



第1回

柏営業所 外観

広報委員会 唐島 あゆみ

当協会には賛助会があり、会員の皆様のお仕事に協力をしていただけます。お手元の賛助会名簿は活用していただいておりますでしょうか？実際に顔を合わせる機会として賛助会祭りなどがありますが、例年千葉市で開催されているため、なかなか参加できない方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

せっかくの身近な繋がりをもっと活用していただきたいという想いから、賛助会会員の会社を個別に紹介する企画をスタートすることになりました。

タニコー株式会社 柏営業所・テストキッチン

第1回は、業務用厨房機器のタニコー株式会社さん。

柏営業所にお伺いしました。

対応してくれたのは、賛助会でお馴染みの長谷川さんです。

株式会社タニコー（以下、タニコー）の創立は昭和21年、創業地は東京都目黒区です。業務用厨房機器の雄としてご存じの方も多いと思います。全国規模の拠点を持ち、生産からアフターメンテナンスまでを一貫して請負われます。

外食・コンビニエンスストア・ファーストフードに給食など、調理に欠くことのできない厨房機器ですので、皆さんもどこかで『タニコー製品』のお世話になっていると思います。

柏営業所の主な取引先を聞いてみたところ、現在は活況な中食需要を受けて、ゼネコンからの引き合いが多いそうです。我々設計事務所からの引き合いは、厨房機器のレイアウトの協力依頼があるとのこと。

街の飲食店はもちろん、道の駅などの観光施設、社員食堂などのセントラルキッチンもお得意なので、「厨房」や「調理場」と名の付く施設がある場合は、長谷川さんを思い出してください。

そして、厨房機器の移設の相談にも乗っていただけるそうです。移設には多くのノウハウが必要となりますので、プロのアドバイスが期待できるのは心強いです。

今のトレンドを伺うと、「涼厨®」というシリーズのご紹介をいただきました。

今や厨房のトレンド「涼厨®」
あなたの厨房、「涼厨®」へのバージョンアップはもうお済みですか？
タニコーなら、どこよりも豊富な「涼厨®」フライヤーをラインアップ！

暑い機器の暑い厨房から、涼しく快適な「涼厨®」へ！

厨房環境の改善、まずは「涼厨®」で始めてみませんか？
「暑い」というイメージが強いガス厨房。それは、厨房機器からの放射熱やフードで排気された熱が、調理中に蓄積する「排気風」が主な原因にあります。この対策として、かつては大規模な設備投資を要する空調機設置工事が必要だったため、手には及ばないのが実情でした。
涼厨®はこれを改善するために室温でも「室温25℃、湿度60%以下」の快適な環境を目指した最新のソリューション。排気を集中させ、機器表面の熱を低く保つ（蓄熱）ことによって、今までに感じなかった涼しいガス厨房が実現できるのです。厨房機器を涼しく保てることで、快適な調理環境を実現できれば、作業効率が格段にアップするだけでなく、空調費用削減が可能になります。

商標「涼厨®」は、大板瓦斯株式会社の特許商標です。

「涼厨®」のうれしい4つのポイント！

<p>Point 1 環境 厨房室温を25℃以下で備えやすい厨房環境に 従来のガス厨房が室温を25℃以上にするのに対し、「涼厨®」は室温を25℃以下をキープ。熱く不快な環境を回避しています。</p> <p>Point 2 空調 空調負荷も低減 平均的ガス厨房の空調負荷を約30%低減出来ると、空調にかかるコストを削減できます。</p>	<p>Point 3 安心 機器表面が熱くない、ヤケドの心配がない 室温が低いのでフード・筐体もヤケドの心配がなく、機器の周辺にいても熱さを感じる心配がありません。</p> <p>Point 4 清掃 清掃が簡単 平均的ガス厨房の清掃回数が少ないので、清掃が簡単です。</p>
---	--

フライヤーカタログより抜粋

ガス厨房機器は「暑い！」というイメージがありますが、これはガスの燃焼熱に加えて、厨房機器の筐体に蓄えられた熱の放射が大きな原因です。厨房機器からの放射熱を抑え、機器の排気を集中して排出することで、より涼しい環境の下で調理が行えるというコンセプトで作られた製品です。

また、業界動向として、食品ロス削減というSDGsと人手不足の解消問題の掛け合わせで、冷凍品の活用が盛んだそうです。

調理済みの食事（下処理済みの食材を含む）は、冷凍することで日持ちします。必要な時に必要なだけ解凍すればよいので、廃棄物の量が減ります。