

2017
8月

Sasai ラボ

発行/佐佐井株式会社
北九州市小倉南区上曾根新町 2-25
☎093-472-1335
FAX 093-472-1790
http://www.bf331.co.jp/

／ 外食34社、5割が減収

日経MJがまとめた主な外食34社の2017年5月の売上高は、既存店ベースで5割近くの16社が前年同月を下回った。

前月好調だったファミレスは5社中3社で売上高が下回った。客数は4社がマイナスだった。すかいらーくは0.4%の減収。焼肉は主要3社のうちレイズインターナショナルが4.5%、安楽亭が2.7%のマイナスだった。好調が続いていたすしも3社のうち2社が前年割れ。カップ・クリエイトは8.1%、くらコーポレーションも4.8%の減収となった。客数は3社とも前年同月を下回った。

一方、ファストフードは6社中4社が前年を上回った。日本マクドナルドは10.1%増収。すき家は5.4%、松屋フーズは0.3%のプラス。「ねぎ塩豚丼」など夏季限定商品を発売した吉野家は0.6%の増収で、2カ月ぶりのプラスとなった。居酒屋は6社中3社が前年を上回った。ワタミは6.9%のプラスとなった。コーヒーはドトールコーヒーが2.3%のプラスと、3カ月連続で増収だった。

—日経MJ2017.6.23—



■ロイホがハイテク厨房

ロイヤルホールディングスは15億円超を投じ、2017年末までにファミリーレストラン「ロイヤルホスト」全店の厨房機器を刷新する。

新たに導入するフライヤーは食材を油から引き上げる工程を自動化できるようにした。パスタのゆで時間を自動で管理できる「パスタボイラー」も導入する。オープンに店員が扉の開け閉めをせず、食材をコンベヤーのように移送させて自動で出し入れできる設備に刷新する。

調理の自動化が進むことで、平均的な店舗では土・日曜のピーク時の調理スタッフを従来の5人から4人に減らせるという。朝や夕方など客の少ない時間帯は1人で対応することも可能になるとみている。料理の品質をより安定させ、顧客満足度の向上にもつなげたい考えだ。

—日経MJ2017.6.5—

俺の、出店戦略見直し

ベーカリー併設カフェ柱に

飲食店「俺のフレンチ」などを運営する俺の（東京・中央）は出店戦略を見直し。高級食材を使う料理を安く提供して人気を集めたが、2016年10月期は初の減収となるなど集客力が低下している。

新たな事業の柱として、焼きたてパンを提供するベーカリー併設型カフェの多店舗化に乗り出す。昨年11月に東京・恵比寿に開いた1号店は、国産小麦を配合した主力の食パンの製造能力を当初比で2倍に引き上げるなど好調だという。

9月をメドに東京・銀座に2号店を新設する予定。19年までにさらに都内で3店の出店を計画しており、早期に5店程度まで増やす。今後、ベーカリーを併設したレストランも開くことも計画している。

外食業界では人手の確保が一段と難しくなっている。自前の料理人を育成するため、17年中にも料理学校と提携する計画だ。俺のフレンチなどで働く一流シェフを学校の講師として派遣する一方、卒業生の就職先として優先的に同社を紹介してもらえるようにする考え。

—日経MJ2017.6.21—

// 種子法廃止法案 //

農林水産省は2月の自民党農林部会で、「主要農作物種子法を廃止する法案」の骨子を示した。種子法廃止法案は、主要農作物であるコメ、麦、大豆の種子生産や普及を都道府県に義務付けていたのを廃止し、民間企業に種子などを提供し開発を促進する。だが、議員からは外資の参入機会が広がり、消費者が心配する遺伝子組み換え作物の浸透につながりかねないと不安視する声が強かった。同省はこれらの声を踏まえ、今国会への法案提出に向け、手直しを急ぐ。

出典：中小企業NEWS

（社長の一言）

種子法は食料確保を目的に1952年に制定されたものですが、これを廃止する法案が衆議院では通過しました。このままだと参議院でも可決され、来年4月1日には廃止ということになるでしょう。

マスコミでもほとんど取り上げられず、我々の知らないところで大切な食糧が国内の農家の方々の手を放れ、別のものになってしまうのではと危惧しています。