

2025大阪万博

第5回持続可能な調達 ワーキンググループ 説明資料

令和4年8月1日

一般社団法人 日本外食品流通協会

<http://www.gaishokukyo.or.jp/>

一般社団法人 日本外食品流通協会(外食協)のご紹介



外食協とは

飲食店、宿泊施設、病院、給食施設などが使用する食材（外食用食材）を販売する卸売業者を会員とする団体（正会員94社）※社団法人として昭和54年設立

外食協の目的

外食用食材の流通に関し、安全・安心な食材を安定的に流通させるため活動し、外食用食材に対する国民の知識の習得と外食用食材の流通の近代化と効率性を高め、国民の食生活の健全性の向上に貢献する。



岸田総理大臣と食品企業経営者との車座対話
(2022年3月10日)



主な事業内容

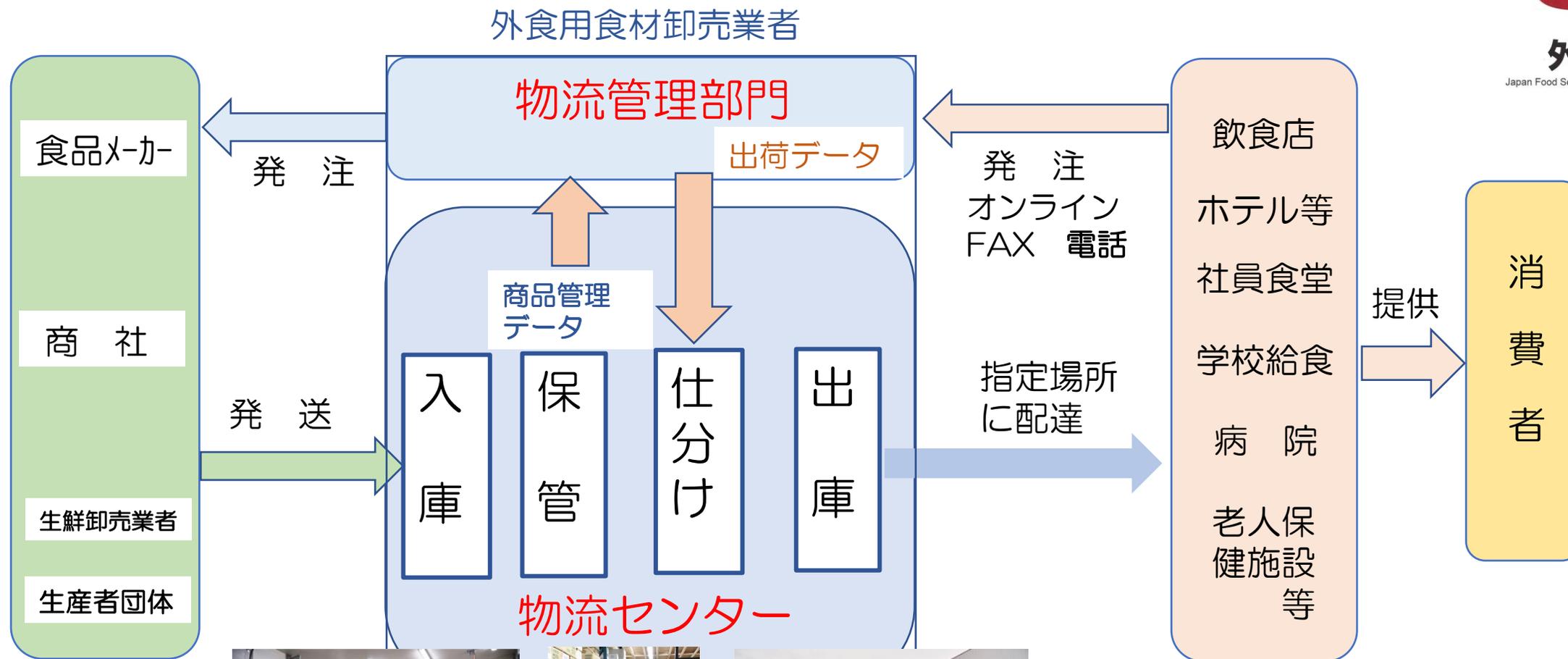
- ① 外食用食材の流通に関する調査及び研究
- ② 外食用食材の流通に関する情報又は資料の収集及び提供
- ③ 外食用食材の流通にかかわる関係者の健全な発展を図るための人材育成
- ④ 外食用食材に関する情報の普及、啓発(展示会事業、食情報のネットワーク)
- ⑤ 外食用食材の流通に関する公正な活動の推進
- ⑥ 外食用食材の流通に関する内外関係機関等との交流及び協力
- ⑦ 外食用食材の流通に関する行政施策に対する協力及び建議
- ⑧ その他この法人の目的を達するために必要な事業

外食用食材の受注から配達まで (例)



外食協

Japan Food Service Distributors Association



荷受・入庫



冷蔵倉庫内作業



出庫・配達



外食協

Japan Food Service Distributors Association

2025大阪万博で想定される卸売業者対応

多種多様の外食店が多数出店する大阪万博に寄与するには、外食店との協働による料理の提供体制の早期構築が不可欠。

メニューと食数にあわせた調達計画の早期策定。

様々な食材（調達コード、ハラール、コーシャ、ベジタリアン、ビーガン・・・）の管理(入庫、保管、配達)

質又は量の問題で「**調達できない**」場合の変更方法

※来場者にも取組を分かってもらいたい

参考 有機食材を使った料理の情報提供



有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格（2018年12月28日制定）

https://www.maff.go.jp/j/ias/ias_kikaku/attach/pdf/kikaku_itiran2-188.pdf

現状と課題

近年、飲食店等で有機料理の取扱いを積極的に進める動きが拡大。

他方、有機料理に使用した有機食材の由来や使用量を証明する等の共通ルールが浸透しておらず、飲食店等ごとの管理方法が不統一な状況。

これが続けば、有機料理を望む顧客層による選択への支障拡大だけでなく、**今後一層の増加が見込まれる訪日外国人に我が国の有機制度への不信感を与える懸念。**

効果

有機料理に使用した有機食材の情報サービスについて、その管理方法を標準化することにより、飲食店等における管理水準が向上。

JASにおける第三者認証制度により、有機食材の使用を正しく情報提供できる飲食店等であることを担保。

有機料理を望む顧客層の期待に応えるとともに、有機生産者の取組拡大に寄与

平成30年10月19日開催 農林水産省日本農林規格調査会 資料3より作成
<https://www.maff.go.jp/j/ias/kaigi/attach/pdf/181019a-18.pdf>

※ベジタリアン又はビーガン料理を提供する料理店等の管理方法のJASも検討 <https://www.maff.go.jp/j/ias/kaigi/220629.html>

当該日本農林規格の内容(一部)

情報の提供

有機料理に用い有機食材の情報及びその根拠、配合割合等を記号で顧客に情報提供

有機食材の配合割合

★★★★ 95%以上

★★★ 80%以上

★★ 50%以上

★ 50%未満

例) メニュー

★★★ 洋風サラダ ¥800

レタス (JAS有機認証)

ロースハム (EU有機認証)

クルトン 粉チーズ