

業界初

# 修理のサブスク!!

お客様の業務負担を軽減!  
一般飲食店向け「修理のサブスク」

ここがすごい!

## 3つのポイント

1

費用を分かりやすく  
月々定額で安心!

月々 2,728円の定額で修理のサポートを提供いたします。修理に関する費用の予算化ができます。

安心の定額制

2,728円(税込)/月

2

修理費用も安心  
機器を無償で修理!

対象の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が可能です。

3

メーカー違いも大丈夫  
電話一本でOK!

サポートセンターへのご連絡だけで、お客さまに代わって修理の手配や日程の調整をいたします。

無償対応  
14品目

- 給湯器 ●ガス/IHコンロ ●ガスレンジ ●ガス/IHテーブル ●電子レンジ
- オーブン ●フライヤー ●レンジフード ●スチームコンベクションオーブン
- 炊飯器 ●食器洗浄器 ●冷凍冷蔵庫 ●コールドテーブル ●ショーケース

※国内に法人があるメーカー製造の業務用厨房機器に限る

【販売元】匠ワランティアンドプロテクション株式会社

【協力会社】グッドレスキュー24株式会社

# CURRENT NEWS

Vol.48

[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

「食」を通してつながる絆、  
深まるパートナーシップ

特集2

家族で取り組む  
異業種コラボレーション

思いをつなぐ

共につくる食育活動

タニコーの社会貢献

子ども食堂  
「クラブ・ターニー」を開催!

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

「ふくいの木を活かした  
オフィスキッチン」発表会

# 「食」を通してつながる絆、深まる パートナーシップ

仕事や買い物など、あらゆる局面で人と人が対面しなくても成り立つ時代になりました。しかし、「食」は人と人とを結びつける重要なツールのひとつでもあり、人と対面してこそ楽しみを分かち合えるものです。今回は、「食」を通して絆が生まれる新時代のコミュニティキッチンを訪ね、天谷調理製菓専門学校を運営する学校法人天谷学園 理事長・天谷豪志さんにお話を聞きました。



福井営業所  
岡崎勇哉

## 《営業's VOICE》

天谷様のこだわりは、スタイリッシュ&シンプル。スクエアキッチンは天板を正方形にして使いやすくまとめ、インストラクターキッチンも含む全体をフレームキッチンで統一。一般的な家庭用キッチンではなくステンレスキッチンにすることで、リラックスして料理を楽しめる空間でありながら、住居空間とは差別化された独特のスタイリッシュなコミュニティキッチンが誕生しました。



- 1 インストラクターキッチン1台とスクエアキッチン8台は、すべてオールバイレーション仕上げ。
- 2 スクエアキッチンは、1500mm四方の正方形。シンクとIHコンロを装備。
- 3 インストラクターキッチンは、IHとガスのハイブリッドコンロや全長1mのシンクを備えている。
- 4 調理器具は見える収納で、初めて利用する人でもどこに何があるか一目瞭然。
- 5 Foodies Hubで開催された料理教室の様子。
- 6 親子でクッキー作りに取り組む参加者。

## 天谷理事長が考える「コミュニティキッチン」とは？

「『おいしさ』は必ずしも味だけで決まるものではありません。同じものでも、どこで誰と食べるかによって味は変わります。また、『人が作ったものを食べる』という行為には、人との距離を縮めて親近感を生む効果があります。食や料理にはそういう不思議な力があるから、ビジネスの交渉ごとを食事の席ですると話がよい方向に進むといわれるのです。

つまり、食や料理はコミュニケーションツールとして非常に優れたものです。みんなが集まって一緒に料理をしたり食を楽しんだりすることで、人と人がつながる。Foodies Hubは、そういう場を目指してつくりました。

Foodies Hubには大きく分けて2つの使い方があります。1つは、ここで料理教室やイベントを開催する、それに参加するという使い方。もう1つは、友達同士などで手料理を振る舞うとか、ショッピングモール内で購入した食材で何か作ろうとか、そういうシェアキッチン的な使い方です。

その機能を利用して料理教室やフードイベントを開催していただくことも可能です。本校の授業でも、ここなら調理だけでなく食材購入も、また作った料理を一般の方に召し上がっていただくことも可能なので、地域活性につなげたいです」

## 天谷調理製菓専門学校の新たな挑戦。



天谷調理製菓専門学校  
学校法人天谷学園 理事長  
天谷豪志さん

天谷調理製菓専門学校の創立者の家系に生まれ育った天谷豪志さん。「料理をする人間ばかりの環境で、幼い頃からステンレスの調理台に囲まれて育ってきて、その素材感がとても好きだし、その素晴らしさを一般の方にも感じていただけたらと考えました」と、ステンレスキッチンへのこだわりを語ります。

福井市のショッピングモール「Lpa」に2022年3月、新しいコミュニティキッチン「Foodies Hub」がオープンしました。コンセプトは「料理をもっと自由に。もっと楽しく。」です。

「食が好きな人や料理を楽しみたい人が集まって、いろいろなスタイルで自由に利用できる。そして、食と料理を通して人と人がつながれるような場にしたいと考えてつくりました」

そう語るのFoodies Hubの仕掛け人、学校法人天谷学園 理事長・天

谷豪志さんです。

「私自身、プライベートで友達と過ごすときに『何か料理を作ってよ』と言われることがあり、そう言われたら喜んで作りたいのですが、『じゃあ、どこで?』という問題があります。家族同士ならもちろん家で作って食べればいいのですが、友達や恋人の場合は『どこで?』が障壁になって実現しない場合もあるのかなど。そんな時に、居住空間とは別の自由に使えるキッチンがあったらいいんじゃないかと考えました」

## コミュニティキッチンプロデュース

1959年創立の天谷調理製菓専門学校は、調理師科と製菓技術科を持つ「食」に特化した専門学校です。タニコーとのお付き合いは長く、天谷理事長の祖父母の代にまでさかのぼります。

「1987年にオープンした本校直営レストラン『サニーサイド』は、生徒が実際のレストラン経営を学ぶための研修場所としても活用されており、その店にタニコーさんの谷口秀一社長が足繁く通っていただきました。店内で新

製品の写真撮影をされたこともあったと聞いています」と、当時「食」から生まれる人とのつながりを大切にしていたことがうかがえます。

時代は変わっても「食」を通じて生まれるコミュニケーションは特別で、今の時代においては特にその価値が大きなものになっています。料理やキッチンを通して人との絆が芽生える場所——そんな場を提供できたらという思いが天谷理事長の原点であり、新たな挑戦の始まりでした。



DATA  
天谷調理製菓専門学校  
福井県永平寺町岡崎定島34-3-10  
TEL 0776-61-0233  
HP <https://www.amaya.ac.jp/>

# チームでつくりあげたコミュニティ キッチン



DATA  
**Foodies Hub**  
 福井県福井市大和田2-1212 Lpa 1階  
 TEL 080-3745-8560  
 HP <https://www.foodieshub.jp/>



## 「人と人をつなげるキッチンづくり、モノづくりをこれからも」

**天谷** そこは確かに意識しているところです。天谷調理製菓専門学校は先日亡くなった私の祖母が立ち上げた学校で、これまで多くの方々に支えていただけて今があると思っています。大学を卒業して留学を経て入ってきて、経験もない私に何ができるかという、今までお世話になってきた方々との関係を大切にすることでした。

**川端** 今回のFoodies Hubでは、早い段階でMEISDELのキッチンを採用すると決まっていたね。

**天谷** Foodies Hubをつくることになった時に、ちょうどタニコーさんでMEISDELというステンレスキッチンのブランドが立ち上がったのを知って、迷わず即決しました。

**川端** 空間デザイン担当としては、MEISDELのステンレスキッチンに合わせて、それにマッチした素材やカラーリングを採用して、天谷さんの目指す世界観を統合することが重要なポイントでした。

**天谷** 作業を進めていくうえで、大庭さんには進捗をコントロールしていただき、大変助かりました。私の対応が遅れると「そろそろヤバイですよ」と、再三お尻をたたいてくださいましたね。

**大庭** 天谷さんのイメージ、川端さんのデザインを壊さないように、しかも使い勝手のいいものを。そして、限られた時間の中で、最善のゴールを目指すためにはどうしたらいいかということを常に考えていました。

**川端** 技術的な部分でもしっかりサポートしていただき、例えば私の意匠的な照明の電気工事のプランと大庭さんの設備系の電気工事で干渉しあうようなことがあると、事前にそれを察知してご相談いただけるので、リスクを

回避できました。週に1~2回は図面データをキャッチボールしていましたね。

**岡崎** 私はそうしたところで発生する図面の変更などを大庭さんから共有いただき、それをMEISDELの担当と連携して対応は可能か、使い勝手はどうかなどを検討・確認しました。同時に大庭さんと協議しつつ、ご要望に対して「こういう形ではいかがでしょう」という具体的なご提案にまとめました。

**大庭** そういう時、岡崎さんは仕事が早くて助かりましたよ。待たされるようなことが全然ありませんでした。ほかのメーカーさんだと、そうはいかないことがあるんです。

**天谷** そうした緊密な連携を皆さんが取ってくださったおかげで、私がどこに何を投げても全部すぐに共有されて、見事に反映されていました。けっこう無茶なお願いもしたと思いますが、二度手間になるようなこともなく、実にスムーズに進行できました。

今日の話の一番のテーマは、やっぱり「人と人のつながり」だと思いました。タニコーさんの昔からのつながりがあり、私の友人関係があり、大庭さんにも無茶な依頼にご対応いただいて、そこで人と人がつながって信頼関係



で結ばれたチームが生まれて、私の想いも反映されて、素敵なコミュニティキッチンができました。そして、その成果物であるキッチンを通して、食を通して、ここを利用する人と人がつながって輪が広がっていく。それがまたとても素敵なことだと、今日のお話を通じてあらためて感じました。

飲食店でいえば、料理人がいてサービスをする人がいてお客さまがいて、料理とキッチンを通して人と人がつながっていく。タニコーさんには、そういう人と人をつなげてくれるようなキッチンづくり、モノづくりを、これからも続けていっていただけたらと思います。

## 「想いを共有して取り組めるメンバーで」

**天谷** 家以外で料理ができるプライベート空間があったらというアイデアを、どういう形にデザインするか考える中でお声がけたのが、中学生の時に塾で一緒だった川端さんでした。

**川端** 実は大学も同じなんです。学部は違うけれど。私は空間のデザイン・設計と、設備以外の建築工事を手がけており、天谷さんから「シェアキッチンで料理を軸にした地域活性になるような仕掛けを、ハードも含めてやっていきたい」というお話を聞きました。

**天谷** Lpaさんに出店すると決まり、設備要素をどうしようかと検討するとき

に、大庭さんにご連絡しました。

**大庭** 私は、給排水設備の工事や厨房機器の排熱計算など、設備系の設計・施工を担当させていただきました。最初は4年ぐらい前に、お父様の天谷正彦先生から依頼のあった調理台の修理をきっかけに、お付き合いをさせていただいています。

**天谷** 調理台の修理は大きい仕事でもないのに迅速にきれいに仕上げさせていただいて、その作業をご対応いただいたのがタニコーさんでしたね。

**岡崎** 弊社の前任者が天谷理事長のご友人の自宅キッチンを担当してい

て私が引き継ぎ、そこで初めて天谷様にご挨拶させていただきました。同じ頃に大庭様から調理台の修理のお話もいただき、Foodies Hubも大庭様と協力して対応いたしました。

**天谷** 私としても、できるだけ活気あるチームで、想いを共有して取り組んでいけるメンバーでやりたいと考えていたので、このチームでやれることになって、すごくうれしく思いました。

**川端** 天谷さんとお付き合いさせていただいて思うのですが、そういうこれまでの人と人のつながり、関係というものをとても大事にされていますよね。



学校法人天谷学園  
理事長  
天谷豪志さん



CRAFIT HOUSE  
代表取締役社長  
川端一輝さん



有限会社オビアテック  
代表取締役社長  
大庭晴彦さん



タニコー株式会社  
福井営業所  
岡崎勇哉さん

# 家族で取り組む 異業種コラボレーション

まったく異なる業種同士がタッグを組む異業種コラボレーションも、兄弟や親子など家族の絆があれば、想像以上の効果を生むかもしれません。今回は互いの得意分野を生かし、新たな一歩を踏み出した2店舗をご紹介します。



1 購入した商品をイトインスペースで味わうこともできる。  
2・3 美しい色と模様をまとった宝石のような球体は「ボンボンショコラ」。  
4 厨房ではVESTAオープンが日々、活躍している。



5・6 花用のショーケース、フラワーストック用プレハブ冷蔵庫は、花に風が直接当たらないよう風量の調整機を取り付けた。  
7 光沢のある口どけのよいチョコレートは、丁寧なテンパリングから生まれる。  
8 オーナーのセンスが光るエントランスのライトとロゴマーク。  
9 バラが香る「ローズブラン」は、高級ローズウォーターやエディブルフラワーを使ったケーキ。花屋に生まれ育ったパティシエのこだわりが凝縮されたスペシャルティ。

## 認知度、集客力、提案力がアップ コラボレーションのシナジーは想像以上

Grand Chainonがオープンすると、連日多くのお客さまが来店。週末には長い行列ができ、広い店内がいっぱいになりました。ホワイトデーや母の日に向けて花と洋菓子を両方購入するお客さまも多く、ギフト用のセット商品が好評を博しました。「厨房の作業台のサイズをどのくらいにするか、オープンの扉を開いたときにスペースがどれだけ残るのかなど、タニコさんから動線を踏まえたアドバイスをいただきました。そのおかげで、忙

しいときでも動きやすく使いやすいキッチンになりました」と将司さん。「パティスリーの厨房だけでなく、花用のショーケースもタニコさんにアドバイスをもらいながら開店準備を進めました。花は繊細で、風が少し当たるとすぐ傷んでしまいます。風が当たらないよう微調整を重ね、花がいきいきとした状態でお店に並べられるようご対応いただきました」一般的な街の生花店・洋菓子店と比較して、余裕と高級感のある店づく

りを実現したGrand Chainonでは、店内に多目的スペースを設置。アレンジメントなどの教室を開催するほか、各種イベント用にスペースを貸し出すこともあるそう。すでに化粧品店の主催によるイベントなどが開催されています。今やさまざまな話題や場を提供する店となったGrand Chainon。この兄弟コラボ店の持つ可能性は、当初の目論見をはるかに超えて大きく広がっているようです。



DATA  
**フラワー&パティスリー**  
**Grand Chainon**  
 島根県出雲市渡橋町735-1  
 TEL フラワー:0853-24-0087  
 パティスリー:0853-25-7014  
 HP <https://www.grand-chainon.com/>

《営業'S VOICE》

松江営業所 係長 吉岡英明

福間将司様が東京の洋菓子店に在籍されていた頃に、出雲で店を開きたいとお電話をいただいたのが始まりでした。図面を描いて動線を考慮した厨房レイアウトをご提案したほか、コラボ店ということで洋菓子用の厨房機器のみならず、花用のショーケースやプレハブ冷蔵庫なども、厨房用のものをアレンジして納品しました。

### 花 × 洋菓子

#### CASE 1 絆

## フラワー&パティスリー Grand Chainon (島根県出雲市)



福間将司さん(左)、福間大祐さん(右)  
 製菓専門学校を卒業後に東京の洋菓子店に就職した将司さんは、2018年・2019年に「ジャパンケーキショー」のショコラ部門で2年続けて優勝。実家の花屋を継いだ大祐さんとのコラボ店を開くべく2021年に帰郷。1年間の準備を経て、2022年に開店した。

## パティシエとフローリスト—— 兄弟の絆から生まれたコラボレーション

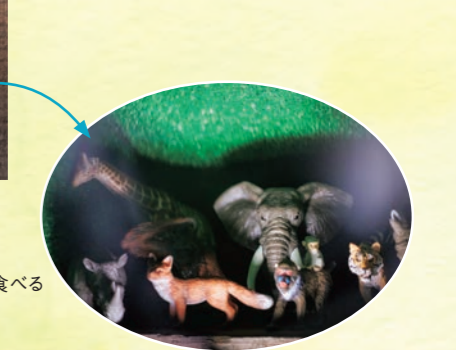
### 上質な花とスイーツで 幸せの輪を広げていきたい

2022年2月、島根県出雲市に開店した「Grand Chainon」は、フラワーショップとスイーツ店がコラボレートした新しいスタイルの店。フローリストの福間大祐さんとパティシエの福間将司さんが、兄弟で運営にあたっています。「店名は『最高の幸せの連鎖』という意味です。上質な花とスイーツで皆さまの幸せをつないでいきたいという思いを込めました」と語る弟の将司さんは、東京の洋菓子店にてフランス人パティシエのもとで修行し、洋菓子

の作品展「ジャパンケーキショー」で2年連続日本一に輝いた経歴の持ち主。東京で独立して店を開こうと考えていたところ、兄の大祐さんから「一緒にコラボレーションしないか」と提案があったそうです。「さまざまなコラボ店が増えている中でも、プロレベルの本格的な異業種店同士がコラボしたら差別化につながるのではないかと考えたんです」という大祐さんのアイデアに、将司さんは「とてもワクワクしました」と語ります。



1 7月のディナーコース。バラエティ豊かな味で、さっぱりと堪能できる夏にぴったりのメニュー。手前は、瀬戸内海でとれたマナガツオに、ブルーブランソースと大葉を合わせた一品。  
2 オーダーメイドのシャンデリアがきらめく半個室。オーナー好みのアンティーク調に仕上げた。  
3 ソースやだしは既成のものを使わず、一から作るのが店のこだわり。



## 別ジャンルの組み合わせから生まれる コラボメニューなどさまざまな企画が次々と

「うちの家族は食を楽しむことが大好き。昔から安心して食べられる食材選びにこだわっていて、みんなで麺の生地を作ったり、食べに行ったお店の味を自宅で再現したりしていました。ラーメンにこだわらず、異なるジャンルの食を広げていきたいと思っているときに高橋シェフと出会い、フレンチ店の出店となりました」と恵美さんは語ります。

お店の方向性が決定した後は、2月の施工から3月オープンまでの短い期間でも、家族一丸となったことで準備

が順調に進んだとのこと。食材や厨房関係は長女、店舗の内装やインテリア関係は次女など、家族で担当を決めて案を出し合い、形にしていきました。「今回は厨房機器が今までのラーメン店とは違うので、いつもお世話になっているタニコの渡辺さんにいろいろアドバイスをいただきました。限られた厨房スペースに必要な機材をそろえ、シンクや調理台も高橋シェフの意見を反映して使いやすい形に変更しました。また、1階のラーメン店の仕込みスペース

としても活用できるようなレイアウト設計にしてくれました」と恵美さん。

今後は「ほうきぼし」とのコラボメニューの開発や、子ども向けのテーブルマナー講習など、お客さまが楽しめる企画を考えているそう。また、1階でラーメンを食べた後、2階でお茶するといった同じ建物内での「食めぐり」を楽しめるようにしたいとのこと。「せんべろの街」と呼ばれる赤羽で、老若男女に愛される地域密着型のレストランになるべく、恵美さんの挑戦は続きます。

4 シェフの高橋裕亮さん。「彼の確かな料理の腕前と、丁寧な仕事に可能性を感じた」と恵美さん。  
5 カリフラワーのムースの上に、焼いた帆立や野菜のマリネ、エディブルフラワーをのせた「帆立の和風仕立て」。  
6 店内の一角にある、遊び心満載な店名ロゴの透かし彫り看板。中をのぞくとゾウやキリンなどの動物が！  
7 「ほうきぼし」看板メニューの担々麺。今後「ほうきぼし」では、「EARTH EATS」で用いたソースを麺に絡めて食べる新メニューも考えているようです。  
8 店名の「ほうきぼし」は、オーナーが好きなアーティストの曲名が由来。

## ラーメン × 高級フレンチ

### CASE 2 絆

## EARTH EATS

(東京都北区)



毛利恵美さん(左)、毛利友紀乃さん(右)

2011年に母娘で「自家製麺 ほうきぼし」を開店。長女の友紀乃さんに店を一任し、恵美さんは海外での事業展開の地盤をつくるために渡米。コロナ禍で帰国後、2022年3月無添加・無農薬の厳選食材を使ったフレンチレストラン「EARTH EATS」をオープン。

## 人気ラーメン店で 培った経験と 家族の絆が支えた フレンチへの挑戦

### ラーメンというジャンルにとらわれず、 安心して食べられる料理を地元で提供したい

毛利恵美さんが娘の友紀乃さんと二人三脚で、北区・赤羽にて始めた「自家製麺 ほうきぼし」は2022年で12年目。無添加・無農薬の厳選食材を使ったこの人気ラーメン店と同じビル内の2階に、今年3月「EARTH EATS」がオープンしました。

コロナ禍の影響を受け、ほうきぼしの事業展開を進めていたアメリカから帰国せざるを得なくなってしまった恵美さん。外出もままならぬ状況が続く中、地域の人々がわざわざ都心へ出かけず

とも近所で、少人数で楽しめる飲食店を赤羽に作りたかったそう。そこで、「厳選した食材を使い、手作りにこだわったおいしい料理を地元で提供したい」と思い立ち、「EARTH EATS (地球を食べる)」という店名を掲げ、レストランをスタートさせることに。

ラーメンから厳選した食材を使ったフレンチへ思い切った路線変更をした理由は、毛利家の昔からの食へのこだわりと、とある人物との出会いが偶然重なったからだとか。

### 《営業'S VOICE》



つば営業所 所長  
渡辺良彦

毛利さまとは約10年のお付き合いで、「ほうきぼし」全店の開店・改装に携わっています。今回は限られた厨房スペースの有効活用やスムーズな動線を考え、毛利さまや高橋シェフと綿密な打ち合わせを重ねました。「必要なものがすべてそろい、無駄のない厨房ができた。毎回安心して任せられる」というお言葉に恥じぬよう、今後も精進いたします。



DATA  
EARTH EATS  
東京都北区赤羽南1-3-2 真木ビル 2F  
TEL 03-6903-9635  
HP <https://earthheats.tokyo/earthheats/>

思いをつなぐ

# 共につくる食育

# 活動

2022年4月、認定こども園として生まれ変わった玉造幼稚園は、オーガニック給食を目玉に、給食室を備えた園舎を新築。初の給食室設置に向けて話し合いを重ねた理事長・浅野正博さんとオーガニック給食アドバイザー・永原味佳さんに話を聞きました。

文：西村直子 / 撮影：岡田一也

## 営業'S VOICE



本社営業部 病院・福祉チーム  
原山陽子

理事長ご夫妻、永原先生、調理スタッフ、工事関係者の皆様との、たくさんの素敵な出会いに恵まれました。300食調理に対して一般的な面積の半分のコンパクト厨房をという難題も、1カ月の献立解析をベースとした運用スケジュールの数値化根拠手法により、喜んでいただける厨房ができました。

## VOICE

オーガニック給食を取り入れて2カ月ほどで、子どもたちの好き嫌いがなくなるなど変化が見られました。初めて食べる給食だったので、当初子どもたちも戸惑いはありましたが、今ではおかわりする子たちがたくさんいます。オーガニック給食は、今や幼稚園選びの条件の一つです。



学校法人 浅野学園 理事長  
幼保連携型認定こども園 玉造幼稚園  
浅野正博さん



- 1 自然と笑顔がこぼれる楽しい給食。
- 2 大好きな給食の時間はみんなで配膳。
- 3 コンパクトかつスタイリッシュな厨房を実現。

## 「オーガニック」ってなに？

オーガニック＝「有機的に」という考え方。オーガニック栽培＝有機農法・有機栽培のことで、3年以上化学肥料や農薬を使用せず、遺伝子組み換えやゲノム編集ではない種から育てられた野菜や、その飼料で育てられた畜産物を指します。オーガニック加工品は、有機栽培の原料を95%以上使用しているものを指します。その基準を満たした食材のみに有機認証マークがつけます。



DATA  
学校法人 浅野学園  
幼保連携型認定こども園  
玉造幼稚園  
千葉県成田市玉造5-1031-3  
TEL 0476-28-3131  
HP <https://tamatsukuri.ed.jp/>

発を行い、オーガニック給食の考え方を園で共有することに努めました。

厨房設備の導入についても、「300人分の給食を作る給食室としては考えられないほど狭小スペースでしたが、運用や設備の工夫をしてもらうことにより、納得のいく厨房が完成しました」と浅野さん。

関係者それぞれがプロの視点で意見を交換することで、心と体にやさしいオーガニック給食を作る、コンパクトな給食室が実現しました。

※株式会社ジャクエツ：幼児向け遊び環境づくりのトータルソリューションカンパニー。

## 温かい食事を——。理事長の思いが実を結び理想の「オーガニック給食」に

「認定こども園になる前は仕入れ弁当だったので、子どもたちには温かい給食を食べてもらいたいとずっと思っていました」と話すのは理事長の浅野正博さん。認定こども園への移行を機に給食に転換しようと考えた当初は、まったくのノープランだったそうです。

「そんな時に、(株)ジャクエツ<sup>(注)</sup>主催の講演会で、永原味佳さんのオーガニック体質改善給食<sup>®</sup>【KYOUSYOKU】(以下オーガニック給食)の話聞き、これだ!と思いました」

永原さんのオーガニック給食に惚れ込んだ浅野さんは、永原さんと共に教職員の食育啓

## VOICE

園児には食事を無理強いしません。特に0・1歳児は、成長や気分によって個人差があるので、手づかみも含め、自由に食べてもらいます。また、食器には工房で作られた本格的な良い器を使用することで、子どもたちも器の重みを感じられ、ものを大切に扱うようになります。



正食協会講師・幼児食教育研究家  
食教育プランニングコーチ  
オーガニック給食アドバイザー  
永原味佳さん



- 1 保護者向けの食育セミナー風景。
- 2 卒園児のお母さん方が、今では調理スタッフを務めています。
- 3 永原先生のオーガニック体質改善給食<sup>®</sup>。
- 4 子どもの体調がわかるように、あえて食材の形も残した離乳食。

## オーガニックへの理解を教職員が深め子どもたちの健やかな未来を育む「食」へ

玉造幼稚園のオーガニック給食のコーディネートを依頼された永原味佳さん。頭を悩ませたのは、給食室の狭さです。だからこそこだわったのが、省スペースで大量調理が可能な厨房機器の導入でした。これによってコンパクトな厨房を実現し、室内に余裕ができました。

「このスペースで300食を調理できる厨房づくりはタニコーにしかできなかった」と永原さん。「HACCP制度化に伴い、行政との打ち合わせ、一般衛生管理や重要管理点の記録簿作成などを行わなければならなかったため、管理栄養士の資格を持つ営業の原山さんが頼り

した」とも話してくれました。永原さんのオーガニック給食導入時は、教職員を対象に12回の研修が行われます。この研修を実施する理由は、園児の食育に最も関わるのが教職員だからだそうです。

「オーガニックを理解し、食育の考え方を理解し、先生方に協力いただくことが本当に大切」と永原さん。

子どもの未来という同じベクトルを持ったプロたちがつながり、全員が同じ給食を食べて体質改善するだけでなく、健全な心を創り出すという新たな価値観で「食」のシーンを前進させていきます。

## オーガニック体質改善給食<sup>®</sup>

永原味佳さんが代表を務める「Culinary design ひとはし」は、「一着のおいしさを味をを整え、20年後の未来を作りたい」というコンセプトのもと、「共食【KYOUSYOKU】」で体質改善を図ろうという給食を実施しています。「共食」とは、アレルギーを除去し、かつ栄養を満ちた食事とアレルギーがある子どもも、そうでない子どもも同じ給食を食べる取り組み。結果的に身体だけでなく、健やかな心も形成されます。



# 子ども食堂「クラブ・ターニー」を開催!

企業の Web サイトなど、いたるところで目にする言葉「社会貢献」。企業には、社会や地域住民に対して貢献する活動が求められる時代です。タニコーは、ターニーベーカリーカフェで子ども食堂を運営しています。



## 子ども食堂で地域社会に貢献

タニコーでは、毎週金曜日18:00~20:00に品川区大崎のターニーベーカリーカフェにて、子ども食堂を運営しています。品川区が推進する「しながわ子ども食堂」の一環として、子どもが一人でも安心して入れるような温かい雰囲気づくりに努めています。

子ども食堂ではパンや温かい料理を子ども100円、大人500円で提供しています。カフェでの売上の一部に加え、近隣の企業様へ配達したパンの売上の一部を活用することで低

価格での提供を実現。子ども食堂の活動は、提携企業様と日頃ベーカリーカフェをご利用いただいているお客さまからの協力のもと成り立っています。

子ども食堂は、働く親御さんの育児サポートとフードロス削減によってサステナブル社会の実現を目指す活動です。タニコーは提携企業様、地域社会の皆さまとのつながりを通じて豊かな社会の形成に貢献します。



ターニーベーカリーカフェでは、北海道産ライ麦とゆめちから、熊本県産玄米を使用したパンをご提供。安心して召し上がっていただけるよう、可能な限り無添加の食材にこだわっています。

## 子ども食堂 アルバム



毎週金曜日はお店が子どもたちでいっぱいになります。



お腹いっぱい食べられて、お母さんも安心!



- 1 広々とした空間でゆっくりお食事をお楽しみいただけます。
- 2 おいしいごはん子どもたちは大満足。日中働いているご両親も一息つける空間です。
- 3 食事にはサラダや温かいスープもついており、栄養バランスのとれたメニューとなっています。

## ターニーベーカリーカフェのご紹介



タニコーでは、東京都品川区大崎にてベーカリーカフェを運営しています。パンの生地製造から販売までをすべてカフェ内で行っており、焼きたてのパンをお召し上がりいただけます。今後ベーカリーの開業を検討されている方向けに、実際の機器を使った試し焼きや、メニュー開発のお手伝いをする場所としても活用いただいています。お客さまの疑問に、日々こちらでパンを焼いているプロの職人がお答えします。ショーケースを含めたすべての内装をタニコーが手がけているので、店づくりのご参考に、どうぞ足をお運びください。

よしだ みちこ  
吉田 道子さん

### ボランティアから食堂スタッフに。子ども食堂を地域家庭の憩いの場へ

「子ども食堂でボランティアをしていた経験を活かし、クラブ・ターニーでも食材の仕入れ、メニュー考案、当日の調理など、すべてを担当しています。昼間は料理教室の先生として働き、夜は子ども食堂で、パンに合うハンバーグやロールキャベツなど心温

まるお料理を提供しています。このような活動をより多くの方に知ってもらい、子どもだけではなく、働いているお父さん、お母さんにとってもリラックスできる場にしていければいいなと思っています。ぜひ一度、クラブ・ターニーへお越しください」

社会貢献についてのお問い合わせはこちらまで

〒142-0041  
東京都品川区戸越1-7-20  
タニコー株式会社 総務部  
TEL 03-5498-7921

Tarny Bakery Cafe

〒141-0032  
東京都品川区大崎1-2-2 アートヴィレッジ大崎 2F  
営業時間:10:00~18:00 定休日:土、日、祝  
TEL 03-6417-0360  
http://tarny-cafe.com



Lesson **10** 適切な温度管理について

監修：石川貴彦(設計室 室長) / 星子雄一(北関東事業部設計課リーダー)

徹底した温度管理によって  
食中毒の原因を排除する

第7～9回にかけて、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について解説しました。第10回では、HACCPの重要管理のひとつ「温度管理」について掘り下げていきます。

あらためてHACCPとは、調理工程ごとに食中毒などを引き起こす要因を分析し、作成した管理計画をもとに衛生管理を行うことです。食中毒の原因となる各微生物を増やさない・やっつけるためには、それぞれ異なる適切な温度管理が必要になります。厚生労働省の食中毒統計資料によると、食中毒の原因菌ランキング上位はノロウイルスとウェルシュ菌です。それらの対策を行うことで、食中毒のリスクを大きく低減させることができます。

まずノロウイルスは、85～90℃で90秒以上の加熱を行えば死滅(失活化)します。ウェルシュ菌は、12～50℃で増殖する特性があるため、食材を長時間おく場合は速やかに冷

却し、提供する直前にしっかり加熱をしましょう。適切な温度管理を行うためには、芯温センサーなどを使用した加熱も有効な手段です。経験や勘に頼らず、正確に温度を測定しながら加熱することにより、誰でも同じ水準で安全性を保つことができます。しかし、加熱だけでは食中毒を完全に防ぐことはできません。先ほどのウェルシュ菌など、食中毒の原因菌の中には加熱後に常温放置することで毒素を作り出すものもあり、加熱後の食材の扱いも重要です。

また、適切な温度管理は食材に限らず、厨房内の温度についても注意が必要です。厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニ

アルによると、「調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい」とされています。これらの作業環境整備は①お客さまを食品危害から守ること、②作業者の安全と健康を守ること、③企業の継続的健全性を維持することに寄与します。

タニコーでは、適切な温度管理を行うためのさまざまなサポートをご用意しています。詳しくはお近くの担当者までご相談ください。

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。  
HP <https://www.tanico.co.jp/category/soudan/>

STOP ⚠️ 食中毒



知ってトクするコラム **子ども食堂「クラブ・ターニー」で「野菜をとろうセミナー」を開催しました!**

手のひらをかざすだけで  
野菜摂取レベルがわかる!?

タニコーが運営している子ども食堂「クラブ・ターニー」にて、カゴメ株式会社様とオムロンエキスパートリンク株式会社様による「野菜をとろうセミナー」を開催しました。子ども食堂での食事後、クイズを交えた楽しいワークショップに多くの親子が参加しました。

セミナーでは、1日あたりの野菜摂取量の目安350gを体感してもらうための野菜の重量当てクイズや、手のひらの皮膚のカロテノイド(\*)量を測定することで普段の野菜摂取レベルがわかる「ベジチェック®」の体験型イベントを実施。参加した子どもたちは大盛り上がりでした。子どもだけでなく大人の方々にも楽しんでいただき、自分の食生活を見直すきっかけになった

とのお声をいただきました。

今回イベントにご協力いただいた両社様ともターニーベーカーリーカフェのランチ配達をご利用いただいております。日頃より子ども食堂の運営にご協力いただいている提携企業様です。

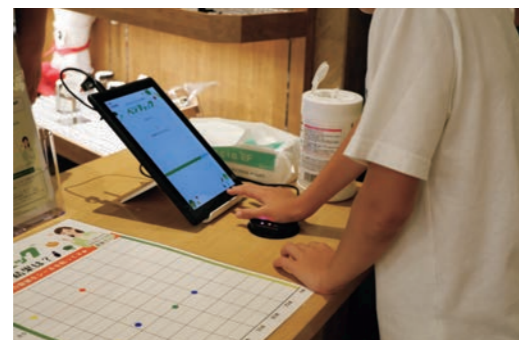
タニコーは今後も提携企業様と力を合わせ、「クラブ・ターニー」のお客さまに喜んでいただ

けるような企画やイベントを計画しています。詳しくは、「クラブ・ターニー」ホームページをご覧ください。

▼「クラブ・ターニー」オフィシャルホームページはこちらから

クラブ・ターニー 検索

HP <https://tarny-cafe.jp/club/>



■ベジチェック

\*カロテノイド：緑黄色野菜に豊富に含まれるリコピンやβ-カロテン等の色素成分。健康維持に良い影響を与えることが報告されている。



■野菜の重量当てクイズ

**tanico NEWS**

「ふくいの木を活かしたオフィスキッチン」発表会

タニコー福井営業所にて2022年3月25日、「ふくいの木を活かしたオフィスキッチン」の発表会を行いました。

タニコーは、福井県が推進する「ふくいの木づかい企業」に参画しており、福井県産の杉を使ったオフィスキッチンを製品化。県産材を使うことで森林整備が促進され、SDGsの達成や脱炭素社会の実現につながります。「ふくいの木を活かしたオフィスキッチン」は幅1.5m、奥行・高さともに1m。給排水をキッチン内部のタンクを使って行うため使用場所

を固定する必要がなく、自由に移動させて使えるので、オフィスのレイアウト変更にも柔軟に対応できます。冷蔵庫やカタログラックなどの収納スペースも備えており、お客さまとのちょっとした打ち合わせにも最適。シンクにふたをすれば天板を幅広く使うこともできるので、書類やカタログを広げる際にも安心です。

ステンレスの洗練されたデザインと木のぬくもりが融合した、心地よいコミュニケーションの場を創出してくれます。クリエイティビティが求められる新時代のオフィスキッチンです。



①県産材を利用することで、脱炭素社会の実現につながるとともに、地域の活性化にもつながります。  
②スタイリッシュなステンレスに、木材のカジュアルな雰囲気かわさることで、程よいリラックス感が演出されます。  
③発表会では、福井県農林水産部 副部長 山本様よりごあいさつを賜りました。(集合写真左端)

IRORI-WA

在宅ワークやリモート会議が普及し、個で仕事を進めるスタイルが定着した今、出社した時に集う場所としてタニコーは囲炉裏をイメージしたオフィスキッチン「IRORI-WA」をご提案しています。囲炉裏は、古くから人と人をつなぐ重要なコミュニケーションスペースとして機能してきました。これからの時代には、キッチンが社員の休憩場所になると同時に、新しいアイデア創出の場としても活躍します。



編集後記

調理学校によるコミュニティキッチンのプロデュース、花屋とパティスリーのコラボ、ラーメンと高級フレンチの融合、オーガニック給食を取り入れたこども園。目まぐるしく変化していくこの時代に、「食」の多様性は増し、また驚

くほど自由になっています。その裏にはきっとたくさんの方々の苦悩や喜び、試行錯誤のドラマがあったはず。タニコーは「食」に携わるたくさんの方々を応援すべく、今後も皆さまに元気になってもらえるような情報をお届けします。