

Chu

bou

厨房

2022
No.638

8

AUGUST

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第59巻 第8号No.638 / 2022年8月5日発行(毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

2022年度
厨房設備士資格認定試験報告

支部だより
北海道支部が合同総会を開催

工業会事務所移転のお知らせ

最新外食トレンド2022
「飲食店等の売上高ランキング」

小倉朋子の食・心・美Part.2
「人工魚介の開発と「おいしさ」の概念」

映画の見どころ・台所
『ジョジョ・ラビット』



卓上型 無沸騰噴流パスタボイラー UM264A

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

強力噴流で省スペース卓上機を実現

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

沸騰方式と比べて電力使用量半減

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

自動給水だから誰でも節水

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

湯気上がりが少なく環境改善

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

UM264A 電源:三相200V 5.6kW



卓上型 パスタ水切機 DM12A

DM12A

テボを載せると自動スタート 2秒の急速水切り

独自の気水分離構造で卓上機を実現

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

角カゴに最適な傾斜セット方式

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

場所を取らない間口200のスリム型

麺が冷めない真空脱水方式

オールステンレスで定評のある耐久性



DM12A

UM264A

DM12A 電源:単相100V 850W

洗 自動化フードサービス機器の専門メーカー
www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

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

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
兵庫本社 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5
東京支店 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2
大阪支店 〒532-0025 大阪市淀川区新北野1-14-2
名古屋支店 〒465-0054 名古屋市名東区高針台1-701

☎03-5645-8751(代)
☎079-568-0581(代)
☎03-5645-2691(代)
☎06-6838-5001(代)
☎052-701-9851(代)

札幌営業所
横浜営業所
三重営業所
広島営業所
熊本営業所

盛岡営業所
新潟営業所
京都営業所
山口営業所
鹿児島営業所

仙台営業所
金沢営業所
神戸営業所
高松営業所

埼玉営業所
長野営業所
和歌山営業所
松山営業所

千葉営業所
静岡営業所
岡山営業所
福岡営業所

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！

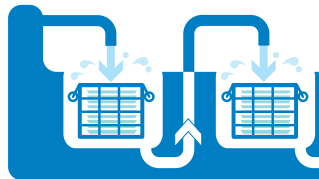


食器をカゴから取り出さずに
 洗浄する省力型。
 浸漬せずに洗浄でき、その分の
 水やエネルギーを抑えます。

eco02

徹底した水の
 リサイクルで節水！

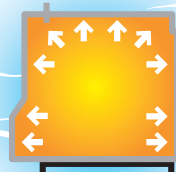
水を何度も再利用して、
 水の消費量を極限まで抑えます。



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
 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

TEL：大代表(03)5541-6333 FAX：(03)5541-0155

■大阪本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号 〒544-0015

TEL：大代表(06)6791-1111 FAX：(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。



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



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

ARIACHEF Pro

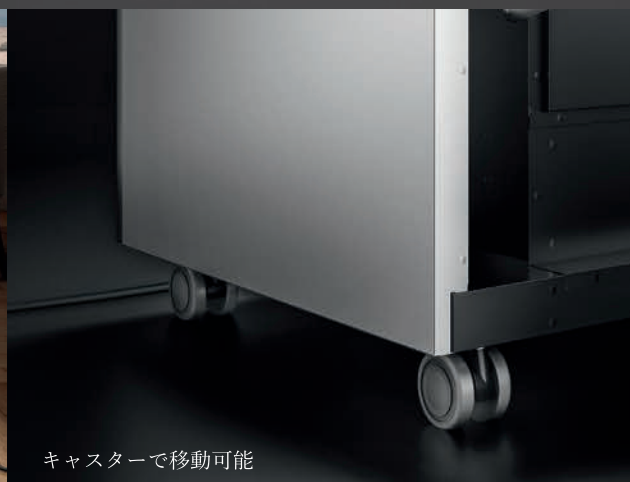
アリアシェフプロ



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



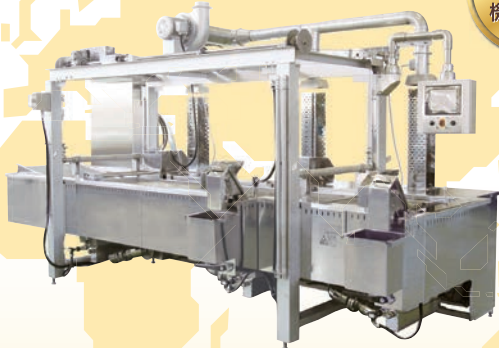
https://youtu.be/HwW2yOEk_A

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ~食品加工調理機械のトータルプランナー~



Fryer 高効率ガスフライヤー
DOBC-B型



優秀
省エネルギー
機器受賞

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



Oven 過熱水蒸気オーブン
BSCE型



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



アサヒ装設株式会社

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

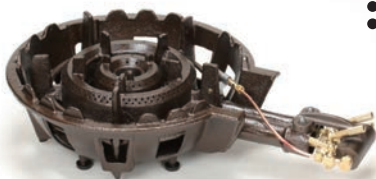


全てがハイクオリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

GAS BURNER TACHIBANA

経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付



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

TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売
株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



厨房女子 vol.89 が行く!



今月の
ゲスト

大和冷機工業 株式会社

首都圏営業本部 営業サポート事務 大久保 舞美さん



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。

大久保 私が大和冷機工業に入社する前は、製菓専攻の短期大学を卒業後に、パティシエとして百貨店や商業施設で洋菓子の販売員をしていました。「何でも全力を尽くす」がモットーで、目標としていた店舗の売り上げが全国上位の常連となり、店舗の管理を任されるまでになりました。そして次の成長に向けて新しい場所でがんばりたいという気持ちが芽生え、応募したのがきっかけです。当時の採用担当の方に、私の長所である「根性」を見つけてもらい、採用となりました。



お仕事の内容は？ やりがいは？

大久保 仕事内容は、営業販促資料の作成や、チラシの制作、ソフトを使用した厨房レイアウトのイメージ作成になります。後は東京本社テストキッチンや展示会での調理デモンストレーション、営業社員向けの勉強会などをさせていただいております。私が入社した時はテストキッチンが完成したばかりだったので、機械の使い方、調理の方法など、分からないことは地道に覚えていき、失敗しながらも6年間必死にやり続けてきました。今は後輩もできて、皆で協力しながら毎月たくさんのお客さまに足を運んでいただき、調理のデモンストレーション、導入後のアフターフォローをさせていただいております。「導入して良かった」



社内勉強会に臨む大久保さん

「テストキッチンに来て良かった」とのお客さまの声が何よりも励みになり、営業の方々からも「大久保さんがいてくれて助かった」と言われる度に本当にうれしく、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。

大久保 夢は二つあります。私はもっと知識や経験を積んで営業のサポートを行うことが、結果的にお客さまのためになると思っています。自分のスキルをさらに向上させ、「問い合わせすれば何でも答えてもらえる存在」になることが夢です。もう一つの夢は、「キャラクターロゴであるオルカマークをもっと街中に広めて、お客さまに知っていただく」ことです。社員全体の知識も向上し、「冷蔵庫の大和冷機」から「厨房機器の大和冷機」にお客さまのイメージも変わりつつあると感じています。弊社は地元密着型で、お客さまのことを第一に考えています。そんな会社が、私は大好きです。皆で力を合わせてもっと大和冷機を知っていただけるよう、これからも精進してまいります。

職場の方からエール

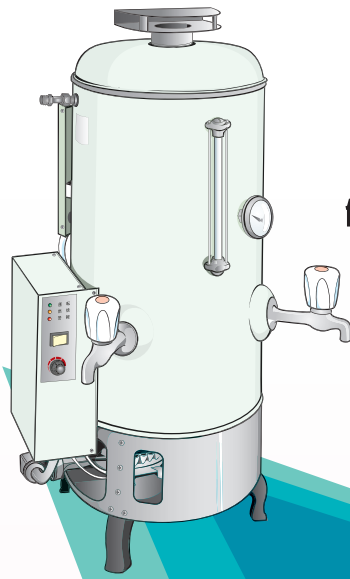
大久保さんは、新しい部署の立ち上げ時に入社されました。右も左も分からない状態から、持ち前の負けん気の強さで営業をサポートしてくれました。努力家で、仕事への情熱は誰よりも強く、涙もろい部分もあります。展示会で調理スタッフを任命したことをきっかけに、新調理システムを学ぶようになりました。自己研鑽として新調理システム管理者養成講座も受講し、クッキングアドバイザーとして、スチコンの操作については**全社員の中でNo.1**にまで成長しています。これからさらにステップアップし、新調理機器すべてのアドバイザーとしての活躍を期待しています。がんばれ！

(直販東日本担当 執行役員・長谷川敬一)

※入社当時の上司

給湯 質

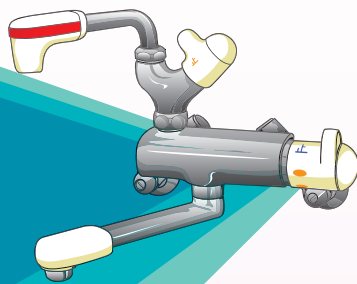
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ

GAS

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



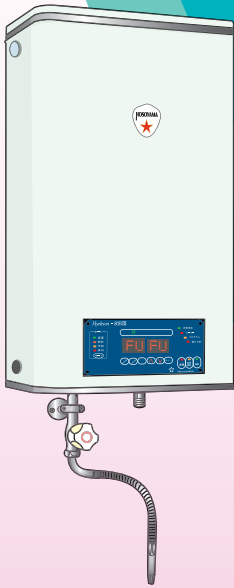
これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ

ELECTRIC

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

STEAM

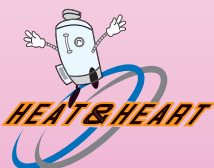
蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(89)————— 大和冷機工業(株)
工業会関係	14	2022年度厨房設備士資格認定試験報告
	15	事務所移転のお知らせ
支部だより	15	北海道支部が合同総会を開催
関連団体情報	17	令和4年度技能検定(厨房設備施工)受検概要
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(8)」 ————— 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!!(39) (株)上野製作所 八千代工場 ————— にしかわたく
ESSAY	22	映画の見どころ・台所(98) 『ジョジョ・ラビット』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	24	小倉朋子の食・心・美 Part.2(62) 「人工魚介の開発と「おいしさ」の概念」 ————— (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(5) 「私たちのSDGsを作る(その3) — 「SDGs方針」と「規範的目的」 —」 ————— 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(7) 「飲食店等の売上高ランキング」 ————— 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 [～たぁ子はなまけもの？～]————— 小崎彩子
	13	巻頭よせて [定年後の夢] ————— (株)中西製作所 三浦聖司
	16	工業会回覧板
	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]

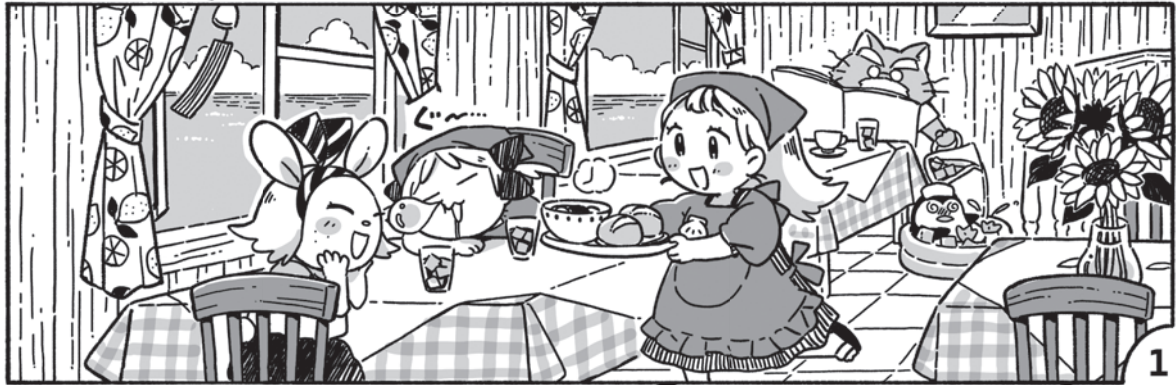
8月

たんぽぽ食堂

～たあ子はなまけもの?～

ポポ：食堂の料理長。たあ子を自慢に思ってるけど、誉めすぎると調子に乗るのであまり言えない。

たあ子：マイペースなポポの姉。芸術家な一面がある。
ネネ：食堂の常連客。おしゃれ大好きな、ちょっとおませな女の子。



ポポの 今月のメニュー～

夏野菜のカレ〜煮

ひと口大に切った夏野菜を油で炒めて、カレー粉を加え、トマトを入れる。赤唐辛子、クミンシード、塩胡椒を加え、蓋をして弱火で20分煮込む。暑い夏でも食欲をそそる、スパイシーな一品です。

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

定年後の夢

(株)中西製作所 三浦聖司

私には、これといった趣味がなかったので、休日は家でごろごろすることが多く、買い物に行った際に、革製品を購入することが一時期多く、革製品って高いため、自分で作ったら安くできるのではと安易に考え、レザークラフト教室に行ってみました。

その時は、名刺入れを作成しました。カットされたレザーを貼り付けて縫い合わせていく工程がメインでしたが、完成した名刺入れを見て、感動ともう少しかっこ良くできないかな、が感想でした。

それから、東急ハンズなどに行って、道具をちょっとずつ買い揃えていくと、気が付いたら10万円ぐらいかかっていました((+_+))

売っている皮製品を買った方が、安い気がしましたが……。

お店でレザーを探しながら、これをキーケースや名刺入れにして、こんな形にしたらかっこいいなーと考えながら購入するのですが、なかなか思い通りに行かないですね。

普段生活している時でも、こんな革製品を作れないかなとか、お店に行った際にどんな作りになっているのかなとか、構造や縫い目・形・色を見たりして、作れるかな・作れないかな、と見る目線が変わってきました。

キーケースが、私の中では一番作りやすかったので、いろんな形を作っては人にプレゼントしていたのですが、プレゼントばかりだと出費が重なるので、材料費だけもらって、手帳を作るのを請け負ってみました。

素人なりに良い感じにできたのですが、手帳のバインダー金具のサイズを間違えて作り直しなどをしたり、ちょっと手直しが必要だったりで、結局赤字になりました(;^ω^)

モノづくりはつくづく難しいと実感しました。

最近はYouTubeに作り方がたくさん出ているので、それを見ながらスキルアップできたらいいなーと思っています。

今は、菱目打ち(フォークみたいな形状)で穴を開けて、二つの針を糸の両端に付けて手で縫っているのですが、作るのに時間がかかり、夜は穴を空けるのにトンカチで菱目打ちを叩くので近所迷惑になって、夜は作れないので、小遣いを貯めて皮用ミシンを購入しようか、検討中です。

モノづくりに没頭している時は、いろいろなことを考えなくていいので、ストレスが発散されて、リフレッシュできます。

定年後には、かっこ良く・良い革製品の販売などができればいいなーと、最近考えています。その頃までに、販売できるクオリティになっていればいいですが(笑)。

全国で343名が受験申込 2022年度 厨房設備士資格認定試験



東京会場の様子(2級試験)



東京会場(1級試験)

2022年度厨房設備士資格認定試験が、7月15日(金)に実施された。

この試験は、厨房機器の生産、レイアウト設計、設備施工、保守管理、衛生管理、関連する設備(空調・電気・ガス・給排水等)、法令など、広範囲にわたり専門的な知識を有する厨房設備士を認定するために例年行われているもので、今年度は、受験者は6月下旬にオンラインで開催された受験講習会(任意視聴)を受講した後のチャレンジとなる。

今年の受験申込者は、1級83名・2級260名の、計

343名となった。

東京会場では、試験開始に先立ち注意事項の説明と試験管理者の紹介があり、13時より試験が開始され、1級が4時間、2級が2時間の試験に各受験生は真剣な面持ちで臨んでいた。

なお、合格者の発表は、8月12日(金)付け書面にて行われる他、当工業会ホームページに受験番号のみ掲載することとなっている。

[工業会事務局 花田政孝]

地区	実施会場	受験申込者数		合計
		1級	2級	
札幌	札幌市産業振興センター	2	6	8
仙台	仙台市ガス局技術センター	6	21	27
東京	台東区民会館	46	116	162
名古屋	名古屋市中小企業振興会館	4	20	24
大阪	ハグミュージアム	9	27	36
広島	広島YMCA国際文化センター	4	16	20
高松	香川産業頭脳化センタービル	3	19	22
福岡	パピヨン24	9	35	44
合計		83	260	343

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

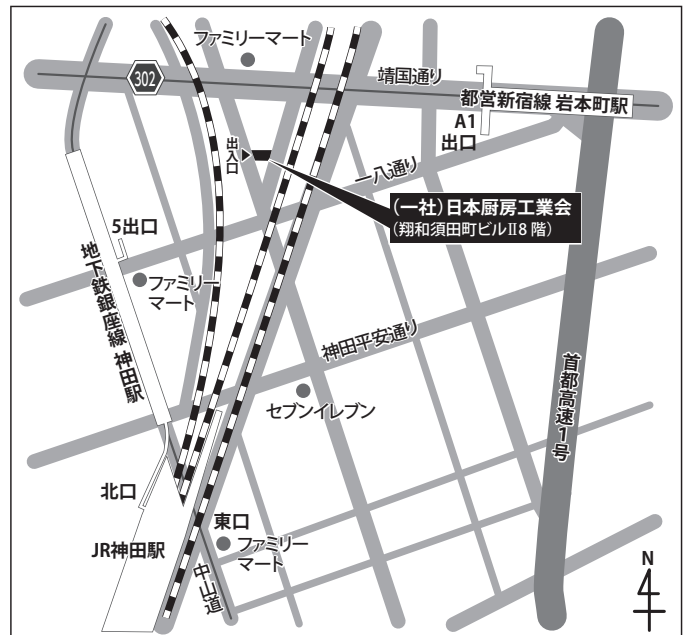
東京都千代田区神田須田町2-2-5

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。



支部だより

北海道支部が合同総会を開催



当日23名が出席し、吉田支部長が挨拶に立った

北海道支部は、7月8日18時30分より、札幌市・プレミアホテルTSUBAKI札幌・2Fイベントホールにおいて、北海道支部の第53回総会と北海道厨房設備工業会の第56回総会を合同で開催しました。

新型コロナのために工業会各支部の集まりは著しく制限されていますが、北海道支部では実に3年ぶりの合同総会となり、23名の出席となりました。

合同総会は吉田支部長の挨拶に始まり、議長に選



出された吉田支部長により、2021年度の事業報告、収入収支決算報告、監査報告などの報告事項、2022年度の事業計画(案)、収集支出予算(案)、役員交代案などの審議事項が承認され、滞りなく終了しました。

その後、3階の中国料理 美麗華に会場を移し、全員で楽しいひと時を過ごさせていただきました。以上、簡単ではありますが報告致します。

[北海道支部事務局 石塚昌子]

7.20

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

経済産業省製造産業局総務課でございます。

以下周知のご依頼となりますのでよろしくお願いいたします。

7月15日、新型コロナウイルス感染症対策本部において、新型コロナウイルス感染症対策に関し、現下の感染拡大への対応として、「BA.5系統への置き換わりを見据えた感染拡大への対応」（参考1）がとりまとめられるとともに、昨日開催の新型コロナウイルス感染症対策分科会の提言等も踏まえ、新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針（令和3年11月19日）が変更されました。（参考2）

現在、多くの地域で急速に感染が拡大する中、今後BA.5系統への置き換わりが進むことにより、新規感染者数の急速な増加が続くことが懸念されます。

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

1 緊急事態措置区域及びまん延防止等重点措置区域以外の都道府県

緊急事態措置区域及びまん延防止等重点措置区域以外の都道府県においては、事業者に対して、（略）以下の取組を行うよう働きかけを行うものとする。

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

2 オミクロン株の特徴を踏まえた感染防止策

現在感染が拡大しているオミクロン株については、令和4年2月4日のコロナ分科会提言を踏まえ、政府、地方公共団体及び事業者等は、現行の対策に加え、オミクロン株の特徴を踏まえた感染防止策を強化するものとする。

（略）

5) 事業者

- ・緊急事態宣言の発出を待つことなく、業務継続の観点からも、在宅勤務（テレワーク）の活用等による出勤者数の削減目標を前倒して設定する。

参考資料

（参考1）BA.5 系統への置き換わりを見据えた感染拡大への対応

https://www.kantei.go.jp/jp/singi/novel_coronavirus/th_siryoku/kihon_r_040715_1.pdf

（参考2）新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針 令和3年11月19日（令和4年7月15日変更）

https://corona.go.jp/expert-meeting/pdf/kihon_r_20220715.pdf

以上、何卒よろしくお願いいたします。

令和4年度 技能検定(厨房設備施工)受検概要 申請受付は10月3日(月)から10月14日(金)まで

令和4年度・技能検定(厨房設備施工)の実施日程が決まりました。

お申し込み、お問い合わせなどは、各都道府県職業能力開発協会へご連絡ください。

◆実施日程

・受検申請 令和4年10月3日(月)~10月14日(金)

・実技試験

問題公表 令和4年11月28日(月)

実施期間 令和4年12月5日(月)
~令和5年2月12日(日)

・学科試験 令和5年1月29日(日)

・合格発表 令和5年3月10日(金)

各都道府県職業能力開発協会問い合わせ先

北海道	011-825-2386	石川県	076-262-9020	岡山県	086-225-1547
青森県	017-738-5561	福井県	0776-27-6360	広島県	082-245-4020
岩手県	019-613-4620	山梨県	055-243-4916	山口県	083-922-8646
宮城県	022-271-9917	長野県	026-234-9050	徳島県	088-663-2316
秋田県	018-862-3510	岐阜県	058-322-3678	香川県	087-882-2854
山形県	023-644-8562	静岡県	054-345-9377	愛媛県	089-993-7301
福島県	024-525-8681	愛知県	052-524-2039	高知県	088-846-2300
茨城県	029-221-8647	三重県	059-228-2732	福岡県	092-671-1238
栃木県	028-643-7002	滋賀県	077-533-0850	佐賀県	0952-24-6408
群馬県	0270-23-7761	京都府	075-642-5075	長崎県	095-894-9971
埼玉県	048-827-0075	大阪府	06-6534-7510	熊本県	096-285-5818
千葉県	043-296-1150	兵庫県	078-371-2091	大分県	097-542-3651
東京都	03-6631-6054	奈良県	0742-24-4127	宮崎県	0985-58-1570
神奈川県	045-633-5419	和歌山県	073-425-4555	鹿児島県	099-226-3240
新潟県	025-283-2155	鳥取県	0857-22-3494	沖縄県	098-862-4278
富山県	076-432-9887	島根県	0852-23-1755		

工業会だより 6月21日~7月20日

6.27

第44回フード・ケータリングショー/第23回厨房設備機器展 主催者協議会。谷口会長、大畑専務理事。(帝国ホテル)

7.7

第1回電安法JIS開発委員会。由利事務局局長。(Web開催)

7.13

第44回フード・ケータリングショー/第23回厨房設備機器展 第1回企画委員会。中川副会長、大畑専務理事。(芝パークホテル)

7.15

厨房設備士資格認定試験(東京会場)。大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員、中津川職員、花田職員。(台東区民会館)

7.19

日本熱機器工業企業年金基金代議員会。由利事務局局長。(エッサム神田1号館)

7.20

第1回流通企画委員会。唐澤委員長、池田、吉田、安井、高橋各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、下川職員。(厨房機器会館6階会議室)

※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(8)」

坂本廣身法律事務所

弁護士：松岡正高

同：安本 樹

■ 1. 総論

前回まで、2022年4月施行の個人情報保護法の改正点について解説を行ったが、今回は改めて、個人情報保護法の基本的解説として、個人情報の第三者提供について解説する。

■ 2. 事業者の義務

個人情報取扱事業者は、法令に基づく場合、人の生命、身体または財産の保護のために必要がある場合であって、本人の同意を得ることが困難な時、その他個人情報保護法第27条第1項各号に定める場合を除き、あらかじめ「本人の同意を得ることなく」第三者に個人情報を提供してはならないとされている。

同意の取得に当たっては、事業の規模および性質、個人データの取扱状況等に応じ、本人が同意をするか否かの判断を行うために必要な内容を示さなければならない。

また、あらかじめ第三者提供を前提として個人情報を取得する場合には、その旨を利用目的において特定する必要がある。

■ 3. 第三者の意義

例えば、親子兄弟会社間、グループ会社間であっても別の法人であることから、あくまで「第三者」で

あり、個人情報を渡すことは第三者提供に該当するため注意が必要である。

また、フランチャイズ組織の本部と加盟店との間で個人データのやりとりをする場合も、こちらも加盟店と本部とは別法人であり、第三者提供に当たる。当然とも言えるが、同業者間であっても別会社との間で個人データをやりとりすることは、第三者提供に該当する。

一方で、同一事業者内で他部署、他部門へ個人データを提供する場合は、第三者提供に該当しない。そのため、会社内で営業部が取得した個人情報を、マーケティング部が顧客分析に利用することは第三者提供には該当しないことになる。ただしその場合、第三者提供に該当しないとしても、利用目的による制限があることには注意が必要である。

■ 4. 共同利用等の場合

そして第三者提供と混同しやすいが、第三者提供に該当しない場合として、委託先へ個人情報を提供する場合、共同利用をする場合、事業承継による個人情報も承継する場合がある(個人情報保護法第27条第5項)。

委託による場合とは、例えば、注文を受けた商品の配送を運送業者へ委託する場合に配送先の個人情報を提供する場合や、データの打ち込み等の情報処理を委託するために個人データを提供する場合などが当たる。これらは、あくまで業務の委託

に必要な範囲で提供しているに過ぎず、当該運送会社等やデータ処理を行う会社が独自に個人情報を利用するものではないため、第三者提供に該当しないため、可能である。

もっとも、個人情報を委託先へ提供する場合には、提供元の事業者は適切な委託先を選定する義務があり、かつ委託先の個人情報の管理状況について監督する義務がある。

さらに、個人情報を共同利用する場合も第三者提供に該当しないが、共同利用とは、特定の者との間で個人データを共同で利用することに伴い、当該特定の者へデータを提供することである。例えば、グループ会社間で顧客の個人情報を共同で利用する場合などがこれに当たる。

ただし、あらかじめ共同利用する旨、共同利用する個人データの項目、共同利用する事業者の範囲、利用目的、管理責任者の範囲を、あらかじめ通知または本人が容易に知り得る状態に置いていることが必要である。

最後に、合併や事業譲渡等により事業が承継されることに伴い、個人データが提供される場合も、第三者提供の例外であるが、承継後もあくまで承

継前の利用目的の範囲内で利用しなければならない点に注意が必要である。



【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】

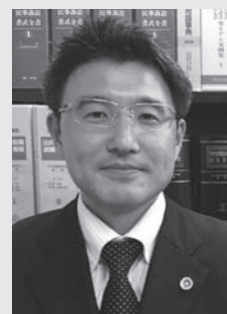
手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

※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

素麺にはやっぱり生姜ですよね。ワサビってあなた…えっ？ラー油？タバスコ？

部外者がくる!!



第39回：(株)上野製作所 八千代工場

<p>千葉県八千代市</p> <p>自宅から電車2時間 バス10分、さらに この炎天下を 歩かされ…</p> <p>まだ 着かないん スか～？</p> <p>王子在住</p> <p>あー あの建物ですね</p>	<p>こ、こりゃ かなり年季が… フグッ!!</p> <p>…とゆーわけで今回は (株)上野製作所 八千代工場に お邪魔します!!</p> <p>うちの創業は昭和29年— 先代である私の父が 江戸川区の町工場として スタートさせました</p> <p>上野社長 週末はスーパーに食材の買い出しに 得意料理はありあわせで作る「アドリブ炒め」</p>
---	---

<p>現在は 工場機能は こちらに集約 してるん ですが</p> <p>ご覧のように 古い建物で ちゃんと記事に なるかどうか…</p> <p>社長! この男に 謙遜とか 通じない ですよ!</p> <p>古いつて いつできたん ですか?</p>	<p>ここに工場を作ったのは 昭和44年… 今年で53年目ですね</p> <p>オイラと 同年じゃん!! 誰だ悪口を 言うヤツは!!</p> <p>お前だ!!</p>	<p>彼が6代目の 工場長です</p> <p>こんにちは!</p> <p>宇井工場長 入社20年。趣味は一人旅。 「四万十川がすごいキレイでした…」</p>	<p>6代目…? まさか工場長って 世襲制度!?</p> <p>宇井家は代々 工場長として お仕えるのぢや</p> <p>違います!!</p>
--	---	---	---

<p>現在は、厨房製品が6割 その他の産業向けが4割</p> <p>この工場では主に ステンレス製品を 作っています</p> <p>すいません ド素人なもので… ステンレス加工の流れを 簡単に教えてください!</p>	<p>①シャーリング</p> <p>まずは板金を 大まかに 四角く切る 作業です</p> <p>この機械も かなり年季 入ってそう ですね～</p>	<p>②レーザー・パンチ複合機</p> <p>PCで作ったデータ通りに 型を切り出してくれる 優れモノ♪</p> <p>レーザーで板を切る 「レーザーカット」と 折り曲げる目印を作る 「パンチング」を 一台の機械で行えます</p> <p>うちにある 安物複合機とは えらい違いだ…</p>	<p>③ベンダー</p> <p>加圧能力 150t!!</p> <p>切り出した部品を この機械を使って 折り曲げます</p>
---	--	--	--

【取材・マンガ にしかわたく】

切り売りのスイカを買う時、本気で分度器が欲しくなる今日この頃です。

<p>④溶接</p> <p>これが溶接用のマスクか〜♡</p> <p>部外者 デス とっ</p> <p>ゲッ…!! 前が全然見えない!?</p> <p>目を守るために濃いサングラス状になってるんですよなことも知らないんですか</p>	<p>⑤研磨</p> <p>最後に溶接部分の凸凹をサンダーで平らにしてバフで磨いて仕上げます</p> <p>サンダー</p> <p>バフ</p> <p>溶接の焼け焦げや削り跡もピカピカだあ!</p> <p>これで製品は完成です♡</p>	<p>そうやってできた製品が…何ですかコレ?</p> <p>うちで今イチ推しのオリジナル製品 学校給食用の運搬車です!</p> <p>ハイハイ給食乗せて教室まで運ぶやつ! 子供の頃押してたのより小さく感じるな〜</p>
<p>教育委員会の人と一緒に開発したもので最上段が跳ね上げ式になってるのが特徴</p> <p>そのまま配膳台として使えるので重い鍋などを移し替える必要がない</p>	<p>栄養士さんや子供たちの意見も取り入れて修正をしながら完成させました</p> <p>…だけど実はこの部分に指を挟む危険があるんです</p> <p>学校給食はただの食事ではなく教育の一環—</p> <p>「挟まない教育」をしようという意図であえてこのまま残したんです</p> <p>深い…!!</p>	<p>江戸川区さん 江東区さんの小学校を中心に納めさせてもらってます</p> <p>本当だ… どうして直さなかったんですか?</p> <p>工場長になってまだ3年目で手探りの毎日ですけど</p> <p>ご飯を食べに行って厨房の奥にちらっと自分が作った器具が見えたりするとやっぱり嬉しいですね</p>
<p>仕事はやりがいありますか?</p> <p>そうですね 直接の答えになるかどうか分かりませんが…</p>	<p>これ、とある牛丼チェーンさんの特注シンクなんです</p> <p>チェーン店でも厨房の大きさや形状は一軒一軒違う</p> <p>こうやって手作業でカスタマイズできるのもうちの強みです</p>	<p>見ての通り、だだっ広くて冷房も入れられないんです夏は暑くて、冬は寒い…</p> <p>うちの会社も来年で70周年</p> <p>高度成長期、バブル、不景気色なことがありましたけどいつだってその時代なりの苦勞がありました</p> <p>微力ながらお手伝いします♡</p> <p>これから楽ではないですけどひたむきに続けていきたいと思えます</p> <p>工場を破壊する前に降りろ~!!!</p>
<p>あはは…確かに扇風機が大活躍してますね</p> <p>毎日大変な中従業員も古い機械もみんな頑張ってるんで働いてくれます</p>	<p>あはは…</p>	<p>あはは…</p>

Essay



映画の見どころ・台所

第98回

『ジョジョ・ラビット』

(2019年：アメリカ)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

危険がいっぱいな物語を 映画ならではの醍醐味に変えた台所

ロシアのウクライナ侵攻は、長期戦となってしまった。新型コロナ禍に続いて起きたこの現実、われわれは今歴史の転換点にいるのだということ、強く意識せざるを得ない。むなしく寂然としない日々だが、このような時こそ「戦争」に関する映画を観て、勉強するのも良いだろう。

そこでコメディタッチで描かれた反戦映画を紹介したい。バリバリの愛国者でヒトラーの信奉者である10歳の少年が、自宅にかくまわれていたユダヤ人の少女と知り合い、ユダヤ人への好奇心が“恋”から“愛”に変わっていく話である。喜劇の中に悲劇があり、その逆もある。同時に戦争という狂気の中で、少年が心の成長を遂げて行く物語でもある。

「戦争」は映画が得意とするテーマの一つで、特に欧米の映画界は“ナチとヒトラー”を、忘れてはならない“永遠のテーマ”として描き続けてきた。これはハリウッドを牛耳ってきた大物たち(タイクーン)の多くが、ユダヤ系だったことも関係がある。ハリウッドにユダヤ系が多いのは、草創期の映画界は社会的地位が未確立で、ここに身を投じた人の多くは、当時職を得ることが容易でなかった“移民・女性”、そして“ユダヤ人”だったからである。

ここで参考までにハリウッドのメジャー映画会社の創業者を列挙してみると、面白いことが分かる(映画会

社は合併を繰り返す事例が多いが、一般に括弧内の人物が創業者と称される)。ユニバーサル(カール・レムリ)、パラマウント(アドルフ・ズーカー、ジェシー・L・ラスキー)、コロムビア(ハリーとジャックのコーン2兄弟、ジョー・ブラント)、ユナイテッド・アーティスツ(チャールズ・チャップリン、メアリー・ピックフォード、ダグラス・フェアバンクス、デヴィッド・W・グリフィス)、ワーナー(ハリー、アルバート、サム、ジャックのワーナー4兄弟)、MGM(サミュエル・ゴールドウィン)、RKO(デヴィッド・サーノフ)、20世紀フォックス(ウィリアム・フォックス、ジョセフ・M・シエンク、ダリル・F・ザナック)だが、以上の中でチャップリン、ピックフォード、グリフィス、ザナック以外はみなユダヤ系の人々である。ということで、本論に入ろう。

オープニングはヒトラーの演説に酔うドイツ国民のニュース映像が流れ、ビートルズの『抱きしめたい』(独語版)でスタートする。10歳のジョジョ・ベッツラー(ローマン・グリフィン・デイヴィス)は、靴紐もうまく結べない母親べったりの少年だが、部屋の壁は信奉するヒトラーやナチ関係のポスターだらけである。時折り彼にしか見えない空想上のヒトラー(タイカ・ワイティティ)が登場し、彼はそのヒトラーと友だちのように会話をする間柄だ。ここでは10歳の子供がヒトラーに洗脳されている事実が、サラリと語られている。

ジョジョはヒトラー・ユージェント(青少年団)の特別週末キャンプに、親友のヨーキー(アーチャー・イエーツ)と一緒に参加する。キャプテンK(サム・ロックウェル)の

指導の下、戦争に関する技術を習得するのだが、「首をへし折って兎を殺せ」という命令がジョジョにはできず、「ジョジョ・ラビット」と揶揄される。その後、張り切り過ぎて投げた手榴弾で自爆！ 顔と足に傷を負う。「彼の母親に殺されるな」とぼやくキャプテンKがおかしい。

彼の母親ロージーは、明るくて快活な美人である。演じるは『アベンジャーズ』（2012年）の美女で、今最も輝いている女優“スカーレット・ヨハンソン”。圧倒的な存在感で観客を魅了する。彼女は旧知と思えるキャプテンKのもとを訪れ、息子のケガに怒りを爆発させる。戦闘に参加できないジョジョは、スローガンのピラ貼りや召集令状の配達の仕事をもらう。さてその母親だが、実は反ナチの活動家で、夫も外国で同様な活動をしているようだ。

驚いたことに、ロージーは家にエルサ（トーマシン・マッケンジー）というユダヤ人の少女をかくまっていた。ジョジョはそのことを知り、少女と対峙。しかし年上で一枚上手の彼女に完敗！ 大事な短剣を取られてしまう。その後、二人は徐々に親密度を増し、共同で「ユダヤ人の考察本」を完成させていく。ある日、ゲシュタポがジョジョの家に来て、家宅捜索を始める。母親は不在だったが、エルサはジョジョの亡き姉インゲになりすましてやり過ごそうとする。ハラハラ・ドキドキ、さてその結末は？ そして戦争の行く末は？ というお話である。

ではここで、厨房（キッチン）から映画を観てみよう。時折顔を出すのがジョジョ家のキッチンで、小さな部屋の一辺に、奥から順に食器棚、ガスレンジ、スロップシンク（SK：掃除・洗濯用の陶器製の大型流し）が並び、ガスレンジにはやかんや半寸胴鍋が置かれている。部屋には、作業台を兼ねた四角いテーブルと椅子が数脚ある。赤い大きなミトンがぶら下がっているが、大きなSKはやけに目立つし、その上に備え付けられた3枚の小さな鏡は、まるで三面鏡なので、ここでお化粧をするのだろうか？ このキッチンで空想のヒトラーが延々と演説をするのだが、おそらく実際の演説をベースに書かれた台詞のように聞こえる。

本作は、「映画作りはかくあるべし」という作品である。無駄なく簡潔に進むストーリー、多くの布石、シンボリックな小道具、見事な色彩画面、観客に強い想像力。映画が持つ本来の魅力が凝縮された、恐るべき秀作である。特に追いかめたチョウチョの先に突然現れる“ぶら下がった足と靴”。そこは反ナチの人たちを縛り

首にして^{さら}し者にする広場であった。一瞬！ 広場を囲む家々の小窓が人間の目と化し、この光景を凝視！ 観客には戦慄が走る。

囲われた少女は、まるで『アンネの日記』のアンネ・フランクで、実際に彼女が暮らした隠れ部屋を見学したことがある私は、鑑賞中にそのことを思い出し、悲惨さや理不尽さが蘇った。だが本作の少女は気骨のある子のようなので、その分まだ救いがあるようだ。映画はドイツが敗れ、母を失ったジョジョとエルサのカップルに未来を見出して終了する。観客は、ラストでエルサの靴紐を彼が結んでやる場面で、“ジョジョの自立”を再認識するわけだ。

原作ではジョジョがエルサに終戦を知らせないで数年囲い続けるとのことで、これはひどい話だ。タイカ・ワイティティは、原作の暗い内容を明るい物語に書き直し、「笑い・恐怖・戦争の悲惨さ・人間同士の共感」などが堪能できる、見事な脚本に仕上げている。第92回米国アカデミー賞で脚本賞を受賞（6部門にノミネート）したのは、納得の行く話だ。

ユーモラスなロボット^{よう}様の着ぐるみが、『アラバマ物語』のハムの着ぐるみを想起させ笑ってしまうが、「キャプテンKも実は反ナチでは？」と匂わせ、「名入りのトウシューズで姉の死」を連想させるのも巧妙で、見事だ。敗戦間近に親友ヨーキーがジョジョに言う「ロシア軍が来る。味方は日本人だけだ！ ドイツ軍はボロボロだ。ユダヤ人は大した問題じゃない、ロシアの方が怖い。あいつら最悪だ！」と。何か今日^{こんにち}を予見しているようで、これには参った。「ところでジェームズ・ボンド氏よ！ 『ロシアより愛をこめて』は、『ロシアより悪をこめて』に変貌^{あひ}している事実をご存知ですか？」と、本作を再見して思った次第である。



『ジョジョ・ラビット』

監督・脚本・出演：タイカ・ワイティティ
原作：クリスティン・ルーネンズ
撮影：ミハイ・マライメア・Jr.
音楽：マイケル・ジアッチーノ
出演：ローマン・グリフィン・デイヴィス、トーマシン・マッケンジー、スカーレット・ヨハンソン、サム・ロックウェル、レベル・ウィルソン、ステイブン・マーチャント、アーチャー・イエーツ

ブルーレイ発売中／デジタル配信中（購入／レンタル）

発売：ウォルト・ディズニー・ジャパン

価格：2,619円（BD、税込）

© 2021 Twentieth Century Fox Home Entertainment LLC.

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62回

人工魚介の開発と「おいしさ」の概念

世界では、急速に人口増加が続いていることに加えて、新型コロナ禍やロシアのウクライナ侵攻などの影響もあり、このまま一人当たりの肉や魚などのタンパク質源の消費量が増加すれば、世界的にタンパク質供給の危機が近い将来にはやって来るだろうと言われています。

そうした中、食品需給や環境問題などの課題を先端技術で解決する、フードとテクノロジーを融合した「フードテック」と呼ばれる産業分野が期待されており、代替食品の開発に注目が集まっています。代替商品で市場に出回っているのは、日本ではまだ肉に見立てた大豆粉を使った代替肉がほとんどですが、世界大手マーケティング調査会社のニールセンのレポートによると、アメリカでは、植物由来の原料を使って、肉の味と食感を再現する「人工肉」は既に市場に定着しつつあり、人工肉の世界市場は、2025年までに279億ドルに達すると予測されるそうです。

加えて海外では、肉に留まらず、人工的に魚介に見立てたフェイクフード「Fishless fish」の発達も目覚ましいと言います。植物由来でできた人工魚ですが、海の生態系を守り、魚介類の絶滅を防ぐなどの視点で、開発が進められています。人口肉最大大手メーカーのImpossible Foods (<https://impossiblefoods.com/>)は、2035年までに市場に出回るすべての動物性食品の代替品を開発する目標を打ち出していて、人工魚もその一つです。

Good Catch Foods (<https://goodcatchfoods.com/our-products/>)は、植物由来のマグロや海老のハンバーグ、フィッシュフライなどを開発しています。マグロは、ひよこ豆の粉とレンズ豆のタンパク質を含む、6種類の植物由来の成分で作られているとのことで、海や海洋生物に害を与えることなく、本物のマグロと同じ食感、風味、栄養価を持つ製品を作ることを目標に掲げています。また、Wild Type (<https://www.wildtypefoods.com/>)が製造する人工サーモンは、画像を見る限りでは、本物のサーモンと見間違えばかりに精巧にできていて、食感も本物のサーモンに近いそうです。

さらに、世界では消費量の多い海老に関しても、人工海老の開発が活発です。New Wave foods (<https://www.newwavefoods.com/>)では、食感も本物の海老に近いとしています。

日本では、以前から、かまぼこやちくわといった、魚肉を使った練り物の文化、技術があり、その応用として魚肉ソーセージは肉の代替品として、以前から販売されています。ですが魚介類の供給量不足が加速すると言われる中において、今後は、植物由来の魚加工品が日本でも増えている可能性はあるでしょう。島国の日本では、鮮度の良い魚が食べられることを当たり前のこととして暮らしてきました。宗教上の理由によるベジタリアンやビーガンの人口が少なく、以前から大豆食品を日常的に食べてきたため、肉や魚を植物性に変換していくという考えに疎い点も否めません。ですが世界市場が変わる中、現在においても海外に買い負けをしていることが多くなっています。

世界では、今までの「味」を「おいしい」と感じるのではなく、「地球環境に良い」「生命に優しい」といった視点から食べ物を選択し、また、そうしたコンセプトの食べ物がすなわち「おいしい」という考えも育っています。「おいしい」に決まりはなく、個人の脳でおいしさは感じられて判断されていくので、おいしいの概念が変化することはやぶさかではないでしょう。「おいしいとは何か」、将来にとっておいしい食事、地球にとっておいしい食事、それらが自身にとっておいしい食事となっているのか、なっていないのか。おいしさについて、再考する時代なのかもしれません。

今から始める企業のための SDGs実践講座

第5回 私たちのSDGsを作る(その3) —「SDGs方針」と「規範的目的」—

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

前回第4回では、SDGsの取り組みの「型」と「質」についてお伝えしました。

今回は前回掲載の図①図②の検討シートに沿って①「SDGs方針」と②「規範的目的(関係者への約束)」について考えていきますので、前号も併せてご確認ください。

意思決定や分析のためのツール(フレームワーク)は使用しませんが、検討ポイントを示しながら進めていきます。この連載を通じて、各社さまでの取り組みの「型」を決めていただき、各社さまの必要に応じてブラッシュアップしていただけましたら幸いです。

検討メンバーについて

ここからの検討ですが、各ステップを、以下のメンバー構成で進めていただくことを推奨します。

- ・SDGs方針：経営者
- ・規範的目的、経済的目的、目標：課長級以上
- ・行動計画、運用：全員参加

SDGsの取り組みは、2030年以降を見据えた取り組みとなります。特に「規範的目的」「経済的目的」を決めることは、「この会社の将来あるべき姿」を決定する作業ですので、次世代を担う階層の方を交えて検討していただくとういでしょう。

事業規模や職制を理由に上記の運用が難しい企業さまも多いかと思いますが、その場合でも、SDGsの取り組み

に関わるコミュニケーションは積極的に行うようにしてください。

「SDGs方針」

それでは、最初に「SDGs方針」です。

前回お伝えしましたが、本連載では「SDGs方針」を「SDGsに関して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拠り所(起点)として会社や従業員が守るべき価値観」と定義して考えていきます。

「SDGs方針」という呼び方をしていますが、必ずしも“方針”という言葉にこだわる必要はありません。例えば、企業ではなくブランドに紐付けるのであれば、「コンセプト」の方が分かりやすいと思います。社員の行動を促す意図であれば「指針」、社会全般に幅広く展開するのであれば「メッセージ」や「宣言」等になりますので、各社さまのニーズに応じて、自由に決定してください。

「SDGs方針」の決め方

「SDGs方針」の内容ですが、特段決まったルールがあるわけではないので、自由に決めていただければ大丈夫です。とはいえ、「SDGs方針」から目的・目標への展開を踏まえると、最低限、次のような点に考慮して検討していただくべきと考えます。

【検討①】SDGsの取り組みの利害関係者

まず最初に、自社のSDGsの取り組みに関わる利害関係者を考えてください。

SDGsの三つの戦略(連載第3回参照)を前提にした場合、利害関係者は、主に①顧客/市場/取引先、②従業員とその家族、③一般社会(一般市民/地域住民/行政機関等)ということになりますが、現在だけでなく、未来も考えていただくことが重要です。

先述の通り、SDGsの取り組みは、2030年とその先を見据えた活動となりますので、将来の顧客・取引先・従業員・近隣住民等も利害関係者となり得ます。

この将来の利害関係者との関係性をどう構築していくかがSDGs戦略の非常に大きな要であることは、ご理解いただけることでしょう。

【検討②】SDGsの取り組みが提供すべき価値

次に、特定した相手に対して、自社のSDGsの取り組みを通じて提供すべき(したい)価値を考えましょう。

SDGsだからと言って、まったく新しいことを考える必要はありませんし、むしろ、これまでの経営とかけ離れたことをすべきではないと考えます。連載第3回でお伝えした通り、厨房設備事業者さまとSDGsとの相性の良さを考えると、顧客との関係では工業会会員各社さまの既存の取り組みを最大限評価して、SDGsの取り組みに昇華させていただくべきです。

従業員とその家族、地域住民等との関係では、SDGsという新たな価値観を、経営や内外のコミュニケーションにどのように反映させていくかがポイントとなります。例えば昭和~平成初期と比べて喫煙に関する考え方が大きく変化したように、これからの時代の企業経営に求められる変化にどのように対応していくべきか、という観点で考えていただくと分かりやすいでしょう。

【検討③】「SDGs方針」の文面とその責任

最後に、「SDGs方針」の文面とその責任について考えてみましょう。

SDGsには17も目標(Goal)がありますので、「SDGs方針」の文面をどのように構成したらよいか分からない、という方もいると思います。

SDGsの取り組みのアウトラインはこの後の「規範的目的(関係者への約束)」で決定しますので、「SDGs方

針」としては、SDGsに関わる姿勢や方向性を指し示す文面であれば、簡潔なものであってもまったく問題はありません。とはいえ、企業として公表する以上、その責任の大きさに見合う程度のクオリティを備える必要があります。

その程度をどのように決めるかですが、ここまで検討していただいた①②を基にして、下記のように考えてください。

「SDGs方針」を伝えるべき相手の範囲

×提供すべき価値の総量

=「SDGs方針」の責任の重さ

不躰な表現かもしれませんが、上場企業と地方都市の中小企業では、その「SDGs方針」を伝えるべき相手の範囲も、提供すべき価値の総量も大きく異なります。

SDGsに取り組むと表明することは、既存の社会や制度のあり方を変えようとする行為であることは間違いありません。したがって「SDGs方針」は、その行為を見る目の数や見る目の厳しさに耐え得るものであり、企業としての責任を見る者に納得させる程度の力を持つものである必要があります。

その程度を決めるのは、経営者としての覚悟以外にありません。

だからこそ「SDGs方針」は、経営層の責任において公表されるべきものなのです。

「SDGs方針」例について

図1は、中小規模の厨房設備事業者さまを想定して、筆者が考えた「SDGs方針」の例です。A4用紙1枚程度に「SDGs方針」と「規範的目的」をまとめて、公開することを想定しています。

文面の2~3行目は、厨房設備事業者さまの主要顧客(飲食業界/観光業界)へのメッセージとして、製品/サービスの向上による貢献と、顧客の関心事である「食」に関わる持続可能性へのコミットメントを示しています(連載第3回参照)。

4~6行目は、従業員とその家族を含む地域社会に対し、パートナーシップや社会的包摂といった価値を重視し、地域の発展に貢献する存在として成長し続けることを宣言したものです。

もちろん、文面から意図したすべてを読み取ってもらえ

SDGs方針→検討シート①欄に記載してください

[Sample]

私たち株式会社厨房は
 厨房関連機器・サービスの絶えまぬ改善を通じて
 持続可能な食文化の実現に貢献するとともに
 地域の皆さまと協働し
 包摂的で活力あるまちづくりのため
 “良き企業市民”として歩み続けてまいります

図1 SDGs方針の例

るわけではありませんが、「SDGs方針」に込めた思いを言葉で伝えることもまた、経営者の重要な役割です。

「規範的目的(関係者への約束)」の決定

次に、「規範的目的(関係者への約束)」です。

「規範的目的」ですが、この連載では「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」と定義して考えていきます。

……と書くと難しいと思われるかもしれませんが、次のように考えてください。

先述の通り、SDGsの取り組みについては、現在だけではなく、2030年以降の企業のあり方が問われることになります。

「SDGs方針」を公開していたにも関わらず、2030年に何も変わっていなかった、という可能性も当然あり得ます。お客さまや投資家、金融機関等は、2030年を見通して企業に発注や投融資をしなければなりません、いくら立派な「SDGs方針」があっても、それだけでは未来を評価しようがありません。

そこで自社を評価してもらうための材料として、自社のSDGsの取り組みが2030年にどのような結果を出すのかを利害「関係者への約束」として示すものが、「規範的目的」ということになります。

この「SDGs方針」と「規範的目的」の組み合わせが、連載第3回でお伝えしたSDGsの取り組みを利害関係者に評価してもらうための「物差し」であり、仕組み・仕掛けとなりますので、しっかりと検討しましょう。

「規範的目的」の決め方

「規範的目的」は、「SDGs方針」に従って、SDGsの17の目標(Goal)・ターゲットと自社の活動を照らし合わせて決定します。ここではその決め方の一例として、次のような手法^[注]をご紹介します。

図2は、「規範的目的」の決定フローを図示した資料です。図3は、厨房設備事業者さまを想定して筆者が作成した「規範的目的」の例です。本文と併せてご確認ください。

[注]参考文献：一般財団法人日本規格協会『SDGsビジネスの可能性とルール形成に関する調査結果報告書』(デロイトトーマツコンサルティング合同会社著「SDGsビジネスの可能性とルール形成」)

【ステップ①】SDGsの17の目標(Goal)・ターゲット・2030アジェンダの本文から、自社と関わり得ると思う語句をピックアップする。

※この段階では、自社のSDGsの取り組みとするか否かを考えず、関わり得ると思ったものをすべて列挙してください。

→図2「キーワード」参照

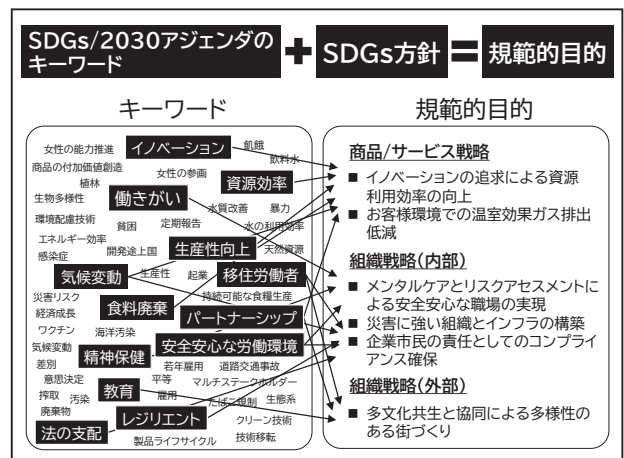


図2 規範的目的の決定フロー

規範的目的→検討シート②欄に記載してください

[Sample]

商品/サービス開発コンセプト ※商品/サービス戦略上の目的

- イノベーションの追求による資源利用効率の向上
- お客様環境での温室効果ガス排出低減

職場運用指針 ※組織戦略(内部)上の目的

- メンタルケアとリスクアセスメントによる安全安心な職場環境の実現
- 災害に強い組織とインフラの構築
- 企業市民の責任としてのコンプライアンス確保

パートナーシップ/地域社会との共生 ※組織戦略(外部)上の目的

- 多文化共生と協同による多様性のある街づくり

図3 規範的目的の例

【ステップ②】ピックアップした語句について、自社の「SDGs方針」と関わりが強いと思うものをチェックする。
→図2「キーワード」黒塗りの語句参照

【ステップ③】ステップ②でチェックした語句とSDGsの3つの戦略を紐付ける。

※必ずしも一対一で紐付ける必要はありません。積極的に複数の戦略との関連を探ってください。

→図2「キーワード」から「規範的目的」への矢印参照

【ステップ④】紐付けたキーワードを集約して、ワンセンテンス(一文)で表現する。

※「規範的目的」は取り組みの到達点ですので、「～を実現する」というような意味合いを持つ短文に集約してください。

→図2「規範的目的」の各項目参照

図3「規範的目的」の例ですが、可能な限り「SDGs方針」から連想する文言で構成してあります。

- ・絶えまぬ改善→イノベーション
- ・持続可能な食文化の実現→お客様環境での温室効果ガス排出低減
- ・包摂的→多文化共生
- ・良き企業市民→コンプライアンス

難しいと思われるかもしれませんが、「SDGs方針」に従って「規範的目的」を実現するための行動を示唆できる文面であればよいので、それほど厳密に考えなくても大丈夫です。

今回はこの続きとして、③「経済的目的」から検討していきます。

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⑤

- SDGsの取り組みを進めるための社内コミュニケーションのあり方を考えてみましょう。
- 自社の「SDGs方針」を決定しましょう。
- 「SDGs方針」を基に「規範的目的」を決定しましょう。

【17の目標：取り組み方のヒント⑤】

職場環境改善とSDGs

当連載でお伝えしているSDGs戦略②組織戦略(内部)の通り、企業内部の取り組みもまたSDGsに関わる大変重要な活動となります。

本文中では喫煙について、図3の「規範的目的」の例ではリスクアセスメント・メンタルヘルス・災害対策・コンプライアンスについて書きましたが、「規範的目的」の検討ステップ①を通じて、職場に関わるさまざまな課題がSDGsにも関わることに気付きただけなのではないでしょうか？

人口減少時代に突入し、従業員の高齢化や採用難は、多くの企業さまに共通した非常に大きな課題となっています。

SDGs戦略③組織戦略(外部)の観点でも、企業イメージの向上による採用への好影響等が期待できますので、「SDGsの活動」として職場環境の整備を進め、これらの諸問題に対処していきましょう。



図4 職場環境整備とSDGs

「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.7 飲食店等の売上高ランキング

1.はじめに

日経MJが、飲食店の売上高ランキング(正式には「日本の飲食業調査」)を公表した。この売上高ランキングは今回で48回となり、歴史があり、かつ外食業界の指標としても重要な調査である。

外食企業などとしても、このランキングに掲載されることはステータスであり、自社のポジショニングが明確になると共に、同業他社との距離感がつかめることになる。

この日経MJの調査は、外食・中食産業のデータが少ない中、貴重な資料となっている。

今回は、令和4年(2022年)6月22日、日経MJに公表された令和3年(2021年)度飲食店のランキングであり、新型コロナウイルスが外食産業に影響している状況等も含めて考えていくことにする。

2. 令和3年(2021年)度売上高ランキング

日経MJの「飲食業調査」とは、アンケート方式で調査し、店舗売上高ランキング(250位までランキング)や店舗数、総売上高(連結企業を含めた)ランキング、売上高経常利益率ランキングなどを調査したものである。

令和3年(2021年)度の飲食店等売上高ランキング上位を見ると、1位が日本マクドナルドホールディングス(以下、HD)で、5年連続の首位となった。売上高が6,520億4,700万円で前年より10.7%増加し、新型コロナ禍にあっても同社過去最高売上高を更新した。日本マクドナルドHDは、昭和57年度から平成26年度まで首位を維持していたが、消費期限切れチキンナゲット等の問

題で、消費者の間に食の不信感が相次ぎ、平成27年度から2年間、2位となっていた。次いでゼンショーHDが、4,342億1,700万円(対前年増減率5.2%増加)となっている。

以下、日清医療食品(3,156億9,100万円、1.7%増加)、コロワイド(2,753億4,600万円、6.6%増加)、すかいらーくHD(2,568億4,600万円、8.0%減少)、FOOD&LIFE COMPANIES(回転すしスシロー、2,132億3,700万円、10.7%増加)などの順となっている。

上位20位の売上高合計を見ると、令和2年(2020年)度が3兆4,576億5,100万円で、令和3年(2021年)度が3兆7,296億9,700万円となっており、令和3

順位	令和3年度(2021年度)				
	企業名	売上高 (百万円)	店舗数 (店)	1店当たり 売上高(百万円)	対前年 増減率(%)
1	日本マクドナルドHD	652,047	2,942	221.6	10.7
2	ゼンショーHD	434,217	4,388	99.0	5.2
3	日清医療食品	315,691	8,254	38.2	1.7
4	コロワイド	275,346	2,409	114.3	6.6
5	すかいらーくHD	256,846	3,031	84.7	▲ 8.0
6	FOOD&LIFE COMPANIES(スシロー)	213,237	610	349.6	10.7
7	プレナス	184,433	2,884	64.0	3.2
8	日本KFCHD	153,559	1,172	131.0	6.6
9	くら寿司	131,563	495	265.8	6.8
10	エームサービス	115,368	1,526	75.6	10.3
11	モスフードサービス	114,570	1,277	89.7	7.9
12	トリドールHD	106,827	1,076	99.3	11.4
13	ドール・日レスHD	106,338	2,068	51.4	14.1
14	吉野家HD	101,150	1,190	85.0	1.5
15	グリーンハウス	100,200	998	100.4	1.8
16	王将フードサービス	97,768	732	133.6	4.2
17	LEOC	95,895	675	142.1	6.8
18	物語コーポレーション	93,179	569	163.8	6.0
19	ダスキン(ミスタードーナツ)	92,951	979	94.9	19.1
20	松屋フーズHD	88,512	1,196	74.0	▲ 0.9

図1 令和3年度売上高ランキングベスト20
資料:日本経済新聞社「日経MJ」(2022年6月22日付け)の「日本の飲食業調査」より作成

年(2021年)度が前年度に比べて7.9%増加している。また、売上高ランキング上位20社中で減少した企業数は、令和2年(2020年)度では13社、令和3年(2021年)度では2社となっている。令和3年(2021年)度は令和2年(2020年)度に比べて、新型コロナウイルスの規制が緩和された影響が多分にあると思われる。

売上高ランキング1位から100位までの店舗売上高は前年度より2.2%増加となり、6兆1,195億円となっている。

上位20位の1店舗当たりの年商(売上高を店舗数で除した値)は、FOOD&LIFE COMPANIES(旧スシローグローバルHD)が3億4,960万円と最も高く、次いでくら寿司(2億6,580万円)と、回転ずしが1店舗当たり2億円~3億円の年商となっている。これは、店内にすしレーンを設置していることで、売場面積(販売面積)が大きく、したがって1店舗当たりの収容人数も多いことが考えられる。その他、1店舗当たり年商が1億円以上の企業は、日本マクドナルドHD(2億2,210万円)、物語コーポレーション(1億6,380万円)、LEOC(1億4,210万円)、王将フードサービス(1億3,360億円)、日本KFC HD(1億3,100万円)、コロワイド(1億1,430万円)、グリーンハウス(1億40万円)などとなっており、前年度より1店舗当たり年商1億円の企業が増加している。

次に、売上高ランキング(上位20位)を平成元年から見ると、前述したように日本マクドナルドHDが昭和57年(売上高646億円)から平成26年(4,463億700万円)まで1位を維持していたが、平成27年には33年間維持してきた1位から2位になり、平成29年度に3年ぶりに1位になっている。

外食産業の最先端は、ファッションと似たような所があり、消費者ニーズを的確に捉えることが求められる。外食企業は、この最も新しい消費者ニーズが本物(長続きする)かどうかを見極め、それに対応するマーケティング

能力が必要となってくる。令和に入ってから、新型コロナウイルスが発生し、それに伴う消費者の食行動の変化も見極める必要も出てきている。

また、消費者の食への信頼を企業が毀損することで、今まで築いてきた信頼性が瞬時に崩れることになる。

さらに、1,000億円企業の数を見ると、平成元年度が3社であったが、平成10年度には10社、平成20年度には12社、平成30年度には17社、令和元年度が19社と拡大傾向となっていたが、令和2年度は11社と減少し、令和3年度では再び増加に転じている。

3. まとめ

飲食店ランキングは、他社の売上高、店舗数、収益などさまざまなデータが含まれているため、自社との比較や競合各社の動向を知る上で、貴重な指標である。

ベスト20位の売上高1,000億円企業は、今回は、新型コロナウイルスの影響もあった昨年に比べて増加しており、新型コロナ規制の緩和もあり、回復基調になっている。

発生から3年目となり、ウィズコロナの中での外食様式も模索され始めている。

今後、外食は新型コロナとどのように向き合っていくか、新型コロナの中での消費者の食行動はどのようになるか、考える時期に来ている。

順位	平成元年度		平成20年度		令和元年度		令和2年度		令和3年度	
	企業名	売上高(百万円)	企業名	売上高(百万円)	企業名	売上高(百万円)	企業名	売上高(百万円)	企業名	売上高(百万円)
1	日本マクドナルド	152,774	日本マクドナルド	518,316	日本マクドナルドHD	549,059	日本マクドナルドHD	589,228	日本マクドナルドHD	652,047
2	日本ケンタッキーフライドチキン	123,183	すかいらーく	267,309	ゼンショーHD	478,620	ゼンショーHD	434,631	ゼンショーHD	434,217
3	すかいらーく	111,773	日清医療食品	166,500	すかいらーくHD	366,544	すかいらーくHD	279,212	日清医療食品	315,691
4	本家かまどや	97,147	ブレナス	151,362	コロワイド	311,765	コロワイド	258,222	コロワイド	275,346
5	小僧寿し本部	96,325	ゼンショー	140,324	日清医療食品	239,520	日清医療食品	242,786	すかいらーくHD	256,846
6	ロイヤル	94,266	モンテローザ	134,380	スシローグローバルHD	193,990	FOOD&LIFE COMPANIES(スシロー)	192,704	FOOD&LIFE COMPANIES(スシロー)	213,237
7	ほっかほっか亭総本部	88,189	日本ケンタッキーフライドチキン	134,125	ブレナス	188,879	ブレナス	178,722	ブレナス	184,433
8	ダスキン	82,506	ダスキン	123,707	ドトール・日レスHD	132,687	日本KFC HD	143,998	日本KFC HD	153,559
9	西洋フードシステムズ	76,300	レイズ インターナショナル	115,058	クリエイティブ・レストランズHD	130,800	くら寿司	123,160	くら寿司	131,563
10	デニーズジャパン	70,454	本家かまどや	111,438	日本KFC HD	128,755	モスフードサービス	106,184	エムサービス	115,368
11	ロッテリア	70,397	吉野家	102,878	エムサービス	127,704	エムサービス	104,558	モスフードサービス	114,570
12	京梅	69,860	セブン&アイ・フードシステムズ	102,109	くら寿司	122,530	吉野家HD	99,609	トリドールHD	106,827
13	日本料飲コンサルタンツ	69,826	ドトールコーヒー	99,871	サイゼリヤ	118,988	グリーンハウス	98,500	ドトール・日レスHD	106,338
14	モスフードサービス	65,800	モスフードサービス	98,000	トリドールHD	113,383	トリドールHD	95,936	吉野家HD	101,150
15	吉野家D&C	49,583	エムサービス	96,500	グリーンハウス	112,100	サイゼリヤ	95,284	グリーンハウス	100,200
16	伊藤万食品	48,156	大庄	86,589	吉野家HD	110,925	王将フードサービス	93,834	王将フードサービス	97,768
17	シダコーホーレーション	45,928	グリーンハウス	84,000	松屋フーズHD	103,089	ドトール・日レスHD	93,184	LEOC	95,895
18	藤田観光	42,028	サイゼリヤ	82,743	王将フードサービス	100,413	松屋フーズHD	90,227	物語コーポレーション	93,179
19	餃子の王将チェーン	37,586	西洋フード・コンバスターグループ	82,486	モスフードサービス	100,358	LEOC	89,789	ダスキン(ミスタードーナツ)	92,951
20	ニユーターキー	31,125	カッパ・クリエイティブ	74,736	モンテローザ	97,633	物語コーポレーション	87,931	松屋フーズHD	88,512

図2 上位20社の売上高ランキングの推移
資料：日本経済新聞社「日経MJ」の「日本の飲食業調査」より作成

【1】 相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は18件で前年同月の3件に対して600%。

(2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは1件。

・使用2か月の石油ファンヒーター温風吹出口よりススが出てカーペットが変色し肺炎を発症した。メーカー調査の結果、製造時に機器のビス締め付け不良があったことが原因とわかり、代替新品(当該製品及びカーペット)をメーカーが持ってきたが、肺炎に関してはススとの因果関係が証明できなければ健康被害とはいえないと言われたため、第三者機関で機器を調査し、同様の被害があれば教えてほしいとのクレーム。

PLセンターよりメーカーへ確認後、メーカーの説明に矛盾点はなく健康被害が出ることは考えにくいこと、同様の事例もなく単品不良であることを相談者に説明したが、本人は納得せず一方的に電話を切断されたため完了とした。

◇一般相談は17件。

・使用12年のガスボイラーの追い焚きができなくなり、販売会社に見てもらったところ、一週間湯を変えずに毎日炭酸入浴剤を使用したことにより炭酸入浴剤の塊が配管に詰まったことが原因と分かった。入浴剤メーカーに確認すると、入浴剤・機器両方の製品説明書に注意記載があり誤使用と考えられるため、製造者責任はないと言われた。相談者本人は視覚障害者で読むこと自体が不可能である。ガス機器にも視覚障害者でも理解できる視覚障害者のための注意書きを作ってほしいとの要望があったが、ご意見として承る一方、取扱説明書注意事項を介護者に読み上げてもらう等の対策をしていただくよう助言した。

・使用4か月の石油ストーブからススが発生。メーカーは芯の調整が正常にできていないことが原因と言うが、高齢の母が使用するには調整方法が難しく取扱説明書もわかりにくい。当該製品の返品もしくは新品交換と、さらには製品改善の要望の相談。

石油ストーブの機能上、芯調節は必要不可欠であり、当該製品の使用方法、取扱説明書の内容にも特に問題がないことをPLセンターにて確認した。相談者には返品交換は難しいことを説明し、取扱説明書をよく読み安全にご使用いただくようお願いした。

【2】 受付実績合計

2-1) 2022年6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	9	10 (1)	59 (51)
事業者	0	0	8	8 (0)	25 (23)
司法・行政	0	0	0	0 (2)	21 (21)
その他	0	0	0	0 (0)	0 (0)
計 (前年実績)	0 (0)	1 (0)	17 (3)	18 (3)	105 (95)
累計 (前年累計)	0 (2)	2 (2)	103 (91)	105 (95)	

※累計は1-6月

【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)

6月度の未解決案件処理件数は0件。

※8月12日まで

※8月15日より FAX 03-5244-4835
(FAXにてお申し込みください)

図書申込書

FAX 03-3585-0170

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、発行していません。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行っていません。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。

8月12日まで：〒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

8月15日より：〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-2-5 翔和須田町ビルⅡ8階

一般社団法人日本厨房工業会 TEL03-5244-4834

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	
		CI-157-□□□L	
	ローレンジ	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	
	テーブルレンジ	TSGR-1532A-J	
		TIH-S555N	
		TSGT-1532-SP	
	煮炊釜	TSGT-1843A	
	炊飯器	TE-100TP	
	フライヤ	TGRC-2CDT	
		D-TGFL-C130W-J	
	麵ゆで器	TIFL-105WN-J	
	ドアタイプ洗浄機	TU-90AWN-J	
	台	TDWD-6G(R,L)	
		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)フジマックネオ	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
22. 7. 6	ファイヤープルーフ IV 型	22-002-1504		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) ダスキーン	06-6821-5186
21. 8. 24	グリスフィルター L 3-III 型	21-002-4204		06-6821-5186
19. 4. 3	グリスフィルター H 型	19-002-4205		06-6821-5186
17. 8. 29	コーワ・クリーンポート	17-002-4801	(株) アクアエアー	045-410-6208
17. 8. 29	ソーレ II 型	17-002-4904	日之出 (株)	0532-31-2237
22. 2. 7	セルテックフィルター L 型	22-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルター B 型	18-002-5002		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルター M 型	18-002-5004		047-491-6654
20. 3. 2	セルテックフィルター MK 型	20-002-5005		047-491-6654
17. 12. 15	S K グリスフィルター II	17-002-5103	(株) サニクリーン	03-3276-7274
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
22. 2. 7	J フィルター	22-002-5401	シーバイエス (株)	045-640-2348
18. 4. 25	J フィルター B 型	18-002-5402		045-640-2348
19. 8. 28	F C ' 0 9	19-002-5501	(株) H A L T O N	03-5533-8840

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
21. 2. 1	チャントルフィルターⅢ	21-002-5803	山岡金属工業(株)	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 シ ュ フ ィ ル タ ー	20-002-7501	サンタ(株)	076-268-2941
18. 2. 28	オ リ オ フ ィ ル タ ー	18-002-7601	協立エアテック(株)	092-948-5065
18. 6. 26	グ リ ス フ ィ ル タ ー 7 5	18-002-7602		092-948-5065

●グリスエクストラクター技術基準適合品

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

●グリスセパレーター技術基準適合品

17. 8. 29	エ ア ロ ・ ウ ェ イ	17-003-0201	(株)クラコ	06-6222-6711
19. 8. 28	S O I L S C R U B B E R	19-003-0801	(株)加藤厨房設備	03-3745-3141
21. 10. 19	アクアクリンシステム	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

◆ 8月(葉月) ◆

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1日(月) 水の日、自然環境クリーンデー、パインの日、夏の省エネルギー総点検の日 | 13日(土) 盆迎え火 |
| 3日(水) はちみつの日、ハモの日 | 14日(日) 特許の日 |
| 4日(木) 箸の日、ビアホールの日 | 15日(月) 工業会新事務所業務開始日、終戦記念日、盆、刺身の日 |
| 5日(金) ハコの日、ハンコの日 | 16日(火) 盆送り火 |
| 6日(土) 広島平和記念日、ハムの日 | 17日(水) パイナップルの日 |
| 7日(日) バナナの日、花の日、鼻の日 | 18日(木) 米の日 |
| 8日(月) タコの日、そろばんの日、白玉の日、米の日、発酵食品の日、パパイヤの日 | 24日(水) 愛酒の日 |
| 9日(火) 長崎原爆の日、薬草の日 | 25日(木) 即席ラーメン記念日 |
| 10日(水) 道の日、宿の日、帽子の日、トイレの日 | 26日(金) 人権宣言記念日 |
| 11日(木) 山の日 | 29日(月) 焼肉の日 |
| 12日(金) 工業会現事務所業務終了日 | 31日(水) 野菜の日 |



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402社

(2022年7月29日現在)

●北海道支部

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

●東北支部

◆岩手県

(株)AIHO 盛岡営業所
三機商事(株)

◆宮城県

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

◆秋田県

(有)ケーエムイー
新日産業(株)

◆山形県

エスキー工業(株)
(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

◆福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

◆茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

◆群馬県

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

◆埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス
(株)ウィンターハルター・ジャパン

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)ISEKITO-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)
エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
凰商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オピニオン(株)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)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
マツハ機器(株)
(株)マルキキッチンテクノ
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)村幸
(株)ラショナル・ジャパン
(株)ラックランド
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

◆神奈川県

(株)エイエル工業
エイシン電機(株)
クールフライヤー(株)
(株)三栄コーポレーションリミテッド
(株)ゼロカラ
タイジ(株)
(有)大洋
タマ設備工業(株)
富士工業(株)
(株)両津工業

◆新潟県

サカタ調理機(株)
スギコ産業(株)
(株)ハイサーブウエノ
(株)ハシモト

◆山梨県

石川調理機(株)

◆長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

◆富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

◆石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)

◆ 福井県

畑中厨房(株)
 (株)ラボー

◆ 岐阜県

共栄産業(株)
 (株)シンコー製作所
 (株)セイコー

◆ 静岡県

泉工業(株)
 (株)クリエ
 三和調理工業(株)
 (株)TOSEI 静岡事業所
 東洋厨機工業(株)
 (株)中松
 (株)早川製作所
 (株)原川商店
 マルゼン厨機(株)
 山田冷機工業(株)

◆ 愛知県

(有)愛知厨房製作所
 (株)AIHO
 イシダ厨機(株)
 (株)エムラ販売
 エレクター(株) 名古屋オフィス
 押切電機(株)
 兼八産業(株)
 北沢産業(株) 名古屋支店
 (株)コメットカトウ
 (株)CEK
 シーケークリーンアド(株)
 シンポ(株)
 タニコー(株) 東海事業部
 中日厨房設備(株)
 (株)厨林堂
 (株)豊田エイタツ
 (株)中西製作所 名古屋支店
 ニチワ電機(株) 名古屋支店
 日本洗浄機(株) 名古屋営業所
 (株)日本厨房工業
 日本調理機(株) 中部支店
 服部工業(株)
 パナソニック産機システムズ(株) 中部支店
 (株)パロマ
 フクシマガリレイ(株) 中部支社
 (株)フジマック 名古屋事業部
 ホシザキ(株)
 ホシザキ東海(株)
 細山熱器(株) 名古屋出張所
 (株)マルゼン 名古屋支社
 (株)メイトー
 (株)ライチ
 リンナイ(株)
 (株)渡辺事務所

◆ 三重県

(有)アイジエー
 (株)ウサミ
 スズカン(株)
 (株)タチバナ製作所
 (株)中部コーポレーション
 (株)三重特機

● 関西支部**◆ 滋賀県**

大洋厨房(株)
 高橋金属

◆ 京都府

FKK(株)
 シェルパ(株)

(株)八木厨房機器製作所

◆ 大阪府

HKI Japan(株)
 エレクター(株) 大阪支店
 (株)AIHO 大阪支店
 アサヒ装設(株) 大阪営業所
 ACE厨設(株)
 (株)エフ・エム・アイ 大阪本社
 エレクトラックス・プロフェッショナルジャパン(株) 大阪支店
 王子テック(株) 大阪支店
 (株)大穂製作所 大阪営業所
 押切電機(株) 大阪営業所
 (株)尾高厨房器製作所
 関西スチールネット(株)
 北沢産業(株) 大阪支店
 (株)クラコ
 (株)晃成技研
 晃洋厨機(株)
 (株)コメットカトウ 大阪営業所
 (株)サミー
 (株)サンアクティス
 三宝ステンレス工業(株)
 三和厨房(株)
 (株)シルクインダストリー
 (株)千田
 (株)ぞう屋
 タイジ(株)西日本営業所
 (株)ダイフィル
 大和冷機工業(株)
 タニコー(株) 関西事業部
 (株)土谷金属
 (株)TOSEI 関西支店
 常盤ステンレス工業(株)
 直本工業(株)
 (株)中西製作所
 ニチワ電機(株) 大阪支店
 日本洗浄機(株) 大阪営業所
 日本調理機(株) 関西支店
 パナソニック産機システムズ(株) 近畿支店
 ヒゴグリラー(株)
 (株)ヒロ・インターキッチン
 フクシマガリレイ(株)
 (株)フジマック 近畿事業部
 (株)扶洋
 (株)達光エンジニアリング
 細田工業(株)
 細山熱器(株) 大阪営業所
 ホパート・ジャパン(株) 大阪支店
 MASUI総合設備機器(株)
 丸一(株)
 (株)マルゼン 大阪支社
 (株)明和製作所
 山岡金属工業(株)
 (株)ワーク

◆ 兵庫県

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

◆ 奈良県

シンコー(株)

● 中四国支部**◆ 鳥取県**

(有)エフエスエーシステムズ

◆ 島根県

ホクサン厨機(株)

◆ 岡山県

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

◆ 広島県

エレクター(株) 広島オフィス
 北沢産業(株) 広島支店
 (株)ケーターエス
 タニコー(株) 中国四国事業部
 (株)TOSEI 関西支店 広島営業所
 (株)中西製作所 中四国支店
 ニチワ電機(株) 広島営業所
 日本調理機(株) 中四国支店
 パナソニック産機システムズ(株) 中四国支店
 広島アイホー調理機(株)
 フクシマガリレイ(株) 広島支店
 (株)フジマック 中四国事業部
 (株)フロムシステムダイレクト
 ホーコス(株)
 ホシザキ中国(株)
 (株)丸八

◆ 徳島県

(有)東四国厨房設備

◆ 香川県

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

◆ 愛媛県

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

◆ 高知県

(株)丸三

● 九州支部**◆ 福岡県**

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

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

◆ 佐賀県

(株)中島製作所

◆ 長崎県

(株)長崎日調

◆ 大分県

(株)中栄工業

◆ 宮崎県

(有)丸一厨房

◆ 鹿児島県

ホシザキ南九(株)
 メイワ冷熱工業(株)

◆ 沖縄県

ホシザキ沖縄(株)

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険(株)
 S-TEC(株)
 岡山ガス(株)
 (株)オリエンタルランド
 関西電力(株)
 キッチン・バス工業会
 九州電力(株)
 西部ガス(株)
 シーバイエス(株)
 四国電力(株)
 商工サービス(株)
 仙台市ガス局
 Daigasエナジー(株)
 中央職業能力開発協会
 中国電力(株)
 中部電力ミライズ(株)
 東京ガス(株)
 東京サラヤ(株)
 東京電力エナジーパートナー(株)
 東邦ガス(株)
 東北電力(株)
 一般社団法人日本エレクトロヒートセンター
 一般財団法人日本ガス機器検査協会
 一般社団法人日本ガス協会
 公益社団法人日本給食サービス協会
 一般社団法人日本能率協会
 一般社団法人日本フードサービス協会
 公益社団法人日本メディカル給食協会
 一般社団法人日本弁当サービス協会
 広島ガス(株)
 北海道ガス(株)

本号広告掲載企業名

(株)AIHO	後6
(株)アクシー	後2
アサヒ装設(株)	前8
(株)上野製作所	後4
北沢産業(株)	前4
スギコ産業(株)	後2
(株)タチバナ製作所	前8
東京ガス(株)	前6
(株)中西製作所	前2
ニチワ電機(株)	前1
日本洗浄機(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7
(株)フジマック	後3
ホシザキ(株)	前3
細山熱器(株)	前10
(株)八木厨房機器製作所	後4

(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ヵ月	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

●当日応援を予定していた候補者が醜聞まみれになり奈良県に予定変更、野党党首が演説しようとしたら警察から「後方の警備が難しい」と指摘されて断念した場所で演説をしていた際に、宗教絡みの怨恨で後方から駆け寄った犯人に元首相が殺害された事件は衝撃的であった。海外ではワシントンポスト、ル・モンド、フィガロ、AP通信といった名だたるメディアが詳細に背景を報じていたが、この辺は半世紀前から指摘されていただけに、『徹底検証 日本の右傾化』(塚田穂高編著、筑摩書房刊)などに詳しい。●波乱の参院選が終わった後も、新型コロナの感染者数は7月28日で東京だけで4万人オーバー、全国で20万人をオーバーしている。1日当たりの新規感染者数なら、米国、韓国などをぶっちぎっての世界第1位である。●その原因は6月以降の空港検疫の緩和、脱マスク推奨、感染力の強いBA.5が上陸直撃したなどが指摘されているが、海外でも米国大統領が感染するわ、国内でも感染者を原因としたプロ野球やサッカーの試合や歌舞伎の上演の中止になるわ、交通機関、郵便局などのライフラインの縮減に及んでいる。●東京都内の救急病院では新型コロナが疑われる患者が殺到するものの、半数程度しか受け入れられなくなっている病院も出てきているとの報道があるが、既に東京消防庁が救急車をフル稼働しているものの追いつかない状況である。7月14日の時点で首相は「現時点で新たな行動制限はしない」とのこと、しかも東京は都知事が「濃厚接触者について東京では今後、保育所、幼稚園、小学校などでは特定は行わない」という方針を打ち出して、家族が感染しても親は隔離されずに通常通りの出勤となるわけで、もはや歯止めがない状態に近い。●米国の国立衛生研究所がLong covid(新型コロナ後遺症)の研究に新たに1,700億円出資しているように、軽症(とはいえ実際は高熱に苦しむ)だからウィズコロナでなく、深刻な後遺症患者を減らす為に先進国並みのPCR検査と感染拡大防止による水際対策を早急に強化しないと、昨年の比でない規模の感染とその後の組織や社会の維持への支障が発生するのではと懸念される。新型コロナ上陸後2年半経つが、今後この調子なのか。●ロシアのウクライナ侵攻は長引き、物価は高騰(帝国データバンクの集計では、主要食品会社値上げは、年内累計で最終的には2万品目を超える可能性が高いという)。さらに桜島の噴火である。●地震・雷・火事・おやじはともかく、今年はハインライン的に言えば「大当たりの年(The Year of the Jackpot)」である。メロンライスにガムライス。(H)

厨房

2022年8月5日発行
第59巻／第8号
(No.638)

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・複製を禁じます。
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

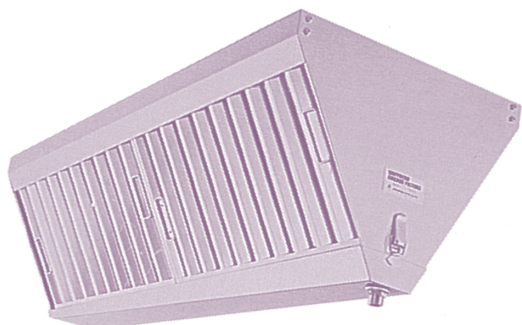


Twitter



Facebook

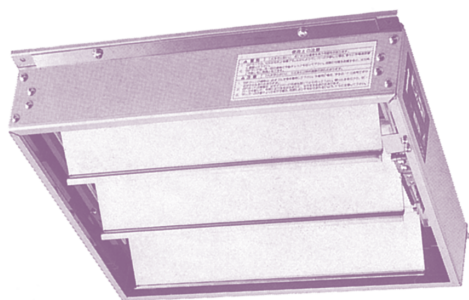
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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

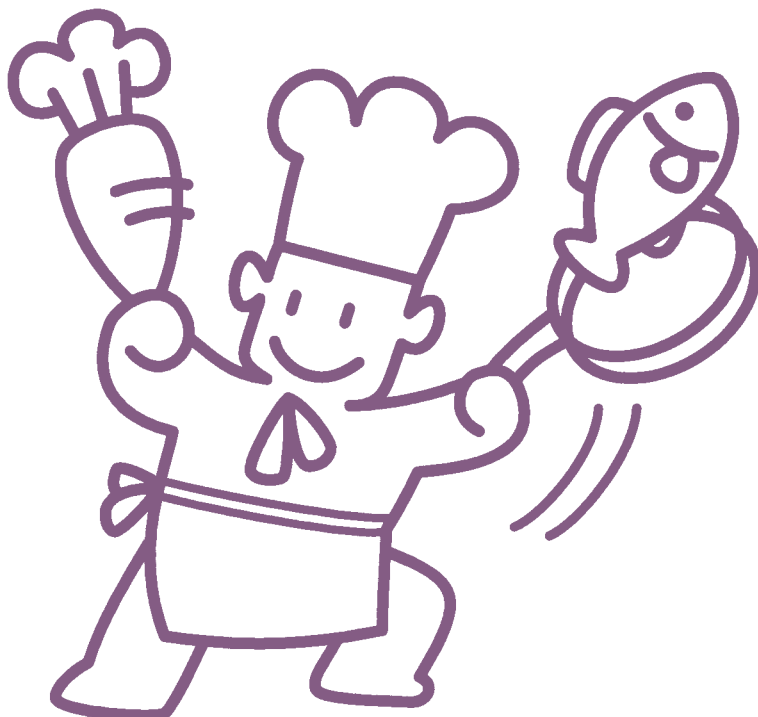
1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はありません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

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



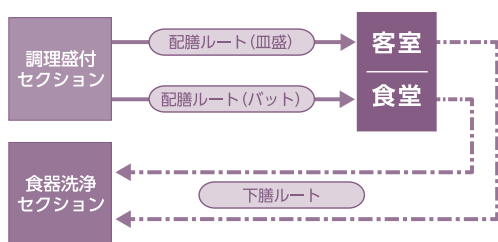
『自律移動搬送ワゴン』

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。



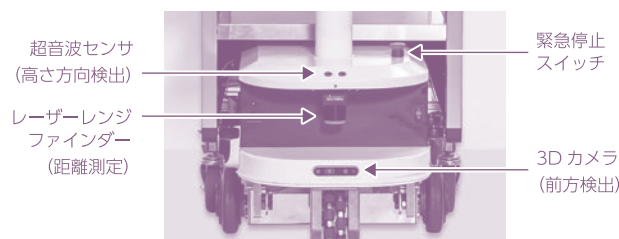
■ 配膳・下膳作業を自動化

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。



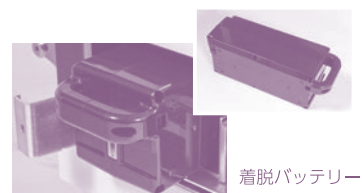
■ 省コスト設計

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。



ウエノで理想の厨房へ

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




学校給食用配膳台

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



業務用厨房に最適な新しい洗浄除菌液

e-WASH

 イーウォッシュ

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



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK

 (アルシンク)

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

UENOプロダクトレポート

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



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

株式会社上野製作所

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



お客様の要望にオーダー製作で応える専門メーカー！

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

盛付け中でもご飯量を無段階で変更可能！

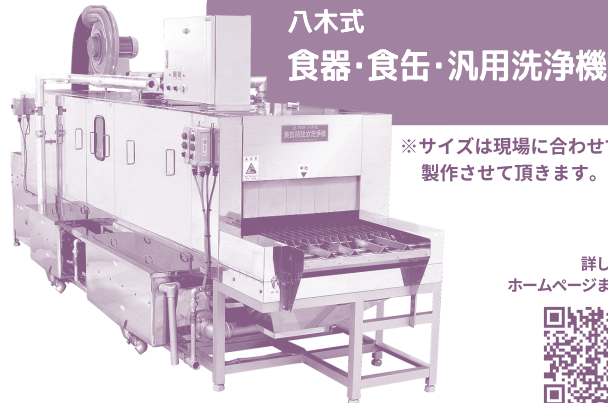


八木式
弁当箱自動盛付機
シリーズ

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

卓上型 自動盛付け機：YRD-1000

詳しくは
ホームページまで！



八木式
食器・食缶・汎用洗浄機

※サイズは現場に合わせて
製作させていただきます。

詳しくは
ホームページまで！



持手・止め金具付の器物も洗浄できます。



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。



株式会社 八木厨房機器製作所

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

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



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。**

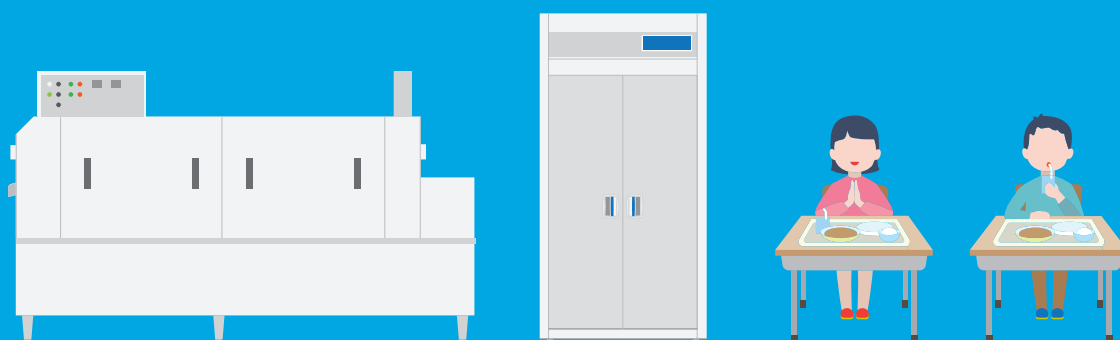
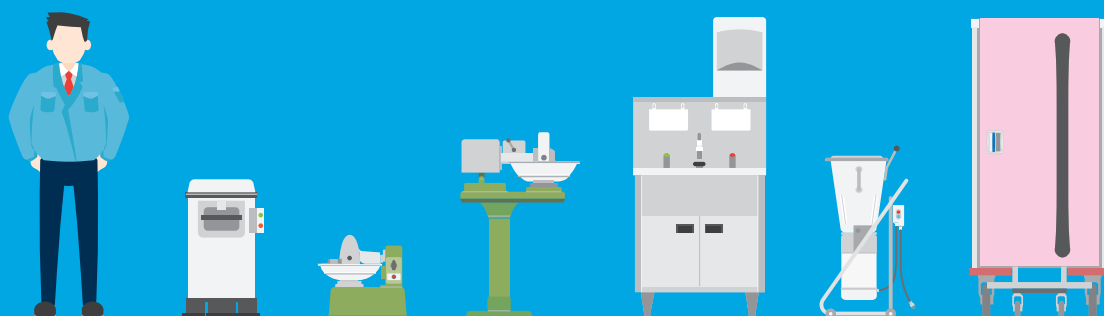
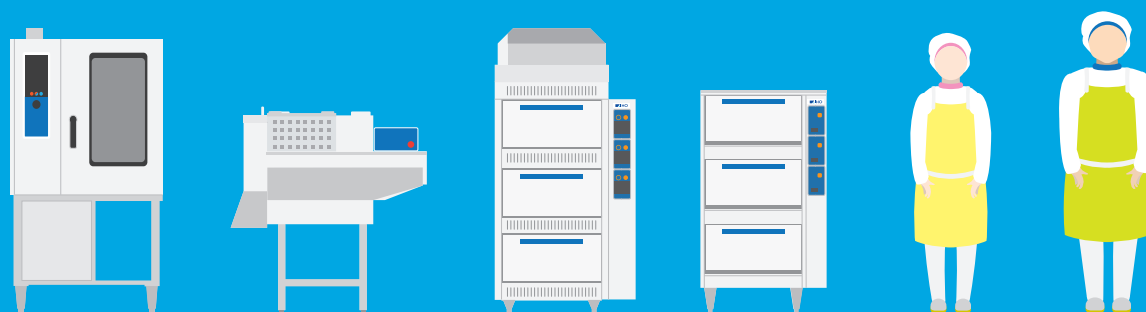
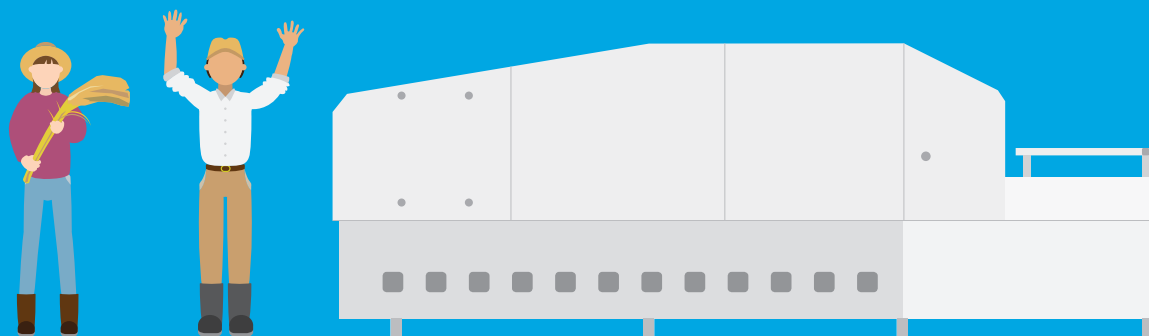


厨房設備士証は、
知識の証。

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

“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

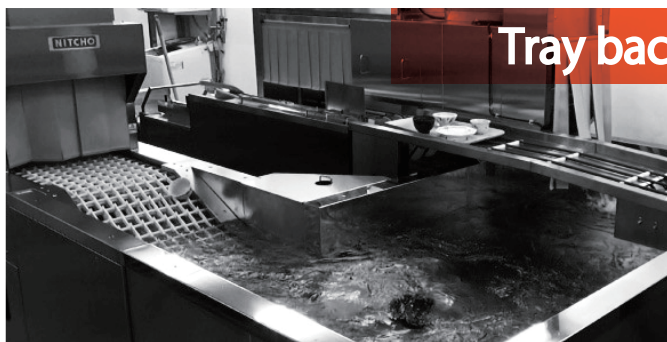
プランニングから施設稼働、メンテナンスまで、キメ細かなサービスを全国ネットで皆様に。

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| <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 | | | |

The future Kitchen
Performance
confidence

トレイバックシステムは、 自社開発・製造の NITCHOオリジナル。

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



Tray back system since 1986



日本調理機株式会社





を

超えた挑戦。

Dramatic Future 2050

いのち 暮らし
ミライの「地球」と「温度」をまもりたい

食を通して人々の「いのち」と「暮らし」を守ってきた私たちの、次の使命。それはミライの「地球」と「温度」を守ること。

冷やす技術を培ってきた私たちは、この課題に立ち向かうため、今までの領域を飛び出して、 $^{\circ}\text{C}$ を超えた挑戦を始めます。
これから先も、ワクワクする地球であり続けるために。

ゴールに見据えるのは2050年。まずは2030年、SDGsの実現に向け、さまざまな取り組みがスタートします。

誰もがワクワクするミライを拓く、ガリレイグループは70周年。



ガリレイグループのSDGsの取り組みはこちら
www.galilei.co.jp/sustainable

GALILEI

Be cool, Be alive.

フクシマガリレイ株式会社
大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18