HCJ2014
外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展
第42回 国際ホテル・レストラン・ショー
HOTERES JAPAN
給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展
第35回 フード・ケータリングショー
セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展
第14回 厨房設備機器展

18日に開幕

昨年のHCJ会場の様子

食とホスピタリティの専門展示会「ＨＣＪ2014」が、いよいよ18日から東京ビッグサイト（東京都江東区）で始まる。旅館・ホテルなどの宿泊・レジャー産業、レストランなどの外食・中食産業、給食産業を対象とし、21日までの会期４日間で業界関係者５万5000人が来場する予定だ。

食とホスピタリティの専門展示会

ＨＣＪ2014は、「第42回国際ホテル・レストラン・ショー（ホテレス・ジャパン）」と「第35回フード・ケータリングショー」「第14回厨房設備機器展」の三つで構成されている。主催は日本能率協会と、日本旅館協会、日本ホテル協会など宿泊・飲食関連８団体。

3展合同で開催

今回は前回を上回る７００社・１８５０小間が出展。会場は「厨房設備最先端の製品、サービスってその特徴をアピール。レンジ、オーブン、炊飯器、冷凍・冷蔵庫をはじめ厨房に関するあらゆる製品が集まっている。

最新のソリューションがそろうのがＩＴシステム・機器・集客・販促ゾーン。業務効率化を考える旅館・ホテル関係者は必見だ。

テーブルウエアゾーンでは、「魅せる！日本の伝統工芸」をテーマに岩手、福井、岐阜、滋賀、京都、佐賀の食器や、ランプ、手洗鉢などの客室備品が展示される。

を紹介する。

厨房設備・機器ゾーンでは、「実演を通じて、見て、触って、味わって、

・機器ゾーン」をはじめ、「客室備品・家具・インテリア・エクステリア・商環境設備ゾーン」「Ｉ

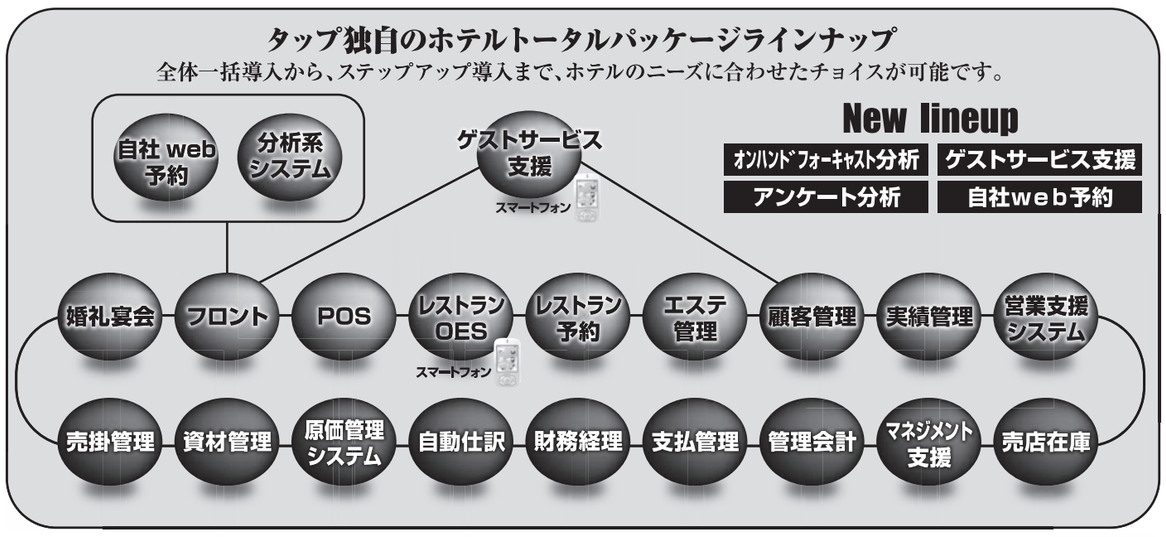
五感で製品の良さを体感できる」（主催者）。料理界で活躍するシェフが出展各社の最新の厨房設備や調理機器を実際に使

tap
～ホテルの未来を飛躍させる、ホテル・旅館総合情報システム～
株式会社タップ

株式会社タップは、宿泊業に特化した情報システムを提供している会社です

『株式会社タップはホテルや旅館といった宿泊業に特化した運用システムを専門に扱う会社です』
1987年創立以来、豊富な導入実績により培ったノウハウを基盤とし、
『経営者・運用者両面』から広く支持される、施設全体をサポートした』パッケージソフトを提供させていただいております。

ホテル・旅館全体運用を意識した独自のトータル情報システムにて業務を支援します



tap 株式会社タップ
TEL 03-5683-5314　URL: http://tap-ic.co.jp　e-mail：tap-sales@tap-ic.co.jp
〒135-0016 東京都江東区東陽二丁目２番４号マニュライフプレイス東陽町1F

小間番号5－L06 タップ

昨年のタップブース

タップの創立は1987年。以来、宿泊業専門のソフトウェア会社として、旅館・ホテル向け業務用パッケージソフトの販売や運営コンサルティングを行っている。

システムラインアップは、宿泊、宴会などの営業系システムから経理、購買などの管理系システムまで幅広く、宿泊業に必要なシステムを全て網羅。システムの設計から開発、導入、保守まで全て自社で行っているため、トータルシステムの導入を同社1社に任せることができる。システムはJAVAで構築。そのためウィンドウズのバージョンなどの動作環境に影響を受けにくく、長期間の継続利用に向いている。

2014年のホテル・レストラン・ショーでは、宿泊、宴会システムなどの営業系システムを中心に展示する。中でも昨年発売したモバイルデバイスによるゲストサービス支援システムは必見だ。

客室備品、リネンのデリバリーや宅配便の手配など、滞在中のゲストから受ける多種多様なリクエストに対応し、モバイルデバイスを活用することで、コールセンターからサービス員への指示やサービス状況管理をリアルタイムに行うことができ、迅速なゲストサービスを提供することが可能となる。

また、従来、事務所のパソコンで入力していた客室の不具合登録やミニバーの伝票登録など、客室で即時に入力することで業務の効率化を図ることができる。

同社はさまざまな展示会に積極的に出展。独自セミナーやホスピタリティビジネス全般にわたるテーマで論文を募集、顕彰する「タップアワード」も実施している。詳細は今回のホテル・レストラン・ショーのタップブースでも紹介する。

トータルシステムを提案

ホテル・旅館総合情報システム

特集

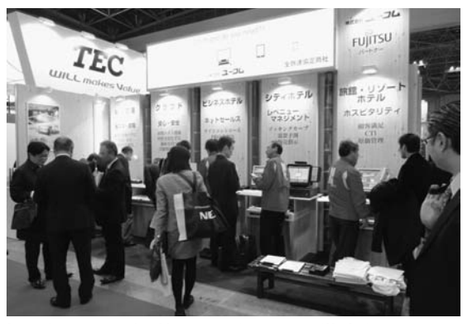
小間番号5－L10 ユーコム

ホテルトータルソリューション

予約システム専用のパッケージソフト「ホテルマネージャーシリーズ」を提案するユーコム。ビジネスホテル、シティホテル、旅館を中心にその導入実績はすでに450施設を突破した。同社ではこのほど、シリーズの基幹システム、「フロントマネージャー・ホテル版」と「同・旅館版」をともにバージョンアップ。ホテル・レストランショーで紹介する。

同シリーズは、トータルでシステム構築ができる特徴がある。

宿泊施設管理、レストラン会計、婚礼・宴会管理、売掛金管理、会場レイアウト作成、厨房管理などのシステムを取りそろえる。必要に応じたシステムを組み合わせることで施設に合った最適な提案が可能という。


ユーコムの昨年のブース

今回のホテレスでは、新たにクラウド版で開発した購買システムと備品管理システムを初出展する。購買システムは発注側と業者側をインターネットで接続し、発注や納品データを共有することで確実で迅速な業務が行えるもの。備品管理は多種多様な備品、消耗品の管理をサポートする。

もちろん、ほかのシリーズ商品も出展する。期間中はいずれのシステムも見て、触れることができる。また、ホテルシステムの専門家が常時、駐在しているので、実際の事例を交えて経営上のアドバイスなども行う。

「お客さまに便利で安心、信頼の製品とサービスを提供するために、今回のホテレスでは来場者の意見を積極的に聞き、今後の商品開発に生かしたい」と同社。

クラウド版購買システムも

小間番号1－E04 TOSEI

真空包装機ほか

東芝テックグループのTOSEI（トーセイ）は、卓上型の真空包装機「トスパックシリーズ」やフロント会計システム「フロンサーネクスト」などを展示する。

トスパックシリーズの「チャンバー式ホットパック機」は、これ1台で、出来たての熱々食材をそのままパック可能。従来は食材の温度を10度以下に冷却してからパック用の2台の真空パック包装機が必要だった。

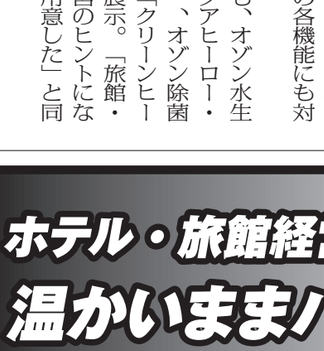
パック前の冷却行程が省けるので、調理時間の短縮と人件費の低減が可能。ラーメンのスープや、肉を含む煮物などの油分が多い食材のパックにも対応する。また、調理後すぐにパックできるので、冷却行程中に発生しやすい浮遊菌の付着リスクも低減できる。

最大3㎏まで対応できるベーシックタイプと、同5㎏まで対応可能な大容量タイプに加え、20日発売予定の、同1㎏対応の省スペース型を初展示。用途に応じた3タイプを用意した。

フロンサーネクストは、見やすいタッチパネル式と簡単な操作性が特徴。予約業務、フロント業務、顧客管理業務の三つの柱からなり、予約受け付けから客室管理までをトータルでサポートするほか、豊富な帳票類で集計や分析を支援する。

オプションで、質の高い電話対応が可能となる「CTI」と複数のネットエージェントからの予約情報をフロンサーに取り込める「ウェブ予約取り込み」の各機能にも対応する。

ほかにも、オゾン水生成機「アクアヒーロー・シリーズ」、オゾン除菌・脱臭機「クリーンヒーロー」を展示。「旅館・ホテル経営のヒントになる商品を用意した」と同社。


今年のTOSEIブース（イメージ）

高温食材そのままパック

ホテル・旅館経営のヒントが満載！
温かいままパックが可能。
食材の温度に合わせて使い分け。
TOSEI

ホットパック機 HVP-382
出来たてアツアツそのままパック！冷却後真空パックもOK。容量3kgまでパック可能なベーシックタイプ。
TOSPACK HOT
HVP-382

ホットパック機 HVP-282
狭い場所にも簡単設置！これなら置ける省スペース型。一度のパックで最大容量1kg。
TOSPACK HOT

ホテル・旅館システム フロンサーネクスト
使いやすさを第一に。CTI機能搭載で、予約受付から顧客管理までをトータルサポート！

ホットパック機 HVP-482
5kgまでパックが出来る大容量！ホテルパン1／1深さ65mmの調理品を1度にパック。
TOSPACK HOT

オゾン式除菌・脱臭機 クリーンヒーロー
旅館・ホテルの客室に、オゾンパワーが強力に除菌・消臭。さらに清潔・快適な環境を提案！
CLEAN-HERO

株式会社 TOSEI
〒141-8664 東京都品川区東五反田 2-17-2 オーバルコート大崎マークイースト
http://www.tosei-corporation.co.jp
TEL: 03（6422）7280
FAX: 03（6422）7286
0120-002-490
外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展 第42回 国際ホテル・レストラン・ショー HOTERES JAPAN
ブースNO.「1－E04」

● 会期：2月18日（火）～ 21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-L10）

第42回
国際ホテル・
レストラン・ショー出展！

マネージャーシリーズの宿泊管理システム『フロントマネージャー』ホテル版・旅館版の
バージョンアップ紹介に加え、クラウドシステムの新製品”WEBシリーズ”初出展!!!

宿泊管理・顧客管理システム
フロントマネージャー【ビジネス・シティ版】
ビジネス・シティ向けに特化した高機能＆コンパクトな設計。『いつものように...』を『見える化』

宿泊施設管理システム
フロントマネージャー【旅館・リゾート版】
旅館・リゾート向けに特化した専用機能を装備。充実の手配機能や履歴管理で顧客満足度をアップ

会場等レイアウト作成ツール
テーブルプランマネージャー
会場のご利用に合わせた美しい図面を簡単操作で素早く作成できるので、お客様への提案力が飛躍的にアップ！

レストラン会計システム
レストランマネージャー
オーダー登録で清算業務をタッチパネルで簡単操作。簡易オーダーエントリやホテルシステムと連動可能

婚礼・宴会システム
バンケットマネージャー
婚礼・宴会の受付から手配、会場管理、見積書作成まで一連で操作。宴会業務をコンパクトにシステム化

厨房管理システム
キッチンマネージャー
厨房部門の原価・工程・衛生管理までを行い近代化を支援。一般レストランまで幅広く対応

仕入・買掛金システム
サプライマネージャー
食材や消耗品などの発注、仕入、支払い業務を通して在庫、買掛金を管理

売掛金管理システム
クレジットマネージャー
現場で発生する売掛金データを自動収集。不良債権を早期発見し、対策が可能

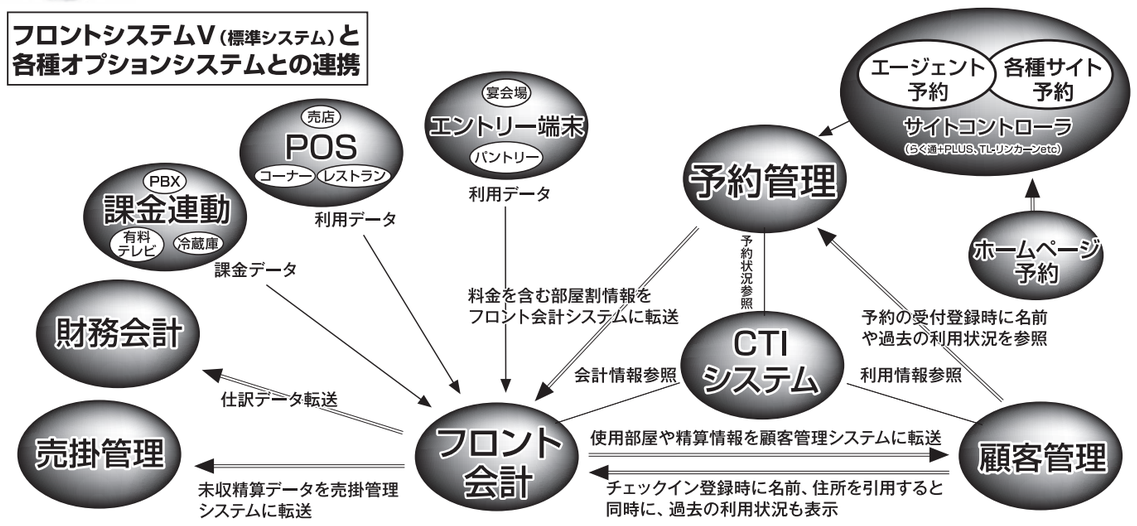
Thank you!! YOUCOM 39th http://ww.youcom.co.jp/
あなたの情報パートナー ユーコム
http://www.youcom.co.jp/
東京：〒105-0004　東京都港区新橋 5-7-10　☎03-3578-8670
岡山：〒700-0901　岡山県岡山市北区本町 10-17　☎086-234-7343

旅館・ホテル専用システム
フロントシステムV

第42回国際ホテル・レストラン・ショー出展

♦会期:2月18日(火)~21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-M03)
♦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〉
- フロントシステムV
- エントリーシステム
- フロントシステムスマート
- POSシステム
- フロントシステムBIZ
- CTIシステム
- サイトコントローラー連動システム

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/

国際ホテル・レストラン・ショー／フード・ケータリングショー／厨房設備機器展

特集

優良企業が新商品を展示

三菱電機エンジニアリング

電子冷蔵庫

安眠など快適性を追求

三菱電機エンジニアリングが提案するペルチェ方式の電子冷蔵庫「グランペルチェ」は、冷却性能と静音性に優れ、安眠など快適性が求められるラグジュアリーホテルをはじめ、ビジネスホテルや旅館、病院、老健施設などで、販売実績を伸ばしている。

1999年に庫内容積25㍑タイプの販売を開始してから、2007年にはハイグレードデザインの同41㍑タイプを発売、さらに12年には引出式を発売し、ラインアップを拡充した。販売台数は11年1月に累計10万台を超えた。

41㍑タイプ木目調（左）と24㍑タイプ引出式

最適。41㍑タイプは、デザイン性も考慮しミニバーとしても使える。ラグジュアリー、リゾートホテル向けだ。引出式は、高さを抑えたコンパクト設計にもかかわらず容量24㍑を確保。

グランペルチェは、2種類の半導体（P型とN型）を電極でつなぎ、電流を流すと一方で吸熱が生じる一方で発熱が生じるペルチェ方式の特徴を利用。起動音や振動音のあるコンプレッサー方式と比べて静音性に優れる。

加えて、冷却効率がいいアルミ製内箱による輻射冷却により、温度ムラが少なく、乾燥しにくい高品質の冷蔵を実現。庫内は広く、飲料以外の果物、食品などの収納も可能だ。また、全国にサービス網を持ちアフターサービスの体制も万全だ。

同社では、「国内生産で信頼性の高い電子冷蔵庫を提供するとともに、熱が、もう一方で発熱が生じるペルチェ方式の特徴を生かして、安心して使ってもらえる商品開発を継続的に実施する」と話す。

小間番号2−J09 エージーピー

フードカート

前回の展示風景

エージーピーは今回のフード・ケータリングショーで「業務用カート」を出品する。ホテル・旅館向けなど、さまざまなカートを紹介する。

同社のカートは機内食で培った高い信頼性をベースに軽量、コンパクトで気密性も高く、扱いやすい設計となっている。温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま搬送可能。豊富なラインアップをそろえており、ニーズに合わせ自由に選択できる。

機内食で培った信頼性

「ホテルパンタイプカート」は、保温、保冷、それぞれ適温を保ったまま搬送できる。

お弁当をきっちり収納するのが「ラックタイプカート」。ケータリング先でも温かいおかずの湯気がまだ残るほどの高い保温能力を持っている。

「搬送カート」はケータリング、保管専用の軽量カート。パーティー会場でオードブルなどの搬送や、バイキング会場などでの下膳に使われている。最大33枚のトレイを収納できるため、下膳時のパントリー間往復の省力化も図れる。

搬送や下膳に適した搬送カートは、「ホテル・旅館に加え、全国のアウトレットモール、フードコートでの採用も呼び掛けている」と同社。

この他、エージーピーのカートは、クックチル（冷却保存）と組み合わせることで、料理を盛り付けた状態で再加熱することも可能。作業の省力化も図れる。

作業効率性の追求に加え、HACCP（ハサップ）対応の高度な衛生管理も実現している。安全な食事を提供することができる。

小間番号5−M03 新日本コンピュータサービス

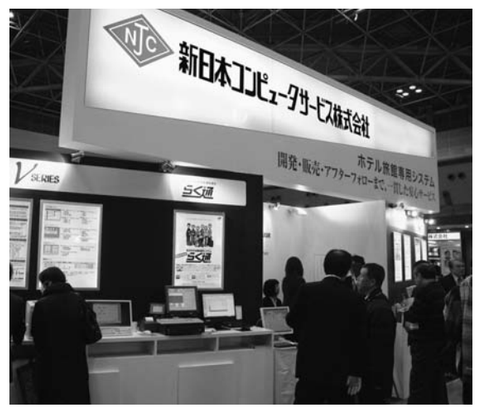
ホテル旅館専用システム

「使いやすさ」を体感

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、「フロントシステムVシリーズ」をはじめとする同社の旅館・ホテル向け専用システムを紹介する。開放的なブース構成にして、来場者が気軽にシステムにふれられるようにする。「自由にふれて、その使いやすさを体感してほしい」と同社。

システムはフロント会計、顧客管理、予約管理を標準装備した「フロントシステムV3」、より安い価格を実現した「フロントシステムスマート」、ビジネスホテル向けシステムBIZ」などをラインアップしている。

このほか、顧客からの予約の電話に素早く対応も併せて紹介する。



前回の展示風景

同社は旅館・ホテル専用のコンピューターシステム開発に36年のキャリアを誇る。システム開発、販売、アフターフォローに至るまで、すべてを自社で行う製販一体態勢を構築。旅館・ホテルの現場の声を商品に生かしているため、「使いやすいシステム」とユーザーから好評を博している。

また、「長年、当社を支えていただいている旅館・ホテルへの恩返し」として、価格を低く抑えていることもユーザーからの強い支持を集めている。

ペルチェ方式　ホテル・旅館向け　グラン・ペルチェ
電子冷蔵庫　GranPeltier
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（ヒューリック九段ビル）
TEL(03)3288-1783　http://www.mee.co.jp/

内容量 41L
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
パールホワイト　木目調
※写真は収納事例です

内容量 24L
引出式で取り出しもラク。左右扉式と違って他の家具等に干渉しないコンパクト設計。５００ｍｌペットボトル１２本、２Ｌペットボトルや１Ｌ牛乳パックも収納可能。
使用例（仕切り板・ストッパー以外のものは付属していません。）

平成25年度関東地方発明表彰・発明奨励賞受賞「電子冷蔵庫の素子冷却風路とフィルタの構成」

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-40B	RP-20A
定格内容積	41L	24L
外形寸法（幅×奥行×高さ）	450×455×550mm	402×450×375mm
質　量	16kg	11kg
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	ホワイト
付属品	棚（1枚）ドアポケット（2個）	ボトルストッパー、仕切り板

※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。

“おいしい”をつくる“おてつだい”

HCJ2014
東2ホール
2J−09
機内食で培った優れた基本性能を備えており、豊富なラインナップからお選びいただけます。

株式会社 エージーピー　〒144-0041　東京都大田区羽田空港1-7-1空港施設第2綜合ビル
AGP CORPRATION　TEL 03-3747-1641 FAX 03-3747-0707　E-mail foodcart@agpgroup.co.jp
フードカート事業部
www.agpgroup.co.jp/
西日本統括グループ
〒560-0036 大阪府豊中市蛍池西町３丁目５５５番地（大阪空港内）
TEL 06-6856-7326（代）　FAX 06-6855-9490