



2019 年 3 月 7 日

各 位

会 社 名 株式会社アルファクス・フード・システム
代 表 者 名 代表取締役社長 田 村 隆 盛
(コード番号：3814 東証 J A S D A Q)
問 合 せ 先 上席執行役員管理部長 菊 本 健 司
電 話 番 号 0 8 3 6 - 3 9 - 5 1 5 1
U R L <http://www.afs.co.jp/>

東京都主催『食品ロス対策セミナー』への当社代表取締役社長田村隆盛
登壇について

株式会社アルファクス・フード・システム（本社：山口県山陽小野田市）代表取締役社長の田村隆盛が、このたび、東京都（東京都環境局資源循環推進部計画課）が主催する『食品ロス対策セミナー』に登壇する事になりましたのでご報告申し上げます。

1. 当社紹介

当社は、「食文化の発展に情報システムで貢献する」ことを事業ポリシーとして、飲食業界に特化した基幹業務システムのASP&クラウドによる提供から、飲食業界の経営の基本でもある“食材（食品）ロス”の追及、深刻な人手不足のなか、当社の特許取得技術で実現可能な“自動発注”など、外食産業のあらゆる業種・業態に対応できるパッケージ型の総合基幹業務システム「飲食店経営管理システム(R)」の開発・販売、飲食店店舗で利用するPOSシステム、オーダーエントリーシステム（当社製品名：オーダーショット）など、独自ソフトウェア・システム機器の開発・販売及び周辺サービスの提供までをワンストップで行っております。

2. 登壇の背景について

近年、世界中で食品ロスが問題視されるようになり、わが国でもその気運は高まる一方です。

わが国では、年間 8,294 万トンの食品流通のうち、食品由来の廃棄物等が 2,775 万トン（有価物として取引される 889 万トンを含む。）発生していると推計され、このうち、本来食べられるにもかかわらず捨てられている、いわゆる食品ロスが 621 万トンと推計されています（いずれも平成 26 年度推計）。この食品ロスの量は、1,300 万人の東京都民が 1 年間に食べる食品の量に匹敵する膨大な量といえます。

東京都は、本問題にいち早く取り組みを開始され、消費する家庭のみでなく提供する料理従事

者もしくは従事予定の調理者（調理専門学校 학생・教師も含まれます）を対象とした外食等における調理時や食品発注時などの食品ロスを抑制する事を目的とした講座を開催する計画を立案されました。

その立案目的は、当社が31年間推進しております“食材ロスの追求”“過剰発注の抑制”のそもそもの根本原因の追究ともいえ、合致しております。

その取組みを広めるために設立いたしました「一般社団法人外食産業自動発注業務改革機構（理事長：田村隆盛）」（2018年4月3日リリース）の推進目的にも合致している点から、東京都のご要請を受け、この度「食材ロス追求・過剰発注抑止のトップカンパニー」である当社が、登壇させて頂くことになりました。

開催日時：2019年3月7日（木）／2019年3月11日（月）いずれも14：30～16：30

※会場等の詳細は添付している資料をご参照ください。

東京都主催

食品ロス対策セミナー

2019年
3/7(木)
3/11(月)

調理従事者若しくは従事予定の調理者向けに、外食等における調理の際などの食品ロスの発生を抑制することを目的とした食品ロスに関する講座を開催いたします。

対象：調理従事者、従事予定の調理者、調理専門校の学生や教員

世界、日本における食品ロスのおかれた現状と課題

都の食品ロス削減に向けた取り組み

調理における食品ロス発生の要因とその防止

在庫管理における食品ロス発生の要因とその防止

訪都客向け食品ロス対策と取り組みのPR

開催概要

開催日時 第1回 2019年3月7日(木)
第2回 2019年3月11日(月)
14:30～16:30 ※開場 14:00～

参加費 無料

定員 第1回 33名 / 第2回 30名(先着順)

主催 東京都環境局資源循環推進部計画課
お申込み方法は裏面をご覧ください。

講演者 第1回 銀座 ル・コチア 代表 伊藤穰
株式会社 minitts 代表取締役 中村朱美

第2回 銀座 ル・コチア 代表 伊藤穰
株式会社アルファクス・フード・システム
代表取締役社長 田村隆盛

※第1回と第2回は講演者が異なります。
ご都合の宜しい回にご参加ください。

会場

第1回会場

TKP 新宿
カンファレンスセンター
カンファレンスルーム 5A

〒160-0023
東京都新宿区西新宿 1-14-11
Daiwa 西新宿ビル 5 階

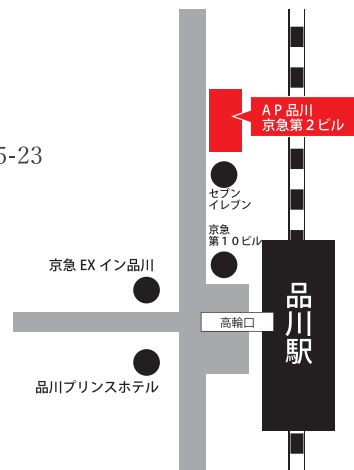
- アクセス -
JR 各線 新宿駅南口 徒歩 3 分
京王線、小田急線 新宿駅 新宿駅西口 徒歩 3 分
東京メトロ丸ノ内線 新宿駅 新宿駅西口 徒歩 3 分
都営新宿線 新宿駅 7 番出口 徒歩 30 秒
都営大江戸線 新宿駅 7 番出口 徒歩 1 分



第2回会場

AP 品川 L ルーム
〒108-0074
東京都港区高輪 3-25-23
京急第 2 ビル 9F

- アクセス -
JR 各線、京浜急行線
高輪口(西口) 徒歩 3 分



講師



株式会社 minitts
代表取締役
中村朱美

1 日 100 食限定で、美味しいものを手軽な値段で食べられるお店「百食屋(ひゃくしょくや)」を 2012 年に開業、現在京都市内で 3 店舗展開。ランチ営業のみ、完売次第営業終了という飲食店の常識を覆す経営手法で、飲食店でのワークライフバランスとフードロスゼロを実現。第 32 回人間力大賞 農林水産大臣奨励賞、日経ウーマン ウーマンオブザイヤー 2019 大賞等、多数の受賞歴を持つ。



株式会社 アルファクス・フード・システム
代表取締役社長
田村隆盛

メーカーのシステムエンジニアを経て、不動産デベロッパーのシステム責任者に。不採算の外食事業の立て直しの為、当時まったく専用システムのなかった、外食企業向けシステムを国内初で体系化して開発、業績を急回復させた。その後システムに給食・仕出し/弁当業を含めた「食」企業向けシステムに拡張して販売しベストセラーに。その中の代表的機能の「自動発注システム」「原価管理システム」は、その後、数々の「食」関連企業を高収益化し一大ブームに。1993 年独立し、2006 年には、外食向け情報システム専業会社として初めての上場を果たした。現在、「食」企業向けの統合業務管理システムの全国シェア NO. 1(※)となっている。
※富士キメラ総研 業種別 IT ソリューション市場 2016 年版より



銀座 ル・コチア
代表
伊藤穰

1973 年、東京都生まれ。辻フランス料理専門カレッジで学び、フランス・トゥールーズの二つ星店で研修。卒業後、青山の【ビストロ・イル・ド・フランス】にて 3 年間修業、神楽坂の【サン・ファソン】、四ツ谷の【北島亭】で実績を積む。【銀座 ル・コチア】のオープンシェフとして入店、後に買取り、オーナーシェフを務めた。2016 年 7 月【銀座 ル・コチア】をオープン。基本に忠実な仕事の傍ら、斬新な挑戦も取り入れている。

お申込み方法

WEB、メール、電話、FAX のいずれかにてお申込みください。
お申込み後、ご案内メールをお送りさせていただきます。

お申込み・お問合せは
食品ロス対策セミナー事務局（株式会社メディカルアドバンス内）まで
E-mail foodlossseminar@support-ma.work
TEL **03-5798-2030** FAX **03-5449-8173**

WEB よりお申込みの方

WEB サイト、もしくは下記の QR コードよりアクセスしお申込みください。

<https://www.sec-informations.net/foodloss/>



FAX よりお申込みの方

FAX でのお申込みの場合はこちらをご利用ください。

【必須】申込区分（※複数選択可）☐ 都内在住 ☐ 都内在勤 ☐ 都内在学 ☐ その他

【必須】所属（勤務先・学校名）

【必須】フリガナ

【必須】お名前（参加される全員）

【必須】ご住所

【必須】緊急連絡先（代表者様）

【任意】FAX 番号

【必須】メールアドレス（代表者様）

※セミナーお申込み後に詳細をメールもしくは FAX にてご案内をさせていただきます。

必ずメールアドレスもしくは FAX 番号の記入をお願い致します。

★お申込みは先着順となります。締め切り前に満席となる可能性がありますので、お早めにお申込みください。

★本申込みにあたり提供された個人情報は、当セミナーの運営目的にのみ使用し、他の目的で使用されることはありません。

お申込み期限

第 1 回（3 月 7 日）のお申込み期限は 3 月 1 日（金）24 時まで

第 2 回（3 月 11 日）のお申込み期限は 3 月 5 日（火）24 時まで

※両日とも定員になり次第締め切らせていただきます。