

2018年12月

各位

日本フードサービス学会 研究委員長 伊藤 匡美  
研究助成委員長 小泉 徹

## 2018年度第5回研究部会 (研究助成中間報告会)のご案内

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

平素は研究委員会と研究助成事業の運営にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

標題の報告会を下記の通り開催いたしますのでご多用とは存じますが、奮ってご参加下さいますようお願い申し上げます。

敬具

記

日 時 2019年2月20日(水) 17:30～ (終了 19:45 予定)

会 場 JFセンター会議室(裏面地図参照)  
東京都港区浜松町 1-29-6 浜松町セントラルビル 10階

参加費 無料 ※非会員の方も参加可能。ビル警備の都合上、必ず事前に参加申込みをして下さい。

参加申込 別紙申し込み用紙に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。  
締め切り：2月18日(月)まで

定 員 先着 60名

報 告

### 1. 「ジビエを美味しく安全に調理する ～加熱調理における美味しさと安全性の関係を探る～」

エコール辻東京 教育研究推進室長 迫井 千晶 氏

エコール辻東京 調理統括学科長 秋元真一郎 氏

(株)辻静雄料理教育研究所 所長 山田 研 氏

(株)辻静雄料理教育研究所 五領田小百合 氏

増えすぎた野生鳥獣の農林業へ与える被害が深刻化する中、厚生労働省は「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」や「鳥獣被害防止特措法」等により、その食品としての利用を促進している。解体した肉を美味しく安全に、そして一般飲食店で実運用可能な調理法を提供することで、捕獲した鳥獣の利活用を促進し、社会課題解決に繋げたい。

そこで、まず、ジビエの加熱調理における安全性について探るため、ジビエ肉においてターゲットとなる病原微生物(ウイルスやO157など)を意図的に混入させ、それらが死滅する75℃1分と同等とされる加熱温度帯での実際の菌の死滅状況を国立研究所と共同研究にて検証した。

また、同じ加熱条件における美味しさ(品質)の評価として、硬さ、弾力性といったテクスチャーや、ジューシーさである圧搾肉汁率、グルタミン酸、イノシン酸といった旨味成分などを分析し、美味しさと安全性の関係を探っている。中間報告会では、安全性の側面から、病原微生物の死滅状況を報告する。

## 2. 「外食における大学生の店舗選択行動および消費行動に関する考察 —SNS 時代における感性消費を背景に—」

武庫川女子大学生生活環境学部 専任講師 和泉 志穂 氏

武庫川女子大学生生活環境学部 教授 赤岡 仁之 氏

武庫川女子大学生生活環境学部 准教授 井上 重信 氏

SNS 時代の到来により、大学生の外食における店舗選択行動は変化している。外食店舗の情報検索ツールとして飲食店検索サイトではなく、SNS 上の画像や動画を用い、主観的かつ感性的な判断で選択を行っている。一方で、ハレの日の外食において、思い出深い時間を演出するためのストーリーを重視している。

そこで、本研究では、「食に対し理性よりも感性を重視し、ストーリーを自ら構築することで外食を楽しむ消費者が登場してきている（仮説①）」として、外食店舗選択時の重視項目（理性重視／感性重視）とストーリー構築行動の主体（店舗サイド／消費者サイド）の 2 軸で消費者を 4 類型化することで、仮説①を検証する。

そして、仮説①の消費者の登場により、「従来の消費者満足概念を越えた、新たな満足—不満足が登場している（仮説②）」として、新たな満足度の要因や効果的なマーケティング戦略のあり方を検討する。

中間報告では、仮説①を中心に調査結果を報告する。

## 3. 「外食チェーンの新興国進出に先立つ現地消費者の理解 ～ベトナムでの外食チェーン展開を想定して～」

東洋大学経営学部 准教授 長島 直樹 氏

新興国の都市中間層をターゲットとするビジネスは急増しており、日本の外食チェーンによる新興国進出も今後益々増加するであろう。こうした状況下で進出企業にとっての課題の 1 つは「現地消費者理解」である。進出前に消費者特性を把握できれば、ビジネスの方向性を誤るリスクは大幅に低減する。本研究はベトナムでの外食サービスに即して、ターゲット消費者の事前理解を試みることに焦点を当てている。有効かつ簡便な事前調査の枠組みを提案することが最終目的である。

中間報告では、ベトナム 3 都市（ハノイ、ダナン、ホーチミン）での消費者調査に基づき、都市中間層及びその予備軍は、①既存外食サービスをどのように評価しているのか、②日本のチェーン店進出を想定した場合、どんなことに期待しているのか——の 2 点について検討する。都市別、基本属性別の違いに着目しつつ、ファミレスやカフェの利用実態と日本サービスへの期待感を紹介したい。

問合せ先 日本フードサービス学会事務局 担当：堀口

TEL：03-5403-1060 E-mail：info-gakkai@jfgakkai.jp

以上



FAX : 03-5403-1070

締切 : 2月18日 (月)

日本フードサービス学会事務局 行き

## 日本フードサービス学会 2018 年度第 5 回研究部会 (研究助成中間報告会) 参加申込書

参加者氏名	役職

(申込書受理後、事務局からは特に返信は致しませんので、当日直接会場へお越し下さい)

### ☆ご連絡先

御社名

---

ご担当者氏名

---

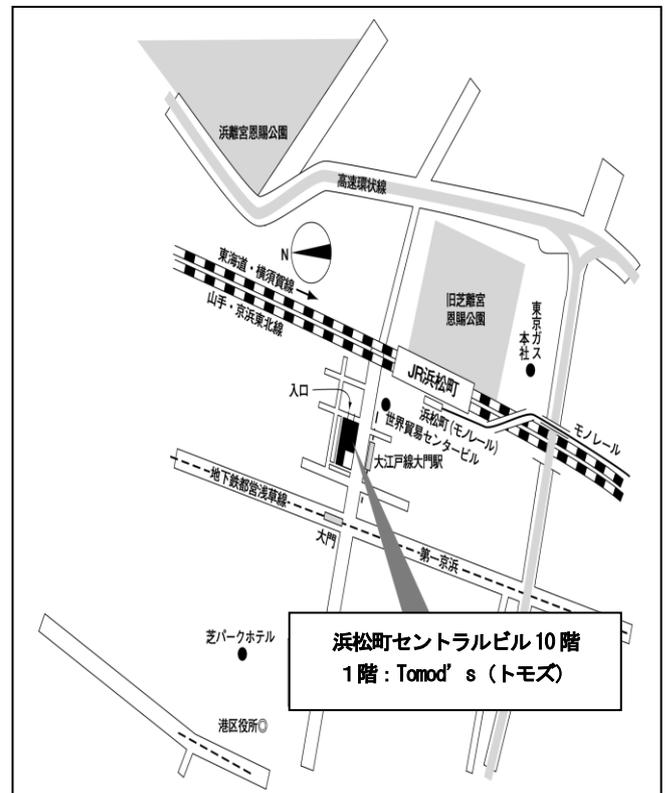
ご担当者役職

---

電話番号

---

### 日本フードサービス学会研究部会会場地図



- JR「浜松町」駅より徒歩3分、都営浅草線「大門」駅より徒歩2分
- 都営大江戸線「大門」駅より徒歩1分