

現地視察（中華料理業・一般飲食業）の概要について

1. 視察日時 平成23年11月10日（木）14:30～16:50
2. 視察場所 東京都港区麻布十番、港区新橋
3. 参加者（敬称略）
（参考人） 磯田 栄一（東京都中華料理生衛組合理事長）
柿野 幹成（東京都飲食業生活衛生同業組合新橋支部組合長）
（連合会） 小城 哲郎（全国飲食業生活衛生同業組合連合会）
（厚生労働省）堀江 裕（健康局生活衛生課長） ほか
4. 現地視察の趣旨
地域に密着して営業をしている飲食店営業（中華料理業・一般飲食業）の経営実態などを視察（調査・研究）し、今後の生衛業の振興方策に係る議論に資することを目的とする。
5. 現地視察の概要
（1）中華料理業（桂亭(75席)）を訪問し、中華料理業の経営実態について意見交換を行った。



- 生活者ニーズの変化に対応した店づくり
 - ・四季折々の食材を使い、素材の持ち味を活かした調理法により料理を提供するなどして、独自性を発揮している（健康・こだわり）。
- 専門性を高めた高付加価値の提供
 - ・「ラーメン」・「餃子」を主体とする経営形態では、技術の研鑽をして価値訴求を継続しないと、大規模チェーン店へ対抗できず、淘汰さ

れる。

- ・技術の研鑽のためには本場での修行経験が重要。
- ・店舗の雰囲気と真心こもったサービスが大切。

○経営者の高齢化・後継者難への対応

- ・華僑系列よりも、集団就職で都市部で修行経験をした経営者の二代目、三代目が多い。
- ・桂亭の四代目は北京に語学留学した上で、横浜中華街で修行。
- ・立地条件が良いにも関わらず後継者難から廃業せざるを得ない場合に、社団法人日本中国料理協会（旧日本中国料理調理士会）と連携して、独立志向が高い調理師に店舗を賃貸し、賃料収入を得る新しい動きが出てきている。

○生活衛生同業組合による支援

- ・生活衛生同業組合員は、フカヒレなど中華料理を提供する経営形態よりも、「ラーメン」・「餃子」を主体とする経営形態が多い。
- ・「新規に開設する生活衛生関係営業者への生衛法に係る情報提供について」（平成23年7月26日健衛発0726第1号厚生労働省健康局生活衛生課長通知）の評判は高い。

(2) 一般飲食業（新橋お多幸(95席)）を訪問し、一般飲食業の経営実態について意見交換を行った。



○生活者ニーズの変化に対応した店づくり

- ・夕食時には自宅にいたいという高齢者のニーズに対応するため、平成22年4月から開店時間を16時30分から15時に変更した。
- ・デリバリーサービスを最近開始(配達地域：港区・中央区・千代田区)。

○大規模チェーン店には提供が難しいサービスの提供

○専門性を高めた高付加価値の提供

- ・コンビニエンスストアが電熱式のおでん鍋を置いておでんの煮売りをしているが、商品力が違うため、競合しない（コンビニエンスストアは関西風の薄い醤油味がベースであるが、新橋お多幸では職人が濃い口のつゆで丹念に煮込んでいる）。
- ・付加価値を高めるため、「半熟卵のおでん」を提供（50円単価アップ）。
- ・おでん以外にも、一品料理や天麩羅、コース料理などを提供

○経営者の高齢化・後継者難への対応

- ・昭和7年に創業したが、経営者の健康悪化に伴い、サラリーマンの息子が経営を引き継ぐ。

○生活衛生同業組合による支援

- ・個店のみでの対応だと、大規模チェーン店でない限り孤立してしまうので、生活衛生同業組合として横の連携を維持していくことは重要。