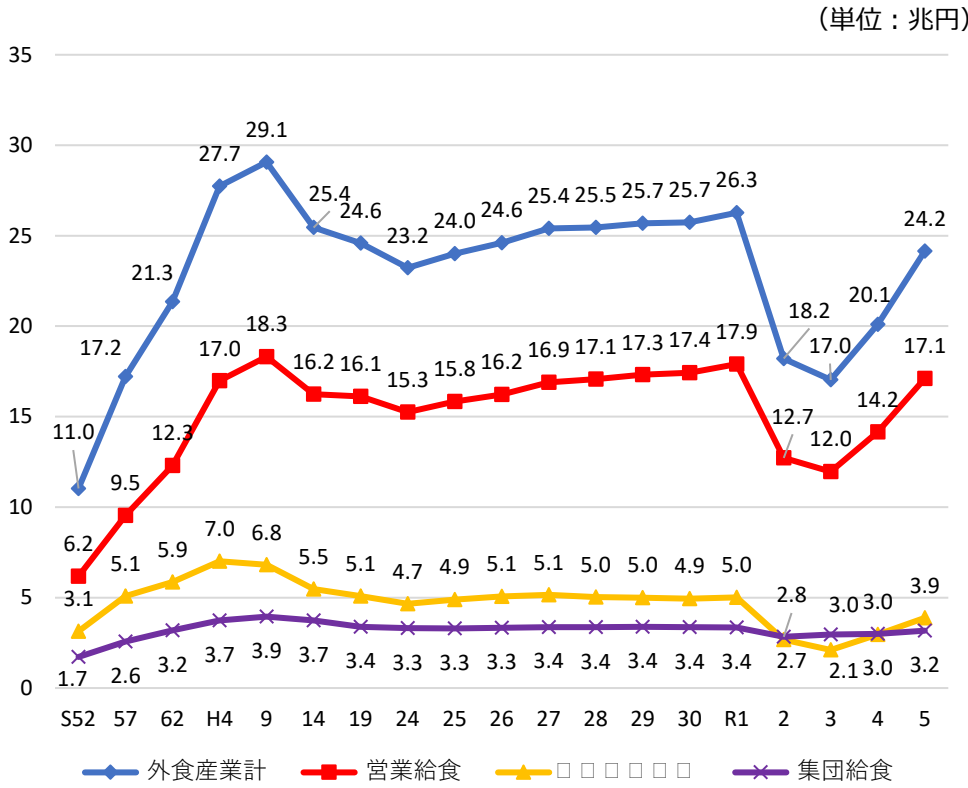


1 外食・中食産業について

外食産業の市場規模とその推移

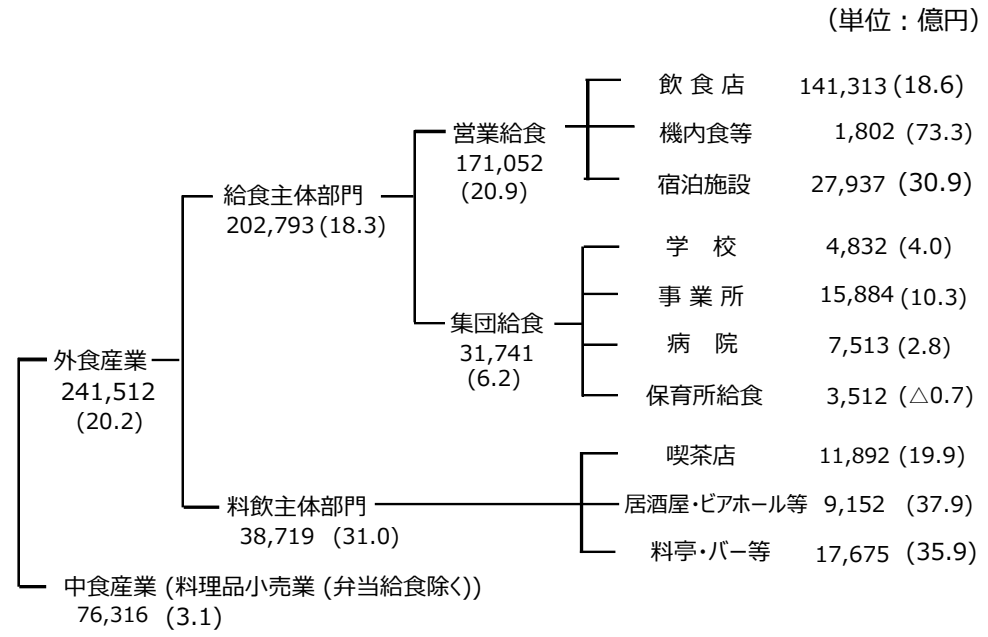
- 外食産業の市場規模は、新型コロナウイルス感染症の影響により令和2年以降大幅に減少していたものの、令和4年を境に回復の兆しがみられている。
- 令和5年の市場規模を部門別にみると、ファミリーレストランやファストフード等の営業給食が17兆円、社員食堂等の集団給食が3.2兆円、喫茶店等の料飲主体部門が3.9兆円となっている。

■ 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）



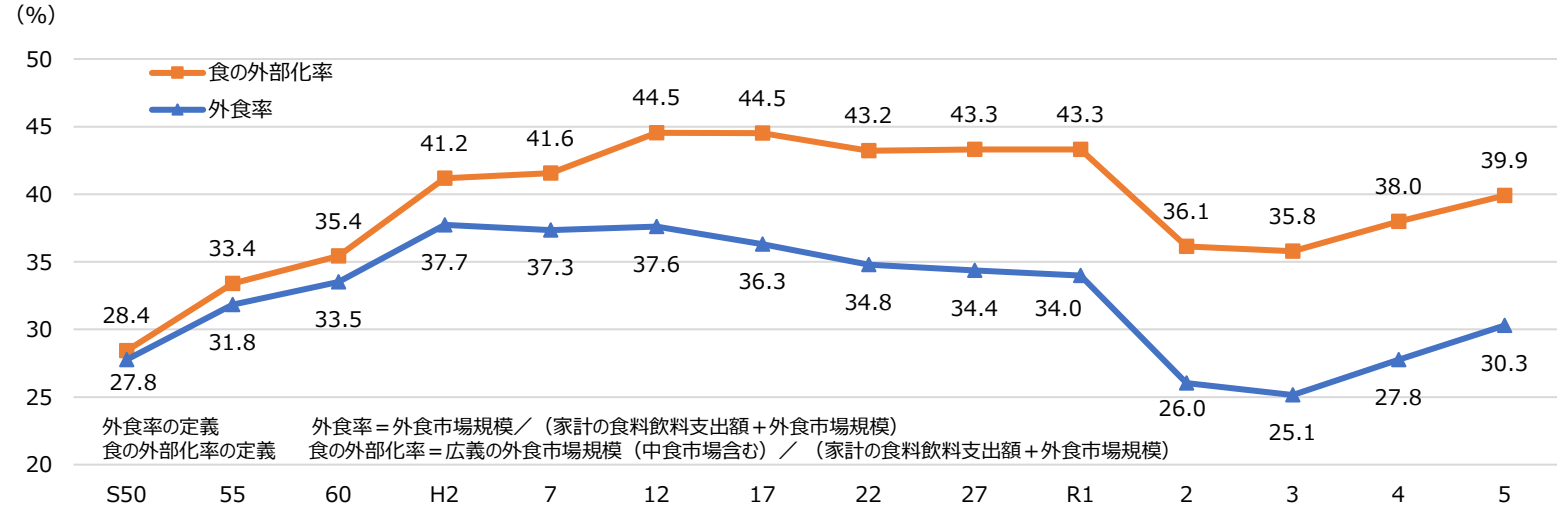
資料：（一社）日本フードサービス協会、（公財）食の安全・安心財団による推計（令和5年）

- 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

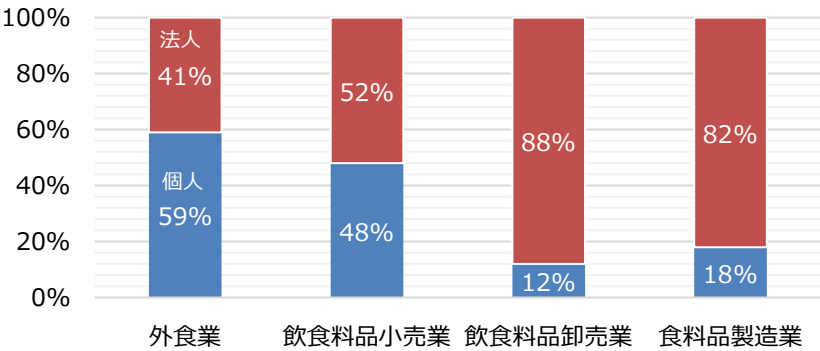
資料：（一社）日本フードサービス協会、（公財）食の安全・安心財団による推計。

注：中食は、料理品小売業（弁当給食を除く）としての値。

外食の経営構造

- 外食産業は、個人経営が総事業所数の6割程度を占め、資本金の額でも、1,000万円未満が約8割を占めるなど中小・零細の事業者が多い。
- 従業者についても、約400万人の大きな雇用機会を創出しており、雇用者に占めるパート、アルバイトの割合が高い。

■ 食品関連事業者の経営組織別事業所の比率（令和3年）



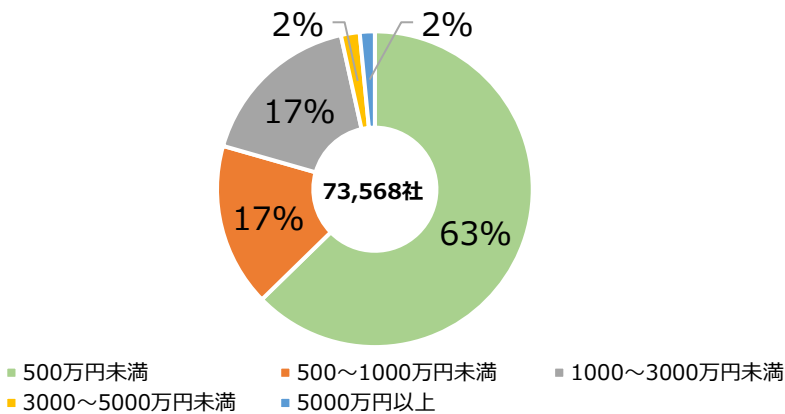
資料：総務省・経済産業省「令和3年経済センサス-活動調査結果」
 注：外食業は、飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計。

■ 外食業の事業所数、従業員数の状況（令和3年）

		事業所数 (カ所)	従業者数 (人)
民営事業所		553,986	4,052,827
	うち個人	320,714	957,264
	うち法人	232,856	3,092,185

資料：総務省・経済産業省「令和3年経済センサス-活動調査結果」
 注：飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計。

■ 外食企業における資本金階級別企業割合（令和6年）



資料：経済産業省「2024年経済構造実態調査」
 注1：飲食店と持ち帰り・配達飲食サービス業の計
 注2：資本金区分が判明している会社企業の内訳

（参考）雇用者に占めるパートタイム労働者の割合（令和7年）

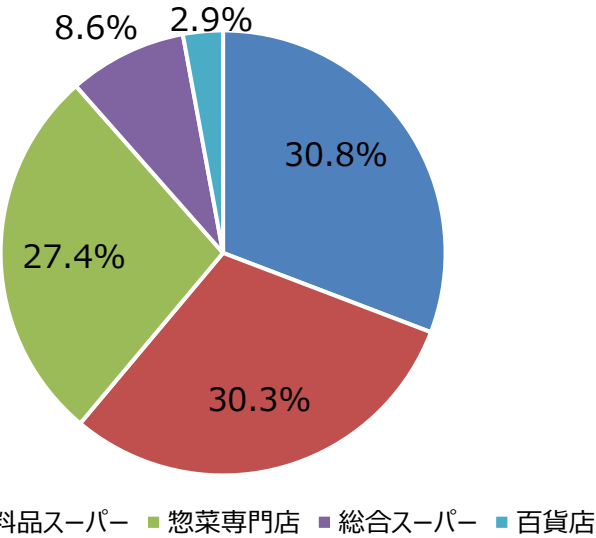
産業計	31%
卸売業・小売業	45%
外食業	78%

資料：厚生労働省「毎月勤労統計調査 2025（令和7）年」

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7年）



資料：（一社）日本惣菜協会「2026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）	従業員数（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

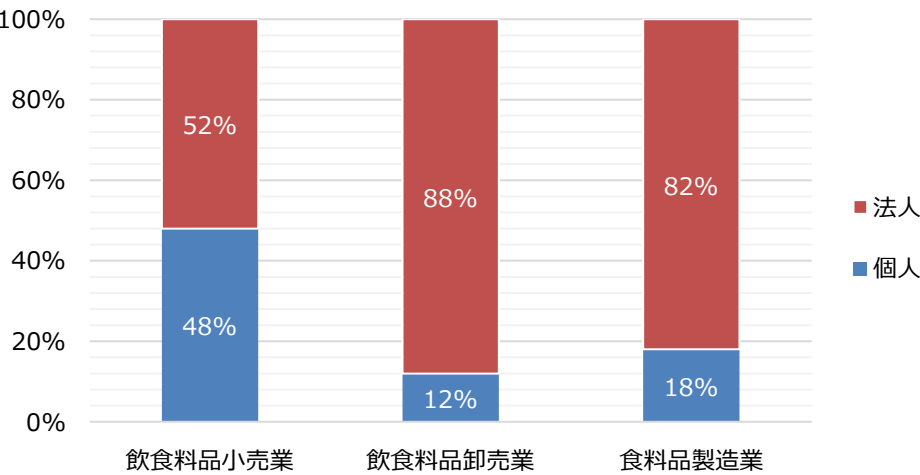
資料：総務省・経済産業省「令和3年経済センサス-活動調査結果」

■ 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）



資料：総務省・経済産業省「令和3年経済センサス-活動調査結果」

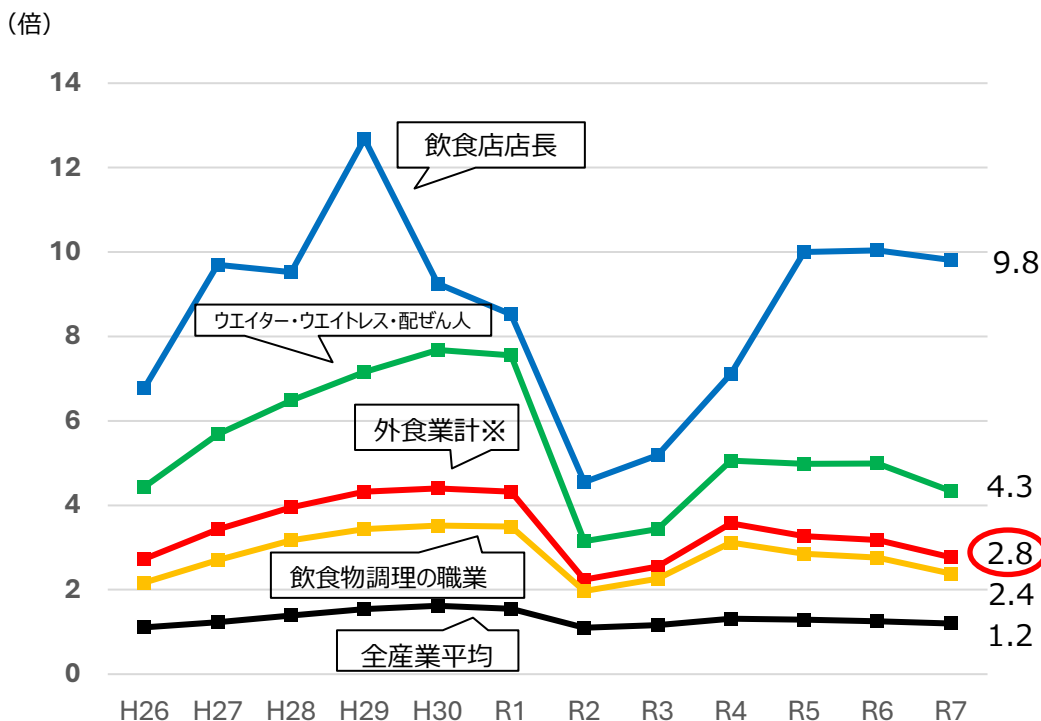
2025年度 外食・中食産業売上高ランキング

2025年度店舗売上高ランキング			
順位	社名	主な店舗等	2025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	888,649
2	ゼンショーホールディングス	すき家、はま寿司、なか卯、ココス、ゼツテリアほか	768,600
3	すかいらー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	430,288
4	日清医療食品	(集団給食)	405,000
5	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	400,171
6	FOOD & LIFE COMPANIES	スシロー	265,903
7	プレナス	ほっともっと、やよい軒、MKレストラン	219,743
8	吉野家ホールディングス	吉野家、はなまるほか	184,198
9	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	176,819
10	くら寿司	無添くら寿司	176,740
11	松屋フーズホールディングス	松屋、松のや、マイカーリー食堂、すし松ほか	173,875
12	サイゼリヤ	サイゼリヤ	172,908
13	物語コーポレーション	焼肉きんぐ、丸源ラーメン、ゆず庵ほか	170,522
14	ONODERA GROUP	(集団給食)	158,180
15	ドトール・日レスホールディングス	ドトール	156,862
16	グリーンハウス	(集団給食)	155,200
17	エームサービス	(集団給食)	151,082
18	モスフードサービス	モスバーガー	149,706
19	ダスキン	ミスタードーナツ	142,281
20	王将フードサービス	餃子の王将、GYOZA OHSHOほか	132,937
上位20社合計			5,479,664

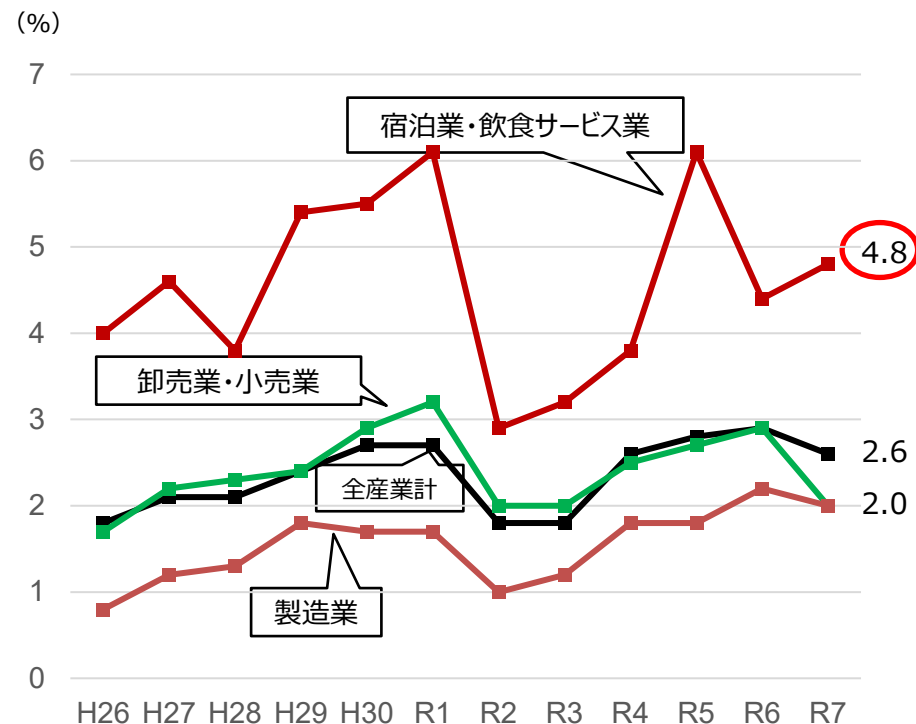
外食産業における人手不足の状況

- 外食業における有効求人倍率は、全産業平均に比べると高い。
- 外食業を含む「宿泊業、飲食サービス業」の欠員率は、4.8%と高水準にあり、全産業計（2.6%）の約1.8倍の水準となっている。

【有効求人倍率】



【欠員率】



資料：厚生労働省データを元に農林水産省にて算出

※平成25年度～令和4年度は平成23年改定「厚生労働省職業分類」に、令和5年度～

令和7年度は令和4年改定「厚生労働省職業分類」に基づく数値である。

※1：「飲食店店長」は、主に接客の仕事に従事する居酒屋店長、飲食店長、レストラン店長を指す。

※2：「外食業計」は、飲食店店長、ウェイター・ウェイトレス・配膳人、飲食物調理の職業の平均値である。

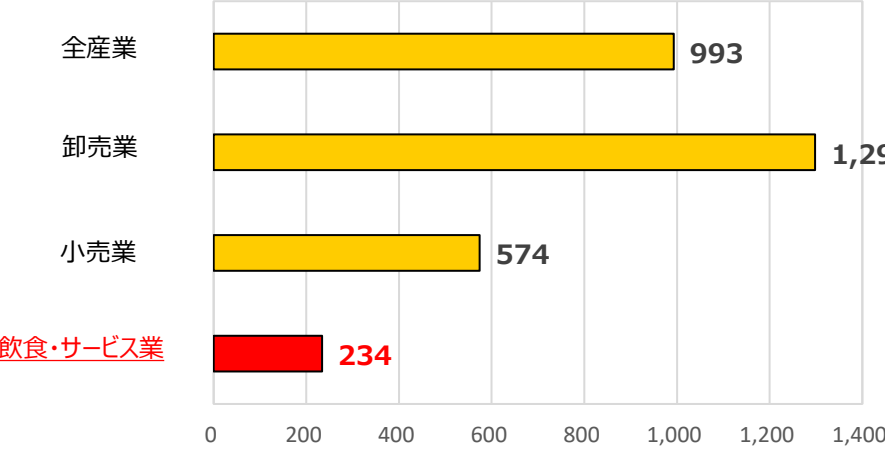
資料：厚生労働省「雇用動向調査」（産業、企業規模、職業別欠員率）

※各年6月末日時点の数値である。

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



資料：経済産業省「2025年企業活動基本調査確報－2024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

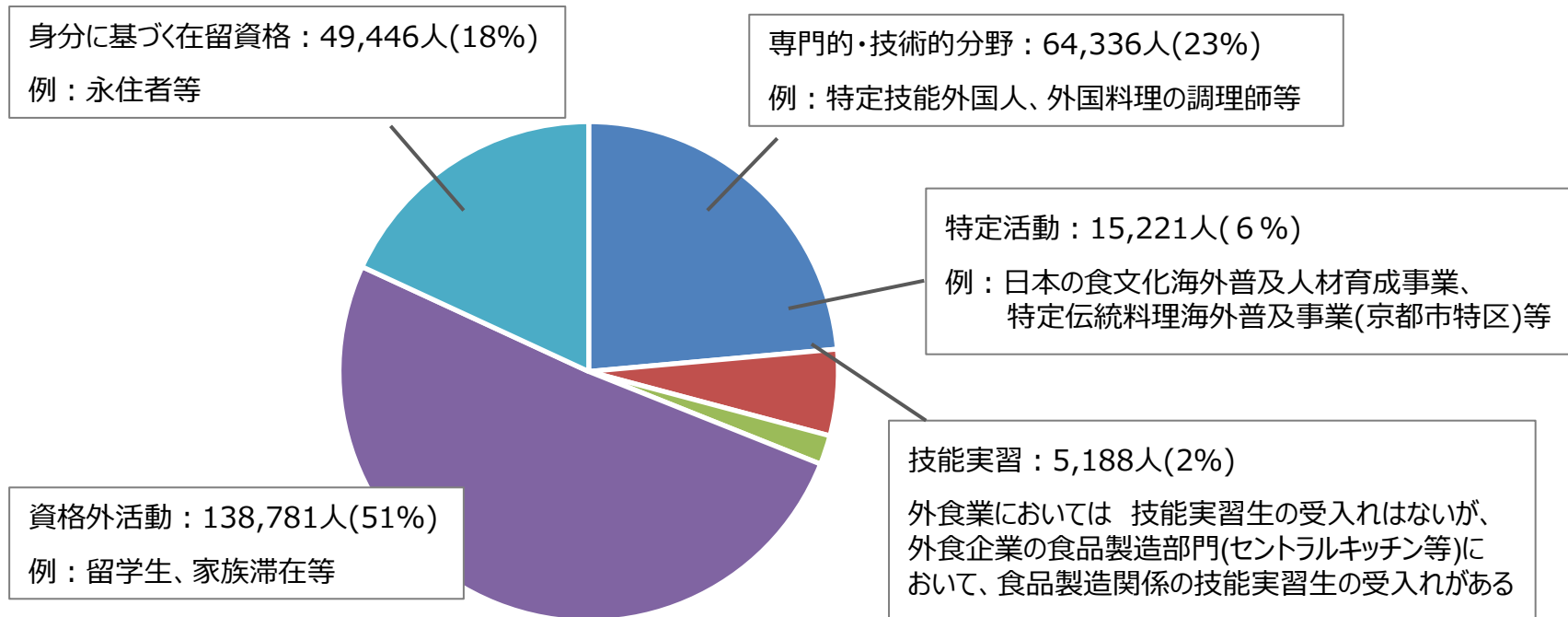
	D. I.
全産業	-37
製造業（食料品）	-27
卸売業	-32
小売業	-43
宿泊業, 飲食サービス業	-57

資料：日銀短観（令和8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27.3万人

- **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7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：404,527人（令和8年3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：12,420人（令和8年3月末現在、速報値）
- （特定産業分野：介護、**ビルクリーニング**、**リネンサプライ**、**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**、**物流倉庫**、**農業**、**漁業**、**飲食料品製造業**、**外食業**、林業、木材産業、**資源循環**（19分野）
（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。青字は令和8年1月23日閣議決定により新たに追加された分野で特定技能1号のみで受入れ可。上乗せ基準告示の公布・施行後、準備が整い次第、運用開始を予定。）

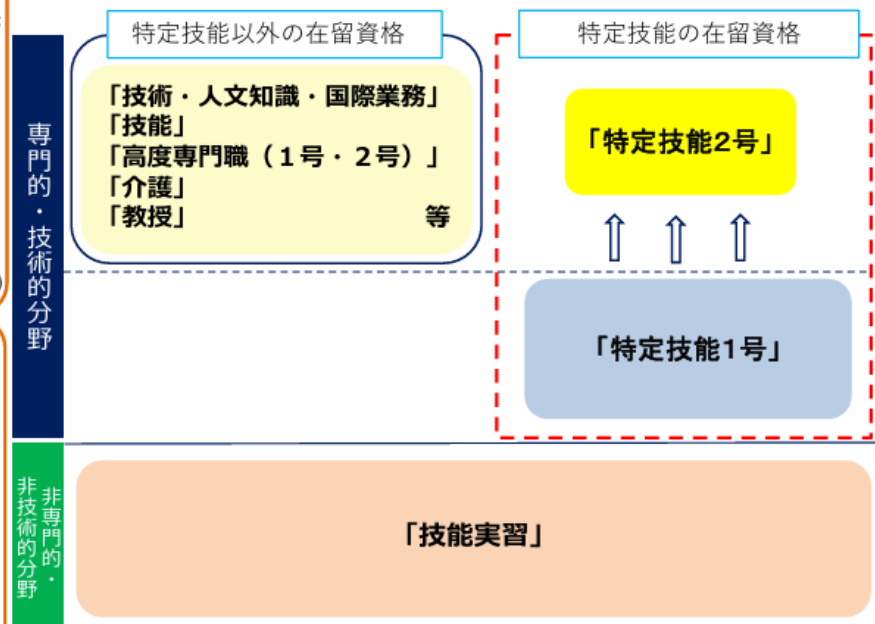
特定技能1号のポイント

在留期間	3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（妊娠、出産、育児その他のやむを得ない事情により業務に従事することができなかった期間を除く）で上限5年（相当の理由があると認められる場合は6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（A2.2相当以上）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
受入れ見込数(上限)	分野ごとに設定あり（全分野で80万5700人（令和11年3月末まで））

特定技能2号のポイント

在留期間	3年、2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（B1相当以上）で確認 ※令和9年4月1日から、当該日本語能力水準に係る省令が施行予定
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
受入れ見込数(上限)	設定なし

【就労が認められる在留資格の技能水準】

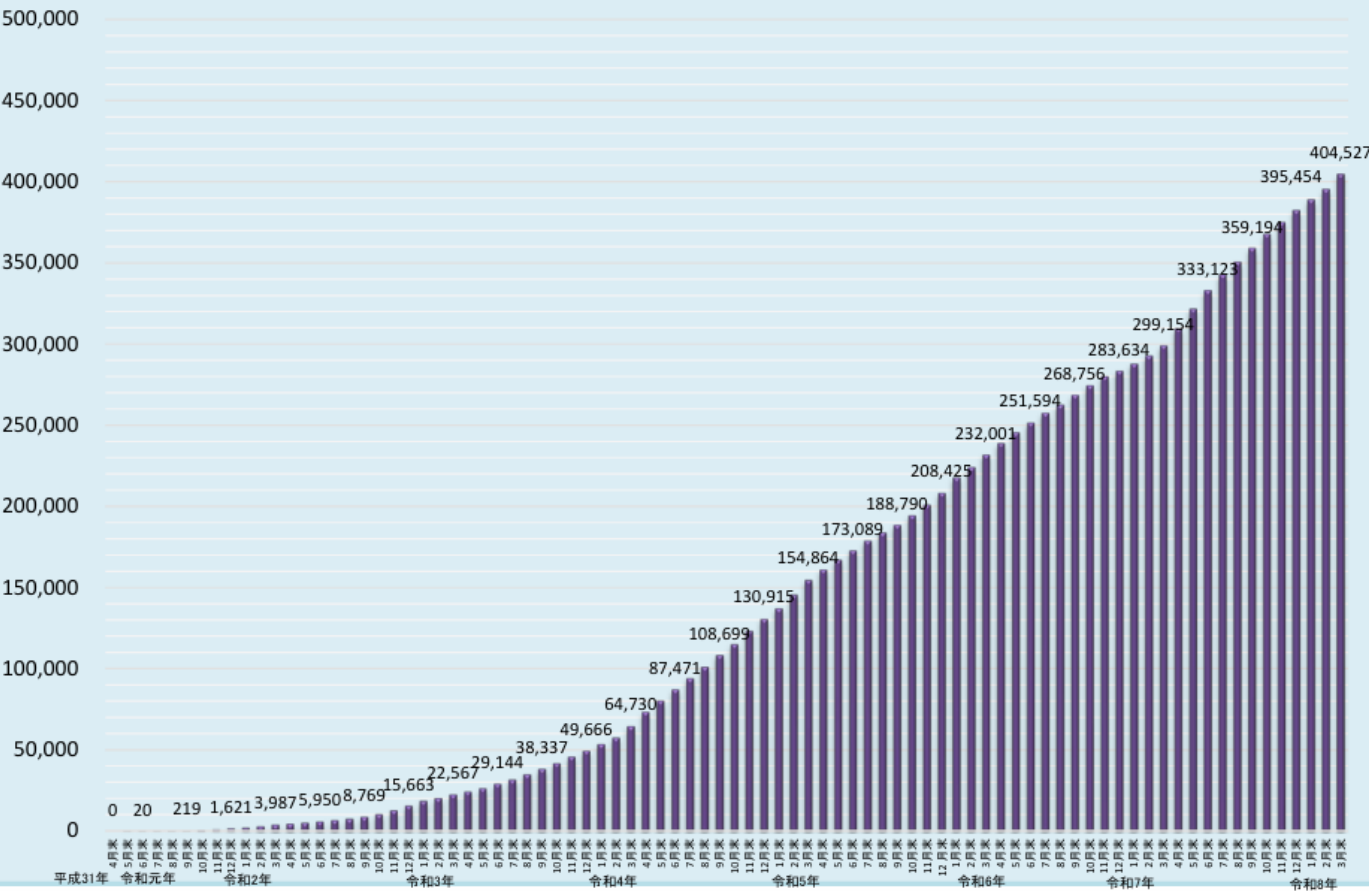


特定技能制度運用状況

特定技能制度運用状況①

特定技能1号在留外国人数(令和8年3月末現在:速報値)

特定技能1号在留外国人数 404,527人



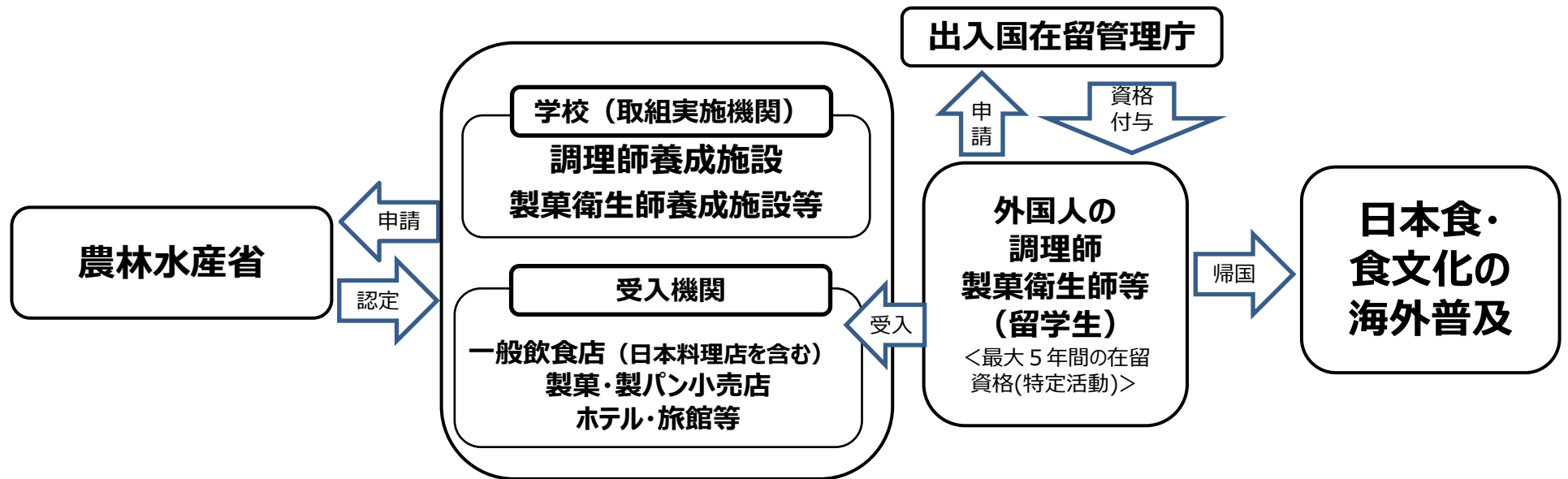
分野	人数
介護	74,745人
ビルクリーニング	9,202人
リネンサプライ(※2)	0人
工業製品製造業	59,038人
建設	51,055人
造船・船用工業	11,471人
自動車整備	4,925人
航空	2,577人
宿泊	2,207人
自動車運送業(※1)	333人
鉄道(※1)	59人
物流倉庫(※2)	0人
農業	39,950人
漁業	4,842人
飲食料品製造業	96,367人
外食業	47,714人
林業(※1)	8人
木材産業(※1)	34人
資源循環(※2)	0人

(※1) 令和6年3月に受入れ対象分野として追加
(※2) 令和8年1月に受入れ対象分野として追加

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7年度優良外食産業表彰式典

3. 令和7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KIDS HOLDINGS	東京都
②食文化普及貢献部門	農林水産大臣賞	株式会社聚楽	東京都
	農林水産大臣賞	株式会社八幡	石川県
③持続可能な事業活動推進部門	農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	株式会社やすもり	山口県
	農林水産大臣賞	カネハツ食品株式会社	愛知県
	農林水産大臣賞	株式会社カルラ	宮城県
	農林水産大臣賞	株式会社ダスキン	大阪府
④新規サービス提供部門	農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	株式会社サイグループ	石川県
	農林水産大臣賞	株式会社ゴンチャ ジャパン	東京都
	農林水産大臣賞	株式会社富士物産	山梨県
	農林水産大臣賞	株式会社若菜	埼玉県
⑤生産性向上部門	農林水産省大臣官房総括審議官（新事業・食品産業）賞	株式会社キリムラホールディングス	大分県
	農林水産大臣賞	株式会社AJドリームクリエイト	愛知県

※⑥特別功労部門については、令和7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「料理マスターズ」

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 授与式

※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「料理マスターズ」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7年度時点で117名が受賞）

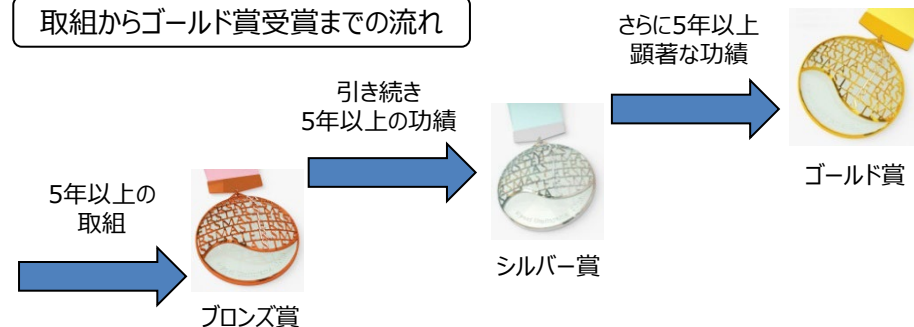
「シルバー賞」ブロンズ賞受賞後引き続き5年以上功績をあげた者

（毎年最大3名 平成28年度より選定し、令和7年度時点で36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7年度時点で13名が受賞）

取組からゴールド賞受賞までの流れ



授与証



顕彰メダル

顕彰バッジ



令和7年度料理マスターズ受賞者

◆料理マスターズ受賞者一覧(2025(令和7)年度 時点)

	年度	賞の種類	名前	店名	ジャンル	所在地
1	2018	ブロンズ	石井 誠	Le Musée	フランス料理	北海道
2	2024	シルバー	佐々木 章太	ELEZO ESPRIT	その他	北海道
3	2013	ブロンズ	菅谷 伸一	レストラン マッカリーナ	フランス料理	北海道
4	2014	ブロンズ	丹野 隆善	Aigues Vives	その他	北海道
5	2021	ゴールド	中道 博	モリエール	フランス料理	北海道
6	2024	ゴールド	笹森 通彰	オステリア・エノテカ・ダ・サスィーノ	イタリア料理	青森県
7	2017	シルバー	伊藤 勝康	ロレオール田野畑	フランス料理	岩手県
8	2022	ブロンズ	佐々木 要太郎	とおの屋 要	日本料理	岩手県
9	2024	シルバー	黒森 洋司	楽・食・健・美 KUROMORI	中国料理	宮城県
10	2016	ブロンズ	高村 宏樹	日本料理たかむら	日本料理	秋田県
11	2024	ブロンズ	渡邊 健一	Remède nikaho	フランス料理	秋田県
12	2021	ゴールド	奥田 政行	アル・ケッチャーノ	イタリア料理	山形県
13	2024	ブロンズ	佐藤 治樹	出羽屋	日本料理	山形県
14	2023	ブロンズ	村山 優輔	レストラン パ・マル	フランス料理	山形県
15	2020	シルバー	萩 春朋	HAGIフランス料理店	フランス料理	福島県
16	2023	ブロンズ	木村 英明	よし町	日本料理	茨城県
17	2023	シルバー	西野 正巳	京遊膳 花みやこ	日本料理	茨城県
18	2021	ゴールド	音羽 和紀	オトフレストラン	フランス料理	栃木県
19	2025	ブロンズ	秋山 能久	六雁	日本料理	東京都
20	2023	シルバー	飯塚 隆太	レストラン リューズ	フランス料理	東京都
21	2012	ブロンズ	石川 秀樹	神楽坂 石かわ	日本料理	東京都
22	2011	ブロンズ	梅原 陣之輔	坐来 大分	日本料理	東京都
23	2010	ブロンズ	大塚 健一	ル・ゴロワ	フランス料理	東京都
24	2010	ブロンズ	柏田 幸二郎	かさね	日本料理	東京都
25	2018	シルバー	神田 裕行	日本料理かんだ	日本料理	東京都
26	2023	ブロンズ	木村 藍	五気里	フランス料理	東京都
27	2023	ブロンズ	菰田 欣也	4000 Chinese Restaurant	中国料理	東京都
28	2011	ブロンズ	坂田 幹靖	GINZA kansei	フランス料理	東京都
29	2017	ブロンズ	下村 浩司	エディション・コウジ シモムラ	フランス料理	東京都
30	2022	シルバー	杉本 敬三	レストラン ラ・フィネス	フランス料理	東京都
31	2019	ブロンズ	高澤 義明	TAKAZAWA	フランス料理	東京都
32	2021	ブロンズ	高良 康之	レストラン ラフィナージュ	フランス料理	東京都
33	2022	ブロンズ	谷 昇	Restaurant Le Mange-tout	フランス料理	東京都
34	2022	シルバー	十時 亨	GINZA TOTOKI	フランス料理	東京都
35	2015	ブロンズ	生江 史伸	レフェルヴェンヌス	フランス料理	東京都
36	2018	ブロンズ	成田 一世	ESqUISSE CINq / ESqUISSE	その他	東京都
37	2022	ブロンズ	本多 哲也	RISTORANTE HONDA	イタリア料理	東京都
38	2020	ブロンズ	森田 隼人	CROSSOM MORITA	日本料理	東京都
39	2021	シルバー	数崎 友宏	南青山ESSENCE	中国料理	東京都
40	2017	ブロンズ	山本 征治	日本料理 龍吟	日本料理	東京都
41	2017	シルバー	脇屋 友詞	Wakiya 一笑美茶樓	中国料理	東京都
42	2021	ブロンズ	渡辺 雄一郎	レストラン ナベノーズム	フランス料理	東京都
43	2022	ゴールド	勝又 登	オーベルジュ オー・ミラドー	フランス料理	神奈川県
44	2022	ブロンズ	桑木野 恵子	里山十帖	日本料理	新潟県
45	2021	ブロンズ	小林 宏輔	鮎 登喜和	寿司	新潟県
46	2024	ブロンズ	弓削 朋子	十日町会席 ゆげ	日本料理	新潟県
47	2021	ブロンズ	渡辺 大生	割烹 渡辺	日本料理	新潟県
48	2019	ブロンズ	谷口 英司	Cuisine régionale L'évo	フランス料理	富山県
49	2015	ブロンズ	高木 慎一郎	銭屋	日本料理	石川県
50	2012	ブロンズ	山口 尚亨	すし処 めくみ	寿司	石川県
51	2020	ブロンズ	米田 裕二	SHÔKUDÔ Yam	その他	石川県
52	2019	ブロンズ	阪下 幸二	Les Queues	フランス料理	福井県
53	2025	ブロンズ	堀内 浩平	nôtori	その他	山梨県
54	2023	ブロンズ	豊島 雅也	TOYOSHIMA	フランス料理	山梨県
55	2024	ゴールド	北澤 正和	玩具館	日本料理	長野県
56	2023	ブロンズ	田邊 真宏	ヒカリヤニシ	フランス料理	長野県
57	2022	ブロンズ	戸枝 忠孝	restaurant toeda	フランス料理	長野県
58	2021	ブロンズ	萩原 貴幸	日本料理 柚木元	日本料理	長野県
59	2014	ブロンズ	浜田 統之	星野リゾート ホテルプレストンコート ユカワタン	日本料理	長野県

※店名や所在地は受賞年度時点のもの

	年度	賞の種類	名前	店名	ジャンル	所在地
60	2019	ブロンズ	高田 晴之	日本料理 たか田八祥	日本料理	岐阜県
61	2017	ブロンズ	志村 剛生	板前てんぶら 成生	日本料理	静岡県
62	2024	ブロンズ	山本 晋平	ABBA RESORTS IZUー 坐漁荘	フランス料理	静岡県
63	2016	ブロンズ	北村 龍二	ラ・グランターブル・ドウ・キタムラ	フランス料理	愛知県
64	2024	ブロンズ	渡邊 大佑	Le coeuryuzu	フランス料理	愛知県
65	2024	シルバー	樋口 宏江	志摩観光ホテル	フランス料理	三重県
66	2011	ブロンズ	伊藤 剛治	比良山荘	日本料理	滋賀県
67	2025	ゴールド	徳山 浩明	徳山鮓	日本料理	滋賀県
68	2017	ブロンズ	栗栖 正博	たん熊北店 本店	日本料理	京都府
69	2025	シルバー	坂本 健	cenci	イタリア料理	京都府
70	2025	シルバー	佐々木 浩	祇園 さゝ木	日本料理	京都府
71	2023	シルバー	高橋 拓児	木乃婦	日本料理	京都府
72	2016	ブロンズ	高橋 義弘	瓢亭	日本料理	京都府
73	2023	ブロンズ	滝本 将博	La Biographie...	フランス料理	京都府
74	2024	ゴールド	徳岡 邦夫	京都吉兆	日本料理	京都府
75	2022	ゴールド	中東 久雄	草喰 なかひがし	日本料理	京都府
76	2020	ブロンズ	中東 久人	美山荘	日本料理	京都府
77	2012	ブロンズ	西原 金蔵	パティスリー オ・グルニエ・ドール	その他	京都府
78	2024	ブロンズ	前田 元	Restaurant MOTOÏ	フランス料理	京都府
79	2022	ゴールド	穴見 秀夫	本湖月	日本料理	大阪府
80	2024	ブロンズ	片山 城	心根	日本料理	大阪府
81	2017	ブロンズ	松尾 慎太郎	北新地 弧柳	日本料理	大阪府
82	2023	ゴールド	松尾 英明	松屋 大坂千里山	日本料理	大阪府
83	2021	ブロンズ	道野 正	レストラン ミチノ・ルトゥールビヨン	フランス料理	大阪府
84	2021	ゴールド	森 義文	カハラ	その他	大阪府
85	2020	ブロンズ	山根 大助	ボンテベッキオ	イタリア料理	大阪府
86	2017	ブロンズ	米田 肇	HAJIME	フランス料理	大阪府
87	2020	ブロンズ	植村 良輔	料理屋植むら	日本料理	兵庫県
88	2020	ブロンズ	大川 尚宏	御影ジュエンス	フランス料理	兵庫県
89	2021	シルバー	楠田 裕彦	メツゲライクスダ	その他	兵庫県
90	2014	ブロンズ	福本 伸也	カ・セント	スペイン料理	兵庫県
91	2025	ゴールド	山口 浩	神戸北野ホテル	フランス料理	兵庫県
92	2021	ブロンズ	依田 英敏	ルセツ	フランス料理	兵庫県
93	2020	シルバー	川島 宙	アコルドゥ	その他	奈良県
94	2021	ブロンズ	小林 達也	オーベルジュ・ド ぷれざんす桜井	フランス料理	奈良県
95	2022	ブロンズ	西原 理人	白 Tsukumo	日本料理	奈良県
96	2018	シルバー	小林 寛司	ヴィラ・アイダ	イタリア料理	和歌山県
97	2021	シルバー	手島 純也	HOTEL DE YOSHINO	フランス料理	和歌山県
98	2019	ブロンズ	山田 達也	かに吉	日本料理	鳥取県
99	2018	ブロンズ	立花 秀明	和彩空間 たち花	日本料理	鳥取県
100	2025	ブロンズ	久藤 堅太郎	中国料理 はすのみ	中国料理	岡山県
101	2014	ブロンズ	久田 和男	すし処 ひさ田	寿司	岡山県
102	2023	ブロンズ	中土 征爾	NAKADO	フランス料理	広島県
103	2022	ブロンズ	廣戸 良幸	hiroto	フランス料理	広島県
104	2016	ブロンズ	岩本 光治	虎屋 壺中庵	日本料理	徳島県
105	2013	ブロンズ	井上 知城	TOMOSHIRO INOUE	フランス料理	香川県
106	2025	ブロンズ	赤瀬 淳治	赤吉	日本料理	愛媛県
107	2022	ブロンズ	天野 功	天寿し 京町店	寿司	福岡県
108	2018	ブロンズ	工藤 健	メゾン ラフィット	フランス料理	福岡県
109	2025	シルバー	渡邊 貴義	照寿司	寿司	福岡県
110	2019	ブロンズ	深田 伸治	1ercru	フランス料理	長崎県
111	2019	シルバー	宮本 けんしん	リストランテ・ミヤモト	イタリア料理	熊本県
112	2025	ブロンズ	梯 哲哉	Otto e Sette Oita	イタリア料理	大分県
113	2015	ブロンズ	吉田 善兵衛	日本料理 きたらう善漁	日本料理	宮崎県
114	2024	シルバー	上柿元 勝	レストラン ル・ドーム	フランス料理	鹿児島県
115	2010	ブロンズ	辺銀 晴峰	辺銀食堂	その他	沖縄県
116	2011	ブロンズ	青木 定治	パティスリー・サダハル・アオキ・パリ	その他	フランス
117	2018	シルバー	和久田 哲也	Tetsuya's	フランス料理	オーストラリア

※ 赤...ゴールド賞 青...シルバー賞 白...ブロンズ賞

飲食店のためのカスタマーハラスメント対策ガイドライン

令和7年6月に労働施策総合推進法が改正され、カスタマーハラスメントを防止するため、事業主に雇用管理上必要な措置が義務付けられることとなった。

このことを踏まえ、令和8年2月、「飲食店のためのカスタマーハラスメント対策ガイドライン」を策定。

■ 飲食店のためのカスタマーハラスメント対策ガイドラインの概要

1. ガイドラインの位置づけ

○飲食店においてカスタマーハラスメント対策を行うための、判断基準や具体的な対応方法を示す

2. カスタマーハラスメントの判断基準

○本ガイドラインでは、カスタマーハラスメントを以下7つの類型に分類

- ・暴力（身体的な攻撃）
- ・侮蔑・暴言（失礼な言い方、馬鹿にした言動）
- ・恐怖・威圧（怖い言い方、危険を感じる言動）※SNS含む
- ・無関係・不当要求（関係のない話、筋違いな要求）
- ・長時間化（適切な対応をしても要求や質問が長時間続く）
- ・繰り返し（お断りしても同様の内容を繰り返す）
- ・コミュニケーション不成立（非協力）（話を聞かない）

3. カスタマーハラスメントの予防策

- 店内掲示やSNSでのお客様への注意喚起
- 防犯カメラを記録として活用することも有効
- 発生時に備えた事前確認

4. 顧客の尊重

○正当なクレームは業務の改善や新たな商品又はサービスの開発につながるものであり、不当に制限されてはならない

5. 対応事例

- 対応実践トーク例
- 飲食店の取組事例

■ 動画

○本ガイドラインにおける7つの類型別の対応例

○研修用動画（経営者・店長・責任者向け、従業員向け）

○カスタマーハラスメント対策ガイドラインに係る説明会
（アーカイブ配信）

プログラム：

- （1）カスタマーハラスメント対策ガイドラインの策定の背景と目的
- （2）カスタマーハラスメントの現状と対応の重要性
- （3）ガイドラインの説明、判断基準の考え方
- （4）飲食店における対応事例の紹介



詳細版
（経営者、店長等の責任者、
従業員向け）



ダイジェスト版
（従業員向け）

詳細はこちら



【飲食店におけるカスタマーハラスメント対策】

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisiyoku/kasuhara_taisaku.html 16

飲食業における自動化・省力化ガイドブック

飲食業は、労働生産性が他業種と比較して低く、人手不足も顕著であることから、省力化投資の取組を推進するため、令和8年2月、「飲食店の未来を変える自動化・省力化ガイドブックー省力化投資促進業界行動計画ー」を策定。

■ 自動化・省力化ガイドブックの概要

1. 位置付け

○政府では、今後5年間で集中的な省力化投資と生産性向上を実現するため、飲食業を含む、人手不足が顕著な12業種を対象に令和7年6月に「省力化投資促進プラン」を策定

○飲食業における省力化投資について、検討委員会で議論し、「省力化投資促進プラン」をさらに具現化した「自動化・省力化ガイドブック（省力化投資促進業界行動計画）」を策定

2. 業界行動計画

○飲食業の省力化投資促進に向けた取組

- ・業態や規模に応じた適切な設備やITシステムの導入等の省力化投資を実施することで、労働生産性の向上に努める
- ・省力化により空いた時間を活かし、サービスの質や付加価値を高めることに努める
- ・省力化により改善した利益等は、従業員の賃金への反映や働きやすい環境の整備、仕事への誇りや働き甲斐の向上の取組に努める

3. 業務項目と省力化の取組

○「調理」、「接客」、「店舗管理」の業務ごとの主な機器・システム例、導入効果、費用対効果

4. 飲食店の取組事例

○調理ロボット、セルフオーダーシステム、経営管理システム、予約管理システム、食材発注システム、仕込代行サービス等の取組効果、導入時のポイント、今後の取組

5. 省力化投資の支援策

飲食店の未来を変える自動化・省力化ガイドブック ー省力化投資促進業界行動計画ー



詳細はこちら



【飲食業における省力化投資の促進】

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/syoryokuka.html>

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

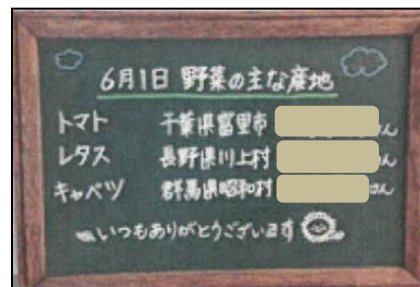
- 国産品は「国産」、輸入品は「原産国名」を表示
- このほか、一般に知られている地名を用いての表示が可能
例：国産品の場合：都道府県名、市町村名、地域名、水域名等
輸入品の場合：州名、省名、水域名等
- 複数の国の原材料を使用する場合、国別重量順に原産国を表示。ただし、国別重量順表示が困難な場合、表等により使用可能性のある原産国を網羅的に表示することも可能
- 原産地情報の一部が、工夫しても全ての原産国を記載することが困難な場合には、表示できない原産国を「その他」と表示が可能 等

■ 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

ミックスグリル	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
	鶏肉	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
ハンバーグ＆鶏肉フライ	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
鶏肉のグリル ガーリックソース	鶏肉	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
鶏肉のグリル 大葉おろしの醤油ソース	鶏肉	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
チキチキ・ピリキ・パイソース焼き	鶏肉	鶏肉	ブラジル	タイ	アルゼンチン	
ビーフカットステーキ	カットステーキ	牛肉	アメリカ			

ポスターでの表示

