

第1回食育推進評価専門委員会

ロイヤルグループの食育活動

2020.8

ロイヤルホールディングス株式会社

代表取締役会長 菊地 唯夫

グループ概要 / 主な事業セグメント

外食事業
売上高 626億円
総店舗数 564店

Hospitality Restaurant

Royal Host

天丼てんや
TEMPURA TENDON TENYA
 ASAKUSA TOKYO



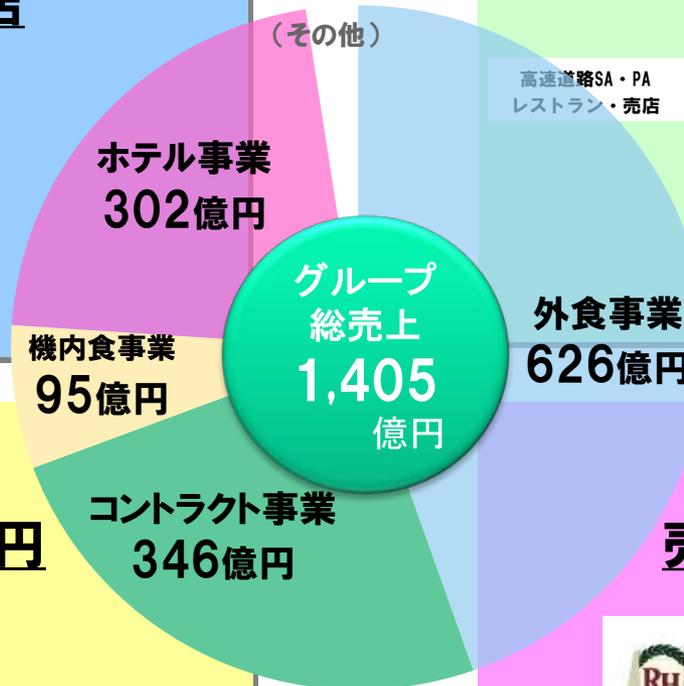
コントラクト事業
売上高 346億円
総店舗数 213店

高速道路SA・PA
 レストラン・売店

空港ターミナル
 レストラン・売店

事業所内
 給食

百貨店内
 レストラン



機内食事業
売上高 95億円



持分法

羽田

成田

関西国際空港

福岡空港

那覇空港

ホテル事業
売上高 302億円



直営：41ホテル
 FC等：2ホテル



ロイヤルグループが考える食育とは

商品を通じた食育

- ・健康を考えた商品の提供
- ・国産食材の利用
- ・地産地消メニューの展開

知識充足型

体験を通じた食育

- ・食育プログラムの実施
- ・農産地での農作業体験

体験体感型

ロイヤルグループの食育活動

- ・学習補助教材の配布
- ・食育プログラムの配信

学びのツールを提供

- ・出張授業の実施

学びの場を提供

商品を通じた食育（事例紹介）

● 国産食材の利用（ロイヤルホスト）

- 日本各地の魅力ある地元食材を紹介する「Good JAPAN！」メニュー



左:昨年11月展開 国産真鯛・蟹・いくらZEN 右:7/21より展開 神戸ビーフ御膳（広島以西は佐賀牛使用）

● 運営受託店舗での「健康志向メニュー」の展開

- 常駐している管理栄養士が健康志向のメニューを考案し、提供



クライアントと協働で作上げた「スマートメニュー」※
※「健康な食事・食環境」認証で三ツ星認定

病院外来食堂で提供している「ヘルシーメニュー」

学びのツールを提供（事例紹介）

- **小学校向け学習補助教材の製作と配布**
 - **小学校3年生向け副教材（理科）**
 - 野菜の生長に焦点を置きながら、
十分な量の野菜摂取を呼び掛ける内容
 - **小学校6年生向け副教材（キャリア教育）**
 - ロイヤルホストに働く人々に焦点を当て、
外食産業のバリューチェーン全体を説明
 - 生産者との関係、食卓を囲む楽しさや食事の大切さを説く
 - **食育プログラムのYouTube配信（初の取り組み）**
 - シズラーベジフルキッズクラブの内容を
わかり易く動画で配信予定
- ※コロナ禍での対応として発案し、
現在制作中！



学びの場を提供（事例紹介）

● 出張授業の実施

● 学習補助教材を活用した、多様な出張授業を展開

- ロイヤルホストを題材とし、外食産業のバリューチェーンを学ぶ
- 生産者との関係、食卓を囲む楽しさや食事の大切さを学ぶ
- 「食の安全・安心」を切り口に、健康で過ごすポイントを学ぶ



皆さんにお願いがあります

Hospitality Restaurant
Royal Host

食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

このマークは、「ろすのん」といいます。
食べられる量だけをつくる。ちゅう文をすることで、ざい料をむだなく使う。すてごみをへらそうと、よびかけるマークです。
家でも、ぎゅう食でも、レストランでも、こころがけてください！



みんなで手を洗おう！

©公益社団法人日本食品衛生協会
Hospitality Restaurant
Royal Host

2度洗いが効果的です！
2～3回までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。