

# 外食協ニュース

第 216 号

令和元年10月1日

一般社団法人 日本外食品流通協会

TEL 03-5296-7723

## 令和元年10月1日から消費税の軽減税率制度がいよいよ開始です!!

令和元年10月1日から消費税及び地方消費税の税率が8%から10%に引き上げられると同時に、酒類・外食を除く飲食料品等については、8%の軽減税率が適用されます。

軽減税率制度についてのご相談は、下記の窓口で受け付けておりますので、ご活用ください。

### 【農林水産省の相談窓口】

<http://www.maff.go.jp/j/keiei/tyosei/soudan.html>

### 【食流機構の相談窓口】

[http://www.ofsi.or.jp/keigen\\_zeiritsu/](http://www.ofsi.or.jp/keigen_zeiritsu/)

また、10月以降も、税務署において各都道府県ごとに軽減税率制度の説明会を開催しております。説明会の詳細については、下記のHPをご覧ください。

### 【税務署が開催する消費税軽減税率制度の説明会】

<https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/06.htm>

## 第70回外食産業フェア（大阪）を9月4日、5日の両日開催、盛会裏に終了

外食協は、標記フェアを令和元年9月4日～5日の2日間、インテックス大阪3号館を会場に開催した。

初日(4日)の9時30分から開会式が行われ、主催者代表挨拶を小田英三当協会会長、来賓挨拶を塩川白良農林水産省食料産業局長、出展者代表挨拶を白井利政キューピー株式会社執行役員フードサービス本部本部長、また開会宣言を大月年春当協会近畿支部長がそれぞれ行った。その後、阿部勲近畿農政局長も加わり5氏によるテープカットが行われた。

今年のテーマは、「食百景、味百景、五感で感じるワクワク体験!」と題して実施された。

会場内には、地域を応援しようとする当該フェアの公益的観点から、今年も震災支援コーナーとして東北地方・熊本県の企業の拡販応援コーナーを設置したほか、昨年も実施し好評であったハラル関連の紹介コーナーの設置やスタンプラリーも行った。来場者からは、スタンプラリーがあり、効率よくすべて回ることが出来、良かったと好評であった。

さらに、今年は新たな試みとして、「時短メニュー提案コーナー」を設置し、時短メニューの展示・試食も実施した。時流に合った企画で、大変参考になったというご意見もいただいた。

会場には、ご当地キャラクターの熊本県「くまモン」の参加に加え、キューピー(株)やハウス食品(株)のキャラクター等も参加し場内を盛り上げた。

出展社数は77社、出展小間数は161.5小間とほぼ昨年並み、2日間の入場者数は5,113人であった。飲食店の繁盛につながるフェアとして、来場者に好評を得て盛会裏に閉幕した。

## 次回の理事会、秋季講演会及び情報交流会は11月6日(水)に開催

**理事会**は、①日時:同日13時30分～15時、②場所:KKR HOTEL TOKYO、③議題:令和元年度展示会事業(外食産業フェア)の実施報告について(関係支部長報告)等について

**秋季講演会**は、①日時:同日15時10分～16時30分、②場所:同ホテル、③演題「人生100年を若々しく生きるために」及び講師「日清オイリオグループ(株)中央研究所 渡邊慎二様」

**情報交流会**は、①日時:同日16時40分～18時30分、②場所:同ホテル。

[支部だより]

**第30回NAGOYAフードビジネスショー(名古屋)を9月18日、19日の両日開催、盛会裏に終了**

令和元年9月18～19日の2日間、名古屋市中心企業振興会館・吹上ホールで開催された。初日の9時45分から開会式が行われ、主催者代表挨拶を小田英三会長、共同開催の東海3県調理師大会の主催者を代表し愛知県調理師会鈴木良昌会長、来賓祝辞を農林水産省富田育穂東海農政局長、出展社代表祝辞を味の素(株)高瀬将人名古屋支社長、最後に開催宣言を外食協・金森武東海・北陸支部長がそれぞれ行った。テープカットは以上の方々のほか名古屋商工会議所伊藤徹理事、外食協齋専務理事も加わり実施された。

今年度も本ビジネスショーは地域食品振興の観点から、高知県及び長崎県から水産物等の地域特産物の出展を頂くとともに来場者への試食も好評であった。また、昨今のインバウンドに対応したハラール認証制度の相談等に対応し出展されたNPO法人日本ハラール協会への相談は60件程度。

さらに、今年度も東海3県調理師大会との共同開催、特設会場では著名シェフと食品メーカーの企画展示や料理コンクールを実施し入賞者の表彰を行った。今回も、日本料理、西洋料理、中国料理の調理師会会員が自慢の腕を振るったスペシャルメニューをワンコイン(500円)で提供する「ワンコイングルメ」も来場者に好評であった。

開催規模は出展社数119社(前年112社)、出展小間数138小間(前年130小間)、2日間の来場者数は5,203人(前年4,956人)で前年を大きく上回り盛会裏に終了した。

**今後の理事会等の開催予定**

理事会等名	日 時	場 所
令和元年度第3回理事会	11月6日(水)13:30～15:00	KKR HOTEL TOKYO
秋季講演会	11月6日(水)15:10～16:30	
情報交流会	11月6日(水)16:40～18:40	
令和元年度第4回理事会	1月17日(金)14:30～16:00	グランドプリンスホテル高輪
令和2年合同賀詞交歓会	” 16:30～18:30	”
令和2年度第1回理事会	5月12日(火)14:00～16:00	KKR HOTEL TOKYO
令和2年度定時総会 講演会・情報交流会	5月27日(水)13:00～18:30	KKR HOTEL TOKYO