

## 振興の目標に関する事項

- 飲食店営業(すし店)が、国民生活の向上に貢献できるよう、経営環境や国民ニーズ、衛生課題に適切に対応し、各々の事業者の経営戦略に基づき、専門性や技術力、地域密着、対面接客等の特性を活かし、事業の安定と活力ある発展を図る。
- 「和食:日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録も踏まえた国際化対応、すし文化の普及、職人の育成
- 入りやすい店づくり、専門店としての独自性の発揮
- 高齢者等のニーズへの対応、地域の高齢者等の買い物弱者から頼られる存在
- 食の安全の確保、食品表示の適正化 等

## 目標を達成するために必要な事項

- 営業者は、衛生確保に適切に取り組むとともに、経営環境や市場を十分に把握・分析し独自の強みを見出し、経営方針を明確化し、付加価値や独自性、顧客満足度を高めていくため、次のような取組を選択的に実施することが期待。
- 店のコンセプトの明確化とそれに対応した店づくり
- 重点サービスの明確化とサービスの向上  
(看板商品の提供、健康志向への対応、地産地消の食材を使用したメニューの提供、すしに関する情報提供等)
- わかりやすい価格表示、適正な表示、外国語表示の推進
- ホームページ開設等による積極的な情報発信 等

## 営業に際し配慮すべき事項

環境の保全・食品循環資源の再生利用の推進、少子高齢社会への対応、食育への対応、禁煙等の対策、地域との共生(地域コミュニティの再生・強化、商店街の活性化)、東日本大震災への対応

## 営業者に対する支援・行政施策・政策金融

- 組合・連合会  
・ 営業者支援、研修会、相談・助言、消費者保護、広報 等
- 全国指導センター・都道府県指導センター  
・ 指導・助言、情報提供、効果測定支援、政策提言 等
- 国・都道府県・日本政策金融公庫  
・ 政策支援(予算・金融・税制)、指導監督、相談、情報提供 等