

厨房

2023
No.643

1
JAN

2023年新春対談

(一社)日本能率協会 丸尾智雅 ディレクター
「今後のHCCJの展望と
厨房業界が果たすべき役割」

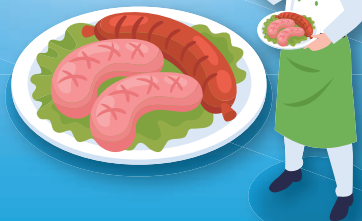
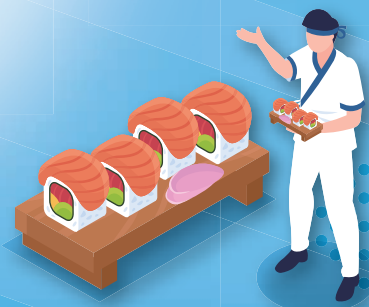


2023年新年のご挨拶
(一社)日本厨房工業会会長

第23回厨房設備機器展概要

第44回厨房設備通信教育受講者募集のご案内

にしかわたくの部外者がくる!!
「オタフクソース WoodEgg お好み焼館」



間口700×奥行740の最小スペースで長尺品出しトレイも洗えます

500角形ラック専用の省スペース型

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

邪魔にならない回転ドラムドア

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

上下独立の時差起動2ポンプ洗浄

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

4バルブ4アームすすぎ省エネ節水化

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

庫内クリーニング機能

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



SD230EA

6kW電気ブースター内蔵

外形寸法: 700W × 740D × 1860H

電源: 三相200V 11.0kW





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**

感染症・食中毒予防対策に有効

スチコンの
自動加湿オーブン方式

的確な温度と時間の管理。
料理の加熱不足を解決します。

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。

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



※「スチコン式再加熱カート」はニチワ電機株式会社の登録商標です。

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



中・大規模施設向け
カート
RHS-C26 26食/台



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 約20食/台
RHC-24SRB



中規模施設向け 約60食/台
(約40食)
RHW-720-L



大規模施設向け 約120食/台
(約80食)
RHW-1400

* ()内はご飯・汁を含めた場合です。食器サイズにより食数は前後する場合があります。詳細はお問い合わせください。

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 <https://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

■ 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。

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

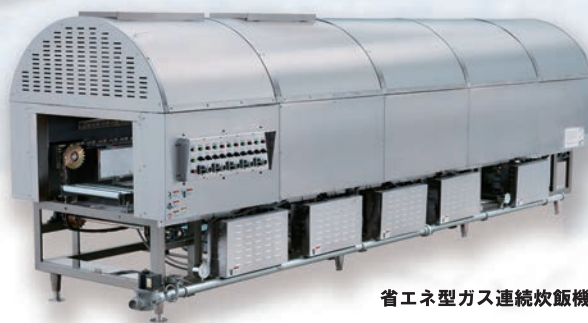
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのか真剣に考えています。

「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》

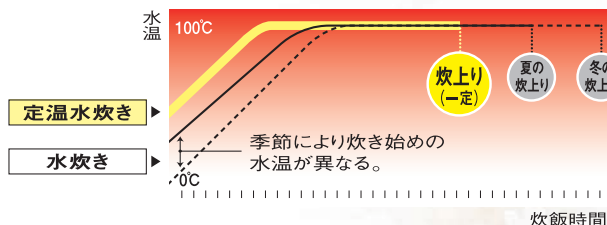


省エネ型ガス連続炊飯機



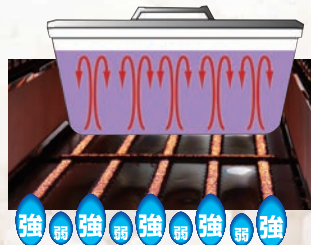
四季を通じて美味しく省エネ

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。



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

仕事の始めは**まず**換気

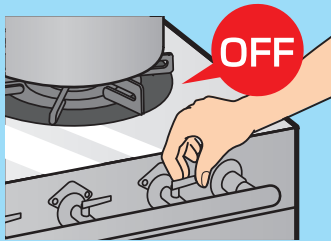
換気扇
ON!



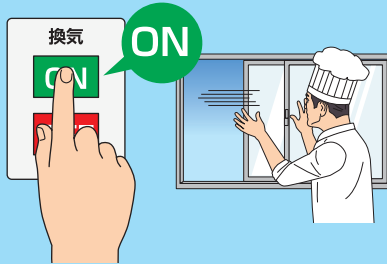
換気を行わないと、
CO中毒になる
おそれがあります。



業務用換気警報器が鳴った時は



1 ガス機器を
すぐに止める



2 換気を行う



3 ガス会社に
連絡する

安全で安心の暮らしに都市ガスエネルギー

一般社団法人

 **日本ガス協会**

業務用厨房設備をご使用の方へ

 検索



大切なお客さまと仲間 そしてお店を守りましょう!!

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

日本のベストセラー*をあなたに

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、SANWA の電気回転釜は
日本でいちばん選ばれている*のですね。

使ってわかる、その「おいしさ」。

いつまでも愛され続けるベストセラー。

「普及」の名作を SANWA がお届けします。



*CSK はステンレス回転釜で販売実勢 NO.1 (当社調べ)

煮物からゆで麺までマルチに使える

販売実績 NO.1*

電気クッキングケトル CSK シリーズ

電気ブレイジングパン
BSK シリーズ
Braising Sanwa Kettle



電気万能煮炊き釜
USK シリーズ
Universal Sanwa Kettle



電気スープケトル
SSK シリーズ
Soup Sanwa Kettle



移動式電気回転釜
SEK シリーズ
Emergency Sanwa Kettle



日本の社会や調理の現場で、「いま」いちばん求められるものは何か。つねにニーズの最先端を追い求めることで、SANWA はタイムリーな一台を提供し続けています。納入実績 NO.1*の電気クッキングケトルをはじめ、高い人気を誇る機器が次々に生まれる理由がそこにあります。SANWA ブランドの大型加熱機器シリーズ。あなたのベストチョイスもきっとそこにあります。

*ステンレス製電気回転釜における販売実績 (当社調べ) です。

大量調理の電化厨房向

大型加熱機器シリーズ



電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社

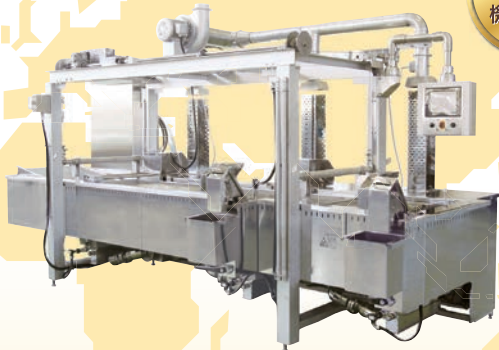
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ~食品加工調理機械のトータルプランナー~



Fryer 高効率ガスフライヤー
DOBC-B型



優秀
省エネルギー
機器受賞

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



Oven 過熱水蒸気オーブン
BSCE型



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



アサヒ装設株式会社

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

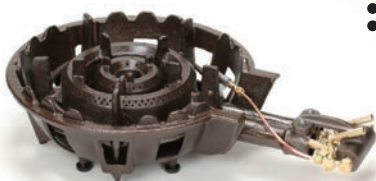


全てがハイクォリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

GAS BURNER TACHIBANA

経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付

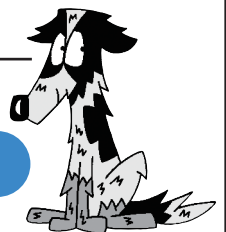


●LPガス 12.8kw (0.91kg/h)
●都市ガス13A 12.8kw
●サイズ
セット 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm
バーナー 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm
重量 セット19.0kg/バーナー10.0kg 下枠9.0kg
ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共

TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売
株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



厨房設備工学入門

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>

業務用厨房のガス機器設計・施工者必携の書 !!

新刊
発売

『業務用ガス機器の 設置基準及び実務指針』 第6版

— 実務者に役立つ解説を充実させ
より使いやすく再編集 —

全国の建築業界や消防関係者の皆様にも参考書として活用いただいている
業務用「黒本」の新刊をぜひこの機会にご購入されますよう、ご案内申し上げます。

通常価格

4,176円(税込) のところ、

JFEA会員の方は 1割引*

3,758円(税込) 送料が別途
かかります

お申し込み方法

日本ガス機器検査協会のホームページから「申込用紙」をダウンロードし、FAX してください。

※申込用紙の右上余白に「JFEA会員」とお書き添えください。

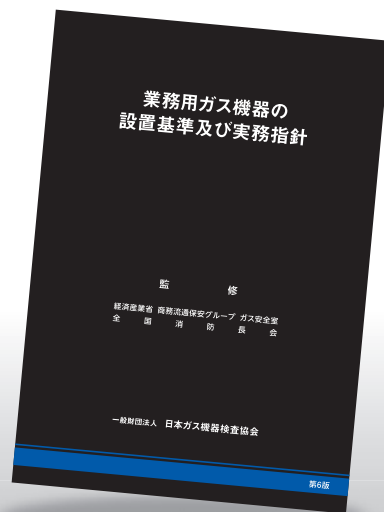
記載のない場合は通常価格となります。

日本ガス機器検査協会

で 検索

業務用黒本 第6版 発刊!

← こちらのバナーをクリック

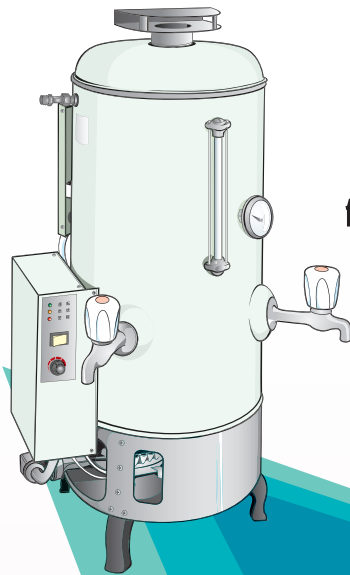


一般財団法人 日本ガス機器検査協会

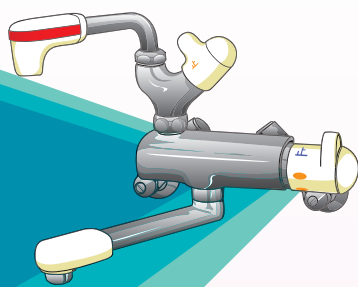
〒174-0051 東京都板橋区小豆沢4-1-10 TEL: 03-3960-7841 (代) FAX: 03-3960-7886

給湯 質

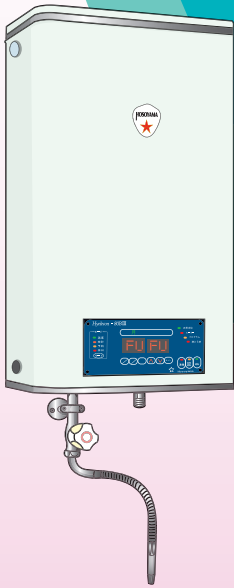
HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓 YK シリーズ



高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type

GAS

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

ELECTRIC

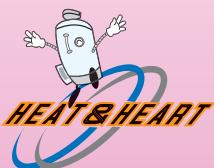
電気貯蔵湯沸器
電気小型温水器
電気密閉式給湯器
電気開放式湯沸器
電気自動温水器

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

厨房女子 vol.94 が行く!



今月の
ゲスト

ホバート・ジャパン 株式会社

東京営業部 池田 直美さん

厨房業界と現在の会社に入った きっかけについて教えてください。



池田 私は元々電子部品メーカーで営業事務→新規開拓営業として働いていましたが、前職では自社の製品を日常生活で身近に感じる事がなく、担当のお客さまを持ったことがなかったため、自分でお客さまを担当して営業としてキャリアアップしたいと思い、転職活動を始めました。転職でかなえたかったことは、「仕事を通じて成長できる」「製品に親しみを持てる」「海外とやり取りができる」という点で、そんな中ホバートから面談のオファーをもらい、仕事内容を聞いて興味を持ちました。ただ、私は厨房業界は未経験で営業経験も浅く、営業としてやっていけるか不安もありましたが、外食産業という、身近で華やかな世界で、洗浄機という人の役に立つ製品を扱っているところに魅力を感じ、当社に入社致しました。

お仕事の内容は？ やりがいは？



池田 2022年9月に入社し、現在は先輩営業マンやサービスマンに同行し、毎日お客さまを訪問させていただいております。訪問先は販売店さま、ホテル、テーマパーク、パン屋さん等で、いろいろなお客さまにお会いできるのが楽しみです。特にお客さまが洗浄機を導入してくださり、「綺麗に洗えてる」「楽になったよ」と言ってくださったり、サービス



自社製品のショールームに立つ池田さん

マンが修理をして「直って助かったよ」と言っただけたりした際は、当社の製品が役立っていることを実感できてうれしい瞬間です。会社では当社のスライサーで生ハムを切ったり、ミキサーでパン生地を練って調理実習(という名の飲み会)を開催したり、厨房業界ならではのイベントがあって楽しいです。また、仕事をする上で海外とのつながりもあり、海外メンバーを招いて勉強会を開催したり、情報交換を行ったり、仲間が世界中にいると思うと、一緒にがんばろうと思えます。



今後のあなたの夢を教えてください。

池田 お客さまに頼っていただける営業になりたいです。まだまだ業界や製品に関する知識も少なく、営業経験も浅いですが、1月からお客さまを担当予定なので、これからいろいろな経験を積んで、お客さまと良い関係を築いていければと思っています。また、当社はドイツ・アメリカ・中国に工場があるので、大学時代に学んだ中国語と英語をブラッシュアップし、各国のメンバーとコミュニケーションを取って仕事を進められるようになりたいです。プライベートでは、ドライブにはまっているので、いろいろな所に行ってみたいです。47都道府県を制覇するのが夢で、週末に出かけるのが楽しみです。平日は仕事と家事育児をがんばって、休日はリフレッシュして、今後も仕事と家庭を両立していけたらいいなと思っています。

職場の方からエール

前職のカリスマ創業者が掲げた社訓である「すぐやる・必ずやる・できるまでやる」を実践する池田さんを、いつも頼もしく思っています。ウイスキーをこよなく愛する酒豪の一面もあり、営業で大きな成果を挙げた時には、ラフロイグで乾杯することを楽しみにしています。

(代表取締役社長・三木商吉)



2023 新春対談



今後のHCJの展望と厨房業界が果たすべき役割



^{ちが}
丸尾智雅

(一社)日本能率協会 産業振興センター
ディレクター



谷口一郎

(一社)日本厨房工業会会長

司会：中川幹夫

(一社)日本厨房工業会広報担当副会長



2023年

あけましておめでとうございます

中川 あけましておめでとうございます。2023年の新春対談ということで始めさせていただきます。私は司会の(一社)日本厨房工業会広報担当副会長・中川幹夫です。食器洗浄機メーカーの日本洗浄機(株)の社長でございます。よろしくお願い致します。

谷口 (一社)日本厨房工業会で会長を務めさせていただいております谷口一郎と申します。業務用厨房の製造・設計・施工を行っているタニコー(株)の会長をしております。ご存じと思いますが、工業会は業務用厨房に携わる企業の業界団体で、正会員が261社、賛助会員が30社となっています。この業界の規模としては、総売上で約6,000億円だったのですが、新型コロナウイルスの影響で一番直近の統計では約5,200億円の状況になっています。本日はよろしくお願い致します。

丸尾 (一社)日本能率協会の丸尾智雅です。よろしく

お願いします。日本能率協会は2022年で80周年を迎えました。元々は工場の生産性を上げるためのコンサルタント活動から始まっており、日本のものづくりとは非常に縁が深い団体です。当初は軍需産業の支援から始まっていますが、今は、「経営革新の推進機関」として、産業界の発展への貢献のため、さまざまな活動をしています。小会では展示会、教育・研修、ISOの審査・検証という、三つの事業を行っています。中でも展示会が規模的には最も大きい事業体になっています。小会の展示会事業は産業振興を目的にしているため、業界の発展のため、課題解決のお手伝いのためという考え方で取り組んでいます。

中川 大変ですね。

丸尾 大小併せると展示会が年に30本ぐらいあるので、それこそ工業会さんのような業界団体と一緒に、展示会を動かしているということもありますし、出展者さまや協力会社さまと合わせると非常に多くの人たちと一緒に活動しています。

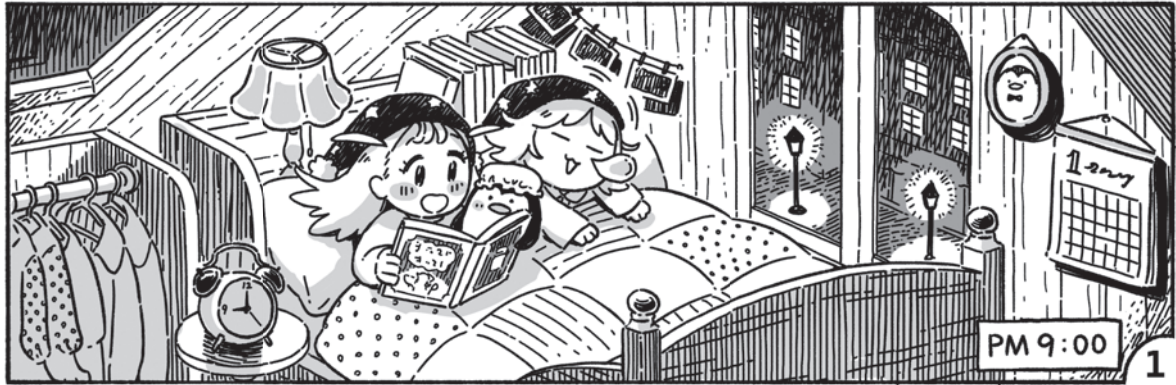
CONTENTS

INTERVIEW	11	厨房女子が行く！(94)—————	ホバート・ジャパン(株)
2023年新春対談	12	今後のHCJの展望と厨房業界が果たすべき役割 (一社)日本能率協会 産業振興センター ディレクター 丸尾 智雅 (一社)日本厨房工業会 会 長 谷口 一郎 広 報 担 当 副 会 長 中川 幹夫	
新年のご挨拶	15	2023年新年のご挨拶 —————	(一社)日本厨房工業会 会長 谷口一郎
工業会関係	16	第44回厨房設備通信教育 受講者募集のご案内	
	18	第23回厨房設備機器展開催のご案内	
法律相談	38	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(2)」 —————	坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	40	部外者がくる!!(44) 【冬休み特別編】オタフクソース Wood Egg お好み焼館 —————	にしかわたく
ESSAY	42	映画の見どころ・台所(103) 『最高の花婿』 —————	映画史・食文化研究家 斉田育秀
	44	小倉朋子の食・心・美 Part.2(67) 「日本の鍋料理の特徴」 —————	(株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	46	今から始める企業のためのSDGs実践講座(10) 「SDGsに関連する用語&情報解説(前編)」 —————	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	50	最新外食トレンド2023(1) 「2022年の景気動向から見る飲食関連の動向」 —————	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
	14	たんぽぽ食堂 【～真夜中のジャム★パニック～】	小崎彩子
	19	工業会だより	
	19	工業会回覧板	
	29	新春名刺広告	
	37	図書料金表	
	52	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]	
	54	JFEA業務用厨房設備機器基準登録制度・登録一覧	
	56	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	
	58	会員一覧	
一般社団法人 日本厨房工業会	60	奥付 [広告掲載企業名]	

1月

たんぽぽ食堂

～真夜中のジャム★パニック～



たあ子…ポポの姉で、いつもマイペース。なんだかんだで妹想い。

ポポ…たんぽぽ食堂の料理長。文学的なセカイにあこがれがある。



『真夜中にジャムを煮る』っていう言葉ってなんだか、

文学的でセンチメンタルな響きだよねえ…

なんのこっちゃ



よシッあたしも今からジャム煮てこよっと!



ナベにカオ突っ込んで寝とる!!!



AM 3:00

…なんてことを言ってキッチンにこもったまま戻ってこないが…



ちよっくら様子をみてるか

ポポの

今月のメニュー～

甘夏の
マ〜ズレ〜ドジャム

名前に夏とありますが、甘夏の収穫時期は12月から1月くらい。皮は千切りにして下茹でし、果肉とたっぷりの砂糖と合わせて弱火で煮詰めます。

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



2023年新年のご挨拶

一般社団法人 日本厨房工業会
会長 谷口一郎

新年明けましておめでとうございます。旧年中は当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

前年を振り返りますと、新型コロナウイルス感染症は新しい株に置き換わり、感染者数は増大したものの重症者数が抑えられたこともあり、行動制限が緩和され経済活動が回復に向かいました。一方で、世界的な部品供給の逼迫は続いており、またウクライナ情勢によるエネルギー価格、素材価格の高騰は日本経済、そして私たち業務用厨房の業界にも大きな影響を及ぼしております。この2年半の間はオンラインも活用して理事会や委員会などの活動を継続してまいりましたが、昨年5月には約3年ぶりに理事会が対面で開催されるなど以前の活動に復しつつあります。今後の感染状況によっては一部事業の延期や中止、規模内容の見直しを行う可能性もあること、何卒ご了承くださいませようお願い致します。

当工業会が扱う業務用の厨房は、料理する人、食材と共に人々に欠くことのできない“食”を支える場所であり、ハードとして人・モノ・エネルギーの流れが集中するだけでなく、ソフトとして食文化の発展を担う発信の拠点でもある重要な場所です。業務用厨房業界のユーザーやお客さまの信頼を得、厨房を作り支えている厨房業界の皆さまの発展、事業課題の解決に寄与するため、厨房設備士の資格認定制度の運営、厨房設備機器展の開催、月刊厨房の刊行、JFEA業務用厨房機器基準と登録制度の推進の事業を中心に取り組んでまいりました。HACCPをはじめとした食の安全の講習、政府が2050年達成を宣言したカーボンニュートラルへ対応する見学会の開催、生産年齢人口の減少で顕在化している人材不足にも対応するホームページのリニューアルなどを行いました。特に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は、安全を確保しつつユーザーの機器設置を容易にするため、実験および協議を総務省消防庁・東京消防庁・当工業会間で行い、10月3日に総務省消防庁より離隔距離緩和に関する通知が行われたことは特筆すべき出来事であります。

本年も上記の主要事業ほかを推進し、HACCPや省力化・非接触化につながるIoT技術に関する情報提供を行ってまいります。また環境保全としてこれまでより効率の良い厨房機器への更新を図ることにより、お客さまの省エネ・CO2排出量削減に寄与してまいりましたが、より理解を深め、人材の育成、機器の開発と更新を促進し、カーボンニュートラル社会の実現に貢献してまいります。

本年も会員各社の事業に資するよう活動を行い、豊かな食文化の発展と業界の繁栄に貢献してまいりたいと存じます。関係諸官庁の皆さま、関連諸団体の皆さま、そして会員の皆さまにおかれましては本年も日本厨房工業会の活動にご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

2023年度

第44回厨房設備通信教育 受講者募集要項

新入社員の方、「厨房設備士」の資格取得を目指す方、「厨房設備士」は取得済だが業務用厨房に関する知識・技能の向上を再度図りたい方、などの幅広いニーズを満たす内容となっておりますので、奮って受講いただけますようお願いいたします。

1. 目的 業務用厨房の関連業務に従事する者の基礎的識能や専門技術とその応用能力向上を図り、もって厨房業界の発展に寄与することを目的とする。

2. 受講資格 (1)厨房設備通信教育コース
業務用厨房の関連業務に従事する者。

3. 受験科目 (1)2023年4月から2024年1月までの10回のレポート提出。
(2)スクーリング(2日間日帰り)は必修とする。
ただし、設計実務経験者は2日目(試験)のみ参加でも可。
(3)提出期日を経過したレポートは減点とする。

4. 科目表

レポート回数	科目	実施月
第1回	業務用厨房と厨房機器(1)	4月
第2回	業務用厨房と厨房機器(2)	5月
第3回	関連設備(1)	6月
第4回	関連設備(2)	7月
第5回	業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識(1) 機器作図①	8月
第6回	作図課題(1) 厨房作図①	9月
第7回	業務用厨房設計・厨房設備施工と関連知識(2)	10月
第8回	作図課題(2) 厨房作図②	11月
第9回	衛生と保守管理	12月
第10回	関係法規	1月
スクーリング	筆記試験	2月
	厨房設計実技	

第5・6回、第7・8回、第9・10回レポート問題は同時に発送する。
スクーリングの内容：2月に各会場にて行う、講習会(1日目)と試験(2日目)。

5. スクーリング会場 東京・名古屋・大阪・福岡に実施会場を設定する。
(参加者が定員に満たなかった場合は最寄り会場での受講となる。)

6. 修了特典 (1)修了評価基準を満たした者に対し修了証書を授与する。
2級厨房設備士の受験資格について実務経験(3年以上)が不要となる。
- (2)全課程において優秀な成績により修了した者については、2級厨房設備士資格認定試験が免除される。ただし、レポート提出が期日より遅れた者は除く。
7. 募集定員 厨房設備通信教育コース 定員200名
8. 受付期間 2023年 1月12日(木) ~ 2月8日(水)まで (厳守)
9. 受講申込み (1)工業会ホームページの記入フォームに記入のうえ、送信すること。
送信後、すぐに登録したメールアドレスに受付完了メールが届くので、メール受信設定を確認すること。 <https://www.jfea.or.jp/>
WEB申込のみとする。企業一括申込希望の場合は、別途事務局まで連絡すること。
10. 受講料 (1)工業会会員企業の従業者。
55,000円(内、消費税 5,000円)
(2)上記以外の者。
71,500円(内、消費税 6,500円)
(いずれも納入後の受講料は原則として返戻は行なわない。)
11. 受講料の請求支払込 受講申込者には同委員会において資格審査の後、本人又は、担当者へ請求書を送付する。
請求書が2月16日を過ぎても届かない場合は、事務局まで連絡をすること。
請求を受けた者は2023年3月8日(水)までに下記口座へ振込むものとする。
12. 振込先 三井住友銀行 三田通支店(623) 普通 7143043
一般社団法人 日本厨房工業会
振込期日(3/8)厳守(振込手数料は各自負担)
13. 受講承認書 上記手続きが完了した者には、受講承認書、テキスト、レポート問題等を3月下旬に随時送付する。
4月6日(木)を過ぎても送付物が届かない場合は、事務局まで連絡をすること。
14. 個人情報 申請に際し、ご記入していただく情報は、本会の厨房設備通信教育事業の他、各種ご案内等をお送りする場合に使用いたします。
15. その他 受講申込事項等に関する不明の点は事務局にお問い合わせください。

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 通信教育担当



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

2023年2月7日(火)～10日(木)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 JAPAN2022」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」「衛生・クリンリネス・食中毒対策ゾーン」「ニューノーマル時代を生き残る外食店舗のあり方」「スパイス&ハーブ」に区分けされ実施される予定です。

■日本厨房工業会主催セミナー

会期中、工業会会員企業10社によるセミナーが、東1ホール給食・厨房セミナー会場にて開催されます(参加費無料、事前登録制)。タイムスケジュールなど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。



第22回厨房設備機器展の様子

■(一社)日本厨房工業会会員企業出展一覧(2022年12月2日現在)

(株)ISEKIトータルライフサービス	キッチンテクノ(株)	(株)TOSEI	ホバート・ジャパン(株)
イトヤ(株)	クリタック(株)	トランスゲイト(株)	MEIKO Clean Solutions Japan(株)
(株)ウィンター・ハルター・ジャパン	コネクテッドロボティクス(株)	直本工業(株)	マツハ機器(株)
エイシン電機(株)	(株)コメットカトウ	(株)中西製作所	(株)マルゼン
エース工機(株)	(株)サミー	ニチワ電機(株)	(株)モリチュウ
(株)エフ・エム・アイ	サンタ(株)	日本洗浄機(株)	ライステクノプロダクト(株)
(株)エム・アイ・ケー	(株)サンテックコーポレーション	(株)野田ハッピー	(株)ラショナル・ジャパン
エレクター(株)	三和厨理工業(株)	服部工業(株)	(一社)日本エレクトロヒートセンター
エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)	スギコ産業(株)	パナソニック産機システムズ(株)	(一財)日本ガス機器検査協会
(株)エレミック	タイジ(株)	ヒゴグリラー(株)	(公社)日本メディカル給食協会
(株)オーディオテクニカ	大和冷機工業(株)	フクシマガリレイ(株)	(公社)日本給食サービス協会
(株)大穂製作所	タニコー(株)	(株)富士工業所	(一社)日本弁当サービス協会
(株)大道産業	(株)千葉工業所	(株)フジマック	
押切電機(株)	東英商事(株)	(有)藤村製作所	
北沢産業(株)	東京ガス(株)	ホシザキ(株)	

令和5年 新春賀詞交歓会 開催のご案内

令和5年新春賀詞交歓会を開催いたしますので、万障お繰り合わせのうえ、ご出席賜りたくご案内申し上げます。

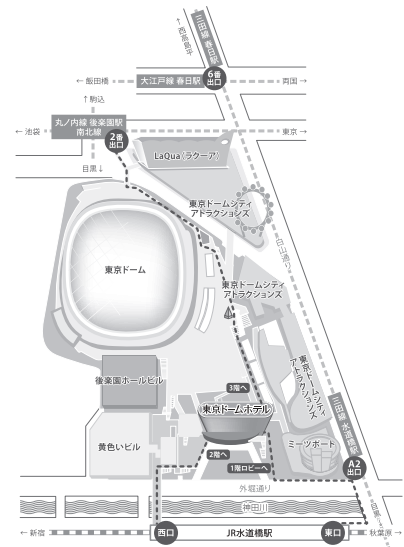
開催日時：令和5年1月18日(水) 16:00~17:30

開催場所：東京ドームホテル地下1階「天空B」

会費：お一人様につき10,000円(事前にお振込みください)

東京ドームホテル
東京都文京区後楽1-3-61
TEL：03-5805-2111

※今後、開催形式の変更、中止等の可能性がございます。



工業会だより 11月21日~12月10日

11.24

2022年度第8回インターネットオブキッチンプラットフォーム運営WG。由利事務局局長。(東芝デジタルソリューション社会議室)

11.25

第3回電安法JIS開発 WG4。由利事務局局長。(工業会会議室)

11.29

建設キャリアアップシステム説明会。由利事務局局長、水野事務局局長、下川職員、石川職員。(Web開催)

12.2

第23回厨房設備機器展第2回企画委員会。中川副会長、大畑専務理事。(ホテルニューオータニ・麗の間)

12.7

第2回通信教育委員会。寺部副会長、関根、土井各副委員長、湯浅、

小西、阿部、増尾、宇田川、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、下川職員。(工業会会議室・Web併催)

12.8

第1回技術・機器安全合同委員会。福島副会長、和中委員長、橋本、上岡、中根、近藤、嵐田、小嶋、丸山、岡野各委員、大畑専務理事、由利事務局局長、石川職員。(工業会会議室・Web併催)

●会社代表者の変更

ホシザキ中国(株)(中四国支部)

【新】金子 秀夫 代表取締役社長

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

工業会回覧板

12.12

【経済産業省からの情報提供につきまして(エネルギー価格高騰等対応について)】

経済産業省住宅産業室です。

エネルギー価格高騰・中小企業等への支援に関する対応(令和4年度第2次補正予算のポイント等)につきまして、別添のとおり資料を作成いたしましたので情報共有いたします。

(主として中小企業支援策です)

必要に会員企業様等へのご周知、各制度の活用をご検討ください。

https://www.meti.go.jp/policy/mono_info_service/mono/fiber/pdf/2022121401.pdf



2023 新春対談

今後のHCJの展望と厨房業界が果たすべき役割

→p.12より

中川 日本能率協会さんの展示会は、1960年に初めて「メンテナンスショー」を開催されて、これはプラントのメンテナンスですね。そして2番目に古いのが、1973年の「国際ホテル・レストラン・ショー」ということですが、ホテルとかレストランだとかというのは、軍需産業のような重厚長大な業界ではないわけですよ。

丸尾 そうですね。ただ、規模が大きく裾野の広い業界です。

中川 1976年から「国際食品展（現FOODEX JAPAN）」が「国際ホテル・レストラン・ショー」から独立して、それでしばらくは二本柱体制だったんでしょうね。国際ホテル・レストラン・ショーは晴海から東京ビッグサイトに移り、厨房設備機器展やフード・ケータリングショーと同時開催となり、HCJになっていったんですね。

丸尾 はい、そうです。



この頃、流行りの
HCJのキーワードとは

中川 HCJの開催・運営に当たってご苦労されている

ことは。

丸尾 苦労だらけですが（笑）。HCJとなると、「国際ホテル・レストラン・ショー」だけでなく、「厨房設備機器展」と「フード・ケータリングショー」と、三つの展示会の掛け合わせなので、非常に出品製品の幅が広いですし、来場対象も多岐にわたります。そういう意味では、可能性としては幅が広がるんですが、その中で何を取捨選択して力を入れていくか、新しいことをやるための情報を浸透させる、周知させる、そのあたりが一番苦勞するところですね。伝えたい人に伝える、相手が欲しい情報を伝えようとしています、たくさん情報からどこにフォーカスを当てるか、相手に響くワードは何か、考えることが大事だと思っています。近年は競合する展示会も増えてきています。ある領域に特化している展示会が多い中で、HCJは総合展の強みをどのように訴求するかが、課題です。

中川 確かに、やはり食に関係するものという、間口を広げていったらいくらでも広がってしまいますね。

丸尾 そうなんです。コーヒー、ワイン、焼き肉、居酒屋などに特化した展示会もあります。

谷口 セグメントに別れるかどうかは別として、どうい



丸尾智雅 (一社)日本能率協会 産業振興センター ディレクター



谷口一郎 (一社)日本厨房工業会会長

う並びに出展者を配置するとか、コンセプトをどう伝えようかということ、A社とB社と一緒にするとか、離すとか。

丸尾 そうですね。「ゾーン」という言い方をしていますが、それはHCJで言うと「厨房」が一つの大きなゾーンです。その他に「給食・弁当」のゾーンがあったり、あとは「家具」、「食器」、「IT機器」などもあります。IT機器もホテル・旅館の宿泊向けと外食向けに分かれていますね。最近では人手不足の課題に対応する、AI、ロボティクスなどが各ゾーンに入ってきています。トレンドや、バイヤーさんとのコミュニケーションの中からキーワードを拾って、それを新しいゾーンとして作って、訴求力を高めるプロモーションをかけるなど、毎年ブラッシュアップしています。

中川 最近のそういう増えたポイントは何ですか。サウナとか？

丸尾 「テルマエJAPAN」というゾーンで、浴室関係の中に「サウナ」というトピックを入れたりしています。新型コロナの影響もあって屋外施設の活用や、密を避けるのがトレンドになりましたので、サウナに関するセミナーを増やしました。後は環境配慮、SDGsが一つのトレンドとしてありますので、SDGsに関連するゾーンを立ち上げました。ですが、ちょっとうまく行かなかったですね。元々ある製品の中でも環境配慮の要素があります。それを訴求していくということで広がっていくものだと思いますが、「環境配慮」だけを扱っている企業さ

まや商品があるわけではないので、形にするのに苦労しました。トレンドだからと言ってゾーンを作って成功するかということ、そうではない部分もあって、試行錯誤しながらやっています。

谷口 展示会によっては、分かりやすく立て札を立ててみたりとか、よくありますね。展示会統一で一つの関連分野には同じマークを付けておくとか。そういうこともやはり考えられているのでしょうか。

丸尾 そうですね。「SDGs」というキーワードで、例えばWeb上で検索したらいろいろな製品が出てくるとか、そういうことでの訴求の仕方をより良い形に変えていきたいです。新商品というキーワードを来場者の方に興味をお持ちいただけると思って、他の展示会でチャレンジしたんですが、「新商品」の定義をしても、その定義外のものを申請されてしまう現象が起きたりしていて、なかなか統一感というのは難しいなという感じでした。

中川 逆に、丸尾さんからご覧になって、私どもの業界の特徴とか、他とこういうところが違うとか、何かお気付きの点がありますか。僕たちは何でもかんでも、生まれてこの方ずっとこういうのが当たり前になっているんですが、他と比べてどうですか。

谷口 われわれは他の展示会とあまり比較できないので、他業界の展示会をたくさん見ていっしょだと違いがお分かりになるのでは。

丸尾 私が申し上げるのはおこがましいのですが、大



中川幹夫 (一社)日本厨房工業会広報担当副会長

きなゲームチェンジャーのような企業が出現しにくい業界かなと思いました。車だと電気自動車が出てきて、サプライヤーがガラッと変わるとか。新たなメーカーが現れて、業界で存在感を発揮することが起きています。ですが、厨房業界というのはそこまでの大きな変化というのがないのかなと。

中川 十年一日ですね。

丸尾 そういう印象があります。もちろん新しい商品を出されたりして、いろいろなソリューションに対応する新製品が出ているのも分かりますし、ロボットなどを取り入れていて変化はあるんですが、何か大きく覆されたり、価格帯が大きく安い方に流れたりするようなことが起きにくいのかなと思いました。

谷口 そう言われてみればそうかもしれませんね。見方を変えると、対応力が高いのかもしれない。

丸尾 ユーザーとメーカーが非常に近くて、少しずつ変化を起こしているようなイメージですね。ガラッと変わるというよりは、地に足が付いた、本当に求められているものに対応していくということでしょうか。

谷口 1973年からあまり変わっていないというか、大きく業界そのものが変わってしまうような製品が出てこないんですよね。スチームコンベクションオープンというのは確かに一つの大きな流れではありますが、何かきっかけで業界地図が塗り替わるといったことは考えにくい業界かもしれません。



皆さんと一緒に 作り上げる展示会です

中川 そんな変化の少ない業界ですが、今後のHCJで工業会はどういった点に留意すべきでしょうか。

丸尾 やはりバイヤーさんをしっかりと呼ばないと、出展していただいた満足度を上げられないので、そのところは非常に今、重要視しているところです。全体の半分の来場者は出展者の皆さんに呼んでいただいている方たちなので、残りの半分の何をどう呼ぶかを毎回注力しています。最近は業界団体に属さない外食店が増えてきているそうです。要は、若い方が始めた一店舗で経営するようなお店の方って、そういう業界団体に属さないで経営していくというスタイルが増えてきているということです。その人たちにどうやって情報を伝えるかということ、SNSなど、個人とコミュニケーションするツールを使っていかなければいけないという変化が今はもう来ているのです。新たなツールを活用したプロモーションは、やっていかなければいけないなどと思い、年間を通じてSNSでの情報発信をしています。チェーン店さんなど、大きな企業さんは必ず貴会会員の皆さんはつながっていらっしゃるの、そこは重点的にお願いしたいです。小会でも声をかけますが、やはりより関係性の強い貴会会員の皆さまから呼びかけていただいて、業界トレンドや最新情報を発信するから必ず来てね、というような場所に一緒にしていくことで、さらに良い展示会にしていきたいと思います。

谷口 伝えたつもりが伝わっていないこともあるのではないかと考えていて、今おっしゃられたように、業界団体に属さない個店であっても、安全、災害防止と衛生、要するに火事にならない、食中毒を起こさないというのは必要な話です。お店の大きさにかかわらず、必要な情報を伝えるための模索は常にすべきですね。

丸尾 安全な環境は最低限の条件ですね。後は、一歩先とか半歩先の提案をできる商品、サービスがあるのであれば、積極的に出展していただき、事務局に教えていただくと訴求ができます。ただ「たくさんのお出展者さまからさまざまなソリューションを提供します」と私たちが言うよりは、より具体的で、聞いてほしい方に琴線に触れる発信にできると思います。HCJは、出展者の方に出品製品や、特長・見どころを、システム上で入力していただく枠はあるのですが、空欄のまま当日を迎えるケースもあります。私たちも、何のために必要か、そこに何を置いてほしいかと、明確にお願いができていないというところもまだまだあるので、その工夫だ



けでも、だいたい発信の仕方と内容が変わるのではないかと思います。その辺に注力して、HCJとして充実したアピールをしていきたいです。



海外の展示会、 ここが日本と一味違う

中川 最近海外にも行かれているということですが、海外の展示会は最近何か変わったなと思うところはありますか。

丸尾 日本と明らかに違うのはブースの使い方で、商談用の席を出展ブースいっぱいには作っているところが非常に多いです。商品を置かずに、テーブルとイスを置いて、ちゃんと商談する場所を多く確保しているというところが違いますね。

中川 それはコマ数をたくさん取っているということですね。

丸尾 そうです、余裕のある作りになっている。そして、商談用の席がほぼ埋まるんですよ。しかも、すごく真剣に話をしているように見える。本気度が高いな、という感じが見えます。本当に買いに来ると言うか、「商談しに来ている」という点が機能しているのを、海外の展示会では顕著に感じました。日本では事務局が商談スペースや、ラウンジのような休憩用の椅子と机を用意していますが、話ができる空間というのはたくさ

ん用意できているわけではありません。「展示会の活用の仕方」が違うな、というのが一番ですね。日本だと、ブースいっぱい商品並べるといって特徴があります。話をしている方が多いと活気を感じるので、あいう場のできたら良いなとメンバーと話しています。ただ、新型コロナ禍を経て、日本でも展示会には「人と話をしに来る」という要素が非常に強くなっています。来場者の方の時間の使い方を変えていくためにも、ゆっくり商談する、相談する場を各ブースで設けられたらよいですね。

谷口 「食」の場合ですと、試食といったものはあるのでしょうか。

丸尾 試飲試食のスペースもありますが、どちらかと言うと、展示ホール内にレストランをちゃんと作って、そこで商品食べてもらう見せ方が多かったですね。大きく構えているところもあれば、こぢんまりとしているところもありますし。シンガポールの展示会の例では、厨房でも、日本の会社が3社で共同出展していて、そこで横にレストランのスペースを作るという、出し方をしていました。そこで厨房のこともアピールしながら、紹介したい日本の食材と併せて、レストランで実際に体験してもらうというブースを作っていました。そんなに大規模ではなかったのですが、前の人で実演が見えないほど人が集まり、レストランにもぎわっていましたね。



「やはりバイヤーさんをしっかりと呼ばないと、出展していただいても満足度を上げられないので、そのところは非常に今、重要視しているところです」



慢性の人手不足対策に 展示会を使おう

中川 人が集まると言えば、私どもは慢性的に人材不足で、それに対してちょっと、お門違いと言えばお門違いなんでしょうが、前にアメリカの展示会だと「We are hiring」という、それは向こうの厨房設備士のような資格があって、それでその「資格を持っている人を雇います」という共通のマークがあったんです。それを掲げている会社は、その資格を持っている人が入っていくと、それなりに話をしてくれるというのがあったと思いますけれど。展示会で求人というのはあまりやらないんでしょうか？

丸尾 本当にいろいろな業界で人手不足になっています。特にB to Bのビジネスでは学生が知らない職業がたくさんあります。HCJは本来はビジネスマッチングなので、求人は「対象外」でした。採用も潮目が変わり、来場人数を増やすために学生を呼ぶのではなく、その業界に働く雇用のチャンスをお互いに持つための、「業界貢献」という役割で学生を呼ぶという選択肢はあるんじゃないか、という考えが出てきていますね。特に開催地域と密接な展示会では、要望があります。

中川 以前はFOOMAで学校単位で招待したりし

て、それで学生のクラスをFOOMAの青年部の人が引率して、その学生さんを案内するというのをやっていたりして、HCJでも何かやりようがあると思います。

谷口 もっと会期が長いといいですね。昔は、土曜日までやっていたことがあります。卒業後は必ず食に関わることになる調理学校の生徒さんは、よく土曜日に来場されていました。実際に厨房機器が動いているところは、衛生上の問題などでそう簡単には見られません。それで、それを知ってもらうのに、業界の人はもう分かっていると思うけれど、そうじゃないところの学生さんとかに知ってもらうということで。ビジネスマッチングとは外れるかもしれないですが、そういう試みを行っているところが増えてきているような気がするんです。

丸尾 でも、どんな学生さんでもいいわけではないですよ。厨房メーカーさんが欲しい方っていうのは、技術者でしょうか、それとも営業の方でしょうか。

谷口 どんな学生さんでもいいのです。業務用厨房業界は対応力がすごく高い。お客さまは特にそうですが、外食の業界で一番大きいのはマクドナルドさんですが、計算すると1~2%ぐらいしかシェアがないのです。他はそれよりも小さくて、そういった外食業界をどう捉えるかは人それぞれなので、今から入ろうとする方がどんなバックグラウンドを持っていても構いません。技





「業務用厨房業界は対応力がすごく高い。今から入ろうとする方がどんなバックグラウンドを持っていても構いません。その人が持っているものを必ずどこかで生かしてもらいたいと思います」



術者や営業マン、どちらに偏っても健全な業界にはなりませんから、その人その人が持っているものを必ずどこかで生かしてもらいたいと思います。

中川 工業会で人材開発委員会とか何とか作って、それでそれぞれ各種専門学校とかに招待状を出して、授業の一環として半日、来場してくれたら案内しますよ、みたいなアプローチはできなくもないですね。

谷口 学生さん向けのセミナーとかをやってもいいですね。

中川 まずはそれは日本能率協会さんじゃなくて、工業会が「こういうのをやりたい」と決めて、その時点でご相談に行けばよいのでは。

丸尾 そうですね、出展者の方が必要だと喜んでくださるのであれば、併設セミナーというのもありだと思います。昔は来場者数集めのために学生を呼んでいるのではないかという声があって、ビジネスマッチングの場に学生を呼ぶのはふさわしくないという結論に至った経緯がありまして、私たちからはそういったアプローチをかけなくなってきたんです。

中川 積極的に学生さんを導引していた時期もあったんですね。

丸尾 積極的とまでは言えないかもしれませんが、私が携わるようになった5年前には既にそれは止めていました。勉強のために学生に学ばせたいという動機も学校側にはありますので排除はしていませんが。

谷口 そう、学生さんも自身が就職するというのもあ

るし、この業界に行くことが分かっている人にとっては、教科書にないリアルなものが見られるというメリットがあります。

丸尾 そうですね。「業界支援」という意味で言えば、一つの役割があるかもしれません。ただ、本来の展示会の目的を考え、慎重に考えたいと思います。



もっと人材活用を もっと情報発信を

谷口 業務用厨房業界における女性活躍についてですが、工業会でも「厨房女子会」と銘打って、活躍を応援しています。後は個別の取り組みでは、ホシザキさんで「プラチナくるみん」の認定にトライしていたりというのはあって、増えていると思いますが、展示会場を見てもやはり男社会というのは痛感します。

丸尾 どこもそうですね。政府が出している指標では、栄養士さんは、96.3%が女性なんです(出典：総務省「平成7年国勢調査」)。厨房機器に関わる仕事で、女性が多く就労しているのに、機器メーカーさんには女性が少ないのです。厨房機器の方で女性がどれぐらいいるかを調べると、製造業就業者に占める女性の割合は30%(出典：総務省「労働力調査」)、また機械・航空機・造船技術者では女性の比率が2%です。技術者、エンジニアの方に女性が増えていかないと、きっと厨房メーカーさんで働く女性の方は増えないだろうなと思いました。



「今の若い方は、働く時間帯、休みなど、労働環境を非常に重視されます。提示していかないと、選ばれない時代です」

中川 厨房は身近と言うか、少なくとも造船や飛行機と比べて親しみやすいと思うのですが。

丸尾 そうですね。

中川 シンガポールとか海外の展示会を見ても、やはり女性の営業の人はいますよね。それもけっこう、貫禄のある感じの方が。

丸尾 そうですね。食の展示会では、海外の営業責任者に女性の方は多いですよね。日本企業では、役員や管理者の女性比率はあまり上がっていません。厨房業界が少な過ぎるかと言うと、たぶん他の業界とそこまで大きな差がないとも言えるのかなと思いました。

中川 日本洗浄機は小さい会社なので女性も事務の人ぐらいしかいないけれど、タニコーさんだとどうなのでしょう。

谷口 管理職はまだ少ないですね。やはり営業はいるのですが、「厨房女子会」を始めた頃は、当時の厨房女子会幹事長の戸田さんが何かに書かれていて、やはりロールモデルがないから、どうしていいかわからないと。なので、それを共有し合うということが厨房女子会の始まりなんです。1社で言っても誰もわからないので、他社で例があればそれをロールモデルにできると。やはりロールモデルがないというのが、敷居としては高い。後は思い込みのようなものがあって、業務用厨房機器業界の場合だと、例えば、お店をわれわれが施工すると、繁華街だと早朝・深夜にならざるを得ないですよ。道路を止めてトラックを置いてやるとなると、人が通っている時はダメとかで、道路占有許可を出してく

れるのが深夜とか早朝とかなんですね。それが「女性がやりにくい」という思い込みにつながって、ずっと続いているのかもしれない。

丸尾 そうですね。でも、ロールモデルというのは、私は自分のことを考えると、やっぱりいてほしいです。確かに深夜や早朝に仕事があるというところは、ハードルはあるでしょうね。特に今の若い方の就職する時の条件は、働く時間帯、休みなど、労働環境を非常に重視されます。テレワークができる、時短が使える、子育て支援制度なども提示していかないと、選ばれない時代です。制度を整えながら、こういう環境でちゃんと活躍する女性がいるという事例は、必要だと思います。でも、深夜、早朝という仕事は、絶対にありますよね。変えられるんですかね。

谷口 現場では、急に変えられないところが多いですからね。

丸尾 そうですね。飲食店で働く、厨房の中で働くということ自体も、けっこうハードルの高い職業になってきていると思います。今は新型コロナの影響があって、一度減ってしまった従業員をどうやって増やしていくかは課題でしょうか。

谷口 そうですね。力仕事や、重い機器を搬入するといった面では、改善されつつあると思います。以前、工業会の海外視察調査団でドイツの会社に行った時に、たくさんの方がガスレンジを担いでいる写真が壁に貼ってあって、昔は世界中でこうだったんだなと思って。でも、今はそういうものに対しては、リフトやアシスト



スーツみたいな道具を使うようになって、クリアされている部分があると思うんです。

丸尾 そうですね。でも、「食に関わる」というところは変わらないですね。基本的に「食べる」って楽しいことです。HCJの企画委員会で「食に関わる仕事は楽しいはずだから、そこを訴求できるようにしていきたい」とおっしゃった方がいらっしゃいました。マイナスなイメージが昔はあったとすれば、それを払拭して、より生活を豊かにする、楽しくする、そういう「プラスαのライフスタイルに貢献する」イメージをもっと出していくということが必要じゃないかなとおっしゃっていたのです。すごく共感できました。では、どうするかというところが難しいですね。楽しい職場とか、最新の機器を使う職場、やりがいのある仕事であることを発信することも、一つの業界への貢献と思っているんです。

中川 HCJはそういった情報発信の場として、最適ですね。

丸尾 そうですね、HCJは業界の発展に寄与するために開催しているので、一緒に作り上げていただける企業さまを大募集しています。さっき申し上げたよう

に、新しいサービス、新しい商品などを、厨房に関わるバイヤーの方たち、厨房で働く方たちに対して提案するために、HCJを使っていたきたいです。ぜひ積極的に関わってください、というのがお願いします。

谷口 業界関連の方々だけでなく、今後は業務用厨房業界を知らない方々にも情報発信していきたいですね。「魅力ある業界を作る」ためには、労働環境を改善してだけでなく、本来楽しいことである、お客さまのために何かを生み出すことや、提案するといった仕事の魅力を伝えることで、また次のフェーズでさらに業界をより良くする行動に移せると思います。そういった面で、今後是非ご協力いただければと思います。

中川 本日はどうもありがとうございました。新型コロナやウクライナ事変や円安と物価高や、国内景気は厳しい状況ですが、本年が日本能率協会さん、日本厨房工業会、各業界で携わる人たちとHCJの発展につながる年になることを祈念しつつ、新春対談を終わらせていただきます。



「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

同	同	同	同	同	副会長	会長	一般社団法人 日本厨房工業会
福島 亮	岡田 望	齋藤 有史	寺部 良洋	細山 欣也	中川 幹夫	谷口 一郎	
東京都千代田区神田須田町二ノ二ノ五 翔和須田町ビルII八階							

東海調理機器協同組合

理事長 小木曾 誠

名古屋千種区春園通七ノ三二
TEL 〇五二(七六一)三五五九
FAX 〇五二(七五二)五一五〇

公益社団法人 日本給食サービス協会

会長 西脇 司

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町一ノ二十四一三
FORECAST 神田須田町八階

一般社団法人日本弁当サービス協会

会長 市川 博光

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町一ノ二二
淡路町広瀬ビル3階

公益社団法人 日本メデイカル給食協会

会長 平井 英司

東京都千代田区神田岩本町一五ノ一
CYK 神田岩本町7階

公益社団法人 日本食品衛生協会

理事長 鵜飼 良平

東京都渋谷区神宮前一ノ六ノ一
TEL 〇三(三四〇)二二二一

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役 新納 啓介

〒150-8488 東京都渋谷区恵比寿一ノ二八一
TEL 〇三(五四二)四〇一〇一

有限会社 愛知厨房製作所

代表取締役 瀨瀨 博

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
TEL 〇五八六(四五)八〇七四

株式会社 AIHO

代表取締役 寺部 良洋

本社 愛知県豊川市白鳥町防入六〇
TEL 〇五三三(八八)五一一一

アサヒ表設株式会社

代表取締役 山本 康太

石川県白山市宮永町一八六三ノ一
TEL 〇七六(二七五)八一五九
https://www.hicook.com



株式会社 安達工業

代表取締役 安達 与人

〒939-0351 富山県射水市戸破三二一九
TEL 〇七六六(五六)二八〇〇
FAX 〇七六六(五六)〇〇三一
Home Page: <http://www.adachi-gr.co.jp>
Mail: info@adachi-gr.co.jp

厨房機器の総合商社 有限会社 イージャパンフードサービス

代表取締役 藤田 荘一郎

〒337-0006 埼玉県さいたま市見沼区島町二二六六ノ一
TEL 〇四八(六八六)一一〇〇八
FAX 〇四八(六八六)一一二五七

総合厨房設備工事・空調設備・給排水衛生設備工事 石川調理機株式会社

代表取締役 石川 茂

〒400-0865 山梨県甲府市太田町六ノ六
TEL 〇五五(三三三)六四〇〇
FAX 〇五五(三三三)六四〇一

株式会社 上野製作所

代表取締役
社長

上野 秀雄

東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

winterhalter®

The Home of Glasswashing



株式会社ウインターhalter・ジャパン

代表取締役 平田 太郎

本社 〒344-0063 埼玉県春日部市緑町 6-4-3
TEL:048-797-9036 FAX:048-876-9658

クボタライスコポ

株式会社 エム・アイ・ケー

代表取締役
社長

藤村 和夫

埼玉県さいたま市中央区上峰一ノ十九ノ一八
TEL:048(八五三)一一七〇

株式会社 エフ・エム・アイ

代表取締役
社長

松野 敦

〒106-0041 東京都港区麻布台一ノ一一九
BPRブレイス神谷町
TEL:03(五五六)六五二二
FAX:03(五五六)五〇七一

冷蔵タケケース・シヨウケース製造

株式会社 大穂製作所

代表取締役
社長

杉村 広行

本社・北九州市八幡西区夕原町二二ノ六
TEL:093(六〇二)八八五七
営業所・東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

王子テック株式会社

代表取締役

野瀬 秀弘

本社 福岡市早良区次郎丸6丁目5番8号
TEL:092・861・0975
大阪支店 大阪市旭区生江1丁目1番13号
TEL:06・6921・6500

株式会社 エレミック

代表取締役

三木 好夫

〒179-0083 東京都練馬区平和台四一八一八
TEL:03(五三九九)一一二三
FAX:03(五三九九)一一一六

オピニオン株式会社

代表取締役

福世 茂樹

〒107-0052 東京都港区赤坂五十一五一九
第七セイコービル9階
TEL:03(五五四五)一六九一

株式会社 尾高厨房器製作所

代表取締役

尾高 健一

大阪府堺市中区新家町五八八番地
TEL:072(三三七)五八八一
FAX:072(三三四)二二四四

押切電機株式会社

代表取締役

岡田 重雄

〒480-0304 愛知県春日井市神屋町字熊野上一三九九
TEL:0568(八八)六二一一(代)
FAX:0568(八八)六一〇六

株式会社 大道産業

代表取締役

坂田 浩一

本社 〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一

イシダ厨機株式会社

代表取締役

石田 詳治

豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話:053(四一)八〇七八

ISEKI

株式会社 ISEKI トータルサービス

代表取締役社長

喜安 貞行

Sadayuki Kiyasu

〒116-8540 東京都荒川区西日暮里5丁目3番14号

TEL:03-3805-7955
FAX:03-3805-7952

エース工機株式会社

代表取締役
社長

大橋 裕治

東京都台東区駒形一三二一六
駒形プラザビル
TEL:03(三八四三)四八五一

株式会社 ウサミ

代表取締役

宇佐美 真一

三重県伊賀市西之澤一四四一一二〇
電話:0595(四五)三九五二

エレクター株式会社

代表取締役社長

柳屋 司

〒153-0051 東京都目黒区上目黒二一一一
中目黒GTタワー14階
https://www.erecta.co.jp

厨房機具・設計・施工・販売・修理
有限会社 **北見厨房**

代表取締役 **中塚 敏之**
〒090-0053 北海道北見市桂町四二二-三二二〇
TEL 〇一五七(二三)六〇八〇
FAX 〇一五七(二三)七六九九

北沢産業株式会社

代表取締役 社長 **北川 正樹**
〒東京都渋谷区東二ノ三ノ一〇
〇三(五四八五)五一一一

株式会社 **関東三貴**

代表取締役 **石井 勝之**
〒千葉市若葉区西部賀二丁目七番五号
TEL 〇四三(二〇〇〇)四四〇〇
FAX 〇四三(二〇〇〇)四四〇七

関西スチールネット株式会社

代表取締役 **木村 浩士**
〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
〇六(六七二一)七二〇六

クマノ厨房工業株式会社

代表取締役 社長 **牧田 哲博**
〒東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
TEL 〇四二(三六八二)二二二七
FAX 〇四二(三六八二)一九七八
〒長野県伊那市東春近字中殿島四〇七四
TEL 〇二六五(七六〇)〇六二六
FAX 〇二六五(七六〇)〇六二七

国立厨房サービス株式会社

代表取締役 社長 **藤原 章太郎**
〒186-0013 東京都国立市青柳二ノ十七ノ十五
TEL 〇四二(五七三三)三三四一
FAX 〇四二(五七三三)三二八七

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社

代表取締役 **品川 みゆき**
TEL 〇四八(二五二)二六七七(代)
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シエルフメーカー
新時代の空間をクリエイト
株式会社キャニオン

代表取締役 **榎本 憲浩**
〒東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
〇三(三二八二)六二七四二

株式会社晃成技研

代表取締役 **八木 崇介**
〒581-0039 大阪府八尾市太田新町二一五四-一二
TEL 〇七二(九二〇〇)六九〇〇
FAX 〇七二(九二〇〇)六九〇一

クリナップ®
キッチンから、笑顔をつくらう
代表取締役 社長執行役員 **竹内 宏**
クリナップ株式会社
〒116-8587 東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL 03-3894-4771
FAX 03-3810-8264

CLIE
株式会社クリエ

代表取締役 **高田 功一**
〒434-0038 静岡県浜松市北区貫布祢3000番地
TEL : 053-401-5881
FAX : 053-401-5882
URL : http://www.c-clie.co.jp/
E-mail : info@c-clie.co.jp

株式会社 **クラコ**

代表取締役 **倉橋 昌宏**
〒541-0046 大阪府中央区平野町二一-一
TEL 〇六(六八三三)六二六一

株式会社サミー

代表取締役 **松本 善仁**
〒兵庫県小野市福住町三五六
〇七九四(六七)一七二二

西部ガス株式会社

常務執行役員 営業本部 副本部長 **今給 黎 督**
〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号(レヨン)24
TEL 〇九二(六三三三)二二二二
FAX 〇九二(六三三三)二二二五

COMET
食と笑顔とともに100年 そして未来へ

代表取締役会長 **加藤 愛一郎**
株式会社 コメットカトウ
〒495-8517 愛知県稲沢市祖父江町 甲新田イ九-65
TEL 0587-97-8441
FAX 0587-97-8448

そばかまと製造販売
株式会社河野製作所

代表取締役 **河野 雅代**
〒埼玉県さいたま市浦和区常盤三ノ一八ノ二三
TEL 〇四八(八二六)四五五四
FAX 〇四八(八二六)四五五三

 環境改善企業
サンタ株式会社

代表取締役
森田成一

〒920-0333
石川県金沢市無量寺3丁目18番地
☎076-268-2941 (代)

<https://no1-santa.com/>
E-mail: info@no1-santa.com

サンスチール工業株式会社

代表取締役会長 **八島 秀一**
代表取締役 **八島 大輔**

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七
☎ 〇一一(八一) 二二二一
FAX 〇一一(八一) 二七八八

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事
三機商事株式会社

取締役社長 **高原 三雄**

本社 盛岡市本町通三丁目一九一六
☎ 〇一九(六二四) 三〇三三(代)
FAX 〇一九(六二四) 三〇三二
青森営業所 青森市花園町二丁目九一七
☎ 〇一七(七四) 一三五〇
FAX 〇一七(七四) 一三五三

株式会社三栄コーポレーション

代表取締役 **深澤 及**


本社 〒221-0832 横浜市神奈川区桐畑八ノ三
☎ 〇四五(六八二) 三三三七
FAX 〇四五(六八二) 三六八一
<https://www.san-ei-ld.co.jp>

 sanwa nouvelle cuisine

代表取締役社長 **加藤 太一郎**

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
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

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

 **三和厨房株式会社**

代表取締役 **中野 圭一**

本社 〒581-0014 大阪府八尾市中田四一―五三
☎ 〇七二(九九三) 七七七〇
FAX 〇七二(九九三) 七七四九

株式会社三陽製作所

代表取締役会長 **和田 廣**
代表取締役社長 **高橋 仁智**

〒992-0473 山形県南陽市池黒七五〇一―
☎ 〇三八(四七) 五五一四
FAX 〇三八(四七) 三九五二

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役 **肥田 徳人**

大阪府寝屋川市点野5―31―7
☎ 〇七二(八二八) 三三〇一

無煙ロースタ―：日無煙ワゴン・臭気処理システム
シンポ株式会社

代表取締役社長 **安藤 紀彦**

〒465-0015 名古屋市長区若菜台一―〇番地
☎ 〇五一(七七〇) 一三三二
<https://www.shinpo.jp>

新日本厨機株式会社

代表取締役 **清 重雄**

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一―四一―
電話 〇三(三七三四) 八一七一
FAX 〇三(三七三四) 〇四〇一

株式会社 シヨウワ


代表取締役 **藤村 俊秀**

本社 〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号
☎ 〇六(六四二) 六四八一
FAX 〇六(六四二) 四五五五
<http://www.e-showa.net>
営業所 東京 名古屋 北陸 韓国 工場 タイ

株式会社CEK

代表取締役社長 **宮沢 慎一**

〒456-0025 名古屋市中熱田区玉の井町5番14号
☎ 〇五一(六八二) 二六七一
FAX 〇五一(六七二) 三八五九

 **株式会社 千田**

代表取締役会長 **千田 禎一**
取締役社長 **川端 健**

おかげさまで 一三〇周年

(本社) 〒544-0075 大阪府中央区難波千日前 八十六
TEL 〇六(六三) 一五八五(代)
FAX 〇六(六三) 一五八七
<https://www.seno.co.jp>

株式会社 セイコー

代表取締役 **住谷 哲**

〒501-0111 岐阜市鏡島二〇〇四番六
☎ 〇五八(二〇〇) 三三三三

スギコ産業株式会社

代表取締役社長 **杉山 正**

本社 〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤 八一〇一三
TEL 〇二五(八〇) 三七一一
FAX 〇二五(八〇) 二二〇〇
<https://sugico.co.jp>

株式会社 伸和商会

代表取締役 **篠原 和男**



〒333-0848 埼玉県川口市芝下一―一四一―二六
☎ 〇四八(二六九) 三〇〇〇

仙台市ガス局
ガス事業管理者
中鉢 健嗣



〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五-1-31-1
Tel 〇二二(二五六)二二二二

SS 総合厨器株式会社
代表取締役 小野 勝也
Katsuya Ono

〒900-0913 徳山市南西新地二丁目十五
Tel 〇八二(五二五)五九九
Fax 〇八二(五二五)〇六六
Mobile 〇九〇(四九九)〇〇〇
E-mail sso@ssdepco.co.jp

ZOUYA CORPORATION
厨房設計設備施工
株式会社 ぞう屋
取締役 竹元 謙治

〒544-0004 大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5439(代)
FAX (06) 6757-5467

大阪ガスグループは、Daigasグループへ。
Daigas エナジー
ビジネス開発部長
取締役 福谷 博善

〒541-0046 大阪府中央区平野町四丁目一
Tel 〇六(六二〇)五四六七
Fax 〇六(六二〇)二二九〇

タイジ株式会社
代表取締役 堀江 裕明

〒210-0005 神奈川県川崎市川崎区東田町五十三
Tel 〇四四(二二二)五八八一

大洋厨房株式会社
代表取締役 西村 均

本社 滋賀県大津市木下町一八八
Tel 〇七七(五二四)一八五七
京都工場 京都府久世郡久御山町野村小字村東云九

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー
株式会社 タチバナ製作所
代表取締役社長 池田吉彦

〒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/>

タニコー株式会社
代表取締役 谷口 秀一

東京都品川区戸越一丁目二〇
Tel 〇三(五四九)八七一一
Fax 〇三(五四九)八七九二

中日厨房設備株式会社
代表取締役 小木曾 誠

名古屋市中千種区春岡通七ノ三三
Tel 〇五二(七六二)三五五九
Fax 〇五二(七五二)五一五〇

株式会社 中部コーポレーション
代表取締役 三林 義典

〒511-0944 三重県桑名市芳ヶ崎一五三三二
Tel 〇五九(四三二)二二二二

食のこだわりは厨房から。
総合厨房設計・施工
有限会社 厨房のウエマツ
代表取締役 上松 久志

〒791-8017 愛媛県松山市西長戸町六〇〇
Tel 〇八九(九二四)五三二七
Fax 〇八九(九二四)五三二二

株式会社 厨林堂
代表取締役社長 寺部 諒

本社 〒442-0809 愛知県豊川市大橋町四丁目二七番地
Tel 〇五三(三三三)八三一八(一〇一)
Fax 〇五三(三三三)八三一八(一〇二)
<http://www.churindo.com>

JIAマーク表示許可工場(ガスコック)
ロンビ
ガスコック・バルブ・パーナー
厨房部品製造
株式会社 土谷金属
代表取締役 土谷 文秀
〒581-0081 大阪府八尾市南本町8丁目4番45号
TEL 072-994-3653
FAX 072-994-3873

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。
代表取締役社長 大前 辰憲
ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL 026-244-8540 FAX 026-244-8556

東京ガス株式会社
執行役員
カスタマー&ビジネスソリューションカンパニー
法人営業本部長
小西 雅子
〒105-8527 東京都港区
海岸一丁目五番二十号

株式会社 TOSEE
代表取締役 谷嶋 和夫
本店 東京都品川区東五反田一丁目二四・二
JRE東五反田一丁目ビル
Tel 〇三(六四二)二七二八〇

株式会社 中西製作所

取締役社長

中西 一真

大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

常盤コランレコ工業株式会社

代表取締役社長

山崎 智教

本社 大阪市平野区加美北四丁目六番五号
〒547-0032
TEL (06)6791-1498(代)
FAX (06)6791-1337

TOHO

代表取締役
上崎 明彦
Akihiko Kamisaki

東邦厨房株式会社
〒310-0844茨城県水戸市住吉町204番地の6
Tel:029-247-4613 Fax:029-247-2705

東邦ガス株式会社

常務執行役員
業務用営業本部長

藤井 高司

本社 名古屋市熱田区桜田町十九一十八
〒466-0852 (八七二) 九二二四

NITCHO

日本調理機株式会社

代表取締役社長

齋藤 有史

東京都大田区東六郷三ノ二五ノ八

株式会社日本厨房工業

代表取締役社長
曾我 敏文

本社 名古屋市長区高社二丁目九十七番地
〒465-0005 電話(代)051-772-1811

日本洗浄機株式会社

代表取締役社長

中川 幹夫

東京都大田区鶴の木二丁目四三十一四
〒131-0033 (三三五〇) 四四五二



HACCP & 新調理法の厨房システムメーカー
NACHI 一ツツ電機株式会社

代表取締役社長
岡田 望

本社 兵庫県三田市テックパーク一〇一五
東京支店 東京都中央区日本橋小舟町一〇一五
大阪支店 大阪市淀川区新北野一〇一四
名古屋支店 名古屋市中区高針一〇一七
営業所 札幌盛岡仙台埼玉千葉横浜新潟富山静岡三重奈良
神戸和歌山岡山広島山口高松山形徳島福岡熊本鹿児島

株式会社 早川製作所

代表取締役社長

石原 隆之

〒437-1114 静岡県袋井市西同笠九二二
TEL (0538) 224-2111
FAX (0538) 616-0000

パナソニック産機システムズ株式会社

代表取締役社長執行役員

右近 貞治

〒131-0045 東京都墨田区押上二丁目一十二
東京スカイツリーイーストタワー
TEL (03) 6364-3434

株式会社ハッピージャパン

代表取締役社長
横尾 政好

山形市立谷川3丁目3515番地
TEL (023) 686-1227

一般社団法人 日本能率協会

会長
中村 正己

〒105-8522 東京都港区芝公園三丁目一三三
TEL (03) 3434-1377

フクシマガリレイ株式会社

代表取締役

福島 豪

大阪市西淀川区竹島二ノ六ノ一八
TEL (06) 647-7101

株式会社 福井厨房

代表取締役

福井 正佳

本社 岡山市南区西市二六三一一
TEL (086) 241-9551
ホームページ
https://www.fukui-chubou.co.jp

ヒコゴロー株式会社

代表取締役社長

肥後 慎一郎


大阪市平野区加美東六一一五一四一
TEL (06) 6791-5251
FAX (06) 6791-3417

株式会社 パロ

代表取締役
会長兼社長

小林 弘明

〒467-8585 名古屋市長区瑞穂区桃園町六番一三三号
TEL (052) 824-5111


 代表取締役
株式会社富士工業所
渡邊 恭介
 〒100-0001 東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
 ☎ 〇三(三八九三)二五二五(代)


代表取締役
 社長
株式会社フジマツ
熊谷 光治
 〒131-0033 東京都港区南麻布一七七一三
 ☎ 〇三(四一三五)二二〇〇

業務用ガスバーナの専門メーカー
 有限会社 **藤村製作所**
 代表取締役
藤村 和由
 〒123-0864 東京都足立区鹿浜7丁目20-5
 TEL (03) 3897-5068
 FAX (03) 3855-5426


 出合いの一步から、信頼の百歩へ
 情報・環境・生産システムの技術商社
FUYO
 株式会社 扶洋
 代表取締役社長
横田 好明
 〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-8-17
 TEL 06-6643-2411
 FAX 06-6643-1796

 Best Solution Plan Assist Communication

BROS.
 代表取締役
株式会社ブロス
稲葉 真一
 〒113-0044 東京都板橋区徳丸七一九一二
 電話 〇三(三五五〇)五九四一


 代表取締役
株式会社フロムシステムダイレクト
武藤 晋
 〒950-0822 広島市西区山田町32番9
 FSDビル
 TEL 082-507-3111
 FAX 082-507-3377

代表取締役
 社長
ホシザキ 株式会社
小林 靖浩
 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館三二一六
 ☎ 〇五六二(九七)二二二一

代表取締役
ホシザキ中国 株式会社
金子 秀夫
 〒730-0854 広島県広島市中区土橋町一〇一三
 ☎ 〇八二(二九三)九四五一

代表取締役
細田工業株式会社
細田 祥成
 〒100-0001 東京都中央区日本橋茅場町二一八一七
 ☎ 〇三(三三四九)〇三三二
 FAX 〇三(三三四九)〇三三二

代表取締役
 社長
細山 欣也
 〒100-0001 東京都中央区日本橋茅場町二一八一七
 ☎ 〇三(三三四九)〇三三二
 FAX 〇三(三三四九)〇三三二

代表取締役
 社長
北海道ガス株式会社
川村 智郷
 〒050-0001 札幌市東区北七条東二丁目一番一
 ☎ 〇五七〇一〇八八〇

代表取締役
 社長
ホバート・ジャパン株式会社
三木 商吉
 〒140-0013 東京都品川区南大井六ノ一六ノ一六
 電話 〇三(五七六七)八六七二
 FAX 〇三(五七六七)八六七五

代表取締役
ステンレス製品 設計製作施工
株式会社ホワイトスチール工業
吉田 元海
 〒003-0869 北海道札幌市白石区川下七四一番地一四四
 ☎ 〇一一(八七五)七二一一
 FAX 〇一一(八七二)七七四一


MEIKO
 MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社
 代表取締役
尾崎 剛
 〒100-0001 東京都練馬区旭丘1-22-13 2F
 ☎ 03-6914-4301

代表取締役
MASUI 総合設備機器株式会社
増井 潔
 〒587-0012 大阪府堺市美原区多治井五七〇
 ☎ 〇七二(三六二)五三〇〇
 FAX 〇七二(三六二)五〇〇八
 http://www.masui-sougou.com

代表取締役
マツハ機器株式会社
望月 圭一郎
 〒135-0042 東京都江東区木場二七一二五
 ☎ 〇三(五八〇九)九〇三一
 FAX 〇三(五六二二)四四四一

有限会社 美濃製作所

代表取締役
穂波 美夫

東京都大田区京浜島二ノ一八ノ一
☎ 〇三(二七九〇)二五三二

三浦工業株式会社

代表取締役 社長執行役員

宮内 大介

本社 松山市堀江町七番地 千七九九―二六九六
電話(〇八九)九七九―七〇〇〇
<https://www.mituz.co.jp>



株式会社 マルゼン

代表取締役
長 渡辺 恵一

東京都台東区根岸二―一九―一八
☎ 〇三(五六〇三)七一一一
<http://www.maruzen-kitchen.co.jp/>

有限会社 丸 枝
総合厨房・設計・施工

専務取締役
枝元 健一

〒 814-0153
福岡市城南区樋井川一―一―二六
電話 〇九二(八六二)五二二七
FAX 〇九二(八六二)五〇二七

株式 八木厨房機器製作所

代表取締役会長 八木 清照
代表取締役社長 玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四条上ル
☎ 〇七五(二二二)三五九一(代)
FAX 〇七五(二二二)三五九五



ステンレス 鋳物のプロ
厨房機器・食品機械メーカー専門
ものづくり設計サポーター

代表取締役社長
森 雄児



いいものづくり
株式会社 モリチュウ
〒334-0075 埼玉県川口市江戸袋 2-5-27
TEL: 048-283-1421

株式会社 明和製作所

代表取締役
下條 聡哉

大阪市此花区北港一ノ三ノ四八
☎ 〇六(六四六二)八二二一(代表)
FAX 〇六(六四六八)三二五九

株式会社 明城製作所

代表取締役
河島 絵美

本社・工場 兵庫県姫路市西今宿一―一―五五
電話 〇七九(一九三)八〇一五
東京営業所 電話 〇三(五一九六)二五三六

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役
長 山道 文雄

〒 101-0052 東京都千代田区神田小川町二―六―一二
☎ 〇三(三二九九)四四七一(代)



株式会社 ラックランド

代表取締役
長 望月 圭一郎

本社 東京都新宿区西新宿三ノ十八ノ二
電話 〇三(三三七七)九三三二

Ricemini

代表取締役

原本 正文

ライステクノプロダクト 株式会社

〒358-0011 埼玉県入間市下藤沢1丁目15-13
TEL: 04-2960-5032
FAX: 04-2966-7581

山田冷機工業株式会社

代表取締役
長 山田 治

〒 413-0025 本社・工場 静岡県熱海市桜木町七―三
電話 〇五五七(八三)二二一三
FAX 〇五五七(八二)七七四九

株式会社 渡辺事務所

代表取締役
鳥井 正人

本社 〒 486-0956 愛知県春日井市新町二―二―一五
☎ 〇五六八(三二)四八〇八
FAX 〇五六八(三二)五一七二



図書申込書

FAX03-5244-4835

(FAXにてお申し込みください)

図書名	税込価格	送料	申込数	料金
月刊厨房 (半年)	2,640円	不要	冊	円
// (年間)	5,280円	不要	冊	円
// (厨房設備士・年間)	3,300円	不要	冊	円
業務用厨房関係法令集2021年版	5,500円	2冊まで500円。 (海外を除く) 3冊以上のご注文は別途ご連絡下さい。	冊	円
// (会員企業価格)	4,400円		冊	円
厨房設備工学入門第8版	8,800円		冊	円
// (会員企業価格)	6,600円		冊	円
会員名簿	2,500円		冊	円
業務用厨房機器に関する実態調査	5,500円		冊	円
// (会員企業価格)	3,300円		冊	円
*会員企業名は、ホームページでご覧頂けます。 URL : http://www.jfea.or.jp				※注)送料 円
				合計 円

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

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

■送料について

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

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日： 月 日頃予定

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

会社名： 所属部署： 氏名：

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

(自宅・会社)

電話(会社)： (自宅・携帯)： FAX：

Mail-Address： 厨房設備士登録番号：

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

- 銀行口座 みずほ銀行 芝支店(054) 普通口座NO.2319216(最寄の金融機関にて直接お振込み下さい)
- 郵便振替 00180-8-175280(郵便局備え付けの青い用紙をお使い下さい)
- いずれも口座の名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-2-5 翔和須田町ビルII 8階
一般社団法人日本厨房工業会 TEL03-5244-4834

「物権変動に関する事例(2)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

初回の前回に引き続き、民法の物権変動に関する事例である。時効との関係について触れる。

■ 2. 事例

Aは、不動産(土地と建物)を有している。境界が正しく作られておらず、何筆かある土地のうちの一筆については隣地のBが自分の土地だと思い、長年にわたり占有していた。

これにより、Bは、元々はAの土地のうちの一筆について、時効取得が成立していた。

なお、取得時効は、所有の意思をもって、平穩にかつ公然と他人の物を占有することによって成立する。Bが善意無過失なら10年、そうでなければ20年で時効が完成する。

そうしたところ、隣地のAは、高齢になり、施設で暮らすことを選択し、自宅の土地建物をCに売ることになった。その手続きを行い、Bが占有していた土地を含めて、登記も完了した。

この時、CはAから買った土地の一部について、Bが占有していることを認識していなかった。

Bは、Cに対して、時効が成立していて長年占有していた土地については、自身のものであることを主張して、所有権の移転登記を求めることができるか問題となる。

AとCの売買が、Bの時効完成(10年または20

年)の前と後で違いがあるか。

■ 3. 解説

1) 時効完成前の第三者

まず、AとCの売買が、Bによる取得時効完成の前であった場合、Bの時効完成時の所有者はCであることになる。

その意味でCは、Aの立場と同様に物権変動の当事者となる。そのため、民法177条の「第三者」には当たらないとされている。

2) 時効完成後の第三者

一方、AとCの売買が、Bによる取得時効完成の後であった場合、判例では、取得時効者であるBは、第三者Cに対して権利取得を登記なくして主張できないとされている。

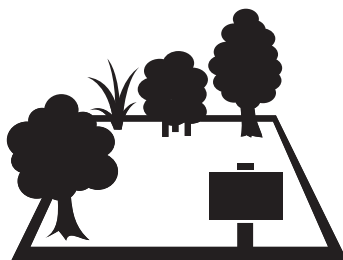
この場合は、元の所有者であるAからCへの譲渡、元の所有者であるAからBへの時効による物件変動を二重譲渡(AがBにもCにも売却した前回の事案)と同視すると考え、民法177条の対抗要件の問題であるとされているのである。

そして、民法177条の問題であるから、一方当事者が背信的悪意者(前回説明した)であるような場合を除き、登記を先に備えた者が所有権を主張することができる。

このように、事案の若干の相違によって、法律の適用も異なってくるものである。

■ 4. 結語

次回も同様に、事例に沿った説明をする。



【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

お好み焼保守。お好み焼リベラル。お好み焼パルチザン。お好み焼独裁。

部外者がくる!!



第44回【冬休み特別編】オタフクソース Wood Egg お好み焼館

今日は
オタフクソースさんの
**Wood Egg
お好み焼館**
に見学に来ました!!

広島が誇る
**お好み焼
ワンダーランド**へ
レッツゴー!!

Wood Eggは
工場、調理教室、
セミナールーム、
ミュージアムが
詰め込まれた
複合施設

2008年の
開館以来
社会科見学の
小学生を中心に
来館者は
20万人を
超えています♪

お好み焼館・ご案内課
柴田さん
カーブ大好き、志望動機は
「広島っぽい仕事がしたい」

【**おこのミュージアム**】
お好み焼の歴史と文化が
学べる博物館

お好み焼のルーツは
大正時代のおやつ
一銭洋食(※)ですが
食事として普及したのは
戦後のことです

部外者

実は取材旅行に
同行している
編集H

こちらは
**昭和25年頃の
お好み焼の屋台**
を再現したもの

現在の広島お好み焼に
そばが入っているのは
戦後の栄養不足を補うために
色々な具を試して
工夫を重ねた結果なんです

こちらで戦後
爆発的に増えた
家の一角で営業する
**「おばちゃん
のお好み焼屋」**

主婦が家事や内職
子育てをしながら
営業していました

当時の広島には
復興のため多くの労働者が集まり
彼らのお腹を満たすべく
何十軒もの屋台が並んでいました

なるほど…

おばちゃん
頑張ってたん
スね～

弊社が
ソース作りを
始めたのも
やはり戦後

ウスターソースと
違って
鉄板に
流れ落ちない

それから70年間
広島のお好み焼文化と
共に歩んできたのが
我らがオタフクソース
なのです!!

【**工場見学**】

こちらの
スクイズラインでは
製品の仕上げ作業を
行なっています

何度も現場の声を聞き
お好み焼によくからむよう
試行錯誤を重ねて開発した
お好み焼用ソースを
1952年に販売開始しました

よっ!!
名調子!!

オタフク屋~!!

ソースを
ボトルに充填して
アルミシールと
キャップで閉じたら
ラベルを貼って
消費期限を印字

袋詰め・箱詰めまで
この部屋で
やってしまいます

【取材・マンガ にしかわたく】

(※) 小麦粉を水で溶き、ネギやとろろ昆布、天かすなどを入れて焼いたもの

原爆ドーム：恥ずかしながら今回の広島行きで初めて生で見ました。

<p>ギャッ!! 死体!?</p> <p>工場内の服装を知ってもらうための人形です…</p>	<p>指の絆創膏は万が一 製品に混入してしまった時も中に金属が入っていて検知器で探せるようになってます</p> <p>食品の安全管理ってめっちゃシビアなんスね…</p>	<p>出荷場は完全に無人化されていて動物型のロボットが箱をきれいに積み重ねます</p> <p>おおっイカす!!</p>	<p>ロボット好きな男の子はここを見せるとやっぱりテンション上がりますね</p> <p>大きなお友達も上がってマ〜ス♡</p>
<p>【お好み焼教室】</p> <p>家庭用のホットプレートでおいしく作るコツを伝授します!!</p> <p>お好み焼館・お好み焼課 佐々木さん 山歩き、スタンドアップ・パドルボード、園芸、ロードバイク…趣味多すぎ</p> <p>待ってましたー!!</p>	<p>広島のお好み焼は重ね焼き</p> <p>生地を引いて上にどんどん積み上げていきます</p> <p>これ一体何層構造…?</p>	<p>生地は力を入れずにおたまを回しながらゆっくり広げてください</p> <p>せっかくだから焼き直ししましょうか♡</p> <p>満面の笑顔でダメ出し…!!!</p>	<p>こ、こんな感じっスか…?</p> <p>キラッ…!!</p>
<p>ふう…かなり苦戦したけど何とか完成だ</p> <p>いいえメインイベントはここからです</p>	<p>オタフクソースの全ラインナップ…</p> <p>激アツだー!!!</p>	<p>選び放題 かけ放題!!</p> <p>「塩分50%」「糖類70%オフ」小学生が絶対選ばない健康系ばかり選んでますね…</p> <p>50代のドロドロ血液ナメんなよ!!</p>	
<p>『広島限定お好みソース』牡蠣の風味でウマッ♪</p> <p>それにしてもこんなに見学に力を入れるのはなぜなんですか?</p>	<p>小学校の時に見学に来て後にオタフクに入社した社員もいます</p> <p>広報部・デジタルコミュニケーション課 平井さん 趣味はオオサンショウウオとにかくオオサンショウウオ</p>	<p>弊社の取り組みを理解してもらおう…何より実際においしさを知ってもらうことが重要なんです</p>	<p>帰宅後 早速広島お好み焼きに再チャレンジするも…</p> <p>このコテが…うちの安物のコテが悪いんじゃないかあ!!!</p> <p>引っくり返すのに失敗した ↓</p> <p>どっちや〜</p> <p>物に当たってはいけませんよ♡</p>

Essay



映画の見どころ・台所

第103回 『最高の花婿』

(2014年：フランス)

映画史・
食文化研究家
斉田育秀

ハラル対応、世界中の人種が娘の花婿になる ヴェルヌイユ家の台所

実にすっとばけたフランスの喜劇映画である。フランス中部・ロワール地方の街シノンに住む、クロード(クリスチャン・クラヴィエ)とマリー(シャンタル・ロビー)のヴェルヌイユ夫妻には、4人の美人の娘がいた。長女イザベルは弁護士、次女オディルは歯科医、三女セゴレーヌは画家で、四女ロールはTV局の法務部に勤務している。

クロードは公証人で、敬虔なクリスチャンかつ“ド・ゴール”の信奉者である。シノンは地方都市だが、彼の屋敷は敷地も相当広く、それなりの資産家のような。立派に育った娘たちが「どんな花婿さんを連れてくるのか?」。夫妻は将来を夢見て幸福を満喫していたに違いない。しかしそれは「後の祭り!」となった。では何が起こったのか?

冒頭、教会で長女が結婚式を挙げており、新郎はアラブ人だ。その1年後次女が式を挙げたが、新郎はユダヤ人で、そのまた1年後三女の結婚式では、新郎は中国人だった。その結婚式の集合写真の場で写真係が言う「しかめ面がいる!」。なんとしかめ面は、ヴェルヌイユ夫妻だった。思えば次女の時も長女の時も、夫妻はさえない浮かぬ顔をしていた。

要はヴェルヌイユ家の花婿3人は外国人で、それも本来のヨーロッパ人ではなく、宗教も違ういわゆる移民? のようだ。夫妻は“差別主義者”と思われたくないの

で、表向きは妥協しているが、本音では娘たちの結婚には釈然としないものがくすぶり続けているのだった。

ところがところが、である。続いて四女が恋人を紹介するという話になった。「シャルルという名でクリスチャン」という言葉に夫妻はホッとするのだが、連れてきた相手を見て仰天! まるで出来過ぎの映画? のように、今度の花婿は、コートジボワール出身のアフリカ系黒人であった。ちなみに娘たちの伴侶の職業は長女から順に、国選弁護士・無職・実業家・舞台俳優で、「ユダヤ人は商売上手」どころか「夫? どっこい!」次女の夫は商売下手で、三女の夫から資金を借りようとしているヌケサクだ。さて、話はどう展開していくのか?

移民が多いフランスなら起こりそうな話だが、ここで古くからの映画ファンは『招かれざる客』(1967年)という名作(第40回アカデミー賞で10部門にノミネート、主演女優賞と脚本賞受賞)を思い出すだろう。新聞社の社長夫妻が、娘の連れてきた結婚相手が黒人医師だったのにビックリ! 普段は人種差別と闘っている父親も、自分のことになると本音は違ってくる。一方、医師の親たちも、相手が白人と知って驚く。しかし互いに相手の話を聞くうち、まず母親同士が納得し、続いて父親も納得! めでたしめでたしとなる話である。

公開当時は「人種問題の告発映画」として大きな話題となったが、それから半世紀を経て製作された本作は、フランスで1,200万人の観客を動員。年間動員数第1位ということで、異人種間の結婚に対する“世間の目”の変貌には隔世の感がある。半世紀前の“真剣勝

負”のテーマは、今や喜劇映画として“笑い飛ばされる”テーマになっただけ。フランス人と、ヨーロッパ以外の肌の色・宗教・風習の違いのある“異人種”との国際結婚は、フランスでは至極当たり前になったと思われ、それはそれでけっこうなことである。しかし一方で本作は、「本音は少々違うよ」という点をしっかり突いていることと、それでも「同じ人間同士“相互理解”が必要だね」という点をやんわりと描き、フランスの今が分かる興味深い映画である。

ではここで^{キッチン}厨房から映画を観てみよう。印象深いのは三女の家で、広々としたリビングの一角に素敵なキッチンが設けられている。シンクの上の棚に30本ほどの瓶入りスパイス(アルペール・メネス印?)が並んでいる。その上の壁には、額に入った写真や絵が多数取り付けられており、お茶?や透明容器入りの米・パスタ、加えてミキサーや電気炊飯器が垣間見られ、洋風交じりの中国的キッチンを作り上げた製作スタッフの苦勞が伝わってくる。

しかしメインは、やはりヴェルヌイユ家のキッチンである。まず目につくのはガスレンジと一体のオープンで、その左右は木製の引き出し、上部の壁はタイル張り、木製の棚が数枚あり、調味料や容器が置かれている。このラインに対し、左手90度の壁に沿ってガラス扉があり、続いてシンクがある。ここはクリスマス用に、三羽の七面鳥が焼かれる場所である。すなわち、コーシャ(ユダヤ)、ハラル(アラブ)、北京ダック風(中国)で、婿たちに合わせた母親の苦勞が偲ばれた。同時に「(いろいろあって)心配だったけど(クリスマスの食事会に)来て良かった」と、4人の娘と母親がしっかり抱擁を交わす場所としても、輝きを放っていた。

映画は婿たちのお国自慢や相手をけなす揉めごとを交えながら、後半は四女の恋人の両親とヴェルヌイユ夫妻との絡みを描きつつ、進んでいく。恋人の父親は軍隊経験者で頑固者。当然両家の父親同士は大揉めに揉めて「結婚は大反対」ということになる。この辺は日本でも同じで、いつしか当人同士はそっちのけで、周りが「良縁つぶし」を仕掛けてしまうのだ。観客の中には思わずわが身を振り返り、ニヤリとした方が少なからずおられたらう。

結局、釣りに出かけて揉める両家の父親同士が、ひよんなことで意気投合し、紆余曲折を経て、最後はめでたしめでたしと相成る。一方、母親同士は一足先に結婚への理解を示している。実はこの筋書きは『招かれざる客』とそっくりで、本作の“黒人との結婚”のシナリ

オは、偉大なる前作へのリスペクトになっていると考えられる。結婚相手がイメージ的に自国より“先進国の人”なら、「よくやった! どうぞどうぞ」となるのだが、“人種をめぐる”人間の本音と建て前は万国共通で、今も昔も不変のようだ。

各国の人々の描き方がステレオタイプで「薄っぺらい」と思う見方もあるが、これは本来深刻なテーマを軽く描いて批判をすり抜ける、巧妙な技法である。ユダヤ人の割礼をめぐるブラックユーモアの場面などは、笑いの中に皮肉がタップリ込められている。「日本人ならどう描かれたらだろうか?」。興味深いところだ。母親が鬱になり、父親が鬱積した怒りを薪割りで発散したり、寛容に振る舞いたいが「本音はこれだ!」と言いたいのがよく伝わってくる。

秀抜なのは、婿たちと父親と一緒に『ラ・マルセイーズ』を合唱する場面である。『大いなる幻影』(1937年)、『カサブランカ』(1942年)などでも同様の場面があるが、本国フランスの観客は人種を問わず、ここでは感動で涙ぐんだに違いない。神経過敏でムクの『叫び』のような絵を描く三女を深堀りしたら面白かったが、時間が足りなかった。とはいえ、脚本は登場人物が多い話をうまく捌いている。意識が多く本国での面白さが減じられているのは致し方ないが、おそらく本作を観て溜飲を下げた人、反省をした人など、多々あるはずだ。続編『最高の花婿 アンコール』(2019年)もあるが、「花嫁」でなく「花婿」とした皮肉たっぷりの意図的タイトルに感嘆! 古今東西「花婿」(夫)が「花嫁」(妻)に勝てるわけがなく、“最高”などとんでもない話だ! 少なくともわが家ではね。

『最高の花婿』



監督・脚本: フィリップ・ドゥ・ショヴロン 脚本: ギイ・ローラン
撮影: ヴァンサン・マチアス 音楽: マルク・シュアラン
出演: クリスチャン・クラヴィエ、シャンタル・ロビー、アリ・アビタン、メ
イ・サドゥアン、フレデリック・チョウ、ヌーム・ディアワラ、フレデリ
ク・ペル、エミリー・カン、エロディ・フォンタン、パスカル・ソンジ

Blu-ray: 5,170 円 (税込) DVD: 4,180 円 (税込)

発売・販売元: ポニーキャニオン

©2013 LES FILMS DU 24 - TF1 DROITS AUDIOVISUELS - TF1
FILMS PRODUCTION

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67回

日本の鍋料理の特徴

お鍋のメニュー開発のお仕事をしました。毎年トレンドの鍋があるのですが、近年は新型コロナ禍で、外食では鍋を他人と一緒につつく行為をしにくくなって、“おうち鍋”のたれ市場が広がりました。鍋は食材とだしの組み合わせで食べるシンプルな料理ですが、国や地域の気候などで個性があります。

日本のお鍋は「水ごと食べる鍋」と思います。日本の鍋料理を大別すると、お湯に調味料やだしを加えただし汁ごといただくタイプと、お湯の入った鍋で食材を加熱させ、たれを付けて食べるタイプに分けられます。ただ、両者とも最後は残った鍋の水分にご飯や麺を入れて一緒に食べてしまいます。これは、日本のお水がおいしいからできることなんです。そもそも主食のご飯も、硬いお米に水を含ませて柔らかくさせて食べるので、水ごと食べる主食です。そのほかに鍋によく使う野菜や豆腐なども、大半が水分でできている食べ物です。

日本の鍋は味噌、醤油、みりんといったシンプルな調味料で、おいしいお水に頼って食べているとも言えます。食材の味がダイレクトに伝わりやすいお鍋ですね。

地域の食材を入れた鍋も、さまざまにあります。皮ごとのみかんを入れるお鍋は、温州みかんの産地の山口県屋代島の名物鍋です。ちょっと苦みのある皮もふやけて柔らかくなり、みかんの香りと共に楽しめます。中の果肉も柔らかく、程良い甘みと酸味が鍋全体をまとめてくれています。

秋田のしょっつる鍋は、ハタハタという魚を大胆に丸ごと入れるお鍋ですが、しょっつるというハタハタなどを発酵させた魚醤を入れるので少々しょっぱい味付けで、ご飯やお酒が進むお鍋です。秋田県は米どころでもあるので、ご飯を固めて一緒に煮込むきりたんぼ鍋もあります。冷蔵庫もない昔は、炊いたご飯は保存が効

かなかったため、固めて焼いて水分を飛ばしたのです。食べる時は再び水分を入れて柔らかくするために鍋に入れたのが、きりたんぼ鍋のきっかけだそうです。

そのほか、鮮度の良い鮭が手に入る北海道の石狩鍋や、山口県のふぐちり、茨城県や石川県、奈良県などではシシ鍋があります。そして、昔は米どころではなかった地域には、関西地域のうどんすきなど、小麦粉を使った鍋が生まれています。都道府県の鍋を見てみると、地域の食材を無駄にしないように昔の人の知恵や工夫が垣間見れます。

日本の鍋が煮汁ごと食べるのは、栄養学的にも理屈に合っています。大根やネギ、白菜など、鍋に入れる定番の冬野菜は水溶性ビタミンを含みます。水溶性ビタミンは水に溶けやすいので、ゆでると大半の栄養成分が水へ流れてしまうのです。ですから、鍋にして水も飲むことで、栄養も摂取できます。栄養学が確立されていない時代なのに、先人は知恵がありましたよね。

各県には具沢山の名物「汁」もあります。新潟県ののっぺ汁、山梨県のほうとう、宮崎県のけんちん汁や冷や汁、岩手県のどんこ汁、北海道の三平汁、青森県のせんべい汁……。こうした具に特徴のあるさまざまな汁は、多人数でシェアして食べればそのまま“鍋”になるのも、日本ならではの楽しみではないでしょうか。また、山形の芋煮なども「煮物」ですが、大勢で食べれば、やはり“鍋”になります。

地域の食材廃棄を減らす料理にもなっていた鍋料理は、冷蔵庫にある食材を入れてもおいしくできますから、家庭の食品ロス軽減にも役立ちます。皆で囲めば、会話も弾みます。単においしいだけではない波及効果が、鍋料理にはありますね。

2021年の法 改訂

HACCP、働き方改革、喫煙・禁煙・分煙。

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。

内 容

■本書の構成とその読み方

■目 次

- 第1章 厚生労働省関係
- 第2章 経済産業省関係
- 第3章 国土交通省関係
- 第4章 総務省関係
- 第5章 文部科学省関係
- 第6章 環境省関係
- 第7章 農林水産省関係
- 第8章 財務省関係



業務用厨房関係法令集 2021年版

■A4判・322頁

■価格：5,500円（本体5,000円＋消費税10%） 会員価格：4,400円（本体4,000円＋消費税10%）

※送料含む

今から始める企業のための SDGs実践講座

第10回 SDGsに関連する用語 &情報解説(前編)

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

前回までSDGsの取り組み方についてお伝えしてきましたが、その中で詳しくお伝えできなかったことや、より本格的な取り組みを目指したい企業さまの参考となる情報を、今回と次回の2回に分けてご紹介していきます。

エシカル消費/フェアトレード

エシカル(Ethical)とは、英語で「倫理的な」「道徳的な」という意味を持つ言葉です。エシカル消費とは、環境や人道に配慮した製品を購入する行為と、それらの商品を購入することを通じて持続可能な社会形成に貢献しようとする社会運動のことです。

フェアトレード(Fairtrade)とは、主に先進諸国の企業や消費者が、主に発展途上国の弱い立場にある人々の労働力や生産資源を搾取することなく、対等な立場に立って適正な価格で行う貿易や取り引きの仕組みと、そのような取り引きを通じて弱い立場にある人々の経済的自立と生活環境の改善を図るための社会運動のことです。

日本国内においても理念が広がりつつあり、消費者庁も専用サイトを作って支援しています(図1①)。

SDGsウォッシュ

連載第2回で簡単にご紹介しましたが、「SDGsウォッ

シュ(SDGs wash)」とは、実態がないまたは不明瞭にも関わらず、SDGsを標榜して喧伝することを言います。英語の「漆喰で白塗りする」という意味から転じて「汚れたものを洗浄する」という表現として使われる“whitewash”になぞらえた言葉です。

厨房設備事業者さまでの例としては、カタログでうたっているエネルギー効率を明らかに下回る商品販売、福利厚生やワークライフバランスをうたっているにも関わらず実態が整っていない経営等が考えられます。

このSDGsウォッシュを語る上での難しさは、SDGsを掲げる企業側と、それを受け取る利害関係者の認識や期待値が必ずしも一致しないことにあります。

最初からごまかすつもりでSDGsを掲げることは論外ですが、発信する側としてうわべを飾るつもりも嘘をつくつもりもまったくないにも関わらず、受け取る側の期待値を下回った場合に相当にネガティブな評価を受けることもあると理解しておく必要があります。まして現代社会では、誰もが簡単に評論家になることができます。インターネットで企業名を検索すれば★による評価やコメントが表示され、場合によってはそれが拡散されてしまいます。

前述のエシカル消費やフェアトレード等の広がりを考慮すると、企業のSDGsやサステナビリティに関する活動への期待値も高まりつつあると考えられます。SDGsを掲げて事業活動をするということには、高い評価を受け「バズる」(※Buzz: 口コミ等で世間の話題になること)可能

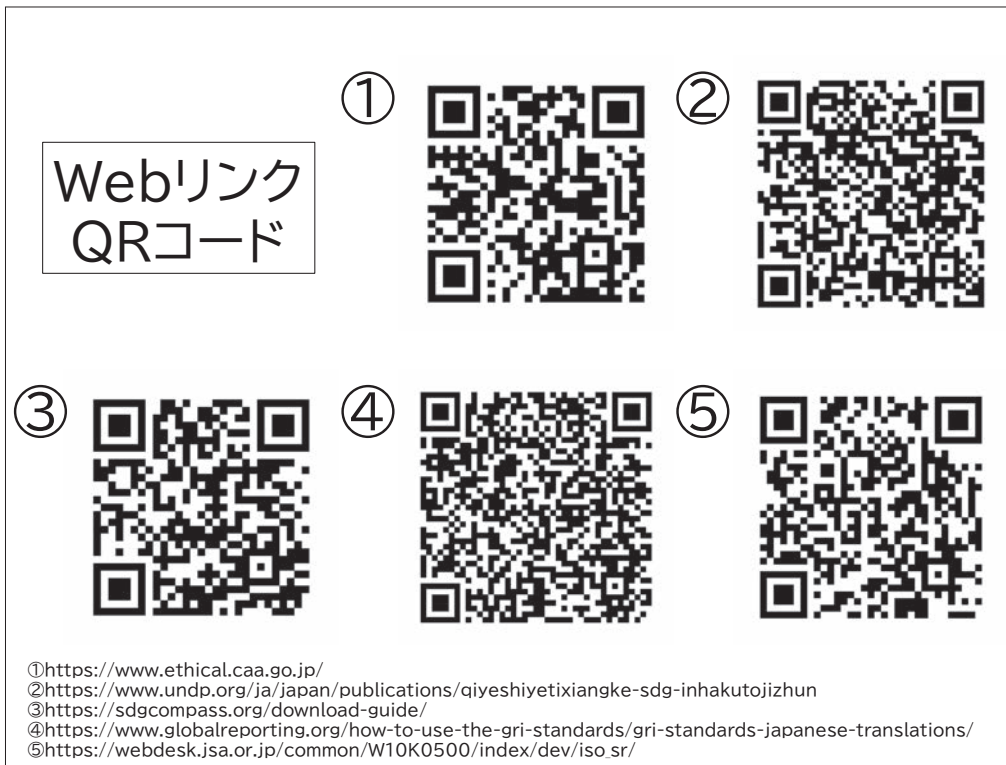


図1 各種SDGs情報のWebリンクQRコード

性もあれば、SDGsを掲げたがために悪い評価が増幅されてしまい「炎上」する可能性もあるということを踏まえて、取り組みを進めていきましょう。

ESG金融

ESG金融は、投資家や金融機関が投資や融資をする際に、投資/融資先の経営状態や財務状況だけでなく、その企業の環境(Environment)・社会(Social)・統治(Governance)への取り組みを考慮した投資/融資のことを指します。SDGsとセットで紹介されることが多いので、ご存じの方も多いでしょう。

ESG金融の規模ですが、GSIAという専門機関の調査では、世界全体の投資額が約35兆米ドル(執筆時で約4,911兆円)、日本国内では約2.87兆米ドル(同約399兆円)にのぼっています。

従来は投資(直接金融)分野中心の考え方でしたが、現在は融資(間接金融)分野にも考え方が広まっており、地方銀行や信用金庫といった地域金融機関でも関連商品の取り扱いが増えていきます。前回第9回では、SDGs認証登録等制度について「金融機関等の支援機会の拡大」を目的とするものであるとお伝えしましたが、この動きは、日本政府がESG金融を地方や中小企業に拡大しようとして

いることの表れと考えることができます。

インパクト投資

インパクト投資は、企業の取り組みが社会に与える良い影響の増大または悪い影響を減じる効果(インパクト)を考慮して投資する行為のことを指します。ESG金融に似ていますが、ESG金融が総じて投資家や金融機関の姿勢や方針を示す用語であるのに対し、インパクト投資は、社会の持続可能性に貢献

する商品・サービス・企業に投資する行為そのものを示す用語と捉えていただくと、分かりやすいかと思います。

ESG金融同様、従来は機関投資家等の限られた範囲での考え方でしたが、前述のエシカル消費/フェアトレードのような考え方が広まるにつれ、自分が欲しい商品を作る事業家を直接応援したいという一般投資家も増えつつあります。クラウドファンディングを活用した小口インパクト投資も始まっており、新たな資金調達手段として注目されています。

SDGsに関する規格/指針等

国連関連機関を中心に、SDGs・ESG金融等のサステナビリティに関わる取り組みのための規格や指針を作成、公開していますので、例として四つの国際基準/指針の概要をご紹介します。

①SDGインパクト基準

SDGインパクト基準は、国連関連機関である国連開発計画(UNDP)が、SDGs達成に向けて民間資金の流れを拡大するために立ち上げた認証制度「SDGインパクト」において、企業に対してSDGsに取り組むきっかけを提供すると共に、推進組織体制の構築と意思決定のための基

準として設計・公開したものです(日本語版：図1②)。

このSDGsインパクトの「インパクト」と、前述のインパクト投資の「インパクト」は同じ意味です。

「民間資金の流れを拡大する」の意味ですが、投資家や金融機関が投資や融資の意思決定の際に、この「基準に沿っているかどうか」をよりどころにすることを意図したものです。つまり、この基準に合致していることをもって、SDGsに準拠したビジネスを行っていることを認証するということになります。

現在認証制度開始に向けた準備が進んでおり、運用開始後は、上場企業や大企業を中心に認証取得が進む可能性が高いと筆者は考えています。認証はISO等と同様に、認定を受けた第三者認証機関により実施される予定です。

②SDGコンパス

SDGコンパスも、SDGインパクト基準同様、国連の関係機関である国連グローバル・コンパクト(UNGC)他の機関によって、SDGs運用のための指針(ガイドライン)として作成されたものです(日本語版あり：図1③)。

特徴は、「企業のSDGs行動指針」であることです。

企業がSDGsの取り組みと経営戦略を整合させて、運用管理していくための方法を示すものとして設計されています。

SDGコンパスは、①「SDGsを理解する」、②「優先課題を決定する」、③「目標を設定する」、④「経営へ統合する」、⑤「報告とコミュニケーションを行う」の五つのステップで構成されており、ステップごとに検討の手法や考慮すべき事項に加え、参考となるツールの紹介もされています。

本連載でお伝えした「SDGsの型」=SDGs実装型経営は、主にこのSDGsコンパスの手法とISO規格の構造を参考にして構成していますので、この連載と併せてSDGコンパスを参照していただければ、相互の理解が深まるでしょう。

③GRIスタンダード

GRI (Global Reporting Initiative)とは、国連関連機関である国連環境計画(UNEP)が設立に関与した国際的非営利団体で、持続可能性・ESG金融等に関する情報開示基準の作成・提供を目的とする組織です。

GRIスタンダードは、正式名称をGRI Sustainability Reporting Standardsといい、事業規模や官民の別を問

わず、SDGsやESG金融等の運用に関わる者が、取り組みに関する情報公開をするための規格・指針としてGRIが公開したものです(日本語版※一部未翻訳：図1④)。

規格には要求事項としての「開示事項」が列挙されており、組織の選択により適用する項目を決定し、レポートを作成することができます(規格の利用に関わるルールもあります)。

上場企業・大企業等では、自社のSDGs等に関する情報公開ツールとして「サステナビリティ・レポート」等を作成して公開していますが、その多くが利用(準拠または参考)しており、対照表や要求事項番号が併記されています。

④ISO26000

ISO26000はGuidance on social responsibility、日本語で「社会的責任の手引き」と訳される規格です。「手引き」とある通り、ISO9001や14001のように認証を目的とするものではなく、利用者の社会的責任に関する理解と、社会的責任と組織の活動との統合を手助けするためのツールとして位置付けられた規格となっています(日本規格協会：図1⑤)。

この規格では、企業の社会的責任を「組織の決定及び活動が社会に及び環境に及ぼす影響に対して、(中略)透明かつ倫理的な行動を通じて組織が担う責任」と定義し、運用に係る7項目の原則と8項目の中核課題を示しています。

GRIスタンダード同様に、多くの上場企業・大企業が、情報公開や社内統制に利用する規格となっています。

中小企業での運用について

例としてご紹介した四つの規格以外にも、さまざまな機関・団体から規格や指針が提供されており、その多くは、設計者の意図として企業の規模や事情を問わず適用することができるとうたっています。

とは言うものの、多くの日本の中小企業にとって、これらの規格を逐次参照してSDGs・サステナビリティに関する取り組みを進めることは相当に難しく、また、現実的ではないと筆者は考えています。

しかしながら、既に中小企業の顧客である大手企業、支援機関である金融機関や行政機関がこれらの規格を参考にし、または準拠した活動を進めていることを考慮する

と、これらの規格等をまったく知らないということもまた大きなリスクとなり得ます。

これらの規格や指針を準拠・参照して活動を行うとまでは行かなくても、参考とするだけで非常に有益であることは間違いありません。また、利害関係者がどのような要素を考慮してSDGsの取り組みを進めているか知るためにも役立ちますので、自社の活動を進めるためのツールとして、これらの基準や指針を活用するとよいでしょう。

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⑩

- ESG金融について取引先金融機関の取り組みを調べてみましょう。
- 規格/指針等を参照してみましょう。
- 自社の取り組みが「SDGsウォッシュ」になるリスク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⑩】

SDGsウォッシュを避けるには

今回本文にてご紹介したSDGsウォッシュですが、SDGsにヒトの価値観が介在する以上、SDGsに関わるすべての企業さまにSDGsウォッシュと評価される（評価されてしまう）リスクがあると考えなければなりません。

とはいうものの、厨房設備事業者さま、特に中小企業さまであれば、事業や製品の特性上、大規模な「炎上」等の事態を危惧する必要はほとんどないと筆者は考えています。

注意すべきとすれば、コンプライアンス/ガバナンスに関わる問題、職場内で発生するハラスメントや人間関係に関わる問題、地域社会とのトラブルといったマネジメントに関わる諸問題でしょう。

この連載でお伝えしてきたSDGs実装型経営とコミュニケーションについての内容は、SDGsウォッシュに関わるリスクも考慮しています。参考にいただきまして、利害関係者との丁寧なコミュニケーションを通じてSDGsの取り組みを安全、確実に進めてください(図2)。

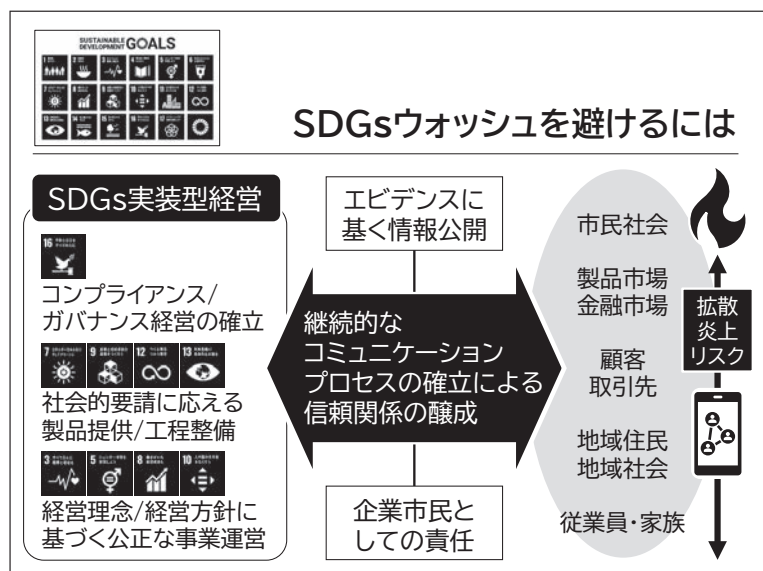


図2 SDGsウォッシュを避けるには

最新 外食トレンド 2023



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.1 2022年の景気動向から見る飲食関連の動向

1.はじめに

2020年から新型コロナウイルスのパンデミックが発生し、2022年で3年目を迎えた。徐々にではあるが新型コロナ禍での生活のスタイルも、個人個人のスタイルで生活をしている状況になっている。また、2022年は飲食店への規制や消費者への外出規制もなく、いわゆる新型コロナ禍の中で経済を回していく方向で進んでいるため、この1年、飲食店にとっては通常営業している店舗が多かったように思われる。また、飲食店の売上高も前年を上回りつつ、回復基調となっている企業も出てきている。

ところで、この経済を回していく方法が全体の景気動向にどのような影響を与えているのかを、今回は検討する。

今回は、まず初めに、全体の景気がどのようになっているのかを見た上で、飲食業、小売業、サービス業の実際の状

況を景気ウォッチャー調査で確認したいと思う。

2. マクロの景気動向

内閣府経済社会総合研究所の景気動向指数のCI指数で、マクロの景気動向を見ることにする。

景気動向指数には以前に多用されていたDI(デフレーションインデックス)指数と、最近メインの指数となっているCI(コンポジットインデックス)指数があり、それぞれ先行指数、一致指数、遅行指数に分類される。

景気動向指数の用語の説明によると、DI指数は、景気変動の各経済部門への浸透度、波及度を把握できる指数であり、DI指数もCI指数と同様に、景気の動きに対し、先行して動く先行指数、ほぼ一致して動く一致指数、遅れて動く遅行指数の3指数がある。

一方、CI指数は、景気変動の大きさやテンポといった量的側面(量感)を把握できる指数となっている。

今回は、景気変動の大きさやテンポを見るCI指数で景気の動向を見ることにする。

2015年を100としたCI指数を見ると、現状の景気動向

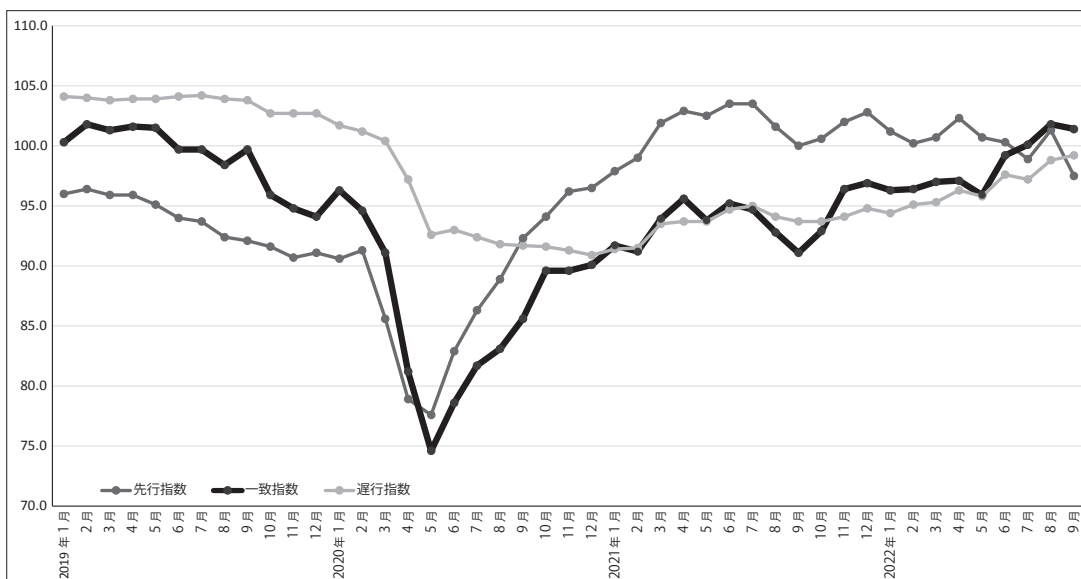


図1 景気動向指数(CI指数)の推移(2015年=100)
資料:内閣府経済社会総合研究所「景気動向指数」

	飲食関連	小売関連	サービス関連
2022年1月	23.6	37.0	30.6
2月	19.9	35.6	32.1
3月	46.9	46.7	47.5
4月	52.8	47.7	53.5
5月	62.2	50.2	60.1
6月	62.0	49.5	61.1
7月	30.8	43.3	44.3
8月	37.1	44.7	44.6
9月	56.7	47.6	50.3
10月	61.0	48.8	56.7

図2 景気ウォッチャー調査による景気の現状判断DI (季節調整値)
資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

である一致指数は、2018年1月(101.1)から2019年5月(101.9)まで100を超えて推移していたが、2019年10月(96.8)以降100を割り込み、若干、現状の景気に影が出てきている。2020年には新型コロナウイルスが発生し、2020年4月(74.6)、5月(78.6)には、75前後まで低下した。

新型コロナウイルス感染拡大による緊急事態宣言が出た時期が最も指数が低下しており、その後上昇傾向となり、7月(81.7)には80台まで回復している。

その後も一致指数は回復基調となり、2020年12月(90.1)から2022年6月(99.2)まで90台に推移し、2022年7月(100.1)には100を上回った。

以上のように、マクロの景気動向指数(一致指数)は新型コロナウイルスの感染拡大とそれに伴う規制等に影響を受けていることがうかがえる。

3. 景気の現状判断DI(季節調整値)

内閣府の景気ウォッチャー調査は、実際の現場で従事している方へのヒアリング調査を指数化したもので、景気現状判断では、2~3か月前に比べて現在の景気状況を聞いている。

それによると、小売関連では2022年1月が37.0であり、その後、5月(50.2)まで指数が上昇したが、6月(49.5)以降、45前後で推移している。

サービス関連では、2022年1月が30.6であったが、3月には47.5、5月には60台に回復。その後、第7波の影響で40台に低下した月もあったが、概ね50台と、回復基調となっている。

飲食関連の現状判断DIは、2022年1月が23.6、2月が19.9と悪化していたが、3月(46.9)以降は回復基調となり、5月(62.2)、6月(62.0)では60台になり景気回復の兆しが見えてきたが、書き入れ時の7月は30.8、8月は37.1となり、腰砕けとなった。

	飲食関連	小売関連	サービス関連
2022年1月	43.1	41.2	40.5
2月	41.3	44.3	45.6
3月	52.2	49.8	54.5
4月	53.4	48.0	55.0
5月	56.2	49.9	57.8
6月	50.5	45.1	54.6
7月	44.5	42.0	41.2
8月	51.5	48.8	52.2
9月	57.0	47.8	56.2
10月	53.8	47.3	46.6

図3 景気ウォッチャー調査による景気の先行き判断DI (季節調整値)
資料：内閣府「景気ウォッチャー調査」

9月(56.7)には50台を回復し、年末にかけての回復に期待したい。

4. 景気の先行き判断DI(季節調整値)

次に同じく景気ウォッチャー調査でこの先2~3か月後、景気がどのようになるかを聞いた先行き判断DIを見ると、小売関連では2022年1月(41.2)から10月(47.3)まで40台で推移しており、先行きが微妙な状況となっている。

サービス関連では、3月(54.5)から50台となっており、10月に46.6と40台になったが、年末にかけてどのようになるか注目する必要がある。

飲食関連では、2022年は各月50を超えている月が多く、飲食店に対する規制もなかったことから、先行きは明るいと見ていることがうかがえる。

5. まとめ

景気動向指数によるマクロの景気動向も2020年3月あたりを底として、一致指数をはじめ、他の指数も回復基調になっていることをうかがうことができる。外食は、景気動向指数のDI指数の遅行指数と相関が強いので、従来だと現状景気が悪く(良く)なってから半年後くらいから影響が出てくることが予想されるのである。

2022年は飲食店に対する規制がなく、新型コロナ抑制と経済を回すという考え方によりさまざまな規制がなく、飲食関連の指標も良くなってきているように思われる。

しかし、売上高、利益等はコロナ前の水準には戻り切れていない状況にある。

また、ここに来て、世界的なインフレ、円安、原材料の高騰、エネルギー価格の高止まり、物流コスト、人件費等の上昇などで食品価格、メニュー価格の値上げ等の負の要因が相次いで出てきており、この状況が2023年も続くと思われる。その影響がどのようになるか、注目する必要がある。

【1】 相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は9件。

(2) 特 徴

◇事故クレームは0件。

◇品質クレームは0件。

◇一般相談は9件。

・4年半前に設置した石油給湯機が先日故障し、基板がショートしていたため部品交換修理をした。メーカーに調べてもらったところ、屋外設置の本体外装の空気取り入れ口から虫が侵入し、基板に触れ感電、基板がショートしたものと思われると言われた。メーカーは、外部からの異物の侵入を防ぐために完全に隙間をなくすことは設計上できないため、製品の不良ではなく、修理代は有償だと言っている。だが、取扱説明書通りに使用し、設置場所も普通の住宅街で機器周辺に雑草等も生えておらず、特に問題のある環境とは思えない。使用者に落ち度がないため有償修理には納得できない。メーカーが修理代を負担すべきではないか教えてほしいとの相談。

一般的な製品保証契約書によると、虫の侵入による機器故障は、消費者側の使用環境の問題として有償修理とすると記載されていることが多い。機器の欠陥や不良が原因で発生した不具合と認められない場合は、保証期間を過ぎれば有償となると説明。相談者が納得されたため終了とした。

・約10年前にカセットボンベ式ポータブルヒーターを購入。最近、久しぶりに使ってみようと思い新しいカセットボンベを購入し、装着して点火したが、火がつかなかった。メーカーに修理の連絡をしたところ「10年経っているので部品がなく修理できない」と言われた。数回程度しか使用していないので修理できないことに納得できない。

数回程度の使用であっても長期間保管していると湿気やほこり等で機器は劣化する。部品保有期間はメーカーが社内基準で設定しており、HPや取扱説明書で公表している。部品がなく修理できないのであれば買い替えていただくしかないと言った。

【2】 受付実績合計

(1) 2022年11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	4	4 (10)	90 (80)
事業者	0	0	0	0 (3)	35 (35)
司法・行政	0	0	5	5 (7)	31 (37)
その他	0	0	0	0 (0)	0 (0)
計 (前年実績)	0 (0)	0 (0)	9 (20)	9 (20)	156 (152)
累計 (前年累計)	0 (2)	2 (2)	154 (148)	156 (152)	

※累計は1-11月

【3】主な関係行事

- (1)委員会：ガス石油機器PLセンター運営委員会
(11/16北大手町スクエアビル会議室)
- (2)交流会：ADR機関情報交換会
(11/18TKP神田駅前ビジネスセンター会議室)

【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)

11月度の未解決案件処理件数は0件。

Yes! Chubou!!



工業会会員企業の皆さまの、新製品やイベント情報を月刊厨房で紹介しませんか？

単独では難しい、貴社の広報活動を、工業会広報誌・月刊厨房がお手伝い致します。今すぐ工業会ホームページにアクセスし、貴社の情報をご投稿ください！

貴社の情報を全国誌でご紹介！



一般社団法人
日本厨房工業会
Home Food Service Equipment Association

アクセス サイトマップ 個人情報保護・著作権について
Google 検索 検索

団体概要 資格・教育 技術関係 展示会 出版物 会員名簿 お問い合わせ

事務所移転のお知らせ

厨房みす 日本厨房工業会 ホームページ <https://jfea.or.jp> のここです!

お知らせ

- 2022.12.07 第25回厨房情報誌掲載について掲載しました。
- 2022.11.10 2022年第44回厨房フォーラム開催のご案内を掲載しました。
- 2022.11.04 2022年第44回厨房フォーラム開催のご案内を掲載しました。
- 2022.10.06 経路変更案内から、コンベクションオープンとグリルについてのご案内を掲載しました。
- 2022.08.15 60周年記念式典の様子を掲載しました。

@JFEA_PRさんのツイート

2022.12
2023年1月12日(木)第44回厨房
設備選定教育受講申込受付開始予
定
jfea.or.jp/setubishi/kyou...

Youtube

Yes!Chubou!
工業会
会員限定
月刊厨房
情報提供
フォーム

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	バップレッシュ II	21-002-1302	(株) アクシー	06-6682-2251
21. 2. 1	ファイヤーグリスフィルター	21-002-1404	(株) 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

◆ 1月(睦月) ◆

- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| 1日(日) 元旦 | 16日(月) 藪入り、禁酒の日 |
| 3日(火) ひとみの日 | 17日(火) おむすびの日 |
| 4日(水) 官公庁御用始め | 20日(金) 大寒、二十日正月 |
| 5日(木) 魚河岸初競り | 21日(土) 料理番組の日 |
| 6日(金) 小寒、東京消防出初式、ケーキの日 | 22日(日) カレーの日 |
| 7日(土) 七草がゆ | 23日(月) 電子メールの日 |
| 9日(月) 成人の日 | 24日(火) 初地蔵 |
| 10日(火) 明太子の日 | 25日(水) 初天神、
ホットケーキの日、
中華まんの日 |
| 11日(水) 鏡開き、塩の日 | |
| 13日(金) たばこの日 | |
| 14日(土) 飾納、愛と希望と勇気の日 | 28日(土) 初不動 |
| 15日(日) 小正月、上元、いちごの日 | 31日(火) 晦日正月 |



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12月22日現在)

●北海道支部

(株)AIHO 札幌支店
エース工機(株) 北海道営業所
エレクター(株) 札幌オフィス
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

エスキエ工機(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)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
エレクター(株) 名古屋オフィス
押切電機(株)
兼八産業(株)
北沢産業(株) 名古屋支店
(株)コメントカトウ
(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

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

◆ 兵庫県

後藤ステンレス産業
(株)サミー
(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
ピナン厨器(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)コメントカトウ 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)
(一社)日本エレクトロヒートセンター
(一財)日本ガス機器検査協会
(一社)日本ガス協会
(公社)日本給食サービス協会
(一社)日本能率協会
(一社)日本フードサービス協会
(公社)日本メディカル給食協会
(一社)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

●2022年の漢字は、「安」「壺」等をぶっちぎって、「戦」となった。未だ終わりの見えないウクライナ事変に対しては、戦い以外にも、さまざまな物価高や物流の混乱など「戦」事態が続くことも考慮されたか。●FIFA World Cup Qatar 2022、日本がドイツとスペインを破って決勝リーグに進出、2002 FIFA Korea/Japan World Cupの韓国4位の記録に追いつくかと思ったが、結局韓国と並んでアジア勢が早々に敗退し、世界との戦いの壁の厚さに戦かされたのも、象徴的である。●2022年はウクライナ事変・カルト宗教と政治の癒着・物価高騰といった問題もあったが、3年目に突入した新型コロナがWHOの集計で、日本は新規感染者数が6週連続で世界最多となり(死者数は米国に次いで2位)、12/20には東京だけで新規感染者が2万人を超える惨状である。香港で抗原検査キット累計約2億6千万個を無料配布し、1個35円で手軽に買えるように、今までゼロコロナ政策で「優等生」だった中国が国民の抗議でウィズコロナの方針転換して(それでも発熱時に入院と自宅療養を選択できる)急激に感染者数が拡大しているが、これでその波は周辺国に拡大していく懸念が生まれている。●東京商工リサーチによれば、2022年の新型コロナ倒産は11月までに2,037件と、2020年の800件、2021年の1,671件を大幅に上回っているという。そして全国の介護サービス事業者の倒産は2022年11月末時点で135件と過去最多を上回り、高齢者の生活への影響が心配されている。その原因は、新型コロナ感染拡大に伴う利用控えや物価高騰が直撃したからだと分析されている。●実際、帝国データバンクは2023年に値上げを予定する食品は2022年11月末時点で4,425品目になるとの調査結果を発表した。東京都台東区は、区立小中学校の学校給食について、2023年1月から当面の間、保護者負担をゼロにし、保育所や幼稚園などの副食費も補助するというが、そういった施策を実行するのは限られた自治体だけだろう。●さらに2023年には、物価高騰に加えインボイス制度が開始される予定であり、全国建設労働組合総連合と建設経済研究所が一人親方を対象として行った調査では、インボイス制度の導入をきっかけとして回答者の約1割が「事業をやめることを検討する」と回答している。●首相が消費税率は10年程度は上げないとか所得倍増とか言っていたが、実際には防衛費倍増とかで、手始めに1兆円強の増税がされるという。法人税、所得税、たばこ増税に加え、中高所得の後期高齢者の医療保険料、同高齢者の介護保険料や自己負担の引き上げ(当然数十年後には、若者もその担い手になる)、新型コロナの5類引き下げによる自己負担増、薬価は全約1万9400品目のうち48%が引き下げられて、医療費は3千億円程度が削減されるなどが検討されているという。●週刊誌の試算では2022年度の国民負担率(税金と社会保障の負担率合計)は46.5%とも、財政赤字を加えた潜在的な国民負担率は56.9%になっていて、江戸時代なら五公五民を乗り越えて、一揆が起きる状況であるが、今後それが拡大するわけである。さらに今検討されている増税は1兆円分、防衛費「倍増」にはさらに4.5兆円の別腹が必要で、仮に新型コロナ対策費や復興費の積立金・剰余金から使ってもそれは数年後には消えるので、新たな負担が出て来るのは必至と言われている。●2023年は、関東大震災から100年、ナチスドイツ成立から90年、朝鮮戦争休戦から70年、ファミコン生誕から40年である。良い年になると良いですね。(H)

厨房

2023年1月5日発行
第60巻／第1号
(No.643)

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

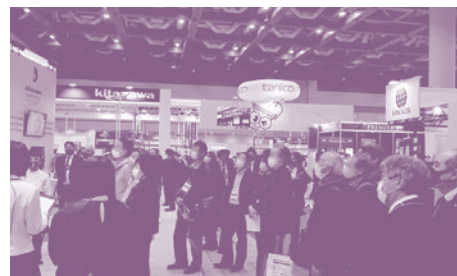
会期

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

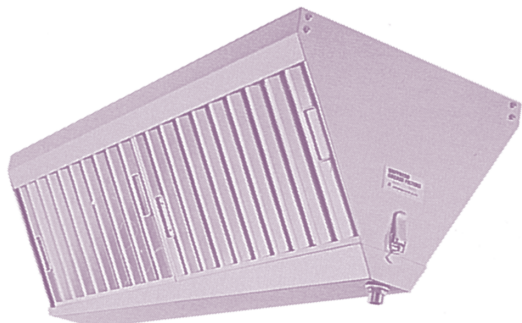
エイチシーエイ

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

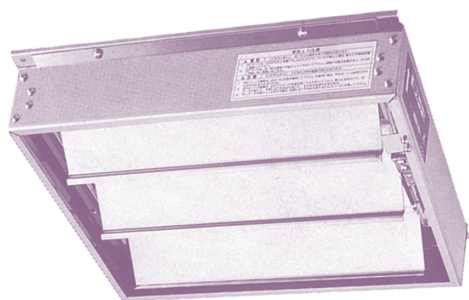
業務用厨房排気グリスフィルタ
バッフレッシュII
 BAFFRESH II



●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、春夏秋冬どれをとつても、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



fujimak

「フードビジネスの トータルサポート企業」を目指して

フジマックは、

さまざまなフードビジネスのニーズにお応えするため

総合厨房機器メーカーとしてあらゆる厨房の開発、提案、設計から
製造、施工、アフターサポートまで、トータルにサポートしています。

お客様の声にしっかりと耳を傾け

求められている厨房のイメージを実際のカタチへ導くため

厨房のプロフェッショナルである私たちの技術を融合し

ベストソリューションを提案いたします。



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…

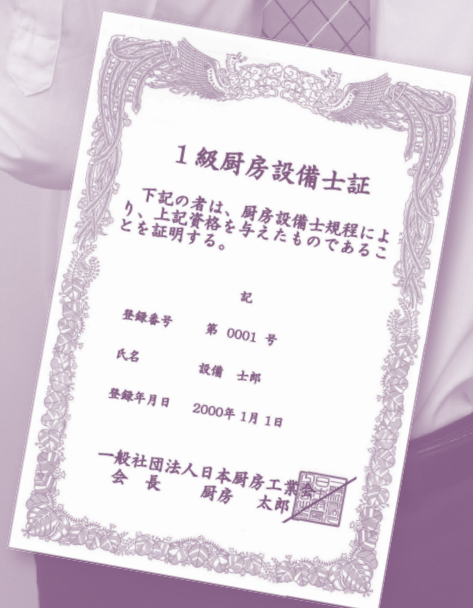
一般社団法人 **日本厨房工業会** 本部 〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-2-5 翔和須田町ビルII 8階
TEL.03-5244-4834(代) FAX.03-5244-4835

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。**

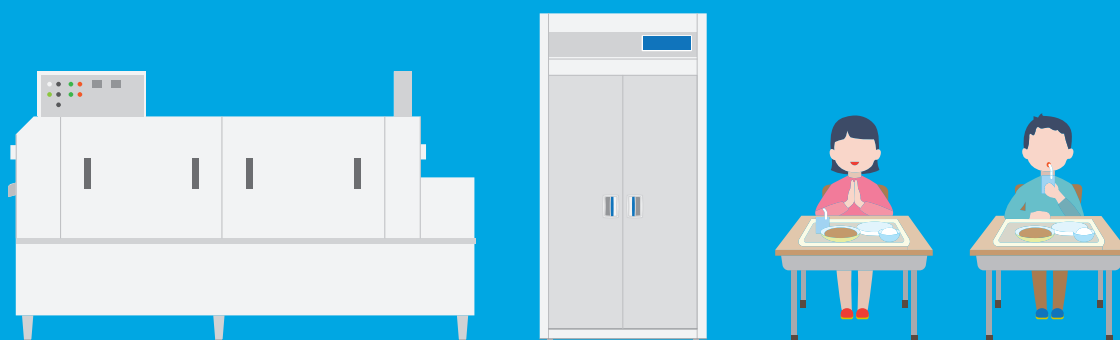
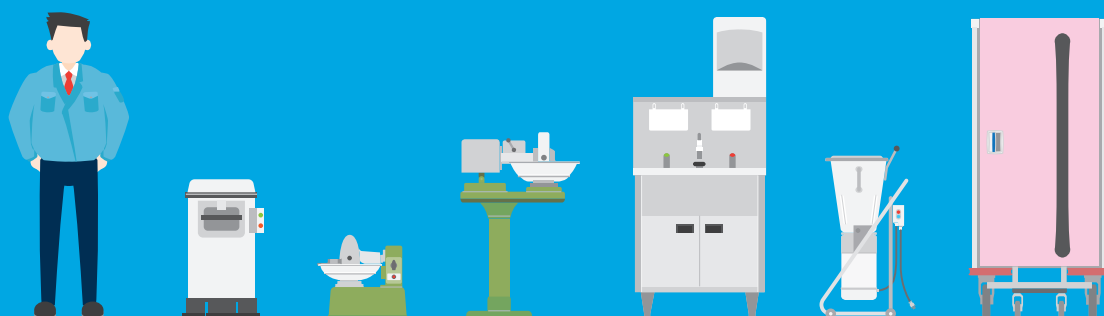
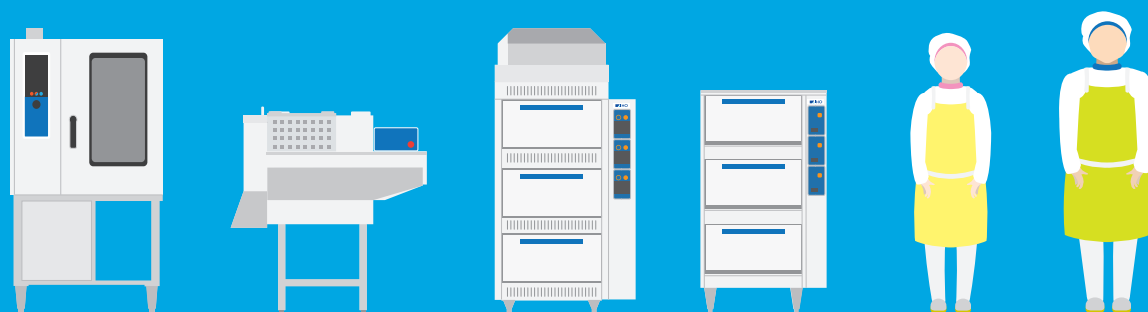
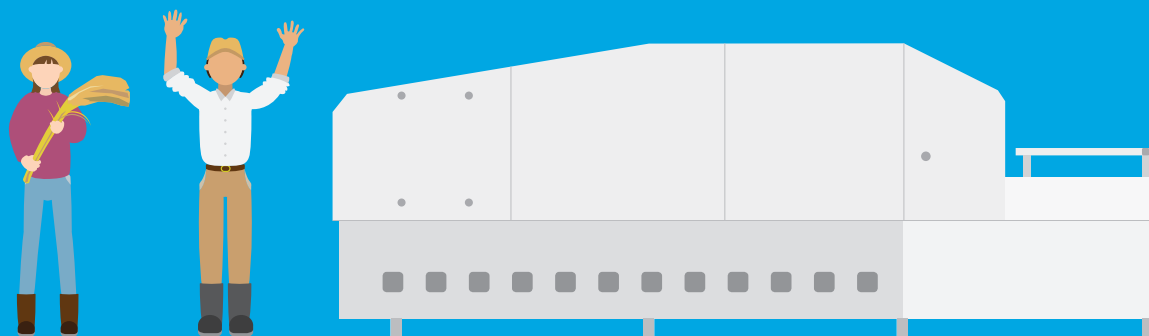


厨房設備士証は、
知識の証。



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。



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。



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