

第23回厨房設備機器展開催報告

第43回厨房設備通信教育スクーリング報告

今から始める企業のためのSDGS実践講座（最終回）

「SDGSのこれから」

「2030年に向けた展望を考える」

厨房

2023
No.645

3
MAR

映画の見どころ・台所
『新幹線大爆破』
小倉朋子の食・心・美 Part.2
「テーブルマナーとは」
最新外食トレンド2023
「2022年、外食企業の売上動向」



サニック 自動排水式ぎょうざ焼き機

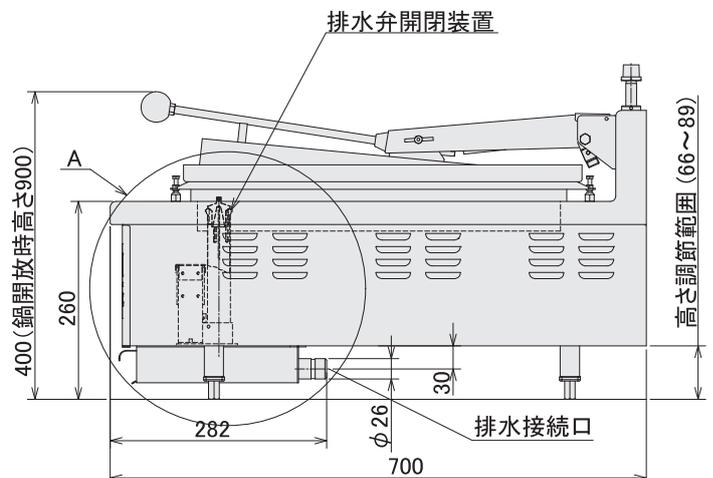
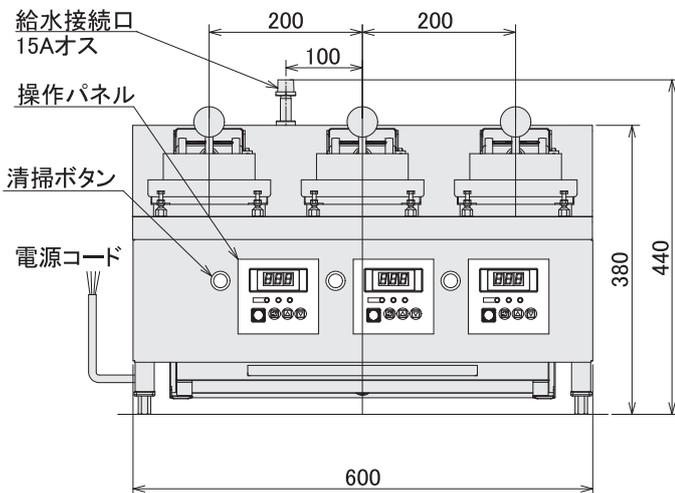
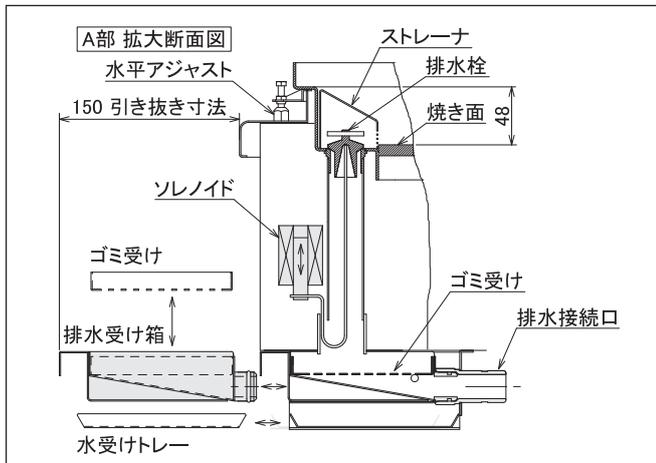
3連×2人前の省スペース機 タツプリ茹でて焼き上げる自動排水式

自動排水+ステンレス厚鍋

- ぎょうざを並べて蓋をすると焼鍋に多量の水が自動注水され厚鍋の持つ蓄熱容量で瞬時に沸騰してぎょうざを茹であげ、設定時間後余分な水を自動的に排水します。
- その後厚鍋からの十分な加熱により「蒸し」と「焼き上げ」が同時進行し設定時間経過後ブザーで知らせます。
- 最初にボイルすることにより、ぎょうざのミミまで柔らかく具の中心部までムラなく熱が通り、おいしいぎょうざが焼き上がります。
- 2人前の焼鍋を3個装備しているので単発的なオーダーにも効率よく対応、さらに6.3kWのハイパワーで短時間に無駄なく焼きたてを提供できます。
- 清掃ボタンを押してフタを閉めるだけで自動給水、焼きカスをきれいに洗い流すことができます。
- 自動排水機構の安定動作と耐久性には、とくに気を配り、排水受け皿は3段構え(下図参照)で万全を期しています。



GZ332 三相 200V 6.3kW 18.5A



洗 自動化フードサービス機器の専門メーカー
www.n-sen.com

日本洗淨機株式会社

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

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。

食器



テーブル型消毒保管機

食器 食缶



昇降消毒保管機

食器 食缶 器具



消毒保管機

器具



器具消毒保管機

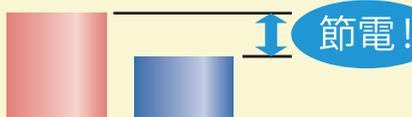
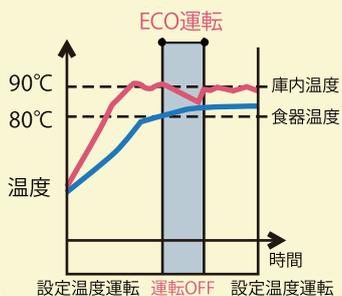
食器



天吊式消毒保管機

エコ運転搭載

従来機より電気料金がお得です！



- エコ運転
90℃運転（食器の表面水分除去、乾燥）▶ 運転OFF（エコ運転）▶ 90℃運転（消毒）
- 週間予約機能に加え1日予約の可能
- SDカードで温度履歴管理（オプション）

器具



メイクリーン

（包丁まな板消毒保管機）

食器



昇降コンテナ消毒保管機

食器



コンテナ消毒保管機

食器

食缶

器具



カート消毒保管機

食缶



予冷機能付消毒保管機

※エコ運転非対応



株式会社
中 西 製 作 所

中 西 製 作 所

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

T E L : 大代表(03)5541-6333 F A X : (03)5541-0155

■大阪本社：〒544-0015 大阪市生野区巽南五丁目4番14号

T E L : 大代表(06)6791-1111 F A X : (06)6793-5151

中西製作所

検索

click
click



このサイズ、待ってました。

限られたスペースでも、導入しやすいサイズ。
店内のインテリアにも調和する、シンプルなデザイン。
それらを実現させたスチコンが、「クックエブリオ ミニ」です。
詳しくは、ホシザキのホームページをご覧ください。

製品情報を
確認!



幅 500×奥行 500×高さ 400mm

単相
200V

三相の動力線引き込み工事が不要

スチームコンベクションオープン
Cook Everio
MIC-3A **mini**

HOSHIZAKI

www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ株式会社

本社
〒470-1194 愛知県豊明市米町南館 3-16
(0562)97-2111

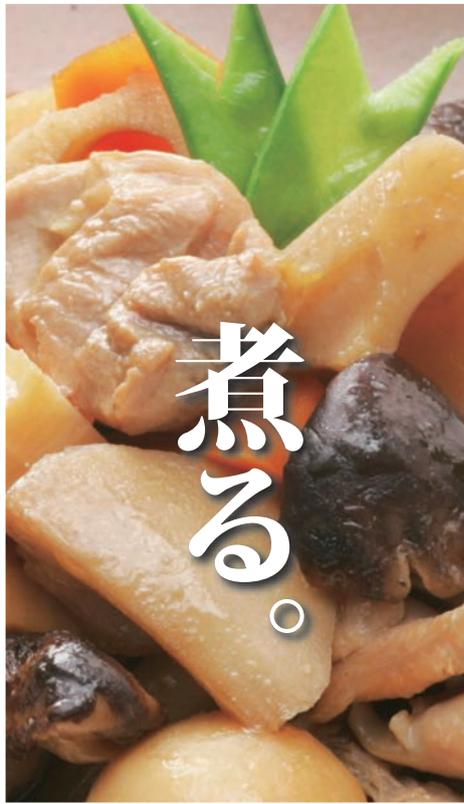


CALL ME!
HOSHIZAKI

お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販売会社、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

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)

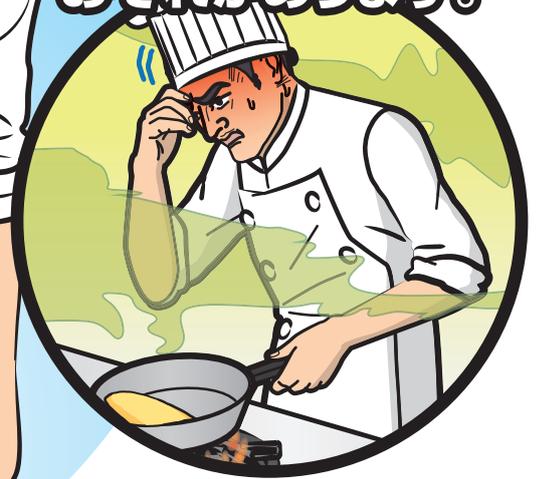
支店 ●札幌 ●仙台 ●宇都宮 ●水戸 ●大宮 ●東京 ●立川 ●千葉 ●横浜 ●名古屋 ●松本 ●大阪 ●広島 ●岡山 ●福岡
 営業所 ●旭川 ●函館 ●帯広 ●青森 ●弘前 ●八戸 ●盛岡 ●水沢 ●秋田 ●山形 ●郡山 ●いわき ●新潟 ●前橋 ●甲府 ●柏 ●三島
 ●浜松 ●富山 ●金沢 ●福井 ●京都 ●岡山 ●山口 ●高松 ●高知 ●北九州 ●熊本 ●鹿児島 ●沖縄
 出張所 ●釧路 ●三重 ●長野 ●神戸 ●和歌山 ●松江 ●徳島 ●大分

仕事の始めは**まず**換気

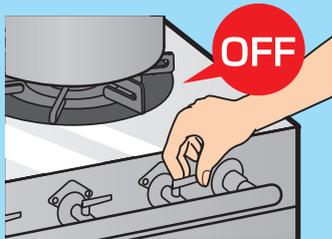
換気扇
ON!



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!!

巷で評判の名機をここに。食べる人、働く人、営む人すべてに
たくさんのオイシイを届ける SANWA。
日本でいちばん人気の電気回転釜*ブランドです。



いちばんで一番の*
電気回転釜

行列ができる名機はこちら

*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



電化厨房の未来を創造する
三和厨理工業株式会社

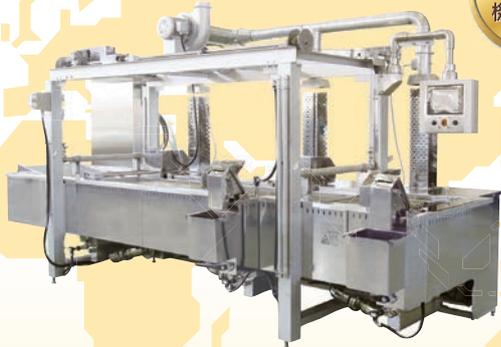
本社工場 〒424-0037 静岡市清水区袖師町 737 番地 1
Phone : 054-364-7178 (代) Facsimile : 054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ ~食品加工調理機械のトータルプランナー~



Fryer 高効率ガスフライヤー
DOBC-B型



優秀
省エネルギー
機器受賞

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



Oven 過熱水蒸気オーブン
BSCE型



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



アサヒ装設株式会社

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



全てがハイクオリティー・タチバナのハイカロリーガスコンロ

GAS BURNER TACHIBANA

経済的で
火力が強い

TS-515P ■二重羽付・種火付



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

TS-518P ■三重・種火付

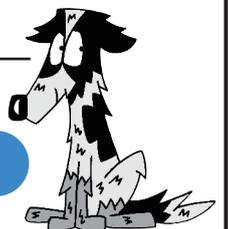


●LPガス 12.8kw (0.91kg/h)
●都市ガス13A 12.8kw
●サイズ
セット 全長670mm 巾435mmφ 高さ160mm
バーナー 全長280mm 巾280mmφ 高さ130mm
重量 セット19.0kg/バーナー10.0kg 下枠9.0kg
ジョイント仕様 LPガス・都市ガス共

TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売
株式会社タチバナ製作所

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

カタログをご希望の方は、
お気軽にご請求下さい。



厨房設備工学入門

第9版

2023年4月
発売

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適した入門書
- 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
- 構成・文章・レイアウトを見直し、より分かりやすく
- 豊富な写真・図表で知識を視覚的に整理
- SI単位系における定義の見直しを反映

会員：8,800円 非会員：13,200円（いずれも税込・送料込）



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

業務用厨房関係法令集

2021年版

業務用厨房関係法令集
2021年版

一般社団法人 日本厨房工業会

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

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

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

厨房女子 vol.96 が行く!



今月の
ゲスト

シーケークリーンアド 株式会社

グリスフィルター事業部 サポート営業担当 小山 亜海さん

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。



小山 高校の情報処理科を卒業し、一般事務として入社しました。4年間、営業事務として、常に丁寧で正確に物事を進めていくよう心がけ、そのうち2年間、毎日回ってくる大量の伝票をシステムに入力し請求書を発行するなど、事務所内で書類に埋もれる日々を送ってきました。会社の営業チームやメンテナンスチームが実際にどのような状況の中で仕事をしているか？ 接する機会はまったくありませんでした。そんな中、大口法人のお客さまの見積もり作成の担当をさせていただくようになりました。最初は前任の営業の方にご指導いただきながら、私のモットーである「常に丁寧で正確に物事を進める」を心がけていました。見積もりに出てくる商品名や施工名など、初めて聞くことばかりで最初は戸惑っていました。初めての言葉はネットで検索して、説明と写真を確認しながら知識を蓄えていました。そんな中、入社5年目の2022年4月に、事務職から現在の職場である営業職への異動を命じられました。

お仕事の内容は？ やりがいは？



小山 私はグリスフィルター事業部の営業チームに所属しております。担当業務はサポート営業です。新規開拓の営業チームと、既存店さまを日々回るルートメンテナンスチームなどの直接部門のサポートをするのが私の仕事です。異動当初、直接部門の仕事を把握するため、ルートメンテナンスに同行して作業を手伝ったり、営業チームに同行して飛び込み営業も経験させていただきました。新規オープン前の飲食店に飛び込んでお話を聞いていただき、人生で初めての「ご契約」を頂戴しました。私



全方位で働く小山さん

の拙い説明にも関わらずご理解いただいたことに、感謝です。現在の私の仕事は、グリスフィルターのレンタルメンテナンスを新規にご契約いただいた飲食店さまに対し、防火設備の清掃や排気設備の改修工事、空調機の定期メンテナンスなどを新たにご提案すること。また、既存のお客さまからの依頼に対し見積もり書作成、工事の手配、立ち会いなど、すべて任せていただいております。たくさんのお客さまや業者さまとお会いできることで、日々勉強させていただいております。これまでの事務職とは違い外に出る機会が多くなり、ペーパードライバーだった私が、一人で車を運転して行動していることに驚いています。



今後のあなたの夢を教えてください。

小山 グリスフィルターはもちろん、さまざまな設備知識を身につけ、お客さまが何を求めているのか一番に考え、幅広い提案ができるようになりたいです。失敗を恐れず何事にもチャレンジし、経験を重ね、自信につなげたいです。プライベートでは、各地に旅行に行きたいです。ご当地のおいしいものを食べたり、自然に触れたりして、アウトドアな休日を過ごしたいです。まだ新型コロナ禍が続いていますが、少しずつ事態が収束し、以前のような世の中になることを願うばかりです。

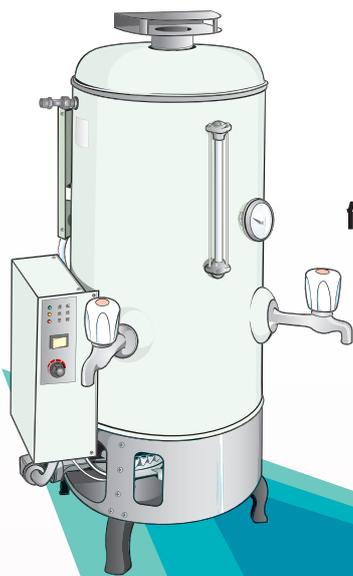
職場の方からエール

入社前の面接で受けた笑顔の明るい印象を今でも覚えています。小山さんは地道に努力をし、常に丁寧で正確に物事を進めていくよう心がけて日々業務に取り組んでいます。昨年より営業職となり、これまでにない環境の変化を感じていると思います。仕事の負荷に対し一切泣き言を口にしないので、心配になる時が多々あります。担当しているサポート営業職はこれからさらに広がる部門であり、将来は「チーム小山」を結成し、その中心として幅広く活躍する姿を見ることを楽しみにしています。

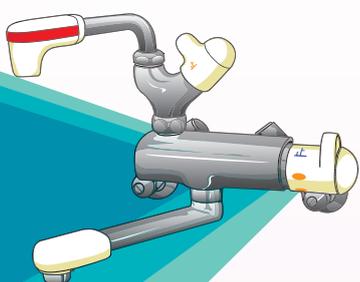
(名古屋営業所 所長・渡邊修久)

給湯 質

HOSOYAMA



伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN (HDN) シリーズ



GAS

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

ELECTRIC

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

STEAM

蒸気貯蔵湯沸器
蒸気瞬間湯沸器



これは便利！水と熱湯をスムーズミキシング
専用混合栓YKシリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN-20K Type



**WE are the
Frontier!!**



細山熱器株式会社

〒103-0025

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

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

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

CONTENTS

INTERVIEW	9	厨房女子が行く！(96)————— シーケークリーンアド(株)
工業会関係	14	第23回厨房設備機器展開催報告
	20	2022年度第43回厨房設備通信教育スクーリング報告 令和4年度技能検定(厨房設備施工)報告
	21	2023年度厨房設備士資格認定試験 受験申し込み受け付けのお知らせ 2022年度フォローアップ研修会報告
	22	図書および送料の価格改定のお知らせ
法律相談	24	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(4)」 ————— 坂本廣身法律事務所 弁護士 松岡正高／安本 樹
COMIC	26	部外者がくる!!(46) 広島ガス(株)業務用ショールーム「BLUE LABO.」 ————— にしかわたく
ESSAY	28	映画の見どころ・台所(105) 『新幹線大爆破』 ————— 映画史・食文化研究家 斉田育秀
	30	小倉朋子の食・心・美 Part.2(69) 「テーブルマナーとは」 ————— (株)トータルフード 小倉朋子
社会貢献	32	今から始める企業のためのSDGs実践講座 最終回 「SDGsのこれから～2030年に向けた展望を考える」 ————— 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	36	最新外食トレンド2023(3) 「2022年、外食企業の売上動向」 ————— かなざわ食マネジメント専門職大学 フードサービスマネジメント学部 堀田宗徳
	12	たんぽぽ食堂 [食堂は今日もおおにぎわい] ————— 小崎彩子
	13	巻頭よせて [犬と私の成長] ————— (株)中西製作所 堀田敦志
	21	工業会だより
	23	図書料金表
	38	INFORMATION[ガス石油機器PLセンターの情報]
	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]

3月

たんぽぽ食堂

～食堂は今日もおおにぎわい～



ポポ...たんぽぽ食堂の料理長。しっかりもので、料理と食ることが大好き!

たあ子...ポポの姉で、いつもマイペース。食堂のお茶係だけど、よくサボっている。

ポポの 今月のメニュー～

ピースご飯

さやから取り出したグリーンピース、研いだお米、塩ひとつまみを炊飯器で炊く。グリーンピースの鮮やかな緑色と優しい甘味に春の訪れを感じます。

このマンかって今回であつるん? マンガ?

作者: 小崎彩子(おざきあやこ)漫画家、イラストレーター。今までに描いた本→<https://koutya5k2l1u1g.booth.pm>
 ※たんぽぽ食堂の連載は来月以降もまだまだ続きます。どうぞお楽しみに!

犬と私の成長

(株)中西製作所 堀田敦志

最近犬を飼い始めたのですが、近ごろの時流にたがわず室内飼育をすることになり、言葉も通じない生き物と一緒に生活をするようになりました。まずはトイレの場所をどうやって覚えさせるのか、その場所でないとダメだとどうやって教えるのか。言葉が通じない相手にどうやってルール通りの行動をさせるか、試行錯誤が続きました。間違った場所でトイレをしても、叩いたり叱ったりは絶対ダメ。排泄をすることが悪いことだと思ったり、人間嫌いになったりしてしまいます。食卓の私の席の真下で何度も粗相を繰り返すのですが、その度に決して怒らず、平然と後始末をしながら、なぜ私の場所で何度もするのだろうか？ ちょうどトイレに適した位置なのか？ 理由を考えるほどに、自分の席ってそんな場所なんだと思うと、何とも微妙な気分になっていました。しかしながら上手にトイレの場所でできたら褒める、オヤツをあげるということを繰り返し、成功体験とご褒美、肯定感を積み重ねることで、段々と失敗をしないようになっていきました。

それなのにしばらくして、何故かトイレシートから少しだけ外れた所でするようになり、失敗することが増えてきました。何故なのだろうとトイレを大きくしてみたり、トイレシートの種類を変えてみたりと試してみましたが、何故か少しだけ外れた所でしてしまい、失敗してしまいます。犬も生後8ヵ月頃になると、人間でいう中学生ぐらいの年代に入り、思春期を迎えるそうです。犬専用の空間として部屋の一部をケージ(柵)で囲い、その中にトイレと寝床を置いているのですが、自分の寝床を触られるのを嫌がったり、都合の悪い時は呼んでも聞こえないふりをしたりと、確かに妙に反抗的な雰囲気が出てきました。ついこの前までは、散歩に出れば誰にでもヘラヘラしながら尻尾を振り振り「チーッス！」とばかりに寄っていき、よく会う老犬からは「ガウッ！(しゃきっとせんかい！ 若造が！)」と一喝されて尻尾を巻いていたのですが、そういえば最近は散歩に出ると、自分の体長の倍ほどもある長さの木の枝を咬めては、首筋と尻尾をピンと伸ばしてあたかも自分で捕った獲物を見せびらかすように歩く様はまさに中二病！(ネット用語で、厨房とはまったく関係ないのに「厨二病」とも書かれます)。遠くを見つめながら何か物思いにふけていたり、散歩のルートを自分で決めようとしたり、生意気に少しずつ自我に目覚めているようです。

そんな態度とトイレの失敗の連続に、まったく誰のおかげで飯が食えてると思ってると、この時代に絶対に言えない悪態を犬にだけはつきながらも、もしかしてと思い、ケージから寝床を出し(トイレの位置から寝床を離し)たところ、トイレの失敗をしなくなりました。これまた生意気に、寝床の近くではしたくないという綺麗好き一面が芽生えていたのです。

一緒に生活をする中で、私の方もいつの間にか少しだけ我慢や忍耐が身に着いたり、相手の行動には何か理由があるのだと改めて考えるようになったりと、自分も少しだけ変わったような気がしています。



HCJ2023

外食・宿泊・レジャー業界に向けた高談専門展
#51 国際ホテル・レストラン・ショー
HOTERES JAPAN
給食・宅配サービス業界に向けた高談専門展
#44 フード・ケータリングショー
CATEREX JAPAN
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高談専門展
#23 厨房設備機器展



第23回厨房設備機器展が開催 アジア最大規模の厨房設備機器専門の展示会が開催



第23回厨房設備機器展が2023年2月7日(火)から10日(金)まで開催された。この展示会は「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」と三展を合同開催するもので、「HCJ 2023」と総称され、外食・給食・中食・宿泊産業に特化した専門展示会として広く知られている。今回は新型コロナウイルスの第八波の中であり、新型コロナウイルスに必要な対策を講じての開催となったものの、来場者数は昨年比の約64%増という結果になった。

第23回厨房設備機器展のテーマは、「新しい日常を支える ニッポン厨房最前線」。各出展企業が調理のデモンストレーションと試食物の配布をはじめとする新製品や主力製品の説明を行った。

工業会ブースでは工業会の活動や業務用厨房設備機器基準や厨房設備士資格認定試験を紹介する展示を行った。

そして連日、東1ホール特設会場の給食・厨房セミナー会場で(一社)日本厨房工業会主催セミナーが、会員企業10社によって開催された。また、本誌連載でおなじみの小倉朋子・(株)トータルフード 代表取締役が、(一社)日本ホテル協会主催セミナー「Hotel Women Forum 2023」で講演した。

これらに外食・中食関係や厨房設備設計・施工に携わる来場者は熱心に見学し、デモ機に触れ、質問を行っていた。

次回「第24回厨房設備機器展」は、2024年2月13日(火)～16日(金)に、東京ビッグサイト東展示棟で開催予定である。

第23回厨房設備機器展開催概要

- ◆テーマ：「新しい日常を支える
ニッポン厨房最前線」
- ◆会 期：2023年2月7日(火)～10日(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)
- ◆出展社 583社／1,820小間(HCJ2023)
- ◆来場者数 4万6,457名



広報担当副会長
中川 幹夫

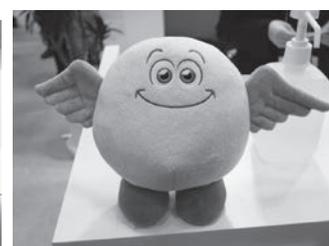
第23回厨房設備機器展におきましては、新型コロナなどの厳しい状況にもかかわらずご高配賜り有難うございました。

これもひとえにご来場くださいました皆さま、ご出展いただきました会員企業各社、展示会実行委員会の各委員、事務局のご協力の賜物です。

今回の厨房設備機器展のテーマは、前回同様に「新しい日常を支える ニッポン厨房最前線」です。新型コロナ

が深刻な影響を及ぼす日本と飲食業界に、会員企業各社による日本厨房工業会主催セミナー、IoTや人手不足対応などにより、新しい日常をご提案する展示会となりました。厳しい状況が続きますが、今回は来場された皆さまに厨房設備機器展を通して、新型コロナの先にある新しい日常の一端を実感していただけたことと存じます。

飲食店は、円安・物価高騰、景気の低迷、人手不足や、分煙、HACCP対応といったテーマと新型コロナ対策という重い課題に直面しておりますが、われわれ厨房業界はそれらをサポートし、日本の食の安心・安全のために前進して参ります。今回の厨房設備機器展が、日本の食と厨房の今後の発展の一助となったことと存じます。ご協力いただいた皆さまに深く感謝させていただくと共に、今後ともいっそうのご協力とご厚情を賜れば幸いです。



(一社)日本厨房工業会主催セミナー

工業会は期間中全日、東1ホール特設会場の給食・厨房セミナー会場で、(一社)日本厨房工業会主催セミナーを開催。会員企業の(株)コメントカトゥ、タニコー(株)、東京ガス(株)、ニチワ電機(株)、(一社)日本エレクトロヒートセンター、(株)ハイサーブウエノ、服部工業(株)、フクシマガリレイ(株)、(株)フジマック、(株)マルゼンが熱弁を振るった。



厨房設備機器展
会員企業出展ブース



(株)ISEKIトータルライフサービス



イトヤ(株)



(株)ウィンター・ハルター・ジャパン



エイシン電機(株)



エース工機(株)



(株)エフ・エム・アイ



(株)エム・アイ・ケー



エレクター(株)



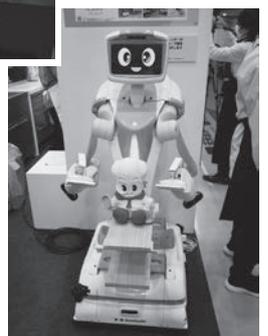
エレクトラックス・プロフェッショナル・
ジャパン(株)



(株)エレミック/ワシオ調理工業(株)



(株)オーディオテクニカ



工業会関係



(株)大穂製作所



(株)大道産業



押切電機(株)



北沢産業(株)



キッチンテクノ(株)



フリタック(株)



コネクテッドロボティクス(株)



(株)コメットカトウ



(株)サミー



サラヤ(株)



サンタ(株)



(株)サンテックコーポレーション



三和調理工業(株)



スギコ産業(株)



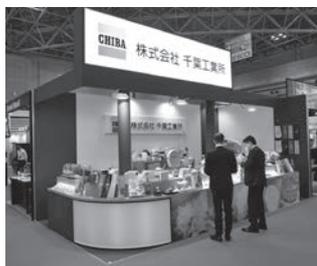
タイジ(株)



大和冷機工業(株)



タニコー(株)



(株)千葉工業所



東英商事(株)



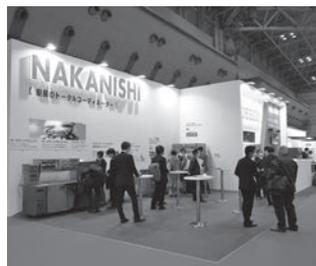
東京ガス(株)



(株)TOSEI



直本工業(株)



(株)中西製作所



ニチワ電機(株)



日本洗浄機(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



(公社)日本給食サービス協会



(一社)日本弁当サービス協会



(公社)日本メディカル給食協会



(株)野田ハッピー



服部工業(株)



パナソニック産機システムズ(株)



ヒゴグリラー(株)



フクシマガリレイ(株)



(株)富士工業所



(株)フジマック



(有)藤村製作所



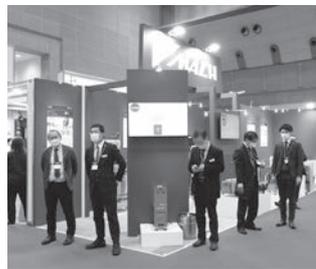
ホシザキ(株)



ホバート・ジャパン(株)



MEIKO Clean Solutions Japan(株)



マッハ機器(株)



(株)マルゼン



(株)モリチュウ



ライステクノプロダクト(株)



(株)ラショナル・ジャパン

次回開催のご案内
2024.2.13(火)▶16(金)
出展者募集中!
 Exhibitor application

2022年度 第43回厨房設備通信教育の総仕上げ 全国4会場で128人が2日間のスクーリングに参加



試験の様子(東京会場)

2022年度厨房設備通信教育のスクーリングが2月14・15日の2日間にわたって、全国4会場(東京・サンパール荒川、名古屋・名古屋国際センター、大阪・大阪ガス(株)ハグミュージアム、福岡・ARKビル)で一斉に実施された。このスクーリングは、2022年4月より開講されている第43回厨房設備通信教育の締め括りとなる行事で、通信教育の総仕上げをすると共に、修業成績の評価に資するもの。全国で128名の受講者が参加した。

東京会場に関根建志・土井利晃・阿部俊明・増尾真・宇田川実・川村桂氏、名古屋会場には西山慎治氏、大阪会場に安田道男・湯浅真一氏、福岡会場には高橋正

光氏が講師として参加し、指導に当たった。

1日目には製図の基本補講と2日目の筆記試験・設計実技試験の課題要領などの説明が行われ、2日目には日頃の学習成果が試される筆記試験・設計実技(必修)が行われた。

なお、通信教育委員会では設計実技における答案から優秀作を選考。本誌5月号にて発表する予定となっている。



令和4年度 技能検定(厨房設備施工) 工業会協力の下、全国で資格試験が実施

令和4年度技能検定(厨房設備施工)の実技試験が、令和4年12月5日から令和5年2月12日にかけて実施された。

この検定は、厚生労働省認定の国家資格「技能士(厨房設備施工)」の試験について、指定機関である中央職業能力開発協会および各都道府県の職業能力開

発協会が主体となり例年実施されているもので、当工業会では、検定試験問題の作成、検定委員や検定補佐員を推薦するなどの協力を行っている。実技試験では、与えられた問題を基に図面を描き、機器の設置や接続、燃焼試験などを行った。

なお、合格発表は3月10日に行われ、通知される。

2023年度厨房設備士資格認定試験 受験申し込み受け付けのお知らせ

工業会は、今年も全国で一斉に、厨房設備士資格認定試験を実施する。

この試験は、厨房レイアウト設計や厨房設備施工、保守管理、衛生管理、関連設備（空調・電気・ガス・給排水等）、厨房に係る法令など、広範囲にわたり専門的な知識を有する厨房設備士を認定するために行われ、2023年は4月に工業会のホームページで申し込み受け付け、7月に認定試験、8月に合格発表というスケジュールを予定している。

試験の詳細は、当工業会ホームページおよびTwitterでお知らせする予定である。

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

Twitter : @JFEA_PR



東京受験会場(2022年度)

2022年度フォローアップ研修会報告 オンラインで開催し、動画再生回数は637回

2021年度厨房設備フォローアップ研修会が開催された。フォローアップ研修会は、(一社)日本厨房工業会が教育サービスの一環として2005年度より開催しているもので、関係法令や厨房設計に関する最新知識を普及する場として実施している。

2022年度は、(一社)日本フードビジネスコンサルタント協会理事・畑 治氏を講師に迎え、「HACCPの考えを厨房計画に」をテーマに、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ご講義いただいた。最終的に個人申込(会員企業所属)4人、個人申込(非会員企業所属)4人、法人申込(会員企業)17社から申込があり、動画は637回視聴された。

フォローアップ研修会は年度ごとに法令、火災予防、設計ノウハウ等、バラエティに富んだテーマに基づいて開催している。今後も順次開催される予定なので、興味を持たれた方は、是非ご参加いただきたい。

工業会だより

1月21日~2月20日

1.25

みずほリサーチ・環境省ヒアリング。大畑専務理事、由利事務局局長。(Web会議)

1.25

(一社)国際観光日本レストラン協会 令和5年新年賀詞交歓会。谷口会長、大畑専務理事。(八芳園3F・チャット)

1.25

(一社)日本総菜協会 セミナー・賀詞交歓会。由利事務局局長。(東京会館)

1.27

2022年度第10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)

1.31

(一社)日本設備設計事務所協会連合会 新年のつどい。大畑専務理事。(如水会館・スターホール)

2.14~15

厨房設備通信教育東京会場スクーリング。関根・土井各副委員長、湯浅、阿部、増尾、宇田川、川村各氏、大畑専務理事、由利事務局局長、太田職員、中津川職員、花田職員。(サンパール荒川3階・小ホール)

2.17

JIS Z7161原案作成委員会。由利事務局局長。(Web会議)

※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。

図書および送料の価格改定のお知らせ

諸般の事情により、2023年4月1日から図書および送料の価格を下記の通り改定させていただきます。なお、現行の販売価格および送料が適用されるのは、3月24日(金)までにお申込みおよびご入金 completed した場 合 とな り ます。

上記につきましてご理解賜りますよう、何卒よろしくお願 しい た し ます。

その他、ご不明な点は下記フォームよりお問い合わせください。

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

記

1. 図書の価格について(税込価格)

図書名	変更前	変更後
業務用厨房関係法令集2021年版	¥5,500	¥6,600 (内、消費税 ¥600)
(会員企業価格)	¥4,400	¥5,500 (内、消費税 ¥500)
厨房設備工学入門 第9版	—	¥13,200 (内、消費税¥1,200)
(会員企業価格)	—	¥8,800 (内、消費税 ¥800)
会員名簿	¥2,500	¥8,800 (内、消費税 ¥800)
業務用厨房機器に関する実態調査	¥5,500	¥11,000 (内、消費税¥1,000)
(会員企業価格)	¥3,300	¥5,500 (内、消費税 ¥500)

※「月刊厨房誌」の価格に変更はございません。

※「厨房設備工学入門 第9版」は、2023年4月1日より販売を開始いたします。

それに伴い、「厨房設備工学入門 第8版」は3月24日で販売を終了いたします。

※2023年度厨房設備士資格認定試験では、「厨房設備工学入門 第9版」から出題予定です。

2. 送料について

変更前：2冊までは¥500(税込)、3冊以上の場合は実費(要問合せ)

変更後：送料無料(ただし、海外への発送は別途送料を頂戴します)

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 : https://www.jfea.or.jp				※注)送料 円
				合計 円

※各図書の価格・送料等が4月1日以降変更になります。詳細はp.22をご覧ください。

■以下の事項をご理解の上、お申し込みください。

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

■送料について

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

■送付先(記入モレの無いようお願い致します。) 送金予定日： 月 日頃予定

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

会社名： 所属部署： 氏名：

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

(自宅・会社)

電話(会社)： (自宅・携帯)： FAX：

Mail-Address： 厨房設備士登録番号：

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

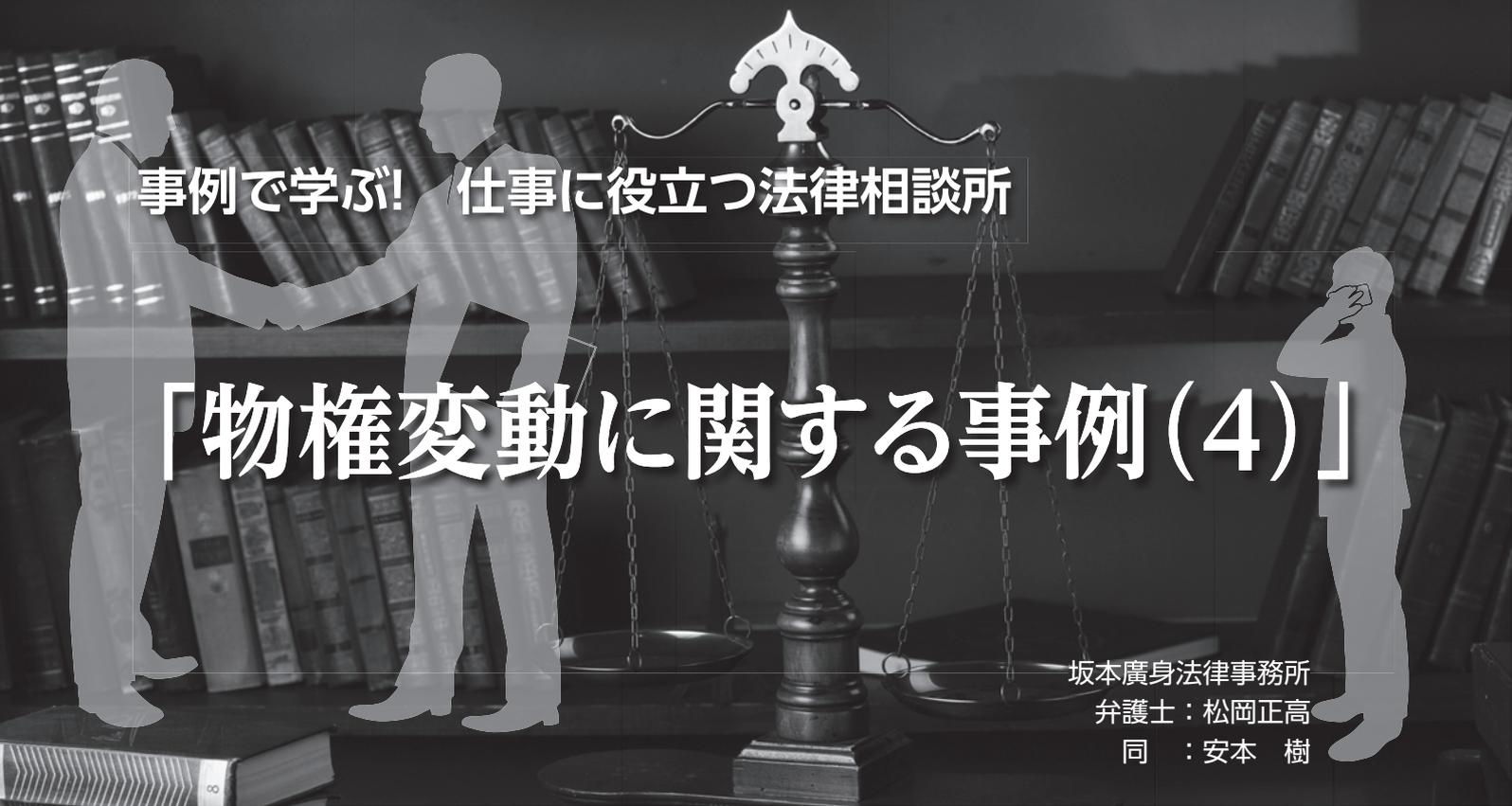
銀行口座 みずほ銀行 芝支店(054) 普通口座NO.2319216(最寄の金融機関にて直接お振込み下さい)

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

いずれも口座の名義は一般社団法人日本厨房工業会です。

〒101-0041 東京都千代田区神田須田町2-2-5 翔和須田町ビルII 8階

一般社団法人日本厨房工業会 TEL03-5244-4834



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(4)」

坂本廣身法律事務所
弁護士：松岡正高
同：安本 樹

■ 1. 総論

前回に引き続き、民法の物権変動に関する事例を取り扱う。今回は、動産の物権変動をテーマとする。

不動産物権変動の対抗要件は、登記である(民法177条)が、動産物権変動の対抗要件は「引渡し(=占有の移転)」(民法178条)である。

■ 2. 事例①

Bは新しくパソコンを購入したため、持っていた古いパソコンをAに貸し渡した。しばらくして、古いパソコンの中に入っているシステムを使うため、Aにパソコンを返して欲しいと言うと、Aは、「Cにパソコンを売ってしまった、パソコンはCが持っている」と言い、返還できないと回答してきた。BはCからパソコンを返してもらえるか。

■ 3. 解説①

民法192条は、「取引行為によって、平穩に、かつ公然と動産の占有を始めた者は、善意であり、かつ過失がないときは、即時にその動産について行使する権利を取得する」と定める。これを「即時取得」と言う。

動産の占有取得者の占有という、動産に関する権利の外形に対する信頼(パソコンを実際に持っ

ていたのだから、Aはパソコンを売る権利を持っているとの信頼)を特に保護することとし、無権利の動産占有者(=実際にはパソコンの所有者ではないA)と取り引きをした者に、一定の要件のもと、権利取得を認める考え方である。

事例①において、例えば、CはBと仲が良く、Aが持っているパソコンはBの所有物であることを知っていた場合(この知っていることを「悪意」という。対義語が「善意(知らないこと)」)には、即時取得の要件を満たさない。そのため、パソコンはCが取得することはできず、Bはパソコンを取り返すことができる。

事例①において、Cが、パソコンがBのものであるとは知らず、また知らなかったことについて過失がないと言える場合には、既にパソコンはCがAから購入し、占有している状態であるため、Bは取り返すことができない。

なお、この場合でも、BはAに対して、損害賠償請求を行うことができる。

■ 4. 事例②

Bは新しくパソコンを購入したため、持っていた古いパソコンをAに貸し渡した。しばらくして、古いパソコンの中に入っているシステムを使うため、Aにパソコンを返して欲しいと言うと、AはBのパソコンを確かに持っていた。

しかし、Aは、1週間前にCにこのパソコンを売ってしまっ、代金をもらった、その際にCに対して、Cのために持っておくと約束したと言った。Bはパソコンを返してもらえるか。

■ 5.解説②

譲渡人が目的物を現実に所持し、譲渡後も譲渡人がその所持を続けることを前提に目的物の現実の移動なしに、譲渡人が譲受人に対して、譲渡後は譲受人のために占有する意思表示をすることにより占有を移転することを「占有改定」という。

この場合、物は現実には移動していないが、概念上占有は移転していると考えられる。

この点、判例は、占有改定は即時取得の要件たる「占有の取得」に該当しないと判断している(最判昭和35年2月11日民集14巻2号168頁)。

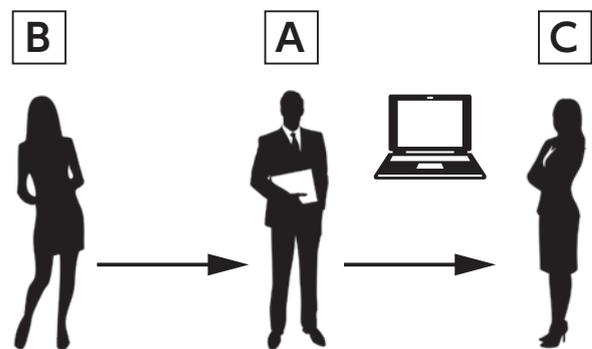
その理由は、即時取得の成立には無権利者からの譲受人が一般外観上、従来の占有状態に変更を生ずるような占有を取得することが必要と考えられるところ、占有改定の方法による占有取得は、外観上の占有状態に変更を生ずるものではないため

と言われる。

よって、事例②の場合、AがCのために持っておくと約束したことは、占有改定に該当すると考えられ、占有改定による即時取得は認められないとの判例に従い、BはCからパソコンを取り返すことができる。

この場合、Cは、Aとの間の売買契約について、詐欺取り消しや錯誤取り消しを主張できるし、パソコンを引き渡すという義務が履行不能になるため、契約の解除も当然認められる。

取り消し、解除に伴い、Aから売買代金を請求することも可能となる。



【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、訪問による面対相談等、制限はありません。

【費用】

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

【法律相談の手順】

手順① (一社)日本厨房工業会 事務局担当者に相談依頼の連絡を入れる。

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

※事務局担当者 水野 電話番号：03-5244-4834 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

千葉真一演じる大友のセリフも引用したかったんですが、ヤバすぎて一切使えませんでした。。

部外者がくる!!



第46回：広島ガス(株)業務用厨房ショールーム「BLUE LABO.」

本日は
広島ガス(株)さんの
業務用ショールーム
「**BLUE LABO.**」に
お邪魔しております

では早速
ご挨拶をば♡

御免
つかアさい!!
ワシあ
東京から来た
部外者ちゅう
もんですがの!!

(『仁義なき戦い』で
広島弁を
予習してきた)

「つかあさい」は
現実の広島じゃ
使いませんよ(※)

業務用エネルギー営業部
佐々木さん
マニアックな歴史好き
社内のおじさん3人で
歴史探訪クラブを作って
城巡りして遊んでる

フィクションの中の
広島弁に
モヤモヤするのは
県民あるある

業務用エネルギー営業部
細川さん
夏はキャンプ、冬はスノボー
日課はジムで筋トレ
この取材に備えて
前日にスクワットしてきた

じゃ、じゃあ
「チンコロ
したんは
オドレるか」
とか
by菅原文太

「ササラ
モサラに
しちゃれい」
とか
by松崎弘樹

「牛の糞にも
段々があるんで」
とか言わないの!?

by 穴戸錠

言わないです

終わった…

何しに
来たんだ
アンタ…

ここ「**BLUE LABO.**」は
すべての厨房に関わる
プロフェッショナルの方に
自由に使っていただける
多目的ショールームです

メリットは
メーカーの垣根
を取っ払って
様々な厨房機器を
試せること!

**11メーカー
18機種**—
中四国でこれだけ
揃ってる場所は
他にないと思います

もちろんおなじみの
「**涼厨®**」シリーズも
体感できます!

セミナールームも
完備!

様々な
講習・研修を
おこなったり
新製品の
プレゼンをするのに
うってつけです

【取材・マンガ にしかわたく】

(※) 『仁義』の菅原文太が喋っているのは呉の方言らしいです。

「なにはぶてよん」「たう・たわん」「すいばりが刺さる」今回教えていただいた、愛すべき広島弁たち。



ガス会社って
厨房を使うお客様と
接点が多いんですよ

そうして得た情報を
メーカーさんたちと
やり取りしながら

お客様のニーズに
合った厨房機器を
提案できるように
日々努力してます

ところで
今日は
広島駅から
来られました？

はい…
駅前が
工事中
でしたけど

弊社では
約500店舗の
飲食店さんと
年に1回の
契約更改の時に
必ずお会いします

だから
ご意見やご要望を
直接ぶつけて
いただけるんです

ガス会社に
しかない強み
ってのが
あるんすね！

今
大規模な
改修工事の
最中なんです

2025年に
完成予定で
新しい飲食店が
何十店舗も
オープンする
予定です

ビジネス
チャンス
じゃないすか

ビジネスより
路面電車が
気になって…！

完成予想図を見ると
地上から上に登って
駅の2階に
乗り入れるみたい
なんです！

広島市民として
ワクワクしてます♡

ガス会社と
厨房の仕事
忘れてません
よね…？

広島といえば
お好み焼きですよ
鉄板って
熱源はガスが
多いんですか？

最近
人手不足もあって
火力調節が簡単な
電気も増えてるん
ですけど

僕の友達に
ラーメン屋さん
がいるんですけど
豚骨を煮込む時は
ガスの方が
狙い通りの味が
出せるらしいです

「炎が目で見える」って
調理には大きな要素
ですもんね～

昔からやってるお店は
やっぱりガスですね

実はこのブルーラボ
新型コロナ以降は
稼働率が低くなって
しまってます…

また皆さんに
使っていただける
ようになると
嬉しいんですけど…

オイラで良ければ
応援しますよ！

せっかくなので
広島弁で
掛け声を…

「ええところじゃけ
来てみんさい」
ですかね

山守の親分も
大友の兄貴も
来てつかあさい!!

広島死闘篇

違うって言っとる
じゃんか～!!



映画の見どころ・台所



新幹線のパニックに油を注ぐ、食堂車の厨房での大立ち回り

映画が誕生して(1895年12月28日)間もなく130年である。この間、日本はもとより世界中でおびただしい数の作品が製作され、上映され、観客に鑑賞され続けてきた。ただ、製作側が全身全霊の力を込めて作った作品が、必ずしも正当な評価を受けるとは限らない。独りよがりの作品なら当然で、映画ファンが評価しても興行的にコケた事例もままある。

上出来の作品がコケてしまうのには、理由が考えられる。テーマが時代にそぐわなかった(戦争中の反戦映画)。高尚過ぎて一般に受けなかった。低俗過ぎてプロの評論家に受けなかった。宣伝が極めて下手くそであった。無駄に長過ぎた。省略が多過ぎて一般の観客に理解してもらえなかった。テーマを欲張り過ぎて混乱してしまった。翻訳(字幕)が良くなかった。国情の違いなどで、観客がその背景を十分理解できなかった。主役のスカンダルでファンにそっぽを向かれた。強力な他作品に持っていかれた。など、数え挙げたらきりが無い。

そのような事例の中で、日本映画史に特異な位置付けを持つことになった作品を紹介したい。それが本作で、主演は“けんさん”こと高倉健で、メインの共演者は宇津井健である。要は日本を代表する二人の“健さん”を軸に、千葉真一以下多くの有名スターが登場する大作で、メガホン(監督)は職人芸の監督・佐藤純弥(『君よ憤怒の河を渉れ』)が取った。

製作費は当時としては巨額な5億3千万円(?)で前評判も良く、興行収入(入場料金収入、映画館の取り分を引いたものが配給収入)10億円を目標としたが結果は惨憺たるもので、国内の興行で1~2億円の赤字が出たようだ。「けんさんの映画なのに!」と旧世代は思っても、“その凄さ”は今どきの若者にはよく分からないだろう。「高倉健死して(2014年逝去)間もなく10年」。今どきは「けんさん」と言えば、“渡辺謙”のことである。

「東京発・博多行き“ひかり109号”に爆弾を仕掛けた」という電話が国鉄に入る。「時速80km以下になると爆発する」「夕張発の貨物列車に同じ爆弾を仕掛けた」とのことで、確認すると凄まじい爆発が起き、イタズラでないことが分かる。109号の乗客は1,500人。「USドル紙幣で500万ドル出せば、爆弾の外し方を教える」とのことで、総合指令所は大混乱となる。残された時間は博多までの、速度を限界まで落としての9時間である。犯人は倒産した精密機械会社の社長・沖田(高倉健)がボス格で、学生運動崩れの古賀(山本圭)と沖縄からの集団就職の若者・大城(織田あきら)であった。即刻! 500万ドルは日本政府が対応し、物語は進む。

問題は乗客への告知で、到着駅を通過していく列車に観客の不信は募り、事実が告げられると、列車内は大パニックとなった。「不運が満載!」というよくできた? 脚本で、金の受け渡しでハプニングが起こり、犯人の一人が死亡。無事金を渡したと思ったら、さらに信じ

難い災難が続く。時間との戦いに敗れ、新幹線は爆破されてしまうのだろうか？ ハラハラドキドキ「映画の行く末は？」。それは観てのお楽しみである。

時代は高度経済成長期も終焉を迎え、その犠牲者として不満を持つ犯人たちが国鉄(国家)に喧嘩を売り、高度成長時代の象徴“新幹線”を爆破するという話である。個人的には、日本映画屈指のスリリングな出来栄の作品で、「超特急」や「特急」とは言わないが、「第一急」いや「第一級のサスペンス映画」と評価している。キネマ旬報ベストテンでは日本映画の第7位、読者選出では第1位に輝いている。しかし「コケたのは何故か?」。逆に海外では評価・興行成績も良く、特にTGV(超特急)を持つフランスでは大ヒットした映画なのだ。

ではここで、厨房から映画を観てみよう。厨房はまず主人公・沖田の家の台所として登場する。資金繰りの金が借りられず、やけ酒で泥酔した沖田が帰宅し、造花の内職をしている妻(宇都宮雅代)に水を所望する。妻はコンロに火をつけると、コップの水を火にかける。当然ガスが台所に充満し始め、臭いに気づいた主人公が慌ててガス栓を閉じる。これでは台所は「die(死)所」になってしまう。主婦にとって神聖な場所?を、心中の場所として使うのはご勘弁願いたい。ガスはここでは自殺用だが、後に鉄板切断の燃料として大活躍する。

さらに厨房は、109号のビュッフェのキッチンとしても登場する。護送途中の指名手配犯で、犯人たちとも関係のある藤尾(郷鏑治)が、混乱に乗じて列車から脱出を試みる場所でもある。彼はキッチンの包丁でウェイトレスを人質にするが、あえなく捕まってしまう。昔は列車の食堂やビュッフェの厨房は映画の見せ場としてよく活躍したが、最近の列車はこれができないので寂しい。

本作は、「任侠映画」からの脱出を図った東映の岡田社長のかけ声に応じた、プロデューサー・坂上順の「何かあったらすぐ止まる“新幹線”が止まらなくなったら」というアイデアが起点のようだ。彼は黒澤明の『暴走機関車』の脚本などを参考に、岡田が目指すハリウッド並の大パニック映画をひねり出したのだ。話はトントン拍子に進んだが、協力をしてくれると思った国鉄にそっぽを向かれ、結果!大規模なセットが必要となり、製作費の膨張を生んだ。模倣犯を恐れる国鉄としては当然で、製作中止の要請を東映に出したとのことだ。

映画は緊迫する国鉄の指令室と新幹線の運転室のやり取りや、混乱する列車内を代わるがわる映し、スリリングな状況を生み出している。さらに犯人側の心情や国鉄スタッフのジレンマが加味され、単なるパニック映画

の範疇を超え、見応えのある作品に仕上がっている。

ただ、粗っぱさにご都合主義が時折気になる。「爆弾解除の書類」を渡すはずの喫茶店の火災がその典型で、「それはないよ!」と言いたい。また、犯人たちの事件を起こした動機も論理的飛躍が感じられ、沖田と古賀の結び付きもいまいち明瞭ではない。とはいえ、大きなガスボンベをロープで引き、並走する新幹線に引き渡す場面は、ハリウッド映画顔負けの緊張感を創出しており、このスリリングな場面は、日本映画史に長く記憶されることだろう。

ということで、よくできているのにコケた理由は、「従来の東映のファンには異質の映画だった」「完成がギリギリで試写会がほぼできなかった」「152分という上映時間が長過ぎた」「同時期上映作品に『タワーリング・インフェルノ』(興収62億、配収36.4億)という強敵がいた」「上映時期が悪かった」「併映作品(『ずうとるび前進! 前進! 大前進!!』)が不適」などが考えられる。

さて一方で、翌月封切の『トラック野郎 御意見無用』(98分)が、ずっと安い製作費で8億円もの興行成績を上げたのは皮肉であった。ちなみにフランス版は犯人側のドラマをカットし100分に編集、アメリカ版は115分であった。「映画は90~最大120分」という持論からも納得が行く話だ。なお本作のタイトルは当初『新幹線爆破魔を追え』だったが、社長の一喝で『新幹線大爆破!』となった。『危うし新幹線!』『新幹線109号危機一髪!』『新幹線インフェルノ(地獄)』など、「爆破」の文字が消えれば協力を得られ、40万人の国鉄職員と家族が観てくれた可能性がある。どちらにしても「しんかんせん(新幹線)」を爆破するのは、「かんしんせん(感心せん)」ということか?

『新幹線大爆破』



監督・脚本: 佐藤純弥

原案: 加藤阿礼

脚本: 小野電之助

撮影: 飯村雅彦

音楽: 青山八郎

出演: 高倉健、千葉真一、山本圭、郷鏑治、織田あきら、竜雷太、宇都宮雅代、藤田弓子、多岐川裕美、渡辺文雄、福田豊土、青木義朗、永井智雄、鈴木瑞穂、宇津井健

Blu-ray & DVD 発売中

Blu-ray: 3,850円(税込)、DVD: 3,080円(税込)

販売: 東映

発売: 東映ビデオ

Prime Video チャンネル「東映オンデマンド」にて見放題配信中。

※ 2023年2月時点

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69回

テーブルマナーとは

「テーブルマナーとは何ですか?」。度々仕事関係の方から尋ねられます。「マナー」と一口に言っても、人によって捉え方はさまざまですよね。定義通りに解釈しにくいのが、文化というものかもしれません。

私は単なる“食のオタク”なので、テーブルマナーの視点もマナーからではなく、「食の大切」への気持ちが発端になっています。目の前の食事は、ポンッと生まれたわけではなく、長い歴史において、多くの人々の想いや苦労を経て出来上がっていて、人の手だけではなく、そこに至るまでの環境や自然、経済や宗教など、さまざまな恩恵を受けて、やっと目の前の「食べ物」として自分の前に来てくれています。「そのすべてに感謝して食べること」がテーブルマナーかなと思っています。自分の目の前に真摯に向き合う食べ方が、美しい食べ方のように思うのです。

テーブルマナーと言うと、「かしこまった会食の時」、「堅苦しいもの」というイメージがあると思いますが、マナーの視点を少し広げてみると、自分以外の万物すべてへの配慮につながっていきます。「料理へのマナー」「作り手へのマナー」そして、「自分自身へのマナー」もあります。そう考えれば、一人で食べる食事にもテーブルマナーは大切になっていきます。むしろ一人だからこそ大事ななあ、と思うのです。自宅にて一人で麺類をゆでて食べる時、冷蔵庫の余りものを食べる時、時間がなくて買ってきた総菜を食べる時。そんな日常の食事にも、マナーはあります。

世の中で最も大切な「自分」という存在を愛してあげる食べ方、大切にできる食べ方がいいなあ、と思うのです。「一人だから、残りものを処理しなくて」というネガティブな気持ちで食べるのと、「食べ物を無駄にしないで良かった」とポジティブな気持ちで食べるのと

では、料理へのいたわりの気持ちも違いますし、前向きな食べ方は、そのまま自己肯定感にもつながります。

時間がない時は、忙しい時間の流れに任せてザザッとかき込むような食べ方で食べてしまいがちですが、そんな時も、ちょっとだけ(10秒でオッケー)料理やお皿を見て、「いただきます、ありがとう。これからのエネルギーになってください」としっかり向き合い能動的な思考で食べれば、消化力も満足度も増します。続けていくと、その後の仕事や作業の効率が変わる人が大変多いのです。

食器のおかげでやけどをしたり手が汚れたりしないのですから、食器にもいたわりがあると良いですね。例えばお皿をズーッとテーブルの上で引きずって寄せてしまうのをやめて、少しの距離でも持ち上げて移動させたり、ご飯茶碗を持つ親指以外の4本の指を揃えて持ったり、箸置きを置いたり……、そんな細やかな仕草を変えてみるだけでも、マナーのある食べ方に変わります。

家族の食卓にもたくさんのマナーがあると思います。例えばおいしいと思った時だけではなく、手作りの料理には常に何かの感想を言うのはどうでしょう。「さっぱりしているね」ですとか「春らしい食材だね」ですとか、何でも良いのです。もしも感想までが難しければ、「ありがとう」の一言だけでも素敵です。ねぎらう言葉があるだけで、食事が楽しく、心が和む時間になります。感謝の言葉に「言い過ぎ」はないですよ。

テーブルマナーは難しいものではなく、誰にでも今すぐできる、気遣いと感謝の心の表現なのだと思います。

「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

今から始める企業のための SDGs実践講座

最終回

SDGsのこれから～
2030年に向けた展望を考える

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

2016年から始まったSDGsですが、既に7年を経過し、年限である2030年に向け、折り返し地点を迎えようとしています。

日本の、特に中小企業におけるSDGsや持続可能性に関する取り組みはこれから本番に向かいますが、世界の政治経済の激動の中でどのように活動を進めたらよいのでしょうか。

全12回の最終回となる今回は、2030年に向けたSDGsの展望について考えます。

SDGsを取り巻く最新の状況

①世界情勢とSDGs

国連は、SDGsに関するレポート「持続可能な開発目標報告」を毎年公開しており、国際連合広報センターのWebサイト(<https://www.unic.or.jp/>)には日本語版概要も用意されています。

最新版(2022年)では、新型コロナ禍、気候危機、ウクライナ危機等諸問題の複合的な影響を非常に深刻にとらえており、17の目標ほぼすべてにおいて強い危機感を示しています。同報告では「危機脱出に向けたロードマップ」として、①武力紛争の終結及び外交と平和の道程の創造、②低炭素・環境負荷の低い経済システムへの移行、③これらを実現するための国際的金融制度の包括的改革、の3点を世界に求めています(出典：

“The Sustainable Development Goals Report 2022”から筆者訳)。

また、世界各国のSDGsの取り組みに関して“持続可能な開発ソリューション・ネットワーク”(SDSN)等の機関が共同で発行している「持続可能な開発報告書」の最新版(2022年)は、新型コロナ禍に起因する諸問題のため、2020年から2021年にかけてSDGsの成果が後退(悪化)したと評価しています。同報告書は2021年時点での評価のため、ウクライナ危機の影響が考慮されていませんが、2022年以降、政治的な関心が安全保障に傾倒することにより、SDGsや気候変動対策に悪影響が生じる可能性を強く懸念した内容となっています(出典：SDSN他“Sustainable Development Report 2022”から筆者訳)。

②気候変動の影響

前述国連の報告書での“気候危機”という表現が示すように、気候変動の影響は、今まで以上にSDGsの大きな障害となりつつあります。

国際機関であるIPCC(気候変動に関する政府間パネル)は、最新の報告で「人間の影響が大気、海洋及び陸域を温暖化させてきたことには疑う余地がない。大気、海洋、雪氷圏、及び生物圏において、広範かつ急速な変化が現れている。」と結論付けています(引用：文科省および気象庁「IPCC AR6 WG1 SPM 暫定訳」)。

また、昨年(2022年)11月に開催された国連気候変動枠組条約第27回締約国会議(COP27)では、各国の気候変動対策のさらなる強化を求める「シャルム・エル・シェイク実施計画」が決定されており、今後、日本を含む締結国各国の政策に反映されていきます。企業経営の観点では、気候変動対策に関わる規制が強まるものと考えられますので、今後の政策や法令の改正を注視する必要があるでしょう。

③日本の取り組みの評価

日本におけるSDGsの取り組みは、首相を本部長として内閣に設置された「持続可能な開発目標(SDGs)推進本部」を中心に進められています。

2021年には日本のSDGsの進捗度合を測る「自発的国家レビュー(VNR)」を実施しており、SDGsの認知度の向上、再エネ比率の拡大、保育教育分野での取り組み等の成果と、ジェンダーへの取り組みの遅れ、相対的貧困、新型コロナ禍における雇用者数の減少等に関わる課題が報告されています。

また、海外から見た日本のSDGsの取り組みの評価として、前述の「持続可能な開発報告書」は、日本のSDGsの達成度合いを世界163か国中19位とし、相対的貧困、男女平等、気候変動対策、海洋/陸上資源の利用等に大きな課題があると報告しています(出典同じ)。

新型コロナ禍、ウクライナ危機といった世界レベルでの脅威が立て続けに発生したことがSDGsや気候変動への行動を遅れさせ、または後退させていることは間違いありません。

これらに起因する日用品やエネルギー価格の高騰、一部の先鋭化した政治的または思想的な言説等が、市井の人々の関心をSDGsや持続可能性の論点から遠ざけてしまったということもあるでしょう。

当記事執筆時点(2023年1月末 ※以下同じ)において、SDGsに対して決して小さくないバックラッシュ(反動)が生じていることは否定できません。

日本のSDGsのこれから

日本におけるSDGs政策は、前述のSDGs推進本部で決定される「SDGsアクションプラン」を中心に進められています。

2022年初に公表された「SDGsアクションプラン2022」は、新型コロナ禍による社会の変化に対し、SDGsを「我々が直面する未曾有の危機を乗り越え、世界をより良い未来に導くための重要な羅針盤」と位置付け、新しい社会を創り上げる必要性を強く強調した内容となっています。執筆時点では最新版(2023年)は公開されていませんが、本号が皆さまのお手元に届く頃には公開されていると思います。岸田首相(※執筆時点)は、2022年6月に行われたSDGs推進本部の会合において、自身が提唱する「新しい資本主義」をSDGsの達成につながるものとして位置付け、取り組みをさらに強化するよう指示しています。この言葉通り、2022年5月には国際情勢の複雑化や社会構造の変化における安全保障推進のための法律として「経済安全保障推進法」を公布しており、また、前述のCOP27に出席した西村環境大臣からは、10年間で150兆円を超えるGX(前回連載第11回参照)投資を行う旨の声明が発せられるなど、「新たな資本主義」を実現するための政策を積極的に展開しています。

これらの動きを踏まえて考えると「SDGsアクションプラン2023」の方向性に大きな変化はなく、しかしながら、世界情勢を踏まえ、経済安全保障や気候変動対策に関わる施策をさらに強力に推進する内容となっていることが予想されます。

したがって、SDGsを取り巻く環境の変化や進捗状況のいかに関わらず、SDGsを含む持続可能性・サステナビリティという考え方は、これまで以上に日本社会における価値観や社会的制度として実装され標準化されていくと考えて、対応を進めていかなければなりません。

持続可能な 企業経営実現のためのSDGs

国連の持続可能な開発に関わる実行計画であり、SDGsを定めている「2030アジェンダ」(連載第1回等参照)の前文に次の一節があります。

すべての国及びすべてのステークホルダーは、協同的なパートナーシップの下、この計画を実行する。(中略)我々は、世界を持続的かつ強靱(レジリエント)な道筋に移行させるために緊急に必要な、大胆かつ変革的

な手段をとることに決意している。我々はこの共同の旅路に乗り出すにあたり、誰一人取り残さないことを誓う。」(引用：外務省「持続可能な開発のための2030アジェンダ(仮訳)」)

この最後にある「誰一人取り残さない」(原文：No One Left Behind)は、SDGsを進めるに当たり、地球上に住む誰一人として現状に置き去りにすることなく、新たな世界に向けて共に歩んでいくことを宣言したもので、SDGsの取り組みの原則かつ理念的な支柱となっている言葉の一つです。SDGsの解説では必ず紹介される言葉ですので、SDGsに触れたことのある、おそらくすべての方がご存じなのではないでしょうか。

しかし、この言葉の前にある「緊急に必要な、大胆かつ変革的な手段をとることに決意している」という一文も含めて理解されているかと言えば、必ずしもそうではないと筆者は考えています。

この一節の主語、行動の主体は、「すべての国及びすべてのステークホルダー」です。したがってこの一節は、すべての国、すべての国際機関、すべての自治体、すべての企業、すべての人に対して、変革への決意と協働を求めていると解すべきでしょう。

であるとすれば、「誰一人取り残さない」という言葉には、ただ立ち止まって、誰かが行動してくれることを待っている者までを助ける意図は(おそらく)ありません。

前回連載第11回で「X」=Transformationに関わる言葉をご紹介しましたが、これらの言葉の考え方は、SDGsを含む持続可能性といった価値観に沿って社会を大きく変革すると共に、新たな経済構造を構築しようとするものです。新型コロナ禍やウクライナ危機を経た現在、日本または世界全体の方向性として、従来の枠組みに留まろうとする者ではなく、これらの新たな価値観に基づいて事業や組織を積極的に変革または創造し、成長し続けようとする意志のある者を優先する社会になりつつあります。

その身近な例が、「事業再構築補助金」です。

工業会においても活用された企業さまは少なくないかと思いますが、この補助金は、新型コロナ後の時代の経済環境の変化に対応するために、既存事業の損失を補填するのではなく、新分野への挑戦や業態・業種転換を支援することを目的としています。

2030アジェンダの言葉を借りれば、企業活動における「緊急に必要な、大胆かつ変革的な手段」を強力に後押しするためのものです。

2030アジェンダは、その正式名称である『我々の世界を変革する：持続可能な開発のための2030アジェンダ』(Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development)の通り、2030年の世界をこれまでとはまったく異なるものに創り変えることを意図していますが、新型コロナ禍やウクライナ危機が、SDGsが描いていた世界の変革を強制的かつ強力に推し進めていることは間違いありません。

その結果として、おそらくすべての企業さまにおいて、将来に向けた何らかの変革が求められています。

この連載を通じてお伝えしてきた通り、企業がSDGsを実践するという事は、SDGsが作り出す新しい時代の価値観に対応することを通じて「企業としての持続可能性を追求すること」にはかなりません。そのための手法として「SDGs実装型経営」をお伝えしてきましたが、もちろん取り組み方はこれだけではありません。SDGsを通じて企業としての未来を創造し、実現するために必要な行動を改めて考えていただきますようお願い致します。

最後になりますが、本連載が工業会会員各社さまの持続可能な経営実現の一助となれば幸甚です。

1年間ありがとうございました。

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⑫

- SDGsに関して、新型コロナ禍等による自社の経営環境の変化を検証してみましょう。
- 検証結果を踏まえて、改めて自社のSDGs・持続可能な経営戦略を考えてみましょう。

【17の目標：取り組み方のヒント⑫】

「協働」：企業や業界の垣根を超えた戦略を考える

本文中で記した通り、2030アジェンダとSDGsは、その本質において、世界を大胆に変革することを目的としています。

人類という種の安全保障という観点において、持続可能な世界の実現に向けた創造的な側面を持つ一方で、経済的な観点では、ある業界そのものの存亡を左右し得る暴力的な側面を有するという事は、この連載を通じてご理解いただけたことと思います。

SDGsに関して厨房設備事業者さまをとりまく環境の変化は、比較的機会に恵まれたものと考えますが(連載第3回参照)、とは言うものの、決して小さくないリスクが生じることも間違いありません。

この大変動の時代においては、一つの企業単独でリスクを排除し、機会をつかむことにはやはり限界があります。普段はライバルである同業者間での連携や、外部の規制当局、関連する他業界等との協力関係の構築により、業界全体として協働し、持続可能性を追求する姿勢が望まれます。

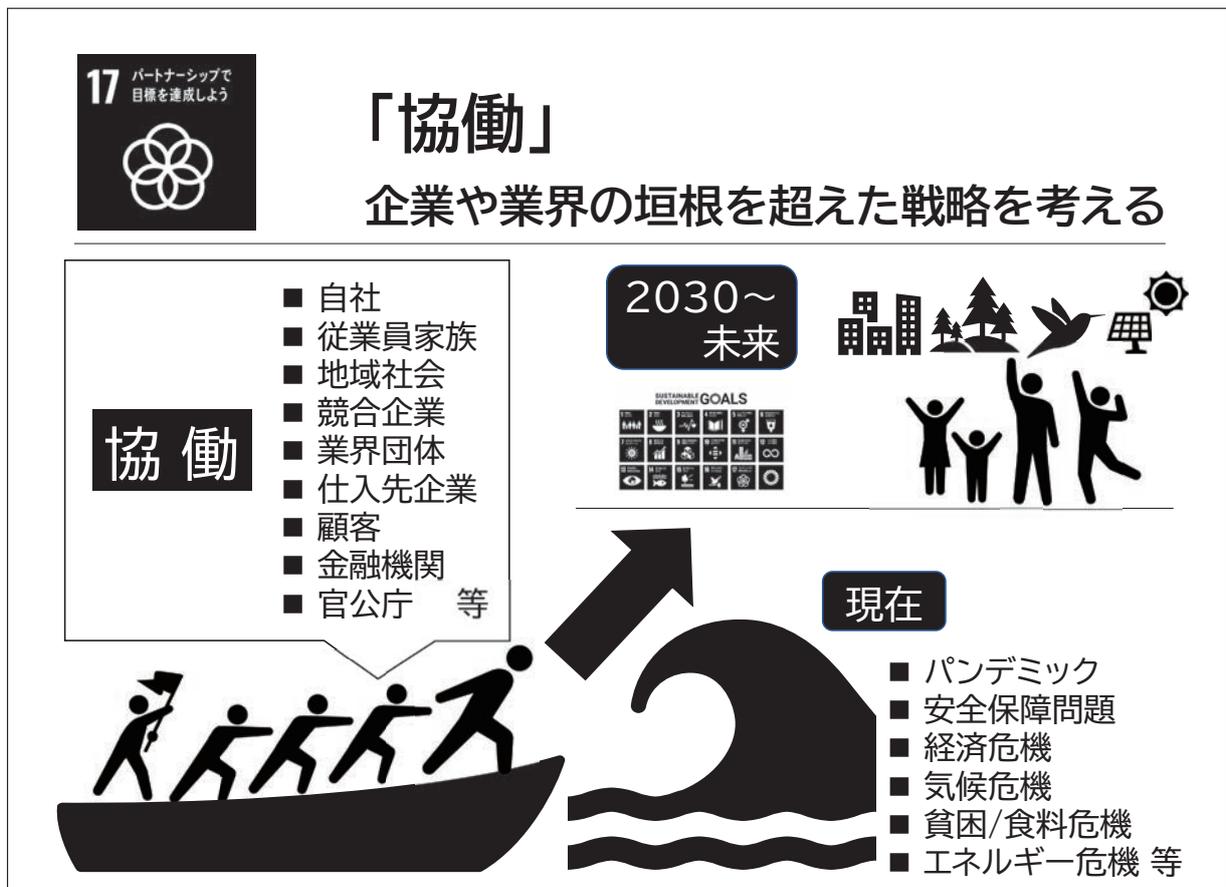


図1 「協働」 企業や業界の垣根を超えた戦略を考える

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.3 2022年、外食企業の売上動向

1.はじめに

今回は、2022年の外食企業の売上動向について検討することとする。

外食産業が低迷し、外食企業の売上高が大きく減少したのは、2020年に始まった新型コロナウイルスの感染拡大である。

少し新型コロナウイルスと規制との関係を見ると、2021年に入り、1月7日、第2回目の緊急事態宣言を東京、千葉、埼玉、神奈川の1都3県に発令し、13日には、新型コロナウイルスの拡大に伴い、大阪、京都、兵庫、愛知、岐阜、福岡、茨城の2府5県に宣言を拡大した。さらに、栃木を除く10都府県では、3月7日まで延長となる。

第2回目の緊急事態宣言は都府県別で飲食に特化しているため、飲食店では、売上高に大きな影響が生じる。

2020年年末から2021年年始にかけてはクリスマス、忘年会、新年会など書き入れ時の時期であるが、この期間に自粛要請が実施されると、飲食店にとって深刻な状況となる。

また、従来、インバウンド効果が外食業界を後押ししていた状況であったが、そのインバウンドも日本への入国が制限されたことでほぼ観光客がゼロとなり、売上高減少に追い打ちをかけている。

具体的な要請内容は、飲食店の営業時間を20時までに短縮、酒類提供は19時までとなっている。また、消費者に対しては不要

不急の外出自粛などが盛り込まれている。

なお、協力金は1日最大4万円から6万円に、事業者ごとから店舗ごとに改善されたが、大部分の飲食店では経営が厳しい状況となっている。

2022年では、新型コロナウイルス感染の抑制と経済活動の推進という政策のもと、年間を通して緊急事態宣言等の規制がなく、飲食店も通常営業に戻り、売上も徐々に戻りつつある状況となっている。

このようなことを踏まえて、新型コロナ禍、3年目を迎えた外食産業界はどのようなようであったか検討する。

2. 外食企業の売上高等の状況

(一社)日本フードサービス協会の外食産業動向調査によると、2022年の年間売上高は前年より13.3%増加

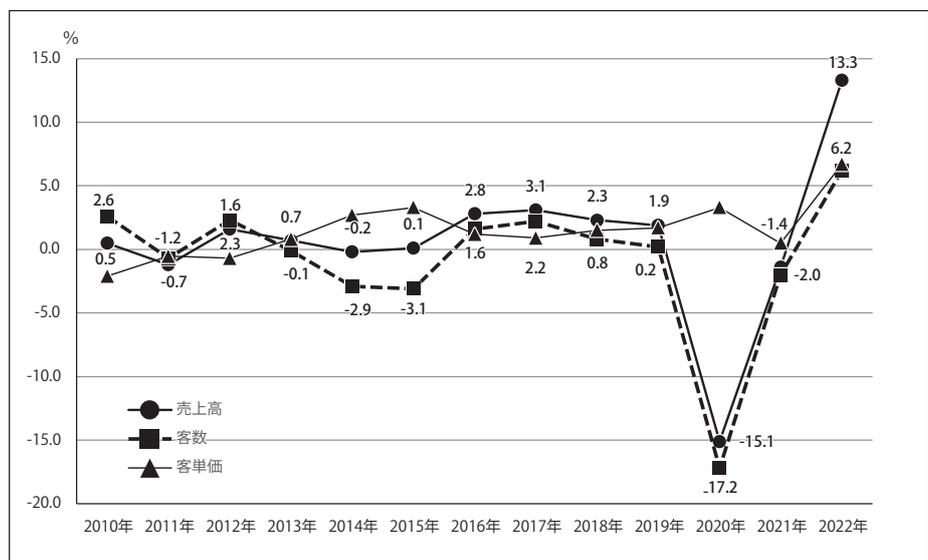


図1 外食企業の年計売上高の推移
資料：(一社)日本フードサービス協会「JF 外食産業動向調査」より作成

と、大きな増加率となっている。しかし、新型コロナ禍以前の2019年と比べると、5.8%の減少となっている。

新型コロナウイルスの状況を振り返ってみると、2019年12月、中国・武漢市で原因不明の肺炎が発生した。その後、2020年1月、日本国内で初めて新型コロナウイルスの感染者が発生し、2月に入るとクルーズ船「ダイヤモンド・プリンセス号」での集団感染が発生し、船内隔離することになった。この時期には筆者自身、外食産業は大きな打撃を受けるとは思っていなかった。

しかし2月27日、首相が新型コロナウイルス拡大抑制を目的として小学校、中学校、高等学校および特別支援学校等の全国一斉の臨時休校を要請し、3月11日には、WHO（世界保健機関）が新型コロナウイルスのパンデミックを発表した。

その中で、4月7日から5月6日の1ヵ月間、東京都、神奈川県、千葉県、大阪府、兵庫県、福岡県に第1回目の新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言を発出し、4月16日には、宣言を全国に拡大した。

この緊急事態宣言は5月25日、すべての都道府県において緊急事態解除となっている。

第1回の緊急事態宣言では、密閉、密接、密集の「三つの密」を避けること、それに伴い繁華街の接客を伴う飲食店の営業自粛・営業時間短縮要請などのほか、不要不急の外出の抑制があった。

しかし前述したように、2022年には、緊急事態宣言、まん延防止等重点措置などの規制が一度も発令されず、飲食店は通常営業となり、客数も戻りつつあり、売上高も増加傾向となってきている。

3. 2022年、業態別、月別の売上高の推移

2022年の業態別、月別の売上高の推移を見ると、各業態・各月とも前年同月実績をほぼ上回っている。これは、前年同月が大きく減少しており、その反動で増加している状況となっているからである。

具体的に見ると、ファストフードでは、規制があった2021年以前からテイクアウト等も功を奏し、他の業態に比べて順調に売上高を伸ばしている。

ファストフードの消費行動を客数と客単価の関係で見ると、客数が大幅に減少したが、1人前のテイクアウトではなく、複数人の商品をテイクアウトする関係で、客単価が大幅に上昇し売上高の増加に結び付いている。

ファミリーレストランでは、2022年2月で前年同月より0.7%減少したが、それ以外の月は増加している。

居酒屋では、繁華街の接客を伴う飲食店の営業自粛などの要請の影響で、売上高が大幅に減少し、経営的にも危機的状況となっていた。同じように、ディナーレストランでも夜が営業のメインになることから、売上高が大きく減少していた。しかし規制もなく通常営業に戻った

単位：%

	FF	FR	居酒屋	DR	喫茶
1月	6.2	20.1	54.8	36.7	19.9
2月	7.1	▲0.7	8.8	1.9	4.0
3月	6.6	4.0	4.3	8.8	6.2
4月	8.4	17.5	81.9	36.3	13.0
5月	5.7	36.7	368.9	100.1	31.4
6月	8.0	31.3	235.9	71.5	22.9
7月	7.8	20.6	137.6	33.2	16.1
8月	7.1	31.5	342.7	53.9	25.7
9月	8.2	32.1	468.8	64.9	28.2
10月	9.9	20.3	49.7	24.8	19.0
11月	9.2	7.5	14.7	8.1	11.4
12月	10.6	4.7	8.3	8.8	8.3

図2 2022年の業態別、月別、売上高の推移
資料：(一社)日本フードサービス協会「JF外食産業動向調査」より作成
注) FF：ファストフード、FR：ファミリーレストラン、DR：ディナーレストランのことである。

ことで、大幅な反動増加となっている。

喫茶店は、同様に反動増加で売上高が増加している。

しかし新型コロナ禍以前の2019年と比べると、ファストフード以外の業態は、2019年水準に戻っていない。特に居酒屋では、2019年に比べて、50.8%の減少となっている深刻な状況である。

4. まとめ

以上のように、2022年の外食企業の状況は、規制がなく、飲食店が通常営業に戻ったことで、売上高も回復しつつある。

しかし、2021年からウクライナ紛争によるエネルギー、穀物の問題、世界的なインフレ、円安などにより食材仕入れ価格が急騰し、企業努力ではどうしようもない状況になり、メニュー価格の値上げをせざるを得なくなっている。

一連の新型コロナ禍やメニュー価格の引き上げなどは、外食産業の歴史の中でも大きな出来事ではあるが、過去に危機を乗り越えてきたように、消費者の理解を得ながら必ず解決できるものと思われる。

【1】相談受付の概要**(1) 受付件数**

受付件数は14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14件。

- ・ インターネットのフリマサイトで「新品」「安全品」と説明されている石油ストーブを購入した。製品を受け取った時点で受領確認メールを送ったため取引成立となったが、半月後初めて使用するのに灯油を入れたところ、火力調節ダイヤル部分から灯油が漏れカーペットが汚損し、気が付かず点火していたら大事故になるところだった。すぐにフリマサイトに連絡したが、取引が完了しているため、取り消しや返金は不可と言われてしまった。どうしたらよいかと相談。

インターネットのショッピングサイトにおいて、同じ型番の製品が屋外専用製品として販売されており、屋内用としての安全基準を満たしたPSCマーク（特定製品）適合品ではなく、銘板もない。製造国、メーカー名、製造日も不明。出品者の製品の購入先や購入までの保管状況も不明であることから、製造メーカーへのPL対応要求は実質不可能と思われる。また、フリマサイトの規約上、製品の安全動作を確認せず契約成立メールを送ったことは購入者側の過失であり、返品返金は容易ではないだろう。PLCではこれ以上の対応はできないが、不良品を安全品として出した出品者にも問題はありと考えるため、PL法以外での解決策がないか無料弁護士相談などに相談されることを勧めた。また、今後同様の事故を防ぐためにも、フリマサイトでの出品者評価等で事実を公開すべきと伝え、これからは、特に安全性を求められる燃焼器具の中古品を購入の際は、契約や使用前に必ず動作確認を行うようお願いし、相談者が納得されたため終了とした。

- ・ メーカーの違うカセットこんろとカセットボンベを組み合わせて使用してはいけないと言われているが、自分のまわりで事故が起きたという話は聞かない。本当に危険なのか。いままでにどのくらいの数の事故があったのかとの問い合わせ。

カセットこんろは、異なるメーカーのカセットボンベとの組み合わせでの検査は行っていないため、指定の組み合わせ以外の使用は安全保証ができない。点火不良やガス漏れが起こる可能性があり、万が一事故が発生しても被害補償を受けることができないため、表示どおりに使用していただくよう案内。また事故数に関してはPLセンターでは把握していないことを説明した。

- ・ 先月ガス給湯機を交換してから湯温や湯量が安定しない。風呂の湯はりは問題ないが、蛇口から出湯すると異音が生じて湯量が増減する。取付業者に連絡し、機器を無償交換してもらえることになったが、風呂場給湯配管等が原因であれば、機器を交換しても現象が改善するとは限らないと言われた。配管が原因の場合、今回の給湯器交換によって起きた可能性はあるか。その場合、配管修理費用は自分が負担するかとの相談。

湯温が安定しない場合の対策を提案することはできるが、話を聞いただけで、不具合の原因や費用負担に関して回答することはできない。まずは機器交換をした上で、不具合が続くようであればマンション管理会社などに相談してはどうかと助言した。

【2】受付実績合計

(1) 2023年1月度

相談者/内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	計 (前年実績)	累計 (前年累計)
消費者	0	0	10	10 (17)	10 (17)
事業者	0	0	1	1 (2)	1 (2)
司法・行政	0	0	3	3 (4)	3 (4)
その他	0	0	0	0 (0)	0 (0)
計 (前年実績)	0 (0)	0 (1)	14 (22)	14 (23)	14 (23)
累計 (前年累計)	0 (0)	0 (1)	14 (22)	14 (23)	

※累計は1月のみ

【3】主な関係行事

今月は0件。

【4】事故クレーム

今月は0件。

【5】未解決の案件処理状況(インフォメーションで掲載した事故案件)

1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 業務・教育 技術関係 展示会 出版物 会員名簿 お問い合わせ

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回定期総会開催前について掲載しました。
- 2022.11.10 2022年第44回定期フォローアップ研修会の案内を掲載しました。
- 2022.11.04 2022年第44回定期フォローアップ研修会の案内を掲載しました。
- 2022.10.06 研修会開催前日から、コンペタラクションオープンとクリスマスパーティーを開催しました。
- 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

JFEA 一般社団法人日... @JFEA... - 12月15日

2022.12
2022年1月12日(木)第44回定期
設備研修教育受講申込受付開始予
定
jfea.or.jp/setubishu/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 0 1	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
22. 12. 19	コーワ・クリーンポート	22-002-4801	(株) アクアエアー	045-859-9041
22. 9. 2	ソーレ II 型	22-002-4904	日之出 (株)	0532-31-2237
22. 2. 7	セルテックフィルター L 型	22-002-5001	(株) セルテック	047-491-6654
18. 4. 25	セルテックフィルター B 型	18-002-5002		047-491-6654
18. 12. 4	セルテックフィルター M 型	18-002-5004		047-491-6654
20. 3. 2	セルテックフィルター MK 型	20-002-5005		047-491-6654
17. 12. 15	S K グリスフィルター II	17-002-5103		(株) サニクリーン
18. 6. 26	ユニフィルター	18-002-5301	(株) ユニマットライフ	03-5770-2050
22. 2. 7	J フィルター	22-002-5401	シーバイエス (株)	045-640-2348
18. 4. 25	J フィルター B 型	18-002-5402		045-640-2348
19. 8. 28	F C ' 0 9	19-002-5501	(株) H A L T O N	03-5533-8840

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
21. 2. 1	チャントルフィルターⅢ	21-002-5803	山岡金属工業(株)	06-6996-2351
20. 8. 4	チャントルフィルターⅣ	20-002-5804		06-6996-2351
22. 2. 7	E C O ウ ェ ー プ	22-002-5901	オピニオン(株)	03-5545-1691
21. 2. 1	E C O ウ ェ ー プ α	21-002-5902		03-5545-1691
21. 8. 24	プ ラ ス ワ ン	21-002-4401	(株)日工テクノ	0480-36-1431
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. 6. 26	グリスフィルター75	18-002-7602	協立エアテック(株)	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

◆ 3月(弥生) ◆

1日(水) ビキニ・デー、労働法施行記念日、豚の日
 3日(金) 雛祭、耳の日、金魚の日
 4日(土) 円の日、雑誌の日
 5日(日) サングの日
 6日(月) 弟の日
 7日(火) 消防記念日
 8日(水) ミツバチの日、みやげの日、国際女性デー
 9日(木) ありがとうの日、漁業法記念日、記念切手記念日、レコード針の日
 10日(金) 砂糖の日、佐渡の日、水戸の日、ミントの日
 12日(日) サイフの日
 13日(月) サンドイッチデー
 14日(火) ホワイトデー、キャンデーの日、マシュマロデー

15日(水) 靴の記念日、オリーブの日
 16日(木) 十六団子
 18日(土) 彼岸入り
 20日(月) 電卓の日
 21日(火) 春分の日、ランドセルの日
 24日(金) 彼岸明け、ホスピタリティ・デー
 25日(土) 電気記念日
 27日(月) さくらの日
 28日(火) 三つ葉の日
 29日(水) マリモの日、
 八百屋お七の日



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から沖縄まで、
全国をフォローする
会員ネットワーク!

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



全402社

(2023年2月27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

エスキー工機(株)
(株)三陽製作所
せんじん商事(株)

◆福島県

(有)浅川製作所

●関東支部

◆茨城県

三英物産(株)
東邦厨房(株)

◆群馬県

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

◆埼玉県

(有)イー・ジャパン・フード・サービス

(株)ウィンターハルター・ジャパン
ウチダステンレス工業(株)
(株)エム・アイ・ケー
桐山工業(株)
グリーンテック(株)
(有)敬和
(株)河野製作所
(株)伸和商会
仲産業(株)
(株)中西製作所 北関東支店
(株)日エテクノ
(株)フカガワ
(株)扶洋 関東支店
(株)モリチュウ
ライステクノプロダクト(株)

◆千葉県

(株)関東三貴
(株)セルテック
(株)千葉工業所
(株)野田ハッピー

◆東京都

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

(株)TOSEI

トランスゲイト(株)
(株)中西製作所 東京支店
ニチワ電機(株) 東京支店
日産設備工業(株)
(株)ニット技研
日本エスシー(株)
日本給食設備(株)
日本洗浄機(株)
日本調理機(株)
(株)ハッピージャパン
パナソニック産機システムズ(株)
(株)HALTON
ヒゴグリラー(株) 東京営業所
フクシマガリレイ(株) 東日本支社
(株)富士工業所
(株)フジマック
(有)藤村製作所
(株)プロス
ホシザキ東京(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
MEIKO Clean Solutions Japan(株)
(株)マグナ
マッハ機器(株)
(株)マルキキッチンテクノ
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(有)美濃製作所
(株)ラショナル・ジャパン
(株)ラックランド
ワシオ厨理工業(株)
(株)和田製作所

◆神奈川県

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

◆新潟県

サカタ調理機(株)
スギコ産業(株)
(株)ハイサーブウエノ
(株)ハシモト

◆山梨県

石川調理機(株)

◆長野県

(株)伊東電機工作所
テクノ・フードシステム(株)

●東海北陸支部

◆富山県

(株)安達工業
(株)富士厨機
ヤマヤ物産(有)

◆石川県

アサヒ装設(株)
サンタ(株)
ホシザキ北信越(株)

◆福井県

畑中厨房(株)

(株)ラボー

◆ 岐阜県

共栄産業(株)
(株)シンコー製作所
(株)セイコー

◆ 静岡県

泉工業(株)
(株)クリエ
三和厨理工業(株)
(株)TOSEI 静岡事業所
東洋厨機工業(株)
(株)中松
(株)早川製作所
(株)原川商店
マルゼン厨機(株)
山田冷機工業(株)

◆ 愛知県

(有)愛知厨房製作所
(株)AIHO
イシダ厨機(株)
(株)エムラ販売
エレクター(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
エレクテックス・プロフェッショナル・ジャパン(株) 大阪支店
王子テック(株) 大阪支店
(株)大穂製作所 大阪営業所
押切電機(株) 大阪営業所
(株)尾高厨房器製作所
関西スチールネット(株)
北沢産業(株) 大阪支店
(株)クラコ
(株)晃成技研
晃洋厨機(株)
(株)コメントカトウ 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)ケーターエススチール
タニコー(株) 中国四国事業部
(株)TOSEI 関西支店 広島営業所
(株)中西製作所 中四国支店
ニチワ電機(株) 広島営業所
日本調理機(株) 中四国支店
パナソニック産機システムズ(株) 中四国支店
広島アイホー調理機(株)
フクシマガリレイ(株) 広島支店
(株)フジマック 中四国事業部
(株)フロムシステムダイレクト
ホーコス(株)
ホシザキ中国(株)
(株)丸八

◆ 徳島県

(有)東四国厨房設備

◆ 香川県

(株)サムソン
四国厨房器製造(株)
(株)中西製作所 高松営業所
ニチワ電機(株) 高松営業所
フクシマガリレイ(株) 四国支店
ホシザキ四国(株)

◆ 愛媛県

北沢産業(株) 松山支店
(有)厨房のウエマツ
(株)マクロキッチンギブ 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4
(株)アクシー	後1
アサヒ装設(株)	前7
(株)上野製作所	後3
北沢産業(株)	前4
スギコ産業(株)	後1
(株)タチバナ製作所	前7
三和厨理工業(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
フクシマガリレイ(株)	表4
(株)フジマック	後2
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

●日本全国値上げの嵐、卵も値上がりして、もやしもコストを転嫁できずに生産者が激減し悲鳴を上げています。真に物価の優等生は給料じゃないのかと冗談が飛び交っている(一部企業では、初任給を大幅アップさせたりしているが)。もっとも牛乳は値上げの半面、生産抑制と廃棄、乳牛の処分が奨励されつつ、牛乳の輸入は枠いっぱい続いているという不思議な現象も見られるが。●30年くらい前はバブル景気が絶好調で、老後はスペインとか海外で年金生活を、とか言っていたのが夢のようである。●物価対策よりも、今は5月の広島G7に向けての成果作りがいろいろ進められているが、一つは新型コロナの第5種指定と脱マスクだろう。1月には国内で1万人以上の死者が出ている状況で5月8日に5類移行が決定。それにより無料検査、検査キット配布、隔離目的の宿泊療養施設、入院できない自宅療養者への配食、パルスオキシメーター貸与等はすべて廃止。全数把握は定点把握となり、外出自粛要請はできなくなるという。無料ワクチンは当面維持されるようだが、東京都では5類移行後は、無料検査や自宅療養者への配食終了、飲食店での感染対策の必須項目からマスク着用を削除することも決めたという。島根県の丸山知事が、5類移行と、学校の卒業式や入学式でのマスク未着用容認を同時に進めようとする姿勢について「吹雪の中でコートを手放す」と評したのも頷ける話である。5類移行以降に次の波が来たら、凄惨なことになりそうだが。●次に慌たしいのが少子化対策だが、2004年に少子化社会対策大綱が策定された時点で相当危機的状況だったのが、その後子ども手当を潰したり、保育所・保育士の労働環境悪化を放置したりして家庭だの女性に自立だのに責任を押し付けていたのが、今さら……というか、この10年の遅れはもう致命的ではないのか。『日本の少子化対策はなぜ失敗したのか?』(山田昌弘著、光文社刊)では、東アジア諸国から「日本のようにならないためにどうすればいいか」と、反面教師として日本を研究しているとかかれており、財務省財務総合政策研究所の古村典洋氏の研究によれば、出産や子どもを持つことによって生じる社会的に不利な状況=チャイルドペナルティについて、デンマークでは出産後の所得の落ち込みが30%に過ぎなかったものが、日本では70%程度にものぼるとしている。それならば、結婚も出産も避けられるわけである。さらに公約「子ども予算倍増」について、「子ども予算は、子どもが増えればそれに応じて増えていく」「期限を別に区切っていない」という閣僚発言が報道されており、また「誤解した国民が悪い」で終わるか、起承転結を承転結にする発言と政策がどうなるか見物である。●最後に慌たしいのが、LGBT理解増進法案と同性婚だが、G7の参加国はLGBT差別禁止法も同性婚も法制化しているのに日本だけが放置状態で、国内の各種世論調査も半数以上が賛成しているものの、それで「理解増進」という周回遅れのレベルで、政権内部が反対、もとい慎重な議論とやらで止めている状況が今後も続くのか。●SNSで当事者が「理解しない奴は絶対に理解しないから、理解増進法なぞいらん、奪われた権利を返せ」云々となつづやっていたのが印象に残っている。●春の嵐は続く。(H)

厨房

2023年3月5日発行
第60巻／第3号
(No.645)

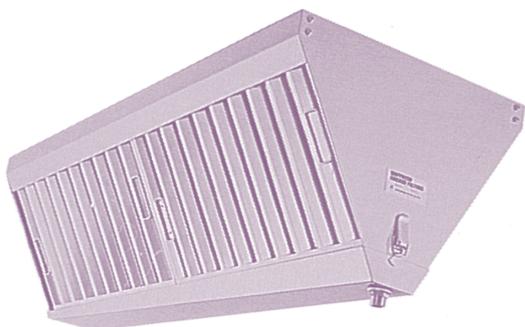
発行人 谷口一郎
編集 工業会広報編集委員会
広報担当副会長 中川幹夫
広報編集委員会委員長 深澤及
広報編集委員会委員 精松弘充／伊藤典弘
大内敏弘／高橋篤志
佐藤大輔／桑山俊之
荻原靖／黒澤雄希
地方編集委員 吉田義一(北海道)
沼野章久(東北)
服部俊男(東海北陸)
福島隆志(関西)
福井正晃(中四国)
伊藤晴輝(九州)

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

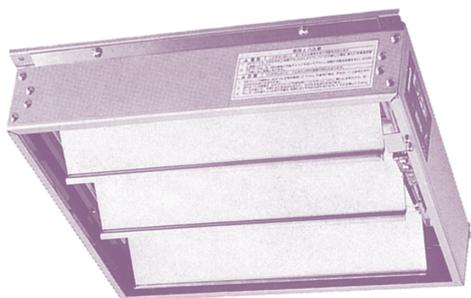
業務用厨房排気グリスフィルタ バッフレッシュⅡ BAFFRESH Ⅱ



●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、サビの心配はいりません。
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

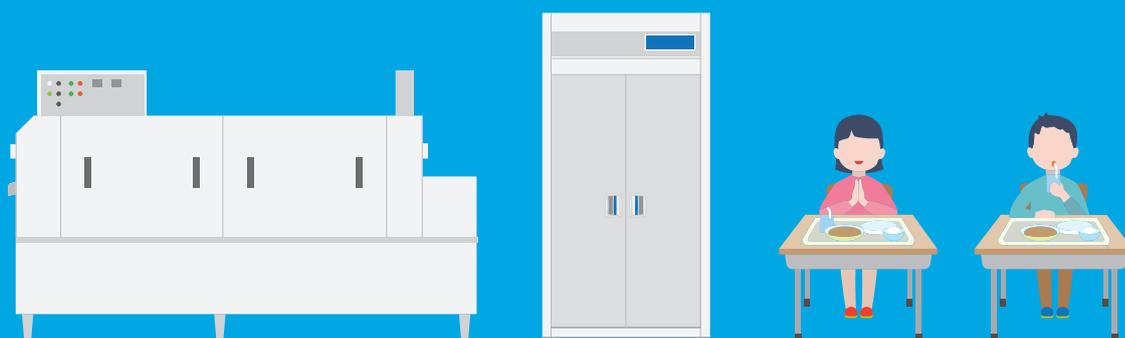
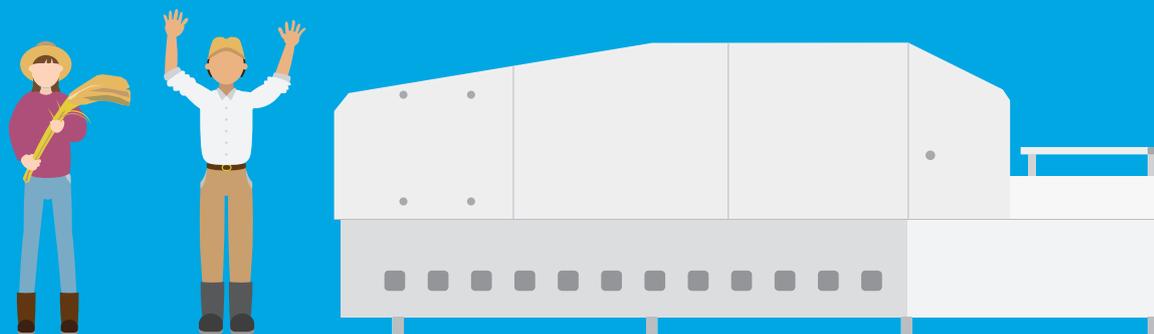
ネットワーク、教育、情報
様々な場面で
皆さまをサポートします

- 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

“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