商品・トレンド

商品リポート

パナソニック産機システムズ

小型高温高圧調理器

達人釜「FCS－KM77」

達人釜の新モデル「FCS－KM77」

パナソニック製業務用設備機器のトータルサービスを提供するパナソニック産機システムズ（東京都墨田区）は、22年10月にモデルチェンジを施した小型高温高圧調理機「達人釜」の新モデル「FCS－KM77」の提案を強化している。

食品加工業者を皮切りに、昨今のテイクアウトや、EC販売の需要の高まりに伴い、昨年2月に発売したトコジラミ駆除剤「ゼロノナイトG」の活用を宿泊市場に提唱している。

常温保存・物流が可能に

トコジラミは、シラミやダニの仲間ではなく、カメムシの仲間で、気温25度くらいを好み、春から夏にかけて活動のピークを迎える。赤褐色をした成虫は体長5ミリメートル～8ミリメートル程度でも確認できるが、乳白色で1ミリメートル程度の視認が難しい幼虫も人を刺すことがあるため、注意が必要という。

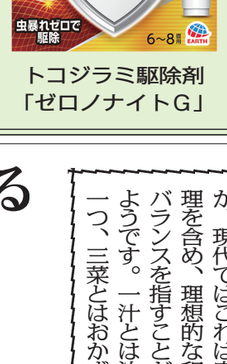
また、ベッド、床や壁などの隙間に隠れていることが多く、亀裂などの狭く暗い場所を好み、繁殖力も高い。「特に最近では、海外からの旅行者の荷物に紛れ込んでいる事例も数多くあるため、旅館・ホテルにおいても対策を講じる必要がある」と同社。

除去効果が約1年持続

ゼロノナイトGは、「スーパートコジラミに高い駆除効果を発揮するテネベナール（一般名：ブロフラニリド）を配合したことが最大の特徴。これは、光や熱に強く常温での揮発性が低いことに加えて、薬剤の持続性が高い成分で、1年に1度の使用で、除去効果が1年程度持続する」と話す。

使い方は①部屋を閉め切り、クローゼットや引き出しなど害虫の隠れ場所を開放し、テレビといった精密機器をカバーし、植物などは部屋の外に出す②容器からアルミ袋を取り出し、容器の点線まで水を入れ、部屋の中央付近に置き、アルミ袋から取り出した缶を赤いシール面を上にして容器に戻し、リング状のふたをする③約1分後に蒸散が始まり、白煙が出て、2時間以上閉め切り、経過後に入室し、におい成分で、1年に1度の使用で、除去効果が1年程度持続する」と話す。

使い方は①部屋を閉め切り、クローゼットや引き出しなど害虫の隠れ場所を開放し、テレビといった精密機器をカバーし、植物などは部屋の外に出す②容器からアルミ袋を取り出し、容器の点線まで水を入れ、部屋の中央付近に置き、アルミ袋から取り出した缶を赤いシール面を上にして容器に戻し、リング状のふたをする③約1分後に蒸散が始まり、白煙が出て、2時間以上閉め切り、経過後に入室し、におい



トコジラミ駆除剤「ゼロノナイトG」

アース製薬

トコジラミ駆除剤

「ゼロノナイトG」

衛生関連製品の製造・販売を多岐に展開する老舗メーカーのアース製薬（東京都千代田区）は、昨今の世界的なトコジラミの大量発生に伴い、昨年2月に発売したトコジラミ駆除剤「ゼロノナイトG」の活用を宿泊市場に提唱している。

トコジラミは、シラミやダニの仲間ではなく、カメムシの仲間で、気温25度くらいを好み、春から夏にかけて活動のピークを迎える。赤褐色をした成虫は体長5ミリメートル～8ミリメートル程度でも確認できるが、乳白色で1ミリメートル程度の視認が難しい幼虫も人を刺すことがあるため、注意が必要という。

また、ベッド、床や壁などの隙間に隠れていることが多く、亀裂などの狭く暗い場所を好み、繁殖力も高い。「特に最近では、海外からの旅行者の荷物に紛れ込んでいる事例も数多くあるため、旅館・ホテルにおいても対策を講じる必要がある」と同社。

ゼロノナイトGは、「スーパートコジラミに高い駆除効果を発揮するテネベナール（一般名：ブロフ

竹内美樹の口福（こうふく）のおすそわけ

503

料理界のレジェンド

レストランやカフェ、パティスリーを全国展開するブランド「KIHACHI」の創業者、ムッシュこと熊谷喜八シェフ。筆者が高知県観光特使を務めさせていただいているのも、ムッシュのご紹介で、高知県地産外商公社の方々と、生産者の皆さまを訪れたのがキッカケ。岩手県にも、農林水産部の方々のご案内でご一緒させていただいた。筆者が役員を務めるお弁当製造販売会社で、ムッシュとのコラボ弁当をリリースしたことも。

ムッシュは銀座東急ホテルを皮切りに、セネガル、モロッコ日本大使館料理長に就任後、渡仏。パリ「マキシム」等で修業され、有名ホテルのセクションシェフまで務められた。帰国後、有名店で総料理長を務められた後、1987年、自らの名を冠したレストラン「KIHACHI」を南青山にオープン。ジャンルにとらわれない、自由な発想の無国籍料理が人気を博した。

国内外でさまざまな賞を受賞され、2015年黄綬褒章受章祝賀会には、筆者も末席を汚させていただいた。現在も全日本司厨士協会副会長など数多くの役職を務められ、全国の産地を飛び回っておられる。ほかにも、東京農業大学の客員教授として、各地の食材を使った新たなレシピを開発する学生さんたちに、調理実習も含め教鞭（きょうべん）をとられるなど、八面六臂（ろっぴ）にご活躍中の、料理界のレジェンドだ。

そんなムッシュと、先日キハチ青山本店で、久々にランチをご一緒させていただいた。前菜は、厚切りのカツオのタタキを、オクラやミョウガ、トマトや、トロリとなるまで火を通してから冷やしたナスなどの野菜たちが彩り、梅肉ソースが添えられた一品。華やかな盛り付けや、洋食でも和食でもない、ジャンルを飛び越えたボーダーレスな味わいは、喜八イズムを継承している。

2品目は、ブイヤベース。ホタテとイカの火入れ具合がちょうど良く押し麦のプチプチ感が楽しい一皿。先述のナス同様、いろいろな食感が楽しめる工夫が。サフランの風味も、添えられたニンニクマヨネーズのアイオリソースも、大好きな味♪

お次は真ダイ。パリッと焼いた皮の上に、ふわとろの白子が！　貝柱とアスパラのソースが、またしても無国籍な味わい。添えられたフキノトウの天ぷらの苦みが、春らしさを演出していた。

メインは、豚ロース肉マスタードソース。ニンジンやカリフラワー、ミニトマトなどカラフルな野菜が目に鮮やか。野菜の使い方が素晴らしい。セネガルやモロッコの大使館で日本の野菜が手に入らず、敷地内で自ら畑を作ったというムッシュから薫陶を受けた、石川泰史シェフならでは。

デザートは「ナポレオンパイ」。旬の国産いちご、サクサクのパイ生地に、生クリームとカスタードクリームを合わせたディプロマットクリームと生クリームのダブル使いが絶妙！　パリ「マキシム」の系譜を受け継ぐ味わいである。料理界のレジェンドは全国生産者の応援団長でもあった。「食を通して日本を元気に」というムッシュから、ますます目が離せない。

※宿泊料飲施設ジャーナリスト。数多くの取材経験を生かし、旅館・ホテル、レストランのプロデュースやメニュー開発、ホスピタリティ研修なども手掛ける。

二本松市の桜の名所巡る春のスタンプラリー

ＪＡＦ福島支部

ＪＡＦ福島支部は1日から、にほんまつＤＭＯ主催、福島県二本松市の地域振興を目的とした事業「春のにほんまつドライブスタンプラリー2024」に協力し、同市でのドライブ観光を促進している。30日まで。

スタンプラリーの舞台、同県県北部に位置する二本松市は、温泉や藩の歴史、ちょうちん祭りなど、観光資源が充実している地域。今回は、見ごろを迎える桜の名所を中心に、春を感じられる観光スポットを周遊するコースとなっている。

スポットは、阿武隈川の〝動〟と桜の〝静〟が同時に楽しめる島山・稚児舞台や、愛蔵寺内にある推定樹齢800年の護摩桜、朝日吾妻連峰を遠望できる雄大な情景が広がる日向の人待地蔵桜など、計18スポット。桜の名所のほか、道の駅やフラワーパークなどもスポットに指定されており、買い物や観光を楽しみながら同市の魅力に触れることができる。

スタンプ取得後は、数に応じて、岳温泉宿泊券、Ａ４等級相当のエム牧場生体熟成和牛、純米酒と美肌の湯で有名な岳温泉の天然温泉を配合した肌とうじのフェイシャルマスク、同市の特産品詰め合わせなど、計53人にプレゼントが当たるキャンペーンに応募できる。

スタンプラリーに関する問い合わせはＪＡＦ福島支部☎024（546）0022。

コースマップ

テレビ「有吉ゼミ」で紹介
芸能人が大絶賛!
あきらめていた
じゅうたんの「シミ」や
「よごれ」などを一瞬で。
キレイな空間（ところ）に
人が集まる
掃除のプロが開発した
業務用シリーズ
万能落とし
スプレー3S
おかげさまで25周年
■東京都ホテル旅館組合指定商社
■日本温泉協会正会員
■全日本ホテル連盟賛助会員
システム・シャイン・サービス(株)
〒171-0052 東京都豊島区南長崎6-8-10
TEL.03-5996-5407
http://www.3s-group.co.jp

サービスを超える極意

「旅館ホテル」のおもてなし

日本ホテルレストラン経営研究所　大谷　晃

63

では、まず伝統様式にのっとった日本料理から見ていきましょう。

●本膳料理

室町時代から現代にまで続く伝統様式の料理です。膳と名の付くように、折敷（おしき）という30センチ四方くらいの正方形ないし長方形の脚の付いたお膳で出されます。器には漆器が使われます。

本膳料理は、一の膳から多い時は七の膳までありますが（四の膳とは呼ばず、与の膳と呼びます）。一の膳のことを本膳と呼びます。

本膳には複数のおかずと、ご飯、汁物、香の物が添えられます。数字が付くと、順番に出されるように思われるかもしれませんが、全てのお膳が一度に並べられるのが本膳料理の特徴です。

一汁三菜という言葉を聞いたことがあるでしょうが、現代ではこれは家庭料理を含め、理想的な和食のバランスを指すことが多いようです。一汁とは汁物が一つ、三菜とはおかずが3品という意味です（ご飯は入れません）。この数え方は本膳料理からきています。本膳料理を略式にしたものを袱紗（ふくさ）料理と言います。これは一汁三菜を最小の構成として、最大でも三の膳まで。本膳料理もそうですが、どちらも三の膳までお酒を出すことはしません。

しかし、時代が下るにつれ、料理の様式も変化し、酒のさかなを載せたお膳が華やかになっていきます。お膳の間のお酒を「中酒」と呼び、豪華な中酒膳を中心に組まれるようになったことが、今の会席料理（酒席料理）へとつながったとされます。

●懐石料理

懐石料理は、正式な茶事でお茶（濃茶）を進める前に出される、ごく簡素な食事を指します。濃茶は濃厚なので、お腹が空いたところよりは、少しお腹に入っていたほうがお茶をおいしくいただけることから、先に食事が出されるようになりました。茶道の祖である、千利休が始めたとされます。

茶事なので、一般の店では本格的な懐石料理を出すことはまれですが、基本的には、一汁三菜で、ご飯、汁物、向付（むこうづけ）、煮物、焼き物が基本です。本膳料理が全ての料理を一度に並べるのに対し、懐石料理は出来たてを提供するのが特徴です。なお向付けとは、手前のご飯と汁物に対して、その向こう側に置くことから付けられた名称で、刺し身や酢の物、あるいはその容器を指します。

現在、日本料理店や旅館ホテルなどで出される豪華な日本料理「懐石」は、そこから発展したもので、正式な「茶懐石」とは違います。

＊　＊

■日本ホテルレストラン経営研究所＝ホスピタリティ業界（旅館、ホテル、レストラン、ブライダル、観光、介護）の人材育成と国際交流へ貢献することを目的とするＮＰＯ法人。同研究所の大谷晃理事長、鈴木はるみ上席研究員が監修する書籍「『旅館ホテル』のおもてなし」が星雲社から発売中。問い合わせは同社☎03（3868）3275。

＝隔週掲載

伝統ある日本料理の種類①

主催 JMA 一般社団法人日本能率協会

ホテル・旅館・ブライダル経営者の方へ

「総額11,000円で宿泊業界の次世代リーダーを育成」
大阪、札幌、福岡、東京の4地域で行う日本能率協会のネクストリーダーズ。各地域先着60名！ お申込はお早めに！

ネクストリーダーズ

次世代リーダー育成、若手の離職防止の為
今後を担う期待の若手が業界の課題について討議を重ね、展示会場で発表します。ぜひご派遣ください！

ネクスト リーダーズの進め方

1 展示会半年前
- 総合ファシリテーターによる講演
- グループ討議（テーマ決定）
- キックオフ交流会

2 発表に向けて
- 中間グループ討議
- 現役の経営者、有識者との意見交換
- 発表準備、仮プレゼン

3 イベント本番
展示会場内のステージを使用し
審査員とのピッチ形式にて
業界に向けた提言を発表

※各地いくつかのチームに分かれグループ討議、発表を行います。大阪、札幌、福岡の優秀発表チームは東京（HCJ2025）での発表も予定しております。
※プログラム、進め方は変更になる場合がございます。最新情報はウェブサイトにてご確認ください。

総合ファシリテーター

徳江 順一郎
東洋大学　国際観光学部准教授

開催主旨
政府は、観光産業を我が国の基幹産業にするべく様々な取り組みを行っています。一方で、人手不足など業界が抱える課題が山積されており、これらを解決するためには従来の思考から 脱却した革新的なアイデアを生み出すことが求められています。そのため、日本能率協会は「観光立国を担う次世代が考える新たなホスピタリティ業界のあり方」をテーマに、宿泊・ブライダル業界などの若手が集い、本音で語り合う場を提供し、ホスピタリティ業界の今後の展望を共に描いていきます。

参加対象
宿泊業界または関連業界※で
勤続計5年以上の20～30代若手スタッフ
下記のいずれかに当てはまる方は是非ご参加ください！
・新任の管理者、近く管理者になられる方
・業界の課題解決に前向きで熱い気持ちをお持ちの方
・業界での広いネットワークや志の高い仲間との関係を構築したい方　等
※開催地近隣のホテル、旅館、ブライダル、関連メーカー、官公庁・団体など

参加料
■参加料　11,000円/1人（交流会含む／税込）
■定　員　60名（予定）

開催エリア　※スケジュールは変更になる場合がございます。

大阪開催
スケジュール
第1回 2024年5月13日(月)
第2回 2024年6月24日(月)
第3回 2024年8月5日(日)
発表 2024年9月18日(水)
（展示会開催期間 9月18日(水)～20日(金)）
（会場：インテックス大阪）
ホテルレストランショー & FOODEX JAPAN in 関西 2024

札幌開催
スケジュール
第1回 2024年5月27日(月)
第2回 2024年8月26日(月)
発表 2024年10月9日(水)
（展示会開催期間 10月9日(水)～10日(木)）
（会場：アクセスサッポロ）
第7回 観光・ホテル・外食産業展 HOKKAIDO 2024

福岡開催
スケジュール
第1回 2024年6月17日(月)
第2回 2024年9月30日(月)
発表 2024年10月23日(水)
（展示会開催期間 10月23日(水)～24日(木)）
（会場：福岡マリンメッセ）
九州沖縄 観光・宿泊外食産業展 2024

東京開催
スケジュール
第1回 2024年7月22日(月)
第2回 2024年10月7日(月)
第3回 2024年11月11日(月)
発表 2025年2月5日(水)
（展示会開催期間 2月4日(水)～7日(金)）
（会場：東京ビッグサイト）
HCJ2025 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

お問い合わせ先
ネクスト リーダーズ 事務局（担当：佐々木　小川）
一般社団法人日本能率協会　経営・人材革新センター内
〒105-8522　東京都港区芝公園3-1-22
TEL：03-3434-1377（土日、祝日を除く9:00～17:00）
お申込み お問い合せ フォーム
※各社5名までのお申込みになります
※定員になり次第締め切りとさせていただきます
https://school.jma.or.jp/products/detail.php?product_id=152571