

タニコーニュース

第3回渋谷飲食店組合主催「We-Love-SHIBUYAキャンペーン」  
～タニコーも、マナーやモラル向上を呼びかけ「クリーン隊」に参加～

渋谷飲食組合が中心になり、訪れる人々にマナーやモラルの向上を呼びかけ、渋谷をクリーンで安心してくつろげる街にしようという「We-Love SHIBUYAキャンペーン」が行われるようになって3回目。今年は、5月30日(土)渋谷駅前ハチ公広場の特設会場において「渋谷街角音楽会春の小川コンサート」が歌手のすがはらやすのり氏を迎えて行われた。

晴天に恵まれた当日、渋谷の街は買い物や遊びにきた老若男女でいっぱい。社会派の歌手すがはらやすのり氏の爽やかで力強い歌声が響くと、多くの人が足を止め、美しい日本の歌や懐かしい童謡に熱心に



MN課総動員明るくクリーンな街づくりに貢献

耳を傾け、また唱和するなどの時を過ごした。ステージの合間にはマナーやモラルアップを呼びかけるピラを配ったり、広場の清掃をするクリーン隊が活躍。(タニコー社員もクリーン隊として参加)

このように、飲食店や地域飲食店組合も単に、モノを売ったり、飲食の場を提供するだけではなく、来店して頂ける人々に、よりよい環境で安心して食事をして頂ける

事が必要な時代であるとともに、街の中核をなす飲食店としては地域社会に今後にはなんらかの形で貢献していかなければならないのではないかと。

- 主催：We Love SHIBUYAキャンペーン実行委員会  
(東京都飲食業環境衛生同業組合渋谷支部)
- 後援：東京商工会議所渋谷支部/渋谷食品衛生協会/  
渋谷区教育委員会/大向スポーツ少年団育成会



業界ニュース

医療と生活をつなげる21世紀への保健・医療福祉の展開をテーマに  
国際モダンホスピタルショー'98開催!!



ホスピタルカートの片手でスムーズな反転や移動、温冷の一体型の庫内の差を体感して、その差に驚くお客様もいた

ホスピタルカートダムウェータタイプ

7月8日(水)～7月10日(金)有明・東京ビックサイトにおいて「医療機器・材料関連」《環境・設備関連》《医療情報・事務機器関連》《ナース・サポート関連》の各種機器の展示とともに、今回はEU(欧州関連)からトレードミッション企業26社を加え195社が出展。

当社も、ホスピタルカートを中心に、縄帯交換車や機器戸棚や保温食器を出展し、多くの栄養士の方や、病院や高齢者ケア施設・給食施設関係者からの質問を受けた。近年の傾向として特に温冷配膳車(ホスピタルカート)のスペース効率や価格、環境ホルモンなどの関係から保温食器等への安全性への配慮についての質問が多く寄せられた。

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

■タニコー営業所

- 1 明石営業所(4/17)開設  
〒673-0004 兵庫県明石市鳥羽字井財天1267  
TEL.078-924-1092(代)
- 2 神戸営業所(4/17)移転  
〒658-0046 兵庫県神戸市東灘区御影本町2-4-5  
TEL.078-821-8620(代)
- 3 相模原営業所(5/1)開設  
〒229-0032 神奈川県相模原市矢部4-21-3  
カドヤビル101  
TEL.0427-51-5201(代)

Current News No.6

顧客ニーズの把握と、  
積極的チャレンジが、  
活のある商店街・商店を生む!

長びく景気の低迷、消費の冷え込みや、核店舗であった大型店が本店法の規制緩和により郊外に移転したりと、全国の70%以上の商店街は空店舗を抱え、商店街の空洞化が進んでいる。その中で、来場客層の変化に迅速に対応し、地域生活者のニーズ・ライフスタイルの変化から、柔軟に対応している商店街もある。

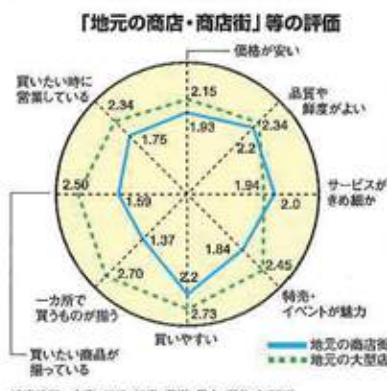
地域ニーズが切っ掛けで  
レストラン・給食事業展開

東京都足立区JR常磐線亀有駅北口から歩いて5分のところにある東和銀座商店街は、駅の近くに建設された地域病院で、売店とレストランを運営する事業主を募集されたのをきっかけに、東和銀座商店街振興組合が有志を募り、出資会社「アモールトワ」という会社を設立し、レストラン等を運営。さらに、商店街の鮮魚店が廃業することを避け、この会社が運営を引き継ぎ、空き店舗化を回避した。現在これらが軌道にのり、直営の鮮魚店、パン屋、老人向け宅配弁当、学校給食などを展開している。これは組合設立企業での積極的な多角経営の一例だ。



地域住民を考えた  
次世代商店街が出現!

東京・亀戸に誕生した「ランプリングマーケット サンストリート」は、近年あちこちで出現している大型の商店街集積施設とは少し違う。JR亀戸駅から徒歩15分の、2万4千㎡のセイコー工場跡地に建てられたサンストリートは、周囲3kmの42万人の隣接住民の使いやすさを第一に考え、遊具やベンチなどが置かれた広場があり、それを囲むように雑貨店、レストラン、スーパ、ビデオレンタル・カフェ、玩具や子供用品のトイザらスなどが軒を並べているため、歩きながら次はどんな店が出てくるか楽しみなショッピングセンターだ。特に、元のショップがテナントとして入りやすいように賃料を安く設定したタイムズアレーやクレープやアイス・たこ焼などの二坪程度のスタンドショップ、広場での住民参加のワゴンセールやフリーマーケット(日曜・祭日開催)が目ざされている。



時代のキーワードと  
中小小売商業(商店街)対策

このように、元気で頑張っている商店街の中から、いくつかの活性化のキーワードを探ってみると、安・近・短・楽市という傾向がある。安は「お得感・値頃感・ディスプレイ」更には「安心・安全」であり、近とは「地元意識・地域密着型」、短は「短時間・便利性・簡単」、楽は「楽しさ・魅力的な演出」、市は「市場的雰囲気・賑・自由な駆け引き」である。その他、情報発信やネットワーク力、温故知新(古い心・懐かしい気持ち)等もキーワードとして上げられる。

厳しい状況化でも積極的な意識展開やアイデアによっては、成長を遂げる店舗・商店街もある。上の様な成功事例や時代のニーズ(キーワード)をヒントに、更には行政等の補助金も利用し、商店や商店街が自力で活性化を図るといふ意識改革がこの時代を生き残る方法であろう。

平成9年度中小商業対策補助金

番号	事業名	補助額	予算額
1	情報技術の活性化による競争力の向上事業補助金	22.1億	
2	空き店舗対策モデル事業補助金	35.5億	
3	商店街駐車対策モデル事業補助金	24.9億	
4	商店街活性化モデル事業補助金	22.9億	
5	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
6	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
7	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
8	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
9	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
10	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
11	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
12	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
13	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
14	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
15	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
16	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
17	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
18	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
19	商業基盤整備事業補助金	20.0億	
20	商業基盤整備事業補助金	20.0億	



繁盛店  
訪問

# 若者の街渋谷に大人も集う、とっておきのレストラン&ケーキの店

常に新しい情報の発信基地として若者が集まる街、渋谷。”シブカジ”を生んだ道玄坂をはじめ文化村通り、公園通り、スペイン坂、センター街などそれぞれの通りには雰囲気異なる若者たちが群れている。その渋谷の街には、3400商店の内約400軒(飲食店組合加盟店)の飲食店がひしめいているといわれる中から、今回は欧風料理を中心にしたちょっとおシャレで安心して食事が楽しめるお店を6店ご紹介いたします。

(協力/渋谷飲食店組合)



フランス料理をビストロ感覚で味わえる店  
**BISTROT DE HANA**

ビストロ・ド・ハナ  
渋谷区宇田川町34-6 M&Tビル1F  
TEL.03-3461-2372

●営業時間：ランチ(平日)11:30~13:30  
(土日祝は12:00~14:00)  
1200円、1800円、2800円のコース  
ディナー17:30~21:30(ラストオーダー)  
アラカルトは2000~3000円前後、  
コース(3000円、5000円、7000円)は要予約。  
●定休日：月曜



※パーティは12~28名様まで1人3000~7000円の予算でできる。

★日本の旬の素材を使ったり、フォアグラやキャビアをさり気なくアレンジするなど吟味した素材を使い、仕込みに時間をかけた「本格的フランス料理をビストロ感覚で味わってほしい」というのが、渋谷で22年のキャリアをもつシェフの考え。ワインも2500~5000円位で揃っており、メニューにはワインの1ロメも添えられている。8割が女性客。

南欧田舎料理とお酒を陽気に楽しむ店  
**Salo-Mangor Ga La**

サラ・マンジェ ガ・ラ  
渋谷区宇田川町11-2 TEL.03-3464-3572

●営業時間：  
ランチ(平日)11:30~15:00  
(オーダーストップ14:30)  
日替わりランチ850円、  
アラカルト650~1280円  
ディナー17:30~22:30  
(ラスト23:00)  
アラカルト  
(飲食して平均3000円前後)、  
コース  
(3000円、4000円、5000円)  
●定休日：日曜



※パーティは20~40名まで2時間貸切。  
13万円まで飲みに合わせてすべて仕切ってくれる。



★「おいしいものを楽しむ」がモットー。店名の通りフランス、イタリア、スペインの田舎料理とお酒を飲んで陽気にワイワイと、外で楽しむホームパーティといったイメージで、結婚式その他の二次会に最適。南欧の田舎家風の店構え、インテリアからメニューまですべて若いスタッフたちの手作り。ワインは1800円から各種あり、頼めばワインコーディネーターが料理に合わせて選んでくれる。

落ち着いて食事の楽しさを満喫できる店

**Le Pot-au-Feu**  
ル・ポトフ

渋谷区宇田川町6-20 パラシオン渋谷1F  
TEL.03-3496-1218

●営業時間：  
ランチ(平日)11:30~14:00  
(オーダーストップ13:30/土日祝は休)  
1600円、2200円のコースのみ  
ディナー17:30~22:00  
(オーダーストップ21:00/土日祝はディナーのみ)  
3000円、5000円、6000円のコースのみ  
●定休日：月曜  
※ディナーは要予約。(団体予約はしていません)



「一人でも気軽に入れるフランス料理店」と、ご夫婦で始めて16年。店内は広くないが、一人一人のお客様を大切にしたいと人数制限をしているため落ちついて食事ができるとあって、大人のカップルや夫婦などの固定ファンが圧倒的に多い。冷凍物は一切使わず、フランスから空輸するなど素材にはこだわりますが、価格は抑えている。ワインはハウスワインが2000円から。

大人の食事と会話を楽しむ店

**すて〜きなBAR 敏**

渋谷区宇田川町31-9 TEL.03-3476-4356

●営業時間：18:00~24:00  
(オーダーストップ23:00、一見客は22:00まで)  
●定休日：月曜



★大人の客をターゲットに、食べて飲んで、気が向けばカウンター越しにマスターと話をしんと、どちらかというと馴染み客を中心に店主のカラーを前面に押し出した店。もともとステーキ屋であったことからステーキ、ハンバーグなど肉料理が中心のメニュー。飲み物はビール、ウィスキーから地酒、ワインなど幅広く充実している。馴染み客のみ4人用テーブルに座れる。

若い女性に人気の卵料理の専門店

**RAKERU**  
ラケル

渋谷区宇田川町48 昭和ビル1F  
TEL.03-3476-4147

●営業時間：11:00~24:00  
ランチ11:00~14:00/780~1130円  
(セットは200円プラス)  
●定休日：年中無休



一番人気の「KUKUラケル風オムライス」  
(スープ、ドリンク付960円)



★店名の「ラケル」はギリシャ神話の空想の女神というだけあって、客層の9割が女性。土日は18~20歳代前半の若い女性やカップルが多く、しかもリピーターが多いというからいかに若い層に支持されているかが分かる。メニューは年5~6回変え、常に開発メニューを加えている。名物のラケルパンは持ち帰りもできる。ちなみに同店での卵の使用量は1日40kg、全店なら菜マヨネーズメーカーより多い。

手作りのケーキの店

**BOUL' MICH**  
ブルミッシュ

渋谷本店/渋谷区神南1-20-14第7工業ビル1F  
TEL.03-3463-5003

●営業時間：10:30~22:30  
●定休日：年中無休(除1/1~1/3)  
●ケーキ：250円~380円、ウェディングケーキ1台  
(丸いケーキ1個)の予約は1週間前から。  
クリスマスケーキの予約は11月後半から。



シブースト

8月のネクタリタルト

●営業時間：10:30~22:30  
●定休日：年中無休(除1/1~1/3)  
●ケーキ：250円~380円、ウェディングケーキ1台  
(丸いケーキ1個)の予約は1週間前から。  
クリスマスケーキの予約は11月後半から。

●営業時間：10:30~22:30  
●定休日：年中無休(除1/1~1/3)  
●ケーキ：250円~380円、ウェディングケーキ1台  
(丸いケーキ1個)の予約は1週間前から。  
クリスマスケーキの予約は11月後半から。



★この店を有名にした知る人ぞ知る銘菓「シブースト」を目当てにやって来る客も多い。今夏から季節に合わせて月替わりのケーキ(2種類)も登場。(8月はネクタリタルト/いちじくのケーキ)アイデア商品としてOLなどに受けているのがギフト用の菓子を2~3口に小分けして可愛くラッピングしたもの。会議用などの需要も多い。また、最近の傾向として若い男性客層も増えているとか。

コンサルティング

Q&A



揚げ物、フライヤーの使用済廃油はどう処理したらよいのですか?

**A** 食用油500ml(鍋1杯分)を流した場合、魚が住める水質に戻すには、浴槽330杯分の水が必要です。排水管をつまらせる原因にもなります。

●揚げカスをこまめに取り除き、

てんぷら → フライ → 唐揚げ → 炒め物

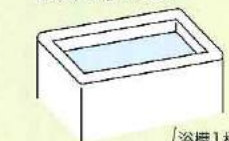
の順で使い切る。(家庭の場合)

●残った油は、市販の凝固剤で固めて生ゴミとして出す。鍋についた油も、洗う前に古紙などで拭き取る習慣を。(尚、油カスや廃油は冷却させてから処理してください)

●廃油を溜めておき、固形せっけんに再生することもできる。(作り方のイラスト参照)

●既存のグリストラップ槽に油脂分解装置の設置により流れ出した油脂類を分解・浄化する。

■排水を浄化するのに必要な水の量

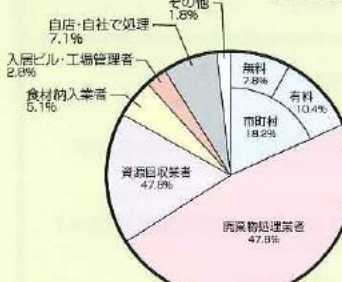


浴槽1杯 300ℓ

使用済の食用油(500ml)	330杯分
おでんの汁(500ml)	25
牛乳(200ml)	10
みそ汁(200ml)	4.7
米のとぎ汁(2ℓ)	4.0
ラーメンの汁(500ml)	3.3
日本酒(500ml)	2.7

■外食産業における廃油の回収方法

(平成5年外食統計)



※廃油の回収は地域自治体や生協に問い合わせください。  
※生協は地域により固形せっけん作りをしていません。

■廃油を利用した固形せっけんの作り方



①プリキ缶に苛性ソーダ

450g、水850ccを入れてよくかき混ぜ、苛性ソーダを溶かす。

②油3ℓを入れ15~30分かき混ぜ、熱くなってドロリとしてきたらミカンの皮1/4分位をすり下ろしたものを混ぜる。

③漏れない平らな器に流し、古毛布などをかぶせて4~5日おく。固まったら適当な大きさに切りわけて使う。

■油脂分解装置例

タニコー「グリスバスター」

設置後すぐに動物油脂類を分解浄化してBOD及T-N-hexが激減



※お問い合わせは、販売店まで。



# 地域とのコミュニケーションを軸に、 お年寄りが安心して快適に暮らせる 環境づくりを目指す

## 地域総合ケアセンター 「シルバーケア豊壽園」

洗心福祉会は昭和53年に法人設立と同時に児童福祉施設を創設。平成5年、現在地に老人福祉施設「シルバーケア豊壽園」を開設し、さらに今回新しく「老人保健施設、ケアハウス及びデイサービスセンターC型」が開所して、お年寄りに関わるすべてのことに対応できる地域総合ケアセンターとして整備された。



- 施設概要
- 名称/地域総合ケアセンター
  - 事業主/社会福祉法人洗心福祉会 (理事長 山田五郎)
  - 所在地/三重県津市高茶屋小森町4152
  - 建物/鉄筋コンクリート地上3階塔屋1階建
  - 利用人数/ケアハウス 30名  
                  デイサービスC型 15名  
                  老人保健施設 100名  
                  デイケア 30名

- 施設内容
- デイサービスセンターC型:週1回(または2回)デイサービスセンターでお世話(入浴・食事・健康確認)レクリエーション・行事等
  - ケアハウス:各種生活相談/食事・入浴/自主活動への援助等
  - ヘルパーステーション:在宅高齢者の食事・排泄等の介護/家事全般(買い物、洗濯、掃除等)
  - 老人保健施設:食事・入浴・排泄の介護/医療管理/機能回復訓練/ショートステイ/デイケア等



▲ふき抜け天井の明るいホールは食堂多目的スペース。奥のリハビリコーナーとは仕切りがなく車椅子も自在に動ける。  
▶設立は宗義士指導の下で作られ、5食ある温冷用ホスピタルカートでいつでもおいしい食事ができる。  
◀スロープの付いた中庭、盆踊りや花火大会など地域の人の交流イベントもここで行われる。

施工担当/三重営業所

## 「楽しい食事」への配慮は、 これからの施設運営の重要なポイント

食事に関しても「見た目のおいしさだけでなく舌のこえた方も満足していただく」という考えで、温冷用の配膳車(ホスピタルカート)を何台か入れました。温かいものは温かく、冷たいものは冷たくいただけるので、とても好評です。マンションのようなケアハウスのある3階の食堂には、これまでホテルやレストランなどに多く利用されてきたビューフェスタイルのカフェテリアが置かれていて、ここにも楽しい食事への心遣いが伺われる。

同センターでは、施設を地域にも解放して地元の人々と交流を持ちたいと、保育園の園児たちと交流を持ちたり、いろいろなイベントを企画して多くの人が集まる機会を設けている。毎年行っている花火大会は町内の名物にもなっているという。

2001年には4人に1人が65歳以上のお年寄りという急速な高齢化社会を迎えつつある中でこれからの老人保健施設&ケアセンターを考えると、「お年寄りが快適に暮らせる環境作り」の一つとして「食への心配り」は、重要なポイントになってくるに違いない。

## 新しい施設は現場スタッフの ノウハウを活かした手作り

のどかな田園風景の中にある地域総合ケアセンターは、700㎡のコミュニティ広場を囲むように建てられ大変明るくホテルのよう。そして園内をもっと明るく爽やかにしているのは、「こんにちは」「いらっしゃいませ」と大きな声と笑顔で交わすスタッフのみなさんの挨拶だ。そこでこの施設運営の基本的な考え方などを常務理事で施設長の山田俊郎氏に伺った。

「来ていただくお年寄りのことをまず第一に考えて、設計は現場のことをよく知るスタッフたちに任せました。こういう仕事はチームワークが大切なので、みんなのノウハウを活かしながら風通しの良い職場にしていこうということでやっています」。また、施設内には畳の部屋があったり、床屋さんまである行き届いた設備の良さに加えて、お風呂、トイレ、洗面台などすべて低い位置に手すりがついていたり、段差がなかったりと、そこかしこに優しい心配りがなされている。

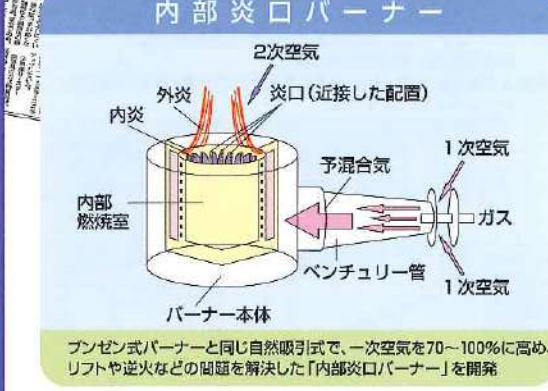
## タニコーニュース

# 日本ガス協会 98年度 技術大賞 受賞

(財)省エネルギーセンター主催  
『省エネバングード21』受賞



日本ガス協会(領木新一郎会長)は六月十一日、東京のホテルで開かれた通常総会後の式典で、一九九八年度技術賞の表彰式を行った。都市ガス事業の発展に顕著な貢献があったと認められ、大賞として谷口工業がガス会社と共同開発した「内部炎ロバーナ」搭載機器の開発)が受賞。



高効率で低NOxの内部炎ロバーナを搭載。

## (ドンブリレンジ) 「NOx-TGD-3」

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)  
東邦ガス株式会社(商品技術開発部)



- 特長
- (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を従来品に比べ23%アップ。
  - (2)低NOx性/一次空気の割合が高いので、NOxを従来の1/2以下に低減できる。
  - (3)低輻射/火炎が中央に集中しているため、外側に広がりにくく、輻射熱を最大25%削減。

## ナイエンコバーナ搭載プラス1シリーズも近日発売予定!!



## 製品研究 適温・適時、いつでもできたてのおいしさを味わう HOSPITALCART ホスピタルカート

HOT & COOL 温+冷一体型

### 8つの優れた特徴

- ①ドアはインドア構造で、扉取手も埋込み式。中側のドアは180°まで、外側のドアは270°まで開くためトレーの出入れが簡単。
- ②バスルー方式で配膳効率をアップ。庫内は水洗いが簡単にでき清潔。
- ③遠赤外線パネルヒーター採用で庫内の食品を乾燥から防ぎ、ムラがなく芯から保温。



- ④冷蔵は0~30℃(実用で5~30℃)まで設定可能。常温保管もOK。
- ⑤固定式足踏みペダル装着。
- ⑥運転操作用取手は便利な収納式。オプションでハンドプレーキも取り付け可能。
- ⑦ハンドルはななめの傾きを持ち、衝突時にはショックを吸収する安全設計です。
- ⑧丸みを帯びたシンプルで美しいデザイン。カラーバンパー採用。

庫内クリーンオゾン発生装置仕様オプション

さまざまなホスピタルニーズにお応えする特殊タイプもあります。