

平成29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

平成 29 年度事業報告（総括）	1
I 平成 29 年度事業の概要	2
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 29 年度の活動記録（平成 29 年 4 月 1 日 ～ 平成 30 年 3 月 31 日）	
1 通常総会	3
1) 6 月 23 日	平成 29 年度通常総会
2) 6 月 23 日	総会記念講演会・懇親会
2 日本料理の調理技能認定	4
1) 8 月 30 日	上海における日本料理の調理技能認定
2) 9 月 13 日	海外における日本料理の調理技能認定検討会（第 1 回）
3) 12 月 12 日	ニューヨークにおける日本料理の調理技能認定
4) 12 月 14 日	香港における日本料理の調理技能認定
5) 2 月 8 日	服部学園における日本料理の調理技能認定
6) 2 月 8 日	日本調理アカデミーにおける日本料理の調理技能認定
7) 2 月 24 日	上海における日本料理調理技能認定に関する会議
8) 3 月 14 日	海外における日本料理の調理技能認定検討会（第 2 回）
9) 3 月 16 日	東京すし和食調理専門学校における日本料理の調理技能認定
10) 今年度の認定状況について	
3 日本産食材サポーター店認定	14
1) 12 月 20 日	香港におけるサポーター店認定
2) 今年度の認定状況について	

4	セミナー・講習会	16
1)	8月28・29日 重慶における日本料理講習	
2)	1月26日 キッチンマネジメントセミナー	
3)	2月8日 日本料理を学ぶ海外留学生等の育成・戦力化セミナー	
4)	3月5日 香港における日本料理講習	
5)	3月26日 パリにおける日本料理講習	
6)	3月27日 おもてなしと日本料理セミナー	
5	国内研修	23
1)	6月14日～22日 中国外食事業者日本研修	
2)	9月19日～23日 台湾フードサービス事業者日本研修	
3)	1月28日～31日 香港ブロンズ認定者日本研修	
6	シンポジウム・商談会	24
1)	2月20日 マニラ国際シンポジウム	
7	広報PR・アンケート調査	27
1)	JRO ウェブサイトの情報コンテンツ拡充	
2)	インバウンド対応に関するアンケート調査	
8	理事会	28
1)	5月15日 第32回 理事会	
2)	6月23日 第33回 理事会	
3)	10月10日 第34回 理事会	

Ⅲ 庶務事項

1	役員の状況	29
2	会員の状況	30
3	組織図	30
4	海外支部ネットワークと連携する関係団体	30
1)	海外支部ネットワーク	
2)	海外支部ネットワーク関係団体	

平成 29 年度事業報告（総括）

（平成 29 年 4 月 1 日～平成 30 年 3 月 31 日）

平成 19 年 7 月に設立された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（JR0）は、10 年を経過した。JR0 が設立された平成 19 年の農林水産物の輸出額は約 5,160 億円であったが、平成 29 年の輸出額は 8,073 億円まで伸張している。また、海外の日本食レストランは、約 24,000 店（平成 18 年）から約 118,000 店（平成 28 年）へと増加する等、日本食レストラン等を通じた日本食・食文化の価値が浸透し、着実に海外における日本食の国際化が進み、日本食市場が拡大している。

JR0 は設立当初より、日本の農林水産物・食品の輸出を推進するため、日本食レストラン（外食産業）の国際化が必要であるとし、農林水産物及び食品の生産の担い手である、農業や食品製造業等の食材・食品をメニュー化し、食品流通業と外食産業等が一体となった事業を、各国のレストラン協会や現地の外食産業、食品産業等の関連産業、調理師学校等の教育機関と連携して実施してきた。以上を踏まえて、平成 29 年度は、次の事業を展開した。

1. 日本の農林水産物及び食文化の双方を輸出するためには、海外で活躍する外国人日本料理人の育成が欠かせないことから、世界的な教育機関である CIA やコルトンブルー、中国重慶市の料理学校、国内の料理学校での日本料理の調理技能認定制度に基づいた講習会と、本制度のPR事業を実施した。（8 月、12 月、3 月）
2. また、日本の農林水産物を活用したヒットメニューを創造するためには日本食や日本の食文化知識と技術の習得が欠かせないことから、調理技能認定制度のカリキュラムを取得した海外の学生等を対象とした食品メーカーや料理学校での国内研修を実施した。（1 月）
3. 海外の日本食レストランが増加する一方、海外で日本料理に携わる人材不足が顕在化している。日本料理は国境を越えて多様化している現在、高品質な日本食メニューを均一に提供していくためには、省力化・自動化・高度化した厨房機器の役割も必要であることから、業務用厨房機器を活用した調理技術セミナーを開催した。（1 月）
4. 一方、ASEAN 主要国の中でもトップクラスの経済成長を続ける、フィリピン・マニラで国際シンポジウムを開催した。同国は、平均年齢が 23 歳と若く、若年層を中心とした旺盛な消費意欲と投資によって経済成長しており、今後の日本食レストランや外食産業の海外展開も期待できること等を踏まえ、日本及びフィリピンの外食、食品産業界で活躍する経営者等を講師に、日本食及び日本の食文化等を普及・啓発していく方策、日本食市場の成長性、マーケティング、商品開発等をテーマに意見交換を行った。（2 月）

I 平成 29 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 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（世界知的所有権機関）加盟国及び今後日本食市場の発展が有望な国・地域へ登録し管理している。

4 事業内容について

今年度は、農林水産省が制定した「海外における日本料理の調理技能認定に関するガイドライン」に基づき、運用・管理団体として本認定制度の普及・PR に努めた。また、更なる日本食市場の拡大に向け、香港やパリ等において日本料理の調理技術講習を実施したり、台湾や香港のシェフ等フードサービス関係者に対する日本研修の実施、マニラやロサンゼルス等における国際シンポジウムや商談会等を実施し、日本食と日本産食材の普及・啓発を図った。

Ⅱ 平成 29 年度の活動記録（平成 29 年 4 月 1 日～平成 30 年 3 月 31 日）

1 通常総会

1) 通常総会

日 程：平成 29 年 6 月 23 日

場 所：砂防会館別館「木曽」

議 事：議長の大河原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 28 年度事業報告
- ② 平成 28 年度収支決算
- ③ 平成 29 年度事業計画
- ④ 平成 29 年度収支予算
- ⑤ 役員選任の件

※ 社員総数 92 名のうち、65 名（表決委任者 32 人）が議決権を行使



JRO 大河原 毅 理事長



通常総会

2) 総会記念講演会・懇親会

JRO 通常総会終了後、海外の日本食市場についての情報提供として、記念講演会を開催した。その後、参加者による懇親会を開催し、会員社・者間の情報交換の機会とした。

日 程：平成 29 年 6 月 23 日

場 所：砂防会館別館「木曽」

講 師：有限会社柏崎青果 代表取締役

柏崎 進一 氏

テ ー マ：「日本の農業の輸出促進について

～黒にんにくを中心とした取り組みについて～」

概 要：約 20 年前から農産物の海外輸出を強化しており、同社が開発した「黒にんにく」は、米国ニューヨークを中心に急成長中の食材宅配サービス「Blue Apron」に採用される等、農産物を付加価値のある商品開発へと進化させた事例として高い評価を得ている。また、一昨年から黒にんにくの海外販路をさらに開拓するため、「黒にんにくサミット」を開催する等、黒にんにくの知名度を世界ブランドに向上させるための取り組みを実践している。

講 師：日本政策金融公庫 帯広支店長（ＪＲＯ理事） 紺野 和成 氏
テ ー マ：「日本の農業の輸出促進について～十勝の取り組み紹介～」
概 要：食料生産基地である北海道十勝市が成長戦略として掲げる「フードバレー
とかち」プロジェクトについて紹介。



柏崎 進一 氏



紺野 和成 氏



平成 29 年度通常総会記念懇親会

2 日本料理の調理技能認定

1) 上海における日本料理の調理技能認定

■日程 平成 29 年 8 月 30 日

■場所 上海市中華職業学校

■内容 昨年度（平成 29 年 3 月 14 日）、認定団体である同校で日本料理の調理技能認定講習会を実施したが、本年度も同校の日本料理カリキュラムを受講した学生（2 年生）17 名を対象にブロンズを認定した。

- ・開会挨拶 上海市中華職業学校 校長 黄 玉璟 氏
- ・認定候補者の調理技能審査（課題：天ぷら）
服部栄養専門学校 日本料理教授 西澤 辰男 氏
- ・特別講演 「日本料理に必要な基礎衛生管理について」
莎罗雅(上海)生物科技有限公司 食品安全咨询科副科長 乔 亮 氏
- ・認定式 審査結果及び寸評について
上海市中華職業学校 日本料理学科科長 金井 三郎 氏
服部栄養専門学校 日本料理教授 西澤 辰男 氏



2) 海外における日本料理の調理技能認定検討会（第1回）

■日程 平成 29 年 9 月 13 日

■場所 （一社）日本フードサービス協会 会議室

■検討会委員出席者

服部学園 理事長

服部 幸應 氏

SHOKUWA 代表取締役/元ホテルオークラ・アムステルダム 山里総料理長

大島 晃 氏

東京都職業訓練協会 専務理事校長

斎藤 貴司 氏

(株)人形町今半 取締役総料理長

野口 一男 氏

(株)京樽 商品本部長

小林 進一 氏

(株)喜代村 喜代村塾塾頭

佐藤 芳治 氏

(株)喜代村 喜代村塾参与

吉川 隆 氏

(株)喜代村 喜代村塾事務長

平嶋 和明 氏

(株)美濃吉 関東営業本部長

日本食レストラン海外普及推進機構 専務理事

日本フードサービス協会 顧問・理事

森 孝幸 氏

福田 久雄 氏

加藤 一隆 氏

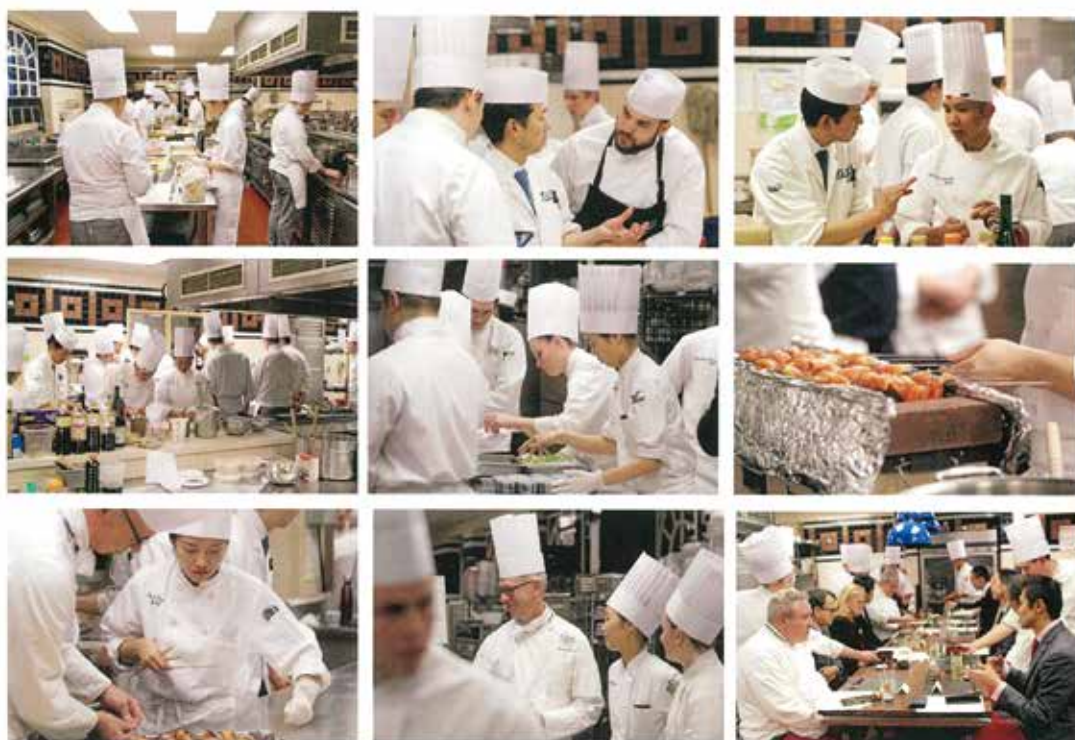
- 内容 外国人の日本料理人の、日本料理の知識及び調理技能が一定のレベルに達した者を認定する、「海外における日本料理の調理技能認定に関するガイドライン」を農林水産省が制定している。本検討会では、事業内容の説明と共に、調理技能認定制度の普及のための方策について、検討を行った。本制度の維持発展のためには、各運用・管理団体が集まって、今後のブロンズ・シルバー・ゴールドの認定基準について話し合う機会が必要との提案がされ、今後関係機関と連携し、よりよい認定制度普及のために継続した活動を行っていくことの必要性を確認した。

3) ニューヨークにおける日本料理の調理技能認定

- 日程 平成 29 年 12 月 12 日

- 場所 The Culinary Institute of America(CIA) the Hyde Park Campus

- 内容 昨年に引き続き、辻調理師専門学校の日料理学科教授を講師として、平成 29 年 9 月 19 日～12 月 19 日の期間に渡って全 12 回の日本料理講習を実施した。受講生 18 名に対して、ブロンズ認定を付与した。





調理技能認定 ブロンズ認定証授与式



4) 香港における日本料理の調理技能認定

■日程 平成 29 年 12 月 14 日

■場所 香港国際厨艺學院 (ICI)

■内容 香港には 1,000 店舗以上を越える日本食レストランがあると言われ、また平成 28 年度の香港からの訪日観光客は 180 万人を突破する等、香港では日本食及び日本の食文化が定着している。日系の外食企業の進出も盛んである香港の日本食レストランにおいては、現在、日本食の調理技術の習得と現地料理人の育成が急務となっている。そのようなことから、香港政府系の教育機関である香港国際厨艺學院 (ICI) と協力して、約半年間、日本料理を学んだ学生を対象に、ブロンズ認定を行い、今後の日本料理人育成の契機とした。



5) 服部学園における日本料理調理技能認定

■日程 平成 30 年 2 月 8 日

■場所 服部栄養専門学校

■内容 日本料理学科の履修を終了した外国人留学生卒業予定者 14 名に対して、シルバー認定証を付与した。



6) 日本調理アカデミーにおける日本料理の調理技能認定

■日程 平成 30 年 2 月 8 日

■場所 日本調理アカデミー

■内容 日本料理学科の履修を終了した外国人留学生卒業予定者 6 名に対して、シルバー認定証を付与した。



7) 上海における日本料理調理技能認定に関する会議

■日程 平成 30 年 2 月 24 日

■場所 上海市中華職業学校会議室他

■内容 昨年 9 月に認定した 17 名の認定者の状況を踏まえ、また、本年 9 月からは上海中華職業学校が上海市労働局による正式な認定校としてスタートすることから、上海市職業技能訓練局幹部とのミーティングを行い、今後の上海及び他の中国地域で、日本料理人の養成や調理技能認定制度を普及させていくための取り組み等について意見交換、認定者の日本料理店舗での勤務状況等についてインタビューを行った。



上海市中華職業学校での会議



上海市職業認定・職業訓練センター訪問

8) 海外における日本料理の調理技能認定検討会（第2回）

■日程 平成30年3月14日

■場所 （一社）日本フードサービス協会 会議室

■検討会委員出席者

(学)服部学園 理事長

SHOKUWA 代表取締役/元ホテルオークラアムステルダム 山里総料理長

東京都職業訓練協会 専務理事

(株)人形町今半 池袋東武店調理長

(株)美濃吉 関東地区調理支配人

(株)京樽 執行役員開発本部長

日本食レストラン海外普及推進機構 専務理事

日本フードサービス協会 顧問・理事

服部 幸應 氏

大島 晃 氏

齋藤 貴司 氏

坂本 孝 氏

木下 敬一 氏

小林 進一 氏

福田 久雄 氏

加藤 一隆 氏

■内容 今年度の認定状況と今後の予定について確認し、本制度の改善点について議論した。今後はカテゴリー別の認定についても検討する必要性を確認し、現在の6つの運用・管理団体間での情報交換の機会を、関係機関と連携して実現することを確認した。



9) 東京すし和食調理専門学校における日本料理の調理技能認定

■日程 平成30年3月16日

■場所 東京すし和食調理専門学校

■内容 日本料理学科の履修を終了した外国人留学生卒業予定者12名に対して、シルバー認定証を付与した。



10) 今年度の認定状況について

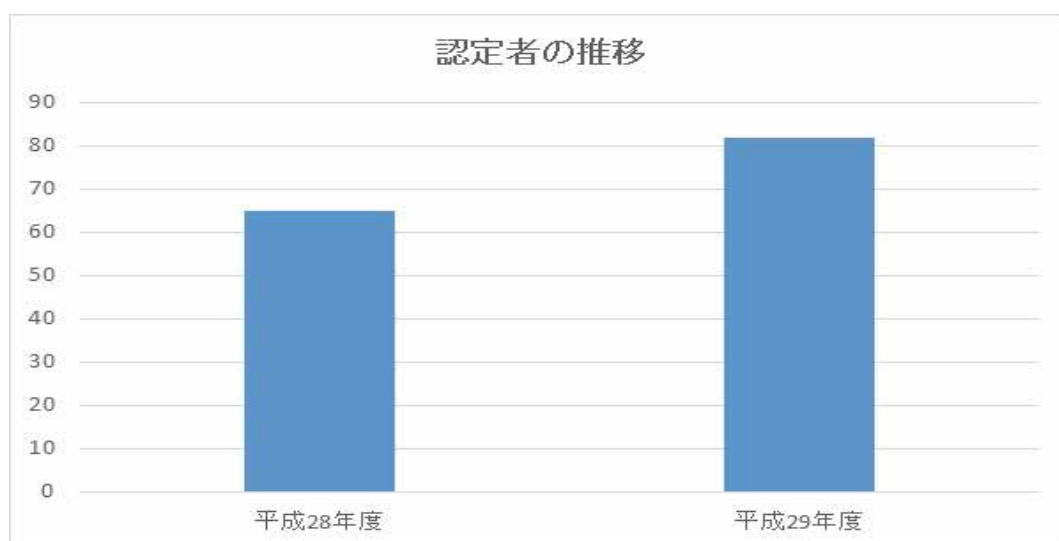
① 認定団体

国の目標として、平成30年度迄に認定者を1,000名以上とするために、JROは300人の認定者を輩出することを目標として掲げている。現在、JROの活動に賛同し、認定団体として参加頂いている団体は、平成28～29年の2年間で6団体となっている。今年度からは、香港政府公認の職業訓練学校であるInternational Culinary Institute（香港国際厨艺学院）と、「より実践的に、より深く」をモットーとして和食に特化した国内唯一の調理師専門学校として設立された東京すし和食調理専門学校を認定団体として登録した。

	企業・団体名	認定日
1	The Culinary Institute of America	2016年12月7日
2	学校法人 服部学園 服部栄養専門学校	2017年2月28日
3	職業訓練法人 東京都調理職業訓練協会	2017年2月28日
4	中华职业学校	2017年3月10日
5	International Culinary Institute	2017年12月11日
6	東京すし和食調理専門学校	2018年3月13日

② 認定者数

平成28年4月～平成30年3月までの認定者は、147名（シルバー101名、ブロンズ34名）となっている。特に、平成29年度については、平成28年度実績に比べて18名増の82名を認定し、一定の成果を得た。但し、他の運用・管理団体が認定した認定団体のように、ゴールドの認定には至っていない。今後の課題としては、外食産業及び関連団体等に対する働きかけによって、認定団体の拡充や認定者の裾野の拡大を図り、外国人の日本料理人の模範となるような人材を育成し、本制度の更なるPRを図ってきたい。



<認定者一覧>

	氏名	レベル	認定団体名	認定日	国籍	性	従事する海外レストラン名
1	Kyungwook Cho	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	男	米国内レストラン
2	Eric Evangelista	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	男	米国内レストラン
3	Joo Ho Hong	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	男	米国内レストラン
4	Aubree Hunter	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	男	米国内レストラン
5	Seog Kim	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	男	米国内レストラン
6	Jose Lopez Ganem	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	男	米国内レストラン
7	Frederick Mack	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	男	米国内レストラン
8	Taehwan Rho	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	男	米国内レストラン
9	Ann Molyn So	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	女	米国内レストラン
10	Martin Matysik	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	男	米国内レストラン
11	Sam Lozoff	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	男	米国内レストラン
12	Evan Zagha	ブロンズ	CIA	2016年12月13日	米国	女	米国内レストラン
13	CHIU I HAN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
14	LEE DOHEON	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	男	韓国へ帰国
15	TITIS ROHANA SUCI	シルバー	服部学園	2017年3月6日	インドネシア	女	㈱ダイナミック
16	TIAN XIN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	中国	男	中国へ帰国
17	YUN GIOK	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	男	韓国へ帰国
18	CHUNG WEI YI	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
19	HSU TUNG FANG	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
20	HUANG I MING	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
21	VALENTINA WIRJONO	シルバー	服部学園	2017年3月6日	インドネシア	女	インドネシアへ帰国
22	LI ZHIBO	シルバー	服部学園	2017年3月6日	中国	男	山の上ホテル
23	HSU RUNG CHIEH	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
24	WU SHEN SHIH	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	山の上ホテル
25	CHANG CHE KAI	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
26	LEE KUAN CHEN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
27	DYAH ASIH PRAMAWITA	シルバー	服部学園	2017年3月6日	インドネシア	女	㈱桜花らーめん「桜花」
28	AHN KYUHYUN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	男	韓国へ帰国
29	FANG YU	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
30	CHU YI HSUAN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
31	LEE JIYEOL	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	男	韓国へ帰国
32	LI KA WAI	シルバー	服部学園	2017年3月6日	中国	男	浅田屋伊兵衛商店
33	LU HAOLONG	シルバー	服部学園	2017年3月6日	中国	男	永利(人文・国際業務)
34	CHOU WEI JEN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
35	CHENG CHENG CHE	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
36	SHIN HYUNWOOK	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	男	韓国へ帰国
37	CHONG SHU XUAN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	マレーシア	女	㈱賛否両論
38	CHOI RIN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	男	韓国へ帰国
39	WEN HAO WEN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
40	HO PO JUI	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
41	JUNG HYERAN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	女	韓国へ帰国
42	LIN KUN NAN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
43	LEE KYU TAE	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	男	㈱玉寿司「築地玉寿司」
44	REN YUXING	シルバー	服部学園	2017年3月6日	中国	男	中国へ帰国
45	YANG CHE WEI	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
46	CARTANO PRECIOUS MABELINE LLOVIDO	シルバー	服部学園	2017年3月6日	フィリピン	女	㈱玄海
47	LEE TAEWOO	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	男	韓国へ帰国
48	CHANG CHIH WEI	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	㈱東京レストランホールディング「SO-TEN」
49	CHENG CHE WEI	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	台湾へ帰国
50	YOO SEUNG BEOM	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	男	韓国へ帰国
51	LI CHUNSANJIE	シルバー	服部学園	2017年3月6日	中国	女	ZERO TOKYO銀座店
52	CHEN NAN HUNG	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	大志満
53	LEE KYUNGJIN	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	男	うかい亭
54	LIM YOUSEOK	シルバー	服部学園	2017年3月6日	韓国	男	うかい亭
55	LO YUSHENG	シルバー	服部学園	2017年3月6日	台湾	男	㈱玉寿司「築地玉寿司」

氏名	レベル	認定団体名	認定日	国籍	性	従事する海外レストラン名
56 NGUYEN THI GIANG	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2017年3月7日	ベトナム	女	ベトナムにておにぎり等の店を経営
57 THAI THI NGOC THAO	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2017年3月7日	ベトナム	女	介護系専門学校へ進学
58 NGUYEN THI HA	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2017年3月7日	ベトナム	女	アラマダホテル(青山)
59 TRUONG VAN LINH	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2017年3月7日	ベトナム	男	KKRホテル東京
60 NGUYEN HUY DUONG	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2017年3月7日	ベトナム	男	スーパー物流会社(惣菜調理)
61 PHAM HAI PHI	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2017年3月7日	ベトナム	男	就活中
62 LUONG THI NGA	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2017年3月7日	ベトナム	女	ベトナム商社(通訳)
63 WANG GANG	ブロンズ	東京都調理職業訓練協会	2017年3月7日	中国	男	上海の日本料理店「脇」
64 ZHAO ANG	ブロンズ	東京都調理職業訓練協会	2017年3月7日	中国	男	上海の日本料理店「寿司こうじ」
65 陈龙	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	上海柏悦酒店
66 陈赤南	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	上海安達仕酒店
67 丁礼慧	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	女	上海瑞金洲际酒店
68 高永霄	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	大学へ進学予定
69 黄晶	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	女	上海柏悦酒店
70 何旭炎	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	上海花园饭店
71 江凯渊	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	大学へ進学予定
72 李傲	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	海外留学
73 李效辉	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	大学へ進学予定
74 刘世辉	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	上海金茂酒店
75 夏云康	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	上海大董餐饮
76 王重阳	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	大学へ進学予定
77 王嘉辰	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	上海金茂饭店
78 杨家宝	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	上海金茂酒店
79 张瑾	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	女	上海花园饭店
80 钟思博	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	男	上海安達仕酒店
81 朱潇雅	ブロンズ	中華职业学校	2017年8月30日	中国	女	大学へ進学予定
82 Bindel, Rachel E.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	女	米国内レストラン
83 Carto, Mikhail A.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
84 Christiansen, Nico M.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
85 Chung, Yoon Jung	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	女	米国内レストラン
86 Gonzales, Dennis L.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
87 Harris, Aubrey D.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
88 Hyun, Dahee	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	女	米国内レストラン
89 Jenjesda, Tinn	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
90 Martin, Isaac C.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
91 McCarthy, Richard J.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
92 Molteni, Marcello G.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
93 Nishimoto, Blake Y.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
94 Pantoja, Adrian D.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
95 Park, Dennis H.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
96 Park, Sangik	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
97 Schneider, Cameron M.	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
98 Seo, Suji	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	女	米国内レストラン
99 Spatola, Nicholas	ブロンズ	CIA	2017年12月12日	米国	男	米国内レストラン
100 Au-Yeung Suen	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
101 Chan Ka Wang	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
102 Cheung Kin Hang	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
103 Cheung Leut Yiu	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
104 Cheung Yin Kit	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	女	香港市内レストラン
105 Hau Chak Lun	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
106 Ko Wing Chun	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
107 Kwok Chun Kit	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
108 Lai Christina Cheuk Kee	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	女	香港市内レストラン
109 Lau Ka Ho John	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
110 Law Nok Yin	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
111 Lo Sit Piu	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
112 Mai Chengzhi	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
113 Poon Ow Yin	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	男	香港市内レストラン
114 Wong Tsz King	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	女	香港市内レストラン
115 Yeung Tsz Yee	ブロンズ	ICI	2017年12月14日	中国	女	香港市内レストラン
116 VU VAN THINH	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2018年2月8日	ベトナム	男	就活中
117 GURUNG CHUN MAYA	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2018年2月8日	ネパール	女	ビジネス系専門学校へ進学
118 PHAM DINH DONG	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2018年2月8日	ベトナム	男	ビジネス系専門学校へ進学
119 NGUYEN THI HANH	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2018年2月8日	ベトナム	女	ホテル三日月(木更津)
120 NGUYEN THI THANH HUONG	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2018年2月8日	ベトナム	女	就活中
121 ALEX ARDY WIRAWAN	シルバー	東京都調理職業訓練協会	2018年2月8日	インドネシア	男	インドネシアにてホテルを経営

	氏名	レベル	認定団体名	認定日	国籍	性	従事する海外レストラン名
122	LEUNG RYAN	シルバー	服部学園	2018年2月8日	中国	男	中国へ帰国
123	IVAN MAYER SOHILAIT	シルバー	服部学園	2018年2月8日	インドネシア	男	インドネシアへ帰国
124	FENG ZHEJIA	シルバー	服部学園	2018年2月8日	中国	男	中国へ帰国
125	TANG LIBIN	シルバー	服部学園	2018年2月8日	中国	男	中国へ帰国
126	CHANG CHIH HSIANG	シルバー	服部学園	2018年2月8日	台湾	男	台湾へ帰国
127	KWON MINWOO	シルバー	服部学園	2018年2月8日	韓国	男	韓国へ帰国
128	WANG JIANMIN	シルバー	服部学園	2018年2月8日	中国	男	王庭彬
129	LU BIN	シルバー	服部学園	2018年2月8日	中国	男	中国へ帰国
130	LEE JEJON	シルバー	服部学園	2018年2月8日	韓国	男	韓国へ帰国
131	XU DONGYING	シルバー	服部学園	2018年2月8日	中国	女	中国へ帰国
132	TANAKA LISBOA CAMILA YUMI	シルバー	服部学園	2018年2月8日	ブラジル	女	ブラジルへ帰国
133	AN JAEMIN	シルバー	服部学園	2018年2月8日	韓国	男	韓国へ帰国
134	CHANG KAI HSIANG	シルバー	服部学園	2018年2月8日	台湾	男	（株）東京レストランホールディング「SO-TEN」
135	WENG CHIA LENG	シルバー	服部学園	2018年2月8日	台湾	女	台湾へ帰国
136	NGUYEN QUE PHUONG	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	中国	女	調理研究科へ進学
137	SHON JUWON	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	台湾	男	（株）MEME ラボンバンス
138	CHEN CHUN	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	韓国	男	旬菜おぐら家
139	WANG HAO	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	中国	男	調理研究科へ進学
140	XU AO	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	中国	男	中国（黒龍江省）に帰国
141	KIM WANKYU	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	中国	男	調理研究科へ進学
142	WANG QIFAN	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	モンゴル	男	（有）花見小路 銀座小十
143	KUO YUEH CHIAO	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	中国	女	（有）すし処阿部 意気なすし処阿部
144	TAM WEI LUN	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	中国	男	（株）SFPホールディングス
145	MUNKHBAT BAT-OCHIR	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	ベトナム	女	調理研究科へ進学
146	SUN ZEWE	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	韓国	男	韓国へ帰国
147	SUN HAOYUAN	シルバー	東京すし和食調理専門学校	2018年3月16日	台湾	男	（株）すし匠齋藤

3 日本産食材サポーター店認定

1) 香港におけるサポーター店認定

■日程 平成29年12月20日

■内容 香港の飲食店60店舗について、JROよりサポーター店としての認定を行った。

2) 今年度の認定状況について

① 認定団体

現在、認定団体として参加頂いている団体は、平成28～29年の2年間で2団体となっている。本制度については、参加店のメリットをどの様に提供するかという点や、現地の食品卸間の関係等もあり、課題が多い。本認定については認定団体に加え、運用・管理団体であるJROも認定を実施することができる。

	企業・団体名	認定日
1	味珍味(香港)有限公司	2017年4月14日
2	PT. MASUYA GRAHA TRIKENCANA	2017年4月14日

② 認定店数

平成28年4月～平成30年3月までの認定店は、60店（飲食店60店、小売店0店）となっている。これらは運用・管理団体であるJROによる認定であり、今後は認定団体による認定も実施される予定である。

	店名	国	都市	認定日
1	UCC Coffee Shop	中国	香港	2017年12月20日
2	8番拉麵(希頓店)	中国	香港	2017年12月20日
3	8番拉麵(沙田店)	中国	香港	2017年12月20日
4	8番拉麵(徳福店)	中国	香港	2017年12月20日
5	8番拉麵(將軍奥店)	中国	香港	2017年12月20日

	店名	国	都市	認定日
6	8番拉麵(旺角店)	中国	香港	2017年12月20日
7	8番拉麵(時代店)	中国	香港	2017年12月20日
8	8番拉麵(尖沙咀店)	中国	香港	2017年12月20日
9	鳴門魚市場居酒屋	中国	香港	2017年12月20日
10	鳴門魚市場居酒屋	中国	香港	2017年12月20日
11	鳴門魚市場居酒屋	中国	香港	2017年12月20日
12	鳴門割烹料理	中国	香港	2017年12月20日
13	鳴門創作料理	中国	香港	2017年12月20日
14	鳴門魚湯麵亭	中国	香港	2017年12月20日
15	鳴門魚湯麵亭	中国	香港	2017年12月20日
16	鳴門魚湯麵亭	中国	香港	2017年12月20日
17	小豆島日本料理	中国	香港	2017年12月20日
18	小豆島日本料理	中国	香港	2017年12月20日
19	小豆島日本料理	中国	香港	2017年12月20日
20	爆井屋	中国	香港	2017年12月20日
21	日和号壽司料理	中国	香港	2017年12月20日
22	八海山居酒屋日本料理	中国	香港	2017年12月20日
23	鮪處松戸日本料理	中国	香港	2017年12月20日
24	一休居食屋日本料理	中国	香港	2017年12月20日
25	六丸居食屋日本料理	中国	香港	2017年12月20日
26	七本居食屋日本料理	中国	香港	2017年12月20日
27	浩二	中国	香港	2017年12月20日
28	Ryoyu Bakery Studio	中国	香港	2017年12月20日
29	Ryoyu Bakery Studio	中国	香港	2017年12月20日
30	Ryoyu Bakery Studio	中国	香港	2017年12月20日
31	Ryoyu Bakery Studio	中国	香港	2017年12月20日
32	Ryoyu Bakery Studio	中国	香港	2017年12月20日
33	築地山貴水産	中国	香港	2017年12月20日
34	築地山貴水産	中国	香港	2017年12月20日
35	温野菜	中国	香港	2017年12月20日
36	温野菜	中国	香港	2017年12月20日
37	牛刷鍋	中国	香港	2017年12月20日
38	牛刷鍋	中国	香港	2017年12月20日
39	牛刷鍋	中国	香港	2017年12月20日
40	牛刷鍋	中国	香港	2017年12月20日
41	牛刷鍋	中国	香港	2017年12月20日
42	牛刷鍋	中国	香港	2017年12月20日
43	牛刷鍋	中国	香港	2017年12月20日
44	牛刷鍋	中国	香港	2017年12月20日
45	牛刷鍋	中国	香港	2017年12月20日
46	牛刷鍋	中国	香港	2017年12月20日
47	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
48	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
49	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
50	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
51	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
52	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
53	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
54	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
55	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
56	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
57	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
58	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
59	牛角日本焼肉専門店	中国	香港	2017年12月20日
60	牛刷鍋	中国	香港	2017年12月20日

4 セミナー・講習会

1) 重慶における日本料理講習

■日 程 平成 29 年 8 月 28・29 日

■場 所 重慶市現代職業技師学院

■学校概要 中国西南地域の重慶市、四川省、雲南省、貴州省の 1 市 3 省には、3,650 店舗の日本食レストランがあるといわれ、これらの中心都市である重慶市には、約 1,000 店舗の日本食レストランがあり、着実に規模が拡大している。

重慶市現代職業技師学院は、1978 年に開校した中国西南地域有数の規模を誇る職業学校で約 4,000 名の生徒数を誇る。同校の料理専科コースには 3 年コースと 4 年コースがあり、全校生徒の内約 2,000 名が学んでいる。この料理専科コースの中でも人気を博すコースはベーカリーやデザート等を学ぶコースで、毎年中国内の料理コンテス入賞する優秀な学生を輩出している。

■内 容 開会挨拶 重慶現代職業技師学院 校長 蔡 順林 氏

「調理技能認定制度に関する説明」 JRO 事務局 田村 清敏

「日本料理に求められる教育と調理技能認定に必要な調理技術」

～出汁の引き方、お椀、造り、寿司、天ぷら等～

服部栄養専門学校 日本料理教授 西澤 辰男 氏

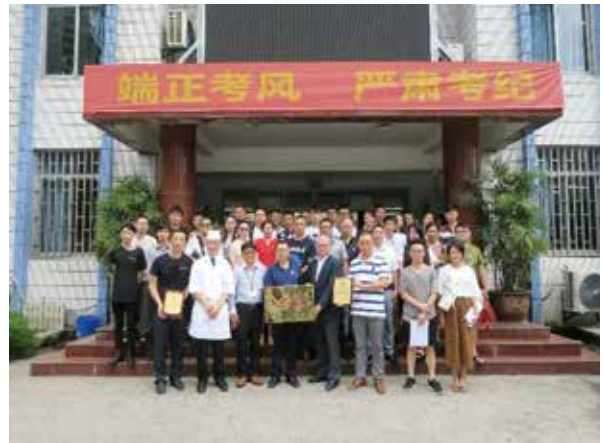
「日本料理に必要な基礎衛生管理について」

莎罗雅(上海)生物科技有限公司 食品安全咨询科副科長 乔 亮 氏

■参 加 者 28 日 同校の学生を中心に約 130 名

29 日 重慶市の日本食レストランの料理長中心に約 75 名





2) キッチンマネジメントセミナー

海外における日本食レストランの展開には、日本の外食産業の店舗設計やオペレーション等に精通した業務用厨房メーカーの役割が重要である。そこで、外食企業及び業務用厨房メーカーの海外事業担当者より海外出店における課題や実例等について情報提供し、海外展開を検討する外食企業及び厨房メーカーのヒントとした。

■日 程 平成 30 年 1 月 26 日

■場 所 東京ガス業務用厨房ショールーム 厨BO! SHI ODOME

■内 容 主催者挨拶 JRO 理事長 大河原 毅

(一社)日本厨房工業会 会長 (JRO理事) 谷口 一郎 氏

講演「日本食の海外進出と高機能機器について」

(株)フジマック 市場開発部第三部 部長 清水 直之 氏

講演「コンビオーブンを活用した日本食メニューの提案・試食検討」

(株)フジマック コーポレートシェフ (カスタマサポート部)

国武 啓太 氏 / 山本 恵理菜 氏

講演「業務用スチームコンベクションオーブンを活用した日本料理メニュー」

北沢産業 (株) 取締役営業戦略本部長

小山 栄樹 氏

施設見学



JRO 谷口 一郎 理事



コンビオーブンを活用した日本食メニュー提案



黒毛和牛ステーキ調理実演



厨房BO! SHI ODOME見学

3) 日本料理を学ぶ海外留学生等の育成・戦力化セミナー

■日程 平成30年2月8日

■場所 職業能力開発短期大学校・日本調理アカデミー

■内容 同校は、学校教育と外食企業での現場教育が一体となった取り組みを実践することで、外食関係者からの関心も高く、平成29年2月より調理技能認定制度に関するJROの認定団体として活動している。平成28年度は、シルバー7名、ブロンズ2名の認定者を輩出し、平成29年度においてはシルバー7名を認定した。

講演 「日本料理を学ぶ留学生の教育と課題」

職業能力開発短期大学校・日本調理アカデミー

東京都調理職業訓練協会 専務理事

齋藤 貴司 氏

講演 「外国人日本料理人の教育と調理技能認定に必要な調理技術とは」

職業能力開発短期大学校・日本調理アカデミー

日本料理専門学科講師

佐藤 英夫 氏

講演 「日本料理における衛生教育のポイント等について」

職業能力開発短期大学校・日本調理アカデミー

調理師養成科

渡辺 純子 氏



4) 香港における日本料理講習

■日程 平成30年3月5日

■場所 香港國際廚藝學院 (ICI)

■内容 香港で唯一の職業訓練校である香港國際廚藝學院 (ICI) において、同校の日本料理コースを履修している学生や、香港の日本料理店等に勤務する料理人や経営者等を対象に、日本料理調理技能認定を普及するための講習会を実施した。

また、日本料理講習会終了後、マスコミや香港の日本料理店の経営者等を対象に、日本料理調理技能認定制度と香港國際中藝学院 (ICI) における日本料理教育について情報発信した。

開会挨拶 International Culinary Institute(ICI) 校長

Ms. Winnie Ngan

来賓挨拶 在香港日本国総領事館 領事

廣田 司 氏

主催者挨拶 JRO 香港支部 世話人 / 味珍味 会長

Mr. Frankie P. Wu

来賓挨拶 香港日本食品及料理業協會 主席

Mr. Simon Wong

調理講習 「日本料理の調理技能認定(ブロンズ)に必要な知識と調理技術」

服部栄養専門学校 日本料理次席教授

平塚 未来 氏

講演 「ICIにおける日本料理教育について」

香港国際中藝学院 Program Director

周 慧 氏

講演 「日本料理の調理技能認定制度について」

JRO 香港支部 世話人 / 味珍味 会長

Mr. Frankie P. Wu



ICI Winnie Ngan 校長



在香港日本国総領事館 廣田 司 領事



JRO 香港支部 Frankie P. Wu 世話人



服部栄養専門学校 平塚 未来 教授



5) パリにおける日本料理講習

■日程 平成 30 年 3 月 26 日

■場所 Le Cordon Bleu Paris

■内容 同校において、調理師養成機関やレストランシェフ等を対象に、日本料理の調理技能認定(ブロンズ)に必要なカリキュラムや身につけるべき調理技術等について説明した。また、2017 年 2 月、水産庁から EU 向けの HACCP の認証を取得し、現在 EU への鰹節の輸出拡大に取り組む株新丸正と連携して、うま味や出汁等についてメニュー提案等を通じたプレゼンテーションを実施した。

講演 「日本料理の調理技能認定制度について」

Shokuwa 代表取締役

大島 晃 氏

講演 「鰹節の製法と品質管理について」

株新丸正 代表取締役社長

久野 徳也 氏

講演 「鰹節の削り方と出汁の取り方/魚のおろし方と刺身について」

Shokuwa 代表取締役

大島 晃 氏

講演 「鰹節を使ったフレンチメニュー提案」

Hotel Okura Amsterdam, Ciel Bleu Executive Chef

Mr. Onno Kokmeijer

講演 「日本産食材の紹介」

Palmifrance S.A. President

Mr. Olivier Derenne



6) おもてなしと日本料理セミナー

■日程 平成 30 年 3 月 27 日

■場所 NIPPON おもてなし専門学校 高山キャンパス

■概要 同校は、ホテル・旅館・飲食店等の実践的「サービス・おもてなし」の専門教育として、海外からの留学生を積極的に受け入れ、即戦力となる総合的ホスピタリティマネジメント養成を行うこと等から、国内外から大変注目されている専門学校である。現在、同校には海外 16 カ国から約 360 名の学生が在籍しており、本年 4 月に開校が予定されている「NIPPON おもてなし専門学校 高山校」は、本格的な日本料理を学べる「おもてなし調理学科」が併設されている。同校は日本料理の調理技能認定を推進していく新たな認定候補校（団体）として検討しており、同校での実施に至った。

■内容 挨拶 高山村 村長

後藤 幸三 氏

NIPPON おもてなし専門学校 理事長

清水 澄 氏

NIPPON おもてなし専門学校 高山校校長

武井 英夫 氏

特別講演 「留学生に対する日本料理教育の現状と課題」

職業能力開発短期大学校・日本調理アカデミー 校長

齋藤 貴司 氏

認定者の実演

日本調理アカデミー 卒業生 チョン・ヴァン・リン 氏／ヴ・ヴァン・ティン 氏

「おもてなしの実践的教育の世界化を目指して」

NIPPON おもてなし専門学校 学校長 理事

鈴木 良幸 氏

「留学生育成のための日本料理等の基礎技術とは」

NIPPON おもてなし専門学校 おもてなし調理学科学科長 小林 肇 氏

「NIPPON おもてなし専門学校の就職状況と調理学科の就職について」

NIPPON おもてなし専門学校 チームリーダー

高山 浩貴 氏

■参加者 外食企業関係者及び群馬県内ホテル・旅館業等関係者 50 名



清水 澄 理事長



高山村 後藤 幸三 村長



5 国内研修

1) 中国外食事業者日本研修

- 日程 平成 29 年 6 月 14 日～22 日
- 場所 東京都・神奈川県・愛知県・大阪府
- 内容 日本における日本食のトレンドや、日本の外食産業における様々な先進的な取り組みについて学び、中国での事業展開の参考とするための研修を実施した。外食企業の店舗やメーカーを視察し、経営戦略やメニュー開発から人材育成等幅広いテーマについて研修を行った。

2) 台湾フードサービス事業者日本研修

- 日程 平成 29 年 9 月 19 日～23 日
- 場所 大阪府・京都府・東京都
- 内容 日本の外食産業における様々な先進的な取り組みや観光と連携した取り組み等について学び、台湾での事業展開の参考とするための研修を実施した。外食企業の店舗やメーカーを視察し、経営戦略やメニュー開発等について研修を行った。

3) 香港ブロンズ認定者日本研修

- 日程 平成 30 年 1 月 28 日～31 日
- 場所 都内の外食事業者及び関連施設、料理学校等視察
- 内容 香港日本料理人等の日本研修
 - ◇ 服部学園での調理講習、実習体験
 - ◇ キッコーマン醤油工場、デリカフーズカット野菜工場研修、視察
 - ◇ 築地市場、合羽橋道具街での日本料理調理器具等の視察



6 シンポジウム・商談会

1) マニラ国際シンポジウム

外食企業やフードサービス関係者を対象とした「JRO 国際シンポジウム」を、2月20日にマニラの Dusit Thani Manila Hotel で開催した。フィリピンの外食市場規模は、2016年で12.1億米ドル（年平均成長率6%）であり、特にチェーン店が大きく増加傾向にある。また近年、日本食レストランも増加しており、日本の外食企業による出店は400店以上となっている。

今回のシンポジウムでは、フィリピンの外食市場の今後の見通しと日本食の可能性について、以下のパネラーの方々によるパネルディスカッションを実施した。

- 日 程 平成 30 年 2 月 20 日
- 場 所 マニラ
- 内 容 日本食を中心としたフードサービス産業・食品産業の市場拡大のための戦略、人材教育、商品開発等をテーマとして、課題解決に向けた今後の手掛かりを探ると共に、日本産食材、食品の提案を行った。
- 主催者挨拶 JRO 会長 島村 宜伸 氏
- 祝辞 在フィリピン日本国大使館 一等書記官 寺田 憲治 氏
- パネルディスカッション
- 「世界で拡大するフィリピンの外食市場」
- ～日本食及び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 大河原 毅
- パネリスト
- (株)トリドールホールディングス
- 代表取締役社長 栗田 貴也 氏
- フィリピン味の素 社長 坂倉 一郎 氏
- Commissary Kitchen, Partner Ms. Nancy Reyes-Lumen
- The French Baker, Founder & CEO Mr. Johnlu G. Koa
- Philippine Franchise Association, Chairman for ASEAN Mr. Sam Christopher Lim



シンポジウム全景



パネルディスカッション



島村宣伸 JRO 会長



寺田憲治在フィリピン日本国大使館一等書記官



大河原毅 JRO 理事長



栗田貴也(株)トリドールホールディングス代表取締役社長



坂倉一郎フィリピン味の素取締役社長



Ms. Nancy Reyes-Lumen, Commissary Kitchen (写真中央)



Mr. Johnlu G. Koa, The French Baker



Mr. Sam Christopher Lim, Philippine Franchise Association

7 広報PR・アンケート調査

1) JRO ウェブサイトの情報コンテンツ拡充

2015 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や、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掲載しており、2017 年度は、以下の取り組みにより更なる情報発信の拡充を図った。

- ① 実施事業の情報発信、海外レポートの掲載
- 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）のブラッシュアップ 等



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）

JF 国際交流委員会と連携して、外食企業のインバウンド対応に関するアンケート調査を実施した。

8 理事会

1) 第32回 理事会 (5月15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：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28年度事業報告
- ③ 平成29年度事業計画案
- ④ 平成28年度収支決算報告
- ⑤ 平成29年度収支予算案
- ⑥ 役員改選の件

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、
紺野和成 理事、崎出弘和 理事、中野勘治 理事、
中村靖彦 理事、服部幸應 理事、藤木吉紀 理事、
村上秀徳 理事、治田秀夫 監事、他 委任状出席

2) 第33回 理事会 (6月23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：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 平成29年度・平成30年度 役員の選出について

出席役員： 大河原毅 理事、安部修仁 理事、福田久雄 理事、
上原征彦 理事、浦上節子 理事、大島晃 理事、
大島大五郎 理事、紺野和成 理事、佐竹力總 理事、
谷口一郎 理事、田沼千秋 理事、田村清敏 理事、
中野勘治 理事、中村靖彦 理事、服部幸應 理事、
藤木吉紀 理事、村上秀徳 理事、榎本隆治 監事、
他 委任状出席

3) 第34回 理事会 (10月10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：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29年度事業計画の進捗について
- ③ 定款の見直しについて

出席役員： 大河原毅 理事長、安部修仁 副理事長、福田久雄 専務理事、
服部幸應 理事、中野勘治 理事、中村靖彦 理事、
浦上節子 理事、村上秀徳 理事、田沼千秋 理事、
大島大五郎 理事、上原征彦 理事、大島晃 理事、
栗田貴也 理事、谷口一郎 理事、田村清敏 理事、
榎本隆治監事、他 委任状出席

Ⅲ 庶務事項

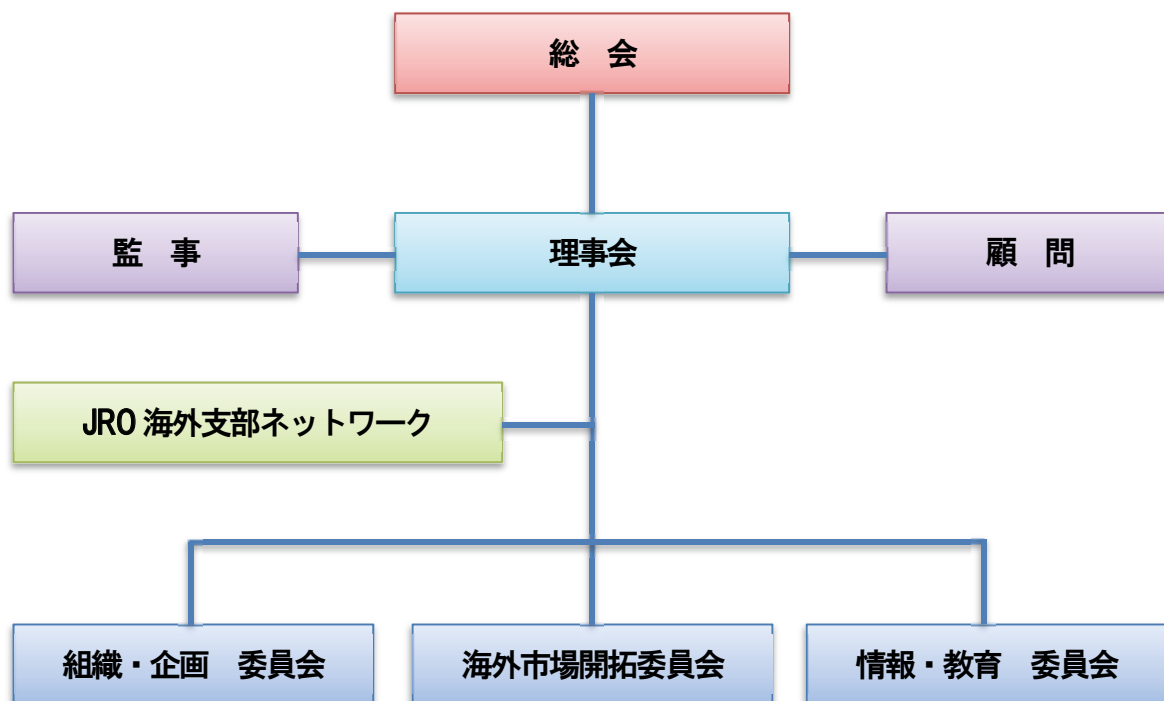
1 役員の状況（平成30年3月31日現在）

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	福 田 久 雄	一般社団法人日本フードサービス協会 常務理事
理 事	栗 田 貴 也	株式会社トリドールホールディングス 代表取締役社長
理 事	和 泉 真 理	一般社団法人 JC 総研 客員研究員
理 事	上 原 征 彦	昭和女子大学現代ビジネス研究所 特命教授
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	大 島 晃	SHOKUWA 代表取締役
理 事	大 島 大 五 郎	株式会社インフォマート 取締役営業本部長
理 事	笠 原 節 夫	公益社団法人日本農業法人協会 副会長
理 事	熊 倉 功 夫	MIHO MUSEUM 館長
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 代表理事専務
理 事	佐 竹 力 総	全国料理業生活衛生同業組合連合会 会長
理 事	高 藤 悦 弘	日本スーパ協会 会長
理 事	谷 口 一 郎	一般社団法人日本厨房工業会 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	田 村 清 敏	NPO法人日本食レストラン海外普及推進機構 事務局長
理 事	中 野 勘 治	食品産業文化振興会 会長
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 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 代表取締役副社長
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
監 事	丸 山 暁	ホシザキ株式会社 常務取締役
監 事	榎 本 隆 治	株式会社イクタツ 代表取締役社長

2 会員の状況（平成 30 年 3 月 31 日現在）

法人会員 63 社 個人会員 13 名 合計 76 社・者

3 事業運営組織



4 海外支部ネットワークと連携する関係団体

1) 海外支部ネットワーク（平成 30 年 3 月 31 日現在 25 地域）

- ＜ア ジ ア＞ ソウル、北京、上海、台北、香港、バンコク、ホーチミン、
シンガポール、ジャカルタ、ヤンゴン、クアラルンプール、マニラ
- ＜ヨーロッパ＞ モスクワ、アムステルダム、ロンドン、パリ、デュッセルドルフ、
スイス、ローマ・ミラノ
- ＜北アメリカ＞ ロサンゼルス、サンフランシスコ、ニューヨーク、トロント
- ＜南アメリカ＞ サンパウロ
- ＜オセアニア＞ シドニー

2) 海外支部ネットワーク関係団体

各支部ネットワークは、現地レストラン協会との関係を深め連携して事業を実施し、日本食レストランのPR や日本産食材・食品の魅力を広くアピールし、日本食レストランの地位向上と日本食市場の拡大を目指している。

既に関係を構築している各国・地域のレストラン協会は、以下の通りである。

<u>国・地域・都市</u>	<u>レストラン協会</u>
ソウル	Korea Foodservice Industry Association
北京	中国烹饪协会/中国飯店協会
上海	上海市烹饪协会
台北	Taiwan Chain Stores and Franchise Association 中華美食交流協会
香港	Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades
バンコク	Thai Restaurant Association
シンガポール	Restaurant Association of Singapore
ミャンマー	Myammer Restaurant Association
ジャカルタ	Indonesia Hotel and Restaurant Association
シドニー	Restaurant and Catering Australia
モスクワ	HORECA Russia / Chefs Guild of Russia
アムステルダム	HORECA Nederland
トロント	Japanese Restaurant Association of Canada
米国	National Restaurant Association
ニューヨーク	New York Stats Restaurant Association
サンフランシスコ	Golden Gate Restaurant Association
ロサンゼルス	California Restaurant Association



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/>