

RECIPE

日本フードサービス学会会報

VOL. 1

発行日 / 1996年7月
 発行 / 日本フードサービス学会
 発行人 / 奥住正道

● 学会会報発刊に寄せて ●

先日、学会誌として、日本フードサービス学会年報（年次大会特集号）をお届けしましたが、その時の会長のご挨拶にもありましたように、この学会は、食に関心をお持ちの色々なジャンルの方々が、年齢、性別を問わず、お互いの情報を交換し、共に語り、そして研鑽を積むことが目的であります。それによって、人間生活の中で一番大切な食の分野に、科学の目が行き届き、そのことによって食の楽しさが倍増し、最終的に学術と産業がレベルアップすることにつながることを期待されております。そのために、色々な活動の実施が予定されていますが、特に、会員の皆様がいながらにしてお互いを知ることができる手だてとして、情報交換誌を発刊することとされ、学

会誌とともに編集を担当することになりました。

掲載内容は、全会員が参加できるよう工夫を凝らすと共に、フードサービスを陰で支えている分野にも積極的に焦点を当てることといたしました。

スタッフには、編集後記に名前を連ねている諸先生にお願いしました。

リーダーには上智大学の田中利見先生にお願いしました。

是非、会員の皆様の積極的なご意見をお待ちしております。ご協力をお願いする次第です。

副会長
田内幸一

1996年度第一回研究会（部会）の開催迫る

多数のご参加お待ちしております
 学生の参加も歓迎いたします

- 日時 1996年7月26日(金)18:00～21:00 (受付 17:30より)
- 会場 上智大学8号館4階(409号教室)
 東京都千代田区紀尾井町7-1 TEL 03-3238-3111
- テーマ 「フードサービスとホテル」
- スケジュール
 18:00～19:00 講演① 講師 井上博文氏(東洋大学短期大学観光学科教授)
 19:00～20:00 講演② 講師 山口祐司氏
 (富士屋ホテルチェーン取締役副社長総支配人)
 20:00～21:00 懇親会
- 会費 各一人様2千円、内訳、部会費500円、懇親会費1500円(当日受付にて頂戴いたします。)
- 申込 事務局あて郵送、FAX、または電子メールにてお申込下さい。

● 日本フードサービス学会の目的 ●

日本フードサービス学会の契機は、日本フードサービス協会の教育研修事業を受託している財団法人外食産業教育研修機構の評議員会における、評議員の野田多摩大学名誉学長の発言でした。その内容は、「市場規模が30兆円に達するわが国有数のフードサービス産業に関係する学会が無いのは不思議である。聞くところによると、日本フードサービス協会が永年外食産業大学構想を持っていると聞くが、学会の存在はその有効な手段にもなる」というものでした。

これは1993年9月のことでしたが、その後、様々な内部検討を重ね、昨年3月31日設立総会にこぎつけました。設立総会までの準備過程の中で、目的を次のように整理しました。

まず、フードサービスの置かれている現状を「フードサービス産業は、今や市場規模が30兆円に迫り、日々の食事の3分の1を担う程、国民の食生活にきわめて重要な存在であり、わが国経済社会に大きな影響を与えるものとなっている。この間、その産業活動は、企業活動のみならず、歴史、文化はもちろん、消費者行動等の生活領域、農業、流通等多くの産業、さらには経営学、マーケティング等の人文科学や人間工学、都市工学等の自然科学等の学術研究領域、地域社会、環境等経済、社会のあらゆる

分野との係わりを持ち、そしてその度合いを強めている。にもかかわらず、フードサービス産業を一つの学術的研究部門として捉えた学術的研究が十分行われていないだけでなく、学問として確立されていないことは、フードサービス産業の役割からみて、極めて残念なことと言わざるを得ない。」と認識し、そして外食産業として、「これらの各々独立した分野の研究者が、フードサービス産業に係わりを持つことにより、フードサービス産業を対象とする学術的研究がより深まっていくことが期待される。一方フードサービスに関連する産業界は、これらの学術的研究に対し、積極的に情報提供を行うほか、研究成果の検証の場を提供する役割を担う。」との期待と覚悟のもとに、「フードサービス産業に、熱い思いと深い興味を抱く各学術研究分野の研究者等がその垣根を越えて、ひとつの交流の場を形成し、研究成果を発表するなど相互に研鑽を図ること」が目的とされ、そのことが、「フードサービス産業に関する学術的研究の促進にとって有意義なことと考えられる。」との提案を行いました。

会員の皆様にとりまして、学会活動への道標になればと存じます。

会 長 奥 住 正 道

● コミュニティ広場 ●

このページは、フードサービスについて会員の皆様が相互に情報交換を行ったり、共同して調査、研究が行えるよう、お手伝い出来ればと考えたものです。積極的にご活用をお願いします。直接テーマの担当者にご連絡いただいても結構ですし、事務局にご一報いただいても結構です。事務局として少しでもお役に立ちたいと思います。会員の皆様からの投稿をお待ちしております。(折り込みのFAX用紙をご利用下さい。)

◎ 廃棄物の分別処理、リサイクルの情報を。

関東短大・桑田宗彦
(TEL 0276-75-6871=自宅)

◎ 外食産業のマーケティングに実績あり。企業実績の比較にも関心あり。

東海大政治経済学部経営学科・立原繁
(TEL 044-951-9552、FAX 044-951-0826
=自宅)

◎ 95年に「サービスマネジメント入門」を出版するなどサービス品質の測定に関心あり。共同研究者を求む。また、研究・調査場所と費用提供を希望。

多摩大・近藤隆雄
(TEL 0423-37-7166、FAX 0423-37-7103
=大学)

◎ サービスにおける顧客満足、サービスの再購入の条件、サービスの差別化、商品・メニュー・店舗の差別化についての調査データがあればご教示を。

東京都立商科短大・小泉徹
(TEL&FAX 03-3635-3855=自宅、

TEL 0425-43-3001、FAX 0425-43-3002
=大学)

◎ 経済成長率、消費税率の改訂などと外食動向との相関、外食の嗜好調査、年齢と食べ物との関係などのデータを。

家族亭・鈴木一雄
(TEL 06-372-7475、FAX 06-372-7620
=会社)

◎ 外食FCの法律問題(食中毒と責任の所在など)について研究実績あり。外食産業

の食品衛生に対する取り組みと行政との関わり(特に欧米との比較)について関心あり。

東洋大短大・小池鉄夫
(TEL 03-3945-7496、FAX 03-3945-7500
=大学)

◎ 消費者の外食行動、食材の生産地状況情報システム、生ゴミ処理、複合的雇用形態の調査・研究・分析などの情報交換を。

ココスジャパン・白井昌夫
(TEL 0298-50-1600=会社)

◎ 清酒業のマーケティング調査、グルメマーケティングの研究レポートあり。またスコットランドのウイスキー、農水畜産物の輸入についての共同研究者を求む。

上智大・田中利見
(TEL 03-3238-3205、FAX 3238-3086
=大学、E-mail:t-tosimi@hoffmann.
cc.sophia.au.jp)

◎ 中華料理のおつまみ、小皿料理の単品研修先(2~3回)を求む。

南京軒食品・平山颯
(TEL 03-3781-5958、FAX 03-3784-4791
=会社)

◎ 食品メーカーの新商品の販売キャンペーンの成果、新規卒業者の外食産業に対する認識度、人生における自己達成意欲とサービス業との関係について関心あり。

東日本大丸・新道健吾
(TEL 048-645-7530、FAX 048-645-8733
=会社)

- ◎フードサービスに関する論文が多数あり。フードサービスのマーケティング・日米比較（消費者行動多次元尺度構成法＝MDSの適用、争構造、業態種）などに関心あり。アンケート、インタビューなどでご協力を。また、共同研究を。
松蔭女子短大・横川潤
(TEL&FAX 0427-23-7124＝自宅)
- ◎消費者嗜好の変化、流通業のフードサービスへの進出について共同研究を。
流通科学大・白石善章
(TEL 078-796-2949、FAX 078-794-6149＝大学)
- ◎厨房機器の水・光熱費用の合理化研究の情報を。
グルメ軒屋・菅野
(TEL 06-683-1222、FAX 06-683-5822＝会社)
- ◎機能性食品に対する消費者の関心度合いと外食産業における導入の方向性について情報を。
酪農学園大・鮫島数彦
(TEL 011-386-1111、FAX 011-387-5848＝大学)
- ◎食べ物の安全性に関する定義と今後の経営の取り組み方、食糧逼迫時代に備えての対処法について研究を進めたい。
三友食品・浦田博二
(TEL 03-3551-1211、FAX 3551-1211＝会社)
- ◎首都圏1,000人の消費者外食行動調査を定点で実施。また、全国6都市の外食メニュー選好度調査も実施。レポートあり。食のマーケティング研究所・三好隆雄
(TEL 03-5800-4782、FAX 03-5684-3378＝会社)
- ◎本当に美味しいものは何かを自然環境と流通システムの2つの側面から研究中。
東洋大・森彰
(FAX 03-3945-7461＝大学)
- ◎PERTやIEについてのコンサルティング、セミナーなどの情報を。
サト・諸橋浩二
(TEL 06-309-6301、FAX 06-304-5606＝会社)
- ◎ホスピタリティを経営の実践的手法に採用している企業からの情報提供や事例実証研究の機会提供を求む。
七尾短大・服部勝人
(TEL 03-3358-1475、FAX 03-3357-3480＝研究所)
- ◎利益率の低い街内レストランの活性化を図る方策は？
ホテルブエナビスタ・土井久太郎
(TEL 0263-37-0111、FAX 0263-37-0666＝会社)
- ◎フードサービス業の労務管理・経営分析の情報を。
鎌田会館・廣嶋直英
(TEL 0188-35-2232、FAX 0188-31-2727＝会社)
- ◎プライス別、食ジャンル別、主力客層の年齢別・性別からみたテーブルサービスレストランの最も客に支持される店舗設備・空間のご教示を。
すかいらく・長塚元孝
(TEL 0422-37-5215、FAX 0422-37-5240＝会社)
- ◎消費者の店舗選択に必要な情報や選択基準の研究発足を。
東洋大・疋田聰
(TEL 03-3773-3104、FAX 03-3945-7461＝自宅)
- ◎外食産業史を分析するフレームを確立したいので、外食産業史の情報を。
明治学院大・上原征彦
(TEL 03-3498-7231、FAX 03-3498-8103＝コムテック)

- ◎ 海外の給食企業の経営手法や経営管理の文献を。
北海道魚国・中鉢春樹
(TEL 011-863-4421、FAX 011-862-3521
= 会社)
- ◎ 海外におけるフードビジネスの現状、和食ビジネスの現状、有機農産物の生産、物流・消費の現状、大手農業生産法人の活動状況などを。
日本フットボール・ライト・クラブ・高月一郎
(TEL 03-5722-7299、FAX 03-5722-7240
= 会社)
- ◎ フードサービス業の管理会計（単独店と複数店の管理会計システム、ホテルの部門別管理など）について情報を。
小熊辰夫
(TEL 0427-22-2816、FAX 0427-22-6072
= 自宅)
- ◎ フードサービスのデータベースの国際比較について共同研究を。
成蹊大・相原修
(TEL&FAX 045-844-6637= 自宅)
- ◎ ① 食材・商品の経時劣化、鮮度維持保存方法、解凍方法、配送方法、② 市場動向マーケティング、食生活の変化とトレンド、③ 小売業・外食産業の動向、事例、④ おいしさ（味覚、臭覚、視覚、堅さ、柔らかさ、聴覚、雰囲気、心理状態、生理学的、心理学的等）について研究したい。
フレンドリー・重里育孝
(TEL 0720-74-2747、FAX 0720-72-5585
= 会社)
- ◎ クックチルシステム導入にあたっての課題（サンテーション、HACCPとの関連、調理時間と温度管理、適したメニュー開発など）についての情報を。
誠心学園・広瀬喜久子
(TEL 03-3734-4411、FAX 03-3734-4089
= 学校)
- ◎ 物流コストの低減と社員別長期教育体系の確立に向けての実態把握と事例発表を希望する。
江戸沢・永山功
(TEL 054-283-1884、FAX 054-283-8493
= 会社)
- ◎ フードビジネスにおける残飯、食材などのリサイクルリングや再資源化などの企業、研究者の共同研究を希望する。
亜細亜大・大江宏
(TEL&FAX 0429-25-3330= 自宅)
- ◎ 豊かな食のインデックス作成を計画。
アンケート実施に協力して下さる方を希望。
亜細亜大・福永昭
(TEL 0422-54-3111、FAX 0422-36-4857
= 大学)
- ◎ フードサービス（ホテルも）における環境対応の内外の事例をまとめたいのですが、ご協力を。
立教大学観光研究所・星村朋子
(TEL 048-666-6055、FAX 048-651-7697
= 自宅)
- ◎ 「フードサービス企業と情報戦略の実態研究」に協力して下さる方を希望。
駿河台大・江口泰広
(TEL 03-3792-1334、FAX 03-3713-3351
E-mail:yeguchi@2.mbn.or.jp= 自宅)
- ◎ 35年ぶりの農業基本法の改正をいわゆる川上だけで終わらせることなく、川中、川下を含めたトータルの見直し論議を行いたいのですが、理論的な応援を期待します。
日本フードサービス協会事務局
(TEL 03-3573-3231、FAX 03-3572-5099
E-mail:nfgakkai@itjitnet.or.jp40asfj)

● フードサービス協力産業リポート①

「外食品（業務用食材）卸売業の現状と課題」

外食品卸売業のプロフィール

外食品卸売業の役割は、ホテル、レストランなどの外食産業をはじめ、事業所、学校、病院などへ各種食材を供給することである。そのマーケット別構成は営業給食、事業所給食、学校給食となっており、営業給食分野が中核を占めている。さらに扱う食材からみると、洋食用食材、中華料理用食材、日本料理用食材に大別される。また、食材の仕入は、食品メーカー、商社などからで、輸入品が40%程度を占めている。

フードサービスに関しては、需給および価格の安定、金融調整機能、食材の輸配送調整機能、在庫調整機能など、多面的な役割を果たしているが、取扱商品、業態によって自ら異なってくる。企業規模を年間の売上高で見ると、5億円未満から1,000億円までと広範囲に分かれており、平均で50億円程度となっている。

外食品卸売業をその果たしている機能的な側面からみると、平均で輸配送用車両を30台所有し、2,000軒に達する販売先事業所を対象に、平均的アイテム数約3,000品目に及ぶ食品（冷凍食品とドライ食品が大半）を納入している。つまり、外食産業の業態に応じて専門性、多様性に対応した活動が要求されている。

外食品卸売業の当面の近代化推進の課題

1. 外食品卸売業の構造改善の基本方向

(1) 外食品卸売業の抱える問題の多くは、前述の機能的な特色に端を発している。

外食品卸売業者が扱う商品は、ユーザーである外食業者が消費者に提供する食材である。その仕事は、多様なユーザーに照応して、商品の種類が多く幅が広く、短いサイクルで発生する多品種で端数のある小口注文に応え、頻繁な納品、さらに時間指定のある納品にも応えなければならない。

そうしたなかで経営者は、基盤の強化を図るため事務処理や物流処理に係る業務の近代化に努めている。

(2) 外食品卸売業者が果たすべき機能は次の三つに集約されるとみられている

- 1) ユーザーの多品種、多頻度小量注文への対応

- 2) ユーザーのジャストインタイムの納入

- 3) 業務用食材に関する専門性の高い情報のユーザーへの提供

マーケットニーズの多様化に伴い卸売業者の役割は、必要な商品の適切な集荷、保管、配送といった基本的な機能である。このためには、現状のシステムを見直し、作業システムの近代化合理化の必要な分野を抽出し、順序をつけて取り組んでいかななくてはならない。経営者が取り組んでいる改善の分野は次のとおりである。

- I 営業面と供に、商品特徴、商品・メニュー開発、顧客開拓、仕入の合理化
調理加熱機能強化
- II 管理面と供に、労働力確保、人材育成、福利厚生の実施、事務の合理化
- III システム化面と供に、伝票の統一化、商品コードの統一化、受発注のコンピュータ化
- IV 商流面と供に、商慣行の近代化、受発注の合理化、EC-コードの導入
- V 物流面と供に、ロッキングの合理化、輸配送の合理化、倉庫・配送センターの機能強化、在庫管理の合理化、使用車両の適正化
- VI 環境面と供に、ユーザーの保管設備の充実化、賞味期間の認識是正、廃棄物処理の改善

2. 外食品卸売業界の具体的取組みの方向
前期の課題については、中小および零細な企業が多いので、個別企業の努力だけではその解決に困難な分野が多い。業界としては、業界全体として解決することが適切とみられる次のものを当面、とり上げ、具体的解決にとりこんでいくこととした。

- ① システム化の推進（統一伝票の制定、商品コードの標準化等）
- ② 取引慣行改善の推進（商慣行の改善）
- ③ 営業面の強化（商品、メニュー開発等仕入の合理化）
- ④ 物流合理化の推進（輸配送の合理化、冷凍・冷蔵倉庫・配送センター機能強化等）

⑤従業員の教育、福利厚生の充実など労務管理面の充実向上

外食品卸売業界が取り組んでいる課題

業界としては以上の課題のなかで、平成5年度以降、具体的課題に取り組み、いくつかの成果を上げてきている。

1. システム化の推進

外食品卸売業界では、生販三層それぞれ各自の自社内システムの都合から各社独自の専用伝票をもっている。卸売業界ではユーザの専用伝票の使用を余儀なくされ、これが統一伝票に替われば事務処理の二重負担が解消され、合理化、効率化は大いに促進される。

外食品卸売業界は平成5年、統一伝票を制定し、C様式の伝票の採用を決定した。平成6年の啓蒙期間を経て会員企業は徐々に統一伝票の導入を進めている。

システム化の推進の第2は、「商品コードの統一化」である。平成6年、その統一化を行い、業務用食材にITFコードを採用することとした。これによって自らの物流のシステム化と受発注在庫管理システム等関連のシステムをトータル化、物流関連コストの削減が図られることになる。

2. 取引慣行の改善

外食品卸売業界でも旧態依然とした取引慣行に悩まされている。業界としては、平成6年、ユーザおよび仕入先に対し取引慣行について改善の方向を打ち出したユーザに対しては、多頻度小口配送の最小単位を定めることとし、協賛金については販売促進につながらないものを要請されないこと、その他、賞味期間、廃棄物の回収についても要請している。

3. 営業面の強化

品揃えの一環として、昭和5年から毎年外食産業フェアを開催し、現在では東京、大阪名古屋で毎年、仙台、福岡では隔年に開催している。このフェアは、メーカー商社が出展し来場者は外食産業者。新製品の紹介、情報交換の場として評価されている。

また、海外の商品を発掘するためミッションを派遣している。(昨年はオーストラリア、今年はニュージーランド)

4. 物流施設の改善

構造改善事業の一環として平成4年度以降、改善を希望する施設(コンピュータ、冷凍車

、保冷車、冷凍・冷蔵倉庫等)について、その要資金の50%を無利子で貸与する途を開き効果をあげている。

今後の方向

前述のように、業界としてもまた個々の企業においても、その構造改善に向けて動いており、徐々に成果を上げている。今後、一層の合理化のためには次のことが上げられる。

1. 関係業界の協力

外食品卸売業がすでに取り組んでいる事業について関係業界の協力を必要とすることはいうまでもない。

統一伝票、商品コードの統一化、商慣行問題の改善については、ユーザ、メーカー双方の協力が望まれ、また「スマーキング」についてはメーカーの絶大な協力が期待される。

2. さらなるコストの達成のために

(1) システム化については「データ変換フォーマット」の課題が残されており、近く検討されることになっている。これにより、システムについては一応整備をみることになる。

(2) このように、システム化等については検討が進められ、残された問題は物流の問題である。大都市の過密に対応した物流システムの形成としての共同配送施設の整備と協業化、共同化による多様な流通体制の確立が大事なことであろう。

現段階では幾多の困難な問題が横たわっており、これが解決の方向を出すことが外食品卸売業にとって極めて大事なことである。

3. なお、この外環境問題として廃棄物処理の問題、消費者に対する安全性の確保の問題等も、重要な課題で、忘れてはならない問題である。

本稿は、外食品卸業界団体の一つである(社)日本外食品卸協会(TEL03-3292-8225、FAX03-3295-9169)の平林専務にご協力をいただきましたが、他に同業界関連の協会には、首都圏業務用食品卸協会(TEL03-3662-5218、FAX03-3662-5085)、全国給食物資販売協同組合連合会(TEL03-3256-9966、FAX03-3256-5571)、日本給食品連合会(TEL03-3255-0454、FAX03-3256-5571)があります。

『日本フードサービス学会年報』掲載論文の募集

1997年3月発行予定の『日本フードサービス学会年報』2号に掲載する投稿論文などを募集いたします。会員の皆様の積極的な応募をお待ちいたします。

〈要項〉

1. 投稿資格 本学会会員であること
2. 内容分野 フードサービスに関わる分野で、産業や学問研究の発展に寄与する内容で、かつ会員に役立つもの及び会員間の相互交流を促す有意義な内容を有するもの。
3. 投稿区分 (1) 研究論文(いわゆる学術論文の水準で、学術上の業績にカウントできるものです。
(2) 調査研究報告
(3) 論説(自由な意見の表明で、どちらかといえば、気軽なもので、産業界会員の方も応募しやすいものです)
4. 分量 上記(1)、(2) 12,000字程度(20,000字を上限とする)
上記(3)、 4,000~6,000字程度(12,000字を上限とする)
5. 執筆要領 学会事務局に問い合わせて下さい
6. 論文などの送付先 〒104 東京都中央区銀座8-9-13 銀座村エントランス5F
(財) 外食産業教育研修機構内 日本フードサービス学会事務局
7. 掲載について 投稿論文などは、学会の目的に合致しているか否かを基本に査読し、学会誌編集委員会小委員会が採否を決定する。
8. 論文などの応募期間 1996年8月1日~10月30日(必着)

●編集後記●

「コミュニティ広場」を中心にして、沢山の研究活動がスタートし、その中から学会報告が出てくればよいですね。(江口 泰広)

中国昆明市に一週間滞在し帰国しました。中国にはフードは一杯ですが、サービスはまだまだ不足していました。日本フードサービス学会の会員がアジアに広がるといいですね。(田中 利見)

ユーザー、生活者サイドに立ったフードサービス業の在り方と産業化の在り方の研究がフードサービス学会の大命題の一つと言えよう。学会誌“RECIPE”は様々な視点で気軽に産業全体とフードライフスタイル等々の意見交換の場としたいものです。(新津 重幸)

“RECIPE”(レシピ)という誌は、フードサービス業界の発展のための処方箋づくりを考え、命名しました。一応、Research, Communication and Information for Professional Foodservice Encouragement の略ですが、他に何かいい意味があったら、ヒントを下さい。ここから新しい研究、交流が育ってくればと思います。(平林 千春)

他の学会報に比べ、とてもユニークなものことができました。学会事務局のみなさまに感謝したいと思います。私自身にとっても、大変勉強になりました。(福永 昭)

編集/日本フードサービス学会編集委員会(委員長:田内幸一)

〒104 東京都中央区銀座8-9-13 (TEL:03-3573-3231 FAX:03-3572-5099)

E-mail:nfgakkai@itjitnet.or.jp40asfj)