高

節

水工

ア

タ

を搭

載

アクアス

商品

体中央の見やすい位置

「MAC洗浄」を提案

|湯量が非常に少なくな

源泉掛け流しと言え

を除去

温泉配管は道路に埋設さ

|を施した結果、型||調査を行い、M^

ない状況になっていた。

芝居見勿すーで行われていたという。

やたらとご飯が多い

ってから茶懐石で使われ

居興行は、明け六ツ(午 があるようだ。当時の芝

前6時ごろ)から、暮七

江戸時代の芝居にルー については諸説あるが、

通常商品以外に、オリジ伎座などで販売している 弁当製造販売会社では、 学校の謝恩会、敬老の日 し上がるか。学会や会議、どんな機会にどなたが召 ルの特別弁当も受注す その際重要なのが、

だ。

竹内美樹の 522

デパ地下や東京駅・歌舞 筆者が役員を務めるお リスクが軽減されるワケ

がいる場合も。 だ「幕の内弁当」なら、をバランス良く盛り込ん ご飯といろいろなおかず などと食材を限定してし 好みも多様になるので、 集まる人数が多いほど、 ブのお弁当」というもの。 で多いのが「幕の内タイ がいる場合も。その点、まうと、食べられない人 「肉弁当」や「魚弁当」

## 幕の内弁当

、高級品だった

25種類もの食材を盛り込

が「東京ちび弁幕の内」。

玉子焼き・かまぼこ・煮 軽く焼いた握り飯10個・て記されている。中身は、 当時の幕の内弁当につい の風俗誌『守貞謾稿』に、 居茶屋のシステムなど詳 細はさておき、江戸時代 いる。中身は、 と分かる。

る幕の内弁当、その由来

お弁当の定番とも言え

の重箱に詰めた物だった コンニャク・焼き豆腐)。 物(かんぴょう・里芋・ 十字に土りっだことに由来する。中がたことに由来する。中がた を盛り込める。昭和に入るものなど、異なる料理 を入れれば、温かい料理それぞれの升の中に小鉢 戸時代の僧侶松花堂昭乗 、汁気のあ

> のような人手不足による 声を聞くものの、これまで

「満室にできない」という 浸透である。タイ

はいてスポットワークの はボテル業界でも利用して はボテル業界でも利用して と 館ホテル業界でも利用して を 上場が記憶に新しいが、旅 の 続いてスポットワークの

じた夏であった。

(株式会社アビリブ

つであるが改善の兆しを感

う。なぜ、そのようなこと 施設が少なかったように思

階であるが、考察してみた が可能になったのか仮説段

「タイミー

-さんたちのお

かげで乗

あるが、今年は相変わらず

各地からお聞きする声で

に入ったという側面はあるた。やむにやまれずヘルプ

「人手が足りない」という

形である。

全体的には人手不足であ

していくであろう。目指して、働く環境が向

向上が起こったともいえるが、業界としての生産性の

、発、ホスピタリティ研修ったども手掛ける。 ※宿泊料飲施設ジャ Partebu

合ったお弁当が必要だ。ま。それぞれのニーズに お客さまからのご要望

来するという説や、観客者が食べていたことに由

なん。現在幕の内弁当と たというから、さもあり

月新シリ

-ズの商品をリ

リースした。女性の両手

ミニサイズのお弁当「ちのひらに載るくらいの、

いる最中だと思うが、その度で夏の反省会が行われて

なっていた。その結びいに行くことが当れ

結果、

段落つき、さまざまな角

ロントも予約も料

飲を手伝

ので、

今後もより定着して

クの相性はよい

たり前に

くと想定される。

旅館ホテル業界

中で挙がるであろう夏の

人数でも回せるオ

の採用や待遇面の

意識改革

手不足対策について取り上 ョンが成しえる形となっ

インターネッ

び弁」(商標登録済み)

居の休憩時間である幕間

現在の2~3倍大きかっ

下りた幕の内側で役

つ。どちらもアリだろう。 ってお腹は空くし、観客 という説が有力。役者だが幕間に食べていたから にとっては食べたり飲ん たりするのも娯楽の 弁当を提供していた芝 り飯の名残だ。 抵俵型だが、かつての握呼ばれる商品のご飯は大 内弁当は、 ば1杯16文より高か た。玉子焼き入りの幕の ちなみに、江戸時代、

個は20文で、

かけそ

が、そのメインとなるのだ。7アイテム発売した

同されるが、その名は江 よく、 松花堂弁当と混

気だ。…って、 のようにかわいくて、 気だ。…って、自分が世あれこれ食べられると人 に出した商品ってわが子 い宣伝しちゃった♪

これだけ長時間になれ

当然途中で食事もす

「幕の内」とは、

いたとか!

握りずしも

う。我田引水だが、

幕の内弁当に話を戻そ

夏となった。今はようやく る)が、今年の夏は特にフ擬断した台風10号と大変な のおのの業務が分かれてい関末にかけて列島を横断& ント/予約/料飲など、お時情報やお盆時期に東北を 業界は比較的分業がなされ時情報やお盆時期に東北を 業界は比較的分業がなされ

田明神下みやび」

日5合もの白米を食べて

当時は成人男性で1

るようになったという。

MAC洗浄前

<u>E</u>

と洗浄後(下)の配管内部

今年の夏も宮崎県の地震

のではないかと思う。旅館タスクの浸透が挙げられる

応募があったという声も多むことも多く、幅広い層のみならず副業として取り組

機会が多かった。

若い人の

かった。そもそもピー

イムが限られる宿泊業とス

本 商標となっている。 鉄道および、東武タワ 京スカイツリー ※スカイツリー、 ーは東武

超小型省エネ電気瞬間湯沸器EIXM本体

ルではパブリックスペ ことで、洗面 気ないシーン の向上に貢献 ッチとして何 所のアイキャ に彩りを与 に設置をする スのトイレ

21) 21 21° 21°

カーの日本イトミック 舗業務用電気給湯メー (東京都墨田区)は、

昨今の節水意識の高ま

48年創業の老

必要な電力以外使わな 異なり、湯にするのに 貯湯式電気温水器とは や||写真||、従来型の 水能力を持ったエアレ ターを搭載したこと が見込める」とマーケめ、幅広い現場で利用 洋太氏。 ティング部次長の谷本 さらに、旅館・ホテ

吐水を実現する高い とさせる美しい格子状

え、施いシー 高めてほしい」と谷本 施設の衛生意識を 「日常のさりげな ンに彩りを添

この件についての問

トミック 03 い合わせ先は、 日本イ 36





する施設も増えている。

は税込み4万3800で重さ1300%。価格 は240×240×8ッ デュアル超音波式スプ **があたり約3分弱。** 清掃作業時間は1平 を本体両面に搭載 2S」。サイズ

城県つくば市)の「HOこの機械はモトヤ(茨 公式ストア限定 専用洗剤1本プレゼント



能がいいと太鼓判を押

常生活では得られない新ことを深く掘り下げ、日

い視点や発見を提供 いる。 人生を振り返るき 自分自身

発売=新典社。 められており、 も秋山氏の深い考えが込 B6判208~。定っかけになるだろう。

## 超小型省エネ電気瞬間湯沸器EIXM スカイツリーフローモデル」

売を開始した節水自動

今年4月に発

エネ電気瞬間湯沸器E 水栓一体型の超小型省

76%削減する。

電気

-XM「スカイツリー

を呼び掛けている。フローモデル」の活用

ます施設の検討材料に

なれば。手洗い用の

代など物価高に頭を悩

手のひらに乗るほどの きると同時に、女性の

主な特長は、東京ス

-をほうふつ

器としては初めてヒー 小型電気瞬間湯沸かし

置できるようにした。

など場所を問わずに設 極小サイズを実現する

ター

容量1・25またっを

は、これまでになかっ

製品のラインアップ

談も多いという。

を引湯しているが、温泉

配管内部に硬質スケ

農協観光のグループ会

樹取締役。価格以上に性いり」(43室)の渋谷直

MAC洗浄は、洗浄有

た単相100点1・25

効成分を常に把握し、

て、同200点2・5時に加え

**した段階で、その都度、** 効成分が足りないと計測

る配管が8点程度の小指厚く付着し、内径6点があ

厚く付着し、

ハームクー

ヘン状に分

加投入するもので、「大薬剤の使用量を決めて追

ほどまでにふさがってい

ffzyの業務用を用意し



採用することい「瞬間式」を れる。 の懸念を払拭し 節約を実現する とともに湯切 で、電気料金の 金の削減試算に 気料金と水道料 同社による電 表示できるため、 に配置した多機能パネ 給水温度、 給湯温

比較した場合、年間で 用貯湯式電気温水器と のランニングコストを 同社の手洗い 能。また、「スイッチの状況を瞬時に把握可 化を図る。 の簡単な施工で設置で 工が不要で、コンセン ロック機能」の搭載で、 いたずらや誤操作を抑 トと給水をつなぐだけ ほかにも、排水の施 施設運営の円滑 アクアスは、熱交換器や | とで、これまで勘と経験詳しい水処理メーカーの | を過不足なく維持するこレジオネラ属菌対策に | アクアス。洗浄有効成分 を提案している。MAC 略。シリカなど硬質で塩Centrationの を除去する「MAC洗浄」 配管に付着したスケー Active Con Measur.

o n の

i n g

浄不良がなく、

機器への

ジを最小限に抑え

る。洗浄剤不足による洗

る。フレー

ムなしの窓に

豊かなせいか、

窓に

や虫がくっつ

人生。

そう語りな

秋山秀一著

2024年9月18日(水)▶20日(金)

(10:00~17:00(最終日のみ16:30まで)

FOODEXトップシェフテーブル

大阪・関西万博を翌年に控え、インバウンド対応の

ヒントになる料理・考え方を実演を交えご紹介!

World Kitchen Stage

当館の周辺は自然環

ロボ

各国を巡ってきた旅行作

ロボシェ

度セット を使って奇麗

家の秋山氏が、

を見たまま、

感じたまま

にわたって体験したこと

する。

汚れたらすぐ

ドで窓全体を掃除す

3種類の自動運転モ

す。

旅にでる、

エッセイを

ご来場には「来場事前登録」が必要です。 来場事前登録はこちらから

一の管理を「見える化」すで行われてきた洗浄工程とで、これまで勘と経験

りと落とす。 のトラブルの原因となっ 配管に付着したスケー め除去が難しいスケール 酸などには溶解しないた ており、アクアスへの相 を同社独自工法できっち 効率低下や閉塞など 熱交換器や 意している。

取り扱いができない特殊また、薬剤はプロしか ある温浴施設では、源泉 ルカリ性、付着したスケ 製品を使用。酸性と、 同社によると新潟県に ルに対応する薬剤を用

噴き出し地点から約1

# 窓掃除ロボット好評

した」というのは、ご今年7月に1台 から離れた窓でも使用可以あり、大きな窓や電源 も対応。電源コードは4 ・大湯温泉の「湯の宿かした」というのは、新潟「今年7月に1台導入

配はない っかりと吸着。落下の心空に近い状態となり、し よって本体と窓の間は真 強力な吸引モー ターに

い月に 的に掃除をしてくれ で手もかからない という。 4回ほど使って

ロボットを使うこと 評価する。 費削減にもつながっ

Lスプロ3(5823) い合わせはコープサ で出会う風景や食、場など50編を紹介。 々の暮らし、 立したエピソ た、初めてのエッ エッセイは一つ

国最大の島・済州島の と、ブルネイの文化や市スランドを訪れた時のこ に多彩な言葉でつづ う人びとの暮らしを通じ て感じたことや、 で、強 考えた つ

そこでアクアスが現地 でいたスケー

位施設の湯量は、源泉収り除くことに成功。 流しができるまでに ルをほ







国内・海外の宿泊・外食・観光業界に向けた関西圏の展示商談会

夏の人手不足対策あれこれ

んと設けて、

段が増えたように感じてお

今後も持続可能な運営

仮説が挙げられる。

えども休館日や公休をき

にあるのではないかという

離職率が低下傾向

in 関西 2024

事前登録制・当日受付も可

聴講

無料

般社団法人日本能率協会/一般社団法人日本ホテル協会/一般社団法人日本旅館協会/ 主催

般社団法人国際観光日本レストラン協会/公益社団法人国際観光施設協会

9月19日(木)

秋を彩る「和食」

1号館·2号館

FOODEX カクテル ステージ

テイスティングを無料で お楽しみいただけます! 関西の有名ホテルバーテンダーが オリジナルカクテルを実演

大阪・関西万博をイメージした、 関西の特選食材を用いた創作カクテルのメニューを提案 「酒類によるインバウンド対策」を行い、宿泊・飲食業界に貢献します



ネクストリーダーズ

宿泊業界の次世代リーダーが企業の枠を超えて集結! チームで業界課題解決に向けた提言を発表します!

宿泊業界経営者必見! 経営者が見落としている視点を若手が提起! 20~30代の同世代の方も是非ご参加ください!

ホテレス・イノベーションステージ 9月19日(木)12:00~16:00

『なぜホテル業界は従業員満足度が低いのか?』 『同じ方向性に向かわせるリーダーを作るには』 『ホテル業界における多国籍スタッフとの共存』 『なぜ管理職に魅力を感じないのか?』 など ※発表テーマは変更になる場合がございますのでご了承ください。

何度も討議を重ねた 回信回 数据数 10チームが 会場で発表します! 討議の様子はこちらから▶

聴講者の投票を含む審査によって、NO.1チームを決定 選ばれたチームは2月の東京最終決戦へ!

ホリエモン・アパ社長も登壇! 他では聞けない貴重な情報満載!

ホテレス・イノベーションステージ 事前登録制・当日受付も可



9月18日(水)12:00~12:40 浪速のファミレス王 和食さとの戦略 サトフードサービス株式会社 代表取締役執行役員社長 杉本 貴之

9月20日(金)12:00~13:00 「私が社長です。」

アパホテル株式会社

取締役社長 元谷 芙美子

9月19日(木)11:00~11:40 トリドールホールディングス 食の感動を世界中に届ける ために取り組むDX

株式会社トリドールホールラ 執行役員 兼 CIO 兼 CTO 磯村 康典



聴講 無料

ワインに合う 「和」のレシピ 株式会社なだ万 副理事 関西第二調理部長 兼 大阪なだ万 調理長 高山 篤志 \$11.0 an ann 9月19日(木) グルテンフリーの可能性

一般社団法人 日本グルテンフリーアドバイザー協会 代表理事 中村 由美子

9月18日(水)

15:30~16:10

魚三楼 9代目 荒木 稔雄 9月20日(金) 12:30~13:10

「味の外交官」 公邸料理人が もてなすヴィーガン料理 株式会社EIRYO 飛騨市 食の大使 在フランス日本国大使館





事前登録制・当日受付も可

聴講

無料

- **一般社団法人 日本能率協会来場者ヘルプデスク** [受付時間]9:30~18:00(土日祝は除く) [電話]03-6809-2707 [e-mail]helpdesk@k3c.co.jp ((株)ケイ・スリー・クリエーション) 来場についての問い合せ先