商品・トレンド

日本フードサービス協会

創立50周年迎える 食事券のデジタル化促進

30日に記念式典など開催

外食産業の業界団体、日本フードサービス協会（略称：JF）は、今年創立50周年を迎える。10月30日にはオークラ東京で記念式典、講演会、パーティーが開催される。

JFは1974年、オイルショックが産業界に多大な影響を及ぼした際に、産業化を志向する外食経営者が政治、行政などへの働きかけを強化することを目的に、農林水産省認可のもとに設立された。現在、会員は正会員・賛助会員合わせて約800社で構成されている。主な活動として、「教育研修活動」「調査研究活動」「食と農との連携・食材調達活動」「広報・PR活動」「出版・情報サービス活動」など多彩。「特筆すべきは、食と農との連携事業」とJF。

JFは88年、オレンジ・牛肉の自由化問題で揺れる日本の生産者に向けて「国際競争力のあるタフな日本農業の実現を求めて」と題したメッセージを発表。日本農業と外食産業が手を携えていけば自由化は怖くないと訴えた。その実現のためJFが取り組んでいるのが「JF産地見学・交流会」で、これまでの開催数は100回以上となっている。これまで多くの外食企業が野菜の国産化推進、メニュー開発、メニューフェアなどに役立てている。

全国共通食事券「ジェフグルメカード」（見本）

JFには「外食産業ジェフ企業年金基金」「全国外食産業健康保険組合」「ジェフグルメカード」などのグループ関連団体があり、ジェフグルメカードは全国共通食事券「ジェフグルメカード」の発行・運営を行っている。ジェフグルメカードは全国のファストフード、ファミリーレストラン、パブ・居酒屋・専門店など全国3万店を超える店舗で利用できる有効期限のない食事券で、「利用した人も多いのではないか」とJF。ジェフグルメカードは、外食需要を喚起し、外食市場の活性化と消費者の利便性向上を目指しており、売上高は年間で100億円規模。

現在、さらなる利便性の向上に向け、デジタル化にも取り組んでいる最中で、25年をめどにスマートフォンなどからジェフグルメカードアプリをダウンロードし、利用できるようになる予定。

グリストラップ消臭に 自然由来製品を提案

白崎コーポレーション

白崎コーポレーション（福井県鯖江市）は1955年の設立以来、「自然と人との共生」をテーマに、防草緑化用資材の企画・販売といったグリーンナップ事業や再生トナーカートリッジの製造・販売を含むサプライビジネスなどを多岐に展開している。

同社では現在、昨今のHACCPにのっとった衛生管理の重要性の高まりに伴い、昨年9月から販売する地元福井県で生産しているグリストラップ専用消臭剤「消臭菌んぐ」の活用を宿泊市場に提唱している。

全国の飲食店を中心に導入が広がるこの消臭菌んぐは、乳酸菌をはじめ、納豆菌や酵母菌の3種の食材菌を同社独自のバイオ技術で品質をコントロールしながら、発酵培養された自然由来の成分を使用した化学薬品一切不使用の唯一無二の製品。

消臭菌んぐ（300ミリリットル）

使い方は簡単で、日々の業務後やアイドルタイムに希釈せずに、100～200ミリリットルを直接シンクに流すだけ。「毎日使い続けることで、グリストラップ内の浄化菌が活性化し、排水管の汚れ、ぬめり、悪臭を確実に解決され、残りかすを軽減する」と同社。

製品のラインアップは、①ノズル付きで容量5リットルタイプ②気になるにおいの元に直接噴射する300ミリリットルのスプレーボトルタイプ③計量不要で排水口に流すだけの100ミリリットルの使い切りパウチタイプをそれぞれ用意した。

同社ではほかにも、グリストラップのエコ清掃システム「石鹸化衛生工法」も行っている。「施設のグリストラップ清掃にお悩みの際はお気軽にご連絡をいただければ」と話す。

この件についての問い合わせ先は白崎コーポレーション☎0778（62）1570。

ホテルウイングインターナショナル姫路

館内の美観維持に シミ取りスプレー導入

じゅうたんのシミ汚れに最適

兵庫県姫路市のホテル「ホテルウイングインターナショナル姫路」（111室）＝写真＝は、システム・シャイン・サービス（東京都豊島区）が提供しているじゅうたん、ソファーなどのシミ取りスプレー「NewSUPER（ニュースーパー）3S」を導入し、館内の美観維持に努めている。

同館は2010年のオープン。JR姫路駅から徒歩7分、世界遺産の姫路城まで同5分。「市内にあるホテルの中で、姫路城にもっとも近い」と支配人の河野直樹氏。7階テラスから姫路城を一望できるロケーションも特徴だ。

1階にはレストランを併設し、朝食はバイキング、夕食は創作和食を提供。地元食材を生かした料理に加え、地元の銘酒を取りそろえている。

同館では開業から14年が経過し、じゅうたんの汚れが目立ってきたためNewSUPER3Sの採用を決めたという。ほかのシミ取りスプレーも試したが、今ではこのNew SUPER3Sのみを使用している。

NewSUPER3Sの成分は界面活性剤などで、油汚れもよく落とす。使用方法は簡単で、じゅうたんなどに付いたシミ汚れを見付けたらスプレーをし、30秒後にタオルでふき取るだけ。

同館では、240ミリリットル入りを採用し、ロビーや廊下などじゅうたんのシミを見つけた段階で、こまめにスプレーし、汚れを落としている。河野氏は「シミ汚れはよく落ちるうえ、製品はコンパクトで使いやすい」と評価している。

この件についての問い合わせ先は、システム・シャイン・サービス☎03（5996）5407。

システム・シャイン・サービスが提供するシミ取りスプレー「NewSUPER3S」

インバウンド検定 12月に初・中級実施

TCSA

日本添乗サービス協会（TCSA）は、インバウンドスタッフの検定制度「TCSAインバウンド検定」の第4回を12月14日に実施する。初級・中級・上級の3レベルのうち、今回は初級・中級を実施。札幌、東京、名古屋、大阪、福岡の五つの試験会場で行う。

同検定は2021年から実施。訪日外国人旅行者に同行して、日本国内の旅を安心・安全・快適に満足感をもって体験できるよう、適切なタイミングで適切な情報を提供し、国内の旅行・移動をサポートする業務に従事するインバウンドスタッフの知識・技能を図ることを目的としている。

すでに訪日外国人に接する業務に従事している人はもちろん、初級は誰でも受験可能で、外国語を活用した職業を希望する学生や、インバウンド業務に興味関心のある人でも受験できる。

試験対策として、インバウンド業務の基本をeラーニングで学ぶ「インバウンド入門講座」の受講を受け付けている。費用は5500円（テキスト代込み）。

鉄道カレンダー 1万部限定発売

東武鉄道

東武鉄道は13日、2025年の「東武鉄道カレンダー」を1万部限定で発売した＝写真。今年7月に1周年を迎えた新型特急N100系スペーシアXを表紙とし、各月のつづりには100系スペーシアや200型りょうもう、500系リバティなど、東武鉄道を代表する特急車両に加え、SL・DL大樹や各線の通勤電車、四季折々の風景も交えながら掲載している。

販売場所は東武博物館や東武線定期券売り場（一部除く）、東武日光・鬼怒川温泉駅のツーリストセンター、くまざわ書店など。東武グループの通販サイト「TOBU MALL」や鉄道グッズオンラインショップ「東武マーケットYahoo！店」でも購入できる。

竹内美樹の

口福（こうふく）のおすそわけ

526

そば好きの筆者、どうしても食べてみたいそばがあった。そば業界の絶滅危惧（ゆぐ）種と呼ばれる、「磯雪（いそゆき）」である。コレを食べられるのが東京都中央区にある「つきじ文化人」。「新しい老舗」をコンセプトに、2013年開業。足立区綾瀬の名店「重吉」で修業したという店主、松田裕次郎氏のこだわりが随所にあふれている。メニューもそば店には珍しく、コースのみである。

先日、初訪問の機会を得た。コース内容は、先付・本日のそば（冷小椀（わん））・カモ一品（宮城県産蔵王鴨）・店主おすすめ3点盛り・本日のそば（小椀）・上焼きのり（有明海産）・青さのりのだし巻き卵・もりまたはかけ。最後のそばは、好きな物を注文できる。迷うことなく＋300円で磯雪をオーダー。

磯雪そば

まず、日本酒と共にそば味噌（みそ）が。そしてこの日の先付は焼き銀杏（ぎんなん）。ついつい杯が進んでしまう。中央のテーブルには、とちの木をくり抜いた大きな木鉢が。店の入り口横にある石臼でそばの実をひき、店内でそばを打つ、まさに「ひきたて・打ちたて・ゆでたて」の3たてが味わえるのだ。…って、実は打ちたてだけ少々違うらしい。打ちたて、つまり切ったばかりのそばは、そば粉と水が十分になじんでいないから、少し寝かせた方が良いらしい。

話を戻そう。最初のそばは冷たいイクラそば。小さなお椀に入ったそばに、カイワレ大根とイクラのトッピング。つるんと喉越しの良い十割の細切りだ。全国のさまざまな産地のそばの実を厳選し使用、当日は福井県産大野在来種だった。

続いてカモ焼き。香ばしくかつジューシー。3点盛りは、カツオとサーモンのお造り、生ハムいちじくと、小さな器に入ったまつたけのお吸い物。お次は小椀の温そば味噌なめこ。味噌が強すぎず、優しい味わい。焼きのりは、のり焙炉（ほいろ）と呼ばれる木箱で供される。中に仕込んだ炭火で、のりはパリッと焼きたてに。そして青さのりが入っただし巻き卵は、ふんわり食感で上品なお味。

最後に、お待ちかねの磯雪そば。全卵をメレンゲ状に泡立て青さのりを散らし、冷たいそばと和えてある。見た目はとろろをかけた山かけ。そばつゆ入りの徳利（とっくり）とそば猪口が一緒に運ばれてくる。卵の泡が絡んだそばを、少しだけつゆに浸して口へ運べば、ふわとろの絶品！ キリっとエッジの立った風味豊かなそばだからこそ成立するマリアージュといえよう。

温かいかけそばに、メレンゲ状に泡立てた卵白を載せる「淡雪そば」という東京の郷土そばがあった。卵が貴重だったころはやったが、いつの間にか絶滅危惧種に。食べ進むと泡が消えていくさまを、春先の淡雪に見立てたといわれ、青さのりが加わり「磯雪」に。店主にその発祥時期を尋ねると、江戸時代からあったそうだ。イマドキのTKGならぬTKS（卵かけそば）だ。

店名の由来は、そばという和の食文化を求めて人が集う場所にしたいという店主の願い。伝統を守りつつ、独創性もある同店のそばは、その名を体現した口福の味であった。

※宿泊料飲施設ジャーナリスト。数多くの取材経験を生かし、旅館・ホテル、レストランのプロデュースやメニュー開発、ホスピタリティ研修なども手掛ける。

WEBマーケティング

インターネット 徹底集客 第339回

旅館の売店にイノベーションを！①

秋の予約状況が良い。全国的にそのような話を聞くことが多く、何よりな状況だ。ただ一方で、宿泊人員は落ちており、単価のアップにより売上と利益が確保できているという声も多く聞く。その中で、宿泊人員が落ちていることもあり、売店の売上が伸びないという声も多く聞く。その際に決まって出るセリフは「今の人たちは昔のようにお土産を買わないからねえ」と。しかし、これは本当であろうか？ 今号では、旅館の売店について考えてみたいと思う。

まず今の人たちがお土産を買わないというのは全くの思い込みで、試しに東京駅のお土産コーナーに立ち寄ってみると分かるが、行列ができており、何分も並ばないと手に入らない店と、閑古鳥の店とがあることが多く、つまり、今の人たちがお土産を買わないのではなく、「買いたくなるようなお土産が売っていない」ことが問題なのである。

この理由は、旅館そのものが団体型から個人型へ多様化していることが原因ではないかと考えられる。

さまざまな旅館を訪れてき、客室やお食事処や食事など多くのものを個人の改装や努力を重ねてきて、変容を遂げることができたにも関わらず、売店にそのイノベーションが起きていないことが原因ではないかと考えられる。

さまざまな旅館を訪れが、まだまだ団体型のお土産屋になっていることが多いように感じる。「30個1500円のお菓子詰め合わせセット」や、特にその土地やその旅館でなくても買えそうな物など。個人で旅行をして、周りに配るような近所付き合いもない中で、30個入りのお土産を個人の旅行者が購入する確率は低いであろう。少なくとも団体旅行時代に比べたら。

また、はやっている商業施設が陳列やレイアウトや来店クーポンなど、あの手この手で消費者を取り込もうとしているのに対して、特にそのような販促を旅館で宿泊していて受けた記憶が少ないことから、売る仕掛けづくりも弱いように感じる。次号で、売れる売店づくりについて考えていきたい。

（株式会社アビリブ・株式会社プライムコンセプト　内藤英賢）＝隔週掲載

第6回 九州・沖縄 観光・宿泊外食産業展2024

参加方法・最新情報は 九州 観光展 https://tourismhotel.jma.or.jp/ksh/

2024年 会期 10月23日(水)・24日(木) 10:00～16:00

会場 マリンメッセ福岡 B館

主催 JMA 一般社団法人日本能率協会

協力 全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会青年部 九州・沖縄ブロック

後援 全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会 九州ブロック／国土交通省九州運輸局／福岡県／大分県／佐賀県／宮崎県／熊本県／長崎県／鹿児島県／全国商工会連合会／福岡県商工会連合会／大分県商工会連合会／佐賀県商工会連合会／宮崎県商工会連合会／熊本県商工会連合会／長崎県商工会連合会／鹿児島県商工会連合会／日本商工会議所／九州商工会議所連合会／福岡県商工会議所連合会／佐賀県商工会議所連合会／宮崎県商工会議所連合会／熊本県商工会議所連合会／長崎県商工会議所連合会／鹿児島県商工会議所連合会

同時開催 第10回 九州アグロ・イノベーション －九州みどりの食料システムEXPO 2024－

JR博多駅より無料シャトルバス運行！／無料駐車場あります！約500台駐車可能
※詳細はホームページ

宿泊・外食業界の次世代リーダーが業界課題解決に向けた提言をします！
ネクスト リーダーズ
10月23日(水)12:40～16:00
会場：展示場内特設ステージ
メインテーマ
【宿泊・外食産業におけるマーケティングの再検討】
課題解決のヒントがここにある！
経営者が見落としている視点を若手が提起！
20～30代に同世代の方も是非ご覧ください。
何度も検討を重ねた8チームが会場で発表します！
討議の様子はこちらから

九州・沖縄 カクテルステージ
10月23日(水)～24日(木) 開催
宿泊・外食業界に向けた新しい高付加価値提案
ホテル日航福岡 夜間飛行 末永 彩馨
ザ・ムーンビーチミュージアムリゾート 塩見 敏弘
バーステアラボラトリー 西崎 宏幸
TONY'S BAR(博多) 池本 健介
BAR倉吉 中洲 増田 鉄平
THE VAR 古賀 大介

10月24日(木) 10:30
心を動かす リーダーシップ
～従業員のエネルギーの高め方～
元横浜DeNAベイスターズ 監督
中畑 清 氏

講演会・セミナー 最新情報をホームページで公開中!! 各展示会公式ホームページからお申込みください

九州・沖縄 観光・宿泊外食産業展主催者セミナー 聴講無料 事前登録制 ・当日受付も可 定員50名（敬称略）

	10月23日(水)	10月24日(木)
10:30▼11:15	S1 パネルディスカッション「地方サウナ・女性サウナマーケットの最新動向と対策」 株式会社足立興商 代表取締役 足立 琢哉／株式会社トトノエテ 代表取締役 TAKAYAMA／株式会社アクトパス 常務取締役 望月 啓子	10:30～11:30 H1 心を動かすリーダーシップ～従業員のエネルギーの高め方～ 元横浜DeNAベイスターズ 監督 中畑 清 司会 田中 大貴（アナウンサー）
11:35▼12:20	S2 フィンランドサウナに学ぶ日本サウナのこれから 株式会社トトノエテ 代表取締役 TAKAYAMA	
12:40▼13:25	S3 観光業界におけるスポットワーク人材の活用について 株式会社タイミー 九州支社長 豊福 泰司	H2 モバイルオーダーで売上20%増! インバウンド対応も解決する店舗DXはじめの一歩 ユビレジ 株式会社ユビレジ 取締役 小谷 敦子
13:45▼14:30	S4 九州のFoodと風土を活かしたツーリズム 学校法人中村学園顧問（前学長、九大名誉教授） 九州・沖縄フードツーリズム研究会会長 甲斐 諭	H3 日本酒の可能性を活かした宿の集客 尖った個性の宿作り 全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会青年部 第21代九州・沖縄ブロック長 赤木 一成
14:50▼15:35	S5 京王プラザホテルにおけるユニバーサルデザインの取り組みとその成果 京王プラザホテル 中村 さおり	H4 脱競争!1万円から始めるユニバーサル旅館 山形県 鈴の宿 登府屋旅館 代表取締役 遠藤 直人