

一般飲食店様限定 つながる修理 サポート (K)

業界初

タニコーがお届けする

# No.1 サポート

修理を素早く  
手配代行  
サポート※1

あんしんサポート

厨房機器14品目  
50万円まで  
無償修理※2

特典

お客様の業務負担を大幅に軽減!

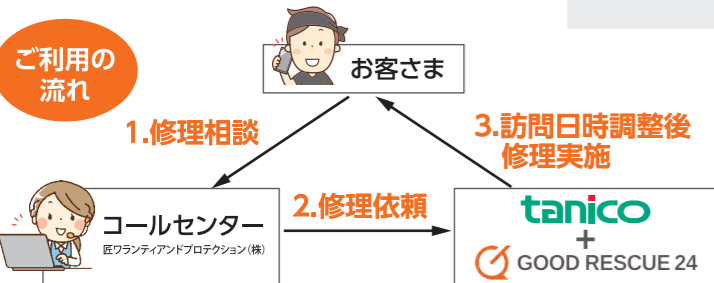
安心の定額制

2,728円/月 (税込)

特典

厨房機器  
14品目

- |                   |             |
|-------------------|-------------|
| 1.給湯器             | 8.フライヤー     |
| 2.ガス/IHコンロ        | 9.レンジフード    |
| 3.ガスレンジ           | 10.炊飯器      |
| 4.ガス/IHテーブル       | 11.食器洗浄機    |
| 5.電子レンジ           | 12.冷凍冷蔵庫    |
| 6.オープン            | 13.コールドテーブル |
| 7.スチームコンベクションオープン | 14.ショーケース   |



【販売元】匠ワランティアンドプロテクション株式会社  
【協力企業】グッドレスキュー24株式会社

※1サービスの対象となる厨房機器に故障が発生した場合、お客様に代わって有償で修理を手配する修理代行サービスです。

※2サービスの対象となる厨房機器14品目に自然故障が発生した場合、1回の上限金額50万円(税込)まで何回でも無償修理対応が可能です。

CURRENT NEWS [カレントニュース] Vol.47 タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

# CURRENT NEWS

Vol.47

[カレントニュース]  
タニコーとお客さまを結ぶ  
最新情報通信

特集1

足を運びたくなる《高級店》

「選ばれる店」には  
理由がある

特集2

これからは「店」が動く!

新たな選択肢

「移動型飲食店」

世界に一つだけのキッチン  
[キッチンスタジオ編]  
料理研究家  
上田淳子様(東京都杉並区)

厨房設計ワンポイント講座  
知ってトクするコラム

タニコーニュース

日本初!  
ロボットと人が協働運営する  
コンテナ型ハンバーガー店舗

2022年2月10日発行 発行:タニコー株式会社  
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL:03-5498-7111(代)  
編集:KWC/デザイン:ライラック

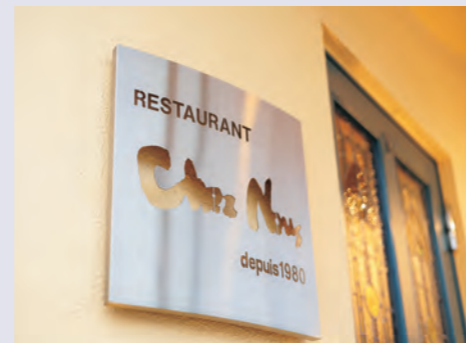




# 「選ばれる店」には理由がある

たとえ流行や時代が移り変わろうと、変わらずお客さまに支持され、繁盛している高級飲食店があります。そうした店に通うお客さまは、何を求めてたびたび足を運ぶのでしょうか。

文：西村直子 / 撮影：岡田一也

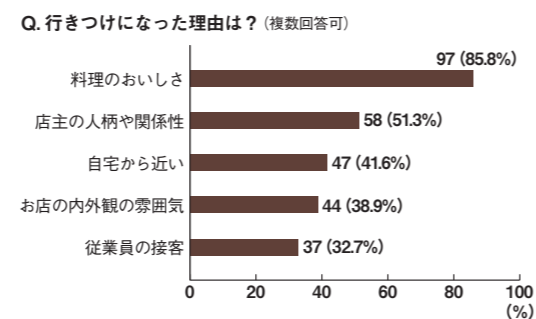


## CASE 1

### レストラン・シェヌー

(宮城県塩竈市)

わが家のようにアットホームな地域に愛される正統派の老舗



## お客さまが「行きつけにしたい」と思う飲食店とは

多くの飲食店が影響を受けているコロナ不況。そうした状況の中、これから飲食業界では二極化が進んでいくだろうという推察があります。一つは、AIやロボットの導入で人件費などを抑えた低価格店。もう一つは、固定客を多く持つ高級店といわれています。

では、高級飲食店に足を運ぶお客さまは、その店のどのようなところに価値を感じているのでしょうか。特定の店に「行きつけになった理由は？」と問

うアンケートの結果では、「料理のおいしさ」(85.8%)という回答が突出。「店主の人柄や関係性」(51.3%)、「自宅から近い」(41.6%)が続きます。しかしながら、料理がおいしいのは当たり前のことであり、それだけの理由で固定客が増えるわけではありません。

「これまで行きつけの飲食店ができなかった理由は？」という質問では、上位に「恥ずかしくてお店の人と話せない」(17.6%)という回答があるように、お

客さまの心をつかむには、やはり店主・スタッフとの関係性や心のつながりが大きな理由となります。もちろん料理のおいしさも欠かせない要素ですが、そこに店からお客さまへの思いや心遣いが存在して初めて、足を運ぶに値する居心地のよさや価値が生まれるのではないのでしょうか。

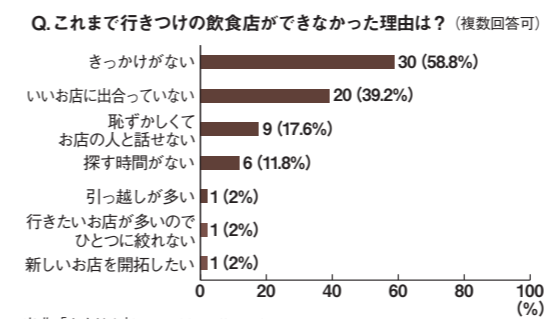
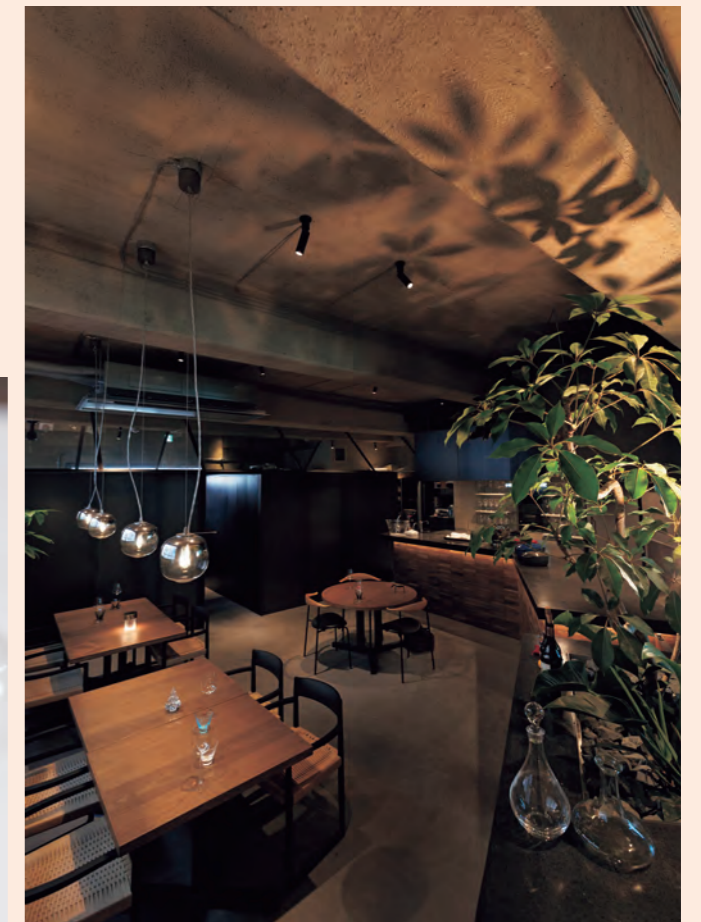
特集1では、お客さまに支持され続けている2軒のフランス料理店を取材し、「選ばれる理由」を探りました。

## CASE 2

### オルタナティヴ

(東京都港区)

王道フレンチの愛好家をも魅了工場跡の先鋭的な隠れ家



出典：「おなじみ」<https://onaji.me/>  
 「『おいしい』だけだとNG? アンケートで判明! 常連になりたいお店の条件」2021年4月26日(「おなじみ編集部」調べ n=158)より抜粋



# 地元の固定ファンがゆったりと時を過ごす ホスピタリティに満ちた空間

- 1 フランスの田舎の邸宅をイメージした明るい雰囲気の店内。メインフロアは約40席。
- 2 明るいイエローの建物の随所に美しい花が飾られている。グリーン看板には「港町・フランス料理」の文字。
- 3 開店以来の看板メニュー「三陸の幸サラダ「千賀の浦」」は、マリネした海の幸がたっぷり。「千賀の浦」とは、古の歌にも詠まれた塩釜湾の別名。
- 4 「北海道産エゾシカの赤ワインソース」は、秋から冬にかけての季節メニュー。



- 5 厨房を取り仕切るシェフの赤間善太さんは、父の味を受け継ぐ二代目。
- 6 導入されたIHコンロの「Free Zone IH〜ドコデモ〜」は、父から息子へのプレゼント。
- 7 2021年2月、レイアウト変更とともにオール電化厨房となり、電気サラマダも導入。
- 8 調理台の側面には、店名ロゴが刻印されている。

### レストラン・シェナーが 選ばれる理由

- 1 地域と店のつながりを重視。地元客を大切にしている。
- 2 アットホームな雰囲気や温かみのある接客も含め、楽しい時間を提供する姿勢へのこだわり。
- 3 本格的なフランス料理店ながら、地域に合わせた価格設定。

## 料理を提供するだけの場ではない、 シェフのこだわりが凝縮されたレストラン

1996年に現在地へ移転。鮮やかなレモンイエローの店舗を構え、新たな一歩を踏み出しました。「フランスの運河沿いにあるレストランをイメージして、街の景観を良くできるような建物造りを考えました。料理はもちろんですが、美しい街づくりに貢献できる店という視点も大事だと思うんです」

レストランはただ料理を提供するだけの場ではないと赤間さんは考えます。「お客さまは料理だけでなく、その空

間を楽しみ、料理を食べながら会話を楽しみ、人と会う時間を楽しむ。それがレストラン本来のあり方です。だから日々、テーブルをセッティングし、花を飾り、アットホームな雰囲気でお迎えするんです。そういう店は少なくなっていますが、私はあるべきレストランの形にもこだわりたいと思います」心華やぐ高級店でありながら、ゆったりとした居心地のよさと温かな接客。シェナー(わが家)という店名どおりの、くつろぎのレストランです。



## レストラン・シェナー (宮城県塩竈市)

### 魚介を中心とした地元の食材を生かし、 近隣のお客さまに愛され続けるフランス料理店

シェフ・赤間善久さんが1980年、出身地の塩竈に開業した老舗の「レストラン・シェナー」。40年余りにわたり、三陸の魚介を生かしたフランス料理を提供しています。

「地元の食材を7〜8割、あとの2〜3割はフランスを感じられる食材を使います。この地の食材を地元の方にも召し上がっていただきたいと考え、隣近所の方に愛される店を目指しました」

最初は15席のピストロとしてスタート。まだフランス料理というだけで尻込み

してしまう人も多い時代とあって、ハンバーグやピラフなどのなじみやすいメニュー名で、実際にはフレンチの技を駆使した料理を提供し、お客さまの舌にアピールしました。10種類ほどから好みのケーキを選べるデザートワゴンも、当初から展開。「地域に合った価格であることが大事」との考えから、良心的な価格設定に。地元のファンが足繁く通う人気レストランになるとともに、テレビや雑誌で紹介され、全国に知られる有名店になりました。



オーナーシェフ  
赤間善久さん

「これまでに出会った多くの人とのつながりが、この店に生きている」と語る赤間善久さん。店内に飾られた絵画はすべて、親交の深いパリ在住の画家・唐川武紀さんの作品。修行時代に赤間さんの目に映ったフランス各地の風景が、穏やかな色使いで描かれています。



DATA  
レストラン・シェナー  
宮城県塩竈市海岸通7-2  
TEL 022-365-9312  
HP <http://www.cheznous.co.jp/>

### 《設計'S VOICE》



MEISDEL室  
伊東千春

厨房の限られたスペースに合わせて「Free Zone IH〜ドコデモ〜」の寸法を小さくし、さらに2方向から同時に使えるようにしたいとのご要望がありました。図面を起こし、店へうかがって打ち合わせをしては、工場と連携をとって仕様変更するというプロセスを何度も重ねて納品。お客さまも自分も満足いく仕上がりとなりました。

### 《営業'S VOICE》



仙台営業所 所長  
沼田 卓

「塩竈といえばシェナー」といわれるぐらい有名なお店です。オーナーシェフから「店の息子の代へ引き継ぐので厨房のレイアウトを改善したい」とのことで、電化厨房に切り替えてIHコンロを導入されました。ガスコンロ使用時は放射熱で夏は厨房が暑くなり大変でしたが、IH導入後は夏も涼しく光熱費削減につながったとのこと。



# 路地裏の隠れ家フレンチに同居する 尖った「挑戦」と繊細な「気遣い」



1 トップシェフ待望、業界初のコンパクトなサラマンダーで厨房にゆとりが。2・4 「レンコンのパン包み焼き」。パンと蓮の葉で包んで香りを出している。お客さまの目の前でパンを割る演出で楽しませる。  
3 全25席の店内は、ほどよい間隔で席が設けられ、居心地のよい雰囲気醸し出している。



5 タニコーのアドバイスを設置した上部棚で、収納スペースを十分に確保。  
6 複数の鍋が同時に加熱できる「Free Zone IH〜ドコデモ〜」はスープ作りなどに活用。  
7 ガスコンロでは主にメイン料理を調理。  
8 ビーツを添えた「千代幻豚のロースト」の見事な桜色が食欲をそそる。

## 王道フレンチをベースに生まれる個性で お客さまの「今日食べたい」に応える

コースは2種で、9,900円の「オルタナティブ」と22,000円〜の「Saito」のみ。意外な食材の合わせ方や、各国の料理を彷彿させるなど、従来のフランス料理の概念を覆すものです。とはいえ、ベースにあるのはフレンチの基礎。王道フレンチしか好きでないと、お客さまをも常連にしてしまう味が、それを証明します。

現在の場所への移転は2021年9月。新店舗ではタニコーのIHコンロ「Free Zone IH〜ドコデモ〜」、焼

物器「サラマンダー」の省スペースタイプを導入。発売間もない製品をいち早く取り入れる決断力は、1回目の緊急事態宣言下で、決断してから1週間でテイクアウトメニューを提供したスピード感にも現れています。

「今日空いている?」と急な来店にも席を用意できる絶妙な空間も、常連客を魅了。「だって料理は思い立ったときに食べたいものでしょう?」。尖った発想の裏に見え隠れする斎藤さんの繊細な気遣いも、人気の秘訣です。

## オルタナティブ (東京都港区)



オーナーシェフ  
斎藤貴之さん

神戸の名店で修行後、渡仏。帰国後、「ラル・エ・ラ・マニエール」「プロヴィナージュ」を経て、「オルタナティブ」のオーナーシェフに。「大人のファミレス」をコンセプトにお客さまにとって「おもろい店」を目指します。西麻布の旧店舗跡では、新たに「中華食堂チャイデモ」を開店。

## オルタナティブ・ロック魂を宿した 既成の枠を超えたフランス料理を追求

白金といっても、その豪華なイメージとは異なる昔ながらの民家が並ぶ路地裏。店名を入れたプレートは「見つけてごらん」といわんばかりに小さく挑戦的にも思えますが、地域になじむための配慮にも見えます。「挑戦」と「配慮」。矛盾するようにも思われる2つの気配は、フランス料理店「オルタナティブ」の特徴といえるでしょう。

店名には、シェフ・斎藤貴之さんの好きなオルタナティブ・ロックに因んだ「もう一つの価値」という意味が込め

られています。「金融系のお客さまには『なんでオルタナティブ(金融用語では“代替物”の意)なんていう名にしたの?』と言われるそうですが」と斎藤さんは笑います。

しかし、本流からはずれることを厭わない革新的な意味が込められた店名は、「尖っていたい」という斎藤さん自身のあり方そのものといえます。工場跡を生かした店舗で提供されるシェフの料理は、既成の枠を自由に飛び越えて世界各国を駆け巡ります。



DATA  
オルタナティブ  
東京都港区白金5-12-24  
T-building 1F  
TEL 03-5422-7551  
HP <http://alternative-tokyo.com/>

### オルタナティブが 選ばれる理由

- 1 王道フレンチを土台にしなが、意外な食材の組み合わせや驚きのあるオリジナルな料理。
- 2 フレンチ初心者のお客さまには、舌に合うバターを多めにするなど、お客さまに合わせたアレンジや気遣い。
- 3 高級店ながら急な来店にも対応。

### 《営業'S VOICE》



トップシェフチーム 課長  
フードビジネスコンサルタント級  
松田裕己

斎藤シェフとは「ラル・エ・ラ・マニエール」時代以来のおつきあいです。移転時には、デザイナーや施工会社の紹介、収納に関するアドバイスなど厨房機器以外のことも相談に乗らせていただきました。最近、シェフは食育にも興味をもたれているので、食育活動を行う企業さまとのマッチアップなども心がけています。



FIND YOUR DREAM KITCHEN!

☆☆☆☆

# こだわりを結集させた 世界に一つだけの キッチン

キッチン  
スタジオ  
編

東京都杉並区 上田淳子様

## 2

### 使いやすいと収納力に こだわった引き出し

調理器具や調味料などが全部収納できる引き出しは、奥行きがあり収納力バツグン。どこに何があるか一目瞭然で、わかりやすく取り出しやすいです。ガスコンロとIHコンロの下に引き出しがあるため、上に手を伸ばしたりしゃがんだりする必要がなく体の負担が少ないのが大きなメリット。



## 3

### 無駄のない動線を作る コンロとシンクの配置

2つのキッチンは火(コンロ)と水(シンク)を対面に配置。それによってガスとIHそれぞれのコンロで同時に作業ができ、使用後の鍋を、真後ろのシンクにすぐ運ぶといったスピード技も可能です。調理から片付けまでの一連の動作をスムーズに行うことができ、時短やストレス軽減につながります。



## 1

### 火加減調整や掃除も簡単! 機能性に優れたガスコンロ

調理に欠かせない「火」周りは、上田さんが真っ先にこだわったポイントです。ガスコンロは上面のダイヤル式操作で火力の調整がしやすく、タイマーや温度調節機能などを完備。五徳が3つのパーツに分かれており、汚れた部分のみ取り外せるためお手入れがラクにできます。



## 4

### 溝や角がないシンクは、 お手入れ簡単で清潔

高度な溶接技術でつなぎ目がなく、R加工で角もないシンク。排水溝も溝がない一体型のため汚れが溜まりにくく、掃除がしやすいです。また、洗剤ポケットをシンクと一体化させたことで、機能性も高く見た目もスッキリしています。



## 5

### ガスコンロとIHコンロが 融合したキッチン

近年IHコンロを使うご家庭も増えてきたことから、その使い勝手を知るため本キッチンスタジオではIHコンロも設置。キッチンのイメージに合う、シンプルなものをご提案しました。「IHはスタイリッシュで、想像していたより使いやすい、掃除も楽」と上田さんの今までのイメージが覆ったようです。



### 「みんなで集うキッチン」の シンボルとなるカウンター

アイランドキッチンの一部は、奥行きのあるカウンター。シンクから水が反対側まで飛んでこない距離や、手を伸ばせば全面に届くような幅、またイスを並べて座っても違和感がない奥行きになっています。話し合いを重ね、みんなで作業をする際に不便のないよう、ミリ単位で突き出しの長さを調整しました。

## 6



キッチンへの  
7つの  
こだわり



料理研究家  
上田淳子さん

辻学園調理技術専門学校卒業後、西洋料理研究職員を経て渡欧。フランスのミシュランの星付きレストランなどで約3年間修業し、帰国後は料理研究家として独立。フランスの料理情報収集や、日本料理を紹介するイベントなどを開催するため、現在も定期的に渡仏している。料理教室の主催やTV、雑誌など幅広く活躍中。

「新しいキッチンスタジオを作るにあたり、参考にしたのは友人宅で一目惚れしたタニコーさんのキッチン。ステンレスの頑丈さやパーツのこだわりが出ていて素晴らしいものでした」と上田淳子さん。ステンレスの耐久性、清掃性の高さにほれ込み、今回のキッチンもステンレスであることが第一条件でした。

新しいキッチンスタジオのコンセプトは“人が集まるキッチン”。みんなが一緒に作業できて、実用性の高いキッチンスタジオを作るために、何社かへ話を聞きに行かれたとのこと。「他社では難しいと言われたステンレス一枚天板の奥行きのあるカウンターも、タニコーさんに『できます』と言われてびっくり！うちはリ

フォームで家の形が決まっているため、そこにはめ込めるものを作らなければいけないのですが、自由自在にできるということに驚きました」かねてから希望していた条件を難なくクリア。上田さんの想像をはるかに上回るタニコーからの提案に「理想のキッチンを作るにはここしかない」と思ったそう。

「キッチンは毎日使うもの。丈夫で細部までカスタマイズしてもらえて、自分の動線に合わせて物を配置するのは究極のぜいたく。完成したキッチンはストレスフリーの使い心地です」



### キッチンスタジオだからこそ 誰もが使いやすい高さに設定

多くの人が使うキッチンスタジオ。コンロやシンクは少し高め的位置に設置。体に負担がかからないように、腰がしっかり伸びた状態で調理や洗いができ、男性でも違和感なく使える高さに合わせています。

### 営業'S VOICE



MEISDEL 室  
室長  
須賀千尋

上田さんの思い描くキッチンスタジオのイメージがはっきりしていたため、理想に近づくよう話し合いを重ねてご提案しました。完成後に「自分の予想以上に使い心地のいいキッチンができた」というお言葉をいただけ、担当営業として感無量です。

## 「私の理想をはるかに上回るタニコーさんからの提案に驚き、 自分が思い描くキッチンを作るにはここしかないと思いました」



これからは「店」が動く!

# 新たな選択肢「移動型飲食店」

近年、キッチンカーなど新しい形の飲食店が増えつつあります。

特集2では、開業までのハードルが低いとして注目されている、「移動型飲食店」の特徴を紹介します。



## 移動型店舗の種類

カフェなどを経営する「キッチンカー」を筆頭に、住居にもなる「トレーラーハウス」、貨物として運べる「コンテナハウス」などさまざま。移動型のスーパーやコンビニも注目されている。

店舗の種類	販売例
キッチンカー・フードトラック	●調理食品 (カフェ・喫茶、弁当、パン、焼き鳥、クレープ、焼き菓子など)
トレーラーハウス	●アパレル、アクセサリーなどファッション関連商品
コンテナハウス (貨物用)	●本 など
移動スーパーマーケット・移動コンビニ	●日用雑貨 ●飲食料品 (生鮮含む) など

## 固定店舗と移動型店舗を比較

### 移動型店舗のメリット

- ✓ 立地にとらわれず開業できる
- ✓ お客様の需要に合わせて営業できる
- ✓ 初期費用が削減できる
- ✓ メニュー検討など準備に時間が割ける

### 移動型店舗

●出店費 (駐車場料金やイベントへの参加費) ●ガソリン代	固定費用
人の集まる場所へ出向いて営業する	営業
3カ月～	開業までの期間
約300万円～	初期費用
出店場所や曜日によってメニュー変更できる	業態変更

### 固定店舗

●家賃 ●光熱費	
集客率の良い場所を検討し出店する	
約1年	
約1000万円～	
リピーターを増やすため大幅なメニュー変更は難しい	

キッチンカー



トレーラーハウス

コンテナハウス



## 飲食店は年々多様化! 店舗を持たない店とは?

一般的に飲食店といえば固定店舗を思い浮かべるでしょう。固定店舗を開業する場合、立地や物件を決めるところから始まり、開店までには時間も費用もかかります。また、昨今のコロナ禍で従来の飲食店経営が難しいこともあり、新しく固定店舗を出しても売上が芳しくないというニュースが多く見られます。そこで、近年飲食業界で注目されているのが「店舗を持たない」という選択肢です。

「店舗を持たない飲食店」とは、ゴーストキッチンやキッチンカー、トレーラーハウスなど、固定店舗以外で飲食物を提供する形態の飲食店のこと。例えば、「キッチンカー」は調理場を備えた車両で移動販売を行う、いわゆる「移動型飲食店」としてよく知られています。車両を購入またはレンタルし、必要な設備を開業できるので、飲食店開業初心者にとってハードルが低いでしょう。

こうした例から、「店舗を持たない」という選択をする事業者が増加傾向にあり、コロナ禍以降飲食店経営は年々多様化しています。特集2では、もう1軒店舗を持ちたい人、副業で飲食店を開きたい人だけでなく、初心者の方にも向けて、一からでも始めやすい「移動型飲食店」に焦点を当て、開業するうえで実際にどのようなメリットがあるのか、具体的にどのような準備事項などを紹介します。

## 開業初心者でも始めやすい! 「移動型飲食店」のメリット

「移動型飲食店」の最大のメリットは、「開業コストを抑えられる」ことにあります。固定店舗を開店する場合、費用は約1000万円以上、開店後のランニングコストなどを考慮すれば、さらに負担がかかります。一方、移動型飲食店の場合、その必要資金を約半分に抑えることができるといわれています。

例えば、移動型飲食店を代表する「キッチンカー」を開店する場合、初期費用は移動車

両の購入費、車の内装費、備品代などで済み、家賃などの固定費も削減できるため、比較的コストで開店できます。また、物件を探す必要がない分スケジュールにも余裕ができ、開店するまでにメニューの検討やその他の準備にも十分な時間を割くことができます。

さらに「移動型飲食店」の強みといえば、集客が見込める場所に店舗ごと移動して営業することが可能な点です。固定店舗の場合、開店した場所で集客がなければ売上は上がりません。競合店がひしめく繁華街に出店した場合でも、家賃が高額で経営難となる恐れもあります。対して「移動型飲食店」は、「店舗ごと移動できる」という利点により、立地にとらわれず臨機応変に経営戦略を立てられます。天候や時間などのタイミング、出店先に集客するターゲット層に合わせて、効率よく利益を生み出すことができるのです。



街で  
よく目にする

# 主な移動型飲食店

私たちが街で最近よく目にする移動型飲食店。その中でも注目度の高い3つの業態「キッチンカー」「トレーラーハウス」「コンテナハウス」をピックアップ。それぞれの特徴と開店するためのポイントを紹介します。

## 1 キッチンカー Kitchen Car

**特徴**▶ 家賃などの固定費とともに、開業前後の出費も抑えることが可能。天気や客層を考慮し、自由に出店場所を変えられる。

※当社調べ

**予算** 本体:約280~480万円  
厨房機器:約80~100万円

**厨房機器** 作業台・シンク・冷蔵庫・加熱厨房機器(ガスや炭なども可)

**サイズ・種類** 軽トラタイプ(オートマあり)  
1t車両タイプ(オートマあり)  
1.5tタイプ(オートマあり)

**納期** 製作開始からおよそ2カ月

**申請関係** 食品衛生責任者  
保健所への営業許可  
車検

**税金** 自動車税・重量税

**給排水** 給水:タンクを積載  
排水:タンク排水  
※営業をする市町村に確認

**注意点** 運転席との間仕切り、消火器、換気扇、照明、給湯設備は必須。自治体により追加項目もあるため、確認が必要



Kitchen Car

※上記3つの営業形態に限らず、飲食店を開業するには以下のような届け出が必要です。

- 飲食店営業許可申請
- 防火対象物使用開始届出書
- 雇用保険加入手続き(従業員がいる場合)
- 個人事業の開業・廃業等届出書
- 社会保険加入手続き(個人事業主の場合は任意)
- 深夜における酒類提供飲食店営業営業開始届出書(午前0時以降に酒類を提供する場合)
- 防火管理者選任届(店舗の収容人数が30人を超える場合のみ。調理器具がIHの場合は不要)

## 2 トレーラーハウス Trailer House

**特徴**▶ 事前申請や配線、水道管のつなぎ直しをし、店舗内のレイアウトを変えずに営業場所を移動できる。間取りや外装などデザイン面で自分好みの店舗を作ることができる。

※当社調べ

**予算** 本体:約400~800万円  
厨房機器:約100~200万円

**厨房機器** 作業台・シンク・冷蔵庫・卓上フライヤーなど

**サイズ・種類** ■高さ3.8m以下/幅2.5m未満の場合  
道路交通法により「車両」扱いとなるため、車検申請が必要→車検つきトレーラーハウス  
■高さ3.8m超/幅2.5m超の場合  
道路交通法により「車両」以上の大きさとなるため、国土交通省に別途申請が必要

**納期** 製作開始からおよそ3~4カ月

**申請関係** ①平面図 ②登記簿本  
③住民票 ④委任状  
(④は申請を委託する場合)  
上記①~④を国土交通省に申請

**税金** 車検付きトレーラーハウスの場合は、毎年自動車税・重量税が発生する  
※自治体によっては原価償却税がかかる場合がある

**給排水** 給水:地域の水道局  
排水:営業をする市町村に連絡

**注意点** 県や市町村の条例にて、トレーラーハウスの設営が禁止されている地域もあるため、事前に営業予定地域に確認が必要



Trailer House



## 3 コンテナハウス Container House

**特徴**▶ 2階を造ったり、複数のコンテナを組み合わせたり、自由にカスタマイズが可能。ゴツゴツとした外壁をそのまま生かしたオシャレなデザインを表現できる。

※当社調べ

**予算** 本体:約200~800万円  
厨房機器:約100~200万円

**厨房機器** 全般

**サイズ・種類** 大きく分けて貨物用・居住用の2種類。コンテナハウスに使えるものはJIS規格に則った「居住用コンテナ」のみ。貨物用を購入する場合は、専門の業者に依頼し、居住用に作り替えてもらう必要あり。

- 10フィート(2.2坪) 長さ:2.991m
- 12フィート(2.7坪) 長さ:3.658m
- 20フィート(4.3坪) 長さ:6.058m
- 40フィート(8.9坪) 長さ:12.192m

**納期** 製作開始からおよそ3~4カ月

**申請関係** 営業予定地区の自治体に確認が必要

**税金** 固定資産税(ライフラインをつないだ場合)  
※営業する市町村に確認

**給排水** 給水:地域の水道局  
排水:営業をする市町村に連絡

**注意点** 建築確認が必要



Container House



Lesson **09** 「HACCP 制度化」重要管理とは?

監修: 石川貴彦  
(設計室 室長)  
下澤真優  
(HACCPプロジェクトメンバー)

メニューを3つのグループに分け  
確実な温度管理を行いましょう!

第8回では、調理環境や、どの食品についても行う共通事項である「一般衛生管理」について解説しました。今回は、メニューをグループ分けして管理する「重要管理」について詳しく解説します。

重要管理とは、主に温度に関する管理のことをいいます。調理工程でのリスクを取り除くため、微生物が増えやすい10~60℃の危険温度帯を素早く通過させることがポイントです。そのため、食材が提供までに「どの温度帯を通過するのか」に着目して、右表のようにメニューを3つのグループに分けます。次に、チェックポイントとチェックする方法を決めていきます。

第1グループ(非加熱のまま提供するもの)のサラダの場合、温度管理のため冷蔵庫での保管に加え、「提供直前に冷蔵庫から出す」「盛り付け前に手洗いを十分に行う、手袋をする」などがチェック方法として挙げられます。

第2グループ(加熱したまま提供するもの)の味噌汁やスープの場合、「沸騰したときに泡がポコポコ出て、湯気が十分出ていることを確認する」などがチェック方法となります。コロッケなどの揚げ物の場合、「揚げ色を確認する」ことも、十分な加熱がされているかの目安になります。

第3グループ(加熱後冷却するもの)の例としてプリンの場合、「焼き上げた後、冷却」することが挙げられます。危険温度帯を素早く通過させることが重要です。チェック方法をわかりやすくするために、レシピごとに温度に対する焼き色などの状態をリスト化すると便利です。

タニコーでは、イラストでわかりやすく解説されたHACCPハンドブックもご用意しております。お問い合わせは、お近くの担当者までご連絡ください。

タニコーのホームページでは厨房設計や機材など幅広い相談に応じる「無料設計相談」を開設しています。お気軽にお問い合わせください。  
▶ <https://www.tanico.co.jp/category/soudan/>

メニューを3グループに分けて温度管理を

グループ	調理工程と献立例
第1グループ	非加熱のまま提供 刺身、サラダなど
第2グループ	加熱してすぐ提供 ハンバーグ、揚げ物など
	加熱後保温して提供 茶碗蒸しなど
第3グループ	加熱後冷却して再加熱 カレー、シチューなど
	加熱後冷却して提供 ポテトサラダ、プリンなど

知ってトクするコラム **ドコニデモ鍋を置けるIHコンロ 自由なスタイルで快適なキッチンを** 新登場

鍋のレイアウトが自由自在!  
厨房のムダな往復がなくなります

タニコーでは、日本初となる、トッププレート全面どこにでも鍋を置ける業務用IHコンロ「Free Zone IH(フリーゾーンアイエイチ)~ドコニデモ~」を有名シェフと共同開発しました。

これまでの常識だった「鍋を置く丸い枠」をなくし、全面を加熱可能エリアにした新しいIHコンロです。IHの魅力である安定した火力コントロールや、輻射熱がなく快適なキッチンを保てるなどの機能面はそのままに、より自由なスタイルで多くの料理を管理できるようになりました。鍋の定位置がないため、縦・横・斜めと自由に鍋を移動させて調理できます。このため、キッチン内の移動を軽減し、目の前の料理に集中することが可能です。

展示会にて実演調理を行った際には、会場を訪れたシェフから新店舗に導入したいとお声を多数いただきました。全国9カ所にあるテストキッチンでお試いただけますので、お気軽に足をお運びください。



▼製品やテストキッチンについてのお問い合わせは最寄りの営業所まで

タニコーネットワーク

▶ <https://www.tanico.co.jp/network/#network7>

**tanico NEWS**

日本初!

ロボットと人が協働運営するコンテナ型ハンバーガー店舗

タニコーは、「調理をロボットで革新する」をミッションとするコネクテッドロボティクス(株)とともに、コンテナ型店舗とフライドポテトロボットの開発を行いました。

コンテナ型店舗は、従来よりも出店までの時間が短縮できることや、自由にカスタマイズができることなどから、近年注目されている新しい店舗の形です。進歩がめざましい自動調理ロボットと組み合わせることで、安定したクオリティの商品を低価格でお客様に提供することが可能になります。

2021年11月4日には、南相馬市とコネクテッドロボティクス(株)との地域連携協定の締結に合わせ、ロボット対応の「BEX BURGER(ベックスバーガー) ラボ店」にて実証実験が行われました。働く人にとってより扱いやすいフライドポテトロボットを目指して、今後も徐々にバージョンアップしていく予定です。

コロナ禍において、非接触のニーズが高まると同時に調理ロボットの重要性も高まっています。タニコーは、今後も多様な形態の飲食店におけるロボット導入を推進していきます。



BEX BURGER ラボ店



1 フライドポテトロボット始動! ポテトを揚げて盛り付け場所に移動させるところまで自動です。2 ロボットが働いている間、スタッフはハンバーガーやドリンクを準備。3 ポテトが揚がったらスタッフが味付けし、盛り付け。4 完成! 人とロボットのコンビネーションでお客様へのスピーディな提供が可能になります。

南相馬市 経済部 商工労働課  
ロボット産業推進室  
福島県南相馬市原町区本町2-27  
コネクテッドロボティクス株式会社  
東京都小金井市中町2-24-16  
BEX BURGER  
東京都渋谷区神宮前5-27-8 Los Gatos 3F



編集後記

いつの時代も人が集まる場所には理由があります。現在は、特に「人が集う」ということが難しくなりました。その中で、人々は飲食店という場所に、ただお腹を満たす目的ではなく、暮らしの中の「楽しさ」を求めて訪れるよ

うになったと感じています。これからの時代の飲食店には料理の味はもちろんのこと、居心地のよさ、衛生という安心感に加えて、個人個人が五感で楽しめるような工夫が求められていると今回の取材を通して実感しました。