

日本フードサービス学会 会員各位

日本フードサービス学会
研究委員長 小川 美香子

2023年度 第3回 研究部会のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素は学会活動にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

当学会では、フードサービス業、食品産業の方から、時宜にかなった課題や先進的取り組みについて学ぶ研究部会を定期的開催しています。

日本の食材・食品の輸出額は1兆4千億円まで拡大し、中でも水産物の輸出はホタテ貝、ぶり、さけ・ます等を中心に3,000億円を超えています。一方、気候変動や漁獲量の減少、海洋汚染は年々深刻な問題となっております。そこで、今回の研究部会では、水産物や海洋資源の生態系に配慮したフードサービスでの持続可能な取り組み等をテーマに、参加者の皆様と共に議論を深めていきたいと思っております。

今回の研究部会では、ふぐ料理を提供する『とらふぐ亭』をはじめ、海鮮居酒屋や寿司店などを展開する、株式会社東京一番フーズ マーケティング担当取締役 岩成和子様から、生産、加工、流通、販売を一括して自社グループで行うことで良質な食材（メニュー）を安価で提供しながら、海の環境問題の解決にも積極的に取り組む、持続可能な取り組み事例をお話いただきます。

ご多用とは存じますが、何卒ご参加下さいますようお願い申し上げます。

敬具

記

1. 日 時 2023年9月1日(金) 15:30～ (終了 17:00 予定)
2. 会 場 JFセンター会議室（裏面地図参照）東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル10階
3. 参加費 無料
4. 参加申込 次頁 申し込み用紙に必要事項をご記入の上、FAXまたはメール添付にてお申し込み下さい。締め切り：8月30日(水)まで
5. 定 員 先着 40名
6. 内 容 アフターコロナにおける持続可能な外食産業のあり方

～それってサスティナビリティじゃない？～

○論点整理

専修大学

商学部

准教授

大崎 恒次 氏

○報 告

株式会社東京一番フーズ

マーケティング担当取締役

岩成 和子 氏

7. 問合せ先 日本フードサービス学会事務局 担当：松崎・宮崎
TEL：03-5403-1060 E-mail：info-gakkai@jfgakkai.jp

以上

日本フードサービス学会 2023 年度第 3 回研究部会 参加申込書

参加者氏名	所属・役職

（申込書受理後、事務局からは特に返信は致しませんので、当日直接会場へお越し下さい）

☆ご連絡先

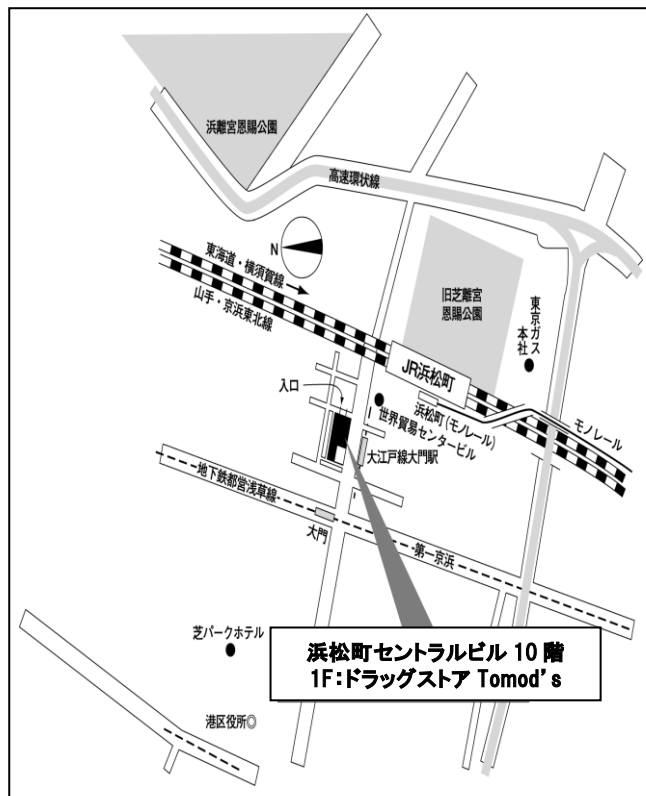
ご所属（社名・大学名等）

ご担当者氏名

ご担当者役職

電話番号

日本フードサービス学会研究部会会場地図



- JR・モノレール「浜松町」駅より徒歩3分、都営浅草線「大門」駅より徒歩2分
- 都営大江戸線「大門」駅より徒歩1分