

平成26年度 JRO事業報告書

特定非営利活動法人

日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）

目 次

I 平成 26 年度事業の概要

- 1 特定非営利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構について
- 2 事業の推進体制について
- 3 受託事業について
- 4 JR0 マークの商標登録及び管理について
- 5 事業内容について

II 平成 26 年度の活動記録（平成 26 年 4 月 1 日～3 月 31 日）

1 世界の料理学校等と連携した日本食料理講習会の実施

- 1) 9 月 5 日 上海中華職業学校 日本料理教室開講
- 2) 9 月 13 日～15 日 高雄餐旅大学 日本食調理講習
- 3) 11 月 3 日 Le Cordon Bleu Paris 日本食調理実習
- 4) 11 月 3 日 Le Cordon Bleu London 日本食調理講習
- 5) 3 月 7 日 アムステルダム日本食調理講習
- 6) 3 月 10 日、11 日 サンフランシスコ日本食調理講習

2 国際シンポジウム及び日本食材マッチング商談会の開催

- 7) 5 月 17 日～20 日 NRA SHOW 2014 日本食ブース出展（シカゴ）
- 8) 9 月 19 日 サンパウロ日本食シンポジウム（支部設立）
- 9) 2 月 5 日 ヤンゴン国際シンポジウム
- 10) 3 月 8 日～10 日 IRFS 2015 日本食ブース出展（ニューヨーク）
- 11) 3 月 24 日 日本食材マッチングフェア（台北）

3 海外の外食事業者等を日本へ招聘した日本食研修

- 12) 6 月 12 日～18 日 中国外食事業者日本食研修
- 13) 8 月 28 日～9 月 1 日 ロシア外食事業者日本食研修
- 14) 10 月 12 日～19 日 米国外食事業者日本食研修
- 15) 10 月 13 日～17 日 香港外食事業者日本食研修

- 16) 10月26日～29日、11月16日～19日
台湾外食卸売事業者日本食研修
- 17) 10月29日～11月2日
台湾外食産業部会（TCFA）日本食研修
- 18) 3月15日～20日
タイ外食事業者日本食研修
- 19) 3月14日～21日
フランス外食事業者日本食研修

4 日本食の情報発信

- 20) 11月 8日
パリ日本食調理デモンストレーション
～和食を彩る器 京焼・清水焼展
- 21) 11月26日
香港日本食調理デモンストレーション
- 22) 12月11日
天皇誕生日レセプション（ロシア）日本食 PR
- 23) 2月 2日～4日
Madrid Fusion 2015 日本食材 PR
- 24) 3月18日
ミラノ日本食調理デモンストレーション
～ミラノ万国博覧会日本館 PR
- 25) 3月20日～26日
シカゴ日本食レストランウィーク
- 26) 3月20日
JRO ウェブサイトリニューアル

Ⅲ 通常総会・理事会の開催

1 理事会

- 1) 5月13日
第23回 理事会
- 2) 11月18日
第24回 理事会
- 3) 2月25日
第25回 理事会

2 通常総会

- 4) 6月19日
平成26年度 通常総会・総会懇親会

<添付資料>

- 1 役員名簿
- 2 事業運営組織図
- 3 委員会委員名簿



はじめに

日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）は、農林水産省の「海外日本食レストラン有識者会議」にて「日本食レストラン推奨計画」の提言を受け、その取組みを具体的に推進することを目的として、平成19年7月に設立された。

JROは設立から約8年が経過し、これまでに海外日本食市場についての基礎的な調査や、アジア、欧州、北米、オセアニア各国に於ける日本食レストラン及び日本食市場関係者によるネットワークの構築、海外市場開拓に関する教育研修や広報活動に加え、国内外食企業等の海外進出を支援するための事業を実施してきた。

今年度は、新たに南米サンパウロに支部を設立したほか、レストラン経営者や調理人、流通関係社や食品メーカー等を対象に、それぞれの地域からの要望やニーズに鑑み、需要のある日本の食材や食品に関する情報提供の一助となる商談会の実施、経営セミナーや意見交換会の開催を行った。

さらには、現地の調理師学校と連携し、各地の日本食レストランのレベル向上と料理人の人材育成を目的とした衛生管理や日本食調理研修を複数回実施し、好評を博した。

また、2月5日には、着実な経済成長を遂げるミャンマー・ヤンゴンにおいて世界で拡大する日本食及びフードサービス産業の成長戦略をテーマに、ミャンマーレストラン協会関係者及びアジアのフードサービス関係者を集めた国際シンポジウムを開催した。

本報告書が海外の日本食レストランの信頼度を高め、日本食の普及を通じ日本食材の輸出促進に資することができれば幸いである。



平成27年3月

特定非営利活動法人 日本食レストラン海外普及推進機構
理事長 茂木 友三郎

I 平成 26 年度事業の概要

1 特定非営利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）について

NPO 法人 日本食レストラン海外普及推進機構（JRO：Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad）は、農林水産省の「海外日本食レストラン推奨有識者会議」において提言された「日本食レストラン推奨計画」（平成 19 年 3 月）の内容を具体的に推進することを目的として、同年 7 月に設立、12 月 14 日付けで内閣府より NPO 法人としての認証を受け、12 月 28 日に NPO 法人として成立した。

2 事業の推進体制について

本事業を円滑かつ適切に推進するため、当機構内の理事会の他に、組織・企画委員会、海外市場開拓委員会、情報・教育委員会の専門委員会を設置し、学識経験者や専門的な知見を有する方々の参画を得た。

3 受託事業について

1) 平成 26 年度農山漁村 6 次産業化対策事業（農林水産省）のうち、日本食・食文化の普及支援事業について補助を受けた（平成 26 年 5 月 14 日付け）。

- ① 海外の料理学校等を活用した日本食・食文化等の普及事業
- ② 海外のシェフ等を活用した日本食・食文化等の普及事業
- ③ 日本食レストランウィーク実施事業
- ④ 百貨店等における料理、日本食材等の紹介デモ等実施事業
- ⑤ 海外の外食事業者等への先進的取組事例発信事業

2) 平成 26 年度日本食・食文化の世界的普及プロジェクト事業（農林水産省）のうち、海外における日本食・食文化フェスティバルを通じた日本食・食文化の理解促進事業の実施について協力した。

「平成 26 年 2 月 2 日～4 日 Madrid Fusion 2015」

※ 上記事業については、委託事業の公募要件に即し、(一社)日本フードサービス協会が受託し、実施した。

4 JRO マークの商標登録及び管理

日本及び海外支部において今後の事業展開が阻害されないよう、各国において JRO の文字商標と JRO マークの商標を登録し、保護と管理を行っている。現在、WIPO 加盟国及び今後日本市場の発展が有望な国・地域への登録・管理を進めている。

5 事業内容について

今年度は、世界の料理学校等と連携した日本食料理講習会、国際シンポジウム及び日本食材マッチング商談会及び海外の外食事業者等を招聘した日本食研修、日本食の情報発信をテーマに事業を実施した。

特に、サンパウロ日本食シンポジウムでは、南米地域では初となるサンパウロ支部ネットワークを設立したほか、JRO ウェブサイトのリニューアルを行うなど、JRO の事業基盤の拡充を図り、日本食関連の情報機能を強化した。

また、上海では、JRO 設立時より実施している日本食料理講習会や日本での研修等による成果が実り、職業学校での日本料理教室の開講に至った。

このように JRO 事業は、継続的に実施することにより、互いの信頼関係が構築され、研修の効果が高まり、人材の育成に繋がっている。また、今年度の研修事業を通じて、参加者と企業との間で新たな日本食材の取引が開始されるなど、日本食品の輸出促進に繋がる契機となった。

II 平成 26 年度の活動記録（平成 26 年 4 月 1 日～平成 27 年 3 月 31 日）

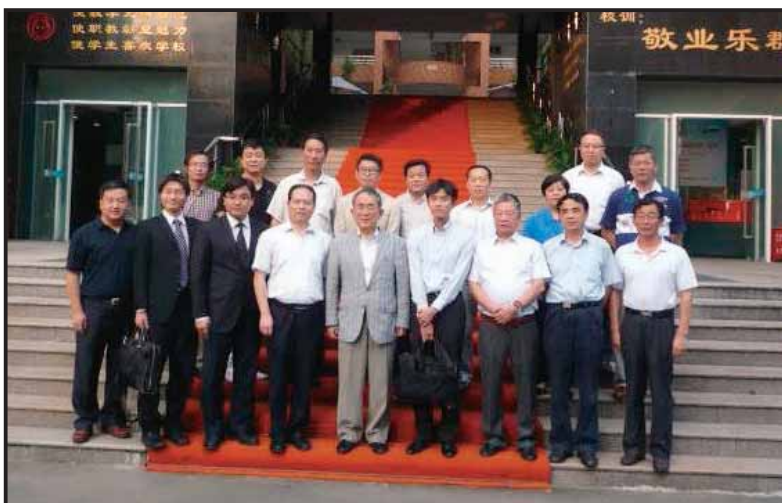
1 世界の料理学校等と連携した日本食料理講習会の実施

1) 上海市中華職業学校 日本料理教室開講（9 月 5 日）

場所：上海市中華職業学校

JRO では 2008 年の支部設立以降、毎年同校にて、生徒や卒業生等を対象に日本料理調理講習を実施している。また、日本への招聘事業では、レストラン関係者対象に、長崎、京都の産地を訪れるなど、日本食材の価値や日本の食文化に触れて頂いた。その結果、昨年の上海日本食レストランウィークでは、約 100 店舗にご協力を頂き、日本食材・食品等を活用したメニューを通じて、幅広く PR することが出来た。

このように相互の交流を通して信頼関係を築き上げたことにより、念願であった日本食の人材教育の場となる日本料理教室が本校に開設されることとなった。今後同市における日本の食文化の普及・発展が期待されているところである。





2) 高雄餐旅大学 日本食調理講習 (9月13日~15日)

場所：台湾国立高雄餐旅大学

講師：学校法人服部学園 日本料理教授 西澤 辰男 氏

台湾の高雄市において、国立高雄餐旅大学及び台湾美食交流協会と連携して日本食調理講習を実施した。本調理講習では、服部学園の西澤先生を講師に迎え、3日間に渡る特別プログラムを構成し、学生やホテル・レストラン等のシェフ、大学等で料理を教えている先生等が参加した。

講習では講義と実習を取り入れ、寿司、天ぷら等といった代表的な日本食の調理を通して、出汁の取り方をはじめ、基礎的な調理技術等を評価し、個々のレベルに適したアドバイスを行った。最終日には受講者全員に修了証を授与する等、参加者に対する日本食への学習の動機付けを図った。



3) Le Cordon Bleu Paris 日本食調理実習 (11月3日)

場所：Le Cordon Bleu Paris

講師：OKUDA Paris 副料理長 石田 伸二氏

Le Cordon Bleu Paris は、1895年設立の世界的にも有名な料理学校であり日本料理のカリキュラムへの導入に向けて過去2回、JROによる講習を実施した。今回は、シェフを対象とした特別カリキュラムとして、基礎的な日本料理の調理実習を行った。日本料理における調理技術を習得してもらうと共に、日本食材の使い方や特性、日本料理における器との関係についての講義が行われ、日本食文化への理解も深めた。



4) Le Cordon Bleu London 日本食調理講習 (11月5日)

場所：Le Cordon Bleu Paris

講師：OKUDA Paris 副料理長 石田 伸二氏

パリ校に続き、Le Cordon Bleu London 校において日本食講習を初めて実施した。日本食市場が大きく成長している英国において、学生を対象とした課外カリキュラムとして、日本料理の基礎的な調理技術について調理デモンストレーションを行い、調理方法と日本食材の特長について解説した。



5) アムステルダム日本食調理講習 (3月7日)

場所：Miele Culinary Institute

講師：JRO アムステルダム 支部長 大島 晃氏

オランダのシェフを対象に日本食と日本食材の魅力への理解を深めるための日本料理講習を実施した。日本食に限らず、現役のシェフ30名が参加した。

6) サンフランシスコ日本食調理講習 (3月10日~11日)

場所：University of San Francisco

講師：JRO サンフランシスコ 支部長 当銘 由盛氏

米国カリフォルニア州の北部に位置するサンフランシスコは、ニューヨークと並び食のトレンドの発信地であり、カリフォルニア・キューズに代表されるように、世界各国の調味料や食材を活用した、多彩な料理スタイルの一流シェフを多く輩出している。

また、古くより日本食に慣れ親しんでいる地域でもあり、改めて日本料理の研修を行い、日本料理の基礎であるうま味と発酵調味料をテーマに、カリフォルニアキューズへの応用を図った。



2 国際シンポジウム及び日本食材マッチング商談会の開催

7) NRA SHOW 2014 ~Japan Umami Pavilion (5月17日~20日)

場所：McCormick Place (シカゴ)

来場者数：約1万人 (4日間合計延べ数)

北米で最大規模のフードサービス向け商談会であるNRA SHOWは、世界各国から食品産業関係者が集い、外食市場のトレンド形成に大きな影響力を持っている。

JROでは、NRA SHOW 2014にJapan Umami Pavilionを出展(約230㎡)し、日本食材と日本食の情報発信とPRを行った。

Japan Umami Pavilionでは、人(調理技術)、モノ(レシピと日本の基礎調味料及び食材・食品)、情報(厨房機械)を組み合わせ、とんかつ、ラーメン、寿司などの日本食メニューを糸口に、米、和牛、黒にんにく、椎茸、緑茶、日本酒、調味料、ソース類等について、日本食材・食品の販路拡大を図った。



また、併設したキッチンステージでは、日本での研修を修了したシェフから日本食材の取り入れた調理デモンストレーションが行われた。

◎Japan Umami Pavilion 出展企業・団体

企業名	提案メニュー	出展内容
AJINOMOTO NORTH AMERICA	焼き鳥 等	味の素、本だし
OTAFUKU FOODS,INC	お好み焼き	ソース類
KIKKOMAN SALES USA	醤油ラーメン	醤油、本つゆ
米国西本貿易(株)	とんこつラーメン	ラーメン関連商品
UNITED FOODS (USA)	とんかつ	ソース類、パン粉等
ITO EN(NORTH AMERICA)	抹茶ケーキ 等	抹茶、緑茶飲料
TAKAOKAYA USA	海苔 等	海苔製品、大豆シート等
SUZUMO INTERNATIONAL	回転寿司	寿司ロボット
アイカム(株)		回転寿司レーン
花の舞酒造(株)	日本酒	吟醸酒、醸造酒等
CHOYA UMESHU USA	梅酒	熟成梅酒、紫蘇梅酒等
(公社)日本農業法人協会ブース		
① (有)小田畜産	和牛 (鹿児島産)	
② (株)たから	黒ニンニク (青森産)	
③ 農事組合法人 水鳥	椎茸、椎茸加工品 (宮城県)	
キッチンステージ		
(株)人形町今半	調理長	沼田 信義 氏
The Metropolitan Museum of Art	Executive Chef	Fred Sabo 氏
Pecking Order	Owner Chef	Kristine Subido 氏
Art of Umami	Executive Chef	Carlos Dalisay 氏





NRA SHOW2014 ~Japan Umami Pavilion

8) サンパウロ日本食シンポジウム／サンパウロ支部ネットワークの設立 (9月19日)

場所：Blue Tree Premium Faria Lima

近年急速に日本食市場が拡大しているサンパウロにおいて、日本食及び日本からの水産物の輸出拡大を基軸としたシンポジウムと日本食メニュー提案会を開催し、サンパウロ支部を設立した。

パネルディスカッションでは、会場参加者を交えた活発な議論を行われ、現地の健康志向が高まっていることから、日本食市場の拡大が期待されるとともに、日本食メニューの多様化や、衛生管理を含めたシェフの教育システムの構築が課題としてあげられた。



シンポジウム終了後には、日本食材を使った日本食メニュー提案会を実施した。

◎司会 専務理事 加藤 一隆

◎基調講演「寿司と日本産水産物について」

農林水産省 水産庁 漁政課長 新井 ゆたか 氏

◎パネルディスカッション「ブラジルにおける日本食市場の現状と課題について」

農林水産省 水産庁 漁政課長 新井 ゆたか 氏

明治大学専門職大学院 グローバル・ビジネス研究科長 青井 倫一 氏

ブラジル味の素 常務取締役 坂倉 一郎 氏

Brasil a Gost Owner Chef Ms. Ana Luiza Trajano

Restaurante Miya Owner Chef Mr. Flavio Miyamura



9) ヤンゴン国際シンポジウム (2月5日)

場所：Parkroyal Yangon

参加者：約 200 名

2015年に予定されているASEAN経済共同体(AEC)の発足を契機に、ミャンマーのさらなる経済成長への期待が高まっている。こうした状況の中で、日本とミャンマーを代表する業界リーダーをパネリストに招き、日本食を中心としたフードサービス・食品産業の市場拡大のために必要なマネジメント、人材教育、商品開発等の戦略についてパネルディスカッションを実施した。

◎司会

専務理事

加藤 一隆

◎パネルディスカッション

「ミャンマーにおける日本食及びフードサービス産業の成長戦略のポイント」

Myanmar Restaurant Association

副会長

Mr. Nay Lin

株式会社トリドール

代表取締役社長

栗田 貴也 氏

Hachiban Trading (Thailand)

代表取締役社長

清治 洋 氏

味の素株式会社

執行役員外食デリカ事業部長

八馬 史尚 氏



10) The International Restaurant & Foodservice Show (IRFS) 2015

～Japan Umami Pavilion (3月8日～10日)

場所：Jacob K. Javits Convention Center

世界中から様々な人種が集まり、常に新しい食トレンドを発信するニューヨークにおいて、北米東海岸最大規模といわれている「インターナショナル・レストラン&フードサービス・ショー」が開催され、「Japan Umami Pavilion」を出展した。

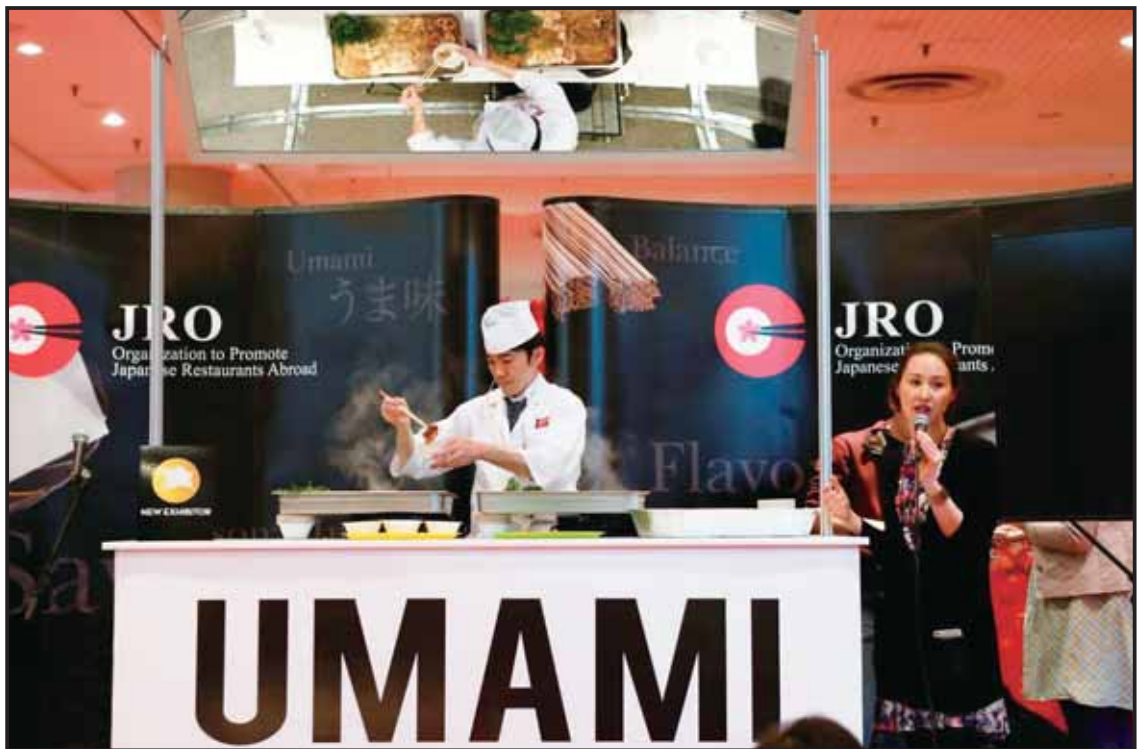
また、開催期間中に合わせて、JRO ニューヨーク支部関係者の協力店舗にて、日本の食材・食品の多様な活用方法を提案するレストランウィークを実施した。

◎Japan Umami Pavilion 出展企業・団体

企業名	提案メニュー	出展内容
AJINOMOTO NORTH AMERICA	焼き鳥 等	味の素、本だし
KIKKOMAN SALES USA	醤油ラーメン	醤油、本つゆ
Azuma Foods International Inc.	珍味	塩辛、ほたてキムチ等
ITO EN(NORTH AMERICA)	抹茶スイーツ 等	抹茶、緑茶飲料
(株)新丸正	醤油製品	
(有)柏崎青果	黒にんにく、黒ごぼう茶、スライスゴボウ等	



★キッチンステージ



11) 日本食材マッチングフェア (3月24日)

場所：台湾 新北市「青青餐廳」

JRO 台湾支部が Taiwan Chain Stores and Franchise Association (TCFA) の外食委員会や台湾の食品卸等、日本食市場関係者と一体となって、台湾のフードサービス向けに日本の食材、調味料等の使い方を盛り込んだマッチング商談会を開催した。

台湾の外食マーケットは、食の安全・安心への関心の高まりや、少子高齢化が進むことなどを背景に、日本食及び日本食レストランへの関心が高くなっている。当日は、日本の生産者団体や食品メーカーの協力を得て、和食・洋食・中華のメニュー提案を行い、参加企業の商品開発のヒントに資するとともに、日本食・日本食材の魅力や安全性を発信し、日本食の更なるPRを行った。



3 海外の外食事業者等を日本へ招聘した日本食研修・産地交流会

国産農林水産物・食品の輸出拡大等を図るためには、日本食の魅力を発信できる、外食事業者や著名な調理人等の育成が重要になる。

そのためJROでは、農林水産物・食品輸出実績を参考に今後の日本食マーケットの拡大が期待できる地域から、著名なシェフ及びメディア関係者、レシピコンテスト優勝者を招聘し、日本各地にて研修を実施した。

また、訪問地では、地元外食企業の商品開発担当者及び農業経営者による講演のほか、産地食材等を活用したメニュー検討会、商談会等を開催した。

帰国後、招聘者のレストランや関係企業等との取引が開始され、新たな日本食メニューが開発されるなど、日本食材の輸出促進及び情報発信に繋げることができた。

12) 中国外食事業者日本食研修（6月12日～18日）

訪問地：東京、神奈川、名古屋、三重、京都、大阪

視 察 内 容	
6月12日 (東京)	① 築地市場見学&野菜と青果卸売市場 視察 ② ワタミ(株) セントラルキッチン 視察 ③ 東京国際食品工業展 (FOOMA) 見学 ④ (株)柿安本店 惣菜と和菓子店舗見学
6月13日 (東京)	① 講義 (一般社団法人 日本フードサービス協会 会議室) ・日本外食産業及びセントラルキッチンについて ② ワタミ(株) 本社訪問
6月14日 (東京)	① 講義 (一般社団法人 日本フードサービス協会 会議室) ・厨房空間効率利用と動線について ・顧客不満足の見点からの企業経営と新商品開発について
6月15日 (神奈川)	① 横浜ラーメン博物館 視察 ② SCフードコート 視察 ③ 御殿場地ビール体験
6月16日 (名古屋)	① CoCo壺番屋 店舗視察 ② (株)壺番屋 本社訪問
6月17日 (三重)	① (株)柿安本店 和菓子セントラルキッチン見学
6月18日 (大阪)	① カット野菜工場見学&講義研修 ② 厨房道具通りと道頓堀見学

13) ロシア外食事業者日本食研修 (8月28日~9月1日)

訪問地：東京、千葉

視 察 内 容	
8月28日 (東京)	① 丸亀製麺 セルフうどん業態視察 ② 惣菜売場視察 ③ がんこ銀座1丁目店訪問 日本食メニュー試食
8月29日 (東京)	① 日本食座学及び調理技術研修 (服部栄養専門学校) ② ホシザキ電機(株) 訪問 ・日本のセントラルキッチンに関する講義やショールーム見学 ③ 惣菜メニュー開発、うま味、だしの活用について 於：三尺三寸箸
8月30日 (東京)	① 築地市場 見学 ② (株)日ソ貿易 訪問 ③ 喜代村塾寿司実技研修
8月31日 (東京)	① 都内商業施設/フードコート/スーパーマーケット等視察
9月 1日 (千葉)	① キッコーマン(株) 野田工場 訪問 ・醤油の基本について ・醤油の効果とメニュー提案 ② がってん寿司 回転寿司業態視察 ③ (株)ミツハシ 春日部工場訪問 精米・加工視察



14) 米国外食事業者日本食研修 (10月12日～19日)

訪問地：東京、京都、鹿児島

視 察 内 容	
10月12日 (東京)	① 人形町今半本店 訪問 和牛メニュー試食
10月13日 (東京)	① 人形町今半 白河工場視察 ② 合羽橋道具街視察 ③ ラーメン専門店街、百貨店デパ地下惣菜メニュー視察 ④ 三尺三寸箸 Nouvelle 日比谷店 訪問 日本食メニュー講義
10月14日 (東京、京都)	① 築地市場 見学 ② 西洋フードコンパスグループ訪問 事業所給食視察 ③ 美濃吉竹茂楼訪問
10月15日 (京都、鹿児島)	① 美濃吉竹茂楼調理場研修 ② 康正産業(株) ふぁみり庵別亭訪問
10月16日 (鹿児島)	① スターゼンミートプロセッサー阿久根工場視察 ② スーパーマーケット等精肉市場視察
10月17日 (鹿児島)	① (株)カミチク訪問 ② TMRセンター、錦江ファーム視察 ③ 産直鉄板ビーファーズ訪問
10月18日 (鹿児島)	① 的場水産訪問 水産加工現場視察 ② 薩摩酒造花渡川蒸留所 明治蔵訪問 ③ 三笠会館 訪問





米国外食事業者日本食研修

15) 香港外食事業者日本食研修 (10月13日~17日)

訪問地：東京、千葉、山形、宮城

視 察 内 容	
10月13日 (東京)	① がんこ銀座1丁目店訪問 日本食メニュー実技と試食
10月14日 (山形)	① (株)まいすたあ訪問 日本の米生産について講義 ② (有)ドリームズファーム (パック米工場) 視察 ③ いずみ農産等訪問 産地・生産者等視察 ④ 山形県農業法人協会との懇談会
10月15日 (宮城)	① 山田水産 訪問 水産加工製品試食 ② (株)明豊 訪問 水産加工現場視察 ③ 宮城県輸出協議会等との懇談会
10月16日 (千葉)	① 成田ゆめ牧場視察 ② フルヤ乳業(株) 成田工場訪問 乳製品加工視察 ③ 千葉県食材・食品商談会・懇談会
10月17日 (千葉)	① JA千葉みらい農産物直売所視察 ② (株)食研本社工場訪問 とんかつ等冷凍食品加工視察 ③ (株)たけやま訪問 米の圃場等視察



16) 台湾外食卸売事業者日本食研修 (A : 10月26日~29日、B : 11月16日~19日)

訪問地：東京

視 察 内 容	
1日目	① 都内のフードサービス店舗等視察
2日目	① 講義 (一般社団法人 日本フードサービス協会 会議室) ・台湾味の素について 台湾味之素股份有限公司 総経理 中西 良一 氏 ・フードサービス産業の国際展開~生活総合産業としての役割 JF理事/JRO専務理事 加藤 一隆 ② 味の素(株) 川崎工場視察
3日目	① 築地市場見学 ② 日栄商事(株) 外食卸売用の物流倉庫見学 ③ 味の素ナショナルトレーニングセンター訪問 ・アスリート用給食施設視察
4日目	① 味の素株式会社 本社訪問

17) 台湾外食産業部会 (TCFA) 日本食研修 (10月29日~11月2日)

訪問地：東京

視 察 内 容	
10月30日	① 味の素(株) 川崎工場視察 ② 講義 (一般社団法人 日本フードサービス協会 会議室) ・当社の外食事業の展開について (株)モスフードサービス 国際営業部SD 青木 賢二 氏 ワタミ(株) 執行役員 社長室長 中川 直洋 氏 ・日本のフードサービス産業について JF理事/JRO専務理事 加藤 一隆
10月31日	① アサヒビール(株)茨城工場 視察 ② 新宿中村屋 訪問 ・新宿中村屋の歴史と商品開発について
11月 1日	① ワタミ(株) 相模原セントラルキッチン視察

18) タイ外食事業者日本食研修 (3月15日~20日)

訪問地：千葉、北海道

視 察 内 容	
3月15日 (千葉)	① 千葉県生産者等との懇談会・試食会
3月16日 (千葉)	① ヤマサ醤油(株) 銚子工場訪問 ・醤油の基本について ・醤油の効果とメニュー提案 ② 松岡水産訪問 ・業務用加熱調理済の水産加工品視察 ③ (株)ニチレイ ベジポート旭センター訪問 ・野菜加工場の視察 ④ 成田イオンモール店 フードコート等視察
3月17日 (北海道)	① 北海道漁業協同組合連合会訪問 ・北海道水産物等について 同連合会 代表理事常務 崎出 弘和 氏
3月18日 (北海道)	① 東しゃこたん漁業協同組合古平本所訪問 ・生産加工場視察 (たらこ、ツブ、アワビ、甘エビなど) ・水揚げ、荷捌き場見学 ② 北海道漁業協同組合連合会 総合食品本社工場訪問 ・各種フライ製品、フレーク工場、秋鮭加工センター等見学
3月19日 (北海道)	① ホクレン直売所・農村レストラン「くるるの杜」訪問 ・ホクレン取り扱い食材等のプレゼンテーション ② (株)ホクレン商事「ホクレンショップ」訪問 ・地元野菜直売スーパーマーケット視察 ③ ホクレンパールライス工場訪問 ・精米・加工視察





タイ外食事業者日本食研修

19) フランス外食事業者日本食研修 (3月14日~21日)

訪問地：東京、千葉、栃木、埼玉、群馬、静岡、京都

視 察 内 容	
3月15日 (東京)	① (株)人形町今半 本店訪問
3月16日 (東京) (栃木) (埼玉)	① 築地市場見学 ② (株)喜代村 すしざんまい別館訪問 ・ 寿司職人養成システムについて ・ 店舗運営システムについて ③ (株)ミツカン 栃木工場訪問 ・ 酢の歴史と製造 ・ テイスティングとメニュー提案 ④ (株)アールディーシー 訪問 ・ 日本における回転寿司市場について ・ 人材教育システムとメニュー開発について ・ がってん寿司 石原店にて同社メニュー実食
3月17日 (群馬) (千葉) (埼玉)	① 味の素冷凍食品(株) 関東工場訪問 ・ 冷凍餃子加工視察及び試食 ・ 近隣スーパーにて冷凍餃子等の販売状況視察 ② キッコーマン(株) 野田工場訪問 ・ 醤油の基本について ・ 醤油の効果とメニュー提案 ③ イオンレイクタウン フードコート視察
3月18日 (静岡) (京都)	① (株)いちまる 訪問 ・ 焼津港にて、水産物の水揚げの視察 ② (株)新丸正 訪問 ・ 鰹節製造工程視察 ・ EU HACCP取得鰹節について ③ 美濃吉竹茂楼 ・ 京懐石について ・ 日本料理における器やしつらえについて
3月19日 (京都)	① 西川貞三郎商店 訪問 ・ 店舗における清水焼の説明 ・ 清水焼窯元の訪問 ・ 河合寛次郎記念会訪問 ・ 清水焼に盛り付けられた料理を試食 (器と料理について) ② がんこフードサービス(株) がんこ京都三条本店訪問 ・ なれ寿司、押し寿司のメニュー提案他 ・ 寿司職人の教育について ・ 衛生管理について



フランス外食事業者日本食研修

4 日本食の情報発信

20) パリ日本食調理デモンストレーション ～和食を彩る器 京焼・清水焼展(11月8日)

場所：パリ日本文化交流会館

講師：JRO アムステルダム 支部長 大島 晃 氏

パリにおいて、パリ日本文化交流会館は様々な日本文化を紹介・発信している。

今回、同会館と連携し、シェフやパリ市民を対象に和食器と日本料理をテーマとした講習を実施した。講義では、京都の清水焼を用いて日本料理における器の役割や重要性について解説し、日本食の調理デモンストレーションを交えて、盛り付け等について学んでいただいた。



21) 香港日本食調理デモンストレーション (11月26日)

場所：聯邦郵輪宴會中心

JRO 香港支部と香港のレストラン業界団体(HKFRT)が中心となり、市内600店を越える日本食レストランを対象に、日本食材を使ったレストラン向けメニューの提案を実施し、レストラン経営者やシェフ等のフードサービス関係者やマスメディアに、日本食の魅力を発信することで、日本食材・食品の市場拡大を図った。



22) 天皇誕生日レセプション (ロシア) 日本食PR (12月11日)

場所：在ロシア日本国大使館

昨年3月に実施した「日本料理コンテスト」優勝者2名が、8月に実施した日本での研修成果を生かし、新鮮な日本食材を用いて本格的な寿司を提供した。

ロシアでは、いわゆる「スシ」が日本食の代表格として人気を博しているが、その多くはいわゆる「カリフォルニアロール」などの洋風巻きずしである。今回、ロシア人料理人がロシア人の来客に対してにぎりを実演しながら本格的なすしを提供することは、質の高い日本食材や日本食レストランの普及する絶好の機会となった。

23) Madrid Fusion 2015 日本食材PR (2月2日～4日)

場所：Palacio Municipal de Congresos

世界のトップシェフらを対象とした世界料理大会である Madrid Fusion 2015 にて、日本食・日本食材の情報発信を行った。3日間の会期中では、世界各国から1日平均で1万人以上の来場者が訪れるため、多くの食トレンドが世界に発信される。

今回は、「日本のヘルシーな食材」をテーマに出展した。特に和牛の紹介では、すでに海外で流通されている“WAGYU”と日本で育てられた黒毛和牛との違いを様々な角度からプレゼンテーションし、“本物の和牛”を味わってもらうことで、和牛の魅力をアピールした。



24) ミラノ日本食調理デモンストレーション ～ミラノ万国博覧会日本館 PR(3月18日)

場所：InKitchen Loft

講師：JRO アムステルダム 支部長 大島 晃 氏

ミラノ国際万国博覧会の日本館レストランゾーンで体験できる日本食の魅力の発信、日本食に関する関心を高めることを目的に開催した。

- ① 日本食の魅力について
- ② 日本館出店レストラン7社の紹介/各社によるメニュー提案



25) シカゴ日本食レストランウィーク (3月20日~26日)

イリノイ州シカゴ郊外を中心としたレストランにおいて、日本の基礎調味料であるお酢を使った料理を提供する日本食レストランウィークを開催した。

また、開発したレシピはミツカンアメリカのウェブサイトで公開し、日本調味料の味と幅広い料理に活用できる多様性をアピールすることで、日本食文化の普及を図った。

参加店舗：

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| ① BIG CHEF | ⑤ BISRO CEEN |
| ② DAN THAI RESTAURANT | ⑥ SAKUMA RESTAURANT |
| ③ NOODLES DELIGHT | ⑦ SOUZAI BANSAI |
| ④ RINGO JAPANESE RESTAURANT | ⑧ WASABI |
| | ⑨ BAKERY RESTAURANT |

26) JRO ウェブサイトリニューアル (<http://jronet.org>)

日本食の情報発信及び日本食材の輸出促進を図るため、JRO ウェブサイトをより親しみやすいデザインに刷新するとともに日本食レストランリスト、輸出向け食材を取り扱うサプライヤー情報等を拡充した。また、モバイル端末やネット規制のある中国本土からの閲覧、多言語化にも対応した。

◎リニューアル詳細内容

- A) ウェブサイトを活用した各地域での活動の情報発信、海外レポート
- B) JRO の支部ネットワーク等と連携した日本食レストラン情報の紹介
- C) 輸出向け食材等及びそれらを取り扱うサプライヤーの情報の紹介
- D) 日本食レストラン及びサプライヤーからの情報提供の受信
- E) 日本語・英語等、中国語、イタリア語等、多言語への対応
- F) スマートフォン等のモバイル端末への対応
- G) モバイル端末での日本食レストラン、サプライヤーの情報の検索 等

The screenshot displays the JRO website's new design. At the top, there is a navigation bar with the JRO logo and the text "特定非営利活動法人 日本食レストラン海外普及推進機構 Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad". Language options for Japanese, English, Italian, Chinese Simplified, and Chinese Traditional are available. Below the navigation bar, there are several menu items: "日本食材紹介", "うま味", "日本食を取り扱う飲食店紹介", "日本食材を提供するサプライヤー紹介", "飲食店情報・サプライヤー情報募集", and "JROについて".

The main content area features a large image of a Japanese dish (tempura and sushi) with three search buttons: "日本食を取り扱う飲食店紹介", "日本食材を提供するサプライヤー紹介", and "飲食店情報・サプライヤー情報募集中!".

Below this, there are two columns of news items under "JRO TOPICS" and "JRO REPORTS".

The "うま味" (Umami) section includes a "Read more" link and a "Read more" link. The "JROについて" section includes a "Read more" link and a text block stating: "JROは、世界中の日本食レストランをサポートし、より多くのお客様に喜んで頂くことにより、日本の食文化が世界に共有されることを目的とします。"

The "日本食材紹介" (Japanese Ingredients) section includes a "Read more" link and four sub-sections: "肉・魚介", "酒類", "米・穀類", and "野菜・果物・その他".

At the bottom right, there is a photo of a trade show booth for "UMAMI Japan Pavilion".

Ⅲ 通常総会・理事会の開催

1 理事会の開催

1) 第23回 理事会 (5月13日)

場所：一般社団法人 日本フードサービス協会

議事：議長の茂木理事長の進行により、下記の審議事項について承認を得た。

- ① 平成25年度事業報告
- ② 平成25年度収支決算
- ③ 平成26年度事業計画
- ④ 平成26年度収支予算

出席役員：茂木友三郎 理事長、安部 修仁 副理事長、加藤 一隆 専務理事
西藤 久三 理事、服部 幸應 理事、和泉 真理 理事、紺野 和成 理事
佐竹 力總 理事、品田 英明 理事、中村 靖彦 理事、藤岡 茂憲 理事
藤木 吉紀 理事、本庄 周介 理事、高橋 勉 監事、他 委任状出席

2) 第24回 理事会 (11月18日)

場所：一般社団法人 日本フードサービス協会

議事：議長の茂木理事長の進行により、下記の審議事項について承認を得た。

- ① 会員申込み状況及び新規会員入会について
- ② 平成26年度事業 経過報告について
- ③ 平成26年度事業 今後の計画について

出席役員：茂木友三郎 理事長、安部 修仁 副理事長、加藤 一隆 専務理事
青井 倫一 理事、西藤 久三 理事、服部 幸應 理事、和泉 真理 理事
紺野 和成 理事、崎出 弘和 理事、山縣 正 理事、佐竹 力總 理事
中村 靖彦 理事、藤岡 茂憲 理事、藤木 吉紀 理事、高橋 勉 監事
治田 秀夫 監事、他 委任状出席

3) 第25回 理事会 (2月25日)

場所：一般社団法人 日本フードサービス協会

議事：議長の茂木理事長の進行により、下記の審議事項について承認を得た。

- ① 会員申込み状況及び新規会員入会について
- ② 平成26年度事業 経過報告について
- ③ 平成26年度事業 今後の計画について
- ④ 平成27年度事業計画案について

出席役員：茂木友三郎 理事長、安部 修仁 副理事長、加藤 一隆 専務理事、
西藤 久三 理事、服部 幸應 理事、和泉 真理 理事、浦上 節子 理事
紺野 和成 理事、崎出 弘和 理事、中村 靖彦 理事、藤岡 茂憲 理事
藤木 吉紀 理事、高橋 勉 監事、治田 秀夫 監事、他 委任状出席

2 通常総会・総会記念懇親会の開催

4) 平成26年度 通常総会 (6月19日)

場所：笹川記念会館「鳳凰の間」

議事：議長の茂木理事長の進行により、下記の審議事項について承認を得た。

- ① 平成25年度事業報告
- ② 平成25年度収支決算
- ③ 平成26年度事業計画
- ④ 平成26年度収支予算

※ 社員総数 126 人のうち、72 名（表決委任者 35 人）が議決権を行使





特定非営利活動法人 日本食レストラン海外普及推進機構

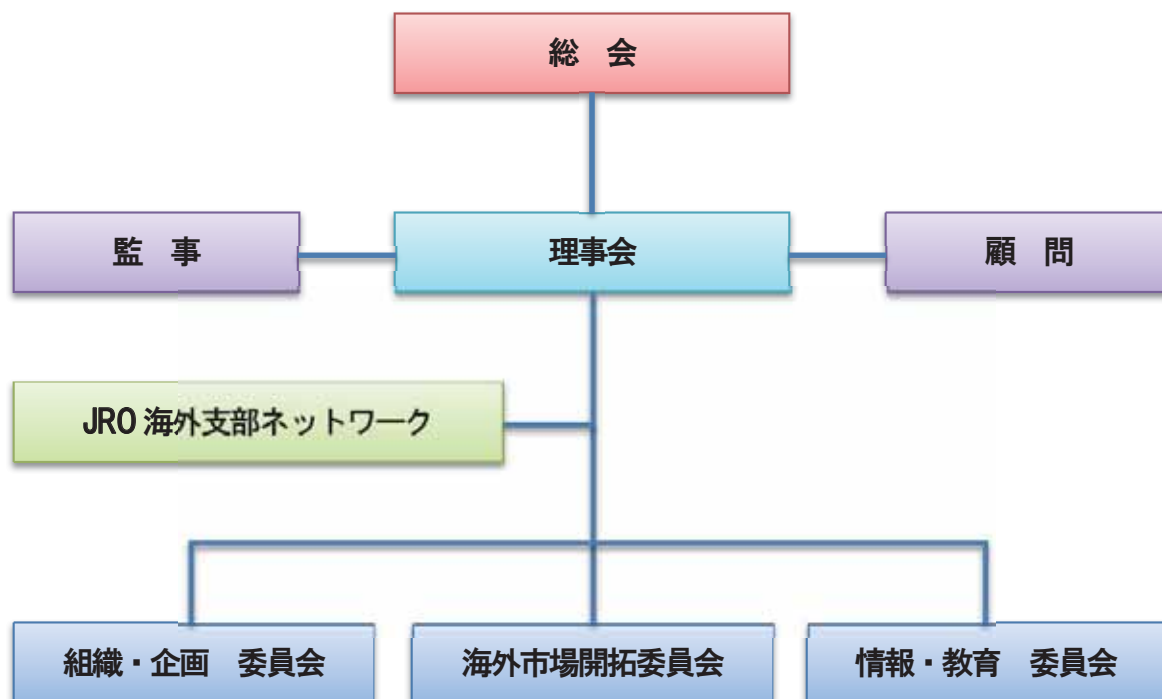
1. 役員名簿
2. 事業運営組織図
3. 委員会名簿

(平成27年3月31日 現在)

1 役員名簿（敬称略・順不同）

【理事長】	茂木友三郎	農林水産物等輸出促進全国協議会 会長
【副理事長】	安部修仁	株式会社吉野家ホールディングス 前会長
【専務理事】	加藤一隆	一般社団法人日本フードサービス協会 専務理事
【理事】	青井倫一	明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究科教授
	和泉真理	一般社団法人JC 総研 客員研究員
	浦上節子	公益財団法人浦上食品・食文化振興財団 理事長
	紺野和成	株式会社日本政策金融公庫 千葉支店長
	西藤久三	一般財団法人食品産業センター 理事長
	崎出弘和	北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務
	佐竹力總	全国料理業生活衛生同業組合連合会 会長
	品田英明	日本スープ協会 会長
	田沼千秋	株式会社 グリーンハウス 代表取締役社長
	中村靖彦	NPO 法人良い食材を伝える会 代表理事
	服部幸應	学校法人服部学園 理事長
	藤岡茂憲	公益社団法人日本農業法人協会 会長
	藤木吉紀	一般社団法人日本惣菜協会 専務理事
	本庄周介	株式会社伊藤園 取締役副社長
	三村優美子	青山学院大学経営学部 教授
	山縣正	全国すし商生活衛生同業組合連合会 会長
【監事】	高橋勉	ホシザキ電機株式会社 取締役
	治田秀	公認会計士
【顧問】	小倉和夫	国際交流基金 顧問

2 事業運営組織



3 委員会名簿（敬称略・順不同）

1) 組織・企画委員会

【委員長】	青井 倫一	明治大学専門職大学院グローバル・ビジネス研究課 教授
【委員】	中村 靖彦	NPO 法人良い食材を伝える会 代表理事
	高橋 勉	ホシザキ電機(株) 取締役
	佐野 吉弘	Pacific Alliance Group 代表取締役社長
	黒田 善徳	(有)オネストジョン・ジャパン 代表
	石田 健	キッコーマン(株) 海外事業部企画グループ長
	横川 潤	文教大学国際学部 准教授
	小西 龍二	立命館アジア太平洋大学大学院

2) 海外市場開拓委員会

【委員長】	西藤久三	(一財)食品産業センター 理事長
【委員】	紺野和成	(株)日本政策金融公庫 千葉支店長
	黒崎正義	味の素(株) 食品本部 海外食品部長
	葛原守	(株)吉番屋 取締役 海外事業本部長
	米多比昌治	(株)インフォマート 専務取締役
	佐々木直義	オタフクソース(株) 専務取締役
	林信二	(株)グリーンハウス 取締役海外事業部長兼開発副部長
	塩谷正樹	ケンコーマヨネーズ(株) 国際事業推進本部本部長
	益岡伸之	(株)サイゼリヤ 取締役執行役員海外事業部長
	富山武夫	(一社)日本惣菜協会 参与
	長谷川大	福島鯉(株) 東京営業所長
	宮下勉	(株)マル井 企画室部長
	井上祐一	(株)ミツカングループ本社グローバル事業部アジア統括部企画管理課 課長
	戸恒徹司	(株)メイプルフーズ 代表取締役
	加藤広慎	(株)吉野家インターナショナル 営業部長

3) 情報・教育委員会

【委員長】	服部幸應	(学)服部学園 理事長
【委員】	佐竹力總	全国料理業生活衛生同業組合連合会 会長
	中村靖彦	NPO 法人良い食材を伝える会 代表理事
	山縣正	全国すし商生活衛生同業組合連合会 会長
	上垣清澄	(株)柿安本店 顧問
	山田研	(学)辻料理学館辻調理師専門学校 教育本部長
	横川潤	文教大学国際学部 准教授
	牧野義司	メディアオフィス『時代刺激人』主宰／経済ジャーナリスト



NPO 法人 日本食レストラン海外普及推進機構 (JRO)

〒105-0013

東京都港区浜松町 1-29-6 浜松町セントラルビル 10F

TEL: 03-5733-2585 FAX: 03-5733-2586

JRO Head Office

Hamamatsucho Central Building 10F, 1-29-6 Hamamatsucho
Minato-ku, Tokyo 105-0013, Japan

Phone: +81-3-5733-2585 FAX: +81-3-5733-2586

<http://jronet.org/>