

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
 ●ゆであさぎ・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聰理事長、(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サーバーランプリ)の柴泰宏理事長

一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1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サーバーランプリ」(NPO法人居酒屋JAPAN)を構成する、業界団体横断型の展示会だ。

「居酒屋による、居酒屋のための居酒屋の展示会」を「居酒屋JAPAN 2020」は開催する。居酒屋の未来を創造する「居酒屋JAPAN 2020」は、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ることほぼ間違いない。

「居酒屋JAPAN」の最大の特徴は、「居酒屋」の複合施設で開かれる唯一無二の展示会である」ということ。そして、開業から退店までのあらゆる

外食アワード2019表彰式も開催

東京開催節目の第5回迎え更に進化

悩みに解決するという視点で、従来の展示会にある「モノ」だけでなく、「コト」「ギキ」も提供し、「居酒屋の未来を創造する」提案型の展示会を目指しているのが大きな特徴だ。

展示会場内には①食材まわりの三つのカテゴリのい

ずれに属する出展社を色別

ベースで配置。新規開業から既存店の業績向上まで飲食店に必要なあらゆるもの、コト

メディアを中心とするブード

ビジネス開拓のメディアで組

織する「外食産業記者会」か

ればそれのお店の持つ

課題が解決できる」イメージ

で構成している。

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ブード

ビジネス開拓のメディアで組

織する「外食産業記者会」か

ればそれのお店の持つ

課題が解決できる」イメージ

で構成している。

前回は、東京・大阪を含む

3日間で3万8000人

が来場。来場者は年々上昇。東

京・大阪でもセミナー会場を

4日間で3万8000人

が来場。来場者は年々上昇。東

京・大阪でもセミナー会場を

居酒屋
JAPAN
2020

実行委員会協力メンバー紹介

『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する。

1面の中小ベンチャー業の経営者を中心

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7万730円)だ。外食産業情報の唯一の日刊専門紙として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「ゲンハニシング」など盛りだくさん。編集方針である飲食店にとどけた「気つき」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



「100年構築企業掲げ個別創造を



FOODFUN!
サイトのQR
コード



日本外食新聞

2019年9月からは、業界初となる飲食店向けの業務用商品・サービスに特化した専用サイト「FOODFUN!」を本格稼働し、情報提供を開始。また、「外食日報」のPDFデータを1ヶ月分まとめた「MONTHLY外食日報」や『日本外食新聞』のバックナンバーをPDFでダウンロードできるコンテンツECサイト「NEWSTOCK(ニュースストック)」も立ち上げた。

門戸を開く=東京進出の相談・対応、またこれから飲食店経営者にとって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、産地を守るためにの資金や活動の支援を行うなど、飲食店が全国各地



八百坂仁会長

(株式会社駒八代表取締役)

協会を抜本的に改革し新たな10年へ再始動

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

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動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

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「居酒屋大サーラス」を東京で開催。今回の東京開催はオリパラ期間の最終週となる8月29・30の両日に駒沢公園で行う。

居酒屋大サーラス東京大会の実行委員長は当協会事務局長・稻村が、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に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、初代理事長の大島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店舗にものぼった。「外食業界に働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、数千人が集う大会場に集結。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『特攻キント野郎』(鹿児島)が日本一。もっとも多くの「気つき」「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



山崎聰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、まわりにたくさん駅舎があったとしても、お客様は通ってくれる。その『人』が好きだからこそ、その『お店』が好きになる。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(『焼アガリ』(東京・新宿))が優勝(写真右)

サーバー大会を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、メンツとなっている「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」——そう思っていただける日本一のサーバー「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、大いに兴るるお店」と定義。活動を通じて、「すべての飲食店が、賑わい、大いに兴るる店となり、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