

Wash Without Water で実現する 省エネ節水型食洗機の未来

三木 商吉 (みき しょうきち) ホバート・ジャパン株式会社 代表取締役

要約 1897年にアメリカで創業した当社ホバートは、食器洗浄機や調理機、食品加工機などの業務用厨房機器を製造、販売し、世界中で事業を展開している。企業ビジョンを「Wash Without Water」（水が不要の食洗機）と定義し、究極の目標に向かって取り組んでいる。当社の主力製品は食器洗浄機であり、主な5つの機種について概略し、3つの特長（省エネ性、省力性、衛生性）について説明する。また、当社のフライトタイプ洗浄機の省エネ技術である CLIMATE-PLUS とアンダーカウンター洗浄機の節水技術であるスチームリンスについて紹介する。

1. 当社の概要

当社は1897年にアメリカ・オハイオ州トロイにてチャールズ・ホバートが創業し、以来一貫して業務用厨房機器のメーカーとして世界中で事業を展開している。製造、販売する機器は食器洗浄機、食品加工機、調理機、厨芥処理機、計量・包装機など多岐にわたる。

創業後100年を過ぎた1999年にアメリカのコングロマリットであるイリノイ・ツール・ワークス（ITW）の一員となった。ITWは売上高1兆5,000億円、従業員4万人のニューヨーク証券取引所に上場する企業グループであり、長年にわたりFortune500（米国企業の売上高ランキング上位500社）にランキングされている。ホバートの所属する食品機械部門および自動車部品、測定・検査機器、化成品、溶接部品、建設資材、特殊材料の7つの事業部で構成されている。

当社ホバートの主力製品は、1926年に販売開始した食器洗浄機である。1953年には当社の開発したフライトタイプ洗浄機が世界初の特許を取得した。

日本においては、第二次世界大戦後、米国の名門ホテルの日本への進出と同時に洋食の大量調理が日本国内で広がり、それに伴って当社の食洗機や食品加工機も普及することとなった。当初は代理店に輸入販売を委ねていたが、1988年に日本法人であるホバート・ジャパンを設立した。現在、東京本社ならびに大阪、札幌、福岡に拠点を置き、全国のお客様に製品とアフターサービスを提供している。

当社が日本で販売する機器の製造は主にアメリカ・

ドイツ・中国の3拠点で行っており、それぞれの拠点の製品にはそれぞれの特徴がある。アメリカ製品は頑丈でパワーがあり、ドイツ製品はエコで効率的であり、中国製品はコスト競争力に優れている。

当社の掲げるビジョンである「Wash Without Water」は、「水が不要の食洗機」という夢のような製品を意味する。食洗機は水を使うものという既成概念自体に疑問を抱き、水を使わなくても洗浄が完結する食洗機の開発を究極の目標としている。

2. 当社製品の概要

2.1 業務用厨房と厨房機器の現状と展望

(1) 業務用厨房の現場

当社の製品である洗浄機や食品加工機などの厨房機器が使用されているのは業務用厨房のさまざまな現場だ。その業務用厨房が置かれているのは主に外食産業と、近年市場が急拡大している中食産業である。

外食とはつまり「家の外」で食事をすることであり、そのシチュエーションはバラエティに富んでいる。外食と聞いてまず思い浮かべるのは飲食店であるが、街中の個人経営店やチェーンレストラン、ファーストフード店、あるいはショッピングモールやテーマパークなどの大規模商業施設内にあるものまで含めると、その数は国内で145万軒にのぼる¹⁾。また、飲食店の他にもホテルや旅館などの宴会場、病院や学校、保育所などの給食、オフィスや工場の社員食堂、飛行機の