



一般社団法人 日本フードサービス協会

ジェフマンスリー

2022 6

特集 J F 令和 4 年度 定時総会
記念講演会／名刺交換会

2022 June No.479





一般社団法人 日本フードサービス協会

われわれの誓い

食とホスピタリティを通し、お客様とともに喜びを分かち合うこと、それがわれわれの原点です。

- お客様に満足していただけるよう、ホスピタリティの向上に努めます。
- お客様に安心していただけるよう、安全で健康的な食の提供に努めます。
- 食と農の連携により、潤いのある食生活への貢献と内外に向けた日本の食文化の普及に努めます。
- 地球温暖化の防止など、環境問題への積極的な取り組みに努めます。
- 社会の一員として、雇用の創造と地域社会の発展に努めます。

ジェフマンスリー

令和4年6月23日発行通巻479号(毎月1回発行)

目次

P. 1

卷頭言 会長退任にあたって

P. 2

特集 一般社団法人日本フードサービス協会 令和4年度定時総会
記念講演会 アスリートサポートの現場から～スポーツ栄養×健康づくり～
名刺交換会

P. 14

JF TOPICS(協会活動報告)

JF 新入社員研修(4月5日・6日)
4月常任役員会・理事会(4月26日)
旭日中授章 佐竹力總元協会会长

P. 20

新規会員

福井クラフト／三菱U F J オルタナティブインベストメンツ

P. 21

市場動向 3月度・4月度

P. 22

インフォメーション

J F トレーナーズ・トレーニングセミナー(7月6日)
J F フードサービスバイヤーズ商談会2022(11月15日)
J F 食中毒対策セミナー(7月8日)

卷頭言

第19代協会会長
赤塚 保正
株式会社 柿安本店
代表取締役社長



会長退任にあたって

本年5月12日の定時総会を以て会長を退任させていただきました。改めまして協会機関誌ジェフマンスリー誌上より皆様にご挨拶を申し上げます。

私が会長に就任した2年前は、ちょうど新型コロナが始まったばかりで、世の中の先行きが大変不透明な状況でした。そのため、次期会長に就任してほしいとの要請を受けた時は、大きな戸惑いがありました。しかし、先代から私へと親子2代に亘る協会との半世紀近い「ご縁」と、若い頃から協会にお世話になり、勉強させていただいた「ご恩」から、こういった時こそ、業界、そして会員の皆様に、ご恩返しをする機会だと考え、第19代会長をお引き受けすることにしました。

会長就任後の2年間は、繰り返すコロナの波のうねりの中で、ブロック協議会や産地交流会、海外研修など、従来の協会活動は残念ながら実施できませんでした。しかしながら、業界の代弁者としてコロナ禍であるからこそ経験できたこともあります。例えば、外食産業が大変厳しい中、雇用調整助成金の特例措置の延長や、時短営業の協力金など、皆様のお力添えを頂いて実現することができました。特に大企業向けの協力金の給付には時間がかかりましたが、加藤勝信前官房長官への陳情や、「東京都はな

ぜ大手に協力金をださないのか」というフリップボードまで用意して受けたNHKの取材など（残念ながらボードは映してもらえませんでしたが）、メディアを通じた訴えかけなどにより、私どもの要請が実現されることになりました。また、2020年6月、秋篠宮様へコロナの影響がどれほど外食産業に及んでいるかをご説明させていただいたことは、私にとって身に余る光栄であり、大変貴重な思い出深い経験として残っております。

協会においても、なかなか対外的な活動ができるない分、各委員会にはオンライン参加も含めて全ての委員会に出席し、コロナ禍の課題を解決するために会員の皆様の様々なご意見をお聞かせいただきました。協会の存在価値は、企業の枠を超えて、まさに協会にしかできない、協会ならではの活動にあることを、改めて感じた次第であり、会員の皆様にも同様に感じていただけたのではと思っております。これもまさにコロナ禍の中だからこそ経験できたことだと思います。

この2年間、皆様方のご支援とご指導の下で会長を務めることができたことに御礼を申し上げます。会員の皆様には引き続き協会へのご指導とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

特集

一般社団法人 日本フードサービス協会（JF） 令和4年度 定時総会

5月12日（木） 於 ホテルオークラ東京

当日は、正会員447社のうち、委任状提出を含め354社の出席で、総会開催に必要な定員数に達していることが確認され、令和4年度定時総会が開催された。なお、総会終了後は、管理栄養士・公認スポーツ栄養士の柴田麗氏による特別記念講演会に続き、金子原二郎農林水産大臣、山口壯環境大臣、コロナ禍で特にご支援いただいた元農林水産大臣石破茂衆議院議員、前官房長加藤勝信衆議院議員、元農林水産大臣齋藤健衆議院議員、各界関係者諸氏を交えて名刺交換会が開催された。



新会長に近藤正樹氏

令和4年度定時総会は、赤塚保正会長の挨拶で始まり、次に農林水産省の水野政義総括審議官より来賓祝辞を頂いた。その後、赤塚会長が議長に選出され、赤塚会長の議事進行の下に、各委員会委員長より当該委員会の令和3年度事業報告ならびに令和4年度の事業計画の提案があり、第1号議案「令和3年度事業報告の件」、第2号議案「令和4年度収支決算承認の件」、第3号議案「令和4年度事業計画の件」、第4号議案「令和4年度収支予算の件」がいずれも原案どおり可決された。

続いて第5号議案「役員改選の件」が諮られた。本年は役員改選期にあたり、新たに理事・監事が選任されることになった。

役員選任手続きを終え、15分間の休憩後、その間に開かれた臨時理事会にて会長、副会長、専務理事および常務理事が選任され、新会長には近藤正樹氏（日本KFCホールディングス株顧問）が就任した。

また、新たに副会長として、久志本京子氏（株）アールディーシー取締役会長）、椋本充士氏（株）グルメ杵屋代表取締役社長）、岸野誠人氏（東和フードサービス株代表取締役社長CEO）、谷澤公彦氏（タニザワフーズ株代表取締役社長）の4人が就任し、根岸榮治副会長は退任した。

近藤新会長の就任挨拶、赤塚前会長の退任挨拶の後、退任する赤塚前会長、根岸副会長に対し、感謝状と記念品が贈呈され、総会および退任セレモニーは終了した。





前会長の路線を踏襲し 今なお続く厳しい環境を乗り切りたい

第20代会長 近藤 正樹

(日本 KFC ホールディングス(株) 顧問)

会長就任にあたり一言ご挨拶を申し上げます。まずは赤塚前会長、コロナ禍でまさに激動の時代に重責を果たされ、本当にありがとうございました。今までの知見・経験が全く通用しない中、都度適切かつ迅速な判断で意思決定をされ、柔軟に対応されました。また、業界の声をタイムリーに発信するとともに、政府行政からの支援の取り付けを実現されました。本当に素晴らしい、頭の下がる思いであります。その赤塚前会長の後任として、とても荷が重く、身の引き締まる思いであります。

業界を取り巻く環境は引き続き厳しいものがあります。先ほど、各委員会の委員長から今年度の事業計画・方針が述べられましたが、課題山積であります。協会活動のベースは9つの委員会となっておりますが、各委員

会にて引き続き、それぞれの課題に対して意見を交わし、情報交換を行うとともに、DX、SDGs、フードテック、そして国内食材産地事情、海外外食事情等々をテーマに研究会やセミナーを企画してまいります。現在まだどの委員会にも登録されていない会員におかれでは、是非いざれかの委員会にご参加いただきますようお願い申し上げます。

これからの2年間、赤塚前会長の路線を踏襲し、業界の市場回復と持続的発展、そして協会のさらなる発展に向けて、役員・理事・事務局の方々とともに精一杯邁進していく所存であります。皆様のなお一層のご支援ご協力、ご指導、そしてご理解をお願い申し上げまして私のご挨拶とさせていただきます。

令和4年度役員

(敬称略)

会長	近藤 正樹	日本 KFC ホールディングス(株) 顧問
副会長	小林 均	(株)小嶋屋 代表取締役社長
	粟田 貴也	(株)トリドールホールディングス 代表取締役社長兼 CEO
	肥田木 康正	康正産業(株) 代表取締役
	宮下 雅光	(株)ストロベリーコーンズ 代表取締役社長
	大山 泰正	(株)イーストン 代表取締役社長
	久志本 京子	(株)アールディーシー 取締役会長
	棕本 充士	(株)グルメ杵屋 代表取締役社長
	岸野 誠人	東和フードサービス(株) 代表取締役社長 CEO
	谷澤 公彦	タニザワフーズ(株) 代表取締役社長
専務理事	金丸 康夫	
常務理事	石井 滋	
顧問	加藤 一隆	

水野政義 農林水産省大臣官房総括審議官 祝辞

貴協会の皆様におかれましては、日頃より農林水産行政・食品産業行政の推進に御理解と御協力を賜っておりますことについて、厚くお礼申し上げます。

まず、本日をもって会長職を交替される赤塚会長の業界発展に向けたこれまでの御尽力に深く敬意を表します。この2年間、外食業の事業継続ガイドラインの策定など新型コロナ対応はもちろんのこと、立命館大学との産学連携教育プログラムの実施など、外食産業の発展に向けてリーダーシップを発揮して対応されたと承知しております。改めて赤塚会長の御功績に御礼申し上げます。この後決定されると聞いております新会長の下、業界がさらに発展されることを御期待いたします。

さて、外食産業は農林水産業のパートナーとして、日々国民に対して豊かな食を提供し、また、約400万人の雇用を通じて地域経済を支える重要な産業です。日本フードサービス協会は、そのPR活動、会員企業の支援活動を通じて、人々により身近な外食の普及に貢献してきたと理解しております。一方で、新型コロナウイルス感染症はこの外食産業の経営に大きな影響を及ぼし、消費者の食に対する行動態様を大きく変化させました。また、最近では、輸入農産物の価格高騰が調理素材の調達や外食メニューの値段の引き上げなどで新たな課題をつ

きつけています。

これら厳しい状況を創意工夫で乗り越えていこうとする外食企業に対して、農林水産省としては新たな支援策を用意しているところです。昨年度の補正予算では、デリバリーやテイクアウトを開始す



る事業者に対する助成策を措置しました。また、先月閣議決定した予備費活用の緊急経済対策では、価格が高騰する輸入原材料から国産原材料に切り替えて新たな価値を附加した調理メニューを提供する場合、その材料購入、追加の調理、宣伝・PRに要する費用を助成することとしたところです。外食チェーンを広域展開する大手企業でも活用可能な事業となるよう配慮しました。農林水産省としては貴協会会員企業の皆様と共に、外食産業の発展に向け、さらなる努力を続けていく方針です。

日本フードサービス協会の益々のご発展と、本日ご列席の皆様のご健勝を祈念いたしまして、私のご挨拶とさせていただきます。



近藤新会長から退任する赤塚前会長へ
協会を代表して感謝状と記念品を贈呈

近藤新会長から退任する赤塚前会長へ
協会を代表して感謝状と記念品を贈呈



赤塚保正 第19代会長 退任挨拶

本日をもちまして会長を退任するにあたり、皆様に一言御礼のご挨拶を申し上げます。私が会長に就任した2年前は、ちょうどコロナが始まったばかりで、世の中の先行きが大変不透明な状況でした。高岡前会長から次期会長就任の要請を頂いた時は、私にとって、まさに青天の霹靂のことでした。業界を引っ張っていく協会の会長として、本当に不器用で未熟な私には大変戸惑いがありました。しかし、私ならびに私どもの会社は、協会とは半世紀近いご縁があり、その「ご縁」と、お世話になった「ご恩」という2つの大きな繋がりから、何か業界のためにお役に立ちたいという思いで、私は会長をお受けいたしました。

時が経つのは大変早いもので、会長に就任してからの2年間は、コロナの影響により従来の協会活動が思うようにできず、残念な気持ちもありました。しかし、業界の活性化のために、コロナ禍であるからこそ経験できることもありました。例えば、時短営業の協力金の要請など、特に大企業向けの要請は時間がかかりましたが、皆様のお力添えの下で実現できました。

また、2020年6月に秋篠宮様へ外食産業のコロナの

影響をご説明させて頂いたことは私にとって身に余る光栄で、大変貴重な経験であり、思い出深い記憶になりました。

この2年間、様々な点で私が至らぬこともあります。しかし、何とか皆様のご支援とご指導で、2年間を成しとげることができました。この場をお借りしまして、御礼を申し上げます。

最後になりますが、本日より、近藤新会長のもとで新体制がスタートします。今後も協会が業界を引っ張っていき、世の中の変化に柔軟に対応できるようになって欲しいと私は願っております。引き続き、皆様のご支援とご協力の程をお願い申し上げ、ご挨拶とさせて頂きます。2年間大変お世話になりました。皆様本当にありがとうございました。



根岸榮治 前副会長 退任挨拶

2期4年間、教育研修委員会などの委員長を務めさせていただきました。まさしくこれからは人が主役の時代です。このような中で教育研修委員会の委員長を務め、人が主役たり得る教育の仕組みを学ばせていただきました。これから本当に教育の位置づけがますます大切になってくるのではないかと思っております。その中で、協会に対する期待も、人の成長という面で非常に大きいと思います。また、その期待に応えられる素晴らしい協会もあります。いろいろな仕組み、教育の仕組みがあります。それをどう活用して、そして皆で参加して、まさしく質の時代における、人が主役となり得るような協会でありたいと、希望しております。

2期4年間の副会長、教育委員長として、本当に皆様にお世話になり、助けていただきました。また、私自身の成長にも繋がりました。

本当に良い機会を与えていただきまして感謝いたします。ありがとうございました。



2022年度（令和4年度）委員会事業計画

安全安心委員会

ウイズコロナからアフターコロナへ さらなる食の安全確保のための対策を強化

直近では新型コロナウイルスの新規感染者数は減少傾向にあるが、ウイズコロナからアフターコロナへの社会の変遷も見据えて、2020年（令和2年）5月に策定した「外食業の事業継続のためのガイドライン」（事業継続ガイドライン）の見直し等、お客様や従業員が安心できるような安全安心対策を推進するために、前期・後期の委員会開催に加えて、以下の活動を進めていく。

- (1) 新型コロナウイルスの新しい変異株がいつ出現するかもしれない事態に備えて、消費者と外食産業従業員の安全と健康を確保するために事業継続ガイドラインのチェックリストを再点検するなど、外食事業者が安心して事業継続できるよう取り組み、会員間で情報を共有する。
- (2) 外食企業の多くは店内飲食の機会減少を補うためにテイクアウトやデリバリーを実施しており、協会は昨年（2021年）6月、配達代行サービスを利用する際の指針（利用ガイドライン）を作成した。今年度はこの指針をさらに掘り下げ、配達代行サービス利用の諸課題の解決に取り組む。
- (3) 2021年6月に完全施行が始まった「HACCPに基づく衛生管理制度」の普及啓発に努め、広域的な食中毒予防対策を強化するために、食中毒対策セミナー（7月8日（金）アジュール竹芝にて開催予定）などのセミナーや情報交換会を開催する。また、異物混入など食の安全を脅かす問題について、引き続き関係委員会・関連部門等と協力し、外食産業の視点からリスクを整理し、会員間の情報共有を図る。
- (4) 食品安全のリスク等に関係する最新情報はJFニュースレターやアラーム情報でタイムリーに会員社に発信する。

■食中毒対策セミナー
2022年7月8日（金）於アジュール竹芝

国際交流委員会

積極的な海外出店を目指しながら インバウンドの回復にも取り組む

これまで外食需要を下支えしてきた訪日外国人旅行者の外食需要（インバウンド）はこの2年間消失したままである。日本政府観光局（JNTO）の発表によれば、2021年の訪日外国人観光客は245,900人（2019年比99.2%減）で、統計開始以来最低の数値となった。今年6月、政府は外国人観光客の受け入れ再開に踏み切ったが限定的で、コロナ以前のような全面的受け入れにはまだ時間がかかる。さらに海外情勢の急変ともあいまって、世界のサプライチェーンは混乱し、日本の外食企業の海外展開も停滞している。だが日本の食・外食のさらなる普及のために国際交流活動は重要であることから、アフターコロナへの備えとして以下の活動に取り組む。

- (1) 再び企業が積極的に海外出店できる日に備えて、コロナ下で会員企業や関連業界が得た様々な海外現地情報や各社の事例研究等を基に、現地の市場性や出店の法規制などについて個別具体的に課題を整理し、データ整備を図り、会員間で情報を共有する。
- (2) 海外の日本食店舗の認知度をさらに高めるためにも、また国内のインバウンド需要を高めるためにも、人材の育成は不可欠であることから、多国籍の視点から人材教育の方策を考える。
- (3) 引き続きJRO（日本食レストラン海外普及推進機構）と連携して海外のレストラン関係団体等との交流を継続し、日本の外食産業と農畜水産業のより一層のグローバル化を目指す。なお6月24日開催のJRO総会では、「日本食レストランの海外展開と日本産食材・食品の輸出について（仮題）」をテーマに、食関連団体の代表者を招いてパネルディスカッションが開かれる予定である。

■JRO 総会
2022年6月24日（金）

2022年度（令和4年度）委員会事業計画

労務委員会

ダイバーシティ社会における新しい人材活用と 労働環境の整備

- (1) 長期化したコロナの影響は労務問題にも様々な影響を及ぼしている。なかでも会員社の喫緊の課題は人手不足対策、雇用の維持・確保である。一つには障害者や高齢者などの雇用を促進すること。また一つには外国人を中長期的な戦力にすることである。現在、「外食業」に認められている「特定技能1号」は在留期間5年と制限されているが、協会は在留期間に上限のない「特定技能2号」への移行が認められるよう取り組んでいく。
- (2) 現在、技能実習制度は原則として外食店舗には認められていない。しかし、外国人技能実習生を受け入れ、店舗マネジメントを習得させ、日本企業の海外店舗での即戦力となるよう育成することは、日本のアウトバウンド戦略上、重要な課題である。協会は外食産業にも技能実習制度が適用されるよう要請していく。
- (3) 従業員の雇用維持のためのセーフティネットとして、雇用調整助成金の特例措置の延長など、引き続き政府に対して各種支援を要請していく。
- (4) 昨年4月から施行の同一労働同一賃金制度、定年再雇用制度、人材確保・労務管理の改善・整備など、一連の労務管理問題について研究会・情報交換会等を開催し、JF機関誌等でも紹介する。
- (5) 短時間労働者の“103万円の壁”など、時代にそぐわない税制の見直しを求める。そのために業界の社会保険問題・労務管理問題等の基礎調査を実施し、各種労務データを集積する。
- (6) 業界の福利厚生の充実を図るため、セミナーや研修会等でJF-DC制度（確定拠出年金）を活用した退職金制度、税制優遇措置等を紹介し、制度のさらなる普及促進に努める。

行財政特別委員会

コロナを乗りきれる政策の実現を要求する

- (1) 新型コロナの出現以来、外食企業は緊急事態宣言やまん延防止措置等の下で営業時間短縮など政府・自治体の要請に応えてきた。その結果、外食経営は大きな打撃を受け、多くの企業で売上減少や財務体质の悪化が続いている。少なくともコロナ収束の目途がたつまでは、雇用調整助成金の特例措置など政府の支援策が必要であることから、今後もこうした特例措置の延長を求めていく。
- (2) コロナウイルスとの接触をできるだけ避けるために現金支払いが減り、クレジットカード、電子マネー、QRコード、モバイル決済など多様な非接触型手段によるキャッシュレス決済が増えている。経済産業省キャッシュレス推進室によると、2020年の国内のキャッシュレス決済比率は29.7%となっている。だが外食各社にとっては、取り扱うキャッシュレス決済の規模が大きくなるほど手数料負担が増大し、経営の圧迫要因の一つとなっている。本年4月、公正取引委員会はクレジットカードに関する実態調査報告書を公表し、ビザやマスターカードなどに対し、カード会社の手数料算出の基準である標準料率を公表するよう求めた。協会は小売業界を含む関係諸団体と連携し、引き続きカード会社に対して手数料の低減を求めていく。
- (3) 令和4年度税制改正により、飲食費の50%を損金算入できる交際費課税の特例措置が2024年（令和6年）3月31日まで延長されることになった。だが長引くコロナ下で、特に接待や宴会の需要が大きかった飲食店は未だ厳しい経営を強いられている。協会は経済団体等との連携も視野に入れて、交際費課税の抜本的な見直しを要求するなど、消費需要を喚起するためのさらなる税制改正を求める。

2022年度（令和4年度）委員会事業計画

教育研修委員会

人が育ち定着する教育体系の構築とさらなる産学連携の推進

各種研修・セミナーは参加者の情報交流の場として対面型研修の長所を維持しつつ、Webでのリモート参加も可能として実施する。

- (1) コロナ禍の中、外食を利用する消費者の減少と店舗の人手不足が重要課題となっている。人口減少社会で顧客と働き手の双方から支持される質の高い店づくりを目指し、協会独自の教育プログラムをもとに各種セミナーの充実を図る。
- (2) 新型コロナウイルスの収束は未だ見通せず、外食産業の経営者は常に厳しい経営判断を迫られていることから、経営者層を対象に「総会記念講演会」、「戦略セミナー」を開催する。また、経営幹部や次世代のリーダーが現在活躍している経営者から直接学ぶ場として3年ぶりに「JFトップセミナー」を再開する。
- (3) 産学連携の活動では、学問としてのフードサービスビジネスの体系化を進める。立命館大学との産学連携教育プログラムでは、業界に対する学生および関係者の理解を深める取り組みとして、昨年度に引き続き学生を対象に「産学連携講座」を開講する。また、外食産業を対象とした調査研究の支援も行い、学生・指導教員の研究テーマに沿って支援企業とのマッチングを図る。加えて、研究成果の報告会を開催するほか、報告書を協会ホームページに掲載し、産学連携の取り組みを広く発信・周知することで、さらなる活動の推進を目指す。
- (4) 日本の外食産業が外国人から選ばれる業種となり、グローバル社会で多様な人材を確保できるように、外国人対象の「特定技能」資格認定試験（外食業技能測定試験）の問題や学習用テキストを改正し、受験者・採用者が増えるように取り組んでいく。

環境委員会

脱炭素社会の実現に向けてより積極的な環境対策に取り組む

本年4月より「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」（プラスチック資源循環促進法）が施行されている。脱炭素社会の実現に向けて、プラスチック製品のライフサイクル（設計から廃棄までの一連の流れ）に関わる全ての事業者、地域（自治体）、消費者が互いに協力し合い、プラスチックの資源循環の相乗効果を高めることが求められている。各企業のプラスチック製品の使用量削減・軽量化等を含めて、今年度は以下の事業に積極的に取り組む。

- (1) 業界の自主的な取り組みの一つとして、外食産業のプラスチック削減等によるCO₂削減の動きをデータで表し積極的に外部に発信する。
- (2) プラスチック製の資材、包材価格が上昇し、外食業界は厳しい状況にある。プラスチックに代わる製品の開発と提供体制等について政府に支援を要請しつつ、外食事業者を含めた関係業界のプラ削減の創意工夫や自主的な取り組み等をテーマにセミナー・情報交換会を開催し、業界が積極的に環境対策に取り組んでいる現状を広く社会にアピールしていく。
- (3) 食品リサイクルを含めた廃棄物（食品ロス）対策については、「外食産業における食品リサイクルマニュアル」（平成29年作成）の活用や会員企業の廃棄物対策やリサイクル推進の優良事例に学び、食品関連産業と連携した研修事業および情報提供の充実を図る。また、完全施行から20年以上が経過した「食品リサイクル法」（2001年5月）、「容器包装リサイクル法」（2000年4月）などの環境関連法に関しては全ての協会会員の理解を浸透させるため、法令解説を中心とした普及に努める。

■環境対策セミナー／環境情報交換会
前期 2022年7月下旬（予定）
後期 2023年2月頃（予定）

2022年度（令和4年度）委員会事業計画

広報調査委員会

コロナ禍で重要性を増した広報活動 今後のあり方を見直す

コロナ禍で広報活動のあり方が変化し、広報の役割はより重要になってきた。短時間労働者に対する“103万円の壁”をはじめとする、業界を取り巻く諸問題に対して、会員各社はどう考え、どう取り組んでいるかを、社会に正しく理解されるような発信方法を検討しなければならない。

- (1) 広報活動におけるSNSの活用はすでに浸透しているが、用い方を誤れば炎上リスクが生じる。CSR（企業の社会的責任）を視野に入れてSNSに取り組む企業の事例発表などを通して会員間で情報共有を図る。
- (2) 外食産業に求められるSDGsへの取り組みは、省エネルギー、プラスチック削減、障害者雇用など多岐にわたる。業界がそれぞれの目標にどう対応しているか、各社の具体的な取組や課題などを交えて社会・消費者・メディアに情報を発信していく。
- (3) 労務・財務面では、短時間労働者の社会保険適用拡大と税制の問題、人手不足と働き方改革の問題等々に対する業界のスタンスや会員企業の取組事例などを関連委員会と連携して外部に情報発信していく。
- (4) 出版事業として、機関誌「ジェフマンスリー」を刊行する他、JF年鑑、外食産業関連データ集等を出版する。アラーム情報等はJFニュースレターで会員社等に一斉発信し、迅速な情報提供に努める。
- (5) 業界の現状をデータで客観的に発信するため、毎月「外食産業市場動向調査」を実施・発表する。また、各種データと会員企業の動向、報道記事等を収集・整理・分類し、各方面からの問い合わせに対応する。
- (6) 外食産業の社会貢献活動の一環として毎年恒例の「ジェフ愛の募金キャンペーン」は2022年も会員社の協力のもとに11月1日～12月31日に実施する。

食材調達・開発等委員会

各社が協働し、食材高騰・物流の混乱等の逆風に立ち向かう

外食産業の食材調達はコロナ禍と国際情勢の急変という、いわばダブルパンチを受けて、輸入食材・資材の価格上昇、世界規模のサプライチェーンの混乱、物流費の高騰等が一気に押し寄せ、厳しい状況にある。

一方、外食のパートナーである国内農業にも課題が山積している。減少し続ける農業人口、加速する高齢化、生産規模の縮小に加えて、原油高騰の煽りを受けた農業資材の高騰が追い打ちをかけている。こうした現状の中で食材調達の諸課題に立ち向かうため、主として以下の事業活動に取り組む。

- (1) 輸入食材の高騰や物流費の上昇で食材調達の混乱はしばらく続くと予測されることから、主力原材料の輸入状況などに関する情報交換会を定期的に開催し、会員各社の仕入・調達コストの改善、食材調達の開拓や商品開発などに役立つ情報を提供する。
- (2) コロナ禍の中で外食の営業時間が制限され、農業生産地を訪問する機会も失われ、川上の産地と川下の外食産業の需給バランスが崩れるという深刻な状況が続いている。生産効率の向上や環境負荷の低減を図るスマート農業に注目し、7月21日、福島県富岡町の生産地を訪問して農業経営者と直接対話する産地交流会を再開する。外食産業と農業との連携を改めて広く社会に発信する。
- (3) 外食各社の商品開発に資するため、今年も協会賛助会員や食品メーカー等を中心とした関連業界と連携し、11月15日、TOCビル五反田にてJFフードサービスバイヤーズ商談会を開催する。

■福島県産地見学交流会

7月21日（木）

於：福島県富岡町（大規模たまねぎ圃場）他

2022年度（令和4年度）委員会事業計画

組織対策委員会

各地方ブロックからの声を受け止め 会員組織の拡大を図る

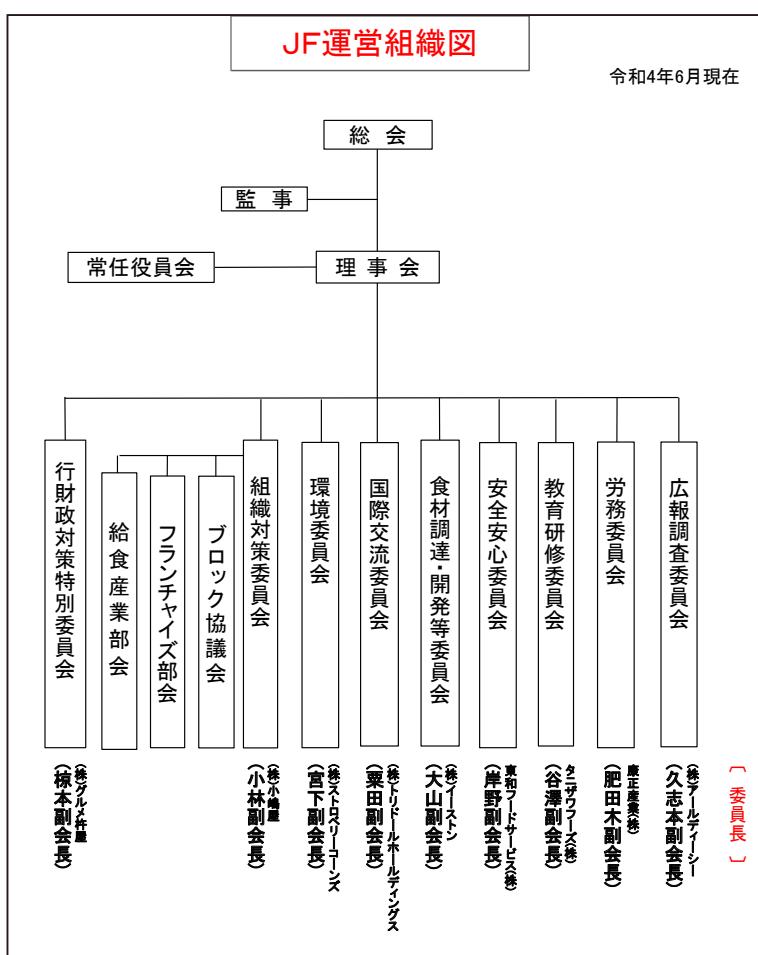
(1) 毎年、年2回、全国7か所でブロック協議会を開催することが本委員会の主要事業だが、この2年間はコロナウイルスの影響で開催を見合わせてきた。今年度のブロック協議会の開催にあたっては、まずは外食企業の喫緊の課題である雇用や労務の問題、経営と事業継続の問題、食の安全安心の問題など、業界の重要課題に対する協会の対応状況をお知らせする。今年度第1回ブロック協議会は7月より開催の予定。

(2) 上述のような業界が直面する諸課題を解決するには、多様な飲食店の多数の声が行政に届くように全

国各地から業界の支援要請を発信することが重要である。各地方のブロック協議会の開催にあたっては、新規会員獲得キャンペーンを展開し、正会員・賛助会員の会員組織の拡大を目指して未加盟企業にも参加を呼び掛ける。

- (3) コロナ禍の中、クレジットカード、電子マネー、QRコード、モバイル決済など多様な決済が急速に増えているが、こうしたキャッシュレス化の進展により取扱事業者の手数料負担が経営負担になるなどの問題が生じている。そのために食品スーパーなどが加盟している流通団体等と継続して情報交換を行い、手数料率の低減に向けて相互協力を推進する。
- (4) 協会活動と一体化しているジェフグルメカードの新規加盟店を増やすために、各地方のブロック協議会でジェフグルメカードの有用性を説明し、(株)ジェフグルメカードとともに販売ルートの開拓にあたる。

JF各委員会委員長（50音順）



栗田貴也副会長



大山泰正副会長



岸野誠人副会長



久志本京子副会長



小林均副会長



谷澤公彦副会長



肥田木康正副会長



棕本充士副会長



宮下雅光副会長

総会記念講演会

アスリートサポートの現場から～スポーツ栄養×健康づくり～ 管理栄養士／公認スポーツ栄養士 柴田 麗 氏

アスリートのサポートというとストイックな食事や栄養の知識を提供するだけと思われがちだが、様々な角度からアドバイスをし食事をマネジメントする。スポーツ栄養学とは、人間が活動することによって身体に起きる色々な現象に合わせて、何を、いつ、どのように食べていいかを考える学問であり、スポーツ栄養はアスリートだけでなく全ての国民の健康づくりにも役立つという考え方方が浸透してきている。

アスリートに栄養サポートを行う際は、必ず選手の競技目標を確認し、その目標達成のための身近な目標と目標達成の課題を選手と共有する。目標を明確にすることで食行動を見直す選手は多い。目標設定と課題を明確にしたら、食生活の現状把握と食行動計画を設定し、それに基づいた行動を習慣化・定着させる。そしてシーズン終了時に評価とフィードバックを行う。この過程を繰り返していく。

チーム全体をサポートする場合は、食に対する関心度・状態は選手によりばらつきがあるので、まず各選手と対話する。食事に対する意識が行動変容の「実行期」や「維持期」の段階にまで高まる選手を増やしていくと（下図参照。出典：厚生労働省e-ヘルスネット）、チーム全体の意識の底上げにつながる。なぜなら、「実行期」「維持期」の選手から影響を受ける「無関心期」の選手が非常に多いからだ。



アスリートは食事にもストイックで外食をしないのではと思っている人が多いが、全くそのようなことはない。一人暮らしのアスリートであれば、馴染みの定食屋を見つけて、自分の目的と食事課題に即したメニューを選ぶようにすればよい。また、メニューだけでなく、どこで、誰と、どのように食べるかも大切になる。アスリートは試合前など過度な緊張にさらされることが多いが、のようなストレスも外食でリフレッシュできるので、シーンに合わせた食べ方を選択できるスキルも重要となる。



スポーツ栄養はトップアスリートだけのものというイメージや、外食ができず味わう楽しみがなさそう、栄養士が監修した献立は美味しくない、栄養サポートも食事制限が多く、好きなように食べられないといったイメージは正しくない。日本スポーツ振興センターで研究されたスポーツ栄養学は、健康づくりのための課題解決にも活用されており、スマートミールや健康経営の観点からスポーツ栄養を取り入れる企業や飲食店が増えている。

アスリートの課題と国民全般の健康課題はほぼ同じである。例えば、筋力アップ、增量、減量、コンディションの維持といったアスリートの課題。筋力アップはフレイル予防（加齢による心身の衰えの予防）の考え方方に近く、増減量は若年性女性の「やせ」の解決、コンディション維持は風邪症状の予防になり、免疫を高める食事の取り方や考え方方が共通している。最近はアスリートの考え方と健康課題にマッチしたメニューを出す飲食店が増えている。「健康な食事・食環境」認証を取得し、栄養バランスの取れた「スマートミール」を導入した飲食店の栄養士によれば、公認スポーツ栄養士が監修したメニューなので、スポーツ団体の合宿や企業のセミナーで使われる機会が増えていると言う。

また、従業員の健康増進に投資する健康経営は将来的に会社の収益などを高めるものと捉え、スポーツ栄養の考え方を健康経営に取り入れる企業も増えている。健康経営の認定を得るには、定期健診受診率（実質100%）、ヘルスリテラシー向上のための教育機会、食生活の改善、女性の健康保持・増進など多くの評価項目の基準を満たす必要がある。

私は一児の母として周囲の母親たちと同様に外食の場面で子どもが幸せそうな笑顔を見せると、仕事で疲れて帰る日々の中で気持ちが楽になる。そのような場所を提供してくれている外食産業の皆様に、子育て中の母を代表してお礼申し上げたい。

赤塚保正前会長 退任挨拶



会長に就任してからの2年間はコロナの影響で従来の協会活動が思うようにできず、大変残念な気持ちでいっぱいでした。しかし、本日ご臨席いただいている諸先生方のご

支援の下、時短営業の協力金や雇用調整助成金の延長の要請など、コロナ禍であるからこそ経験できたことも多くありました。これは私にとって大きな財産になりました。本日より、近藤新会長の下で新体制がスタートします。引き続き、皆様の協会へのご指導とご支援の程をお願い申し上げ、退任のご挨拶とさせて頂きます。2年間本当にありがとうございました。

令和4年度役員登壇（中央は近藤新会長）



前会長と新会長の挨拶に耳を傾ける出席者の皆さん



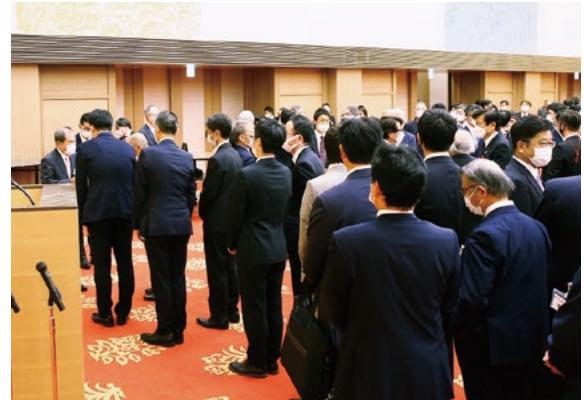
近藤正樹新会長 就任挨拶



日本フードサービス協会の会長就任にあたり、一言ご挨拶を申し上げます。2年以上続くコロナ禍により大打撃を受け、外食業界はたいへん厳しい環境にあります。暮らし

方、働き方、消費行動、そして価値観、習慣までが変化し、市場規模は大きく縮小しました。コロナ禍はようやく出口が見えてきたところではありますが、まだまだ予断を許さない状況です。業界の市場回復と持続的発展、そして日本フードサービス協会のさらなる発展に向けて、この難局を乗り切っていきたいと思います。皆様のなお一層のご支援、ご指導、ご理解をお願い申し上げ、私のご挨拶とさせていただきます。

近藤新会長（左奥）と名刺交換



中央は赤塚前会長



最後に新副会長の就任挨拶（左から岸野誠人氏、久志本京子氏、椋本充士氏、谷澤公彦氏）

名刺交換会

来賓挨拶

金子原二郎 農林水産大臣



これまでの2年間、飲食業界は新型コロナウイルス感染症の影響を大きく受けました。本日退任された赤塚前会長は、この厳しい期間に会長を務められ、感染症対策の業界ガイドライン策定をはじめとして、大変な御苦労をされたことと存じます。この間の赤塚前会長の御尽力に敬意を表します。また、本日の近藤新会長の御就任を心よりお祝い申し上げます。これまで副会長として培われた経験をいかんなく発揮していただき、今後2年間が、外食業界にとって一転して明るい期間となることを祈念いたします。外食産業の発展は、貴協会および会員企業の活動に大きく左右されます。農林水産省としても、食産業・食文化の発展に向けて、皆様の御活躍を期待しております。改めまして、日本フードサービス協会の益々のご発展と外食業界の皆様のご健勝を祈念申し上げます。

山口壯 環境大臣



新しい時代が今始まろうとしている中、赤塚前会長には色々とご指導いただきました。近藤新会長、新副会長の皆様にもご指導いただいたいて、共に新しい時代を切り開いていきたいと思います。脱炭素を制する者は次の時代を制し、グリーンを制するものは世界を制することは間違ひありません。鉄鋼業を例に見ると、コークスを燃やせばCO₂となります。H₂を燃やせばH₂Oとなります。鉄鋼炉を変えるのには何兆円もかかりますが、これをやることで世界に冠たる鉄鋼業界が守られます。人々の幸せのために色々な知恵を出してこられたフードサービス業界も、世界からより一層「日本のフードサービス業は素晴らしい」と思われるよう、フードサービス協会の発展と協会に所属される皆様のご繁栄を祈念して、私のご挨拶とさせていただきます。

衆議院議員 石破茂 元農林水産大臣



赤塚前会長、2年間大変お世話になりましたことに厚く御礼申し上げます。近藤新会長、ますますのご活躍と業界の牽引を心からお願い申し上げます。コロナ

ですいぶんと皆様方にご負担をかけてまいりました。去年に比べれば少しは改善しているかもしれないが、それでもコロナ前と比べたら、すこしも良くなっているないとよく承知しております。お金の返済、小麦等の値上がり、円安など、外食産業が抱えておられる課題は畢竟すべて日本国の課題であり、これをどうするかは、我々政府与党が政治として本当に皆様方の立場に立って考えねばなりません。皆様方の様々なご苦労、お気持ち、ご発言をよく我が事として捉えていきながら、私も微力を尽くしてまいります。ますますのご発展をお祈りしてご挨拶といたします。

衆議院議員 加藤勝信 前官房長官



本日の総会では赤塚前会長から近藤新会長へ移行がなされた事、心からお祝いを申し上げます。外食産業の皆様には厚生労働大臣や官房長官の頃から大変なご協力をいただきました。赤塚前会長の2年間はコロナの中で本当に大変だったと思います。昨年の東京オリンピックは無観客で実施されました。次回開催地パリの紹介ではマスクを付けずシャンゼリゼ通りで肩を組んでいる人々の映像が映し出されていました。それぞれの国の違いを思いながら、やはり、社会や経済活動をしっかりと開いていくことが大事だと改めて思ったところです。日本の食を貢献し、また文化として発展させておられる皆様と一緒に先を見ながら歩みを進めていきたいと思います。色々と困難もあるかと思いますが、業界のますますの発展を祈念しております。

JF TOPICS

2022 年度 JF 新入社員研修

4月5日・4月6日 於：JFセンター会議室

今年の新入社員研修は4月5日（講師：清水均氏）、4月6日（講師：力石寛夫氏・松澤宏至氏）の2コースで、会場の人数を制限しながらWeb配信を取り入れて開催された。2日間で合わせて150名の新入社員が参加し、外食産業で働く社員として必要な心構えや知識を学んだ。

以下は両日のプログラムと講義の一部抜粋である。

4月5日コース

清水 均 氏

株プロジェクト・ドゥ ホスピタリティマネジメント研究所
代表取締役

ホスピタリティの原点

ホスピタリティは、よく「おもてなし」や「おもてなしの心」と訳される。ホスピスという主に癌の末期患者が心安らかに医療・看護を受けながら余命を過ごす施設があるように、本来の意味は「旅人の安息所」である。その後、宗教団体の宿泊所や宿坊を表すようになり、今に至っている。ホテルもホステル（簡易宿泊所）も同じ語源である。そこで手厚いもてなしをしていた主人を男性ならホスト、女性ならホステスと呼んでいた。ホスピタリティは旅と密接な関係があり、旅の起源は巡礼の旅にある。

世界遺産として登録されている巡礼の「道」が2つある。1つはスペインのサンチャゴ・デ・コンポステーラへと続く道。もう1つは2004年に登録された、日本の熊野参詣道である。一心に祈りや願いを秘めて聖地を目指すひたむきな巡礼の姿は、洋の東西を問わず古くから同じであったと想像できる。まして交通機関のない頃には、自らの足で野山を越え、狭い道を一歩ずつ歩を進める以外方法はなかった。

寒い嵐の夜、人里を離れ、道に迷いかけた巡礼の母子がずぶ濡れになりながら、一軒家のあなたの家の灯りを頼りにやって来たとする。「今夜一晩だけ、納屋の軒下を使わせてもらえないでしょうか…」と戸口で言う親子を見たとき、あなたならどうするだろうか。この業界を

4月5日（講師：清水均氏）

- オリエンテーションとアイスブレーク
- フードサービス業はホスピタリティビジネス
【コロナ禍で変化する生活者の価値観】
フードサービス業の対応とビジネスチャンス
【ホスピタリティでマインドシェアを確保する】
ハッピーな仲間がハッピーなお客様を創造する
- ワークショップ：映像学習と個人発表
【経営理念の重要性と顧客接点での生かし方】
ホスピタリティとその表現
- 組織の一員として「あなたの役割」
【あなたに必要な2つの知識・3つの技術】
- フードサービス業の概要
【フードサービス業5つの特性とQSCの重要性】
フードサービス業の変遷と現状について
- 自社の経営理念と顧客接点での生かし方
【自社の業態別サービスを理解し実践する】
【サービスはチェーンであり、お客様の数だけある】
- 「ホウレンソウ」の重要性と実践
- 気づきのキーワード「楽・正・早・安・美」
- まとめ フードサービス業のプロとして



清水均講師

マスク越しでも目元の表情で
笑顔を伝える

全国の拠点からサテライト接続
で参加した新入社員



職業として選んだ諸君ならば、きっと暖を取るようにと家の中に招き入れ、熱いスープを出し、古着を着替えとして用意するのではないか。また、空部屋があれば、

協会活動報告



まずは語先後礼の挨拶トレーニング

宿泊場所として差し出し、翌朝は自分の家族と一緒に「朝食をどうぞ」と声をかけるだろう。まさにこれがホスピタリティの原点で、相手の立場になり、思いやりに溢れた心遣いや行動をすることである。また、それらを通して相手に喜んでもらうことが、自分の喜びにもつながる。このホスピタリティの心は人として誰もが必ず持っている。これら巡礼の道では、今に至るまでホスピタリティが道すがら息づいている。

ワーク「自社の経営理念と顧客接点での生かし方」

自社の経営理念で大事なことは、お客様との接点の中で商品やサービスを通して具現化していくことだ。お客様のご来店からお帰りまでの流れの中で「顧客接点」を想像してみる。そして、定期的に来店してくれる固定客に対して、自分ならば自社の経営理念に基づいてどのような対応ができるかを考えるとよい。例えば、ご注文、料理提供、会計など全てが顧客接点となる。自社の業態で重要となる場面ごとに、自分ならば経営理念に基づいて、どのようなセリフや動作でホスピタリティを発揮するかをまとめる。サービスはチェーンであり、どこかで途切れてしまえばクレームにつながることも覚えておいてほしい。

新入社員の考えた「自社の経営理念と顧客接点での生かし方」の例

- 注文を受ける時、過去の注文履歴を引き合いに出しながら、お客様が好みそうな商品を勧めてみる。
- 固定客の来店時に案内できなかったお気に入りの席が空いた時、すばやくテーブルをセットし、席の移動を提案する。

- お客様の来店時に名前で呼びかけ、お気に入りの商品の購入を提案する。お客様を見送るときは、固定客以外のお客様の時も、「またのご来店をお待ちしております」など、「ありがとうございました」というお礼の言葉に一言を添える。



↑グループに分かれて「自社の経営理念と顧客接点での生かし方」を考える↓



考えた結果を発表する



JF TOPICS

4月6日コース

力石 寛夫 氏

トーマス アンド チカライシ(株) 代表取締役

我々の仕事の社会的な意義、使命、役割

私は大学卒業後ニューヨークのホテルスクールに留学し、1950年に日本に戻って来た。その頃、日本に外食産業という言葉はなく、サービス業は全般的に客商売と呼ばれる時代であった。働く人たちも、その日暮らし、行き当たりばったりで生きている人が多かった。

だが1970年に開催された大阪万博以降、外食産業は欧米の文化と科学（システム）を経営に取り入れて急速な成長を遂げた。私が会社を設立した1972年の市場規模は約4兆7000億円だったが、1997年には29兆円を超えた。その後、バブル経済の崩壊と今のコロナ禍で市場規模は縮小しているが、外食産業は日本経済の屋台骨を成す重要な産業となっている。

産業とは、国民生活に欠かすことができず、国民生活になんらかのかたちで寄与し、貢献する仕事である。したがって、われわれは産業人としての意識をしっかりと持ち、社会的な使命、役割を果たしていかなければならない。今の時代の外食産業は単に食事を提供することだけが役目ではない。豊かさ・やさしさ・楽しさ・感動をお客様と共有するためのホスピタリティが求められる産業なのである。

質の向上を図る

コロナ禍で多くの飲食店が大変な状況にある。その中で行政が営業時間短縮等に協力した店舗への協力金や雇用調整助成金の特例措置を講じたことは、一つの救いである。いまだに新型コロナウイルスへの対応は非常に難しく、現在主流を占めているオミクロン株もきっとまた変異株に取って代わられるだろう。そのため、これからも相当長い戦いを覚悟しなければならない。このような環境でスタートラインに立った新入社員の諸君には、3年・5年・10年・20年先を見据えて、明確な目標や目的意識を掲げて働いてもらいたい。

それでは何の目標や意識を持てばよいのか。それは質以外の何物でもない。つまり、ホスピタリティ産業に携わる一人の人間として、自分自身の人間性をいかに高めていくかという意識だ。留学中、私は自身の人間性を磨

4月6日（講師：力石寛夫氏・松澤宏至氏）

- イントロダクション
- フードサービス業に携わる人間としての意識のあり方
 - ・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
- 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
 - ・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



力石寛夫講師

仕事の社会的意義、使命、役割を考え、中長期的な目標、目的意識を掲げて働いてほしいと説く力石氏



くことを人生の目標に掲げた。それから多くの人との人間関係ができ、支えてもらえたからこそ、50年のキャ

協会活動報告

リアを築くことができた。プロフェッショナルとしての質の視点も含めて、それぞれ自分の目標と問題意識を持って仕事に臨んでもらいたい。

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

私たちが提供する価値

私たちの仕事には、QSC (Quality, Service, Cleanliness) という食の3要素がある。QSC という概念を経営の軸に最初に取り入れたのは、マクドナルドの創業者レイ・クロック氏である。QSC は全ての飲食店の経営に欠かせない要素であり、業界人であれば誰もが知っておかなければならない。トップが決めた QSC の基準を満たす店になっていなければ、顧客の期待に応えることはできず、不満へつながっていく。競合店がひしめく今の時代、そのような店を選択する理由はない。悪天候やコロナウイルス、近隣イベント等の外的要因により客数が減ることは致し方ない面がある。しかし、QSC レベルが低くて顧客が減ってしまうのは内的要因であり、自分たちの問題である。価値を感じてもらえる店になるには、顧客の期待を超える対応がどれだけできるかに関わってくる。

ワーク「お客様に喜ばれるお店」を実現するために

「お客様に喜ばれるお店」を実現するために、一人一人ができるることは何か。何が正解かは分からぬが、その思いを表現するには言葉や行動で示すしかない。ホスピタリティを具現化させることは、相手に思いが伝わるということ。これができると、どんなに思いやりの心や親切心があっても伝わらない。お客様のため、仲間のため、そして会社のために、具体的に何ができるかを考えてみてほしい。

新入社員の考えた「お客様に喜ばれるお店」の例

- お客様のためにーー商品知識を身につけてお客様に伝えれば、料理をさらに美味しく味わってもらえる。自身の知識が豊かになることも楽しく、接客のモチベーションアップにもつながる。
- お客様のためにーー来店したお客様にほっとするよ

うな笑顔や丁寧な挨拶を心がける。お客様から頼まれる前に、こうすれば喜ばれるだろうなと思われる親切心を発揮すれば、お客様には想像を上回るサービスと思ってもらえるかもしれない。

- 仲間のためにーー報連相（ほうれんそう）や日々の挨拶などといった当たり前のことを行って、仲間に感謝の言葉を伝えてチームワークや信頼関係を築く。
- 会社の為にーー自分が貢献できることは何かと日々考えながら努力を積み重ねる。働く仲間の幸せとお客様の満足があって、初めて会社に貢献できると考える。



松澤 宏至講師

トップの決めた QSC の基準が満たされなければ顧客の期待に応えられることなどできないと説く松澤氏



「お客様に喜ばれるお店を実現するために」参加者がそれぞれ考えたことを皆の前で発表した



常任役員会／理事会

4月 26 日 ビジョンセンター田町（東京都港区）

【常任役員会】

理事会で報告・審議される事項について事務局より説明がなされた後、今年度定時総会の開催等について意見が交わされた。

【行政との懇談会】

農林水産省の須永新平外食・食文化課課長より、「コロナ禍におけるウクライナ情勢に伴う原油価格・物価高騰等への対応について」おおむね以下のような説明が行われた。

☆ ☆ ☆ ☆

新型コロナについては、感染第6波の出口がはっきりと見えてきたが、今後しばらくの間は、最大限の警戒をしながら社会経済活動の回復を図っていく。こうした中で、ロシアによるウクライナ情勢などの影響により、原油や穀物の国際価格が高騰し、一部の水産物等の供給にも懸念が生じている。政府としては、このことが国民生活や経済活動の回復の妨げになることは避けなければならない。そのため、以下の4点を柱とする「原油価格・物価高騰等総合緊急対策」を策定する。

- ①原油価格がさらに高騰し続けた場合、現在講じている措置の効果も見極めつつ、助成金等を使ったさらなる支援事業を実施することを検討する。
- ②原油価格のみならず小麦を含む穀物や水産物等の価格上昇等により、国民生活や経済活動に不可欠なエネルギー、原材料、食料等の安定供給に支障が生じることのないよう、調達先の多様化を進めるとともに、配合飼料価格の上昇が畜産経営に及ぼす影響を緩和する。
- ③物価の高騰に対しては、価格転嫁を円滑に進めていく。同時に、急激な物価上昇の影響を緩和し、新たな価格体系への適応を円滑化すべく、中小企業への資金繰り支援を確保・強化する。
- ④コロナ禍において物価高騰等に直面する国民生活の不安を解消する観点から、困窮する人々の生活を守るべくセーフティネットを強化する。

原油価格高騰対策は、燃料油価格の激変緩和策として、基準価格を168円とし、支給幅を25円から35円に引き上げ、さらなる超過分についても1/2(2分の1)を支援する。

エネルギー・原材料・食料等安定供給対策は、経済産業省が省エネルギーを推進する政策をとりまとめ、農林水産省が食料等に関する政策を実施する。食品等原材料価格の高騰対策は、販売価格への転嫁を支援していく。特に、輸入小麦から国産の米・米粉、国産小麦への切り替え、価格が高騰した原材料の代替への切り替え、価格転嫁に見合う付加価値の高い商品への転換や販路開拓、原材料コストの抑制等を支援するほか、国産小麦の生産拡大等を支援する。例えば、米粉の配合割合を増やす商品開発にかかる費用、その広告宣伝費を支援する。特に、輸入小麦については、ウクライナ情勢の影響により国際価格がさらに上昇している。国内においては、その影響が本格化する以前に令和4年4月期として設定された製粉企業等への政府売渡価格が、10月改定期を迎えるまで適用される。そのほか、化学肥料原料の調達、肥料コストの低減、水産加工業の原材料調達の円滑化に資する支援、および配合飼料の価格高騰対策も講じていく。

価格転嫁対策は、「パートナーシップによる価値創造のための転嫁円滑化施策パッケージ」に基づき、関係省庁や下請事業者から広範囲に情報提供を受け付け、独占禁止法上の「優越的地位の濫用」や下請代金法上の「買いたたき」などに対する取り締まり強化などを公正取引委員会が実施するので、業種別にどのような取り締まりが行われるか注視する必要がある。4月以降、3月の「価格交渉促進月間」のフォローアップ調査を実施し、発注側企業との価格交渉の状況について、業種ごとにアンケートの回答を数値化し、公表していく。受注側中小企業の評価が良好でない発注側企業に対しては、下請中小企業振興法に基づく「指導・助言」が行われる。

資金繰り支援等では、金融庁等において金融機関から資金繰り支援の状況等についてヒアリングを行うとともに、引き続き、返済猶予や条件変更等の取組状況の報告を求め、金融機関の取り組みや事業者の業況をフォローしていく。新型コロナで影響を受けた事業者に対し、政府系金融機関による実質無利子・無担保融資、および危機対応融資等は、9月末まで延長する。さらに、事業再構築補助金を拡充し、新型コロナウイルス感染症に加えて原油価格高騰等の影響も受ける事業者への支援を強化していく。

☆ ☆ ☆ ☆

おめでとうございます！

佐竹力總元協会会长に旭日中綬章



佐竹元会長ご夫妻と金子農林水産大臣

令和4年春の叙勲において、佐竹力總元協会会长（株式会社美濃吉代表取締役会長）が外食産業発展への貢献により 旭日中綬章を受章されました。

佐竹氏は享保元年（1716年）創業の「美濃吉」の第10代目「主人」として、京料理の伝統を守りながら、和食・日本の食文化の世界への普及活動に尽力され、また第14代の協会会长として外食産業の発展に寄与されました。

平成17年には優良フードサービス事業者として「優しい食事空間提供部門」で農林水産大臣賞を受賞されました。

ご受賞、まことにおめでとうございます。

出席理事からは以下の意見が出された。

- 事業再構築補助金の審査が下りず、金融機関にその理由を問い合わせたが一切開示されなかった。理由を明らかにしてもらえば、申請内容を見直す事業者が増え、制度がもっと活用されていくだろう。
- J Fが加藤勝信官房長官（当時）に事業再構築補助金の売上高10%要件や構成比要件の緩和を要請した後、運用指針の見直しが行われたが、引き続き政府には柔軟な対応を求めたい。

【理事会】

冒頭、赤塚会長はJ Fの行政に対する政策要望の取り組みとして、4月25日に山口壯（やまぐちつよし）環境大臣と面談し、環境問題について意見交換を行うとともに、①時短協力金の増額、②外食の消費税を一律8%に軽減すること、③金融機関の資金繰り支援、以上の3つを要請したことを開会挨拶の中で述べ、その後、議事に入った。

以下の事項について報告、審議が行われた。

- ① 協会行事等経過報告
- ② 賛助会員2社の新規加入

③ 令和3年度事業報告及び令和4年度事業計画

④ 令和3年度収支報告及び令和4年度収支予算

⑤ 定時総会の開催及び議案

⑥ 外食産業における外国人材の活用

日本で長期的に働き、家族を帯同して安心して働きたいと望む外国人がいるが、在留資格「特定技能1号」の在留期間は上限5年となっている。優秀な外国人に長期間にわたり就労してもらうため、在留期間の更新に制限のない「特定技能2号」の対象業種として外食産業も認められるよう政府に要望していく。

⑦ 社会保障制度の問題について

厚生年金の適用拡大問題に対するJ Fの見解は、周知のように以下のとおりである。すなわち、コロナ禍で経済が混乱する中で急に社会保険の適用拡大を推し進めれば、週20時間未満の勤務を選択するパートが増加し、業界全体の人手不足を加速させ、飲食サービスを安定的かつ継続的に提供することが困難となり、日本経済の持続的成長どころか衰退にも繋がりかねない。J Fはこの持論を政府・メディア等に対して展開し続けている。厚生労働省の年金部会では、学生も厚生年金の適用対象としてもよいのではないかとの意見

賛助会員 株式会社 福井クラフト

代表取締役 社長……高野 浩
本社 福井県鯖江市戸口町24-23
TEL 0778-65-2300
FAX 0778-65-2880
URL <http://www.fukucraft.co.jp>
業務内容 業務用漆器の製造販売

<我が社のプロフィール>

当社は、業務用漆器・業務用食器を中心に、商品アイテムの企画や制作を行っており、「和 やすらぎ」を掲げ商品を展開しております。

新商品では、卵の殻から生まれた環境に優しい器「シェルミン」、循環型社会の実現を目指す次世代バイオマス食器を開発し、SDGs にこれからも積極的に取り組んでいきます。

今後も高品質の製品を求めて皆様のご意見など頂きまして製品作りを目指してまいります。

もあるので、このようなさらなる適用拡大が行われることのないよう働きかけていく。

❸ クレジットカード手数料

公正取引委員会は4月8日、クレジットカードに関する実態調査報告書を公表し、ビザやマスターカードなどの国際ブランドに対し、カード会社間の手数料算出の基準として設定している標準料率を公表するよう求めた。また、標準料率を設定していないJCBなどにも決済手数料率の平均を公表するよう求めている。外食店舗などが加盟店手数料の引き下げを求めやすくなるという効果を引き出すためである。政府の支援策によりキャッシュレス決済の取扱規模は拡大したが、決済手数料が導入サイド（受入店舗等）の経営を圧迫していることから、JFは小売業界を含む関係団体と連携を図り、この問題に取り組んでいく。

❹ その他（労働条件の確保等、就職・採用活動に関する要請）

政府は学生等アルバイトの労働条件の確保、および学生の就職・採用活動に関して、それぞれ「シフト制」労働者の雇用管理を適切に行うための留意事項」、ならびに「2023（令和5）年度卒業・修了予定者等の就職・

賛助会員 三菱UFJオルタナティブインベストメント株式会社

代表取締役 社長……猿田 昌洋
本社 東京都千代田区内幸町2-1-6
日比谷パークフロント7階
TEL 03-6550-8600
FAX 03-6550-8618
URL <https://www.alt.tr.mufg.jp>
業務内容 投資運用業、投資助言・代理業、第一種金融商品取引業、第二種金融商品取引業

<我が社のプロフィール>

当社は、金融資産の中でもオルタナティブ商品に特化してお客様にサービスをご提供する、三菱UFJフィナンシャル・グループ傘下の三菱UFJ信託銀行100%子会社です。

投資運用業、投資助言・代理業、第一種・第二種金融商品取引業の主要な金融ライセンスを有し、バラエティに富んだオルタナティブ商品をご提供しています。今後も、新時代の広がる投資ニーズにお応えすべく、国内外から厳選した投資商品のご提供により、アセットオーナーの選択肢拡充に努めてまいります。

採用活動に関する要請事項」をホームページに公開し、事業者等への周知を図っている。

〈参照〉

- 公正取引委員会「優越的地位の濫用に関する独占禁止法上の考え方」(https://www.jftc.go.jp/hourei_files/yuuetsutekichi.pdf)
- 公正取引委員会「独占禁止法上の「優越的地位の濫用」に関する緊急調査（事業者間取引における受注者向けの調査）」(https://www.jftc.go.jp/partnership_package/kinkyu/chosa.html)
- 公正取引委員会「クレジットカードに関する実態調査報告書」(https://www.jftc.go.jp/houdou/pressrelease/2022/apr/220408_pressrelease2.pdf)、「概要」(https://www.jftc.go.jp/houdou/pressrelease/2022/apr/220408_pressrelease4.pdf)
- 厚生労働省「シフト制」労働者の雇用管理を適切に行うための留意事項」(<https://www.mhlw.go.jp/content/11200000/000870906.pdf>)
- 内閣官房「2023（令和5）年度卒業・修了予定者等の就職・採用活動に関する要請について」(https://www.cas.go.jp/jp/seisaku/shushoku_katsudou_yousei/2023nendosotu/yousei.pdf)

市場動向調査

3月度・4月度

JF会員社を対象とした外食産業市場動向調査

3月の業態・業種別外食動向調査

全店データ／前年比

	売上高		店舗数	客 数	客単価
	(対前年)	(対 2019年)			
全 体	105.9%	86.3%	99.0%	102.2%	103.6%
ファーストフード 合 計	106.6%	102.6%	99.7%	102.3%	104.2%
洋 風	108.9%	117.4%	100.5%	103.8%	105.0%
和 風	107.9%	97.6%	100.2%	102.4%	105.4%
麺 類	107.2%	80.0%	98.5%	104.1%	103.0%
持ち帰り米飯／回転寿司	100.2%	97.3%	100.1%	96.4%	103.9%
その他の外食	102.8%	87.5%	97.4%	101.0%	101.7%
ファミリーレストラン 合 計	104.0%	75.0%	99.0%	102.2%	101.7%
洋 風	102.4%	66.3%	97.9%	101.4%	101.0%
和 風	102.0%	79.0%	99.0%	101.4%	100.6%
中 華	107.2%	94.4%	101.7%	104.4%	102.7%
焼き肉	108.4%	85.4%	100.6%	106.6%	101.7%
パブ／居酒屋 合 計	104.3%	31.5%	92.5%	98.4%	106.0%
パブ・ビアホール	122.8%	37.0%	95.4%	122.8%	100.0%
居酒屋	96.2%	29.0%	91.6%	87.0%	110.5%
ディナーレストラン 合 計	108.8%	65.4%	99.3%	104.1%	104.6%
喫 茶 合 計	106.2%	78.0%	97.9%	100.8%	105.4%
その他 合 計	106.6%	86.3%	98.3%	102.5%	104.0%

【全国で客足やや戻るも内外情勢の変化で足踏み状態が続く】外食の全体売上は前年対比105.9%となったが、コロナ以前の2019年比ではまだ86.3%にとどまっている。桜開花の時期が訪れ、気温の上昇とともに人流が増加し、加えて22日以降は新型コロナまん延防止等重点措置が全国すべての地域で解除となり、外食店舗はコロナ規制の無い通常営業に戻れたが、人手不足、円安、国際流通の停滞等による原材料費の高騰などが、外食全体の回復に水を差している。

4月の業態・業種別外食動向調査

全店データ／前年比

	売上高		店舗数	客 数	客単価
	(対前年)	(対 2019年)			
全 体	113.5%	91.9%	99.1%	106.5%	106.6%
ファーストフード 合 計	108.4%	107.7%	99.6%	103.7%	104.5%
洋 風	110.7%	127.2%	100.6%	105.1%	105.3%
和 風	107.9%	99.4%	100.1%	102.3%	105.4%
麺 類	109.8%	85.4%	98.2%	107.4%	102.2%
持ち帰り米飯／回転寿司	102.8%	96.7%	100.0%	97.9%	105.0%
その他の外食	105.1%	94.8%	97.6%	104.0%	101.1%
ファミリーレストラン 合 計	117.5%	79.9%	99.2%	111.9%	105.0%
洋 風	112.5%	73.6%	97.7%	110.5%	101.8%
和 風	124.3%	74.0%	99.0%	112.7%	110.3%
中 華	114.3%	100.4%	103.5%	112.2%	101.9%
焼き肉	128.1%	96.4%	100.6%	122.3%	104.8%
パブ／居酒屋 合 計	181.9%	47.6%	94.1%	161.0%	113.0%
パブ・ビアホール	207.8%	52.3%	97.8%	182.0%	114.2%
居酒屋	170.8%	45.5%	93.0%	149.9%	113.9%
ディナーレストラン 合 計	136.3%	74.2%	98.6%	125.9%	108.2%
喫 茶 合 計	113.0%	76.3%	97.9%	106.8%	105.8%
その他 合 計	122.8%	89.6%	100.8%	114.9%	106.8%

【営業制限が緩和され客足戻るも夜間需要の回復は未だ鈍い】3月22日以降全国でまん延防止等重点措置が解除され、首都圏などの自治体で感染拡大防止の協力依頼があったものの、外食はおおむね回復基調で全体売上高は113.5%（2019年比91.9%）となった。春休みや土・日・祝祭日を中心に家族連れが外食需要を牽引し、商業施設立地の店舗などが好調であったが、コロナ下での生活習慣の変化により、制限緩和後も夜間の客足は依然として早く途絶え、夜の外食需要は戻っておらず、また一部店舗では人手不足から売上の回復が遅れている。

JFトレーナーズ・トレーニングセミナー

Zoom 対応

- 各店の要員不足が続き採用費が増加する中、人材確保と定着・育成は業界全体の課題です。
- どの業態もメニューの値上げは避けられず、人的サービス力の向上による個客満足度と生産性の向上が必須です。
- その糸口はトレーナー・時間帯責任者の育成です。
- 本セミナーでは、ロールプレイングを交えながら育成のポイントを学習し、店舗の質を支える社員が育ち、人財が定着する育成システム、教育・トレーニング手法を学びます。

講師 落合 嘉寛氏

G.S.ブレインズコンサルティング(株) 経営コンサルティング部マネージャー

◆日 程 7月6日(水) 10:00 ~ 17:30

◆会 場 日本フードサービス協会 JFセンター会議室

◆対象者 店長(候補)、エリアマネージャー、教育研修担当者、本部スタッフ 等

◆受講料 12,000円(1名様、税込)

プログラム (一部内容が変更になる場合があります)

I. 今の時代	III. 効果的な仕事の教え方
①マーケット縮小の時代=人口減少少子高齢化 ②質の時代=店舗に対するお客様の厳しい目 ③この時代を乗り越えるために大切なこと	①トレーニングの4ステップ ②4ステップで大切なこと
II. 人財育成のやり方の変化	IV. No.2を育てるためのアプローチ法
①働く仲間の変化・お客様の変化 時代の変化に伴い働く仲間とお客様が変化している ②以前のやり方で通用すること、通用しないこと 今の時代の考え方育て方を知らないことで 教える育てる側が悩んでいる ③教える育てる側の考え方を変える 教育から共育へ⇒教える育てる側も成長=変化し続ける ④成長し続けている人が行っていること 成長が止まっている人とのたった一つの違い	①No.2を育てるための6つのアプローチ 知る⇒聞く⇒観る⇒認める⇒考えさせる⇒任せる ②それぞれのアプローチでの考え方とやり方 効果を出すための大切なポイント
V. 人が辞めない定着法	VI. まとめ
	①価値観の共有の取り組み 理念への共感、理解、実践、実感へ ②安心して働ける取組み 良い人間関係の作り方 ③仕事にやりがい・楽しさを実感できる取組み

JF フードサービスバイヤーズ商談会 2022

出展社募集中

ウィズコロナからアフターコロナへ 新たなフードサービスの提案

開催日時	11月15日(火) 10:00 ~ 17:00
開催場所	TOCビル・五反田13階 東京都品川区五反田7-22-17 (TEL) 03-3494-2200
協 力	外食関連団体
協 賛	(株)ジェフグルメカード

外食企業を支える食材・商品・サービス関連企業・団体の出展を募集中

食材・食品や衛生対策・環境対策に関する商品、容器・包装資材や新たなレストランの魅力を高めて頂く商品やサービスのご提案をお待ちしております。ご出展企業・団体名やご出展内容等は、随時、協会ホームページや機関誌「ジェフマンスリー」、FOODS CHANNEL (<https://www.foods-ch.com>) 等で最新情報をお知らせします。

事前登録来場者情報の開示

出展社の皆様が商談会開催前にPR等を準備できるように、外食・中食企業等の来場予定者の事前登録を実施し、商談を希望する企業等の情報を事前に開示します。

出展料金及び申込みについて

料 金 1区画 JF会員 132,000円(税込) / JF非会員 176,000円(税込)

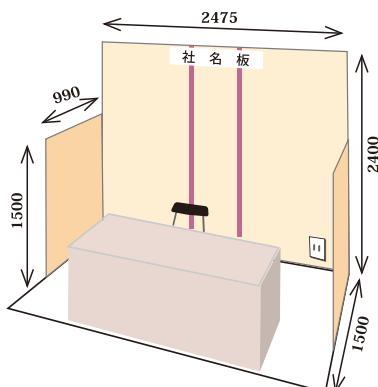
スペース 間口2475mm 奥行1500mm 高さ2400mm

料金に含まれるもの テーブル(W1500mm × D600mm)、パイプ椅子1脚、社名サイン、コンセント1箇所、基礎電源工事(500W迄)

申し込み方法 出展申込書はJFホームページの <http://www.jfnet.or.jp/contents/Buyers/> よりダウンロードし
必要事項を記入後、**8月31日(水)**までに協会事務局宛に
メールまたは**FAX(03-5403-1070)**にてお申し込みください。

小間イメージ図(右)

- ・感染症対策により、レイアウトが変更になる可能性があります。
- ・給排水は出展社共同使用になります。
- ・会場はガスが使用できませんのでご了承ください。



JF 食中毒対策セミナー

アフターコロナを見据えた衛生管理教育の強化と対策

新型コロナの新規感染者数は減少傾向にあるものの、新たな感染拡大に備えた対応は重要です。コロナ禍において、従業員と消費者の衛生管理意識は向上し、食中毒発生件数は減少していますが、食品事故は季節を問わず年間を通じて発生しています。常日頃から一般衛生管理の「基本」を徹底することが重要です。

今年は、店内の食中毒対策、テイクアウト・デリバリー商品の取り扱い方に加え、昨年完全施行されたHACCP制度化の実施状況等、外食産業で食中毒を防ぐための重要なポイントに焦点を当て、会員社の実践的な事例を中心に学んでいきます。また、セミナー終了後は参加者の皆様との意見交換を予定しています。

夏本番を迎える食中毒対策として、本部スタッフ、店長、調理長をはじめ、店舗で働く方々の参加をお待ちしております。

● 日 時 …… 7月8日(金) 13:30～16:45(予定)

● 会 場 …… アジュール竹芝 14階「天平の間」

東京都港区海岸1-11-2 TEL 03-3437-5566

● 対象者 …… 店舗責任者、品質保証・衛生管理責任者および担当者、外食関連業界担当者等

● 参加費 …… 1人 9,000円(税込)

■ 事例発表

株式会社松屋フーズホールディングス

品質保証部 部長 大和田 伸明 氏

国内1180店舗の品質保証・食品安全管理責任者として、店舗・工場の社員・スタッフの指導と品質保証業務に携わる。同社工場は食品安全マネジメントシステムの国際規格FSSC22000の認証取得、品質・鮮度維持のコールドチェーンシステムの確立、検査体制の構築など、食品安全と美味しさの向上に取り組み、全ての従業員が活躍できる体制を整え、障害者雇用の拡大、外国人材の活用等、多様な人材採用を積極的に進めている。特にスタッフ向け衛生管理マニュアルや手順書の多言語化により衛生管理教育を徹底し、高品質なサービスの提供に努めている。今回は現場での具体的な食中毒対策と実践方法等について発表していただきます。

株式会社物語コーポレーション

店舗衛生強化グループ グループ長 傳野 剛生 氏

焼き肉、ラーメン、和食等の国内570店舗の衛生管理・品質管理責任者として、本部と店舗の指導にあたるほか、全店舗スタッフに食品安全の教育、講習会、巡回指導を行っている。多業態展開の同社は、食材の取り扱いと調理の際の衛生管理を徹底させ、店内オペレーションの衛生管理マニュアルの見直しで向上を図り、フランチャイジーに対しては本部のエリアマネジャーが直接店舗を訪問し、店内とキッチンの衛生管理指導および監査を行うなど、きめ細かに対応している。今回は品質管理責任者が食品事故を未然に防ぐための対策、従業員とお客様の安全確保等、夏本番に向けた店舗での食中毒対策について話していただきます。

株式会社グリーンハウスフーズ

安全衛生推進室 マネジャー 橫瀬 紀子 氏

グリーンハウスグループのレストラン事業／デリカテッセン事業／外販事業／レストラン部門の衛生管理業務に携わる。同社は『食を通した健康貢献企業』をミッションに、安全安心な商品とサービスをお客様にお届けするため、サプライチェーン全体の品質保証体制の強化に日々取り組んでいる。特に衛生管理についてはグループ企業の啓蒙活動や社内セミナーの開催、衛生管理の巡回等を繰り返し実施し、食中毒事故予防に努めている。今回はHACCP導入を含め、社員、パート・アルバイト、外国人社員を対象にした衛生管理教育の方法等について紹介していただきます。

地域の皆さんとともに。

弊社は、地域密着を行動指針の一つとする企業経営を行っており、弊社およびグループ企業にて培ったノウハウを活かし、地方創生における「まち・ひと・しごと」の各分野において地域社会、地域企業のお役立ちに向けた支援を行っております。



広域法人開発部営業第二課 〒103-8250 東京都中央区日本橋 3-5-19 ☎03-5202-6605

JF ジェフマンスリー

2022年6月号

定 價／1,000円（本体価格910円）

発行日／2022年6月23日

発行人／近藤 正樹

発 行／（一社）日本フードサービス協会

〒105-0013 東京都港区浜松町1丁目29番地6号

浜松町セントラルビル10階

TEL 03-5403-1060 FAX 03-5403-1070

ホームページ <http://www.jfnet.or.jp/>

印 刷／関東図書株式会社

※ジェフマンスリーは会費を負担している会員に対して、出版刊行されています。

外食産業で唯一の
全国共通お食事券
ジェフグルメカード

全国35,000店を網羅



— 外食で日本を元気に —

2012年5月より、「東日本復興支援ジェフグルメカード」を発行しています。
ご購入1枚につき5円を、東日本大震災による被害からの復興支援事業に寄付致します。

加盟店拡大キャンペーン同時開催中



加盟店ステッカー



お問い合わせは 0120-150-563

株式会社 ジェフグルメカード 〒105-0013 東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル9F
ホームページアドレス <http://www.jfcard.co.jp/>