

会 員 各 位

一般社団法人日本フードサービス協会
副会長・教育研修委員長 谷 澤 公 彦

『J F 新入社員研修』開催のご案内

2025年度『J F 新入社員研修』を下記のとおり開催いたします。

本研修では新たに外食産業界に加わったフレッシュマンや中途入社社員等を対象に、ホスピタリティやQ S Cなどフードサービスビジネスに必要な心構え・基礎知識を学びます。これから同じ業界で働く仲間と共にコミュニケーションやマネジメントの重要性、フードサービス業で働く意義、本質、社会的役割などを共に考え、共に学びます。

講師には、清水 均 氏、力石 寛夫 氏・松澤 宏至 氏 を迎え、2コースで開催します。

自社の新入社員及び中途入社社員の研修プログラムの一環として、ご検討頂けますようご案内申し上げます。

記

□日 時 「清 水」講師コース 4月3日(木) 10:00~17:00

「^{ちから いし}力 石」講師コース 4月4日(金) 10:00~17:00

* 4月4日(金)「力 石」講師コースはZoom受講対応

* ご希望のコースを選択してお申し込みください。

□会 場 J F センター会議室 東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル10F
※別紙「会場案内図」参照

□対 象 者 「清 水」講師コース… 2025年度新入社員 及び 中途入社社員
「力 石」講師コース… 2025年度新入社員

□講 師 「清 水」講師コース
清水 均 氏 (株)プロジェクト・トゥ ホスピタリティマネジメント研究所 代表取締役

「力 石」講師コース
力石 寛夫 氏 トーマス アンド チカライシ(株) 代表取締役
松澤 宏至 氏 (株)ノーヴァス&ホスピタリティカンパニー 代表取締役

□受 講 料 8,000円/人(税込・昼食代は含みません)
お振込先 口座名: 一般社団法人日本フードサービス協会(普通預金)
りそな銀行 芝 支 店 1094206 三菱UFJ銀行 田町支店 1513407
三井住友銀行 浜松町支店 2768194 みずほ銀行 浜松町支店 3370577
※振込手数料は貴社負担にてお願い申し上げます。また、振込名義に貴社名をご記載ください。

□申 込 方 法 「参加申込書」に必要事項をご記入の上、FAXまたはE-mailにてお申込み頂き、
上記金融機関に受講料をお振込み下さい。
※会場は定員に限りがございます。申込状況によりコース変更をお願いする場合がございますので、予めご了承下さい。

□申 込 締 切 3月26日(水) ※ただし、定員になり次第、締め切ります。

□持 参 品 ①自社の経営理念 ②筆記用具 ③ノート

□昼 食 各自会場内または周辺でおとり下さい。

□お問い合わせ 事務局: 大塚・岡田までお願いいたします。 E-mail: edu-jf@jfnet.or.jp
TEL: 03(5403)1060 FAX: 03(5403)1070

※入社半年後にフォローアップを兼ねた研修を開催します。貴社研修プログラムにご予定頂けますと幸いです。

◇◇ 担当講師・コース紹介 ◇◇

「 清 水 」 講師コース 4月3日 (木)



清水 均 氏 ひとし (株)プロジェクト・トゥ・ホスト・リテイナージメント研究所 代表取締役

国際観光専門学校経営学科卒業(在学中・英国ホテル研修、欧州ホテルレストラン視察)、(株)万世入社。銀座モンセニユールでマネージャー、(株)ブレンでプランナー・マーケティングディレクター経験後、1979年シズラー・ジャパン本部スタッフ(米国シズラーで本部経営管理・トレーニングシステム研修)。フードサービスコンサル会社を経て1988年に現研究所を設立し現在に至る。2016年まで26年間、亜細亜大学経営学部ホスピタリティ・マネジメント学科非常勤講師を勤める。同大学より派遣され、米国コーネル大学、ミシガン州立大学、ワシントン州立大学など主要ホテル・レストラン学部視察。

外食企業を主体にコンサル及び幹部研修、人材採用・育成など各種セミナー講師としても活躍。コンサルティング実績は500社を超える。

著作「フードサービス攻めのシリーズ」として計数管理、マネジメント、組織・人材育成、成長戦略、メニュー戦略(商業界)、「ホスピタリティコーチング」「ホスピタリティマネジメント」(日経BP社)、ナショナルチェーン初め指定図書として活用されている。

「 ちから いし 」 講師コース 4月4日 (金) ※Zoom 受講対応



ちから いし 力石 寛夫 氏 トーマス アンド チカライシ(株) 代表取締役

早稲田大学卒業後、米国ポールスミス大学ホテル・レストラン経営学部留学。同大学卒業後、米国にてマネジメント・トレーニングを受ける。帰国後の1972年トーマス アンド チカライシ(株)を設立し、ホテル・外食・レジャー企業に対するコンサルティング活動をスタート。現在はコンサルタント業と共に、ホスピタリティ業界に向けたセミナーの開催や、企業研修の事業を通じて人材育成に力を注いでいる。

平成24～26年度経済産業省「おもてなし経営企業選」選考委員長、平成27～30年度経済産業省「産学連携サービス経営人材育成事業」審査採択委員長。代表著書「ホスピタリティ～サービスの原点～」(商業界)は、1997年の初版から35刷を重ねるロングセラーとなった。2004年に続編の「続ホスピタリティ～心、気持ちを伝えるコミュニケーション～」、2021年に「料理人のための1分間マネジメント(柴田書店)」を出版している。

松澤 宏至 氏 (株)ノーヴァス&ホスピタリティカンパニー 代表取締役

大学生時代のアルバイトをきっかけにレストランビジネスを志し、ロイヤル(株)に就職。同社の主力を担うファミリーレストランチェーン「ロイヤルホスト」の店長・支配人・地区長・教育企画責任者を歴任。店長時代は全国のモデル店長として、業績不振店舗の立て直しや社内コンテスト等で数多くの実績を残す。2000年(株)キハチアンドエスに転職、新規事業開発責任者として、「パティスリーキハチ」「キハチ・フライドブレッド」「キハチカフェ」等の企画開発を担う。2006年フードビジネスコンサルタントとして独立。「ホスピタリティ」をキーワードに、共感を呼ぶ「商品づくり」、「店づくり」、「人づくり」が出来る、「自立型人材」の育成とサービス業を対象としたコンサルティング型・コーチング、業態開発コンサルティングの両輪で活動している。



◆会場◆ JF センター会議室

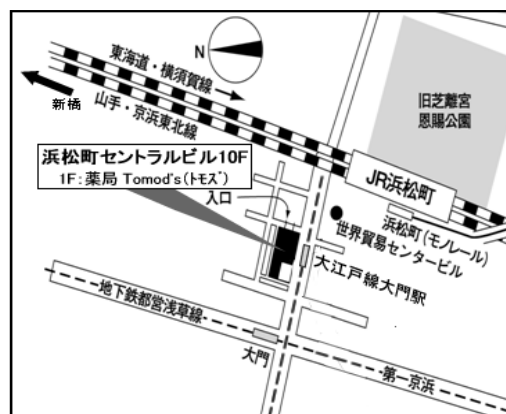
東京都港区浜松町 1-29-6 浜松町セントラルビル10F

【JR線】徒歩約2～3分

浜松町駅北口下車、改札口を出て前方左手(世界貿易センタービル向かい側)に薬局Tomod'sの看板が見えます。そのビルの10階です。

【都営地下鉄大江戸線】徒歩約1分

大門駅B4出口を出て通りを渡った向いのビルです。



2025年度『JF新入社員研修』(4/3・4/4)参加申込書

用紙が不足する場合はコピーをお願いします。ご希望日に○印をお付け下さい。

	(フリガナ) お 名 前	「清水」講師 コース 4/3 (木)	「力石」講師 コース 4/4 (金)	(フリーを含む) 社会人経験
1			1 会場 2 Zoom	無し・～3年 3年超
2			1 会場 2 Zoom	無し・～3年 3年超
3			1 会場 2 Zoom	無し・～3年 3年超
4			1 会場 2 Zoom	無し・～3年 3年超
5			1 会場 2 Zoom	無し・～3年 3年超

◆引率者をご参加の場合、以下にご記入をお願いします。(引率者は1名様まで無料で見学できます。)

引率者氏名 _____ ご所属・お役職 _____

◆半年後にフォローアップを兼ねた研修を開催します。

フォローアップ研修へのお申し込みについて、以下アンケートにご回答をお願いします。

1. 申し込む予定 2. まだわからない 3. 申し込む予定はない

御社名 _____

お申込者氏名 _____ ご所属・お役職 _____

TEL _____ E-mail _____

通信欄 _____

※請求書発行のご希望等は通信欄にご記入ください。当協会は請求書の電子化を推進しています。

※会場参加者の「受講票」は発行していません。予めご了承ください。

参加費 _____ 円は、 _____ 月 _____ 日 _____ 銀行に振込予定

※振込手数料は貴社負担にてお願い申し上げます。また、振込名義に貴社名をご記載ください

※体調不良や通信環境の不具合含め、当日不参加による参加費の返金は致しかねますので予めご了承ください。

力石講師コースを Zoom 受講でお申込みされた企業のご担当者様

事務局よりお送りする以下2点につきまして、ご確認・ご記入をお願いいたします。

① Zoom 受講票・Zoom 受講ログイン URL ※メール送付 (上に記載のアドレスにお送りします)

② レジュメ(冊子) ※ご郵送 送付先 (Zoom 申込者) 〒 _____

ご住所(ビル名・会社名もご記入ください) _____

_____ お名前 _____ 様

① ② が 3 月末日までに届かない場合は

協会事務局 大塚・岡田 (TEL: 03-5403-1060 E-mail: edu-jf@jfnet.or.jp) までご連絡ください。

◇◇ 研修プログラム ◇◇

時 間	「清 水」講師コース 4月3日（木）	講 師
10 : 00 12 : 30	～フードサービスの「楽しさ・面白さ・奥深さ」を学び合う新入社員研修～ ■アイスブレイクとオリエンテーション グループワーク ■フードサービス業と QSC（クオリティ・サービス・クレンリネス） ・フードサービス業の特性と QSC ・グループワーク 「QSC の目的と本質」 ■こんなに楽しい AI を超えるホスピタリティ・サービス ・あなたを活かす「守破離（しゅはり）」の重要性 ・グループワーク「サービスはチェーンである」	清水 均 氏
昼 食		
13 : 30 17 : 00	■自社の経営理念を理解し、現場で生かすために ・経営理念とは ・映像学習とグループワーク ■ホスピタリティ・マネジメントについて ・マネジメントとは ・グループワーク 算数で解け現場で役立つ計数管理 「基本のき」 ■こんなに面白いホスピタリティ・マーケティングについて ・フードサービスのマーケティング ・グループワーク お店で生かせるマーケティング 「基本のき」 ■まとめ フードサービス業のプロとして ・全ては店舗にあり「現場、現実、現物主義」で店長を目指す ・さらに自己実現を目指し、フードサービス業の奥深さを知ろう	清水 均 氏
時 間	「力 石」講師コース 4月4日（金）	講 師
10 : 00 12 : 00	■オリエンテーション ■フードサービス業に携わる人間としての意識の在り方 ・我々の仕事の社会的な意義、使命、役割 ・今時代は外食産業からホスピタリティ産業へ ・質の向上（本質・原点・基本の重要性） ■サービスの原点 ・ホスピタリティとは ・コミュニケーションとチームワークの重要性	力石 寛夫氏
昼 食		
13 : 00 17 : 00	■イントロダクション 「A I 時代は心の時代」 映像視聴／時代の方向性 ・キャッシュの法則 ■私たちの仕事を理解する ・仕事の目的 ・私たちが提供する価値とは（食の3要素） ・スタンダードとブランド ■ホスピタリティ事例の共有&個人ワーク ・【ワーク】「お客様に喜ばれるお店」を実現するために ・学びの4ステップとジョハリの窓 ■まとめ ・至誠を貫く ・当たり前の3つのこと ・本物とは	松澤 宏至 氏