

# 日本外食新聞

## THE JAPAN FOOD SERVICE NEWS



**井村屋業務用商品**

- 業務用 肉まん・あんまん
- ゆであずき・小倉あん
- 充填豆腐
- OEM受託

井村屋株式会社 業務用営業部  
TEL03-5844-6162



写真右から実行委員会を構成する NPO 法人 居酒屋甲子園の山崎聡理事長、(一社) 日本居酒屋協会の八百坂仁会長、NPO 法人 繁盛店への道(S1サーバードラブル)の柴泰宏理事長

### —居酒屋の未来を創造する—

# 居酒屋 Japan 2020

## 紙上展示会 特別デラックス号

本社が中心となって構成する「居酒屋JAPAN実行委員会」は、1月22・23日の2日間、東京・池袋サンシャインシティ文化会館で、飲食店向け専門展示会「居酒屋の未来を創造する」居酒屋JAPAN 2020」を開催する(大阪会場は2月4・5日/南港ATCホール)。

「一般社団法人 日本居酒屋協会」「NPO 法人 居酒屋甲子園」「S1サーバードラブル」の3団体が主催する。業界団体横断型の展示会だ。

「居酒屋」による、居酒屋の「未来」を創造する「居酒屋の未来を創造する」をキャッチフレーズに、居酒屋JAPAN 2020」は、

# 東京開催節目の第5回迎え更に進化 外食アワード2019表彰式も開催

東京開催第5回を迎えてさらにパワーアップ。今年は外食メディアを中心とするフードビジネス関連のメディアで組織する「外食産業記者会」が本展示会の開催協力団体となり、1月22日にはセミナー会場「外食アワード2019」の表彰式・レセプション(特別協賛・焼肉ビズネスフェア事務局「居酒屋JAPAN事務局」を開催する。

このビッグイベントが展示会場で行われることで、これまで以上に盛り上がりを見せることは間違いない。

「居酒屋JAPAN」の最大の特徴は、「居酒屋目録」で開かれる唯一無二の展示会であること。そして、開業から退店までのあらゆる

### 居酒屋JAPAN2020紙上展示会特別号

- 居酒屋JAPAN×焼肉ビズネス企画  
叙々苑・新井泰道会長が開陳する  
43年間勝ち続けられる秘訣は? .....14~15
- 居酒屋JAPAN2020紙上展示会①  
「食材まわり」「店舗まわり」「経営まわり」——  
いずれの悩みも課題も解決できる出展が満載です!! .....17~24
- 宝探した! 居酒屋JAPANにGO  
2020年の開催も見どころは満載だ!! .....25
- 居酒屋JAPAN&焼肉ビズネス2020 東京&大阪セミナー一覧  
豪華セミナー講師陣がズラリと勢揃いだ! 聴かなきゃ損! 損! .....26~30
- さあ会場へGO! GO! .....31
- 外食産業記者会選考 外食アワード2019に選ばれた方々紹介 .....31
- 居酒屋JAPAN2020紙上展示会② .....32~39
- 居酒屋JAPANの開催をバックアップする全国各地の飲食店勉強会・団体 .....41
- 居酒屋JAPAN2020 実行委員会協力メンバー紹介 .....42
- 居酒屋JAPAN2020紙上展示会③ .....43~51

### ●主な記事●

## 食品業界イベントはお任せください。 サンシャインシティの展示ホール

様々なイベントが開催されているサンシャインシティの展示ホールは、食品業界においても多くの実績があります。

約500m<sup>2</sup>~12,500m<sup>2</sup>対応のフレキシブルな展示スペースは、プライベートショーから食の見本市まで、お客様のあらゆるニーズにお応えいたします。



展示ホール B

サンシャインシティは、イベント・展示会開催からアフターコンベンションまで多様にご利用いただける複合施設です。



都内最大収容29席の会議室。



パーティや懇親会に、約90店舗のレストラン。



駐車場(1,800台)やホテル(1,109室)も併設。

抜群のアクセスが、多くの集客へとつながります。



- 池袋駅から徒歩約8分
- 東池袋駅(東京メトロ有楽町線)から徒歩約3分(東池袋地下通路接続)
- 都電荒川線 東池袋駅下車徒歩約4分
- 池袋駅西口徒歩約4分
- 池袋駅西口徒歩約4分
- 池袋駅西口徒歩約4分

ご利用のお問合せ 株式会社サンシャインシティ コンベンション事業部 ☎03(3989)3377 ●ウェブサイトにてご利用案内がご覧いただけます。サンシャインシティ 展示ホール 検索

Sunshine City



居酒屋  
JAPAN  
2020

# 実行委員会協力メンバー紹介

## (株)外食産業新聞社

《日本外食新聞》は1974(昭和49)年創刊。外食産業界の情報を網羅した、主に中小外食ユーザーにターゲットを絞った媒体。旬刊(月3回、5の付く日に発行/消費税・送料込みで年間1万7600円)。業界動向はもちろん、新店情報、経営セミナー、統計分析、メーカー新製品情報に加え、外食産業に携わる方々に有益な情報をタイムリーに提供している。

1面の中小ベンチャー業の経営者を中心に

## 業務用商品専用サイト《FOODFUN!》稼働

そのジャンルは多岐にわたり、少なくとも常時2〜3本を連載している。現場に即した数々のコラムが好評だ。

もう一つの核媒体が専用ビューアーによる大手外食企業向けの《外食日報》(消費税込み年間購読料7万7300円)だ。外食産業情報の唯一の日報専門紙として1984(昭和59)年に創刊。月曜日から金曜日まで外食産業に関する情報をタイムリーに提供している。

フィーチャーした「外食産業を動かす人々」をはじめ、ITやAI、ロボットを使用した最新トレンドを紹介する企画記事や、現場で輝くスタッフにフォーカスした「ゲンバニゲン」など盛りだくさん。編集方針である飲食店にとっての「気づき」と「学び」ある記事をあらゆる角度から提供する。

連載に関しては各ジャンルの飲食店経営者によるコラムが《日本外食新聞》の名物。



外食日報



FOODFUN!  
サイトのQR  
コード



FOODFUN!

日本外食新聞



八百坂仁会長

(株式会社駒八代表取締役)

昨年2019年11月で(一社)日本居酒屋協会は10周年となり、それを機に協会の存在意義について理事メンバーで多くの議論を重ねた。関わる理事メンバーには各々得意とする分野での知識や経験があるので、理事メンバーは得意分野での役割を率先して行い、その力を集結させ団体として力が発揮できる組織へと変革。今回、新協会として生まれ変わるに当たり、具体的なアウトラインを設けた。

①店舗からの小規模な飲食店の駆け込み寺として

## 協会を抜本的に改革し新たな10年へ再始動

の産地や商品メーカー(地方自治体を含む)と連携できる活動を強化。

③おいしさへの追求=料理人を絶やさないための活動や活躍できるフィールドを作り「料理人にスポットを！」とスローガンを掲げる。手作りでおいしい料理の研究や最新の技術を追求しながら、日本の飲食店の素晴らしいさを改めて「おいしさ」から見つめ直す機会を創出する。

そして2020年は、47都道府県の飲食メンバーが集ま

門戸を開く=東京進出の相談・対応、またこれからの飲食店経営者にとっては大きな課題となる事業承継やM&Aなどの相談や対応も行う。FC事業への参入や課題解決、海外進出・海外ブランドとのマッチング、相談や対応を受け入れる。

②日本全国の産地(ものづくり)を絶やさぬよう、「日本の宝を守り続ける」ための取り組みを強化=産地へ積極的に行く、食材を貪欲に研究する、産地を守るための資金や活動の支援を行うなど、飲食店が全国各地

り、これまで熊本、京都、新潟、広島、福岡と各地で開催してきた「居酒屋大サーカス」を東京で開催。今回は東京開催はオリパラ期間の最終週の週末となる8月29・30の両日に駒沢公園で行う。

居酒屋大サーカス東京大会の実行委員長は当協会事務局長・稲村が、副実行委員長は当協会理事・沼田が務める。当協会はこの機会に東京で行うイベントを全面的にバックアップし、居酒屋文化を日本中そして世界中に全国の飲食店メンバーと共に発信していく。

## (一社)日本居酒屋協会

## NPO居酒屋甲子園

NPO居酒屋甲子園とは、初代理事長の大嶋啓介氏とその同志が「居酒屋から日本を元気にしたい」という理念を掲げ、全国をまわって想いを伝えた。その想いに賛同した全国の同志により2006年2月、東京・日比谷公会堂で第1回居酒屋甲子園が開催された。そのため、第1回居酒屋甲子園は現在のような一般公募制度ではなく、実行委員会の推薦を受けた企業からの参加がメインとなったが、それでも参加総店舗数は236店にものぼった。「外食業界に動く人が最高に輝ける場

## 「居酒屋から日本・世界を元気に」

の3カ月間に覆面モニター調査を行った。日本エル・シー・エーのMS(ミステリーショッピング)リサーチシステムを導入し、モニター登録された調査員(一般の方)が2人組で1カ月に1度、計3回の調査を実施。具体的には、身分を明かすことなく来店し「お客様の視点」でそのサービス・CS(顧客満足)を査定・評価するものだ。

この方法によって、獲得点数の上位5店舗が選出され、決勝戦へと進出する。この5店には06年2月9日の

を提供したい」「外食業界で働いている人が夢や誇りを持てる業界にしたい」——それが居酒屋を元気にし、ひいては日本全体を元気にするという想いだ。

全国からエントリーされた居酒屋のうち、独自の選考基準で選ばれた優秀店舗が、年1回、数千人が集まる大会場に集結。自店の想いや取り組みを発表し、居酒屋甲子園における日本一の店舗を決定する。

第1回居酒屋甲子園は、参加店舗236店に05年10〜12月

イベントでの「壇上プレゼン」の権利が与えられた。

それから13年。根本的なMS調査は変わらないが、地区大会制度の導入など、毎回、少しずつ進化している。第14回大会となった19年は、全国12地区から過去最多の1796店舗が参加した。



第14回大会は「特攻チキン野郎」(鹿児島)が日本一に。もっとも多くの「気づき」「学び」を与えてくれた店舗に会場の約5000人の観客が投票した



山崎聡7代目理事長

(株式会社Elevation代表取締役)



柴泰宏理事長

(株式会社柴田屋酒店代表取締役)

NPO法人繁盛店への道は、「繁盛店には『人』の力が不可欠。どんなに駅から離れていても、まわりにたくさん競合店があったとしても、お客さんは通ってくれる。その『人』が好きだからこそ、その『お店』が好かれる。雰囲気も料理も『人』次第で何倍にもおいしくなる。我々は飲食店で一所懸命働く『人』、一所懸命接客をする『人』を応援する」というのが基本的な活動方針だ。

主な活動は①飲食店で働く全ての「人」にスポット



第14回大会は関東地区代表の絶好調・高橋夏穂さん(燗アガリ)(東京・新宿)が優勝(写真右)

## サーバー大会通じ接客力や地位向上を

目的は、サーバーの地位向上・サービス技術のレベルアップにあり、1年をかけて1次審査、2次審査、地区大会、全国大会を行い、サービスNo.1を決定する。エントリーすることで、細かい審査項目から自分の長所や短所が明確になり、さらなるサービス技術のレベルアップを図る

を当てた「S1サーバーグランプリ」の企画・運営②飲食店オーナー様同士の交流の場「繁盛会」の企画・運営③繁盛店への道セミナーの企画・運営④各種繁盛ニュースの配信(HP)——となっている。

この活動の中でも、メインとなっている「S1サーバーグランプリ」とは、「あの店に行けばあの人に会える」——そう思っただけの日本一のサーバー「ベストサーバー」を選ぶ大会だ。第15回大会は2020年3月12日、東京・芝公園のメルパルク東京で開催される。大会の

ことができ、大会をじて他店のサーバーとの交流や情報交換など、サーバーにとってさまざまな気づきや刺激を受ける場としても注目されている。

NPO法人繁盛店への道は「繁盛店」を「賑わい、大いに楽しめるお店」と定義。活動を通じて、「すべての飲食店が、賑わい、大いに楽しめる店となり、その店に関わるすべての人たちが幸せになること」を願っている。その「繁盛店」へ導くために必要な「人」「感動」「未来」を創ることだ。

## NPO繁盛店への道