

## 第 15 回通常総代会及び経営者・店長研修会報告

2026 年 5 月 19 日、ホテルアジュール竹芝にて、『第 15 回通常総代会』、『経営者・店長研修会』及び『懇親パーティー』が開催されました。

通常総代会では冒頭、全国焼肉協会「基本理念」の唱和を行った後、金信彦会長より挨拶がありました。

2025 年度は焼肉業界にとって、2011 年の東日本大震災以来の厳しい年になりました。日本フードサービス協会の会員売上データを見ましても、洋風、和風、中華などの外食業態の毎月の売上が前年同月を全て上回っているのに対し、焼肉は前年を下回った月が四（よ）月ありました。客数も前年を下回った月が八（や）月ありました。外食業界全体が値上げをせざるを得なくなった環境下でも、牛肉を主力としている焼肉店は、消費者に非常に割高な印象を与え、一時的な客離れに繋がったと言えましょう。全体的な構図として、売上微増、客数減、収益減といった形です。会員さんの状況を見ても、個店経営されている中には、閉店や焼肉事業からの撤退に伴って、退会された会員もいらっしゃいました。経費高のみならず、後継者問題や人手不足も影響しているものと思われます。一方、この状況下でも業績を伸ばし店舗拡大している会員もおります。コンセプトや戦略の見直し等、日々行い厳しい荒波を乗り越えています。我々もそう言った方々を見習いながら生き残らねばなりません。情報の共有化等により更なる発展に努めて行くという内容でした。

次に、来賓を代表して、農林水産省 外食・食文化課の森 幸子課長より挨拶が述べられました。

その後、金会長が議長に選出され、議事が始まりました。監査報告の後、6 つの議案が審議され、それぞれ全会一致で可決承認されました。

議長の議事終了の宣言が行われ第 15 回通常総代会は無事に閉会致しました。

『経営者・店長研修会』は、正会員、賛助会員を含め、約 150 名の参加となりました。

研修会冒頭に、小野副会長より、昨年行いました「第 4 回焼肉料理コンテスト」について報告があり、決勝大会の様子が放映されました。

次に、当協会の諮問委員でもある宮塚コリア研究所の代表 宮塚利雄氏に「焼肉産業を支えた人と技」と題して 90 分にわたり講演していただきました。

焼肉の始まりから現在の国民食に至るまでの経緯を、明治時代以降の焼肉の近代史から紐解き、独自の研究からの考察を踏まえての講演でした。焼肉料理の進歩は、料理人の努力は勿論の事、東西の老舗店から始まったとされる焼肉店の経営者の手腕も多大に貢献した。それ以外に、焼肉店を取り巻く環境の中で、煙の問題を解決した無煙ロースターの開発が、焼肉店で老若男女からの支持を得た。こういったことが、現在の焼肉店、焼肉文化につながったとの内容でした。

『懇親パーティー』では、金会長の挨拶後、農林水産省 外食・食文化課課長補佐の藤田将史様より来賓挨拶がありました。乾杯のご発声は、総代で株式会社平和園の新田社長により唱和され、和やかに懇親パーティーが始まりました。

中締めは、理事で大心産業株式会社の橋本社長によりなされ、懇親パーティーがお開きとなりました。