

# RECIPE

VOL. 3

発行日/1997年11月  
発行/日本フードサービス学会  
発行人/奥住正道

## 巻頭言

### 「流通模様とフードサービスビジネス」

私は、流通業界に関わって、かれこれ40年余りになります。流通は、その時代の世相を反映するものですが、その目まぐるしい変化の中に、わが身を置くことができたのは、たいへん感慨深いものがあります。

バブルが弾けて、消費者の財布の紐が締まっている中で、フードサービスビジネスは、ますます競争が激化しています。

人は一日三食摂り、フードサービスビジネスのチャンスは数多く存在しますが、

それを確保するためには、消費環境変化の確実な読みと、それに対する柔軟且つ迅速な経営戦略を取り入れることが鍵となります。そのあたりに示唆を与えることが、この学会の役目であると思います。

また、日本フードサービス学会を会員諸氏自らの手で育てていただくために、活動への積極的なご参加とRECIPEへの忌憚ないご意見をお待ちしています。

副会長 田島義博

### ●委員会開催報告●

#### 1)役員・幹事合同会議

実行委員会・組織委員会・編集委員会の報告、事業計画の承認 6/2(月)

#### 2)実行委員会 年次大会プログラム案の計画・検討・作成

○実行委員会 2/28(金) 3/18(火) 4/14(月) 7/1(火)

○小委員会 2/20(木) 5/6(火) 7/7(月) 9/18(木)

#### 3)組織委員会

会員の増強・組織委員会の充実・例会の開催についての検討

○組織委員会 8/19(火)

○小委員会 5/23(金) 5/26(月) 7/11(金)

#### 4)編集委員会

○全体会議 3/26(水)

○学会誌小委員会 2/14(金) 5/26(金) 5/29(木) 10/21(火)

○レシピ小委員会 3/26(水) 7/15(火) 9/9(火)

○研究部会小委員会 4/14(月) 4/30(水) 5/28(水)

※広く会員の皆様のご意見を伺いたいと考えています。委員会参加ご希望の方は事務局(担当:亀制)まで、ご連絡下さい。

from the President

## メッセージ

1995年3月31日にこの学会がスタートして以来、四人の副会長を中心とした運営が行われてきた。それぞれの役割をこまめに分担し、

野田先生は、組織強化委員として、世界のリーダーが集まる村田先生の講演を聞いて、

誠に残念な亡く告げを引きた。先生シボの責任を引きた。田内先生のご内諾を引きた。これまた、

いづれにしても、この副会長人事を早急に

ちなみに、研究部会は10月24日、11月28日、12月15日に

尚、第三回年次大会を来年の1月24日に日本海運倶楽部で開催。フードサービスに

会 長 奥 住 正 道

※「メッセージ」は奥住会長からのメッセージを会員の皆様にお伝えする欄として、今号から毎回掲載される新しいコラムです。

## フードサービス学会会員募集!!

日本フードサービス学会は、フードサービスに従事している方々、興味や関心のある方々、研究している方々が、気軽に集い、調査研究報告、情報交換をすることにより、交流を深め、研鑽を積み、実務や研究が向上することを目的とした学会です。

日本フードサービス学会にご入金をお待ちしております。

会 費：個人1万円、法人2万円

お問い合わせ先：学会事務局 TEL 03-5403-1064 FAX 03-5403-1070

ホ ー ム ペ ー ジ

日本フードサービス学会入会申込書

日本フードサービス学会御中

199 年 月 日

1. 法人会員

法人名

2. 個人会員

氏 名

代表者名

職業・公的資格

住 所 (〒 - ) (TEL ) (FAX )

(勤務先・自宅)

## ● “世界のソプラノ歌手” 佐藤しのぶさんと語る集い ●

「会員の皆様のお役に立ち、かつ楽しめる斬新な企画」として開催されたこの集いは、組織委員会（野田一夫委員長）の、会員サービス活動の一環として開催された。食の学会らしく、楽しい集まりを開催し、食への興味の共通した人間のつながりを豊かにしようと催され、トークショーと交歓の楽しいひとときとなった。

野田：今日のゲストの佐藤しのぶさんです。拍手をもってお迎えください。

今日は、食べ物に関する話を何でも良いから話して、とお願いしたら、一人で話すのではなく、先生と二人なら、というので、二人のトークショーになりました。

ところでしのぶちゃん、オペラ歌手と食べ物・食文化というテーマがいきなり来たらどうします。絶句しちゃう？

佐藤：はい、絶句します！ だって先生、今日は、始めは「久しぶりにご飯を食べよう」と言われたんですよ。それが車を降りたら「佐藤しのぶさんと語る集い」って書いてありまして、通されたら金屏風がありまして、どうしようと思いました。（笑）ところで、食べることは、オペラ歌手には不可欠だと思います。歌うこと、食べること、愛することはイタリアではカンターレ、マンジャーレ、アモーレという動詞ですが、これがイタリアを表わす象徴的な言葉だと思います。それを凝縮した形で芸術にしたのがオペラです。

野田：僕も何年前に、経済が崩壊するといわれていたときにイタリアを旅行した経験があるんだけど、ローマの街はみんな楽しげに、おしゃれをして、美味しいもの食べて、口笛吹いていました。イタリアっていうのは、国はだめになっても、個人は結構豊かなんだと思いましたね。日本も、個々人と国家の命運は違うんだ、と思ってみたらどうでしょう。しのぶちゃんなんか、日本国家が崩壊しても、世界中から引っ張りだこじゃないですか。

佐藤：たしかに、日本人も少しは個人の喜びを追求するということをしても良いんじゃないかと思いますね。

野田：公演の前と後というのは、食べるものはどうです？

佐藤：それは違いますね。公演が始まるまでは、神様に仕えるように、ある程度食事も、寝る時間も計算されてますし、お付き合いも難しいですね。非常に孤独な時間を過ごしまして、公演が終わった後にみんなと一緒に非常に満ち足りた気持ちで食事をいただくのが、大変幸せな時間ですね。

野田：イタリアですと、ワインが欠かせないでしょう？

佐藤：ヨーロッパの方は、お昼でも召し上がります。公演の前は、少し自制されますけれど、終わった後は気持ちよさそうに沢山召し上がってます。地方地方で、必ずワインがありますし、またそれに合ったチーズやハムといったものが、必ずありますので、組み合わせが良くて、いただくと本当に土地になじみ、お客様にも馴染む、そういうことがあります。

野田：もともとしのぶちゃんは、オペラ歌手を目指してたわけじゃないですね。

佐藤：私はピアノをやってまして、ピアノ科に進むには歌のテストがあるということで歌の先生のところに参りましたところ、先生が僕と一緒に歌を勉強しようとおっしゃって下さいました。それがきっかけです。そういう言葉をおっしゃって下さるクラシックの先生は、まず数少ないですね。

野田：よほどあなたの素質を見抜いたんだ。日本人ですか。

佐藤：日本人ですが、イタリアから帰ったばかりの半分イタリア人みたいな先生でした。

野田：あなたのように、16才でオペラを志向するというのは、歌米では希なんですか。

佐藤：あちらでは、街に一つオペラハウスがありますので、自分の近くのテアトルからスタートする場合がありますね。日本は、私の場合もそうですが、若くして突然主役でデビューするというので、大変危険が伴いますね。

野田：エリートコースを通して、子供の頃から何かを一直線に目指していると、肩に力が入っているけど、あなたの場合はそういう意味では、肩に力が入ってなかった。例えば、今度東大の教授になる安藤さんという建築家も一直線のエリートではなく、ボクサーを夢みたこともあった。俺が考える家を作りたいと思って建築家になった。建築家になると短期間で、世界の賞を総なめにした。そういう実績に立って、東京大学から教授に招かれたところに素晴らしいところがある。ところで、今までの公演旅行を振り返ってみて、食との関連で思い出があればご披露いただけますか。

佐藤：その場所、その場所で必ず美味しいものには巡り合っています。でも、ひとつ悲しかったことがあるんです。私のようにゲストで行くと、本番前は皆さん自分の調整をするので、一緒に食事をするをしないんです。そういう時、女性が一人でレストランでお食事することは、ヨーロッパではありえないんです。男性と女性で最小限のかたまりになって、その次に家族というものがある、という伝統、歴史に異邦人が入るといのは大変です。

それと、ディナーに関する考え方が、日本の男性は、わざわざシャワーを浴びて、着替えて、ネクタイをして堅苦しいところに行って食べるのは嫌だ、という方が多いんです。けれど、わざわざそうするというのは、ある種のコミュニケーションのひとつの神聖な儀式だと思っていただきたいんです。

野田：そろそろ、食事の時間です。皆さんこれからもしのぶちゃんを応援してください。しのぶちゃんも、僕の素敵な友達の沢山いるフードサービス学会に来て下さい。これからも、定期的にこういう会を開いていきますから、楽しみに参加して下さい。

(1997年9月29日(月) 12:00~14:00 (財)国際文化会館にて 参加者71名 抄録)

## ● 研究部会報告 ●

今回を皮切りに、研究部会が毎月第4金曜日に行われる予定ですが、青井倫一教授（慶応義塾大学ビジネス・スクール）はこの研究部会を“学界・産業界を問わずフードサービスに興味を持つ会員に議論の場を提供する集まり”と位置づけ、論議を通して、フードサービスに関する論点と研究課題を整理する、そして学会誌にその成果を発表したり、相互に研究を深めたりする、そんな機会として会員の積極的な参加を求めています。

第一回 (1997年9月26日(金) 18:00~19:30)

テーマ：低価格業態ガストの戦略的有効性に関する報告

発表者：横川 潤 松陰女子短期大学専任講師

発表の概略は次の通りである。

ファミリーレストラン誕生からの軌跡を辿り、ガストとは一体どんな現象だったのかを検証し、戦略的有効性を吟味することが本研究の目的である。好調な業績を続けてきたFR各社の業績だが、1986年あたりから悪化しはじめ、企業間競争の激化、コンセプトの陳腐化、フュージョンの限界などが言われ、「ファミリーレストラン業態」の市場が飽和したとの判断から、各社共経営の多角化を図った。好調期には多角化の中でも高級志向の新業態が好成績をあげたが、一転して1991年に始まる景気後退期に、すかいらーくは業績悪化を打開する策として食材費や人件費の合理化により大幅に客単価を下げたガストを世に送ることとなった。ハンバーグステーキがFR通常価格の半値以下、平均客単価800円のガストは新しく「低価格業態」を生み出すものであった。しかし、一時的な増収増益をもたらしたものの、従業員のモラル低下、客層の悪化、ディナー時客数の伸び悩みなどが

ら、客単価の更なる下落、大幅な減収減益を招いた。その後、原価、人件費の見直し、メニュー幅の拡大、サービス向上などの路線変更により客単価を高め、売上高は微増。首都圏以外では好業績となった。次に適正な客単価を議論すべく「真空地帯仮説」の援用を試みる。縦軸に顧客の選好をとり、横軸に価格・サービススケールをとる。そこへ選好分布曲線が与えられ、選好が最大になるBに位置する業態が最大の利益を得る。Bにおける価格こそ、最も適正な客単価と考えられ、Aは低価格業態であり、Cは高サービス高価格業態である。AとCは最大利益を得るべく長期的にBに移行する。そのためAとCの移行前の業態は一種の真空地帯となり、そこに新しい業態が誕生する。ガストはスケールを極限まで左方（A方向）に極限まで移行させたものである。この低価格業態はFR企業にとっては戦略的には有効でなく、またリーダー企業は業界全体の収益構造悪化を避けるためにも価格競争を主導すべきでない。

発表に対し、参加者からの提案等は次のようなものであった。

・「業態」という語の意味を整理すべきである、  
 ・ガストの変遷を、「チェーン化・レジャー」と「個店化・レジャーの軸」と「提供スピードの速度の軸」でとらえてみてもおもしろい結果が得られるのではないか、  
 ・価格をテーマとして整理してはどうか、  
 ・マクドナルドとの比較を行ってはどうか、  
 ・提供側の考え方と消費者の意識する店のコンセプト（業態）とは違うのではないか、  
 ・フードサービス業に最も大切な味についての考察が欠けている、など多くの意見が提示された。特に活発な議論が交わされた「業態」の内容と分類の方法については、別途検討の場を設けることとされ、その他については年次大会の発表に向けて、更に横川氏が検討がすることとなった。

第 二 回 （1997年10月24日（金） 18:00～19:30）

テーマ：ファストフード店にみる「ストア・ブランド」の意味構造分析

発表者：赤岡仁之 武庫川女子大学専任講師、小林 哲 大阪市立大学助教授

発表の概略は次のとおりである。

最近、ブランドの重要性が再認識されている中、ブランドの有する意味構造の相違を、その規定する要因との関係において研究することが目的であり、ケーススタディとしてファストフードを取扱った。ブランドの意味はブランド連想の集合体（ネットワーク）とみなすことができ、ブランドの意味構造は、①ネットワークを構成する意味要素の数量と、②意味要素の特性（(a)製品に関する連想(b)製品以外の連想(c)解釈内容）によって構成される。意味構造と知覚変数（製品間の知覚差異、製品の関与など）、評価変数（好意度、製品優劣度など）との関係を見るため81名を対象にアンケート調査を実施した。

戦略的示唆を含む結果として、意味要素数の観点から次の2つが挙げられる。

- ①ブランドに対する消費者の態度が形成される際、ブランド評価レベルにおける感性的判断項目（「好き」「嫌い」の6段階のSD法）では、両極（「大好き」－「大嫌い」）とも意味要素の数量が多いことがわかった。つまり消費者に与える意味要素の数量が単に多いだけでは、ブランドが好まれる結果にはならない。
- ②一方、理性的判断項目（「良い」－「悪い」）に関しては、意味要素の数量が増加すると、ブランドに対する評価も上昇する結果となった。

発表に対して、参加者からの提案等は次のようなものであった。・「商品」「サービス」「店舗」それぞれに対するイメージを分けて整理してはどうか、  
 ・リカバリー（一度下がったブランドイメージを復活する）の可能性について、  
 ・売上高との相関関係についても調査をして欲しい。討議の時間が短かったが、年次大会の発表に向けて、小林氏、赤岡氏が検討することとなった。

## 海外フードサービス 懇話会レポート

平成9年10月5日から12日までの8日間で、(社)日本フードサービス協会のアメリカ研修がおこなわれ、外食産業の企業や、話題のレストランなどを訪問した。研修のテーマは「顧客志向型のフードサービスコンセプトに学ぶ」。今にわかに注目をあびているHMR（ホームミールリプレイスメント）、スーパーマーケットのデリカテッセンコーナーなどのミールソリューション等、消費者が求めるものを提供しようとするアメリカ外食産業の試みとそのダイナミックな動きを感じとろうとするものであった。参加者からの最新報告をお届けする。

### 米国HMR市場視察見聞録

#### 外食産業からのアプローチ

外食産業の分野からのHMRニーズへの展開は、LAで「クークー(Koo Koo Roo)」「ロイストラットリア(Loise Trattoria)」「フジ(Foozi)」「ボストンマーケット(Boston Market)」を視察した。

この市場の先駆け企業であるボストンマーケットは現在1300店舗にも増えており、今回は新しいスタイルのFF化されたロードサイド店舗を見たが、店作りはまさにアメリカのファストフード店そのものというイメージであった。

フレッシュなメニュー、ヘルシーメニューを提供するHMR店舗という予備知識、期待とは違和感を感じた。家庭の味を出来立てで提供するというHMR業態をチェーン展開で拡大展開する難しさと限界を見た気がしたが、この業態はまだまだファーマットとして新しい分野なので、今後のボストンマーケットの動向は色々な意味で注目して行きたい。

クークーとロイストラットリアはレストランのイメージを色濃く残したHMR業態と感じた。外見も店内のインテリアも食事を楽しむグレードのものが配置され、シェフがいるレストランというイメージを客に与えている。また、そこで提供する商品もオリジナリティーのある商品を用意し、シェフの得意な専門性のあるメニューをアピールしている。

#### 小売業からのアプローチ

小売業からのアプローチは、カリフォルニア郊外にあるケルズスーパー「アントロコックス」と「トランクス」が参考になった。

当然、加工品、半加工品、生鮮食品コーナーも広い面積を占めている。手作り調理済コーナーも多くのスペースをとり、パック包装済、量り売り等、購入し易い売り方をしている。

このコーナーに関しては、クークーやロイストラットリアのような外食産業から発生したHMR業態の方が美味しく、専門性がある。しかし、食全般に関する調達という観点では、加工・半加工、生鮮を含めその場で作る料理も提供するケルズスーパーの圧倒的ボリュームの迫力と、買い廻りの楽しさの点で優位性があるように感じた。

しかもアップスケールしたケルズスーパーでは、食品だけでなく、食卓を飾る花、テーブルクロス類、食器備品、料理ブックなどの食関連商品の売場やショップを設け、食に関わる全てが揃う店舗づくりをしている。

これからの食に対応する為にHMRに対する外食産業からのアプローチも小売業からのアプローチも、ヒントとしてはまだまだ改善の余地がある。このようなニーズが生まれた背景、生活者のライフスタイルの変化と、食に対する考え方、行動を分析することが大事である。

内食・中食・外食という概念、既存の業種・業態の概念の垣根を取り払って「食」に対する新しい概念の再構築を迫られていると言えよう。

スリーライン株式会社

右田敏幸(業務開発部長)

### ●今後の研究部会開催の予定●

#### ○第三回研究部会

日時：平成9年11月28日(金) 18:00～19:30

テーマ：外食産業における環境問題に関する研究

共分散構造分析による消費者の評価分析

発表者：星野朋子 立教大学大学院社会学研究科

#### ○第四回研究部会

日時：平成9年12月15日(月) 18:00～19:30

テーマ：フードサービス業におけるインターネット活用とホスピタリティ教育について

発表者：福永 昭 亜細亜大学経営学部助教授

※開催場所はどちらもJFセンター会議室(港区浜松町)です。ご参加をお待ちします。

## ● 第三回年次総会・大会プログラムのご案内 ●

開催：1998年（平成10年）1月24日（土）

場所：日本海運倶楽部

スケジュール：“年次総会”（2F国際会議場）

9:00 開会・挨拶 会長 奥住正道  
 9:10 審議 1997年度事業・決算報告、1998年度事業・予算計画  
 9:20 日本フードサービス学会の使命と組織について  
 副会長 野田一夫

## “年次大会”

大会テーマ：いま、美 価値 哲学のあるフードサービスビジネスの構図を求めて

9:40 プログラムメッセージ 総合司会 塩田利朗  
 副会長 村田昭治

(1) 規定課題の研究発表・報告（2F国際会議場）

## フードサービス・マーケティングの新しい構図

①9:40～10:30 「食事形態の変化 HMRとフードサービスビジネスの役割」  
 発表者 高千穂商科大学商学部教授 新津重幸  
 明治乳業(株)販売企画部係長 中島 聡  
 司会 明治学院大学経済学部教授 上原 征彦

## フードサービスビジネス戦略論

②10:35～11:25 「フードサービスのバリュー戦略」  
 発表者 成城大学経済学部教授 岩崎 尚人  
 司会 東京国際大学商学部助教授 上野 博

③11:30～12:20 「エンパワーメントと組織活性化」  
 発表者 慶応義塾大学総合政策学部教授 井関 利明  
 司会 東洋大学経営学部教授 疋田 聡

12:20～13:20 昼食

## 食の安全、豊かさを創る

④13:20～14:40 「フード・リライアビリティとフードサービスビジネスの課題」  
 司会 北海道文京短期大学食物栄養学専任講師 佐藤 節子  
 発表者 (株)アヲ代表取締役 庄司昭夫、荒牧麻子事務所所長 荒牧麻子他

## 豊かなフードサービスの未来潮流

⑤14:45～16:05 「クオリティ・アーバンライフと美しいフードサービス」  
 司会 桑原経営研究所代表 桑原 才介  
 発表者 多摩大学経営情報学部教授 望月照彦、(株)サッポロ代表取締役 鈴木ルミ子、(株)北山創造研究所代表取締役 北山 孝雄

## パネルディスカッション

⑥16:10～17:30 「フードサービスビジネスのコアコンピタンスを創る」  
 コーディネーター 副会長 田島 義博  
 発表者 (株)MASUHIRO JAPAN 代表 山本益博  
 (財)店舗システム会専務理事 高山 れい子他

17:30～17:40 フードサービス学会大会宣言 会長 奥住正道

(2) 事例研究発表・報告（3F303号室、304号室）

コーディネーター 青井 倫一

- ①13:10～13:35 「低価格業態ガストの戦略的有効性に関する報告」  
 発表者 松蔭女子短期大学経営学部専任講師 横川 潤
- ②13:45～14:10 「ファストフード店に見るストア・ブランドの意味構造分析」  
 発表者 武庫川女子大学生活環境学部専任講師 赤岡 仁之  
 発表者 大阪市立大学商学部助教授 小林 哲
- ③14:20～14:45 「地方分権と首都圏のなせる事」  
 発表者 日本文理大学工学部教授 岡田 良知
- ④14:55～15:20 「外食産業における環境問題に関する研究（仮題）」  
 共分散構造分析による消費者の評価モデル  
 発表者 立教大学大学院社会学研究科 星野 朋子

(前ページより続き)

⑤ 15:30～15:55 「フードサービス業におけるインターネット活用とネットリテラシー教育について(仮題)」  
 講師 重細重大学経営学部助教授 福永 昭

各テーマ共10分間の質疑応答を予定していますので、積極的な参加をお願いします。

(3) 懇親会(4Fホール)

17:50	挨拶	顧問	衛藤 藩 吉
	乾杯	顧問	宇野 政 雄
19:30	閉会		

※プログラムについては、多少の変更があることも考えられます。あらかじめご了承下さい。

## ● 年報掲載論文募集 ●

1998年発行予定の「日本フードサービス学会年報」第3号に掲載する論文を募集致します。この「年報」は現在会員の皆様にお配りしているほか、日本商工会議所などの関連団体、農林水産省他の関係省庁、報道機関、国立国会図書館をはじめとする都道府県立図書館、主要都市の市立図書館、国公立大学図書館、私立大学図書館など、広くフードサービスに興味を持つ方々の手に届くよう2,200部程度を配布しております。

会員の皆様の積極的な応募をお待ちいたします。

### <掲載論文募集要項>

1. 投稿資格 本学会会員であること。
2. 内容分野 フードサービスに関わる分野で、産業や学問研究の発展に寄与する内容で、かつ会員に役立つもの、及び会員間の相互交流を促す有意義な内容を有するもの。
3. 投稿区分 (1) 研究論文(いわゆる学術論文の水準で、学術上の業績にカウント出来るものです)  
(2) 調査研究報告  
(3) 論説(自由な意見の表明で、どちらかといえば気軽なもので、産業界会員の方も応募しやすいものです)
4. 分量 上記1と2 12,000字程度(20,000字を上限とする)  
上記3 4,000～6,000字程度(12,000字を上限とする)
5. 執筆要項 学会事務局にお問い合わせ下さい。TEL 03-5403-1064
6. 送付先 〒105 東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル10F  
(財)外食産業教育研修機構内 日本フードサービス学会事務局
7. 掲載について 論文は、学会の目的に合致しているか否かを基本に査読し、学会誌編集委員会小委員会が採否を決定する。
8. 結 切 1997年(平成9年)12月末日消印有効

当学会もようやく研究部会が部会らしい活動を展開しはじめ、3号目にして部会報告を載せることができた。地道な活動こそは、学会運営の基盤を強化するために不可欠な行動である。少しでも多くの研究者の参加の場を作っていかなければならないと思う。

会員各位へ、大小にかかわらずより積極的な参加と協力を望みたい。(江口泰広)

最近地方自治体の商工振興の担当者や地域の名産品づくりの人たちに会うことが多くなった。おかげで全国津々浦々にも出かけている。東西、南北に細長い日本列島には、まだ“隠された味”がいっぱいあることに驚く。物流や加工技術の進歩で、それらの“ふるさとの味”が手に入るようになった。今後はふるさと産品のNB化が進む気がする。(平林千春)

編集/日本フードサービス学会編集委員会(委員長代理:青井倫一)

〒105 東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル 10F TEL 03-5403-1064, FAX 03-5403-1070  
 E-mail:nfgakkai@itjitnet.or.jp40asfj