

# 日本食レストラン推奨制度

## 1. 制度の趣旨・目的

日本食レストラン価値向上委員会（以下「委員会」という。）は、フランスにおいて、当面の間の試行的対応として、「オーセンティック」（正統的）な日本食を提供するレストランを推奨する制度を設けることにより、

- ・ フランスの一般消費者に対する「道しるべ」の提供とこれら日本食や日本食文化の認知度の向上、普及・浸透
- ・ オーセンティック（正統的）な日本食を提供している料理人・レストランに励みにしていただくとともに、日本食の料理人がチャレンジする機会を提供すること
- ・ これらを通じた日本からの食材等のジャパン・ブランドの輸出促進を図るものとする。

## 2. 制度のポイント（留意点）

- ・ 本制度は、客観性・公平性・透明性を旨として運用されるものであり、特定のレストランの排除を意図したり、一方的に推奨するレストランを選定するものではないこと
- ・ 本制度は試験的な制度であり、今後の実施結果の検証等を踏まえて適宜見直される、発展途上の制度であること

## 3. 制度の対象とする日本食及びレストラン

### (1) 日本食

日本国内で一般に「和食」のカテゴリーに入るとみなされている食事（フランスで創作されたこれに準ずる食事を含む。）

### (2) レストラン

上記の食事（以下「日本食」という）がメニューの全部を占める飲食店（テーブル・サービスが主体となっているものに限る。）であって、以下の分類に該当し、かつ、フランス国内に住所のあるもの

分類：懐石、寿司、天ぷら、うなぎ、焼き鳥、そば、うどん、丼物その他日本伝統の日本食（フランスで創作されたものを含む。）を主に提供するレストラン

## 4. 推奨の手続

- (1) 3(2)のレストランは、委員会の推奨を受けることについて委員会に対し申請することができる。また、必要がある場合には、委員会は、当該レストランの中から推奨の候補となるレストランを自ら選定することができる。
- (2) 委員会は、(1)の申請又は選定に係るレストランに対し審査を行うものとする。
- (3) 審査の方法は、委員会が事務局を通じ委託する複数の覆面審査員が店舗を訪問し、必要に応じて別紙1の各項目に掲げる基準（以下「推奨基準」という。）について審査及び採点する方法とし、覆面審査員はその結果を委員会に報告するものとする。
- (4) 委員会は、複数の覆面審査員による報告のいずれもが推奨基準の必須条件を満たし、かつ、委員会による採点結果の調整（覆面審査員による採点結果のばらつきの平準化）

後の合計点数がいずれも7割以上となる場合に推奨を行うものとする。

ただし、推奨基準の各項目のうち、いずれかの項目の合計点数が0点となった場合は、この限りでない。

(5) 結果の通知は、委員会からの推奨マーク及び証書の交付を持ってこれに代える。

(6) 推奨を受けることができなかったレストランは、その理由について、委員会に照会することができる。

## 5. 推奨後のルール

(1) 推奨マーク及び証書の有効期間は、マークに記載された年の終了日までとし、有効期間を経過したラベル及び証書は、店内の掲示から速やかに外すこと。

(2) 経営者や料理人の変更など推奨基準に関係する事項についての変更が生じた場合は、速やかに委員会に通知すること。

## 6. 手数料

- ・ 推奨を受けたレストランから徴収する手数料は、8で定める当面の間中は、徴収しない。
- ・ 当該手数料の徴収については、マーク及び証書の印刷費、審査事務費、レストランガイド作成等の必要経費を基準に定めことができるものとし、当面の期間終了後、再検討する。

## 7. 委員会

(1) 本制度の実施主体は、日仏の有識者で構成される、公正・中立を旨とする第三者委員会である日本食レストラン価値向上委員会とする。

(2) 委員会の委員の構成は別紙2のとおりとし、氏名は、原則として公表しない。

(3) 委員会の主要な役割・業務は次の通りとする。

本制度の新設・改廃に関する検討

推奨するレストランの選定

本制度の運営と評価

その他本制度の実施に関し必要な事項

## 8. 実施期間

本制度は当面の期間、試験実施するものとする。

## 9. 公表

本制度の内容、レストランガイド等は、委員会のホームページに掲載して公表する。

## お申し込み方法及び申込期間

委員会のホームページに添付の申込書に必要事項をご記入の上、2007年2月20日(火)までに、あて先を委員会として、e-mail、郵送又はFAXにて、以下の連絡先までお申込みください。

e-mail : info@cecj.fr

郵送 : JETRO Paris (事務支援) 2, Place du Palais-Royal 75044 Paris Cedex 01

FAX : 01 42 61 19 46

### **個人情報等の取扱い**

日本食レストラン価値向上委員会(その事務を行う者を含む。)は、レストランからの申し込みにより得た個人情報および審査等により得た情報を、日本食レストランの推奨に係る審査、検討及び推奨レストランの公表に関する事務、レストランからの当該レストランに係る問合せ対応に関する事務を行うために利用し、それ以外の目的で利用することはありません。また、推奨レストランの公表に当たっては、事前に公表の可否を確認いたします。

## 別紙 1

## 推奨を受けるための基準

項目	基準の内容	必須条件	ポイント (満点)
1 店舗	1-1 外観、店内の装飾・雰囲気、使用される食器類等に日本的な生活様式が伺え、かつ創意工夫が見られる		5
	1-2 外観、店内の装飾・雰囲気、使用される食器類等に質感や清潔感がある		4
2 衛生・安全面	2-1 内装（トイレを含む）が全体的に清掃されている 食品衛生基準に則した管理が行われていることが前提条件。		4
3 スタッフ	3-1 日本料理の調理師免許もしくは日本料理の研修課程修了書を保有する料理長がいる、又は著名な日本料理店に勤務又は著名な料理人に師従し相当期間の修行・研鑽を受けた料理長がいる、又はフランスでの開業歴、評判等からこれら料理長と同格と認められる料理長がいる		
	3-2 日本語ができるスタッフが1人以上いる		3
	3-3 料理人・サービス係の接客態度や人柄に好感があり、清潔感がある		2
	3-4 日本食の調理方法、歴史、日本食文化等の紹介やこれらに関する質問にきちんと回答できる者がいる		5
	3-5 配膳サービスが丁寧、適切かつ日本食の形式に則って行われている		3
4 メニュー	4-1 料理メニューに正しい日本語が並記されている		2
	4-2 料理メニューの内容に日本食としての質や多様性（単品メニューを中心とするバリエーションも含む）がみられる		4
	4-3 料理メニューに工夫や創作性が見られる		2
5 食材/味覚/ 視覚	5-1（食材）高品質の素材を使用し、素材の持味を生かしつつ調理されている		2
	5-2（米）使用される米が日本産又はそれと同等品質と認められる		2
	5-3（調味料）醤油、味噌など調味料が日本製又はそれと同等品質と認められる		2
	5-4（酒類）日本酒、焼酎などアルコール類が日本製又はそれと同等品質と認められる		2
	5-5（加工品）インスタント製品や調理済食品（原材料加工品）を過度に使用していないと認められる		2
	5-6（味覚）調理方法に創意工夫が見られ、味も素晴らしい		4
	5-7（プレゼンテーション）盛りつけ方や色彩、食器とのバランス等に日本的要素が見られ、創意工夫が見られる		2
合計ポイント			50

（注1）前提として、今後も日本食レストランを継続する意思があること。

（注2）4-1の「日本語」は、日本語の料理名の音がアルファベットで表記されていれば足りる。

3-2は、その日本語の料理名で対応できることを意味する。

別紙 2

日本食レストラン価値向上委員会の委員の構成

**委員長** アラン・コアン（仏人）

ヴィレット＝アントルプリーズ財団事務局長

**副委員長** 秋山 利明（日本人）

在仏貿易会社代表

**事務局長 兼 会計委員**

遠藤カホリ（日本人）

定款上、委員会は、正委員（うち理事 15 人以内）、協力委員、  
専門委員、オブザーバーから構成

別紙2 (参考)

日本食レストラン価値向上委員会の委員の構成

(2006.12時点)

委員長	フランス産業・技術関係財団(仏人)
委員長代理	在仏貿易会社(日本人)
委員	食文化関係コンサルタント会社(日本人)
	フランス食品製造・販売会社(日本人)
	フランス・ブランド関係委員会(仏人)
	元日本料理店経営者(日本人)
	日系ジャーナリスト(日本人)
	フランスジャーナリスト(仏人)
	フランスジャーナリスト(仏人)
	料理評論家(日本人)
専門委員	日系食品製造会社(日本人)
	日本食材等輸入・卸業者(日本人)
オブザーバー	在仏日本大使館
	パリ日本文化会館
事務支援	ジェトロパリセンター