会員各位

教育-26-5
令和８年８月 25 日
一般社団法人日本フードサービス協会
会　　長　　棕 本 充 士
副会長／教育研修委員長　秋元 巳智雄

第 85 回 JF 米国研修のご案内

10月17日（土）～24日（土）

ロサンゼルス・ラスベガス（6泊8日）

今回の米国研修では、コロナ禍以来久しぶりとなるラスベガスとロサンゼルスを訪れ、両都市の食市場を視察します。ラスベガスでは、伝統的なバフェが現在も人気を集める一方、フードホールやカジュアル業態、高級レストランなど多様な飲食業態が広がり、「価値」の提供方法が変化しています。

ロサンゼルスでは、多様な食文化を取り込んだ新業態や健康志向、カジュアルでありながら高い付加価値を提供する店舗など、最新の消費トレンドを視察するとともに、現地で暮らす方々から米国の食生活や消費者意識、外食市場の変化について直接話を伺います。両都市の視察と現地在住者の声を通じて、米国外食チェーンが「価格」だけでなく「商品・利便性・体験」を含めた新たな価値をどのように生み出しているのかを探り、わが国の外食産業の今後を考える機会としていただきたいと思います。

なお、出発・帰着は羽田空港となります。

●研修テーマ　進化する顧客体験と変化する外食ビジネス環境を捉える

●視察の主なポイント

◎インフレや人件費・食材費等のコスト上昇が続く米国外食市場の現状

◎米国の様々な業種・業態のレストラン、パンデミック以降の変化の把握
成長著しいファーストフード・ファーストカジュアル・カジュアルレストラン・ファインダイニングの重点視察、テイクアウト・宅配代行・ＤＸ・AI 等の普及状況、
米国出店市場（不動産・労働市場・訴訟リスク・各種規制等）の把握

◎特色の異なる食品小売施設の競合・共存
全国チェーンのグローサリーストア、高級グルメスーパー、オープンキッチン・飲食スペース併設のスーパーマーケット、ディスカウント食品スーパー　等

◎最近の消費者ニーズの動向と外食企業の問題意識
SNS・モバイルオーダー・デリバリー・ドライブスルー・カーブサイドピックアップの活用、消費者ニーズの多様化に対応したメニュー・食材（地産地消・フリーフロム・サステイナブル・オーガニック・ヴィーガン・フェアトレード等）、安全安心の訴求、日本食レストラン・食品市場の拡大、人手不足で変化する店舗オペレーション、人件費・食材費・光熱費・システム費・賃料等の高騰、観光客対応　等

◎社会・地域貢献による価値向上の取り組み（ESG・SDGs・CSR 等）、法規制への対応

◎ホスピタリティを重視した従業員教育と人材確保・定着への取り組み

●申込締切日　９月 16 日（水）（定員に到達次第、締切らせて頂きますのでご了承下さい）

●参加費用　会 員　お一人様価格　**698,000 円**（エコノミークラス・２人部屋の場合）

※燃油サーチャージ・空港諸税込み価格（国際線はデルタ航空を予定）

☆☆☆ **オリエンテーションセミナー** ☆☆☆

研修が効果的・効率的に行われるため、テキストと地図、スライド等による事前セミナーを開催。
遠方からご参加の方もご出席をお願い致します。お申込み頂いた方には改めてご案内申し上げます。

１０月７日(水)１４:００～１８：００ JF センター会議室(東京都港区浜松町)