ペルチェ方式 ホテル・旅館向け
電子冷蔵庫
グラン・ペルチェ
Gran Peltier
三菱電機エンジニアリング株式会社
【営業統括部】
〒102-0073 東京都千代田区九段北 1-13-5（日本地所第一ビル）
TEL（03）3288-1783　http://www.mee.co.jp/

内容量 40L
ホテルのインテリアを考慮した
ハイグレードデザイン
ミニバーに最適

※写真は収納事例です

内容量 25L
客室スペースを活かせる
コンパクト設計と充分な収納力
500ml 缶 30 本収納可能

※写真は収納事例です

1 静　音　ペルチェ方式で音が気にならない静音設計。
2 温度調節　"強・中・弱"の温度調節ダイヤルを装備。（ダイヤル調節に応じて消費電力も変化します。）
3 冷却方式　冷却効率の良いアルミ製内箱による５面輻射冷却。
4 設　置　背面ピッタリ設置が可能。家具への収納も容易。
5 簡単メンテナンス　フィルターの清掃を2〜3ヶ月毎に。庫内清掃もカンタン！

形　名	RD-40A	RD-25F
有効内容積	41L	25L
外形寸法（幅×奥行×高さ）	450×455×550mm	345×445×477mm
質　量	16kg	13kg
定格電圧・周波数	AC100V・50/60Hz	AC100V・50/60Hz
定格消費電力	55／55W	52／52W
庫内温度	約5℃ ※1	約5℃ ※1
運転音	16dB ※2	14dB ※2
冷却方式	電子冷却（ペルチェ方式）	電子冷却（ペルチェ方式）
色	パールホワイト／木目調	パールホワイト
付属品	棚（1枚）ドアポケット（2個）	棚（3枚セット）

※1 周囲温度25℃、温度調節ダイヤル「中」設定での目安です。
※2 運転音は日本工業規格（JIS-C9607）に規定の無響室、扉前1mでの測定値です。

最新の情報を一堂に

HCJ2010

第38回 国際ホテル・レストラン・ショー HOTERES JAPAN
第31回 給食・弁当サービス業界にむけた展示会 フード・ケータリングショー
第10回 厨房設備機器展

「ＨＯＴＥＲＥＳ　ＪＡＰＡＮ2010」（第38回国際ホテル・レストラン・ショー）、「第31回フード・ケータリングショー」、「第10回厨房設備機器展」の３展示会（３展総称＝ＨＣＪ2010）が23〜26の４日間、東京・有明の東京ビッグサイトで開かれる。ＨＣＪ2010は、ホテル・旅館、レストラン、給食施設、外食産業をはじめとする「ホスピタリティ」と「フードサービス」の専門家に向けたアジア最大規模の展示会。展示規模は、700社・1850小間を予定。期間中９万人の来場を見込む。

ここではＨＣＪ2010に出展を予定している企業から今回最も注目を集めそうな６社をピックアップ。その出展内容を先取りして紹介する。

23〜26日、東京ビッグサイトで開催

特集

小間番号5-K17

ホームページの企画、制作、運営
アビリティコンサルタント

ホテル・旅館や飲食店などを対象にホームページ（ＨＰ）の企画、制作、運営やＷＥＢシステム開発を行うアビリティコンサルタント。国際ホテル・レストラン・ショーでは、最新の制作事例を多数公開すると共に、来場者のＨＰを同社のＷＥＢコンサルタントがその場で診断、アドバイスするサービスを無料で行う。隣接ブースの富士通とタイアップして「自社ＨＰ構築サービス」も提案。ホテル・旅館のＩＴ関連のあらゆるニーズに対応できる態勢を整える。

同社ＨＰのトップ画面

また、「ホテレスキャンペーン2010」と題し、①楽天トラベルページのカスタマイズ費用を先着10社に最大20％割引②応募箱に名刺を投函した企業の中から抽選で2社に携帯サイトを無料で制作、または楽天トラベルページのカスタマイズをプレゼント――など多数の特典を用意している。

さらにホテレス会場・東4ホールの出展者セミナーブースでは、同社のＷＥＢコンサルタントによるセミナーを開催する。ＨＰのリニューアル成功事例、最新制作事例のほか、これからのＨＰ運用と実践ノウハウを紹介していく。ＨＰの制作実績750社以上を誇る同社ならではの具体的かつ実践的な内容は、施設の規模や業種を問わず参考になるだろう。

「ＨＰからの予約が当たり前となった昨今、競合他社といかに差別化を図るかが極めて重要な経営の課題」（アビリティコンサルタント）。最新のＨＰ成功事例に触れ、マーケティングの実践ノウハウを吸収できる同社のブースやセミナーは、ホテル・旅館や飲食店にとって今後のＨＰ戦略を立てるうえで大いに役立つはずだ。

ＷＥＢコンサルが診断

小間番号3-R11

客室用電子冷蔵庫
三菱電機エンジニアリング

三菱電機エンジニアリングは、ホテル客室用電子冷蔵庫を出展する。電子冷蔵庫は静かで快適な環境を実現するペルチェ冷却方式を採用し、既に10年の歴史があり、高い信頼性を持つ。

シティホテル向けに、部屋のインテリアにマッチするハイグレードデザインとミニバーに最適な容量を持つ40リットルと、ビジネスホテル向けにシンプル・コンパクトデザインを実現した25リットルの2機種を用意する。

同社は、電子冷蔵庫の統一ブランドとして「グランペルチェ」を採用し、40リット、25リットルはペットネームとして「グランペルチェ40」「グランペルチェ25」と呼称する。

グランペルチェは、①温度調節ダイヤル採用により弱運転設定（約7度）にすると消費電力の低減が可能②輻射5面冷却による効率のよいスピーディな冷却を実現③安眠の求められるホテル客室に最適な静かで安定した運転④庫内が乾燥しにくいためホテルとしてウェルカムフルーツなどの顧客サービスが可能――が25、40共通の特長だ。

静かで快適なペルチェ

25リットルホワイト（左）と40リットル木目

グランペルチェ40ならではの特長は、①ツインペルチェ採用による高い冷却能力と低消費電力の両立を実現②部屋の雰囲気に合わせて選べるパールホワイトとシックな木目調のデザインカラー③庫内上部のＬＥＤ照明によるミニバーに最適な演出――など。オプションで、家具の扉と冷蔵庫の扉を連結するスライドヒンジ、冷蔵庫の扉をロックするドアロックキーを用意している。

一方、25リットルのグランペルチェ25は、コンパクトなサイズでも500ミリリットル缶が30本入る高収納設計が特長。また、40リットルとのデザインのシリーズ化を図って、ドア部分のデザインを一新している。

小間番号5-K19

ホテル・旅館業向けシステム
ユーコム

ビジネスホテル、シティホテル、チェーンホテルを中心に導入実績が400施設を突破したユーコムは、マイクロソフトの新ＯＳであるウィンドウズ7に対応したホテル・旅館業向けシステム「マネージャーシリーズ」を23日からの「国際ホテル・レストラン・ショー2010」に出展する。

同社ブースのイメージ

宿泊管理システム「フロントマネージャー」のほか、婚礼・宴会システム「バンケットマネージャー」、料飲システム「レストランマネージャー」のシリーズ各主力商品は従来よりも機能を強化。ホテルでは、各部署での業務をトータルサポートする全9シリーズのシームレスな連携を、導入事例を交えて紹介する。今回、マネージャーシリーズをアイフォンと連携させるオプションを参考出展するのも注目だ。

マネージャーシリーズ以外のシステムとして出展する「ＩＤＣ給与ＢＰＯ」は、蓄積されたノウハウを持ったユーコムに給与計算業務を委託するアウトソーシングサービス。委託側は機器も技術も人材も経験も不要となることからコスト削減につながり、本業に専念できる。また、ホテル・旅館の駐車場などを遠隔地から監視、制御できる「監視カメラシステム」は、ユーコムのグループ会社各社の技術が集結した製品だ。

ウィン７対応ソフトも

また、この春に発売を予定している、旅館、リゾートホテルに特化した新商品「フロントマネージャー 旅館・リゾート版」も発表する。「システムの悩みや相談があれば、ブースのスタッフに気軽にお声掛けを。今回から真っ赤なスタッフジャンバーでお待ちしています」とユーコム。

http://www.youcom.co.jp/
ユーコムから待望の
フロントマネージャー
【旅館・リゾート版】発売決定!!
Manager SERIES

第38回 HOTERES JAPAN 2010 出展 東5ホール K19

★電子帳票対応
フロント マネージャー
宿泊管理・顧客管理システム
豊富な導入実績が育てた高機能＆コンパクトな設計です。各種機器やシステムとの連動にも対応。ビジネス、シティー、リゾート、旅館と幅広い業態に対応可能です。

e-予約 マネージャー
インターネット自動受付システム
利用者インターネットからの宿泊予約をダイレクトにコンピューター予約受付システムに登録するものです。ローコスト経営・顧客ニーズにマッチした最強システムで登場!

★電子帳票対応
レストラン マネージャー
レストラン会計システム
POSに代わってオーダー登録、精算業務をパソコン画面で行います。又、レストラン別売上管理・会計処理に加え、ホテルシステムと連動し、宿泊客検索も可能です。

★電子帳票対応
バンケット マネージャー
婚礼・宴会システム
婚礼・宴会の見積作成、予約受付、会計処理、インフォメーション、締処理、分析帳票制作まで、宴会業務をコンパクトにシステム化しました。

キッチン マネージャー
厨房管理システム
厨房部門の原価管理・工程管理・衛生管理を行い、厨房部門の近代化を支援致します。
ホテルの厨房部門から一般レストランまで幅広く対応できます。

ユーコム HOTEL MANAGER SERIES

サプライ マネージャー
仕入・買掛金システム
食材・飲料・消耗品等の発注〜仕入〜出庫〜支払い等の業務処理を通じて、在庫管理、買掛金管理を行います。

テーブルプラン マネージャー
会場レイアウト作成ツール
会場のご利用に合わせて美しい図面を簡単操作で素早く作成できますので、お客様への提案力が飛躍的にアップします。

SFAマネージャー
ホテル営業支援システム
効率的で確実な営業活動を支援し、顧客満足度向上による売上アップを実現する営業支援システムです。顧客に密着した情報を管理し、営業活動に必要な情報をタイムリーに提供します。

クレジット マネージャー
売掛金管理システム
営業部門や現場で発生する全ての売掛金・クレジット・クーポン等のデータを自動集収し、入力ミスを防ぎ、請求書発行、回収処理を通して売掛金管理を行います。

基本価格50万からのパッケージソフトです。

株式会社ユーコム
インターネットホームページ　http://www.youcom.co.jp/　E-mail:tokyo@youcom.co.jp
東京営業所　〒105-0004　東京都港区新橋5丁目7-10　TEL.03-3578-8670　FAX.03-3578-8516
本　　社　〒700-0024　岡山市北区駅元町15-1　TEL.086-214-0961　FAX.086-214-0982

ホテレス限定
キャンペーン開催中!!
3/31まで
ホテル・旅館のホームページ制作実績750社以上！
ホテレス出展を記念し、特別料金でご提供いたします。

特典1　★先着10社★
楽天カスタマイズ制作費 20%OFF

特典2　★限定2社★
携帯サイト制作 OR 楽天カスタマイズ 制作
当日ブースにて、名刺を投函された方の中から抽選
制作費 0円

特典3　期間中、下記サービスを新規お申し込みの方
宿泊予約システム「予約プロ」
検索エンジン対策「アビリティSEO」
初月 0円

※特典1、3は3/31まで随時受付中! お電話、HPからお問い合わせください。

ホテレスに出展いたします！是非お立ち寄りください。
◆出展者セミナー「これからのHP運用と実践ノウハウセミナー」
ホテレス会期中、毎日14:00〜14:45に出展者セミナーブースにてセミナーを開催させて頂きます。
2/23(火)〜2/26(金) 各14:00〜14:45

豊富な制作実績はこちらをご覧ください
アビリティコンサルタント　検索
http://www.ab-net.co.jp/

最近の制作事例

加賀屋様

白水館様

向陽閣様

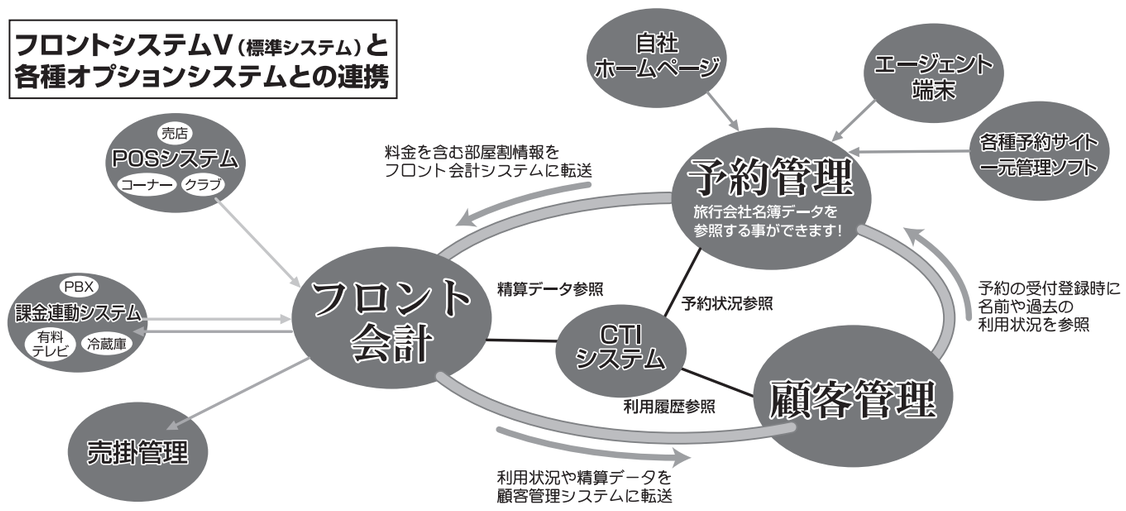
株式会社アビリティコンサルタント
Ability Consultant.Inc
ホテル・旅館のホームページ制作 No.1
【名古屋本社】TEL:052-262-8041
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄5-28-12 名古屋若宮ビル11F
FAX:052-262-8042 E-mail:info@ab-net.co.jp
【東京支店】TEL:03-6777-7804
〒143-0023 東京都大田区山王2-1-2 大森ステーションボックス6F
YAHOO! JAPAN リスティング広告 オンライン代理店

旅館・ホテル専用システム
フロントシステムV

第38回国際ホテル・レストラン・ショー出展

◆会期:2月23日(火)～26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5ホール(小間番号5-N06)
◆協賛:富士通株式会社

フロントシステムV(標準システム)と各種オプションシステムとの連携



標準システム

予約
- 客室、宴会場等の利用状況を瞬時に把握することでスムーズな対応
- 部屋割表、料理集計表等の自動作成で準備作業が大幅軽減
- 各種分析表の活用で経営計画がスピードアップ

フロント
- 簡単スピーディーな精算処理でお客様にイメージアップ
- 各種チェック資料の活用でミス、ムダ、ロスをカット
- 各種売上実績表の分析でスピーディーな経営改善

顧客
- 基本情報や利用データの活用でリピーターの満足度アップ
- 顧客データの蓄積が自動で登録作業が大幅軽減
- 利用日、目的、客層等の検索条件によるDM発行で誘客促進

information
〈出展内容〉
新製品
・フロントシステムスイート　・モバイルシステム
・フロントシステムスマート　・POSシステム
・Web予約連動システム　・CTIシステム
・予約サイトコントローラー

開発・販売・アフターフォローまで、一貫した安心サービス
ソフト販売・開発元
新日本コンピュータサービス株式会社
〒321-0952 宇都宮市泉が丘5－7－11
TEL.028-660-1160㈹ FAX.028-660-1161
URL http://www.njcs.co.jp/

特集

旅館・ホテル向け商品、サービス

旅館・ホテル専用システム

小間番号5-N06

新日本コンピュータサービス

新日本コンピュータサービスは今年の国際ホテル・レストラン・ショーで、同社の主力商品「フロントシステムV」シリーズと各種オプションシステムを自由に操作できるブースを開設する。「商品に自由に触れて、その使いやすさを体感してほしい」と同社。

フロントシステムVは予約管理、フロント会計、顧客管理の各システムを標準装備する。予約管理では「客室や宴会場の利用状況を瞬時に把握できるのでスムーズな対応が可能」、フロント会計では「簡単、スピーディーな精算処理で顧客からのイメージアップにつながる」、顧客管理では「顧客の基本情報、過去の利用状況データを活用することでリピーターの満足度アップにつながる」などのメリットをそれぞれ持つ。

前回の新日本ブースの様子

このほかオプションとして、「ウェブ予約連動システム」「CTIシステム」などのラインナップをそろえている。

ウェブ予約――は、旅館・ホテルの自社ホームページの予約受け付け画面に登録された予約客の氏名、宿泊日などのデータを、旅館・ホテルの「フロントシステム」内の予約管理システムに自動で取り込むとともに、予約OKの回答を予約客のパソコンにメールで自動送信できるシステム。携帯電話上のサイトからの宿泊予約にも対応できる。

CTI――は、予約客の宿泊履歴や現在の予約状況が、客からの電話を受けると同時にコンピューター画面で確認できるシステム。

システム開発から販売、アフターフォローまでを一貫して行う同社は、今回のホテレスショーでも来場者の意見を積極的に聞き、今後の商品開発に生かす。

「使いやすさ」を体感

小間番号3-V05

鈴茂器工

寿司ロボットなど

旅館・ホテルでも、とりわけ海に近い施設にとって食事メニューの目玉の1つが寿司だろう。多人数の食事を用意しなければならない宴会やバイキングで、その寿司の提供に大いに力を発揮するのが寿司ロボットだ。

鈴茂器工は、1981年に世界で初めてシャリを握る寿司ロボットを開発した寿司ロボットメーカー。その製品は、寿司職人の技さながらのふっくらとしたシャリ玉を均一、大量、スピーディーに作り上げるのが特長。今回のホテレスショーでは、同社が誇る高性能の寿司ロボットを小型タイプから量産タイプまで幅広く展示する。

数ある出品の中でも注目したいのが、超小型シャリ玉ロボット「SSN－FLA」だ。サイズは幅350×奥行き475×高さ583ミリとまさに名称通りの超小型だが、本体上部のホッパーにシャリを投入するだけで毎時最大3600カンのシャリ玉を握る。新機能の「密度調整制御機構」を搭載しており、シャリ玉を崩さずにふっくらと仕上げるのも特長だ。

宴会、バイキングを効率化

にぎわう鈴茂ブース

ホテレスでの鈴茂ブースでは、シャリ弁ロボ「GST－FBA」も見逃せない。これはボタンを押すだけで、ご飯を正確に計量し、ふんわりと素早く盛り付けてくれるロボット。朝夕食バイキングなどでのご飯のセルフサービスに適している。

すでに活用している施設からは「手間が省ける」と非常に好評だ。人件費を削減できるというメリットもあり、導入するところが増えている。

このほか鈴茂は、お櫃型の寿司・おむすびロボットや炊飯ロボットなども展示。実演を交えながら、その魅力をあますところなく紹介していく。

小間番号2-N11

オルガノ

浄水器用フィルター

水処理のオルガノは、大流量・大容量の水を使用する厨房機器向けに浄水器用フィルター「KMCフィルター」を開発した。流量は毎分15リットル。容量は100立法メートルと300立法メートルの2種がある。大流量でも大容量の残留塩素を除去できる同社従来フィルターのバージョンアップ製品だ。近年、旅館・ホテル、レストランなどの厨房機器に浄水器を多く使用するタイプが増えており、そういった機器に対応するために商品化したのだという。

オルガノブースのイメージ

現状でもKMCフィルターと同様に大容量の浄水器用フィルターは存在するが、「交換するまで、毎分15リットル分の水を通した際、300立方メートルの水に含まれる残留塩素を除去することができるフィルターを開発したのは初めて」（同社）。

このKMCフィルターはコンパクトなサイズも特長。KMCフィルターをセットするD－4タイプの浄水器は大きさが直径165×長さ300ミリと大きめの水筒ほど。狭い厨房でも取り付ける場所に困らない省スペース対応で抗菌仕様となっている。

大流量でも残留塩素除去

オルガノでは、2月23～26日に東京ビッグサイトで行われる「厨房設備機器展」にこのKMCフィルターの展示を予定している。

厨房用に対応した浄水器以外にも厨房設備機器展では、カップ式自動販売機やディスペンサー用に使えるさまざまな種類の浄水器を紹介する。

また、オルガノの得意分野である水処理では、旅館・ホテル向けにろ過装置などを提案していく。「浄水器をはじめ、大容量砂ろ過装置、中空糸膜ろ過装置などのシステムを取りそろえている。気軽に問い合わせてほしい」と同社。

業界トップクラス！
15 L/minで100/300m³の
大流量・大容量KMCフィルター新発売！
Ecologically Clean ORGANO

大流量厨房マシンをお使いの皆様
水量不足でお困りではありませんか？

▶KMCフィルターは大流量　15L/min流せます
大流量流せる浄水器がない……
あっても大きすぎる……
ちょうどよい大きさでたくさん流せる浄水器がほしい！
KMCフィルターなら大流量に対応できます。

▶KMCフィルターはろ過能力　大容量100/300m³
たくさんの水量を浄水したい……
水をたくさん使うからフィルターの交換頻度が高い……
もっとろ過能力の高い浄水器がほしい！
KMCフィルターは大容量に対応できます。

仕様
ろ過流量：15 L/min
ろ過能力：100/300m³
用　途：残留塩素除去（銀添着）
外形寸法：φ165×310（mm）
（D－4ハウジング寸法）

浄水器を使って安心で美味しい水を！
水道水に含まれている成分を浄水器で除去することにより、美味しい水をつくります。
カルキ臭(残留塩素)を取り除きます ⟹ 活性炭フィルター
まろやかな味をつくります ⟹ 軟水フィルター

厨房設備機器展にて、
水道水・軟水・浄水でいれたコーヒーの試飲を行います！
ぜひ飲み比べにお越し下さい！
HOTERES JAPAN フード・ケータリングショー 厨房設備機器展
ブースNo.2-N11
（東2ホール　入口左）
厨房設備機器展に是非ご来場下さい。 2月23日㈫～26日㈮ 10:00～17:00 最終日は16:30

業界トップクラス：弊社による他社HP調べ
オルガノ株式会社 機能商品事業部 〒136-8631 東京都江東区新砂1丁目2番8号 TEL.03-5635-5192

寿司メニューの充実で集客力アップを!!
旬の食材や名産品を使ったこだわりの寿司メニュー作り。
究極のふんわりシャリ玉が、新鮮なネタの味と旨みをより一層、引き立てます!!
宿

盛り過ぎをなくしコストダウンに!!
ご飯の盛付けにはこの一台!!

超小型シャリ玉ロボット SSN-FLA
寸法：350W×475D×583Hmm
能力：最大3600カン/時

お櫃型寿司ロボット SSG-GTO
寸法：直径445mm×高さ390mm
能力：最大1800カン/時

小型自動シャリ切り機 シャリッカー MCR-SSC
寸法：496W×589D×835Hmm
能力：最大2升

お客様がボタンを押すだけでいろいろな器にご飯を盛り付け。朝・夕食バイキングなどでのご飯セルフサービスに最適!!
ジャー並みの高保温性能。
確かな計量とほぐし機構を搭載。
シャリ弁ロボ GST-FBA
寸法：394W×526D×604Hmm
能力：5秒/回(250g) 最大720食/時

第38回 国際ホテル・レストラン・ショー
スズモブースにぜひお越し下さい!!
2/23(火)～26(金) 10:00～17:00
東京ビッグサイト 東3ホール 3-V05
掲載製品の他にもいろいろな米飯ロボットが勢揃い。衛生関連製品も充実し皆様のお越しをお待ちしております。
入場券ご請求はフリーダイヤルでお気軽に。

鈴茂器工株式會社 お問い合わせフリーダイヤル 受付/月～金 9:15～17:00 0120-599-333
米飯主食文化を世界へ WE LOVE RICE SUZUMO
本社／東京都練馬区豊玉北2-23-2　東京工場／埼玉　営業所／仙台・浜松・大阪・広島・福岡　北海道鈴茂販売㈱、ナガノ鈴茂販売㈱　〈URL〉http://www.suzumo.co.jp