

厨房

2022
No.639

9

SEPTEMBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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



第23回厨房設備機器展出展のご案内

2022年度

厨房設備士資格認定試験・
合格者受験番号

にしかわたくの部外者が来る!!
「豊島区立トキワ荘
マンガミュージアム」

小倉朋子の食・心・美Part.2
「デザートは飲む時代に」

たんぽぽ食堂

「ある日の午後」

最新外食トレンド2022
「そう菜(中食)市場規模と
業態別シェア率」

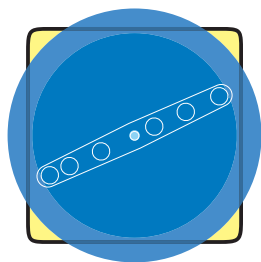
SANI JET SD114GSHB

4ROTER AUTOMATIC DISH WASHER

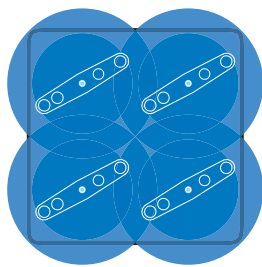
世界に誇る4ロータ洗浄システム

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

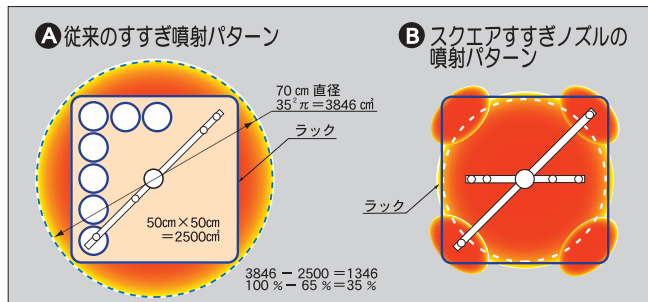


B 4ロータの洗浄噴射パターン



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)

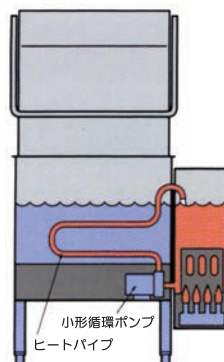


コース選択デジタルパネル



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、トレイ、お箸、
スプーンも加熱殺菌します。

スチコンの 自動加湿オープン方式

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
- 専用トレイに温菜と冷菜を同時に
セットして冷蔵→自動再加熱→
保温と冷蔵を個別管理



カート
RHS-C26

中規模・大規模施設向け



ステーション+カート
RHS-S26 + RHS-C26

HACCP
対応

スチコン式リヒートウォーマーキャビネット

詳しくは動画で



早朝の早出はこれで解消!
人手不足対策をバックアップ

- 再加熱自動予約運転
朝食は、前夜の夕食後に準備
- 冷蔵状態で盛付けされた
料理を冷蔵→自動再加熱→
保温管理



小規模施設向け
RHC-24SRB



中規模施設向け
RHW-720-L



大規模施設向け
RHW-1400

HACCP
対応



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社 URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

東京本社 / 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 / 〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5 ☎(079)568-0581(代)

支店: 東京 / 大阪 / 名古屋
営業所: 札幌 / 盛岡 / 仙台 / 埼玉 / 千葉 / 横浜 / 新潟 / 金沢 / 長野 / 静岡 / 三重 / 京都 / 神戸 / 和歌山 / 岡山 / 広島 / 山口 / 高松 / 松山 / 福岡 / 熊本 / 鹿児島

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機

SC
SAFETY&CLEAN

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。

焼く 蒸す 煮る
がこれ一台!



連続式
過熱水蒸気調理機

SVロースター

超低酸素状態から蒸気量ゼロまで幅広い調理

酸素濃度 0.1%以下
(当社試験データ)

電気式とガス式の2機種

7段階の蒸気レベルの調節
過熱水蒸気・コンビ・スチーマー・ホットエアー

過熱水蒸気温度 最高320℃
循環Re-Jet方式を採用

過熱水蒸気



コンビ



スチーマー



ホットエアー



過熱水蒸気の特徴

莫大な熱量
(凝縮伝熱)

超低酸素
調理

凝縮過程
乾燥過程



SVロースターの特長

調理時間
短縮

歩留り
大幅UP

過酸化物質
抑制

栄養価
保持

旨み成分
保持



株式会社
中 西 製 作 所

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

click click



素材の差ではありません。



理由は動画で
[メニュー_ローストビーフ]



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

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

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

HOSHIZAKI

www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

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

 **CALL ME!**
HOSHIZAKI

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

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

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



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

超コンパクト
2/3サイズ!
KEMT-623T



スチーム&コンベクションオーブン

Multicooker
マルチクッカー

操作性抜群マルチタッチ
テクノロジーを採用した
ジーニアス MT シリーズ



KEMT-611



KEMT-1011

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

kitazawa

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

詳しい資料・お問い合わせは・・・ ☎ **0120-151-858**

北沢産業株式会社

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

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



がすのまもる
我須野 守

安心を
見守る、警報器の



**設置・
交換を**

がすの
たかし
我須野 正

古くなった
ガス機器は



**安全型に
交換**

ニヤーガス

ガス機器の
使用中は

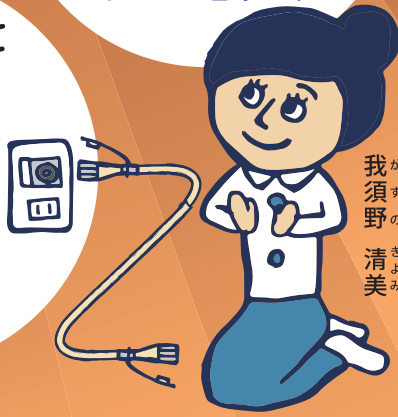
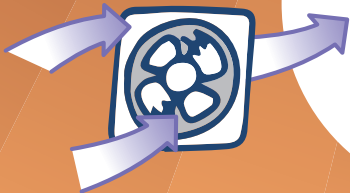
**必ず
換気**

がすの
一家
我須野

ガス機器と
ガス栓は

**正しく
接続**

がすの
きよみ
我須野 清美



経済産業省 ガス安全広報キャラクター 我須野一家

「ガスと暮らしの安心」運動

2022年9月1日～11月30日

主催：一般社団法人日本ガス協会/一般社団法人日本コミュニティーガス協会
後援：経済産業省
協賛：一般社団法人日本ガス石油機器工業会/ガス警報器工業会

安心の4つのポイントの動画はコチラ

 一般社団法人 **日本ガス協会**



<https://www.gas.or.jp/anzen/campaign/>

🔍 「ガスと暮らしの安心」運動 検索

Go! ガステナブル

一般社団法人
 **日本ガス協会**

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

「使い古された」は最高の褒め言葉です。

それは使い手の皆さんに、ずっと愛され続けている証拠だからです。
時代に遅れない。先走らない。
今を見つめる電気回転釜のトップセラー SANWA。
日本でいちばん売れている*名機を、ぜひあなたにも。



*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



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

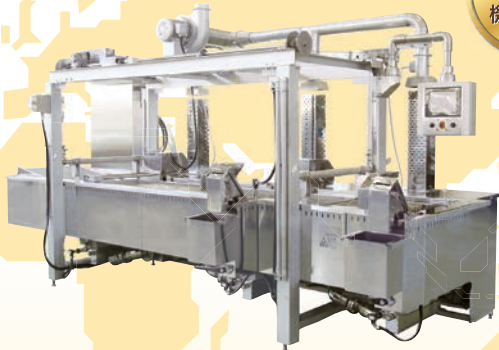
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ~食品加工調理機械のトータルプランナー~



Fryer 高効率ガスフライヤー
DOBC-B型



優秀
省エネルギー
機器受賞

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



Oven 過熱水蒸気オーブン
BSCE型



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



アサヒ装設株式会社

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



全てがハイクォリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

GAS BURNER TACHIBANA

経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付



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

TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売
株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



厨房女子 vol.90 が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 エフ・エム・アイ

営業本部 営業部 名古屋営業所 宮地 亜衣さん

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。



宮地 私は元々BtoCの接客業に従事していましたが、お客さまと継続的に関わることができるBtoB職でキャリアアップを図りたいと考えていたところ、エフ・エム・アイを紹介していただきました。昔から食べることや飲食店を訪れることが大好きな私ですが、店舗運営や接客に携わってきた経歴に興味を持っただけ、無事に内定をいただくことができました。面接の際には「女性が少ないし、重たいものを持ちたりするけど大丈夫?」と聞かれましたが、実際に携わってみると、弊社だけでなく業界自体にも女性営業が少なくなくてビックリしました。悔しい思いをすることもありますが、社内や社外の皆さんと楽しく働いています。

お仕事の内容は? やりがいは?



宮地 岐阜県や三重県の全域と愛知県の一部エリアの代理店販売担当として、代理店への訪問やユーザーさまへの同行、勉強会の実施、展示会立ち合いなどをしています。その他にもユーザーさまへ機器の取り扱い説明、提案、自社セミナーのフォローなどの業務に従事しています。入社当時は業界や機器の知識が乏しかったため、代理店やユーザーさまの所へ行ってもうまく話ができず、落ち込んでいました。しかし今では、代理店



現場で機械の説明をする宮地さん

の担当者やユーザーさまも気軽に電話をくださり、頼ってくださる方々が増えてきた印象です。数年の付き合いを通してフレンドリーな関係になった方も多く、そうしたお客さまとの日々のやり取りは、私が転職活動時に思い描いていた目標であり、やりがいにつながっています。

今後のあなたの夢を教えてください。



宮地 仕事面での夢は、ユーザーさまと開発の橋渡し役として、新たなヒット商品の開発に携わることです。ヒット商品の一つでも多く生み出すことが、ユーザーさまへのよりきめ細やかなサービスの提供につながると考えているためです。私は営業マンですが、取り扱いのない商品や世の中になく機器を要望されることがあり、歯がゆい思いをすることもあります。そうしたユーザーさまの声を開発に届けることで、新たな製品が生まれるきっかけを作れると思います。プライベートに関しては、仕事と家庭の両立をさせて、ライフステージが変わっても働き続けたいと思っています。今はまだ自分の仕事をこなすことで精いっぱいな部分もありますが、自分一人の力では実現できないと思うので、共に働く皆さんと協力しながら働き続けたいと思います。

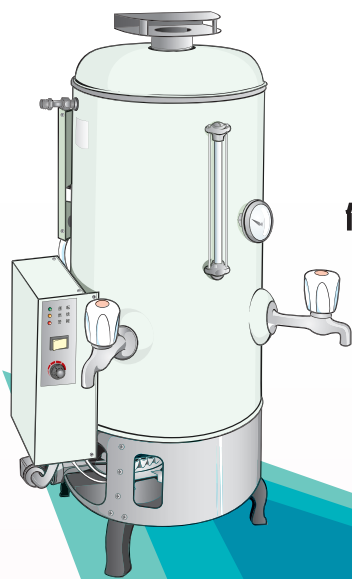
職場の方からエール

宮地さんの採用においては今でも印象的であり、女性営業という点では、重量物を多く扱う業務内容で体力的に大丈夫だろうか? また販売代理店の営業マンもほとんどが男性でもあり、うまく仕事がやっていけるのか? などの心配もありましたが、それを吹き飛ばしてくれるほどの持ち前の明るさと前向きな姿勢、加えて積極的な仕事ぶりで、今では**全社でもトップクラスの業績で活躍**してくれております。今後も今まで以上の視野を持ち、仕事にプライベートに、個人としても大きくステップアップしていってくださることを期待しております。

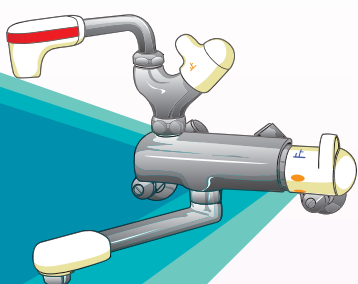
(名古屋営業所 所長・松永真孝)

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



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

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

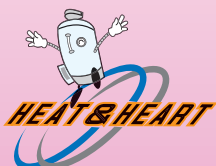
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



**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

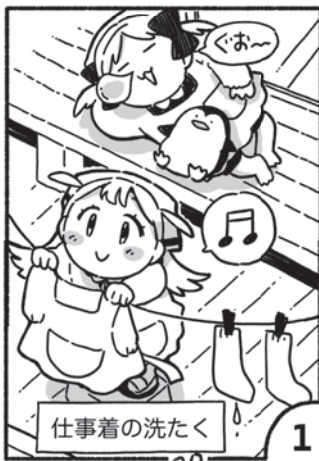
INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(90) ————— (株)エフ・エム・アイ
工業会関係	14	第23回厨房設備機器展 出展参加のご案内
	15	2022年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号
	16	事務所移転のお知らせ
法律相談	18	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「個人情報保護に関する問題(9)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	20	部外者がくる!!(40) 【夏休み特別編】豊島区立トキワ荘マンガミュージアム ————— にしかわたく
ESSAY	22	映画の見どころ・台所(99) 『ラストレシピ〜麒麟の舌の記憶〜』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	24	小倉朋子の食・心・美 Part.2(63) 「デザートは飲む時代に」 ————— (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(6) 「私たちのSDGsを作る(その4) —「経済的目的」と「目標」—」 ————— 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(8) 「そう菜(中食)市場規模と業態別シェア率」 ————— かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 堀田宗徳
	12	たんぽぽ食堂 [〜ある日の午後〜] ————— 小崎彩子
	13	巻頭よせて [私の二つの健康管理法] ————— フクシマガリレイ(株) 浦野俊昭
	16	工業会だより
	17	工業会回覧板
	34	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	35	図書料金表
	36	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	38	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
	40	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	42	奥付 [広告掲載企業名]

9月

たんぽぽ食堂

～ある日の午後～

ピー太：配達屋の手伝いをしている少年。空を飛ぶのが好き。



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～

モロッコいんげんのマヨネーズ和え

モロッコいんげんとカリフラワーを茹でて 食べやすい大きさに切り、 輪切りの魚肉ソーセージとゆで卵といっしょに マヨネーズであえる。 旬のモロッコいんげんは 肉厚で食べごたえ抜群です。

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

私の二つの健康管理法

フクシマガリレイ(株) 浦野俊昭

新型コロナも第7波と騒がれ、全国各地で過去最高と連日報道されている中、行動規制のない夏休みがスタートしました。各自で感染予防をどのように取り組んで過ごしていくかが問われる中、皆さんもご留意してお過ごしください。

さて、話は変わりますが、私の話をさせていただきます。

福岡に転勤して6年目を迎え、数年前から体力の衰えも感じ、健康管理もしていかなければと思い、3年ぐらい前から、軽い筋トレやランニングなど、必ず最低でも週1回は行うようにしています。

また月1回は、奥さんも始めたゴルフをしています。私自身ゴルフが全然上達はしていないので、何ともです……あきらめずがんばりたいと思います。

効果は少なからず出てきているのか、お腹まわりも少しは減ったのではと、自己満足しております。

最初はランニングも全然走れず、すぐに息切れをしておりましたが、少しずつ距離を走れるようになってきています。走っている時はいろいろなことを忘れて走るので気分転換に非常に良く、走り終わった後は何故か疲れるより、体がスッキリした感じになります。

昔、部活でけがをして膝の手術をしてからは、膝の負担になることを避けて通っていましたが、それが逆効果で体重を増やして、膝に負担をかけていたことに気付かされました。

無理のない程度に筋トレやランニングをすることで、昔より膝の痛みも減り、もっと前からしていれば良かったと後悔をしております。

もう一つ、今年から始めたのは家庭菜園です。

社内でも若い子たちが家庭菜園をしており、挑戦してみたくなり、プランターを購入して、今年はトマト・キュウリ・ピーマン・ナス・バジル・大葉・アスパラガスに挑戦してみました。だいたい成功して収穫していますが、キュウリだけは水のやり過ぎが原因で、根の病気を発症させてしまいました。本当はタタキキュウリをつまみにビールを飲むのが夢でしたが、今年はかなわずです。

アスパラガスは収穫するまで2~3年ほどかかるそうですが、現時点では問題なく成長してくれているので、非常に楽しみにしながら育てています。

今は「人生100年時代」と言われる中、自分自身で「健康管理」や「食の管理」を行い、いつまでも健康な身体を維持していくことが非常に大事になってきています。

その「健康管理」の面では自分自身での管理が大きいですが、「食の管理」というところでは、私たちの仕事と一緒に携わらせていただけていることに、いつも誇りに思います。

楽しそうに食事をされている姿を目の前で見ることができるとは達成感を味わえ、誰かの幸せな時間に役に立てることは、非常に素晴らしく感じます。

これからも公私共に楽しみながら、自分の仕事に誇りを持ち、過ごしていきたいと考えております。

皆さまもまだまだ残暑が続きますが、体調管理に十分に留意して、楽しい生活を満喫できるように楽しんでいきましょう。



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

いよいよ申込締切迫る!

第23回厨房設備機器展出展参加のご案内

当工業会では、(一社)日本能率協会と共催し「第23回厨房設備機器展」を、「HOTERES JAPAN2023 (第51回国際ホテル・レストラン・ショー)」および「第44回フード・ケータリングショー」との三展合同(総称: HCJ2023)開催により、来る2023年2月7日(火)より10日(金)までの4日間、東京ビッグサイト 東展示棟1~8ホールにて開催致します。

HCJ2023は、レストラン・フードサービスなど飲食業をはじめ、給食・ケータリング業、中食・総菜業からホテル・旅館等の宿泊業に至るまでの"ホスピタリティ"と"フードサービス"業界関係者が集う専門展示会です。

次回で23回目を迎える「厨房設備機器展」は、最新の業務用厨房・フードサービス機器の発表の場として、また機器の設計・エンジニアリング技術のさらなる普及と向上を図る展示会として展開して参りました。

会員各位におかれましても、自社の主力製品・新製品をご出展いただくことで、新規顧客開拓、製品PR、マー

ケティングの場として、本展は絶好の機会となると確信致しております。

つきましては「第23回厨房設備機器展」の発展・拡充に向け、会員の皆さまに積極的な出展参加をいただきたいと考えております。また、昨年に引き続き、当会会員の皆さまには会員料金にて申し込みを承ります。ぜひご出展いただきますようお願い申し上げます。



第22回厨房設備機器展会場

- 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)
- 出展料金：当工業会会員は、会員料金となります。
会員申込料金：¥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)
※会員外はHCJホームページをご覧ください。
- 出展申込期限：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://www.jma-hcj.com/>

1級9名、2級131名が合格

2022年度厨房設備士資格認定試験・合格者受験番号

〔厨房設備士資格認定試験 合格者受験番号〕

1 級

東 京	1307	1320	1345	1346
名古屋	1403			
大 阪	1506	1507	1509	
福 岡	1808			

2 級

札 幌	2101	2102	2104					
仙 台	2202	2205	2208	2209	2210	2217	2218	2221
東 京	23001	23002	23003	23008	23009	23010	23011	23012
	23013	23014	23016	23018	23022	23023	23024	23028
	23029	23030	23031	23034	23035	23037	23038	23039
	23043	23045	23046	23047	23049	23050	23051	23058
	23060	23061	23062	23064	23065	23072	23074	23083
	23088	23089	23090	23091	23093	23095	23099	23102
	23103	23104	23105	23106	23110	23111	23113	23115
名古屋	2401	2402	2404	2405	2409	2411	2413	2414
	2415	2417						
大 阪	2503	2505	2506	2507	2508	2509	2510	2512
	2514	2515	2516	2517	2519	2521	2524	2525
広 島	2602	2603	2604	2605	2607	2608	2609	2611
	2613	2616						
高 松	2702	2704	2706	2707	2708	2710	2711	2715
福 岡	2802	2803	2804	2808	2809	2810	2814	2816
	2817	2819	2820	2821	2822	2823	2824	2826
	2829	2831	2832	2833				

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致しましたので、ご案内申し上げます。

■業務開始日

2022年8月15日(月)

■新住所

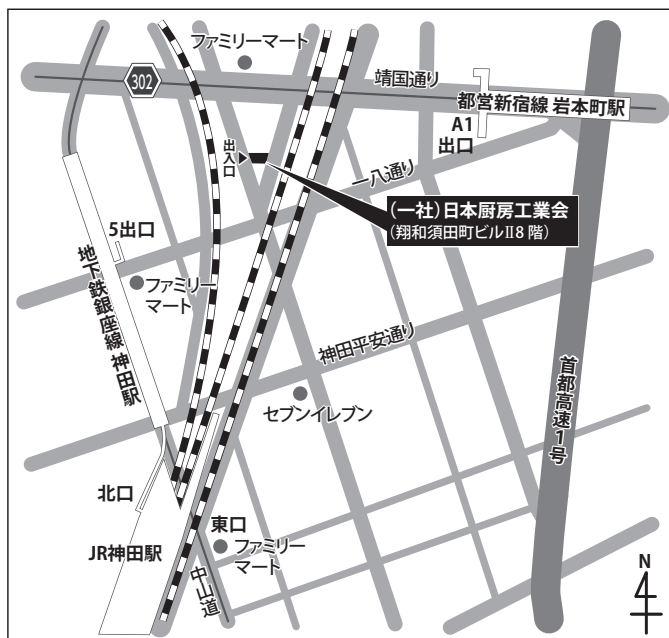
〒101-0041

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



工業会だより 7月21日~8月20日

7.27

総務省消防庁会議会。由利事務局局長、石川職員。(Web開催)

7.28

2022年度第4回インターネットオブキッチンプラットフォーム運営WG。由利事務局局長。(Web開催)

8.1

第2回教育委員会。寺部委員長、松尾、阿部各副委員長、関根、鶴見各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員。(厨房機器会館6階会議室・Web併催)

8.2

第3回設備士資格委員会。石川委員長、萩原副委員長、金子、高橋(秀)、川村、高橋(篤)各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員、中津川職員。(厨房機器会館6階会議室)

※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。

8.2

【経済産業省からの周知依頼につきまして(従業員に検査証明を求めないことに関する各業界への要請のお願い)】

経済産業省製造産業局総務課でございます。日頃より、新型コロナウイルスの感染防止対策の推進に御協力くださりまして誠にありがとうございます。

本日は、従業員に検査証明を求めないことに関する要請について、会員企業への周知をご依頼したく、ご連絡を差し上げました。

新型コロナウイルス感染症については、新規感染者数が全国的にこれまでで最も高い感染レベルを更新し続けており、全ての都道府県で前回の感染拡大を大きく超え、急速な感染拡大が継続しています。現在主流となり、置き換わったと推定されるオミクロン株のBA.5系統は、感染者数がより増加しやすいことが示唆され、免疫逃避が懸念されるため、感染者数の増加要因となりえます。多くの地域で新規感染者数の増加が続くこと、あるいは少なくとも横ばいが見込まれ、また全国的には今後過去最多を更新していくことも予測されるため、医療提供体制への影響も含め最大限の警戒感をもって注視していく必要があります。

こうした中で、本年7月29日に新型コロナウイルス感染症対策本部において「病床、診療・検査医療機関のひっ迫回避に向けた対応」を決定し、医療のひっ迫を回避するための対策を確実に実施していくこととなりました。

貴団体におかれましては、これまで新型コロナウイルス感染症に係る当省からの度重なるお願いについて、その趣旨を御理解いただき、周知啓発にご尽力をいただいたところですが、直近の感染状況等に鑑み、医療機関や保健所が重症化リスクのある方への対応を確実に行うことができるよう、以下の点について、改めて会員企業に対して、広く周知啓発いただけますようお願い申し上げます。

記

一 従業員又は生徒等(以下、「従業員等」という。)が新型コロナウイルス感染症に感染し、自宅等で療養を開始する際、当該従業員等から、医療機関や保健所が発行する検査の結果を証明する書類を求めないこと。

やむを得ず証明を求める必要がある場合であっても、真に必要な限り、医療機関や保健所が発行する書類ではなく、従業員等が自ら撮影した検査の結果を示す画像等や、自らMy HER-SYSで取得した療養証明書(ログイン後、ただちに取得可能。別添参照)等により、確認を行うこと。

二 従業員等が新型コロナウイルス感染症に感染し、療養期間(※)が経過した後に、改めて検査を受ける必要はないこととされていることを踏まえ、当該従業員等が職場や学校等に復帰する場合には、検査陰性の証明書等の提出を求めないこと。

※有症状の場合は10日間、無症状の場合は7日間。

三 従業員等が保健所から新型コロナウイルス感染症の患者の濃厚接触者と認定され、待機期間が経過した後に、職場又は学校等に復帰する場合には、検査陰性の証明書等の提出を求めないこと。

ただし、当該従業員等が抗原定性検査キットによる検査により待機期間を短縮する場合に、その検査結果を画像等で確認することは差し支えない。

四 従業員等以外の者(顧客や来訪者などを想定)に対して、新型コロナウイルス感染症の感染の有無を確認する必要がある場合には、可能な限り、自らMy HER-SYSで取得した療養証明書(感染していることを確認する場合に限る)や抗原定性検査キットにより自ら検査した結果等で確認を求めるとし、真に必要な限り、医療機関や保健所から発行された療養証明書(紙)の提出を求めないこと。

※今般の急速な感染拡大の中、当面の間、保健所等における療養証明書の申請の受付を一時中止し、地域の感染状況に応じて業務を再開することとして差し支えない取扱としている。

以上、何卒よろしくお願い申し上げます。



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(9)」

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、個人情報の第三者提供について簡単に解説してきた。個人情報取扱事業者が第三者に個人情報を提供するに当たっては、基本的には事前に本人の同意が必要であるということが要点である。

■ 2. 個人情報取扱事業者が遵守すべき事項

個人情報取扱事業者が遵守すべき事項のうち、今回、(4)個人情報を外国にいる第三者に提供する際に遵守すべき事項について解説していく。

個人情報取扱事業者は、外国にある第三者へ個人データを提供する場合、あらかじめ外国にある第三者への提供を認める旨の本人の同意を得なければならない(個人情報保護法28条1項)。

その際、①移転先となる外国の名称、②適切かつ合理的な方法により得られた当該外国における個人情報の保護に関する制度に関する情報、③第三者が講ずる個人情報の保護のための措置に関する情報を本人に提供する必要がある。なお、この本人への情報提供については、令和2年の個人情報保護法改正により追加された。

■ 3. 「外国にある第三者」

「外国にある第三者」の「第三者」とは、個人

データを提供する個人情報取扱事業者と当該個人データによって識別される本人以外の者であり、外国政府等もこれに含まれる。

ここでポイントとなるのは、法人の場合、個人データを提供する個人情報取扱事業者と別の法人格を有するかどうかで、「第三者」に該当するかが判断されるという点である。

例えば、外資系企業の日本法人が外国にある親会社に個人データを提供する場合、当該親会社は「外国にある第三者」に該当する。

また、日系企業の東京本店が外資系企業の東京支店に個人データを提供する場合、当該外資系企業の東京支店は、日本国内で「個人情報データベース等」を事業の用に供している「個人情報取扱事業者」に該当し、「外国にある第三者」には該当しない。すなわち、この場合には、前回解説した日本国内における「第三者提供」の問題となるのである。

さらに、現地の事業所、支店など“同一法人格内”での個人データの移動の場合には、「外国にある第三者」への個人データの提供には該当しない。

■ 4. 留意点

なお、個人情報取扱事業者自らが外国に設置し、自ら管理・運営するサーバーに個人データを保存することは、「外国にある第三者への提供」には

該当しない。あくまで別の法人格を有するか否かで決定されるためである。



■ 5.適用除外

外国にある第三者へ個人情報を提供する場合でも、当該第三者が、わが国と同等の水準にあると認められる個人情報保護制度を有している国は除外される。規則により、わが国と同等の水準にあると認められる個人情報保護制度を有している国として、現時点ではEUとイギリスが個人情報保護法第28条の定める「外国」から除外されている。

■ 6.結語

今回は、個人情報取扱事業者が遵守すべき事項(5)を解説していきたい。



【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。



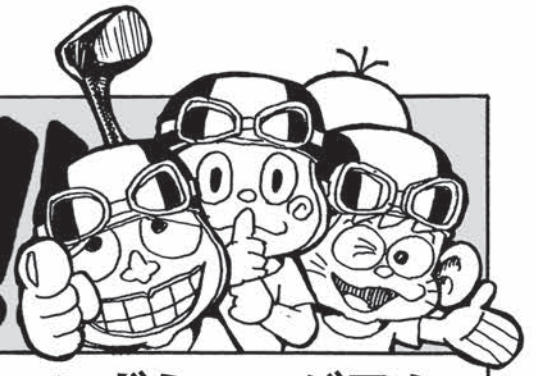
弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

今更ですが当連載のタイトルは藤子不二雄[Ⓐ]先生の『魔太郎がくる!!』のパロディです。

部外者がくる!!



【第40回・夏休み特別編】豊島区立トキワ荘マンガミュージアム

締切はとっくに過ぎてるのに…

どこで何やとるんだアイツは…!!

編集

マンガなんかもウンザリ…

フツ

ゴッ

手間ばかりかかるくせに全然売れないしモチもしない…

自堕落はいかん!!
ちっとはマンガ家としての初心を思い出せ!!

こっ、ここは…
トキワ荘マンガミュージアム!?

トキワ荘は昭和20年～30年頃にかけて手塚治虫、藤子不二雄[Ⓐ]、藤子・F・不二雄、石ノ森章太郎、赤塚不二夫といったマンガ界の巨匠たちが青春の日々を過ごした伝説のアパート!!

本物は昭和57年に解体されましたが当施設は当時の建物を忠実に再現し2020年にマンガミュージアムとしてオープンしました!!

ミュージアム運営課
小林さん
趣味は一人旅
ダンス動画にハマり中

!!

当時の**軋む階段**を再現しました

マンガ家たちはこの音を聞いて編集者が原稿を取りに来たと焦っていたそうです

わかるわかる! 締切間際の編集者はヤクザより怖いからね~

この2階にマンガ家さんたちが住んでいました♪

『まんが道』で何度も見た廊下♡

初めて来たのになぜか猛烈に懐かしい~!!

この「14号室」は**手塚先生**が入られて後に**藤子[Ⓐ]先生**
藤子F先生に引き継がれた部屋です

いきなり本丸じゃないスか!!

マンガの神様が渋滞してる!!

上京したばかりでお金のない2人のために手塚先生が**3万円の敷金**をそのまま置いていったんです

ええ話や~

【取材・マンガ にしかわたく】

こちらが**共同炊事場**になります

ここで2階の住人が全員煮炊きを…朝とか夕方とか大変だったでしょうね～

この流しで**赤塚先生と石ノ森先生が水浴び**したんですね

よくご存知で…

こちら**お手洗い**です

「エイジング」という処理で築10年の状態を再現してます

あっカピタパンが再現してある!!

凄まじい生活感だな…

当然ですよ『まんが道』第二部春雷編指折りの名エピソードじゃないですか

これだから**マニア**は…

汚れ具合がめっちゃリアル…!!

個室の方はいわゆる「**ぼっとな便所**」になってまして夏は臭いがすごくて目も開けられなかったらしいです…

想像しただけで辛い…!!

「20号室」は現在よこたとお先生のお部屋を再現してあります

おお～これぞ**マンガ家の部屋**♪

夏場はみなさん近所の「**喫茶エデン**」に涼みに通ってたらしいです

ウェイトレスの女の子目当てだったという話もあります…

思い出すなあ…実はオイラも20数年前**東中野の四畳半**に住んでたんですよ

あの頃はパチンコ行ったり映画見たりチ●コいじったりたまにマンガ描いたりの毎日です…

巨匠たちも若い盛りだったんだな～♡

…って**やってること今とビタイチ変わってねえじゃん!!**

中華料理 松葉
トキワ荘ゆかりの数少ない現存店マンガ家たちはラーメンの出前(当時1杯40円)をよく取っていた

カンパーイ!

あーあマンガ家仲間って憧れちゃうな～

この商売基本的に孤独だから…

チューダー
トキワ荘名物焼酎のサイダー割り

仲間ならここに1人いるじゃないですか!

マンガ家人はまだこれから—

Hさんありがとう…オイラ、もう少し頑張ってみるよ!

じゃ、お疲れ～♪オイラはちょっとパチンコ打ってから帰りまーす♡

それがいかんと言っとるんじゃ!!

『**オバQ**』や『**ドラえもん**』みたいな大ヒット作を描いてくださいよ!!

とりあえず締切過ぎてるので速攻をお願いします!

トキワ荘スリッパ (¥1000) 豊島区トキワ荘通りお休み処にて購入

Essay



映画の見どころ・台所

第99回

『ラストレシピ～麒麟の舌の記憶～』

(2017年：東宝)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀



兵士と同じ食事は許されぬ？
天皇陛下の豪華食事を創る台所

第81回米アカデミー賞外国語映画賞、第32回モンリオール世界映画祭グランプリなど、国内外の映画賞を総なめにした『おくりびと』（2008年）の監督、“滝田洋二郎”がメガホンを取った作品である。原作は田中経一の小説『麒麟の舌を持つ男』（当初の題名）で、ちなみに田中は今や伝説的料理番組となった、フジテレビの『料理の鉄人』の演出家である。

一度食べた味は絶対忘れない、「絶対音感」ならぬ「絶対味覚」(?)の持ち主である若者“佐々木充（二宮和也）”が、「大日本帝国食彩全席」という宴席料理のレシピを探し求める話である。この料理は、山海の珍味を集めた豪華絢爛な中国の宴席料理、「満漢全席」を凌駕するもので、天皇陛下の満州国行幸の際にお出しするものとして企画されたようだ。

満州国の関東軍大佐・三宅大蔵（竹野内豊）はこの実現のため、天皇の料理番・山形直太郎（西島秀俊）を日本から招聘し、二人の助手（山形に同行した鎌田と中国人の料理人）に加え、最高の厨房・素材・調理環境を整え、「レシピを完成させるように！」との指示を与える。一度味わった味を再現できる“麒麟の舌を持つ男”と目された山形は、無事レシピを完成できるのか？ どのような料理になるのか？ グルメ観客の期待は大いに膨らむ。なお「満漢全席」とは、満州民族と漢民族の料理の粋を結集したもので、究極の中国料理と言える。

清朝最後の皇帝“愛新覚羅溥儀”の生涯を描いた映画『ラストエンペラー』（1987年）でも豪華絢爛な宮廷料理が続々登場したが、昔NHKの特集で観た「満漢全席」の豪華さには及ばなかったと記憶する。観るだけで味わうことはできなかったが（当たり前か？）、中国料理の奥深さが堪能できた番組だった。ところで「満漢全席」は多くの料理人の手を経て洗練・体系化されたもので、これを上回る料理を山形と二人の助手で完成させる設定には、少々無理がある。しかしそこはフィクション！ まるで映画を観るように(ん?)進んでいく。

思わず喉が“ゴクリ”の豪華な料理が続々と登場するので、“自称グルメ”も“多少グルメ”いや“他称グルメ”も大満足の作品である。物語は現代の充と1930年代の満州国での山形を巡る話が交錯しながら進んでいく。“レシピ”を探し続ける展開はミステリータッチだが、感動場面が時折り挿入されており、観客の眼は度々潤むという仕掛けになっている。

『おくりびと』は食べ物が登場する映画としては屈指の作品で、脚本は『料理の鉄人』の構成作家“小山薫堂”であった。本作の料理監修は“服部幸應”で、『料理の鉄人』の審査員としておなじみの料理界の重鎮である。滝田監督は伝説の料理番組に関わった人脈をフル活用して、「食べ物」にこだわった傑作映画を生み出す「料理映画の鉄人」のようだ。

佐々木充はかつて創作料理店を運営していたが、こだわりが過ぎて店を潰し、現在は「人生最後に食べたい料理」を創作する料理人として、破格の料金（1回100万

円)を取りながら借金を返すという生活を送っていた。素晴らしい腕を持ちながら「料理への意欲」が萎えてしまった彼を励ますのは、中華食堂の雇われ店長・柳澤健(綾野剛)である。二人は同じ児童養護施設で育ち、15歳の時にそこを抜け出し、料理人の世界に入った親友同士である。

その充にある日、中国料理界の重鎮・楊晴明(現在: 笈田ヨシ、過去: 兼松若人)から指名が入る。中国に到着し面談すると「大日本帝国食彩全席」に関する経過説明があり、「自分は山形と一緒にそのレシピを創った」「現在レシピは手元にないし書き変えられているようだ」「レシピを探し出し料理を再現してくれ」という趣旨の依頼をされる。手付金300万円、成功報酬5,000万円という破格の条件で、充は健の勧めもあり、この仕事を引き受ける。

まず宮内庁に出向き戦前の山形の足跡を追い、次々と関係者を訪ね歩く。おいしそうな料理が登場するたびに、「レシピを巡る謎」が次々と明らかになっていくわけだ。思わぬ展開が続々と待っている話なので詳細は紹介できないが、「後は観てのお楽しみ」である。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。まず、関東軍の人々に供する料理を作る厨房があり、当然のことながら、それなりの広さと設備の場所である。「誠心調理」「火元注意」などの札が目につく。その奥にトップシークレットの場所として、「大日本帝国食彩全席」の春夏秋冬112のレシピ(「満漢全席」は108)が創出される厨房がある。左右が窓で採光が良く、右手の窓際でスルメ・魚・鶏・ベーコンなどが干されている。天井の照明器具も適度に配置されており、清潔感に溢れ、合理的でスッキリした厨房である。レシピの写真係となる山形の妻・千鶴(宮崎あおい)も含め、4人での作業場としては十分過ぎるスペースだ。

厨房には神棚(荒神様?)があり、壁面には整然と調理器具や食器(棚)が飾られている。部屋のど真ん中に、理科の実験台ほどの大きなレンジ(ストーブ)がある。天井に達する煙突があり、これは石炭が燃料のようだ。周りにはシンク、調理台、テーブル・椅子、木製冷蔵庫?、和食用・中華用まな板などが垣間見られる。この場面を観ていて突然! あることを思い出した。それは明治期のベストセラー料理小説『食道楽』(明治36・37年: 村井弦斎著)に掲載されていた「大隈(重信)伯爵家の台所」の図である。

時計や神棚も含め、レシピ創りの厨房は大隈家の台所(レンジはガス)と雰囲気感が酷似しており、推測だが、映

画は「食道楽」の図を参考にした可能性が強い。余談ながら、アメリカ帰りの弦斎は「台所は家屋の中心点であるから充分金をかけ、全体に明るく、構造は最も便利に衛生的に建てなければならない」と喝破しており、現代にも通じる話で小気味良い。

本作は『おくりびと』の“石”が“カツサンド”に代わった感動作で、よく似た構成の話である。人を信じることができず独りよがりな孤独で、“家族や他人の愛”なぞ無縁と思っていた主人公が、思わぬことで「愛」に気付き、前向きに成長していく話である。

山形が主人公の話にも見えるが、あくまでも主人公は充で、ラストの「ビーフカツサンド」に「うまいなあ～、うめ!」と言う二宮の名台詞(せりふ)がそれを証明している。少々線の細い二宮だが、骨太の西島との対比がよくできていた。ちなみに「ビーフカツ」は中身がレアにできるが、ポークではこうは行かない。牛だけに「おいしさがギューと詰まっている」わけだ。

滝田監督は原作を丁寧に映像化しており、ラストのタイトルロールに豪華な料理とメニュー名が映し出されるのは、うれしい限りだ。冬瓜・アユ・キャビア・スッポン・豚の耳・マンゴー・烏骨鶏・伊勢海老・カラスミ・フォアグラ・松坂牛などを駆使して料理が創作されるが、豪華に装飾された料理の味は案外いまいちの可能性もある。本作では日本のだし(昆布・鰹節)が使われ、満州での朝食にご飯・焼きシャケ(大根おろし)・玉子焼き・ほうれん草のお浸し(鰹節)・梅干し(昆布)・海苔・アサリの味噌汁が出てくる。日本人にとっては案外これが「満漢全席」かもしれない。“全員の観客(席)”が“満足し”“感嘆する”、これはまさに「満感全席」と言えよう。う～ん! 第99回だけに“きゅうきゅう”で少々苦しかったかな?

『ラストレシピ ～麒麟の舌の記憶～』



監督: 滝田洋二郎
原作: 田中経一
脚本: 林民夫
撮影: 浜田毅
音楽: 菅野祐悟
出演: 二宮和也、西島秀俊、綾野剛、宮崎あおい、西畑大吾、兼松若人、竹嶋康成、広澤草、菜葉菜、グレッグ・デール、竹野内豊、大地康雄、伊川東吾、笈田ヨシ、団時朗
DVD 発売中: 4,180 円 (税抜価格 3,800 円、通常版)
発売元: テレビ朝日
販売元: 東宝

©2017 映画「ラストレシピ～麒麟の舌の記憶～」製作委員会
©2014 田中経一／幻冬舎

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63回

デザートは飲む時代に

昨今では「飲むスイーツ」が人気です。フォークで食べるのが定番のスイーツがドリンクタイプになって、バリエーションも増えています。以前にブレイクしたタピオカミルクティは「飲むスイーツ」だからこそ大ブレイクになったかと思っているのですが、スイーツを飲むスタイルに変えることへの抵抗感は、平成生まれの世代にはほぼなくなっていると言えそうです。

15年以上前、講師をしている大学の授業で新メニューを学生たちに考えてもらったところ、「飲むショートケーキ」を考案した学生がいて、若い人の発想が新鮮に感じたことを思い出します。当時は、知る限りでは飲むデザートは商品化されていませんでした。しかし今では、私自身も飲むスタイルのスイーツメニューを企業や飲食店に考案したりもしていて、時代は変わったと感じています。それでもまだ一個人としては、せっかくの複雑な味わいのスイーツを一気に飲んでしまうのがもったいない気もしますし、スイーツらしい視覚的な美しさを愛でながら食べたい、と思ったりもします。しかし確実に、次世代の考え方は「昭和」とは違うので、そういった変化には面白みを感じています。

スイーツアイテムは、ショートケーキ、チーズケーキ、ティラミスなどの洋菓子から、わらび餅、大福などの和菓子にも広がっています。特に個性的なものを挙げてみると、札幌発のリゾット専門店が新たに渋谷にオープンした「Risotteria GAKU渋谷」の「ショートケーキ缶」です。まさしく“缶に入ったショートケーキ”なのですが、缶の表面が、中身そのものの画像になっているので、どんな中身か想像ができやすいと言えます。実際のところは「飲む」わけではなく、スプーンですくって食べるのですが、缶に入っているこ

とで、飲み物のような感覚になります。

長野県松本市のプリン専門店「春夏秋冬」が手掛ける「飲むプリン」は、マヨネーズのような容器に入っているプリンです。通販では冷凍状態で届くため、半解凍をして飲むアイスクリームにすることも可能な商品です。容器に直接口を付けて飲むタイプの「飲むスイーツ」は案外少なく、概ねスプーンかストローを使用するので、飲み方だけでも個性が見えます。

飲むスイーツは、2007年に「新感覚の飲むスイーツ」とのコンセプトで発売された江崎グリコの「ドロリッチ」が、先駆的な商品として挙げられるのではないのでしょうか。飽和状態とされていたチルドカップ飲料に風穴を空けたと発売当初は言われました。ですが、2019年に生産を終了しています。市場が広がることは競合が増加することでもあるので、生き残る戦略が必須となっていきます。

飲むスイーツの人気によって、既存のスイーツが飲むためにリニューアルされ、新たなスイーツが生まれています。「飲めるほどやわらかい甘味」であることが必須であるため、従来とは変える必要があるからです。例えば「スポンジ」は従来のスポンジでは飲むことはできないので、よりドロツとした食感に変えて、卵の風味を強くしてスポンジ風味を出します。また、わらび餅は従来の「四角い」形状ではなく、練り状のものへ変える必要性があります。伝統的な和菓子の世界も、今は敷居をまたいで新たなスイーツとして発展しています。次号は飲むスイーツに見る、人間の価値観の変化について書いてみたいと思います。

今から始める企業のための SDGs実践講座

第6回 私たちのSDGsを作る(その4) —「経済的目的」と「目標」—

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

前回までに引き続き、SDGsの「型」に沿って検討していきます。第4回掲載の図①図②検討シート、第5回掲載の図①「SDGs方針」、図③「規範的目的」を参照しますので、お手元にご用意ください。

今回は、検討シートの③「経済的目的」からです。

「経済的目的」を決める意義

「経済的目的」について、当連載では「SDGsの取り組みにより得られる経済的な観点での到達点」と定義しています。“経済的”という用語には、社会的信用や、利害関係者の満足等の定性的評価も含むと考えてください。

SDGsの取り組みから獲得を目指すメリットのことですが、端的に言えば「規範的目的」をビジネス目線で表現し直したものが「経済的目的」です。

筆者は、企業におけるSDGsの取り組みに関して、下記の二つの観点から「経済的目的」を重視するようお伝えしています。

①業務としてSDGsに取り組むことを従業員に理解させるため

これは理屈ではなく肌感覚になりますが、従業員全員が「SDGs！ みんなでがんばろう！」と一致団結することは、相当のカリスマ経営者の下でなければ難しいでしょう。また、仮に一致団結したとしても、その状態が永続き

するでしょうか？

SDGsへの反応は、人によりさまざまです。賞賛する人もいれば、拒絶する人も当然にいます。

「SDGs方針」を作って体裁を整えたとしても、取り組みの推進力を従業員のモチベーションや善意だけに求めた場合には、おのずと限界が訪れます。

人を動かすためには、やはり「ニンジン」が必要です。

「経済的目的」は、この「ニンジン」の役割を果たすものです。SDGsの取り組みから得られるメリットを示すと同時に、経済的利益を追求する姿勢を明確にすることで、従業員にSDGsの取り組みが業務の一環であることを理解させるために決定します。

②利害関係者への責任を明確にするため

本連載でお伝えしているSDGs実装型経営は、SDGsの取り組みを本来業務に統合させることで、SDGsの①規範的機能が指し示す社会の変化から自社への影響を予測・分析し、②政治的機能が行う法令や社会制度の変更等に対応することで経営リスクを排除し、③経済的機能を活用して経営機会を追求するものです(第1回参照)。

SDGs実装型経営の立場からは、どんなにSDGsに貢献する立派な活動であっても、事業用の資金や資源を使う以上、経営機会につながらなければ意味がない、ということになります。

乱暴に感じるかもしれませんが、これこそが、SDGsに
取り組む企業(特に経営者さま)に必要な姿勢と理解して
ください。

特に上場会社とその関係会社、非上場でも親族関係
以外の出資者がいる会社や有利子負債比率の高い会社
等、利害関係者の影響が大きい場合には、SDGsの取り
組みが単なる金食い虫になるような状況は絶対に避けな
ければなりません。

その理由の説明に適した事例がありますので、ご紹介
しましょう。

昨年(2021年)、SDGsモデル企業として著名な世界
的食品メーカー「ダノン」で、同社のサステナビリティ活
動を積極的に推進してきたCEOが、経営不振を理由と
する株主提案で解任されました。

この解任劇は、株主が収益性を重視してSDGs等のサ
ステナビリティに関する取り組みを放棄するように迫った
ものではなく、サステナビリティの推進と企業としての収
益性をより高いレベルで両立させることを同社に求めた
結果でした。

このサステナビリティと収益性の両立という考え方は、
ファンドや銀行等の機関投資家だけでなく、就職活動で
企業研究を行う学生や、一般投資家、一部の消費者にも
既に広がっています。

「経済的目的」は、彼ら利害関係者に対する企業の責
任を明確にし、SDGsの取り組みと収益性を両立させる
ための機能としても決定します。

「経済的目的」の決め方

それでは、前回決めた「SDGs方針」と「規範的目的」
を基に、SDGsの三つの戦略(第3回参照)に沿って「経
済的目的」を検討していきましょう。

検討とはいうものの、前述の通り「規範的目的」をビ
ジネス目線で表現し直す作業ですので、「SDGs方針」
と「規範的目的」がしっかりと決められていれば、特段難
しいことはないはずです。

図1~3は、前回掲載の「規範的目的」の例から検討
した、「経済的目的」の作成例です。分かりやすいように
「〇〇をして、〇〇する」という構文で作成しましたの
で、貴社の検討の参考にしてください。

なお、「経済的目的」は原則社内でのみ使用しますの

で、外部公表を考慮する必要はありません。

①商品/サービス戦略上の「経済的目的」

SDGs実装型経営では、どのような企業であっても商
品/サービス戦略における「経済的目的」は、当然に「増
収」「増益」につながる活動になります。

貴社にとっての“SDGsビジネスプラン”を決定する、と
考えていただくと分かりやすいでしょう。

②組織戦略(内部)上の「経済的目的」

この②組織戦略(内部)と後述③組織戦略(外部)にお
ける「経済的目的」は、主に間接的な利益や非金銭的な
評価を獲得するためのものとなります。

組織戦略(内部)の場合には、組織運営やコンプライア
ンスが主なテーマとなりますので、経済的な要素を見つけ
にくいかもしれませんが、難しく捉えずに、「規範的目的」
からイメージされる内部課題を特定して、その課題を解
決した場合に、誰に、どのようなアピールができるかを考
えてみてください。

③組織戦略(外部)の「経済的目的」

「企業としての対外的なイメージアップ活動と、その
活動から得られるメリット」を検討することと理解してい
ただければ、間違いありません。

「規範的目的」から自社にできることを検討し、その
取り組みから期待される結果を積極的に特定してみま
しょう。

SDGsの取り組みの「目標」

「経済的目的」の次は、「目標」です。

本連載では「目標」を、「取り組みの到達点である『規
範的目的』と『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」と定義しています。

ここでの「その道標」とは、2030年を意味します。し
たがって、決めるべき「目標」とは、『「規範的目的』と
『経済的目的』の両方を達成するために2030年までに
実施すべきこと』になります。

SDGsの「型」に沿って順番に進めていますので、
「目標」の大筋も既に決まっていると思いますが、検討
の際には次のような点を考慮してください。

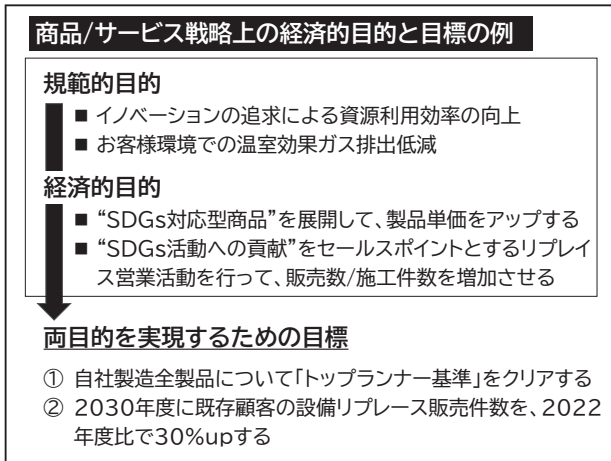


図1 商品/サービス戦略上の経済的目的と目標の例

①自社のニーズに見合った内容・文言とする

SDGsに取り組むうえで重要な課題である、温室効果ガス削減を例に考えてみましょう。

「目標」を設定する場合には、まず先に、その根拠や評価の拠り所を考える必要がありますが、例えば日本の削減目標である「2030年度2013年度比マイナス46%」をそのまま参照・引用して「目標」の内容や文言に反映することは、ほとんどの企業さまにとってまったく現実的ではないはずです。

図1の商品/サービス戦略上の「目標」はこの温室効果ガス削減に関わるものですが、「目標」を評価する拠り所を、①では自業界の共通基準に、②では自社の時系列の前後に設定することで、自社のニーズに即した内容、文言としています。

図2、図3の組織戦略上の「目標」においても、決して目新しいことではなく、2030年とそれ以降を念頭に、自社で取り組むべき課題・ニーズを根拠として内容、文言を決定しています。

「目標」とするべき内容・文言のレベルは事業規模や業種によって当然異なりますが、SDGsだからといって仰々しく考える必要はありません。日々の業務とのつながりを重視した内容・文言とすることで、SDGsをより現実味のあるものとし、取り組みを進めやすくすることができるでしょう。

②公的認証制度を活用する

図1①では、例として、国の「トップランナー制度」を利用して「目標」を設定しています。これにより国が認めているという事実を客観的に示すことが可能となり、「目標」の達成度合いの管理や利害関係者へのアピールがしや

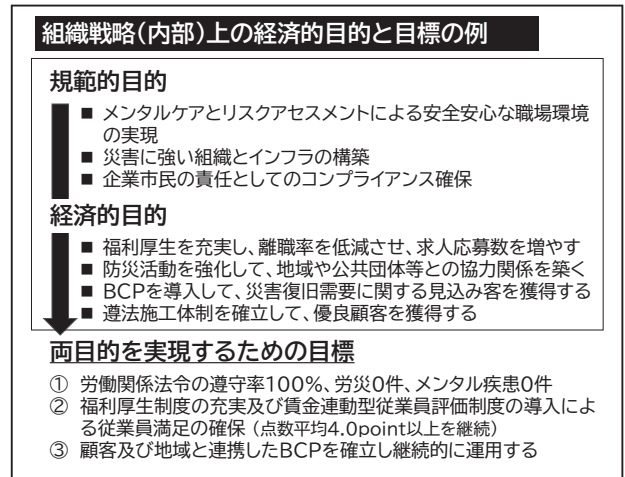


図2 組織戦略(内部)上の経済的目的と目標の例

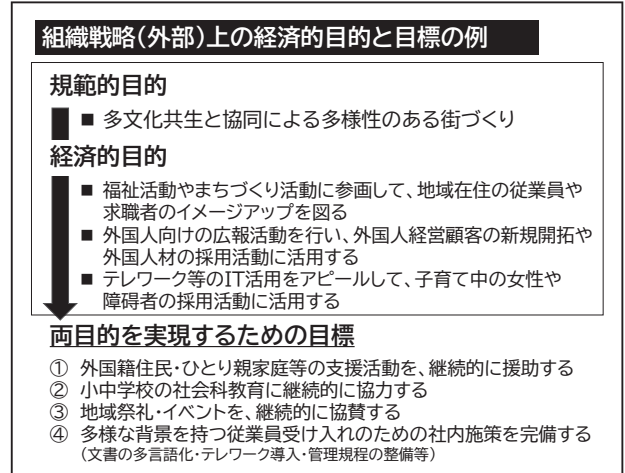


図3 組織戦略(外部)上の経済的目的と目標の例

すくなります。

他には「ISO14001認証」「事業継続力強化計画認定」等の取り組みも「目標」となり得ますので、公的認証制度の上手な活用を考えてみましょう。

③法令を守る

一般的な企業さまであれば、“法令遵守”も立派な「目標」です。

当然と思われるかもしれませんが、特に中小企業にとっては、最初にクリアすべき、かつ非常に大きなハードルであることは間違いありません。

商取引の観点では、大手事業者を中心に、従来よりも広範囲の取引先に対してコンプライアンス監査を行うようになると考えられますので、内部統制だけでなく、ビジネス上のアピールにも活用できるでしょう。

④「継続は力なり」

すべての「目標」に関わる取り組み、特にボランティア活動等の外部に向けた取り組みは、2030年まで継続す

る(できる)ことを最優先に考えましょう。

SDGsが「持続可能な開発目標」である以上、長期的な観点で「目標」を決定すべきですし、短期的・単発的な取り組みでは、当然、社会的な評価も経済的な利得も獲得できません。

数回程度～短期間の取り組みをSDGsに絡めて喧伝するような行為は、「SDGsウォッシュ」と評価される可能性も非常に高くなります。

今回の検討の結果は、検討シートの③欄と④欄に記載してください。関連するSDGs目標の番号も、④欄右側に

記載をお願いします。

今回は検討シートの残り2項目、⑤「行動計画」と⑥「運用」を考えます。

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>

本誌読者さまへの告知

募集



<https://irism.jp>

当連載にて
工業会会員企業さまの
SDGsの取り組みを
ご紹介させていただきます

ご希望の企業さまは
左記筆者運営サイトの
連絡フォームより
お問い合わせください

■SDGs実践のポイント⑥

□ 「SDGs方針」「規範的目的」を基に、自社の「経済的目的」と「目標」を決定しましょう。

【17の目標：取り組み方のヒント⑥】

防災活動とSDGs

今月号発行直前の9月1日は、「防災の日」です。

1923年に関東大震災が発生した日であり、暴風雨災害が発生しやすい時期であることから、1960年に閣議で決定されました。

SDGs目標⑪「住み続けられるまちづくりを」の指標11.bに「仙台防災枠組」という用語がありますが、これは2015年に仙台市で開催された国連防災世界会議で決定された防災指針のことを指します。

日本政府と日本のすべての自治体は、この「仙台防災枠組」に準拠した地域防災計画を策定しており、市民や企業も重要な役割を担っています。

企業市民として防災活動を地域社会への貢献や顧客への責任であると考え、SDGsの取り組みに取り入れて積極的に推進してはいかがでしょうか。

国もBCP等の企業防災活動に関わる補助金・助成金を用意しています。また「事業継続力強化計画」認定企業には税制上の優遇措置や「ものづくり補助金」での加点措置がありますので、SDGs戦略上の機会として活用することも検討してみましょう。

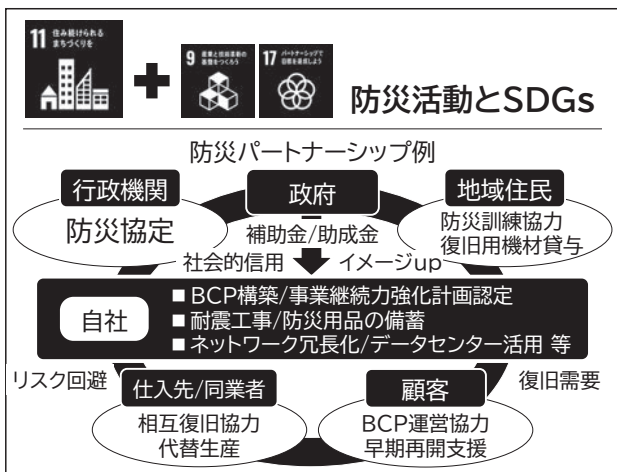


図4 防災活動とSDGs

「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 (<https://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。



安全が
第一だ
俺は
昔から
言っ
て
きたはずだ

業務用厨房機器を御購入後の2年目以降は
1年ごとの点検をお勧めします。

JFEA 一般社団法人
日本厨房工業会

メンテナンスの際は当社にご相談ください。

※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
東京都千代田区神田須田町2-2-5
翔和須田町ビルⅡ8階

TEL 03-5244-4834 FAX 03-5244-4835

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.8 そう菜(中食)市場規模と業態別シェア率

1.はじめに

中食産業は、人口減少や高齢者人口の増加、単身世帯の増加などの社会現象と女性の就業率の上昇や消費者の簡便志向などのライフスタイルの変化などにより、注目度が高まっている。

その意味でもそう菜(中食)市場規模は重要な指標の一つである。

そう菜(中食)市場規模は、産業ベースの市場規模である料理品の年間販売(経済産業省「商業統計表」)と(一社)日本惣菜協会が取りまとめて推計している品目ベースのそう菜市场規模と、二つのデータが存在する。

料理品小売業とは、「各種の料理品(調理済み食品)を主として販売している事業所」をいうことからコンビニエンスストアやスーパーなどは料理品小売業ではないため、そう菜、おにぎり等の売上高は含まれない。

一方、そう菜市场規模は品目ベースであることから、コンビニエンスストアやスーパー等の弁当、おにぎり、調理パン、そう菜等の売上は含まれることになり、現実性のあるデータとしては、品目ベースの市場規模が、高い頻度で採用される状況となっている。

新型コロナウイルス感染拡大では、人と人の接触が抑制される中、テイクアウトやデリバリーなど、提供手段が多様化し、外食企業も中食市場に参入するなど、中食産業は活発化している。

しかし、(一社)日本惣菜協会から公表された2020年のそう菜(中食)市場規模では、前年より5%程度減少した。

今回の2021年はどのようになっているか、見ていくことにする。

2. そう菜(中食)市場規模

(一社)日本惣菜協会の推計によると、2021年のコロナ禍でのそう菜市场規模は、前年より3.0%増加し10兆1,149億円と、再び10兆円の台となった。

そう菜市场は、過去の阪神淡路大震災、東日本大震災などの危機に遭っても堅調に推移し、そう菜は危機に強い商品であったが、2020年の新型コロナウイルスの感染拡大の危機では、影響が出た形となった。しかし、翌年の2021年には回復基調となっている。

これは、一つに反動増が考えられる。2020年の減少の反動で増加したことである。もう一つは、2020年の内食回帰から、内食と中食の融合に食の形態が変化したことが考えられる。

そう菜市场規模の推移を2003年(平成15年)から見ると、2003年の市場規模は6兆9,684億円であったが、翌年の2004年(平成16年、7兆1,897億円)には7兆円台、2008年(平成20年、8兆2,156億円)には8兆円台、2014年(平成26年、9兆2,605億円)には9兆円台とほぼ右肩上がりに拡大し、2017年(平成29年)に10兆555億円と10兆円に初めて到達し、3年連続の10兆円台となっていった。2020年(令和2年)では4年ぶりに10兆円を下回ったが、2021年(令和3年)には2年ぶりに10兆円の台に回復した。

増減率を見ると、2003年(平成15年)が1.6%増加であったが、2005年(平成17年、対前年増減率5.4%増加)まで増加率が拡大して、2005年(平成17年)の増加率がここ16年間で最も大きな伸びとなっている。しかし2006年(平成18年、同3.1%増加)以降、増加率が縮小傾向となり、2009年(平成21年、同2.0%減少)には初めて前年実績を下回った。

その後、前年実績を上回り、2012年(平成24年、同

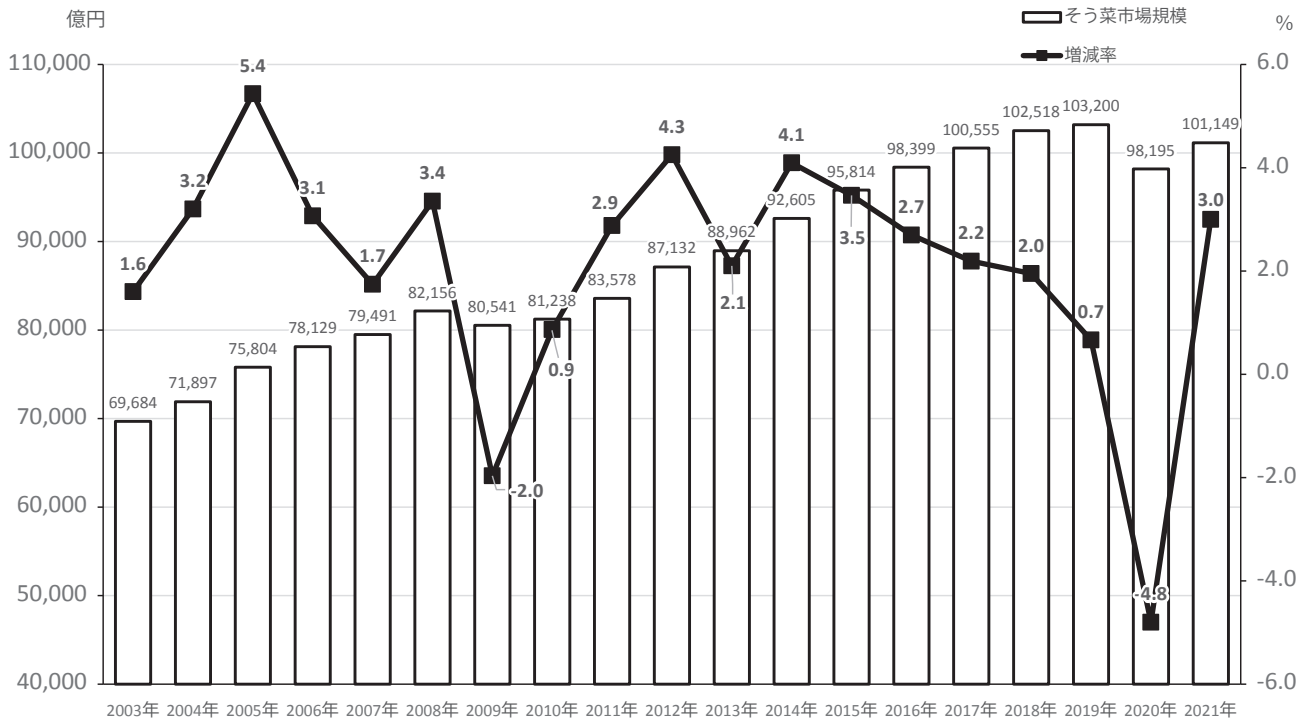


図1 そう菜(中食)市場規模の推移
資料:(一社)日本惣菜協会推計

4.3%増加)には2003年以降2番目に大きな増加率となった。2014年(平成26年、同4.1%増加)以降、増加率が縮小傾向となり、ここ3年間は2%台の増加となっており、2019年(令和元年)には0.7%増加と、1%以下の伸び率であった。2020年(令和2年)には前年より4.8%減少したが、2021年には再び増加に転じ、前年より3.0%増加した。

3. そう菜市場規模に占める業態別シェア率

そう菜市場規模の業態別シェアの状況を見ると、新型コロナ禍での2021年(令和3年)では、コンビニエンスストアが31.7%と最も高い割合であり、次いで食料品スーパー(29.1%)、そう菜専門店(27.0%)、総合スーパー(9.0%)、百貨店(3.1%)の順となっている。

しかし新型コロナ禍の影響で、2020年(令和2年)からコンビニエンスストアでは購入金額が伸びているものの、シェア率が若干縮小しつつある。

一方、食料品スーパーでは、そう菜購入金額が大きく伸び、それに伴ってシェア率も拡大している。中食の本来の中核であるそう菜専門店は、シェア拡大には至っていない。

コンビニエンスストアがシェア1位になったのは2015年(平成27年、30.7%)からであり、それまでは、そう菜店や持ち帰り弁当店、仕出し弁当店、調理パン小売業などのそう菜専門店であった。

2003年(平成15年)からの各業態のそう菜市場規

単位: 億円、%

	そう菜市場規模	業態別割合				
		そう菜専門店	百貨店	総合スーパー	食料品スーパー	CVS
2003年	69,684	33.3	6.5	12.1	21.2	26.9
2004年	71,897	32.7	6.1	12.3	21.7	27.1
2005年	75,804	34.2	5.7	11.7	22.1	26.3
2006年	78,129	34.7	5.3	11.5	22.8	25.8
2007年	79,491	35.0	5.2	11.4	23.2	25.2
2008年	82,156	34.9	5.0	11.1	23.6	25.5
2009年	80,541	34.5	4.7	11.1	24.3	25.4
2010年	81,238	34.2	4.5	11.0	24.4	25.9
2011年	83,578	33.7	4.4	10.9	24.3	26.7
2012年	87,132	32.7	4.3	10.6	24.2	28.2
2013年	88,962	32.2	4.2	10.4	24.3	29.0
2014年	92,605	31.2	4.0	9.9	24.8	30.2
2015年	95,814	30.2	3.9	9.6	25.6	30.7
2016年	98,399	29.5	3.7	9.3	25.8	31.6
2017年	100,555	29.0	3.6	9.2	26.1	32.1
2018年	102,518	28.8	3.5	9.2	26.2	32.3
2019年	103,200	28.1	3.4	9.3	26.6	32.6
2020年	98,195	27.8	3.0	9.0	28.1	32.1
2021年	101,149	27.0	3.1	9.0	29.1	31.7

図2 業態別、そう菜市場規模に占める割合の推移
資料:(一社)日本惣菜協会推計

注) 専門店他

そう菜専門店、そう菜販売店、持ち帰り弁当店、仕出し弁当店、駅弁当店、寿司小売店、おにぎり販売店、調理パン小売業、衣食住いづれかの販売額が90%以上の専門店でのそう菜販売、衣食住いづれかの販売額が50%以上の中心店でのそう菜販売など

模に占めるシェア率を見ると、コンビニエンスストア以外に、シェアを拡大している業態は食料品スーパーであり、2003年(平成15年)が21.2%であったが、2019年(令和元年)には26.6%と5.4ポイント、シェア率が上昇している。

一方、総合スーパーや百貨店では、シェア率が低下している。総合スーパーでは2003年(平成15年)に12.1%であったシェア率が2020年(令和2年)には9.0%になっており、百貨店では6.5%から3.0%と、それぞれ3.1ポイント、3.5ポイント低下している。

今後、中食市場は、このシェア率を見る限り、コンビニエンスストアを中心に専門店他、食料品スーパー等が牽引していくものと思われるが、今回の新型コロナ禍では食料品スーパーに追い風が吹いたように思われる。

また、低迷が続いている百貨店業界では、以前デパートで一世を風靡したが、今回の新型コロナ禍では、よりシェア率を縮小させた状況となっている。

ここに来て、外食企業にとっては従来の営業に明るさが出てきているが、外食企業の中食参入は消滅したわけではなく、新型コロナ禍での中食行為は増加している中、今後も中食商品を販売している業種・業態と外食産業の中食が競合する状況が続くことになることが予想される。

4. まとめ

(一社)日本惣菜協会が推計している2021年のそう菜(中食)市場規模を検討してきた。

中食は、総務省統計局の家計調査などを分析しても、2021年の調理食品の支出金額は好調に推移している。

現在、新型コロナウイルス感染者が全国的に増加傾向を示しており、外食企業では再び客数の減少が懸念される中、外食企業のテイクアウトが活発になり、中食とのせめぎ合いが発生することが考えられる。

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紹介！

一般社団法人 日本厨房工業会
Japan Food Service Equipment Association
厨房の明日を見ずして

Information
ツイート
2020年6月19日

**日本厨房工業会
ホームページ
http://jfea.or.jp/
のここです！**

2020年7月19日
2020年度厨房設備士資格認定試験受検事項をアップ致しました(申込期間は本日(19日)18時まで)。なお、申込受付時間は、平日の9時から17時です。

工業会
会員限定
月刊厨房
情報提供
フォーム

Copyright © 1988 Japan Food Service Equipment Association. All rights reserved.

厨房設備工学入門

第8版
好評発売中

1992年の初版刊行以来、業界唯一の厨房設備の
専門書・入門書の最新版。

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



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

業務用厨房関係法令集

2021年版



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

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

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

【1】相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は16件で前年同月の15件に対して106.7%。

(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16件。

・自分はアパート経営者。設置しているガス給湯器に「888」が表示されたのでメーカーに点検をお願いしたところ、1階は問題なくできたが、2階外壁に設置してあるガス給湯器は高さが2m以上あるので、足場を組まないと点検できないと言われ足場組立代として5万円を提示された。労働安全衛生法に高所作業について明記されていると言われたが、納得できない。脚立で作業をできるのではないかと相談。

労働安全衛生法に高さ2m以上の箇所作業を行う場合は作業床、囲い、手すり、覆い等を設け墜落自体を防止するよう安全措置をとらなければならないと明記してある。それを遵守することは当然であり、足場設置は必要であることを説明。

・居住している賃貸マンションのガス給湯器が故障したので、他社製に新品交換してもらった。今まで同様、設定温度を38℃にしてシングルレバー式水栓を中心からお湯側15度位の角度にして湯を出すすと41℃の湯が出てくる。自分にとって、41℃の湯は熱く3℃の差は大きいのでメーカー認定店に点検してもらったら、機器に異常はないと言われたが納得できない。温度制御ができない機器は不良品なので返品したいとの相談。

夏期など水温が高い場合や、リモコンの設定温度を低くしている場合、機器が燃焼しないことや、リモコンの設定温度よりも高い温度のお湯が出るがあるのでシングルレバー式水栓で出湯量や出湯温度を調節して使用するよう説明。

・カセットボンベが寒冷地や高地でも使用できるのかメーカーに問い合わせたら、「イソブタン比率90%だが、標準仕様なので5℃以下の気温では使用できない」と言われた。その比率であれば寒冷地で使用できるはずだが、高額な寒冷地仕様ボンベに比べ安価だったので、他社にも問い合わせたら「寒冷地仕様はイソブタン比率70%で標準仕様より高額になる」と言われた。各メーカーが勝手にイソブタンの比率を設定し、それを表示していないのはおかしい。消費者が寒冷地でも使用できるか分かるようにブタンガスの内訳を表示すべきだ。また、標準仕様と寒冷地仕様の基準についても教えてほしいとの相談。

JIS規格では液化ブタンガスが95%以上との基準はあるが、標準仕様と寒冷地仕様の成分比率の基準はなく、ブタンガスの配合内容の表示記載義務はない。表示に関しては安全性に関することが優先されることを説明。

【2】受付実績合計

2-1) 2022年7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	10	10 (8)	69 (59)
事業者	0	0	5	5 (4)	30 (27)
司法・行政	0	0	1	1 (3)	22 (24)
その他	0	0	0	0 (0)	0 (0)
計 (前年実績)	0 (0)	0 (0)	16 (15)	16 (15)	121 (110)
累計 (前年累計)	0 (2)	2 (2)	119 (106)	121 (110)	

※累計は1-7月

【3】主な関係行事

理事会：一般社団法人日本ガス石油機器工業会理事会
(7/26工業会会議室 Web 併用)

【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)

7月度の未解決案件処理件数は0件。

図書申込書

FAX03-5244-4835

(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。

〒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

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	
	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)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
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	ソール 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
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

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
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
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 ー ン シ ス テ ム	21-003-0901	日本エスシー (株)	03-3221-7911
21. 5. 11	ぶ く ぶ く ジ ェ ッ ト	21-003-1004	トーショー機材 (株)	03-3615-6011
21. 8. 24	バ ブ ル フ ィ ル タ ー	21-003-1604	ホーコス (株)	084-922-2855
21. 5. 11	ミ ス ト ロ ン	21-003-1801	サンタ (株)	076-268-2941
22. 4. 27	ミ ス ト ロ ン m i n i	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

◆ 9月(長月) ◆

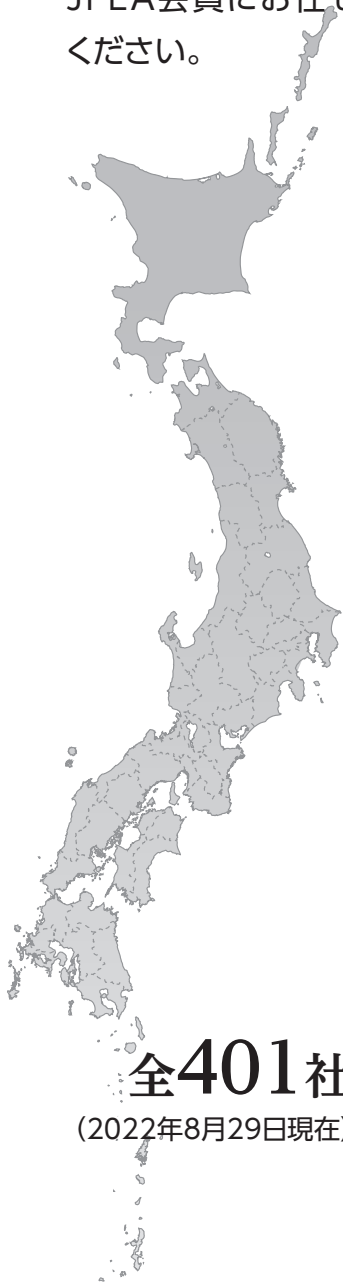
- | | |
|------------------------------------|--|
| 1日(木) 防災の日、霞ヶ浦の日、キウイの日 | 23日(金) 秋分の日 |
| 5日(月) クリーン・コール・デー(石炭の日) | 24日(土) 曇の日、清掃の日 |
| 6日(火) 鹿児島黒牛・黒豚の日、黒豆の日、世界老人給食の日、妹の日 | 26日(月) 彼岸明け |
| 7日(水) クリーナーの日 | 28日(水) プライバシーデー |
| 9日(金) 菊の節句、カーネルズデー | 29日(木) 洋菓子の日、
招き猫の日、
日中国交正常化の日、
クリーニングの日、
ふぐの日 |
| 10日(土) 十五夜、下水道の日 | 30日(金) くるみの日 |
| 14日(水) コスモスの日、セプテンバーバレンタイン | |
| 15日(木) 老人の日、ひじきの日 | |
| 16日(金) マッチの日 | |
| 18日(日) かいわれ大根の日 | |
| 19日(月) 敬老の日 | |
| 20日(火) 彼岸入り、空の日 | |



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401社

(2022年8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)
コネクトッドロボティクス(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 大阪支店
 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

後藤ステンレス産業
 (株)ショウワ
 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)ケーターエススチール
 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
 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)アグシー	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
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
(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 03-5244-4834

編集後記

●『仁義なき戦い・広島死闘篇』で千葉真一が銃を向けられた時、紙で顔を隠すシーンがある。これは小心者のヤクザなら、顔が見えなげや弾丸は当たらないと浅はかに考えるだろうという千葉真一の演技プランで、深作欣二監督は大喜びしたそうだ。●WHOは、8月8日～14日の1週間の新規感染者は日本が139万5301人、4週連続で世界最多となったと発表した。8月16日には全国の死者数が300人を超え(7月16日は20人だった)、8月18日の全国感染者は25万4534人となった。●厚生労働省に新型コロナウイルス対策を助言する専門家組織「アドバイザリーボード」は8月18日に、現在の感染状況について「これまでで最も高い感染レベルが継続している」「重症者数や死者数も増加傾向が続き、特に死亡者数はこれまでの最高値を超えてさらに増加することが懸念される」と述べた。●実際、福岡大学病院では、約120人の医師や看護師、医療スタッフなどが新型コロナウイルスに感染したか濃厚接触者となり、二つの病棟を閉鎖したという。●都バスや地下鉄が減便され、日本郵政は、全国で130局の窓口業務を8月15日以降に休止し、社会のインフラが死に始めている。●こんな状況で新型コロナウイルス感染症について、医療機関などの負担を理由に全感染者を特定する全数把握をやめるという話も出ている。同様に、保護者や保育所や保健所の負担を小さくするために、保育所での濃厚接触者の特定をとりやめる動きが各自治体で広がっていると報道されている。●ここ10年で「知らなかったから仕方ない」が蔓延して来る所まで来たという感じである。某宗教団体との癒着じゃあるまいし、目隠して耳をふさいでも、ウイルスは忖度してくれないのである。●東京大学医科学研究所が日本で独自に変異した新型コロナウイルスのデルタ株の亜種が東京五輪経路で海外に広がっていたとしているように、徳島市の阿波踊りに参加した、徳島県阿波踊り協会に加盟する連(阿波おどり振興協会等は別)で300人以上の感染者が確認されたことが報じられている。何の行動制限もなしのお盆休みの大移動やお祭りやらを考えれば、当然であろう。ちなみに京都大学・北海道大学の研究だと、オミクロン株の一種「BA.2.75」は現在日本で主流のBA.5の1.14倍、BA.2比だと1.36倍の感染しやすさだという。●倉持仁インターパーク倉持呼吸器内科院長は、「何故、検査の普及に努め、濃厚接触者の追跡にばかり興じ、足りない検査、医薬品の確保に努めなかった」と強い口調で激怒していた。●2年半以上経って、発熱後のPCR検査と入院ができないとは、どんな「日本モデル」なのか。●世界の五大医学誌の一つ『ランセット』では、新型コロナ感染患者8人中一人に後遺症があるという研究が掲載されている。軽症だから気にしない、というわけにはいかないのである。(H)

厨房

2022年9月5日発行
第59巻／第9号
(No.639)

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
〒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
TEL (03) 5244-4834 FAX (03) 5244-4835
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

会場 東京ビッグサイト
東展示棟1～8ホール

2022.7/29(金)

2022.9/30(金)

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

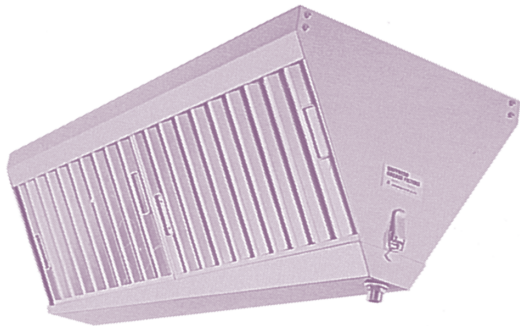


Twitter



Facebook

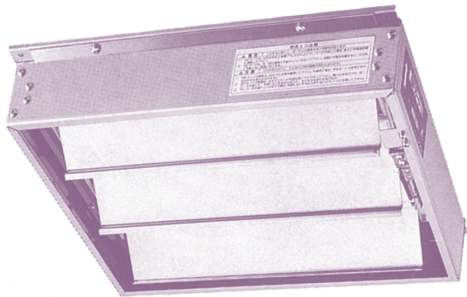
業務用厨房排気グリスフィルタ バッフレッシュⅡ BAFFRESH Ⅱ



●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
大阪支店 ☎06(6767)3611代
名古屋支店 ☎052(979)2663代
札幌営業所 ☎011(785)9119代

仙台営業所 ☎022(236)6525代
広島営業所 ☎082(871)0037代
福岡営業所 ☎092(621)2021代



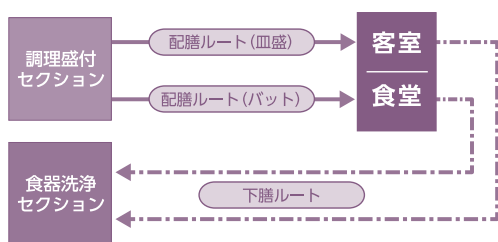
『自律移動搬送ワゴン』

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



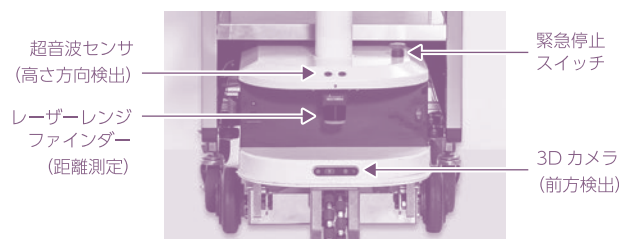
■ 配膳・下膳作業を自動化

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



■ 人や障害物を自動認識

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



■ 設定した目的地へ自律移動

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



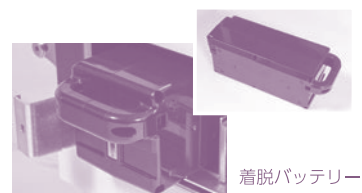
■ 省コスト設計

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

■ 高効率な配膳・下膳

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

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



ウエノで理想の厨房へ

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



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

株式会社上野製作所

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



学校給食用配膳台

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



業務用厨房に最適な新しい洗浄除菌液

e-WASH

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

スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK

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

UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

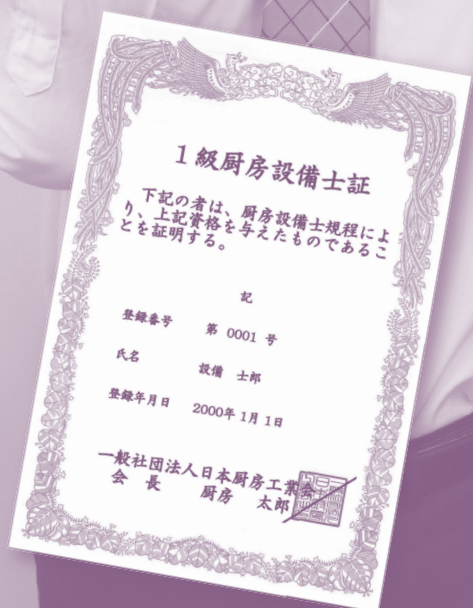
一般社団法人 **日本厨房工業会** 本部 〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-2-5 翔和須田町ビルII 8階
TEL.03-5244-4834(代) FAX.03-5244-4835

業務用厨房に関するご用命は、 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、業務用厨房に関する民間資格です。一般社団法人日本厨房工業会が行う厨房設備士資格認定試験に合格し、厨房設備士の登録をした者に与えられます。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します。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。**

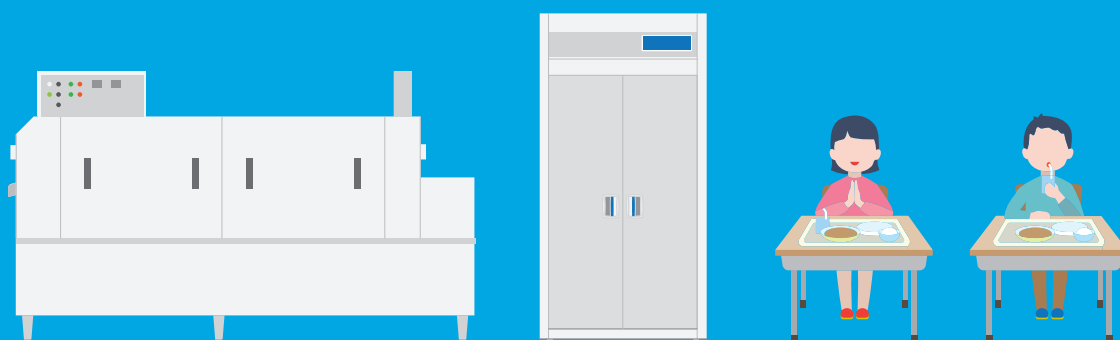
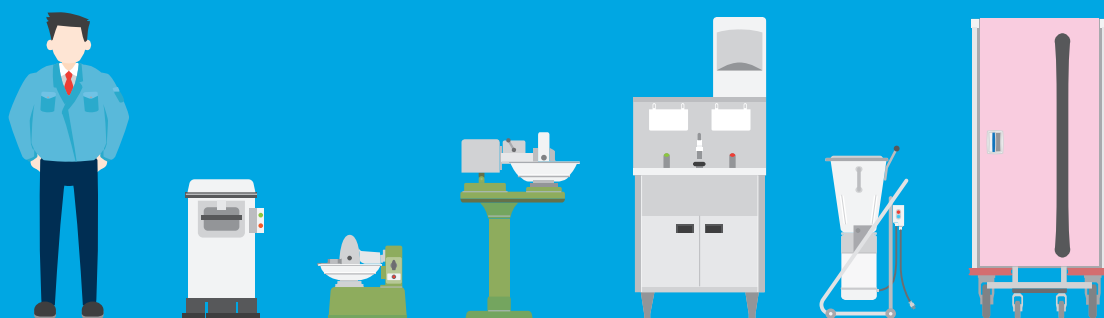
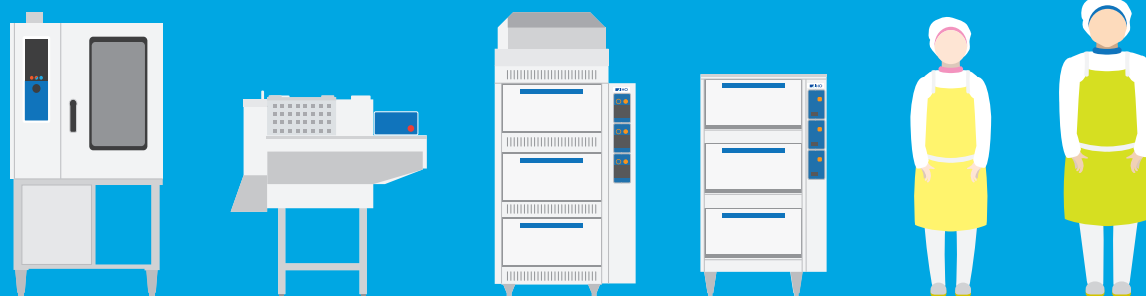
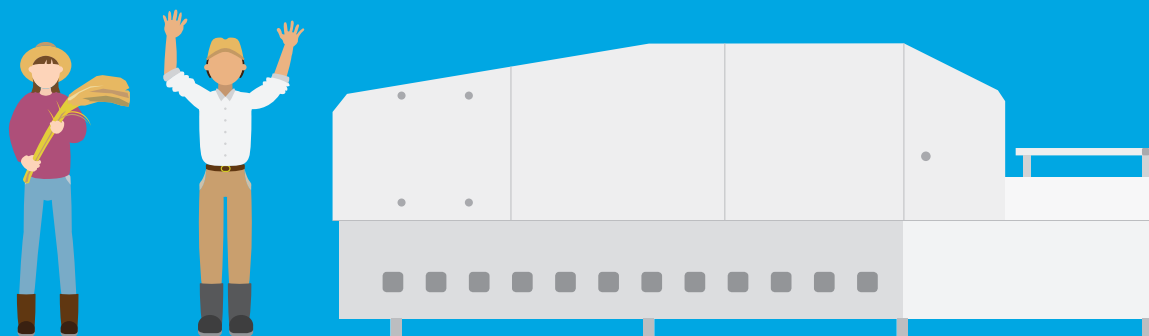


厨房設備士証は、
知識の証。



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

“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。

IHO 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