

current news

tanico

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

特集

アンチエイジング、デトックス...。
グルメからヘルシーへ

**健康・美を追求する
外食産業**

味覚逍遥・ふるさとの味探しへ山口

魚好きなら一度は訪れたい
おいでませく、「お魚の国」へ—。

タニコーの企業力紹介・官需部

「食の安全」が揺らぐ時代に光る、
タニコーの総合力

no.19



特集

アンチエイジング、
デトックス…。
グルメからヘルシーへ

健康・美を 追求する 外食産業





ここ数年、食の安全が大きく揺らいでいる。BSE、鳥インフルエンザなど、世界的な関心事はもちろん、野菜などの残留農薬の問題や、今年はじめに発覚した、大手菓子メーカーの衛生管理の問題など、今、国民の食に対する不信感、危機感は、かつてないほどに高まっている。

残念なことだが、『食の安全は、自分で守る時代』となってしまったのだ。スーパーで食品を買う際には、その表示をよく見て、各種のマークを確認し、野菜や肉もどこで生産されたものなのかまで吟味する。そうした消費者が確実に増えている中、外食産業においても、「安心・安全→健康」をアピールすることは、成功のために欠かせない要素となっている。さらに、そうした食の安全に対して敏感な消費者のニーズを先取りした、「健康食・美容食→アンチエイジング（抗加齢）」という、従来の外食産業にはなかった概念のレストランも出現し、人気を博している。安心・安全はもちろん、健康や美までもアピールする、外食産業の今を検証してみたい。



II 外食産業でも進む情報開示

「いわゆる健康情報バラエティ番組は、欠かさず見えています。特にダイエット食材を扱った時には、翌日からその食材を求めて多くのお客さまが来店されるので、仕入れも数倍にすることがあります。また、その健康効果をポップにして、商品と共に掲示することで販促に利用したりもします」

こう語るのは、大手スーパーマーケットチェーンの食品仕入れ担当者だ。本来、食とは、生き物が生きるためにエネルギーを得る手段である。しかし、飽食の現代では、一億総グルメと言われるように、「美味しい食事」を趣味や人生の喜びとして捉えている人も多い。さらに、最近では、飽食のツケによる肥満や生活習慣病の増加、そして、揺らぐ食の安全への危機感から、「健康」「美」という新たなキーワードも加わっているのだ。

流行に敏感で、定期的にメニューの改定を行うファミレスチェーン。そのメニューには、安心安全を謳うコピーと共に、料理、飲み物の一つひとつにカロリー表示をしているチェーンが増えている。チェーンによっては、数種類選べるステーキのソース、サラダのドレッシングなどにも、それぞれカロリーや塩分の表示がある場合もある。

外食産業の業界団体「日本フードサービス協会」（東京都港区）が実施したアンケート調査では、会員企業112社のうち、半分近い50社がメニューにカロリーを表示しているのだという。

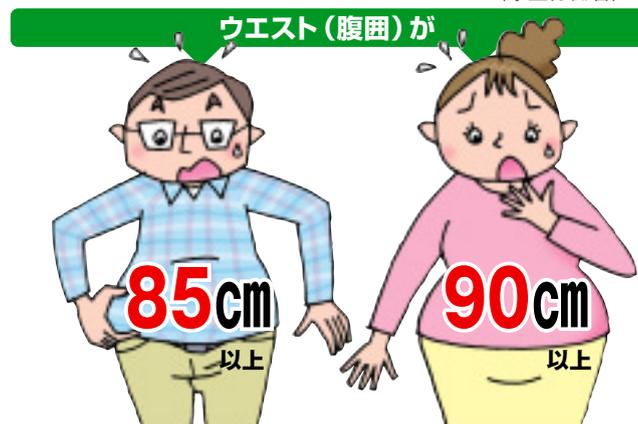
こうした表示が増えている背景には、もちろんメタボリック

シンドローム（注1）や健康を気にする顧客ニーズの高まりがある。また、食材に関しても、〇〇県産牛肉使用、有機野菜使用など、積極的にメニューに情報を載せるチェーンが出てきている。

長年消費者は、外で食事をする際に、カロリーはもちろん、原材料などについても何の情報も与えられなかった。そして、それが当たり前とされてきた。しかし、今は、スーパーやコンビニなどで買う食品（加工）には、法律によって様々な表示が義務づけられ、消費者もそうした情報を吟味しながら購入することができる。こうした時代の流れを考えた時に、外食産業でもカロリー表示を含めたより多くの情報が顧客に開示されることは、ごく自然の流れと言えるだろう。

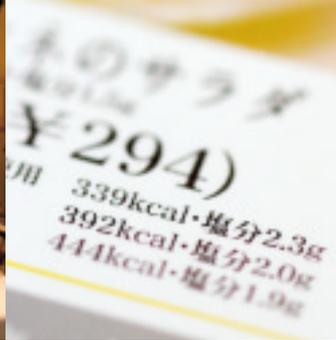
（注1）メタボリックシンドロームの判定基準

（厚生労働省）



さらに、下記3項目に1つ該当ならば予備軍、2つ以上ならば疑いが強い。

- ▶ 血 圧 / 上が130mmHg以上かつ / または下が85mmHg以上
- ▶ 血 糖 / 空腹時110mg/dl以上
- ▶ 血中脂質 / 低HDLコレステロール値 40mg/dl未満かつ / または中性脂肪150mg/dl以上



麻布十八番の

“アンチエイジング食”ルール

1日（できれば1食）で5色に分類された穀類、豆類、根菜、葉菜・果菜、動物性たんぱく質の食材をバランスよく摂ればOK。特別なものは何もないけど、ひとつだけあってひとつが欠けてもいけない。

Rule 穀類

三分づき米、黒米、丸麦、ロールオート、薄力粉、地粉、全粒粉、スパゲッティ、クスクスなど。でんぷん、つまり糖類を多く含み、即エネルギーになってくれます。主食といわれているものに多いのもポイント。穀類2:豆類1の組み合わせで、高い満腹感と満足感が得られる。

Rule 豆類

大豆、レンズ豆、キドニービーンズ、黒豆、ムング豆、白いんげん、ひよこ豆、イエロースプリットヒー、いんげん、枝豆、おから、納豆、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、きな粉、みそなど。形や味わいなど、バラエティーも豊富。穀物がもっていない必須アミノ酸をたっぷり含んでいる。

Rule 根菜

大根、にんじん、じゃがいも、さつまいも、長芋、里芋、たまねぎ、ごぼう、れんこん、しらたき、こんにゃくなど。ガツと食べ応えがあり、料理にひんぱんに登場する野菜がズラリ。ミネラル分に加えて、食物繊維も豊富なのが特徴。じゃがいもとたまねぎは、相性抜群の組み合わせ。

Rule 葉菜・果菜

リンゴ、くるみなど。食べる部分が、白菜のように葉っぱなら葉菜、なす、トマトのように実なら果菜。共通してビタミンたっぷり。生で食べてもおいしい野菜が多いのが特徴。

Rule 動物性たんぱく質

魚類（アジ、イカ、あさり、アンチョビ、かつおぶしなど）、肉（鶏、豚、牛など）、卵、牛乳、ヨーグルト、チーズなど。動物性たんぱく質は、足りない栄養素を補うためのものと考え、多量に摂る必要はなし。オメガ3系列の必須脂肪酸の油が含まれている魚は、栄養価も高い。

麻布十八番の考えるアンチエイジング食とは、ヘルシーな食材をヘルシーな調理法で食べることにとどまらず、人間としての生き方にまでおよぶ、ある種の哲学を感じさせるもの。カラダが欲する、必要な栄養素を美味しく、楽しく食べることで、充実した人生、より自分らしく健康に生きる方法を食事の面から見出していくことを目的としている。

『血糖値の上昇を緩やかにするために野菜から食べ始めること』『食物繊維を十分に摂ること』『たんぱく質は良質なものを少量にとどめること』などを実践する麻布十八番の料理の数々は、美味しく多彩でありながら、目指すところは食す人々の健康であり、充実した人生なのだ。



アンチエイジングレストラン 麻布十八番
港区麻布十番2-7-5 イブセ麻布十番1F
☎ 03 (5443) 5757

【営】
【月～土】ランチ 12:00～15:00 (LO 14:00)
ディナー 18:00～23:30 (LO 22:30)
【日】定休日
(貸切可)

アンチエイジングレストランの衝撃

食に美味しさだけでなく、「健康」や「美」を求める顧客の台頭に合わせて、外食産業にも新たな動きが出てきている。ファミレスチェーンなどの食材や料理に関する情報開示もその一つだが、さらに一歩進んで、有機野菜だけを扱うレストラン、薬膳を中心としたメニューを揃える飲食店など、健康増進にフォーカスした店も登場している。

オープンして3年目を迎えた麻布十八番(港区麻布)は、自らアンチエイジングレストランと名乗り、食による健康増進をコンセプトとする人気店だ。アンチエイジングとは、日本語では「抗加齢」、つまり、若返りという究極の健康増進のことである。もともと医学の用語であるアンチエイジングという言葉、レストラン名の冠として使用したことに、衝撃を受けた業界人は多い。

その料理の基本ポリシーは、①現代人に最も合った栄養バランスでメニューを構成 ②栄養素が最も吸収されやすい調理方法を選択 ③揚げ物は作らない ④カット野菜、冷凍野菜は使わない ⑤料理に砂糖は使わない ⑥人工的な添加物、精製されたものは使わない ⑦電子レンジは使わない ⑧中性洗剤は使わない と、徹底してヘルシーかつエコロジーを追求したものだ。

また、麻布十八番では、店の料理だけでなく、WEBページにて、大切な五色のルールと題して、店の料理のベースとなって



デトックス効果のある栄養素と食品

有害物質とくっついて、毒性の影響を防ぐ栄養素

ビタミンC

レモンやオレンジなどの柑橘類・ピーマンやブロッコリーなどの緑黄色野菜・ハイビスカス・ローズヒップなど

ケルセチン

たまねぎ・アスパラガス・ブロッコリー・パセリ・リンゴなど

亜鉛

カキ、アマランサス、豚レバーなど

セレンウム (セレン)

わかさぎ・いわし・ねぎなど
*セレンを過剰に摂取すると中毒を起こすこともある

有害物質を吸着して排出する栄養素

食物繊維

ペクチン(レンコン、トマト、リンゴ)、イヌリン(ごぼう)、セルロース(穀類、豆類など)

クロロフィル

小松菜・ほうれん草・青じそなど

肝臓の機能を高め、解毒作用を助ける栄養素

タウリン

サザエなどの貝類、タコ、イカなど

アルギン酸

コンブ、ワカメ、メカブなど

イソチオシアネート

キャベツ、ブロッコリー、大根、菜花、わさびなど

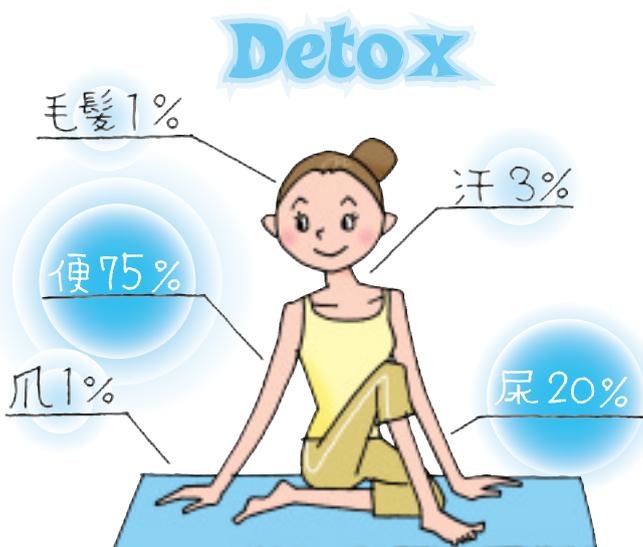
グルタチオン

アスパラガス、スイカ、アボカドなど

いる「オプティマル・ヒューマン・ダイエット」を誰もが実践できるようなルールを作って啓蒙している。

II デトックス(毒抜き)も食トレンドにー。

アンチエイジングとともに、今、食のキーワードになっているのが「デトックス」である。日本語にすれば「毒抜き」を意味するこの言葉は、一大旋風を巻き起こした美容健康法「岩盤浴(溶岩浴)」とともに、広く認知されたために、今でも、「デトックス=汗をかくこと」と思っている人も多いが、実は、人間のカラダに溜まった毒(有害物質)は、汗によって体外に出される割合



は、全体の3%と非常に少なく、尿や便に遠く及ばない。

つまり、食によって腸内を中心とした健康を保つことで、人間のカラダが本来もっている自浄能力(自己治癒力)を活性化させることのほうが、デトックスという観点からすればより有効なのだ。

最近、外食産業の現場でも、メニューなどで特定の食材をデトックス食材(あるいは免疫力を高める食材)として紹介し、客の健康志向にアピールする手法が広がっている。こうした動きは、先に挙げたスーパーマーケットの手法(テレビ番組などで健康効果が話題となった食材を積極的に販促に生かす)が、外食産業でも広まりつつあるわけだ。

また、定番の料理だけでなく、季節ごとの食材を使って、その時々を料理を提供するスタイルの店では、メニューなどに明記はしないまでも、料理に話題の食材を取り入れたり、客との会話の中に、「この食材にはこうした効果がある…」、といった情報を織り込むことは、ごく普通に行われていることだろう。

もっとも、こうした健康情報バラエティで紹介され、ブームになった食材が、後にその効果効能が否定されたり、また、大量摂取することで逆に害になったりすることが発覚することも起きている。番組のすべてのデータが捏造だった、という人気番組の例も記憶に新しいが、やはり、一時的なブームに便乗することは、それなりのリスクを伴うことも覚えておく必要があるだろう。



YAMAGUCHI

魚好きなら一度は訪れたい

おいでませ〜「お魚の国」へ〜。

瀬戸内海、日本海と、豊かな漁場に囲まれた山口は、魚好きにはたまらない「お魚の国」。

下関の河豚、秋穂の車海老、萩の瀬つき鱈など、全国ブランドも数多くあります。そんな山口県を駆け巡って、「お魚の国」の実力をたっぷり堪能してみませんか？

食べれば 幸福になれる 本場の「ふく」

河豚

フグ

冬の味覚の王様フグは、言わずと知れた下関の代名詞。日本で水揚げされ



る天然のトラフグやクサフグなどの8割近くがこの港に集まります。また、近年その水揚げ量が増えている養殖トラフグの多くも、ここ下関に集まってくるという、まさにフグの町なのです。

下関や西日本では、フグの事を濁らずに「ふく」と呼びます。これには、「ふく＝福」に繋がるからなど、諸説があるようですが、食べると「幸福」を感じる旨さであることは間違いありません。

フグといえば、すぐに思い浮かぶのは、「フグ刺し」でしょう。絵皿の柄が透けるように薄切りにされた刺身は、見た目にも美しい芸術品。菊盛り、牡丹盛り、鶴盛りなど、職人たちがその腕を競う芸術的な盛り方でも食欲をそそります。

通常、刺身は新鮮であればあるほど上等とされますが、フグ刺しの場合例外で、さらしに巻いて一晩寝かせ、水分をある程度とばした身で仕上げます。そうすることで、フグの水っぽさを無くし、あの独特の歯ごたえのある食感を楽しめるというわけです。



ふくの唐揚げは、さっと塩を振るか、だいたい酢をかけてどうぞ (住乃江ギャラリー)

フグの身はとても淡白な味なので、重要になるのがポン酢。本場下関では、各店が独自の秘伝のだし醤油に、もみじおろし、わけぎ(下関特産の小ねぎ)を入れたものでいただくのがスタンダードです。ちなみに、下関の一般家庭では、市販されているフグ刺専用(!)のポン酢や、醤油にだいたい酢を絞ってタレにしているそうです。

さて、フグ料理の主役がフグ刺しならば、それに彩を添える名脇役たちも忘れてはなりません。「身皮(みかわ)」は、ちょうどみかんの皮をむいたように、フグの身に付いてくる薄皮、そして、その外側にあたる「とうとうみ」は、食通をも唸らせる珍味です。フグの旨みはゼラチンと言われますが、この脇役たちにはそれが豊富なのです。高たんぱく、高コラーゲンでありながら、きわめて低脂肪なフグ。この究極の美容食とも呼ばれるフグを堪能するならば、名脇役たちも忘れずに。

目にもオイシー見事なフグ刺しの大皿。脇役たちも忘れずに召し上がれ! (住乃江ギャラリー)



取れ取れびちびちのくるまえばは、プリプリの食感がたまりません。頭は、揚げてバリバリと香ばしくいただけます



一年中あの
プリプリの
食感が
味わえる

車海老

くるまえば

全国的な知名度こそ今一步ですが、えび好きなら一度はその名を聞いたことがあるはずの、山口県秋穂(あいお)町。ここは、くるまえば養殖発祥の地で、夏には、干潟に放した活きたくるまえばを捕まえる、「えび狩り世界選手権」も行われる、くるまえばの聖地です。

地元では、えび料理を売り物にしたお食事処や宿などで、一年中美味しいくるまえばを食べることができます。

秋穂特産のくるまえばは、独特の甘味とプリプリとした食感が人気。もちろん、くるまえば料理もいろいろとあ

りますが、やはり一番は刺身です。口に入れた瞬間にまず驚くのは、そのプリプリとした食感。そして、口の中に広がる甘みです。噛めば噛むほどその甘みは広がり、最後は口の中ですとろけるような旨みとして爽やかに残ります。

もともと秋穂は、「海で獲れるもののほとんどは水揚げされる」と言われるほど、漁業が盛んな町でしたが、なかでもえびは特に有名でした。この地に初めて日本のくるまえばの養殖を技術的に完成したのが、えび界では知らぬ者のない藤永元作博士(1903~73年)。山口県出身の藤永元作博士は戦前からくるまえばの生態を研究し、もともとえびの豊富な漁場であるここ秋穂町で、長い歳月をかけて養殖技術を確立したといえます。

おかげで私たちは、一年中この至福のくるまえばを堪能できるのですから、博士に感謝して、いただかなければなりませんね。

下関の
隠れ日本一

鮫 鯨

あんこう

フグと並んで、冬の味覚に欠かすことのできないあんこう。その冬の王様の水揚げ日本一が、実は下関なのです。

長年、フグの影に隠れて、その水揚げ量(年間640トン)は他の港と比較されてきませんでした。数年前に調べてみたら、なんと日本一だったのだそう(笑)。最近では、フグだけでなく、「あ

取材協力店レポート 住乃江ギャラリー



下関の海の幸をとことん楽しめる住乃江ギャラリーは、結婚式、レストランウエディング、披露宴、宴会など、ハレの日の料理を提

供する人気の店。

今回ご提供いただいたのは、フグのフルコース、くじら料理、あんこうの鍋など。どれも豪華で繊細な仕事さがされた逸品でした。

この店の料理は、併設されたバイキングレストラン・住乃江キッチンやジャズライブハウス・BILLEでも、パーティー料理としてオーダーすることが可能。ジャズを聴きながらフグのフルコースなんて、なんとも粋じゃないですか〜。

◆住乃江ギャラリー
下関市一の宮本町
2-2-22
0832(56)8332
料金/料理の内容、
金額は応相談。
フグのフルコース
8,000円〜。





おいでませー、「お魚の国」へー。



濃厚なあんきもは、さっぱりとした味付けていただきます
(住乃江ギャラリー)

市場のおばちゃんに美味しいあんこの食べ方を聞いてみると、「まずは鍋。あとは、刺身、しゃぶしゃぶ、唐揚げなんかでも美味しいよ。そうそうあんきもも忘れないでね」と、教えてくれました。

捕鯨基地で
貴重な
くじら料理を
いただく



日本人が古くから食べてきたくじらが、世界的な捕鯨禁止などの影響で、高級品となって久しいですが、ここに来て、調査捕鯨の量が増えたこともあり、くじらがまた私たちに身近な食材になるのでは？ という希望的な観測も流れています。でも、市場や料理店を見てみると依然としてくじらは高級食材のまま。しばらくは、気軽に楽しむわけにはいかないようです…。

くじらは、「捨てる場所がない」とよく言われますが、食材としてもほんとうにいろいろな味が楽しめる貴重な生き物です。ただし、現在では、島国日本のタンパク源となってきた肉(赤味)はもちろん、貴重な珍味とされる様々な部位などは、専門店や本場に行かないとなかなか食べることができないのは残念ですが、下関は捕鯨基地として栄えたという歴史もあり、くじらを食べる文化が今も続いている数少ない地域。ゆえに、美味しいくじら料理が思う存分食べられるというわけです。

新鮮なくじらは、まずは刺身から一。脂の乗った赤味に、下アゴから腹部にかけて走るアコーディオン状の白い部分の「畝(うね)」、そして、その内側の赤い部分「須の子(すのこ)」をいただしてみました。それぞれに全く違った食感、そして、旨みが楽しめる絶品。嫌味な脂ではなく、さらりとした旨みの

ある脂が口いっぱい広がります。さらに、くじらの舌(さえずり)を、しょうがを利かせたダシでいただく、さえずり汁も、濃厚なさえずりの味がよく出ている超美味な一品なのでした。



捕鯨基地の町らしく、市場にもくじらが並びます



さえずり(舌)からは、濃厚なダシが出ます(住乃江ギャラリー)



赤味、畝、須の子の3点くじら刺身(住乃江ギャラリー)

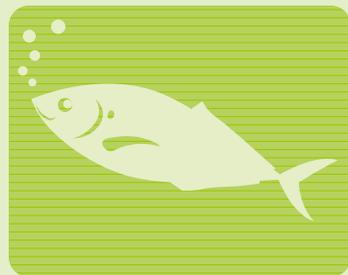
んこうでも日本一の下関」として、強力で売り出し中なのです。

日本海西部のあんこうは、厳しい冬を乗り切るために、栄養をたっぷり取り込み、海のフォアグラと呼ばれる肝、脂の乗った身ともに最高級との評価を受ける極上品。下関を訪れたのなら、一度は食してみたい日本一の味です。

北九州小倉とは目と鼻の先の、下関の唐戸市場には、水揚げされたばかりのあんこうが並んでいました。あんこうといえば、骨のないその独特の姿から、敬遠する向きもありますが、その身は「7つ道具」と呼ばれる、肝、身、胃袋、エラ、卵巣、皮、ヒレと、口のまわりを除くすべてを食べることができます。また、ビタミンや肌をみずみずしくするコラーゲンを豊富に含んでいることから、健康と美容に良い魚としても注目されているのです。



唐戸市場では、解体されたあんこうが売られていました



まだまだありますよ！ 美味！ 山口のお魚！

瀬つき鱈（せつきあじ）

アジの最高級ブランドとして知られる「萩の瀬つき鱈」。本来、回遊魚であるアジですが、海流、海底地形、水温などの環境に恵まれた萩沖合では、回遊せずに「瀬」と呼ばれる天然の魚礁に居着き、豊富なエサを食べて生息するアジがいるのです。驚くほどの肉厚なこのアジは、脂はトロにも負けないほど。刺身やタタキ、塩焼きなどで美味しくいただけます。



ブランド魚「萩の瀬つき鱈」は、トロにもまけない脂ノリのよさ

金太郎（きんたろう）

萩や下関では、金太郎の愛称で親しまれているヒメジ。由来は、昔話の金太郎さんの衣装のように、鮮やかな朱色をしているからなのとか。



全国的にはほとんど馴染みのない魚ですが、そのわけは15センチ足らずの小魚で漁獲の対象にならないから。でも、姿は小さくても、天ぷらや焼き物として食べると、上品な白身がホクホクしてなかなかの美味。旨味が凝縮された丸干はお土産にも最適です。



金太郎に似てますか？ 下関では、市場のほか、スーパーなどでも売っている庶民の味です

スーパーバイザー・・・

柳原 寛成さん（山口営業所）



私は、昨年春に広島から山口に転勤になりました。でも、いまだに山口の食の名物はコレ！ と一品だけを思い浮かべることはできません。東西に長い地形のせいもあるのですが、県内各地に名物が幾つも点在しているイメージなんですよ。また、山口は、広島と北九州という大都市に挟まれているので、食文化に関しても両方からの影響を受けています。

山口に来て驚いたのは、広島以上に魚が旨いこと。広島も瀬戸内の魚など、活のいい魚が食べられるのですが、こちらは、瀬戸内海だけでなく、玄界灘からも鮮度のいい魚が一年中揃ってきますから、魚好きの私としては、オイシイ転勤かな、と(笑)。

今回は、山口県最大の市にして、日本でも有数の漁港である下関へ足を伸ばしましたが、下関といえば、有名なのはやっぱりフグです。取材に協力していただいた住乃江ギャラリーさんでも、最高級のトラフグを

出していただきましたが、その味は格別。でも、正直言ってトラフグのフルコースは、庶民にとっては高嶺(高値?)の花です。そこで、地元の方は、スーパーなどでサバフグという小さなフグを買ってよく食べています。これはお値段も安く美味しい、庶民の味としてオススメですよ。

山口に来たなら、やっぱり魚！ 時間と懐に余裕のある方は、県内を回って、本場で美味しい海の恵をとことん楽しんでもらいたいですね。



「食の安全」が 揺らぐ時代に光る、 タニコーの総合力

今や、「安心・安全」な食は、時代のニーズとなっています。タニコーの官需部は、学校、官庁、福祉施設など、もっとも「安心・安全」が厳しく求められるユーザーに、厨房設備を提供する部門。市場規模600億円とも700億円ともいわれる官庁市場が、平成の大合併に伴い活況を呈す中、リーディングカンパニーとして、高い技術とノウハウを培ってきたタニコーに、今、熱い期待が寄せられています。

平成の大合併で、ビックチャンス到来！

「今、官庁市場は活況を呈しています。今後も、しばらくはこの勢いは続くでしょう。私たち官需部では、今が念場だと捉えて、全力で営業に力を注いでいます」

少子高齢化社会の到来で、本来、その市場規模が縮小してもおかしくない官庁市場。でも、タニコー官需部の山田憲治次長が語るように、今、官庁市場は拡大傾向にあります。その要因の一つが平成の大合併。市町村が合併し、学校などの給食施設を新設するケースが急増しているのです。

しかし、官庁市場で仕事を獲得することは容易なことではないと山田次長は言います。

「例えば、学校給食市場の場合、発注者が官になりますから、どうしても実績がモノを言う。でも、タニコーが官需部を立ち上げたのはおよそ10年前とかなり後発で、実績という面では正直言って厳しい状況でした。でも、今、この市場のユーザーは、安全、衛生、コスト削減、労働負担の軽減、保守管理など、10年前とは比べ物にならないくらい高いハードルを設定しています。市場がこうした全く新たな基準を、私たちメーカーに求めている変革期だからこそ、タニコーにとっては大きなチャンスなのです。幸い、この高いハードルを越えられるメーカーは、タニコーを含めてわずか数社しかいません」

今まで後発ゆえに官庁市場では厳しい戦いを強いられてきたタニコー。でも、山田次長が語るように、現在の官庁市場は、今までの実績が意味をなさないくらいドラスティックな変革期を迎えています。そして、厨房



タニコー官需部・山田憲治 次長

業界のリーディングカンパニーとして高い技術力を有するタニコーにとっては、今がその実力を存分にアピールできる大きなチャンスというわけです。

『学校給食衛生管理の基準』の制定で、 学校給食は新たな時代に―

官庁市場、とりわけ学校給食の分野で新たな基準が作られたのには、一つの大きなきっかけがありました。それが、平成9年に文部科学省から出された『学校給食衛生管理の基準』です。その中身は、食の安全というものが今までにないほど注目されている、現代のニーズに合致した厳しい

タニコーが考える学校給食施設で求められる基準

安全

- 文部科学省学校給食衛生管理基準の厳守
- TT(湿度・温度)管理
- 相互汚染の防止

衛生

- フルドライシステムの導入
- HACCPの運用しやすい機器
- 室内温度25℃、湿度80%以下

コスト削減

- ランニングコストの削減
- 省エネルギー化
- 建築面積削減

労働負担軽減

- 快適に作業が行える環境
- 操作が容易な機器
- 作業が短時間で済む機器

保守管理

- 汚れにくい構造の機器
- 清掃しやすい機器
- 丈夫な機器



アレルギー食厨房



もの。この基準に合わない施設は、改善を余儀なくされたのです。

「平成8年に起きた、O-157事件を受けて作られたのが『学校給食衛生管理の基準』です。ですから、そこには安全で衛生的な厨房管理について、厳しい指導がされています」(山田次長)

『学校給食衛生管理の基準』が出された一番のポイントは、食中毒などの事故を防ぐこと。O-157の苦い経験から、衛生管理、安全管理を徹底的に行い、二度と同じ過ちを繰り返さないという、行政の強い意志の表れともいえます。

「タニコーは、今まで培ってきたノウハウを生かして、『学校給食衛生管理の基準』に対応した、総合的な厨房環境を提供することができることを最大のメリットとして、営業活動に力を入れています。具体的には、MKC作戦と呼んでいます。搬送、保管、衛生の3つの切り口による製品作りを展開し、さらに、業務の省力化や軽減化を図り、衛生面を重視した設備機器およびシステムの提供を実現しています」

厳しい『学校給食衛生管理の基準』に対応した学校給食

《《《《《《 タニコーのMKC作戦 》》》》》》



施設を作るには、山田次長の語る、MKC作戦といった、総合的な企業力を持った企業でなければ実現は不可能。実際に、MKC作戦を中心とするタニコー独自の戦略は、高い評価を受けて受注件数を伸ばしています。

**厨房機器メーカーの枠を超えた、
トータルデザインが求められる時代**

「おかげさまで官需部は、現在、多くの自治体からプレゼンテーションにお声をかけていただき、受注件数も着実に増やしています。その理由は、単に規格に合った厨房環境を提供できるということだけではなく、電気、ガス、灯油、上下水道などのランニングコスト計算から、働く人々の快適な労働環境、また、新しい機器の導入による人件費削減の具体的なシミュレーションといった、広範囲な提案が認められているからです。以前であれば、自治体が描いた図面に合った厨房器具を提供することが私たちメーカーの仕事だったのですが、現在はトータルなデザインができませんれば仕事を請けることができません」

山田次長がこう語るように、地方への権限委譲が進み、食の安全はもとより、運営コストに関しても行政がシビアになっている昨今、厨房メーカーには、良品を納めるという従来の役割以上の働きが求められているのです。

また、増えつつあるアレルギー児童のためのアレルギー食厨房への対応、衛生面や労働環境の改善策としてのオール電化厨房の要望など、今後も厨房メーカーに対する期待、要求は、ますます大きくなることが予想されます。

官庁市場は、厨房器機メーカーという枠を超えた発想を持ち、施設の運営を様々な角度からサポートできる企業だけが生き残ることができるという厳しい分野ですが、タニコーにとっては、厨房機器メーカーのリーディングカンパニーとして培ってきた技術力、総合力を大いに発揮できる有望な市場だけに、今後もますます官需部の活躍に期待がかかります。

タニコー株式会社 官需部
品川区戸越1-7-20
03(5498)7904

最上の調理機能に「デザイン」を纏った

タニコーイズムの結晶

SteamDX Convection Oven

DXスチームコンベクションオープン

ガス式 TSCO-6GDN/TSCO-10GDN

電気式 TSCO-6EDN/TSCO-10EDN

スチームコンベクションオープンという名のイノベーションが扉を開き、
また半世紀も過ぎておりません。しかしながら、この短い時間の中でスチ
ームコンベクションオープンは目を見張る程の進歩を遂げています。それ
は、調理という感覚の世界にテクノロジーを融合させた、希少な調理機器で
あるからです。その完成された調理器具を進化させる事は困難を極めまし
た。多くのお客さまから得た声を一つひとつフィードバックする事で他
の追随を許さないラインアップをここに実現しました。

