

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.5
2015.6

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

料理人の「こだわり」

女性の「リピーター」

都心で「生き残る」

経営を「楽しむ」

お客様に「愛される」

[特集]五業ピックアップ!

教えて、その ピ・ミ・ソ

大募集!
大感謝!

PRESENT

毎号お食事券など 1万円相当をプレゼント!

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>

PICK UP! [特集]五業ピックアップ!



五業を代表する飲食店をご紹介します。
変化と多様化の時代を生き抜く「ヒミツ」を探るインタビューです。

教えて、そのヒミツ



料理業	料理人の「こだわり」
すし業	女性の「リピーター」
喫茶業	都心で「生き残る」
社交業	経営を「楽しむ」
飲食業	お客様に「愛される」

料理人の「こだわり」のヒミツ 料理業／味 竹林

旬の恵みは「こだわり」を通して「美味しさ」に生まれ変わる。



〒810-0074 福岡県福岡市中央区大手門1-3-3
TEL 092-712-1051
●営業 / 11:30~15:00(OS13:30) 17:00~22:00 (OS20:30) ●定休日 / 日曜日・祝日



「味 竹林」の店主、竹林譲さんの「こだわり」の原点は、修行時代の12年間を過ごした大阪の「味吉兆」にある。板前に憧れた若者は、その板

場で一流の腕と料理、器をみて自身の血肉とし、料理人としての土台を作る。そして、故郷である福岡に店を開き21年。今回ミシュランの福岡・佐賀版で星を獲得。しかしそれを話題にしてもあくまで控えめ。だが、料理はもちろん、メニューや器、お客様へのサービスのことになると俄然表情

が活き、饒舌になる。「メニューはコースですが、季節や食材によって、自然に移り変わっていきます。旬のはずせない食材は必ず組み込み、くり返し来店いただいているお客様には、違うものを食べていただく工夫をします。」「器も料理に合わせることはもちろん、季節や前後のバランスも考えながらお出する。」「粋」であれ、ということを吉兆で学びました。」「15席程なのでこまわりがきくのが利点。お客様それぞれに合わせ、例えば小食の方には量を控えたものを美味しく出す工夫をしたり。大きい店ではできないことを提供したいと思っています。」「こだわり」というと固苦しいが「好きであること」「楽しいこと」それがなにより

「こだわり」の土台となっている。そして好きで楽しいことは「技術」を通して沢山の人の心伝わっていく。それが「味 竹林」の人気の理由なのだろう。



女性の「リピーター」のヒミツ すし業／寿司の次郎長

ちょっとしたサービスや、気遣いから女性の口コミが生まれます。



〒813-0013福岡市東区香椎駅前3-3-1
TEL092-661-4646 ●営業 / 平日11:00~15:00/ 17:00~22:30(OS23:00) 土・日・祝日11:00~22:30 (OS23:00) ●定休日 / 不定休



坂口義昭さんが香椎駅前に店を構えたのが43年前。飲食店を43年続けるというのは並大抵のことではない。「父からのアドバイスもあり縁があった土地を買って自社ビルにして経営しました。結果的にはそれが良かった。」おかげで当時、85名収容できる店舗を持た。土地柄、学校関係などの宴会も多く、商談用に使いやすい個室も人気だった。もちろん店舗だけでなく、そこに来るお客様、それに合ったメニューなど、43年は工夫の連続だ。ラン

チは八割が女性。ちょっとしたデザートやお子様へのサービスも気づかう。夜はカップル。昼夜どちらも女性の心を掴むことで口コミやリピートが生まれる。メニューも季節を感じる旬のもの、見た目も女性の感性に触れるよう工夫する。多くのお客様に愛された本店だったが、香椎駅前の区画整理に伴い、今年6月、場所を移してリニューアルオープンした。シンプルで清潔感のある、これも女性に好まれるような店構えである。以前よりも周辺に住宅が多いため、駅までの送迎やメニュー内容も考えていく必要があるそう。多忙な坂口さんだが、43年経った今でも、現場からは離れない。自分の目で肌でお客様の様子を感じて、これからの経営に活かしていく

ためだ。すべてはお客様に「また、来よう!」と思っていただくため。「感動」がある店に育てていくため。それこそが43年、お客様に愛されている秘密だ。



都心で「生き残る」ヒミツ

街の中で人が求める居場所。そこに喫茶店のニーズがある。



喫茶業／庵道珈琲店

〒810-0001 福岡市中央区天神2丁目14-38
TEL 092-712-8388 ●営業 / 平日9:00-22:30(OS22:15) 土・日11:00~22:30(OS22:15) 日11:30~20:00(OS19:45) ●定休日 / 年末年始



1977年から約40年、福岡の中心部天神で三代に渡り、喫茶業を営む庵道珈琲店。この取材を続けていると喫茶業ほど大変な飲食店業態はないな、と感じることが多い。まず単価が低い、そして時代の流れによって競合の影響を受けやすい。天神地区で喫茶業として生き残っていくのは、大変なことだろう。「ホントに大変です(笑)。飲食店や他業態のコーヒーショップもありますが、意外と影響が強いのが、コンビニ。」四方八方から敵

は攻めてくる。対応策は? 「コーヒーの焙煎は最近では濃い目が多い。うちは自家焙煎の強みを活かして、常に味を調整しながら出しています。試行錯誤をしながら、現在では広く好まれるよう中程度の濃さで酸味とコクを少し出しています。」

軽食メニューも驚くほど多く、ランチは16時まで、さらに他の時間帯にもサービスメニューが多くあり、店内を見回すと休憩タイムの女性客やコーヒーとおしゃべり、仕事の打ち合わせなど、入り口左にコーヒースタンドもあり、沢山の人のニーズを満たしていることが分かる。ファーストフードでもなくカフェでもない、でも都心の一角にある、こんな「喫茶店」に居場所を求める人

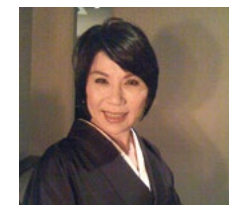
は、思うより多いのだろう。そしてそのニーズを細かくすくい取り、メニューや営業に反映させていく、こんな努力がこの時代に喫茶業が生き残っている理由に違いない。



経営を「楽しむ」ヒミツ



経営を楽しむことは人生を楽しむこと。今日一日に感謝して一生懸命やるだけ。



久留米文化街で、1984年に開業したクラブ「ザ・メンバー」。そのママであり、経営者である西山尚子さん。女性がひとりで30数年間、第一線でクラブを経営し続ける。並大抵の苦労ではなかったのでは? 「苦労したことはありません。大変なことはあったけど、神様は乗り越えられない試練は与えないと言うから。誠実にお客様に喜んでいただいて、お役にたつことで認められたいと思っています。」その気持ちが

お客様との関係を紡ぎ続け、今がある。現在30名前後のスタッフには、挨拶から始まるサービスなどの「行動規範」の習慣化を徹底しており、一人の人間として皆を成長させていく。「ザ・メンバーなら、とスタッフの親御さんに言っていたかと思うようにしています。」さぞ、忙しい毎日だと思うが、プライベートでは旅行やベリーダンスも楽しみ、現在、初の自動車免許取得のため教習所に通う。「赤いツーシーターに乗って、ドライブを楽しもうと思っています!」と。一度しかない人生を楽しむことが、イコール経営を楽しむ秘密でもあるようだ。

社交業／ザ・メンバー

〒830-0017 久留米市日吉町7-1 第6泉屋ビル4F
TEL 0942-33-5878
●営業 / 19:00~1:00
●定休日 / 日・祝日



お客様に「愛される」ヒミツ 飲食業／だるまの天ぷら定食

与えたものがはね返る。長年お客様さまに愛されているのは、仕事に「愛」があるから。



〒812-0041 福岡市博多区吉塚1-22-1
TEL 092-622-9424
●営業 / 11:00~21:00
●定休日 / 年末年始・お盆期間 ●駐車場 / 27台



1963年にわずか7席から始まったという「だるまの天ぷら定食」。当時「天ぷら」といえば高級料理。大衆向けに提供すれば、喜ばれるのでは? というお父様の発想で開店した。あつという間に人気店になり、当時は昼などのピーク時は食べるのが遅い女性や子供を断っていたこともあったという。息子であり、現在の店主である末次一成さんは、その様子を見て自分の代には家族で天ぷらが楽しめる店にしたい、と考

えていたそう。現在も基本メニューは変わらないが、新鮮な食材にこだわり、ネタに合わせた火力のコントロールが必要なため、調理師免許を持った者が天ぷらを揚げる。シャリツと口でほどける食感にするため、衣に空気を含ませる独特の調理法だ。メニューはニーズに合わせ、女性向けのSサイズの定食やお子様定食。目玉となるように穴子一本揚げや大エビの天ぷらなども提供している。また、経営者としては人材育成に力を入れ「目配り、気配り、先読みができないとダメ。」という。「そろそろ、息子に後を任せる時期。私は別の場所で高級天ぷら店でもやろうかなあ」半ば冗談ともとれる口調で語る末次さん。

どこまでも仕事好き。そんな「愛」ある仕事ぶり「だるまの天ぷら定食」がお客様に深く愛される秘密なのかもしれない。



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

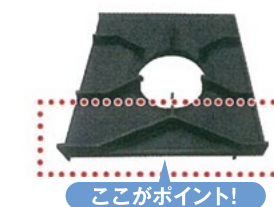
コンパクトで快適な内炎式「涼厨」コンロ

新ごとの採用により、作業者に与える輻射熱を低減します。

コンロ前面のごとく形状を変更することによって、前面(作業者)への輻射熱を低減します。

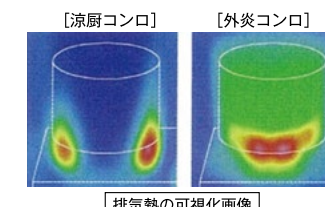


●新形状のごとく



ここがポイント!

●正面からの温度分布イメージ



排気熱の可視化画像



写真はバーナー燃焼のイメージです。

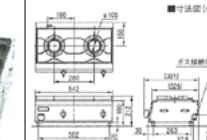


最大火力から極小トロ火まで実現

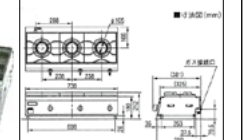
ラインナップ

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

2口タイプ
(立消え安全装置付)
RSB-S206N
希望小売価格
¥52,800 (税抜価格)



3口タイプ
(立消え安全装置付)
RSB-S306N
希望小売価格
¥72,800 (税抜価格)



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>

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

電話でお金の話

サギ
詐欺

誰にも言うな

必ず儲かる



家族の絆で詐欺被害防止

被害防止四か条

- 1 日頃から家族でよく話し合しましょう
(遠方の家族や親戚にもこまめに連絡をとりましょう)
- 2 電話でお金のお話をしないと約束しておきましょう
- 3 家族で事前に「合言葉」を決めておきましょう
- 4 できるだけ「留守番電話」にしておきましょう



ニセ電話詐欺多発
高齢者が詐欺に遭わないためには、高齢者本人が問題意識を
高めるとともに、家族や周りの方々が、日頃から高齢者の様
子を気にかけて見守っていく必要があります。

現金を送れ・必ず儲かる・受け取りに行く・持って来い・裁判になる
逮捕される・宅急便・レターパック・名義貸し・あなたにだけ
誰にも言うな・警察沙汰になる
などはニセ電話詐欺の犯人がよく使う言葉です。
このような電話や不審な電話があった際は、連絡をお願いします。

電話でお金はすべて詐欺!!すぐに相談・110番 福岡県警察

節電効果 最大50%以上

1本あたり24Wの低消費電力を実現、一般的なFL管蛍光灯比で50%以上の節電になります。
光通維持率(明るさの維持)97%、長寿命 26,000時間なので高い節電効果が持続します。

導入コストLEDの半分以下

LEDに比較し導入コストも半分以下で済みます。

導入コスト回収2年以内

1日16時間/稼働日数30日で1kWhあたり22円換算で1年9ヶ月、工事費概算2,000円も含まれます。

●明るさそのまま

●安心の3年保証

**今の蛍光灯のままで、
できる節電があります!**



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

大募集!
大感謝!

PRESENT

毎号お食事券など
1万円相当をプレゼント!

今スグ応募して、「美味しい」をいただくもよし! 賞品を提供して、アナタのお店の
告知をするもよし! 組合員参加型の懸賞企画です! ぜひ、ご応募ください。

福岡支部 柚子庵／福岡桜坂店

お食事券
1万円

福岡市の都心近くにありながらその喧噪を忘れさせる、緑豊かな木立の中にたたずむ日本料理店です。心穏やかな和の空間で、四季折々の料理をゆっくりとお楽しみください。



〒810-0024 福岡県福岡市中央区桜坂3丁目80-1 TEL.092-711-7171
(営業時間) 11:30~15:00 17:00~22:00 (Lo 20:00)
(定休日) 水曜 ※全館禁煙となっております。

1

北九州支部 幸寿し

お食事券
1万円

地産地消を心がけて、創業五十年、毎日新鮮な食材で、美味しく食べていただく事を、モットウに、考えて準備を整えて、お店に暖簾を掛けて、お待ち申し上げています。



〒802-0016 北九州市小倉北区宇佐町2丁目13-21 TEL.093-521-3375
(営業時間) 11:30~14:30 17:00~23:00
(定休日) 水曜

2

筑後支部 料亭 魚よし

お食事券
1万円

1947年創業、久留米市で最も歴史のある料亭です。九州の旬の素材にこだわり、地酒と合わせて最高のひとときを演出いたします。



〒830-0017 福岡県久留米市日吉町25-2 TEL.0942-34-4285
(営業時間) 11:30~22:00
(定休日) 不定休

3

県南支部 料亭 新みなと／そば切り 杜鶴

お食事券
1万円

昭和33年創業の日本料理店です。部屋は全て個室で、夏場は日本庭園でビアガーデンも営業しております。同じ敷地に隣接する「そば切り 杜鶴」では、手打ち蕎麦をはじめ、各種定食やコース料理等、低料金の一品料理もご提供しています。



〒836-0046 福岡県大牟田市本町3丁目2-9 TEL.0944-54-3710
●新みなと (営業時間) 11:00~23:00 (定休日) 不定休
●そば切り 杜鶴 (営業時間) 11:30~22:00 (定休日) 火曜

4

《応募方法と抽選について》

- 当ページ左下に掲載の懸賞応募券をハガキに貼付し、希望番号(店舗名)、住所・氏名・電話番号・所属組合名・ご勤務先をご記入の上、下記応募先までご応募ください。
- 当選者のみ電話にて通知させていただきます。ご了承ください。(抽選結果については、次号にて発表)
- 当選者には賞品を利用された際の簡単なレポートや写真の提供をお願いし、誌面でご紹介させていただきます。

《応募先》

〒812-0044 福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館内
福岡県料飲業生活衛生組合連合会 のんくう5号懸賞係

懸賞企画にご参加いただける店舗も
随時募集しております!

《詳しくは》福岡県料飲業生活衛生組合連合会 TEL.092-641-8111 まで

懸賞応募券 のんくう.

PRESENT Vol.5

締切
7月末日

安全で美味しい卵は
幸せに育てられた鶏からの恩返し

安全で美味しい卵の生産方法を追求すると、鶏がストレスフリーで健康に育つ環境づくりに行きつき、生産性よりも鶏の幸せが優先されます。幸せな鶏たちが産む 最高の卵が「つまんでご卵」なのです。

平飼いへのこだわり



つまんでご卵を産むニワトリは自由に歩いたり、羽ばたいたりできる環境で暮らしています。ストレスのない生活を送るニワトリたちが産む卵は卵特有の臭みが無く指でつまむと強い弾力があります。ワクチンは鶏鳥のときの伝染病予防のためのもので、薬剤は一切使用していません。最大限の配慮がなされた環境ではほとんど病気は発生しませんし、仮に病気になっても自然回復を待ちます。ニワトリを苦しめる強制換羽も行っていない。

豊かな
自然の中で
ストレスフリーで
暮らして
いるよ!

土をバシャバシャ
させているのは
体に付いた虫を
取って
いるんだよ!

毎日、
健康的でおいしい
ご飯を食べて
育っているよ!

運動場へのこだわり



ほとんどの養鶏場ではケージ(狭いカゴ)を積み上げて一坪当り150羽程飼育しています。あかね農場では一坪当り13羽という広い開放型鶏舎で鶏を平飼いしています。自由に出入れる鶏専用の運動場を設置しており、日光浴もできることで、カルシウムの吸収を助けるビタミンDを体内で作られ、骨だけでなく卵の殻も丈夫になります。また、砂浴びは体についた虫を落とし清潔に保つための大切な行動です。

床へのこだわり



鶏糞はさらさら。匂いもせず、ハエもウジも発生しません。その秘密は土の上に敷かれた大量のモミがらにあります。モミがらは空洞が多いため地面の通気性がよくなります。雑菌の繁殖が抑えられ匂いが出にくいのです。また壁にはカーテンも設置し、天気に合わせて、鶏に最適な空間作りに励んでいます。

餌へのこだわり



餌はニワトリの健康サポートと、見た目と味を調えるために必要なものです。市販の「完全配合飼料」を買えば楽ですが、あかね農場では原料を厳選し栄養素を計算して配合しています。非遺伝子組換えトウモロコシなどの自然農法に使われる資材を原料にEM(有用微生物群)ほかしを加えた手作りのエサと浄水ハーモニーウォーターで飼育しています。

手作業へのこだわり



無洗卵で出荷するためには卵を汚すことはできません。習性に合わせた産卵箱と自動集卵システムを組み合わせることで卵を汚すことなく集卵しています。ほとんどの養鶏場が機械で作業をしている中、私達は手作業にこだわっています。手で瞬時に大きさや重さを確認し、サイズ別に詰めあわせます。また、卵と卵をぶつけた時の音で、目に見えない傷を見つけています。

あかね
農場

平飼いの卵

つまんでご卵

くわしい情報は下記HPをご覧ください。

<http://www.akanefarm.com/>

《ご注文、お問合せは》

HP、またはTEL.0948-31-3500まで



あかね農場直営
たまごかけごはん屋

福岡県福岡市博多区上川端町9-154
TEL.092-263-7897
(営業時間) 11:00 ~ 20:00

料理等:
すっぴん卵かけご飯
(味噌汁つき)390円
トッピング各種70円

PRESENT

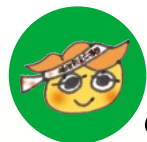
「あかね農場の
つまんでご卵20玉」を
5名様にプレゼント!

《応募方法》
必要事項(住所・氏名・年齢・電話番号)を記入のうえ、ハガキにて応募ください。
〒820-0709 福岡県飯塚市馬敷1321-2
タケノファーム株式会社
のんくうプレゼント係
締切:平成27年7月31日

4客万来 マーケティングマンガ

「のんくうが行く!!」

③STEP マーケティング ～うどん屋・差別化編その4～



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」



ミスターMのマーケティングアドバイス

お客様が何かの目的のためにお店を利用する際、思い浮かぶものが競合会社です。ターゲットのお客様が、どんな時にどんな気分で、どのように購買するかを徹底的に考えましょう。この設計が中途半端だとお客様の選択肢に入りにくい、中途半端なお店になってしまいます。

一般社団法人

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

福岡県料飲業生活衛生組合連合会

INFORMATION

組合紹介!

《田川の組合が合併》

新名称 **田川社交料飲組合** 組合長 八城敬展

平成26年10月に田川社交連合会(組合長:樋口安志)と東田川料飲組合(組合長:八城敬展)は合併し、組合員数約90名の田川社交料飲組合として新たにスタートしました。

新しくなった組合でまず手がけた事は、街の安全を守るために平成27年4月20日より繁華街を中心に防犯カメラ12台の設置運用を開始したことです。

また、地域の方や観光に訪れた皆様会員のお店を知っていただく為に、組合店紹介マップを現在作成中です。5月27～28日には毎年恒例の筑豊支部総会旅行(今年は阿蘇の白水温泉)に組合より希望者が参加し他の組合員との交流を深めました。



平成27年度 青年部女性部 筑後支部研修会報告

今年は筑後支部の担当で、4月7日に久留米で開催された「さくら祭り」を視察しました。この祭りを主催する「さくら会」とは、久留米の文化街地区で主に飲食店を営むオーナー達の集まりです。

毎年この時期には「さくら祭り」が盛大に開催されます。当日各支部から、50名の方に参加していただき、野外で花見を楽しむと同時に元気な久留米の様子を視察していただきました。



労働保険年度更新のお知らせ

福岡労働局 労働保険徴収課

労働保険年度更新の手続きについて

平成27年度の労働保険年度更新の手続期間は、6月1日(月)から7月10日(金)までです。事業主のみなさまにはこの期間中に労働保険料等の申告と納付の手続きを行っていただくようお願いします。

労働保険料等の申告と納付の手続は、最寄りの銀行・郵便局等の金融機関の窓口、労働基準監督署又は福岡労働局総務部労働保険徴収課で行うことができます。また、電子申請や郵送で申告行うこともできます。

「年度更新手続」等の問い合わせ先

「年度更新手続」や「口座振替手続」等に関する問い合わせは、次のとおりです。

- (1) 労働保険番号が「40.1.」で始まる申告書(緑色の封筒に在中)
「各労働基準監督署」又は「福岡労働局総務部労働保険徴収課/適用第1、第2条」(TEL.092-434-9833)
- (2) 労働保険番号が「40.3.」で始まる申告書(水色の封筒に在中)
「福岡労働局総務部労働保険徴収課/適用第3条」
(TEL.092-434-9834)

年度更新業務の外部委託について

年度更新申告書の審査等を一部外部委託しており、民間の受託事業者から申告書の内容等について、問い合わせがある場合がありますので予めご承知ください。

口座振替について

労働保険料等の納付は、口座振替ができますが、本年度第1期分の受付は締切っています。第2期分もしくは来年度(分割なし)より利用可能です。

労災保険料率及び労務費率の改正について

平成27年度から、労災保険料率及び労務費率が変わります。詳しくは下記の厚生労働省のホームページをご覧ください。

福岡労働局のホームページ

労働保険年度更新に関する詳しい内容は、厚生労働省のホームページでご覧いただけます。

<http://www.mhlw.go.jp/>

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

1. 募集内容/飲食店の皆様がお客様の飲酒運転を防止するために行っている取組
2. 応募方法/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、下記宛先まで送付してください(郵送、電子メール、FAX可) ※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。
3. 募集期限/平成27年7月31日(金)まで

福岡県 取組事例募集

検索

届出・問い合わせ先 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



平成27年度 県連主催 飲食店営業者のための年間セミナー

まだまだ本格的な景気回復とは言えず、また消費者の嗜好が多様化する現状において、飲食店の経営を安定させることは本当に難しい課題です。今回、これからの飲食店経営のヒントを探していただくため、多様な講師陣を迎えてセミナーを開催いたします。

この時代において勝ち残っていくためのノウハウを このセミナーで学びませんか？

講師陣紹介



(株)イーハイブ ソーシャルメディアアドバイザー

平井 良明 氏

2006年から東京・福岡にて毎月定期セミナーを開催。さらに2012年は、年120回のセミナーを実施。ソーシャルメディアの特性とビジネスで使う上でのホームページの特徴を分かりやすく解説。独自開発のホームページ更新ツール「コムログ」「コム ログ クラウド」も好評。

【著作】読み書きそろばん ソーシャルメディア!



株)ぐるなび

ぐるなび大学

毎月5,200万人のぐるなび利用者がぐるなびでお店を選ぶ際に、どのような経路でお店を検索し、来店まで至っているか――ぐるなびでは、毎月5,200万人の利用者の足跡を辿ることによって、集客のためのデータベースが収集・構築されます。ぐるなび大学では、このデータベースを基に飲食店の販促に必要なノウハウを提供いたします。



(株)ホスピタリティー&グローイング・ジャパン

グローイング・アカデミー

マクドナルドやユニクロの社内教育機関で、人材育成の責任者を務めた有本 均が設立した、店舗サービスに特化した「グローイング・アカデミー」。サービス業の現場で必要な、接客・マネジメント・コミュニケーション力など、現場で役立つスキルやマインドを現場経験が豊富な講師陣がお伝え致します。



地球のどこでもカヨチャンネル 代表

山本 華世 氏

- テレビキャスター
- 華世システム代表
- 中村学園大学短期大学部・特別講師・福原学園・特別講師
- 日田市ひた生活領事館総領事
- NEW スタイル メディア・地球のどこでもカヨチャンネル代表

他、社会保険労務士 吉永信幸氏、博多税務署 など

お問合せ先

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2階

TEL 092-641-8111 FAX 092-651-5587

ホームページ <http://f-ryoin.jp/>

会 場 食品会館5F 福岡市博多区千代1-2-4

開催日程	第1回	7月21日(火)	13:30~16:30
	第2回	8月19日(水)	13:30~16:30
	第3回	9月17日(木)	13:30~16:30
	第4回	10月21日(水)	13:30~16:30
	第5回	11月18日(水)	13:30~16:30

参加費 組合員／無料(第5回のみ 1,000円)
組合員以外の方／1,000円(セミナー当日にお支払いください)

■ 開催研修一覧 ■

第1回 7月21日(火)

ITを活用した営業の展開
～インターネットとソーシャルメディア
～インターネットの基礎と活用

講師：(株)イーハイブ
ソーシャルメディアアドバイザー
平井 良明 氏

組合が活用できる各種助成金制度について

講師：福岡労働局賃金課
福岡労働局福岡助成金センター
中小企業基盤整備機構

第2回 8月19日(水)

①消費者の外食意識と動向
②インバウンド対策

講師：(株)ぐるなび

労務管理に関して知っておくべき情報について
～「ブラック」とは言わせないために

講師：社会保険労務士
吉永 信幸 氏

第3回 9月17日(木)

生産性を高める接客トレーニング術

講師：(株)Active Solutions
アールオンワード代表講師
松岡 利恵子 氏

～元ディズニー教育担当者をつくる～
ホスピタリティーのレシピ

講師：グローイングアカデミー
(株)ホスピタリティー&グローイング・ジャパン
淡路 直樹 氏

第4回 10月21日(水)

元リッツ・カールトンのサービスマネージャーが
お届けするハッピーサイクルの作り方
～お客様のHappyは従業員のHappyから～

講師：グローイングアカデミー
(株)ホスピタリティー&グローイング・ジャパン
相原 敬恵 氏

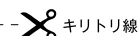
税務講座
～記帳から申告書の作成まで
～税制の新しい動きについて

講師：博多税務署

第5回 11月18日(水)

ブランディング戦略 ～人・メニューの作り方 ※青年部・女性部と共催(青年部・女性部 第14回セミナー講演会)

講師：地球のどこでも カヨチャンネル 代表 山本 華世 氏



FAX申込書 FAX 092-651-5587

下記申込欄に必要事項を記入の上FAX 送信をお願い致します。●お申込締切：各日程の7日前まで

氏 名		組 合 名	
住 所		店 舗 名	
TEL/FAX		e-mail	
希望の研修日	第1回 ・ 第2回 ・ 第3回 ・ 第4回 ・ 第5回	(希望日に○印をつけて下さい)	