

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



ホテル事業
302億円

機内食事業
95億円

コントラクト事業
346億円

(その他)

**グループ
 総売上
 1,405
 億円**

外食事業
626億円

ホテル事業
売上高 302億円

機内食事業
売上高 95億円



関西国際空港

福岡空港

那覇空港

持分法

羽田

成田



直営：41ホテル
 F C等：2ホテル



※売上高は2019年度通期実績

ロイヤルグループが考える食育とは

商品を通した食育

- ・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

体験を通した食育

- ・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

商品を通した食育（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



※商品のイメージ



※商品のイメージ

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

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。すてるごみをへらそうと、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

Royal Host

1 流水で手を洗う

2 洗剤を手に取る

3 手のひら、手の裏面を洗う

4 手の甲、指の裏面を洗う

5 指の間(指間)、指の付け根(指根)を洗う

6 親指と親指の付け根のふくろ(親指の付け根)部分を洗う

7 指先を洗う

8 手首を洗う (内側・外面)

9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す

10 手を十分に乾燥させる

11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です！
2～3秒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。

体験を通じた食育（事例紹介）

・食育プログラムの実施

・シズラーベジフルキッズクラブ

- ・野菜や果物に興味を持ってもらい、食べ物への感謝の気持ちを伝える場



※昨年実施の様子
今回は、生産者の方
にも参加していただき、
メンバーとともに、場を
作り上げました。

・農産地での農作業体験の実施

・従業員向け「産地を知ろう」活動

- ・生産者の方々の作業をお手伝いし、生産者の思いを体感し、勉強する場



食品ロス削減タスクフォース “ミッション”

グループ一体で社会課題の解決に取り組み、
合わせて経済価値を高めること。

4つのタスク

飲食業態チーム 共通活動促進

- ・ 材料ロス管理
- ・ 食べきりサイズ商品の展開検討
- ・ 商品終結方法の見直し

ビュッフェ業態チーム 共通活動促進

- ・ 品質保持時間の延長施策を検討
- ・ 食べきり活動啓発パネルの設置

ライス研究チーム 基礎研究提案

- ・ 炊飯後の品質劣化抑制の基礎研究
- ・ 少量炊飯の技術研究

商慣習見直しチーム 年月表示化促進

- ・ 自社製品の期限表示変更
- ・ 期限管理の効率化

達成目標

- ・ 材料廃棄額を**20%減**

(2019年比)

- ・ 材料原価に占める廃棄率

1.3%減

(2019年比)

※ともに食材価格の変動は考慮せず



社会課題
の解決

ROYAL



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



ポストコロナに向けての食育(食関連企業の立場から)

SDGS、ESGの枠組みの中に食育をより明確に取り込むことで企業を巻きこんだ活動

- ◆ 食育が、SDGS・ESGの視点で企業価値の向上につながる道筋
(事例:健康経営等)

フードテックの活用

- ◆ 個々人の状態の見える化に基づく最適な食事の見える化

ステークホルダー経営



あらゆるステークホルダーにとって魅力のある企業