

2000年1月1日

タニコー株式会社と社名を変更いたしました。

今後ともタニコー株式会社を
よろしく願い申し上げます。

長年親しまれていた谷口工業の名前を、
2000年を期に、総称として使われていたタニ
コーを正式社名に致します。

これは過去の歴史や実績の上に安住を求
めるのではなく、厨房メーカーとしての技術を
礎に、新たな技術革新や事業分野へのチャレ
ンジする姿勢を考えての社名変更です。

皆様には、日頃より多大なご厚情・ご支援を
頂きまして誠に有難うございます。

今後ともタニコー株式会社を、宜しく願い
申し上げます。



資本金：368,563,500円

本社

所在地：品川区戸越1-7-20

交通：地下鉄都営浅草線「戸越」駅徒歩2分
東急池上線「戸越銀座」駅徒歩5分

国内営業所・サービス拠点
100カ所以上

国内生産拠点
12カ所

(旧社名 谷口工業株式会社)



Current News

タニコーカレントニュース



ヴィーナースフォート

業界ニュース 第21回 フード・ケータリングショー

20世紀最後のフードケータリングショーが、1999年11月9日～12日
まで東京ビッグサイトにて開催された。今回のテーマは『21世紀“食”
プロジェクト より美味しく、より健康に』とし、各会場とも各種嗜好
を凝らして展開をしている。

谷口工業もスチームコンベクションオープンやターンテーブル式の
丸ごと洗浄機、連続炊飯システム『ライス工場』、低周波電磁連続
フライヤーなど大量調理をより省力化・効率的に調理できる機種を
各種揃えて出展した。



中でも話題をよんだのは、低価格ながら、基本機能に芯温調理を
加えたスチームコンベクションオープンTSCOシリーズの実演に、南
青山のフレンチ・レストラン『カンセイ』オーナー坂田幹靖シェフが、そ
の腕を奮われ、来場者に試食を行った。

また油の劣化を防止したり、食品が持つ水分をコントロールし、
食材を長持ちさせる静電波発生装置『フレッシュキーパー』を開発。
フライヤーや冷蔵庫に応用し注目を浴びていた。

タニコー株式会社

〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 03-5498-7111(代) タニコーホームページ URL <http://www.tanico.co.jp/>

No.8 CONTENTS WINTER

繁盛店訪問 **VenusFort** 女性のためのテーマパーク
【MARSHE RUE Mouffetard / フードコート】【VIDALIA / 中国料理店】
【FISH DANCE / イタリア料理店】【BAGEL BAR / ベーグル専門店】
(厨房 / 谷口工業株式会社施工)

MARKETING EYE マーケティングアイ
特集 / 高まる消費者意識 キーワードは「安全性」

インフォメーション / 新事業 通信販売『道具工房』
新製品研究 / スチームコンベクションオープン TSCOシリーズ
タニコーニュース / 社名変更のお知らせ
業界ニュース / 第21回 フード・ケータリングショー

先着20台に限りタニコーが搬入・設置費を負担します

1,600,000円

※但し、最高5万円まで(施工費は別途)

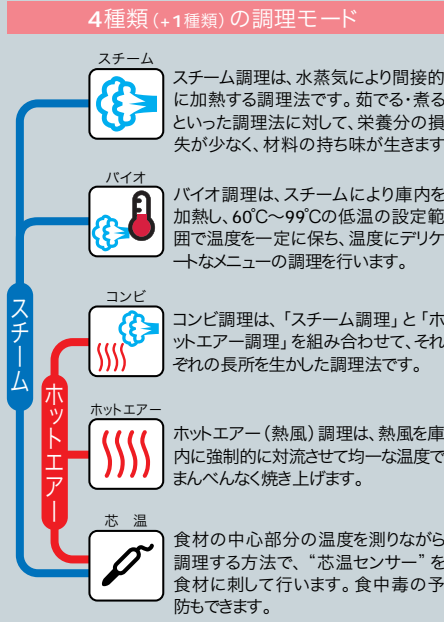
驚異の低価格! このクラス、この装備で

「スチーム」と「ホットエア」のコンビネーションで料理の幅が広がります。

スチームコンベクションオープンTSCOシリーズ

- 大量調理からデリケートな食材の調理、そして食中毒対策に最適な調理モード「芯温調理」をプラス。充実した調理システムを実現しました。
- 操作は、調理モードボタンを押すと、続いて操作する表示部が点滅する、シンプル操作でどなたでも使用できます。

- スチームモード時のスチームの大量放出を防ぐ、ダブルアクションドアロックを採用。安心して使用できます。
- コンパクト設計(設置スペース0.71m²)で多機能だから、厨房・オープンキッチンなどの省スペース化がはかれます。



東京ガスとの共同開発

- ドアファインダーが大きくて庫内が見やすい
- 二重ガラス断熱性ドア
- ドアパッキンの交換が簡単
- 実用設計の大きな庫内と広い棚間隔
ホテルパン(深さ65mm)が1度に10枚調理できます。



品名	スチームコンベクションオープン(ベーシックグレード)	
型式	TSCO-10GB	
外形寸法	W950×D750×H1,100(mm)	
庫内寸法	W660×D620×H 830(mm)	
総合ガス消費量	12A,13A	LPガス
	37.2kW(32,000kcal/h)	36.3kW(2.60kg/h)
点火方式	連続放電点火	
安全装置	立ち消え安全装置	
	扉スイッチ	
	庫内異常過熱防止装置(作動温度350℃)	
	スチームジェネレータ空炊防止装置(作動温度150℃)	
	感震装置(オプション)	

- ※別途に単相100V電源、給排水設備要
- 付属品
- ① ホテルパン 1/1サイズ 深さ65mm(穴あき)…1枚
 - ② ホテルパン 1/1サイズ 深さ25mm…1枚
 - ③ ホテルパン用敷網…1個
 - ④ 棚受け用焼網…1個
 - ⑤ 専用洗剤…1本
 - ⑥ スプレーガン…1本
 - ⑦ 減圧弁…1個
 - ⑧ オープン手袋…1個



タニコーは、新事業として調理用備品や消耗品の通信販売『道具工房』を開始!

ご利用者4,000件(98年8月より12月まで)
お問合せのうえ
ご登録をお願いします
登録・会費無料

調理用備品・フードサービス・施設什器は…もうお任せ。

鍋・釜はもちろん、ラップやたわし、洗剤から長靴まで
そのアイテムはなんと **60,000アイテム!!**

ご登録
いただければ
カタログ
無料進呈



総ページ数
2,177ページ

FAX 1本で24時間受注!!

電話でも受付いたします。

これで煩わしいお買い物の手間から開放です。買い忘れも、アイドルタイムや閉店後にFAXいただければ、3日~1週間以内にお届けいたします。

①6万アイテムから商品を選ぶ

はじめての方は、お客さま登録をお願いします。道具工房カタログと専用注文書をお送りいたします。

総合カタログ
道具工房で
選ぶ

ショッピング
ガイドで
選ぶ

便利でお得なシステム

- ②ご注文・見積依頼
 - 24時間 FAX受付
- ③お客さまへ見積返信
 - 無料見積受付
 - オペレーターによる相談
- ④お客さま店舗へ配送(3日~1週間以内にお届けします)
 - 5,000円以上お買い上げのお客さまは、送料・手数料無料(全国)
- ⑤お支払い
 - 代金引き替え・銀行振込みから選べます
 - ※ご購入金額5,000円未満の場合、送料・振込手数料は別途ご負担いただきます。

フリーダイヤル
24時間FAX受注
ご登録済み
お客様住所
宅配便
tanico
注文商品は、責任を持って1週間以内でお手元に。
(受注生産・特注加工品は別途、納期連絡)

3~10%
50,000円以上お買い上げ頂くと、ご購入金額の3%~最大10%割引

●厨房や調理道具などのお問合せは、ご遠慮なく tanico KE 事業部まで。 インターネットのウェブでも

0120-797-877 近日開始予定
【受付時間:月曜日~金曜日/午前9時~午後6時(土・日・祝祭日を除く)】

近日発行予定

飲食サービス・消耗品・備品カタログ

道具工房
フードサービス
消耗品・備品カタログ

厨房機器、設備、什器を網羅した

食工房 SHOKU

飲食業・ホテル・旅館・大型飲食施設・食品加工工場・スーパーなどで役立つ

12,000アイテム以上掲載

総ページ数
960ページ

繁盛店 訪問 VISIT

「女性のためのテーマパーク」ヴィーナズフォート 幅広い年齢層の集客力に注目!

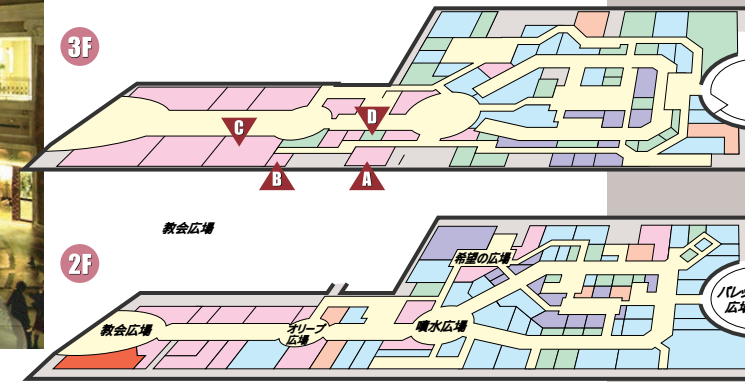
「女性のためのテーマパーク」をキャッチフレーズにして東京・臨海副都心のパレットタウン内にこの夏誕生した「ヴィーナズフォート」。18世紀のヨーロッパの街並みを再現した、話題の館内は、連日賑わいをみせている。都市型ライフスタイルをもつ20～30歳代の女性にターゲットを絞ってオープンしたが、今のところ来館者の年齢層は幅広く、とくにヤングファミリー層が目立つ。フードサービス関連でも各店ともメニューの見直しなどを図って対応している。



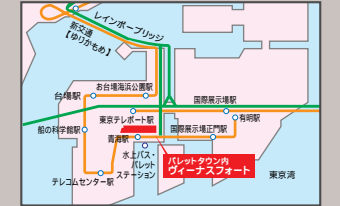
VenusFort

女性のためのテーマパーク

住所 / 江東区青海1丁目パレットタウン ウェストモール2・3F
 電話番号 / (03)3599-0700(代表)
 営業時間 / 物販 11:00～22:00
 飲食 11:00～23:00
 (一部店舗は、金・土・祝前日～翌朝5:00)
 現状深夜営業店舗 SHOZAN Paris WINDS SALONE 青龍門
 ド ナテロウス VIDALIA
 定休日 / 年間10日休(1999年内は11月9日、10日の2日のみ)



飲食店 ファッション ビューティ グッズ(物販) サービス



【交通のアクセス】
 臨海副都心線「東京レポート」駅下車徒歩約3分
 新交通ゆりかもめ「青海」駅直結、「お台場海浜公園」駅
 下車徒歩約7分
 水上バス 日の出橋(JR浜松町駅徒歩7分) -
 「パレットタウン」駅、下船徒歩1分
 都バス 浦01系統「東京レポート」停留所下車
 徒歩約1分
 虹01系統「青海駅前」停留所下車すく
 京急バス 井19系統 森30系統 森40系統
 羽田-国際線
 「東京レポート」停留所下車 徒歩約1分
 周辺の混雑・渋滞が予想されますので、お車のご来場はご遠慮ください



マルシェ ルムフタル
 [フードコート]
 オムライス / 950円
 手作りケーキ / 350円 - 450円
 昼・夜とも
 客単価平均1000円 - 2000円
 ヴィーナズフォート3F
 ☎03-3599-2391
 店長 / 下銅彰久



厨房の設計・施工 / タニコー株式会社システム事業部

味・サービスともに、クオリティにこだわる

フードコート形式で集客を図る。入口近くから、オーダーメイドのサンドイッチコーナー、手作りケーキ、スープ&飲み物、ご飯物と並んでいるが、一番人気は奥のオムライスのコーナー。昼には行列ができる程だ。その秘密は手を抜かない料理法。パイオンスープで炊いたご飯は南欧風の味に仕上がっている。負けずにおいしいのが自慢の

手作りサンドイッチとベリータルトケーキだ。クオリティの高いフードサービスを基本にする同店は、すべて手作りで提供するため、少人数でいかに早くおいしく提供できるかを旨し、料理人たちの日頃の訓練も怠らない。接客サービスも徹底して教育、店長自ら気を配っている。



Fish Duns
 フィッシュダuns [イタリア料理店]
 ランチ(11:00 - 15:00)
 パスタ・ピザ・リゾット・ピザの
 ベアランチは2人分3000円
 盛り合わせのコンボセット1800円
 パーティも予約受け付け中
 ヴィーナズフォート3F
 ☎03-3599-2201 店長 / 井藤匡彦



厨房の設計・施工 / タニコー株式会社システム事業部

ひと皿で16種類の味が楽しめるフィッシュダunsコンボに人気集中

白を基調にした内装、間口の広いオープンキッチン、146席という広さの店内は、安心感と解放感が感じられる。若い層に人気のメニューが、16種類の盛り合わせからなるフィッシュダunsコンボで、夜はほとんどがこれ。カリフォルニア風イタリアンというカジュアルさと、少量でバラエティに富んだ内容が受けている。カリフォルニア、イタリア、チリのワインの他、

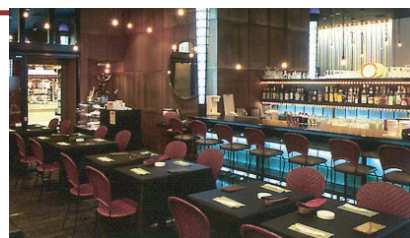
スパークリングやフルーツ系も充実している。もちろんビールやカクテル類も豊富で、食事後の語りでも楽しめる少量のつまみコンボを開発中。115坪という広さを生かしグループ席と2人連れを分けているので、気兼ねなくおしゃべりできるのも女性にとってはうれしい。下階のカフェ&ブティックとは、階段で行き来できる。



ヴィダリア [中国料理]
 ランチセット(週替り) /
 1200円、1500円、1800円
 1品料理 / 700円 - 2000円
 ヴィーナズフォート3F
 ☎03-3599-2330
 店長 / 坂本浩志

医食同源 見ても食べてもおしゃれに美味しく

中華料理をフランス料理風におしゃれに提供する、出店にあたり女性向けの味・メニューを考えた結果の発案である。洋風やきそばなどの1品料理の他に、月毎に季節のおすすめ料理をミニコースにして提供、見た目には全くフランス料理である。女性同志ということで量もやや少なめにし、女性の好きなデザートも洋風にして充実させている。医食同源を前面に、ヘルシー志向のお客も満足させている。徹底的にターゲットを絞ったもくろみは当たり、ほとんどが女性客で、評判も上々という。最近とはくに10～20代が多くなっているため価格的に再検討しているとのこと。飲茶も洋風楽しめる。



厨房の設計・施工 / タニコー株式会社システム事業部



BAGEL BAR

BAGELS SANDWICHES GOURMET COFFEE

ベーグル バー [ベーグル専門店]
 ベーグルサンド / 450円 - 650円
 平日は飲み物とのセットで50円引き
 パニオ 350円
 トッピング(5種)は500円。
 ヴィーナズフォート3F
 ☎03-3599-2316
 代表 / 田尾仁志、麗蘭一彦



厨房の設計・施工 / タニコー株式会社システム事業部

クセになりそうな人気の味は、クリームチーズサンド

パンの種類も狭む中身も、お客の注文に応じて作るオーダーメイド・ベーグルサンドの店。赤坂店では20種のバリエーションがあるが、ここでは5種のパンで11種が味わえる。とにかく「ヘルシー & 本物のおいしさ」にこだわり、「食材はケチらない」というだけあって、パンの生地はすべてアメリカからそのまま輸入し、店内で焼き上げている。具で人気No.1のクリームチーズもオーナー自身が納得したものを直輸入しているため、日本では手に入らない。一度味わったらクセになりそうな味だ。ソフトクリームも特製だ。北海道で一番おいしいといわれる牧場のソフトと同じものを毎日空輸しているというこだわりよう。テイクアウトもOKだ。



高まる消費者意識

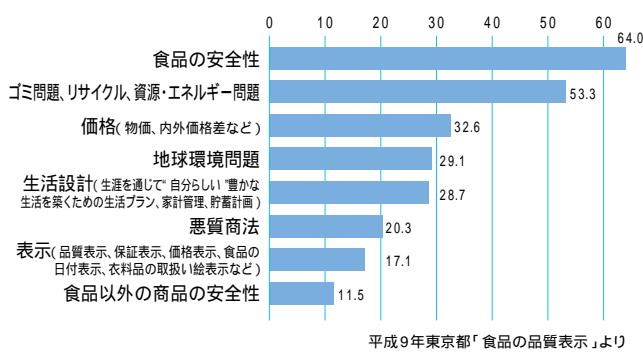
国の安全管理と品質基準を知る事が、材料選びのポイント

キーワードは『安全性』

最近の消費生活の中で、消費者の興味・関心のある事項を調査した資料によると(表1)、ゴミ問題や資源・エネルギー問題を抜いて、「食品の安全性」という項目がここ数年トップの座についている。この夏、農水省は遺伝子組み替え食品に対する表示の義務付けを2001年4月から実施すると発表、消費者の食品安全性への関心はますます高まっている。

こうした状況を受けて、食品を扱う大手スーパーや小売店では、商品の安全性をイメージするPOPを掲出したり、ある大手のファミリーレストランでは、抗生物質などを使用していない牛肉を調理していることをクイズ形式でアピールし、正解者にはステーキをプレゼントするなど、外食産業でも食材の安全性を販促活動に取り入れるところが出てきた。

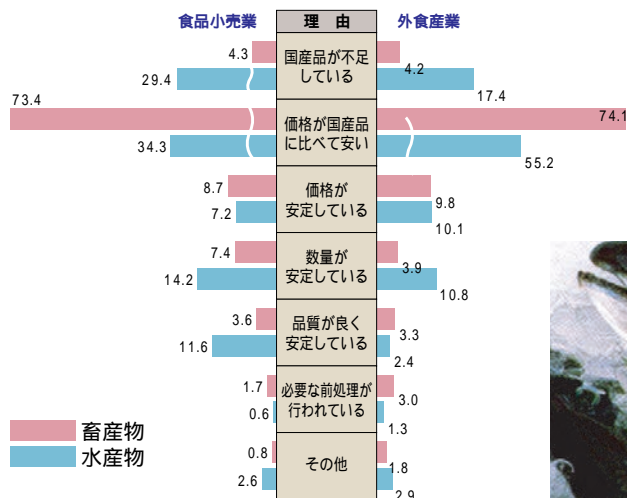
表1 消費生活・消費者問題の関心事



価格優先で選ぶ輸入食材の品質・安全性

外食産業において食材の価格の高低は、毎日大量に必要とするものだけに、経営面でのカギともなる。そんな中わが国では、数量の安定的な供給と価格の安定性という点で、近年輸入品を使用する飲食店が増加している。しかし品質や安全性に関しては、いまひとつ不安を抱く場合が多い(表2)。そこで、今回輸入食材の安全管理と品質基準の例を紹介する。

表2 輸入品を取扱う第1位の理由



農林水産省統計情報部「平成7年輸入農林水産物流通調査報告」より

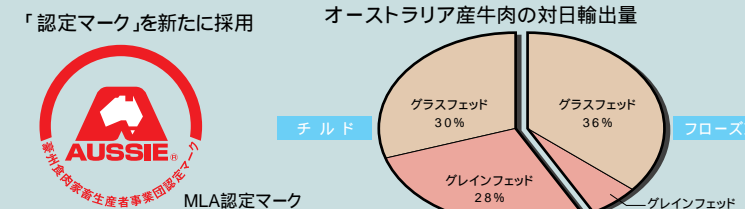
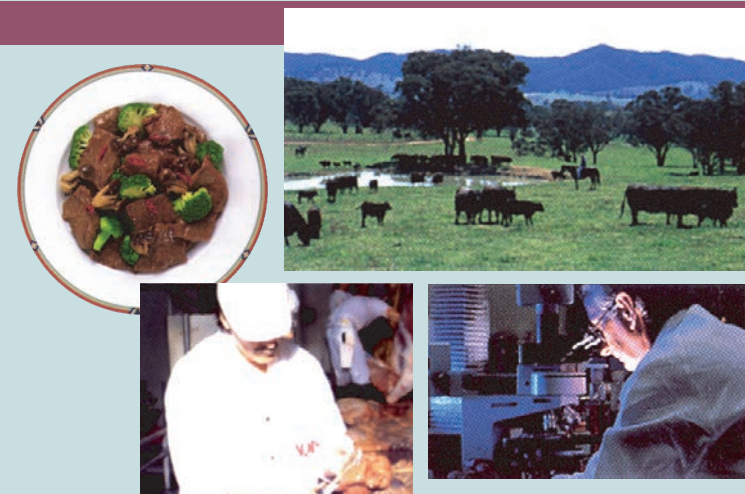
畜産物 【牛肉】オーストラリア

生産現場から輸送まで、徹底した安全・品質管理システム

日本の牛肉の1/3はオージービーフ
1998年の統計によると、わが国の牛肉消費者は103.6万トン。うち国内産(和牛、国産牛)は約36万トン、アメリカ産とオーストラリア産がそれぞれ約32万トンで、日本の牛肉の1/3はオージービーフということになる。そこで、オーストラリア産の牛肉の安全管理について見てみよう。

それぞれの段階で厳しいチェック機能
オーストラリアにとって牛肉生産は重要な基幹産業であり、それだけにその生産体制には官民一体となつての厳しい管理下で、農場から肥育、加工、輸送に至るまで、高いレベルの品質管理システム(HACCPや各種制度、品質評価)が採られている。

肉は飼育方法によって2つの種類に分けられる。
グラスフェッドビーフ(牧草飼育牛肉)
日本の約22倍と広い自然を生かし、栄養豊かな牧草により飼育された、低脂肪・低コレステロール牛肉。
グレインフェッドビーフ(穀物肥育牛肉)
穀物飼料により肥育(最低100日)牛肉。



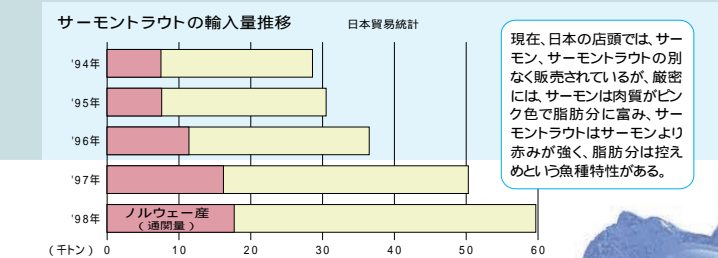
水産物 【サーモン・サバ】ノルウェー

自然要因と優れた技術で、高品質の水産物を維持

天然の潮流にもまれて成長する養殖サーモン
世界最大のサーモン供給国であるノルウェーには、天然物と養殖物の2種類があるが、養殖により年間を通して良質のサーモンが安定的に供給されている。現在、800近くの養殖業者があり、交配から育成、水揚げされるまで、餌の成分や品質、水質などがチェックされ、厳しい管理の下で育てられている。

養殖サーモンは、卵の時から厳しく選別され、数カ月間淡水の孵化場で過ごした後、成魚となったサーモンは海中のイネスに放流され、1~2年自然の潮流にもまれて成長する。科学的な操作によらない自然の恵みを生かした方法だ。そして水揚げ後、0~4

の低温に保ちながら2時間以内に梱包。冷凍サーモンは35℃に急速冷凍され梱包され、出荷へと迅速に処理されていく。この間、政府機関が独自の品質管理システムで、健康状態、衛生管理、生産工程まで厳密な検査が実施されている。そのため、天然物では避けられない寄生虫の害を排し、生のままでも安心して、トコに匹敵するようなおいしさが味わえる。



オーストラリア産牛肉の生産プロセス【HACCP】

肉牛	牛肉	製品
農場 農場における肉牛の生産を管理する「キャトルケア」制度と「VENDOR DECLARATION」	と畜・加工処理 獣医官および検査官が常駐し、衛生・安全性を徹底検査	品質評価 オズ・ミートの「牛肉の品質と歩とま」に関する評価制度が一貫したスベッグを保証
真空包装 鮮度、品質を保持し、長いシエルライフを確保するため、加工後ただちに真空包装に	チルド輸送 輸送中は、最適温度マイナス1度~プラス1度に調整	

HACCP(ハザード/危害分析重要管理点) NASAが開発された安全衛生システム。食品製造の始点から終点までを監視し、危害発生の原因となる汚染物質を生産ラインから排除する手法。微生物や病原菌などの発生をゼロに抑えるのが目的。

キャトルケア制度
QA
CATTLECARE
キャトルケア認定マーク
監査官が、農場の土壌や水質の定期検査、肉牛の取り扱いから獣医薬品の監視までをチェック。出荷時にはすべての牛に品質が保証される出荷者証明が付けられ、残留物質に汚染されていないことを証明する。1200以上の牧場で300万頭の牛に適用。

全国肥育場認定制度
ASA
ACCREDITED
全国肥育場認定マーク
グレインフェッドの場合の制度。フィードロットと呼ばれる集中肥育場で育てられる牛を対象に、飼料、水質、獣医薬品、農薬、重金属の残留検査などが厳しく行われ、輸出されるすべてのグレインフェッドに認定マークが付けられる。

AQIS(検査検査局)の監視
と畜・加工場では、食肉の生産ラインに偶発する微生物の汚染を防ぐため、AQISの検査官が、HACCPの安全衛生処理などの検査を綿密に行う。

オズ・ミート(食肉畜産統一基準)の品質評価
認定書を取得した品質評価人が品質チェックを終えた牛肉は、カートンラベルにAQISの検査済印が押される。

以上のような厳しい基準をクリアし、安全性と品質を保証された牛肉のみが、1~+1のチルド状態で真空包装され、日本に届く。

取材協力: 豪州食肉家畜生産者事業団 東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル12F



良質サーモンの選別法
・表皮はつややかな銀色しているか。
・身は引き締まって弾力があるか。
・新鮮な匂いがするか。
・目が透き通っているか。
・身は自然なピンク色をしているか。
・エラがある場合は、イヤな匂いがせず、ヌルがでないか。

サバ漁にはオークションシステムを導入
ノルウェー漁業販売連合会では、サバ漁にオークションシステムという方法を導入している。オークションシステムとは、各漁船が漁獲直後に、漁獲量やサイズ組成などの情報をノルウェー漁業販売連合会に報告、その情報により、冷凍加工会社が入札する。決定した漁船は漁場から加工会社へ直行することで、時間的ロスを少なくし、鮮度を保持したまま冷凍加工処理するというものだ。漁船には「RSW」と呼ばれる冷却装置が装備され、船倉内の海水温を氷点に近い温度に冷却するシステムにより、漁獲したサバは鮮度を維持したまま冷凍加工工場へ運ぶことができる。

取材協力: ノルウェー水産輸出審議会(ノルウェー王国大使館内)

