

業界ニュース 厨房の環境設計を考えるタニコー!!



注目を浴びる生ゴミ処理機

考慮した構成となっていた。
 当社も、「21世紀に向けた未来創造」をテーマに、環境設計をコンセプトとして、「省エネパワード21」において省エネルギーセンター会長賞を受賞した、内部炎口バーナーを搭載したドブリレンジ NOx-TGD-3を中心に、環境機器としての生ゴミ処理機や油脂分解装置(排水処理機)をはじめ、新製品ラインナップを出展した。



98年ホテルレストランショーが3月10日(火)~13日(金)有明の東京国際展示場で開催され、期間中の来場者数は、80,153人と盛況であった。全体として、厨房メーカーと食器等のハウスメーカーを併設し、ホール事にトータル提案を

毎日インターネットにより、会場からホームページとしてホテル情報を提供

タニコーニュース 21世紀の新しい食文化に向かって

タニコーの未来創造がはじまります。当社は、平成10年2月より、業務拡大にともない、東京都品川区戸越1-7-20に本社を移転いたしました。

従来の本社ビルが手狭となり、目黒・世田谷・日本橋・新宿と分散していた官需部・環境部・海外商品部・システム部・設計本部・新規開拓部門のMN課を新本社に移転すると共に、日本社機能としての総務・人事・経理・管理の各部に加え、情報管理部門を新本社に統合し、業務のより効率化・情報収集・コミュニケーションを図り、社員一同前進してまいります。

新本社住所
 所在地：品川区戸越1-7-20
 交通：地下鉄都営浅草線「戸越」駅徒歩3分
 東急池上線「戸越銀座」駅徒歩5分
 規模：地下1階、地上8階、塔屋1階
 敷地面積：1,269.65㎡(384坪)
 延床面積：5,659.65㎡(1,712坪)



尚、世田谷区下馬6-14-11タニコーアネックスビルは、東京事業本部として、都内を中心とした営業・サービス部門として、従来にもまして業務を拡大してまいります。本社ビル移転にともない、下記の部署の電話番号が変更になりました。

- 代表 / 03-5498-7111
 システム部 / 03-5498-7900
 官需部 / 03-5498-7904
 環境部 / 03-5498-7905
 MN課 / 03-5498-7906
 SP部 / 03-5498-7907
 海外商品部 / 03-5498-7908
 東京設計本部 / 03-5498-7913
 総務部・人事部 / 03-5498-7921



新設営業所

ますます広がる信頼のタニコーネットワーク

- ④ 飯塚営業所(4/1)開設
 〒820-0067 福岡県飯塚市川津30
 キャピタルK1 1FC-1号室
 TEL.0948-23-8211(代)

タニコー営業所

- ① 水沢営業所(97.12/15)開設
 〒023-0827 岩手県水沢市太田通1-4-9
 TEL.0197-51-1715(代)
 ② 仙南営業所(1/20)開設
 〒989-1622 宮城県柴田郡柴田町西船道1-6-7
 TEL.0222-54-2406(代)
 ③ 越谷営業所(4/1)開設
 〒343-0851 埼玉県越谷市七左町6-16-1
 TEL.0489-65-1102(代)

tanico Current News

タニコーとお客様を結ぶ最新情報通信
 タニコーカレントニュース

1998 春号 No.5

中食ビジネス新時代 惣菜ブーム到来の兆し!

近年、この不況下にありながら成長を続けている「食」のマーケットが存在する。持ち帰り弁当、惣菜など、「中食」産業と言われる分野がそれである。

中食とは、手間を加えずに持ち帰って、直ぐに食べられる調理済み食品のことであり、この業態



福岡・三越

不況により、グルメブームで美味し
 いモノを知った人も、フランス料理や

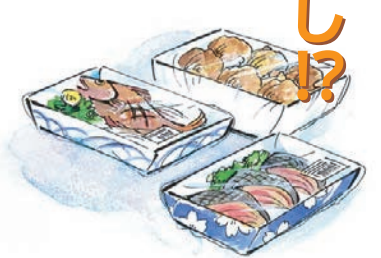
不況とグルメ・味への
 こだわりが惣菜需要を拡大

実際、惣菜売り場を拡大する百貨店やスーパーが増えている。例えば、博多の三越は約6000㎡の食品売り場では、広い厨房をかかえ作りたての惣菜をならべる店やパン・洋菓子店も厨

みる。

また近年、供給側としての流通を中心とした製造メーカーも商品開発・品質の向上・豊富な品揃え(販売ルート)の整備(直売・CVS・百貨店・FC店等)営業時間の延長などにより、この新たな需要に対応しようという試みが行われる。

懐石のような食事を、そう毎日できるものではない。かといって、従来のインスタント食品や冷凍食品の味に飽きた、そこで惣菜料理が見直されてきているようである。さらに単身世帯の増加、女性の社会進出、個食化・Tゾの多様化といったライフスタイルの変化も需要に拍車をかけている要因。



房を備え、東急ストアの新業態「プレッセル美しが丘店」(横浜)では、フランス料理のシェフが自ら惣菜のメニューを考え、調理をする。

さらに、新業態として京都の料亭と提携して、月替わりで、京のお惣菜」を届ける通販業社も現われている。

豊富な種類・高品質で
 手ごろな価格、
 加えてHMRの意識が
 大切な惣菜店!!

景気低迷により先行き不透明な中、消費者の外食控えが始まってきたが、新たな業態転換を図るレストラン・料亭・ホテルが現われる。

従来の惣菜屋の形態は、佃煮・漬物・お肉屋さんの揚げ物・魚屋さんの焼魚・煮魚・練物屋や八百屋での煮物等のように、アイテムが売物の素材から発展し、品揃えに限りがあった。しかしグルメブームを経験した消費者や、個性化した消費者は、そのメニュー・味・量・

中高年者の中食商品を購入する理由ベスト3

1位 時間の節約になる	42.4%
2位 もう一品欲しい時に便利	39.8%
3位 自宅で作るより経済的	33.9%

首都圏の女性が惣菜を買いやすいお店のベスト3

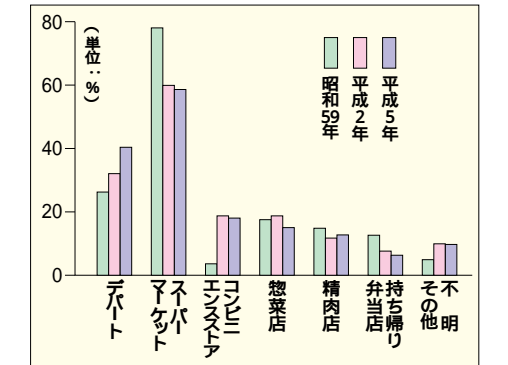
1位 種類が豊富・品数が豊富	195
2位 清潔な・きれいな店	140
3位 値段が安い・手ごろ	121

FCチェーン数・店舗数・売上高の前年対比

項目	調理品・加工食品	業種総計	
チェーン数	96年	10	803
	95年	8	755
	増減	2	48
店舗数	96年	1,295	177,196
	95年	636	158,223
	増減	659	18,973
売上高(単位:万円)	96年	54,020	14,181,817
	95年	31,073	13,058,716
	増減	73.8%	8.6%

この様な背景のキーワードが、HMR(ホーム・ミール・リプレイスメント)家庭での調理を代替する料理というもので、単に惣菜としての調理済み食品を提供するのではなく、対象とする消費者の嗜好やライフスタイルを考え、食育や味・量・素材・価格を考慮するものであり、今後この考え方がますます重要になるであろう。

首都圏の女性が惣菜購入場所 (日本惣菜協会)



火炎を内向きにした新型内部炎口バーナー搭載の コンロ(ドンブリレンジ)「NOx-TGD-3」

熱効率10% 従来機比 アップ!
NOx(窒素酸化物)50%カット!!

業務用厨房のガス機器でトップクラスの省エネを実現。



平成10年「省エネバングード21」

21世紀型省エネルギー機器のシステム表彰

省エネルギーセンター会長賞 受賞

主催:(財)省エネルギーセンター

商品開発協力企業

東京ガス株式会社(商品技術開発部)

大阪ガス株式会社(商品開発部)

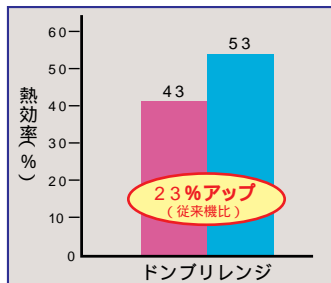
株式会社(商品技術開発部)



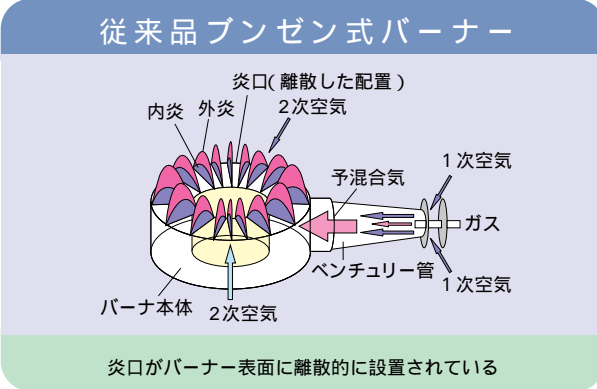
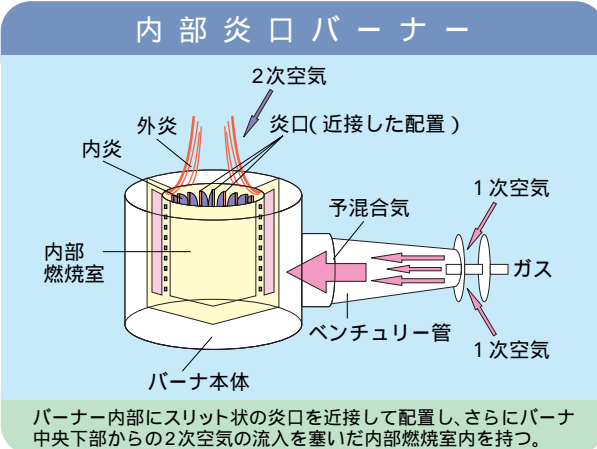
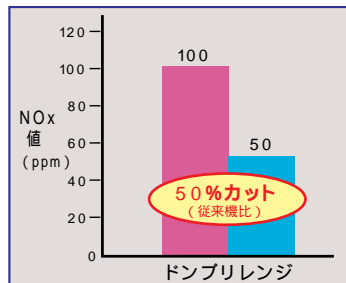
特長 NOx-TGD-3

- (1)高効率 / 火炎温度が従来より約100 高く、中央に集中しているため熱効率が高い。
- (2)低NOx性 / 一次空気の割合が高いため、NOxを従来の1/2以下に低減できる。
- (3)低放射 / 火炎が中央に集中しているため、外側に広がりにくく、放射が少なくなる。
- (4)清掃性向上 / 煮こぼれがつまりにくく、また容易に分解掃除できる構造である。
- (5)火炎の安定性向上 / 一次空気の割合が高いため、横風に強い安定した火炎が得られる。

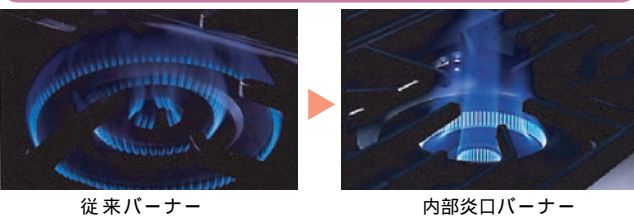
熱効率(%)アップ



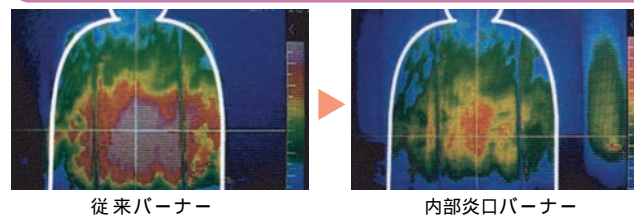
低 NOx



炎を中央に集め、鍋からのアフレを減らし熱効率アップ



調理人位置での放射温度低下



コンロ(ドンブリレンジ)「NOx-TGD-3」仕様

型式	外形寸法 (mm)			ガス消費量 (最高値)		インプット kw(kcal/h)	熱効率 (%)	NOx値 (O ₂ =0%換算) (室温23.5)	放射温度 (室温23.5)	重量 (kg)
	W	D	H	都市ガス kw(kcal/h)	LPガス kw(mg/h)					
NOx-TGD-3	720	520	220	11.0(9.500)	10.0(0.75)	3.7(3,200)×3	53.0	50 ppm	36 33	28

オゾン式包丁まな板殺菌庫



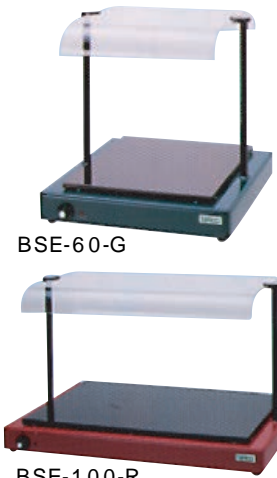
オゾンの強力な殺菌力で、**O-157をノックアウト!!**

オリジナルファンにより、オゾンが庫内の隅々まで行き渡り、紫外線とのダブル殺菌で病原性大腸菌O-157、レジオネラ菌も例外なく均一に殺菌できます。

この春発売予定

型式	外形寸法(mm)			消費電力		庫内
	W	D	H	殺菌時	乾燥・殺菌時	
TNSO-75F	750	600	1800	1 100v 60w	1 100v 460w	庫内A 包丁20本 まな板6枚
TNSO-135F	1350	600	1800	1 100v 60w×2	1 100v 460w×2	庫内B 自在中棚3段

ディスプレイウォーマー



優れた保温機能で、**ホットメニューを美味しく演出できます。**

肉・魚料理からベーカリースープなどをカラフルでシックなイタリアンカラーとシンプルで無駄のないフォルムで演出します。魅力的な4色に加えオプションによりインテリアに合わせたカラーが選べます。オプションにより保温用ヒーターまたは、ライトが取り付けられます。

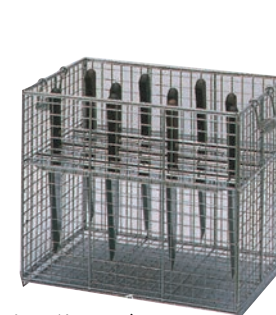
型式	外形寸法(mm)			プレート(mm)		温度調整範囲	ヒーター消費電力
	W	D	H	W	D		
BSE-60-B-G-R-W	600	600	600	470	520	常温-80	単相 100v 280w
BSE-100-B-G-R-W	1000	600	600	870	520	常温-80	単相 100v 520w

品番末尾のアルファベットは、本体カラーを表します。B...青、G...緑、R...赤、W...白
電源コード リード線2m(取外式)

包丁まな板殺菌庫(学校家庭科仕様)

使いやすさと安全性に
充分配慮した家庭科仕様です。

包丁は、包丁差しカゴ(SUS304製)に入れたまま、運搬・殺菌・収納ができる親切・安全設計です。本体脚部は清掃等にもラクなキャスター付です。



包丁差しカゴ (包丁は別売)



TNS-60HEF庫内 (包丁・まな板は別売)

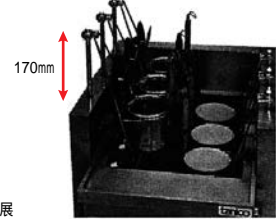
型式	外形寸法(mm)			包丁収納数 柄150/刃200mm	包丁差しカゴ(mm) W D H	まな板収納数 W440xD250xH27mm	殺菌灯 (ランプ)	ヒーター	サーモスタット	消費電力	重量
	W	D	H								
TNS-60HEF(乾燥機能付)	600	600	1530	20本	400 280 350	20枚	15w x 3	200w x 1	常温-40	1 100v 295w	74kg
TNS-60HE										1 100v 55w	67kg
TNS-85HEF(乾燥機能付)	850	600	1530	32本	650 280 350	32枚	10w x 3	200w x 1	常温-40	1 100v 310w	92kg
TNS-85HE										1 100v 70w	85kg

オートリフトアップゆで麺器



タイマー設定で自動引き上げだから、茹で過ぎを防ぎます。

そばや、中華麺などに応じて、左右の茹で上げ時間を調節すれば、駅スタンドにも対応できます。



ホテル参考出展

製品名	外形寸法(mm)			消費電力 三相 200v	槽容量	タイマー設定範囲
	W	D	H			
電磁ゆで麺器	650	750	800	10.8kw	59ℓ	0-99分59秒

付属品 / フリザル×6、フリザル受け×6、中底×1

乾燥式生ゴミ処理機

“スーパードライキング”
様々な生ゴミを、みんなまとめて一挙に乾燥処理します。

金属触媒脱臭装置により、排気臭はほとんどありません。生ゴミを約5分の1に減容することができます。処理時間は9時間前後です。(生ゴミの種類において処理時間は異なります)乾燥後の生ゴミは、土壌改良材として使えます。省スペース、簡単管理、簡単操作です。



ホテル参考出展

TDK-30

型式	外形寸法(mm)			消費電力 三相 200v	最大処理能力/回	処理時間/回	定格周波数	重量(kg)
	W	D	H					
TDK-30	850	625	1930	4900w	約30kg	8-10時間	50-60Hz	200

付属品 / 投入扉開閉キー×2、前面扉開閉キー×2、操作パネル開閉キー×2、

繁盛店
訪問

緑豊かな自然、露天風呂、そして薬膳料理で
身も心もリフレッシュ。
レイクサイドホテル久山

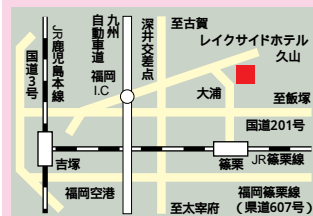
施工担当：谷口工業(株)福岡営業所



福岡県粕屋郡久山町大字久原1822
TEL.092-976-1800

施設概要
薬膳レストラン「湖翠」
ディラウンジ「ラテラス」
大広間「山花」ラウンジ「ぼんぼり」
客室46室(料金 久山温泉「湯の湖」
(内風呂/男女計10、露天風呂/男女計13)
リラクゼーション施設(マッサージルーム、
リラクゼーションルーム)
ショップ
フォレストルーム(研修・会議)
カラオケルーム等

料金/宿泊(2人1部屋で12000円より)、
日帰り利用・大人1700円(小学生1100円、
幼児700円)



レイクサイドホテル久山は、「自然・人・社会の健康づくりをテーマにしたリラクゼーションホテル」として平成9年2月にオープンした。今なお緑豊かな自然が残る久山町が、21世紀に向けた町づくり「健康田園都市」構想の一環として地域ぐるみで開発した施設である。福岡の中心部や福岡空港からも車で約30分という好立地にあるため、福岡都市圏からももちろん、県外からの利用者も多い。1日平均500人、週末ともなると家族連れや若い女性グループを中心に1200人も人が訪れ、オープン以来1年で、利用客はすでに30万人を越えているという。

この「売り」は、何といっても美しい自然と温泉&露天風呂、五感(視覚、聴覚、嗅覚、触覚、味覚)を心地よく刺激するリラクゼーション空間、そして健康を考えた薬膳料理などである。全面ガラスの大きな窓から庭園や森、湖が見渡せるレストラン「湖翠」は、薬膳の中華と洋食がメイン。自然の食材や特産の地鶏を使い「見て、食べておいしく」をモットーに作られる薬膳料理は、「とくに若い女性に人気が高く、薬膳の解説付きも受けている」と高嶋みさ子主任。

2階の大広間「山花」は和食で、地元の山菜をふんだんに取り入れた山菜料理が中心。入浴後の休憩にも利用でき、お年寄りや家族連れでもゆっくりと食事できるのがうれしい。とにかく一度いってみたいくなる施設だ。

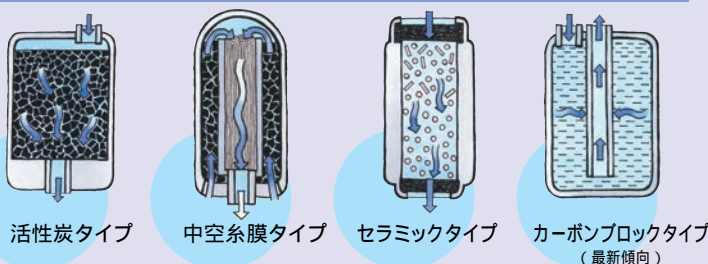


(厨房から)

当初、調理は1階のみで行っていたが間に合わず、急遽2階にも和食専用の調理場を作った。

多くの人が動く厨房の設計にあたっては、「流れに沿っての動きやすさを重視した」というのは総料理長の久保田勝美氏。和食は食器の数も多いので、1階よりも大型の自動食器洗浄機を設置、「大いに効率化が図られている」とは現場の声。

浄水器のしくみ



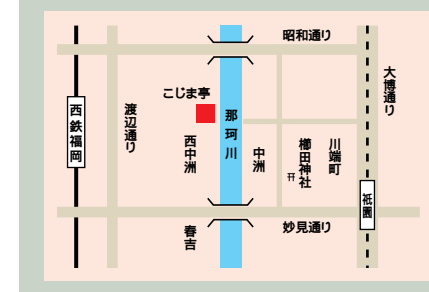
浄水器のフィルターのタイプは、主に上のイラストの3タイプです。
活性炭・セラミックは、カルキ臭やカビ臭を吸着し、中空糸膜は、雑菌類や不純物なども除去。

レストランでは贅沢な時とともに...家庭では家族団らんで、
本格的なフランス料理を味わう時代。

フランス料理 こじま亭

施工担当：谷口工業(株)福岡営業所

一流の料理人が、好みに合わせて自分のために料理を作ってくれる、そんなぜいたくを味わわせてくれるレストランが福岡にある。博多中洲にあるフランス料理店「こじま亭」だ。注文に応じて料理するため、前日までに予約した客しかとらない。目立つ看板もなければ店内もさして広くない。それでもお客は、はるばる東京からもやってくる。実は福岡では知る人ぞ知る憧れのレストランなのだ。



博多中洲こじま亭
福岡市中央区西中洲5-28西中Mビル2F TEL 092-752-4545
コース:15000円 20000円 30000円
PM5:00 ~ 前日までに要予約
こじま亭 料理・菓子研究所
福岡市中央区平尾4-8-19 TEL 092-523-8656
ル・バラディ・サヴールこじま亭
福岡岩田屋店
福岡市中央区天神2-11-1 B1 TEL 092-721-1111
福岡三越店
福岡市中央区天神2-1-1 B2 TEL 092-724-3111
両店とも洋惣菜40 - 50アイテムの一品料理を販売

「中華料理も得意」という社長で総料理長の小島孔典氏がフランス料理店を開いたのは、今から15年前のこと。料理学校で「何となくカッコいいから」と軽い気持ちでフランス料理を選んだという。しかし、珍しい素材に次々と挑戦する旺盛な好奇心と味への探究心、それに天性の舌で こじま亭の味は各方面からお墨付きを頂くことになる。当然、素材にはこだわります。特定の生産者とは契約せず、市場で自分の目で確かめた素材を仕入れる。旬の情報は本場フランスやベルギー、イタリアからも届き、吟味して取り寄せている。

最近、デパートに洋惣菜コーナーを出した。小島氏は「近い将来、外食は特別な日だけで、

家庭でレストラン並の味を楽しむ時代がやって来る」と考えている。そのため、料理・菓子研究所を新たに設けてセントラルキッチンを配し、福留信久シェフら若いスタッフとともに、「毎日食べても飽きないフランス料理」を、楽しみながら研究開発している。



(厨房から)
料理・菓子研究所をセントラルキッチンにしたのは「生産性を高めたかったこと、スタッフが安定したものを作れること」がねらい。さらに「調理場での作業は長い。厨房で働く人が健康で安心して働ける環境は大切。毎日使う厨房機器や器具に対して私たち料理人自身ももっと勉強してしっかりした知識を身に付け、メーカーサイドに注文を付けるくらいにならないといけない」と小島さん。「スチームコンベクションオーブンは下準備から何役もこなし使い勝手もよい」とは福留シェフの弁。

コンサルティング

Q&A

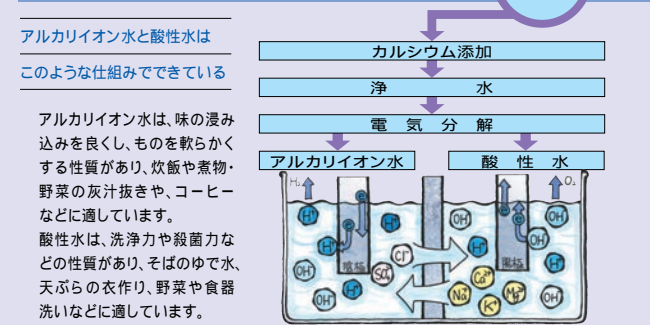
浄水器とアルカリイオン整水器の違いつてな~に?

A 近年水道水の塩素によるカルキの臭いや、マンション等の貯水槽の汚染が不安で、浄水器をつける人が多くなりましたが、ろ過浄水器とアルカリイオン整水器があります。

一般に水道水の塩素や雑菌、不純物を取り除くのがろ過浄水器で、電気分解でアルカリイオン水と酸性水を作り出す性能をプラスさせたものがアルカリイオン整水器です。

おいしい水を飲みたい人は浄水器。健康や美容、料理などの用途にあわせて水を選びたい人は

アルカリイオン整水器のしくみ



アルカリイオン水は、味の浸み込みを良くし、ものを軟らかくする性質があり、炊飯や煮物、野菜の灰汁抜きや、コーヒーなどに適しています。
酸性水は、洗浄力や殺菌力などの性質があり、そばのゆで水、天ぷらの衣作り、野菜や食器洗いなどに適しています。