

Chu

bou

# 厨房

2022  
No.640

10

OCTOBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第59巻 第10号No.640 / 2022年10月5日発行 (毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

第43回厨房設備通信教育  
厨房レイアウト作成  
未経験者向け講習会が開催

官庁関係  
油断・快適！ 下水道

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」

映画の見どころ・台所 第100回  
『チャップリンの殺人狂時代』

たんぽぽ食堂  
「悩める白田さん」

最新外食トレンド2022  
「会社員の小遣い調査から見る  
ランチと飲酒事情」



間口700×奥行740の最小スペースで長尺品出しトレイも洗えます

### 500角形ラック専用の省スペース型

食器洗浄機標準500角形ラック専用の省スペース設計の器具洗浄機ですので、ラックは用途にあわせた豊富な種類から選択できます。品出しトレイや調理器具の他にグラスや食器の洗浄もこなせるので、イートインコーナーを併設した総菜店にも最適です。ハンドリングの良いハーフラック2個の洗浄も可能  
開口800Hで長尺品出しトレイ対応(写真 専用枠オプション)

### 邪魔にならない回転ドラムドア

開放時に手前・上部に張り出さない回転格納式のドラム形ドアを採用しました(業界初)。ドアが邪魔にならないのでラックを引き出さずにラッキングができ、庫内メンテナンスもし易く、開放乾燥中に通路を塞いでしまうこともありません。また、低いフード下などにも設置できます。  
意匠登録 1684180・1684239・1700140・1700208

### 上下独立の時差起動2ポンプ洗浄

下部には4隅までムラのない洗浄力を誇る4ローターノズル噴射方式、上部には高圧4エンドアームノズル噴射方式として、上部洗浄を先にスタートさせて洗浄物を押さえながら下部洗浄をおこなう2ポンプ洗浄方式です。

### 4バルブ4アームすすぎ省エネ節水化

すすぎには、定評のある4バルブ4アームスプレー方式を採用しています。すすぎ効果を向上させたくうえで、1ラックあたりのすすぎ湯量を5Lに削減できました。

### 庫内クリーニング機能

ご使用後、専用ノズルより高温の湯で庫内の隅々まで洗い流し電源OFFにして終了します。



SD230EA

6kW電気ブースター内蔵

外形寸法: 700W × 740D × 1860H

電源: 三相200V 11.0kW



# 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

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  
會社

中西製作所

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

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

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/](https://www.hoshizaki.co.jp/cookeverio_movie/)

## HOSHIZAKI

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

**ホシザキ株式会社**

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

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

**437 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 (2022年 6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



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  
我須野一家

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



# 電気フライヤー用フード [循環タイプ]は ダクト配管工事不要!!

油を約90%※カット。

排気した場合と同等の捕集効率を実現しました。

※数値は富士工業規定の試験方法によるものであり設置環境や使用方法によって異なる場合があります。

- 油をキャッチ
- においを除去
- 大手コンビニ採用

[ フライヤー調理例 ]



オイルスマッシャー搭載  
電気フライヤー用フード

資料請求はこちら >>>



お問い合わせ先

富士工業株式会社 業務用営業部

〒252-0206 神奈川県相模原市中央区淵野辺 2-1-9

Tel:042-768-3754 受付時間:9:00~17:30(土日祝日・夏期休暇・年末年始除く)

**-FUJIOH-**

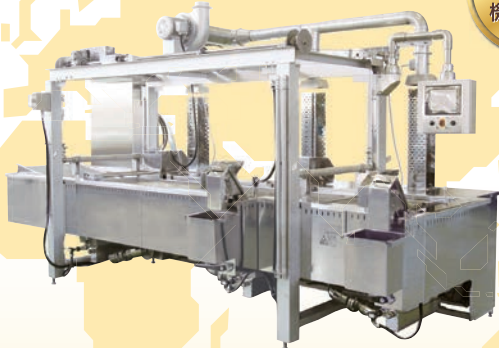
[フジオー]

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

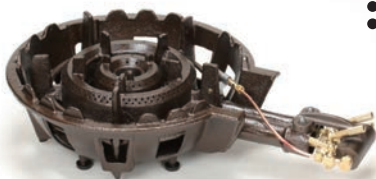


全てがハイクオリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

**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

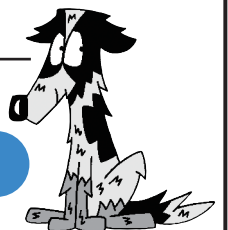


●LPガス 12.8kw (0.91kg/h)  
●都市ガス13A 12.8kw  
●サイズ  
セット 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm  
バーナー 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm  
重量 セット19.0kg/バーナー10.0kg 下枠9.0kg  
ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共

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.91 が行く!



今月の  
ゲスト

シンポ 株式会社

東京支店 営業部 係長 高橋あづささん



## 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。

高橋 私は派遣会社の「紹介予定派遣」という制度を通じて、シンポに入社しました。さまざまな企業を紹介していただいた中で「焼肉」の文字を見た時に、「やったー! 毎日おいしい焼肉が食べられるかも!?!」とワクワクしながら面接に行ったことを、今でも昨日のこのように思い出します。面接の前日にもゲン担ぎで焼肉を食べに行き、焼肉好きをアピールしました。そのことが功を奏したのかは分かりませんが、3カ月の派遣期間の後、正社員として働かせていただくことになりました。さすがに毎日焼肉を食べることはありませんが、初めてお店のオープンに同行させていただき、自社の製品で焼肉を焼いて食べた時は、焼肉はみんなを幸せにするんだなあ実感することができました。食べることばかり話していますが、入社したての時は、以前の会社よりも圧倒的に覚える商品の数が多く、毎日パニックになりながら業務をしていたことも、今では懐かしい思い出です。



## お仕事の内容は? やりがいは?

高橋 私の業種は営業事務で、主な業務は、電話・FAX・メール等々でいただく受発注業務や、機器メンテナンスの受け付け・管理などです。その他にオフィス内の備品やお金の管理など、総務的な役割も兼ねて、幅広く業務を行っています。やりがいを感じるのは、やはりお



同僚と焼肉を楽しむ高橋さん(左)

客さまや直属の上司から感謝の言葉を頂いた時で、がんばって良かったと心底思います。どちらかと言えば、おせっかいでせっちな性分なので、時には「いちいちうるさいな〜!」と思われている気もしますが(笑)、後輩社員が増えてきて、私も中堅社員という立場になってきたので、営業の皆さんのお母さんのような役割になれていたら本望ですね。



## 今後のあなたの夢を教えてください。

高橋 弊社が取り扱っている無煙ロースターという商品は、シンプルですがとても奥が深く、多様な部品で構成されています。私たち事務は、実機をさわることがほぼないので、どこにどんなセンサーが付いている、どうすれば不具合が改善されるのか……というのは説明書や資料のみの理解で、実際にはお客さまにうまくご説明できないことが多いです。もちろんメンテナンス専門の部署がありますので、基本的にはそちらで対応させていただくのですが、最初にお電話を受ける立場としては、お客さまの不安をすぐに取り除いてあげられるように、もっと幅広い製品知識を得ていきたいです。機会があれば、機器のメンテナンスもやってみたいですね。プライベートな夢で言えば、1週間くらいお休みをもらって、海外で美術館巡りができたらいいですね。と言っても新型コロナ禍で今すぐには行きませんが、いつか自分にご褒美ができればいいと思っています。おいしいものを食べて、おいしいお酒を飲んで、好きな芸術に触れられたら最高の幸せです。

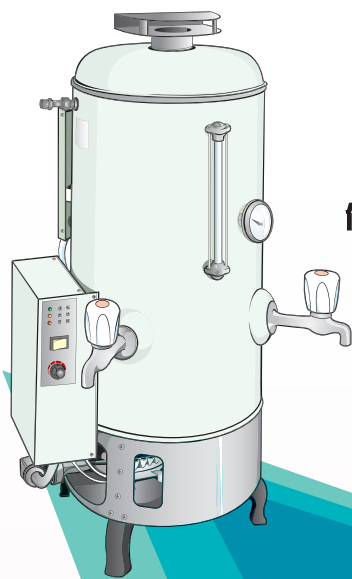
## 職場の方からエール

高橋さんは、多岐にわたる業務を一人で何役もこなし、周りもよく見えていて気配り上手! 私もいつも助けられています。これからも頼りにしています! 実は焼肉協会認定アドバイザーの資格を持つ焼肉女子でもあります。

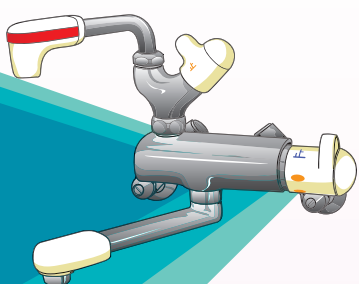
(東京支店営業課・佐藤高輝)

# 給湯 質

HOSOYAMA



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



**GAS**

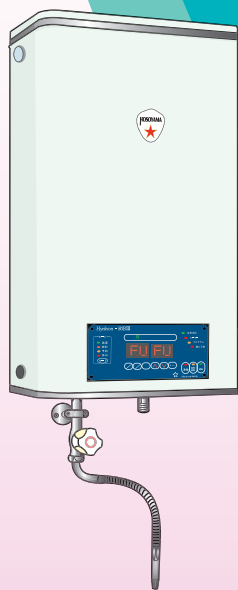
ガス貯蔵式湯沸器  
ガス温水ボイラ  
高温水ボイラ  
ガス炊飯器  
かがり火  
メタルニットバーナー  
浸管ヒーター  
聖火台  
その他特殊燃焼機器

**ELECTRIC**

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

**STEAM**

蒸気貯蔵湯沸器  
蒸気瞬間湯沸器

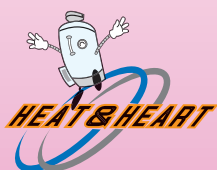


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング  
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード  
貯蔵式電気湯沸器  
HDEN-20K Type



**WE are the  
Frontier!!**



**細山熱器株式会社**

〒103-0025

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

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

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

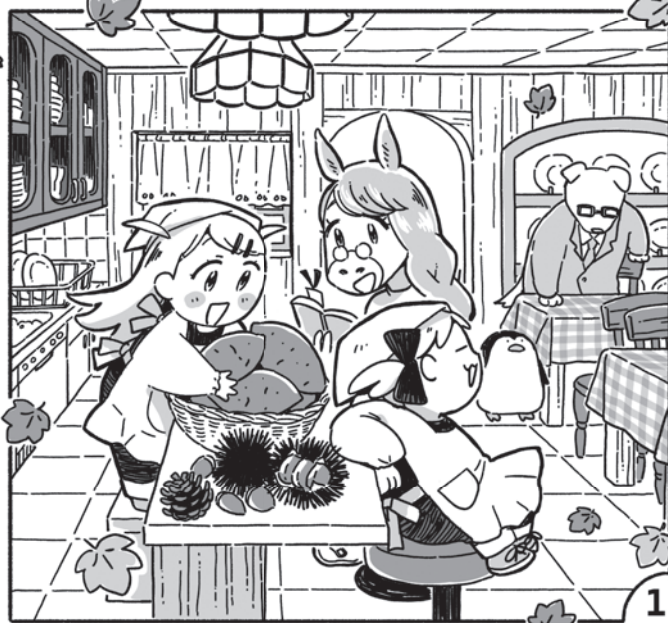
## CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(91) _____ シンポ(株)
工業会関係	14	第43回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催
官庁関係	15	油断・快適！下水道 ～下水道に油を流さないで～ _____ 東京都下水道局
法律相談	16	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(10)」 _____ 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	18	部外者がくる!!(41) コネクテッドロボティクス(株) _____ にしかわたく
ESSAY	20	映画の見どころ・台所(100) 『チャップリンの殺人狂時代』 _____ 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	22	小倉朋子の食・心・美 Part.2(64) 「飲むスイーツが人気のワケ」 _____ (株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	24	今から始める企業のためのSDGs実践講座(7) 「私たちのSDGsを作る(その5) —「行動計画」と「運用」—」 _____ 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	28	最新外食トレンド2022(9) 「会員の小遣い調査から見るランチと飲酒事情」 _____ 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 [～悩める白田さん～] _____ 小崎彩子
	13	巻頭よせて [楽しいゴルフをしよう] _____ (株)フジマック 釜土祐一
	14	工業会だより
	14	工業会回覧板
	30	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	31	図書料金表
	32	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	34	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
	36	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	38	奥付 [広告掲載企業名]

10月  
たんぽぽ食堂  
～悩める白田さん～



たあ子…ポポの姉で、いつもマイペース。



1



2



ポポ…たんぽぽ食堂の料理長。



3

どうしちゃったの？  
白田さん  
一緒に住んでる彼女とケンカして  
家を追い出されたんだと



ナツミ…食堂の常連客。おっとりしてるけど、怒ると「ロワイ」？



4

そんな悪い彼女さんとは  
はやく別れて、ナツミさんと  
付き合ったら良いのに！

ホラホラ！

ええっ！？

…それは違うんだ…



5

僕は彼女ひとすじなんだ

ナツミさんのことは  
毛の生えたさつまいも  
くらいにしか  
見れないんだよ！



6

誰が毛の生えた  
さつまいもだコラ!!

ギフ  
ギフ

ナツミさん  
おちついて！

さつまいもは  
うまいぞ



白田…食堂の常連客の営業マン。どことなく幸が薄いフンイキ。

ポポの 今月のメニュー～

ほくほく  
いもごはん

1.5センチ角に切ったさつまいもを水にさらして  
アクを抜き、研いだ米、酒と塩少々と一緒に  
炊飯器に入れ炊き上げる。  
ほくほくの黄色いさつまいもが、  
さんまの塩焼きとともに  
秋の食卓を彩ります。

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

## 楽しいゴルフをしよう

(株)フジマック 釜土祐一

私の趣味はゴルフです。

北海道のゴルフ場は、基本的に11月にはクローズしてしまいます。これは寒い土地ならではの事情、つまり雪で辺り一面真っ白になってしまうからです。その雪が溶ける4月から、再び寒くなり始める10月までの約半年間が、北海道のゴルフシーズンです。その中でも6月から9月までがベストシーズンで、爽やかな夏場の気候、雄大な自然と澄んだ空気を求め、本州からのツアー客も多く訪れます。

ゴルフをしている人と初めて会った時の挨拶の一つが、「どのぐらいで、プレーするんですか?」です。

ゴルフはゲームだと思います。ハイスコアを競う側面は否定できませんから、スコアを問うのは当たり前だと言えます。

スコアが良い=ゴルファーとしても尊敬できる、という単純な数式が成立するのは理想的です。だから、そのニュアンスを含めて、どのぐらいのゴルフをするのか? と問うと思います。

大規模調査によると、ゴルフをする人のうち、100を切れるのは約半分、90を切れるのはさらにその半分、80を切れるのは全体の5%未満、70を切れるのは0.1%程度という割合になるそうです。

スコアアップのために多くのゴルファーは必死の努力をして、時間と費用も費やします。それが暗黙の了解になって、スコア至上主義の原点になっています。

「上がってなんぼ」「スコアがすべて」に走り、スコアをごまかしたり、見栄を張り嘘をついたり、その人の性格を最悪の形で表現しがちになります。

スコアが良いから尊敬されて当たり前ではなく、他者を敬う気持ちを持ち、それを強要したりするのはご法度で、スコアに見合うゴルファーとしての見識を身に付ける努力をしないと、簡単に軽蔑される危険があることを自覚しないと、ひどい目に遭います。

努力しているのにスコアが良くならないゴルファーと、努力とスコアアップを放棄したゴルファーは同じスコアでも雲泥の差があり、それは見える人には見えます。

ゴルフには数百年の歴史がありますが、長い歴史の中で今が最も良い環境のゴルフコース、最高の用具を使ってプレーできています。ゴルフ史上最高の環境、用具でゴルフができることは幸せです。スコアに過剰に縛られるゴルフは、結局面白さに欠けるとは思います。スコアを完全に無視するのいろいろと問題はあります。何より感謝を忘れた者に幸運は訪れないですし、ゴルフの神様も訪れません。

この新型コロナ禍の中、三密を回避しながら遊べるスポーツとして若者もゴルフに興味を持ち、ゴルフ人口も増加していると言われています。

先輩ゴルファーも温かい目で初心者を見てあげ、ゴルフが盛り上がり、もっと楽しいゴルフができることを願います。

## 第43回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が開催



32人の参加者となった

9月9日、「第43回厨房設備通信教育 厨房レイアウト作成未経験者向け講習会」が、東京都台東区・台東区民会館8階第5会議室に32名の参加者を集め開催された。本講習会は厨房設備通信教育受講者を対象に、スクーリング以前に作図のノウハウを修得してもらうために、平成25年度より実施している講習会である。講師として土井利晃通信教育委員会副委員長が教壇に立



参加者の質疑に丁寧に指導

ち、作図における線の種類や製図道具の使い方、シンボルマークなどの基礎知識、作業動線や機器のレイアウトなどを考慮した作図方法などを一から説明し、朝9時45分から16時30分まで休憩を挟んで、長い時間をかけて、作図のノウハウが教えられた。

【工業会事務局 花田政孝】



## 工業会だより 8月21日～9月20日

### 8.24

2022年度第1回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、井川、白井納、白井雅裕、滝沢、西垣、渡邊各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(工業会会議室・Web併催)

### 8.25

2022年度第5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)

### 8.26

関東厨房機器協同組合の結了総会。由利事務局局長、石川職員。(工業会会議室)

### 8.31

ガス機器設置基準検討専門部会。由利事務局局長。(Web開催)

### 9.2

第3回グリス委員会。倉渕委員長、末光、富永、金野各委員、佐藤オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(工業会会議室・Web併催)

### 9.9

厨房レイアウト作成未経験者向け講習会。土井、関根各副委員長、湯浅、小西、阿部、増尾、川村各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、中津川職員、太田職員。(台東区民会館・第5会議室)

### 9.14

電安法JIS開発 WG4。由利事務局局長。(Web開催)

※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。

## 工業会回覧板

### 9.16

#### 【工業会ホームページをリニューアルしました】

さて、9月15日に工業会ホームページをリニューアルいたしました。

工業会の各事業の情報を工業会会員企業様だけでなく、一般向けにも分かりやすくなるよう心掛けデザインをいたしました。全体を通して、PCとスマートフォンで表示が切り替わるようにしてあります。ぜひご覧ください。

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





## 油断・快適！下水道

～下水道に油を流さないで～

**飲食店等にはグリース阻集器の設置が必要です！**

### ◆油脂分を下水に流すと

店舗の衛生上の  
問題に！

・お店から流れ出た油脂分は排水管・下水道管の中で冷えて固まり、詰まりや悪臭、害虫発生の原因となります。

環境悪化！

・固まった油脂分が豪雨で押し流されて川や海に流れ出ると、水質を悪化させてしまいます。

→ これらを防ぐため、グリース阻集器の設置と適正な維持管理が必要となります。

### ◆グリース阻集器とは

排水中の油脂分を分離・貯留して排水管・下水道管に流さないようにする装置で、グリーストラップとも呼ばれます。阻集器内に流れ込んだ排水中の油脂分は、比重差によって浮上し、油脂分の少ない排水だけが排水管へ流れていきます。

### ◆適正な維持管理をしましょう

清掃を行わないと阻集器の能力が低下してしまいますので、日々の清掃を必ず行ってください。

〈清掃の頻度〉

- ① バスケットの掃除：毎日1回
- ② 油脂分の掃除：毎日1回
- ③ ゴミ・油脂の掃除：1週間に1回
- ④ トラップ内部の掃除：2～3か月に1回

※清掃した油脂分などは、廃棄物として正しく処理してください。

### ◆阻集器の設置上の注意点

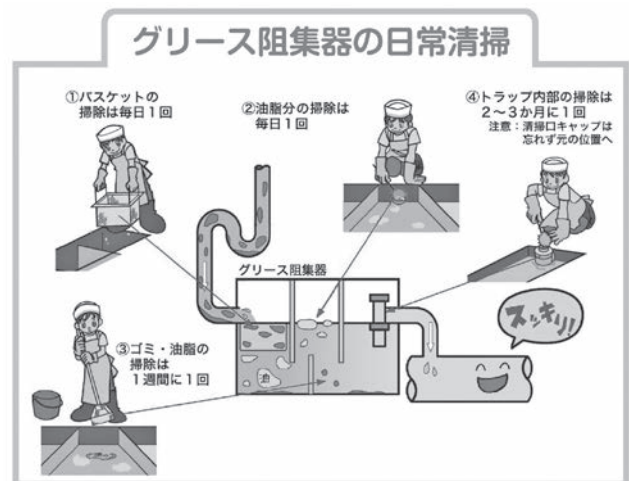
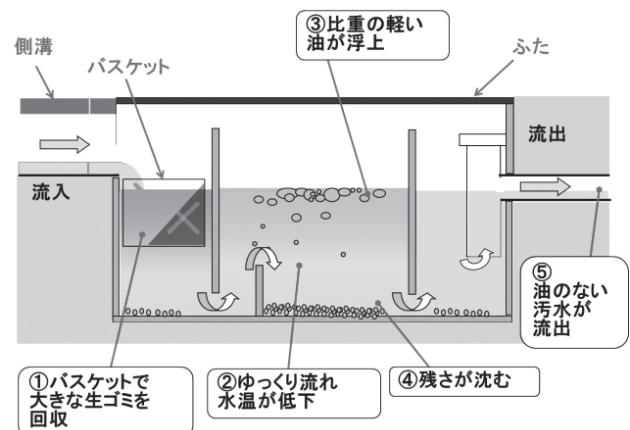
- ① 「日本阻集器工業会」の認定品を選びましょう。
- ② ばっ気装置等の後付け機器を設置しないでください。
- ③ グリースを分解して排水として流すタイプの油脂処理剤等は使用しないでください。

### ◆詳細リーフレット

詳しい内容については、東京都下水道局ホームページをご覧ください。

〈URL〉[https://www.gesui.metro.tokyo.lg.jp/living/a6/oil/food\\_onegai/index.html](https://www.gesui.metro.tokyo.lg.jp/living/a6/oil/food_onegai/index.html)

〈二次元コード〉



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(10)」

坂本廣身法律事務所

弁護士：松岡正高

同：安本 樹

## ■ 1. 総論

今回、個人情報保護法の解説の最終回として、個人情報取扱事業者が遵守すべき事項、(5)本人から個人情報の開示を求められた際に遵守すべき事項、について解説する。

## ■ 2. 個人情報取扱事業者へ情報開示

個人情報保護法第33条第1項は、「本人は、個人情報取扱事業者に対し、当該本人が識別される保有個人データの電磁的記録の提供による方法その他の個人情報保護委員会規則で定める方法による開示を請求することができる」旨定め、本人または法定代理人であれば、個人情報取扱事業者へ情報開示を求めることができる。

同条第2項本文は、「個人情報取扱事業者は、前項の規定による請求を受けたときは、本人に対し、同項の規定により当該本人が請求した方法(当該方法による開示に多額の費用を要する場合その他の当該方法による開示が困難である場合においては、書面の交付による方法)により、遅滞なく、当該保有個人データを開示しなければならない」旨定め、個人情報取扱事業者は、本人(または代理人)から開示請求があった場合には、以下の例外の場合を除き、開示しなければならない。

### (例外)

- ①本人または第三者の生命、身体、財産その他の権利利益を害するおそれがある場合
- ②当該個人情報取扱事業者の業務の適正な実施に著しい支障を及ぼすおそれがある場合
- ③他の法令に違反することとなる場合

## ■ 3. 開示は書面以外にも対応が必要

個人情報取扱事業者は、法改正以前には書面にて開示をすれば足りることとなっていたが、改正により、本人が指定する方法での開示が必要となり、電磁的記録での開示を本人が希望した場合には、その方法による開示が困難である場合を除き、それに従う必要がある(上記法第33条第1項)。

PDFデータやWordファイルのダウンロードやそれらの電子メールでの送付、CD-ROMの送付など、さまざまな方法を指定されることが考えられるので、どのような方法であれば対応できるかを検討しておくことも有用と考えられる。

## ■ 4. データの訂正と利用停止

また、本人は、「個人情報取扱事業者に対し、当該本人が識別される保有個人データの内容が事実でないときは、当該保有個人データの内容の訂正、追加又は削除(以下この条において「訂正等」という。)を請求することができる」(法第34条第1

項)、本人は「個人情報取扱事業者に対し、当該本人が識別される保有個人データが第十八条若しくは第十九条の規定に違反して取り扱われているとき、又は第二十条の規定に違反して取得されたものであるときは、当該保有個人データの利用の停止又は消去(以下この条において「利用停止等」という。)を請求すること」ができる(法第35条第2項)。

よって、個人情報取扱事業者は、本人からの訂正、利用停止等の請求があった場合に、これに法令に従って対応しなければならない。

法改正前までは、個人情報取扱事業者が利用停止等の義務を負うのは、不正取得などの場合に限定されていたが、法改正により、事業者が個人データを利用する必要がなくなった場合、重大な漏洩事案が発生した場合、本人の権利または正当な利益が害されるおそれがある場合などに拡大されている。

## ■ 5. 結語

なお、個人情報取扱事業者は、開示、訂正、利用

停止等(以下「開示等」という)の請求を受け付けるための手続きを定めることができ、その場合には、本人は所定の方法に従わなければならない(法第37条第1項)。

そこで、開示等請求のための様式(書類等)や提出先を社内で定めておくことは、開示等請求への対応を的確に行う上で効果的と言えるだろう。

さらに、開示請求にあっては、合理的な範囲内で手数料を徴収することが認められている。この点についても、社内での取り扱いがどのようになっているか、手続き面を含め、確認を要すると考える。



### 【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

だーれかさんがみーつけた。田安の秋、インフレの秋、ちいさい秋、みつけた。

# 部外者がくる!!



## 第41回：コネクテッドロボティクス(株)

本日は  
東京農工大学  
小金井キャンパスに  
やってまいりました!!

今回の取材先  
**コネクテッド  
ロボティクス(株)**

さんは、何を隠そう  
この学内にいるんですー!!

いわゆる  
**産学連携**  
ですね

大学の先生と  
共同研究をしたり  
学生インターンに  
来てもらったりも  
してます

2014年創業で  
現在メンバーは  
約35名

厨房機器というより  
どちらかと言うと  
ロボットの会社で…



広報担当 **田口さん**  
ボランティアとして参加した後  
2022年の1月に正式に入社。  
趣味はマラソンと茶道。



知ってます!!  
**ロボットアーム**で  
有名なんですよ!!

いえ、弊社は  
ロボット自体は  
作ってません

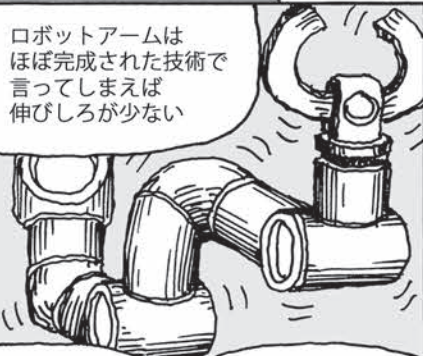
ロボットアームは  
ほぼ完成された技術で  
言ってしまうと  
伸びしろが少ない

うちの仕事は  
用途に適した  
ロボットを仕入れて  
カスタマイズし  
動き方を教えて  
一つのパッケージに  
仕上げることです

なるほど～



えっ…!!!



一方で  
我々の専門は  
**AI (人工知能)**  
と**制御**

ロボットを  
作るのではなく  
**「どう動かすか」**  
が強みなんです

近いうちに  
ショールームを  
作りたいと  
思ってるん  
ですけど…

今ラボに置いてある  
子たちでよければ  
ご覧になります?



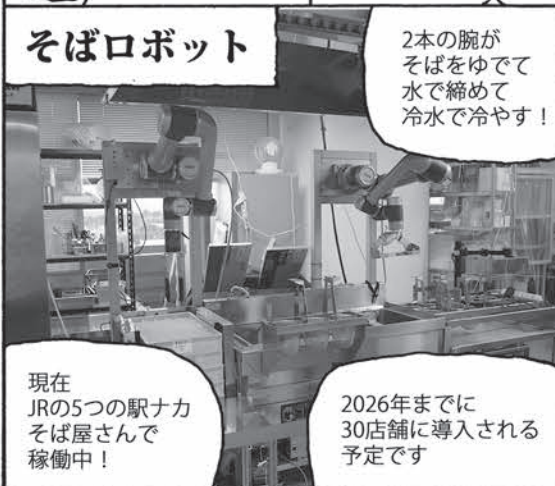
ぜひぜひ!!

### そばロボット

2本の腕が  
そばをゆでて  
水で締めて  
冷水で冷やす!

でも、駅そばの厨房って  
すっごく狭そうですよね  
店員さんと  
ぶつかったりは…?

触れたら止まったり  
近づくと動きが遅くなる  
**安全装置**が  
組み込まれてます



現在  
JRの5つの駅ナカ  
そば屋さんで  
稼働中!

2026年までに  
30店舗に導入される  
予定です



この子は  
**協働ロボット**と言って  
人間と一緒に働けるよう  
設計されてるんです



**ロボット三原則**  
by アシモフ  
第1条  
ロボットは人間の  
危害を与えては  
ならない

おおっ!!  
**ロボット三原則!!**

【取材・マンガ にしかわたく】

好きなロボットはR2-D2とアナライザー、好きな人間は渡辺直美。

### ソフトクリームロボット

ひんやり甘いソフトクリーム  
おいしいよ〜♪

この子も  
今うちの  
推しロボット  
なんです

うわー!!  
ちゃんと  
巻けてる♪

ソフトクリームサーバーが  
すでにあるお店にも  
後付・非破壊で導入が可能

種類は  
イヌ型の  
「レイタ」に

ウシ型の  
「レイモ」

あとは  
恐竜型の  
「レイウス」

最近  
幅広い  
レイアウトに  
対応できる  
量産モデルを  
新発売しました

テーマパークを  
想定して  
作ったんですけど  
なぜかこの子だけ  
あまり売れなくて…

そりゃ  
怖いから  
でしょ!!

---

### 盛付 ロボット

トーマス  
今日の  
食材は?

筑前煮  
だよ  
カオリ

うちは  
ニックネームで  
呼び合うのが  
決まりなんです

ほら  
ホームページの  
社員紹介にも  
あだ名しか  
書いてない

物菓の重さを  
測りながら  
容器に盛っていく  
食品工場用の  
ロボットです

コンビニや  
スーパーで売ってる  
お惣菜っすね!

めっちゃ  
渋いおかず  
キター!!

そんな会社  
あるんだー!!

---

子供の頃  
祖父母が**食堂**を  
やってたんです

両親が共働きだったので  
学校が終わると店へ行って  
ご飯を食べたりしてました

大学ではロボットコントロールを  
学んだんですが、どうしても飲食業に  
興味があって、某外食チェーンに就職

代表取締役 **沢登さん**  
温泉巡りがライフワーク。  
会社の経営会議は温泉地で  
開かれることが多いらしい…。

騒がしいけど  
なんだか不思議に  
居心地がよかった

だけど  
1年間働いてみて  
本当に大変な  
仕事だなと…

労働時間の長さ  
スタッフの採用  
トレーニングなど  
苦労が絶えなかった

---

「コネクテッドロボティクス」とは  
【食産業】と【ロボット工学】を  
つなげるという意味なんです

ロボットの力で  
人手不足や  
つらい労働を解消し  
働く人たちは  
よりクリエイティブな  
仕事に時間を  
使ってもらおう—

それが  
我々が成し遂げたい  
未来の姿です

ちなみに最寄りの  
東小金井駅内の  
「そばいち」にも  
そばロボットが導入  
されているんですよ

お兄さん  
かけそば1つ!

おっ  
来た来た♪

ギギ

そんな  
ロボット  
ちゃう!!

Essay



# 映画の見どころ・台所

## 第100回 『チャップリンの殺人狂時代』

(1947年：アメリカ)

映画史・  
食文化研究家  
斉田育秀



### 老境のチャップリンが 悪魔と天使の顔を見せる台所

喜劇の王様“チャールズ・チャップリン”が、『独裁者』(1940年)に続いて撮った作品である。『独裁者』はチャップリンがヒトラーに対する怒りを全編にみなぎらせ、体を張った傑作であった。ヒトラーが勝てば、チャップリンは抹殺されたはずである。『独裁者』から7年、第2次世界大戦が終了して2年、彼の挑んだテーマはいわゆる“青髭(結婚した妻を次々と殺す男)”の物語であった。“連続殺人の喜劇”に、彼は何を託そうとしたのだろうか？

チャップリンが本作を撮ったきっかけは、彼の家を訪ねてきたオーソン・ウェルズ(『市民ケーン』：1941年)の、「フランスの“連続妻殺し”の犯人アンリ・デジレ・ランドリュウの生涯を、チャップリン主演でドキュメンタリー風に再構成し映画化したい」という提案だった。これがヒントで喜劇を思いついた彼は、まだ脚本に着手していないことを確認。出演を断り、後々揉めないようにウェルズに5,000ドルを支払い、原案者として彼の名をクレジットし、本作を完成させた。しかし後にウェルズが自作と放言、チャップリンは激怒した。

主人公の名はアンリ・ヴェルドゥ(チャールズ・チャップリン)。30年間真面目に銀行勤めをしたが、大恐慌で解雇された。そこで小金持ちの中年女性と次々に結婚。14人もの女性を殺害しその財産を奪う、“結婚詐欺と連続殺人”をビジネスとした男の話である。

舞台は北フランス。ワイン商の家では、娘のテルマがヴァルネイという男と結婚したが消息知れず、大混乱の最中であった。写真の相手はベレー帽にブルーズ(画家が着る上っ張り)、口髭を付けた、妙にキザで“すっとんきょう”な顔をした男である。場面は一転！ 写真の男が庭でバラを摘んでいる。彼は思わず毛虫を踏みそうになり、優しく葉っぱに戻す。横では焼却炉の煙がモ〜クモク。そう！ テルマが焼かれているのだ。“優しさ”と“残虐さ”という、相反するものが同居する、実に皮肉で見事な「ブラックユーモア場面」である。

ここで思い出すのが、8人の女性を強姦し、殺し、埋めた「大久保清事件」である。彼はマツダのファミリア・ロータリークーペに乗り、ベレー帽をかぶりムシカ(ロシアの衣服)を着て、画家のように振る舞い、女性を誘ったらしい。「死体がなければ犯罪は成立しない」ところまで、本作とそっくりである。彼はこの映画を観てインスピレーションを得たのだろうか？

続いて、チャップリンはテルマの預金6万フランを手に入れ、株に投資する。札を数える彼の見事な手捌きは必見ものである。さらに家を売りに出し、客のグロネー夫人(イソベル・エルソム)に言い寄り、拒否される。彼の本拠地はパリのヴェルドゥ家具店で、株の損失で金が必要になると、リディアという女性のもとに帰る。技師を装う彼は彼女を殺害し、翌朝、厨房で二人分の食器をセッティング。思わず一人分をしまい込むのには、笑ってしまう。そして本妻(メイディ・コレル)と息子がいる本宅に帰る。品の良い妻は、車椅子生活である。

極めつけは、アナベラ(マーサ・レイ)という大声の品性に欠ける金持ちオバさんで、彼はここではボヌールという名の船長である。妙な色気ムンムンのオバさんは、彼にベツリと惚れ込んでいる。ところが彼女は運強く、変な所はしっかり者で、以後、彼女を殺そうとするチャップリンとの絶妙なやり取りが、観客を大いに笑わせ楽しませてくれる。

ではここで、<sup>キッチン</sup>厨房から映画を観てみよう。彼が一人で住む、家具店のキッチンがメインとなる。ここでは「毒薬」が調合され、「毒入りワイン」が作られる。薬品・天秤ばかり・ピーカー?・漏斗と彼の手つきは手慣れたものだ。「毒入りワインと連続殺人」は、老姉妹が身寄りのない老人たちを善意で“安らかに眠らせる”、フランク・キャプラの名作喜劇『毒薬と老嬢』(1944年：舞台版1939年)があり、同様の喜劇は既に存在している。

またここは、雨の降りしきる夜に、彼が一人の若い娘(マリリン・ナッシュ)と出会い連れ帰って、空腹の彼女にスクランブルエッグとトーストを作り、さらにお金をあげる場所でもある。彼女を試験台に毒入りワインの効果を見るはずが、“逆転!”。彼が一瞬! 常識人に戻る場所にもなっている。

さて、チャップリンは約3年の歳月をかけ、本作の脚本を執筆、2ヵ月余で撮影し公開するが、アメリカでは大不評だった。しかし欧州では概ね好評という結果で、この評価の分かれる所が、映画史的には興味深い。ちなみに本作はアカデミー賞の脚本部門にノミネートされ、1952年に公開された日本ではキネ旬ベスト・テンの外国映画第1位となっている。確かに従来のチャップリンを期待すると笑いも情感も少々「ハズレ!」だが、見直すたびにその完成度に舌を巻く。また、アメリカで1970年代に入り再評価されたのは、納得が行く話だ。

本作のチャップリンはよれよれモーニング服や泥靴を脱ぎ捨て、まったく逆の、一部のスキもない完璧なフランス紳士である。そう! これは彼がそのスタイルを模倣したフランスの偉大な喜劇人“マックス・ランデル”そのもので、彼は対極にあるもう一人の自分を演じたわけだ。映画は全体に乾いたシニカル(冷笑的)な話で、この高度な「皮肉」をじっくりと味わい笑えるのは、アメリカよりヨーロッパや日本の方が得意なのかもしれない。

さて、チャップリンは1年以上の別居の後、1942年6月にポーレット・ゴダードと正式に別れたが、1941年の夏ごろ知り合ったジョーン・バリーという女性にストーカー行為をされ、彼の子供を妊娠したと裁判を起こされる

(血液型検査で無実)。さらに理不尽な裁判を再度起こされたり、彼のソヴィエトを擁護する演説と相まって、本作の評価には負の影響が終始付きまとった。この間、彼を精神的に支えたのは、1942年10月に出会い、翌年の6月15日に結婚した妻ウーナ・オニールである。美人で聡明で控えめな彼女は、アメリカ演劇界の重鎮ユージン・オニールの娘で、当時チャップリンを崇拜する18歳の若妻であった。

裁判時に彼が言う「世界は大量殺人を奨励している。大量破壊兵器を作るのは大量殺人のためだ。罪のない女性や子どもを吹き飛ばす。大量殺人においては私は素人だ」。また独房で言う「一人殺せば悪党、100万人殺せば英雄。数が罪を正当化する」という場面で、映画は頂点に達する。「大量破壊兵器」とは当時のアメリカでは露骨に言えないが、「原爆」かも知れない。世界中の有名人と気軽に会え、日本が大好きで(4回来日)、ソヴィエトの名監督エイゼンシュテインと強い友情関係にあった彼にとり、敵国日本も共産主義も「平和主義」の立場からは、すべてを凌駕した位置付けなのだ! 大戦後2年目の映画は、今の世界を見事に予見しかつ喝破していた。

映画は“模倣の芸術”である。本作にも『毒薬と老嬢』(毒入りワイン、連続殺人、喜劇)、『街の灯』(お金の手渡し)、『アメリカの悲劇』(湖のボート：原作者のライターと脚本化[結果没]したエイゼンシュテインはチャップリンの親しい友)、『黙示録の四騎士』(タンゴ、反戦)などを感じる場面があり、興味深い。ところで本作でも観られるように、毒を飲んだらすぐ医者と呼ぶことだ。何しろ「ドクトル(毒摂るいや毒取る)」というくらいだからね。え! 100回目にしては洒落がお粗末? そこはご容赦! ご容赦! である。

## 『チャップリンの殺人狂時代』



監督・脚本・音楽・出演：チャールズ・チャップリン  
原案：オーソン・ウェルズ  
撮影：ローランド・トザロー、クルト・ワーラン  
出演：マーサ・レイ、インベル・エルサム、マリリン・ナッシュ、メイディ・コレル、アリソン・ロダン、チャールズ・エヴァンズ

価格：Blu-ray 3,850円(税込)  
発売・販売元：KADOKAWA

© Roy Export S.A.S. All Rights Reserved.

小倉朋子の

# 食・心・美



(株)トータルフード代表  
食の総合コンサルタント

小倉 朋子

## 第64回

### 飲むスイーツが人気のワケ

前回、流行りの「飲むスイーツ」について書きました。ブレイクしたタピオカミルクティーだけでなく、ショートケーキ、ティラミスなどの洋菓子から、わらび餅などの和菓子にも広がっています。食べるものを飲みものへ。「飲む」スイーツ市場が広がっているのは、何故なのでしょうか。

フォークや黒文字を使って刺して口に運んだお菓子を「飲む」または「スプーンですくう」ものに変えるためには、縦長の形状にしなくてはなりません。いえいえ、むしろ“縦長にするために”飲む形状になったとも言えるのです。

例えばショートケーキの場合、フォークを使うとお皿が必要になります。ケーキ周りのセロハンもはがさなくてはなりません。フォークで刺しながら食べ進めるうちに、ポロポロとスポンジの屑が落ちることもあるでしょう。いずれにしても両手が必要です。ですが、縦長カップにすれば、そういった“不便”が一気に解消されます。カップを片手で持って、もう片方の手では「スマホ」を持ったままいられます。これはスマホ世代にとって、かなりの優位性です。

タピオカミルクティーがブレイクした背景には、容器カップの幅、高さ、形状も大いに関係があると感じています。カップを持ったままスマホで撮影した際に、全体がすっぽり画像内に収まる形状なのです。さらに、自撮りもできる大きさと言えます。自分の顔とカップが1枚の画像に収まることは、女子にとって大事なようです。さらに適度な太さがあるので、持ちやすいし、女性の指のネイルが良い感じに見せられます。

Z世代には、「ばえ(映え)ないものは興味がない」という人が少なくありません。興味がないのですから、当然ですが食べる気もしないのだそうです。「おいしいで

すよ」と言っても「食べてみる」ことをしようとしません。でも、いったん食べると「おいしい！」と言うので、食べず嫌いなことが多いです。食オタクな私にとって、これは大きな機会損失だ！と思うのですが。

食べるのに面倒な食べ物も手をつけません。そのため、果物離れが深刻です。洗って皮をむいて、種も気にして、皮や種は生ごみになるし……。その工程を経てまで食べる意味は見出しにくいのです。温州みかんの外皮をむくのも面倒という声は、よく耳にします。

さらに、かむことも苦手な人もいます。邪馬台国の卑弥呼がいた時代に比べて、現代はかむ回数が60分の1に減少しているという新聞記事を以前読んだことがあります。ゴボウや木の実、メザシといった硬いものを好まなくなった現代人は、顎が退化しているとも言われています。「生ドーナツ」が最近人気ですが、これも固体ですがほとんどかまなくてもよい食感です。

ざっと挙げた食の傾向から見ても、スイーツの「飲む化」は必然かもしれません。ですが「飲む」ばかりでは、やはりつまらないでしょう。コンビニ系アイスクリームは、吸うタイプからガリガリと氷を食べるタイプのものまで、さまざまな食感の商品がロングランで共存しています。このようにスイーツ全体においても「飲むスイーツ」は一つのカテゴリーとして継続するでしょうが、幸福物質は、かんで唾液を出すことによって脳に得られるので、単に喉越しで味わうだけだと出にくいと言いますし、食べるものをゆっくりと味わうこと、一つ一つの食感や五感を通した味わいを忘れないようにしたいと感じます。両手を使い、テーブルと椅子でしっかり整えて食べる「美」も失いたくありません。



# 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、実際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

業務用厨房関係法令集  
2021年版

一般社団法人 日本厨房工業会

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

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

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

# 今から始める企業のための SDGs実践講座

## 第7回 私たちのSDGsを作る(その5) —「行動計画」と「運用」—

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

前4回にわたり「私たちのSDGsを作る」として、SDGsの「型」に沿って検討してきましたが、今回はその最後です。⑤「行動計画」と⑥「運用」について考えていきます。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」、前回掲載の図①②③を参照しますので、お手元にご用意ください。

### 「行動計画」

前回「規範的目的」と「経済的目的」の両方を実現するために、(当面の)目標年限である2030年までに達成すべきこととして「目標」を設定しました。次は、それら「目標」の達成のために、何をどのように取り組むべきかを「行動計画」として決定します。

具体的には、当号発行時点(2022年10月)から約7年の期間について、「目標」を達成するために必要な経営要素とその運用方法(例えば5W2H)を決定していただくこととなります。

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経営機会を獲得することを目的とするものですので、SDGsに関わる「行動計画」も本来業務との統合運用が基本となります。

難しく感じるかもしれませんが、企業さまには中期経営計画や年度活動計画等、事業推進や目標管理に関わる何らかの仕組みがあるはずですので、これらの活動に、

SDGsに関する「目標」達成のための項目を追加していただくだけで十分です。

この「行動計画」の策定に際しては、活動に関わり得る全従業員の参加を推奨します。特に②組織戦略(内部)、③組織戦略(外部)は、社員が働く職場や地域社会の将来に貢献するための活動ですので、パートやアルバイト等も含めた一般従業員の積極的な参画が望まれます(連載第5回参照)。

#### ●「行動計画」の節目管理・進捗管理

2030年とさらにその先に向けた中長期の活動を進めるのですから、その途中段階での節目管理や進捗管理は当然必要です。

新商品の開発等の活動であればプロジェクト管理、組織や業務の改善等に関する活動であればPDCA(Plan-Do-Check-Action)サイクルによる目標管理の手法が一般的でしょう。

節目管理や進捗管理についても、貴社の仕組みに組み込んでいただければ問題ありません。

#### ●バックカスティング(Backcasting)

前回の連載第6回で「目標」を決定しましたが、この連載では「行動計画」に先立って「目標」を決定する手法を採用しています。

したがって、「行動計画」における節目管理・進捗管理

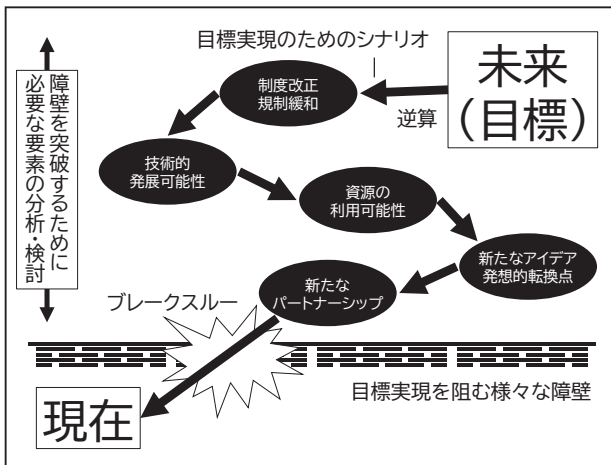


図1 目標実現のためのシナリオ

においては、マイルストーンや期末など節目となる評価時点での達成度合い(見込み)を、新商品の発売や2030年から逆算して決定していただくことになります。

このような手法を「バックキャストिंग」と言います。SDGsに関して頻出する用語ですので聞いたことがある方も多いと思いますが、企業さまによっては違和感のある手法かもしれません。

このバックキャストिंगは、“あるべき未来の姿を実現するために何が必要か?”を追求するための手法で、現在の知見では達成困難な目標を実現するために有効な手法とされています。より正確には、未来からの単なる逆算ではなく、目標達成を阻む制約事由や将来の新技術の利用可能性等を検討・分析して、目標達成に至るまでのポジティブなシナリオを決定するための手法(図1参照)ですが、本連載ではシナリオ構築までは考慮せず、先に「目標」を決定するというスタイルのみを採用しています(なお、現在を起点として、従来の知見に基づく行動の継続により目標達成を目指す手法を「フォアキャストिंग(Forecasting)」と呼びます)。

現実的なものの方として、多くの企業さまにとってのSDGsがビジネスの大変革を意図するものではなく、その取り組みの目的・目標が既存のビジネスの延長線上にあることがその理由ですが、だからと言って、「バックキャストिंग」の考え方が不要かと言えば、決してそうではありません。

### ●「行動計画」の評価と説明責任

SDGsの取り組みは、現在だけではなく、2030年とそれ以降の企業のあり方が問われることになります。そのため、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約束するものとして「規範的目的」を決定するとお伝えしました(連載第5回参照)。

したがって、その目的実現の途中段階である「目標」の進捗状況や達成状況は、利害関係者への説明責任に含まれ得るものとなります。

現実的な例として、クラウドファンディングで社会貢献型製品/サービスの開発資金を調達するようなケースを思い浮かべていただくと分かりやすいかと思いますが、商品/サービスの発売という目的・目標を掲げて資金を調達したにもかかわらず、その資金の用途や開発状況を出資者に伝えないということは、通常のビジネスではあり得ません。

本連載では、自社のSDGsの取り組みを利害関係者に評価してもらうための仕組みや仕掛けも考える必要があるとお伝えしてきました。この評価の「物差し」となるものが「SDGs方針」と「規範的目的」ですが(連載第5回参照)、その「物差し」を使って、自社のSDGsの取り組みがどこまで進んでいるかを測定して、利害関係者に情報提供できるようにしなければなりません。

### ●評価指標(結果指標と活動指標)

その「物差し」の目盛りとなるものが、個々の「目標」の達成状況を示すための評価指標になります。ここではその評価指標として、以下の2種類を考えてください。

#### 【指標①】結果指標

この指標は、設定した最終的な「目標」に対して、ある時点でどこまで達成できているかについて評価するために設定します。

「いつまでに」「何を」「どこまで実施する」という計画に対して、進捗が順調か否かを判断できる項目を検討してください。

#### 【指標②】活動指標

「目標」達成に向けて、「行動計画」で定めた個々の活動が適切、有効に実施されているかについて評価するために設定します。

指標①で示される結果について、組織として「行動計画」通りに取り組みを行っていたのか、「行動計画」自体が適切であったか等を判断できる項目を検討してください。

指標①②共に、外部から見た理解のしやすさを考慮すると、(できる限り)客観的・定量的な項目を設定することが望めます。

図②に、本連載での筆者の目標例に対応する指標①②の例を作成しましたので、参考にしてください。

※指標①はKGI(Key Goal Indicators：重要目標達成指標)、指標②はKPI(Key Performance Indicators：重要業績評価指標)と同様の理解で問題ありませんが、必ずしもこれらの手法に限定するものではありません。

※検討シートの⑤欄には、各目標についての指標や貴社の「行動計画」に関わる特記事項等を記載してください。

## 「運用」

「行動計画」まで決定したら、実際に各社さまで活動を進めていただくこととなりますが、SDGsならではの注意点を説明しておきます。

### ●社会情勢や経済情勢の影響をモロに受ける

2030年に向けた「行動計画」を決定したその後すぐに、計画そのものを否定するような書き方になってしまいますが、SDGsの取り組みはその時々々の社会情勢に合わせた柔軟な対応が必要になります。

一つの例として、当号発行時点の現状から新型コロナ禍やウクライナ情勢等に起因するエネルギー・食料等の各産業分野への影響を考えてみましょう。

石炭火力発電の再拡大/原子力発電所の再稼働、肥料/食糧価格の高騰、安全保障体制の見直し等の諸問題は、SDGsやサステナビリティに関わる言説が、社会環境や経済環境の変化の影響を受けやすい不確かなものであることを示しています。

SDGsやサステナビリティという概念は、従来の価値観や社会構造に大きな変革を迫るものです。そのため、平和や公平を目指す理念と共に、世界各国政府や産業界の激しい駆け引きや対立構造を生じさせ得る政治的・経済的な側面を有しています(連載第1回参照)。

世界の大きな流れとしてのSDGs、サステナビリティ、脱炭素等の方向性そのものはもはや変わりようがないと考えられますが、その道程や進む速度は、時々々の情勢により大きく変わり得ることを理解しておかなければなりません。

「目標」と評価指標の例			
目標		指標	
商品サービス戦略	自社製造全製品について「トップランナー基準」をクリアする	結果指標	トップランナー基準をクリアした製品の割合
		活動指標	新製品開発案件ごとの進捗率/マイルストーン遅延件数
	2030年度に既存顧客の設備リプレイス販売件数を、2022年度比で30%upする	結果指標	2022年度比での販売件数増加率
		活動指標	営業提案件数/WEBサイトPV数/見積書提出枚数/受注件数
組織戦略(内部)	労働関係法令の遵守率100%、労災0件、メンタル疾患0件	結果指標	労働関係法令違反件数 労災/メンタル発生疾患発生件数
		活動指標	コンプライアンス監査/リスクアセスメント/メンタルチェックの実施率(計画対比)
	福利厚生制度の充実及び資金運動型従業員評価制度の導入による従業員満足度の確保(点数平均4.0point以上を継続)	結果指標	従業員アンケート結果の平均点数
		活動指標	各制度導入計画の進捗率
	顧客及び地域と連携したBCPを確立し継続的に運用する	結果指標	顧客BCP評価Aランク獲得 地域防災訓練参加継続(毎年)
		活動指標	BCP導入計画の進捗率 自社訓練実施率(計画対比)
組織戦略(外部)	外国籍住民・ひとり親家庭等の支援活動を、継続的に援助する	結果指標	活動支援実績(支援額/対象件数)
		活動指標	行政機関・支援団体とのミーティング実施回数/参加率
	小中学校の社会科教育に継続的に協力する	結果指標	職場体験受入件数/人数(延べ)
		活動指標	職場体験受入継続(毎年)
	地域祭礼・イベントを、継続的に協賛する	結果指標	地域祭礼協賛(毎年)、イベント協賛件数(延べ)
		活動指標	各イベントの協賛継続(毎年)
多様な背景を持つ従業員受け入れのための社内施策を完備する(文書の多言語化・テレワーク導入・管理規程の整備等)	結果指標	障がい者法定雇用率遵守 外国籍従業員採用人数(延べ)	
	活動指標	各施策の進捗率	

図2 「目標」と評価指標の例

### ●「行動計画」の修正も当然にアリ

したがって、「行動計画」を立て、計画通りに運用していたとしても、自社ではコントロールできないことが必ず出てきます。

前述のエネルギー事情に関連して、SDGsの取り組みとして二酸化炭素削減を「規範的目的」に設定し、再生可能エネルギーの活用に関する「目標」を立て、「行動計画」に基づいて新電力への切り替えを行ったケースを例に考えてみましょう。

昨年(2021年)中頃までのエネルギー事情においては、SDGsの観点でも調達コストの観点でも非常に有効な戦略であったと考えられますが、現在(2022年10月)では、新電力の事業撤退や料金改定に伴う非常に大きなリスクを抱え得る状況となっています。

SDGsの取り組みも大切ではありますが、企業人の立場からは、経営を危機にさらしてまでも進めるべきではありません。想定外のリスクの発生が考えられる場合は、速

やかに「行動計画」や、2030年の「目標」そのものの修正を検討してください。

企業のSDGs活動の原資は、(ほとんどの場合)自社の事業活動が生み出す利益にほかなりません。

企業のリソースを活用して社会全体におけるSDGsやサステナビリティを推進するためには、SDGs実装型経営によるリスクと機会の管理と、より効果的な活動推進が望まれるのです。

### ●利害関係者を納得させるには?

とはいえ、「行動計画」や「目標」の修正には、利害関係者を納得させるだけの説得力を持つ根拠が必要になり

ます。その根拠となるのが前述の評価指標であり、それらを用いた内外のコミュニケーションが非常に重要な要素となってきます。

今回は、このSDGsに関するコミュニケーションを中心に説明します。

#### 筆者プロフィール:

IRIS Research & Service / アイリス行政書士事務所代表  
自動車関連企業等にて安全環境専門職を経験後独立。中小企業を中心に安全環境活動・行政手続等の支援を行う。

また、ISO 審査員として中小企業から上場企業までの審査を担当している。SDGs 関連では「SDGs 実装経営コンサルタント」としてセミナー・企業支援を軸に活動中。著書「ものづくり中小企業のためのSDGs入門」。

■Web サイト <https://irism.jp>

### 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⑦

- 自社の「行動計画」を策定し、効果的な評価指標を考えてみましょう。
- 自社のSDGsの取り組みのリスクとなり得る外部環境の変化を想定してみましょう。

### 【17の目標：取り組み方のヒント⑦】

#### 企業による教育支援活動とSDGs

お子さまのいる方はよくご存じかと思いますが、教育機関の別を問わず、SDGsに関する教育が盛んに行われるようになってきました。

国連の教育関連活動と言うと、開発途上国の初等教育や女性教育に関わるイメージが強いですが、SDGsの目標④「質の高い教育をみんなに」は、成年も含む幅広い層に対するさまざまな教育活動の充実を図るための目標となっています。

例えばターゲット4.3、4.4、4.5では、技術教育や職業教育に言及しており、教育機関以外の取り組みも当然に期待されていますので、企業における従業員や就業希望者等に対する職業教育もSDGsの取り組みの対象になり得ます。

目標①「貧困を無くそう」や、目標⑧「働きがいも経済成長も」に関わる取り組みも教育支援活動となり得ますので、広い視野でSDGsの一環としての教育支援活動を考えてみましょう。

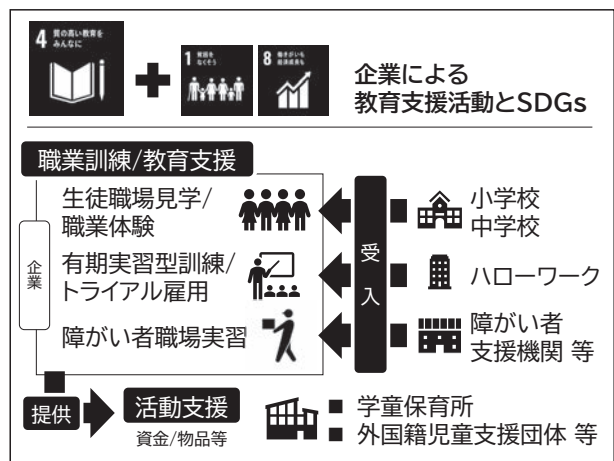


図3 企業による教育支援活動とSDGs

# 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.9 会社員の小遣い調査から見るランチと飲酒事情

### 1.はじめに

外食の支出は、家庭からの支出、法人からの支出(いわゆる接待費)、そして小遣いからの支出がある。

家庭からの支出は家計調査から把握でき、法人の支出は、国税庁の「税務統計から見た法人企業の実態」である程度把握できる。問題は小遣いからの支出である。小遣い額は家計調査で把握できるが、小遣いからどれくらい外食に支出したかが分からない。

そうすると今回のような実態調査から推測するしかないものであり、貴重な資料となる。

今回は、新生銀行が調査した「2022年会社員のお小遣い調査」から、会社員の小遣い額、ランチ代、飲酒代について見ていくことにする。

まず、今回の実態調査の概要は、以下の通りである。

調査時期：2022年4月11日～4月18日  
調査方法：インターネットによる全国調査  
対象者：会社員(正社員、契約社員、派遣社員)  
パート・アルバイト  
サンプル数：合計2,712名  
会社員2,094名(男性1,252名、女性845名)  
パート・アルバイト618名(男性306名、女性312名)

### 2. 会社員の小遣い額

新生銀行の「2022年会社員のお小遣い調査」によると、2022年男性会社員の小遣いは、前年が3万8,710円であったが、2022年は3万8,642円となり、前年より0.2%、金額で68円、それぞれ減少している。

女性会社員の小遣いは、前年より3.3%、金額で1,120円、それぞれ減少し3万3,278円となり、最近では2019年(3万3,269円)に次ぐ低さとなっている。

男性会社員の小遣いを2014年から時系列で見ると、隔年ごとに増加減少を繰り返しており、ここ2年間は連続して減少している。また、新型コロナパンデミックの2019年には前年より7.3%の増加と、最も増加率が高くなっている。

女性会社員の小遣いを時系列で見ると、2015年(対前年増減率6.1%減)、2016年(同2.8%減)、2019年(同4.5%減)、2022年(同3.3%減)で減少している。

2014年からの平均小遣い額は、男性会社員で3万8,430円であり、女性会社員では3万4,254円となり、男性の方が4,176円多くなっている。

単位：円

	男性会社員	増減率 (%)	女性会社員	増減率 (%)
2014年	39,572	—	36,712	—
2015年	37,642	▲4.9	34,468	▲6.1
2016年	37,873	0.6	33,502	▲2.8
2017年	37,428	▲1.2	33,951	1.3
2018年	39,836	6.4	34,854	2.7
2019年	36,747	▲7.8	33,269	▲4.5
2020年	39,419	7.3	33,854	1.8
2021年	38,710	▲1.8	34,398	1.6
2022年	38,642	▲0.2	33,278	▲3.3

図1 男女別、会社員の平均小遣額の推移  
資料：新生銀行「2022年会社員のお小遣い調査」  
調査時期：2022年4月11日～18日  
調査エリア：全国  
サンプル数：会社員2,094名(男性1,252名、女性845名)  
パート・アルバイト618名(男性306名、女性312名)

### 3. 会社員のランチ事情

2022年の会社員のランチの支出金額を見ると、男性会社員では623円で、前年より4.0%、金額で26円、それぞれ減少した。女性会社員では、656円で前年より11.2%、金額で66円、それぞれ増加している。女性会社員の方が、男性会社員より33円高くなっている。

男性会社員のランチ支出額を時系列で見ると、ランチ代が最も高い年は2021年で、前年より10.9%増加し649円で、次いで、2022年の623円、2015年の601円の順となっている。女性会社員では、2016年の674円が最も高く、前年よりも1.2%増加し、次いで2015年の666円、2022年の656円となっている。

### 4. 会社員の飲酒事情

2022年の男性会社員の1回当たりの飲酒の支払い金額は、外での飲酒では5,395円、自宅での飲酒では2,817円となっており、自宅での飲酒の方が2,578円低くなっている。

女性会社員の1回当たり飲酒支払い金額は、外での飲酒では4,464円、自宅での飲酒が1,948円となっており、自宅での飲酒の方が、2,516円低くなっている。

また、男女の飲酒代を見ると、外での飲酒では男性の方が931円高くなっており、自宅での飲酒では、男性の方が869円高くなっている。

年代別に見ると、男性会社員の外での飲酒では、40代が5,917円と最も高く、次いで、30代の5,672円、20代の5,060円、50代の4,991円の順となっている。

自宅での飲酒では、30代が3,050円と最も高く、次いで20代の2,996円、40代の2,896円、50代の2,371円であった。

女性会社員の外での飲酒では、20代が5,460円で最も高く、次いで40代の4,784円、30代の3,756円、50代の3,297円の順となっている。

自宅の飲酒では、20代が2,287円で最も高く、次いで、40代の2,235円、30代の1,886円、50代の1,472円の順であった。

### 5. まとめ

新生銀行が調査した「2022年会社員のお小遣い調査」を見てきたが、今回の調査で2022年の小遣いは男女とも前年より減少していたが、2020年が小遣いが増加していることもあり、新型コロナの影響との関連性は不明であった。

ランチ事情についても、2022年では男性のランチ代が減少しているものの女性は増加しており、新型コロナやそれに伴うリモート作業などの影響は見られない状況

単位：円

	男性会社員	増減率 (%)	女性会社員	増減率 (%)
2014年	541	—	512	—
2015年	601	11.1	666	30.1
2016年	587	▲ 2.3	674	1.2
2017年	590	0.5	581	▲ 13.8
2018年	570	▲ 3.4	586	0.9
2019年	555	▲ 2.6	581	▲ 0.9
2020年	585	5.4	583	0.3
2021年	649	10.9	590	1.2
2022年	623	▲ 4.0	656	11.2

図2 男女別、会社員のランチ代の推移  
 資料：新生銀行「2022年会社員のお小遣い調査」  
 調査時期：2022年4月11日～18日  
 調査エリア：全国  
 サンプル数：会社員2,094名（男性1,252名、女性845名）  
 パート・アルバイト618名（男性306名、女性312名）

となっている。

飲酒では、外での飲酒と自宅での飲酒の支出額が提示されていることから、新型コロナの影響も考えてのことかと考えられる。

冒頭でも述べたが、このような実態調査は、公式統計では見られないこともあり重要であり、それが外食・中食との関係にどのように影響するのか考えることが必要となる。

特に今回のような新型コロナ危機に関しては、注目していくことが必要ではないかと思われる。

**【1】相談受付の概要**

## (1) 受付件数

受付件数は9件。

## (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9件。

・去年の秋、ガス給湯器を新品交換したところ、今年の春からリモコンの燃焼マークが消えお湯が出なくなる不具合が発生するようになった。メーカー認定店に見てもらい、原因不明ながらも不具合は一旦解消したが、7月下旬からエラーコードがリモコンに点滅するようになったため、部品を交換してもらった。その直後から、設定温度を37℃にしているのに、お湯の蛇口から高温の湯が出るようになった。その際、見に来たメーカー認定店の担当者が測ると47℃あったが、季節的な現象なのでお湯の量を多く出すようにと言うだけだった。その通りにしたらお湯を出せば出すほど高温の湯が出るようになった。不良品ではないかとの相談。

メーカーへ確認した結果、点検時にお湯を出せば出すほど高温の湯が出ることは確認できずエラーコードも確認できなかったが、その要因となりうる箇所の部品を交換したとのこと。暑い時期は水温が高くなるため、リモコンの設定温度が低い場合は、お湯の温度が設定温度より高くなる可能性があるが、故障ではなく夏期の水温上昇に伴う現象であることを説明。

・隣家(賃貸戸建て)の換気扇から騒音と異臭がするので改善をお願いしたところ、それは換気扇ではなくガス衣類乾燥機の排湿管のパイプフード(排湿トップ)だと初めて知った。約4年前から、パイプフードから約80cm離れた自宅の土ぶき屋根が腐食し、その近くに止めている車のドアが頻繁に錆びることが気になっていたが、排出される熱をおびた水蒸気が原因ではないだろうか。取扱説明書によると、当該品は45分の使用で約3ℓの湿気を排出するので、2、3時間の使用で毎日約6ℓ～9ℓの水分をかけられていたことになる。これは、通常有すべき安全性に問題があるか教えてほしい。

取扱説明書には、「パイプフードからの音や多量の水蒸気などが隣家の迷惑になるような場所に設置しない」と注意表示があり、取付マニュアルには、パイプフードの開口部と周囲の離隔距離は吹出し方向600mm以上とあるので、80cm離れていれば設置に問題は無いと思われる。また、JIS規格では排湿に関する基準はないので、安全基準を満たしているか否かの判断はできないが、安全性を欠いているとは考えにくい。まずは、隣家と話し合うことをお勧めすると説明。

**【2】受付実績合計**

## 2-1) 2022年8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	7	7 (1)	76 (60)
事業者	0	0	2	2 (0)	32 (27)
司法・行政	0	0	0	0 (1)	22 (25)
その他	0	0	0	0 (0)	0 (0)
計 (前年実績)	0 (0)	0 (0)	9 (2)	9 (2)	130 (112)
累計 (前年累計)	0 (2)	2 (2)	128 (108)	130 (112)	

※累計は1-8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)**

8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
				※注)送料 円
				合計 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>

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

- \*発送は入金確認後になります。
- \*請求書は、発行しておりません。銀行振込、郵便振替のお振込控えを領収書に換えさせて頂いております。
- \*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頂きます。
- \*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)コメントカトウ	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	
		CRA2-150NJ	
	立体炊飯器	CF2-GA18	
	フライヤ	CF2-GA23W	
		CF2-GD27	
THI-3NN			
タニコー(株)	レンジ	TSGR-1532A-J	
		TIH-S555N	
	テーブルレンジ	TSGT-1532-SP	
		TSGT-1843A	
		TE-100TP	
	煮炊釜	TGRC-2CDT	
	炊飯器	D-TGFL-C130W-J	
	フライヤ	TIFL-105WN-J	
		TU-90AWN-J	
	麺ゆで器	TDWD-6G(R,L)	
	台	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	シンク	D2-3S-300BW-J
			TTS-1S-150ANB-J
			TX-1S-150ANB-J
	水切り台	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	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
22. 9. 2	ダブルチェック	22-002-0201	(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) フカガワ	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	045-859-9041
22. 9. 2	ソーレ II 型	22-002-4904	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
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
22. 9. 2	D F フィルター	22-002-6201	(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
20. 8. 4	ウォッシュフィルター	20-002-7501	サインタ(株)	076-268-2941
18. 2. 28	オリオフィルター	18-002-7601	協立エアテック(株)	092-948-5065
18. 6. 26	グリスフィルター75	18-002-7602		092-948-5065

### ●グリスエクストラクター技術基準適合品

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

22. 9. 2	エアロ・ウェイ	22-003-0201	(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	サインタ(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

## ◆ 10月(神無月) ◆

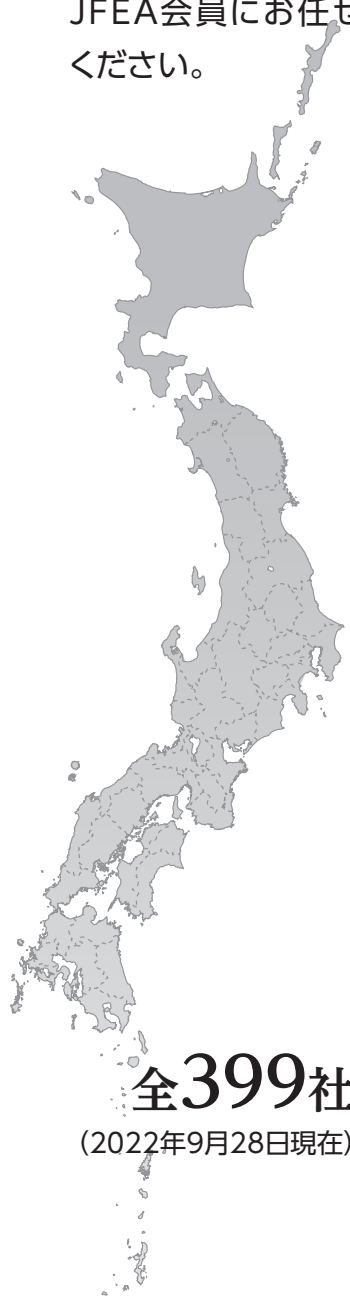
- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1日(土) 衣替え、法の日、土地の日、日本酒の日、<br>コーヒーの日、デザインの日、浄化槽の日、<br>都民の日 | 17日(月) 上水道の日、沖縄そばの日              |
| 2日(日) 豆腐の日  | 18日(火) 冷凍食品の日                    |
| 4日(火) イワシの日、都市景観の日  | 19日(水) いか塩辛の日                    |
| 5日(水) レモンの日   | 20日(木) リサイクルの日                   |
| 8日(土) 十三夜、木の日、入れ歯の日                                       | 21日(金) 国際反戦デー                    |
| 9日(日) 道具の日  | 25日(火) 世界パスタデー                   |
| 10日(月) スポーツの日、まぐろの日、缶詰の日、釣り<br>の日、目の愛護デー、LPガスの日           | 26日(水) 原子力の日                     |
| 12日(水) たまごデー  | 27日(木) 機関誌の日                     |
| 13日(木) サツマイモの日  | 29日(土) とらふぐの日                    |
| 15日(土) きのこの日  | 30日(日) たまごかけごはんの日                |
| 16日(日) 世界食糧デー、ボスの日  | 31日(月) ガス記念日、<br>ハロウィン、<br>日本茶の日 |



# 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399社**

(2022年9月28日現在)

## ●北海道支部

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

## ●東北支部

### ◆岩手県

- (株)AIHO 盛岡営業所
- 三機商事(株)

### ◆宮城県

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

### ◆秋田県

- (有)ケーエムイー
- 新日産業(株)

### ◆山形県

- エスキー工業(株)
- (株)三陽製作所
- せんじん商事(株)

### ◆福島県

- (有)浅川製作所

## ●関東支部

### ◆茨城県

- 三英物産(株)
- 東邦厨房(株)

### ◆群馬県

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

### ◆埼玉県

- (有)イー・ジャパン・フード・サービス
- (株)ウィンターハルター・ジャパン

## 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)フカガフ
- (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)ラショナル・ジャパン
- (株)ラックランド
- フジオ厨理工業(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)  
シエルパ(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  
エレクトロックス・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  
ホバート・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)ケーソーエススチール  
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)日本エコテックノ  
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)  
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

(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

●生まれてこの方、天皇陛下は3人目だけれど、英国女王は一人しか知らなかったのが妙な感じが、70歳を超えた王子様という、童話の白馬のイメージとかけ離れていた王子が新国王に即位して、こちらはようやく収まる所に収まった感じがする。まあ、国家君主以外の国葬は議会の議決が必要とか、反対する人が逮捕されて表現の自由を標榜する団体が即座に抗議するとか、米大統領や天皇陛下といった各国の元首が争うように参列するとか、成熟した先進国らしい光景が展開されていたが、弔問に並ぶ市民の列（最大24時間待ちとも報じられている）にチャールズ国王が来てねざらったり握手したりというサービスをしたのは、人心掌握が巧いというか、さすがモンティ・パイソンの王室コントが許される国であると感じた。●歓談の場では、天皇陛下がノーマスクで会話していたが、PCR検査と隔離が徹底している国ならでのノーマスク社会だからと言うか、感染者の全数把握を中止し、感染者接触通知アプリ「COCOA」を停止した日本では真似のできない風景である。欧州が屋外はフリー、室内は禁煙を徹底しているのを、屋外も室内も禁煙なんてのと同じで、前提をすっ飛ばすのはそれこそコメディに近い。●日本では新型コロナの発表される感染者数は減ってきたものの、8月の累計死者数は7,328人と月間で最大で、9月20日現在で累計4万3842人。2020年が3,492人、2021年が1万4,901人、2022年は既に2万5,453人と、死者は拡大する一方である。いずれ来るであろう第8波で、また入院できない自宅療養難民ラッシュが始まるのか。●英国と言えばもう一つ、ロンドンのパブでは従来年間260万円だった光熱費が2022年は1,000万円以上に高騰し、冬には英国のパブの7割が閉店に追い込まれると報じられている。●長引くロシアのウクライナ侵攻による影響で、日本でもアベノミクス円安と相乗した各種値上げのラッシュで、10月以降は食料品などの値上げは6,305品目にと上るといふ。家飲み用のビールが10円単位で値上げされるのだから、飲み屋での一杯も覚悟しないとイケないだろう。●総務省の発表によれば、8月は食料品などの価格上昇が目立ち、食用油が39.3%、スパゲティが17.7%、食パンが15.0%、輸入牛肉が10.7%上がり、全国消費者物価指数（生鮮食品を除く）は前年同月比2.8%の上昇で、消費税増税の影響を除いても、1991年9月以来、約31年ぶりの高い伸びとなったという。●国連のWFP（世界食糧計画）はロシアのウクライナ侵攻による農地の破壊など農業への影響、肥料の高騰、洪水や干ばつといった異常気象などにより、「来年は世界の人口を養うために十分な食べ物が無い状況に陥る可能性がある」とコメントしている。●山上たつひこの漫画『餓島』では、食料品が高騰し、家中の貴金属を売り払って手に入れたインスタントラーメンを鍵付きの倉庫に入れて管理している家庭が描かれているが、まだ買えるだけまし、という選択は勘弁してほしい。(H)

# 厨房

2022年10月5日発行  
第59巻／第10号  
(No.640)

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



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)

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・サービス業界に特化した専門展示会



毎回好評! 100セッション以上のセミナーを開催! (予定)

## 給食・厨房セミナー

時短と省人化、HACCP対応と衛生管理  
フードロス、非接触化など業界注目のテーマ

## トレンドセミナー

外食店舗の出店戦略、食材高騰への対応、ポストコロナの観光マーケット、SDGsの取組み、最新鋭のホスピタリティなど多彩なテーマ構成

## 最新情報のご案内

ご登録いただくと、HCJの来場登録、セミナー、キャンペーンのご案内をお届けします  
展示会へのご来場には事前登録が必要です。  
※案内状のご送付および事前登録受付は12月ごろを予定しています。



その他多数!

### 皆様に安心してご来場いただくための新型コロナウイルス感染症対策について

- 症状に該当する方の来場管理(発熱、咳、喉の痛み、倦怠感、息苦しさ、味覚・嗅覚異常などの自覚症状のある方、政府が指定する期間に海外渡航歴がある方等)
- 入場は事前登録制とし、入場手続き時の混雑を回避
- 出展者、来場者、主催者、協力会社のマスク着用の徹底  
非着用者への着用依頼
- サーモグラフィまたは非接触体温計等による体温測定
- 会場入り口への消毒液の設置ならびに  
共用部の巡回清掃・消毒
- 試食担当者はマスクと手袋の着用 使い捨て容器の使用、  
ゴミ袋の密閉廃棄(フェイスシールドの着用を推奨)
- 会場内の十分な換気
- 体調不良者への対応管理(隔離された救護室の設置)
- 会場レイアウト(通路幅等の確保)、列に並ぶ際の間隔の確保
- セミナー会場等 間隔の確保

※感染状況を鑑みて適切な対策を講じてまいります。

皆様のご来場をお待ちしています!

最新情報はWebをチェック!!

HCJ

検索



Instagram



Twitter



Facebook

問い合わせ先

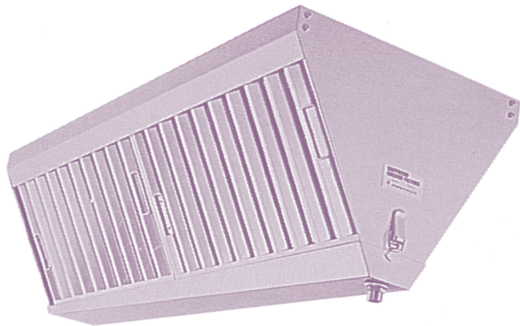
エイチシーエイ

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

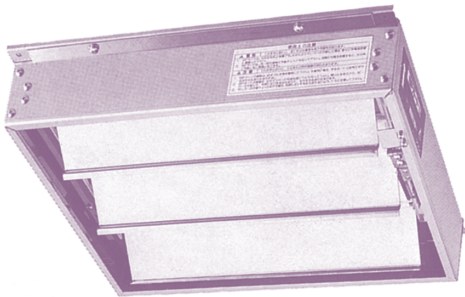
業務用厨房排気グリスフィルタ  
**バッフレッシュII**  
 BAFFRESH II



●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



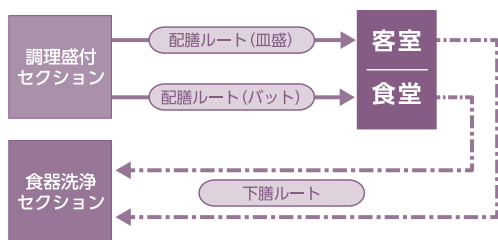
## 『自律移動搬送ワゴン』

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。



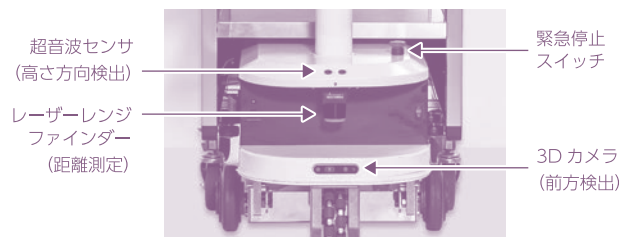
### ■ 配膳・下膳作業を自動化

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。



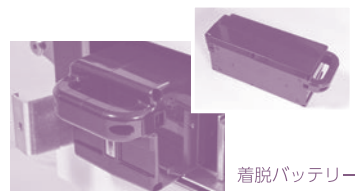
### ■ 省コスト設計

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。



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

## 株式会社上野製作所

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



### 学校給食用配膳台

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



### 業務用厨房に最適な新しい洗浄除菌液

## e-WASH

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

### スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

## ALSINK

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

### UENOプロダクトレポート

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

詳しくは

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



## JFEA

Japan  
Food Service  
Equipment  
Association

## 入会のご案内

ネットワーク、教育、情報  
様々な場面で  
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

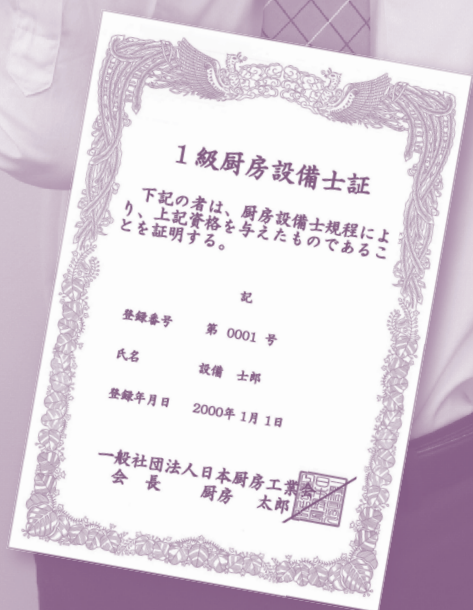
一般社団法人 **日本厨房工業会** 本部 〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-2-5 翔和須田町ビルII 8階  
TEL.03-5244-4834(代) FAX.03-5244-4835

# 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。**

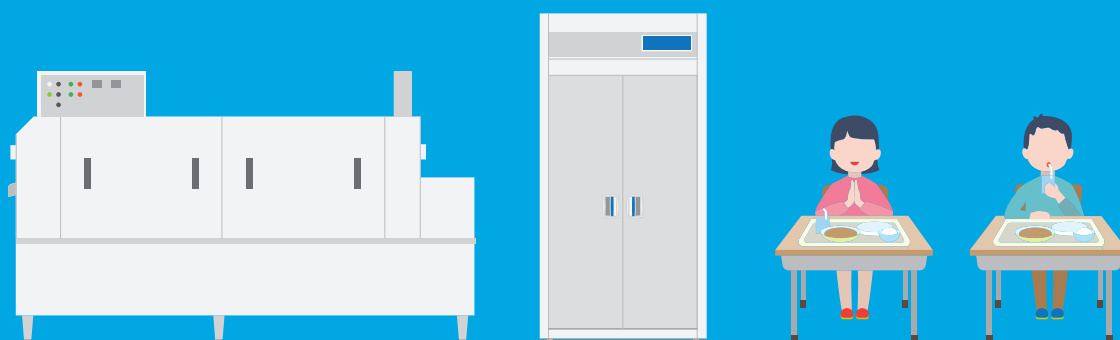
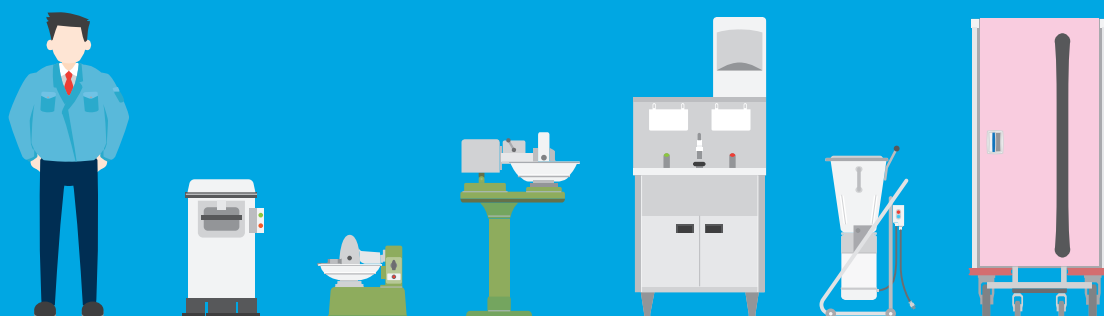
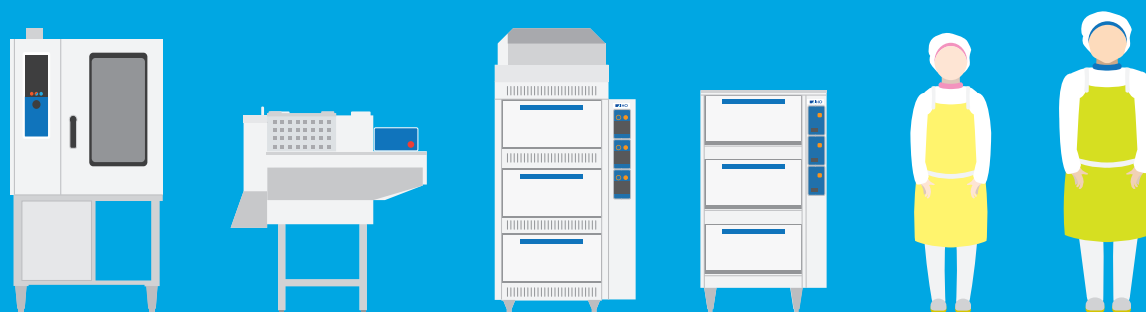
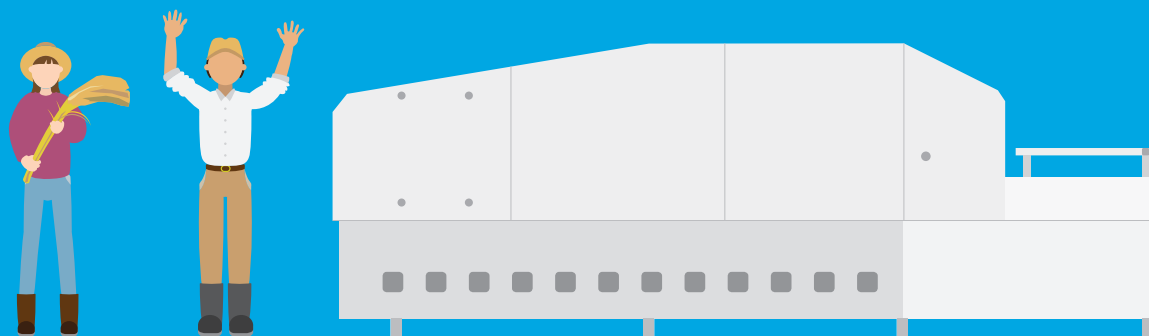


厨房設備士証は、  
知識の証。



**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。

 株式会社 AIHO

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

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

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

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

**GALILEI**

Be cool, Be alive.

フクシマガリレイ株式会社  
大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18