

厨 房

2022
No.641

11

NOVEMBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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



2022年度
厨房設備フオーアップ
研修会のお知らせ

たんぽぽ食堂
「〜冷たい雨に運ばれて〜」

映画の見どころ・台所
ゴダール『はなればなれに』

今から始める企業のためのSDGS実践講座
SDGSの取り組みと「説明責任」

小倉朋子の食・心・美Part.2
「スプーンが好きな日本人」

最新外食トレンド2022
「家計調査で見る上半期の
外食・中食支出動向」

卓上型 無沸騰噴流パスタボイラー UM264A

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

強力噴流で省スペース卓上機を実現

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

沸騰方式と比べて電力使用量半減

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

自動給水だから誰でも節水

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

湯気上りが少なく環境改善

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

UM264A 電源：三相200V 5.6kW



卓上型 パスタ水切機 DM12A

DM12A

テボを載せると自動スタート2秒の急速水切り

独自の気水分離構造で卓上機を実現

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

角カゴに最適な傾斜セット方式

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

場所を取らない間口200のスリム型

麺が冷めない真空脱水方式

オールステンレスで定評のある耐久性

DM12A 電源：単相100V 850W



洗 自動化フードサービス機器の専門メーカー
www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

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



ご飯が美味しい

パンも美味しい

うどん・そば・ラーメン・
焼きそば・パスタも美味しい

厨房の省力化&HACCP制度化、高品質な美味しさに貢献

ニュークックチルシステムの導入をサポート!

AI自動補正機能 **特許登録済**

的確な温度と時間の管理。
料理の加熱不足を解決します。

感染症・食中毒予防対策に有効

全ての料理を品質高く再加熱する
と同時に食器、トレー、お箸、
スプーンも加熱殺菌します。

スチコンの
自動加湿オーブン方式

熱風・蒸気式で幅広いメニュー
を美味しく的確に再加熱。

スチコン式再加熱カート

詳しくは動画で



スチコン国産第一号を創り出した
ニチワ電機の英知を結集した自信作です!

- カートセパレーション方式
- インサートタイプもラインナップ
- 専用トレーに温菜と冷菜を同時に
セットして冷蔵→自動再加熱→
保温と冷蔵を個別管理



カート
RHS-C26

中規模・大規模施設向け



ステーション+カート
RHS-S26 + RHS-C26

HACCP
対応

スチコン式リヒートウォーマーキャビネット

詳しくは動画で



早朝の早出はこれで解消!
人手不足対策をバックアップ

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



小規模施設向け
RHC-24SRB



中規模施設向け
RHW-720-L



大規模施設向け
RHW-1400

HACCP
対応



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

URL <http://www.nichiwadenki.co.jp/>

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

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

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

ISO 9001
認証取得

全国共通フリーコール

0120-218506

ニチワの電気厨房機



ニチワコール

0120-218506

■ 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

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



過熱水蒸気の特長

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





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

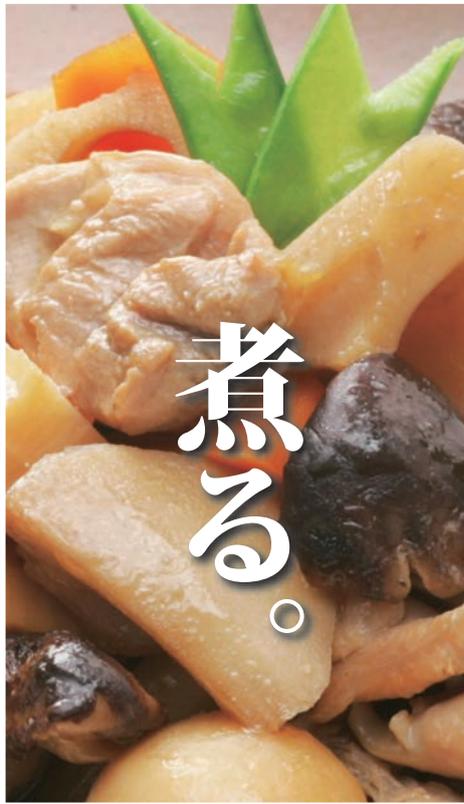
本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111
東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川 1-1-1
住友不動産大崎ガーデンタワー21階 (03) 6275-3210
大阪 / 〒540-0026 大阪市中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

 **CALL ME!**
HOSHIZAKI

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

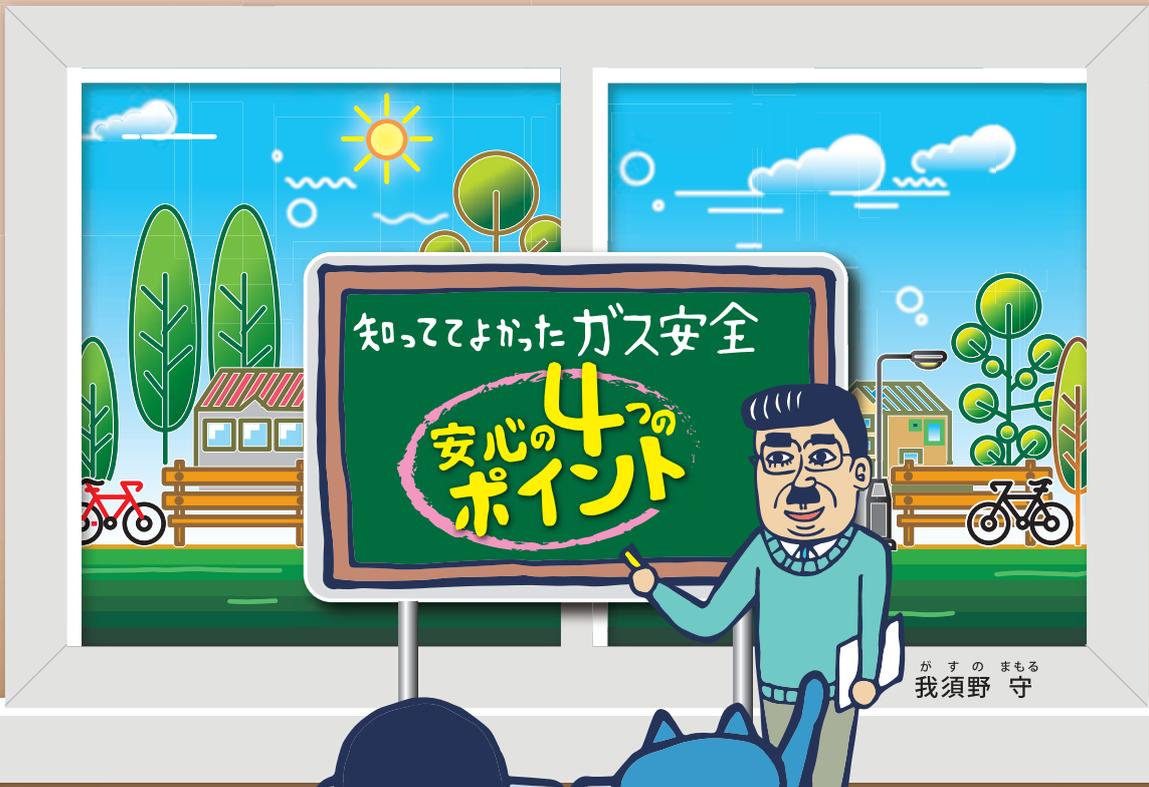
<http://www.kitazawasangyo.co.jp/>

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

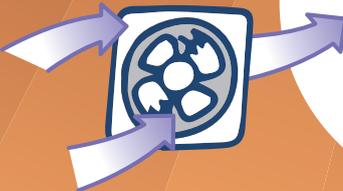
古くなった
ガス機器は



**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
一家
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

イノベーションよりモチベーション。
何よりも、経営のこと、働く人のことを考え抜いて
大事なことをカタチにする。
だからこそ、その回転釜は日本でいちばん選ばれている*のです。
新しい価値より変わらない価値。
いつまでも愛される存在を目指す
電気回転釜のトップブランド SANWA です。

モチベーションが高まる
日本一*の電気回転釜 SANWA

イノベーション、
という単語に、
そろそろ
辟易している方へ。

*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

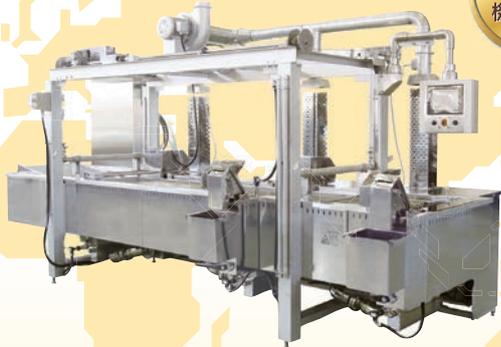
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

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

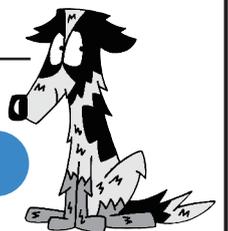


●LPガス 12.8kw (0.91kg/h)
●都市ガス13A 12.8kw
●サイズ
セット 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm
バーナー 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm
重量 セット19.0kg/バーナー10.0kg 下枠9.0kg
ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共

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.92 が行く!



今月の
ゲスト

株式会社 厨林堂

営業助成課 係長 定盛なつきさん

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。



定盛 ずいぶん昔の話になってしまいますが……(笑)。短大を卒業後、就職活動をする中で「厨房」という言葉が目にとまりました。人が生きていく上で大切な「食」に携わる仕事であること、また子供の頃、給食が楽しい時間であった懐かしさ、大人になっても外食というだけで普段よりテンションが上がる気持ち。少しでも多くの人たちに私と同じような思いになってもらえたらうれしいな……と思ったのが、この業界に入ったきっかけです。今では、ちょっと気になる食器を見つけると、こっそり裏をひっくり返してみたり、オープンキッチンなどのお店ではどんな機械を使っているのかな? と、ついチェックしてしまう自分がいます(笑)。

お仕事の内容は? やりがいは?



定盛 「助成課」字の通り、主に営業・メンテナンス課のサポート・バックアップをしております。電話対応、見積もり・受注書作成、資料作り、カタログ整理、商品に関して仕入れ先さまへの問い合わせ等を社内で行っています。会社にとって要である数字を作ってくる営業・メンテナンスの方に対して、縁の下の力持ちとして日々業務を進めています。お客さまと直接会って話することはほとんどないですが、電話等でお礼を言わ

れたり、名前を覚えてもらって名指しでお電話いただいたりすることがあると、うれしい気持ちになり、またがんばろうと思います。また社内でも「助かったよ! ありがとう」と声をかけられると、やりがいにもつながっています。仕入れ先さまとも主に電話対応で顔が見えない分、少しでも親近感が持てるよう、話しやすくなるように、時には仕事外の余談も交えながら、コミュニケーションをとることに意識しています。

今後のあなたの夢を教えてください。



定盛 常に気持ちの良い対応を心がけ、相手が何を求めているのか意識しながら、仲間と協力し仕事を進めていきたいと思っています。

また、母親としての子育ての経験は会社組織の中でも生かしていける部分があると感じています。予期せぬ行動をする子どもを見ることで危機管理能力が養われたり、子どものモチベーションをうまくコントロールしながら自分で動くよう導くスキルが備わっていたりなど。そんな経験が少しでも会社貢献にお役に立てればと思います。退社時に厨林堂で仕事をした時間が楽しかったと感じられるようになれば最高ですね!

職場の方からエール

定盛さんは誰よりも真面目で気遣いできる人だと思います。現在は会社経営の相談役兼営業助成課の係長として、日々多忙な業務に追われて自分自身を犠牲にしているのではないかと心配になってしまふほど一生懸命に働いている姿を見ています。がんばっている人にさらにはがんばれと言うのは酷なことですから、たまには他人を気にせず気楽な考えを持ってみてもいいのでは? と思います。楽しい職場を作っていきましょう!

(代表取締役・寺部 諒)



厨林堂厨房女子! メンバーと宴会の定盛さん(右から3番目)

給湯 質

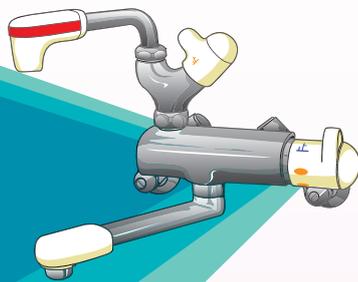
HOSOYAMA



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！(92) ————— (株)厨林堂
工業会関係 関連団体情報	14	2022年度厨房設備フォローアップ研修会はオンラインで開催
	17	工業会後援による、FOOD STYLE Japan 2022/ラーメン産業展 in Japanが 開催
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(11)」 ————— 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!!(42) (株)TOSEI 東京ショールーム ————— にしかわたく
ESSAY	22	映画の見どころ・台所(101) 『はなればなれに』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	24	小倉朋子の食・心・美 Part.2(65) 「スプーンが好きな日本人」 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	26	今から始める企業のためのSDGs実践講座(8) 「SDGsの取り組みと「説明責任」」 ————— 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(10) 「家計調査で見る上半期の外食・中食支出動向」 ————— 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 [～冷たい雨に運ばれて～] ————— 小崎彩子
	13	巻頭よせて [ニクソン大統領の言葉] ————— (株)エフ・エム・アイ 倉田眞智
	15	工業会回覧板
	17	工業会だより
	32	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	33	図書料金表
	34	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	36	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	38	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	40	奥付 [広告掲載企業名]

11月
たんぽぽ食堂
～冷たい雨に運ばれて～



トム…食堂の常連客。雨の日も風の日も、たんぽぽ食堂に通うのが日課。



ポポ…たんぽぽ食堂の料理長。



だめだよ！土曜の午後はトムさんが来るもん



ギャー！トムさんずぶ濡れ!!



たあ子…ポポの姉で、いつもマイペース。



なんかええ匂い

外に咲いてる金木犀の香りをトムさんが運んでくれたんだねえ



きゃーっ！今タオルとコーンスープ持ってくるね！

もっとかがせて～

ポポの 今月のメニュー～

雨のコーンスープ

みじん切りにした玉ねぎと1cm角に切ったベーコンをナベで炒め、香りがたったら小麦粉を加え、水、コンソメ、缶のコーンクリームと煮込む。仕上げに卵黄を溶いた牛乳を加える。寒い日にホッとできる、優しい味です。

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

ニクソン大統領の言葉

(株)エフ・エム・アイ 倉田眞智

私は自宅の自室の机の前に一枚の写真をピン留めしている。
そしてその写真には3行の文字列が写っている。
負けても終わりではない。
やめたら終わりだ。

ニクソン大統領

長年、太陽の光にさらされてすっかり色あせてしまったこのスナップは、今から約12年前、とある団体の研修見学会の一環として訪れた、福島県富岡町の日本サッカー協会の公式施設である「Jビレッジ」訪問の際、その全寮制である宿舍食堂の入口のドアに貼り付けてあった小さな一片の紙切れに、当時二つ折りの、いわゆるガラケーのカメラのシャッターを思わず切ってしまったことが発端だ。

おそらく、寮生として日々サッカーに打ち込んでいたであろう、将来プロサッカー選手を夢見る高校生年代の彼らが日々必ず目にする、この紙切れに書かれた言葉の意味は、定期的実施される公式試合、練習試合、そして試合の局面で対峙する相手プレイヤーとの対一の勝負、はたまた自チーム内でのポジション争いにおいて期待とは相反した結果の果て、心折れてしまいそうな彼らをもう一度奮い立たせるための一文であったことは容易に想像できた。

私は研修会から帰宅後、早速その画像をL判写真としてプリントアウトし、部屋で一番目に付く、自分の目線の高さの壁にピンで留めた。

私自身、仕事であれプライベートであれ、そして偶然にも趣味としている同じサッカー等、日常生活のいろいろな局面でうまくいくこと、うまくいかないこと、さまざまである。

そして物事が順調な際はたいへい、ひとときの喜びの後にはそのことは忘れてしまい、逆に失敗や自分の思い通りにならない際は気持ちが落ち込むのはもちろん、それを引きずって、さらにマイナス気味になってしまうこともしばしばだ。

そんな、自分にとって逆境とも呼べるような状況でも、自室で自然と目に入るこの言葉のおかげで、自分の気持ちをプラスの方向へ持っていくことができる時もある。

いや、正確にはその言葉が気持ちを導いてくれると言った方が正しいのかもしれない。

くしくも今夏、第104回全国高校野球選手権、夏の甲子園で私の地元の仙台育英高校が、同校初の、東北勢としても春夏通算初めての優勝を成し遂げた。

ちなみにこれまでの同校の甲子園出場回数は夏29回、春14回の計43回である。

これまでの100回を超える甲子園の歴史の中で、幾多の東北地方のチームが涙を飲んできた事実を幼少時より知る私は、偶然にも業務移動時に立ち寄った高速道路SAの小さなTV画面の中で、優勝の喜びに沸く選手たちの小躍りする姿を見て、不覚にも涙が頬を伝わってしまった。

負けても終わりにしなかったこと。挑戦を続けたこと。

挑戦を続けることは、決して勝てることを約束してはくれない。

けれども勝つためには、成功するためには挑戦することは必要だ。

日常に置き換えても、ちょっとした喜びを得るにはちょっとした行動が必要だと気付かせてくれる。

いずれ、私の部屋の写真のインクも抜け落ち、その文字を読み取ることもできなくなってしまうであろう。

しかしながら、ひょんなことから知ることとなったこの言葉を、これからも私の行動の一つの指針としていきたい。

2022年度厨房設備フォローアップ研修会は オンラインで開催

今年度のテーマは「HACCPの考えを厨房計画に」

本年度も厨房設備に関わる方を対象に、2022年度厨房設備フォローアップ研修会が開催されます。

本年度につきましては、「HACCPの考えを厨房計画に」をテーマに、(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会理事長・畑 治さまを講師に迎え、オンラインで実施致します。「衛生的な厨房づくりのポイント」、「衛生管理を意識した厨房レイアウト」、「厨房レイアウトの問題点と改善例」等についてお話しいただく予定です。

ビデオセミナーなので、期間内ならば好きな時に何度でも視聴でき、分からなければ繰り返し再生して確認することができます。

受講をご希望の方は、下記の概要をご確認の上、当工業会ホームページにあるWebフォームを使って指定の期間内にお申し込みくださいますよう、ご案内申し上げます。



テーマ：HACCPの考えを厨房計画に

視聴時間：約1時間

配信方法：ビデオセミナー(YouTubeを使用予定)

定員：なし

受講料：個人 3,300円(会員)、5,500円(非会員)

法人 1万1,000円(会員)、2万2,000円(非会員)

(会員・非会員については、当工業会HPにてご確認ください)

申込期間：2022年11月10日(木)～12月9日(金)

視聴可能期間：2023年1月10日(火)～2月9日(木)

※申込者以外の方も視聴する場合は、法人の受講料をお支払いください。その場合、視聴人数に制限はございません。

※個人申込でも法人申込でもセミナーの内容は同じです。重複してお申し込み・ご入金いただいても、受講料のご返金はできません。個人申込をご検討の場合は、事前にご勤務先に法人申込の予定をお問い合わせの上、お申し込みすることをお勧めいたします。

※動画配信URLは申込者様にのみお知らせいたします。法人申込があった場合、ご勤務先社員様に個別にお知らせすることは一切致しません。

※その他、詳細につきましては、当工業会ホームページに決まりしだい、掲載予定です。

※セミナーの内容およびスケジュールは一部変更になる可能性があります。あらかじめご了承ください。

10.3

【中小企業庁からの周知依頼につきまして(適正取引講習会 告知のお願い)】

中小企業庁では、親事業者と下請業者間の取引適正化を推進する為、様々な施策を行っております。

ただいま、中小企業、小規模事業者、フリーランスの皆様が、スムーズな価格交渉、価格転嫁を進めることができるよう、ノウハウを広く周知する為の各種オンライン講習会やeラーニングを実施しております。

今年度からは、新たに中小企業の皆様の「価格転嫁力・交渉力」の強化に特化したプログラムを新設致しました。

無料でご参加いただけますので、是非この機会にご活用ください。

経済産業省HP上の「適正取引支援サイト」(<https://tekitorisupport.go.jp>)より、お申込み頂けます。

昨今の原油価格や原材料費の高騰、最低賃金の引き上げ等の影響により親事業者に対する「価格転嫁」の重要性、必要性が極めて大きなものとなってきております。

是非、こちらをご活用いただき、皆様の適正な取引環境の実現にお役立ていただければ幸いです。

またご不明な点がございましたら、お気軽に事務局までご連絡くださいませ。

■適正取引講習会 eラーニング

<eラーニング 4つのポイント>

- ・登録無料！インターネットがあればいつでもどこでも学べます！
- ・1レッスン約3分！どなたでも動画でわかりやすく学べます！
- ・確認テストと解説付きで知識が着実に身に付くカリキュラム！
- ・各講習会の受講を証明する修了証を発行！

※詳しくは「適正取引支援サイト」にてご確認ください。

■講習会：下請法【実践編】

■詳細説明：下請代金支払遅延等防止法(下請法)の遵守に向け、発注側企業の購買・調達担当者も対象にした、より実践に即した下請取引に関する講習会です。

■開催日時：

2022年10月12日(水) 14:00~15:30	2022年11月08日(火) 14:00~15:30
2022年10月18日(火) 14:00~15:30	2022年11月11日(金) 14:00~15:30
2022年10月25日(火) 14:00~15:30	2022年11月15日(火) 14:00~15:30
2022年10月27日(木) 14:00~15:30	2022年11月22日(火) 14:00~15:30
2022年11月01日(金) 14:00~15:30	2022年11月25日(金) 14:00~15:30

■会場：オンライン開催(Webex)

■定員：500名

■講習会：価格交渉サポートセミナー

■詳細説明：下請事業者における価格転嫁力・交渉力の強化と、価格転嫁力・交渉力のノウハウを広く周知するための講習会です。

■開催日時：

①価格交渉サポート【総論編】

2022年10月06日(木) 14:00~15:30
2022年10月20日(木) 14:00~15:30
2022年11月16日(水) 14:00~15:30

②価格交渉サポート【準備編】

2022年10月05日(水) 10:00~12:00
2022年10月17日(月) 10:00~12:00
2022年11月07日(月) 10:00~12:00
2022年11月15日(火) 10:00~12:00
2022年11月25日(金) 10:00~12:00

③価格交渉サポート【テクニック編】

2022年10月05日(水) 13:00~18:00
2022年10月17日(月) 13:00~18:00
2022年11月07日(月) 13:00~18:00
2022年11月15日(火) 13:00~18:00
2022年11月25日(金) 13:00~18:00

■会場：オンライン開催(Webex)

■定員：500名

*定員になり次第、受付終了となりますのでお早めに参加申込いただけますと幸いです。

社員教育の場として是非ご活用ください。

【詳細・お申込み】

経済産業省HP上の適正取引支援サイトにてご確認ください。

<https://tekitorisupport.go.jp>

皆様のご参加をお待ちしております。

10.4

【環境省、経済産業省からの周知依頼につきまして(改正フロン排出抑制法に関する説明会の開催について)】

令和2年4月に改正・施行された「フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律」の改正内容をお知らせし、関係者の役割を説明するため、次の環境省プレスリリースのとおり「改正フロン排出抑制法に関する説明会」を開催することになりました。

【環境省プレスリリース】

https://www.env.go.jp/press/press_00668.html

詳細については、環境省プレスリリース及び別添ファイルを御参照くださいますようお願いいたします。

記

開催方法：オンライン形式

【第一種特定製品の管理者(機器ユーザ等)向け説明会】と、

【建物解体業者、廃棄物・リサイクル事業者向け説明会】の2通りに分けて開催されます。

日程：

【第一種特定製品の管理者(機器ユーザ等)向け説明会】

- ・2022年11月2日(水)10:30~11:45 定員500名
- ・2022年11月8日(火)13:30~14:45 定員500名
- ・2022年11月9日(水)10:30~11:45 定員500名

※いずれの日程についても内容は同様です

【建物解体業者、廃棄物・リサイクル事業者向け説明会】

- ・2022年11月2日(水)13:30~14:45 定員500名
- ・2022年11月8日(火)10:30~11:45 定員500名
- ・2022年11月9日(水)13:30~14:45 定員500名

※いずれの日程についても内容は同様です

申込方法：次の申込フォームからお申し込みください

<https://mri-project.smktg.jp/public/application/add/14562>

=====

改正フロン排出抑制法に関する説明会 事務局

エム・アール・アイリサーチアソシエイツ(MRA)

メール：info-Fln-int@ml.mri-ra.co.jp

電話：03-6858-3134

=====

10.6

【消防庁よりコンベクションオープンに関する通知が出ました。】

今般、総務省消防庁より通知が出され、コンベクションオープン(スチームコンベクションオープンを含む)のうち、一定の条件を満たす製品は、安全性が高いものとみなされ、火災予防上安全な距離を確保する必要はないこととなりました。

詳細は工業会ホームページ(https://www.jfea.or.jp/tech/tech.html#tech_info)をご確認ください。

工業会後援による、FOOD STYLE Japan 2022/ ラーメン産業展 in Japanが開催



壇上に並ぶ来賓の方々

9月28日から29日にかけて、東京ビッグサイトで、「FOOD STYLE Japan 2022/ラーメン産業展 in Japan」が開催された。これは従来の「外食ビジネスウィーク」「全国 食の逸品EXPO」をリニューアルしたイベントで、FOOD STYLE Japan実行委員会が主催し、工業会が後援している。

9月28日は開場に先立ち、新型コロナによって休止していたオープニングセレモニーが3年ぶりに催され、堀正人



開会式のテープカットに臨む、谷口会長

FOOD STYLE Japan実行委員会委員長や農林水産省などの関係者と共に、谷口会長も壇上に立ち、テープカットを行った。

展示会会場である東京ビッグサイトの東ホールには、飲食・宿泊業界関連企業のブースが並び、最新の厨房設備機器をアピールしていた。

(工業会事務局 花田政孝)

工業会だより 9月21日～10月20日

9.21

2022年度第1回広報編集委員会。中川副会長、深澤委員長、精松、佐藤、萩原各委員、大内、高橋各委員（ZOOM出席）、大畑専務理事、由利事務局局長、花田職員、下川職員。（工業会会議室・Web併催）

9.27

2022年度第1回ガス機器設置基準調査委員会。大畑専務理事。（Web開催）

9.28

2022年度第2回総務委員会。齋藤副会長、鎌田委員長、肥田、山崎、山本、北川各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。（工業会会議室・Web併催）

9.30

火を使用する設備等の評価方法及び防火安全対策に関する検討部会。由利事務局局長。（経済産業省別館会議室）

10.5

2022年度第2回幹部会。谷口会長、中川、細山、寺部、齋藤、岡田、福島各副会長、大畑専務理事、由利事務局局長、水野事務局次長。（工業会会議室）

10.7

第1回通信教育委員会。関根、土井各副委員長、湯浅、小西、阿部、宇田川、増尾、高橋、西山、安田、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。（工業会会議室）

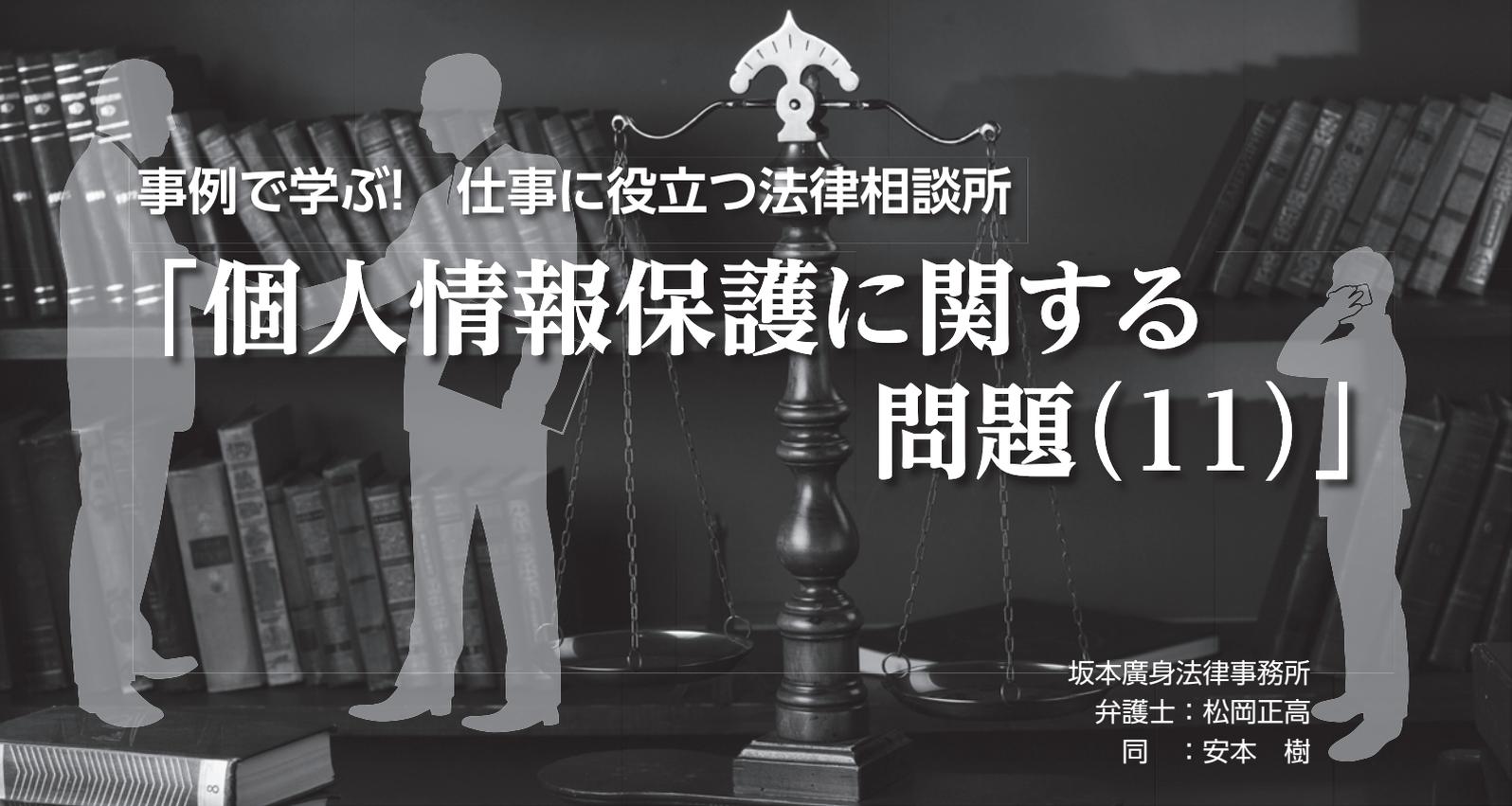
10.12

ISO/TC291国内対策WG・委員会。由利事務局局長。（Web開催）

10.19

2022年度第2回（移動）理事会。谷口会長、中川、細山、寺部、齋藤、岡田、福島各副会長、大畑専務理事、加藤、上野、福井、肥田、吉田、鎌田、山崎、中西、杉山、北川、上崎、野瀬、小西、安藤各理事、森、柳屋各監事、由利事務局局長、水野事務局次長、花田職員。（ANAクラウンプラザホテル福岡2階・シャンパーニュ）

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



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「個人情報保護に関する問題(11)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

前回まで、個人情報保護に関する解説を行ってきたため、まとめとして○×の形式で確認を行う。

■ 1.設問

(1)「個人情報」の定義は、個人情報保護法に規定がある。

(2)「個人情報取扱事業者」には、国の機関は市区町村等の地方公共団体も含まれる。

(3)個人情報取扱事業者は、個人情報を取り扱うにあたって、その利用目的をできる限り特定しなければならない。

(4)個人情報のなかでも、要配慮個人情報は、特に保護が必要であり、本人の同意を得ずに要配慮個人情報を取得してはならないと定められている(法17条2項本文)。

(5)個人情報取扱事業者は、従業員や顧客、その他の情報について、警察から照会があっても、個人情報保護法の適用を受けるため任意に回答することができない。

(6)個人情報取扱事業者は、個人情報をみだりに公開しないことのみならず、そのデータの滅失や既存を防止するための義務もある。

(7)2020年6月に改正法が成立し、2022年4月1日より改正個人情報保護法が施行されたが、その改正法のうちの一つとして、短期で消去される情報も保護の対象となった。

(8)2020年6月に改正法が成立し、2022年4月1日より改正個人情報保護法が施行されたが、その改正法においても、個人情報は第三者への開示についての問題であるため、個人情報の本人に対する開示についての定めは規定されていない。

■ 2.回答

(1)○「個人情報」とは、生存する個人に関する情報であって、次の各号のいずれかに該当するものをいう(以下、略)と個人情報保護法に規定されている。

(2)×「個人情報取扱事業者」とは、個人情報データベース等を事業の用に供している者のうち、国の機関、地方公共団体、独立行政法人等、地方独立行政法人を除いた者を言う。

(3)○ 個人情報保護法15条1項。

(4)○ 個人情報保護法17条2項本文。要配慮個人情報とは、本人の人種、信条、社会的身分、病歴、犯罪の経歴、犯罪により害を被った事実その他

本人に対する不当な差別、偏見その他の不利益が生じないようにその取り扱いに特に配慮を要するものとして政令で定める記述等が含まれる個人情報を言う。

(5) × 個人情報保護法16条3項は、法令に基づく場合を個人情報保護の例外と規定する。そのため、警察の捜査関係事項照会に対応する場合(刑事訴訟法197条2項)など法令に基づく場合は、あらかじめ「警察への照会へ対応するため」という利用目的を公表していなくとも、個人情報を開示することができる。

(6) ○ 個人情報取扱事業者は、その取り扱う個人データの漏えい、滅失又は毀損の防止その他の個人データの安全管理のために必要かつ適切な措置を講じなければならない。

(7) ○ 6ヵ月以内に消去されるデータは「保有個人データ」に該当しないこととされていたが、短期間であっても漏えいなどのリスクがあることには変わりがないことから、改正法では、6ヵ月以内に消去

される短期保有データについても「保有個人データ」に含まれることとなった。

(8) × 個人情報取扱事業者は、前項の規定による請求を受けた時は、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あつては、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られている。



【顧問契約先】

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

【相談内容例】

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

【相談方法】

Eメール、電話、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

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

【法律相談の手順】

手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

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

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

手順② 手順①の後、直接、法律事務所にご相談いただきます。

※手順②以降は、工業会は一切係わることはありません。



弁護士 松岡 正高



弁護士 安本 樹

冬将軍。若大将。のらくろ伍長。ロボット三等兵。キャプテンアメリカ。カーネルサンダース。

部外者がくる!!



第42回：(株) TOSEI 東京ショールーム

本日は品川区東五反田
(株) TOSEIさんの
東京ショールームに
やってまいりました!!

いらっしやい
ませー♪

営業本部・営業推進部
管野さん
今年の5月に入社したて
趣味：食べ&飲み歩き

ご心配なく!!
うちには
**真空包装機に
日本一詳しい男**
がおりますので♡

どもっ!!

えっ、5月…?!
言いにくいんですけど
もう少し詳しい人を…

営業本部・副本部長
井上さん
趣味：真空包装機
休日はひたすら寝てる

弊社は1950年に
東芝グループの
下請けとして
スタート

なるほど、だから
コインランドリーの
機械が…

ちょっと
待ったー!!

うちは真空包装が
まだ厨房と
無縁だった時代から
料理人さんたちと
交流を深めてきました

そうやって
作り上げたのが
看板ブランドの
**トスパック
シリーズ!!**

その中で
自社製品として
作っていたのが
**クリーニングの機械と
真空包装機**で…

今回はここは
飛ばしましょう!!

なっ…
なぜ?!

理由は今から
説明します!!

**TOSI
PACK**

いわばTOSEIは
**厨房に特化した
真空包装機
メーカー**

業界では
**トップシェア
累計出荷数は
10万台以上**

ですから今回は
是非でも
真空包装機推し
で行きたいんです!!

このショールームでは
コンパクトな卓上型から
大型のベルトコンベア式まで
約40の当社ラインナップの中で
代表的なものが勢揃い!!

新型コロナ禍初期は
売上ガタ落ちでしたけど
今はおかげさまで
テイクアウト需要で
以前の倍ぐらい
売れてます!!

あそこは
洗濯屋
だから…

ここだけの話
宮内庁にも
入ってるん
ですよ♡

何も
泣かんでも…

御用達!!

なのにどうしても
ランドリーのイメージが
強くて…

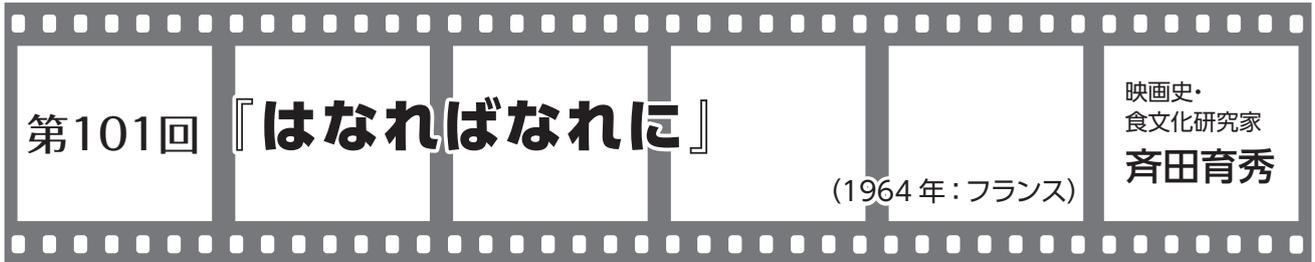
【取材・マンガ にしかわたく】

好きな真空トッピング3: ①真空跳び膝蹴り(キックの鬼) ②かまいたち(妖怪) ③柳龍光(バキ)

<p>真空パック するところって 見たことあります?</p>  <p>食材を 袋の中に入れて 蓋を閉めるだけ♡</p>	<p>真空になってくると 常温で沸騰が 始まります</p>  <p>おおっ 高い山の上だと 沸点が低くなる ってアレか…!!</p>	<p>このまま 保存も効きますし もちろん冷凍も可能 なんならそのまま テイクアウトだって できちゃう</p>  <p>硬いものは硬く 柔らかいものは 柔らかいまま パックできます</p>	<p>豆腐や煮魚など 繊細な食品も ご心配なく</p> <p>ただど ランニングコストが お高いでしょ…?</p> <p>専用袋 業務用 1枚 10円 家庭用 1枚 40円</p> <p>確かに昔は 「専用袋が高くて 使えない」という 声が多かったですね</p>
<p>ただど うちの製品は 使う袋を 選びません</p>  <p>TOSEI テレビ ショール ルーム</p> <p>まっ♡ お安い~!!</p>	<p>百均のポリ袋なら 1枚1円で 気軽に真空包装が できちゃいます!!</p> <p>食品の安全を 考える上でも すごく優秀♪</p>  <p>真空パックにしてしまえば この二次汚染のリスクを 極限まで減らせます</p>	<p>どんなに気をつけて 料理を作っても 菌に汚染された液体が 1滴でも混入すれば 食中毒が出てしまう</p> <p>もう一つ 安全管理に 便利なのが SDカード</p>  <p>パックするごとに 日付、時間、気圧など 約40項目のデータが 自動的に記録される</p> <p>病院や施設では メモの手間が 省けると 喜ばれています</p>	<p>SDGsが叫ばれる昨今 食品ロスを減らすべく 国も企業も動いている</p> <p>真空 冷凍</p> <p>真空包装と冷凍を 組み合わせれば 食品ロス 削減のための 最強の武器に なります</p>
<p>こちらは テストキッチン</p>  <p>様々なタイプの冷凍や 低温調理のテスト セミナーや勉強会など 幅広い用途に使えます</p> <p>新型コロナで 人が集められなくても 大丈夫!! Web配信用の 簡易スタジオにも 早変わります♪</p>	<p>これは最近流行りの アルコールを使った 急速冷凍機</p>  <p>今、冷凍が 時代のキーワードに なっています</p>	<p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p> <p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p> <p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p>	<p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p> <p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p> <p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p>
<p>例えばこれは 最近スーパーで よく見かける 冷凍フィレ</p> <p>売れ行きを見ながら 余りそうな分を 真空パックして 冷凍フィレにすれば 食品ロスを 劇的に減らせます</p> <p>Frozen Filet</p>	<p>実はここ 昨年4月に移転して 新しくオープン したんですけど まだまだ稼働率が 低いんです…</p>  <p>ぶっちゃけ ましたね…</p>	<p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p> <p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p> <p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p>	<p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p> <p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p> <p>『月刊厨房』の読者である 厨房機器の販売店の皆さんに どんどん使っていただきたい!!</p> <p>コーヒー出すんで 喉が渴いたら 寄ってください♡</p>



映画の見どころ・台所



かね金隠しとタマ隠しの場所となる フランスの小ぎれいな台所

フランスで起こった映画の潮流「ヌーヴェル・ヴァーグ」（新しい波）を代表する監督“ジャン＝リュック・ゴダール”が先般亡くなった（2022年9月13日）。91歳であった。映画の歴史に数々の話題を提供し、常に最先端のうねりを巻き起こし続けた映画史上の巨人は、「自殺ほう助」という手段で命を絶ったそうだ。また一つの時代が終わり、リアルタイムでは『気狂いピエロ』（1965年）から観始めた、一映画ファンとして惜別の念に堪えない。

「ヌーヴェル・ヴァーグ」というステキな響きを持つ言葉に、厳密な定義はない。大ざっぱに言えば、1950年代の末から60年代にかけてフランスで起こった、撮影所経験のない若者たちが創り始めた映画の潮流を指す。狭義ではアンドレ・パザン、ジャック・ドニオル＝ヴァルクローズ（『唇によだれ』）らが1951年に創刊した映画評論誌、『カイエ・デュ・シネマ』に寄稿していた映画評論家出身の監督たちが創りだした“うねり”である。ちなみにカイエ誌の事務所はセーヌ川右岸にあり、彼等は「右岸派」とか「カイエ派」と称される。

その中心人物が若手のフランソワ・トリュフォー（『大人は判ってくれない』『突然炎のごとく』）、クロード・シャブロール（『美しきセルジュ』『いとこ同志』）、ジャン＝リュック・ゴダールなどである。また、年長者ではエリック・ロメール（『海辺のポーリーヌ』）、アレクサンドル・アスト

リュック（カメラ＝万年筆論）などが著名である。一方で、モンマルトル近辺で活動していた、アラン・レネ（『夜と霧』『二十四時間の情事』）、ジャック・ドゥミ（『シェルブールの雨傘』）、アニエス・ヴァルダ（『幸福』）などは「左岸派」と呼ばれ、両派を「ヌーヴェル・ヴァーグ」と称し、さらに特例でルイ・マル（『死刑台のエレベーター』『恋人たち』『地下鉄のザジ』『鬼火』）やロバール・ブレッソン（『穴』）などを入れる場合もある。

さて本作は、『勝手にしやがれ』（1960年）から始まるゴダールの長編映画の第7作目だが、長らく日本では公開されず（東京日仏学院での特別公開あり）、2001年によく一般公開となった。徐々に小難しくなっていくゴダール作品の中では、分かりやすい上に、主演のアンナ・カリーナの初々しい魅力が画面にあふれ出た傑作である。原作はアメリカの女性ミステリー作家“ドロレス・ヒッチェンズ”の『愚者の黄金（Fool's Gold）』で、ミッシェル・ルグランの音楽がステキな上に、印象深いダンスシーンを挿入するなど、コメディータッチのミステリー映画となっている。ラストは原題通りでグシャ！と終わるのが、これまた結構だ。

パリにやって来たオディール（アンナ・カリーナ）は、幼さを残す可愛い娘である。彼女は叔母（ルイザ・コルペン）宅から英語学校に通っている。彼女はここでフランツ（サミー・フレ）と知り合い、その後、彼の悪友アルチュール（クロード・ブラッスール）と出会う。彼らはオディールに惚れるが、彼女はアルチュールに惹かれる（彼のたばこしかもらわない）。女性一人に男性二人という三角

関係は映画の常套手段で、『突然炎のごとく』『恋人たち』『太陽がいっぱい』『水の中のナイフ』『冒険者たち』『明日に向かって撃て!』など名作も多い。アルチュールは悪で親族も同様であり、フランツは本好き? で彼よりは真面目のようだ。

叔母宅に現金が大量にあることを知った二人は、オディールを巻き込み、叔母宅を襲うことにする。「^{あや}危ういトリオ”の大金強奪作戦とその顛末は?」。後は観てのお楽しみである。

ではここで、^{キッチン}厨房から映画を観てみよう。キッチンは、オディールの叔母宅とアルチュールの家に出てくる。両家ともあまり広いスペースではないが、小ざれいに使われているようだ。叔母宅のシンクはステンレス製、アルチュールの方は陶製に見える。共に上部に大きな鏡が付いており、洗面台を兼用?しているようだ。オディールはシンクの傍の箱からお札を取り出す。一方、アルチュールはシンクの下扉を開け、2丁の拳銃を取り出す。

さらに叔母宅の冷蔵庫は、お金の隠し場所にもなる。ということで、本作のキッチンは「何と!」「重要なものを隠す場所」として機能しているのが面白い。拳銃を取り出し選定する間中、給湯器の湯?がずっと出続けるのには、何か深い意味があるのだろうか? 気になった。

本作は『勝手にしやがれ』(1960年)で堪能したタッチが、見事に再現されている。スリル・スピード、主人公たちの無軌道ぶり、おふざけ、意味のない場面や台詞、バカバカしいほどの危うい行動。そしてラストで炸裂する瞬時の破滅! 全編にフランス映画ならではの見事な雰囲気醸し出され、映画は主人公たちがカフェで踊る“マディソン・ダンス”で一つの頂点に達する。観客はテンポ良く進んで行く「ゴダール・マジック」に圧倒されるのみである。

ゴダール映画のベストテン資料を見ると、本作は『勝手にしやがれ』ともども上位に入る場合が多い。ハードな内容の割に、全編を“ある種の^{いと}愛しさ”が貫いているためだろうか? これは偏に^{ひとえ}アンナ・カリーナが演じる、少々天然ボケ?だがチャーミングな“オディール”が醸し出すもので、観客はこの魅力に参ってしまうのだ。タータンチェックのスカートにハイソックスで動き走り回る彼女は、まるで大人ぶっている高校生のように、作られてから60年近く経った現在でも、その^{みずみず}瑞々しさは失われていない。叔母宅から、延々と走る姿は見ものだ。

ゴダールとカリーナは1961年~65年まで結婚してお

り、共同で作った映画製作会社「アヌーシユカ・フィルム」の第1回作品が本作ということになる。『小さな兵隊』(1960年)から始まり『女は女である』『女と男のいる舗道』『はなればなれに』『アルファヴィル』『気狂いピエロ』『メイド・イン・USA』等々、われわれを夢中にさせたゴダールの初期の作品を飾った主演女優は、“アンナ・カリーナ”その人だったのだ。

バカバカしい場面が散見される映画である。キスの仕方に「舌を使うんでしょ」とベロりと長い舌を出し、言い寄られた男に「ルノーにお勤め? ルノーの車みたいにバカ面だから」と言う。「話すことがないから1分間沈黙しよう」と、画面の音が一斉に消える(36.7秒しか持たない)。ルーブル美術館を9分45秒で駆け抜けた米国人に3人で挑戦し、2秒縮める。特にダンス場面が秀抜で、素人っぽい、3人の振り付けがキチンと合っている。そして『シェルブールの雨傘』が唄われているのには参った(ルグランの前年の作品からのいただきだ)。

字幕も乗りまくって「幸か不幸かコカ・コーラ」と来る。ラストはクエンティン・タランティーノ監督の『レザボア・ドッグス』(1992年)に引き継がれている。また、オディールとアルチュールが結ばれた後、彼が彼女に「君の姓は?」「モノよ、気に入った?」「スーパーか」「何で」「安売(モノプリ)だ」という会話がある。これはパリの至る所にあるスーパーチェーン「^{たんにつ かかく}MONO PRIX(モノプリ)」のことで、布石として、お店は映画の冒頭に大きく映し出されている。当時はスーパーが登場して間もない頃で、「安売り」のイメージからこのような台詞になったのであろう。ということで最後に、「本作は“モノプリ”というよりは“モノトリ(物盗り)”の映画だった」というオチにしたい。

『はなればなれに』



監督・脚本: ジャン＝リュック・ゴダール

原作: ドロレス・ヒッチェンズ

撮影: ラウール・クタル

音楽: ミッシェル・ルグラン

出演: アンナ・カリーナ、サミー・フレイ、クロード・ブラッセル、ルイザ・コルベン、ダニエル・ジラルール

発売元: アイ・ヴィー・シー

BD 価格: 5,280 円 (税込)

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65回

スプーンが好きな日本人

突然ですが、カレーライスを食べる時はスプーンを使いますか？ それともフォークですか？

日本人の大半がスプーンで食べています。むしろ「え？ スプーン以外があるのか？」と思われたかもしれません。飲食店のカレーライスにはスプーンが付いていますし、TVの食べるシーンを見ても、スプーンを使って食べています。日常生活においてもスプーン以外の食具(食事に使う口に運ぶ道具)を使って食べる人は、見たことがありません。

ですが、カレーライスは、インドを植民地支配していたイギリス経由で、フォークを使う料理として日本に伝わっています。西洋料理では、基本的にスプーンはスープなどの液状の料理に使用します。また、おコメは日本にとっては主食ですが、西洋では野菜のカテゴリーに属します。ですから野菜類を食べるのに、スプーンを使用することはありません。

日本ではマカロニグラタン、ドリアなどもスプーンで食べますし、スパゲッティもスプーンを使用する場面が少なくありません。案外知られていませんが、本当はグラタンやラザニア、ドリアなども、本場の国ではフォークを使って食べます。明治時代に西洋料理が日本に入ってきた当初は、ナイフとフォークを使うことに慣れていなかったため、スプーンを使うように変化させたようです。

この他にも、オムライスやハヤシライスなど、日本でアレンジした「日本料理」は、スプーンを使用するものが多いようです。ハヤシライスは、ハッシュドビーフという料理のアレンジです。ハッシュドビーフは、ナイフとフォークで食します。パンと共にライスが添えられることもあります。西洋では、ライスはあくまでも「付け合わせ野菜」の位置付けなので、全体をスプーンですくって食べることはしません。日本人はスプーンという

強い味方を得て、海外の食事を日本流にアレンジしていったのです。

以前、コンビニスイーツの「スプーンで食べるロールケーキ」が爆発的にヒットしたことがありました。本来は、フォークで食べるケーキをスプーンですくって食べる食べ方が食べやすいためヒットにつながりました。最近「食べやすくこぼさないから」、という理由であらゆる料理にスプーンをお子さまに使わせるご家庭が少なくありません。

ちなみに私は、自宅ではカレーライスをフォークで食べます。おいしいのでお勧めです。主宰している教室の生徒さんにやってみてもらったところ、「フォークのほうがおいしい」「スプーンのように大量にすくえないので過食しない」などと、全員に好評でした。

スプーンでは、入れた瞬間は舌や下側の歯茎にはスプーンの金属しか当たらず、直接カレーライスを味わうことはできません。スプーンをスライドさせることで、やっとカレーを味わえます。いっぽうフォークの場合は、刃と刃の間隙がありカレーが漏れることや、スプーンに比べて全体の金属量が少ないので、口に入れた瞬間から、上歯茎や下歯茎、舌の上のすべてにカレーライスが感じられます。また、フォークの向きを変えることによって食べ進める間も、お皿に残るライスやルーをしっかりと集められるので、食べた後のお皿がスプーンよりも綺麗に食べられるのです。

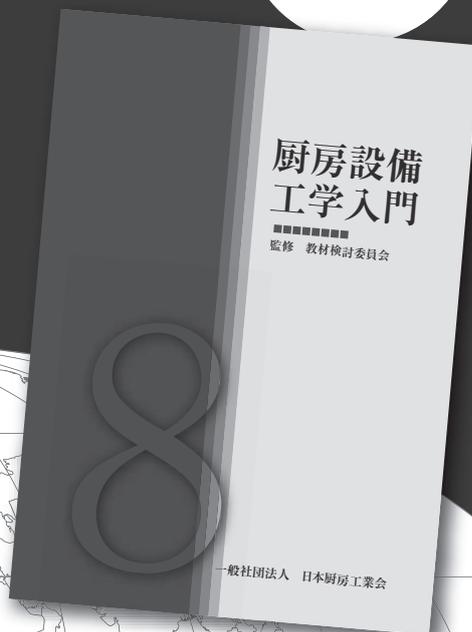
近年では、井にスプーンを使用する飲食店が多く、親子丼は定番です。寿司屋のばらちらしにレンゲを出す店もあります。中国や韓国は、ご飯ものはスプーンを使うのが正式なので、スプーンの利便性は万国共通なのかもしれません。

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>

今から始める企業のための SDGs実践講座

第8回 SDGsの取り組みと「説明責任」

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

前回までの資料について

前回まで、SDGsの型に沿って、各社さまでのSDGsの取り組みを検討していただきました。

図1は、連載を通じてご紹介した筆者の例を「検討シート」(連載第4回図1参照)にまとめて体裁を整えたものです。A3用紙1枚で取り組みの全体像を表していますので、参考にしてください。

また、連載第3回～今回までに使用した図と筆者の検討例を、図2のリンクからダウンロードできますので、必要に応じてご参照、ご使用ください。

今回は、SDGsの運用に関する重要な論点である説明責任について考えます。

SDGsの取り組みと説明責任

この連載では、SDGs関わる重要な論点として、「説明責任」や「コミュニケーション」という言葉を繰り返しお伝えしています。

一般的に、上場企業や大企業であれば広報部や法務部等の専門部署があり、外部への情報発信や外部からの要求に対応するための仕組みが整っています。その一方で、多くの中小企業においては、「コミュニケーション」と言っても本来業務に関わる営業活動、労使交渉、採用活動、Webサイト等の運用に留まり、「コミュニケーション」の

ための明確な仕組みが整っていないのが現実ではないでしょうか。

「コミュニケーション」はともかく「説明責任」という言葉は敷居が高い、または必要性を感じないと思う方もいるかもしれませんが、連載を通じてお伝えしてきた通り、SDGsに取り組むからには、これらを避けて通ることはできません。

改めてその理由を確認しておきましょう。

最初に、2022年の今日において企業として「SDGsに取り組む」と表明することは、「持続可能性に貢献する」と宣言することと同じ意味だと理解しなければなりません。

企業を評価する投資家や金融機関等も、業績や製品性能等の経済的評価に加えて、企業市民としての持続可能性への貢献度合いや、その活動の結果としての企業そのものの持続可能性を評価するようになっていきます。

SDGsや持続可能性(サステナビリティ)という観点で問われるのは、過去から現在までの取り組みの結果(実績)だけではなく、2030年やそれ以降に向け、どのような考えに基づいて、どのような取り組みを進め、その結果としてどのような成果を生み出し得るかという未来の実現可能性です。

「期待」と言い換えてもよいでしょう。

利害関係者は関係先のSDGsの取り組みが実現するであろう未来に期待し、その期待に対して取り引きや投融资等の経済的な利益と社会的信用を付与します。



図1 SDGsの検討シートで作成したSDGs戦略の例

これこそが「SDGsのビジネスチャンス」の意味するところですが、利害関係者からの期待や経済的利益に応え、自社の活動への理解や承認を得るためには、時機を得た状況報告を含め誠意ある行動が求められるということをご理解いただけるかと思えます。

「説明責任」はこの誠意ある行動のすべてである、と考えてください。

説明責任(accountability)とは?

言葉としては一般的になりつつある「説明責任」ですが、そもそもどういう考え方、概念であるのかについても確認しておきましょう。

上場企業等の作成するCSRレポート(企業の社会的責任に関する報告書)が準拠する社会的責任に関する国際規格ISO26000では、「説明責任」を次のように定義しています。

資料ダウンロード
(期限: 2022/11/30)

URL:
<https://00m.in/70IDw>

AccessPW:
SDGs202211

上記短縮アドレスは、株式会社プライムズ様の「00Min」を利用しています。

QRコードリンク先アドレス(直リンク)

https://irisapl-my.sharepoint.com/:f/g/personal/k-mori_irisapl.onmicrosoft.com/EoQmfn1CXBNGqR0LsfhHkZQBO5s_gxGVicbSqvNTjH9yA?e=LJVvtN

図2 筆者の検討例はこちらからダウンロードできます

決定及び活動に関して、組織の統治機関、規制当局及びより広義にはそのステークホルダーに対して、責任のある対応のとれる状態。

この定義からは、「説明責任」が、単なる言葉での説明や情報の提供に留まらず、利害関係者に対して自社の行為や考え方を理解してもらうため、納得してもらうための行動やそのための姿勢までを含む考え方であることが分

かります。

ご自身の経験から考えていただくと分かりやすいかと思いますが、例えば、商品やサービスを購入する際に店員がミスをした場合を思い浮かべてください。ミスそのものよりも相手方の物言いや態度に腹を立てることもあれば、逆に、ミスを帳消しにするくらいに好感を覚えることもあるでしょう。

SDGsの取り組みに関しても、まったく同じです。

“この誠意ある行動のすべてである”と前述した通り、「説明責任」を考える際には、ただ単に取り組みの状況や結果についての情報を公開するだけではなく、SDGsへの取り組みに関して利害関係者とのコミュニケーションを図り、企業としての姿勢を示すことまでを含めて検討しなければなりません。

中小企業も無縁ではないSDGsの「説明責任」

前述のように、説明責任は、これまで主に大企業や上

場企業等に対して求められるものでした。しかし、SDGsの取り組みに関しては、中小企業も例外なく説明責任を求められるようになりつつあります。

その一例として、地方自治体の「SDGs登録制度」を紹介しましょう。

現在、地方自治体が地域企業のSDGsの取り組みを評価して、何らかのインセンティブを付与する制度が日本全国で開始されています。

多くの中小企業の利用が期待される制度ですが、その制度には、2030年の達成目標に対する途中段階での進捗状況や達成度合いの定期報告が求められているものがあります。

定期報告を課すことにより、SDGsに取り組むと公的に表明した企業の責任を明確にすると共に、地域社会の持続可能性をより確実にするための施策と言えますが、ここでは制度設計の段階において説明責任そのものとその実行方法を明確にした、という点に注目してください。

このことにより、中小企業のSDGsの取り組みにおける説明責任の実行方法について、一つの基準（報告の仕方やその内容として求められる水準等）が示された」と理解していただく必要があります。

今後は、登録制度を利用しない場合であっても、SDGsの取り組みから何らかの評価を得ようとするためには、登録制度を活用する企業と同等級以上の対応が求められることになるでしょう。少なくとも、中小企業においても「SDGsに取り組んでいます！」と言っただけでは、まったく評価されない時期が到来したことは間違いありません。

公開すべき情報を決定する

ここからはSDGsの説明責任に関するコミュニケーションに考えていきますが、最初に公開すべき情報について検討していきましょう。

検討とは言うものの、SDGsの型の説明の最初に“上場企業が公表しているサステナビリティ方針等も参考にして構成した”とお伝えした通り（連載第4回参照）、当連載の流れに沿って検討していただければ、説明責任として最低限公開すべき情報も決定できるようになっています。

図3は、図1を基に作成した情報公開用の「コ

株式会社厨房 SDGs方針



SDGs GOALS

私たち株式会社厨房は 持続可能な社会実現のため
製品サービスの絶え間ぬ改善と
地域の皆さまやお客様と協働し 歩み続けてまいります



私たちの目指す姿

- 商品/サービス開発コンセプト
 - ・イノベーションの追求による資源利用効率の向上
 - ・お客様環境での温室効果ガス排出低減
- 職場運用指針
 - ・メンタルケアとリスクアセスメントによる安全安心な職場環境の実現
 - ・災害に強い組織とインフラの構築
 - ・企業市民の責任としてのコンプライアンス確保
- パートナーシップ/地域社会との共生
 - ・多文化共生と協働による多様性のある街づくり







目標	主な結果指標と実績
2030年度自社製造全製品の「トップランナー基準」クリア	〇〇% (20xx年12月時点)
2030年度既存顧客リプレーンス販売件数	〇%up (2022年度比)
労働法令遵守率100%、労災0件、メンタル疾患0件	遵守率〇〇%、労災〇件、メンタル疾患〇件 (20xx年度)
従業員満足度	アンケート平均点〇点/10点満点 (20xx年度)
顧客及び地域とのBCP連携	主要顧客A社評価点〇ランク (A-E: 20xx年度)
外国籍住民/ひとり親支援活動	支援金額延べ〇〇万円 (20xx年度～)
小中学校社会科教育への協力	就業体験受入延べ〇〇人 (20xx年度～)
地域祭礼/イベント協賛	〇〇祭・〇〇大会協賛継続 (19xx年度～)
多文化共生/協働の職場づくり	障がい者法定雇用率遵守 (20xx年度) 外国出身正社員採用延べ〇〇人 (20xx年度～)

図3 情報公開用のコミュニケーションシートの例

コミュニケーションシート」の例です。SDGsの説明責任に関するコミュニケーションとして、公開すべき内容を1枚にまとめてあります。

このコミュニケーションシートの構成とSDGsの型とは、下記で対応しています。

- ①テーマ・メッセージ＝「SDGs方針」
 - ②取り組みが構築する世界観＝「規範的目的」
 - ③目標＝「目標」
 - ④主な活動指標と実績＝「結果指標」とその実績
- (筆者のいう「経済的目的」は、社内限定する考え方ですので、公表する必要はありません)

コミュニケーションシートで公開する内容ですが、筆者は、最初に取り組むといった以上は良いことも悪いことも公開する、という考え方に立っています。悪い結果についてもしっかりと原因分析と対策を行い、改善する姿勢を利害関係者に説明することが重要との判断ですが、公開す

る対象者や、結果指標をどこまで公開するか等については、もちろん企業さまごとに決定していただくべき事項になりますので、省いていただいても問題ありません。

図1と図3を参考に、前回までの検討結果に基づく貴社のコミュニケーションシートを作成してください。

SDGsの説明責任に関するコミュニケーションとして最も一般的な方法は、Webサイト等でこの「コミュニケーションシート」の例のような情報を公開することです。

次回は、説明責任を含むSDGsに関するコミュニケーションについて考えます。

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>

■SDGs実践のポイント⑧

- SDGsの取り組みと説明責任の関係について理解しましょう。
- 貴社のSDGsで公開する情報を、「コミュニケーションシート」等で決定しましょう。
- SDGsに関する説明責任について、情報公開の方法について考えてみましょう。

【17の目標：取り組み方のヒント⑧】

海山の持続可能性と事業活動のつながりを考える

SDGsには17の目標がありますので、もちろんすべての目標に関わる必要はありませんが、目標14「海の豊かさを守ろう」と目標15「陸の豊かさも守ろう」は、厨房設備事業者さまにとって、自社とのつながりが見え難い目標と言えるのではないのでしょうか？

地域によっては海岸清掃や里山保全等の活動に参加することも考えられますが、それでも、厨房設備事業者さまがSDGsの中心的課題とするには難しい目標であることは否めません。

とはいえ、取り組むべき目標として積極的に明言できないとしても、広い視野で見た場合、例えば販売する設備からの排水や事業全体でのプラスチック使用量の削減等を通じて、自然循環システムの持続可能性に貢献する観点での関わり方等も考えられますので、従業員やその家族等へのSDGs教育のテーマとすること等を検討するとよいでしょう。

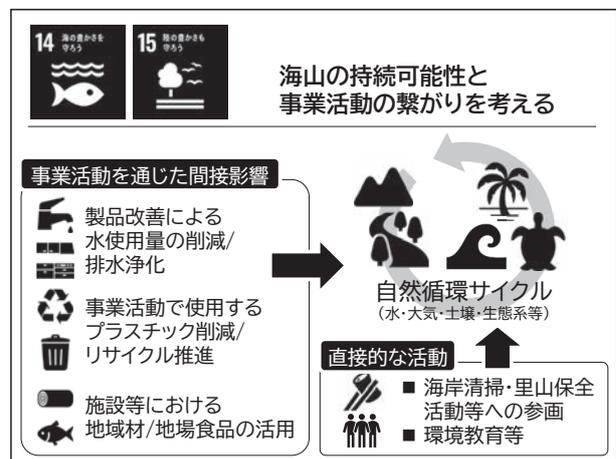


図4 厨房から始められる海山のSDGs

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.10 家計調査で見る上半期の外食・中食支出動向

1.はじめに

2020年1月に日本国内で初めて新型コロナウイルスの感染者が発生してから、2年9ヶ月が経過している。新型コロナウイルスは変異を繰り返し、現在までに第7波のピークに達している。ただ、2022年に入ってから飲食店に対する規制がなく一般的な営業を行っていることもあり、前年より売上高は増加している企業が多くなっている。

しかし、まだ中小の飲食店の中には廃業や倒産に追い込まれている事例なども出てきている。

大手外食企業でも出店の抑制や撤退を実施したり、新業態開発を実施したり、この危機を乗り越えようと企業努力を行っている。

これらのことを踏まえながら、2022年上半期の消費者サイドの外食・中食支出動向を見ていくことにする。

2. 上半期の外食支出の動向

総務省統計局の家計調査から外食の品目を世帯人員数で除した世帯一人当たり上半期の外食支出(名目、以下同じ)状況を見ると、2022年1~6月期では、そば・うどんから飲酒までの合計である一般外食は、前年同期より支出

額が21.4%増加している。

一般外食を詳細に見ると、すべての品目で前年同期実績を上回っており、特に、飲酒(対前年同期増減率109.6%増加)では規制がなかったことや反動増もあり、大幅な増加となっている。

その他にも、喫茶(同26.6%増加)、焼き肉(同25.3%増加)、他の主食的外食(同23.9%増加)、洋食(同21.8%増加)、そば・うどん(同21.6%増加)、他の麺類(同20.7%増加)では、前年同期より20%以上の大幅な増加率となっている。

ハンバーガーについては、前年同期より2.2%の増加に留まっており、一巡した格好となっている。

外食の場合は、消費者が来店してくれなければ売上高は増加しない形になっており、新型コロナウイルスの中では販売の多様化が求められることになってくる。

具体的には、居酒屋などでは2022年上半期は規制がなかったことで通常営業ができ、規制のあった前年と比べると客数が増加していることがうかがうことができる。

また、上半期の推移を見ると、一般外食が前年同期を下回ったのは、2020年1~6月期(対前年同期増減率31.2%減少)と2021年1~6月(同6.4%減少)であり、今回は3年ぶりに前年同期実績を上回っており、外食への規制が、消

単位：%

	外食	一般外食	そば・ うどん	中華そば	他の麺類	すし	和食	中華食	洋食	焼き肉	ハン バーガー	他の 主食的外食	喫茶	飲酒
2018年1~6月	2.6	2.9	4.1	9.7	3.6	8.6	▲3.0	6.7	3.3	4.1	10.2	0.0	3.2	11.8
2019年1~6月	4.3	4.4	8.8	11.1	16.2	▲3.8	2.3	▲1.2	▲7.5	1.2	17.5	7.3	15.3	2.0
2020年1~6月	▲30.8	▲31.2	▲31.4	▲26.5	▲36.9	▲22.6	▲28.5	▲23.8	▲36.2	▲25.0	11.5	▲34.0	▲31.8	▲44.0
2021年1~6月	▲4.1	▲6.4	3.1	2.6	9.9	15.6	3.0	▲3.3	0.7	▲0.1	8.6	▲8.9	10.8	▲70.0
2022年1~6月	19.5	21.4	21.6	10.3	20.7	6.0	19.6	14.0	21.8	25.3	2.2	23.9	26.6	109.6

※2021年1~6月と2019年1~6月の比較

▲20.6 ▲21.8 ▲14.0 ▲16.8 ▲16.3 ▲5.1 ▲11.9 ▲15.9 ▲21.8 ▲6.1 23.8 ▲25.5 ▲4.4 ▲64.8

図1 1~6月期、世帯一人当たりの外食支出額の増減率
資料：総務省統計局「家計調査」

費者の外食行動にも影響していたかが分かる。

さらに、新型コロナウイルス発生前の2019年と2022年と比較すると、ハンバーガー(対前年同期増減率23.8%増加)以外は、すべての品目で2022年の支出額が下回っており、消費者の外食支出額は、2019年の水準に達していないことが分かる。

3. 上半期中食(調理食品)支出額の動向

総務省統計局の家計調査で、中食支出と考えられるのが調理食品支出額である。外食支出額同様、調理食品支出額を世帯人員数で除した世帯一人当たりの調理食品支出額(中食支出額、名目)を見ると、主食的調理食品と副菜などの他の調理食品を合わせた調理食品の支出額は、2022年1~6月では前年同期に比べて3.9%増加しており、ここ5年連続で前年同期実績を上回っている。

2022年1~6月の主食的調理食品では、前年同期より5.3%増加であった。

詳細を見ると、おにぎり他が前年同期より9.5%と最も高くなっており、次いで他の主食的調理食品(対前年同期増減率8.7%増加)、調理パン(同5.2%増加)、すし(同3.7%増加)、弁当(同2.5%増加)の順となり、すべての品目で前年同期実績を上回っている。

これを新型コロナ禍前の2019年上半期と比較すると、おにぎり他(同7.1%増加)以外ではほぼ2桁の増加率を示しており、新型コロナ禍での外出自粛に伴う主食的な中食商品への支出が増加したことがうかがわれる。

2022年1~6月の他の調理食品支出額を見ると、全体では前年同期より2.8%増加と、主食的調理食品同様に、

ここ5年連続、前年同期実績を上回っている。

詳細を見ると、うなぎの蒲焼き(対前年同期増減率19.3%減少)、ぎょうざ(同2.8%減少)、やきとり(同1.9%減少)で前年同期実績を下回った他は、前年同期を上回っている。

特に冷凍調理食品やサラダでは、増加率が比較的高かった。

2022年上半期を新型コロナ禍前の2019年上半期と比較すると、すべての品目で増加しており、特にうなぎの蒲焼き、ハンバーグ、サラダ、天ぷら・フライなどでは2桁の増加率となっており、新型コロナ禍の外出自粛はプラスに働いたことが分かる。

4. まとめ

冒頭でも述べたように、長引く新型コロナウイルスの影響で、外食産業は大きな影響を受けた。2022年は、新型コロナに関する規制はなかったこともあり、提供サイドの飲食店では一息ついた感がある。

しかし消費者の外食支出額は、2019年と比べるとすべての品目で下回っており、2019年の水準には戻っていない状況である。

また、2022年にはウクライナ紛争、原油価格の高騰、円安などにより原材料価格が高騰し、外食企業各社、メニュー価格の引き上げを行っており、その影響が年後半に出てくることが心配される。

一方、調理食品では新型コロナ感染防止策の一環としての巣ごもり生活が功を奏し、主食的調理食品、他の調理食品とも支出が拡大し、好調に推移している。

これらのことから、外食企業ではテイクアウトやデリバリーのメニュー開発を実施する企業や業種・業態転換を行う企業が出てきているなど、販売・提供の多様化が迫られている。

なお、今回のデータは名目で算出しており、物価上昇分も加味されていることを留意されたい。

	調理食品	主食的調理食品	弁当	すし	おにぎり他	調理パン	他の主食的調理食品
2018年1~6月	3.9	3.0	1.4	2.5	7.4	2.8	5.7
2019年1~6月	3.4	5.4	6.1	3.0	7.6	1.3	7.9
2020年1~6月	4.3	3.8	3.3	4.1	▲6.8	▲3.5	10.6
2021年1~6月	7.0	7.1	9.2	6.3	5.0	12.3	4.6
2022年1~6月	3.9	5.3	2.5	3.7	9.5	5.2	8.7

※2022年1~6月と2019年1~6月の比較

15.9 17.2 15.7 14.7 7.1 14.0 25.8

	他の調理食品	うなぎの蒲焼き	サラダ	コロケ	カツレツ	天ぷらフライ	しゅうまい	ぎょうざ	やきとり	ハンバーグ	冷凍調理食品	その他
2018年1~6月	4.3	▲14.8	11.6	▲2.9	6.0	0.6	▲1.9	▲3.1	8.3	11.4	5.3	4.5
2019年1~6月	1.9	▲8.5	0.1	▲3.3	1.4	4.3	▲2.4	▲1.7	2.4	0.3	0.8	3.7
2020年1~6月	4.6	21.9	▲0.3	0.8	3.1	0.8	5.1	5.3	▲1.3	10.2	12.2	▲1.8
2021年1~6月	6.8	30.7	10.8	1.3	1.4	6.5	0.8	▲1.3	4.3	12.1	12.3	12.8
2022年1~6月	2.8	▲19.3	6.1	0.3	3.6	4.3	2.6	▲2.8	▲1.9	1.1	6.4	3.8

※2022年1~6月と2019年1~6月の比較

14.9 28.6 17.2 2.4 8.2 12.0 8.7 1.0 1.0 24.9 33.9 14.9

図2 1~6月期、世帯一人当たりの調理食品支出額の増減率
資料：総務省統計局「家計調査」

【1】相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は10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10件。

・設置10年の石油給湯機の不凍液の補充を、機器を設置した業者に依頼した。代金をあらかじめ電話で確認したにもかかわらず、作業後に、不凍液の補充ではなく交換になったと倍以上の代金を請求された。また、上限・下限と印字されている不凍液の確認窓に不凍液のラインが見えないので業者に聞いたところ、「サービスでいっぱい入れた」と蓋を開けて見せてくれたが、不凍液が少し溢れていた。メーカーに確認したら「溢れるのは良くない」と言われた。この業者からは作業明細も渡されておらず不安だ。今後どう対処すればいいだろうかとの相談。

点検の際に不凍液が汚れていて補充ではなく交換が必要と判断されれば交換することもある。問題は、最初にそういった説明がなかったことと、不凍液を交換する際相談者の許可を得なかったことだろう。これは契約の問題なので、当事者間で話し合っていたとしか言えない。不凍液の入れすぎに関しては、メーカーが適正量を推奨するのであればそれを伝えて少し減らしてもらうと良いだろう。交渉ができないのであれば、再度消費者センターに間に入っていただくことをお勧めすると回答。

また、機器の点検をしたことがないと言われたので、長期使用製品安全点検制度について説明し点検を受けていただくようお願いした。相談者が納得されたため終了とした。

・18年使用したガス給湯器のお湯が出なくなり、メーカーから買い替えを勧められた。LPガス会社へ相談したが内容に不審を抱いたので交換申込はしなかったのだが、その後突然LPガス会社から依頼を受けた工事会社が自宅へ来て「今から機器を設置するので契約書にサインしてほしい」と言われた。契約書を見たら、そこには機器代金が記載されており、5年、10年、15年と契約期間が選べるようになっていた。機器は無料ではないのかと聞くと、ガス料金から機器代金を差し引くので実質無料であり、さらにガス料金も値引きするとされた。このような内容の契約に問題はないのかとの相談。

機器ではなく契約内容に関する問題なので、当該センターの管轄外の相談のため、消費生活センターに相談するよう助言した。

【2】受付実績合計

(1) 2022年9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 (2)	83 (62)
事業者	0	0	3	3 (1)	35 (28)
司法・行政	0	0	0	0 (3)	22 (28)
その他	0	0	0	0 (0)	0 (0)
計 (前年実績)	0 (0)	0 (0)	10 (6)	10 (6)	140 (118)
累計 (前年累計)	0 (2)	2 (2)	138 (114)	140 (118)	

※累計は1-9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)

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

■送料について

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

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日： 月 日頃予定

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

会社名： 所属部署： 氏名：

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

(自宅・会社)

電話(会社)： (自宅・携帯)： FAX：

Mail-Address： 厨房設備士登録番号：

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

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

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

いずれも口座の名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

〒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	
		CI-157-□□□L	
	ローレンジ	CIH-157-□□□L	
	立体炊飯器	CRA2-150NJ	
	フライヤ	CF2-GA18	
		CF2-GA23W	
		CF2-GD27	
タニコー(株)	レンジ	THI-3NN	
		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
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 プ	22-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
21. 2. 1	E C O ウ ェ ー プ α	21-002-5902		03-5545-1691
21. 8. 24	プ ラ ス ワ ン	21-002-4401	(株)日工テクノ	0480-36-1431
17. 10. 24	プラスワン・スーパー	17-002-6001		0480-36-1431
20. 3. 2	プラスワン・スーパー・ネオ	20-002-6002		0480-36-1431
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

◆ 11月(霜月) ◆

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1日(火) 計量記念日、すしの日、紅茶の日、本格焼酎の日、泡盛の日、玄米茶の日、点字記念日 | 20日(日) ピザの日、ホテルの日 |
| 3日(木) 文化の日、みかんの日、サンドウィッチの日、ゴジラの日 | 21日(月) フライドチキンの日 |
| 5日(土) 雑誌広告の日、いいりんごの日 | 22日(火) 大工さんの日、長野県りんごの日、回転寿司記念日 |
| 7日(月) 立冬、鍋の日 | 23日(水) 勤労感謝の日、外食の日 |
| 8日(火) 刃物の日 | 24日(木) 鯉節の日 |
| 9日(水) 換気の日 | 25日(金) OLの日 |
| 10日(木) 技能の日、エレベーターの日 | 26日(土) ペンの日 |
| 11日(金) 配線器具の日、ピーナッツの日、チーズの日、鮭の日、もやしの日、きりたんぽの日、ポッキー&プリッツの日 | 27日(日) いい鮎の日 |
| 15日(火) 七五三、かまぼこの日、こんぶの日 | 30日(水) シルバーラブの日 |
| 17日(木) 蓮根の日 | |



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から沖縄まで、
全国をフォローする
会員ネットワーク!

最新厨房設備機器の
納入から、飲食店・給
食施設の設備設計・
施工まで、業務用厨
房に関することは、
JFEA会員にお任せ
ください。



全402社

(2022年10月28日現在)

●北海道支部

エース工機(株) 北海道営業所
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

エスキー工機(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)フカガワ
(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)ISEKITータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)上野製作所
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレクトラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)
(株)エレミック
(株)オーディオテクニカ
凰商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オピニオン(株)
オルガン(株)
(株)カジワラキッチンサプライ
(株)加藤厨房設備
(株)キシトレーディング
北沢産業(株)
キッチンテクノ(株)
(株)キャニオン
国立厨房サービス(株)
クマノ厨房工業(株)
クリタック(株)
クリナップ(株)
コネクテッドロボティクス(株)
(株)コメットカトウ 東京支店
三幸(株)
(株)サンテックコーポレーション
サンデン・リテールシステム(株)
(株)シー・エス・シー
(株)正和
新成工業(株)
新日本厨機(株)
シンプロメンテ(株)
セコムアルファ(株)
大成工業(株)
タニコー(株)
(株)照姫
(株)戸井田製作所
東英商事(株)
東京超音波技研(株)
東京板金工業(株)
東都ビル整備工業(株)
トーエイ工業(株)
トーショー機材(株)

(株)TOSEI

トランスゲイト(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本調理機(株)
(株)ハッピージャパン
パナソニック産機システムズ(株)
(株)HALTON
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
フクシマガリレイ(株) 東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
(株)プロス
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
MEIKO Clean Solutions Japan(株)
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルキキッチンテクノ
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)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
三和厨理工業(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
エレクトラー(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)コミットカトウ
(株)CEK
シーケーグリーンアド(株)
シンボ(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)
エース工機(株) 大阪営業所
エレクトラー(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)コミットカトウ 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

エレクトラー(株) 広島オフィス
北沢産業(株) 広島支店
(株)ケーツエーススチール
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)マクロキッチンギブ 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)
エース工機(株) 九州営業所
エムケー厨設(株)
エレクトラー(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)コミットカトウ 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)
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
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

●10月は中四国支部の取材で山陽・山陰、翌々週は九州支部の取材で歩き回って、本当に現地の皆さまのご好意で無事(?)帰還することができたが、さすがに初めて行く所は緊張するもので、帰りの列車や飛行機では爆睡状態だった。●と云いつつ、吉田輝雄さんや坂月さかなさんやマーク・レスター&トレイシー・ハイドさんのイベントとかにもしっかりと顔を出して来たけれど。●前後して、減り続けていた新型コロナの感染者数が全国で1日3~4万人程度にまた盛り返して来て、ちょっと危ないタイミングだった。●9月26日から全数把握は変更になるわ、発熱外来が高齢者や小学生以下の子どもなどに限定して受診を呼びかける方針になるわ、冬にかけて忍び寄って来る新型コロナの状況はまた変わりそう。●厚労省がワクチン接種後の後遺症の実態調査を計画している点は前進だろう。被爆や公害病のように、因果関係の認定と対策がどうなるかは未知数だが。●とはいえ鮮明でない状況が続くが、新型コロナよりも、10月からさらなる物価高騰拡大が主眼だろう。帝国データバンクの調査によれば、この1年間の値上げで、家計負担は年6万8,760円増える試算になるという。PS5やiPhoneから牛丼やらビールやら乳製品やら値上げの嵐で、自販機のコーラは180円になった。ワンコイン100円を超えられないと問題になっていたのは前世紀だったか。●アベノミクス円安と不況、増税、新型コロナ、ロシアのウクライナ侵攻に加え、民主党政権時に1ドル80円だった円高が、今や1ドル150円と、ほぼ貨幣価値が半分に下落しているのだから、物価高騰は必然だが、日経新聞の報道によれば、食品など生活必需品やサービスの値上がりが大きいので低所得層は節約志向を強める半面、高所得層の消費は新型コロナウィルス禍前の水準を上回り、インフレ耐久力の二極化は低所得層ほど苦境に陥る分断を意味するので、的を絞った物価高対策と、幅広く恩恵が及ぶ賃上げによる底支えがなければ、消費回復の勢いが鈍りかねないと断じている。●なのだが、約10年前に所得を150万円増やすという話は、減収という結果に終わり、さらに雇用保険料率が上がり、年金支給額は物価高が反映されずに下がり、さらに保険料納付期間の延長や厚生年金からの財源配分、退職金への課税強化も動き出している。100年安心どころか、自分の老後も安泰でなくなっているのが残念である。●さらにこの米ドル換算の賃金が過去10年で4割減り、アジア新興国との差は急速に縮まっている状況で、外国人労働者はさっさと他国を選ぶようになってきているという。パル時時の、海外から続々と人材が押し寄せて来た状況とは完全に逆転し始めているのである。●狭い日本にや住み飽きた、海外雄飛だ、と昔の作品の主人公は、最終回は羽田から飛行機に乗って海外へ飛んで行ったものである。プースカは宇宙へ飛んで行ったが。(H)

厨房

2022年11月5日発行
第59巻／第11号
(No.641)

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

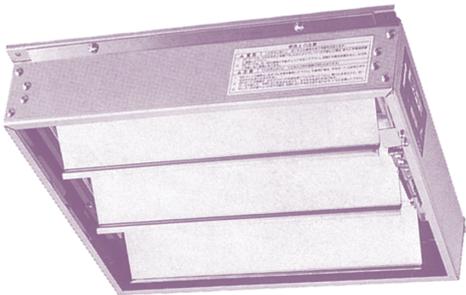
業務用厨房排気グリスフィルタ バッフレッシュⅡ BAFFRESH Ⅱ



●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
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



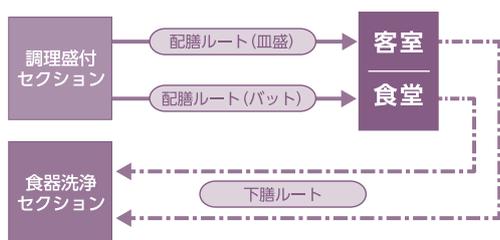
『自律移動搬送ワゴン』

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。



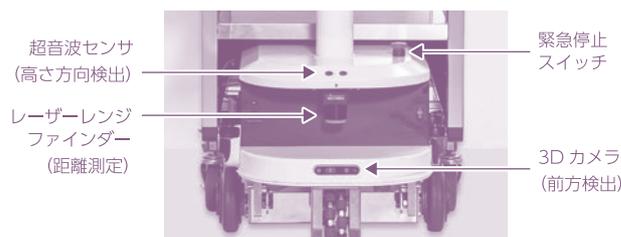
■ 配膳・下膳作業を自動化

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。



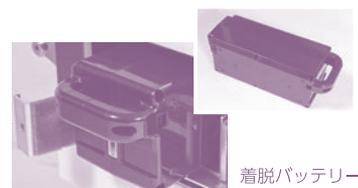
■ 省コスト設計

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…

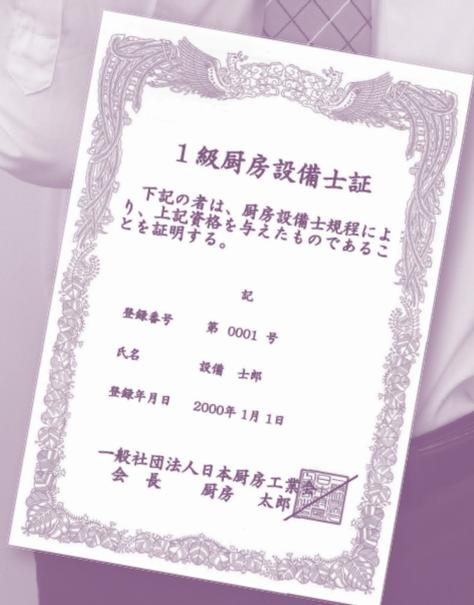
一般社団法人 **日本厨房工業会** 本部 〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-2-5 翔和須田町ビルII 8階
TEL.03-5244-4834(代) FAX.03-5244-4835

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。**

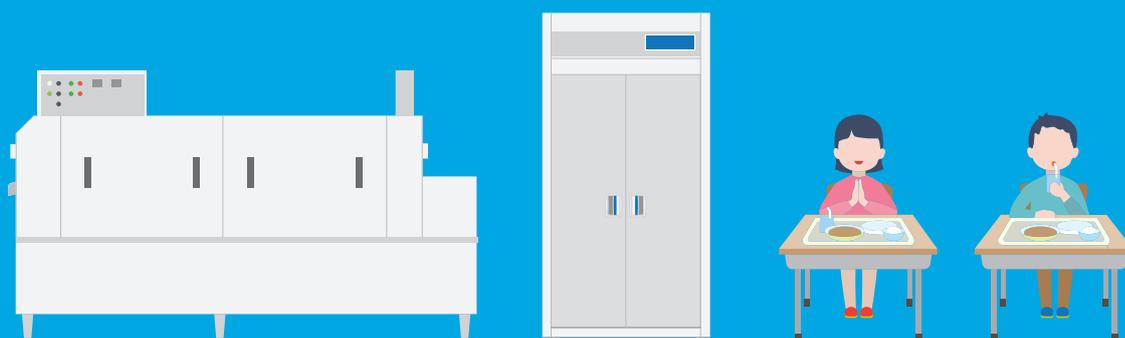
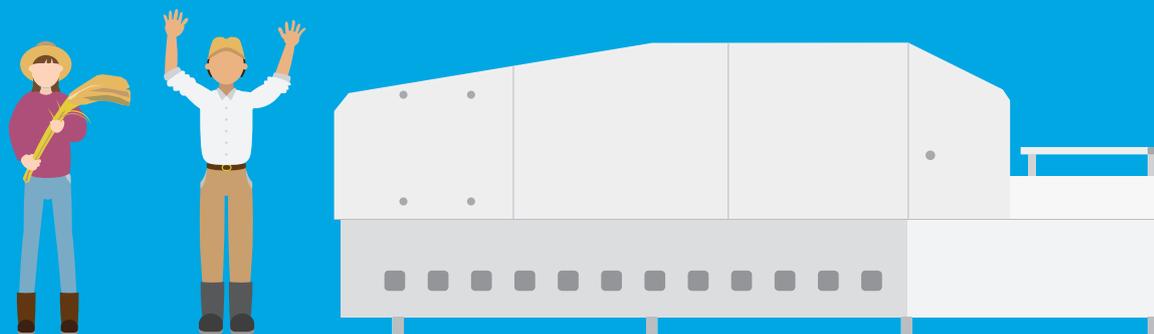


厨房設備士証は、
知識の証。



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