



2020年を契機としたケータリング事業者への役割期待

1. 食品安全

2. 2020年以降の展望

3. 事例集

Sustainability & 自給率アップ

高度成長期
欧米化

工業化
生産性
利便性
栄養過多

安心
安全
健康
人財枯渇

情報社会下での選択
アカウンタビリティ(説明責任)
環境及び多様性への配慮

健康経営 フードロス

明日の朝には、地球の人口が今日よりも22万7000人ほど増加。
今後20年間で、シナリオの違いに関係なく、0.4℃気温が上昇すると予測。

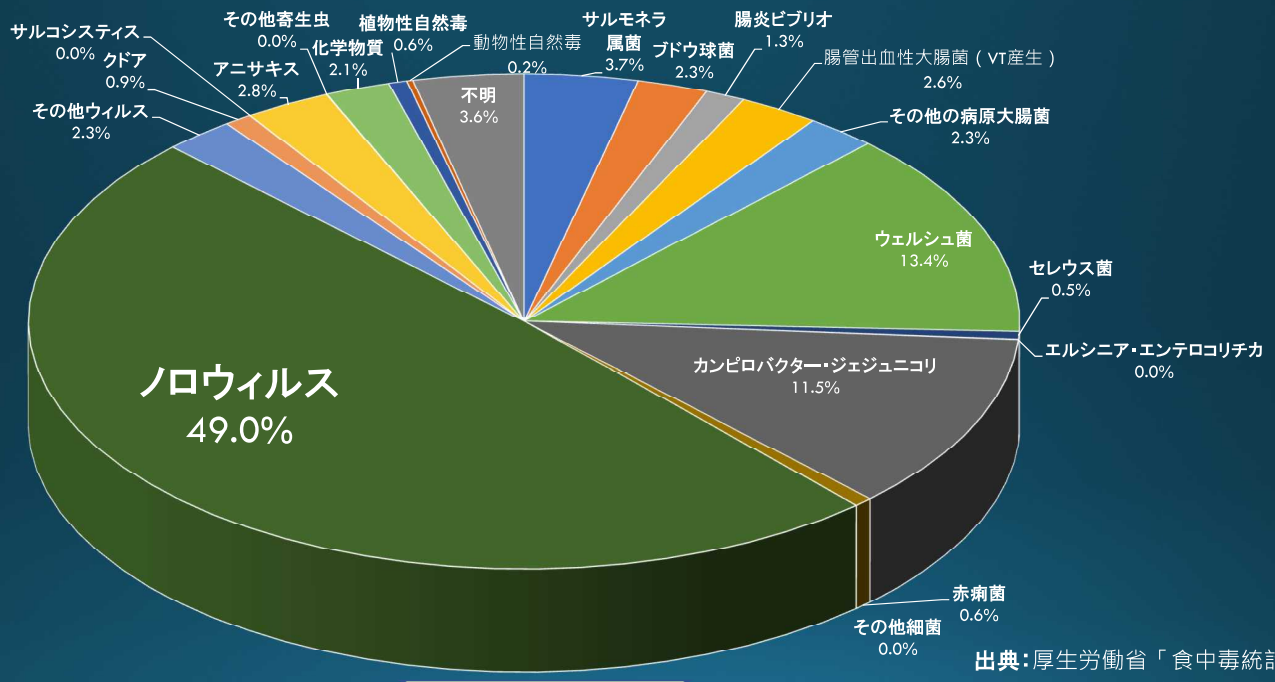
1. 食品安全

2. 2020年以降の展望

3. 事例集

1. 食品安全

病因物質患者数発生状況(2018年) 総患者数 17,282件



出典:厚生労働省「食中毒統計調査」

菌を「持ち込まない」「つけない」「増やさない」「殺す」

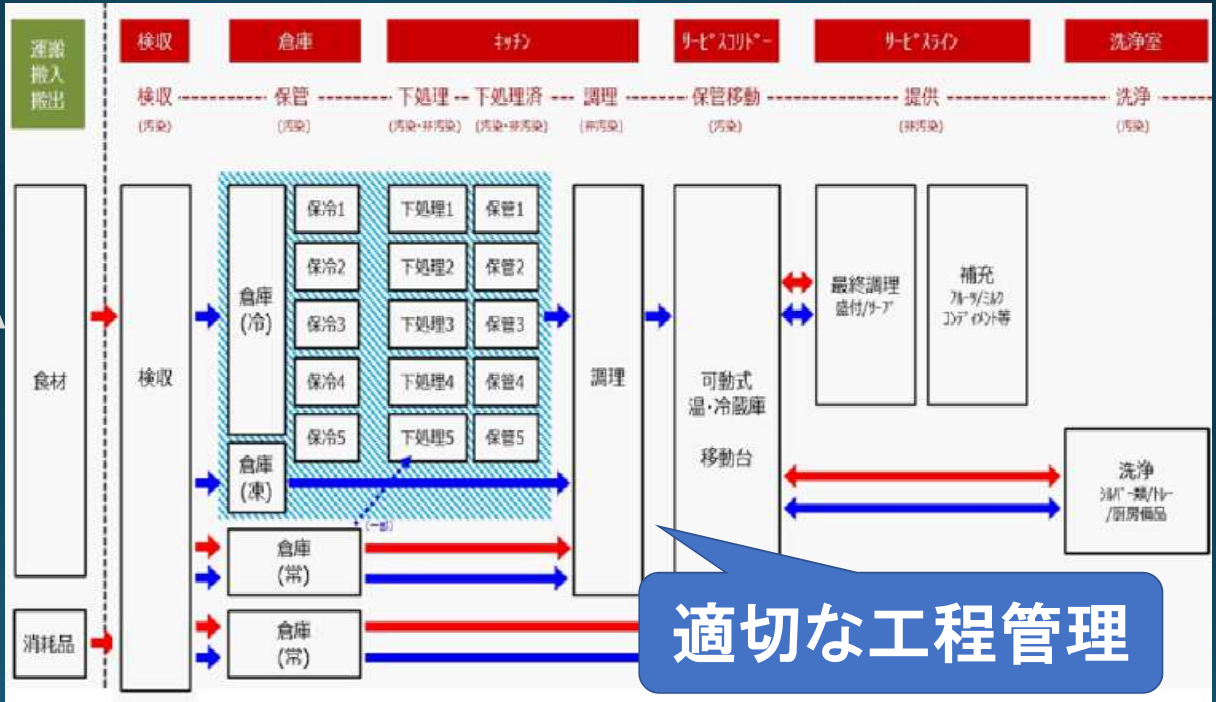
1. 食品安全

HACCP Hazard Analysis Critical Control Points

2018年6月に食品の製造・加工・調理・販売などを行う全事業者に対してHACCPを義務化する『改正食品衛生法案』が衆議院にて可決。※7原則12手順



菌を増殖させない・殺すために各工程における温度と時間を測定し、記録に残す



1. 食品安全

GAP



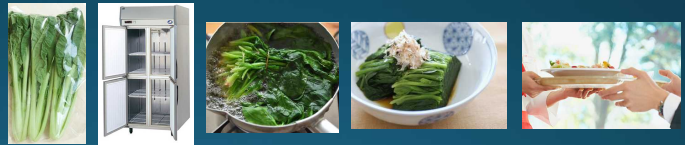
農業分野における
工程管理に基づく品質保証

農業に従事するにあたっての、
食品への安全性の保持、
労働者の安全確保、
環境保全のための基本的な取り組み

HACCP

検収⇒保管⇒下処理⇒調理⇒運搬⇒提供⇒洗浄

食品取扱施設における
工程管理に基づく品質保証



1.-3.

1. 食品安全

GAP

+

HACCP

モジュール化・複雑化

モジュールの国際化

品質保証の高度化

▶ 標準化 ▶ 基準・認証

▶ 第三者による認証

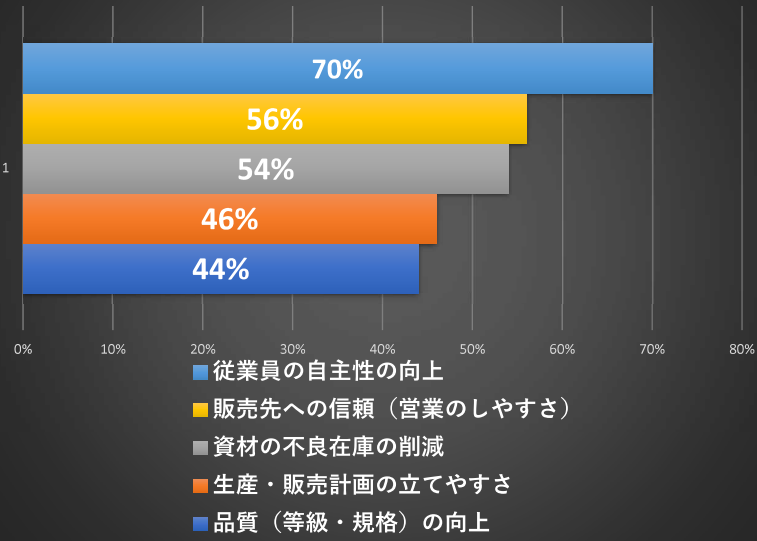
▶ リスクマネジメント

原材料から提供まで安全性や品質を徹底できる「仕組み」

1.-4.

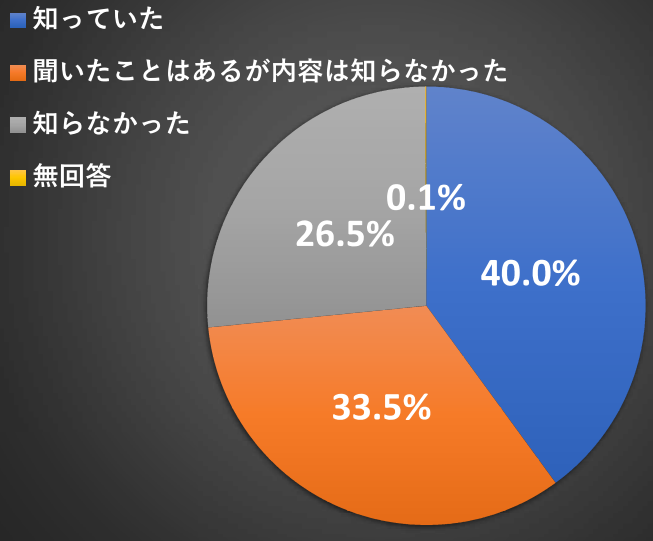
1. 食品安全

GAP実施による経営改善効果



資料: 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構「GAP導入による経営改善効果に関するアンケート結果」(平成25(2013)年1月公表)を基に農林水産省で作成
注: 「改善した」と回答した者の割合

食品産業におけるGAP認知度



資料: 農林水産省「平成29年度食品産業動態調査」(平成30(2018)年3月公表)
注: 有効回答事業者数1,066.内訳: 食品製造業348、食品卸売業363、食品小売業284、外食業71

1. 食品安全

2. 2020年以降の展望

3. 事例集

3. 2020年以降の展望

世界

- 世界的人口増(Now 76億人⇒2050年 97億人)
- アジアアフリカ諸国の急速な経済発展
- 世界的異常気象、温暖化、砂漠化、水資源の制約

原材料争奪戦

海外輸入食品の高騰(飼料用・食用穀物ほか)

将来を見据えた準備
国産自給率

3. 2020年以降の展望

Sustainability & 自給率アップ

国内市場

調達
コード

労働生産性

国産品の消費拡大

少子高齢化
多様性

インバウンド

海外市場

富裕層

ハラール

積極的開拓

付加価値

技術

官民共同

「和食;日本人の伝統的な食文化」

ユネスコ無形文化遺産



品質
生産工程
強み

保存

開発力



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



1. 食品安全

2. 2020年以降の展望

3. 事例集

4. 事例集

1) 農林水産省主催(米国)

食文化発信による海外需要フロンティア開拓加速化
委託事業のうち海外流通事業者等との事業連携

2) グループ会社間にて諸外国との 食文化交流(中国・韓国)

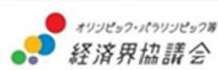


3.-1.

4. 事例集 3) 和食文化国民会議への参画

いい にほんしよく
11月24日は『和食の日』

『オリンピック・パラリンピック等経済界協議会』が
『和食文化国民会議』と連携して、和食文化継承を
目的としたイベントを企画



東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた
ムーブメントを活用したレガシー作りを通じて、豊かで活力
ある日本社会の実現に寄与することを趣旨として設立。



「和食-日本の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産
登録を契機に、和食文化を次世代へ継承するため、
その価値を国民全体で共有する活動を展開。

弊社は、オリンピック・パラリンピック等経済界
協議会参加企業の多くの社員食堂運営を受
託しており、また和食文化国民会議の賛助会
員でもあることから、和食メニューのテーマ立案
やリーフレットのデザイン制作を担当しました。

和食文化の継承、世界への発信

いい にほんしよく
11月24日は、「和食」の日



“一汁三菜”の定食や“だし”を活用した和食を
全国1,000か所以上の食堂で、16万食以上をご提供



※メニューの例

“伊達のぎん”鮭の塩焼き
だし香る法蓮草のお浸し
高野豆腐と椎茸の炊き合わせ
具だくさん田舎汁、ご飯

“伊達のぎん”とは…
宮城県内の特定の生産者が宮城県漁業協同組合の
指導のもとに養殖している特定の銀鮭です。
この、生産者の顔が見える安心・安全な鮭を
復興支援の思いを込めて、多くの食堂で提供しました。

3.-2.

4. 事例集

4)和食文化国民会議への参画(食育)



JAPANESE FOOD CULTURE

今日は、「味噌」から日本の未来を支えます。

「和食」は、日本が世界に誇る文化そのものです。和食に欠かせない味噌は、1000年以上前から日本で親しまれている調味料です。健康志向の高まりから、日本にとどまらず、今では世界中で愛されている MISO。世界に広がる日本の味噌を見直してみませんか。

VOL.51

8月 「味噌」から日本の未来を支えます。

日本の食文化を見直そう

「食」から日本の未来を支えます。

毎月19日は『食育の日』

伝統的な日本の食文化の伝承に貢献するため、月毎に旬の食材を取り上げ新メニューを開発。食材の効能、産地や食文化について紹介し『食から日本の未来を支える』ことを目的としたイベント。

和食文化国民会議

「和食文化国民会議」の賛助会員として、和食文化の保護・継承、そしてその価値の再発見に取り組んでいます。

食材の産地や活用方法、レシピなどを載せたリーフレットを配布

ゴージャスな定食 チキンと夏野菜の「コロ」カレー

4. 事例集

5) 被災地食材を活用したメニューの展開(263ヶ所)

東北

具沢山おかず汁

秋田: せりたんぽ汁, せんべい汁
青森: 岩手: ひつみ汁
山形: 庄内風手煮汁
福島: 内風手煮汁, あんころ汁, ほうと汁

宮城県

宮城御膳

仙台市: 仙台鍋, 仙台揚げ, 仙台汁

EKIDEN

味街道

仙台: 仙台鍋, 仙台揚げ, 仙台汁, 仙台汁, 仙台汁

おふくろめし

ぬっぺ汁

ぬっぺ汁とは、若手根に仙ひる豆類のみまし汁にとろろを加えた汁です。あまりの美味しさに8杯もおひびきをする事から「八杯めし」とも呼ばれています。

福島県

フェア

2018.8.28(火)
出張販売時間 11:30 ~ 15:00

- 福島県にちなんだメニューを提供!
- アンテナショップ出張販売! 「日本橋くまがら」が「アンテナショップ」出張販売! お菓子や加工品を中心に販売会を開催します。販売会は「販売費のみ」となります。ご了承ください。
- 福島県復興シンボルキャラクター「キビタン」来場!

鮮度、良港。入港準備、良港。本日、良港なり。気仙沼魚市場

JE8127

気仙沼市 気仙沼魚市場

4. 事例集

6) 地方自治体との連携協定

「安心・安全な食事」をお届けするという使命、お客様の健康を促進し、食への関心を高め知識を向上させる「食育活動」、地域や生産者の方へ貢献する「地方活性化」その3つの目的を達成するため、宮崎県との連携プロジェクトがスタート。宮崎県知事をはじめ、さまざまな農畜水産品や加工品の担当者の方々と打ち合わせを重ね、たくさんの時間をかけて作り上げました。

2016年5月19日
弊社と宮崎県が連携に関する基本協定を締結



日本のひなた宮崎県

食材調達

みやざきビタミンゴーヤ農家の視察

安心、安全で新鮮な食材をお客様にお届けしたい、という思いのもと食材の産地や「食の安全分析センター」を訪問し、県側の農産物に対する取り組みを理解。生産者の方々と会話を重ね、丹精込めて作った食材の価値をカスタマーに伝えていく弊社の役目を改めて実感。ひとつひとつの食材の交渉、流通の構築に時間をかけ実現しました。

メニュー試作

農業・畜産業・水産業のさかんな宮崎県にはたくさんの美味しい県産品があるので、何をメインにするか迷ってしまい、いくつもの試作品を作成して、皆で吟味しました。

「アグリナ」の布汁

実際に地元で食べている味を再現したい！という思いで宮崎市内のレストラン「アグリナ」のシェフからも味や作り方のポイントをレクチャーして頂きました。



農産物販売協力

JA宮崎経済連と協力しマンゴーの販売会を実施。宮崎県シンボルキャラクター「みやざき犬」のむちちゃんも店援にかけつけ、ブランド食材である『みやざき先熟マンゴー』のプロモーション活動を実施しました。



VMDグッズ制作

このプロジェクトを通じてより多くのお客様に宮崎県の魅力をお伝えできるよう、宮崎県の豊かな自然環境と、食材の新鮮さを前面にアピールするようなポスターなどを県側の協力を仰ぎながら作成。



4. 事例集

7) 調達コードを遵守した取組み事例



4. 事例集

8) 多様性への配慮事例



4. 事例集

8) SDGsを念頭に置いた各種取り組み

