

Chu

bou

厨房

2022
No.642

12

DECEMBER

一般社団法人 日本厨房工業会

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

第59巻 第12号No.642 / 2022年12月5日発行 (毎月1回5日発行) ISSN 0387-642X

2022年度

第2回理事会報告

第23回厨房設備機器展概要

支部だより

関東支部が

第1回理事会を大阪で開催

にしかわたく「部外者がくる!!」

中四国支部遠征編スタート!

事例で学ぶ!

仕事に役立つ法律相談所

「物権変動に関する事例」

今から始める企業のためのSDGS実践講座

「SDGSに関するコミュニケーション」



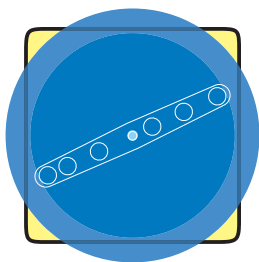
SANI JET SD114GSHB

4ROTER AUTOMATIC DISH WASHER

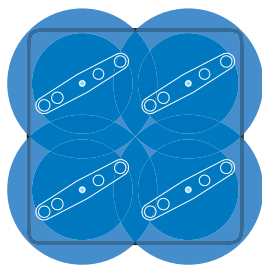
世界に誇る4ロータ洗浄システム

図Aは一般的な洗浄ノズルの噴射パターンで角形ラックの4隅は理想的ではありません。図Bの4ロータ洗浄噴射方式は4本のノズルアームが回転する噴射パターンで角形ラックの全範囲をムラなく強かに洗浄し理想的な洗浄効果を得られます。

4ロータ洗浄システムは当社独自の究極の洗浄方式です。



A 従来の1ロータ洗浄噴射パターン

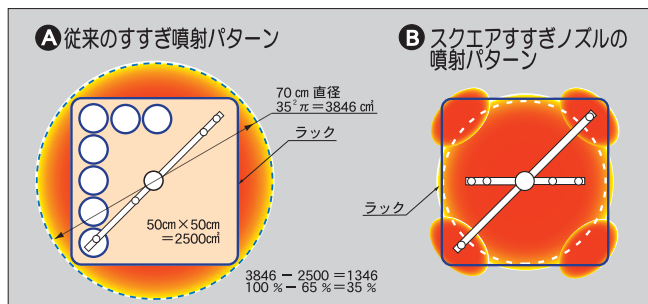


B 4ロータの洗浄噴射パターン



高出力DCすすぎポンプ採用

従来比1.6倍出力DCポンプの採用で、すすぎ威力を高めました。図Aは一般的な回転すすぎノズルの噴射パターンで35パーセントが角形ラックの外に無駄にスプレーされています。図Bはスクエアすすぎノズルの噴射パターンでラックの4隅のみをスプレーする4方バルブ内蔵の長いアームとラックの内側をスプレーする短いアームとで角形のスプレーパターンを構成し、3割以上の節水に成功しました。



自動オープン (オプション)

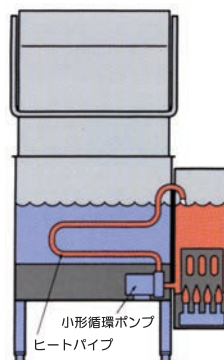


コース選択デジタルパネル



洗浄・すすぎ湯の温度のほか、エラーコード・設定・運転データをデジタル表示します。食器の種類や状況に応じて「短」「標準」「長」「すすぎ」より運転コースを選ぶことができます。

オールガス加熱で経済的



図のようにガスブースターのすすぎ水(90℃)を洗浄槽内に循環させて、洗浄湯の加熱をおこないません。(ヒートパイプ方式) 高効率(75%)ブースターは電気加熱の約6割のコストで済みます。
※電気ヒータ式ブースターもご用意しております。



www.n-sen.com

日本洗浄機株式会社

本社 東京都大田区鶴の木2-43-14 ☎03(3750)4451 FAX03(3750)4890
 大阪営業所 大阪市城東区永田4-2-7 ☎06(6965)9600 FAX06(6965)9601
 名古屋営業所 名古屋市名東区猪高台1-1324 ☎052(772)7255 FAX052(772)7307
 仙台営業所 仙台市太白区泉崎1-19-1 ☎022(243)4660 FAX022(243)4663
 新潟営業所 新潟市東区はなみずき1-13-5 ☎025(273)2331 FAX025(273)2438
 福岡営業所 福岡県大野城市大城5-21-24 ☎092(513)9622 FAX092(513)9623

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

※「スチコン式再加熱カート」はニチワ電機株式会社の登録商標です

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	☎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)
東京支店	〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2	☎03-5645-2691(代)
大阪支店	〒532-0025 大阪市淀川区新北野1-14-2	☎06-6838-5001(代)
名古屋支店	〒465-0054 名古屋市名東区高針台1-701	☎052-701-9851(代)

札幌営業所	盛岡営業所	仙台営業所	埼玉営業所	千葉営業所
横浜営業所	新潟営業所	金沢営業所	長野営業所	静岡営業所
三重営業所	京都営業所	神戸営業所	和歌山営業所	岡山営業所
広島営業所	山口営業所	高松営業所	松山営業所	福岡営業所
熊本営業所	鹿児島営業所			

子供たちと地球の未来のために。

ナカニシは安心・安全でおいしい食事の提供をサポートしながら

“人にも環境にもやさしい製品づくり”を目指しています。

お使い頂く際はもちろん、製造工程においても最大限の省エネ化を実現しながら

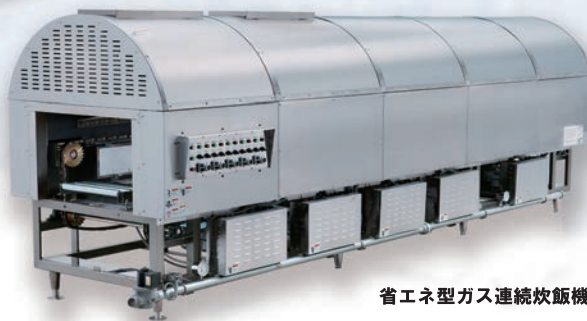
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「人にも地球にもやさしい製品」これがわたしたちナカニシのテーマです。



節水型連続洗米機

《電気式半自動炊飯システム》

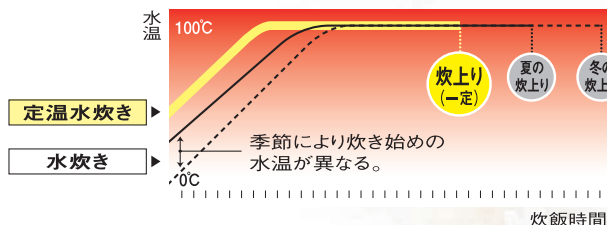


省エネ型ガス連続炊飯機



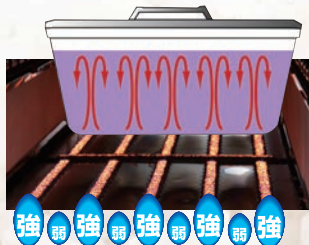
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き / 水炊きと定温水炊きの水温と仕上がり時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

対流コントロール / 連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で釜内温度が均一!

ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。



株式会社
中 西 製 作 所

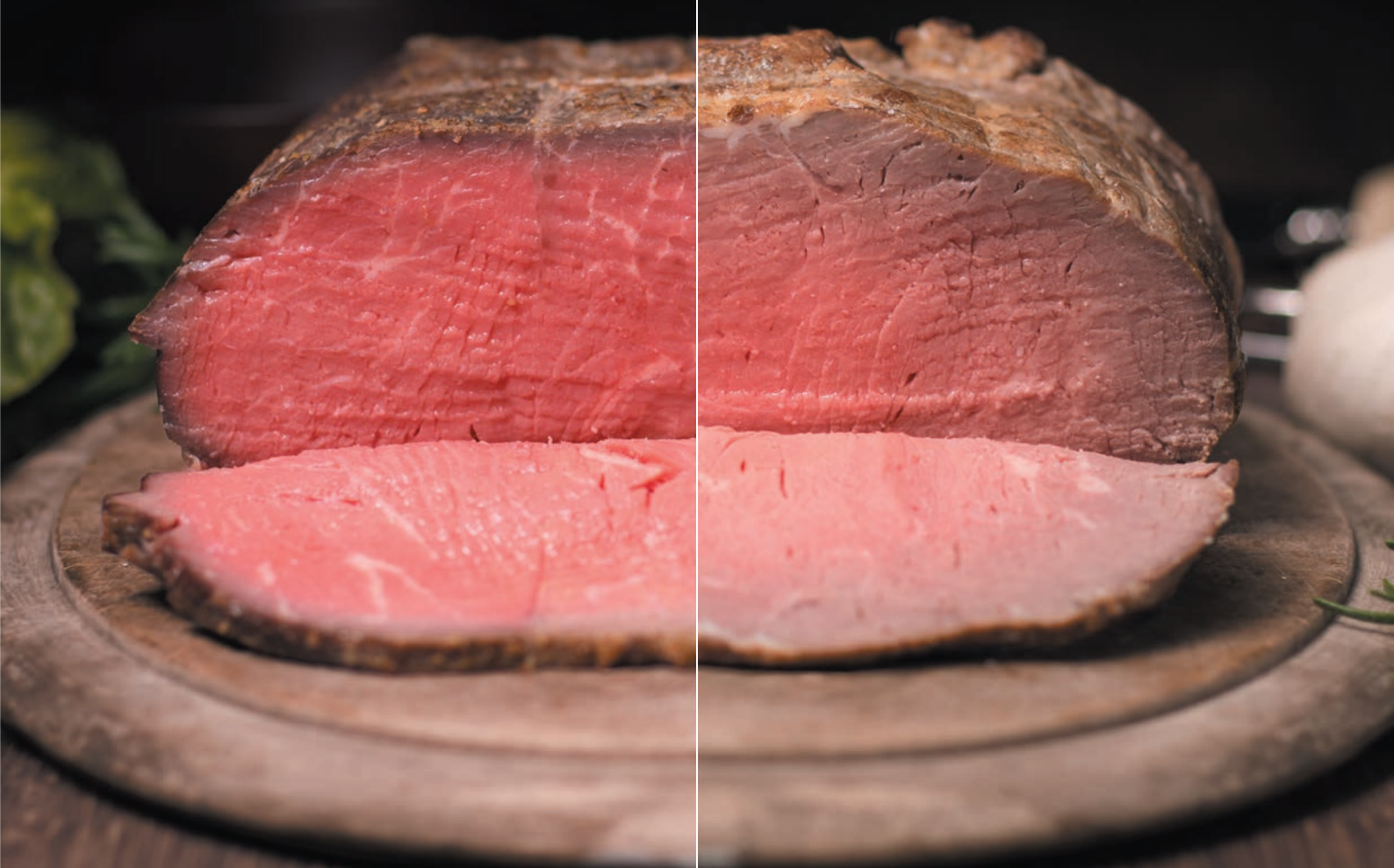
株式会社 中西製作所

■東京本社: 東京都中央区新川一丁目26番2号新川INSE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**

にやーがす
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

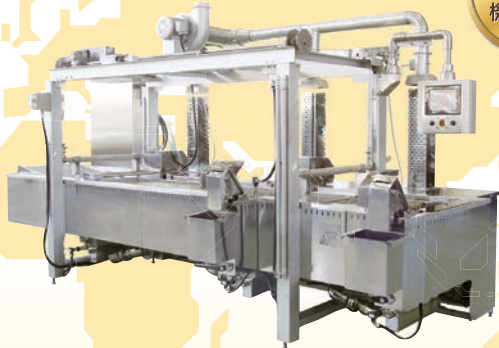
一般社団法人
 **日本ガス協会**

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

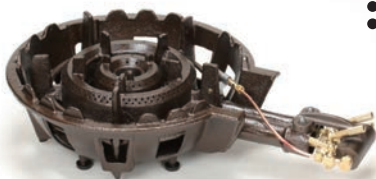


全てがハイクオリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

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

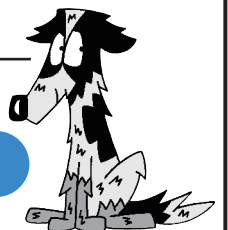


●LPガス 12.8kw (0.91kg/h)
●都市ガス13A 12.8kw
●サイズ
セット 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm
バーナー 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm
重量 セット19.0kg/バーナー10.0kg 下枠9.0kg
ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共

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.93 が行く!



今月の
ゲスト

兼八産業 株式会社

営業企画課 宮川 藍さん

厨房業界と現在の会社に入った きっかけについて教えてください。



宮川 子どもの頃から家族で外食する時の楽しい時間が好きで、元々飲食店に関心がありました。大学時代は焼き鳥屋さんでアルバイトをしたのですが、「お客さまが楽しく外食する時間を提供する」という、今までにないとても良い経験ができました。一方で、当時の社員の方が休みなく働いている姿も印象的でした。そういう人たちをサポートすることができればいいのになあと漠然と思っていました。そんな中、就職活動の時に弊社を見つけました。ここなら「飲食業界で働く人を支える」仕事ができるかもしれない！と思い、選考を受けたことがきっかけです。そういった経緯で新卒で入社して以降、ずっと兼八産業に勤めています！

お仕事の内容は？ やりがいは？



宮川 私は「営業企画課」という部署に所属しています。課と言ってもメンバーは私しかいないのですが……(笑)。営業などの直接部門が目標を達成するためのサポートがメインの仕事です。キャンペーン立案のお手伝いをしたり、お客さまデータの管理方法を考えたりしています。また、毎月発行している「兼八新聞」という社報や、お客さまに向けた販促チラシ作成も行って



社内メンバーと打ち合わせをしている宮川さん

おります。最近では「クラウド型eラーニングシステム」を導入し、社内さまざまなオンライン研修が受けられる仕組みを作りました。もち

ろん導入がゴールではなく、定着させることが今後の仕事です。ゆくゆくは「兼八の当たり前」になるようにしていきたいです！新しいことを取り込む・生み出すことが使命の業務なので、本を読んだりネットで調べたりと模索の日々です。直接部門の皆さまを通してお客さまへアプローチする仕事と、弊社に勤めるスタッフを支える仕事、どちらも行うことができるやりがいのある仕事だと思います！

今後のあなたの夢を教えてください。



宮川 営業企画課として「業界で一番デジタルを使った戦略が成功している会社になる」という強気なビジョンを掲げておりますので、そこを目指して精進します！飲食業界は味の良い食事を提供することがすべてではなく、既存のサービス内容にこだわらず、他業界の事例や取り組みなどを取り入れてご提案をすることで、お客さまの成功や改善に貢献できるといいなあと思います。そして、弊社のお客さまにご満足いただけるサービスをご提供することと同じくらい、弊社に勤めるスタッフが前向きに働ける環境を作ることも大事にしていきたいです。営業企画の仕事を通じて、弊社に関わる多くの人が、より充実して働けるようになったらと思います！

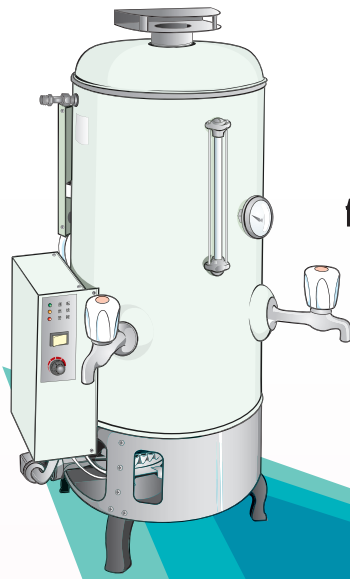
職場の方からエール

宮川さんは新卒入社後、厨房機器の営業や飲食店店舗開発などを経験し、現在のポジションで活躍しています。周りは彼女の能力や努力をしっかりと認め、頼りにしているのですが、少々控えめな性格なので、もっと強気に、豪快に立ち回ってくれることを期待しています。フィールドの営業マンの司令塔として、厳しい指示を出してくれることを期待しています。

(代表取締役・原 延明)

給湯 質

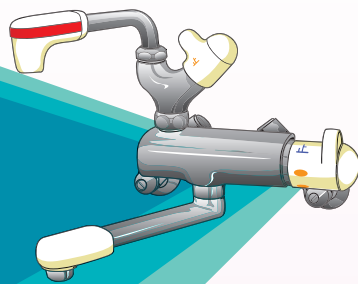
HOSOYAMA



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

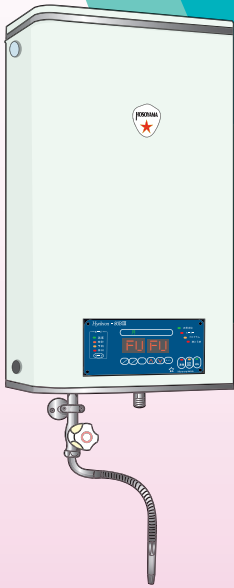


ELECTRIC

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

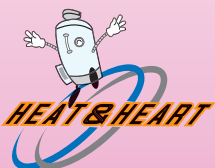


これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

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	7	厨房女子が行く！(93) ————— 兼八産業(株)
工業会関係	12	2022年度第2回理事会報告
	16	第23回厨房設備機器展開催のご案内
	17	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
支部だより	19	2022年度第1回関東支部理事会が大阪で開催
官庁関係	20	コンベクションオープンとグリス除去装置との火災予防上安全な距離の運用について(通知) ————— 消防庁予防課長
法律相談	22	事例で学ぶ！ 仕事に役立つ法律相談所 「物権変動に関する事例」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	24	部外者がくる!!(43) タカラ産業(株) ————— にしかわたく
ESSAY	26	映画の見どころ・台所(102) 『事件』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	28	小倉朋子の食・心・美 Part.2(66) 「ご飯の味わいかた」 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	29	今から始める企業のためのSDGs実践講座(9) 「SDGsに関するコミュニケーション」 ————— 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	34	最新外食トレンド2022(11) 「2021年のレジャーとしての外食」 ————— 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
	10	たんぽぽ食堂 [～すてきな？クリスマスプレゼント～] ————— 小崎彩子
	11	巻頭よせて [関東厨房機器協同組合と厨房機器会館] ——— 日本洗浄機(株) 中川幹夫
	19	工業会回覧板
	21	工業会だより
	36	INFORMATION [ガス石油機器PLセンターの情報]
	38	図書料金表
	40	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧
	42	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
	44	会員一覧
一般社団法人 日本厨房工業会	46	奥付 [広告掲載企業名]

12月

たんぽぽ食堂

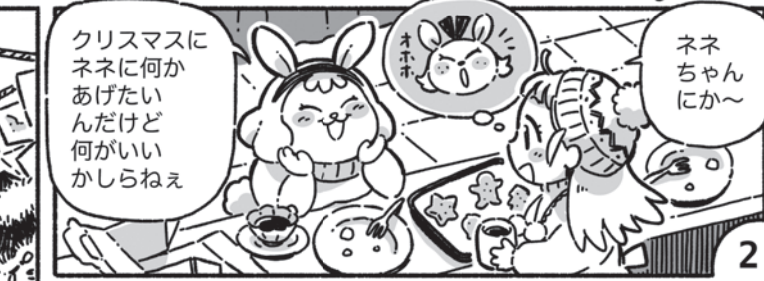
～すてきな?クリスマスプレゼント～



たあ子…ポポの姉。クリスマス準備に余念がない。



ネネ…ミサの姪。おしゃれ大好きな、ちよっとおませな女の子。



クリスマスにネネに何かあげたいんだけど何がいいかしらねえ

ネネちゃんにか～

2

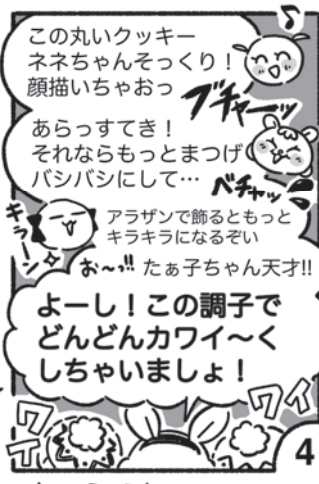


このジンジャークッキーなんてどうかな?

みんなでアイシングで絵を描いてプレゼントしたら喜んでくれるかも!

あらっそれ楽しそう!!

3



この丸いクッキー、ネネちゃんそっくり! 顔描いちゃおう

あらっすてき! それならもっとまつげバシバシにして…

アラザンで飾るともっとキラキラになるぞい

お〜!! たあ子ちゃん天才!!

よーし! この調子で、どんどんカワイ〜くしちゃいましょ!

4



後日

何をどうやったらこんな化け物が誕生するんですの…?

5

* アイシングは粉砂糖に卵白、水を加えペースト状にしたもの。アラザンは銀箔でコーティングしたコーンスターチの粒

ポポの 今月のメニュー～

スパイシ〜 ジンジャー〜クッキ〜

ジンジャーパウダー、シナモン、ナツメグ、オールスパイスを混ぜ込んだ固めのクッキー生地を型抜きして、オーブンで焼き上げる。焼く前にストローで穴を開けておけば、ツリーに飾れるオーナメントにもなります。



ポポ…たんぽぽ食堂の料理長。絵心はナイ。



ミサ…食堂の常連客。おらからで大雑把な性格。

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

関東厨房機器協同組合と厨房機器会館

日本洗淨機(株) 中川幹夫

昭和30年代、戦後の復興から高度成長期への流れの中で、近代的な厨房が日本にも紹介されてきました。業務用厨房を手がける企業も雨後のたけのこのように生まれましたが、皆中小零細企業で事業基盤も弱かったので、1960年、業界の地位向上を図ろうと32社が集まって設立されたのが、関東厨房機器協同組合です。

組合の事業としては、まずステンレスの共同購買で、1社1社の購買量ではたかが知れているので、組合で共同して購入することで、メーカーに価格交渉しました。

もう一つの柱は共同受注で、国立東京第二病院や東京ガスの本社や施設など、1社では受けきれない大型案件も、組合の力で取っていきました。

そして組合の基盤を強化するため業界の殿堂、組合の城として厨房機器会館を建設しました。1963年4月に東京都港区・赤羽橋に土地を購入し、1963年5月13日に地鎮祭を挙行了したものの、商工中金からの資金借入が受理されていないのに、6月2日から7月8日まで、総勢16名で欧米視察に出かけてしまうのです。各社の社長、会長が37日間も留守にするというのは、なかなか大胆に思えます。資金借入は6月11日に受理されるものの、その後基礎杭の追加打ち込み等の追加工事が発生して25%値引きさせたり、ステンレスメーカーから半ば強引に現物や現金を協賛させたり(厨房機器会館の外装にステンレスが多用されているのは、この現物協賛によるもの)、それでも資金が足りず、各理事が30万円ほど拠出したり等を経て、完成します。

一方当時、ガス器具には物品税が課税される制度があり、その減免を国に陳情するためには関東だけの組合では具合が悪いので、全国組織としての日本厨房工業会を設立して厨房機器会館に入居してもらい、以来60年にわたってテナントとして利用していただきました。

そのような歴史を持つ組合ですが、1980年には93社あった組合員数も設立当初を下回る31社にまで減少し歴史的な役割を終えたため、解散して厨房機器会館を売却しました。そのため、工業会が神田に移転し、組合と厨房機器会館の歴史は幕を閉じました。

なお工業会ホームページの一部をお借りして、日本の業務用厨房の黎明期を記録した原資料を保管・公開しておりますので、是非一度ご覧ください。

<https://www.jfea.or.jp/guide/kanrendantai.html>

2022年度第2回理事会報告

福岡県福岡市にて、移動理事会が開催

2022年10月19日(水)、2022年度第2回理事会が、福岡県福岡市のANAクラウンプラザホテル福岡・クラウン グランド ボールルームAにおいて行われた。

谷口会長より挨拶が述べられ、出席者が定足数を満たしていることを確認した後、理事会の開会が宣言された。議事録署名人には会長と監事が当たることが告げられ、議事に入った。

◆審議事項

第1号議案「会員の入退会に関する件」について、齋藤副会長より新規加入会員と退会会員の詳細について報告があり、新規加入3事業所が承認された。

第2号議案「熊谷俊範氏の相談役推薦に関する件」について、齋藤副会長より説明があり、原案通り承認された。

◆協議事項

続いて協議事項に入り、各事項が上程された。

①第30期理事及び監事の選出について

齋藤副会長より各支部の推薦理事数と今後のスケジュールが説明されて承認され、また、本改選より運営上の合理化の観点から選考委員会方式での候補者確定を行わないことが承認された。

②理事会開催通知のEメールによる送信について

齋藤副会長より、理事会の開催通知についてEメールによる案内を実施したい旨の説明があり、理事および監事に個別に確認を取り、要望に沿った形で個々に対応することが承認された。

③関連団体事業の協賛について

齋藤副会長より、以下の協賛依頼について説明があり、協賛を行うことが承認された。

「FOOD STYLE Japan 2022」

「ラーメン産業展in Japan」

「第17回エレクトロヒートシンポジウム」

「FOOD STYLE Kyushu 2022」

「FOOD STYLE Okinawa 2022」

「FOOD STYLE Kansai 2023」

「ラーメン産業展in Kansai」

「2023 モバックショウ」

「JAPAN SHOP 2023」

「第1回九州農業Week」

「オンライン動画配信サービス「Share Spirits」」

④2023年(令和5年)新春賀詞交歓会の開催について
齋藤副会長より、実施に向けた幹部会の意向が説明され、実施の場合、開催方法については新型コロナウイルスの状況を勘案し、幹部会にて決定する旨が了承された。

◎2023年(令和5年)新春賀詞交歓会【仮予約】

開催日時：2023年1月18日(水)16時～

開催場所：東京ドームホテル 天空B

⑤第57回定時総会の開催日と会場について

齋藤副会長より、以下の日程で会場を予約していることが説明され、承認された。

◎第57回定時総会

開催日時：2023年6月14日(水)午後

開催場所：東京ドームホテル 「オーロラ」(定時総会)、「シンシア」(懇親会)

⑥2022年度第3回理事会及び2023年度第1回理事会の開催について

齋藤副会長より、以下の日程案が提案され、承認された。

◎2022年度第3回理事会

開催日時：2023年3月15日(水)13:30～16:30

◎2023年度第1回理事会

開催日時：2023年5月10日(水)13:30～16:30

⑦その他について

(1) 関東支部移動理事会について

大畑専務理事より、本年度の第1回関東支部理事会は移動理事会とし、大阪ガス(株)カーボンニュートラルリサーチハブの施設見学と併せて行うことが報告され、了承された。

(2) ステンレスメーカーの賛助会員としての加入につ



谷口一郎会長



理事、監事合計22名の理事会となった

いて

谷口会長より、当業界と密接な関係にあるステンレスメーカーに対し、当工業会賛助会員として入会いただけるよう勧誘を行いたい旨提案があり、承認された。

◆報告事項

○総務部(鎌田理事)

①2022年度団体賠償責任保険制度(PL保険)の加入について

加入企業数と掛け金総額が報告された。

②事務局職員の退職について

退職した職員について報告された。

○財務部(細山副会長)

①財務状況について(8月末現在)

2022年8月末現在の収支状況について、資料に基づき報告された。

○技術部(福島副会長)

①スチームコンベクションオープンにおけるグリス除去装置との離隔距離について

6月24日に総務省消防庁および東京消防庁立ち合いの下、スチームコンベクションオープンの加熱試験を行い、発火危険に至らない構造の設備であることが確認された旨報告があった。また、本結果により、総務省消防庁から一定の条件を満たしたコンベクションオープンの離隔距離緩和に関する通知が10月3日付で出された旨が報告された。

②「消毒器」「殺菌庫」等、菌等の抑制に関する用語

及び試験基準について

殺菌・消毒等の業務用衛生機器に関わる用語及び試験基準等を検討するWGを5月に開催した旨および今後は「適用範囲」「機器名称の定義」「定義を用いる際の試験基準と判定基準」等の原案を作成するサブWGを立ち上げることになった旨が報告された。

③一般財団法人日本ガス機器検査協会 業務用検査問題打ち合わせ会について

9月7日に当該打ち合わせ会が実施され、本打ち合わせ会は意見交換・情報共有の場として、今後年1回の開催とすることが同意された旨、報告された。

④JIS原案作成分科会について

日本規格協会から、業務用厨房機器に関するJIS規格(10案件)を改定する必要があるため、委員派遣の依頼があり、工業会からはタニコー(株)・松本委員および事務局職員を派遣し、今年度末まで規格を検討することになった旨、報告された。

○広報部(中川副会長)

①第23回厨房設備機器展の実施計画について

会期：2023年2月7日(火)～10日(金)

会場：東京ビッグサイト 東展示棟1～8ホール

テーマ：「新しい日常を支える ニッポン厨房最前線」

工業会ブースの企画と主催セミナーについて報告された。

②ホームページのリニューアルについて

スマートフォンへの表示対応、一般向け(就職活動を控える学生等)にも分かりやすくする方向で作成したこと等が報告された。また、谷口会長より、学生含む一

般向けに当業界がどのような仕事を行っているのか等の情報発信が必要である旨、補足意見が出された。

③創立60周年記念誌の発行について

本年12月の発行に向けて作業を進めている旨が報告された。

④2022年版業務用厨房機器に関する実態調査の実施について

調査の進捗状況と今後のスケジュールについて報告された。

○資格部(岡田副会長)

①2022年度厨房設備士資格認定試験結果について

2022年4月12日~28日に受験申し込み受け付けが始まり、6月22日~29日にオンライン講習会、7月15日に全国8会場で試験が実施された旨の報告があった。また、1級2級共に過去最低の合格率であった旨報告された。

②2022年度技能検定について

2022年度のスケジュールに関する報告がされた。

○教育部(寺部副会長)

①2022年度厨房設備フォローアップ研修会について

本年度は「HACCPの考えを厨房計画に」をテーマに畑治・NRTシステム(株)代表取締役を講師に迎え、オンラインで実施する旨が報告された。

②2022年度厨房レイアウト作成未経験者向け講習会の開催について

9月9日に講習会が開催され、32名の参加があった旨が報告された。

③厨房設備工学入門第9版改訂について

現在は最終校正段階で、2023年1月末に発行し、



オブザーバー参加した、九州支部の会員の方々

全会員企業に1部無料配付する予定である旨が報告された。

○その他(大畑専務理事)

①中小企業等経営強化法に基づく税制の証明書発行実績について

本年度の中小企業等経営強化法に基づく税制における証明書発行実績が、8月末までで518件であった旨が報告された。

②2022年~2023年主要事業スケジュールについて

今後1年間の主要スケジュールについての報告がされた。

③一般社団法人日本スポット溶接協会からの依頼について

当該協会からのスポット溶接に関する依頼事項2点について説明があり、谷口会長の決裁にて「同意書」を発行した旨報告された。

その後、各役員、オブザーバー参加していた九州支部会員企業から意見が述べられ、閉会となった。

新規加入会員

・準会員 (3社)

名称	エース工機(株) 北海道営業所
現住所	〒007-0851 北海道札幌市東区51条東7-3-15
電話・FAX	011-742-7001・011-742-6171
代表者名	代表取締役 大橋 裕治
本会に対する代表者	所長 東海林 遼
加入支部	北海道支部

名称	エース工機(株) 大阪営業所
現住所	〒541-0056 大阪府大阪市中央区久太郎 2-5-31 本町寺田ビルディング
電話・FAX	06-7652-2820・06-7650-3802
代表者名	代表取締役 大橋 裕治
本会に対する代表者	所長 安井 智也
加入支部	関西支部

名称	エース工機(株) 九州営業所
現住所	〒810-0071 福岡県福岡市中央区那の津4-3-3
電話・FAX	092-713-6633・092-713-6634
代表者名	代表取締役 大橋 裕治
本会に対する代表者	所長 野原 伸
加入支部	九州支部

◆懇親会

その後会場をクラウン グランド ボールルームBに移し、17時から懇親会が開催された。谷口一郎会長の挨拶と乾杯の後、歓談の時間となった。会場内では理事会役員、支部会員の情報交換が行われ、新型コロナ流行の合間のひと時の交歓となった。その後、野瀬九州支部支部長の三本締めで、閉会となった。

◆観光・ゴルフ

翌10月20日は「観光」「ゴルフ」に別れての懇親となった。

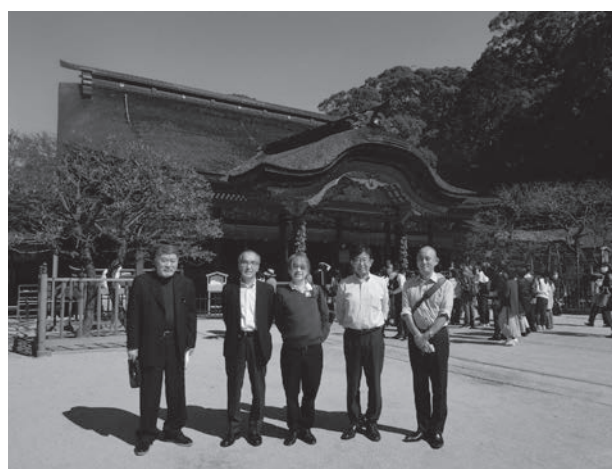
前者は観世音寺・太宰府天満宮を見学、後者は福岡カンツリー倶楽部和白コースでのゴルフコンペを行った。博多の快晴の空の下、それぞれ有意義な時間を過ごした後、散会となった。



盛況となった懇親会



全員で記念写真



太宰府天満宮にて



挨拶をする谷口会長と、中締めをする野瀬支部長



福岡カンツリー倶楽部 和白コースにて

第23回 厨房設備機器展

2023年2月7日(火)～10日(金)の4日間/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

第23回厨房設備機器展

第23回厨房設備機器展は、「新しい日常を支える ニッポン厨房最前線」のテーマの下、「第44回フード・ケータリングショー」「HOTERES JAPAN2023」と3展合同にて開催されます。会場は、「厨房設備・機器ゾーン」「HACCP対応対策ゾーン」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「プロフード東京ゾーン」等に区分けされ実施される予定です。

※案内状をお持ちいただくだけでは入場できません。ご来場には、事前来場登録が必須となります。



第22回厨房設備機器展会場の様子

日本厨房工業会主催セミナー

日付:2023年2月7日(火)～10日(金)

場所:東1ホール 給食・厨房セミナー会場 参加:無料/事前登録制

※詳細につきましては、HCJ2023ホームページ(<https://jma-hcj.com/>)にてご確認ください。

日本厨房工業会主催セミナー参加企業およびタイムスケジュール

2/7(火)

時間	会社名	講演者	演題
11:00～11:40	ニチワ電機(株)	営業本部 コンサルティング部 専務取締役 西 耕平	激変する外食産業界、 これから求められる厨房
12:10～12:50	(一社)日本エレクトロ ヒートセンター	日本エレクトロヒートセンター電化厨房委員会 インターネット オブ キッチンプラットフォーム運営 WG 委員 村田 昇 吉岡 克己 北川 貴博	誰でも簡単導入! インターネット オブ キッチン プラットフォーム活用ガイド

2/8(水)

時間	会社名	講演者	演題
11:00～11:40	(株)フジマック	営業本部 市場開発部 プロダクトマネジメント部 部長 青木 仁	ロボットを活用した厨房におけるオートメーション 化・省人化の最新事例ご紹介
12:10～12:50	タニコー(株)	官需部 係長 森下 由美子	実は間違っている!?日常のちょっとした その作業 ～正しい衛生管理3つのポイント～

2/9(木)

時間	会社名	講演者	演題
11:00～11:40	フクシマガリレイ(株)	エンジニアリング事業部 東日本営業課 主任 山森 悠示 東京営業六部 営業二課 主査 重藤 桜子	高品質を生む「凍結・保管・解凍」 ～食品、用途に合った最適な方法～
12:10～12:50	(株)コメットカトウ	ソリューション営業課 主任 野中 彩菜	業務用厨房機器を活用した アレルギー対応食

2/10(金)

時間	会社名	講演者	演題
11:00～11:40	東京ガス(株)	都市エネルギー営業部 ビジネスカスタマー営業部 課長 荻原 靖 都市エネルギー営業部 厨房相談室 室長 加瀬 富美二	脱炭素社会の実現に向けた取り組みと、 業務用厨房で今できること
12:10～12:50	(株)CSsT (株)ノムラアークス (株)ハイサーブウエノ	(株)CSsT 執行役員 藤田 宗彦 (株)ノムラアークス 営業推進1 部長 植田 素希 (株)ハイサーブウエノ 代表取締役 小越 元晴	店舗から3Kをなくす!
13:20～14:00	(株)マルゼン	研究開発センター 部長 石川 智行	更なる効率化を追求した IH 調理機器、 及び IH 加熱の応用を御紹介!
14:30～15:10	服部工業(株)	営業部 エリア長 山元 薫 厨房主任 近藤 真紀	作業効率を上げる最新機器の購入 →使いこなせない現実

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。

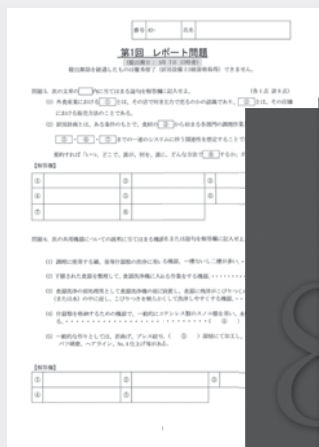
※セミナーの内容およびスケジュールは一部変更になる可能性があります。あらかじめご了承ください。

通信 教育

2023年度厨房設備 第44回 受講者募集

1/12 受講申込 (木) 開始

新人研修 ・ 資格取得 ・ スキルアップに！



月1回のレポート提出(計10回)



スクーリング2日間(講習会・試験)

受講者業種	厨房メーカー・エネルギー関連・洗剤関連・公務員・飲食関連・宿泊関連等
過去受講者数	6457名(うち優秀修了者数:1824名) 2022年 4月 1日 現在

受講者の声

- ・ 厨房機器だけでなく、厨房環境・法律・法令等より広い視点から厨房設備について学べた。
- ・ 普段の業務では得ることができない知識を学べたので、今後の営業活動に活かしたい。
- ・ 図面が理解できるようになり、現場でのお客様との会話が充実した。
- ・ 毎月のレポート提出は大変だったが、厨房関連の知識がより身についた。
- ・ テキストも詳しいため今後の仕事でも参考にする。
- ・ 厨房設計で重要なゾーニング(機器配置)の仕方について学べた。



一般社団法人 日本厨房工業会 通信教育委員会

詳細は、次号にて!!

2022年度第1回関東支部理事会が大阪で開催



来年度の役員改選が議題

関東支部は、11月15日13時より、大阪市・大阪ガス(株)カーボンニュートラルリサーチハブにおいて、2022年度第1回関東支部理事会を開催しました。

理事会は杉山支部長の挨拶に始まり、事務局より検討事項の「2023年度定時総会における理事及び監事の改選について」の説明があり、原案の通り了承され、滞りなく終了しました。



カーボンニュートラルづくしの1日でした

その後、大阪ガス(株)カーボンニュートラルリサーチハブの施設見学会とカーボンニュートラルに関する講習会が催されました。

終了後、関東支部役員と関西支部との交流会が催され、東西の会員同士で歓談と情報交換の時間を過ごしました。

[事務局 花田政孝]

工業会回覧板

10.25

【経済産業省からの周知依頼につきまして(食品工場及び業務用厨房施設等におけるCO中毒事故の防止について)】

経済産業省住宅産業室です。お世話になっております。

この度、当省高圧ガス保安室、ガス安全室から、食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故の防止について要請がありましたのでご案内いたします。

恐縮ですが、会員企業、関係団体等に周知のほどお願いいたします。

経済産業省産業保安グループ高圧ガス保安室
経済産業省産業保安グループガス安全室

食品工場及び業務用厨房施設等における一酸化炭素中毒事故の防止について(要請)

上記の件について、経済産業省は別添とおり、食品工場及び業務用厨房施設等において液化石油ガス及び都市ガスの消費を行う者に対して注意喚起を行うこととしました。

つきましては、貴団体の会員に対して、別添を踏まえた対応を依頼するようお願いいたします。

https://www.meti.go.jp/policy/consumer/seian/gasji/contents/COpoisoning_honbun.pdf

コンベクションオーブンとグリス除去装置との火災予防上安全な距離の運用について(通知)

消防庁予防課長

対象火気設備等の位置、構造及び管理並びに対象火気器具等の取扱いに関する条例の制定に関する基準を定める省令(平成14年総務省令第24号。以下「対象火気省令」という。)第16条第3号に規定するグリス除去装置は不燃材料で造られたものとする事とされているが、その使用に際し油脂分が付着する等の特性から、対象火気省令第3条第4号に規定する厨房設備の火源から火災予防上安全な距離を確保して設置するよう「火災予防条例準則の運用について(通知)」(平成5年2月10日付け消防予第60号。以下「第60号通知」という。)等に基づき運用されているところ

です。今般、コンベクションオーブン(気密性の高い庫内において、熱風を循環させることで食品を加熱する、主に業務用の調理用機器をいう。以下同じ。)のうち安全性が高いものについて、その仕様及び加熱試験の結果をまとめましたので、第60号通知で求める厨房設備とグリス除去装置との火災予防上安全な距離に関する運用の参考とされるよう、以下のとおり通知します。

東京消防庁・各指定都市消防長におかれましては、下記事項に留意のうえ、その運用に十分配慮されるとともに、各都道府県消防防災主管部長におかれましては、貴都道府県内の市町村(消防の事務を処理する一部事務組合等を含む。)に対してもこの旨周知されるようお願いいたします。

なお、本通知は、消防組織法(昭和22年法律第226号)第37条の規定に基づく助言として発出するものであることを申し添えます。

記

1 本通知の対象とするコンベクションオーブンについて

本通知の対象とするコンベクションオーブンは、以下の事項のいずれにも該当するものであること。なお、過熱水蒸気を発生させる機能(蒸気発生装置)を有するものを含むものであること。

- (1)気体燃料を使用するもの又は電気を熱源とするものであること。
- (2)自動温度調整装置及び過熱防止装置が設けられていること(自動温度調整装置による設定温度の上限は、320度程度までとする仕様が一般的である。)
- (3)熱交換部又は加熱用ヒーターと内容物が直接接触しない構造であること。
- (4)気体燃料を使用するものにあつては、裸火が庫内に露出しないこと。

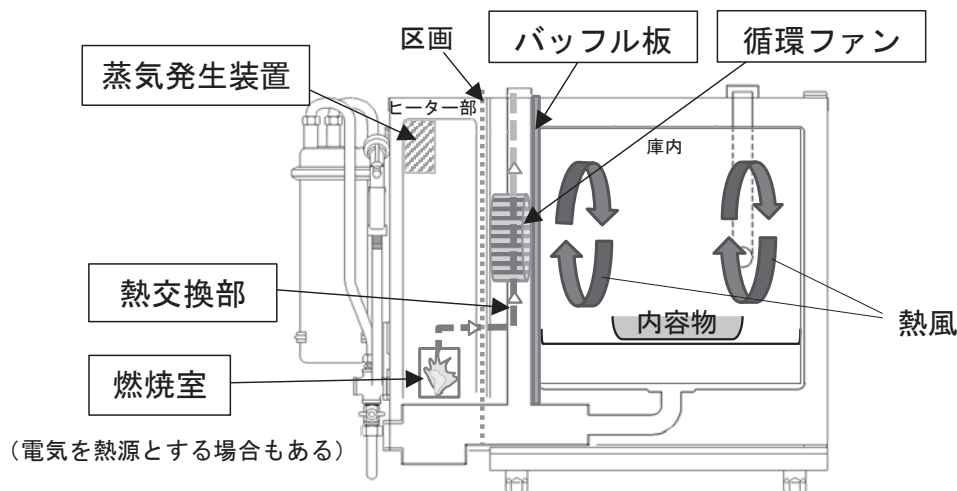


図 本通知の対象とするコンベクションオーブンのイメージ
(ガス式・蒸気発生装置付き)

2 コンベクションオープンの加熱試験の結果

現在流通している標準的な仕様のコンベクションオープンを用いて加熱試験を行い、調理時及び異常加熱時の発火危険性を検討した結果、以下の点から、コンベクションオープンからの出火危険性が低いことが確認された（加熱試験の詳細は別添を参照。）。

- (1)庫内が均一に加熱され、局所的な過熱が発生しないこと。
- (2)自動温度調節機能が有効に機能すること。
- (3)庫内の気密性が高く、外部から酸素が供給されにくい構造であること。
- (4)庫内の断熱性が高く、庫内の熱が庫外に逃げにくい構造であること。
- (5)庫内の熱交換部と調理部分はバツフル板で仕切られており、熱交換部と内容物が直接接触しない構造であること。
- (6)裸火と庫内で発生した可燃性ガスが接触しない構造であること。
- (7)機器の故障等により設定温度を超える異常加熱が発生した場合であっても、庫内及び庫外での火災の危険性が低いこと。

3 コンベクションオープンとグリス除去装置との火災予防上安全な距離

2により、コンベクションオープンからの出火危険性が低いことが確認されたことから、第60号通知で求める厨房設備とグリス除去装置との火災予防上安全な距離を確保する必要はないこと。

なお、この場合においても、対象火気省令第5条に規定する火災予防上安全な距離は確保する必要があること。

4 留意事項

- (1) 1に該当しないコンベクションオープンを設置する場合は、当該機器の仕様に応じて第60号通知で求める厨房設備とグリス除去装置との火災予防上安全な距離を適切に確保する必要があること。
- (2) 本通知の対象とするコンベクションオープンであっても、通常想定されない条件又は方法で使用された場合や、定期的な清掃等が行われていない場合等は出火する危険があるため、機器の適切な使用及び管理に配慮する必要があること。

5 その他

第60号通知等及び本通知の趣旨を踏まえ、対象火気省令について今後必要な見直しを検討する予定であること。

消防庁予防課予防係
 担当：濱田・佐藤・河野
 電話：03-5253-7523
 FAX：03-5253-7533
 E-MAIL：yobouka-y@ml.soumu.go.jp

工業会だより 10月21日～11月20日

10.21

第2回電安法JIS開発 WG4. 松本委員。由利事務局局長、石川職員。(Web開催)

10.31

2022年度第4回グリス除去装置評定委員会。倉淵委員長、末光、富永、金野各委員、佐藤オブザーバー、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(工業会会議室)

11.18

第2回流通企画委員会。中川副会長、唐澤委員長、吉田、安井各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、下川職員。(工業会会議室)

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



事例で学ぶ! 仕事に役立つ法律相談所

「物権変動に関する事例」

坂本廣身法律事務所

弁護士：松岡正高

同：安本 樹

■ 1. 総論

今回から、民法や商法、会社法等といった法律関係が問題となる事例(裁判例等をベースにする)について、解説を行う。

初回の今回は、民法の物権変動に関する事例である。

■ 2. 事例

Aは、親から相続した実家の不動産(土地と建物)を有している。ただ、Aは、既に自身の持ち家を有しているため、この不動産を売却しようと考えた。

買い手のBが見つかり、3,000万円で売却するという内容で、令和4年10月31日に売買契約が成立した。不動産の引き渡しと登記の移転は、2ヵ月後の12月31日と決められた。

AとBの売買契約の後、知人の紹介でCが3,500万円で購入したいという申し出があった。Aは、Bに断りを入れるつもりで、Cとも令和4年11月15日に売買契約を締結し、不動産の引き渡しと登記の移転は、11月30日に設定し、既に済ませてしまった。

令和4年12月に入り、BがAに細かい契約内容を確認しようと連絡をしたところ、「AからCに売ってしまったので、もう売却することはできない」と言われた。Bとしては、先に契約をしたのは自分である

から、Cとの契約は無効であり、自分が不動産を手に入れることができるはずだと主張している。

■ 3. 解説

いわゆる、二重譲渡の問題である。

この点、民法177条には、「不動産に関する物権の得喪および変更は不動産登記法その他の登記に関する定めるところに従いその登記をしなければ、第三者に対抗することができない」と定められている。

「対抗することができない」とは、法律関係や法律効果が発生していたとしても、その事実や効果を当時者以外の第三者に対して積極的に主張することができないことをいう。

そのため、Bは、上記の事例でかなり酷な立場であると感じる考えも理解できるが、残念ながら、契約を先にしたとしても、登記を先に備えているCには「原則として」対抗できないことになる。もっとも、AがBに対してしたことは債務不履行ないし場合によっては不法行為に該当するため、BはAに対して金銭的な賠償は可能であるし、手付等を支払っている場合に、手付倍返しなどを要求することができる。

「原則として」対抗できないというものの、「例外」は何か。

Cが、AとBとの契約を知っているにとどまらず、「登記の欠缺^{けんけつ}を主張することが信義に反すると認

められる者」である場合には、自由競争原理においても保護されるべき者ではないとして、民法177条の第三者には当たらず保護されないとされている（「背信的悪意者」と呼ばれる）。

例えば、AB間の売買契約の登記の手続きの妨害に協力した者や、自身が取得したことによりBが困ることを知って、Bに高値で買い取らせるために、自身は廉価で購入するなどした者を指す。

したがって、具体的な裁判等では、登記ができなかったBとしては、Cの認識および人的属性に着目して主張をしていくことになる。



【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、訪問による面对相談等、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：03-5244-4834 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

岡山と津山を繋ぐJR津山線は結構揺れる。ちよっと酔う。トイレ前の席はなおさら酔う。

部外者がくる!



第43回：タカラ産業(株)

おかげさまで恒例となりました**部外者がくる!!** 諸国漫遊の旅

中四国支部遠征の記念すべき第1回は岡山県津山市の**タカラ産業(株)**さんにお邪魔します~!!

社員は現在27人 **リフォーム業**をメインでやっています

もちろん業務用厨房も扱ってますよ

何だかスタッフさんが行き交ってますけど…?

業務用厨房部・部長 **原田さん**
趣味：海釣りと麻雀 生まれつきの勝負師

今週末(※)に**新社屋のオープニングイベント**を開くんです

3世代で来れるくらしのミュージアム「**TAKARA+**」!!

中には家具・インテリアのショールームを兼ねた多目的ホール「**t.wood hall**」目の前には「**t.dog run**」ができる予定です

同時開催するのが「**タカマルシェ**」

地元のお店や企業がたくさん集まって盛大に市場を開く

当日は**大道芸**とか**縁日**とかご家族、子供連れで楽しめるイベントを予定しています♪

「**家具工房にいの屋**」さん

10年前の第1回マルシェから参加させてもらってます

参加者もお客さんも回を追うごとにどんどん増えてますよ

人気のイベントなんですね!

あっちのスペースは何ですか?

うちは**雑貨屋**と**カフェ**もやってるんです

「**t.treat**」

店名の意味は「タカラ産業のおもてなし」

うちのスタッフがバイヤーとなりこだわりの雑貨を仕入れてます♡

これはもうリフォーム屋さんの範疇を超えてるんじゃないかな

「**t.cafe**」

中国地方ではここでしか飲めないYKK農場のスペシャルティコーヒーとふわ、もち、カリッ!で人気のワッフル

数量限定のモーニング&ランチも人気です♡

だんだん何の取材かわからなくなってきた…

【取材・マンガ にしかわたく】

(※)取材日は2022年10月3日

横溝正史の代表作はほぼすべて岡山が舞台だが、本人が住んだのは疎開で行った3年間だけ。

ショールーム
「リフォームスタジアム」
この一角に、うち自慢の
「FRS工法」があります



FRSって？

カビを培養・検査して
種類と特徴を踏まえた上で
クリーニングや
防カビ処理を行う

**Fungus 真菌(カビ)
Research 研究
Sanitation 衛生**

カビや菌類を
根元から死滅させ
除去する工法です

病院、施設、学校、ホテル
美術館から一般家屋まで
依頼先は様々

新型コロナ禍前は
すごく忙しくて
ずっと全国を
飛び回ってました

わざわざ津山まで
お呼びがかかるん
ですか…？

FRSは
全国に45社ほど
代理店があっ
てうちはその
本部なんです

手前味噌ですが
目をつけたのが
早かった

昔は東京の流行が
津山に届くの
3年かかってたけど
今はアツという間

**HCIJ
厨房設備
機器展**

社長は
年に1回は必ず
東京に行って
ビッグサイトで
いち早く
情報を仕入れて
きます

だからこれだけ
新しいことに
チャレンジ
できるんですね

—ところで
厨房関係の話
を全然聞けてない
んですが…

僕ら厨房部は
地元の給食センターや
病院、施設等を中心
に取引させていただ
けるんですけど

厨房の方で
営業に行っても
他の相談
を受けることが
多いんです

要するに
「何でも屋」
的な存在…？

はい
だけど逆に
それが強みだと
思ってます

厨房部長

ドアの
建て付けが…

トイレの調子
が…

忘れてた!!

津山市では1998年に
**小学校が水害で
水浸し**になった
ことがありました

今でも営業に行くと
当時の給食担当の方が
昨日のことみたいに
その話をされるんです

タカラ産業の人たちが
回転釜や洗浄器を
泥だらけになりながら
洗ってくれた…

うちの社訓に
「他人に尽くせ」
って言葉が
あるんですけど

綺麗事じゃなく
困った人を助ければ
深い信頼を得る
ことができるんだ
って実感しました

そういうことを
してくれる企業は
他にありませんよ

**社訓
質を高め、
他人に尽くせ**

まさに
「情けは人の
ためならず」
ですね！

昔の僕みたいに
厨房やリフォームに
縁のない人にとっても
親しみやすい会社で
あり続けられるよう

これからも
地元密着で
頑張っていきたいと
思ってます！

ありがとうございます
ございました～

実は僕
めっちゃ地元で
ここの前を通って
小学校に通ってたんです

当時周りは
全部田んぼ

だけど子供は
流しとか買わないし
普段は何の用もない

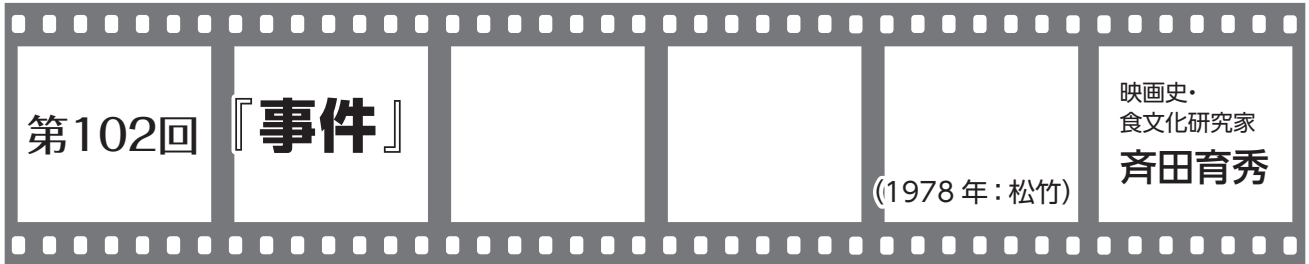
ただ、お正月になると
「**タカラ産業まつり**」
ってのがあって
おいしいものが食べた
くて通ってました

そのイベントも
2023年で**第39回**を
数えます





映画の見どころ・台所



日常の延長としての台所に隣接する 非日常的な松坂慶子・大竹しのぶ姉妹

『俘虜記』『野火』『花影』『レイテ戦記』や、スタンダードの翻訳(『恋愛論』『赤と黒』)で知られる作家“大岡昇平”の原作を、『拝啓天皇陛下様』や松本清張作品の映画化(『張込み』『砂の器』『鬼畜』『疑惑』)で知られる“野村芳太郎”が監督した傑作である。原作自体は朝日新聞に連載された『若草物語』(1961~62年)がオリジンで、これに加筆し『事件』のタイトルで出版(1977年)。翌年にNHKで、大竹しのぶ主演で連続ドラマ化された。

東京近郊の町で起こった殺人事件をめぐる、“法廷劇”を中心としたミステリー映画である。

オープニングは家並みと畑が混在する、いわゆる都市化が進む町(神奈川県厚木市付近)を空撮で捉えた画像が延々と続き、カメラが雑木林を映し出す。カメラが近づくと、女性と思しき遺体が運び出されている。まさに「事件!」の始まりである。

刺殺後遺棄された遺体は、坂井ハツ子(松坂慶子)という地元の女性であった。彼女は義父に暴行されかけた?ことで家出し、新宿あたりでホステスなどをしながら、宮内(渡瀬恒彦)というヤクザ者と同棲。その後故郷に戻って、本厚木駅前でスナックを経営していた。ほどなく、19歳の造船所の工具・宏(永島敏行)が犯人として逮捕された。彼は彼女の幼なじみで、二人はスナックのママと客という関係から一歩進んで、男女の関係にあっ

たようだ。

ハツ子には、宏と同級のヨシ子(大竹しのぶ)という4歳違いの妹がいた。逮捕された宏はヨシ子と横浜で同棲中であり、彼女は妊娠3ヵ月であった。事件は「スナックのママ殺される!」「犯人は19才の少年?」という新聞記事や、「姉を殺し妹と同棲」「狂った19歳、その愛と生活!」という週刊誌の見出しで、少年が起こした“痴情事件”として喧伝された。

映画は重厚で常識人の裁判長(佐分利信)のもと、辣腕の弁護士・菊地(丹波哲郎)と、検事・岡部(芦田伸介)との壮絶なバトルを通じ進行していく。証言台の証人たちの話で新事実が露呈され、新たな展開に観客の興味は尽きない。証人を演じる西村晃、北林谷栄、森繁久彌という個性派の役者たちの、ひねりの効いた絶妙な証言が、観客の笑いを誘う。「次に何が起きるのか?」という、法廷劇の面白さと名優たちがもたらす満足感、屈指の裁判映画を作り上げ、このジャンルの最高峰に位置する『白い巨塔』(1966年)をほうふつさせた。

本作の脚本は新藤兼人であり、『白い巨塔』の脚本は橋本忍(『羅生門』『生きる』『七人の侍』『張込み』『砂の器』『八甲田山』)である。二人はねちっこく重厚で映画の持つ面白さを引き出す“職人芸の脚本家”として、日本映画史上の双璧と言える。本作が『白い巨塔』や「清張映画」を想起するのは、よく似た傾向と力量を持つ脚本家の影響もあるようだ。

話はハツ子のヒモである宮内の証言で急展開をする。宮内を演じた渡瀬恒彦は、粗暴なヤクザ者・回想場

面で心情を吐露する男・微妙な証言をする男・ラストの好人物的キャラを演じ分け、本作は彼の代表作となった。若者と姉妹の三角関係にヤクザ者が絡み、「殺意の有無」を巡って法廷は紛糾。真言と虚言が入り乱れ、「真実」を求めて法廷闘争が繰り広げられる。誰の話が正しいのか？ さてその行く末は？ 後は観てのお楽しみである。

ではここで、厨房(台所)から映画を観てみよう。スナックや宮内が新しい恋人と暮らす部屋にも台所らしきものはあるが、メインとなるのは、姉妹の実家の台所である。乙羽信子が演じる母親が、食後の後片付けをしている古い田舎家の台所は、シンクの上に水道の蛇口が突き出て、クレンザーや食器用洗剤がそばにある。シンクの上部の棚には小さな甕かめやいろいろな容器が並んでいる。電気釜やポットが垣間見られ、大きな携帯用ポットが2本吊るされているのが、妙に印象深い。特筆すべきは大きな「いずみ」(麦わらを編んで作ったおひつ用の保温容器)があり、蓋の上の麦わら帽子は、鎮座しているようでおかしい。ここでは母親が食器を拭きながら、天候の話題や姉が最近家に来ないことの心配を話しているが、隣の部屋でヨシ子が駆け落ちの準備をしているのが皮肉である。姉に続き妹も家を離れていくわけで、娘たちのドラステック(過激)さに「台所」も時代の変わりようを嘆いているに違いない。

さてここからはネタバレだが、本作は製作から44年が経ち結末もよく知られているので、ご容赦願いたい。“事件”の核心は「宏をめぐる姉妹の嫉妬・確執」であり、姉は宏を真剣に愛し始めるが、妹は身を投げ打ち“妊娠”することで、姉に打ち勝つ。対する姉は妹に墮胎を勧め、抵抗する。ハツ子は殺人現場で宏に「好きか嫌いかはっきり答えてくれ」と迫り、「嫌いだ!」と断言され、絶望して宏が脅しに出したナイフに自らの胸を当て死んでいく。

ヨシ子は検事による尊厳ぎりぎりの執拗な質問にも耐え、「姉と宏に男女の関係はなかった」と断言し、宏も「関係はない」と証言する。結局宏に殺意はなく、ハツ子の死は偶然が引き起こした事故死で「死体遺棄」のみが犯罪として問われ、彼の刑期は2~4年間で決着する。というのが、普通に観た筋書きである。この間、「少年法」の問題や、公判で新事実が出た場合の「事件の見方の変化」「調書作成の限界」などの問題が議論されている。そして、「殺意」を巡る宏自身の心の呵責かしやく・苦悩が描かれ、映画は終了していくように見える。

ところが！ ところが！ である。ラストに思わぬ場

面が用意されており、話は一転！ がぜん面白い決着となる。ラストは橋の上である。大きく腹の出た身重のヨシ子に気づいた宮内が言う、「お前はおぼこ顔しているけど、イイタマだな!」ヨシ子が返す、「あんたみたいに嘘つきじゃないわ」「よく言うよ!どっちが嘘つきか?」。この会話で、多くの観客は、ヨシ子の法廷証言は宏の刑の軽減を求めた“虚言”だったのだ! と納得がいくのである。

さらに、ラストの二人の会話をじっくり考察すると、ヨシ子の狡猾さは半端ではないと思えてくる。例えば、遺体発見当日の新聞記事を見ても同棲中の二人はほぼ無反応で、特に姉が死んだのにヨシ子は驚いていないのだ。要は、ハツ子の死を既に熟知していると思えない。映画(映写画面)は全体を通してすべて真実を描いているように見えるが、映し出された映像とは別に「もっと凄まじい“真実”があるのでは?」という“疑念”が生じてくる。本当は姉に嫉妬したヨシ子が、宏をけしかけて姉を殺させたのではないだろうか? 真の犯人は教唆きょうさをしたヨシ子で、宏は実行犯だったという仮説はどうだろうか?

さて本作成功の主因は、“大竹しのぶ”という女優のなせる“虚芸”にあった。TVが少し先と記憶するが、TV版・映画版の両方に同時期に主役として起用された例は稀で、見事だ。ところで大竹しのぶという女優は、TVなどで観るかぎり、現実でも“虚・実”がよく分からない所がある。彼女の日常の言動が芝居がかったいるからだろうか? 彼女の主演映画に和製ホラーの傑作『黒い家』(1999年:森田芳光監督)があるが、元・夫の明石家さんまが「わが家は『黒い家』より怖かった」とTVで話していたのがおかしかった。大竹が厳しい奥さんで、さんまが問題を起こすと食事が満足に与えられず、夫が「サンマの日干し」になってしまっは洒落にもならない。

『事件』

監督: 野村芳太郎
原作: 大岡昇平
脚本: 新藤兼人
撮影: 川又昂
音楽: 芥川也寸志
出演: 丹波哲郎、芦田伸介、大竹しのぶ、永島敏行、松坂慶子、山本圭、夏純子、佐野浅夫、北林谷栄、乙羽信子、西村晃、渡瀬恒彦、佐分利信、森繁久弥

好評発売中
Blu-ray 価格: 3,630円(税込)
発売販売元: 松竹
©1978 松竹株式会社
※ 2022年11月時点の情報です



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66回

ご飯の味わいかた

新米が出て、秋から冬にかけておコメがおいしく感じる時期ですね。日本の主食であるおコメは通年食べられますが、なんとなく夏よりも寒い時期の方が、おいしく感じるのは私だけでしょうか。ほっこりした感じが、気持ちも温めてくれそうです。

和食を体験した訪日外国人は、「ライスがおいしい」と口を揃えます。「日本人はご飯の種類にこだわるそうですね、自分の国では種類はないしおいしいご飯がない」(イタリア人)。「自国ではご飯食べないけれど、日本でおいしさを知った」(アメリカ人)。などと言われ、ご飯をおいしく感じてくれるのは不思議でもあり、うれしく思います。

また、すき焼きのタレを付けたお肉をご飯に乗せて一緒に食べる食べ方も、「ご飯に合わせると、最高のコンビネーション」と褒めてくれます。基本的に海外の方は生卵を「気持ち悪い」と思って食べませんが、すき焼きを口にすると「生卵、絶対ないとだめ、あるから完璧な味になる」と言ったり、「卵がまろやかにさせて、ご飯が一層おいしい」と言ったりします。いっぺんに“生卵嫌い”が解消されてしまう人がほとんどです。

ご飯好きな日本人は大勢いますが、こだわりは千差万別です。「銘柄はこだわらない、とにかく炊き立てが一番」と思う人もいれば、「小粒が好き」「もちりが好み」など食感を重視します。「甘さがあるコメがおいしい」「さっぱりしたコメの方がおかずに合う」など味の好みの違いが出るかと思えば、一方で味にはこだわらない人もいます。

大学で教えている学生の中に、超が付くほどのご飯好きが数名いて、コンビニの「のり弁」を食べていたのですが、ちくわの天ぷらやコロッケなどおかず類を先に全部食べており、ご飯がまるごと残っていました。「食

べないの?」と尋ねると、「おいしいものは最後にとっておく」とのこと(笑)。

もう一人のご飯大好きな学生は、朝ごはんはご飯だけだそうです。私の概念から外れていたので、思わず「お味噌汁は?」と聞いてしまい、「いえ、先生、ご飯だけがおいしいんです」との返答。愚かな私は、それでもさらに「?? ふりかけをかける?」と聞いてしまい、本当に「ご飯のみ」と知った時は衝撃を受けました。お塩もいらなそうです。確かにご飯の甘さや柔かな食感を「おいしい」と思えば、ご飯のお供は無用なのかもしれません。

私は少々変わっていて、もちろん炊き立てでもおいしいので一口食べますが、大半は冷ましてご飯を食べています。「本当においしいおコメは冷えた方が美味」という説があり、試してから納得したので、毎日冷ましています。“温かい”という温度に頼れないぶん、ご飯そのものの味が感じられるのです。例えば、ざるそばも水で冷やすと引き締まってコシを感じますが、そばの香りをしっかり感じたければ、常温が一番と言います。おにぎりは、アツアツの状態よりも、常温に冷ました方が断然うま味を感じます。また、冷ますとご飯のでんぷん質が、「レジスタントスターチ」という成分に変わります。レジスタントスターチは小腸で消化されることなく大腸までそのまま届き、食物繊維と同じような働きをするので、血糖値の上昇を防ぐとされています。また、腸内の善玉菌を増やして腸内環境を整え、便通を良くして、体内の有害物質を排出してくれるので、太りにくいとも言えます。

ご飯の味わいはいろいろですが、いずれにしてもおいしいと思って食べる人が増えて自給率につながればいいなあ、と思う次第です。

今から始める企業のための SDGs実践講座

第9回 SDGsに関する コミュニケーション

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

前はSDGsに関する説明責任について考えましたが、今回はその説明責任を果たすための方法としてのコミュニケーションについて考えます。

一般的には、上場企業・大企業では専門部署があり、内外の情報発信や要求に対応するための仕組みが整っていると考えられますので、今回のお話は、主に中小企業の皆さまを前提として検討を進めていきますので、ご了承ください。

社会参加としてのSDGsの側面から

最初に、SDGsの社会参加の側面からも、説明責任やコミュニケーションの必要性を考えておきましょう。

この連載でお伝えしているSDGs実装型経営は、SDGsの取り組みを通じて経営上の機会の獲得を目指すものですから、SDGsの取り組みを積極的に公開して自社の商品サービスや活動を広く世間に知ってもらうことが重要、ということはお分かりいただけるかと思います。率直に言ってしまうと企業の宣伝活動であり、営業活動の一環としてSDGsの取り組みやその結果を公開する、と言えなくもありません。

営利集団の立場からのSDGsの見方であり、対応ではありませんが、この考え方だけでは、やはり打算的すぎることは否めません。

そもそもSDGsの本質として規範的機能(連載第1回

参照)がある以上、SDGsに取り組むということは、世界の諸問題を解決するための社会運動に参加するという側面を有しています。また、SDGsは2030年の達成を目指す世界共通の目標ですから、国や地域において達成度合いを測り、より良い社会に向けた歩みを示すことが求められています。

したがって、SDGsに参加する企業が、取り組みやその成果を社会に公開することは、企業市民としての責任であり義務であると考えて、情報公開やコミュニケーションを行わなければなりません。

SDGsのコミュニケーションの相手と方法

以上を踏まえ、企業としてSDGsに取り組むに際して、コミュニケーションを取るべき相手とその方法について考えてみましょう。

現在の情報環境であれば、すべての利害関係者に向けた情報公開の方法として、Webサイトの活用が一般的かつ効果的であることは間違いありません。現在では多くの企業さまがWebサイトを運用していますので、自社サイト内のSDGs活動に関わる専用ページやコーナーの作成、前回ご紹介した「コミュニケーションシート」のような情報の公開、ブログやSNSでの情報発信等が考えられます。

これに加えて、下記の例のように、利害関係者によって

は別途対応が必要なコミュニケーションや、より望ましいコミュニケーションの検討が必要になります。

①株主・出資者・債権者

SDGsの活動も事業活動の一環である以上、経営を評価する株主・出資者・債権者等への状況報告は必要です。一般的な中小企業の場合、株主/出資者が経営者親族/知人等に限られ、債権者も地域金融機関や個人債権者に限られますので、株主総会用の事業報告書にSDGs関連事業に関する業績/実績を追記し、運用資料を添付することで十分でしょう。

しかし、例えばクラウドファンディング等を活用してSDGs関連商品の開発に必要な資金を調達したような場合は、資金用途を含むSDGs活動に関する報告書が必要になると考えてください。

②顧客・仕入先

組織内外の活動戦略においてSDGsの取り組みが環境やコンプライアンス上の要求事項となるような場合は、当然のことながら、顧客、仕入先等関係先に遵守の申し入れや運用方針の展開、取引先協議会の開催等が必要となります。

今回のコラムにて説明しますが、今後は、従来以上に公平・公正な企業活動が求められると考えられますので、取引先との接遇においては、誤解や齟齬のない関係作りが望まれます。

③従業員とその家族

従業員に対しては、例えば方針説明会やSDGs推進会議のような会議体の運用、掲示物/会社報等の媒体の活用等が妥当な運用でしょう。

従業員の家族に対しては、例えば「ファミ

リーダー」のようなイベントと清掃活動を併せて行い、従業員満足度を高めると共に会社のSDGsへの取り組みを知ってもらう場を設ける等の施策が考えられます。

④地域社会・地域住民

日常的なコミュニケーションを通じてSDGsに取り組む企業としての“姿勢”を示すことが最重要であることは言うまでもありません。加えて、地域防災訓練、JCや商工会議所等でのSDGs活動、地域で開催されるバザーやフリーマーケット等のイベント等への参画・協賛を通じて、自社のSDGsの取り組みを知ってもらう場を設けることが望まれます。

コミュニケーション手段として 公的制度を活用する

前回、説明責任に関する記述において簡単にご紹介致しましたが、全国の自治体において、企業のSDGsの取り組みを評価する制度(以下「認証登録等制度」と呼びます)が始まっています。

最初にお伝えした社会参加に関わるコミュニケーションや、SDGsのための情報リソースに制約がある場合等に有効と考えられ、参加することによるメリットもありますの

	宣言	登録	認証
概要	事業者がSDGsに取り組む意思を宣言するもの	事業者がSDGsの取組を表明し、自己評価し、登録するもの	第三者が、事業者のSDGsの取組を評価し、認証するもの
目的	SDGsに取り組んでいる、または、今後取り組もうとしている地域事業者等の奨励	SDGsに取り組んでいる地域事業者等の奨励	SDGsに取り組んでいる地域事業者等に対する、金融機関等の支援機会の拡大
要件	SDGsに取り組む意志及び方針がSDGsの17のゴールと関連付けて明確化されていること		
	—	SDGsの169のターゲットに関連した目標及び取組計画が示されていること	
	—	—	目標に向かって取組を推進する能力・体制が整っており、それを第三者が確認できていること

引用：地方公共団体のための地方創生SDGs登録・認証等制度ガイドライン2020年度【第一版】
https://www.chisou.go.jp/tiiki/kankyo/kaigi/pdf/sdgs_finance_guideline.pdf

図1 地方創生SDGs「宣言」「登録」「認証」の3種類の制度モデル



図2 登録認証等制度構築自治体一覧

をご紹介します。

●SDGs認証登録等制度とは

この制度は、正式には「地方創生SDGs登録・認証等制度」といいます。2019年に政策決定された制度で、「宣言」「登録」「認証」の3種類の制度モデルが用意されています(図1)。

運用主体(申請先)は、地方自治体です。

各自治体での名称としてはSDGs「パートナー」等の言葉が使われており、2022年5月31日時点で、全国54ヵ所の自治体で運用されています。

全自治体で「宣言」「登録」「認証」のすべての制度が運用されるのではなく、本稿執筆時点(2022年10月末)では一部自治体で「認証」が始まっていますが、多くの自治体で「登録」を中心に運用されています。図2のQRコードから全国の実施自治体の一覧が参照できますのでご確認ください。

●各制度の概要と申請要件

それでは、図1に沿って、各制度の概要を簡単に解説していきます。

まず「宣言」ですが、これから取り組みを開始する、または、取り組み始めて間もない組織が対象です。最も簡易な制度で、SDGsの取り組みへの意志表示、活動方針、簡易な目標設定程度で認められます。

次に「登録」ですが、主に既に取り組みを開始している組織が対象です。「宣言」の要件に加えて、活動や目標に関わる指標設定、毎年の進捗状況の報告等が求められ、特定の分野の法令順守や組織運営に関するルール形成が必須とされる場合もあります。申請時点での活動成果

や、毎年の進捗については、自己評価で実施することになっています。

最後に「認証」です。「登録」までと異なり、申請内容に対する第三者評価が実施される点に特徴があります。横浜市等で開始されており、横浜市の場合、第三者評価はヒアリングと有識者検討会で実施されます。全分野での総合的な取り組み状況が審査されるため、申請のハードルは「登録」までに比べて格段に高くなります。

多くの自治体で共通する登録要件としては、税の滞納のないことや反社会勢力との関係がないことなど、企業としての基本的な義務や責任の履行が求められています。

その一方で、自治体ごとの制度設計が相当に異っており、各制度の要求事項や求められる水準にも顕著な違いや差が生じています。登録要件や申請方法の仔細は、各自治体発行の「手引き」等でご確認ください。

現在主流の「登録」であれば、総じて難易度も低く、当連載に沿って検討していただいた内容で十分対応可能です。申請の骨子としてのSDGsの取り組み方針や目的の決定、目標/指標設定、社内での運用管理については、前々回(第7回)までにご紹介した「検討シート」を活用していただけるようになってきました。「検討シート」を基に申請書を作成していただいても、自治体制度の申請要件に沿って検討していただいた内容を「検討シート」に反映して、社内での運用管理に使用していただいてもよいでしょう。

また、各制度の申請要件として自社Webサイト上でSDGsの取り組み状況の公開を義務付けている自治体もありますので、この場合は何らかの形でWebサイトを用意する必要があります。とはいえ、「宣言」「登録」については中小企業の幅広い活用が望まれる制度ということもあり、Webサイトでの公開義務付けがない自治体もあります。仮にWebサイトが必要としても、例えば無料の作成サイト(ペライチ・Wix等)を利用して、当連載の「検討シート」や「コミュニケーションシート」の内容に沿ったサイトを作っていただく等でも制度上の支障はまったくありません。Webサイトを持っていない、または運用に手をかけられない等の事情のある企業さまであっても、認証登録等制度を活用していただければ、比較的容易にSDGsに必要な説明責任を果たすことが可能となります。

なお、申請にかかる手数料は無料です。

●**認証登録等制度の使い方とメリット**

今回、この制度をご紹介した理由は三つあります。

まず一つめの理由ですが、SDGsの説明責任を果たすためのプラットフォームとしての有効性です。

各自治体とも必ず、制度利用者の取り組み内容や達成状況を公表することになっています。また、自社サイトがある場合はリンクが設定されますので、自社サイトの補助としても、自社サイトへの導線としても活用できます。

二つめの理由は、所属する自治体のSDGs活動への貢献を示すことができることです。冒頭にお伝えした通り、SDGsには社会参加の要素が含まれます。自治体サイトに掲載されることで、地域に貢献する企業としての責任を果たすことができます。

最後の理由は、当連載の趣旨でもあるSDGs実装型経営上の実利的な理由となりますが、各自治体で参加者への特典が必ず用意されていることです。特典は自治体ごとに異なりますが、入札での加点、利子補給、経営支援等となっていますので、事業内容によっては大きな魅力になると考えられます。

また、現時点での運用事例はありませんが、図1の「認証」の目的欄に「金融機関等の支援機会の拡大」とあることにも注目してください。

現状において制度として未確定であることから今後の状況を注視する必要がありますが、制度趣旨を鑑みると、認証登録等制度を活用していることが融資や公的支援(例えば補助金や助成金)の条件や加点項目になる可能性も非常に高いと考えられます。

前述の通り手数料無料ですので、コミュニケーションの観点だけではなく、SDGsに関わる経営戦略の観点からも、認証登録等制度の活用を検討してみてください。

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⑨**

- 社会参加の観点から貴社のSDGsを考えてみましょう。**
- 貴社のSDGsのコミュニケーションの相手と方法を考えてみましょう。**
- 登録認証等制度の活用を検討してみましょう。**

【17の目標：取り組み方のヒント⑨】

SDGsと公平公正な事業活動

本文でご紹介したSDGs登録認証等制度ですが、取り引きに関わる汚職や贈収賄の防止に関わる取り組みを「登録」等の要件として、明確に定めている自治体があります。

この制度が公共工事・公共調達における評価対象となることを考えると納得が行く施策ではありますが、SDGs目標16「平和と公正をすべての人に」の趣旨は必ずしも公共機関との関係に限定されるものでなく、民間企業同士の関係にも当てはまることに注意してください。

登録認証等制度の利用の如何に限らず、SDGsが広まることにより、これまで以上に企業の事業活動のあり方が問われるようになって考えられます。

贈収賄が疑われる過剰接待の禁止等を含む「倫理規定」や接遇ルール等を定め、遵守する体制作りが望まれます。



図3 SDGsと公平公正な事業活動

「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」ポスター配布のご案内

一般社団法人日本厨房工業会
広報編集委員会

一般社団法人日本厨房工業会では、「工業会会員による点検・買い換え促進キャンペーン」のポスターを作成致しました。これは、

- 工業会会員さまと工業会の知名度の向上
 - 定期メンテナンスの実施による買い換え需要の掘り起こしまたは買い換え計画の提案
 - クライアント/ユーザーさまが提供する商品の品質の安定・生産性の向上・機器の安全と安心・清掃することによる事故防止
- を目的とし、工業会会員のクライアント並びにユーザーさまに厨房機器の定期点検を促進し、食の安全・安心の意識を高めていただくことを旨としており、今後官公庁等へPRして行く予定です。

会員の皆さまには現在厨房機器を使用されているクライアント/ユーザーさまにこのポスターを頒布していただき、是非今後のビジネスにお役立ていただければと存じます。

ポスターのデータはPDF形式です。工業会のホームページ (<https://www.jfea.or.jp/>) からダウンロードし、印刷してお使いください。A4判・カラーでの印刷を推奨しておりますが、モノクロ印刷でも利用できるデザインとなっております。



※使用例

- 印刷したポスターをクライアント/ユーザー様にお渡しし、厨房機器や従業員室等にご貼るようにお勧めしてください。
- 応接室等、外部の方に見える所に貼ってください。
- チラシとして、商品カタログやマニュアル等に折り込んでください。

その他ご不明な点は、事務局まで、お問い合わせください。

本ポスターの著作権並びにキャラクター肖像権は、一般社団法人日本厨房工業会に属します。使用・配布形態に関しては、特に制限はございません。ただしポスター右下の「会員名記入・刻印欄」に貴社名を入れる以外の改変を行っての配布、有償での配布や商品化等の二次使用についてはご遠慮くださるようお願い申し上げます。

一般社団法人 日本厨房工業会
東京都千代田区神田須田町2-2-5
翔和須田町ビルⅡ8階

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

最新

外食トレンド 2022



かなざわ食マネジメント専門職大学
フードサービスマネジメント学部教授

堀田 宗徳

No.11 2021年のレジャーとしての外食

1.はじめに

このほど、(公財)日本生産性本部余暇創研が『2022 レジャー白書』を発刊した。まだ、外食産業市場規模推計が公表されていないことから、このコーナーでも総務省統計局の家計調査や(一社)日本フードサービス協会の月次データ等の周辺データで新型コロナ禍の外食マーケットについて述べてきた。今回は2021年の新型コロナ禍でのレジャーとしての外食がどのようであったか『2022レジャー白書』から検討することにする。

ここで言う「外食」(日常的な外食除く)とは、レジャーに

関連した外食で、例えば国内で旅行に行った時の外食やバー等での飲酒などで、非日常的な外食を指す。

2021年は感染拡大と収束を繰り返しながらも、ウィズコロナの状況になり、その中で1年遅れの東京オリンピックが開催されるなど、前年よりも感染リスクを抑えながらいろいろなイベントなども行われた。

ただ、非日常的な飲食店では、外出自粛協力の他に、自治体等をまたぐ移動の自粛や観光の不振、インバウンドの大幅な減少などのため、日常的な飲食店より影響が大きかった店舗も多かったのではないかと推測する。

その意味では、外食全般のデータよりは影響は過大に

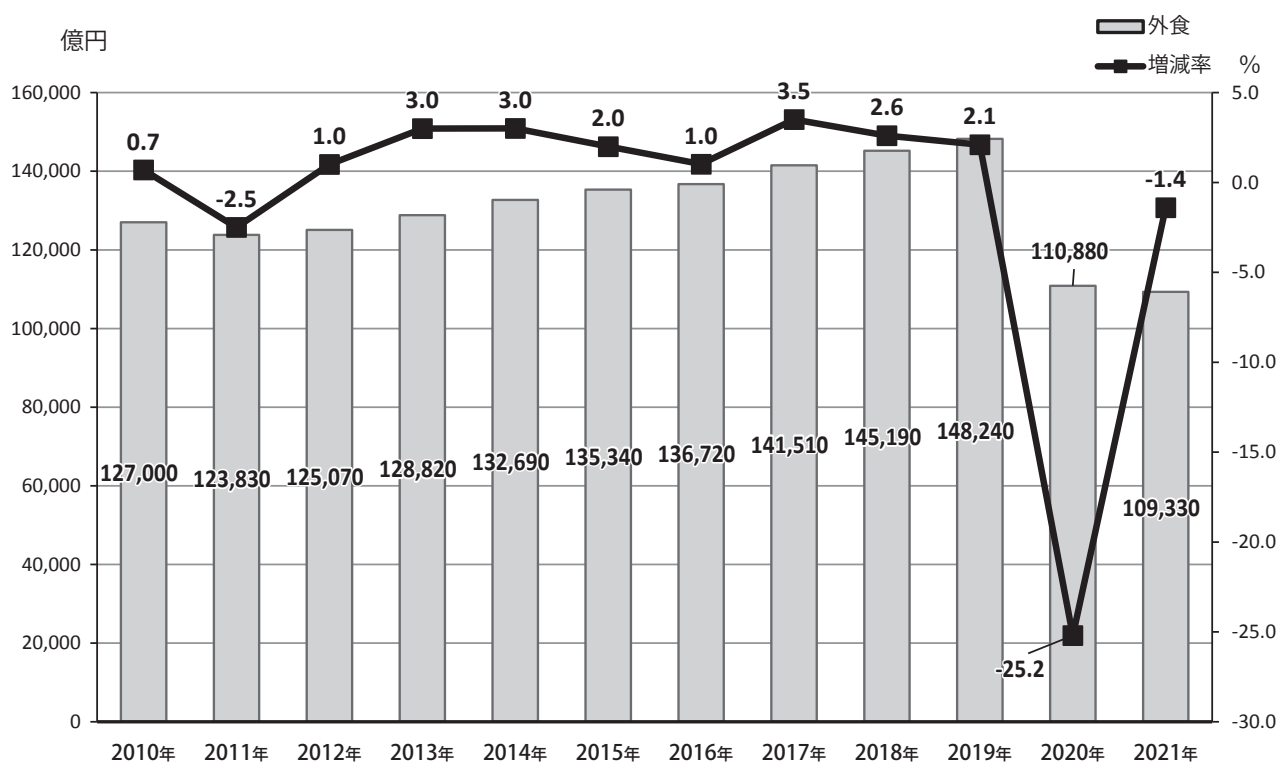


図1 余暇市場における外食(日常的なものを除く)マーケット推移
資料: (公財)日本生産性本部『2021レジャー白書』

なっていることは留意する必要がある。

しかし、ある程度の予測が付き、経営戦略策定には役に立つものと考えられるため、今回、新型コロナ禍での非日常的な外食の状況を検討するものである。

2. 余暇市場での外食 (日常的なものは除く) マーケット

(公財)日本生産性本部余暇創研が推計した余暇市場での外食(日常的なものは除く、以下同じ)マーケットは2021年、10兆9,330億円で、2年連続前年実績を下回り、前年より1.4%減少した。しかし、減少率は大幅に縮小している。余暇市場での喫茶、居酒屋・バー等のマーケットは2兆1,620億円と、前年より27.1%と前年の減少率より縮小したものの、依然大幅な減少となっている。

過去の推移を見ると、レジャー的外食では2010年が12兆7千億円で前年より0.7%増加、2011年は東日本大震災の影響もあり、12兆3,830億円と、前年より2.5%減少した。

その後は、増加率が2%前後で推移し、2019年(14兆8,240億円、2.1%増加)まで堅調にマーケットが拡大していった。2019年までの外食の拡大については、インバウンドによる外国人旅行者の増加も追い風になっていた。

しかし過去の推移から見ても、2020年、2021年の外食の減少率がいかに大きいもので、新型コロナウイルス感染拡大による消費者の外出自粛、営業時短要請、休業要請等の影響が反映されていることがうかがえる。

3. 余暇活動での参加人口ベスト10

余暇活動の中での参加人口を見ると、2019年は1位が避暑・避寒、温泉などを目的とした国内観光旅行で、参加人口は5,400万人となっており、次いで外食(日常的なものは除く、以下同じ)で4,350万人、仕事、勉強などは除く娯楽としての読書が4,110万人、ドライブが3,960万人、TVは除く映画が3,740万人などの順となっており、各年、外食は手軽なレジャーの参加人口で2位が定位置であった。

しかし2020年になると、参加人口の1位がレンタルや配信を含む動画鑑賞となり、参加人口が3,900万人となった。次いで読書(3,650万人)、配信、CD、レコード、テープ、FMなどによる音楽鑑賞(3,410万人)、国内観光旅行(3,390万人)、ドライブ(3,340万人)などの順となり、新型コロナ禍での外出自粛、飲食店営業の制約などで消費者が自宅に引きこもる生活を強いられた影響が、余暇活動種目の参加人口にも現れている。

さらに2021年では、参加人口の1位が読書(仕事、勉強などは除く娯楽)で3,700万人であり、2位が動画鑑賞(3,690万人)、3位が音楽鑑賞(3,420万人)と、室内でのレジャーとなっている。そして、4位に外食(日常的なものは除く、3,290万人)となっていて、2020年より順位を上げている。

4. まとめ

(公財)日本生産性本部余暇創研の「2022レジャー白書」で、レジャーにおける外食(非日常的な外食)のマーケットの状況と余暇活動での外食等への参加人口を見てきたが、いずれも新型コロナウイルス拡大の影響を受けているものの、ウィズコロナの状況の中で、リスクを抑制しながら徐々に回復基調となっている。

レジャーにおける外食マーケットは、前述したように2021年は前年より1.4%の減少と、2020年の25.2%減少に比べ、急速に減少率が縮小している。

また、レジャーにおける喫茶、居酒屋・バーなどは、2020年の40.3%減少よりは縮小しているものの、27.1%減少しており、厳しい状況となっている。

余暇活動の参加人口は、同じく2019年までの参加人口とは大きく異なり、自宅で過ごす形の余暇活動種目が上位に来ており、外食や国内観光旅行の参加人口が減少しており、外食のみならず観光業や宿泊業も大きな影響を受けていることが分かる。

しかし、新型コロナ禍の生活が3年間続く中で、新型コロナとうまく付き合いながら生活することで、徐々に外食の参加人口も増加している。

順位	2019年		2020年		2021年	
	余暇活動種目	参加人口	余暇活動種目	参加人口	余暇活動種目	参加人口
1	国内観光旅行(避暑、避寒、温泉など)	5,400	動画鑑賞(レンタル、配信を含む)	3,900	読書(仕事、勉強などは除く娯楽)	3,700
2	外食(日常的なものは除く)	4,350	読書(仕事、勉強などは除く娯楽)	3,650	動画鑑賞(レンタル、配信を含む)	3,690
3	読書(仕事、勉強などは除く娯楽)	4,110	音楽鑑賞(配信、CD、レコード、テープ、FMなど)	3,410	音楽鑑賞(配信、CD、レコード、テープ、FMなど)	3,420
4	ドライブ	3,960	国内観光旅行(避暑、避寒、温泉など)	3,390	外食(日常的なものは除く)	3,290
5	映画(テレビは除く)	3,740	ドライブ	3,340	ウォーキング	3,240
6	複合ショッピングセンター、アウトレットモール	3,550	外食(日常的なものは除く)	3,330	国内観光旅行(避暑、避寒、温泉など)	3,230
7	音楽鑑賞(配信、CD、レコード、テープ、FMなど)	3,540	ウォーキング	3,290	ドライブ	2,850
8	動画鑑賞(レンタル、配信を含む)	3,510	映画(テレビは除く)	2,750	映画(テレビは除く)	2,780
9	動物園、植物園、水族館、博物館	3,330	SNS、ツイッターなどデジタルコミュニケーション	2,580	SNS、ツイッターなどデジタルコミュニケーション	2,580
10	ウォーキング	3,220	複合ショッピングセンター、アウトレットモール	2,530	園芸・庭いじり	2,490

図2 余暇活動の参加人口ベスト10

資料：(公財)日本生産性本部『2021レジャー白書』

注)参加人口の単位は万人

【1】相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は7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7件。

・使用約8年のSiセンサー付きガスこんろで鳥ささみを茹でていたら焦げ付いた。今までは焦げ付く前に消火していたが、今回は火が消えなかった。温度センサーは、どんな時に正しく働かないのかとの相談。

鍋底に凹凸があったり、サビや汚れ、異物が付着していたり、鍋と材料の重量が250g未満等温度センサーの上面と鍋底が密着していない場合は、鍋底の温度を正しく検知できない。また、焦げ付き消火機能は、鍋の材質や調理法により焦げ付きの程度が変わるので、使用中は機器から絶対に離れないよう説明し、温度センサーが正常に作動していないようであれば、メーカーの点検を受けていただくようお願いした。

・3年前に自宅のガス給湯器を交換。しばらく経った頃、給水配管に穴（ピンホール）が数か所開いたため、メーカーに見てもらったところ、使用している井戸水が原因で配管が穴だらけになっていると指摘され、井戸水対応の給湯器に買い換えるよう言われた。自分は井戸水対応のガス給湯器があることも知らなかった。販売店から「この地域では同じように井戸水を使用している家が多いが、今まで一度も同様のトラブルはなかった」と言われたため、疑問を感じている。当該品は欠陥品ではないのかとの相談。

取扱説明書と工事仕様書に「破損の原因となるため井戸水を使用しないこと」と明記されており、機器の欠陥ではなく井戸水が原因だと思われる。井戸水の水質は場所により差異があるため同じ地域でもトラブルが発生しなかったのかもしれないが、井戸水使用と知りながら工事仕様書を確認せず設置した販売店にも問題があると思われる。今後、井戸水を使い続けるのであれば、必ず井戸水対応のガス給湯器に交換し使用していただくよう説明。

・約10年前に近所の業者から石油給湯機を設置してもらった。数日前に突然、メーカーから往復ハガキが届き、点検期間内に有料点検を受けていただきたいので法定点検依頼書に希望日時を書いて送り返すようにと書いてある。なぜメーカーが自分の住所や所有している機器のことを知っているのか怖くなった。ハガキに法定点検と書いてあるが、ガス会社からくる定期点検のお知らせとは違うのかとの相談。

ハガキには消費生活用製品安全法に基づく法定点検の通知だと明記してある。ガス事業法で決められているガス設備定期保安点検との違いや長期使用製品安全点検制度について説明。ユーザー登録は、所有者本人でなくても代理人ができるので、おそらく設置業者が登録したのではないだろうか。まずは、設置業者に相談するよう助言し、事故を未然に防ぐために点検を受けていただくようお願いした。

【2】受付実績合計

(1) 2022年10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	3	3 (8)	86 (70)
事業者	0	0	0	0 (4)	35 (32)
司法・行政	0	0	4	4 (2)	26 (30)
その他	0	0	0	0 (0)	0 (0)
計 (前年実績)	0 (0)	0 (0)	7 (14)	7 (14)	147 (132)
累計 (前年累計)	0 (2)	2 (2)	145 (128)	147 (132)	

※累計は1-10月

【3】主な関係行事

理事会：10月14日に第45回 一般社団法人 日本ガス石油機器工業会理事会を
JRゲートタワーカンファレンス会議室(名古屋市)で開催しました。

【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)

JFEA

Japan
Food Service
Equipment
Association

入会のご案内

ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

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

お問い合わせ、必要書類の請求は、本部または最寄りの支部まで…

一般社団法人 **日本厨房工業会**

本部 〒106-0044 東京都港区東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL.03-3585-7251(代) FAX.03-3585-0170

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

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>

JFEA 業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧

JFEA業務用厨房設備機器基準は、食品設備機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関する最小限の要求事項を定めることにより、食品衛生、使用者の安全および環境保全に寄与することを目的とし、制定しました。技術基準は、業務用厨房設備機器共通基準とそれを補う6つの個別基準（業務用厨房板金製品基準、業務用厨房熱機器基準、業務用冷蔵庫・冷凍庫基準、業務用厨房食品加工機器基準、業務用厨房サービス機器基準、業務用食器洗浄機基準）により構成されています。



前記の技術基準に製品が適合しているか否かを自主検査員により確認し、適合した機器を一般社団法人日本厨房工業会に登録する制度です。

※JFEA業務用厨房設備機器基準は日本厨房工業会HPにて公開されています。

会社名	分類	親型式(シリーズ)	
(株)コメットカトウ	レンジ	DX2-1575FJ	
	テーブルレンジ	CI-157-□□□T	
		DX2-1575T	
		CIH-157-□□□T	
	ローレンジ	CI-157-□□□L	
		CIH-157-□□□L	
	立体炊飯器	CRA2-150NJ	
	フライヤ	CF2-GA18	
		CF2-GA23W	
		CF2-GD27	
タニコー(株)	レンジ	THI-3NN	
		TSGR-1532A-J	
	テーブルレンジ	TIH-S555N	
		TSGT-1532-SP	
		TSGT-1843A	
	煮炊釜	TE-100TP	
	炊飯器	TGRC-2CDT	
	フライヤ	D-TGFL-C130W-J	
		TIFL-105WN-J	
	麺ゆで器	TU-90AWN-J	
	ドアタイプ洗浄機	TDWD-6G(R,L)	
	台	D-MT-180B-J	
		TTS-WCT-180ANB-J	
		TTS-WCT-180DNB-J	
		TTS-WT-180ADNB-J	
		TTS-WT-180ANB-J	
		TX-MT-120-J	
		TX-WCT-180ADNB-J	
		TX-WCT-180ANB-J	
		TX-WT-180ADNB-J	
		TX-WT-180ANB-J	
	シンク	D2-3S-300BW-J	
		TTS-1S-150ANB-J	
		TX-1S-150ANB-J	
	水切り台	TTS-CL-90A-J	
		TX-CL-90A-J	
	戸棚	TX-CB-180A-J	
	吊戸棚	TX-HCB-180-J	
	パイプ棚	TX-P-180L-J	
	平棚	TX-H-180L-J	
	上棚	TX-W-180-J	
	パンラック	N-TEs-19-6118S	
		TX-PR-180A-J	
	(株)中西製作所 生産本部	コンバアタイプ洗浄機	EODC-M13EA-RTA

会社名	分類	親型式(シリーズ)
ニチワ電機(株)	テーブルレンジ	MIR-1055SA-N-J
		MIR-5TA-N-J
	スチームコンベクションオープン	SCOS-201RY-R-J
		SCOS-610RY-R-J
	立体炊飯器	ERC-27NE-J
	フライヤ	SEFD-18K-J
	蒸し器	NES-650N-9-J
麺ゆで器	ENBN-C46S	
日本調理機(株)	立体炊飯器	ARCX-2GT
	回転釜	DGK-60JSH-D
(株)フジマックネオ	テーブルレンジ	NGTNS1575
	フライヤ	NGFR18NB
(株)フジマック	レンジ	FIC304525
	テーブルレンジ	FIC906006TF
		FGTNS157532
	フライヤ	FGF2723R
FGF25NB		
(株)マルゼン	レンジ	MIHX-JS05C
		MIR-127X
		MIR-127XB
	テーブルレンジ	MIT-127
		MITX-S55C
		RGT-S127
		SMT-097
		MIT-127B
		MITX-S55D
		RGT-S127B
	ローレンジ	MHIL-10S
	スチームコンベクションオープン	SSCX-06HNU
		SSCX-P20NU
	立体炊飯器	MRC-X2C
		MERC-X2
	フライヤ	MXF-046FB
		MGF-CE16
		MXF-046C
		MXF-046FC
		MIF-18D
	蒸し器	MUS-066D
		MUSE-066B1
	麺ゆで器	MREK-44
		MRLN-03C
	ドアタイプ洗浄機	MDDTB7E
		MDDTB8E
	台	BH-157
		BWD-157
		DBW-159W
		MH-157X
		MWD-157X
	シンク	BSM2-156R
		DBS2-159W
MM2-156RX		
水切り台	BSW-126	
	MSW-127X	
戸棚	BDS-157	
吊戸棚	BCS9-1835S	

親型式：99 機種、子型式：2,608 機種

工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。



ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
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
22. 10. 31	トップフィルター 01	22-002-2606		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	03-3276-7274
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
22. 2. 7	J フィルター	22-002-5401	シーバイエス (株)	045-640-2348
18. 4. 25	J フィルター B 型	18-002-5402		045-640-2348
19. 8. 28	F C ' 0 9	19-002-5501	(株) H A L T O N	03-5533-8840

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
21. 2. 1	チャントルフィルターⅢ	21-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
20. 8. 4	チャントルフィルターⅣ	20-002-5804		06-6996-2351
22. 2. 7	E C O ウ ェ ー 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
22. 10. 31	プラスワン・スーパー	22-002-6001		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

◆ 12月(師走) ◆

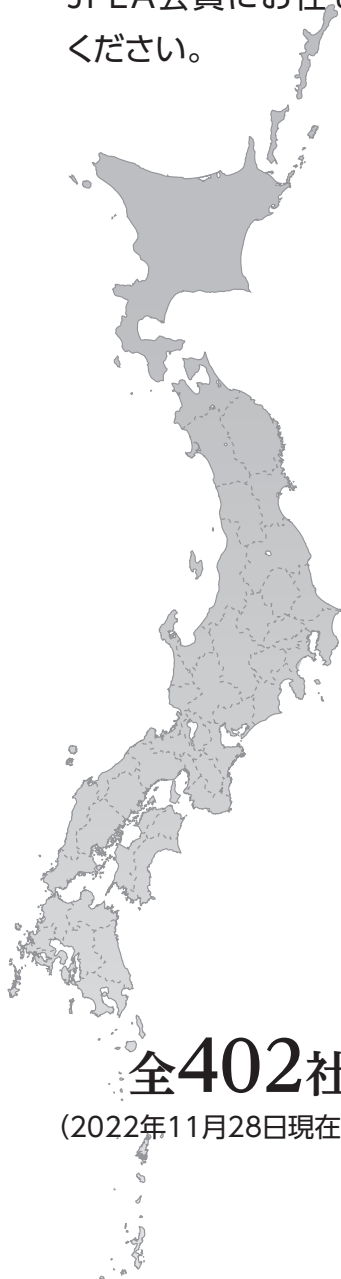
- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1日(木) 映画の日、鉄の記念日 | 24日(土) 学校給食記念日 |
| 3日(土) 国際障害者デー、妻の日 | 25日(日) クリスマス |
| 6日(火) 姉の日 | 28日(水) 官公庁御用納め、シネマトグラフの日 |
| 9日(金) 障害者の日、国際腐敗防止デー | 29日(木) シャンソンの日 |
| 10日(土) 世界人権デー、アロエヨーグルトの日 | 30日(金) 正月飾りの日 |
| 11日(日) 胃腸の日 | 31日(土) 大晦日 |
| 12日(月) 漢字の日、バッテリーの日 | |
| 13日(火) 正月事始め、ビタミンの日、双子の日 | |
| 20日(火) 鰯の日、シーラカンスの日 | |
| 22日(木) 冬至、労働組合法制定記念日 | |



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11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
サンズチール工業(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)
クリーンテック(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)ISEKIトータルライフサービス
イトヤ(株)
(株)上野製作所
エース工機(株)
(株)エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター(株)
エレトロックス・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
鳳商事(株)
(株)大穂製作所 東京営業所
オピニオン(株)
オルガノ(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)
トーション機材(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)ブルス
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
ワシオ調理工業(株)
(株)和田製作所

◆神奈川県

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

◆新潟県

サカタ調理機(株)
スズコ産業(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
エレクター(株) 大阪支店
(株)AIHO 大阪支店
アサヒ装設(株) 大阪営業所
ACE厨設(株)
(株)エフ・エム・アイ 大阪支店
エレクトラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株) 大阪支店
王子テック(株) 大阪支店
(株)大穂製作所 大阪営業所
押切電機(株) 大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
関西スチールネット(株)
北沢産業(株) 大阪支店
(株)クラコ
(株)晃成技研
晃洋厨機(株)
(株)コミットカトウ 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

エレクター(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6
(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8
(株)八木厨房機器製作所	前4

(50音順)

■ 広告掲載のお願い

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

広告掲載料金（会員企業・税別）

	毎月	隔月・3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

●買収されたTwitterが大半の社員を一方的に解雇して、残業当然のハードワークをする社員だけ残れと踏み絵を強要し、必要なエンジニアを解雇してから戻ってくれと呼びかけ、ホワイトハウス襲撃事件を煽動して永久停止になった前大統領のアカウントを復活させて大手企業が撤退するなどの動きがほんの1か月も経たないうちに発生して、隆盛を極めたメディアも、崩壊するのはあつという間だなと実感する。●中世近世、悪徳領主のいる荘園から農民が大挙して逃亡して抵抗する逃散を思い出す。少子化、円安、人権侵害、理由は多々あるが、「代わりはいる」なんて使い捨てしていると手痛い報いを受けがちである。●第八波が本格的に始まった新型コロナだが、3年近く経つのにPCR検査と病床拡大、行動制限と補償が進まない状況で、また甚大な被害が出そうである。既に第七波について、国立感染症研究所は、死亡者数が例年の水準をどれだけ上回ったかを示す「超過死亡」が、8月には1万2000～1万7000人と、2017年以降で最多、感染による死亡のほか、医療体制が逼迫し医療機関にかかれずに亡くなった人が急増した可能性などを示唆している。肺炎がない、人工呼吸器を付けていない、ICUに入っていない＝「軽症」「中等症」は自宅で治療しろと言われた人たちは今後この扱いになるのか。●新型コロナ後遺症治療のヒラハタクリニック・平畑光一院長は、後遺症患者は「2か月無理しないというのが非常に大切」としているが、職場や家族から「甘えるな」「ウソだろう」と言われることが多いという。因果関係を認めず放置し、後遺症患者が社会から「代わりはいる」とスポイルされやすい状況が続くならば、個人や家庭の問題のみならず、社会全体の衰退につながるだろう。●米フルッキングス研究所の報告書によると、労働年齢（18～65歳）の米国人のうち約1,600万人が、ブレインフォグや鬱、疲労など働くことを困難にする症状を抱えた新型コロナ後遺症を患っていて、200万～400万人が新型コロナ後遺症のために働くことができていないと推定している。●さらにNature Medicine誌によれば、新型コロナに2回以上感染した人は早世するリスクが2倍、病気で入院するリスクが3倍になるといふ。疾患や肺疾患の発症率が3倍以上に増え、脳や肝臓の疾患、糖尿病の発症率にも影響があったという。●そんな状況で、物価高騰が続く。東京商工リサーチによると、大手外食チェーン122社のうち67%にあたる82社が、年内に値上げor値上げ予定であるという。これらに対して東京都は、コメの現物支給やらタートルネックセーター着用での防寒やら、実に記憶に残る対策を打ち出しているが、来年以降に実施予定のインボイス制度、後期高齢者の医療保険料の引き上げ、防衛費倍増48兆円分を増税で賄うなどのイベント目押しに対して、日本国民はどう受け止めるのか。●ハインライン『大当たりの年』で、株価暴落、天災、新型コロナウイルスの流行などに見舞われて都会から逃げ出す主人公や、山上たつひこ『光る風』の、狂乱の社会に対して「いくとこまでいきやいいい…そうすりゃぜんにおさまるってもんよ」と臆通を決め込む男を思い出す。南山のほとりはいずこ。(H)

厨房

2022年12月5日発行
第59巻／第12号
(No.642)

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

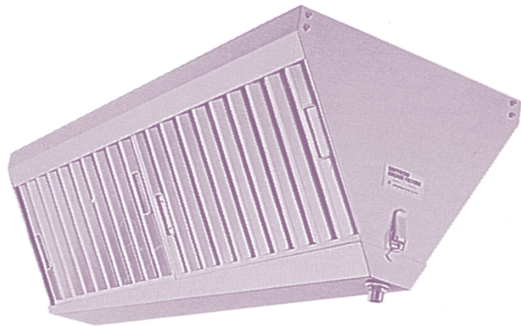
エイチシーエイ

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

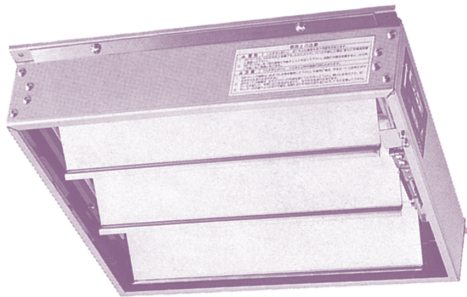
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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



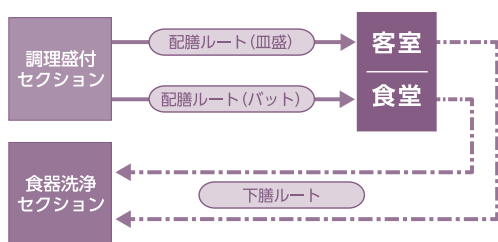
『自律移動搬送ワゴン』

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。



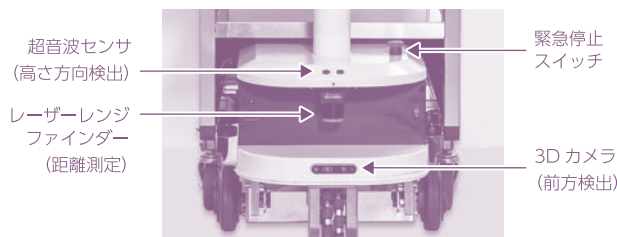
■ 配膳・下膳作業を自動化

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。



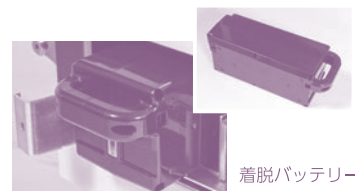
■ 省コスト設計

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

■ 高効率な配膳・下膳

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

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



ウエノで理想の厨房へ

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




学校給食用配膳台

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



業務用厨房に最適な新しい洗浄除菌液

e-WASH

 イーウォッシュ

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



スーパーアルカリイオン洗浄水生成装置組込シンク

ALSINK

 (アルシンク)

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

UENOプロダクトレポート

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



厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー

株式会社上野製作所

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

詳しくは

www.hiserv-ueno.co.jp



お客様の要望にオーダー製作で応える専門メーカー！

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

盛り付け中でもご飯量を無段階で変更可能！

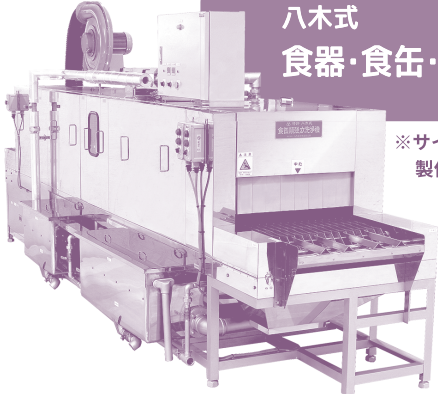


八木式
弁当箱自動盛付機
シリーズ

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

卓上型 自動盛付け機：YRD-1000

詳しくは
ホームページまで！

八木式 食器・食缶・汎用洗浄機

※サイズは現場に合わせて製作させていただきます。

詳しくは
ホームページまで！



持手・止め金具付の器物も洗浄できます。



様々な形状・サイズの弁当容器に対応できます。



株式会社 八木厨房機器製作所

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

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

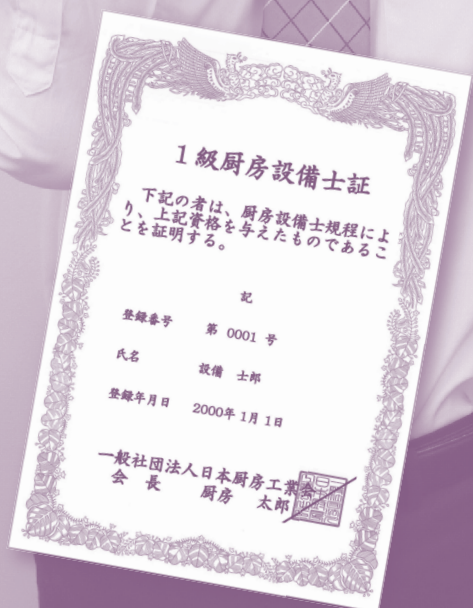


業務用厨房に関するご用命は、 厨房設備士のいる会社へ!

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。**

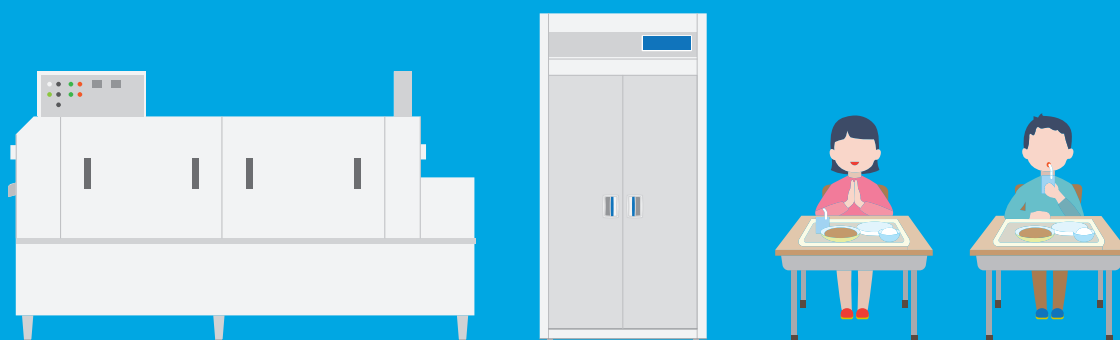
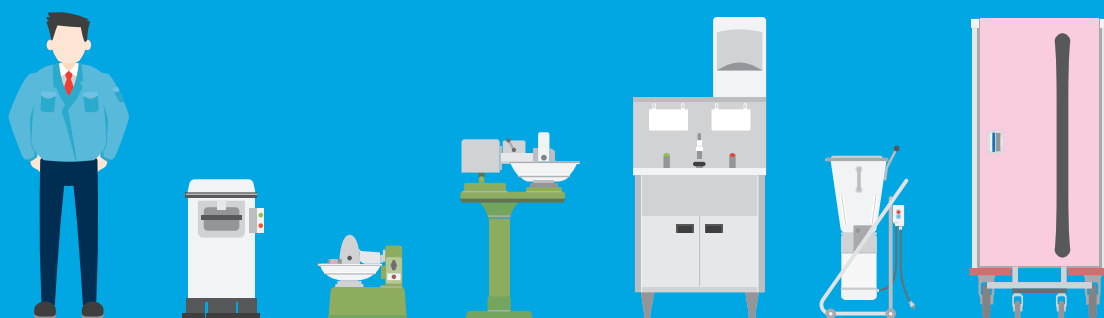
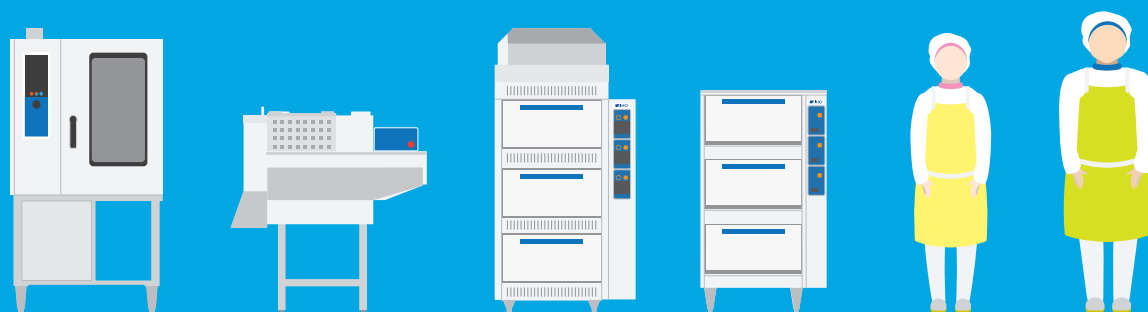
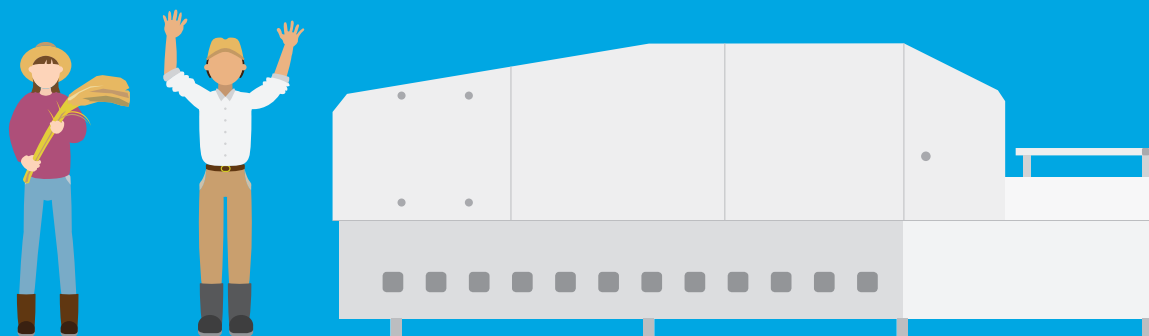


厨房設備士証は、
知識の証。



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 | | | |



The future Kitchen
Performance
confidence

トレイバックシステムは、 自社開発・製造の NITCHOオリジナル。

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



Tray back system since 1986



日本調理機株式会社





を

超えた挑戦。

Dramatic Future 2050

いのち 暮らし
ミライの「地球」と「温度」をまもりたい

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

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

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

誰もがワクワクするミライを拓く、ガリレイグループは70周年。



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

GALILEI

Be cool, Be alive.

フクシマガリレイ株式会社
大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18