

一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

福岡県飲食業生活衛生同業組合
福岡県社交飲食業生活衛生同業組合
福岡県すし商生活衛生同業組合
福岡県料理業生活衛生同業組合
福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合

のんくう



nonku
Vol.4
2014.11.20

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

[特集] 五業ピックアップ!

教えて、その

ピ・ニツ

おもてなし 店舗展開 生き残り

老舗 サービス・接客

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>

[特集] 五業ピックアップ!



PICK UP!

教えて、その

時勢の変化、景気の動向、消費者の嗜好の多様化などなど、飲食店が長く安定した経営を続けていくのは容易くはありません。新しい飲食店がオープンし、そして消えていく...、そんな光景も珍しくないこの時代。もう一方で世の中の移り変わりを乗り越えて、今も輝き続ける名店もあります。今回は五業を代表する各飲食店にインタビュー。お客様から長く愛される、その秘密を探ってみました。

ヒミツ



- 料理業 **おもてなし**
- すし業 **店舗展開**
- 喫茶業 **生き残り**
- 社交業 **老舗**
- 料理業 **サービス・接客**

料理業 / 新三浦

おもてなしのヒミツ



1 / 水だきは100年変わらない伝統の白濁スープ。身ばなれのよい新鮮で若い雄鶏のみを使用。好評のこだわりの自家製ボン酢と共にいつ来店しても変わらない「新三浦」の味。かたや八寸などで、四季折々の九州の食材をふんだんに使い、季節感で変化を出すことでリピーターのお客様も飽きさせない心遣い。2 / 三笠川が見渡せるお座敷。水面がまし出す風情も、ひとつのおもてなし。

”また来たい“と思っただけのための心づくしがおもてなし

新三浦といえば、博多を代表する水だきの店。当然、国内、海外の観光、ビジネス来福のお客様、企業接待などの利用も多い。こだわりの水だきはもちろん、ベテラン揃いの仲居さんたちの細やかな気遣いもお客様が繰り返し来店される理由のひとつ。お客様にはそれぞれ専任の仲居さんがつき、お世話をする。鍋の調理とサービスを含めたおもてなしとなるので、お客様のそばにいる時間がおのずと長くなるそう。そして、その中枢でコントロールタワーの役割を果たすのが四代目女将の白井みぎわさん。「まずは基本ですが、報連相。仲居からお客様の情報を逐一報告してもらっています。どこから来られた方なのか、どういうご要望があるのかなどを聞いて、サービスの指示を出したり、厨房との橋渡しをしたりしています。」場の雰囲気を読み取り、料理の説明をするのも、またひとつのおもてなし。「水だきはもちろん、

ポン酢や八寸にもそれぞれこだわりがあります。そういうご説明をタイミングよくさせていただくことで、よりお料理を楽しんでいただきたり、場の雰囲気がなごやかになったりすることもあります。」時にはお客様からご相談を受けて、来店後や翌日の観光スポット、グルメのご案内をお渡しすることも。「おもてなしには、ここまでという限りはありません。店を出る時に“美味しかった”“福岡を発つ時に”また、来たい”と思っただけならば、それが喜びですし、もてなしの心が伝わったということかな、と思っています。」

【新三浦 博多本店】
福岡市博多区石城町21-12 TEL.092-291-0821
(営) 昼12:00~15:00 夜18:00~22:00(OS 20:00)
(定休日) 日曜日

すし業 / 三國屋本店

店舗展開のヒミツ



1 / 本店は120席、30名以上の団体も可。2 / (株)三國屋常務取締役西野勇男さん「すし業は昔のように家庭への出前が望みやすい時代。これからの時代と立地に合った業態をそれぞれが考えていくことが大事」

お客様目線であたり前のことを続ける。結局それが一番の王道。

昭和25年、旧博多駅前バスセンターの一角にオープンした三國屋。当初は西野さんのご両親が夫婦で始めた大衆食堂のスタイル。メニューの一部にすぎただけだったという。「それから65年が経ちますが、転機は昭和65年に博多駅ビルができた際の出店です。事業家気質の親父の決断でした。」博多駅店が、すし、うどんと様々なスタイルを経て今回の回転寿司スタイルに定まったのは平成4年のこと。現在では博多駅に回転寿司店が2店舗、博多駅前に寿司割烹の本店を構える。「業態は、その立地の特徴を活かすべき。単に立地がいいからと言って、何でも繁盛する訳ではないですよ。」博多駅という場所の特徴を考えると大衆的な価格で気軽に利用できる回転寿司がベスト。方や本店はビジ街。寿司割烹で団体も受けることができる店の需要がある。こちら価格帯は抑える必要がある。少しでも価

格を抑えて良いネタを仕入れるため、西野さんは今でも毎朝5時に市場に出向き、全店分を仕入れるという。いいものを安く、目利きと交渉がものを言う。地道な毎日の繰り返しの。新出店はいつでもゼロからのスタート。軌道に乗るまでは苦労も伴う。立地や好条件にあぐらをかかず、サービスも味も値段もお客様目線で考える。そのためにあたり前のことを当たり前にくりかえし、結果お客様に喜んでもらう。それこそが店舗展開、いやそれ以前に飲食店経営の成功法則なのかもしれない。

【三國屋本店】
福岡市博多区博多駅前2-4-16
TEL.092-411-9525
(営) 昼11:30~14:00 夜17:00~22:00
(定休日) 日曜日・祝日

喫茶業 / カフェ・ブラジレイロ

生き残りのヒミツ



【カフェ・ブラジレイロ】
福岡市博多区店屋町1-20 TEL.092-271-0021
(営) 平日10:00~20:30(OS20:00) 土曜日10:00~19:00 (OS18:30) (定休日) 日曜日・祝日

社交業 / クラブ美松

老舗のヒミツ



1 / 天井が高く、底面が見える。贅沢な空間。2 / 熊野一雄社長。「いつも玄関で送り迎えを心がけています。お客様から笑顔がこぼれるとホッとします。」

飲食業 / 焼肉の大昌園

サービス・接客のヒミツ



1,2 / 肉は自分たちで一頭買いで仕入れ、少しでもおいしいものを良心的な価格で提供したい。こだわりのタレやデザートもオリジナルの手作り。

【焼肉の大昌園 本店】
久留米市六ツ門町14-13 TEL.0942-34-8764
(営) 昼11:30~15:00(OS14:30) 夜17:00~23:00
土日・祭日11:30~23:00(OS22:30) (定休日) 木曜日

喫茶業にこだわりながら、その枠にはまらない積極的経営

昭和9年創業、戦時中の閉店を経ての再開後～現在まで福岡の喫茶文化を担ってきた「ブラジレイロ」。その間、日本人のコーヒー・喫茶の嗜好や環境も大きく様変わりしてきた。「焙煎や配合は時代に合わせて変えていきました。大きく変化させるのではなく、お客様を置いていかないように、少しづつ。ただ、最近ではスターバックスをはじめとして強めの味が多く、その時代の流れは流れとして受け止めて、逆にオールラウンドなすっきりした苦味を提供して、お客様の好みの多様化に対応しています。」と話すのは、ブラジレイロ2代目のオーナーである中村好忠さん。コーヒーと共に人気の洋食、ランチで提供するミンチカツなどの洋食。食事やケーキなどはどれもオリジナルの手作り。この店ならではの味わいを目指し、メニューも豊富。また、「喫茶業

は店内消費だけでは限界がある」と積極的に商品開発もおこなっている。コーヒー豆や粉の販売はもちろん、お客様の生活スタイルに合わせてドリッパーバックも販売。また、最近では手軽にカフェオレができる「ブラウナーシロップ」も好評だ。これらの商品や焼き菓子はパッケージもきちんと考えられ、商品としての完成度も高い。店内にきれいにディスプレイされ、店頭販売はもちろん通信販売にも対応。雑誌やメディアなどで取り上げられることも多いが、それも通ってくださるお客様からの口コミやご紹介がほとんどだという。喫茶・コーヒーの味にこだわりを持ち続けながら、その枠にはまらない積極的に経営に取り組んでいく。そんな店にはたくさんのファンが集う。それが「生き残り」ヒミツのひとつと言えるようだ。

続けてこられたのは、運命の経営判断と人の支え

クラブ、バー、スナック...「水」商売と言われるように、これほど時代の波次第で盛衰が左右される飲食業もないのではないか?その中で小倉の代表的なクラブといえど誰でも知る「美松」。昭和27年創業、小倉の夜の顔だ。その夜の街の創世期からオイルショック、バブルからその崩壊とすべてを乗り越えてきた老舗である。「昭和52年に父から店を受け継ぎました。当時は第一次オイルショックから立ち直って店も景景を取り戻していた頃です。ですが、それから10年も経つと新しいクラブなどが人気を集めて、厳しい状況が続きました。現在の美松につながる経営上の大きな転機はビル経営を決めてからです。」銀行の勧めもあって、昭和62年に5階建てのビルを新築し、美松は最上階に。窓越しに日本庭園を眺めながら、くつろげる現在の美松のスタイルとなった。新しいビルになり、お客様やホステス

も戻り、経営の循環がよい方に巡り始めた。その後も、時代の浮き沈みは経験したが、ビル経営という基盤があったからこそ乗り越えてこられたという。「それと同時に、私がここまでくじけずやって来られたのは、周りの人の支え。従業員やお客様の支え、ママとママも20数年頑張ってくれました。今は5年前入店したママが頑張ってくれています。美松のような古き良きクラブが、ずっとあって欲しいとおっしゃって通ってくださるお客様もいらっしゃいます。そう言ってもらえる限り、この町の顔として頑張りたいと思っています。」

【クラブ美松】
北九州市小倉北区銀治町1-3-4美松コア5F
TEL.093-521-6400
(営) 19:30~00:00
(定休日) 日曜日・祝日

「テクニックよりパッション!」感染した情熱が、マニュアル以上のサービスを生む

「サービスや接客では、特別なことはやっていません。まずお客様に美味しいものを提供していきたい、そこに心血を注いでいます。」「焼肉の大昌園」代表取締役 密城英成さんの口から出たのは意外な言葉だった。何しろ「焼肉の大昌園」に行ったことのある人は皆口を揃えて「接客が気持ちいい」と言うし、私自身もそう感じる。自社の商品にプライドを持ち気持ちのいいコミュニケーションがとれるスタッフぞろい、という印象だ。さぞかし従業員教育に熱心な店なのだろうと想像していたのだ。昭和44年から始めた焼肉店で、幼い密城さんは、いつも両親の働く姿をみていた。「経営の師匠は父、料理の師匠は母」という。父は「従業員と自分はワリカンの人生や」と言い、経営者だからと言って自分だけが得をすることをよしとしない考えの持ち主。母は、まさに名物オカン。

当時の店では元気のいい久留米弁が飛び交い、かきこまっではないがお客様と心が通う、母にしかできないサービスを目の当たりにしてきた。当時密城さんは、両親と一緒に働いていた兄貴分たちを見て「かっこいい!!」と感じていたそう。そして、今は「すべては味のこだわりを伝えるため」と考えて経営に携わり、サービスに関しては「テクニックよりパッション」という。「人生に迷ったら仕事しろ」という父の教え通りがむしやらに仕事に突き進む。その姿はスタッフから見れば「かっこいい!!」と映るのではないだろうか?情熱は感染するのだ。「焼肉の大昌園」のサービス・接客のヒミツはスタッフが若き二代目が楽しく、熱く働く姿を見ての影響、自然発生的なもの。そして、それは押し付けられたマニュアルよりも、ずっと確かなものに違いない。

世界一の九州をつくろう。
MADE IN KYUSHU PROJECT

KIRIN



Brewing from the first wort gives this quality draft beer a full-bodied flavor, Kirin's Original Brew - distinctively smooth, refreshing and satisfying.



福岡県産ビール大麦はキリンビールが100%契約栽培しています。



ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。

キリンビール株式会社

世界初プリント柄 おもてなしおしぼり (紙おしぼりではありません)



保水性に優れた新感覚の使い切りおしぼり(日本製)、安全で衛生的です。

お店の美人度アップに貢献! 1本5円~15円

お問い合わせは下記までご連絡下さい。サンプルをお届けします。

クリアックス株式会社(福岡・長崎) <http://www.clearx.co.jp>

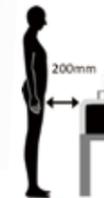
問い合わせ 095-826-3110 福岡市東区下原3丁目32番36号 TEL 092-673-2010

低放射型初のテーブルコンロ新発売!

オザキ 低放射型ガステーブルコンロ OZ60KLR 業務用

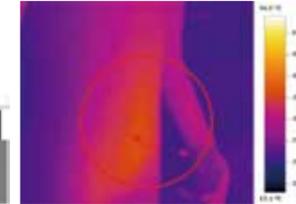


◆快適~低放射



テーブルコンロ前に立つ調理者への放射熱を大幅に軽減、作業環境の快適性が向上しました。

(調理者位置での温度上昇効果)



◆独自設計



独自設計のゴトクにより弱火の使い勝手がよくなりました。ステンレス製フロントゴトクの採用により、ゴトクからの放射熱を抑制。片手鍋やフライパンなど取っ手部分の温度上昇を抑えます。

ガ、スマート!
西部ガス
<http://www.saibugas.co.jp>



◆衛生~清掃性

ゴトク周囲の清掃性が向上しました。

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、作曲家・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>



ジャスラ

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

「冷蔵」でも使える
「冷凍」庫 JCMFシリーズ

- 冷凍・冷蔵を切り替えて使用可能
- 庫内はオールステンレス仕上げ
- 設置しやすい100V電源仕様
- 設定温度まで一気に冷やすパワフル冷却



JCMF-1280(容量978ℓ)
169,000円(税別)



JCMF-680(容量465ℓ)
130,000円(税別)

他にも、薄型冷凍庫やヨコ型冷凍庫もあります。詳しくは、下記までお問い合わせ下さい!

激安の冷凍庫・冷蔵庫・冷凍ストッカー・製氷機をお探しなら...

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

古代から届いた 現代人への贈り物

まず、稲作の様子を伺いに林さんをお訪ねした。田には一面に黒味がかったモミをつけた稲穂が秋風に揺れている。てっきりこれが「黒米」かと思いきや、モミをはずすと緑の玄米が顔を出した。収穫は種類によって微妙に時期がずれており、これを林さんひとりで収穫しているそう。実は林さん実家は農家だが、自身はお坊さん。1989年に知人からもらった古代米に魅せられ、以来自身でも各地の農家や研究者を訪ね、古代からの形質をとどめた稲をひと穂、ひと穂分けてもらい大切に育ててきたという。その丹精こめた古代米を絶妙のブレンドで合わせたのが林さんが提供する「弥生米」



この弥生米、色がカラフルで香りがよいだけではなく、現代の米が失ってしまった資質をたくさん持っている。抗ストレス作用があると言われており、ギャバやアントシアニン（ポリフェノールの一種）も豊富。一般に量販店などで売られている黒米や赤米とは一線を画している。どこからか聞きつけた方が「アトピーの子どもに食べさせたい」等訪ねて来ることもあるという。まさに古代からの現代人への贈り物のようだ。

縁あって生まれた 「ピンクのお寿司」



そして、縁あってこの「弥生米」を知った「幸すし」の原田さん。最初は自宅で食べていただけだったが、ふと思いつき巻き寿司に使ってみたところ、淡くピンクに染まった米が美しく、もちもちした食感も好評。以来、祝い事の席などに積極的に使うようになった。紫に炊き上がった飯



幸すし 原田耕治さん。

が酢の作用によって美しいピンクになるといことは、弥生米は寿司の演出にぴったりの食材であり、よい出会いだったと言える。また、生産側の林さんにとってもそれは発見であり、今では周囲の方にも勧めているという。

より安全で付加価値のある食材は、どの飲食店も求めるものだろうが、待つだけでは、簡単にめぐり合うものでもない。ただ、求めていけば人のご縁を紡いだ先にふっと浮かび上がってくることもある。そんなところに生産側と提供する飲食店側、双方の幸せな関係があるのかもしれない。



幸すし

北九州市小倉北区
宇佐町2-13-21
TEL.093-521-3375
(営)11:30~23:00
(定休日)水曜日



古代から紡がれた 縁が織りなす、 しあわせな出会い

「古代米」という名称をご存知だろうか？稲作が日本に伝わったとされる縄文時代～弥生前期、つまり今から約2,500年ほど前の稲の原種に近い、モミが赤、黒、紫、緑などの「有色米」を指すといわれている。その「古代米」を北九州で育てている林献了さんと、その古代米を使った寿司を提供している小倉北区「幸すし」の原田耕治さんにお話を聞いた。

一面、揺れる緑色の稲穂。通常の稲より背丈が高く、台風被害などにもあいやすく生育には手間がかかる。一方モミから生える鋭い針のような「ノギ」が害虫よけになり、ジャンボタニシとのコンピネーションで農薬いらす。

世界にただひとつ！ オリジナル「MYどぶろく」 作ってみませんか？

九州は日本酒のイメージが薄い、実は筑後エリアは米どころ。酒米も豊富に収穫され酒造元も多い。その中で、今回は、原料米を持ち込めばオリジナルの「どぶろく」を作ってくれるという目野酒造をご紹介します。目野酒造の創業は明治23年創業、水郷柳川にある。「国の寿」の醸造元だ。ここで、現在杜氏をつとめる野田隼人さんにお話を聞いた。野田さんは、若き杜氏。大学卒業後、仕事につくなら好きなことを、と現在の道に入ったそう。目野酒造では、清酒をメインに作っているが、以前から作っている「昔むかしのどぶろく」に根強いファンも多く、原材料となる米を持ち込めば、オリジナルの「どぶろく」を作ってくれるそう。自分たちで育てた米を持ち込みどぶろくを作る注文もあるそう。米は酒米はもちろん、食用米でも作ることができる。

「MY どぶろく」の製造は、「昔むかしのどぶろく」と同じように作られ、手作りでもろみを仕込み、仕上げは米の感触と甘酸っぱい芳香を感じる素朴な味わい。「もちろん使う米によって味は変わります。持込の米がどんな味わいになるかは出来上がった時の楽しみです。」と野田さん。それがオリジナルの醍醐味というわけだ。ラベルなどの相談にも乗ってもらえるとのこと。

目野酒造では、数年前から「筑後の酒振興委員会」にも参加しており、「筑後SAKE フェスタ」などにも参加。地元の日本酒業界の活性化につながる活動も行っている。



目野酒造杜氏 野田隼人さん

酸っぱい芳香を感じる素朴な味わい。「もちろん使う米によって味は変わります。持込の米がどんな味わいになるかは出来上がった時の楽しみです。」と野田さん。それがオリジナルの醍醐味というわけだ。ラベルなどの相談にも乗ってもらえるとのこと。



展示場には「国の寿」「昔むかしのどぶろく」他がズラリ。試飲もできる。

【MY どぶろく】

- 白米受入数量：米300kg ご相談ください
- 受入期間：冬季限定。ご相談ください
- 醸造日数：白米受入より約1ヶ月
- 成分など：日本酒度-30/酸度3.0/アルコール分12%
- 製造数量：約700リットル/900本(720ml)
- ※成分値、製造量につきましては米質及び気候などの影響で前後する場合がありますのでご了承ください。
- 価格：1,296円(税込)/1本
- ※価格につきましては定型パッケージ(720ml)についての価格となります。容量及びパッケージ等につきましては担当者までお気軽にお尋ねください。

お問合せ：目野酒造(株) 営業部・中野まで
〒832-0821 福岡県柳川市三橋町百町766
TEL.0944-72-5254 (代表)

INFORMATION

目野酒造 酒蔵まつり

- 開催日時：2015年3月7日(土)、8日(日)
10:00~16:00
- 場所：目野酒造 特別会場

目野酒造では毎年新酒のお披露目と日ごろのご愛顧に感謝をこめて「酒蔵まつり」を開催しております。ぜひお立ち寄りください。

- しほりたて新酒のふるまい
- 甘酒、粕汁(各日程先着1,000名様/現地にて引換券発行)
- 蔵自慢の酒有料試飲会 など



★ 乾杯をもっとおいしく。 **SAPPORO**

**本物の
よろこび。**



このコクは、
とつぜんつくれない。
100年磨いたプレミアムブランド。
**BEER OF BEERS
YEBISU**

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。のんだあとはリサイクル。 www.sapporobeer.jp サッポロビール株式会社

**「ずっと続くきれい」を
おそうじのプロ「おそうじマイスター」がサポートします。**



レンタルマット・モップ ユニフォーム 店舗・オフィス清掃 衛生管理 ウォーターサーバー AED その他クリーニンググッズ

Sanikleen 株式会社 サニクリーン九州 ☎0120-39-0082
きれいにしたい。あしたのために。 本社 / 〒812-0897 福岡市博多区半道橋1-17-41 受付時間 / 月曜日～金曜日(祝日を除く)10:00～17:00

金印 KINJIRUSHI BRAND

金印 **おろしわさび** ROSHI WASABI 200g X 5個 X 2B

金印 **おろしわさび** ROSHI WASABI 200g X 5個 X 6B

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)
お届けます

シヤキシヤキの食感と
本わさびの清々しい香り。

お問合せ先 **金印物産株式会社 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 アルファクス・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/>

フーズコミュニケーション **岩田産業グループ**

グループ代表 **岩田 陽男**

岩田産業株式会社
岩田産業(株)米穀事業部
岩田酒販株式会社
イワタフーズ株式会社
株式会社イワタダイナース

業務用食材卸売業
自社精米工場
全酒類業務用卸
野菜・果物業務用卸
ピザクック運営

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

従業員・役員に係る保険料
負担を少しでも軽減したい。

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。

社員を、メンタルな側面から
ケアする必要があると感じている。

MetLife Alico 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

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上で、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 (海外留学資金は450万円)	15年以内

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

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

一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

福岡県飲食業生活衛生同業組合・福岡県社交飲食業生活衛生同業組合・福岡県すし商生活衛生同業組合・福岡県料理業生活衛生同業組合・福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合

INFORMATION



組合紹介!

久留米料理飲食業組合 組合長 倉八啓壽

今回、私共組合員でもある白鳥頼敏氏が経営されている福岡柚子庵がミシュランの星を獲得されたと聞き9月9日に御祝いと店舗運営の勉強、又懇親会を兼ねて組合員で大型バスをチャーターして視察旅行を行いました。

当日は食事の前に白鳥社長から開業当初の苦労話（当初、従業員の定着がうまくいかず苦しんだ時期があり、福利厚生を見直し、勉強したことにより、社員が定着するようになった事や、様々なご縁を大切に繋いできたことで今日の私や、店があるなど、大変有意義な話を聞き、その後白鳥社長を囲んで柚子庵さんの美味しい食事をいただきながら、実のある楽しい研修を終えることができました。



各業全国大会開催

平成26年度の5業(料理・飲食・社交・喫茶・すし)の全国大会は、右記の日程で各地において開催されました。大会では、各業の今年度の功労者が表彰されるとともに、従来からある様々な課題克服に向けた大会スローガンの早期実現を目指した大会決議(新規事業者の組合への加入促進事業の実施等)が採択されました。



全国料理業第102回広島大会

平成26年6月6日(金) グランドプリンスホテル広島

第52回全飲連全国秋田県大会

平成26年6月11日(水) 秋田県民会館

第57回全国すし連新潟大会

平成26年10月7日(火) ANAクラウンプラザホテル新潟

第40回全国社交飲食業代表者高知大会

平成26年10月20日(月) 高知県立県民文化ホール

第59回全喫飲連全国大会・鹿児島大会

平成26年11月5日(水) 指宿白水館

写真は、第52回全飲連全国秋田県大会

ふくおかの食材取引システム

福岡県では、県内の生産者と飲食店との直接取引を進め、県産農林水産物の消費拡大を図るため、インターネット上で食材の受発注ができるシステムを構築中です。

ご登録はこちら <http://www.fukmarket.jp>

※生産者、食材の詳細をご確認いただけます。 ※ご登録いただければ、食材を購入できます。
※ネットでの受発注は平成27年2月から稼働予定です。それまでの間は、FAXで受発注を行っています。

福岡県産の食材を
“知りたい”“購入したい”
飲食店の方にお勧めの
サイトです!

お問合せ [平成26年度福岡県緊急雇用創出事業臨時特別基金事業]

事業実施:株式会社ジャパンイズム TEL.092-477-9803 FAX.092-481-1221

11/19 セミナー参加費

20%割引券
(3名まで利用可能)

のんくう
Vol.4

青年部・女性部主催 第13回セミナー講演会のお知らせ

『利益を稼ぐ、「人」を創る。』

講師:有本均氏

今回は日本マクドナルド・ユニクロなどの社員教育に従事された有本均氏をお招きし、店舗現場における人材育成のノウハウをお話いただきます。ページ右上の割引券をご持参いただいた方は、セミナー参加費が20%割引になります。(参加費1,000円→800円に割引)尚、当券1枚で3名様までご利用いただけます。

有本均プロフィール

1956年7月9日生まれ。愛知県出身。●日本マクドナルド、アルバイト入社後、店长、スーパーバイザー、統括マネージャーを歴任。●ハンバーガー大学の学長に就任。●ユニクロの社員教育機関「ユニクロ大学」の学長就任後、2012年サービス業の社員教育機関「グローイング・アカデミー」の学長を務める。●主な著書「どんな人でも一流に育つくみ」

日 時:平成26年11月19日(水) / 受付13:00 開会14:00

場 所:福岡生活衛生食品会館 5Fホール

福岡市博多区千代1-2-4 TEL.092-641-8111

参加費:1,000円 ※当日まで参加受付できません。

懇親会:焼鳥居酒屋しんちゃん 16:30~18:00

福岡市博多区上川端町4-210

(上川端商店街アーケード内) TEL.092-263-3188

会 費:4,000円

申 込:青年部長・八城 090-3321-6500

女性部長・片山 090-8620-2702

博多料飲店組合 FAX 092-291-2884

厚生労働大臣表彰・中央会理事長表彰

受賞おめでとうございます!

生活衛生関係営業に関し、多年に亘り組織活動の推進や衛生措置の改善向上等に特に顕著な功績があったとして、各同業組合(社交飲食業・飲食業)より推薦した以下の方々が表彰されました。



平成26年厚生労働大臣表彰

安永 富士男(やすなが ふじお)
福岡県社交飲食業生活衛生同業組合監事
中洲料飲組合相談役
「うなぎ処 柳川屋(中洲本店)」 福岡市博多区中洲
<http://www.yanagawaya.co.jp> (柳川屋URL)



平成26年度中央会理事長表彰

原田 清吾(はらだ せいご)
福岡県飲食業生活衛生同業組合監事
遠賀町料飲組合組合長
「料亭 喜久」遠賀郡遠賀町

知事表彰受賞 平成26年度福岡県飲酒運転撲滅宣言企業・宣言の店



「料亭 ふる里」(代表者/松山一秀 福岡県糸島市志摩新町)

「寿し竹」(代表者/竹中潤一 福岡県糸島市前原西)

糸島市料飲組合所属

糸島市料飲組合全体で糸島市役所及び糸島警察署と連携し飲酒運転撲滅運動に取り組んでいます。飲食後に運転代行またはタクシーをご利用するお客様に対して、飲食代金に応じ、運転代行・飲食代金の割引やタクシーチケット・お食事券を交付するサービスで、飲酒運転のない安全安心な糸島市の実現の一助となっています。

●安全安心いとしま協働ネットワーク <http://www.police.pref.fukuoka.jp/fukuoka/itoshima-ps/H25new/network/network01.html>

福岡県「飲酒運転撲滅宣言の店」の届出にご協力ください!

福岡県飲酒運転撲滅条例では、お酒を提供する飲食店は、飲酒運転の撲滅を宣言し、飲酒運転防止の取組(啓発チラシ・ポスターの掲示など)を行うよう努めることとされています。



宣言の届出はお済みですか?
県に届出書を提出していただくと、内容の確認後、登録証・ステッカーを交付します。また、県のホームページでお店の名前や取組内容を紹介します。

※届出書の様式は、県のホームページからダウンロードできます。また、下記問い合わせ先に申し出ていただくと、様式を送付します。
※届出は、FAX・郵送・電子メール等のほか、県ホームページからの「電子申請」が利用できます。

問い合わせ 福岡県新社会推進部生活安全課 TEL.092-643-3167

みんなの力で飲酒運転をなくしましょう!

詳しくはホームページへ

福岡県

検索



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 ~うどん屋・差別化編その2~

- 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



のんくう

食いしん坊が高じて、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」

ある日のこと

「覚悟」があるのかキチンと確かめたかったんだ!

だから、もう一度、のんくうにその「想い」と

飲食店を開店して、その後、続けていくのは本当に大変なことなんだ!

何ですか?

のんくうに「質問!」

「売りたいもの」と「売れるもの」をすり合わせよう!

まず、のんくうが「売りたいもの」と「売れるもの」をすり合わせよう!

よし! わかったよ! じゃあ、より具体的に開店に向けてマーケティングを進めよう。

もちろんやないですか! ポクは、福岡のうどん文化を愛しとりたい!

ミスターM

のんくうは「ヘルシーうどん」を誰に売りたいの?

どうしたらいいのかな?

ふん、いさむりの博多弁だよ!

誰って?!

とにかく色々な人に食べてもらいたいですよ!

気持ちは分かるけど小さい規模の個人商店はもっと的をしぼることが大切なんだ。

性別、年齢はもちろんこういう生活スタイルなかまで、細かく得意客のモデルを作るんだ。

コレを「ターゲット」と言います。

次回、このターゲットをもとに「差別化」のツメに入ります。

いよいよですね。頑張ります!

数日後

これが、お店にきてほしいターゲットです。

ポク自身が、本当に食べたい! と思える「ヘルシーうどん」を作りたいから、気持ちで理解できる男性をターゲットにしました!

それに「ヘルシー」という商品名を考え、頻りに食べる機会があるのは男性だろうね。ある調査データによると女性の2倍の消費量になってたよ。

身長172cm 体重72kg (学生時代の10kg増) 43歳 美容師 趣味は山歩き 読書 (時代小説) 好きな食べ物はカレー 外食

福田修 34歳 独身 美容師 X-カー営業 自転車通勤 趣味は山歩き 読書 (時代小説) 好きな食べ物はカレー 外食

ミスターMのマーケティングアドバイス

この段階では、たくさんの仮説をたてることがポイント。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んだ。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!

Asahi アサヒビール

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 —

SUPER "DRY" DRY BLACK

お酒

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。アサヒビール株式会社

本格麦焼酎5年貯蔵

中洲

吟醸

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。

容量/720ml
アルコール分/16度
日本酒度/4
精米歩合/55%
原材料: 米(国産米)、米麹(国産米)、醸造アルコール
JANコード: 4078882175
希望小売価格/1,143円(税別)

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「清水湧水」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。

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

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。

焼き物も 蒸し物も 煮物も 炊飯も 揚げ物も

スチームコンベクションオーブン Cook Everio クックエブリオ

焼く・蒸す・煮る・炊く・揚げるがこの1台で

ホシザキ北九株式会社 〒812-0016 福岡市博多区博多駅南3丁目18-9
TEL: 092-(451)-1630 FAX: 092-(451)-1637
MAIL: kitakyu-210@hoshizaki.co.jp
<http://www.hoshizaki-kitakyu.co.jp/>

SUNTORY