

# くすなたん

葉月号  
Vol.62  
2009年8月

毎月10日発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版  
毎月発行



## 飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

### ■ 秋暑の候

残暑お見舞い申し上げます。8月を迎えましたが、売上が低迷しています。ある時期との比較の意味での低迷ですが、この考えを変えないと駄目な時代です。経営ビジョンに則った店舗コンセプトを見直しして事業計画、店舗予算を立て直し現況に合う経営体制の構築が急務です。大手外食のように価格訴求をしていく事では有りません。専門店、中小外食には大手と戦っている武器があります。大手外食が進出してきたら低迷している訳ではありません。自店を振り返り手塩にかけたお料理、娘、孫、親父に声をかける様な接客。体と心の健康をいたわる店作り。そんなお店はいつでも笑顔で満席です。コテコテに冷えたビールで乾杯！！



### 食器なんでも豆知識

### 二十五豆 おかえりなさい！ ～お盆の巻～

食器研究家 ケイ・大勝

毎日暑い日が続きますね！そろそろお盆の日が近づいてまいりました。毎年8月が来ると、「もう去年のお盆から一年も経ったのか！」と月日が経つ早さを楽しみ感じしてしまうのは私だけでしょうか。

今回はお盆の日にちなんだ食器、「お盆」についてお話いたします。全国的には8月15日前後がお盆の日とされていますが、実は7月15日前後のことを指します。沖縄県などの一部地域では、正式な7月15日をお盆、8月15日を旧盆と呼んでいます。お盆の名称の由来については複数ありますが、その中の一つに日本語でお供え物を載せる器のことを「ボニ」と呼んでいたことから、祖先を祭るときに使う器の「ボニ」が「盆」→「盆」になったとする説があります。飲食店やご家庭など、多方面で活躍している「お盆」は、実はお盆の日にその名の由来があったのです。

お盆の日は仏教では、祖先の霊が帰ってくる日といわれています。祖先の霊を迎え入れるために、この世とあの世を行き来する乗り物として、キュウリを馬、ナスビを牛に見立ててお供えをする風習は皆様もご存知ですね。

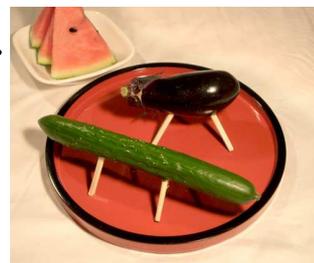
なぜ乗り物が馬と牛なのか、こんな面白いお話ご存知ですか？

馬に見立てたキュウリは、あの世から帰って来る時に早く帰れるように、牛に見立てたナスビは、この世からあの世に帰るのが少しでも遅いように、という思いがこめられています。

また、たくさん荷物を運ぶのに最適な牛は、この世でお供えしたものをあの世に持って帰れるようにという意味もこめられているのです。

祖先の霊を大切に思う気持ちが現れているようで、ちょっと温かい気持ちになりませんか？

今年は、いつも使っているお盆を、盆棚に見立ててご先祖様を温かく迎えるべく、お供えをしました。ご先祖様にもてなす心が通じることを祈って。



### 省エネ法の改正が外食チェーンに与える影響

### ～15店舗以上の外食チェーンは規制対象になる可能性があるとされています～

広告社ぶれいん竹田 清人

省エネ法が改正になり、平成20年5月に交付されました。これにより、今までは事業所単位での規制だったものが、企業単位、フランチャイズチェーン単位の規制になります。規制対象の企業で、一番最初に問題になるのが報告の義務で、届け出を怠ると50万円以下の罰金になります。平成21年は準備期間ですが、21年の4月から一年間のエネルギー使用量を集計して、22年の4月に申告しなければなりません。地球温暖化対策法の一部にも省エネ法の規制が組み込まれていることもあり、今後、規制が厳しくなる可能性が高く、後手に回らない対応が良さそうです。

規制の条件ですが、企業であれば全事業所、フランチャイズチェーンであれば、全フランチャイズ店舗のエネルギー使用量の合計が、原油換算で1,500KLを超えているかどうか判断の基準になります。これを越える企業は「特定事業者」や「特定連鎖事業者」(フランチャイズ企業)の指定を受けることになります。

#### ■環境省の参考ホームページ

<http://www.enecho.meti.go.jp/topics/080801/080801.htm>

資源エネルギー庁のホームページを見ると、ファミリーレストランだと15店舗以上のチェーンは対象になる可能性が高いということです。この算定の基準を東京都環境局と日本フードサービス協会の資料を参考に、居酒屋などの業態ではどのような数字になるかを見てみましょう。

#### ■東京都環境局の参考ホームページ

<http://www2.kankyo.metro.tokyo.jp/sgw/tyuusyou/gaishoku%20G.pdf>



左下図は、この資料の中のアンケート結果ですが、これで各業態のエネルギー使用量の目安がわかります。1MJ(1メガジュール)はエネルギーの単位で、1kWの装置が1,000秒動いたときの仕事量です。これは原油に換算すると、0.0258リットルにあたります。

これを元に計算すると以下の表のようになります

	床面積平均	床あたりエネルギー	年間使用エネルギー	原油換算(L)	1,500KLになる店舗数
居酒屋	370	8,500	3,145,000	81,141	18
ファーストフード	150	15,000	2,250,000	58,050	25
ファミレス	230	13,500	3,105,000	80,109	18

居酒屋もファミレスと同じように、15店舗以上のチェーンでは、対象となる可能性が高いのがわかります。平成22年からになりますが「特定事業者」や「特定連鎖事業者」の指定を受けると、エネルギー管理統括者と、エネルギー管理企画推進者の選任が義務づけられます。管理統括者は役員クラスである必要があり、管理企画推進者には資格が必須です。また、エネルギー管理の定期報告書と中長期計画書の提出の義務が発生します。対象になりそうな企業は、まず何人かの社員にエネルギー管理企画推進者の資格(エネルギー管理講習修了者又はエネルギー管理士免状の交付が必要)を取らせておくのも良いかも知れません。

#### ■お問い合わせ先

(財)省エネルギーセンター エネルギー管理試験・講習センター 講習部  
TEL.03-5543-3076 FAX.03-5543-4100  
<http://www.eccj.or.jp/mgr1/09lctr/2009plan.html>

#### □参考資料

<http://www.enecho.meti.go.jp/topics/080801/panfu.pdf>  
<http://www.enecho.meti.go.jp/info/tender/tenddata/0907/090721b/4.pdf>

参考) フジモト株式会社でも、ご相談に応じられる体制を整えられるように調査を行っていますので、ご質問等ありましたら、お気軽に声をおかけください。