

平成 27 年度
J R O 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 27 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 JR0 マークの商標登録及び管理について
- 4 事業内容について

II 平成 27 年度の活動記録（平成 27 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 20 日～23 日 上海市中華職業学校 日本食講座
 - 2) 11月 30 日 高雄餐旅大学 日本食調理講習（台湾）
 - 3) 3月 17 日 ル コルドンブルー パリ 日本食調理実習
- 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
 - 1) 5月 16 日～19 日 NRA SHOW 2015 出展（シカゴ）
 - 2) 1月 27 日 クアラルンプール国際シンポジウム & 日本食材商談会
 - 3) 3月 23 日 台湾メニュー提案商談会
- 3 海外の外食事業者等を日本へ招聘した日本食研修
 - 1) 9月 24 日～10月 3 日 ニューヨークシェフ日本食研修
 - 2) 4月 9 日～16 日 第1回 中国外食事業者日本食研修
6月 10 日～18 日 第2回 中国外食事業者日本食研修
 - 11月 25 日～12月 3 日 第3回 中国外食事業者日本食研修
 - 2月 17 日～25 日 第4回 中国外食事業者日本食研修

4 海外外食関係者を対象とした日本食メニュー紹介、セミナー等の実施

- 1) 8月20日～23日 EAT DRINK SF 2015 日本食PR（サンフランシスコ）
- 2) 11月3日 パリ清水焼展覧会日本食PR
- 3) 1月11日 LA Menu Merchandising Seminar
- 4) 3月13日～14日 EGAST 2016（ストラスプール）
- 5) 2月24日 ミラノ万博日本館レストラン座談会
- 6) 3月25日 JRO 海外展開セミナー

5 海外日本食レストラン統計データの拡充（アンケート調査の実施）

- 1) 外食事業者の海外進出状況アンケート調査
- 2) インバウンド対応に関するアンケート調査

6 広報PR活動等

- 1) JRO ウェブサイトの情報コンテンツ拡充

III 通常総会・理事会の開催

1 理事会

- 1) 5月26日 第26回 理事会
- 2) 6月18日 第27回 理事会
- 3) 10月14日 第28回 理事会
- 4) 3月2日 第29回 理事会

2 通常総会

- 1) 6月18日 平成27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



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は設立から間もなく10年目を迎え、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、各地域において、レストラン経営者や調理人、流通関係業者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。また、海外の調理師学校と連携し、現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に日本に招聘して行った、衛生管理や日本食調理技術研修等を行った。さらに、業務用厨房業界の海外展開等をテーマとしたセミナーを開催し、好評を博した。

また、1月27日には、イスラム教徒が6割以上を占めるマレーシアにおいて、外食産業、食品産業の成長のポイントや日本食市場拡大のための戦略をテーマとして、日本とマレーシアを代表するリーダーをパネラーとしたシンポジウムを開催した。

以上のように、アウトバウンドとインバウンド双方向から、日本食を中心とした日本の食材・食品の普及、日本の食文化を情報発信するための交流促進を積極的に取り入れた内容となった。

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28年6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 大河原 豪

I 平成 27 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 日付けて内閣府より 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 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。

4 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、平成 27 年 5 月 1 日～10 月 31 日までの 6 ヶ月間、世界各国からの来場者に、日本食と日本食文化の素晴らしさを伝えたミラノ万博は、今後の EU 市場における J R O 事業の新たな活動の手がかりとなった。

また、上海や台湾では、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 27 年度の活動記録（平成 27 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) 上海市中華職業学校 日本食講座（9月 20 日～23 日）

場 所：上海市中華職業学校

講 師：学校法人服部学園 日本料理教授 西澤 辰男 氏

参 加 者：上海市中華職業学校を卒業したシェフ約 60 名/学生約 60 名 計 120 名

概 要：2008 年の JRO 上海支部設立以降、定期的に上海市中華職業学校と交流を図り、同校の生徒・卒業生等を対象に日本料理の調理技術講習等を実施している。その結果、学校内に日本料理を専門的、体系的に学ぶため調理実習室を併設した日本料理教室を開設することとなり、今回で 3 回目を数える日本食講座、日本料理コンテストを開催した。

プログラム：出汁のとり方/うま味解説/刺身/寿司握り/天ぷら/すき焼き等実演

日本料理コンテスト：10 班（約 60 人） <課題> ①味噌汁 ②寿司（握り寿司）



2) 高雄餐旅大学 日本食調理講習（11月30日）

場 所：台湾国立高雄餐旅大学

講 師：高雄餐旅大學 料理授業講師 鎌倉 聰 氏

台灣味之素股份有限公司 代表取締役社長 中西 良一 氏

対 象：同校を卒業した台湾レストラン関係者及び学生

プログラム：日本料理講習「出汁・お椀・お造り・寿司等の調理実演」

うま味講座「様々なうま味の紹介（昆布+鰹節、タマネギ・人参+ビーフ）」



3) ル コルドンブルー パリ 日本食調理実習（3月17日）

場 所：ル コルドンブルー パリ校

講 師：銀座小十 主人 奥田 透 氏

対 象：学生及びシェフ 約70名

プログラム：活魚の活け締めと鮮度を活かす調理技術

魚の鮮度を活かしたメニュー提案

うま味について



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

1) NRA SHOW 2015 ~Umami Pavilion (5月16日~19日)

場 所：McCormick Place (シカゴ)

来場者数：約1万人（4日間合計延べ数）

概 要：世界各国のフードサービス関係者が多数集い、また海外日本食市場のトレンドに大きな影響力を持つ北米最大の食品見本市である「NRA SHOW 2015」に「UMAMI Pavilion」を出展。今回は、「お酢」を中心に、醤油、味噌等、日本の基本調味料と現地食材(ヒスピニック食材、ローストビーフ、あわび、ツナ、アスパラガス等)を組み合わせたメニューを提案した。



2) クアラルンプール国際シンポジウム & 日本食材商談会 (1月27日)

場 所：スイスガーデンホテル・クアラルンプール

来場者数：約250名

概 要：近年、日本ではムスリム観光客をはじめとした訪日観光客が増加する一方、世界のハラル食市場においても日本食レストランが増加する傾向にある。ハラル食市場における外食需要は今後ますます拡大されることが予想されていることから、東南アジアのハラル認証の実質的なスタンダードとなっているマレーシアにおいて、国際シンポジウムを開催した。

また、シンポジウム開催と合わせて、高品質で付加価値の高い食材等の輸出に取り組む生産者団体や、日本食品メーカーによる商談会を実施した。

内 容

◎開会挨拶

JRO 会長 (元農林水産大臣)

島村 宜伸

◎祝辞

在マレーシア日本国大使館

参事官

中村 浩平 氏

◎パネルディスカッション

「世界で拡大する日本食、ハラルへの対応とフードサービス産業の成長戦略のポイント」
コーディネーター

JRO 理事長 ((株)ジェーシー・コムサ 代表取締役CEO)

大河原 豊

パネラー

JRO 副理事長 ((株)吉野家ホールディングス 会長)

安部 修仁

株式会社トリドール

代表取締役社長

栗田 貴也 氏

AJINOMOTO (MALAYSIA) Berhad

CEO & MD

金子 圭司 氏

The Madam Kwan's Restaurant

Owner

Datuk Rudy Foo 氏

☆クアラルンプール国際シンポジウム



島村 宜伸 会長



大河原 豪 理事長



中村 浩平 氏



Datuk Rudy Foo 氏



安部 修仁 副理事長



金子 圭司 氏



栗田 貴也 氏



☆日本食材商談会

出展企業：AQUA GREEN TECH SDN. BHD. / DAIIEI FOODS Co., Ltd /

KEWPIE MALAYSIA SDN. BHD. / Momotaro Foods Sdn. Bhd. /

Ozax Corporation / PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Bogasari Division /

SETOUCHI FOOD INDUSTRIES SDN BHD / YAMASA CO., LTD. /

Yamamori Trading Co., Ltd. / Gekkeikan Sake Co., Ltd / ITOEN LTD.



3) 台湾メニュー提案商談会（日本名物×台灣名廚 跨國鮮味食尚發表會）（3月23日）

場 所：青青餐廳

来場者数：約250名

概 要：JRO 及び Taiwan Chain Stores and Franchise Association (TCFA) 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。
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た。

料理プレゼン：中華料理：蕭冠之 / 日本料理：蔡明谷 / 西洋料理：謝一新

出 展 社：台灣カゴメ／月桂冠／新丸正／ニュウズ／県三國際／たから／
台灣味の素



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、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を行う等、招聘者及び日本サイドの関係企業等の関心を呼んだ事業となり、招聘者が帰国後、新たな日本食材・食品を活用したメニューを検討する等、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。

1) NY シェフ日本食研修（9月24日～10月3日）

研修概要／協賛企業

- ①ヤマサ銚子工場／松岡水産（業務用加工水産施設）
- ②牛肉メニューの研究1／(株)人形町今半（本店）
- ③築地市場見学／(株)喜代村・すしざんまい（江戸前寿司研修）
- ④牛肉メニューの研究2／(株)人形町今半フーズプラント（白河工場）
- ⑤日本料理技術研修／服部学園
- ⑥鰹節加工の視察／(株)新丸正（焼津工場）
- ⑦茶葉・抹茶 加工の視察／(株)伊藤園（静岡相良工場）
- ⑧梅酒製造工程視察／チョーヤ梅酒(株)（伊賀上野工場）
- ⑨酢のレシピ研究／タマノイ酢(株)
- ⑩大阪寿司・押し寿司調理実習／がんこフードサービス(株)
- ⑪ラーメン・お好み焼き調理実習／(株)きらく
- ⑫京懐石調理場研修／(株)美濃吉（竹茂楼）
- ⑬九条ネギ圃場、生産、出荷施設等視察／農業生産法人こと京都(株)
- ⑭牛肉メニューの研究3／(株)ビーエム 他

招聘者

ニューヨークのフードサービス関係者 等

※ 昨年度実施したIRFS 2015における日本食料理コンテスト優秀者

- MR. AARON CLAY CAFÉ BOULU
- MR. NICHOLAS EDGAR Roberta's
- MR. JASON ALAN The Metropolitan Museum of Art Trustees Dining Room
- MS. LISA MARIE

☆NY シェフ日本食研修



【梅酒 チョーヤ梅酒(株) 伊賀上野工場】



【日本料理技術研修 服部学園】



【上方寿司調理実習 がんこフードサービス(株)】



【九条ネギ圃場 出荷施設等視察 こと京都(株)】



【鰹節・だしのテイスティング (株)新丸正】



【ラーメン・お好焼き調理実習 (株)きらく】



【緑茶・抹茶 (株)伊藤園】



【京懐石調理場研修 (株)美濃吉・竹茂楼】

2) 中国外食事業者日本食研修

中国烹饪協会からの依頼により、中国の外食事業者や外食関連企業による日本研修の実施に協力し、日本のフードサービスシステム全般を学び、日本産食材・食品の理解を深めるためのプログラムを提供した。

第1回（4月9日～16日）

研修概要／協賛企業

- ① 日本の外食市場についての講義／JRO
- ② メニュー開発と品質管理／株つばめ、(株)トリドール
- ③ 店舗運営と品質管理／(株)JB イレブン、がんこフードサービス(株) 他

招 聘 者 中国の外食企業経営者等37名

第2回（6月10日～18日）

研修概要／協賛企業

- ① 日本の厨房機器類について／東京国際食品工業展（FOOMA Japan）
- ② セントラルキッチン見学／ワタミ(株)
- ③ メニュー開発と品質管理／ワタミ(株)、(株)JB イレブン
- ④ 鮮魚の物流管理／築地市場
- ⑤ 店舗運営と人材教育／ワタミ(株)、(株)美濃吉、サトレスタンシステムズ(株) 他

招 聘 者 中国の外食企業経営者等16名

第3回（11月25日～12月3日）

研修概要／協賛企業

- ① 日本の外食市場についての講義／JRO
- ② 企業戦略とメニュー開発／株ハイディ日高
- ③ 企業戦略と人材教育／株ねぎしフードサービス
- ④ セントラルキッチン見学／(株)JB イレブン
- ⑤ 店舗運営と人材教育／(株)グルメ杵屋 他

招 聘 者 中国の外食企業経営者等16名

第4回（2月17日～25日）

研修概要

- ① 事業所給食視察／エームサービス(株)
- ② セントラルキッチン見学／ワタミ(株)
- ③ 店舗運営と人材教育／ワタミ(株)・(株)梅の花
- ④ メニュー開発と品質管理／株三晃
- ⑤ 外食向け商品開発／日本ピュアフード(株) 他

招 聘 者 中国の外食企業及び事業所給食企業経営者等39名

4 海外外食関係者を対象とした日本食メニュー紹介、セミナー等の実施

1) EAT DRINK SF 2015 日本食 PR（8月20日～23日）

場 所：Fort Mason Center

来 場 者：8000人、参加レストラン数 125店以上

概 要：「サンフランシスコ・ベイエリアのレストラン関係者で組織するゴールデンゲートレストラン協会(略称:GGRA)が主催するイベント「Eat Drink SF 2015」(8/21～23)への協力を行った。サンフランシスコ・ベイエリア地区は、食のトレンドの発信地域として様々な食文化が融合したフードサービス文化が形成され、現在全米各地で活躍する数多くの料理人を輩出している。同イベントでは、現地で活躍するシェフを対象にラーメンを提供し、同時にうまいについてレクチャーした。」



2) 清水焼展覧会日本食 PR (11月3日)

場 所：パリ日本文化会館

協力機関：JRO パリ支部、日本食レストラン AYAME、隈研吾氏、西川貞三郎商店、味の素ヨーロッパ社

概 要：日本の伝統文化の中心であった京都を代表する焼物「京焼・清水焼」を活用した日本食メニューの提案を行った。この清水焼の展覧会レセプションにおいて、日本の器と日本食をテーマに日本食の提案を実施し、提案メニューを立食形式で試食提案し、日本食と日本の器の魅力を PR した。



3) LA Menu Merchandising Seminar (1月11日)

場 所：Southern California Gas Company's Energy Resource Center

講 師：MARUYAMA FOOD SYSETMS INC. 社長 丸山 賀庸 氏

(JRO ロサンゼルス支部代表世話人)

概 要：LA のシェフを対象に、日本の基本的な発酵調味料と出汁についての説明を行うと共に、うま味の解説や日本の調味料を使ったメニュー提案を実施した。また、日本米の特徴や一汁三菜等の日本食文化についても講演し、日本食の魅力を発信した。



4) EGAST 2016（3月13日～14日）

場 所：the Exhibition Park in Strasbourg
講 師：Shokuwa B.V. 代表取締役社長 大島 晃氏 (JRO アムステルダム支部長)
概 要：ストラスブール（フランス）は、ドイツ、スイス、ルクセンブルグに近く、
欧洲評議会や欧洲議会等の国際機関があり、地理的にも日本食を流通させる
戦略的な拠点となり得る立地である。同地域で開催されたB to B 向けの食品
見本市「EGAST 2016」において、シェフ約100名を対象に、調理実演を
交えて鰹節の説明と出汁の取り方、和包丁の使い方について講演するととも
に、現地食材を取り入れた日本食メニュー提案を実施した。



5) ミラノ万博日本館レストラン担当者座談会（2月24日）

場 所：JPセンター会議室
参 加 社：(株)美濃吉、(株)壱番屋、(株)柿安本店、(株)京樽、(株)サガミチェーン、
(株)人形町今半、(株)モスフードサービス
概 要：2015年5～10月にかけて開催された、「食」をテーマにしたミラノ万博において、日本館レストランは6ヶ月間の会期中に約40万食を売り上げ、日本食・日本食材の魅力とおいしさを大きく発信した。
EU諸国では、テーブルサービスでの食事が主流であり、ファーストフードのような提供スタイルは馴染みにくい側面があると思われていたが、今回提供した日本食に関しては、フードコート形式であっても極めて肯定的に受け入れられた結果となった。今後は、ヨーロッパの日本食市場の拡大や日本の外食企業の進出も期待されている事などから、ミラノ万博における様々な経験をし、日本館レストランの運営に携わった現場責任者により、日本の外食産業がEU進出する際の課題や可能性をテーマとした座談会を開催した。
テ ー マ：日本館レストラン人気の理由
欧洲（海外）における日本食・日本食レストランの課題 等

平成27年5月1日～10月31日ミラノ国際博覧会（於：イタリア・ミラノ市）



6) J RO海外展開セミナー（3月25日）

場 所：JFセンター会議室

概 要：海外での現地消費者ニーズに応えた品質の高い日本食メニューを提供するためには、外食産業および日本の農業、食品産業などの関連産業が互いに連携を強めることが重要であることから、当日は、海外での店舗設計、現地オペレーションに精通した業務用厨房メーカー及び海外で多店舗展開し実績をあげている外食産業の先進事例をテーマに開催した。

参加者数：80名

テ マ：外食及び業務用厨房の先進事例に学ぶ

内 容：◎開会挨拶

JRO 理事長 ((株)ジェーシー・コムサ 代表取締役 CEO) 大河原 豪

JRO 理事 (一般社団法人日本厨房工業会 会長) 渡邊 恵一

◎事例発表1：「ハチバンラーメンの海外展開について」

(株)ハチバン 取締役執行役員 吉村 由則 氏

◎事例発表2：「海外における業務用厨房の果たす役割とは

～外食産業の海外進出へのサポート体制等について～

(株)マルゼン 海外事業課主任 玉谷 大介 氏

福島工業(株) 東日本支社次長兼アジア事業部副部長 島 正人 氏



大河原 豪 理事長 渡邊 恵一 理事 吉村 由則 氏 玉谷 大介 氏 島 正人 氏



5 海外日本食レストラン統計データの拡充（JFと連携したアンケート調査の実施）

1) 外食事業者の海外進出状況アンケート調査（調査期間：7月～10月）

概要：国内外食事業者を対象に、海外出店に関してパートナーの選定や食材調達、人材育成等、海外進出における課題等のアンケート調査を実施した。

調査時期：7月～10月

調査対象：一般社団法人 日本フードサービス協会 正会員等（411社）

2) インバウンド対応に関するアンケート調査（調査期間：12月～1月）

概要：海外では、日本食マーケットの拡大が益々期待されている一方で、今後はインバウンド・訪日外国人への戦略的な取り組みも必要とされており、インバウンド新時代に向けた新たな外食需要に対応するため、多言語対応メニューの拡充やハラル対応等について、アンケート調査を実施した。

調査時期：12月～1月

調査対象：一般社団法人 日本フードサービス協会 正会員等（411社）

6 広報PR活動等

1) JRO ウェブサイトの情報コンテンツ拡充

概要：昨年度にリニューアルした JRO ウェブサイトでは、日本食レストランリスト、輸出向け食材等を取り扱うサプライヤー及びディストリビューターリストなどの情報コンテンツ等を実装した。今年度では更なる情報拡充を図るべく、以下の取り組みを実施した。

① 実施事業の情報発信、海外レポートの掲載

- | | |
|---------|----------------------------|
| 10月 27日 | ミラノ万博特集 特別レポート |
| 9月 18日 | ミラノ万博特集 (5) 世界の「食」の今後へのヒント |
| 9月 11日 | ミラノ万博特集 (4) 国威発揚が先行する国々も |
| 9月 4日 | ミラノ万博特集 (3) デジタル時代の3D映像演出 |
| 8月 24日 | ミラノ万博特集 (2) 食のテーマ発信で際立つ欧洲 |
| 8月 18日 | ミラノ万博特集 (1) 大人気の日本館 |
| 6月 17日 | 2015年 全米レストラン協会（NRA）ショー |
| 6月 15日 | 台湾における日本産農産物・食品規制の近況報告 |
| 5月 29日 | ミラノ万博・JFコンソーシアムが本格スタート！ |
| 4月 14日 | フランスのスシ外食企業関係者の日本食現場見学 |
| 4月 14日 | タイの外食事業者に日本食材ニーズ |

② JRO ネットワークと連携した日本食レストラン情報の拡充

③ 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拡充

④ 既存情報（レストランリスト等）のプラッシュアップ

⑤ 海外ニュース等の情報コンテンツ拡充 等

III 通常総会・理事会の開催

1 理事会の開催

1) 第26回 理事会（5月26日）

場 所：一般社団法人 日本フードサービス協会「JF センターハウス」

議 事：茂木理事長(議長)の進行により、以下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
- ② 平成26年度事業報告
- ③ 平成27年度事業計画案
- ④ 平成26年度収支決算報告
- ⑤ 平成27年度収支予算案
- ⑥ 新役員等候補案

出席役員： 茂木友三郎 理事長、加藤 一隆 専務理事、
青井 優一 理事、西藤 久三 理事、和泉 真理 理事、
紺野 和成 理事、崎出 弘和 理事、中村 靖彦 理事、
崎出 弘和 理事
高橋 勉 監事、治田 秀夫 監事、他 委任状出席

2) 第27回 理事会（6月18日）

場 所：笛川記念会館「飛龍の間」

議 事：安部理事（議長）の進行により、以下の審議事項について承認を得た。

- ① 平成27年度・平成28年度 役員の選出

出席役員： 大河原 毅 理事、安部 修仁 理事、加藤 一隆 理事、
青井 優一 理事、服部 幸應 理事、和泉 真理 理事、
紺野 和成 理事、浦上 節子 理事、品田 英明 理事、
田沼 千秋 理事、中村 靖彦 理事
高橋 勉 監事、治田 秀夫 監事、他 委任状出席

3) 第28回 理事会（10月14日）

場 所：一般社団法人 日本フードサービス協会「JF センターハウス」

議 事：大河原理事長(議長)の進行により、以下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
- ② 平成27年度事業経過及び今後の事業

出席役員：大河原 毅 理事長、安部 修仁 副理事長、加藤 一隆 専務理事、
服部 幸應 理事、村上 秀徳 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、
田沼 千秋 理事、中村 靖彦 理事、藤木 吉紀 理事、
藤岡 茂憲 理事、渡邊 恵一 理事
高橋 勉 監事、治田 秀夫 監事、他 委任状出席

4) 第29回 理事会（3月2日）

場 所：一般社団法人 日本フードサービス協会「JF センター会議室」

議 事：議長の茂木理事長の進行により、以下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

② 平成27年度事業報告

③ 平成28年度事業計画案

出席役員：大河原 毅 理事長、安部 修仁 副理事長、加藤 一隆 専務理事、

服部 幸應 理事、村上 秀徳 理事、浦上 節子 理事、

熊倉 功夫 理事、崎出 弘和 理事、品田 英明 理事、

田沼 千秋 理事、中村 靖彦 理事、藤岡 茂憲 理事、

藤木 吉紀 理事、渡邊 恵一 理事

治田 秀夫 監事、中野 勘治、他 委任状出席

2 通常総会・総会記念懇親会の開催

5) 平成27年度 通常総会（6月18日）

場 所：笛川記念会館「鳳凰の間」

議 事：議長の茂木理事長の進行により、以下の審議事項について承認を得た。

① 平成26年度事業報告

② 平成26年度収支決算

③ 平成27年度事業計画

④ 平成27年度収支予算

⑤ 役員改選

※ 社員総数 126人のうち、73名（表決委任者 28人）が議決権行使



添付資料



**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**

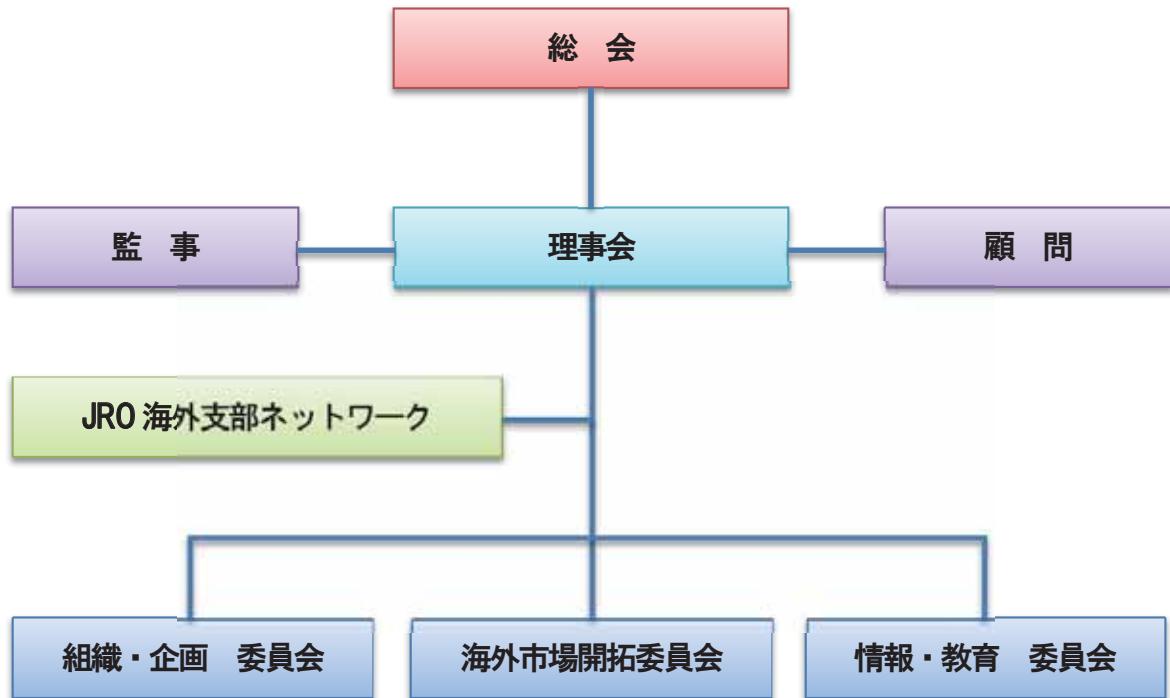
- 1. 役員名簿**
- 2. 事業運営組織図**

(平成28年3月31日 現在)

1 役員名簿（敬称略・順不同）

会長	島村 宜伸	元農林水産大臣
理事長	大河原 毅	株式会社ジェーシー・コムサ 代表取締役 CEO
副理事長	安部 修仁	株式会社吉野家ホールディングス 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 理事・顧問
理事	青井 優一	明治大学専門職大学院 グローバル・ビジネス研究科 教授
理事	和泉 真理	一般社団法人JC 総研 客員研究員
理事	浦上 節子	公益財団法人浦上食品・食文化振興財団 理事長
理事	熊倉 功夫	静岡文化芸術大学 学長
理事	紺野 和成	株式会社日本政策金融公庫 帯広支店長
理事	崎出 弘和	北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務
理事	佐竹 力總	全国料理業生活衛生同業組合連合会 会長
理事	品田 英明	日本スープ協会 会長
理事	田沼 千秋	株式会社グリーンハウス 代表取締役社長
理事	中村 靖彦	NPO 法人良い食材を伝える会 代表理事
理事	服部 幸應	学校法人服部学園 理事長
理事	藤岡 茂憲	公益社団法人日本農業法人協会 会長
理事	藤木 吉紀	一般社団法人日本惣菜協会 専務理事
理事	本庄 周介	株式会社伊藤園 取締役副社長
理事	三村 優美子	青山学院大学経営学部 教授
理事	村上 秀徳	一般財団法人食品産業センター 理事長
理事	山縣 正	全国すし商生活衛生同業組合連合会 会長
理事	渡邊 恵一	一般社団法人日本厨房工業会 会長
監事	高橋 勉	ホシザキ電機株式会社 顧問
監事	治田 秀夫	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



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

海外市场開拓委員会

【委員長】 中野勘治 食品産業文化振興会 会長

情報・教育委員会

【委員長】 服部幸應 (学)服部学園 理事長



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/>