

# 外国人採用に特化した サブスク型求人広告

人材不足を早急に解決!  
豊富な人材を紹介!!

## サービス内容

**1** Promise  
契約後、1ヶ月以内に  
面接をお約束

**2** Promise  
採用者が退職した場合  
1ヶ月以内に  
面接をお約束

万が一お約束が守れなかった場合、**返金**いたします。

キャンペーン中につき

料金 **1枠** 1人月額 **20,000円** 今なら **18,000円** (※6ヶ月契約になります)

入会金 **29,000円** **更に無料**

※サブスクとは…サブスクリプションの略で、月額や年額といった定額料金を支払うことで一定期間、商品やサービスを利用できる仕組みのことです。

お問い合わせ  
お気軽に何でもご相談ください



HAソリューション株式会社  
〒810-0062 福岡市中央区荒戸3-2-4-1003  
TEL 092-753-9522 FAX 092-753-9523

取次店 Pigno株式会社  
〒810-0001 福岡市中央区天神二丁目3-10-719号  
TEL 092-577-3187 FAX 092-518-1354



(一社) 福岡県料飲業生活衛生組合連合会  
nonku  
のんくう Vol.23

□発行元: 一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会 〒812-0044 福岡市博多区千代1-2-4 福岡市生活衛生食品会館内 TEL(092)-641-8111  
□編集・制作: エン・グラフ広告 〒810-0044 福岡市中央区大本松1-1-6-305 □チラシ・パンフレット・Webサイト

発行元 一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会  
福岡県飲食業生活衛生同業組合 福岡県社交飲食業生活衛生同業組合 福岡県すし商生活衛生同業組合  
福岡県料理業生活衛生同業組合 福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合

2024.6  
Vol.23

# nonku のんくう.

## Yanagawa



柳川

うなぎ料理組合

- ～温故知新～
- 歴史の街 柳川
  - 県南グルメ特集PICK UP!!
  - 福岡県ワンヘルス認証農林水産物
  - LINE会員限定「福利厚生サービス」
  - 会員インフォメーション

上段/うなぎの大東 松藤 政司/元祖 本吉屋 本吉 勉/ランワイエル 勝島 荻島 博/鯉日本料理 菊水 竜田 司  
下段/うなぎ料理 若松屋 本吉 志帆/柳川藩主立花邸 御花 立花 千月香/民芸茶屋 六騎 中島 満子 (敬称略)

会員3,500店、すし商・社交飲食・飲食・料理・喫茶飲食の業界を応援する雑誌

巻頭記事

～温故知新～  
歴史の街柳川

福岡県の南部、筑後地方に位置する柳川市。柳川といえば古くから観光の街として有名です。昔ながらの歴史ある建物が多く残る情緒ある町並みを船で巡る「川下り」。そして、何と言っても柳川の名物といえば「鰻料理」。今回は、鰻の老舗名店「元祖 本吉屋」の10代目店主、「柳川うなぎ料理組合」の会長でもある、本吉氏に現在の柳川の魅力を聞いてきました。

全国でも鰻といえば「柳川」ですが、いつ頃から有名に？

江戸時代にはすでに柳川藩の特産物になっていました。当時は鰻漁の売上が藩の大切な財源であったと言われています。鰻は有明海から、矢部川の河口あたりで大量に採れていましたが、昔はこの辺りの「堀割」でも鰻が採れていたようです。今よりも、自然が豊かで水もきれいだったので、柳川では至るところで鰻が採れていたと思いますよ。また、歴史上でも著名な方々が柳川を訪れ、鰻の美味しさを各地に伝えてくれたことで柳川の鰻が有名になっていったという説もありますが、詩人であり、童話作家であり、歌人でもあった「北原白秋」先生の生家が、ここ柳川であったことも大きな要因だと思います。

現在も、地元や近隣で採れた鰻を使っているのですか？

もちろん、地元で採れた鰻を中心に使いたいのが本音ですが、それだけでは到底足りません。昔は鰻を愛知県の三河や、静岡県浜名湖などから輸送していた時期もあったようですが、今では宮崎県や



「元祖 本吉屋」10代目店主

「柳川うなぎ料理組合」会長

「福岡県料飲業生活衛生組合連合会」会員

本吉 勉

鹿児島県名産地(生産拠点)として成長し、味も品質もとても良いということで、九州内で採れた鰻を仕入れているお店も多いようです。鰻は鮮度が命ですが、やはり輸送コストも考えなければなりません。そのため、柳川では独自の配送ルートを確認して安定した供給を行っています。

柳川では、毎年どれくらいの鰻が食されているのですか？

以前は、日本人の観光客だけでなく、インバウンドの影響で外国人も多かったのですが、コロナ禍はお客様が激減し厳しかったですね。どこも昼間しか営業せず、夜は閉めていました。しかし、今年に入ってから円安の影響もあってか、特にアジア系の外国人が観光で訪れていることもあり、柳川の街もようやく活気が戻りつつあります。ちなみに、柳川における鰻の消費量は諸説ありますが、1年間で約100万尾(匹)も食べられていると言われています。

柳川で有名な「せいろ蒸し」はどのようなものですか？

タレを絡めて味付けしたご飯の上に、蒲焼きにした鰻、錦糸玉子を乗せ、せいろで蒸した柳川の伝統的な郷土料理です。ですが、せいろ蒸しの作り方は、お店によって若干異なります。ちなみに、当店の「本吉屋」では炭火を使い、丁寧に香ばしく焼き上げた鰻を何度もタレに潜らせ、鰻の身にじっくりと染み込ませます。この工程を繰り返すのが柳川スタイル。タレを絡めたご飯をせいろで蒸した後、鰻の蒲焼と錦糸玉子をのせ、再度蒸し上げてつくりまします。蒸すことで、鰻の香



ばしさが引き立ち、外はパリッと中はふわふわに。ご飯には鰻の旨味が染み入って、より美味しくなります。

「元祖 本吉屋」さんは創業してどれくらいなのですか？

天和元年(1681)年創業です。僕は店主として10代目になりますが、340年以上の歴史を受け継いでおります。また先ほど、せいろ蒸しの話がありましたが、せいろ蒸しという郷土料理を商品として売り出したのは、実は「本吉屋」が発祥なんです。メニュー考案のきっかけは、初代店主が関東に出かけた際にうなぎの蒲焼の存在を知り、鰻の蒲焼の皮を食べやすいようにもっと柔らかく、さらに温かいまま提供できる鰻料理を作りたいと考え、蒸すことを思いついたと聞いております。

せいろ蒸しの味は、お店によって様々？

先ほども話したように、せいろ蒸しは数々の工程を経て出来あがるものなので、最終的に味が変わってきます。その中でもお店によって異なる「秘伝のタレ」は大きな要因だと思います。どのお店も昔から受け継がれてきた自家製タレに、焼いた鰻を何度も何度も潜らせ、タレが減ったら継ぎ足して、混ぜて、また継ぎ足して、、、その繰り返しをしているうちに、鰻の旨み成分がタレに染み込みお店独自の「秘伝のタレ」が出来上がります。それにより、せいろ蒸しの味がお店によって異なってくるので、どのお店の味が自分の好みなのか、食べ比べてみるのも楽しいですよ。

鰻職人になるには修行が必要ですか？

和食、寿司、天ぷらなどの専門的な職場では、師匠の背中を見て学ぶ、修行を長年する、そんなイメージを持たれている方も多いと思います。鰻職人には「串打ち3年、裂き8年、焼き一生」という格言があり、昔は鰻職人もそんな時代もあったと思います。鰻の捌き方や焼き方など修行を何年も積んで、やっと焼き場に立つことができる、そんなのは、一昔前の話です。現在では、誰でも鰻職人になることができます。特にこのような伝統郷土料理は敬遠されがちですが、若い方に古くからの伝統を受け継いでもらえるなら大歓迎です。ちなみに柳川は家族など血統で経営されているお店が多いです。

柳川のインバウンドは戻って来ているのでしょうか？

コロナ前と比べると7~8割くらい戻って来ている感じですかね。特に韓国、香港、台湾などアジア系のお客様が多いですね。韓国で



Asahi  
SUPER  
「新・辛口〈生〉」  
“DRY”  
※2022年、36年目で初のリニューアルによって新しい辛口〈生〉のうまさに進化しました。  
ビール ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。 すべては、お客さまの「うまい!」のために。アサヒビール株式会社 酒

世界5大ウイスキーをブレンド。  
甘くまろやかながら、  
深みのある複雑な味わい。  
SUNTORY WORLD WHISKY  
碧AO  
Scotland Ireland Japan America Canada

は鰻は普通に食べられていますし、アジア系の方々にとって鰻は珍しい料理ではありません。しかし、せいろ蒸しのスタイルはさすがにないので、大変喜んでいただいております。また日本人、外国人問わず、鰻が苦手だった方も、有難いことに、柳川のせいろ蒸しは食べられると言っただけのお客様が多いです。

### 「柳川うなぎ料理組合」でおこなっている活動は？

柳川うなぎ料理組合は「うなぎの大東」、「御花」、「勝島」、「菊水」、「六騎」、「若松屋」、「本吉屋」の7店舗で運営しております。僕が昨年より会長に就任したのですが、その前くらいから代替わりが始まって、僕たち世代より少し下の世代の方々を中心に柳川を盛り上げてくれています。組合では定期的に集まっては情報交換をしているのですが、コロナ禍の対策として始めた柳川市の「ふるさと納税」の返礼品や通販などの新しい試みが、昨年の後半あたりから軌道に乗り始めました。この時代に生き残るために組合として様々なことにチャレンジをしていこうと思っています。

### 「うなぎの供養祭」の開催予定はいつですか？

毎年恒例の柳川うなぎ料理組合主催による「うなぎの供養祭」ですが、コロナ禍は中止となっていました。昨年はおかげさまで開催することが出来ました。今年も地元の日吉神社のすぐ横にある供養碑にて「第58回うなぎ供養祭」が7月12日に開催されます。ちなみに、

今から近い「土用の丑の日」は7月24日と8月5日です。これから夏に向けて、柳川で美味しい鰻料理を食べてスタミナをたくさん付けて下さいね。

### 「福岡県料飲業生活衛生組合連合会」に入会されているのは何故ですか？

我々、柳川うなぎ料理組合は「福岡県料飲業生活衛生組合連合会」の会員でもあります。柳川という限定されたエリア、鰻という専門的なジャンルの中だけにいると、入ってくる情報が偏ってしまいます。様々な飲食店の集客方法や売上アップの成功事例、商品開発や通販などの最新情報を知るためにも、同じ飲食業の仲間たちがいると思うと、本当に心強いです。もちろん、それ以外にも会員限定の特典やサービスなども利用できるのも有難いです。

### 最後に今後の目標や夢などをお聞かせ下さい。

テレビなど取材で取り上げていただいた時は行列ができるほど集客力があります。また、お客様が自らアップしてくれたSNSは、よりグローバルな広告宣伝となります。これからも様々なメディアやお客様の力をお借りしながら、いかに「柳川」を露出できるかが「鍵」になってくると思います。「柳川うなぎ料理組合」として、地元柳川の歴史と観光、そして鰻の美味しさを世界中に知っていただくために一致団結して頑張ります。応援をよろしくお願いします。

 <p>柳川 うなぎ 料理組合</p>	 <p>元祖 本吉屋</p>		 <p>柳川藩主立花邸 御花</p>
 <p>うなぎの大東</p>	 <p>民芸茶屋 六騎</p>		 <p>鰻、日本料理 菊水</p>
 <p>うなぎ料理 若松屋</p>	 <p>ランヴィエール 勝島</p>		 <p>いっしょに 組合を 盛り上げ ませんか</p>

## 県産食材を使うなら

# 福岡県ワンヘルス認証農林水産物はいかがですか？

このロゴが目印!

福岡県は全国でも有数の農業県であり、恵まれた自然条件のもとで、様々な農林水産物が生産されています。こうした中、県ではワンヘルス(One Health)\*の実践が次世代の食と農につながることから、農林水産業におけるワンヘルスの取り組みを進めています。その一環として、ワンヘルスの理念に沿って生産される農林水産物等を認証する「福岡県ワンヘルス認証制度」を全国で初めて創設しました。生態系の保全や環境負荷の低減、安全・安心な食の提供などの「取り組み事項」のうち2つ以上を実践することを認証の要件としています。

\*ワンヘルスとは、「人の健康」「動物の健康」「環境の健全性」を一つの健康と捉え、一体的に守っていくという考え方です。

認証農林水産物の検索はこちら!



 <p>博多万能ねぎ</p>	 <p>マダイ</p>	 <p>はかた地どり</p>	 <p>博多和牛</p>
 <p>はかた一番どり</p>	 <p>アスパラガス</p>	 <p>福岡有明のり</p>	 <p>こまつな</p>
 <p>すぎたけ</p>	 <p>博多ぶなしめじ</p>	 <p>八女茶</p>	 <p>スイートコーン</p>
 <p>トマト</p>	 <p>レタス</p>		



乾杯を、もっとおいしく。SAPPORO

大人の★生。サッポロ生ビール 黒ラベル 樽生

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量で。サッポロビール株式会社 www.sapporobeer.jp



あの日が目に浮かぶ音楽がある

著作権をまもることは、未来に音楽をつないでいくこと

一般社団法人 日本音楽著作権協会 九州支部

〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街 1-1 新幹線博多ビル 7F  
TEL: 092-441-2285 FAX: 092-441-4218

JASRAC www.jasrac.or.jp

### 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

お知らせ  
県連合会

組合公式LINEへ登録をお願いします!

登録  
無料

公式LINEに登録すると**スペシャル特典**として  
**温泉、宿、ゴルフ、レジャー施設**などの  
福利厚生施設を **お得** にご利用できます!



会員様に役立つ情報や  
お得な情報をお知らせいたします!

福岡県飲食業生活衛生同業組合 福岡県社交飲食業生活衛生同業組合  
福岡県すし商生活衛生同業組合 福岡県料理業生活衛生同業組合 福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合

お知らせ  
県連合会

#### 賛助会員のご紹介

- 株式会社あさクリーン
- アサヒビール株式会社
- アトム株式会社
- 岩田産業株式会社
- 雲海酒造株式会社 福岡支店
- 株式会社エコ・クリエートプロ
- 株式会社九州リース特品販売
- 霧島酒造株式会社 福岡支店
- キリンビール株式会社 九州統括本部 九州販売推進支社
- 金印物産株式会社 福岡支店
- 株式会社クボ
- グローバルプラン協同組合
- サカタ環境管財
- サッポロビール株式会社 九州第一支社
- 株式会社サニクリーン九州
- サントリー酒類株式会社 福岡支店
- 三陽物産株式会社 福岡支店
- 株式会社サンマーク(ナツセ編集部)
- 松影堂印刷株式会社
- 有限会社stylefit
- 株式会社セイシン総研
- 株式会社 蔵コーポレーション
- 東芝テック株式会社 九州支社
- 西田商運株式会社
- 日本食研株式会社 福岡早良営業所
- 日本たばこ産業株式会社
- 株式会社日本トリム
- 株式会社ニュースタンダード
- 株式会社NEXYZ. 福岡支店
- 有限会社能力開発研究所
- 警察共済組合福岡県支部 博多サンヒルズホテル
- 有限会社 藤野
- ホシザキ北九株式会社
- 株式会社やすや
- ヤマエ久野株式会社 酒類福岡支店
- UCCコーヒプロフェッショナル株式会社 福岡支店
- 株式会社ラックランド
- 株式会社Worker Bee Corporation

(敬称略 五十音順)

## LINE登録方法

簡単3ステップ

追加してメッセージ送信するだけ

① カメラで読み込む



ID検索:@424rymsh

② 追加を押す



③ トークを押す



トーク画面に【店舗名】・【氏名】(フルネーム)を  
入力してください!(^^)

業務用酒類・関連商品販売

日本名門酒会



縁の下の力持ち  
になりたい

好評!! 福岡市東区発!  
**限定酒.com**  
プレミアム酒をお手頃価格でご提供

株式会社 やすや

TEL.092-622-2485 FAX.092-622-2490  
〒812-0062 福岡市東区松島1-15-26



金印さやみわさび 醤油味



シャキシャキの食感と  
本わさびの清々しい香り。

金印さやみわさび お送り用



新鮮で豊かな風味が  
素材の味を引き立てます。

こだわりの味を  
お届けします

お問合せ先

金印物産株式会社 福岡支店

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3丁目4-25 アクロスキューブ博多駅前6階  
TEL.052-269-1880 <https://www.kinjirushi.co.jp/>

### 一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

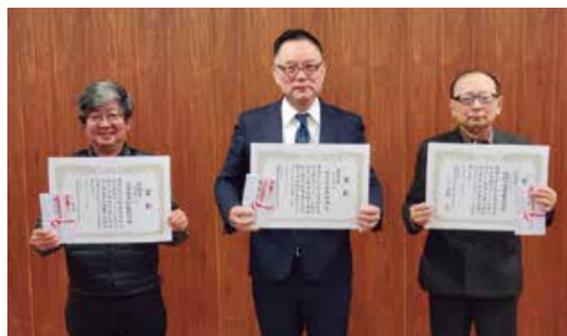
お知らせ  
県連合会

#### 組合加入促進キャンペーンを今年も実施します

令和5年11月に開催した組合加入促進キャンペーンで、新規会員獲得に尽力し優秀な成績を収めた以下の組合に対し、賞状と賞金が授与されました。

#### 【令和5年度 組合加入促進キャンペーン】

- 優秀賞(加入の部)
- 優秀賞(加入率の部)
- 敢闘賞(加入の部)
- 敢闘賞(加入の部)
- 敢闘賞(加入率の部)
- 博多料飲店組合
- ブランディンググルメ
- 筑紫野市料飲組合
- 福岡市喫茶業組合
- 福岡市喫茶業組合



今年度は、7月と11月に組合加入促進キャンペーンを実施します(各1ヶ月)。今回は優秀組合には、賞状と賞金を授与します。新規会員獲得には組合員皆様のお力が必要です。組合員が増えることで組合活動も活性化し、会員の皆さんにも有益なものとなりますので、是非キャンペーンにご参加ください。会員獲得キャンペーンの詳細については、所属組合事務所に問合せてください。

お知らせ  
県連合会

#### 新組合紹介 (ブランディンググルメ)

久留米の街に新しい価値を与え、飲食業を通して魅力的な街づくりと業界の発展に貢献する。

飲食業を通して、久留米市ならではの魅力と可能性を発信する事で、市内はもとより、近隣市町村、他県、海外からもより多くのお客様に来て頂ける街となる為、各関係団体との協力連携のもとに魅力的な街づくりと、業界の発展に貢献することを目的として発足した会です。久留米市に住む多くの人達の心が飲食を通して幸せになることが私達の念いです。



●組合長 古賀 三貴  
久留米市日吉町11-2 (株)ノーブル内  
TEL.0942-36-9966

報告  
県連合会

#### 能登半島地震 義援金に関するご報告とお礼

県連合会では、元旦に発生した能登半島地震において被害を受けた方々を支援するため、各組合を通じ義援金の募金活動を行いました。多くの会員の皆様からお預かりした義援金は総額1,971,637円となり、県連合会からの寄付を併せた2,000,000円を石川県飲食業生活衛生同業組合へ寄付させて頂きましたことをご報告させていただきます。皆様の温かいご支援ご協力で深く感謝申し上げます。本当にありがとうございました。

福岡県飲食業生活衛生同業組合 福岡県社交飲食業生活衛生同業組合  
福岡県すし商生活衛生同業組合 福岡県料理業生活衛生同業組合 福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合

お知らせ  
県連合会

#### 第7回 福岡県料理飲食業組合 研修交流会を開催します



飲食業界を取り巻きさまざまなトピックを取り上げ、会員の皆様にお役立ていただける研修会を今年度も行います。交流会も様々な趣向を凝らし、参加される皆様にとって楽しいひとときを過ごしていただくために、県連企画委員会において着々と準備を進めています。抽選会では、豪華景品が当たるチャンスもあります。研修交流会の詳細については、別途各組合事務所宛てにご案内していますので、会員の皆様のご参加をお待ちしています。この夏、博多サンヒルズホテルでは是非お会いしましょう。

- 日時/令和6年7月31日(水) 13:30~
- 場所/博多サンヒルズホテル (福岡市博多区吉塚本町13-55)
- 会費/3,000円  
※研修交流会の参加のお申込みは、所属組合へお願いします。

報告  
県連合会

#### のんくう杯 チャリティゴルフコンペ

昨年11月1日に第一回ののんくう杯チャリティゴルフコンペを久山カントリー倶楽部で開催しました。当日は天候にも恵まれ、11月とは思えない暑さの中で149名の参加者が熱戦を繰り広げ、コンペは大成功の裡に幕を閉じることが出来ました。また、参加者の皆さんから集まった募金等20万円は、昨年7月の豪雨災害で甚大な被害に見舞われた久留米市に義援金として寄付しました。



第2回 のんくう杯ゴルフコンペ  
●日時/令和6年11月6日  
●場所/久山カントリー倶楽部 (糟屋郡久山町久原3549)  
※正式な開催案内は後日組合宛てに通知します。

報告  
県南支部

#### 能登半島地震の復興

#### 第7回県南支部チャリティオープンゴルフ大会

3月6日、グリーンランドリゾートゴルフコースで第7回県南支部チャリティオープンゴルフ大会が開催されました。集まったお金を能登半島地震の復興に、県南支部 猪飼支部長から県連 杉元副会長に渡しました。



### 福岡県「飲酒運転撲滅宣言の店」の届出にご協力ください!

福岡県飲酒運転撲滅条例では、お酒を提供する飲食店は、飲酒運転の撲滅を宣言し、飲酒運転防止の取組(啓発チラシ・ポスターの掲示など)を行うよう努めることとされています。



県に届出書を提出していただくと、内容の確認後、登録証・ステッカーを交付します。県のホームページでお店の名前や取組内容を紹介します。また、メールアドレスをご登録いただいたお店には、飲酒運転撲滅運動推進のための情報を提供するメールマガジンを発行しています。

※届出書の様式は、県のホームページからダウンロードできます。  
※届出は、FAX・郵送・電子メール等のほか、県ホームページからの「電子申請」が利用できます。  
※身分証を携帯した「飲酒運転撲滅活動推進員」がお店に訪問し、届出のご協力のお願いをすることがあります。



(登録ステッカー)

問い合わせ

福岡県人づくり・県民生活部生活安全課

TEL.092-643-3167 anzen@pref.fukuoka.lg.jp

福岡県飲酒運転撲滅

検索

みんなの力で飲酒運転をなくしましょう!

### 日本政策金融公庫(国民生活事業)からのご案内

振興事業貸付 ~振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方のための融資制度です~		
ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
飲食店を営む方であって、振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方	設備資金 1億5,000万円以内 運転資金 5,700万円以内	設備資金 20年以内 運転資金 7年以内
※ご利用にあたっては振興計画認定組合の長が発行する「振興事業に係る資金証明書」が必要となります。		
生活衛生改善貸付 ~無担保・無保証人の融資制度です~		
ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
飲食店を営む方であって、生活衛生同業組合等の実施する経営指導を受けている小規模事業者の方	2,000万円以内	設備資金 10年以内 運転資金 7年以内
※ご利用にあたっては、一定の要件を満たした上で、生活衛生同業組合等の長の推薦を受けることが必要となります。		
国の教育ローン ~お子さまの教育資金を必要とされる皆さまへの融資制度です~		
ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
ご融資対象となる学校に入学・在学される方の保護者で一定の要件を満たす方	お子さま1人につき 350万円以内 (一定の要件に該当する場合は450万円以内)	18年以内

日本政策金融公庫 国民生活事業は、設備資金や運転資金のご融資を通じ、皆さまの事業のお手伝いをしています。振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方には、一般貸付(生活衛生貸付)よりも有利な振興事業貸付をご利用いただけます。

事業資金に関するご相談  
(日本政策金融公庫 国民生活事業)

- 福岡支店 0570-089302
  - 福岡西支店 0570-089806
  - 北九州支店 0570-091236
  - 八幡支店 0570-092501
  - 久留米支店 0570-092580
- (受付時間)平日9時~17時

国の教育ローンに関するご相談  
(教育ローンコールセンター)

TEL.0570-008656 (受付時間)平日9時~19時

ホームページ <https://www.jfc.go.jp/>

日本公庫 検索

### 一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

報告  
県飲食業組合

#### 全飲連青年部 創立40周年記念事業 福岡県大会

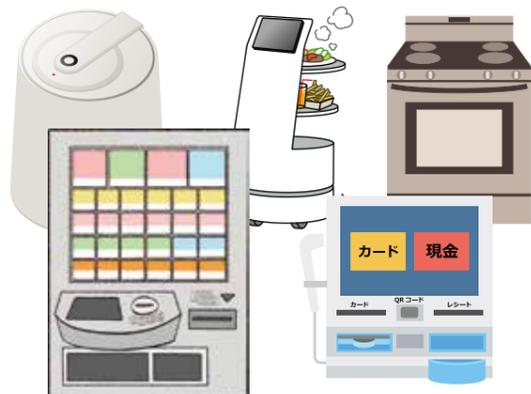


福岡県飲食業生活衛生同業組合青年部主催で、令和5年11月6日(月)にホテルオークラ福岡(福岡市)において、全飲連青年部創立40周年記念事業福岡県大会を開催しました。当日は全国各地から119名の参加者が集まり、株式会社ふくや会長川原正孝氏による記念講演の後、懇親会が行われ、アトラクションとして「博多独楽」を堪能しました。当大会開催にあたっては、組合員の皆さんに協賛や大会運営補助など多くのご支援をいただきました。お陰様で大会は盛会のうちに幕を閉じることが出来ました。本当にありがとうございました。

お知らせ  
県連合会

#### 中小企業省力化投資補助金

- ・人手不足に悩む中小企業等に対して、人手不足解消に効果がある汎用製品を導入するための事業費等の経費の一部を補助するものです。
- ・中小企業省力化投資補助金事務局のホームページに掲載されている「製品カタログ」に登録された製品から選んで省力化のための投資を行うこと、労働生産性の年平均成長率3%向上を目指す事業計画に取り組むことが要件です。
- ・補助上限額は200万円~1,000万円、補助率は2分の1です。
- ・補助対象となる製品は、清掃ロボット、配膳ロボット、スチームコンベクションオープン、券売機、自動精算機です。



詳しくは、中小企業省力化投資補助金のホームページ <https://shoryokuka.smrj.go.jp/> をご覧いただくか、中小企業省力化投資補助事業コールセンターへお問い合わせください。

●中小企業省力化投資補助事業  
コールセンター  
TEL.0570-099-660



お知らせ  
県社交飲食業組合

#### 第49回全国社交飲食業代表者福岡大会

●日時/令和7年10月27日(月)  
●福岡国際会議場(福岡市博多区石城町2-1)にて開催

#### 風俗営業・特定遊興飲食店営業の管理者講習受講のお知らせ

風俗営業・特定遊興飲食店営業の  
管理者講習って何?

風俗営業や特定遊興飲食店営業の営業所の管理者が受ける講習のことだよ。講習では管理者の業務を適正に行うために必要な知識を学ぶことができるんだ。飲食店営業の許可と併せて風俗営業や特定遊興飲食店営業の営業許可を受けている、その店の管理者は受講の対象になるよ。

管理者講習は  
いつ受けたらいいの?

管理者として選任された日から概ね3年ごとに1回受けることになっているんだ。受講対象者には講習の開催を通知するハガキが営業所(営業者)に届くことになっているよ。

管理者講習は  
どこで開催されているの?

福岡県内の各地区の会場で毎月開催されているよ。通知のハガキに開催日時や開催会場、持参する物が記載されているから、記載内容をよく確認することが大切なんだよ。

管理者講習を  
受講しないとどうなるの?

講習の通知を受けた営業者には、管理者に講習を受講させる義務が生じるよ。受講させなかった場合は、管理者講習受講義務違反となり、公安委員会から風営適正化法上の不利益処分を受けることもあるよ。

病気などが理由で  
管理者講習を受講できないときは、どうすればいいの?

病気などの正当な理由があって受講できない場合は、通知のハガキの説明に従って必要な手続を行い、次回以降に受講すれば問題ないんだよ。

勉強になりました。営業者の皆さんに、  
通知のハガキが届いたら必ず管理者講習を受講するようにお知らせします!



お問い合わせ先 福岡県警察 生活保安課 TEL:092-641-4141 ホームページ:<http://www.police.pref.fukuoka.jp/index.html>

## 福岡で飲食店を営業されている皆様へ

福岡県料飲業生活衛生組合連合会は料理業・飲食業・社交飲食業・すし商・喫茶飲食、5つの生活衛生同業組合をまとめるため発足しました。連合会は、各組合とブロックからなる「組織」であり、言い換えれば「仲間」のようなものです。地域の社会性、食文化に基づき、知恵を出し合い、共に学ぶ体制を調えながら、まとめていくことを役目と考え、仲間としての横のつながりを大切にし、心をひとつにして事にあたって行くことで、経営者の悩みや、困り事を解決していきます。

#### 《実例として》

#### 客引き行為がほとんど無くなりました！ 組合は警察・保健所・税務署など官庁や行政、 自治体との繋がりが強いのも魅力です。

博多駅の筑紫口で実際にあった出来事です。「お店の前で強引な客引き(通称キャッチ)をしている業者があり、集客に影響が出て困っています」と組合会員様より相談を頂きました。組合としてはまず現地に赴き調査し、その事実を「博多署」に届け、客引きの取り締まりを厳しくしていただくように申し入れました。さらに「合同庁舎」にも苦情を報告し、最終的には「市役所」に条例制定に関する陳情書を提出。その結果、博多駅周辺の「客引き行為」に対するパトロールの強化や、スピーカーによる「客引き業社」に対する注意の促しにより、現在では客引き行為はほとんど無くなりました。



このように、お店の悩みや困り事が、結果的に飲食業界や地域、社会のためになることがあります。連合会の団結力・行動力・発言力は、飲食業界の代表としての力を持ち、行政などにも団体交渉として働きかけることができます。私たちと一緒に、福岡の飲食業を盛り上げませんか？



・融資・保険・税務・防犯・補助金  
・助成金・法律などから、売上や集客や経費削減、商品開発に至るまで、お店の経営やトラブルについて何でもお気軽にご相談下さい!!

県内 組合店舗 3,500 店舗 全国組織 100,000 店舗

#### 県連合会

(料理業・飲食業・社交飲食業・すし商・喫茶飲食同業組合)



#### 福岡県料飲業 生活衛生組合連合会

福岡市博多区千代1丁目2番4号  
TEL:092-641-8111



- 福岡支部 福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館205号
- 北九州支部 北九州市小倉北区馬借1-5-13 小住ビル4F
- 筑後支部 久留米市城南町15-5 商工会館
- 県南支部 大牟田市港町8
- 筑豊支部 飯塚市枝国436-2 畑中方

#### 低金利・長期返済可能な融資

振興事業貸付は日本政策金融公庫が組合のために持っている特別な融資制度です。運転資金や設備資金などの資金が必要な際、一般貸付よりも有利な振興事業貸付をご利用いただけます。

融資制度	振興事業貸付		一般貸付
	設備資金	運転資金	
使いみち	設備資金	運転資金	設備資金
融資額	1億5,000万円以内	5,700万円以内	7,200万円以内
返済期間 (うち措置期間)	20年以内 (2年以内)	7年以内 (2年以内)	13年以内 (1年以内)
主な利率	特別利率C	基準利率または特別利率A	基準利率

さらに組合から一定の会計書類を準備していることの確認及び振興事業促進支援制度に係る事業計画書の確認を受けた方は、各利率から0.15%~0.3%低い利率となります。

#### 音楽使用料の割引

JASRAC(日本音楽著作権協会)との団体契約により、カラオケなどの音楽著作権使用料が

**20%割引**

#### 共済加入

食中毒や異物混入などもしもの備えに低掛金で高額保証の**食品営業賠償共済**に加入できます。

今回は県南エリアの組合会員さんの、あのお店をピックアップさせていただきました!

■のんくうを見た!! の一言で  
「あんこ大盛りサービス」  
(令和6年12月末迄)



詳しくは↑



写真右/抹茶パフェきよみず580円・写真左/和紅茶パフェひみこ630円

「道の駅 ひんやりスイーツ総選挙2021」  
西日本総合1位を獲得の超人気商品!!

『道の駅みやま』にある八女茶業本舗の直営店「樹徳庵」が、JAF×じゃらん主催【道の駅 ひんやりスイーツ総選挙2021】で西日本総合1位に輝いた!!(160軒の道の駅がエントリー)透明カップの底に隠し味のところてんを敷き、中段にはクリーム&コーンフレークを重ね、その上に八女茶ソフトを巻き上げ、さらに白玉と小豆を贅沢に乗せた「抹茶パフェ きよみず」は老若男女に大好評!!

水茶屋 樹徳庵

0944-63-6711

本社  
直通

福岡県みやま市瀬高町大江2328  
営業時間/9:00~18:00  
店休日/1月1日~4日までの4日間のみ  
フードコート内にテーブル席あり



「道の駅みやま」内の  
フードコートにあります

■のんくうを見た!! の一言で  
「店主から一品サービスあり」  
(令和6年12月末迄)



詳しくは↑



店主こだわりの料理が食べられる日替わりメニューもぜひ要チェック!!

地元「瀬高」で16年。旨い酒と料理、  
そして店主の人柄に根強いファン多し

「地元の仲間が集まる憩いの場であってほしい」そんな店主の想いが込められたお店では、串焼き・刺身・地鶏たたき・豚肉のセイロ蒸しなどの豊富な居酒屋メニューの他、くちぞこ(シタビラメ)や、大目鯛(のどぐろ)などの新鮮な魚介類をはじめ、季節に合わせた地元の食材を味わうことができる。また、ゆったりとしたお座敷や掘りごたつがあり、お子さま連れのご家族や各種宴会など、幅広い用途で利用できる。

憩処一(びん)

0944-62-5205

福岡県みやま市瀬高町下庄1554-1  
営業時間/17:30~22:30(LO.)  
店休日/毎週水曜日  
40席(お座敷・掘りごたつ・カウンター)



広い駐車場があるので遠方からも車で通える。

この機会にぜひ立ち寄ってみてください。お得な「特典」がもらえます!!

■のんくうを見た!! の一言で  
「店主から一品サービスあり」  
(令和6年12月末迄)



詳しくは↑



(手前)特選海鮮定食・(奥)お好み御膳(左は鳥刺し、右はサーモンイクラ丼)

魚好きの食通が足を運ぶ柳川の名店  
お得すぎるランチも見逃せない!!

鮮魚店で長年経験を積んできた店主が、圧倒的なコストパフォーマンスに振る舞う「魚料理」が凄すぎる!!目利きの店主が、市場より毎日仕入れる新鮮な魚介類は食通のみならず同業者も唸る極上の味わい。また、夜の食事に引けを取らない超お得なランチ「特選海鮮定食2,530円」と、数種類の丼の中から選べる「お好み御膳」1,650円(※上記写真を参照)は売り切れ御免の逸品だ。

海鮮処 辰海

0944-85-9574

福岡県柳川市奥州町22-3  
営業時間/11:00~14:00(LO.13:30)  
17:00~22:00(LO.21:00)  
店休日/毎週水曜日  
35席(テーブル・座敷・個室・カウンター)



予算に合わせて「舟盛り」もOK

■のんくうを見た!! の一言で  
「店主から一品サービスあり」  
(令和6年12月末迄)



詳しくは↑



厳選食材を使用した店主こだわりの串焼きは「乾杯大牟田」の自慢の一つ!!

大牟田で話題の「比内地鶏専門店」  
今宵は“秋田の味覚”に酔いしれて

長瀬剛の熱狂的なファンの店主が提供するの、日本三大食鶏の一つに数えられる秋田の比内地鶏が堪能できる串焼き・秋田郷土料理のきりたんぼ鍋・水炊き鍋などの絶品料理。日本酒は約100種類あり、銘酒「新政」も全種類揃うほどの本格派。居酒屋メニューも豊富だが、初心者には「比内コース」全7品4,000円がお勧め。また店内のBGMで「乾杯」が流れたら「ドリンク半額」に!!

比内地鶏専門店 乾杯大牟田

0944-57-5277

福岡県大牟田市本町2-3-6 ふじマンション1階  
営業時間/17:00~24:00(LO.)  
店休日/不定休  
90席(個室、カウンター)



比内地鶏の半熟とろとろ  
親子丼1,200円(税別)

ソーダではじける、  
わたしとブルー。

すっきり、青。  
KOBIKI BLUE

霧島酒造

木挽BLUEブランドサイト  
お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。お酒は楽しく適量を。

その音は、  
清流のしらべを  
紡ぐ。

その音は、  
夕風のしらべを  
紡ぐ。

本格米焼酎(霧島するる)  
本格米焼酎(霧島ほろる)

霧島するるブランド  
サイトはこちら

霧島ほろるブランド  
サイトはこちら

霧島酒造株式会社

飲酒は20歳から。飲酒運転は、法律で禁じられています。  
飲酒は適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

とっておきの情報を  
わたしワクドキリンがお伝えます!



はじめましてワクドキリン  
です。わたしは、「情報誌  
NASSE」の広報部長兼  
メインキャラクターです。  
とっておきの情報をナビ  
ゲートします!!

# 知らないと損する 飲食店オーナー必読ガイド

このコラムは、飲食店経営のオーナーさまに向けた情報ページです。

vol.  
01

## その1 知らないで損する「2024年度IT導入補助金」

▶「IT導入補助金って聞いた事がある!」という人たくさんいますよね。ですが、あらためてその内容をチェックして欲しいのです。

こんな飲食店の方におすすめ  売上が伸び悩んでいる  人手不足で困っている  バックオフィスに時間をかけられない

▶飲食店業者は、今後複数年にわたり相次いで直面する制度変更(働き方改革・賃上げ・インボイス導入など)に対応することが求められます。後になって「コレをやってなかった」「もうちょっと早くしておけば良かった」とか、そんな事がたくさんありますよね。

IT導入補助金のポイント  国が経費の2/3を支援してくれる  採択率が約80%  必要な書類が少ない

▶「IT導入補助金」は経済産業省があらゆる産業で「デジタル化」を強力に進めるための補助金制度です。国が、約3分の2(約66パーセント)を支援してくれて、しかも他の補助金と比較して採択率約80%と極めて高いのが特徴です。申請については、「IT支援事業者(通称ベンダー)」を通じて申請を行う仕組みになっています。ベンダーと話し合いながら申請するのでご相談ください。

### ① 通常枠 自社の課題に合わせたITツールを導入、業務の効率化、売上アップをサポート

#### アプリ制作に伴う費用をサポート

大切なお客さまにお得な情報を他のメールに埋もれることなくタイムリー&ダイレクトにお届け。案内したいお客さまの年齢・性別・地域を指定してのプッシュ通知で定期的に来店を促したり、クーポンを発行したり、お客さまのリピート率を上げていきます。

### ② インボイス枠 会計ソフト・受発注ソフト・決済ソフトで労働生産性の向上をサポート

▶会計ソフト(例:マネーフォワード)を使えば、日々のさまざまな取引の入力や面倒な作業は自動化が出来ます。業務効率が格段にアップ。労働生産性が上がり、人手不足の大きな対策につながります。また、「経営の見える化」が実現できます。

▶高機能クラウド型POSレジ(例:スマレジ)は、従来のレジのような構築ではなく、新しい売上へとつながるソリューションを持っています。レジ精算以外に、在庫・顧客管理・売上分析など、今までの店舗運営に新しいヒントを教えてください。



「IT導入補助金」って聞いたことがあるという方も、再度チェックしてみてください!!

是非「IT導入補助金」を上手に賢く活用してください!!

詳しい情報は  
ナッセオンラインで  
紹介してます!



## その2 知らないで損する福岡県の「プラスチック代替品切替支援補助金」

こんな飲食店の方  
におすすめ

店頭販売・テイクアウトをしている、又はしようとしている  
 容器・袋・トレー・スプーンやフォークのカトラリーの費用がかさんでいる

▶福岡県では、現在「プラスチック代替品への切替」を推奨しています。この制度を活用すれば上記のような経費を抑える事が可能になります。

プラスチック  
代替品切替支援補助金のポイント

補助率:対象経費の1/2  上限額:1店舗あたり10万円かつ1申請者あたり30万円  
 対象容器等:宅配又はテイクアウト用の飲食品容器・包装・各種カトラリー

※購入前に申請し、県の交付決定が出た容器等が補助対象。(事前購入分は対象外になります)

飲食店にとってのメリットのまとめ

経費の一部が軽減することが出来る  環境問題に取り組むお店の姿勢をPRすることが出来る

詳しくは、福岡県循環型社会推進課のHPをご覧ください。

福岡県プラスチック補助金 切替 検索

また事例紹介でナッセオンライン記事をご覧ください。

ナッセオンライン プラスチック補助金 検索

お問合せ

株式会社サンマーク NASSE編集部

〒810-0013 福岡県福岡市中央区大宮1-4-14 TEL.092-401-1277 FAX. 092-401-0157



HPIは  
こちらから



# 美しい地球を次世代へ繋ぐ

## 廃食用油を回収いたします

### ※ 廃食油からBDF(軽油代替燃料)を作ります

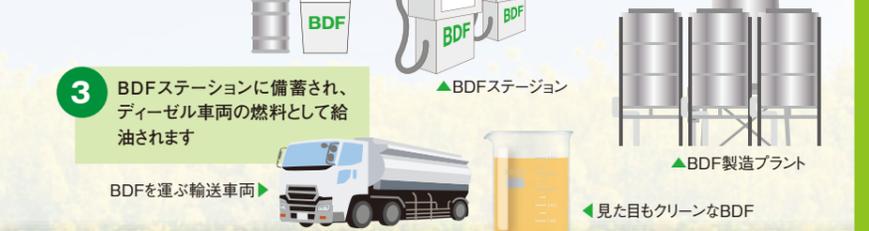
※BDFとは植物性廃食油を精製して作るディーゼルエンジン用エコロジー燃料

#### カーボンニュートラル

カーボン・ニュートラルとは、廃食用油燃料が使用されたときに二酸化炭素が排出されますが、原料となる植物がその大気中から二酸化炭素を吸収することから、大気中の二酸化炭素を増加させないという考え方です。



#### 集めて、再生して、再度利用する廃食用油リサイクルシステム



BDF1ℓ消費すると2.57kgのCO<sub>2</sub>削減

西田商運株式会社

https://nisidasyouun.jp

〒811-0119 福岡県粕屋郡新宮町緑ヶ浜3-3-23

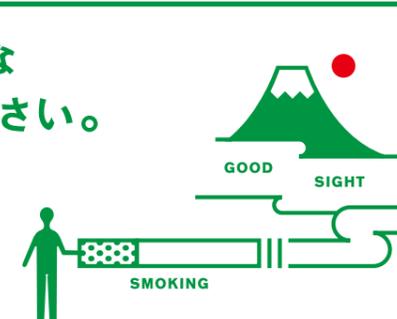
TEL.092-963-1301 FAX.092-963-1397



吸う人は、この国のきれいな  
喫煙所にもぜひお越しください。

If you are an adult smoker,  
please come and visit the clean  
smoking areas in this country.

如果您吸烟,请一定要光临日本整洁的吸烟区。  
성인 흡연자이신가요? 일본의 깨끗한  
흡연 공간을 한번 경험해 보세요.



あなたが  
気づけば  
マナーは  
変わる。

JTマナー

