

外食・食文化・食品ロスをめぐる情勢

令和7年9月

農林水産省

新事業・食品産業部外食・食文化課

目 次

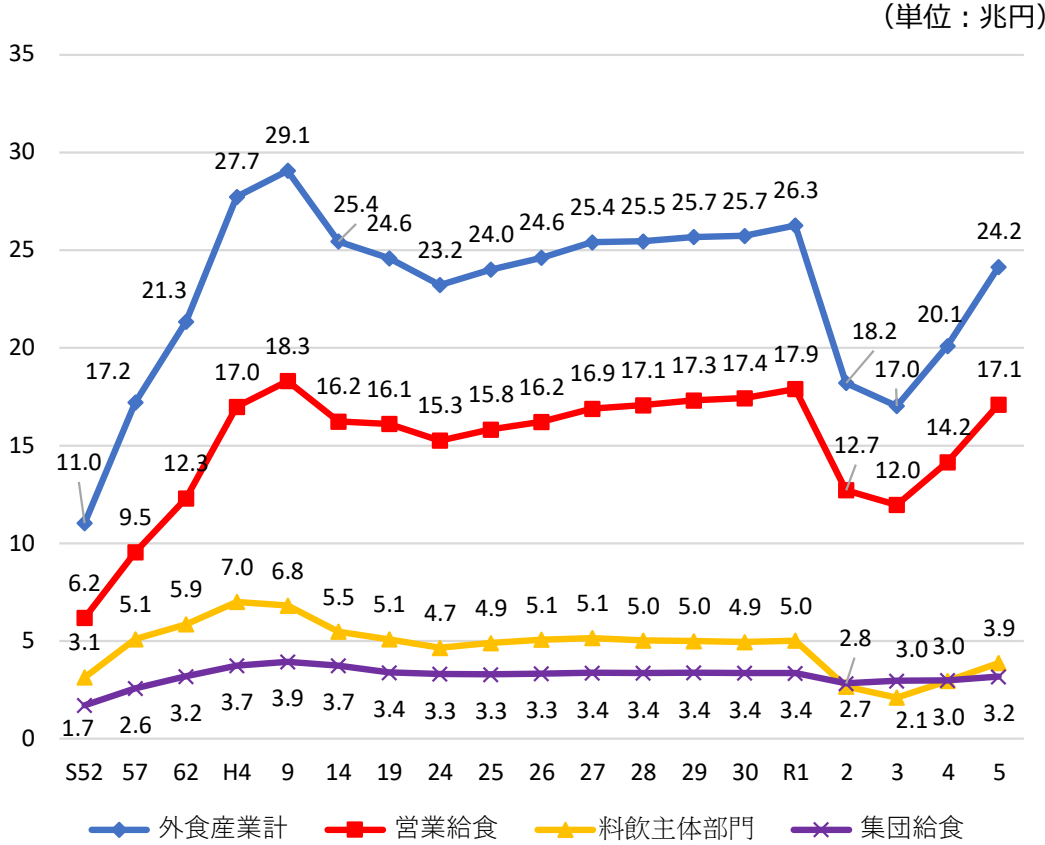
- | | | |
|---|-----------------------|------|
| 1 | 外食・中食産業について | … 1 |
| 2 | 食文化の振興、和食文化の保護・継承について | … 17 |
| 3 | 食品ロス削減、食品リサイクルについて | … 26 |

1 外食・中食産業について

外食産業の市場規模とその推移

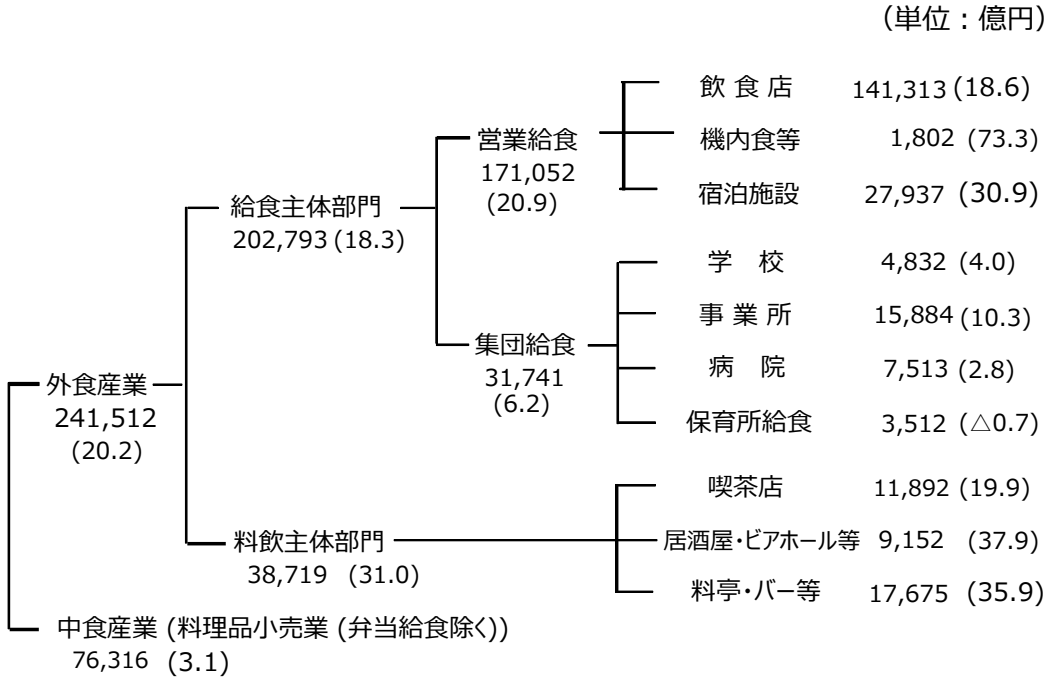
- 外食産業の市場規模は、新型コロナウイルス感染症の影響により令和2年以降大幅に減少していたものの、令和4年を境に回復の兆しがみられている。
- 令和5年の市場規模を部門別にみると、ファミリーレストランやファストフード等の営業給食が17兆円、社員食堂等の集団給食が3.1兆円、喫茶店等の料飲主体部門が3.9兆円となっている。

外食産業の市場規模の推移



資料：（一社）日本フードサービス協会、（公財）食の安全・安心財団による推計

外食産業の市場規模（部門別）



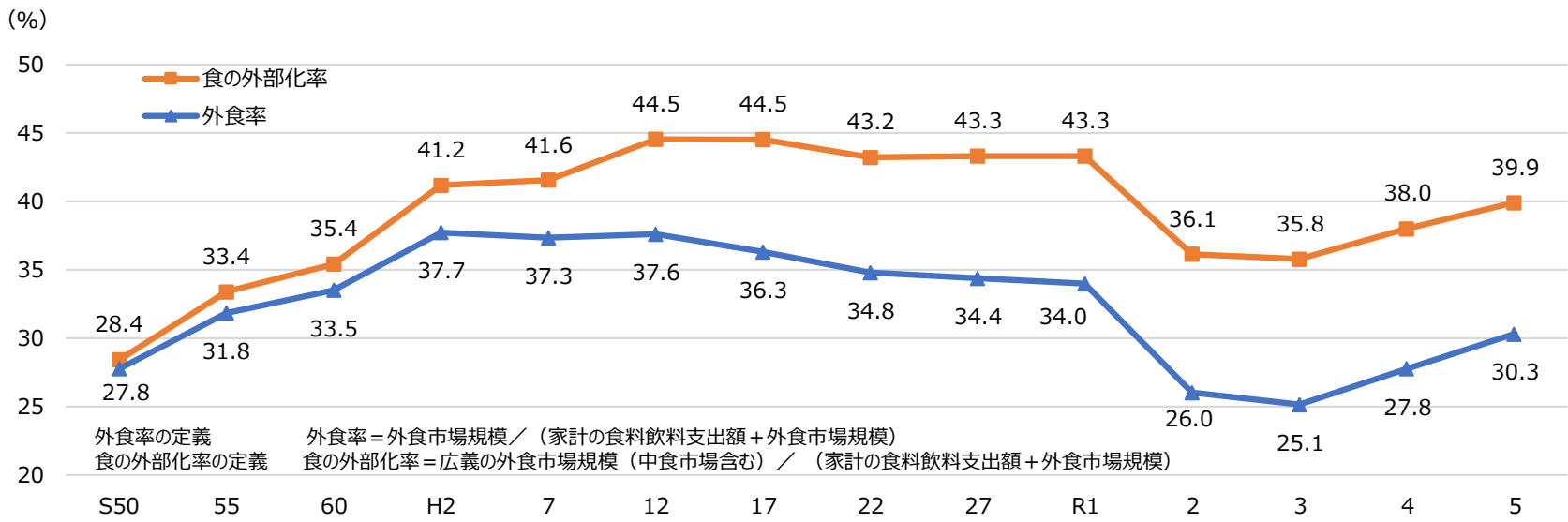
資料：（一社）日本フードサービス協会、（公財）食の安全・安心財団による推計（令和5年）

- 注1：営業給食とは、不特定多数の人に対してサービスを提供するもの。
 注2：集団給食とは、特定多数の人に対して継続的にサービスを提供するもの。
 注3：弁当給食とは、契約により弁当を事業所に配達する形態。持ち帰り弁当などは含まない。
 注4：（ ）内の数値は対前年増減率（%）である。

食の多様化・外部化の進展

- 単身世帯の増加、女性の雇用の増加等社会情勢の変化の中で、食に関して多様化や外部化が進んでいる。
- 特に中食産業では年々市場規模が拡大してきており、令和5年で7.6兆円となっている。

■ 外食率、食の外部化率の推移



資料：（公財）食の安全・安心財団による推計

■ 外食と中食の市場規模

(単位：億円)

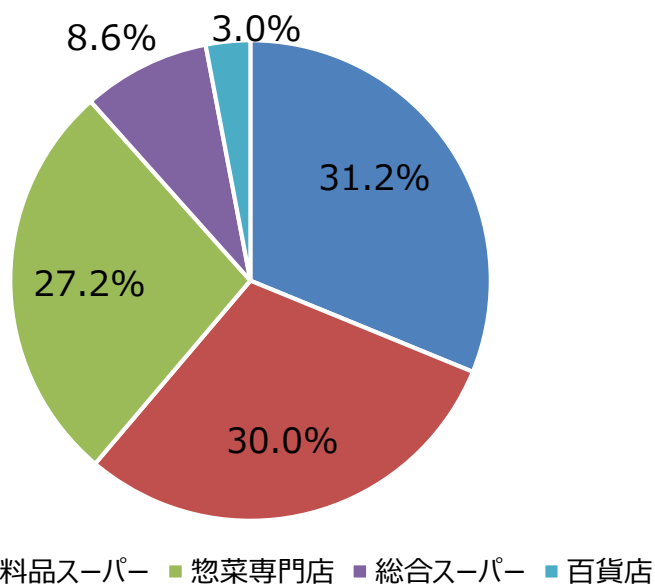
	S50	55	60	H2	7	12	17	22	27	31 (R1)	2	3	4	5
外食	85,773	146,343	192,768	256,760	278,666	269,925	243,903	234,887	254,078	262,687	182,122	170,284	200,970	241,512
中食	2,016	7,132	10,955	23,409	31,434	49,878	55,158	56,893	66,053	72,214	70,841	71,996	74,024	76,316

資料：（一社）日本フードサービス協会、（公財）食の安全・安心財団による推計。
注：中食は、料理品小売業（弁当給食を除く）としての値。

中食の経営構造

- 中食の市場規模は約7.6兆円。令和2年は新型コロナウイルス感染症の影響で減少したが、近年増加傾向にある。
- 中食事業者はCVSやスーパーに惣菜・弁当を供給する製造業者や惣菜・弁当専門店等に当たる料理品小売業者等があり、料理品小売業の場合、約半数を個人経営が占めている状況。

■ 中食（惣菜）販売売上高の業態別構成比（令和6年）



出典：（一社）日本惣菜協会「2025年版惣菜白書」

■ 中食事業者の事業所数、従業員数の状況（令和3年）

	事業所数（カ所）	従業者数（人）
そう（惣）菜製造業	813	66,893
すし・弁当・調理パン製造業	890	126,097
料理品小売業	8,738	132,846

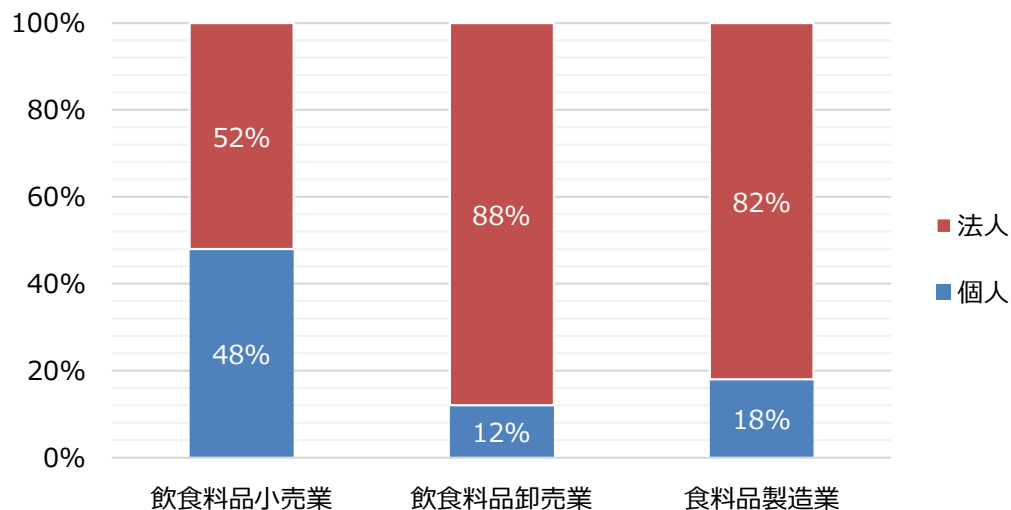
出典：経済産業省「令和3年経済センサス活動調査」

■ 中食（料理品小売業）の市場規模

	（億円）				
	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年
料理品小売業 （弁当給食を除く）	72,214	70,841	71,996	74,024	76,316

資料：（公財）食の安全・安心財団による推計

■ 食品関連事業者の経営組織別事業所の比率（令和3年）



出典：経済産業省「令和3年経済センサス活動調査」

2024年度 外食・中食産業売上高ランキング

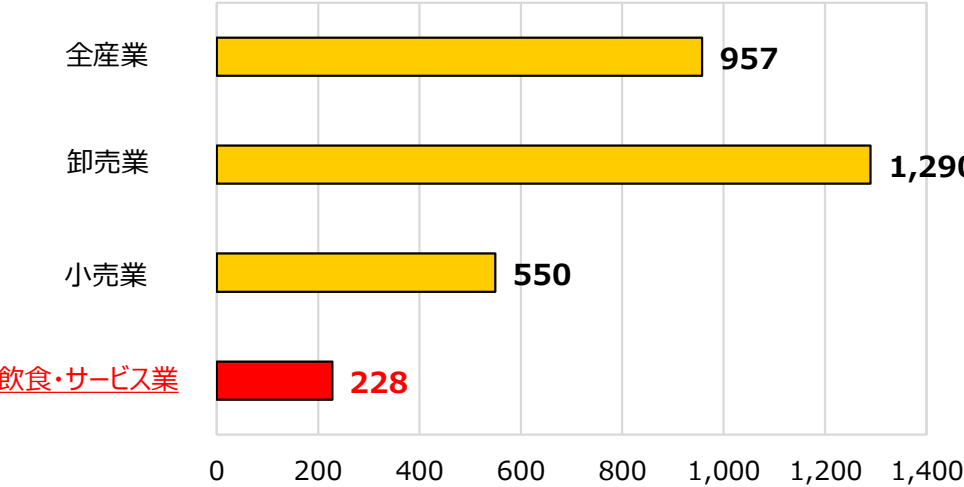
2024年度店舗売上高ランキング			
順位	社名	主な店舗等	2024年度 売上高 (百万円)
1	日本マクドナルドホールディングス	マクドナルド	829,140
2	ゼンショーホールディングス	すき家、なか卯、ロッテリア、ココス、はま寿司ほか	685,325
3	コロワイド	牛角、かつぱ寿司、ステーキ宮、大戸屋ごはん処ほか	392,127
4	すかいらくホールディングス	ガスト、バーミヤン、しゃぶ葉、ジョナサン、夢庵ほか	382,266
5	日清医療食品	(集団給食)	365,000
6	FOOD & LIFE COMPANIES	スシロー	238,173
7	プレナス	ほっともっと、やよい軒、MKレストラン	208,171
8	くら寿司	無添くら寿司	173,957
9	吉野家ホールディングス	吉野家、はなまるほか	168,656
10	トリドールホールディングス	丸亀製麺、コナズ珈琲、ずんどう屋ほか	163,554
11	物語コーポレーション	焼肉きんぐ、丸源ラーメン、ゆず庵、お好み焼本舗ほか	151,937
12	ドトール・日レスホールディングス	ドトール	148,396
13	サイゼリヤ	サイゼリヤ	146,455
14	松屋フーズホールディングス	松屋、松のや、マイカリー食堂、すし松ほか	146,429
15	ONODERA GROUP	(集団給食)	144,023
16	エームサービス	(集団給食)	141,997
17	モスフードサービス	モスバーガー	137,156
18	グリーンハウス	(集団給食)	137,000
19	ダスキン	ミスタードーナツ	136,517
20	王将フードサービス	餃子の王将、GYOZA OHSHOほか	127,317
上位20社合計			5,023,596

資料：日経MJ 第51回飲食業調査

外食・中食産業における労働生産性

- 外食・中食産業は国内農林水産業にとって大きな需要先であり、その動向は国内農林水産業に大きな影響を与えるが、その実態をみると、
 - ① 外食・中食産業は調理や盛りつけなど人手を要する工程が多い労働集約型産業であり、
 - ② 労働者の需給状況を不足と判断する企業が多く、他産業に比較して労働生産性（従業員当たり付加価値額）が低い。

産業別労働生産性の比較



出典：経済産業省「2024年企業活動基本調査確報－2023年度実績－」
注：従業員1人あたりの付加価値額（万円/年）

雇用人員の過不足状況

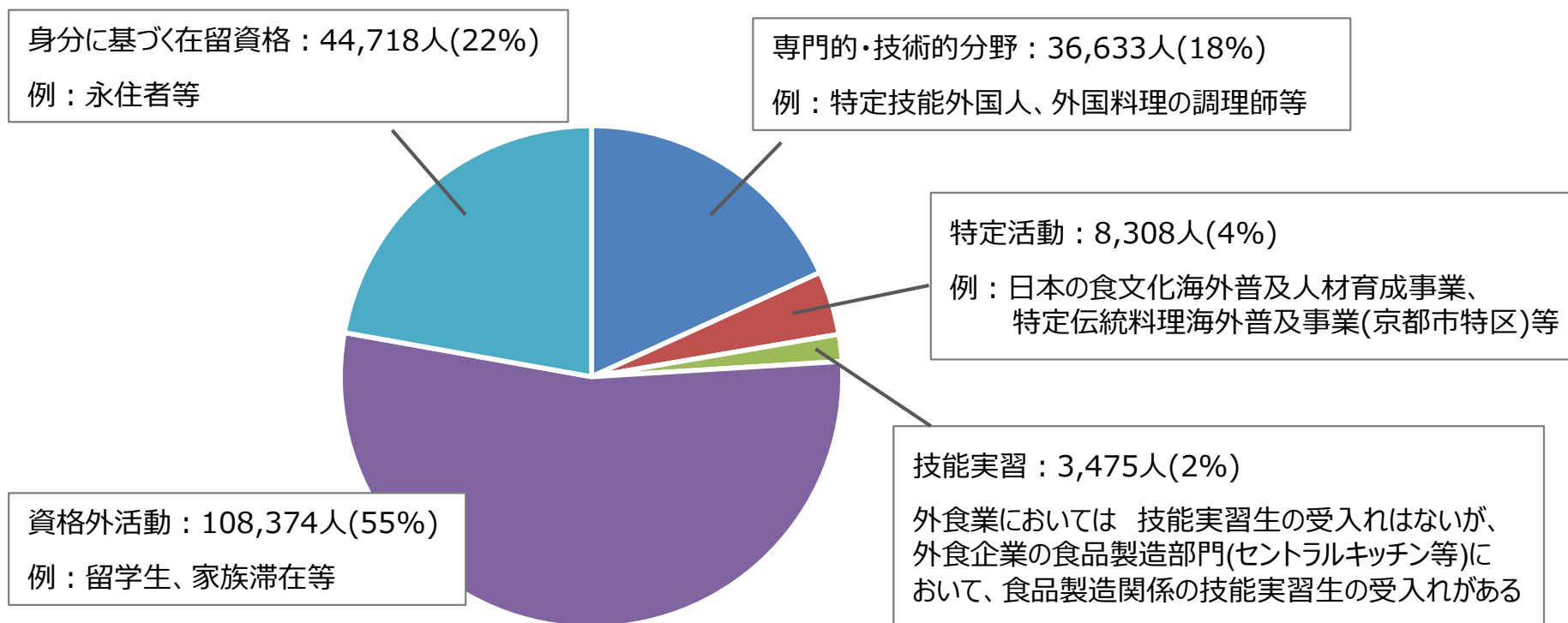
	D. I.
全産業	-35
製造業（食料品）	-29
卸売業	-30
小売業	-44
宿泊業, 飲食サービス業	-60

出典：日銀短観（令和7年6月調査）
注：D.I.（ポイント）は「過剰」と回答した割合から「不足」と回答した割合を引いた値

外国人材の受入れ状況（外食業）

- **外食業※の外国人労働者数** ※飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業の計
約20.2万人

- **在留資格別の構成比**
永住者等を除くと、ほとんどが「専門的・技術的分野」又は「留学生」のアルバイト。



資料：厚生労働省「外国人雇用状況」の届出状況まとめ（令和5年10月末時点）を基に農林水産省で作成

特定技能制度の概要

制度概要 ①在留資格について

- 深刻化する人手不足への対応として、生産性の向上や国内人材の確保のための取組を行ってもなお人材を確保することが困難な状況にある産業上の分野に限り、一定の専門性・技能を有し即戦力となる外国人を受け入れるため、在留資格「特定技能1号」及び「特定技能2号」を創設（平成31年4月から実施）
- **特定技能1号**：特定産業分野に属する相当程度の知識又は経験を必要とする技能を要する業務に従事する外国人向けの在留資格
在留者数：321,740人（令和7年5月末現在、速報値）
- **特定技能2号**：特定産業分野に属する熟練した技能を要する業務に従事する外国人向けの在留資格
在留者数：2,560人（令和7年5月末現在、速報値）

特定産業分野：介護、**ビルクリーニング**、**工業製品製造業**、**建設**、**造船・舶用工業**、**自動車整備**、**航空**、**宿泊**、**自動車運送業**、**鉄道**、
（16分野） **農業**、**漁業**、**飲食品製造業**、**外食業**、**林業**、**木材産業**
（赤字は特定技能1号・2号でも受入れ可。黒字は特定技能1号のみで受入れ可。）

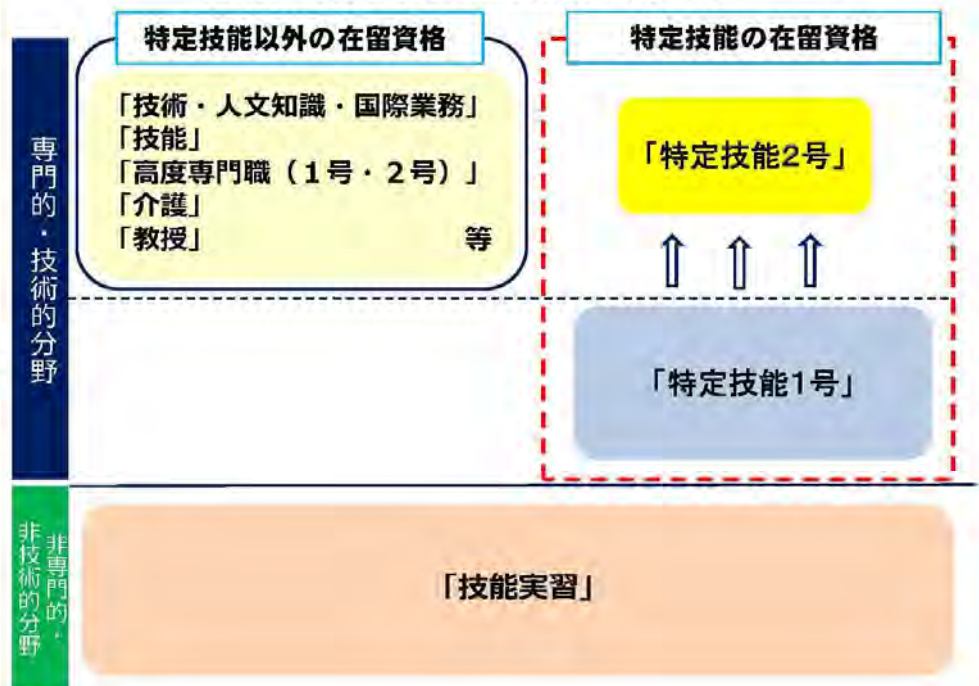
特定技能1号のポイント

在留期間	1年を超えない範囲内で法務大臣が個々の外国人について指定する期間ごとの更新（通算で上限5年まで）
技能水準	試験等で確認（技能実習2号を修了した外国人は試験等免除）
日本語能力水準	試験（N4等）で確認（技能実習2号修了者は免除） ※介護、自動車運送業（タクシー・バス）及び鉄道（運輸係員）分野は別途要件あり
家族の帯同	基本的に認めない
支援	受入れ機関又は登録支援機関による支援の対象

特定技能2号のポイント

在留期間	3年、1年又は6か月ごとの更新（更新回数に制限なし）
技能水準	試験等で確認
日本語能力水準	試験での確認なし（漁業及び外食業分野（N3）を除く。）
家族の帯同	要件を満たせば可能（配偶者、子）
支援	受入れ機関又は登録支援機関による支援の対象外

【就労が認められる在留資格の技能水準】

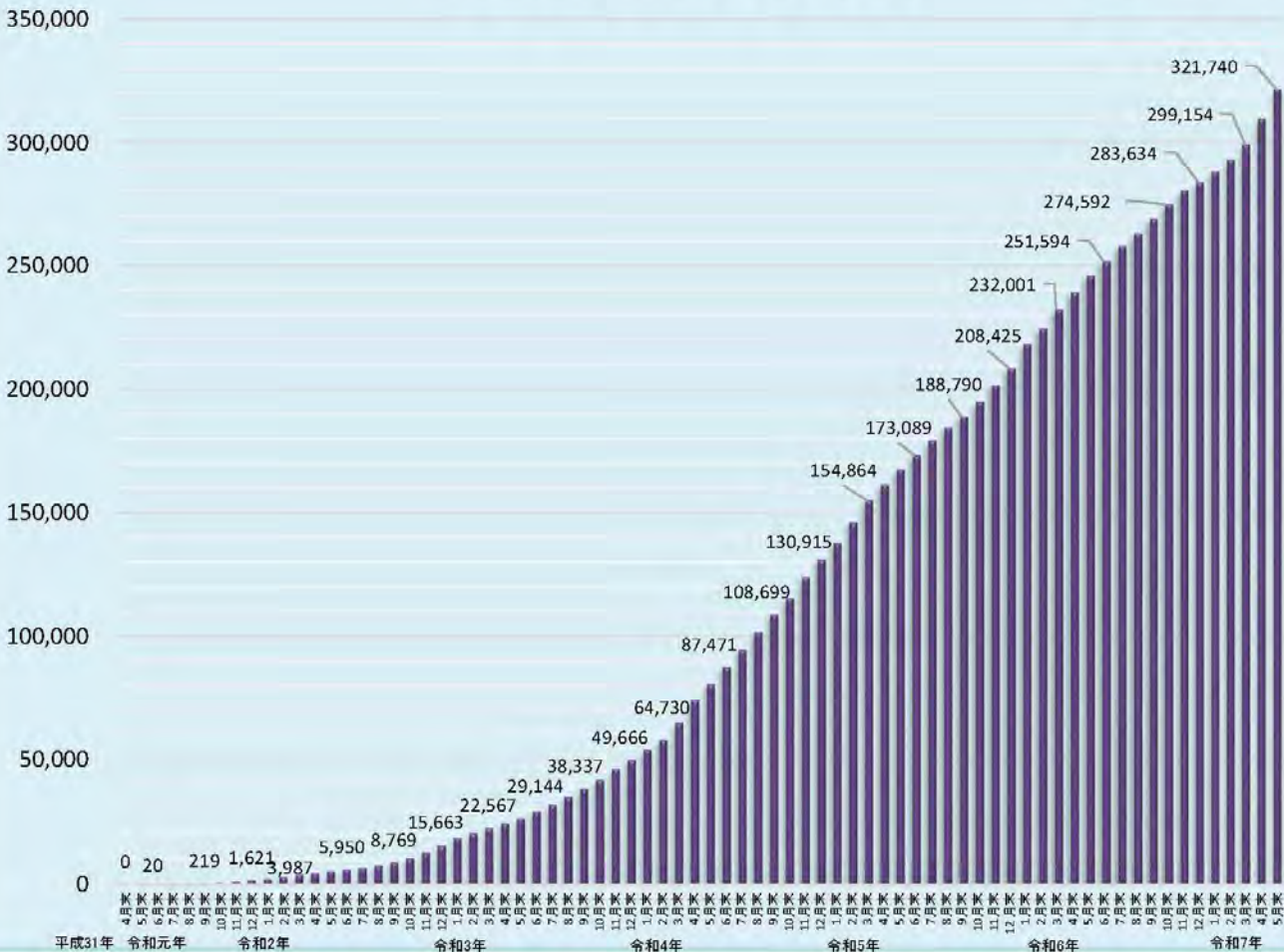


特定技能制度運用状況

特定技能制度運用状況

特定技能1号在留外国人数(令和7年5月末現在:速報値)

特定技能1号在留外国人数 321,740人

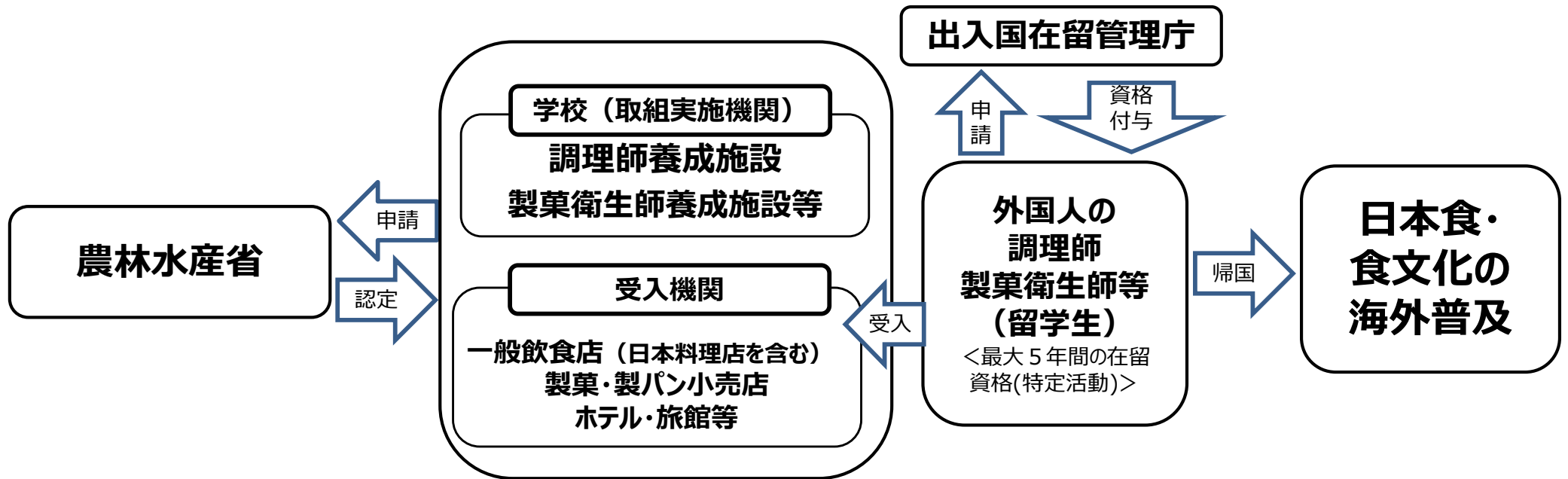


分野	人数
介護	52,955人
ビルクリーニング	7,187人
工業製品製造業	49,320人
建設	42,744人
造船・船用工業	10,374人
自動車整備	3,590人
航空	1,740人
宿泊	1,108人
自動車運送業	3人
鉄道	17人
農業	33,739人
漁業	3,757人
飲食料品製造業	81,218人
外食業	33,988人

日本の食文化海外普及人材育成事業

- 日本の食文化の海外普及を目的に、調理又は製菓の専門学校等を卒業した外国人留学生が、引き続き、日本国内の飲食店等で働きながら、技術を学べる制度（最長5年間）。

日本の食文化海外普及人材育成事業



優良外食産業表彰

- 農林水産業との連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を活かした事業に取り組んでいる外食事業者等を表彰。

■優良外食産業表彰の概要

1. 表彰の対象者

農林水産業との連携、消費者ニーズに対応したサービスの提供、環境への配慮など創意工夫を活かした新たな事業に積極的に取り組み、成果を上げている外食事業者等（中食事業者を含む）を優良事例として表彰しています。

これにより、民間の自主的な取組を活かすとともに、食生活を通じた健康で豊かな社会の一層の推進と地域の活性化を図っています。

2. 部門の種類

- ① 国産食材利用推進部門
- ② 食文化普及貢献部門
- ③ 持続可能な事業活動推進部門
- ④ 新規サービス提供部門
- ⑤ 生産性向上部門
- ⑥ 特別功労部門



令和6年度優良外食産業表彰式典

3. 令和6年度受賞者一覧

部門	賞	事業者名	所在地
①国産食材利用推進部門	農林水産大臣賞	株式会社叙々苑	東京都
		有限会社シン コーポレーション	長野県
		梨湖フーズ株式会社	北海道
	農林水産省大臣官房長賞	株式会社フルックス	奈良県
		ロイヤル商事株式会社	東京都
②食文化普及貢献部門	農林水産大臣賞	株式会社ハチバン	石川県
		株式会社富喜屋	大阪府
		まねき食品株式会社	兵庫県
	農林水産省大臣官房長賞	株式会社弘	京都府
③持続可能な事業活動推進部門	農林水産大臣賞	株式会社アレフ	北海道
		株式会社ミノヤランチサービス	愛知県
		株式会社リンガーハット	東京都
	農林水産省大臣官房長賞	株式会社プラス1	長崎県
④新規サービス提供部門	農林水産大臣賞	株式会社高倉町珈琲	東京都
		株式会社ノムラフーズ	京都府
	農林水産省大臣官房長賞	大心産業株式会社	大分県
⑤生産性向上部門	農林水産大臣賞	株式会社赤門	千葉県
		株式会社ハークスレイ	大阪府

注) ⑥特別功労部門については、本年度申請なし。

(農林水産省HP：[優良外食産業表彰](#)：農林水産省)

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」

日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさや奥深さ、その魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」して地産地消や食文化の普及の取組に尽力した料理人を国が顕彰し、更なる取組と料理人相互の研鑽を促進することにより、日本の農林水産業と食品産業の発展を図ります。

■ 料理人顕彰制度の概要

1. 顕彰の対象者

その者の提供する料理・サービスが優れている現役の料理人（パンや菓子の職人含む）のうち、5年以上にわたり以下のいずれかの取組を行い、功績のあった者

- ① 産地と連携し、地域の風土や調理法に適した作物の導入、伝統野菜の復活・地域農産物の発掘、地場素材を活用したメニュー開発によって、産地の形成や農林漁業者の所得向上等地域の活性化や雇用の拡大に貢献する取組
- ② 食品産業と連携し、食品や調味料の開発や、国内の食材を利用した新たな調理法の開拓を通じた当該食品の普及によって、地域の食材の普及や食文化の発展に貢献する取組
- ③ 日本の食材や食文化、調理技術について、日本人以外の料理人への教授・指導を通じ、海外における日本の食文化の普及と食品企業の海外展開に貢献する取組
- ④ ①～③までに掲げるもののほか、この顕彰の趣旨に照らしこれらと同等程度の貢献が認められる取組

2. 実施スケジュール（例年）

4月上旬～4月下旬 応募受付
5月上旬～10月下旬 審査
11月 顕彰式典
※都合により、変更となる可能性があります。



■ 顕彰制度ロゴマーク



顕彰制度を多くの方に知って親しんで頂くために、敬意をこめて「料理マスタース」という呼称を設けました。さらに、日本の食文化に息づく「海のもの」「山のもの」をテーマに造形しました。

■ 顕彰の種類

賞は以下の3種類

「ブロンズ賞」左記の取組をおこなった者

（毎年最大5名 平成22年度より選定し、令和6年度時点で112名が受賞）

「シルバー賞」ブロンズ賞受賞後引き続き5年以上功績をあげた者

（毎年最大3名 平成28年度より選定し、令和6年度時点で33名が受賞）

「ゴールド賞」シルバー賞受賞後さらに5年以上顕著な功績をあげた者

（毎年最大2名 令和3年度より選定し、令和6年度時点で11名が受賞）

取組からゴールド賞受賞までの流れ



顕彰証書



顕彰メダル

顕彰バッジ

令和6年度料理マスタース受賞者



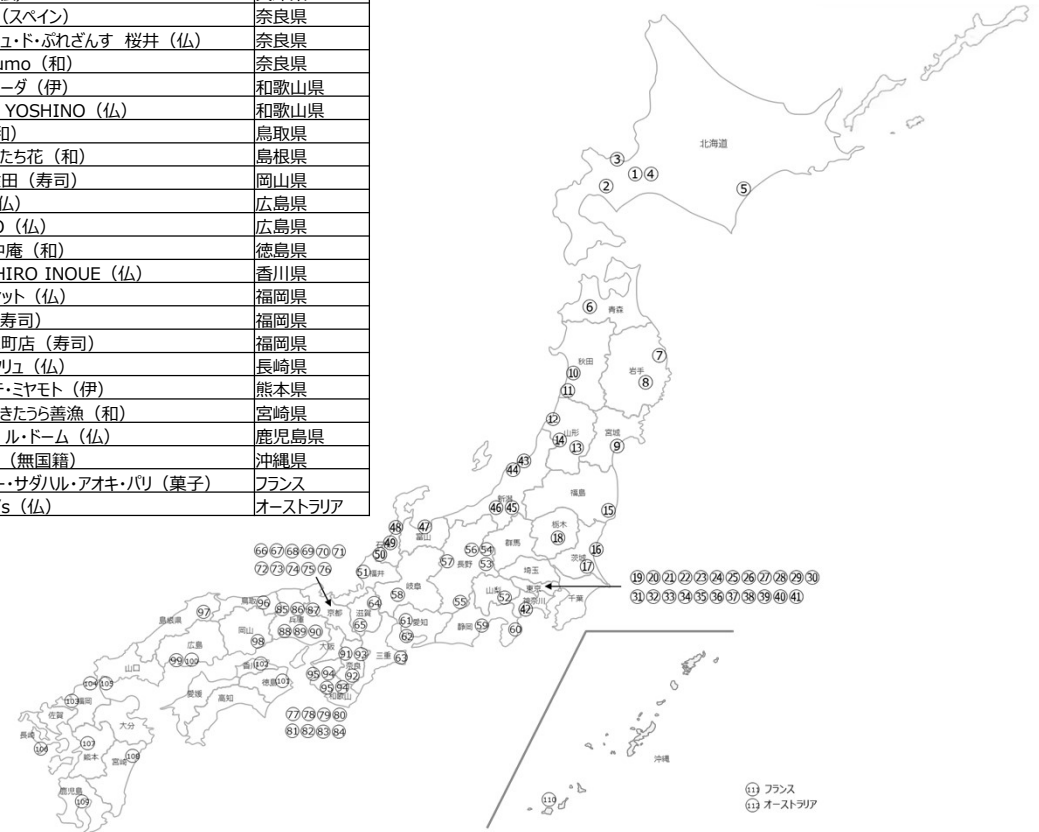
◆料理マスタース受賞者一覧（令和6年度時点）

	名前	店名（ジャンル）	所在地
◆	1 中道 博	レストラン モリエール（仏）	北海道
	2 菅谷 伸一	レストラン マッカリーナ（仏）	北海道
	3 丹野 隆善	Aigues Vives（パン）	北海道
	4 石井 誠	ル・ミゼ（仏）	北海道
*	5 佐々木 章太	ELEZO ESPRIT（その他）	北海道
◆	6 笹森 通彰	オステリア・エノテカ・ダ・サスイノ（伊）	青森県
*	7 伊藤 勝康	ロレオール田野畑（仏）	岩手県
	8 佐々木 要太郎	とおの屋 要（和）	岩手県
*	9 黒森 洋司	楽・食・健・美-KUROMORI-（中国）	宮城県
	10 高村 宏樹	日本料理たかむら（和）	秋田県
	11 渡邊 健一	Remède nikaho（仏）	秋田県
◆	12 奥田 政行	アル・クッチャーノ（伊）	山形県
	13 村山 優輔	レストラン バ・マル（仏）	山形県
	14 佐藤 治樹	出羽屋（和）	山形県
*	15 萩 春朋	Haqiフランス料理店（仏）	福島県
*	16 西野 正巳	京遊膳 花みやこ（和）	茨城県
	17 木村 英明	よし町（和）	茨城県
◆	18 音羽 和紀	オフレ스토랑（仏）	栃木県
	19 脇屋 友詞	Wakiya 一笑美茶楼（中国）	東京都
*	20 神田 裕行	かんだ（和）	東京都
*	21 荻崎 友宏	南青山Essence（中国）	東京都
*	22 杉本 敬三	Restaurant La Fins（仏）	東京都
*	23 十時 亨	GINZA TOTOKI（仏）	東京都
*	24 飯塚 隆太	レストランリュース（仏）	東京都
	25 大塚 健一	ル・ゴロワ（仏）	東京都
	26 柏田 幸二郎	かさね（和）	東京都
	27 梅原 陣之輔	坐来 大分（和）	東京都
	28 坂田 幹靖	GINZA kansei（仏）	東京都
	29 石川 秀樹	神楽坂 石かわ（和）	東京都
	30 生江 史伸	L'effervescence（仏）	東京都
	31 下村 浩司	エ디션・コウジシモムラ（仏）	東京都
	32 山本 征治	日本料理 龍吟（和）	東京都
	33 成田 一世	ESQUISSE CInq/ESQUISSE（菓子）	東京都
	34 高澤 義明	TAKAZAWA（仏）	東京都
	35 森田 隼人	CROSSOM MORITA（和）	東京都
	36 高良 康之	レストランフィナーージュ（仏）	東京都
	37 渡辺 雄一郎	レストランパネーイズム（仏）	東京都
	38 谷 昇	Restaurant Le Mange-tout（仏）	東京都
	39 本多 哲也	RISTRANTE HONDA（伊）	東京都
	40 木村 藍	Cheval de Hyotan（仏）	東京都
	41 菰田 欣也	4000 Chinese Restaurant（中国）	東京都
◆	42 勝又 登	オーベルジュ オー・ミラドー（仏）	神奈川県
	43 小林 宏輔	鮎 登喜和（寿司）	新潟県
	44 渡辺 大生	割烹 渡辺（和）	新潟県
	45 桑木野 恵子	里山十帖（和）	新潟県
	46 弓削 朋子	十日町会席ゆげ（和）	新潟県
	47 谷口 英司	キュージスレジオナルレヴォ（仏）	富山県
	48 山口 尚亨	すし処 めくみ（寿司）	石川県
	49 高木 慎一郎	銭屋（和）	石川県
	50 米田 裕二	SHOKUDŌYArn（創作料理）	石川県
	51 阪下 幸二	レ・クウ（仏）	福井県
	52 豊島 雅也	TOYOSHIMA（仏）	山梨県
◆	53 北沢 正和	職人館（和）	長野県
	54 浜田 統之	星野リゾート・ホテル・レストラン・カワタナ（仏）	長野県
	55 萩原 貴幸	日本料理 袖木元（和）	長野県
	56 戸枝 忠孝	restaurant toeda（仏）	長野県
	57 田邊 真宏	ヒカリヤニシ（仏）	長野県
	58 高田 晴之	日本料理 たか田八祥（和）	岐阜県
	59 志村 剛生	てんぶら 成生（和）	静岡県
	60 山本 晋平	ABBA RESORTS IZU - 坐漁荘（仏）	静岡県
	61 北村 竜二	La Grande Table de KITAMURA（仏）	愛知県
	62 渡邊 大佑	Le coeuruyuzu（仏）	愛知県
*	63 樋口 宏江	志摩観光ホテル（仏）	三重県

※店名や場所は、受賞時点のもの

	名前	店名（ジャンル）	所在地
*	64 徳山 浩明	徳山鮓（和）	滋賀県
	65 伊藤 剛治	比良山荘（和）	滋賀県
◆	66 中東 久雄	草喰 なかひがし（和）	京都府
◆	67 徳岡 邦夫	京都吉兆（和）※吉の字は土に口	京都府
*	68 高橋 拓児	木乃婦（和）	京都府
	69 西原 金蔵	パテスリー・オ・グルニエ・ドール（菓子）	京都府
	70 高橋 義弘	瓢亭（和）	京都府
	71 栗栖 正博	たん熊北店 本店（和）	京都府
	72 坂本 健	チンチ（伊）	京都府
	73 佐々木 浩	祇園 さゝ木（和）	京都府
	74 中東 久人	美山荘（和）	京都府
	75 滝本 将博	La Biographie...（仏）	京都府
	76 前田 元	Restaurant MOTOÏ（仏）	京都府
◆	77 森 義文	レストラン カハラ（創作料理）	大阪府
◆	78 穴見 秀夫	本湖月（和）	大阪府
◆	79 松尾 英明	柏屋 大阪千里山（和）	大阪府
	80 松尾 慎太郎	北新地 弧柳（和）	大阪府
	81 米田 肇	HAJIME（仏）	大阪府
	82 山根 大助	レストランボンテベッキオ（伊）	大阪府
	83 道野 正	ミチノル・トゥールビヨン（仏）	大阪府
	84 片山 城	心根（和）	大阪府
*	85 山口 浩	神戸北野ホテル（仏）	兵庫県
*	86 楠田 裕彦	METZGEREI KUSUDA（デリカテッセン）	兵庫県
	87 福本 伸也	カ・セント（スペイン）	兵庫県
	88 植村 良輔	料理屋植むら（和）	兵庫県
	89 大川 尚宏	御影ジェエヌ（仏）	兵庫県
	90 依田 英敏	ルセツ（仏）	兵庫県
*	91 川島 宙	アコルドゥ（スペイン）	奈良県
	92 小林 達也	オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井（仏）	奈良県
	93 西原 理人	白 Tsukumo（和）	奈良県
*	94 小林 寛司	ヴィラ・アイ・ダ（伊）	和歌山県
*	95 手島 純也	hotel de YOSHINO（仏）	和歌山県
	96 山田 達也	かに吉（和）	鳥取県
	97 立花 秀明	和彩空間たち花（和）	鳥根県
	98 久田 和男	すし処ひさ田（寿司）	岡山県
	99 廣戸 良幸	hiroto（仏）	広島県
	100 中土 征爾	NAKADO（仏）	広島県
	101 岩本 光治	虎屋 壺中庵（和）	徳島県
	102 井上 知城	TOMOSHIRO INOUE（仏）	香川県
	103 工藤 健	メゾン・フィット（仏）	福岡県
	104 渡邊 貴義	照寿司（寿司）	福岡県
	105 天野 功	天寿し 京町店（寿司）	福岡県
	106 深田 伸治	ブルミエ・クリュ（仏）	長崎県
*	107 宮本 けんしん	レストラン・ミヤモト（伊）	熊本県
	108 吉田 善兵衛	日本料理きたら善漁（和）	宮崎県
*	109 上柿元 勝	レストラン ル・ドーム（仏）	鹿児島県
	110 辺銀 晴峰	辺銀食堂（無国籍）	沖縄県
	111 青木 定治	パテスリー・サタリル・アオキ・パリ（菓子）	フランス
*	112 和久田 哲也	Tetsuya's（仏）	オーストラリア

・「◆」=ゴールド賞受賞者
 ・「*」=シルバー受賞者
 ・その他=ブロンズ受賞者



外食・中食の原料原産地情報提供ガイドライン

- 消費者の更なる信頼確保に向けて、平成31年3月、業界団体主導で「外食・中食における原料原産地情報提供ガイドライン」を策定し、その普及に向けた取組を推進。

■ 原料原産地情報提供ガイドラインの概要

1. ガイドラインの位置づけ

- 消費者の外食メニューや惣菜等の中食食品の選択に資するため、事業者が自主的に情報提供を行うための指針

2. 原料原産地の情報提供

- 以下の原材料について原産地を表示。

- ① メニューの主たる原材料（例：ステーキの牛肉）
- ② メニュー名に用いられている原材料（例：チキンソテーの鶏肉）
- ③ こだわりの原材料（例：旬のさんま）

注：「主たる原材料」は、メニュー構成を決定する原材料。「こだわりの原材料」は、品種、栽培方法や産地等にこだわって調達している原材料

- このほか

- ① 売れ筋メニューや定番メニュー等については、上記①～③以外の原材料についても積極的に表示
- ② 地産地消の取組や農業・水産業等との連携等により安定した調達に取り組んでいる事業者等は、表示方法を工夫し、より多くの原材料の原産地を表示

3. 情報提供する原料原産地の名称

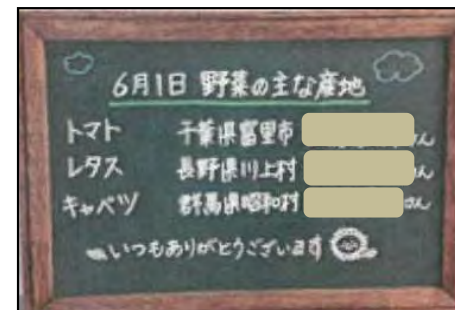
- 国産品は「国産」、輸入品は「原産国名」を表示
- このほか、一般に知られている地名を用いての表示が可能
例：国産品の場合：都道府県名、市町村名、地域名、水域名等
輸入品の場合：州名、省名、水域名等
- 複数の国の原材料を使用する場合、国別重量順に原産国を表示。ただし、国別重量順表示が困難な場合、表等により使用可能性のある原産国を網羅的に表示することも可能
- 原産地情報の一部が、工夫しても全ての原産国を記載することが困難な場合には、表示できない原産国を「その他」と表示が可能 等

■ 外食・中食事業者の取組例

メニューでの表示



ボードでの表示



プライスカードでの表示



HPでの情報提供

ミックスグリーン	ハンバーグ	牛肉	オーストラリア	ニュージーランド	メキシコ	
	ハンバーグ	豚肉	アメリカ	カナダ	デンマーク	スペイン
	豆腐	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
ハンバーグもも揚げ	ハンバーグ	牛肉	オーストラリア	ニュージーランド	メキシコ	
		豚肉	アメリカ	カナダ	デンマーク	スペイン
豆腐のグリン ガーリックソース	豆腐	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
豆腐のグリン 大葉おろしの醤油ソース	豆腐	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
チキチキゼリ菜スライス焼き	豆腐	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
ビーフカツステーキ	カツステーキ	牛肉	アメリカ			

ポスターでの表示

