



外食事業者

分類されない特徴のある取組

## 株式会社FoodでPlus

(京都府京田辺市東東神屋87-11)



ー京田辺市で一頭買いの黒毛和牛を堪能できる焼肉店ー

### 背景及び経緯

コロナ禍での売り上げ減が背景にあり、その巻き返し策として行った自動販売機の売り上げが伸びたことが経緯である。

### 取組等の目的

売り上げが減少したため、その巻き返しとコロナ禍によって失われたお客様との接点を増やし、よりよい商品を提供していく為。

### 具体的な内容

もつなべの旨辛スープ、ハンバーグ、牛筋カレー、すね肉のワイン煮など、自動販売機用の新商品を開発した。また、店舗の公式サポーター制度を作った。こちらは年会費4,200円で定休日に行く新商品の試食会に参加できたり、スタンプカードをためることでオリジナルグッズと交換可能だったり、店内飲食やテイクアウトの割引など多くの特典が受けられる。



### 課題と展望等

新商品の開発につなげる為サポーター（常連さん）会員の方の試食会を行い、リアルなお客様の声をアンケートとして頂くことで、よりお客様が求めている商品を提供し、ブラッシュアップすることが出来る。また、こうした試食会やグッズ交換などの工夫により、お客様との接点を維持し続けられることも大きい。

## 株式会社フクナガ

(京都府京都市中京区高倉通御池上ル柊町584)



ー1930年、京都にて創業。創意工夫を重ねた多くの飲食店を経営している企業ー

### 具体的な内容

コロナ禍において、多くのアイデアや商品のプレスリリースを行った。例えば、新メニューの発表やお味噌汁の週替わりメニューの提供、産学連携による大学とのコラボ商品の開発など、結果的にメディアに取り上げられることが増え、会社・店舗・商品の認知度が高まったと捉えている。また、金融機関との連携によるSDGsへの取組として、廃油の再利用から化粧品・プラスチック・洗剤等に再利用、プラスチック製のスプーン・フォーク・ストローをバイオマスのストローへ切り替えている。地産地消への取組として、京都企業という事で、食材やフルーツはもとより、とんかつ用油切網や清水焼のお皿など出来る限りの地元食材、地元製品にこだわり、その動きは今後も展開していく予定である。

## 株式会社あかまる商店

(京都府京都市下京区芦刈山町125)



ー烏丸・四条大宮駅から徒歩、路地裏にある京町屋風酒場ー

### 背景及び経緯

食べ残しによるフードロス対策。

### 取組等の目的

フードロスを減らす目的

### 具体的な内容

店頭に”持ち帰りできます”という旨を記載したステッカーを掲示。注文して食べきれなかったものを、持ち帰りいただけるサービスの実施。



## 有限会社雪屋

(京都府京都市左京区浄土寺石橋町37)



ー日本画家、橋本関雪が半生をかけて大地に描き出した文人の理想郷ー

### 背景及び経緯

ちりめん山椒、しいたけ昆布、竹の子とフキ、浅蜷、苦瓜、伽羅薺、からし菜など。それに合わせて、ドクダミやビワ、スギナなどのお茶も作り始めました。これらは全て白沙村荘の庭園で採れた完全無農薬栽培のお茶や食材を使用しています。オープン当初より塩・砂糖・調味料には地産地消含め、利用する食材に関しては妥協することなく拘って使用しています。



### 取組等の目的

インバウンド等に合わせてという訳ではなく、無農薬であったり、精進料理、ヴィーガン対応は本質を見極めてその求めに応じて以前より対応してきた。

## お好み焼きはなまる

(大阪府大阪市東淀川区淡路4-18-16)



ーメニューも多く、店員の人柄もよい楽しい店ー

### 背景及び経緯

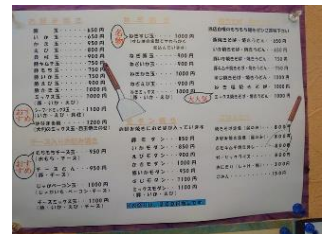
これまでもデリバリー（出前）は自社で行っていたが、コロナ禍における外出自粛などで、デリバリーの取り扱いが急激に増えた。

### 取組等の目的

当初デリバリー対応はフロアスタッフが兼ねていたが、シフトの関係等で調理スタッフもデリバリーに対応せざるを得ない場面が出てきた。

### 具体的な内容

急遽のスタッフ不足にも対応するため、フロアスタッフが調理スタッフとしても対応できるよう、スキルアップ・スキル転換を行った。



### 課題と展望等

需要やニーズに合わせて、スタッフのポジション変更をより柔軟に対応していきたい。

### 商品情報

はなまる焼き ・ とん平焼き ・ すじ焼きそば

# 株式会社神戸酒心館

(兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-8-17)



ー江戸時代に創業の灘五郷での日本酒造りを活かした酒粕料理の店ー

## 背景及び経緯

酒粕を使う文化が廃れていっており、フードロスの観点で、酒粕を普及させる取り組みを始めた。また、大阪樟蔭女子大学（フードスタディコース）とコラボでの酒粕を使った料理コンテストをしている。

## 取組等の目的

若年層に酒粕文化を普及させるとともに、酒粕自体の認知度向上を目的に実施した。

## 具体的な内容

大阪樟蔭女子大学のフードスタディコースとの共同企画で、酒粕料理のコンテストを行った。コンテストの審査員は酒心館の社員が担当し、1位の商品を事前予約制で、実際に店舗で提供した。

## 課題と展望等

酒粕の認知度が低いことが一番の課題である。また、人気の「かす汁」に勝てる商材が現状ないのも今後の課題である。

限定  
10

新メニュー

### 酒粕料理



二月の雑煮  
酒粕の雑煮 880円

「雑煮」は正月に食べるイメージをもっていると思いますが、令和さかばやしでは酒造りが盛んな二月らしい季節の雑煮を販売しています。

二月の雑煮は、関西の雑煮の定番である白味噌に、この時期らしく酒粕を加えて旨味の味わいに仕上げた酒粕の雑煮です。

中には明石町の若くは若菜の酒粕味噌のお料理など、酒粕の味が特徴になっており、あずき豆のあんこを加えて仕上げられています。

神戸酒心館×大阪樟蔭女子大学

### ちらっと酒粕ちらし寿司

1,280円



福寿の酒粕を使用したちらし寿司と、酒粕の風味を演出するフランスで仕上げ、後からはほんのりと酒粕の風味を演出します。見た目にもこだわり、水餃子に入れてかき揚げ、揚げ、香ばしな鶏肉（しょうがやこ）の彩り豊かな色彩の食材で見た目にもこだわります。

酒粕とお寿司という一風変わったお寿司をぜひこの機会に試してみてください。

神戸酒心館×大阪樟蔭女子大学

### よりちゃんの酒粕おはぎ

450円



酒粕を牛乳でペーストにして白餡と混ぜ込んだおはぎ。

酒粕の甘味と白餡の甘味が口の中を滑り、酒粕の味を思いながら美味しくおはぎが食べられます。

酒粕とおはぎという新しいおはぎの味をぜひお試しください。

料理長のよりちゃんはおはぎを得意とした学生に教えています。

※自費 1日お預かりの酒粕料理です。  
お預かりの酒粕料理です。  
お預かりの酒粕料理です。

2月1日～2月28日

## 株式会社モーリヤ

(兵庫県神戸市中央区下山手通2-1-17)



ー約140年、神戸牛を取り扱う老舗ステーキレストランー

### 背景及び経緯

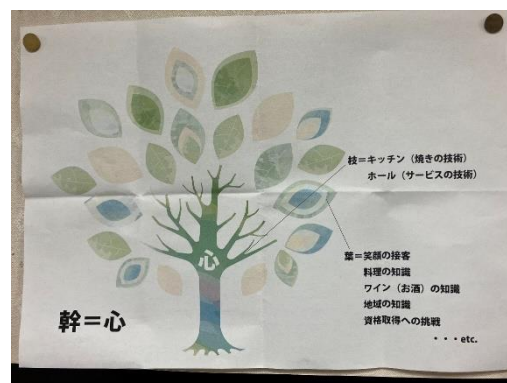
設立された当初から続いている取組である。

### 取組等の目的

お客様満足度の追求を目的に、実施した。

### 具体的な内容

特別なコロナ対策を行うよりも、お越しになったお客様に最大の満足をして頂けるようなお食事とサービスを提供する。



### 課題と展望等

人手不足と労働環境の改善が課題である。そのためには、コロナ前よりも従業員数を増やさないといけないのと、質の高いスタッフを確保していかないといけない。

## 株式会社北海

(兵庫県神戸市灘区大石南町2-2-2)



ー神戸南京町で中華まん・点心といった、中華料理を提供するお店ー

### 背景及び経緯

SDGsへの取組が背景にあった。

### 取組等の目的

SDGsにも謳われているフードロスを無くす為。

### 具体的な内容

型崩れした肉まんを、ワッフルにしてキッチンカーによる販売をおこなった。その結果、店舗の売上増加につながり、新たな販路の開拓になった。



# 株式会社赤のれん

(兵庫県神戸市中央区三宮町3-9-5)



ー神戸牛を使用した焼肉などの肉料理の運営を手掛ける会社ー

## 背景及び経緯

コロナにより来店客が減少し、補助金を活用した設備投資が必要となった為。

## 取組等の目的

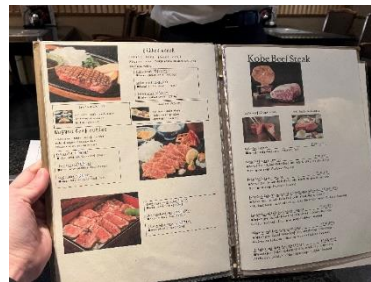
来店による需要以外でも、自店舗の収益の確保を目的として実施した。

## 具体的な内容

自店舗で提供する食材を、通販サイトで販売する体制の構築を予定している。現在、補助金申請中のため稼働前の状況である。

## 課題と展望等

店舗メニューと違い、通販サイトでの販売は品質の確保が難しいと感じている。また、お店で食べる味と変わらない商品を開発していく必要があるため、求められる水準が高い。



## ハートスフードクリエーツ株式会社

(兵庫県神戸市東灘区御影石町4-15-15 Nビル2F)



ー神戸をはじめとした地元食材にこだわり、熟練の技で季節感のある料理を提供ー

### 背景及び経緯

コロナ禍により様々なことが大きく変化し、利用者にとって自己免疫力向上を意識した運営スタイルが今後必要になると感じた為。

### 取組等の目的

自社の農園で採れた無農薬野菜を使ったメニューや、栄養士が考えた健康食メニューの導入を目的としている。

### 具体的な内容

初めてこの取り組みに対する意味や御利用者にとっての有益性を真剣に考え、約1年半前より『健康ランチ』をレストランにて提供している。

### 課題と展望等

今後はさらにSNSや公的機関の情報誌を通じて、幅広く伝えていきたい。



## 株式会社吉祥

(兵庫県神戸市中央区元町通2-4-14)



ー A 5 ランクの神戸牛を使った料理を提供する店ー

### 背景及び経緯

コロナ禍により肉の消費量が減った為。

### 取組等の目的

顧客に神戸牛の美味しさを知って頂くために、新たな取組みを実施した。

### 具体的な内容

肉を丸々一頭分購入した。購入した肉は、加工品であるカレーやシチュー等を作って、プライベートブランドとして、催事または通信販売に売り出していく。

### 課題と展望等

レストランで消費すること以外に、新たな販促の取組をしたいと考えているが、具体的なことはまだ未定である。

