発行元　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

2026.11
vol.28

nonku のんくう。



巻頭インタビュー

福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合 理事長
元カフェ･ド･カッファ 店主 平田 隆文
業界への恩返し。喫茶店が生き残るために

●業務用総合食品商社 岩田産業株式會社 代表 岩田 章正
食料品の消費税率が1%になる影響と対応策

●竹乃屋グループ 株式会社タケノ 代表 竹野 孔
創業50周年を迎えて

●（一社）福岡県料飲業生活衛生組合連合会
会員インフォメーション

●店舗サポート福岡「始動!!」
30秒で今すぐ「LINE登録」!! 組合員限定の特典や、
経営に役立つ最新情報が受け取れる!!

〈撮影場所〉 こば珈琲
福岡市中央区白金1-4-14

こば珈琲 オーナー
福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合
福岡市喫茶業組合 理事
小林 良治

全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会 専務理事
福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合 理事長
福岡市喫茶業組合 理事長
平田 隆文

MORIBE+COFFEE &ROASTERY オーナー
福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合
福岡市喫茶業組合 理事
飯田 悟史

会員3,500店、すし商・社交飲食・飲食・料理・喫茶飲食の業界を応援する雑誌

巻頭記事

Topics

今の時代だからこそ「温故知新」。

昔の良いところを残しつつ、新しい世代にバトンタッチ。

TAKAFUMI HIRATA 平田 隆文

かつて福岡市中央区のけやき通りで、豆の熟成にこだわった【エイジングコーヒー】を提供し、福岡のコーヒー文化を牽引した老舗の有名喫茶店『カフェ・ド・カッファ』。その店主であり、約50年にわたりコーヒーや喫茶店文化の歴史を見続けてきた専門家「平田隆文」（ひらた たかふみ）氏に、この時代の喫茶店事情を聞きました。

伝説の喫茶店『カフェ・ド・カッファ』を開業したきっかけは

当時18歳の私は、世の中が「珈琲ブーム」ということもあって、気付けば「珈琲の泡の上に寝てみたい」「先人たちの珈琲豆1粒を10倍美味しくする極意を学びたい」と思うほど珈琲好きになっていました（笑）。そんな私は「珈琲専科のコンサルタント会社」に就職し、お店の立ち上げのお手伝いをしていましたが「どうせなら、自分のお店を持ちたい!!」と思いすぐに会社を退職して上京。そこで出会ったのが「エイジングコーヒー」でした。本当に美味しいと思った私は、すぐさま「この珈琲のことを教えてもらえる方を紹介してほしい」と店の人にお願いし、繋いでいただきました。それが後に私の「師匠」となる方との運命的な出会いでした。そして東京で修行すること3年半、師匠に「エイジングコーヒーを九州でも広げたい!!」と言って、31歳で地元福岡に戻ることを許されたのです。



日本は「バブル景気」真っ只中で、テナントが見つからない!!

地元「福岡」に戻ると、世の中はバブルの好景気に沸いていました。半年間、テナントを探すために、毎日のように不動産会社に通いましたが、バブルの影響でテナントがどこも埋まって見つかりません。もう諦めかけていた時に「けやき通り」のオークビル2階と7階ならテナントが空いていると不動産会社から連絡がありました。喫茶店としては1階が良かったのですが、東京では2階でも7階でもお客さんが入っていたので、福岡でも入るだろうと思い2階のテナント（20坪/テラス込み30坪）を選びました。ちなみに、お金は実家に頼んで、田んぼを担保に銀行に借りることができました。

珈琲と軽食、雰囲気にもこだわった、念願の喫茶店をOPEN!!

東京みたいに、2階の喫茶店に最初はお客が上がってきませんでした。それでも、フランスの古民家みたいな雰囲気と、看板メニューの「エイジングコーヒー」が話題となり少しずつ顧客が定着していきました。当時の喫茶店の軽食としてはナポリタンや厚焼き玉子サンドが定番でしたが、うちではこだわりのサンドイッチと、当時では珍しいキャベツの千切りだけのコールスローサンドを出していました。ちなみにサンドイッチは1.4センチ、トーストは3センチなど、一番美味しいとされる「厚さ」を、指定のパン屋にお願いしていました。とにかくシンプルな軽食をいかに美味しくできるかの研究をしていましたね。ミルクレープ、シフォンケーキなども人気でしたよ。

当時の喫茶店というのはどのようなスタイルが主流でした？

昔の喫茶店は「地域密着型」というのが基本なので、一見客というよりも、顧客がお店に付いていました。また、友達とワイワイと話すというよりも、1人でお店に流れる音楽を聴きながら、本を読んだり、一杯の珈琲の中に哲学を見出したり、とにかく静かに自分の時間をゆったり贅沢に楽しむ感じでしたね。

珈琲と同じくらい好きな「音楽」を生ライブでお店にブッキング

私は月に1回、音楽関係のブッキングをして自分が好きな音楽を生演奏してもらっていました。クラシック、スロージャズ、三味線、お琴、フォルクローレ（伝統的な民族音楽）などジャンルも様々で。それと私がオリジナルで作っていた、上は水出しで淹れたコーヒー、下は甘いミルク、美しい2層のセパレートで冷たいアイスコーヒーをまるでカクテルのようにして出す「オレグラッセ」は、口の中でゆっくりカフェオレを作りながら楽しむんですが、それが噂で広がり、芸能事務所の方や音楽関係の方など「文化人」が喜んで来てくれていました。

25年続けてきた喫茶店『カフェ・ド・カッファ』を閉店

世の中、バブルが終わると、どんどんお店が潰れていきました。私のお店もバブルが弾けた影響はありましたが、質の良いお客様が顧客として付いてくれていたので、営業は続けられる状態でした。そんな時、日本では「東日本大震災」が起こったり、喫茶店が入っていたビルのディベロッパーが変わったりしたことで「辞めるならこのタイミングかな」と思い、25年間やってきた喫茶店を閉めることにしました。自分の中で、好きだった喫茶店業をやり切った感があり、残念な気持ちや後悔などは一切ありませんでした。

「喫茶店」発祥の地はどこですか？

トルコのイスタンブールに1475年頃「世界初のコーヒーハウス」が誕生したと言われています。水タバコを吸いながら珈琲を味わうスタイルでした。そして現在の喫茶店の原型は1688年頃のイギリス「ロイズ・コーヒーハウス」です。海運情報が集まる場所として、店内では珈琲を飲みながら、船長・商人が航海や船舶の最新情報を交わし、そこで集まった情報をもとに客同士の間で船や積荷の損害を補償する取引（海上保険）が行われるようになり、それが、後の巨大保険市場（世界初の保険会社＝ロイズ保険会社）へと発展しました。昔から、人が集まるところに珈琲ありなんですよね。



そもそも今流行りの「カフェ」と「喫茶店」の違いはなんですか？

「喫茶店」はお酒を出さない、内向的で一杯の珈琲で哲学を語る（静かにする）、珈琲と一緒に煙草が味わえる（最近は分煙室や禁煙のお店もあるが）、音楽が楽しめる場所。一方、「カフェ」はお酒を出す、外向的でオープンカフェ（テラス）で楽しむ、人と人が交流して語る場所です。

なぜ、こんなに日本で「珈琲」が飲まれるようになった？

食生活が、和食から欧米化になってきていることが考えられます。珈琲は「マリアージュ」が得意と言えます。マリアージュとは、お菓子と珈琲など二つ以上のものを合わせた時にお互いの個性を引き立て合い、最高の調和を生み出す状態のことを言います。分かりやすく例えると、甘めのケーキと苦めの珈琲、苦めのチョコと甘い珈琲、などの組み合わせで新しい味わいが楽しめるからです。

福岡で今話題となっている「珈琲御朱印帳」とはなんですか？

「珈琲御朱印帳」は福岡の喫茶店やカフェ文化を盛り上げるため、福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合が発行し、2026年1月より販売が開始されたものです。神社仏閣を巡るように、珈琲を楽しみながら個性豊かな加盟店でオリジナルスタンプ（御朱印）を集めるイベントとして、メディアでも多く取り上げていただきました。お陰様で喫茶店に興味を持っていただくきっかけとなり、集客へと繋がっております。また、このイベントに参加されたいお店には、同時に組合への加盟もお願いしており、組合の数も増えてきております。ちなみに「珈琲御朱印帳」は、10店舗や20店舗など集めると、特典や企画も用意されています。価格は1冊 1,000円です。イベントに参加している各加盟店舗にて購入できます。



その他、どのような活動をされているのでしょうか？

海の中道海浜公園で「フクオカコーヒーフェスティバル（COFFEE×Park!）」ではチェアマンとして、九州各地からこだわりのコーヒー専門店やロースターを招致して自然とコーヒー文化を結ぶイベントを定期開催（3年前から組合が主催）、博多阪急では「九州アジアコーヒーフェスティバル2026」ということで今年の8月、九州・アジア各地の専門店のコーヒーの飲み比べでコーヒーの世界にどっぷり浸れるイベントを開催。また「西日本新聞TNC文化サークル」では開業講座のスクールなども開催しています。詳細はネットで検索して下さい。

「喫茶店」を開業したい方にアドバイスをお願いします

当たり前ですが、まずは珈琲が好きなこと。そして、その好きな仕事をブレずに続けていく覚悟を持つことが大切です。もちろん、どこにも負けない、またはどこにも無い、と言えるくらいの自信がある珈琲（味わい）を追求していって欲しいです。喫茶店は経営者の個性が反映されやすい業種だと思います。美味しい珈琲とお店の雰囲気を大切にしていけば、辺鄙な場所だろうと、今の時代SNSなどでお店に合ったお客様が来てくれて顧客になってくれるはずです。そして、できれば珈琲以外に、自信を持って出せるものがもう一つあれば。一つの料理でも良いし、トイレをいつも綺麗にしているでも構いません。自信を持って、自分のお店を好きになって下さい。

「大手カフェチェーン」が近くにあっても大丈夫!!

最後に絶対にお伝えしたいことがあります。個人経営の喫茶店は「経済活動」ではないっていうことを認識しないといけません。たくさんのお客様を効率よく入れて回さないと利益が出ない大手カフェチェーン店は「経済活動」をしています。じゃあ、我々「喫茶店」はどうあるべきか。それは「人間活動」です。「人間活動」とは、極端にいうと昔の商店街の魚屋さんや肉屋さんのように、お客様の好きなもの、前回注文したもの、家族構成まで把握する…、そこまでしないとしても、せめて3回ご来店いただいたお客様の名前と顔くらいは覚えるように努力して下さい。「以前もお見えになりましたね。この豆を買われましたが、どうでしたか？」みたいに覚えてもらえるとお客様は嬉しいものです。「人間活動」をどんどん増やしていけば、絶対お店が潰れることはないと、私の経験上、自信を持って言えます。

最後に、組合会員様にメッセージをお願いします

喫茶店は年配の経営者が多いです。お店を継いでくれる若者が減ってきているのも事実です。しかし、お店のスタッフも、お店に来てくださるお客様も、次の世代に変わっていかないといけないと思うんです。そのためには、我々が積極的に若者の経営者に組合に加盟していただくように声をかけていかないといけません。その方法として、「珈琲御朱印帳」を作りました。御朱印帳のイベントに参加するために組合に加盟するという流れも出てきています。私は長年やってきた「喫茶業」にご恩返しをするためにも、様々な活動をこれからも積極的にやっていきます。会員の皆様とも何か一緒にできることがあるかもしれません。同じ組合の仲間として、改めてよろしくお願いします。



平田 隆文（ひらた たかふみ）

元「カフェ・ド・カッファ」店主
全国喫茶飲食生活衛生同業組合連合会 専務理事
福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合 理事長
福岡市喫茶業組合 理事長
「西日本新聞TNC文化サークル」講師
「フクオカコーヒーフェスティバル」チェアマン
「コーヒーアルチザンの会」主催





「食料品」の消費税率が1%に!!
飲食店業界にどんな影響があるのか!?





皆様ご存知の通り、2027年4月より2年間、食料品の消費税率が8%から「1%」へと引き下げられる方針が閣議決定されました。この減税は消費者（お客様）の生活支援となる一方で、外食・飲食店業界にとっては、経営の舵取りを大きく左右する重要な局面を迎えることとなります。今回、その影響について 九州・山口・沖縄を中心にホテル、レストラン、居酒屋、病院などの外食・中食産業向けに業務用食材や酒類、青果などを卸している、業務用総合食品商社「岩田産業株式會社」の岩田章正社長にお話をお伺いしました。

仕入税額控除減少は「実質的な増税」になるのでは

食材の税率が1%になれば、飲食店が仕入れ時に支払う消費税が減るため、仕入れ税額控除も小さくなります。例えば、税抜100万円の食材を仕入れる場合、現在8%なら8万円の消費税を払い、それを仕入税額控除できます。これが1%になれば、支払う消費税も控除額も1万円になります。一方、店内飲食の売上は10%のままですから、差し引いて納める消費税額は確かに増えます。しかし、仕入れ先への支払いも7万円減っていますので、一般課税ではこれだけをもって「実質的な増税」とするのは少し違います。むしろ、問題は食料品1%と外食10%の差が、外食そのものを割高に感じさせることです。飲食店にとっては、こちらの影響を注視するべきだと考えています。

「顧客離れ」を懸念される飲食店が多いようです

一番心配しているのは食料品が1%になる一方、店内飲食は10%のままとなり、税率差が大きくなることです。特に物価高の中では、消費者の節約志向が強まり「外食を一回減らそう」「惣菜や弁当を買って家で食べよう」という行動につながる可能性があります。特にランチなど、外食と中食を比較しやすい場面では影響が出やすいと考えています。一方、外食には料理だけでなく、接客や空間、人との交流という価値があります。価格だけの競争にせず「外で食べる価値」を高めることが重要になると考えています。

レジのシステムと、実務の複雑化について

飲食店では、同じ料理でも「店内飲食なら10%、テイクアウトなら1%」という区分が生じます。レジやPOSの税率設定、メニュー表示、伝票、インボイス、会計処理などの変更が必要となります。また、店内飲食とテイクアウトの両方を行う店舗では、注文時にどちらかを正確に判断し、売上を税率ごとに管理する必要があります。現場スタッフへの教育も欠かせません。人手不足が続く飲食業界にとって、制度変更による事務負担をできるだけ増やさないことが重要です。デジタルを活用して、現場の負担を軽減する支援が必要だと考えています。

このタイミングでお店がやった方が良いことは

ダーウィンの『種の起源』を要約・解説する際に使った表現として「最も強い者が生き残るのではなく、最も賢い者が生き残るのでもない。唯一生き残ることが出来るのは、変化できる者である。」という有名な言葉がありますが、この際に、新しい価格設定、メニューの見直し、商品開発、テイクアウト、デリバリー、通販、インバウンド対策、デジタル・AI活用による現場スタッフの負担軽減など、やりたかったことを思い切ってやってみるのも良いかもしれません。お店の魅力を再確認できたり、お店の方向性を改めて考える良い機会になるのではないでしょうか。

最後に、組合会員にメッセージをお願いします



私たちは、食料品を納品するだけの食品卸ではなく、お客様と一緒に売上をつくり、利益を守り、生産性を高める「お客様の繁盛のお手伝いを支援する企業」として、この環境変化を一緒に乗り越えていきたいと考えています。また「福岡県料飲業生活衛生組合連合会」の賛助会員企業として、これからも皆様のお役に立てたら幸いです。



業務用総合食品商社
岩田産業株式會社
（株式会社岩田産業グループホールディングス）

代表取締役社長 執行役員
岩田 章正（いわた あきまさ）

https://iwatasangyo.co.jp/

フーズ・コミュニケーション
食を通じて、九州を元気に！
業務用総合食品商社
岩田産業株式會社
〒812-0894　福岡県福岡市博多区諸岡3-26-39　https://www.iwatasangyo.co.jp/

岩田産業が取り組む「3つの繁盛支援」

①売上を守る・増やす支援

【テイクアウト・中食の強化】
・テイクアウトメニューの提案、保存容器までセットで提案
・バックマーケット・柳井紙工との連携
・特にランチ需要の「外食→中食」への変化に対応
・夕食需要についても店外へ流出させない商品提案

【デリバリー対応】
・店内飲食以外の新たな販売チャネルづくり
・テイクアウト＋デリバリーによる売上確保

【客単価アップ】
・低価格アルコール＋「もう一品」のセット提案保存容器までセットで提案
・5Lハイボール、5Lレモンサワー、3L BOXワイン
・ドリンクと相性の良い高粗利メニューの提案

【店舗外での売上づくり】
・店舗様独自のPB弁当、PBソース・ドレッシング、PBケーキ等の商品化
・小ロットOEM工場の紹介、小売店等への営業・販路開拓支援、
店頭物販の提案

②利益を守る「仕入原価・メニュー」支援

【お米を活用した販促・メニュー提案】
・お米を活用した新メニュー
・原価と販売価格のバランスを考えた商品提案
・食材を無駄なく使うメニューづくり

【「売上」だけでなく「利益額」を残すメニュー提案】
・原価率だけで判断しないメニュー設計
・粗利益額の高い商品の提案
・プラスー品による利益確保
・メニュー構成・価格設定の見直し支援

③経費を下げる・生産性を上げる支援

【DXによる業務効率化】
・発注システムの活用インフォマート、スマレジ、配膳ロボット等の活用
・受注・会計・店舗業務の省力化

【AI活用支援】
・飲食店向けAIセミナーの開催
・メニュー・POP・SNS等へのAI活用
・事務作業の効率化、少ない人数でも店舗運営できる仕組みづくり

創業90年「飲んだ次の日が違う」。
沖縄・石垣島から、本物の元気をお届けします。

【選ばれる理由】
✓ 秋ウコン・春ウコン・紫ウコンを独自ブレンド
✓ 発酵×焙煎で飲みやすく
✓ 無添加・凝固剤・防腐剤一切不使用
✓ 30万人以上の愛飲実績



【飲食店で人気の理由】
✓お酒を愛するプロの必需品!
✓飲んだ翌朝、差が出る
✓プロが選ぶウコン粒
✓翌朝スッキリ、売上も元気も上向きに!



飲食業界のプロも愛飲



竹乃屋 代表取締役社長
竹野 孔 様推薦
✓私自身も愛飲しています。
✓体調が全然違う。
✓当店でも販売しています。
✓自信を持っておすすめします

竹野社長が出演しているYouTube動画です。
「健康管理には、このウコン、離せません」とコメントして頂いております。

飲んだ次の日でわかる!!それが「本物」のウコンです

組合会員様の特典（注文時に「組合会員です」とお伝えください）　送料無料 まずは1ヶ月お試しください。「スマホで1分! ネット注文はこちらから」

0120-071-773（平日 9~17時）
ネットで簡単注文　http://www.ukon-jp.com
携帯から→092-524-5582（平日 9~17時）
販売：(株)八重山薬草園　八重山薬草園
公式LINE

お陰様で「竹乃屋グループ」が創業50周年を迎えました!!



50周年を振り返って、どんなお気持ちですか

1976年の創業以来「おいしい料理で笑顔を届けたい」という想いを大切に、博多の味をお客様へお届けしてまいりました。そして、今年の2026年8月18日「竹乃屋グループ」はお陰様で創業50周年を迎えることができました!! この50年という節目を迎えられたのは、長年ご愛顧いただいているお客様はもちろんのこと、本当に苦しい時に手を差し伸べていただきました関係者各位のお力添えがあったからこそだと思っております。改めまして、心より感謝申し上げます。

約550人もの関係者が集まった「創業50周年祝賀会」

8月18日、福岡市内のホテルで創業50周年記念祝賀会を開催させていただきました。しかも550人もの方に出席していただき感無量でした。思い返せば、破綻した父の店の後を引き継ぎ、素人同然でこの業界に入りましたが、業界の先輩たちに教わりながら、なんとかお店を切り盛りしてきました。現在では、50店舗以上のお店を経営させていただいておりますが、お世話になった先輩たちは既にこの世におられず「恩返し」はできません。そこで私は先輩たちに「業界の仲間や後輩たちに恩送りすること」でお返ししていきたいと思っております。

祝賀会のお祝儀をすべて寄付されたということですが

今回の祝賀会でいただきましたお祝儀はすべて寄付させていただきました。寄付先は、私の母校でもある「公益財団法人 福中・福高同窓会奨学財団」と、パキスタンおよびアフガニスタンにおける中村哲先生の医療活動を支援するために結成された「ペシャワール会」(私の母校である福岡県立福岡高等学校の先輩です)、そして熊本地震で甚大な被害を受けた「熊本県八代郡氷川町」の3者です。これも「ご恩送り」の一つと考え寄付をさせていただきました。

今後の目標は「売上高100億円」!!

2030年には売上高100億円を目指しております。そのためには看板商品「博多ぐるぐるとりかわ」の存在抜きには語れません。「博多ぐるぐるとりかわ」は月間80万本を売り上げる商品に育ちましたが、さらに売上を伸ばすためには生産性の大幅アップが不可欠です。そのためにも、来年2027年に「新工場」を福岡市博多区に建設します。新工場では現在の約4倍の生産能力を備える計画と、今後の店舗展開や商品販売の拡大を支える生産体制を整えます。また今後は関東、東海圏への展開を進めるほか、台湾の百貨店への進出も決定しており、FC出店においては中国、北米でお話をいただいています。

改めて、50年の歩みの中で「気付いたこと」はありますか

「変化を恐れず挑戦し続けること」と「仲間の大切さ」が未来を切り拓く力になるということです。50年の歩みの中で、最も大きな試練の一つがコロナ禍でした。しかし私たちは、逆に新たな出店やオンライン事業の強化など一歩踏み出しました。今となっては看板商品の「博多ぐるぐるとりかわ」もある方の協力により誕生しました。正直、この新商品がなければ、私たちは倒れていたかもしれません。「個」では乗り越えられないことも、「仲間」の助けや「組織」の数の力があればやれることがあります。皆さんご存知のように、来年2027年4月には「飲食料品」の税率が1%になります。これは飲食業界にとっては大きな環境の変化です。しかし、これをチャンスと捉え、新しく挑戦してみませんか?我々、組合会員同士は「仲間」であり「組織」です。みんなで助け合って明るい未来に進みましょう!!

最後に「組合会員」にメッセージをお願いします

私はコロナ禍に「福岡県料飲業生活衛生組合連合会」の会長に就任いたしました。自分のお店のことだけでも精一杯の中、自分が組合会員の皆様に何ができるのか、本当に悩み続けました。そこで、私が改めて気付かされたのが、先ほども述べたように「仲間」「組織」の存在です。それは言い換えれば「情報の共有」と「企業マッチング」にも置き換えられます。「誰でも気軽に繋がることができる場所があれば、、、」そこで考えたのが、組合会員であれば仲間や企業とネット上で簡単に繋がることができる「店舗サポート福岡」という、次世代型の経営者支援プラットホームです。経営者、地域、行政、専門家、支援企業などをひと繋ぎにし、福岡の飲食店が長く生き残り、成長できる環境を構築しました。今年の6月に始動して現在、1,000人以上の組合会員が登録いただいております。もちろん組合会員は「無料」で利用できます。30秒でLINE登録できて、有益な情報が手に入ります。お店で困ったことがあったら、まずはこの「店舗サポート福岡」のLINEに問い合わせて下さい。すぐにアドバイスしてくれますよ。まだ登録されていない組合会員の皆様、是非この機会に登録をしてみませんか?





竹野 孔(たけの とおる)

株式会社タケノ　代表取締役社長
福岡県料飲業生活衛生組合連合会 会長
福岡県飲食業生活衛生同業組合 理事長



食でつながる九州から、新たな未来へ。
10回目を迎えるFOOD STYLE JAPAN 2026〈九州〉。食を通じて熊本の復旧・復興を応援します。

西日本最大級！ 外食・中食・小売業界の垣根を超えた商談展示会

食材・飲料、設備・機器、システム・サービスが一堂に集結！
FOOD STYLE JAPAN フードスタイルジャパン 外食・中食・小売
九州の食を全国へもっと！ 全国の食を九州にもっと！
九州
10th ANNIVERSARY

01 1,300社を超える出展者がマリンメッセA・B館を埋め尽くす大規模開催！
02 3,250以上のアイテムが一堂に集結！
03 昨年未出展が630社以上！

会期 2026.11.18 水 WED ▶ 19 木 THU
10:00〜17:00（最終日は16:00まで）

会場 マリンメッセ福岡 A館・B館
A館：福岡県福岡市博多区沖浜町7-1
B館：福岡県福岡市博多区沖浜町2-1

無料 送迎バスを運行いたします!
博多駅 筑紫口 ⇔ マリンメッセ福岡
詳細は公式ホームページよりご確認ください▶▶▶▶▶▶▶▶
https://foodstyle.jp/kyushu/

聴講無料の業界向けのセミナー開催
11月18日㈫ 10:30〜11:15
最後発がトップブランドになった理由
〜創業50年の挑戦〜
(株)タケノ 代表取締役社長 竹野 孔 氏

来場事前登録でご入場いただけます！
ご登録はこちら
ご登録の際、右記5桁を事前登録フォームの「招待状種類番号」覧へ必ずご記入ください。
招待状種類番号 f2644

主催 FOOD STYLE Kyushu 実行委員会
後援団体 九州農政局／九州経済産業局／九州農業成長産業化連携協議会／九州地域バイオクラスター推進協議会／福岡県／佐賀県／長崎県／熊本県／大分県／宮崎県／鹿児島県／沖縄県／山口県／福岡市／(一社) 九州経済連合会／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／長崎県商工会議所連合会／熊本県商工会議所連合会／大分県商工会議所連合会／(一社) 宮崎県商工会議所連合会／(一社) 鹿児島県商工会議所連合会／沖縄県商工会議所連合会／全国商工会連合会／福岡県商工会連合会／佐賀県商工会連合会／長崎県商工会連合会／熊本県商工会連合会／大分県商工会連合会／宮崎県商工会連合会／鹿児島県商工会連合会／沖縄県商工会連合会／全国水産加工業協同組合連合会／全国中小企業団体中央会／(独) 日本貿易振興機構（ジェトロ） 九州・沖縄地域本部／(独) 中小企業基盤整備機構 九州本部／(公財) 福岡県中小企業振興センター／大韓貿易投資振興公社／(一社) 全日本・食学会／(一社) 日本飲食団体連合会／(一社) 日本百貨店協会／製粉協会／(公社) 福岡県栄養士会／(一社) 日本惣菜協会／(一社) 全日本司厨士協会／(一社) 日本洋菓子協会連合会／(一社) 日本厨房工業会／(一社) 日本パン工業会／(一社) 日本弁当サービス協会／(公社) 日本給食サービス協会／(一社) 日本ジビエ振興協会／(一社) 日本外食品流通協会／(一社) 日本フードビジネス国際化協会／(一社) レストランテック協会／(一社) 大日本水産会／(一社) 日本物流システム機器協会／(一社) 日本運搬車両機器協会／(一社) 日本3PL協会／日本マーガリン工業会／(一社) 日本回転寿司協会／(公社) 日本全調連調理士協会／(公社) 福岡県食品衛生協会／(一社) 福岡県料飲業生活衛生組合連合会／福岡県旅館ホテル生活衛生同業組合／NPO法人 茶盛店への道／NPO法人 居酒屋甲子園／(一社) 夢州新産業・都市創造機構／(公財) 福岡観光コンベンションビューロー

問合せ先 FOOD STYLE Kyushu 実行委員会 〒107-0062 東京都港区南青山3-1-31 KD南青山ビル2F（株式会社イノベント内）
TEL 03-6812-9423 FAX 03-5413-8830 Email ky-foodstyle@innovent.co.jp 受付時間 平日 10:00 ～ 17:30

atom Love Music corp. アトムコーポレーション
音で、もっと楽しい未来を。

アトムコーポレーションの
カラオケ機器レンタル

1日（長期レンタル）
20,000円（税別）～
用途・期間に応じて柔軟にご提案します。

歌う時間が、人生を豊かにする。

短期・長期レンタルで、イベントから常設まで幅広く対応。



DAM



各種最新機種に対応

設置・設定もお任せ
経験豊富なスタッフが対応します。

365日安心サポート
トラブル時も迅速に対応。

開業サポート
スナック・カラオケ喫茶 カラオケボックスなどトータルでサポート。

カラオケで生まれる笑顔を、これからも。すべての場所に。アトムコーポレーションは音の力で、もっと楽しい未来をつくります。

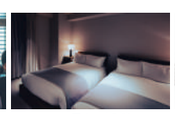
さまざまなシーンでご利用いただけます


スナック・カラオケ喫茶 お店の雰囲気づくりに。


カラオケボックス 楽しいひとときを提供。


宴会・パーティー 仲間との特別な時間に。


結婚式場 大切な一日を、もっと華やかに。


ホテル・旅館 宿泊のおもてなしに。


福祉・医療施設 歌で元気と笑顔を。


イベント・お祭り 地域のにぎわいづくりに。

カラオケのことならアトムコーポレーション
機器のレンタルから、設置・設定・アフターサポートまでお問い合わせください。
北九州営業所 093-967-7001
本社 0947-42-1101
受付時間 9:00～23:00（年中無休）
動画で見るアトムコーポレーションのカラオケサービス
Karaoke for a Brighter Tomorrow

Information 会員インフォメーション

一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

お知らせ 県連合会

組合加入促進キャンペーン 実施中

現在、組合加入促進キャンペーンを実施しています（11月末まで）。新規会員獲得には組合員皆さんのお力が必要です。組合員が増えることで組合活動も活性化し、会員の皆さんにも有益なものとなりますので、是非キャンペーンにご参加ください。尚、優秀な実績を上げた組合には報奨金を支給します。
会員獲得キャンペーンの詳細については、所属組合・各支部・県連にお問合せください。

お知らせ 福岡県観光政策課

食の多様性に対応した メニュー開発個別支援を実施します!

福岡県のベジタリアン・ヴィーガン、ムスリム等対応のための「メニュー開発個別支援」では、各事業者の状況に応じ、無料で専門アドバイザーがレシピ開発等をサポートします。先着20事業者限定ですので、ぜひお早めにお申し込みください。

支援例：食材・調味料のチェック、仕入先開拓、メニュー開発、
多言語メニュー表・対応ポリシー作成、Webサイトでの情報発信
派遣回数：１事業者につき３回程度
支援期間：支援決定～令和９年２月末日まで

申込や詳細は福岡県HPをご参照ください。
https://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/syokunotayouseimenu2026.html

県ホームページ



●問い合わせ先／福岡県商工部観光政策課
●電話／ 092-643-3456

報告 県連合会

県連合会 新執行体制

令和8年6月30日（火）に開催された第45回定時総会において、以下の18名が選出されました。

会　　長	竹野孔	
副 会 長	白井俊彦	杉元美智代
専務理事	磯﨑学	
常務理事	猪飼久司	倉八啓壽
理　　事	平田隆文	三嶋修一　遠藤正洋　小長光証※
	徳永久樹	小野雄志　井口尚久　飯田浩二　渡健作※
監　　事	大久保新吾	大越秀男　安田栄次
顧　　問	大﨑信昭	※は新任

報告 北九州支部

北九州支部長就任のご挨拶



皆職の皆様におかれましては、益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。
平素は当組合（連合会北九州支部）の運営に格別のご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。このたび、伝統ある本支部の支部長を拝命いたしました、小長光証でございます。甚だ微力ではございますが、北九州の飲食業界の発展と組合員の皆様の営業支援のため、身の引き締まる思いで全力で取り組んでまいる所存です。昨今、原材料費や光熱費の高騰、人手不足など、私たち飲食・料飲業者を取り巻く経営環境は依然として厳しい状況が続いております。このような時代だからこそ、組合員同士がしっかりと手を取り合い、経営支援制度の活用や衛生管理の推進、地域食文化の魅力発信に一体となって取り組んでいくことが重要であると考えております。「食の街・北九州」の賑わいをさらに創出し、皆様が安心して事業を継続・発展させられるよう、役員一丸となって尽力してまいります。結びに、組合員の皆様のご健勝とご事業の益々のご発展を心より祈念いたしまして、就任のご挨拶とさせていただきます。今後とも変わらぬご指導・ご鞭撻を賜りますよう、お願い申し上げます。

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

お知らせ 県連合会

福岡県最低時給 改定のお知らせ

令和8年10月4日より 時間額1,114円に改定されます。

●福岡県内の事業場の使用者は、この最低賃金以上の賃金を労働者（臨時、パート、アルバイトを含むすべての労働者）に支払わなければなりません。
●派遣労働者には派遣先の事業場に適用される最低賃金が適用されます。
●最低賃金の対象となる賃金は、通常の労働時間、労働日に対応する賃金に限られます。具体的には、実際に支払われている賃金から、精皆勤手当・通勤手当・家族手当、時間外手当等割増賃金、賞与、臨時の賃金を除外したものが対象となります。
●日給の場合は【日給÷1日の所定労働時間】、月給の場合は【月給÷1箇月平均の所定労働時間】で比較してください。



●問い合わせ先／
福岡県労働局 労働基準部監督課賃金室
●電話／ 092-411-4578

お知らせ 福岡支部

第7回 飲酒運転撲滅 チャリティボウリング大会開催



福岡支部は、第7回チャリティボウリング大会を開催します。
この大会は、会員相互の親睦と結束、そして大きな犠牲を払うことになる飲酒運転の撲滅を目指した取り組みです。被害者も加害者さえもが、何でもない明日を生きられなくなる飲酒運転‼ そんな飲酒運転のない安全なまちの実現に向けて「飲酒運転撲滅・飲酒運転ゼロ活動」運動を続けておられる「NPO法人はぁとスペース」の支援を目的としています。たくさんの皆様のご参加をお待ちしています。



●日時／令和8年11月18日（水）14:00スタート
●場所／パピオボウル（福岡市博多区千代1-15-30）

報告 県連合会

「鷹祭 SUMMER BOOST」で 福岡の夏を盛り上げました!

県連合会は、ソフトバンクホークスとタッグを組み、6月19日（金）から7月12日（日）の約1ヶ月間「鷹祭 SUMMER BOOST飲食店コラボ企画」を開催しました。
福岡支部はもとより、北九州支部や県南支部など300店舗の飲食店にご協力いただき、期間中ホークスのユニフォームを着用して企画参加店舗に来店されたお客さまには店舗独自の特典サービスを提供。参加飲食店にはレプリカユニフォーム、オリジナルのコースター、ポスター、タペストリーが提供されました。
来年も、全県対象で「鷹祭 SUMMER BOOST飲食店コラボ企画」を開催予定です。ホークスとタッグを組み、福岡の街に活気と賑わいを! 福岡の夏をブーストしよう!

報告 筑後支部

筑後支部長就任のご挨拶

この度、支部長に就任しました久留米文化街社交組合の髙原雄二です。倉八支部長のあと長い間空席になっておりましたが、先日の支部総会において支部長を拝命いたしました。
福岡県料飲業生活衛生組合連合会の団結と会員拡大に尽力して参りたいと思います。よろしくお願いいたします。



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、飲食店の皆様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

●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です。

●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・写真を添付の上、下記宛先まで送付してください。（郵送、電子メール、FAX可）。

福岡県　飲酒運転撲滅　取組事例募集　検索

※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。



（登録ステッカー）

届出・問い合わせ
福岡県市町村・地域振興部生活安全課
TEL.092-643-3167　FAX.092-643-3169
〒812-8577 福岡県福岡市博多区東公園7-7
anzen@pref.fukuoka.lg.jp

飲酒運転を見掛けたら、必ず１１０番通報をお願いします！～皆さんの通報が大切な人の命を救います～

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　～振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方のための融資制度です～

ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
飲食店を営む方であって、振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方	設備資金 1億5,000万円以内　運転資金 5,700万円以内	設備資金 20年以内　運転資金 10年以内

※ご利用にあたっては振興計画認定組合の長が発行する「振興事業に係る資金証明書」が必要となります。

生活衛生改善貸付　～無担保・無保証人の融資制度です～

ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
飲食店を営む方であって、生活衛生同業組合等の実施する経営指導を受けている小規模事業者の方	2,000万円以内	10年以内

※ご利用にあたっては、一定の要件を満たした方で、生活衛生同業組合等の長の推薦を受けることが必要となります。

国の教育ローン　～お子さまの教育資金を必要とされる皆さまへの融資制度です～

ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
ご融資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1人につき 350万円以内 （一定の要件に該当する場合は450万円以内）	20年以内

日本政策金融公庫　国民生活事業は、設備資金や運転資金のご融資を通じ、皆さまの事業のお手伝いをしています。振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方には、一般貸付（生活衛生貸付）よりも有利な振興事業貸付をご利用いただけます。

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	0570-089302
福岡西支店	0570-089806
北九州支店	0570-091236
八幡支店	0570-092501
久留米支店	0570-092580

（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～19時

ホームページ　https://www.jfc.go.jp/
日本公庫　検索

Information 会員インフォメーション

一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

お知らせ
ブランディング久留米

第一回 子ども食堂

チャリティーゴルフコンペ開催のご案内

物価高騰や格差拡大の影響で、貧困や困難な環境にある子どもたちはますます厳しい状況に置かれています。本チャリティーゴルフは、一般のゴルフコンペとは異なり、そうした子どもたちの救済・支援を目的に、地域の子ども食堂へお米・タオル・子ども服などの物資を届けます。また、協賛企業や参加者の皆さまと共に、支援の輪を広げ、多くの方に関心を持っていただくきっかけをつくります。



25年寄付額1,164,000円

- ●主催／福岡県料飲業生活衛生組合連合会筑後支部 ブランディング久留米組合
- ●開催日／ 2026年12月7日(月)※セルフデイ
- ●開催場所／佐賀カントリークラブ
  佐賀県三養基郡みやき町白壁2785
  電話:0942-89-2049
- ●募集人員／ 160名 40組
- ●参加費／各自プレーフィー ＋ 参加費3,000円
- ●お申し込み／筑後支部まで
- ●電話／ 0942-36-0601



※今回は全ての費用を寄付に充てるため、表彰式（景品）や参加賞のご用意はございません。全額子ども食堂に寄付させていただきます。
久留米の子どもたちの笑顔のために、温かいご支援をお願いいたします。

報告
県南支部

第11回県南支部 チャリティゴルフコンペ

9月9日 県南支部の第11回チャリティゴルフコンペがグリーンランドゴルフコースで行われました。 参加人数47名

●場所／三井グリーンランド



お知らせ
県連合会

賛助会員のご紹介

株式会社あさクリーン
アサヒビール株式会社
アトム株式会社
イオンフィナンシャルサービス株式会社　九州･沖縄支社
岩田産業株式会社
雲海酒造株式会社　福岡支店
株式会社 九州テラオカ
株式会社九州リース特品販売
霧島酒造株式会社 福岡支店
キリンビール株式会社　九州統括本部　九州販売推進支社
金印物産株式会社　福岡支店
株式会社クボ
グローバルプラン協同組合
サカタ環境管財
サッポロビール株式会社　九州第一支社
株式会社サニクリーン九州
サントリー株式会社 福岡支店
株式会社サンマーク
三陽物産株式会社　福岡支店
GMO TECH株式会社
松影堂印刷株式会社
省エネ診断ソリューションズ株式会社
株式会社セイシン総研
中央広告株式会社
東芝テック株式会社　九州支社
東武トップツアーズ株式会社　福岡支店
西田商運株式会社
日本食研株式会社　福岡早良営業所
日本たばこ産業株式会社
株式会社日本トリム
株式会社ニュースタンダート
株式会社ネクシィーズ　福岡支店
有限会社能力開発研究所
株式会社BBライン
有限会社　藤野
ホシザキ北九株式会社
株式会社やすや
ヤマエ久野株式会社　酒類福岡支店
UCCコーヒープロフェッショナル株式会社　福岡支店
株式会社ラックランド　福岡営業所
株式会社Worker Bee Corporation

（敬称略　アイウエオ順）

福岡県警からのお知らせ

飲酒運転撲滅
100日
チャレンジ作戦
ただいま全力展開中

飲酒運転通報訓練を体験してみませんか

「見逃さない。その一歩を通報訓練から。」
- ○ ふらついている車がいる
- ○ お店でお酒を飲んだお客様が運転席に乗った　など

いざという時に適切な通報ができるよう飲酒運転通報訓練を行っています。ぜひこの機会に体験してみませんか。
詳しくは、下記問い合わせ先へ

飲酒運転撲滅100日
チャレンジ作戦とは

問い合わせ先　福岡県警察 交通企画課 ☎092-641-4141

飲食店の皆さん、県警察と一緒に
飲酒運転を無くしましょう。

買って応援!
食べて応援!

ふくおか 地産地消応援の店 募集!!

いただきます!
福岡のおいしい幸せ





福岡県ではおいしい農林水産物がたくさん生産されています。
県産農林水産物を年間を通じて使用する飲食店、惣菜店等を
「地産地消応援の店」として認定します!
皆さんで、福岡の農林水産業を応援しましょう!

「地産地消応援の店」になると…

①認定証を交付し、のぼり･ステッカーを提供! 県のHP等でお店をPR!
②生産者を訪ねる産地ツアーに参加できます!

のぼり･ステッカー
をご提供!



生産者と繋がる!
産地ツアーをご案内!



申込方法

下記「いただきます!福岡のおいしい幸せ」ホームページ内の申込フォームから 申込みを行ってください。随時受け付けています。

福岡のおいしい幸せ

https://f-ouen.com/ouen/shop/

【問い合わせ先】福岡県 農林水産部 食の安全･地産地消課 地産地消推進係
〒812-8577　福岡市博多区東公園7番7号 南棟5階
TEL:092-643-3575　FAX:092-643-3573　E-mail:ouendan@pref.fukuoka.lg.jp



福岡料飲組合の
LINE公式アカウント
はじめました！

飲食店に必要な情報を迅速にお届けします！

各種支援金情報

各種共済融資情報

行政からのお知らせ



なぜ店舗サポート福岡をつくったのか



代表取締役　竹野 孔

近年、店舗経営者が向き合う課題は、人手不足、物価高騰、集客、求人、資金繰り、事業承継、AI・DX・IT対応など、ますます多様化しています。
そこで福岡県料飲業生活衛生組合連合会では、より実践的な経営支援を届けるため、理事・組合関係者の皆さまから出資を募り、新たな会社を設立。
その取り組みの一つとして、店舗サポート福岡を展開しています。

あらゆる相談の窓口が店舗サポート福岡です

組合長の声



物価高や人手不足に負けない、強い店舗経営への挑戦を応援します。

食材や光熱費の高騰が続く今だからこそ、福岡県約3,500店舗の組合店舗が一丸となってコストを抑える工夫が必要です。「店舗サポート福岡」の活動では、専門企業と連携して無駄な経費を削る具体的なメニューを多数用意しています。

八幡中央料飲組合 組合長　井口 尚久



日々の忙しさの中でも、大切な情報を逃さない仕組み作りを応援します。

「店舗サポート福岡」のLINEに登録すると、県連合会からのお知らせや補助金・制度改正などの最新情報が、スマホに迅速に届くようになりました。忙しい営業の合間でも、大切な情報をすぐ手元で確認できます。

福岡市南部料飲組合 組合長　杉元 美智代



「店舗サポート福岡」は、組合を良くしたい想いから作った組合店舗のための組織です。

一人の店主として悩む時間を、解決サポートする動きを応援します。飲食店経営は孤独な決断の連続ですが、福岡県約3,500店舗の組合がまとまれば、それは大きな解決の力に変わります。

田川社交料飲組合 組合長　八城 敬展



福岡の街をもっと元気に、自店のファンを増やすキッカケ作りを応援します。

福岡県約3,500店舗の飲食店がバラバラではなく、1つにまとまることで、地域の大型イベントや企業連携企画への参加も簡単にできるようになります。「店舗サポート福岡」の活動を活かして、お店の知名度と売上を一緒に上げていきましょう。

和白料飲組合 組合長　大久保 新吾

株式会社 店舗サポート福岡
〒812-0044 福岡県福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館2階
092-600-7975
受付時間：10:00～18:00（土日祝休）
LINE 登録はこちら
一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会 委託事業

業務用酒類・関連商品販売
日本名門酒会
やすや
縁の下の力持ちになりたい
好評 福岡市東区発！
限定酒.com
プレミアム酒をお手頃価格でご提供
株式会社 やすや
TEL.092-622-2485 FAX.092-622-2490
〒812-0062 福岡市東区松島1-15-26



竹乃屋グループ 株式会社タケノ様 創業50周年を心よりお祝い申し上げます

飲食店の省エネ、できることはまだある。

―竹乃屋の店舗診断を振り返って―



株式会社タケノ
代表取締役社長
竹野 孔氏

×

省エネ診断ソリューションズ株式会社
省エネ診断専門家
辻 克則

辻 竹野社長、このたびは創業50周年、誠におめでとうございます。今日は、竹乃屋の店舗で実施した省エネ診断を振り返りながら、飲食店の省エネについてお話を伺えればと思います。

竹野 ありがとうございます。50年続けてこられたのは、お客様はもちろん、現場で働く一人ひとり、そして支えてくださった多くの方々のおかげだと思っています。

辻 今回、竹乃屋の店舗を回らせていただき、設備の清掃や管理がマニュアル化され、特にエアコンや冷凍冷蔵設備のフィルター清掃は、各店舗でしっかり実施されていましたね。

竹野 清掃の大切さは分かっていましたから、そこは以前から徹底していました。ただ、診断を受けてみると、フィルターをきれいにすること自体が目的ではないんですね。その奥にある熱交換器やコンデンサーまで意識する、というところまでは現場と十分に共有できていませんでした。

辻 そうですね。熱交換器やコンデンサーに埃や油汚れが付くと熱交換の効率が落ち、同じだけ冷やすために余計な電気を使います。フィルター清掃は、その奥を良い状態に保つためでもあります。

竹野 「清掃する」という作業はできていても、「何のために清掃するのか」まで目線を揃える必要があるということですね。

辻 もう一つは、清掃の「基準」です。同じ「清掃済み」でも、どこまできれいにすればOKなのか、店舗によって判断に差がありました。頻度だけでなく、「この状態ならOK」という基準まで共有することで、店舗ごとの差を小さくできます。

竹野 そこは外部の目を入れてよかったところです。基準を示してもらったことで目線が揃い、見落としも大きく減りました。省エネだけでなく、店舗管理そのものにも役立ったと思います。

辻 診断では、改善点を見つけるだけでなく、その後は店舗の皆さん自身で続けられる形にすることも大切にしています。今回、竹乃屋の店舗の診断結果を全体で見ると、日頃から設備管理に取り組まれている中でも、約10%の削減余地が見つかりました。

竹野 うちも清掃や設備管理には取り組んでいましたが、それでも気づいていないことがありました。大きな設備投資をする前に、まず今の店を客観的に見てもらう。そこで気づいたことを現場に落として、自分たちで続けていく。省エネが気になっている店は、一度専門家に見てもらうのもいいと思います。設備を替えなくても、今のやり方を少し見直すだけで改善できることがある。それが分かるだけでも、診断を受ける意味はあると思いますね。

まずは「今の店を知る」ことから。

竹乃屋の店舗で実施した省エネ診断では、日頃から設備管理に取り組まれている中でも、1割ほどの削減余地が見つかりました。
あなたのお店にも、まだ改善できることがあるかもしれません。



設備を売るための診断ではありません。
現場を見て、測って、改善点を見つけ、店舗で続けられる形をご提案します。

省エネ診断ソリューションズ ESDSC
省エネ診断ソリューションズ株式会社
https://energy-saving.jp

省エネ診断専門家
辻 克則
お問い合わせはこちら

飲食店の持続可能な未来のために。







筑前町の杉樽で育てた 上質な国産うなぎを、お店の看板メニューに。

福岡県筑前町の豊かな地下水と、杉樽がつくる自然に近い環境で
一尾一尾丁寧に育てた、花立山養鰻のうなぎ。
生産者から直接、貴店の厨房へお届けします。



一尾一尾に、
自然の力と想いを込めて。

株式会社 花立山養鰻
代表取締役
寺山 裕之

筑前町の地下水
ミネラル豊富な地下水が
健康な成長を支えます

杉樽による養殖
自然に近い環境で
うなぎ本来の力を引き出す

ハラール対応
国内外・インバウンドの
お客様にも安心

MENU PROPOSAL

一尾のうなぎから、4つの看板メニュー。

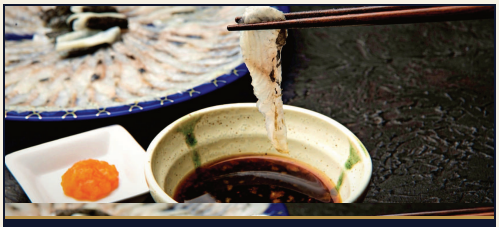
蒲焼・白焼・しゃぶしゃぶ・炊き込みご飯 ― 業態やコースに合わせてご提案します



01 蒲焼 KABAYAKI
香ばしいタレと厚い身。うな重・ひつまぶしに。



02 白焼 SHIRAYAKI
上品な脂の旨味を塩や山葵で。酒肴・コースに。



03 うなぎしゃぶしゃぶ 薄造り
ポン酢ともみじおろしで。他店にない名物に。



04 うなぎ炊き込みご飯 TAKIKOMI
うなぎを炊き込んだ一杯。〆・土鍋メニューに。

こだわりの餌で育つ、花立山養鰻のうなぎの特徴

1. **弾力のある身質**
   高タンパクな配合で
   ふっくら厚みのある身に
2. **上品な脂の旨味**
   しつこくなく、口の中で
   広がる上品な旨味
3. **本来の甘み**
   魚粉由来の栄養で
   香ばしく深い旨味
4. **安定した品質**
   ビタミン・ミネラルを
   バランスよく補給

花立山養鰻

株式会社花立山養鰻
〒838-0821 福岡県朝倉郡筑前町上高場838-3

業務用のお取引・試食のご相談はこちら
TEL 070-9454-4642（担当：寺山）
MAIL kuriki.hanatateyamayouman@gmail.com

詳しくはこちら



□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　福岡市生活衛生食品会館内　TEL（092）-641-8111
□編集・制作：エン・グッド広告　〒810-0044 福岡市中央区六本松4-1-16-305　□デザイン：有アトリエモンタント