

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



honku
Vol.6
2015.11

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)-641-8111

基本のヒミツ

地域に愛されるヒミツ

世界を目指すヒミツ

信頼のヒミツ

生き残りのヒミツ

[特集]五業ピックアップ!

教えて、その ヒミツ

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!



料理業



すし業



喫茶業



社交業



飲食業

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 基本のヒミツ

すし業 地域に愛されるヒミツ

喫茶業 世界を目指すヒミツ

社交業 信頼のヒミツ

飲食業 生き残りのヒミツ



基本のヒミツ

味の追求に
徹底的にこだわる鍋

[料理業]



西中洲にちゃんこ鍋の店を構えて41年。店主の岡部茂夫さんは九重部屋の元力士。店内には力士時代の写真や、ゆかりの品々が並び「ちゃんこ気分」はグッと盛り上がる。それにしても飲食店の競合が多い西中洲で40年。その秘密は？ちゃんこ鍋は元々何を入れてもよい。レシピはそれぞれの部屋で違う。だからこそ、工夫と創

作が活かされる。まして、店舗でお客様に食べていただくならなおのこと。岡部さんのこだわりも徹底している。魚のつみれは玄海灘などの地物で鯛、甘鯛、アジを合わせたもの。鶏のつみれも食感と旨味にこだわり、地鶏や柔らかな食感のものなど3種類をミックス。つみれの滋味が北海道松前産の昆布出汁にじゅわっと広がる。オリジナルのつけダレにはポン酢に山芋のところがわり、最高のコンビネーションだ。お客様に求められて、かつ他店にない味の工夫を追求する。「鍋はいいですよ。人との会話が生まれ、和が生まれる。」岡部さんの話しを聞いて

[相撲料理 千代の海]

福岡市中央区西中洲11-6-2F TEL092-712-1176

●営業 / 17:00~23:00

●定休日 / 日曜 ※12/30~1/5は休み

いと、基本的なことを毎日コツコツとやってきただけ、という印象だ。長くお客さまに愛されるヒミツは基本にアリ、なのかもしれない。



地域に愛されるヒミツ

夫婦の心合わせで、
56年

[すし業]



山浦さんご夫婦にお会いした瞬間、奥様の明るさとご夫婦の仲良さに驚かされた。「夫婦仲良くないとね、商売は続けられせんよ。」と奥様の美智子さん。大川の「東すし」は、山浦さんご夫婦がこの地で始めて56年。最初はカウンターと小上がりだけの小さな店構えだった。それが今では、二階建ての店舗に椅子席36、座敷席56。寿司盛りだけでなく、会席、折箱膳、精進料理などの配達の数も多い。100単

位の注文も多く、通常営業と並行してスタッフ総出での作業は深夜、早朝になることも。「皆、本当によく働いてくれます。ウチは長い人が多いんですよ。板場さんと36、7年くらい。アルバイトさんでも25年以上の人もあります。」今の飲食業会では人が定着しない悩みがつきないと聞く。東すしでは、従業員の雇用体制をしっかり考えているという。そして、何より山浦さん夫婦の背中をみて、共に働く者も、お客様もついてくるのではないだろうか？ご主人はオープン当初から「自分の一番大切な人に食べてもらうつもりで作る」と考え、休みの日には勉強のた

[東すし]

福岡県大川市榎津315-12 TEL0944-86-4311

●営業 / 10:00~21:00

●定休日 / 不定休

めに他の寿司店にも足を運ぶという。奥様は、ご主人がいつも感心するほどの働きぶり。やはり夫婦円満が人を呼び、福を招くのだ。





世界を目指すヒミツ

[喫茶業]

太宰府から世界に発信する、至高の味。



本格的な珈琲が楽しめる喫茶店として、田原さんご夫婦が蘭館をオープンさせたのが、38年前。喫茶業を営む中で、やはり「珈琲」が基本。そこにこそこだわりたいと自家焙煎でこだわりの珈琲を提供してきた。その思いが伝わりたくさんお客さまに愛されてきたが、そのご主人が亡くなり、息子である田原照淳さんが後を継いだのが13年前のことだそ

う。「店を継いだ時に色々考えました。もちろん父がこだわってきたコーヒーの味は美味しかったのですが、新しい情報も取り入れながら、もっと更に高みを目指したかった。」その情熱は当時、アメリカ式のコーヒーの品質向上の推進役となっていた「珈琲鑑定士」の資格を九州で初めて取得することに結びつき、世界規模の競技大会で次々と入賞、優勝という快挙につながった。田原さんがコーヒーを入れる所作は、素人目からでさえ違いを感じる。プロならではの丁寧な所作、集中とスピード感。「珈琲の持っている力を信じてやっています。」

【自家焙煎珈琲 蘭館】

福岡県太宰府市五条1-15-10 TEL092-925-7503
●営業 / 10:00~19:00(O.S.18:30)
●定休日 / なし

世界を目指す二代目は、結局父親と同じことを考えている、と笑っていた。



▶田原さんの珈琲にかかせないドイツ製PROBAT社の焙煎機



信頼のヒミツ

[社交業]

中洲で50数年。お客様の信頼を大切に歩んできました。



「お客様からは、懐かしいような温かい雰囲気、親しみを感じる、とおっしゃっていただくことが多いです。」と話すのは、スナック「かわぞえ」のオーナー坂上守さん。義父の代から中洲で50数年スナックを営んできた。長くお客さまに愛されてきた、その理由はなんだろう? 「信頼・信用だと思っています。基本的なことですが、義父の代からお客さまとの信

頼関係を大切にしてきました。」「スタッフへの教育や総合的なサービス、店の徹底した清掃や清潔感、そんな当たり前のことでお客様を裏切らない。それが長いおつきあいやご紹介を生んでいると思います。」他にも老舗の名前に胡座をかかず、折々にイベントなども仕掛けお客様を飽きさせない努力もしている。「中洲は大人の社交場、お客様それぞれに飲むことへのこだわりや哲学があります。それを大事にしていきたいと思っています。」「物事は長く続けていくと文化になる。そして文化はいずれは歴史に、そしてレジェンドになる。お客

【スナック かわぞえ】

福岡市博多区中洲3-1-2 川又ビル5F
TEL092-291-6116
●営業 / 19:00~ 01:00 ●定休日 / 日・祝日

様からお聞きした言葉です。それを目指していきたいですね。」



生き残りのヒミツ

[飲食業]

発想の転換がキーポイント



久留米大学近く、国道322号線沿いにある「魚真」。オーナーである今村榮志さんが25年前に30坪からスタートした店舗は今では3倍の規模。店舗は2階建て、70~80名の席数で駐車場も30台ある、郊外型店舗だ。経営は順調でしたか? 「スタート時はちょうどバブル期で順調な滑り出しでした。」ところが約10年前、飲酒運転の取締りが厳しくなってきてから

は様相が変わった。それまでは郊外型店舗の常で車での来客が多く、アルコールを飲むことを前提とした魚のメニューが中心。生簀があり、男性客やカップルが多かった。客単価も高めの設定だった。売上は30%ダウン。その時に今村さんは考え方を変えたという「ターゲットをファミリー層に、メニューは食事中心に考えていきました」定食やコースを増やし、サイドメニューを選んでもらうようにした。同時にランチも本格的にスタートした。ボウーム満点のお食事メニューで、コスバがおいしいものを心がけた。「客単価は下がりましたが、ファミリーの客

【魚真】

福岡県久留米市朝妻町1466-3 TEL0942-44-8933
●営業 / 11:30~15:00(O.S.14:00)
17:00~23:00(O.S.22:00) ●定休日 / 無休

層をしっかりつかむことができた。あの時の決断は正解だったと思っています。」



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** 福岡市博多区半道橋1丁目12-11 TEL 092-432-3110



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



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



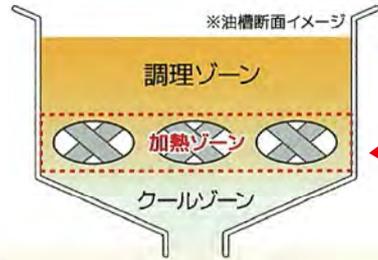
<http://www.rakuten.ne.jp/gold/kitchenzakka/>

低放射フライヤー低油量タイプ

NEW

調理能力はそのままに油量を2リットル削減!

油槽内で大きなスペースを占めるホールヒートパイプ。これを従来のエクセレントシリーズ豆腐タイプで採用した特殊精円ホールヒートパイプを応用することで、油槽内の加熱ゾーンの省スペース化に成功。その結果、調理面積はそのままに従来18リットル必要だった油量を16リットルまで削減しました。油代にかかるコストを節減できます。



低油量タイプ

加熱ゾーン
油
2リットル
削減!
(約11%)

その秘密は...

特殊精円ホールヒートパイプを採用



正円型



精円型



特殊精円ホールヒートパイプ



西部ガス
http://www.saibugas.co.jp

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>



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

今大流行の大分中津の唐揚げを食卓に!!

大分中津

唐揚げ

采鳥
kei

加盟店募集!!

真の顧客満足度と人材育成のノウハウを独自のスタイルで真剣に伝えていきます!!

骨なしもも



ムネ



手羽先



「大分中津唐揚げ鶏Kei」は
プランニング・アイとフジタカ
コーポレーションが支援する
「大分中津唐揚げ」システムです。



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

寿し格

1,2階共にカウンターと卓席がございます。御宴会などにもご利用いただけます。出前、仕出し、お持ち帰りも出来ます。大橋駅そば、食材にこだわり、旬のおいしさを極めた深い味わいをお確かめください。



〒810-0024 福岡市南区大橋2-14-2 TEL.092-541-5559
(営業時間) 10:30~23:00
(定休日) 木曜日 ※祭日を除く

1

**お食事券
1万円**

北九州支部

古仙

社長自ら直接市場や漁港に買い付けに行き、その日その日の新鮮な旬の食材を仕入れております。お客様のお食事時間に合わせて調理を開始し、新鮮な感動を味わっていただけますよう、創意工夫を凝らしております。また、苦手な食材がございましたら、お客様お一人お一人に対応させていただきますので、遠慮なくお申し付けください。



〒806-0021 北九州市八幡西区黒崎5-4-24 TEL.093-621-5000
(営業時間) 11:30~22:30(O.S.20:30) (定休日) 第二水曜日

2

**お食事券
1万円**

筑後支部

みずぼ庵

安政元年から続く酒蔵を造りかえた風情ある佇まいの当店で、自慢のうなぎ料理や新鮮な活魚をご堪能ください。



〒830-0076 福岡県久留米市大善寺町藤吉940 TEL.0942-27-3055
(営業時間) 11:00~14:30(O.S.14:00) 16:00~21:00(O.S.20:30)
(定休日) 不定休

3

**お食事券
1万円**

県南支部

うなぎめし・柳川鍋 古蓮

新しくなった西鉄柳川駅西口の正面にあり、炭火で焼き上げた名物せいろむしと郷土料理の柳川鍋、どじょう料理専門店として大好評です。鰻が苦手な方でも他のお食事が出来、御宴会、御商談、御家族連れで楽しめる部屋も2階に用意しております。尚、全国へせいろむし、蒲焼をクール宅急便にて発送しております。



〒832-0822 福岡県柳川市三橋町下百町31-6 TEL.0944-72-0026
(営業時間) 10:00~21:00(O.S.20:30) (定休日) 水曜日

4

**お食事券
1万円**

《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6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

筑豊支部

寿し徳

信頼と真心こめて四季折々の味づくり。創業50年の店舗です。飯塚200号線沿いで寿し和食、昼のランチ等で好評いただいております。



〒820-0089 飯塚市小正8-1 TEL.0948-22-6161
(営業時間) 11:00~21:30 (定休日) 火曜日

5

**お食事券
1万円**

**締切
12月末日**

懸賞応募券 のんくう.

PRESENT Vol.6

《のんくう5号お食事券当選者》

〈柚子庵〉・・・平川みこと 〈料亭魚よし〉・・・田口美紀代 〈丸窓〉・・・松隈早苗
〈幸すし〉・・・船橋くによ 〈新みなと〉・・・栗野季子 ※敬称略

たくさんのご応募ありがとうございました!



元祖合わせみそ

サクラみそ食品株式会社

「みそ」は日本の大切な食文化。
だからこそ今の時代のライフスタイルに合った
商品を創造していく必要があります。

みそと言えば「合わせみそ」。北部九州では、ほとんどの家庭で合わせみそを使っているが、その「合わせみそ」を日本で最初に作った会社が久留米にあるのをご存知だろうか？「合わせみそ」の産みの親、それが筑後川のほとりにある「サクラみそ食品株式会社」だ。創業は大正二年（1913年）という。「当時と今では、時代が様変わりしています。家庭でみそ汁を飲む機会もどんどん減ってきています。」と話すのは野田豊國社長。サクラみそでは、みそ汁離れの時代背景の中「元祖」のブランドにこだわりながら、かつ時代へのマッチングを考え、数年前からインスタントみそ汁にも力を入れて、生みそタイプやフリーズドライタイプと発売しているそう。「みそ」は家庭からなくなってしまうと思うんです。日本の大切な食文化ですから。だからこそ、

ライフスタイルに合った商品を開発していく必要があります。」また、その他にもみそづくりの原点とも言える「麴」を使った塩麴や醤油麴、1992年から自らの位置づけを「美味創造メーカー」とし、油加工



食品の生産工場を作り、スタートした天ぷら製品は今では自社の大きな柱を担っている。「100年の伝統を守りながら、常に新しい食文化を考えていく企業でありたいと思います。そのためには確かな技術と設備の充実が大切。」その言葉を裏付けするようにサクラみそ食品株式会社では、「全国味噌鑑評会」で過去20回の受賞歴がある。「これからも日本の食文化を継承して行く企業として、常に挑戦を続けて行きたいと思います。」



サクラ合わせ 5つの特徴

1 合わせみその元祖

製麴の段階で米、麦の麴を合わせる「合わせ麴製法」。原料仕込み時点にて米麦の麴を作る製法を始めたのは、当社初の元祖合わせみそです。

▶自動製麴装置



2 米、麦の割合の比率

合わせ麴の米と麦の割合が他社と比べ米が多いため、甘味が強くマイルドな味わい。

▶合わせ麴



3 厳選された原料

原料はすべて国内産のものを使用。商品には原料原産地を表示し、Lot番号により製造履歴を確認できるようになっています。



4 食品衛生優良施設賞受賞の設備

サクラみそ食品を支える確かな技術。その人から人へ受け継がれてきた伝統の技術を十二分に生かしきる清潔な設備の数々。この技術と設備の融合がおいしさの源流です。



九州合わせ麴



元祖合わせみそ
蔵出し



合わせみそ
1Kg カセット

5 全国味噌鑑評会受賞の技術力



全国味噌鑑評会にて

過去20回受賞

2003年～2008年 6年連続受賞

★ 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



金印まろしわかさび
辛味
NET 250g X 10個 X 2B
醤油味



シヤキシヤキの食感と
本わさびの清々しい香り。

金印まろしわかさび
辛味
NET 200g X 5個 X 6B
お造り用



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)

こだわりの味を
お届けします

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/>

外食業界に特化して28年の経験と実績。
他社には真似できない、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)



食文化の発展に情報システムで貢献する
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

「飲食店経営管理システム」for Windows

【待望の再販】飲食店の業界業務基準パッケージ



28年前、業界ベストセラーとなった、「飲食店経営管理システム(R)」。当社のクラウドサービスの元となった、業界基幹業務のあるべき姿を、国内初で体系化した業界基準のシステム。待望のWindows版が、当時のデータ完全互換を保って新登場。

在庫分析業務 経費分析業務
発注予測業務 販売管理業務
営業分析業務 栄養分析業務

フリーダイヤル **0120-149104**
E-mail: info_s@afs.co.jp

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

「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5～



のんくう



ミスターM
こと 村松 勝

おいしいん坊が高じて、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!

(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

特定のお客様ニーズにあわせて、こだわりを追求していくと手間はかかりますが、高い参入障壁と根強いリピーターをつくることができます。回転効率や販売量を求める大手ができない、個店ならではのこだわりで差別化していきましょう。

福岡県料飲業生活衛生組合連合会

新規組合紹介



榎勝久 組合長

福岡市東中央料飲組合

東区で新しく立ち上げた「福岡市東中央料飲組合」です。組合員同士の横の繋がりを大切にして、飲食業界発展の為に努力していく所存です。どうぞよろしくお願い致します。

●福岡市東区香椎駅前1-2-12 まるひろビル1F ラウンジ青柳内 TEL.092-673-0508



高原雄二 組合長

久留米文化街社交組合

久留米文化街社交組合は、平成27年7月に設立したばかりで久留米の繁華街(文化街)を中心とした9名程の組合です。まず組合加入の最大のメリットは顧問税理士がいるので、税金の相談はもちろん、確定申告の手続きはとてもスムーズです。経理等、数字が苦手な組合員さんからとても喜ばれています。

また、新規オープンする組合員さんの為に、保健所や風営許可の申請をアドバイス、お手伝いさせていただいています。今後も組合員さんに喜ばれる組合作りを日々模索しながら頑張っていきます。

●久留米市通町106-9 TEL.0942-33-8727

福岡市南部料飲組合

組合長 杉元美智代

組合活動紹介

福岡市南部料飲組合は、設立67年になります。「協調と融和」をモットーに結成された組合です。夏恒例のボーリング大会や、春・秋のバスハイクを組合員親睦会として行っています。今年は、8月2日(日)に博多スターレーンにて、第17回ボーリング大会を開催し94名の参加がありました。9月6日(日)は、湯田温泉にバスハイクに行ってきました。楽しい組合です。組合加入随時受け付けています。

●事務所：福岡市中央区渡辺通1-9-2

TEL.092-751-0221

URL <http://www.yoka-mise.com/>



各業全国大会開催のご報告

第60回全喫飲連全国大会・東京大会

平成27年6月17日(水) ホテルイースト21東京

第103回全料連旭川大会

平成27年6月17日(水) 旭川グランドホテル

第53回全飲連全国福島県大会

平成27年6月24日(水) パルセいいざか

第58回全国すし連富山大会

平成27年10月6日(火) 富山県民会館

第41回全国社交飲食業代表者石川大会

平成27年10月19日(月) ホテル日航金沢



写真は、第53回全飲連全国福島県大会

平成27年度の5業(喫茶・料理・飲食・すし・社交)の全国大会が、上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、各組織がそれぞれ達成目標として掲げた大会宣言を決議しました。

県連合会 新役員体制

平成27年6月30日(火)に開催された第34回定時総会において、以下の18名が理事及び監事として選出されました。



代表理事(会長)	井上 格	
業務執行理事(副会長)	香川 唯雄	中村 好忠
業務執行理事(専務理事)	大崎 信昭	
業務執行理事(常務理事)	白鳥 頼敏	竹野 孔※
理事	西野 勇男※	猪飼 久司
	磯崎 学※	熊野 一雄
	岩野 海時	小田切 勇※
	倉八 啓壽	杉元 美智代※
	徳永 久樹※	
監事	田中 彬	園田 照彦※
	瀬口 学※	

※は新任



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、福岡県社交飲食業生活衛生同業組合より推薦した以下の方々が表彰されました。

平成27年度厚生労働大臣表彰



樋口 安志 (ひぐち やすし)

- 福岡県社交飲食業生活衛生同業組合 常任理事
- (一社)福岡県料飲業生活衛生組合連合会 筑豊支部副支部長
- 田川社交料飲組合 相談役
- 「アルパトロス」 田川市伊田町

※樋口安志さまは2015年10月23日にご逝去されました。謹んで故人のご冥福をお祈り申し上げます。

平成27年度中央会理事長表彰



熊野 一雄 (くまの かずお)

- 福岡県社交飲食業生活衛生同業組合 副理事長
- (一社)福岡県料飲業生活衛生組合連合会 北九州支部支部長
- 小倉社交事業組合 組合長
- 「美松」 北九州市小倉北区

飲酒運転撲滅県知事表彰

福岡県飲酒運転撲滅宣言企業・宣言の店のうち、優れた取り組みを行っている店舗として、今年度は以下の二店舗が県知事表彰を受賞することになりました。

平成27年度 福岡県飲酒運転撲滅宣言企業・宣言の店

「寿司割烹 大吉」



代表者／大西勇
 粕屋郡志免町
 志免町料飲店組合所属

志免町料飲店組合が一体となって、飲酒運転撲滅の取り組みを実施しています。組合で作成したポスター（「飲酒運転は重罪！飲んだら乗るな！乗るなら代行！」）を組合加入全店舗に掲示し、格安料金でお客様が運転代行を利用できるようにしています。現在、交通安全協会並びに食品衛生協会と合同で飲酒運転撲滅運動を実施していますが、今後は協力団体を更に増やし、将来的にはこの運動を志免町全体の取り組みにしたいと考えています。

<http://www.sushi-daikichi.com/>

「焼肉ラーメンたちかわ」



代表者／立川初義
 古賀市中央
 古賀市料飲店組合所属

毎年、食品衛生協会・古賀市役所・警察・交通安全協会等と合同で「食品衛生月間及び飲酒運転撲滅キャンペーン」を実施。また、独自に作成した飲酒運転撲滅宣言の店のポスターをお店の内外に掲示していることや、お車で来店のお客様が飲酒をされた場合、お店の駐車場に車を止め、翌日に取りに来られるよう鍵を預かるといった取り組みが高く評価されました。

<http://www.teastyle.jp/tachikawa/>

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。



(登録ステッカー)

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 飲酒運転撲滅

検索

平成27年度 県連主催 飲食店事業者のための年間セミナー

(全5回、会場は全て福岡生活衛生食品会館)

今年度は新たな取り組みとして、組合員のみなさんに役立つ内容の年間セミナーを実施し、多くの参加者の方よりご好評をいただいています。



【これまでの実施内容】

第1回 7月21日(火) 13:30~16:30 講師:(株)イーハイブ

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

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

第2回 8月19日(水) 13:30~16:30 講師:(株)ぐるなび

①消費者の外食意識と動向
②インバウンド対策

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) 13:30~16:30 講師:(株)Active Solutions

生産性を高める
接客トレーニング術

～元ディズニー教育担当者をつくる
～ホスピタリティのレシピ
講師:グローイングアカデミー

第4回 10月21日(水) 13:30~16:30 講師:グローイングアカデミー

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～

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

尚、第5回のセミナーは青年部・女性部と合同で開催する以下のセミナーです。
多くの組合員のみなさんのご参加をお待ちしています。

青年部・女性部 第14回セミナー講演会

(平成27年度 第5回 県連主催 飲食店事業者のための年間セミナー)



日時 平成27年11月18日(水)受付13:00 開会13:45

場所 福岡生活衛生食品会館5Fホール

福岡県博多区千代1-2-4 TEL092-641-8111

参加費 1,000円 ※当日まで参加受付ます

懇親会 『竹乃屋 吉塚店』16:30~18:00

福岡市博多区吉塚本町13-30 RJRプレジア吉塚駅前1F TEL.092-645-2800

会費 4,000円

締切 11月10日(火)までお願いします

申込 青年部長・香月 090-8668-6514

女性部長・片山 090-8620-2702

博多料飲店組合 FAX092-291-2884

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

山本 華世 氏

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/>



いただきます! 福岡のおいしい幸せ

～11月は食育・地産地消月間です～

福岡県では、おいしくて安全な農林水産物がたくさん作られています。「いただきます!」という感謝の気持ちをこめて食べれば、食べる人だけでなく作る人も幸せに。みんなで県産農林水産物を食べて、「福岡のおいしい幸せ」を広げましょう。



詳しくは

食育・地産地消ふくおか県民会議

福岡のおいしい幸せ

検索

<http://f-ouen.com>

●お問合せ

【事務局】福岡県 食の安全・地産地消課 TEL:092-643-3575

福岡県警察からのお知らせ



今年も残すところ後わずかです、師走になると街全体が慌ただしくなります。年末年始は、強盗事件、ひったくり及び飲酒に起因する事件や薄暮から夜間時間に子供や高齢者が犠牲となる交通事故の増加が予想されます。また、今年も福岡県の二セ電話詐欺被害が昨年を大きく上回っています。

強盗対策として

- 店舗に防犯カメラ、防犯ブザー等を設置すること
- 現金を必要以上にレジスター内に入れないこと



交通事故対策として

- 歩行者の方は、道路を横断する際、必ず止まって、左右をよく見て、車の通過や停止を待って渡ること
- 自動車運転中のドライバーの方はよく見る、早く見つける、素早い反応の安全運転に努めること

二セ電話詐欺被害防止対策として

- 話し合いを行い、家族の絆を深める



事件・事故のない良い年末年始をお過ごしください。