎ (023)68612272

パナソニック産機システムズ株式会社
代表取締役
社長執行役員 右近 貞治

〒131-0045 東京都墨田区押上二丁目一
東京スカイツリーイーストタワー
☎ 〇三(六三六四)三四三四

株式会社 早川製作所
代表取締役
長 石原 隆之

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

株式会社 パロ
代表取締役
会長兼社長 小林 弘明

〒467-8585 名古屋市長区瑞穂区桃園町六番一三三号
☎ 〇五二(八二四)五二二一

ヒコゴロー株式会社
代表取締役
長 肥後 慎一郎

大阪市平野区加美東六一一五一四一
☎ 〇六(六七九二)五二五二
FAX 〇六(六七九四)三四一七

株式会社 福井厨房
代表取締役
福井 正佳

本社 岡山市南区西市二六三一一
☎ 〇八六(二四一)九五五一
ホームページ
<https://www.fukui-chubou.co.jp>

GALILEI フクシマガリレイ株式会社
代表取締役
福島 豪

大阪市西淀川区竹島二ノ六ノ一八
☎ 〇六(六四七七)二〇一一

2022 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

-FUJIOH-

富士工業株式会社

代表取締役社長

柏村 浩介

〒252-0206
神奈川県相模原市
中央区淵野辺2-1-9
TEL 042-753-1001
FAX 042-753-1009
<https://www.fujioh.com/>

代表取締役
株式会社 富士工業所
麵業厨房機器製造

渡邊 恭介

〒208-0022
東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
電話 〇三(三八九三)一五二五(代)

代表取締役
長
株式会社 フジマツ

熊谷 光治

〒105-0031
東京都港区南麻布一七七一三
電話 〇三(四一三五)二二〇〇



代表取締役社長

横田 好明

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

BESPACN.
Best Solution Plan Assist Communication

BROS.

株式会社 ブロス

代表取締役

小原 重樹

東京都板橋区徳丸七一九一二
電話 〇三(三五五〇)五九四一



株式会社 フロムシステムダイレクト

代表取締役 武藤 晋

広島市西区山田町32番9
FSDビル

TEL 082-507-3111
FAX 082-507-3377

代表取締役
長
ホシザキ 株式会社

小林 靖浩

〒470-1194
愛知県豊明市栄町南館三十一六
電話 〇五六二(九七)二二二一

代表取締役
ホシザキ中国 株式会社

大場 則夫

〒730-0854
広島県広島市中区土橋町一〇一三
電話 〇八二(二九三)九四五一

代表取締役
細田工業株式会社

細田 祥成

〒100-0001
東京都千代田区千代田一三〇
電話 〇三(五七六七)八六七二

代表取締役
長
細山熱器株式会社

細山 欣也

本社 東京都中央区日本橋茅場町二一八一七
電話 〇三(三三四九)〇三三二
FAX 〇三(三三四九)〇三三九

代表取締役
長
北海道ガス株式会社

川村 智郷

〒060-0001
札幌市東区北七条東二丁目一番一
電話 〇五七〇(〇〇八八)〇〇

代表取締役
長
ホバート・ジャパン株式会社

三木 商吉

〒140-0013
東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
電話 〇三(五七六七)八六七二
FAX 〇三(五七六七)八六七五

ステンレス製品
厨房器具一式 設計製作施工
株式会社 ホワイトスチール工業

代表取締役
石塚 實

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

MASUI 総合設備機器株式会社

代表取締役
増井 潔

〒587-0012
大阪府堺市美原区多治井五七〇
電話 〇七二(三六一)五三〇〇
FAX 〇七二(三六一)五〇〇八
<http://www.masui-sougo.com>

代表取締役
マツハ機器株式会社

望月 圭一郎

〒135-0042
東京都江東区木場二七一二十五
電話 〇三(五八〇九)九〇三一
FAX 〇三(五六二二)四四四一

有会社 丸 枝
総合厨房・設計・施工
専務取締役

枝元 健一

〒814-0153
福岡市城南区樋井川一〇一〇二六
電話 〇九二(八六一)五二二七
FAX 〇九二(八六一)五〇二七

2022 盛夏 暑中お見舞い申し上げます

MARUKI
kitchen techno
株式会社マルキキッチンテクノ

代表取締役
野村 洋佑

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

株式会社 **マルゼン**

代表取締役
社長
渡辺 恵一

東京都台東区根岸二一九-1-18
☎ 〇三(五六〇三)七一一一
http://www.maruzen-kitchen.co.jp/

三浦工業株式会社

代表取締役
社長執行役員
宮内 大介

本社
松山市堀江町七番地 千七九九-12696
電話(〇八九)九七九-17000
https://www.mituraz.co.jp

有限会社 **美濃製作所**

代表取締役
穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(二七九〇)一五三二

株式会社 **村 幸**

代表取締役
社長
村田 裕太

東京都台東区寿一ノ五ノ九盛光伸光ビル8F
☎ 〇三(六八〇二)七七三〇

m MEIKO

MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社

代表取締役
尾崎 剛

東京都練馬区旭丘1-22-13 2F
☎ 03-6914-4301

株式会社 **明城製作所**

代表取締役
河島 絵美

本社・工場
兵庫県姫路市西今宿一ノ一五五
電話 〇七九(一九三)八〇一五
東京営業所 電話 〇三(五一九〇)二五三六

株式会社 **明和製作所**

代表取締役
下條 聡哉

大阪市此花区北港一ノ三ノ四八
☎ 〇六(六四六二)八三二二(代表)
FAX 〇六(六四六八)三二五九

ステンレス 鋳物のプロ
厨房機器・食品機械メーカー専門
ものづくり設計サポーター

代表取締役社長
森 雄児

いものづくり
株式会社 **モリチュウ**

〒334-0075
埼玉県川口市江戸袋 2-5-27
TEL：048-283-1421

株式会社 **八木厨房機器製作所**

代表取締役会長
代表取締役社長
八木 清照
玉田 晃一

本社
京都市中京区堺町通四条上ル
☎ 〇七五(二二二)三五九一(代)
FAX 〇七五(二二二)三五九五

業務用全自動洗米機

コイスミニ

ライステクノプロダクト株式会社

代表取締役 **原本 正文**

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

ワシオ厨理工業株式会社

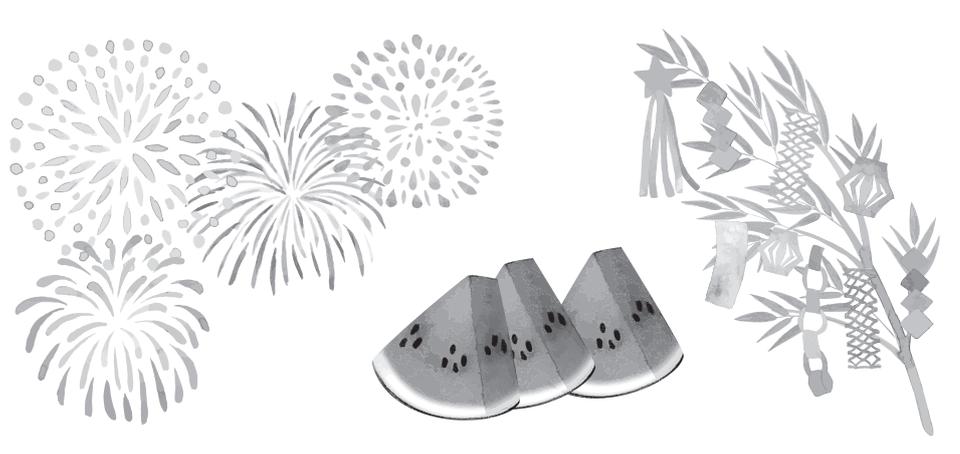
代表取締役
社長
山道 文雄

〒101-0052
東京都千代田区神田小川町二一六-十二
☎ 〇三(三三一九)四四七一(代)

株式会社 **渡辺事務所**

代表取締役
代表取締役
鳥井 哲人
在原 哲也

本社
〒486-0956
愛知県春日井市新町二一五
FAX ☎ 〇五六八(三三)四八〇八
〇五六八(三三)五一七二



工業会協賛による FOOMA JAPAN 2022国際食品工業展が開催



6月7日から10日にかけて、東京ビッグサイトで、(一社)日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN2022

国際食品工業展」が、工業会協賛により開催された。同展示会は食品機械・装置および関連機器に関する展示会で、今回は3年ぶりの東京ビッグサイトでの開催で、テーマも「Restart FOOMA」と銘打たれての催しとなり、工業会会員企業も出展し、各々の製品をデモンストレーションしていた。また、恒例のセミナーやシンポジウムの他、今回から、設立9年以内の企業を対象とした「スタートアップゾーン」を新設した他、新たにFOOMAアワードが創設され、優秀な食品機械・装置の表彰・展示などを行っていた。

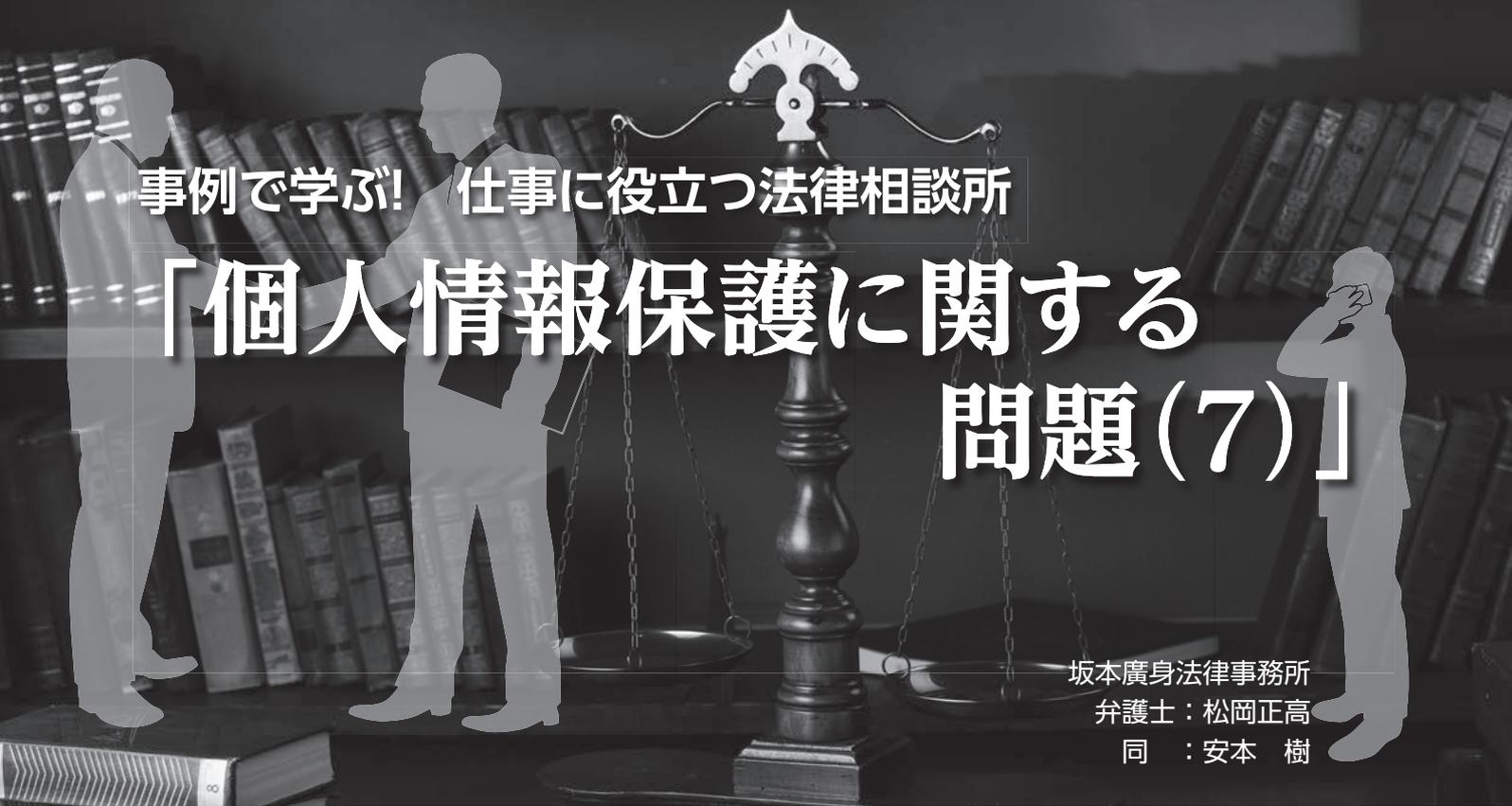
【工業会事務局 花田政孝】

Yes! Chubou!!



工業会会員企業の皆さまの、新製品やイベント情報を月刊厨房で紹介しませんか？
単独では難しい、貴社の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。今すぐ工業会ホームページにアクセスし、貴社の情報をご投稿ください！

貴社の情報を全国誌でご紹介！



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(7)」

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」)は、2020年6月に改正法が成立し、2020年4月1日より改正個人情報保護法が施行された。

前回は記載した通り、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

前回までに、(1)～(4)について解説したので、今回は(5)、(6)について解説する。

■ 2. ポイント(5) 法令違反に対する罰則の強化

個人情報保護委員会の措置命令・報告義務違反に対する罰則について法定刑が引き上げられ、重罰化が行われた。

違反行為者について、改正前は懲役刑が6月以

下であったところ、改正後は1年以下とされた。

また、同じく措置命令・報告義務違反に対する罰金刑についても、改正前は違反行為者も法人も30万円以下であったところ、改正後は違反行為者につき100万円以下、法人については1億円以下と、大幅に引き上げられたことが分かる。

そして、個人情報データベース等を取り扱う事務に従事する者または従事していた者が、不正な利益を図る目的でその個人情報データベース等を第三者に提供し、または盗用する行為(個人情報データベースの不正流用)について、法定刑が変更となっている。法人については、改正前は50万円が罰金の上限であったのが、改正後は1億円が条件となっており、大幅に引き上げられている。

個人情報保護委員会への虚偽報告等について



も、改正前は30万円以下の罰金であったのが、50万円以下と引き上げられた。

日本の個人情報保護法は、世界的に見て罰則が軽かったという指摘があり、それも踏まえて、個人情報保護法違反への抑止力のために厳罰化が検討された面もあるだろう。この罰則についての規定は、2022年4月施行ではなく、2020年12月12日に、他の改正に先んじて施行されている。

■ 3.ポイント(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

最後に、外国の事業者への規制が強化された点について解説する。改正前は、外国の事業者は報告義務や立ち入り検査の対象ではなかったところ、改正法では、日本国内にある外国事業者をその対象として拡大し、罰則も適用されることとなった。

また、個人情報取扱事業者が外国にある第三者に個人データを提供する場合、提供先事業者における個人情報の取り扱いに関する制度について、本人へ情報提供する義務等が新設された。

■ 4.結語

今回で個人情報保護法改正点についての解説を終了し、次回は、個人情報取扱事業者が遵守すべき事項の解説の続き(第三者提供)について、解説を予定している。



【顧問契約先】

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

【相談内容例】

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

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

- 相談内容についてアドバイスをいただくことは原則、無料です。
- 訴訟提起や書面作成等を依頼される場合は、別途料金が発生します。
その都度、弁護士事務所で契約書を作成いたします。
- 書面作成料等の依頼については、別料金が発生し、その都度説明があります。

【法律相談の手順】

手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

※各ご相談案件の初回のみ事務局へご連絡願います。(会員確認及び法律事務所への紹介のため)

※事務局担当者 水野 電話番号：03-3585-7251 E-Mail：mizuno@jfea.or.jp

手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。

※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

煩惱が消えるあの地平線まで、どこまでも共に駆けて駆けて駆け抜けよう。

部外者がくる!!



第38回・【特別編】厨房女子会

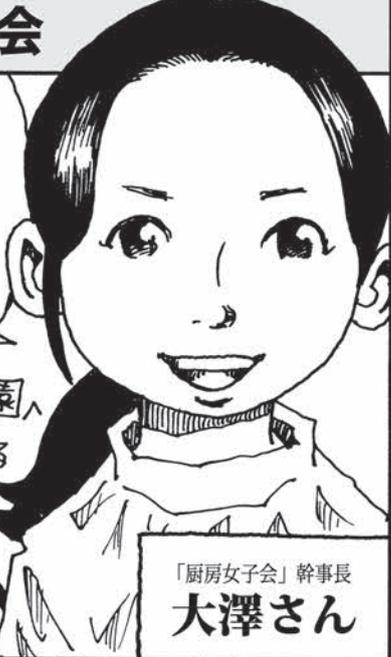


「厨房女子会」担当職員
太田さん

日本厨房工業会では
広報編集委員会の
分科会として
「厨房女子会」
を運営しています!!



厨房業界で働く
女性の活躍を
サポートすべく
見学会や
セミナーを
開催して
きました!!



「厨房女子会」幹事長
大澤さん

…とゆーワケで本日は
「厨房女子会」の取材に
工業会オフィスに
来ております!!



厨房女子会が
開催したイベントは
今までに8回を
数えます!!



パークハイアットの
スイートルームとか
見てみたいなー♡

そもそも
どういう経緯で
始まった会
なんですか?



…その質問には
私がお答えしよう

すべては
広報編集委員だった
「Tさん」という
女性の企画力と



最初の頃は参加者集めに
苦労したよ…



**出た!!
工業会の
裏歴史を
知る男!!**



広報担当副会長
中川さん

福島元会長の
鶴の一声から始まった

内勤の
女子社員に
抜けられると
困るんだよ

社長…
そこを何とか…

【取材・マンガ にしかわたく】

漫画は不謹慎ですが厨房女子会は本当に素晴らしい取り組みだと思います。

なるほど…で、今はどうなんですか？

大人気ですよ～リピーターも多くてキャンセル待ちになったことも…

皆さんやっぱ**ロールモデル**を必要としてるんですよ

大きな期待を持って厨房業界に入ったのに仕事と家庭の両立やジェンダーの壁にぶつかってキャリアを諦めてしまう女性が多いんです

鹿兒島や北海道からも参加者が!!

厨房女子会に興味を持ったのをきっかけに工業会の会員になってくれた企業さんもあります

マジで需要あるんスね!!

スゴッ!!

ロールモデル…？

アドバイスがほしくても業界に女性は少なく同じような立場の先輩は身近にいない

「斜めの会社の先輩」がいれば、どうやって乗り切ったのか聞くことができる

そういう意味で一番盛り上がるのはやっぱりイベント後の**懇親会**なんですよ

女子校のノリってあんな感じなんでしょか

参加者の皆さんのポルテージに圧倒されて完全に「空気」と化しました…

はい…

チーズ…

そ…それだけ親睦が深まったってコトですよ!!

知り合った仲間と忘年会やったりボウリングに行ったりという話も聞いてます

第1回の時は初めての試みなのでちょっと緊張というか不安だったんですが…

←取材目的で参加

編集H (初代担当)

その出会いの場が厨房女子会ってことですか!!

私、最終的には**厨房女子会がなくなれば**いいと思ってるんです

いつか業界の女性がマイノリティーじゃなくなって男性も女性ものびのび活躍できるようにってほしい

だけどその会が新型コロナで開けなくなってもう**2年**…

1日も早いイベントの再開を一!!!!

そーだそーだ俺らも親睦を深めたいぞおー♡

—そんな将来が早く来てくれるといいんですけどね

そうなんですよ悔しいです…

あの…これ一応「**女子会**」なんですけど…

Essay



映画の見どころ・台所

第97回

『ダイヤルMを廻せ！』

(1954年：アメリカ)

映画史・
食文化研究者
齊田育秀



ヒッチコック流の演出が冴える、
一瞬ですべてが語られる台所シーン

映画を長年観続けてきた者の一つの意見だが、「無駄に長い作品が相変わらず多い」。私の幼少の頃は映画の全盛期で、3本立てが当たり前。起承転結が明瞭でテンポの良いものが多く、上映時間は90分程度が中心で、60分程の中編などが添えられている場合もあった。

「人間の集中できる時間は90分」というのが、経験則としてある。大学の授業が90分なのは、聴講する学生が集中できる限界の時間であり、しゃべっている側の限界でもある。私事で恐縮だが、母校の東京海洋大学で非常勤講師として、約60名の学生に6年ほど講義（「魚食文化論」）をしているが、経験的に90分は理にかなっている。ということで、映画もせいぜい長くて2時間あたりが限界で、「90分程度にまとめてほしい」というのが私の持論である。

ただ「長時間映画はダメだ！」と言っているのではない。邦画で言えば『七人の侍』『飢餓海峡』『砂の器』、洋画なら『アラビアのロレンス』『ゴッドファーザー』などは完成度の高さと集中力は持続するし、何よりも「無駄がなく面白い」ので、時間はあっという間に過ぎる。加えて、この類の大作は、観る側もスクリーンと対峙する心構えが最初から違うのだ。

実験映画や個人的な芸術作品ならいざ知らず、商業映画は観客がどう思うかが重要だ。その意味で独りよがりな「無駄な時間では？」と思われるダラダラ映画は勘

弁してほしい。その点、無駄なく一定の時間内に話を収めている監督といえば、“アルフレッド・ヒッチコック”をまず挙げたい。常に“観客視線”で「観客をどう驚かせ怖らせるか？」に心血を注ぎ、俳優が芸術論にこだわった時、「たかが映画じゃないか！」と宣った監督でもある。

“ハラハラどきどき”スリルとサスペンスに満ちたヒッチコックの作品は、今でも多くのファンを魅了してやまない。凡作もあるが、彼の大半の作品は「何しろ面白いのだ！」。自らが画面に登場するサービス精神（ただの出たがり屋？ 本作では同窓会写真の中）やブラックユーモアに加え、彼は上映時間を“2時間以内”にこだわっていた節がある。長編53本中2時間超えは9本で、最長は『北北西に進路をとれ』（2時間16分）。次に10分前後オーバーの作品が5本あるが、ジャスト2時間の映画5本も含め、大半は2時間以内である。

ヒッチコックはイギリス時代に23本の作品を撮り、1939年にアメリカに渡り、『レベッカ』をはじめ数々の秀作を撮るが、作品の出来にはムラがあった。それが37本目の『見知らぬ乗客』（1951年）あたりから黄金期に入り、続々と傑作を生み出し、48本目の『鳥』（1963年）まで続いた。そこで今回は、105分の中に映画の面白さを満載した名作を紹介したい。

フレデリック・ノットの舞台劇が原作の『ダイヤルMを廻せ！』である。原題は『DIAL M FOR MURDER』で、最初に観たのはテレ朝の土曜（後の日曜）洋画劇場で、解説は私の映画の師匠・映画評論家“淀川長治先生”であった。先生の「ダイヤルMの“M”は殺人

(MURDER)の頭文字」という趣旨の解説に、「へ〜!」と思った記憶がある。3D(立体映画)用に作られ、リメイクの『ダイヤルM』(1998年)もあるが、本作には及ばない。

元プロテニス選手のトニー(レイ・ミランド)は、資産家の妻マーゴ(グレース・ケリー)が推理作家のマーク(ロバート・カミングス)と不倫関係にあることを知り、妻を殺害し財産を手に入れようと計画を立てる。ある日ケンブリッジ時代の先輩で、悪で知られていた男スワン(アンソニー・ドーソン)を見かけ、実行を決意。彼の弱みにつけ込み、「自分がマークと一緒に外出している間に、一人で留守番をしている妻を殺害してくれ」と依頼する。

まず侵入方法だが、メインドアのカギは夫妻分の2本しかないので、事件当日に妻のカギを夫が盗み、ドア前の階段のマットの下に隠しておく。犯人はそのカギで侵入し、待機。夜の11時に夫が家に電話をし、電話口に出た妻を殺害するという寸法だ。庭へ続くガラス戸から侵入と思わせるためガラス戸は開けておき、カギは元のマット下に返しておくという筋書きであった。

夫の時計が止まっていたり電話ボックスに先客がいたりなどで、^{あせ}焦らすための「想定外」という定石が打たれるが、さらなる想定外が発生する。首を絞められた妻が、机上のハサミでスワンを刺殺! かわいそうなのは犯人で、「ハサミ討ち」にあったというわけだ。夫は急遽帰宅し自分のカギで家に入り、死体となった犯人のコートから妻のカギを取り出し、妻のバッグに戻す。その後夫は現場工作をし、紛失した恋人の手紙をネタに、妻が犯人から脅されており、彼女が犯人を家に招き入れた、「妻による計画殺人」という話に誘導する。結果、妻は収監され、死刑の判決が下りるというお話。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。実は本作では、厨房はほんの一瞬しか出てこない。

私も見落としていたくらいだが、再見してヒッチコックの細部描写に唖ったので、取り上げてみた。事件後の捜査はハバード警部(ジョン・ウィリアムス)の指揮下で遂行されるのだが、厨房は「キッチンの窓には格子があるので侵入できない」ことを確認する場面に登場する。何と! キッチンのドアが開くと、壁に格子の影がくっきりと映っているのである。一瞬ですべての状況を説明する場面作りに、改めて巨匠ヒッチコックの力量を見た。

冒頭、マーゴと主人、続いて彼女と恋人のキス場面が連続して登場するのが面白い。本作の次の作品『裏窓』(1954年、個人的にヒッチコックの最高傑作)も、グレース・ケリーの初登場はキス場面(一見の価値あり)なの

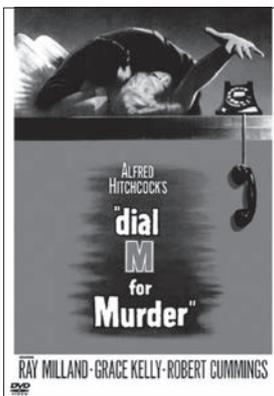
で、深層心理学的にこれは監督の“主演女優への思い”の反映かとも思える。本作では彼女の衣装は徐々に地味になるが、『裏窓』はその反動か、彼女ならではの^{あで}艶やかな衣装が次々と登場する。グレース・ケリーのファンなら『泥棒成金』(1955年)も含め、彼女主演のヒッチコック映画3作の連続鑑賞をお勧めする。

よく観ていると、妻は夫が思うほど心離れていないのだが、観客は不倫カップルへの共感が強くなるのは致し方ない。殺人の段取り場面が俯瞰撮影になり、室内の位置関係が明瞭となる工夫も結構だ。ただ、よく練られた脚本に一つ無理がある。盗難にあったカギ入りバッグが2週間後に戻るが、普通はこの間に、妻は“合いカギ”を作るのが常識だろう。メインドアのカギが3本なら、カギが“キーワード”だけに、この事件はどう展開するのか興味深い。

本作は事件も犯人も最初に分かっており、担当警部が鋭い推理でそれを切り崩していくという、そう『刑事コロambo』と同じ構造の話である。時代的にコロamboの脚本家たちが大いに参考にした映画と思われるが、よれよれコロamboに対し、本作の警部はいかにも英国紳士然としている。ちなみにこの警部は、『刑事コロambo/ロンドンの傘』にも登場している。

さて、ラストで殺人依頼を認めたレイ・ミランドが、自らジョニ赤を注ぎながら「君もどう? マーゴ」「少しいただくわ」「マークは?」「もらおう」「警部は勤務中ですか」という台詞があり、『失われた週末』(1945年)というアル中の小説家役で、アカデミー主演男優賞を受賞したミランドへのヒッチコック流のしゃれが楽しい。そしてラストのラスト! 警部がやおら櫛(Comb: コーム)を取り出して自慢の? 口髭をすく。「そう! 彼は公務(コーム)中だったのだ」。

『ダイヤルMを廻せ!』



監督: アルフレッド・ヒッチコック
原作・脚本: フレデリック・ノット
撮影: ロバート・パークス
音楽: ディミトリ・ティオムキン
出演: レイ・ミランド、グレース・ケリー、ロバート・カミングス、ジョン・ウィリアムス、アンソニー・ドーソン

DVD: 1,572円(税込)
発売元: ワーナー・ブラザーズ ホームエンターテイメント
販売元: NBC ユニバーサル・エンターテイメント
© 2015 Warner Bros Entertainment Inc. All Rights Reserved.

小倉朋子の

食・心・美



(株)トータルフード代表
食の総合コンサルタント

小倉 朋子

第61回

自己否定しない食べ方

「ダイエット中なのにケーキを我慢できなかった」
「夜中のラーメン、飲んだ後に至福なんだよね」
「食べ方が汚いと女房にうるさく言われる……」
「生魚が嫌いなので、すし屋に連れられると楽しんで食べられない」

「悩んでいることを、つい食事中も考えている」

など、思い当たる方もいらっしゃるかもしれません。ですが、このような食べ方をすると、少し自己否定の感覚が生まれがちなものです。

「俺って意思が弱いなあ」

「夕べ、食べなければ良かったなあ、胃がもたれて……」

「他人と食べるもの、自信がなくなるなあ」

「好き嫌いを直したいけれど、やっぱり嫌いなんだよね」

「食べたものも覚えてないな」

などの「プチ自己否定」です。自分で認識もしない程度の些細な自己否定は、すぐ忘れます。ですが、実は脳は記憶しているものなんです。

命を終えるまで、誰でも食べ続けています。そのため私たちは、食べることには「大ベテラン」なので、食べ方や食の趣向は出来上がっています。例えばご飯を胸の位置まで持ち上げて食べる人は常に胸の位置、胸の下の位置の人は常に胸の下まで持ち上げます。「ハンバーグを一口に切る」時の「一口」には各自の大きさがありますし、切ったハンバーグを何回かんで飲み込むのかなども、だいたい回数も決まっているのです。とても細かく「食べ方の回路」や「食べ癖」は、習慣化され、確定されているわけです。

ほとんどの行為は「無意識」です。習慣の行為を毎回意識して生活したら、おそらくクタクタに疲れてしまうことでしょう。ですがその習慣を見直すことで、多くのものが変わります。

諸外国の幸福論の研究者や習慣の研究者、哲学者な

ど多くの有識者が「習慣が人格を作り、人格が人生を作る」と説いています。かの有名なマザー・テレサも「習慣に気をつけなさい。それはいつか性格になるから。性格に気をつけなさい。それはいつか運命になるから」と、同じことを言っています。私はマザー・テレサのような偉人でもなく、哲学書も読んでもいなかったのですが、奇遇にも同じことを思い、生徒さんに伝えてきました。私の場合は、幼少時から、人とは何か、食べるとは何か、を四六時中考えてきた結果、自分なりに導いた考えでした。

ですから、日常の食にある「プチ自己否定」を無意識にでも繰り返すことで、その人の人生にも影響があると思っています。実際に、習慣になっている無意識を意識化させ「自己肯定する食べ方」に変換させていくと、驚くほどに生活習慣が変化し、人生が強運になる人が多いのも事実です。

私は誰よりも太りやすい体質ですが、20年以上、体型をなんとか保っています。食べない選択はあり得ず、どんな時でも食事が最優先の生活をしているので、太りやすい人が食べても健康と体型を崩さないようにするために、かなり努力をしています。

ケーキやラーメンなどの「誘惑の多い」食べ物で健康に痩せるのならどんなに良いだろうと思いますが、そうではありません。そこで自分なりに研究して、自己否定しがちな食べ方をせず、ヘルシーな食べ物を心から欲するようになれば、誘惑は意味が薄れ、健康的な食べ方でいられると思います。脳を訓練していきました(笑)。それでも日々葛藤はありますが、「知識」を付けることで、幸せに楽しく食べられています。

自己肯定感を保っていくことは、人生を楽しむためにとても大切だと感じます。ぜひ皆さまにもお伝えしたいと思う次第です。

今から始める企業のための SDGs実践講座

第4回 私たちのSDGsを作る(その2) —取り組みの「型」と「質」—

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

前回第3回では、筆者が考える厨房設備事業者のSDGs実装型経営モデル(例)をご紹介致しました。

今回はこの枠組みを使った、SDGs戦略構築のための仕組みについてご説明します。

取り組み検討用シートについて

図1は、SDGs実装型経営モデル(例)を基に作成した、各社さまでの取り組み検討用シートです(以下「検討シート」と略します)。前回第3回の本文最後に記した「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」のうち、「仕組み」を検討していただくためのツールです。

図2は、図1に各社さまでの検討の順番と決定すべき事項を重ねたものです。以後の解説は、図1と図2の両方

を参照してください。

誌面の制約と、中小企業さまでの利用を想定しているため簡素なものになっていますが、上場企業が公表しているサステナビリティ方針等も参考にして構成してあります。

図2の①~⑤までの順番で埋めていただくことで、各社さまでのSDGsの取り組みを決定することができます。各社さまで同様のものを作成して、検討を進めてください。※当連載でご紹介する書式/フォームは、工業会会員さまにご利用いただけるよう、筆者管理サイトにダウンロードフォームを用意する予定です。

SDGsにも「型」がある

検討シートについて、先ほど上場企業が公表している

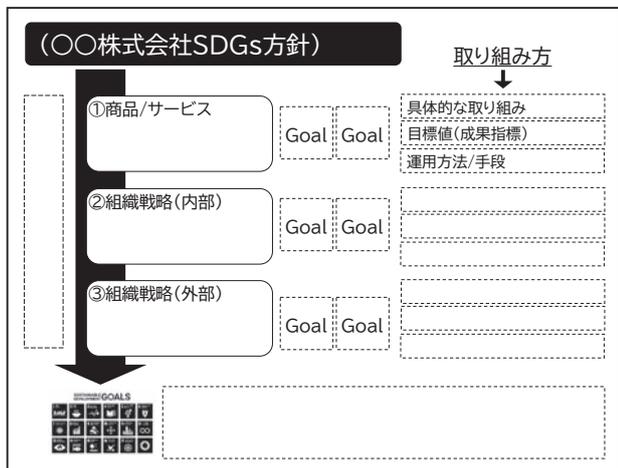


図1 取り組み検討用シート

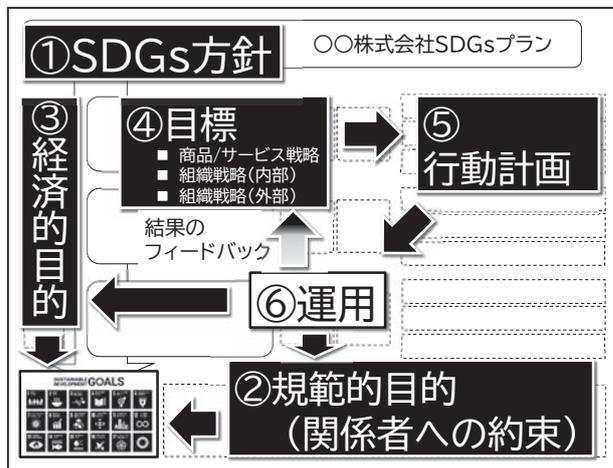


図2 検討の順番と決定すべき事項

サステナビリティ方針を参考にしたと書きましたが、SDGsの取り組み方には一定の「型」があります。

このSDGsの取り組みの「型」、つまり構造のことですが、ISO認証等に取り組んでいる企業さまであれば、既存のマネジメントシステムとの類似性にお気づきになるかと思えます。

前回第3回でお伝えした通り、既存のビジネスモデルとSDGs実装型経営モデルの運用サイクルには本質的な違いがありません。ということは、既存の経営の仕組み（マネジメントシステム）とSDGs実装型経営の仕組みにも、大きな違いはないということになります。

したがって、この検討シートで決定する事項も、SDGsへの取り組みに関連して既存のビジネスに付加すべきこと、既存のビジネスから変化させるべきことが中心となりますが、特に混乱することなく進めていただければと思います。ISO9001や14001等の各種認証を取得されている企業さまであれば、検討シートの考え方を自社の方針/目標管理プロセスに組み込んでいただいてもよいでしょう。

このSDGsの取り組みの「型」を理解し、実践していただくことが、SDGs実装型経営を実現するための最短ルートになると筆者は考えています。

SDGsの「質」

とはいうものの、「型」を整えるだけでは当然不十分で、SDGsの取り組みとして認められる程度には「質」も確保していただく必要があります。

一般的にはSDGs、正確にはその大元である「我々の世界を変革する：持続可能な開発のための2030アジェンダ」（※この連載では「2030アジェンダ」と略しま

す）の理念やビジョンの実現に資する取り組みであれば、「SDGsに貢献する取り組み」として幅広く認められていますので、それほど厳格にとらえる必要はありませんが、当然のことながら恣意的な解釈、強引なこじつけはNGです。

したがって、SDGsの17の目標だけでなく、2030アジェンダそのものについても知っておいていただくことは、各社さまでの検討に際して非常に重要です。17の目標を具体化したターゲットや達成度合いを測るための指標を見ていただくと、各社さまでの取り組みのヒントとなることもたくさん含まれていますので、ツールとしても役立つでしょう。

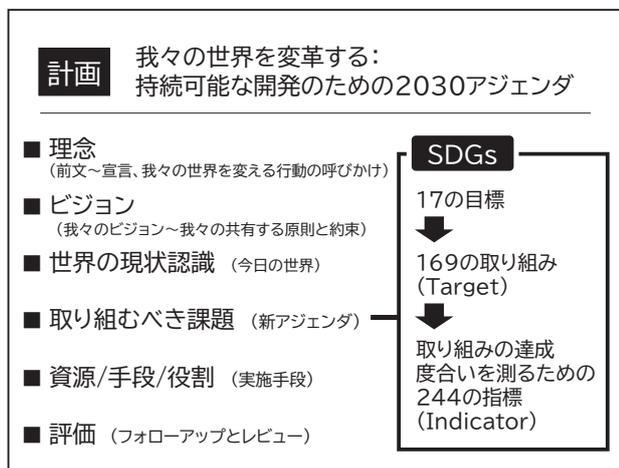
深く理解する必要まではありませんが、2030アジェンダに目を通し、どのようなことが書いてあるかについては、必ず確認しておいてください。

「質」を確保すると聞くと難しいと感じるかもしれませんが、検討シートを進めるに当たっては、2030アジェンダの参照を示しながら進めていきますのでご安心ください。

なお、SDGsの構造については連載第1回で説明しましたので、本誌2022年4月号(634号)をご参照ください。

資料について、図3は、2030アジェンダの構成を簡単にまとめたものです（各単元の表現は、筆者の解釈によるものです）。図4のQRコードは、左の①が2030アジェンダ、右の②がSDGsのターゲット/指標を掲載した外務省Webサイトにリンクしています。スマートフォン等から開いて、当記事と併せて参照してください。

【注】2030アジェンダに「仮訳」とありますが、これは、日本語が国連の公用語ではないための措置です。日本国



内の市民レベルで使用するのであれば、こちらの版になんら問題はありません。

■ 検討の進め方

検討シートの手法と一般的な方針管理/目標管理の手法にも大きな違いはありませんが、検討の進め方と各ステップでの決定事項について、下記でご説明しておきます。

①「SDGs方針」

私たちは、2030アジェンダの「理念」に賛同し、2030アジェンダの「ビジョン」の実現に貢献すべく、自社の取り組みについての「SDGs方針」を決定します。ここでの「方針」とは、SDGsの規範性の観点から自社の取り組みが目指すべき方向性や、目的・目標を決定する際のより所（起点）として会社や従業員が守るべき価値観、と理解してください。

②「規範的目的（関係者への約束）」

2030アジェンダの「世界の現状認識」が示す諸問題と自社との関わりや、自社を取り巻く状況の分析を行って、自社の取り組みが果たすべき役割や規範的な観点での到達点として、「規範的目的（関係者への約束）」を決定します。

「関係者への約束」は、筆者独自の視点です。自社が方針に従って目的を果たそうとする存在であることを利害関係者に約束すること、と理解してください。

なぜ“約束”なのかは、次号で説明致します。

③「経済的目的」

SDGsの取り組みにより得られる経済的な観点での到達点として、「経済的目的」を決定します。ここでの“経済的”という用語には、収益性だけでなく、社会的信用や、利害関係者の満足のような、非財務情報の定性的評価も含み得ます。

率直な表現をしてしまえば、「SDGsの活動を通じて獲得する実利」のことです。一般的なSDGsのクリーンなイメージとは一致しませんが、SDGsの取り組みを経営上の機会とし、経済的利益や社会的信用を得て経営のサイクルを循環させ、営利企業としての持続可能性を追求す

るために非常に重要な検討事項とすることができます。

④「目標」

取り組みの到達点である②「規範的目的」と③「経済的目的」に達するために、組織として取り組む必要のある活動と、その道標として「目標」を決定します。目的に至る過程の中間測定地点と測定する対象を決める、とイメージしていただくとよいでしょう。

この段階でSDGsの17の目標と、自社の活動の関連を明確にします。

⑤「行動計画」

④の「目標」を達成するための「行動計画」を決定します。目標達成のための個別具体的な取り組み内容やスケジュールの他、責任権限、活動の成果を測るための指標や指標の評価方法、必要な資源等、⑥「運用」で必要な要素も一緒に検討していきます。

⑥「運用」

⑤で定めた「行動計画」に沿って、組織で実際に活動を進めていきます。

通常は組織の段階的な能力向上を目指して、目標期間ごとの達成状況を測定・評価し、以後の「目標」にフィードバックする作業を繰り返すことになります。

■ 「なんとなく」始めてしまうのは絶対NG

取り組みを進めるに当たり最も重要なことは、SDGsがはやっているから等の理由で「なんとなく」とか、検討が中途半端な状態で始めてしまわないことです。

「SDGsに取り組む」ということは、(程度の差はありますが)SDGsという世界共通の目標達成に貢献する、と宣言することと考えてください。

例えば、お客さまに対して「品質向上に取り組みます！」と宣言したのにもかかわらず、どのような取り組みを行って、どのような結果となったかを説明できないということが許されるでしょうか？

SDGsも同じです。

事業内容や経営規模によりSDGsの取り組みの内容や運用水準に差異がでることは当然のこととしても、(有償/無償を問わず)事業活動として取り組むのであれば、

その事業者の置かれた立場や状況に応じた結果、そして、その結果に伴う責任までを考えなければなりません。

連載第2回でもご紹介しましたが、実態が不明確またはないにもかかわらずSDGsを標榜して喧伝することを、「SDGsウォッシュ」と言います。ヘタに「SDGsに取り組む」と言ってしまったがために、企業としての信用を損ねてしまう恐れもあるのです。

そういった事態を避けるためにも本連載では、SDGsの取り組みにおける説明責任の重要性を繰り返しお伝えしていますが、検討シートの各ステップには、取り組みの信頼性の確保と説明責任を果たすために必要な要素を組み込んであります。組織の規模を問わず、また、どんなに簡単な取り組みであったとしても、必ず「型」に沿って検討を進めるようにしてください。

次回の連載第5回からは、検討シートの中身に入り、

「SDGs方針」から進めていきます。

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④

- SDGsの取り組みの「型」を覚えましょう。
- 2030アジェンダに目を通しておきましょう。
- (ご自分の立場において)SDGsの取り組みで実現したいことをイメージしてみましょう。

【17の目標：取り組み方のヒント④】

【SDGsに貢献する商品/サービス】の考え方

よくSDGsとセットで使用される言葉に、「イノベーション」があります。

イノベーションという言葉を知ると、「SDGsに貢献する商品/サービス」というためには革新的技術や新規アイデアを伴うものでなければならないように感じてしまいがちですが、果たしてそうでしょうか？

目標6「安全な水とトイレを世界中に」のターゲット6.4には「水の利用効率を大幅に改善」、目標7「エネルギーをみんなにそしてクリーンに」のターゲット7.3には「エネルギー効率の改善率」、目標9「産業と技術革新の基盤をつくろう」のターゲット9.4には「資源利用効率の向上」というように、SDGsには「効率」や「改善率」という表現があります。これらは社会全体での改善を求めたものなので、必ずしも個々の製品/サービスのイノベーションだけを求めているわけではありません。

であれば、「SDGsに貢献する商品/サービス」には、

- ①今、社会にある同種商品より効率の優れた新規製品/サービス開発によるイノベーション型
- ②旧型から現行型への代替によるユーザー環境下での効率改善型

の二つのアプローチが考えられることとなります。

製品開発機能を持たない販社さまや管工事業者さまでは、②の方が使いやすいでしょう。

SDGsの商品/サービス戦略では、SDGsの取り組みとして評価されるための「仕掛け」も重要です。

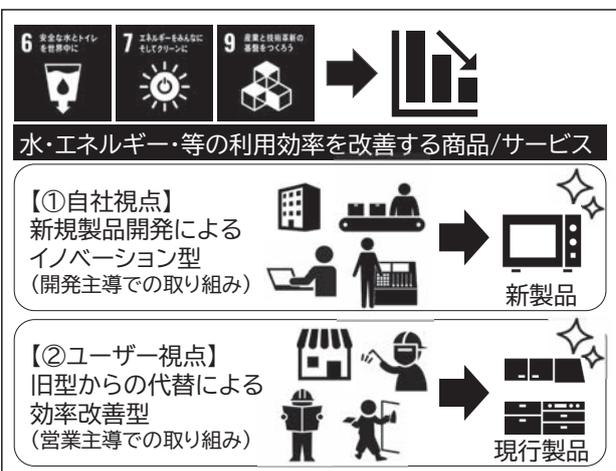


図5 SDGsウォッシュには注意しましょう！

「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.6 外食マーケットと法人交際費

1.はじめに

消費者の外食支出には、小遣いなどの個人支出、家族と一緒に外食支出である家庭支出、会社の接待費等の法人支出と、大きく分けて三つに分類される。(その他、国家からの支出が考えられるが、特殊なものとしてカウントしていない)

外食支出額のウェイトとしては、個人需要、家庭需要が多いが、法人の交際費も、外食マーケットに一定の寄与をしている。法人の交際費には飲食関係とゴルフ接待等の飲食以外の物が考えられるが、当然、外食企業にとっては飲食に関する交際費と強い関係がある。

飲食以外の交際費でも、例えば、ゴルフで接待をしても当然、食事が関係してくるが、大部分は飲食が主の交際費が外食企業の売上高に影響してくるものと考えられる。

今回は国税庁の資料を基にして、企業の交際費と外食マーケットの関係について考えることにする。

2. 法人交際費

(1) 法人交際費

国税庁の「令和2年度 税務統計から見た法人企業の実態」(当該データは確定値が2年前のものが公表される。したがってタイムラグがあることを留意していただきたい)によると、令和2年度(2020年度)の法人交際費は2年連続前年実績を下回り、前年度より24.9%の大幅な減少で、2兆9,605億円となっている。当然、これは新型コロナウイルスの影響であり、法人交際費も自粛したことがうかがえる。

実額ベースで見ると、平成21年度(2009年度)から2兆円台になっていたものが、平成25年度(2013年度、3兆825億円)以降、3兆円台に回復している。しかし今回は大幅に減少し、前年度より約1兆円程度減少しており、昭和56年からのデータでは最も少ない交際費額となっている。

過去からの法人交際の推移を見ると、ピークは平成4

年(1993年)の6兆2,078億円であり、それ以降、景気の減退などの影響で、法人交際費はほぼ年々減少してきていたが、平成24年度(2012年度)以降、回復基調となっていた。しかし令和2年度は大きく減少し、法人交際費額がピークであった平成4年度(1992年、6兆2,078億円)より50%以上減少している状況である。

次に、令和2年度(2020

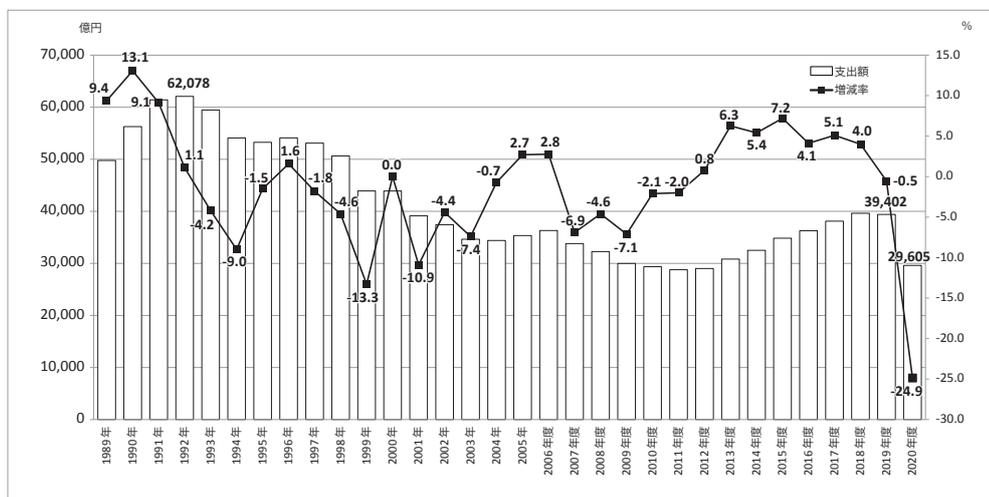


図1 交際費等支出額の推移

資料: 国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」より作成

年度)業種別法人交際支出額を見ると、法人交際費に占める割合が最も高いのはサービス業の27.5%で、その交際費は前年より19.2%減少し、7,773億円となっている。続いて、建設業(法人交際費割合24.5%、法人交際費額15.1%減の6,940億円)、卸売業(同9.8%、同31.7%減の2,759億円)、不動産業(同7.9%、同17.4%減の2,246億円)、小売業(同7.4%、同19.8%減の2,084億円)などの順となっており、交際費が1,000億円を超えた業種は17業種中6業種であり、すべての業種で前年実績を下回っている。

一方、法人交際費が少ない業種は、鉱業(44億円)、繊維工業(64億円)、農林水産業(169億円)などとなっている。

1社当たりの支出額を見ると、すべての業種で2桁の大幅な減少となっている。その中でも法人交際費が大きい業種は、建設業が154万2千円(対前年度増減率15.1%減少)と最も高く、次いで化学工業が153万9千円(同48.3%減少)、金融保険業が142万8千円(同40.3%減少)、鉱業が138万2千円(同25.9%減少)、運輸通信公益事業が135万1千円(同32.4%減少)などの順となっており、1社当たり100万円以上支出している業種は、17業種中9業種であった。

(2) 外食と法人交際費の関係

外食の売り上げを構成する要素としては、前述したように個人の外食支出、家庭からの外食支出、法人からの外食支出と大きく分けて三つある。その法人からの外食支出は福利厚生の一環として外食支出を行う場合もあるが、交際費としての割合が高いと考えられる。

外食産業市場規模と法人交際費との関係を平成元年(1989年)から令和2年(2020年)の間で見ると、実数ベースでは相関係数が0.75124、増減率では0.8305と、両者とも強い相関があることが確認できた。

伸び率での相関が最も強かったのは平成元年(1989年)から平成15年(2003年)までの0.9268であり、それに比べて平成16年(2004年)からの相関は0.7183と、弱くなっている。

すなわち、法人交際費が外食支出額に及ぼす影響は平成15年頃までは影響が強かったが、平成15年以降になると、相関係数が若干低くなったことから、法人交際費以外の要因が外食の売上高に影響を及ぼすようになっていないかと思われる。

それは、法人交際費の使い方の多様化ということになるのではないかとと思われる。

3. まとめ

法人交際費は、平成4年度(1992年度)の6兆2千億円をピークに、一般経済の低迷等により漸次、前年実

績を下回り、平成21年度(2009年度)から平成24年度(2012年度)までは2兆円台まで減少した。しかし、景気回復の兆しが見え始めた平成25年度(2013年度)頃から前年実績を上回り、平成27年度(2015年度)には、平成25年度(2013年度)からの交際費課税の緩和もあり、5%前後の大幅な増加率で推移したが、令和2年(2020年)には、新型コロナウイルスの影響により、24.9%の大幅な減少となった。

外食業界では、従来、法人交際費は売上高増加の一つの柱であった。現在でも地方都市では会社や団体等の法人交際費に頼っている飲食店があると思われる。

しかし、多くの外食企業では法人交際費の減少に伴い、法人需要への依存から個人需要へシフトしている。

平成年代初頭から平成10年代前半までは、外食産業市場規模と法人交際費の関係は強いものがあつたが、それ以降、消費者ニーズの多様化等により、外食企業の売上高の規定要因は多岐にわたる状況となっている。

それ故、消費者ニーズの的確な把握が売上高を左右することになり、外食企業各社、消費者ニーズがどこにあるのか模索しているのが現状である。

また、2020年年頭からの新型コロナウイルスの関係では、外食業界のみならず全産業に大きな影響を与えているが、法人交際費のウエイトが縮小しているといえども、外食産業界に大きな影響があると考えられる。

	交際費等 (億円)	割合 (%)	1社当たり (千円)
農林水産業	169	0.6	489
鉱業	44	0.2	1,382
建設業	6,940	24.5	1,542
繊維工業	64	0.2	681
化学工業	482	1.7	1,539
鉄鋼金属工業	566	2.0	1,196
機械工業	868	3.1	1,170
食料品製造業	370	1.3	882
出版印刷業	294	1.0	1,010
その他の製造業	701	2.5	859
卸売業	2,759	9.8	1,188
小売業	2,084	7.4	668
料理飲食旅館業	938	3.3	721
金融保険業	699	2.5	1,428
不動産業	2,246	7.9	650
運輸通信公益事業	1,274	4.5	1,351
サービス業	7,773	27.5	945
合計	28,273	100.0	1,014

図2 2020年度 業種別法人交際費支出額
資料：国税庁「税務統計から見た法人企業の実態」
注) 連結法人の交際費は含まれていないので、交際費総額と一致しない。

【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は14件で前年同月の11件に対して127.3%。

(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、グリル付ガステーブルを購入して半年後、ホーロー製トッププレートにヒビが入ったためプレートを新品交換してもらったが、その3か月後、再度同様のヒビが入った。直径33cmの鍋でタケノコやトウモロコシを煮ることがあり、メーカーからそのような大きな鍋を使用することが原因ではないかと言われたが納得できない。取扱説明書には「コンロをおおうような大きな鍋を使用してはいけない」と書いてあるが、あいまいな表現で分かりにくい。鍋のサイズを具体的な数字で書くべきだとの相談にPLセンターよりトッププレートの材質、調理の内容や鍋の材質によって重さが変わってくるので鍋のサイズを具体的な数字で書くことができないと説明した等14件。

【2】 受付実績合計

2-1) 2022年5月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	計 (前年実績)	累計 (前年累計)
消費者	0	0	6	6 (6)	49 (50)
事業者	0	0	2	2 (1)	17 (23)
司法・行政	0	0	6	6 (4)	21 (19)
その他	0	0	0	0 (0)	0 (0)
計 (前年実績)	0 (0)	0 (0)	14 (11)	14 (11)	87 (92)
累計 (前年累計)	0 (2)	1 (2)	86 (88)	87 (92)	87 (92)

【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)

5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	J G Z グリスフィルター	21-002-2004	日本設備企画 (株)	06-6266-2895
19. 2. 13	エースフィルター	19-002-2601	エース工機 (株)	03-3843-4851
19. 2. 13	ニックフィルター	19-002-2604		03-3843-4851
18. 6. 26	チャコフィルター	18-002-2605		03-3843-4851
17. 11. 20	トップフィルター 01	17-002-2606		03-3843-4851
20. 8. 4	A F B フィルター	20-002-2607		03-3843-4851
20. 8. 4	A B フィルター	20-002-2608		03-3843-4851
19. 8. 28	クリーンテックフィルター	19-002-2701		クリーンテック (株)
18. 6. 26	ニューオンリーワン	18-002-2803	(株) 安達工業	0766-28-8100
21. 12. 6	ニューオンリーワン (薄型)	21-002-2804		0766-28-8100
21. 8. 24	E X グリスフィルター	21-002-2902	(株) エルク	03-5379-1522
21. 8. 24	E X グリスフィルター P タイプ	21-002-2903		03-5379-1522
19. 10. 28	ランズテックフィルター	19-002-3002	(株) ランズ	03-5845-5817
19. 10. 28	エイエルフィルター	19-002-3501	(株) エイエル工業	044-555-1185
21. 10. 19	スーパークリーンフィルター II	21-002-3902	津守興業 (株)	048-222-6187
21. 10. 19	スーパークリーンフィルター III	21-002-3903		048-222-6187
21. 5. 11	カルミックグリスフィルター GF-F	21-002-4001	日本カルミック (株)	03-4586-5588
21. 5. 11	カルミックグリスフィルター GF-L	21-002-4005		03-4586-5588
21. 8. 24	グリスフィルター L 8 型	21-002-4201	(株) ダスキン	06-6821-5186
21. 8. 24	グリスフィルター L 3-III 型	21-002-4204		06-6821-5186
19. 4. 3	グリスフィルター H 型	19-002-4205		06-6821-5186
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレ II 型	17-002-4904	日之出 (株)	0532-31-2237
22. 2. 7	セルテックフィルター L 型	22-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルター B 型	18-002-5002		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルター M 型	18-002-5004		047-491-6654
20. 3. 2	セルテックフィルター MK 型	20-002-5005		047-491-6654
17. 12. 15	S K グリスフィルター II	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
22. 2. 7	J フィルター	22-002-5401	シーバイエス (株)	045-640-2348
18. 4. 25	J フィルター B 型	18-002-5402		045-640-2348
19. 8. 28	F C ' 0 9	19-002-5501	(株) H A L T O N	03-5533-8840

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
17. 6. 29	チャントルフィルター	17-002-5801	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
21. 2. 1	チャントルフィルターⅢ	21-002-5803		06-6996-2351
20. 8. 4	チャントルフィルターⅣ	20-002-5804		06-6996-2351
22. 2. 7	E C O ウ ェ ー プ	22-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
21. 2. 1	E C O ウ ェ ー プ α	21-002-5902		03-5545-1691
21. 8. 24	プ ラ ス ワ ン	21-002-4401	株 日 工 テ ク ノ	0480-36-1431
17. 10. 24	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー	17-002-6001		0480-36-1431
20. 3. 2	プ ラ ス ワ ン ・ ス ー パ ー ・ ネ オ	20-002-6002		0480-36-1431
17. 8. 29	D F フ ィ ル タ ー	17-002-6201	株 ダ イ フ ィ ル	06-6746-3773
19. 8. 28	D V S フ ィ ル タ ー	19-002-6203		06-6746-3773
20. 10. 12	アルファフィルターⅡ	20-002-6502	セコムアルファ(株)	03-3351-5338
17. 8. 29	C E R S U P E R	17-002-6901	株 シ ー ・ イ ー ・ ア ー ル	0466-83-4411
21. 12. 6	H I フ ィ ル タ ー	21-002-7101	株 アルテック九州	0944-85-5011
21. 8. 24	C D フ ィ ル タ ー	21-002-7102		0944-85-5011
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
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

◆ 7月(文月) ◆

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1日(金) 国民安全の日 | 16日(土) 盆送り火、藪入り、国土交通Day、駅弁記念日、勤労青少年の日 |
| 2日(土) 半夏生、たわしの日、蛸の日 | 18日(月) 海の日 |
| 3日(日) ソフトクリームの日 | 20日(水) ハンバーガーの日 |
| 4日(月) 梨の日 | 22日(金) 下駄の日、ナッツの日 |
| 6日(水) サラダ記念日 | 23日(土) 土用の丑の日、スポーツの日、米騒動の日 |
| 7日(木) 七夕、川の日、サマーバレンタインデー、竹・たけのこの日、乾麺デー、カルピスの誕生日、冷やし中華の日 | 25日(月) かき氷の日、味の素の日 |
| 10日(日) 国土建設記念日、建設省開庁記念日、四方六千日、納豆の日、ウルトラマンの日 | 26日(火) 幽霊の日、ポツダム宣言記念日 |
| 13日(水) 盆迎え火、オカルト記念日、生命尊重の日 | 27日(水) スイカの日 |
| 15日(金) ファミコンの日 | 28日(木) 菜っ葉の日 |



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6月28日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

◆岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

◆宮城県

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

◆秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)

◆山形県

エスキー工業(株)
(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

◆福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

◆茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

◆群馬県

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

◆埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス
(株)ウィンターハルター・ジャパン

(株)ウエテック研究所
ウチダステンレス工業(株)
(株)エム・アイ・ケー
桐山工業(株)
グリーンテック(株)
(有)敬和
(株)河野製作所
(株)伸和商会
仲産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)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)逢光エンジニアリング
 細田工業(株)
 細山熱器(株) 大阪営業所
 ホパート・ジャパン(株) 大阪支店
 MASUI総合設備機器(株)
 丸一(株)
 (株)マルゼン 大阪支社
 (株)明和製作所
 山岡金属工業(株)
 (株)ワーク

◆ 兵庫県

(株)浅井工業
 後藤ステンレス産業
 (株)シヨウワ
 ニチワ電機(株)
 (株)明城製作所

◆ 奈良県

シンコー(株)

● 中四国支部**◆ 鳥取県**

(有)エフエスエーシステムズ

◆ 島根県

ホクサン厨機(株)

◆ 岡山県

(株)AIHO 岡山営業所
 (有)オリエンタル物産
 (株)食品環境研究所
 (株)創研厨房
 総合厨器(株)
 タカラ産業(株)
 (株)中西製作所 岡山営業所
 (株)BSS
 ビナン厨器(株)
 (株)福井厨房
 フクシマガリレイ(株) 岡山支店
 (株)マルゼン 岡山営業所
 山県化学(株)

◆ 広島県

エレクター(株) 広島オフィス
 北沢産業(株) 広島支店
 (株)ケーツエス
 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6
(株)アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前9
(株)上野製作所	後4
北沢産業(株)	前4
三和厨理工業(株)	前7
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前9
東京ガス(株)	前6
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
日本洗淨機(株)	表2
(一社)日本ガス協会	前5
日本調理機(株)	表3
(一社)日本能率協会	後1
フクシマガリレイ(株)	表4
富士工業(株)	前8
(株)フジマック	後3
ホシザキ(株)	前3
細山熱器(株)	前10

(50音順)

■ 広告掲載のお願い

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

広告掲載料金 (会員企業・税別)

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

※非会員企業についてはお問い合わせください。

◆お問い合わせ：広報編集 TEL 03-3585-7251

編集後記

●ロシアのウクライナ侵攻も、出口が見えない長期化状態となってきた。プーチンが失脚すれば收拾するという希望的観測もあったが、NHKによればロシアは極めて短期間のうちに、十分な議論が行われたとは言えない改憲により、大統領の権力が一層強化され、愛国主義や保守的な条項が追加され、立憲主義が破壊された状況だという。平和を唱えるジャーナリストや作家やデモが白眼視される社会となつては、安定して自由で平和な社会など、夢のまた夢だろう。それでもロシア市民には、選んだから追従しろではなく、施政者を監視し、被害を与えた周辺国への責任を取るよう努めてほしいが。●それを一因として、並行して日本ではポテトチップスからPCまで値上げの嵐で、帝国データバンクによると、日本の主要食品メーカーは7月以降に4,504品、年内にはトータル1万品、価格は平均13%の値上げになるという。限られた予算で必要な栄養を確保しなければならない学校給食は、肉をひき肉に変えたりとか、涙ぐましい努力を続けているという。●これで米韓のように物価以上に名目賃金が上昇していれば良いのだが(OECD調査、1995~2020年)、物価がさほど上がらない代わりに名目賃金が下落している日本(大和証券・末廣徹氏の試算では、社会保険料などを含む実感に近い消費者物価は15.4%上昇、それに基づく賃金は11%下落となるそうだ)ではどうしようもない。当然年金も連動して、米独が5~6%、英豪仏加などが1~3%前後上昇している中、日本は2016年の年金カット法のおかげで0.4%の減額である。これで円安路線を転換して欧米中韓豪等90カ国以上のように消費税減税でもしてくれれば助かるのだが、江戸時代の五公五民のような状況では、消費者の財布の紐は締まるばかりである。●とても資産所得倍増計画へ投資とか、「家計の値上げ許容度も高まってきている」状況ではないのである。●映画『世界大戦争』で、主人公のフランクが戦争が始まると聞いて関連株で儲けてやろうとほくそ笑み、最後に頭の上に核ミサイルが降ってくるのを悟って大泣きする展開を思い出す。●これでフリーランスや中小業者が戦々恐々として税理士会などが反対しているインボイス制度が来年スタートしたら、どうなるのか。●来年度から、所得制限なく、東京23区内の高校生までの医療費を無償化する予定なのは、せめてもの救いか。とはいえ、新型コロナが重症者・死亡者数が減っているものの、長期的な後遺症が報告されている中、全国1日の感染者数が1万7,285人(6月22日)と、昨夏の第五波のピークに近い数字からなかなか下がらないのは要注意である。●生存者バイアスにかかれば、時間が経てば忘れられると思われるものである。(H)

厨房

2022年7月5日発行
第59巻／第7号
(No.637)

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

出展者募集中!!



セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第23回

厨房設備機器展

外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展

給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展

第51回

国際ホテル・レストランショー

第44回

フード・ケータリングショー

会期 2023.2/7(火)-10(金)
10:00～17:00(最終日は16:30まで)

早期出展申込期限
(割引特典あり!)

通常出展申込期限

2022.7/29(金)

2022.9/30(金)

会場 東京ビッグサイト
東展示棟1～8ホール

外食・給食・中食・宿泊業界に特化した専門展示会

業界を牽引するバイヤーが来場する 日本最大級の専門展示会

注目

厨房設備・機器ゾーン

日本最大の厨房設備・機器の展示規模

国内有数の大企業から、ベンチャーまで多くの企業・ブランドが出展。国内飲食関係者を中心に大きな関心を集める、厨房設備・機器業界最大級の展示会です。

企画

事前アポイントメント制商談会で 有力バイヤーとの商談機会を創出

大手ホテル、外食、旅館等のバイヤーを招聘し、事務局で会いたいバイヤーとの商談マッチングを行います。事前に求める商材や解決したい課題を知ることができるため、密度が濃く成約につながりやすい好評のサービスです。



ぜひご出展をご検討ください!

資料請求はこちら!



HCJ

検索

<https://jma-hcj.com/>

問い合わせ先

エイチシージェイ

HCJ三展合同事務局 一般社団法人日本能率協会 産業振興センター内

〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL:03-3434-1377(土日・祝日を除く 9:00～17:00)

E-mail: hcj@jma.or.jp



Instagram



Twitter



Facebook

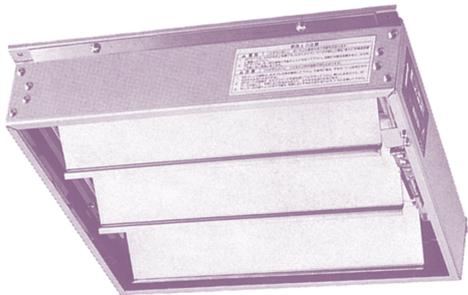
業務用厨房排気グリスフィルタ バッフレッシュⅡ BAFFRESH Ⅱ



●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25mm。
3. 軽量化により、施工・取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視(標準フィルタ9種類)。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー BFガードⅡ BF GUARD Ⅱ



●特長

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

グルメ志向を 安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇もありません。

このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ(バッフレッシュⅡ)とダンパー(BFガードⅡ)です。

アクシーの空気(Air)の品質(Quality)を創造(Create)するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。



発売元



スギコ産業株式会社

■製造元

本社 ☎0256(86)3711代
<http://sugico.co.jp>

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



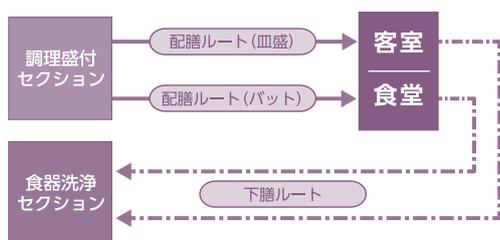
『自律移動搬送ワゴン』

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



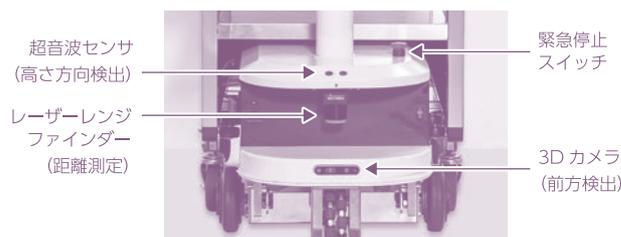
■ 配膳・下膳作業を自動化

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



■ 人や障害物を自動認識

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



■ 設定した目的地へ自律移動

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



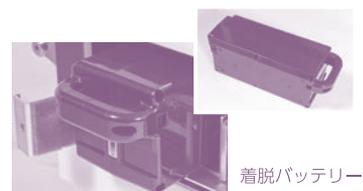
■ 省コスト設計

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

■ 高効率な配膳・下膳

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

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



業務用厨房設備機器のご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

厨房設備士とは？

厨房設備士とは、一般社団法人日本厨房工業会で行う厨房設備士資格認定試験の合格者で、設備士の登録をした者に与えられる称号です。業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力を必要とする事項について企画、研究、設計、評価、施工またはこれらに関する管理及び監督などの業務を行う者をいいます。厨房設備士は1級と2級に区分され、当初はすべて2級からとなります。

**厨房設備士は、厨房作りの
プロフェッショナルです。**



厨房設備士証は、
知識の証。

JFEA 厨房設備士の資格認定は、
一般社団法人日本厨房工業会
が行っております。

Japan
Food Service
Equipment
Association

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

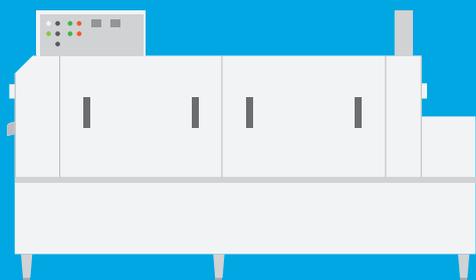
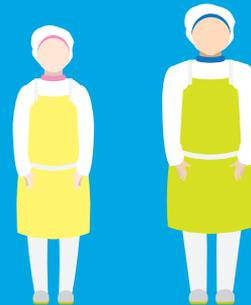
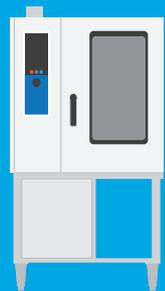
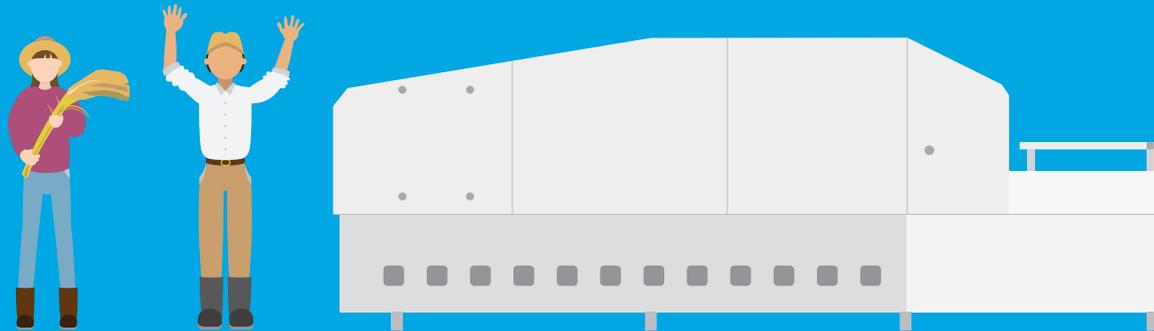
- 同業他社交流でビジネスへの新しい視点を
- 実務に役立つ教育・研修制度を提供
- 最新の情報満載の機関誌をお届け
- もしもの時に「団体PL賠償制度」
- アジア最大規模の展示会へ出展

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。



株式会社 AIHO

www.aiho.co.jp

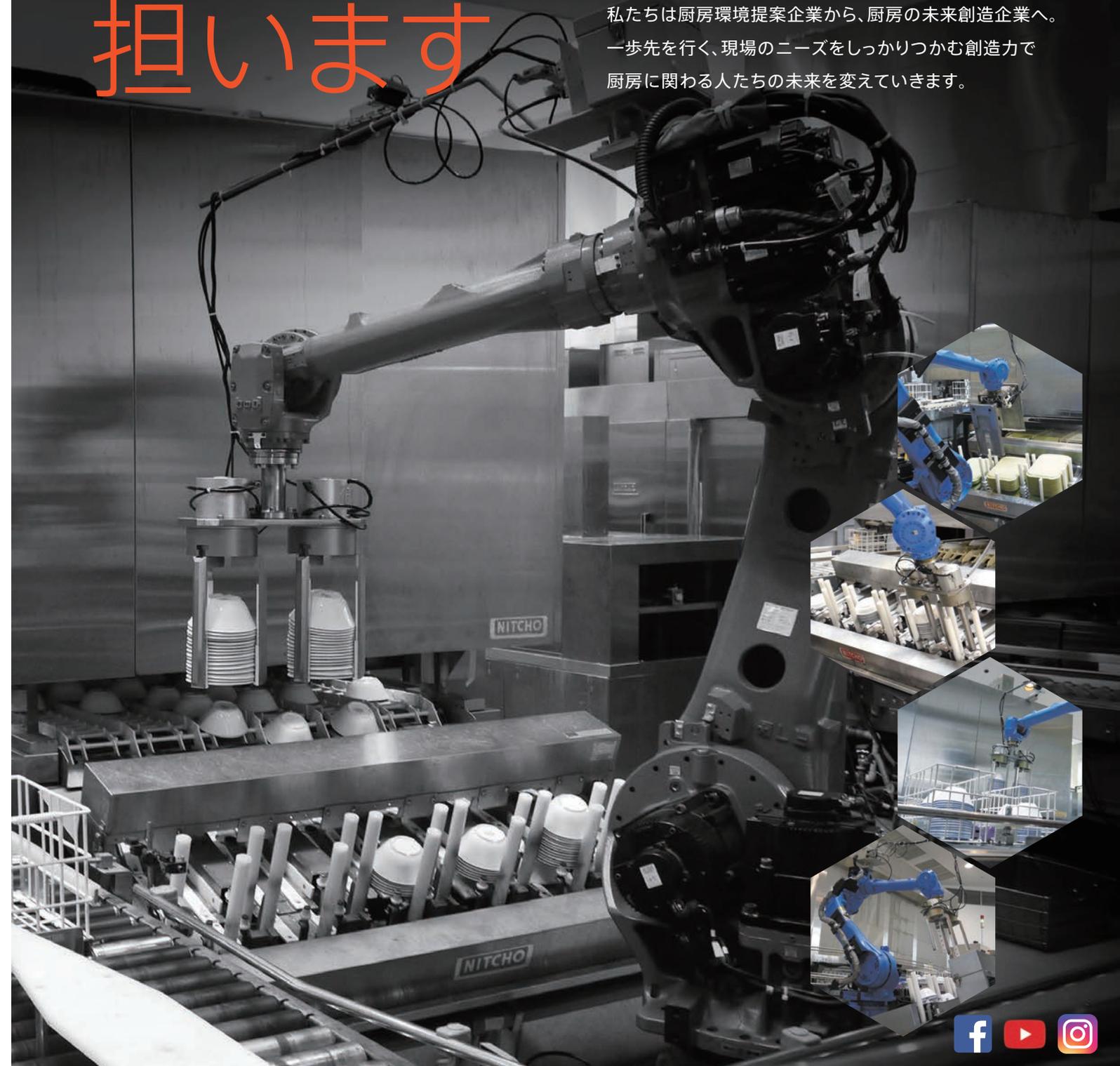
本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入 60 TEL:0533-88-5111 FAX:0533-88-4510

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

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

厨房の未来は NITCHOの提案力が 担います

私たちは厨房環境提案企業から、厨房の未来創造企業へ。
一步先に行く、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