



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

2024

11
/
12

2024 November/December No.498

特集 一般社団法人日本フードサービス協会 (JF)
創立50周年記念式典・記念講演会・記念パーティー





一般社団法人 日本フードサービス協会

私たちの誓い

私たちの「食」は、人に元気を、社会に活力を届ける仕事。
価値ある「食」を、安全安心と高品質なサービスをもってお客様に提供します。

私たちの「食」は、地域から地球環境まで、常に社会と共に。
社会課題の解決に積極的に取り組み、食を通してその発展・繁栄に大きな役割を担います。

私たちの「食」は、世界に誇る日本の文化。
多種多様な外食文化を継承・発展させながら、さらなる国際化を推し進めます。

私たちの「食」の豊かな価値は、働く人がつくり上げるもの。
健やかで充実した環境の中で、働く人の仕事への誇りとやりがいを育みます。

ジェフマンスリー

令和6年12月24日発行通巻498号
(毎月1回発行)

目次

- P. 1 巻頭言 心の商売
- P. 2 一般社団法人日本フードサービス協会 (JF)
創立 50 周年記念式典・記念講演会・記念パーティー
- P.14 産地見学 埼玉県
- P.18 JF TOPICS (協会活動報告)
国際交流委員会～ NRA との意見交換 (10 月 29 日)
新入社員フォローアップ研修 (10 月 4 日)
常任役員会・理事会 (10 月 9 日)
JF フードサービスパートナーズ商談会 2024 (11 月 20 日)
高岡慎一郎元協会会長 藍綬褒章受章
常任役員会／理事会 (11 月 20 日)
- P. 26 市場動向 8 月度・9 月度
- P. 27 インフォメーション 新春戦略セミナー / 新年賀詞交歓会
- P. 28 新規会員 サンマルクホールディングス / 三本珈琲 / ギガプライズ / TBM

巻頭 言

協会理事

中井 貫二

千房ホールディングス株式会社
代表取締役社長



心の商売

新型コロナウイルスの世界的流行によって我々外食産業は大きな打撃を受けました。二度と経験したくない悪夢のような日々からすでに4年が過ぎようとしていますが、今思えばあの数年で学び積み上げた経験値は計り知れません。

人間には、慣れ親しんだ慣習が一度染みつくとそれを変えるのは億劫だと、変化を嫌う心理が働きがちですが、皮肉なことにコロナはそれを見事に打開してくれました。全世界の人間に変わる勇氣と決断力を与えてくれた、そんな気がします。

パンデミック当時、医療従事者の皆さんはエッセンシャルワーカーと称され、敬意と感謝をもってメディアにも取り上げられました。社会インフラの維持に必要な不可欠な労働という意味では、われわれ外食従事者もまた同じエッセンシャルワーカーです。

外食産業は単においしい料理や飲み物を提供するだけの商売ではありません。お客様に安らぎや心の拠りどころを提供している、言うならば「心の商売」をしています。今も昔も人間社会においてなくてはならないインフラの一つです。だからこそ、この素晴らしい産業をみんなの手で大切に守っていかなければなりません。

私の父は今から51年前に大阪のミナミでお好み焼屋を開業しました。私は6年前に社長を引き継ぎましたが、父から経営に関する帝王学を直接学んだことは一度もありません。ただただ人としての生きる道を子供のころから繰り返し教えられてきました。そこには経営にまつわるあらゆるヒントが詰まっていました。

「自分以外はすべてお客様」「損得勘定ではなく善悪勘定で考えろ」「良い時は外部要因、悪い時は内部要因と思え」「お金が欲しい時は、お金を追うのではなく人を追え」「飲食業は人がすべてだ」などなどです。

私たちが心の商売を営んでいる以上、お客様や従業員、お取引先様も含めて、人を大切にする経営をしなければ自ずと市場から退場させられます。今の時代、もう一度改めて飲食業の原点に戻る必要があるのではないかと痛感しています。

来年にはいよいよ大阪・関西万博が開催されます。日本全国、そして世界中から、未来社会のショーケースを一目見ようとたくさんの人々が大阪、関西にお越しになることでしょう。食とホスピタリティを通してお客様と喜びを分かち合い、一生の思い出を共創するべく今からしっかりと準備してまいります。

特集

一般社団法人日本フードサービス協会 創立 50 周年

記念式典・記念講演会・記念パーティー

10 月 30 日 於：オークラ東京（東京都港区）

一般社団法人日本フードサービス協会の創立 50 周年記念式典が下記次第にて執り行われた。式典後はシドニー五輪金メダリストで元柔道日本男子監督の井上康生氏による記念講演、および各界関係者諸氏を招いての記念パーティーが開催された。

また、協会創立 50 周年は 10 月 30 日の日本経済新聞に一面広告として告知されたほか、農林水産省広報誌「aff（あふ）」10 月号には「たのしい外食」の特集が組まれた。なお、記念式典には 438 名、記念講演は 466 名、記念パーティーは 784 名の参加を得た。



左よりパーティー会場入り口に立てかけられたグルメカード、日経一面広告、農水省機関誌「aff」の外食特集の告知板

日本フードサービス協会 創立 50 周年記念式典次第

1. 開会 スライド上映
一外食産業イメージ動画
「人がつくった、50 年間」
2. 久志本京子会長式辞および
「JF 宣言（2024）私たちの誓い」発表
3. 農林水産大臣祝辞
（代読 宮浦浩司大臣官房総括審議官）
4. 農林水産大臣感謝状授与
5. 受賞者代表挨拶
（赤塚保正第 19 代協会会長）
6. 全米レストラン協会（NRA）会長祝辞
ジェフ・ロブデル氏
7. NRA 会長へ友好の盾贈呈
8. 会員企業表彰（82 社）
9. 表彰社代表挨拶
（㈱きらく 辻野倫男代表取締役会長）
10. 閉会



記念式典



記念パーティー



外食産業の未来に向けて
50 年を振り返る

(一社) 日本フードサービス協会
久志本京子会長

本日、日本フードサービス協会が 50 周年を迎えることができましたのもひとえに会員の皆様方、お取引先の皆様、農林水産省をはじめとする関係省庁の皆様方のご理解とご支援の賜物であり、厚くお礼申し上げます。

また本日は協会の創立以来、業界活動のお手本にさせていただいてきた全米レストラン協会（NRA）より、遠路はるばる会長のジェフ・ロブデル氏にお越しいただき、心より感謝申し上げます。

さて、私ども外食産業は諸先輩のたゆまぬ努力に支えられ、今や国民の食生活を支える重要なインフラとして、社会に必要とされる産業に成長しました。

協会の 50 年を振り返ってみますと、1970 年の大阪万博が外食産業元年の契機と言われています。1974 年にはチェーン化を志向する経営者の方々を中心に奥住正道先生のご指導の下、日本フードサービスチェーン協会が設立されました。まさに第一次オイルショックの真っ直中で、社会や消費者の価値観も大きく変わり、企業が単独では解決できない問題や課題に対し、一丸となって向き合うことが設立の趣旨でした。

1979 年には、会員社の従業員の福利厚生を図るために、協会が母体となり、外食産業ジェフ厚生年金基金、続いて翌年の 1980 年には、外食産業ジェフ健康保険組合が設立されました。

1980 年代後半には、ライフスタイルの多様化がますます進み、外食産業にも幅広い業種・業態が生まれ、市場規模も 20 兆円以上に成長しました。一方で、労働力不足、環境問題、国内農業との関わり方など、新しい課題が次々と現れました。

特に 1988 年の農産物の輸入自由化は、国内生産者の方々に多くの不安をもたらしました。そこで協会は「外食産業から農業者へのメッセージ」を発表し、「食

と農の連携」を呼びかけ、1989 年には佐賀県にて初の産地見学会を実施し、それが現在の「産地見学・商談交流会」に引き継がれています。産地見学会は、これまで全国各地で 100 回以上開催され、様々な地域で多くの生産者の皆様との出会いが生まれました。

バブル経済が終わりに近づく 1992 年には、ギフト市場にも参入し、全国共通お食事券「ジェフグルメカード」を発行しております。また、外国人材の受け入れをめざして、「財団法人外食産業教育研修機構」を設立しました。さらに 1995 年には、フードサービスを学問として捉えるために「フードサービス学会」を設立しました。

バブル崩壊後は、長引くデフレ経済の下で、食の安全を脅かす O-157 やノロウィルス、鳥インフルエンザ、食品偽装などが社会に不安をもたらし、消費者の間に「食の安全・安心」に対する不信感が募りました。協会はお客様との信頼関係の醸成に努めるために、2009 年には前述の外食産業教育研修機構を改組し、財団法人「食の安全・安心財団」を設立しました。

この間、アジア諸国では経済発展が著しく、日本の外食企業の進出が活発になったことから、2007 年に「NPO 法人日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）」が設立されました。

2011 年の東日本大震災では、被災された方々に少しでもお役に立てるよう、会員の皆様の協力を得て、炊き出しや物資の支援、救援募金の開始とともに、深刻な原発事故の風評被害を抑えるために、放射性物質に関するリスクコミュニケーションの実施に努めました。

しかしまた、2019 年末に新型コロナが発生し、2020 年から約 3 年間、外食産業は大きな打撃を受けました。ようやく昨年あたりから徐々に回復しつつありますが、人口減少に伴う人手不足や世界情勢に起因する諸コストの高騰など、外食産業の経営環境は依然厳しい状況が続いています。この 50 年の間、労苦を厭わず心血を注いで外食産業の発展のために歩んでこられた先達の皆様には深く感謝を申し上げます。

今も業界の課題は尽きませんが、外食産業の未来に向けて皆様と知恵を絞って進んでいくことが、外食産業のさらなる発展につながると信じております。

皆様には今後より一層のご指導を賜りますようお願い申し上げます。さらなるご活躍とご健勝を祈念して式辞とさせていただきます。

● JF 宣言（2024）私たちの誓い

久志本会長「協会はこの創立 50 周年を機に様々な活動の見直しを行い、承継すべき根幹はそのままに、さらなる前進に向けて、変革を恐れることなく臨んでまいり所存です。その第一歩として、多様な人材が活躍できる場を設け、外食産業で働くことの意義ややりがいを感じられるように、ここに新たに「JF 宣言（2024）私たちの誓い」を発表いたします。」

私たちの「食」は、人に元気を、社会に活力を届ける仕事。

価値ある「食」を、安全安心と高品質なサービスをもってお客様に提供します。

私たちの「食」は、地域から地球環境まで、常に社会と共に。

社会課題の解決に積極的に取り組み、食を通してその発展・繁栄に大きな役割を担います。

私たちの「食」は、世界に誇る日本の文化。

多種多様な外食文化を継承・発展させながら、さらなる国際化を推し進めます。

私たちの「食」の豊かな価値は、働く人がつくり上げるもの。

健やかで充実した環境の中で、働く人の仕事への誇りとやりがいを育みます。



記念式典で JF から
NRA へ記念品の贈呈



記念パーティーで NRA
から JF へ記念品の
贈呈

来賓挨拶



祝辞

小里 泰弘 農林水産大臣

代読 宮浦 浩司 総括審議官

まずは、久志本会長をはじめ、会員の皆様には、創立 50 周年を迎えられたことに対し、心よりお慶び申し上げます。

50 年の動きを振り返りますと、貴協会が創立されました 1970 年代には、多くのファーストフード店やファミリーレストランなどが次々に開店し、外食は人々の生活に浸透していきました。家族や仲間と生活の豊かさを実感する重要な場を築いていただきました。

さらに、1970 年代から始まった海外展開も、2013 年に和食が世界無形文化遺産として登録されたことも追い風となり、2023 年には海外の日本食レストランが約 18 万 7000 店、日本産農林水産物・食品の輸出額が 1 兆 4541 億円となり、11 年連続で最高額を更新しています。これは、長きにわたり努力を重ねてこられた貴協会と外食産業の皆様の御尽力の賜物であり、改めて敬意を表する次第です。

さて、外食産業をめぐるまじは、深刻な人手不足やコスト高など様々な課題があると承知しております。今や国民生活に不可欠となった外食産業の発展に向けて、課題に真摯に向き合い、適切に対応していかなばなりません。農林水産省としても皆様との連携を強化し、皆様の経営努力を支えてまいります。

来年には大阪・関西万博が開催され、訪日外国人を含め、多くの人の流れが生まれます。外食産業の皆様が提供する「食」で、多くのインバウンドの方々の満足と、大きな経済効果をもたらすチャンスとなることを心より期待しています。

結びに、創立 50 周年の節目に更に結束を強め、貴協会と外食産業がより一層発展することを期待しますとともに、本日御列席の皆様方の益々の御健勝を心から祈念申し上げまして、私の挨拶とさせていただきます。

農林水産大臣感謝状授与

農林水産大臣より外食産業に貢献してきた 8 人の企業代表者に感謝状が授与され
受賞者を代表して赤塚保正株式会社柿安本店代表取締役社長が御礼を述べた。

農林水産大臣感謝状受賞者挨拶

株式会社柿安本店

赤塚 保正 代表取締役社長

このたび栄えある農林水産大臣感謝状を頂戴し、本当にありがとうございます。

御礼のご挨拶にあたり、私どもの会社と J F のことについて少しお話をしたいと思います。実は私どもと協会とは親子 2 代にわたって約 45 年の「ご縁」があります。そして「ご恩」もあります。私の父は約 30 年近く協会にお世話になり、私も 15 年近くお世話になっており、協会とは深いご縁がございます。その中で特に思い出すのは、2001 年の「BSE」の時です。

私どもは牛肉一筋の経営であったため、瀕死の状態になりました。しかしその頃、私は J F アメリカ研修に参加し、そこで見た惣菜店に刺激を受け、開発したのが、現在の「柿安ダイニング」です。料理人が目の前で料理し、出来立て手づくりの商品を提供するスタイルに大変感動を覚えました。まさにこの研修がきっかけで、惣菜事業が開発できたのです。その後も、この研修のおかげで私どもは回復を果たし、現在に至っております。

もしあの時、アメリカ研修との出会いがなければ、当社はもしかしたら存在しなかったかと思います。このよ



宮浦総括審議官より赤塚元会長へ

うなわけで、協会とは深い「ご縁」と、お世話になった「ご恩」を今も感じています。

私は 2020 年 5 月に第 19 代の会長に就任しました。振り返ってみますと、コロナ禍で会長として協会活動が思うように出来ず、苦しい状況でした。しかしながら、そのような時だからこそ、出来たこともありました。例えば、雇用調整助成金の拡充や、時短営業協力金の実現などの取り組みは、会員の皆様方のご理解・ご支援があったから出来たものです。今後は、外食産業ジェフ健康保険組合の理事長として、皆様のお役に立てるよう、精進してまいります。引き続き、ご支援とご指導を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

受賞にあたりまして、御礼のご挨拶とさせていただきます。

協会創立 50 周年記念 農林水産大臣感謝状受賞者		
氏名（敬称略）	会社名	役職
近藤 正樹	日本 KFC ホールディングス株式会社	元代表取締役社長
赤塚 保正	株式会社柿安本店	代表取締役社長
谷川 富成	株式会社三ツ星レストランシステム	代表取締役社長
肥田木 康正	康正産業株式会社	代表取締役
粟田 貴也	株式会社トリドールホールディングス	代表取締役社長
恵谷 龍二	株式会社ケイコーボレーション	代表取締役
平井 利彦	平井料理システム株式会社	代表取締役社長
谷 真	株式会社すかいらーくホールディングス	代表取締役会長
林 祥隆	株式会社ワンダーテーブル	取締役ファウンダー

海外来賓挨拶



祝辞

全米レストラン協会（NRA）
ジェフ・ロブデル会長

私と妻をこの美しい東京に招待していただいたことに感謝しています。私たちはこの美しい国、都市で、来日初日から充実した時間を過ごしています。箱根の温泉を訪れ、サントリーの白州蒸溜所を見学し、JF 国際交流委員会との懇談会では多くの新しい友人との出会いがありました。私は今この場に在ることをとても嬉しく思います。

特に久志本京子会長には心から感謝をお伝えしたい。本日、日本フードサービス協会およびご列席の皆様にお話する機会をいただいたこと、また、先ほどの受賞者の皆様とこの場に共に在ることを光栄に思います。

日本フードサービス協会の創立 50 周年に心よりお祝いを申し上げます。全米レストラン協会（NRA）とは約 50 年前から交流を続けており、日本の外食産業を牽引する貴協会との友情が継続していることを大変光栄に思っております。

2019 年 5 月には、イリノイ州シカゴで開催された NRA の創立 100 周年記念式典で両協会が再び交流する機会がありました。久志本会長と視察団をお迎えし、NRA ショーをご覧いただいたことは大変嬉しい出来事でした。

しかしその時、我々はその直後に訪れる未曾有の変化を予想していませんでした。2020 年初頭に始まったコロナ禍により、業界全体が新たな対応を余儀なくされ、事業形態を大きく変えることになりました。数年にわたる再建を経て、こうして再びここに集い、外食産業のグローバルな結びつきから、私たちの仕事が世界中の地域社会や経済、あるいは個々の生活にどれだけ大きな影響を与えているかを再認識しています。

我々の業界がもたらす影響の規模は非常に大きいです。今年、アメリカのレストラン業界の売上は 1.1 兆ドルに達し、国内総生産（GDP）の 5% を占めると予想

されています。また、周辺産業への経済的な波及効果は、アメリカ経済に 3.5 兆ドル以上の貢献をもたらすと見込まれています。

アメリカでは労働人口の 10% を外食産業が雇用しており、2024 年末までに 1570 万人に達する見込みです。レストラン業界は、国の人材育成の基盤でもあり、63% の成人が一度は外食産業で働いた経験があります。また、アメリカ人の 3 人に 1 人が最初の仕事を外食産業で経験しており、私のようなレストランオーナーの 8 割、マネージャーの 9 割が、初心者レベルの職種からキャリアをスタートさせています。これらの数字は、私たちの業界が地域社会の成長エンジンであると同時に、アメリカの労働力と起業家の育成の場でもあることを証明しています。

私は日本の外食産業も同様に、経済に大きく貢献していると理解しております。米国の外食産業従事者や NRA のリーダーたちは、日本の外食産業の成長や技術・自動化の進展、そして卓越した細部へのこだわりと効率性を学ぶため、ぜひ日本を訪れるべきだと思います。

私個人の経歴は、父が運営していたケンタッキーフライドチキン店での食材の下準備から始まり、その後、ホテル勤務を経てミシガン州立大学に入学しました。

父はビジネスを拡大し、ケンタッキーフライドチキンのほかにニューヨークではタコベルの店も運営しており、兄もそれに携わっています。末弟はブルーパブを運営し、ミシガンに醸造所を持っています。

私自身はベーグルとコーヒーの店を開業し、自分のブランドをさらに大きくしたいと考えていました。異業種交流を通じていくつかのレストラン経営者と知り合い、地域に根ざしたレジェンドともいえる歴史あるレストランを買収したほか、最近ではホテルも 2 軒買い取りました。外食産業ビジネスにどっぷりと浸かっていて、この業界の一員であることを誇りに思います。多くの企業と同様に、業界のリーダーである皆様も復活と成長を遂げておられるが、それでもなお、アメリカ、日本、そして世界の外食業界は大きな課題に直面しております。

まず、人手不足の問題。従業員の仕事に大きな期待を寄せるには、エンゲージメントや福利厚生、人材定着戦略を見直す必要があります。経済面では、最近のインフレ圧力により、事業者も消費者も共に影響を受けています。ここ最近の記録的なインフレ、食品コストの高騰に対しては、より少ない資源での運営が求められます。

インフレは落ち着いてきたけれども、運営コストは依然として過去最高水準に留まっています。

テクノロジーに関しては、パンデミック下でアプリによる注文やデジタル決済、AI 技術を利用したマーケティングやコミュニケーションなど、新技術の導入が加速しており、利便性と効率性が重視されていますが、ホスピタリティの本質である人との関わりやサービスをいかに維持するかという課題が残ります。

また、継続して従業員へ投資することも重要です。従業員は、経営者の知識がどれほど豊富でも、自分たちへの思いやりを感じられないと評価しません。パンデミックの時、私の会社では率先して従業員の支援体制づくりに励み、確定拠出型年金や健康保険の拡充、正社員マネージャーへの有給休暇の増加、従業員表彰制度など、さまざまな手厚い福利厚生を導入しました。今後は州および連邦レベルでの従業員教育や認証への投資を増やす予定です。従業員トレーニングへの投資は、企業と従業員個人のみならず、業界全体にも利益をもたらします。

最後になりますが、レストラン業界は今、伝統と革新の岐路に立っています。この業界の特質である「ホスピタリティ」を大切にしつつ、未来を受け入れていくことは、我々の課題であり同時にチャンスでもあります。前向きな姿勢と創造力、そしてお客様との関わりを大切にしながら、レストランを単なる食事の場に終わらせず、地域社会の礎となることが、我々の使命であります。

改めて、貴協会の輝かしい 50 周年の節目と、これまでの素晴らしい進歩に心からの祝意を表します。皆様の活動は非常に重要であり、本日その成果を共にお祝いできることを光栄に思います。

会員企業表彰

続いて長年協会活動に貢献してきた会員企業の表彰が行われ、受賞 82 社を代表して辻野倫男株式会社きらく代表取締役会長が挨拶を述べた。

●会員企業表彰受賞者代表挨拶

株式会社きらく 辻野倫男代表取締役会長

私たち「きらく」は大阪府富田林市に本社を置き、創業は 1972 年で、今年で 52 年目を迎えました。うどん、ラーメン、とんかつなど、9 つの業態で約 70 店舗を関西中心に展開しています。日本フードサービス協会に入会したのは平成 13 年で、それ以来、ジェフグルメカードや愛の募金活動、アメリカ研修旅行、そして毎年 1 月の戦略セミナーなどに参加してきました。戦略セミナーでは、その時々の中での空気感を感じられることが気に入っており、よく出席しています。

さて、この 20 年間は外食産業にとって辛い試練の連続でした。鳥インフルエンザや O-157、BSE、そしてコロナ禍など、さまざまな困難が続きました。そんな中で、日本フードサービス協会は私たちを支え、対応や対策、さらにはセミナーの開催などに取り組んでこられたことに大変感謝しています。

今後何が起こるかわかりませんが、人手不足などの問題をはじめ、外食産業を取り巻く環境は大きく変化しています。外食産業は国民の生活を支える重要な役割を担っており、その重要性はますます高まっていくと考えています。そのために、ここにお集まりの皆様と共に切磋琢磨しながら、業界の一翼を担ってまいりたいと思います。



会員企業表彰 受賞者記念撮影

記念講演

勝利をつかむ最強かつ最高の組織づくり



井上 康生 氏

元柔道日本男子監督

JOCハイパフォーマンスマネージャー

東海大学体育学部武道学科教授

パリオリンピック

パリオリンピックで私は日本選手団の副団長として選手たちと共に戦った。選手団の大活躍によりスポーツの魅力や価値を発信した大きな大会になった。会場にきた観客の皆様方はもちろん、テレビ等の前で応援いただいた観衆の皆様方の応援が非常に大きな力になった。ご存じのとおり、20 個の金メダルを含む 45 個のメダル、115 人の入賞者を生み出した。人とスポーツの融合であった。

副団長は私が努めたパリ対策強化プロジェクトリーダーの延長線上でのもので、オリンピック関連で JOC が立ち上げた初めてのプロジェクトチームであった。プロジェクトリーダーとして私が最初に掲げたのは、「一歩、踏み出す勇気を」というスローガンだ。これは決して日本選手団だけのものではなく、社会や様々な応援をしてくださる方々へ向けたスローガンでもあった。

JOC で取り組んでいる事業の一つは、ハイパフォーマンスを求めることと並行して価値や魅力をより多く引き出し、中長期的な目線で取り組んでいくプロジェクトチームの推進である。

全日本男子柔道監督としての取り組み

ロンドンオリンピック後に就任した全日本男子柔道監督として、私はこれからも日本が柔道宗主国として上昇し続けられるチームをいかに作っていくかという非常に大きな課題に取り組んだ。

海外のトップクラスの選手は、フランスの 100 キロ超級のテディ・リネール選手を見ても分かるように、とてつもない肉体をしている。「柔よく剛を制す」という言葉があるが、今はルールの改正等が行われる中で柔剛

一体となって戦わなければ勝ち残っていくのは難しい。メンタル面の強化と同時に肉体的な改造も必要となる。

世界との戦いの中でまず行ったことは、TEAM JAPAN（チーム ジャパン）の MVV（Mission、Vision、Value）の作成だった。チームがどの方向に進み、どのような強化をしていくか。その前提にどのような理念を持って柔道と向き合っていくか。これを定めることがまず監督のすべき仕事ではないかと感じ、スタッフと共に取り組んだ。

最強かつ最高の組織づくり

具体的には、最強かつ最高の組織づくりを Mission とし、具体的な目標値を掲げるという Vision を持ち、具体的な行動指針や基準（Value）を設定することだ。

目標は最強のチームだが、そこに留まることなく最高を追求することが、4 年後、8 年後のオリンピック、またその先においても、日本柔道界が勝ち続けていくために必要な要素となる。そのために現状をしっかりと分析して世界の現状を把握し、次なる行動に移していくアクションプランをコーチやスタッフ、時には選手たちと共に作って、結果を追求する行動に繋げていった。

もう一つは組織力の強化だった。必要な人材を必要なポジションに配置しながら、みんなと力を合わせてチームを作っていく作業は大がかりなものとなる。階級ごとに担当コーチをつけ、選手たちと密にコミュニケーションをとる。「肉体改造」では、食事やコンディショニングでプロフェッショナルと協力して進めた。

もう一つ重視したのは皆で「良き文化」をつくっていくことだった。チームジャパンとして大事にしていたのは「対話と共創」。いかにコミュニケーションを密にしながらみんなで一種の「Winning Culture」をつくっ

ていくかであった。

選手の能力の育成 ①主体性

能力の育成については、選手の「主体性」「準備力」「知識力の向上」がキーワードになる。選手は日本の代表だが、まず自分自身のために戦うことを忘れないでほしいということをしかりと伝えた。

オリンピックを目指していくなかで、楽しいことはごく一部で苦しいこと辛いことの連続だ。それを乗り越えるには、自分自身のために戦うという心を持たなければ、モチベーションを保つことはできない。まず自分自身への誇りと、やっていること目指していることに対する誇り、自分自身の地位を築き上げてきた誇りを持ったうえで戦ってもらいたい。ただし、これまで先人が築き上げてきた多くの伝統や歴史があったからこそ今があり、それをしかりと継承して、今後も良き柔道界をつくっていく責任があるという誇りと責任を持ったうえで、自分たちがどのような選手になって仕事を全うしていくのかを主体的に考えて進んでほしい。最終的には自分自身で動いて戦っていける選手でないと、世界のトップには君臨できない。

この主体性を磨くなかで大事になるのが「自己マネジメント能力」、今自分が置かれている立ち位置はどういうものを理解できることだ。そのために、自分たちがどのような強化練習の中でその年の世界選手権等の代表を勝ち取っていくか、また、4年後のオリンピックを勝ち取っていくかを自分自身でしかりまとめられるように、課題克服シートの作成に取り組ませた。また、テクノロジーの力を用いて個人の体組成や栄養摂取等も含めたパーソナルデータをまとめ、自分がどのような状況下で敗れたか、勝ったかをしかり分析できて、次につなげていけるようなデータの使い方もさせた。

自分にとって最善かをチェックすることは、決して管理をすることではなく、自身のパフォーマンスをいかに最良に持ち込むかを判断するツールに過ぎない。これを生かすも殺すも自分次第であり、自分で何が必要なのかを考えるためにツールを活用していくことを、選手たちに伝えていった。

選手の能力の育成 ②準備力

世界のトップの中でぎりぎりの戦いを制していくためのキーワードは、「準備力」であるから、準備を周到に行えるようにと、常に口酸っぱく話した。

どんな準備かという、「異常な準備」だ。世界のトッ

プを勝ち取るため、維持し続けるためには、普通の準備や程々の準備では駄目で、「俺たちはここまでやったのだ」という気持ちに持っていけるような準備を心がけるように対応してきた。「質」はもちろん「量」も含めたうえで、自分はこれほどやったのだ、こんな細かいところまで突き詰めてやったのだと思えるような準備を我々は求め、強化プログラムを実施した。

ただし、戦いは生き物で、良いイメージのもとで全部がクリアできるものではない。ギリギリの勝負を制していくなかでは、最悪の想定ができる選手がやはり強い。結果を残している選手ほど、いい意味でのネガティブリストである。自分自身がどうしたら負けるか、どうしたら力が発揮できないかを分析し、そこから逆算して準備を行っていく。我々スタッフは、いかに普段通りに力を発揮できる環境を作ってあげるか、選手たちの気持ちを普段に近い形に持っていけるかだが、これは非常に大きなテーマである。

選手の能力の育成 ③知識力の向上

選手たちの能力をより一層高めていくために、私は「柔道家としてのプロフェッショナルの考え」を追求し、選手のキャパシティを広げていくことを心がけた。合宿においても、柔道の専門的な知識だけではなく、様々な経験を積ませ、知識をより高めていく取り組みも心がけた。

東京オリンピックの前には、「日本の強さを知る」というコンセプトのもとで茶道を取り入れた。皆で茶道の「静」や「動」を学びながら、「我々の強みとは何なのか」を探るためだ。選手たちは初めての経験だったので、とても楽しそうだった。ただ、私にお茶を運んでくれたのがルー大柴さんだったことには動揺してしまい、選手たちも思わずざわついたが、会の終わりに茶道の先生は「ルー君が出た瞬間にみんなざわついたが、勝負の世界では動揺したら負けだ」とおっしゃった。続けて「君たちは一度負けたが、ここからは上るだけだから大丈夫だ」と言っていたき、皆には「どんな状況でも冷静に対応できるようにしていこう」と話した。

監督になった当初の私は、「リーダーとして自分が全部解決しないとイケない」と思っていたが、いろいろな経験をしていく中で、「ああ、そうではない」と思うようになった。自分で伝えきることができなければ、コーチや練習パートナー、所属団体の方々から伝えてもらう。「目的が達成できれば、それが一つの我々としての答えではないか」と考え方を変えることもできるようになった。

記念パーティー

久志本京子 協会会長 挨拶



本日は多くの皆様にご出席いただきまして、誠にありがとうございます。また、先日選挙が終わったばかりの中でも、多くの議員の先生方にご出席いただき、心より御礼申し上げます。

また本日は、協会創立以来、業界活動のお手本としてまいりました全米レストラン協会（NRA）より、ご多忙の中、遠路はるばるお越しいただいたロブデル会長ご夫妻に心より感謝申し上げます。

この 50 年、協会は業界と共に様々な歴史を刻んでまいりました。外食産業を取り巻く環境は大きく変化し、3 年にわたるコロナ禍では店舗の閉鎖や倒産など大きな打撃を受けました。ようやく回復の兆しが見えつつありますが、人口減少に伴う人手不足や世界情勢によるコストの高騰など、経営環境は依然厳しい状況にあります。

こうした中で 50 年の節目を迎え、次の 50 年への布石として、守るべきことは大切にし、変革すべきことには勇気を持って臨むために、15 年ぶりにジェフ綱領「われわれの誓い」を見直し、協会の新たな宣言を発表しました。

これからの 10 年、20 年、さらに 50 年をより良いものとするため、何を指すべきか真摯に向き合い、私たちジェフは、「人をつなぐ、企業をつなぐ、生産者をつなぐ、国をつなぐ」といった大きな使命感を持って進んでまいります。

課題は山積しておりますが、世界に誇れる日本の外食産業の発展のために、業界の成長とともに歩む JF を目指してまいります。本日出席の皆様並びに関係者の皆様には、50 年にわたるご支援に感謝申し上げますとともに、今後も一層のご指導を賜りますようお願い申し上げます。さらに、会員の皆様にはご活躍とご健勝をお祈り申し上げ、挨拶とさせていただきます。

庄子賢一 農林水産大臣政務官 祝辞



一般社団法人日本フードサービス協会の創立 50 周年記念パーティーの開催にあたり、一言お祝いの言葉を申し上げます。まずは、貴協会が創立 50 周年を迎えられましたことを心

よりお喜び申し上げるとともに、久志本会長をはじめ協会会員の皆様には、わが国の外食産業の健全な発展と豊かな食文化の創造にご尽力をいただき、改めて感謝の意を表す次第です。

また、本年 1 月に発生した令和 6 年能登半島地震、さらには 9 月 20 日からの大雨による災害では、能登地方を中心にキッチンカーによる炊き出しや温かい食事をご提供いただき、誠にありがとうございました。外食産業は、食を通じて人に豊かさや幸せを提供するという、我々の生活を営む上で欠かすことのできない社会インフラと言える存在となっています。

この 50 年間、わが国ではライフスタイルや食の嗜好など、外食産業を取り巻く様々な社会の変化がありましたが、多様なニーズに対応し、消費者に受け入れられることにより、外食産業は我が国の飲食料品の国内最終消費額の 3 分の 1 を占めるに至っています。

また、近年では円安の効果も相まって、訪日外国人によるインバウンド消費が高まり、外食産業全体の売上も好調に推移していると伺っております。外食産業は都市部だけではなく全国各地で、雇用や成長を生み出す地方創生の鍵となる重要な産業です。

農林水産省は、外食産業がさらなる成長を遂げ、今後とも国民生活の豊かさに貢献していけるよう、必要な施策を展開していきたいと考えております。外食産業の皆様が協会創立 50 周年を機に一層の結束を強められ、今後とも日本の食の発展に尽力されるようお願いするとともに、貴協会の益々のご発展と皆様方のご健勝をご祈念申し上げ、お祝いの言葉に代えさせていただきます。

祝辞 石破茂 内閣総理大臣



50周年記念パーティーが盛大に開かれておりますことを心よりお喜び申し上げます。

先般の選挙では色々なことがありました。足らざるところがいっぱいあり、厳しいご批判を

いただいたことは、よく認識をしなければいけないと思っています。選挙中にはこの国の防災体制を抜本的に改めたいとあちこちで申し上げました。

日本は世界有数の災害国です。マグニチュード6以上の大きな地震の2割は日本に集中しているそうです。その予知は完全にできるわけではありませんが、科学の力によって予知能力を高めることはできるはずです。

もう一つは避難所の問題で、体育館での雑魚寝は101年前の関東大震災の時と変わっていません。今どき先進国でこんなことをしている国はありません。家は壊れ、職を失い、そしてまた家族も被災し、絶望の淵にいる人たちが体育館で雑魚寝し、朝昼晩冷たいお弁当を食べることがあっていいのでしょうか。

同じ地震国でもイタリアや台湾では違います。台湾では5月に大きな地震がありましたが、地震発生から3時間後にはプライバシーに配慮したエアコン完備のトイレがコンテナに乗ってやってきたそうです。そして現場にいる人たちを励ますのは温かくておいしい食事でしょうと、本当に温かいごちそうが食べられるキッチンカーがやってくる、家族のプライバシーを確保できるテントも3時間後にやってくる、そういうことが行われているそうです。一番辛い時、悲しい時に、温かい手を差し伸べる。当たり前のことですが、日本は関東大震災の時と何も変わっておらず、これは変えなければならないとあちこちで申しました。

能登半島の被災地、避難所を見て回りました。牛丼チェーンのキッチンカーが来てくれて、温かい牛丼に皆がすごく喜びました。以前、阪神淡路大震災が発生した時に、後藤田正晴先生が「災害を100%防ぐことはできないが、その後に起こることは全てが人災なのだ。」と言われたことを思いだします。

もう一つは賃上げの話で、お客様は神様ではありません。ある都内の焼肉チェーンの張り紙の話を数年前にし



左より 久志本会長、石破総理、ロブデル夫妻

ました。「おい、生ビール」と頼むと1,000円、「生一つ持ってきて」は500円、「すいません。生一つください」なら380円、という焼肉チェーンがあるそうです。数字を間違えているかもしれませんが、そこに書かれているのは、「当店のスタッフはお客様の奴隷ではありません」、「お客様は神様ではありません」、「従業員一人一人の暮らし、それが皆様にかかっているのです」という主旨のことが書かれていたそうです。そうだなと思います。「お客様は神様です」と言ったのは歌手の三波春夫氏ですが、「あれはお客様の言うことを何でも聞きなさい」という意味ではなく、「ステージでお客様の前で歌う時には、神様の前で祈るように心を鎮めて唄わなければいけない」という意味だそうです。いつの間にか、「お客様の言うことは何でも聞け」という意味に捉えられてしまうようになりました。これでは経済の好循環は起こりませんので、きちんと価格転嫁できる体制もまたお願いをしなければならないと思っています。

日本の食が世界に向けて本当に羽ばたいていく、そういう時代だと思っています。ハンバーガー店と同じくらい、おにぎり屋、牛丼店ができれば、全く世界が変わると思います。日本の食を求めている人は世界中にたくさんいます。さらなるご発展を心からお祈りしてご挨拶を終わります。

祝辞 林芳正 内閣官房長官



会員の皆様が中心になって本当に素晴らしいこの外食産業の現状を作り出しておられることは、我々の誇りでもあります。ライフスタイルが多様化する中で、お客様に一番近いところにいることを生かして日夜切磋琢磨し、どうすればさらにお客様に喜んでいただけるのかに日々取り組んでおられます。その成果が今日の姿につながり、海外展開にもつながっていると思います。これほど競争して素晴らしい外食が揃っている国は、おそらく世界でも日本だけだと思います。外務大臣として海外へ行ったとき、まさに世界に誇る外食産業だと感じました。皆様と外食産業がさらなる大きな発展を遂げられますことを心よりご祈念申し上げ、お祝いのご挨拶にいたします。

祝辞 加藤勝信 財務大臣



日本フードサービス協会の 50 年の歩みの中では本当に様々なことがあったと思います。直近では私が厚生労働大臣当時の新型コロナウイルス感染症です。この未曾有の事態の中で、皆様もサービス提供において大変なご苦労をされたでしょう。一方で、インバウンド需要の高まりで、昨年の旅行収支 4.2 兆円、外食産業の貢献も大きいと感じております。先日、ブラジルで開催された G20 に参加しましたが、このような国際会議を日本に誘致する際、「日本であれば美味しい食事ができる」と大いに賛同してもらえます。外食企業の皆様には、それぞれの地域や分野で、インバウンド需要や業界の拡大を通じて成長経済の実現に貢献されることを願っております。また、貴協会がさらなる飛躍を遂げられることを心からお祈り申し上げます。

乾杯の挨拶 野田毅 自由民主党元税制調査会最高顧問 元衆議院議員



なかなか大変な政治状況になっております。私の経験では自民党ができて以来、初めての事態、与党にとっても野党にとっても前例のない事態です。それだけに、この国をどのように舵取りしていくかという視点に基づいて、国会議員の皆様には色々な政策協議をしていただきたいと思います。

ちょうど 50 年前に中東戦争が勃発し、オイルショックが始まり、国内は狂乱物価になりました。今、何となく雰囲気似てきています。

しかし、皆様の業界は厳しい環境をいろいろ乗り越えながら、今日の日本の食文化の最先端、世界の中で見られる日本の食文化の先頭に立って頑張ってきた。ここに改めて敬意を表し、これからも必ずやこの苦難を乗り越えて、新たな展開の道を探っていけますように、期待を申し上げる次第です。

創立 50 周年、おめでとうございます。乾杯！

国会議員・前国会議員・元国会議員諸氏が登壇し野田毅氏の音頭で乾杯



祝辞 赤羽一嘉 公明党副代表



JF 創立 50 周年記念パーティーが、多くの皆様のご出席のもと盛大に開催されましたことを、心よりお喜び申し上げます。

貴協会は 1974 年に設立され、その 3 年ほど前に日本マクドナルド 1 号店が開店し、外食産業が本格的に始まりました。この 50 年で加盟会員企業は約 800 社、市場規模も約 25 兆円に膨らむまでに発展されました。当時の想像を超える、こうした成長が日本の食文化向上に寄与していると感じております。

その間、O-157 や BSE 問題など、外食産業にとって大きな試練もありました。近年では新型コロナウイルス感染症という厳しい状況もあり、「人が集まってはいけない」「お酒を飲んではいけない」などの制約により、外食業界は非常に厳しい経営環境に直面しましたが、皆様のご尽力により、これらを乗り越えてこられたことに心から敬意と感謝を表する次第です。

地元の様々な外食店舗を訪れると、人手不足が深刻な状況を痛感します。省人化のためにロボットで料理を運ぶなど工夫されている店舗も多いですが、それでもなお厳しい状況です。いわゆるパートタイマーの「103 万円の壁」などの課題についても、政治の力で現場の声を反映した改革を進めていく必要があると考えております。

インバウンド需要が急増している現在、日本の外食を堪能したい訪日外国人が多いことは、観光産業にとっても大きな支援であります。

JF がさらなる 50 年を目指して大きく発展し、日本の外食産業がさらに発展するように、皆様のご活躍と商売繁盛を祈念し、公明党を代表して挨拶とさせていただきます。

中締め挨拶をする
栗田貴也副会長



祝辞 大串博志 立憲民主党代表代行



JF の皆様の 50 周年に心からお喜びを申し上げます。

私も衆議院の 1 年生のときに農林水産委員会に配属された時から 20 年間の縁ですので、50 年間には及びませんが、これからも長らく皆様をお支えしながら、将来に向かって進んでいきたいと思っております。

先程、全米レストラン協会の会長も来ておられました。私もアメリカに 5 年間住み、世界あちこちにも住みましたが、やはり日本の外食産業は世界一だと思って世界を歩いてまいりました。日本の外食産業の皆さんに支えていただけるこの文化と、その積み重ねがあるからこそ、日本人が豊かに暮らせる礎ができているのだと思います。

JF の皆様のますますのご発展と、それが私たち日本人に快い人生を与えてくださることを心からご祈念申し上げ、一言お祝いのご挨拶に代えさせていただきます。本当におめでとうございます。

JF 現執行部の登壇

左より 佐々野副会長、谷澤副会長、大山副会長、久志本会長（中央）、栗田副会長、肥田木副会長、椋本副会長、井上副会長



埼玉県

産地見学・
商談交流会
10月23日・
24日

埼玉県の農業経営者・生産者から学ぶ 農産物の調達と利活用

今年度第2回目となる産地見学・商談交流会は、首都圏近郊で農業が盛んに行われている埼玉県東部・北部において開催された。

蓮田市、白岡市、幸手市、羽生市、行田市、熊谷市、上里町、狭山市、所沢市、そして熊谷市と隣接する群馬県伊勢崎市の農業生産法人を訪問し、SDGs に沿った持続可能な農業に取り組み、外食関連業界とのこれまでの取引実績を基に、さらに新たな関係づくりを目指している現場を視察した。

なお今回の見学会は、(公社)日本農業法人協会および埼玉県内70社の農業法人が加盟する彩の国埼玉・農業法人協会の協力を得て、日本農業法人協会理事の臼倉正浩株式会社しゅん・あぐり社長のコーディネートにより実施され、久志本京子JF会長および、大山泰正JF食材調達・開発等委員長をはじめ会員社の35名が参加した。



第一日

① 三和農林(株)(蓮田市)

蓮田市で40年以上の野菜栽培。同社代表の高橋克巳社長は「安全・安心とは信頼の積み重ねである」をモットーに、外部から病原性菌の侵入を防ぐために、種子を植物性乳酸菌でコーティングする栽培技術(植物性乳酸菌栽培)で商品の品質向上を図る。現在、レッドケール、レッドキャベツ、ブロッコリースプラウト、ケールスプラウト等をファミリーレストラン等外食企業のサラダ商品のトッピング商材として生産・販売する県下有数の農業生産法人。



植物性乳酸菌かいわれ(青ラインで記した発砲スチロール)と通常品のかいわれ(白い発砲スチロール)の違いを説明する花岡博治(はなおかひろはる)取締役

② (株) 関田農園(白岡市)

父親の関田忠行社長の農業を継承し、2010年に長男の関田淳市氏(同社取締役)が経営に加わった。関田氏は「四季を問わず需要がある野菜は何か」を追求し、通年出荷が可能な長ネギに着目。離農が進む周辺の農地を引き受け、規模の拡大を図りながら、2014年に法人化した。現在、国内有数のネギ専門の生産法人として、約30haの圃場を有する。農業の削減と徹底した土作りにこだわり、また、ねぎの外皮を自社工場で粉碎機にかけて堆肥に変え、有機肥料として畑で活用する循環リサイクルシステムを構築して農業生産・関連業界に業務用加工品を供給。



関田取締役

ネギの根葉切りと皮むきが自動化された一体型調整機で調整作業。ネギの加工くずや土の埃などの廃棄物は場外に排出することで、作業者の職場環境が改善された。

③ (有) 神扇農業機械化センター (幸手市)

「米どころ幸手^{さいて}」といわれるほど昔から稲作が盛んな地域で2010年に創業。社長の船川由孝代表は「農業機械への投資は大きくても、少数精鋭で生産性向上と収益は十分確保できる」と、水田の大規模化を積極的に進め、水稻面積は2016年の65.2haから2024年には120ha超へと飛躍的に拡大。外国製トラクターなどの大型農機を活用したスマート農業に取り組み、生産コストを削減し、効率的経営に務めている。その結果、主食用米の収穫量は全国平均を上回る600kg/10a(令和5年産米の全国平均収量は533kg/10a)、一等米の比率は8割を達成。



船川由孝社長

GPS 機能を搭載した
海外製の大型トラクター

④ ポタジェガーデン (株) (羽生市)

1987年創業。代表の平田智康社長は大手種苗会社で働いた後、2009年に入社、2022年に社長就任、翌年に創業者から代表権を譲渡され、経営のかじ取りを任された。以来、日本におけるハーブ栽培の草分け的な存在として事業を拡大し、現在、保有する自社農場・提携農場は埼玉県、千葉県、長野県など全国20カ所に及ぶ。品種の拡大に力を注ぎ、約150種類のハーブを扱う。効率や生産量を重視した水耕栽培が主流になる中で、ハーブの持つ香り、風味、生命力を引き出すために、創業以来、土耕栽培にこだわっている。



農場長を兼務する
平田社長



色とりどりのハーブ野菜は圃場の
土づくりから始まる



⑤ (株) はせがわ農園 (行田市)

200年以上続く農家の14代目で彩の国埼玉・農業法人協会会長の長谷川浩社長が代表を務める生産法人。利根川と荒川に挟まれた行田市で米、梨の栽培と加工品の生産。減農薬・減化学肥料の「コシヒカリ」やオリジナル品種の「彩のきずな」等、

米の生産販売を行っている。2024年の全国梨選手権では同社の彩玉(さいぎょく)が金賞を受賞。加工品(米粉、大豆粉ケーキ、梨サイダー等)の販売も手掛けるなど、農産物の商品価値を高めるビジネスにも果敢にチャレンジしている。



梨の成功体験を交えながら米粉・大豆粉販売の将来性を語る長谷川社長

⑥ 生産者との商談交流会・懇親会 (熊谷市アンバサダーホテル熊谷)

農場・貯蔵施設等の視察後、日本農業法人協会および彩の国埼玉・農業法人協会などの協力により、農産物、農産加工品等を生産・販売する県内の産地関係者(13社・団体)を交えて商談交流会が開かれた。

(一社) 日本フードサービス協会 久志本京子会長の挨拶



熊谷は当社の本社所在地で、私はこのアンバサダーホテルに隣接する高校を卒業しました。本日は埼玉県の産地の皆様と交流できて大変嬉しく思います。

外食産業もコロナ渦を乗り越えて、各社とも新たな組織体制で生まれ変わろうとしています。確かに人材不足や食材価格の上昇など乗り越えなければならない困難な課題はありますが、私どもの使命は、美味しく安全安心なメニューを提供することにあります。

協会は今年創立50周年を迎え、10月30日には記念式典の開催、協会新綱領の宣言などを予定しており、ホームページの改修などで生産者あつての外食産業であることを発信していきたいと思っています。

(公社) 日本農業法人協会 斎藤一志会長の挨拶



当協会には全国約2100社が加盟し、その売上は8000億円と、日本の農業総産出額の約10%を占めています。今日は埼玉に加えて群馬と長野の協力もあり、農業法人のネットワークの素晴らしさが発揮されました。

猛暑による農業生産の落ち込みで、トマト相場の高騰、予測されるイチゴ価格の暴騰、レタスの供給不足、コメ価格の倍増など、外食の皆さんにはご迷惑をおかけしています。我々農業者は自らマーケットに応えるために、温暖化を嘆くだけでなく、高温障害に対応できる新品種の研究や試作など、やるべきことはたくさんあります。

また、農業の規模拡大が進んでいますが、その受け皿として外食事業の皆さんの協力が欠かせません。本日のような産地交流会を通じて、産地や日本農業法人協会へどしどしご要望をお寄せいただきたいと思います。

商談交流
・
懇親会



第一日目の視察を終えて挨拶
するコーディネーターの白倉
日本農業法人協会理事・(株)しゅん・あぐり社長

しゅん・あぐりの小松
菜を使用した鶏ハラミ
の炭火焼きと五目炊き
込みご飯



外食企業と現地生産法人 13 社との活発な商談



食品ロスを軽減でき様々な用途に使える
あずま産直ネットのミニ白菜



花の種類によって香りと風味が異なる遠藤
ファームのはちみつ



関田農園の白ネギを使用した鴨のパス
トラミと季節野菜のサラダ



ポタジェガーデンのバジルとつばさグリーン
ファームのキャベツを使用したガーリックと
南瓜のサラダ仕立て

第二日

⑦ 遠藤ファーム株式会社（熊谷市）

同社代表の遠藤友章社長は、熊谷市と群馬県太田市の県境に約 9 ha の畑を所有し、白ネギ・大和芋・ごぼう等をメインに約 50 種類の野菜を生産している。野菜収穫後には各季節の花の種をまき、育て、養蜂したミツバチから蜂蜜を採取し、枯れた花を土に還元してまた野菜を作るといった SDGs に沿った完全循環型農法を実施している。量販店やレストラン関係者からも好評を博している。



参加者を代表して
大山食材調達・開
発等委員長がハチ
ミツの压榨を体験

「土が良く、水が良ければ自然と美味しい野菜が育つ」と、農業への熱い思いを語る松村社長(前列中央)を囲んで、間もなく収穫時期を迎える大根園場の前で

⑧ (有)あずま産直ネット（群馬県伊勢崎市）

代々続く農家出身の松村昭寿^{まつむらしゅうじ}社長が代表を務める農業法人。「野菜に力を入れたい」との思いからトマトの生産に切り替えた。創業当時 1.6ha だった農場は、現在、施設野菜 25ha(大玉トマト、中玉トマト、ミニトマト、ブルームキュウリ等)、露地野菜 2.5ha(大根、ネギ、白菜、キャベツ等)へと規模を拡大し、外食関連企業を中心に 30 品目以上の野菜を周年供給している。「農産物が安全なのはあたりまえで、より大切なのはおいしいこと」という信条のもと、有機質肥料などを使いながら、それぞれの野菜の特性に応じた生産を行っている。



⑨ (株) アグレス (児玉郡上里町)

土屋梓社長が代表を務める農業法人で、長野県の野辺山高原と山梨県に農場を持つ。社長の祖父はレタスやハクサイを栽培していたが、父の代にホウレンソウ栽培に転換し、現在、年間 370t を出荷する国内有数のホウレンソウの生産法人に成長させた。「野菜は『作る』だけでなく『育つ』が基本、そして、土と向き合い、野菜と向き合うことで農業者は成長する」との理念を持つ。長野県や山梨県の農閑期にあたる 12 月～2 月は、埼玉県でハクサイやネギを栽培し、2021 年からは新たな収益の柱として冬作のブロッコリー栽培も行うなどの「産地リレー」で、ユーザーのニーズに答えている。



土屋社長



ブロッコリー栽培は、春秋には山梨農場、夏は野辺山農場、冬は埼玉農場へと移動しながら通年栽培・出荷に挑戦している。

⑩ (株) プラウド (狭山市)

埼玉県は里芋の栽培面積が全国 3 位、出荷額では全国 1 位で、なかでも狭山市は県内でも有数の里芋生産地。同社は 3,000kg/10a の収量確保を目標とし、保有する約 2.5ha の圃場では年間約 100t のネギを生産・出荷。同社代表の落合真士社長は 30 歳で就農し、40 歳で父親から経営移譲を受ける。野菜の美味しさの決め手となる「鮮度」、「旬」、「品種」、「栽培方法」に加えて、栽培過程の「情報」もユーザーに積極的に発信し、信頼を得ている。



落合社長

毎時 162 箱の里芋を等階級別に箱詰めする自動酌量（ひょうりょう）機



⑪ (株) 所沢ゼロファーム (所沢市)

代表の佐藤勇介社長は大学卒業後、農業大学校に入学。親族や近隣の農業法人などから 70a の農地を借り受け、就農。「所沢の農業をひっくり返す」をモットーに、創業から 9 年目を迎え、地元所沢で若手のリーダーとして活躍。現在、30ha の農地でネギ、ニンジン、サツマイモ、エダマメの 4 品目をメインに生産している。特にサツマイモは、地域の新規就農者と連携しながら、紅あずま、紅はるか、金時を周年出荷し、好評を博している。

長時間の農作業に耐える強靱さと 200 馬力以上の出力を持つランボルギーニ製の大型トラクターを背景に佐藤社長（前列右より 3 人目）を囲んで集合写真



国際交流委員会

10月29日 オークラ東京「メイプル」

NRA（全米レストラン協会）との意見交換会

久志本京子会長、粟田貴也副会長・国際交流委員長、佐々野諸延副会長、中村栄輔理事、秋元巳智雄理事、大河原毅理事はじめ国際交流委員15名参加

協会創立50周年記念式典の前日に、NRA会長のジェフ・ロブデル氏を交え、日米の外食産業の課題をテーマに意見交換を行った。

【人材不足】 深刻な人手不足の時代に社員やスタッフが定着するためには、外食産業で働くことにプライドを持ってもらうことだが、そのためには企業が従業員に対して思いやりを持って接すること、従業員に関心があることをしっかりと伝えていくことだとロブデルNRA会長は考えている。ファーストステップとしてコミュニケーションが必要で、場合によっては個人的な相談に乗ったり、悩みを聞いてあげると、従業員に会社への帰属意識が生まれ、この業界は素晴らしいと、誇りが持てるようになるのではないかというのだ。

【成長へのロブデル氏のアドバイス】 日本と同様、米国でも人件費、食材費などが高騰し、NRAの調査ではこれらの経費が30%以上も上昇している。だが上昇分を吸収するためにと40%の価格転嫁をすることなどできるわけがない。アメリカでは素早く手軽に食べられるファーストカジュアル業態が伸びているが、ロブデル氏個人の考え方は少し違う。馴染みのあるコックやウェイターがいて、店とお客様の触れ合いがあり地元で支持されているレストランは大切だと考えている。AI化が進み、タッチパネルなどで注文できる店は人件費を抑えられるが、人と人との結びつき、コミュニケーションの部分が希薄になってしまえば意味がない。どうやってバランスを取っていくかが重要だ。

アメリカではレッドロブスターやTGIフライデー、ルビーチューズデーといった古き良き時代のカジュアルレストランが大変苦戦している一方で、海外の新しいフレーバーやワクワク感を打ち出す店の人気が高まっている。もちろん地元密着型の伝統的なレガシーのある店の人気は今も根強いが、一方で、ワクワクするような新しい味覚体験を顧客が望んでいるのであれ

ば、老舗のレストランであっても、トレンドに乗らないと生き残るのが難しくなるかもしれない。

【政治の話】 米国は大統領選挙キャンペーンの真っ最中だが、NRAは共和党と民主党のどちらを支援しているのかとの問いに対するロブデル氏の答え：外食業界はお客様あつてのビジネスなので、共和党、民主党のどちらかに偏った応援には問題がある。米国では今まさに民主党支持者と共和党支持者が激しい議論の応酬をしているが、しかし、レストランは楽しい時間を提供する場所であり、あまり政治の話を持ち込まない雰囲気づくりが大事だ。一方、地方行政ではケージ飼いの卵の販売を禁止する動きを注視している。私はミシガン州を中心に22店舗のレストランを経営しており、そのうち14店舗は朝食が中心の店なので、鶏卵をめぐる新しい法律の動きには大に関心がある。

【カスタマーハラスメント】 日本では顧客の理不尽なクレームや不当な要求など、迷惑行為が大きな社会問題となっているが、現在のアメリカでは従業員と顧客がお互いにリスペクトし、敬意を持って接する雰囲気が醸成されており、従業員が不愉快なことを要求されたら口に出して嫌だ（No!）と言える文化が定着しているという。40年ほど前まではお客様至上主義で、顧客から酷い態度をとられても従業員は耐え忍ぶ傾向があったが、今はコロナが横行したときも、接客スタッフは顧客の不当な要求に応じず、感染防止の観点から注意を促し、ハラスメントには「容赦しないぞ!」というスタンスが、ロブデル会長の会社でもアメリカ社会全体でも根づいているという。

【味覚に対する受け止め方】 アメリカでは新しい味覚を体験したいというニーズがある。好奇心が旺盛なので新しいフレーバーがあれば顧客は飛びつく。

【米国のレストラン従業員の給与】 今年4月からカリフォルニア州の最低賃金が時間あたり20ドルになるなど、賃金が増えているが、中西部の五大湖周辺はニューヨークやカリフォルニアと違って賃金上昇は比較的緩やかでそれほど高くない。ゼネラルマネージャー（GM）の基本給は年間7万5000ドル、アシスタントマネージャー（AM）はそれより20%程度下がる。米国にはチップ制度があり、チップをもらえるフロアスタッフの方がマネジメント職よりも収入が多い。だがAI等のテクノロジーが店舗で普及していくにつれて、徐々に本部と現場の所得格差は解消してい

くかもしれないとロブデル会長はみている。

【キャリアパス】 日本国内では現場のアルバイトから社員、本部の部長、執行役員へとキャリアアップできる人材がいるが、日本企業の海外店舗ではそういう人材がなかなか育たない。アメリカではこうしたキャリアパスが可能なのか不可能なのか、どうすれば可能になるのかという問いに対するロブデル会長の答え：先述のように、フロントスタッフの多くはチップを獲得できるので、会社から昇進を促しても本部のマネジメント業務に異動したがる。仮に外部からマネジメントレベルのマネージャーを採用したとしても、私の経験ではその人が戦力になり得る確率はせいぜい 50% 程度だ。やはり企業文化や信条などが共有できて、オペレーションに精通しているスタッフをマネジメントレベルに引き上げる方が有益だと思うので、私としては学歴などなくともこうした人材を育てていきたい。

【物価上昇の問題】 上昇するコストについてどう思うかとの問いに対するロブデル会長の答え：賃金、原材料費、エネルギーコストなどのコスト増は問題であるが、変動費にも注視する必要がある。例えばリース契約料は、契約更新時の交渉が大事だ。消費者物価指数にも注視しなければならない。人件費や原材料価格など一度上昇したコストは下がらないので、そのコストを吸収できるだけの経済成長がこれからも見込めるのだが、先行きは不透明だ。

【NRA の今後の活動】 ロブデル会長：NRA は理事会を中心に様々な活動をしている。NRA 教育財団 (National Restaurant Association Educational Foundation : NRAEF) では、教育関連の事業プログラムを開発し、衛生管理認証制度 (ServSafe : サーブセーフ) を実施している。サーブセーフは、FDA (米国食品医薬局) 公認の食品衛生管理プログラムで、業界のスタンダードになっている。また、産業全体のイメージアップを図る取り組みとして、メディアを使って業界活動を積極的に発信しているほか、災害発生時には、食料を援

助する活動も行っている。こうした活動を世界に向けて積極的に発信していくことで、外食産業に携わる人々が業界で働くプライドを持つことになると思う。もう一つは移民問題で、その解決を政府に働きかけなければいけない。入国して働きたい移民が増えているが、政府はビザを発給しないので、不法入国者が多い。外食業界はビザ無しの人を雇用できないので、ビザが認められ移民問題が解決すれば、業界の人材不足の解決につながる。

【海外のレストラン協会との関係作り】 ロブデル会長：NRA と特に関係が深い団体は、距離も近いカナダとメキシコのレストラン協会であるが、その次に JF との関係を重視している。1974 年の JF 創設以来、節目節目の記念事業に招いていただいている。また、NRA が 100 周年を迎えた 2019 年には、久志本会長をはじめとする JF 研修団に来ていただいた。これからは、より近い関係を築き、互いに協力して意見交換できたらと考えている。本日は多くのコメントや質問をいただき、私自身も多くを学ぶ機会を得た。私の話が少しでも皆様の今後の活動の参考になれば大変光栄に思う。これからの両団体の成長のために、ますます力を合わせていきたい。

【まとめ】

久志本会長：米国の外食産業も日本と同じような課題を抱えているので、今後とも JF は NRA の関係者と交流する機会を設けて、より良い関係を築いていきたい。

栗田貴也国際交流委員長・協会副会長：私は外食経営に携わって 40 年だが、バブル崩壊以後の長い景気停滞、いわゆる「失われた 30 年」の間、日本経済は短期の景気上昇はあったが、全体としては停滞が続いてきた。ところが今年に入って急にインフレに立ち向かわなければならない状況になった。本日は、ロブデル会長から激変する経済・社会状況下で、業界はどのように対応すれば良いのか、示唆に富んだお話を頂いた。本日の情報交換の成果を今後の協会活動に生かしていきたいと思う。

ロブデル NRA 会長ご夫妻 (前列中央)
を囲んで関係者記念撮影



新入社員フォローアップ研修

10月4日 JF センター会議室 参加者 59名

毎年4月の新入社員研修のフォローアップとして半年後に開催される本研修は、力石寛夫氏（トーマス アンド チカライシ(株)代表取締役）および松澤宏至氏（㈱ノーヴァス&ホスピタリティカンパニー代表取締役）を講師に迎え、新入社員がこの半年間を振り返り、仕事に対する意識や自身のあり方を見直すことを目的とする。

力石講師は、「ホスピタリティ」の精神を養うために外食産業で働く者が先ず培うべきは“人間性”であると説く。その人間性を培うには、目標と目標達成のための実行計画、そしてなによりその計画に基づいて日々努力することが重要である。掲げた目標を毎月、毎週、毎日、着実に実行し、日々積み重ねていく習慣をいち早く身に着けることによって培われる。

また、サービス形態や様式、客層が多様な外食産業で働くことは、年齢や性別を問わない多数のお客様、働く仲間、上司、ディベロッパー、取引先など、多くの人々と関われることであり、“人間性”を育むうえでは恵まれた環境とも言える。この環境を生かし、食の三要素であるQSC（クオリティ・サービス・クレンリネス）をベースに、コミュニケーション、チームワーク、そしてホスピタリティの精神を養い、仕事を通じてしっかりと“人間性”を高めていってほしい。

松澤講師は、社会人になったら今までのように人から与えられるのではなく人に与えるという、働く視点に切り替えて、働くなら楽しくやりがいを持って働こうと、自分の意識を変えていくことが大切だと説く。「働く」ことを単なる労働と捉えず、「傍（はた）を楽（らく）にする」と捉えると、仕事は自分の生活のためだけでなく、他者をも幸せにすることになるのだと実感できる。

また、「働く」ことは自身のビジネス資本の蓄積にもつながる。成長の過程には大きなストレスもあるが、最後までやり遂げた仕事は自身の誇りや財産となり、他社でも通用する自分だけのブランドとなる。

ホスピタリティの精神を体得するには「心と感性の筋トレ」を習慣づけること。例えば、賞味期限の近い食品など、陳列されている最上部のもの、一番手前のものを購入するなど、他人の目につかない日常のごく些細な場

面での行動の積み重ねがしなやかな心をつくる。

また、おもてなしの3要素である「装い(身だしなみ)」、「振る舞い(所作)」、「しつらえ(環境)」に加え、その場の雰囲気や空気を読み取る「表情」も意識し、他者に配慮するという行動の積み重ねが豊かなホスピタリティの精神を養っていく。



力石寛夫氏



松澤宏至氏



目標設定とその実行を習慣づける重要性について説く
力石講師



お客様の期待に応え感動を与えられるような「ホスピタリティの精神」の養い方を説く松澤講師



半年後の各自の現状を参加者と共有する

常任役員会／理事会

10月9日 JF センター会議室

【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の説明の後、今後の協会活動等について意見が交わされた。

【行政との懇談会】

農林水産省外食・食文化課の五十嵐麻衣子課長は冒頭、能登半島豪雨被災地で外食業界のキッチンカーが温かい食事を提供したことに謝意を表した後、最近の外食産業関連行政について説明した。

- 育成就労制度は2027年の改正法施行を目指して今年度中に基本方針や主務省令等を作成する。対象産業分野および各分野の上限人数の設定等を決めるために、出入国在留管理庁を中心に作業が進められている。同制度の受け入れ対象分野（育成就労産業分野）は、特定技能制度の受け入れ対象分野（特定産業分野）から選定することになるが、特定産業分野は技能実習制度の全業務を網羅しているわけではないので、現在技能実習制度の対象職種であっても育成就労制度で受け入れられない職種・作業分野が生じうる。
- 改正物流効率化法の施行に向けたスケジュール。8月26日の国交省・経産省・農水省の第2回合同会議では特定事業者指定基準値等が示された。これに対するパブリックコメントを踏まえ、11月11日の第4回会合でとりまとめ案を提示し、政省令案等の作成作業に入り、来年1月に政省令の公布を想定している。法律・政省令の努力義務は2025年度から、義務は2026年度から順次施行される。
- フリーランスの約4割が報酬不払い、支払遅延などを報告しているため、2020年にトラブル未然防止の制度検討が始まり、2023年に特定受託事業者に係る取引の適正化等に関する法律が成立、2024年には施行規則等が制定され、11月に施行を開始した。書面等による取引条件の明示など、発注事業者の義務や禁止行為が定められており、違反者には政府が助言、指導、報告徴求・立入検査、勧告、公表、命令を行う。
- 2023年の一酸化炭素中毒事故件数は6件、2024年は9月現在で既に8件発生。事故の9割以上が「業務用施設等」で発生、そのうち93%が「業務用厨房」で発生。
- 日本の肉養鶏種の98～99%は外国鶏種で、国産鶏種は1～2%に過ぎず、ほとんど輸入に頼っている。

最近、家畜改良センター兵庫牧場が「はりま」、「たつの」という肉養鶏種を開発した。食感がよく、「きめ」が細かい特徴がある。

【理事会】

以下の事項について理事会にて報告、審議が行われた。

① 新規会員申し込み

② 令和6年度事業

③ 短時間労働者に対する社会保険の適用拡大

④ 人手不足への対応

⑤ 特定技能制度の運用状況等

本年5月～6月に実施の外食業特定技能1号試験は受験者6411人、合格者4127人で合格率は64.4%、2号試験は受験者112人、合格者53人で合格率は47.3%。

⑥ JF 創立50周年記念事業

新たにJF宣言(2024)「私たちの誓い」を制定し、10月30日創立50周年記念式典で久志本会長が発表する。

⑦ 令和7年度政策要望

①育成就労制度の施行時期の前倒し、②軽減税率制度の廃止、③社会保険と税の一体改革の推進、④クレジットカード等の決済手数料率の引き下げ、⑤電気・ガス料金の負担軽減措置の継続、⑥DX・GX推進への投資優遇、減税措置、助成金の拡充、⑦カスハラ対策の推進、⑧交際費等の損金算入限度額の引き上げ、⑨法人市町村民税均等割の見直し、⑩少額減価償却資産の損金算入限度額の引き上げ。

⑧ カスハラ問題

東京都は2025年4月より全国初のカスタマーハラスメント防止条例を施行。カスハラ防止の基本理念を定め、都、顧客等、就業者、事業者の責務を規定。施策推進のため、事業者による具体的な取り組み等を規定したガイドラインを作成する。

⑨ キャンセル料問題について

JFは6月26日の消費者庁「解約料の実態に関する研究会」にて無断キャンセルなど飲食店現場での実態を訴えた。今後は各社の対応事例の収集を進めていく。

⑩ 能登半島地震義援金の贈呈

会員店舗で集めた募金を集めて、ちょうまる まさよし長丸昌功協会理事（北越ブロック協議会会長）が9月18日、はせひろし馳浩石川県知事に直接義援金3000万円を贈呈した。

⑪ 令和4・5年度 外食産業市場規模推計

令和4年は20兆970億円（18.0%増）、令和5年は24兆1512億円（20.2%増）と推計。

JF フードサービスパートナーズ商談会 2024

11月20日（水）10：00～17：00

新宿住友ビル 三角広場（東京都新宿区）

今年も外食産業と関連産業とのビジネスマッチングを提供する場として、会場を東京都新宿区の新宿住友ビルの三角広場に変更して「JF フードサービスパートナーズ商談会 2024」が開催された。

本商談会は協会賛助会員社を中心とした生産者団体や食品メーカー・卸、物流企業、衛生関連企業、容器・包装企業、機器メーカー・情報システム企業、リサイクル関連企業、人材派遣企業等、197社・団体（206小間）が出展し、協会正会員社のバイヤーを中心に1921名が来場した。

各出展者からは、外食業界を取り巻く原材料・エネルギー価格の高騰や人手不足への対策、SDGsへの対応、DX分野の新たな商品・サービス等々について、多岐にわたるアイデアや提案を頂き、外食業界にとって非常に有意義な商談会となった。



開会挨拶

久志本京子協会会長

JFは創立50周年を迎え、10月30日に協会創立50周年記念式典を開催しました。今後の更なる外食業界の発展に向けて、人を繋ぐ、企業を繋ぐ、生産者を繋ぐ、国を繋ぐ、多方面の活動を担うという使命感を持って取り組んでまいります。外食産業が出展者の皆様とより深く結びつき、人手不足対策や付加価値の高いメニューの開発、SDGs対応、DX化への取り組み等々を通して、外食産業の課題が解決できるよう交流を深めていきたいと思っています。

業界の課題に対する今年注目すべき提案をピックアップすると以下ようになる。

人手不足に伴う調理オペレーション等の対策

深刻化する外食産業の人手不足対策として、調理工程の簡便性、改善および店舗運営の負担軽減等、店舗オペレーションにおける様々な業務の効率化につながる数多くの提案を頂いた。包丁なし加熱なしで使用できるグリル野菜（カゴメ㈱）、コスト・時間・手間をかけないと提供できないようなコクとうまみを凝縮した粉末調味料（味の素㈱）、一日単位で依頼可能な短期アルバイト雇用（㈱サンレディース）、シフト作成や会計・人事労務等のAI自動化、バックオフィス業務のクラウドサービス（フリー㈱）などが提案された。



カゴメのグリル野菜

短期雇用のサンレディース



味の素の粉末調味料

クラウドサービスのフリー



国産食材・食品生産者との連携

外食産業のパートナーである全国の生産者団体等より、外食向けの商品提案や安定供給に向けた取り組み等が提案された。JF産地見学会などの交流事業で訪問した産地からは、数ある品種の中でもとくに優良な茨城県のレンコン（㈱れんこん三兄弟）、年間500トン以上生産の国産パブリカ（㈱Tedy）、九条ネギに特化して生産から加工・販売まで一貫して取り組む鮮度抜群のネギ（こと京都㈱）、海外でも高い評価を得ている黒ニンニクやゴボウ加工品（㈱柏崎青果）などが紹介された。また、近年の健康志向の高まりを背景に、出荷量が年々増加傾向にあり、2026年度から国の指定野菜に決定されているブロッコリーに対するメニュー提案が目立った。水産品では秋鮭・ホタテ・ホッケ・タコ等、安全・安心な北

海道の海の幸が紹介された(北海道漁業協同組合連合会：北海道漁連)。



左上から時計回りに
れんこん三兄弟のレンコン、
Tedyのパプリカ、
柏崎青果の黒ニンニク・ゴボウ加工品、
北海道漁連の水産物、
こと京都の九条ネギ

能登半島地震復興支援

今年1月の地震と9月の豪雨に見舞われた石川県・能登半島地域から、復興支援ブースに4社の出展を頂き、能登産の商品が紹介された。カニカマをはじめとした幅広い練り製品や天ぷら等の惣菜類(株スギヨ)、加賀レンコン等の石川県産ブランド野菜・果物のカット、コンポート等の業務用加工品(株スギヨファーム)、海と里山に囲まれた能登半島西海岸沿いの輪島市門前町のワイナリー(株ハイディワイナリー)、厚焼玉子や茶碗蒸し等幅広い卵加工品(㈹みやけ食品)などが提案された。



スギヨの練り製品・天ぷら等



スギヨファームの石川県ブランド・野菜の業務用加工品



輪島市のハイディワイナリー



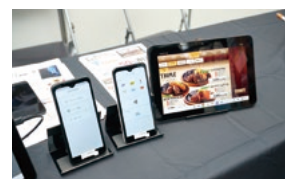
みやけ食品の卵加工品

DXによる生産性の向上

店舗運営におけるDX(デジタルトランスフォーメーション)の導入として、すでにお馴染みのキャッシュレス決済や配送ロボットに続いて、様々な業務においてのAIや新技術の活用が13社より提案された。セントラルキッチン等における在庫の需要予測・需給計画システムの自動化(キャノンITソリューションズ㈱)、飲食店向けオーダー用端末等の用途に適したスマートフォン・タブレット(京セラドキュメントソリューションズ㈱)、前会計の店舗でお客様がどこに座ったかを把握できる「テーブル着席把握システム」(㈱パシフィック湘南)、さらには飲食店向けに多くの導入実績を持つデジタルサイネージ(デジタル技術による情報・広告等の表示)や配膳ロボット(㈱USEN)等が提案された。



キャノンITソリューションズの需要予測・需給計画ソリューション



京セラドキュメントソリューションズのスマートフォンとタブレット



パシフィック湘南のテーブル着席把握システム



USENのデジタルサイネージ、配膳ロボット

食品ロス削減とSDGs対応

食品ロスの削減や脱炭素化等、資源循環や環境に配慮した企業活動が求められる中、外食産業においてもSDGsへの取り組みを強化する企業が年々増加しており、今年はSDGs関連の出展者10社が外食向けに様々な提案を行った。水道料金の適正化や夏場のエアコン室外機対策による電気料金の削減とCO2削減(㈱アクアリンク)、外食企業でも活用されているライスレンジ(非食用米を使用したバイオマスプラスチック)のカトラリー(㈱スマイル)、トウモロコシ100%樹脂で耐熱最大温度150℃のカトラリーや食器類(バイオエックス㈱)、コーンスターチが主原料のテイクアウト容器(水野産業

(株)、規格外のパナナを有効活用した飲食店とのコラボレーション「もったいないバナナ」(㈱ドール)、生ゴミをバイオの力で水と炭酸ガスに分解する業務用生ゴミ処理機(㈱トーホービジネスサービス)等が提案された。



アクアリンクのエアコン室外機対策



スマイルのライスレンジで出来たカトラリー



バイオエックスのトウモロコシ樹脂製カトラリーと食器



水野産業のコーンスターチが主原料のテイクアウト容器



ドールの規格外のパナナ「もったいないバナナ」



トーホービジネスサービスのバイオ活用の生ごみ処理機

付加価値の高いメニュー開発

原材料や光熱水費の高騰、人件費の上昇等を外食企業がメニュー価格に転嫁せざるを得ない状況の中で、どのような付加価値を付けて値上げ価格に見合った商品として提供していくかが課題となっている。野菜・果物の色彩と風味で主菜を引き立てる新感覚のソース「ドレスアップソース」(キューピー㈱)、オージービーフを使った汎用性の高い牛つくね串、そして最近業務用需要として人気を集めているオージーラム使用のラム串(ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア)、高齢者でも食べやすいしっとりとした食感の「しっとりおさかな」シリーズ(東洋水産㈱)、解凍しても食味が落ちない冷凍青肉カットメロン(松田産業㈱)等が紹介された。



キューピーの「ドレスアップソース」



ミート・アンド・ライブストック・オーストラリアの牛つくね串とラム串

おめでとうございます！

高岡 慎一郎 元協会会長に藍綬褒章

令和6年秋の褒章において、高岡慎一郎元協会会長(株式会社人形町今半代表取締役会長)が外食産業発展への貢献により藍綬褒章を受章されました。

高岡氏は牛肉にこだわり、複数の業態展開などを通じて国民の豊かな食生活の実現に貢献されました。

また、第18代協会会長として、外食産業の特定技能制度の実現に取り組むなど、外食産業界のために尽力されました。平成10年には優良外食産業表彰「食材安定調達」部門で農林水産大臣賞を受賞されました。

ご受章、誠におめでとうございます。



東洋水産の「しっとりおさかな」シリーズ



松田産業の冷凍青肉カットメロン

常任役員会／理事会

11月20日 新宿住友ビル

【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、今後の協会活動等について意見が交わされた。

【行政との懇談会】

農林水産省外食・食文化課の五十嵐麻衣子課長より、最近の外食産業に関わる行政の取り組みについて次のような説明を受けた。

- 事業者がサプライチェーン全体の付加価値向上、および大企業と中小企業の共存共栄を目指し、「発注者」側の立場から、「代表権のある者の名前」で、(1) サプライチェーン全体の共存共栄と新たな連携、および(2) 下請企業との望ましい取引慣行の遵守を宣言する「パートナーシップ構築宣言」を作成するためのひな形が11月1日に改正された。
- 11月1日施行開始の改正道路交通法により、自転車の酒気帯び運転と自転車運転中の携帯電話使用に対する罰則が新たに整備された。自転車の酒気帯び運転のおそれがある者に酒類や自転車を提供する者、酒気帯び運転の自転車に同乗する者も罰則の対象となった。
- 農水省は中食・外食用加工用米等の業務用米の需要増に対応する生産体制の構築を目指して「業務用米推進プロジェクト」を開始した。生産単価が高いテーブルブランド（食卓用として流通する食味の良い品種）のみならず多収米の生産を推進し、外食産業等の業務用ユーザーには品種の知名度より産地との連携により、安定調達に資する多収米の活用を促している。同プロジェクト特設サイトに登録すると、登録者リスト、イベント開催情報、業務用米流通情報などが入手でき、自社の取引条件に合うビジネスパートナーが見つかり、ネットワークが広がるのが期待できる。
- 厚生労働省はアルコールウォッチ普及啓発資料として、飲酒の種類と量で純アルコール量と分解時間を簡単に把握できるWebツール「アルコールウォッチ」をホームページに公開している。

【理事会】

以下の事項について報告・審議が行われた。

① 新規会員申し込み

② 令和6年度事業

③ 技能実習生の転籍要件の明確化

11月1日、出入国在留管理庁は技能実習の外国人に職場の転籍を認める場合の要件を明確にした。具体的には、暴行や暴言、脅迫、強要、セクハラ、マタハラ、パワハラなど各種ハラスメントを受けている場合、あるいは重大で悪質な法令違反・契約違反をされた場合、実習生は転籍が可能としている。

④ 特定受託事業者に係る取引の適正化等に関する法律

国内に462万人いるとされるフリーランスの利益を守るための「取引の適正化等に関する法律」の施行が11月1日より始まった。フリーランスに業務委託する事業者は、書面などで報酬額や支払期日などの取引条件を明示し、業務委託期間が1カ月以上の場合に通常よりも著しく低い報酬にしたり、あらかじめ定めた報酬を減額するなどが禁止されている。

⑤ 令和7年度政策要望

JF政策要望の1つである⑤電気・ガス料金の負担軽減措置の継続について、政府の総合経済対策案に「来年1月から3月の使用分に対する負担軽減」が盛り込まれた。

⑥ 103万円の壁の見直し

103万円の壁の見直しと所得税・住民税の基礎控除を178万円まで引き上げる案が議論されているが、単に税制を見直すだけでは女性の就労促進にはつながらないという見方がある。この問題の解決には社会保障と税の一体改革が必要であることを政府に求めている。

⑦ 食べ残しの持ち帰りガイドライン骨子案

2019年の「食品ロスの削減の推進に関する法律」に関し、2020年3月に閣議決定した基本方針では、2030年度には2000年度食品ロス980万トンから半減させるとしたが、今年6月公表の2022年度食品ロスの推計値は472万トンと前倒しで目標を達成した。ただ、まだ食べられる食品が多く廃棄されているため、消費者庁は飲食店での食べ切りを前提として、「食べ残しの持ち帰り促進ガイドライン案」を発表した。「消費者の自己責任を前提とした持ち帰り促進」となっており、食中毒発生時の法的責任の所在は、最終的に裁判所において事案ごとに個別具体的に判断されるとしている。JFでは持ち帰りの取り組みは各社個別の判断によるものとし、同時に店内での食べ切りを推進していくことで食品ロスの削減につなげていく。

⑧ JF創立50周年記念事業報告

JF創立50周年記念事業は10月30日の記念式典、記念講演、記念パーティーのほか、来年5月の総会では会員各社が推薦する従業員の表彰を計画している。

8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
全 体		109.3%	99.6%	104.7%	104.4%
ファーストフード	合 計	109.6%	100.4%	104.2%	105.2%
	洋 風	107.8%	101.2%	104.2%	103.5%
	和 風	116.3%	101.9%	107.6%	108.1%
	麵 類	110.9%	99.5%	102.1%	108.6%
	持ち帰り米飯／回転寿司	102.4%	98.7%	98.6%	103.9%
	その他	112.2%	99.9%	101.9%	110.1%
ファミリーレストラン	合 計	109.9%	98.2%	106.0%	103.8%
	洋 風	110.1%	96.0%	105.8%	104.1%
	和 風	112.0%	101.3%	106.8%	104.9%
	中 華	112.5%	101.9%	107.2%	105.0%
	焼き肉	103.9%	97.4%	101.7%	102.2%
パブ／居酒屋	合 計	103.7%	98.8%	100.0%	103.7%
	パブ・ビアホール	103.0%	99.0%	97.9%	105.3%
	居酒屋	104.1%	98.7%	101.3%	102.8%
ディナーレストラン	合 計	106.7%	98.8%	106.3%	100.4%
喫 茶	合 計	108.2%	99.5%	105.2%	102.9%
その他	合 計	105.6%	100.0%	101.5%	104.1%

【台風が営業時間に影響するも、お盆需要とインバウンドの増加で売上好調】観測史上最高の気温となった西日本をはじめ全国的に高い平均気温のなか、3つの台風が各地に大雨被害をもたらした結果、前年より土曜日が1日多い曜日周りであったにもかかわらず臨時休業や営業時間短縮の店舗が続出した。しかし、お盆休みと過去最多の訪日客数が外食需要を押し上げ、外食全体の売上は前年比 109.3%となった。

9月の業態・業種別外食動向調査

全店データ／前年同月比		売上高	店舗数	客 数	客単価
全 体		108.2%	99.8%	104.0%	104.0%
ファーストフード	合 計	106.9%	100.5%	102.5%	104.3%
	洋 風	104.1%	101.0%	100.9%	103.1%
	和 風	111.0%	102.0%	105.6%	105.2%
	麵 類	110.8%	99.4%	102.4%	108.2%
	持ち帰り米飯／回転寿司	105.1%	99.2%	100.4%	104.8%
	その他	111.8%	99.9%	103.2%	108.3%
ファミリーレストラン	合 計	111.5%	98.4%	108.3%	102.9%
	洋 風	113.3%	95.8%	109.9%	103.1%
	和 風	112.6%	101.6%	107.7%	104.5%
	中 華	108.4%	102.8%	104.2%	104.1%
	焼き肉	107.2%	97.7%	107.6%	99.6%
パブ／居酒屋	合 計	104.2%	99.7%	101.4%	102.7%
	パブ・ビアホール	104.2%	99.7%	99.5%	104.8%
	居酒屋	104.1%	99.7%	102.6%	101.5%
ディナーレストラン	合 計	105.6%	99.7%	106.9%	98.8%
喫 茶	合 計	110.1%	100.0%	103.6%	106.3%
その他	合 計	110.9%	99.1%	106.6%	104.0%

【休祝日が多く客足堅調、残暑の中、冷たい商品と季節メニューが共存】2度の三連休と日曜が1日多い曜日周りで、客足は堅調に推移した。また9月までの累計訪日外客数が昨年1年間をすでに上回り、売上増に寄与した。天候面では全国的に残暑が厳しく、各地で9月の観測史上最高の気温を記録し、冷たいドリンク類などが売れた。加えて季節定番メニューも堅調な売れ行きを見せ、外食全体の売上は前年比 108.2%となった。

2025 JF 新春戦略セミナー／新年賀詞交歓会

日 時：令和7年1月16日（木）
 会 場：ANAインターコンチネンタルホテル東京
 東京都港区赤坂 1-12-33
 戦略セミナー：地下1F「プロミネンスⅢ」
 賀詞交歓会：地下1F「プロミネンスⅠ、Ⅱ」
 参加費：戦略セミナー 15,000 円 / 賀詞交歓会 15,000 円

JF 戦略セミナー 14:00～17:30（開場13:30）

第1部 14:00～15:30

講演「コトバがタイヘンだ！」

山本 高史 氏

関西大学 社会学部教授 / クリエーティブディレクター・コピーライター
 日本を代表するコピーライターとして日本航空「明日の空へ、日本の翼」、オリンパス「ココロとカラダ、にんげんのぜんぶ」など、数多くの広告制作に携わる。
 JF 創立 50 周年記念で発表された「JF 宣言（2024）私たちの誓い」の作成に参画していただいた。

第2部 15:40～17:30

新春パネルディスカッション「2025 年世界の動静と外食産業の展望（仮題）」

《パネリスト》

木下孝治（きのした こうじ）氏 株式会社エムアンドケイ代表取締役

エムアンドケイは金沢市に本社を置く寿司チェーン「金沢まいもん寿司」を運営。金沢市・関東・東海・関西・九州および台湾に合計約 45 店舗を展開。

佐々野 諸延（ささの さかえ）氏 株式会社リンガーハット代表取締役社長兼 CEO

リンガーハットは長崎市に本社を置き「長崎ちゃんぽんリンガーハット」「とんかつ濱かつ」「長崎卓袱浜勝」のブランド名で国内外に合計 650 店舗余りを運営。

角田 淳（つのだ じゅん）氏 株式会社ゴンチャジャパン 代表取締役社長

ゴンチャジャパンは 2006 年に台湾で誕生したティーカフェ・チェーン「Gong cha」の日本法人。2015 年の日本進出以降 7 年間で 120 店舗余りを展開。

JF 新年賀詞交歓会 18:00～20:00

正会員 株式会社 サンマルクホールディングス

代表取締役 社長 藤川 祐樹
 本社 岡山県岡山市北区平田173-104
 TEL 086-246-0309
 FAX 086-246-3496
 URL <https://www.saint-marc-hd.com/hd/>
 業種 レストラン・喫茶
 店舗名 サンマルクカフェ、鎌倉パスタ、
 神戸元町ドリア 他

<我が社のプロフィール>

当社は1989年3月に岡山の地で創業し、「ペーカリーレストラン・サンマルク」、「サンマルクカフェ」、「鎌倉パスタ」をはじめとするレストラン・カフェ事業を2024年6月末現在、743店舗展開しております。



「私たちはお客様にとって最高のひとときを創造します」という経営理念のもと、日々最良の商品を最良の雰囲気・サービスでお客様にご提供しております。

多種多様な業態を持っていること、また、ファブレスで展開していることを特徴・強みとしており、近年はM&Aによる新業態の獲得や派生業態の開発にも力を入れており、さらなる事業拡大を目指しております。

賛助会員 三本珈琲株式会社

代表取締役社長 山本 聡
 本社 神奈川県横浜市神奈川区山内町 15-4
 TEL 045-461-0111
 FAX 045-450-5392
 URL <https://www.mmc-coffee.co.jp/>
 業務内容 レギュラーコーヒー製造販売、業務用食品等の販売、直営喫茶店等の運営 他

<我が社のプロフィール>

当社は1957年に横浜で創業し、日本や世界を代表する一流ホテル、レストラン、カフェのお客様を対象に、レギュラーコーヒー製品をはじめ、コーヒー関連機器や食材等をお届けしてまいりました。なかでも強みとしていることは、お客様のためにカスタムしたブレンドをつくることです。北海道から九州・沖縄まで事業所を展開し、また最先端の焙煎機や定温保管設備を整えた鎌倉工場や仙台工場では国際的な食品の安全安心認証を取得しております。

「小ロット多品種」の強みを生かし、当社に関わる世界中の人々に、ちょっとした幸せをお届けしてまいります。

賛助会員 株式会社 ギガプライズ

代表取締役社長 佐藤 寿洋
 本社 東京都渋谷区円山町3-6
 E・スペース タワー 7F
 TEL 03-5459-8400
 FAX 03-5459-8410
 URL <https://www.gigaprize.co.jp/>
 業務内容 インターネット接続 (ISP) サービス、
 クラウドカメラサービスの提供

<我が社のプロフィール>

当社は、「テクノロジーで人々の想いをつなぎ、豊かな社会を創造します」というミッションを掲げ、アパートやマンションへのインターネット接続サービスを中心に、多様なソリューションを提供しています。

その一つであるクラウドカメラサービスは「防犯カメラ」としての役割だけではなく、サービスの組み合わせによって店舗の省人化、省力化、運営の効率化やコスト削減に大きな効果を発揮するため、飲食店などとの親和性が高いです。

また、企業の社宅管理業務代行サービスも提供しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

賛助会員 株式会社 TBM

代表取締役 CEO 山崎 敦義
 本社 東京都千代田区有楽町 1-2-2
 東宝日比谷ビル 15F
 TEL 03-6268-8915
 FAX 03-6268-8916
 URL <https://tb-m.com/>
 業務内容 環境配慮型の素材開発及び製品の製造・販売、資源循環を促進する事業等

<我が社のプロフィール>

TBM は、炭酸カルシウム (石灰石 など) を主原料としたプラスチックや紙の代替となる環境配慮型素材「LIMEX (ライメックス)」を開発するスタートアップです。資源の保全や温室効果ガスの抑制に貢献できる素材として、10,000 以上の企業や自治体で採用されています。外食・中食業界では、RF1 の料理持ち帰り容器、吉野家のメニュー表、モスバーガーの店内内照メニュー、デニーズのトレーや掲示物など、様々な用途で活用されています。LIMEX 製品のリサイクルと資源循環も推進し、サステナビリティ革命の実現を目指します。

共栄火災



サイ吉

人々が気持ちよく毎日を暮らせるよう、
安心のチカラでそっと支えるサイ。
共栄火災のサイ吉です。



夢を、未来を、
ずっと近くで支えたい。

隣にいる誰かと、家で待つ誰かと、未来で出会う誰かと。

人はみんな、あらゆるつながりの中で暮らしています。

そのつながりが、もっと身近なものになれば、

人生はずっと豊かなものになる。

共栄火災は、確かな安心のチカラで、

そんなあなたの毎日を応援します。

それが、地域を支え、暮らしに役立つ保険会社としての、
私たちの使命だから。

つながり強化宣言！ **共栄火災**

共栄火災海上保険株式会社

〒105-8604 東京都港区新橋 1-18-6 TEL.(03)3504-0131(大代表) www.kyoeikasai.co.jp

JF ジェフマンスリー

2024年11・12月号

定 価／1,000円（本体価格910円）

発行日／2024年12月24日

発行人／久志本 京子

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。

贈って喜ばれる。もらって嬉しい。

全国共通お食事券 ジェフグルメカード

全国35,000店でご利用頂けます



全国共通お食事券「ジェフグルメカード」の加盟で、
あなたのお店でも利用者の客数がアップします！



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/>