

# 厨房機器メーカーに求められる開発とは

吉岡 克己 (よしおか かつみ) 株式会社コメットカトウ システム管理チーム チーフ

**要約** 近年、厨房施設を取り巻く環境が変化しており、よりコンパクトでシンプルな設備が求められるようになってきている。背景としては、新型コロナウイルスの感染拡大対応により、客室スペースの確保が必要になり、厨房スペースの縮小、効率化を求められるようになったためである。また、緊急事態宣言や営業時間の短縮要請などによる人材の流出の影響から、慢性的な人手不足の問題も取り沙汰されている。このような状況の中で、厨房機器メーカーが提案できるソリューションとして、多種多様な厨房機器のデータ共有化により、食品や調理物の温度管理の手間を削減するシステムを利用するための開発について紹介する。

## 1. はじめに

昨今の厨房施設では人材の流出が進み、特に比較的小規模な店舗における厨房では深刻度は大きく、従業員の負担は増大しているのが現状である。厨房の中には、あらゆるメーカーのあらゆる厨房機器が並んでおり、それぞれシステムが独立している状況であり、そのデータを活用するユーザーからすると不便なものとなっている。

そこで、多種多様な厨房機器を集中管理という仕組みを利用して、一元的にデータを集約してクラウド上に蓄積するインターネットオブキッチンプラットフォーム（以下、本プラットフォーム）を活用する方法を紹介する。

## 2. 通信機能の設計

本プラットフォームを利用するにあたって、機器メーカーがまずやらなくてはならないこととして、厨房機器に通信機能を装備する事がある。その通信仕様は各社バラバラの規格ではなく、共通化された「業務用厨房機器標準通信仕様」に準拠する必要がある。

### 2.1 業務用厨房機器標準通信仕様

業務用厨房機器標準通信仕様（以下、標準通信仕様）は2011年にはVer1.0が日本エレクトロヒートセンター（以下JEHC）により初版が制定されており、様々な調理施設でも採用されている非常に汎用性の高い通信仕様である。後にレシピに関するコマンドなどにも

対応したVer2.0が制定されており、現在ではさらに、本プラットフォーム向けにマイナーバージョン改定されたVer2.11がJEHCにより公開されている。標準通信仕様は多種多様な機器がそれぞれのデータフォーマットに合わせたデータ通信ができる仕組みを備えた優れた通信方式である。まずここでは、この標準通信仕様を紹介する。

下の図は標準通信仕様書の表紙イメージである(図1)。

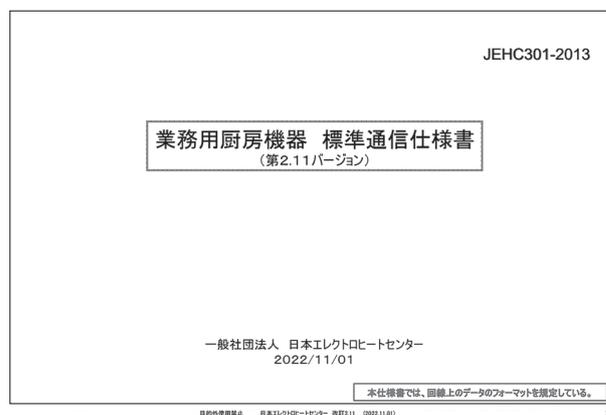


図1 業務用厨房機器標準通信仕様書表紙

本仕様書は電化厨房ドットコムホームページの以下のバナーから無償でダウンロードすることができる(図2)。



図2 業務用厨房機器標準通信仕様書バナー