

## 《展示会出展報告》 厨房業界最大の展示会「HCJ2026」に出展 外食産業の安全で働きやすい環境づくりをサポート

～最新機器による調理実演を実施、HCJ2026仕様のコンセプトモデルも展示～

業務用厨房機器メーカー タニコー株式会社（本社/東京都品川区 代表取締役社長谷口秀一）は、宿泊・外食・給食などのサービス産業、フードビジネス向け日本最大級の商談展示会〈HCJ2026〉に出展し、外食産業で働く方へ向けた環境改善の機器や、展示会毎に製作するチャレンジングな取り組み「コンセプトモデル」の2026年新モデルをご紹介いたしました。



はたらく方が「楽(ラク)」になる。をテーマにした展示コーナー

**既製品にとらわれずお店の個性をカタチにするサポートを行う。**

**ブーステーマは「その自由、規格外」**

HCJ2026では、飲食店で働く皆様の**働きやすさ**や**安全**を考慮した機器を展示し、ブーステーマを「その自由、規格外」と掲げました。お店の個性をカタチにするために、既製品にとらわれず最適なキッチンを実現するタニコーの強みをご紹介いたしました。

### ◆快適で、はたらく人が「楽」になる厨房環境を実現

調理人の負担を軽減でき、働きたくなる快適な厨房環境づくりを実現するためのタニコーの考え方を、「簡単操作・省スペース・調理効率・やけどリスクの軽減」などの向上を目指した製品展示とともにご紹介しました。

一例(トップ画像参照)

- ブルサイドグドル(写真左) 両面焼きのグリドル。食材が均一なチェーン店での使用を想定。
- オートリフト採用機器 ボタン一つで昇降する機能を設けたフライヤー(写真左から2番目)、ゆで麺器(写真中央)。一人で複数の調理をこなす店舗を想定。

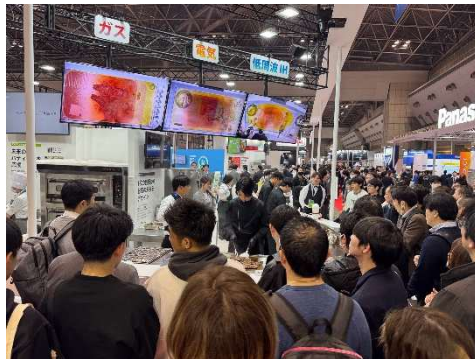
### ◆鉄板焼き用グリドル 鉄板料理をお好みの仕上がりに

理想の鉄板焼き料理を提供するには、鉄板の厚さ・形状・熱源の最適な選択が必要です。本展示会では、それらを自在に組み合わせたカスタマイズの一例をご紹介します。

当社では、調理メニューや料理人、店舗コンセプトに合わせたオーダーメイド制作を承っております。実演では、ガス・電気・低周波 IH の3種類の熱源を用意し、それぞれの特性を比較いたしました。



調理実演風景



鉄板の温度分布を熱源ごとに画面表示



低周波 IH 鉄板で調理した牛ヒレ肉

### ◆コンセプトモデル、その他展示機器紹介

HCI2026 のコンセプトモデルは、家庭用と業務用キッチンの垣根がない「Luxury Kitchen (ラグジュアリーキッチン)」です。オーダーキッチンによる豊かな暮らし、働きやすい環境づくりの実現を表現しております。機能性だけでなく、デザイン性も重視したキッチンです。



コンセプトモデル 2026 特区别仕様の〈TX-M02〉デザイン性と機能性を兼ね備えたキッチン



HCI2026 のタニコーブース



予洗い機能付き洗浄機を含めた 洗浄機3種を展示



FreeZonelH® 鍋がいくつでもドコニデモ置け同時調理可能



厨房や厨房機器設計の考え方を紹介するコーナーも設けた

出展内容につきましては、タニコーHP の報告ページも併せてご覧ください。  
今後も、外食産業をはじめタニコーが関わる皆様を支えるお手伝いを継続して参ります

### ◆HCJ2026 出展概要

HCJ 出展報告ページ URL <https://www.tanico.co.jp/news/2025/1125/result.php>

日程：2026年2月17日(火)～2月20日(金) 10：00～17：00(最終日 16：30 迄)

場所：東京ビッグサイト /タニコーブース 東6ホール E6-S14

### ◆タニコー株式会社 会社概要 URL <https://www.tanico.co.jp/>

社 名 タニコー株式会社 (本社所在地 東京都品川区戸越 1-7-20/03-5498-7111(代表))

代 表 者 代表取締役社長 谷口 秀一

事業概要 業務用厨房機器、家庭用オーダーキッチン、産業向けステンレス容器等の設計 製造 販売

### ◆この記事に関する取材のお問い合わせ先

コミュニケーションデザイン課 販促プロモーションチーム 中澤

TEL：03-5498-7934 E-mail [contact@fantudio.com](mailto:contact@fantudio.com)

※「FreeZonelH」は、タニコー株式会社の登録商標です