

一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会



# のんくう.

nonku



nonku

Vol.3

2014.6.20

発行元：一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会 〒812-0044 福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館内 TEL (092)-651-5553

遊んで!

得して!

お役立ち!

福岡県料飲業生活衛生組合連合会 会報誌

## 「のんくう。」 活用マニュアル

匠の技〈包丁の匠 平泰明〉

福岡県のいいもの、美味しいもの

マーケティングマンガ

筑後支部活動紹介

PICK  
UP!

組合員&従業員&  
そのご家族で使える!  
福利厚生サービス

ご家族や従業員の皆様と! 厳選の宿&ホテル

コンペもおすすめ! 厳選ゴルフプラン&ゴルフパック

お店にも... 家庭用常備薬あっせんのご案内

●公式ホームページはコチラ!

<http://www.f-ryoin.jp>

**遊んで!** **得して!** **お役立ち!**

福岡県料飲業生活衛生組合連合会 会報誌

県連会報誌として生まれた「のんくう」も今回で3号目。色々なサービスや情報を提供していますが、あらためてご紹介いたします!もっともっと、隅から隅まで「のんくう」を活用してくださいね!!



# 「のんくう。」 活用マニュアル

**遊ぶ!**  
asobu

## 宿&ゴルフ

くわしくは... **P12**

「のんくう」では、組合員の皆様への福利厚生サービスのひとつとして、通常よりお得な価格の宿やゴルフプランをご提供しています!組合員の方はもちろん加盟店スタッフの皆様にもご利用いただけます。また組合員、スタッフの方からお申込みいただければ、ご同伴、ご利用いただくのは、ご家族、ご友人、お客様でも大丈夫!ご家族サービスはもちろん、店舗、支部、組合のご旅行、コンペなどに、ぜひご利用ください!



**宿** 県南支部所属 甘木朝倉食堂組合  
てんぐや 久保田君江さま



**ゴルフ** 福岡支部 中洲第一料飲組合  
メンバーズカルディア 前田初美さま

ご利用のお声です!

当店は今年オープンより5年目を迎えます。これもひとえに応援し、支えていただきました沢山のお客様、スタッフ、関係者の皆様のおかげです。日頃の感謝をこめてゴルフコンペを開催いたしました。低料金で利用でき、沢山の方々から「良かった!!」とお声をもらいました。これからも様々な企画をよろしくお願いいたします。

〈のんくうコメント〉前田さまには「二丈カントリークラブ」でのゴルフコンペをご利用いただきました。皆様にもお喜びいただけたとのこと!私たちもうれいです!

**ゴルフ** 福岡支部 福岡東料飲組合  
和風スナック 卯月 芳賀かよ子さま

ご利用のお声です!

一泊二食のゴルフパックの破格の安さに驚き、まずはどんな感じか確かめに行きましたが、期待していなかった料理も大変おいしく品数もあり、飲み放題プランもgood!これからもゴルフプラン、パックを利用させていただきますので、よろしくお願いいたします。色々なプラン、楽しみにしています。

〈のんくうコメント〉芳賀さまには、昨年の秋にゴルフパックをご利用いただいた以来、もう何度もゴルフプランをご利用いただいております!こちらこそ、今後とも「のんくう」をよろしくお願いいたします!!



ご利用のお声です!

「のんくう」を楽しみに、暇があれば開き又ホテルに予約してみようかと思っています。会報を会員全員に配布いただければ、もっと利用が増えるのではないかと思います。組合加入者も若い方が多くおり、利用価値大ですので、この点をお願いしたい。旅館、ゴルフ場は、もう少し多くなってほしいです。今年も「のんくう」を利用して旅行したいと思っています。

〈のんくうコメント〉ありがとうございます!久保田さまにはご家族旅行、組合総会と度々ご利用いただいております。もっと沢山の組合員の皆様にご利用いただけるよう、配布方法、内容ともに工夫してまいります!

**お得!**  
otoku

## 家庭常備薬斡旋販売

くわしくは... **P17**

「のんくう」のサービスの中でも隠れた人気者が、この「家庭常備薬の斡旋販売」。細かいカタログですが、じっくり見ると、通常販売価格よりかなり、かなり!お安くなっています!ぜひ、ご利用ください。

福岡支部 福岡競艇場食堂組合 東2F食堂 香月泰子さま



常備薬で必ずいるものなので、購入。とても安くまとめ買いができました!購入の締め切り日が早いので、もう少し長くするか、年間通して注文できるようにしてほしいです。「のんくう」は毎回楽しみにしています。もっと発行回数を増やしてほしいですな〜!!

〈のんくうコメント〉ありがとうございます!!現状では、常備薬は商品内容の変更や斡旋販売の諸条件の関係で締切りを延長することは難しいのですが、少しでも皆様にご満足いただけるよう将来的にはHP活用など販売方法なども少しづつ工夫していきたいと思っています。発行回数も増やしたいですね〜!!

ご利用のお声です!



**学ぶ!**  
manabu

## マーケティング&セミナー

くわしくは... **P7**

セミナー情報の発信や繁盛店を生むためのヒント満載のコラムページなど。「のんくう」では「商い」を真剣に学ぶあなたをサポートします!

マーケティングマンガコラム「のんくうが行く!!」

マーケティング人材育成コンサルタント村松勝氏の監修のもと、我らがのんくうが、「売れるうどん屋」を目指すマーケティングマンガです。

村松氏コメント 売上げアップのために、何をすべきか悩まれている方も多いのではないのでしょうか。マーケティングを学ぶ事で、お店の売上げアップのために必要な事が何かを理解できるようになってきます。毎回マンガで楽しくお伝えしていきます。



**集客!**  
shukyaku

## のぼりなど通信販売



くわしくは... **P21**

加盟店舗の集客にお役立ちのサービスも行なっています。最近よく見かけるようになった「ストリームフラッグ」といわれる新しいデザインののぼりや、もちろん従来の販促グッズなど。通常よりお得な価格で通信販売でのご提供です。

**募集!**  
boshu

「のんくう」では、支部、組合相互の情報交換、活動の活性化のため皆様の活動をご紹介します。「こんなことやります!」「イベント開催します!」など、皆様からの情報提供をお待ちしております。

くわしくは... **P8・9**



「のんくう vol.2」では、北九州支部の活動情報を掲載しました!

**ホームページ**  
home page

「のんくう」発刊と、ほぼ同時に(一社)福岡県料飲業生活衛生組合連合会のホームページも誕生しました。会の方針や事業内容などの基本情報はもちろん、今後は「のんくう」だけではカバーしきれない、タイムリーな情報の発信を目指して進化していきます。「のんくう」のPDF版もありますよ。

<http://f-ryoin.jp/>



皆さんと一緒に、  
元気な筑後支部を  
つくりましょう！

筑後支部役員一同



一般社団法人  
福岡県料飲業生活衛生組合連合会  
**筑後支部**  
TEL.0942-36-0601

## お店でのカラオケ・生演奏・BGMの著作権手続きはお済みですか？

JASRACは、お店でのカラオケ利用をはじめ、

さまざまに利用される音楽の著作権を管理しています。

JASRACに支払われた使用料は、作詞家・作曲家などに  
分配され、次の作品を生む糧となります。

カラオケ・生演奏・BGMなどで音楽を利用されるお店の  
ご経営者の方は、JASRACへ著作権のお手続きが必要となりますので、  
下記の支部までお気軽にお問い合わせください。

著作権手続きについては、ホームページでもご案内しています。

<http://www.jasrac.or.jp>



### 著作権使用料の例

- カラオケ  
月額 3,500円 (客席面積33㎡まで)
- BGM  
年額 6,000円 (店舗面積500㎡まで)

\*別途消費税相当額が加算されます。

**JASRAC**

一般社団法人 日本音楽著作権協会 九州支部

〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街1-1 新幹線博多ビル7F

Tel. 092-441-2285 Fax. 092-441-4218

## 夏場に向けて「エアコン」の対策はお済みですか？

三菱電機製空調機器  
**70%OFF!!**

●天カセ4方向



見積無料!

初期費用 **0円**~

取付工事も  
リースOK!!

※お申込みの際、リース・クレジット会社による審査があります

業務用エアコン・空調設備なら、「激安」・「安心施工」のフジタカコーポレーションまで

販売  
新規取付  
入れ替え



株式会社 **Fujitaka**  
フジタカコーポレーション

福岡支店 TEL.092-441-1385

福岡市博多区博多駅南3丁目14番8号 / FAX.092-477-2530

本社:京都 / 東京・名古屋・今治・福岡など 営業・サービス全国ネットワーク [www.fujitaka.com](http://www.fujitaka.com)

## 折箱・包装資材総合商社信用と真心で一世紀



## その他、ご相談ください。

【取扱商品】

- 折箱
- 割箸
- 漆器
- 陶器
- 折箱付属品
- 厨房用品
- 広告マッチ
- 食品
- 包装資材
- 衛生用品
- PRライター
- 袋各種
- 食品容器
- 洗剤
- 印刷物各種
- 紙製品
- メラミン食器

株式会社 **シブタ**

本社 / 〒830-0023 福岡県久留米市中央町 20-21  
TEL:0942-35-3403 FAX:0942-38-2659  
市場店 / 中央卸売市場内 TEL:0942-35-0602

キッチン雑貨屋さん

検索



<http://www.rakuten.ne.jp/gold/kitchenzakka/>

様々な経営課題を解決するために  
この保険が役立つかもしれません。

Comprehensive Employee Benefit

**CEB**

## 従業員総合保障プラン

課題1

従業員・役員に係る保険料  
負担を少しでも軽減したい。

課題2

現在ご契約の団体保険等では  
カバーしきれない保障がある。

課題3

社員を、メンタルな側面から  
ケアするの必要を感じている。

メットライフアリコ生命保険株式会社

福岡天神エージェンシーオフィス

〒812-0036 福岡市博多区上呉服町10-1 博多三井ビル5F

Tel.092-282-5331 担当:脇田浩亨

## 「おいしい」を伝えます。

お店に必要なツールをオリジナルデザインで揃えます。



Graphic Design & Illustration  
**STUDIO GIZMO**  
広告企画 スタジオギズモ

広告・宣伝・店舗ツールのトータルデザインはおまかせください。  
広告企画スタジオギズモでは、サイン看板、のれん、メニュー、  
リーフレット、名刺等お店に必要なツールを取り揃えております。  
厳選した全国の印刷会社様、仕入れ先様の協力により、低価格  
高品質な商品をお客様にお届けできるよう日々努力しております。  
デザイン制作からデータ作成納品までを一括管理しますので、  
従来のように個々に発注するよりも時間と手間がかからずコスト  
削減と効率化がはかれます。  
お客様のご予算に応じたご提案をいたします。

福岡県久留米市通町6-21 西日本新聞広告社ビル4F TEL 0942-65-6851 FAX 0942-65-6852 H P <http://www.gizmo.jp>  
MAIL [studio@gizmo.jp](mailto:studio@gizmo.jp)



サラダ美～なす

福岡県のいいもの 美味しいもの

サラダ美～なす 生でシャッキリ！加熱でとろ～り。新食感のアンチエイジング野菜

福岡県のみやま市瀬高町周辺は、ナス栽培が盛んな名産地だそう。確かに地元では常に見かける野菜。そんなナスに福岡県産の新しい品種が生まれたという。



ナスに新しい付加価値をつける

お話を聞いたのは小川光さん。誠実な笑顔が印象的な好青年だ。通常はナスをメインにキャベツやトマトを作っているという。



左が小川光さん、右が生産担当の小川昌隆さん

昨年、ナスの新種が生産されているとお聞きしましたが？

「はい。“サラダ美～なす”という生食ができるナスです。福岡県の協力を得て、生産にこぎ着けました。京都の水茄子などは違い、形状は通常の博多ナスと変わらず、いわゆる長ナスだ。水分が多くやわらかい。

「アクが少なく、そのままサラダなどに使えるのが、一番大きい特徴です。皮ごと食べることができるので、栄養もそのままいただけます。」紫のナスの皮の部分には、アンチエイジングにお役立ちのアントシアニンがたっぷり。皮ごと生でいただくとすれば、健康と美容にもうれしい食材といえそう！「サラダ美～なす」とは、なるほどのネーミング

だ。「生食もおススメですが実は加熱するとトロ～とした食感で、これもまた美味しいんですよ！」

「生産側としても、ナスはあくまでも脇役で付加価値のつけない農産品だったんですが、このサラダ美～なすは生食できることや、加熱時の食感などもあって、飲食店でのメニュー展開などでもオリジナルで打ち出せる食材になるのでは、と思います。」

害虫を減らすため、他の虫を放し、生産に工夫をしている、減農薬生産ということも時代に添ったアピールポイントだ。

地域で飲食店と農業の善循環を

「“サラダ美～なす”については、他の生産者と協力して、私は外にパイプをつなぐ役割に徹しています。新しい農産品をブランド化して、就農者を育てるキッカケにしたいと考えています」最初は、多くを語らなかつた小川

さんが、サラダ美～なすの話をきっかけに、「農業」への思いが見えてくる。

「今は、農業プレーヤーが絶対的に足りない時代。趣味の延長で農業の世界に踏み込んで、やめていく人も多い中、生業としてやっていきたいという人たちを支えていくのが自分たちの役割です。」

生産側と消費側がタッグを組めば小川さんたちの活動の未来も明るいのではないだろうか？「そうですね！地元で作った野菜が地域の皆さんに愛されて、その結果、福岡の農業もさらに活性化し、自分たちもまた新しい県産の農作物を開発してご恩返しをしていける、そんな循環ができたら素晴らしいと思います。」



recipi

シニア野菜ソムリエ 久保ゆりかさん オリジナルレシピ！ サラダ美～なす パスタ



- (材料)(2人分) ①サラダ美～なす1/2本 ②プチトマト6個 ③アボカド1個 ④イタリアマカロニ60g [A]レモン汁大さじ2/オリーブオイル大さじ1/パルメザン(刻む)10枚/塩、胡椒適量/砂糖少々 (作り方) ①サラダ美～なす、トマト、アボカドは小さめに切る。アボカドはレモン汁をかけておく。②マカロニを表示の茹で時間で茹で、冷水にとり、ザルにあげておく。③①、②、Aを和え、器に盛り付け、パルメザンを飾る。

あなたの店でサラダ美～なす使ってみませんか？ お試用を販売いたします。詳しくはお問合せください。 受付/お問合せ TEL.0944-88-8597 担当:小川



包丁の匠 平泰明



匠の技 Takumi no Waza

職人は満足したら、そこで終わり。昨日よりも今日、明日。もっといいものを作りたいと思っています。

八女市立花町、四方山に囲まれたゆったりとした景色の中に「盛弘鍛冶工場」はある。ここで日々、鋼を打ち日本、いや世界トップレベルの包丁を作り続けているのが、包丁の匠 平泰明さんだ。



匠 TV出演はチャレンジ。面白い!と思った。

今年の4月にNHKで放送された「超絶凄ワザ!～限界に挑め!ニッポンのモノづくり」を観た方も多いのではないだろうか。その中で平さんは日本が誇る大手刃物メーカーと「鉄パイプを切る」という前人未踏の“切れ味”に挑戦し、見事勝利を収めた。

「NHKの方がうちに訪ねてこられた時には、既にもう何件もの鍛冶職人から断られていらっしやいました」それは、そうだろう。鉄パイプを切る、という対決。しかも相手は日本紙幣を裁断にも採用されているような大手メーカーだ。勝てばいいが、万が一負ければ名前に傷がつく。「もちろん自信はありましたが、それにもまして面白そうだな、と。自分の技術がどこまで通用するか試してみたい!と思ってワクワクしました」

負けるリスクよりも、チャレンジに対する好奇心、情熱の方が上回ったという。その在り方こそが平さんの技術を高め続けたのだろう。

番組を観て、話を聞けば、やはりぜひとも「盛弘の包丁」を使ってみたい!と思わずにいられない。試してみると、想像以上の切れ味。食材に包丁をあてる時の「今触れた」という抵抗感がほとんどなく、スーッとそのまま吸い込まれるように、包丁が食材を切り分けていく。その切口の美しいこと!包丁の切れ味によって食材、そして料理の味は変わるといえる。これが、匠の技ということか。

匠 いつかは“盛弘の包丁”をと言われたい

職人や匠といえば、「頑固一徹」で無骨、不器用なイメージ。しかし、目の前の匠は、笑顔は明るく、サービス精神に溢れたトーク!聞けばバンドをやっている、ギターまでこなすという器用さ。根っからの出たがりでもあるという。しかし、むしろ職人としての自信を支えているのは、表には出ることのない、日々の地味な作業の積み重ねだ。

本物の鍛冶職人が作るこだわりの包丁が出来上がるまでには、時間と技術が必要。プロ用の包丁は、作っても一日3本が限度だという。その行程は、単純に分けても11行程。特に鋼をたたいて強くする「鍛造(たんぞう)」と切れ味を決定する「研磨」には、さらに細かい行程があり、手間と技術を要する。包丁の素材や、技術のことを尋ねれば、こちらが予想していた以上の知識と情報がはね返ってくる。そして目の前で最後の行程の「名入れ」を行なう匠の横顔は、やはり根っからの職人。その眼差しには、頑固なまでの情熱が宿っている。

大手刃物メーカーとの対決で勝利を収めた平さん。これから、何を目標とするのか?

「職人は、満足したらそこで終わり。毎日毎日、もっといいものを目指して、一流のプロ達から“いつかは盛弘の包丁を使いたい”と言われるような包丁を作っていきたいんです。」匠が歩む道程にゴールはないのかもしれない。



食育・地産地消推進モデル事業企画集!

福岡県では、食の重要性や農林水産業の果たす役割と意義について理解していただく「食育」や、県内の豊かな食材を県民の皆さんに食べていただく「地産地消」を県民運動として展開しています。県民の皆さんが自ら進んで食育・地産地消に取り組むことを目指しており、そのモデルとなりうる事業を実施する団体等に対して経費の一部を助成します。食育・地産地消の輪を広げ、県民の健康と農林水産業の発展のため取り組んでみませんか。

- 取組例 ●飲食店が連携した地産地消フェア等の実施 ●異業種との共同実施による食育イベントの開催 ●対象者……県内に事業所等を有する企業・団体等 ●補助率(金額)……対象事業費の1/2以内(上限15万円)

お問合せ 福岡県 食の安全・地産地消課 TEL:092-643-3575 福岡の美味しい幸せ 検索 http://f-ouen.com

“盛弘の包丁”を販売いたします!

ご希望に応じた包丁をお作り致します。(25,000円～)ご注文に応じて御見積もりいたします。名入れも可。 ※大変人気のため、納品まで3ヶ月～半年程いただく場合もございます。

お問合せはFAXで。 「のんくう」事務局 注文受付担当 竹野まで FAX 092-472-2555

県連役員の皆様も愛用しています!

- (株)柚子庵 代表取締役 白鳥頼敏 さま 20年程前から愛用しています。私も40年のキャリアがありますが、キレのよさと刃こぼれの少なさを愛用しております。一度使ったら手放せません。 (株)新みなと 代表取締役 猪飼久司 さま そば切り包丁が欲しくて、専門誌から寄せましたが、納得がいかず、盛弘さんにお願ひしました。安くて切れ味も最高。使いやすくて、とても重宝しています。

飲酒運転撲滅に向けた取組事例を募集します!

福岡県では、「飲酒運転撲滅条例」に基づき、飲酒運転撲滅に向けた取組の輪を広げるため、飲食店の皆さまの優れた取組を募集しています。特に優れた取組事例については、県のホームページ等で紹介するほか、県知事表彰を行います。

応募要領 所定の応募用紙に必要事項を記入し、必要に応じ参考となる資料・写真を添付のうえ、下記宛先までに送付してください。 ●募集期限/平成26年7月25日(金)まで ※応募用紙は、県のホームページからダウンロードできます。 http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/insyuuntennbokumetusengen.html

福岡県新社会推進部生活安全課 〒812-8577 福岡県福岡市博多区東公園7-7 TEL:092-643-3167 FAX:092-643-3169 E-mail:anzen@pref.fukuoka.lg.jp

# キレの、黒。

辛口、ブラック。アサヒスーパードライ — ドライブラック —

Asahi アサヒビール SUPER "DRY" DRY BLACK

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。空びんは、お取り扱いのお店へご返却ください。

Asahi ビール株式会社

# Soba & Soda

すっきり、かるやか。

そば焼酎のソーダ割り。ちょっと新しいおいしさです。

雲海酒造株式会社 www.unkai.co.jp

お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

## 金印 物産株式会社 福岡支店

新鮮で豊かな風味が 素材の味を引き立てます。

日本産原料使用 (本わさび 西洋わさび)

こだわりの味をお届けします

シヤキシヤキの食感と 本わさびの清々しい香り。

金印 生おろしわさび 6個入り 10個入り

金印 まろやかわさび 醤油漬 10個入り 20個入り

お問合せ先 福岡支店 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目15-20 NOF博多駅前ビル7F704号 TEL.092-284-2628 http://www.kinjirushi.co.jp/

## 25th ANNIVERSARY

### 外食業界に特化して25年の経験と実績。 他社に真似できない、ハードからソフトまでのワンストップサービス。

飲食業向けクラウド型基幹業務システム (売上分析/受発注システム/在庫ロス分析/勤怠シフト管理等)  
 飲食業専用店舗システム機器 (POSシステム/オーダーエントリーシステム/テーブルオーダーシステム/ドライブスルー端末等)  
 その他ソリューション (ネットワークカメラ/顧客個別識別/多機能カードシステム/宅配支援システム等)

株式会社 アルファ・フード・システム

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-23-12 博多光和ビル3F  
 TEL 092-412-3222 FAX 092-412-3221

フリーダイヤル 0120-149104  
 E-mail: info\_s@afs.co.jp

http://www.afs.co.jp/

## 4客万来 マーケティングマンガ 「のんくうが行く!!」

### 3 STEP マーケティング

① 商品(サービス)の差別化 → ② 表現の魅力化 → ③ 集客の効率化

～うどん屋・差別化編その2～

のんくう

美味しいん坊が高じて、本会報誌のイメージキャラクターに選ばれた「のんくう」。実は大好物の「うどん」の店を開くことが夢。ミスターMから叱咤激励されながら、マーケティングを勉強中!

ミスターM こと村松勝

(株)電通ワンダーマンなどを経て(株)ミスター・エム設立。中小企業のマーケティング支援に燃えるマーケティング人材育成コンサルタント。著書「結果の出るマーケティングのやり方・使い方」

先生! 聞いてくださいよ!

先生から、商品の「検証」が大事だと言われて、彼女ののんちゃん友達に集まってもらってコンセプト会議を開いたんです。

やあ、のんくう!

そういう訳で、もうダメかもしれません...

恋も、うんも...

商品の「差別化」はターゲット層に受け入れられることが、とても大事なんだよ。作り手は商品に対する思い込みが強いから、あらゆる角度から考える必要があるよ!

僕は、これがベストかどうかは別として、黒いうどんはインパクトがある、という点では面白いと思ったよ! 差別化にはインパクトが必要だからね!

例えは、こんなコンセプトはどうでしょう?

はい! のんちゃんが協力してくれて、色々調べたり考えたり...

仲直りしました!

おターゲットに設定したお客様に心から喜んでもらうためには、もったくさんの仮説を出して、そのうえで絞り込んでいくんだ! 最低十回くらいは、仮説だしのコンセプト会議をやってもいいんじゃないかな?

でも、成功のためにはもっと深掘りする必要があるよ!

愛があれば、乗り越えられます!

のんくうの「差別化」深掘りの旅は続く...

でも、成功のためにはもっと深掘りする必要があるよ!

この段階では、たくさんの仮説をたてるのがポイント。それを絞り込んで、再度ターゲット層の意見をたくさん聞き、同時に競合がないかを確認していく。マーケティングではここが一番大切で成功の八割を握っているんだよ!



## 心のこもったおもてなしで、筑後をもっと元気に!!

### 筑後支部 活動紹介 **PICK UP!**

多彩な地域資源を持つ筑後地方。その中でも今回ご紹介する久留米エリアは商いの盛んな筑後の中心地。祭りと酒とハートが熱い。そんな筑後支部の活動をご紹介します!!

#### —まず、筑後支部全体の活動で特色のある物を教えてください。

野中 そうですね、筑後支部では毎年総会を7月に開催していますが、関係業者の皆さんに協賛していただき、総会へご招待しています。ただ、単なるご招待ではなく、組合員の皆さんと、もう一歩深いコミュニケーションを図ってもらうキッカケとして、ステージ上で、自社商品などのプレゼンをしていただいているんです。

#### —それは、いいですね!業者さん、組合員さん双方の橋渡しということでしょうか?

野中 はい。希望があれば、商品のブースなども設置して総会がさらに実のある場所になるよう、毎年工夫を重ねて、皆さんに喜んでいただいています。

—なるほど、各組合員の皆さんも総会に参加される意味合いが濃くなりますね。その中で、「久留米料理飲食業組合」では、かなり活発に活動をされているとお聞きしています。

野中 活動のひとつとして、青年部では毎年4月に久留米文化街近くの三本松公園で行なっている「さくら祭り」に協力しています。久留米文化街の活性化が目的のイベントです。

—「さくら祭り」を主催している「文化街さくら会」の現在の会長が古賀さんでいらっしゃいますね。

古賀 はい。「さくら会」は発足11年、私は4年目になります。



—「さくら祭り」は、お客様も参加者も多く、盛り上がり、ステージも楽しめました!

古賀 そうなんです!今年は、「樽酒みこし」も入って「縁起杓」の飲み放題企画をしたり、主催側と参加者が一体になって、いいお祭りになったと思います。

ステージにも参加していた「さくら粋社」は、「久留米三しゃ(医者、芸者、自転車)」の和の伝統である芸妓文化の火を絶やさないように「さくら会」の有志16名程で結成しました。日本舞踊や三味線等で久留米らしい粋なおもてなしを、とイベントなどを行なっております。

—エネルギーですね!活動のパワーの源はなんですか?

古賀 活動を通して、文化街が元気に!文化街が元気になって久留米、筑後がもっと元気に!と思っています。

筑後は酒どころですから、地元の日本酒がいただける「文化街さくら屋」という店を作って協力店舗の情報発信をしよう!という計画もすすめています。これからも久留米から、心のこもったおもてなしをお届けしたいです!



#### 【さくら会/イベント予定】

- 2014年10月8日.....観月会
- 2014年11月25日...ゴルフコンペ
- 2015年4月2日.....さくら祭り

お問合せは「さくら会事務局」  
TEL0942-33-0214



左から青年部副部長 永田路行さん さくら会会長 古賀三貴さん 青年部部長 野中耕二さん

## 一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

### 組合紹介!

福岡市中央料飲店組合 理事長 磯崎学

大牟田食堂組合 理事長 徳永久樹

## Eat & Drink

Fukuoka Gourmet Group  
福岡市中央料飲店組合

福岡市中央料飲店組合は、戦後間もない昭和25年、天神に産声をあげてから今年で創立64年を迎えます。古い歴史をもつ組合ですので、名前を聞けば、あ~とうなずくような老舗名店の大将や、代を引き継いだ2代目社長、初めて店をオープンした若い経営者まで、新旧大勢の組合員さんが在籍しています。

現在組合はネットワーク作りを力を入れています。ホームページはもとより、Facebook、Twitter、月一回発行の情報紙を通じて、組合員のみならず、いち早く有用な情報を共有し利用できるよう努めています。また「出会う・集う・つながる」という組合の合言葉をモットーに、総会後の懇親会やリクリエーション、セミナー、ゴルフコンペなど組合員相互コミュニケーションの場も多く設けております。

今後はさらにセミナーやイベント活動に力を入れていきたいと思っています。組合員さんにとって魅力的で頼もしい組合であり続けるために、ベテランの知識と経験を基に、若いアイデアと行動力をあわせて、何かおもしろいことはないかと日々模索しています。

<http://www.fcrk.jp>

facebook <https://www.facebook.com/fcrk.jp>

twitter <https://twitter.com/fukchuoryouinfcrk.jp>

### 緊急告知

## 悩んでるだけでは何も始まらない。思い立ったら今日から始めましょう。フードシップ夏期特別講座2014

お客さんに喜ばれるヒントがいっぱい。すぐに活用できる繁盛店のツボを伝授します。

【予定内容】・・・講師陣も実力、魅力ともに優れた方々です。

- 地元福岡の繁盛店社長が教える失敗談や成功事例。
- 繁盛店の要は人=我々の人材育成プログラム。
- 繁盛店は一夜にしてならず。
- 脳の働きを知ることで自分の限界を超えられる。
- 実践的グループワークで学ぶリピーターの作り方。
- 店の新しい魅力の発掘と創造。
- ワインを知って店オリジナルのワインリストを作る。
- これからのフードビジネスの潮流と変革。
- 経費削減+広告効果倍増のマル秘テクニック。
- 取材申し込みが殺到する店づくりのノウハウ。
- どんぶり勘定からの脱却。
- 焼酎ばかりではない日本酒の新しい魅力。
- お客さんの目が輝く盛り付けと器。
- 決して夢ではない多店舗展開への道。
- 生産者とのネットワークが店の未来を決める。
- 店を上手に売り込むプレゼンテーションの必殺技 etc

【開講日時】 8月~10月の3ヵ月 毎月第1、第3水曜日(8月6日、20日、9月3日、17日、10月1日、15日の計6回) 14:00~16:00

【会場】 福岡生活衛生食品会館2階(福岡市博多区千代1-2-4)

【受講料】 ●組合員価格:22,680円(税込) 6回分一括払い(1回あたり3,780円) ●一般価格:32,400円(税込)(1回あたり5,400円)

※上記の内容は確定ではありません。詳しくはwebサイト [www.f-ryoin.jp](http://www.f-ryoin.jp) のフードシップ夏期特別講座のページをご覧ください

お問い合わせ・申し込みはmailにて承ります  
[foodshipac@ariasia.net](mailto:foodshipac@ariasia.net)

#### 【のんくうvol.2】に関するお詫びと訂正

「のんくうvol.2」8ページ掲載事項に誤りがありました。以下、訂正をお願い致します。 県南支部の加入組合に「大牟田寿司組合 TEL0944-53-5097」の追加をお願い致します。 組合員、関係者の皆様にご迷惑をおかけいたしましたことを深くお詫びいたします。

# SUNTORY

福岡限定

清酒 磯乃澤

酒の心を提供する

株式会社 (い)そのざわ

福岡県うきは市浮羽町西隈上1-2 ☎0943-77-3103

吟醸酒の上品な香りと深い味わいで料理全般に良く合う逸品です。山田錦を使用し徹底した品質管理で小仕込みの吟醸タンクで丁寧に造りました。吟醸酒の上品な香り、深い味わいで料理全般に良く合う逸品です。また、仕込み水には、日本名水百選の一つ「清水湖水」を育む耳納山系伏流水を使用しており、水の持つ柔らかな味わいの水質を生かした酒質が特徴です。



吟醸 中洲

容量 720ml  
アルコール分 16度  
日本酒度 +4  
前米歩合 55%  
原材料 米(国産米)、水(国産水)、醸造アルコール  
JAS No. 40708832175  
希望小売価格 1,154円(税別)

5年の長期熟成で、まろやかな味わいと風味をお楽しみ頂けます。一次仕込みに麦麹、二次仕込みに米麹を使用し米麹からくる甘みと麦麹のすっきりした味が調和された本格焼酎です。5年の長期熟成をおこなう事によりまろやかな味わいと風味をお楽しみ頂けます。



本格麦焼酎5年貯蔵 中洲

容量 720ml  
アルコール分 25度  
蒸留方法 減圧  
原材料 小麦麹、米麹  
JAS No. 40708832175  
希望小売価格 1,154円(税別)

お酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量を。飲酒運転は絶対やめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

## 日本政策金融公庫(国民生活事業)からのご案内

### 振興事業貸付 ~国の事業ローンが応援します~

ご利用いただける方	ご融資限度額	ご返済期間
飲食店をこれから始める方または既に営む方であって、生活衛生同業組合の組合員の方	設備資金 1億5,000万円 運転資金 5,700万円	設備資金 18年以内(特に必要な場合20年以内) 運転資金 5年以内(特に必要な場合7年以内)

※ご利用にあたっては、生活衛生同業組合の長による「振興事業に係る資金証明書」が必要です。

### 生活衛生改善貸付 ~無担保・無保証人での融資制度(融資限度額が拡充されました)~

ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
飲食店を営む小規模事業者の方であって、生活衛生同業組合等から経営指導を受けている方	2,000万円	設備資金 10年以内 運転資金 7年以内

※ご利用にあたっては、一定の要件を満たした方で、生活衛生同業組合の長の推薦が必要です。

### 国の教育ローン ~お子さまの教育資金を必要とされるみなさまへ(融資限度額が拡充されました)~

ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
ご融資の対象となる学校に入学・在学される方の保護者で、一定の要件を満たす方	お子さまお1人につき350万円 (海外留學資金は450万円)	15年以内

事業資金に関するご相談

日本政策金融公庫 国民生活事業

福岡支店 092-411-9111 福岡西支店 092-712-4381

北九州支店 093-541-7550 八幡支店 093-641-7715

久留米支店 0942-34-1212

受付時間 平日9時~17時

国の教育ローンに関するご相談

教育ローンコールセンター

TEL 0570-008656

受付時間平日9時~21時 土曜日9時~17時

ホームページ <http://www.jfc.go.jp/>

日本公庫

検索

新商品紹介 厨房清掃のお悩み解決!

NEW!

## スカムセーブネット&オイルキャッチ

「使って良かった!画期的だと思います。」博多 い津み の場合

最初は仕方なく

住吉神社近くにある老舗料亭「博多 い津み」。極上のふく料理が味わえる、博多の名店である。こちらを訪れたのは、実は厨房を覗かせてもらうため。排水溝のグリーストラップに新しい清掃システムを導入しているという。

店主の宮武さんにお話を聞いた。

「最初にこのシステムを紹介された時はお付き合いということもあって、まあ仕方がない



博多 い津み 店主 宮武宏史さん

から使ってみるか、という感じてした(笑)。でも、使ってみると今迄よりずっと簡単で、楽!時間もかからないんですよ。

### 厨房清掃のお悩み No.1

では、今迄のグリーストラップには、どんな問題点があったのか?スカムセーブネット&オイルキャッチシステム販売元の井上吉商事株式会社の井上さんにお尋ねしてみた。

「グリーストラップの設置は法令で決まっていることです。定期清掃することで油を下水に流さないようにする、というのが、その目的

なのですが、最初そのままの仕組みでは、真中にゴミが溜まりやすし、油がヘド口のように浮いて臭いも発生します。清掃の手間がかかるため、どうしても放置してしまいがち。浮いた油をそのまま下水へ大量の水で流し込んでいるので、これでは逆効果なのです。最悪の場合、排水溝に油が厚く付着してしまい、排水が流れず溢れてしまうこともあります。」



実際の設置前後の様子。設置前は油が表面に浮き固まっている状態。設置後は右の槽の水の面に油がなくなり、底が見えている。

さらに清掃に時間を取られることでの人的資源の損失や悪臭は、営業にも影響が出てしまう。それなのに諦めている店もまだまだ多いそう。

シンプル=ベスト!  
エコ+コスト削減を実現

「このシステムは非常にシンプルです。排水が流れ出る部分にホルダーを設置し、ゴミをキャッチするネットを取り付けておきます。

清掃の際にはネットごとゴミを捨て、新しいネットを取り付けます、その後吸着材を投入、油を吸わせ、専用のアミで取り除くだけ。全行程で10分かかりません。」

大掛かりな機材や効果が見えにくい薬剤などを使わないので分かりやすい!しかも油吸着材は段ボールをリユースしたものだということから、エコロジーでもある。油を流さずに済むことや清掃による水の利用が減ることも同様に環境にやさしく、かかるコストも削減できる。何度も水不足に悩まされた福岡ならば、なおのことだ。

最後に、「博多 い津み」の宮武社長にこのシステムを使い続けての感想を尋ねた。

「あの時使ってみて、本当に良かったと思っています。画期的な商品で良いものですし、なにしろランニングコストも安いので、色々な方にご紹介しています。皆さん喜ばれていらっ

博多 い津み  
〒812-0018 福岡市博多区住吉2-20-14  
(住吉橋もと博覧会病院前)  
Tel:092-291-0231 Fax:092-281-1141  
営業時間 昼/12:00~14:00 夜/17:00~22:00  
日曜定休日 ※祝日は夜のみ営業



【イベント情報】  
6/1~7/15  
ベイスайдブレイス  
夏ふく小屋  
海辺で冷えたビールを楽しむながらふく料理を楽しめます!

大手ショッピングセンター、飲食店舗など全国14,000カ所以上への納入実績

スカムセーブネット&オイルキャッチシステム

# グリーストラップ

【製造・販売元】株式会社 サンユウ TEL.03-3877-1315



## スカムセーブネット&オイルキャッチシステムで 清掃は画期的に変わります。

大幅なコスト削減 排水トラブルの解消!! 効率的な人員活用

●ネットホルダーを設置するだけです。 ●ランニングコストは、ネットと油吸着材のみです。

(問合せ先) **井上吉商事株式会社 ☎092-761-7601**

福岡市中央区那の津5丁目4番3号