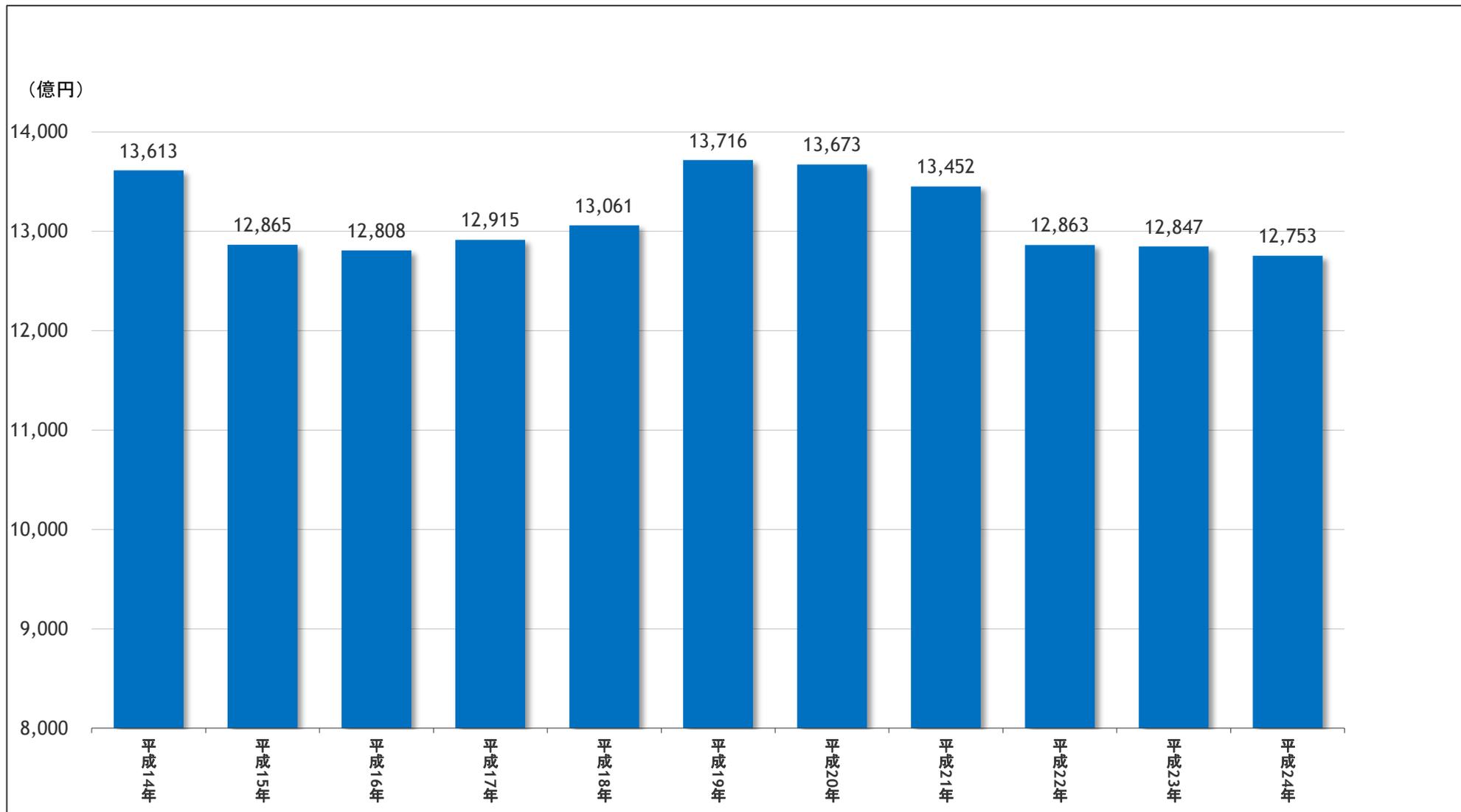
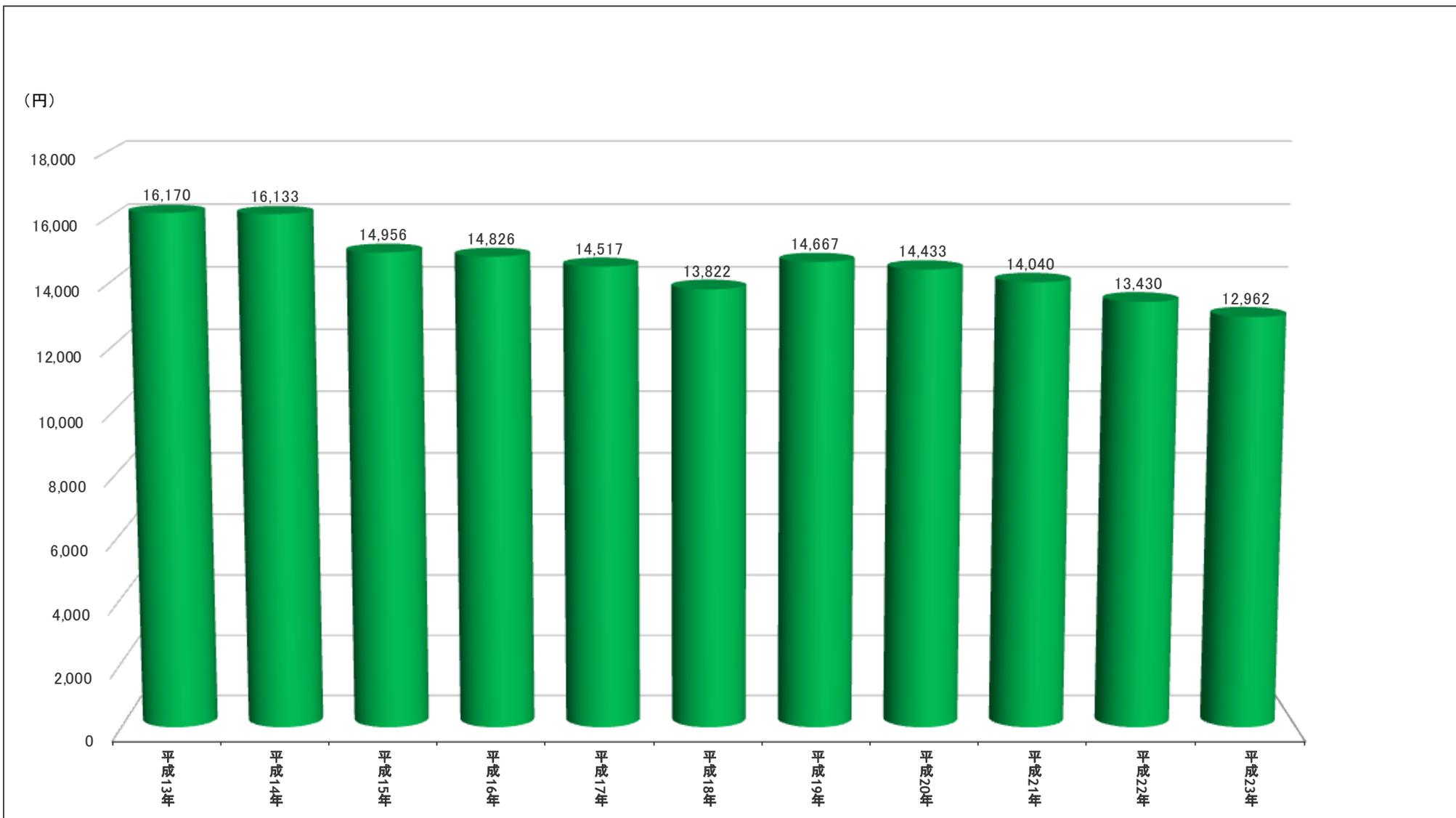


飲食店営業（すし店）参考資料

すし店市場規模推移（推計）



すし（外食）の1世帯当たり年間支出額推移 （二人以上の世帯）



(出典)総務省「家計調査年報」

※平成11年以前は、農林漁家世帯を除く結果である。

寿司共同研修棟 (京・朱雀すし市場)



運営主体: 京都府寿司生活衛生同業組合

[概要]

本施設は仲卸業者と連携して新鮮な市場の食材を低価格で仕入れ、寿司職人によって吟味された寿司を手頃な価格で提供し、住民や観光客が気軽に寿司を楽しめる「食の戦略的拠点」となっている。また、若手職人等に研修を行い、人材育成の場となっている。

- ・土地 京都市左京区朱雀分木町80
(京都市中央卸売市場第一市場内)
- ・建物 鉄骨造地上2階建
1階: カウンター席、スタンド席33席、
2階: 大広間
建物費用: 0.8億円
- ・運営 従業員数: 32人
(うち常勤2人、非常勤30人)
- ・平成24年8月から運営開始

※平均来客数は、1日平均240~380組。
マスコミにも度々とり上げられている。

効果① 寿司文化の伝承・普及

- 寿司職人が握る寿司を子供や若者にも手頃に楽しんでもらう機会を提供し、京の食文化、寿司文化の伝承、普及や、各店のPRに寄与。

効果② 寿司職人育成、後継者確保

- 熟練の寿司職人が若手職人に寿司技術や経営の知識、ノウハウの伝授、技術指導を行うとともに、若手職人の交流の場となっており、人材育成、寿司技術の伝承や後継者確保に寄与。

寿司業界の振興・発展